

Wenn sich die Schulpflege in die Klausur zurückzieht...

Wie in den letzten Jahren zog sich die Schulpflege zusammen mit den Schulleitungen sowie der Leiterin der Schulverwaltung im Kanton Appenzell (dieses Jahr in Gais AR) in die Klausur zurück. Auch wenn sich unsere Unterkunft diesmal nicht in allen Bereichen als ideal herausstellte, das Wetter war immerhin perfekt für eineinhalb Tage intensivster Kopfarbeit: kalt, grau und nass. Die Umschreibung der gesamten Klausur könnte in etwa wie folgt lauten: anstrengend, verbindend, weiterbringend und lustig.

In der letzten Klausur im November 2022 analysierten wir die Ergebnisse der externen Schulevaluationen des Kantons und erarbeiteten uns unter fachkundiger Leitung eines externen Profis Ziele, welche zur Verbesserung unserer Schule beitragen sollen. In der diesjährigen Klausur überprüften wir deshalb in einem ersten Block den Stand dieser Ziele. Während von insgesamt sieben Zielen drei bereits erreicht wurden, stecken wir bei dreien noch mitten im Prozess und eines (die gesunde Schule) wird zum Klausurthema im nächsten Jahr. Diesbezüglich sind wir auf einem guten Weg: Alle Ziele werden bis spätestens Ende Schuljahr 2024/25 erreicht bzw. initiiert sein, so dass laufend darauf aufgebaut werden kann.

Ein strategisches Bestreben der Schulpflege ist das Bewahren sowie die Weiterentwicklung der Schulqualität. Deshalb ist die Schul- und Qualitätsentwicklungskommission bereits seit einiger Zeit daran, ein Qualitäts- und Betriebshandbuch für unsere Schule zu erstellen. Darin werden Prozesse beschrieben, Abläufe erklärt oder bisher mündlich weitergegebenes Wissen schriftlich festgehalten – eine zeitraubende und hochkomplexe Arbeit. In einem zweiten Klausurblock trieben wir die Entstehung dieses wichtigen Papiers voran und bemühten uns um Lösungen für noch offene Fragen in diversen Bereichen. Es ergaben sich zum Teil Diskussionen, eine Einigung sowie ein allgemein verständliches Wording konnte aber immer gefunden werden.

Der dritte grosse Block bestand aus einem Kompass Workshop: Es wurden fünf verschiedene Themen mit unterschiedlichen Handlungsfeldern betrachtet, indem diese in Zweiergruppen durch Farben bewertet wurden. Als Ergebnis konnte durch die übermächtige Farbe der notwendige Handlungsbedarf im jeweiligen Thema abgelesen werden. Neue Erkenntnisse ergaben sich (zum Glück) keine, ein minimaler

Handlungsbedarf in drei kleinen Themen war bereits bekannt und wird schon angegangen.

Als letztes wurden aus den Diskussionen, die sich während des Tages ergaben, vier zusätzliche Ziele zu den noch offenen vom letzten Jahr definiert, welche bis Ende der

Legislaturperiode im Sommer 2026 erreicht sein sollten.

Wir sind – trotz rauchenden Köpfen – einen grossen Schritt weiter gekommen. Ermöglicht haben uns dies Marianne Bachofner (Schulpflegepräsidentin) und Tamara Götz (Ressort Qualität und Schulentwicklung), welche uns durch diesen Tag harter Arbeit geleitet haben. Herzlichen Dank euch beiden für die tolle Vorbereitung sowie die Leitung der ganzen Klausur!

Zum Abschluss der Klausur – und als Gegenpol zur Kopfarbeit – wurden wir vor unserer Abreise am nächsten Tag noch während zwei Stunden in ein traditionelles appenzellisches Handwerk eingeführt: in die Biberherstellung. Mit Plastikschrürze «bewaffnet» duften wir alle unsere eigenen Biber backen und – wieder zu Hause – geniessen. Wir sind sehr gespannt, in welchem Kanton wir im nächsten Jahr wieder wertvolle Denkarbeit leisten werden.

Nadine Schönenberger, Schulpflege

Ferienplan der Schulen

Schuljahr 2024/25

Schulbeginn

Herbstferien

Besuchsmorgen Sekundarschule

Besuchsmorgen Kiga/PS

Besuchsmorgen Kiga/PS

Schulsilvester

Weihnachtsferien

Sportferien

Skilager Primarschule

Skilager Sekundarschule

Besuchsmorgen Kiga/PS

Besuchsmorgen Kiga/PS

Besuchsmorgen Sekundarschule

Ostern

Frühlingsferien

Auffahrtsbrücke

Pfingsten

Letzter Schultag

Sommerferien

Montag 19.8.2024

Samstag, 5.10. bis Sonntag, 20.10.2024

Dienstag, 12.11.2024

Donnerstag, 21.11.2024

Freitag, 22.11.2024

Freitag, 20.12.2024

Samstag, 21.12. bis Sonntag 5.1.2025

Samstag, 22.2. bis Sonntag 09.03.2025

1. Woche Sportferien (23.2. bis 1.3.2025)

1. Woche Sportferien (23.2. bis 28.2.2025)

Dienstag, 25.3.2025

Mittwoch, 26.3.2025

Donnerstag, 03.04.2025

Donnerstag, 17.4. bis Montag, 21.4.2025

Samstag, 19.4. bis Sonntag, 4.5.2025

Donnerstag, 29.5. bis Sonntag, 1.6.2025

Samstag, 7.6. bis Dienstag, 10.6.2025

Freitag, 11.7.2025

Samstag, 12.7. bis Sonntag, 17.8.2025

Schuljahr 2025/26

Schulbeginn

Herbstferien

Schulsilvester

Weihnachtsferien

Sportferien

Ostern

Frühlingsferien

Auffahrtsbrücke

Pfingsten

Letzter Schultag

Sommerferien

Montag, 18.8.2025

Samstag, 4.10. bis Sonntag, 19.10.2025

Freitag, 19.12.2025

Samstag, 20.12. bis Sonntag 4.1.2026

Samstag, 21.2. bis Sonntag 8.3.2026

Donnerstag, 2.4. bis Montag, 6.4.2026

Samstag, 18.4. bis Sonntag, 3.5.2026

Donnerstag, 14.5. bis Sonntag, 17.5.2026

Samstag, 23.5. bis Dienstag, 26.5.2026

Freitag, 10.7.2026

Samstag, 11.7. bis Sonntag, 16.8.2026

El viento valenciano weht durch die Schulküche

Inspiriert von meiner jüngsten Reise (Dienstaltersgeschenk sei Dank!) in diese wunderschöne Stadt Spaniens, tauchten meine Schülerinnen und Schüler in einige köstliche Geheimnisse der traditionellen Küche ein. Die Klassen erlebten einen kulinarischen Ausflug voller Spass und kultureller Bereicherung.

In Valencia, der drittgrössten Stadt Spaniens, schlägt jedes kultur- und kunstbegeisterte Herz höher. So auch meines. Die vielfältigen Eindrücke dieser grossartigen Stadt fliegen nach meinem zweiwöchigen Sprachaufenthalt im März mit mir nach Hause... und direkt in die Schulküche. Ich komme nicht drum rum, einige meiner «Valencia»-Erlebnisse «brühwarm» mit meinen Schülerinnen und Schülern zu teilen... am besten gleich mit Brühteig ;-).

Deshalb gibt es selbstgemachte Churros zum Dessert. Damit liege ich hoch im Trend. Das hochkalorische, traditionelle, valencianische Gebäck aus Mehl, Zucker, Milchwasser, Eiern und Salz - frittiert und mit viel Zimtzucker und Schokoladesauce serviert – ist trotz all meiner Bemühungen in Richtung ausgewogener und gesunder Ernährung heiss geliebt. Wir lernen heute also eine neue Teigart – den Brühteig/ Brandteig – sowie die Herausforderungen von «schwimmend Backen» kennen. Hochgenuss garantiert!



Die Churros gibts in Valencia zu «Fallas» im Festmonat März an jeder Strassenecke in den sogenannten «Churrerías» zu kaufen.

Vor den Churros kommt aber noch die landestypische Paella auf den Tisch, in Valencia traditionsgemäss «con pollo y conejo» (Huhn und Kaninchen) zubereitet. Wir lassen das Kaninchen weg und kochen wahlweise kleine Crevetten und Muscheln mit. Wir stellen fest, dass die Paella dem Risotto gar nicht unähnlich ist und dass der Mittelkornreis durch seine hohe Saugfähigkeit den Geschmack der Zutaten stark annimmt.

Valencia bietet aber nicht nur kulinarische Highlights. Unter anderem ist dort die Stimmung im März stark vom Frühlingsfest «Las Fallas» geprägt. Zu dieser Zeit wird Valencia bunt und Valencia wird laut... Für die Bürger Valencias ist «Las Fallas» das wichtigste Fest im Jahr und es wurde von der UNESCO sogar zum immateriellen Kulturerbe der Menschheit erklärt. Die Ursprünge der «Fallas» gehen auf das Mittelalter zurück, wo die Zimmerleute am Ende der kalten Jahreszeit ihre misslungenen Möbelstücke verbrannten. Daraus entstand das Feuerfest «Fallas», das den Winter vertreibt und den Frühling feiert. Das freudige Fest ist geprägt von Musik, Tanz, Paraden, traditionellen Gewändern, Schiesspulver und den gleichnamigen «Fallas», den spektakulären, überdimensionalen Figuren aus brennbaren Materialien (z.B. Holz und Pappmaché), die als



Haupttakt des Festes auf den Strassen und Plätzen aufgebaut werden und die Stadt für wenige Tage in ein einziges mächtiges Freilichtmuseum verwandeln.

Dieser kleine Ausflug in die valencianische Küche und Kultur ist eine willkommene Abwechslung für die Schülerinnen und Schüler. Aufmerksam hören sie meinen Erzählungen zu. Diejenigen, die die Sprache kennen, geben noch wertvolle Sprachtipps: ¡Hola! = Hallo!, perfecto = perfekt, cada día = jeden Tag, yo como = ich esse, también = auch, es muy bueno = es ist sehr gut, hasta pronto = bis bald

...gemütlich geniessen wir unser valencianisches Menu.

Sara Moser-Togni,
WAH- Lehrerin Sekundarschule



Trümpy Elektro AG

Elektrische Installationen



8484 Weisslingen
Telefon 052 384 18 36
info@elektro-truempy.ch