



SERVUS IN BLUMENTHAL

Um uns als ganzheitliches Lebens- und Arbeitsprojekt gut weiterzuentwickeln, brauchen wir eine kraftvolle Vision. Es liegt in der Natur der Vision, dass diese erst einmal unerreichbar scheint. Denn die Realität heute sieht anders aus als die angestrebte hohe Vision. Das hält uns in einer kreativen Spannung. Wir wissen, unsere Träume können sich verwirklichen, so wie der gegenwärtige Aufbau unserer Bio- und Kreislaufwirtschaft in der Solidarischen Landwirtschaft und die gerade entstehende Blumenthaler Akademie als ‚Lernort für gelebte Zukunft‘. Beide Projekte stecken noch in den Kinderschuhen und brauchen evtl. noch Jahre bis zur vollen Realisierung. Aber: Wir bleiben dran!

Die Blumenthaler

DIE WEIßE HÜLLE



Manchmal überholt sich die Blumenthaler Gemeinschaft fast schon selbst. In unserem Enthusiasmus für die neue Landwirtschaft haben wir im Winter 2016 ein Gewächshaus erstellt, das innerhalb der Bauleitplanung so nicht zugelassen war. Nach langen, sehr konstruktiven Verhandlungen mit dem Aichacher Stadtrat ist nun entschieden, dass es dort stehen bleiben kann. Das Gewächshaus ist wichtig für unsere solidarische Gärtnerei. Den ganzen Winter über werden hier Salat & Kräuter auch für's Gasthaus angepflanzt.



Das FORUM Zukunft geht zu Ende – ca. 80 engagierte Menschen vernetzten sich, erweiterten ihr Wissen, diskutierten, planten und kreierten – und die ‚Enkel‘ malten ihre Zukunftswünsche

DIE BAYERISCHE VERFASSUNG WÖRTLICH GENOMMEN

Gemäß einer Umfrage der Bertelsmann-Stiftung wünschen sich 88 % der Bundesbürger eine neue Wirtschaftsordnung. Schaut man in die bayerische Verfassung (die heuer 200 Jahre alt wird) so steht unter dem Artikel 151: „Die gesamte wirtschaftliche Tätigkeit dient dem Gemeinwohl...“ Dies ist derzeit leider noch nicht gegeben. Wir brauchen eine ethische Marktwirtschaft, klar am Gemeinwohl orientiert und damit an überprüfbaren Werten ausgerichtet. Dies war eine der Forderungen vom Arbeitskreis Wirtschaft bei der Forum Zukunft Veranstaltung 2018 unter dem Titel ‚enkeltauglich leben‘. Ein Modell für ethische Wirtschaft liefert die **Gemeinwohlökonomie**. Denn wir haben eine massive **Verteilungskrise**. Ein Prozent der Deutschen besitzt 36 % des Gesamtvermögens, die ärmsten 50 % der Deutschen besitzen zusammen nicht einmal 1,4 %. Geld sollte ein Mittel dazu sein, ein gutes Leben für alle erreichen

zu können. Leider ist heute in vielen Bereichen nur die Vermehrung des Geldes der eigentliche Zweck. Hier in Blumenthal haben wir gemeinschaftlichen Besitz, sollten Gewinne entstehen, werden diese in neue Projekte investiert oder kommen den Mitarbeitenden zugute. Wachstum, wie wir es in der Welt erleben, führt nicht automatisch zur Zunahme des allgemeinen Gemeinwohls. Es wird heute bei den Lebensmitteln, vom Acker bis zum Ladenregal, etwa die Hälfte weggeschmissen! Unsere solidarische Landwirtschaft erlaubt auch krumme Gurken. Gemeinwohlorientierte Unternehmen sollten rechtliche Vorteile erhalten bei Steuern, Krediten, Wirtschaftsförderung, öffentlichen Aufträgen. Unternehmen, die dem Gemeinwohl nicht dienen, sollten stärker in die Verantwortung genommen werden, – z.B. belastet Kohlestrom Umwelt und Klima – hier müsste es eine CO₂ Abgabe geben. Dasselbe Prinzip

müsste in der Landwirtschaft zur Anwendung kommen, wo die Auswirkungen und Folgekosten von Pestiziden, Antibiotika oder Nitratbelastung bisher nicht den Erzeugern auferlegt werden! Auf dem diesjährigen Forum Zukunft wurden diese und andere Themen in fünf Arbeitskreisen diskutiert. Dabei lag der Fokus immer darauf, in der Region eine Entwicklung hin zu mehr Nachhaltigkeit voran zu bringen. Eine Idee ist ein Antrag auf den Status einer Ökomodellregion. In solchen Regionen werden die landwirtschaftliche Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Gastronomie sowie die Bewusstseinsbildung für ökologische Lebensmittel gefördert. Das würde sehr gut zu unserem Projekt passen. Denn Schloss Blumenthal hat es sich zur Aufgabe gemacht, in den begrenzten Möglichkeiten, die wir haben, eine gemeinwohlorientierte Wirtschaft in Hotel und Gasthaus und in der angegliederten Landwirtschaft umzusetzen. Wir wollen unseren Gästen, Besuchern und Firmen, die ihre Seminare hier durchführen, Denkanstöße zu mehr Nachhaltigkeit bieten.

DEN ALLTAG VERÄNDERN

Kann man die eigene Lebensweise spielerisch reflektieren? Kann man sich systematisch verschiedene Bereiche des eigenen Lebens anschauen und dann Veränderungen einleiten? Wir denken, das geht. Im ersten Ausbildungskurs „enkeltauglich leben“ kommen einmal im Monat zehn erwachsene Menschen zusammen und schauen auf ihr Leben in Bezug auf gelebte Werte wie: Menschenwürde, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit oder auch Transparenz und Mitbestimmung. Dann werden von Monat zu Monat Aufgaben definiert und indi-



viduell umgesetzt. Durch den Zusammenhalt in der Gruppe gibt es einen extra Schub an Motivation. Wir finden, dass jede/r Einzelne Verantwortung trägt für eine nachhaltige Ent-

Inhalt	
Seite 1	Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2	Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 3	Gemeinschaft & Kurskalender Lebenslernort
Seite 4	Kunst&Kultur Veranstaltungs-Kalender: April '18 – September '18
Seite 5	Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 6	Landwirtschaft



Die 1. Praxis-Gruppe zum Thema ‚enkeltauglich leben‘

wicklung – in allen Aspekten des Lebens. Mindestens die Hälfte der Teilnehmenden dieses Kurses lässt sich zum/r SpielleiterIn ausbilden. Dann bieten wir ab Herbst 2018 den Kurs ‚enkeltauglich leben‘ in Blumenthal für jedermann an. Bei Interesse einfach auf unsere Homepage schauen: www.schloss-blumenthal.de

WACH GEKÜST



Die blauen Fensterläden und Türen haben dem Gebäude seinen Namen gegeben. Das ‚Blaue Haus‘, an der Ostseite von Blumenthal gelegen, ist das letzte wirklich stark renovierungsbedürftige Bauwerk im Schlossrondell. Ein wenig erinnert es an die ‚Villa Kunterbunt‘ von Pippi Langstrumpf. Es ist etwas älter als der Eiffelturm (1889), wurde aber sicher weitaus weniger renoviert als das berühmte

Wahrzeichen von Paris. Das blaue Haus war zu Beginn eine Mühle und später ein kleines Elektrizitätswerk. Viele Jahre wohnten dort Angestellte und Mitarbeiter der Hofstelle Blumenthal, später Künstler. In diesem Jahr soll das Gebäude von Grund auf saniert werden. In allen Stockwerken entstehen geräumige Wohnungen für Blumenthaler Familien, die das Haus mit neuem Leben erfüllen werden. Bis dahin bleibt noch viel zu tun!

„Tag der Offenen Tür“
in Blumenthal
Sonntag
30. September
ab 11 Uhr

... die blumenthaler fortgeschrittenen



Was war euer Impuls die Seniorengruppe „die Fortgeschrittenen“ zu gründen?

Hans-Jürgen: Das ergab sich aus Gesprächen zwischen Karl Wenning und mir bei einem Spaziergang. Irgendwann wurde uns deutlich, dass in Blumenthal der Fokus momentan sehr auf den jungen Familien liegt. Wir Älteren brauchen das Bewusstsein unserer Lebensphase. Einige von uns gehen schnurstracks auf die 70 zu, und damit stellen sich Fragen nach altersgerechtem Wohnen, Pflege, aber auch nach der besonderen Qualität dieses Lebensabschnittes.

Welche Themen beschäftigen euch, welche Ziele verfolgt ihr?

H-J: Unsere Haltung: nicht mehr „müssen“, sondern „wollen“. Wir wollen ganz ruhig und gelassen die Dinge aufgreifen, die für uns anliegen. Zu Beginn unserer Treffen steht die ‚Befindlich-

keitsrunde‘, wir teilen, was uns beschäftigt, bedrückt oder freut. Dann folgt ein inhaltlicher Teil, den wir abwechselnd gestalten, zu Themen wie ‚Vorsorgevollmacht & Patientenverfügung‘ oder ‚Senioren-genossenschaft‘.

Wie groß ist die Gruppe – in welchem Rahmen trifft ihr euch?

H-J: Die Gruppe ist noch klein, z.Z. 5 Menschen, weil die Selbsteinschätzung, das Alter betreffend, in Blumenthal recht unterschiedlich ist. Die Treffen finden bewusst ‚inoffiziell‘ bei Kaffee, Tee, selbstgebackenem Brot und Keksen reihum in den privaten Wohnungen statt.

Wie seid ihr in die Blumenthaler Gemeinschaft eingebunden?

H-J: Wir haben uns entschieden, ungebunden zu bleiben und uns in keine Struktur mit festen Terminen oder Vernetzungen einzubinden. Wir genießen diese Freiheit. Sie verleiht uns eine

ungezwungene Leichtigkeit, die wir alle nicht missen wollen. So sind unsere Treffen keine ‚Termine‘ sondern ‚Events‘, auf die wir uns jedes Mal aufs Neue freuen. In dieser Unabhängigkeit sehen wir auch eine Chance, eine weitere Perspektive in die Gemeinschaft einbringen zu können, die hilfreich sein kann.

Welche Wünsche habt ihr an die Gemeinschaft und welche Wünsche hat sie an euch?

H-J: Ich wünsche mir, dass öfter ein Austausch stattfindet, wie wir ihn einmal hatten, und die Impulse aufgegriffen werden, die von den ‚Alten‘ ausgehen. Ein solcher ist z.B. der von uns geplante Abend zur ‚Vorsorgevollmacht‘. Ich glaube, die Gemeinschaft hätte uns gerne mehr ‚drinnen und dran‘ am Geschehen. Hierfür gemeinsam eine Form zu finden, ist für uns alle eine spannende Aufgabe.

STUDENTEN ERFORSCHEN ENERGIEERZEUGUNG

In Zusammenarbeit mit einer Studierendengruppe der Fachhochschule Erfurt (Masterstudiengang „Erneuerbare Energien Management“) wurde die Energieerzeugung und deren Nutzung in Blumenthal näher betrachtet. Bei mehreren Besuchen analysierten die Studenten den Verbrauch von Strom, Wasser und Wärme. Dabei wurden zur genaueren Darstellung der Situation Wärmebildaufnahmen vom gesamten Gebäudebestand gemacht. Weiterhin entwickelten sie ein zukünftiges Energieerzeugungsszenario, welches die Autarkie von Schloss Blumenthal weiter erhöhen wür-

de. Der Fokus dabei lag vor allem auf der Stromerzeugung und der Wasserbereitstellung für die Landwirtschaft, da die Wärmeerzeugungsanlagen im aktuellen Zustand keiner Erneuerung bedürfen. Für die Stromerzeugung

wurden dabei verschiedene Szenarien im Zusammenhang mit einer Photovoltaikanlage auf den Dächern von Ökonomiegebäude und Rinderstall erarbeitet sowie eine Speicheranlage angedacht. **Fortsetzung auf S. 2**



Studiengruppe der FH Erfurt zum Thema ‚Erneuerbare Energien‘



NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

SCHLOSS HOTEL – DAS KÖNIGLICHE ZIMMER

Für Prinzen & Prinzessinnen



Mark Falkingham ist Engländer und ein großer Mann. Deshalb wollte er ein großes Zimmer im Hotel gestalten. Es war ihm wichtig, dass es ein Zimmer im Hotel für sehr große Menschen gibt. Deshalb hat dieses Zimmer als einziges ein extra langes Doppelbett. Die Brokatvorhänge mit Quasten und die Holzsnitte mit Figuren vom Königshof geben dem Zimmer neben anderen Kleinigkeiten, die

es zu entdecken gilt, das königliche Flair. Dass dieses Zimmer bei unseren Gästen aus England besonderen Anklang findet, versteht sich von selbst.

Das königliche Zimmer ist eins unserer fünf Familienzimmer, die alle ein Schlafsofa haben und ideal geeignet sind für Paare mit Kindern.

Neulich reiste abends spät eine Familie mit 2 kleinen Mädchen an. Sie waren lange auf der Autobahn unterwegs gewesen, die Kinder quengelten, Vater und Mutter waren ziemlich entnervt. Auf dem Weg ins Gasthaus kam dann der Vater kurz zu uns an die Rezeption, lächelte schon wieder und erzählte, dass seine 4-jährige Tochter sich stauend im Zimmer umgeschaut hatte und meinte: „Papa, bin ich jetzt eine Prinzessin?“ Also, Prinzen und Prinzessinnen, hier könnt ihr wirklich standesgemäß nächtigen!!

NACHHALTIGKEIT BEI UNSERER HOTELWÄSCHEREI

In Sachen Nachhaltigkeit und speziell im Klimaschutz will die Firma Greif Vorreiter sein. Deshalb arbeitet das Unternehmen kontinuierlich daran, den eigenen CO₂-Fußabdruck zu senken. Die daraus entstandene ‚Klimaneutrale Mietwäsche‘ hilft auch Hotels, ihre Umwelt-Bilanz zu verbessern. Das Konzept, Wäsche zu mieten statt zu kaufen, ist an sich bereits nachhaltig, da es auf einem Mehrwegsystem basiert. Fehlerhafte Textilien werden repariert oder aussortiert und dann recycled. Das größte Einsparungspotenzial steckt jedoch im Reinigungsvorgang selbst. Deshalb hat man mit dem Waschliefersystem ein neues Verfahren entwickelt, das einzigartig ist. Das benötigte Warmwasser muss nicht mehr auf die üblichen 80 Grad Celsius sondern nur noch auf 40 Grad erwärmt werden. So können Hotels



seit diesem Jahr zusammen mit Greif einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem sie ‚Klimaneutrale Mietwäsche‘ bestellen. Komplette CO₂-neutral könne das Unternehmen zwar nicht agieren, aber: »Wir kompensieren unsere Emissionen durch die Unterstützung eines Umweltprojekts: der Wiederaufforstung in Kolumbien.« Jüngst wurde dieser Service mit dem 2. Platz beim Nachhaltigkeitspreis ‚Grünes Band‘ ausgezeichnet.

net. Seit November 2016 ist ‚Greif Textile Mietsysteme‘ vom UN Global Compact Office der Vereinten Nationen als Unterstützer des Global Compact bestätigt. Dies ist eine strategische Initiative für Unternehmen, die sich verpflichten, ihre Geschäftstätigkeiten und Strategien an 10 universell anerkannten Prinzipien aus den Bereichen Menschenrechte, Arbeitsnormen, Umweltschutz und Korruptionsbekämpfung auszurichten.

MIT DABEI IM BAYERN GUIDE



„Wo's in Bayern am besten schmeckt!“ ist der Titel eines neuen Wirtshausführers durch die schönsten Biergärten Bayerns. Wunderbar, dass wir für den Bezirk Schwaben mit dabei sind (auf Seite 44). Denn der Biergarten von Blumenthal ist wirklich ein schöner Ort, an dem man die Seele richtig baumeln lassen kann. Frei von Autoverkehr und umgeben von historischen Gebäuden und uralten Bäumen kann man das Gefühl haben, die Zeit wäre stehen geblieben. Und dann noch dieses ganze frische Gemüse direkt vom Feld in Bio Qualität – einfach himmlisch.

GEMÜSE IN DER VASE (... UND BLÜTEN IN DER SAUCIERE)

„der wald, die wiese und ich“ heißt die kleine Naturwerkstatt in Blumenthal, die den Tischschmuck und die Jahreszeitendeko im Gasthaus von Schloss Blumenthal liebevoll gestaltet. Und der Name ist Programm: Martina Heitkötter aus der Gemeinschaft verarbeitet, was sie von ihren Streifzügen in und um Blumenthal so mitbringt: Aus weichen Moosen, knorriger Rinde, bizarren Ästen, ‚Früchten‘ aller Art – Bucheckern, Eicheln, Tannenzapfen, Lampionblumen uvm. – entstehen kleine Arrangements für die Tische im Gasthaus. Das große Fensterbrett in der Gaststube wird zur kleinen Landschaft und erzählt Geschichten aus

der Natur. „Ich bin froh, wenn unsere Gäste sich daran erfreuen und auch im Gemüt genährt fühlen,“ sagt Martina. Je nach Jahreszeit sind auch lebende Pflanzen auf den Tischen zu Gast: die ersten Frühblüher oder der Wiesen-Günsel zum Beispiel. Im Sinne der Nachhaltigkeit finden die verblühten Pflanzen ihren Weg wieder zurück in die Erde, blühen im nächsten Jahr wieder und machen Blumenthal so alle Ehre. Im Sommer schmücken dann häufig unsere Schnittblumen vom Feld die Tische. Auch das Gemüse unserer Solawi darf sich mit feingliedrigen Fenchel- oder Zwiebelblüten oder bunten Mangoldblättern von seiner dekorativen Seite zeigen.



Bei Interesse oder wenn man selbst seine kreative Seite entdecken möchte: Martina Heitkötter (01703215967)

Überlauf von S. 1 STUDENTEN ERFORSCHEN ENERGIE-ERZEUGUNG

Eine aktuelle Installation würde sich – durch den hohen Eigenverbrauch von Hotel und Gasthaus – bereits nach wenigen Jahren lohnen. Auf der Grundlage der von der Landwirtschaftsgruppe bereit gestellten Daten und

der zukünftigen Ausbaupläne der Solidarischen Landwirtschaft wurde eine Empfehlung für den Bau eines Brunnens inklusive Speicher ausgesprochen. Auch dieser würde sich nach ca. 12 Jahren bereits amortisiert haben. Allgemein konnte bei der Betrachtung des Gebäudebestandes festgestellt werden,

dass der Verbrauch nicht überdurchschnittlich hoch ist und dem eines gut sanierten Gebäudebestandes entspricht. Die getroffenen Handlungsempfehlungen sollen den Blumenthalern eine Möglichkeit für nächste Entwicklungsschritte aufzeigen bis hin zu erhöhtem Eigenenergieverbrauch und größerer Autarkie. Der Studierendengruppe war es ein echtes Anliegen, das Gemeinschaftsprojekt Schloss Blumenthal mit ihren Ideen zu unterstützen.

Demeterimkerei in Blumenthal

Blumenthal 1
86551 Alchach-Klingen
0179 49 28135
www.demeterimkerei.de

das süße Leben
Honig · Propolis · Wachs · Obstbaumschnitt

schon gewusst?
Wir kompensieren alle unsere CO₂-Emissionen mit 100% Puffer. Sicher ist sicher.

Der Online-Buchhandel mit Happy End: buch7.de

75% unseres Gewinns gehen an wertvolle soziale, kulturelle und ökologische Projekte

buch7
Der Buchhandel mit der sozialen Seite

Vollsortiment | keine Versandkosten (zzT) | schnelle Lieferung
CO₂-Kompensation | gleiche Preise durch die Buchpreisbindung
faire Arbeitsbedingungen | bisher über 200000 € Projektförderung

schweighofer
wasser, wärme & solar

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

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

Besuchen Sie unsere Schaubackstube in Derching!

STADTBÄCKER SCHAROLD
Seit 1885

Stadtbackerei Scharold

Ihr Bäcker aus dem Wittelsbacher Land!

www.baekerei-scharold.de

Naturparkett
BACK GMBH

Joachim Back
Tel: 08251 - 8904102
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!

Dipl.-Ing. Architekt
Friedrich-Karl v.Kaehne

Blumenthal 1
86551 Aichach
08251-8904217
v.kaehne@web.de

TAC-Verlag
Karl Wenning

TAC
DER NEUE KLASSIKER

www.spiel-tac.de
info@spiel-tac.de
Tel.: 08251-2043034
Fax: 08251-2043035

... immer wieder Faszination & Spielspaß ...

ZIMMEREI ZIEGENAUS

Wand und Dach – vom Fach

Schiltberger Str. 15 • 86576 Schiltberg
Telefon 082 59/89 79 00
www.ziegenaus.de



GEMEINSCHAFT UND LEBENSLERNORT

EINE GIRAFFE IM WALD



Ein besonderes Projekt im Waldkindergarten. Im vergangenen Herbst fanden die Kinder des Waldkindergartens ‚Aichhörnchenkobel‘ im Blumenthaler Forst eine kleine Babygiraffe. Nirgendwo waren die Eltern des kleinen Tieres zu entdecken. Begeistert übernahmen sie die Pflege der Giraffe. Sie trugen sie, kuschelten mit ihr, fütterten sie und gestalteten ihr ein Körbchen zum Schlafen. Die kleine Giraffe ist aus Plüsch und war nicht ohne Grund im Waldkindergarten. Seit Oktober fand dort das Projekt ‚Giraffentraum‘ statt. Dieses dient dazu, die Gewaltfreie Kommunikation mit Kindergartenkindern spielerisch zu erlernen und ihnen einen achtsamen und wertschätzenden Umgang mit Konfliktsituationen zu ermöglichen. Die kleine Giraffe kann Fragen mit Nicken oder Kopfschütteln beantworten. Die Kinder stellen viele Fragen und finden heraus, dass sie ihre Mama verloren hat und zunächst im

Kindergarten bleiben möchte. Am nächsten Tag lässt sie wieder traurig den Kopf hängen, und die Kinder sprechen über Gefühle: Anhand von Gefühlskarten lernen sie, die einzelnen Gefühle zu benennen. Am 3. Tag wollen die Kinder herausfinden, was die Babygiraffe braucht und was sie selbst brauchen, wenn sie traurig, wütend oder müde sind. Mit Hilfe von Bedürfniskarten finden die Kinder Begriffe für ihre Anliegen. Am 4. Tag lässt die Babygiraffe wieder den Kopf hängen. Die Kinder fragen nach dem Bedürfnis ihres Schützlings und finden heraus, dass die kleine Giraffe Sehnsucht nach ihrer Mama hat. Jetzt werden konkrete Strategien überlegt, wie die Mama gefunden werden könnte.



„Die Kinder wurden sehr kreativ,“ erzählt Maria Noe, Sozialpädagogin im Waldkindergarten. „Zunächst schickten sie einen Suchtrupp

GREG IS BACK – Sonntag, 15. Juli 2018, 11 Uhr als Matinee

Und wieder freuen wir uns auf ein fulminantes Open-Air-Konzert des preisgekrönten A-Capella-Chores ‚Greg is back‘ vor der Kulisse Blumenthals! Das Gasthaus wird für Gaumenfreuden sorgen! 20 Euro Karten gibt es im Vorverkauf.



Konzert mit ‚Greg is back‘ 2016 im Blumenthaler Innenhof

in den Wald und baten den Förster, Ausschau nach der Mama-Giraffe zu halten. Einige Kinder gingen mit ihren Eltern in den Zoo, um dort nachzuforschen. Schließlich überlegen die Kinder, wen sie bei der Suche um Hilfe bitten könnten. Vielleicht eine Vermisstenanzeige aufgeben? Gesagt getan. Die Polizei Aichach wird angerufen und ein Termin vereinbart. Die Kinder sind ganz aufgeregt. Der Ausflug wird ein voller Erfolg. Die Kinder erfahren, welche Aufgaben die Polizei hat, wie eine Arrestzelle aussieht und was die Polizei macht, wenn jemand vermisst wird. Schließlich wird eine Vermisstenanzeige am Infobrett der Polizei aufgehängt. Nach einer Woche erhalten die Kindergartenkinder einen Brief von der Giraffenmama, in dem steht, wie froh sie sei, dass die Kinder die

kleine Giraffe gefunden haben, und dass sie Anfang November in den Waldkindergarten kommen möchte, um ihre Tochter abzuholen. Die Kinder freuen sich sehr, dass die beiden Giraffen wieder zueinander finden und feiern gemeinsam mit den Eltern und Erziehern ein Giraffenfest mit Trommelmusik und afrikanischem Buffet. Eltern und Erzieher sind begeistert vom Projekt ‚Giraffentraum‘: Die Kinder können nun ihre Gefühle benennen und Konflikte besser ansprechen. Einige Kinder entwickeln Freude am Konfliktlösen. Die Kinder hatten die kleine Giraffe so ins Herz geschlossen, dass sie die Giraffenmama baten, noch länger im Waldkindergarten zu Besuch zu bleiben. Zu Weihnachten reisten die beiden Giraffen schließlich wieder zurück nach Afrika.

BLUMENTHALER KURSKALENDER SOMMER 2018

Samstags einmal / Monat 15 – 18.00 Uhr
Tango Argentino Anfänger Workshops
 Mit diesem Samstag-Workshop bieten wir allen Tango-begeisterten einen unkomplizierten Einstieg in die Welt des Tango Argentino. Geeignet für alle, die noch keine Vorkenntnisse besitzen oder wieder neu einsteigen möchten. Grundlagen werden geübt und erste kleine Schrittkombinationen ausprobiert. Pro Person 35 Euro Anmeldung und Info: Simone Schumacher, simeschumacher@aol.com, 0151 50491534

Di. 1.05., Sa 21.7. 9.00 – 17.00 Uhr
Goldschmiedeworkshop, Tageskurse
Wochenendkurs 24.4 / 25.4 9.00 – 17.00 Uhr
 Wir fertigen Schmuck und Objekte aus unterschiedlichen Metallen; mit Steinen, Glas, oder Plexiglas. Wir verarbeiten unsere Lieblings Fundstücke oder das nicht mehr zeitgemäße Erbstück von ‚Tante Emma‘. Alte Stücke werden ‚upgeycelt‘ und so zu Ihrem neuen Lieblingsschmuck. Mit und ohne Vorkenntnisse, unter der Leitung der erfahrenen Gold- und Silberschmiedemeisterin Monika Vesely, Tag 100 Euro, WE 180 Euro Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

Sa.05.05., Sa.23.06., Sa. 14.07. 9.00 – 17.00 Uhr
Trauringurse
 Trauringe selber zu schmieden, ist nicht nur ein Erlebnis sondern auch gar nicht so schwer. In der schönen Atelier-Werkstatt auf Schloss Blumenthal können Sie Ihre Ringe unter professioneller Anleitung nach Ihren Vorstellungen selbst gestalten. Auf Wunsch kann für einzelne Paare ein Sondertermin vereinbart werden. Kursgebühr pro Person 100 Euro, Material nach Kostenvoranschlag Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

Sa 4.08. bis 7.08. 9.00-17.00 Uhr
Goldschmiede Intensiv Workshop im Sommer
 Wir tauchen ein in die Welt der künstlerisch gestaltenden Gold- und Silberschmiede, lernen die notwendigen Techniken zum Entwickeln eigenständiger Designs und setzen diese dann um in unterschiedliche Schmuckstücke oder kleine Objekte aus Silber Kupfer oder Messing. Für Teilnehmer mit oder ohne Vorkenntnissen. Zum krönenden Abschluss präsentieren wir unsere Arbeiten in einer kleinen Atelierausstellung! 350 Euro incl. Mittagstisch Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

So 1.7. 7 – 17 Uhr
Sensenkurs
 Das ist der richtige Kurs für jene, die sich entschlossen haben, zukünftig öfter ‚zur Sense zu greifen‘ und das von Grund auf erlernen möchten. Sie erhalten theoretisches Wissen und ausreichend Möglichkeit zum praktischen Üben. Mittagessen gibt es in der Gaststätte oder im Biergarten. Für die Morgenpause bitte eine Brotzeit mitbringen. 100 Euro
 7 – 12 Uhr: Mähen mit der Sense
 13 – 17 Uhr: Grundlagen des Dengelns
 Leitung: Georg Hahn, Landwirt Sensenlehrer beim Sensenverein Deutschland e.V.
 Anmeldung & Infos: Andreas Bock, Imker in Blumenthal, info@demeterimkerei.de

Fr 20. – So 22.7. Fr 18 – So 16 Uhr
Soziale Kompetenz & Wertschätzende Kommunikation
 Viele Menschen haben nicht gelernt, in Konflikten wertschätzend und konstruktiv zu reagieren. Rückzug, Schweigen, Schuldzuweisungen, Angriff, Verteidigung und heftige Emotionen wie Wut, Angst, Hilflosigkeit sind die Reaktionen. In diesen 2 Tagen lernst du, im Einklang mit den eigenen Bedürfnissen zu handeln. Neben den 4 Schritten der Gewaltfreien Kommunikation nach M.B. Rosenberg ist auch Thema, wie man selbst stabil bleiben kann – gerade auch in herausfordernden Alltagssituationen. 247 Euro
 Leitung: Angelika Rücker, www.eico-institut.de
 Tassilo Peters, www.tassilopeters.com
 Anmeldung: ruecker@schloss-blumenthal.de 0176-32850808

So 27.7. 14 – 16 Uhr
Familie in Grün: Kleine Helfer ganz groß
 Es krecht und flucht im Blumenthaler Garten. Regenwurm, Springschwanz und Wildbiene.

Wir lernen viele wichtige Helfer für die Natur kennen. Mit Bodenstaubsauger und Becherlupe untersuchen wir das Leben in der Erde und bauen Nisthilfen für Wildbienen, die jeder mit nach Hause nehmen kann. Für Familien mit Kindern, ab 3 Jahre, pro Familie 15 Euro, Treffpunkt: Gärtnerei
 Anmeldung: Kathrin Schaefer k.schaefer@posteo.de

Dienstags 2.10. – 4.12. jeweils 19.30 – 22 Uhr
Stressbewältigung durch Achtsamkeit
MBSR-Abendkurs nach Prof. Dr. Jon Kabat-Zinn
 MBSR steht für ‚Mindfulness based Stress Reduction‘, man könnte dies übersetzen mit ‚Stressreduktion durch Achtsamkeit‘. Hier erfahren die Teilnehmenden über 8 Wochen unmittelbar die positiven Auswirkungen von Achtsamkeit auf ihr Leben. Die verschiedenen Übungen finden im Liegen, Sitzen oder in Bewegung statt. Inhalte sind: Formale Achtsamkeits-Übungen, Kurzvorträge zum Thema Stress und ein wöchentlicher Austausch in der Gruppe zu eigenen Denk- und Verhaltensmustern.
 350 Euro (Vorgespräch, 8 Abende, 1 Intensiv-Übungstag, Übungs-CDs & Handbuch)
 Anmeldung: Tino Martin Horack,
Infotage am 7.9. und 25.9. 19.30 – 21 Uhr
 horack@eico-institut.de oder 0160-5552770

Fortlaufende Kurse mit Simone Schumacher
www.studio-lavida.de, 0151 50491534
 Yoga Anfänger Mo 16.45 – 18.00
 Mi 18.15 – 19.30
 Yoga Fortgeschrittene Mo 18.15 – 19.30
 Di 20.00 – 21.20
 Tango Argentino, Mittelst. Do 08.00 – 9.00
 Pilates Do 09.15 – 10.30
 Fünf Tibeter Do 18.30 – 19.50
 Tango Argentino Anfänger Do 18.30 – 19.50
 Tango Argentino Fortgeschr. Do 20.00 – 21.15

Übernachtungen bitte über die Rezeption buchen: 08251 – 8904 300

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

WERKSTATT FÜR WESENTLICHES
 Coaching Training Beratung

Angelika Rücker
 0176 - 32850808
 Martin Horack
 0160 - 5552770
 ruecker@schloss-blumenthal.de
 horack@schloss-blumenthal.de

Sa 16.6. 14 – 18 Uhr
Kochkurs – schmackhaft und gesund kochen – ohne Fleisch
 In kleinen Gruppen kochen wir gemeinsam ein leckeres Gericht. Es gibt viele praktische Tipps, Gewürzkunde, nur natürliche Zutaten. Sie können auch einen Sondertermin vereinbaren. 65 Euro inkl. Zutaten und Unterlagen
 Anmeldung: Sabine Horack, Heilpraktikerin, s.horack@heilpraxis-blumenthal.de

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

Gesund ohne Medizin

un-möglich?
 möglich?
Gratis Webinar und Infos auf:
www.clemenskuby.de

Konflikte in 3 Min. lösen mit Wertschätzender Kommunikation nach M.B. Rosenberg

Gratis E-Book und Webinar
www.tassilopeters.com

Gila Röder Gilasobjekte
 Werkstattladen in Blumenthal

Individuelle, handgefertigte Geschenke aus Glas

mail@gilasobjekte.de
 www.gilasobjekte.de
 0176 - 56753628



NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

SPÜLEN ALS LEISTUNGSSPORT



Marie Hoffman, F. Bamario, Martin Horack beim Überraschungsbesuch

Würde man alle Teller übereinanderstapeln, die Bamario, ein Mitarbeiter der allerersten Stunde, im Gasthaus schon gespült hat, so wäre dies nach 10 Jahren sicherlich ein Turm von mehreren Kilometern Höhe.

Wir schätzen unsere Spüler sehr, denn sie sind an einer sensiblen Stelle im Küchenbereich tätig – und, wenn der Laden richtig brummt, ertrinken sie förmlich im dreckigen Geschirr. Bamario hat dies stets sehr sportlich genommen, voller Leidenschaft geackert und gespült, bis alles wieder blitzblank war. Sein Motto war stets: ‚Qualität gewinnt‘.

Nun hat er sich nach 10 Jahren vom Gasthaus-Team verabschiedet. Für ihn wird es jetzt langsam Zeit, etwas kürzer zu treten und sich an den Wochenenden auch mal zu erholen. Im Laufe der Jahre hat seine ganze Familie im Gasthaus mit angepackt. Seine Frau Mola hat die Räume geputzt, seine Tochter Sharila im Service geholfen und sein Sohn Raschad im Thekenbereich unterstützt. Zur Verabschiedung bekam Bamario einen Korb voller Vitamine von der Restaurantleiterin Marie Hoffmann und vom Geschäftsführer Martin Horack überreicht.

ENKELTAUGLICHER KRUSTENBRATEN

Eines der beliebtesten Gerichte unserer Speisekarte ist der Blumenthaler Bio-Schweinebraten. Man sollte ihn allerdings wie eine ganz seltene Spezialität genießen – vielleicht wie Trüffel oder Austern. Denn kein anderes Konsumgut der Welt beansprucht bei seiner Erzeugung so viel Land wie Fleisch. Deshalb nehmen Sie lieber die Version ‚Enkeltauglicher Biokrustenbraten‘ mit nur noch 50 % Fleischanteil.

Der neue Fleischatlas beschreibt detailliert, wie ein Kurswechsel aussehen kann: die Tierhaltung der Zukunft muss sich vor allem auf die Nutzung von Grünland, also Wiesen und Weiden, reduzieren. Mais, Soja und Raps oder weitere Agrarstoffe an Schweine oder andere Tiere zu verfüttern, ist kein nachhaltiges Zukunftsmodell.

Würde man hingegen die Tierhaltung nur noch auf Grasland zulassen und den Rest der Flächen für die Lebensmittelproduktion nutzen, müsste der Bestand der Schweine auf 10 % verringert

werden, bei Rindern, Ziegen und Schafen könnten 80 % erhalten bleiben. Je mehr Krustenbraten also gegessen wird, umso mehr Schweine werden auch gehalten. Deutschland hat derzeit in Bezug auf Schweine einen Selbstversorgungsgrad von 121 %, d. h. sehr viel wird schon heute exportiert – vor allem nach China.

Genießen Sie den Bio Schweinebraten, vielleicht eher selten – und testen Sie auch mal unsere vegetarischen oder veganen Gerichte. So leisten Sie einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

EIN WALDBAD FÜR'S IMMUNSYSTEM

Wir haben es schon geahnt und selbst erlebt – der Wald tut einfach gut. An einem heißen Sommertag nach einem Gewitterregen in den Wald zu gehen – und der Duft des Waldes steigt aus dem Moosboden empor.

Jetzt ist es auch wissenschaftlich belegt, warum dies so ist. Dieser Duft ist voll von chemischen Botenstoffen, allein bei 900 Pflanzenfamilien hat man bisher 2000 Duftstoff-Vokabeln entdeckt. Mit diesen Botenstoffen kommunizieren Pflanzen und Bäume untereinander. Wird eine Pflanze von einem Schädling befallen, kann sie die anderen über die sekundären Pflanzenstoffe warnen. Diese gehören zu den sogenannten ‚Terpenen‘ und sind Teil der ätherischen Pflanzenöle. Die Inhalation dieser Terpene führt zu einer Aktivierung der unspezifischen Immunabwehr. Bereits ein Tag im Wald



(4 Stunden) lässt die Anzahl unserer Killerzellen um 40 % ansteigen. Es kommt auch zu einer vermehrten Produktion von ‚Anti-Krebs-Proteinen‘. Menschen in bewaldeten Gebieten erkranken seltener an Krebs als in Regionen ohne Wald. Der Effekt hält sieben Tage an. In Japan wurde deswegen sogar ein eigener

Begriff geprägt: ‚Shinrin-Yoku‘. Übersetzt bedeutet dies ‚Waldbad‘. Hinter dem Areal von Blumenthal befinden sich 600 ha wunderbarer Wald. Also, ab in den Wald und tief durchatmen! Eine kleine Übersichtskarte der umliegenden Waldwege erhalten Sie im Gasthaus oder an der Rezeption.

MAGISCHES DINNER – 27. Mai 2018, 18.00-21.30 Uhr

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen magischen Abend voller Staunen und kulinarischer Köstlichkeiten. Zauberkünstler des magischen Zirkels von Deutschland gastieren in Blumenthal. Lassen Sie sich zwischen den Gängen eines leckeren 3-Gang Menüs in die Welt der Zauberei und Magie entführen. Von poetisch bis komisch, von skurril bis subtil, immer jedoch unglaublich erstaunlich:

die Magie findet vor Ihren Augen und teils auch in Ihren Händen statt. Mit dabei ist dieses Mal das jüngste Mitglied des magischen Zirkels von Deutschland, Magic Max! 69,- Euro p.P. inkl. Aperitif & 3-Gang Menü **Reservierungen & Karten** an der Hotel-Rezeption oder 08251 – 8904-300 bzw. gasthaus@schloss-blumenthal.de



Adrian Indefrey

STELLENANGEBOTE IN BLUMENTHAL

Werde Teil des vielfältigen Blumenthaler Teams! in Vollzeit oder Teilzeit oder zur Aushilfe: www.schloss-blumenthal.de/jobs

SOMMER-ÖFFNUNGSZEITEN IM BLUMENTHALER GASTHAUS UND IM BIERGARTEN

Warme Küche täglich von 17 bis 21 Uhr! Bedienung auf der Terrasse



	bei schönem Wetter	bei schlechtem Wetter	Reservierungen/Infos unter: 08251 – 8904 140 gasthaus@schloss-blumenthal.de
Biergarten	Mo – Fr 17 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	geschlossen	Bei Reservierungen ab 30 Personen öffnen wir gern für Sie außerhalb dieser Zeiten! Wir können keine Reservierungen für den Biergarten annehmen.
Gasthaus	Mo – Fr innen geschlossen Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	Mo – Fr 18 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	

Bioland
ÖKOLOGISCHER 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

Neumarkter Lammsbräu

Ihr starker Partner rund um den Durst

• Getränkemärkte im Münchner Westen
• Auslieferungsservice für Handwerks-Firmenbelieferung, sowie Gastronomie und Hotellerie
• Kundenservice
• Veranstaltungsservice
• Onlineversand
www.getraenke-kraemer.de

KRAMER
GETRÄNKEMÄRKTE
LIEFERSERVICE
VERANSTALTUNGSSERVICE

Getränkervertrieb Krämer GmbH – Johann C. Gutenberg Str. 30 – 82140 Disting
Tel. 08142/296426 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

Schloß Blumenthal vertraut der GLS Bank

www.gls.de

GLS Bank
das macht Sinn

SONNBERG
100% BIO BY SONNBERG

Ganz natürlich 100% Bio

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

J.J. DARBOVEN
SEIT 1866

CAFÉ VERDE

www.darboven.com



GEMEINSCHAFT UND LANDWIRTSCHAFT

MIT DEN SAMEN FÄNGT ALLES AN



Wir bauen in unserer SoLawi Öko-Gemüse an und nutzen dafür Sorten, die unter ökologischen Bedingungen vermehrt wurden und zu unserem Klima und Boden passen. Das Saatgut beziehen wir von kleinen Zuchtfirmen oder Vereinen, die samenfeste Sorten züchten und die politisch dafür eintreten, dass Saatgut ein allgemeines Kulturgut bleibt und nicht in der Hand weniger Züchtungskonzerne liegt. Oder wir ziehen das Saatgut selbst aus ‚einfachen‘ Gemüsesaaten wie Kürbis, Tomaten oder Blumen. Samenfeste Sorten bedeutet, dass man sie jahrelang selbst nachbauen kann und die Nachkommen immer wieder gleich aussehen und schmecken wie die Elternpflanzen. Anders sind die Hybrid-Sorten: sie entstehen züchterisch aus 2 Inzuchtlinien, die gekreuzt wurden. Hybride sind auf den einmaligen

weniger als im Vorjahr: so sind Brokkoli, Blumenkohl und ein Teil der Gurken noch Hybride. Alles andere – also der allergrößte Teil des Gemüses – wird samenfest angebaut, auch Tomaten, Radies und Zucchini. Es ist ein klarer Pluspunkt unserer SoLawi, dass die Mitglieder die Qualität aus

gen Anbau ausgerichtet, man muss jedes Jahr neues Saatgut von der Züchterfirma kaufen. Wir haben noch vereinzelt Hybrid-Sorten im Anbau, deutlich samenfestem Gemüse schätzen. Dafür nehmen sie den Mehrpreis, schwankende Qualitäten und Größen in Kauf. Was bisher leider wenig in der Öffentlichkeit diskutiert wird, sind neue Pflanzenzucht-Methoden, die nun nach mehreren Jahren Grundlagenforschung nahezu praxisreif sind: die neue Generation der Gentechnik mit unaussprechlichen Namen wie ‚CrisprCas-Gen-Editing‘. Wir fordern europaweit eine klare Kennzeichnung von Gen-Editing-Verfahren in der Pflanzenzucht. Nur dann können wir – und andere Biobetriebe – uns frei entscheiden, ob wir auf Saatgut aus Zuchtverfahren wie ‚CrisprCas‘ verzichten wollen. Bis es soweit ist, werden wir gezielt bei kleinen Zuchtfirmen, die transparent arbeiten, unser Saatgut beziehen.

SAMENFESTE TOMATEN



Wir haben zu 100% samenfeste Tomaten im Gewächshaus. Das heißt, wir nehmen von den Tomaten, die wir ernten, die besten und gesündesten heraus, möglichst die ersten, die unten am Stock reifen, entnehmen die Samen, trocknen sie und stecken sie im Februar wieder in die Erde. Weil's draußen noch kalt ist, ziehen wir sie in Töpfen vor und setzen sie erst im Mai ins Gewächshaus, wenn kein Frost mehr zu erwarten ist. Das Schöne an den samenfesten Sorten: die gleiche Form, Farbe und Geschmack wachsen im neuen Jahr wieder heran.

SOLAWI – WAS IST DAS?

Solidarische Landwirtschaft ist ein Konzept für gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft. Dabei gründen Verbraucher und Landwirte auf lokaler, persönlicher Ebene eine Partnerschaft. Die Verbraucher ermöglichen dem Landwirt oder Gärtner durch die Übernahme aller Kosten eine nachhaltige, von Marktzwängen befreite Bewirtschaftung seiner Flächen. Sie werden vom Konsumenten zum Mit-Produzenten und sichern sich damit auch langfristig hochwertige Lebensmittel. Gemüse Ausgabe: jeden Donnerstag ab 17 Uhr im Abhol-Depot in Blumenthal

Wir haben unsere SoLawi-Mitglieder gefragt, warum sie mitmachen

Ich bin SoLawi-Mitglied, weil ...

- ✿ mir regionales Gemüse, mit kurzen Fahrtwegen, ohne Verpackung und eine nachhaltige Landwirtschaft wichtig sind.
- ✿ frisch geerntetes und biologisch angebautes Gemüse viel besser schmeckt.
- ✿ man natur- und heimatverbundener wird, d.h. ich lerne manches fast Vergessene wieder neu kennen und genießen.
- ✿ ich teilweise noch den Erdboden dran sehe, in dem es wuchs.
- ✿ ich die Vielfalt an Form und Größe sehe – ich hier also Wachstums-individualität bekomme, statt nur genormter Einheitsgrößen.
- ✿ es persönlicher ist, miteinander verbundener und zukunftsfähiger für Umwelt, Soziales und meine eigene Ausgeglichenheit.
- ✿ ich das Konzept SoLawi für mit das innovativste halte, das ich kenne – und zwar ökologisch, sozial und gesellschaftspolitisch
- ✿ mein Hochleistungsmixer nun endlich durch das viele frische Grünzeug gefordert wird.
- ✿ wir – seitdem wir Solawi-Mitglied sind – nicht einen Tag mehr krank waren!
- ✿ wir, wenn es schon Leute gibt, die die Landwirtschaft mit Idealismus betreiben, diese auch unterstützen wollen.
- ✿ es eine naheliegende Alternative zu allem ist, was in der modernen Landwirtschaft sonst momentan schief läuft. So können wir auch etwas tun – statt darüber nur zu jammern. Ohne dass wir deswegen all unser Gemüse gleich selbst im Garten anbauen müssen. Das wollen und können wir nämlich nicht.
- ✿ ich möchte, dass die Böden in meiner Umgebung biologisch bewirtschaftet werden (wie in meinem Kleingarten).
- ✿ mir dieses Gemüse am besten schmeckt und ich es so frisch nirgendwo anders bekomme – ich möchte es nicht mehr missen.



TERMINE

5.5. Frühlingsfest

10 – 13:30 Mitmachaktion mit Helferessen ab 14 Uhr Fest für Alle

18.– 20.5. Elfenfest

Beim 11. Elfenfest erfährt man an unserem Infostand alles rund um die SoLawi, außerdem gibt es Vorträge zur Idee der Solidarischen Landwirtschaft und zum Thema genveränderte Pflanzen (Crispr/Cas Methode)

9.6. Solawi Halbjahrestreff

10 – 13:30 Mitmachaktion mit Helferessen
14 – 16:30 Vortrag samenfeste Sorten
16:30 Infos an die Mitglieder

4.8. Tomatenfest

10 – 13:30 Mitmachaktion mit Helferessen ab 14 Uhr Fest für Alle

PALMKOHL

Palmkohl, auch Toskanischer Kohl oder Schwarzkohl genannt, ist eine uralte Kohlsorte. Sie stammt aus der Mittelmeerregion und gilt als Ursprung vieler anderer Kohlarten wie Weisskohl, Rosenkohl oder Grünkohl. Traditionell wird sie noch viel in der Toscana angebaut. Man erntet jeweils die 4 bis 5 unteren dunkelgrünen, palmartig angeordneten Blätter. Die Pflanze wächst so im Verlauf des Jahres weiter, man kann sie mehrfach abernten.

Verwendet werden die Blätter des Palmkohls wie Grünkohl, wobei Palmkohl deutlich milder schmeckt. Palmkohl ist lecker in toskanischen Wintereintöpfen, auch einfach in Öl gebraten oder fein geschnitten in Salaten – und immer wieder gern frisch in Smoothies. Er lässt sich, kurz in Wasser blanchiert, auch sehr gut einfrieren. Außerdem wird Palmkohl aufgrund seiner farbigen und dekorativen Blätter gern als reine Zierpflanze im Blumentopf gehalten.

Das Bewusstsein für gesunde und nachhaltige Ernährung wächst überall, auch in den Regalen der Supermärkte findet man zunehmend mehr Bio-Produkte. Gleichzeitig wird Bio immer erschwinglicher, genauso wie in der konventionellen Landwirtschaft – auf Kosten der Landwirte und der Umwelt. Außerdem werden auch die Bio-Betriebe immer größer – wer für Aldi & Co anbaut, hat große Abnahmemengen – begibt sich aber gleichzeitig in deren Abhängigkeit und steht bei Ernteausfällen allein da. In guten Anbaujahren gibt es zwar viel Ernte, jedoch fallen die Preise aufgrund des größeren Angebots – hier hat wieder der

Landwirt das Nachsehen. In der Solidarischen Landwirtschaft ist es ein Ziel, dass sich jeder das Gemüse leisten kann – jedoch eben nicht auf Kosten der Umwelt und des alleinigen Risikos der Landwirte. In einigen SoLavis wird dazu beispielsweise der Mitgliedsbeitrag durch ein Bietersystem festgelegt. Dabei gibt jedes Mitglied an, wieviel es für seinen Anteil zahlen kann – bis der benötigte Gesamtbetrag für die Kosten des Anbaujahres zusammen gekommen ist. So ist es möglich, dass Mitglieder mit geringem Einkommen weniger für ihren Anteil zahlen und besser Verdienende eben mehr. In der SoLawi Blumenthal

haben wir uns zunächst gegen ein Bietersystem entschieden, u.a. weil wir noch nicht die volle Mitgliederzahl erreicht haben. Mit der Idee des Staffel-Modells gibt es trotzdem die Möglichkeit, Mitglieder zu unterstützen. Dies geschieht mit Hilfe unseres Patenmodells – wer gerne Pate werden möchte, kann monatlich einen selbst festgelegten Förderbeitrag zahlen. Mit diesem Betrag werden dann gezielt Menschen mit geringem Einkommen unterstützt, sie dürfen entsprechend weniger zahlen. Auch die Höhe der Förderung wird individuell vereinbart und ist nicht direkt abhängig von einem einzelnen Paten.

Impressum

Redaktion: Martin Horack
horack@schloss-blumenthal.de
Texte: verschiedene Blumenthaler
Gestaltung/Layout:
Angelika Rücker
ruecker@schloss-blumenthal.de
Fotos: Verschiedene Blumenthaler

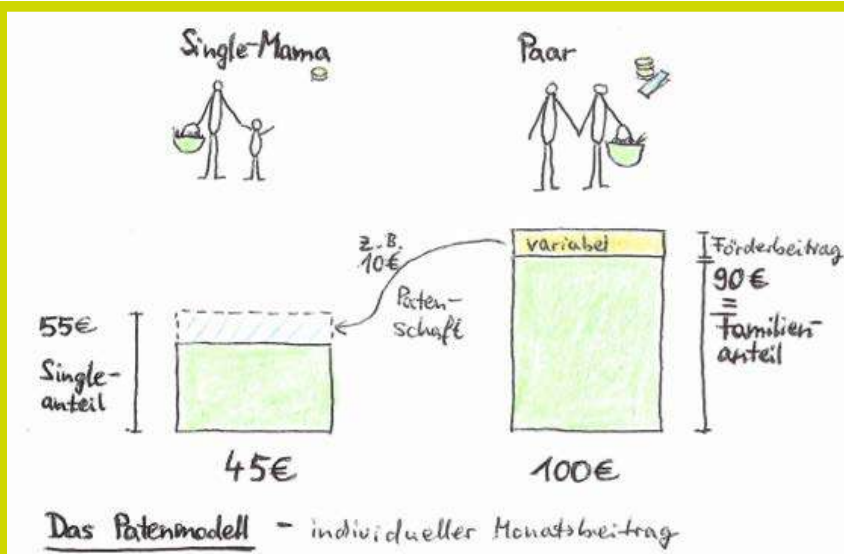
08251-8904 300 Info/Rezeption/
Seminare/Hotel
08251-8904 140 Gasthaus
08251-8904 127 Hochzeiten, Feiern

Schloss Blumenthal GmbH&Co. KG
Blumenthal 1, 86551 Aichach
info@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de
Druckerei: Mayer & Söhne, Aichach
Druck auf Recyclingpapier Cocon

BienenBlütenReich



Wir haben an verschiedenen Stellen in Blumenthal Blühflächen im Rahmen des Projekts BienenBlütenReich angelegt. Projektinitiator ist das Netzwerk Blühende Landschaft (www.bluehende-landschaft.de), welches sich seit über 14 Jahren für mehr Blütenvielfalt in unserer Kulturlandschaft einsetzt, um die Nahrungsgrundlage von Biene, Hummel & Co zu verbessern. Eine Übersicht der Tafeln findet sich im Gasthausdurchgang.



Hier ein Beispiel wie das Patenmodell funktionieren kann: Sie würden gerne mit einem Förderbeitrag unterstützt werden? Wir haben bereits mehrere Paten, die Förderbeiträge zahlen! Natürlich suchen wir auch weiterhin Paten, die unsere Idee mit einem Förderbeitrag unterstützen.