



Die Gemeinschaft Blumenthal ist ein sozial-ökologisch orientiertes, innovatives Mehrgenerationenprojekt. Derzeit sind wir 44 Erwachsene mit 23 Kindern, die zusammen wohnen und arbeiten. Unsere fünf Säulen: Soziales, Ökologie, Gemeinwohlökonomie, Kunst & Kultur, Gesundheit & Bewusstsein sind sowohl Basis als auch Vision in unserem Alltag.

Servus in Blumenthal

Wir Blumenthaler waren in diesem Sommer sehr gefordert, unter Corona Bedingungen neue Möglichkeiten ausfindig zu machen, wie unsere Gäste Kultur genießen können. Es ist wirklich ein Segen, welche grandiosen Plätze für Musikveranstaltungen das Gelände bietet – sowohl outdoor auf verschiedenen Wiesen, als auch in der 1200 qm großen Halle im Ökonomiedach, das wir in diesem Jahr offiziell nutzen durften.

Die Blumenthaler



Fotografie: Gérard Essaka

Inhalt
Seite 1
Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2
Landwirtschaft
Seite 3
Gesundheit & Bewusstsein
Seite 4
Gemeinschaft und Region
Seite 5
Gemeinschaft
Seite 6 / 7
Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 8
Kunst&Kultur

Li: Die Halle im Ökonomiedach – Probe für das Abschlusskonzert
Mitte: Hans Well & die Wellbappen – Konzert im Freien
Unten: Kammerorchester mit Sarah Christian, Markus Bellheim, Maximilian Hornung und Georg Arzberger mit Klarinette

MUSIK ERLEBEN UND ZUKUNFT GESTALTEN

Frau Ulla Kaspar, die Georg Arzberger noch aus früheren Zeiten kennt, gab uns Einblicke in die Musikfest-Tage: „Das war einfach ein toller Event! Die Musiker waren glücklich, an einem so ausgefallenen Ort spielen zu können – nicht abgetrennt in einem Konzertsaal sondern

voll im Leben – denn überall waren sie zu hören.“ Bereits bei den verschiedenen Proben hallten die wunderbaren Klänge über ganz Blumenthal, da die riesige, fast sakral anmutende Halle im Dach des Ökonomiegebäudes noch nicht schallisoliert ist. Gerade die rustikale Atmo-

sphäre, das Unperfekte und ins Leben Integrierte schätzt der künstlerische Leiter und Klarinettenvirtuose Prof. Georg Arzberger – und nichts von der akustischen Qualität ging verloren! (Wir loten gerade die Möglichkeiten aus, in diesem beeindruckenden Ambiente weitere Kulturver-

anstaltungen durchzuführen.) Die Initiative für diese besonderen Tage kam von Arzberger selbst, der in Sielenbach aufgewachsen ist und vor ca. 13 Jahren schon einmal in der großen Halle zwei Konzerte veranstaltet hatte. Als er von



der Deutschen Oper Berlin zur Musikhochschule in München wechselte, kam ihm gleich der Gedanke, wieder Konzerte in Blumenthal zu veranstalten. Damit ging sein Wunsch in Erfüllung, Klassische Musik sinnlich erfahrbar und erlebbar zu machen für alle – raus aus dem Elitären, hin zu den Menschen! Deshalb passen die Ausrichtung von Blumenthal und die Vision von Georg Arzberger gut zusammen, denn für beide

sind Verbindung und Integration sowie Vertrauen in der Zusammenarbeit und gegenseitige Wertschätzung wichtig. Arzberger brachte Musiker aus internationalen Spitzenensembles wie den Berliner Philharmonikern und der Kammerphilharmonie Bremen zusammen. Die Charlottenburger Bläuserolisten gestalteten die imposante Eröffnung, am Freitag folgte das beeindruckende Kammerkonzert, dann ein wun-

dervolles Konzert für Kinder und das bekannte bayerische Kabarett mit Biss im Freien: Hans Well & die Wellbappen. Beim Wandelkonzert am Sonntag spielten kleinere Ensembles an verschiedenen Plätzen, darunter das Damaskus-String-Quintett, bestehend aus 5 geflüchteten Syern, in der Kirche. Den gelungenen Abschluss bildete das Festspielorchester ‚Camerata Vitilio‘ mit über 35 Musikern. Besonders gefreut hat uns, dass dieses Programm Menschen aller Altersstufen aus der Umgebung angezogen und begeistert hat.

BLUMENTHAL UND BRASILIEN



Das Bildungswerk der bayerischen Wirtschaft (bbw) hat schon mehrere Seminare in Schloss Blumenthal durchgeführt und zeigte sich immer interessiert an den Entwicklungen in unserem Ökodorf. Das bbw hat auch eine internationale Sparte und versucht, Themen in andere Länder zu bringen, die zu einer Verbesserung oder nachhaltigen Entwicklung der Verhältnisse dort bei-

tragen könnten. Da Schloss Blumenthal mittlerweile in Bayern als ein Vorzeigeprojekt für Nachhaltigkeit auch im Tourismus gilt, lud Anne Oertel, die Projektleiterin von bbw international, uns ein, an einer Webinar Präsentation für Brasilien teilzunehmen. Ideen und Konzepte für nachhaltigen Tourismus sollten Bürgermeistern, HotelmanagerInnen, Regionalentwicklern und interessierten BürgerInnen in Brasilien vorgestellt werden. Schwerpunkte in Blumenthal sind der Gemeinschaftsgedanke als Ökodorf, die Gemeinwohlökonomie und die Solidarische Landwirtschaft. Wir präsentierten unseren Lebenslernort mit der 67-köpfigen Gemeinschaft,

den Hotel-, Seminar- & Gastronomiebetrieb sowie die wachsende Landwirtschaft, die zusammen Synergie-Effekte kreieren. Da unser Gemeinschaftsmitglied Felipe, aus Brasilien stammt, hatten wir sogar einen portugiesisch sprechenden Präsentator. Es wurden ein Image-Video und eine PowerPoint Präsentation erstellt und Tino und Felipe beantworteten die Live Fragen der ca. 130 TeilnehmerInnen aus ganz Brasilien, die großes Interesse bekundeten. Im Nachgang haben wir bbw Brasilien mit 32 visionären Ideen zur Gemeinschaftsbildung und der ‚Forumsarbeit‘ in Kontakt gebracht. Das Bildungs-Projekt mit Brasilien wird über die nächsten Jahre weiter fortgeführt.

... Portrait eines Blumenthalers



Josef Feldhaus

Was hat dich nach Blumenthal geführt? Du bist vor gut drei Jahren aus Hamburg zu uns gekommen, wo du über zwanzig Jahre gelebt hastest.

Am Ende meiner Arbeitszeit als Physiker suchte ich nach Möglichkeiten, mehr, anders,

sinnvoller, auch effektiver als bisher zum überfälligen gesellschaftlichen Wandel beizutragen. Zudem hatte ich Lust, nochmal etwas ganz Neues anzufangen, gerne auch an einem anderen Ort. Bei meiner Suche stieß ich auf die Ökodörfer – und irgendwie auf die Gemeinschaft Blumenthal. Ort und Landschaft haben mich gleich begeistert, und mit jedem Schritt des gegenseitigen Kennenlernens hat es mich mehr in die Gemeinschaft gezogen. Ich war überrascht, wie einfach der Übergang war! Für mich ist Blumenthal ein wunder-

barer Lern- und Experimentierort – mindestens so spannend aber viel umfassender als ein physikalisches Labor. Und ich kann tatsächlich sehr viel meiner Lebenserfahrung hier sinnvoll einsetzen – z.B. arbeite ich heute in der Energiegruppe mit an einer nachhaltigen Energieversorgung für Blumenthal. Und mir liegt der ‚innere Wandel‘ am Herzen; zum einen durch die Gemeinschaftsbildungen, zum anderen durch Veränderung der Strukturen, bzw. wie wir in den Strukturen miteinander agieren.

EINE DANKBARE NACHLESE

Die Gemeinschaft Schloss Blumenthal engagiert sich seit 2015 in vielfältiger Weise für geflüchtete Menschen. Von März bis Juli 2021 leuchteten im Innenhof von Blumenthal 144 Lampen, genäht aus Schwimmwesten geflüchteter Menschen. Die Kunstinstallation war das Ergebnis einer inspirierenden Zusammenarbeit mit dem international bekannten Künstler Markus Heinsdorff. Letzten Winter verbrachten ca. 60 BlumenthalerInnen und Freunde ehrenamtlich viel Zeit an Nähmaschinen und PCs, mit Holz- und Technicarbeiten. Ab März strahlte dann das Leuchtenfeld jeden Abend als Zeichen der Solidarität mit den Millionen Menschen, die vor Krieg und Not fliehen mussten. Bisher konnten wir über 17.000€ an Spenden an ausgewählte Projekte überweisen, die die Not von Geflüchteten lindern. Inzwischen sind eine größere Anzahl der

Leuchten am Augsburg Textilmuseum im Zuge der Ausstellung ‚who cares‘ zu sehen, auch an anderen öffentlichen Plätzen und in privaten Gärten als Geste für Menschlichkeit und Menschenrechte! Weitere Ausstellungen sind geplant. Die Spendsammlung geht auf unserer Webseite weiter: <https://leuchtenfeld.schloss-blumenthal.de>



Augsburger Textil-Museum tim mit den Leuchten

Adventszauber
3. – 5.12.2021
in Blumenthal

LANDWIRTSCHAFT

HIER SIND SIE – UNSERE ERSTEN ZIEGEN

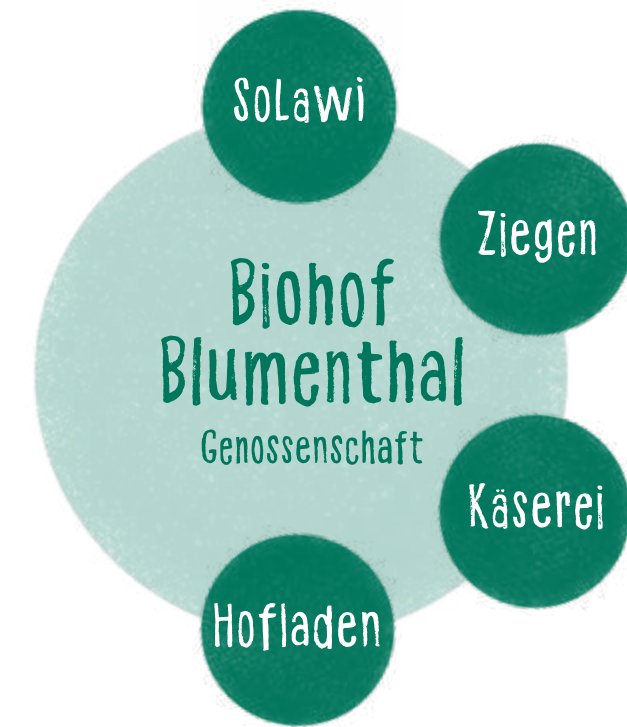


Lorenz, Maria und der kleine Jaro begrüßen die beiden Böckchen in ihrem vorläufigen Gehege im Innenhof. Jaro, Imar und Igor sind schon richtig dicke miteinander ...

Seit August wohnen die beiden Ziegenböcke Igor und Imar in Blumenthal. Im November ziehen dann noch 50 Milchziegen an den Platz. Sie wohnen zunächst in einem ausgestatteten Gewächshaus auf dem Areal der Solidarischen Gärtnerei Blumenthal. Im Frühsommer 2022 werden die ersten Ziegenlämmer zur Welt kommen. Zwei Monate werden Mütter und Zicklein die gemeinsame ‚Mutter-Kind-Zeit‘ genießen können, was auch in Biobetrieben eine Seltenheit ist! Danach werden die Mutterziegen gemolken und die Milch in unserer Hofkäserei handwerklich zu kleinen Gaumenfreuden wie Ziegen-Camembert, Frischkäse, Schnittkäse oder Ziegenkäserolle veredelt. Die Zicklein wachsen weiter in unserem Betrieb auf und werden später die Herde ergänzen. In unserem Hofladen, der voraussichtlich im Frühjahr 2022 öffnen wird, verkaufen wir ne-



ben Milch, Käse und Fleisch aus unserer Landwirtschaft natürlich auch Blumenthaler Gemüse sowie Honig der hiesigen Demeterimkerei Andreas Bock. Weitere Bio-Produkte, regionale Spezialitäten und andere Dinge für ein nachhaltiges Leben ergänzen das Angebot zu einem Vollsortiment. Eine Mitgliedschaft im Blumenthaler Hofladen soll das Einkauf zu günstigeren Preisen ermöglichen. Nach gründlicher Vorplanung hatten wir uns im Herbst 2020 als Gemeinschaft entschieden, unsere Landwirtschaft um eine Milchziegenhaltung



mit eigener Käserei und einem Hofladen zu erweitern. Die Idee dahinter: Erzeuger und VerbraucherInnen sollen wieder zueinander finden. So bekommen Verbraucher regionale Lebensmittel in hoher Bio-Qualität und einen engen Bezug zum Betrieb. Im April 2021 war es soweit: Für die neuen Betriebszweige und die bestehende SoLawi haben wir die Biohof Blumenthal eG, also eine landwirtschaftliche Genossenschaft, gegründet. Damit wollen wir möglichst vielen Menschen ermöglichen, an unserer Landwirtschaft teilzuhaben.

Werde Unterstützer und MöglichmacherIn!

Lerne die Menschen und das Vorhaben kennen, beteilige dich an der Blumenthaler Landwirtschaft und stärke damit die Wirtschaftskreisläufe in deiner Region. Durch deine tatkräftige und finanzielle Beteiligung an der Biohof Blumenthal eG wird eine kleinbäuerliche Erzeugung und Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln sowie das Angebot von hochwertigen regionalen Produkten unterstützt.

Wie kann ich mich beteiligen und was bringt mir das?

- 1. Werde Genossin/Genosse**
 - Sei Teil der Biohof-Gemeinschaft.
 - Beteilige dich aktiv an den Genossenschaftsversammlungen.
 - Unterstütze uns durch den Kauf von Genossenschaftsanteilen.
 - 2. Werde ‚AufbauhelferIn‘**
 - Gestalte mit – mit deinem KnowHow, deinen Händen, deinen Ideen und deiner Zeit.
 - Wir freuen uns darauf, mit dir gemeinsam zu planen, zu arbeiten und zu feiern. Für weitere Infos sind wir zu erreichen unter biohof@schloss-blumenthal.de
- Euer Biohof Blumenthal Team

Kennst du die Namen dieser unterschiedlichen Tomatensorten? Wir hatten 44 auch alte Sorten angepflanzt ...

- Unten von links nach rechts:
1. Gelbe Birnchen
 2. Ochsenherz
 3. Green Zebra
 4. Riga Zipfel
 5. Johannisbeere
 6. Reisetomate
 7. Donatella
 8. Gelbe Fleischtomate
 9. Rutje
 10. Cherny Prince

Interview mit den Wwoofern Alica & Jesse

Ihr beiden, Alica und Jesse, habt jetzt einige Wochen bei uns in der Landwirtschaft mitgeholfen. Wie seid ihr denn auf Blumenthal gekommen?

Jesse: Mein Bruder war letztes Jahr hier zum Wwoofen, und durch seine Erzählungen bin ich sehr neugierig geworden, vor allem, wie die Gemeinschaft funktioniert.

Alica: Ich finde das Konzept der SoLawi sehr spannend und wollte in eine ökologische Landwirtschaft reinschnuppern. Nach Blumenthal hat es mich gezogen, weil ich auch noch das Leben in Gemeinschaft kennenlernen konnte.

Wie habt ihr die Zeit hier in Blumenthal erlebt?

Jesse: Normalerweise arbeite ich den ganzen Tag am Computer, die Feldarbeit habe ich als sehr erholsam erlebt. Außerdem habe ich es genossen, abends zu spüren, dass ich körperlich gearbeitet habe. Für mich hat sich die Zeit angefühlt wie Urlaub!

Alica: Ich hatte eine sehr schöne und erlebnisreiche Zeit, habe viel gelernt und bin sehr dankbar für die schönen Begegnungen und Gespräche.

Gab es auch etwas, das schwierig für euch war?



Jesse: Hier leben wirklich viele Menschen, da war es sehr schwierig für mich, mir alle Namen zu merken ...

Alica: Hier passiert so viel, es gibt so viele nette Menschen ... Ich hatte vor allem am Anfang Schwierigkeiten, mich zu trauen, mir auch mal Zeit für mich zu nehmen – aber das durfte ich im Laufe der Zeit lernen.

Was nehmt ihr mit?

Jesse: Hoffnung! Die Gemeinschaft Blumenthal ist für mich ein Modell für die Zukunft, und ich bin sehr froh, dass ich ein Teil davon sein konnte!

Alica: Ich habe gelernt, dass ich mich mit meinen Bedürfnissen zeigen darf und dazu stehen kann und trotzdem Wertschätzung erfahre und angenommen werde. Das war für mich eine sehr schöne Erfahrung, und ich nehme mit, dass ich in diesem Punkt noch einiges lernen kann!



4 Wochen Probeabo für 58 Euro

Mit unserer Solidarischen Landwirtschaft (SoLawi) versorgen wir nicht nur die Bewohner von Schloss Blumenthal mit frischem Bio-Gemüse sondern auch Menschen aus dem Umland und anteilig das Blumenthaler Gasthaus. Wenn auch du mitmachen möchtest, dann schreibe uns einfach eine Email (solawi@schloss-blumenthal.de) oder schau auf unsere Homepage (www.schloss-blumenthal.de/biohof). Mit unserem Probeabo hast du die Möglichkeit, unsere SoLawi kennenzulernen und 4 Wochen lang frisches Bio-Gemüse direkt vom Feld zu genießen. Abholen kannst du das Gemüse wöchentlich in Blumenthal oder in einem unserer Depots in Friedberg, Pöttmes, Altomünster, Merching, Augsburg oder München-Laim. Wenn du die SoLawi kennenlernen möchtest, schreibe uns eine Mail. Termine zu unseren Veranstaltungen findest du auf unserer Webseite.

Außerdem bieten wir an:

Solawi-Führungen und BNE-Programme
Wir wollen Wissen über Biolandbau und Lust auf Umweltschutz verbreiten.

Nähere Infos unter
 solawi@schloss-blumenthal.de, facebook.com/solawibt
 www.schloss-blumenthal.de/biohof

SoLawi-DEPOT-PORTRAITS: dieses Mal Augsburg



Das zweitgrößte Depot nach Blumenthal befindet sich mit 14 Mitgliedern und 16 Gemüse-Optionen in Augsburg, direkt an

der Freien Waldorfschule in der Hammerschmiede. Es wurde gleich zu Beginn der SoLawi 2016/2017 für die ersten Mitglieder eingerichtet. Immer donnerstags wird das Gemüse von Eltern eines Waldorfindes ins sogenannte ‚Demeter-Häuschen‘ gebracht und dort in großen Körben bereitgestellt, so dass sich jedes Mitglied Gemüse, Kartoffeln und (im Winter) Zitrusfrüchte abholen kann. Alle Mitglieder organisieren sich via Email; für einen spontaneren Austausch haben sich einige auch über Telegram zusammen geschlossen.



ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT UND BEWUSSTSEIN

GANZHEITLICHE GESUNDHEIT

Wir möchten in Blumenthal einen Ort schaffen, der nach ganzheitlicher Gesundheit für alle Lebewesen strebt. Dazu gehört für uns ein achtsamer Umgang mit Körper, Geist und Seele. Neben den Kurs-Angeboten der Blumenthal Akademie zu Selbstfürsorge und Persönlichkeitsentwicklung bieten HeilpraktikerInnen, TherapeutInnen und Coaches in verschiedenen Praxen Sit-



zungen zu Methoden westlicher und östlicher Heilkunst an, um Menschen zu ermöglichen, über unterschiedlichste Wege diesem Ziel nahe zu kommen. Die TherapeutInnen im Zentrum für Gesundheit & Bewusstsein sind verbunden durch einen gemeinsamen Geist und engen fachlichen Austausch untereinander – jedoch bisher noch räumlich getrennt.

TCM – TRADITIONELLE CHINESISCHE MEDIZIN

Mit dem Wissen der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) verfügen wir heute über einen Erfahrungsschatz von mehr als 2000 Jahren. Seitdem wird diese umfassende Heilkunst ständig weiterentwickelt und an Bedürfnisse und Erkrankungen von heute angepasst.



In der TCM geht es darum, den Energiefluss in den Meridianen und im ganzen Körpersystem ins Fließen zu bringen und zu harmonisieren. Denn nur, wenn die Lebensenergie, das Qi, richtig fließen kann, ist ein störungsfreier Ablauf aller Funktionen im Körper gewährleistet. Wenn das Qi stagniert, zu wenig oder zu überschießend ist oder zu aktiv, entstehen Schmerz, Bewegungseinschränkung und viele andere Beschwerden. Das Ziel einer jeden Behandlung ist es deshalb, das Qi in den Organen und Säften in einen ausgeglichenen Zustand zu bringen. Dies wirkt in der Regel sehr wohltuend, entspannend und / oder kräftigend.

Die Methoden der TCM kommen nicht nur für die Behandlung verschiedenster Erkrankungen in Frage. Sie wirken auch vorbeugend, denn sie stärken die Selbstheilungskräfte.

Heilpraxis Blumenthal, Ulla Kaspar, TCM, Akupunktur, Massagen, Meditation
 kaspar@schloss-blumenthal.de, 0174-9121650, www.Heilpraxis-Ursula-Kaspar.de

KOPF UND KÖRPER – KOPF UND KÖRPER = EMBODIMENT



Es macht mich glücklich zu sehen, wie Menschen durch Berührung mit z.B. Massage, Stretchings, Gelenkmobilisation oder Akupressur entspannen. Es kann für manchen Klienten genau das Richtige sein: einfach mal nichts aktiv tun, die Aufmerksamkeit in den Körper lenken und sich danach wohl fühlen. Kommen Menschen jedoch häufig mit den gleichen Beschwerden, macht es Sinn, das Muster hinter Schmerzen oder Problemen zu beleuchten bzw. rauszufinden, welche Fähigkeiten/Ressourcen genutzt werden könnten, um dies zu verändern.

Unsere Körper bilden vergangene Erfahrungen ab, machen sichtbar, was wir über uns denken und von der Zukunft erwarten. Diese Wechselwirkung zwischen Körper und Psyche wird Embodiment (Verkörperung) genannt, und genau damit arbeite ich seit vielen Jahren in meiner Praxis. Ich kombiniere somatische und verbale Kommunikation, also Berührung und Sprache, um meinen Klienten zu ermöglichen, Vergangenes zu verarbeiten, ganz im Hier und Jetzt zu sein und mutig Träume und Visionen zu verwirklichen.

In Blumenthal gebe ich in meiner Praxis für KörperBewusstsein & Coaching Einzelsitzungen sowie Kurse an der Akademie.

Stefanie Stretz, Heilpraktikerin, Coach und Trainerin (univ.)
 0172 6819559 und info@Stefanie-Stretz.de

3. FOLGE ZUM THEMA GESUNDHEIT Artemisia annua – einjähriger Beifuß



Kraut der Hoffnung wird die Pflanze in China genannt, wo sie ursprünglich wächst. Pflanze des Wandels nennt sie die Kräuterfrau Christa Ströbel, weil sie heutzutage wichtiger denn je wird. Die vielen Wirkstoffe in Artemisia annua sind immunstärkend und helfen speziell bei Borreliose, gegen HIV-Viren, Pfeiffersches Drüsenfieber, SARS und COVID 19, Bakterien und Parasiten. Sie sind ebenfalls unterstützend in der Krebstherapie. Ein ganzer Kongress wurde Artemisia annua kürzlich gewidmet als Teil der Serie ‚Medizin der Erde‘, mit Experten, die die verschiedenen Wirkstoffe von Artemisia annua seit Jahren erforschen.

Am bekanntesten ist bisher ihr Wirkstoff Artemisinin, der seit Jahren erfolgreich gegen Malaria eingesetzt wird. Die Pflanze selbst hat noch über 400 weitere Wirkstoffe, die für unseren Körper am besten zugänglich sind, wenn man einfach die frischen zarten Blätter isst. In unseren Breiten wird sie in Gewächshäusern und Kräutergärten angebaut. Schon zwei Blätter am Tag sollen für die Erhaltung der Gesundheit genügen, alternativ werden die getrockneten Blätter auch zu Tee verarbeitet. Bestellen kann man die Pflanzen ganzjährig so wie auch Samen zur eigenen Aufzucht z.B. in der Biolandgärtnerei Umbach.

(... der einjährige Beifuß, nicht zu verwechseln mit dem ‚Gemeinen Beifuß‘, der Abhilfe bei zu fettem Essen schafft.)

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

GANZHEITLICHE BEHANDLUNG



Wenn Menschen mit ihrem Anliegen zu mir in die Praxis kommen, finden wir zuerst gemeinsam heraus, welche Behandlung für den Moment passend ist. Ich unterstütze Menschen darin, dass sie tief mit sich selbst in Kontakt kommen. Das kann durch Massage und Dehnung von außen geschehen, aber auch, indem sie lernen, die Aufmerksamkeit nach innen zu richten, den Atem spüren, innehalten und ihre Wahrnehmung verfeinern.

Mir ist es wichtig, Menschen in ihrer Ganzheit wahrzunehmen und mit der Berührung meiner Hände eine Verbindung herzustellen, so dass Entspannung und Öffnung nicht nur auf körperlicher Ebene geschehen. Die Behandlung ist dann eine Entdeckungsreise und ein Zwiegespräch oder ein gemeinsamer Tanz, der für beide erfüllend ist.

Das Angebot in meiner Praxis: Ayurveda, Bindegewebsmassage, Klassische Massage, Craniosacrale Therapie, Energiearbeit, Meditation und Trauma-Arbeit mit der systemischen IFS-Therapie. Termine für Ayurveda-Tage, Seminare, Meditationstage und Kochkurse sind in der Akademie ausgeschrieben, können aber ab 2 Personen individuell angefragt werden.

Einzelbehandlungen nach Absprache.

Sabine Horack, Heilpraktikerin: www.heilpraxis-blumenthal.de, 0160-97931950

SCHMERZ-THERAPIE NACH LIEBSCHER UND BRACHT

Dass Schmerzen nicht durch Bewegung entstehen, sondern im Gegenteil durch Bewegungsarmut, ist heute Stand der Wissenschaft. Die Schmerztherapie nach Liebscher und Bracht macht sich das zu Nutze und aktiviert den Körper zu größerer Bewegungsfreiheit und dadurch mehr Lebensqualität. Die Schmerztherapie ist eine Methode, die auf 25 Jahre Forschung und Entwicklung beruht. Ca. 90% der Schmerzen im Bewegungssystem werden von unserem Gehirn auf Grund von muskulär-faszialem Ungleichgewicht produziert, um den Körper vor Arthrose, Bandscheibenvorfällen und anderen Schädigungen zu schützen. Mit den ‚Faszien- und Engpassdehnungen‘ und der ‚Osteopressur‘ kann ursächlich und nachhaltig mit Schmerzen umgegangen werden, und häufig tritt eine schnelle Besserung ein. Bei den zum Teil yogähnlichen Übungen werden aktive und passive Dehnreize und Kräftigungsimpulse gesetzt. Die Übungen sind auch für Anfänger geeignet.



Für die Hilfe zur Selbsthilfe gibt es die ‚Light-Osteopressur‘. Sie setzt genau an den Stellen an, die für die Schmerzentstehung entscheidend sind.

Informieren Sie sich über Angebote zur Schmerztherapie nach ‚Liebscher und Bracht‘ auf: <https://www.schloss-blumenthal.de/event/engpassdehnungen>

DURCH COACHING IN DIE EIGENE KRAFT KOMMEN

Coachen heißt für mich, einen Menschen zu unterstützen, wieder mit den inneren Kernanliegen, Motivationen und der eigenen Begeisterung in Kontakt zu kommen, sodass er sich Bedürfnisse und Vorstellungen optimal erfüllen kann. Coachen gelingt in einer Haltung auf Augenhöhe, es ist ein Klärungsprozess, der nur auf einer Vertrauensbasis geführt werden kann und v.a. mit lösungsorientierten Fragen zu tieferer Reflexion anregt. Vielfältige weitere Methoden wie Körperarbeit, Achtsamkeitsübungen und auch kreatives Gestalten lassen sich integrieren. Anlässe für Coaching gibt es viele: störende Muster/Blockaden auflösen, in einer Krise den Durchbruch finden, selbstbewusster werden, Potenzial entfalten oder zur eigenen Authentizität und Freude finden. Letztendlich ist das Ziel, sich selbst besser steuern zu können in den Herausforderungen des Lebens. Eine besondere Form ist das Wander-Coaching, denn ein Austausch in Bewegung an der frischen Luft und bei sich ständig ändernder Umgebung ist häufig offener und kreativer – eine Metapher für Wandel eben.



Ich leite zudem Akademie-Kurse zu Persönlichkeitsentwicklung & Teambuilding.

Angelika Rücker, Dipl.Päd., Coach & Trainerin, Werkstatt für Wesentliches
 0176 3285 0808, ruecker@schloss-blumenthal.de

BERATUNG FÜR REGENERATION UND RESILIENZ



Jeder Mensch ist ein komplexes Universum, ein lebendiger Prozess und Teil der Natur. Wenn wir dies verstehen und leben, dann findet Regeneration statt, dann wachsen und entwickeln wir uns zu reifen, aufrechten, liebevollen Wesen, wir werden resilient. Meine Aufgabe sehe ich darin, Menschen in ihrem lebendigen Wachstumsprozess so zu unterstützen, dass sie in diesen Reifungsprozess eintauchen. Wirksame Schlüssel sind hierbei ausgeprägte Körperintelligenz, ein intelligenter Umgang mit Emotionen, das Wahrnehmen und Bearbeiten von Denk- und Verhaltensmustern und unsere Beziehungsfähigkeit. Achtsamkeit bildet dabei die Grundkompetenz. Sie ist die Fähigkeit, immer wieder in den Moment zu kommen und mit einer Haltung der Milde und Akzeptanz auf sich und diese Welt zu schauen. In diesem fruchtbaren Feld liegt meine Leidenschaft! Ich achte deshalb darauf, meine Werte Verbundenheit, Lebendigkeit, Humor, Kreativität und Achtsamkeit zu leben und einzubringen. Unter Resilienz verstehe ich die Fähigkeit, mit dem ‚Wetter des Lebens‘ erfolgreich umzugehen.

Als zertifizierter Coach, Achtsamkeitstrainer und Prozessberater arbeite ich mit Einzelpersonen, Teams und gemeinschaftlichen Gruppen. www.tino-horack.de

TINO HORACK

Trainer, Berater, Coach

Tino Martin Horack
www.tino-horack.de
kontakt@tino-horack.de
 0160-555 2770
 08251-8904116

Claudia Buhmann
 Heilpraktikerin
 Schmerztherapie nach Liebscher und Bracht, Naturheilkunde
 Blumenthal 1, 86551 Aichach
www.naturheilpraxis-buhmann.de

Traditionelle Chinesische Medizin
 Akupunktur | Naturheilkunde
 Massagen | Meditation

Ulla Kaspar, Heilpraktikerin
 0174 - 9121 650
kaspar@schloss-blumenthal.de
www.heilpraxis-Ursula-Kaspar.de

GEMEINSCHAFT UND REGION

ABENTEUER EINER HONIGBIENE



Wie lebt eine Biene? Warum sind Bienen und andere Insekten wichtig für die Welt und die Menschen (auch wenn sie uns manchmal lästig vorkommen)? Was macht das Leben für viele Insekten in einer Welt voller Menschen und Maschinen so

schwierig, und wie können wir ihnen helfen? Mit solchen Fragen haben sich die Kinder im Waldkindergarten Aichhörnchenkobel in diesem Frühsommer beschäftigt. Und bei Bastelarbeiten, einer Honigverkostung, in der Samenbombenwerkstatt

und beim Bau eines Insektenhotels waren alle mit Feuereifer dabei. Der Ausflug zu den Bienenkästen der Erzieherin und Imkerin S. Haas musste mehrmals verschoben werden, da das nasskalte Wetter in diesem Frühsommer die Bienen am Schwärmen und Nahrung Sammeln hinderte und das Öffnen der Bienenkästen den Tieren großen Stress bereitet hätte. Auf eine etwas andere Art öffnete das ‚Junge Theater Augsburg‘ – gesponsert von den Lechwerken – für die Kinder einen besonderen Bienenstock: Mit dem Stück ‚Sabiennen – Abenteuer einer Honigbiene!‘ gaben sie den Kindern die Möglichkeit, eine Kundschafterbiene auf eine anschauliche und kindgerechte Weise bei ihrem Alltag und ihrer herausfordernden Aufgabe zu begleiten: Sie soll Blütenpollen finden und den anderen Arbeiterinnen per Schwänzeltanz berichten, wo die beste Nahrung zu finden ist! Das Theaterstück war teilweise mit Instrumenten und Geräuschen untermalt, und die Kinder konnten an mehreren Stellen mitmachen, Regengeräusch z.B. mit Steinen, Traktorgeräusche mit einem Hubkonzert Die Kinder haben mit dem ganzen Körper mitgefiebert und waren voller Begeisterung dabei.

SINGEN IST NAHRUNG FÜR DIE SEELE

Gemeinsames Singen im Chor tut gut. Der Blumenthal Chor freut sich, dass er dabei über den Bundesmusikverband Chor & Orchester für Amateurmusik in ländlichen Räumen im Rahmen des Programms „Neustart Kultur“ finanzielle Unterstützung durch die Bundesregierung erfährt. – In einer ersten kleinen aber sehr berührenden Veranstaltung konnten wir im Juli wieder ins Singen starten und mit einigen ausgewählten Stücken zur zauberhaften Atmosphäre bei der Finissage des Blumenthaler Leuchtenfeldes beitragen. Schon eine Woche später saßen wir in einer lauschigen Sommernacht lange gemeinsam singend im ‚Paradies‘ am Feuer. Beide Singa-



bende, so unterschiedlich sie waren, machten nach der langen, Corona-bedingten Pause überdeutlich, wie viel Freude, wie viel Sinn und Nahrung für die Seele das gemeinsame Singen hervorbringt.

Am 19. September hatten wir unseren ersten Auftritt nach der Sommerpause beim Forum Zukunft und dem Tag der offenen Tür. Ganz besonders freuten wir uns mit unserem Chorleiter



Manuel Wiencke, dass es ihm mit seiner fröhlichen, angenehmen Art gelang, auch unsere Zuhörer zum Mitsingen der Kanons zu begeistern.

Im Herbst ist ein vielfältiges Programm geplant, für das wir an einem vertiefenden Chorwochenende proben – auch unterstützt im Rahmen von ‚Neustart Kultur‘. Am **23. Oktober 2021** findet in Blumenthal ein Chorabend der ganz besonderen Art mit dem Titel ‚Pop meets Folk‘ statt. Mitwirkende sind der Chor und das Duo Manuel Wiencke (Bariton/Violine) und Birgit Kristen (Gitarre) mit dem Titel ‚gemeinsam trifft einsam!‘. Am **4. Dezember 2021** singt der Chor dann im Rahmen des Adventszaubers in der Blumenthaler Kirche. Wir freuen uns auf zahlreiche ZuhörerInnen, die Musik und Gesang an diesem besonderen, sinnlichen Ort Blumenthal in vorweihnachtlicher Atmosphäre schätzen. Wer Lust hat, regelmäßig im Chor mitzusingen, melde sich gerne bei Sepp Meier (seppo.meier@gmx.de). Chorprobe ist jeden Donnerstagabend um 20.15 Uhr in Blumenthal.



BLUMENTHALER SONNTAGS-SALON



Als eine Initiative des freunde:förderer:netzwerks Blumenthal fand am 18. Juli der erste Sonntags Salon bei schönstem Sommerwetter auf der Hotelterrasse und im Park statt. Dabei kamen Menschen, die dem Gemeinschaftsprojekt Blumenthal nahe stehen und dieses unterstützen möchten, untereinander und mit BlumenthalerInnen in Kontakt und in Austausch. Verschiedene BlumenthalerInnen erzählten von den nächsten Vorhaben in Blumenthal, z.B. von Ziegen, Käserei und Wandelpfad. Wir haben uns über das große Interesse und die Bereitschaft zur konkreten Mithilfe gefreut! Am **24. Oktober wird von 15 – 17 Uhr** der zweite Salon stattfinden. Zum Abschluss des Nachmittags werden wir dann wieder einen besonderen Ort in Blumenthal besuchen. Wer Interesse hat, beim zweiten Salon mit dabei zu sein, kann sich unter freunde@schloss-blumenthal.de anmelden. Die Salons sind Teil des gerade im Aufbau befindlichen Netzwerks der Freunde & Förderer.

‚DER KLEINE PRINZ‘ MIT FRITZ&FREUNDE



Ein weiteres Highlight im Rahmen unserer zahlreichen Open Air Kultur-Events in diesem Sommer: Das Kindertheater mit Fritz&Freunde. Es war dieses Jahr ein absoluter Renner, weil es im Freien stattfand – mehrmals vor dem Hotel und später dann auch im Schlosspark – fast alle 16 Aufführungen waren ausverkauft! ‚Der kleine Prinz‘ ist eine Veranstaltung, die für Kinder ebenso berührend ist wie für Erwachsene!

BIENEN-BLÜTEN-REICH

Auch dieses Jahr hatten wir Blühmischungen für eine summende Landschaft mit Bienen, Hummeln, Schmetterlingen & Co angebaut. Unterstützt werden wir von dem Projekt ‚BienenBlütenReich‘. Die eifrigen Insekten erfreuen uns immer auf's Neue und nützen den heimischen Singvögeln und anderen Wildtieren als Nahrung. BienenBlütenReich freut sich über weitere Unterstützer und Blühpaten. (www.mellifera.de/bienenbluetenreich)

GLÜCKLICH DURCH GLÜCKLICHE HÜHNER

Seit einigen Jahren arbeitet die Solawi Blumenthal mit einer Kooperative aus Sizilien zusammen: mit LeGalineFelici, den glücklichen Hühnern! In der Wintersaison (November – April) bekommen wir einmal monatlich ca. zwei Tonnen Früchte und andere Köstlichkeiten aus der sizilianischen Sonne!

LGF wurde vor etwa 13 Jahren aus der Not heraus gegründet. Die Bio-Bauern und BäuerInnen hätten mit ihren kleinen Zitrus- und Gemüsebetrieben gegenüber den großen und konventionell betriebenen Plantagen nicht überleben können. So schlossen sie sich zusammen, wollten aber von Beginn an nicht nur sich selbst ‚retten‘ sondern auch ihre Ideale leben: ökologisch, sozial, gesellschaftspolitisch. Zu den Werten von LGF gehört es, Bildungsprogramme in Schulen durchzuführen, faire Preise für ErntehelferInnen zu bezahlen und geflüchteten Menschen eine Ausbildung zu ermöglichen. LGF vermarkten direkt, um den Konkurrenzdruck des üblichen Marktes zu umgehen und die Preise niedrig halten zu können. Sammelbestellungen sind sinnvoll, da sie die Frachtgebühren minimieren!

Wer also in der Wintersaison frisch gepflückte Zitronen, Orangen, Grapefruits genießen möchte, kann sie als ‚Zitrusoption‘ über die Solawi Blumenthal erhalten. Weitere köstliche Produkte – Granatäpfel, Pistazienmus, Mandeln, Olivenöl, Modica-Schokolade etc., zu bestellen bei: andrea.muca@posteo.de! Angebot anschauen über: https://www.legallinefelici.bio/de_DE/calendari-e-listini

DIE KLEINEN WERDEN FLÜGGE



Dieses Jahr wurden 4 Blumenthaler Kinder eingeschult – und wie immer nahm die Gemeinschaft mit einem Ritual daran Anteil.

TAC-Verlag
Karl Wenning

TAC
DER NEUE KLASSIKER
... immer wieder Faszination & Spielspaß ...

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

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 0 82 59 / 89 79 00
www.ziegenaus.de

GEMEINSCHAFT



Oben unsere Jüngsten und unten ein Großteil der Gemeinschaft – ganz aktuell

MÖGE FRIEDE

Der Japaner Masahisa Goi hatte 1955 nach der Katastrophe des 2. Weltkrieges die Idee der Friedenspfähle und gründete zu ihrer Verbreitung den ‚May Peace Prevail On Earth International e.V.‘ als NGO der UNO. Die Friedenspfähle tragen in vielen Sprachen die Aufschrift: ‚Möge Frieden auf Erden sein‘ und sollen anregen, über die Notwendigkeit von Kriegsma-



AUF ERDEN SEIN

növern, von Rüstungsbudgets oder militärischen Auslands-Einsätzen nachzudenken und für Frieden und Völkerverständigung einzustehen! Es gibt bereits weltweit mehr als 250.000 Friedenspfähle, z.B. an Orten wie Sarajevo, Angkor Wat, Hiroshima, Gizeh; auch in Deutschland gibt es bereits Friedenspfähle – einer steht jetzt auch in Blumenthal beim Brunnen in der Mitte des Innenhofs.

GENOSSEN GENIEßEN DEN NUTZEN

‚Genosse‘ kommt von althochdeutsch: ginoz – jemand, der mit einem anderen etwas genießt, also eine Nutznießung hat.

Als vor knapp 15 Jahren das Projekt der Gemeinschaft Schloss Blumenthal seinen Anfang nahm, da war man sich nicht sicher, ob es auch dauerhaft bestehen könnte. Um nach einem möglichen Verkauf eine gerechte Aufteilung des erzielten Verkaufswertes zu erreichen, gründete man zunächst eine GmbH & Co. KG. Jahre später wählten wir eine Genossenschaft als neue Betriebsform, da sie besser zu einer Gemeinschaft passt. Die Genossenschaft hat nur den Nutzen für die

Genossen im Fokus und nicht eine Ertragsorientierung wie eine GmbH & Co. KG. Aus einer bestehenden GmbH & Co. KG eine Genossenschaft zu formen, ist ein komplexer Vorgang und war eine ziemliche Herausforderung für uns im Jahr 2020. Was wir nun gemacht haben, nennt sich eine Umwandlung durch Formwechsel. Dies bedeutet, alle Konten, alle Verträge, alle Rechtsbeziehungen bleiben bestehen, nur die Firmenbezeichnung ändert sich. Bis man allerdings dort gelandet ist, braucht es einen stimmigen Gesellschafterbeschluss, viel Beratung und Abstimmung und vor allem hilfreiche Menschen, die sich

mit solchen komplexen Geschichten tagtäglich beschäftigen und auskennen. So einen Menschen fanden wir in Herrn Fiedler von der ZDK Hamburg. ZDK steht für Zentralverband der deutschen Konsumgenossenschaften. Über viele Stunden hinweg hat er uns geduldig bei der neuen Satzung der Genossenschaft beraten und den gesamten Umwandlungsprozess fachlich gut begleitet. Zusammen mit seinem Steuerberater Herrn Voss hat er uns immer wieder Rede und Antwort gestanden und uns naiven Laien die Zusammenhänge grundlegend und verständlich erklärt. Herr Fiedler wurde uns von unserer GLS Bank in Bochum empfohlen.

Momentan gründen wir eine zweite Genossenschaft für die Landwirtschaft. Und da wir nun etwas erfahrener sind, wird es diesmal wohl einfacher klappen. www.zdk-hamburg.de



SELBST BESTIMMTES LERNEN IN DER GROSSFAMILIE

Letzten Winter, als es so viel Schnee gab, hatten sich die Blumenthaler Kinder ein besonderes Projekt ausgedacht: Ein Iglu bauen! Über mehrere Tage war ein fester Kern von Kindern mit wechselnden Helfer-Kindern unermüdlich dabei: über YouTube ein kurzes Lehrvideo zu Rate gezogen, Kisten geholt und Schneeschieber organisiert – und dann ging's los, gleich nach dem Frühstück und wieder nach dem Mittagessen raus in den Schnee ... Jede/r hatte im Laufe der Zeit

eine Aufgabe gefunden – ein eingespieltes Team über Tage: ein ‚Schnee-in-die-Kisten-Füller‘, ein ‚Block-Macher-und-Träger‘, ein ‚Entgegennehmer‘, und ein ‚von-Innen-Verstreicher‘ und natürlich ein ‚von-Außen-Verstreicher‘ – und einer, der die Fäden irgendwie zusammenhält. Ein emsiges, freudiges produktives Schaffen. Nach dem 2. Versuch klappte es dann – das Iglu war oben zu! – angewandte Sachkunde und Physik in einem. Selbstbestimmtes und selbstorganisiertes Lernen ‚at its best‘ – in der Gruppe und im Freien, ein ‚Traum in Weiß‘ für die Kleinen wie für die Großen. „Und das Beste war,“ sagt Joschka „... dass wir das fast alleine gemacht haben und dass wir hinterher sogar auf dem Iglu stehen konnten“.



DEN JAHRESLAUF BEWUSST FEIERN

Seit diesem Jahr knüpfen wir an eine alte Tradition an und feiern bewusst die 8 Jahreskreisfeste, die über Jahrtausende in unseren Breiten gemäß den natürlichen Jahreszeiten begangen wurden: früher lebten die Menschen mehr mit dem Rhythmus von Werden und Vergehen, mit Fruchtbarkeit und Ernte. Später hat das Christentum die Festeszeiten übernommen und mit den christlichen Glaubensinhalten gefüllt. Viele Rituale sind vor allem in ländlichen Regionen noch bekannt, beispielsweise das Entzünden der Sonnwendfeuer, Erntedankfeste, das Aufstellen des Maibaumes; Feste wie Ostern und Weihnachten werden noch fast überall begangen. Für unsere Zeit kann es heilsam sein, sich den Qualitäten des Jahreslaufes wieder neu anzunähern, denn für die meisten Menschen ist das bäuerliche Leben mit den Jahreszeiten fremd geworden und viele empfinden die traditionellen Feste als inhaltsleer. Dabei geht es nicht allein um Achtsamkeit gegenüber den äußeren Vorgängen in der Natur: das Wahrnehmen der Themenstellungen der jeweiligen Zeit gibt die Möglichkeit des Innehaltens und der Bewusstwerdung eigener Lebensthemen. In einfachen Ritualen kann Altes losgelassen, Neues visioniert, Verlust betrauert und Belastendes dem Feuer übergeben werden. Erfahrungsgemäß stärkt das bewusste Feiern der Jahreskreisfeste das Vertrauen ins Leben und erleichtert Entwicklungsschritte.

Bei Interesse melden Sie sich gerne bei Dr. Andrea Mucha, andrea.mucha@posteo.de



Bei einer Gemeinschaftsbildung für uns Erwachsene gab es auch für die Kinder einen Erlebnistag mit Schnitzen und Feuermachen, an dem sie gemeinsam betreut wurden und im Umgang miteinander dazu lernen konnten.



Richtig stolz sind sie alle, die Iglu-Bauer – und das zu recht, denn sie haben es fast ganz alleine geschafft!

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

Jetzt wechseln!

BKK ProVita

Gemeinsam für eine gesunde Welt.

Eine intakte Umwelt ist Grundvoraussetzung für unser körperliches und seelisches Wohl. Die BKK ProVita handelt klimaneutral und ist gemeinwohl-bilanziert.
Nachhaltig krankenversichert:
BKK ProVita – Die Kasse fürs Leben.

Münchner Weg 5 • 85232 Bergkirchen • T 08131/6133-0 • www.bkk-provita.de

Schloß Blumenthal vertraut der GLS Bank

www.gls.de

GLS Bank
das macht Sinn

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS



DAS GASTGEBER-GEN

Die andauernde Pandemie hat das Problem des Fachkräftemangels auch für Blumenthal weiter verschärft. Während der Corona Krise haben sich so einige Mitarbeitende anders orientiert, die bis dahin gerne in Blumenthal gearbeitet hatten. Denn das Arbeiten im Supermarkt war auch im Lockdown möglich und gefragt und ist außerdem für Angestellte mit Familie weniger belastend. Unser Hotel- und Gasthausteam steht in Bezug auf das Personal jetzt vor großen Herausforderungen.

Machen wir uns nichts vor, die Arbeit in der Gastronomie braucht viel Einsatz und fordert den ganzen Menschen. Wer hat schon Lust, abends um 23:30 Uhr noch eine Küche zu putzen oder Gläser und Besteck zu polieren? Wer möchte am Wochenende nicht lieber mit der Familie und Freunden zusammen sein und Ostern oder Weihnachten im Kreise der Lieben feiern? Und doch gibt es eine ganze Reihe von Menschen, die positiv verrückt genug sind und ein gewisses ‚Gastgeber-Gen‘ mitbringen. Sie werden Köche, Restaurant- oder Hotelfachkräfte oder Hausdamen, und sie haben ihre guten Gründe dafür. Denn ohne Zweifel haben diese Berufe auch ihre sehr schönen Seiten. Die Gäste kommen in unseren Betrieb, um zu feiern, zu genießen, um gemeinsam schöne Stunden zu erleben, und unsere Mitarbeitenden helfen ihnen dabei, dies zu einem unvergesslichen Erlebnis voller Freude und Verbundenheit zu machen. Andere Menschen glücklich zu machen, kann uns selbst glücklich machen. In einem Team zu arbeiten, welches auf Augenhöhe agiert und nach dem Motto ‚einer für alle, alle für einen‘ arbeitet, kann auch pure Freude sein. Das ist nur möglich, wenn Werte wie Solidarität, Freundschaft, Toleranz, Mitgefühl und Fairness gelebt werden. Und wer will nicht gerne in so einem Klima arbeiten? Wenn Sie also jemanden kennen, der jemand kennt, der gerne in einem gemeinwohlerzertifizierten Gastronomiebetrieb und Bioland-Partner arbeiten oder sich ausbilden lassen möchte, dann schicken Sie uns diese Person. Wir werden alles dafür tun, dass er oder sie sich bei uns gut entwickeln und wachsen kann und schnell ein Teil des tollen Teams wird.
gasthaus@schloss-blumenthal.de

DAS KÖNIGICHE – ZIMMER 202



Dieses großzügig geschnittene Zimmer im 2. Stock mit Blick in den Schlosspark hat gerade einen wunderbaren neuen Holzboden bekommen, der beim Aufstehen den Füßen schmeichelt. Durch das ausziehbare Sofa ist der Raum sehr gut geeignet für bis zu 4 Personen, aber auch alleine oder zu zweit lässt es sich hier gut aushalten, wenn man gerne viel Platz um sich hat. Ausgestattet ist das Zimmer mit einem Schreibtisch, Fernseher und einem von Hand bemalten alten Bauernschrank. Hier geht es also nicht zu wie bei Hofe, jedoch bietet das Ambiente eine bunte Mischung aus alter Handwerkskunst mit edlen Batiststoffen, Holzornamenten und lieblich anmutenden Bildern. Das geräumige Bad hat ein großes Fenster zum Park, und es ist das einzige Zimmer mit einem überlangen Bett!

Hier geht es also nicht zu wie bei Hofe, jedoch bietet das Ambiente eine bunte Mischung aus alter Handwerkskunst mit edlen Batiststoffen, Holzornamenten und lieblich anmutenden Bildern. Das geräumige Bad hat ein großes Fenster zum Park, und es ist das einzige Zimmer mit einem überlangen Bett!

DAS HYBRID-SEMINAR

Im letzten Jahr herrschte große Unsicherheit im Seminar-geschäft, viele Firmen hatten ihre Fortbildungen und Tagungen stormiert und heute weiß keiner, ob uns nicht neue Corona Varianten im Winter im wahrsten Sinne des Wortes, einen Strich durch die Rechnung machen.

Umso besser ist es, dass wir jetzt technisches Equipment haben, das es ermöglicht, sogenannte Hybridseminare ‚coronatauglich‘ durchzuführen. Von überall auf der Welt können sich nun Teilnehmende zu einem Präsenz-Seminar hinzu schalten. Sehr gut auflösende Kameras und ein super Bildschirm mit einer Spannweite von über 2 m kreieren fast den Anschein, als wären alle in einem Raum versammelt. Das Kamerabild überträgt die Konferenzsituation in einem breiten Winkel und kann mit einer Fernbedienung auf einzelne Personen ausgerichtet und vergrößert werden. Die Ultra HD Konferenz Kamera liefert dazu gestochen scharfe Bilder, und die Tischinselektromikrofone ermöglichen eine sehr gute Audioqualität. Selbst bei Sonneneinstrahlung und größerer Entfernung ist das Bild immer noch gestochen scharf. Es können auch Inhalte von Flip Charts oder Metaplanwandkarten eingeblendet werden. Das einzige, was der Kunde mitbringen muss, ist ein Laptop, auf dem eine

Videokonferenz Software (Skype, Zoom oder andere) schon installiert ist.

Mit diesem Setting ist es heute möglich, Tagungen durchzuführen, an denen auch Geschäftspartner oder MitarbeiterInnen von anderen Kontinenten teilnehmen können, Vieles, was durch die Pandemie entstanden ist, wird uns auch in Zukunft weiter begleiten. Wir freuen uns jedoch, dass jetzt wieder viele Firmen den besonderen Tagungsort Blumenthal für Präsenzseminare buchen.
seminare@schloss-blumenthal.de



DIE MALARIA UND DAS KROKODIL

Die Malaria und das Krokodil – auf den ersten Blick denkt man, diese beiden Dinge haben nichts miteinander zu tun. Schaut man aber genauer hin, dann versteht man, dass das Krokodil die großen Fische frisst, und die großen Fische fressen wiederum die kleinen, und diese ernähren sich von den Larven der Stechmücken, welche die Malaria übertragen. Verschwindet nun das Krokodil, werden die großen Fische sich vermehren und viele der kleinen Fische auffressen –

und die Malaria breitet sich aus. So hängt alles mit allem zusammen. Uns Menschen muss bewusst werden, dass wir in dem großen Netz des Lebens auch eine Rolle spielen. Wir sind Teil dieser Natur, und alle anderen Geschöpfe sind mit uns in diesem Netz. Deshalb ist auch der Begriff Umwelt irreführend, so als gäbe es mich und außen herum eine Welt, von der ich getrennt bin. Vielleicht sollte man besser den Begriff ‚Mittelwelt‘ verwenden. Auch uns in Blumenthal fällt

es nicht leicht, mehr in einer Haltung von Verbundenheit zu denken. Ein anderes Beispiel: Unsere Gärtnerei produziert einen Großteil des Gemüses mit aufwendiger Handarbeit, wir bemühen uns, keine Lebensmittel wegzuzwerfen, und deshalb landen auch krumme, unförmige oder schadhafte Möhren, Rote Bete oder Sellerie in der Gasthausküche. Dort ist der größte Kostenfaktor aber die eingesetzte Arbeitszeit. Das Gasthaus hätte also gerne gleichförmiges und einfach

zu säuberndes und zu bearbeitendes Gemüse. Das ist für uns eine echte Herausforderung! Wie können wir der Gärtnerei angemessene Löhne ermöglichen und gleichzeitig das Gasthaus nicht mit arbeitsintensivem Gemüse belasten?

Ein Teilaspekt der Lösung besteht darin, unsere Gäste und Kunden über dieses Dilemma zu informieren und sie einzuladen, einen Preis zu akzeptieren, der es uns leichter macht, allen Beteiligten gerecht zu werden.



ACHTSAMKEIT IN MEINEM MUND

Nahrung ist wichtig für den Erhalt des Lebens, nicht umsonst sagt man ja ‚Lebensmittel‘. Mindestens dreimal am Tag essen wir: manchmal schnell und hektisch, manchmal ausführlich und genussvoll, manchmal vergessen wir es auch im Stress des Alltags. Wir essen abwesend neben der Arbeit oder auch im Gehen. Häufig sind wir beim Essen mit unserer Aufmerksamkeit ganz woanders, und allzu oft essen wir mehr als notwendig.

Wenn wir mehr Achtsamkeit in unsere Essgewohnheiten bringen wollen, könnten wir uns ein paar Fragen stellen: Nehme ich mir Zeit für's Essen? Kann ich andere Dinge, die mich momentan stark beschäftigen, zur Seite stellen? Kann ich eine bewusste Entscheidung treffen, was ich essen will? Spüre ich meine Bedürfnisse, mein Sättigungs-

gefühl? Unser Körper braucht eine entspannte Atmosphäre, um den Verdauungsapparat in Gang zu setzen.

Wenn das Essen vor uns auf dem Tisch steht, könnten wir vielleicht kurz innehalten, seine Farben betrachten, seinen Duft aufnehmen und uns darüber bewusst werden, was zu seiner Herstellung nötig war – Erde, Same, Sonne, Regen, der Bauer, vielleicht ein Händler oder Lieferant, die Köchin, die Servicekraft ... alle haben dazu beigetragen. Wir können Dankbarkeit und Wertschätzung für diese Faktoren kultivieren, denn es ist keine Selbstverständlichkeit, ein wohlschmeckendes gesundes Essen zu bekommen. Während der Mahlzeit können wir eine kleine Spielregel einführen, um mit mehr Achtsamkeit zu essen: solange mein Mund kaut oder ich schlucke, ruhen meine Hände

mit dem Besteck rechts und links vom Teller. Und natürlich umgekehrt: solange die Hände sich bewegen, ruht der



Mund. Das verlangsamt den Vorgang des Essens – denn wir sind voll darauf konzentriert. Plötzlich schmecken wir mehr, und wir spüren auch besser, wann wir genug haben. So kann das Essen zur Meditation werden. Wenn wir sonst keine Zeit zum Meditieren finden – dreimal am Tag gibt es die Gelegenheit dazu.

Guten Appetit!

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

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

Ihr starker Partner rund um den Durst

- Gebäckmühle im Möncher Weesen
- Auslieferungsservice für Maimarkt
- Prüfungsservice, sowie
- Gasheizung und Heizung
- Automatenservice
- Werkstattservice
- Druckerservice

www.getraenke-kraemer.de

KRAMER
LEIFELDWEG
REAN 11111111111111111111

Geschäftsbereich: Kramers GmbH - Johann St. Quisenberg Str. 20 - 80-149 Garching
Tel. 08142/95420 - info@getraenke-kraemer.de - info@getraenke-kraemer.de

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

REGIONAL HANDELN – GLOBAL WIRKEN



Zum 5. Mal fand in Schloss Blumenthal die regionale Nachhaltigkeitsveranstaltung 'Forum Zukunft' statt gemeinsam mit Bund Naturschutz, den Biobauern der Region und den Aktivisten für nachhaltige Entwicklung im Landkreis. Seit dem 1. Forum Z in 2017 hat sich die globale Klimakrise massiv verschärft. Die Veränderung hin zu einem regenerativen Wandel in den Bereichen Ernährung, Konsum, Energie und Mobilität drängt! Forum Z hat auch dieses Jahr viel Aufmerksamkeit in der Region für die Notwendigkeit einer sozialökologischen Transformation erzeugt. Die ca. 20 Stände waren ein Spiegel für die zahlreichen neu entstandenen Initiativen im Landkreis – auch die Bürgerenergiegenossenschaften,

Greenpeace und Vertreter aus dem Landratsamt waren dabei. Nach kurzen Impulsvorträgen auf der Bühne neben dem Biergarten zu den Themen innere und äußere Nachhaltigkeit, Freiflächen Fotovoltaikanlagen und Auswirkung von Massentierhaltung waren die ZuhörerInnen eingeladen, sich in Dialogrunden auszutauschen. Das diesjährige Grußwort des Landrats Dr. Metzger (Bild oben) war voll des Lobes für die Initiative, jedoch wünscht er sich noch mehr Kooperation der verschiedenen Akteure im Landkreis. Um dem Z für Zukunft einen möglichst großen Ausdruck zu verleihen, formten Aussteller, Veranstalter, Freunde & Besucher ein großes Z im Innenhof des Schlossgeländes. www.forum-z.de



DER HEISSE GUSTL

Auch wenn wir in der Regel Gebrauchsgegenstände als seelenlose Materie betrachten und entsprechend mit ihnen umgehen, bauen wir doch zu manchen Dingen eine emotionale Beziehung auf: zu einem Musikinstrument, einem Auto – ja selbst ein gut funktionierendes Werkzeug kann uns am Herzen liegen. Wenn wir diesen Dingen dann noch einen Namen geben, werden sie fast zu Freunden, die eine Geschichte und eine Bestimmung haben. So einer ist Gustav, der neue Dampfsauger im Hotel. Technisch ausgedrückt trägt er die Bezeichnung IDS 7500 inox, aber 'Heißer Gustl' passt viel besser zu ihm! – Durch die Corona Pandemie wurde das Thema Hygiene im Hotel immer wichtiger. Für die Sicherstellung von Reinigung und Des-



infektion war es notwendig, den Standard anzuheben. Hier kommt unsere Neuanschaffung 'Gustav' zum Einsatz, und er darf zeigen, was er kann: zum Beispiel mit seinem bis zu 185° heißen Wasserdampf Gegenstände und Räume desinfizieren oder als Dampfsauger nachhaltig die Fenster reinigen. Er spart uns Reinigungsmittel und unnötige Chemie, denn der heiße Dampf löst jegliche Art von Verschmutzung, die er dann sofort absaugt. Er erleichtert unseren MitarbeiterInnen nicht nur die Arbeit – sie macht so auch mehr Spaß. Wir könnten im Alltag alle Dinge so behandeln und ihnen Wertschätzung, Pflege und Dankbarkeit angedeihen lassen. Vielleicht würden viele dann auch länger halten – wir hoffen, dass dies bei 'Gustl' der Fall sein wird.

BEZAUBERENDE ERLEBNIS-DINNER in diesem WINTER

Alle DINNER nur mit vorheriger Anmeldung unter feiern@schloss-blumenthal.de

Vom Acker auf den Teller – Ein Abend mit unseren Lieferanten und Erzeugern Freitag, 14.1.22, Beginn 19.00 Uhr, 79 €



Bewusster Genuss mit gutem Gefühl ist uns im Gasthaus Blumenthal wichtig, deshalb legen wir Wert auf regionale und nachhaltige Produkte. Im Rahmen der Gemeinwohloökonomie schätzen wir den direkten Kontakt zu unseren Lieferanten und wissen, dass uns wichtige Werte verbinden. An diesem Abend bieten wir Ihnen die Gelegenheit, mehr über unsere Lieferanten und Erzeuger zu erfahren, Fragen zu stellen und mit den Menschen hinter den Produkten ins Gespräch zu kommen. Als kulinarischen Rahmen bieten wir Ihnen einen Aperitif, ein vorzügliches Drei-Gänge-Büffet mit winterlichen, regionalen Gerichten und verlockenden Desserts.

Bewusster Genuss mit gutem Gefühl ist uns im Gasthaus Blumenthal wichtig, deshalb legen wir Wert auf regionale und nachhaltige Produkte. Im Rahmen der Gemeinwohloökonomie schätzen wir den direkten Kontakt zu unseren Lieferanten und wissen, dass uns wichtige Werte verbinden. An diesem Abend bieten wir Ihnen die Gelegenheit, mehr über unsere Lieferanten und Erzeuger zu erfahren, Fragen zu stellen und mit den Menschen hinter den Produkten ins Gespräch zu kommen. Als kulinarischen Rahmen bieten wir Ihnen einen Aperitif, ein vorzügliches Drei-Gänge-Büffet mit winterlichen, regionalen Gerichten und verlockenden Desserts.



führen. Von poetisch bis komisch, von skurril bis subtil, immer jedoch unglaublich erstaunlich: die Magie findet vor Ihren Augen und sogar auch in Ihren Händen statt!

Krimi-Dinner Blumenthal und das Geheimnis des Deutschen Ordens

Samstag, 22.1.22 / Samstag, 19.2.22, 19 Uhr, 79 €



Erleben Sie ein interaktives Krimi-Dinner auf Schloss Blumenthal! Lassen Sie sich in eine Geschichte voller Rätsel aus der Vergangenheit dieses sagenhaften Ortes entführen. Wir servieren Ihnen Nervenkitzel mit offenem Ausgang zu einem tollen Essen. Die Geschichte: Oliver Manschureka hat Schloss Blumenthal erworben. Sie sind zu einem Festbankett eingeladen, um den erfolgreichen Kauf mit dem neuen Schlossbesitzer zu feiern. Es war nämlich nicht einfach für ihn, sich gegen den Widersacher Michael Wolkenstein-Rodeneck durchzusetzen und diesen zu überbieten. Welche Enthüllungen hält der Abend bereit?

Erleben Sie ein interaktives Krimi-Dinner auf Schloss Blumenthal! Lassen Sie sich in eine Geschichte voller Rätsel aus der Vergangenheit dieses sagenhaften Ortes entführen. Wir servieren Ihnen Nervenkitzel mit offenem Ausgang zu einem tollen Essen. Die Geschichte: Oliver Manschureka hat Schloss Blumenthal erworben. Sie sind zu einem Festbankett eingeladen, um den erfolgreichen Kauf mit dem neuen Schlossbesitzer zu feiern. Es war nämlich nicht einfach für ihn, sich gegen den Widersacher Michael Wolkenstein-Rodeneck durchzusetzen und diesen zu überbieten. Welche Enthüllungen hält der Abend bereit?

EIN GUTES LEBEN FÜR ALLE

In Hotel und Gasthaus beschäftigen wir auch Mitarbeitende aus fernen Ländern wie Togo, Syrien, Myanmar und Thailand. Nicht die Nationalität ist entscheidend sondern Lern- und Teamfähigkeit und das gezeigte Engagement sind das, was zählt. Marie, unsere Gasthauschefin, betreut alle persönlich und fördert sie darin, sich beruflich und menschlich weiterzuentwickeln. Was wir aus Erfahrung sagen können: Allen Menschen ist es ein Anliegen, sich sinnvoll einzubringen – und jede/r möchte dazugehören. Einmal im Jahr veranstaltet die Gemeinschaft ein Mitarbeiterfest – dann sind Mitar-



Mitarbeiterfest 2021 in Blumenthal

beiterinnen und Mitarbeiter die Gäste und werden von den BlumenthalerInnen bedient – alle feiern ausgelassen bis tief in die Nacht. Und dann wartet ein Hotelbett auf

sie, denn an diesem Tag ist das Hotel offiziell geschlossen. Diese jährlichen Feste sind inzwischen legendär und stehen bei allen Beteiligten hoch im Kurs.

WINTERÖFFNUNGS-ZEITEN IM GASTHAUS

Montag – Freitag 17 – 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!

TISCH-RESERVIERUNGEN TELEFONISCH ODER ONLINE



J.J. DARBOVEN
SEIT 1844
Café VERDE
www.darboven.com

SONBERG
100% BIO BY SONBERG
Ganz natürlich 100% Bio

Sonberg Biofleisch GmbH · A-4773 Unterweißenbach · sonnberg@biofleisch.biz
www.facebook.com/sonnbergbiofleisch · www.instagram.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/Oberbernbach
Telefon: 08251-52355 · boandlbrau@gmx.de
www.boandlbrau.de

KULTUR AUF SCHLOSS BLUMENTHAL

BLUMENTHALER ADVENTSZAUBER 3. – 5.12.21



Wir hoffen sehr, Sie in diesem Advent wieder zu einem besinnlichen, kreativen und bereichernden Wochenende für Groß und Klein im Kerzen beschienenen Innenhof begrüßen zu dürfen: mit ausgewähltem Kunsthandwerk, Kleinkunstbühne, Märchen, Korbflechten, Kerzenziehen, Upcycling-Workshops, Filzen, Stockbrot, Köstlichkeiten aus dem Gasthaus, Feuerschalen, dem ‚Christkindl-Stand‘ zum Schenken und Beschenkt-Werden, dem Blumenthal-Chor, der Weihnachtskrippe in der Kirche uvm. **Bitte entnehmen Sie unserer Webseite die genauen Zeiten und Veranstaltungstermine! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



HERZFLUG-FESTIVAL

In diesem Jahr konnte das Herzflug-Festival endlich wieder stattfinden – bei schönem August-Wetter und in bunter friedlicher Atmosphäre. Die beiden Veranstalter Julia und Vish waren in ihrem Element – und glücklich, weil so viele gekommen waren.



KULTURTAGE IM SEPTEMBER



Fotograf: Gérard Essaka



Die Kulturge waren neben dem Musikfest Blumenthal ein weiterer Höhepunkt im Jahr '21!

Zusammen mit Stefan Link (echolot-booking.de) und der Künstleragentur von Patrick Oginski (suedpolmusic.de) veranstaltete der Kunst- & Kulturverein Blumenthal zum 1. Mal die Kulturtage auf der Schlosswiese. Die Künstlerinnen sprechen für sich: Martina Schwarzmann (re), Felix Lobrecht (oben auf der großen Bühne), D' Bavaresi (Mitte re) und Oimara (li) sowie Moni & Friends mit Werner Schmidbauer (Mitte li) Der Kunst- & Kulturverein Blumenthal arbeitet bereits am Kultur-Programm für 2022. Mit dieser Konzert- und Kabarettreihe im Freien entsteht in Blumenthal ein neuer hochwertiger und sehr vielfältiger Veranstaltungsbereich.



Veranstaltungskalender Oktober 2021 – März 2022

●●●●● Bitte informieren Sie sich auf unserer Webseite vor jeder Veranstaltung über die aktuellen Gegebenheiten. Danke!

OKTOBER

● **Der Räuber Hotzenplotz Theater Fritz&Freunde**
Sonntag, 10.10., 15 Uhr, ab 4 J.
Freiraum, Kinder 7 €, Erw. 9 €



Beschreibung auf unserer Webseite: www.schloss-blumenthal.de

● **Urmel aus dem Eis Theater Fritz&Freunde**
Sonntag, 12.12., 15 Uhr, ab 4 J.
Freiraum, Kinder 7 €, Erw. 9 €



interessiertes Publikum. Herbststimmung mit besonderem Ambiente in Blumenthal erleben ...

DEZEMBER

● **ADVENTSZAUBER in Blumenthal Advent mit allen Sinnen erleben**
Freitag, 3.12., 17 – 20 Uhr
Samstag, 4.12., 11 – 20 Uhr
Sonntag, 5.12., 11 – 18 Uhr



● **Kutschentreffen**
Samstag, 16.10., 12 – 13.30 Uhr

Herrschaftliche Kutschen, prächtige Pferde mit stilvollen Geschirren und schicke Fahrer. Unter den herbstlichen Bäumen im Schlosshof freuen sich die Kutscher auf

Lassen Sie sich wieder bezaubern vom Kerzen beschienenen Schlosshof, von Handwerksständen, Darbietungen und Mitmachaktionen im Bastelbereich, dem Blumenthalchor und dem knisternden Feuer. Ausführliche

NEUJAHR 2022

JANUAR '22

● **Vom Acker auf den Teller – Ein Abend mit unseren Lieferanten und Erzeugern**

Freitag, 14.1.22, 19.00 Uhr,
Gasthaus, 3-Gänge-Menü, 79 €



Bewusster Genuss mit gutem Gefühl ist uns im Gasthaus wichtig. An diesem Abend bieten wir Ihnen die Gelegenheit, mit unseren Lieferanten und Produkt-Erzeugern in Kontakt zu treten und Fragen zu stellen. Der kulinarische Rahmen: ein Aperitif, ein vorzügliches Drei-Gänge-Büffet mit winterlichen, regionalen Gerichten, verlockenden Desserts.

● **Magisches Dinner**
Samstag, 15.1.22
19 Uhr, Gasthaus, 79 €



Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen magischen Abend voller Staunen mit einmaligem Menü. Zauberkünstler des magischen Zirkels von Deutschland gastieren in Blumenthal. Lassen Sie sich zwischen den Gängen eines 3-Gänge-Menüs in die Welt der Zauberei entführen. Von poetisch bis komisch, von skurril bis subtil, immer jedoch unglaublich erstaunlich: die Magie findet vor Ihren Augen und auch in Ihren Händen statt.

● **Krimi-Dinner**
Samstag, 22.1.22
19 Uhr, Gasthaus, 79 €



Krimifans erleben einen hochspannenden Abend bei einem exzellenten 3-Gänge-Menü. Es erwartet Sie ein Mystery-Krimi, der in Schloss Blumenthal spielt. Sie können den Ausgang des Krimis selbst mit bestimmen! Gemeinsam entschlüsseln Sie das große Geheimnis.

FEBRUAR

● **Magisches Dinner**
Weiterer Termin:
Samstag 18.2.22

● **Krimi-Dinner**
Weiterer Termin:
Samstag, 19.2.22

MÄRZ

● **Magisches Dinner**
Weiterer Termin:
Samstag 12.3.22

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