



Interview mit der Spiele AG von Herr Norrenbrock

F: Was spielt ihr in der AG?



A: Wir spielen UNO und viele andere Spiele

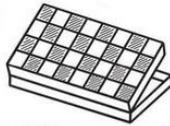


F: Gibt es auch Spiele die nicht jeder mag?

A: Ja es gibt auch Spiele die nicht jeder mag



Das war das Interview mit Tyler (7b) von Herr Stelter.



von Marc Ludwig und Tyler (7b)



Unnützes Wissen für Klugscheißer



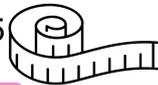
Menschliche Knochen sind etwa fünfmal stärker als Stahl von gleichen Dichte und stärker als Beton.



Würde man die DNA aus all deinen Zellen entwirren, würde sie über 600 Mal von der Erde zur Sonne und zurückreichen.



Dein Dünn darm ist trotz seines Namens etwa 5,5 Meter lang, also länger als deine Körpergröße.



von Marc Ludwig

Lernen in den Ferien !!!

Geht das ???

Ein Gedankenexperiment



Die Osterferien sind ein ganz gutes Beispiel, da wir direkt nach den Ferien drei Arbeiten schreiben, mussten wir in den Ferien lernen und uns vorbereiten. Das ist gar nicht so einfach, man möchte sich auch mal Freizeit gönnen nur das geht dann leider nur eingeschränkt. Es kostet Überwindung in den Ferien zu lernen, man ist im Ruhemodus und hat keine Motivation zum Lernen, dann kommt hinzu, dass man sich auf die Prüfungen vorbereiten muss.

Aber: es muss sein, weil ohne diese Grundvoraussetzung werden wir denn Abschluss nicht schaffen (beziehungsweise: wir schneiden schlecht ab). Daher: Augen zu und durch.....! Es kommen ja auch wieder einfachere Zeiten!

von Jeremy Mettler



Feiertage



Am 1. Mai, dem Tag der Arbeit, geht es für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer darum faire Tarifverträge zu bekommen, geringere Arbeitszeiten oder mehr Urlaub und höheren Löhne zu erhalten.

von Marc Ludwig

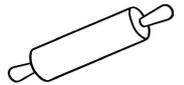


von Romen

Bäcker/in

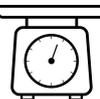
Als Bäcker/in verdient man in der Ausbildung ungefähr

1 Jahr 615€ 2 Jahr 700€ 3 Jahr 820€

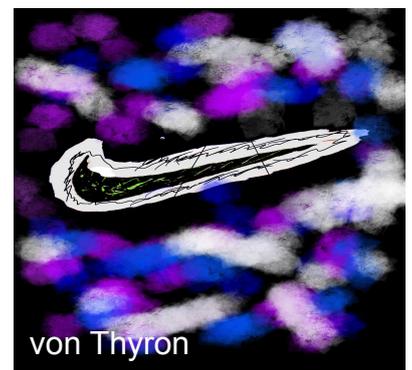


Was macht man in diesem Beruf:

Bäcker/innen stellen Brot und Brötchen, Backwaren, Torten und Süßspeisen her. Dazu wiegen und messen sie die Zutaten, z.B. Mehl, Milch, Eier, Hefe, Gewürze und Zucker ab und mischen sie nach Rezept zusammen. Sie überwachen die Teigbildungs- und Gärungsvorgänge und beschicken die Öfen. Schließlich glasieren oder garnieren sie die Waren, um sie zu verfeinern.



von Moritz Büning



von Thyron