

Der Spickzettel²⁰

Schulzeitung der
Sekundarschule MuttENZ



Lehrerinterview mit **Frau Trolliet** & **Herrn Reisgies**

Warum haben Sie sich für den Beruf des Lehrers entschieden?

Eigentlich wollte ich nie Lehrerin werden, doch schon während meiner Schulzeit habe ich anderen Kindern Nachhilfe gegeben und später während des ersten Studiums war das mein Nebenjob. Es war irgendwie vorprogrammiert. Vielleicht habe ich es in den Genen.

Nach 9 Jahren im industriellen Softwaremarketing, war ich schon seit Jahren auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. In meinem Job war ich immer wieder an anderen Standorten weltweit, das waren schöne Erfahrungen, die ich nicht missen möchte. Als Vater von einem bald 3-jährigen Kind schätze ich, dass ich als Lehrer in der nahen Umgebung arbeiten kann.

Was macht Ihnen in ihrem Beruf am meisten Spass?

Mir macht am meisten Spass, wenn ich Jugendlichen helfen kann und ihren Fortschritt und ihre Erfolge miterleben darf.

Die Schülerinnen und Schüler kennenlernen. Sie begleiten und verstehen, was bei ihnen abgeht.

Welches war ihr Lieblingsfach in der Schule?

Meine Lieblingsfächer waren Mathe, Englisch und Französisch.

In der Sek 1 Zeit, wohl kaum Mathe (!), sondern eher Englisch und Deutsch. Betriebs- und Volkswirtschaftslehre in der Oberstufe.

Gab es einen Moment in Ihrer Laufbahn, der Sie besonders berührt hat?

Am berührendsten finde ich jedes Mal die Abschlussfeier der NeuntklässlerInnen, wenn aus Kindern junge Erwachsene geworden sind.

Als ich mich vor drei Jahren von meinen KollegInnen mit einem Apero verabschiedet habe, sind viel mehr gekommen als ich erwartet habe. Das hat mir gezeigt, dass ich mit meiner Arbeit geschätzt wurde.

Wenn Sie etwas am Schulsystem ändern könnten, was wäre das?

Das Schweizer Schulsystem finde ich gut. Alle haben die Chance ihren Weg zu machen.

Ich würde den Schulbeginn um eine Stunde verschieben: 8:30 Uhr

Warum? Wir wissen aus der Forschung, im Jugendalter verschiebt sich die «innere Uhr»: Jugendliche werden tendenziell später müde und wachen später auf.

Wenn der Schulbeginn später liegt, können Jugendliche mehr Schlaf erhalten, was sich positiv auf Gesundheit, Konzentration, Stimmung, Fehlzeiten usw. auswirkt.

Hat sich Ihr Unterrichtsstil in den letzten Jahren verändert? Wenn ja, wie?

Mein Unterrichtsstil hat sich nicht wirklich geändert, aber man lernt natürlich immer wieder etwas dazu. Ich probiere gern neue Dinge aus.

Ich bin neu in diesem Beruf, ich suche noch meinen Stil;)

Wie sehen Sie die Zukunft des Lehrerberufs in 10 Jahren?

Der Lehrerberuf in 10 Jahren wird eine Herausforderung sein. Das ist er für jede Generation, weil sich die äusseren Umstände immer wieder ändern.

Genauso wie jetzt auch: Ein relevanter, fair bezahlter Job, der einen Unterschied für Jugendliche machen kann.

Was ist Ihnen am Klassenzimmer am wichtigsten?

Wenn es um den Raum geht: Er sollte aufgeräumt sein. Die Klasse soll in die Gestaltung (Bilder aus dem BG-Unterricht) miteinbezogen werden. Wenn es um die Stimmung geht: Eine ruhige und entspannte Lernatmosphäre ist mir wichtig.

Frische Luft, eine gute Ausstattung (Projektor, Tafel), genug Platz.

Herbstlauf

Herbstlauf in Basel-Stadt

Der Herbstlauf in Basel-Stadt, auch bekannt als der Basler Stadtlauf, ist ein beliebtes Laufevent, das jährlich im Spätherbst stattfindet. Die Veranstaltung zieht Läuferinnen und Läufer aller Alters- und Leistungsklassen an und bietet eine einzigartige Gelegenheit, die Stadt in herbstlicher Atmosphäre aktiv zu erleben. Die Strecke führt durch das festlich geschmückte Stadtzentrum von Basel und begeistert durch eine Mischung aus sportlicher Herausforderung und urbanem Flair.

Der Basler Stadtlauf ist bekannt für seine familiäre und einladende Stimmung, bei der Gemeinschaft und Freude am Laufen im Vordergrund stehen. Neben der Hauptstrecke gibt es oft auch kürzere Läufe für Kinder und Jugendliche, sodass die ganze Familie teilnehmen kann. Die Anmeldung ist unkompliziert über die offizielle Website möglich.

Dieses Event ist für viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein fester Bestandteil des Laufkalenders und bietet eine perfekte Möglichkeit, den Herbst in Basel sportlich und gesellig zu verbringen.

<https://www.baslerstadtlauf.ch>



Früchtepunsch

Zutaten (für 1 Liter Früchtepunsch):

- 1 Liter Fruchtsaft (z.B. Apfel oder weisser Traubensaft)
- 2 Beutel Früchtetee
- 4 Kardamomkapseln
- 1 Prise Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- Kanndisucker nach Belieben



Zubereitung:

1. Fruchtsaft aufkochen.
2. Teebeutel, Kardamom und Vanillezucker begeben.
3. Alles 5-10 Minuten ziehen lassen.
4. Mit Zitronensaft abschmecken.
5. Mit Kanndisucker nach Belieben süßen.



Herbstrezept

Ein leckeres Kürbisbrot

Zeitaufwand: 3.5 Stunden

Das brauchts für den Teig:

400g Kürbis (z.B. Butternuss)
300g Dinkelvollkornmehl
1 TL Salz
50g Leinsamen
50g Kürbiskerne
1½ Trockenhefe
1½ Wasser

Für das Brot:

2 EL Wasser
2 EL Kürbiskerne
2 EL Sonnenblumenkerne
¾ TL Fleur de Sel

und so wird's gemacht:

Kürbis mit der Röstiraffel in die Schüssel der Küchenmaschine reiben (ergibt ca. 200 g), 2 EL davon beiseitelegen. Mehl, Salz, Leinsamen, Kürbiskerne und Hefe beigeben und mischen. Wasser dazugießen und mit dem Knethaken zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 2 Std. aufgehen lassen.

Teig in die vorbereitete Form geben, mit Wasser bestreichen. Beiseitegestellter Kürbis, Sonnenblumenkerne und Salz darüber streuen, leicht andrücken.

Ca. 1 Stunde in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.



Kürbissuppe mit Orange und Gewürzkernen

Das brauchts (4 Personen):

Gewürz-Kerne:

$\frac{1}{2}$ TL Zucker
 $\frac{1}{4}$ TL Zimt
Salz
2 EL Wasser
30g Kernen-Nuss- Mix

Suppe:

1 EL Butter
1 Schalotte, grob gehackt
800g Kürbis, in Stücken
6dl Gemüsebouillon
1 Blutorange
Salz, Pfeffer

So wird's gemacht:

Gewürz-Kerne:

Alle Zutaten in einer Pfanne mischen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5min unter gelegentlichem Rühren in der Pfanne köcheln, bis die Kerne etwas angeröstet sind. Kerne auf einem Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

Suppe:

Butter in einer Pfanne erwärmen, Schalotte und Kürbis ca. 5min andämpfen. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 20min köcheln lassen. Danach pürieren und würzen.

Orange schälen und filetieren (das weisse Häutchen wegschneiden). Saft ausdrücken und mit den Orangenfilets zur Suppe geben. Nur noch erwärmen und servieren.



Rezept Magenbrot

Schritt für Schritt Magenbrot ganz einfach hergestellt

Für 8 Personen

Zutaten :

- 1.** Ofen auf 180 Grad aufheizen
300g Ruchmehl
8g Backpulver
2 EL Kakaopulver
1 TL Zimt
0.5 TL Nelkenpulver
0.25 TL Muskat
0.25 TL Salz
Mehl Backpulver, Kakaopulver, Zimt, Nelkenpulver, Muskat und Salz in einer Schüssel mischen
- 2.** Zucker, Honig, Milchwasser und Kirsch begeben und zu
100 g Zucker
50 g flüssiger Honig
1.5 dl Milchwasser ($\frac{1}{2}$ Milch $\frac{1}{2}$ Wasser)
1 EL Kirsch oder Orangensaft
einem geschmeidigen Teig kneten.
Teig in 3 Portionen teilen, auf wenig Mehl zu je einer Rolle von ca. 3 cm Ø formen, etwas flachdrücken.
Teigrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- 3.** .
100g dunkle Schokolade
25g Butter
1 dl Wasser
Ca. 20 min in der Mitte des Ofens und dann herausnehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.
In ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden.
Schokolade feinhacken, mit der Butter und dem Wasser in einer Pfanne bei kleiner Hitze schmelzen.

Rezept

Spickzettel 015

300 g	Puderzucker
1 EL	Kakaopulver
0.25 TL	Nelkenpulver
0.25 TL	Muskat

Pfanne von der Platte nehmen.

Puderzucker, Kakaopulver, Nelkenpulver und Muskat begeben, glattrühren.

Die Hälfte des Magenbrots in eine Schüssel geben.

Die Hälfte der Glasur darübergießen, sorgfältig mit zwei Gabeln mischen, bis alle Stücke gleichmässig überzogen sind. Magenbrot auf einem Gitter verteilen. Restliches Magenbrot gleich glasieren, ca. 1 Std. trocknen lassen.



Die Basler Herbstmesse

Die Basler Herbstmesse gilt heute als grösste Vergnügungsmesse der Schweiz. Die Basler Herbstmesse hat das bereits schon im 15. Jahrhundert stattgefunden und wird noch bis heute jedes Jahr gefeiert.

Die Entstehung der Basler Herbstmesse

Die Basler Herbstmesse fand am 27. Oktober 1471 das erste Mal statt. Damals gehörte Basel noch dem „Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation“ an. Die Herbstmesse hat sich im Laufe der Jahre sehr stark geändert.

Die Basler Herbstmesse hat in einer dunklen Zeit angefangen. Es gab Krankheiten, Hungersnöte und Krieg im nahen Ausland. Man suchte nach Möglichkeiten, um die Stimmung der Leute zu heben und da kam jemand auf die Idee, einen regelmässig stattfindenden Jahrmarkt einzuführen. Doch um so etwas durchzuführen, brauchte man eine Bewilligung des Kaisers, der damals Friedrich III. war. Dieser war aber nicht einfach zu erreichen und deshalb wurde der Papst Pius II. kontaktiert. Dieser hatte während des Konzils einige Zeit am Rheinknie in Basel verbracht. Der Papst liess dem Kaiser ein Schreiben zukommen, in dem er empfahl Basel einen Jahrmarkt zu erlauben. Dieses Schreiben ging leider verloren und kam nie beim Kaiser an.

Zehn Jahre später griff der Basler Bürgermeister Hans von Bärenfels das Projekt wieder auf und bekam im Juli 1471 eine Urkunde mit dem Siegel des Kaisers, auf dem stand, dass er den Jahrmarkt „für alle Zeit“ stattfinden lassen darf.



Die Entwicklung der Basler Herbstmesse

Die Messe hat sich im Laufe der Jahre stark verändert. Hier ist eine Tabelle mit ein paar Vergleichen:

Kategorie	Früher	Heute
Zweck:	Jahrmarkt mit Warenhandel, religiösem und wirtschaftlichem Hintergrund	Grosses Volksfest mit Fokus auf Unterhaltung, Tradition und Erlebnis
Ort:	Innerhalb der Stadtmauern von Basel	Immer noch in der Innenstadt einfach auf mehreren zentralen Plätzen verteilt
Attraktionen:	Gaukler, Gassenkünstler, Kletterpfähle, rollende Tonnen, Kuriositäten	Hightech-Fahrgeschäfte wie z.B. Achterbahnen, Freifalltürme, usw.
Kuriositäten / Shows:	Freakshows, Wahrsager, Bartfrauen, Wolfsmenschen (Sideshowes)	Heute kaum noch vorhanden; ersetzt durch moderne Shows und spektakuläre Fahrten

Kategorie	Früher	Heute
Sicherheitsstandards:	Kaum vorhanden – einfachste Technik, teilweise gefährlich	Hohe Sicherheitsauflagen, TÜV-geprüft, technisch auf neuestem Stand
Fahrgeschäfte:	Primitive Geräte wie z. B. rollende Tonne, Labyrinth	Komplexe Maschinen mit Hydraulik, Elektronik und spektakulären Effekten wie z.B. Achterbahnen
Kulinarisches Angebot:	Regionale Süßigkeiten (z. B. Maagemörselle), einfache Speisen	Grosse Auswahl: Mässmogge, Zuckerwatte, internationale Speisen, vegane Optionen
Publikum:	Händler, Gaukler, einfaches Volk	Familien, Touristen, Jugendliche, breite Alters- und Gesellschaftsschichten
Sicherheit & Ordnung:	Messepolizei, berittene Söldner, Messegericht	Geordnete Infrastruktur, Sicherheit durch Polizei und Veranstalter
Kinderangebot:	Keine besonderen Regelungen	Erste Viertelstunde kostenloses Bahnfahren für Kinder
Musik & Unterhaltung:	Gaukler, Sänger, Moritatenerzähler	Bühnenprogramme, Live-Musik, Themenbahnen mit Musikbegleitung
Tradition & Brauchtum:	Enge Verbindung zur Stadt, religiöses und wirtschaftliches Ereignis	Tradition bewahrt: Einläuten durch „Mässglöggli“, Hääfelimäart, tiefe lokale Verbundenheit
Technik & Fortschritt:	Mechanisch, einfach, oft improvisiert	Elektronisch, automatisiert, oft digital gesteuert
Beispiel für den Wandel:	Kletterpfahl mit Wurstpreis	Freifallturm mit Sicherheitsbügeln und Lichtshow



Häfelimäart 1939 und heute



Botschautibahn 1957 und heute



Der Spalengraben 1935 und heute



Der Barfüsslerplatz 1944 und heute

Das Einläuten der Herbstmesse

Eine weitere Tradition der Herbstmesse ist das jährlich stattfindende Einläuten der Herbstmesse auf dem Turm der Martinskirche, bei dem sich jedes Jahr auch viele Zuschauer*innen vor der Kirche versammeln. Das Einläuten findet selbstverständlich am ersten Tag der Herbstmesse statt, der immer am Samstag vor dem 30. Oktober ist. Das Einläuten wird seit 2023 von Florian von Bidder durchgeführt. Er wohnt schon sein ganzes Leben in Basel und ist mit seiner Heimat Basel und ihren Traditionen verbunden. Als Lohn erhält er ein Paar Handschuhe. Diese bekommt er aber gestaffelt: Einen bekommt er nach dem Einläuten und den anderen nach dem Ausläuten der Herbstmesse. Eine weitere Basler Tradition, die auch schon die Vorgänger von Franz Baur genießen durften.

