



SERVUS IN BLUMENTHAL

Im allgemeinen Sprachgebrauch versteht man unter einem Pilz den Fruchtkörper. Was aber verborgen bleibt, ist das Myzel, die vielen feinen Fäden und Fortsätze unter der Erde oder auch in einem Holz oder Käse. Wir spüren nach zehn Jahren Projektarbeit, dass das, was wir hier tun, verbunden ist mit vielen Aktivitäten und Menschen in der Region und darüber hinaus. Blumenthal ist dabei eher wie der sichtbare Fruchtkörper eines Pilzes, doch im Hintergrund gibt es unzählige Verbindungen, Netzwerke und Freundschaften, die dieses Projekt erst zum Blühen bringen. Hier wird sichtbar, was viele Menschen sich heute wünschen: ein Leben, welches nachhaltig, zukunftsweisend und mitfühlend gelebt wird.

Die Blumenthaler



Eine neue Generation wächst heran – stolze Mütter mit Blumenthals jüngstem Nachwuchs

KINDER HAFTEN FÜR IHRE ELTERN?

Es sieht so aus, als würde Blumenthal die Kinder förmlich anziehen. Innerhalb eines Jahres sind nun weitere fünf Kinder zur Welt gekommen. D. h. wir haben einen Zuwachs von mehr als 10 %. Was werden diese Kinder in

30 Jahren erleben? Wie wird ihre Welt aussehen, was wird von der Natur noch intakt oder übrig sein? Diese Fragen treiben uns um.

Wir alle müssen jetzt damit beginnen, unseren Lebensstil konsequent zu verändern, um die Möglichkeiten unserer Nachkommen nicht völlig aufs Spiel zu setzen. Bei vielen Dingen scheint es schon fast zu spät zu sein (Insekten oder Vögel). Dieser Sommer hat uns gezeigt, dass der Klimawandel schon voll im Gange ist.

Wir wollen im Rahmen unserer Möglichkeiten klare Zeichen setzen. Blumenthal soll ein Platz der Ermutigung, der Einladung und der Inspiration sein für einen Wechsel zum nachhaltigen Lebensstil auf ganzer Linie. Hier sollen Bienen noch Futter finden und vielfältige Vogelarten in den alten Bäumen zwitschern. Hier soll gesundes Gemüse auf dem Feld oder im Gewächshaus wachsen. Mit einer ökologischen Landwirtschaft und einer Veredelung und Vermarktung durch das Gasthaus (vom Acker auf den Teller) streben wir eine zukunftsfähige nachhaltige Solidarische Landwirtschaft an. Jeder Gast kann, wenn er dies will, heute schon seine Möhre vor der Ernte besuchen und später dann im Gasthaus wieder treffen. Ökologie ist eine der

5 Säulen in Blumenthal und es gibt auch für uns noch viel zu tun.

Die Kinder, die heute geboren werden, wachsen in vielerlei Hinsicht anders auf als ihre Eltern und Großeltern. In der Regel haben sie weniger materielle Sorgen und werden auch emotional

ZUWACHS AUCH IN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG

Wir sind sehr froh darüber, dass neben Joachim Back und Martin Horack nun auch eine Frau, Annika Meyer, in der Geschäftsführung tätig ist. Annika ist seit 6 Jahren aktiv im Blumenthaler Projekt tätig und hat die gesamte Verwaltung aufgebaut sowie die Finanzen von Blumenthal unter ihre Fittiche genommen. Sie lebt mit ihrer Tochter Claire im Schweizer Haus, engagiert sich stark für unsere Solidarische Landwirtschaft und hat in diesem Sommer das Wakeboardfahren (Snowboard im Wasser) auf dem Friedberger See entdeckt. Eine richtige Pow-

Inhalt

Seite 1
Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2
Landwirtschaft
Seite 3
Kunst & Kurskalender Lebenslernort
Seite 4
Gemeinschaft
Seite 5
Gemeinschaft
Seite 6
Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 7
Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 8
Kunst&Kultur
Veranstaltungs-Kalender: Oktober '18 – März'19

erfrau mit viel Herz für alle sozialen Themen.



Geschäftsführung: Martin Horack, Annika Meyer, Joachim Back

WÜRDIGUNG UND DANKBARKEIT

Unsere Gemeinschaft schaut auf 11 Jahre Geschichte an diesem Ort zurück. In der Zeit ist hier viel in Stand gesetzt, geschaffen und angestoßen worden. Gleichwohl sind wir uns der 720-jährigen Geschichte dieses Ortes bewusst, deren Erbe wir angetreten haben. Die letzten bei-

über unsere auf Nachhaltigkeit und sozial-ökologische Transformation ausgerichtete Vision und über unsere Betriebe, unsere vielfältigen Projekte, Aktivitäten und Pläne.

Es war ein feiner Moment wechselseitiger Wertschätzung und Dankbarkeit sowie



Maria Theresia Gräfin Fugger von Glött / Alexander Erbgraf Fugger-Babenhausen / Blumenthalerin Martina Heitkötter / Maria Elisabeth Gräfin Thun-Fugger (Senioratsvorsitzende)

den Epochen vor uns wurden durch das Augsburger Händlergeschlecht der Fugger geprägt. Von 1806 bis 1871 war Schloss Blumenthal in dessen Familienbesitz. Von 1871 bis 2007 wurde es durch die Fürstliche und Gräflische Fuggersche Stiftung verwaltet, bevor das Anwesen an die Gründer der Lebensgemeinschaft verkauft wurde.

Vor diesem Hintergrund war es für uns eine besondere Freude, dass das sogenannte Familienseniorenrat, eine Art ehrenamtlicher Aufsichtsrat der Fuggerschen Stiftung, im September bei uns tagte und sich dabei auch über den Stand und die Entwicklungen unseres Projekts informierte. Für uns war es eine schöne Gelegenheit, den ehemaligen Besitzern zu berichten über unsere wachsende Gemeinschaft,

des Erfahrungsaustauschs; schließlich ist die Fuggerei in Augsburg ja auch eine ‚soziale Wohnform‘.

Wir sind dankbar, dass wir uns an diesem besonderen und geschichtsträchtigen Ort niederlassen konnten, um unsere Ideen lebendig werden zu lassen. Und seitens der Stiftungsvertreter/innen war Würdigung und Freude spürbar, dass sich dieser Ort so weltoffen, solide und gleichzeitig an zukunftsweisenden Werten orientiert entwickelt. Wir sind froh um die guten nachbarschaftlichen Beziehungen zur Stiftung, in deren Besitz einige Wälder, Wiesen und Äcker um Blumenthal herum sind. Und wir sind froh um deren Entscheidung vor 11 Jahren, diesen Ort in unsere Hände zu geben! www.fugger.de



„Mia ham's satt“ – bekundete auch eine Gruppe Blumenthaler und fuhr gemeinsam auf die Demo in München – sie setzen sich für eine zukunftsfähige Landwirtschaft ein.

ÖKO-MODELLREGION PAARTAL

Ein Ergebnis der Forum Zukunft-Veranstaltung vom 8. April in Schloss Blumenthal war es, die Initiativgruppe

Öko-Modellregion Paartal ins Leben zu rufen und sich für eine der 6 neuen Modellregionen zu bewerben. Das Land Bayern hat bisher 12 Ökomodellregionen, und 6 weitere sind zur Bewerbung ausgeschrieben. Bei der Modellregion Paartal soll entlang des Flusses Paar über die Landkreisgrenze hinaus ein Kooperationsprojekt zwischen den Landkreisen Aichach-Friedberg und Neuburg-Schrobenhausen entstehen. Erklärtes Ziel ist es, den ökologischen, nachhaltigen Landbau in der Region

zu stärken, insbesondere im Hinblick auf die Bereiche Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung und Bewusstseinsbildung. Gelingen soll dies durch die Vernetzung der Akteure, die koordinierte Entwicklung und Begleitung von Projekten und die Darstellung dieser Maßnahme nach außen. Kommunale und private Akteure setzen sich gemeinsam für die Erreichung dieser Ziele ein. Für das Projekt Schloss Blumenthal ist die Öko-Modell-

region ein überaus stimmiges Konzept, da wir vor Ort bereits viele Aspekte davon umsetzen, und wir starten den Bereich ‚Bildung für nachhaltige Entwicklung‘ (BNE) im nächsten Jahr. Weitere Infos dazu: www.oekomodellregionen.bayern



Sie brachten die Bewerbung für die Öko-Modellregion auf den Weg: Peter Miesl (links), Martin Horack, Julia Prestele, Inga Heggemann, David Hein und Ernst Haile.

... portrait einer blumenthalerin



Monika, seit 7 Jahren wohnst du nun in Blumenthal, deine Werkstatt hast du vor 3 Jahren nach Blumenthal geholt.

Was ist dir heute wichtig? Neben meiner Ateliertätigkeit und vielen Ausstellungen, an denen ich teilnehme, bin ich zweimal die Woche in der Fachoberschule für Gestaltung in München in der Metallwerkstatt unterrichtend tätig. Durch meine Arbeit in den verschie-

denen Verbänden und als Jury-Mitglied des Bundesverbands der Kunsthandwerker bin ich viel überregional unterwegs. Auch in Blumenthal ist es mir ein Anliegen, junge Leute, die sich für angewandte Kunst interessieren, hier weiterzubilden, PraktikantInnen oder junge GoldschmiedInnen. Ich wünsche mir, dass noch viel mehr Gemeinschaftsmitglieder bei uns einziehen, die aus kreativen oder gestalterischen Berufen kommen, um die Kunst-Säule zu erweitern und zu stärken.



LANDWIRTSCHAFT

AUSBLICK AUF DIE ZUKÜNFTIGE BLUMENTHALER LANDWIRTSCHAFT



Salaternte für die SoLawi

Unsere Landwirtschaft soll weiter wachsen. Die Solawi-Gärtnerei läuft rund, wir konnten erste Erfahrungen in Anbau von vielen verschiedenen Sorten und in der gerechten Verteilung von Gemüse an unsere Mitglieder sammeln. Nun planen wir weitere Schritte: die Technik in der Gärtnerei zu verbessern und neue Betriebszweige aufzubauen. Konkret für den Winter steht an, die Freiland-Bewässerung in der Gärtnerei auszubauen: noch nutzen wir Trinkwasser zum Bewässern. Nun wollen wir einen Brunnen bohren, um die wertvolle



Wir hatten eine reiche Apfelernte in diesem Jahr – und viel Saft

Ressource Trinkwasser künftig zu schonen. Welche weiteren landwirtschaftlichen Betriebszweige als nächstes ausgebaut werden, ist noch in der Diskussion. Angedacht sind der Aufbau einer Milchviehherde und Käseerei, ein Hofladen – ergänzt um Unverpackt-Produkte, Beeren, Obst und Getreide und ein Hühnermobil. Eine Demeter-Imkerei arbeitet bereits vor Ort.

Damit wäre ein in sich runder Hoforganismus geschaffen, die Tiere geben Dung für den Gemüseanbau, das Gasthaus kann vielfältige Spei-

sen aus frischen regionalen Bio-Produkten anbieten, gesammelte Erfahrungen können in Seminaren und Kursen weitergegeben werden. Wir wollen als Bio-Modellbetrieb zeigen, dass in unserer modernen Industriegesellschaft auch eine kleinteilige und vielseitige Landwirtschaft bestehen und gedeihen kann.

Dazu vernetzen wir uns auch mit Institutionen, die Öffentlichkeitsarbeit für kleine Biobetriebe machen und zugleich die Bio-Landwirtschaft

SOLAWI MACHT SCHÜLER FIT FÜR DIE ZUKUNFT

Seit September 2018 ist die SoLawi auch im Bildungsbereich aktiv. Mit dem Projekt „Nachhaltiges Klassenzimmer – fit für die Zukunft“ wollen wir Schulklassen aus der Region diverse Themen rund um ökologische Landwirtschaft, klimabewusste Ernährung und nachhaltigen Konsum näherbringen. Insgesamt werden sieben kreative und handlungsorientierte Bildungsmodule für Grundschulen und die Sekundarstufe 1 angeboten. Alle Module orientieren sich am Konzept der Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE). Ziel ist es hier, die Gestaltungskompetenzen der Schüler zu fördern. Diese ermöglichen nicht nur eine handlungsorientierte Ausein-



andersetzung mit nachhaltiger Entwicklung, sondern regen die Schüler auch zum Reflektieren der eigenen Handlungen und Lebensweisen an – so werden die SchülerInnen fit für die Zukunft! Die Module sind auf Grundlage der Lehrpläne konzipiert. So werden zum Beispiel Kompetenzen wie „Motivation zur Umsetzung nachhaltiger Lebensstile“, „Reflexion unterschiedlicher Lebensstile“ oder „gemeinsam mit anderen Probleme erörtern und Lösungsmöglichkeiten

finden“ gefördert. Die einzelnen Module sind jeweils auf 90 Minuten angelegt und bieten durch Praxisteile – mit diversen Aktionen wie Kochen mit unperfekten Lebensmitteln, Upcycling von Bekleidung oder einem gemeinsamen Klimafrühstück – die Möglichkeit zur Verlängerung auf insgesamt drei Stunden je Modul. Dabei können bis auf zwei Module zum Themenbereich ‚Natur und Lebensräume‘ alle sowohl auf Schloss Blumenthal als auch in dem eigenen Klassenzimmer der jeweiligen Schulen durchgeführt werden. Weitere Informationen zu dem Angebot sind auf der Blumenthaler Homepage zu finden oder per Mail unter bne@schloss-blumenthal.de

UNSER SAATGUT UND CRISPR/CAS

Wir bauen unser Gemüse weitestgehend mit samenfestem Saatgut an, das wir von kleinen transparenten Züchtungsfirmen beziehen. Samenfest bedeutet, dass die Pflanze immer wieder von uns nachgezogen werden kann, dass die Sorte sich also stabil weitervermehrt. Die modernen Pflanzenzüchtungs-Firmen arbeiten dagegen vermehrt mit neuen Gen-Editing Verfahren, die das genetische Erbgut direkt verändern. Daher begrüßen wir die Entscheidung des

Europäischen Gerichtshofs im Sommer 2018 zur Einstufung von Gen-Editing-Verfahren wie z.B. Crispr/Cas: die Genschere Crispr/Cas unterliegt nun auch der strengen Gentechnik-Gesetzgebung. D.h. Sorten, die unter Anwendung von Crispr/Cas gezüchtet wurden, müssen eindeutig als solche gekennzeichnet werden.

Damit können Landwirte nun frei wählen, ob sie Gen-Editing-Sorten anbauen oder ob sie bewusst darauf verzichten und gezielt sa-

menfestes Saatgut verwenden und kleine lokale Züchtungsfirmen unterstützen wollen. Da wir in der SoLawi sowieso Wert auf regional angepasste Sorten legen, sind Importsorten aus USA oder China, bei denen Crispr/Cas nicht gekennzeichnet werden muss, für uns kein Risiko. Mehr Infos unter solawi@schloss-blumenthal.de



Blühstreifen am Rande der Gemüse- und Salatfelder

HECKEN ZUM ESSEN

Und weiter geht es mit dem Pflanzen von essbaren Sträuchern und Bäumen. Bis die Parkplatzränder eingrünert sind, dauert es noch etwas. Bis dahin pflanzen wir jährlich nach (Hasel, Kornell, Holunder, Schlehe usw.). Auch Hecken entlang von Ackerrändern wollen wir ausweiten. Sie bieten einer Vielzahl von Pflanzen und Tieren Lebensraum, auch Vögel der offenen Landschaft wie z.B. Goldammer finden hier ideale Nistplätze. Nützlinge wie Schwebfliegen, Marienkäfer oder Spinnen, die in den Gemüsebeeten die Schädlinge reduzieren, finden hier Rückzugsmöglichkeiten oder können überwintern. Wir nutzen die Nüsse und Beeren und freuen uns im Frühjahr und Sommer über die weiße und gelbe Blütenpracht.

Neuseeländer Spinat

... damit haben wir dieses Jahr experimentiert

Er wird an einer geschützten Stelle Anfang Mai ausgesät, wächst einjährig und bildet viele Ausläufer, die auch klettern können. Er ist wie andere Arten der Eisblumengewächse an Blättern und Stängeln mit kleinen, flüssigkeitsgefüllten Bläschen bedeckt, die wie Eiskristalle glitzern – ein Schutzmechanismus der Pflanze, um an ihrem Herkunftsort, der Küste Neuseelands, mit dem hohen Salzgehalt zurechtzukommen. Die hellgrünen, dreieckigen Laubblätter sind 3 bis 15 Zentimeter lang. Die kleinen Blüten sind gelb. Die gesamte Pflanze ist essbar: frisch roh im Salat oder als Spinat gekocht. In Japan und Südamerika ist der Neuseeländerspinat bereits seit längerem als Kulturpflanze eingeführt. Bei uns wird er gelegentlich in Kleingärten angebaut.

Blumenthaler Brennholz zu verkaufen!

Überwiegend Fichte mit geringem Anteil Hartholz
Scheitlänge 25 – 30 cm.

Je nach Qualität, 50 – 65 € / Srm (Schüttraummeter)
Lieferung auf Anfrage. Bestellung unter: 0176/57930674

BIO-ANBAU UND BIO-KONTROLLE

Wir werden ab und an gefragt, ob Bio denn wirklich Bio ist und kontrolliert wird. Die Antwort ist: ja. Seit 2 Jahren prüft uns eine staatlich beliehene Kontrollstelle jährlich auf Herz und Nieren: düngen wir nur mit dem Mist unserer Tiere oder von extensiv gehaltenen Rindern oder Pferden, verwenden wir keine Spritzmittel, ist das Saatgut aus bio-Herkünften, düngen wir nicht zuviel

Stickstoff? Wir müssen unsere Buchführung offen legen und jeden Zu- und Verkauf nachweisen und belegen. Der Kontrolleur kann zu jeder Tages- und Nachtzeit unangekündigt nachkontrollieren, ob unzulässige Spritzmittel herumstehen oder blaue Düngerkörner auf dem Acker liegen.

Die Umstellung auf Bio dauert 2 Jahre. Wir sind nun fast ‚durch‘. Ab Januar 2019 dür-

fen wir dann unser gesamtes Gemüse ‚Bio‘ nennen. Da wir inzwischen dem Bio-Landverband beigetreten sind, dürfen wir es sogar als ‚Bioland‘-Gemüse ausloben. Auch unser Gasthaus, das seit geraumer Zeit zum überwiegenden Teil Bio-Rohwaren verwendet, wird jährlich geprüft, hier müssen z.B. auch das Bratöl zum Anbraten des Gemüses und die Gewürze Bio sein.



23 Sorten Tomaten kann man hier probieren ... fast alle aus eigener Samengewinnung

... interview mit dem Landwirtschafts-Praktikanten Vincent

Vincent, du bist aus Frankreich – was hat dich nach Blumenthal verschlagen?

Ich musste ein Praktikum machen, ein Jahr in einem fremden Land. Eine Tante von mir kannte zwei Deutsche, die hier in der SoLawi Mitglied sind – sie hat mir den Kontakt hergestellt. Ich

war jetzt 6 Wochen hier.

Und wie war die Zeit für dich?

Am Anfang eher schwer, weil ich die Gemeinschaft nicht kannte, ich musste erst lernen zu verstehen, wie das hier funktioniert ... Leute, die jeden Abend ein Feuer machen, das kannte ich aus Frankreich nicht, das war etwas bizarr für mich ... Ich musste auch erst in die Sprache rein finden, das hat etwa 2 – 3 Wochen gedauert.

Die Arbeit war interessant, pflanzen und ernten. Biggi hat uns gezeigt, wie sie gegen die Blattläuse vorgeht, mit eingesammelten Marienkäfern und anderen Insekten, die sie für die Schädlingsbekämpfung gekauft hat. Und wir haben gesehen, dass es praktisch funktioniert! Biggi hat auch gezeigt, wie man Tomaten ‚geizt‘ und Tomatensamen gewinnt. Sie schneidet die Tomaten durch, nimmt die

Samen mit Pulp raus auf einen Teller und nach 2 Tagen setzt sie sie zum Trocknen auf Zeitungspapier. Ich habe wilde Kräuter kennengelernt und gesammelt. Ich habe viele Dinge in der Praxis gelernt – das war toll.

Und was war schwierig für dich hier bei uns?

Die Hitze in diesen Tagen! Das Unkrautpflanzen zwischen Karotten und Zwiebeln war langweilig. Und der Anfang hier war nicht so leicht – ein paar Tage war ich etwas deprimiert, weil ich zum 1. Mal von zuhause weg bin! Als ich dann die Blumenthaler kannte, war es leichter. Und dann kam ja auch Barbara, da waren wir zu zweit.

... und schöne Momente?

Davon gab es viele! Z.B. die Party im Blauen Haus, das Stadtfest in Augsburg – es war auch cool, in der Ecknach zu schwimmen nach der Arbeit und dann am



Barbara und Vincent

Feuer zu sitzen ... Das Leben hier ist ziemlich angenehm, es war nicht stressig für mich. Es gefällt mir in so einer Gemeinschaft – ich möchte in 2 Jahren wieder kommen und die Entwicklung von allem sehen.



KUNST- & KULTUR UND LEBENSLERNORT



HERZFLUG-FESTIVAL

Unser jährliches Festival im August bietet mit verschiedenen Workshops Raum für Bewusstseinsweiterung und Muße zu entspannen, Stille zu finden und sich selbst zu reflektieren. Yoga und Meditation werden ebenso angeboten, und auf der Bühne laden Musiker zu Konzerten und Mitsingen ein. Besonders beliebt sind die 2-stündigen Tanzreisen am Abend im Schlosspark, bei denen man ausgelassen tanzen kann. Jedes Jahr tritt ein ganz besonderer Künstler auf, der die Teilnehmer mit Klang und Stimme begeistert. Vegetarische und vegane Köstlichkeiten laden zum Genuss ein.

BALFOLK – MIT LIVE-MUSIK

Westeuropa bietet eine große Vielfalt an traditioneller Tanzkultur. Sie reicht von fetzigen Gassen- und Kontratänzen, wie sie in England gerne getanzt werden, bis zu ruhigen Kreis- und Kettentänzen (z.B. Elsass oder Bretagne). Überall finden sich beschwingte Partnerwechselfestspiele und auch reine Paartänze. Die Tänze sind fein, fetzig, bereichernd, kommunikativ und machen einfach Freude. Bei gemeinsamen Tanzabenden in Blumenthal möchten wir diese Vielfalt vermitteln und erleben (Termine siehe unten). Diese Abende erleichtern den Zugang zu „Bal Folks“, Folk-Bällen, die auch hier in der Region stattfinden. Die Tänze werden auch auf Festen und Festivals in ganz Europa getanzt. Vorkenntnisse und Tanzpartner sind nicht erforderlich. Geeignet für alle Altersgruppen.

Wir tanzen zu LIVE Musik, die Tänze werden angeleitet. Der BalFolk ist ein idealer Einstieg in die Welt des Tanzens, denn bei den meisten Kreis-, Paar-, Ketten- und Reihentänzen kann jeder einfach mitmachen. – Tradition ist die Weitergabe des Feuers und nicht die Anbetung der Asche – Gustav Mahler



LAVIDA – TANGO-STUDIO FÜR MENSCHEN IN BEWEGUNG

Simone Schumacher und ihr Mann Hans-Jürgen kamen vor 4 1/2 Jahren nach Blumenthal. Von Beginn an boten sie wöchentlich Tangokurse in den oberen Räumen des Gasthauses und sonntags ein Tangocafe mit Praktika an. Tango auf dem Lande, in der beschaulichen Ruhe des stimmungsvollen Schlossensembles und doch in Nähe zu München, Augsburg und Ingolstadt.

Es dauerte bis „Tango Blumenthal“ sich in der regionalen und überregionalen Tangoszene etabliert hatte und sich die Kurse und Milongas füllten. Tänzer und Tänzerinnen aus der Umgebung lernten die Atmosphäre des Platzes mit dem besonderen historischen Flair des Freiraumes, einem ehemaligen Speicher aus dem 17. Jahrhundert, schätzen.

Neben dem großzügigen Raum mit Tanzboden schätzen die Besucher die ungezwungene und entspannte Atmosphäre und die erlesene Musikauswahl. „Bei uns gibt es weder Leistungsdruck noch irgendwelche Hierarchien. „Tango ist ein Tanz, ein soziales Miteinander, und es soll Spaß machen.“

Simone, ausgebildete Tanz- und Tangolehrerin, tanzt von früher Jugend an. In ihrem Unterricht folgt sie einem ganzheitlichen Ansatz. Neben dem Erarbeiten/Vermittlung grundlegender Basiselemente und Technik liegt ihr Augenmerk besonders auf der Matrix, d.h. dem Verstehen und Durchdringen der verschiedenen Elemente. Und weil die Begegnung nicht nur beim Tanzen stattfindet sondern auch in den Zwischenzeiten, bietet sie ihren Gästen einmal im Monat sonntags ein Tango-Café an. www.studio-lavida.de (Kurse s.u.)



BLUMENTHAL-CHOR

Wer am letzten Tag der Offenen Tür in Blumenthal war oder einen Adventszauber der letzten Jahre besucht hat, der weiß: der Blumenthalchor ist aus Blumenthal nicht mehr wegzudenken. Die etwa zwanzig SängerInnen haben sich in ihrem bisher 4-jährigen Bestehen der Freude am Singen verschrieben. Dabei reicht ihr Repertoire von Pop über Folk und manchem pfiffigen Kanon bis hin zu Weihnachtlichem. Der Blumenthalchor besteht aus Blumenthalern und anderen Sangesfreudigen, die sich jeden Donnerstag um 20:15 im Tangosaal über dem Gasthaus treffen, um mit ihren Stimmen in die Welt der Musik einzutauchen. Vielleicht magst ja auch du dazu kommen und in einer Probe mit uns singen? Kontakt: seppo.meier@gmx.de

BLUMENTHALER KURSKALENDER WINTER 2018/19

Mo 5.11., 14.1.2019 19.30 – 21.30 Uhr
Einladung zum BalFolk Tanz mit Live-Musik
 Folk-Tanz mit LIVE-Musik unter Anleitung für Paare und Singles, Vorkenntnisse nicht erforderlich. Die Tänze sind lebendig, bereichernd, kommunikativ – und machen einfach Freude. Die Vielfalt an traditioneller Tanzkultur reicht von fetzigen Gassen- und Kontratänzen, wie sie in England gerne getanzt werden, bis zu ruhigen Kreis- und Kettentänzen (z.B. Elsass oder Bretagne). Jede/r ist willkommen – mit oder ohne Partner/in, Vorkenntnisse nicht erforderlich
 Ort: Freiraum, 5 Euro
 Leitung/Info: Biggi Häussler, Tel: 08251 – 8904 216

Sa 10.11., 13.4. 11 – 15 Uhr
In Harmonie mit der Natur – (Koch-) Kurse für ein gesundes Leben
 Auf der Basis von Ayurveda lernen Sie, sich mit regionalen Produkten, saisonalen Gemüsen und den schmackhaften Gewürzen aus der ayurvedischen Küche gesund zu versorgen. Sie erhalten

viele praktische Tipps, und wir kochen gemeinsam ein ausgewogenes Essen für alle Konstitutionen. 65 Euro inkl. Zutaten und Unterlagen
 Anmeldung: Sabine Horack, Heilpraktikerin, s.horack@heilpraxis-blumenthal.de

Sa 17.11., 8.12., 26.1.19, 16.2. 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. Material nach Kostenvoranschlag
 Kursgebühr pro Person 100 Euro
 Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

Fr – So 07. – 09.12., 18. 01. – 20.01.19
29. – 31. 03., 31.05. – 02.06.19
Ein neues WIR – Fr 20 – So 16 Uhr
Gemeinschaftsbildung

Unsere inneren Haltungen bestimmen, was wir wahrnehmen und wie wir es interpretieren. In diesem Kommunikations-Prozess legen wir unsere inneren Bilder, Gedanken und Gefühle vor den Anderen offen und erkunden auch deren Sichtweisen. Wir fangen an, mehr Verantwortung für unser Denken, Reden und Handeln zu übernehmen. Wenn wir dem Prozess vertrauen, erleben wir eine berührende Atmosphäre der tiefen Verbundenheit. Nach Kommunikationsempfehlungen von

Scott Peck (siehe Text auf S. 5)
 170 Euro, jeder Folgekurs 150 Euro
 Anmeldung/Info: kaspar@schloss-blumenthal.de

Sa/So 9. / 10.2. 9.00 – 17.00 Uhr
Goldschmiedeworkshop
Tageskurs 15.12. 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 ‚upgecycelt‘ und so zu Ihrem neuen Lieblingsschmuck. Mit und ohne Vorkenntnisse, unter der Leitung der erfahrenen Gold- und Silberschmiedemeisterin Monika Vesely,
 Wochenende 180 Euro, Tageskurs 100 Euro
 Anmeldung: Monika Vesely, 0170 - 3034662

Fr 15. – So 17.2.19 **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 Rucker, www.eico-institut.de
 Tassilo Peters, www.tassilopeters.com
 Anmeldung: ruecker@schloss-blumenthal.de
 0176-32850808

6 Donnerstag-Abende: 14.03., 21.03., 28.03. 04.04., 11.04., 18.04. 19 – 21.30 Uhr

Frühjahrskur
 Ein 6-Wochen-Programm, um den Körper zu entlasten und den Geist zur Ruhe zu bringen. Sie bekommen Anleitung zum Entschlacken, ein Programm für eine gesunde Ernährung, wir praktizieren hilfreiche Körper- und Atemübungen, wir üben verschiedene Entspannungstechniken und unterstützen uns gegenseitig auf dieser Reise zum mehr Energie und Lebensfreude. Teilnahmegebühr: 180 Euro (Frühbucherrabatt bis 20.1.19, 150 Euro)

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 Schrittombinationen ausprobiert. Pro Person 35 Euro
 Anmeldung und Info: Simone Schumacher, simeschumacher@aol.com, 0151 50491534

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
Tango Argentino, Mittelst.	Di 20.00 – 21.20
Pilates	Do 08.00 – 9.00
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

Martin Horack

MBSR Trainer, Berater
 Coach für Stressmanagement
 Life Balance & Meditation

Mobil: 0160-5552770
www.eico-institut.de

Gesund ohne Medizin
 un-möglich?
 möglich?
 Gratis Webinar und Infos auf:
www.clemenskuby.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

Familienkonflikte liebevoller lösen mit Wertschätzender Kommunikation nach M.B. Rosenberg

Onlinetrainings und Seminare für Eltern und Pädagogen

Tassilo Peters
www.tassilopeters.com/video

Gila Röder Gilasobjekte
 Werkstattladen in Blumenthal

Individuelle, handgefertigte Geschenke aus Glas

mail@gilasobjekte.de
www.gilasobjekte.de

0176 - 56753628



GEMEINSCHAFT

KOMMUNIKATIVE ZEIT DER FÜLLE

„Experiment Kommunikation“ so nennt sich eine Gruppe von Trainer/innen, die einmal im Jahr Gemeinschaften wie unsere unterstützen, indem sie eine

dungen gehören zu unserem Leben. Dazu treffen wir uns mehrmals im Jahr jeweils für ein Wochenende. Dass uns parallel so viele kompetente Menschen mit ihrer

jedoch viele mitnehmen konnten war die Erfahrung, wie hilfreich und nährend es ist, die Bedürfnisse hinter der Handlung (der eigenen oder der anderer) zu verste-



Ein Großteil unserer Gemeinschaft in bester Laune – wenn Kommunikation gelingt

wertschätzende, bedürfnisorientierte Art der gewaltfreien Kommunikation zur Verfügung stellen und lehren. Im Juni hatten wir das Glück, dass diese Gruppe mit 11 Trainer/innen für eine Woche zu uns kam. Also haben wir im Vorfeld alle zwischenmenschlich offenen Themen gesammelt. Im Rahmen einer Gemeinschaftsbildung hat uns dann das Team vier Tage gegen Kost und Logis intensiv mit Hilfe verschiedener „Formate“ bei einigen dieser Themen und Konflikte begleitet. Gemeinschaftsbil-

derung in Gewaltfreier Kommunikation zur Verfügung standen, war für uns besonders und sehr kostbar zugleich. Dies ermöglichte uns, neben Plenumsarbeit parallel in Kleingruppen zu arbeiten. Wenn sinnvoll, ergaben sich auch Zweier-Klärungen, Einzelcoachings und Supervisionen – eine echte sozial-kommunikative Zeit der Fülle!

Die individuellen Erfahrungen waren sicher verschieden, und es konnten auch nicht alle Themen bearbeitet oder gelöst werden. Was

hen, die Kommunikation zu verlangsamen, mit offenem Herzen zuzuhören, auch dem Ärger mal Luft zu machen (am besten in einem geschützten Raum im Vorfeld der Begegnung) und die eigenen Anteile zu erkennen und zu sich zu nehmen. Viele derer, die dabei waren, haben durch „Experiment Kommunikation“ Lust bekommen, den eigenen Kommunikationsstil sowie unsere gemeinsame Kultur des miteinander Redens in diese Richtung weiterzuentwickeln.

DER SOUVERÄN IST DIE GEMEINSCHAFT

Früher war der Souverän ein Kaiser oder König, der Herrscher eines Landes. Der Begriff kommt vom lateinischen ‚superanus‘, was soviel bedeutet wie ‚über allem stehend‘.

Hier bei uns ist der Souverän die Gemeinschaft. Alle grundsätzlichen Entscheidungen wie Investitionen, Neuaufnahmen oder sonstige grundlegende Beschlüsse werden in unserer Gesellschafterversammlung (GSV) getroffen. Wir versuchen schon im Vorfeld der GSV einen Konsens zu erreichen, d. h. alle Beteiligten in die Diskussion mit einzubeziehen, alle Bedenken zu hören, jeden Kritiker zu Wort

kommen zu lassen und gemeinsam zu schauen, welche Lösung für möglichst alle stimmig ist. Unser Gesamtprojekt ist aufgeteilt in einzelne Projektgruppen, zum Beispiel: Grüne Gruppe, Mietverwaltungsgruppe, Soziale Gruppe, die Hotel- und Gasthausgruppe oder auch die Kunst- & Kulturgruppe. Diese Gruppen stellen bei unserer Jahreszielplanung ihre Vorhaben für das kommende Jahr vor, mit dem dafür vorgesehenen Budget, sie wählen eine Projektleitung und bekommen dann von der Gemeinschaft mittels ‚dynamischer Delegation‘ ein Mandat. In regelmäßigen Abständen überprüfen

wir, ob die Arbeit der einzelnen Gruppen noch im Sinne der gesamten Vision verläuft. Jede Projektgruppe benennt einen Vertreter oder eine Vertreterin, und diese treffen sich im 14-tägigen Rhythmus, um die gruppenübergreifenden Themen abzustimmen.

Im Moment sind wir dabei, uns neu zu strukturieren und eine Form zu suchen, wie wir mit der wachsenden Anzahl der Menschen, der Projekte, der Ideen und der Gruppen so umgehen können, dass es nicht zu einer Überlastung des Einzelnen führt. Aber das Prinzip bleibt immer dasselbe: der Souverän – das sind wir alle.

EIN RITUAL ZUR AUFNAHME IN DIE GEMEINSCHAFT

Zur endgültigen Aufnahme in die Gemeinschaft – nachdem man den Annäherungsprozess durchlaufen hat – wird ein kleines Ritual mit der gesamten Gemeinschaft durchgeführt. Der oder die neue BlumenthalerIn läuft durch einen Tunnel, der von den Gemeinschaftsmitgliedern gebildet wird. Am Ende des Tunnels wird das neue Mitglied von allen mit lautem Jubel empfangen. Die Kinder laufen oft voller Begeisterung gleich dreimal durch den Tunnel ... Es wird noch ein Lied gesungen oder ein Tanz miteinander getanzt – und dann gibt es einen Sekt und für die Kinder einen Apfelsaft. Jedesmal ist es ein kleines bisschen anders ... Hier wurden Lorenz und Maria mit den Kindern Ida und Jonathan aufgenommen.



DIE MITTE FINDEN

Schaut man von oben auf die runde Schlossanlage, so fällt einem auf, dass die Wege sich in der Mitte um ein Dreieck herum kreuzen. Schon lange dachten wir darüber nach, dort ein Wasserspiel, wie eine Art Quelle, zu installieren und den Platz zu beleben. Jetzt hat eine Gruppe von BlumenthalerInnen dafür Ideen entwickelt und mit der Umsetzung begonnen. Man sieht dort die vier großen und vier kleinen Blütenblätter einer Blume (schließlich sind wir ja in Blumenthal), von denen die kleinen exakt in die vier Himmelsrichtungen zeigen – angelehnt an ein indianisches Medizinrad. Dazwischen gibt es freie Räume, die bepflanzt werden oder mit verschiedenen farbigen Kieselsteinen ausgelegt werden.

Der Fels in der Mitte stammt aus einem Gletscher in den Dolomiten und glitzert wunderbar auf seiner westlichen Seite. Er erinnert mit seiner unregelmäßigen, lebendigen Form daran, dass nicht alles symmetrisch und gestylt perfekt sein kann. Und doch entspringt aus der Quelle des Lebens alles Neue und Vitale. Demnächst wird er mit einem sprudelnden Wasserspiel zum Leben erweckt. Dann kann man hier sitzen und dem Geräusch des fließenden, gurgelnden und herabfallenden Wassers lauschen und vielleicht dabei auch die eigene Mitte finden.

ENDLICH WACHGEKÜST

Vielen Besuchern ist dieses Haus als ein Kontrast zum ansonsten renovierten Schlossensemble sofort ins Auge gesprungen. Oft wurden wir bei den Führungen gefragt, warum dieses Haus so schäbig aussieht. Aber wir renovieren erst dann ein Haus, wenn wir genügend neue Mitglieder in der Gemeinschaft aufgenommen haben, die durch ihre Einlagen zur Finanzierung des Ausbaus beitragen. In den letzten 60 Jahren wurde das Haus vermutlich nicht mehr renoviert. Vor sehr vielen Jahren, als das Wasser der nahen Ecknach

hier noch eine Mühle angetrieben hat, war dieses Haus ein wichtiger Bestandteil der Anlage. Später wurde im Erdgeschoss ein kleines Elektrizitätswerk mit einer Turbine installiert. Von 1976 bis zum Jahr 2010 lebte hier ein Künstler. Die blauen Türen im Erdgeschoss gaben dem Haus seinen derzeitigen Namen: Das blaue Haus. Jetzt entstehen hier hochwertige Wohnungen in einem vollständig renovierten und energetisch sanierten Gebäude, auf die sich vier junge Familien mit insgesamt sechs Kindern seit langem freuen. Das Haus mit seiner

schönen Lage hat den ganzen Tag über Sonne, und aus seinen Fenstern Richtung Westen hat man den schönsten Blick auf den Innenhof. Bleibt noch die Frage, wie wird das Haus in Zukunft heißen?



TAC-Verlag
Karl Wenning

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

* TAC
DER NEUE KLASSIKER
... 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 selbst-
verständlich!

schweighofer
wasser, wärme & solar

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

ZIMMEREI
ZIEGENAUS
Wand und Dach - vom Fach

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



GEMEINSCHAFT

WIR WOLLEN WEG VON DEN KONZERNEN

Ein Problem in der Welt stellen die megagroßen Konzerne dar. Mehr und mehr Kapital und Marktmacht konzentriert sich dort in wenigen Händen. Wir glauben, dass ein gesunder Mittelstand, der vor allem regional agiert, eine sinnvolle Antwort ist. Deshalb haben wir uns einer kleinen Telefongesellschaft angeschlossen. Der Konzern Telekom agierte auch mit uns in vielen Situationen sehr monopolistisch und ließ uns, seinen Kunden, oft tagelang hängen oder im

Unklaren. Zweimal haben wir es erlebt, dass wir über mehrere Tage kein Internet oder kein Telefon zur Verfügung hatten, weil die Telekom Umstellungen, Updates oder fälschlicherweise eine frühzeitige Stilllegung des Vertrages umgesetzt hatte. Deshalb haben wir uns einem gemeinschaftlich organisierten Unternehmen mit dem Namen „TeleCommons“ angeschlossen. Internet und Telefon werden als „Common“, also als Gemeingut gesehen. Das Internet und auch

die Telefonie, die hauptsächlich über das Internet läuft, machen es möglich, dass auch kleine Anbieter ihre Dienstleistungen anbieten können. 2017 kamen Tiler und Vertreter verschiedener Ökodörfer zusammen und verabschiedeten eine Absichtserklärung, um sich des Themas anzunehmen. Eine gute Internetversorgung und Telefonie via Internetprotokoll (VoIP) wurden als wichtige Bedarfe des öko-sozialen Wandels ermittelt. Ähnlich wie bei der Solidarischen Landwirtschaft verstehen sich Kunde und Anbieter nicht als Konkurrenten, sondern als Kooperationspartner. Es geht für den Kunden nicht darum, den Vertrag möglichst billig zu erhalten, und für den Anbieter nicht darum, ihn möglichst teuer zu realisieren, sondern gemeinsam zu schauen, welcher Preis für beide Partner stimmig ist. Wir glauben, dass eine neue Form des ethischen Wirtschaftens möglich ist, und wollen mit unserer Beteiligung diese innovative Telefongesellschaft unterstützen und mitgestalten. Das Unternehmen wird gemeinschaftlich getragen, was bedeutet, alle NutzerInnen finanzieren das nichtkommerzielle Projekt mit Beiträgen nach ihren eigenen Möglichkeiten und können gleichermaßen nach ihren Bedürfnissen die Leistungen des Projekts nutzen. www.telecommons.org (Seite noch im Aufbau)



Eine neue Generation der Kleinunternehmer ...



Alle Kinder sind fasziniert von diesem Blumenthal-Bewohner

DIE GEMEINSCHAFT MUSS MAN BILDEN

Alle Menschen schauen durch ihre eigene Brille auf diese Welt. Unsere Interpretationen und Filter bestimmen, was wir von der Welt wahrnehmen. Oft sehen wir nur das, was wir sehen wollen, und deshalb sind unsere Sichtweisen, Meinungen oder Deutungen der Wirklichkeit oft so unterschiedlich. Das macht es schwierig und gleichzeitig auch höchst spannend, uns und die anderen besser kennen- und verstehen lernen zu wollen. Unsere Gemeinschaft in Blumenthal arbeitet seit Jahren an diesem Phänomen. Wir nennen den Prozess „Gemeinschaftsbildung“. Wir tauschen uns aus über un-

sere mentale Modelle der Welt und erkunden die unserer Mitmenschen. Dazu setzen wir uns in eine Runde und legen für die anderen offen, was wir denken, fühlen oder gerade in unserem Leben erfahren. Wir sprechen nur, wenn wir innerlich dazu bewegt sind, d.h. ein starker Impuls vorhanden ist. Es kann auch eine Zeit lang still sein. In der Stille können Dinge reifen, man spricht dann aus einer Tiefe und Verbundenheit mit sich selbst. Wir bewegen uns von einer oberflächlichen, höflichen Pseudo-Verbundenheit hin zu einer mutigen Wahrhaftigkeit und fangen an, mehr

und mehr Verantwortung für unser Denken, Reden und Handeln zu übernehmen. Dadurch kommen wir uns und den Anderen immer näher. Echter Kontakt entsteht, wenn wir dem Prozess vertrauen, auch mal ein Risiko eingehen und unsere Verletzlichkeit offen zeigen. Dann kann eine berührende und authentische Atmosphäre der tiefen Verbundenheit entstehen. Die speziellen Kommunikationsempfehlungen von Scott Peck, der diesen Prozess entwickelt hat, helfen uns dabei, diese soziale Meditation und das Experiment Gemeinschaft gemeinsam erfolgreich zu gestalten.

ENTDECKUNGSREISE IM WINTERWALD

Waldkindergarten Aichhörnkobel e.V.

Kalt ist es geworden. Die Bäume verlieren ihre Blätter, und auf den Zweigen glitzert der Rauheif. Die Sonne geht über dem Feld auf. Aus den Schornsteinen der beiden Jurten steigt Rauch. Zitternde Eltern geben mollig eingepackte Kinder am Törchen des Aichhörnkobel ab.

Die ersten Kinder spielen schon im Buchenwald des Waldkindergartens. Zum Frühstück und für den Morgenkreis kommen die Kinder in die Wärme, an ganz kalten Tagen auch zwischendurch zum Aufwärmen.

„Es zieht die Kinder nach dem Frühstück wieder nach draußen. Es gibt so viel zu erleben, auch im Winterwald,“ berichtet Boris Möller, einer der Erzieher im Waldkindergarten. Gerade das Element Wasser bietet den Kindern unglaublich anregende Entdeckungsmöglichkeiten. Sie springen auf die dünne Eisschicht gefrorener Pfützen, bergern den Eispanzer auf der Wassertonne, untersuchen ein Eiskristall und schmelzen Schneebälle im Eiswasser. Des öfteren stellen die Kinder Eisbilder her, indem sie verschiedene Naturmaterialien in eine mit Wasser gefüllte Schale legen und über Nacht gefrieren lassen. An ganz kalten Tagen gefrieren auch die Orangen in der Obstschale und das Wasser für's Händewaschen in den Kanistern.

Immer mal wieder haben Kinder kalte Hände oder kalte Füße. Dann helfen Fang- und Aufwärmspiele wie z.B. „Wer hat Angst vor der Waldhexe?“ oder Taschenwärmer. Ein besonderes Ereignis ist es, wenn Schnee fällt. Der Wald ist still und gedämpft. Neben Schneeballschlacht und Iglubauen schlit-



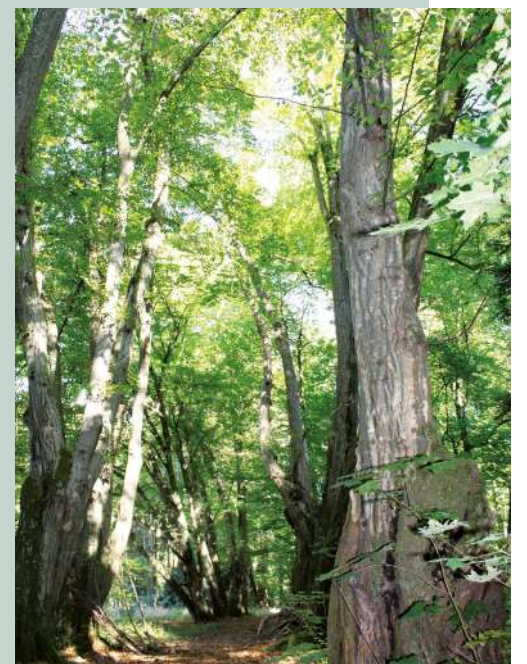
tern die Kinder auf vereisten Waldwegen oder rutschen verschneite Hänge hinunter. Außerdem gibt es eine Vielzahl von Tierspuren zu entdecken. Die Waldkinder suchen Spuren im Schnee und verfolgen die Wege von Hasen, Rehen, Dachsch, Eichhörnchen, Mäusen und dem Fuchs.

Gegen 12 Uhr drängt eine hungrige, fröhliche, manchmal auch frierende Kinder-schar in die Jurte. Nach einem warmen Mittagessen im Bauch kuscheln sich müde, rotwangige Waldkinder in der Vorlesecke zusammen oder sitzen am Maltisch, wo sie ihre Eindrücke auf einem Bild vom Winterwald festhalten.

DER SCHATZ DER ALTEN BÄUME

Blumenthal hat auf seinem Gelände einen wahren Schatz an uralten Bäumen – wahre Wunderwerke des Lebens. Eine 100 Jahre alte Buche ist ungefähr 20 m hoch, hat einen Kronendurchmesser von 12 m, und die 600.000 Blätter verzehnfachen ihre 120 qm Standfläche auf 1200 qm Blattfläche.

Durch die Lufträume des Schwammgewebes des Blattes entsteht eine Zelloberfläche für den Gasaustausch von etwa 15.000 qm. 18 kg Kohlendioxid verarbeitet so ein Baum an einem Sonnentag. Das ist der CO₂ Ausstoß von etwa zwei Einfamilienhäusern. Bei einem Gehalt von ca. 0,03 % Kohlendioxid in der Luft müssen etwa 36.000 cbm Luft durch diese Blätter strömen – mit Bakterien, Pilzsporen und anderen schädlichen Stoffen, die im Blatt hängen bleiben. Gleichzeitig wird die Luft angefeuchtet, denn etwa 400 l Wasser verbraucht und verdunstet der Baum an diesem Sonnentag. Die 13 kg Sauerstoff, die durch die Fotosynthese als Abfallprodukt gebildet werden, decken den Bedarf von etwa 10 Menschen. Für sich selbst produziert der Baum an diesem Tag etwa 12 kg Zucker, einen Teil speichert er als Stärke, aus einem anderen baut er sein neues Holz. Wenn so ein Baum gefällt wird, weil dort z.B. ein Gewerbegebiet entstehen soll, müsste man 2000 junge Bäume pflanzen, wollte man ihn vollwertig ersetzen. Die Kosten dürften ca. 120.000 Euro betragen. Wir haben sicher 20-30 solcher Bäume und sind also Multimillionäre, das ist doch ein schöner Reichtum!



Schloß Blumenthal vertraut der GLS Bank

www.gls.de

GLS Bank
das macht Sinn

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 (DE) | schnelle Lieferung
CO₂-Kompensation | gleiche Preise durch die Buchpreisbindung
faire Arbeitsbedingungen | bisher über 200.000 € Projektförderung



Impressum

Redaktion: Martin Horack, horack@schloss-blumenthal.de
Texte: verschiedene Blumenthaler
Gestaltung/Layout: Angelika Rucker, 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
Druck auf Recyclingpapier Cocon



NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS



VOM ACKER AUF DEN TELLER

Landwirtschaft küsst Gastronomie

Seit der Gründung der solidarischen Landwirtschaft (SoLawi) hat sich für uns ein ganz neues Feld zur aktiven Gestaltung der Nachhaltigkeit aufgetan: Unsere Landwirtschaft und die Verarbeitung der Lebensmittel im Gasthaus sind nun direkt miteinander verbunden. Denn die Themen Ökologie (SoLawi) und Gemeinwohlökonomie (Gasthaus) haben



hier vor Ort. Bio Gemüse zum Anfassen – besser noch zum Aussäen, Anpflanzen, Pflegen, Ernten, Waschen, Verarbeiten, Kochen und natürlich auch zum Essen. Der kürzeste Weg – für rote Beete, Salatköpfe, Lauch, Kohlrabi und Tomaten – vom Acker schnell auf den Teller! Das führt zu einer saisonalen Küche, der Nutzung der regionalen Möglichkeiten und gleichzeitig zur Förderung von Vielfalt in der Ernährung durch den Anbau spezieller und alter Gemüsesorten – und nicht zuletzt zu einem produktiven und wertschätzenden Miteinander. Und beim Gemüse machen wir da nicht halt, auch tierische Produkte wie Eier, Milch und alle Getränke sind bei uns biologisch oder werden regional produziert. Diesen Weg wollen wir mit

Landwirtschaft, Gastronomie, Lieferanten, Gemeinschaft und Partnern genauso wie mit unseren Gästen weiter gehen und dabei Beziehungen, Nachhaltigkeit und Genuss fördern. Blumenthal freut sich über jeden Gast, den wir im Gasthaus bewirten dürfen und der sich für unsere solidarische Landwirtschaft interessiert. Er leistet damit einen Beitrag zu mehr biologisch orientierter Landwirtschaft und regionaler Lebensmittelproduktion. Unsere Erzeugnisse von Feld und Gewächshaus können nach dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft auch in einem „Abomodell“ bezogen werden. Entweder man holt sich seine Gemüseboxe direkt im Depot in Blumenthal ab oder in Pöttmes, Augsburg, Friedberg, Merching oder München-Laim. Infos: <https://solawiblumenthal.wordpress.com/>

DAS TEAM DER HOTEL-REZEPTION

Manchmal ist es für unsere Gäste nicht so einfach, sich in Blumenthal zurechtzufinden, wenn sie Blumenthal das erste Mal besuchen. Die Rezeption befindet sich nicht im Hotelgebäude sondern am Westturm und ist der Dreh- und Angelpunkt für den Schlossbetrieb. Zwischen 7 Uhr morgens und 20 Uhr abends sorgt mindestens einer der 5 RezeptionistInnen dafür, dass die Tagesorganisation möglichst reibungslos verläuft: Hotelgäste werden ein- und ausgecheckt, Seminarteilnehmer und TrainerInnen den ganzen Tag über kompetent betreut, Besucher bekommen Infos über unseren Platz und die Umgebung – und dann gibt es noch die Lieferanten, den Wäschedienst, Kuriere und Postboten

und nicht zuletzt die Gemeinschaftsmitglieder, die Aufmerksamkeit brauchen. Auch die gesamte Seminarorganisation im Vorfeld wird von der Rezeption aus geleistet. Das Hotel mit seinen Zimmern und Seminarräumen wurde von Anfang an – seit 2014 – sehr gut angenommen, das Telefon steht an manchen Tagen gar nicht still. Hier werden aber nicht nur Hotelzimmer verkauft, sondern wir bemühen uns mit viel Engagement und Herzblut, den Bedürfnissen all unserer verschiedenen Gäste und Besucher gerecht zu werden. Nach viel Wechsel in den letzten 2 Jahren hat sich nun ein Team zusammengefunden, das kompetent und mit Hingabe zu Ihren Diensten steht. Wir freuen uns auf Sie! hotel@schloss-blumenthal.de



Das kompetente und gleichzeitig lockere Team: Thomas, Ilona, Sabine, Franziska, Max (von links)

SCHLOSSHOTEL – DAS ‚ZEN‘ ZIMMER



Die Farben Dunkelrot und Gold prägen dieses wunderschön eingerichtete Zimmer. Es ist eines der geräumigen Komfortzimmer mit viel Platz und großen Fenstern zum Schlosspark hin. Die Einrichtung ist in sich sehr stimmig – die Farbgebung, die Form der Möbel, geschmackvolle Natureindrücke – alles wirkt miteinander in einer natürlichen Ordnung und drückt die Essenz von Zen aus und macht sie spürbar. Angelika Rücker hat aus ihrer langen Meditations-

praxis und ihrem Verständnis des Zen-Buddhismus heraus einen Raum kreiert, der die Menschen im Innern berührt, in dem ganz schnell Leichtigkeit und innere Harmonie entstehen können.

Was ist eigentlich Zen? Der Zen-Buddhismus hat sich in Japan über Jahrhunderte hinweg entwickelt. Zen ist keine Religion sondern lehrt Religiosität und konzentriert sich auf den Menschen, wie er das Leben selbst in seiner tiefsten Wahrheit erfahren kann. Zen kann nicht in Worten beschrieben werden. Aber man kann zum Beispiel in diesem Zimmer einen Geschmack davon bekommen.

Bekannt sind sogenannte Zen-Koans, paradox erscheinend und verstandesmäßig nicht lösbar – nur durch intuitives Eintauchen in die Weisheit der Frage erfassbar: Ein Mönch fragte den Zen-Meister Tozan: „Was ist Buddha? Tozan antwortete: „Drei Pfund Flachs“.

SPIELERISCH WIRKSAM WERDEN IM WANDEL

In vielen Organisationen befassen sich Menschen rund um die Uhr damit, Probleme zu lösen und Risiken zu vermeiden. Wo aber bleibt die Zeit, um auch Chancen zu identifizieren und das Beste aus diesen zu machen? Spielerisch neue Chancen zu entwickeln und Veränderungen einzuleiten wird in Blumenthal groß geschrieben. „Spielifizierung“ (Gamification) gewann auch in Unternehmen in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung – von spielerischen Schulungskonzepten für Mitarbeiter, bis hin zu fesselnder Kundeninteraktion – ein Thema, das jetzt auch das Interesse der Wissenschaft auf sich zieht. Das Forschungsinstitut für Unternehmensführung, Logistik und Produktion der Technischen Universität München untersucht dieses Thema und Sebastian Janocha untersucht in Form seiner Masterarbeit Vorteile und Nutzen des sogenannten CHANGCE-Spiels. Das CHANGCE-Spiel ist ein systematischer Ansatz, im Team das eigene Unternehmen nach Chancen und Potenzialen zur Veränderung (Change)

zu untersuchen. Die Methodik in Spielform versucht uns vom Problemendenken wegzuführen und das Chancendenken zu schulen. Diese spielerische Workshop-Methode wurde hier im Schlosshotel und Gasthaus mit dem Team angewendet, um Impulse zu bekommen, wie wir unsere eigenen Chancen zur Veränderung besser nutzen können. Weitere Informationen zum CHANGCE-thinking wird es zukünftig auch vor Ort in einem Büro der Gewerbetreibenden in Blumenthal geben. www.picon.services



Das CHANGCE-Spiel in lebhafter Aktion in Blumenthal

Greif
Textile Mietsysteme

Trend mit Tradition:
Mietwaesche.de



Besuchen Sie unsere
Schaubäckstube
in Derching!

STADTBÄCKER
SCHAROLD

Stadtbackerei
Scharold

Ihr Bäcker aus dem
Wittelsbacher Land!

www.baekerei-scharold.de

BIO. VON ANFANG AN.

SCHMIDT
WEINGUT

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

www.blumenhausprimavera.de
Sie feiern, wir gestalten!

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS



BEZAUBERENDE ERLEBNIS - DINNER IN DIESEM WINTER

KULINARISCHES ERLEBNISDINNER DIE GABEN DER HONIGBIENE

2.11.2018 / 9.3.2019

19 - 23 UHR

Der Demeter-Imker Andreas Bock nimmt Sie mit auf eine kulinarische, sinnliche Reise durch die Welt der Honigbiene mit ihren Gaben Honig, Propolis, Wachs und Pollen. Er bringt Ihnen sein „Lebensabenteuer Bienen“ zwischen 3 Menü-Gängen mit visuellen, literarischen, poetischen und musikalischen Beiträgen näher. Die Performance-Poetin Meike Harms und die Konzertsängerin Kaja Plessing unterstützen ihn dabei. Marie Hoffmann, die Küchenchefin & Restaurantleiterin von Blumenthal, stellt aus den Gaben der Bienen ein schmackhaftes und kreatives 3-Gänge-Menü mit Aperitif zusammen und lässt Sie erfahren, wie unser Essen in Verbindung mit Honig lebendiger, geschmackvoller und verträglicher wird.



„Schwärmen davon und sind dahin,
nur prächtig trachtige Blüten im Sinn,

als täten sie nichts lieber als sich hinzugeben
an la Dolce Vita, das süße Leben.“ (Meike Harms)

Der Genuss von ökologisch und extensiv geimkertem regionalem Honig unterstützt nicht nur Ihre Gesundheit sondern auch den Erhalt unserer Insektenwelt und der Demeter-Imkerei in Blumenthal.

MAGISCHES DINNER

17.11.2018 / 12.1.2019
8.2.2019

18.30 - 22 UHR

19 - 22.30 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. Genießen Sie einen Abend voller Wunder!



KULINARISCHE LESUNG ZU GAST BEI SCHAHRASAD

22.2.2019

19 - 23 UHR

Es bezaubern Sie nicht nur Geschichten aus Tausendundeiner Nacht sondern ebenso ein fein gewürztes orientalisches 3-Gänge Menü.

Die Arabistin und Übersetzerin Dr. Claudia Ott entführt ihre Gäste mit einer szenischen Lesung in die exotische Geschichte der Erzählerin Schahrasad. Sie bringt Ihnen zwischen den Gängen die jahrhundertealten Hintergründe dieser vielleicht berühmtesten Erzählung der Weltliteratur nahe und präsentiert ausgewählte Geschichten von kulinarischen und anderen Verführungen. Ein seltener Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten!

Reservierungen und Karten über das Buchungsformular an der Hotel-Rezeption oder unter gasthaus@schloss-blumenthal.de bzw. 08251 - 8904-300

Jeder Dinner-Event: 79,- Euro p.P. inkl. Aperitif & 3-Gang Menü.



Foto: Dominik Rößler



Manni braut für uns das biologische Blumenthaler Bier

MANNI - DER SPIELENDE BRAUER

Schon im 16. Jahrhundert besaß die Komturei Blumenthal das Schank- und Braurecht für die eigene Brauerei und viele Jahre war das Gasthaus unter dem Namen „Blumenthaler Bräustüberl“ bekannt.

Da wir in Blumenthal heutzutage keine eigene Brauerei haben, braut der Manni (Manfred Fritsch) seit ein paar Jahren exklusiv für uns mit seiner kleinen Brauerei in Aichach ein Bier mit ökologisch zertifizierten Zutaten.

Manni produziert seit 1998 gewerblich als Braumeister sein „Boandl Bier“. Für die Nicht-Bayern: Boandl bedeutet „kleiner Knochen“, der „Boandlkramer“ ist der Senenmann, denn die Brauerei liegt direkt neben dem Friedhof in Oberbernabach. Und da die Einheimischen zu ihrem Ort „Beraboch“ sagen, wurde daraus der Name „Berabecka-Boandlbräu“. Als früherer Straßenmusiker lebt er die Lust am Gitarre Spielen und Singen

heute im Bräustüberl seiner Brauerei aus. Der Manni passt wunderbar zu Blumenthal, er liebt Freiheit, Unabhängigkeit und gemeinsames Feiern. Er hat viel Humor und spielt in seiner Freizeit in einer Band. Mittlerweile kann man das Blumenthaler Bier auch in unserer Hotellounge aus Flaschen genießen oder auf Anfrage im Gasthaus kaufen. Der Manni ist einfach ein Original - und so ist auch sein süffiges Bier.



Ihre Weihnachtsfeier in Schloss Blumenthal

Raumoptionen für kleine und große Feiern.

Wahlweise 3-5 Gänge Menü, oder Buffet.

Feiern auf dem Schlossgelände

Reservierungen: 08251 89 04 127
gasthaus@schloss-blumenthal.de

WINTER ÖFFNUNGS- ZEITEN 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!



Ihr starker Partner rund um den Durst

- Getränkemärkte im Münchener Westen
- Auslieferungsservice für Heimdienst, Firmenbelieferung sowie Gastronomie und Hotellerie
- Automatenservice
- Veranstaltungsservice
- Online-Vertrieb

www.getraenke-kraemer.de

KRAMER
GETRÄNKEMÄRKTE
LIEFERSERVICE
VERANSTALTUNGSERVICE

Getränkewertrieb Krämer GmbH - Johann G. Gutenberg Str. 30 - 82140 Oching
Tel. 08142/296426 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

SEIT 1862

**BRAUEREI
KÜHBACH**

www.brauereikuehbach.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 1866

**CAFÉ
VERDE**

www.darboven.com

SONNBERG
100% BIO @ SONNBERG

Ganz natürlich 100% Bio

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

Berabecka
Seit 1994
Boandl-Bräu

**Wir brauen auch das
Blumenthaler Bier
aus zertifiziert ökologischen
Zutaten**

Berabecka Boandl-Bräu - Manfred Fritsch
Hauptstr. 36 - 86551 Aichach/Oberbernabach
Telefon: 08251-52355 • boandlbrau@gmx.de
www.boandlbrau.de

