



## Alles Banane

Woher exotische Früchte kommen

Wie Schokolade gemacht wird

Dürfen Kinder arbeiten?



# 2

## INHALT

- 3 **Unser Thema: Woher unser Essen kommt**  
Was wir über Schokolade und die Banane herausgefunden haben
- 4 - 7 **David Twers erzählt über sein Jahr in Ghana**  
Von der Plantage bis ins Supermarkt-Regal: Wie und von wem Kakao angebaut wird und ob die Arbeit fair entlohnt wird
- 8 **Kinderarbeit in Afrika - Helfen zu Hause**  
Wo die Unterschiede sind
- 9 **Kommentar zur Kinderarbeit**  
Was Redakteurin Mia Sturm darüber denkt
- 10 - 13 **Wie Schokolade entsteht**  
Ein Besuch in der Schokoladen-Manufaktur im "Vaterland" Treuen
- 14 **Von den Erfindern der Trinkschokolade**  
Phia-Luna und Lotta haben das Internet und Bücher befragt
- 15 **Warum ist die Banane krumm?**  
Finn Grunwald hat sich schlau gemacht
- 16 **Mülldetektive unterwegs**  
Wie unsere Schüler Müll trennen
- 17 **Verrückt nach Gemüse**  
Lehrerin Svenja Kudla erzählt über ihr Leben als Vegetarierin
- 18 - 20 **Wenn Ananas und Avocado verreisen**  
Ein lustiges Comic von Mia und Rosalie
- 21 **Lecker, bunt und vitaminreich**  
Ein Smoothie-Rezept von Marina Beyer
- 22 **Wenn die Schule zur Ping-Pong-Arena wird**  
Komm in die Tischtennis-AG von Sebastian Bohne
- 23 **Die Besten zur Mathematik-Olympiade**  
Wir gratulieren Emil Seydalizada
- 24 - 27 **Ein Besuch im MDR-Studio Leipzig und in der Sachsenklinik**  
Wie es vor und hinter der Kamera zugeht - und was alles Fake ist
- 28 - 30 **Alles über Pizza**  
Woher die Pizza kommt und welche am beliebtesten ist
- 31 - 36 **Dies und das**  
Rätsel, Witze, eine Osterbastelei und eine Frühlings-Liebesgeschichte

## Liebe Leserinnen und Leser,

stellt euch vor: Es ist Frühstückspause, ihr öffnet eure Brotdose und seht darin eine Banane und einen Schokoriegel liegen. Wartet mal, ehe ihr beides genüsslich verspeist, müsst ihr wissen, dass Banane und Schokolade in unserer Schülerzeitung diesmal die Hauptrollen spielen. Und wir wollen euch bitten, einmal kurz darüber nachzudenken:

Wisst ihr woraus Schokolade gemacht wird?

Wisst ihr, warum die Banane krumm ist?

Wisst ihr, wo die Frucht wächst und diese Süßigkeit herkommt?

Wir sind losgezogen und haben ein paar Leute getroffen, die sich echt gut auskennen mit diesen exotischen Speisen. Ja, wir durften sogar in eine Schokoladen-Manufaktur schauen und selbst Schoki herstellen. Hmm! Das ist wirklich lecker. Aber wir haben für euch auch Dinge erfahren, die eher bitter sind. Zum Beispiel kann es sein, dass bei der Ernte von Kakaobohnen Kinder mitarbeiten mussten. Und dann ist der Weg extrem lang, den Banane und Schokolade zurücklegen müssen, ehe sie in eurer Brotdose landen. Da fahren Frachtschiffe und Laster und Flugzeuge fliegen um die Welt und machen unser Klima immer etwas mehr kaputt.

Wenn wir jetzt alle auf Schokolade und Bananen verzichten, werden wir die Welt nicht retten. Aber vielleicht können wir etwas bewusster essen, weniger wegwerfen, mehr genießen und beim Einkauf auf fair gehandelte Waren achten. Wir wünschen euch guten Appetit und viel Spaß beim Lesen unserer Zeitung.

**Eure Schiller-Boten**



David Twers zeigt auf der Karte in welchen Ländern Kakao angebaut wird. Foto: Cornelia Henze

## Wer am wenigsten an der Schokolade verdient

Von unseren Redakteurinnen  
Lotta, Nilufar, Rosalie und Emilia

Kennt ihr David Twers noch? Vor noch nicht all zu langer Zeit war David unser Horterzieher. Die bunten Hemden, die er trägt, sind aus Afrika - sie haben uns immer gut gefallen und uns neugierig gemacht. Jetzt lebt David in Leipzig. Er geht als Referent an Schulen, um von Afrika und seiner sozialen Arbeit dort über das Weltwärts-Projekt zu erzählen.

Nun ist David noch einmal an unsere Schule gekommen, um über sein Jahr in Ghana zu berichten, über den Kakaobohnen-Anbau und Kinderarbeit. Wenn ihr es noch nicht wusstet: Ghana ist ein Land in Westafrika und gehört zu den Ländern, in denen auf der Welt der meiste Kakao angepflanzt wird. Von der Kakaopflanze bis zur Schokolade ist es ein langer Weg. Am Anfang werden die Pflanzen geerntet, halbiert, die Bohnen herausgenommen, zerkleinert und in Bananenblättern getrocknet. Dann werden sie in Säcke verpackt und zum Hafen transportiert. Über den Weg erreichen sie Europa und die

Schokoladenfabriken, wo der Kakao verarbeitet, verpackt wird und schließlich in den Supermarkt kommt. Überrascht hat uns, dass die Kakaobauern am wenigsten an der Schokolade verdienen, obwohl sie die meiste und schwerste Arbeit haben. David ist mit uns nach Ghana geflogen, indem er uns bat, die Augen zu schließen, uns im Flugzeug anzuschnallen und zuzuhören. Da haben wir nicht nur schöne Sachen gehört. Zum Beispiel davon, dass in Afrika die Kinder schwer arbeiten müssen. Manche helfen der Familie in der Landwirtschaft mit, manche werden von ihren Eltern auch an Fremde verkauft. Dort werden die Kinder ausgebeutet und sie verdienen kein Geld oder ganz wenig. Wir waren sehr erstaunt, dass Kinder in Afrika so etwas tun müssen. Toll fanden wir die Machete – das ist ein Werkzeug, das man für Gartenarbeit und beim Ernten von Kakao verwendet. Ein großes buntes Tuch mit afrikanischen Mustern hat David auf dem Fußboden ausgebreitet. Wir durften darauf sitzen. In Ghana hat sich David nachts damit zugedeckt. Denn dort ist es sehr warm.

# Was ist das?



## Das ist eine Machete.

Eine Machete ist keine Waffe, sondern ein Werkzeug.  
Sie wird zum Hauen und Hacken in der  
Landwirtschaft, im Garten und auf dem Feld  
eingesetzt. Auch auf der Kakao-Plantage. David hat sie  
aus Ghana mitgebracht. Wir durften sie anschauen und  
fürs Foto einmal halten.

# 6 Was ist nicht ok am Kakao-Anbau?

## Wald muss sterben.

Aus Ghana und von der Elfenbeinküste stammen 60 Prozent des weltweiten Kakao-Anbaus. David sagt: In Ghana wurde so viel Wald abgeholzt, dass es nur 5 Prozent Wald gibt. Den Wald vermissen vor allem die Tiere in Afrika, zum Beispiel die Gorillas und Schimpansen. Ihnen wird der Lebensraum genommen. Da, wo mal Wald war, wird Kakao angepflanzt. Und zwar auf sogenannten Mono-Kulturen. Mono heißt eins: Es wächst nur Kakao dort.



## Kinderarbeit.

In Ghana gehen Kinder auch zur Schule. Aber nicht alle. Manche gar nicht. Und manche müssen sich das Schulgeld selbst verdienen, indem sie hart arbeiten: Auf dem Feld, bei der Kakaoernte, im Landwirtschaftsbetrieb der eigenen Familie, im Steinbruch, in Textilfabriken, sie werden ausgenutzt als Kindersoldaten oder im Drogenhandel. David erzählt uns Geschichten von afrikanischen Kindern, die traurig machen. Er sagt, dass jedes zehnte Kind auf der Welt arbeiten muss. In Afrika jedes fünfte.

## Kakaobauern werden ausgebeutet.

Kakaopflanzen anbauen, die Schoten ernten, zerkleinern, trocknen: Das ist die härteste Arbeit, bis aus der Kakaobohne Schokolade wird. Aber gerade der Kakao-Bauer verdient am wenigsten an einer Tafel Schokolade. Das meiste Geld bekommen diejenigen, denen die Schokoladenfabriken gehören oder die mit Schokolade handeln. Trotzdem brauchen viele Menschen in Ghana die Arbeit auf der Kakao-Farm. Ohne sie würden sie gar kein Geld verdienen.



# Sollen wir nun nie mehr Schokolade essen?

7

Nein, natürlich nicht. Denn fast keiner von uns mag auf Schokolade verzichten. Aber es gibt Schokoladen-Sorten, die unter fairen Bedingungen hergestellt werden. Das heißt, dass die Bauern in Afrika mehr Geld verdienen und dass mehr Wert auf Arbeitsschutz gelegt wird. So etwas ist möglich, wenn sich kleine Betriebe gründen. Man nennt sie Kooperativen. So hergestellte Schokoladen tragen auf der Verpackung ein Siegel. David kennt 27 solche "Fair trade"-Siegel, denen du trauen kannst. Da steckt dann auch keine Kinderarbeit drin, meint David. Einige dieser Siegel-Schoki bekommst du schon im normalen Supermarkt, aber auch in Reformläden oder Eine-Welt-Läden.

## Wusstest du,...

dass 7 Milliarden Kilo Schokolade pro Jahr auf der Welt gegessen wird? In Deutschland isst jede Person durchschnittlich 9,2 Kilo Schoki im Jahr.

dass ein Kakaobaum drei bis fünf Jahre braucht, bis er groß gewachsen ist? Meistens wird er etwa 15 Meter hoch.

dass sich vor vielen hundert Jahren Kakao und Schokolade nur reiche Leute leisten konnten?

dass in den Ländern, in denen Kakao geerntet wird, meist keine Schokolade gegessen wird?

## Wusstest du,...



dass aus Kakao-Bohnen nicht nur Schokolade gemacht wird? Aus ihr wird auch Trinkschokolade. Die Bohnen enthalten viele gesunde Inhaltsstoffe und auch Vitamine und werden auch für Arzneimittel verwendet. Aus der Kakaobutter entsteht Kosmetik - wie diese Creme. Sie duftet richtig gut.



## In diesen Säcken...

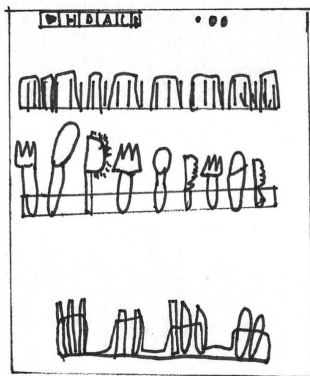
kommen die Kakaobohnen mit dem Schiff nach Europa. David hat uns einen solchen Sack mitgebracht. Wir durften ihn anfassen und fühlen und ein bisschen hat er auch nach Kakao geduftet.

# 8 Zu Hause helfen ist keine Kinderarbeit



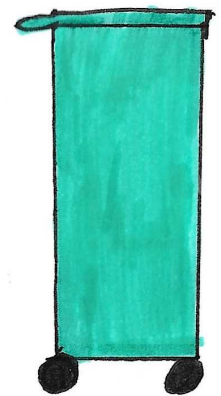
Wenn du mal keine Lust hast, zu Hause mit anzupacken, dann denk dran: Deine Eltern dürfen dir leichte Aufgaben auftragen, zum Beispiel die Blumen gießen oder dein Haustier füttern. Dafür gibt es in Deutschland sogar ein Gesetz. Und: Wenn alle helfen, geht es auch schneller. Lotta und Emilia haben in der 3 b und c nachgefragt.

**Jamie** räumt zu Hause die Spülmaschine aus. "Ich muss es machen, aber ich mag das nasse Geschirr nicht gerne rausnehmen."

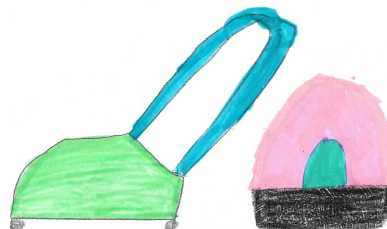


**Emilia** bringt den Müll raus und füttert die Katze.

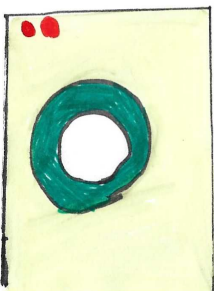
**Anna** ist für den Müll zuständig zu Hause.



**Luca** schafft den Müll runter, räumt sein Zimmer auf, kehrt manchmal, räumt die Spülmaschine ein und aus. "Ich mache das gerne, weil ich dann als Belohnung mit der Playstation zocken kann."



**Emine** hilft ihrer Mutter beim Putzen und Papa manchmal beim Dönermachen im Geschäft. Für sie ist das selbstverständlich.



**Vito** ist der Chef an der Spülmaschine.

**Colin** mäht den Rasen. "Das mache ich ganz gerne."

§ 1619 "Dienstleistungen in Haus und Geschäft"

### Wo steht's?

Im Bürgerlichen Gesetzbuch

### Was musst du tun?

So lange du bei deinen Eltern wohnst, von ihnen erzogen und unterhalten wirst, bist du verpflichtet im Haus und Geschäft für deine Eltern Dienste zu leisten. Das entsprechend deinem Alter und deiner Kräfte.

**Yvonne** bringt den Müll raus, säubert Katzenklo und Bad, wischt den Tisch ab. "Es ist genug Arbeit, aber es macht Spaß." Ihre Zwillingsschwester **Isabel** säubert auch das Katzenklo und den Hasenstall, sie bringt den Müll raus und säubert den Boden.



Zeichnungen: Schiller-Boten





Foto: pixabay/Amber Clay

## Was ich darüber denke...

Ein Kommentar  
von Mia Sturm



Ich habe mir nie gedacht, wer die Schokolade, die T-Shirts und all die Klamotten in den Fabriken herstellt. Bisher habe ich mir noch nie Gedanken gemacht, dass an den Nähmaschinen Kinder sitzen könnten und auch auf den Feldern schufteten. Jetzt bin ich übelst entsetzt, als unser Hortner David uns davon berichtete. Das Wort Arbeit sehe ich jetzt aus einer ganz neuen Sicht. Wenn meine Mutter zu mir sagt, ich solle den Geschirrspüler mal ausräumen, dann hab ich gar keine Lust darauf. Und ich denke, dass das gaaanz viel Arbeit macht. Ich stelle mir vor, ein Kind aus Afrika würde bei mir zu Gast sein und mal den Geschirrspüler ausräumen müssen. „Das ist doch viel zu wenig“, würde dieses Kind bestimmt denken. Manchmal regt mich Schule auch auf, morgens aufstehen, wenn der Wecker klingelt. Dann würde ich an das Kind aus Afrika denken, und wie es sich freuen würde, zur Schule gehen zu dürfen.

# Wie Schokolade entsteht



Wie im Kunstunterricht: Nur haben wir diesmal Schokolade gestaltet, mit bunten Streuseln, Farbe und Smarties. Fotos: Marina Beyer/Cornelia Henze

Von Nilufar Dunyamaliyeva  
und Cornelia Henze

Da, wo jede Tafel Schokolade einzigartig und ein Kunstwerk ist, waren wir zu Gast: Bei Ria und Christian Weller in der Gaststätte "Vaterland" in Treuen. Herr Weller ist gelernter Pâtissier und stellt Schokolade und Pralinen in seiner kleinen Manufaktur selbst her. Wir waren dabei.

Wie wird Schokolade hergestellt und woraus? Im "Vaterland" gibt es 15 Sorten Schokolade. Zum Beispiel: Schoko dunkel, Vollmilch, weiß, mit Mandel, Himbeere oder Maracuja. Christian Weller verrät uns, dass er seine Schokoladenerzeugnisse von dem französischen Hersteller Valrhona bezieht. Der holt den Kakao aus Venezuela - und im "Vaterland" wird er zu Schokolade gemacht. Stellt euch mal vor: Der Kakao kommt von Südamerika bis nach Treuen zum Vaterland. Ex-

tra für uns hat der Pâtissier eine Kakaofrucht besorgt, die er vor unseren Augen öffnet und die Kakaobohnen entnimmt. Wir dürfen sie anfassen, daran riechen. Normalerweise wird die Bohne schon im Herkunftsland getrocknet, geröstet, zerkleinert.

Ihr fragt euch vielleicht, warum manche Schokolade dunkler, andere heller aussieht, die dunklere etwas bitterer schmeckt, die helle süßer. In einer dunklen Schokolade ist der Kakaoanteil höher und weniger Zucker drin. Eine Tafel Dunkle enthält keine Milch und ist deshalb vegan.

Die Vollmilch-Schokolade enthält dafür Milchpulver und weniger Kakao. In der "Weißen" ist gar kein Kakao, dafür der meiste Zucker drin. Die Farbe erhält sie von der Kakaobutter. Na erratet ihr es, welche Schokolade der größte Dickmacher ist? Je nach Sorte, die der Schokoladenmacher herstellen will, mischt er die Zutaten.



Die Vanilleschoten kommen aus Madagaskar.

## Riechen Schmecken Genießen

In seiner Schokolade sei weniger Zucker drin als in mancher Schokolade, die man aus dem Supermarkt kennt, sagt Herr Weller. "Zum Schokoladen-Herstellen braucht man viel Geduld und Übung", erklärt er uns. Wir staunen, als Herr Weller einen Föhn anwirft und unter Rühren die zähe Schokomasse erhitzt. Auf die richtige Konsistenz der Masse kommt es zum Beispiel an, ob die Schokolade einer Praline später schön glänzt.

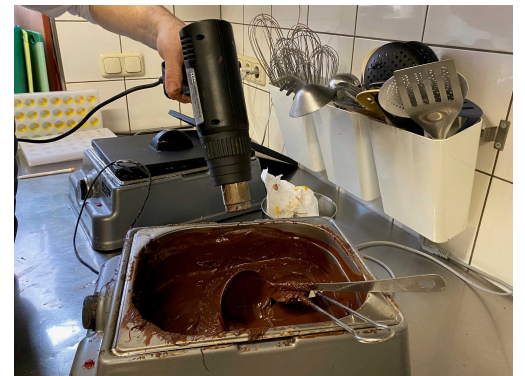
Wir alle kennen Schokolade, die etwas stumpf und grau aussieht. Das bedeutet nicht, dass sie etwa verdorben ist. Sie lag vielleicht etwas länger im Schrank bei der falschen Temperatur und hat so ihren schönen Glanz verloren. Temperatur und Zeit sind die zwei Dinge, bei denen sich ein Schokoladenmacher gut auskennen muss. Wenn man eine Praline herstellen will, dann muss man 2 Tage Geduld haben, warten, bis die Schokomasse fest ist und die Praline gefüllt werden kann.



Christian Weller zerteilt eine Kakaofrucht.



Christian Weller füllt Pralinen in die Form. Bis es so weit ist, muss die Schokolade schön flüssig sein. Manchmal muss da ein Föhn nachhelfen. Für die weiße Schokolade braucht es keinen Kakao. Auch sie wird geschmeidig gerührt und mit dem Beutel in die Form gefüllt.



Alle Kästchen einer Tafel Schokolade sind gleich groß, weil die flüssige Masse in Formen gegossen werden. Auch wir schauten zu, wie der Schokobrei so eine Form füllte. Die gibt es nicht nur als Kästchen, sondern auch in runder oder ovaler Form, als Herz für den Muttertag, als Weihnachtsmann oder Osterhase. Wie ein bisschen Kunstunterricht war es, als wir jeder eine Tafel bunt verzieren konnten. Dazu braucht man ganz viele Pinsel oder auch eine Zahnbürste. Kakao-butter wird mit Lebensmittelfarbe gemischt, und dann gehts los: Wir tröpfeln und sprühen farbige Muster auf die Schokoglasur und streuen bunte Streusel und Smarties darüber. Aus jeder unserer Schokolade ist ein Kunststück geworden. Eine Schoki hatte sogar ein Gesicht bekommen.

Jeder Gast, der im "Vaterland" mittags oder abends etwas isst, wird mit einer Praline verabschiedet. Ganz viel verschiedenes Schokozeug wird direkt im Laden verkauft. Ein Tipp für Eltern: Der nächste Kindertag oder Geburtstag kommt bestimmt.



# Jetzt wird's BUNT



Streusel, Smarties, mit Kakaobutter gemischte Farbe machen aus jeder Tafel Schokolade ein kleines Kunstwerk. Besonders lecker: Die Kostproben verschiedener Schokoladen: Himbeer, Erdbeer, Karamel... Wir schlagen vor, das Fach "Schokolade herstellen" an der Schiller-Schule einzuführen.



# Von den Erfindern der Trinkschokolade

Von Phia-Luna Schwartz  
und Lotta Seidel

Die Maya in Mittelamerika waren eines der ersten Völker, die Kakao genutzt haben. Sie zerrieben die Kakaobohnen und mischten sie mit Wasser, Gewürzen und manchmal Honig. Und so entstand wohl die erste süße Trinkschokolade.

## Bezahlen mit ner Bohne

Weil die Kakaobohnen sehr wertvoll waren, wurden sie wie Geld als Zahlungsmittel genutzt. Im 16. Jahrhundert eroberten Spanier das Gebiet der Maya und brachten somit die braunen Bohnen nach Europa. Allerdings war Kakao damals sehr teuer, weshalb sich nur wenige reiche Europäer die Schokolade leisten konnten. Heute ist Schokolade sehr viel billiger.

## Kakaobaum liebt es warm

Der Kakaobaum liebt warmes und feuchtes Klima, deshalb wächst er in den wärmsten Klimazonen rund um den Äquator. Zweidrittel des gesamten Weltkakao stammen aus Westafrika, und dann noch aus Ecuador und Peru in Südamerika.

Kakaofrüchte wachsen am Stamm und nicht an den Ästen. Sie werden mit langen und scharfen Messern, der Machete, abgeschnitten. Diese Arbeit ist richtig anstrengend. Zwischen Oktober und März ist die Haupterntezeit für Kakao, die Bäume tragen 2 Mal pro Jahr.

## Bohnen ruhen auf Bananenblättern

Die reifen Früchte wiegen ungefähr 500 Gramm und enthalten zwischen 25 und 50 Kakaobohnen. Diese sind von weißem Fruchtfleisch umgeben. Nach der Öffnung der Kakaofrucht erfolgt die Gärung oder Fermentation: durch den Zucker und die tropische Hitze zersetzt sich das Fruchtfleisch und verschwindet. Dazu häufen die Plantagenarbeiter die Bohnen traditionell auf Bananenblättern und decken sie auch damit ab. Dann müssen die Bohnen noch einige Tage trocknen, so erhalten sie ihre braune Kakaofarbe.

## Faire Preise - besser leben

In unserem Jahrhundert schlossen sich die Bauern in Genossenschaften zusammen, um damit bessere Bedingungen für ihre Arbeit, Planung, Ausstattungen und Preise zu bekommen, was für einen Einzelbauern nie möglich wäre. Glücklicherweise konnte dadurch der faire Handel entstehen. Nur deshalb können mehr Kinder heute in die Schule gehen.



# Warum ist die Banane krumm?

Mit dieser Frage beschäftigt sich Finn Grunwald.

Und jetzt kannst du mit dem Smartphone den QR-Code scannen  
Dich erwartet ein lustiger Podcast.



Foto: Mia Sturm

Warum ist die Banane krumm?  
Um wirklich zu verstehen, warum die Banane krumm ist, hilft es, sich die Bananenstauke genauer anzusehen. Aus der Stauke wächst die Bananenknospe, die so schwer wird, dass sie nach unten hängt und wie eine Glocke aussieht. Die Bananenfrüchte entwickeln sich aus kleinen kleinen Blüten, die kranzförmig um die am Baum

hängenden Stauke herum wachsen. Anfangs wachsen die kleinen kleinen Bananenfrüchte nach ~~zu~~ unten Richtung Boden. Wenn die Bananen dann größer werden krümmen sie sich nach oben Richtung Sonne zum Licht. Durch ~~den~~ den Richtungswechsel beim Wachsen entsteht die typische ~~die~~ Krümmung der Banane. Bananen herkunft: Ihre Ursprung ~~ort~~ wird in Südostasien vermutet.

# 16 Mülldetektive unterwegs: Wie unsere Schüler Müll trennen

Nilufar Dunyamaliyeva: Ich habe die Klasse 3 a beobachtet. Anfangs waren der Papier- und der Plastikkorb leer. Im Restmüll lagen Papierblätter und Wassermelonenschalen. Aber viele Kinder haben ihren Müll auch den richtigen Körben zugeordnet.

Emilia Tennstädt: Ich habe gesehen, dass in der Klasse 3 b das Papier und Plastik oft neben den Mülleimer geschmissen wird. Und manchmal wird der Müll nicht getrennt. Manche denken sicher: Hauptsache, der Müll ist weg.



Finn Grunwald: Mülltrennung in der Klasse 1 a. In jedem Klassenzimmer gibt es drei Mülleimer. Biomüll ist im grünen Mülleimer mit einem Biobeutel. Plastikmüll ist im gelben und Papiermüll im blauen Eimer. Jeder Schüler kennt den Unterschied und weiß, dass alles ordentlich getrennt werden muss. Das machen die meisten sehr gut. Am Ende des Schultages werden die Mülleimer von der Raumpflegerin in den Container geleert, damit am nächsten Tag alles wieder sauber ist.



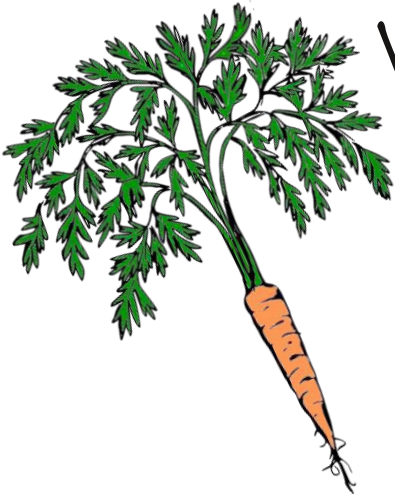
Foto: Mia Sturm

Klara Eichmann: Ich habe den gelben und blauen und den grünen Mülleimer untersucht wie ein echter Mülldetektiv. Und ich finde, dass die Schüler das gut machen und die Mülleimer gut getrennt sind.

Von Lotta Seidel

Als Mülldetektiv war ich in der Klasse 1 b unterwegs. Viele Kinder haben ihren Abfall richtig entsorgt. Einige haben nachgefragt, in welchen Mülleimer sie ihren Abfall werfen müssen. Leere Joghurtbecher zum Beispiel kommen in den Plastikmüll (gelber Punkt/orange Tonne), Papier und Pappe in den Papiermüll (blaue Tonne), Bananenschalen oder auch Gemüsereste gehören in den Biomüll (braune Tonne/ Kompost) und nicht in den Restmüll (schwarze Tonne). In den Restmüll gehören zum Beispiel kaputte Plastikspielsachen. Viele der Kinder aus der Klasse 1 b haben ihren Müll aber auch wieder in ihre Brotdose gepackt und mit nach Hause genommen.





Unsere Lehrerin Svenja Kudla kann manchmal ganz schön verrückt sein. Sie ist sich zum Beispiel nicht zu schade für ein Gaudi auf dem Sportfest. Wie ihr sie hier auf dem Pedalo zusammen mit Marina Beyer (vorn) sehen könnt. Was ihr aber vielleicht noch nicht wisst, verrückt ist Frau Kudla auch nach gesundem Zeugs. Man nennt es Gemüse.



Foto: Lutz Schädlich

Von Finn Grunwald

Seit sechs Jahren isst Frau Kudla kein Fleisch. Es begann alles einmal zur Fastenzeit vor Ostern. "Ich dachte mir, ich probiere mal eine Weile kein Fleisch zu essen. Ich habe mich dabei gut gefühlt, mein Körper hat sich nicht verändert", berichtet unsere Lehrerin. Jetzt hat sich Frau Kudla ganz auf vegetarisches Essen umgestellt. Was nicht heißt, dass sie nicht ab und zu Appetit auf Fleisch hätte. Denn Frau Kudla isst eigentlich gerne Wiener Würstchen.

Ganz, ganz selten, wenn sie wirklich mal Hunger auf Fleisch hat, probiert sie auch davon. Aber lieber schaut sie sich im Supermarkt in der Vegi- und Gemüse-Abteilung um. Da gibt es jetzt schon ein großes Angebot. Frau Kudlas Eltern essen jetzt auch etwas weniger Fleisch. Sie haben sich ebenfalls umgestellt und braten auch mal ein vegetarisches Schnitzel. Am besten schmeckt Frau Kudla Spinat und Ei. Und was ist, wenn unsere Lehrerin mal Essen gehen will? An der

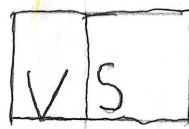
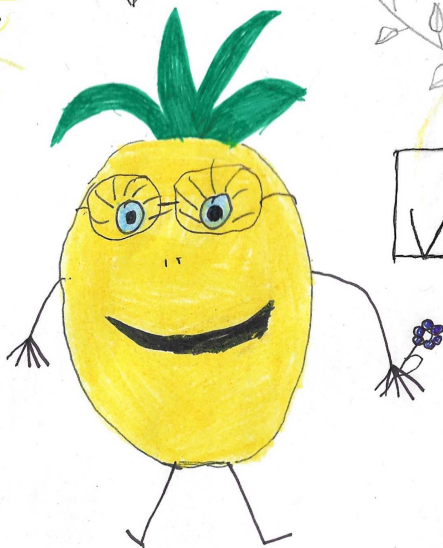
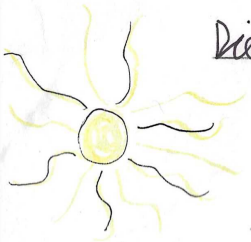
Imbissbude ist das kein Problem. Dort lässt sie einfach die Wurst weg und isst Brötchen mit Ketchup. Bei den Restaurants ist es verschieden. Beim Asiaten gibt es mehr Vegetarisches, beim Griechen nicht so viel. "Leider gibt es noch keinen vegetarischen Döner. Darüber bin ich etwas traurig, da ich schon gerne Döner esse", verrät sie uns. Aber warum hat sich Frau Kudla überhaupt entschieden, fleischlos zu leben? Das Tierwohl ist ihr schon wichtig, sagt sie. Aber hauptsächlich macht sie es wegen der Gesundheit.

"Aber ich lehne Fleisch nicht ab, weil ich jemanden belehren will", sagt sie. Vegetarier sein, heißt für sie, vor allem Obst und Gemüse essen. Essen, das aus zu vielen Ersatzstoffen oder Soja besteht, mag sie weniger. Denn auch Soja sei umstritten. Für den Soja-Anbau werden Urwälder abgeholzt und dann sind da die langen Transportwege. Veganerin zu werden, kann sich Frau Kudla nicht vorstellen. Sie kann nicht auf Käse und Milch verzichten.

von Mia und Rosalie: Entwerfer

Comic: Das Geheimnis des Schokoladen

Die Ananas Emelio



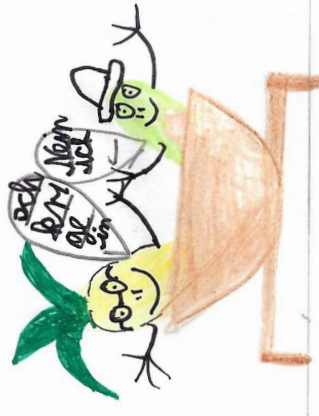
Die Avocado Tim



An einem schönen Tag in der Obstschale



Emeli und Tim sind da und gehen sie in sich über den schokoladenkuchen



Was das Backen mensche men



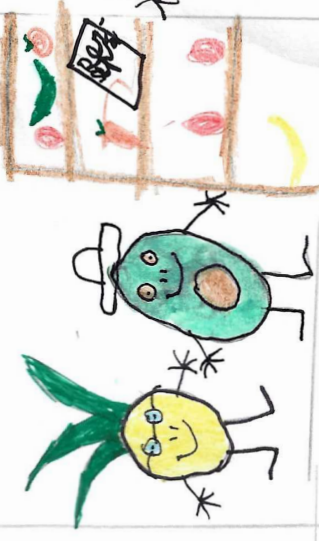
Aber was haben kann die zupf



Plötzlich kndemail um Robert und schon Schitferbank



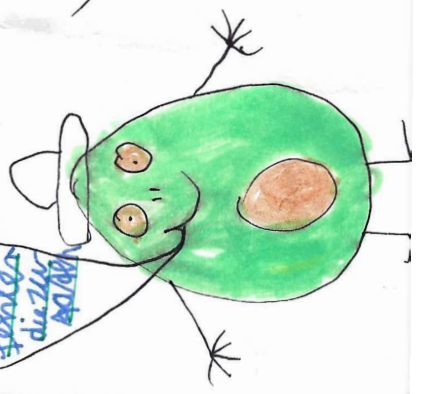
Plötzlich kndemail um Robert und schon Schitferbank



Da bin Reazind

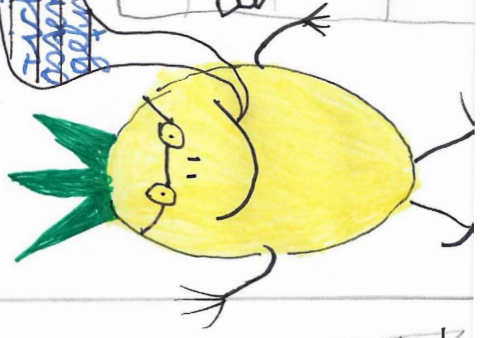


Aber das ist ein feines die zu Apffel



Rezept: 3 Eier, Milch, Mehl, Kokosmilch, Kakaoschnecken, Bananen

Ich habe Ticket zu mir genommen

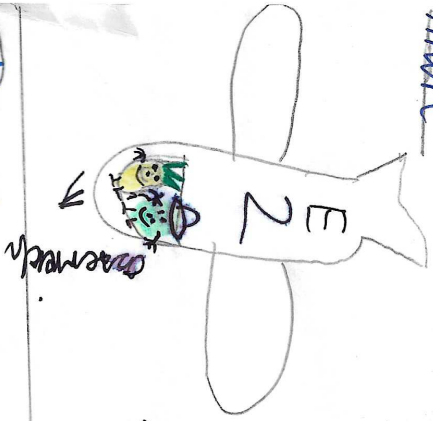


Die beiden machen sich auf den Weg zum Flughafen

Flughafen



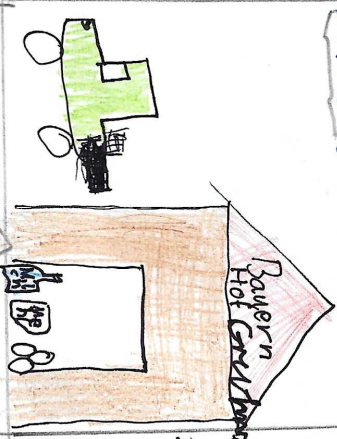
Am Flughafen angekommen  
mhm



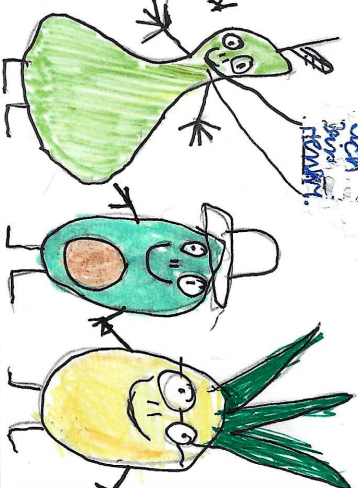
usole  
wir sind  
angekommen  
mhm



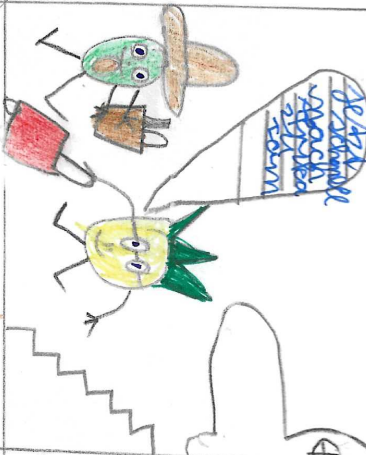
auf dem Balkon  
hinfahren  
mhm



hau  
sch  
sind  
fertig!

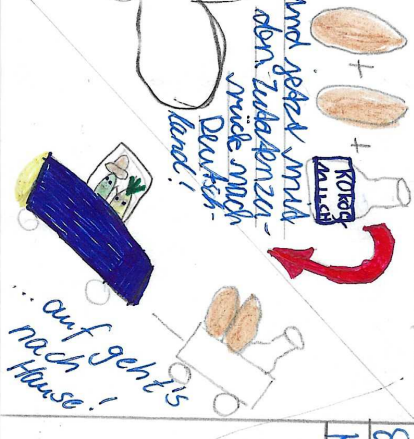


Nachdem die gelackerten  
stern sind.



endlich kommen sie den  
Kuchen backen.

CUHU!



END

Wenn du reifes Obst zu Hause hast und etwas Besonderes damit machen möchtest, dann probiere doch einfach mal einen Smoothie.

Du brauchst dazu:

- Mixer und Pürierstab
- Rührschüssel
- Gläser
- Obstmesser und Brettchen
- Fruchtsaft
- leckeres Obst



Als Beispiel habe ich es zu Hause mit Bananen, Kiwis und Tiefkühl-Erdbeeren probiert.

1. Du entfernst vom Obst das, was man nicht mit isst (Schale, Kerne). Schneide die Früchte in kleine Stücke.
2. Anschließend habe ich jede Obstsorte separat in einer Rührschüssel mit dem Mixer oder Pürierstab zu Brei verarbeitet.
3. Wenn es zu breiig ist, dann kipp einfach etwas Fruchtsaft dazu und mixe es weiter, bis es leicht flüssig ist.
4. Den fertig gemixten Fruchtbrei füllst du dann in ein Glas und machst es Schicht für Schicht so weiter.



Am besten schmeckt es mit einem Strohhalm. Den kannst du nämlich durch jede leckere Smoothie-Schicht ziehen.

Mmmmmhhh Lecker!  
Lass es dir gut schmecken!

Eure Marina Beyer

## Was heißt eigentlich Smoothie?

Ich habe mal im Internet recherchiert und folgendes gefunden: Smoothie stammt vom englischen Wort "smooth" ab und bedeutet "glatt" oder "geschmeidig". Umgangssprachlich wird es als "Püree-Saft" oder "weicher Saft" bezeichnet. In den 1920er Jahren wurde in Amerika erstmals eine Saftbar eröffnet, die ganze Früchte zu Saft verarbeitet hat. Später wurde der Smoothie zum Trendgetränk für gesundheitsbewusste Ernährung und von Vegetariern.



## Wenn die Schule zur Ping-Pong-Arena wird

Von Lotta Seidel

Hey, habt ihr es schon gehört! Seit diesem Schuljahr gibt es eine neue AG an unserer Schule. Tischtennis.

Wir treffen uns immer montags von 13.30 bis 15 Uhr im Schulhaus und im Sommer auf dem Schulhof. Unser Lehrer Sebastian Bohne und Max Büttner zeigen uns wie man richtig Tischtennis spielt. Eingeteilt in zwei Gruppen, findet die AG 14-tägig statt. Nach dem Aufwärmen mit der Koordinationsleiter spielen wir eine Runde „chinesisch“ (Rundlauf) oder versuchen so viele Bälle wie möglich mit dem Schläger zu halten. Was ganz ungewöhnlich ist und viel Laune macht: Die Tischtennisplatte wird im Schulflur aufgestellt und wird so zur "Turnhalle".

Und woher kann Herr Bohne so gut Tischtennis spielen? Er verriet es uns. Als Jugendlicher schon spielte er beim VfB Lengenfeld in der Abteilung Tischtennis. Und das seit vielen Jahren. Dort trainiert er heute die Kinder. Durch die Kinder- und Jugendarbeit im Verein sei er auch zum Berufswunsch Lehrer gekommen. "Früher wollte ich Fotograf oder Bäcker werden. Aber dann hat mir das Soziale und die Arbeit mit Kindern gut gefallen", sagt er.

Du bist in Klasse 3 oder 4 und hast Lust mitzuspielen!/?  
Dann komm doch einfach montags vorbei.  
Auch der Tischtennisverein Lengenfeld sucht immer gute Spieler: [www.ttv-lengenfeld.de](http://www.ttv-lengenfeld.de)



Sebastian Bohne hat ganz neu die AG Tischtennis an der Schiller-Grundschule gegründet. Foto oben: Zu den Spielern gehören auch Vito Müller und Lotta Seidel. Foto: C. Henze

# Gut gemacht, Emil!

Herzlichen Glückwunsch an Emil Seydalizada aus der dritten Klasse. Bei der Mathematik-Olympiade der zweiten Stufe für Grundschüler erzielte Emil mit einem fünften Platz das beste Ergebnis unserer Schule. Teilgenommen haben 35 Mädchen und Jungen aus dritten und vierten Klassen von 18 vogtländischen Schulen. Am besten schnitten Richard Schaller und Paul Krause aus Reichenbach ab. Sie kamen mit 38 Punkten der Gesamtpunktzahl 40 am nächsten. Aber auch für alle anderen hatte unsere Mathelehrerin und Beauftragte für Begabtenförderung Silke Kipry ein fettes Lob übrig: "Selten sind so viele Schüler der maximalen Punktzahl so nahe gekommen."

Je vier knifflige Aufgaben hatten die besten Mathe-Schüler aus den dritten und vierten Klassen zu lösen. Zahlenspiele sind aber nicht alles: Wir bedanken uns beim Chor und der Theatergruppe für die lustigen Lieder und den Sketch, mit denen ihr unsere Preisverleihung noch schöner gemacht habt.

Die Schiller-Boten



Der Herr Schiller hat auch schon sein festliches Gewand angelegt: Zu Ehren unseres besten Mathe-Schülers Emil Seydalizada aus der 3 b.

Foto: Marina Beyer



An Mathe-Hausaufgaben verzweifeln regelmäßig nicht nur Schüler, sondern auch deren Eltern. Wenn sich die Aufgabe so gar nicht lösen lässt, müssen schon mal die sieben Zwerge aus Schneewittchen herhalten. Oder Mama bäckt einfach mal eine Menge Torten, um herauszufinden, wie viele Stück jeder Gast bekommt. So einfach geht Rechnen - meint unsere Theatergruppe.

Foto: C. Henze



Fotos: Marina Beyer/Cornelia Henze



## Alles Fake! Vom Greenscreen auf den Weihnachtsmarkt!

Von unseren Redakteurinnen  
und Redakteuren

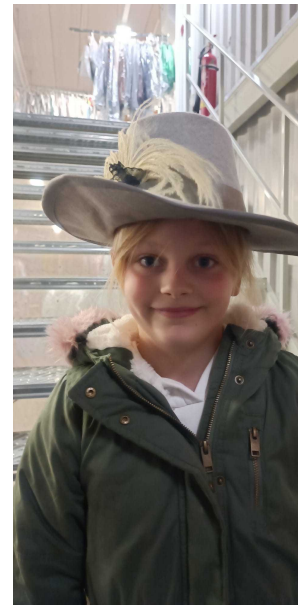
Wie viel Fake steckt hinter den Kulissen einer TV-Serie? Das fanden wir in den MDR-Studios für die Serie "In aller Freundschaft" heraus.

Besonders krass fanden wir, welche Rolle Schweinefleisch in der "Sachsenklinik" spielt.

Vor einiger Zeit waren wir Schülerredakteure im MDR-Studio in Leipzig zu Gast, um das Preisgeld vom Jugendjournalismuspreis auf dem "Kopf" zu hauen. Dabei waren auch einige frühere, ganz fleißige "Schillerboten", weil wegen Corona zwei Jahre keine Auszeichnungsfahrten möglich waren. Zum ersten Mal schauten wir nun hinter die Kulissen eines Fernsehstudios. Wow - war das spannend! Weit über 20.000 Kostüme und unzählige Requisiten von der Tikkibar bis zum Blumentopf haben uns geflasht. Vor dem Greenscreen haben wir uns in Szene gesetzt und erfahren, dass er fast alle Illusionen möglich macht. So beamteten wir uns vor ein Märchenschloss, auf die Showbühne, auf einen Weihnachtsmarkt und vor die Wetterkarte.







**Tragen Sie Hut...**

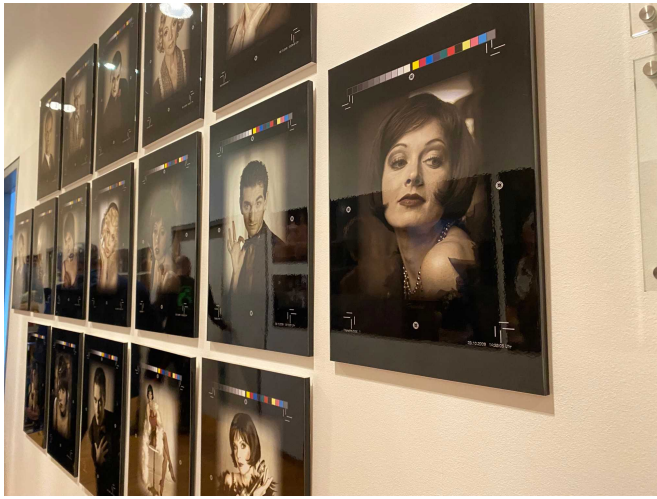
Und wusstet ihr, dass in der "Sachsenklinik" nicht wirklich operiert wird, aber das OP-Equipment original aus Krankenhäusern kommt? Wenn ihr im Fernsehen eine eklige, blutige Wunde seht, dann seht ihr eigentlich eine Schweineschwarte und Kunstblut. Wir blickten ins Riverboat-Studio und sahen Kameralenten, Beleuchtern und Technikern bei der Arbeit zu. Unser besonderes Highlight war aber, selbst mal vor der Kamera stehen, das Wetter ansagen und die Werbetrommel für unsere Schülerzeitung schlagen zu dürfen. Da haben wir gemerkt, dass es gar nicht so einfach ist, ohne Versprecher eine Ansage zu machen. Was wir erlebt haben, seht ihr auf unseren Fotos. Und seht und hört uns als Wetterfrösche (QR-Code!)

Mit Tatütata in die Sachsenklinik:  
Wie es hinter den Kulissen vom MDR zugeht



**Lief hier nicht eben der hübsche Physiotherapeut?**





## So war es für mich beim Fernsehen

Ich wusste nicht, dass die Sachsenklinik gleichzeitig das Haus vom MDR ist - und dass sich der Fahrstuhl aus der Serie nicht bewegt, also alles Fake ist.

Lilly-Mae

Ich habe nicht gedacht, dass es so viel Aufwand macht, eine Szene zu drehen. Die vielen Tricks fand ich cool.

Victoria

Mal TV-Reporter sein, das fand ich richtig gut.

Melina

Ich hätte nicht gedacht, dass der MDR so groß ist und dass da drin auch die Sachsenklinik ist.

Angelina

Die vielen Kameras und die Lichttechnik haben mir gefallen. Und ich hätte nicht gedacht, dass so viel Kulisse ist. Vieles sieht wirklich echt aus. Ich fand die Studios schön und ich glaube, die machen sich ganz schön viel Arbeit und Mühe mit so einer Aufnahme.

Finn



Für jeden Kopf ist ein Hut aus dem Kostümfundus dabei.



Film ab!



Um eine Szene zu drehen, braucht man ganz schön lange.

*Lotta*

Ich fand es sehr spannend, dass im Fernsehen nicht alles echt ist. Viele Räume sind nur Fernsehstudio und Attrappen. Es war schwer, den Text abzulesen bei der Wetteransage.

*Rosalie*

Erst vor den Greenscreen stellen, aufnehmen und dann die Aufnahmen am Bildschirm bearbeiten. Das fand ich cool.

*Lucy*

Wenn in der Sachsenklinik OPs gezeigt werden, sieht man in Wirklichkeit Schweinefleisch und -haut. Das hätte ich nie gedacht.

*Samira*

Es hat Spaß gemacht am Greenscreen. Und es hat mir gefallen, dass wir auch mal vor der Kamera stehen durften.

*Nilufar*



Schnitzel und Pommes in der MDR-Kantine. Wo sind die Ärzte aus der Sachsenklinik?



Im Riverboat-Studio. Wo sind die Gäste?

# Was du schon immer über



# PIZZA

Ein Gastbeitrag  
von Lehrerin Svenja Kudla

## Woher die Pizza kommt

Sie kommt ursprünglich nicht aus Italien

Pizza geht wahrscheinlich auf die Griechen zurück

Um 800 vor Christi: Sie machten Fladen aus Mehl, Wasser und Salz, die mit verschiedenen Zutaten belegt und am offenen Feuer auf Steinen gebacken wurden.

Diesen Fladen nannte man Pita. Im Laufe der Zeit ist daraus in Italien das Wort Pizza entstanden.

Die Griechen besetzten später Teile Italiens. Die Urpizza kam nach Italien.

Pizza wurde ein Essen für arme Menschen, und von reichen Menschen abgelehnt.

Ab dem Jahr 1520 etwa kamen die ersten Tomaten nach Europa.

Tomaten wurden, wie die Kartoffeln, erst als Nahrungsmittel abgelehnt.

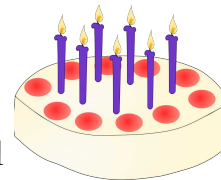
Die Farbe Rot galt als giftig.

Arme Menschen begannen aus der Not heraus, Tomaten auf die Pita-Fladen zu legen.

Das war vor allem in Süditalien, wie Neapel, so Brauch.

Die erste Pizzeria entstand: Weil Pizza bei sehr hoher Temperatur gebacken wird, die Menschen aber früher so nicht backen konnten, brachten sie ihren Teig zum Bäcker.

Der 11. Juni 1889 gilt als Geburtstag der Pizza Margherita.



### Die Geschichte dazu:

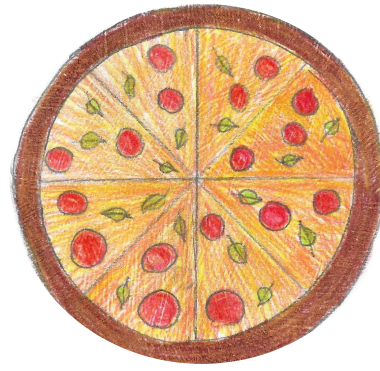
König Umberto und seine Frau Margherita besuchten Neapel und hatten von der Pizza gehört. Er befahl, dass man ihm eine Pizza in den Palast liefere. Pizzabäcker Raffaele Esposito belegte die Pizza aus Liebe zum König und zum Vaterland mit Zutaten in den italienischen Farben:

Tomaten (Rot), Mozzarella (Weiß) und Basilikum (Grün).

Die Königin war begeistert. Und somit wurde die Pizza zu einem beliebten Essen, nun auch bei reichen Menschen.

Anfang des 20. Jahrhunderts verbreiteten italienische Auswanderer die Pizza in Europa und Amerika.

In Amerika wurde 1957 die Tiefkühlpizza von den Brüdern Celantano erfunden.



# Wissen wolltest

## Pizza in Deutschland

Im Oktober 1937 wurde die erste Pizza in Deutschland zubereitet, und zwar in Frankfurt/Main.

Die erste Pizzeria in Deutschland eröffnete erst nach dem Zweiten Weltkrieg: 1952 in Würzburg. Der Pizzabäcker hieß Nicolino di Camillo.

Seitdem eröffneten in ganz Deutschland Pizzerien. Und die Pizza ist auch bei uns nicht mehr wegzudenken.

## Lieblingspizza der Deutschen

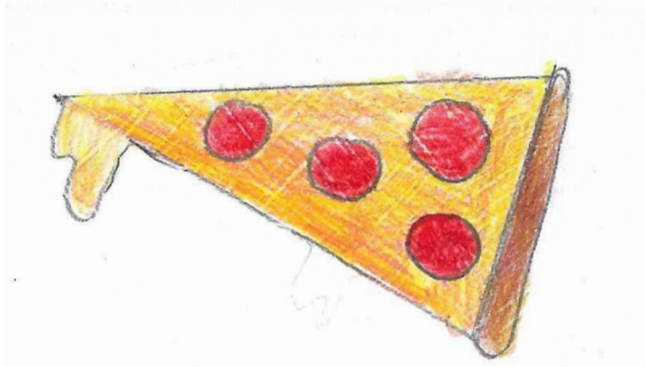
In den letzten Jahren gab es verschiedene Umfragen zum Thema:  
Was ist deine Lieblingspizza?

Platz 1: Pizza Salami

Platz 2: Pizza Margherita

Platz 3: Schinken und Thunfisch

## Und eure Lieblingspizza?



Das haben wir einige Schüler unserer Schule gefragt. Und das ist das Ergebnis. Die meisten lieben

Platz 1: Pizza Thunfisch

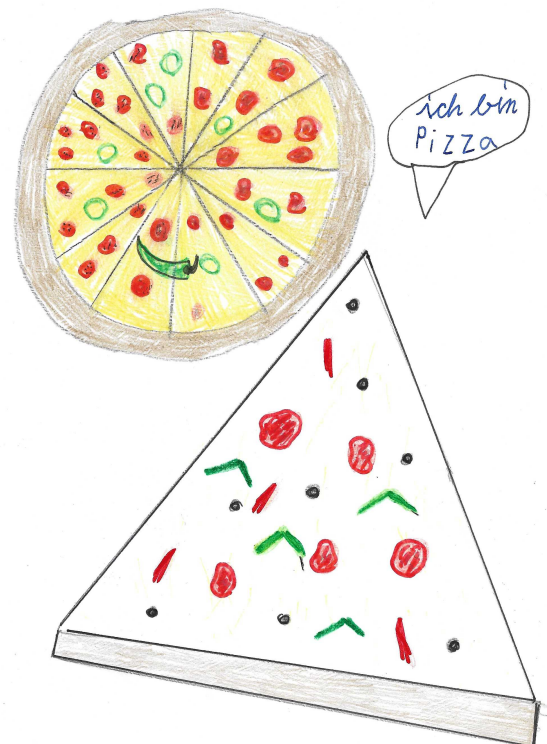
Platz 2: Pizza Salami (auch mit Pilzen)

Gerne gegessen werden auch Pizza Margherita, Pizza mit vier Käsesorten, Pizza Hawaii, Pizza belegt mit Hähnchenfleisch, mit Mais und anderem Gemüse

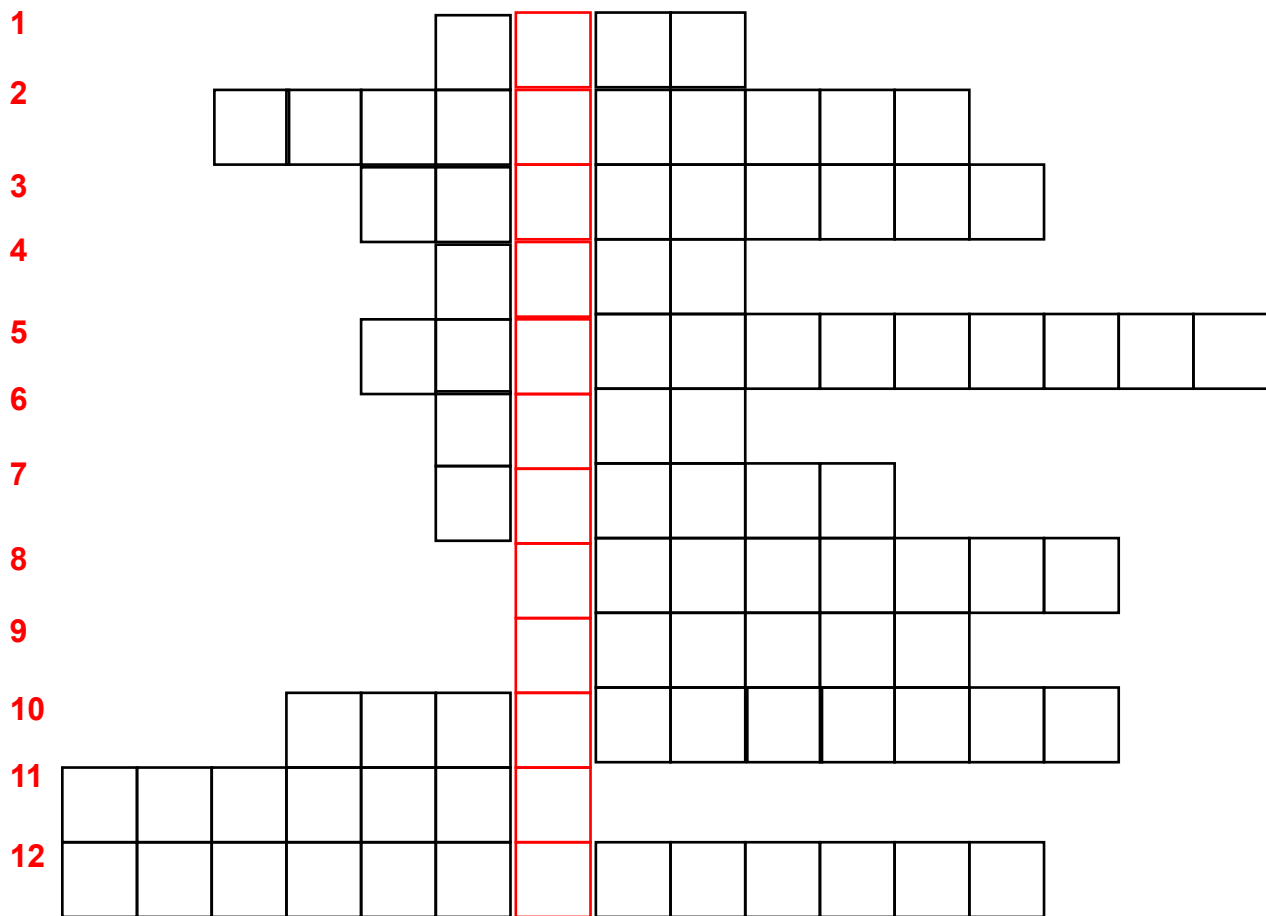
## Warum magst du Pizza?

Acht Gründe, warum Pizza einfach cool ist:

1. Du kannst sie so schön abreißen.
2. Du brauchst kein Besteck und kannst sie mit den Fingern essen.
3. Den Belag kannst du dir selbst zusammenstellen.
4. Pizza kann man so schön halten.
5. Der Käse klebt so schön.
6. Es ist ein warmes Gericht.
7. Sie ist schön fettig.
8. Pizza schmeckt gut.



Hast du unsere Zeitung gelesen, kannst du unser Rätsel sicher lösen. Viel Spaß!



- 1 Es gibt Gemüse und ...
- 2 Wo liegt Ghana?
- 3 Im "Vaterland" kann man schmecken, riechen und ...
- 4 Beim Fernsehen ist nicht alles echt, sondern...
- 5 Zu Hause helfen ist keine ...
- 6 Um in die Schule zu gehen, müssen die Kinder in Afrika ... bezahlen.
- 7 Im Comic geht die Avocado mit der ... auf Reisen
- 8 Schokolade und Banane treffen sich in der ...
- 9 Schokolade ist ja so ...
- 10 In einer Schote verstecken sich viele ...
- 11 Zum Hören findet ihr in dieser Zeitung einen ...
- 12 Wir waren unterwegs als ...

## Eine Frühlings-Liebesgeschichte

von Melina Gläß

Es war einmal ein Specht. Der hieß Herr Potter. Als der Frühling kam, flog Herr Potter aus, um sich eine neue Wohnung zu bauen. Er flog an den Stamm eines herrlich großen Baumes und begann an seinem Bau zu picken. Da flog eine Spechtfrau vorbei. Sie hieß Hermine.

Als Hermine ihn so verliebt anguckte, verliebte sich Herr Potter sofort in die Spechtfrau. Er gab ihr seine Adresse - aber, weil er so durcheinander war, leider die von seinem alten Zuhause ein paar Bäume weiter.

So kam es, dass Hermine erst an dem alten Bau vorbeischaute und sich wunderte, dass sie Herrn Potter nicht antreffen konnte. Hermine flog ein paar Runden die Baumallee rauf und runter. Solange bis sie an dem neuen Bau ankam.

Dort saß Herr Potter auf einem Ast. Herr Potter machte ein bisschen Platz, damit Hermine sich neben ihn setzen konnte. Da saßen sie. Zusammen guckten die zwei Spechte die schöne Frühlingswiese an.

Und wenn sie nicht gestorben sind, dann sitzen sie noch heute. (Na das Ende kennt ja jeder).

Zeichnung: Melina Gläß





Treffen sich  
zwei Rühreier  
an Ostern. Sagt  
das eine zum  
anderen: "Ich  
bin heute so  
durcheinander."

Wo schlafen Fische?  
Im Flussbett

Was ist grün, glücklich und  
hüpft über die Wiese?  
Eine Freuschrecke

Auf welchem Pferd kann  
man nicht reiten?  
Auf dem Seepferdchen

Welcher Bus fährt  
über den Ozean?  
Kolumbus

Kommt ein neuer  
Schüler in die  
Klasse. Fragt ihn  
die Lehrerin: "Na,  
wie heißt du  
denn?" "Ich heiße  
Max." "Und dein  
Alter?" "Der heißt  
Hubert."

Was ist braun,  
klebrig und läuft  
durch die Wüste?  
Ein Karamel

Was ist gelb und  
krumm und schießt  
wie eine Banone?  
Banane

Was ist weiß und  
rollt den Berg hoch?  
Eine Lawine, die  
Heimweh hat.

Lina fragt den  
Arzt: "Sind Möh-  
ren eigentlich ge-  
sund?" Der Arzt  
antwortet: "Klar,  
bei mir waren  
noch keine zur  
Untersuchung."

Was qualmt und hoppelt  
über eine Wiese?  
Ein Kaminchen.

Was ist orange und  
läuft durch die Wüste?  
Das Wanderine

Welcher Hase springt nie  
ins Wasser?  
Der Angsthase

Was passiert,  
wenn Hühner im  
Frühjahr an  
Gummibaumblät-  
tern knabbern?  
Dann gibt es zu  
Ostern Flummis!

Was hassen Fische?  
Antischuppen-Shampoo

Was hat einen Ozean,  
aber kein Wasser?  
Die Weltkarte

Welches Tier versteckt  
sich im Kaffee?  
Der Affe

Welcher Pass ist in  
jedem Land gültig?  
Der Kompass

Papa fragt: "Alex,  
wie war es heute  
in der Schule?"  
Alex: "Ich habe  
das Gefühl, dass  
unser Lehrer  
selber nicht viel  
weiß. Er stellt uns  
dauernd Fragen."

# Da lachen ja die Hühner

35

Du hast noch keine Oster-Deko? Dann wird's aber Zeit! Die Schüler aus der Kreativ-AG und Marina Beyer zeigen dir, wie du schnell noch etwas Schönes zaubern kannst.

Du brauchst dafür eine

(alte) Euro-Palette  
Stroh, Heu, Ostergras oder geschnittene Papierfransen

Pappteller  
Tonkarton (rot und gelb)

Schere, Leim, Stifte



## Schritt 1



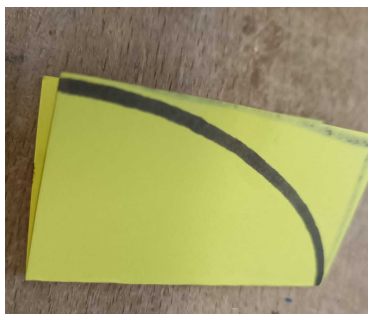
## Schritt 2



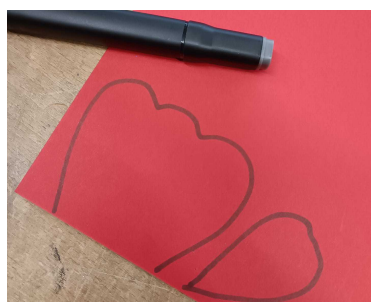
## Schritt 3



## Schritt 4



## Schritt 5



## Schritt 6



## Schritt 7



## Schritt 8



Baue so viele Hühner, wie du magst. Gib ihnen lustige Namen und setze sie in die hochkant aufgestellte Euro-Palette. Jetzt lasst eure Hennen gackern. Ob sie auch ein Ei legen?

Fotos: Marina Beyer



Die Kinder aus der Kreativ-AG Gruppe 1 und natürlich die Schiller-Boten wünschen allen

Fröhliche, schokoladenreiche und sonnige



Fotos: Marina Beyer

### Impressum

**verantwortlicher Herausgeber:**

Schiller-Grundschule Rodewisch  
Schillerstraße 2, 08228 Rodewisch  
Tel.: 03744-48291

**Mail und Homepage:**

sekretariat@schiller-grundschule-rodewisch.de  
Schillerboten@gmx.de  
www.schiller-grundschule-rodewisch.de

**Redaktionsleitung:**

Marina Beyer, Cornelia Henze

**Redaktion:** Nilufar Dunyamaliyeva, Lotta

Seidel, Emilia Tennstädt, Klara Eichmann,  
Mia Sturm, Rosalie Gruhn, Phia-Luna Schwartz,  
Finn Grunwald

**Erscheinung:** vierteljährlich/**Auflage:** 360