

LawCampus - Podcast Folge 4 (Staffel 2) | Geschenktes Mini-E-Book: Horn/Berster, Einführung in die Rechtswissenschaft und Rechtsphilosophie | Möglichkeiten für Jura-Studierende, sich sozial zu engagieren | Kostenloses Webinar mit unserem Autor Dr. Denis Basak | Nikolausgewinnspiel 2024 | Rezept: Käse-Knoblauch-Zupfbrot, perfekt zum Teilen



LawCampus - News 11-12/2024: #forabetterworld



Liebe Leserinnen und Leser,

während man zu Hause am Schreibtisch sitzt und nebenbei die Nachrichten verfolgt, überkommt einen hin und wieder das Gefühl, festzusitzen und dem Weltgeschehen machtlos ausgeliefert zu sein. Nicht immer gelingt es dann, motiviert und optimistisch bei der Sache zu bleiben ... nachhaltige Veränderungen und positive Auswirkungen beginnen, wenn Menschen in ihrem direkten Umfeld aktiv werden!

Mit unserem Newsletter wollen wir euch dafür einige Ideen liefern:

- [LawCampus - Podcast Folge 4 \(Staffel 2\)](#)
- [Geschenktes Mini-E-Book: Horn/Berster, Einführung in die Rechtswissenschaft und Rechtsphilosophie](#)
- [Möglichkeiten für Jura-Studierende, sich sozial zu engagieren](#)
- [Kostenloses Webinar mit unserem Autor Dr. Denis Basak](#)
- [Nikolausgewinnspiel 2024](#)
- [Rezept: Käse-Knoblauch-Zupfbrot, perfekt zum Teilen](#)

Einen schönen Jahresausklang!



C.F. Müller Verlag
Sven Hübler

Law Campus - Podcast Folge 4 (Staffel 2)

In unserem Podcast in Zusammenarbeit mit der [StudZR](#), der Studentischen Zeitschrift für Rechtswissenschaft Heidelberg, ist in dieser Folge Prof. Dr. Steffen Lask zu Gast. Er ist Dozent für Sportrecht sowie Rechtliche Grundzüge des Sport- und Gesundheits-Managements an der *ESAB Fachhochschule für Sport und Management* in Potsdam. Im Interview spricht er vor allem über:

- seine sportlichen Erfolge im Triathlon in der Zeit von 2004 bis 2019,
- Struktur, Fokus und Motivation im Beruf durch den (täglichen) Sport,
- unterschiedliche Facetten des Sportrechts und Schiedsgerichtsverfahren,
- seinen (Um)weg zum Strafrecht nach dem Ersten Staatsexamen,
- die Simulation von Prüfungsgesprächen in Arbeitsgemeinschaften und
- das Üben des Gutachtenstils anhand von Aktenvorträgen.



Jetzt bei Spotify in die neue LawCampus - Folge reinhören:

[LawCampus - Podcast Folge 4 \(Staffel 2\)](#)

Geschenktes Mini-E-Book: Horn/Berster, Einführung in die Rechtswissenschaft und Rechtsphilosophie

Neben einer Einführung in die Rechtswissenschaft und ihre Arbeitsmethoden verbunden mit einer Einführung in die Rechtsphilosophie werden zugleich Verbindungslinien zur Rechtsgeschichte und zur allgemeinen Philosophie aufgezeigt. Das Gratis-Mini-E-Book beinhaltet die Abschnitte zur Juristischen Methodenlehre und zu der juristischen Argumentation:



Gratis-Mini-E-Book Einführung in die Rechtswissenschaft und Rechtsphilosophie: § 7 Juristische Methodenlehre und § 8 Die juristische Argumentation

Möglichkeiten für Jura-Studierende, sich sozial zu engagieren

Gerade in der Vorweihnachtszeit können Jura-Studierende sich auf vielfältige Weise sozial engagieren – indem sie ihre juristischen Kenntnisse beispielsweise einsetzen, um Streitigkeiten zu klären, die allgemeine Rechtssicherheit zu fördern oder ehrenamtliche Projekte mit ihrer Expertise zu unterstützen. Dies ermöglicht euch nicht nur einen positiven gesellschaftlichen Einfluss, sondern ihr übernehmt auch bewusst Verantwortung für die Gestaltung eines besseren Miteinanders.

Hier stellen wir euch einige Möglichkeiten vor, die ihr in Betracht ziehen könnt:

- Die Vorweihnachtszeit ist geprägt von Benefizveranstaltungen, bei denen eure juristischen Kenntnisse gefragt sind. Ihr könnt sowohl Organisatoren als auch Spender bei (steuer)rechtlichen Fragen beraten oder bei der Aufbereitung von Vertragsvorlagen behilflich sein. Eine rechtliche Begleitung gemeinnütziger Aktionen trägt zur Rechtssicherheit bei und wirkt zudem vertrauensbildend.
- Jura-Studierende können dazu beitragen, Streitigkeiten über Lärm oder familiäre Probleme durch Mediation friedlich beizulegen. Eine rechtliche Unterstützung bei der Klärung von Konflikten in der emotional aufgeladenen Vorweihnachtszeit ist besonders wichtig, wenn sich die Beteiligten keinen Rechtsbeistand leisten können oder beispielsweise eine Sprachbarriere existiert.
- Ihr könnt kostenlose Info-Abende zu rechtlichen Fragestellungen organisieren, die in der Vorweihnachtszeit besonders relevant sind. Themen wie Vertragsrecht beispielsweise bei Mängeln, Arbeitsrecht bei Mehrarbeit oder Mietrecht bei Streitigkeiten über Weihnachtsdekoration bieten euch einen ersten Einblick in die Rechtspraxis.

- Viele gemeinnützige Vereine und Initiativen, die dem Gemeinwohl dienen, arbeiten in der Vorweihnachtszeit unter Hochdruck. Juristische Beratung zu Vereinsrecht oder Haftungsfragen kann diesen Initiativen helfen, ihre Arbeit auf rechtlich sicheren Boden zu stellen. Ihr könnt bei der Einhaltung von Sicherheitsauflagen oder auch bei Genehmigungsverfahren beraten.
- Mit einem Engagement bei Pro Bono könnt ihr durch kostenlose Rechtsberatung für benachteiligte Gruppen zum Gemeinwohl beitragen. Dies schließt die Unterstützung von Obdachlosen, Geflüchteten oder Menschen in finanziellen Notlagen ein und ihr könnt dabei eure rechtlichen Expertisen im Zivil-, Verwaltungs- und Asylrecht anbringen.

Neben der fachlichen Unterstützung können wir alle durch ehrenamtliche Tätigkeiten einen direkten Beitrag leisten, beispielsweise durch Mitarbeit in Tafel-Läden oder in Suppenküchen sowie auch bei der Organisation von Hilfslieferungen, zum Beispiel in die Ukraine.

Über die Freiwilligenagenturen findet ihr viele Möglichkeiten vor Ort: <https://bagfa.de>

Frohe Weihnachten!



Kostenloses Webinar mit unserem Autor Dr. Denis Basak

Die besten wissenschaftlichen Arbeitstechniken im Jurastudium

Am 21. Januar 2025 findet von 16:00 bis 17:30 Uhr das kostenlose Webinar der *Schweitzer Fachmedien* zum Thema wissenschaftliche Arbeitstechniken statt. Diese sind im Jura-Studium unabdinglich und müssen für erfolgreiches Bestehen von jedem Studierenden beherrscht werden. Gehalten wird das Webinar von unserem Autor Dr. Denis Basak, der zu Semesterbeginn mit zwei Kollegen das Buch *Juristische Themenarbeiten* in 4. Auflage veröffentlicht hat.

Jetzt anmelden!

Nikolausgewinnspiel 2024

Schaut jetzt auf unserem Instagram-Account [@cfmuellercampus](#) vorbei und sichert euch einen tollen Gewinn. Ihr könnt noch bis 16.12.2024, 11:59 Uhr an der Verlosung teilnehmen!



Passend zu Nikolaus am vergangenen Freitag: Nehmt jetzt am C.F. Müller-Gewinnspiel teil! Die Hälfte des Semesters ist bereits geschafft. Bevor ihr euch in die wohlverdiente Weihnachtspause verabschiedet, möchten wir einem/r von euch die Zeit mit unserem tollen Gewinn versüßen. Die Teilnahmebedingungen findet ihr auf Instagram!

Käse-Knoblauch-Zupfbrot, perfekt zum Teilen

Zutaten (für ca. 18 aneinander gebackene Brötchen):

- 1 ganze Knoblauchknolle
- 1 EL Olivenöl, plus etwas zum Rösten
- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 150 g Weizenmehl (Type 405)
- 7 g Trockenhefe (extra triebstark)
- ½ TL Salz
- 250 ml lauwarme Vollmilch
- 1 TL Honig
- 25 g weiche Butter
- 3 TL getrockneter Oregano
- 150 g Emmentaler am Stück
- 50 g zerlassende Butter
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen. Die Knoblauchknolle auf ein Stück Alufolie setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und einwickeln. Auf ein Backblech legen und 30 Minuten lang rösten, bis die Zehen weich sind. Währenddessen die beiden Mehlsorten in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenhefe vermengen. Die lauwarme Milch (max. 37°C) mit dem Honig vermischen. Dann die Knoblauchknolle aus dem Backofen nehmen, auswickeln und etwas abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehen ausdrücken und den Brei zusammen mit dem Oregano, der weichen Butter sowie der Milch und zuletzt dem Salz zum Mehl geben. Den Teig solange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel geben, dort zugedeckt für ca. 45 Minuten gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich annähernd verdoppelt haben. Die Arbeitsplatte leicht mit Mehl bestäuben, den Teig mit den Handflächen zu einer Rolle formen und in ca. 18 gleich große Portionen einteilen. Den Emmentaler in Stückchen schneiden und in die Teiglinge einarbeiten. Diese zu Kugeln formen, indem der Teig nach außen gezogen und unten zusammengedrückt wird. Die Teigkugeln mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech als Dreieck legen – sodass ein großer Tannenbaum oder mehrere kleine entstehen. Zwischen den Kugeln etwas Platz lassen. Den Teig nochmals abdecken und nochmal für ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Die Teigkugeln mit etwas Milch beträufeln und auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze oder 180 °C Umluft für ca. 15 bis 20 Minuten backen, bis das Käse-Knoblauch-Zupfbrot aufgegangen und goldbraun ist. Zum Anrichten zerlassene Butter mit der Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren und das Käse-Knoblauch-Zupfbrot damit bestreichen. Am besten warm servieren und genießen!

LawCampus - News jetzt weiterempfehlen!

Interessierte Kommiliton:innen können sich [hier](#) für die monatlichen LawCampus - News kostenlos anmelden! Diese Ausgabe könnt ihr auch [als PDF herunterladen](#).

PS. Der monatliche Newsletter „[Kluge Köpfe im Strafrecht](#)“ bietet ein Interview-Format mit bekannten Persönlichkeiten aus dem Strafrecht, die sowohl berufliche als auch persönliche Einblicke geben. Am besten [gleich anmelden](#) und nichts mehr verpassen!

Impressum

C.F. Müller GmbH
Waldhofer Straße 100
69123 Heidelberg
info@cfmueller.de
Geschäftsführer:
Prof. Dr. Felix Hey, Joachim Kraft
Amtsgericht Mannheim, HRB 721 088
USt.-IdNr.: DE 298 497 470

Verantwortlich für den Inhalt:

Sven Hübler
C.F. Müller GmbH
Waldhofer Straße 100
69123 Heidelberg
Tel.: 06221/1859-347

svn.huebler@cfmueller.de

[Diesen Newsletter abbestellen oder Daten anpassen](#)

[Alle Newsletter von C.F. Müller abbestellen](#)

Das ausführliche Impressum zu unserem Internetangebot findet ihr [hier](#). Bitte beachtet auch folgende Hinweise: Bei Preisangaben und Auflagen sind Änderungen und Irrtümer nicht ausgeschlossen. Alle Rechte vorbehalten. Die Reproduktion oder Modifikation dieses Newsletters ganz oder teilweise ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist untersagt.