



SERVUS IN BLUMENTHAL

Im November vor zehn Jahren wurde der Kaufvertrag für das Projekt Blumenthal unterzeichnet. Seitdem ist sehr viel Wasser die Eck nach hinunter geflossen, sprich ist viel Neues in Blumenthal geschehen.

Auch jetzt im Jahr 2016 sind wir wieder gewachsen. Neue Wohnflächen wurden ausgebaut, wir beginnen mit dem Aufbau unserer Bio Gärtnerei und werden auch unsere Landwirtschaft auf stabile Beine stellen.

Die größten Investitionen haben wir schon geleistet. Jetzt gilt es, das gesamte Projekt so umzugestalten, dass es entsprechend unserer neu gefassten Vision weiter gedeiht.

Denn Blumenthal möchte eine Plattform für gesellschaftlichen Wandel sein und die so dringend notwendige sozial-ökologische Transformation mit unterstützen. Unser Projekt bleibt also spannend! Viel Spaß beim Lesen der vielen Beiträge!

Ihre Blumenthaler



Jonathan, eins unserer ‚neuen‘ Kinder, mit super Laune, obwohl die Schubkarre voller bunter Kürbisse sich keinen mm bewegt.

GÄRTNEREI ZUM MITMACHEN

Ab 2017 gibt es frisches Gemüse aus Blumenthal

Endlich ist es soweit. Ab dem kommenden Frühjahr betreiben wir hier in Blumenthal neben dem Hotel und dem Gasthaus auch eine eigene Landwirtschaft. Den Start macht unsere Gärtnerei. Auf etwa 1 ha plus Gewächshäuser bauen wir bis zu 30 verschiedene, dabei auch alte und außergewöhnliche, Gemüsesorten an.

In den kommenden Jahren wollen wir die Gärtnerei durch weitere Schwerpunkte erweitern. Geplant sind auch umweltpädagogische Projekte. Das Besondere an unserer Landwirtschaft ist, dass wir die Struktur einer Solidarischen Landwirtschaft gewählt haben, kurz ‚SoLawi‘. Die Idee ist einfach: Unsere GärtnerInnen berechnen die Kosten, die für den Gärtnereibetrieb im nächsten Jahr benötigt werden. Die Mitglieder finanzieren die Produktion und erhalten im Gegenzug frisches, saisonales, biologisches und regionales Gemüse in guter Qualität. In einer SoLawi wird die Ernte unter allen verteilt und die Kosten gemeinsam getragen. Bei uns kauft man also kein

Gemüse sondern kann Teil der Gärtnerei werden. Konkret sieht das so aus, dass man einen monatlichen Beitrag zahlt und dafür jede Woche einen Gemüseanteil erhält. Das Gemüse kann in Verteilerstationen – neben Blumenthal z.B. in Augsburg – abgeholt werden. Geplant sind weitere Standorte in der Umgebung – je nach Interesse und Unterstützung der Mitglieder.

Hoffest

am 16. Oktober 2016 für alle Interessierten an unserer ‚Solidarischen Landwirtschaft‘

Mitgestaltung ist in unserer SoLawi groß geschrieben. Ob bei Anbauplanung oder Naturschutzprojekten – die Mitglieder werden bei vielen Entscheidungen mit einbezogen. Die monatlichen Mitmachaktionen – wie Zwiebeln stecken, Gemüse einkochen – bieten die Möglichkeit, selbst mit anzupacken. Große und Kleine können sehen, wie und wo das Gemüse wächst und neue Gemüse-

sorten kennen lernen. Unsere Hoffeste schaffen den Rahmen für Austausch und Geselligkeit. Auch die Zusammenarbeit mit Landwirten aus der Region ist uns ein Anliegen. Dadurch können wir eine breitere Produktpalette anbieten und die Idee der Solawi verbreiten. Geplant sind Honig, Fleisch und Eier. Mit unserem landwirtschaftlichen Projekt wollen wir nicht nur uns Blumenthaler und in Zukunft das Gasthaus versorgen sondern auch Menschen erreichen, die Gemüse aus Blumenthal erhalten und an der solidarischen Idee mitwirken wollen. Auf der Blumenthaler Homepage findet sich ein Link zu dem SoLawi Blog, wo alle wichtigen Informationen über unsere SoLawi zu finden sind und erklärt wird, wie man Mitglied werden kann. Wir freuen uns über Fragen per Email an solawi@schloss-blumenthal.de. Auch unser erstes Hoffest am 16. Oktober 2016 bietet eine gute Gelegenheit, unser Konzept und das Solawi Team kennenzulernen. Wir freuen uns! Siehe auch Artikel von Strüber, S.6

GLOBAL-ECO-VILLAGE-NETWORK (GEN)

Wir alle müssen umdenken und lernen, mit der Erde und den Ressourcen bewusster umzugehen. Deshalb gibt es solche lernenden Gemeinschaftsprojekte wie Blumenthal und viele ähnliche Projekte in Europa und weltweit. Manche von ihnen sind schon erfahrener, andere besser strukturiert oder auch politischer aufgestellt als wir. Seit einigen Monaten ist unser Gemeinschaftsprojekt in der Anwartschaft zum Mitglied bei GEN Deutschland e.V. Die Buchstaben GEN stehen für ‚Global Eco Village-Network‘. Dies ist ein Zusammenschluss von Ökodörfern, Kommunen sowie

Wohn- und Lebensprojekten, die alle einer starken sozialen und ökologischen Ausrichtung folgen. Die Vernetzung ist uns wichtig, damit unsere Vision wirksamer werden kann.

In diesem Sinne sind wir bald Teil einer ‚größeren Gemeinschaft‘ mit übergreifenden Zielen. Wir erhoffen uns darüber hinaus mehr Inspiration und Befruchtung von außen bei neuen Ideen und Projekten, z.B. jetzt beim Start der Landwirtschaft. Blumenthal selbst ist ein dynamisches Projekt und hat sich innerhalb der ersten zehn Jahre kraftvoll und erfolgreich entwickelt. Wir bekommen

bereits große öffentliche Aufmerksamkeit und können diese auch als Plattform für transformative Ideen nutzen.

Wir haben zwei Patengemeinschaften, mit denen wir im Austausch stehen: Schloss Tempelhof sowie Schloss Tonndorf. Mit der Gemeinschaft Tempelhof haben wir in der Vergangenheit bereits mehrere Beratungstreffen organisiert, um im Austausch voneinander zu lernen.

Im Dezember wird das jährliche GEN Treffen für Deutschland in Blumenthal stattfinden – wir freuen uns auf viele Gäste aus dem gesamten Land. www.gen-deutschland.de



Blumenthal war bei der Anti-CETA- / TTIP-Demonstration im September in München vertreten. Samuel ruft gerade: STOPP CETA!

Inhalt

- Seite 1
- Entwicklungen in Blumenthal
- Seite 2
- Hotel, Gäste, Seminare
- Seite 3
- Kunst&Kultur-Veranstaltungskalender: Oktober–März '17
- Seite 4
- Kunst&Kultur Blumenthal
- Blumenthaler Kursangebote
- Seite 5
- Gasthaus & Feiern
- Seite 6
- Gemeinschaft & Landwirtschaft

NACHHALTIGKEITS-SYMPOSIUM IN BLUMENTHAL

Aus Sorge um die Zukunft initialisiert die Kreisgruppe Aichach-Friedberg im Bund Naturschutz Bayern e.V. am Wochenende 1./2.4.17 ein Nachhaltigkeits-Symposium in Schloss Blumenthal. Zusammen mit namhaften Referenten werden regionale Lösungen erarbeitet für mehr Klima- und Sozialgerechtigkeit, mehr Ressourcen-Effizienz, nachhaltige Verbesserung der Biodiversität

in unserem Landkreis sowie den Schutz unserer Gemeingüter wie z.B. reine Luft, sauberes Wasser, fruchtbare Böden.

Alle gesellschaftlichen Gruppierungen im Landkreis Aichach-Friedberg sind zum Symposium eingeladen und werden aufgefordert, daran mitzuwirken. Bitte den Termin schon mal fest eintragen. Weitere Infos hierzu erfolgen durch die Regionalpresse.

**Nachhaltigkeits-Symposium
,Wege in eine lebenswerte Zukunft‘
1.4. – 2.4.2017 in Schloss Blumenthal
organisiert vom Bund Naturschutz Bayern**

WALDKINDERGARTEN AICHHÖRNCHENKOBEL E.V.



Manch ein Hindernis musste gemeinsam überwunden werden, damit der Waldkindergarten Mitte September starten konnte. Dank der Unterstützung von Eltern, Bürgermeister Habermann, der Fuggerschen Stiftung, Bauamt, Jugendamt und der Gemeinschaft von Blumenthal und vielen anderen war dies möglich – Vielen Dank!



Die Kinder können nun den großen Wald mit all seinen Spielmöglichkeiten genießen. Wir werden sicher noch öfter vom Blumenthaler Forst und den beiden Jurten berichten. Gerade jetzt in der Anfangszeit freut sich der Verein über weitere Spenden. Und da eine Familie weggezogen ist, sind noch zwei Vorschulplätze frei. <http://waldkindergarten-aichach.jimdo.com/>

... portrait einer blumenthaler familie



Emma, 2 Jahre, mit Mama Steffi

Steffi, du bist jetzt schon gute 3 Jahre hier – wie kamst du nach BT?

Anfangs habe ich hier im Garten geholfen und war nicht auf der Suche nach Sesshaftigkeit, habe mich hier verliebt und bin schwanger geworden. Wir bekamen die Möglichkeit, in Blumenthal zu wohnen, später wollte ich dann Kommandistin werden. Mir hat gefallen, wie die Dinge hier angegangen werden, und ich habe immer mehr Menschen ins Herz geschlossen und mich wie in einer Familie unterstützt

gefühlt, denn Mutter zu werden war eine große Sache für mich. Das erste Gemeinschaftswochenende war schwierig, vor so vielen Menschen zu reden! Aber ich habe gelernt, dass es gerade da lang geht, wo es mir schwer fällt, und dass gerade da der Schlüssel liegt, um behindernde Barrieren abzubauen und zum eigenen Kern zu gelangen. Schwierig ist für mich, wenn es sehr emotional wird, wenn gestresste Menschen unfreundlich werden. Ich will lernen, den eigenen Druck nicht an anderen auszulassen, vieles nicht so persönlich nehmen – ich will auch, dass das alle lernen!

Wo engagierst du dich hier? Mir persönlich wichtig sind v.a.

Ökologie und Soziales, Synergiefaktoren nutzen und Umweltpädagogik. Ich engagiere mich in der Grünen Gruppe, unterstütze den Aufbau der SoLawi. Mein Geld verdiene ich als Steuerfachangestellte in der BT-Verwaltung. Es ist toll für Kinder in Blumenthal. Sie haben Freiheiten, die sie woanders nicht haben, – sind draußen und gleichzeitig sicher. Es klappt schon gut, sich die Kinderbetreuung zu teilen. Im Moment warte ich darauf, dass meine Wohnung fertig gestellt wird. Ich freue mich auf einen Rückzug mit Emma. Emma ist ein richtiges Gemeinschaftskind, am liebsten ist sie immer mit vielen Leuten zusammen!

DER ORGANISMUS BLUMENTHAL

Wenn Menschen zusammen leben, dann brauchen sie Strukturen, sei es Betriebsformen, Vereinbarungen, Verträge oder Spielregeln, um sich zu organisieren. Wir haben nach den ersten zehn Jahren überlegt, wie wir uns für die nächste Zeitspanne aufstellen wollen. Wichtig war uns dabei, dass die Strukturen den Menschen dienen und unsere Werte und Vision widerspiegeln. Als das Prjekt Blumenthal 2006 begann, gründete man eine GmbH & Co. KG, alle Gemeinschaftsmitglieder wurden Kommanditisten. Mittlerweile

haben wir noch zwei weitere GmbH & Co. KGs für Gastronomie und Landwirtschaft sowie einen Verein für Kunst & Kultur und eine Unternehmergesellschaft. Bereits seit längerer Zeit beschäftigt es uns, ob eine Genossenschaft nicht besser zu uns passen würde. So sind wir dabei, eine betriebliche Umwandlung zu beleuchten. Auch machen wir uns Gedanken, wie wir unsere Vision für die nächsten Jahrzehnte festschreiben können und liebäugeln mit einer Stiftung. Damit sich 40 Menschen nicht in endlosen Meetings, Diskussi-

onen und in einer aufreibenden Streitkultur verlieren, möchten wir auch die Entscheidungsprozesse neu anschauen. Wir sind angetan von der s.g. ‚Sozialökonomie‘, einer Organisationsform, die in Kreisen aufgebaut ist, welche möglichst autonom arbeiten und gut miteinander vernetzt sind. Auf diese Weise sind alle Menschen eingebunden, können in ihrem Bereich selbstständig agieren und treffen über die Vernetzung mit den anderen Kreisen grundlegende Entscheidungen gemeinsam. Da wir uns auch als ein Expe-

Fortsetzung auf Seite 2



NEUES VOM HOTEL

POTENZIALE, CHANCEN UND ERMUTIGUNG

Ein gutes Team aufzubauen bedeutet, mit offenem Herzen auf die Menschen zuzugehen und diese aufmerksam zu beobachten. Welche Potenziale schlummern in ihnen, welche Interessen haben sie, und wo liegen ihre Ängste? Wer benötigt nur etwas Ermutigung, um Schritte zu gehen und die eigenen Potenziale stärker zu entwickeln? Manch einer braucht vielleicht nur mal eine Chance und eine Person, die fest an ihn glaubt. Das war z.B. bei Mariola so, die vor einigen Jahren aus Polen kam und kaum Deutsch konnte aber eine große Leidenschaft für das Kochen mitbrachte. Heute ist sie unsere Sous-Chefin in der Küche und liebt es, wenn bei einer großen Hochzeit so richtig die Post abgeht! Oder Marius, ein junger Mann aus Rumänien, der sich erst an der Spülmaschine einen Namen machte, dann

in die Küche wechselte, Beikoch wurde und nun eine offizielle Ausbildung zum Koch beginnt (siehe Interview auf der Gasthausseite). Wir freuen uns, wenn Menschen, die hier arbeiten, sich weiter entwickeln, Neues lernen und auch mehr Verantwortung übernehmen. Manche unserer Beschäftigten müssen zunächst Deutsch lernen. Den Unterricht bekommen sie seit einiger Zeit von Kathrin Schäfer, einer neuen Blumenthalerin, Lehrerin und Mutter zweier Kinder. Für andere wäre es gut, die eigenen Bedürfnisse besser wahrnehmen zu können, einen gesünderen Umgang mit dem Körper zu erlernen oder Stress resistenter zu werden – hierfür bieten wir regelmäßig Yoga-Kurse, Pilates oder auch mal eine Fortbildung zum Thema Stressmanagement an – für alle Mit-

arbeitenden kostenlos. Für uns ist eines ganz klar: Die MitarbeiterInnen sind uns wichtig, und wir sehen alle partnerschaftlich auf Augenhöhe – sei es der Spüler oder die Hausdame, der Koch, die Buchhalterin oder der Geschäftsführer – alle haben ihre speziellen Aufgaben und tragen dazu bei, dass wir gemeinsam erfolgreich sind.



... INTERVIEW mit unseren treuesten Hotelgästen

Interview mit Bernhard Hitz und Helga Hitz-Nowotny, beide 76 Jahre. Sie sind seit der Eröffnung regelmäßige Gäste im Blumenthaler Hotel und leben in der Schweiz. Können Sie sich noch erinnern, wann Sie das erste Mal hier übernachtet haben?

Bernhard: Das war während der olympischen Winterspiele im Februar 2014. Da hatte das Hotel gerade neu eröffnet.

Wie sind Sie damals auf Blumenthal gekommen?

Helga: Ich bin in Algertshausen aufgewachsen und kenne Blumenthal schon seit meiner Kindheit. Wir haben hier noch Verwandtschaft und sind daher regelmäßig in Aichach zu Besuch. Als wir hörten, dass das Hotel in Blumenthal eröffnet wurde, haben wir gleich gebucht. Seitdem lässt es uns nicht mehr los. Wir kommen mindestens einmal im Monat für mehrere Tage hierher.

Gibt es Kindheitserinnerungen, die Sie mit diesem Ort verbinden?

H.: In meiner Kindheit führte der Sonntagsspaziergang regelmäßig nach Blumenthal in den Biergarten. Entweder zu Fuß oder mit dem Rad. A propos Rad: Damals gab es dann auch noch für uns Jugendliche ein Radler im Biergarten.

Was gefällt Ihnen denn heute so gut an Blumenthal?

H.: Vor allem die Stimmung:

wir empfinden Blumenthal als einen wahren Kraftort.

B.: Es kommen aber auch noch viele andere Dinge hinzu. Die Freundlichkeit des Personals z.B., die wirklich durchgängig ehrlich und nicht aufgesetzt ist. Wir bekommen jederzeit Hilfestellung, wenn wir darum bitten. Und wenn wir mal eine Reklamation haben, wird diese umgehend behandelt.

H.: Und auch das Restaurant, in dem wir gerade sitzen, ist wirklich sehr gut. Das Preis-Leistungsverhältnis ist vorteilhaft, und das Essen schmeckt wirklich hervorragend. Wir finden es toll, dass man hier bemüht ist, sich so weit wie möglich biologisch aufzustellen.

Danke, und es gibt doch bestimmt auch Dinge, die wir noch besser machen könnten?

B.: Eher Kleinigkeiten. Die Beleuchtung nachts auf dem Weg vom Gasthaus hinüber zum Hotel ist nicht gut.

Die Zudecken sind im Winter perfekt, im Sommer finden wir sie zu warm. Und wir vermischen auch einen Schuhlöffel im Zimmer.

H.: Und da wir immer für mehrere Tage hier sind, hätten wir am liebsten einen kleinen Kühlschrank im Zimmer.

Welches ist denn hier Ihr Lieblingszimmer?

Wir nehmen meistens das ‚Primavera‘. Das ist groß, hell und freundlich, wir fühlen uns darin sehr wohl.

Vielen Dank für das Gespräch. – und bis zum nächsten Mal!



ZEIT FÜR MICH

Draußen ist es kühl, der Himmel ist verhangen, ich habe frei und hätte tatsächlich Zeit, etwas für mich zu tun. Also nehme ich den Geburtstagsmassage-Gutschein von meiner Pinnwand und bekomme kurzfristig einen Termin. Ob ich eine Ayurveda-Behandlung möchte, werde ich gefragt. Hm, wie soll ich das entscheiden? Von Ayurveda habe ich schon öfter was gelesen, über warmes Öl – ich bin neugierig! Eine ayurvedische Massage sei eine Behandlung mit Kräuterölen, die je nach Konstitution ausgesucht werden. Eine erste kurze Beratung findet schon am Telefon statt. Anderthalb bis zwei Stunden soll ich einrechnen, vov. Aber ich habe ja Zeit, und so mache ich mich auf den Weg in die Heilpraxis Blumenthal.

In der Praxis werde ich freundlich mit einer Tasse Tee empfangen. Zu Beginn nenne ich kurz meine Beschwerden, ich fühle mich vor allem ausgelaugt und müde. Gut gebettet und in

warme Laken gehüllt fällt es mir ganz leicht, der ruhigen Stimme der Therapeutin zu folgen und meine Aufmerksamkeit nach innen zu lenken. Meine Füße kommen als erste in den Genuss des warmen Öls, und ich brauche nicht lange, bis ich mich unter den einfühlsamen Händen und den sicheren Massagegriffen tief entspanne. Ich genieße, wie sich meine Atmung vertieft, die Gedanken sich verflüchtigen und mein ganzer Körper sich auszudehnen scheint. Am Ende der Massage ruhe ich noch ein paar Minuten und fühle mich endlich wieder ganz zuhause in mir, von Kopf bis Fuß verbunden, gestärkt und irgendwie freudvoll. Bei dem anschließenden Spaziergang, der mir empfohlen wird, komme ich langsam wieder auf den Boden, und die Welt sieht definitiv heiterer aus – oder bin ich heiterer? Sicher ist, ich komme gerne wieder. Waltraud Cogan, München www.heilpraxis-blumenthal.de



Die herrschaftlichen Kutschen mit ihren prächtigen Pferden von dem Fahrverein Pferdehof Hartl aus Kiemertshofen werden im Blumenthaler Innenhof auch dieses Jahr wieder zu bewundern sein: Samstag, 15. Oktober, von 11.30 – 13.30 Uhr

WIE WOLLEN WIR LEBEN?

Als Gastautor und-Mitgestalter der Gemeinwohl-Ökonomie (GWÖ) freut es mich sehr, dass die Blumenthaler Gemeinschaft sich dazu entschlossen hat, noch in diesem Jahr für ihren Hotelier-Betrieb einen GWÖ-Einstiegsbericht zu erstellen. Damit legt sie den Grundstein für eine systematische, auf Dialog und Kooperation basierende, von lebensfreundlichen Werten geleitete Organisationsentwicklung. Die Frage ‚Wie wollen wir leben?‘ ist sicherlich nicht nur Dreh- und Angelpunkt zahlreicher Gespräche der Blumenthaler Gemeinschaft, sie ist ebenso integraler Bezugspunkt der GWÖ: Ein ethisches Wirtschaftsmodell, das gelingende Beziehungen zu Mensch und Umwelt zum obersten Ziel des Wirtschaftens macht. Dieses entwicklungsorientierte Konzept wird von der gleichnamigen mehr als 10.000 Akteure umfassenden Bewegung in der ganzen Welt getragen. Es gibt zu diesem Thema nicht nur punk-

tuell zahlreiche Reflexions- und Entwicklungsimpulse sondern bietet mit dem Instrument der Gemeinwohl-Bilanzierung eine umfassende, leicht verständliche Handhabe für Personen und ganze Organisationen. Die Gemeinwohl-Bilanz als Ergebnis eines extern überprüften Gemeinwohl-Berichtes versetzt Unternehmen in die Lage, ihre Gemeinwohl-Orientierung (oder Nachhaltigkeitsleistung) zu messen, zu steuern und zu kommunizieren – parallel zum derzeit einzig maßgeblichen Erfolgsindikator eines Unternehmens, dem Unternehmensgewinn. Deutlich wird, inwieweit ein Unternehmen die 5 demokratischen Grundwerte (Menschenwürde, Solidarität, Ökologische Nachhaltigkeit, Soziale Gerechtigkeit und Mitbestimmung) lebt. 17 werterebezogene Indikatoren bieten dabei in der Version 4.1 einen Rahmen, um die aktuelle Situation einzuschätzen und Verbesserungspotentiale aufzuzeigen. Die Ge-

meinwohl-Bilanzierung kann alleine, mittels Unterstützung von zertifizierten GWÖ-BeraterInnen oder in einer Gruppe von Unternehmen vollzogen werden. Die Unterlagen finden Sie kostenlos auf www.ecogood.org. Darüber hinaus besteht für Erst-Anwender die Möglichkeit, einen sog. komprimierten Einstiegsbericht zu erstellen.



Blumenthal erweitert den Kreis von GWÖ-Pionierunternehmen wie Sparda Bank München eG, Kartoffelkombinat eG und Impact Hub Munich GmbH und könnte bei Wunsch auch an der notwendigen Transformation unseres Wirtschafts- und Gesellschaftssystems maßgeblich mitwirken. Michael Vongerichten Kontakt & weitere Infos via michael@vongerichten.co.

Die neuen Blumenthaler WINTER-Angebote bis 21. März 2017 Ein schönes Geschenk an sich selbst oder einen lieben Menschen

Freundinnen-Treff

1 Glas Prosecco, 1/2 Std. Massage, 1 Ü/F im EZ: 107 €, 1 Ü/F im DZ: 92 € pro Person

Mystery

Abendessen / Krimi-Dinner, 1 Ü/F im EZ: 139 €, 1 Ü/F im DZ: 124 € pro Person

Kuscheltage

Frühstück ans Bett, Candlelight-Dinner, 2 Ü/F im DZ: 169 € pro Person

Reise ins Herz

Intuitive Massage (1 Std.), Einführung in Meditation, 2 Ü/F im EZ: 239 €, Ü/F im DZ: 210 € pro Person

Energie & Kraft tanken

Yoga (1,5 Std.), Energywalk (1 Std.) 2 Ü/F im EZ: 179 €, Ü/F im DZ: 149 € pro Person

Ohrschmaus

1 Glas Prosecco, 2-Gang Abendessen, Konzert, Ü/F im EZ: 113 €, Ü/F im DZ: 98 € pro Person

Vorweihnachts-Special

buchbar nur 14. – 23. Dezember Übernachtung mit Halbpension, im EZ: 84 €, im DZ: 67 € pro Pers./Tag

Rauhnächte

buchbar nur 26.12.16 – 6.1.17 1 Rauhnachtritual, Ü/F im EZ: 99 € Ü/F im DZ: 82 € pro Pers./Tag

Ayurveda-Auszeit

Anamnese, Ernährungsberatung, 2 Behandlungen, 3 Ü/F im EZ: 442 € im DZ: 385 € pro Person

Fortsetzung: DER ORGANISMUS BLUMENTHAL, s. 1

rimentierfeld in Bezug auf die notwendige sozial-ökologische Transformation verstehen, sind wir in einem ständigen Veränderungsprozess: Neues ausprobieren, Erfahrungen sammeln, Fehler machen, unseren Weg in eine neue Struktur erstarben. Dabei empfinden wir Blumenthal

als lebendigen Organismus, der wächst und neue Bedürfnisse entwickelt. Auch der Arbeitskreis zur Umwandlung unserer betrieblichen Organisation in eine Struktur, die besser an den Bedürfnissen der Bewohner orientiert ist, wird mit der neuen Methode gebildet: Die

Menschen, die dafür am besten geeignet sind, werden von der Gruppe in mehreren Runden vorgeschlagen, mit Argumenten empfohlen und „soziokratisch“ ausgewählt. Es fühlt sich spannend und auch etwas unsicher an, Bisheriges loszulassen und neue Pfade zu erforschen.

Schwach- und Starkstromanlagen
Gebäudeleittechnik
Datennetzwerktechnik
Satellitenanlagen

Elektro GbR

SCHNEPPF

Kühbergweg 6 Tel. 0 82 94 / 21 39
86441 Streitheim Tel. 01 76 / 66 68 06 36
Fax 0 82 94 / 80 25 88 Tel. 01 72 / 8 27 69 66

Internationaler Versicherungsmakler für den Mittelstand

S&E
Dr. Schmidt & Erdsiek Gruppe
Versicherungsmakler

Wir sichern Zukunft
EXKLUSIV-KOMPETENT-KREATIV

Dr. Schmidt & Erdsiek Gruppe · Hansastr. 136
81373 München · Telefon 089 74326-0

www.blumenhausprimavera.de
Sie feiern, wir gestalten!

BIO. VON ANFANG AN.

SCHMIDT
WEINGUT

ALTWEG 67 | D-79356 EICHSTETTEN | TELEFON +49(0)7663 1063
INFO@SCHMIDT-WEINGUT.DE | WWW.SCHMIDT-WEINGUT.DE

HEINZ
HYGIENE KOMMT IMMER AN!

Fachgroßhandel für Hygiene,
Reinigung, Tischprodukte
und Verpackung.
Service und Beratung.

heinz-gmbh.de

ZIMMEREI ZIEGENAUS
Wand und Dach – vom Fach

Schiltberger Str. 15 • 86576 Schiltberg
Telefon 0 82 59 / 89 79 00

www.ziegenaus.de

schweighofer
wasser, wärme & solar

Robert-Bosch-Str. 2 - 86551 Aichach
Fon 08251/2492 - Fax 08251/52536

Bäckerei · Konditorei · Cafe

Seitz

86529 Schrobenhausen · Tel 08252 2150
www.baekerei-seitz.com



KUNST & KULTUR UND LEBENSLERNORT



KREATIV-KURSE in Blumenthal



Axel Janusch beim Schmirgeln seiner Gürtelschnalle

Krönender Abschluss unserer Sommer Workshop Reihe: Die Vernissage des Goldschmiedekurses. Die TeilnehmerInnen präsentierten stolz ihre Arbeiten – z.B. Kettenanhänger, Ring, Gürtelschnalle – und feierten die gemeinsam verbrachte kreative Zeit. Wir freuen uns bereits auf nächstes Jahr und die Fortsetzung unserer Kreativ-Workshops. Bitte Infos anfordern unter: kreativkurse@schloss-blumenthal.de

BLUMENTHALER ADVENTSZAUBER am 3./4.12.

Auch heuer lädt Schloss Blumenthal wieder kleine und große Menschen herzlich ein, sich beim Blumenthaler Adventszauber fernab vom üblichen Weihnachtsmarktrumel auf die städtische Zeit einzustimmen. Der Adventszauber wird am 3. und 4. Dezember, erstmalig Samstagvormittag und Sonntag ganztägig, stattfinden. Es gibt wieder eine bunte Vielzahl an kreativen Bastelangeboten im Freiraum. Die Besucher können mit Anleitung selbst Kerzen ziehen, Weihnachtsgestecke gestalten, Engel aus Wolle fertigen, Kerzenhalter und Lampenschirme verzieren, Holzarbeiten schnitzen, ... Die Blumenthaler Ateliers und Kunsthandwerker geben Kostproben ihrer Kunst, die sich auch gut zum Verschenken eignen. Im stimmungsvollen Innenhof laden Feuerschalen, Stockbrotbacken, Lichterlabyrinth und verschiedene Leckereien und Selbstgemachtes aus der Landwirtschaft zum Verweilen ein. In der Blumenthaler Kirche wird es wieder eine liebevoll gestaltete Krippenlandschaft sowie zwei Chorkonzerte auch zum Mitsingen geben. Programm siehe www.schloss-blumenthal.de

ENDLICH WIEDER BLUMENTHAL CHOR!

Genau so soll es sich anfühlen, wenn jemand seinem Hobby nachgeht: Eine spürbare Vorfreude, gespannte und erfüllende Präsenz im Tun und ein beglückendes Gefühl danach. Nicht wenige der SängerInnen gaben bei der Nachfrage zu ihrer Erfahrung mit dem Singen im Blumenthal-Chor an, dass es ihnen so ähnlich ergeht mit dem regelmäßigen Singen. In diesem Herbst geht der Blumenthal-Chor bereits in sein 3. Jahr. Durch viele Interessierte auch aus der näheren Umgebung sind wir auf über 20 Sängerinnen und Sänger angewachsen und sind auch weiter offen für Unterstützung, besonders durch Männerstimmen. Einen großen Anteil an der ‚guten Stimmung‘ im Chor hat zweifelsohne der Chorleiter Manuel Wiencke, gelernter Opernsänger aus Augsburg. Er verbindet ein professionelles Geschick bei der Förderung der Stimmgruppen mit der passenden Portion Humor. Ein breites Band verschiedenster Lieder wird erarbeitet, und immer wieder ‚traut‘ sich der Blumenthal-Chor an die Öffentlichkeit – auch wieder beim Adventszauber am 3.12. in Blumenthal. Bei Interesse am Singen melde Dich gerne! Sepp Meier: seppo.meier@gmx.de oder 08251-8904242.

„LEBEN UND STERBEN, WO WIR HINGEHÖREN“ Blumenthal Forum

Ein Thema, das auch uns in Blumenthal beschäftigt und eine zentrale Aufgabe heute ist: Jede/r sollte im Alter so nah einen Pflegeplatz finden, dass man von seinen Nachbarn zu Fuß besucht werden kann. Bis Mitte des 19. Jahrhunderts waren in den christlichen Gemeinden Seelsorge und Diakonie / Caritas immer selbstverständlich verbunden. Dann erfolgte in den letzten 160 Jahren im Zuge der industriellen Revolution und der Herausbildung der Nationalstaaten eine Ausgliederung und Übernahme dieser Sozialsysteme durch vom Staat verordnete Solidarversicherungen. Diese inzwischen altbewährten Versorgungssysteme stoßen heute z.B. für alte Menschen zunehmend an ihre Grenzen. Sie bedürfen einer Erweiterung und Ergänzung. Dabei geht es darum, die Unterstützung in der eigenen Wohnung (am-

bulant vor stationär) oder in einer Einrichtung – wenn es zu Hause nicht mehr geht – wieder in das Dorf oder das Quartier der Stadt zurückzuholen. Dies leisten in Deutschland in Dorf und Stadt bereits über 2000 Wohnpflegegemeinschaften mit sieben bis 11 Plätzen. Dieser neue Raum bezieht seine Kräfte lediglich aus der freien Initiative und Entscheidung von vielen Einzelnen, die sich zu entsprechender Nachbarschaftshilfe mit wechselseitiger Verantwortungsübernahme vor Ort zusammentun. Lediglich als Ergänzung und Unterstützung wird professionelle Hilfe in Anspruch genommen. Zu diesem Thema findet am 18./19. 11. 2016 eine Wochenend-Veranstaltung des Forum Blumenthal statt – siehe Termine und weitere Infos dazu im Blumenthaler Kurskalender unten.



Im September fand zum 1. Mal das Herzflug-Festival in Blumenthal statt. Am herrlich sonnigen Sonntag haben über 100 Menschen gemeinsam Yoga gemacht, meditiert, über den Umgang mit Emotionen diskutiert und den Konzerten gelauscht. Der Schlosspark mit den alten Bäumen trug zu Einkehr und Lebensfreude bei.

BLUMENTHALER KURSKALENDER

So 30.10. / So 20.11. / So 18.12. / So 22.01.17. / So 19.03. / So 23.04. 9.00 – 18.00 Uhr
Lebendige Stille – ein aktiver Meditationstag
Der Tag ‚Lebendige Stille‘ wird Meditation neu definieren: Es geht um das Wechselspiel zwischen dem inneren Raum der Freude, die Körper, Atmung und Bewegung mit einbezieht, und einer entspannten Stille danach. Bei aktiven Meditationen tauchen wir nach den körperbetonten Phasen sanft in eine lebendige Stille ein. Für Anfänger besonders geeignet, 85 Euro
Anmeldung: Martin Horack, horack@eico-institut.de, 0160 - 5552770

Sa 05.11. / Sa 15.04.17 9.00 – 17.00 Uhr
Goldschmiedekurs
Wir entwerfen und fertigen Schmuckstücke und Objekte aus unterschiedlichen Metallen, mit ausgesuchten Steinen, Glas oder Plexiglas. Mit und ohne Vorkenntnisse kann jede/r KursteilnehmerIn ein selbst gefertigtes Schmuckstück mit nach Hause nehmen. 100 Euro
Anmeldung: Monika Vesely, Gold- und Silberschmiedemeisterin, 0170 - 3034662

Sa 5.11. / Sa 10.12. 15 – 18 Uhr
Sa 7.1.17 / Sa 11.2. / Sa 11.3. / Sa 1.4. / Sa 13.5.
Tango Argentino Anfänger Workshops
Ein unkomplizierter Einstieg in die Welt des Tango Argentino für alle, die noch keine Vorkenntnisse besitzen oder wieder einsteigen möchten. Erlern werden Grundlagen (Führen und Folgen, das gemeinsame Gehen in der Musik, die Umräumung im Tanz) und erste Schrittkombinationen. Pro Person 35 Euro
Anmeldung und Info: Simone Schumacher, simeschumacher@aol.com, 0151 50491534

Di 8.11. 17.00 Uhr
Bodenfruchtbarkeit und Bodenleben
Wir betreten den Boden achtsam – unsere Lebensgrundlage – und können uns Bodenart, -zustand und -lebewesen genauer ansehen und daraus Zusammenhänge erkennen. Treff: Blumenthal-Rezeption, für Erwachsene, 1,5 Stunden, 5 Euro
Anmeldung bis 4.11., Tel 08251 - 8904-216 biggi.haeussler@posteo.de

Do 10.11. / Di 13.12. / Mo 16.1.17 / Do 16.2. / Di 14.3., Eintritt frei / in der Galerie / 19 Uhr
Infoveranstaltung Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) Blumenthal
Unsere Solidarische Landwirtschaft stellt sich vor: ab 2017 wird in der entstehenden Blumenthaler Gärtnerei im Rahmen einer SoLaWi Gemüse angebaut. Du erfährst, wie man teilhaben kann und was wir genau vorhaben. Wer möchte, kann dann ab 20 Uhr bei unserem Workshop zu aktuellen Themen der SoLaWi mitmachen. Infos: Blumenthal-Webseite und SoLaWi-Blog: <https://solawiblumenthal.wordpress.com/>
Bitte anmelden: solawi@schloss-blumenthal.de

Sa 12.11. / Sa 4.2. / Sa 18.2.17. / Sa 18.3. / Sa 6.5.
Trauringe selber machen 9.00 – 17.00 Uhr
In meiner schönen Atelier-Werkstatt können Sie Ihre Trauringe unter professioneller Anleitung auch ohne Vorkenntnisse ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen selbst gestalten. Für Sondertermine können Sie mich gerne kontaktieren. Kostenvoranschlag nach Vorbesprechung
Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

Fr 18.11. 20 – 22 Uhr
Blumenthal Forum:
Vortrag: Leben und Sterben, wo ich hingehöre
Heiner Romberg (Sorgende Nachbarschaft O.,R.,H.) Die bewährten Versorgungssysteme für alte Menschen stoßen zunehmend an ihre Grenzen. Auf der Suche nach Lösungen entstanden vielfältige Initiativen für alte und pflegebedürftige Menschen, 7 Euro, zusa. mit Seminar 40 Euro, Freiraum
Sa 19.11., Vormittag 9 – 13 Uhr
Workshop: Gemeinsam gestaltetes Leben im Alter
Heiner Romberg & Peter Frommherz Funktionierende u. zukunftsweisende Beispiele, Seniorengemeinschaft Riedlingen, Freiraum, 35 Euro, Anmelde: p.frommherz@me.com

Sa 19.11. 10.00 – 17.00 Uhr
Meditieren lernen mit Kesari Reber
Meditation ist eine Methode, sich trotz der Hektik des Alltags entspannen zu können, um zentrierter durch's Leben zu gehen. Es werden Übungen vermittelt, die sich mit wenig Zeitaufwand in den Alltag integrieren lassen. Ein Workshop für Einsteiger oder Personen, die bisher noch nicht den Spaß am Meditieren gefunden haben. 85 Euro zzgl. Mittagessen
Anmeldung/Info: Kesari Reber, 08251 – 8904 214

Fr 2.12. / 9. 12. / 16.12., 20.1.2017 20 – 22 Uhr
Blumenthal Forum:
Werkstattgespräche: Was ist Geld?
Themenschwerpunkte nach gemeinsamer Absprache: z.B. aktuelle Themen – Banken- und Finanzkrise, Spekulationsgeld, Gefahr eines Bankencrashes u. Auswirkungen, Bargelddiskussion, Historische Entstehung von Geld und Banken, Entstehung des Geldes in unserem Geldsystem heute, Geld u. Krieg, Geld u. Politik, Geld u. Geldpolitik, Griechenland/Euro-Krise, im Freiraum
Gregor Schäfer, Banker, Kosten gesamt: 28 Euro; Anmeldung: p.frommherz@me.com

2017

Sa 21.1.17. / Sa 4.3. 14 – 18 Uhr
Ayurvedische (Koch-) Kurse für ein gesundes und harmonisches Leben
Mit Tipps zur Lebensführung, Anleitung und Kochen eines Menüs, für 2 – 6 Personen, 60 Euro inkl. Zutaten und Skript
Chandrika Horack, HP, 0160 - 97931950 s.horack@heilpraxis-blumenthal.de

Fr 27.1.2017 20 Uhr
Blumenthal Forum:
Kabarett ‚Scheinzeit‘ mit Gregor Schäfer
Der Augsburger Kabarettist Gregor Schäfer ist gelernter Banker. Sein profunder Blick auf die Welt des Geldes ist treffsicher und sehr witzig. Freiraum; 12 Euro, in Verbindung mit dem 4-stündigen Seminar am nächsten Morgen 45 Euro
Sa 28.01., Vormittag 9 – 13 Uhr
Workshopthema: Von der Steinzeit in die Scheinzeit mit Gregor Schäfer
Themen siehe Werkstattgespräche zum Thema – Was ist Geld? im Freiraum, 35 Euro
Anmeldung: p.frommherz@me.com

So 29.1.17 10.00 – 12.00 Uhr
Familihtag: Winterspuren
Warum verliert die Tanne ihre Nadeln nicht? Wie sieht die Spur einer Maus im Schnee aus? Und woran erkennst du das Nusslager eines Eichhörnchens? Antworten auf diese und andere Fragen bekommt ihr an diesem Familien-Tag. Abwechslungsreich erkunden wir die Natur, wo es auch im Winter viel zu entdecken gibt. Familien mit Kindern, ab 3 Jahre, pro Familie 15 Euro
Anmeldung: k.schaefer@posteo.de

Fr 10.2. – So 12.2.2017. Fr 18 – So 16 Uhr
Kompakt-Seminar I Kuby-Methode®
Fr 17.2. – So 19.2.2017
Kompakt-Seminar II mental healing®
Das Kompakt-Seminar ist die Antwort auf 10 Jahre Erfahrung mit mental healing®. Es besteht aus zwei Teilen: Methode und Anwendung, die nicht voneinander zu trennen sind. Kompakt-Seminar (I+II): 670 Euro + Verpflegung
Anmeldung: office@clemenskuby.de; +49 8341 9082201 / www.clemenskuby.de

Fr 3. – So 5.3.17 Fr 18.00 – So 16.00 Uhr
Wege aus dem Stress
Wir stehen in unserem Leben oft unter Druck und hohen Anforderungen, ein Termin jagt den nächsten. Erfahren Sie ihr Stressprofil, erkennen Sie Ihre Muster im Stressverhalten und definieren Sie dann mutig Ihren Musterwechsel. Ein praxisnahes

Fortlaufende Kurse mit Simone Schumacher: 0151 - 5049 1534

Yoga Anfänger	Mo 16.45 – 18.00 Uhr
Yoga Fortgeschrittene	Mo 18.15 – 19.30 Uhr
Pilates	Di 7.30 – 8.30 Uhr
Yoga sanft	Di 9.00 – 10.15 Uhr
Tango Argentino Mittelst.	Di 20.15 – 21.30 Uhr
Pilates	Do 8.00 – 9.00 Uhr
5 Tibeter	Do 9.15 – 10.30 Uhr
Energy Walk	Do 16.00 – 17.00 Uhr
Tango Argentino Anfänger	Do 18.30 – 19.50 Uhr
Tango A. Fortgeschrittene	Do 20.00 – 21.15 Uhr
Energy Walk	Fr 7.00 – 8.00 Uhr

Schloß Blumenthal vertraut der GLS Bank

www.gls.de

GLS Bank
das macht Sinn



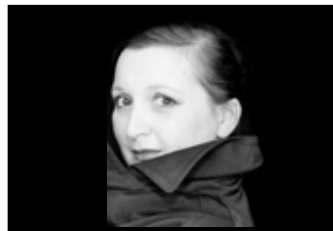
KULTUR AUF SCHLOSS BLUMENTHAL

Veranstaltungskalender Oktober bis April 2017

Wir freuen uns wieder auf die vielen Herbst- und Winterkonzerte, die Stefan Linck für uns organisiert hat. Auch die Kinder werden wieder viel Spaß haben mit ‚Theater Fritz und Freunde‘. Die gegenwärtig turbulenten Zeiten aufgreifend präsentiert uns der ehemalige Banker Gregor Schäfer verschiedene Highlights, neben dem Kabarett ‚Scheinzeit‘ am 27.1.17 auch Veranstaltungen im Forum (siehe Blumenthaler Kursangebote). Eine gute Zeit wünschen wir Ihnen!

OKTOBER

● **Julia Schwebke – Mensch ... ärgere dich nicht, Chansons**
Freitag, 7.10., 20 Uhr, im Hochzeitsaal, VVK 12 €, AK 15 €



Bayern-Premiere des neuen Programms von Julia Schwebke mit Chansons von Brecht, Brel, Kreisler und Wecker sowie Gedichten ihrer Schwester Sophie. Am Klavier: Sigmar Gradl. Julia Schwebke ist in Aichach aufgewachsen und lebt als freie Schauspielerin und Sängerin in Berlin.

● **Machado Quartett**
Samstag, 8.10., 20 Uhr, Freiraum, VVK 12 €, AK 15 €



Klassisches Gitarrenquartett mit Stücken vom Barock bis zu den Beatles, von Pop über Klassik, Tango bis Flamenco. In dem kongenialen Ensemble spielen neben dem vielfach preisgekrönten Gitarristen Perry Schack, der 2007 sein Debüt in der Carnegie Hall gab, Stefanie Kobras, Bernhard Prüflinger und Ingo Veit.

● **Kutschentreffen auf Schloss Blumenthal**
Samstag, 15.10., 11.30 – 13.30 Uhr, im Innenhof



Das wundervolle Bild der herrschaftlichen Kutschen mit ihren prächtigen Pferden in stillvollen Geschirren unter den herbstlichen Bäumen im Schlosshof soll für alle Beteiligten ein schöner Schlüsselsakkord der diesjährigen Fahrersaison werden. Die Fahrer freuen sich auf viel interessiertes Publikum. Die Szenerie wird Nostalgikern und Pferdefreunden bestimmt viel Vergnügen bereiten. – Fahrverein Pferdehof Hartl, Kiemertshofen

● **Hoffest in Blumenthal**
Sonntag, 16.10., 10 – 18 Uhr, im Hobbygarten

Wir möchten gerne vormittags ab 10 Uhr eine erste Mitmachaktion anbieten, bei der wir das Areal für die neuen Gewächshäuser bzw. unsere Freiluftflächen gemeinsam vorbereiten. Anschließend bleibt am Feuer ausreichend Zeit



zum Kennen-lernen und Fragen stellen zur Solidarischen Landwirtschaft. Für das leibliche Wohl ist selbstverständlich gesorgt. Wir freuen uns auf einen schönen Tag mit Euch!

● **Schneewittchen, Kindertheater (frei n. Gebr. Grimm)**
Theater Fritz und Freunde
Sonntag, 16.10., 15 Uhr, Lilien-saal, 6,50 €, ab 3 Jahre



Caroline Ghanipour führt bei ‚Schneewittchen‘ Regie, setzt das Märchen mit den beiden Schauspielern Laura Becker und Fritz Weinert zeitgemäß um und entführt die Zuschauer mit Humor, Musik, Interaktion und Poesie in eine bezaubernde Märchenwelt.
Info/Reservierung: 0821/2401944

● **Andreas Hofmeier – Kein Aufwand! Teil 2 – Die letzten Jahre**
Samstag, 22.10., 20 Uhr, Freiraum, VVK 17 €, AK 20 €



Nachdem sich seine musikalisch-kabarettistische Lesung ‚Kein Aufwand!‘ aus dem Stand als Erfolg entpuppt hat und u.a. im Herbst 2015 das Blumenthaler Publikum begeisterte, hat Andreas Hofmeier nun mit ‚Kein Aufwand! Teil 2 – Die letzten Jahre‘ nachgelegt. Neben der Tuba Fanny sind nun auch noch die Posaune Frau Griesmeier, die Trompete Franz, ein Kontrabass, ein Akkordeon und eine beinahe echte Stradivaris mit an Bord, wenn er mit seinem Kollegen, dem Multiinstrumentalisten André Schwager auf Lesereise durch die Republik geht.

● **Wildwuchs # 12 Sarah Lesch & Benni Benson**
Freitag, 28.10., 20 Uhr, Freiraum, VVK 12 €, AK 15 €



Sarah Lesch aus Leipzig und der Augsburgers Benni Benson

gehören zu den ambitioniertesten und beeindruckendsten Vertretern der aktuellen deutschen Liedermacherszene. In Schloss Blumenthal präsentieren die beiden ihre Lieder in einem Doppelkonzert. Sarah Lesch erhielt in diesem Jahr Udo Lindbergs Panikpreis, Benni Benson ist dem Aichacher Publikum u.a. durch seinen Auftritt beim Stereowald-Festival 2015 bekannt.

NOVEMBER

● **Wildwuchs #13 Oansno**
Freitag, 4.11., 20 Uhr, Freiraum, VVK 10 €, AK 13 €



Dieses Wildwuchs-Konzert wird mal wieder wild! Ob Reggae, Dreig'sang, Balkan oder Techno – das spielt bei Oansno keine Rolle. Die vier Münchner sind Grenzgänger zwischen Volksmusik und Partyszene. Mit ihrer traditionellen Besetzung (Helikon, Trompete, Akkordeon und Bierwagerl) erzeugen sie druckvolle, sehr tanzbare Beats, mit denen sie sowohl in Wirtschaftshäusern als auch auf Pop-Festivals die Stimmung regelmäßig zum Kochen bringen.

● **Trio Zahg – Modern Jazz**
Samstag, 5.11., 20 Uhr, Freiraum, VVK 12 €, AK 15 €



Zum dritten Mal beehren uns Tobias Reinsch (Klavier), Stefan Berger (Kontrabass) und Matthias Fischer (Schlagzeug) alias Trio Zahg in Schloss Blumenthal. Das Trio steht für modernen Jazz im besten Sinne: Einprägsame Melodien und mitreißende Rhythmen verweben sich elegant mit lyrisch-virtuoser Improvisation.

● **Urmel aus dem Eis Kindertheater**
Theater Fritz und Freunde
Sonntag, 06.11., 15 Uhr, Lilien-saal, 6,50 €, ab 4 Jahre



Der zerstreute Professor Tibatong bringt seinen Tieren das Sprechen bei – doch leider haben alle Sprachfehler ...
Info/Reservierung 0821/2401944

● **Krimi-Dinner: Das Geheimnis des Toten**
Sonntag, 13.11., 18 Uhr, 2–3 Std. Spieldauer, inkl. Aperitif und 3-Gang-Menü, 69 € pro Person



Ein Krimi, der in der britischen Adelsgesellschaft des Jahres 1931 spielt. – Info und Anmeldung: 08251/8904 140 gasthaus@schloss-blumenthal.de

● **Ami Warning & Maria Rui Groove & Soul**
Samstag, 19.11., 20 Uhr, Freiraum, VVK 16 €, AK 19 €

Für diesen Abend war ein Konzert von Wally & Ami Warning angekündigt. Aufgrund einer Erkrankung kann Wally leider nicht spielen. Wir haben aber großartigen Ersatz gefunden: Seine Tochter Ami wird ein Doppelkonzert mit der Portugiesin Maria Rui geben. Während Amis Musik von souligen Balladen und entspannten Stücken



cken mit leichter Reggae-Lässigkeit geprägt ist, sind die Lieder von Maria Rui von Fado, Pop, afrikanischer und brasilianischer Musik beeinflusst.

DEZEMBER

● **Krimi-Dinner: Jack the Ripper**
Freitag, 9.12., Beginn 18 Uhr, 1 – 2 Std. Spieldauer, 59 € / p.P., inkl. Aperitif & 3-Gang-Menü

Wir schreiben das Jahr 1888. Eine grausame Tat gilt es aufzudecken im Londoner Stadtteil Whitechapel im Rotlichtmilieu. Noch immer ist der Täter nicht gefasst. Jetzt trifft sich eine kleine Gesellschaft bei Mister Druitt, um endlich die Frage zu beantworten: Wer steckt hinter ‚Jack the Ripper‘? Info/Anmeldung: 08251/8904 140 gasthaus@schloss-blumenthal.de

● **Adventszauber in Schloss Blumenthal**
Sa 3. und So 4.12., Freiraum und Innenhof

Auch dieses Jahr lädt Schloss Blumenthal wieder kleine und große Menschen herzlich ein, sich beim Blumenthaler Adventszauber auf die Weihnachtszeit einzustimmen. Dieses Jahr wird der Adventszauber Samstagnachmittag und Sonntag ganztägig stattfinden. Als Herzstück gibt es wieder eine



Vielzahl an kreativen Bastelangeboten zum Mitgestalten. Die Blumenthaler Ateliers öffnen ihre Pforten, und im Innenhof laden Stockbrotbacken, Feuer-

schalen, Lichterlabyrinth mit Wünschebaum, verschiedene Leckereien und das Chorkonzert in der Kirche zum Verweilen ein. Siehe aktuelles Programm. www.schloss-blumenthal.de

2017

JANUAR

● **Banana Fishbones**
Freitag, 13.1., 20 Uhr, Freiraum, VVK 19 €, AK 22 €



Im kollektiven Musikgedächtnis der 90er sind sie fest verankert, denn summen kann ihn jeder: ‚Come to Sin‘, diesen Song mit der eingängigen Glöckchenmelodie, der ihnen als Unternehmung eines Werbepots 1998 zum Durchbruch verhalf. Seitdem sind sie unermüdlich auf Rockfestivals und mit ihrer ‚Live & Unplugged‘-Show unterwegs. Mit über 1000 Konzerten in Deutschland und Europa haben sie sich den Ruf als ‚eine der besten Livebands Deutschlands‘ erspielt.

● **Krimi-Dinner Mord in Schloss Blumenthal?**
Freitag, 20.1., 18 Uhr, Sonntag, 26.2., 18 Uhr Freitag, 10.3., 18 Uhr



Ein spannender Krimi – denn er spielt direkt im Schloss am Ort des Geschehens. Spieldauer 2 – 3 Std., 69 € pro Person inkl. Aperitif und 3-Gang-Menü. Freuen Sie sich auf einen besonderen Abend mit Genuss! Info und Anmeldung: 08251/8904 140 gasthaus@schloss-blumenthal.de

● **Kabarett ‚Scheinzeit‘ mit Gregor Schäfer**
Freitag, 27.1., 20 Uhr, Freiraum, 12 €, mit dem 4-stündigen Seminar am Samstagmorgen 45 €



Die Scheinzeit ist die Epoche der Gegenwart. Alles dreht sich um Geld – und das hat viele Vorteile! Musste man sich in der Steinzeit Tag für Tag Nahrung, Schlafplatz und Sexpartner mühselig mit der Holzkeule erkämpfen, reicht uns heute dafür ein pralles Portemonnaie. Der Augsburgers Kabarettist Gregor Schäfer ist gelernter Banker. Sein profunder Blick auf die Welt des Geldes ist treffsicher und verdammt witzig. Frage: Gibt es heute überhaupt noch einen geldfreien Raum? Und wenn ja, wieviel kostet der? Info/Anmeldung: p.frommherz@me.com

FEBRUAR

● **Pippi Langstrumpf Kindertheater**
Theater Fritz und Freunde
Sonntag, 19.2., 15 Uhr, Freiraum, 6,50 €



Das beliebte Kinderbuch von Astrid Lindgren mit der berühmtesten und ungewöhnlichsten Göre der Welt wurde bereits in 50 Sprachen übersetzt und unzählige Male verfilmt. Theater Fritz und Freunde bringt Pippi Langstrumpf wieder mit viel Spielfreude und Humor auf die Bühne. Reservierung 0821/2401944

März

● **Petterson und Findus Kindertheater**
Theater Fritz und Freunde
Sonntag, 26.3., 15 Uhr, Freiraum, 6,50 €



Bei dieser Geschichte hat Findus Geburtstag und soll eine Torte gebacken bekommen, doch das Mehl ist nicht mehr auffindbar! ... viel Aufregung mit dem verrückten Huhn ... Reservierung 0821/2401944

immer wieder

● **Tango Argentino Kurse**
Anfänger: Do 18.30 – 19.50 Uhr
Mittelstufe: Di 20.15 – 21.30 Uhr
Fortgeschr.: Do 20.00 – 21.15 Uhr
Info: 0151-50491534 simeschumacher@aol.com

● **Tango Café, monatlich**
So 15 – 19 Uhr, 12 € / Person



Tango lernen und tanzen bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen ... oder einfach nur zuschauen und genießen (kostenfrei) – Aktuelle Termine siehe www.studio-lavida.de

● **Offene Bühne Blumenthal – 20 Minuten Ruhm!**
Samstags 29.10., 26.11., 28.1.17, 25.3., 27.5.
Freiraum, 20 Uhr, 7 €



In einem 90 minütigen Abend präsentiert Moderator Gregor Schäfer Kleinkünstler aus den verschiedensten Genres. Lustiges, Trauriges, Überraschendes, Banales, Geniales, Schönes. Jede/r darf sich ausprobieren! Anmeldung für Künstlerinnen und Künstler: greg.schaefer@gmx.de



NEUES VOM GASTHAUS



Unser internationales Küchenteam v. li nach re: Ohm, Ulrike, Mariola, Marius, Csabe, Brigitte, Marie

GUTE LAUNE KANN MAN SCHMECKEN

„Das Wertvollste in einem gut gehenden Gastronomiebetrieb sind immer die Menschen, die dort arbeiten.“ Diesen Leitsatz hat sich unsere Küchen- und Restaurantchefin Marie Hoffmann auf die Fahnen geschrieben. Deshalb achtet sie besonders darauf, dass eine Atmosphäre entsteht, in der jede/r die eigenen Ideen einbringen kann und jede/r auf die eigenen Stärken zugeschnittene Aufgaben bekommt. „Im Unterschied zu anderen Restaurants gibt es bei uns keine zwei Teams (Service und Küche), sondern nur ein gut eingespieltes Team,



in dem sich alle gegenseitig unterstützen und ergänzen, wo immer es notwendig ist,“ berichtet Marie anerkennend. Hier arbeiten Menschen, die oft lachen und denen der gemeinsame Spaß mindestens so wichtig ist wie eine faire Bezahlung. „Gute Laune kann man sicherlich auch schmecken, sie ist beim Kochen das beste Gewürz. Wenn man mit Freude arbeitet, unterstützt man sich auch gegenseitig, das kommt ganz von allein, und es läuft wie bei einem guten Fußballspiel – nur bin ich hier Kapitän und Coach in einer Person,“ fügt Marie hinzu.

LEBENSMITTEL – Mittel zum Leben

Wo ist der Nährwert besonders hoch, wie frisch können unsere Waren sein und woher kommen unsere Zutaten? Das sind unsere Fragen. Deshalb setzen wir verstärkt auf Bio Produkte, bewusstes und gesundes Essen, möglichst regional und saisonal. Sie finden zunehmend mehr vegane und vegetarische Produkte in unserer Auswahl. Das Frühstück in unserem Hotel zum Beispiel kann sich wirklich sehen lassen: Der Obstsalat wird immer frisch geschnitten. Das Bircher Müsli wird selbst produziert, ebenso die Smoothies aus frischem Gemüse und Früchten. Unsere schmackhaften vegetarischen und veganen Brotaufstriche stellen wir selbst her, Wurst und Käse sind garantiert in Bioqualität. Zu den Kaffeepausen reichen wir häufig selbst gemachte Kuchenteilchen, teilweise sogar glutenfrei. Und – dass der Kaffee fair gehandelt wird und Bio ist – das ist schon fast ein alter Hut.

WINTER ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS

Montag – Freitag
18 – 22 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag
11 – 22 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

Reservierungen / Infos :
08251 – 8904 140
gasthaus@schloss-
blumenthal.de

Bei Reservierungen
ab 20 Personen
öffnen wir gern
auch außerhalb
dieser Zeiten für Sie!

„AHA, DAS STECKT DAHINTER!“

Wenn ein Gast sich im Restaurant Essen bestellt, erwartet er Qualität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, angenehmen Service und gesunde Produkte, die Genuss bereiten. Aber was passiert im Hintergrund? Steht in der Küche eine schlecht bezahlte Hilfskraft und öffnet Tüten und Kartons mit Fertigprodukten oder Tiefkühlkost? Ist das meiste vorgekocht und wird nur in die Mikrowelle geschoben? Wo wurde eingekauft? Wie viele künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungsstoffe befinden sich auf dem Teller? Wie hoch ist der Bioanteil? Uns schrecken diese Fragen nicht. Wie unsere Küchenchefin Marie Hoffmann stolz berichtet, benutzen wir keine gekörnte Brühe, wir produzieren unsere Saufen und Gemüsebrühen selbst. In einem aufwändigen Verfahren werden die Saucen immer wieder abgelöscht und reduziert und erhalten durch die Röstaromen ihren hervorragenden Geschmack. Unsere Fleischprodukte stammen aus zertifiziertem Bio Handel, das gesamte

Gemüse wird frisch verarbeitet, tiefgefrorenes Gemüse findet keine Verwendung. Wir benutzen weder Mikrowelle noch Fritteuse. Wenn möglich beziehen wir Küchenkräuter aus dem Blumenthaler Garten und verwenden saisonale Produkte wie Holunder, Zwetschgen, Kürbis oder seltene Gemüsesorten wie Stilmus. Unsere Semmel-, Brezen- oder Serviettenknödel sind handgemacht, genau wie die Blumenthaler Spätzle, die ausschließlich aus Ei, Mehl, Pfeffer, Salz sowie etwas Muskatnuss bestehen und von uns mit dem Spätzlehobel produziert werden. Auch sämtliche Einlagen in den Suppen sind selbst gemacht, ebenso der Kartoffelsalat, und der Krautsalat wird von Hand geknetet.



Das Schnitzel vom Bio-schwein wird geklopft und traditionell in Butterschmalz in der Pfanne ausgebacken. Immer mehr Gäste sagen uns, dass man diese Qualität auch schmeckt. Viele wissen nur nicht, was wirklich in der Küche passiert – das ist beim Essen jedoch das Entscheidende!

... Interview mit unserem Kochlehrling Marius Chivu

Marius, du bist schon seit einer ganzen Weile in Blumenthal. Was hast du vor Beginn deiner Lehre hier gemacht?

Ich bin vor 3,5 Jahren aus Rumänien nach Deutschland gekommen und dann bereits nach ein paar Wochen in Blumenthal gelandet. Ich habe mit meiner kleinen Handwerksfirma gemeinsam mit meinen Kollegen auf der Baustelle gearbeitet, erst auf der Hotelbaustelle und dann ging's weiter mit dem Neubau des Seminarhauses und den Lagerräumen im Bürogebäude. Als die Baustellen fertig waren, bin ich in die Gasthausküche als Spüler gewechselt. Vor einem Jahr wurde ich als Küchenhelfer angestellt und habe dort mein Interesse für's Kochen entdeckt.

Wieso hast du dich für eine Ausbildung als Koch entschieden?

Ich probiere gerne Dinge aus, bei denen ich was Neues lernen kann. Mich interessiert die Zubereitung vieler unterschiedlicher Speisen. Ich finde, dass Koch sein ein sehr vielfältiger Beruf ist, man lernt ja nicht nur das Kochen sondern arbeitet z.B. auch im Service. Toll ist, dass ich neben Deutsch auch Englisch lerne. In Rumänien sprechen sehr viele Menschen nur Rumänisch. **Wie soll dein Leben in 5 Jahren sein?** Da bin ich dann längst mit meiner Ausbildung fertig und möchte die Gastronomie in verschiedensten Restaurants in ganz Deutschland und in Österreich kennen lernen. **Welches rumänische Gericht sollte mal auf unserer Speisekarte stehen?**

„Sarmale“, das ist ein traditionelles rumänisches Gericht mit Kraut, Schweinehackfleisch und Reis – am besten nach dem Rezept meiner Mutter, das bring ich vielleicht mal aus Rumänien mit.

Was würdest du denn machen, wenn du Geschäftsführer von Blumenthal wärst?

Ich würde ein Freibad im Innenhof zwischen Hotel und Gasthaus bauen. Das wäre ein Riesenspaß für Familien, Freunde und Hotelgäste. Ein Schwimmbad ist eines der wenigen Dinge, die hier in Blumenthal fehlen. Das wär doch eine gute Idee! **Die Blumenthaler Kinder wären da sicherlich einer Meinung mit dir. Vielen Dank für das Interview.**



WIR KENNEN KEINEN KOMPROMISS. DAMIT SIE WISSEN, WAS SIE TRINKEN.

100% BIO
0% KOMPROMISS



Ökoring - Ihr kompetenter Partner für den Naturkostfachhandel, Gastronomie und Außer-Haus-Verpflegung.
www.oekoring.com



BioRegional - unsere Initiative für eine starke Region.
www.bioregional.de

Bioland
OKOLOGISCHER LANDBAU
Biolandhof Kreppold

Familie Kreppold
Wilpersberg 1
86551 Aichach
Angus-Ochsenfleisch
Dinkelspezialitäten
Naturkost u.a.

Tel: 08258 / 211
Fax: 08258 / 1061

E-Mail: biolandhof-kreppold@web.de

J.J. DARBOVEN
SEIT 1884
CAFÉ VERDE
www.darboven.com

SEIT 1862
BRAUEREI KÜHBACH
www.brauereikuehbach.de

SONNBERG
100% BIO & SONNBERG

Ganz natürlich 100% Bio

sonnberg@biofleisch.biz | www.facebook.com/sonnbergbiofleisch

Berabecka
Seit 1994
Boandi-Bräu

Wir brauen auch das Blumenthaler Bier aus zertifiziert ökologischen Zutaten

Berabecka Boandi-Bräu · Manfred Fritsch
Hauptstr. 36 · 86551 Aichach/Oberbernbach
Telefon: 08251-52355 · boandi@bräu@gmx.de
www.boandi@bräu.de

BLUMENTHALER WINTER-GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie

eine Übernachtung für 2 Personen im Doppelzimmer mit Frühstück in unserem historisch-charmanten Schlosshotel. **Stichwort: Gewinnspiel** Füllen Sie einfach den markierten Abschnitt aus und geben ihn bei Ihrer Bedienung oder an der Rezeption ab. Oder senden Sie ihn per Post an Hotel Schloss Blumenthal, Blumenthal 1, 86551 Aichach-Klingen.

Vorname, Name _____
Adresse _____
E-Mail _____

Unterschrift _____
Einsendeschluss ist der 31.1.2017 Die Ziehung erfolgt im Februar 2017. Sollten Sie gewinnen, werden Sie per E-Mail oder Post benachrichtigt. Möchten Sie über Neuigkeiten von Schloss Blumenthal informiert werden? Dann machen Sie hier ein Kreuzchen (jederzeit abbestellbar).

Teilnahme ab 18 Jahren! Blumenthaler Mitarbeiter und Bewohner können leider nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen! Nur bei Verfügbarkeit der Zimmer! Keine Barauszahlung möglich!



GEMEINSCHAFT UND LANDWIRTSCHAFT

NEUER WOHNRAUM IM ALTEN GEMÄUER

Ein Jahr lang war es still, es wurde kaum etwas gebaut, nur mal hier und da ein Fenster oder eine Tür eingesetzt. Doch jetzt gibt es wieder eine richtige Baustelle.



Oberhalb des Gasthauslagers wird ein Stockwerk von ca. 300 qm Altbau komplett ausgebaut. Der Eingang befindet sich links im Durchgang zum Biergarten.

Wir nennen das neue Bauprojekt 'Kornspeicher'. Früher, in den fünfziger Jahren, wurden hier mal 1000 Hühner gehalten, und eine Zeitlang wurde dort wohl auch Korn gelagert. Bevor der eigentliche Ausbau des Wohnraums beginnen konnte, musste erst

der Dachstuhl aufwändig saniert werden. Viele der Balken, die direkt ins Mauerwerk eingelassen waren, sind aufgrund der jahrelangen Feuchtigkeit abgefault. Entweder wurden jetzt neue Balken eingesetzt oder sie wurden durch Eisenwinkel verstärkt. Auch das Dach wurde völlig neu gedeckt.

Hier entsteht neuer Wohnraum, zwei schöne Wohnungen und drei kleinere Apartments. Das gibt uns in Zukunft die Möglichkeit, mehr Menschen als Gasthelfer, Mitarbeiter oder Praktikanten unterbringen zu können, die sich in Blumenthal aktiv einbringen wollen.

WEITBLICKE, GENÜSSE UND BLUMENTHALER GRÜN

Wir streben für unseren menschlichen Geist Weite und Offenheit an. Was oft unterschätzt wird, ist die Wirkung der Umgebung auf den Geist: unsere kleinräumige Kulturlandschaft, Wiesen und Felder mit Waldrändern und Hügelkuppen in der Ferne, bieten dem Auge einen Fern-Blick, Weitblicke rundherum. Das Auge verliert sich aber nicht in der Unendlichkeit, sondern findet auch Konturen und Gestaltung. Was der Landwirt in der Kulturlandschaft tagtäglich auf's Neue an Strukturen schafft, setzen wir in der Parkgestaltung im Kleinen um. Einzel-Bäume oder kleine Baumgruppen lassen Blickhorizonte frei, Äste werden bis auf Augenhöhe entfernt, damit auch unter den Bäumen hindurch der Blick schweifen kann. Büsche, Baumgruppen und klar begrenzte Wege geben zugleich Halt und Kontur.

Man findet in Blumenthal fast nur heimische Arten: Ahorn, Hainbuche und Esche wechseln sich mit Stieleichen und Buchen ab. Die unterschiedlichen Rindenmuster und Blätterfarben geben unserem Geist Anregung, die Grüntöne beruhigen.

Ebenso haben wir die Buscharten aus der hiesigen Region gewählt und an unseren Standort angepasst. Dabei sind auch Holunder, Schlehe, Hagebutte oder Faulbaum nicht verpönt sondern gern gesehene Pflanzen, deren Blüten zur Weiterverarbeitung für Sirup und Liköre gepflückt werden. Die roten, orangenen oder schwarzen Früchte in verschiedenen Höhen erfreuen nicht nur unseren Gaumen sondern regen alle Sinne an. Kornelkirschen und Hasel bereichern den Speiseplan im Herbst. Wir pflanzen gezielt Büsche mit nektarreichen Blüten, um Insekten und Bienen Nahrung zu geben. Die weiße Blütenpracht im Frühjahr bietet als schöner Nebeneffekt auch dem menschlichen Auge und der Nase Genuss.

Damit Tiere die Blüten- und Fruchtpracht ungestört genießen können, sind verwilderte Bereiche und Reisighaufen als Rückzugsräume angelegt. Ganz nebenbei wurde so im Biergarten ein Igel Stammgast, der nebst „Naturfutter“ Nacht für Nacht übriggelassene Kuchenkrümel der Gäste geräuschvoll als Nachtisch verspeist.



Unser neuer Brotbackofen wird aufgebaut! Karl und PG in voller Aktion – der Ofen wird von allen für Brot und Pizza heiß erwartet.



Aufnahmritual für neue Gemeinschaftsmitglieder: Alle „Neuen“ laufen durch eine Gasse aus hoch gereckten Armen der „Alten“. Hier taucht gerade Meike wieder auf aus dem Tor von Marlon und Ulla.



Kartoffeln aus unserem Hobby-Garten: Wir experimentieren gern mit verschiedenen alten Sorten, die sich gut im eigenen Garten vermehren lassen. Sie sehen nicht nur roh sondern auch geschält und gekocht sehr unterschiedlich aus in Farbe und Form – von intensiv gelb bis fast schwarz, von rund bis länglich und gewellt, die Geschmacksnoten gehen von nussig bis herb, einfach lecker!

BLUMENTHALER HONIGTÖPFE FÜLLEN SICH

Im neuen Schleuderraum der Demeterimkerei im Schloss Blumenthal füllen sich seit Juni die Honigtöpfe. Konzentrierter Sonnenschein, cremig gerührt und in Gläsern abgefüllt aus den Regionen Tölzer Land, Starnberger See und Stadt München. Die neuen Bienenstände in und um Blumenthal wurden dieses Jahr zur Aufzucht neuer Bienenvölker genutzt, die nächstes Jahr die Geschmackspalette erweitern werden. Die Bienenstation mit ihren Wetterkapriolen im Frühjahr und Frühsommer hatte ihre Tücken. Die Honigernte fiel geringer aus als erwartet. Einige Landstriche versagten den Nektarfluss ganz. Der Ausbau der Imkerei schreitet aber fort, und es werden jetzt die Voraussetzungen für einen gesunden und erweiterten Bienenbestand für die nächste Saison gelegt. Das Blumenthaler Potenzial macht dies möglich. Blumenthaler Honigtöpfchen sind in unserem kleinen Shop in der Rezeption zu erwerben.



ESSEN GIBT'S GENUG, ODER?

Die Landwirtschaft hat in den letzten 100 Jahren enorme Umwälzungen erfahren. Weltweit heißt das Konzept der WTO 'Food must travel': Bauern, Handel, Vertrieb alle sind vernetzt – und oft wissen wir dabei nicht, wo die Nahrungsmittel herkommen!

Wir verlieren heute pro Minute 22 ha von den zweitweitesten 5,3 Millionen Hektar Ackerland. Schwere Maschinen verursachen Erosion und Bodenverdichtung und versiegeln Flächen. Von den über 7 Milliarden Menschen hungert über eine. Wir haben noch nie soviel Land verwüstet und soviel Hunger verursacht. Der heutige Anbau und seine Logistik haben dabei zum größten Energieverbrauch weltweit geführt, mehr als z.B. die Bauwirtschaft.

Vier Jahre lang (2004-08) lief ein globales Forschungsprojekt, der Weltagrarbericht. Wichtig wären demnach: Ökolandbau, regionale Vermarktung, freier Zugang zu Saatgut, energieautarker, kleinbäuerlicher Anbau, mehr weibliche Führungskräfte. Erfreulicherweise sind auch viele Deutsche z.B. für die Stützung der regionalen Landwirtschaft, aber: Jedes Jahr machen nach wie vor mehrere

tausend Betriebe dicht, seit den 1960ern verschwanden so ca. 3/4 der deutschen Betriebe. In Deutschland hatten vor 60 Jahren 30 % der Menschen ihren Arbeitsplatz in der Landwirtschaft – heute sind es noch 2 %. Das Importland Deutschland schmeißt jedes Jahr 18 Millionen Tonnen Lebensmittel weg. Wer garantiert dabei eigentlich, dass unsere Supermärkte dauerhaft so voll bleiben wie jetzt? Niemand, wir sind von einer Ernährungssouveränität weit entfernt.

Die regionale Landwirtschaft kann funktionieren, jedoch sind hier in Deutschland die Bodenpreise so enorm angestiegen, dass LandwirtInnen diese Grundlage ihrer Arbeit oft gar nicht mehr kaufen oder pachten können. Der Ökolandbau z.B. ist derzeit rückläufig, Gewinnerzielung mit heimischer Urproduktion ist für fast alle schwierig. Aber: Wer mag, kann tatsächlich etwas tun. Das Bewusstsein ist wichtiger denn je. Wo kommt mein Essen her? Wie wurde es produziert? Für jeden Menschen sind durchschnittlich ca. 2300 qm Ackerland in der Welt da: Wie soll 'meine' Fläche aussehen? Wen beauftrage ich? Wo? Wird gerecht entlohnt? Es gibt auch in Ihrer Umgebung

zukunftsweisende Projekte, z.B. schon über 100 regionale solidarische Landwirtschaften (SoLaWi) in Deutschland – und ab nächstem Jahr auch in Blumenthal. Außerdem TransitionTown, FoodCoops, FoodSharing, Food Assembly, Genussgemeinschaften. Genug Möglichkeiten, mit denen wir und sogar noch unsere Enkel alle satt werden könnten. Was es braucht, sind kreative Lösungen, wo Regionalität, Ökologie, Wirtschaftlichkeit und Lebensfreude zusammenkommen können – schauen Sie bitte genau hin, werkeln Sie mit! Klaus Strüber, Demeter-Landwirt und Berater

Impressum

Redaktion: Martin Horack
horack@schloss-blumenthal.de
Texte: verschiedene Blumenthaler
Gestaltg./Layout: Angelika Rücker
ruecker@schloss-blumenthal.de
Fotos: Verschiedene Blumenthaler
08251-8904 300 Info/Rezeption/
Seminare/Hotel
08251-8904 140 Gasthaus
08251-8904 127 Hochzeiten, Feiern
08251-8904 300 Akademie
Schloss Blumenthal GmbH&Co. KG
Blumenthal 1, 86551 Aichach
info@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de
Druckerei: Mayer & Söhne, Aichach

Heilpraxis Blumenthal
Körper | Seele | Sein

Craniosacrale Therapie, Ayurveda, Massage
Chandrika Sabine Horack
Heilpraktikerin
Schloss Blumenthal
Tel.: 08251.8904 235
Mobil: 0160.97 93 19 50
s.horack@heilpraxis-blumenthal.de

100% Naturkosmetik
in Manufakturqualität
für natürlich gepflegtes Haar

Your soul is nature
mariongarz

LaVida
STUDIO FÜR MENSCHEN IN BEWEGUNG

TangoArgentino | Yoga | Pilates

Studio La Vida - Simone Schamacher | Blumenthal 1 | 86551 Aichach
www.studio-la-vida.de | simeschamacher@aol.com | Tel. 0151 50491534

MONIKA VESELY
SCHMUCK & OBJEKTE

SCHLOSS BLUMENTHAL
BLUMENTHAL 1
86551 AICHACH-KLINGEN

FON: 0170 303 46 62
MAIL: VEMOSCH@T-ONLINE.DE
WWW.VESELY-SCHMUCK.DE

TAC-Verlag
Karl Wenning

TAC
DER NEUE KLASSIKER

www.spieltac.de
info@spieltac.de
Tel.: 08251-2043034
Fax: 08251-2043035
... immer wieder Faszination & Spielspaß ...

Naturparkett
BACK GMBH

Joachim Back
Tel: 08251 - 8904 102
info@naturparkett-back.de
www.naturparkett-back.de

Unsere Spezialisierungen
Parkett, Kork, Renovierung,
Altbodensanierung

... handwerklich hochwertige Arbeit rund um den Naturboden – seriöse Beratung und perfekte Ausführung sind selbstverständlich!

Mediation & Klärungshilfe
...im Arbeitsumfeld ...in Partnerschaft und Familie

Ich begleite Sie gerne

Dr. Martina Heitkötter
www.martina-heitkoetter.de
Tel. 0170 321 59 67
Schloss Blumenthal - Aichach

martina heitkötter mh

Herzlich willkommen auf
www.ClemensKuby.de

Da finden Sie meine Filme, Bücher, Hörbücher, Karten, CDs und die Termine meiner Vorträge, Workshops und Seminare.

Ich bin Blumenthaler.

Gila Röder
Gilasobjekte

Werkstattladen in Blumenthal

Individuelle, handgefertigte Geschenke aus Glas

mail@gilasobjekte.de
www.gilasobjekte.de

0176 - 56753628