



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

Tatsächlicher Wandel beginnt in uns, in unseren Haltungen und Überzeugungen. JETZT ist neben dem Engagement für die Umwelt auch die Intelligenz des Herzens gefragt: sich immer wieder mit sich selbst verbinden und gleichzeitig mit Anderen auf einer tieferen Ebene in Kontakt gehen – was Offenheit erfordert und Vertrauen schafft. Dafür engagieren wir uns in der Gemeinschaft, in Blumenthal und in der Region. Und natürlich wollen wir das Leben in jedem Moment würdigen – es wird in diesem Jahr so einige Gelegenheiten zum Feiern geben.

Eure Blumenthaler



Hofladen: Anja und Mario hinter der Käsetheke, biologische Fleischköstlichkeiten gibt es ebenfalls ...

BLUMENTHALER HOFLADEN

Bio, regional, plastikfrei. In unserem Hofladen verkaufen wir unsere eigenen Produkte und haben darüber hinaus ein ausgewähltes Sortiment an nachhaltigen Lebensmitteln, Kosmetika und Haushaltsprodukten – viele davon direkt aus der Region. Verpackungsmüll vermeiden wir, wo immer es geht. Damit wollen wir einen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Versorgung im Wittelsbacher Land leisten und kleine Betriebe wirksam unterstützen.

Inhalt

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

ZUKUNFTSSTRATEGIE FÜRS WITTELSBACHER LAND

Seit vielen Jahren ist Blumenthal Mitglied im Wittelsbacher Land Verein, dem Regionalentwicklungsverein für unseren Landkreis.

Alle fünf Jahre gibt es eine neue lokale Entwicklungsstrategie (LES genannt) für das Wittelsbacher Land. Diesmal steht der Begriff ‚Resilienz‘ im Mittelpunkt der Strategie. Resilienz bedeutet Anpassungsfähigkeit, Widerstandskraft, in der Lage sein, auf eigenen Füßen zu stehen und Verantwortung zu übernehmen. Alle Ziele für die Entwicklung des Landkreises sollen Elemente der Resilienz beinhalten und somit den Landkreis zukunftsfähig und resilient machen. Sechs Handlungsfelder wurden definiert und den jeweiligen Feldern bestimmte Entwicklungsziele zugeordnet. Seit Sommer

2021 fand ein allgemeiner Bürgerbeteiligungsprozess mit Workshops statt. Auch wir Blumenthaler haben uns daran aktiv beteiligt, sei es beim Thema Tourismus, Kultur und Freizeit oder auch Umwelt, Naturlandschaft und Energie. Viele der Themen, die dort einen Niederschlag fanden, sind auch essenzielle Themen in Blumenthal: Sozialer Zusammenhalt, Ressourcenschutz und Artenvielfalt, Klimaschutz und Anpassung an den Klimawandel sowie regionale Wertschöpfung und Sicherung der Daseinsvorsorge. Die Öko Modellregion, mit der wir uns als Bioland Betrieb sehr stark verbunden fühlen, spielt hier genauso eine Rolle wie die Initiative Forum Zukunft oder auch der Bio Diversitätstag, der regelmäßig in Blumenthal veran-

staltet wird. Ganz besonders freuen wir uns deshalb über das Handlungsfeld 4: ‚Wirtschaft, Arbeit und Bildung‘. Dort steht: ‚Wir möchten eine starke Wirtschafts-, Arbeits- und Bildungsregion mit attraktiven Standortvorteilen für alle sein und orientieren uns dabei an den Werten und Leitlinien der Gemeinwohlökonomie.‘ Beim Handlungsfeld 3 findet sich: ‚Wir wollen wirksamen Klimaschutz, eine hohe Bio Diversität und Energie Autarkie, ein großes Umweltbewusstsein sowie die Entwicklung und Umsetzung einer Nachhaltigkeitsstra-

tegie.‘ Seit Jahren sind dies auch die wichtigsten Anliegen der Gemeinschaft – nun stehen sie schwarz auf weiß in der LES vom Wittelsbacher Land. Blumenthal wird seinen Beitrag dazu leisten, dass diese Nachhaltigkeitsstrategie für den Landkreis Wirklichkeit wird! Es gibt eine bestimmte Förderung, die LEADER Förderung, in der sich Bürger und Initiativen bewerben und beraten lassen können, die Projekte planen – passend zu den Entwicklungszielen und Handlungsfeldern der Region. www.wittelsbacherland-ver-ein.de/leader.html

ZEITALTER DER RESILIENZ

FORUM ZUKUNFT

Impulse für die Region

20./21.5.2023
jeweils 11–18 Uhr
in Blumenthal

Lokalen Entwicklungsstrategie des Wittelsbacher Landvereins. Resilienz bezeichnet hier die Fähigkeit, sich an dramatisch veränderte äußere Bedingungen anzupassen und dabei funktionsfähig bleiben zu können.

Unsere gemeinsame Aufgabe ist es, Lösungsvorschläge zu entwickeln und Strategien zu etablieren, um innerhalb der laufenden Dekade ein resilienter Landkreis zu werden.



Im diesjährigen Programm werden uns vier miteinander verbundene Themen besonders beschäftigen: Biodiversität, Energie, Ernährung und Frieden.

Zu einzelnen Impulsvorträgen (z.B. von Prof. Reinhard Hüttl) wird es im Innenhof einen Markt der Möglichkeiten geben, bei dem sich Vertreter:innen einer nachhaltigen Entwicklung präsentieren und interessierte Bürger:innen sich informieren können.

SONNENKRAFT IN BLUMENTHAL



Der neue Solarcarport wartet noch auf seine Photovoltaik-Module



Wir können durch ‚Jobrad‘ Elektrofahrräder günstig finanzieren

Es ist gar nicht so einfach, Genehmigungen zu bekommen für Photovoltaik-Anlagen auf Dächern eines Denkmals geschützten Schlosses. Immerhin konnten wir die erste PV-Anlage auf dem Gebäude ‚Wohnen am Park‘ installieren, da es außerhalb des Schlossareals liegt. In den letzten Wochen haben wir nun unseren Parkplatz P3 mit einem Carport überdachen lassen, so dass auf großer Fläche weitere Photovoltaik-Module angebracht werden können.

Der Carport mit Wallboxen und somit Lademöglichkeiten für Elektroautos und -fahrräder ist Teil unseres betrieblichen Mobilitätsmanagements, das wir zusammen

mit dem Landratsamt und 6 weiteren Firmen in einem Pilotprojekt entwickelt haben. Mit dem Carport schaffen wir es zukünftig, immerhin die Hälfte unseres Stromverbrauchs vor Ort zu produzieren. Aufgrund zu erwartender Lockerungen der Bestimmungen des Denkmalschutzes hoffen wir auf weitere Möglichkeiten, die Kraft der Sonne für Blumenthal einzufangen und nutzbar machen zu können. Die Projekte werden initiiert und begleitet von unserer ‚Energiegruppe‘, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, weitere regenerative Energien am Platz anzudenken. Schließlich soll auch Blumenthal möglichst bald klimaneutral werden.

Der Samstag wird hauptsächlich dem Thema Biodiversität sowie der Vernetzung, Information und dem ‚Dialog unter den Bäumen‘ gewidmet sein. Thema am Sonntag ist die Resilienz mit den dafür notwendigen Aspekten Energiesouveränität, Ernährungs-

sicherheit und ein friedliches soziales Miteinander. Landrat Dr. Metzger wird am Samstag den 20. Mai um 11 Uhr das Wochenende mit einem Grußwort eröffnen. Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage: www.forum-z.de

... Portrait einer Blumenthaler Familie



Mirjam mit Johanna

Mein Traum war es schon lange, eines Tages in einer Gemeinschaft im Grünen zu leben. Eine Landwirtschaft sollte mit dabei sein und das Zusammenleben frei von Dogmen. In Blumenthal habe ich all das gefunden – und noch viel mehr. Vor 3 Jahren bin ich von München hierher gezogen. Nicht lange nach meinem Einzug lernte ich meinen Partner Bernd kennen, mit dem ich inzwischen eine

kleine Tochter, Johanna, habe. Da meine jetzige Wohnung in Blumenthal zu klein ist für drei, leben wir momentan ein Pendelmodell zwischen den beiden Wohnsitzen. Demnächst bekommen wir eine Wohnung in einem geplanten Neubau, so dass wir unseren Lebensmittelpunkt komplett hierher verlegen können.

Von Beruf bin ich Biologin und arbeite in der Projektentwicklung von Anlagen erneuerbarer Energien. Mit diesem Hintergrund bringe ich mich auch in Blumenthal ein: Hier arbeiten wir daran, unsere Energieversorgung möglichst autark und klimaneutral zu gestalten. Außerdem packe ich gerne in unserer Landwirtschaft mit an. Die körperliche Arbeit im Freien ist der ideale Ausgleich zu meinem Bürojob.

LANDWIRTSCHAFT



Die vielen Zicklein zu beobachten, wie sie herumtollen oder bei ihrer Mutter trinken – geht einfach an's Herz

FRISCHKÄSE

Bei der Käseherstellung beginnt alles mit der Milch. Das ist natürlich auch beim Frischkäse so. Unsere frische Ziegenmilch verkäsen wir alle zwei Tage handwerklich zu den verschiedenen Käsespezialitäten. Einmal pro Woche ist dabei unser beliebter Frischkäse ‚an der Reihe‘. Frischkäse kann aus der Milch verschiedener Tierarten (Schaf, Kuh, Ziege etc.) hergestellt werden. Er findet sich in vielen Länderküchen, z.B. in Form von Quark, Mozzarella oder Cottage Cheese. Prinzipiell geht es bei der Käseherstellung darum, die festen Bestandteile der Milch (Eiweiß und Fett) von den flüssigen



Eine Auswahl des Frischkäsesortiments: Brennessel/Knoblauch, Natur, Chili/Tomate. Außerdem gibt es: Thymian/Zitrone, Rosmarin/Knoblauch, Meerrettich

Bestandteilen (Molke) zu trennen. Im ersten Schritt geben wir daher der erwärmten Milch Milchsäurebakterien zu, die sich in der Milch vermehren und den Milchzucker in Milchsäure verwandeln. Hat die Milchsäure eine ausreichende Konzentration erreicht, dickt die Milch ein. Für eine festere Konsistenz geben wir minimal Naturlab (3 ml/ 100 Liter Milch) dazu.



Das Käse-Team: Maria, Matthias und Lou

Jetzt wird die Milch gallertartig fest. Die sogenannte Gallerte schneiden wir in große Würfel, schöpfen sie in Formen und lassen sie dort abtropfen, bis die cremige Konsistenz erreicht ist, die unseren Frischkäse auszeichnet. Und dann ist der Frischkäse auch schon fertig. Er benötigt keine Reifezeit und ist gekühlt einige Wochen haltbar.

Bei der anschließenden Abfüllung in Gläschen geben wir zum Teil noch hochwertige Öle, aus-

FAMILIENGLÜCK IM ZIEGENSTALL

Pünktlich am 8. Februar hat Caesar, das erste Zicklein dieses Frühjahrs, das Licht der Welt erblickt – fast auf den Tag genau 5 Monate, nachdem wir am 9. September 2022 die Zuchtböcke Imar und Igor zu den zwei Gruppen der potenziellen Ziegenmamas dazu ließen. Es tummeln sich bereits 62 Kitz im Blumenthaler ‚Ziegegewächshaus‘. Zweimal hat Tierhalter Lorenz Jäger bei den Geburten geholfen. Alle Anderen haben ihren Nachwuchs vollkommen selbstständig zur Welt gebracht. Bereits direkt nach der Geburt versuchen die Kleinen auf die Beine zu kommen. Sie suchen das Euter und sollen innerhalb von zwei Stunden das erste mal die ‚Biestmilch‘ ihrer Mütter getrunken haben. Diese zeichnet sich durch eine spezielle Zusammensetzung aus, denn sie enthält Abwehrstoffe, die das Kitz in der ersten Zeit vor Krankheiten schützen. Nicht zuletzt deshalb lassen wir die Lämmer bei ihren Müttern aufwachsen. Auch die emotionale Bindung zwischen Mutter und Kind wirkt sich – wie auch beim Menschen – positiv auf die Entwicklung der Jungtiere aus. Nebenbei lernen sie im Zusammensein mit den Älteren bereits viele wichtige Verhaltensweisen, die für ihr Ziegenleben wichtig sind.

Die Kitz machen direkt nach der Geburt die ersten Hüpfversuche und verhalten sich bereits am zweiten Tag so, als wären sie seit Wochen Teil der Herde. Bald erobern die Kleinen die erste Ebene der Kletterbäume am Stall. Herkömmlicherweise werden Mutter und Kitz

kurz nach der Geburt getrennt. Bei uns jedoch dürfen sich die Ziegen volle 8 Wochen ihren Babies widmen – das Tierwohl ist uns wichtig. Oft sieht man Kitzgruppen dicht zusammengeschuldet ohne Mütter zusammenliegen. Hier zeigen die Ziegen ein ähnliches Verhalten wie Rehe, die ihre Kitz ablegen und nur zum Tränken vorbeikommen. Dann rufen sie ihre Kleinen, von denen sie sich bereits bei der Geburt den individuellen Geruch und den Ton ihrer Stimme eingeprägt haben. Umgekehrt haben sich die Kitz ebenfalls Stimme und Geruch der Mutter gemerkt. So kommt es trotz des großen Gewusels nicht zu Verwechslungen im Stall. Ungefähr 4-5 mal am Tag trinken die Kleinen bei ihren Müttern. Sie sehen äußerlich, wie Menschenkinder, mal der Mutter und mal dem Vater ähnlicher. Ab Mitte April verkäsen wir die Milch der Ziegenmamas in unserer Käseerei. Der Nachwuchs kann sich dann inzwischen problemlos von Wiesenaufwuchs und Heu ernähren und verlebt den ersten Sommer in einer Jungtierherde auf Blumenthals Wiesen. Die handwerklich entstandenen Käsespezialitäten könnt Ihr nun in unserem Hofladen probieren und mit nach Hause nehmen – Guten Appetit!



SAUWOHL AUF DEM ACKER

Ab Mai werden 10 Schweine aus der Kreuzung Duroc und Schwäbisch-Hällischem Schwein die Fläche am Ziegegewächshaus bevölkern. Gefüttert werden die robusten Freiland-schweine zum großen Teil mit der beim Käsen übrig bleibenden Molke. Sie enthält wertvolles Eiweiß und weitere Nährstoffe, die sie zum idealen Schweinefutter machen. Wir nutzen diese Win-win Situation und so entsteht aus Reststoffen wertvolles Schweinefleisch.

Wühlen, Suhlen, miteinander in der Sonne liegen und sich bei Regen und Schnee in die gemütliche Hütte zurückziehen – so soll die Schweinehaltung in Blumenthal aussehen. Nebenbei graben die Schweine auf ihrer Suche nach Fressbarem die Flächen um, befreien sie so von Unkraut und Schädlingen und düngen durch ihren Mist. Wenn die Fläche so umgeackert ist, ziehen die Schweine weiter auf das



nächste Stück Land und hinterlassen unseren Gärtner:innen ein nahezu perfekt vorbereitetes Beet. Diese müssen nun nur noch die Fläche einebnen und können direkt pflanzen oder säen. Nach einem erfüllten Schweineleben werden wir die Tiere direkt am Hof in Blumenthal möglichst stressfrei töten und dann in der Metzgerei Erber in Hollenbach für die Biohof Blumenthal eG zu biologischen Fleisch- und Wurstspezialitäten weiterverarbeiten lassen. Durch die gesunde Haltung und die regionale rein biologische Fütterung erwarten wir hervorragendes Fleisch. Die Produkte aus der Schweinehaltung könnt Ihr ab Herbst 2023 in unserem Hofladen und in Gasthaus und Hotel in Blumenthal genießen – Guten Appetit!

Interview mit Marko Bengtson – einer unserer Biohof-Mitarbeiter



Lieber Marko, Du bist schon lange bei uns in Blumenthal – bist ein ganzes Jahr länger geblieben, als du vor hattest! Wie kam's?

Ja, nach 5 Monaten stellte sich mir die Frage, was ich weiter machen will – ich hatte total Lust auf das Blumenthal Projekt mit seinen vielen Möglichkeiten, die Zusammenarbeit mit Lorenz – so habe ich dann mehrmals verlängert. Ich konnte in

meiner Jugend in den verschiedenen Bereichen lernen und 16 Praktika machen, z.B. habe ich schon als Zehnjähriger bei den Nachbarn auf dem Gnadenhof geholfen bei allem, was mit Tierhaltung und Zäunen zu tun hatte. Nach der Schule lernte ich bei einem Fensterbauer und das Arbeiten mit Holz vom Zimmermann, der bei uns zuhause eine Kernsanierung durchführte, – und auch Mauern und Verputzen. Zum Glück lerne ich leicht, Vieles einfach durch Zuschauen – so hat sich viel Können angesammelt. Aber ich habe selbst auch jede Menge dazu gelernt, z.B. das Schweißen und das Reparieren

von großen Maschinen.

Was hast du für dich hier gefunden?

Der Beginn war für mich ein riesiges Experimentierfeld! Wenn ich hier einen Arbeitsauftrag bekam, lag es an mir selbst, wie und in welcher Geschwindigkeit ich ihn durchführte – das hat für mich richtig gepasst und mir Freude bereitet! Wo kriegt man schon die Möglichkeit mitzuwirken, wenn eine Käseerei und eine Ziegerei neu aufgebaut werden! Manchmal war ich bei Lorenz und Maria zum Abendessen, und dabei haben wir unsere Ideen ausgetauscht, die sich super gegenseitig befruchtet haben.

Der Platz hat mich auch weiter gebracht im Umgang mit mir selbst und mit den vielen Menschen hier, z.B. habe ich gelernt, ‚Nein‘ zu sagen, wenn es mir zu viel wurde. Hier bekommt man ein Komplettpaket von allem – so viele Menschen, unterschiedliche Charaktere ...! Und z.B. beim Hexenschuss hab ich Akupunktur bekommen ... alles, was man braucht, findet man hier am Platz!

Wo hast du dich besonders gern eingebracht und Freude gehabt?

Als die Kitz kamen, die erste Milch gemolken wurde und Maria die ersten Käseversuche startete und den Aufbau der Käseerei – da wurde es richtig spannend für mich – denn

ich bin gelernter Milchtechnologe. Ich habe die Melkanlage gebaut mit einer Vakuumpumpe – bis zu 5 Ziegen können auf einmal gemolken werden. Wenn ich die geplanten Ideen höre und selbst aus meiner Erfahrung Anstöße geben kann, damit es besser funktioniert, ist das mega cool! Und die Heuernte im Sommer hat richtig Spaß gemacht – wie früher auf dem Hof meiner Eltern!

Was hat dir nicht so gefallen?

Der Lärm bei Hochzeiten, da mein Zimmer ja direkt daneben ist – hab mich aber dran gewöhnt.

Und wie geht es jetzt weiter?

Ich werde wieder kommen nach meinem Sommer auf der Alb!



LANDWIRTSCHAFT



Aus den gläsernen Spendern wird direkt in den eigenen Behälter abgefüllt: Nudeln, Linsen, Hasel- und Walnüsse, Müsli, Kaffee, Dinkelreis, Cornflakes, Kürbiskerne, uvm.

UNSER HOFLADEN – HEREINSPAZIERT!

Neben den eigenen Ziegenkäseprodukten hält der Hofladen ein ausgewähltes Vollsortiment mit zahlreichen Erzeugnissen aus der Region, viele Unverpackt-Produkte zum selber Abfüllen und Ideen für ein plastikfreies Leben bereit. Unverpackt einkaufen ist ganz einfach: Eigenes Gefäß mitbringen, wiegen, Leergewicht notieren, Wunschprodukte abfüllen und an der Kasse bezahlen. Also – schnappt Euch Behälter und Beutel und kommt vorbei!

Die Vorteile des Unverpackt-Einkaufens liegen auf der Hand:

- **Es gibt weniger Verpackungsmüll – Ressourcen werden eingespart.**
- **Der Körper kommt mit weniger Schadstoffen (Mikroplastik) in Berührung.**
- **Durch einen bedarfsgerechten Einkauf werden weniger Lebensmittel verschwendet.**
- **Menschen mit einer ähnlichen Einstellung werden miteinander vernetzt.**

Unsere Öffnungszeiten

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

Ziegenfleisch

Unser Bio-Ziegenfleisch ist eine zarte, schmackhafte Delikatesse – sichert Euch Euer Fleischpaket bei einem der wenigen Schlachtttermine. Vorbestellungen nehmen wir im Laden oder per Mail jederzeit entgegen unter biohof@schloss-blumenthal.de



SOLAWI TAG – gemeinsam schaffen, austauschen, Gemeinschaft spüren

Die Solidarische Landwirtschaft Blumenthal trifft sich mindestens zweimal im Jahr in großer Runde, um gemeinsam zu arbeiten und wichtige Themen wie Anbaupläne, Mitgliederbeiträge, Zusammenarbeit und Produkte zu besprechen. Am 11. Februar war wieder ein großes Treffen, um gemeinsam das neue Landwirtschaftsjahr 2023 zu beginnen. Am Samstag Vormittag trafen wir uns gegen 9:30 Uhr an unserem Depot. Zur Überraschung unseres SoLAWI Orga-Teams kamen ca. 30 Helfer, so dass wir uns in 2 Gruppen aufteilten. Eine Gruppe mischte im Blumenthaler Gemeinschaftsraum leckere Tees aus eigenen Kräutern, die Anderen halfen Lorenz, den Zaun für die Ziegen zu erweitern. Es waren ein paar sehr schöne, intensive Stunden, in denen in gemütlicher Runde gewer-



kelt wurde und eine der trächtigen Ziegen zwei süße kleine Zicklein auf die Welt brachte. Nach dem gemeinsamen Mittagessen zeigte uns Biggi das Gemüse-Depot, Felder, Gewächshäuser sowie die Maschinen. Wir besprachen aktuelle Herausforderungen z.B. die Lagerung von Kürbissen, die Bewässerung und die Vermeidung von hybriden Samen. Am Nachmittag gaben wir bei Kaffee und Kuchen der Käserin Maria Feedback zur Käseoption und überlegten gemeinsam mögliche Weiterentwicklungen. – Es war ein sehr gelungener SoLAWI Tag, an dem jedem von uns wieder klar wurde, warum wir Teil der SoLAWI-Gemeinschaft sind, in der wir persönliche Beziehungen zu den Menschen pflegen, die unsere Nahrung erzeugen. (Julia Sundermann, Blumenthaler SoLAWI Mitglied aus Augsburg)

Biohof-Führung mit Ziegenkäseverkostung

Habt Ihr Interesse, mehr über Ziegenkäse, dessen Herstellung und über die Haltungsbedingungen unserer Milchziegen zu erfahren? Jeden zweiten Samstag im Monat habt Ihr die Möglichkeit dazu: Schaut dem Käseerteam beim Käsen zu und besucht die Ziegen im Stall oder auf der Weide. Unser Biohof-Team berichtet von der täglichen Arbeit und beantwortet Eure Fragen. Im Anschluss erwartet Euch im Hofladen eine kleine Käseverkostung. Parallel dazu erwarten Euch noch weitere Gau-

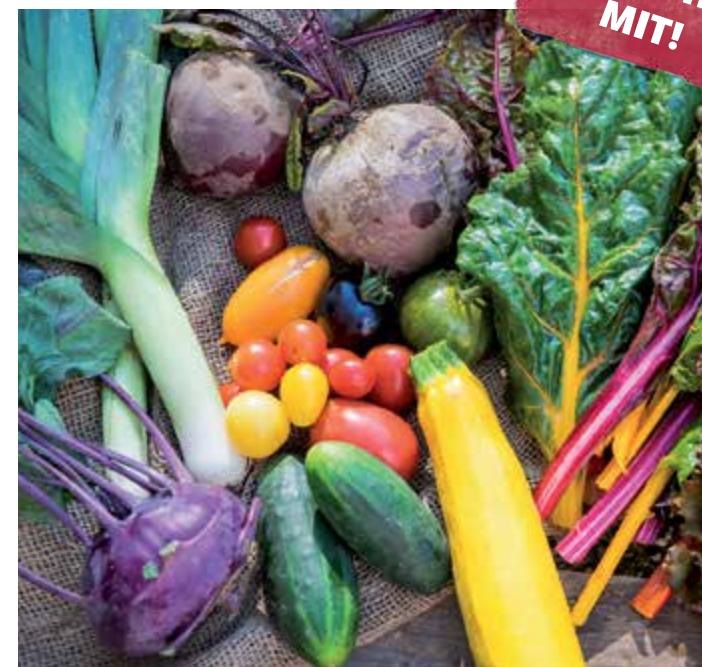
menfreuden: Wir vom Blumenthaler Hofladen möchten Bioprodukten aus der Region, von denen wir überzeugt sind, eine Heimat geben. Deshalb stellen wir Euch von 11 bis 14 Uhr interessante Produkte sowie die Menschen und Geschichten dahinter vor. Und natürlich darf auch probiert werden.

Wann: jeden 2. Samstag im Monat
Start Führung: 11:30 Uhr vor dem Blumenthaler Hofladen
Dauer: ca. 1 Stunde

Wir erbitten einen Unkostenbeitrag von 10 €.

Jede Woche frisches Gemüse – Steig ein zum neuen SoLAWI-Jahr

Am 1. Juli startet unser neues SoLAWI-Jahr, und wir können wieder Gemüseanteile vergeben! Seit letztem Jahr organisieren wir hierfür ein gemeinsames Treffen mit Führung, Käseverkostung und gemeinsamer Feldarbeit. Mittags besprechen wir die Kosten für das kommende SoLAWI-Jahr und setzen in der ‚Bieterrunde‘ die monatlichen Beiträge für das Gemüse fest. Dabei zahlen nicht alle Mitglieder das Gleiche, sondern jede/r kann – je nach finanziellen Möglichkeiten – einen für sich passenden Betrag ‚bieten‘. Interesse geweckt? Dann komm zu unserem SoLAWI-Tag am 17. Juni ab 10 Uhr – Treffpunkt: vor der Rezeption



MACH MIT!

SoLAWI-DEPOT-PORTRAIT: FRIEDBERG



Im Friedberger Depot holen derzeit 17 Familien ihr Gemüse ab. Das Gemüse ist im Garten von Familie Ehlers zu finden. Gegen 17 Uhr kommt es dort an – seit neustem schon vorgepackt in persönlichen Kisten. Der Garten ist immer frei zugänglich. Für Regentage gibt es ein Dach oder den Schup-

pen. Im Sommer hält eine Magnolie das Gemüse schattig. Wer es nicht schafft, sein Gemüse am Dienstag abzuholen, der kann einfach Maikie Bescheid geben und dann am nächsten Tag kommen.



A B A C U S
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.

Wir brauen
BIO-zertifiziertes
Bier mit
Braugerste
aus der
Region



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

TINO HORACK

Trainer, Berater, Coach

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

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

GEMEINSCHAFT UND REGION

ISS, WAS UM DIE ECKE WÄCHST – die RegioPlus Challenge



Die Öko-Modellregion Paartal fordert ihre Bürger:innen heraus zu einer Challenge mit sich selbst: 7 Tage nur Lebensmittel konsumieren, die maximal 50 Kilometer um den eigenen Wohnort herum angebaut wurden und dabei auf bio, fair und saisonal achten. Es klingt so einfach,

doch ein Blick in den Kühl- und Vorratsschrank verrät: Ist es gar nicht! Der Kaffee kommt aus Peru, der Käse aus einem anderen Bundesland und selbst die Äpfel sind vom Bodensee. Mit der RegioPlus Challenge möchten bayerische Öko-Modellregionen dazu anregen, sich darüber Gedanken zu machen, woher kommen eigentlich meine Lebensmittel? Bürger:innen sind eingeladen, Bio-Produkte aus der Region zu ent-

decken. Die Challenge findet vom 25. September bis 1. Oktober 2023 statt. Jetzt anmelden: Alle Interessierten, ob Einzelperson, Bürgergemeinschaft, Familien, sind eingeladen, sich über die Homepage regiopluschallenge.com oder über den QR-Code für den Newsletter einzutragen und mitzumachen. Hier gibt es ab Ende August Informationen über die Regeln und Aufgaben, aber auch Einkaufsmöglichkeiten und Inspirationen.

NEUE FLEDERMAUS-WOHNUNGEN

Beim Dämmen der Fassade unseres Verwalterhauses im Herbst '22 haben wir Fledermauskästen in die Fassade mit eingebaut. Sehr erfreulich: kaum waren die Kästen eingebaut und gestrichen, sind sofort Fledermäuse eingezogen (erkennbar an den Kot Knöllchen im Eingangsbereich) und haben ihren Winter dort schlafend verbracht. Dass die neue Wohnung so schnell angenommen wurde, liegt sicherlich daran, dass die Tierchen schon all die Jahre zuvor im Speicher des Verwalterhauses gelebt hatten. Die Fledermausbeauftragte des Kandkreises Annika Lustig gab uns noch viele weitere Anregungen, wie wir den Fledermäusen gute Lebensbedingungen schaffen können – wie z.B. ein Einlassloch zum Speicher und Dachziegel mit Einlasslöchern. Die abwechslungsreiche Blumenthaler Parklandschaft bietet den Insektenjägern gute Möglichkeit zur Futtersuche.



FREI WÄHLBARER EINTRITT BEI HOCHKARÄTIGEN KONZERTEN



Klarinettenist & Initiator Georg Arzberger
C Claudia Reiter

unten:
Ingrid Hausl
C Veitograf-family.de



Das schon 2021 und 2022 erfolgreiche Musikfest Blumenthal geht vom 27.–30. Juli 2023 in die dritte Runde. Unter dem Motto ‚Fürs Herz, fürs Klima, für Alle!‘, bietet das Festival einmalige, klimafreundliche Konzerterlebnisse mit erstklassiger Musik, die ins Herz geht. Ohne Schickimicki und dafür ganz persönlich, gesellig und im rustikalen Ambiente auf dem Dachboden des Ökonomiegebäudes gibt es Musik auf Spitzenniveau zu hören, gemacht von Musikern, die sonst auf den großen Bühnen der Metropolen zuhause sind. Auf den dritten Teil des Mottos, nämlich auf das ‚für Alle‘ wird ab sofort noch einmal besonders geachtet. Die Konzerte sollen durch ein innovatives Bezahlmodell im Sinne der sozialen Barrierefreiheit wirklich für alle Neugierigen und Interessierten geöffnet werden. Wie das funktionieren soll? Der Eintritt zu den Konzerten ist frei wählbar, d.h. das Ticket zum Konzert wird erst nach der Veranstaltung



Festspielorchester, Camerata Vitilio, Leitung Antonello Manacorda

in Form einer ‚Austrittskarte‘ erworben und bezahlt. Die Besucher*innen geben ganz nach ihrem eigenen Ermessen und ihren Möglichkeiten, was sie im jeweiligen Moment geben können und möchten. Wer das Musikfest Blumenthal und dieses solidarische Prinzip aktiv unterstützen möchte, kann natürlich gerne auch mehr geben! Über die Seite von MünchenTicket besteht zunächst die Möglichkeit, sich zum jeweiligen Konzert kostenlos anzumelden. Alle Veranstaltungen haben freie Platzwahl, die Anzahl der Plätze ist jedoch begrenzt. Unter anderem gibt's 2023 zu hören: Das Arcis Saxophon Quartett, The sensational skydrunk heartbeat orchestra, ein Kinderkonzert mit Clownerie, das Festspielorchester ‚Camerata Vitilio‘ unter Leitung des internationalen Stardirigenten Antonello Manacorda, ein Wanderkonzert mit Poetryslam-Elementen, uvm. Infos zu Programm & Tickets: www.musikfest-blumenthal.de

rechts oben: Skydrunk C Sophie Schmid
Mitte: Wanderkonzert C Gérard Essaka
unten: Arcis Saxophon Quartett C Harald Hoffmann



NATURERLEBNIS SOMMER-CAMP FÜR KINDER 31.7. bis 5.8.23

Dies ist ein einwöchiges Camp für Kinder, das von der Montessori- und Permakultur-Pädagogin Ange Chakana und 3 Camp-Betreuer:innen geleitet wird. Ange hat die ‚Earthkeepers‘ ins Leben gerufen, deren Anliegen es ist, Kindern die Beziehung zur Natur in einer Weise nahe zu bringen, die sie begeistert – auf verschiedenen Ebenen. Wenn junge Menschen die Natur, die alles Leben hervorbringt und erhält, verstehen und schützen, kann es eine Perspektive für eine lebenswerte Zukunft geben.

Die Kinder machen praktische Erfahrungen auf dem Gelände von Schloss Blumenthal, legen gemeinsam einen kleinen Gemüse- und Waldgarten an und erlernen spielerisch die Prinzipien der Natur im Wald. So machen sie Erfahrungen mit sich selber, lernen Rücksicht zu nehmen und Achtsamkeit im Umgang mit der Umgebung, mit Pflanzen, Tieren und im Miteinander – ein großes Abenteuer!

Das Camp findet im ‚Paradies‘ statt, einem landwirtschaftlichen Gelände neben dem Gemüse-Gewächshaus und dem Lama- und Eselstall. Jeden Tag gibt es gemeinsame Mahlzeiten im Freien, 2 Lehrheiten, Spiele, Naturgeschichten, Freizeit und Campfeuer.

Da Anges Muttersprache Englisch ist, wollen wir dieses Jahr die englische Sprache spielerisch mit einweben.

Kosten: Zelten und biologisches Essen inklusive: 375,- € pro Kind

Infos & Anmeldung bei Julia Baus: info@1st-element.com



PERMAKULTUR EINFÜHRUNG 22.–28. JULI

– u.a. auch per Zoom mit Warren Brush

7 Tage Permakultur Praxis:

- Naturwahrnehmung
- Grau- und Abwassersysteme
- Heißkomposte aufbauen
- Biologische Dünger und Pflanzenschutzmittel
- Erdarbeiten
- Jurtenbau und biologisches Bauen uvm.

Zusammenhänge der Permakultur verstehen, Leben gebend, nicht Leben nehmend, sich in den natürlichen Zyklus des Planeten einbinden.

Entweder: Übernachtung in Camper, Zelt oder Matratzenlager = 12,- € pro Nacht.

oder: Übernachtung in unserem Hotel (08251-8904 300)

Verpflegung im Gasthaus möglich oder Selbstversorgung in unserer Außenküche

Kursgebühr 380€

Veranstalter: Kunst & Kulturverein e.V. Schloss Blumenthal

Kursort: Schloss Blumenthal, Blumenthal 1, 86551 Aichach

www.schloss-blumenthal.de

Infos & Anmeldung bei Julia Baus: info@1st-element.com

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!

Schwach- und Starkstromanlagen
Gebäudeleittechnik
Datennetzwerktechnik
Satellitenanlagen

Elektro
GmbH

SCHNEPP

Kühbergweg 6
86441 Streitheim
Fax 0 82 94 / 80 25 88

Tel. 0 82 94 / 21 39
Tel. 01 76 / 66 68 06 36
Tel. 01 72 / 8 27 69 66

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

LANDWIRTSCHAFT MIT ZUKUNFT Die erste Wandelpfad Station wird eröffnet



Und was ist eigentlich eine Saatgut-Bibliothek? Mitnehmen, Anbauen & Zurückgeben!

Wie entsteht Kompost? Wie schmeckt Knoblauchrauke? Und wie fühlt es sich an, eine Ziege zu melken?

Bei der ersten Station des Blumenthaler Wandelpfades dreht sich alles um das Thema Landwirtschaft mit Zukunft. Besucher:innen können an unterschiedlichen Stationen auf den Blumenthaler Äckern und im Innenhof Fragen rund um eine ökologische und regionale Landwirtschaft nachgehen.

Manche Stationen, z.B. das ‚ForscherEck‘ am Kompost und das ‚Melkmodell‘, sind vor allem für Kinder konzipiert, die Saatgutbibliothek fordert jedoch alle zum Mitmachen auf. Auch die Sinne kommen nicht zu kurz – das ‚Snäck-Eck‘ lädt zum Probieren ein, und vom ‚Ackerkinö‘ aus kann man das Treiben der Tiere beobachten. Natürlich gibt es auch viele Infos, z.B. beim ‚Flächenbuffet‘: hier wird gezeigt, wie viel Ackerfläche ein Krustenbraten mit Kartoffelnödeln braucht. Eröffnet wird die Station im Rahmen des ‚Forum Zukunft‘ am 20.05.2023

Die Saatgut-Bibliothek ist eine Sammlung samenfester Sorten, die als Samen ausgeliehen werden können. Diese Samen vermehren sich im Gegensatz zu vielen modernen Züchtungen selbständig.



Nach dem Anbau zuhause werden die neu gewonnenen Samen zurückgebracht. So verjüngt sich der Bestand an Samen automatisch, und wir können gemeinsam alte und seltene Sorten erhalten. Lust zumachen? Ab dem 20.5.23 ist die Saatgut-Bibliothek (beim Ziegenstall) für alle geöffnet!

ENTSCHEIDUNGSFINDUNG MIT SYSTEMISCHEM KONSENSIEREN (SK)

In unserer Gemeinschaft haben wir an einem Wochenende für den Aus- und Neubau von weiterem Wohn- und Arbeitsraum nach einer Entscheidung gesucht. Und zwar auf einem neuen Weg, mittels SK – nicht mehr gegeneinander im Kampf um eine Mehrheit, sondern kreativ miteinander und füreinander. Zunächst erforderte dies gute Vorbereitung und viel Geduld. Jedes Mitglied musste z.B. gut verstanden haben, um was es konkret geht, wie das oder jenes gemeint war. Nachdem alle Verständnisfragen beantwortet waren, durften Bedenken und auch



Abfrage der Widerstände zu einem bestimmten Thema

zusätzliche Ideen geäußert werden. Die Anforderung war, alles auszusprechen und möglichst mit Wohlwollen aufzunehmen. So durfte alles offen gelegt und bewusst werden, die problematische, emotionale Energie verlieren und sich in kreative Energie

verwandeln. Kleine Arbeitsgruppen bereiteten Entscheidungsvorschläge vor, die anschließend mit einer Widerstandsabfrage bewertet wurden. Hierbei geht es darum, die individuellen Widerstände sichtbar zu machen und zu minimieren, indem

diese kreativ zur Verbesserung der Entscheidungsvorschläge genutzt werden. Am Ende wird der Vorschlag genommen, der insgesamt am wenigsten Widerstände produziert – also das breiteste gemeinsame Einverständnis erlangt.

In diesem Falle konnten wir uns schon im ersten Anlauf einstimmig auf einen Vorschlag einigen. Warum? – da wir die zuvor notwendigen Schritte dank bester Begleitung mit viel Geduld durchlaufen hatten. Der Vorteil ist dann, dass nicht nur alle mit dieser Entscheidung gut leben können sondern in der Umsetzung an einem Strang ziehen.

In der Entscheidung einer Finanzierung dieser Baumaßnahmen sind wir allerdings noch nicht so weit, sondern werden diesen Prozess ein weiteres Mal miteinander durchlaufen.

Begleitet wurden wir dabei nicht zum ersten Male von Volker Visotschnig und Dominik Berger. Diese sind Mitbegründer der SK-Methode (<https://sk-prinzip.eu/>) und werden vermutlich Ende des Jahres in Schloss Blumenthal einen 5-tägigen Kurs ‚Moderieren mit SK‘ anbieten, den wir nur empfehlen können – er ist offen für alle.

BLUMENTHALER KINDERPLENUM

Alle 2 Monate treffen wir uns mit Kathrin und machen unser ‚Kinderplenum‘. Genau wie bei den Meetings der Erwachsenen fangen wir immer mit einer Minute Stille an. Danach besprechen wir verschiedene Themen, z.B. Wie gehen wir mit Werkzeug um, wie viele Gemeinschaftsstunden wollen wir leisten oder wie können wir Konflikte untereinander gut klären. Außerdem überlegen wir uns, wohin wir mit der Gemeinschaft einen Ausflug machen könnten oder ob wir uns etwas Bestimmtes von den Erwachsenen wünschen. Das Kinderplenum ist eine tolle Möglichkeit, in der Gemeinschaft mit zu entscheiden, und wir können auch Rückmeldungen an die Erwachsenen geben. Das fühlt sich gut an, weil wir ja auch Teil der Gemeinschaft sind!



DIE ZEITUNG IN DER WAND

Schon seit mehreren Jahren nutzen wir in Blumenthal Zellulose zur Dämmung in Wänden – in Zwischenwänden innerhalb des Wohnbereiches oder in Deckengeschoßen zwischen einzelnen Stockwerken. Auch in unserem derzeitigen Bauprojekt im Verwalterhaus findet Zellulose eine neue Verwendung. Zellulose ist ein Produkt der Natur. Als Hauptbestandteil von Pflanzen und Bäumen dient sie der Stabilisierung von Zellwänden. Die Wärmedämmung entsteht dabei aus sauberem,

sortenreinem Tageszeitungspapier, welches grob aufgefaserst, mit mineralischen Salzen vermischt und in einer Mühle gemahlen wird. Dadurch entsteht ein verrottungssicherer und brandbeständiger Dämmstoff. Diese Zellulose Dämmung zeichnet sich durch eine besonders niedrige Wärmeleitfähigkeit aus und bietet optimalen



Schallschutz. Das Material wird durch ein Gebläse in die Hohlräume und zwischen die Mauern oder Decken eingeblasen, und dadurch füllt es auch die tiefste Spalte und die letzte Ritze. Das Ganze bildet eine fugenlose, wärmebrückenfreie Dämmmatte. Unsere Erfahrungen z.B. im Seminargebäude haben gezeigt, dass diese Dämmung außerordentlich effektiv und dazu noch einen weit aus geringeren Primärenergieeinsatz fordert als andere Dämmstoffe. www.Isocell.com

PLANZEN SIND LEBEWESSEN – WIE TIERE

Die Blumenthaler Gemeinschaft hatte einen langen Prozess hinter sich, bis sie entschied, eine Landwirtschaft mit Tieren zu beginnen. Ein Hauptaspekt in der Diskussion war, ob wir ‚Nutztiere‘ halten wollten, also z.B. Käse aus Ziegenmilch gewinnen oder auch Tiere töten wollten, um sie zu essen. Diese Lebensfragen wurden für die Tierhaltung gestellt, da Tiere wohl für uns ‚quicklebendige‘ Wesen sind. Bei Pflanzen, beim Gemüse, hatten wir diese Diskussionen nie: die meisten von uns sehen in Pflanzen wohl doch eher nur ‚lebende Bioboter‘, die vor sich hinwachsen. Aber Pflanzen sind nicht so passiv, wie es scheint, sondern auch ganz schön lebendig! Hier ein paar Beispiele, die von der Autorin Floriane Koechlin recherchiert wurden: Mais reagiert auf einen Angriff des Maiszünslers, indem er ein Duftstoffgemisch aus den Blättern ausgast, das Schlupfwespen anlockt, die wiederum den Maiszünslern parasitieren. Wird der Mais hingegen von Spinnmilben angegriffen, produziert er ein anderes

Duftstoffgemisch, das Raubmilben anzieht. Nebenbei warnt der Mais mit Botenstoffen seine restlichen Blätter und die Nachbarpflanzen, damit diese ebenfalls Duftstoffe ausstoßen. Ein weiteres Beispiel: gegen den Maiswurzelbohrer produziert die Maiswurzel einen Duftstoff, der Nematoden anzieht, die die Maiswurzelbohrer fressen. Spannend ist: hochgezüchtete Maissorten können das alles nicht mehr – sie haben es verlernt! Wenn solche Beispiele bekannter werden, wandelt sich vielleicht unser Bild über Pflanzen, und wir akzeptieren, dass Pflanzen ihre Umgebung aktiv gestalten, miteinander kommunizieren und sich vernetzen. Pflanzen sind deutlich mehr auf Kommunikation angewiesen als Tiere, da sie nicht wegrennen können. Die Saatgut-Züchtung hat Einfluss auf diese Fähigkeiten – ein Grund mehr, samenfeste Saatgut zu unterstützen. Quelle: IG Saatgut

SONBERG
100% BIO IT SONBERG

Ganz natürlich 100% Bio

Sonberg Biofleisch GmbH - A-4273 Unterweilßenbach - sonberg@biofleisch.biz
www.facebook.com/sonbergbiofleisch - www.instagram.com/sonbergbiofleisch

J.J. DARBOVEN
EST. 1848

CAFÉ VERDE

www.darboven.com

Regionale Produkte im Wittelsbacher Land fühlen.

Unsere Mitglieder stehen für hochwertige Produkte.

Entdecken Sie die Vielfalt und Frische!

www.wittelsbacherland-verein.de

Wittelsbacher Land
So ist Bayern.

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER)

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

STIMME DER LIEFERANT:INNEN

Gleich im Nachbarort Sielenbach wohnt **Familie Arzberger**. Vater Josef hat als Landschaftsgärtner über mehrere Jahre hinweg viele Pflasterarbeiten und Wege im Innenhof von Blumenthal angelegt. Mit seiner **Tochter Maria** betreibt er einen kleinen Bauernhof mit sechs Mutterkühen, einem Bullen und circa 15 Rindern. Einen Teil des Fleisches liefern sie an das Blumenthaler Gasthaus, und so landet



qualitativ hochwertiges Rindfleisch auf unserer Tageskarte oder in den Hochzeits-Menüs. Hier ein kleiner Einblick in den Hof der Arzbergers: Die jungen Kälber bleiben ungefähr ein dreiviertel Jahr bei den Muttertieren, und die ganze Herde wird auf den circa 10 ha Weidefläche einen großen Teil des Jahres über draußen gehalten. Jede Kuh hat einen Namen: Sophie, Zilly oder auch Nilla. Die Tiere hören auch auf ihren individuellen Namen und spitzen die Ohren, wenn er fällt. Zwischen Sepp und Maria und den Tieren besteht ein enges, vertrauensvolles Verhältnis. Vor einiger Zeit waren die Tiere aus der Weide ausgebrochen, und ein Nachbar hatte Maria in der Nacht verständigt. Es war stockdunkel, aber die Stimme von Maria reichte aus, um die Herde zurück auf die Weide zu bringen – vertrauensvoll folgen die Tiere ihrem Klang.

Der Dung, der im Stall entsteht, kommt über den Miststreuer wieder auf die Wiese, nachdem er ungefähr ein Jahr lang gereift ist. Die Tiere erhalten im Winter nur Heu und Silage und wenige Mineralstoffe. Maria meint, dass die Böden mittlerweile zu sehr ausgelaugt sind und zu wenig Selen enthalten. Mit einem Selenmangel wären die neugeborenen Kälber träge und hätten nur schwache Impulse, bei der Mutter zu trinken. Um Stroh zu gewinnen, wird auf einem Teil der insgesamt 20 ha Getreide angebaut, welches über eine Vermarktungsgesellschaft vertrieben wird. Wenn es nach drei Jahren für die Tiere zum Metzger geht, lassen es sich Sepp und Maria nicht nehmen, die Tiere persönlich dorthin zu begleiten und bis zum Schluss bei ihnen zu bleiben. Maria möchte, dass auch ihre Kunden wissen, von wem das Fleisch stammt, und deswegen werden auf allen Packungen auch die Namen der Tiere angegeben. Damit möchte sie erreichen, dass wir in Dankbarkeit und Demut dieses ‚Geschenk der Tiere‘ annehmen. Es gibt nur zwei Schlachthöfe in der Nähe, die Bio zertifiziert sind. Dort werden die Tiere in vier Teile zerlegt, die dann der Metzger in Sielenbach zerkleinert und in einzelne Pakete abpackt. Das gesamte Fleisch wird direkt vermarktet – an Stammkunden, Bekannte, Freunde und Menschen, die teilweise aus München anreisen, um hochwertiges Bio Fleisch direkt vom Erzeuger zu bekommen. – Wir Blumenthaler sind froh, solche regionalen Bio Lieferanten in der Nachbarschaft zu haben. Wir wissen, dass die Tiere gut gehalten werden und ganz natürlich ohne Stress in einer Herde aufwachsen und entspannt auf den Weiden leben können. Wenn man sieht, mit welcher Freude, Hochachtung und auch Liebe zur Natur die Arzbergers ihre Kühe halten, dann glauben wir, dass man dies auch am Geschmack des vorzüglichen Fleisches erkennt. Maria meint, dass der Stall sie selbst auch immer wieder zur Ruhe bringt, denn die Tiere strahlen tiefe Gelassenheit, natürlichen Frieden und Entspannung aus, was sich auf uns Menschen überträgt.



Ein Blick in den Hof der Arzbergers: Die jungen Kälber bleiben ungefähr ein dreiviertel Jahr bei den Muttertieren, und die ganze Herde wird auf den circa 10 ha Weidefläche einen großen Teil des Jahres über draußen gehalten. Jede Kuh hat einen Namen: Sophie, Zilly oder auch Nilla. Die Tiere hören auch auf ihren individuellen Namen und spitzen die Ohren, wenn er fällt. Zwischen Sepp und Maria und den Tieren besteht ein enges, vertrauensvolles Verhältnis. Vor einiger Zeit waren die Tiere aus der Weide ausgebrochen, und ein Nachbar hatte Maria in der Nacht verständigt. Es war stockdunkel, aber die Stimme von Maria reichte aus, um die Herde zurück auf die Weide zu bringen – vertrauensvoll folgen die Tiere ihrem Klang.

STIMME DER MITARBEITENDEN

In Blumenthal wohnt eine Gemeinschaft, aber manche Menschen finden hier auch eine Heimat über die Arbeit. So erging es **Franzi**, wie sie von allen liebevoll genannt wird, die mittlerweile seit zehn Jahren als **Franziska Gerger** an der Rezeption den Bereich ‚Seminare‘ mit Herz und Verstand führt. Als sie 2013 anfang, war alles noch aufregend: „Wir hatten noch nie zuvor ein Hotel geführt, und der erste Manager verließ uns schon nach wenigen Wochen. Dann kam Katja, eine neue Führungskraft, die mehrere Jahre blieb und uns beim Aufbau tatkräftig unterstützte.“ Franzi war damals zuständig für die Hotelsoftware und hat alle Reservierungstexte erstellt, die Buchungsmaske eingerichtet oder auch die Buchungsplattformen erstellt und sich, zusammen mit dem Team, um die ersten Seminarkunden gekümmert. „Am Anfang rannte ich mit einer Kiste voller Kaffeetassen kreuz und quer über den Innenhof, weil die Abläufe noch zu unklar waren.



Aber nach und nach haben wir die Segel richtig gesetzt und Fahrt aufgenommen.“ Zehn Jahre später hat Franziska zwei Kinder und freut sich, dass der Betrieb familienfreundlich aufgestellt ist. Wann immer es machbar ist, kann sie von zu Hause arbeiten, oder die Zeiten werden so gelegt, dass es mit dem Ablauf in der Familie kombinierbar ist. „Bereits im ersten Betriebsjahr erwirtschaftete das Hotel zusammen mit dem Seminarbetrieb einen kleinen Gewinn, und in den folgenden Jahren kamen viele Kunden, die uns seitdem die Treue halten. Einer der ersten war das Coaching Institut Hephaistos.“ Franziska erzählt, dass manche Seminarteilnehmer:innen über Jahre regelmäßig kommen und einen wichtigen Teil ihrer persönlichen oder beruflichen Entwicklung hier erleben. Sie berichtet, dass ihr Job wirklich spannend und abwechslungsreich ist: „Alles ist ständig in Bewegung, und ich brauche viel Weitsicht, um alles gut miteinander zu kombinieren – manchmal ist es wie ein Puzzlespiel. Wir haben hier z.B. Ausbildungen für traditionelle chinesische Medizin, demnächst auch eine zur Traumatherapie, viele Kunstkurse und jede Menge Firmenseminare. An vielen Wochenenden bieten verschiedene Yoga Lehrer:innen Retreats an, und in der Saison sind viele Zimmer am Wochenende für Hochzeitsgäste reserviert. Die Bedürfnisse der unterschiedlichen Gruppen abzuwägen und die Veranstaltungen so zu buchen, dass alles klappt, ist eine Herausforderung. Heute suchen Kunden einen Ort, mit dem sie in Resonanz gehen können, ein Ambiente, das sich direkt mit auf ihre Inhalte auswirkt. Oft sagen sie, dass sie hier eintauchen können, dass sie Sinnhaftigkeit erleben und einen Raum, um kreativ zu denken – denn das Ganze ist ja in ein ungewöhnliches Gemeinschaftsprojekt eingebettet. Auch die Natur, von der wir umgeben sind, spielt dabei eine Rolle, da die Teilnehmer:innen im Wald Spaziergänge zum Auftanken machen können. Das Schöne an meinem Beruf ist, dass ich sehr viel Wertschätzung von den Kunden bekomme, dass es Spaß macht, eine optimale Auslastung herzustellen und dass die mir wichtigen Werte hier voll gelebt werden. Wenn sich dann Kunden vom Seminarplatz Blumenthal angezogen fühlen, die diese Werte erkennen und uns bewusst für ihre Veranstaltung ausgewählt haben, bin ich rundum glücklich.“ Seminare@schloss-blumenthal.de

**Führungen
in Schloss Blumenthal**
Jeden Sonntag um 14 Uhr, 8 €
Treffpunkt: in der Rezeption

UNSER BETRIEB ALS GEMEINWOHL ORGANISMUS

In der lokalen Entwicklungsstrategie vom Wittelsbacher Land Verein wurden folgende Ziele definiert: „Wir möchten eine starke Wirtschafts-, Arbeits- und Bildungsregion mit attraktiven Standortvorteilen für alle sein und orientieren uns dabei an den Werten und Leitlinien der Gemeinwohl Ökonomie.“ Das ist für uns Ansporn und Inspiration, daran mitzuwirken. Gerne sind wir ein Akteur in dieser regionalen Entwicklung.

Seit 2017 ist Blumenthal Mitglied beim Gemeinwohl Ökonomie (GWÖ) Verein Bayern. Die GWÖ ist eine Graswurzel Bewegung, die dem Gedanken des ethischen Wirtschaftens eine Stimme geben will. Das Konzept hat uns von Anfang an überzeugt, denn: „Alles Wirtschaft-



ten sollte dem Gemeinwohl dienen!“ So steht es unter Art. 151 der Bayerischen Verfassung. Der Betrieb ist dabei einem Organismus in der Natur ähnlich, der mit verschiedenen anderen Organismen verbunden ist. Diese werden in der Gemeinwohl Ökonomie Berührungsgruppen genannt und sind Mitarbeitende, Kund:innen, Investor:innen, Lieferant:innen sowie das gesellschaftliche Umfeld. Jede dieser Gruppen wird durch den Betrieb beeinflusst und beeinflusst diesen ebenfalls. Deshalb müssen alle mit bedacht und berücksichtigt werden nach dem Motto:

Ein gutes Leben für alle sollte möglich sein!
Für jede dieser Berührungsgruppen haben wir auf dieser Seite stellvertretend eine Stimme zu Wort kommen lassen.
<https://bayern.ecogood.org/>

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

TAC
 www.spieltac.de
 TAC - ein Brettspiel für vier Spieler in zwei Teams, das Teampplay, Strategie, Taktik und Zufall brillant verknüpft.
 TAC Verlag GmbH - Blumenthal 1 - 86551 Aichach - info@spieltac.de

starker Partner rund um den Durst
 • Getränkeplätze in München, Berlin
 • Auslieferungsservice für Heimland
 • Personalisierung, ohne
 Gebühren und Fixkosten
 • Automatenanfrage
 • Verkaufungsstelle
 • Onlinebestellung
 www.getraenke-kraemer.de
KRAMER
 LEISTUNGSVERBUND
 getraenke-kraemer.com | 089 400 100 00 | 089 400 100 01
 Tel: 08143/296426 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

BIO. VON ANFANG AN.

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

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

STIMME DER KUND:INNEN



Einer unserer ersten Kunden war – und ist – das **Coaching-Zentrum München, Hephaistos**. „Hephaistos war der Sohn von Zeus und Hera. Er kam mit lahmem Bein auf die Welt, wurde ausgesetzt und vom Olymp ins Meer geworfen. Thetis rettete ihn. Schnell entwickelte Hephaistos ungeahnte Talente. Er wurde zum Gott der schöpferischen, phantasiereichen Möglichkeiten. Hephaistos steht für die Fähigkeit von Menschen, Neues zu denken, zu fühlen und zu tun.“ Diesen Text findet man auf der Website, so erklärt es der Gründer und Leiter des Instituts **Klaus Eidenschink**. Schon vor zehn Jahren kam Hephaistos über eine Blumenthalerin mit uns in Kontakt. Schnell wurde deutlich, dass hier gute Rahmenbedingungen herrschen für Lernprozesse mit persönlicher Entwicklung. Die lebendige, authentische und nicht perfekte Atmosphäre stimuliert die Wahrnehmungskanäle der Lernenden ebenso wie die Naturnähe, die großen Bäume im autofreien Innenhof und die ausgelassen spielenden Kinder. Klaus Eidenschink erinnert sich an die erste Begehung im Seminargebäude: „Damals wurde noch über die Qualität der Trennwände diskutiert. Ich empfahl die besten Schallschutztrennwände anzuschaffen, die auf dem Markt zu finden sind.“ Diese gemeinsame Entscheidung hat sich für alle Seiten ausgezahlt. Über die letzten 10 Jahre ist der Kunde Hephaistos immer größer geworden. Am Anfang gab es vier Kurse im Jahr, heute ist es die vierfache Anzahl an Ausbildungskursen, die parallel durchgeführt werden und schon Jahre im Voraus gebucht werden. Auch einige Mitglieder der Gemeinschaft haben schon teilgenommen. Die Zusammenarbeit klappt gut, und das Verständnis für die jeweiligen Bedürfnisse ist durch viele kommunikationsfreudige Menschen gegeben. „Die Bodenständigkeit der Menschen vor Ort, die Zugewandtheit und die lebendige Atmosphäre haben dazu beigetragen, dass wir Trainer:innen und auch die Teilnehmer:innen nach wie vor gerne nach Blumenthal kommen!“ hebt Klaus Eidenschink hervor. „Hier ist alles etwas persönlicher, man wird wiedererkannt und angesprochen und Feedback, zum Beispiel an das Gasthaus, findet ständig statt, wird dann auch aufgegriffen und umgesetzt.“ Blumenthal ist ein Platz der Gemeinschaft, und diese befindet sich ebenso in einem ständigen Veränderungsprozess – es ist ein lebendiges Lernfeld. „Teilnehmende aus den Coaching Lehrgängen können hier Menschen erleben, die ihre Träume verwirklichen. Zum Beispiel Mario und Anja im Hofladen, die mit leuchtenden Augen und Enthusiasmus dabei sind, ihr Herzensprojekt umzusetzen. Hephaistos und der Betrieb Hotel und Gasthaus, eingebettet in eine Gemeinschaft, passen wunderbar zusammen. Wir hoffen, dass dies auch die nächsten Jahrzehnte noch so weitergeht.“

STIMME DER INVESTOR:INNEN



Schloss Blumenthal wäre als sozial-ökologisches Experiment kaum möglich gewesen, wenn nicht neben der Bank eine große Zahl von Menschen (ca. 60), bereit gewesen wären, Geld hier zu investieren und so das Risiko mitzutragen. Exemplarisch für diese Berührungsgruppe unseres Unternehmens (die Geldgeber:innen) steht das **Ehepaar Heide und Michael Lüttschwager**. Schon 2007 wurde Heide Lüttschwager auf Blumenthal aufmerksam. Damals machte sie mit ihrer Freundin eine Wanderung durch die umliegenden Dörfer, vorbei am Gorgiturm, und kam das erste Mal nach Blumenthal. Schnurstracks landeten sie im Biergarten, der damals noch von einem externen Pächter betrieben wurde. Sie kann sich noch genau erinnern, wie der mürrische Kellner sie nicht in der Sonne bedienen wollte. Es war früh im Jahr, wahrscheinlich März, der Schnee lag noch im Innenhof, und aufgrund der Sonne rutschten immer wieder Dachlawinen herunter und klatschten schwer auf die Terrasse. Eine Menge zwitschern-der Vögel saß in den Bäumen, und Frau Lüttschwager war verzaubert von der Stille zwischen den Naturgeräuschen – und der Schönheit des Ensembles. Über die Schlosszeitung erfuhr sie vom geplanten Ausbau des ehemaligen Altenheims zum Hotel, was in 2013 dann tatsächlich umgesetzt wurde. Eine Führung mit Besichtigung des dritten Stockwerks, welches damals noch nicht ausgebaut war, hat sie schwer beeindruckt. Alles stand voller Gerümpel, alten Möbeln und mit Spinnweben überzogenen Holzbalken. Man konnte sich kaum vorstellen, wie hier Zimmer des neuen Hotels entstehen sollten. Von Anfang an hat das Ehepaar den Ausbau mit nachrangigen Darlehen unterstützt. Beide haben immer wieder im Hotel übernachtet, teilweise auch Familienfeiern in Blumenthal ausgerichtet und sich mit der Verwandtschaft, Freunden, dem eigenen Bruder und Schwager in Blumenthal getroffen. So entstand über die Jahre zwischen ihnen und einigen Blumenthalern eine freundschaftliche Verbindung. Was hat Menschen dazu bewogen, ihr Geld in Blumenthal anzulegen? Heide Lüttschwager antwortet auf diese Frage, dass ihr Interesse nicht darin bestehe, Luxus und Geld anzuhäufen. „Besitz belastet!“ meint sie. „Viel schöner ist es zu sehen, welche Ideen und Möglichkeiten mit Kreativität in Blumenthal realisiert werden. Hauptsache, mit dem Geld wird etwas Sinnvolles geschaffen, und es liegt nicht einfach nutzlos auf der Bank.“

STIMME DES GESELLSCHAFTLICHEN UMFELDS



Rudi Knopp ist heute 68 Jahre jung und im Ruhestand. Doch seitdem ist er ständig in Bewegung, organisiert das Bürgerhaus, hilft bei der Tafel in Aichach und arbeitet auf dem Friedhof mit. Er kennt Blumenthal schon sein Leben lang. Mutter und Onkel arbeiteten damals in der Brauerei in Blumenthal. Der Vater musste in Herrgottsfrühe mit dem Postbus nach München und war abends erst spät zurück von der Arbeit, auch samstags. Es blieb nur der Sonntag, da ging man spazieren nach Blumenthal, und es gab eine Limo oder auch ein Eis für die Kinder. Rudi hat den Aufbau vom ‚Lernort Blumenthal‘ von Beginn an mitverfolgt und zwar aus der Perspektive des Stammtisches. Dort treffen sich hauptsächlich Männer aus den umliegenden Dörfern zum gemeinsamen Bier unter den Kastanien. Der Biergarten ist einer der schönsten in der Region, findet Rudi. Er ist auch beeindruckt vom Engagement und der Liebe für die Arbeit, welche sowohl bei Küchenchefin Marie als auch beim ganzen Gasthaussteam spürbar ist. Rudi möchte auch hervorheben, wie positiv er die Entwicklung in Blumenthal von außen wahrnimmt. Zum einen die Bauaktivitäten, Renovierungen, Neubauten oder auch das Photovoltaik-Dach auf dem Carport, die Hochzeiten in der Kirche, die Festivals. All diese Dinge haben aus seiner Sicht den Platz bereichert. In den letzten Jahren gibt es auch mehr Verbindung zwischen dem Ort Klingen und Blumenthal, speziell durch den Fußballverein – dort spielt die Blumenthaler Jugend. Rudi mäht den Rasen auf dem Fußballplatz und kriegt das mit. Er erinnert sich an früher: „Dort wo heute der Hofladen in Blumenthal ist, waren früher die Kühe im Stall. Ich fände es toll, wenn es dort ein kleines Bistro gäbe, wo man unter der Woche vielleicht einen Kaffee und ein Stück Kuchen bekommt. Das Schöne an Blumenthal ist doch, dass ständig Bewegung spürbar ist.“ Wie sagte neulich seine Enkeltochter Elina zu ihm, nachdem er Zeitung lesen und nicht verstecken spielen wollte? „Du Opa, wer sich nicht bewegt, der stirbt!“ In dem Sinne ist Blumenthal sehr lebendig!

Sommer-Öffnungszeiten in Blumenthaler Gasthaus und Biergarten			
Bedienung auf der Terrasse. Warme Küche täglich bis 21 Uhr!			
	bei schönem Wetter	bei schlechtem Wetter	Reservierungen/ Infos unter: 08251 – 8904 140 gasthaus@ schloss-blumenthal.de
Biergarten	Mo – Fr 17 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	geschlossen	
Gasthaus	Mo – Fr innen geschlossen Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	Mo – Fr 17 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	



Bilder vom Mitarbeiterfest, die wir für unsere Anpacker-Campagne zur Mitarbeitergewinnung eingesetzt haben



Schloss Blumenthal sucht keine Prinzessinnen und Prinzen – sondern Anpacker:innen!

Alle, die bei uns mit anpacken und uns in der Saison 2023 unterstützen wollen, bspw. mit einem Aushilfs-, Ferien- oder Nebenjob, können sich direkt bei Marie Hoffmann melden oder unter personal@schloss-blumenthal.de anfragen – oder klingelt einfach durch unter 0151 / 72 116 517. Ihr könnt auch gerne spontan vorbeikommen! – Und falls Ihr dann noch jemanden kennt, der oder die mit Euch zusammen in der Sommersaison in Gasthaus und Biergarten als Koch/Köchin oder Servicekraft mit anpacken will – dann bringt sie gerne gleich mit. **Wir suchen ständig Leute für unser tolles Team!**

KULTUR in BLUMENTHAL

- 05.06. Martina Schwarzmann – Neues Programm ‚Ganz einfach‘
- 06.06. Martina Schwarzmann – Neues Programm ‚Ganz einfach‘
- 08.06. Bananafishbones – Die Legenden Live & Unplugged
- 09.06. Wolfgang Krebs – Programm ‚Vergelt's Gott‘
- 10.06. Martin Frank – Programm ‚Einer für alle – Alle für keinen!‘
- 11.06. Oimara mit Band & Briada – Doppelkonzert



Alle weiteren Infos unter www.kulturtage-blumenthal.de

Beni Hafner ist der Oimara, das musikalische Umami der neuen MundART. Nischendasein? Pustekuchen! Dialekt ist die Sprache des Herzens.



Wolfgang Krebs – bekannt aus Funk und Fernsehen – schlüpft wie gewohnt virtuos in die Erscheinungsbilder und Stimmbänder aktueller Politiker und Zeitgenossen.

VERANSTALTUNGEN APRIL – SEPTEMBER 2023

APRIL

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 27.4., 19 – 21 Uhr
jeden letzten Donnerstag im Monat bis September:
Hut geht rum



Lassen Sie sich nach Feierabend im Schatten der Kastanienbäume unseres Biergartens bei einem kühlen Bier oder einem unserer köstlichen Gerichte von Live-Musik bezaubern.

MAI

- **Maibaum aufstellen in Blumenthal**
Montag, 1.5., 11 – 14 Uhr
im Innenhof



Wir verstehen unseren Maibaum als Zeichen der Verbundenheit, der Vielfalt und der Kreativität aller beteiligten Menschen hier in Blumenthal. Deshalb nennen wir die Aktion des Maibaum Aufstellens ‚Ein Baum für alle!‘. Acht Tafeln repräsentieren die verschiedenen handwerklichen und schöpferischen Tätigkeiten am Platz. Es wird an diesem Tag Blumenthaler Freibier geben (begrenzte Menge) sowie Spezialitäten mit Ziegenkäse und Brezen mit Frischkäse. Außerdem: Kinderschminken, Musik und Kindertanz mit Yvonne (11–11.30 Uhr).

- **Forum Zukunft – Motto: ‚Global denken – lokal handeln‘**
Sa 20.5., 10–18 Uhr
So 21.5., 10–18 Uhr



Seit 6 Jahren veranstalten wir in Kooperation mit dem Bund Naturschutz sowie dem Wittelsbacherland Verein und interessierten Bürger:innen das Bürgerforum für unsere Region, um gemeinsam Ideen zu entwickeln, wie man diesen Landkreis nachhaltig und zukunftsfähig gestalten kann. Eine eigene Website wurde mit Unterstützung des Umweltbundesamtes eingerichtet www.forum-z.de.

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 25.5., 19 Uhr

- **Der Räuber Hotzenplotz Theater Fritz&Freunde**
So, 28.5., 13 und 15 Uhr
OPEN AIR, ab 4 J.
Kind 8 €, Erw. 10 €



Der gefährliche Räuber Hotzenplotz stiehlt der Großmutter die geliebte Kaffeemühle. So eine Gemeinheit! Da machen sich Kasper und Seppel auf die Jagd, sie wollen ihn hereinlegen ... Reservierung nur online über: www.theaterfritzdunfreunde.de

JUNI

- **Kulturtage – das Kleinkunst-Festival im Wittelsbacher Land**
Mo 5.6. – So 11.6., 19.30 Uhr
OPEN AIR



Kabarett, Comedy, Musik. Der Kunst- & Kulturverein Schloss Blumenthal e.V. veranstaltet das Festival gemeinsam mit der Agentur Echlot Booking von Stefan Linck, der seit 10 Jahren in Blumenthal Konzerte organisiert, und der Münchner Agentur Südpolmusic. Die 6 Einzelveranstaltungen sind bestuhlt. Infos / Ticketlinks unter www.kulturtage-blumenthal.de

- **Netzwerktreffen Freunde & Förderer Blumenthals**
So, 18.6., 15 – 17.30 Uhr

Anmeldung unter freunde@schloss-blumenthal.de

- **Froschkönig Theater Fritz&Freunde**
Sa, 24.6., 15 und 17 Uhr
FREIRAUM, ab 3 J.
Eintritt 7 € für alle (Elfenfest!)



Zwei mit allen Wassern gewaschene Komödianten spielen mit viel Humor den Frosch und die Prinzessin Karotte, deren goldene Kugel in den Brunnen fällt. Wird der Frosch an die Wand geschmissen oder doch noch geküsst? Reservierung nur online über: www.theaterfritzdunfreunde.de

- **Elfenfestival Schloss Blumenthal**
Fr/Sa/So, 23. – 25.6.
OPEN AIR
Kinder (bis 12 Jahre inkl.) frei
Fr von 17 bis 22 Uhr, 15 €
Sa von 11 bis 22 Uhr, 15 €
So von 10 bis 18 Uhr, 15 €
inkl. Elfenpfad



Die Hüter der 4 Dörfer – an den Elementen Erde, Feuer, Wasser und Luft orientiert – laden Dich ein, ihr Element zu erleben. Die Zukunft der Erde und unserer Kinder liegt in unseren Händen. Den Schwerpunkt haben wir deshalb dieses Jahr auf Bodenregeneration und Potenzialentfaltung der Kinder gelegt. Unterschiedliche Workshops für junge Menschen inspirieren die Kreativität. Für Erwachsene gibt es Vorträge & Workshops zu Nachhaltigkeitsthemen. Gemeinsam lebendig sein – staunt, lacht, singt und tanzt mit uns und spürt die Verbundenheit mit allem, was ist.

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 29.6., 19 Uhr

JULI

- **Klassiker meets Klassik**
So, 2.7., im Blumenthaler Innenhof, von 13 – 20 Uhr



Der Event ‚Klassiker meets Klassik‘ verbindet seit 2008 eine idyllische Oldtimer-Rallye mit einem exklusiven Klassik-Konzert – in Schlosspark oder Schlosskirche (16 Uhr). Fans können im Schlossinnenhof Oldtimer verschiedenster Epochen ausgiebig bestaunen. <https://klassikermeetsklassik.wordpress.com>

- **Urmel aus dem Eis Theater Fritz&Freunde**
So, 9.7., 13 und 15 Uhr
OPEN AIR, ab 4 J.
Kind 8 €, Erw. 10 €



Der zerstreute Professor Tibatong lebt mit Hausschwein, Pinguin, Waran und dem See-Elefanten auf der Insel Tituwu. Er hat den Tieren das Sprechen beigebracht, aber jedes Tier hat einen Sprachfehler ... Reservierung nur online über: www.theaterfritzdunfreunde.de

- **Musikfest Blumenthal Fürs Herz, fürs Klima, für Alle!**

Do 27. – So 30.7., Eintrittspreis frei wählbar, Verschiedene Orte in Blumenthal, siehe Homepage www.schloss-blumenthal.de
Das Musikfest Blumenthal holt klassische Musik auf internationalem Spitzenniveau von den großen Bühnen der Metropolen auf's Land ins Schloss Blumenthal. Das Festival ist offen für alle Menschen, bietet Klassik und mehr, in einer gemütlichen und persönlichen



Atmosphäre. Außerdem spielen soziales Engagement und Klimaschutz eine große Rolle. Im Sinne der sozialen Barrierefreiheit ist der Eintrittspreis zu den Konzerten 2023 erstmals frei wählbar. Jede und jeder zahlt, was er oder sie kann und möchte. Infos & Tickets gibt es hier: www.musikfest-blumenthal.de

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 27.7., 19 Uhr

AUGUST

- **Herzflug-Festival**
Fr, Sa, So, 25. – 27.8., OPEN AIR
Fr. 17–22, Sa. 10–22, So. 10–20
Fr 25 €, Sa 45 €, So 35 €, Sa/So 70 €, Fr/Sa/So 90 €
Kinder bis 15 Jahre frei



Das Herzflug Festival findet wie jedes Jahr im August im wilden, mystischen Schlosspark statt. Auf einer großen Wiese, umrundet von alten Bäumen, wollen wir gemeinsam tanzen, lachen, singen – frei sein. Eingebunden in diese einzigartige Natur, barfuß im Gras, unter freiem Himmel feiern wir unsere Verbundenheit mit allen Wesen. Infos: www.schloss-blumenthal.de/veranstaltungen

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 24.8., 19 Uhr

SEPTEMBER

- **Tag der offenen Tür in Blumenthal**
So, 17.9., mit vielseitigem Programm, Live-Musik, Führungen durch das Schlossareal



Schauen Sie hinter die Kulissen unseres sozial-ökologisch orientierten Wohn- und Arbeitsprojektes. Informieren Sie sich über die Biohof Genossenschaft mit Solidarischer Landwirtschaft, Ziegenhaltung, Käserei und Hofladen, über Gemeinwohlökonomie, aktuelle Gesundheitsangebote und den Blumenthaler Wandel e.V. für Nachhaltige Entwicklung, Träger des Wandelpfades und des freunde-förderer-netzwerks. Ein buntes Programm für die ganze Familie erwartet Sie. Nutzen Sie die Gelegenheit, die 40 künstlerisch individuell gestalteten Zimmer des Hotels zu besichtigen.

- **Pippi Langstrumpf, Theater Fritz&Freunde**
Sonntag, 17.9., 13 und 15 Uhr,
OPEN AIR, Kind 8 €, Erw. 10 €



Das beliebte Kinderbuch von Astrid Lindgren mit der berühmtesten, ungewöhnlichsten Göre der Welt – hier mit viel Spiel- und Humor aufgeführt. Reservierung nur online über: www.theaterfritzdunfreunde.de

- **Netzwerktreffen Freunde & Förderer Blumenthals**
So, 24.9., 15 – 17.30 Uhr
Anmeldung unter freunde@schloss-blumenthal.de

- **Live Musik im Biergarten**
Do, 28.9., 19 Uhr

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