

F3

Reinhard Farwig
Analysis

an der TUD seit: **04/1995**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **1 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **332 km**
 Geburtsdatum: **19.4.1955**
 Erdös-Zahl: **4**
 Größe: **177 cm**
 Gewicht: **83 kg**
 Schuhgröße: **43**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **63**

H3

Martin Otto
Logik

an der TUD seit: **10/2003**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **7 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **85 km**
 Geburtsdatum: **8.3.1961**
 Erdös-Zahl: **3**
 Größe: **176 cm**
 Gewicht: **70 kg**
 Schuhgröße: **42**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **35**

G3

Walter Trebels
Algebra, Geometrie
und Funktionalanalysis

an der TUD seit: **1975**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **18 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **280 km**
 Geburtsdatum: **19.1.1942**
 Erdös-Zahl: **3**
 Größe: **176 cm**
 Gewicht: **88 kg**
 Schuhgröße: **42**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **80**

D3

Jürgen Bokowski
Optimierung

an der TUD seit: **1981**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **5 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **1024 km**
 Geburtsdatum: **2.2.1943**
 Erdös-Zahl: **2**
 Größe: **202 cm**
 Gewicht: **100 kg**
 Schuhgröße: **50**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **80**

B3

Regina Bruder
Didaktik

an der TUD seit: **04/2001**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **33 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **620 km**
 Geburtsdatum: **26.12.1953**
 Erdös-Zahl: **∞**
 Größe: **164 cm**
 Gewicht: **76 kg**
 Schuhgröße: **39**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **96**

A3

Karl Heinrich Hofmann
Algebra, Geometrie
und Funktionalanalysis

an der TUD seit: **1982**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **10 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **120 km**
 Geburtsdatum: **3.10.1932**
 Erdös-Zahl: **3**
 Größe: **172 cm**
 Gewicht: **74 kg**
 Schuhgröße: **42**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **208**

E3

Ulrich Reif
Differenzialgeometrie und
@geometrische Datenverarbeitung

an der TUD seit: **04/2000**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **30 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **200 km**
 Geburtsdatum: **9.9.1962**
 Erdös-Zahl: **4**
 Größe: **175 cm**
 Gewicht: **75 kg**
 Schuhgröße: **42**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **32**

C3

Jakob Creutzig
Stochastik

an der TUD seit: **10/2003**
 Entfernung Wohnort-Mathebau: **11 km**
 Entfernung Geburtsort-Mathebau: **348 km**
 Geburtsdatum: **25.3.1976**
 Erdös-Zahl: **3**
 Größe: **180 cm**
 Gewicht: **80 kg**
 Schuhgröße: **45**
 Anzahl von Veröffentlichungen: **10**

Irish Coffee

Zutaten:

- 1 cl Whiskey (Irish)
- heißer frischer Kaffee
- angeschlagene Sahne
- 2 TL Zucker



Zubereitung:

Kaffee in ein hohes Henkelglas geben, Whiskey und Zucker (nach Belieben) dazu, umrühren und auflösen. Die angeschlagene Sahne (also nicht mehr flüssig, aber auch noch nicht ganz fest) über einen umgedrehten Teelöffel langsam auf den Kaffee laufen lassen. Nicht umrühren!

Long Island Icetea

Zutaten:

- 2 cl Wodka
- 2 cl Tequila Silver
- 2 cl Cointreau
- 3 cl Zitronensaft
- 2 cl Rum
- 2 cl Orangensaft
- 2 cl Gin
- Cola



Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Glas geben, mit Cola auffüllen und umrühren. Die Menge der Spirituosen kann je nach Geschmack erhöht oder auch gesenkt werden.

White Russian

Zutaten:

- 3 cl Kahlúa
- 4 cl Wodka
- 4 cl Sahne



Zubereitung:

Die Zutaten gut mixen und eisgekühlt servieren.

Martin Ottos Lieblingscocktail

Birne

Zutaten:

- 1/4 entkernte, ungeschälte Birne
- Williams Christ Birnenbrand
- Ginger Ale



Zubereitung:

Birne in ein Glas geben, Birnenbrand dazu, mit eis kaltem Ginger Ale aufgießen.

Ulrich Reifs Lieblingscocktail:

Professorenchorle

Eine Schorle mit einem Weingehalt von über 99% heißt Professorenchorle, anderenfalls spricht man von einer Studentenschorle.

Zubereitung:

- 1) Fülle Glas 1 mit 1/4 l gutem, gekühltem Würtemberger Riesling. (Merke: Schlechter Wein gibt schlechte Schorle!)
 - 2) Fülle Glas 2 mit 1/4 l eis kaltem Mineralwasser.
 - 3) Entnehme 1/2 TL aus Glas 2 und mische ihn unter den Inhalt von Glas 1.
 - 4) Entnehme dann 1/2 TL aus Glas 1 und mische ihn unter den Inhalt von Glas 2.
 - 5) Überlege: Ist nun mehr Wein im Wasser oder mehr Wasser im Wein?
 - 6) Genieße Glas 1 selbst und spendiere Glas 2 einem Studenten.
 - 7) Sollte gerade kein Student in der Nähe sein, stelle man Glas 2 für die Zubereitung weiterer Schorlen in den Kühlschrank (Schritt 2 entfällt also ab dann).
- Überlege: Nach wie vielen Schorlen ist auch in Glas 2 eine Professorenchorle (1 TL = 3 ml)?

Die beste Antwort eines Erstsemesters auf die Fragen 5 und 7 wird wahlweise mit einer Flasche gutem Würtemberger Riesling oder einer Flasche Mineralwasser honoriert.

Einsendeschluss: 18. Mai 2007
E-Mail: reif@mathematik.tu-darmstadt.de

Swimming Pool

Zutaten:

- 2 cl Wodka
- 2 cl Rum weiß
- 2 cl Sahne
- 2 cl Cream of Coconut (Kokosnussmilch)
- 1 cl Blue Curaçao
- 6 cl Ananassaft



Zubereitung:

Alle Zutaten außer dem Blue Curaçao mit etwas Eis in einem Shaker gut schütteln und in ein Glas mit crushed Eis geben. Nun den Curaçao darüber gießen. Mit Trinkhalm und einem Stück Ananas servieren.

Regina Bruders Lieblingscocktail:

Cosmopolitan

Zutaten:

- 1 cl Triple Sec
- z. B. Cointreau
- 2 cl Wodka
- 2 cl Cranberry-Saft
- 1 cl Limettensaft



Zubereitung:

Alle Zutaten (Limettensaft nach Geschmack evtl. auch geringer dosiert!) im Shaker mit viel Eis kräftig shaken und durch den Barsieb in ein gut vorgekühltes Martini-Glas abgießen. Evtl. mit einem Limetten- oder Zitronenschalen-Twist garnieren.

Zubereitung:

Die gewaschene Limette halbieren und den Saft in das Glas auspressen. Die Limettenhälften in kleinere Spalten schneiden und im Glas etwas zerdrücken. Nun zuerst die Eiswürfel dazu geben und den Rum darüber laufen lassen. Zuletzt mit Cola auffüllen und einmal vorsichtig umrühren.

Zutaten:

- 6 cl Rum weiß
- 10 cl Cola
- 1 unbehandelte Limette
- Eiswürfel

