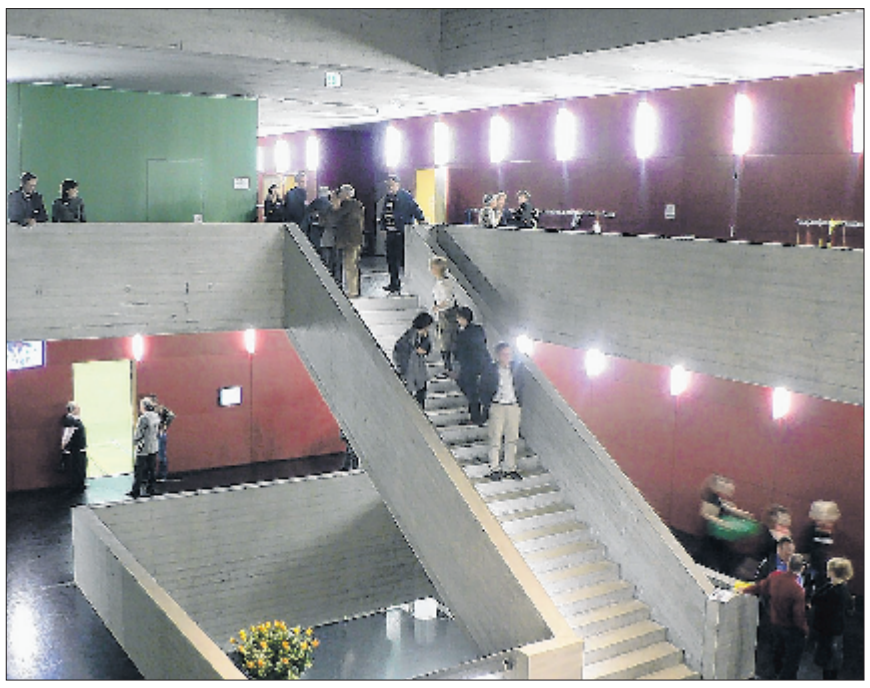
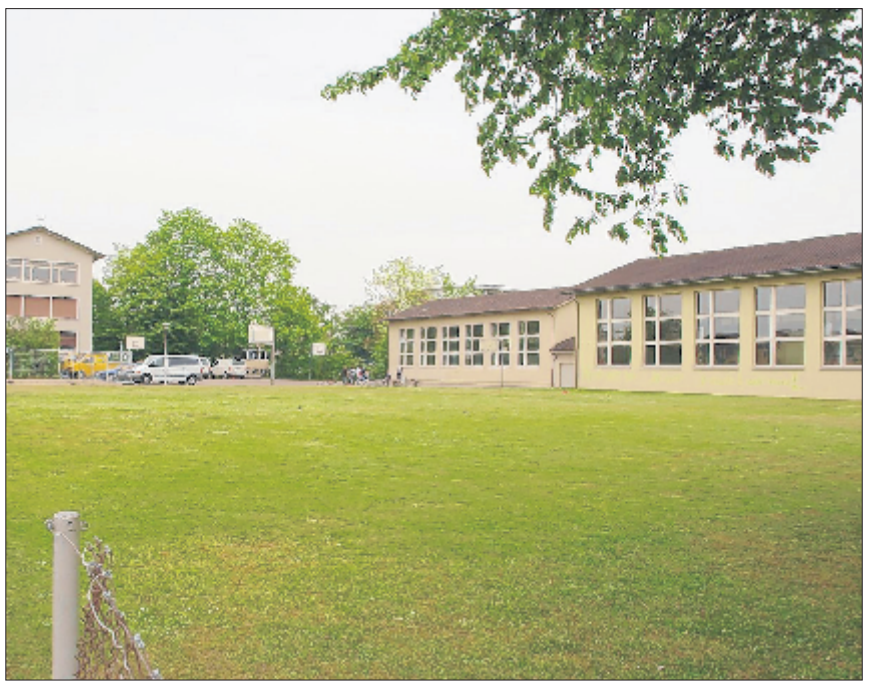
Uster Schulpflegen wollen stärker zusammenarbeiten und ihre Schulraumstrategie optimieren

Flexibel auf Raumbedarf reagieren





In den letzten Jahren investierte die Stadt Uster viel Geld in den Schulhausbau und in die Sanierung. Die Schulraumplanung soll optimiert werden, um flexibler auf Raumbedürfnisse reagieren zu können (links das neue Primarschulhaus Oberuster, rechts das in die Jahre gekommene Sekundarschulhaus Krämeracker). (Bilder: Archiv)

Der Ustermer Stadtrat und die beiden Schulpflegen sind überzeugt, dass die ergänzte Schulraumstrategie eine flexible Planung ermöglicht. Dies ist der Antwort auf ein Postulat zu entnehmen.

Bettina Sticher

Die bisherige und zum Teil bereits ergänzte Schulraumplanung erfülle in den meisten Punkten die geforderten Anliegen, antworten der Ustermer Stadtrat, die Primarschulpflege und die Sekundarschulpflege auf ein Postulat der Ratsmitglieder Regula Trüeb Murbach und Rolf Graf-Ganz (beide SP).

Diese hatten in verschiedenen Punkten von der Schule mehr Transparenz zum Raumbedarf, zur Entwicklung der Schülerzahlen, zur zu erwartenden Anzahl der Schulkinder, zu Landreserven für Schuleinheiten, zur Finanzplanung sowie zur Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen verlangt. Dies mit dem Ziel, dass die Schule flexibler auf Veränderungen reagieren und die Fristen für den Gemeinderat bei künftigen Schulraum-Kreditvorhaben besser einhalten kann.

Neue Schulraumstrategie in Arbeit

Begründet hatten die Postulanten ihre Forderung damit, dass der Gemeinderat in den letzten Jahren viele, meist sehr kostenintensive, Anträge zur Schulinfrastruktur der Primar- und der Sekundarschule verabschieden mussten wie zum Beispiel den Neubau Schulhaus Singvogel, den Schulhausneubau Oberuster oder die Sanierung Schulhaus Krämeracker.

Zudem bemängeln sie die wenig flexible Anpassung an die kurzfristig vom Kanton angeordneten Änderungen und des Schulraumbedarfs durch die Zunahme der Anzahl Schulkinder und die Bildungsreformen im neuen Volksschulgesetz.

Gemäss Primarschulpflege ist diese daran, ihre Schulraumstrategie, die im Jahr 2005 erarbeitet wurde und nicht mehr ganz aktuell ist, weiterzuentwickeln. Dazu sei bereits im Jahr 2008 eine Studie in Auftrag gegeben worden. Davon ausgehend sollen im Sinne einer rollenden Planung die Schülerzahlen über einen Zeitraum von zehn Jahren prognostiziert und daraus der Schulraumbedarf berechnet werden. In dieser Planung werden auch kurzfristige Entwicklungen der Volksschule jährlich berücksichtigt.

Die neue Strategie soll spätestens bis Ende 2009 zur Verfügung stehen. Verzögerungen hätten sich mangels Ressourcen und wegen der grossen Datenmenge ergeben, so die Primarschulpflege.

Viele Punkte bereits umgesetzt

Bei der Schulraumplanung der Sekundarschule ergeben sich weniger Probleme mit dem Schulraumbedarf, der von der Schulpflege nach wie vor als genügend bezeichnet wird. Die Sekundarschulpflege verfüge über einen genauen Investitionsplan über zehn Jahre hinweg, wie sie schreibt. Sollte wider Erwarten mehr Schulraum benötigt werden, bestünden Ausbaumöglichkeiten der Schulanlagen Weidli und Krämeracker, so die Sekundarschulpflege.

Beide Schulpflegen erachten die Ziele, die das Postulat anspricht, nämlich allen Schülerinnen und Schülern genügend Platz bereitzustellen und optimale Bildungsmöglichkeiten zu bieten, für sinnvoll. Viele der im Postulat verlangten Planungs- und Umsetzungsinstrumente existierten heute schon.

Mit der geplanten jährlichen Aktualisierung der Schulraumstrategie werde es der Primar- und der Sekundarschulpflege in Zukunft möglich sein, noch weiter vorauszuplanen und nötige Sanierungs- und Bauvorhaben schneller in Angriff zu nehmen.

Stärkere Nutzung von Synergien

Das Anliegen der Postulanten, Synergien zwischen den beiden Schulpflegen stärker zu nutzen, werde aufgenommen. Für eine umfassende Schulraumplanung auf dem Gebiet der Stadt Uster sei allerdings der Einbezug der Schulraumplanung der Oberstufenschulpflege Nänikon-Greifensee notwendig. Nur so könne über das ganze Gebiet echte Synergien zum Tragen kommen, so die Schulpflegen. Diese Zusammenarbeit werde aber angestrebt.

Dübendorf

Testflüge mit Solarflugzeug

Vom 2. November bis 20. Dezember planen Bertrand Piccard und André Borschberg die ersten Testflüge des Solarflugzeugs «Solar Impulse», mit dem die beiden 2012 die Welt umrunden wollen. Nach sechs Jahren Berechnungen und Simulationen folgen die Tests zur Steuerbarkeit auf dem Flugplatz Dübendorf. Für die Leitung der Testflüge des neuartigen Flugzeugs mit einer Spannweite von über 60 Metern und einem Gewicht von nur 1600 Kilogramm zeichnet der Schweizer Astronaut Claude Nicollier verantwortlich. An welchen Tagen und zu welcher Tageszeit die Flüge durchgeführt werden können, hängt stark von den Wetterbedingungen ab und wird jeweils erst 24 Stunden im Voraus entschieden. (avu)

Wangen-Brüttisellen

Auffahrunfall im Morgenverkehr

Auf der Oberlandautobahn bei Wangen-Brüttisellen kam es gestern nach 7.15 Uhr zu einem Auffahrunfall. Die Kollision zwischen zwei Personenwagen ereignete sich laut Polizei «infolge unvorsichtigen Fahrstreifenwechsels» eines der Beteiligten. Nach dem Unfall begaben sich zwei der Autoinsassen zu einer Kontrolle ins Spital. (zo)

Dübendorf

Plauschsport am Abend

Morgen Samstag startet «Evening Sport» in eine neue Runde. Während der Wintermonate ist die Turnhalle des Schulhauses Högler einen Samstagabend im Monat für Jugendliche aus Dübendorf geöffnet. Gemeinsam mit dem Streetwork-Team der KJAD können sie dann spielen, wonach ihnen der Sinn steht. Das Plauschsportangebot ist für Jugendliche ab der 5. bis zur 9. Klasse und findet von 19 bis 21 Uhr am 24. Oktober, 14. November, 16. Januar 2010, 6. Februar 2010 und 13. März 2010 statt. Unter www. kjad.ch findet man weitere Informationen. (avu)

Rezept des Monats

Feiner Herbstsalat mit Pilzen, Rehbäggli und Trauben

Ursula Schmid*

Rund fünfzig Sorten der Wald- und Wiesenpilze können vom Menschen gegessen werden. Zum Verzehr geeignet sind etwa Champignons, Eierschwämme, Steinpilze, Morcheln und Austernseitling, um nur einige zu nennen. Mit ihrer Vielfalt und ihrem Geschmacksreichtum bereichern Speisepilze jede Mahlzeit. Die Geschmacksrichtungen reichen von sehr mild bis hin zu würzig oder scharf. Die meisten Pilze haben ihren eigenen, charakteristischen Geschmack, der jedem Pilzgericht seine besondere Würze verleiht. Manche Speisepilze sollte man braten, andere dünsten, kochen oder vor der Verarbeitung trocknen.

Salate

- 200–300 g Blattsalate, z. B. Cicorino rosso, Nüsslisalat, Frisée, Eichblattsalat
rüsten, waschen, evtl. zerkleinern
- 8–12 Baumnusskerne
grob hacken oder halbieren
- 8–12 rote und weisse Traubenbeeren
waschen, evtl. halbieren, evtl. entkernen

Pilze

- 300–400 g gemischte frische Pilze, z. B. Eierschwämme, Champignons
rüsten, evtl. schneiden
- wenig Bratbutter oder Öl
erhitzen, Pilze zugeben, 2–3 Min. anbraten
- 1 Zwiebel
fein schneiden
- 4 Thymianzweige
Blättchen abzupfen, mit der Zwiebel kurz mitbraten
- wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
würzen, aus der Pfanne nehmen

Wildfleisch

- wenig Bratbutter
erhitzen
- 150 g Wildfleisch, z. B. Rehbäggli, Reh-Entrecôte
in Streifen schneiden, kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen
- wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
würzen

Sauce

- 1 KL Senf
- wenig Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Rotweinessig oder Aceto balsamico bianco
- 4 EL Olivenöl
gut mischen
- 1 Knoblauchzehe
dazupressen

Anrichten:
Salate dekorativ auf Teller anrichten
Pilze darüber verteilen
Mit der Sauce nappieren
Fleisch noch lauwarm darauf legen
Mit den Trauben und Nüssen garnieren

Tipps:

- Wenig Nuss- oder Kürbiskernöl zur Salatsauce geben
- Bratenfond mit wenig Cognac auflösen, reduzieren, über das Fleisch verteilen
- Brotcroûtons dazuservieren: 4 Modelbrotscheiben mit wenig Butter bestreichen, Dreiecke schneiden, backen in der Ofenmitte, 200° C, 8–10 Min.

*Ursula Schmid (Uster) ist Co-Autorin des «Tiptopf». Das interkantonale Lehrmittel für den Hauswirtschaftsunterricht hat seit seinem Erscheinen 1986 eine Auflage von bald zwei Millionen Exemplaren erreicht. Anfang Jahr 2008 ist die neue, komplett überarbeitete 18. Auflage erschienen. Die Autorin ist als Dozentin für Hauswirtschaft im Bereich Ernährung an der Pädagogischen Hochschule Zürich tätig.