

## Ackerbau auf dem Bauernhof „Rudolf Marzahn“ am Kladower Damm 318 anno 1947

### Vorwort

Im Haushaltsbuch meiner Großmutter Minna Marzahn, geb. Hanisch, fand ich kürzlich die folgenden Eintragungen (s. Foto des Anbauplans):

Anbauplan 1947, 10.00 ha (= 100 000 qm) mit der folgenden Aufteilung:

Gemüse: 1.60 ha, Kartoffeln: 2.00 ha, Futtergetreide: 1.60 ha, Brotgetreide: 2.00 ha, Grünfütter: 0.30 ha, Futterrüben: 0.50 ha und Sonstiges: 2.00 ha.

Als zusammenfassende Ergänzung stand danach geschrieben: Gesamtgröße 13.00 ha (Pachtland). Davon landwirtschaftlich genutzte Fläche: 10.00 ha (s. o.), Hofraum und Wege: 0.50 ha, Sonstiges: 2.50 ha.

### Einleitung

Der Bauernhof „Rudolf Marzahn“ ist seit dem Jahr 1907 am Kladower Damm 318 als Pacht Hof (gepachtet von Frau Dytzun, geschrieben wie gehört) betrieben worden.

Der Anbau der Nutzpflanzen und die Viehzucht dienten dem Eigenbedarf der auf dem Bauernhof lebenden Menschen und Tiere und der Finanzierung des Hofes durch den Verkauf der landwirtschaftlichen Produkte an die Bewohner des Ortes Kladow.

Die obigen Eintragungen haben in mir einige lange Zeit verschüttete Erinnerungen (eines achtjährigen Bauernjungen) wieder ins Gedächtnis gerufen. Über einige Beobachtungen möchte ich wie folgt berichten.

### Der Gemüseanbau

Zum Thema Gemüse erinnere ich mich an ein Feld am Groß-Glienicker See, das mit Rosenkohl bestellt war. Die kleinen Knollen am Stamm der Pflanze schmeck-

Anbauplan 1947	10,00 ha
16% Gemüse	1,60 ha
Kartoffeln	2,00 "
Futtergetreide	1,60 "
Brotgetreide	2,00 "
Grünfütter	0,30 "
Futterrüben	0,50 "
Sonstiges	2,00 "
Gesamtgröße	13,00 ha
von Landwirtschaftlich genutzte Fläche	10,00 ha
Hofraum + Wege	0,50 ha
Sonstiges	2,50 ha

Anbauplan 1947 von Minna Marzahn

Quelle: Helmut Bünning

ten besonders gut, wenn sie in einer kalten Nacht Frost abbekommen hatten. Im Wesentlichen wurden auf größeren Flächen Grünkohl, Wirsingkohl, rote Mohrrüben für den Verzehr und gelbe Mohrrüben für Pferdefutter angebaut. Auf kleineren Flächen wurden auch Kopfsalat, grüne Stangen- und Buschbohnen, weiße Bohnen, grüne Gurken, Kohlrabi und Radieschen gesät und geerntet.

### Der Kartoffelanbau

Die Ernte der Kartoffeln erfolgte damals auf dem o. g. Bauernhof noch nicht mit einer Erntemaschine. Die Kartoffeln wurden mit



**Dr. Matthias Deumer**  
Zahnarzt · Oralchirurg

 **030-333 69 53**

**Sprechzeiten:**

Mo + Mi: 9:00 - 18:30 Uhr

Di + Do: 9:00 - 19:00 Uhr

Fr: 9:00 - 14:00 Uhr

Sa: nach Vereinbarung

**Implantologie**  
**Oralchirurgie**  
**3D-Röntgen**  
**Prophylaxe**  
**Parodontologie**  
**Laserbehandlung**

**Anschrift:** Kladower Damm 366 · 14089 Berlin-Spandau [Kladow]  
im **Cladow-Center** mit Parkplätzen vor der Praxis · **Busse:** X34, 134, 135  
**E-Mail:** [praxis@dr-deumer.de](mailto:praxis@dr-deumer.de) · **Internet:** [www.dr-deumer.de](http://www.dr-deumer.de)



**J&MK**  
IMMOBILIEN

## Ihr Partner für den Verkauf Ihrer Immobilie

Wir vermitteln seit vielen Jahren  
erfolgreich Wohnimmobilien in  
unserer schönen Havelregion.  
Vertrauen Sie auf unsere  
Ortskenntnis und unser  
Fachwissen.

Gern stehen wir für  
einen unverbindlichen  
Beratungstermin zur Verfügung.



**Beate Schökel**

🏠 Winzerstraße 30 · 13593 Berlin  
☎ 030 - 368 02 143  
📠 0172 - 399 03 14  
✉ [immobilien@jmk-spandau.de](mailto:immobilien@jmk-spandau.de)  
🌐 [www.jmk-spandau.de](http://www.jmk-spandau.de)

einer Kartoffelhacke von Hand ausgebuddelt und in Rubbeln geworfen, die die Erntehelferinnen hinter sich hergezogen haben. Hierbei musste meine Mutter Gertrud Bünning als Tochter der Bäuerin Minna Marzahn die Funktion einer Vorarbeiterin übernehmen. Sie hatte drei Kartoffelreihen zu bearbeiten, während die anderen Erntehelferinnen `nur` zwei Reihen zu bewältigen hatten. Ich kann mich erinnern, dass meine Mutter trotz der höheren Belastung immer einen kleinen Vorsprung vor den anderen Arbeiterinnen hatte. Die mit Kartoffeln gefüllten Rubbeln sind von Erntehelfern in einen Kastenwagen geschüttet und mit Hilfe von Pferden zum Kartoffelkeller im Bauernhaus transportiert worden. Zu den Helferinnen gehörten auch Familienmitglieder wie Gertrud (Trude) Stelter, eine Tochter von Otto Hanisch (Otto vom Pfirsichbaum, Bruder von Minna Marzahn) und eine Bewohnerin des Bauernhauses, Herta Freitag, die Mutter der kurz vor Kriegsende tödlich verunglückten Marianne Freitag (s. a. Treffpunkte, Kladower Forum e. V., Sommer 2017, S. 31).

### Der Futtergetreideanbau

Was das Futtergetreide anbelangt, habe ich noch Erinnerungen an ein mannshohes Maisfeld, in dem man sich gut verstecken konnte. Wenn die Maiskolben reif waren, haben wir Kinder des Bauernhofes gern die saftigen, süßlichen Maiskörner direkt vom frisch geernteten Maiskolben geknabbert. Ein Teil der Maiskolben wurden nach der Ernte als Tierfutter verwendet oder für unseren Bedarf eingeweckt. Die Pflanzen



Die Pflegeeinrichtung für gehobene Ansprüche mit einer familiären und liebenswürdigen Atmosphäre.

Eschenallee 28 • 14050 Berlin-Charlottenburg  
Tel.: 030/688 3030 • Fax 030/688 30 3499  
e-mail: paulinenhaus@novavita.com

[www.novavita.com](http://www.novavita.com)

selbst sind auf einem Feld aufgehäuft und anschließend mit einer Schicht Sand bedeckt worden. Nach dem Gärungsprozess wurde die verdichtete Masse, meist im Winter, abgestochen und als Viehfutter verwendet.

### Der Brotgetreideanbau

Als Brotgetreide ist Roggen (mit den kurzen Grannen) und Weizen (ohne Grannen) angebaut worden. Es gab auch hin und wieder kleine mit Gerste (mit den langen Grannen) bestellte Felder. Die Gerste wurde geröstet und als Gersten-Kaffee verwendet. Hierzu gab es eine Röstpfanne mit einem halbkreisförmigen, aufklappbaren Deckel und einer mit einem Holzgriff versehenen Kurbel zum Umrühren der Gerste. Diese Pfanne stand im Bauernhaus auf dem großen Küchenherd mit Holzfeuerung und mehreren beringten Kochstellen. Die geröstete Gerste diente als Kaffee-Ersatz (sogenannter Muckefuck bzw. Malzkaffee), da sich damals nur wenige Kladower echten Kaffee leisten konnten.

Zum Thema Roggen ist noch von einem alten Brauch zu berichten. Meine Großmutter hat uns erzählt, dass wir während der Reife des Getreides, wenn sich die Staubgefäße an den Ähren gebildet haben, drei dieser Ähren abstreifen und die Staubgefäße essen sollen. In diesem Fall würden wir ein ganzes Jahr lang gesund bleiben. Wir sollten jedoch sehr darauf achten, dass wir beim Abstreifen der Staubgefäße kein schwarzes, sehr giftiges Mutterkorn erwischen.

Auf dem etwa 100 m breiten Feld (heute bebaut), zwischen dem Bauernhof und der in Richtung Havel gelegenen Schlucht (in



## Super Leistung, kleiner Preis

### Jetzt Autoversicherung wechseln und sparen!

Holen Sie gleich Ihr Angebot ab und überzeugen Sie sich von diesen Vorteilen:

- Niedrige Beiträge
- Top-Schadenservice
- Gute Beratung in Ihrer Nähe

#### Handeln Sie!

Kündigungs-Stichtag ist der **30.11.**  
Wir freuen uns auf Sie.

#### Vertrauensmann

##### Dirk Hagmeister

Tel. 030 3656430

dirk.hagmeister@HUKvm.de

Kladower Damm 310 A, 14089 Berlin

#### Vertrauensmann

##### Sascha Benger

Tel. 03322 210479

sascha.benger@HUKvm.de

Kurpromenade 18, 14089 Berlin

#### Vertrauensfrau

##### Manuela Jahnke

Tel. 030 24618789

manuela.jahnke@HUKvm.de

Am Donnerberg 55, 14089 Berlin



## HUK-COBURG

Aus Tradition günstig

der sich in Kriegszeiten der Bunker befand, siehe obige Referenz), hat mein Großvater Rudolf Marzahn damals Roggen angebaut. Da das Feld bis an die Feld-Grenzen mit Roggen bestellt war, fehlte der Platz für den Einsatz der von einem Traktor gezogenen Mähmaschine. Diese trug seitlich ein langes waagerechtes Schermesser, ähnlich dem einer elektrischen Heckenschere. Rings um das Feld musste also ein befahrbarer Streifen Getreide von Hand mit einer Sense abgemäht werden, bevor die Mähmaschine eingesetzt werden konnte. Der Roggen wurde etwa 10 cm über dem Boden abgemäht. Was blieb, war ein Stoppelfeld, über das man mit nackten Füßen lieber nicht gehen sollte.

Einmal soll es vorgekommen sein, dass einem geduckten Kaninchen, das sich im Feld versteckt hatte, die Ohrspitzen vom langen Mähmesser-Schwert abgeschnitten worden sind.

Nach dem Mähen wurden die auf dem Bo-

den liegenden Halme zu Garben zusammengerafft und mit einigen vorher gebündelten Halmen, als Bindfadenersatz, zusammengebunden (s. Foto von links nach rechts: Marie (verh. Wolff), meine Mutter Gertrud Marzahn (verh. Bünning) und ein Erntehelfer). Diese Garben sind paarweise von nachrückenden Erntehelfern zu Mandeln in Form eines Spitzdaches zusammengestellt worden. Wir Kinder hatten großen Spaß daran, uns in den Mandeln zu verstecken. Beim Abräumen der Mandeln haben wir manchmal Feldmäuse gesehen, die sich schnell in Sicherheit gebracht haben.

Nach dem Mähen und Aufstellen der Mandeln musste das Korn auf jeden Fall vor dem Regen zum Dreschen auf den Bauernhof in die Scheune gebracht werden. Vor Kriegsende wurde das Getreide mit Hilfe einer von einem „Bulldog“ (einem Traktor) über einen Keilriemen und eine Riemenscheibe angetriebenen Dreschmaschine gedroschen. Die Roggenkörner wurden in Jutesäcke



Marie Marzahn (verh. Wolff) und Gertrud Marzahn (verh. Bünning) bei der Ernte, ca. 1936

Quelle: Helmut Bünning

gefüllt und bis zum Abtransport zur Mühle zwischengelagert. Das gedroschene Stroh wurde später in einer Häcksel-Maschine, die mit einem starken Motor über ein breites Lederband angetrieben worden ist, zerkleinert und dem Viehfutter beigemischt.

Die Säcke mit Roggen wurden vor dem Kriegsende 1945 zur damals noch fünfstufigen Motormühle des Müllers Riedel nach Seeburg gebracht (Heute existiert nur noch eine Stufe). Ich erinnere mich, dass mein Großvater Rudolf die Säcke in einem hellblauen „Break“ (ein offener Kastenwagen, der von einem Pferd gezogen wurde) über streckenweises Kopfsteinpflaster von Kladow geradewegs über den Ritterfelddamm und die Seeburger Chaussee (rechts vom „Kleiner See“, heute nicht befahrbar) nach Seeburg gebracht hat. Im Tauschhandel bekam man für elf angelieferte Säcke Roggen acht Säcke Mehl und drei Säcke Kleie (ein Abfallprodukt beim Mahlprozess) als Zugabe. Die drei Säcke Roggen dienten als Bezahlung für das Mahlen des Getreides. Es kam also zu einem bargeldlosen Handel, da viele Bauern bis zu den Ernte-Verkäufen im Herbst kaum Barmittel zur Verfügung hatten.

Aus dem Mehl, etwas Milch, Salz und Backhefe hat meine Großmutter Minna eigenhändig Brotlaibe mit je 1.5 kg Gewicht im Rohzustand hergestellt. Hierzu kamen die Zutaten in eine Molle, in der der Teig mit bloßen Händen solange durchgewalkt wurde, bis er die richtige Konsistenz hatte. Nach der Ausformung wurden die Brotlaibe von uns Kindern auf einem Handwagen zum ortsansässigen Bäcker Richard Schade (verheiratet mit Grete Biernoth) gebracht, der die Brotlaibe in dem alten Backofen in der Bäckerei am Krampnitzer Weg (der Backwarenladen ist heute ein Reisebüro) für uns abgebacken hat. Bevor das frische, noch

duftende Brot angeschnitten worden ist, hat meine Großmutter mit dem Messer drei Kreuze auf die Unterseite des Brotlaibes gezeichnet und dabei den Satz gemurmelt: „Unser täglich Brot gib uns heute“. Die Brot-Schnitten wurden mit selbst gemachter Butter oder mit selbst erzeugtem Schweine- oder Gänse-Schmalz bestrichen und mit der legendären Leber- oder Blutwurst nach Rezepten meiner Großmutter belegt. Dass diese belegten Brote nicht nur uns Kindern vom Bauernhof sehr gut geschmeckt haben, kann sich jeder selbst denken.

Nachdem die große Scheune im April 1945 (beim Angriff der Alliierten auf Potsdam) abgebrannt ist, wurde unser Getreide im Rahmen einer Nachbarschaftshilfe auf dem benachbarten „Bauernhof Kleßen“ gedroschen.

Da Seeburg nach dem Kriegsende 1945 russische Besatzungszone geworden ist, musste das Getreide fortan in der nächstgelegenen Korn-Mühle in Spandau gemahlen werden. Diese lag direkt am Mühlengraben links vom Spandauer Rathaus und wurde von der Firma Schulze-Hoppe betrieben. Ich erinnere mich, dass das mehrstöckige Mühlenhaus bei meinem Besuch ca. 1947 von innen zwar noch begehbar, aber stark angekohlt und voller Mehlstaub war. Möglicherweise hat sich dort nach dem Krieg ein Brand ereignet.

### **Der Grünfutteranbau**

Es gab einige Felder auf den „Seebergen“ am Groß-Glienicker See (ehem. Eigentum des Großbauern Krause, dem Großvater von Rudolf Marzahn) auf denen Süß- und Bitter-Lupine ausgesät worden sind. Die Süß-Lupine diente als Tierfutter, während die Bitter-Lupine im Herbst für die Versorgung des Bodens mit Stickstoff untergepflügt worden ist (Gründüngung).

# NOACKUBE TISCHLEREI GmbH



Noack Kube Tischlerei GmbH  
Egelpfuhlstraße 44  
13581 Berlin (Spandau)

Tel. (030) 311 62 10 80  
(030) 311 62 10 90  
Fax (030) 311 62 10 99

www.noackkube.de  
info@noackkube.de

**Wir lassen keine Wünsche offen ....**

- Sämtliche Tischlerarbeiten
- Verglasungen
- eigene Fenster- und  
Türenfertigung
- Einbruchschutz
- Innenausbau
- Einbaumöbel
- Reparaturschnelldienst



**Wir beraten Sie gern!**

**311 62 10 70**

## PRAXIS MEDICAL ISLAND – GANZHEITLICHE MEDIZIN

**Dr. med. Gertrud Schäfer**

Fachärztin für Allgemeinmedizin

Akupunktur (Master of Acupuncture), Naturheilverfahren

PSYCHOTHERAPIE (VERHALTENSTHERAPIE)

**Dr. med. Michael Schäfer**

Arzt mit Schwerpunkten Ernährungsmedizin, Autogenes Training, Konfliktberatung

**Leistungsspektrum der Praxis**

Ruhe-, Belastungs-, Langzeit und Schlaganfall-EKG, Gefäßdiagnostik

Ultraschall, Labor, Lungenfunktion, Laser

Spezialpraxis für Akupunkturbehandlungen und Neuraltherapie

Gewichtsreduktion, Raucherentwöhnung, Anti-Aging, Revitalisierung

**Sprechzeiten mit Terminvereinbarung:**

Mo-Fr 8:45-12:30 Uhr und 15:30-17:30 Uhr und nach Vereinbarung

Reichsstrasse 103, 14052 Berlin, Tel. 30.10.73.02, Fax 30.10.73.07

E-mail: [praxis-schaefer@telemed.de](mailto:praxis-schaefer@telemed.de), [www.aerzte-im-netz.de/Gertrud.Schaefer](http://www.aerzte-im-netz.de/Gertrud.Schaefer)

BVG: Bus 104, 149, U-Bahn Linie 2, Theodor-Heuss-Platz

**Alle Kassen und private Behandlungen**



# Hamburger Laden

## Ihr Spezialist seit 1886

### Berufsbekleidung



### Segelbekleidung



### Freizeitbekleidung



Berufsbekleidung · Segelbekleidung · Freizeitbekleidung

Zillestraße 71, 10585 Berlin-Charlottenburg

Tel.: 030/341 70 44 · Fax: 030/341 70 45 · [www.hamburger-laden.de](http://www.hamburger-laden.de)

## Der Futterrübenanbau

Bei den Futterrüben handelte es sich um Runkelrüben. Diese wurden am Groß-Glienicker See auf den „Seebergen“ angebaut. Nach der Aussaat und dem Austrieb mussten die Rübenpflänzchen verzogen (pikiert) werden, damit sich die verbliebenen Pflanzen besser entwickeln konnten. Anlässlich dieser Arbeiten gab es am Wegesrand zur Mittagszeit deftige Schmalzstullen mit Leberwurst und Gerstenkaffee für die Erntehelfer.

Im Herbst stand die Ernte an. Da die Rüben stark aus der Erde herausragten, ließen sie sich, abgesehen von ihrem stattlichen Gewicht, relativ leicht ernten. Die Rüben wurden auf Pferdewagen geladen und in einem Keller des Stallgebäudes gelagert. Je nach Bedarf wurde eine Tagesration für das Vieh geschnetzelt und dem Futter zugesetzt. Das Rübenkraut wurde in Mieten kompostiert und nach der Gärung als Viehfutter eingesetzt.

Parallel zu den Futterrüben sind auch Zuckerrüben angebaut worden. Diese sind nach der Ernte vom Pferdewagen per Hand von den Erntehelfern über eine Rutsche in einen Kellerraum unter der Waschküche (im Stallgebäude) geworfen worden. Für einige Zeit halfen einige Kinder die vorn im Keller liegenden Rüben in den hinteren Teil des Kellers umzuräumen. Vor der nächsten Anlieferung der Zuckerrüben hieß es dann: „Vorsicht! Die Zuckerrüben kommen die Rutsche heruntergepoltert!“ Das war für uns ein großer Spaß.

Aus den Rüben ist nach dem Schnetzeln und Aufkochen in einem Kupferkessel (in der o. g. Waschküche) Zuckerrüben-Sirup hergestellt worden. Dazu gab es die Anweisung meiner Großmutter Minna, den Rührstab, der die Form eines „L“ mit einem Langloch hatte, unbedingt in Form einer



*Der Verfasser vor dem gelben Schuppen, 1944*

*Quelle: Helmut Bünning*

Acht zu führen. Der Lohn für unsere Hilfe war später ein mit selbst hergestelltem Sirup bestrichenes, selbstgebackenes Brot.

## Sonstiges

Außerdem hatte mein Großvater Rudolf noch einige kleinere Felder in der Nähe des Bauernhauses, auf denen beispielsweise Lein für die Leinöl-Erzeugung oder Mohn für die Gewinnung von Mohnöl angebaut wurde. Ich erinnere mich, dass der mit einer handbetriebenen Mohnmühle ausgepresste Mohn, der als dünne Wurst hinten aus der Mohn-Mühle herauskam, sehr bitter geschmeckt hat.

Um das Kriegsende herum gab es auch ein Tabakfeld mit mannshohen Tabakpflanzen mit großen hellgrünen, etwas samtartigen



*G*ärtnererei



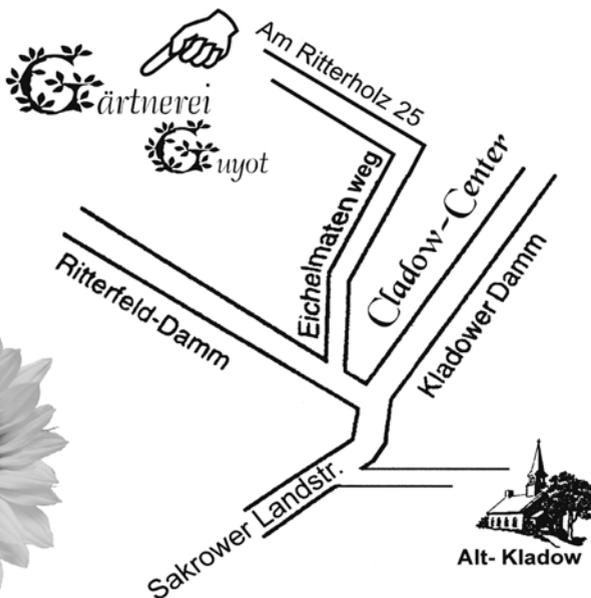
*G*uyot

**Schnittblumen · Gestecke · Topfpflanzen  
Präsente & Dekorationen**

Am Ritterholz 25  
14089 Berlin-Kladow  
Tel.: 030 / 365 45 76  
Fax: 030 / 365 72 62  
[www.gaertnererei-guyot.de](http://www.gaertnererei-guyot.de)  
E-mail: [gaertnerereiguyot@t-online.de](mailto:gaertnerereiguyot@t-online.de)



**Öffnungszeiten:** Mo. - Fr. Von 9.00-18.00 Uhr  
Sa. 9.00 - 14.00 Uhr · Sonn- u. Feiertags von 10.00-12.00 Uhr



Blättern. Wir durften damals bei der Ernte der unteren, reifen, gelben Blätter helfen. Diese wurden im Obergeschoss des gelben Schuppens (Foto mit dem Verfasser im Vordergrund) zum Trocknen an den Stielen auf lange aufgespannte Bindfäden aufgezogen. Nach der Trocknung wurde das Blattgerippe entfernt, das Blatt zerbröselte und fermentiert.

### Zusammenfassung

Das bisher Berichtete ist nur ein Teil der Ereignisse, die ich auf dem Bauernhof meines Großvaters Rudolf Marzahn erlebt habe. Viele Abläufe konnten nicht vollständig beschrieben werden, da sie mehr zufällig erlebt und nicht hinterfragt worden sind.

Nur eine gute Ernte konnte damals das Auskommen einer Bauernfamilie und die Versorgung eines kleinen Teils der Einwohner in Kladow sichern. Hierzu gehörte der intensive körperliche Einsatz der Erntehelfer, der Einsatz von teuren, zum Teil reparaturanfälligen Maschinen, die richtigen Aussaat-Termine, gut vorbereitete und fruchtbare Ackerböden, sowie ein gutes Reife- und Ernte-Wetter. Bei drohendem schlechtem Wetter musste am Wochenende oder gar in der Nacht geerntet werden.

Die vielen landwirtschaftlichen Aktivitäten zeigen, dass vom Frühjahr bis zum Herbst sehr hart gearbeitet werden musste. Im Winter konnte man sich bei erfolgreicher Arbeit und guten Ernte-Ergebnissen nur bedingt erholen. Denn nebenbei mussten beispielsweise die Landmaschinen und Fahrzeuge instand gesetzt und das Zaumzeug für die Pferde repariert werden.

Der Erfolg der landwirtschaftlichen Bemühungen hing auch von den langjährigen

Erfahrungen des Bauern und der Bäuerin bezüglich der Konservierung und richtiger Lagerung der Ernte-Erzeugnisse ab. Ich erinnere mich an unseren Bauernhauskeller, in dem die groben Holzregale mit Weckgläsern angefüllt waren. In diesen befanden sich u. a. eingeweckte Pflaumen, Pflaumenmus, Birnen und Apfelmus aus dem großen, an den Hof angrenzenden Obstgarten.

### Ausklang

Diese bäuerliche Welt war für mich und die anderen Kinder auf dem Bauernhof ein kleines unwiederbringliches Paradies, das mir wunderbare, ereignisreiche Kindheitstage beschert hat.

*Helmut Bünning*



**CENTER FRISEUR  
KLADOW**

Damen - Herren - Kinder

www.kladowcenter.de  
Kladower Damm 366  
Tel.: 030/364 332 65

Mo. - Fr. 9-18.30 Uhr · Sa. 8-13 Uhr

Massagen - Nagelmodelage  
Kosmetik - Fußpflege  
Haarverlängerungen

**Schauen Sie einfach mal bei dem Arbeitskreis Ihrer Wahl herein!**

# Peter Weißbrod

Rechtsanwalt und Notar

Sakrower Landstraße 23

14089 Berlin

Tel: 36 50 06 67

Fax: 36 50 06 71



Erbrecht

Mietrecht

Arbeitsrecht

Wohnungseigentumsrecht

*blütenreich*  
BLUMEN IN HAVELHÖHE  
... und  
*Kladow*  
*erblüht!*

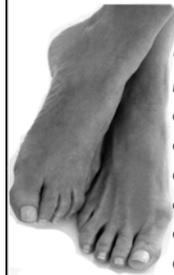
Mo-Fr 10-18 außer Mi 14-18 & Sa 10-14

\*\* Kladower Damm 221 \*\* 14089 Berlin \*\*

☎ 030 - 36 50 90 11 \*\* [bluetenreich-berlin.de](http://bluetenreich-berlin.de)  
am Haupteingang Krankenhaus Havelhöhe

## Fußpflege bei Ihnen zu Hause

Genießen Sie das wohltuende Gefühl  
perfekt gepflegter Füße



Ich behandle Ihre Füße  
mit viel Erfahrung:

- Nagelpilz
- Holznägel
- Eingewachsene Nägel
- Warzen
- Hühneraugen
- Hornhaut/Schrunden

**Isabel Ramos de Kläke**

Tel: 030/302 88 26

Mobil: 0171/ 915 65 25