

TU.INFO

12/2023

Österreichische Post AG
MZ 02Z032821 M

Retouren an Postfach 555, 1008 Wien



HTU Graz
Vertretung, Beratung, Service.

INHALT



HTU Graz
Vertretung. Beratung. Service.

Campus Alte Technik, EG
htugraz.at

AUSGABE 12/2023 ■

Vorwort	3
Wichtige Termine	4
Rezepteck - Gulasch	5
Ball der Technik	6
Ordnerdienst am Ball der Technik	7
TU.Info Abonnement	8

IMPRESSUM

HerausgeberIn und VerlegerIn:

Hochschülerinnen- und Hochschülerschaft an der TU Graz;

Verlags- und Herstellungsort: 8010 Graz,
Rechbauerstraße 12,
Tel. 0316/873-5111, redaktion@htugraz.at,
htugraz.at;

Chefredaktion: Raphael Wieser

Layout & Grafik:

MitarbeiterInnen dieser Ausgabe: Raphael Wieser,
Maximilian Brunnmair, Antonia Ratiu-Kiss

Printausgabe, Auflage 2000 Stk.

Coverart: Raphael Wieser

Andere Bilder sind jeweils gekennzeichnet bzw.

© HTU Graz oder AutorIn;

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion vom Herausgeber nicht übernommen werden. Namentlich gekennzeichnete Artikel müssen nicht in jedem Fall mit der Meinung des Redaktionsteams übereinstimmen. Kein Teil dieser Publikation darf ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Herausgebers in irgendeiner Form reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Aufgrund der für Druck und Versand notwendigen Vorlaufzeiten kann es vorkommen, dass Inhalte bis zur Zustellung nicht mehr aktuell sind. ■

Redaktionsschluss: 11.12.2023

VORWORT

LIEBE STUDIERENDE,

während wir das laufende Wintersemester erst zur Hälfte geschafft haben geht das Kalenderjahr 2023 in wenigen Tagen zu Ende.

Wir möchten betonen, dass wir uns im Verlauf des Semesters erfolgreich eingearbeitet haben und mit Hingabe daran arbeiten, für euch da zu sein.

Ob es um Beratung und Lösung akuter Probleme geht oder um die leisen, aber entscheidenden Arbeiten im Hintergrund – unser vorrangiges Ziel ist es, eure Studienerfahrung kontinuierlich zu verbessern.

Heute möchten wir jedoch eine besondere Botschaft übermitteln:

eine aufrichtige Danksagung an alle HTUlis!

Egal ob in den STVen, den Referaten, im Senat, in den Gremien, den Makerspaces oder sonstigen Tätigkeitsfeldern innerhalb der HTU – jede Funktion ist von Bedeutung.

Die HTU funktioniert nur deshalb so reibungslos, weil sich hunderte Menschen freiwillig und mit Leidenschaft engagieren. Wir schätzen und danken jedem Einzelnen von euch, denn nur durch eure Hingabe können wir Studierende so effektiv unterstützen.

In diesem Sinne möchten wir unsere Dankbarkeit ausdrücken und freuen uns auf eine weiterhin fruchtbare Zusammenarbeit.

Liebe Grüße und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

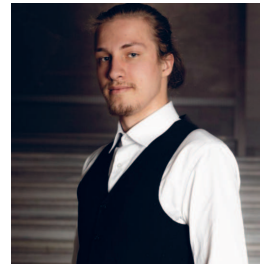
*Alex,
Eve,
Martin,
und Martin!*



Martin Heider



Eve Losbichler



Alex Zauner



Martin Rabensteiner

WICHTIGE TERMINE

DAMIT DU AUCH NICHTS VERPASST IM HEURIGEN STUDIENJAHR

Text: Maximilian Brunnmair, Raphael Wieser

Das Wintersemesters 2023 hat mit 01.10.2023 begonnen. Wir hoffen alle Erstsemestrigen und Höhersemestrigen hatten einen guten Einstieg in das neue Studienjahr 2023/24.

Das Wintersemester ist bereit in vollem Gange und dauert noch bis zum **31.01.2024**.

Ab 01.02.2024 beginnt die **Vorlesungsfreie Zeit**, die bis Ende Februar dauert und dann fließend in das Sommersemester, welches am 01.03.2024 beginnt, übergeht.

Achtung, obwohl es Vorlesungsfreie Zeit heißt, bedeutet das nicht, dass in dieser Zeit nicht auch vereinzelt Lehrveranstaltungen und insbesondere Prüfungen stattfinden können!

ÜBERBLICK ÜBER LEHRVERANSTALTUNGSFREIE TERMINE IM STUDIENJAHR 2023/24

02.11.2023 – Allerseelen

21.12.2024 bis 06.01.2024 – Weihnachtsferien

01.02.2024 bis 29.02.2024 – Semesterferien

25.03.2024 bis 07.04.2024 – Osterferien

10.05.2024 – Rektorstag

21.05.2024 – Dienstag nach Pfingsten

01.07.2024 – 30.09.2024 Sommerferien

SOWIE ALLE GESETZLICHEN FEIERTAGE

BALL DER TECHNIK GRAZ 2024
CONGRESS GRAZ | 26.01.2024

mehr dazu auf Seite 6

MELDUNG ZUR FORTSETZUNG DES STUDIUMS

Vor Beginn jedes Semesters musst du dich zum Studium weitermelden - also deinen **Studierendenbeitrag** (meist als ÖH-Beitrag bezeichnet) rechtzeitig einzahlen.

Je nach Nationalität und falls man über die Mindeststudienzeit inklusive Toleranzsemester hinauskommt ist es außerdem erforderlich den **Studienbeitrag** (wird im allgemeinen Sprachgebrauch oft auch Studiengebühr genannt) einzuzahlen.

Die Meldung zur Fortsetzung des Studiums ist nur während der Zulassungsfrist möglich!

Die Höhe des zu zahlenden Betrages findest du im TUGonline unter "Studienbeitragsstatus"



Studienbeitragsstatus

Der Betrag muss innerhalb der Zulassungsfrist auf dem Konto der Universität einlangen! Bedenke deshalb das es je nach Zahlungsart ein paar Tage dauern kann bis die Zahlung am Konto der Universität ankommt!

Ansonsten wird dein Studium für beendet erklärt und du wirst EXMATRIKULIERT!

Seit kurzem ist es auch möglich mit Kreditkarte zu bezahlen - das Geld kommt dann sofort am Konto der TU Graz an.

ACHTUNG: Wenn du an mehr als einer Universität gemeldet bist muss du selbst aktiv werden!

Bei Einzahlung an einer anderen Universität als der TU Graz musst du dich selbst aktiv weitermelden (TUGRAZonline - Weitermelden) oder dich per E-Mail bzw. persönlich an das Studienservice wenden!

REZEPTECK GULASCH

EIN HERZHAFTES GULASCH FÜR VERSCHNEITE WINTERTAGE

Text: Antonia Ratiu-Kiss, Raphael Wieser

VORBEREITUNGEN:

Die Zwiebeln schälen, und fein würfeln
Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

Tipp: man benötigt nicht unbedingt eine Knoblauchpresse, man kann den Knoblauch auch mit einem Topf oder einer Pfanne flachdrücken!

Das Gulaschfleisch je nach eigener Vorliebe in gröbere Stücke schneiden (eher nicht zu klein oder zu dünn sonst zerfallen sie später zu sehr - 5-10cm große Stücke funktionieren meistens gut.

Rinderfond / Gemüsefond
Entweder selber kochen oder aus Suppenwürfel / -pulver herstellen.

Tipp:
wenn man wenig Platz / Kochgeschirr hat ist es auch möglich Wasser im Wasserkocher erhitzen und dann die Suppenwürfel in einem Messbecher, einer Tasse oder einer Schüssel auflösen.

Für die vegetarische Variante:
Festkochende Kartoffeln schälen und in kleine Würfel (2-4cm) schneiden

ZUBEREITUNG:

Schmalz bzw. das Pflanzenöl im Topf schmelzen / erwärmen.
Das Gulaschfleisch bzw. die Kartoffeln hineingeben und allseitig kurz anbraten.

Das Fleisch / die Kartoffeln wieder aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Das Schmalz bleibt im Topf.

Die fein geschnittenen Zwiebel und den Knoblauch in den Topf geben und anbraten bis sie braun sind (aufpassen das sie nicht verbrennen!)

Das Paprikapulver über die Zwiebeln geben, schnell und viel rühren und nach 10 Sekunden mit dem Rotwein und einem kleinen Schuss Essig aufgießen. Das ganze kurz reduzieren lassen (warten das es ein wenig vom Wasser verdunstet und es vielleicht ein wenig dickflüssiger wird. Hiermit wird das Paprikapulver kurz angebraten - es darf aber nicht verbrennen - sonst wird es bitter. Anschließend mit dem Suppenfond aufgießen.

Tipp:
Falls man Angst hat das man zu langsam ist und das Paprikapulver anbrennen könnte, kann man es alternativ in einer kleinen Kaffetasse mit einer kleinen Menge Suppenfond auflösen und die Zwiebel mit dem Gemisch aufgießen und bei ständigem Rühren kurz reduzieren lassen, bevor man den Rotwein und den ganzen restlichen Suppenfond dazugibt.

Die Zwiebeln und den Suppenfond lässt man jetzt 25min lang einkochen. Damit das ganze nicht am Topfboden anbrennt sollte man regelmäßig umrühren.

Im Anschluss alle restlichen Zutaten außer das Fleisch in den Topf und rührt ordentlich um. So kann man die Zutaten besser vermischen. Am Schluss noch das Fleisch bzw. die Kartoffeln in den Topf geben und auch kurz umrühren.

Den Topf nun mit einem Deckel verschließen und das ganze für 3-4 Stunden bei 160° in den Backofen geben.

Tipp: Dein Topf passt mit Deckel nicht in den Backofen? Wenn der Griff am Topf aus Metall ist kannst du den Deckel auch verkehrt auf den Topf legen, dann passt er vielleicht doch noch in den Ofen.

Wir wünschen dir viel Erfolg und Spaß beim Kochen und Genießen! ■

Mahlzeit!



ZUTATENLISTE

- 1kg Gulaschfleisch (vom Rind)
- 100g Schmalz
- 1kg Zwiebel
 - optional 2-3 Stück Knoblauchzehen
- 1/2-1 EL Tomatenmark
- 500ml Rinderfond
 - optional 200-300 ml Rotwein
- 3 - 4 EL Paprikapulver, edelsüß (ca. 35 Gramm)
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Kümmel (zerrieben, gehackt oder ganz)
- 1/2 - 1 EL Majoran, gerebelt
- Salz
- Essig

Vegetarische Variante:

- Pflanzenöl statt Schmalz
- 1kg Kartoffeln (festkochend) statt Gulaschfleisch
- kräftiger Gemüsefond statt Rinderfond
- optional geriebene Muskatnuss

BALL DER TECHNIK GRAZ 2024 TANZ DER ALGORITHMEN

AM FREITAG, DEN 26. JÄNNER 2023 IST ES WIEDER SO WEIT! EINE NACHT LANG WIRD NEBEN TANZ UND GESELLIGKEIT WISSENSCHAFT UND FORSCHUNG IN DEN FOKUS GERÜCKT. DIE BEGLEITENDE AUSSTELLUNG DER FACHBEREICHE INFORMATIK UND BIOMEDIZINISCHE TECHNOLOGIE ENTFÜHRT DIE BESUCHER IN DIE WELT DER ALGORITHMEN, DIGITALEN VISIONEN UND BIOMEDIZINISCHER TECHNOLOGIEN.

Text: Raphael Wieser, Maximilian Brunnmair

Wusstest du das es einen Ball gibt, der ganz im Zeichen der Technik steht? Für einen Abend im Jänner steht der Congress Graz ganz im Zeichen von Wissenschaft und Forschung.

Erwartet werden bis zu 2.500 Gäste aus Forschung, Industrie und Verwaltung sowie zahlreiche Studierende der steirischen Universitäten.

Der Ball der Technik gehört zu den traditionsreichsten und elegantesten der Grazer Bällen und blickt auf eine über 160 Jahre alte Tradition zurück - der erste Ball wurde im Beisein von Erzherzog Johann im Jahr 1858 im Redoutensaal des heutigen Schauspielhaus abgehalten.

Als Verbindung zwischen Tradition und aktueller Innovation und Forschung wird es am Ball eine **Ausstellung zum Ballthema Informatik und Biomedizinische Technik** geben.

In allen Sälen des Congress Graz wird die Nacht zum Tag gemacht. Egal ob Walzer und Klassik im Stefaniensaal, etwas moderner im Saal Steiermark oder das **HTU Clubbing im Kellergewölbe** - unsere DJs und Live-Musiker spielen in einer Bandbreite auf - bei der für jeden etwas dabei ist.

Auch das Indie-Rock-Project **"The Phy-sicks"** die ihr von unserem TU Fest und den Festen der BaGru NAWI Physik kennt wird wieder das Kellergewölbe zum Beben bringen.

Auch kulinarisch werdet ihr nicht zu kurz kommen - egal ob Burger, Tortillas oder Gröstl - es gibt viele Köstlichkeiten zu entdecken!

Auch den einen oder anderen guten Tropfen könnt ihr an den Bars genießen - von der Bierbar beim ZT-Eck über die Cocktailbar im Steiermark Saal, die Gin-Bar im Parterre bis hin zur Bar und Cafe FH Joanneum ist für jede Uhrzeit und jede Stimmung etwas dabei.

Du hättest gerne Freien Eintritt für den Ball der Technik - dann trage dich für den Ordnerdienst ein! (nur solange freie Stellen verfügbar sind!) Eintragungsbeginn für Ordnerdienste ist der 12.12.2023 auf der Ballhomepage!

Vorverkaufskarten und die Tischreservierung sind bereits seit 11.11.2023 erhältlich! Auch in unserem HTU Sekretariat im Erdgeschoß der Rechbauerstraße 12 sind Vorverkaufskarten erhältlich.

Veranstaltet wird der **Ball der Technik 2024** von der der **HTU Graz** zusammen mit der **TU Graz**, der **Kammer der ZiviltechnikerInnen für Steiermark und Kärnten**, **alumniTUGraz 1887** und der **FH JOANNEUM**. Diesjähriger Hauptsponsor ist IT Community Styria. ■

BALL DER TECHNIK GRAZ 2024
CONGRESS GRAZ | 26.01.2024

EINLASS: 19:45
ERÖFFNUNG: 21:00

EINTRITTSKARTEN:
Vollpreis: 66€
Halbpreis: 33€*



mehr Infos zu Tickets und Tischpaketen unter:
<https://karten.balldertechnik.at/karten-ptaetze>

*Nur für Personen, die zum Zeitpunkt des Balls unter 25 oder über 65 Jahre alt sind. Ein **gültiger Ausweis** ist am Eintritt vorzuweisen!

ball der technik

freitag 26.01.24
tanz der Algorithmen

congress graz
beginn: 21:00 uhr
einlass: 19:45 uhr

medienpartner / hauptsponsor

KLEINE
ZEITUNG

IT
Community
Styria

WE WANT YOU! ORDNERDIENST AM BALL DER TECHNIK

Für die besonders Motivierten gibt es wieder die Möglichkeit, am Ordnerdienst mitzuwirken.

Im Gegenzug für das Absperren beim Einzug zur Polonaise bekommst du **einen freien Eintritt**, für das Mitwirken an VIP-Empfang und bei der Mitternachtseinlage noch **eine zusätzliche Freikarte** für deine Begleitung **oder den Gegenwert der Halbpreskarte, 33€**, in Konsumationsgutscheinen.

Der Gesamtaufwand beträgt dabei 30 Minuten bzw. 2 Stunden.

Klingt genau nach dem richtigen Angebot für dich?

Dann melde dich gern per Formular auf der Website <https://balldertechnik.at> an, wenn du mitmachen willst,

oder bei ordnerdienst@balldertechnik.at mit jeglichen Fragen.

Das Ballkomitee des Ball der Technik dankt für jede helfende Hand!

ANMELDUNG ZUM ORDNERDIENST FÜR DEN BALL DER TECHNIK GRAZ 2024

über das Formular auf der Website
<https://balldertechnik.at>

bei Fragen melde dich E-Mail an
ordnerdienst@balldertechnik.at



ABONNIERE DAS TU.INFO

tuinfo.htug.at