

Mittelschule Wasserburg gewinnt den Fußball-Wintercup des Landkreises Rosenheim

Autor: Martin Oberlinner - Lehrer

Einen tollen Erfolg errangen die Schüler der Mittelschule Wasserburg am 19.02.20 – passenderweise am 100. Geburtstag der Wasserburger Fußballabteilung!

Acht Mannschaften bzw. Schulen aus dem Landkreis mit Schülern der 6. – 8. Klassen trafen sich in der Kolbermoorer Schulturnhalle, um den diesjährigen Landkreissieger zu ermitteln. In einer spannenden Gruppenphase wurde man nach zwei Siegen gegen Feldkirchen und Kolbermoor und einem Unentschieden gegen den späteren Finalgegner Edling Gruppenzweiter. Somit traf man im Halbfinale auf den großen Favoriten aus Westerndorf. Mit 2:0 und nur einer zugelassenen gegnerischen Torchance gewann man verdient und zog in das Finale gegen Edling ein. In einem überaus spannenden und ausgeglichenen Spiel erzielte Hadi Zaraket den vielumjubelten Siegtreffer.

Besonders stolz machte das Trainerteam Schaub/Oberlinner zum einen die faire Spielweise aber auch der große Einsatzwillen und das fußballerische Können der jungen Wasserburger Kicker. Die abschließende Bilanz spiegelt die gute Leistung wider: Vier Siege, ein Unentschieden und 9:3 Tore standen am Ende für die Wasserburger Mittelschüler zu Buche.

Mit zwei Pokalen im Gepäck durften sich die Spieler am nächsten Tag in der Aula feiern lassen.



Lernen lernen

Autorin: Hartung, Silke - Sozialpädagogische Betreuung der GTO

Kinder möchten wir zu selbständigen und eigenverantwortlichen Persönlichkeiten erziehen. Dazu gehört zum einen das Erlernen von sozialen Kompetenzen und zum anderen der schulische Lernerfolg. Wir stellen immer wieder fest, dass das „Lernen lernen“ unseren Kindern oft schwerfällt bzw. dass sie ihren eigenen Lernrhythmus noch nicht gefunden haben. Mit den Kindern der GTO haben wir das thematisiert und die Ergebnisse beim Elternabend am Donnerstag, den 13.02.2020 präsentiert.

Lernstrategien wurden vorgestellt, diskutiert und ergänzt. Diese sollen unseren Schülern helfen, ihren eigenen Lernweg zu finden um Lernerfolg nachhaltig zu sichern.

Am Ende waren sich Schüler, Eltern und Lehrer einig, Lernen ist wichtig, kann stressen, aber soll auch Spaß machen.



Stadtrallye durch Wasserburg

Autor: Felix Zimmermann - Schüler GTO 6.Klasse

Am Donnerstag, den 23.01.20 führten wir, die Schüler der GTO, eine Stadtrallye in Wasserburg durch. Wir wurden in 2er Gruppen aufgeteilt. Jeder von uns bekam einen Stadtplan und viele lästige Fragen, die wir beantworten sollten. Da wir clever waren, holten wir uns die Informationen aus dem



Bürgerbüro, einige liefen in das Vorzimmer des Bürgermeisters und andere informierten sich bei der Wasserburger Zeitung. Manche Fragen waren so gemein, dass wir uns vor Ort erkundigen mussten, wie z.B.: „Was kosten 100g Wollwurst?“ oder „Wer arbeitet an der Ecke?“ Die letzte Frage war ganz einfach. „Was muss man für 5 Krapfen ausgeben?“ Am Ende gab es zur Belohnung Krapfen, die wir gleich verputzten. Stolz und entspannt liefen wir dann wieder in die Schule zurück. Das war ein toller Tag.

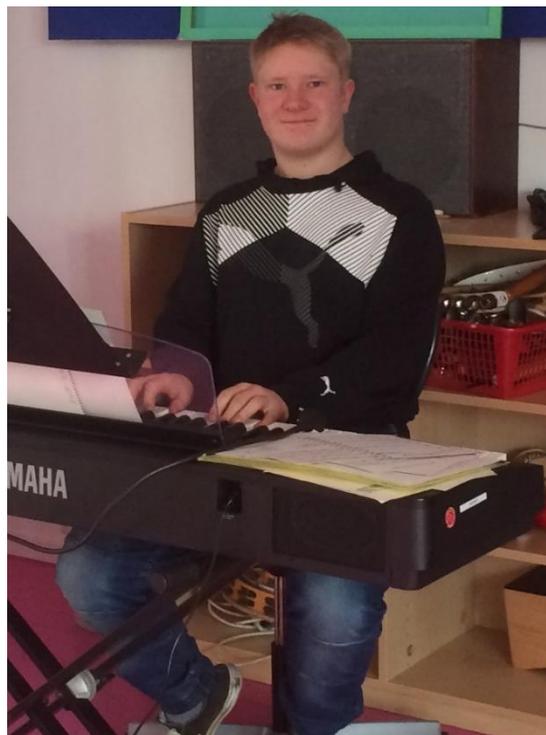
Musikwerkstatt sucht Musiker und Sänger

Autoren: Das Musikwerksatt-Team - Markus Deiml, Vanessa Tica, Dagmar Kopriva (JaS)

Hast Du Lust, mal Schule ganz anders zu erleben? Einen Song singen wie Michael Jackson, Lieder in einer Band spielen, oder tanzen wie BTS? Mit Spaß Musik machen, eigene Talente weiterentwickeln oder erst entdecken. Wenn das dein Ding ist, dann komm zu unserer Musikwerkstatt. Wir möchten uns weiter vergrößern und suchen dringend Musiker*innen und Sänger*innen. Die Voraussetzung ist einfach Spaß an Musik und natürlich ein bisschen Talent.

Unsere AG findet immer dienstags von 13.15 bis 15.00 Uhr statt. Du kommst mit den öffentlichen Bussen problemlos nach Hause.

Die Teilnahme an der AG ist dann über das Schuljahr bindend und wird im Jahreszeugnis erwähnt. Wir freuen uns auf Euch!!!



Alles Müll, oder?

Autorin: Knoblauch Elisabeth – Lehrerin

Am Montag, 17. Februar 2020 besuchte uns Herr Bock vom Landratsamt Rosenheim und er erklärte uns in seinem interessanten Vortrag das Abfallkreislaufsystem. Motiviert, engagiert und mit zahlreichen eindrucksvollen Beispielen unterlegt, brachte er uns das Thema „Abfallwirtschaft“ näher. Dabei betonte er die positiven Aspekte einer gut funktionierenden Abfallwirtschaft und verdeutlichte uns, dass wertvolle Rohstoffe durch Recycling gewonnen werden. Die Wertstoffgewinnung und die Abfallwirtschaft ruhen auf drei Säulen:

- Vermeidung von überflüssigem Müll
- Optimierung des Recyclingsystems
- Umweltschonende Entsorgung des Restmülls

Nach diesem interessanten Vortrag fand dann am Donnerstag, 20. Februar 2020, die Exkursion in die Müllverbrennungsanlage in Burgkirchen für die Klassen 10V1 und 10V2 statt.

Nach einem kurzen Zwischenstopp im Wertstoffhof und in der Kompostieranlage Eiselfing/Aham besichtigten wir die Müllverbrennungsanlage. Besonders eindrucksvoll war der riesige Raum für den Restmüll mit dem fünf Tonnen schweren Greifer, welcher lediglich von einem Mitarbeiter betätigt wurde. Anschließend konnten wir noch einen Blick in den Verbrennungsofen (ca. 1000° C) werfen, um uns dann mit einem leckeren Mittagessen zu stärken, bevor wir, mit vielen neuen Eindrücken versehen, die Rückkehr nach Wasserburg antraten.

„Übung macht den Meister!“

Autorin: Blümlein-Lux Renate – Fachoberlehrerin

In den letzten 14 Tagen erlernten die Schüler der 7. Jgst. das fachlich richtige Messen und Wiegen, sowie den sicheren Umgang mit dem Handrührgerät und - wir haben Muffins gebacken.

Wer sich damit noch unsicher fühlt, kann das untenstehende Rezept zuhause erproben. Es kommt ohne Waage und Handrührgerät aus, ist kinderleicht, gelingt sicher und schmeckt lecker!

Liebe Eltern, lassen Sie Ihre Kinder zuhause üben. Gemeinsam kochen und backen macht Spaß!

Rezept des Monats...Kochen und Backen mit Kindern....Rezept des Monats...Kochen und Backen mit Kindern

1..2..3....- Muffins

Menge/ Zutaten:	Zubereitung:
☺ 1 Tasse Obst (Blaubeeren, Himbeeren, Äpfel und Aprikosen klein gewürfelt, Sauerkirschen aus dem Glas) ☺ 2 Tassen Mehl ☺ ¾ Tasse brauner Zucker ☺ 1 gestrichenen Esslöffel Backpulver ☺ 1 Prise Salz ☺ 1 Tasse Milch ☺ 1/2 Tasse neutrales Öl (Sonnenblumen, Raps) ☺ 1 Ei ☺ 1/2 Tasse Sonstiges (Nüsse, Schokodrops, Schokostreusel) ☺ nach Geschmack Gewürze (Zimt, Vanillearoma, ...)	1. Backofen auf 180°C/ Umluft vorheizen. 2. Muffinblech mit Papierförmchen auskleiden. 3. Obst je nach Art vorbereiten. (Dosenobst abseihen, frische Früchte waschen, schälen, evtl. entkernen, klein würfeln) 4. Die ersten 4 Zutaten (Mehl, Zucker, Backpulver, Salz) mit einem Kochlöffel in einer Schüssel vermischen. 5. Dann die „feuchten“ Zutaten (Milch, Öl, Ei) unterrühren, bis alles vermischt ist (kann aber ruhig noch ein bisschen klumpig sein). 6. Obst, Sonstiges und Gewürze unterheben und den Teig mit 2 Löffeln in die Muffinform füllen. <div data-bbox="836 1312 1211 1563" data-label="Image"> </div> 7. Ca. 20 Minuten backen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestauben.



Rezept des Monats.....Kochen und Backen mit Kindern....Rezept des Monats...Kochen und Backen mit Kindern