



**BAD KÖTZTING
STADT UND LAND**
www.koetztinger-zeitung.de

Neue Mitglieder gesucht

Bad Kötzting. Die „Junge Familie e. V.“ bildet neue Gruppen und sucht noch weitere Mitglieder. Die Gruppen setzen sich aus allen Altersstufen von drei Monaten bis vier Jahre zusammen. Alle Babys, Kleinkinder und natürlich auch die Mütter in den einzelnen Gruppen möchten gerne Kontakt zu Gleichgesinnten. Die derzeitigen Gruppen treffen sich zurzeit jeweils Dienstag, Mittwoch und Freitagvormittag sowie Mittwoch und Donnerstagnachmittag. In die bestehenden Gruppen werden gerne neue Mitglieder aufgenommen, zusätzliche Gruppen können ebenfalls gebildet werden. Mehrere Aktivitäten und Ausflüge für das neue Jahr sind geplant. Für alle Interessierten wird gegen Ende August ein Treffen vereinbart, indem die Gruppeneinteilung erfolgt. Informationen unter Tel. 09941/906156 Sandra Keml, E-Mail: jungefamilie.koetzting@gmx.de.

BAD KÖTZTING

Bad Kötzting. AQACUR: Heute, Donnerstag, von 11 bis 22 Uhr, geöffnet.

Bad Kötzting. Bücherei: Heute, Donnerstag, von 16 bis 18 Uhr, geöffnet.

Bad Kötzting. Tafel, Kleiderkammer: Morgen, Freitag, von 12 bis 14 Uhr geöffnet.

Bad Kötzting. Traditionsverein Hohenbogen-Kaserne: Morgen, Freitag, ab 19 Uhr, Beercall im Museumsüberl mit Vorstellung des Programms für den Jahresausflug im August nach Dresden.

Bad Kötzting. Jugendrotkreuz: Am Samstag, um 10 Uhr, Gruppenstunde. Treffpunkt: BRK-Rettungswache, Lehmgasse.

Bad Kötzting. Zimmerstutzen-Schützengesellschaft: Heute, Donnerstag, entfällt der Schießabend.

Ramsried. Walkinggruppe: Morgen, Freitag, 9 Uhr, ab Bolzplatz.

Ramsried. Schützenverein: Morgen, Freitag, Teilnahme am Faschingsball der Feuerwehr Liebenstein.

Steinbühl. SV: Morgen, Freitag, von 17 bis 19 Uhr Ausgabe der bestellten Trainingsanzüge im Vereinsheim.

Roding. Modellbahnfreunde Regental: Morgen, Freitag, 19.30 Uhr, Monatstreffen im ehem. Bahnhof Roding, Nichtmitglieder willkommen.

FSG feiert Fasching

Bad Kötzting. Die Weiber der Festspielgemeinschaft Bad Kötzting treffen sich heute, Donnerstag, um 11 Uhr am Veitsplatz zum Markttreiben. Die Festspielgemeinschaft ruft zur etwas anderen Faschingsgaudi auf, die ab 19.30 Uhr im Lindnersaal stattfindet und an der auch Männer teilnehmen können. Dabei sind natürlich auch lustige Einlagen geplant.

BRK-Bereitschaft

Bad Kötzting. Am morgigen Freitag findet um 19 Uhr der monatliche Bereitschaftsabend mit Ausbildung statt. Thema der Ausbildung ist die Dienst-, Fahrer- und Hygienebelehrung und Pflicht für alle Mitglieder. Daher bittet die Bereitschaftsleitung um zahlreiches Erscheinen. Zusätzlich wird für alle Mitglieder ein Frühdefi-Training angeboten. Die jährliche Frühdefi-Prüfung findet Ende März statt. Weitere Themen sind die Renovierung des Bereitschaftsraums und der JRK-Kreiswettbewerb in Bad Kötzting.



Diese vier Mannschaften nahmen am Turnier teil. Die 8. Klasse der Mittelschule (links in roten Trikots) stand am Ende als Sieger fest.

Fotos: Dreher

Turnierdurchführung trägt zur Note bei

Aufwertung für die Schule: Förderzentrum bietet jetzt auch Hauptschulabschluss

Von Jakob Dreher

Bad Kötzting. „Los Stefan, schieß!“ Laut feuerten die Schüler ihre Klassenkameraden am Mittwoch beim Hallenturnier zwischen den Schulen an. Doch nicht nur die Spieler standen unter Druck. Für die Jugendlichen aus der 9. Klasse des Sonderpädagogischen Förderzentrums (SFZ) ging es um mehr als nur Fußball. Die Durchführung des Turniers im Rahmen einer Projektarbeit zählt zu der Prüfung, mit der sie den Hauptschulabschluss erreichen können.

„Wir begrüßen alle herzlich zu unserem Hallenturnier“, eröffnete



Mit vollem Einsatz kämpften die Schüler um den Sieg.

Schülerin Franziska Boxhorn, die gemeinsam mit ihrem Klassenkameraden Matthias Deschinger das Turnier moderierte, die schulübergreifende Veranstaltung. Angetreten waren die Fußballmannschaft des Sonderpädagogischen Förderzentrums (SFZ), eine 8. Klasse des Benedikt-Statthaler Gymnasiums (BSG), sowie eine 8. und eine 9. Klasse der Mittelschule.

Gespielt wurde jeder gegen jeden, nach sechs Spielen fand die Preisverleihung statt. Das Turnier war geprägt vom guten Miteinander der Schulen, dennoch schenkten sich die Schüler auf dem Platz nichts. Die grünen Bälle waren zu jeder Zeit hart umkämpft, Schiedsrichter Robert Riedl, Lehrer am SFZ, musste das eine oder andere Mal abpfeifen. Gerade die Mannschaft des SFZ hatte oft Pech, zweimal erhielten sie in der letzten Minute den Treffer zum Ausgleich. So konnten sie lediglich zwei Punkte aus zwei Unentschieden holen und durften nur die Medaille für den 4. Platz mit nach Hause nehmen. Vor ihnen platzierte sich die 9. Klasse der Mittelschule mit einem Punkt Vorsprung. Souveräner Sieger wurde die 8. Klasse der Mittelschule, die nur gegen das SFZ ein Unentschieden hinnehmen musste.

Turnier als eine Prüfung für den Hauptschulabschluss

Auf den ersten Blick handelte es sich um ein ganz normales Hallenturnier. Besonders aber war, dass die komplette Organisation in den Händen der 9. Klasse des SFZ lag. Dies hängt mit einer Neuerung im

Schulsystem zusammen: Erstmals können die Schüler der Förderschulen in Bayern in diesem Jahr den Hauptschulabschluss ablegen. Dafür müssen sie Prüfungen in den Fächern Mathematik, Deutsch und in Berufs- und Lebensorientierung (BLO) ablegen. Außerdem müssen sie eine Projektprüfung durchführen. Die Schüler des SFZ in Bad Kötzting übernahmen deshalb die Organisation des Hallenturniers.

Planung und Durchführung Teil der Abschlussnote

Mit der Planung des Projekts „Hallenturnier“ begann man vor zwei Wochen. Die zehn Schüler wurden dafür in fünf Teams eingeteilt, die sich um folgende Bereiche kümmerten: Verpflegung, Einladung und Mobiliar; Vorbereitung und Durchführung der Siegerehrung; Bereitstellung aller Utensilien; Moderation und Spielplanerstellung. Durchgeführt wurde das Projekt unter Leitung von Klassenlehrer Helmut Koller. Nach der Verteilung der Aufgaben musste jeder Schüler selbstständig seine Aufgaben erarbeiten sowie einen Zeitplan zur Durchführung erstellen. So musste beispielsweise das Team „Verpflegung“ eine Speisekarte erstellen, die Gerichte vorbereiten und eine Abrechnung erstellen.

Während des Projekts wurden die Schüler von Lehrkräften beobachtet und bewertet. Nach Abschluss des Turniers müssen sie eine Projektmappe ausfüllen, die ebenfalls in die Bewertung miteinfließt. Die Projektnote zählt im Abschlusszeugnis doppelt so viel wie die Noten aus den



Matthias Deschinger und Franziska Boxhorn moderierten das Turnier.

einzelnen Fachprüfungen. Die Fachprüfungen stehen gegen Ende des Schuljahres an. Zum Bestehen des Hauptschulabschlusses ist ein Notenschnitt von mindestens 4,0 in den Prüfungen notwendig. Die Teilnahme an den Prüfungen zum Hauptschulabschluss ist freiwillig. Gerade die Prüfungsaufgaben in Mathematik seien nicht einfach zu lösen, wie Veronika Nerud, Rektorin des SFZ erklärte. Wer die Prüfungen nicht besteht, habe allerdings die Möglichkeit, den Abschluss an der Berufsförderschule nachzuholen.

Köstliche Krapfen

In der Faschingszeit zieren Krapfen die Bäckereien und Backwarengeschäfte. Die Berufsschullehrerin Ernie Maier, 47, aus Chamerau verrät der *Kötztinger Zeitung* ein traditionelles Rezept, nach dem sie ihre Krapfen backt. Die Fachlehrerin für Hauswirtschaft kennt dieses bereits seit ihrer Ausbildung.

Die Zutaten:

500 Gramm Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
250 Milliliter lauwarme Milch
80 Gramm Butter
60 Gramm Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
Etwas Zitronenschale oder ein paar Buttervanillearomatropfen
Frittierfett
Gelee zu Füllen

Die Zubereitung:

Mehl in Rührschüssel geben, in der Mitte eine Mulde machen, die Hefe hineinbröseln und den TL Zucker und die Hälfte der lauwarmen Milch hineingeben. Das Ganze zugedeckt 20 Minuten warmgestellt gehen lassen. Butter schmelzen und alle anderen Zutaten zum Teig zugeben, den gerührten Teig 20 Minuten in der Schüssel in warmem Wasser oder Backofen bei 20 bis 70 Grad gehen lassen, keinesfalls darf er Zugluft ausgesetzt werden. Dann den Teig zwei Zentimeter dick ausrollen und mit einem Glas ausstechen, damit sich runde Formen ergeben. Diese kurz gehen lassen (auf Nudelbrett, mit Tuch bedeckt). Daraufhin in Fett ausbacken und ausgekühlt Marmelade hineinspritzen. Nach Bedarf mit Puderzucker bestäuben. -se-

