



Menschen, Themen, Innovationen

Geschäftsbericht 2024/25



Menschen, Themen, Innovationen

Geschäftsbericht 2024/25

Herausgeber: Studierendenwerk Trier Anstalt des öffentlichen Rechts

Universitätsring 12a, 54296 Trier

Verantwortlich für Text- und Bildredaktion: Dr. Paula Kolz, Andreas Wagner, Thomas Vatheuer

Fotos: Laura Hinterscheid, Sascha Kletzsch, Thomas Vatheuer, Kay Herschelmann Photographie,

Adobe Stock, Pixabay, Pexels

Entwurf, Satzarbeiten: Marco Nottar Werbeagentur, Ingo Schneider



Inhalt

Anstoß	6
Das Beste machen	8
Das Jahr in Bildern	10
DGE-Zertifizierung: Eat, Yay, Love!	12
Satt für drei Euro: Die magische Drei im Uni-Alltag	16
Studieren? Läuft. Snacken? Gratis.	17
Der Mensa-Joker	17
Gute Freu(n)de soll niemand trennen	18
Oliva: Pasta! Passt dort. Passt immer.	20
Café au Chef	23
Klappschmier: Vier Krusten für ein Halleluja	25
Süßer die Flocken nie klingen	27
Studiwood: Vorbildlich auf dem Holzweg	28
Kalamität statt Quantität	33
Mit Rat und Tat	34
Birnen-Comeback mit Biss	35
Inklusion.Plus: Hauptsache gemeinsam	36
Mensabäume: Vortasten für's Klima	39
Deutschlandticket: Weiter voll in Fahrt	40
Spruchbecher: Nachhaltig trinkfest	41
Memewettbewerb: Marc mag Memes	42
Das Studiwerk in Zahlen	44
Verwaltungsrat	46
Organigramm	47
Satzung des Studierendenwerks	48
Jahresabschluss 2024	54

Anstoß



Achim Meyer auf der Heyde, Vorsitzender des Paritätischen Gesamtverbandes

Studierende sind eine kritische Zielgruppe, für die Klimaschutz, Ökologie, soziale und gesellschaftliche Entwicklungen wichtig sind. Das Studierendenwerk Trier zeigt hier in drei Bereichen, wie zeitgemäße Services für Studierende aussehen können, die sich an den Vorstellungen der Studierenden orientieren: Inklusion, ökologisches, klimafreundliches Bauen und gesundheitsorientierter Ernährung.

Wer in Trier studiert – sei es an der Universität Trier oder der Hochschule Trier – profitiert also nicht nur von Wohnraum und Mensa, sondern von einem Konzept, das Wert auf soziale Integration, Zukunftsfähigkeit und Nachhaltigkeit legt.

Zur sozialen Integration: Im März 2025 wurde das Studierendenwerk Trier mit der Landesauszeichnung „Inklusion.Plus“ in der Kategorie „öffentlicher Dienst“ ausgezeichnet. Maßgeblich für die Begründung der Jury war insbesondere das langjährige Engagement: bereits seit über dreißig Jahren arbeitet das Studierendenwerk systematisch daran, Menschen mit Behinderung in den Arbeitsalltag zu integrieren – etwa in Gartenpflege, Spülküche, Cafeteria oder Verwaltung. Knapp 10 Prozent der Mitarbeitenden sind schwerbehindert, ‚Ausgleichsabgabe‘ ist daher im Studiwerk ein Fremdwort. In enger Kooperation mit der Werkstatt für behinderte Menschen (WfbM) wurden zusätzliche Außenarbeitsplätze geschaffen, zugleich bietet das Studierendenwerk Trier die Möglichkeit der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in an.

Unter dem Stichwort „StudiWood“ plant das Studierendenwerk Trier ein großes Sanierungs- und Neubauprojekt, das den verstärkten Einsatz von Holz im Fassaden und Staffelgeschossbereich vorsieht. Dieses Projekt knüpft an frühere ambitionierte WohnbauProjekte des Studierendenwerks an, z. B. die Wohnanlage „enercase“, bei der eine HolzHybridbauweise mit Photovoltaik und LuftWasserWärmepumpe realisiert wurde. Mit der Sanierung soll Wohnraum für Studierende mit hoher Wohnqualität, energieeffizienter und ökologischer Bauweise sowie einem sozialverantwortlichen Konzept geschaffen werden: Barrierefreie Apartments sind hier mit bedacht, ebenso Gemeinschaftsräume für Studierende mit Kind. Das unterstreicht den Anspruch: nicht nur

Wohnen ermöglichen, sondern Lebensräume gestalten. Studierende profitieren so konkret von Wohnungen in modernen Anlagen, die nicht nur funktional sind, sondern Werte wie Nachhaltigkeit und Gemeinschaft berücksichtigen.

Ein dritter Schwerpunkt ist die Campusgastronomie.

Die Mensen des Studierendenwerks Trier wurden als eine der ersten drei Mensastandorte in Deutschland mit dem DGEZertifikat „STUDY&FIT“ ausgezeichnet – sie erreichten bei dem Audit beeindruckende 91 von 100 Punkten. Das bedeutet: Qualitätssysteme für gesunde Ernährung wurden konsequent umgesetzt. Dazu gehören u. a. transparente Informationen wie Nährwertangaben im Speiseplan, frische Zutaten, abwechslungsreiche Menüs sowie gezielte Kommunikation rund um gesunde Ernährung. Im Vorfeld des Audits wirkte das Studiwerk Trier aktiv am Projekt des Paritätischen „Klimaschutz in der sozialen Arbeit“ und an dem daraus entstandenen Kochbuch für soziale Einrichtungen mit insgesamt vier Rezepturen prominent mit. Studierende erhalten so ein Mensaangebot, das weit über günstige Gemeinschaftsverpflegung hinausgeht – klar erkennbar durch z. B. das „STUDY&FIT“-Label auf den Speiseplänen, GratisÄpfel an der Kasse etc.

Fazit: Für Studierende ist das Studiwerk Trier somit ein Dienstleister, der nicht nur Wohnraum und Mensa betreibt, sondern sich vielmehr nachhaltig, wie in der Förderung des Klimaschutzes, des ökologischen Bauens und gesunder Ernährung, aber auch gesellschaftlich engagiert – in Richtung Teilhabe, Vielfalt und sozialer Verantwortung. So wie es den Werten des Paritätischen entspricht.

Achim Meyer auf der Heyde
Vorsitzender des Vorstands
Der Paritätische Gesamtverband

Das Beste *machen*

Liebe Leserin, lieber Leser,

es dürfte ebenso leicht sein, im Überfluss große Sprünge zu machen wie den Mangel formvollendet zu verwalten. Aber aus dem, was man hat – und sei es wenig – tagtäglich das Beste herauszuholen, schärft die Talente; insbesondere in Verbindung mit einer Geisteshaltung, die Krise als Chance zur Rekonfiguration erkennt. So zumindest meine Erfahrung mit diesem Jahr in unserem Studiwerk.

Wir erleben uns flankiert von niedrigen Studizahlen und schwächelnder Nachfrage auf der einen Seite und dem gegenüber auf der anderen Seite: steigende Lebensmittelpreise und Betriebskosten. Also eigentlich keine günstigen Rahmenbedingungen für ein kleines Studiwerk am Rande der Republik.

Und wir:

- Führen als drittes Studiwerk in Deutschland einen nach den strengen Regeln der DGE* zertifizierten Speiseplan ein.
- Gewinnen den Inklusionspreis des Landes Rheinland-Pfalz.
- Eröffnen mit Oliva das erste frischlufttaugliche Campusrestaurant mit abendlichen Öffnungszeiten auf dem Uni-Campus.
- Stellen die notwendigen Weichen für das 30-Mio-Bauprojekt „StudiWood“, das als mustergültige Sanierungs- und Erweiterungslösung für Bestandswohnheime auf Holzbaubasis dienen könnte.

Wie kann das sein?

Zum einen durfte ich hausintern erleben, dass Krise verbindet:

Unsere (durchaus gelichteten) Reihen haben sich geschlossen und jede und jeder hat (mit dem wachen Auge für die Bedürfnisse seiner KollegInnen) getan was nötig war.

- So wurden Hand in Hand Dutzende DGE-Rezepturen vorgekocht, nachgebessert, verfeinert und schlussendlich in Vollendung auf die studentischen Teller gebracht.
- So sind wir unseren tiefsten Überzeugungen bzgl. Inklusion und Nachhaltigkeit auch oder gerade in schweren Zeiten treu geblieben und setzen uns weiter dafür ein, dass jede und jeder im Rahmen seiner Möglichkeiten das Beste für die Erfüllung unserer Aufgaben leisten kann; was prima funktioniert, wie die Ergebnisse beweisen.
- So haben wir nach jahrelangen, mühevollen Vorbereitungen mit Oliva ein Zeichen für unser neues Verständnis vom Oberbegriff „Campus-Leben“ gesetzt. Oliva erfreut sich vom Start weg größter Beliebtheit und ermöglicht eine bisher unbekannt Facette des abendlichen Miteinanders auf dem Campus.
- So überschaubar die Zahl unserer Akteure in dieser Hinsicht auch sein mag, wir liegen mit StudiWood weiter zielorientiert auf Kurs – gleichermaßen mit Augenmaß und Weitsicht.

Zusammenfassend bleibt an dieser Stelle festzuhalten: Es spricht einiges dafür, dass es sich bei uns Studiwerkern – um es in der Sprache der Soziologen zu sagen – um echte „Innovations-Partisanen“ handelt 😊.



Zum anderen profitierten wir im Außen von reichlich Rückenwind aus unseren starken Netzwerken:

- In enger Kooperation mit unseren Lieferanten gelang die komplette Neuorganisation unserer Warenbeschaffung für die anspruchsvollen DGE*-Rezepturen.
- Unser Inklusionskurs erfreut sich der tatkräftigen und finanziellen Begleitung der zuständigen Ämter und Behörden.
- Dank punktgenauer und lösungsorientierter Beratung wurde Oliva in Sachen Technik und Kundenorientierung im Schulterschluss mit der Uni-Technik zum großen Wurf.
- Die mannigfaltigen Holz-Innovation in und an StudiWood wären ohne die engagierte Hilfsbereitschaft der zahlreichen Holzbau-Kollaborateure von Ministerium bis Modellregion kaum vorstellbar.

Das Engagement im Studiwerk verdient daher ebenso wie die Hilfe unserer PartnerInnen die angemessene Würdigung:

Darum an dieser Stelle zuerst mein herzlicher Dank an die Belegschaft des Studiwerks für die absolvierten Herkulesaufgaben des hinter uns liegenden Jahres, die mit viel Fleiß und Leistungsfreude erledigt wurden.

Dank auch an all' die engagierten Menschen in unseren Netzwerken, die in ihrer Kooperation mit uns oft und weit über das geschuldete Maß hinausgehen; ohne diese „produktiven Knoten“ wäre uns einiges nicht so gut gelungen.

Den ehrenamtlich tätigen Mitgliedern unseres Verwaltungsrates gebührt ebenfalls an dieser Stelle ein großer Dank für ihr wichtiges Wirken und die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Dass wir als Anstalt des öffentlichen Rechts des Landes Rheinland-Pfalz an dieser Stelle insbesondere den ministeriellen Vertretern für die angenehme Zusammenarbeit und die gewährten Unterstützungen danken, versteht sich von selbst.

Abschließend lade ich zum vergnüglichen Lese-Parcours durch unsere Projekte des Jahres 2025 ein, den dieser Bericht für Sie bereithält.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr

Andreas Wagner

* DGE = Deutsche Gesellschaft für Ernährung

Das Jahr in Bildern

Januar



Erstes hauseigenes Putzteam startet

Die neuen „Studiwerkerinnen“ halten zunächst in den Wohnanlagen Petrisberg und Tarforst die Treppenhäuser und Flure sauber. Im Laufe des Jahres folgen mit weiteren Team-Kolleginnen noch die Mensa und alle Büroräume.

Februar



Glückwünsche für 30 Jahre gelebte Inklusion

Ehrung mit dem Landespreis „Inklusion.Plus“ auch für die stellvertretende Geschäftsführerin Alexandra Reitz, die sich für die Inklusion im Arbeitsleben seit drei Jahrzehnten einsetzt. (Foto: inmedia.info)

März

Deutschlandsemesterticket bleibt als Solidarmodell

Die Stadtwerke und das Studiwerk verlängern die Kooperation mit dem digitalen Ticket für alle Studierenden der Trierer Hochschulen in der Portazon-App.



April



Zarter Schmelz aus dem Automaten

Direkt aus der Manufaktur der Eis Werkstatt Birkenfeld gibt es ab sofort hausgemachte und prämierte Eiskreationen in der Mensa Tarforst. Frische regionale Zutaten fügen sich zu einer original italienischen Eiscreme zusammen.

Mai

Neues Brot für die Klappschmier

Mit einer symbolischen Brotübergabe von Bäckermeister Stefan Sausy vom Verein TAGA an Studiwerkerin Ute Sonnier startet die Kooperation mit dem gemeinnützigen Verein „Teilhabe an Arbeit im Gut Avelsbach“.



Juni



Betriebsausflug mit Blick hinter die Kulissen

Eine besondere „Qualitätskontrolle“ erleben die Studiwerker*innen beim Verein TAGA in Kenn. Bei einer Betriebsbesichtigung gibt es leckere Kostproben aus der inklusiven Bäckerei.

Juli



Ich denke, dass mein Leben noch mehr Viez vertragen könnte...

Der Meme-Wettbewerb zur Landesausstellung „Marc Aurel“ in Trier kürt seine Gewinner für den kreativ witzigen Posting Vorschlag auf unserem Instagram-Kanal. Fortsetzung folgt...

Oktober



Grand Opening für „Oliva“ - der Mensaria & Bar

Nach einem Jahr Bauzeit wird aus der ehemaligen Cafeteria forU in Tarforst die neue Mensaria & Bar mit Pizza-Pasta und Bowls. Vom ersten Tag an – ein großer Erfolg bei den Gästen.

August



Geschafft - die Studiwerk-Mensa ist zertifiziert!

Die gute Nachricht: Trier wird als dritte deutsche Mensa von der DGE zertifiziert und besteht mit 91 von 100 Punkten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Betrieben, Behörden und Hochschulen“.

November



Vorreiter für den Holzbau als öffentlicher Bauherr in RLP

Im Musterzimmer können zukünftige Mieter*innen bereits einen ersten Eindruck vom Holz(sanierungs)bau „StudiWood“ bekommen. So wohnt es sich barrierefrei nach der energetischen Sanierung und Erweiterung in der Wohnanlage Tarforst.

September



Klappschmier auf die Ohren

Das Künstlerkollektiv (Fachbereich „EffBIV“) hat unserer Klappschmier einen Song gewidmet – ein echter Ohrwurm und eine kreative Würdigung unserer Arbeit. Ein absolut hitverdächtiges Musikvideo auf unserem Instagram-Kanal!



Dezember

Vorfreude auf 400 Jahre Martinskloster steigt

Der „Trockene Martin“ ist bereits ein Vorbote für unser Jubiläumsjahr 2026. Mit der Pflanzung dieser sehr seltenen und alten französischen Birnensorte im Innenhof unserer Wohnanlage, leisten wir auch einen Beitrag zum Erhalt einer über 500 Jahre alten Streuobstsorte.

Eat, Yay, *Love!*

Als dritte Mensa in Deutschland erhält das Studiwerk Trier die begehrte DGE-Zertifizierung

Was unterscheidet ein Mittagessen von einem Mitmenschen? Geht ersteres einem so richtig auf die (Geschmacks-)Nerven, ist der Tag gerettet. Und mit ordentlich Zucker und Salz, mit Geschmacksverstärkern und Aroma ist das auch leicht erreicht. Doch in Studiwerk-Mensen hat die Pulverisierung des Geschmacks seit diesem Jahr ausgedient.



Als dritte deutsche Mensa erhält das Studiwerk nach fast zweijähriger, harter Arbeit die begehrte Zertifizierung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, die seit 1953 nach jeweils aktuellen wissenschaftlichen Standards Ordnung auf den Teller bringt. Sie sortiert den Ernährungstrend-Dschungel und übersetzt komplexe Forschung in alltagstaugliche Empfehlungen – ohne moralischen Zeigefinger, aber mit viel Know-How.



Genauso wollte es auch das Studiwerk umsetzen: gutes und vor allem gesundes Essen für alle am Campus, ein leckeres Vitalpaket statt billigem Speck-Takel. Doch der Weg dorthin war alles andere als butterzart. Auch wenn viele Voraussetzungen, wie eine Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte oder hohe Standards in Sachen Hygiene, Küchentechnik und Zubereitungsarten bereits gegeben waren, verlangten die Richtlinien der DGE eine komplette Umgestaltung der Küchenabläufe: neue Gerichte,

höherer Wareneinsatz, aktive Informationen über gesundes Essen. Rund neun Monate arbeitete das Küchenteam an neuen Rezepturen, verbesserten Abläufen und zukunftsfähigen Zutatenlisten.

Das Ergebnis kann sich schmecken lassen: Statt Salzstreuer heißt es jetzt: Kräuterkunde im Kochtopf. Die Würze kommt nicht mehr aus der Dose, sondern direkt aus dem Garten. Best Buddies von Majoran, Oregano, Koriander oder Basilikum, deren Schnippel-Quantität verdreifacht wurde, sind Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel und Kurkuma. Ahornsirup, Agavendicksaft und naturbelassener brauner Rohrzucker machen mit karamellisierten Zwiebeln, Karotten und Tomaten gemeinsame Sache für die abgerundete

Dafür, dass die Küche sämtliche neuen Waren zur rechten Zeit zur Hand hatten, sorgte in souveräner Manier unsere Einkäuferin Jenny Treis.



Süße im Kochtopf. Püriert, eingekocht und mit Nussmus oder einer Extraportion frischer Tomaten verfeinert, schafft das Gemüse Sämig-, satt Sahnigkeit - und wo selbst die größte Finesse ihr Fett abbekommen muss, helfen vermehrt pflanzliche Alternativen für cremiges Glücksgefühl.

Küchenmeister David Wagner kocht mit seinen KollegInnen alle neuen Gerichte vor, damit es mit der Zertifizierung durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung klappt.

Doch damit die neue Mensa-Küche grün denken und bunt schmecken kann, ist nicht nur das richtige Timing nötig. Sondern auch, betont Studiwerk-Geschäftsführer Andreas Wagner „hochqualifizierte Menschen, die ihre Kochkunst verstehen“. Der Foodini hinter allen Bemühungen, die DGE-Zertifizierung möglich zu machen, ist David Wagner, Küchenchef der Mensa Schneidershof. Zwei Jahre lang arbeitete er hinter den Kulissen mit seinem Team an dem Qualitätssiegel. Unabdingbar hierfür: Leidenschaft, Engagement – und manchmal eine hohe Frustrationstoleranz. Teilweise waren zwei bis drei Probeläufe nötig, bis das Team bei einer neuen Rezeptidee zustimmend den Löffel hob – und manche, selbst lieb gewonnene Ideen überstanden den internen Hürdenlauf der Herd-Helden nicht. „Unser Endgegner war die Tofu-Aromatisierung“, erinnert sich David Wagner lachend. Doch bezwungen werden musste er – schon alleine wegen der vielen neuen asiatischen Gerichte, die perfekt in den neuen Küchenkosmos passten. Am Ende lag der Schlüssel in intensiven und selbst kreierte Marinaden, in denen der gesäuerte Sojabohnenquark blockweise über Nacht eingelegt und dann sanft gebraten oder karamellisierend geschmelzt wurde. Für diese Beharrlichkeit danken ihm heute hunderte Studierende, die auf vegetarische oder vegane Gerichte setzen möchten. Alle Fans eivweißreicher Campus Cuisine. Und, könnten sie sprechen, vielleicht auch neue Signature-Gerichte wie Pad Thai selbst. Schließlich ist es dank der küchenreifen Umgestaltung des Speiseplans vom thailändischen Streetfood-Klassiker zum Tarforster Smartfood-Helden geworden.



Doch nicht nur die Zusammenstellung des Menüplans, der nur ein Drittel der ursprünglichen Gerichte behalten durfte, hat sich durch die DGE-Zertifizierung geändert.

Fritteusen wurden weitgehend außer Dienst gestellt und durch zwei Schockfroster ersetzt, die die jeden Tag frisch angelieferten Zutaten nährstoffschonend in den eisigen Tiefschlaf versetzen, wenn sie doch ein paar Tage auf ihren Einsatz warten müssen. Um die Standzeiten zu verringern, werden die einzelnen Gerichtskomponenten regelmäßig und zeitnah nachproduziert, um sie nicht dem zu langen Warten in einer heizstrahlhypnotisierten Metallwanne auszusetzen. Toppings wie Nüsse, Sprossen, Frühlingzwiebeln, Kresse oder geröstete Kichererbsen setzen so manchem Gericht erst die optische und zusätzlich gesunde Krone auf. Die Zubereitung ist passgenau: Zwölf Sekunden dürfen die Bohnen in den Dampfdruckgärer, Erbsen nur sieben Sekunden, um die Nährwerte zu erhalten. Und um die Portionen gleichzeitig sättigend und ausgewogen zu gestalten, hat das Men-



Die Gerichte werden in großer Runde kritisch verkostet und, wo nötig, geschmacklich nachgeschliffen.

sateam einen buchstäblich waaghalsigen Plan entwickelt: Digitalwaagen und genaue Kellenpläne stellen sicher, dass jeder Gast genau das serviert bekommt, was ihm zwischen zwei Seminaren oder Vorlesungen genial-gescheites Gehirnfutter verleiht.

Wer sich in den Küchenkosmos der DGE einarbeitet, merkt schnell: Hier geht es um mehr als nur andere Gerichte.

Umso nervöser waren alle beim Vor-Ort-Küchenbesuch, bei dem es auch um Prozessabläufe wie Warenannahme, Lebensmittelentsorgung oder den Arbeitsschutz ging. „Ich war von Anfang an sicher: Wir schaffen das“, erinnert sich Andreas Wagner heute. Doch dass das Mensateam für seine Mischkostlinie (Menülinie 2) und die Zwischenverpflegung 91 von 100 Punkten erreichen würde, das stand auf einem anderen Tablett. Kein Wunder also, dass Küchenchef

David Wagner den ganzen Prozess als „anstrengend und herausfordernd, aber auch befriedigend und überraschend“ beschreibt. „Unser Ziel war hoch gesteckt, aber dass es so erfolgreich gelaufen ist, damit hat niemand gerechnet.“ Und dabei war man der DGE sogar einen Zungenschlag voraus: Sobald von den dortigen Experten auch vegane Linien zertifiziert werden können, steht das Küchenteam der Mensa schon komplett startklar bereit.

Und so steht am Ende nicht nur eine Mensa mit Gütesiegel, sondern ein Küchenteam mit Rückenwind – und Studierende mit Tellern voller Wissen, Würze und Wertschätzung. Was hier dampft, ist kein Convenience, sondern Überzeugung: dass gutes Essen einfach besser lernt, denkt und lebt. Statt Klausuren gibt's Kochkunst, statt Folien frische Ideen – und wer hier abschreibt, darf das gern: beim Nachwürzen, Nachkochen oder einfach beim Nachschmecken. Wundervoll (geschmacks-)nervig!

Die

magische

Drei

im Uni-Alltag



Märchenfans wissen: Die Drei ist eine besondere Zahl. Drei verwunschene Haselnüsse hängen am Zweig von Aschenbrödel, dreimal kommt Rumpelstilzchen der Königstochter zu Hilfe, drei Aufgaben stellt Frau Holle den zwei ungleichen Schwestern. Umso schöner, wenn märchenhafte Wunschträume Realität werden:

Reagierend auf die Vorschläge, die von Seiten des AstA und engagierter Studis auf Instagram geäußert wurde, gibt's seit September unter dem Motto „Satt für 3 Euro“ jeden Tag mindestens ein Gericht für eben diesen märchenhaften Preis – und das ohne Kompromisse bei gesunden Rezepturen, Geschmack oder Vielfalt. Nur einmal pro Woche übernimmt der Eintopf die Rolle des kulinarischen Sparhelden, an den übrigen Tagen setzen Menü 1, Menü 2 oder das neu ersonnene DiMiDo-Meal geldbeutelfreundliche Akzente. Kein Hexenwerk, kein Drachenkampf, aber ein mutiger Schritt zur großen Freude in der Mensa – und der Beweis, dass das Studiwerk auf den offenen und zugewandten Dialog setzt. Denn die neue Kochkunst auf Sparflamme entstand aus einer offenen Diskussionsrunde mit der Geschäftsführung, dem Einkauf des Studierendenwerks, der Küchenleitung und den Studierenden selbst. Die Aktion ist mehr als ein Preisetikett – sie ist ein Zeichen für Verständnis und Fairness in herausfordernden Zeiten. Und so zeigt sich: Manchmal braucht es nur drei Zutaten – Herz, Kreativität und Dialog – damit aus einem Wunschtraum ein mensattes Miteinander wird.



Studieren? Läuft. Snacken? Gratis.

Sind wir mal ehrlich: Texte über Äpfel enthalten die englische Redewendung „An apple a day keeps the doctor away“ derart inflationär, dass sie sich nur wenig auf ihre Innovationskraft einbilden können. Das wäre an dieser Stelle doppelt schade: Erstens kann der kleine Vitamboost im Uni-Alltag vielleicht gerade den Doktor herbeirufen - oder seine Vorstufen, den Bachelor- und Masterabschluss. Zweitens hat das Studiwerk durchaus den Anspruch, mit dem Apfelgeschenk an den Mensakassen etwas Einfallsreiches und Wegweisendes weiterzugeben. Denn die Elster-Äpfel, die sich jeder Studierende kostenlos aufs Tablett legen darf, helfen nicht nur bei der gesundheitsfördernden DGE-Vorgabe, mindestens drei Portionen Obst, Gemüse oder Rohkost am Tag zu verzehren, sondern sind auch ein nachhaltiger Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung: Für den Handel wären die runden Fruchtliebinger nämlich zu klein. Doch weil es schon bei Adam und Eva nicht auf die Größe der paradiesischknackigen Versuchung ankam, werden die Glückskugeln beim Studiwerk gehütet wie ein Augapfel - und von den Studierenden auch herzlich gern angenommen. Rund 60 Kilogramm des Kernobstes werden pro Semester an die Studis verschenkt: Apflaus, Apflaus!

Cheat Day approved: der Mensa-Joker

Jeder gute Rommé-Spieler weiß: Nichts bringt so viel Befriedigung wie ein dringend benötigter Joker zur Komplettierung der eigenen Kartenreihe. Ein Joker ist kein Schummeln, kein Umgehen, kein Trick: Er ist ein heißgeliebter Glücksbringer. Das gilt auch in kulinarischer Hinsicht. Denn selbst wenn so manche Soul Food-Klassiker nicht ins Konzept der DGE passen mögen: Sie passen perfekt in die am liebevollsten gehüteten Ecken der Schlemmerseele. Deshalb hat das Mensateam den „Joker“ erfunden, der aus Abschiedsschmerz Wiedersehensfreude macht: Gerichte, die den frittierten, sahnigen oder „Wie damals bei Oma“-Cheat Code zurück auf den Teller bringen. Darunter sind Hauptgerichte wie Burritos, Hähnchen-Cordon Bleu oder Brokkoli-Nuggets, Snacks wie die bejubelten Chili Cheese Fries mit Röstzwiebeln und eingelegten Jalapenos, aber auch als „Sweet Joker“ rangierende Desserts wie das Duett von Mousse au Chocolat oder die Bayrischcreme mit Himbeeren. Saisonale Produkte wie Spargel oder besondere Fischarten komplettieren das Angebot und zeigen: Der Joker der Mensa spielt nicht mit Kalorien, sondern mit Ideen - und ist die charmanteste Ausnahme von jeder Essensregel.



Gute Freu(n)de kann niemand trennen

Jede Mannschaft braucht ihre Stars, jedes Team seinen Liebling. Aber seit dem Sommermärchen 2006 wissen wir: Der wahre Zauber entsteht erst dann, wenn die Euphorie das große Ganze umfasst und das Runde in aller Munde ist. Unsere All Stars-Mannschaft des guten Geschmacks schmeckt deshalb nach Leidenschaft und ein bisschen Nachspielzeit am Buffet. Jeder Gang ein Schlüsselspieler, jeder Geschmack ein sicherer Pass in den Gaumenraum. Ob Abwehrbollwerk aus Lasagneplatten oder Stürmer mit Soßenintinkt – diese Elf kennt keine taktischen Schwächen. Vielmehr gilt das 4-3-3 der Sinne: sehen, riechen, schmecken – und jubeln. Also Besteck hoch, Flutlicht an und einmal tief durchatmen: Die kulinarische Nationalelf ist bereit für den großen Geschmackspokal. Und ganz ehrlich – wer braucht schon den Videoschiedsrichter, wenn der Nachschlag eindeutig drin ist?

**5**

PAD THAI

Der Spielmacher (mit Blick für die Tiefe)

Lange als Exot belächelt, jetzt unumstrittener Stammspieler – ein Andrés Iniesta der Küche: ruhig, genial im Aufbau und immer zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Verteilt Erdnuss-Pässe in die Halbräume und verteilt links wie rechts die Limettentreffer – pure Spielfreude.

**1**

BURGENERATOR

Der Libero der Herzen

Der Denker und Lenker jedes Speisenspiels: „Milljunen“ Varianten, 16 Billionen Lösungen. Spielt Pässe wie Beckenbauer – lässig schreitend durchs Mittelfeld der Zutaten, und am Ende sieht's immer elegant aus, selbst wenn du Zwiebel, Ananas und Jalaños im gleichen Angriff aufstellst.

**3**

SCHOKOBANANE

Der Straßenkicker auf Rechtsaußen

Frech, klebrig am Fuß und dribbelt sich an jeder Diät vorbei. Wie Neymar im Zuckerschok – ein Übersteiger, ein Biss, und die Kurve steht Kopf.

**10**

BACKFISCH

Der Wandervogel

Fast schon ausgemustert, dann von Kennern wiederentdeckt wie einst Klose in Italien. Jetzt abgeklärter, fitter und mit Gurkenfrische im Pressing – Erfahrung, die den Unterschied macht.



6

FISCHRÖLLCHEN

Die Flügelzange

Vom Küchenteam selbst gerollt, laufen sie die Linie rauf und runter wie Robben und Ribéry in Bestform. Einmal nach innen ziehen, Sesam ansetzen, Abschluss – zack, drin.



9

DAL-SUPPE

Der intelligente Sechser

Ruhig, warm, positionssicher. Fängt jeden Konter ab, räumt auf wie ein Wirbelwind und verteilt kluge Kurzpässe – ein Declan Rice im reisfreien Suppentopf, der aus dem defensiven Mittelfeld selbst die wildesten Gewürze im Griff hat.



4

FRIKADELLE

Der Torwart-Titan

Verlässlich wie Kahn im Elfmeterschießen: außen knusprig, innen sicher. Hält den Kasten sauber, wenn der Hunger flankt – und brüllt dich zur Ordnung, falls du Ketchup statt Senf willst.



2

LINSENLASAGNE

Der Abräumer vor der Abwehr

Sieht unscheinbar aus, aber gewinnt jeden Zweikampf mit Nährwert. Spielt hinten so sauber wie Per Mertesacker nach dem Mittagsschläfchen – keine Show, aber null Fehler.



8

PASTA CORRECT

Der Maradona im Zentrum

Das Ausleih-Talent von Oliva: Extravagant, ein bisschen wild, macht das Mittelfeld verrückt. Dreht sich einmal um die eigene Spirelli-Achse, bricht zwei Spaghetti-Linien – und plötzlich stehst du mit der Gabel Gottes allein vorm Geschmackstor.



11

HÄHNCHENBRUST

Der eiskalte Knipser

Minimalistisch, aber hochgradig torgefährlich. Positioniert sich zwischen Tomate und Mozzarella wie ein Robert Lewandowski auf der Strafraumkante. Kein Ball verloren, keine Zeit verschwendet, absolute Präzision in jedem Angriff.



7

RINDERGESCHNETZELTES

Der Trainerliebling

Ein N'Golo Kanté mit feiner Senfnote: taktisch diszipliniert, laufstark, immer im Dienst der Mannschaft. Kein Trickser, aber der, der in der 88. Minute noch den entscheidenden Ballgewinn im Kampf gegen den Hunger holt.

PASTA

Passt dort. Passt immer.

Schon jetzt fest verwurzelt: Die neue Mensaria „Oliva“ begeistert nicht nur Fans italienischer Küche

Manche Projekte brauchen nur einen guten Boden, ein bisschen Sonne und eine Handvoll Menschen mit grünem Daumen. Das „Oliva“ in der Unimensa ist genau so gewachsen – aus einer Idee, die im Dezember 2023 in den Köpfen des Studierendenwerks keimte und nun, nach knapp anderthalb Jahren liebevoller Pflege, Früchte trägt. Oder besser gesagt: Pizza, Pasta und Bowls.





Verdiente Verschnaufpause nach getaner Arbeit für die Macherin: Die stellvertretende Geschäftsführerin Alexandra Reitz sitzt Probe im mediterranen Ambiente von Oliva.



Oliva

Mensaria & Bar

„Das war echtes Bauen im Bestand“, erzählt Alexandra Reitz, stellvertretende Geschäftsführerin des Studierendenwerks, mit einem Lächeln, das verrät, wie viel Herzblut in den neuen Ort geflossen ist. Nichts wurde ausgelagert, alles selbst gestemmt – vom Konzept bis zum letzten Thymiantöpfchen hinter der gläsernen Theke, die die frische Zubereitung aller Speisen buchstäblich transparent macht. Doch das klingt fast schon zu technisch. Viel wichtiger war das Lebensgefühl, das hinter dem neuen Uni-Angebot stehen und den studentischen Kulinarik-Lieblingen endlich eine feste Heimat geben sollte. „Die Studis wollten schon lange ein regelmäßiges Pizza-Angebot – das stand in jedem Gästebuch“, verrät Reitz. Zusammen mit einer neu geschaffenen Pasta-Vielfalt wurde aus dieser Anregung eine runde Sache – und dank gesunden, vitalen Bowls ein mediterraner Masterplan.

So umfangreich und herausfordernd bisweilen die Planungen waren, so klar war für Alexandra Reitz der Name ihres Projekts: „Oliva“. Schließlich ist die Olive

in Italien nicht nur Zutat, sondern Lebenseinstellung: schlicht, echt und immer ein bisschen sonnendurchflutet. Genauso wie die neue „Mensaria“ selbst, wenn man zur Mittagszeit an den hölzernen Hochtischen oder in den gelben Loungesesseln sitzt. Diese sollten auch außerhalb der Öffnungszeiten von 11:30 Uhr bis 19:30 Uhr zum campuseigenen Chill Out dienen, so Reitz' Italien-Idee. „Mein Ziel war es, Gemütlichkeit zu schaffen, einen Verweilort.“

Und das wird genutzt, als gäbe es hier gratis Vitamin D. Schon am 13. Oktober 2025, dem Tag der offiziellen Eröffnung, war das „Oliva“ massentaugliches Urlaubsziel vom Uni-Alltag – ohne vom hektischen Over-Tourism bedroht zu sein. Im Gegenteil: Der mediterrane Genuss in Mensa-Qualität überträgt seine gastfreundliche Gelassenheit an vier flexibel öffnenden Countern und einem Außenverkauf auf alle Besucherinnen und Besucher – schließlich kann man alle Gerichte nicht nur auf einem der 90 Sitzplätze genießen, sondern auch zum Mitnehmen einpacken lassen. Zwei Pizzavariationen – eine vegetarisch, eine



Unter Leitung von Katharina Herrig produzieren wir in unserer hauseigenen Nudel-Manufaktur die Pasta für Oliva und Mensa selbst.

mit Fleisch – stehen wöchentlich auf dem Programm, begleitet von wechselnden Pastagerichten und täglich neuen Bowls, die sich mit drei hausgemachten Toppings fein abstimmen lassen: Vinaigrette, klassisch oder mit Himbeere, sowie Honig-Senf-Dressing.

Aber auch für so viel Dolce Vita muss hinter den Kulissen einiges organisiert werden: Schon früh morgens wird geschnippelt, gewürzt, eingekocht und hausgemacht – reduziert wird höchstens die Sauce, niemals der Einsatz frischer Zutaten. Sechs Beschäftigte – darunter die Leiterin und Köchin Frau Rosenkränzer, drei studentische Aushilfskräfte, ein neu eingestellter Koch und eine erfahrene Mitarbeiterin – sorgen dafür, dass niemand hungrig bleibt. Den Durst seiner

Gäste stillt das Oliva dabei ab 17:30 Uhr auch mit Um-drehungen: mit der „Wilden Hilde“, einem untergä-rigen und hochgradig süffigen Bier aus Pellingen, oder Weinen aus dem Familienweingut Alten aus Detzern an der Mittelmosel. Viez und Club Mate runden das Angebot ab – denn zwischen Vorlesung und Feierabend darf die Auswahl ruhig vielseitig sein.

„Wenn ich die Studis dort auch am Abend noch sitzen und sich entspannen sehe, weiß ich, wofür ich es gemacht habe“, schwärmt Reitz. Ihre neue Mensaria verbindet Muße und Müßiggang, Mittelmeer und Miteinander und zeigt: Der kleine Alltagsretreat gelingt auf dem Unicampus auch ohne Alpen-Überquerung ganz vorzüglich.



Café au Chef

Unter Druck entstehen Diamanten, sagt man. Oder richtig guter Kaffee. Der aber nur so gut sein kann wie der Ort, an dem man ihn trinkt.

Und siehe da: Aus der unscheinbaren Ecke im „Oliva“, in der der Kaffeevollautomat eigentlich nur der Lückenfüller sein sollte, ist ein echter Campus-Magnet geworden. Auf den Loungemöbeln formiert sich ein kleines Kaffeekommando: Studis, Mitarbeitende, Unentschlossene – alle kämpfen tapfer gegen das Nachmittagstief. Manche starren gebannt auf die Milch, die sich wie ein Mini-Wirbelsturm ins Glas schlängelt, andere tippen, scrollen oder unterhalten sich, nicht nur über Kaffee. Kein Wunder, dass der Automat Gerüchten zufolge gerade um die Beförderung zum offiziellen Campus-Chef verhandelt. Wird er ignoriert, setzt es vielleicht bald blaue Bohnen. Wir geben ihm diesen Titel deshalb gerne.





Ute Sonnier ist unsere freundliche „Klappschmier-Meisterin“ für die kultigen Brotspezialitäten.

Das Künstlerkollektiv „EffBIV“ hat dem Studiwerk Teir einen „Klappschmier-Song“ gewidmet - ein echter Ohrwurm und eine kreative Würdigung unserer Arbeit.

Vier Krusten für ein *Halleluja*

Die Klappschmier an der Uni Trier ist Kohlehydrat-Kult - und feiert in diesem Jahr zahlreiche Premieren und neue Lagentrends

Manchmal wünscht man sich einen Ort, wo alles klappt und läuft wie geschmiert. An der Uni ist dieser Ort Realität – und fest verankert im Gebäude C. Hier lebt der Studi bei der mittlerweile zum Kult gewordenen „Klappschmier“ nicht vom Brot allein, sondern zusätzlich von dessen Topping-Zubereiten. Schließlich gilt auch beim Bau von Butterbrotträumen: Was zählt sind Lage, Lage, Lage. Und so warten über 50 verschiedene Belagsvariationen darauf, den Studienalltag zu veredeln.

Die **Halleluja-Schmier** etwa, mit geschmolzener Nussbutter, Sahne und gebrannten Mandeln, die **Helene-Schmier** mit Birne und zartbittrigem Schokoladenaufstrich, oder die **Goldene Hochzeit-Schmier**, die mit Kirschgrütze, Sahne und Schokoraspeln die Schwarzwälder-Kirsch-Torte genüsslich zerlegt.

Lax&Lässig macht mit Lachsfrischkäse und Honig-Senf-Marinade erstmals Fisch auf dem Schmierbrot salonfähig,

die **Halali-Schmier** die regionale Wildschweinjagdwurst und

die **Quante Schmier** definiert die hausgemachte braune Butter auf Basis karamellisierter Zwiebeln neu, gibt der ganzen Geschmeidigkeit aber mit Wabensenf und frischer Kresse erst den letzten Pfiff.

Wer meint, hier würde einem die Butter vom Brot genommen, irrt sich gewaltig – sie wird großzügig verteilt, mit Liebe und Fingerspitzengefühl. Und das bis zum gar nicht bitteren Ende: Gerade die „Knäuschen“, die Endstücke der klappsicheren Kohlehydrat-Liebhaber made wie bei Müttern, erfreuen sich besonderer Beliebtheit. Vier Brotsorten – vom klassischen Sauerteigbrot König Ludwig über die Chiakruste und den Krumpfernkasten bis zum Avelsbacher Bauernkasten – sorgen dafür, dass die Basis immer stimmt: knusprig, saftig oder rustikal.

Vor Ort werden neue Ideen auf Herz und Geschmack

getestet, und schon kommt raus: Die „Halleluja-Schmier“ braucht noch einen Hauch Muskatnuss oder frisch gemahlene Vanille, damit sie wirklich in den siebten Genusshimmel führt.

Auch die Klassiker stehen treu parat: Putenbrust am Dienstag, Guacamole mit Ei am Mittwoch, der „Frühe Vogel“ mit Rührei-Patty am Donnerstag.



Und weil man sich bei dieser, für jeden Kunden frisch zubereiteten Legendiversität nicht an der Uni wie zu Hause, sondern eher zuhause wie an der Uni fühlen möchte, gibt es das Klappschmier-Wohlgefühl

auch zum Mitnehmen. Die hausgemachte Marmelade „Sießschmeer“ kann gläserweise für kleinen Preis mit nach Hause genommen werden, und eigens verpackte Ostern-, Muttertags- oder Weihnachtstüten mit weiteren Studiwerk-Genussartikeln wie Pasta, Kaffee oder Schokolade lassen auch Familie und Freunde zu Trierer Uni-Liebhabern werden. Bei so viel nachhaltiger Freude ist es keine Überraschung, dass mit den neuen Klappschmierdosen, tierisch als „Klappduus“ gelabelt und für nur vier Euro direkt mit der persönlichen Lieblingsschmier gefüllt, der ohnehin materialeffizienten Ummantelung mit komplett biologisch abbaubarem Papier noch mehr der Müll aus den Segeln genommen wird.



Apropos Nachhaltigkeit: Alle Zutaten der Klappschmier können entweder bei Regionalität, eigener Herstellung oder Biozertifizierung ihr „Hab ich!“-Häkchen setzen - die meisten bei mehreren davon. So kommt das Fleisch beispielsweise vom Eifelmetzger, der Käse vom „Vulkanhof“ in der Eifel, der in diesem Jahr mit dem „Eifel-Award“ für regionale Wertschöpfung ausgezeichnet wurde. Ebenfalls aus der Eifel: Der vegane Bio-Curryaufstrich, der sich zugegebenermaßen nur bei außergewöhnlich kalibrierten Geschmacksnerven die Schmier mit der Nuss-Nougat-Creme von GEPA teilen würde, dafür aber in Sachen Bio-Qualität einiges mit ihr gemein hat. Und was an Brotresten übrig bleibt, wird getrocknet und ersteht in Form leckerer Semmelknödel auf den Tellern der Campus-Mensa kulinarisch wieder auf. Das bekämpft nicht nur aktiv die Lebensmittelverschwendung, sondern passt auch perfekt zur Klappschmier-Philosophie: **Wo alles klappt, läuft am Ende auch rund.**



Süßer die Flocken nie klingen

„Bitte dreimal am Tag eine Obst-, Gemüse- oder Rohkosteinheit einlegen!“ Das sagen die Richtlinien der DGE. Klingt so spaßig wie Duschen bei ausgefallener Heizung oder Joggen im Morgengrauen bei Sprühregen.

Doch Obacht! Im Bistro A/B zeigt das Studiwerk, dass ausgewogene Ernährung alles andere als Müslimissionierung ist. Statt Schokosünde und Zuckerschock gibt's jetzt cremigen Naturjoghurt, Haferflocken aus dem Spender und knackige Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterquark. Das Ganze ist so frisch, dass selbst die Karotten vor Vitalitätsfreude quietschen. Zwischen den Vorlesungen werden so nicht nur Energiereserven aufgeladet, sondern auch Magnesium, Ballaststoffe und gute Laune. Unsere kulinarischen Doktorväter verneigen sich und vergeben für diese Delikat-Dissertation das Prädikat „lecker cum laude“. Und siehe da: Schon rangieren die DGE-Richtlinien auf einer Stufe mit Regenwasserduschen im Spa-Hotel oder Joggen in spätsommerlicher Abendsonne am Strand. Einfach beim nächsten gesunden Zwischensnack innerlich vorstellen. Knack immer.



Vorbildlich auf dem

HOLZWEG



Mit „StudiWood“ betritt das Studiwerk Neuland

– und wird zum Vorbild für die nachhaltige Sanierung

Kein emailierter Schriftzug in 14 Meter hohen Großbuchstaben, aber vielleicht trotzdem bald in aller Munde. Keine schreiend bunten Kostüme, aber dennoch ein Garant für gute Laune. Auf der Tarforster Höhe entsteht kein zweites Hollywood und kein tanzfreudiger Ableger von Bollywood. Doch mit „StudiWood“ könnte trotzdem Geschichte geschrieben werden.



Denn hinter seiner Entstehung steckt eine häufig gestellte Frage, die bislang noch niemand muster­gültig beantwortete: Wie saniert und erweitert man Wohnheime der 80er-Jahre so, dass sie zeitgemäßen Ansprüchen genügen, Wohnlichkeit und Barrierefreiheit garantieren und gleichzeitig nachhaltig sowie energieeffizient aufgestellt sind? Die spontane Antwort musste realistisch lauten: vielleicht gar nicht. Und somit begann das Bauprojekt mit einer Machbarkeitsstudie, gefördert durch das Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) – also jener Institution, die Energieeffizienz nicht nur mit Paragraphen, sondern auch mit Perspektive fördert.

Was die Planerinnen und Planer dann allerdings wagten, war mehr als nur ein Sanierungsplan. Es war ein filmreifer Neuanfang. Denn das bisherige Ensemble aus den frühen Achtzigern hatte alles, was man in Architektenkreisen höflich als „herausfordernd“ bezeichnet: schlechte energetische Qualität, schadhafte Versorgungstechnik, null Barrierefreiheit und als zu dieser Bauzeit gerne genommenes i-Tüpfelchen noch eine asbesthaltige Fassade. Eine Kulisse, die weder Studierende noch Klima verdienen. Doch statt abzureißen und neu zu bauen, entschied man sich für ein mehrstufiges Drehbuch: bewahren, verbessern, verwandeln.

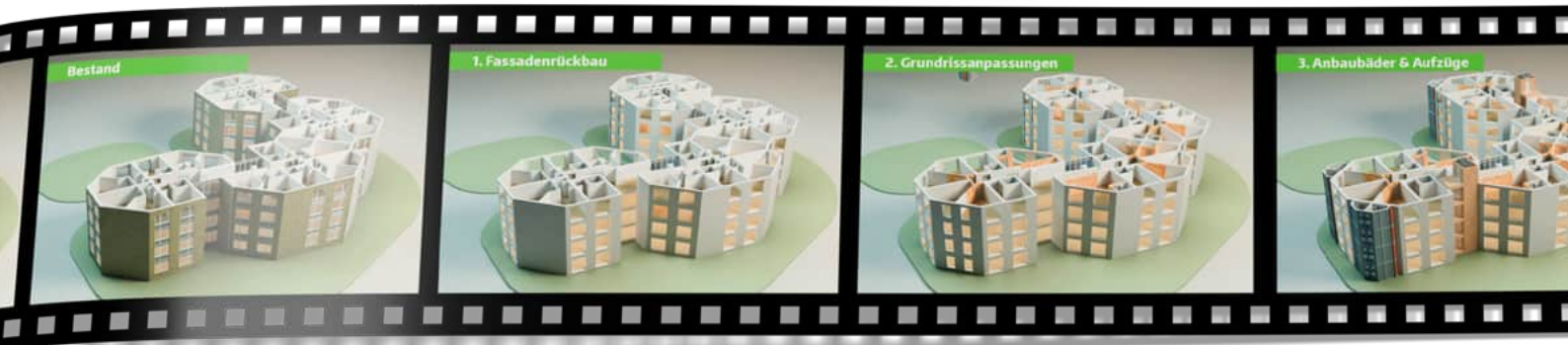
Das Holz übernahm dabei die Hauptrolle. Nicht als Statist, sondern als tragender Charakter mit Tiefgang. Schon bei den Vorgängerprojekten „Haus am Baum“ und „enercase“ hatte das Studierendenwerk bewiesen, dass Holz als Baumaterial weit mehr kann als nur schön auszusehen. Es ist ein nachwachsender CO₂-Speicher, leicht, stabil und warm zugleich – und in Kombination mit Beton und Stahl der Inbegriff einer modernen Hybridbauweise, die nicht langweilig in der Landschaft steht, sondern Zuschauerinnen und Zuschauer begeistert.

Doch bevor der große Auftritt beginnen konnte, musste die Statik ihr Comeback feiern. Die Originalberechnungen aus den Achtzigern waren verschollen, was jedem Bauszenario zwar einen gewissen Nervenkitzel verpasst, ein Happy End aber keinesfalls zugesichert hätte. Also wurden neue Messungen durchgeführt, Bohrungen vorgenommen, Modelle berechnet und das Drehbuch kurzerhand angepasst: Sicherheit zuerst, nur ein statt zwei Staffelgeschoss auf zwei der drei zu sanierenden Häuser, die den Raumverlust durch die barrierefreie Umgestaltung kompensieren. Insgesamt entstehen drei runderneuerte Häuser mit 200 Zimmern, inklusive aufwändig neu konzipierten Aufzügen.

Doch den Oscar für inklusives Mindest erwartet Andreas Wagner, Geschäftsführer des Studiwerks sowie Erfinder und Bauherr von „StudiWood“, hierfür nicht. „Für uns war das von Anfang eine Selbstverständlichkeit und Herzensangelegenheit“, betont er. „Wir wollten schon immer zukunftsweisend bauen – und da gehört durchgängige Barrierefreiheit und ausgereizte Ressourcenoptimierung einfach dazu.“

Hinter der Kamera – beziehungsweise am Reißbrett – stehen Menschen mit Leidenschaft und Expertise:

Zum einen die Architektur- und Holzbau-Spezialistin Natascha Hillier der Wuppertaler ACMS Architekten GmbH, die sich besonders auf Bauen im Bestand, Ressourceneffizienz und Vorfertigung spezialisiert



Vor der Montage wird die Fassade selbst millimetergenau gescannt – Vorbereitungen für den ganz besonderen Special Effect der späteren Bauphase: Haushohe Holzelemente werden die bisherige Fassade verkleiden und passgenau, wie maßgeschneiderte Kostüme, auf den Untergrund aufgesetzt. Fenster? Schon drin. Montage? Effizient wie eine gute Kamerafahrt. So entsteht ein Bau, der sowohl ästhetisch als auch technisch überzeugt – und dabei im KfW-55-Standard glänzt, was bedeutet, dass er nur 55 Prozent der Primärenergie eines vergleichbaren Neubaus verbraucht. In Zeiten von Energiepreisen, die eher nach Thriller also nach Liebesfilm klingen, ist das fast schon romantisch.

hat und 2023 für ihr Projekt CampusRO in Rosenheim mit dem renommierten Balthasar-Neumann-Preis ausgezeichnet wurde, einem der renommiertesten Auszeichnungen für Architektur und Ingenieurleistungen in Europa.

Zum anderen der erfahrene Bauingenieur und Holzbauexperte Tobias Götz, der als geschäftsführender Gesellschafter der PIRMIN JUNG Deutschland GmbH mit Sitz in Remagen agiert – einem Unternehmen, das seine Wurzeln in der Schweiz hat und sich auf Tragwerks-, Holz- und Hybridbauweise spezialisiert hat. Beide waren schon in der Machbarkeitsstudie federführend und brachten ihre Erfahrung in nachhaltigem Bauen und statisch komplexen Holz-Hybrid-Konstruktionen ein. Das Budget: rund 30 Millionen Euro – und jeder Cent davon gut investiert in Zukunft, Klima und Wohnqualität.

Doch das Projekt ist nicht nur technisch, sondern auch gestalterisch ein Experimentierfeld. Herzstück ist das sogenannte Musterzimmer – ein vollständig entkerntes Apartment, das als reale Testfläche dient. Hier wird ausprobiert, wie Farben, Möbel, Licht und Technik am besten zusammenspielen und im Ergebnis den zukünftigen BewohnerInnen die optimale Wohlfühlatmosphäre bieten.

Die geplanten Bauabschnitte in der Animation.



Und siehe da: Schon die erste Probe zeigte, wie effizient smarte Planung sein kann. Das Beleuchtungskonzept wurde um über 100.000 Euro günstiger, weil man entdeckte, dass für gute Lichtstimmung keine riesigen LED-Leuchten nötig sind. Auch die aktive Be- und Entlüftung, Strahlungsheizkörper und Möblierung werden in der „Muster-Bude“ getestet.

Letztere ist übrigens eine Geschichte für sich: Möbel mit Rollen, damit Leitungsstränge versteckt, aber zugänglich bleiben, falls mal eine Reparatur ansteht. Entworfen und gefertigt werden sie von angehenden Tischlermeisterinnen und -meistern der Handwerkskammer Trier, in enger Zusammenarbeit mit dem Nationalen Holzprojekt „Modellregion Holzbau Trier“. Denn die dortigen Expertinnen und Experten interessiert der neue Holz-Blockbuster brennend, könnte er doch neue und nachhaltige Lösungen für die Verwendung von so genanntem Kalamitätsholz (s. Seite ##) bieten, also Holz, das von Insekten oder Pilzen befallen und dadurch optisch unregelmäßig, aber technisch einwandfrei ist. Was früher als Makel galt, wird bei „StudiWood“ zum Charaktermerkmal. Gefördert vom Umweltministerium Rheinland-Pfalz entsteht so nicht nur eine nachhaltige Möbellinie, sondern auch ein Symbol dafür, dass Schönheit im Holzauge des Betrachters liegt.



Auch bei der Fassade wird experimentiert. Am Eingang wird ein Verkleidungselement aus unbehandeltem Eiche Regen und Sonne ausgesetzt, um zu testen, wie es nach Drehstart aus der Maske kommt. Schon jetzt steht fest: Die Gerbsäure des Holzes wird in den ersten Jahren ausgewaschen und so für einige Jahre an der Oberfläche sichtbar. Doch viele Fragen bleiben offen: Wie genau verhält sich das Holz im Trierer Wetterdrama? Bleibt es charmant gealtert oder wird es zum ästhetischen Antagonisten? Alternativ stehen Douglasie, Kiefer und Bocklärche zur Diskussion – jede mit ihrer eigenen Maserung, ihrer eigenen Note. Es ist fast wie ein Casting für den perfekten Holz-Helden. Koordiniert wird all das vom Architekturbüro Hardt & Partner, das im Musterzimmer nicht nur die gestalterische, sondern auch die organisatorische Regie führt – von Malerarbeiten bis Fußbodenverlegung.



Unterstützt wird das Vorhaben außerdem von der „Modellregion,“ in der sich Politik, Forschung und Praxis regelmäßig die Hand reichen.



Schon zu Ihrer Zeit als Bundestagsabgeordnete war die Bundesbauministerin Verena Hubertz im Rahmen einer Expertentour vor Ort; durchaus beeindruckt, von dem was auf der Tarforster Höhe als Muster entsteht, das weit über Trier hinaus strahlt..

Am Ende zeigt StudiWood, dass es nicht nur um Holz, Dämmung oder Energiekennzahlen geht, sondern um Haltung. Hier wird nicht einfach saniert, hier wird Zukunft gebaut – Stück für Stück, Brett für Brett, mit dem Mut zum Testen und dem Fokus für das große Ganze. Aus einem unscheinbaren Wohnheim der 80er wird ein Aushängeschild des nachhaltigen Bauens. Kein Blockbuster im klassischen Sinn, aber ein stiller Publikumsliebling, der die Bauwelt aufmerksam werden lässt. Ganz ohne fotogenen Riesenschriftzug.

Kalamität statt Quantität

Rund fünf bis sechs Millimeter groß. Kein Grund zur Besorgnis. Ein Spätschwärmer. Das klingt nach Lebensfreude und Party-Erfahrung. Aber dann kommt sie, die Beschreibung, die aufhorchen lässt: ein Kernkäfer von walzenförmiger Gestalt. Das klingt nun doch ein bisschen beunruhigend.

Aber was genau wälzt sich da durch die deutschen Laubwälder und befällt bevorzugt Eichen und Buchen? Der Eichenkernkäfer ist ein kleiner Bohrprofi, kaum größer als ein Reiskorn, und er hat eine Mission: Er liebt den Kern alter Eichen, wo er mit Akribie und Appetit seine Gänge zieht. Das Ergebnis? Bislang ein Totalausfall für die Holzwirtschaft. So genanntes Kalamitätsholz, das für optisch verwöhnte Bauherren nur im nicht sichtbaren Bereich eingesetzt werden konnte. Doch für StudiWood schreibt das Studierendenwerk die Geschichte um. Die Holzgänge des Eichenkernkäfers werden nun zu einer Maserung mit Charakter, die Hölzer durch die Käfer-Kalamität nicht in der Versenkung verbaut, sondern stolz an der Oberfläche präsentiert – in der geplanten Holzfassade ebenso wie in den Möbeln der Studiwohnungen.

Jedes Jahr, wenn andere noch Grillanzünder basteln, fliegt der Eichenkernkäfer los – von Juli bis September. Er schwächt zuerst scheinbar vitale Stämme – oft durch Trockenstress oder Pilz-Vorgeschichte vorgeschädigt –, bohrt sich zum Teil tief ins Kernholz ein, legt erst weit verzweigte Gabelgänge an und dann seine Eier ab. Auch seine Larven nagen sich durchs Holz und hinterlassen dabei feinste Bohrkanaäle, durchzogen von dunklen Linien – Spuren von Ambrosia-Pilzen, die er fürs persönliche Picknick direkt mitbringt. Denn die Eichenstämme dienen dem Käfer nur als Bruthöhle, nicht zur Ernährung. Für die züchtet der umtriebige Käfer auf eigenen Pilzplanta-

gen im Baum seine autarke Selbstversorgung – und verdient damit als sechsbeiniger Meal-Prepper der Insektenwelt seine Sporen.

Für die Holzwirtschaft war das bislang ein klarer Fall von „Danke, aber nein danke“. schließlich hinterlässt der Pilz entlang der Bohrgänge dunkelbraune bis schwarze Verfärbungen – zu unperfekt für bisherige bauherrliche Sehgewohnheiten. Oft wurde das Holz als minderwertig abgestempelt oder gleich thermisch verwertet, vulgo: verbrannt. Dabei hat das Kalamitätsholz Qualitäten, die über die Optik hinausgehen: Strukturell ist es vollkommen stabil, technisch problemlos zu verarbeiten und ohne zusätzliche Einschläge vor Ort oder lange Transportwege verfügbar.

Im Rahmen seines Projekts „StudiWood“ holt das Studierendenwerk genau dieses Holz aus seiner Schublade des Bedauerns – und betritt damit Neuland. Denn die bewusste Entscheidung zur sichtbaren Verwendung der einstigen B-Ware wurde bislang fast nie getroffen. Aus befallenem Eichenholz entstehen nun Fassadenverkleidungen, Möbel und Innenelemente, die nicht nur nachhaltig, sondern auch unperfekt perfekt sind. Zudem passt Kalamitätsholz perfekt in die Zeit: Es spart Ressourcen, hält ebenso wie seine unbefallene, makellose Hölzer CO₂ im Material gebunden und zeigt, dass Kreislaufwirtschaft auch schön aussehen kann. Jeder zarte Linie atmet Waldgeschichte, jeder Käfergang schafft Unikate mit Natur-Zertifikat.

So gesehen, ist der Eichenkernkäfer gar kein Schädling mehr, sondern ein unfreiwilliger Designassistent. Er sorgt für Textur, für Tiefe, für Gesprächsstoff. Oder anders gesagt:

Wenn das Leben dir Käfer gibt – bau Möbel draus.





Mit Rat und Tat

Die Zeit, die ein Baum bereits in der Erde wurzelt, kann man anhand seiner Jahresringe messen. Die Zeit, Ideen zur Stärkung des Holzbaus zu formulieren, anhand der Leerungsdauer einer Sanduhr.

Und die gab den Arbeitsgruppen, die beim „Runden Tisch Holzbau“ am 30. Oktober im Meulenwald-Haus gebildet wurden, genau zehn Minuten, um ihre Ergebnisse zu präsentieren. Gebildet wurden die Gruppen aus Entscheidern aller Bereiche, die sich mit dem Werkstoff Holz täglich auseinandersetzen: Fachplanern, Architekten, Holzhändlern und Experten aus Sägewerken und Forstwirtschaft. Auf Einladung der Modell-Region Trier saßen sie einen ganzen Tag lang im Meulenwald Haus des Trierer Forstamts zusam-

men und tauschten sich zu Zukunftsfragen des Holzbaus aus.

Dabei konnte Studiwerk-Geschäftsführer Andreas Wagner während der Ergebnispräsentation in Anwesenheit der Bundesbauministerin Verena Hubertz über „StudiWood“ referieren, als Vorzeigeprojekt für die erhöhte Sichtbarkeit von Holz bei innovativen öffentlichen Bauvorhaben.

Passenderweise saß er dabei an einem Tisch aus Kalamitäs-Eiche, die für „StudiWood“ als innovativer Rohstoff fungieren soll. (s.S. 28).

Auch wenn die Sanduhr unerbittlich war: Wenige Minuten genühten, um die Anwesenden von der Zukunftsfähigkeit dieses Projektes zu überzeugen. Zeit ist eben relativ.

Hauptsache: *gemeinsam*

**Das Studiwerk Trier erhält
die Landesauszeichnung
„Inklusion.Plus“**



Es gibt Preise, die stehen glänzend in der Vitrine – und solche, die leuchten von innen heraus. Letztere erkennt man daran, dass sie nicht aus Glas bestehen, sondern aus gelebter Haltung.

Als Sozialministerin Dörte Schall im März diesen Jahres in Mainz den ersten Preis in der Kategorie „Öffentlicher Dienst“ an das Studiwerk Trier überreichte, war klar: Hier ging es nicht um eine Urkunde, sondern um ein großes Stück Anerkennung. Und um ein herzliches Dankeschön für 34 Jahre Engagement, Beharrlichkeit und Herzblut.

Alexandra Reitz, stellvertretende Geschäftsführerin des Studiwerks, nahm die Auszeichnung entgegen – und mit ihr die Glückwünsche für ein Team, das Inklusion nicht als Projekt, sondern als Selbstverständlichkeit begreift. In der Laudatio war von einem „Leuchtturm mit Strahlkraft“ die Rede, von „beeindruckender Selbstverständlichkeit der Inklusion“ und von einem „starken Faktor für gesellschaftlichen Zusammenhalt“. Große Worte, ja – größer ist jedoch der wertschätzende Alltag, der hinter diesen Worten steckt.

Denn Inklusion ist im Studiwerk kein Modewort, sondern gelebter Alltag. Was in den späten Achtzigern noch als bürokratische Pflicht begann – Stichwort „Ausgleichsabgabe“ – wurde dank Alexandra Reitz und ihrem unerschütterlichen Engagement zu einer Herzensangelegenheit. „Jeder hat eine Chance verdient“, sagt sie voller Überzeugung. „Im öffentlichen Dienst sollten wir diese Verantwortung besonders ernst nehmen. Wenn nicht wir, wer sonst?“ Und genau das ist zum Leitsatz einer Haltung geworden, die inzwischen fest in der DNA des Studiwerks verankert ist.

Reitz begann vor 34 Jahren als Leiterin der Personalabteilung im Studiwerk. Schon damals gab es einzelne Beschäftigungen von Menschen mit Behinderung – aber vielfach noch, ohne das große Ganze dahinter zu sehen. Die Chancen. Die Team-Motivation. Die echte Überzeugung. Sie wollte das ändern. Ihre Idee: Menschen, die es auf dem ersten Arbeitsmarkt besonders schwer haben, gezielt in sinnvolle und angepasste Tätigkeiten zu integrieren. Nicht als Ausnahme, sondern als gelebte Normalität.

So entstanden über die Jahre drei verschiedene Zweige der Inklusionsarbeit.

Zum einen durch die enge Zusammenarbeit mit Einrichtungen wie der Caritas, der Lebenshilfe und dem TAGA e.V. Mit diesen Partnern organisiert das Studiwerk regelmäßige Reflexionsgespräche, um gemeinsam herauszufinden, welche Arbeitsfelder und Unterstützungsformen am besten passen. Besonders eng ist der Kontakt zum Haus Elisabeth in Mehring, einer Einrichtung der Caritas. Schon vor über 25 Jahren begann hier die Kooperation: Junge Menschen mit besonderem Förderbedarf absolvierten zweijährige Ausbildungen oder Fachpraktika in Küche und Hauswirtschaft – oft mit Erfolgsgeschichten, die im Studiwerk weitergeschrieben wurden. Einige der Teilnehmenden konnten dort ihr drittes Ausbildungsjahr absolvieren oder wurden sogar fest übernommen.

Der zweite Zweig entstand durch eine Kooperation mit den Caritas-Werkstätten in der Diedenhofener Straße. Hier bietet das Studiwerk sogenannte Außenarbeitsplätze an. Menschen aus der Werkstatt arbeiten dabei regulär im Studiwerk, behalten aber den Kontakt zu ihrer Einrichtung – sie können ein- bis zweimal im Monat zurückkehren, um pädagogische Begleitung und Unterstützung zu erhalten. „Am Anfang war das für alle Neuland“, erinnert sich Reitz. „Aber mittlerweile sind wir beim vierten Außenarbeitsplatz – und jeder einzelne ist eine Erfolgsgeschichte.“

Der dritte Zweig läuft über das „Budget für Arbeit“, ein Programm des Integrationsamts, das Menschen mit Behinderung eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung auf dem ersten Arbeitsmarkt ermöglicht. In enger Abstimmung mit dem Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung werden hier gezielt Arbeitsplätze geschaffen, die individuell zugeschnitten sind – von der Hauswartung über die Gartenpflege bis zur Verwaltung.

Heute arbeiten neun Kolleginnen und Kollegen mit Behinderung im Studiwerk Trier. Ihre Aufgaben sind so vielfältig wie die Menschen selbst. Entscheidend



Caritas-Verband
Trier



Lebenshilfe
Trier



TAGA e.V.
Teilhabe an Arbeit im
Gut Avelsbach



Caritas-Werkstätten
Trier

ist, dass die Tätigkeiten an ihre Stärken angepasst werden. Daniela Grein, die seit Januar 2025 in der Cafeteria A/B arbeitet, bringt es auf den Punkt: „Ich fühle mich sehr wohl hier, und die Arbeit ist abwechslungsreich.“ Ihr Kollege Horst Topolowski, der die Hausmeister im Außenbereich unterstützt, ergänzt schlicht: „Ich möchte nirgendwo anders mehr arbeiten.“ Zwei neue Mitarbeiter konnten über das Budget für Arbeit eingestellt werden – beide unbefristet. Für Reitz ist das kein Zufall, sondern das Ergebnis einer klaren Haltung: „Wir wollten nie eine kurzfristige Lösung, sondern echte Perspektiven schaffen.“

Aber Inklusion ist kein Ein-Personen-Stück – sie funktioniert nur, wenn viele mitspielen. Deshalb setzt Alexandra Reitz seit Jahren auf Kooperation und Vernetzung. Einmal im Monat treffen sich die betreuenden Fachkräfte der Partnerinstitutionen mit den Verantwortlichen im Studiwerk zum Austausch. Gemeinsam wird überlegt, wo es hakt, welche Unterstützung nötig ist, wie individuelle Lösungen aussehen können. Zeitgleich erleben auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne Behinderung die Zusammenarbeit als echte Bereicherung. Denn ihre neun KollegInnen ziehen eine ungeheure Motivation aus ihrer Arbeit, eine Wertschätzung, durch die sie immer zur Stelle sind, wenn Hilfe gebraucht wird.

Dieser Teamspirit führt dazu, dass Inklusion kein theoretisches Konzept bleibt, sondern praktisch gelebt wird – Tag für Tag. Das blieb nicht unbemerkt. Nach der erfolgreichen Einstellung von zwei Mitarbeitenden im Wohnheimbereich schlug der Integrationsfachdienst Trier das Studiwerk kurzerhand für die Landesauszeichnung „Inklusion.Plus“ vor. Der Antrag war umfangreich – zehn Seiten inklusive Inklusionsvereinbarung mit dem Personalrat –, aber die Mühe lohnte sich.

Das Landesamt für Soziales, Jugend und Versorgung und seine Präsidentin, Heike Görissen-Syrbe, kam persönlich vorbei, um sich vor Ort ein Bild zu machen. Alle wollten sehen, wie Inklusion im Studiwerk konkret aussieht. Gespräche mit den Beschäftigten, Rundgang durch Küche, Werkstatt, Verwaltung. Am Ende stand das Urteil fest: 1. Platz in der Kategorie

„Öffentlicher Dienst“ - und das passenderweise in der Adventszeit des vergangenen Jahres. Doch das vorgezogene Weihnachtsgeschenk war bei aller Anerkennung kein Einschnitt. „Auch wenn wir nicht gewonnen hätten, hätte das an unserer Einstellung nichts geändert“, sagt Reitz rückblickend. „Aber natürlich haben wir uns sehr gefreut.“ Und das nicht nur sie, sondern vor allem die, um die es geht: „Unsere Kolleginnen und Kollegen mit Behinderung waren richtig stolz auf ‚ihren‘ Preis. Das war schön zu sehen.“

Und vielleicht ist genau das die eigentliche Auszeichnung: dass die Menschen, die hier arbeiten, sich gesehen, ernst genommen und respektiert fühlen. Das mag man nicht in eine Vitrine stellen können. Aber es ist ein Preis, der unbezahlbar ist.

Oder, um es mit den Worten von Alexandra Reitz zu sagen: „Inklusion ist nur so gut wie die Menschen, die sie leben.“



Vortasten für's Klima

Auch wenn wir regelmäßig Großes vorhaben: Größenwahnsinnig sind wir nicht. Und geben deshalb freimütig zu, weder mit Superman, noch mit Bruce Willis verwandtschaftlich verbunden zu sein, die Weltrettung auf Knopfdruck also nicht zu unseren heroischen Superkräften zählt. Aber weil jeder Weg mit dem ersten Schritt und jeder Heldenflug mit dem ersten Abheben beginnt, versuchen wir, die Welt mit kleinen Taten zumindest ein bisschen besser zu machen.

In den Mensen des Studierendenwerks genügt deshalb ein kurzer Hinweis ans Kassenpersonal, und schon wird beim Kauf der eigenen Tellerfreuden die „Grüne Taste“ getippt. Die 5 zusätzlichen Cent, die daraufhin zu zahlen sind, belasten kaum den Geldbeutel, beflügeln jedoch das Biotop-Baumprojekt auf dem Kockelsberg. Die dortigen Mensa-Bäume, die überwiegend aus Tot- bzw. Altholz bestehen, binden trotz ihres betagten Alters noch tagtäglich als stille Alltagshelden CO₂, spenden Sauerstoff und schenken Insekten und Eulen ein Zuhause. Dank der 5-Cent-Zahlungen werden diese Bäume, die sich im Eigentum der Vereinigten Hospitien befinden und fachlich vom Trierer Forstamt betreut werden, dauerhaft aus der Bewirtschaftung genommen: Bis zu ihrem Zerfall in ferner Zukunft bleiben sie der Natur überlassen.

Für den Preis eines halben Cappuccino-Schaums wird so aus Nachhaltigkeit gelebte Praxis und verbessert die Biodiversität mitten in Trier. Damit ist die Grüne Taste, im Berichtsjahr bislang fast viertausend Mal geklickt, die vielleicht einflussreichste Taste seit der Erfindung des „Gefällt mir“-Buttons – und für Trier nachvollziehbar und nachhaltig effektiver als Thors Hammer oder der Schild von Captain America.

Eine Kooperation zur Verbesserung der Bio-Diversität



Weiter voll in Fahrt

Zwischen Eifelwind und Moselströmung ist Bewegung selbstverständlich, für alle, die sich in der Trierer Talweite oder in den Höhenstadtteilen aufhalten. Deshalb bleibt auch das Deutschlandsemesterticket erhalten.

Dank des engagierten Schulterschlusses zwischen dem Studiwerk und den Stadtwerken Trier heißt es weiterhin: nachhaltig unterwegs mit Bus und Bahn. Dadurch ist das Ticket mehr als ein Fahrschein: Es ist ein kleiner Freiheitsbeweis im digitalen Format. Über die Portazon-App immer griffbereit, ermöglicht es Reisen quer durchs Land – von der Studibude direkt an den Strand oder vom Campus nach Castrop-Rauxel. Erlaubt ist, was der Wanderlust, dem Party-Streben oder der Erholungssuche, dem Familienbesuch, dem City-Trip oder der Entdeckerfreude gefällt.

Als Solidarmodell verkörpert das Semesterticket ein Symbol studentischer Gemeinschaft – fair, nachhaltig und bezahlbar. So bleibt Trier in Bewegung und der Alltag nur ein Stück weit vom Abenteuer entfernt. Die Mosel wartet geduldig. Das Heimatgefühl hat sie schließlich immer auf ihrer Seite.



Mehr Nachhaltigkeit hat kaum ein Bild unseres Archivs: Andreas Wagner freut sich mit Elmar Kandels und Daniel Walther von den Stadtwerken Trier über die Verlängerung des Deutschlandsemestertickets - und das mit original mehrwegigen Spruchbechern made by Studiwerk auf den Tischen.



Nachhaltig *trinkfest*

Barkeeper sind so viel mehr als Getränkeliieferanten. Sie schmeißen niemanden um 20 Uhr raus, weil die Kinder ins Bett müssen. Sie hören sich schweigend jede noch so oft erzählte Geschichte an. Sie kennen den Lieblingsplatz, Lieblingswitz und Lieblingspritz ihrer Kundschaft. Und sie haben gelernt, nicht alles persönlich zu nehmen – nur das, was wirklich für sie bestimmt ist.

Mit antiken Barkeepern war das nicht anders. Doch um mit ihnen ein Gespräch zu führen, musste man gar kein Wort sagen. Stattdessen waren die Trierer Spruchbecher das Medium knapper Informationsvermittlung, die mal appellativ, mal anzüglich sein konnte. Ein „BIBE!“ (Trink!), „VIVASI!“ (Lebel!) oder ein charmant forderndes „INPLE!“ (Füll mich!) genügte: Die Aufschrift verrät, wie es um Stimmung und Selbstverständnis des Besitzers stand.

Diese Trinkgefäße der antiken Kaiserzeit, meist bauchig und mit Schwarzfirniß-Überzug, waren die ersten Exportschlager aus Trier. Aus dem römischen Töpferviertel fanden sie ihren Weg über gallische Handelsrouten bis nach Britannien. Das Original war dabei unverkennbar: dunkler Glanz, zarter Schimmer, feine weiße Barbotine-Schrift, die sich verspielt über den Bauch des Gefäßes zog. Kleine Kunstwerke, die gleichzeitig Trinkanlass und Tischgespräch lieferten. Doch hier endet die Geschichte nicht. Auch wenn die kostbaren Originale aus dem Rheinischen Landes-

museum schon allein aus versicherungstechnischen Gründen nicht zum abendlichen Anstoßen ausgeliehen werden dürfen, gibt es die Spruchbecher am Campus über 6.000 Mal, nicht aus Ton, sondern aus robustem Mehrwegkunststoff. Und mit denselben Tugenden – Witz, Stil und Dauerhaftigkeit.

GAVDEAS (Freue Dich!) machte 2013 den Anfang, mit REPLEME (Füll mich wieder!) ging es 2015 weiter. Die 6. Auflage der modernen Spruchbecheredition, die mit weißer Schrift auf schwarzem Grund noch mehr den Anschluss ans römische Original sucht, könnte fast als kleiner, imperativer Gesundheitsberater definiert werden, je nachdem, mit was der Becher gefüllt wird: EBIB ME (Trink mich aus), prangt in Großbuchstaben auf der Front.

Wer seinen Kaffee im Spruchbecher trinkt, spart 20 Cent; wer immer noch auf Einweg-Koffein setzt, muss für seinen Becher zusätzliche 20 Cent bezahlen. Dieser Aufpreis fließt in einen Mehrwegfonds, der neue Spruchbecher finanziert und diese zum Beispiel an Erstsemester zur Begrüßung verteilt. Das ist nicht nur eine Art symbolische Aufnahme in die Trierer Unigemeinschaft, sondern auch eine erste Einladung zum Getränkediialog nach antikem Vorbild.

Denn auch, wenn alle Wege nach Rom führen: MehrWege führen nach Trier!



Die Gewinner des Instagram-Meme-Wettbewerbs zur Landesausstellung „Marc Aurel“

„Unser Leben ist das, wozu unser Denken es macht“ - ein Zitat, fast zu perfekt, um wahr zu sein.

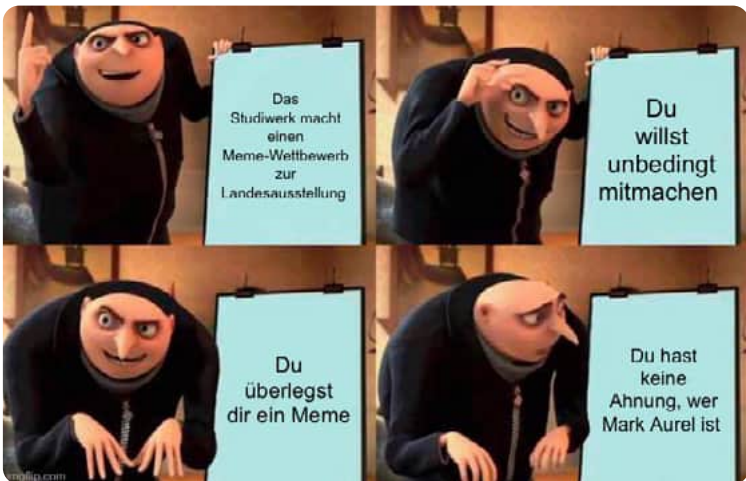
In Zeiten, wo große Tiefgründigkeit gerne durch das Teilen entsprechender Sinnspruch-Posts bewiesen werden soll, feiern solche Aussagen ein ungeahntes Comeback. Selbst dann, wenn sie rund 1850 Jahre alt sind. Denn niedergeschrieben hat diesen Satz der römische Kaiser Marc Aurel, der in diesem Jahr der Star einer großen Landesausstellung in Trier war. Passend hierzu und im Rahmen des städtischen Begleitprogramms zur biographischen Sonderschau rief das Studiwerk zu einem Meme-Wettbewerb auf Instagram auf: Wer schickt die witzigste Umsetzung dieser kaiserlichen Philosophie-Perle und macht Stoizismus dadurch ein Stück weit social media-kompatibel?

Herausgekommen ist ein buntes Sammelsurium aus Philosophie und Popkultur, aus Humor und Haiku-Qualitäten. Und so möchten wir die drei Gewinner-Memes auch behandelt wissen: Als poetische Kunst der Elemente, als Gedankenblitze der leichten Verwirrung und der absichtsvollen Vergessenheit, als Einladung, Weisheit und Humor nicht als Gegensätze, sondern als kreative Zwillinge zu begreifen. So war es uns ein Anliegen, die standesgemäßen Katalogtexte für die zukünftige Fachliteratur bereits mitzuliefern; mögen sie als literarisches Geschenk an alle Kunst- und Kulturinteressierten wertgeschätzt werden.

Vorhang auf!

**Unser Leben ist das,
wozu unser Denken es...
ach, egal**

Carl Arthur Thiel (Insta: a.thiel)



Werkbeschreibung:

Ein genialer Plan! Das Studiwerk ruft zum Meme-Wettbewerb, und sofort beginnt in bester „Gru-Manier“ das große Tüfteln. Doch wie das bei Bösewichten nun mal ist: Zwischen Größenwahn und geistiger Umnachtung lauert das Chaos. Erst soll das Meme tiefsinnig werden, mit einem Hauch Philosophie. „Unser Leben ist das, wozu unser Denken es macht.“ Klingt klug, klingt wichtig! Nur... wer war gleich nochmal dieser Marc, äh, Mark, äh... Aurel? Ein römischer Denker oder doch ein DJ aus Ibiza? Egal. Der Meme-Generator läuft heiß, die Idee scheint grandios – am Ende ist das eigentliche Zitat vergessen. Ein klassischer Gru-Moment eben – große Geste, große Verwirrung, großes Kino.

Interpretation:

Das Werk interveniert im Spannungsfeld zwischen stoischer Selbstbeherrschung und memetischer Selbstaufgabe. Indem das eigentlich vorgegebene Zitat vollständig in Vergessenheit gerät, entsteht eine humorvolle Leerstelle, die selbst zur Aussage wird. Die unbeabsichtigte Fehlleistung wird zur Geste des Widerstands gegen Sinnzwang und Perfektion. Im Geiste Grus triumphiert hier das Scheitern als schöpferischer Akt – ein leises, gelbes Lachen über die menschliche Sehnsucht nach Bedeutung.

Oder kurz gesagt: Banana!

Kein Titel das ist

Laura Kelmendi (Insta: celestchic)



Werkbeschreibung:

Es braucht auf den ersten Blick geradezu intergalaktische Philosophie, um eine Verbindungslinie zwischen einem Jedi-Guru aus einer fernen Galaxis und einem Philosophie-Guru aus längst vergangenen Zeiten zu ziehen. Halt, Moment: Da haben wir sie ja schon. Aber jenseits der Weisheit, die beiden Protagonisten zugesprochen wird, gibt es noch eine Verknüpfung: Wo Marc Aurel gerne dem Schweigen dem Vorzug gegeben hätte, würden viele Deutschlehrer das auch bei Yodas Wortstellung tun. Uns Nicht-Deutschlehrer kümmert's wenig: Mehr Imperfektion für Imperatoren!

Interpretation:

Die semantische Verfremdung fungiert hier als performativer Akt der Dekonstruktion: Das Meme entzieht sich der linearen Lesart, indem es die rigid normative Struktur philosophischer Aussagen mit der kontemplativen Ambivalenz Yodas kollidieren lässt. Das Werk evoziert ein Spannungsfeld zwischen Sinnstiftung und sinnlicher Absurdität, in dem der Betrachter gezwungen wird, die Mechanismen von Tradition, Erinnerung und digitaler Rezeption zu hinterfragen.

Oder kurz gesagt: Größe braucht keine Grammatik.

Viezolosophie

Julius Zimmermann (derjuliuszimmermann)

Werkbeschreibung:

„Die Philosophen haben die Welt nur verschieden interpretiert – es kommt aber darauf an, sie zu verändern.“ Das hat nicht Marc, sondern Marx gesagt, aber sind wir ehrlich: Wird Philosophie nicht umso spannender, je mehr Anwendung sie im täglichen Leben finden kann? Und wer weiß: Hätte Marc Aurel sich sein Leben nicht nur mit honigsüßem (und opiumhaltigen) Theriak, sondern mit Viez versüßt, hätte er vielleicht nicht nur Köpfchen, sondern auch Däumchen bewiesen.

Werkinterpretation:

Die semantische Transformation von Marc Aurels stoischem Satz in eine humoristische Lebensmaxime



über Viez evoziert eine paradoxe Dialektik zwischen ernsthafter Reflexion und lebenspraktischer Gelassenheit. Das Meme fungiert als mediales Artefakt, das kulturelle Tradition, philosophische Autorität und populäre Bildsprache in einem dynamischen Spannungsfeld zusammenführt. Dadurch fordert es den Rezipienten auf, die Grenzen zwischen philosophischem Denken und alltäglichem Humor neu zu verhandeln – und zelebriert zugleich die Kraft des Lokalen im globalen Diskurs.

Oder kurz gesagt: Prost!

Das Studiwerk in Zahlen



Wohnanlagen

	2023	2024
Wohneinheiten	1.580	1.580
Ein-/Auszüge	771	578
Nationen	68	65
günstigste Komplettmiete	215 €	220 €
PV-Leistung (kWpeak)	344	461



Psychosoziale Beratung

	2023	2024
Teilnehmer an Gruppenangeboten	8	0
Einzelgespräche	603	590



Kulturförderung

	2023	2024
Summe	27.100 €	13.718 €



Unterstützung

	2023	2024
Unterstützungs-/Endspurdarlehen	3.000 € (1 Stk)	5.000 € (2 Stk)
Soziale Unterstützung	2.700 €	2.700 €
Freitische	3.570 € (1.020 Stk)	3.990 € (1.140 Stk)
Windelstipendium / Startup-Sets	1.800 € (3 Stk)	0

CampusGastronomie

ausgegebene Mahlzeiten
2023 2024

Studierende	310.286	292.283
Bedienstete	60.727	62.978
Besucher	32.707	31.263
Summe	403.720	386.524



Einnahmen

2023 2024

Wohnanlagen	5.794.201 €	6.004.635 €
CampusGastronomie	2.631.787 €	2.556.442 €
Verwaltung / Soziales / Kultur	329.581 €	395.619 €
Sozialbeitrag	3.444.423 €	3.530.747 €
Landeszuschuss	855.590 €	829.376 €



Personal

2023 2024

Beschäftigte gesamt	106	104
Auszubildende	4	2
schwerbehinderte Menschen	11	12
über 50 Jahre	66 %	65 %
40 - 50 Jahre	10 %	11 %
unter 40 Jahre	24 %	24 %



Finanzierung des Studierendenwerks

Das Studierendenwerk Trier finanziert sich durch:

- Einnahmen aus Campus-Gastronomie und Wohnanlagen
- Sozialbeiträge der Studierenden
- Zuschuss des Landes Rheinland-Pfalz (nur für die Campusgastronomie)

Der Verwaltungsrat

Organe des Studierendenwerks sind gemäß § 112 Abs. 2 Hochschulgesetz der Verwaltungsrat und der Geschäftsführer. Der Verwaltungsrat berät und entscheidet in allen Angelegenheiten von grundsätzlicher Bedeutung. Dies sind unter anderem:

- Erlass allgemeiner Richtlinien für die Geschäftsführung des Studierendenwerks, die Überwachung ihrer Einhaltung und die Beschlussfassung über die Verwendung von Überschüssen,
- Vorschläge und Stellungnahmen über die Ausweitung und Einschränkung der Aufgaben des Studierendenwerks,
- Erlass und Änderung der Satzung und der Beitragsordnung,
- Beratung und Beschlussfassung über den jährlichen Wirtschaftsplan,
- Bestellung und Entlassung des Geschäftsführers
- Entlastung der/s Geschäftsführers/in aufgrund des geprüften Jahresabschlusses.

Zusammensetzung des Verwaltungsrates

(per 31.10.2025)

Professoren bzw. akademische Mitarbeiter:

Prof. Dr. Henrik te Heesen
(Hochschule Trier, Umwelt-Campus Birkenfeld); Vorsitzender
Prof. Dr. Carina Dorneck (Universität Trier)
Dr. Christoph Müller (Universität Trier)

Studentische Mitglieder:

Hasmik Maria Garanian (Universität Trier); stellv. Vorsitzende
Tim Biermann (Universität Trier)
Luca Fritzen (Hochschule Trier)
Sebastian Beiling (Hochschule Trier)
Thomas Jansen (Umwelt-Campus Birkenfeld)

Kanzlerin:

Claudia Hornig (Hochschule Trier)

Vertreterin des öffentlichen Lebens:

Dr. Viola Skiba

Vorsitzender des Personalrats:

Ingolf Fritzsche

mit beratender Stimme von der Theologischen Fakultät:

Prof. Dr. Hans-Georg Gradl

Organigramm und Geschäftsverteilung

Rechts- und Fachaufsicht
Ministerium für
Wissenschaft und Gesundheit




Verwaltungsrat
Vorsitz
Prof. Dr. Henrik te Heesen



Geschäftsführung

Geschäftsführer
Andreas Wagner



s tellv. Geschäftsführerin
Hauptabteilungsleitung
Alexandra Reitz



Stabsstellen

Kommunikation



Thomas Vatheuer

Informationstechnik




Richard Herbst

Revision



Stephan Merlot

Zentrale Vergabe



Katja Mayer

Abteilungen

**Personal, Wohnen,
Verwaltung**




Alexandra Reitz

Rechnungswesen



Thomas Groeger


Campus-Gastronomie



Katja Mayer


Sachgebiete

Bauen & Betrieb



Karin Funnekötter

Personal



Anne Barzen

Campus-Gastronomie




Jenny Treis

Wohnen & Verwaltung



Bianca Braun

StudiwerkOffice (SO!)




Petra Longen

Beauftragte

Gleichstellungsbeauftragter
gem. AGG
Richard Herbst



Gleichstellungsbeauftragte
gem. LGG
Lena Hemmes



Datenschutzbeauftragter,
Beauftragter nach dem Trans-
parenzgesetz
Thomas Vatheuer



Integrationsbeauftragte des
Arbeitgebers,
Beauftragte für das
betriebliche Eingliederungs-
management
Petra Frank



Personalvertretung

Vorsitzender des Personal-
rates, Vertrauensperson für
Behinderte
Ingolf Fritzsche



Satzung des Studierendenwerks Trier

§ 1 Rechtsform und Sitz

- (1) Das Studierendenwerk Trier ist eine rechtsfähige Anstalt des öffentlichen Rechts.
- (2) Das Studierendenwerk hat seinen Sitz in Trier.

§ 2 Gemeinnützigkeit

- (1) Das Studierendenwerk Trier verfolgt im Rahmen seines gesetzlichen Auftrages mit seinen Einrichtungen ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des Abschnitts „Steuerbegünstigte Zwecke“ der Abgabenordnung in der jeweils gültigen Fassung. Das Studierendenwerk Trier verwendet seine Mittel und Überschüsse im Rahmen des Wirtschaftsplans ausschließlich für satzungsmäßige Zwecke.
- (2) Die Einrichtungen des Studierendenwerks Trier sind Zweckbetriebe im Sinne des § 65 Abgabenordnung. Eine Absicht, Gewinne zu erzielen, ist nicht vorhanden. Das Studierendenwerk Trier ist mit seinen Einrichtungen selbstlos tätig im Sinne des § 55 Abgabenordnung. Es werden nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke verfolgt.
- (3) Es darf keine Person durch Ausgaben, die dem Zweck der Körperschaft fremd sind, oder durch unverhältnismäßig hohe Vergütung begünstigt werden.

§ 3 Aufgaben

- (1) Das Studierendenwerk Trier hat die Aufgabe, die Studierenden der gem. § 112 Abs. 1 HochSchG zugeordneten Hochschulen in eigener Verantwortung sozial zu betreuen sowie wirtschaftlich und kulturell zu fördern.

Bei der Erfüllung seiner Aufgaben bekennt sich das Studierendenwerk zu den Grundsätzen des schonenden Umgangs mit natürlichen Ressourcen und des nachhaltigen Wirtschaftens.

Das Studierendenwerk Trier kann sich an Unternehmen beteiligen oder Unternehmen gründen. Bei Unternehmensgründungen muss sichergestellt sein, dass für die dort Beschäftigten die für das Land geltenden tariflichen Bestimmungen angewendet werden.

- (2) Zum Nutzen der Studierenden werden vorrangig folgende Dienstleistungen angeboten:
 1. die Mitwirkung bei der Errichtung von Verpflegungsbetrieben sowie die Bewirtschaftung dieser Einrichtungen und von Warenautomaten,
 2. die Errichtung von Wohnraum für in- bzw. ausländische Studierende der Hochschulen, sowie die Mitwirkung bei derartigen Maßnahmen,
 3. die Beschaffung und Bewirtschaftung von Wohnraum für in- bzw. ausländische Studierende der Hochschule sowie die Vermittlung von Wohnraum an Studierende,

4. die Sozialberatung, die Beratung in psychologischen und rechtlichen Angelegenheiten, soweit gesetzliche Bestimmungen dem nicht entgegenstehen,
5. die Errichtung, Bereitstellung und Unterhaltung von sonstigen wirtschaftlichen und sozialen Einrichtungen,
6. die Vergabe von sozialen Stipendien, Darlehen, Unterstützungen und Beihilfen nach Maßgabe des Wirtschaftsplans und einschlägigen Richtlinien des Studierendenwerks,
7. die Information der Öffentlichkeit über die Aufgaben des Studierendenwerks,
8. die Durchführung von Vereinbarungen zur preiswerten Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel für die Studierenden,
9. die Bereitstellung von Fahrzeugen für die Sicherstellung der studentischen Mobilität,
10. die Mitwirkung bei der Errichtung und Unterhaltung von Kindergärten und –krippen für Kinder von Studierenden,
11. die Bereitstellung von Räumen für kulturelle Veranstaltungen der Studierenden,
12. die Durchführung und Unterstützung von kulturellen Veranstaltungen für und/oder mit Studierenden,
13. die Durchführung von Gesundheitsmaßnahmen.

(3) Das Studierendenwerk Trier ist berechtigt, die Mitnutzung seiner Einrichtungen durch Dritte zu gestatten.

Das Studierendenwerk Trier kann weitere Aufgaben für Mitglieder und Angehörige der Hochschulen seines Zuständigkeitsbereichs nach eigenem Ermessen wahrnehmen, ihnen insbesondere die Mitnutzung seiner Einrichtungen gestatten.

Das Studierendenwerk Trier kann zusätzliche Aufgaben auch nur für Mitglieder und Angehörige einzelner Hochschulen oder einzelner Hochschulstandorte seines Zuständigkeitsbereichs wahrnehmen, so dass gegebenenfalls auch spezifischen Bedürfnissen an bestimmten Hochschulen Rechnung getragen werden kann.

Konkret können für diese Nutzergruppen folgende andere Aufgaben wahrgenommen werden:

1. Bereitstellung eines Verpflegungsangebotes in den vorhandenen Verpflegungsbetrieben sowie vorhandener Warenautomaten für die Bediensteten und Gäste der Hochschulen.
2. Mitwirkung bei der Errichtung von Kindergärten- und Krippen für Kinder von Bediensteten.
3. Belieferung und Versorgung von Schülerinnen und Schüler sowie Kindergarten- und Krippen mit Essen.

§ 4 Finanzierung

(1) Die zur Erfüllung seiner vorrangigen Aufgaben gem. § 3 Abs. 2 erforderlichen Mittel erhält das Studierendenwerk durch:

1. eigene Einnahmen,
2. Beiträge von Studierenden nach Maßgabe der Beitragsordnung,
3. Zuwendungen Dritter,
4. Zuwendungen des Landes RLP nach Maßgabe des Landeshaushaltes.

(2) Weitere Aufgaben nach § 112 Abs. 6 und 7 HochSchG, die für Hochschulmitglieder oder sonstige Dritte erfüllt werden, dürfen nicht aus Entgelten oder Beiträgen der Studierenden finanziert werden.

(3) Die zur Finanzierung der Aufgaben gem. § 3 Abs. 3 erforderlichen Mittel erhält das Studierendenwerk Trier wie folgt:

1. Anteilige Kostenerstattung der betreffenden Hochschulen im Auftrag des Landes.
2. Erstattung des tatsächlichen Mehraufwandes durch den Auftraggeber.

(4) Die Aufgaben des Studierendenwerks Trier sind insgesamt kostendeckend zu führen. Zur Kostendeckung sind alle erhaltenen Mittel gemäß den Absätzen 1 und 2 zu verwenden. Überschüsse oder Verluste können kostenstellenbezogen in das folgende Wirtschaftsjahr vorgetragen werden. Eine Verrechnung von Überschüssen aus Aufgaben gem. § 3 Abs. 2 mit Unterdeckungen aus anderen Aufgabenbereichen ist nicht zulässig. Entsprechendes gilt für die Zuführung zu oder die Entnahme aus Rücklagen.

§ 5 Grundsätze der Wirtschaftsführung und des Rechnungswesens

(1) Wirtschaftsführung und Rechnungswesen richten sich nach kaufmännischen Grundsätzen. Die Grundsätze der Sparsamkeit und Wirtschaftlichkeit sind zu beachten. Wirtschaftsjahr ist das Kalenderjahr. Die Landeshaushaltsordnung findet keine Anwendung.

(2) Über die Kostendeckung hinaus dürfen die Beiträge von Studierenden zur Bildung von Rücklagen verwendet werden, um finanzielle Risiken absichern zu können. Eine allgemeine Betriebsmittelrücklage in Höhe des Bruttoentgeltes aller Beschäftigten der letzten drei Monate des Jahres wird angestrebt. Soweit Überschüsse erwirtschaftet werden, können Rücklagen für die Wahrnehmung von satzungsmäßigen Aufgaben gebildet werden, insbesondere die nachhaltige Wohnraumbewirtschaftung und die Bewirtschaftung von Verpflegungsbetrieben.

(3) Das Studierendenwerk Trier stellt rechtzeitig vor Beginn des Wirtschaftsjahres einen Wirtschaftsplan und eine mittelfristige Finanzplanung auf.

Der Verwaltungsrat berät und genehmigt den Wirtschaftsplan und die mittelfristige Finanzplanung. Der vom Verwaltungsrat genehmigte Wirtschaftsplan und die vom Verwaltungsrat genehmigte mittelfristige Finanzplanung werden durch die Geschäftsführerin oder den Geschäftsführer bis zum 31.12. des laufenden Jahres dem zuständigen Ministerium zugeleitet.

Über den Ablauf und die Inhalte der Sitzung des Verwaltungsrates, in der über den Wirtschaftsplan und die mittelfristige Finanzplanung entschieden wird, ist eine Niederschrift zu fertigen. Abweichungen von dem von der Geschäftsführung vorzulegenden Entwurf des Wirtschaftsplanes und der mittelfristigen Finanzplanung werden in dieser Niederschrift festgehalten.

(4) Der Wirtschaftsplan besteht aus dem Erfolgsplan (Aufwand- und Ertragsübersicht) und dem Investitionsplan.

(5) Die mittelfristige Finanzplanung stellt - konsolidiert für das gesamte Studierendenwerk - die wirtschaftlichen Ziele für das bevorstehende Wirtschaftsjahr, sowie die drei darauffolgenden Wirtschaftsjahre dar.

(6) Einzelheiten zur Ausführung der Aufgaben gem. Abs. 3 regelt eine Vereinbarung der rheinland-pfälzischen Studierendenwerke über die Wirtschaftsführung und das Rechnungswesen sowie die Aufstellung und den Vollzug von Wirtschaftsplänen und mittelfristiger Finanzplanung in ihrer jeweils gültigen Fassung.

(7) Der Jahresabschluss wird nach § 114 Abs. 4 Satz 1 HochSchG in entsprechender Anwendung des Dritten Buches des Handelsgesetzbuches für große Kapitalgesellschaften aufgestellt und von einer Wirtschaftsprüferin oder einem Wirtschaftsprüfer geprüft. Die Gewinn- und Verlustrechnung ist konsolidiert für das gesamte Studierendenwerk aufzustellen. Der Jahresabschluss ist innerhalb von sechs Monaten nach Ablauf des Wirtschaftsjahres aufzustellen und von einer Wirtschaftsprüferin oder einem Wirtschaftsprüfer zu testieren. Die Vorlage an den Verwaltungsrat erfolgt nach § 114 Abs. 4 Satz 2 HochSchG innerhalb von sieben Monaten.

§ 6 Organe

(1) Organe des Studierendenwerks Trier sind der Verwaltungsrat und die Geschäftsführerin oder der Geschäftsführer.

(2) Die Zusammensetzung des Verwaltungsrates (§ 113 HochSchG) und die Amtszeit seiner Mitglieder (§ 40 HochSchG) richten sich nach den Regelungen des Hochschulgesetzes in seiner jeweils geltenden Fassung.

(3) Ergänzend benennen die Entsendegremien (Stupa und Senat) entsprechend der Anzahl der zu entsendenden Mitglieder jeweils auch Ersatzmitglieder, die in den Verwaltungsrat eintreten, wenn das gewählte Mitglied durch Tod, Verlust der Mitgliedschaft der Hochschule oder aus anderen wichtigen Gründen ausscheidet, ein gewähltes Mitglied die Wahl aus wichtigen Gründen ablehnt oder die Wahl zum Mitglied für ungültig erklärt wird.

§ 7 Aufgaben des Verwaltungsrates

(1) Der Verwaltungsrat erfüllt seine Aufgaben gemäß § 113 HochSchG, soweit in den Absätzen 2 bis 5 nichts Abweichendes geregelt ist.

(2) Der Verwaltungsrat bestimmt die Rechtsgeschäfte und Wertgrenzen, bei denen er sich die Entscheidung vorbehält.

(3) Personalentscheidungen über die Besetzung von Stabs-, Hauptabteilungsleiter- und Abteilungsleiterpositionen oder ab Entgeltgruppe 13 TV-L oder höher trifft der Verwaltungsrat auf Vorschlag der Geschäftsführung. Im Übrigen sind Einstellungen, Höhergruppierungen und Entlassungen von Beschäftigten des Studierendenwerkes Trier zur abschließenden Entscheidung der Geschäftsführerin oder dem Geschäftsführer übertragen. Die Belange der Gleichberechtigung von Frauen und Männern sind zu beachten.

(4) Dem Verwaltungsrat wird durch die Geschäftsführerin oder den Geschäftsführer jeweils sechs Wochen nach Ablauf des 1. Halbjahres bzw. nach Jahresende Halbjahresberichte vorgelegt. Der Verwaltungsrat nimmt die Halbjahresberichte in der jeweils folgenden Sitzung zur Kenntnis und berät über den daraus abzuleitenden Handlungsbedarf sowie über etwaige Beschlussvorlagen der Geschäftsführung. § 113 Abs. 7 HochSchG bleibt unberührt

(5) Der Verwaltungsrat gibt sich eine Geschäftsordnung und beschließt sie mit der Mehrheit von zwei Dritteln der gesetzlichen Zahl seiner Mitglieder.

§ 8 Geschäftsführer/in

(1) Der Geschäftsführerin oder dem Geschäftsführer obliegen die in § 113 HochSchG festgelegten Aufgaben. Die Geschäftsführerin oder der Geschäftsführer vertritt das Studierendenwerk nach außen und ist Vorgesetzte bzw. Vorgesetzter für das dort beschäftigte Personal. Sie oder er hat dabei die vom Verwaltungsrat erlassenen allgemeinen Richtlinien für die Geschäftsführung des Studierendenwerkes Trier zu beachten. Auf Vorschlag der Geschäftsführerin oder des Geschäftsführers kann durch den Verwaltungsrat eine stellvertretende Geschäftsführerin oder ein stellvertretender Geschäftsführer bestellt bzw. abberufen werden.

(2) Die Stelle der Geschäftsführerin oder des Geschäftsführers ist öffentlich auszuschreiben. Sie oder er muss über die erforderlichen Erfahrungen auf wirtschaftlichem, rechtlichem und sozialem Gebiet verfügen. Einstellungsvoraussetzung ist in der Regel ein abgeschlossenes Hochschulstudium.

(3) Einen Beschluss über die Abberufung der Geschäftsführerin oder des Geschäftsführers und die Kündigung ihres oder seines Dienstverhältnisses kann der Verwaltungsrat nur mit zwei Dritteln der Stimmen seiner gesetzlichen Mitglieder fassen.

§ 9 Rechtsstellung des Personals

Für das Personal des Studierendenwerkes Trier gelten die Bestimmungen für die Beschäftigten des Landes Rheinland-Pfalz entsprechend.

§ 10 Auflösung, Aufhebung oder Wegfall des Studierendenwerkes

Wird bei Auflösung, Aufhebung oder Wegfall von steuerbegünstigten Aufgaben des Studierendenwerkes Trier dessen Vermögen nicht auf ein anderes Studierendenwerk übertragen, so fällt das Vermögen an das Land Rheinland-Pfalz, mit der Maßgabe, dieses für die sozialen Belange der Studierenden der Hochschulen gem. § 112 HochSchG zu verwenden.

§ 11
Mitgliedschaften

Das Studierendenwerk kann seinen Förderern die Ehrenmitgliedschaft verleihen.

§ 12
Inkrafttreten

Diese Satzung tritt am Tage nach der Veröffentlichung in dem jeweiligen hochschuleigenen Publikationsorgan der Universität Trier und der Hochschule Trier in Kraft.

6. Wiedergabe des Bestätigungsvermerks und Schlussbemerkung

Nach dem Ergebnis unserer Prüfung haben wir am 20. Mai 2025 dem als Anlagen I bis III beigefügten Jahresabschluss des Studierendenwerk Trier AöR, Trier, zum 31. Dezember 2024 und dem als Anlage IV beigefügten Lagebericht für das Geschäftsjahr 2024 den folgenden Bestätigungsvermerk erteilt, der von uns an dieser Stelle wiedergegeben wird:

"BESTÄTIGUNGSVERMERK DES UNABHÄNGIGEN ABSCHLUSSPRÜFERS

An das Studierendenwerk Trier AöR

Prüfungsurteile

Wir haben den Jahresabschluss des Studierendenwerk Trier AöR – bestehend aus der Bilanz zum 31. Dezember 2024 und der Gewinn- und Verlustrechnung für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2024 bis zum 31. Dezember 2024 sowie dem Anhang, einschließlich der Darstellung der Bilanzierungs- und Bewertungsmethoden – geprüft. Darüber hinaus haben wir den Lagebericht des Studierendenwerk Trier AöR für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2024 bis zum 31. Dezember 2024 geprüft.

Nach unserer Beurteilung aufgrund der bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnisse

- entspricht der beigefügte Jahresabschluss in allen wesentlichen Belangen § 114 Abs. 4 Hochschulgesetz (HochSchG) Rheinland-Pfalz i.V.m. den deutschen, für Kapitalgesellschaften geltenden handelsrechtlichen Vorschriften und vermittelt unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens- und Finanzlage der Anstalt zum 31. Dezember 2024 sowie ihrer Ertragslage für das Geschäftsjahr vom 1. Januar 2024 bis zum 31. Dezember 2024 und
- vermittelt der beigefügte Lagebericht insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Anstalt. In allen wesentlichen Belangen steht dieser Lagebericht in Einklang mit dem Jahresabschluss, entspricht § 114 Abs. 4 HochschG i.V.m. den deutschen gesetzlichen Vorschriften und stellt die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend dar.

Gemäß § 322 Abs. 3 Satz 1 HGB erklären wir, dass unsere Prüfung zu keinen Einwendungen gegen die Ordnungsmäßigkeit des Jahresabschlusses und des Lageberichts geführt

hat.

Grundlage für die Prüfungsurteile

Wir haben unsere Prüfung des Jahresabschlusses und des Lageberichts in Übereinstimmung mit § 114 Abs. 4 HochSchG i.V.m. § 317 HGB unter Beachtung der vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) festgestellten deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Abschlussprüfung durchgeführt. Unsere Verantwortung nach diesen Vorschriften und Grundsätzen ist im Abschnitt „Verantwortung des Abschlussprüfers für die Prüfung des Jahresabschlusses und des Lageberichts“ unseres Bestätigungsvermerks weitergehend beschrieben. Wir sind von der Anstalt unabhängig in Übereinstimmung mit den deutschen handelsrechtlichen und berufsrechtlichen Vorschriften und haben unsere sonstigen deutschen Berufspflichten in Übereinstimmung mit diesen Anforderungen erfüllt. Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise ausreichend und geeignet sind, um als Grundlage für unsere Prüfungsurteile zum Jahresabschluss und zum Lagebericht zu dienen.

Verantwortung der gesetzlichen Vertreter und des Verwaltungsrates für den Jahresabschluss und den Lagebericht

Die gesetzlichen Vertreter sind verantwortlich für die Aufstellung des Jahresabschlusses, der den deutschen, für Kapitalgesellschaften geltenden handelsrechtlichen Vorschriften in allen wesentlichen Belangen entspricht, und dafür, dass der Jahresabschluss unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage der Anstalt vermittelt. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die internen Kontrollen, die sie in Übereinstimmung mit den deutschen Grundsätzen ordnungsmäßiger Buchführung als notwendig bestimmt haben, um die Aufstellung eines Jahresabschlusses zu ermöglichen, der frei von wesentlichen falschen Darstellungen aufgrund von dolosen Handlungen (d.h. Manipulationen der Rechnungslegung und Vermögensschädigungen) oder Irrtümern ist.

Bei der Aufstellung des Jahresabschlusses sind die gesetzlichen Vertreter dafür verantwortlich, die Fähigkeit der Anstalt zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit zu beurteilen. Des Weiteren haben sie die Verantwortung, Sachverhalte in Zusammenhang mit der Fortführung der Unternehmenstätigkeit, sofern einschlägig, anzugeben. Darüber hinaus sind sie dafür verantwortlich, auf der Grundlage des Rechnungslegungsgrundsatzes der Fort-

führung der Unternehmenstätigkeit zu bilanzieren, sofern dem nicht tatsächliche oder rechtliche Gegebenheiten entgegenstehen.

Außerdem sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die Aufstellung des Lageberichts, der insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Anstalt vermittelt sowie in allen wesentlichen Belangen mit dem Jahresabschluss in Einklang steht, den deutschen gesetzlichen Vorschriften entspricht und die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend darstellt. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die Vorkehrungen und Maßnahmen (Systeme), die sie als notwendig erachtet haben, um die Aufstellung eines Lageberichts in Übereinstimmung mit den anzuwendenden deutschen gesetzlichen Vorschriften zu ermöglichen, und um ausreichende geeignete Nachweise für die Aussagen im Lagebericht erbringen zu können.

Der Verwaltungsrat ist verantwortlich für die Überwachung des Rechnungslegungsprozesses der Anstalt zur Aufstellung des Jahresabschlusses und des Lageberichts.

Verantwortung des Abschlussprüfers für die Prüfung des Jahresabschlusses und des Lageberichts

Unsere Zielsetzung ist, hinreichende Sicherheit darüber zu erlangen, ob der Jahresabschluss als Ganzes frei von wesentlichen falschen Darstellungen aufgrund von dolosen Handlungen oder Irrtümern ist, und ob der Lagebericht insgesamt ein zutreffendes Bild von der Lage der Anstalt vermittelt sowie in allen wesentlichen Belangen mit dem Jahresabschluss sowie mit den bei der Prüfung gewonnenen Erkenntnissen in Einklang steht, den deutschen gesetzlichen Vorschriften entspricht und die Chancen und Risiken der zukünftigen Entwicklung zutreffend darstellt, sowie einen Bestätigungsvermerk zu erteilen, der unsere Prüfungsurteile zum Jahresabschluss und zum Lagebericht beinhaltet.

Hinreichende Sicherheit ist ein hohes Maß an Sicherheit, aber keine Garantie dafür, dass eine in Übereinstimmung mit § 317 HGB unter Beachtung der vom Institut der Wirtschaftsprüfer (IDW) festgestellten deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Abschlussprüfung durchgeführte Prüfung eine wesentliche falsche Darstellung stets aufdeckt. Falsche Darstellungen können aus dolosen Handlungen oder Irrtümern resultieren und werden als wesentlich angesehen, wenn vernünftigerweise erwartet werden könnte, dass sie einzeln oder insgesamt die auf der Grundlage dieses Jahresabschlusses und Lageberichts getroffenen wirtschaftlichen Entscheidungen von Adressaten beeinflussen.

Während der Prüfung üben wir pflichtgemäßes Ermessen aus und bewahren eine kritische Grundhaltung. Darüber hinaus

- identifizieren und beurteilen wir die Risiken wesentlicher falscher Darstellungen im Jahresabschluss und im Lagebericht aufgrund von dolosen Handlungen oder Irrtümern, planen und führen Prüfungshandlungen als Reaktion auf diese Risiken durch sowie erlangen Prüfungsnachweise, die ausreichend und geeignet sind, um als Grundlage für unsere Prüfungsurteile zu dienen. Das Risiko, dass eine aus dolosen Handlungen resultierende wesentliche falsche Darstellung nicht aufgedeckt wird, ist höher als das Risiko, dass eine aus Irrtümern resultierende wesentliche falsche Darstellung nicht aufgedeckt wird, da dolose Handlungen kollusives Zusammenwirken, Fälschungen, beabsichtigte Unvollständigkeiten, irreführende Darstellungen bzw. das Außerkraftsetzen interner Kontrollen beinhalten können.
- erlangen wir ein Verständnis von den für die Prüfung des Jahresabschlusses relevanten internen Kontrollen und den für die Prüfung des Lageberichts relevanten Vorkehrungen und Maßnahmen, um Prüfungshandlungen zu planen, die unter den Umständen angemessen sind, jedoch nicht mit dem Ziel, ein Prüfungsurteil zur Wirksamkeit der internen Kontrollen der Anstalt bzw. dieser Vorkehrungen und Maßnahmen abzugeben.
- beurteilen wir die Angemessenheit der von den gesetzlichen Vertretern angewandten Rechnungslegungsmethoden sowie die Vertretbarkeit der von den gesetzlichen Vertretern dargestellten geschätzten Werte und damit zusammenhängenden Angaben.
- ziehen wir Schlussfolgerungen über die Angemessenheit des von den gesetzlichen Vertretern angewandten Rechnungslegungsgrundsatzes der Fortführung der Unternehmenstätigkeit sowie, auf der Grundlage der erlangten Prüfungsnachweise, ob eine wesentliche Unsicherheit im Zusammenhang mit Ereignissen oder Gegebenheiten besteht, die bedeutsame Zweifel an der Fähigkeit der Anstalt zur Fortführung der Unternehmenstätigkeit aufwerfen können. Falls wir zu dem Schluss kommen, dass eine wesentliche Unsicherheit besteht, sind wir verpflichtet, im Bestätigungsvermerk auf die dazugehörigen Angaben im Jahresabschluss und im Lagebericht aufmerksam zu machen oder, falls diese Angaben unangemessen sind, unser jeweiliges Prüfungsurteil zu modifizieren. Wir ziehen unsere Schlussfolgerungen auf der Grundlage der bis zum Datum unseres Bestätigungsvermerks erlangten Prüfungsnachweise. Zukünftige Ereignisse oder Gegebenheiten können jedoch dazu führen, dass die Anstalt ihre Unternehmenstätigkeit nicht mehr fortführen kann.
- beurteilen wir Darstellung, Aufbau und Inhalt des Jahresabschlusses insgesamt ein-

HEINRICHS & PARTNER TREUHAND GMBH
WIRTSCHAFTSPRÜFUNGSGESELLSCHAFT - STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT

schließlich der Angaben sowie ob der Jahresabschluss die zugrunde liegenden Geschäftsvorfälle und Ereignisse so darstellt, dass der Jahresabschluss unter Beachtung der deutschen Grundsätze ordnungsmäßiger Buchführung ein den tatsächlichen Verhältnissen entsprechendes Bild der Vermögens-, Finanz- und Ertragslage der Anstalt vermittelt.

- beurteilen wir den Einklang des Lageberichts mit dem Jahresabschluss, seine Gesetzesentsprechung und das von ihm vermittelte Bild von der Lage der Anstalt.
- führen wir Prüfungshandlungen zu den von den gesetzlichen Vertretern dargestellten zukunftsorientierten Angaben im Lagebericht durch. Auf Basis ausreichender geeigneter Prüfungsnachweise vollziehen wir dabei insbesondere die den zukunftsorientierten Angaben von den gesetzlichen Vertretern zugrunde gelegten bedeutsamen Annahmen nach und beurteilen die sachgerechte Ableitung der zukunftsorientierten Angaben aus diesen Annahmen. Ein eigenständiges Prüfungsurteil zu den zukunftsorientierten Angaben sowie zu den zugrunde liegenden Annahmen geben wir nicht ab. Es besteht ein erhebliches unvermeidbares Risiko, dass künftige Ereignisse wesentlich von den zukunftsorientierten Angaben abweichen.


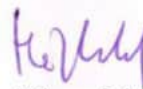
Wir erörtern mit den für die Überwachung Verantwortlichen unter anderem den geplanten Umfang und die Zeitplanung der Prüfung sowie bedeutsame Prüfungsfeststellungen, einschließlich etwaiger bedeutsamer Mängel in internen Kontrollen, die wir während unserer Prüfung feststellen."

Vorstehenden Prüfungsbericht erstatten wir in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften und den Grundsätzen ordnungsmäßiger Erstellung von Prüfungsberichten (IDW PS 450 n.F. (10.2021)).

Trier, den 20. Mai 2025



Heinrichs & Partner Treuhand GmbH
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft
Steuerberatungsgesellschaft



 Begon Hilgenfeld
 (Wirtschaftsprüfer) (Wirtschaftsprüfer)

signiert von:
Tillmann Hilgenfeld
am: 04.06.2025
mit:
digiSeal®
by secript

Studierendenwerk Trier AÖR**Gewinn- und Verlustrechnung vom 01.01.2024 bis 31.12.2024**

	Geschäftsjahr EUR	Vorjahr EUR
1. Umsatzerlöse	12.920.022,20	12.879.962,94
2. sonstige betriebliche Erträge	404.206,30	445.268,33
3. Materialaufwand		
a) Aufwendungen für Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe und für bezogene Waren	1.338.582,70	1.380.543,49
b) Aufwendungen für bezogene Leistungen	3.381.283,58	2.852.565,20
	<u>4.719.866,28</u>	<u>4.233.108,69</u>
4. Personalaufwand		
a) Löhne und Gehälter	3.831.558,27	3.762.642,39
b) soziale Abgaben und Aufwendungen für Altersversorgung und für Unterstützung	1.048.470,76	1.007.228,67
	<u>4.880.029,03</u>	<u>4.769.871,06</u>
- davon für Altersversorgung EUR 210.076,69 (EUR 205.681,74)		
5. Abschreibungen auf immaterielle Vermögensgegenstände des Anlagevermögens und Sachanlagen	1.281.513,03	1.305.149,64
6. sonstige betriebliche Aufwendungen	974.399,86	901.086,73
7. Unterstützung von Studierenden und sozialen Einrichtungen	51.436,79	66.829,30
8. Erträge aus anderen Wertpapieren und Ausleihungen des Finanzanlagevermögens	840,00	840,00
9. sonstige Zinsen und ähnliche Erträge	351.356,00	118.397,74
10. Zinsen und ähnliche Aufwendungen	54.381,59	60.966,88
11. Steuern vom Einkommen und vom Ertrag	<u>0,00</u>	<u>60,00-</u>
12. Ergebnis nach Steuern	1.714.797,92	2.107.516,71
13. sonstige Steuern	47.143,04	46.979,12
	<u>1.667.654,88</u>	<u>2.060.537,59</u>
14. Jahresüberschuss	1.667.654,88	2.060.537,59
15. Entnahmen aus Rücklagen	698.719,16	577.933,51
16. Einstellungen in Rücklagen	2.366.374,04	2.638.471,10
	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>
17. Bilanzgewinn	<u>0,00</u>	<u>0,00</u>

AKTIVA

	EUR	Geschäftsjahr EUR	Vorjahr EUR
A. Anlagevermögen			
I. Immaterielle Vermögensgegenstände			
1. entgeltlich erworbene Konzessionen, gewerbliche Schutzrechte und ähnliche Rechte und Werte sowie Lizenzen an solchen Rechten und Werten	414.457,53		459.668,53
2. geleistete Anzahlungen	<u>0,00</u>		<u>32.130,00</u>
		414.457,53	491.798,53
II. Sachanlagen			
1. Grundstücke, grundstücksgleiche Rechte und Bauten einschließlich der Bauten auf fremden Grundstücken	32.988.725,62		33.733.884,62
2. technische Anlagen und Maschinen	242.700,57		259.004,57
3. andere Anlagen, Betriebs- und Geschäftsausstattung	1.447.360,82		1.745.305,41
4. geleistete Anzahlungen und Anlagen im Bau	<u>1.836.354,19</u>		<u>188.565,47</u>
		36.515.141,20	35.926.760,07
III. Finanzanlagen			
1. Wertpapiere des Anlagevermögens	91.180,33		86.640,00
2. Genossenschaftsanteile	<u>41.600,00</u>		<u>41.600,00</u>
		132.780,33	128.240,00
B. Umlaufvermögen			
I. Vorräte			
Roh-, Hilfs- und Betriebsstoffe		213.300,24	274.765,20
II. Forderungen und sonstige Vermögensgegenstände			
1. Forderungen aus Lieferungen und Leistungen	87.936,13		83.367,89
2. sonstige Vermögensgegenstände	<u>121.918,73</u>		<u>44.333,91</u>
		209.854,86	127.701,80
III. Kassenbestand und Guthaben bei Kreditinstituten		17.725.449,16	16.414.607,90
C. Rechnungsabgrenzungsposten		1.407.685,39	1.218.020,68
		<u>56.618.668,71</u>	<u>54.581.894,18</u>
		<u><u>56.618.668,71</u></u>	<u><u>54.581.894,18</u></u>



Studierendenwerk Trier
Anstalt des öffentlichen Rechts
Universitätsring 12a, 54296 Trier
www.studiwerk.de