



Die Frau mit dem steten Lächeln im Gesicht sagt Adieu

Pensioniert Mitte Dezember hatte mit Franziska Holzach eine KSK-Angestellte ihren letzten Arbeitstag, die diese Schule wie kaum jemand anders geprägt hat. Über 30 Jahre war sie das Gesicht, das im Sekretariat stets gut gelaunt und freundlich für alle möglichen Probleme Lösungen fand. Jetzt ist Franziska Holzach in Pension.

Lisa Schamberger

Die KSK ist eine sehr dynamische Schule, die sich stetig verändert, sei es durch eine neue Cafeteria, neue Schüler oder neue Stundenpläne. Jemand blieb über dreissig Jahre ein konstanter, unumstösslicher Teil dieser Gemeinschaft. Franziska Holzach war für die längste Zeit ein stetiger Ruhepol inmitten des oft chaotischen Schulalltages. Wenn sich wieder Menschen durch die Gänge der Schule zwängten, begleitet von Stimmengewirr und einer allgemeinen Hektik, öffnete man die Türe zum Sekretariat, trat hinein und

Am meisten werde ich den Austausch mit den Menschen hier vermissen.

Franziska Holzach

Boom: Stille. All der Wirrwarr war ausgeblendet, dann traf man auf ein warmes Lächeln, ein freundliches «Hallo!» ihrerseits. Schon hatte man Franziska Holzachs Welt betreten.

Begeistert vom Familiären

Wenn man sie danach fragt, sagt Holzach, sie glaube, dass die KSK eine besondere Schule sei, weil sie ein Sicherheitsnetz habe wie kein anderer Ort. «Man kennt alle Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler mit Namen und ihrer Klasse.» Teilweise habe sie sogar ganze Laufbahnen von Schülern verfolgt, gesteht sie. Etwas, was bei ihr Eindruck hinterlassen hat, ist die familiäre Einstellung, welche sie als

Superpower der Schule in Erinnerung behalten wird. «Ich mag die herzliche, eher kleine Umgebung, welche mit Sicherheit zu einer produktiven und positiven Stimmung verhilft.»

Viele lange Nächte

Vieles, was heute an der Schule selbstverständlich ist und einfach so geschieht, ist Franziska Holzach zu verdanken. Dieses Sicherheitsnetz, welches sie als so einzigartig der KSK zuschreibt, konnte nur durch ihr unermüdliches Organisieren und Managen entstehen. Holzach hat die Kantonschule Kreuzlingen geprägt, sei es durch ihre grosse Arbeit beim Eintragen von Noten oder durch die roten Weihnachtskugeln, die sie pflichtbewusst jedes Jahr im Sekretariat aufgehängt hat.

Viele grosse und kleine Ereignisse in ihrem Arbeitsalltag haben wiederum Holzachs Erinnerungen an die KSK geprägt. Da gab es lange Nächte, welche den Aufnahme- und Maturaprüfungen geschuldet waren. Manchmal kommen ihr die Schülerausweise in den Sinn, die sie alle von Hand schreiben musste. Oder ein kurioser Vorfall, bei dem ein Betrüger versucht hat, mehrmals, einen Aktenvernichter zu «entführen», um dafür Geld zu bekommen. «Manchmal konnten es auch einfache, zwischenmenschliche Erlebnisse mit Schülern und Lehrern sein, die ich nicht vergessen werde», ergänzt sie.

Anfangs ohne Computer

An der Schule angefangen hat Franziska Holzach vor mehr als dreissig Jahren eher zufällig als Aushilfssekretärin, befristet



Bild: Corina Tobler

So kennt man Franziska Holzach: Wer das Sekretariat bis zu ihrem letzten Arbeitstag im Dezember betrat, wurde mit diesem Lächeln empfangen.

auf wenige Monate. Geblieben ist sie unter anderem, weil es für sie eine ideale Stelle war, um arbeitstätig zu sein und gleichzeitig ihre Kinder grosszuziehen.

Auf die Frage nach den ersten Jahren an dieser Schule und was sich bis heute an dieser alles verändert hat, kann sie so einiges erzählen. Zuerst waren sie nur zu zweit in der Schulverwaltung. «Am Montag hatten wir den ganzen Tag geschlossen und sonst meis-

tens nur vormittags geöffnet», berichtet sie. Dann lacht sie: «Das meiste könnt ihr euch eigentlich gar nicht mehr vorstellen. Es war wahnsinnig! Als ich hier angefangen habe, hatte ich noch nicht mal einen eigenen Computer. Vieles haben wir von Hand gemacht und in den Herbstferien nahm ich die Zeugnisse der Schüler mit nach Hause, um jede einzelne Note auf Karteikarten abzuschreiben.» Weiter erklärt sie mit einem Schmunzeln:

«Wenn ein Lehrer krank war, hat man Zettelchen vor das Sekretariat geklebt und dann gehört, wie die Schüler jauchzten: Juhu, die Stunde fällt aus!»

«Muss mit der Zeit gehen»

Nach ihrer Erinnerungsreise zieht Franziska Holzach das Fazit: «Das Büro hatte früher noch eine Schreibmaschine. Von dieser vielen Handarbeit bis heute, wo man sich online anmeldet und alles dort abrufen kann, habe ich Riesen-

schritte miterlebt.» Um bei diesen zahllosen Veränderungen auf dem neusten Stand zu bleiben, muss man eine gewisse Freude am Unbekannten haben und gerne Neues lernen. Stolz erklärt Holzach, sie glaube, sie habe diese Aufgabe gemeistert und sich gut dabei geschlagen. Sie blickt zufrieden zurück auf die Veränderungen, die sie an der Kantonsschule miterlebt hat: «Andere Zeiten bringen andere Möglichkeiten. Ich denke,

man muss einfach immer mit dem Lauf der Zeit gehen.» Auf die Frage, was sie gerne in der Zukunft dieser Schule sehen würde, antwortet sie: «Ich wünsche mir, dass die Kanti so persönlich bleibt, wie sie jetzt ist und die Schülerinnen und Schüler immer gerne an die Schule kommen.»

Erst einmal Pause machen

Nach ihrer eigenen Zukunft gefragt, ist sie eher noch unsicher, was auf sie zukommen wird. Zuerst einmal will Franziska Holzach gar nichts machen. «Nachdem ich so lange gearbeitet habe und Kinder grosszog, ist es einmal an der

Es ist schwierig, das alles abzugeben. Aber man ist irgendwann ausgebrannt.

Franziska Holzach

Zeit, zu pausieren und zu entspannen. Dann muss ich überlegen, wie es weiter geht. Vielleicht suche ich etwas Soziales oder einen kleinen Job in einem Museum zum Beispiel.» Freuen würde sie sich auch darüber, ihre Sprachkenntnisse wieder anzuwenden, dabei auch England und Frankreich zu besuchen. Fest steht aber: «Ich will nicht zu viel reisen. Als ich jünger war, habe ich das schon genug gemacht, habe Australien erkundet und im Ausland gelebt.» Zum Zeitpunkt des Interviews beschäftigte Franziska Holzach eher ihr Abschied von der Kanti. Auf ihre Pension blickt sie mit gemischten Gefühlen. Sie hat Respekt da-

vor, von ihrem hektischen Alltag, in dem immer etwas lief, direkt auf null herunterzufahren. Aber auch hier anerkennt sie: «Ich denke, das ist eine Art Prozess. Auf der einen Seite habe ich so lange das Sekretariat gemacht, dass es schon schwierig ist, das alles weiterzugeben. Viel Freude hatte ich immer an dem Kontakt mit Schülern und Lehrern und ich habe gerne Elterngespräche geführt. Andererseits ist jetzt auch die Zeit gekommen, dass wieder jüngere Leute ranmüssen. Irgendwann ist man auch einfach ausgebrannt.» Franziska Holzach betont, dass sie am meisten den stetigen Austausch mit Lehren, Schülern und Mitarbeitern vermissen wird.

Deshalb will sie den Menschen an der Kantonsschule Kreuzlingen auch etwas mitgeben: «Ich wünsche mir, dass alle gesund bleiben und ihr Leben geniessen. Diese Dinge kann man sich nicht kaufen und trotzdem sind sie am wichtigsten.»

Nachfolgerin

Im Januar trat Anja Hardt-Wronna ihre Stelle als Nachfolgerin von Franziska Holzach an. Herzlich willkommen! (red)



Bild: tb

Anja Hardt-Wronna.



Schlusspurt in der renovierten Mensa

Fortschritt Der Umbau der Mensa schreitet voran. Böden wurden verlegt, Schreiner waren am Werk und Technik wurde installiert. Die neue Abwaschküche für die Mensa ist fast fertig und der Velokeller bekam ein Upgrade. Laut Plan soll die Mensa in der Woche nach den Sportferien betriebsbereit gemacht werden.

Julia Then

Auch im zu Ende gehenden Quartal war im Schulbetrieb von den intensiven Bauarbeiten wenig zu spüren. Dennoch war vor und nach den Weihnachtstagen auf der Baustelle einiges los. Die Fussbodenheizung im Bereich der Cafeteria wurde erfolgreich im Unterlagsboden, also unter den Bodenplatten, installiert.

Tür neu positioniert

Des Weiteren wurde der neue Boden darüber noch vor Weihnachten erfolgreich verlegt, und der Schreiner begann auch schon mit seinen Arbeiten an der Ausgabe, den Wandverkleidungen und der Automatenfront. «Der Ausgabebereich der Mensa wurde durch einen neuen Rollladen komplettiert, zudem wurde die Lüftungs- und Technikdecke montiert», erklärt Bauleiterin Teresa Goessl von der Ryf Partner Architekten AG.

Die Eingangstür zur Mensa wurde an ihrer neuen Position unterhalb der Treppe, die zum Lehrerzimmer führt, eingebaut. Die Treppe wurde brandschutztechnisch verbessert. Zudem wurde die Aussenfassade des B-Gebäudes beim Mensaausgang abgedichtet, wonach die Betonplatten im Aussenbereich wieder an ihren ursprünglichen Ort gelegt werden konnten.

IT wird vor Lärm geschützt

In der Abwaschküche, die im früheren Bühnenvorraum der Aula sowie dem Mensa-Lager entsteht, gibt es ebenfalls Neuigkeiten. Auch dort wurden die Lüftungsdecke und die Technik bereits vorbereitet. Die neue Wandverkleidung wurde montiert, der Plattenboden ist verfugt, und die Türzargen wurden eingebaut. Die Türblätter werden zum Schluss eingehängt, damit sie nicht verkratzen. Um die Lautstärke fürs IT-Team im Nach-



So sah der Blick in die Mensa-Ausgabe (Richtung Hof) im Herbst aus.

barraum bei vollem Betrieb zu minimieren, wurde eine Dämmung hinter der Wandverkleidung an der Wand zum IT-Zimmer eingebaut.

Neue Lüftungszentralen

Die Aula dient immer noch als Abstellraum für den Hausdienst. Das soll sich jedoch ändern, denn im Velokeller wurden zusätzliche Lageräume und ein Raum mit Tischen und Spinden für den Hausdienst geschaffen. Dort wurden, wie in vielen anderen der bearbeiteten Räume, auch Lüftungskanäle installiert. «Es war eine Herausforderung, dass die Kanäle so passen, wie sie es jetzt tun, aber da haben die Jungs einen guten Job gemacht», erzählt Teresa Goessl. Sie ergänzt, es seien dort auch



Bilder: Julia Then

Im Januar sehen Decke und Wände bereits ganz anders aus.

Türen und Wandstücke entfernt worden, um eine neue Lüftungszentrale zu schaffen. Davon wird es zwei geben: eine im Velokeller und die andere neben dem Lehrerzim-

mer im ersten Obergeschoss. Diese ist für die Lüftung des Büro-, Ausgabe- und Mensabereichs zuständig. Der zweite neue Monoblock im Velokeller ist für die Lüftung der Ab-

waschküche und des Schulleitungsbereichs. Von den beiden Bereichen führen nun grosse Lüftungskanäle unter der Decke im Erdgeschoss und entlang der Wand durch zwei grosse Aussparungen bis runter in den Kriechkeller, von wo sie dann durch den Elektroraum in den Lüftungsraum im Velokeller führen.

Möblieren nach den Ferien

Trotz der vielen Arbeiten blieb man ablaufenden Quartal im Zeitplan und die Fertigstellung der Mensa ist aufs Ende der Sportferien geplant. Nach den Ferien wird sie durch den Hausdienst möbliert und die Aula als Lagerraum geleert. Die Automaten sollten bereits direkt nach den Ferien in Betrieb sein.



Bild: Julia Then

Die Betonplatten vor der Mensa wurden mittels Bagger repositioniert.



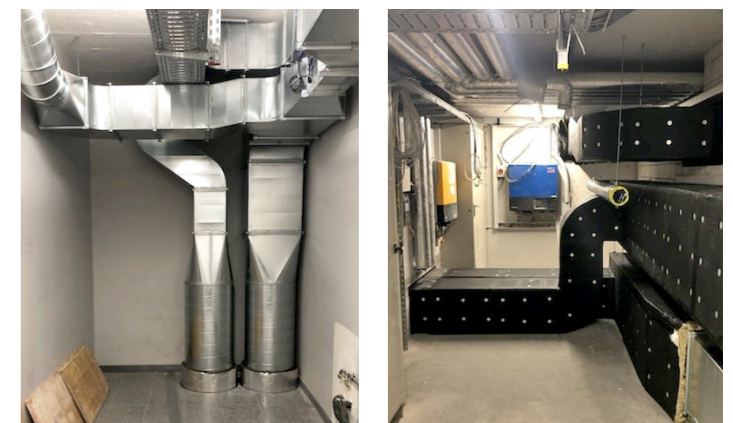
Bild: Julia Then

Der Ausgabebereich mit dem neuen, geheizten Boden.



Bild: zVg

Die neue Abwaschküche ist bereits teilweise ausgestattet.



Bilder: zVg

Die Lüftungskanäle aus der Abwaschküche sind im EG eckige, silberne Rohre an der Decke. Im UG laufen sie (mit schwarzer Brandschutzdämmung) in die Elektrozentrale (rechts der Rohre).



Bild: Julia Then

Teresa Goessl mit einem Arbeiter in der Lüftungszentrale.



Bei diesen Rezepten wird einem warm ums Herz

Kulinarisch Trotz der winterlichen Kälte zieht es gerade auch in den Sportferien viele ins Freie. Damit man sich kulinarisch wieder etwas aufwärmen kann, haben **Dana Kirstein** und **Yara Lüdin** zwei Rezepte für kalte Tage bereitgestellt.

Panettone

Dieses traditionelle Gericht aus Italien gehört im Januar einfach dazu.

Zutaten

- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 150 g Rosinen oder Schokolade
- 1 Vanilleschote
- 250 g Butter
- 170 g Zucker
- 6 Eier
- 1 TL Zitronenschale
- 1 TL Orangenschale
- 550 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 50 g Zitronat
- 50 g Orangeat
- dazu etwas Puderzucker zum Bestreuen, etwas Mehl zur Teigverarbeitung, etwas Butter für die Form

Zubereitung

Erstens: Milch im Topf lauwarm werden lassen. Hefe darüber bröseln und eine Prise Zucker hinzugeben. Mit einer Gabel kurz durchrühren, dann die Masse ca. 5 Min. ziehen lassen. Rosinen in einen Topf geben und kurz köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Zweitens: Mark der Vanilleschote auskratzen und mit Butter, restlichem Zucker und Eiern verrühren. Zitronenschale und Orangenschale darunter rühren. Mehl mit Salz vermischen und die Hefemasse hinzugeben. Butter-Zucker-masse ebenfalls hinzugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Drittens: Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben



Bild: Dana Kirstein

Der Panettone, den Dana Kirsteins Familie diesen Januar nach dem angegebenen Rezept gebacken hat.

und mit den Händen weiter durchkneten. Danach kein Mehl mehr hinzufügen. Teig zurück in die Schüssel legen und abgedeckt bei warmer Temperatur ca. zwei Stunden aufgehen lassen (oder bis sich der Teig verdoppelt hat).

Viertens: Teig nochmal kurz kneten und nach und nach Rosinen, Orangeat und Zitronat kurz unterkneten. Eine Springform (mit Ø 20 cm) ein-

fetten. Teig hineingeben und nochmal zugedeckt 60 Minuten aufgehen lassen.

Fünftens: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Puder- oder Hagelzucker auf den Teig streuen und den Panettone im vorgeheizten Ofen während ca. 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Vollständig ab-

kühlen lassen. Tipp: Damit der Teig nicht überläuft, mit den Händen etwas abnehmen, sobald er beim Ruhen zu hoch wird.

Serviervorschlag

Je nach Bedarf 150 bis 250 g weisse Schokolade schmelzen und auf dem Panettone verstreichen. Mandarinen in kleine Stückchen schneiden und darauf verteilen. Verfestigen lassen und geniessen. (dk)

Chai-Tee

Chai-Tee bedeutet wörtlich übersetzt Tee Tee, denn «Chai» kommt vom chinesischen «Cha» für «Tee». In vielen Sprachen der Welt wird Tee als Chai oder Cha bezeichnet. Der Chai, der hier vorgestellt wird, kommt aus Indien und heisst eigentlich «Masala Chai», was übersetzt Gewürztee bedeutet.

Er besteht aus nicht aromatisiertem, schwarzem Tee mit Gewürzen und, auf Wunsch, Milch. Die Gewürze sind klassischerweise Zimt, Karda-

mom, Ingwer, Nelken, Pfeffer, Fenchel und Anis. In Indien, wo er ursprünglich herkommt, wird der Tee zu jeder Tageszeit konsumiert und ersetzt teils sogar ganze Mahlzeiten. Viele Inder trinken ihren Chai-Tee ungesüsst, denn als der Tee aufkam, tranken nur die niederen Arbeiter Tee mit Milch oder Zucker.

Seit Jahrhunderten schätzen die Inder die wohltuende Wirkung des Chai, denn er belebt und die sanft-würzige Wärme des Tees macht ihn zu einem spannenden Erlebnis. So ist er auch hier inzwischen zu einem Klassiker geworden, der häu-



Bild: Pixabay

Der Chai muss vor dem Servieren gesiebt werden.



Bild: Yara Lüdin

Yara Lüdens Chai-Tee, in diesem Fall ohne Milch und Zucker.

fig in Lokalen angeboten wird und auch sehr einfach selbst zubereitet werden kann. Der Chai gilt als anregend und gut für die Gesundheit, denn die enthaltenen Gewürze sind schon seit Jahrhunderten Bestandteil von Arzneimitteln.

Zutaten

- 1 Liter Wasser
- 30 g Frischer Ingwer
- 3 Kardamomkerne
- 1 Zimtstange
- Nelken
- 1 Chilischote/Chiliflocken
- 2 Beutel Schwarztee

- 5 EL brauner Zucker (optional)
- ca. 4 dl Milch (optional)

Zubereitung

Wasser mit den Gewürzen und dem Tee in einem Topf aufkochen und 10 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Dann Milch und Zucker dazugeben und erneut aufkochen.

Serviervorschlag

Den Chai absieben und heiss servieren. Am besten in einem gemütlichen Stuhl mit viel Zeit geniessen. (yl)