

hibernia Café Mittwochs geschlossen!

Liebe Eltern, Schüler*innen und Lehrer*innen,

da sich auf unseren Aufruf im Freitagsbrief und bei diversen Elternabenden keine neuen Mitarbeiter für das Café gefunden haben, können wir nicht mehr an 5 Tagen in der Woche geöffnet haben. Bis auf weiteres bleibt das Café deshalb mittwochs geschlossen. Das tut uns sehr leid, aber ständige Vertretung am Limit können wir nicht leisten. Vielleicht findet sich ja doch noch jemand, dann können wir den Zustand gerne wieder ändern.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen,

Anke Wollermann



erziehungskUNST waldorf.leben

Die neue "Erziehungskunst" ist da: Schwerpunktthema ist die Auseinandersetzung mit der Digitalisierung.

Spannend und hochaktuell - unbedingt herunterladen und lesen! Wer die Zeitschrift lieber gedruckt in den Händen halten möchte, findet die Hefte bei Frau Felker in der Pforte.

https://www.erziehungskunst.de/fileadmin/downloads/Download_f%C3%BCr_Abbonnten/Erziehungskunst_05_2023_PDF.pdf



gesucht!

Wir suchen für unser Unterrichtshelferinnenteam der Klassen 1 und 2 eine Kraft ab dem nächsten Schuljahr auf Mini-jobbasis mit Kinderpflege- oder Erzieherinnenausbildung.

Die Schulleitung

Termine

5.-7. Mai 2023: BERT, die Bundeselternratstagung, dieses Mal in Berlin.

<https://www.bundeselternratstagung.de/>

Dienstag, 9.5.2023 Suchtprävention
Öffentlicher Vortrag Anne Wilkening, Berlin

Freitag, 19. Mai 2023: Brückentag, unterrichtsfrei

Samstag, 03. Juni 2023: Gartentag der 1. Klassen



hibernia markt

Ibach Flügel zu verkaufen

180 cm lang, Baujahr 1978, (Nussbaum)

Preis 4800 VHB, Annette Demond

Tel: 0151 15723745



Auf diese Veranstaltungen möchten wir Sie gerne aufmerksam machen:

Freies Bildungswerk

für anthroposophisch orientierte Menschenkunde,
Pädagogik, soziale Lebensgestaltung und Kunst.



Tel: 0234 - 67 661 email: info@fbw-bochum.de

Die Natur mit allen Sinnen erleben Naturverbindung schaffen wie unsere Vorfahren

An diesem Wochenende werden wir lernen, wie sich die Menschen der Naturvölker in der Natur bewegen und dadurch ein tieferes Verständnis zur Natur entwickeln. Wir werden unsere Sinne, unsere Wahrnehmung und unser Körpergefühl schärfen und dabei innerlich zur Ruhe kommen. In diesem Zustand der Achtsamkeit erweitern wir unser Bewusstsein und werden ein Teil der Natur. Wir können erahnen, wie sich unsere Vorfahren als Jäger im Wald bewegt und dabei gefühlt haben. Absolutes Gewahrsein und Präsenz werden spielerisch vermittelt. Unser Wissen und unsere Erfahrung gehen zurück auf den Urvater der Natur- und Wildnisbewegung Tom Brown Jr.,

der vom Apachen Scout Stalking Wolf in seiner Kind- und Jugendzeit ausgebildet wurde und wiederum der Lehrer und Mentor von Jon Young wurde. Ein Ziel dieser Bewegung ist es, den modernen Menschen wieder mit den Ressourcen der Natur zu verbinden. Sei gespannt auf einen Streifzug voller Überraschungen. Informationen zum Treffpunkt/Kursort: Das Seminar wird in Bochum, in Lottental durchgeführt. Der Treffpunkt wird bei Anmeldung bekanntgegeben Am Samstag wird es mittags und abends eine Pause geben, in welcher wir am Ort bleiben werden. Bitte mitbringen: geeignete Kleidung für draußen, ein Tagesrucksack mit Verpflegung, Wasser, Schnitzmesser,

Sitzunterlage, Schreibzeug

Leitung: Joachim Welz, Maria Lentz Ort: Treffpunkt stand bei Drucklegung noch nicht fest

Kursgebühr in EUR: 180,00

Dauer: 17 Kursstunden, 3 Tage

Kursnummer: 23126

Fr, 5.5.2023 - 18:00 bis 20:15 Uhr

Sa, 6.5.2023 - 10:00 bis 20:00 Uhr

So, 7.5.2023 - 10:00 bis 13:00 Uhr

Dem Wesen des Feuers begegnen Feuer machen so wie unsere Vorfahren

Feuer ist ein faszinierendes Wesen was die Menschheit von je her zum Kochen, Heizen, Beleuchtung, Schutz, Rituale und vieles mehr genutzt hat. In unserer modernen hochtechnischen Welt ist es kein Problem, ein Feuer mit Hilfsmitteln zu entfachen. Das Holz gibt es fertig abgepackt zu kaufen, Brandbeschleuniger, elektrische Feuerzeuge. Für unsere Vorfahren war ein Feuer überlebensnotwendig und erforderte viel mehr. An diesem Wochenende lernen wir, wie ein Feuer mit den eigenen Händen „aus dem Nichts“ entstehen kann. Wir lernen alles, was es zu einem Feuer braucht. Wir sammeln gemeinsam das Material, bauen das Feuerholz auf und werden es

mit einem selbst gebautem „Feuerzeug“ - dem Drillbogen, wie unsere Vorfahren zum Leben erwecken. Wir werden uns eine Holzschale brennen und auf dem Feuer gemeinsam kochen. Informationen zum Treffpunkt/Kursort: Das Seminar wird in Bochum, in Lottental durchgeführt Treffpunkt wird bei Anmeldung bekanntgegeben Am Samstag wird es mittags und abends eine Pause geben, wo wir am Ort bleiben werden. Bitte mitbringen: geeignete Kleidung für draußen, ein Tagesrucksack mit Verpflegung, Wasser, Schnitzmesser, Sitzunterlage, Schreibzeug, gerne auch Säge und Axt, eigenes Besteck und Teller für das am Feuer bereitete Essen, 10,00 EUR für

Materialkosten

Leitung: Joachim Welz, Maria Lentz Ort: Treffpunkt stand bei Drucklegung noch nicht fest

Kursgebühr in EUR: 180,00

Dauer: 17 Kursstunden, 3 Tage

Kursnummer: 23130

Fr 16.6.2023 - 18:00 bis 20:15 Uhr

Sa 17.6.2023 - 10:00 bis 20:00 Uhr

So 18.6.2023 - 10:00 bis 13:00 Uhr

Status Go

Wir sind mitten in einer großen Transformation, dem Wandel unserer Gesellschaft. Unwiderruflich. Wir sind gekommen, um diesen Wandel mit unserem Gedankengut, Sein, Kraft, Wissen und Liebe mitzugestalten. Worum geht es in diesem Workshop? So viele Möglichkeiten, die sich uns jetzt bieten und die wir gar nicht sehen in diesem Trubel, diesem Chaos. Dieses Chaos ist ein Weckruf, Die Chance zur Veränderung,

endlich unser eigenes Leben zu leben! Alte Dinge über Bord zu werfen und Neues zu wagen. Doch erst über das Loslassen kommen wir in das Zulassen und dadurch aus dem Status quo in den „Status Go“. Jetzt ist der Moment, in dem sich jeder selbst begegnen darf und begegnen wird. Aus dieser Begegnung heraus kommen wir in eine Kraft, die uns durch diese Transformation führt. Noch nie war es so wichtig, selbst zu denken, sich zu fühlen und sich in Wertschätzung zu begegnen.

Leitung: Markus Lehnert

Ort: Kulturhaus OSKAR, Oskar-Hoffmann-Str. 25, 44789 Bochum

Kursgebühr in EUR: 140,00

Dauer: 9 Kursstunden

Kursnummer: 23310

Speisenplan



01.05. - 05.05.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fleisch Vegetarisch		Hackbällchen "süß-sauer"	Tomatencremesuppe & Croutons*	Gulaschsuppe & Baguette Türkische Linsensuppe* & Baguette	Fisch Bordelaise
Gemüse		Wokgemüse*	Gemüse überbacken*	Gemüse der Saison*	Brokkoli*
Beilagen	Geschlossen	Mienudeln* Basmatireis*	Salzkartoffeln* Macairekartoffeln*	Rosmarin- kartoffeln* Frühlingsdip	Püree*
Aktion		Gebratene Banane mit Honig	Tiramisu	Gebratene Maultaschen mit Tomatenchutney*	Omelett mit Gemüse
Ofen station		Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung*	Lasagne Vegi. Lasagne*	Quarkauflauf mit Pfirsichen & Vanillesoße	Nudelauf* *
Nudel- station		Fussili Tomatensoße*	Nudeln Peperonata*	Nudeln mit Steakstreifen	Penne mit Oliven, Knoblauch und Tomaten
salat- bar		Salat Rohkost	Salat Rohkost	Salat Rohkost	Salat Rohkost
Nachspeisen		Obst	Obst	Obst	Pudding

* Vegetarisch

alles ohne kennzeichnungspflichtige Zutaten

Änderungen möglich!