



Grünspecht

Zeitung der Grünen HochschulGruppe Osnabrück

Ausgabe 3

WE want YOU for STURA!

Du hast Lust, über viele Tatsachen, die dein Studium ausmachen, mitzubestimmen? Du willst eigene Ideen einbringen und dich in der Hochschulpolitik engagieren? Dann lass dich bis zum Montag, den **15.12.2014 11 Uhr** auf die **Liste der Grünen Hochschulgruppe für den Stura** (= Studierendenrat) setzen! Falls du dich fragst, was die Grüne Hochschulgruppe ausmacht, kommen im Folgenden einige Hinweise...

- Die Grüne Hochschulgruppe der Uni Osnabrück (GHG) ist eine der aktivsten Hochschulgruppen
- Wir waren und sind an der Erstellung der Zivilklausel sowie an der Gremienarbeit maßgeblich beteiligt
- Wir nehmen uns Gender-Themen an
- Wir bringen die einzige Hochschulgruppenzeitung

der Uni heraus

- Wir beziehen alle Gremien in unsere Arbeit durch eine sehr gute Vernetzung mit ein
- Wir sind zuverlässig

Komm vorbei und lerne uns kennen – **immer dienstags ab 20 Uhr im Asta, 1. Etage!**

In dieser Ausgabe:

<i>Weihnachtsbäckerei</i>	2
<i>„why your words matter“</i>	3
<i>Termine</i>	4

Themen in dieser Ausgabe:

- *Weihnachtsbäckerei*
- *„why your words matter“*
- *Termine*

Vortrag und Meckerrunde

In der Weihnachtsbäckerei gibt es manche Leckerei...

Um euch noch einmal richtig in vorweihnachtliche Stimmung zu bringen, haben wir für euch eine Auswahl an verschiedenen leckeren, super einfachen, günstigen und auch veganen Plätzchenrezepten zum Ausprobieren zusammengestellt. Vorweg zwei einfache, schnelle Rezepte die einfach jeder hinkriegt:

Der Klassiker: Mürbeteig (Plätzchen mit Ausstechförmchen)

Teig:

300g Mehl
200g Butter
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei

Belag:

1 Eigelb
Bunte Streusel, Schoko-Streusel etc.

Butter klein schneiden und mit Zucker und Ei verkneten (Mit Mixer oder Hand). Dann das Mehl rasch unterkneten und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig als flache Kugel für ca. 30 Min kühlstellen. Dann den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen (geht auch einfach mit einer Glasflasche)

Und mit Ausstechförmchen Figuren ausstechen (Gläser, Deckel etc. funktionieren auch, oder einfach mit einem Messer ausschneiden). Im vorgeheizten Backofen bei 190°C (Umluft 160°C) ca. 10 Min backen. Zuletzt die Plätzchen mit dem Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Streuseln verzieren

Kokos- und Haselnussmakronen (lecker und superschnell gemacht)

4 Eiweiß
190 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Kokosflocken
ODER
200g gemahlene Haselnüsse

Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen (geht mit etwas

Durchhaltevermögen sogar ohne Mixer). Dann den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Zuletzt die Kokosflocken ODER die gemahlene Haselnüsse vorsichtig unterheben. Der Teig darf dabei nicht zu flüssig, sondern recht steif sein, bei Bedarf also etwas mehr Kokosflocken oder Nüsse zugeben. Dann kleine Häufchen auf Backpapier geben, dabei aber genügend Abstand (ca 2cm) halten Dann in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei ca 140°C (Umluft ca 120°C) für ca 15-20 Minuten backen

und für alle die lieber vegan mögen, oder es einfach mal ausprobieren möchten ein paar echt leckere vegane Plätzchenrezepte:

Zimtsterne (vegan)

Teig:

200g Puderzucker
2 EL Zimt
8 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
150g gemahlene Mandeln
200g gemahlene Haselnüsse
1 EL abgeriebene Orangenschale

Guss:

Puderzucker
Wasser
1EL Zimt

Alle Zutaten für den Teig fest miteinander verkneten. Auf einer mit Alufolie ausgelegten Fläche ausrollen und mit einem Förmchen Sterne ausstechen. Bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden trocknen lassen. Die Zimtsterne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech bei 250°C ca. 3-5 Minuten backen. Nicht zu lange im Ofen lassen, da sie sonst zu trocken werden. Plätzchen gut auskühlen lassen und aus gesiebttem Puderzucker, Zimt und wenigen Tropfen Wasser einen zähen Zuckerguss herstellen. Die Zimtsterne damit überziehen, gut trocknen lassen und in einer mit Alufolie ausgelegten Keksdose lagern.

Lebkuchentaler (vegan)

250 - 300 g Mehl
1-2 EL Ahornsirup
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
1 EL Zimt
300 ml Schoko-Soja-Drink
Haferflocken
Oblaten

Zuerst gibt man Mehl, Backpulver und Soja-Drink in eine Rührschüssel und rührt kräftig (!) um, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist. Danach kommen Haferflocken, Zimt und der Vanillinzucker hinzu. Wieder kräftig rühren und dann den Ahornsirup hinzugeben. Rühren bis alles gleichmäßig verteilt und aufgelöst ist. Die Oblaten werden auf eine Lage Backpapier verteilt. Den Teig mit einem kleinen Löffel gleichmäßig auftragen. Allerdings sollte dabei ein minimaler Rand bei den Oblaten gelassen werden, da sie ja noch "aufbacken" und somit von selbst noch etwas Platz einnehmen. ;) Zum Schluss könnte zum Beispiel eine Mandel oder ein Stück Walnuss in die Mitte jeder Oblate gesetzt werden. Da ich keine Nüsse zur Hand hatte, habe ich die restlichen Haferflocken genommen. Das Ganze kommt dann ca. 8-12 Minuten (je nach Ofen) in die Backröhre.

Schmeißt den Ofen an – und ran!
In dem Sinne wünschen wir euch eine schöne Weihnachtszeit und eine nach leckeren Plätzchen duftende Wohnung!

Why your words and actions matter

I often hear people say that change does not lie in their hands. Change has to be implemented by politics, by economy or by any power occupying person. I do have a different point of view. I think everybody can contribute to change. Yes, there are some circumstances that facilitate change implementation - change for instance is strongly connected to power. That's why you, dear reader, have to realize one thing: you have much more power than you think.

Change is as an act or process through which something becomes different. So actively implementing change means that somebody wants something to be different. In other words: change begins with awareness - awareness about a certain problem. This step can be particularly easy when you are personally affected by a problem. Think about it: Did you already complain about something today (apart from the cold, because we unfortunately can't do anything about that...)? Aren't you annoyed by the never-ending line in the canteen? Doesn't it bother you that there are so few spots to work in the University? Don't you miss some meeting points? If the answer is yes it means you are aware of those problems. Did you ever try to do something about it? Why not? Because you think those issues are none of your business? Well, they are.

So what can you do? After recognizing the problem, talk about it. By talking and discussing about things you may get a new perspective. Maybe you learn aspects you had not considered before and by that you become more tolerant concerning the problem, which makes it also easier to live with it. Or you find other people who are on your side. The more you talk

about a problem, the more attention it gets.

And last but not least: act! Write an email to the Studentenwerk about the missing soy milk in the cafeteria, tell the university's political groups that you did not like the extension of the Semesterticket, and ask the AStA when you have a problem with your BAföG. Communicate your problems! Everybody can make change real, and if we work together we can archive much more. Decisions will always be made – either with or without your participation. It's your choice to take part.

Why the condition of living in Germany facilitates change implementation

After a remarkable time of war Germany has archived great living conditions. Nowadays these conditions already are so normal, that many people don't recognize their value anymore. Living in today's Germany means living in a democracy. That not only implies to have the right to vote. It also means living in peace. It means having rights and a protection of those rights. It means to enjoy freedom of speech. It means to have the possibility to participate in society for example by joining associations. It means the right to protest. It means being able to shape your life the way you want to. It means being treated equal as anybody else in the society. It means a lot.

Reading the enumeration of democratic conditions above, critics – me including - might say: but in Germany e.g. women and men are not treated equal. Whites and blacks are not treated equal... and you are

And last but not least act!

right. The situation in Germany is not perfect at all - because the system only builds the frame. A democratic system is nothing without democratic people: if nobody does anything against problems, well then nobody does anything against problem. If nobody contributes to change, then nobody contributes to change - irrespectively of the existing democracy.

I study with people from Afghanistan, Burkina Faso, Chile, Indonesia and other parts of the world. Many of these students would give a lot; I mean a looooot, to have a democracy in their countries as we in Germany do. They actually came here to participate in a DAAD program called "Public Policy and Good Governance". The aim is to learn about democracy, social justice and good governance practice. At the end of the program we are to use this knowledge (back home) in all parts of the world. But when I look at the last result of the university elections, which had a voter turnout of about 5% I start to ask myself: Is Germany still a good place to learn about democratic practices if people don't even bother to vote? Is my generation even a democratic generation?

Living in a democracy makes us powerful in the matter of change. It not only *offers* the possibility to participate in society, it *requires* that people participate! If we don't participate, if we don't use that power for change, then others will decide for - and about us.

Grüne Hochschulgruppe

Impressum:

V.i.s.d.P: Thorge Babbe
Alte Münze 12
49074 Osnabrück

E-Mail: ghg@asta.uni-osnabrueck.de

www.gruenmachtsexy.com

Autorenkürzel: Thorge Babbe (tb) Lara Flörkemeier (lf), Juliane Pöpke (jp), Frauke Peisker (fp), Flora Perizonius (flp),

Alle Artikel geben die persönliche Meinung der Autorinnen und Autoren wieder.

Wer sind wir?

Wir sind die Grüne Hochschulgruppe und setzen uns dafür ein, das Hochschulleben an der Universität Osnabrück ökologischer, demokratischer und sozialer zu gestalten. Hierzu engagieren wir uns im Studierendenrat (StuRa), im Senat, sowie in zahlreichen Ausschüssen und Kommissionen der Universität und Verfassten Studierendenschaft. Darüber hinaus versuchen wir durch überregionale Kooperationen und Aktionen auch außerhalb der universitären Gremien auf die landes- und bundesweite Politik einzu-

wirken. Es gibt viele gute Gründe bei uns aktiv zu werden. Am Besten du findest sie selbst heraus. Komm einfach zu einem unserer Treffen oder schreib uns - wenn du Fragen hast.

Die Arbeit der Grünen Hochschulgruppe ist breit gefächert, wir freuen uns immer über neue Ideen und Vorschläge. Wie stark du dich engagieren willst, entscheidest du selbst. Es gibt viele Möglichkeiten dazu.

Triff dich mit uns!

Interessierte Studenten und neue Mitglieder sind uns jederzeit willkommen! Wir treffen uns jeden Dienstag um 20 Uhr im AstA-Sitzungssaal. In der vorlesungsfreien Zeit finden die Treffen unregelmäßiger oder zeitlich verschoben statt, daher in dem Fall am besten vorher kurz mit uns Kontakt aufnehmen.

Wir freuen uns auf dich!

Wichtige Termine in den kommenden Tagen:

1. **08.12. 20 Uhr, Vortrag: „Was ist eigentlich Hopo und warum brauchen wir das?“**
2. Rechtsberatung im AstA am 16.12. von 13 bis 15 Uhr
3. Sitzung des Studierendenrates am 17.12.2014 in 15/E07
4. StuRa- und Fachschaftswahlen vom 14.01. bis zum 15.01.2015

**Treffen der GHG jeden Dienstag
Abend 20 Uhr im AstA**