



# FSR

# SCHULGEFLÜSTER



AUTOREN: LEONIE HALD, LUISE  
RENTSCHLER, MIRA SCHAUER, NISA  
ÖZDEMİR, LARA KÖNIG, EVA SCHAUER  
REDARTEURIN: FRAU NOWITZKI

# INHALTSVERZEICHNIS

1. Vorstellung der neuen Autoren
2. Interviews mit den neuen Lehrern
3. Theaterausflug der Klassen 5 und 6
4. Der Nikolaus war da
5. Rezepte aus der Weihnachtsbäckerei

# UNSERE NEUEN AUTOREN

Lara König besucht die Klasse 9c bi/R und ist 14 Jahre alt. Ihre Hobbies sind Boxen und Singen, auBerdem hat sie auch groBes Interesse am Backen. Ihre Lieblingsfächer sind Mathe und Deutsch. Wenn sie älter ist, wäre Lara gerne Ärztin. Wenn Lara eine Superkraft haben könnte, würde sie Gedanken lesen wollen.



Nisa Özdemir ist 15 Jahre alt und geht in die Klasse 9c bi/R. In ihrer Freizeit zeichnet Nisa gerne und hat auBerdem groBes Interesse an Videospielen. Besonders gerne verbringt Nisa Zeit mit ihren Freunden. Die Lieblingsfächer von Nisa sind Englisch und Kunst. Englisch, da sie gut darin ist und es ihr Spaß macht, in Englisch zu schreiben, weil sie sich so besser ausdrücken kann und Kunst, weil sie im Kunstunterricht kreative Freiheit hat und auch als Hobby gerne zeichnet. Wenn sie sich eine Superkraft aussuchen könnte, dann wäre es die Zeitkontrolle, um stressige Tage zu verlangsamen und schöne Momente länger genießen zu können.

# INTERVIEWS MIT DEN NEUEN LEHRERINNEN

## FRAU YÜZLEK

Frau Yüzlek ist eine neue Lehrerin an unserer Schule. Sie ist 27 Jahre alt und unterrichtet Deutsch, Geschichte und Ethik. Bevor sie an die FSR kam, hat sie in einer Pforzheimer Schule ihr Referendariat gemacht. Ihr ist wichtig, dass Schüler im Unterricht Interesse zeigen und mitarbeiten. Als Jugendliche war sie selbst eine sehr fleißige Schülerin. Sie ist Lehrerin geworden, weil sie gerne mit Jugendlichen arbeitet. Ihr Lieblingsfilm ist „Stolz und Vorurteile“. Wenn sie sich eine Superkraft aussuchen könnte würde sie Teleportation wählen, weil sie sich dann den Weg zur Arbeit sparen könnte.



## HERR ZÖRB

Herr Zörb ist 38 Jahre alt und arbeitet als Lehrer. Er sagt selbst: „Ich arbeite sehr gerne mit Kindern, weil es mir Spaß macht, ihnen etwas beizubringen.“ Seine Schülerinnen und Schüler erleben ihn als freundlich, aber auch direkt und konsequent.

Im Unterricht sind ihm Ruhe und Mitarbeit besonders wichtig. „Wer den Unterricht stört, muss mit Strafarbeiten rechnen“, erklärt Herr Zörb. In solchen Fällen informiert er auch die Eltern. Gute Noten seien aber kein Problem, wenn man gut mitarbeitet und aufmerksam ist.



Auf die Frage nach einer Superkraft antwortet Herr Zörb lachend: „Ich würde gerne teleportieren können, vor allem im Winter an einen warmen Ort.“ Sein Lieblingsfilm ist „Herr der Ringe“, und Kaffee trinkt er nicht.

Herr Zörb mag alle Klassen gleich gern. Rückblickend auf seine Schulzeit sagt er: „In Mathe war ich ein richtiger Streber, aber Englisch war nicht meine Stärke.“



## HERR DANGEL

Johannes Dangel ist der neue Schulsozialarbeiter an der FSR. Er ist 30 Jahre alt und ist seit diesem Schuljahr an unserer Schule. In seiner Freizeit geht er gerne ins Fußballstadion. Morgens braucht er viel Kaffee, um in den Tag zu starten. In seiner Schulzeit war er nicht immer der Bravste, aber nach der 8. Klasse wurde er ruhiger. Sein Lieblingsfilm ist „Fack ju Göhte“. Wenn er sich eine Superkraft aussuchen könnte, würde er Gedankenlesen nehmen.



## FRAU HAVRYLEVYCH

Für unsere Schülerzeitung haben wir Frau Havrylevych, eine neue Lehrerin unserer Schule, interviewt. Die 39-Jährige ist bekannt dafür, fröhlich, aber auch streng und gerecht zu sein. Im Gespräch erzählte sie uns von ihrem Beruf, ihrem Unterricht und auch von sich selbst.

Frau Havrylevych erklärte, dass sie gerne reist und dadurch auf den Lehrerberuf aufmerksam geworden ist. „Ich reise sehr gerne und habe dabei gemerkt, wie wichtig Bildung für Kinder ist“, sagte sie. Besonders wichtig sei ihr, dass die Schülerinnen und Schüler ernst genommen werden: „Ich unterrichte sehr gerne Kinder und arbeite jeden Tag mit viel Motivation.“

Im Unterricht legt sie großen Wert auf Ordnung und Fairness. „Ich bin fröhlich, aber auch streng und gerecht“, betonte sie. Dafür hat sie ein klares Ermahnungssystem: gelbe und rote Karten. „Im Notfall gibt es Strafarbeiten oder das Auszeit-Zimmer“, erklärte Frau Havrylevych.

Auch Persönliches kam im Interview zur Sprache. Ihr Lieblingsfilm ist Dune und auf die Frage nach einer Superkraft antwortete sie lachend: „Ich hätte gerne die Superkraft Ladegerät, damit ich immer genug Energie habe.“ Energie braucht sie vor allem morgens, denn „ich brauche mindestens zwei Kaffees, um euch morgens auszuhalten“, fügte sie scherhaft hinzu.

Zum Schluss verriet sie noch, dass sie früher selbst eine sehr gute Schülerin war: „Ich war früher eine richtige Streberin.“ Damit zeigt sie, dass Fleiß sich auszahlt kann.

# THEATERAUSFLUG DER KLASSEN 5 UND 6

Am 2. Dezember machten sich die Klassen 5 und 6 auf den Weg nach Stuttgart, um dort im Theater: Die unendliche Geschichte von Michael Ende zu sehen. Das Stück erzählt von dem Jungen Bastian, der in ein geheimnisvolles Buch eintaucht und Teil einer fantastischen Welt wird, die nur durch Mut, Fantasie und Hoffnung gerettet werden kann.



Die Schülerinnen und Schüler waren begeistert: Ein wunderschön gestaltetes Bühnenbild, zahlreiche Projektionen und beeindruckende Special Effects machten die Aufführung zu einem echten Erlebnis. Viele verfolgten das Geschehen gespannt und ließen sich von der Fantasiewelt mitreißen.



Nach dem Theaterbesuch war der Ausflug jedoch noch nicht vorbei. Anschließend ging es weiter auf den Stuttgarter Weihnachtsmarkt, wo genascht, gebummelt und leckerer Punsch getrunken wurde. Einige wagten sogar eine Fahrt mit dem Riesenrad.

Mit glücklichen Augen und vollen Bäuchen machten wir uns schließlich auf den Heimweg. Und wie es sich für einen echten Klassenausflug gehört, wurde auch die Bahnfahrt noch einmal zum Abenteuer: In letzter Minute gab es einen Gleiswechsel, sodass alle noch einmal rennen mussten. Doch wir wären nicht wir, wenn wir nicht auch das gemeinsam gemeistert hätten.



# DER NIKOLAUS WAR DA

Am 5. Dezember wurde es an unserer Schule besonders weihnachtlich: Aylin (9c), Stella (10a), Luana (5c), Mavie (5a), Leon (10c) und Eda (10a) verteilten Nikoläuse und sorgten damit für viele überraschte und fröhliche Gesichter. Insgesamt wurden 55 Nikoläuse sowie zahlreiche Schokolollis an Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte verteilt.



Begleitet von lauter Musik zogen die sechs durch die Schule und brachten nicht nur Schokolade, sondern auch gute Laune mit. Besonders schön waren die teilweise selbstgeschriebenen Briefe, die den Schokoleckereien beigelegt waren und die Überraschung noch persönlicher machten. Die Aktion war ein voller Erfolg und verbreitete echte Weihnachtsstimmung im ganzen Schulhaus. Viele freuten sich über die kleine Aufmerksamkeit und den gelungenen Start in die Adventszeit.

# REZEPTE AUS DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

## Hafercookies von Frau Gärtner



### Zutaten (Zimmertemperatur):

125g Butter  
100g weißer Zucker  
100g brauner Zucker  
1 Ei  
1 Pck. Vanillezucker  
75g Mehl  
100g Haferflocken  
1 TL Backpulver  
Salz, Zimt  
75g gemahlene Mandeln  
Schokoladendrops, Smarties, ganze Nüsse



Backutensilien  
Waage  
Handmixer  
2 große Schüsseln  
2 kleine Schüsseln  
2 Teelöffel  
Backblech  
3 Bögen Backpapier

1. Heize den Ofen auf 175°C Umluft vor. Belege das Backblech mit Backpapier.
2. Nimm eine große Schüssel und wiege 125g Butter ein.
3. Füge ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz hinzu.
4. Wiege in einer kleinen Schüssel 100g weißen Zucker, 100g braunen Zucker ab und gebe alles zur Butter in die große Schüssel.
5. Schlage das Ei in der kleinen Schüssel auf und gebe es ebenfalls in die große Schüssel. Verrühre die Zutaten gut mit dem Handmixer.
6. Nimm eine zweite größere Schüssel und mische darin 75g Mehl, 75g gemahlene Mandeln, 100g Haferflocken, einen Teelöffel Backpulver und eine Prise Zimt.
7. Füge die Mehl-Haferflocken-Mischung zur Butter in die andere Schüssel hinzu und verrühre alles zu einem Teig.
8. Nimm 2 Teelöffel und platziere damit auf jedem Backpapier 9 Häufchen.
9. Garniere die Häufchen mit Nüssen, Smarties oder Schokodrops.
10. Backe die Hafercookies ca. 13 Minuten.

## Zimtschnecken von Frau Sixt

Für den Teig

270 ml Milch

60g Butter

500g Mehl

50g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

½ Würfel frische Hefe

etwas Butter für die Form

etwas Mehl zur Teigverarbeitung



Für die Glasur

70g Frischkäse

1 EL weiche Butter

1 EL (gehäuft) Puderzucker

Für die Füllung

100g weiche Butter

70g Zucker

2-3 TL Zimt

Milch mit der Butter in einem Topf erwärmen, Butter dabei zerlassen. Mehl mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe hinein bröckeln. Lauwarme Milch zugeben und 5 Min. mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. 45 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Runde Auflaufform (Ø 30cm) fetten.

etwas Mehl zur Teigverarbeitung: 100g weiche Butter, 70g Zucker, 2-3 TL Zimt

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Für die Füllung weiche Butter aufschlagen, Zucker und Zimt zugeben. Zimt-Butter dünn auf das Rechteck streichen. Dabei einen ca. 1 cm dicken Rand freilassen. Von der langen Seite aufrollen.

Mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden. Einzelne Scheiben in die Form legen. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ca. 25 Min. backen. Cinnamon Rolls etwas auskühlen lassen.

Für die Glasur alle Zutaten aufschlagen und dünn auf die lauwarmen Zimtschnecken auftragen. Am besten direkt servieren. Das Rezept ergibt ca. 10 Schnecken.

## Doppelt gefüllte Mürbchen von Frau Stephan

Für den Teig: 325g Weizenmehl Typ 405, 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver, 100g Zucker, 1 Vanillezucker, 1 Ei, 200g Butter

Für die Füllung: Aprikosenmarmelade, 75g Vollmilch Kuvertüre

Aus den Teigzutaten einen Teig kneten und für eine Stunde in den Kühlschrank kalt stellen. Danach Plätzchen ausstehen, die Hälfte davon mit einem Loch in der Mitte. Die Plätzchen bei etwa 170 Grad Heißluft für 8-10 Minuten backen. Sie sollten keine braunen Ränder bekommen. Nach dem Abkühlen mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Zum Schluss die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und in die Löcher füllen.

