

WALDORFINFO

JÄNNER 2014

JÄNNER:

07.	Di.	20:00	EA12	
11.	Sa.	09:30	Waldorf Samstagsforum	Hort der RSS
13.	Mo.	20:00	EA9	
14.	Di.	19:00	ER	
15.	Mi.	19:30	EA2	
17.	Fr.	17:00	Präsentation Jahresarbeiten 12. Klasse	Odeion
18.	Sa.	16:00	Präsentation Jahresarbeiten 12. Klasse	Odeion
20.	Mo.	20:00	EAVS	
21.	Di.	20:00	EA10	
22.	Mi.	20:00	EA2, 11	
24.	Fr.	15:30 – 17:00	Besuchstag in den Waldorfkindergärten	Aignerstraße 7 und Waldorfstraße 7
25.	Sa.	08:15 – 13:00	Tag der Offenen Tür an der RSS	
27.	Mo.	20:00	EA3	
28.	Di.	20:00	EA7	
		20:00	Waldorfpädagogik Info-Abend	Eurythmiesaal

FEBRUAR:

03.	Mo.	20:00	EA5, 6, 8	
04.	Di.		Schuleinschreibung	
		19:00	ER	
05.	Mi.		Schuleinschreibung	
07.	Fr.	08:00	Kollegiumsklausur - schulfrei	
08.	Sa.	08:00	Kollegiumsklausur	

10. bis 16. Semesterferien

22.	Sa.	18:00	Afrikanisches Fest	
24.	Mo.	20:00	EA4	

MÄRZ:

01.	Sa.	10:00	Kindersachenmarkt	
04.	Di.	19:00	ER	
05.	Mi.	19:30	Bildungsforum	
10.	Mo.	20:00	EA9	
14.	Fr.	17:30 & 19:30	Tag der Musik	

Willkommen zum
TAG DER OFFENEN TÜR



Samstag, 25. 01. 2014 | 8 bis 13 Uhr

Rudolf Steiner Schule Salzburg

Waldorfstraße 11, 5023 Sbg. | 0662 66 40 40 16

EINLEITUNG:

Zum Jahresbeginn 2014 wünschen wir allen Familien mit ihren Kindern, allen PädagogInnen in Schule und Kindergärten, sowie allen MitarbeiterInnen Gesundheit und Kraft und weiterhin gemeinsames Wachsen und Gedeihen!

Für die Redaktion: **Lydia Nahold**

Layout und grafische Gestaltung:

ilmarin-werbeagentur.com

Die nächste WaldorfInfo erscheint im Februar 2014. Redaktionsschluß: Fr., 31.1.2014

Beiträge, Kleinanzeigen, Mitteilungen, Dankesrosen, Fotos etc. können Sie gerne per email an:
redaktion@waldorf-salzburg.info senden.

ANKÜNDIGUNGEN:

TERMINE FREIER RELIGIONS- UNTERRICHT:

Handlung für Kinder:

10.1.14

um 8.25 Uhr

Opferfeier Sonntag

19.1.14 / 2.2.14 / 23.2.14

um 9.30 Uhr

Sonntagshandlung

19.1.14 / 23.2.14

um 10.15 Uhr

SAMSTAGSFORUM:

Sa, 11.1.2014

9:30 Uhr

„Herausforderung Oberstufe“

Jugendliche auf dem Weg: Weltinteresse oder Machtkitzel und Erotik?

Einführungsbeitrag von Walter Appl,

Dozent für Waldorfpädagogik.

Für Eltern, Lehrer, Schüler und alle am Thema interessierten Menschen.
Im Hort der Rudolf Steiner Schule Salzburg. 1.Stock

PRÄSENTATION DER JAHRESARBEITEN DER 12. KLASSE

am 17. und 18. Januar 2014

Freitag

17.00

Paula-Mareike Kronemeyer

Körpersprache

17.30

Mona Schmidt

Schönheitsoperationen

18.00

Adriana Wörndl

Menschenhandel

PAUSE

19.00

Ludwig Wolfgruber

Surrealismus und Expressionismus

19.30

Alexandra Latij

Realismus in der russischen Malerei

20.00

Kristina Radmanovac

Mode

Samstag

16.00

Sebastian Rothe

Die Frage nach der Schuld

16.30

Gladys Ntwanya

Demokratische Republik Kongo

17.00

Leona Schmalzl

Migration. Endlose Zwangsprostitution

PAUSE

18.00

Tamino Mayrhofer

Massage

18.30

Julian Geiblinger

Gesunde Ernährung

PAUSE

19.30

Anna Malena Hofinger

Naturparadiese

20.00

Jonas Hoffmann

Von der Kamera bis zum fertigen Film

PRÄSENTATION DER JAHRESARBEITEN DER 12. KLASSE



Am 17. Januar 2013 ab 17 Uhr und
am 18. Januar 2013 ab 16 Uhr
im

Odeion Kulturforum Salzburg

Waldorfstraße 13

5023 Salzburg-Langwied





WO BEKOMME ICH WACHSMALBLÖCKCHEN & STIFTE, FARBSTIFTE, STOFFMÄPPCHEN, FÜLLFEDER, SPITZER, RADIERER, KUNST- UND KINDERKARTEN ???

Jeden Donnerstag von
12.30 h bis 13.30 h im Foyer der Schule!!!

Auf Dein Kommen freut sich:
Elisabeth Speigner 0699/13720007

Bestellmöglichkeit aller am deutschen Buchmarkt erhältl. Bücher - Lieferung 1 x wöchentlich an die Schule(ohne Versandkosten)-Abholung bei Frau Rosenlechner;

**Zusätzliche Einkaufsmöglichkeit auch in Seekirchen, Wiesenstraße 7;
Jeden Montag & Mittwoch Nachmittag von 15:00 bis 18:00**

Es erwartet Sie eine große Auswahl an kindgerechten Bilderbüchern, Kinder & Jugendliteratur, Malbedarf v.Stockmar & Lyra, Holzspielwaren, Spieltücher uvm. (Ortseinfahrt Seekirchen Nord – nach ca. 350 m an der Kreuzung Hirschenwirt links Richtung Lagerhaus – vor dem Adegmarkt/Lagerhaus links – 4. Haus auf der linken Seite)

Mercurius Österreich Martina Paporic

m.paporic@hotmail.com / **06219/20278** / www.mercurius-international.com

CHOR ORCHESTER AKADEMIE 2014

FR, 11.04. – MI, 16.04.

Idee & Leitung

Wolfgang Danzmayr
Stefan David Hummel

Veranstalter

Verein Orchesterprojekt
Rudolf-Steiner-Schule Salzburg
Odeion Kulturforum Salzburg

Info & Anmeldung

wolfgang.danzmayr@
orchesterprojekt.at
Tel. +43 (0)699/88 47 89 85

Anmeldeschluss: FR, 14.03.

Konzert: MI, 16.04. 19:00 Uhr

„Ich zehre noch von der Orchesterakademie, es war wirklich sehr schön und hat mich sehr motiviert ... Danke!“

„Das war von der Konzeption und von der Umsetzung her ein wirklich tolles Projekt - großes Kompliment.“

Diese und noch weitere positive Rückmeldungen bekamen wir von TeilnehmerInnen unserer ersten Chor-Orchesterakademie 2013. Gemeinsam macht es eben mehr Freude. Deshalb gestalten wir 2014 eine zweite Chor-Orchesterakademie, zu der alle Altersgruppen im Chor wie im Orchester willkommen sind. Wir erarbeiten in freundlicher Probenatmosphäre Musik von Vivaldi, M. Haydn, Mendelssohn, Gulda, Hank und Filmmusik. Einzel- und Gruppenseminare ergänzen das vielfältige Angebot.

DozentInnen: Stefan Reitbauer (Chorleitung), Sabina Hank (Jazzvocals/Stimmbildung), Iris Krall-Radulian (Violine), Johannes Krall (Violine/Viola), Marcus Pouget (Violoncello), Julia Klaushofer (Blockflöte/Violoncello), Gundl Aggermann (Flöte/Bläser), Ferdinand Steiner (Klarinette/Saxophon/Bläser), Simone Irmer (Dr. Moshe Feldenkrais-Methode)

OrchesterProjekt

Kontakt

ACM



ODEION
Kulturforum Salzburg

T +43 (0)662 660 330-30 • www.odeion.at
Tageskassa MO – FR 16:00 – 18:00
Abendkassa 1 Stunde vor Vorstellungsbeginn

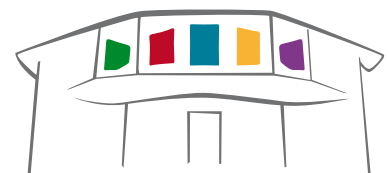
DANKE FÜR DIE UNTERSTÜTZUNG:



STADT : SALZBURG

Land Salzburg

INTERCARGO
Ready to Run



**WALDORF-KINDERGARTEN
SALZBURG-LANGWIED**

WWW.WALDORF-SALZBURG.INFO



**RUDOLF-STEINER-SCHULE
FREIE WALDORFSCHULE SALZBURG**

LEBENDIG. LEBEN. LERNEN.

BERICHTE AUS DEN KLASSEN:

Zum Nachdenken und zur Information wird in der Waldorflnfo ein Ausschnitt einer der Arbeiten an Umweltthemen, die die vorjährige 10. Klasse im Rahmen des Öko-Praktikums 2013 ausgearbeitet haben, abgedruckt. In dieser Ausgabe lesen Sie einige der wichtigsten Kriterien zur Qualität der Demeter (sprich: biologisch-dynamisch angebauten und hergestellten) Produkte, aus denen die Unterschiede zu den übrigen Bioprodukten ersichtlich werden.

Hier der Link zu den vollständig ausgearbeiteten Referaten: www.arbeitspapiere.org.

Es gibt dieses Heft auch in der Robert-Jungk-Bibliothek zu kaufen.

DEMETER LANDWIRTSCHAFT

Ein Projekt von Lara Kromholz (LK), Vincent Grömer (VG) und Jonas Neumeyer (JN)

Erklärung

Als Demeter bezeichnet man das Markenzeichen, welches für biodynamische Wirtschaft steht. Die internationale Bio-Marke steht für das Zusammenspiel zwischen Menschen, Tieren und der Erde. Es wird darauf geachtet, dass die Erde keineswegs ausgebeutet wird, denn man gibt ihr mehr zurück als man ihr nimmt. Es wird dabei höchste Qualität der Produkte versichert. Auch soll das Produkt gewisse Beschwerden lindern und die Abwehrkräfte stärken: So wird die Nahrung zur Medizin. Einmal im Jahr werden die Demeter-Höfe nach internationalen Richtlinien geprüft. Dies geschieht durch die EG-Öko-Verordnung. Dabei wird darauf geachtet, ob die strengen Richtlinien, die für den biodynamischen Anbau gelten, korrekt eingehalten werden. Es gibt auch noch eine Vorstufe von Demeter, diese nennt man Biodyn, was bedeutet, dass auf Demeter umgestellt wird. Hierbei gibt es ebenfalls genaue Richtlinien.

Düngung & Tierhaltung

Der Boden wird nur mit speziellen natürlichen Kompost- und Spritzpräparaten „behandelt“. Diese bestehen aus Rindermist, Heilpflanzen und Quarzmehl. Diese Düngemittel werden von den Bauern selbst erzeugt und nur in kleinen Mengen angebracht. Dies ist vergleichbar mit der homöopathischen Behandlung in der Medizin. Neben den natürlichen Düngemitteln sind die Standortbedingungen wichtig, das heißt: ausreichend Licht und Wärme. So können sich später gesunde Blätter, Blüten und schließlich Früchte bilden. Eine weitere Voraussetzung für einen Demeter-Hof ist eine eigene Tierhaltung, jedoch nur so viele Tiere werden gehalten, wie benötigt werden und der Kreislauf nicht aus dem Gleichgewicht gebracht wird. Diese Tiere versorgen den Betrieb mit Düngemitteln, also mit Mist, der vor der Ausbringung nach kosmischen Konstellationen aufbereitet speziell wird. Dadurch steigert sich die Fruchtbarkeit des Bodens, ihm wird etwas zurück gegeben und das Bodenleben behält seinen gesunden Rahmen. Für die Rinder wird vorausgesetzt, dass diese ihre Hörner behalten. Denn mit dieser natürlichen Voraussetzung liefern sie sehr guten Mist sowie auch gute Milch. Außerdem sollten sie ausreichend Platz im Freien haben. Die Tiere werden bei Krankheit ausschließlich mit homöopathischen Mitteln behandelt. Nur im äußersten Notfall darf zu Antibiotika gegriffen werden. Danach gilt allerdings eine Wartezeit, die doppelt so lange ist wie vorgeschrieben, bis die Milch der behandelten Kuh wieder als Demeter-Produkt verkauft werden darf.

Futtermittel

Das Futter für die Tiere sollte mindestens zur Hälfte auf dem eigenen Hof angebaut werden. Zum Teil kann allerdings von anderen Demeter-Betrieben Futter zugekauft werden. Verboten ist Futter, das Tiermehl, Zusatzstoffe, Hormone oder Antibiotika beinhaltet. Das Futter für die Rinder wird auf dem eigenen Hof produziert und mit dem eigenen Mist gedüngt; so wächst das Futter gut. Hier lässt sich schon der Kreislauf erkennen auf den der bio-dynamische Anbau Wert legt. Das hat auch zur Folge, dass nur so viele Rinder gehalten werden, als deren Dünger nach genauen Vorschriften auf den Feldern des Betriebes Platz hat. Als ein weiteres Beispiel sei hier eine „Kostprobe“ aus der Bienenzucht angeführt:

Fütterung & Honig

Zum Überwintern sollten die Bienen ihren eigenen Honig behalten können, zum Ergänzungsfutter wird auch Honig zugeführt, dieser sollte 10% vom Gewicht des Zuckers sein und außerdem noch Kamillentee und Salz enthalten. Dies gilt ebenso für die Notfütterung. Zuckerzusatz ist verboten. Bei der Honigproduktion muss genau aufgezeichnet werden, wann produziert wird (Datum), die Menge und der Prozess. So kann man genau die Sorten unterscheiden. Der Honig darf nie über 35°C erhitzt und keinesfalls verflüssigt werden. Abgefüllt wird der Honig direkt nach der Ernte bevor er fest wird. So erhält er bei der Maximaltemperatur von 35°C einen zähflüssigen, cremigen Zustand. Er härtet erst im Glas aus.