



11 junge Lehrerinnen und Lehrer des Gymnasiums Bad Aibling besuchen die Mittelschule Wasserburg

Autorin: Mangels Julia – Studienreferendarin Deutsch/Englisch am GymAib

Viele positive Eindrücke konnten die Referendarinnen und Referendare des Gymnasiums Bad Aibling bei ihrem Besuch der Mittelschule Wasserburg am Inn sammeln. Ihre Seminarlehrerin Frau Stümpfl machte es möglich, dass die angehenden Lehrerinnen und Lehrer den Schulalltag an einer Mittelschule miterleben durften.

Der Schultag begann für die Besucher aus Bad Aibling mit einer herzlichen Begrüßung durch die Rektorin Maria Albert, die den drei Referendarinnen und acht Referendaren einen Überblick über das breitgefächerte Angebot der Wasserburger Mittelschule gab. Besonders interessierten sich die jungen Gymnasiallehrer für die verschiedenen Abschlüsse an der Mittelschule, den M-Zweig und das Konzept der Vorbereitungsklasse.

Anschließend hatten die Referendarinnen und Referendare, die die Fächer Deutsch, Englisch, Geschichte und Sport unterrichten, die Möglichkeit, ihren Horizont in einer PCB- und einer GSE-Stunde zu erweitern. Auf diese Weise bekamen sie auch eine Vorstellung von der Vielseitigkeit des Unterrichtens an einer Mittelschule. Beeindruckt waren sie auch von der angenehmen Lernumgebung und der technischen Ausstattung der Klassenzimmer.

Nach der ersten Pause erfuhren die jungen Lehrer aus Bad Aibling, wie der Unterricht in ihren eigenen Fächern an einer Mittelschule abläuft. Die Englischlehrer besuchten in einer 7. Klasse eine Einführungsstunde zum Thema *Scotland*. Viel Spaß machte es ihnen, danach in einer 9. Klasse in den Unterricht eingebunden zu werden, um die Schülerinnen und Schüler auf die mündliche Prüfung für den Qualifizierenden Mittelschulabschluss vorzubereiten. Zeitgleich nahmen die Deutschlehrer die Gelegenheit wahr, eine M-Klasse und eine Ganztagesklasse kennenzulernen.

Zum Schluss bekamen die Referendare und Referendarinnen in der Schulmensa bei einem kleinen Snack die Möglichkeit, sich mit den Lehrkräften, bei denen sie hospitiert haben, auszutauschen. In den persönlichen Gesprächen erzählten die Lehrerinnen und Lehrer der Mittelschule von ihren Erfahrungen und gaben bereitwillig zu allen Fragen Auskunft.



Höhepunkt unseres Müllprojekts

Besuch des Müllheizkraftwerkes Burgkirchen

Autorin: Raig-Brezina Carmen – Lehrerin

Am 12.3.2020, gerade noch rechtzeitig vor den Schulschließungen, fuhren die Schülerinnen und Schüler der Klassen 8aG, 8cM und 9cM mit ihren Lehrerinnen zur großen Mülltour des Landkreises Rosenheim.

Erste Station war der Wertstoffhof in Eiselfing. Dort erwartete uns Herr Bock vom Landratsamt, um uns über die verschiedenen Abfallarten zu informieren. Herr Bock war schon Anfang März in die Schule gekommen, um uns in einem Vortrag die theoretischen Grundlagen der Müllkreislaufwirtschaft zu erläutern. Neu war den Schülern sicherlich, dass der Landkreis mit Abfall – falls er denn richtig getrennt wird – auch Geld verdienen kann.

Dies wurde vor allem an der zweiten Station, der Kompostieranlage Perfall, sichtbar. Die Schüler durften dort nahe an die Berge von dampfender Biomasse und zusehen, wie diese mit Hilfe großer Maschinen belüftet wird. Wahrlich ein Eindruck mit allen Sinnen.

Höhepunkt der Exkursion war der Besuch des Müllheizkraftwerkes Burgkirchen. Wir wurden sehr freundlich von den Mitarbeiterinnen empfangen und in zwei Gruppen aufgeteilt. Zunächst bekamen wir einen Überblick zu den einzelnen Stufen der Müllverbrennung. Danach ging es zur Besichtigung. Sehr eindrucksvoll war der Blick in den „Bunker“. Dort wird von einem Mitarbeiter hinter einer dicken Glasscheibe der ankommende Müll mit einem großen Greifer aufgenommen, umgeschichtet und in den Trichter zur Verbrennung geworfen.



Am Schluss des Rundgangs staunten wir nicht schlecht über den Reststoff bei der letzten Stufe der Verbrennung. Salz, reinstes Kochsalz, von dem sich die Schülerinnen und Schüler sichtlich ungläubig überzeugen konnten.

Insgesamt ein sehr informativer Tag, bei dem wir sehr viel Wissenswertes über die Müllkreislaufwirtschaft, nämlich die Vermeidung – Verwertung – Verbrennung – und Ablagerung, erfahren durften.

Nicht unerwähnt darf bleiben, dass wir der Hauptorganisatorin Frau Regina Brandl für die tolle Planung und Herrn Bock vom Landratsamt Rosenheim für die engagierten Vorträge recht herzlich danken.

Die neue Musikanlage ist da!

Autor: Deiml Markus - Lehrer

Vielen Dank sagt die ganze Schule für die Bereitstellung der Gelder durch die Stadt Wasserburg – besonderen Dank Herrn Doser, der die ganze Maßnahme so unbürokratisch veranlasst hat.

Die beiden „Säulen“ – das Herz der Maui 5 Anlage – tun schon eifrig ihren Dienst im Musikraum und der Eingangshalle. Die zusätzlichen Funkmikrofone sind ein wahrer Traum. Ob bei Gitarre mit Gesang, bei Chorauftritten oder Ansagen – diese Anschaffung ist wirklich passend!



Nochmals recht herzlichen Dank. Für die 50-Jahr-Feier werden diese Anschaffungen Gold wert sein.

Wie Sie an den unteren Bildern sehen, fehlt augenscheinlich das Kabel. Dem ist nicht so! Wir bekamen für das Geld sogar eine Anlage, die mit Akku betrieben werden kann! In die Anlage lässt sich sogar jegliche Bluetooth-Quelle einbinden – also wieder ohne Kabel!

Das freut sichtlich die Chefetage und das Lehrerkollegium.

Hilfe für die Kröten

Autoren: Schüler der GTO - 6.Klasse

Im Frühjahr erwachen Frösche und Kröten aus ihrem Winterschlaf. Steigen die Temperaturen in der Nacht, dann machen sich die Tiere auf den Weg zu genau dem Gewässer, in dem sie selbst aufgewachsen sind. Sie müssen häufig Straßen überqueren, um zu ihrem Laichgrund zu gelangen. Dabei bringen sie sich in Gefahr, von Autos erfasst zu werden. Um dies zu verhindern, hat der Naturschutzbund in der Nähe von Perfall Schutzgitter am Straßenrand aufgestellt. Entlang dieses Schutzgitters sollen die Tiere aufgelesen und zu ihrem Laichgrund gebracht werden. Die Schüler der GTO ließen es sich nicht nehmen mitzuhelfen.



Am Freitag, noch vor den „Pflichtferien“, fuhren wir ausgestattet mit Arbeitshandschuhen, Eimern und Warnwesten in Richtung Perfall. Der Naturschutzbund baute ein ungefähr 300 Meter langen Schutzzaun für die Kröten am Straßenrand auf. Am Parkplatz empfing uns Herr Stöckl. Er berichtete uns, dass in den letzten Jahren durch das Schutzgitter 30.000 Kröten gerettet wurden. Natürlich war das für uns ein Ansporn, die Zahl zu erhöhen. Unsere Aufgaben bestanden darin, die Kröten hinter dem Zaun in den Sammelbehälter aufzulesen, das Geschlecht zu

bestimmen und die Anzahl zu protokollieren. Anschließend brachten wir die eingesammelten Kröten an den Weiher, welcher sich auf der anderen Straßenseite befand.

Wir haben viel Neues erfahren. So wissen wir jetzt, warum die weiblichen Kröten größer sind als ihre männlichen Begleiter. Auf dem Weg zu ihrem Laichgrund tragen die Weibchen ihr ausgewähltes Männchen auf ihrem Rücken. Unsere Ausbeute war exakt 48 Kröten, davon leider nur 1/3 Weibchen. Auch zwei kleine Jungkröten haben wir entdeckt, diese setzten wir im Wald aus. Sie sollen noch wachsen.

Vom Regen durchnässt, aber glücklich, kehrten wir wieder in die Schule zurück.



Sturm Sabine wütete im Bundgarten

Autor: Leis Alexander - Schüler der GTO (6.Klasse)

Sturm Sabine hat im Bundgarten Spuren hinterlassen. Umgekippte Bäume und abgebrochene Äste waren das Ergebnis des Sturmtiefs Sabine. Herr Martl vom Naturschutzbund bat uns um Hilfe. Am Freitag vor den Faschingsferien trafen wir uns im Bundgarten. Mit Äxten und Sägen ging es an die Arbeit. Bäume mussten zerlegt und gestapelt werden. Wir kletterten auf die Bäume, um von oben Äste schneiden zu können. Zum Schluss gab es eine ordentliche Brotzeit. Herr Martl spendierte uns Brezen und Apfelschorle. Er war sehr zufrieden mit unserer Arbeit.



Kräftige Arbeiter am Werk 😊

Buntes Treiben am Faschingsumzug der Grundschule Wasserburg

Autor: Zimmermann Felix - Schüler der GTO (6.Klasse)

Am Donnerstag, den 20.02.2020 gingen wir, die Kinder der GTO, um 13.30 Uhr von der Schule aus los in Richtung Gries. Wir wollten zum Faschingsumzug der Grundschule.

Unsere Gesichter wurden zuvor von Frau Wolf mit lustigen Tiermotiven bemalt. Wir schminkten uns als Tiger, Husky, Fuchs und Clown. Aufgeregt warteten wir mit den anderen Kindern auf den Beginn des Umzuges. Wir positionierten uns gleich in der ersten Reihe der Kinderschlange, um auch viele Süßigkeiten abgreifen zu können. Es ging durch die Straßen der Altstadt, über den Marienplatz am Rathaus vorbei bis zur Hofstatt. Sogar unser Bürgermeister Herr Kölbl schmiss uns Leckereien aus dem Fenster seines Büros zu. Sehr viele Süßigkeiten flogen durch die Gegend, wir sammelten diese ein und mit viel Gaudi ging es auch sofort weiter. Wir waren schnell und gute Fänger. Wenn man nicht genau aufpasste, flogen die Süßigkeiten auf den Kopf. Es war ein sehr lustiges Erlebnis und unsere mitgebrachten Stoffbeutel waren randvoll mit Süßigkeiten gefüllt.



„Learning by doing“- Praxis an Mittelschulen im Fachbereich Soziales

Autoren: Blümlein-Lux Renate und Hinterstocker Stephanie - Fachbereich Soziales 8-10

Seit Jahren darf auch die Mittelschule Wasserburg Fördermittel der Regierung von Oberbayern für „Praxis an Mittelschulen“ nutzen. Bei der Antragstellung unterstützt uns **Frau Claudia Fischer von Fischer Netzwerk**, der wir an dieser Stelle herzlich dafür danken möchten.

Unter Anleitung von außerschulischen Fachkräften und der Lehrkraft sollen die Schülerinnen und Schüler, im Rahmen eines berufsrelevanten sozialen oder hauswirtschaftlichen Projektes, ein vorzeigbares Produkt oder eine Dienstleistung erstellen. Dadurch soll ein Bezug zur Arbeits- und Berufswelt erreicht werden.

Einer dieser „außerschulischen Experten 2020“ ist der **Profikoch Herr Paul Fußstetter vom „Gourmetservice Fußstetter“** in





Schambach, der schon Sterne alleine dafür verdient, dass er sich jedes Jahr wieder die Zeit nimmt, mit unseren Schülern zu arbeiten und Nachwuchs für das Nahrungsmittelhandwerk zu gewinnen!

Egal, ob Gemüse, Fleisch oder Fisch – bevor man es sich schmecken lässt, wollen die Zutaten richtig vorbereitet werden. Dafür muss man in der Regel das Messer «schwingen». Doch je nachdem, wie man das Gericht am Ende servieren will, müssen unterschiedliche Schnitttechniken angewendet werden.

Diese den Schülern beizubringen, war die Aufgabe von Herrn Fußstetter. Er konnte wertvolle Tipps zur richtigen Körper- und Messerhaltung geben, aber auch zur Arbeitsplatzhygiene und Verwertung der Abschnitte und Schälabfälle im Sinne der Nachhaltigkeit. Das A und O beim

Schneiden sind in jedem Fall scharfe Messer, mit denen man die Zutaten möglichst mühelos zerkleinern kann!

Natürlich gab's Tränen beim Zwiebeln schneiden, doch am Ende der Unterweisung konnten die Schüler mit Stolz die perfekt geschnittenen „Julienne-Streifen“ zu einem schnellen Wok-Gericht verarbeiten.

Neben der Schneidarbeit durften viele Fragen an den Fachmann gestellt werden, die dieser bereitwillig beantwortete und den Schülern abschließend einen guten Lernerfolg bescheinigte.



Für die Dekoration der Tische des leider inzwischen abgesagten Schulfest, aber auch für die zukünftigen Prüfungstische, haben die Schülerinnen und Schüler der 9. Jgst. und der Praxisklasse große Unterstützung durch

Frau Elisabeth Mücke vom „Blumenhandwerk“ in Babensham erhalten.

Die ausgebildete Floristin fertigte mit der **Praxisklasse** wunderschöne Kränze aus allem, was man draußen so finden kann, ausgeschmückt mit frischen Blumen, Federn, Wachteleiern- je nach Geschmack. Und sie hatte viel mitgebracht!



Frau Mücke berichtete nicht nur über das Anforderungsprofil ihres „Traumberufes“, sondern sprach mit den Schülern auch über die Bedeutung des Kranzbindens vom ersten Blütenkränzchen zur Taufe über die Kommunion zur Hochzeit und die Verwendung im Jahreskreislauf.



Die Schüler erkannten schnell, dass es viel handwerkliches Geschick, eine ordentliche Portion Geduld und Kreativität braucht, bis so ein Kranz gebunden ist. Während die einen sich mutig und engagiert an die Arbeit machten, brauchte manch anderer länger, sich die Aufgabe zuzutrauen. Am Ende – und mit viel Hilfe und liebevoller Motivation von Frau Mücke – konnte aber jeder mit Stolz den ersten eigenen selbstgebundenen Kranz präsentieren.



Die Schülerinnen und Schüler der 9.Jahrgangsstufen erlernten an einem anderen Vormittag das Stecken frühlingshafter Tischgestecke. Das war natürlich eine wunderbare Vorübung für den Qualifizierenden Abschluss im Fach Soziales, wo eine Blumendekoration für die Prüfungstische verlangt wird!



Hier konnte **Frau Mücke** wertvolle Tipps zum Umgang mit der Steckmasse, den Blumen und natürlich zur Gestaltung geben. Wo kann ich Pflanzenmaterial sammeln, wie wird richtig angeschnitten, wie entsteht ein guter optischer Zusammenhalt, welche Farben kombiniere ich, wie gestalte ich das Gesteck aus?

Auch nach dieser Unterweisung gelang jedem Schüler ein ganz individuelles Gesteck, jedes auf seine Art schön, und vielleicht hat auch jemand seinen Traumberuf entdeckt!



Eine besondere Unterweisung im fachlich richtigen Eindecken eines Tisches, vor allem aber im Service am Gast, erhielten die Schüler der 9. Klassen Soziales durch **Frau Sandra Schuster**, die uns durch den **Gourmetservice Fußstetter** vermittelt wurde. Obwohl die Schülerinnen und Schüler schon einige Vorkenntnisse zum Tisch eindecken mitbrachten, konnte Frau Schuster noch viel Neues zeigen. Speziell das richtige Anservieren wurde unter ihrer Anleitung gründlich geübt: Wie



geht man auf einen Gast zu? Welche Gespräche werden geführt? Von welcher Seite stelle ich Teller ein und warum? Wie schenke ich Getränke nach?

Frau Schuster erzählte auch manches aus ihrer Praxis als Restaurantfachfrau und erklärte, weshalb Freundlichkeit und Zugewandtheit ein „Muss“ sind und dass man selbst im größten Stress noch gelassen bleiben und die Übersicht bewahren sollte.

Anfängliche Unsicherheiten lösten sich schnell und alle servierten bereitwillig und ganz „beim Gast“ die von Frau Schuster mitgebrachten Speisen an.

Nun dürfen sich hoffentlich die Ehrengäste der Prüfungssessen auf einen vollendeten Service freuen!



Demnächst dürfen wir hoffentlich über **Frau Barbara Hinterberger, Konditormeisterin vom Cafe Altensee bei Soyen**, berichten, die mit den Schülern der 8.Jgst. arbeitet, sowie nochmals über **Herrn Fußstetter und sein Projekt mit der Praxisklasse**.

Wir danken aber schon vorab unseren außerschulischen Experten für Ihren gewinnbringenden Einsatz an unserer Schule!

Berufsberatung aus erster Hand

Autor: Niederlechner Nikolaus - Lehrer

Am Montag, den 9. März 2020 bekamen die Schülerinnen und Schüler der 8. Klassen an der Mittelschule Wasserburg einen ganz besonderen Einblick in die Berufswelt.

Im Rahmen der Bildungspartnerschaft mit der Firma J. Bauer GmbH & Co. KG waren Fr. Wimmer von der Personalabteilung des Unternehmens und eine Auszubildende zur Milchtechnologin zu Gast an der Mittelschule Wasserburg, um das Unternehmen sowie den Beruf vorzustellen.

Nach einer Begrüßung und allgemeinen Einführung stellte die Auszubildende Sophie Wieser, die noch im letzten Sommer an der Schule ihren Schulabschluss gemacht hatte, den Beruf der Milchtechnologin sehr ausführlich und vor allem anschaulich und praxisnah vor. Mit vielen Bildern erklärte sie den Schülerinnen und Schülern, wie aus frischer Milch Joghurt und Käse hergestellt werden und welche Aufgaben ein Milchtechnologe dabei zu erledigen hat. Besonders hob sie hervor, wie während der verschiedenen Produktionsschritte immer wieder die Qualität der Produkte kontrolliert wird.

Außerdem hatte sie viele kleine Becherchen mit Proben von verschiedensten Produktionsstufen – von Molke bis hin zu reiner Laktose – dabei. Die Schülerinnen und Schüler konnten die Proben aus nächster Nähe begutachten, vergleichen und daran riechen.

Das absolute Highlight für die Schülerinnen und Schüler war aber die Verkostung verschiedenster Joghurtsorten, welche die Gäste der Firma Bauer mitgebracht hatten. Im ganzen Klassenzimmer wurde becherweise Joghurt gelöffelt.

Anschließend erhielten die Schülerinnen und Schüler noch die Möglichkeit, zahlreiche Fragen zu den vielseitigen Ausbildungsmöglichkeiten bei der Firma Bauer sowie zum Bewerbungsverfahren zu stellen.

Insgesamt waren es für die Schülerinnen und Schüler zwei sehr informative und interessante Stunden, die ihnen einen guten Einblick in die Arbeitswelt geben konnten.

Vielen Dank an die Firma Bauer für diese Möglichkeit und vor allem an Fr. Wimmer und die angehende Milchtechnologin Sophie Wieser.

„Frisch gekocht – schmeckt doch am Besten“


Autorin: Hinterstocker Stephanie – Fachoberlehrerin

Wie auch schon im letzten Elternbrief, gibt es wieder ein „Rezept des Monats“. Es ist ein sehr einfaches Rezept mit wenig Zutaten und Lebensmitteln, die man meist im Grundvorrat hat. Da die Schüler in den letzten Wochen den Umgang mit verschiedenen elektrischen Geräten im Haushalt erlernt haben, können sie mit diesem Rezept ihr Wissen nochmals anwenden und vertiefen. So kommen z. B. der Herd und evtl. der Wasserkocher und Pürierstab zum Einsatz.

Liebe Eltern, da uns Fachlehrern momentan leider „die Hände gebunden sind“ und wir nicht übers Internet mit unseren Schülern kochen können, bitten wir Sie, Ihren Kindern die Möglichkeit dazu zu geben!

Trauen Sie Ihren Kindern ruhig etwas zu und unterstützen Sie sie, wenn nötig!

Nudeln mit Tomatensauce

Menge/Zutaten	Zubereitung	Arbeitsmittel
2-3 l Wasser 1 EL Salz	1. Wasser zum Kochen bringen. (Evtl. den Wasserkocher benutzen – spart Zeit und Energie!)	Großer Kochtopf mit Deckel, EL, evtl. Wasserkocher
1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe	2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.	Schneidebrett, Schäl- und Kochmesser, 2 Schälchen für geschnittenes Gemüse.
1 Möhre (ca. 50 g) 1 Stk. oder 1 Stange Sellerie	3. Möhre und Sellerie waschen, evtl. schälen und ebenfalls sehr fein würfeln (Mathekästchengröße).	
2-3 EL Olivenöl	4. Olivenöl in einem mittelgroßen hohen Topf erhitzen. 5. Zwiebel glasig dünsten, Knoblauch kurz mitdünsten. 6. Möhren- und Selleriewürfel ebenfalls ca. 3-4 Min. bei mittlerer Temperatur mitdünsten.	Mittelgroßer hoher Topf, EL, Kochlöffel, TL
500 g Tomaten aus der Dose/TK oder passierte Tomaten 30 g Tomatenmark	7. Tomaten und Tomatenmark zugeben.	
1 TL Salz, 1 TL Zucker 1 TL Pizzagewürz 1 Pr. Pfeffer Evtl. 2 Salbeiblätter	8. Mit Gewürzen verfeinern und 10 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.	
500 g Nudeln	9. Nudeln nach Packungsanleitung im großen Kochtopf „al dente“ kochen.	
	10. Nach Belieben die Sauce fein pürieren oder stückig lassen.	Pürierstab
	11. Nudeln vorsichtig abgießen. ACHTUNG: Verbrennungsgefahr!!! TIPP: Großes Sieb in das Spülbecken stellen und den Topf von dir weg in das Sieb abgießen!	Nudelsieb
Parmesan	12. Parmesan fein reiben.	Feine Reibe, Schälchen
	13. Die Nudeln portionsweise in Tellern mit der Tomatensauce und dem Parmesan anrichten.	