



Die Gemeinschaft Blumenthal ist ein sozial-ökologisch orientiertes, innovatives Mehrgenerationenprojekt. Derzeit sind wir 47 Erwachsene mit 29 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

Trotz aller Krisen dieser Welt dürfen wir alle nicht nachlassen, uns für das Leben als solches stark zu machen und einzusetzen. Wir sind dankbar und stolz für 15 Jahre Blumenthaler Entwicklung, besonders mit einer vergrößerten Landwirtschaft, den wunderbaren Ziegen und der neuen Käserei und auch dem neuen BioLaden in Blumenthal. Bleiben Sie uns verbunden!

Eure / Ihre Blumenthaler

15 Jahre
Gemeinschaftsprojekt
BLUMENTHAL

Betrachtet man die Geschichte Blumenthals, die vor 768 Jahren mit dem Erwerb der Hofmark Blumenthal durch den Deutschherrenorden das erste Mal geschichtlich dokumentiert wurde, dann erscheinen die letzten 15 Jahre der Blumenthaler Gemeinschaft nur wie ein Wimpernschlag. Trotzdem ist in diesen Jahren sehr viel passiert. 2007 begann eine Gruppe von 16 Erwachsenen mit der Entwicklung und dem Ausbau bzw. der Renovierung des Schlossensembles. Ein Masterplan wurde erstellt, eine Bauleitplanung mit der Stadt und dem Landratsamt verabschiedet und Visionen für



Festliches Wandelkonzert unter der mächtigen Weide im Rahmen des Musikfestes (siehe vorletzte Seite)

15 JAHRE BLUMENTHALER GEMEINSCHAFT – VOM TRAUM ZUR WIRKLICHKEIT

die Zukunft geträumt und geschmiedet. Eine Vision muss für die ganze Gemeinschaft eine Leitsternfunktion haben, aber die Umsetzung findet auf der individuellen Ebene statt. Wer brennt für die Idee? Wer setzt sie um? Heute sind wir 47 Erwachsene mit 29 Kindern, von denen so einige hier in Blumenthal geboren wurden. Dabei ist unsere Gemeinschaft immer auch ein fruchtbarer Ort für persönliche Träume und Visionen. Letztendlich wollen wir ja, dass alle Blumenthaler:innen in ihre Kraft kommen und ihr Potenzial leben können. Ein Teil der Gemeinschaftsmitglieder findet dabei den Entfaltungsbereich außerhalb von Blumenthal, andere hier vor Ort.

Von Anfang an wurde eine gute wirtschaftliche Entwicklung angestrebt. So wurden Arbeitsplätze geschaffen, Betriebe vor Ort ins Laufen gebracht. Das gemeinsame Ziel war immer, dass das Schlossareal nicht nur für Wohnzwecke genutzt wird sondern auch für Betriebe,

auch einer inneren Berufung. Die neu gegründete Biohof Genossenschaft trägt diese vier Bereiche und soll in den nächsten Jahren zeigen, dass eine Direktvermarktung von Ziegenprodukten, Veredlung ihrer Milch am Ort sowie die Weitergabe dieser Ansätze in Kursen schlüssige Konzepte sind – und auch wirtschaftlich tragfähig. Mehrere Jahre haben wir uns mit dem Thema Nutztierhaltung auseinandergesetzt – bis wir zu einer gemeinsamen Entscheidung fanden. Darauf folgten Berechnungen und Konzepte, Beratungen und Fortbildungen sowie die Bereitstellung von Finanzmitteln. Endlich ist es soweit – der erste Käse rollt über die Theke. Die Ziegen grasen auf den Weiden, und der Hofladen bietet neben unseren Käseprodukten ein Vollsortiment an Bio-Lebensmitteln, möglichst unverpackt. Wir sind glücklich und stolz, diesen Meilenstein erreicht zu haben. Blumenthal könnte ein Modellort für eine resiliente Entwicklung sein und damit viele Menschen inspirieren, ihren Träumen zu folgen und ihre Vision für eine nachhaltige Welt Wirklichkeit werden zu lassen.

FORUM ZUKUNFT
Impulse für die Region
20./21.5.2023
in Blumenthal

Handwerk, Dienstleistungen oder Landwirtschaft. Wer sich heute in Blumenthal umschaute, kann die Früchte sehen. Der Platz vibriert und wird vielfältig genutzt. Dabei wurde in Absprache mit dem Denkmalschutz sorgsam renoviert und der Charme der Anlage erhalten. Der Bereich, der sich über die letzten Jahre kontinuierlich erweitert hat, ist die Landwirtschaft. Viele der neueren Gemeinschaftsmitglieder sind genau mit dieser Absicht nach Blumenthal gekommen. Aufgrund des Erwerbs der landwirtschaftlichen Flächen rund um Blumenthal durch die Ökoland GmbH & Co. KG ist es heute möglich, eine kleinbäuerliche Hofstelle mit Kreislaufwirtschaft aufzubauen. Nach dem Gemüseanbau in der Solidarischen Landwirtschaft kommen dieses Jahr die Ziegenhaltung mit der angeschlossenen Käserei und dem Hofladen dazu. Hinter jedem dieser Betriebszweige stehen Blumenthaler Gemeinschaftsmitglieder mit einer starken Vision oder

PHOTOVOLTAIK IN BLUMENTHAL

Der trockene, heiße Sommer hat uns einmal mehr deutlich gemacht, wie dringend wir unsere Energieversorgung klima- und insgesamt umweltfreundlicher gestalten müssen – allerdings ist das in unserem denkmalgeschützten Ensemble eine echte Herausforderung. Photovoltaik geht auf den meisten Dächern aus denkmalgeschützter Sicht gar nicht. Aber das Klima liegt auch uns – nicht erst seit diesem Sommer – sehr am Herzen. Wir suchen nach Wegen, da wo es geht, unsere Energieversorgung nachhaltiger zu gestalten. Letztes Jahr



haben wir auf dem Dach des 2011 in Holzständerbauweise erstellten Wohngebäudes WAP (Wohnen am Park) eine PV Anlage installiert – weitere Dächer stehen im Moment in dem denkmalgeschützten Schlossareal noch nicht zur Verfügung – könnten aber demnächst folgen, da die Bayerische Staatsregierung die strengen Regeln lockern will. Die bisherige Anlage auf dem WAP deckt gerade mal ca. 15% unseres Verbrauchs ab. Also müssen mehr Flächen her. Der erste Schritt dazu geschieht diesen Herbst mit dem Bau eines Carports auf dem Parkplatz P3, wo auf 600 m2 Flä-

chen für PV Module geschaffen werden. Damit werden wir immerhin – zusammen mit der Anlage auf dem WAP – ca. 50 % unseres Stromverbrauchs abdecken. Unser Minimalziel ist es, zumindest so viel Strom zu produzieren, wie wir selbst verbrauchen, dazu müssten wir nochmal ca. 750 m2 mit PV Modulen belegen. Ideen, wie wir die Flächen dafür schaffen, gibt es, z.B. das Dach eines noch zu bauenden Ziegenstalls, vielversprechend ist auch der relativ neue Ansatz der Agriphotovoltaik, also PV mit Landwirtschaft zu kombinieren. Wir bleiben auf jeden Fall dran.

... Portrait einer Blumenthaler Familie



Lou und Felipe mit Lino, Sammy und Paolo

Lou und Feli, was hat Euch nach Blumenthal gebracht und was ist Euch hier wichtig?

Lou: 2017 habe ich mich im nahen Waldkindergarten beworben und dabei diesen besonderen Ort mit dieser bunten Gruppe Menschen kennengelernt. Ich bin dankbar für die Offenheit und Unterstützung der Gemeinschaft, so dass wir hier gut ankommen konnten. Momentan bin ich in Elternzeit und genieße es, viel am Platz zu sein und Kontakte

intensivieren zu können und mich in dem Rhythmus, wie es mit Baby möglich ist, einzubringen. Mein Fokus liegt derzeit auf der Einarbeitung in der Käserei und der Betreuung von Wwoofers:innen.

Feli: Unsere neue Wohnung wird gerade in einem Dachstuhl gebaut und jetzt, da wir mit Lino zu fünft sind, freuen wir uns um so mehr auf zusätzlichen Platz, den wir mitgestalten dürfen. Als Schreinermeister mit eigener Werkstatt in der Nähe bringe ich mich in der Baugruppe ein. Ich wirke viel am Ausbau des Hofladens mit und bereite Türen und Treppen für die Dachwohnung vor. Ich freue mich zu sehen, was für ein gutes Team die Blumenthaler Kinder geworden sind, mit viel Bewegungsfreiheit und Möglichkeiten, eigene Projekte zu verwirklichen, um miteinander und aneinander zu wachsen.



Der Hofladen eröffnet – jetzt! Prost – wir stoßen an mit Lassi von unseren Ziegen!

„HAUS EUROPA“ IM STADTGARTEN ROTH

Nun ist es schon wieder über ein Jahr her, dass die Installation „Leuchtenfeld“ Blumenthal in orangem Licht erstrahlen ließ. Das Thema Flucht und die damit verbundenen Schicksale von mehr als 100 Millionen Menschen sind durch den Ukraine Krieg aktuell wie nie. Darum machen wir weiter und bauen in Kooperation mit dem Künstler Markus Heinsdorff das „Haus Europa“ im Stadtgarten Roth (11.9. – 11.12.22). Die Installation mit 8 x 5 m Grundfläche und 7,3 m Höhe besteht aus 122 Fenstern aus Schwimmwesten-Stoff geflüchteter Menschen, die auf



den Fassaden und dem Dach einer offenen Holzkonstruktion in Form eines Hauses orange leuchten. Interessierte können ab einer Spende von 200 € eines der 122

Fenster erhalten. Spenden werden weiterhin für ausgesuchte Organisationen gesammelt, die sich in den Bereichen Soforthilfe in Griechenland, Rechtshilfe für Geflüchtete und Integration in Deutschland engagieren. Spendenkonto: Blumenthaler Wandel e.V., GLS Bank, IBAN: DE94 4306 0967 8244 9935 00, BIC: GENODEM3GLS. Verwendungszweck: „Licht an“ www.haus-europa-roth.de

Inhalt

Seite 1	Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2	Landwirtschaft
Seite 3	Landwirtschaft
Seite 4	Gemeinschaft und Region
Seite 5	Gemeinschaft
Seite 6	Neues von Hotel & Gasthaus
Seite 7	Hotel & Gasthaus
Seite 8	Kulturtag / Musikfest Blumenthal
Seite 8	Veranstaltungskalender



LANDWIRTSCHAFT



BIOHOF BLUMENTHAL GENOSSENSCHAFT

Wer wir sind: Die Blumenthaler ökologische Landwirtschaft ist Teil des Gemeinschaftsprojekts Blumenthal. Seit 2017 bauen wir Gemüse für die Solidarische Landwirtschaft an, und im Herbst 2021 begannen wir die Tierhaltung mit einer Herde Jungziegen. Wir sind ein kleinbäuerlicher vielfältiger Betrieb mit einem hohen Tierwohl und muttergebundener Kitzaufzucht.

Was wir wollen: Verbraucher sollen regionale Bioprodukte bekommen und einen nahen Bezug zum Biohof aufbauen können. Uns ist es wichtig, die Käseprodukte aus der Milch der Ziegen handwerklich herzustellen, und das Hofladensortiment soll neben Blumenthaler Erzeugnissen weitere regionale Bioprodukte umfassen.

Was wir anbieten: Ihr könnt die Ziegenherden beobachten – wuselnde Kitze, neugierige Ziegenmütter – durch das Schaufenster beim Käsen zuschauen oder die Landwirtschaft genießen.



Lasst Euch im Hofladen inspirieren: wir haben eine unverpackt-Ecke und neben unseren Produkten aus eigener Herstellung/Anbau gezielt klimaneutrale oder zugekaufte nachhaltige Produkte. Diverse Bildungsangebote werden Landwirtschaft erlebbar machen.

Wie Du mitmachen kannst: Wir sind als Genossenschaft organisiert, d.h., jeder kann Genosse werden, mitentscheiden und an gemeinschaftlichen Aktionen teilnehmen. Finanziell kannst Du Dich beteiligen, indem Du Genosse wirst und / oder ein Darlehen gibst.

Interview mit Lorenz zur Ziegenhaltung

Lieber Lorenz, ganz Blumenthal liebt die Ziegen! Wenn Du über sie sprichst, leuchten Deine Augen. Und es ist auch ganz schön viel Arbeit, oder?

Ja, im Moment säge ich viele Wegränder frei, denn die Ziegen lieben Äste und das Blattwerk, für den Winter können wir Fichte und Tanne nehmen. Es heißt, eine gute Weide ist der beste Zaun, dann brechen sie nicht aus. So muss es immer genügend Futter auf einer Weide geben – und zur Sicherheit Strom auf dem Zaun. Seit die Zicklein nun groß genug sind, treiben wir sie mit ihren Müttern auf die Weiden ringsherum, einer läuft vorneweg – im Moment ich, weil sie mich gut kennen – und ca. 70 Tiere hinterher, die von einigen Helfern auf Spur gehalten werden.

Was sind Deine täglichen Freuden? Wir fördern die Familienbande, indem die Zicklein 2 Monate bei

ihren Müttern bleiben können. Auch die Mütter genießen das, denn das hatten sie selbst in ihrer Jugend nicht: Kindheit nacherleben und Kitze kuscheln! Und das ist Biellaja, das erste weibliche Kitz, das habe ich sehr ins Herz geschlossen! Es hatte sich den Fuß gebrochen, als es noch ganz klein war. Der Fuß war eingegipst und es hinkte. Eines Tages hatte es sich den Verband abgestreift, es kam zu mir und streckte mir den Fuß hin. Als ich – und dann auch der Tierarzt – drauf schauten, war das Bein tatsächlich schon wieder geheilt. Das hat mich berührt – es entstehen richtiggehende Beziehungen zwischen Ziegen und Menschen. Beim Melken kommen sie und knabbern und lecken an mir. Ich liebe es, mich in den Stall zu setzen und sie zu beobachten – dazu ist die Zeit allerdings im Alltag knapp. Aber es kommen auch andere Blumenthaler:innen und genießen diesen nahen zutraulichen Kontakt zu den Tieren.

Dass Mütter und Kitze 2 Monate zusammen verbringen dürfen, ist was Ungewöhnliches – aber es ist die einfachste und natürlichste Form der Aufzucht, die die kräftigsten und vitalsten Kitze hervorbringt – und die ethischste Variante! Uns kommt das auch zugute, da wir die Herde ausbauen wollen und dadurch kräftige und fitte Mütter haben werden. Trotzdem müssen wir sie trennen – aber nun sind sie gut darauf vorbereitet. Wir melken jetzt die Mütter, und Anfang September kommen unsere beiden Böcke wieder dazu, damit die Ziegen im Februar wieder lammen. Die weiblichen Jungziegen kommen in eine eigene Herde, ca. 1 Jahr später werden auch sie gedeckt.

Und was sind die Herausforderungen für Dich?

Ziegen freuen sich über Abwechslung – wir haben viele Wiesen, aber nur wenig Wald für Äste mit Laub. Wir treiben sie auf unterschiedliche Weiden – man muss ihnen was bieten! Zwischen Ende Mai und Ende Juli waren sie in Stall und Gehege wegen der Zicklein. Beim ersten Treiben auf eine andere Weide haben wir 10 Treiber gebraucht, denn sie wollten nicht raus und liefen zurück in den Stall. Jetzt aber haben sie gelernt und so reichen 3 Treiber. Die Ziege ist zwar neugierig aber auch ein Gewohnheitstier und braucht eine



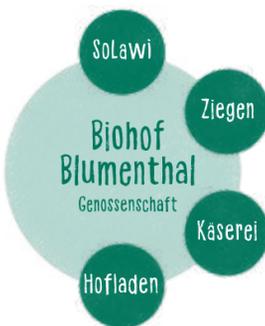
Tagesstruktur – jeden Abend geht es daher wieder zurück in den Stall. Unsere Kinder sind tolle Treiber, sie haben eine lebhaftige Energie, die beim Treiben hilft – viel Power, spritzig – und sie sind Feuer und Flamme!

Bisher hatten wir in Blumenthal lediglich die Gärtnerei, und da Wiesen Wiesen bleiben müssen, brauchten wir Tiere, die das Gras nutzen. Ziegen haben eine gute Größe, ein angenehmes Wesen, sind umgänglich, wach, neugierig, Menschen bezogen und so auch gut für Besucherpublikum – wie in Blumenthal. Bisher hatten wir für die Gärtnerei lediglich Mist von 2 Eseln und 4 Lamas, so waren wir gezwungen, Dünger wie z.B. Hornmehl zuzukaufen. Nun sammeln wir den Mist der Ziegen und bringen ihn im Frühjahr und Herbst auf die Felder. Am Ende der Kette wird es einige Schweine als Molkeverwerter geben – die Schweine bringen wieder Mist zum Düngen – so haben wir eine volle Kreislaufwirtschaft mit Fruchtfolge: 2/3 Gemüse, 1/3 Ruhephase mit Klee gras für die Ziegen. Schweine brechen durch ihr Wühlen den Boden um, fressen Pflanzenwurzeln raus z.B. vom Ampfer – so ist der Boden gut vorbereitet für den Gemüseanbau.

Erzähl uns noch was zu Käseerei und Hofladen aus Deiner Sicht.

Primärproduktion wie die Milch wirft wenig Verdienst ab, Verarbeitung und Vermarktung bringen den Gewinn – z.B. die Verarbeitung zu verschiedenen Käsesorten. Alle Bereiche sollen aber gut leben können, es soll sich insgesamt als Ganzes tragen, deshalb werden sich die hauptverantwortlichen der 4 Biohofbereiche gleiche Gehälter zahlen.

Wir sind optimistisch, dass es bald sichtbar rund läuft und der Output zeigen wird, dass es sich rentiert. Den Betrieb wachsen zu sehen, ist wirklich befriedigend!



Maria und Lou: „Wie wird eigentlich aus Milch Käse“?

„Ist die frische Ziegenmilch im Kessel, erwärmen wir sie auf die für das jeweilige Produkt erforderliche Temperatur. Die meisten unserer Käse stellen wir aus Rohmilch her. Die Milch für die Herstellung von Frischkäse pasteurisieren wir zuvor. Dann fügen wir vorgereifte Milchsäurekulturen wieder hinzu, unterschiedliche Stämme, je nach gewünschten Käseprodukten, und Edelschimmel – und dann wird gezaubert: Flüssige Milch, ein paar ml Lab dazu, dann wird die Milch nach einigen Minuten fest, gallertartig. Wir warten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist und schneiden die dickgelegte Milch in Würfel, den so genannten Käsebruch. Die Größe der Bruchkörner in der Molke entscheidet, wie hart der Käse wird: je kleiner die Bruchkörner umso härter der Käse. (Weizenkorn groß bei Hartkäse, Erbsen groß bei Schnittkäse, Haselnuss groß bei Weichkäse). Die Bruchkörner in der Molke werden ausgerührt, bis die richtige Konsistenz für das Produkt erreicht ist. Dann füllt man die Bruchkörner in Formen und dreht die Käselaike in regelmäßigen Abständen, damit die Molke aus den Löchern in der Form austritt – und das wird intervallmäßig gesteigert. Nachdem die Käse in der Wärme ca. einen Tag abgetropft sind, kommen sie in den Reiferaum und reifen dort bei der richtigen Temperatur und Luftfeuchtigkeit bis sie verzehrsfertig sind.“



Interview mit Maria zur Käseerei



Liebe Maria, Du und Dein Mann Lorenz, Ihr habt Euch viel vorgenommen mit dem Aufbau von Ziegerei und Käseerei! Kennen gelernt habt Ihr Euch ja beim Käsen vor ein paar Jahren. Was macht Dir persönlich denn richtig Freude? ... gute Produkte herzustellen mit den eigenen Händen! Wir wissen woher die Milch kommt, dass die Ziegen das Gras von unserer Wiese

fressen, Lorenz hat gemolken – etwas erschaffen aus Rohstoffen und kreative Ideen umsetzen, z.B. welche Kräuter verwende ich – das begeistert mich! Wir stellen jetzt bereits Feta, Quark, Lassi, Joghurt und Frischkäse her und experimentieren mit deren Veredelung. Demnächst gibt es auch Schnittkäse und Edelschimmelkäse. **Ja, bei diesem Thema strahlst Du richtig... und was sind denn die**

herausfordernden Seiten für Dich?

Es ist gar nicht so einfach, regionale, biologische Kräuter für die Veredelung der Käse zu finden. Effizienz ist beim Käsen wichtig – wir sind eine handwerkliche Kleinstproduktion, die handwerkliche Arbeit ist bei der Produktion am teuersten. Viele Schritte bleiben gleich, ob 20 oder 2000 Liter – den Kessel müssen wir nach jeder Charge putzen. Je mehr Milch, umso günstiger wird der Käse, denn die Käseerei wird so besser ausgelastet.

Vermutlich wird unser Käse teurer als im Supermarkt wegen der Handarbeit und kleineren Chargen. Zudem achtet Lorenz im Stall auf ein sehr hohes Tierwohl – er hat den neugierigen Tieren sogar eine Wippe gebaut. Und die Zicklein bleiben 2 Monate bei ihren Müttern, da melken wir noch nicht. Jeden Morgen werden die Tiere auf unterschiedliche Weiden getrieben, dafür müssen die Zäune versetzt werden, abends zurück in den Stall – Tierwohl ist gleich mehr Arbeit.

Gesunde und gut entwickelte Ziegen geben dafür die beste Milch! Die Hygiene in der Käseerei ist sehr ernst zu nehmen: Alles, was Milch und Käse berührt, muss frisch gereinigt sein. Jeder Mensch muss durch eine Personalschleuse, sich umziehen, Hände reinigen und desinfizieren. Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gründlich gereinigt (es gibt z.B. 3 verschiedene farbige Schrubber für 3 verschiedene Bereiche) – das ist alles zeitaufwendig.

Morgens wird es bei uns eng: Lorenz muss melken, die Kinder müssen in die Schule, die Milch in die Käseerei – das kommt sich in die Quere. Für die Käseproduktion müssen die Käselaike alle paar Tage mit Salzwasser abgerieben, der Camembert gewendet, die Produkte abgefüllt und verpackt werden – und regelmäßig schicken wir Proben ins Labor. Wir haben Helfer in Teilzeit und das Allroundgenie Marko, der auch ausgebildeter Milchtechnologe ist.



LANDWIRTSCHAFT

ERÖFFNUNG DES BLUMENTHALER HOFLADENS



Mario und Anja – das Hofladen-Team stolz vor dem ersten Sortiment



Felipe, unser Schreinermeister, hat die gesamte Ausstattung des Ladens gezimmert – das Holz ist zum Teil aus unseren eigenen Baumbeständen, da wir einige Bäume wegen Borkenkäfern fällen mussten.

Herzlich Willkommen in unserem Hofladen! Nach langen Um- und Ausbaurbeiten des ehemaligen Gemeinschaftsraumes ist es endlich soweit: Im Blumenthaler Innenhof direkt beim Gasthaus öffnet der neue Hofladen.

Im Ausbau des Hofladens steckt fast ausschließlich Eigenarbeit – unser Schreiner Felipe hat unermüdlich Theken, Sitzbänke, Regale und Schubladen gezimmert – und viele Andere sind in ständigem Einsatz. Für uns Blumenthaler ist es eine große Freude, diesen Hofladen mit viel Wohlfühlatmosphäre und einer gemütlichen Kaffeeecke, die durch



Geräumig und hell – die Wohlfühlatmosphäre im Laden entsteht

ein Fenster Einblick in die Käserei gewährt, zu eröffnen. Wir bieten vor allem frische Erzeugnisse aus unserer Landwirtschaft an: Eine Vielfalt an Käseprodukten, frische Ziegenmilch und Jog-

hurt, Ziegen- und Schweinefleisch aus eigener Tierhaltung. Selbstverständlich gibt es auch frisches Gemüse aus unserer Gärtnerei.

Mario Schaefer und Anja Püttmann sind das Hofla-

den-Team. „Mit unserem Hofladen wollen wir ein weiteres Angebot schaffen, bio-regional und saisonal einzukaufen“, sagt Mario. „Und natürlich freuen wir uns sehr, mit unseren selbst erzeugten Ziegenprodukten, die ja leichter verdaulich sind als Kuhmilchprodukte, etwas ganz Besonders anbieten zu können“, ergänzt Anja. Die meisten trockenen Grundnahrungsmittel verkaufen wir unverpackt und vermeiden Plastik, wo es geht. Regionale Spezialitäten und Dinge für ein nachhaltiges Leben ergänzen das Angebot zu einem Vollsoriment.

Als Genoss:in der Biohof Blumenthal eG kann man auch Mitglied im Hofladen werden und zu günstigeren Preisen einkaufen. Auf eigene Pro-

Unsere Öffnungszeiten:
Montag & Donnerstag
 14 – 19 Uhr
Freitag & Samstag
 09 – 19 Uhr
Wir freuen uns sehr auf Euren Besuch bei uns!

dukte geben wir 20% Rabatt und im Schnitt etwa 15 % auf zugekaufte Produkte. Die Mitgliedschaft kostet 20,- € pro Monat pro erwachsene Person im Haushalt und 6 Stunden Mithilfe im Jahr (jedes Mitglied kann sich in einer oder in mehreren der verschiedenen Arbeitsgruppen engagieren), Kinder haben je nach Alter gestaffelte Preise. Eine Familienmitgliedschaft kostet 55,- € pro Monat.

BIENENBLÜTENREICH

Auch dieses Jahr bauen wir Blümmischungen für eine summende Landschaft mit Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und Co an. Unterstützt werden wir von dem Projekt „BienenBlütenReich“ (www.mellifera.de/bienenbluetenreich). Die summenden Insekten erfreuen uns immer auf's Neue und nutzen den heimischen Singvögeln und anderen Wildtieren als Nahrung. BienenBlütenReich freut sich über weitere Unterstützer und Blühpaten.

MACH MIT!

Mitwirken bei der Finanzierung der Blumenthaler Landwirtschaft

Werde Unterstützer und 'Möglichmacher:in'! Lerne die Menschen und das Vorhaben kennen. Deine finanzielle Beteiligung an der Biohof Blumenthal eG unterstützt eine kleinbäuerliche Erzeugung und Verarbeitung von ökologischen Lebensmitteln sowie das Angebot von hochwertigen regionalen Produkten.

Wir haben 2022 viel Geld in den Umbau für Käserei und Hofladen investiert und freuen uns über Menschen, die uns dabei finanziell unterstützen.

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. Beteilige Dich finanziell:

- Erhalte einmal jährlich entweder
- eine Zinszahlung auf's Konto oder
- die Zinsen in Naturalien in Form eines Einkaufsgutscheins.



Für weitere Informationen sind wir zu erreichen unter 08251 8904 132 oder biohof@schloss-blumenthal.de

Euer Biohof Blumenthal Team

TOMATENVIELFALT IN DER SOLIDARISCHEN LANDWIRTSCHAFT



Die Solidarische Landwirtschaft in Blumenthal baut eine Vielzahl von Gemüse für ihre Mitglieder an. Das, was gerade Saison hat und reif ist, kommt auf kurzem Wege auf den Tisch. Biologisch, regional und voll im Geschmack.

Das ist der Anspruch in Blumenthal. Deshalb werden alte samenfeste Sorten bevorzugt. Eine besondere Begeisterung gibt es für Tomaten. Biggi ist stets auf der Suche nach neuen samenfesten Sorten aus aller Herren Länder. Derzeit werden über 30 Sorten angebaut. Eine Vielfalt an Form, Größe, Farbe und vor allem an Geschmack. Die Mitglieder schätzen das sehr und werfen gern einen Blick in das Gewächshaus, wo gelbe, rote, geflamme und sogar schwarze Tomaten ihnen entgegenleuchten. Hier dürfen die

Früchte noch am Stock ausreifen und so ihr volles Aroma entfalten. „Einfach unschlagbar lecker und kein Vergleich zu einer herkömmlichen Tomate im Supermarkt“, strahlt Antje, die 2. Gärtnerin. Dafür sind die Tomaten oft weicher als der Verbraucher es aus dem Supermarkt gewohnt ist. In einer Lebensmittelbox lassen sie sich unbeschadet transportieren. Zuhause kommt der vollmundige Geschmack zur Geltung, wie er sonst nur auf Gemüsemärkten in südlichen Ländern zu finden ist.



4 Wochen Probestmonat für 67 Euro

Mit unserer Solidarischen Landwirtschaft (SoLawi) versorgen wir nicht nur die Bewohner von Blumenthal mit frischem Bio-Gemüse sondern auch Menschen aus dem Umland und anteilig das Blumenthaler Gasthaus.

Wenn auch Du mitmachen möchtest, schreibe uns eine Email (solawi@schloss-blumenthal.de) oder schau auf unsere Homepage (www.schloss-blumenthal.de/biohof). Mit dem Probestmonat hast Du die Möglichkeit, die 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.

Wenn Du die SoLawi kennenlernen möchtest, schreibe uns eine Mail. Termine zu unseren Veranstaltungen findest Du auf unserer Webseite.

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

Wir wollen Wissen über Biolandbau und Lust auf Umweltschutz verbreiten.

SoLawi-DEPOT-PORTRAIT: Blumenthal



Knapp die Hälfte aller Gemüseanteile werden in unserem Blumenthaler Depot abgeholt. Direkt im Gemüselager der SoLawi werden immer donnerstags ab 17 Uhr die Tore geöffnet, und die Mitglieder können sich mit frischem Gemüse versorgen. Die Depotverantwortlichen Herbie und Kathrin sind Ansprechpartner für Fragen und Anregungen.

gen. Das Besonders im Blumenthaler Depot ist, dass das überschüssige Gemüse nicht auf den Kompost wandert sondern ans Gasthaus oder in Zukunft auch an den Laden weitergegeben werden kann. So vermeiden wir Lebensmittelverschwendung!



Ziegenprodukte, die wir selbst handwerklich herstellen: (siehe unten)

linke Seite:

1. Feta
2. Frischkäse_Brennessel_Knoblauch
3. Frischkäse_Meerrettich
4. Frischkäse_Thymian_Zitrone

rechte Seite:

5. Frischkäse_Natur
6. Frischkäse_gereift
7. Frischkäse_Paprika_Rosmarin
8. Joghurt
9. Grillkäse



GEMEINSCHAFT UND REGION

GEN TRANS-REGIO UND RAD-REISE / PROJEKTE DES WANDELS SICHTBAR MACHEN



Die Wandelreise macht Station bei den Interkulturellen Gärten in der Ballonfabrik Augsburg

Verschiedene Gemeinschaften aus dem deutschen Ökodorfnetzwerk (GEN Deutschland = Global Ecovillage Network), u.a. wir Blumenthaler, haben im Rahmen eines vom Umweltbundesamt geförderten Regionalentwicklungsprojekts („Trans-Regio“) eine Radtour organisiert, bei der nachhaltige Projekte besucht, vernetzt und in der breiten Öffentlichkeit bekannter gemacht wurden. Die Radtour führte diesen Sommer über 6 Wochen quer durch Deutschland von Garmisch bis Rügen. Ein GEN-Film über die Tour (Visionen und Praxis), Podcasts, eine Wanderausstellung, eine Online-Bibliothek zur zukunftsfähigen Dorf- und Regionalentwicklung, ein Archiv mit Forschungsarbeiten über Ökodörfer und weitere Anregungen sind im Nachgang zur Radtour über die Internetseite von GEN (www.gen-deutschland.de) verfügbar. Nutzen Sie gern die bereit gestellten Tools, um spannende Gemeinschaftsprojekte oder zukunftsfähige Projekte des Wandels kennenzulernen und bekannter zu machen.

Trans-Regio

Der alternative Lebensstil der Ökodörfer aus dem Netzwerk der Gemeinschaften wird für viele Menschen zunehmend interessant. Einen nachhaltigen Lebensstil erfahrbar zu ma-

chen, ist nicht einfach. Vieles, was ökologisch sinnvoll und notwendig ist – innovative Ansätze in der Ökonomie und im Sozialen und auch der künstlerische Ausdruck all dessen – ist nur durch eigenes Erleben und Teilnehmen verständlich. Ein Teilprojekt ist das ‚Forum Zukunft‘ in Blumenthal, das Impulse zur nachhaltigen Entwicklung der Region setzt und darauf baut, dass das Engagement in der Zivilgesellschaft, in Initiativen des Wandels und der Politik wächst.

WandelReise-Radtour im Sommer 2022

Im Rahmen von Trans-Regio trat ein GEN-Team aus wechselnden Teilnehmer:innen in die Pedale! Auf über 1200 km von Süd- bis Norddeutschland fuhr die Crew innovative Initiativen an. Gemeinsam mit ihnen wurden Veranstaltungen organisiert zu Themen wie z. B. Ernährungssouveränität, Biodiversität, alternative Lebens- und Arbeitsformen und Strohballenhäuser. Es war schön zu sehen, dass nachhaltige Projekte nicht nur punktuell sondern bereits flächendeckend bestehen, denn obwohl die Route recht zufällig gewählt war, steuerten wir täglich nachhaltige Projekte an.

Beispiele aus den ersten beiden Radl-Wochen Regenerative Landwirtschaft

„Es gibt die nächste halbe Stunde kein Wasser – wir müssen von Brunnenwasser auf Leitungswasser umschalten“, war ein Satz, der uns nachdenklich stimmte: erlebt auf der GEN-Radtour als Gast auf dem vielseitigen Demeterhof Louisgarde bei Nürnberg. Trockene Sommer könnten wir in Zukunft noch öfter erleben – sind wir in der Landwirtschaft dafür gerüstet? Die Gemeinschaft Tempelhof forscht in der Praxis zu diesen Fragen: sie versucht, das Wasser im Boden zu halten durch Agroforstsysteme: z.B. alle 32 m Baum-/Buschreihen, Bodenbedeckungen mit Gras-Mulch und eine schonende flachgründige Boden-Bewirtschaftung.

Gemeinschaftsleben

Ein weiterer Aspekt der Nachhaltigkeit auf der Radtour war das Gemeinschaftsleben: wir waren zu Gast im Kloster

Schlehdorf, einem ehemaligen Missionsdominikanerinnenkloster: dort sind gleich zwei Gemeinschaften beheimatet, das „CoHaus“ und das „Klostergut“. Beide haben ähnliche Ansätze, was das gemeinsame Gestalten ihrer Freizeit oder gelebte Nachbarschaftshilfe angeht. Sie unterschieden sich aber deutlich in der Struktur (die einen sind Teil einer großen Münchner Wohn-Geno, die andern sind eine freie Genossenschaft), der Verbindlichkeit des Gemeinschaftslebens und in gemeinsam erschaffenen Projekten wie der Biolandwirtschaft beim Klostergut. Schön war es, von den Nonnen zu hören, wie bewusst sie sich damals entschieden hatten, ihr Kloster Schlehdorf an solche nachhaltigen Gruppen anstatt an kapitalintensive Investoren zu geben.

Klima

Unser Klima war Thema im Augsburger Klimacamp: die Betreuer des Camps beeindruckten uns durch ihr Durchhaltevermögen: seit über zwei Jahren sind sie rund um die Uhr vor Ort im Camp, informieren die Öffentlichkeit und fordern



Unser Halt bei Demeterhof Birkmeir am Rand des Donaumooses

von der Politik ein Umdenken.

Ein wichtiger CO₂-Baustein sind die Moore. Wir radelten durch einen wunderschönen und noch intakten 3000 Hektar großen Moorgürtel in der Region Loisach-Kochelsee. Mit diesem Idealbild eines Moors standen wir am Rand des Donaumooses, einem ehemaligen Moorgebiet nördlich von Pöttmes und sahen soweit das Auge reicht Äcker und Wiesen. Das CO₂RegioProjekt aus Sandeitz plant, einen Teil vom Moos wieder zu vernässen, so dass weiterhin Landwirtschaft möglich ist und Co₂ im Moor gespeichert wird.

Ein paar Kilometer weiter ging es vom Moor in die Aue, einer weiteren möglichen CO₂-Senke: die begradigte Donau soll bei Genderkingen bei Donauwörth wieder eine ursprüngliche Schleife zurück bekommen – ein einmaliges Projekt mit sehr positiven Folgen für die umliegende Natur.

So gäbe es noch viele Beispiele von nachhaltigen Projekten zu erzählen – es hat uns Mut gemacht zu sehen, wieviel und wie vielfältig an der Enkeltauglichkeit in der Region gearbeitet wird. Wir werden uns das eine oder andere anschauen und auch hier in Blumenthal ausprobieren!

„PROJEKT NACHHALTIGKEIT“ – WETTBEWERB FÜR ZUKUNFTS-GESTALTUNG MIT LEIDENSCHAFT

Der Wettbewerb ‚Projekt Nachhaltigkeit‘ zeichnet herausragende Initiativen und Projekte des Wandels in Wirtschaft, Wissenschaft, Zivilgesellschaft und Kommunen aus, die sich für eine nachhal-

Dach des Gemeinschaftswerk Nachhaltigkeit verliehen. Dieses Jahr wurde, neben 3 weiteren Projekten im Bereich von RENN Süd, „Forum Zukunft – unser Landkreis 2050“, eine Nachhaltigkeitsinitiative aus

der Idee der Gemeinwohlökonomie in der Region. Der Wettbewerb orientiert sich an der Deutschen Nachhaltigkeitsstrategie und den darin ausgewiesenen sechs Transformationsbereichen. Um zu deren Gelingen beizutragen, unterstützt ‚Projekt Nachhaltigkeit‘ – der Wettbewerb für Zukunftsgestaltung mit Leidenschaft – insbesondere die Projekte in Wirtschaft und Gesellschaft, die auf nationaler, regionaler und lokaler Ebene leidenschaftliche und wertvolle Transformationsbeiträge leisten. In der Kategorie N wurden Menschen gesucht, die den Nachhaltigkeitsgedanken leben, anpacken und Initiative zeigen, um globale Herausforderungen auf regionaler und lokaler Ebene zu lösen. 16 Preisträger:innen werden prämiert, die engagiert und kreativ den Grundstein für eine lebenswerte Zukunft legen. Blumenthal hat zusammen mit dem Bund Naturschutz und anderen aktiv zur Entwicklung dieser Initiative beigetragen.

<https://www.forum-z.de/>



Tino und Biggi kurz vor dem Start auf die Radltour. Biggi leitete über 2 Wochen die Tour und hatte vorher einige Strecken selber abgefahren. Fast jede Nacht hat die Truppe ein Zeltlager aufgeschlagen. Tino war für den Lebensmitteleinkauf per Auto verantwortlich, gekocht wurde reichlich, meistens zu zweit.



tige Entwicklung einsetzen. Der seit fünf Jahren etablierte Nachhaltigkeitspreis wird von den vier RENN (Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien) in Kooperation mit dem RNE (Rat für Nachhaltige Entwicklung) unter dem

dem Wittelsbacher Land ausgezeichnet. Seit 2017 arbeitet diese Bürgerbewegung für eine nachhaltige Entwicklung des Landkreises Aichach-Friedberg. Neben der Idee zur Bewerbung für die Ökomodellregion entstanden dort eine Biodiversitätsinitiative, Blumenthaler Thesen zu 8 Feldern einer nachhaltigen Entwicklung und eine Stärkung



GEMEINSCHAFT

GEMEINSAM ANPACKEN FÜR DEN WANDEL (PFAD)



Im ‚Grünen Klassenzimmer‘ wird eine Plattform in den Baum gebaut – die Montessori-Schülerinnen sind begeistert von ihrem Werk

„Mittlerweile haben sicherlich an die 100 Menschen an unserem Wandelpfad mitgewirkt“, freut sich Kathrin Schaefer, die die Entstehung des Wandelpfades koordiniert. „Von Anfang an war es eins der zentralen Ziele unserer Blumenthaler Kerngruppe, bereits bei Planung und erster Umsetzung verschiedene Menschen und Gruppen mit einzubeziehen – und das ist uns ganz gut gelungen!“ Seit dem Frühjahr waren mehrere Schulklassen hier

und haben das „Snack-Eck“, das „Kompostmodell“ und das „Grüne Klassenzimmer“ angelegt. Bei einer „Mitmach-Woche“ entstand die „Saatenbibliothek“, und bei diversen Aktionen mit freiwilligen Helfer:innen wurde gejätet, gepflanzt und im Wald aufgeräumt. Und auch bei der Planung erhalten wir auf unterschiedliche Weise Hilfe – z.B. mit technischem Know-how für die Entwicklung unserer Hörstationen oder mit fachlichem Wissen

für die Konzeption der unterschiedlichen Schautafeln. Ab 25. September freuen wir uns über Rückmeldungen zu den ersten Elementen der Landwirtschaftsstation und sind schon sehr gespannt, wie der Wandelpfad in den

kommenden Monaten weiter wachsen wird. Wer Lust hat mitzuwirken, darf sich gerne bei Kathrin melden (k.schaefer@posteo.de) oder findet auf unserer Homepage verschiedene „Mitmach-Möglichkeiten“.



**Oben: Jürgen erklärt uns seine Ideen für unsere Hörboxen. Er hat über das Netzwerk Freunde&Förderer vom Wandelpfad erfahren und ist seitdem der technische Leiter unseres 5-köpfigen Teams: Kathrin, Angelika, Claudia, Gila, Marion
Unten: „Frauenpower“ 14 Mädels des Friedberger Gymnasiums bauen das Kompostmodell**

NATUR-ERLEBNIS-SOMMER-CAMP



Die Theater-Aufführung vor den Eltern steht kurz bevor – jedes Kind hat sich phantasievoll in eine Pflanze verwandelt. Die Aufregung ist groß!

Für die Kinder von 7 bis 12 Jahren war es ein richtiges Abenteuerleben: schlafen im Zelt, das Essen selbst geschnippelt für den Kochtopf im Freien, gegessen auf der Wiese ... ja, und dann natürlich die Esel versorgen, striegeln und füttern, ein Beet anlegen mit Pflanzen, die sich gegenseitig gut tun und die Schädlinge fern halten, Muster in der Natur suchen und dann malen – Fragmente wie Spiralen, Wellen, Verästelungen – stabile, Leben bringende Strukturen. Mit unterschiedlich bunten Samen fantasievolle Mandalas legen, eine Hauswand mit Lehm verputzen, Spaß bei Schnelligkeitsspielen, tanzen auf der Wiese – und dann die Nachtwanderung – die Kinder waren glücklich! Und zur Krönung die Aufführung des geprobteten Theaterstücks: ‚Wie die Natur das Leben weiter gibt‘ – mit Begeisterung aufgeführt für die Eltern. Hier konnten sie zeigen, was sie über Permakultur gelernt hatten.

Die Kinder waren in Stämme aufgeteilt, immer 4 Kinder mit einem Betreuer. Sie haben das Miteinander geübt, sich umeinander gekümmert, sind durch Ängste gegangen und haben gelernt, sich in Entscheidungs- und Feedbackrunden zu äußern – große Schritte haben Viele allein dadurch gemacht, dass sie eine ganze Woche von Zuhause weg waren – eine Lebensschule in und mit der Natur.

In den Sommerferien 2023 wird es wieder ein Camp geben.

HAUSBAU – GANZ EIGENSTÄNDIG



Ida, Peter, Sammy, Paolo und unten Jonathan

Paolo, wie kam es zu der Idee, dass ihr Fünf die Hütte bauen wolltet?

Wir waren im Wald und haben dort Pfähle gefunden, die ungefähr einen Meter lang waren. Sie schienen passend zu sein, um daraus eine Hütte zu bauen. Außerdem hatten wir einen tollen Bauplatz. Er liegt in der Nähe vom Ziegenstall.

Am ersten Tag haben wir den Boden auf einer kleinen Fläche gerade gemacht und Stufen in den Hang gegraben. Die Pfähle haben wir angespitzt und auch in den Boden gehauen. Dann haben wir gemerkt, dass sie eigentlich viel zu kurz sind. Am nächsten Tag haben wir sie gegen längere ausgetauscht, die Sammy am Holzsilos gefunden hatte. Die konnten wir viel tiefer in den Boden eingraben, so dass sie nicht wackelten. In den nächsten Tagen haben wir Bretter geholt, zugesägt und von unten nach oben als Wände an die Pfähle genagelt, so dass ein Raum entstand. Zum Schluss kam die Dachterasse. – Außerdem haben wir einen Erdkühlschrank, eine Feuerstelle und einen Briefkasten gebaut. Wir wollen noch eine Tür und Fensterglas anbringen.

Wie habt ihr euch organisiert?

Wir waren immer gleich morgens verabredet – haben auch oft dort gepicknickt und fast eine ganze Woche viel dort gearbeitet.

Gab es auch Schwierigkeiten?

Manchmal gab es etwas Streit, z.B. wenn manche zwischendrin was anderes spielen, die meisten aber weiter bauen wollten.

Und seid ihr stolz auf euer Haus?

Voll, dafür, dass wir es ganz alleine gemacht haben, ist es das beste Haus der Welt.

SONDERBEHANDLUNG



Anja gibt dem Kitz die Flasche mit abgemolkener Muttermilch

Ziege Ava brauchte etwas mehr Zeit, um in ihre Mutterrolle hineinzufinden. Der kleine ‚Burschi‘ war nach wenigen Tagen ganz entkräftet.

Hier sprangen Gila und Anja ein, lernten melken und fütterten den Kleinen 5 x am Tag mit der Flasche. Nach zwei Wochen war Burschi kräftig genug und mit Ava längst zu einem tollen Team zusammengewachsen – ab da funktionierte das Mutter-Sohn-Gespann glücklicherweise ganz natürlich.

EINSCHULUNGSRITUAL 2022



Und zum 7. Mal haben wir eine Einschulung – Elio und Sammy, vorn mit Schulranzen. Die Gemeinschaft hat ein Ritual mit ihnen gemacht und die Paten wünschen ihnen alles Gute

BLUMENTHALER ZENTRUM für GESUNDHEIT & BEWUSSTSEIN

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 Heilpraktiker:innen, Therapeut:innen und Coaches in verschiedenen Praxen Sitzungen zu Methoden westlicher und östlicher Heilkunst an, um Menschen zu ermöglichen, über unterschiedlichste Wege diesem Ziel nahe zu kommen. Die Therapeut:innen im Zentrum für Gesundheit & Bewusstsein sind verbunden durch einen gemeinsamen Geist und engen fachlichen Austausch untereinander – jedoch bisher noch räumlich getrennt.

Blumenthaler Zentrum für Gesundheit & Bewusstsein



Claudia Buhmann
Heilpraktikerin
Schmerztherapeutin nach Liebscher & Bracht
Ernährungsberatung und Pflanzenheilkunde
0157 7301 5581 | www.naturheilpraxis-buhmann.de



Gérard Essaka
Integrativer Coach
Coaching | Workshops | Seminare
www.essaka-blumenthal.de
0151 7244 2233 | essaka@gmx.de



Chandrika Sabine Horack
Heilpraktikerin
Körper- und Psychotherapie | Meditation
Ayurveda | Craniosacrale Therapie | Massage
0160 9793 1950 | www.heilpraxis-blumenthal.de



Tino Martin Horack
Netzwerker | Berater | Trainer und Coach
Heilpraktiker | Atemtherapeut | Achtsamkeitstrainer (Mitglied im MBSR Verband) |
0160 555 2770 | kontakt@tino-horack.de



Ursula Kaspar
Heilpraktikerin | TCM
Akupunktur | Naturheilkunde | Massage | Meditation
08251 8904 274 | kaspar@schloss-blumenthal.de
www.heilpraxis-ursula-kaspar.de



Angelika Rücker
Coaching | Training | Wandercoaching
Stärken- & Potenzialentwicklung | Auflösen von Barrieren | Selbstermächtigung | Achtsamkeit
0176 3285 0808 | www.salutissimo.de



Stefanie Stretz
Heilpraktikerin & Coach und Trainerin (univ.)
Individuell abgestimmte Massagen & Körperarbeit
Klassisches und somatisches Coaching
0172 6819 559 | info@stefanie-stretz.de

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


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


Versicherungsvermittlung GmbH

Ihr Partner für nachhaltige Absicherung

Abacus GmbH Versicherungsvermittlung
 Pestalozzistr. 40 | 80469 München
 Fon 089 4895 2959
 info@abacusonline.de
 www.abacusonline.de


 Mitglied der Gemeinwohlökonomie e.V.

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

EIN ABEND VOLLER AHHHS UND OHHHS

Es ist ein kühler Sonntagabend im März, die Kinder sind bei der Oma gut aufgehoben, jetzt endlich können das Ehepaar Sandra und Michael nach langer Corona Zeit wieder zusammen ausgehen, etwas ganz Besonderes erleben und einen schönen Abend zu zweit genießen.

Schon als sie in den festlich dekorierten Blumenthaler Hochzeitssaal an ihren Tisch geleitet werden, stellt sich ein angenehm prickelndes Vorfreudegefühl zusammen mit dem Genuss des Proseccos ein. Die silbernen Kerzenhalter mit den weißen Kerzen lassen den festlich gedeckten Tisch erstrahlen und hüllen den Raum in eine feierliche Atmosphäre, die durch die drei goldenen Wandspiegel noch einmal besonders verstärkt wird. An vier Tischen haben sich jeweils acht Personen eingefunden. Größtenteils sind es Paare oder auch zwei Freundinnen, die nun mit einem ersten lockeren Gespräch das dünne Eis der Fremdheit brechen. Niemand kennt die Anderen, und auch das macht den Reiz eines solchen Abends aus, denn was gibt es Schöneres als interessante Menschen zu treffen und näher kennen zu lernen? Man stellt sich gegenseitig vor und erfährt auch rasch, wer mit dem Zaubern schon Erfahrungen gemacht hat. Nach dem Aperitif kommt der erste von vier Zauberern an den Tisch. Sandra ist völlig fasziniert und nach jedem Trick noch mehr verblüfft aufgrund der Raffinesse und den Überraschungen, die nun dargeboten werden. In ihr erwacht das kleine Kind, das mit staunenden Augen ganz aufmerksam und gespannt der Welt gegenübersteht. Michael, mit seiner eher nüchternen Art, versucht zu verstehen und zu erkennen, wie



der Zauberer wohl arbeitet. Doch keine Chance, ein jahrelang geübtes Auge kann vielleicht die gezinkten Karten erkennen, aber ein Gast wie Michael muss oder will sich täuschen lassen. Der Kopf sucht verzweifelt zu erkennen, wie der Zauberer die Illusion erzeugt hat, und doch muss er bald kapitulieren – und das ist auch gut so. Solche Momente geben uns einen Kick. Jeder der vier Zauberer hat seinen eigenen Schwerpunkt,

ZIMMER 304 – TRAUMZEIT



Dieses geräumige und exotisch anmutende, in gedeckten Ocker-, Beige- und Brauntönen gehaltene Familienzimmer ist das geräumigste im ganzen Haus. Es bietet neben dem großen Doppelbett ein Schlafsofa für zwei Personen, Platz für ein weiteres Zustellbett und einen Tisch mit Stühlen. Mehrere der von den Malereien australischer Aborigines inspirierten Bilder der Künstlerin Martina Mayer zieren die Wände. Sie geben dem Zimmer auch den Namen, denn in der Kultur der australischen Ureinwohner spielen Träume eine besondere Rolle. Eine afrikanische Note bekommt das Zimmer durch die Zebra-kopf-Atrappe an der Wand und weitere interessante Details aus der tropischen Tierwelt. Das Zimmer liegt im obersten Stockwerk. Von hier können Sie das Blattgrün der Baumriesen des Schlossparks genießen und haben dazu einen schönen Ausblick in den Himmel. Dieses Zimmer ist ideal für Familien oder für Ihre geruhliche Auszeit mit viel Komfort und guten Träumen.

BEZAUBERENDE ERLEBNIS-DINNER in diesem WINTER

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

Magisches Dinner
Dienstag, 27.12.22 / Samstag, 04.02.23 /
Samstag, 11.03.23
Beginn jeweils 18.30 Uhr, 85 €



Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen einmaligen magischen Abend voller Staunen. Zauberkünstler des magischen Zirkels von Deutschland gastieren in Blumenthal. Lassen Sie sich zwischen den Gängen eines leckeren 4-Gänge-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 sogar auch in Ihren Händen statt!

Krimi-Dinner
Blumenthal und das Geheimnis des Deutschen Ordens
Mittwoch, 28.12.22 / Samstag, 14.01.23
Beginn 18.30 Uhr, 85 €

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 4-Gänge-Menü. Die Geschichte: Oliver Manschureka hat Schloss Blumenthal erworben. Sie sind zu einem Fest-

entweder mit Münzen, Spielkarten oder auch mit Seilen. Nach jedem der drei Gänge rotieren die Zauberer von einem Tisch zum nächsten. Auch das macht den Abend abwechslungsreich und lebendig. Karten und Münzen verschwinden und tauchen an ungewöhnlichen Orten in Taschen und Boxen eingeklemmt in einer Zitrone oder einem Apfel wieder auf. Und siehe da, der jüngste der vier Zauberer versetzt alle Zuschauer in wunder-same Verzückung mit überraschten Ahhs und anerkennenden Ohhs. Aus einem ganz gewöhnlichen Haushaltsgummi zaubert er tatsächlich einen kleinen Stern, den Sandra zum Abschied noch geschenkt bekommt. Zwischen den Gängen tauschen sich die Menschen an den Tischen angeregt über das Erlebte aus und rätseln, wie der jeweilige Trick wohl funktioniert hat. Am Ende des Abends sind alle hoch zufrieden, das Bio Essen war super, der Service aufmerksam und zuvorkommend und die vier Zauberer baden im langen Applaus. Auf dem Heimweg fragt Michael: „Sandra, weißt du, wann das nächste Magische Dinner stattfindet? Ich würde auf jeden Fall wieder hingehen!“

**Führungen
in Schloss
Blumenthal**

**Sonntags 14 Uhr,
Treffpunkt
Rezeption**



bankett 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?

Fair Trade Tomaten / Krimi-Dinner
Samstag, 18.02.23, Beginn 18.30 Uhr, 85 €



Dein bester Freund Sandro, ein erfolgreicher Journalist, hat Dich zu seinem Geburtstag eingeladen. Seine Feiern waren immer sehr amüsant, und zum Essen gab es auch immer sehr leckere Speisen. Er hat erzählt, dass er gerade an einer spannenden Story über Tomaten dran ist. Was ist an Tomaten denn spannend? Ach, was soll's, das braucht Dich ja nicht zu interessieren ... oder doch? An diesem spannenden und kurzweiligen Abend werden Sie einiges über die Praktiken der Tomatenindustrie erfahren und dabei ein leckeres 4-Gänge-Menü genießen..

Herzlichen Glückwunsch, Bogdan!
Das Gasthausteam & Blumenthal gratulieren zur bestandenen Prüfung als Koch



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
EST. 1888
Café VERDE
www.darboven.com

SONNBERG
100% BIO BY SONNBERG
Ganz natürlich 100% Bio

Sonnberg Biofleisch GmbH · A-473 Unterweißenbach · sonnberg@biofleisch.biz
www.facebook.com/sonnbergbiofleisch · www.instagram.com/sonnbergbiofleisch

Wir brauen
BIO-zertifiziertes
Bier mit
Braugerste
aus der
Region

Berabecka
Seit 1994
Boandl-Bräu

Kontakt: Berabecka Boandl-Bräu, 08251/52355
Web: www.boandlbraeu.de, boandlbraeu@gmx.de

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS und den MUSIKFESTEN

„Jeder Tag ist anders!“



Sophia Fleiner

Wir freuen uns sehr, dass einige junge Mitarbeiter:innen in diesem Jahr im Betrieb richtig durchgestartet sind! Auch wenn wir noch mehr Fachkräfte brauchen, sind die neuen Mitarbeitenden bereits ein großer Zugewinn. So z.B. Sophia. Sie sah im Internet eine Anzeige von Blumenthal und bewarb sich um die Stelle der stellvertretenden Restaurantleitung. Wir haben sie gefragt, wie es ihr nun nach einem halben Jahr geht und was ihr besonders an ihrer Arbeit gefällt:

„Blumenthal hat eine enorme Vielfaltigkeit: es gibt Firmenseminare, Yoga-Retreats, Familienfeiern, den Biergarten und dazu noch

das à la Carte-Geschäft. Jeder Tag ist anders und für mich immer interessant und herausfordernd. Ich habe ja Hotelfachfrau gelernt und danach in Frankreich noch eine Zusatzausbildung zur Restaurantfachfrau gemacht, von daher bin ich fachlich gut qualifiziert. Am meisten freut mich an der Arbeit, wenn die Gäste das Gasthaus glücklich und zufrieden verlassen, d.h. für mich, dass sie eine schöne Zeit bei uns verbracht haben, egal ob sie nur etwas gegessen oder wegen einer Feier oder einem Seminar übermachtet haben. An unserem Team gefällt mir gut, dass wir wirklich gemeinschaftlich zusammenarbeiten, uns gegenseitig unterstützen und helfen. Wir sind eine Mannschaft, und es arbeitet nicht jeder nur einzeln vor sich hin. Ich habe schon

verschiedene Betriebe erlebt, und in Blumenthal ist es wirklich anders! Wenn es darauf ankommt, helfen alle mit. Dann gibt es keine Grenzen zum Beispiel zwischen der Küche und dem Service. Was ich hier wunderbar lernen kann, ist, dass wir auch in kniffligen Situationen immer eine Lösung finden und wirklich zusammenarbeiten wollen. Jeder bringt seine eigene Kultur mit ein, auch da gibt es viel zu lernen. Gestern ist meine Kollegin Sandra krank geworden, und in der nächsten Woche sind drei Hochzeiten gebucht. Ich weiß zwar noch nicht wie, aber wir werden auch das schaffen. Ich bin nicht eine, die einfach um fünf den Löffel fallen lässt und nach Hause geht. Ich liebe meine Arbeit und gehe darin auf.

„Töpfe sind einfach meins!“

Unser junger, frisch gebackener Vollkoch Bogdan ist ein wahres Eigengewächs aus der Blumenthaler Küche. Schon vor fünf Jahren, im zarten Alter von 14, kam Bogdan zu unserer Küchenchefin Marie und bat sie, ein Praktikum in der Küche machen zu dürfen. In den Ferienzeiten kam er immer wieder, um in der Küche auszuhelfen, und sein großer Wunsch war, hier arbeiten zu können. Eines Tages fragte ihn Marie, ob er nicht eine Lehre machen wolle. Bogdan wollte sofort! ... und beschreibt dies mit dem Satz: „Töpfe sind einfach meins“. Mitte Juli 2022 hat Bogdan seine Ausbildung beendet und ist nun gelernter Vollkoch. Wir haben ihn gefragt, was ihm an seiner Arbeit in Blumenthal gefällt: „Das Tolle ist, in einem guten Team zu arbeiten, das richtig

zusammenhält. Ich kann auch zu meinen Kollegen gehen, wenn ich andere Probleme habe, sie würden mir helfen. Das ist hier wie in einer Familie, unsere Küchenchefin Marie ist wie die Mama. Sie findet immer eine Lösung, lässt niemanden im Stich. Das finde ich für eine Chef:in herausragend.“

„Am liebsten koche ich Zwiebelrostbraten und Käsespätzle, aber auch den legendären Krustenbraten mit der selbst gemachten Rotweinsauce, der meiner Meinung nach einzigartig ist in der Gegend, die Bio-Qualität macht ihn herausragend – das schmeckt man einfach.“

Bogdan fährt fort: „Wenn ich einem Fremden Blumenthal beschreiben will, dann sage ich, dass es hier einfach schön ist und ich nur mit netten Menschen zusammenarbeite. Das was hier zählt ist, wie

Bogdan Timis



man menschlich zueinander steht. Und Kochen ist ja körperlich ganz schön herausfordernd, ähnlich wie auf dem Bau. In der Küche stehen wir immer etwas unter Adrenalin, wenn wir richtig gefordert sind – das mag ich. Am Ende des Tages kann ich sehen, was ich gemacht habe und welche Gerichte auf den Tellern gelandet sind und den Gast dann glücklich gemacht haben. Das macht mich wiederum zufrieden.

Mein Traum ist es, eines Tages ein eigenes Restaurant mit dem Namen „Timic“ zu haben, aber vorerst bleibe ich auf alle Fälle noch in Blumenthal, denn hier bin ich zu Hause.“



Zwei musikalische Höhepunkte im Sommer 2022



Klarinetist und Veranstalter Georg Arzberger



Das Musikfest Blumenthal lässt Klassik erlebbar werden.

Ein Wandelkonzert – was ist denn das? Eine musikalische Wanderung durch Blumenthal. Das Schloss, die Natur und die Musik im Einklang – musikalische Erlebnisse auf höchstem Niveau! Der Auftakt unter der Rotbuche neben dem Seminargebäude, dann geht es ein paar Schritte weiter in die Schlosskirche. Wir hören etwas von Johann Michael Haydn und dem russischen Komponisten Reinhold Moritzewitsch Glière. Im Schlossgarten warten der Klarinetist Georg Arzberger und Harald Harter mit seinem Kontrabass. Sie entzücken unsere Ohren mit zwei kurzen Stücken von Paul Hindemith, Musikalisches Blumengärtlein und Leyptziger Allerley. Der Abschluss, die Trauerweide vor dem Hotel. Hier ließ das Bläserensemble des Festspielorchesters diesen wunderbaren Nachmittag ausklingen. Das Abschlusskonzert wurde mit den Musikern der Camerata Vitilo und Mozarts „Gran Partita“, der Serenade Nr. 10 zu einem nicht enden wollenden Klangerlebnis. Das Musikfest Blumenthal war ein feiner Höhepunkt im Musiksommer 2022. Danke an Gertrud Deckers und Georg Arzberger! Ohne ihr unermüdeliches Engagement wäre dieses unglaubliche Klangerlebnis nicht möglich gewesen.

Oben von links nach rechts:
Mandelring Quartett mit Klarinetist Georg Arzberger (Musikfest)
Veranstalter Georg Arzberger (Musikfest)
Dreiviertelblut (Kulturtage)
Sarah Lesch (Kulturtage)
Unten:
Wandelkonzert (Musikfest)
Abschlussbläserkonzert (Musikfest)
Quadro Nuevo (Kulturtage)

Alle Bilder von Fotograf Gerard Essaka

Die Kulturtage im Wittelsbacher Land

Zusammen mit der Münchner Agentur Südpolmusic und Echlot Booking von Stefan Linck veranstaltete der Kunst- und Kulturverein Blumenthal dieses Jahr zum zweiten Mal die Kulturtage auf Schloss Blumenthal. Die zahlreichen Besucher konnten wieder Konzerte und Comedy unter freiem Himmel erleben. Es traten auf: Dreiviertelblut, Maxi Schafroth, Quadro Nuevo, Sarah Lesch sowie Die Leonhardsberger & Schmid Show. Auf der Wiese vor den Schlossmauern entstand, eingebettet in die Natur, eine entspannte Atmosphäre, die Künstler und Besucher gleichermaßen in ihren Bann zog.

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.blumenhauptmayer.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

Ein starker Partner rund um den Durst
 • Getränkemärkte im Münchner Westen
 • Auslieferungsservice für Privatien
 • Produktberatung, Sonderbestellungen und Retouren
 • Automatenervice
 • Veranstaltungsservice
 • Onlinebestellung
 www.getraenke-kraemer.de
KRAMER
 DIE TRÄNKE MÄRKTE
 LEIFELD WEGE
 81549 MÜNCHEN
 089 43 295428 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

KULTUR – BLUMENTHALER VERANSTALTUNGSKALENDER

Veranstaltungskalender OKTOBER 2022 – MÄRZ 2023

ADVENTSZAUBER AUF SCHLOSS BLUMENTHAL



Mit allen SINNeN genießen, SINNgebend unterstützen, Ressourcen SINNVoll einsetzen, Materialien SINNHaft verwenden. Wir möchten herzlich einladen, mitzuerleben und teilzunehmen – von **Samstag, 3.12.22, 11–20 Uhr, bis Sonntag, 4.12.22., 11–18 Uhr.** Der Schlosshof erstrahlt im Kerzenlicht, es erwarten Sie abendliche Feuershows, Märchenerzählerin, Theater für Kinder und Erwachsene, Chor in der Blumenthaler Kirche, die Weihnachtskrippe, am Feuer gebackenes Stockbrot und natürlich weihnachtliche Köstlichkeiten aus unserem Gasthaus. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden wir nur Produkte zum Kauf anbieten, die handgefertigt und ökologisch vertretbar sind: Kunsthandwerk, Taschen aus Zeltstoffen, Textilien, Drechselarbeiten aus Holz, Pflegeprodukte, Blumenthaler Demeter Honig, Handgearbeitete Schachteln und

Mappen aus Papier, Makramee, gestrickte Babykleidung, zeitgenössische Schmuckarbeiten, Feines aus Porzellan und Vieles mehr. Wir laden auch Sie ein, den ganz besonderen „Zauber“ zu erleben, beim gemeinsamen kreativen Schaffen – Kerzen ziehen und verzieren, filzen, Schönes aus Papier herstellen, Korbflechten, Drahtflechten, und bei weiteren Angeboten aus der #makesomething Bewegung können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und Neues erleben. Der traditionelle „Christkindlstand“ überrascht wieder mit einem ungewöhnlichen Tauschangebot: Schönes, das sich bei Ihnen zuhause findet, zum Verschenken dort lassen, und aus dem Angebot auswählen und geschenkt bekommen! Das genaue Programm, alle Stände und Möglichkeiten des Selbstgestaltens finden Sie ab November auf der Blumenthaler Webseite: <https://www.schloss-blumenthal.de/eventsundkurse/> Wir bitten alle Besucher um Verständnis, dass wir uns verpflichten, die dann herrschenden Vorschriften zu COVID 19 einzuhalten und etwaige daraus entstehende Unannehmlichkeiten zu entschuldigen. Genaueres dazu werden wir zum aktuellen Datum auf unserer Website ankündigen. Zahlreiche Parkplätze, auch unter der Einhaltung von etwaigen Abstandsregelungen, sind gegen eine kleine Parkgebühr für unsere Gäste vorgesehen. Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher und eine festliche, besinnliche Veranstaltung.

DIE KOOPERATION MIT DER FREIEN KUNSTAKADEMIE GERLINGEN NIMMT WEITER FAHRT AUF

Nach dem fulminanten Auftakt im April 2022 mit dem Tandem-Kurs „Teile eines Ganzen“ mit Sigrid Artmann und Uta Schneider ging es nun am ersten September-Wochenende erfolgreich weiter: „Magie des Ortes. Was die Landschaft mit der Story und dem Schreiben macht“, hieß es im Scheib-Kurs mit der Kölner Autorin Liane Dirks. Ob in Prosa, in lyrischer Form oder mit biografischen Texten näherten sich 13 Teilnehmer:innen dem magischen Ort Blumenthal oder anderen (imaginären) Orten an. Im Kurs mit Barbara Ehrmann und Alexander Nelles „Zeichnen und intuitives Bogenschießen“ entstanden wunderbare, großformatige Tuschezeichnungen im Wechsel mit kontemplativen Übungen im, vom Zen-Geist inspirierten, Bogenschießen. Vom 09. – 12.10.2022 geht es weiter mit „Farbige Viecherei“ im Kurs mit Ilona Griss-Schwärzler aus Österreich, in dem sich die Teilnehmer*innen der expressiven Acrylmalerei auf Leinwand widmen, während zeitgleich die Künstler*innen im Kurs mit Stefan Gris aus Berlin den Blumenthaler Zauber mit „Aqua-Sketching“ aufs Papier bannen werden.



Anmeldungen zu Kursen in Blumenthal: www.schloss-blumenthal.de

Kurse der Blumenthal Akademie und Veranstaltungen

OKTOBER

- **Gemeinschaftliche Projekte aufbauen**
Worauf kommt es an?
Fr–So, 30.09. – 02.10.
200 – 280 €
M. Heitkötter/M. Horack
horack@schloss-blumenthal.de
- **Stressbewältigung durch Achtsamkeit**
MBSR-Kurs nach Jon Kabat-Zinn
Di, 4.10., 8 Wochen, jeweils 1 Abend, 19.30 – 22 Uhr
Martin Horack, 340 – 390 €
horack@schloss-blumenthal.de
- **WIR-Prozess**
Community-Building nach Scott Peck
Fr–So, 07./09.10., 150 – 200 €
Ulla Kaspar/Martin Horack
horack@schloss-blumenthal.de
- **INFOTAG Blumenthal**
Einblicke in die Gemeinschaft & Führung über das Schlossareal
Sa, 08.10., 11 – 19 Uhr, 76 €
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldung über Eventbrite auf www.schloss-blumenthal.de
- **Ayurveda-Auszeit**
Ayurvedische Anwendungen, Kochkurs, Meditation
So – Mi, 23. – 26.10., 573 €
Chandrika Sabine Horack
s.horack@schloss-blumenthal.de

NOVEMBER

- **Die eigene Innenwelt erforschen, IFS**
Arbeit mit inneren Anteilen
Sa, 5.11., 10 – 18 Uhr, 85 €
Chandrika Sabine Horack
horack@schloss-blumenthal.de

- **Leben in Gemeinschaft**
Motivation, Erwartungen, Kommunikation, Strukturen des Miteinanders
Sa/So, 05./06.11., Sa 10 – So 16 Uhr, 210 – 250 €
Angelika Rücker, Nina Meya
ruecker@schloss-blumenthal.de
- **INFOTAG Blumenthal online!**
Sa, 19.11., 13 – 19 Uhr, 38 €
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldung über Eventbrite auf www.schloss-blumenthal.de
- **MBSR Achtsamkeitstag**
Sa, 19.11., 10 – 16 Uhr, 85 €
Martin Horack
horack@schloss-blumenthal.de
- **Die Kleine Meerjungfrau frei nach Christian Anderson**
Theater Fritz & Freunde
So, 20.11., 15 Uhr, ab 4 Jahre
Kind 8 €, Erw. 10 €, Freiraum



Tief unten im Ozean lebt Lorelei, die kleine Meerjungfrau. Ihr größter Wunsch ist es, endlich die Welt oberhalb des Meeres kennen zu lernen. Eines Tages rettet sie einem Prinzen oben auf der Erde das Leben und möchte ihn so gern wieder treffen. König Neptun, ihr Vater, ist strikt dagegen, aber Lorelei macht mit der zweiköpfigen Meereshexe einen Deal: sie tauscht ihre Stimme gegen einen Trank ein und dann ... Reservierung nur online über: www.theaterfritzundfreunde.de

DEZEMBER

- **Adventszauber**
Sa/So, 03./04.12., ab 11 Uhr
Innenhof und Gebäude



Mit allen Sinnen genießen – das ist das Motto. Im kerzenbeschiedenen Schlosshof, mit abendlicher Feuershow, Märchenerzählerin, Theater für Kinder und Erwachsene, Chor in der Blumenthaler Kirche, der Weihnachtskrippe, dem am Feuer gebackenen Stockbrot und natürlich mit den weihnachtlichen Köstlichkeiten aus unserem Gasthaus. Es erwarten Sie ausgewähltes Kunsthandwerk und viele Gelegenheiten für kreatives Schaffen – für Klein und Groß.

- **Magisches Dinner**
Dienstag, 27.12.
Beginn 18.30 Uhr, 85 €



Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen einmaligen magischen Abend voller Staunen. Zauberkünstler des magischen Zirkels von Deutschland gastieren in Blumenthal. Lassen Sie sich zwi-

schen den Gängen eines leckeren Drei-Gänge-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 sogar auch in Ihren Händen statt!

- **Krimi-Dinner Blumenthal und das Geheimnis des Deutschen Ordens**
Mittwoch, 28.12.
Beginn 18.30 Uhr, 85 €
Gasthaus



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 4 Gänge Menü. 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?

2023

JANUAR

- **Krimi-Dinner Blumenthal und das Geheimnis des Deutschen Ordens**
Samstag, 14.01.23
Beginn 18.30 Uhr, 85 €
Gasthaus,
Beschreibung siehe 28.12.

FEBRUAR

- **Magisches Dinner**
Samstag, 04.02.23
Beginn 18.30 Uhr, 85 €
Beschreibung siehe 27.12.

- **Fair Trade Tomaten Krimi-Dinner**
Samstag, 18.02.23
Beginn 18.30 Uhr, 85 €
Gasthaus



Dein bester Freund Sandro, ein erfolgreicher Journalist, hat dich zu seinem Geburtstag eingeladen. Seine Feiern waren immer sehr amüsant und zum Essen gab es auch immer sehr leckere Speisen. Er hat erzählt, dass er gerade an einer spannenden Story über Tomaten dran ist. Was ist an Tomaten denn spannend? Ach, was soll's, das braucht dich ja nicht zu interessieren ... oder doch? An diesem spannenden, lehrreichen und kurzweiligen Abend werden Sie einiges über die Tomatenindustrie erfahren und dabei ein leckeres 4 Gänge Menü genießen.

MÄRZ

- **Magisches Dinner**
Samstag, 11.03.23
Beginn 18.30 Uhr, 85 €
Beschreibung siehe 27.12.

Detaillierte Infos zu allen Veranstaltungen unter www.schloss-blumenthal.de

„Kunst- & Kulturverein Blumenthal e. V.“
„Blumenthaler Wandel e.V. für nachhaltige Entwicklung“



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



KÄLTE & KLIMA SERVICE
Paul Held
Eichberg 6
86551 Aichach-Untermuerbach

Tel. 08251/ 89 16 25
Fax 08251/ 89 16 25
Mobil 0171/ 65 56 317
E-Mail kaelte@klimaserv@aol.com

Ihr Kältefachbetrieb für:

- Kälteanlagen
- Klimaanlage
- Wärmepumpen

Unser Service:

- Beratung
- Anlagenbau
- Reparaturservice
- Entsorgung
- Dichtheitsprüfung nach DIN EN 378

Impressum

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

08251-8904 300 Info/Rezeption/
Seminare/Hotel

08251-8904 140 Gasthaus
08251-8904 127 Hochzeiten, Feiern
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