

Die Schülerjahreszeitung 2018 der REALSCHULE BOPFINGEN in Kooperation mit der WERKREALSCHULE BOPFINGEN

Leitthema Ernährung
 Vom „Küken schreddern“ BIS zum perfekten Dinner-Date: Viele Artikel!
+ AES - Das neue Fach
 + Leckere Rezepte
+ Herr Vollmer: Abschied, Interviews und ein Blick ins („neue“) Lehrzimmer
+ Spickzettel- und andere Überlebensstipps für Prüfungen & Klassenarbeiten
+ Klassenfotos aller Klassen
+ Die heissesten Fotos der SMV-Disco

+ Großes Gewinnspiel zum Thema Ernährung
+ 72 Seiten! (Rekord!)

Heft! Ich bin doch schon in der 6. Klasse!

Ein Vorwort zum Ende oder „Tschüss, mach's gut und Danke für Alles!“

Als im Sommer 2017 die Entscheidung fiel, mich auf eine andere Schule zu bewerben, hat dies viele überrascht. Bei dieser Entscheidung ging es um meinen letzten beruflichen Abschnitt. Dies fiel mir selbst deshalb so schwer, weil ich mich in der Schulgemeinschaft sehr wohl gefühlt habe und auch weil wir gemeinsam enorm viel erreicht haben. Ich bin sehr dankbar für die schöne, ereignisreiche und lehrreiche Jahre. Der entscheidende, prägendste und längste Abschnitt meiner beruflichen Tätigkeit war hier an der Realschule Bopfingen. Ich durfte in dieser Zeit viele tolle Schülerinnen und Schüler kennen lernen. Mit ihnen Schulleiste, Adventfeiern und ein großes Jubiläum feiern. Auch wenn ich mich im Nachhinein immer schwer tue alle Namen zu behalten, Gesichter und Geschichten bleiben mir im Kopf und Herzen. Dafür vielen Dank. Das Kollegium hat eine unglaublich gute familiäre Atmosphäre bis heute geprägt: Unterschiedliche Charaktere, mit unterschiedlichen Stärken legen hier die Basis eines pädagogischen Geistes, der diese Realschulgemeinschaft trägt.

„CU“, Herr Vollmer
 ha? Sprich's englisch, dann checkst'es! See you!

Es war mit immer eine Freude ein Teil dieses tollen Teams zu sein. Dazu gehören auch die größeren und kleineren Problemen, die wir gemeinert haben und die tragischen Stunden, die wir gemeinsam durchlebt haben. Ich wechsle die Stelle – nicht aber die Region. Ich wünsche mir, dass aus mancher kollegialen Verbundenheit Freundschaft wird.

Liebe Frau Schmidt, danke für die warme Atmosphäre die Sie im Sekretariat und damit an der Schule verbreiten und die vielen kleinen humorvollen Situationen! (PS: Ich würde die blauen Umschläge nehmen... :))

Liebe Frau Dr. Merk-Rudolph, liebe Carol! Dir gilt mein ganz persönlicher Dank. Es war toll mit dir diese Schule leiten zu dürfen. Bei Dir weiß ich die Schulleitung in besten Händen. Ich wünsche Dir weiterhin ein tolles Team um Dich und Dir speziell die Kraft, dies noch eine Weile tun zu können. Ich wünsche den Menschen der Realschule Bopfingen, die diese Schule so besonders machen Alles Gute! Und freue mich auf die persönliche Begegnungen in Zukunft – hier bei uns in der Region.

Stefan Vollmer



Anfang und Ende. Das süße Küken hat mit seinem Eizahn sobben die Schale durchbrochen und blüht neugierig in die Welt. Unmittelbar daneben hat der Illustrator ein paar Chicken-MC-Nuggets abgebildet. Hühnerfleisch in Form gepresst, paniert und frittiert. Die Bilder stehen symbolisch für den Anfang und das Ende eines (Hühner-) Lebens. Es bleibt dem Betrachter überlassen ob er sich über Massenherhaltung und Fast-Food Gedanken macht oder ob er sich gedanklich mittlere Pommes und Cola dazu bestellt. Es ist wie immer eine Frage der Perspektive, der Situation in der ich diese Seite betrachte (Bin ich gerade hungrig oder nicht?) und der eigenen Erfahrung bzw. des Vorwissens.



QUOD FUIMUS ESTES QUOD SUMUS FOS ERITES
Gewinnspiel - Teil 1 (von 4)

Mitmachen und einen der Eis-Gutscheine gewinnen! Was bedeutet der Satz in lateinischer Sprache auf deutsch?
 Tipps: Es hat sozusagen ja auch etwas mit beruflicher Veränderung zu tun - meistens allerdings zu einem dann besseren Zustand. In Verbindung mit dem beidem Bildern ergibt sich eine etwas boshafte Bedeutung!!! Trage die Bedeutung auf dem Lösungsblatt auf Seite 63 ein. (PS: Auch wenn deine Antwort falsch wäre, nimmst du trotzdem an der Verlosung teil. Nur nix hinschreiben geht net. Witzige Übersetzungen werden vielleicht sogar bei der Verlosung an der Schuljahres-Abschlussfeier in der Aula vorgelesen ...)



Alles wieder genau gleich anders ...

Diesmal ist aber tatsächlich etwas ganz anders anders als bisher, denn sie wurde als Wirtschaftsprojekt nicht von einer Klasse erstellt, sondern von einer Gruppe von 8. Klässlern/-innen, die sich das aus drei zur Wahl stehenden Arbeitsbereichen gewählt hatten!

Im neuen Bildungsplan für die Realschulen gibt es WVR soooooo nicht mehr - allerdings bleibt die Möglichkeit Schülerfirmen zu bilden und Wirtschaftsprojekte zu machen bestehen. Wie wir das in Zukunft machen und wie WVR dieses Mal und nunmehr zum letzten Mal unter diesem Namen lief, steht ihr auf Seite 4 und 5.

- Die Aufgabenverteilung**
- Sekretariat**
 Jule Thum, Theresa Biffart (8b)
 - Redaktion, Marketing/Eigenwerbung, Verkauf und Vertrieb**
 Jana Rauch, Jasmin Wollmann, Enny Lindner, (8c) Elias Zimmer, (8a)
 - Fotografen**
 Jenny Graf, (8c)
 Kristoffer Bieneck, Johannes Erenberg (8b)
 - Bildbearbeitung (Adobe Photoshop)**
 Tamara Schnell, Marie Schüler, Jennifer Enders, Pauline Kulick, Samira Graßmann, (8a)
 Julia Schwarz, Elias Müller (8c)

Grüßwort	Seite
von Herrn Vollmer, ein Gedanke zum Abschied und Grüße der 7a an ihn	3, 40/41
Schülerfirma: „Wir über uns“	4
Gewinnspiel-Seiten: Lösungsblatt für das Gewinnspiel	3, 12, 18, 56 - 59
Leitthema Ernährung 1: AES - das neue Fach	6
AES - das neue MuM	7
Prävention und Gesundheit im Fach AES	8, 9
Tischthemen in anderen Ländern und bei uns	11
FEUER - Ein großer Erfolg der Catering-AG	37
Leitthema Ernährung 2: Das tägliche Blut ...	34, 35
Küken schreddern und Fleischkonsum	36
Neue Haltungskategorien für Schweine	37
Künstliches Fleisch - ist das die Rettung?	38
Palmdö - ein heimtückischer Stoff	39
Unsere Schülerumfrage zur Ernährung	40
Das Frühstück - dein Sprungbrett in den Tag	42
Rezepte	22 - 23, 25
Dreimal Süßes und ein Thermomix	22
Leckere Smoothies, Fingerfood und eine leckere Pizza	23
Die Gastseiten der Werkrealschule Bopfingen	14
Vorwort der Schulleitung und der Redaktion der WRS	15
Überlebensstipps für Prüfungen	16, 25
Sonstiges	16
Wir pflanzen ein Gemüsebeet	17
Schulhof-Gedanken	17
Bienen und Honig	20
Offener Schülerbrief an die Mensa	20
Energy-Drinks - wie wir darüber denken	21
Fitness-Workout	24
Interviews mit den neuen Lehrerinnen der RSB	42 - 43
Schnuppertag und die neuen Fünfer	44 - 45
Die heissesten Bilder der SMV-Faschingsdisco	46 - 47
Bildseite zur Arbeit der SMV	48
Leser-Aktionen der Klasse 5a	49
Kunst-Nahrung: Die große Kunstgalerie der RSB	52 - 55
Werbung - Selbst gemacht	56 - 59
Kunstvolles Weltmachtsbild am Rathaus	60
Duell am Cold Sand Mountain	61
Der geheime Blick ins Lehrzimmer	65
Spickzettel-Tipps	50 - 51
Die Klassenfotos aller WRS-Klassen	67 - 72
Die Klassenfotos aller RSB-Klassen	66 - 71

Hallo Ihr da draussen! Wie ihr seht, haben wir uns für diese Ausgabe viele Gedanken gemacht, um wieder ein schönes Heft zu gestalten, bei dem für alle was dabei ist!
Wir haben als Leitthema „Ernährung - und die Fächer MuM / AES“ gewählt - weil wir das für ein sehr wichtiges Thema halten.
Und die Zusammenarbeit mit der WRS klapp't jedes Mal besser. Vielen Dank für die tollen, vielseitigen Beiträge!
Ein herzliches Dankeschön ganz besonders auch an die langjährigen und die neu dazugekommenen Anzeigenkunden! Ohne SIE alle wäre so ein Projekt nicht möglich!
Also dann: GUTEN APPETIT!

Wenn ihr also eine HOT 18 habt, lesen könnt und euch mal ernsthaft mit eurer Ernährung befasst, werdet ihr vermutlich seltener an der Haken genommen oder in eure eigene Pflanze gehauen werden.



Wir über uns: Die Schülerfirma 17-18

Wie im richtigen Leben: Was lange wächst, wird trotzdem anders: Von der AG über WVR zur großen Schülerfirma ... und wie wird das dann im neuen Bildungsplan???
 Nur kein kleiner Rückblick: Die ersten 4 Ausgaber der HOT wurden als Arbeitsgemeinschaft (AG) realisiert, ab dem Jahr 2005 haben wir entdeckt, dass die Gestaltung, Produktion und der Vertrieb ein ideales Wirtschaftsprojekt sein könnte, da es in einem überschaubaren Rahmen trotzdem sehr viele verschiedene Arbeitsbereiche und Fragestellungen bietet, mit denen man locker eine ganze Klasse ein Schuljahr lang beschäftigen kann und so ganz nebenbei eine Menge über wirtschaftliche Zusammenhänge und Arbeitsvorgänge lernen kann. Leider steht „WVR“ nur nicht mehr im neuen Bildungsplan für die Realschule drin. Dafür taucht der Begriff „Schülerfirma“ im Zusammenhang mit der Berufs-

orientierung an der Realschule auf - und wir haben vor diesen Schwerpunkt, der ja nun seit Jahren fest zum Profil der Realschule Bopfingen gehört, auch in Zukunft „einzubauen“. Es wird sich zeigen, ob wir dafür die Stunden bekommen. Momentan sind es zwei Schülerwochenstunden in Klassenstufe 8. Aufgrund dieser absehbaren Veränderungen haben wir seit diesem Schuljahr nun das Grundkonzept etwas verändert, und sozusagen auch die Idee des Profi - AG mit aufgegeben, wobei es darum geht individuelle Interessen und Kompetenzen der SuS gezielter zu fördern. Es gibt nun mal unterschiedliche Menschen - die einen können nicht schreiben (oder wollen es nicht gerne) und andere können gut mit Menschen umgehen - und wieder andere arbeiten gerne an Maschinen. So sind nun alle Schülerinnen und Schüler

dreier Klassen EINE große Schülerfirma, die Stunden wurden parallel gelegt und somit konnten sich die SuS aus allen Klassen frei aus drei verschiedenen Wirtschaftsbereichen auswählen. Innerhalb dieser „Berufe“ gibt es natürlich noch weitere Abteilungen und sog. „Jobs“ (= „Berufe“:) Industrielle Fertigung bzw. „Technik“ (Herr Lindner), Dienstleistung mit Schwerpunkt Zeitungsvortrag (Mediengestaltung und Produktion bei Herrn Sauter) und der Bereich „Finanzwirtschaft“ (Handel und Vertrieb bei Herrn Ruhmann). Den „Primärssektor“ Landwirtschaft gibts ja ohnehin bald nicht mehr - zumindest nicht für herkömmliche Vorstellungen von Arbeitsplätzen. (???) (Vielleicht machen wir dann ja erst recht mal eine Abteilung „Urban Gardening“ auf den Schulzentrumsdächern und produzieren „real“-HOT-Chili-Sauce... wir wüssten da auch schon einen exzellenten Chilizüchter und Techniker ... Äh, nun ja: Auf dieser Doppelseite hier sieht ihr mehr oder weniger kurze Abteilungsberichte der diesjährigen Arbeitsbereiche bzw. „Berufe“, die eure „Achter“ erkundet haben. MFG ORSA



Bereich Technik/Fertigung
 Ganz schön schwierig, wenn man die Realität mit der Wirklichkeit vergleichen muss. Fisch zwingen und Kochen sind zwei tolle Dinge ...
Abteilung Mediengestaltung: Karoline, Eveline und Eva
 Die Mediengestaltungsgruppe hat im nun fast vierzehnten Schuljahr zuerst ein Logo gestaltet. Das Logo war eine sehr wichtige Entscheidung, denn unter dem Logo steht die ganze Schülerfirma. Die drei Würfel stehen für die drei Klassen. Die Würfel, die wir hier in Formaten auf Englisch, die heißen, stehen für Glück im Spiel und da man im Logo nur die Sechsen sieht auch für Erfolg mit unserer Firma. Dann ging es hauptsächlich um die Produktion der HOT 18: Wir haben Druckereien für die Schülerzeitung gesucht. Das war nicht sehr schwer, weil es unzählige davon gibt. Allerdings ist es nicht leicht richtige Angebote einzuholen und diese dann zu vergleichen. Auch für den Physikbaukasten werden wir die „Printsachen“ gestalten - z.B. ein Einlegeblatt oder eine Anleitungsbroschüre. Dafür haben wir im Internet nach Beispielen gesucht, um uns zu orientieren. Wir haben dann auch den Schaukasten der Firma in der Schule ausgestattet und die Titelseite für die Schülerzeitung mitentworfen. Einen sogenannten „Dummie“ für die Schülerzeitung haben wir auch bestellt. Die Aufgabe zu erstellen war sehr kompliziert, da wir uns verschiedene Fragen überlegen mussten und vor allem dabei bedenken, wie die Antworten auswertbar werden. Denn, wenn jeder irgendwas hinschreibt, kann man es ja nicht zusammenfassen oder gar in Prozent umrechnen. Das Ergebnis unserer Umfrage seht ihr weiter hinten im Heft. Auch findet ihr noch verschiedene Rezepte, da unsere „Marktforschung“ nach, so etwas natürlich zu einem Heft mit diesem Thema dazugehört. Bericht: Enny und Jasmin

Marketing: Jana, Elias, Enny und Jasmin
 Das Marketing einer Firma hat viele Aufgaben. Wir sammelten Ideen für den Inhalt der Schülerzeitung HOT 18. Außerdem haben wir auch den Schaukasten in der Eingangszone gestaltet, der über den Inhalt informiert und gleichzeitig Werbung sein soll. Jana und ich haben Bildideen für die Titelseite gesucht - und wir sehen könnt haben wir auch welche gefunden: Unsere Idee wurde dann auch realisiert - von den Fotografen Johannes, Kristoffer und Jenny und dem „hauseigenen“ Model/Anika. Wenn es noch irgendwo Platz gibt in der Zeitung, werden wir zeigen, wie wir von der Idee über die Fotos zur fertigen Titelseite gekommen sind. Das Ziel der Titelseite ist ja wie bei einer Werbeanzeige, dass sie die Leute neugierig machen soll - vielleicht auch ein bisschen schockieren, sie soll informieren über den Inhalt und natürlich zum Kauf anregen. Beim Brainstorming sind wir auf den Werbespruch „WATCH BEFORE YOU EAT IT“ gekommen. BIRCHA und Elias

Zweites Marketing-Team
 Die Marketing-Abteilung ist in zwei Gruppen unterteilt. Eine die sich mit Werbung und Optik beschäftigt und wir, die wir uns mit Marktforschung bzw. mit einer Umfrage befassen. Unsere Umfrage dreht sich um das Thema Ernährung. Die Umfrage zu erstellen war sehr kompliziert, da wir uns verschiedene Fragen überlegen mussten und vor allem dabei bedenken, wie die Antworten auswertbar werden. Denn, wenn jeder irgendwas hinschreibt, kann man es ja nicht zusammenfassen oder gar in Prozent umrechnen. Das Ergebnis unserer Umfrage seht ihr weiter hinten im Heft. Auch findet ihr noch verschiedene Rezepte, da unsere „Marktforschung“ nach, so etwas natürlich zu einem Heft mit diesem Thema dazugehört. Bericht: Enny und Jasmin



Abteilung Fotografie: Jenny, Kristoffer und Johannes

Als erstes - sozusagen zur Übung - fotografierten wir den Prototyp des Physikbalkens. Eine Schwierigkeit dabei war, einen geeigneten Hintergrund zu finden. Außerdem fotografierten wir die arbeitenden Schüler im Technikraum. Und für die Titelseite der Schülerzeitung machten wir eine ganze sog. „Strecke“ Modellfotos einer Schülerin, die dann vom Bearbeitungs-Team weiterbearbeitet wurde. Für diese Bilder nutzten wir einen Green Screen. Am Tag der offenen Tür unserer Schule schossen wir Bilder von den Schülern der derzeit 4. Klassen. An unserer alljährlichen Faschingsdisco machten wir zwar keine Bilder aber wir besorgten die Bilder aus der Fotobox. Unser „neuestes“ Projekt war dann noch Bilder für die Kunstgalerie zu schießen. Für uns war es ein super Jahr und es hat uns sehr Spaß gemacht.
Bericht: Jenny

Abteilung Sponsoring

In der Sponsoring-Gruppe - man könnte es auch „Sponsoren-Acquire“ nennen, was soviel heißt wie Sponsorenvermittlung - kümmern wir uns um Firmen, die durch eine Werbemaschine die Druckkosten unserer Schülerzeitung unterstützen. Diese Firmen haben dafür dann die Werbung drin. Natürlich machen wir noch etwas anderes. Z.B. befragen wir neue Lehrer, neue Schüler und noch mehr. Wir sind neun Schülerinnen und Schüler im Sponsoring-Team. Zwei unserer Gruppe haben alle anderen befragt, wie sie mit unserer Gruppe klar kommen und wie sie den Unterricht finden. Wenn wir alle Aussagen zusammenfassen, würde dies der Satz sein: Wir kommen gut miteinander klar, es gibt spannende und auch normale bis langweilige Stunden. Es ist auf jeden Fall sehr interessant zu sehen, wie viel Aufwand es ist eine Schülerzeitung zu produzieren. Ihr wisst wahrscheinlich nicht, dass wir allein etwa 1500,-Euro für die Druckkosten finanzieren

müssen. Durch die Werbung der Sponsoren wird der Verkaufspreis für euch günstiger, sonst müssten wir für eine Zeitung fast 5,-Euro verlangen. Das würdet ihr vermutlich nicht zahlen wollen, oder?
Wir müssen um die 40 Stunden „abstreifen“, das bedeutet wir haben einen Laufzettel - das sogenannte Arbeitskonto. Dieser wird nach erbrachter Leistung unterschrieben. Das bedeutete für uns, dass wir auch eine Unterschrift für zwei „acquirierte“ Sponsoren bekamen, da ja mit einigen Überstunden in Boplingen und Umgebung und nicht immer im Unterricht unterwegs waren. Wie erfolgreich WIR waren, seht ihr an der Anzahl der hier abgebildeten Werbemaschinen.
Bericht: Michelle Bilmann, Esma Caglayan
Ganze Abteilung: Selin Unal, Alex Miller, Selin Ustun, Luisa Grimm, Kerstin Graf, Michelle Bieg, Michelle Bilmann, Esma Caglayan, Lara Weidenbacher ...und ein paar „freie Mitarbeiter“, die auch Sponsoren fanden.

Acht Ja! Wir sind übrigens wieder eine „Ade“ - nämlich eine Arbeitsgemeinschaft - speziell innerhalb der Firma Wahlen. Das Bsp. ist ein Foto von uns, das wir in der Redaktion gemacht haben.

Ja, und wo ist die Handels- und Vertriebsabteilung?

Wir sind so viel zu tun, und waren dabei auch sehr erfolgreich, dass es vor Redaktionsschluss nicht mehr für den Abschlussbericht gereicht hat. Den könnt ihr dann in der Frankfurter Allgemeinen Zeitung (FAZ) im Börsenbericht lesen. So ungefähr im Juli um 17.38 Uhr.

Secretariat HOT 18:

Ein Sekretariat hat ganz vielfältige Aufgaben: Wir beschäftigten uns viel mit den Werbeanzeigen der HOT 18, die wir von den Unternehmen per E-Mail zugesandt bekamen. Die Daten gaben wir an die Mediengestalter weiter und gaben den Sponsoring-Teams Rückmeldungen, dass die Daten da sind, oder eben noch nicht - damit die nochmal nachhaken konnten. Außerdem schrieben wir die Rechnungen dafür. Wir kümmern uns aber auch um organisatorische Dinge rund um das Projekt HOT 18: Wir sammelten die Ideen für Beiträge und organisierten sie auch teilweise. Beispielsweise haben wir uns auch wieder um die Zusammenarbeit mit der Werkschule gekümmert - die ja dieses Mal sogar 19 Seiten gestaltete. Wichtig war auch immer die Anwesenheitskontrolle der Mitarbeiter:innen.

Abteilung Bildbearbeitung: Samira, Julia, Elias, Pauline, Jennifer, Marie, Tamara

Hallo! Wir sind bzw. waren die Abteilung „Bildbearbeitung“ der Schülerfirma REAL SCHOOL MERG'N DICE.

Zu unseren Aufgaben gehörte:
- Digitale Umsetzung des Firmen-Logos
- Die Schülerfotos (Klassenübersichten)
- Das Titelbild der Schülerzeitung
- ... und viele Bilder so einzustellen, dass sie hier in der Schülerzeitung auch so rauskommen, wie sie am Bildschirm aussehen: Farbe, Kontrast, Auflösung, Schärfte, Effekte usw...

1. Das Schülerfirma-Logo:

Wir suchten das Logo aus verschiedenen Ideenskizzen heraus, scannten es ein und bearbeiteten es mit „Adobe Photoshop“. Das Logo wurde ausgeschnitten, Schatten und Graustufen wurden entfernt und die Buchstaben RSM, die für die Schülerfirma stehen, wurden in die Farben grün, blau und rot eingefügt, dazu passend dann auch die Würfel. Zum Schluss zogen wir das fertige Logo auf einen Stick und stellten es der ganzen Firma zur Verfügung.

2. Die Schülerfotos:

Die Fotos, die die Fotografen aufgenommen haben, mussten wir weiter bearbeiten. Die Abteilung Fototeam schnitt die Schülerfotos auf die gewünschte Form zu und schaute, dass die Bildauswahl, die Kontraste und die Helligkeit stimmten. Danach setzten wir die Fotos zu den Klassenfotos zusammen - für die Schülerzeitung erstellen wir dann noch die Porträtübersichten aller Klassenstufen ohne Namen - aus rechtlichen Gründen!



3. Die Titelseite der HOT 18

Nachdem die Marketing-Abteilung die Titelseite als Entwurf hatte, fotografierten die Fotografen unser Modell in der entsprechenden Pose. Wir suchten das schönste Bild aus und schnitten es auf die Seite zu, schauten das die Helligkeit stimmte und besorgten auch noch Fotos von Obst und Gemüse, aber auch nach ungesundem Essen und auch schockierende Bilder, damit die Titelseite bunt wird und zum Thema passt, wie z.B. Kiwischlebe und Donut den Hamburger und die armen, kleinen Küken.
Wir fügten Text und die unteren Bilder hinzu. Anschließend sollte noch das HOT 18 Logo rein. Es sollte an das Leitthema angepasst werden und zur auffälligen „Headline“ passen. Dann konnten wir die Bilddatei den Mediengestaltern übergeben.

Bericht von: Samira, Julia, Elias, Pauline, Jennifer, Marie, Tamara

Fotoreihe unten: Entstehung der Titelseite der HOT 18 - von der ersten Bildidee („Tomate“ bzw. „Candle-Light-Dinner“ und Fertigstellung mit Publikum am Schnuppertag mit den Bildbearbeiterinnen Marie, Jennifer und Tamara, Klasse 8a, (die sind gleichzeitig auch diesjährigen „Azubis“ in der Fototeam-AG der Realschule)



Idee 1
Idee 2
Fotoshooting mit „Schülerfirmenmodell“
Auswahl des Fotos und Bildbearbeitung
Digitales Einfügen der „Zutaten“
Einfügen von Text und Logo mit Effekten ...

MuM? Gegessen?
Betrifft alle - nicht nur die, die ab jetzt das neue Fach AES statt MuM haben werden ... und was wir sonst noch so auf den Teller kriegen
Just eat it!

AES - das „neue MUM“

Jeweils im Frühjahr können sich die Mädchen und Jungs der 6. Klassen für ein weiteres Hauptfach ab der Klasse 7 entscheiden. Eines davon ist AES - es könnte auch EAS heißen, denn: Erkenntnisse gewinnen, Anwenden und gestalten und Sich entscheiden sind Grundpfeiler des AES Unterrichts.

A E S steht für Alltagskultur, Ernährung und Soziales - diese Bereiche werden in den Schuljahren 7 - 10 eng verknüpft.
Was vorbringt sich hinter den Begriffen?

Im Bereich **Alltagskultur** geht es um euren gelebten Alltag: Ihr lernt Kaufentscheidungen zu überdenken, umweltbewusst und nachhaltig zu handeln und eure Gesundheit durch gesunde Kleidung und gesundes Verhalten ernst zu nehmen.

Den Bereich **Ernährung** könnt ihr euch wohl am besten vorstellen, denn die leckeren Duffe aus der Schulküche konntet ihr sicherlich auch schon riechen.

Das gemeinsame Zubereiten von schmackhaften Gerichten wird kombiniert mit dem Entdecken und Erfahren, was unserem Körper gut tut. Wir befassen uns nämlich damit, was in unserem Essen steckt. Dabei könnt ihr gleichzeitig eure eigenen Essgewohnheiten überdenken und vielleicht gezielt verändern.

Im Bereich „Soziales“ bearbeiten wir gemeinsam verschiedene Projekte und Problemstellungen. „Mit Anderen für Andere“ ist hierbei ein Leitposten. Es geht darum, das Leben im Haushalt und in der Familie sinnvoll und gemeinschaftlich zu gestalten.
Diese Themen zeigen euch ganz bestimmt:

AES ist lebEnSnAh!

E. Schöppeler



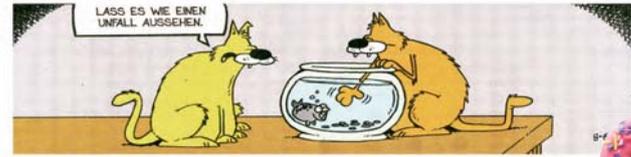
Na, bitte - wer sag's denn: Hier links seht ihr, daß Alltagskultur, Ernährung und Soziales bestens zusammen geht ... ok, wissen bzw. lernen muss man schon auch einigens: Z.B. daß gute, gesunde, nachhaltige und sozialverträgliche Hühnerbrühe nun mal nicht aus der Chemiefabrik kommen kann ... übrigens aus der Sauna auch nicht !!!

Prävention und Gesundheit im Fach AES



Diese 6 Leitperspektiven werden alle im Fach AES aufgegriffen. Wie, möchte ich am Beispiel Prävention und Gesundheitsförderung kurz erläutern. Was macht uns stark, worauf haben wir Einfluss und wo sind Gefahren für uns? Was heißt Gesundheit und wie erhalten wir diese? So sind ein verantwortungsbewusster Umgang mit dem eigenen Körper sowie der Einfluss von Bewegung und Freizeitgestaltung auf die persönliche Lebensqualität zentrale Aspekte des AES Unterrichts. Wir befassen uns damit, welche Zusammenhänge zwischen Gesundheit, Wohlbefinden, Ernährung und Lebensqualität bestehen und entwickeln Tipps für eine gesundheitsfördernde Lebensführung sowie die Vermeidung von Unfällen im Haushalt. Auch lebensrettende Sofortmaßnahmen (Erste Hilfe) werden praktisch geübt. Unter anderem lernt ihr Wunden zu versorgen, einen Notruf abzusetzen aber auch die vereinfachte Wiederbelebung. 2016 wurde die Initiative „Löwen retten Leben“ des Landes Baden-Württemberg ins Leben gerufen, welche es zum Ziel hat Ängste abzubauen und einfache Techniken der Reanimation

(Wiederbelebung) anzuwenden. Auch der Besuch von gesundheitsfördernden Einrichtungen vor Ort (z.B. Deutsches Rotes Kreuz, Sportvereine, Musikverein, Fitnessstudio, Juze, usw.) zeigen euch, wie ihr eure Freizeit zum Wohle eurer Gesundheit gestalten könnt.
Alltagskultur - Ernährung - Soziales ist ein Fach, das Prävention und Gesundheit im zentralen Inhalt hat. Ich freue mich schon heute einen Beitrag zu eurer Gesunderhaltung zu leisten.
V. Enßlin



Andere Länder, andere Tischsitten

Die Ellbogen dürfen nicht auf den Tisch, Schmatzer sind verpönt und es wird ordentlich mit Messer und Gabel gegessen; Tischmanieren lernt ihr auch in Deutschland von Klein auf.
Doch was passiert, wenn ihr eure Heimat verlasst?
Häufig wird vergessen, dass Tischsitten, wie auch alle anderen Gebräuche, von Land zu Land unterschiedlich sind. Was hier zu Tisch als unanständig gilt, kann in anderen Ländern gang und gäbe sein. Seid gespannt...
Eure S. Lutz

China: Verrauchtes Mahl

Dieselben strengen Stäbchen-Regeln gelten auch in China und in anderen asiatischen Ländern. Nur kommt bei chinesischen Speisen das Rauchen hinzu. In China wird während dem Essen geraucht und gilt als Appetitregler. Uns Europäern vergibt dabei eher der Appetit!

Indien: Zapacken - aber bloß nicht mit links!

Noch immer wird in vielen Ländern mit den Händen gegessen, doch aufgepasst in Indien ist nur die rechte Hand erlaubt, die Linke gilt als unrein! (Warum? In Indien benutzt man zum Beispiel nur die linke Hand zum Reinigen nach dem Toilettengang.)



Frankreich: Das heilige Baguette

Die Franzosen essen alles mit Besteck, außer das Baguette muss ohne Messer in kleine Stücke gebrochen werden. Pusten der Suppe ist untersagt und ein Buffet darf nie geleert werden.

Korea: Der Älteste gibt den Ton an

In Korea macht der Älteste am Tisch den ersten Bissen. Außerdem muss es beim Mahl ganz sein, denn wer spricht kann sich nicht auf den Genuss des Essens konzentrieren.

Italien: Spaghetti-Essen ohne alles

Beim Pasta-Verzehr in Italien wird nur die Gabel zum Verzehr benutzt. Die Spaghettidürröhen in Italien weder abgeben noch abgeschritten werden.

Russland: Wer satt ist...

...hört auf zu essen und lässt den Rest im Teller liegen. Das ist in Russland eine Höflichkeit gegenüber dem Koch, dass er seinen Job gut gemacht hat und nicht zu wenig gekocht hat. In Deutschland gilt dies als unhöflich und verschwenderisch.



USA: Eine Hand frei

In den USA wird für gewöhnlich nur mit einer Hand gegessen, während die zweite seelenruhig im Schoß liegt. Dies soll einer Legende aus dem Wilden Westen sein. Weil man dort zu jeder Zeit auf der Hut vor Feinden sein musste, behielt man stets - und so auch beim Essen - eine Hand an der Waffe. Und so kam es, dass viele Amerikaner heutzutage zunächst ihr Essen zerschneiden, um es anschließend einhändig mit der Gabel zu sich zu nehmen.

Japan: Schürfen ohne die Stäbe zu kreuzen

Kaum zu glauben, aber in Japan gilt es als Kompliment an den Chefkoch wenn gerülpt und geschürft wird. Das zeugt davon, dass das Essen schmeckt und der Tischgast sich wohl fühlt. Zudem wird in Japan mit Stäbchen gegessen. Diese dürfen nicht gekreuzt und nicht in den Reis gesteckt werden. Desweiteren ist es untersagt mit den Stäbchen auf Personen zu zeigen, dies gilt als Beleidigung!

Auf Seite 12 gibt es noch eine Rätselseite für das Gewinnspiel zu diesem Thema!



Ja, und wie geht das nun in echt? Was ihr theoretisch erfahrt, in MuM bzw. AES studiert wird auch im Schullandheim geübt ... bevor es dann „ernst“ wird: Im richtigen Leben z.B. bei einem Date, das nicht „schief“ gehen soll ... ??? (siehe unten)

Vorher: Eindecken des Tisches

Hier seht ihr die maximale „Ausrüstung“ und wo sie platziert wird. so ... Alles ist so gesetzt, dass man sich bei mehreren Gängen entsprechend der Reihenfolge der Speisen von außen nach innen „durcharbeitet“: Suppe, Vorspeise, Hauptgericht, Nachtisch. Da es zu verschiedenen Gängen oft auch verschiedene Getränke gibt, sind dafür auch verschiedene Gläser platziert. (Standard: Wasser, Weisswein, Rotwein)

Verhalten - vorher ...

- > Vorher die Hände waschen
- > Aufrecht am Tisch sitzen und nicht auf die Ellbogen stützen
- > Die Speisen mit dem Vorlegebesteck servieren.
- > Elegant ist es, wenn dies eine Person (die dann dazu auch stehen darf) für alle Anwesenden tut und nicht jeder selbst zugreifen muss. Das nennt man „Vorlegen“: Erst den anderen, dann sich selbst, klar eigentlich!
- > Die Teller sollen nicht überladen werden. Man kann ja nachreichen!
- > Gemeinsam beginnen: Serviert wird erst, wenn alle da sind und gegessen wird erst wenn alle etwas haben!

Verhalten - während des Essens

- > Selbst wenn eine Königin gegenüber sitzt, verbeugen wir uns nicht beim Sitzen vor ihr (... das macht man bevor man sich setzt, denn sie will euch garantiert nicht beim Teller ausschlecken beobachten müssen ...) oder senken den Mund in Richtung Teller (...oder gar in den Teller hinein...), sondern führen das Essen mit dem Besteck zum Mund! Besonders cool ist es, wenn man dabei seinem Gegenüber noch in die Augen schaut
- > Absolut uncool ist es mit vollem Mund zu reden, zu schmatzen oder zu schlürfen.
- > Man kann ruhige Tischgespräche führen - dann kann man vielleicht sogar hören, was am Nebentisch geredet wird - oder ob da jemand uncool ist :-)

„Fertig“ ist noch nicht „zu Ende“!

- > Egal wieviele Gänge es gibt, den nächsten Gang gibt es erst, wenn alle mit dem vorigen fertig sind. Dass man fertig ist, zeigt man, indem man sein Besteck parallel auf den Teller legt.

„Schullandheim-Special“ (Bezau):

Im Schullandheim Bezau gibt es erst ein Salatbuffett, bei dem jeder seinen/ihren Gang macht. Danach kommt der Suppen-„Gang“, bei dem einer geht und die Schüssel holt. Genauso läuft dann der Hauptgang und der Nachtisch. Damit das Holen und Zurückbringen ruhig und gleichberechtigt abläuft, wird bei jeder Mahlzeit ein anderer Tisch beginnen.

So sieht's aus, bevor die Suppe kommt. Danach wird der Suppenlöffel mit abgeräumt.

Dann kommt das leckere Salatbuffett, bei dem sich jeder seine Zusammenstellung machen kann. Ausnahmsweise wird das Essbesteck danach für das Hauptgericht behalten. Und dann gibt's den Nachtisch!



They were amused...



Mfffh!



She's not amused ...



Für das perfekte „Dinner-Date“: Tischsitten erwünscht!

Ob Schullandheim, im Restaurant oder einfach zuhause - ein gepflegtes Verhalten bei Tisch kommt immer gut an. Es fördert die Freude an der Gemeinschaft und die Freude am Essen.



Have U had a donut or had you that hat?

Do not or not donut? That's the question!

AES - das „neue MUM“

Wo wir grad beim Thema Essen machen sind: Hier zwei leckere, selbst gekochte und vor dem Verspeisen abfotografierte Rezepte von Julia S.!

Ameisen - Muffins (12 Stück)

- 125 g weiche Margarine / Butter schaumig rühren
- 125 g Zucker und 4 Eier zugeben weiterführen bis Zucker gelöst ist
- 200 g Mehl mit 1 TL Backpulver mischen und unter die Masse rühren
- 50 g Schokostreusel unterrühren
- Den Teig in Muffinförmchen geben und bei 175°C im Backofen für 20 Minuten backen.
- Nach dem Abkühlen mit dunkler Schokolade bestreichen und mit weißer Schokolade verzieren.



Noch ein Gedanke von „Brot für die Welt“

Und gleich noch zwei dazu: Nachtisch, Hauptspeisen oder Mitternachts-Snack?

Findet's selbst raus! Ausgewählt, probiert und ... von Emmy L. und Jasmin W.!

PS: Wann euer Ergebnis nicht so aussieht wie auf den Bildern, bitte uns vorbei bringen - wir essen die Kuchen dann auf, scannen sie ein, schicken euch die optimierte Version per Email und bringen dann eine Korrektur in der nächsten HOT - Ah, oder umgekehrt.

Möhrentorte

- Zutaten:
- 12 Scheiben Zwieback
 - 5 Eier
 - 250g Zucker
 - 250g Haselnüsse (gemahlen)
 - 250g Möhren (geraspelt)
 - 3 TL Backpulver
 - 200g Kuvertüre
 - Saft und Schale einer Unbehandelten Zitrone

Zubereitung:

Die 12 Scheiben Zwieback zerkümmeln (in ein Handtuch geben, zusammenschlagen, mit dem Wellholz zerreiben), Eigelb und Zucker schaumig rühren, Nüsse, Backpulver, Möhren, Zwiebackmehl, Zitronensaft und -schale beimischen. Eiweiß zu Schnee schlagen, das Eiweiß unterheben. Den Teig in eine gefettete Form füllen. Bei 175 - 195 Grad 1 Stunde backen. Mit Kuvertüre überziehen und z.B. mit Marzipanmöhren verzieren - alternativ mit selbst-kandierten „echten“ Möhrenchen.



Schneckenmudelnkuchen

- Zutaten für den Teig:
- 500g Mehl
 - 20g Hefe
 - 80g Zucker
 - 1 Prise Salz
 - Etwas Zitronensaft
 - 80g Butter
 - 141l Milch (knapp)

- Zutaten für die Füllung:
- 300g gemahlene Walnüsse oder andere Nüsse
 - 150g Zucker
 - 1 Päckchen Vanillezucker
 - Süße Sahne zum Anfeuchten

Zubereitung: Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten, gehen lassen. Die Zutaten für die Füllung kurz vor Gebrauch anrühren. Teig zu einer rechteckigen, zentimeterdicken Platte auswellen, mit der Füllung bestreichen und aufrollen, in gleich große Stücke schneiden und auf ein großes, rundes Blech legen. Mit Sahne und zerlassener Butter bestreichen. 20 Min. bei ca. 200 Grad backen



Hmmh, mmhh, hnhnhnhh!



Noch ein „real-ity check“ Mit der Catering-AG beim großen Auftritt!

„PROBE“ mit Bravour bestanden!

Die Catering-AG im Einsatz bei einer Ausstellungsöffnung der Stadt Bopfingen

Schon bei vielen verschiedenen „offiziellen“ Anlässen und Veranstaltungen - meist innerhalb der Schule - hat die AG für großes Aufsehen gesorgt: Die detailreichen, leckeren Buffets und der reibungslose, perfekt getimete Ablauf führten dazu, dass die AG so viele Anfragen erhielt, die sie gar nicht alle bewältigen können. Glück für die drei Künstler Hendrik Mzyk, Heiner Wolf und Oliver R. Sauter, sowie für die Stadt Bopfingen als Veranstalter, dass die AG für die Ausstellungsöffnung zum Thema „FEUER“ am 3.2.2018 in der Schranne dennoch zusagte.

Passend zum Thema der Ausstellung wurden schon Wochen vorher „heisse“ Rezepte ausprobiert, Deko-Ideen entwickelt und eine passende Getränkeauswahl zusammengestellt. Der Erfolg zeigte sich: Das Team musste kaum noch etwas „aufräumen“, da die sehr zahlreichen Besucher zudem noch auch lange da blieben - was natürlich auch an der „Kunst“ lag, an dem für eine Ausstellungsöffnung ungewöhnlicherem Programm mit „Feuer“-Ambiance, dem Auftritt der Bopfinger Feuerwehr und dem extra einstudierten „Feuer-Tanz“ von Reka Kelemen (9c) lag, vor allem aber an dem exquisiten Catering! MFG und herzlichen DANK: ORSA

Catering-AG 17-18: Nina Mzyk, Anna Dausner, Kathrin Bühler, Lisa Werner, Viktoria Vasilev, Lena Rühl, Ekatarina Ionin, Jenny Weigandt, Polina Rapp, Anna-Maria Junker, Emily Bezucha, Alina Karsten, Katharina Mitterbauer, Dolores Geiß, Julia Schwarz, Lotte Neumaier, Lehrer: Herr Vollmer, Frau Dr. Merck-Rudolph, Frau Bühler, Frau Schöpferle, Frau Lutz, Frau Enßlin

Dem super-AG-Team nochmals ein herzliches DANKE SCHÖN!



Manuel 100%

Eiscafé Veneto

Familie Zanin

Hausgemachte Eispezialitäten am Marktplatz

Gewinnspiel - Teil 2 (von 4): Mitmachen und einen der Eis-Gutscheine gewinnen!

Welche der Verhaltensweisen sind in dem jeweiligen Land bei Tisch korrekt?

Schreibe den jeweiligen Lösungsbuchstaben in das entsprechende Feld auf dem Lösungsbblatt auf Seite 63!

(PS: Auch wenn deine Antwort falsch wäre, nimmst du trotzdem an der Verlosung an der Schuljahres-Abschlussfeier in der Aula teil. Nur nix hinschreiben geht net.)

Wer alles richtig hat (Teil 1, 2, 3 und 4), kann jedoch einen Sonderpreis gewinnen! PSPS: Der Sonderpreis ist KEIN Hummer!

Gute Manieren, geill!



F Frankreich

A Die Hände auf dem Schoß ablegen

B Die Hände über dem Tisch lassen

G Großbritannien

A Spargel mit Besteck essen

B Spargel mit den Fingern essen

J Japan

A Die Stäbchen aufricht in eine Schüssel mit Reis stecken

B Die Stäbchen einfach hinlegen

Schüler-Essen

Schaut vorbei auf unserer Homepage oder auf www.facebook.com/metzgereiboechmbofpfingen

BÖHM Hauptstraße 6 - 73441 Bopfingen
Telefon 07362 - 7178
www.metzgereiboechm.de



„Abschluss“ - wir gratulieren allen 10ern zu ihrem Abschluss und wünschen für den neuen Lebensweg alles Gute.

Die Prüfungen sind bestanden, die Schulzeit ist vorüber. Jetzt beginnt ein völlig neues Leben. Für die nun bald beginnende Ausbildung / die weiterführende Schule wünschen wir einen guten Start und viel Erfolg. Bei allen finanziellen Angelegenheiten sind wir gerne der Partner an Ihrer Seite. Informieren Sie sich unter www.bopfinger-bank.de

Bopfinger Bank
Sechta-Ries eG

Und hier eine kleine Vorspeise der Werkrealschule

WAS???
ECHT JETZT???
DAS GIBT'S DOCH NICHT!!!
20 interessante Fakten rund um Ernährung und Nahrungsmittel

Wenn man sich eine aufgeschnittene Zwiebel über den Fuß reibt, hat man nach ca. 1 Stunde den Geschmack im Mund.

Menschen essen 600.000 mal häufiger Haie, als Haie Menschen fressen.

Warum schäumen Getränke mit Kohlensäure über, wenn man sie schüttelt? Berührt das Kohlensäurehaltige Getränk eine Oberfläche wie z. B. eine Dose, bilden sich an dieser Stelle Kohlensäurebläschen und dehnen sich aus.

Schüttelt man die Dose oder Flasche, kommt noch mehr Flüssigkeit in Kontakt mit der Innenwand. Die Folge: es schäumt! Und die ungeliebte Konsequenz: alles spritzt unschön heraus.

Das beliebteste Gewürz der Welt ist nicht Salz, sondern schwarzer Pfeffer!

In jeder Tüte Gummibärchen ist ein Drittel rot, aber nur je ein sechstel grün, gelb, weiß oder orange.

Das Wort Schokolade leitet sich aus folgenden zwei aztekischen Wörtern ab: »xococō« heißt so viel wie »bitter«, das Wort »xālli« heißt Wasser. Das rührt daher, dass früher der Kakao in Wasser gelöst wurde und dann getrunken. Dieses Getränk durfte nur von den aztekischen Kaisern getrunken werden.

Der Schokoriegel Snickers ist nach dem Lieblingspferd der Herstellerfamilie Mars benannt.

Alkoholfreies Bier enthält in Deutschland bis zu 0,5 % Alkohol.

Indonesien ist mit einer Ausfuhr von ca. 5000 Tonnen pro Jahr die führende Exportnation für essbare Fische, Hauptabnehmer ist Frankreich.

Manche Eskimos benutzen Kühlschränke, um dann Lebensmittel vor dem Einfrieren zu schützen.

Rhabarber gilt in Europa als Gemüse, in Amerika als Obst.

Reis hat mehr Gene als der Mensch.

Zitronenlimonade enthält künstliche Aromen, Zitronenreiniger muss immer echte Zitrone enthalten.

Gesammelt von der Klasse 6b und Frau Seidel



Die lecker Häppchen der WRS: Tipps!

Typ 1: Wasser trinken

- Mindestens 2l Wasser am Tag
- Wenn man zu wenig Wasser trinkt, kann es zu Stimmungsschwankungen, Kopfschmerzen und schlechter Konzentration kommen.



Typ 3: Frühstück

- Nicht zu fettig, ausgewogen
- Gut sind z.B. Haferflocken, Banane, Quark, Knäckebrot, Früchte



Überlebens Tipps für Prüfungen & Klassenarbeiten



Typ 2: Wenig Koffein

- Überdosis Koffein bringt das Gehirn durcheinander
- Schlafprobleme, Herzrasen, Konzentrationsschwäche



Typ 4: Vitamine

- Trinke Säfte und esse Zitrusfrüchte
- Stärkt das Immunsystem, schützt vor Erkältungen und beruhigt das Nervensystem.
- Trinke möglichst 1-2mal am Tag Saft

Emelie, Klasse 8b und Sozialarbeiterin Natascha Dietler

EMRA'S ART CUT & STYLE

EMRAH KILIC
Turmweg 1
73441 Bopfingen
Tel.: 073 62 - 92 21 50

Öffnungszeiten:

Di-Fr	9.00 - 12.30 Uhr	13.30 - 18.00 Uhr
Samstag	8.00 - 13.00 Uhr	



Wieder mit dabei: Die Werkrealschule Die lecker Häppchen der WRS! Vorwort

ERNÄHRUNG - Dieses Thema kommt gut an!!!

Ernährung ist DAS Thema Nummer 1 - überall und in jedem Zusammenhang lesen, hören und sehen wir etwas darüber. Jeden Tag erscheinen hunderte neue ernährungsrelevante Studien. Wir reden praktisch DAUERND übers Essen. Es beginnt beim Frühstück (falls ihr euch dazu noch die Zeit nehmt (?)), welches Vesper esst ihr in der Schule, was gibt's daheim? Immer mehr Jugendliche ernähren sich vegan (schon knapp eine Million Deutsche leben vegan / 5,7 Mio Deutsche sind Vegetarier). Alle fühlen wir uns in einem gesund

Deutsches Essen - paradiesisch?

Wir haben sieben Schüler aus der VKL (Internationale Vorbereitungsklasse) gefragt, was sie von deutschem Essen halten, wie sie in der neuen Heimat kochen und backen, ob sie unsere Bäckereien lieben und was sie von Fleisch und Alkohol halten. Alle sind zufrieden oder glücklich über das kulinarische Deutschland. Doch vier von sieben Schülern haben noch nie deutsches Essen gegessen. Denn es gibt von Aalen bis Nördlingen Läden, in denen sie ihre gewohnten Zutaten und Lebensmittel kaufen können - in rumänischen, pakistanischen, asiatischen und türkischen Läden. Die Familien kaufen aber auch in deutschen Supermärkten ein. Deutsche Bäckereien? Yum! - meinen einige. Andere finden das große Angebot, auch die bunt belegten Sandwiches toll, kaufen aber nie

ernährten Körper besser. Schlagwörter sind "Süßes Gift", Clean Eating, Low Fat, Low Carb, Real Food. Die Suche nach DER Diät, die endlich DAS perfekte Rezept für DEN perfekten Körper bietet, ist auch schon lange, aber immer noch aktuell im Visier. Jugendliche wollen sich wohlfühlen, schön sein, manche Jungswollen dazu noch stark sein. All das macht sich auch in der jeweiligen Ernährung bemerkbar. Jugendliche beeinflussen auch die Esskultur am Familientisch (leider immer mehr Convenienceprodukte). Familienmahlzeiten bieten die Chance gesund füreinander zu kochen und plaudernd und handfrei zusammenzusitzen. Aber gibt es überhaupt noch ein gemeinsames Essen am Familientisch? Manche Jugendlichen sind tatsächlich schon Selbstversorger. Wie schön, dass die WRS mit tollem Kochunterricht auch für Erfolgsergebnisse zuhause am Herd sorgt. Ihr Lern team dabei Alltagskompetenzen und welche Nahrungsmittel und Zubereitungsweisen gesund sind.

Gut auch, dass es die Schulumensa gibt, die bei vielen zu einem großen Teil an der täglichen Nahrungszufuhr beteiligt ist. Außer Haus ist Essen für Jugendliche eher nebensächlich, vielmehr steht das gemeinsame Erleben im Mittelpunkt. Entsprechend bevorzugen Jugendliche schnelles und unkompliziertes Essen, das andere Aktivitäten nebenbei zulässt und das Taschengeldbudget wenig belastet. Das eigens gewählte Freizeitprogramm bestimmt den eigenen „Lifestyle“ und somit auch die Ernährungsweise mit. Fitnessorientierte sind zum Beispiel weniger an Chips und Limonade interessiert als „Zocker“. Die WRS Schüler zeigen die Vielschichtigkeit des Jahresthemas mit ihren folgenden Beiträgen: Fitness Workout, gesunde Smoothies, Essen bei Prüfungen, Brief an die Mensa, aber auch andere Aspekte wie FairTrade, Bienensterben und Essen aus anderen Ländern kommen nicht zu kurz. Viel Vergnügen bei Lesern!

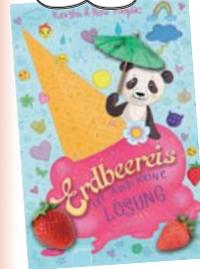
Herr Knechtel, Schuldirektor der WRS,
Frau Lygo, Frau Seidel

Flia - ein Rezept von Argjenda und Arnisa

Flia ist ein leckeres kosovo-albanisches Essen. Man isst es mit Schafskäse oder Salat. Argjenda und ihre Schwester Arnisa brachten es mit zum Picknick im VKL Raum. Alle mochten es. Flia erinnert ein bisschen an Pfannkuchen. Camilla aus Ungarn schien es auch vertraut. Man kann es heiß und kalt essen. Die Zutaten sind: Mehl, Salz, Öl, Schmand, Joghurt, Mineralwasser. Im Kosovo wird dieses typische Gericht auf offenem Feuer gebacken. Und es ist viel langwieriger zuzubereiten als unser fast food Pfannkuchen! Flia braucht ein bis zwei Stunden und ist damit wohl eher slow food. Und sehr gut!

Schaut nach dem Rezept.

Die lecker Häppchen der WRS: Tipps!



WIR PFLANZEN EIN GEMÜSEBEET

Ich mag Gemüse anpflanzen, weil alles daran Spaß macht. Ich habe meinem Vater schon seit ich zehn war im Garten geholfen. Wir pflanzen Gurken, Tomaten, Salat, Kräuter (Schnittlauch, Basilikum, Minze u.a.), Auberginen, manchmal Kartoffeln und noch mehr.

Das Schönste ist die Gurke. Sie schmeckt mir am besten. Sie blüht für mich auch am schönsten. Warum ich die Gartenarbeit mag? Man sieht den Erfolg! Das Schönste ist die Ernte. Ich esse am liebsten Gurke mit Schale, ohne Salz, manchmal zu einem Butterbrot. Nach der Schule gehe ich gern gleich in den Garten und esse direkt z.B. Erdbeeren von der Pflanze usw. Ich kaue auch Minze. Man beginnt am besten im Frühjahr (Februar-März) mit der Aussaat der Keimlinge. Hierfür benutzt man eine spezielle Aufzuchtterde. Die Keimlinge werden ca. 2 cm tief in die Erde gedrückt, immer gut feucht gehalten und an einen warmen sonnigen Ort gestellt (am besten ans Fenster im Haus). Nach 10-14 Tagen kommen die ersten Setzlinge zum Vorschein.



Der leckere Buchtip

HEFTIG! WICHTIG! AFFENSTARK!

„Erdbeereis ist auch keine Lösung“!? Eigentlich mögen viele lieber Schokoeis und Vanilleeis. Aber Cosi, die Hauptperson in meinem Buch isst Erdbeereis, wenn sie Liebeskummer hat. Ihr Freund Lenni hat sich von ihr getrennt. Kerstin und Noa Kropac haben diese Geschichte geschrieben. Kerstin ist 45 Jahre alt und Noa ist

ihre Tochter. Sie ist 17. Mutter und Tochter leben in Hamburg. Sie haben zusammen zwei Romane geschrieben. Kerstin hat als Journalistin noch viele Sachbücher herausgebracht. Im Buch gibt es noch Klara, Cosis beste Freundin. Klara denkt, dass ihr Vater fremdgeht und die Mutter betrug. Ben ist in Klaras Klasse. Er hilft ihr beim Handyhacken des Vaters und sie verlieben sich ineinander. Das Buch ist genauso spannend wie traurig. Wie im real life. Ich empfehle Schokoeis bei Liebeskummer!

Von einem Mädchen der Klasse 7b



Wenn diese groß genug sind, werden sie vereinzelt in größere Töpfe umgepflanzt. Ab Mitte Mai, sobald es draußen schön warm wird, und die Nächte frostfrei sind, kann man die Setzlinge in einem Abstand von ca. 15-20 cm ins Freie oder in ein Gewächshaus pflanzen. Hierbei ist ein lockerer und nährstoffreicher Boden wichtig. Regelmäßiges Wässern der Pflänzchen und das Entfernen der Beikräuter sollte man beachten. Bei einigen Pflanzen, z.B. der Schlangengurke sollte etwas gedüngt werden, da die Gurkenblüte nicht ausreichend versorgt wird und somit der Ertrag gering sein kann. Bei guter Pflege kann man je nach Art des Gemüses ab August bis Mitte September ernten.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Von Marcel, Klasse 7b



Umfrage: Wer pflanzt daheim Gemüse oder Obst an?

Eine Umfrage in Klasse 7b unter 19 Schülern

Nationalitäten der Schüler	Wieviele Schüler	Wieviele davon haben einen Garten zuhause?
Mazedonien	1 Schüler	ja
Kosovo	2 Schüler	2x ja
Türkei	3 Schüler	2x ja, 1x nein
Russland	4 Schüler	3x ja, 1x nein
Deutschland	7 Schüler	5x ja, 2x nein
Polen	2 Schüler	1x ja, 1x nein

Fast 74 % der befragten Schüler haben einen Gemüsegarten! :-)

Von Ezgonita und Mirjem



VKL-Picknick VKL-Klasse Frau Simon





Und überall liegen Reste von Brausestäbchen! Wo landen sie? In der Arktis!!! Und am Ende in eurem wieder in eurem Fisch!

Warum liegen hier jeden Tag Pommes auf dem Boden? Was macht ihr, wenn auch das passiert? Mit Papier wgräumen!

Gedanken beim Gang über den Schulhof

Wisst ihr, dass ausgespukter Kaugummi den Vögeln gefährlich werden kann? Manche hatten den Abfall hässlich für Maden...

Ist euch schon aufgefallen, dass nur Junkfood die Umwelt verschmutzt? Eine Kartoffelchipsstüte im Schulhof, eine McDonaldsverpackung am Straßenrand! - ein Vollkornbrötchen liegt da nicht ...



Bienen und Honig

Ich habe in der Zeitschrift „daheim am ipf“, einen Artikel über Bienen entdeckt. Da heißt es Bienen sind „die Herren des Honigs“. Von 20000 Bienenarten in der Welt gibt es in Deutschland ca. 600. Heute haben wir im Geschichtsunterricht erfahren, dass Honig früher als Zucker verwendet wurde. Der Bienenzüchterverein in Bopfingen hat einen Lehrbienenstand bei Trochtelfingen! Ihr könnt mit eurer Klasse zur Beobachtung kommen! Habt ihr schon vom traurigen Bienensterben gehört? Warum sterben mehr Bienen als früher? - auch bei uns! Sie finden kaum Futter in der Region, Blumenwiesen werden gemäht, noch bevor sie blühen. Die Stadt Bopfingen macht aber etwas: Sie sät entlang von Gehwegen und auf Verkehrsinseln Blumensaat. Auch Milben und andere Schädlinginsekten schaden den Bienen.

Die vielen Pflanzenschutzmittel in der Natur sind Gift für Wildtiere. Ihr könnt auch etwas tun: Pflanz auf eurem Balkon oder im Garten Blumen an. Toll für Bienen sind Sonnenblumen und Kräuter wie Schnittlauch, Zitronenmelisse u.a. Mäht eure Wiese nur zweimal im Jahr (wenn sie nicht blüht natürlich!!!). Kauft Honig aus der Region! Johannes Quiz : Je 1 richtige Antwort!

- Wie heißt unser bekannter Honigproduzent? Hummel Wespe Honigbiene
- Wie heißt die Person, die mit Bienen arbeitet? Imker Tierarzt Zauberer
- Was ist die wichtigste Nahrung der Bienen? Cola Energydrinks Nektar
- Was ist Nektar? Süßer Pflanzensaft Crêpes Besondere italienische Pizza
- Cellas Frage: Was machen Honigbienen, um andere Bienen über viel Nektar zu informieren? Sie tänzeln Sie tänzen HIP HOP Sie bewegen sich in einer langen Reihe

von Johanna, Kl 6a



Auch du kannst etwas gegen das Bienensterben tun! **HILFE!**

Das Schokolade-Quiz

Nirgends wird so viel Schokolade gegessen wie in Deutschland und in der Schweiz. Höchste Zeit mehr zu wissen... die richtigen Antwortbuchstaben der Aufgaben mit fettgedruckten Nummern tragt ihr auf dem Lösungsblatt ein. (S.62)

1. Wieviele Tafeln Schokolade isst ein Deutscher im Jahr?
A 400 Tafeln **B** 90 Tafeln **C** 10 Tafeln
- Was ist die wichtigste Zutat für Schokolade?
 Zucker Kakao Sahne
2. Aus welchem Kontinent kommen die meisten Kakaobohnen (250 000t im Jahr)?
A aus der Schweiz
B aus Afrika (Land: Elfenbeinküste)
C aus Nordamerika

- Kakao wächst auf
 Büschen Bäumen unter der Erde
- Woraus wird Kakao gewonnen?
 aus den Samen in der gelben Frucht vom Kakaobaum
 aus den roten frischen Kaffeebohnen aus Kokospalmen

- Wie werden die reifen Kakaofrüchte geerntet?
 O vom Baum geschüttelt
 O einzeln mit der Machete abgeschnitten
 O mit Entermaschinen
3. Wie werden die Kakaofrüchte geöffnet?
A sie platzen auf
B sie werden von Hand aufgeschlagen
C Kinder kicken sie um und sie öffnen sich
- Bevor die Bohnen gemahlen werden, werden sie für das Schokolade-Aroma...
 O gekocht O gedünstet O geröstet

4. Es gibt Vollmilch, Zartbitter u.a. Schokolade. Je höher der Kakaanteil desto...
A heller die Schokolade
B dunkler und bitterer die Schokolade
C süßer die Schokolade

- Warum arbeiten viele Kinder in Entwicklungsländern auch für unsere Schokolade?
 O sie haben keine Lust auf Schule
 O arbeiten macht ihnen Spaß
 O die Eltern verdienen zu wenig um die Familien zu ernähren

5. Es gibt fair gehandelte Schokolade! Was ist das Ziel des fairen Handels?
A Armen ein Geschenk zu machen
B möglichst billigen Kakao für uns zu importieren
C faire Preise für viel Arbeit und guten, umweltschonend produzierten Kakao zu zahlen

Gewinnspiel - Teil 3 (von 4):

Wie könnt ihr helfen das Leben von Erzeugern von Kakao zu verbessern? O fair gehandelte Schokolade kaufen O viel an diese Menschen denken O da können wir leider nix tun

Die Mayas und Azteken in Südamerika benutzen den wertvollen Kakao vor 5000 Jahren auch als O Haarfärbemittel O Zahlungsmittel O Baumaterial

Beim Schokoessens setzt der Körper Endorphine frei. Was bewirken diese Hormone?
 O sie machen müde
 O regen die Verdauung an
 O machen fröhlich

Aber Achtung: Viel Schokolade macht glücklich und dick. Lust auf FAIR?!!! Dann schaut nach dem FairTrade - Logo.

Kauft regelmäßig FAIR TRADE. Es gibt davon Orangensaft, Mangos, Blumen und vieles mehr ...

Hydro Trike

Der Standard für Gülleinjektion

Kfz-Landtechnik Brenner

Holzgasse 5
 73450 Ohmenheim
 Telefon 0 73 26 / 77 14
 Telefax 0 73 26 / 96 35 22
 Kfz.landtechnik.brenner@t-online.de
 www.landtechnik-brenner.de

Die lecker Häppchen der WRS

Schülerbrief an die Mensa

Bopfingen, 7. Mai 2018

Sehr geehrte Frau Braun,

wir, die Klassen 5a und 5b, haben Wünsche an die Mensa. Deshalb haben wir mit Frau Dehlinger und Frau Mailänder Ideen gesammelt. Wir würden uns über gesünderes Essen freuen. Vor allem wünschen wir uns frisches und selbstgemachtes Essen, wie:

- ✓ Obstkorb
 - ✓ Milchshakes
 - ✓ Gemüse in Rohkostform, vielleicht mit guten Dips
 - ✓ Obstbecher / Obstsalat
 - ✓ Äpfel
 - ✓ frische Erdbeeren, Himbeeren
- Außerdem würde uns das schmecken :-)
- ✓ Eis in der Waffel
 - ✓ Frischer Pudding (Erdbeerpudding...)
 - ✓ Selbstgemachter Kuchen (Schokoladen-, Erdbeer-, Apfelkuchen)
 - ✓ Schokobons, Kekse, Bueno, Duplo, Oreo, Capri Sonne

Neue Gerichte, wie :

- ✓ Leberkäswenken
- ✓ Hamburger
- ✓ Spargel in Schinken gewickelt mit heller Sauce
- ✓ Selbstgemachte Pizza
- ✓ Gemüselasagne

würden uns freuen. Und zum Schluss noch: günstigere Preise bitte. Hoffentlich können Sie uns einige Wünsche erfüllen ☺

Mit - lichen Grüßen,

Ihre Klassen 5a und 5b der Werkrealschule

WRS: "So denken wir über Energy Drinks"

Zwei Schülerinnen der Klasse 8b berichten über Energy Drinks. Sie wissen, dass immer mehr Jugendliche und schlimmer noch, immer jüngere, diese koffeinhaltigen, süßen Getränke trinken:



„Wir kennen viele Schüler, die viele ED zu sich nehmen. Unsere Beobachtung ist auch: Die, die das trinken sind oft reizbar, unruhig, zappelig, aufgedreht und unkonzentriert. Manche werden auch oft laut, manche aggressiv. Man merkt, wer ED getrunken hat. Wir sehen einige regelmäßig ED trinken. Manche bringen die Getränke täglich mit in die Schule.“ Beim Reden mischt sich ein 6.Klässler ein: „Die Dosen und jetzt auch Plastikflaschen sehen cool aus. Die Namen sind auch toll. Es gibt auch Sticker! Ein Freund von mir trinkt die täglich, weil er alles daran cool findet. Er sammelt die Dosen und hat schon sein ganzes Zimmer voll!“ Sie heißen Monster, Rockstar, Red Bull, Booster, Battery, Flying Power usw. Die Namen und das bunte Design-die ganze Werbung wirkt brutal und gewinnt die Aufmerksamkeit der Jugendlichen. Viele trinken zu viel, ED sind süß und stillen nicht den Durst. Manche trinken deshalb mehrere auf einmal. Bei zuviel aber- so weiß auch schon der 6.Klässler - wirds einem jählich schlecht.“ Oder man bekommt Kopfschmerzen, Manche brechen zusammen. Der hohe Koffeingehalt wirkt stark im Körper. Immer wieder streuen Jugendliche an Herzrhythmusstörungen nach einer Überdosis Koffein. Bei vielen treten Nebenwirkungen wie Kreislaufprobleme und Herzrasen auf. „Burn und Effect“ - die sind richtig heftig!“ meint ein Junge. „ED sind nicht gut für eure Gesundheit. Kinder und Jugendliche haben ein geringeres Körpergewicht und vertragen ED deshalb schlechter.“

manchmal dort nach dem Alter, verkaufen es aber trotzdem. Wir finden, es sollte eine Altersbeschränkung geben. Wir wünschen uns, dass die Schule, vor allem die Lehrer, darauf achten sollte, was wir an der Schule zu uns nehmen. Für uns ist es unfassbar, dass schon 5.Klässler damit in die Schule kommen. Es gibt Schüler, die in der Schultasche für ihre ganze Klasse ED mitbringen, weil sie vielleicht immer an einem Laden vorbeilaufen. Einzelne Schüler lagern mehrere Dosen sogar in ihrem Fach im Klassenzimmer. Schaut euch die Grafik „So wirkt ein Energy-Drink auf den Körper“ im Internet an! (Titel unter googel/bilder) Lea und Dilara, 13 und 14 Jahre, Klasse 8b

Ergänzung Red. HOT 18: Rund zehn Minuten nach dem Konsum von Red Bull gelangt das Koffein in den Blutkreislauf. Die Folge: Herzfrequenz und Blutdruck beginnen zu steigen. Nach 15 bis 45 Minuten erreicht die Koffeinwirkung ihren Höhepunkt. Man fühlt sich wach und konzentriert. Auch der Blutzuckerspiegel ist nach 20 Minuten auf dem höchsten Level, der Zucker stimuliert das Belohnungssystem des Gehirns und setzt das Glückshormon Dopamin frei. Wer fliegen will, sollte es in den nächsten Minuten tun. Denn nur kurze Zeit später werden dem Konsumenten die Flügel wieder gestutzt. Eine Stunde nach dem Trinken ist der Zucker verarbeitet

und die Wirkung des Koffeins lässt wieder nach. Man beginnt, sich wieder müde und energieloser zu fühlen. Manch einer wird dadurch leichter reizbar oder nervös. Nach fünf bis sechs Stunden ist die Hälfte des Koffeins wieder abgebaut, erst nach zwölf Stunden – je nach Körper – komplett. Taurin hat keine entscheidende Wirkung. Die wachmachende Wirkung kommt ausschließlich von den Inhaltsstoffen Zucker und Koffein – und nicht wie vielfach angenommen das enthaltene Taurin. Dass das Taurin, das der menschlichen Körper auch selbst erzeugen kann, für den Energiekick verantwortlich sein soll, ist wissenschaftlich nicht bewiesen. Viel wahrscheinlicher ist, dass es die beiden Stoffe sind, die auch in einem stark gezuckerten Kaffee vorkommen. Oder in einer Dose Cola. Aber sind Red Bull und Co. gefährlich? In einem Test von 25 Energy-Drinks gab die Stiftung Warentest zu bedenken, dass die Muttermacher trotz ihrer Marketingstrategie und des Sponsorings bei Sportveranstaltungen keine Sportgetränke sind, da sie den Flüssigkeits- und Mineralstoffverlust beim Schwitzen nicht ausgleichen können. Sie haben zu viel Zucker, die falsche Mischung an Mineralstoffen und wirken hamtreibend. Forscher der Universität Freiburg um den Mediziner Erik Grasser vermuten darüber hinaus, dass Energy-Drinks den Blutfluss ins Gehirn verringern könnten, da sich die Fließgeschwindigkeit des Blutes nach dem Konsum verringere.



Blätterteigtaschen mit Käsefüllung

Zutaten für 8 Portionen:
1 Pck. Blätterteig
100 g Gouda
1 Pck. Mozzarella
1 Ei
1 TL Mehl
etwas Sahne

Zubereitung:
Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Gouda mit einer Reibe reiben, den Mozzarella in Würfel schneiden. Ei und Mehl dazugeben und gut miteinander vermengen. Blätterteig in 8 Quadrate schneiden. Quadrate mit dem Käse füllen und etwa so verschließen; die 4 Ecken in der Mitte zusammennehmen und gut zusammendrücken, die offenen Seiten zurückdrücken. Mit etwas Sahne einstreichen.

Bei 200°C Umluft ca. 10 bis 15 Min backen.

Herzhafte Blätterteigschnecken

Zutaten:
1 Pck. Blätterteig
200 g Schinke
100 g Salami
100 g Käse
1 Ei
1 - 2 EL Kräuter der Provence

Zubereitung:
1. Schinkenwurst und Salami in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Das Ei und den Käse ebenfalls in die Schüssel geben und unterrühren. Mit Kräutern der Provence würzen.
3. Die Hälfte der Blätterteigplatten übereinander legen und zu einem Rechteck von ca. 25x 25 cm ausrollen.
4. Die Hälfte der Füllung darauf verteilen und glattstreichen. Fest aufrollen!
5. Mit den übrigen Blätterteigscheiben genauso verfahren.

Die beiden Rollen mit einem Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 220° Grad ca. 20 Minuten backen.

WRS - Klasse 9a und Frau Dehlinger Fingerfood zum reinbeißen!

Schinken-hörnchen

Zutaten:
1 Pck. Blätterteig
150 g Schinken, fein gewürfelt
2 EL geriebener Käse
2 EL saure Sahne
1 Ei

Zubereitung:
Jede Scheibe mit dem Nudelholz etwas breit rollen und den Blätterteig dann zu 2 Quadraten schneiden.

Den Schinken, geriebenen Käse und die saure Sahne mischen. Ein Häufchen jeweils auf 1 Quadrat setzen, von einer Ecke her aufrollen, zum Hörnchen biegen und auf Backpapier setzen.

1 Ei verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. 20 Minuten bei 200° Umluft backen.



Schinken-Melonen-Schiffchen Tomaten-Mozzarella-Spieße Obstspieße

Was? Echt jetzt??? Erdbeerkuchen schmeckt süßer, wenn man ihn von einem weißen Teller isst!
Das Gehirn nimmt den Kontrast zwischen Rot und Weiß stärker wahr, im Gegensatz zu Erdbeerkuchen von einem schwarzen Teller zum Beispiel. Dein Gehirn stellt sich bei einem größeren Farbkontrast auf einen süßeren Geschmack ein.



WRS - Klasse 9a und Frau Dehlinger Leckere Smoothies

Erdbeer-Bananen-Smoothie

Zutaten für 4 Portionen:
400 g Erdbeeren
2 reife Bananen
400 ml Orangensaft

Zubereitung:
Die Erdbeeren waschen, den Strunk entfernen und in einen Mixer geben.

Die Bananen schälen, klein schneiden und auch in den Mixer geben.

Den Orangensaft dazu gießen und alles fein pürieren.

Dekorieren mit Obst und Zucker

Grüner Smoothie

Zutaten für 3 Portionen:
750 ml Wasser
3 grüne Äpfel
90 g Spinat
6 Kiwis
1 Zitrone (Saft)

Zubereitung:
Kiwis schälen und schneiden. Den Apfel schälen und in Würfel schneiden.

Die Zitrone auspressen. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern.

Dekoration mir Obst und Fruchtspießen.

Mango - Bananen - Smoothie

Zutaten für 4 Portionen:
1 Mango
1 Banane
250 ml Orangensaft
500 ml Naturjoghurt
1 EL Honig

Zubereitung:
Mango und Banane klein schneiden. Alle Zutaten in den Mixer geben und fein pürieren. Dann in Gläser abfüllen und mit Obst dekorieren.

Varianten:
Wenn man mag, kann man ein paar Eiswürfel mit zerkleinern, dadurch wird das Ganze ein bisschen fester (und kälter). Alternativ kann man auch aus dem Orangensaft Eiswürfel zubereiten und diese dann mit pürieren.



WRS-Fitness-Workout mit Simon, Ayleen, Marc, Argjenda und Jule, Kl.7 unter Anleitung von Frau Kaufmann

Du möchtest einen sportlichen Body bekommen? Dann mach diese Übungen dreimal pro Woche. Coole Musik an! Los geht's!

1. Leg dich auf den Rücken. Strecke Arme und Beine. Hebe nun die Füße und den Boden ab. Halte diese Position für 12 sec.
2. Ellbogen und Knie nun so weit wie möglich zusammenführen. Achte darauf, dass der untere Rücken gerade bleibt. Wiederhole die Übung 3 x!



3. Setz dich auf den Boden und stelle die Füße auf. Verschränke die Arme vor der Brust. Löse nun die Füße vom Boden und lehne den Oberkörper nach hinten.
4. Kreuze nun die Arme. Dreh deinen Oberkörper erst nach links und dann nach rechts. Wiederhole diese Übung 10 x



Lecker & schnell! z.B. für Schülerparties und Geburtstage Ein Pizzarezept von Frau Koralek

Zutaten:
Salziger Quark-Ö-Teig
125g Quark
1 gestr. TL Salz
2 Eier
3 EUI. Öl (z.B. Olivenöl)
250g Mehl
1 P. Backpulver
Quark, Salz, Eier und Öl verühren
Das Mehl mit dem Backpulver über den Teig sieben
Das Ganze verühren und rasch mit den Händen zu Teig kneten.

Zutaten Belag:
Mohren, kleingeschnitten
Kleine Cherrytomaten halbiert
Gelbe, rote und grüne Paprika, kleingeschnitten
Frische Champignons
150g Putenschinken
Italienische Kräuter
Geriebener Parmesan (Menge je nach Geschmack)

Ca. 20 min bei 200 Grad backen
Gutes Gelingen wünscht Frau Koralek (Sekretariat)

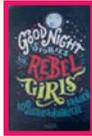


8. März 2018
Weltfrauentag

WRS
AKTIONEN

Der Frauentag ist international. Seit 1911 wird weltweit am 8.3. auf Frauenrechte und die Gleichstellung der Geschlechter aufmerksam gemacht. Neben dem alljährlichen Frauentag- WRS Mittwochsquiz von Frau Lygo hatte dieses Jahr eine Gruppe Schülerinnen in der Bücherei noch eine weitere, fantastische Idee. Julie hatte eben „Good Night Stories for Rebel Girls“ zu Ende gelesen und geschwärmt. Diese tollen Frauenportraits sollten weiterzählt werden. Wir suchten unter 100 beeindruckenden Frauen also für jede Klasse eine zum Kennenlernen aus. Diese Geschichte wurde im Klassenraum vorgelesen.

Das wunderschön illustrierte Buch handelt von Frauen, die die Welt veränderten oder auch heute mitgestalten, die Mädchen inspirieren und Jungs beeindruckt. Lest es, lasst es euch schenken, kauft es, leiht es aus!
ISBN 978-3-446-25690-3
Hanser Verlag 24€ 10/17



VORLESE-WETTBEWERB
mit FILM

Zum jährlichen Schülerlesewettbewerb kamen im Dezember 2018 sieben Schülerinnen und Schüler von Klasse 5 bis 9 in die Schülerbücherei um vor der Jury (Frau Fähle-Isin, Frau Seidel, Frau Lygo) zu lesen. Vier Schüler kamen weiter ins Finale. Unser Schulleiter Herr Knechtel, ein begeisterter Fotograf und nun auch Kameramann, filmte die Finalisten beim Lesen ihres nun ungeübten Textes. Diese Filme konnten alle WRS Schüler auf großer Leinwand in der Schülerbücherei anschauen und ihre Stimme für zwei Sieger (jüngere und ältere) abgeben. Eine spannende neue Aktion, die für Aufregung sorgte. Die glücklichen Gewinner waren Adrian Mayer und Mirjem Memmedovic. **Das Geschenk der Schule für die tollen Leser: Eine goldene Urkunde und dazu je einen 15€-Buchgutschein vom Bücherregal Bopfingen.**

WRS
AKTIONEN

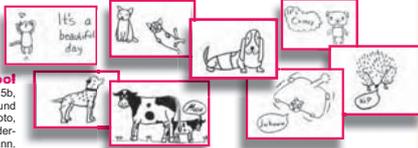


Illustration - School

Diese schönen Karten hier sind von Julie 5b, Arnisa 5b, Johanna 6a, Camilla 5b und Leonie 5b - inspiriert von Sachiko Umoto, ein japanischer Illustrator. Er zeigt in seinen wunderbaren Büchern, wie jeder zeichnen lernen kann.



Lesen
schenken
genießen

Bücher Regal
Handels Regal

Hauptstraße 45
73441 Bopfingen
Tel.: 07362 9564848

regional - charmant
digital - vor Ort

www.buch-fan.de

Bücher • Geschenkkörbe

www.wein-fan.de

Weine • Delikatessen

25

WRS-
Klassenfotos



Klasse 5a mit Klassenlehrerin Frau Mailänder

Klasse 5b mit Klassenlehrerin Frau Fasser



27

Große Auswahl an aktuellen Schulrucksäcken
Die neuesten Dekoartikel für Haus und Garten



Schauen Sie rein!
Wir freuen uns auf Sie!
Danico Geschenkartikel - Hauptstraße 9 - Bopfingen

DANICO

Optik
Peckmann
Hellmann GbR

SEHEN ERLEBEN
Hauptstraße 49 • 73441 Bopfingen
Telefon: 07362 - 42 42 • Fax: 42 25
optik.peckmann@web.de

26

WRS-
Klassenfotos



Klasse 6a mit Klassenlehrerin Frau Albrecht

Klasse 6b mit Klassenlehrerin Frau Seidel



28

**WRS-
Klassenfotos**



Klasse 7a mit Klassenlehrer Herr Albrecht

Klasse 7b mit Klassenlehrer Herr Brucker



Klasse 9a mit Klassenlehrer Herr Bergmeister

Klasse 9b mit Klassenlehrer Herr Ulusan



**WRS-
Klassenfotos**



Klasse 8a mit Klassenlehrer Herr Römer

Klasse 8b mit Klassenlehrerin Frau Kläiber



**WRS-
Klassenfotos**



Klasse 10 mit Klassenlehrer Herr Dausch



Service-Telefon:
07362 95604-0
(Montag bis Freitag: 7.00 - 17.00 Uhr)



Böhler

Böhler Entsorgung GmbH
An den Eckwiesen 7
73441 Bopfingen
info@entsorgungskonzepte.de
www.entsorgungskonzepte.de



Professionelle Baum- und Gartenpflege ...seit 1999



BiberTeam
Forst- und Gartenservice

- Baumpflege/Baumfällung
- Gehölzpflegearbeiten
- Mäh- und Mulcharbeiten
- Wurzelstockfräsen zur Beseitigung von Baum- und Strauchwurzeln
- Hecken- und Gehölzflächen auch zur Flächenfräsung geeignet



- Rasenanlage und -pflege
- Pflanzarbeiten
- LKW Arbeitsbühne bis 26 m
- Raupenarbeitsbühne bis 22 m für Höhenarbeiten aller Art



Fordern Sie uns - überzeugen Sie sich von unserer Leistungsfähigkeit!

www.biber-team-forst.de
Im Riegel 29 • 73450 Neresheim • Tel. 07326 - 96 58 300



Fleischatlas 2018 fordert massives Reduzieren des Verzehrs und der Großviehbestände

Der Fleischkonsum steigt. Die weltweite Produktion von Hühnerschenkeln, Rinderfilet und Co hat sich in den vergangenen 50 Jahren mehr als verdreifacht. Da die Weltbevölkerung wächst, wird sie bis zum Jahr 2050 noch einmal um 85 Prozent steigen. Das erwartet die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen, FAO. Diese Prognose findet sich im Fleischatlas 2018, den die Heinrich-Böll-Stiftung, der Umweltverband BUND und die Monatszeitschrift Le Monde diplomatique am Mittwoch veröffentlicht haben. Er untermauert mit Daten und Fakten die Probleme der heutigen Fleischwirtschaft.

Viel zu viel, viel zu billig

„Die Deutschen müssen ihren Fleischkonsum halbieren“, sagt die Vorsitzende der Böll-Stiftung, Barbara Unmügg. Zwar bezeichneten sich 12 Prozent der Deutschen als Flexitariër, schränkten also bewusst den Verzehr ein. Und vier Prozent der Deutschen lebten mittlerweile vegetarisch. Doch gebe es „eine Gruppe von rund fünf Prozent Vollfleischessern unter den Männern, die fast dreimal so viel Fleisch essen wie sonst üblich“. Sie folgten Trends und Moden wie Wintergrillen oder der „Paleo-Diät“, der sehr fleischlastigen Steinzeitküche. Im Schnitt äßen die Deutschen 60 Kilo Fleisch im Jahr, der Konsum sei über die vergangenen Jahre kaum gesunken. Mit

Watch before you **EAT IT !?**

„Weg mit dem XXL-Schnitzel! Ich ess doch lieber Burger’s! Und was hat das mit steigenden Wasserpreisen zu tun???”



Viel zu viel Nitrat

Vor Kurzem erst warnten die Wasserversorger, dass die Preise um bis zu 62 Prozent steigen könnten, weil zu viel Gülle und Dünger auf den Feldern landet. Im Jahr 2017 wurden insgesamt 208 Millionen Kubikmeter Gülle verteilt, für die 27,1 Millionen Schweine, 12,4 Millionen Rinder, 1,8 Millionen Schafe und 41 Millionen Legehennen gesorgt haben.

Quelle: Schwäbische Zeitung am 10.1.2018

Es kommt aber auch sehr drauf an, wo ihr einkauft! Siehe Werbenzeige hier unten! (Anmerkung Red.)

Feldwieser-Hof „... damit man weiß was man isst!“

Hofladen
Wir laden Sie ein zum Schauen, Riechen, Probieren und Verweilen, denn Einkaufen soll auch Erleben sein. Ein Auszug aus unserem Angebot:

- Eier von unseren Hühnern aus Freilandhaltung
- Steaks, Grillwürste, Wurstdosens und Fleischpakete von unseren Schweinen
- Nudeln & frische Spätzle (Weizen & Dinkel)

In unserem Hof-Automaten erhalten Sie:

- Eier
- frische Spätzle
- Steaks und Grillwürste
- Wurstdosens und andere Wurstspezialitäten

Hof-Automat
Rund um die Uhr, 7 Tage die Woche. Durch die einfache Bedienung ist der Automat beliebt bei Jung und Alt.

In unserem Hof-Automaten erhalten Sie:

- Eier
- frische Spätzle
- Steaks und Grillwürste
- Wurstdosens und andere Wurstspezialitäten

Unser Hofladen hat geöffnet:
Freitag: 9:00 – 12:00 Uhr & 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 9:00 – 12:00 Uhr

Familie Feldwieser, Schulstr. 60, Bopfinger-Oberdorf, 07362-923498, www.feldwieser-hof.de




Watch before you **EAT IT !?**

Hier haben euch unsere Sekretärinnen Jule und Thessa ein paar Artikel zum Nachdenken und NICHT-essen zusammengestellt.

„Hallo ihr Eintagsküken! Ihr mögt Chicken-Nuggets? Dann beisst euch mal hier durch!“



Berlin/Köln
Das grausame Töten von männlichen Küken könnte bald ein Ende haben. Ein Verfahren zur Geschlechtsbestimmung im Ei, das das umstrittene Schreddern von jährlich allein rund 50 Millionen Tieren in Deutschland überflüssig macht, sei praxistauglich, sagte der Leiter der Strategie- und Innovationsabteilung für nachhaltige Entwicklung der Rewe Group, Ludger Breloh, unserer Redaktion. „Jetzt stehen wir vor dem Durchbruch.“ Die Markteinführung werde 2018 angestrebt. Sie dauere dann zwischen einem und drei Jahren. Rewe könnte damit Experten der EW Group, einer Agrarholding, zuvorkommen, die ebenfalls einen baldigen Durchbruch ankündigt. Rewe setzt auf ein von der Universität Leipzig entwickeltes endokrinologisches Verfahren, bei dem die Eier neun Tage bebrütet und dann mit einer Art Fruchtwasseruntersuchung per Nadel auf das Geschlecht untersucht werden. Die EW Group verfolgt ein ebenfalls von der Uni Leipzig entwickeltes spektroskopisches Verfahren, bei dem per Laser ein Loch in die Schale geätzt und das Geschlecht mit Hilfe eines gestreuten Lichtstrahls und eines Algorithmus bestimmt wird. In beiden Fällen werden die männlichen Eier aussortiert und anderweitig verarbeitet.

100 Millionen Küken werden jährlich getötet
Bundesagrarminister Christian Schmidt (CSU) sagte unserer Redaktion: „Nachdem in der Vergangenheit insbesondere das spektroskopische Verfahren im Blick der Öffentlichkeit war, ist nun das endokrinologische Verfahren in der Entwicklung bereits weiter fortgeschritten und wird die Praxisreife nach jetzigem Stand früher erreichen.“ Wenn die vom Ministerium geförderte Rewe-Technik flächendeckend verfügbar sei, könnten Kostengründe keine Ausrede mehr sein. „Eine Markteinführung noch in diesem Jahr scheint realistisch.“ Das Ministerium hat die Forschung insgesamt mit rund fünf Millionen Euro gefördert. Edeka teilte auf Anfrage mit: „Wir begrüßen jede Forschung, die das Töten von Eintagsküken verhindert.“ Bisher werden jährlich rund 100 Millionen Küken ausgebrütet, die Legehennen kommen in die Aufzucht, die Hähne werden getötet. Das spektroskopische Verfahren gilt als anfälliger, weil es etwa durch die nötige Verklebung des Laserloches mitunter zu Missbildungen kommen kann. Der Agrarexperte der Grünen im Bundestag, Friedrich Ostendorf, klagt: „Das Ministerium hätte viel früher mit Rewe zusammenarbeiten und das weniger Erfolg versprechende spektroskopische Verfahren aufgeben sollen. Dann hätte das andere Verfahren die Praxisreife schneller erlangt.“

Töten aus wirtschaftlichen Gründen ausnahmsweise erlaubt
Breloh sagt, wichtige Kriterien für die Markteinführung seien die Geschwindigkeit der Maschinen und deren Integrationsfähigkeit in bestehende Anlagen. Das Verfahren soll allen Marktteilnehmern angeboten werden. Die Investitionskosten könnten zu einem Teil kompensiert werden, weil das Ausbrüten der Küken, deren manuelle Geschlechtsbestimmung und die anschließende Tötung auch Geld koste. Nach dem Tierschutzgesetz ist dieses Töten verboten, weil keinem Tier unnötig Leid zugefügt werden darf. Aus wirtschaftlichen Gründen werden aber Ausnahmen erteilt. Alle Klagen wurden bisher von Gerichten abgewiesen.

Hormonanalyse: Töten männlicher Küken könnte bald ein Ende haben
Die Politik hätte das Schreddern der Tiere längst verboten können, indem sie die Ausnahmen untersagt. Schmidt hat aber immer argumentiert, dass dann Brüterei-Anlagen aus Deutschland ins benachbarte Ausland abgewandert wären, wo die Tierschutzstandards schlechter sind. In ihrem Sondierungspapier für eine neue große Koalition haben Union und SPD festgehalten: „Das Töten von Eintagsküken werden wir beenden.“ Saareslands Wirtschaftsministerin, die SPD-Politikerin Anke Rehlinger, hat das Papier mit ausgehandelt: „Die konkrete Ausgestaltung wird Teil der Koalitionsverhandlungen sein.“ Und die CDU-Vizevorsitzende Julia Klöckner kündigt an: „Wenn es nicht über die Einführung der neuen Verfahren gelingt, müssen wir notfalls doch ein Verbot erlassen.“

Quelle: Schwäbische Zeitung vom 31.3.18

Du fragst dich also, wieso das überhaupt gemacht wird? Frag dich einfach, warum Chicken Nuggets häufig so billig sind!




Watch before you **EAT IT !?**

„Schöne Schweinerei!“

Dieses wilde Leben bietet kein Bauer seinen Tieren, der mit ihnen Geld verdienen will. Doch Schweine, Rinder, Hühner werden mal besser gehalten, mal schlechter. Nur: Wie lässt sich das erkennen, was gut und was schlecht ist für Tiere? Und wie können Verbraucher die Haltungsbedingungen aus den Kennzeichnungen ihrer Produkte herauslesen? Der Wissenschaftler Beirat für Agrarpolitik führte schon vor drei Jahren mehr Platz, weniger Medikamente, oder Freigang für die Eier, Fleisch-, Milchlieferanten. Das hochrangige Beratergremium des Bundeslandwirtschaftsministeriums machte „erhebliche Defizite“ im Tierschutz aus – und eine „verringerte gesellschaftliche Akzeptanz“. Vielen Verbrauchern geht es längst nicht nur um den Preis. Als Edeka jüngst ein Suppenhuhn für einen Euro anbot, empörten sich die Kunden.

Die vier Stufen des Discounters
Der Discounter Lidl hat am Dienstag nun einen eigenen vierstufigen Haltungskon-

pass in seine Läden gebracht.

Stufe 1 „Stallhaltung“ entspricht gesetzlichem Mindeststandard.

Stufe 2 „Stallhaltung Plus“ gewährt etwas mehr Platz und täglich etwas Stroh zur Beschäftigung.

Stufe 3 „Außenklima“ bietet zusätzlich Platz und Zugang zu einem Bereich draußen. Geflütter ist tabu.

Stufe 4 entspricht in der Variante „Bio“ der EU-Öko-Verordnung. In der Variante „Premium“ fehlt das Biosiegel, die Tierwohlstandards sind aber höher als in Stufe 3. Es ist ein Alleingang des Discounters. Er hatte sich schon 2015 mit anderen großen Lebensmittelhändlern, den Bauernverbänden und der Fleischindustrie in der „Initiative Tierwohl“ zusammen geschlossen.

Seither bekommen Betriebe, die etwas für das Tierwohl tun, Geld aus einem Fonds, in das die Handelsketten einzahlen. Die Anforderungen unterscheiden sich allerdings nur wenig vom gesetzlichen Standard.

„Führt in die Irre“
Der Präsident des Deutschen Tierschutzbundes, Thomas Schröder, meint, die Lidl-Initiative müsse nun „Vorbild“ für andere Unternehmen sein. Das sehen jedoch nicht alle so. Der Lidl-Kompass führe Kunden nur „mehr in die Irre“, sagt Sophie Herr, Lebensmittelexpertin des Dachverbands der Verbraucherzentralen. Mit konventionell und bio gehe es in Stufe 4 beispielsweise „völlig durcheinander“. Derweil passt Ulrich Jasper von der Arbeitsgemeinschaft EU-Bio Leben und Fressen: Schweine auf dem Bio-Betrieb können immer ins Freie, ihre Boxen drinnen sind im Vergleich zu herkömmlichen viel großzügiger. Sie sind zudem mit Stroh bedeckt. Die Schweine dürfen auch ihren Ringelschwanz behalten. Und die Sau bekommt vor der Geburt ein Extrastroh, in dem sie sich drehen, wenden und ein Nest bauen kann. In den Trögen liegt nie Futter, das gemampuliert ist. Urteil: „Okohöfe kommen heute dem natürlichen Leben von Säuen und anderen Tieren am weitesten entgegen“, sagt Forscherin Simantke. Der Aufwand für die Bauern sei jedoch größer, etwa weil Tiere im Freien häufiger mit Parasiten und Keimen in Kontakt kämen und regelmäßig Stroh im Stall verteilt wird. Die Ökosau lebt in der Regel vierreihig Jahre und damit ein Jahr länger als die Sau im konventionellen Stall. Das Extra: Einzelne Verbände wie Demeter, Naturland oder Bioland stellen höhere Anforderungen als jene, die beim EU-Biosiegel gelten. Bäuerliche Landwirtschaft vor allem die Stufe 2 nicht, sie sei „völlig anspruchslos“, führe „nicht zu einer besseren Tierhaltung“. Die Haltung von Schweinen auf nacktem Beton mit Spalten und das routinemäßige Kürzen der Ringelschwänze sei noch immer möglich.

Quelle: Schwäbische Zeitung vom 4.4.18



Gesundheit beginnt nicht erst, wenn man krank ist - wir sind immer da!




Ist das die Rettung?

Watch before you EAT IT !?



Künstliches Fleisch

Das Foto auf der Webseite des amerikanischen Unternehmens Impossible, zu deutsch „unmöglich“, weckt den Appetit des Betrachters. „Es sieht aus wie ein Burger, und es blutet auch wie ein Burger“, heißt es im Text daneben. Das stimmt. Nur sind die Zutaten ausschließlich pflanzlicher Herkunft. In einigen edlen Restaurants der USA hat es die komplizierte Fleischnachahmung schon auf die Speisekarten geschafft. Gründer Patrick Brown experimentierte einige Jahre lang mit verschiedenen Proteinen und Pflanzen, um die Konsistenz und den Geschmack von Fleisch zu imitieren. Das Unternehmen wird daneben

mit dem Naturschutz. Der „unmögliche“ Burger benötigt nur ein Zwanzigstel des Bodens und ein Viertel des Wassers im Vergleich zu einem herkömmlichen Klops. Es gibt weltweit eine ganze Reihe von Start-ups mit dem gleichen Ziel. Sie wollen eine Alternative zum Fleisch aus der Massentierhaltung schaffen. Große Hoffnungen setzen sie dabei aber weniger auf eine Kopie aus pflanzlichen Stoffen als vielmehr auf Fleisch, das aus tierischer Zellelemente im Labor erzeugt wird. Noch sind die Pioniere auf diesem Gebiet weit davon entfernt, Koteletts, Rouladen oder Gänsekeulen aus der Retorte zu züchten. Doch erstem Schritt haben sie auch schon zu bieten, zum Beispiel Mark Post von der

Uni Maastricht. Die Herstellung klingt einfach. Lebendige Tiere werden Zellen entnommen. Sie leben danach auch weiter. In einer Nährlösung teilen sich diese Zellen und bilden Muskelfasern. Bis zu 20.000 solcher Fasern benötigen die Forscher, um einen einzigen Hamburger zu formen. Da die Zellelemente enorm schnell vorstanzen geht, könnten auf diese Weise in kurzer Zeit regelrechte Fleischberge erwachsen. Für fester strukturierte Formen, wie sie beispielsweise Steaks aufweisen, reichen die bisherigen Fähigkeiten der Wissenschaftler noch nicht.

Quelle: Schwäbische Zeitung am 17.1.2018

Watch BEFORE you EAT IT !? Die heiße HOT-Umfrage bei uns!



Tja, wir danken euch für's mitmachen! Alle anderen können ja mal selbst vergleichen, bei welchen Gruppen sie denn so dabei wären. Auf jeden Fall war es eine interessante Sache, diese Umfrage - und wir sind der Meinung, dass in MüM bzw. im jetzt neuen Fach AES über diese Ergebnisse geredet werden sollte. Obwohl, das tun wir da ja schon - aber wie is(s) es mit denen, die kein AES oder MüM haben??? Spontan hat Frau Schöpferle noch kurz vor Redaktionchluss einen Beitrag zum Thema Frühstück eingebracht. (Siehe Seite 62) Vielen Dank dafür!

Jasmin Wollmann, Enny Lindner

PS: Die ausgefüllten Fragebögen können wie versprochen mit in die Verlosung der Eisgutscheine!

Zu unserem Leitthema haben sich Enny und Jasmin (8c) eine Umfrage zu eurem Ess- bzw. Ernährungsverhalten ausgedacht, durchgeführt und ausgewertet ...

(inklusive Prozentrechnen bis zum Umfallen! Wenn bei manchen Punkten keine 100% zusammen kommen, hat das verschiedene Gründe - z.B. haben wir diejenigen, die keine Angaben machten, nicht hier aufgeschrieben ...)

Hier die Ergebnisse!

Wie bitte? 20% von euch kommen ohne frühstückt zu haben in die Schule???

Bei der Umfrage, die wir in einigen Klassen durchgeführt haben, sind sehr interessante Ergebnisse herausgekommen:

Ersttaunlich war das 1/5 der Schüler NICHTS zum Frühstück ist. Der Großteil aber isst Müsli (39%) zum Frühstück.

Für die große Pause nehmen 77% der Kinder selbst ein Vesper mit. Wir dachten, dass ein Großteil der Schüler ihr Essen beim Bäcker kaufen würde. Das ist wohl nicht so, da offenbar nur 20% zum Bäcker gehen.

3. Anschließend essen 66% jeden Tag zu Hause zu Mittag. Bei der Frage, ob die andere Mensa gehen bzw. was sie zu Mittag essen, stellte sich heraus dass 31% das Men-

saessen nicht schmeckt. 29% gehen in der Mittagspause lieber zu einem Döner-Imbiss und 14% zu Rewe, um etwas zu Essen zu holen. Wäre ja noch interessant gewesen, was das denn dann so ist ... das kann man ungefähr aus den Antworten zur nächsten Frage erahnen:

Bei der 4. Frage fragten wir, wie sie folgende Mittagsmalzeit einschätzen:
1L. Cola und 1 Tüte Chips.

50% fanden es zu „teuer“ für das, was man dafür bekommt. 38% fanden es ab und zu ok, 10% halten dies für ungesund und 2% für „voll ok.“ (AAUAI)

5. Wir wollten auch wissen, bei wie vielen von euch es wie oft ein gemeinsames Frühstück gibt: Täglich: 34%, 2-3mal pro Woche sagten 14%, nur am Wochenende gibt es das bei 45% und gar nie bei 5%!!!

Bei der 6. Frage gaben 61% an, dass sie es wichtig finden, gemeinsam mit anderen zu essen. 38% finden das ok, und 1% finden das „nervig“.

Mehr als die Hälfte (54%) findet es wichtig beim Essen NICHTS anderes nebenher zu machen (wie z.B. ins Handy glotzen). Bei der Auswahl der Gerichte waren sich 48% einig, dass es wichtig sei, genau darauf zu achten, was sie essen und 47% meinten, dass man einen Überblick haben sollte, was man innerhalb einer Woche gegessen hat, um evtl. Mängel auszugleichen.

Als wir bei der Frage Sieben fragten, ob es bei ihnen mit ihren Eltern Meinungsverschiedenheiten über ihre Ernährung geben würde, antworteten 88% der Schüler, dass sie froh darüber sind, dass ihre Eltern darauf achten!

23% gaben an, dass sie nie mit ihren Eltern darüber reden!!!

WW Versicherungsmakler GmbH

Mit der Berufsausbildung sind Sie nun für sich selbst verantwortlich. Entscheiden Sie, wie Sie sich gegen Unfall, Berufsunfähigkeit oder Risiken eines Au Pair- oder Work & Travel Aufenthalts absichern. Wir versichern Sie in jeder Lebensphase, durch unabhängige Beratung und niedrige Beiträge. Sprechen Sie uns an!

Herlsbühlstraße 15
89561 Dischingen-Ballmertshofen
Telefon 07327 6881
Telefax 07327 9222476
E-Mail info@winter-vfm.de
Partner im vfm-Verband

www.winter-vfm.de

vfm

37



Das Gasthaus mit ländlicher Tradition
Familie Graf

- Regionale bis gehobene Küche
 - Gästezimmer mit Du, WC, TV
 - Kegelbahnen
 - Party-Lieferservice
 - Donnerstag Ruhetag
- Bopfinger Straße 59
73441 Bopfingen-Kerkingen
Telefon 07362 / 7788
www.linde-kerkingen.de
eMail: st.graf@linde-kerkingen.de

Ach ja, ganz aktuell:

Im Rahmen der Neugestaltung der 2er-Ebene kam die Idee auf eventuell Trinkwasserspender aufzustellen: Wir fragen nach, wieviele von euch die dann auch benutzen würden, auch wenn dabei selbst mitgebrachte Trinkbecher oder -flaschen verwendet werden müssten:

88% wären dafür!

39

Watch BEFORE you EAT IT !? DROGEN???

Bericht: Suchtprävention



Am Freitag, den 27.4.2018 fand in der Aula ein Programm zur Suchtprävention statt, zu dem unsere Schulsozialarbeiterin Christina Badenberg eingeladen hatte. Der Referent Dominik Forster ist Ex-Junkie, Ex-Dealer, Ex-Kocki, Best-sellerautor und erfolgreicher Coach. Er hat Jahre im Hochsicherheits-Jugendknast gesessen, ist heute clean und besucht regelmäßig Schulklassen. Der Autor hat seinen Weg in die Drogensucht und zurück ins Leben in zwei autobiographischen Büchern veröffentlicht, die mehrfach ausgezeichnet wurden.

Palmöl: Ein heimtückischer Stoff

39 Millionen Tonnen werden davon jährlich produziert - bei uns in der EU landen davon über 7 Millionen Tonnen. Wofür wird dieses Öl eigentlich überhaupt verwendet? Und wieviel davon hast DU schon geschluckt? Palmöl hat keinen Geschmack, daher dient es häufig als Bindemittel oder als Geschmacksneutralisator. Da fragt man sich zunächst einmal: „Wie wird das eigentlich hergestellt?“ Palmöl wird aus Samen der Palmpalme kalt gepresst und vor dem Verkauf erhitzt. Meist wird aber auch nur das Rohöl abgefüllt und verkauft. Viele negativen Seiten des Palmöls sind noch nicht wissenschaftlich nachgewiesen, aber klar ist: Palmöl wird nicht umweltfreundlich hergestellt. Für Palmölplantagen werden riesige Regenwaldflächen gerodet und die dort lebenden Tiere somit vertrieben, gefangen oder direkt getötet. Palmöl ist in vielen Produkten enthalten, in denen man es nicht vermutet wie z.B. in Biokraftstoff, Duschgel, Schokolade, Nougatcreme (Nutella), Vanillefäbe u.v.m. Bei den wenigsten Produkten wäre es aus Qualitätsgründen nötig, bei den meisten

Als erstes hat Frau Badenberg eine kleine Einstiegsrede gehalten. Sie hat uns erzählt, dass Dominik Forster uns von seinem Leben als Drogensüchtiger erzählt. Als Dominik Forster sich vor uns gestellt hat, hat er sich mit einer Perücke und einem Mantel verkleidet. Er hat in ein paar Sätzen gesagt, dass man keine Drogen nehmen soll und das nicht besonders ernst gemeint. Daraufhin stellte er sich hinter seinen Tisch und zog die Perücke und den Mantel aus und seine Cap auf. Er stellte sich wieder vor die Schüler und stellte sich vor. Er hat uns erklärt was Drogen sind, welche es gibt und was sie mit einem machen. Er fing an seine Geschichte auf lustige, ernste und berührende Weise zu erzählen. Zwischendurch las er uns aus einem seiner zwei Bücher vor. Er erklärte auch das „Regenbogenprinzip“ bei starkem Drogenkonsum. Meistens fängt ein

Mensch an, weil er Probleme hat wie gemobbt zu werden. Nun fängt man an immer mehr zu konsumieren, bis man denkt man ist der King. Plötzlich stürzt man ab und landet wieder auf der Linie an der man angefangen hat - nur das man die Folgen davon trägt. Man will den Bogen unten weiterführen und wieder hoch kommen, aber spätestens auf der Hälfte des unteren Bogens schiebt man. Herr Forster hat viele Geschichten bei seiner Lebensgeschichte erzählt, wie er in der Not-OP gestorben wäre, wie er in einem Gefängnis war, was es dort für Qualen waren, wie er versucht hat dem Horror zu entfliehen usw. Er hatte eine sehr berührende Redeweise die uns zum Nachdenken brachte. Am Ende des Vortrags gab es eine Fragestunde. Danach haben wir noch ein Bild und ein Video für Herr Forster's Instagram gemacht. Wir haben Autogrammkarten bekommen und uns von Dominik verabschiedet. Wir sind in verschiedene Klassenzimmer gegangen und sollten auf Zettel das Positive und das Negative des Vortrags aufschreiben.

Von Jennifer Enders Ba



Produkten sparen sich die Herstellerfirmen einfach nur bessere, gesündere - aber eben teurere Stoffe. Diesen katastrophalen Umgang mit der natürlichen Landschaft und den Tieren kann man vermeiden indem man palmölfreie Produkte kauft. Schon mal geschaut, ob es auf den Produkten vermerkt ist, dass Palmöl drin ist? **Beliebte Produkte mit Palmöl - und gute Alternativen** Mehr zum Thema: Bio-Palmöl als Alternative und Palmöl - wie stoppen wir die Regenwaldzerstörung? Palmöl steckt heute in jedem zweiten Supermarktprodukt. Zugleich gerät es zunehmend in Verruf. Für den Anbau werden riesige Flächen Regenwald zerstört, in bestimmten Herstellungsformen kann es krebserregend sein. Utopia zeigt dir in dem u.g. Link bekannte Marken-Produkte mit Palmöl - und nennt dir palmölfreie Alternativen.

https://utopia.de/galerien/palmoel-produkte-marke-palmoeffreie-alternativen/

Ge-Danke(!) zum Abschied von Herrn Vollmer

WOLLE DIE KONSERVIERUNGSTOFFE VERGESSEN, WAS?

... was du denkst, du weißt wirklich?

38

40

Würdesäule.

Bildung ermöglicht Menschen, sich selbst zu helfen und aufrechter durchs Leben zu gehen.
brot-fuer-die-welt.de/bildung



Mitglied der actalliance

Würde für den Menschen.

Eigentlich war hier eine ganze Bildseite mit Erinnerungsfotos geplant. Na gut, einige davon haben wir in der Zeitung irgendwo versteckt. Wir sind uns jedoch sicher, dass diese Anzeige hier „genau sein Ding“ ist: Herr Vollmer ist auch Deutschlehrer und liebt Wortspiele, die Würde des Menschen ist bei allem was er tut sein oberster Leitgedanke und drittens findet er es sicher gut, wenn wir vom eventuellen Gewinn aus dem Verkauf der Zeitung eine Spende an „Brot für die Welt“ machen. Wenn du also dies hier liest, hast du nicht nur etwas für deine Bildung getan, sondern auch für die Bildung von Menschen, die nicht das Glück haben hier auf die Realschule Bopfingen gehen zu dürfen. MFG ORSA

Und das sind sie, vielleicht ... die neuen Jerte?

Anscheinend wollen sie hoch hinaus ... Mit uns können sie das auch!



... und manchmal fangt man oben ganz unten an! (BZ-Keller... ah -halle)

... so wie auch unsere Jung-Unternehmerinnen und Manager der Schülerfirma: Vertrieb und Medien-gastarinnen waren auch aktiv. Hier im Stand z.B. die Titelseite dieser HOT-Ausgabe und die Besucher konnten dabei zusehen!



... zum reinbeißen!



SMV-Disco 2018 ...



Impressionen der SMV-Arbeit
Mit viel Appetit gut durchgebissen!



Hunger auf mehr?
Leseaktionen der Klasse 5a



Schwarz auf Weiss

Bücher - Relikte aus alten Zeiten???

...dass dem nicht so ist, das könnten wir, die Klasse 5a, im letzten Schuljahr durch so einige Aktionen erfahren. So richteten wir uns eine eigene Klassenbücherei ein, nutzten eifrig den Bücherigel, erstellten ein Lesetagebuch zu „Tita & Leo“, sammelten, lasen viele Märchen und erlebten Dank des Bopfinger Bücherregals mit dessen Literaturbus einen tollen Leseabend in Sonnenwirts Scheune, Klasse 5a und Frau K. Bühler



Michael Grimm

Rotfeldweg 5
73441 Bopfingen-Kerkingen
Tel.: (0 73 62) 31 67
Fax: (0 73 62) 2 14 67
Mobil: (01 71) 3 54 02 59

ihr dass ihr lateinisch wenn ihr zettel
Hier .. (äh, wo?) seht ihr Esma's hilfreiche Spickzettel-Tipps!

Jungs ja auch mal ausprobieren. Also zuerst sollte man sich falsche Nägel kaufen, damit man sich die Wörter auf die Rückseite der Nägel schreiben kann, wenn ihr dann den Spicker verwendet, müsst ihr schauen dass ihr die Wörter groß genug schreibt, damit ihr sie auch gut lesen könnt.

Der Taschentuch-Spicker

Bei diesem Spicker, der für manche vielleicht etwas aufwändiger ist, müsst ihr vor der Klassenarbeit oder vor dem Test - je nachdem was ihr schreibt - so tun als würdet ihr Schnupfen haben, damit es auch realistisch rüber kommt. Wenn ihr dann den Spicker benutzt, müsst ihr das Taschentuch in welchem innen drin eure Formel oder sonst was steht rausholen und so tun als würdet ihr eure Nase putzen. Dabei schaut ihr eigentlich auf die Formel! Wichtig ist der es, einen guten Zeitpunkt dafür zu finden, da es sonst ein dramatisches Ende haben könnte.

ESMA CAGLAYAN

Anmerkung der Redaktion:
Ist ja klar, die richtig guten Tipps drucken wir hier natürlich nicht ab. Das Wichtigste ist auf jeden Fall, möglichst viele Spickzettel zu schreiben. Wie Herr Sauter erzählte, hat es ihn in seiner Schulzeit immer geärgert, dass es meistens unnötig war, auf den Spicker zu gucken. Hä? Denkt ihr, wie jetzt? Unnötig? Er sagte: „Ich wusste dann ja immer, was ich da drauf geschrieben hab - und daher musste ich in der Arbeit auch gar nicht mehr drauf gucken. Unnötig war eben, die Spickzettelchen irgendwo zu verstecken. Das Schreiben der Zettel war eine gute Sache - also natürlich nicht unnötig, denn ich hab die Sachen dann ja gewusst! Naja, meistens. Einmal hab ich aus Versehen den Spickzettel auf die Rückseite der Arbeit geklebt - weil er so lang war, dass ich da dann doch öfter drauf gucken musste.“ Mein Lehrer fand das auch sehr praktisch.“

TAXI Lorenz
Seit über 35 Jahren
Ihr Taxi in Bopfingen
☎ (0 73 62) 33 99

- 1 Krankenfahrten aller Klassen
- 2 Kur-Reha-Dialyse-chemo-Bestrahlungsfahrten
- 3 Zuverlässige Kurrierdienste
- 4 Zahlung mit fifty-fifty Taxi
- 5 Rechnungsfahrten Für (Geschäfts/Stammkunden)



Wusstet automatisch könnt, Spick

Besonders tragisch: Wenn man den eigenen Spickzettel nicht lesen kann, sich beim Lesen vertut oder ihn gar falsch „präpariert“ hat ... Vielleicht kann man dann trotzdem noch Tierpräparator werden? (Präparieren = lat. „vorbereiten“)

Würde sollte kein Konjunktiv sein.

Bei diesem Gedanken von „Brot für die Welt“ hier links hilft wo möglich kein Spickzettel sondern nur Mitmachen im Unterricht in den Fächern Deutsch, EWG, Reli und/oder Ethik ... („Spicken“ kommt vom lateinischen Wort „spicere“, was soviel wie „schauen“ bedeutet)

„Spicker-Tipps“

Der Pflaster-Spicker

Bei diesem Spicker kannst du dir einfach ein Pflaster auf die Hand oder auf deinen Arm kleben. Das Wort oder die Formel, die du dir nicht merken kannst, müsst du unter dein Pflaster schreiben. Wenn du diesen Spicker benutzt, dann solltest du darauf achten, es nicht auffällig zu machen du kannst z.B. so tun, als würdest du deine Wunde anucken.

Der Spicker mit der alten Jeans

Dieser Spicker ist sehr einfach und kann dir in gewissen Situationen das Leben retten. Der Vorgang ist ganz simpel, einfach einen Tag vor der Klassenarbeit die ganzen Wörter die du dir nicht merken kannst auf deine alte Jeans schreiben, möglichst da wo du unauffällig hinkucken kannst und am besten etwas Langes anziehen, so dass die Lehrer es nicht bemerken und du trotzdem eine gute Note kriegst.

Der Tischrand-Spicker

Einer der un kreativsten Spicker ist der Tischrand-Spicker. Auf einen kleinen Zettel einfach die Wörter drauf schreiben und an den Rand von deinem Tisch hin kleben, wenn ein Lehrer kommt sich einfach anlehnen und sich sonst möglichst normal verhalten. Du könntest z.B. so tun, als würdest du gerade sehr vertieft über die Aufgabe nachdenken.

Der Nagel-Spicker

Dieser Trick ist eher für die Mädels gedacht aber wenn man keine andere Möglichkeit mehr hat - außer zu lernen - können es die

Kunst-nahrung?

Die Kunstgalerie der Realschule
Thema Herbst - Klassen 5 und 6



Kolorierte Sachzeichnungen „Mein Herbstblatt“, v.l.n.r., Klasse 5c, Dana Keserü, Nina Hammerschmidt, Sebastian Gerstel, Vielleicht nicht besser als das Original - aber ganz sicher schöner!
v.l.n.r., Jonathan Thum, Tim Brenner, Alejna Iljazi, Klasse 6a

Kolorierte Sachzeichnungen „Mein Herbstblatt“, v.o.n.u., Viktoria Stöbel, Pauline Földwieser, Vanessa Liske, Klasse 6b

„Mein Herbstblatt“, i.UzS., Elanur Basar, Jasmin Kowalk, Cahitcan Yüksel, Klasse 6c

Thema Winter - Klassen 5 und 6

„Spuren im Schnee erzählen eine Geschichte“, v.l.n.r., Ammar Kounehi, Dana Keserü, Nina Hammerschmidt, Eda Ruppert, Klasse 5c



Selbstportraits als übermalte Collagen „Mein Wintertraum“, Benjamin Wagner, Derek Dorn, Jasmin Kowalk, Klasse 6c

„Mein Wintertraum“, Emilia Doktor, Viktoria Stöbel, Valentin Müller, Klasse 6b

Luca Uhl, Tim Brenner, Sina Drabek, Klasse 6a

„Shöpping Queen“
„Schule ade.“
„Herr DISPO.“
„meine Mädels.“
„FAIR BLEIBEN.“
„Führerschein.“
Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.
Wir machen den Weg frei.

VR-Maxx - Das Konto fürs Leben

taschengeld sparen, Geld einzahlen, Geld abheben. Wir haben die Lösung. Egal was dich antreibt - unser flexibles Lebensphasenkonto - VR Maxx passt sich immer an deine Ziele an. Und das ganze auch noch kostenlos. und mit attraktiver Verzinsung. Wir beraten dich gerne! Gleich Termin vereinbaren unter 07362 / 9650-0

Bopfinger Bank
Sechta-Ries eG

... oder künstliche Ernährung?

Thema Farben, Linien und Strukturen

Die Klasse 5a erforschte was man aus Holzfarbstiften so alles herausholen kann: Farbspiralen aus Abstufungen und Strukturen mittels Frottage d.h. „Durchreibebilder“, die dann zu neuen, eigenen Formen zusammen gesetzt wurden ...

von l.n.r. im Uzs.: Anna-Maria Stadler,

Lio Kopper, Anna-Klara Stolch, Denis Martschenko, Tim Erhardt,

Johanna Heumader, Johanna Schurrer



Thema „Ausstellung zusammenstellen“

Die Klasse 5c gestaltete zwei Schaukastenbereiche für ihre originalen, echt alten und wertvollen antiken „Fundstücke“ - einmal aus der Steinzeit und einmal aus der Antike! Und die drei 6.Klassen haben sogar original schwabische (Bopfinger ...) Himmelscheiben „gefunden“:



„Die Himmelscheiben von Bopfingen“, nach dem Vorbild der Himmelscheibe von Nebra aus der Bronzezeit gestalteten alle drei 6.Klassen aus Ton ihre eigenen Scheiben unter Einbeziehung von Sternbildern und Jahreszeit. Scheiben rechts im UZS von Jasmin Kowalk, Isabel Standfuß, Pauline Feldwieser, Rebekka Franke, Viktoria Strobel und Amelia Fesz.



Thema Auseinandersetzung mit Vorbildern aus der Kunstgeschichte ...

- Klassen 9abc sowie 10b



„Selbstportraits“ - Annika Förstner, Jonas Huggenberger, (9a), Kai Kowalk, Lena Spörl, (9b)



„Bopfingen nach Art des Kubismus“: Zerlegung und Neukombination eines Foto-motives. (Bopfinger Marktplatz)

V.l.o.n.r.u.: Luisa Zellinger, Büsra Karaaslan Reka Kelemen, Tiziana Sapia, (9c)



„Melanmorphe der Venus“ - Zeichnerische Verwandlung nach dem Gemälde von Botticelli: Sabrina Schmidt, Franziska Heumader, (9a), Daniel Wallner, Amir Amiri, Lena Spörl (9b)



„PopArt-Vierfarb-Drucker“ (Populär Art) - Erprobung der Tonwerttrennung einer Fotografie und Umsetzung in Farbstufen nach dem Vorbild der Serie von Andy Warhol.



„Expressive Pferde“ - Erprobung freier, expressiver Malerei anhand von Beispielen des Expressionismus: Miriam Dörr, Eila Rath 10b



V.o.n.u.: Janine Humpf, Lisa Werner, 10c, Ozge Üstün, 10b



Thema Komposition „Abstraktes Winterbild“ - Entwicklung symbolhafter Elemente für „Winter“ bzw. „Weihnachten“ und Einbindung in eine durch Ausgleich von Gegensätzen aufgebaute und trotzdem spannungsvolle Komposition. (v.l.n.r.) Andy Kirchner, Angelina Knohl, Viktoria Vasilev, (10c).



„Extreme Perspektive“ - Erprobung extremer Bildausschnittwahl in Kombination mit Fluchtpunktperspektive mit drei Fluchtpunkten: (v.l.n.r.) Gloria Wenzl, 10c, Sascha Minich, 10b, Andy Kirchner, 10c, Justin Ackiss, 10c, Viktor Eckhardt, 10b



Noi noi, aber jetzt hem'r's: Künstlerische Nahrung!

Die Kunstgalerie der Realschule

Die Klassen 7a, b und c hatten dieses Jahr leider nur einstündig Bildende Kunst - daher haben wir nicht so viel hineinkommen ... hoffen wir, dass es nächstes Schuljahr wieder zweistündig BK gibt ...

Mit viel Geduld haben die Schüler und Lehrer der 7a und b einen Auszug ins Mittelalter gemacht, ob jedes einzelne Buch noch von Hand abgeschrieben werden musste ... und weil das sehr aufwendig war, waren Bücher damals etwas sehr wertvolles. Die Kupferblätter mussten sehr beschriften, ob ihr jetzt auf die Seite passt Buchstaben zueinander, Zeilenhöhe und -länge messen, dividieren und dann keinen Fehler machen ... na ja, Kupferbeschreiberegeln gab es dafür im Mittelalter noch nicht so ... Weil die Mittelalterler damals feuer waren, musste der Platz auf den Seiten eben voll ausgenutzt werden. Wieder ein Beweis, dass BK das Fach ist, in dem alle anderen Fächer drin vorkommen - sogar IT! Ich sehe die Seiten - und den daraus zusammengesetzten Buchen an, dass sie echt alt und wertvoll sind, oder? (Die Klasse 7a hatte dann die Idee, ihre letzte Heim-Vollmer zu widmen und das Buch daraus wurde dann ein Abschiedsgeschenk der Klasse für Herrn Vollmer. Vier schöne Seiten daraus schief ihr auf Seite 41 falls ihr mittelalterlich lesen kommt.)

Von links nach rechts: Klasse 7a, oben: Manuel Dambacher, Adrian Huggenberger, Lea Benning, Angelina Fara, Klasse 7b, unten: Judith Eck, Kim Payer, Celina Gay, Carina Vasilev ... Wem hat wohl die 7b ihr Buch gewidmet?



Thema Werbung, Grafik- und Produktdesign - Klassen 8 und 9

Siehe dazu auch die drei folgenden Seiten! Dort sind die besten Werbeanzeigen abgedruckt, die die Schülerinnen und Schüler der Klassen 8a und b sowie 9a und c mit dem Programm Adobe Photoshop gestaltet haben. Die sehen doch schon aus wie echte Werbeanzeigen, oder? Ein herzliches Dankeschön geht auch hier an Herrn Vollmer für den Einsatz bei der Anschaffung des Profi-Programmes für alle Schülerarbeitsplätze und Herrn Haid, ohne den die Installation und viele Anwendungen an den PCs nicht funktionieren würden! Hier in klein seht ihr, wer die Anzeigen gemacht hat: V.l.n.r. Klasse 9a/c: Tiziana Sapia, Aaliyah Günther, Daniel Dom, Daniel Tröger, Franka Scholz, Sabrina Strobel, Klasse 8b: Valentin Heilig, Johannes Schießl, Kat Mitterbauer



„Logo“ - Imitation eines bekannten Markenzeichens mit dem eigenen Namen: Anna Willadt, Elias Zimmer, Tamara Schnell, Lotte Neumaier, Alexander Dewald, Sebastian Neher, Vanessa Fischer, Klasse 8a, Annika Walter, 8b, Franka Scholz, Lilli Schäble, Klasse 9a, Büsra Karaaslan, Tiziana Sapia, Klasse 9c

Prototypen „erfundener“ Produkte aus den Bereichen Architektur und Produktdesign: „Traumhäuser“ von Büsra Karaaslan, Leon Stahl (9c) und Kai Mielich (9a), ein „Traumauto“ von Chirara Salvasos (9c), Süßigkeiten von Lilli Schäble, Reka Kelemen, Hannah Niederle, Tanja Strobel (9c) - und ein extravagantes Parfum von Sabrina Strobel (9c)



... oder künstliche Nahrung?

Die Kunstgalerie der Realschule

Die Klassen 7a, b und c hatten dieses Jahr leider nur einstündig Bildende Kunst - daher haben wir nicht so viel hineinkommen ... hoffen wir, dass es nächstes Schuljahr wieder zweistündig BK gibt ...

Mit viel Geduld haben die Schüler und Lehrer der 7a und b einen Auszug ins Mittelalter gemacht, ob jedes einzelne Buch noch von Hand abgeschrieben werden musste ... und weil das sehr aufwendig war, waren Bücher damals etwas sehr wertvolles. Die Kupferblätter mussten sehr beschriften, ob ihr jetzt auf die Seite passt Buchstaben zueinander, Zeilenhöhe und -länge messen, dividieren und dann keinen Fehler machen ... na ja, Kupferbeschreiberegeln gab es dafür im Mittelalter noch nicht so ... Weil die Mittelalterler damals feuer waren, musste der Platz auf den Seiten eben voll ausgenutzt werden. Wieder ein Beweis, dass BK das Fach ist, in dem alle anderen Fächer drin vorkommen - sogar IT! Ich sehe die Seiten - und den daraus zusammengesetzten Buchen an, dass sie echt alt und wertvoll sind, oder? (Die Klasse 7a hatte dann die Idee, ihre letzte Heim-Vollmer zu widmen und das Buch daraus wurde dann ein Abschiedsgeschenk der Klasse für Herrn Vollmer. Vier schöne Seiten daraus schief ihr auf Seite 41 falls ihr mittelalterlich lesen kommt.)

Von links nach rechts: Klasse 7a, oben: Manuel Dambacher, Adrian Huggenberger, Lea Benning, Angelina Fara, Klasse 7b, unten: Judith Eck, Kim Payer, Celina Gay, Carina Vasilev ... Wem hat wohl die 7b ihr Buch gewidmet?

Thema Werbung, Grafik- und Produktdesign - Klassen 8 und 9

Siehe dazu auch die drei folgenden Seiten! Dort sind die besten Werbeanzeigen abgedruckt, die die Schülerinnen und Schüler der Klassen 8a und b sowie 9a und c mit dem Programm Adobe Photoshop gestaltet haben. Die sehen doch schon aus wie echte Werbeanzeigen, oder? Ein herzliches Dankeschön geht auch hier an Herrn Vollmer für den Einsatz bei der Anschaffung des Profi-Programmes für alle Schülerarbeitsplätze und Herrn Haid, ohne den die Installation und viele Anwendungen an den PCs nicht funktionieren würden! Hier in klein seht ihr, wer die Anzeigen gemacht hat: V.l.n.r. Klasse 9a/c: Tiziana Sapia, Aaliyah Günther, Daniel Dom, Daniel Tröger, Franka Scholz, Sabrina Strobel, Klasse 8b: Valentin Heilig, Johannes Schießl, Kat Mitterbauer



„Logo“ - Imitation eines bekannten Markenzeichens mit dem eigenen Namen: Anna Willadt, Elias Zimmer, Tamara Schnell, Lotte Neumaier, Alexander Dewald, Sebastian Neher, Vanessa Fischer, Klasse 8a, Annika Walter, 8b, Franka Scholz, Lilli Schäble, Klasse 9a, Büsra Karaaslan, Tiziana Sapia, Klasse 9c

Prototypen „erfundener“ Produkte aus den Bereichen Architektur und Produktdesign: „Traumhäuser“ von Büsra Karaaslan, Leon Stahl (9c) und Kai Mielich (9a), ein „Traumauto“ von Chirara Salvasos (9c), Süßigkeiten von Lilli Schäble, Reka Kelemen, Hannah Niederle, Tanja Strobel (9c) - und ein extravagantes Parfum von Sabrina Strobel (9c)



Werbung - selbst-gemacht oder echt?
Rate mit und gewinne!

Gewinnspiel

- Teil 4 (von 4):

Mitmachen und einen der Eis-Gutscheine gewinnen!

Welche der hier und auf der nächsten Doppelseite gezeigten Werbeanzeigen sind „echt“ - d.h. also von echten Bopfinger Firmen und welche sind von unseren 8ern und 9ern frei erfunden?

Schreibe die Firmennamen der echten Werbeanzeigen in die entsprechende Zeile auf dem Lösungsblatt auf Seite 63! (PS: Auch wenn deine Antwort falsch wäre, nimmst du trotzdem an der Verlosung an der Schuljahres-Abschlussfeier in der Aula teil. Nur „nix“ hinschreiben geht net.) Wer alles richtig hat (Teil 1, 2, 3 und 4), kann jedoch einen Sonderpreis gewinnen!



Erleben Sie den wunderbaren Duft! Mit dem blumigen Duft von Flowerly verschönert sich ihr Tag. Jetzt in allen Parfümerien erhältlich!

Schülen
...Ihr Zentrum für Auswahl und Service!

AUTOTEILE-GROSSHANDEL
WERKSTÄTTEINRICHTUNG
INDUSTRIEBEDARF
BAUBEDARF

Schülen GmbH & Co. KG
Industriegebiet Ost - B 29
73441 Bopfingen
Tel: (0 73 62) 96 96 - 0
Fax: (0 73 62) 96 96 - 40
info@schuelen-bopfingen.de
www.schuelen-bopfingen.de

Ganz unten hoch fliegen.

nur 299000€

Werbung - selbst-gemacht oder echt?
Rate mit und gewinne!

Dinner for one.

Dinner for all.

Wer sich selbst ernähren kann, fñhrt ein Leben in Würde.
brot-für-die-welt.de/verkauf

Brot für die Welt
Würde für den Menschen.

Mitglied der *oecobalance*

Psst.. dieses D verführt die Welt!
Damium O jetzt für 89.99€ nur online!

Damenium

Werbung - selbst-gemacht oder echt?
Rate mit und gewinne!

Jedes Stück einzigartig, nur für 18,95€ jetzt in deinem Drogeriemarkt erhältlich.

Do an adventure with **FLY OVER THE MOON**

Weniger ist leer.

Es gibt so viele Gründe für den Hunger in der Welt, wie Hände, um zu besorgen. Zwei davon gehören Ihnen.

Brot für die Welt
ein Stück Gerechtigkeit

Postbank Köln 500 500 500
BLZ 370 100 50
www.brot-für-die-welt.de

IPF حلال HALAL
DÖNER
DÖNER KEBAP & PIZZA
Spitalgasse 15 - 73441 Bopfingen
VORBESTELLUNG UNTER:
Tel. 07362 / 928 9740

Feel like a king with **Kingsland**

buy it wear it love it.

only 24,99€

Hubschrauber Hubschrauber Hubschrauber
Hubschrauber Hubschrauber Hubschrauber

H.

Make it with energy!

Powersticks umhñllt von zarter Vollmilchschokolade. Jetzt neu im Handel erhältlich für nur 2,95€.

Power Chocolate Sticks



Werbung - selbst-gemacht oder echt?
Rate mit und gewinne!

Gutes Aussäen ist alles.

Wer sich selbst ernähren kann, fñhrt ein Leben in Würde.
brot-für-die-welt.de/verkauf

Brot für die Welt
Würde für den Menschen.

Mitglied der *oecobalance*

Armaggedon

Gaming wie ein Vulkan!

Chupa Chups - mit dem rockt (er) alles!

ice watch
CHARGE 100 CAN

Nille
Uhren • Schmuck • Trauringe

Hallestraße 60 • 73441 Bopfingen • Tel. 07362/7634



Kulturelle Nahrung

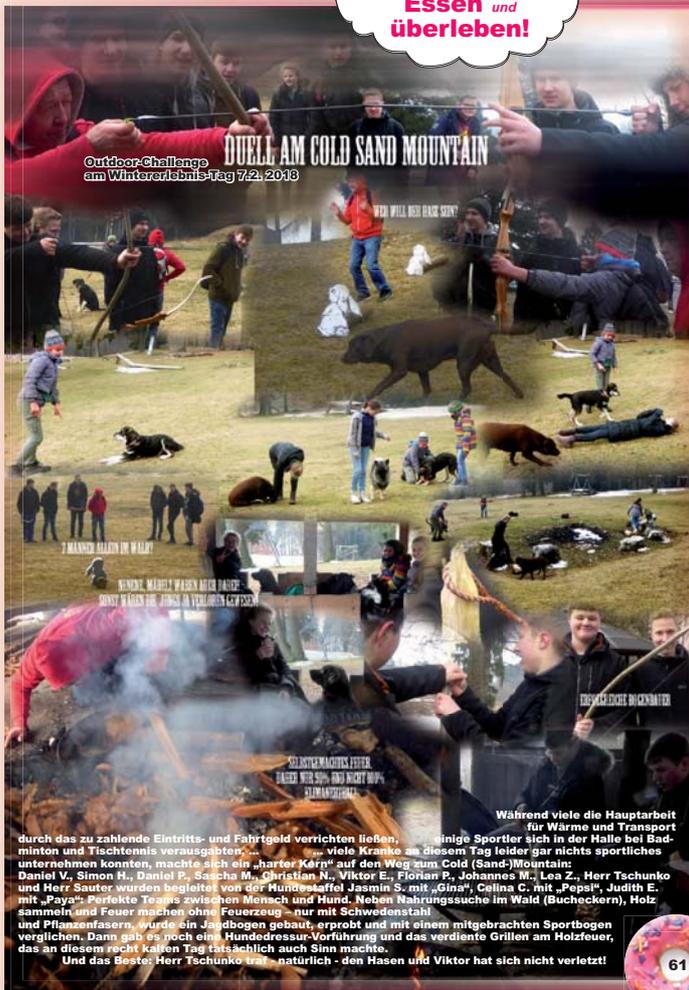
Adventskunst für das Rathaus

Raffael's Schattenspiel

Künstlergruppen der Klassen 7a, b und c gestalteten im November 2017 unter Anleitung durch Kunstlehrer Herrn Sauter und mit malerischer Beteiligung von Herrn Zekl und Herrn Schwarz von der Bopfinger Bank Sechta-Ries e.G. an drei Nachmittagen das Adventsbild Nr. 13 als Beitrag zur „Kunstvollen Weihnacht“ und erhielten eine große Spende für ihren Schullandheimaufenthalt.

Bopfinger Bank Sechta-Ries e.G.

Essen und überleben!



Outdoor-Challenge am Wintererlebnis-Tag 7.2.2018

DUELL AM COLD SAND MOUNTAIN

WER WIRD BEI BESSEREN SEIN?

7 MANNSCHAFTEN IM WILDTIER

WENN WILDTIERE WÄRDEN ABER HANDEL

WER WIRD BEI BESSEREN SEIN?

ERDEKÄSEKUCHEN IM KERNHAUT

300 MANNSCHAFTEN ZWISCHEN MENSCH UND HUND. NEBEN NÄHRUNGSSUCHE IM WALD (BUCHECKERN), HOLZ SAMMELN UND FEUER MACHEN OHNE FEUERZEUG - NUR MIT SCHWEDENSTÄHL! UND Pflanzensamen - wurde ein Jagdbogen gebaut, erprobt und mit einem mitgebrachten Sportbogen verglichen. Dann gab es noch eine Hundedressur-Vorführung und das verdiente Grillen am Holzfeuer, das an diesem recht kalten Tag tatsächlich auch Sinn machte.

Und das Beste: Herr Techunko trat - natürlich - den Hasen und Viktor hat sich nicht verletzt!

Gewinnspiel - Lösungsblatt

Mitmachen und einen der Eis-Gutscheine oder den Sonderpreis gewinnen!

Dieses Blatt ausfüllen, heraustrennen oder kopieren und bis einschließlich Freitag, 20.7.2018 im Sekretariat der Realschule Bopfingen in unsere Losbox einwerfen.

Vorname, Name _____ Klasse _____

Werkrealschule Realschule

Quizaufgabe 1: Der lateinische Satz auf Seite 3 unten bedeutet auf deutsch:

Quizaufgabe 2: (Seite 12) Die Lösungsbuchstaben für das korrekte Verhalten bei

Tisch in Frankreich, Großbritannien und Japan sind: 1 _____ 2 _____ 3 _____

Quizaufgabe 3: (Seite 18) Die Lösungsbuchstaben für die fünf Quizfragen zum

Thema Schokolade sind 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____

Quizaufgabe 4: (Seite 56 - 59) Die Firmennamen der „echten“ Werbeanzeigen

lauten ...

Viel Glück !

Die Verlosung findet an der Schuljahres-Abschlussfeier am Dienstag, 24.7. 2018 in der Aula statt. Wer nicht anwesend ist, bekommt seinen Gewinn am letzten Schultag, Mittwoch, 24.7.2018



Das Frühstück ist das Sprungbrett in den Tag!



Bist du morgens in der Schule müde? Kannst du dich schlecht konzentrieren? Fühlst du dich sogar schwach oder ist dir leicht übel?

Vielleicht liegt es daran, dass du nicht gefrühstückt hast!

Das Frühstück ist das Sprungbrett in den Tag!

Während du schläfst, arbeitet dein Körper nämlich hart und so benötigen deine Muskeln und Organe, vor allem dein Gehirn, wieder neue Energie.

Energie kommt nur durch Nahrung und Getränke, möglichst gesund!

Du hast keine Zeit zum Frühstück?

Na ja, wenn du dafür kein „Personal“ hast und dir das wirklich nicht einrichten kannst, bereite schon am Abend ein leckeres Müsli oder ein belegtes Vollkornbrot vor. Falls die Zeit dann trotzdem noch zu knapp ist, nimm es mit und iss es vor dem Unterricht in der Schule. Das ist auch eine gute Idee, falls du so früh noch keinen Appetit hast.

Jedenfalls bist du mit einem Frühstück im Bauch leistungsfähig und außerdem geschützt vor **Heißhungerattacken**, in denen du alles (**Un gesunde**) in dich hineinstopfst und nach denen du dich sicher nicht gut fühlst.

Also: Spring mit einem gesunden Frühstück deiner Wahl in den Tag!

E. Schöpferle

Ein Lächeln sagt mehr als tausend Worte.

Urlaub heißt Wohlfühlen. Kommen Sie vorbei. Wir machen das für Sie! Ihre TUI vor Ort.

Buchen Sie Ihren Traumurlaub bei uns:
Die TUI in Bopfingen - TUI Deutschland GmbH
Hauptstr. 56 - 73441 Bopfingen - Tel. +49 (0)7362 - 96 69-0
bopfingen1@tui-reisebuero.de - www.tui-reisebuero.de/bopfingen1

TUI Experte + Persönliche Beratung = Traumurlaub



1968-2018

50 Jahre SCHUHHOF
We love shoes

www.schuhhof.de

Bopfingen, Alener Straße 60 - direkt an der B29 -

Öffnungszeiten Supermarkts: Mo - Fre: 8:30 - 18:30 Uhr - Sa: 8:30 - 16:00 Uhr
Hauptstr. 32 - 73441 BOPFINGEN - TEL.: 07362 / 209 92 34
0178 / 827 93 67

SARIKAYA

ETLERIMIZ GÜNLÜK TAZE VE %100 HELAL KESIMDIR!
Täglich frisches Obst und Gemüse

MARKT



**Ein
Lehrzimmer zum
reinbeissen ...
...äh
reinsetzen!**



Vor diesen Fenstern
fühlt man sich ja irgendwie
ständig beobachtet, oder?
(Zu recht! Anmerkung der Red.)

Wo geht's
denn hier bloß
raus?

Ah, hier!
FREIHEIT!

**Der geheime Blick
hinter die Kulissen**

Unsere HÖT-Reporterin Jenny G. hat sich reingewagt in die Höhle der Löwen ... und gesehen, dass es dort erstens sehr chic eingerichtet ist, aber zweitens vieles recht merkwürdig ist. Es gibt Stühle, die Schränke stehen senkrecht, es gibt eine flotte Kaffeemaschine, im Kopierraum wird kopiert und Computerles gedingedst. ein Monitor zeigt die Bilder der Überwachungskameras der Klassenzimmer und geheimen Schulhefeken - aber eines ist drittens ziemlich überraschend: Es wimmelt von Lehrern! Daher hat sich unsere Reporterin versteckt und bis 17.00 Uhr gewartet - aber es waren immer noch welche da! So konnte sie die neue Lehrerin Frau Prof. Dr. Kullik, Herrn Sauter, Frau Schmidt, (die beste aller Sekretärinnen), Herrn Reiter und Frau Huber belauschen, ...

Schdenmmes,
dass morga ausfeld?

Ist, so was? Wenn ich mit dem Schülerzeitung...

...und dem Kompaenert fertig bin, schau ich gleich mal nach der Zukunft

Ja, also hat Verleihungsspiel hat Mittwoch keine Zukunft mehr ... marges Interesse wir sollen jetzt halt Donnerstag machen...

Also hier stellt Zukunft gibts morgen sogar zweimal!

Ach so? Sie sind gar nicht für die Zukunft zuständig??? (Schulzügling)

Guter Plan, aber ich ruf sicherheitsshalber lieber mal im Ministerium an.

Ach so? Sie sind gar nicht für die Zukunft zuständig??? (Schulzügling)

Hoffentlich haben die jetzt bald mal fertig geschwätzt ...

Du dachst jetzt a bissle heim ganga? Also ob dehs geht?

Also, was meinen Sie, die Zukunft und die Hoffnung aus der 10c und der 10b haben doch morgen Prüfung? Das kann ja nich ausfallen oder?

Also, müssen wir mal wieder die Wirklichkeit mit der Realität vergleichen?

Joah, s'isch quad do - i war do scho a Baarmoll!

Ja, scho. Aber ob die morgen antreten, ihre Aufgaben gemacht haben und überhaupt und so ...

Istimm, is besser könnte ich es auch nicht sagen. Obwohl... Es gibt ja dann immer noch die Tatsachen zu bedenken!

Tja, und wer denkt, hier oben steht nur Blödsinn, der soll mal versuchen diesen Witz hier unten zu verstehen. Ahh, ach sooo, jetzt versteh'ich's auch... äh...hä?



**Unsere
Sechser**



Klasse 6a mit Klassenlehrerin Frau Kühn



Klasse 6b mit Klassenlehrer Herr Schuld



Klasse 6c mit Klassenlehrer Herr Haid

**Unsere
Fünfer**



Klasse 5a mit Klassenlehrerin Frau Bühler



Klasse 5b mit Klassenlehrerin Frau Dritschler



Klasse 5c mit Klassenlehrerin Frau Walter

**Unsere
Siebener**



**Klasse 7a mit Klassenlehrer Herr Ganal
... und ihren Schullandheim-Shirts**



**Klasse 7b mit Klassenlehrer Herr Möwert
... und ihren Schullandheim-Shirts**



Klasse 7c mit Klassenlehrer Herr Friedrich

Unsere Achter



Klasse 8a mit Klassenlehrer Herr Sauter



Klasse 8b mit Klassenlehrer Herr Lindner



Klasse 8c mit Klassenlehrerin Frau Letkeman-Shabi

Unsere Zehner ...
frisch aus Berlin



Klasse 10b mit Klassenlehrer Herr Reiter

Klasse 10c mit Klassenlehrerin Frau Schneider

Klasse 10a mit Klassenlehrerin Frau Egetemeir

Unsere Neuner



Klasse 9a mit Klassenlehrerin Frau Weidmann



Klasse 9b mit Klassenlehrerin Frau Kothe



Klasse 9c mit Klassenlehrerin Frau Entlin

bedanken gratulieren
erinnern entschuldigen
schenken trauern lieben
heiraten
verabschieden



floral
WERKSTATT
Carina Rauch & Katja Bux

Hauptstr. 17 | Tel.: 07362 - 20 400 26 | www.floralwerkstatt-bopfingen.de
73441 Bopfingen | Fax: 07362 - 20 400 28 | info@floralwerkstatt-bopfingen.de