

Schulsachen

Schulmagazin der Rudolf Steiner Schule Remscheid
Schuljahr 2016/2017 · Mai 2017

1
Frühling

Der Geheime Garten



Frau Lenz geht.
Handwerkerfest
Rund ums Ei

Lehrervorstellung:

Caroline Lutz





Herausgeber

Öffentlichkeitsarbeitskreis und
Verwaltung der Rudolf-Steiner-
Schule Remscheid e.V.

Schwarzer Weg 9
42897 Remscheid

Internet:

www.waldorfschule-remscheid.de

E-Mail:

Rudolf-Steiner-Schule-RS@t-
online.de

Telefon:

02191 667811

Fax:

02191 666001

Spendenkonto

8204500, Waldorfschulverein
Remscheid, BFS, BLZ 37020500

Ansprechpartner

für Verwaltung:

Herr Clemens, Frau Burghoff

für Öffentlichkeitsarbeitskreis:

Heike Drechshage, Udo Wehr

für die Schulsachen:

Herr Ungruhe

Redaktion

Rebecca Jahn

Beate Kuhnert

Karen Schulz

Anna Marquart-Horstmann

Helmward Ungruhe

Layout

Jörg Niehaus

Fotos

Holger Schlichting

Helmward Ungruhe

Anna Marquart-Horstmann

Erika Ungruhe-Sato

Oliver Kienitz

Die Schulsachen sind das quartalsmäßig erscheinende Schulmagazin der Rudolf-Steiner-Schule, Remscheid. Hier werden anstehende Veranstaltungen, Arbeitskreise und Elternabende bekannt gegeben. Lehrer stellen sich vor, Strukturen der Schule werden transparenter gemacht, und es werden Rückblicke auf die vergangenen Ereignisse gegeben. Sie verstehen sich aber auch als Kommunikationsorgan, zu dem jeder etwas beitragen kann. Einsendungen aller Art aber bitte mit Namen versehen. Ihre Artikel bitte als unformatierten Text – geschrieben in einem beliebigen Textverarbeitungsprogramm – per E-Mail an: schulsachen@waldorfschule-remscheid.de – oder Stick oder CD im Büro abgeben – oder (falls nicht digitalisiert) in den Schulsachen-Briefkasten werfen.

**Die nächsten »Schulsachen«
erscheinen voraussichtlich
nach den Sommerferien.**



Uns gibt's immer noch für
2 € pro Stück im Schulbüro!

Eine Nachricht, die viele bewegt hat. Unsere langjährige Musiklehrerin Frau Lenz hat unsere Schule zum Mai verlassen. Damit endete eine lange und sehr erfolgreiche Zusammenarbeit, in der Frau Lenz nicht nur durch ihr musikalisches Wirken, sondern auch durch ihre Persönlichkeit unser Schulleben entscheidend mitgeprägt hat.

Frau Lenz geht

Angefangen hat alles, als ihr erster Sohn Moritz 1994 eingeschult wurde und man bald auf die musikalischen Qualitäten der diplomierten Cellistin



Sie hat die Musik an unserer Schule wie niemand sonst geprägt.

aufmerksam wurde. So wurden ihr zunächst mehrere Klassenorchester übertragen, bis sie über den Vertretungsunterricht auch in den regulären Musikunterricht rutschte. Im Jahre 2004 folgte dann die Festanstellung als Musiklehrerin. Gleich machte sich Frau Lenz an den Ausbau ihres Lieblingsprojektes, der Streicherklasse. Dieses Projekt

war so erfolgreich, dass man sich 2012 entschied, die Streicherklassen für alle Schüler der zweiten und dritten Klassen obligatorisch zu machen. Heute gehören sie wie selbstverständlich zum Kanon des musikalischen Angebotes unserer Schule und bilden den Grundstock für die weitere, ebenfalls maßgeblich von Frau Lenz vorangetriebene, klassische Grundausbildung der Schüler. So leitete sie viele Jahre das Mittelstufenorchester und zeitweise den Mittelstufenchor. Dabei sorgte sie aber auch immer dafür, dass die Schüler den Dunstkreis unserer Schule verlassen und in die Vielfalt der musikalischen Welt hineinschnuppern konnten. Viele Schüler entwickelten auf den Orchesterfahrten eine enge Bindung zur Musik und durften außerdem zahlreiche Konzert- und Opernbesuche miterleben. Ebenso interessant waren die Begleitungen der Klassenspiele, die häufig von Frau Lenz geleitet wurden, die vielfältigen Auftritte vom internen Vorspiel über Auftritte bei allen schulischen Festivitäten und Konzerten vom Altenheim bis zum Allee-Center. Neben dem unschätzbaren Wert für die musikalische Bildung der Schüler, waren dies natürlich auch häufig Events mit großer

Außenwirkung. Unvergessen ist auch der Schüleraustausch mit der Waldorfschule Odense, aus dem sich auch weitere Schülerkontakte entwickelten und das großartige Konzert in unserer Schule. Eine Krönung des öffentlichen Wirkens stellten sicher die vier Orchesterbegegnungen dar, von denen die letzten zwei mit beeindruckenden Darbietungen u.a. der Moldau und Dvoraks Danzon von Marquez unter großem öffentlichen Interesse an unserer Schule und in Radevormwald ausgetragen wurden. Daneben kommt Frau Lenz zusammen mit Herrn Hölzle-Schulze das Verdienst zu, die AGIL von der anfänglichen „Auswahl“ zwischen Cello und Querflöte zu einem umfangreichen Angebot von Instrumentalunterricht, die man heute an unserer Schule wahrnehmen kann, auszubauen.

Es fällt schwer, die Summe dieses 23jährigen Schaffens, mit dem Frau Lenz die Musik an unserer Schule wie niemand sonst geprägt hat, zusammenzufassen.

Vor allem aber hat sie durch ihre klare Positionierung für eine klassische Ausrichtung und ihr immer glaubwürdiges, unermüdetes persönliches Engagement, das noch durch ihre offene und heitere Art verstärkt wurde, vielen jungen Menschen ein Beispiel gegeben. Verständlich, dass die Verabschiedung vom Orchester, aber auch vom Elternrat und dem Kollegium tränenreich ausfiel.

Frau Lenz wird uns fehlen. Wir wünschen ihr alles Gute für die Zukunft!

Helmward Ungruhe



*Musik
verbindet
und
öffnet die
Herzen*

und beendete dort mein Studium mit der Künstlerischen Reifeprüfung in den Fächern Violine, Kammermusik und Instrumentalpädagogik.

Während meiner Studienzeit unterrichtete ich und spielte in verschiedenen Orchestern. Besonders mit dem Robert-Schumann-Kammerorchester unternahmen wir häufig Konzertreisen, da wir regelmäßig das Eurythmie-Ensemble aus Stuttgart begleiteten. Wir reisten nach Basel, Zürich, Dornach, Berlin und noch in viele andere Städte und ich lernte so viele Konzertsäle und die Eurhythmie kennen. Nach dem Studium kehrte ich mit meinem Mann nach Odenthal zurück. Dort wohne ich noch jetzt und habe drei inzwischen große Kinder.

Natürlich gibt es außer dem Geigenspiel auch noch viele andere Dinge, die mich interessieren und die ich gerne mache. Ich liebe ausgiebige Spaziergänge durch den Wald, Inliner fahren und probiere dann und wann neue Kochrezepte aus, die ich mit der

Frau Lutz kommt

Liebe Schüler und liebe Eltern,

ich bin Caroline Lutz und unterrichte an dieser Schule Violine und die Viola.

Im neuen Schuljahr werde ich nunmehr auch als Musiklehrerin mein Unwesen treiben und möchte mich bei dieser Gelegenheit vorstellen. 1967 in Leverkusen geboren, wuchs ich in Odenthal auf und besuchte das Freiherr-vom-Stein Gymnasium in Leverkusen. Mit acht Jahren erhielt ich meinen ersten Geigenunterricht (mein Geige spielender Opa war mein Vorbild),

musizierte auf der Blockflöte und brachte mir das Klavier spielen selber bei. Musikmachen nahm immer einen großen Platz in meinem Leben ein. Auch dem Sport galt lange Zeit mein Interesse. Leichtathletik und Turnen waren meine Favoriten. Das musste ich leider stark einschränken, als ich mir mit 14 Jahren in den Kopf setzte, Musik zu studieren. Das Üben nahm zu viel Zeit in Anspruch. Ich verfolgte dieses Ziel bis zum Abitur, studierte zunächst in Düsseldorf, wechselte dann an die Folkwang-Universität der Künste in Essen

Familie und mit guten Freunden auf Tauglichkeit prüfe.

Im neuen Schuljahr freue ich mich auf eine inspirative, musikalische Zusammenarbeit mit den Schülern, den Eltern und der Schule.

Musik verbindet und öffnet die Herzen!

In diesem Sinne ...

Ihre/Eure Caroline Lutz

Liebe Schüler und Eltern,

unsere Fundsachen-Kisten haben sich wieder reichlich gefüllt.

Jacken, Sweatshirts, Sweatjacken, T-Shirts, Mützen, Schals, Schlüssel, Butterbrotdosen, Stofftiere etc. sind zahlreich vorhanden.

Schaut doch bitte mal zwischen 8:00 und 13:00 Uhr im Schulbüro vorbei, vielleicht kann das eine oder andere Fundteil wieder an seine Besitzer zurück.

Alles was bis zu den Sommerferien nicht abgeholt wird spenden wir an den Kinderschutzbund Remscheid/Wermelskirchen!

*Liebe Grüße
Das Schulbüro*

Teppich-Sharing

Machen Sie mit beim Teppich-Sharing.

Wir suchen für den Herbstbasar Menschen die im Messebau tätig sind und uns gut erhaltende ausrangierte Teppiche besorgen können.

Diese Teppiche sollen bei Schulveranstaltungen, wie z.B. Herbstbasar etc. als Schutz des Parketts im kleinen Saal dienen. Das wäre ein guter Einsatz um Ressourcen zu sparen. Denn wir haben nur diese eine Welt.

Helfen Sie mit.

Kontakt unter:
knobel-bruecher@web.de

*Im Auftrag des
Veranstaltungskreises*

Monika Knobel-Brücher

Stellenanzeigen aus dem Veranstaltungskreis

Auch wenn diese Stellenanzeigen natürlich mit einem „Zwinkern“ verfasst sind, benötigen wir für diese Aufgaben tatsächlich Unterstützung. Im Rahmen der Elternhausabfrage zur Kreismitarbeit ist dem einen oder anderen vielleicht aufgefallen, dass ihm die aktive Mitarbeit in einem Kreis zwar fehlt, aber zeitlich nur schwer umzusetzen ist. Hier bieten wir die Möglichkeit, sich nur punktuell zu bestimmten Zeiten einzubringen, ohne den Druck von regelmäßigen Treffen über das ganze Jahr.

Über zahlreiche Rückmeldungen aus der Elternschaft würden wir uns sehr freuen. Wir suchen Mitstreiter, die auf der Suche nach einer sinnvollen Aufgabe im Lebensraum Schule sind! Wir bieten sinnvolle Aufgaben mit überschaubarer Zeiteinteilung.

Der Veranstaltungskreis organisiert seit Jahren erfolgreich die an der Schule stattfindenden Feste mit einem festen Kreis aus Klassenvertretern. Zusätzlich zu unserem festen Team benötigen wir punktuelle Unterstützung in einzelnen Bereichen, u.a.:

Koordinator/in für das Handwerkerfest

Wir benötigen eine/n neue/n Teamplayer, der/die die Koordination des Handwerkerfestes eigenverantwortlich in die Hand nimmt. Für eine gute Einarbeitung und größtmögliche Unterstützung durch die Vorgängerin und den Kreis ist gesorgt. Die Wirkungszeit ist in etwa von Januar bis zum Fest zwischen Osterferien und Sommerferien.

Dekorateur/in für den Herbstbasar

Für den Aufbau, Abbau und die adäquate Lagerung der Dekoration der Schule auf dem Herbstbasar suchen wir eine/n Dekorateur/in in Teilzeit. Die Stelle ist befristet für die Zeit um den Herbstbasar (Ende November) und jährlich wiederkehrend.

Verkehrsleitposten

Für die regelmäßige Ausstattung von Verkehrsleitschildern zu unserem Herbstbasar suchen wir ein bis zwei Verkehrsleitposten. Auch diese Stelle ist befristet für die Zeit um den Herbstbasar (Ende November) und jährlich wiederkehrend.

Aushilfen für „Sonderfeste“

Für die Organisation von besonderen, nicht wiederkehrenden Festen suchen wir Mitarbeiter auf Abruf.

Für alle Arbeiten ist eine Vergütung mit persönlichem Reichtum durch menschliches Miteinander vorgesehen.

Spricht Sie unser Arbeitsangebot an, melden Sie sich doch bitte im Veranstaltungskreis.

*Damaris Wien-Daca für den
Veranstaltungskreis*

Stifteverkauf im Schulbüro



Im Schulbüro wird ein kleines Sortiment an Stiften, Blöckchen, Wachsmalern, Anspitzern und Radiergummis angeboten. „Groß“ und „Klein“ sind jeden Mittwoch ab der ersten großen Pause herzlich willkommen!

Das Team des Schulbüros

Zaunkönig

Wir geben gut erhaltenen Dingen ein neues sinnvolles Zuhause!

Im Herbst ist es soweit und wir eröffnen unsere neue Kindergartengruppe in der Waldorfkindertagesstätte Zaunkönig e.V.!

Für unsere Erstausrüstung suchen wir in gut erhaltenem Zustand und aus Nichtraucherhaushalten:

Holztiere (von Ostheimer oder Buntspechte), Körbe, Puppenmöbel aus Vollholz (Küche, Kleiderschrank, Bett, Puppenwagen etc.), Puppenkleidung, Puppen-

geschirr aus Emaille oder Keramik, Werkbank, Murmelbahn (Vollholz), Ohrensessel oder großen Korbstuhl, Spielständer, alles für den Jahreszeitentisch (Stehpüppchen, Seidentücher, kleine gefilzte Tiere etc.), Klein-elektrogeräte (wie Mixer, Doppelwaffeleisen, Wasserkessel, Unterbau-Kühlschrank etc.), Waschmaschine und Trockner. Für unser Außengelände: alte Töpfe, Suppenkellen, etc. als Sandspielzeug, Waldorf-Holzbauklötze (organische Formen), Kaplasteine, Krippenfiguren von Ostheimer oder Buntspechte, Holzeisenbahn, gereinigte Tretford- oder Wollteppiche, Kleinmöbel wie Kommoden, Regale etc. (Vollholz).

Damit wir sicher gehen können, dass die angebotenen Sachen nicht schon vorhanden sind, ins Raumprogramm passen und unseren pädagogischen und sicherheitsrelevanten Ansprüchen entsprechen, möchten wir um eine kurze E-Mail (am besten mit Bild und Maßen) an info@kita-zaunkoenig.de bitten. Wir melden uns kurzfristig zurück, ob wir Verwendung für das angebotene Stück haben. Wir freuen uns über Spenden, stellen gerne auch Spendenbescheinigungen aus und können im Einzelfall auch kleinere Summen aufbringen. Wir möchten aus gesundheitlichen Gründen darum bitten nur Gegenstände aus Nichtraucherhaushalten anzubieten.

Wir freuen uns auf alle Rückmeldungen!

Die Zaunkönige aus dem Eichholz



Uraufführung des „*Geheimen Gartens*“ der 8. Klasse mit Musik

oder
... *Rosen, Tulpen und Nelken* ...

Wochenlang scharften unsere Kids mit den Hufen. Die Anspannung war riesengroß. Endlich wollten alle loslegen und die Bretter, die die Welt bedeuten, betreten. Endlich wird aus den kleinen Übungen für Intonation und Ausdruck ein echtes Stück. Rollen werden vergeben, Castings voller Erwartung beigewohnt. Texte und Melodien werden zu einem blühenden Beet und Ohrwürmer finden ihren Weg in die einzelnen Familien. Unsere kreativen Geister stellen Kostüme zusammen, bauen das Bühnenbild und füllen mit ihren Ideen die letzten Lücken im farbenfrohen Garten.

Der Kinderbuchklassiker von Frances Hodgson Burnett spielt in der Kolonialzeit, in der Indien vom Königreich Großbritannien besetzt war. Dort ist auch die Hauptfigur Mary aufgewachsen.

Texte und
Melodien
werden
zu einem
blühenden
Beet



Ihre Eltern starben in Indien an der Cholera und nun kommt sie als Waisenkind in das graue, nebelreiche England. Verwöhnt ist sie und unendliche Traurigkeit liegt auf ihrem Herzen. Das verstaubte Adelshaus mit dem zurückgezogenen Mr. Craven und der Dienerschaft soll ihr neues Zuhause werden. Da gibt es das lustige Hausmädchen Martha, die rigorose Hausdame Mrs. Medlock, den Butler, den Gärtner und die Krankenschwestern. Und alle bewahren ein Geheimnis.

Der Naturbursche Dicken und das Hausmädchen Martha und ein „Springspringeding“ schaffen es, dass aus Mary wieder ein lebensfrohes Mädchen wird. Sie findet heraus, dass sie einen Cousin hat, der versteckt von allen nur in seinem Bett liegt und an seinen baldigen Tod denkt. Zwei Kurpfuscher nehmen Colins eingeredetes Siechtum wohlwollend in Kauf, um selbst einmal das



Landgut zu erben. Mr. Craven ist selber nach dem Tod seiner geliebten Lizzy so dem Bourbon und der Traurigkeit verfallen, dass er das Leid seines Sohnes nicht wahrnehmen kann.

Mary und Dicken finden den geheimen Garten, den Lieblingsplatz der verstorbenen Hausherrin Lizzy, der Mutter von Colin. Sie starb, als ein Ast brach und sie unter der Schaukel begraben wurde. Seitdem wurde das Gartentor mit einem Schlüssel verschlossen und nur der Gärtner und das Rotkehlchen kennen das Geheimnis und helfen den Kindern, dieses zu lüften. Die Kinder verbringen nun ihre Zeit im geheimen Garten und erschaffen wieder ein kleines Paradies aus dem verwilderten Garten. Die verstorbenen Mütter wachen als Engel über ihre Kinder und stellen die Weichen, damit Sohn und Vater wieder zueinander finden und das verstaubte Land-





haus wieder mit Lachen erfüllt wird. Gerade noch rechtzeitig stoppt Mr. Craven nicht nur den überstürzt geplanten Verkauf des Hauses an den Immobilienhai Mr. Walker und seinen Umzug nach London zu Cindy. Das Haus hat genügend Zimmer, um allen Freunden eine Heimat zu geben.

Schön zu sehen, wie während des Klassenspiels aus unseren aufmüpfigen Teenies, motivierte Teenager wurden, die alle an einem Strang ziehen, um ihr Stück auf die Bühne zu bringen. Aus dem verwilderten Garten wurde ein wunderbarer Garten mit Rosen, Tulpen und Magnolien und einem kleinen Teich, an dem sich das Rotkehlchen zu Hause fühlt. Was sind unsere „Kleinen“ groß geworden. Wir Eltern sind emotional schwer berührt, wir sind stolz und traurig zugleich. Wir sind froh, dass sie diese wunderbare Grundlage erleben dürfen. Wir sehen die Flügel wachsen und sich ausstrecken nach den Gärten dieser bunten Welt. Heute haben sie eine Ahnung bekommen, wie es sich anfühlt, wenn einem Flügel wachsen ... sie tragen unsere Teenies noch lange, wohin auch immer sie hinfliegen wollen.

Miriam Langer







Handwerkerfest



Trotz gemischter Wetterprognosen wagte sich der Veranstaltungskreis hinaus und wurde für seinen Mut mit zeitweise sogar strahlendem Sonnenschein belohnt. Das krankheitsbedingte Fehlen einiger Handwerke wurde kaum wahrgenommen. Auch das - angesichts der neuen Straßenführung - befürchtete Parkplatzchaos blieb dank persönlicher Platzeinweisung durch den Geschäftsführer aus.



Trotz aller Befürchtungen wurde es also –wieder einmal – ein wunderbares Fest für Klein und Groß, bei dem für jeden etwas dabei war.

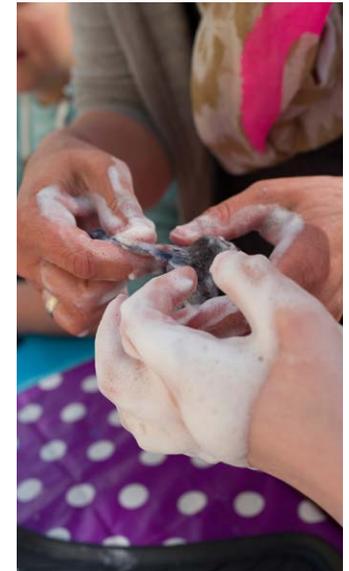
Den Anfang machte das Mittelstufenorchester unter der souveränen Leitung unserer frischgebackenen Musiklehrerin Frau Lutz und dem unvermeidlichen Handwerkerlied. Und dann konnte jeder tun und lassen was er wollte. Die Kinder wollten vor allem die vielen spannenden Aktionen ausprobieren.

Und was gab es dort nicht alles zu tun? Dosenwerfen, Filzen, Honig schleudern, Bilder malen, Weben, Drechseln, Bögen bauen, Malen, Sonnenblumenkerne pflanzen, Luftballonkarten schreiben, usw. Wer alles machen wollte, musste sich ranhalten, aber es gab nicht





wenige, die es wirklich schafften. Natürlich nicht, ohne sich zwischendurch mindestens mit Eis, Waffeln und Kuchen zu versorgen. Für die Erwachsenen lag der Schwerpunkt dagegen eher auf den kulinarischen Köstlichkeiten vom üppigen Elternbuffet sowie Bio-Bratwurst und leckerem Brot aus dem schuleigenen Lehmziegelofen. Aber auch zu Hilfestellungen, insbesondere beim Bogenbau, bei dem manche Kinder ihren Vätern immerhin zusehen durften, waren alle Eltern gern bereit. Vor allem aber waren die vier Stunden Handwerkermarkt eine wunderbare Gelegenheit Kontakte zu vertiefen oder erst zu knüpfen und am Ende war mancher überrascht, wie schnell die Zeit verflogen war.



Allen Helfern und insbesondere dem Veranstaltungskreis ein herzliches Dankeschön!

Helmward Ungruhe



*Nicht die Jahre in unserem
Leben zählen, sondern das
Leben in unseren Jahren.*

Adlai Ewing Stevenson



Die fünfte Klasse erlebte am 16. Mai 2017 mit einigen Lehrerinnen eine ganz besondere Feier. Wir trafen uns in Bergisch Gladbach im Garten des Bestattungshauses Pütz-Roth zu Nikis letzter Feier.

Ein dankbarer Rückblick

Niklas Felix Sticht war ab Sommer 2013 ein Teil der Klasse von Frau Sieg und unserer Schule. Obwohl er wegen seiner Krankheit einige Zeit den Unterricht nicht besuchen konnte, nahm er an vielen Aktivitäten der Klasse teil. Er fuhr mit auf Ausflüge und Klassenfahrt, traf sich gerne mit seinen Klassenkameraden und war mit vollem Eifer auf den Geburtstagsfesten seiner Freunde dabei.



Ab Februar dieses Jahres war Niklas zu krank, um zur Schule zu gehen. Neuigkeiten aus der Klasse und Wissenswertes aus dem Unterricht erzählten ihm seine Freunde bei ihren Besuchen.

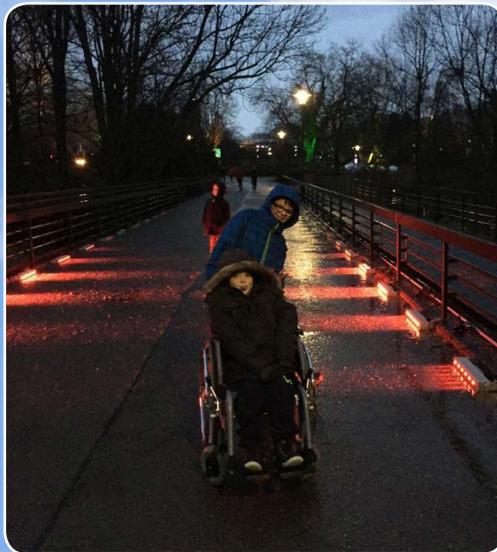


Niklas hat uns allen bewiesen, wie stark er ist und was für starke Eltern er hat. Doch leider erreichte uns am 6. Mai die befürchtete Nachricht von Niklas' Eltern:

„Unser Sonnenschein hat uns verlassen – Niki ist letzte Nacht in unseren Armen eingeschlafen ... er muss nicht mehr leiden.“



Wir sind sehr dankbar, dass Niklas ein Teil unseres Lebens ist. Er hat in dieser kurzen Zeit tiefe Spuren hinterlassen. Als sichtbares Zeichen dafür steht nun im Schulgarten ein Apfelbaum.



Es waren keine Krankenbesuche, Niklas hatte immer Pläne und wusste seine Gäste zu unterhalten. Es gab Spielenachmittage, aber auch eine dick im Rollstuhl eingepackte „Spritztour“ durch den Grugapark, Kicker-Spiele und an müden Tagen haben wir uns gerne über seine Leidenschaft, das Kochen, unterhalten.

Zwischendurch gab es Briefwechsel und Telefonate. Die Briefe und kleinen Geschenke schmückten Niklas' Zimmer im Krankenhaus. Niklas' Eltern wechselten täglich die Briefe der Klasse, so dass jeden Tag ein anderer Brief an Niklas' Bett hängen konnte. Auch ein Epochenheft wurde von einem Freund mit großem Fleiß doppelt geführt, so dass Niklas immer auf dem aktuellen Stand war.





Die Waldorfschule in Bergisch-Born baut den musikalisch-künstlerischen Schwerpunkt weiter aus

Von der Bornefelder Straße aus kann man nur einen kleinen Blick auf das neu entstehende Gebäude als Lückenschluss zwischen vorhandenem Musikhaus und Turnhalle erhaschen.

Auf der fast 300 m² großen Fläche entstehen Proberäume und ein Saal für das Orchester und die Band. So können sich Schulorchester und Bandmusiker aus Schüler-/Lehrer-/Elternschaft unabhängig von den anderen Unterrichtsräumen intensiv und optimal in Proben auf die umfangreichen Aufführungen im großen Saal der Schule vorbereiten. Um den musikalischen Bedürfnissen möglichst

weitgehend zu entsprechen, wurden schon im Vorfeld der Planungen akustische Gutachten eingeholt und beim Bau und in der räumlichen Auskleidung und Ausstattung berücksichtigt. Konzert- und Probensaal in Dortmund gaben wichtige Impulse und machten deutlich, wie sehr auf die verschiedenen Nutzungen eines Raumes aus akustischer Sicht Rücksicht genommen werden kann und muss.

Neben Werken, Kunst und Eurythmie spielt Musik eine sehr bedeutende Rolle in der Waldorfschule:

Alle Schüler der 2. und 3. Klasse erhalten Unterricht auf einem

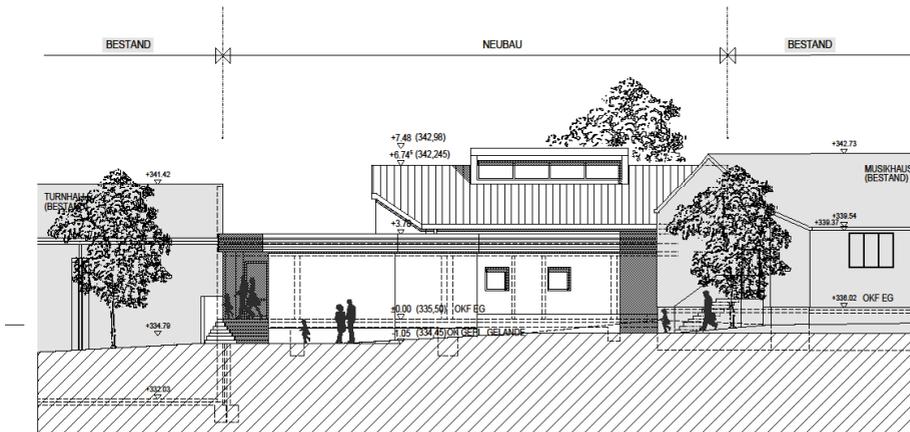
von der Schule zur Verfügung gestellten Streichinstrument. Das Mittelstufenorchester und Oberstufenorchester wird schulintern aufgebaut und so weit professionalisiert, dass dann auch überregional in Zusammenarbeit mit anderen Schulmusikern in Würzburg und Gummersbach Vorführungen mit großer Begeisterung aller Beteiligten realisiert werden können. So muss für die vielen Instrumente genügend Lagerkapazität vorhanden sein. Auch diesen Raumbedarf soll das neue Gebäude befriedigen. Nicht zuletzt sollen interne musikalische Darbietungen für die gesamte Schülerschaft auf

den großen Schulhof hinaus durch ein Konzept der großen offenen Türen möglich sein.

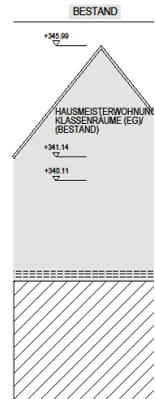
Nun denn: Der Rohbau ist fertiggestellt, das Dach ist dicht, der Baukran entfernt. Die Innenausbauarbeiten laufen.

Mit Spannung wird nun die Fertigstellung erwartet. Der Bezug der neuen Räume ist für die Sommerferien vorgesehen, damit im neuen Schuljahr 2017/18 mit der weiteren Intensivierung des musikalisch-künstlerischen Bereiches in der Rudolf-Steiner-Schule Remscheid-Bergisch-Born begonnen werden kann.

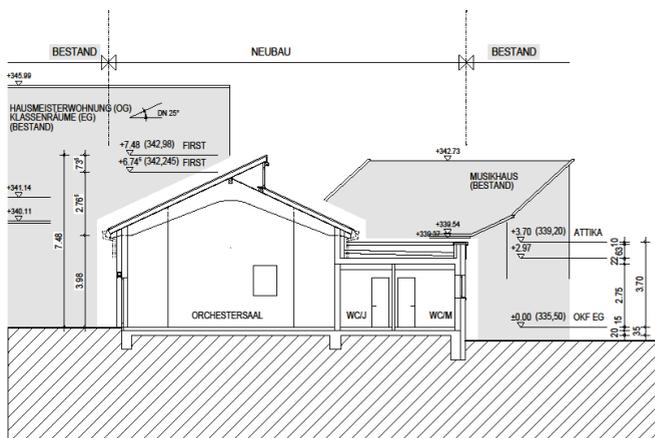
*Udo Clemens,
Geschäftsführung, März 2017*



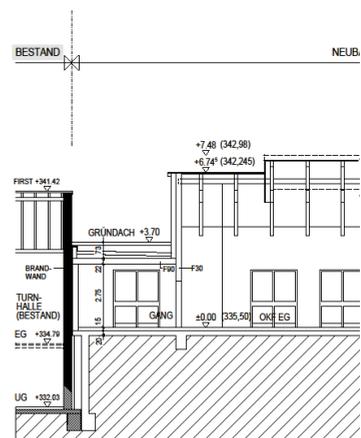
SÜDOST-ANSICHT



NORDWEST-ANSICHT



SCHNITT A-A



SCHNITT B-B



Remscheider Stadtmeisterschaften

Beach-Volleyball

Sieben Schüler der 10. Klasse vertraten unsere Schule bei den diesjährigen Beach-Volleyball-Meisterschaften in Lennep.

Nachdem das Wetter hervorragend mitspielte, errangen unsere Schüler (Robin, Lisa, Noah, Lea-Sophie, Leon, Lucia und David)

in engagiert geführten Spielen den 3. Platz von insgesamt sieben Remscheider Schulen. Herzlichen Glückwunsch!

*Für die Sportredaktion:
Fritz Krumm*

Wo stehe ich und wo geht's jetzt hin

Wie Sie den roten Faden im Leben finden

Dr. med. Susanne Hofmeister

Machen Sie das, was Sie machen wollen? Befinden Sie sich am richtigen Platz in Ihrem Leben? Fragen Sie sich manchmal, ob das schon alles war?

Die Biografiearbeit hilft Ihnen, den eigenen roten Lebensfaden zu finden, Schwierigkeiten, die in Ihrem Alltag auftauchen, zu verstehen, aus ihnen zu lernen und sie dadurch für die Zukunft zu vermeiden. Diese kleinen, aber immens wichtigen und wirksamen Schritte der Selbsterkenntnis führen zu einem erfüllten Berufs- und Privatleben und auch zu einem besseren Verständnis Ihrer Mitmenschen. Statt Ihren Blick auf die Probleme zu richten, lenken Sie ihn auf die Lösungen.

- Lernen Sie Ihren roten Faden kennen und richten Sie Ihr Leben bewusst danach aus.
- Setzen Sie Ihre Stärken aktiv ein und nutzen Sie Ihre Entwicklungsmöglichkeiten.
- Leben Sie im Einklang mit sich selbst und gewinnen Sie Vertrauen in die Zukunft.

ISBN 978-3-8338-3329-8

14,99 €

Ingrid vom Stein

Empfehlung



Buch-

Frühlingswitze

Frühling, Sonnenschein. Zwei Gänseblümchen schauen sich an. Endlich kommt ein Windstoß und bewegt eines zum andern. „Ich liebe dich!“ Dann schauen sie sich wieder lange an. Endlich wieder etwas Wind. „Ich dich auch“. Wieder langes Warten. Endlich ein Windhauch. „Wollen wir eine Biene rufen?“

Zwei Hühner bestaunen die bemalten Ostereier-Becher im Laden. Sagt das eine: „Die haben aber schöne Kinderwagen hier.“

Treffen sich zwei Rühreier an Ostern. Sagt das eine zum anderen: „Ich bin heute so durcheinander.“

Fritzchen hat direkt alle Ostereier alleine aufgegessen. Die Mutter schimpft: „Hast du denn gar nicht an dein Schwesterchen gedacht?“ Sagt Fritzchen: „Klar, deshalb habe ich mich ja so beeilt!“

Sagt ein Ei zum anderen: „Ich fühle mich an Ostern immer so angeschlagen.“ Sagt das andere: „Ach, du hast doch einen Sprung.“

Was ist das Gegenteil von Frühlingserwachen? Spätrechtseinschlafen.

Sagt ein Pinguin mit einem Thermometer zum anderen: „Schau mal, 40 Grad unter Null.“ Freut sich der zweite: „Ja, toll, es wird Frühling!“

Hoppeln zwei Hasen nach China. Sagt der eine zum anderen: „Wir hätten Stäbchen mitnehmen sollen, hier fallen wir auf mit unseren Löffeln.“



Jahreszeitentisch

Saisonkalender Mai

„Es ist heute der 1. Mai... Es ist ein schöner Tag.“ (Heinrich Heine) Nun fängt die freudige Zeit der Beeren und Salate an. Welches Obst und Gemüse im Mai Saison hat, zeigen wir Euch hier.

Bataviasalat

Der Bataviasalat ist so gesehen eine Mischung aus Kopfsalat und Eisbergsalat, daher ähnelt er diesen in Form und Beschaffenheit. Seine Blätter variieren zwischen grün und rötlich-braun und sind am Rand gekräuselt, wodurch die Blätter häufig als Deko dienen.

Geschmacklich ist er herzhafter und würziger als der Kopfsalat und knackig wie der Eissalat. Er stammt ursprünglich aus Frankreich, wird mittlerweile aber auch bei uns sowie der Schweiz und Niederlande angebaut.

Im Gemüsefach des Kühlschranks kann man Bataviasalat etwa 4-5 Tage aufbewahren.

Champignons

Champignons werden bei uns das ganze Jahr über angeboten. Wer sie selbst auf Wiesen sammeln will, muss sich bis zum Sommer gedulden. Im Kühlschrank bleiben sie nebeneinander gelegt und luftig (am besten in Papier) verpackt einige Tage frisch.

Eichblattsalat

Er ist eine amerikanische Züchtung aus Kopfsalat und Endivie. Seine Blätter sind lang, schmal und unregelmäßig gezackt, daher eignet auch dieser Salat sich hervorragend als Dekoration auf jedem Salatteller. Es gibt ihn in grün und in rot sowie in verschiedenen Sorten; am häufigsten angebaut wird aber die Sorte „Red Salad Bowl“ mit

besonders großen Köpfen. Eichblattsalat schmeckt angenehm nussig und herzhafter als Kopfsalat, aber milder als Endivien.

Erdbeeren

Biologisch gesehen ist die Erdbeere keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Die vermeintlich rote Frucht ist nur eine Scheinfrucht, auch Fruchtboden genannt. Die eigentlichen Früchte der Erdbeere sind die kleinen, grünen Körner an der Oberfläche. Dabei handelt es sich um Nüsse, die nun vielfach auf der Oberfläche verteilt sind.

Erdbeeren schmeckten bereits unseren Urahnen in der Steinzeit. Sie fanden die Früchte in den Wäldern. Im alten Rom priesen Vergil und Ovid das Aroma der süßen Früchte. Im Mittelalter wurden die Walderdbeeren bereits auf großen Flächen angebaut. Die Beeren waren

*Freudige
Zeit der
Beeren und
Salate*

damals allerdings nur so groß wie Centstücke.

Erdbeeren sollte man am besten sofort essen, denn sie sind sehr empfindlich. Im Kühlschrank können sie 2-3 Tage aufbewahrt werden. Dafür die Erdbeeren ungewaschen ins Gemüsefach legen und schimmelige Früchte sofort aussortieren.

Kohlrabi

Kohlrabi ist eine Kohlart, die geschmacklich und optisch doch nichts mit dem bekannten Rot- oder Weißkohl zu tun hat. Gegessen wird hierbei meist die grüne oder lilafarbene Rübe oder Wurzelknolle. Die Blätter lassen sich aber auch ähnlich wie andere Blattgemüse verarbeiten.

Kohlrabi schmeckt nur leicht nach Kohl und hat ansonsten ein sehr feines Aroma. Die Schale lässt sich am besten mit einem Sparschäler entfernen. Die obere und untere Partie sind etwas zäher und sollten großzügig abgeschnitten werden.

Lollo rosso

Der ursprünglich italienische Lollo rosso hat rote Blätter, der Lollo Bionda hingegen präsentiert sich im grünen Blattwerk. Sie gehören zur Gruppe der Schnitt- und Pflücksalate, bei genauem Hinsehen bemerkt man, dass es gar kein Kopf ist, sondern eine Rosette.

Lollo rosso besteht zu 92 % aus Wasser – das macht ihn zum absoluten Figurschmeichler. In den restlichen 8 % stecken vor allem Vitamin A und Vitamin C sowie Kalium und Eisen. Außerdem enthalten die roten Blätter des Lollo rosso eine beachtliche Portion Anthocyane. Diese sekundären Pflanzenstoffe haben erwiesenermaßen einen schützenden Effekt für die Körperzellen und die Gefäße;



außerdem wirken sie als natürlicher Entzündungshemmer.

Der rote Krauskopf schmeckt leicht nussig, weshalb er gut zu besonders würzigen Salatsößen passt.

Löwenzahn

Manche halten ihn für Unkraut, doch kann man mit diesem „Wilden“ wunderbare Salate zaubern. Seine Blätter haben eine leicht nussige Note und schmecken nicht nur roh, sondern auch gedünstet.

Löwenzahn ist ein Heilkraut. Wir können Blätter, Blüten und Wurzeln verwenden. Am wirksamsten ist ein Löwenzahntee oder eine Tinktur, wenn sie aus allen drei Pflanzenteilen besteht. Beim Selberpflücken sollte man sich von Löwenzahn fernhalten, der in der Nähe einer Straße oder Industrieanlage wächst. Aus den Blüten lässt sich Löwenzahn-Honig herstellen, welcher wunderbar auf Brot schmeckt und sich auch zum Süßen von Tee und anderen Speisen eignet.

Radieschen

Radieschen kamen erst im 16. Jahrhundert nach Europa, man vermutet, dass sie aus China stammen. Die Pflanzen enthalten Senföl, das den herrlich scharfen Geschmack ausmacht. Dieses wirkt antibakteriell und kann so Magen-Darm-Verstimmungen entgegen wirken. Aber noch andere Inhaltsstoffe der Radieschen sind gesund, darunter die wichtigen Mineralstoffe

Kalium, Calcium und Eisen und die Vitamine A, B1, B2 und C.

Es gibt rote, weiße, rosafarbene, violette oder auch weißrote Sorten, wobei das Fleisch bei allen immer weiß ist. 2-3 Tage kann man Radieschen schon mal im Kühlschrank aufbewahren. Sie werden schnell weich und schrumpelig. Wenn dies passiert, kann man sie einfach kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Besonders lecker ist auch Radieschen-Pesto auf dem frischen Grün.

Rhabarber

Rhabarber ist eine Gemüsesorte, welche ursprünglich auch aus China kommt. Er schmeckt säuerlich und je nach Sorte süßsauer. Traditionell wurden die Stangen schon in Deutschland schon immer zu Kuchen oder Kompott verarbeitet.

Rhabarber ist sehr kalorienarm und enthält viel Vitamin C, Calcium, Eisen, Kalium, Magnesium und den verdauungsfördernden Ballaststoff Pektin. Ideal, um damit eine der täglichen Portionen Gemüse abzudecken.

Je nach Wetterlage ist der Rhabarber schon ab Mitte bis Ende April aus heimischem Anbau erhältlich. Geerntet wird er dann bis Johanni, also bis zum 24. Juni. Besonders in Form von Saft hat der Rhabarber ein Comeback erlebt.

*Lollo
rosso – ein
absoluter
Figur-
schmeichler*





Spargel

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsluft in Stangen“, seit Jahrhunderten fasziniert diese Staude viele Feinschmecker auf allen Erdteilen.

Weißkohl

Weißkohl schmeckt im Frühjahr zart und mild. Wer es lieber etwas würziger mag, sollte auf den Spätsommer warten. Die größten und dicksten Blätter trägt der Kohl im Spätherbst.

Frühlingslied

Die Luft ist blau, das Tal ist grün,
Die kleinen Maienglocken blühen
Und Schlüsselblumen drunter;
Der Wiesengrund
Ist schon so bunt
Und malt sich täglich bunter.

Drum komme, wem der Mai gefällt,
Und freue sich der schönen Welt
Und Gottes Vätergüte,
Der diese Pracht
Hervorgebracht,
Den Baum und seine Blüte.

Ludwig Hölty

Jahreszeitentisch

Spargel ist eine mehrjährige Staude, bei der nur der etwa 35 cm tief unter der Erdoberfläche liegende Wurzelstock (Rhizom) überwintert. Jährlich im Frühjahr treibt Spargel daher mehrere Sprosse, die als Spargel geerntet werden. Biologisch gesehen ist Spargel also ein Stengelspross der Spargelpflanze. Nach der Ernte bilden die verbliebenen Sprosse das Spargelgrün oder Spargelkraut.

Egal ob grün oder weiß, wir lieben alle Spargelspitzen. Der grüne schmeckt etwas herzhafter, der weiße Spargel ist vitaminreicher. Dafür braucht der weiße ein bisschen länger (10-15 Minuten), bis er gar ist. Der grüne Spargel ist schon nach 8 Minuten im Topf fertig. Damit er bis zum Kochen auch frisch bleibt, am besten in ein feuchtes Tuch wickeln. So hält sich der Spargel im Kühlschrank ca. 4 Tage.

Wenn der Kohlkopf einmal angeschnitten wurde, sollte man ihn in ein feuchtes Tuch wickeln und im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.

Wirsing

Der Wirsing kommt gleich in viererlei Sorten daher: gekrauter Frühwirsing, grünvioletter Wirsing, Sommer-Wirsing und Herbstwirsing. Am besten schmecken der Früh- und der Herbstwirsing. Aber egal welche Sorte, frisch bleibt der Wirsing bis zu 2 Wochen im Gemüsefach des Kühlschranks.

Außerdem haben ab Mai Kopfsalat und Eisbergsalat bei uns Saison. Exotische Früchte ab Mai sind Zitronen, Bananen und Mangos.

Karen Schulz

*Spargel:
Frühlingsluft
in Stangen*





Mai-Minestrone

3 Frühlingszwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 2 Stangen Staudensellerie
 2 mittelgroße Möhren
 1 Dose weiße Bohnen (425 g EW)
 2 mittelgroße Tomaten
 1 El Öl
 1 l Gemüsebrühe
 120 g Suppennudeln
 2 Tl getrocknete italienische Kräuter
 100 g TK-Erbesen
 Salz Pfeffer
 1/2 Bund Petersilie
 50 g Parmesan

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln putzen. Das Weiße würfeln, das Grüne in Ringe schneiden und beiseite stellen. Knoblauch fein hacken. Staudensellerie waschen, putzen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Möhren waschen, schälen und 5 mm groß würfeln. Bohnen abgießen und abspülen. Tomaten waschen, vierteln, entkernen und 0,5 cm groß würfeln.

In einem Topf Zwiebelwürfel, Knoblauch und Möhren im Öl andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. 10 Min. kochen lassen. Suppennudeln, Bohnen, Sellerie und italienische Kräuter zugeben, weitere 10 Min. kochen.

3 Min. vor Ende der Garzeit Erbsen und Tomaten zugeben. Minestrone mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Petersilie hacken und mit dem Frühlingszwiebelgrün über die Suppe streuen. Parmesan mit dem Sparschäler hobeln und zur Minestrone servieren.

Rhabarber-Crumble

250 g Butter
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 2 Prisen Salz
 400 g Mehl
 100 g Haferflocken
 800 g Rhabarber, bis 1000 g, fertig geputzt und gewogen
 etwas Butter, weich für die Form
 etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eine Pie-Form von ca. 28 cm Durchmesser mit etwas Butter ausstreichen.

Die Rhabarberstangen waschen, putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Dickere Stangen längs halbieren und dann in kleine Stücke schneiden.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Butter in einem etwas größeren Topf schmelzen lassen. Mit einer Gabel den Zucker,

Vanillezucker, Salz sowie das Mehl und die blütenzarten Haferflocken langsam in die flüssige Butter einrühren. Dabei entstehen die Streusel wie von selbst.

Nun etwa die Hälfte des Streuselteiges als dünnen Boden in die Pie-Form krümeln. Die Rhabarberstücke darauf verteilen und darüber werden die restlichen Streusel gegeben.

Den Crumble im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene für 30 - 35 Minuten bei 200° C backen. Die Streusel sollten schön goldbraun sein; also nicht zu dunkel.

Tipp:

Wer die Streusel noch knuspriger haben möchte, bestäubt sie VOR dem Backen noch dünn mit Puderzucker.

Lauwarm serviert schmeckt so ein Crumble natürlich am allerbesten. Dazu passt Vanille-Eis oder gekochte Vanille-Sauce wunderbar.

Auch mit Obstsorten wie Kirschen, Johannisbeeren, Blaubeeren, Pfirsichen, Aprikosen, etc. ist dieser Crumble mit seinen knusprigen Streuseln ein Genuss.

Karen Schulz

Veranstaltungen für Kinder, Jugendliche und Familien

▼ **Samstag, 03.06.2017**

Bergisch Gladbach – Puppenpavillion

Kasper im Gespensterschloss. Puppen-
theater für Kinder ab 3 Jahren.

→ 15 bis 16 Uhr

▼ **Sonntag, 04.06.2017**

Remscheid - Konzertmuschel im Stadtpark

Carretera Sur - „Musik aus Nicaragua
im Herzen Remscheids“

→ 16 Uhr

▼ **Samstag, 10.06.2017**

Wuppertal - Station Natur und Umwelt

14. Umweltfest der Station Natur und Umwelt

→ 14 bis 18 Uhr

▼ **Sonntag, 11.06.2017**

Burscheid/Wermelskirchen – Fahrradtrasse

Trassenfest

→ 10 bis 18 Uhr

▼ **Samstag, 17.06.2017**

Remscheid – Westdeutsches Tournetheater

Ali Baba – Figurentheater. Gastspiel
des DuMuP Theaters.

→ 15 Uhr

▼ **Sonntag, 18.06.2017**

Hückeswagen – Erich-Kästner-Schule

Die Feldenkrais-Methode. Workshop.

Anmeldung: g.schmies.tabe@t-online.de

→ 10 bis 14 Uhr

▼ **Samstag, 24.06.2017**

Wuppertal – Zaubertheater Wippen

Zauberworkshop für Einsteiger. Ein Workshop
zum Schnuppern für Teilnehmer ab 14

Jahre. Infos: www.zauberer-wippen.de

→ 14 bis 17 Uhr

▼ **Sonntag, 25.06.2017**

Lindlar – LVR-Freilichtmuseum

Märchenfestival. Ein Erlebnis für die ganze Familie –
in Kooperation mit dem Wuppertaler TalTonTheater.

→ 11:00 bis 18:00 Uhr

▼ **Samstag, 01.07.2017**

Wuppertal – Müllers Marionetten-Theater

Das Dschungelbuch

→ 16 Uhr

▼ **Sonntag, 02.07.2017**

Wipperfürth-Ortskern

800 Jahre Wipperfürth: 34. Westfälischer
Hansetag. Buntes Programm mit Mitmach-
zirkus und Live-Musik. Samstag und Sonntag.

→ 10 Uhr

▼ **Samstag, 08.07.2017**

Solingen – Schloss Burg

Kinder-Ritterfest. Samstag und Sonntag können
Kinder z.B. in die Schwertschule gehen oder
Schmieden und Töpfern ausprobieren.

→ 10 bis 18 Uhr

▼ **Sonntag, 09.07.2017**

Remscheid – Deutsches Werkzeugmuseum

Märchen und phantastische Geschichten
rund ums Museum und die Werkzeuge.

→ 11 bis 12 Uhr

▼ **Samstag, 15.07.2017**

Lindlar - Campingpark im Bergischen Land

Vater-Kind-Zelten als Piraten-Camp. Anmeldung
und Infos: www.mein-campingpark.de

→ 8 bis 20 Uhr

▼ **Sonntag, 16.07.2017**

Remscheid - Konzertmuschel im Stadtpark

„Frisch Frosch frei“. Kindertheater von Beatrice Hutter.

→ 16 Uhr

▼ **Samstag, 22.07.2017**

Leichlingen – Sinneswald

Yoga-Meditation im Steinbruch mit Isabelle Sagi. Anmeldung:02175 2854

→ 15 bis 17:30 Uhr

▼ **Sonntag, 23.07.2017**

Remscheid - Konzertmuschel im Stadtpark

„Dr. Dolittle“ aufgeführt vom Theater Don Kidschote. Kindertheater.

→ 16 Uhr

▼ **Samstag, 29.07.2017**

Bergisch Gladbach – Gut Schiff

Handwerkermarkt

→ [Mehr Infos auf: gut-schiff.com](http://www.gut-schiff.com)

▼ **Sonntag, 30.07.2017**

Remscheid - Konzertmuschel im Stadtpark

„Hans im Glück“ aufgeführt vom L'UNA Theater. Kindertheater.

→ 16 Uhr

▼ **Samstag, 05.08.2017**

Wipperfürth – Alte Drahtzieherei

Come on and Dance. Teen-Beach-Party für Teens von 12-16 Jahre.

→ 17 bis 20 Uhr

▼ **Sonntag, 06.08.2017**

Köln – Fühlinger See

Mittelalter Festival MPS. Samstag und Sonntag. Sonntag ist Familientag.

→ [Mehr Infos auf:](#)

www.spectaculum.de/termine/koeln

▼ **Samstag, 12.08.2017**

Remscheid – Deutsches Röntgenmuseum

Führung des Mini-Clubs für Kids.

→ 14 Uhr. [Mehr Infos auf: www.roentgenmuseum.de](#)

▼ **Samstag, 19.08.2017**

Leichlingen – Sinneswald

Open-Air-Kino im Steinbruch. Überraschungs-Kultfilm für Jung und Alt.

→ 20 Uhr

▼ **Sonntag, 20.08.2017**

Wuppertal – Geschwister Scholl Platz

Salsa in der City. Umsonst und draußen legt DJ

Carlos feurige Rythmen für alle Tanzbegeisterten auf.

→ 15 Uhr

▼ **Freitag, 25.08.2017**

Odenthal – Schulzentrum

Thalfahrt. Boards – Bikes – Music.

Das Event für alle Skater und Biker im Bergischen. Samstag und Sonntag.

→ [Infos folgen auf: thalfahrt-odenthal.de](http://thalfahrt-odenthal.de)

Bitte informieren Sie sich bei allen vorgestellten Veranstaltungen im Internet über evtl. nötige Voranmeldungen, anfallende Kosten und Terminänderungen.

Wohnung gesucht

Wir sind eine (noch) dreiköpfige Familie und suchen eine möglichst ländlich gelegene 3- bis 4-Zimmerwohnung zur Miete im Bergischen Land/Rheinisch-Bergischer-Kreis. Wir suchen frühestens ab dem 01.10.2017, da wir bis September auf Reisen sind. Erreichbar sind wir über folgende Mail-Adresse: schue.gina@gmail.com

Bildhauer-/Carving-Kurs in Wermelskirchen-Dabringhausen

Verwöhnen Sie sich mit einem Wochenende „Freies Arbeiten in Holz“ auf einem idyllisch gelegenen kleinen Hof im Bergischen. Im Kreativhaus ARTist in Wermelskirchen-Dabringhausen finden Sie einen inspirierenden Arbeitsraum und eine professionelle Begleitung zur Realisierung Ihres Projektes in Holz. Hier können Sie neben dem Umgang mit den üblichen Bildhauwerkzeugen auch lernen, mit der Carvingsäge zu arbeiten.

Die Kurse sind geeignet für Teilnehmer mit und ohne bildhauerische Vorkenntnisse.

Bei Interesse biete ich parallel zu den Bildhauerkursen individuelle Kinderbetreuung an (z. B. Spiel und Spaß mit Pferden, Mosaik-Werkstatt, kreative Werkelei).

Ich freue mich, wenn meine Kursteilnehmer es schaffen in einen Flowzustand zu geraten, Gedankenmuster und innere Bremsen hinter sich lassen und in einen freien kreativen Prozess einsteigen.



Die Entstehung einer Skulptur geht durch verschiedene Phasen, z. B. langsames Herantasten, mutiges Eingreifen, Chaos, inspirierendes Erkennen, sich von festen Vorstellungen lösen, sich in Details verlieren, Abstand nehmen, sich auf die Gegebenheiten einlassen – und sich über das Ergebnis freuen.



takeb@web.de
 www.take-bijlsma.de
 www.facebook.com/kreativhausartist

Die Patienteninitiative Bergisches Land lädt ein:



Malen und Zeichnen mit Pastellkreiden

In diesem mehrstündigen Malkurs werden wir viel Zeit haben, um das Malen und Zeichnen mit Pastellkreiden kennenzulernen und auszuprobieren.



Es wird gewischt, gerieben, gezeichnet und getupft werden, und allerlei spielerische Wahrnehmungsübungen werden unser Tun begleiten. Dabei entstehen ganz individuelle Motive, die Landschaften, Stilleben oder Farbstimmungen sein können.

hen ganz individuelle Motive, die Landschaften, Stilleben oder Farbstimmungen sein können.

Am Samstag, 24.6.17 von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr im Malraum der Rudolf Steiner Schule Remscheid
Kursleiterin: Isabel Sperling, Kunsttherapeutin BVAKT
Kostenbeitrag 30 €

Anmeldung unter info@pi-bl.de oder telefonisch 02196 84077 Ingrid vom Stein (ab 10.6.17)

Ingrid vom Stein
 Patienteninitiative Bergisches Land
 GESUNDHEIT AKTIV
 Anthroposophische Heilkunst e.V.
 www.pi-bl.de

Termine Termine Termine

Di.	30.05.17	Elternchor	20:00
Do.	01.06.17	Elternabend Klasse 1	20:00
Mo.	05.06.17	Pfingsten schulfrei	
Di.	06.06.17	Pfingstferien	
Sa.	10.06.17	Monatsfeier für Schüler	07:15
		Monatsfeier für Eltern und Freunde	10:00
Di.	13.06.17	Elternchor	20:00
		Elternrat	20:00
Do.	15.06.17	Fronleichnam schulfrei	
Fr.	16.06.17	Brückentag schulfrei	
Di.	20.06.17	Elternchor	20:00
Mi.	21.06.17	Finanzkreis	20:00
		Elternabend Klasse 8	20:00
Fr.	23.06.17	Arbeitskollegium	19:00
		OGS-Abschluss Klassen 4-6	
Di.	27.06.17	Elternchor	20:00
Mi.	28.06.17	Elternabend neue Klasse 1	20:00
Fr.	30.06.17	OGS-Abschluss Klassen 1-3	
Di.	04.07.17	Elternabend Klasse 2	20:00
		Elternrat	20:00
		Elternchor	20:00
Mo.	10.07.17	Mündliches Abitur Wandertag	
Di.	11.07.17	Mündliches Abitur schulfrei	
		Elternchor	20:00
15.07.2017 - 29.08.2017 Sommerferien			



Rund ums Ei

Nicht nur in der Osterzeit haben wir viel mit Eiern zu tun. Das ganze Jahr hindurch nutzen viele Menschen sie als Backzutat, freuen sich an ihrem Sonntags-Ei zum Frühstück oder kochen damit. Grund genug, sich mal ganz praktisch mit diesem Lebensmittel zu beschäftigen und ein paar Versuche zu starten:

Sch(l)au genau!

Stell dir vor, es liegen einige Hühnereier auf dem Tisch. Woher mögen sie wohl kommen? Wie alt sind sie? Sind sie etwa schon gekocht? Mal sehen, was du alles über sie herausfinden kannst ...

Die Nummer auf dem Ei: Hast du dich schon mal gefragt, warum es auf jedem Ei einen Stempel mit Ziffern und Buchstaben gibt und was das bedeutet? Die erste Ziffer zeigt dir, aus welcher Hühnerhaltung das Ei kommt. Dabei steht 0 für Biohaltung, 1 für Freilandhaltung, 2 für Bodenhaltung und 3 für Käfighaltung. Die Buchstaben informieren darüber, aus welchem Land das Ei

kommt. DE bedeutet Deutschland, NL Niederlande und DK steht für Dänemark. Die weiteren Ziffern zeigen an, in welchem Betrieb und Stall die Eier erzeugt wurden.

Roh oder bereits gekocht? Lege das Ei auf den Tisch und versuche, es kreiseln zu lassen: Ein gekochtes Ei rotiert sehr gleichmäßig, ein rohes Ei gerät schnell ins Schlingern. Warum? Im gekochten Ei ist das Innere gleichmäßig fest, während im rohen Ei mehr oder weniger flüssige Bestandteile bewegt werden. Außerdem: Wird das Ei abrupt angehalten und sofort wieder losgelassen, dreht sich das frische weiter und das gekochte bleibt stehen.

Wie alt mögen die Eier wohl sein? Von außen kann man das nicht erkennen. Es gibt jedoch ein paar Tricks, die du anwenden kannst, um das Legedatum abschätzen zu können. Das rohe Ei lässt sich gut mit dem Wassertest (auch Schwimmprobe genannt) untersuchen:

Lege das Ei in eine mit Wasser gefüllte Schale. Das Ei ist

- frisch, wenn es auf den Boden der Schale sinkt und flach liegen bleibt.
- einige Tage alt, wenn es am Boden liegt und das stumpfe Ende leicht nach oben zeigt.
- bis zwei Wochen alt, wenn sich das Ei am Boden befindet, aber deutlich aufgerichtet ist.
- drei Wochen alt und älter, wenn es an der Wasseroberfläche schwimmt und das stumpfe Ende aus dem Wasser ragt.

Eiersport: Schwimm- probe, Kreiseln und Belas- tungstest

Warum? Je älter das Ei ist, desto größer ist die Luftblase die sich unter der Schale befindet, da das enthaltene Wasser langsam aber sicher durch die Schale hindurch verdunstet. Das Ei wird mit zunehmendem Alter also leichter.



Außerdem gibt es die Schüttelprobe: Ein frisches Ei lässt sich geräuschlos schütteln. Je älter das Ei ist, desto größer ist die Wahrscheinlichkeit, dass du beim Schütteln ein Geräusch hörst, da sich immer mehr Luft unter der Schale befindet. Übrigens: Wenn du ganz genau wissen willst, an welchem Tag ein Ei gelegt wurde, dann merke dir die Eier-Frische-Formel: Mindesthaltbarkeitsdatum minus 28 Tage = Legedatum.

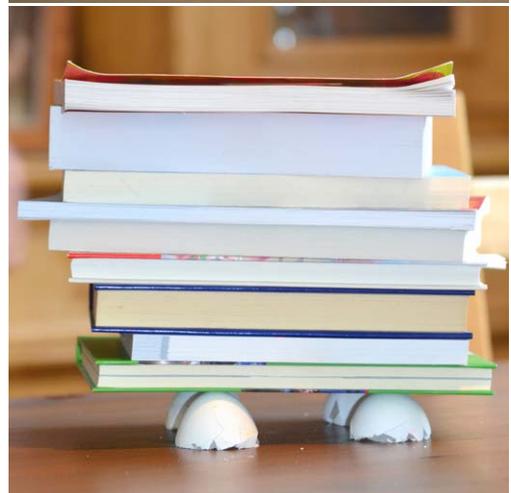
Ist das Ei bereits gekocht, hilft dir die Eierschale weiter. Lässt sie sich gut ablösen, ist das Ei schon einige Tage alt (mindestens vier), bereitet das Pellen Schwierigkeiten, ist das Ei ganz frisch.

Jetzt hast du herausgefunden, wie alt die Eier ungefähr sind. Doch wie lange ist ein Ei eigentlich haltbar? Ein rohes Ei ist ab dem Legedatum vier Wochen im Kühlschrank haltbar. Ein gekochtes Ei hält sich ca. vier Tage im Kühlschrank. Die Ausnahme bilden die in den Läden erhältlichen bunt gefärbten Eier. Sie halten sich ebenfalls vier Wochen, da sie durch die aufgetragene Spezialfarbe konserviert sind. Frische Eier eignen sich gut für die Zubereitung von Frühstückseiern oder sonstigen Eierspeisen. Deutlich ältere Eier können noch prima zum Backen verwendet werden.

Dünn und zerbrechlich? Die Eierschale ist allein schon ein Wunderwerk der Natur. Sie ist luftdurchlässig, denn ein heranwachsendes Küken muss atmen können. Sie ist stabil, um beim Brüten das Gewicht des Huhns auszuhalten. Doch gleichzeitig ist sie sehr dünn (0,3 bis 0,4 mm), denn das Küken muss sie ja von innen aufpicken können. Probiere doch mal aus, wie stabil die Eierschale tatsächlich ist: Koche mindestens zwei

Eier. Klebe um die gekochten Eier in der Mitte einen Klebestreifen. Dann schneidest du sie mit einem scharfen Messer vorsichtig in der Mitte durch (hierfür holst du dir vielleicht Hilfe). Dabei ist wichtig, dass die Schalenränder möglichst glatt sind. Entferne anschließend ganz vorsichtig den Klebestreifen. Dass kleine Schalentteile herausbrechen, lässt sich nicht immer verhindern, aber keine Sorge: Der Versuch klappt trotzdem! Jetzt löffelst du die Eihälften aus. Lege die vier Schalenhälften auf einen Tisch und stapele Gewichte darauf. Lege Bücher oder Holzbretter (eines nach dem anderen) auf die Schalen, bis sie brechen. Du wirst staunen, was die so zerbrechlich wirkenden Eierschalen aushalten können!

Anna Marquart-Horstmann



Was die Eierschale alles kann

Gewinnspiel



Was is'n das?

Wer herausfindet, was das ist, kann einen 5-Euro-Gutschein für die Schulküche gewinnen!

Einfach die richtige Lösung auf einen Zettel, Name und Klasse drauf und ab in den Schulsachen-Briefkasten im Treppenhaus zum Lehrerzimmer. Aus den richtigen Lösungen ziehen wir den Gewinner.

Einsendeschluss ist
Donnerstag, 29.06.2017.

Auflösung des Schulsachen-Rätsels der letzten Ausgabe:

Der Weihnachtsstern vom Christgeburtspiel.

Einen 5-Euro-Gutschein für die Schulküche hat gewonnen: Paul Hofschläger, 13. Klasse. Wir gratulieren!

Das Schulsachenteam wünscht

einen wundervollen Sommer!