

Editorial

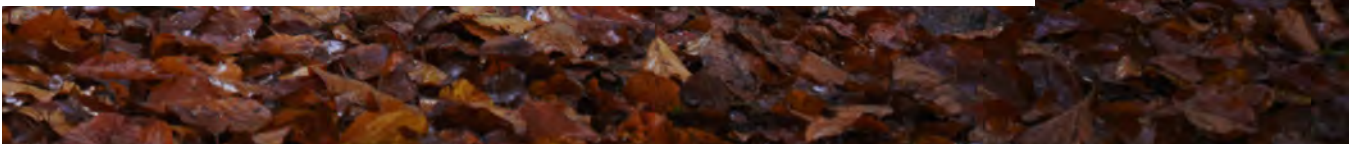
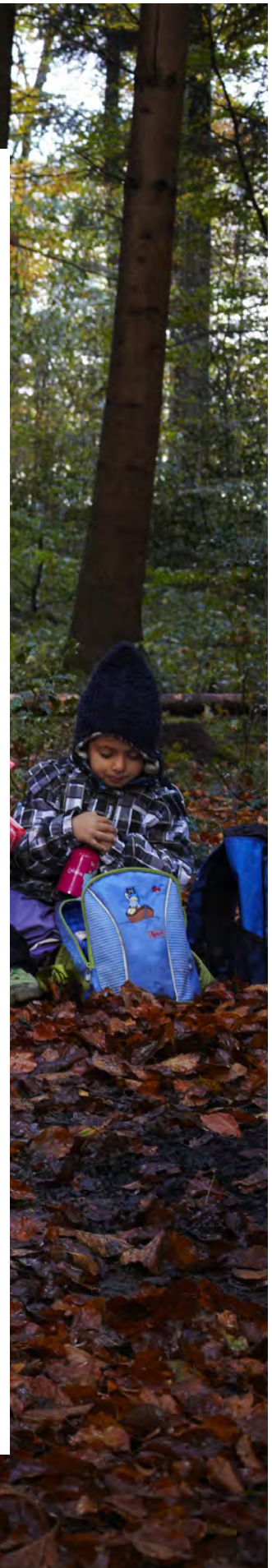
Es ist viel passiert in den letzten Wochen. Vor allem die Neuntklässler/innen hatten alle Hände voll zu tun. Sie haben ihr Landwirtschaftspraktikum beendet und die Ergebnisse allen Interessierten präsentiert. Ausserdem nahm die Hälfte der Klasse am 1. Schweizer Eurythmie Festival teil und gestaltete einen Teil aus Vivaldis „Vier Jahreszeiten“.

Nun wird es langsam Ernst – die Bazarvorbereitungen laufen auf Hochtouren, die Bazarleitung und viele andere Eltern tun viel, um den Bazar auch dieses Jahr wieder zu einem schönen Erlebnis für alle werden zu lassen. Dennoch werden immer noch an vielen Orten helfende Hände gesucht. Vielleicht ist ja etwas dabei, das Sie sich vorstellen könnten zu tun? Die Bazarleitung und die einzelnen Standleiter freuen sich über Mails oder Anrufe!

Doch bevor der Bazar alle Aufmerksamkeit auf sich zieht, wird noch unsere diesjährige Herbstquartalsfeier zu erleben sein – wir laden Sie herzlich dazu ein!

Die Redaktion

A-Post



Aus dem Schulleben

**Präsentationen
aus dem Landwirt-
schaftspraktikum**

Seite 3

**Einladung zur
Herbstquartalsfeier**

Seite 4

**«Vier Jahreszeiten»
im Herbst**

Seite 4

Bazar

Leben mit Engeln

Seite 5

Blachenstand

Seite 5

**Wir bauen ein
«Lebkuchenhüsli»**

Seite 5

Kaffee-Stube

Seite 6

**Helfende Hände und
Nachfolge gesucht**

Seite 6

**Material für unsere
Kränze am Bazar**

Seite 6

**Unterstützung für
das Bazar-Restaurant**

Seite 5

Klassenaktionen

**Lachsbestellung
für Weihnachten**

Seite 7

Orangen / Clementinen

Seite 8

Anthroposophische
Gesellschaft Winterthur

**Programm
November und
Dezember 2014**

Seite 9

**Antroposophie
aktuell 2014**

Seite 10

Schulsekretariat

Tössfeldstrasse 35, 8406 Winterthur
Telefon 052 202 19 97
sekretariat@rssw.ch

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 7.30–12.30 Uhr,
während der Schulferien werden
die Öffnungszeiten jeweils auf dem
Band bekannt gegeben

Geschäftsführung

Daniel Plain
Büro: Tössfeldstrasse 35,
8406 Winterthur
Telefon 052 566 10 13
geschaeftsfuehrung@rssw.ch

Schulleitung

Michael Büttner
Büro: Obere Briggerstrasse 20,
8406 Winterthur
Sprechstunde: Montags 15.30–17 Uhr
Telefon 052 203 08 23
schulleitung@rssw.ch

Herausgeber

Rudolf Steiner Schule Winterthur
Maienstrasse 15, 8406 Winterthur

Redaktion

Jana Bidaut (Lektorin)
Sonja Sigg (Inserate)
Oliver Wyler (Satz)
apost@rssw.ch

Inserate

1 Seite (178 x 252 mm, hoch) CHF 120.–
½ Seite (87 x 252 mm, hoch) CHF 60.–
½ Seite (178 x 124 mm, quer) CHF 60.–
¼ Seite (87 x 124 mm, hoch) CHF 35.–
¼ Seite (178 x 60 mm, quer) CHF 35.–
⅙ Seite (87 x 60 mm, quer) CHF 20.–
Kleininserate bis max. 10 Zeilen gratis

Redaktionsschlüsse

18.11. / 9.12. / 13.1 / 3.3. / 7.4. / 12.5. / 9.6. / 30.6.
Herausgabe ca. 1 Woche später

Externe Interessenten können die
A-Post Online auf www.rssw.ch abrufen
oder sie kostenlos per E-Mail abonnieren.

Dieses Publikationsorgan wurde mit
freundlicher Unterstützung von Weleda AG
gedruckt.



Präsentationen aus dem Landwirtschaftspraktikum

An einem Freitag im September war es wieder einmal so weit – die diesjährige 9. Klasse präsentierte die Ergebnisse aus dem Landwirtschaftspraktikum.

Wie immer war der Saal gut gefüllt mit Eltern, Lehrer/innen, Verwandten, 8. Klässler/innen und – zur Freude und Überraschung der Akteure des Abends – auch einige ehemalige Schüler/innen unserer Schule, die sich nicht entgehen lassen wollten, was ihre Kolleg/innen zu erzählen wussten.

Nach einigen einleitenden Worten von Barbara Keller, die das Praktikum auch in diesem Jahr wieder sehr engagiert organisiert und betreut hat, waren die Schüler/innen an der Reihe. Diesmal waren sie in zwei Gruppen aufgeteilt. So musste man sich schweren Herzens entscheiden, welcher Gruppe man gern zuhören wollte. Glaubt man aber den Schüler/innen, die im Unterricht alle Vorträge einmal «probegehört» hatten, so waren die Ausführungen in beiden Gruppen qualitativ gleichwertig und gut.

Wieder einmal war es spannend zu hören, was das besondere Interesse der Vortragenden geweckt hatte und vertieft betrachtet wurde. Da reichten die Themen von Hühnerhaltung, über die Herstellung von Sirup und Salben bis zur Beschäftigung mit Rinderfutter. Zu spüren war mitunter auch Nachdenklichkeit über das Erlebte.

Beeindruckt hat viele Zuhörer/innen die Kompetenz, mit der die Neuntklässler/innen über ihre Themen sprachen. Dass von Vielen zu hören war:

«Ich würde so ein Praktikum noch einmal machen, wenn ich kein Heft darüber führen muss»,

hat nicht verwundert, wenn man sich Praktikumshefte angeschaut hat.

Viele waren regelrechte Perlen – aufwändig gestaltet, mit ausführlichen Beschreibungen und Reflexionen sowie vielen Fotos und Zeichnungen. Wenn man bedenkt, dass diese Hefte während des Praktikums entstanden sind, so verwundert es nicht mehr, dass die Jugendlichen nicht nur von ihrer täglichen Arbeit in der Landwirtschaft rechtschaffen müde waren!

Ein herzliches Dankeschön an die 9. Klasse für diesen interessanten und informativen Abend, an die Organisatorin des Praktikums, Barbara Keller, sowie an Anita Hauser-Auer, die die Präsentationen mit den Schüler/innen vorbereitet hat!

Jana Bidaut

«Vier Jahreszeiten» im Herbst

Am letzten Wochenende war der Parkplatz der Wetziker Steiner-Schule voll mit Autos aus der ganzen Schweiz.

Das war nicht verwunderlich, fand doch dort das erste Schweizer Jugend-Eurythmie-Festival statt – und Schüler/innen unserer 9. Klasse waren dabei!

Dieses Ereignis lockte so viele Neugierige an, dass am Samstagnachmittag eine Zusatzvorstellung angesetzt werden musste! Und wer eine der Aufführungen gesehen hat, weiss, dass es sich gelohnt hat. Jeder Teil der «Vier Jahreszeiten» von Antonio Vivaldi wurde an eine Schülergruppe vergeben und lange im Vorfeld an der Heimatschule geprobt. In der zweiten Herbstferienwoche trafen sich dann alle Gruppen in Wetzikon zum gemeinsamen Proben. Diese Woche bot den Schüler/innen ausserdem vielfältige Möglichkeiten der Begegnung und Workshops.

Bei den Vorstellungen war es dann interessant, die Gestaltung der Musik durch die einzelnen Gruppen zu erleben.

Jede für sich hatte einen ganz eigenen Bewegungsduktus, liess eine ganz andere «Handschrift» erkennen und trotzdem harmonisierten sie und alle Teile setzen sich zu einem frischen, eindrucksvollen Ganzen zusammen.

Herzlich gedankt sei den Schüler/innen der 9. Klasse, die an diesen wunderbaren Vorstellungen mitwirkten, der Eurythmie-Lehrerin Katinka Penert, die das Stück mit den Schüler/innen erarbeitet hat, sowie den Organisator/innen des Festivals.

Jana Bidaut

Einladung zur Herbstquartalsfeier

Wir laden Sie herzlich ein zu unserer diesjährigen Herbstquartalsfeier am Samstag, dem 8. November, um 9.30 Uhr.

Im Tössfeldsaal erwarten Sie vielfältige Darbietungen aus dem Unterricht – Lieder, Gedichte, Musik und Eurythmie stehen auf dem Programm.

Die Kaffeestube lädt ab 9 Uhr und nach der Quartalsfeier zum gemütlichen Beisammensitzen ein.

Die Kinder sammeln sich um 9 Uhr in ihren jeweiligen Klassen und beschliessen den Tag um 11.30 Uhr.

Die Schüler/innen und wir freuen uns auf viele interessierte Besucher und Besucherinnen!

Für das Kollegium
Jana Bidaut

Leben mit Engeln

Seit vielen Jahren beschäftige ich mich mit Engelwesen. Zuerst als Mutter, dann als Spielgruppenleiterin. Anschliessend während 16 Jahren als Kindergärtnerin an der Rudolf Steiner Schule Albisrieden und dann als Grossmutter.

Im Kindergarten erzählte ein Mädchen eine unglaubliche Geschichte. Es sah einer Nachbarin beim Fensterputzen zu und musste mit ansehen, wie die Frau vom dritten Stock aus dem Fenster fiel. Sie war nur geringfügig verletzt.

Für die Kinder war klar, dass der Schutzengel ihr geholfen hat. Für Kinder sind Engel eine Realität.

Viele haben schon Situationen erlebt, wo ihnen geholfen wurde. Auch Erwachsene hört man immer wieder sagen: «Kinder haben Schutzengel».

Die Kraft dieser Wesen wird aber auch in sehr schweren Momenten spürbar. Beim Tod eines nahestehenden Menschen sind Gespräche über Engel und Schutzengel eine grosse Hilfe, ein Trost durch das Wissen, dass der geliebte Verstorbene in der Gemeinschaft der Engel wohl aufgehoben ist. Deshalb habe ich während meiner Zeit als Kindergärtnerin mit dem Gestalten von Engeln für Kinder begonnen.

Seit langem besuche ich Filzkurse bei Margrit O. Indermaur im Kulturkloster Altdorf. Ihr Ehemann Eduard Indermaur hat im Klostersgarten einen prachtvollen Pflanzenfarbengarten angelegt und färbt die Schafwolle selber. Viele Jahre habe ich bei Milena Cristal gemalt und mich in das Wesen der Farben vertieft. Meine Bilder sind aus pflanzengefärbter Schafwolle.

Auch der Filzuntergrund ist pflanzengefärbt. Ich stelle Engel in allen Farben her, damit Sie auch Bilder in den Lieblingsfarben Ihrer Kinder erstellen können. Ich verkaufe sie am Bazar. Ein Teil des Ertrages kommt der Schule zu.

Kinder finden Trost, Mut und Vertrauen im Gespräch mit ihrem Schutzengel. Wenn wir ihnen Bilder der Engel zeigen, ist das für sie eine Hilfe.

Sie fühlen sich mit ihm verbunden und sind uns dankbar, wenn wir diese Verbundenheit unterstützen.

Elsbeth von Wartburg

Blachenstand

Zur Erinnerung:

Noch bis Anfang November kannst du Shopper (Einkaufstaschen) nach deinen Farbwünschen bei uns in Auftrag geben (siehe A-Post vom September).

Für Bestellungen: suribi@bluewin.ch
oder 052 222 46 80

Susanne Ribl

Wir bauen ein «Lebkuchenhüsli»

Auch dieses Jahr laden wir wieder alle Kinder ab der 1. Klasse ein, unter Anleitung, selber ein Lebkuchenhäuschen zu bauen und verzieren. Dieser Workshop findet am Bazar Sonntagmorgen statt. Er wird zeitgleich mit der Matinee durchgeführt.

Die Kinder betätigen sich kreativ, während die Eltern in Ruhe den Klängen der Musik lauschen können.

Der Workshop wird ca. 1½ Stunden dauern (die einen Kinder mögen sich auch etwas länger verweilen), danach wird das Häuschen noch etwas Zeit zum Trocknen brauchen.

Wann: Sonntag, 30. November 2014,
ab 9:30 Uhr — ca. 11:00 Uhr

Wo: Auf der Galerie der Reithalle

Kosten: CHF 20.- (inkl. Material)

Alter: Ab der 1. Klasse

Eine Anmeldung ist dringend erforderlich, damit wir das benötigte Material bereitstellen können. Die Teilnehmerzahl ist auf 10 Kinder beschränkt.

Bitte richten Sie die Anmeldung bis spätestens am 20. November 2014, per E-Mail marina.heusser@gmx.ch oder telefonisch 052 212 45 46, an mich. Wir freuen uns schon heute auf viele kreative Kinderhände!

Für den Lebkuchenstand
Marina Heusser

Helfende Hände und Nachfolge gesucht

Für den diesjährigen Bazar brauche ich noch ein paar fleissige Abwaschhilfen. Bitte meldet Euch bei Cornelia Wyss corwy@gmx.ch oder 052 202 67 62

Am nächstjährigen Bazar möchte ich etwas anderes machen, darum wird ein/e neue/r Standleiter/in fürs Abwaschen gesucht. Das ist eine Arbeit, die während des Jahres keinen Aufwand bringt, da es nichts vorzubereiten und aufzubauen gibt. Interessierte melden sich bitte bei mir oder bei der Bazarleitung.

Cornelia Wyss

Material für unsere Kränze am Bazar

Liebe Eltern, wie jedes Jahr, möchte ich euch darum bitten, mit dem Schneiden von Thuja, Koniferen, Pinien, Buchs, Efeu und allen Arten von Tannen, Beeren und Hagebutten bis Mitte November zu warten, weil wir von der Kranzgruppe ganz dringend auf viel Material für unsere Kränze am Bazar angewiesen sind.

Alles Grünmaterial für die Kranzgruppe kann ab Samstag, 22. November, hinter dem Kindergarten-Haus an der Oberen Brigger Strasse deponiert werden, wenn möglich so, dass es die Kinder beim Spielen nicht behindert und das Material nicht schon kaputt ist, bevor wir es brauchen konnten. Ich freue mich auf ganz viel schönes Material. Wenn es eine Entlastung ist oder ihr nicht mobil seid, kann ich gerne auch selber schneiden und/oder das Material abholen. Besten Dank für eure Mithilfe.

Eva Largo

052 222 22 01 / 079 431 05 22
evalargo@bluewin.ch

Unterstützung für das Bazar-Restaurant

Neue Herausforderung gefällig? Im Bazar-Restaurant wird unser eingespieltes Team wieder unzählige Mahlzeiten zubereiten und servieren.

Hast Du Interesse, ab dem nächsten Jahr meine Funktion als «Küchenchef» zu übernehmen?

Du kannst von meiner stark optimierten Planung der letzten Jahre profitieren. Ich biete an, Dich 2015 im Hintergrund zu unterstützen. Ideal wäre, wenn Du bereits dieses Jahr als mein Seitenwagen mitmachen könntest.

Wer kleinere Brötchen backen will/muss, ist auch dieses Jahr im Team willkommen. Aufgrund der normalen Abgänge haben wir noch einige Schichten abzudecken.

Interesse? Einfach melden bei...

Urs Nüesch

079 600 33 50

urs.nueesch@bluewin.ch

Kaffee-Stube

Liebe backfreudige Eltern der 1. — 4. Klasse, wir vom Kaffee-Stuben-Team freuen uns schon jetzt auf all die schönen, feinen Torten, Kuchen, Cup-Cakes, Biber, Nusstorten, Creme-Schnitten, Stückli etc., mit welchen wir die Bazar-Gäste verwöhnen dürfen.

Aus der Erfahrung der letzten Jahre wissen wir, dass vor allem alle Arten von Torten, Schokoladen-Kuchen und feuchte, cremige Gebäcke sehr beliebt sind, aber auch hübsch verzierte Cakes. Gegen Abend wird auch ab und zu nach Salzigem gefragt. Wenig gefragt sind Apfel-Kuchen und Wähen. Ebenso sind wir froh um zusätzliche BäckerInnen aus anderen Klassen!

Also, lasst eurer Kreativität freien Lauf und verzaubert die Kaffee-Stube in ein Schlaraffenland.

Wir sind euch dankbar, wenn ihr eure Spenden anmeldet, damit wir einen Überblick haben. Vielen Dank!

Für das Kaffee-Stuben Team

Monika Keller

monikaakeller@bluewin.ch

071 910 13 42



Klassenaktion

8. Klasse / Weihnachten 2014

Lachsbestellung für Weihnachten

Woher kommt unser Wildlachs? Wir arbeiten mit einem einzigen Lieferanten. Es ist die Familie O'Connell aus Irland, die seit mehr als 50 Jahren im Fischhandel tätig ist (der Lachs stammt aus dem atlantischen Ozean).

Verarbeitung. Die Gräten werden entfernt, anschliessend wird der Fisch gesalzen. Der Gebrauch von trockenem Salz bedeutet, dass der Lachs weder unter Wasser gesetzt noch aufgequollen wird, um sein Gewicht zu erhöhen. Das trockene Salzen begünstigt die Entwicklung des natürlichen, unvergleichlichen Geschmacks des Lachses. Es werden garantiert keine Farbstoffe und keine Konservierungsmittel verwendet. Nach der Reinigung wird der Lachs getrocknet und dann während mindestens acht Stunden geräuchert. Zum Räuchern werden Sägespäne von Eichenholz im traditionellen Kiln verbrannt. Der Lachs wird in Irland in Stücke geschnitten und vakuumiert.

Werden die Wildlachs Reserven ausgebeutet? Die Fischer, welche seit Generationen vom Lachsfang leben, kennen und beobachten die natürlichen Reserven genau und respektieren sie.

Wie lange ist der Lachs haltbar? Der Lachs kann im Kühlschrank ohne Problem während drei Wochen gelagert werden. Er kann auch tiefgekühlt werden und mit einer minimalen Geschmackseinbusse drei bis sechs Monate später genossen werden.

Willkommene Einnahmequelle für die Schule. Die Rudolf Steiner Schule verdient dank dem grossen Entgegenkommen des Importeurs an jedem verkauften Kilogramm Lachs Fr. 20.--. Trotzdem ist der Preis auch für den Käufer durchaus attraktiv.

Für die Bestellung benutzen Sie bitte untenstehenden Talon und senden ihn bis am

Donnerstag, 20. November 2014

an das Sekretariat per Post, Fax oder Email.

Der bestellte Lachs kann am Mittwoch, 17. Dezember 2014 im Schulsekretariat abgeholt werden.

Für die Klassenaktion: Andrea Brandes Ammann / andrea.brandes@gmx.ch

✂ -----

Lachs-Bestellung

Ich bestelle

..... kleine Packung
(500 - 750 gr.)

Name:

..... mittlere Packung
(750 - 1000 gr.)

Strasse:

..... grosse Packung
(1000 - 1500 gr.)

PLZ / Ort:

Tel:

Email

Da es sich um ein Naturprodukt handelt, sind die Packungsgrössen sehr variabel!

Der Preis beträgt Fr. 79.-- pro kg

Bestellung ans Schulsekretariat,
Maienstrasse 15, 8406 Winterthur
(Fax 052 202 20 15 oder sekretariat@rsw.ch)



Orangen – Clementinen

Die 6. Klasse wird wiederum die wunderbaren Citrusfrüchte aus Sizilien verkaufen. Die Früchte kommen auch dieses Jahr von der Cooperative Salamita. Diese produziert seit 1974 in Demeter-Qualität. Die Früchte werden baumreif gepflückt und sind unvergleichlich im Geschmack.

Wie im letzten Jahr sind blonde (Navelina) und rote (Moro) Orangen und Clementinen erhältlich.

Bestellungen werden gerne bis spätestens,

Montag, 1. Dezember 2014,

entgegengenommen.

Über den genauen Liefertermin werden wir Sie bei einer Bestellung so früh wie möglich informieren. Bestellungen für den 6. Dezember können wir aber leider nicht entgegennehmen, da die Früchte auf diesen Zeitpunkt erfahrungsgemäss nicht geliefert werden können.

Falls Sie Fragen dazu haben, so melden Sie sich bitte bei Familie Bruchez/Lalli unter 043 333 03 64.

✂ -----

Bestellung

Ich bestelle

..... Kisten Orangen Navelina
(9 kg) Fr. 42.-- *

Name:

..... Kisten Grapefruits
(9 kg) Fr. 42.-- *

Strasse:

..... Kistchen Clementinen
(5 kg) Fr. 32.-- *

PLZ / Ort:

Tel:

Email

Die effektiven Preise können noch **ganz leicht** nach oben oder unten abweichen.

Bestellungen werden auch gerne per Email oder Telefon entgegen genommen:

Sekretariat, 052 202 19 97, sekretariat@rsw.ch

Rudolf Steiner Schule Winterthur
Maienstrasse 15
8406 Winterthur



Anthroposophische Gesellschaft Winterthur
Hans-Christian-Andersen-Zweig

Programm Nov. / Dez. 2014

Jeweils Dienstags, 20.00 Uhr

Im Saal, Maienstrasse 15, 8400 Winterthur

04. 11. : **Gedenkfeier für die Verstorbenen**

Feier mit Marcus Schneider und Künstlerinnen

11. 11. / 18.11. / 25.11. : Drei öffentliche Vorträge,
im Seminarsaal des Hotel Wartmann am Bahnhof
von Marcus Schneider:

Der neue Begriff von Krankheit

02. 12. : **Das Menschenrecht der Teilhabe**

Vortrag von Udo Herrmannstorfer

09. 12. : **„Die Freiheit ist im Weltenplan inbegriffen“**

Vortrag von Udo Herrmannstorfer

16. 12. : **Weihnachten 2014**

Vortrag von Marcus Schneider

Mit künstlerischer Umrahmung und anschliessendem Buffet

Anthroposophie aktuell 2014

Drei Vorträge von Marcus Schneider:

Der neue Begriff von Krankheit

Grundlagen anthroposophischer Medizin

**11. November: Heilbarkeit und Sinn
der Erkrankung**

**18. November: Krebs, Depression,
Demenz,
-Phänomene der drei Zivilisationskrankheiten-**

**25. November: Zukunft:
christliches Heilen**

Ort: Im Seminarsaal des Hotel Wartmann am Bahnhof
Rudolfstrasse 15, 8400 Winterthur

Zeit: jeweils 20.00 Uhr

Eintritt: CHF 15.00 / 10.00 (reduziert für Studierende und Rentner)

HerzSelbst - Intelligenz



Schauen und wählen vom Herzen her:
Info- und Schnupperabend 30. Juli 2014, 19- 20.00Uhr
Basisseminar 9.+10./23.+24. August 2014 „Steiner Partner Pool“
Bellinda Touchal Javet 076 545 86 55 www.zentrum-am-see.ch

LexTho GmbH
Aspstrasse 44
CH-8472 Seuzach

LEXHO.ch
Ihr Lichtprofi Elektrosysteme

Tel. 052 320 00 40
Fax 052 320 00 41
info@lextho.ch

**Lichttechnik
Elektrosysteme
Installationstechnik**

www.lextho.ch Ansprechpartner: Peter Gächter



Willkommen auf unserer
neuen Homepage



src-architekten.ch

musik



klings gut

Blasinstrumente · Zupfinstrumente · Schlaginstrument
Miete · Kauf · Reparatur
Eigenbau von Trompeten

St. Georgenstr. 52, 8400 Winterthur
T +41 52 213 24 55, www.spiri.ch

Craniosacral Therapie



Adelina Welter
Craniosacral Therapeutin

Römerstrasse 97 • 8404 Winterthur
079 665 58 36 • www.craniosacrales-sein.ch

CARABALLO  GEIGENBAU

Atelier für Streichinstrumente

An- und Verkauf, Mietinstrumente, Neubau,
Reparaturen, Bogen, Saiten, Etuis und Zubehör.

Römerstrasse 191, 8404 Winterthur
Telefon 052 242 16 11



Praxis für Osteopathie

Dr. med. Verena Eickel Buchmann

Wartstr. 14, 8400 Winterthur
Chorherrengasse 3, 8424 Embrach

Tel.: 077-4486142
v.eickel@bluemail.ch
www.praxis-eickel.ch

