

Schule im Blick ● punkt

Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg



Lese- und Rechtschreibschwierigkeiten

- Effiziente methodische Strategien

Das Kreuz mit den Allergenen

- Neue Lebensmittelkennzeichnungsverordnung

Schulschwänzen bei Neuntklässlern

- Warum, wie oft und wie?

Mediative Kommunikation im Schulalltag

- Das Schulklima verändern

Lernen, Aha-Erlebnis und Motivation

- Wissen über den Erfolg des Lernens

Kinder brauchen Herausforderungen

- Erziehung zu mehr Eigenverantwortung

Landesverband der Schulfördervereine

- Aus der Praxis für die Praxis

Inhaltsverzeichnis

Lese- und Rechtschreibschwierigkeiten		
Effiziente methodische Strategien	3	
Glossar		
Kurz erklärt	4	
Das Kreuz mit den Allergenen		
Neue Lebensmittelkennzeichnungsverordnung	5	
Schulschwänzen bei Neuntkässlern		
Warum, wie oft und wie?	8	
Mediative Kommunikation im Schulalltag		
Das Schulklima verändern	11	
Lernen, Aha-Erlebnis und Motivation		
Wissen über den Erfolg des Lernens	13	
Der Beutelsbacher Konsens		
Reihe: Wissenswertes.	15	
Kinder brauchen Herausforderungen		
Erziehung zu mehr Eigenverantwortung	17	
Praxisbericht		
Landesverband der Schulfördervereine	19	
Die praktische Seite der Berufsorientierung		
Modelle zur Organisation von Praxiserfahrungen	20	
Cartoon/Leserbrief	21	
Rezension:		
Film: Auf dem Weg zur Schule	22	
Cartoon zum Schluss	23	
Vorsicht Satire!	24	

Liebe Leserinnen und Leser,

gerade halte ich den Infobrief zur Gemeinschaftsschule 1/2015 des Kultusministeriums in der Hand. Hier lese ich, dass die Gemeinschaftsschule ab sofort nicht mehr bei der Stabsstelle verortet sein wird, sondern ein eigenes Referat im Kultusministerium erhält – das Referat 37. Dieses Referat gehört zur Abteilung 3, in der auch die Referate für die anderen allgemeinbildenden Schularten zu finden sind. Was zunächst nur wie eine einfache Änderung der Verwaltungsstruktur klingt, bedeutet in Wahrheit viel mehr: Die Gemeinschaftsschule ist im „normalen“ Schulalltag in Baden-Württemberg angekommen und sie ist eine „normale“ allgemeinbildende Schulart. (Wie bei vielen Eltern, gibt es bei mir allerdings auch Momente, wo ich mich frage, was bei unserem Schulalltag je „normal“ ist. Und diese Frage werden sich sicherlich noch Generationen von Eltern stellen.)



Dr. Carsten T. Rees,
Vorsitzender des
17. Landeselternbeirats

Mit der Auflösung der Stabsstelle wird auch Norbert Zeller seine Tätigkeit im Kultusministerium beenden. An dieser Stelle sei ihm ganz herzlich für seinen unermüdlichen Einsatz gedankt. Dem Landeselternbeirat war er immer ein willkommener Gast in den Sitzungen. Er hat uns immer zeitnah und umfänglich informiert. Im intensiven Austausch mit ihm hat sich der Landeselternbeirat klar für die Gemeinschaftsschule positioniert.

Und die Herausforderungen, auf die die Gemeinschaftsschule ihre eigenen Antworten geben will, sind geblieben: Die demographische Entwicklung der Schülerzahlen, gerade im ländlichen Bereich, wird Schulschließungen und Umstrukturierungen unumgänglich machen. Die Erkenntnisse der modernen Pädagogik fordern von uns eine Weiterentwicklung unserer Schulen.

Die Zahl der Gemeinschaftsschulen im Land wächst ständig und es ist auch eine zunehmende Zahl von Realschulen unter den Kandidaten. Ein weiteres, wichtiges nächstes Ziel wird die Sekundarstufe II, die gymnasiale Oberstufe, für die Gemeinschaftsschule sein. Einige Gemeinschaftsschulen werden so groß sein, dass sie eine eigene Oberstufe werden anbieten können. Wo mehrere Gemeinschaftsschulen in räumlicher Nähe liegen, werden diese auch kooperieren können, um eine gemeinsame Oberstufe anbieten zu können. Und schließlich werden Gemeinschaftsschulen mit allgemeinbildenden und beruflichen Gymnasien in ihrer Umgebung kooperieren, um ihre Schülerinnen und Schüler in deren Oberstufen zu schicken. Dabei wird es wichtig sein, die einzelnen Gemeinschaftsschulen ihren Weg und ihre Partner selbst wählen zu lassen.

Bleibt mir noch zu erwähnen, dass die oben angesprochenen Herausforderungen auch für die anderen Schularten wie z.B. Realschule und Gymnasium gelten. Auch diesen Schularten muss die Möglichkeit gegeben werden, auf diese Herausforderungen zu antworten. Und ganz klar, mit Möglichkeiten meine ich u. a. die nötigen Ressourcen, nicht zuletzt für eine Binnendifferenzierung auch an diesen Schulen. Konzepte hierfür gibt es bereits, noch sehe ich aber nicht den politischen Willen, diese zeitnah umzusetzen.

Mit freundlichen Grüßen

Carsten T. Rees

Impressum: Herausgeber: Der Landeselternbeirat Baden-Württemberg, Silberburgstr. 158, 70178 Stuttgart, Vorsitzender: Dr. Carsten T. Rees (ctr) – Redaktionsteam: Joachim Dufner (jd), Stephan Ertle (se), Carmen Haaf (ch), Marion Krämer (mk) – Koordinator: Joachim Dufner, Am Feuerbach 13, 77654 Offenburg. – Verlag: Neckar-Verlag GmbH, Klosterring 1, 78050 Villingen-Schwenningen, Telefon (07721) 8987-0. E-Mail: info@neckar-verlag.de, Internet-Adresse: www.neckar-verlag.de – Erscheint sechsmal im Schuljahr – Bestellung beim Verlag – Jahresabonnement Euro 12,- zzgl. Porto. Abbestellungen nur zum Schuljahresende schriftlich, jeweils acht Wochen vorher – Rücksendung unverlangt eingeschickter Manuskripte, Bücher und Arbeitsmittel erfolgt nicht. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers oder des Verlags. Zuschriften nur an den Koordinator.

Das Kreuz mit den Allergenen

Die neue Lebensmittelkennzeichnungsverordnung der EU

Seit dem 13.12.2014 ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung die Umsetzung der neuen Lebensmittelkennzeichnungsverordnung EU 1169/2011 verpflichtend.

Killernüsse

Zum Kindergeburtstag ist die halbe Klasse eingeladen, Tobias¹ (8) mittendrin. Als nach den spannenden Spielen bei Limo und Kuchen eine Pause eingelegt wird, packt der Grundschüler seine eigenen Kekse und Getränke aus.

Seit frühester Kindheit ist Tobias Lebensmittel-Allergiker. Er verträgt vor allem keine Erdnüsse und ist in Gefahr, bei Kontakt mit erdnusshaltigen Lebensmitteln einen anaphylaktischen Schock zu erleiden. Dabei kann es durch das Anschwellen der Schleimhäute der Atemwege schlimmstenfalls zum Erstickungstod kommen. Tobias hat schon einmal im Kleinkindalter knapp einen Schock überlebt. Damals hat er eine Erdnuss auf dem Boden gefunden und neugierig daran geknabbert. Minuten später musste er erbrechen, geriet in Atemnot, erlitt Todesängste und konnte nur durch den Notarzt mit einer Adrenalinspritze gerettet werden. Seither hat die Familie gelernt, mit der Allergie umzugehen. Der komplette Speisezettel musste umgestellt werden, Kindergarten und später die Schule mit ärztlichen Attesten informiert und Tobias selbst sorgfältig im Umgang mit den für ihn gefährlichen Lebensmitteln geschult worden. Damit gehört Tobias zu den geschätzten 5–10% der Bevölkerung, die unter Allergien leiden.

Das Geburtstagsfest ist vorbei, abends werden die Kinder abgeholt. Eine Mutter erzählt, auch ihre Tochter sei allergisch, sie habe Zöliakie. Und bei einem dritten Kind wird auf eine „Laktoseallergie“ getippt.

Allergie oder Intoleranz?

Doch nicht alle Lebensmittel-Unverträglichkeiten sind tatsächlich Allergien.

In der neuen **Lebensmittelkennzeichnungsverordnung LMIV EU Nr. 1169/2011** sind 14 deklarationspflichtige Le-

bensmittel (siehe Infokasten) aufgeführt, die 90% aller allergischen Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können.



Barbara Fröhlich

Allerdings sind nicht alle bekannten Reizstoffe aufgeführt, so fehlt beispielsweise Zimt. Andererseits werden Lupinen dazugezählt, die für den Verzehr gar nicht geeignet sind. Doch wird seit kurzem aus Lupinen in hochindustriellem Verfahren Eiweiß extrahiert, das dann als Fleischersatz z. B. in veganen Fertiggerichten eingesetzt wird.

Eine Allergie ist eine immunbiologische Reaktion, der Körper reagiert auf bestimmte Reizstoffe. Dann muss konsequent auf Vermeidung dieser Stoffe geachtet werden. Eine allergische Reaktion kann in vielfältiger Weise auftreten: Anschwellen der Lippen, Kopfschmerzen, Juckreiz, Ausschläge, Husten, Atemnot, Übelkeit, Erbrechen, Durchfall bis zu schwerem anaphylaktischem Schock.

Doch wird oftmals umgangssprachlich als Allergie bezeichnet, was in Wirklichkeit eine Intoleranz ist. Die *Glutenunverträglichkeit (Zöliakie)* oder die Unfähigkeit, Milch- oder Fruchtzucker (Laktose/Fructose) verdauen zu können, sind keine Allergien.

Zöliakie ist eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut, hervorgerufen durch eine Überempfindlichkeit gegen Bestandteile von Gluten. Durch glutenhaltige Nahrungsmittel entsteht eine Entzündung der Dünndarmschleimhaut mit oft ausgedehnter Zerstörung der Darmepithelzellen. Dadurch können Nährstoffe nur schlecht aufgenommen werden, sie verbleiben größtenteils unverdaut im Darm. Diese Unverträglichkeit bleibt lebenslang bestehen, sie ist zum Teil erblich und kann derzeit nicht ursächlich behandelt werden. Die Behandlung der Zöliakie besteht derzeit ausschließlich in einer glutenfreien Diät.²

Eine *Laktoseunverträglichkeit* ist die Unfähigkeit, Milchzucker verdauen zu können. Hellhäutige Bewohner der nördlichen Hemisphäre haben, zu gut 90% auch noch als Erwachsene, die Fähigkeit, Milch als Nahrungsmittel nützen zu können. Dazu ist das Enzym Laktase notwendig, das uns Nordeuropäern meist lebenslang zur Verfügung steht. Im Falle einer

Info

Deklarationspflichtige Allergene und Lebensmittelbestandteile

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut (Triticale und Hybriden), Einkorn, Grünkern	Schwefeldioxid und Sulfite: E 220-224, E 226-228
Milcheiweiß, Laktose	Soja
Fisch	Senf
Hühnerei	Sesamsamen
Schalenfrüchte: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse	Weichtiere: Tintenfische, Muscheln, Austern, Schnecken
Erdnüsse	Lupine

Unverträglichkeit wird das Enzym nicht mehr im Körper gebildet. Milchzucker kann nicht mehr verdaut werden und führt im Verdauungstrakt zu Störungen: Blähungen, Bauchkrämpfe, Unwohlsein sind mögliche Folgen. Nicht zu verwechseln mit einer echten *Milcheiweißallergie*; diese kann auch schon im Säuglingsalter auftreten.

Bei einer *Fructose-Malabsorption*³ treten meist sehr ähnliche Symptome auf. Die Ursache ist noch unklar, eine Rolle spielt aber wahrscheinlich das Verhältnis von Fructose zu Glukose in der Nahrung. Vor allem Äpfel und Apfelsaft oder Smoothies enthalten sehr viel reine Fructose, die zu Verdauungsbeschwerden führen kann. Der bekannte Lebensmittelchemiker Udo Pollmeriv empfiehlt, einfach einen Teelöffel Traubenzucker dazuzugeben. Manchmal reguliert sich der Körper auch selbst, wenn eine Zeitlang auf Fruchtzucker verzichtet wird. Fructose wird vielfach als billiges Industriesüßungsmittel (gewonnen aus Maisstärke) Fertignahrungsmitteln, vor allem Limonaden, zugesetzt.

Doch sowohl Laktose- als auch Fructoseunverträglichkeit ist nicht lebensbedrohlich und kann einfach durch eine Ernährungsumstellung oder die Einnahme des Enzyms Laktase (aus der Apotheke) vermieden werden.

Dass in der Verordnung eben auch Laktose und Gluten unter dem Begriff Allergen geführt werden, trägt leider zu einer Verwirrung der Begriffe bei.

Die Verordnung in der Gemeinschaftsverpflegung

Der Gesetzgeber möchte mit der neuen Kennzeichnungsverordnung Lebensmittelallergikern die Möglichkeit eröffnen, in einem Restaurant essen zu gehen oder in KiTa, Schule und Hort an der Gemeinschaftsverpflegung teilnehmen zu können.

Das stellt die Hersteller der Essen, seien es Zulieferer oder Kocheltern, vor große Herausforderungen.

Gültig ist bis jetzt nur die Verpflichtung zur Kennzeichnung. Leider fehlt in Deutschland immer noch eine Umsetzungsverordnung. So bleibt das „Wie“ jedem einzelnen Lebensmittelhersteller überlassen. In der Industrie wurden in den letzten drei Jahren, gültig ab 2011, alle Rezepturen überarbeitet und Allergene auf den Verpackungen deutlich gekennzeichnet, meist durch Fettdruck des Namens.

Restaurants kommen der Verpflichtung oft durch die Möglichkeit, mündlich Auskunft geben zu können, nach.

In einer Schülerschule, in der Essen vorbestellt wird, sollten Allergene bereits auf den Speiseplänen, ähnlich wie Zusatzstoffe, deutlich erkennbar aufgeführt werden.

Wird eines der 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene beim Kochen verwendet, muss es für jedes Gericht einzeln aufgeführt werden. Eine Überdeklaration, im Sinne von: „kann Spuren von Allergenen enthalten“, ist im Sinne des Gesetzgebers nicht zielführend. Denn Allergiker sollen erkennen können, ob das für sie relevante Allergen verwendet wurde. Dabei spielt es eben eine große Rolle, ob es sich um Haselnüsse oder Erdnüsse handelt.

Leider sehen die Speisepläne mittlerweile aus wie Rezepturen aus dem Chemiebaukasten, auch wenn viele der aufgelisteten Stoffe letztlich gar nicht verwendet werden. Sind dann noch Energiewerte wie Kilokalorien oder -joule aufgeführt oder gar Lebensmittelbestandteile nach Kohlehydraten, Eiweiß und Fett angegeben, bleibt die Anschaulichkeit oft auf der Strecke.

Das Ende kreativen Kochens

Zur Umsetzung in der Schulmensa stand als erster Schritt eine Überarbeitung der Speisepläne an. Ein Turnus nicht unter 6 Wochen, bevor sich ein Speiseplan wiederholt, hat sich in der Praxis bewährt.

Rezepturen mussten standardisiert und dokumentiert werden.

Dabei bleibt leider eines auf der Strecke: das kreative Kochen!

Die Soße nochmals abschmecken, mit einem Löffel Senf Pfiff hineinbringen, ein Schuss Essig dazu (Essig kann produktionsbedingt Gluten enthalten), ist dann leider nicht mehr möglich – es ist ja nicht vorab ausgewiesen! Ein genaues Kochen nach Rezept ist unabdingbar und nicht mehr nachträglich zu ändern.

Schwierig wird es dann, wenn spontan ein Gericht geändert oder gestreckt werden muss – sei es, weil eine Lieferung falsch war oder durch einen „Küchenunfall“ ein Gericht verderben wurde. Dann muss beim Nachkochen genau gearbeitet und die Allergene, die nicht ausgewiesen waren, peinlichst vermieden werden.

Etwas einfacher ist es in einer Mensa ohne Vorbestellung. Da kann noch am Kochtag zusätzlich eine Allergenliste für die Speisen des Tages geführt werden und die Allergene kurz vor der Essensausgabe aktualisiert werden. Diese Listen sind dann auf Nachfrage in einer „Kladde“ einsehbar.

Alle Maßnahmen bedeuteten aber, dass sehr viel Zeit und Arbeit schon im Vorfeld aufgewendet werden musste. Fortbildungen waren notwendig, das Umschreiben der Speisepläne, Dokumentationen und die für die jeweilige Mensa notwendige Logistik mussten entwickelt werden.

Dazu kommt die Zusatzarbeit im laufenden Betrieb, auch der Einkauf muss entsprechend koordiniert werden.

In vielen Mensen ist es Tradition, von Eltern selbstgebackenen Kuchen anzubieten. Auch dieser Kuchen muss nun sorgfältig nach Allergenen ausgewiesen werden. Doch wer weiß denn schon, dass Sojabestandteile als Lecithin in vielen Margarinen enthalten sind? Dass tatsächlich jede einzelne Getreideart aufgeführt werden muss?

Es empfiehlt sich, die Kuchenbäcker/-innen zu schulen und ihnen vorbereitete „Kuchen-Allergenlisten“ zum Ankreuzen zur Verfügung zu stellen. Diese muss dann jedem gespendeten Kuchen beiliegen.

Ausgenommen von der Verordnung sind lediglich einmalige Kuchenaktionen wie bei Klassenfesten oder dem Weihnachtsbasar.

Kochen ohne Allergene?

Es ist leider zu beobachten, dass in vielen Presseartikeln das Thema Allergene vor allem als Bedrohung durch „falsches“ Essen behandelt wird. Selbstdiagnosen und Internetrecherchen in vermeintlich ernsthaften Foren führen vielfach dazu, dass mancher Verbraucher eine aus „Sicherheitsgründen“ sogenannte „allergenarme“ Ernährung praktiziert.

Milch? Oh, nur noch laktosefrei, man kann ja nie wissen! Brot oder Nudeln? Am liebsten glutenfrei, „... ich glaube, das vertrage ich nicht!“

Und tatsächlich war es noch niemals so einfach, sich mit entsprechenden Lebensmitteln einzudecken. Geradezu explosionsartig haben sich in kürzester Zeit in jedem Supermarkt die Regalmeter mit glutenfreien Getreideprodukten oder

laktosefreien Milchprodukten etabliert. Fähnchen am Regal drängen den Kunden geradezu, den beworbenen laktosefreien Käse zu kaufen. Dabei handelt es sich eigentlich um Etikettenschwindel – Hartkäse enthält sowieso so gut wie gar keine Laktose!

Man muss sich dabei klarmachen, dass hier ein Markt geradezu erschaffen wurde. Beinahe hysterisch wird in der Öffentlichkeit eine diffuse Angst vor drohenden Allergien geschürt. Printmedien, die es nicht so genau nehmen mit der Trennung von redaktionellen Beiträgen und sogenannten „Produktinformationen“, haben willfährig den Boden bereitet.

Allergien nehmen zu, das ist eine unwidersprochene Tatsache. Mögliche Ursachen liegen vielleicht darin, dass wir zu „sauber“ leben. In unserer keimarmen Umwelt wird das Immunsystem nicht mehr richtig „trainiert“, d. h. es kann Freund und Feind unter den Keimen nicht mehr unterscheiden. In der Münchner Universitätsklinik wurde nachgewiesen, dass Kinder, die Milch mit Rohproteinen trinken, weniger oft Asthma entwickeln.

Das heißt aber auch, dass es für alle Menschen, die keine Allergie entwickelt haben, ratsam ist, möglichst „reizvoll“ zu essen, also abwechslungsreich und mit vielfältigen Lebensmitteln!

Eine Ernährungsweise, die auf Allergene, die ja nur für Allergiker bedeutsam sind, ganz verzichtet, kann zur Mangelernährung werden.

Durch Verzicht auf glutenhaltige Produkte, also Getreideprodukte vom Brot bis Müsli, wird auch auf wichtige Spurenelemente wie Zink oder Magnesium verzichtet. Vollkornprodukte sind auch eine wichtige Quelle für die Vitamine der B-Gruppe.

Kein Fisch, keine Eier, Sahne, keine Nüsse, Sellerie oder Senf? Nicht nur wertvolle Inhaltsstoffe, auch Geschmack geht dann verloren!

In der Praxis

Schüler sind sich vor allem darin einig, dass das Essen in der Mensa gut schmecken soll. Eltern möchten, dass es gesund und möglichst ausgewogen sein soll, natürlich regional und saisonal gekocht wird.

Unter all diesen Gesichtspunkten kann in der Mensaküche auf die vielen Lebensmittel, die in der Allergen Kennzeichnungsverordnung aufgelistet werden, gar nicht verzichtet werden.

Milchprodukte, Eier, Fisch und Nüsse sind wertvolle Lebensmittel, die in der Ernährung Heranwachsender eine große Rolle spielen sollten.

Mensen müssen, entweder vom Zulieferer oder als Frischküche in Eigenverantwortung, der EU-Verordnung gerecht werden. Die Mensa in der Schule hat aber vor allem den Auftrag, gut und ausgewogen zu kochen.

Es kann nicht die Lösung sein, zum Beispiel nur noch glutenfreie Nudeln anzubieten. Auch weil das finanziell gar nicht zu stemmen wäre, würden sich doch die Beschaffungskosten auf ein Vielfaches belaufen.

Kennzeichnung ist Pflicht, das Gestalten der Speisepläne⁶ sollte aber in bewährter, ausgewogener Manier erfolgen.

Tobias wird an der Gemeinschaftsverpflegung künftig so teilnehmen können, wie es seine spezielle Allergie zulässt. Er kann sich informieren und entscheiden, welches Essen in der Mensa für ihn möglich ist.

Den Kuchen wird er aber auch künftig wohl lieber selbst mitbringen.

*Barbara Fröhlich
Meisterin der städtischen Hauswirtschaft
Fachwirtin für Organisation und Führung
Leitet hauptamtlich die „Mensa Am Berg“
im Bildungszentrum Wendlingen*

¹ Name geändert

² wikipedia.org/wiki/Zöliakie

³ Ledochowski M. et al: Fruktosemalabsorption, Ernährung/ Nutrition 2005; 29: 157-165

⁴ http://www.deutschlandradiokultur.de/bauchweh-durch-obst.993.de.html?dram:article_id=154554

⁵ GEO 05/2012

⁶ Musterspeiseplan: http://www.rbg-wendlingen.de/tvweb4/fileadmin/0schule/Speiseplan_KW51.pdf

Sagen Sie uns Ihre Meinung unter redaktion.sib@leb-bw.de

Geben Sie diese Zeitschrift auch an andere Eltern (-vertreter/-innen) weiter.

Ein Abo der Zeitschrift „Schule im Blickpunkt“ ist möglich!

<https://www.webshop.neckar-verlag.de/> Telefon +49 (0)77 21 / 89 87-0

Schule im Blickpunkt

Informationen des Landeselternbeirats Baden-Württemberg

gut und aktuell
informiert durch's Schuljahr
für nur € 12,-



Schule im Blickpunkt informiert engagierte Eltern und Elternvertreter, aber auch Lehrkräfte und Schulleitungen über Fragestellungen, Diskussionen und Beschlüsse des Landeselternbeirats. Themen, die Eltern beschäftigen, werden gut lesbar aufbereitet und diskutiert.

Eltern, die neu in die Elternvertretung gewählt wurden, erhalten durch **Schule im Blickpunkt** viele Hilfestellungen, Einblicke in diverse schulrelevante Themengebiete sowie Tipps für die alltägliche Elternarbeit.

Bei allem steht eine gute und konstruktive Zusammenarbeit aller am Schulleben Beteiligten im Vordergrund.

Abonnieren Sie **Schule im Blickpunkt** als Schule oder Elternbeirat für alle Klassenelternvertreter. Die Finanzierung kann über die Schule, die Elternbeiratskasse oder z.B. auch über Sponsoring geschehen.

Bleiben Sie informiert: Sofern Sie noch nicht zum Abonnenten- oder Empfängerkreis gehören, empfehlen wir Ihnen als interessierte Eltern, sich diese Zeitschrift für den eigenen persönlichen Gebrauch zu abonnieren.

Bestellcoupon ausfüllen und senden an:

Neckar-Verlag GmbH • D-78045 Villingen-Schwenningen

Telefon +49 (0) 7721/8987-0 • Fax -50 • E-Mail: bestellungen@neckar-verlag.de • Internet: www.neckar-verlag.de

Bestellcoupon

Hiermit bestelle ich auf Rechnung (zzgl. Versandkostenanteil)

___ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Jahresabonnement** € 12,-
___ Ex. *Schule im Blickpunkt* **Leseexemplar** € ---

Schule im Blickpunkt

- erscheint sechsmal jährlich
- 1. Ausgabe eines Jahrganges erscheint zum Schuljahresanfang

Jahresabonnement € 12,-
Einzelpreis € 2,50
jeweils zzgl. Versandkosten

Meine Anschrift

Kd.-Nr.: _____

Datum und rechtsverbindliche Unterschrift

Widerrufsrecht

Sie haben das Recht, binnen vierzehn Tagen ohne Angabe von Gründen diesen Vertrag zu widerrufen. Die Widerrufsfrist beträgt vierzehn Tage ab dem Tag, an dem Sie oder ein von Ihnen benannter Dritter, der nicht der Beförderer ist, die erste Ware in Besitz genommen haben bzw. hat. Um Ihr Widerrufsrecht auszuüben, müssen Sie dem Neckar-Verlag mittels einer eindeutigen Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax oder E-Mail) über Ihren Entschluss, diesen Vertrag zu widerrufen, informieren. Zur Wahrung der Widerrufsfrist reicht es aus, dass Sie die Mitteilung über die Ausübung des Widerrufsrechts vor Ablauf der Widerrufsfrist absenden.