



## Gutenberg-Tea



### CAGGTUS, Rumänien & Abschlussprüfungen - Aktuelles vom Gutenberg

Nach einem erfolgreichen Wochenende auf der Buchmesse ist die Gutenbergschule auch auf dem Gaming-Festival CAGGTUS mit einem Stand vertreten. Also schaut gerne mal vorbei, wenn ihr Lust habt (mehr dazu findet ihr unten).

Auch die Koffer werden bald gepackt, da einige Schüler und Schülerinnen bereits nächste Woche für ein Erasmusprojekt nach Rumänien aufbrechen - gute Reise! **Aufgepasst:** Am 22.04.2026 findet von 9.30-13.30 Uhr in der Schulbibliothek eine Rätsel-Veranstaltung, die Championships, statt. Komm gern mit deinem Team (max. 3 Personen) vorbei!

Und allen, die bald ihre Abschlussprüfungen schreiben, wünscht die Redaktion der Guten viel Erfolg!

## Bild der Woche



Foto: Canva, Gestaltung: Redaktion

### Die Bärlauch-Saison hat begonnen!

#### Bärlauch-Counter:

Wie oft kam das Wort "Bärlauch" in dieser Ausgabe vor?

Lösung: siehe unten



## Nett hier, aber waren Sie schon mal...

### ...bei dem CAGGTUS Festival in Leipzig?

Lust auf Zocken, Spaß, Games und spannende Events? Dann bist du auf dieser Messe genau richtig! Vom **17.-19. April** kann man auf der Leipziger Messe bei diesem Gaming-Festival viel erleben: In der Entertainment Area erwartet dich u. a. neben einer Expo auch eine Eventbühne mit vielfältigem Programm. Die Stream Area ist ebenfalls einen Besuch wert!

Freu' dich außerdem auf die größte LAN-Party Deutschlands, bei der in Turnieren sowie mit- als auch gegeneinander angetreten werden kann.

Des Weiteren gibt es zahlreiche Stände und viele andere coole Events.

**Aufgepasst:** Die Gutenbergschule ist ebenfalls mit einem Stand vertreten (Expo-Bereich, Halle 3). Also, auf zum CAGGTUS Festival!


[www.leipzig.de](http://www.leipzig.de)

### ...in Leipzig während der Bärlauch-Saison?


Die hat nämlich wieder gestartet! Und aus der Pflanze kann man so einige tolle Sachen machen, z. B. Bärlauchbutter, Bärlauchöl, Bärlauchpesto oder als Bestandteil von einem leckeren Salat oder Soßen.

In und um Leipzig gibt es viele Gebiete, in denen Bärlauch wächst, vor allem der Auwald ist dafür bekannt.

Wenn du also Lust hast, Bärlauch zu pflücken, dann lohnt es sich auf jeden Fall, in verschiedene Wälder in Leipzig zu schauen. **Doch aufgepasst!** Es gibt ein paar Regeln, die beachtet werden müssen:

 Du darfst nicht zu viel Bärlauch pflücken, nur in **kleinen Mengen** (ca. die Größe eines Handstraußes), auch nur für den **eigenen Bedarf**.

 In Naturschutzgebieten darf **nicht** gesammelt werden.

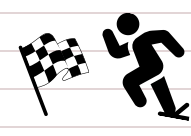
 Werden diese Regeln nicht befolgt, drohen hohe Geldstrafen!

Also immer schön auf die Regeln achten - und den Bärlauch **nicht mit anderen giftigen Pflanzen verwechseln**, deren Blätter sich sehr ähneln!

[www.oekoloewe.de](http://www.oekoloewe.de); [www.leipzig.de](http://www.leipzig.de); [www.forstpraxis.de](http://www.forstpraxis.de)

## Was geht? Was los?

DIESES WOCHENENDE

- Kräuterwanderung mit Bärlauch Frühstück**, 18.04.2026, 10.00 Uhr  
📍 Wildpark Leipzig
- Tatort Leipzig - die Krimtour**, 18.04.2026, 17.00 Uhr  
📍 bei Leipzig Details
- Otaku Anime Party**, 18.04.2026, 22.30 Uhr  
📍 Täubchental
- 48. Leipziger Marathon**, 19.04.2026, 10.00 Uhr   
📍 Stadtgebiet Leipzig
- Floh- & Pflanzenmarkt**, 19.04.2026, 11.00-16.00 Uhr  
📍 TV-Club
- Gruseltour**, 19.04.2026, 20.30 Uhr  
📍 am Augustusplatz

## Schmecken lassen!

### Das heutige Thema: Bärlauch

#### Bärlauchpesto (ca. zwei Gläser)

100g Bärlauch                      100ml Olivenöl  
50g geriebener Parmesan      50g Pinienkerne

Den Bärlauch waschen, abtrocknen und grob hacken. Danach alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern und in saubere Gläser abfüllen. Und dann das Pesto schmecken lassen!

#### Bärlauchbrot

Butter oder veganes Backfett zum Einfetten  
50g Bärlauch                      500ml lauwarmes Wasser  
1 Würfel Hefe                      500g Dinkelmehl  
100g Sesam                        20g gehackte Haselnüsse  
1 TL Salz                            2 Ei Balsamico Bianco  
Kastenform (25-30 cm)

Den Bärlauch klein hacken. In einer Schüssel die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, danach alle anderen Zutaten unterrühren. Den flüssigen Teig in die eingefettete Kastenform geben und für ca. eine Stunde ohne Vorheizen bei 200° C Ober/Unterhitze backen. Schmecken lassen!

[www.gaumenfreundin.de](http://www.gaumenfreundin.de)

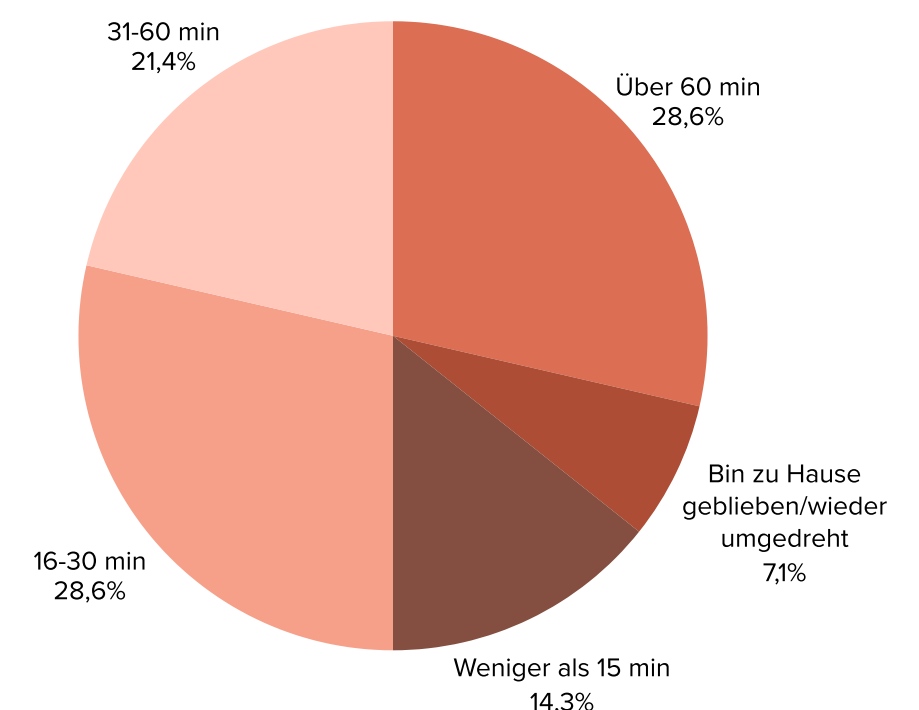
## Deine Stimme



### Auswertung der letzten Umfrage

In der letzten Umfrage wollten wir von dir wissen, wie du den Streik des ÖPNVs im Februar erlebt hast.

### Wie lange hast du (bei erfolgreicher Anreise) gebraucht?



### Wie war dein Schulweg? Welche Hindernisse musstest du überwinden und welche Abenteuer überstehen?

"Im Dunkeln durch den Wald"

"Viel zu kalt"

"Ich habe es erst gar nicht versucht haha"



Die neue Folge "Was würde Gutenberg tun?" findet ihr hier!



Unsere **aktuelle Ausgabe** gibt's auch online.  
Nächste Ausgabe: **KW 17**

Bärlauch-Counter:

21

#### Impressum

Gutenbergschule, Berufliches Schulzentrum der Stadt Leipzig, Gutenbergplatz 8, 04103 Leipzig  
Telefon: 0341 96442-0, E-Mail: [info@gutenbergschule-leipzig.de](mailto:info@gutenbergschule-leipzig.de)  
Verantwortliche Lehrerin: Frau Skorik; Redaktion: Theresa Fällner, Maria Päsche, Sophie Zirm, Franka Zühlsdorff, Daniela Janz  
Internetquellen:  
<https://www.leipzig.de/kultur-und-freizeit/veranstaltungen/eventsingle/event/CAGGTUS-leipzig-2026-gaming-festival>  
<https://www.oekoloewe.de/umweltpolitik-naturschutz-detail/leipzig-baerlauch-auwald.html>  
<https://www.leipzig.de/kultur-und-freizeit/veranstaltungen/termine-dieses-wochenende>  
<https://www.leipzig.de/leben-in-leipzig/natur-und-umwelt/parks-waelder-und-friedhoefer/stadtwald-und-auenwald/baerlauch-sammeln>  
<https://www.forstpraxis.de/eimerweise-baerlauch-gekaut-hohe-strafen-bei-verstoss-gegen-handstraus-regel-21873>  
<https://www.gaumenfreundin.de/baerlauchpesto-rezept-zum-selbermachen/>  
<https://www.gaumenfreundin.de/baerlauchbrot-mit-dinkelmehl/>  
Bildquellen: Canva