

Bestell- und Lieferservice von Bäckereien, Fleischereien und im Lebensmitteleinzelhandel der Stadt Markneukirchen

Markneukirchner Bäckereien, Fleischereien und Lebensmitteleinzelhändler bieten neben ihren regulären Öffnungszeiten und dem bestehenden Service derzeit einen besonderen Bestell- und Lieferservice für Bürgerinnen und Bürger der Stadt an. Er richtet sich insbesondere an diejenigen, die zu Risikogruppen der Corona-Pandemie gehören (Ältere, Menschen mit Vorerkrankungen) oder die sich z.B. durch Quarantänemaßnahmen nicht selbst versorgen können. Der Lieferservice wird von den jeweiligen Geschäften zu unterschiedlichen Bedingungen angeboten (z.B. Mindestbestellwert). Diese können direkt bei den nachstehend genannten Anbietern telefonisch erfragt werden.

Anbieter	Telefon / E-Mail
Aljonka -Russischer Laden	0151 15626012
Bäckerei Hermann Roth	037422 2039
Bäckerei Schuster	037422 2430, 0171 8344582
Bäckerei/Konditorei Seifert	037422 46199 info@cafe-seifert.de
Café Mönning	037422 3042, 0163 3176600
Fleisch- und Wurstwaren Schlosser	037422 401083
Fleischerei Schumacher	037422 2163, 037422 45767
Hermann Geilsdorf	037422 2073

Gebäcklieferdienst



Liebe Kunden, aufgrund der Ausgangsbeschränkungen - die wir für sehr wichtig halten! - haben wir beschlossen, einen Lieferservice für Markneukirchen anzubieten.

Ab einem Wert von 5 € bringen wir die Backwaren nach Hause. Bestellungen nehmen wir von 7-16 Uhr unter den Telefonnummern 037422/2388 oder 037422/46199 entgegen.

Sie erfahren dann auch gleich den Preis.

Wir bitten darum, das Geld dann bei der Übergabe passend bereitzuhalten!

Geliefert wird am Folgetag zwischen 7 und 11 Uhr.

Wir hoffen für Euch und uns alle, dass es so wenig wie möglich Menschen "erwischt" und der normale Alltag baldmöglichst wieder einsetzen kann.

Jeder kann dazu beitragen!!

Euer Team vom Seifert-Bäcker Markneukirchen

GYMNASIUM MARKNEUKIRCHEN

„Eigentlich wollte ich schon immer mal was mit Algen machen!“ oder Mit einem Algenprojekt zum Wettbewerb „Jugend forscht“

Als im Frühsommer 2019 die Deutsche Algenforschungsgesellschaft einen Schülerwettbewerb ausgeschrieben hatte, war Anna Nauruschat (damals Klassenstufe 11) sofort Feuer und Flamme, denn „[e]igentlich wollte [sie] schon immer mal was mit Algen machen“.

Und alsbald begann sie, sich mit diesen Kleinstlebewesen, die nur ca. 10 µm groß werden, intensiv zu beschäftigen. Lagen anfangs die Bemühungen darauf, die Algen der Art *Chlorella vulgaris* in Reinkultur zu kultivieren, wurden später Experimente zur Ermittlung der optimalen abiotischen Umweltfaktoren durchgeführt. Kurzerhand wurde das heimische Jugendzimmer zum Forschungslabor, in dem Mikroskop und selbstgebauter Bioreaktor im Mittelpunkt standen.

Über einen Zeitraum von ca. 7 Monaten wurden täglich mehrere Stunden lang die fotosynthetisch aktiven Mikroalgen gezählt und vermessen. Außerdem mussten ständig die Versuchsbedingungen kontrolliert, neu eingestellt und kritisch reflektiert werden. Nur so konnte Anna verwertbares Datenmaterial erhalten, um schließlich eine 15-seitige Ausarbeitung erstellen zu können. Schon im Oktober 2019 war für Anna klar, dass sie mit diesem Projekt am Wettbewerb „Jugend forscht“ teilnehmen wird.

Und so kam es dann auch. Am 6. und 7. März 2020 war Anna Nauruschat eine von vier TeilnehmerInnen beim Regionalwettbewerb „Jugend forscht“ im Fach Biologie. In Chemnitz musste sie sich in mehreren Jury-Gesprächen im wahrsten Sinne des Wortes behaupten, denn neben einem vorbereiteten Fachvortrag galt es auch knifflige Fragen der Juroren zu beantworten.

Dass Anna überzeugt hat, zeigt das Jury-Urteil: Anna Nauruschat errang einen hervorragenden 2. Platz im Wettbewerb „Jugend forscht“ und erhielt zusätzlich den Sonderpreis „Nachhaltigkeit“.

Wir gratulieren Anna herzlich zu diesem tollen Ergebnis und sind gespannt, was sie als Nächstes unters Mikroskop legt.

Sandra Schmidt
(betreuende Lehrkraft)



Skilager 2020 der Klassenstufe 7 in Bayrischzell/Sudelfeld

Bereits am 27.02.2020 bekamen wir, die Schülerinnen und Schüler der Klassenstufe 7, einen kleinen Vorgeschmack auf das bevorstehende Skilager. An diesem Tag hat man uns zu den FIS-Regeln, Erster Hilfe und gesunder Ernährung geschult. Abgerundet wurde das Ganze mit spaßigen Parcours durch unsere Sporthalle.





Vom 09.03 – 13.03 hieß es dann endlich „Ski heil“. Gegen 9 Uhr begann die Busfahrt, welche uns wie auch unsere Mitschüler in den Vorjahren, zu unserer Unterkunft, der Jugendherberge Sudelfeld, brachte. Dort gab es jeden Morgen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, abends wurden wir mit warmen Speisen verwöhnt.

Die Schülerinnen und Schüler wurden in verschiedene Leistungsgruppen eingeteilt, so dass jeder auf seinem Niveau Erfolge erzielen konnte.

Während sich die „Köner“ auf steileren Pisten probierten, galt es für uns Anfänger zunächst einfache Grundtechniken, wie Pflug, Sternetreten als auch Gleiten und Slalomfahren, zu erlernen. Genügend Pause bot uns die kleine Hütte neben unserem „Übungsplatz“.

Schon am zweiten Tag waren bei vielen deutliche Fortschritte sichtbar. Diese fuhren gemeinsam mit ein paar Skilehrern die blaue Piste hinunter, während sich der Rest nochmals an dem kleinen Hang vom Vortag übte. Letztendlich schafften es alle Anfänger, jeder in seinem Tempo, die Piste hinab.

Die Fortgeschrittenen und Profis wagten sich an etwas längere bzw. anstrengendere Abfahrten.

Einige der Anfänger durften schließlich am Donnerstag, dem wohl anstrengendsten Skitag, weiter hinaus ins Skigebiet fahren und sich auf etwas anspruchsvolleren Abfahrten austoben. Mittagspause legten wir auf der Waller-Alm im Oberen Sudelfeld auf etwa 1400 m Höhe ein, wo wir auch unsere Freunde aus der Fortgeschrittenengruppe trafen.

Nachdem wir am Freitag, dem Tag unserer Rückreise, die Zimmer aufgeräumt hinterlassen sowie die lange Busfahrt hinter uns gebracht hatten, konnten wir unsere Eltern glücklich und zufrieden in die Arme nehmen. Alles in allem war das Skilager ein aufregendes, aber auch kräftezehrendes Erlebnis, welches uns gut in Erinnerung bleiben wird. Wir möchten uns bei denen, die zum Gelingen des Skilagers beigetragen haben, bedanken.

Franziska Hendel (7a)