

ABCstage

 Primarschule
Dübendorf



Erweiterungsbau Högler: Baustart für ein zeitgemässes Schulgebäude.
Seite 2



Ein neues Küchenteam bittet zu Tisch. Zwei Profis kochen für 350 Kinder.
Seite 6

Im Textilen und Technischen Gestalten ist der Weg das Ziel Seite 4



Erfahren Sie in dieser Ausgabe, wie die Primarschule baut, gestaltet und kocht.

Editorial

Liebe Eltern, liebe Schulinteressierte

Mit dem Baustart auf der Schulanlage Högler ist ein weiterer Meilenstein in der Erweiterung und Erneuerung unserer Schulanlagen erreicht. Alle anstehenden Bauprojekte, und dies sind zurzeit nicht wenige, werden von der Primarschule mit viel Umsicht geplant. Unser Ziel ist es, Lösungen zu finden, welche für die Bildung der nächsten Generation gute Voraussetzungen schaffen, finanziell tragbar sowie ökologisch sinnvoll sind.

Gute Lösungen finden, selber denken, planen, umsetzen, das ist auch im neuen Unterrichtsfach Textiles und Technisches Gestalten (TTG) gefragt. Das Fach TTG soll Kinder und Jugendliche befähigen, eigene Vorstellungen und Ideen gestalterisch umzusetzen. Eine Kompetenz, die immer wichtiger wird und deren Erwerb grossen Spass macht, wie Sie auf den Seiten 4 und 5 sehen.

Arbeit macht hungrig. Für den nötigen Kalorien- und Vitamin-nachschub in Hort und Mittagstisch sorgt unser versiertes Küchenteam mit Gerhard Zians und Urs Kitzinger. Werfen Sie mit uns einen Blick in ihre Töpfe (ab Seite 6).



Susanne Hänni, Präsidentin Primarschule

In den nächsten Monaten wird das moderne und kindgerechte Schulhaus errichtet.

Im Sommer
2020
bezugsbereit



Erweiterungsbau Schulhaus Högler

Die stetig wachsende Einwohnerzahl der Stadt Dübendorf erfordert neuen Schulraum. In einer ersten Etappe erhält die Schulanlage Högler einen attraktiven Erweiterungsbau der Dübendorfer Wurzel2 Architekten AG.

Bereits ab Schuljahr 2020/21 kann der viergeschossige Neubau von den Kindern bezogen werden. Massgeschneiderte hochwertige Holzmodule sorgen für ein gutes Raumklima und verkürzen die Aufrichtzeit.

Worauf man sich freuen darf

Im Gebäude «Wasserfurren» wird mehr Raum für Hort und Mittagstisch frei, der Kindergarten zieht in den Neubau. «Hier entsteht ein städtebaulich fortschrittlicher kleiner Campus», sagt Brigitta Würsch, Vorsteherin des Ressorts Infrastruktur der Primarschulpflege. Der Neubau füge sich optisch und funktional bestens in die bestehende Anlage ein. Man dürfe sich auf einen Gebäude- und Aussenflächenkomplex mit vielfältig nutzbarer Infrastruktur freuen.

Zweckmässig und behaglich

Planungsgruppe und Architekten haben sich intensiv mit den Anforderungen auseinandergesetzt, die heute an ein Schulhaus gestellt werden: mit kindgerechtem Bauen und modernen Unterrichts- und Arbeitsbedingungen. Farben, Raumklima sowie gute Akustik und Lichtverhältnisse sollen mit dazu beitragen, dass hier freudvoll gelernt, gespielt und gearbeitet wird. Die Kindergartenräume lassen sich in Schulzimmer umbauen und umgekehrt. Es wird nachhaltig und kostenoptimiert gebaut. Das Gebäude ist hindernisfrei zugänglich.

Ab nach draussen

Unter dem Vordach können sich die Kinder stets an der frischen Luft bewegen und da die Verbindungswege überdacht sind, gelangt man trocken von einem Gebäude zum anderen. Von Aussenraum und Spielplatz profitiert überdies die ganze Quartierbevölkerung: Nach Schulschluss steht die Anlage offen für Begegnung, Spiel und Sport. ●

Achtung, fertig, Spatenstich!

In einer kleinen Feier mit grosser Symbolkraft wurde am 23. Oktober 2019 im Högler der Baustart zelebriert.

Das Regenbogenlied «Mini Farb und dini» der Kinder war der perfekte Auftakt. Denn im Neubau wird jedes Zimmer einen andersfarbigen Fussboden haben. «Diese lohnende Investition in die Zukunft unserer Kinder wird in den kommenden Monaten sinnbildlich in den Himmel wachsen», nimmt Baukommissionspräsidentin Brigitta Würsch den Faden auf.

Schliesslich wurde zum Spaten gegriffen und die Zeitbox versenkt. Sie enthält von den Kindern selbst gestaltete Zeitdokumente, die dem Bauvorhaben mit auf den Weg gegeben und in ferner Zukunft an heute erinnern werden: Zeichnungen, Klassenfotos, Erwartungen und viele gute Wünsche! ●

Der grosse Moment steht kurz bevor: Brigitta Würsch rüstet die jüngsten Spatenstecher aus.

Das Terrain ist vorbereitet, die Vorfreude bei Architekt, Schulbehörde, Lehrpersonen und Kindern riesig.



Gabriela Spinas und Sven Rümmele mit der Zeitbox: Sie enthält Erinnerungen an heute für die Schule der Zukunft.



Hier wird fürs Leben gern gelernt



Der TTG-Besuch im Schulhaus Gockhausen zeigt: Die Schülerinnen und Schüler lieben dieses Fach und sind hoch motiviert. Denn sie können sich ganzheitlich einbringen, mit Kopf, Hand und Herz.

Statt «Handarbeit» und «Werken» steht neu «TTG» auf dem Stundenplan. Der Fachbereich Textiles und Technisches Gestalten hat es in sich: Die Kinder üben sich in grundlegenden motorischen und handwerklichen Fähigkeiten. Sie setzen sich mit Herstellung, Qualität, Funktionalität und Entsorgung verschiedenster Materialien und Produkte auseinander und lernen Zusammenhänge erkennen.



«Was packst du in deinen Rucksack?» Nächsten Sommer geht's ins Klassenlager. Dafür hatte die TTG-Fachlehrerin Luzia Frei der 6. Klasse einen besonders praxisnahen Auftrag erteilt: «Erstellt eine Liste der Gegenstände, die ihr für eine Woche Wanderlager braucht. Das Ziel ist es, möglichst wenig Gepäck tragen zu müssen.» Die Kinder überlegten, notierten, brachten Sonnenbrille, Zahnbürste, Duschgel mit, um abzumessen, wie gross die Etais und Beutel, die sie nähen würden, sein müssen. Sie prüften Materialien und Verschlussarten. Besonders leichter Stoff? Wasserabweisend? Knopf- oder Klettverschluss? Genau, das hängt vom Verwendungszweck ab. Inzwischen zeichnen sie Schnittmuster, suchen Stoffe aus oder nähen mit der Maschine eine Kehrnaht. Es wird gefachsimpelt, man hilft sich gegenseitig und berät sich mit der Lehrerin. Drei Jungen legen sich am Boden auf die Stoffbahnen, um abzuschätzen, wie viel sie davon für ihre Schlafsäcke benötigen. In dieser produktiven Atmosphäre wird gern fürs Leben gelernt.



Wie viel Stoff braucht es für einen Schlafsack? Fürs grobe Abschätzen eignet sich der eigene Körper am besten.



Farben, Formen und vielfältige Materialien: TTG fördert Technik- und Designverständnis.

Konstruieren, tüfteln, experimentieren
In der Werkstatt coacht Lilo Hartmann die Mädchen und Jungen der 5. Klasse beim «Kaugummi-Automaten»-Herstellen. Die Handarbeits- und Werklehrerin unterrichtet ihr Fach mit Überzeugung schon seit fast zwanzig Jahren an der Schule. Dass der neue Lehrplan 21 im TTG den Entstehungsprozess eines Produkts ins Zentrum rückt, freut sie sehr: «Mein Ziel war und ist es stets, bei jedem einzelnen Kind die Freude zu wecken, etwas Eigenes zu kreieren». Die Schülerinnen und Schüler erklären denn auch selbstbewusst, was sie sich während des Konstruierens ihrer Karton-Gips-Automaten überlegen, wo noch Schwachstellen sind und wie man sie beheben könnte. Gipsen ist eine sinnliche Tätigkeit, doch man braucht Geduld. Nicht alles gelingt auf Anhieb. Dann ist kreative Lösungsfindung gefragt, selbstständig oder in der Gruppe. ●



Ideen entwickeln, ausprobieren, überdenken, anpassen: Jedes Kind erschafft sein ganz persönliches Objekt.

Links: Die Lehrerin erklärt, regt an oder zeigt Lösungsansätze auf. Die Umsetzung erfolgt individuell.



Einige Kinder arbeiten am liebsten im Team, andere alleine. Wer Rat braucht, wendet sich an die Lehrerin.

Mit Leidenschaft aus dem Vollen schöpfen



Tagessalat – Peperoni gefüllt mit Gemüse, dazu Kräuter-sauerrahm



Für 160 Portionen braucht es 27 Kilo Kartoffeln. Der dynamische Koch hat viel Erfahrung mit grossen Mengen.

Am Mittagstisch und im Hort gibt es frischen Gaumenschmaus. Zwei Profiköche verwöhnen die Kinder mit abwechslungsreichen und ausgewogenen Menüs.

In der Grossküche im Hort Zwinggarten steht seit August ein neuer Küchenchef am Herd. Der 50-jährige Urs Kitzinger aus Bubikon ist gelernter Koch, Diätkoch und obendrein noch Landwirt. Besonderen Wert legt er daher auf Herkunft und Qualität der Nahrungsmittel, die er für die Zubereitung der Schulmenüs verwendet.

Was kommt auf den Teller?

Die Produkte sollen vorwiegend regional und saisonal sein. So steht es in den schuleigenen Richtlinien für die Gemeinschaftsverpflegung und genau dies liegt auch Urs Kitzinger am Herzen. Heute kocht er wunderschöne Kartoffeln aus dem Zürcher Oberland. Den riesigen Käse schneidet er routiniert in gleich grosse Stücke: Es gibt «Gschwelli mit Chäs» und danach selbstgebackenen Kuchen. Auch für Vitamine ist gesorgt: Concetta Ferrante wäscht gerade hunderte frische Kopfsalatblätter. Sie arbeitet im Hort Zwinggarten als Küchenhilfe und transportiert das Essen zusammen mit weiteren Hilfskräften zu den Aussenstationen. Mittags essen die beiden gemeinsam mit den Kindern. «Das ist die ideale Gelegenheit, ungefiltertes Feedback zu erhalten», schmunzelt der dynamische Koch.

Eine Prise aromatische Kräuter

Superfeines Essen kocht bekanntlich auch Gerhard Zians im Hort Högler, assistiert von der Küchenhilfe Pashke



Koch mit Herz für Kinder: Urs Kitzinger kocht neu im Zwinggarten.

Täglich gibt's frischen Salat. Die Vorbereitungen starten früh morgens.

Tagessalat – Lachsschnitte mit Salzkartoffeln und Spinat – Haferflockengebäck



Der Högler-Koch in seinem Element: konzentriert, versiert, leidenschaftlich.

Kqira. Der herzensgute Koch aus Belgien mit der Vorliebe für frische Kräuter bringt bereits seit sieben Jahren hochwertige Kost auf die Hort- und Mittagstische der Schule. Seine Kochbiografie ist beeindruckend: Kreuzfahrtschiff, Privatjacht, Osloer Park Hotel, Malediven, Bermudas, Flims, Vals, Bielersee und schliesslich Dübendorf, wo er viele Jahre die Gäste des Freibads erfreut hat. Auch Gerhard Zians schätzt die Rückmeldungen seiner jungen Gäste: «Sie kommen von Herzen, das macht mich glücklich.»

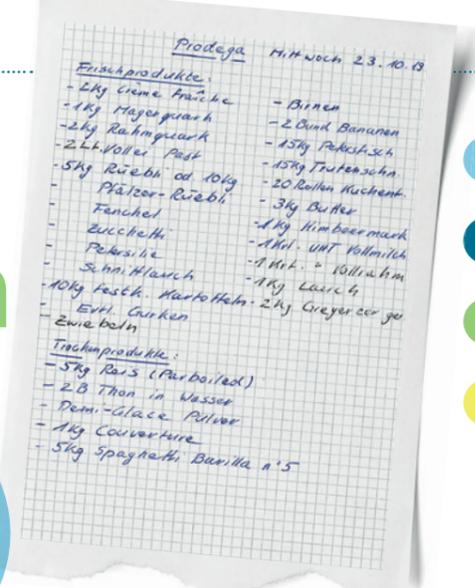
Ernährung im Gleichgewicht

Punkto Verpflegung setzt die Schule auf ein durchdachtes Ernährungskonzept, täglich frisch zubereitetes Essen und lückenlose Qualitätssicherung. Die Köche arbeiten eng mit der diplomierte Ernährungsberaterin Katharina Studer und dem Dienstleiter Schulergeänzende Angebote, Marcel Rüegg, zusammen. Die Ernährungsberaterin wird in die Menüplanung einbezogen und besucht regelmässig alle Horte und die Mittagstische, wo sie auch die Betreuungspersonen in Ernährungsfragen berät. «Die Nachfrage nach Betreuungsangeboten steigt konstant; Montag, Dienstag und Donnerstag sind die Spitzentage», berichtet Marcel Rüegg. Dann werden jeweils 350 Kinder verpflegt. Eine logistische Herausforderung, aber kein Problem für dieses kompetente Team.



Tagessalat – Pouletstroganoff mit Reis – Schokoladenjoghurtcrème

Seine Kochkünste begeistern seit Jahren: Die Küche im Högler ist Gerhard Zians Reich.



Ihre Stimme ist gefragt!

Lieblingsz'Mittag gesucht!

Liebe Eltern
Worauf haben Ihre Kinder auch mal Lust? Besprechen Sie sich zuhause und schicken Sie uns einen Menü-Vorschlag (Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise). Unsere Köche werden alle Zuschriften in einen grossen Topf geben, gut umrühren – und drei Gewinner zufällig herausfischen!

Die glücklichen Gewinner erhalten eine kleine Überraschung, und ihr Menüvorschlag wird anonymisiert im nächsten Backstage, im Frühling 2020, veröffentlicht. Dann dürfen alle Leserinnen und Leser abstimmen, welches der drei Mittagessen Gerhard Zians und Urs Kitzinger Anfang Sommer für die Mittagstisch- und Hortkinder kochen sollen.

Mailen Sie Ihren Menü-Vorschlag bis 30.12.2019 an kueche@schule-duebendorf.ch



Agenda

19. Dezember 2019

WEIHNACHTSSINGEN

Schulhaus Flugfeld und Schulhaus Sonnenberg – die genauen Angaben erhalten die Eltern direkt mit der Einladung

20. Dezember 2019

WEIHNACHTSSINGEN

Schulhaus Birchlen und Schulhaus Dorf – die genauen Angaben erhalten die Eltern direkt mit der Einladung

8. Januar bis 3. Februar 2020

ANMELDUNG FREIFACHKURSE

www.schule-duebendorf.ch/freifachkurse

4. Februar 2020, 17.00 bis 18.00 Uhr

SPRECHSTUNDE DER PRÄSIDENTIN

Schulverwaltung Sitzungszimmer EG Usterstrasse 16 Dübendorf

24. März 2020, 19.30 Uhr

INFORMATIONSANLASS «EINTRITT IN DEN KINDERGARTEN»

REZ Kirchgemeindehaus Bahnhofstrasse 37 Dübendorf

Weitere Angaben und Termine unter www.schule-duebendorf.ch/agenda

Qualitätslabel für unsere Kinderkrippe

Unsere Kinderkrippe Zwinggarten hat das Schweizer Qualitätslabel QualiKita erlangt und wird damit offiziell als qualitativ hochstehende Kindertagesstätte ausgezeichnet. QualiKita verleiht ihr Label an Institutionen mit einer überdurchschnittlichen Arbeit in der frühkindlichen Bildung, Betreuung und Erziehung. Der Prozess dauert von der Anmeldung bis zur Zertifizierung mehrere Monate und erfasst sämtliche Qualitätsdimensionen mit Fokus auf der pädagogischen und betrieblichen Qualität. Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung und gratulieren dem ganzen Team. Das Angebot unserer Kinderkrippe finden Sie im Internet unter www.schule-duebendorf.ch/betreuung



Kurz vorgestellt



Rako Jokic (Gockhausen) und Ermir Fejzulai (Stägenbuck) halten die Schulanlagen in Schuss. Die bisherigen Hauswarte Luciano Piatti und Urs Niederhäuser wurden zum Leiter Haustechnik und Leiter Hausdienst befördert.



Karin Schmidt unterrichtet seit August 2019 als Schwimmlehrerin im Hallenbad Stägenbuck. Sie bringt unseren Schülerinnen und Schülern der Unterstufe das Schwimmen und das sichere Verhalten am und im Wasser bei.

Happy Birthday, Schulhaus Birchlen!

Das Schulhaus Birchlen feiert seinen 60. Geburtstag und lässt es gehörig krachen. Als erstes Highlight reihten sich die 280 Schülerinnen und Schüler mit ihren Lehrpersonen für ein «Familienfoto» ein. Im März 2020 begibt sich die Schule Birchlen auf Zeitreise und

erlebt einen Schultag wie zu ihrer Entstehungszeit. Die eigentliche Geburtstagsparty steigt am 18. Juni 2020. Dazwischen folgen immer wieder kleinere Attraktionen und Überraschungen, auf die sich Kinder und Lehrpersonen jetzt schon freuen dürfen.

