



IMPRESSUM

Liebe Eltern und Erziehungsberechtigte
Heute Nachmittag beginnt die Sommerpause und wir freuen uns bereits jetzt auf die erlösten Jubelschreie Ihrer Kinder in den Schulhausgängen in Vorfreude über die fünf bevorstehenden Ferienwochen. Das Schuljahr 22/23 stand ganz im Zeichen der „Normalisierung.“

Die Begrüssung der neuen Schüler*innen und das Mittelstufenkonzert konnten wieder ohne Schutzkonzept durchgeführt werden.

Im Schulhaus Riedhof starteten die Konfliktlotsen in ihr zweites Jahr.

Das Schulratsreglement Riedhof wurde neu überdacht und im September fanden die ersten Wahlen statt.

Wir haben das Schulprogramm 23—26 mit Einbezug der Eltern erstellt und es auch den Schulräten vorgestellt, sodass diese ihre Ideen zur Umsetzung miteinbringen konnten.

Beim Adventssingen haben wir uns über Ihre Teilnahme sehr gefreut. Frau Widmer, Frau Koller und die Klassenlehrpersonen haben die Lieder mit den Klassen fleissig eingeübt.

Bereits im November 22 erhielten sie durch uns die Umfragebögen der FSB (Fachstelle für Schulbeurteilung). Die Fachstelle stattete sodann ihre Besuche gleich nach den Sportferien ab. Der Bericht ist abgeschlossen und wir sind recht zufrieden über die Beurteilung. Zumal das Schulhaus Riedhof zu den grössten Primarschulen der Stadt Zürich gehört.

Im Juni fand dann die Projektwoche zum Thema Kochen statt. Die Schüler*innen haben dieses Thema demokratisch gewählt. Es waren nicht alle Erwachsenen glücklich über diese Wahl. Das OK ging mit Unterstützung von vier Schüler*innen jedoch unbeirrbar den Weg der Planung. Am Ende kam dann alles bestmöglich. Die Freude der Kinder ist für uns nach wie vor das Wichtigste. Zu beobachten, wie sie motiviert Gemüse geschnitten, Teig geknetet und den Kochlöffel gerührt haben, war eine grosse Motivation.

Dieses Jahr konnte das Sommerfest mit viel Sonnenschein, Lebensfreude und guter Stimmung stattfinden. Wir bedanke uns herzlich bei den Organisator*innen, welche diesen Grossanlass mit viel Engagement und Herz auf dem Schularéal Riedhof für uns alle möglich gemacht haben!

Wir wünschen Ihnen allen von Herzen erholsame Sommerferien und freuen uns bereits aufs neue Schuljahr.

Herzliche Grüsse

Claudia Widmer & Petra Zumbach
Schulleitung Schule Riedhof-Pünten

Impressum

5. Ausgabe, Juli 2023

Form: Digitales Magazin

Erscheint neu halbjährlich

Nächste Ausgabe: Anfang Februar 2024

Redaktion: Claudia Widmer, Petra Zumbach

Gestaltung: Petra Zumbach

Reporter*innen: Claudia Widmer, Petra Zumbach,

Maja Schnellmann, Luca Rusconi, Vincent Starck

Rubriken und Themen



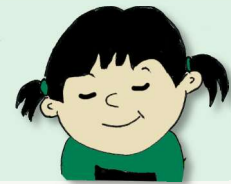
LEHREN UND LERNEN



- * Bericht aus der Werkstatt
- * Vorbilder



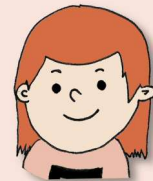
KOOPERATIONEN



- * Sommerfest 2023



LEBENSRAUM SCHULE



- * Projektwoche Thema Kochen; Anhang: Rezepte Projektwoche
- * Konfliktlotsen



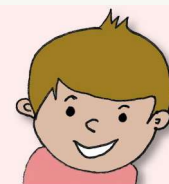
BETRIEB UND INFRASTRUKTUR



- * ZM Pavillon Lachenzelg 2
- * Verkehrsberuhigung Imbisbühlstrasse
- * Schulraumprovisorium Riedhof



SCHULMANAGEMENT



- * Luca Rusconi, Erweiterung Schulleitung
- * Vincent Starck, Wechsel Leitung Betreuung
- * Externe Schulevaluation

LEHREN UND LERNEN



Bericht aus der Wirkstatt

Im letzten Schulmagazin haben wir berichtet, dass zu Beginn des Jahres alle Kinder der 1.- 6. Klasse der Wirkstatt einen Besuch abstatten. Für den Rest des Jahres öffnet sich die Wirkstatt für individuelle Projekte.

tollen Ozean der Forschenden mitschwimmen können.

Diese Projekte starten meist mit viel intrinsischer Motivation und es ist nicht immer einfach, die eigenen Ideen zu konkretisieren und zu Ende zu führen. So unterstützen wir die Forschenden dabei methodisch und helfen ihnen, Lernstrategien aufzubauen. Meistens sind Wissen und viele Ideen vorhanden und wir unterstützen mit Motivationsstrategien, um so das Durchhaltevermögen zu steigern. Was den Inhalt angeht, werden wir immer wieder überflügelt und können längst nicht mehr alle Fragen beantworten.

Aus diesem Grund sind wir seit diesem Jahr dabei, ein Mentoratssystem aufzubauen, indem Sie sich als Eltern oder Bekannte der Schule



In diesem Jahr wurde unter anderem über giftige Tiere, Religionen, Geheimschriften, die Titanic, Frauenrechte, Naturmedizin und Ed Sheeran geforscht. Daraus entstanden Produkte wie eine Handcreme, einige Tier-Modelle und ein Philosophiebüchlein.

Da eine Unterstufenklasse, sich gerne ins Thema Philosophie vertiefen wollte, erklärte sich die Autorin dieses Büchleins bereit, zusammen mit der BBF-Fachperson an zwei Nachmittagen den 2. Klässler*innen die Philosophie näher zu bringen.

So breiten sich die Forschungsergebnisse in kleinen Wellen immer mehr aus und wir hoffen, dass Sie bald alle in diesem



LEHREN UND LERNEN

mit Ihrem Spezialgebiet melden können, um einzelne Kinder oder ganze Klassen zu beraten, unterstützen und begleiten.

Nach unserem Grossaufruf haben wir schon über 20 Zusagen bekommen, was uns sehr freut. Wir werden diese ersten Mentor*innen an einem Mentorats-Apéro im Oktober kennenlernen, unsere Ideen und Wünsche konkreter darlegen und natürlich auch Fragen klären.

Falls Sie an diesem Projekt interessiert sind, sich ebenfalls als Mentor*in auf unsere Angebotsliste stellen lassen wollen oder einfach mehr darüber erfahren möchten, dürfen Sie sich ebenfalls bei uns melden um an diesem ersten Treffen teilzunehmen.

Wirkstatt im Klassenzimmer

Um die Begabungen aller Kinder zu fördern, findet diese auch im Regelunterricht statt.



So wird einmal im Jahr von der 1. bis zur 6. Klasse eine Projektarbeit durchgeführt. In den Unterstufenklassen werden die Kinder an die 'forschende' Arbeitsweise herangeführt und mit Material und viel Struktur unterstützt.

stützt.

Nichtsdestotrotz durchlaufen sie die 6 Forschungsschritte mit grossem Eifer und sind dann, vor allem nach getaner Arbeit, sehr stolz auf ihr Endprodukt. Wir hoffen sehr, dass die ein oder andere Präsentation auch bei Ihnen zu Hause noch gehalten wurde oder wird und auch Sie sich inspirieren lassen durch den Forschergeist Ihres Kindes.

Durch die Vorläufe in den ersten Klassen kennen die Schüler*innen der Mittelstufe die Forschungsschritte schon so gut,



dass sie sich immer mehr in ihre Wunscht Themen vertiefen und selbstregulierter arbeiten können.

In diesem Jahr haben sich alle 4. Klassen gemeinsam zum Thema 'Steinzeit' auf den Weg gemacht, sich in eigene Fragen und Forschungen zu vertiefen.

Als Kick-Off fuhren sie zusammen ins Urgeschichtliche Museum in Zug, wo sie einerseits viel über die Alt- und Jungsteinzeit erfuhren, aber auch in praktischer Umsetzung eigene Steinbeile und Knochennadeln angefertigt haben.

Zurück im Schulzimmer notierten sie eigene Forschungsfragen, forschten fleissig, bis alle Fragen beantwortet und das erworbene Wissen in ein Produkt umgesetzt werden konnte.

Die Erfahrung, ein steinzeitliches Feuer zu entfachen, war spannend und zeigte den Kindern einmal mehr auf, dass es nicht nur für schulisches Lernen viel Ausdauer braucht. Mit Sicherheit können

LEHREN UND LERNEN

wir sagen, dass das Forschungs-Feuer grossräumig entfacht wurde und wir hoffen, dass es noch lange weiterbrennt.



Neues Team, neuer Raum

Bei uns im BBF-Team brennt das Feuer schon lange und erhält nun mit einem neuen Teammitglied und einem neuen Raum noch zusätzlichen Brennstoff.

Wir freuen uns sehr, dass Lena Stocker im nächsten Schuljahr, nebst ihrer Tätigkeit als Mittelstufen-Lehrperson, auch als BBF-Fachperson mitarbeiten wird, um die stärkenorientierte und forschende Haltung an der Schule noch weiter zu befeuern.

Bisher hat unsere 'Wirkstatt' vor allem im Aufenthaltsraum des Riedhof Hortes 3 stattgefunden. Im nächsten Schuljahr dürfen wir im neu erstellten ZüriModul 2 auf dem Gelände der Schule Lachenzelg ein eigenes Zimmer beziehen. Auch wenn der Weg dahin für einige Schüler*innen etwas weiter sein wird, erleichtert es uns die Arbeit sehr, rund um die Uhr einen Raum zur Verfügung zu haben. Wir freuen uns den neuen Wirkstatt-Raum im August eröffnen zu können und alle 1.- 6. Klassen dort willkommen zu heissen.

Schachturnier

Im Einzugsgebiet der Begabungsförderung finden ausserdem noch weitere spannende Aktivitäten statt. Nachdem zu Beginn des Schuljahres alle Klassen in den Genuss einer Schachstunde kamen fand am 24. Mai das erste Riedhof-Pünten Schachturnier statt. 52 Kinder aus allen Stufen nahmen daran teil und machten diesen Nachmittag mit aufregenden Spielen zu einem unvergesslichen Erlebnis.



LEHREN UND LERNEN

Leben mit ADHS

Als Schule haben wir mit dem Thema ADHS einige Berührungspunkte. Sowohl für Schüler*innen, als auch für die Lehrpersonen kann die angeborene Konstitution sehr herausfordernd sein.

Ein wichtiges Entwicklungsziel ist, die überschüssige Energie sinnstiftend bündeln zu können.

Daniel Rohr, Leitung Theater Rigiblick, gibt in SRF3 sowie in der SRF-DOK „Leben mit ADHS“ neben anderen inspirierenden Personen, einen Einblick in die Erlebenswelt.

Daniel Rohr: [«Mein ADHS ist eine kreative Kraft»](#)

SRS3 Focus, Ein Gast—eine Stunde



Dieser Mann brennt wie eine Kerze an beiden Enden. Daniel Rohr steht vor der Kamera und auf der Bühne, er schreibt Stücke und leitet mit viel Erfolg ein Theater. Wer ist dieser Getriebene, der sich mit Leib und Seele seinen Leidenschaften verschrieben hat?

Als Kind war er ein Zappelphilipp. «Ich konnte nicht still sitzen und musste in der Schule ständig vor die Türe.» Dass ADHS der Grund für seine Rastlosigkeit war, realisierte Daniel Rohr erst als Erwachsener.

Seit 16 Jahren führt er das Theater Rigiblick in Zürich und verbindet bei der Programmierung seine grosse Liebe zu Text und Musik. Daneben spielt er geföhlt in jeder Schweizer Film- und TV-Produktion mit.

Quelle: SRS3 Focus, Ein Gast—eine Stunde [«Mein ADHS ist eine kreative Kraft»](#)

Auch empfehlenswert: Daniel Rohr im [SRF-DOK «Leben mit ADHS»](#)

KOOPERATIONEN

Rückblick auf einen tollen Abend

Das alljährlich stattfindende Sommerfest, welches durch den Elternrat organisiert und betreut wird, war auch dieses Jahr ein tolles Erlebnis. Die knapp 900 Menschen, welche das Fest besucht haben, konnten sich über tolle Salat- und Dessertbuffets, Grillstände und eine Sirupbar, wie auch eine Weinbar erfreuen. Das Bezahlungssystem mit dem Twint Code hat sehr gut geklappt und viele Eltern, Erziehungsbeauftragte oder Lehrpersonen haben fleissig konsumiert und gespendet.

Das Rahmenprogramm wurde durch den traditionell stattfindenden Tanzworkshop in der Turnhalle, mit der anschliessenden Vorführung der Tanzgruppen aus dem Riedhof-Pünten, welche von Rebecca Demierre geleitet werden, auf dem Pausenplatz.

Ebenfalls hatte der Mittelstufenchor einen Auftritt und präsentierte vier Lieder aus dem aktuellen Programm, welches im November aufgeführt wird.

Zum ersten Mal wurde dieses Jahr der Flohmarkt bereits Ende Mai und anfangs Juni in beiden Schulhäusern der Schuleinheit durchgeführt. Der Flohmarkt hat grundsätzlich gut geklappt, das kommende Jahr müssen wir noch etwas mehr Werbung dafür machen. Einige Kinder haben wenige Dinge verkauft oder nichts spannendes in der Auslage gefunden.



Generell wurde versucht, die Menschen auf dem ganzen Schulgelände besser zu verteilen. Der obere Pausenplatz war gut gefüllt, einige Familien haben ihre Picknickdecken ausgebreitet und viele Kinder waren entweder in der Disko vor dem Hort oder auf der Wiese und dem unteren Pausenplatz am Fussball spielen. Die Stimmung war gemütlich und entspannt. Das Wetter war traumhaft und die Organisation sehr gut!

Wir freuen uns bereits auf das nächste Sommerfest im kommenden Juni. Sobald wir das Datum gemeinsam mit dem OK bestimmt haben, werden wir Sie selbstverständlich informieren.

Fotobeitrag: OK Sommerfest

LEBENSRAUM SCHULE

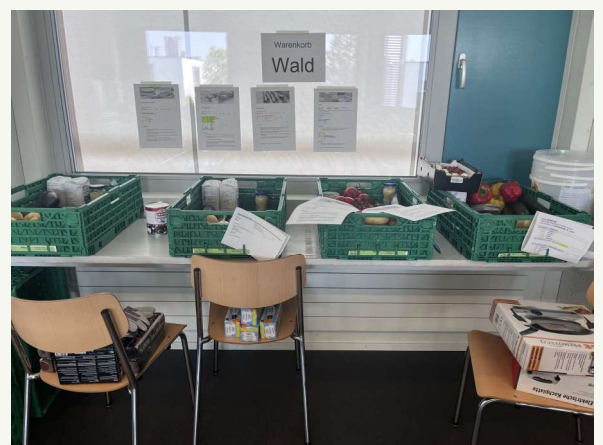
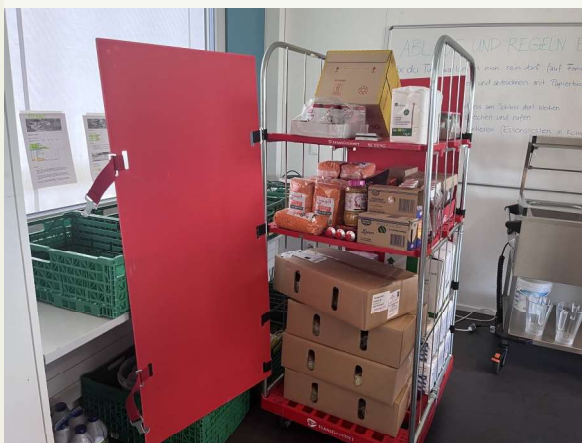
Die Schüler*innen hatten die Wahl des Projektwochenthemas und entschieden sich in einem demokratischen Prozess aus verschiedenen, ebenfalls von den Kindern vorgeschlagenen Themen, für das Kochen.

4 Schüler*innen waren gemeinsam mit 6 Erwachsenen Teil des Organisationskomittees.

Wir entschieden uns für vier Gerichte, welche an jeweils vier Kochstationen gleichzeitig gekocht werden konnten. Die Rezepte finden Sie im Anhang.

Gerne zeigen wir Ihnen Eindrücke der vier Kochstationen. Ihre Kinder waren mit Herz und Seele beim Kochen dabei!

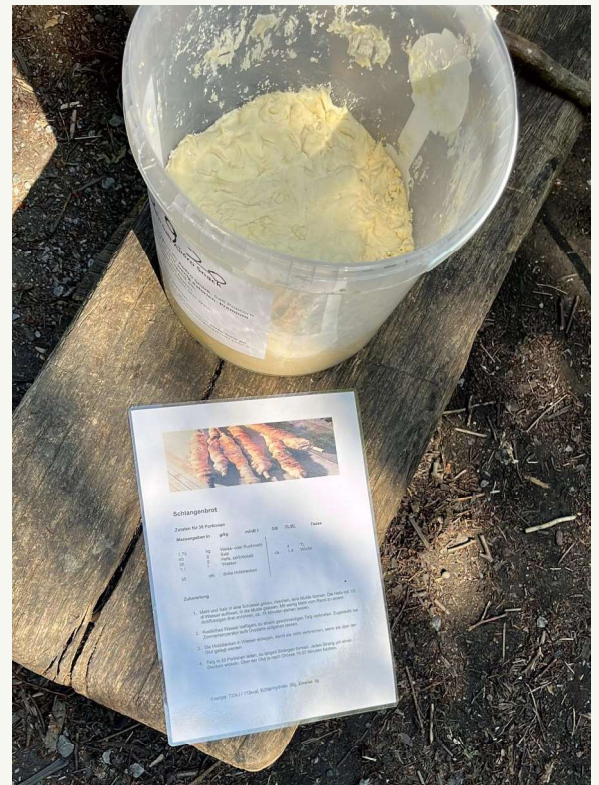
Logistik



LEBENSRAUM SCHULE

Die ganze Logistik, mit dem Lebensmittellager, den Küchenutensilien und anderen praktischen Dingen, war im Hort Riedhof 3. Jeden Morgen wurden frische Früchte und Gemüse direkt vom Lieferanten angeliefert und an die einzelnen Kochstationen verteilt. Vielleicht hat Ihr Kind von seinen Eindrücken in der Einkaufszentrale erzählt. Wie viele Esswaren innerhalb eines Tages verteilt wurden und in welcher Farbenpracht die Essensboxen präsentiert wurden, hat auch das Organisationskomitee jeden Tag aufs Neue überrascht und beeindruckt.

Kochen im Wald Gemüsespieße, Schlangenbrot und Folienkartoffeln



LEBENSRAUM SCHULE

Kochen in der Küche

Mozzarella-Burger mit Salat



LEBENSRAUM SCHULE

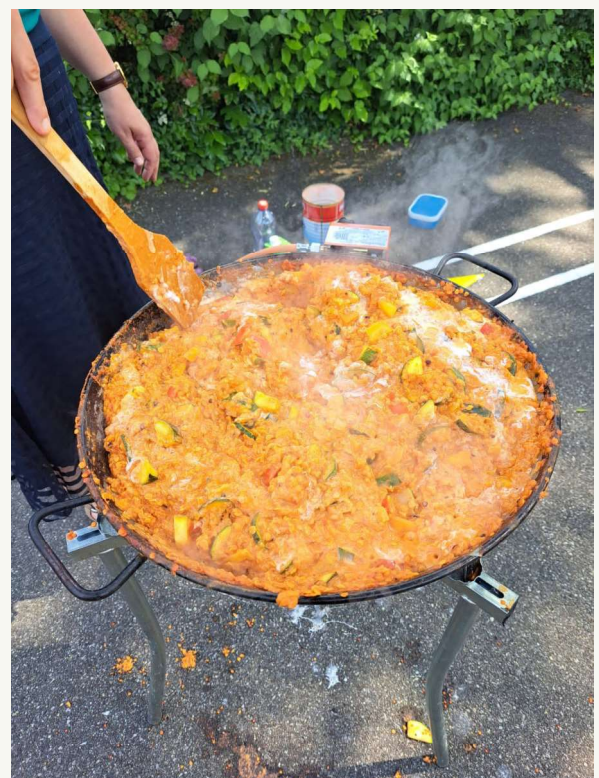
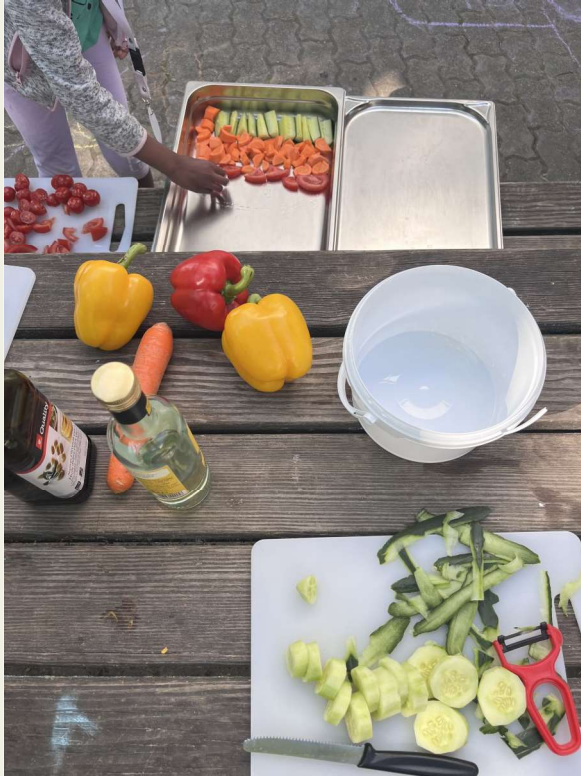
Kochen mit Rechaud

Vegetarische Fajitas



LEBENSRAUM SCHULE

Kochen mit Gas-Feuerschale
Indisches Curry mit Naan

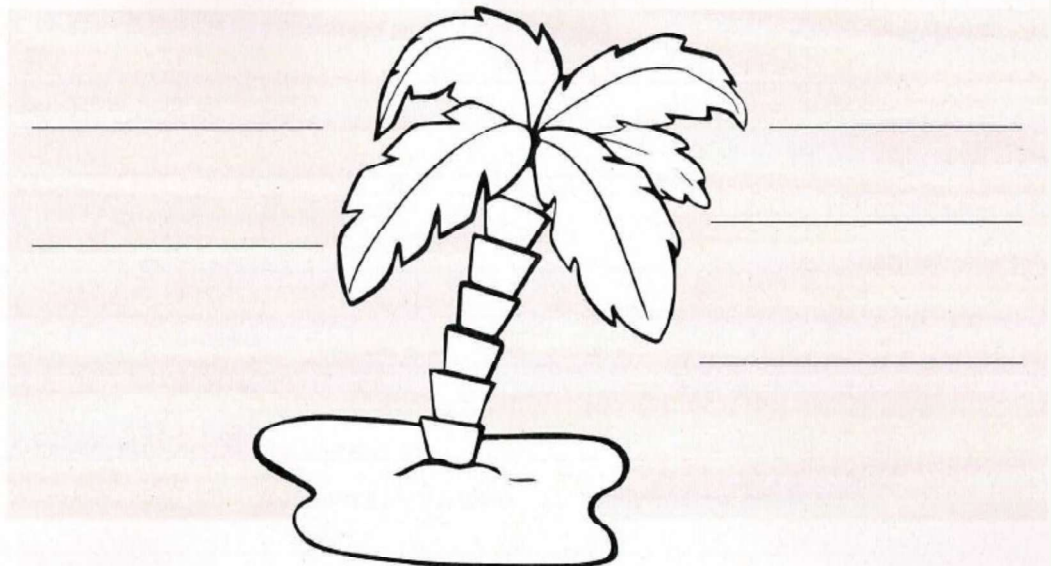


LEBENSRAUM SCHULE

Die Begleitgruppe, bestehend aus Lehrpersonen aller Schulstufen, der Schulsozialarbeiterin Isabel Maiorano und der Schulleitung, war es dieses Schuljahr ein grosses Anliegen, die Konfliktlotsen im Schullalltag besser einzubinden und ihre Präsenz innerhalb der Klassen zu stärken. In regelmässigen Sitzungen mit den Konfliktlotsen, wurden Konflikte besprochen und Herangehensweisen angepasst. Ebenfalls wurden im Klassenverband das eigene Konfliktverhalten reflektiert. Ein solches Gesprächsbeispiel ist die Wutpalme. Über Gefühle zu sprechen und gemeinsam herauszufinden, welche Verhaltensweisen Emotionen auslösen, werden Konflikte vermieden. Dass diese zu einem Zusammenleben dazugehören, ist ebenfalls regelmässiges Thema. Wir als Schule sind der Meinung, dass die Art, wie Konflikte gelöst werden, viel wichtiger ist, als Konflikte grundsätzlich zu vermeiden.

Vielleicht haben Sie, liebe Eltern und Erziehungsberechtigte, ebenfalls Lust, das Arbeitsblatt zur Wutpalme auszufüllen. Vielleicht bietet dies eine gute Grundlage für ein innerfamiliäres Gespräch.

13 Die Wutpalme



Was bringt dich auf die Palme?

Beschrifte die Wutpalme mit fünf Verhaltensweisen, die dich ärgern oder wütend machen.

Was hilft dir meistens, von der «Palme wieder herunterzukommen»?

Was machst du, um dich wieder zu beruhigen? Nenne mindestens fünf Handlungsweisen.

ZM Pavillon Lachenzeig 2

BETRIEB UND INFRASTRUKTUR

ZM Pavillon Lachenzeig 2

Auch in diesem Jahr beziehen wir einen neuen Zürich Modul (ZM) Pavillon.

Die Räumlichkeiten des ZM Lachenzeig 1 werden von der Schule Riedhof-Pünten geräumt und der Schule Lachenzeig überlassen.

Der neu gestellte ZM Lachenzeig 2 steht



Fotobeitrag: Aimen Mokdad

vorerst ganz zu unserer Verfügung. Somit wird die Raumsituation im Schulhaus Pünten erstmals seit Jahren entlastet.

Im ZM Lachenzeig 2 des Schulhauses Pünten, werden die Klassen Sabotic und Fankhauser, das Büro der Schulsozialarbeit, die Bibliothek, die DaZ-Förderung, das Teamzimmer und die Werkstatt der Schule Riedhof-Pünten Platz finden.

Die Neueröffnungen sind für den Hausdienst, die ICT-Verantwortlichen, die Lehrpersonen und die Schulleitung jeweils mit viel administrativem Aufwand verbunden. Alle müssen mit anpacken, sodass solche Eröffnungen möglichst reibungslos ablaufen.

BETRIEB UND INFRASTRUKTUR

Verkehrsberuhigung Imbisbühlstrasse

Nach langem Warten wurde die Imbisbühlstrasse fürs Überqueren zwischen dem ZM Lachenzelg und dem Schul-

haus Pünten mit Verbreiterung des Trottoirs, Versetzung der Temposchwelle und der „Schule“-Markierung besser als Schul(weg)übergang hervorgehoben.

Fotobeitrag: Petra Zumbach



BETRIEB UND INFRASTRUKTUR

Schulraumprovisorium Riedhof

Im Schuljahr 23/24 wird es im Schulhaus Riedhof nochmals eng.

Das Schulraumprovisorium und das Turnhallenprovisorium werden uns erst ab Februar 2024 zur Verfügung stehen.

Die Bauarbeiten haben begonnen und wir freuen uns jetzt schon auf die Entlastung durch mehr Schulraum.

Fotobeitrag: Petra Zumbach



SCHULMANAGEMENT

Liebe Eltern und Erziehungsberechtigte

Es stellen sich unsere Neuzugänge im Leitungsgremium vor:

Luca Rusconi



Ich heisse Luca Rusconi und freue mich nach den Sommerferien in der Schule Riedhof-Pünten als Schulleiter anzufangen. Ich bin Vater zweier schulpflichtiger Kinder und wohne mit meiner Familie in Höngg. Während den letzten 13 Jahren unterrichtete ich im Schulhaus Rütihof auf der Mittelstufe als Klassenlehrperson. Ich habe sehr gerne unterrichtet, suchte aber nach einer neuen Herausforderung und fand diese im Schulhaus Riedhof-Pünten als Teil der Schulleitung. Ich freue mich sehr auf die Zusammenarbeit mit Ihnen als Eltern, Ihren Kindern und dem ganzen Team. Ich wünsche Ihnen allen einen guten Abschluss vor den Sommerferien und erholsame, schöne Sommertage.

Luca Rusconi

Mein Name ist Vincent Starck und ich werde im August die Stelle als Co-Leitung Betreuung für die Schule Riedhof-Pünten antreten. In den letzten 9 Jahren habe ich in der Schule Bungertwies am Zürichberg viel Erfahrung in der schulergänzenden Betreuung mit Kindern vom Kindergartenalter bis zur 6. Klasse sammeln dürfen und freue mich nun auf diese neue Herausforderung.

Meine Freizeit verbringe ich am liebsten in der Natur gemeinsam mit meiner Frau und meiner Tochter.

Ich freue mich Ihnen im Schulalltag zu begegnen und grüsse Sie herzlich.

Vincent Starck



Vincent Starck

SCHULMANAGEMENT

Alle fünf Jahre werden alle Schulen im Kanton Zürich durch die Fachstelle für Schulbeurteilung untersucht und extern beurteilt. Die Qualitätskriterien werden vor jedem Zyklus durch den Kanton bestimmt und definiert.

Der Zweck der Evaluation wird von der FSB folgendermassen beschrieben:

Die externe Evaluation

- » bietet der Schule eine unabhängige fachliche Aussensicht auf die Qualität ihrer Bildungsarbeit;
- » liefert der Schule systematisch erhobene und breit abgestützte Erkenntnisse über ihre Schul- und Unterrichtspraxis;
- » gibt der Schule Impulse für gezielte Massnahmen zur Weiterentwicklung der Schul- und Unterrichtsqualität;
- » dient der Schulpflege und der Schulleitung als Grundlage für strategische und operative Führungsentscheide;
- » erleichtert der Schule die Rechenschaftslegung gegenüber den politischen Behörden und der Öffentlichkeit.

Die Schule Riedhof-Pünten wurde anhand folgender, für alle Regelschulen des Kantons geltenden, Qualitätsansprüchen beurteilt.

Schulgemeinschaft: Die Schule entwickelt eine wertschätzende Gemeinschaft, in der Vielfalt anerkannt und Partizipation gelebt wird.

Unterrichtsgestaltung: Die Lehrpersonen sorgen für eine lernförderliche Klassenführung und gestalten den Unterricht kompetenzorientiert.

Individuelle Förderung: Die Lehrpersonen fördern das individuelle Lernen der Schüler*innen bedarfsgerecht und systematisch.

Beurteilungspraxis: Das Schulteam gewährleistet eine förderorientierte und nachvollziehbare Beurteilung der fachlichen und überfachlichen Kompetenzen.

Digitalisierung im Unterricht: Die Schule sorgt für einen gewinnbringenden Einsatz digitaler Medien im Unterricht und fördert einen verantwortungsvollen Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien.

Zusammenarbeit im Schulteam: Die Mitglieder des Schulteams arbeiten professionell, zielgerichtet und verbindlich zusammen.

Schulführung: Die Schule wird im personellen, pädagogischen und organisatorischen Bereich systematisch und entwicklungsorientiert geführt.

Schul- und Unterrichtsentwicklung: Die Schule entwickelt und sichert die Schul- und Unterrichtsqualität anhand eines zirkulären Ablaufs zielorientiert und kontinuierlich.

Zusammenarbeit mit den Eltern: Die Schule informiert die Eltern umfassend, stellt deren Mitwirkung sicher und gestaltet die kindbezogene Zusammenarbeit aktiv.

SCHULMANAGEMENT

Fokusthema: Kulturelle, soziale und sprachliche Vielfalt Die Schule engagiert sich für die Integration aller Schüler*innen, orientiert sich am Prinzip der Chancengerechtigkeit und fördert das Interesse an unterschiedlichen Lebenswelten.

Grundsätzlich sind wir als Schule sehr zufrieden mit den Rückmeldungen der Fachstelle. Wir haben in vielen Bereichen sehr gute Rückmeldungen erhalten. Besonders positiv ist dabei unser BBF und das Konzept der Konfliktlotsen zu erwähnen. Beide Projekte haben eine stärkende, inklusive Wirkung in der ganzen Schule.

Was uns besonders freut, sind die grundsätzlich positiven Rückmeldungen im Bereich Schulgemeinschaft. Es herrscht eine wertschätzende Grundhaltung in unserer Schule, unabhängig der Funktionen der einzelnen Personen. Die Kinder untereinander, innerhalb der Klassen oder Hortgruppen, wie auch bei den Erwachsenen achten wir auf einen positiven und respektvollen Umgang miteinander. Schüler*innenpartizipation mit den Gefässen des Klassenrates und des Schulrates, unterstützen diese Grundhaltung und bilden für uns als Schulleitung ein Bindeglied zwischen Schulführung und Schüler*innen.

Weiter haben wir konstruktive Rückmeldungen in den Bereichen der Unterrichtsentwicklung und der Beurteilungspraxis erhalten, welche wir innerhalb der Schule angehen werden. Im Thema Digitalisierung sind wir ebenfalls auf gutem Weg, jedoch auch auf die Infrastrukturen der Stadt angewiesen. Diese Mühle drehen sich oft etwas langsamer, als wir uns im Schulalltag wünschen würden. Dennoch versuchen wir, mit den uns zu Verfügung stehenden Mitteln, allen Schüler*innen einen konstruktiven und lehrreichen Umgang mit Medien beizubringen. Dabei sind wir immer wieder auch auf die Unterstützung des familiären Systems angewiesen. Der Umgang, besonders mit den neuen Medien, wird unter Anderem auch innerhalb der Familie besprochen und erlernt.

Falls Sie weiterführende Informationen zu den einzelnen Bereichen erhalten möchten, können Sie den Bericht gerne auf unserer Homepage downloaden.



Salat

Mais Salat
Peperoni

Tomaten Salat
Mozzarella

Bohnen Salat
Zwiebeln

Grüner Salat

Die Saucen können für verschiedene Salate verwendet werden wie z.B. Wurzel-, Getreide-, Teigwaren- oder Blattsalat.

Lasst eurer Phantasie freien lauf

Grundsauce

Zutaten

17	EL	Balsamico Essig
35	EL	Olivenöl
		Salz
		Pfeffer
4	TL	Honig

Zubereitung

1. Den Essig in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen das Öl unter Rühren zugeben. Gut verquirlen mit Salz, etwas Pfeffer und Honig würzen.
2. Nach Belieben mit frischen Kräuter ergänzen

Joghurtsauce

850	g	Joghurt nature
6	EL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
8 - 10	EL	Zitronensaft oder Balsamicoessig
2	EL	Senf
3	TL	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten in ein Gefäss geben, mit dem Schneebesen gut verrühren.
2. Abschmecken und nach Belieben mit frischen Kräuter ergänzen

Kräuter *Dill, Thymian, Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Minze, ...*



Folienkartoffel aus der Glut

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
35	Stk				
35	Stk				
Sauerrahmsauce					
3	kg				
3	Bund				
30	g			3	TL
15	g			2	TL

Zubereitung

1. Für Folienkartoffeln möglichst gleich große Kartoffeln verwenden, damit alle gleichzeitig gar sind.
2. Kartoffeln gut waschen und bürsten. Fest in Alufolie einwickeln und direkt in die Glut vom Lagerfeuer oder Grill legen.
3. Sauerrahm in eine Schüssel geben, Schnittlauch fein schneiden und dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen
4. Nach ca. 20-25 Min. (je nach Größe) sind die Folienkartoffeln gar.
5. Die fertigen Folienkartoffeln in der Mitte auseinander schneiden, salzen und mit Sauerrahmsauce servieren.



Gemüsespiesse

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
70	Stk	Champignons, klein			
70	Stk	Cherry-Tomaten			
70	Stk	Oliven, schwarz (entsteint)			
5	Stk	Peperoni, rot			
5	Stk	Zucchetti			
5	Stk	Zwiebeln			
4	Stk	Auberginen			
10	g	Paprikapulver		2 TL	
10	g	Pfeffer		2 TL	
10	g	Salz		1 TL	
5	Zweige	Thymian			
2	Zweige	Rosmarin			
3	Zehen	Knoblauch			
1	Stk	Zitrone			

Zubereitung

1. Das frische Gemüse waschen, rüsten und in dicke Scheiben / Würfel schneiden.
2. Die Holzspiesse in Wasser einlegen vor dem aufspieseln damit es beim Grillieren nicht zu schnell verbrennt
3. Das Gemüse dann abwechselnd aufspieseln.
4. Das Olivenöl mit dem Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Paprikapulver, abgeriebene Zitronenschale und Saft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen und die Gemüsespiessli damit bestreichen.
5. Die Spiessli anschliessend auf den heissen Grill legen und von allen Seiten grillen. Nach Belieben können die Spiessli nochmals während des Grillens mit der Mischung bestrichen werden.



Schlangenbrot

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
1,75	kg	Weiss- oder Ruchmehl			
40	g	Salz		4	TL
35	g	Hefe, zerbröckelt	ca.	1.5	Würfel
1.1	l	Wasser			
35	stk	dicke Holzstecken			

Zubereitung

1. Mehl und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Die Hefe mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen.
2. Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
3. Die Holzstecken in Wasser einlegen, damit sie nicht verbrennen, wenn sie über der Glut gelegt werden
4. Teig in 20 Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.

Energie: 720kJ / 172kcal, Kohlenhydrate: 38g, Eiweiss: 5g



Mozzarella Burger

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	q/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
ca. 2,8	kg	Schweizer Mozzarella, in ca. 1 cm dicke Scheiben geschnitten			
140	g	Curry			35 TL
0.5	kg	Salz, Pfeffer Mehl			35 EL
15	Stk	Eier, mit 1 TL Milch verquirt			
1	kg	Paniermehl Bratbutter oder Bratorème			70- 100 EL
35		Burger Buns, quer halbiert,			
35 - 70		Kopfsalat-Blätter			
35		Scheiben Tomaten			
35		Scheiben Essiggurken			

Zubereitung

1. Eine Gewürzmischung aus Curry, Salz und Pfeffer herstellen.
2. Mozzarella würzen. Erst im Mehl, dann im Eigelb und anschliessend im Paniermehl wenden.
3. In einer beschichteten Bratpfanne in Bratbutter oder Bratorème bei mittlerer Hitze beidseitig 2-3 Minuten braten.
4. Brötli mit Salat und Tomaten belegen, Mozzarella darauf legen, Brötlideckel auflegen. Warm geniessen.

1 Portion enthält: Energie: 3433kJ / 820kcal, Fett: 35g, Kohlenhydrate: 94g, Eiweiss: 32g



Burger Bun

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
2,2	kg	Mehl			
50	g	Salz		6 TL	
25	g	Zucker		4 TL	
50	g	Hefe, zerbröckelt		2 Würfel	
1,3	l	Milch, lauwarm			
225	g	Butter, weich			
2	Stk	Ei, verquirlt, zum Bestreichen			
		Sesam, zum Bestreuen			

Zubereitung

1. Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Hefe, Milch und Butter in die Mulde geben. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 2 Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.
2. 35 (90g) gleich grosse Brötli formen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, flach drücken. Nach Belieben mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Nochmals ca. 20 min. gehen lassen
3. Ofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 200°C).
4. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Energie: 1227kJ / 293kcal, Fett: 8g, Kohlenhydrate: 47g, Eiweiss: 8g



Vegetarische Fajitas

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
13	Stk				
13	Stk				
9	Stk				
4	Dosen				
4	Dosen				
9	EL				
25	g			4	TL
20	g			4	TL
9	g			9	TL
35	g			9	TL
30	g	3	TL		
20	g			3	TL
25	g			4	TL
875	g				
35 /70					

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, in dünne Spalten schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen, in Stücke oder Streifen schneiden. Zucchini waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Bohnen in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen. Tomaten etwas kleiner schneiden.
2. In einem großen, weiten Topf Öl erhitzen. Zwiebeln, Paprika mit Kreuzkümmel, Chili und getrockneten Kräutern andünsten. Salzen und pfeffern. Zucchini und Bohnen zugeben. Tomaten samt Saft angießen. Alles aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
3. Die Tortillas nach Packungsangabe aufbacken. Die Tortillas lassen sich mit Ragout, Dips, Saucen und geriebenem Käse nach Belieben zusammenstellen und einrollen.

Guacamole Dip

Zutaten für 35 Portionen

8	Stk	Knoblauchzehen
6	Stk	Chilischote
2	Bund	Koriander
14	Stk	Avocados
		Salz und Pfeffer
2	Stk	Limettensaft



Zubereitung

1. Knoblauchzehen abziehen, Chilischoten entkernen, beides fein hacken.
2. Bund Koriander hacken.
3. Avocados Kerne entfernen, das Fruchtfleisch herauslösen, mit Chili und Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken.
4. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen. Alles kalt stellen.

Sauerrahm Dip

Zutaten für 35 Portionen

2.5	kg	Sauerrahm
3	Bund	Schnittlauch etwas Pfeffer, Salz



Zubereitung

1. Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Schnittlauch fein schneiden, unterrühren und Servieren



Indisches Linsen Madras Curry

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
500	g	Rote Linsen			
60	g	Curry Paste		9	TL
1.5	kg	versch. Gemüse (Zucchetti, Rüebli, Bohnen, Auberginen, Peperoni)			
1	l	Tomate sauce			
1	l	Gemüsebouillon			
1	l	Kokosmilch			
etwas		Koriander nach belieben			
60	g	Salz		8-8	TL
60	g	Garam Masala		8-8	TL
		Öl zum anbraten			

Zubereitung

1. Rote Linsen waschen, Gemüse in kleine Würfel schneiden und zusammen mit der Madras Indian Curry Paste in einem Topf für 2 Minuten anbraten.
2. Passierte Tomaten und Gemüsebrühe hinzugeben und für ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
3. Kokosmilch hinzugeben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.
4. Madras Linsen Curry nach Belieben würzen (z.B. 1002 Nächte Gewürz, Garam Masala, Salz) und mit frischem Koriander dekorieren.
5. Linsen Madras Curry mit Naan Brot servieren und geniessen.



Naan Brot

Zutaten für 35 Portionen

Massangaben in	g/kg	ml/dl/l	Stk	TL/EL	Tasse
70	g	Trockenhefe		7	TL (Trockenhefe)
12	g	Zucker		2	TL
7.5	dl	Milch lauwarm			
2	kg	Weizenmehl			
750	g	Naturjoghurt			
40	g	Salz		4	TL
30	g	Backpulver		4	TL
		Butter zum Servieren			

Zubereitung

1. Hefe und Zucker in die lauwarme Milch rühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine tiefe Mulde formen und die Hefemilch hineingiessen. Mit etwas Mehl vom Rand vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.
2. Joghurt, Salz und Backpulver mit in die Schüssel geben und den Teig gut 5 Minuten mit den Knethaken kneten. Er sollte glatt sein und sich vom Schüsselrand lösen. Ggf. 1 EL mehr Milch verwenden. Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig ca. 1h an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Den Teig in ca. 35 gleich grosse Stücke teilen und Kugeln formen. Jede Kugel entweder mit den Händen (ähnlich wie eine Pizza) zu einem kleinen Fladen ziehen, der am Rand etwas dicker ist; oder klassisch auf etwas Mehl auswellen. Die Fladen sollten nicht zu dick sein, damit sie gut durchbacken.
4. Eine grosse beschichtete Pfanne sehr heiss werden lassen und 1-3 Naan (je nach Pfannengröße) nebeneinander hineingeben. Nach etwa 40-80 Sekunden wenden, sobald der Teig Blasen wirft, und von der anderen Seite fertig backen. Vorsicht, die Brote werden schnell zu dunkel! Mit den restlichen Broten ebenso verfahren. Zum Servieren etwas flüssige Butter darüber geben.

