

Moin, moin sehr geehrte Kundschaft!
Bio-Lebensmittel für Leute, die gerne selber backen, kochen und mixen!
...auf Wunsch ohne Plastik!
www.mein-muesli-laden.de

KUNST THERAPIE
Berufsbegleitende Weiterbildung an der Kunstakademie Hamburg
Tel. 040 44 80 66 1
info@kunstakademie-hamburg.de

Freie Martinsschule Hannover - Laatzen
Die Freie Martinsschule Hannover e.V. Waldorf-Förderschule für seelenpflegebedürftige Kinder/
sucht zum Schuljahr 2016/2017 (ab 01.08.2016):
eine/n **Klassenlehrer/in** für die Unterstufe = 1/1 Deputat und Turnen ¼ und Englisch ¼ Deputat, gerne in Kombination.
Gewünschte Qualifikationen sind:
• 2. Staatsexamen in Förderpädagogik
• waldorfpädagogische Erfahrungen
Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an den:
Personalkreis der Freien Martinsschule e.V.
Am Südtor 15, 30880 Laatzen
E-Mail: kontakt@freie-martinsschule.de
Telefon: 0511/821996-30
Wir sind Mitglied im Bund der Freien Waldorfschulen.

Samarita Individuelle Verhaltens- und Soziale Kompetenz
Die Samarita Solidargemeinschaft ist eine echte Alternative zur herkömmlichen Krankenversicherung! Solidargemeinschaften stellen heute eine echte Alternative zu den herkömmlichen Krankenversicherungen dar und sorgen für individuelle Verbundenheit und gelebte Solidarität. Mit ihrer neuen Form der Absicherung von Krankheitskosten bietet die Samarita Solidargemeinschaft die Grundlage, positive Veränderungen im Gesundheitswesen bewirken zu können.
Für unsere Geschäftsstelle in Bremen suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen **Mitarbeiter (m/w)** unbefristet in Teilzeit (25 Stunden).
Ihre zukünftigen Aufgaben:
• Telefonische und schriftliche Betreuung und Beratung der Mitglieder in allen Fragen der Mitgliedschaft sowie Bearbeitung von laufenden Geschäftsfällen
• Telefonische und schriftliche Bearbeitung und Beantwortung von Mitglieds-/Kundenanfragen und Anträgen
• Bearbeitung, Prüfung und Erfassung der Mitgliedsdaten und Abrechnungen in EDV
• Unterstützung bei der Planung von Veranstaltungen
• Allgemeine Büroorganisation wie Ablage, Terminüberwachung etc.
Das bringen Sie dafür mit:
• (mindestens) Berufserfahrung im Bereich Bürokaufmann/Frau, Kaufmann/Frau für Bürokommunikation, Kaufmann/Frau im Gesundheitswesen, Sozialversicherungsangestellte/r oder vergleichbare Qualifikation von Vorteil, aber keine Voraussetzung
• Kommunikationsstärke und sichere Anwenderkenntnisse der MS-Office-Programme (Outlook, Word, Excel)
• Gewissenhafte, verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise
• Gute mündliche sowie schriftliche Ausdruckweise
• Teamfähigkeit, Freundlichkeit, Belastbarkeit
Wir bieten Ihnen:
• einen sicheren Arbeitsplatz, mit interessanten und vielseitigen Aufgaben in einem freundlichen Team
• Arbeitszeiten, die es Ihnen ermöglichen, berufliche und private Herausforderungen erfolgreich miteinander in Einklang zu bringen
• Freiraum zur Einbringung eigener Ideen in Ihren Verantwortungsbereich
• intensive Unterstützung und Begleitung in der fachlichen und persönlichen Weiterentwicklung, zudem die Möglichkeit zur Teilnahme an Weiterbildungen
Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an:
Andrea Wege GmbH (als Geschäftsbesorger für die Samarita Solidargemeinschaft e.V.)
Altewall 17/18
28195 Bremen
oder per Email an: info@andere-wege.de

Hofladen Stüffel
Zum 01.04.2016 oder später suchen wir Sie (m/w) in Vollzeit als
Ladenleitung
Ihre Aufgaben:
• Leitung des Hofladens
• Regionale Produktvermarktung
Ihr Profil:
• abgeschlossene Ausbildung im Einzelhandel, gern im Naturkostbereich
• Kenntnisse in der Personalführung und im Umgang mit Warenwirtschaftssystemen
• Interesse an der Integration junger Menschen mit Förderbedarf in die Ladenaktivität
• Team- und Konfliktfähigkeit, Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung, gern auch per E-Mail, an:
Hofladen am Stüffel e.G.
z. Hd. Karin Brennecke-Oeter
Stüffel 12, 22395 Hamburg
brennecke-oeter@stueffel.de

TOBIAS-HAUS
Alten- und Pflegeheim gGmbH
Am Hagen 6, 22926 Ahrensburg
Pflegefachkraft (m/w)
in Voll- und Teilzeit
per sofort gesucht.
Weitere Informationen finden Sie unter: www.tobias-haus.de
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: bewerbung@tobias-haus.de
Telefon: 04102 – 806 510

Otto Geiseler
Heilerythmie & Massagen
Fühlen Sie die belebenden Bewegungen in Leib und Seele durch den heilsamen Zusammenhang von Heilerythmie und Massage nach Dr. Pressel.
Otto Geiseler
Telefon: 04102-891 70 55
Mail: post@ottogeiseler.de
www.ottogeiseler.de



Respekt vor dem Tier und Gemeinschaft – das sind zentrale Werte auf Thomas Sannmanns Hof Foto: Melina Moirsdorf



Auf dem Boden der Überzeugung

VON ANNA GRÖHN

„Schön, dass noch so viel Grün da ist“, sagt Thomas Sannmann und blickt auf das matschige Ackerland. Es ist ein regnerischer Montagmorgen. In einem abgewetzten, grünen Overall und mit schwarzen Gummistiefeln steht der 57-jährige Gärtnermeister vor der Kräuterwerkstatt seiner Gärtnerei. Durch die beschlagenen Fenster sind zwei junge Mitarbeiter zu beobachten, die geduldig Rosmarin, Thymian und Bärlauch zu kleinen Sträußchen bündeln. „Das ist intensivste Handarbeit“, sagt Sannmann.

Seit über dreißig Jahren bewirtschaftet und pflegt Thomas Sannmann den Boden im Hamburger Landschaftsschutzgebiet Vier- und Marschlande. „Wir haben dynamisches Land und erzeugen Lebensmittel mit den Methoden des biologisch-dynamischen Anbaus“, sagt der Gärtner in neunter Generation. Das war nicht immer so: Sein Vater hat nicht daran geglaubt, dass man Schädlinge ohne Chemie bekämpfen kann. Thomas Sannmann hingegen sah sich in der Verantwortung „für die nachfolgenden Generationen zu sorgen“. Durch ein Versuchsfeld hat er seinen Vater von den Vorzügen der bio-dynamischen Landwirtschaft überzeugt – bis der Betrieb 1992 vollends nach Demeter-Richtlinien umgestellt wurde. Dennoch sagt Sannmann: „Viele Tricks habe ich von meinem Vater erfahren.“

Durch große Pflützen und übermorastigen Boden stapft Sannmann zum Kräutergewächshaus. Ein würzig-frischer Duft liegt in der Luft. „Gerstengras haben wir

Biogarten Säen, pflücken, ernten – in den Hamburger Vierlanden können Hobbygärtner ihre eigene Gemüsepazelle mieten. Möglich machen das die passionierten Mitarbeiter der biologisch-dynamischen Gärtnerei Sannmann

wieder für uns entdeckt“, sagt er und streicht vorsichtig mit seinen Fingern durch die dünnen, grünen Halme. „Es enthält viele Mineralien und Vitamine.“ Über den Pflanzen hängen Insektenlampen. Sie sollen das Gewächs vor „unliebsamen Insekten“ schützen. „Wir suchen immer nach Möglichkeiten, ohne Chemie eine Lösung zu finden.“ Das ist für Sannmann auch der Sinn des Hofes: So mit der Natur zu arbeiten, dass gesunde Lebensmittel erzeugt werden. „Ein Dach für Mensch und Erde zu schaffen, ist das Motto, dem wir uns verschrieben haben.“

Im Hintergrund raschelt es laut. Ein junger Mann packt eilig wurzelartige Gebilde in einen großen Sack. „Das sind die Wurzelballen des Schnittlauchs, in denen die Reservestoffe enthal-

ten sind“, sagt Sannmann. „Aus diesen treibt der Schnittlauch wieder aus. Faszinierend, oder?“ Er spricht leise, aber bestimmt. Langsam schreitet er nach draußen. Der Himmel ist grau und der Wind bläst einem um die Ohren. „Der Platz hat eine schöne Ausstrahlung“, sagt er. Dann blickt er auf den See und lächelt.

Am Wasser entlang führt ein schmaler Weg zu einem Stall mit fünfzehn Hereford-Rindern. Es riecht süßlich und nach frischem Heu. Es ist viel Platz für die Tiere da. Die Hereford-Rinder haben einen weißen Kopf, lockiges Fell – und Hörner. „In vielen Höfen werden die Hörner abgebrannt“, sagt Sannmann. „Das ist sehr schmerzhaft für die Tiere.“ Für Sannmann ist es deshalb wichtig, dass die Tiere ihre Hörner behalten dürfen. Auch die Milch überlässt er den Rindern, für die Kälber. „Der Mensch braucht kaum Milch“, findet Sannmann. „Es ist ein Nahrungsmittel, kein Getränk.“ Schließlich könne man den Kalzium-Bedarf anders decken. „Mit Gerstengras zum Beispiel“, sagt er und lacht. Dann nimmt er eine Hand voll Heu und reicht es einer Kuh. „Die hier hat schon vier Geburten hinter sich, das sieht man an der Anzahl der Kreideringe in den Hörnern.“ Die Rinder sind für Sannmann „die Seele des Betriebes“. Denn aus dem Kuhmist wird der Kompost hergestellt.

Kosmische Landwirtschaft
Einige Meter hinter dem Stall türmen sich eingedellte Kürbisse, faule Zucchini und andere Pflanzenabfälle. Damit das ausgereifte Kompost wird, müssen die Abfälle mit Erde und

Kuhmist durchmischt werden. „Alles, was wir in der Gärtnerei erzeugen, möchten wir wieder zusammenführen und lebendigen“, sagt Sannmann. „So schaffen wir neues Leben.“

Der Nieselregen hat aufgehört. Doch noch immer ist es kalt, nass und windig. Das Salat-Gewächshaus bietet etwas Schutz. Am Eingang stehen Mistgabeln, Schubkarren – und Propangasflaschen. Die brauchen die Mitarbeiter im Winter für ihre Mitnehm-Heizkörper. Denn die Gewächshäuser werden erst bei Minusgraden durch eine Erdgasheizung gewärmt.

Auf dem Boden reihen sich unterschiedlichste Salatsorten: Vom scharfen Wasabi-Salat über bitteren Löwenzahn bis zum herkömmlichen Feldsalat. Thomas Sannmann hat zu jeder Sorte viel zu erzählen. „Es gibt einen Anbauplan, in dem jede Pflanze durchgeplant ist – vom Anbau bis zur Ernte“, erzählt er. Dabei orientiert sich der Hof am Aussaatkalender von Maria Thun, in dem die günstigsten kosmischen Konstellationen für jede Pflanzenart aufgeführt sind.

Auf den Äckern lassen die braun gewordenen Pflanzen vage erahnen, wie das Grün im Sommer sprüht. Über einigen Feldern liegen große Schutznetze aus Polypropylen. „Sie schützen die Pflanzen vor tiefen Temperaturen und halten Schädlinge ab“, sagt Sannmann. Zwischen den Feldern sind die Blühtreifen zu erkennen, auf denen im Sommer Sonnenblumen und Kräutler wachsen. Hier sollen die Nützlinge ein Zuhause finden und die Schädlinge in Schach halten. In Sannmanns Worten: „Wir müs-

sen auf die Natur zurückgreifen, um ein ökologisches Gleichgewicht herzustellen.“

Ein solches Gleichgewicht will Sannmann auch für die Menschen herstellen. So entstand die Idee für „Sannmanns Biogärten“ – kleine Parzellen zum Mieten. Nur Platz hatte er dafür nicht. Deswegen hat er fünfzehn Hektar auf dem Hof Eggers, 15 Autominuten entfernt, gepachtet.

Gärtnern muss gelernt sein

In der Luft hängt der Geruch von feuchter Erde. Andrea Madadi und Andrea Porps, verantwortlich für die Biogärten, gehen vorbei an Schweinen, Hühnern und Katzen bis an ein Metalltor. Dahinter liegen die „Gemeinschaftsbeete“. Während der Saison können sich die Hobbygärtner an frischen Himbeeren, Wandermais und Kräutern bedienen, sagt Andrea Porps. Die 45-jährige Agraringenieurin steht vor dem Holzschuppen, in dem die Gartengeräte stehen und an dessen Wänden Anleitungen, Erklärungen und Tipps hängen. „Gärtnern ist nicht einfach. Das ist Learning by Doing“, sagt sie. Erst mit der Zeit erfahre man, wie ein Kartoffelkäfer aussehe oder wie man eine Kulturpflanze von „Naturkraut“ unterscheidet – Unkraut sei es ja nicht, vieles davon sogar Heilkraut. „Das Gärtnern im kleinen Bereich können nur noch ganz wenige.“ Die industrielle Erzeugung und konventionellen Agrarflächen hingegen würden immer mehr.

Noch liegen die Felder brach. Ab Anfang Mai bepflanzen die Mitarbeiter, die Gemüsepazellen. Standardmäßig säen sie 20 Gemüsesorten. Von Roter Bete über Blattspinnat bis zu Mangold. Eine „Wunschfläche“ bleibt zum selbst bepflanzen frei.

Von den 150 Parzellen waren im vergangenen Jahr knapp 90 vermietet. „Wir hatten dadurch leider ein riesiges Loch in der Kasse“, sagt Andrea Madadi. Für die 58-jährige ist das Ganze zwar ein „idealistisches Projekt“, langfristig müsse sich dieses aber finanziell selbst tragen. Denn für die Parzellen werden ausschließ-

lich biologisch-dynamische Demeter-Präparate verwendet – und die sind aufwendig zu produzieren. 250 Euro kosten 45 Quadratmeter Gemüsepazelle pro Saison.

Ein schmaler Mittelweg führt an den Minigärten vorbei. „Ralph“, „Eden“ oder „Tina und Marks Garten“ steht auf den gelben Schildern geschrieben. Viele Mieter kämen mehrmals in der Woche, um ihr Gemüse zu pflügen. Andere hätten aufgeben müssen, weil ein Krankheitsfall oder der Job dazwischen kam. Die Beete seien verdorrt, weil sich zeitlich niemand um die Pflanzen kümmern konnte.

„Schau mal!“, ruft eine Stimme von hinten. Andrea Porps hält in der linken Hand zwei Feuerbohnen, die sie im Feld gefunden hat. „Im eigenen Garten hat man eine ganz andere Wertschätzung, weil man es selbst erzeugt oder geerntet hat“, sagt sie. „Das ist echtes Glück.“ Sie hofft deshalb, dass das Projekt weiterlaufen kann.

„Es geht ums Überleben“, sagt sie. Und darum, dass solche Kulturlandschaften, die biologisch-dynamisch bewirtschaftet werden, erhalten bleiben. „Wenn das Agrarprodukt überleben kann – dann ist es weg und kommt auch nicht wieder.“ Sie drückt mir zwei frisch gepflückte Porreestangen und fünf kleine Rosenkohl in die Hand. „Die sehen jetzt nicht so schön aus, dafür schmecken sie umso besser“, sagt sie.

Allmählich klart der Himmel auf und ein paar Sonnenstrahlen schimmern auf dem feuchten Boden. Auf dem Rückweg halten vier vor dem Schweinestall. Andrea Porps hält den Schweinen eine Möhre hin, die sie eben aus dem Garten geerntet hat. Sie versuchen, wie wild das Wurzelgemüse zu ergattern. „Die Tiere und wir auf dem Hof ernähren uns ökologisch – oder gar nicht mehr“, sagt sie entschieden. „Es gibt keine andere Möglichkeit. Jeder hat es in der Hand.“

■ Biogärten kann man bis spätestens 22. Mai buchen unter www.sannmanns-biogaerten.de

„Besonderen Respekt für die Tiere“

BETRIEBSELFNER „Demeter im Norden“ bietet die Möglichkeit, ein Jahr lang auf verschiedenen Höfen Erfahrungen in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu sammeln

Der Lohn ist gut, da ich keine zusätzlichen Kosten habe. Deswegen bleibt mir das Geld immer übrig. Ich bin damit ziemlich zufrieden, auch im Vergleich mit der Ausbildungszeit.

Haben Sie bisher nur auf einem Hof oder auf mehreren Höfen gearbeitet?
Ich habe auf verschiedenen Höfen gearbeitet und verschiedene Vertretungen gemacht. Es gibt die Urlaubsvertretungen, die immer sehr frühzeitig geplant sind, und dann einige besondere Fälle, zum Beispiel, wenn ein Bauer sich verletzt. Das kann man selbstverständlich nicht voraussehen. Auch die Dauer ist unterschiedlich. Urlaubsvertretungen dauern im Durchschnitt ein paar Wochen, die anderen dauern normalerweise länger. Man muss wirklich flexibel sein, da es immer ganz spontan ist.

Kann man den anthroposophischen Gedanken als Hintergrund bei den Betrieben erkennen?
Die Anthroposophie spielt immer eine Rolle. Zum Beispiel habe ich die Homöopathie in allen Betrieben angetroffen. Besonders bei der Behandlung der Milchkühe wird zuerst immer versucht, homöopathisch ranzugehen. Bei einem Hof habe ich auch die Sozialtherapie mitbekommen. Generell bemerkt man in jedem Demeter-Hof, schon wenn man in der Kuhstall reinkommt, einen besonderen Respekt für die Tiere. Zum Beispiel werden die Hör-

ner innerhalb der biodynamischen Landwirtschaft für einen wesentlichen Teil der Kuh gehalten. Das ist leider nicht allgemein verbreitet. **Wie ist das Leben in den Betrieben?**
Es kommt immer darauf an, ob es ein Familienbetrieb oder eine größere Hofgemeinschaft ist. Die Familienbetriebe sind meistens sehr dankbar, weil eine Arbeitskraft da wirklich gebraucht wird. Bei den Hofgemeinschaften gibt es normalerweise viele Mitarbeiter und Praktikanten, vor allem von der Waldorfschule. Das ist auch schön, da man viele junge Leute treffen kann. Ehrlich gesagt, habe ich bis jetzt nur gute Erfahrungen gemacht. Ich habe immer mein eigenes Zimmer gehabt und mit den anderen nur die Gemeinschaftsräume geteilt. Man isst zusammen und kriegt immer leckeres Essen, das man im Supermarkt nicht kaufen könnte. Man kann seine Privatsphäre wahren, aber auch spontan etwas mit den anderen unternehmen, etwa einen Spielabend. **Wie würden Sie Ihre Erfahrungen bisher beurteilen?**
Spannend, da jeder Hof anders ist. Jeder Bauer geht mit seinen Kühen anders um, deswegen lernt man sehr viel und langweilt sich nicht.

INTERVIEW: ANNA DOTTI

Philipp Weiß

■ 25, ist in Schwerin auf einem Demeter-Hof aufgewachsen. Nach dem Abitur an einer Waldorfschule hat er eine landwirtschaftliche Ausbildung beendet. Im Moment ist er für ein Jahr Betriebsleiter beim Demeter-Verband „Bäuerliche Gesellschaft“.

Foto: privat

STEIN & STEINER

Wer in die Bienenhaltung reinschnuppern oder sogar selbst Bienen halten möchte, kann in Hamburg oder Mecklenburg an den Kursen des „Ausbildungsverbands wesensgemäße Bienenhaltung“ teilnehmen. Dort lernt man, sich mit den Bienen vertraut zu machen und imkerliche Grundwissen. Der Schwerpunkt der Kurse des Auszubildendenverbands liegt in der gemeinsamen Arbeit am Bienenvolk und der Beobachtung seiner Entwicklung im Jahreslauf. Info: www.mellifera.de

Die Biogarten-Messe findet am 28. und 29. Mai auf dem Demeter-Gut Wulksfelde in Tangstedt statt. Das Motto: „Flora non Grata – Das Unkraut: Respektbekundung einer Pflanzwelt, die die Ehrbeziehung Unkraut erhält.“ Info: www.biogartenmesse.de

Um „Impfungen – aus anthroposophischer Sicht“ geht es bei einem Vortrag für Eltern mit Babys und kleinen Kindern im Geburtshaus Ham-

burg. Durch detaillierte Informationen über Kinderkrankheiten und deren Impfungen auf Grundlage der anthroposophischen Menschenkunde soll die individuelle Entscheidung zum Thema Impfungen unterstützt werden. Referent ist Jost Deerberg, Schularzt und Facharzt für Kinderheilkunde und Jugendmedizin. *Fr, 17. Juni, 17 bis 19.30 Uhr, Geburtshaus, Am Felde, 22765 Hamburg, 15 Euro*

Ein Seminar zum Thema „Anthroposophie: Sekte oder Lebensform?“ Eine Untersuchung der Waldorf-Lehren des Rudolf Steiner“ bietet die Senioren-Unit an der Hamburger Hochschule für angewandte Wissenschaft an. Es geht um die Waldorf-Lehre als Nischenkultur und um Waldorfpädagogik in der Kritik moderner Erziehungsformen. Dozent ist der Schauspieler und Waldorf-Lehrer Julian Francis Bisesi. *Do, 14. Juli, 14 bis 16 Uhr, Hochschule für angewandte Wissenschaft, Berliner Tor 5, 20099 Hamburg, 3.Stock, 14./12.- Euro*

Eurythmie Reisen nach Andalusien
mit Iris Zenker
in 29360 Montejaque, Andalusien vom **05. bis 09.06.2016**
Infos : 0049 -17 24 06 98 58

Kunst Theater Soziales studieren
Kunsttherapie auf anthroposophischer Grundlage
www.hks-otterberg.de
hks, Am Wiestbruch 68, 28870 Otterberg

Liebe Dein Leben
BETTINA HENKE, Coach für Einzel- und Paartherapie, Coaching, Weiterbildung, Biofeedback, www.kunsttherapie-coaching.de

Hof Sophienlust
Seit über 30 Jahren biologisch-dynamischer Anbau
In unserem Hofladen und Hofcafé bekommen Sie Getreide, Backwaren, Gemüse, Obst, Milch, Milchprodukte, Eier, Fleisch von eigenen Rindern, Schweinen und Geflügel sowie hausgemachte Torten und Kaffee-Spezialitäten. Alles in anerkannter Bio- oder Demeterqualität.
Öffnungszeiten Hofladen und Café:
Di, 15.00 – 18.30 Uhr
Fr, 09.30 – 18.00 Uhr
Sa, 09.30 – 13.00 Uhr
Hof Sophienlust, 24241 Schierensee www.hofsophienlust.de

Freie Martinsschule Hannover - Laatzen
Wir suchen zum Schuljahr 2016/2017 eine/n **MitarbeiterIn** (1/1 Deputat) der/der bereit ist sich in unserem **Schulleitungsteam** zu engagieren.
Aufgabenbereiche sind:
• **(Klassen)LehrerIn** in der Oberstufe (max. 18 Stunden)
• **Mitarbeit** bei den **Schulleitungsaufgaben**
Gewünschte Qualifikationen sind:
• 2. Staatsexamen in Förderpädagogik
• waldorfpädagogische Erfahrungen
Die Freie Martinsschule Hannover e.V. ist eine Waldorf-Förderschule am Stadtrand Hannover-Laatzen Ganztagschule für seelenpflegebedürftige Kinder
Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Schulleitungskreis der Freien Martinsschule e.V. Am Südtor 15, 30880 Laatzen www.freie-martinsschule.de

Mehr Zeit für Entwicklung
Die Brückenklasse der Freien Waldorfschule Rendsburg
Möchten Sie Ihrem Kind mehr Zeit geben? Unsere Brückenklasse als Teil der flexiblen Eingangsstufe bietet Schulkindern eine kindgerechte Förderung ohne Leistungsdruck, zur Entfaltung von Fähigkeiten, die sie für ein erfolgreiches Lernen brauchen.
Telefon Schulbüro: 04331-13 88 30
Mail: info@waldorfschule-rendsburg.de
www.waldorfschule-rendsburg.de