



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

Unsere Gemeinschaft folgt drei Leitlinien: Sie will frei, fair und lebendig sein. Frei bedeutet, man ist eingeladen, ohne Zwänge beizutragen, jeder kann sein Leben frei gestalten. Fair bedeutet, wir wollen 'gemeinstimmig' entscheiden, was bedeutet, wir schauen, dass alle gehört werden und die Entscheidung für die Gemeinschaft stimmig ist. Und drittens wollen wir Leben fördern und Strukturen entwickeln, die nicht auf Hierarchie, sondern auf Heterarchie bauen. Hier gibt es kein oben und unten, sondern nur ein starkes Netz des Lebens auf Augenhöhe.

Eure Blumenthaler



Das Lichterfest an den ersten drei Dezemberwochenenden taucht Blumenthal in fantastische Farbenpracht

Inhalt

Seite 1
Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2
Landwirtschaft
Seite 3
Landwirtschaft
Seite 4
Gemeinschaft und Region
Seite 5
Gemeinschaft und Region
Seite 6
Hotel & Gasthaus
Seite 7
Hotel & Gasthaus
Seite 8
Veranstaltungen und Kurse
Oktober '23 bis März '24

DAS BLUMENTHALER LICHTERFEST

An den ersten drei Adventswochenenden im Dezember wollen wir das Schlossareal erstrahlen lassen und viel Licht in eine eher dunkle Jahreszeit bringen. Wir werden den Innenhof dazu festlich ausleuchten, und in der wärmenden Atmosphäre der angestrahlten Fassaden und Bäume sowie der knisternden Feuerschalen werden unsere Herzen auftanken können. Es locken Kulturveranstaltungen sowohl in der Kirche als auch im Seminargebäude und u.a. eine Vernissage für die Kunst-Ausstellung „Botschafter des Lichts“ im Schlosspark. Das Gasthaus verwöhnt Sie mit leckeren,

winterlichen Gaumenfreuden aus eigener Herstellung, und vielleicht finden Sie ein paar Geschenke in den festlich geschmückten Hütten. An dem Lichterfest beteiligen sich alle Blumenthaler Firmen und Vereine und darüber hinaus auch unsere Lieferanten und Netzwerkpartner:innen. Was wir alle brauchen in diesen schwierigen und heraus-

WINTER LICHTER-FEST
1./2.12., 8./9.12.,
15./16.12.
jeweils 17 – 22 Uhr
in Blumenthal

fordernden Zeiten sind lichtvolle Momente, Augenblicke, in denen wir die Liebe für das Leben im eigenen Herzen spüren können und dementsprechend ausdrücken. Genau darum geht es uns in Blumenthal: ein menschliches, fürsorgliches, lebenserhaltendes Miteinander aufbauen und gemeinsam gestalten – ob es nun durch das Engagement in Landwirtschaft und Hofladen ist oder im Schlosshotel und Gasthaus, bei Festivals oder Initiativen des Wandervereins.

In unserem Gesamtprojekt geht es uns v.a. um die 5 Werte Vertrauen, Verbundenheit, Lebendigkeit, Selbstverantwortung und Achtsamkeit, die wir gemeinsam für uns definiert haben und an denen wir alle Aktivitäten ausrichten. Wir verstehen den Be-

griff 'Gemeinschaft' nicht begrenzt auf Personen, sondern auf das gesamte Leben – alles gehört zur großen Gemeinschaft des Lebens. Wir Menschen sind dafür verantwortlich, dass die Erde in keinem guten Zustand ist – aber wir, dieselben Menschen, können auch viel Licht, Liebe, Zuversicht, Empathie und Freude in die Welt bringen. In diesem Sinne werden wir an den drei Wochenenden des Lichterfestes Spenden sammeln für ein Geflüchteten-Projekt auf Moria.

Jeder Gast ist eingeladen, selbst ein Licht mitzubringen und es während des Besuchs in der Mitte aufzustellen. Denn wir alle tragen das Licht der Liebe und des Mitgefühls in uns und können es nach außen scheinen lassen – in gelebter, spürbarer Verbundenheit.



**GENUSS
SCHÄTZE
Bayern**

WIR HABEN EINEN KÄSESCHATZ



Foto: Birgit Gleixner / LfL

Und der Gewinner ist ... Schneegeißchen & Rosenrot – unser 6 Wochen gereifter Schnittkäse in Holunderblüten, Hagebuttenschalen und Brombeerblättern. Die hervorragende Qualität des Käses und seine fruchtig blumige Hülle haben den 1. Platz in der Kategorie 'Innovation' erreicht beim Käsewettbewerb 'Genussschätze Bayern' – wir freuen uns sehr und sind stolz auf unser Käseerteam!

Ausgerichtet wird dieser Wettbewerb vom Bayerischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten für kleine milchverarbeitende Betriebe aus Bayern. Zunächst wurden die eingeschickten Käse einer mikrobiologischen Prüfung unterzogen. Anschließend bewertete

eine Jury von Experten & Feinschmeckern die Käsespezialitäten nach Aussehen, Geschmack, Textur sowie Herstellungsverfahren, Rezeptur und der jeweiligen Geschichte hinter den Produkten. Preisverleihung war am 24. September. Voller Stolz stellte unser Käseerteam seine Käseprodukte auf der Bauernmarktmeile München auf dem dortigen Käse-Genussmarkt vor und nahm den Preis von der bayerischen Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Frau Kaniiber persönlich entgegen.



Unser Käseerteam: Lou, Maria und Matthias präsentieren verschiedene Schnittkäseleibe

AUS LIEBE ZUM LEBEN – NETZWERK-ARBEIT

Seit vielen Jahren achten wir darauf, uns mit der Welt zu vernetzen und uns als Teil eines größeren Ganzen zu verstehen. Deshalb haben wir uns Netzwerk Partner ausgesucht, die ähnliche Werte vertreten wie wir. Wir alle lieben das Leben und unterstützen alles, was ihm dient und es fördert!

Der Wittelsbacher Land Verein

Mitglied seit 2011

Ökomodellregion Paartal

verbunden seit 2018

Hiermit sind vor allem Gasthaus und Hotel regional verbunden. Wenn die Möglichkeit besteht, bringen wir uns in die lokale Aktionsgruppe für Entwicklungsstrategien des Wittelsbacher Landes ein. Die Ökomodellregion unterstützt uns dabei, unsere Ziele in der Region bekannter zu machen und unsere Betriebe mit zu stärken. www.wittelsbacherland-verein.de

Die Region A3 - Tourismus

Mitglied seit 2014

In diesem Verband wird die touristische Region der Landkreise Augsburg, Augsburg Land und Aichach-Friedberg beworben. Gerade für unseren Seminarbetrieb sind wir auf regionale Bekanntheit angewiesen, da wir für Seminarpartnern aus einem Umkreis von circa 150 km als Seminarort interessant sind. Die A3 hat sich einer nachhaltigen Entwicklung der Region verschrieben. www.region-a3.com

GEN-Deutschland

Mitglied seit 2016

Das Netzwerk der Ökodörfer in Deutschland (Global Ecovillage Network) hat dieselben Grundpfeiler einer nachhaltigen Ausrichtung wie wir. Diese Ökodörfer verstehen sich – wie auch Blumenthal – als 'Lernorte für Morgen' und bieten Fortbildungen, Inspiration und einen Modellcharakter für Besu-

... Portrait einer Blumenthalerin



Stefanie Stretz

Schon in meiner Coachingausbildung 2012 an der FU Berlin formulierte ich meine Vision: 'Ich lebe im naturnahen Kontext, in Verbindung mit einem Projekt oder Team, in dem ich mich mit all meinen Qualitäten und Kompetenzen einbringe.' Ich wohnte zu dem Zeitpunkt in Berlin, wo ich viele Jahre eine Praxis als Heilpraktikerin hatte. Das Naturnahe fand ich 2013 in Freiburg, und lebte dort bis zu meinem Einzug in Blumenthal Anfang 2020. Warum Blumenthal? Mich fasziniert die Vielfalt an Menschen und Träumen, und wie wir diese verwirklichen. Ich finde die Ästhetik des

ganzen Ortes beeindruckend und bin allen dankbar, die zu dieser Schönheit beitragen.

In unserem Gastronomiebetrieb leite ich den Personalbereich und bin Teil der erweiterten Geschäftsführung. Besonders am Herzen liegt mir die Organisationsentwicklung. Außerdem gebe ich Einzelsitzungen und Coachings in eigener Praxis sowie externe Trainings. In der Gemeinschaft engagiere ich mich für erfolgreiche Gemeinschaftsbildungen. Seit Frühling 2022 lebe ich in einer glücklichen Partnerschaft. Jochen kam in mein Leben und mit ihm seine 9-jährigen Zwillinge Maja und Emil. Noch pendeln wir zwischen München und Blumenthal. Sobald der geplante Neubau umgesetzt ist, erhalten wir eine größere Wohnung und können unseren Lebensschwerpunkt nach Blumenthal verlegen.

LANDWIRTSCHAFT

WAS IST EIGENTLICH EINE SOLAWI?

Die Idee hinter der Solidarischen Landwirtschaft (SoLAWi) ist, dass Erzeuger und Verbraucher wieder zueinander finden. Dabei werden sowohl die Ernte als auch die Kosten möglichst fair verteilt.

Als Mitglied zahlst du monatlich einen festgelegten Betrag und bekommst dafür jede Woche regionales Bio-Gemüse direkt vom Feld. Wir als Betrieb profitieren ebenfalls, da so der Absatz unserer Ernte gesichert ist und die Betriebskosten vorfinanziert werden.

Dies ermöglicht uns, nachhaltig planen zu können, die Böden fruchtbar zu halten und gutes und gesundes Gemüse zu produzieren. Wir können unseren Mitarbeitern faire Löhne zahlen und sind nicht auf Billigarbeiter aus dem Ausland angewiesen. Nichts wird weggeschmissen, und der Betrieb entgeht dem Preisdruck der großen Konzerne. Unsere Mitglieder erhalten regional erzeugte, hochwertige Bio-Lebensmittel, deren Anbau und Ernte sie hautnah miterleben können. Eine Win-win-Situation.

Als Mitglied holst du deinen Ernteanteil wöchentlich in Blumenthal oder in einem unserer anderen Abhol-Depots in Friedberg, Altomünster, Merching, Augsburg oder München-Laim ab. Mit unserem 4-wöchigen Probeabo kannst du unsere Solawi vorab kennenlernen.

Interesse? Dann hol dir jetzt dein Probeabo. Schreib uns eine Nachricht an solawi@schloss-blumenthal.de oder schau auf unserer Webseite vorbei: www.schloss-blumenthal.de/solawi Wir freuen uns auf dich!

WO DAS TIER IM MITTELPUNKT STEHT

Es ist früh am Morgen. Um fünf Uhr geht es los. Nun werden die Freiland Schweine gefüttert. Die hungrigen Tiere drängen sich um Lorenz Jäger, der die Tröge mit geschrotetem Bioland-Getreide vom Nachbarbauern Johannes Kreppold gemischt mit reichlich eigener Molke aus der Blumenthaler Biolandkäserei füllt. Ein tägliches Festmahl und gleichzeitig sinnvolle Resteverwertung. Denn auch, wenn wir es gerne wollen, lässt sich die anfallende Menge Molke, 270 l bei 300 l Milch alle 2 Tage, nicht verkaufen.

Nach dem Fressen ziehen sich die Schweine zum Ruhen in die gut mit Schlamm gefüllte Suhle zurück. Wir füllen die Erdkuhle im Sommer einmal täglich mit Wasser auf, das die Schweine mit Hingabe durch gründliches Mischen in flüssigen Schlamm verwandeln, der sich an Sonntagen hervorragend zur Hautpflege und als Sonnenschutz eignet. Die Schweine vermeiden es, in die Suhle und an ihren Fressplätzen zu koten.

Sie dürfen auf ihrer Fläche ihr artiegenes Verhalten voll ausleben. Sie graben auf der Suche nach Fressbarem und düngen gleichzeitig mit ihrem Kot die Fläche. So entsteht ein besonders fruchtbarer Boden, der sich später hervorragend für unsere Gemüsekulturen eignet. Die meiste Zeit des Tages entspannen die Schweine zusammengekuschelt oder einzeln – entweder in ihren Hütten oder draußen. Die Schweine lieben es, im Sommerregen zu weiden. Nur wenn es ungemütlich kalt und nass wird, ziehen sie die Hütten dem freien Himmel vor. Das Leben im Freien macht diese Schweine besonders robust. Außerdem wirkt sich die viele Bewegung an der frischen Luft positiv auf den Organismus aus.

Die Tiere stammen vom befreundeten Biolandbetrieb Gerhard Raithel, der zwischen Bayreuth und Hof ebenfalls Schweine im Freiland hält. Dadurch sind die Tiere bereits von Geburt an dieses Haltungssystem gewöhnt. Sie dürfen ihre Ringelschwänze und auch ihre

spitzen Eckzähne behalten, die andere Tierhalter den Tieren abknöpfen, um sie kompatibel für eine platzsparende Massentierhaltung zu machen.

An diesem Tag geht es um halb sechs weiter bei den Milchziegen: Im Moment klettern die Ziegen noch auf ihrem 'Klettergerüst', knabbern an für sie abgesägten Ästen oder lassen sich von der automatischen Kratzbürste im Stall verwöhnen. Das entspricht voll dem Naturell der aus Bergregionen stammenden Wildziegen, die sich in freier Natur überwiegend von Blättern und Rinde diverser Büsche und Bäume ernähren. Auch im Stall mit permanentem Freigeländezugang sind die Tiere ständig den Klimareizen ausgesetzt und dadurch wenig anfällig für Krankheiten.

Da sie weniger gut schwitzen können als wir, leiden die Tiere mehr unter großer Hitze als unter trockener Kälte. In Blumenthal haben deswegen auch alle Tiergruppen permanent Schattenwagen auf den Flächen und im Gewächshaus zwei lange Jute-Beschattungsseile unter der Decke.

Hier verzichten wir, wie sonst auch, möglichst auf Kunststoffe. Das geht nicht immer, aber wir suchen nach Alternativen.

Nun gibt es Futter im luftig hellen Gewächshaus. Es gibt als Leckerli und zum Anlocken gequetschten Hafer und geschroteten Mais vom Betrieb Johannes Kreppold in Wilpersberg und als Hauptgang Blumenthaler Klee gras. Jede Michziege reißt sich in das Fressgitter ein. Dort werden alle Tiere für die Zeit des Melkens fixiert. Das tut vor allem den rangniederen Ziegen gut, die dadurch die Möglichkeit haben, in Ruhe vor den Ranghöheren zu fressen. Auch wir haben einige hornlose Ziegen in unserer Herde, die es schwerer haben als die Horntragenden. Diese sind teilweise genetisch hornlos, oder wurden vom Vorbesitzer als Kitze enthornt. Eine wie wir finden unnütze, schmerzhaftes Prozedur. Bei uns darf dagegen jede Ziege ihre Hörner behalten – wir züchten nicht auf Hornlosigkeit.

Nachdem die Ziegen mit der Kannenmelkanlage gemolken und die Milch im Tank durch den Tauchkühler auf 6 Grad gekühlt wurde, geht es für die Milchziegen wie an jedem trockenen Tag auf die Weide. Durch das aufgebaute Vertrauensverhältnis wissen die Tiere, wohin es geht, und alle folgen dem Tierhalter wie selbstverständlich. Die Routine tut den Tieren gut, denn sie wissen immer was passiert. Uns ist eine Haltungsform wichtig, bei der möglichst wenig in den natürlichen Zyklus der Ziegen eingegriffen wird. So werden bei uns die Kitze nicht wie oft üblich direkt nach der

Geburt von der Mutter getrennt und mit billigem Milchaustauscher aufgezogen. Bei uns bleiben Mutter und Kitz acht Wochen zusammen, bis die Kitze bereits Wiederkäuer sind und sich nun von Gras ernähren können. Die weiblichen und die männlichen Tiere gehen in getrennten Gruppen auf die Weide. In diesem Jahr behalten wir noch die komplette weibliche Nachzucht, aber auch unsere Böckchen bleiben in Blumenthal, verleben einen Sommer auf den umliegenden Weiden und werden dann lebend verkauft oder unter unserer Begleitung in einer kleinen Metzgerei möglichst stressfrei getötet. Das Fleisch vermarkten wir über unseren Hofladen und das Blumenthaler Gasthaus. In anderen Betrieben werden



die Böckchen nach spätestens zwei Wochen an Großmästereien verkauft. Dadurch können die Betriebe schneller die Milch der Muttertiere nutzen und haben geringere Ausgaben für Milchaustauscher.

Auch bei der Brunst lassen wir der Natur so weit wie möglich ihren Lauf. Ab September dürfen die Böcke zu den Deckgruppen – das ist die Zeit, in der die Ziegen von Natur aus besonders gut trächtig werden. Andere Betriebe beeinflussen die natürliche Brunst durch Hormonbehandlungen und Beleuchtungsprogramme, die einen künstlichen Herbst vorgaukeln. Auch auf künstliche Besamung verzichten wir in Blumenthal.

Unser Haltungssystem, die höheren Lohnkosten durch intensivere abwechslungsreichere Betreuung der Tiere wie auch geringere Herdengrößen haben ihren Preis.

Nicht zuletzt dadurch sind wir angewiesen auf Unterstützung von außen. Wir bauen auf Konsumenten, die unsere Einstellung zur Tierhaltung durch den Kauf unserer Produkte unterstützen.

Eben echte 'Politik mit dem Einkaufswagen'.

„WARUM ICH DABEI BIN ...“

Meine erste Berührung mit dem Thema 'Lebensmittel und Blumenthal' hatte ich vor einigen Jahren über das Gemüse-Abo der SoLAWi.

Der Geschmack, die Frische und die lange Haltbarkeit der Produkte haben mich damals schon begeistert und überzeugt. Zudem bin ich generell ein Freund von alten Sorten, kurzen Wegen und heimischem Anbau. Im Laufe der Zeit, mit Besuchen verschiedener Veranstaltungen und Aktionen, konnte ich das Modell Blumenthal und die gelebte Philosophie besser kennenlernen und habe mich in sehr vielen Anschauungen wiedergefunden. Besonders als Familie haben wir ein gutes Gefühl bei dem respektvollen Umgang mit unserer Nahrung, der in Blumenthal wirklich gelebt wird. Zudem schätzen und genießen wir die gesunde Ernährung. Durch meine Beteiligung bei der Biohof eG möchte ich diesen Ansatz gerne weiter fördern und unterstützen.



Philipp Störmer

LANDWIRTSCHAFT

BIOHOF IM KREISLAUF

Biolandwirtschaft wird oft eng verbunden mit dem 'Kreislauf'-Gedanken. Was heißt das? Im Folgenden ein paar Beispiele von Kreisläufen in unserer Biohof-Genossenschaft:

1 Pflanzen und Tiere:

Pflanzen wachsen und dienen Tieren als Futter – die Ausscheidungen der Tiere düngen den Boden, die Pflanzen wachsen umso besser. Unsere Pflanzen gedeihen mit dem gegebenen Boden – dadurch entstehen bestimmte ortstypische Nährstoffverhältnisse im Futter, die von den Tieren, die hier aufwachsen, entsprechend verdaut und umgesetzt werden. Wir achten bei der Anzahl unserer Tiere darauf, dass die Flächen nicht überdüngt werden.



3 Käsekreislauf:

Beim Käsen der Milch unserer Ziegen entsteht Molke als 'Rest'. Diese wird zusammen mit Gemüseabfällen aus unserer Gärtnerei an unsere Freilandsschweine verfüttert. Die Schweine düngen die Flächen, auf denen später Gemüse und Futterpflanzen für die Milchziegen wachsen. Die Schweine werden im Moment in kleinen regionalen Metzgereien geschlachtet. Das Fleisch ist im Gasthaus oder Hofladen erhältlich.

2 Bodenkreislauf:

Abgestorbene Pflanzen zerfallen auf dem Kompost oder auch direkt auf dem Feld, rotten an, werden dann von Käfern und Regenwürmern und allerlei anderen Tierchen weiter zerlegt und umgesetzt, bis am Ende nährstoffreicher und wasserspeichernder Kompost entsteht. Dieser wird jährlich auf dem Feld verteilt und dient wiederum den Pflanzen als Nahrungsgrundlage. Die Pflanzenwurzeln geben Stoffe in den Boden ab, durch die sie die von ihnen benötigten Nährstoffe aus dem Humus herauslösen. Die Pflanzen können nun diese Stoffe mit Wasser über die Wurzeln aufnehmen – so stellen sie sich gezielt ihr Menü an Nahrung aus dem Boden zusammen – so wie sie es brauchen. Beim Absterben der Pflanzen beginnt dann der Kreislauf erneut. Uns ist wichtig, dass möglichst wenig Nährstoffe aus dem Boden ins Grundwasser gelangen oder in die Luft ausgasen. Wir lassen daher im Herbst und Winter den Acker grün bewachsen, damit die Pflanzen mit ihren Wurzeln die Nährstoffe im Boden halten können.



Die Beispiele zeigen den Grundgedanken der Kreislaufwirtschaft: Alles greift ineinander, ergänzt sich und baut aufeinander auf.

WIE KOMMT MEIN ESSEN AUF DEN TELLER

Wie wird eigentlich Käse gemacht? Was bedeutet mulchen und warum ist Artenvielfalt so wichtig? Von April bis Juli durften wir mit insgesamt elf Schulklassen verschiedene Projekte rund um Landwirtschaft und Ernährung durchführen. Im Mittelpunkt aller Projekte standen der Kontakt zu den Tieren, das Erleben mit allen Sinnen und ein hoher Praxisbezug. So wurden Schulgärten bepflanzt, mit den Kindern Käse hergestellt, ein Insektenhotel gebaut oder gemeinsam unser Acker gemulcht – immer mit dem Ziel, dass die Schüler:innen selber aktiv sind. Alle Kinder haben die Ziegen geliebt, egal ob beim Füttern, Streicheln oder Ausmisten. Sie wühlten begeistert in der Erde, suchten und bestimmten Bodentierchen – und selbst geerntetes Gemüse schmeckte allen! Gefördert wurden die Projekte vom Bildungsbüro Aichach. Wir freuen uns, dass dadurch viele Schüler:innen aus unserem Landkreis die Chance hatten, einen umfassenden Einblick in unsere Landwirtschaft zu bekommen. Und die Schüler:innen freuten sich, dass auch an ihrer Schule z.B. ein Insektenhotel oder ein Schulgarten entstanden. Deshalb steht für uns außer Frage, dass wir auch in Zukunft Bildungsprojekte mit Schulklassen durchführen wollen



– denn 'Bildung ist die mächtigste Waffe, die du verwenden kannst, um die Welt zu verändern.' (Nelson Mandela)

Ein Blick hinter die Kulissen

'Gemeinschaftlich im Hofkreislauf landwirtschaften' – diese Kernidee zieht sich durch alle Bereiche der Biohof Blumenthal. 'Gemeinschaftlich', weil wir als Genossenschaft organisiert sind und eng mit anderen Biobauern aus der Region zusammenarbeiten. 'Im Hofkreislauf' wirtschaften bedeutet für uns vor allem, alle Prozesse auf unserem Hof miteinander zu verbinden und Synergien zu nutzen.

Wer unsere Landwirtschaft und die Idee dahinter kennenlernen möchte, ist herzlich zu den monatlich stattfindenden 'Biohof-Samstagen' willkommen. **Nach einer Führung über den Acker, zu den Tieren und der Käseerei laden wir alle zu einer Käseverkostung in unseren Hofladen ein.**

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



Käseverkostung nach der Biohofführung



Faszination! Schon unsere ganz Kleinen schauen durch die Glasscheibe im Hofladen dem Mathias beim Käsen zu.

Hofladen Öffnungszeiten

Montag & Donnerstag 14 – 19 Uhr
Freitag & Samstag 09 – 19 Uhr

Wir freuen uns sehr auf Euren Besuch bei uns!

Werde Mitglied in unserer Genossenschaft und unterstütze unsere Landwirtschaft und die Idee dahinter. Wie du Anteile an der Biohof eG erwerben kannst, erfährst du im Hofladen oder auf unserer Website www.schloss-blumenthal.de/biohof



Mariam Kvirtia, eine EU-Freiwillige in unserer Landwirtschaft

Mariam Kvirtia kommt aus Georgien und war für ein Jahr im Rahmen eines von der EU finanzierten Projektes in Blumenthal. Sie berichtet von ihren Erfahrungen.

„Hallo! Ich bin Mariam Kvirtia, 26 Jahre alt, aus Tiflis in Georgien. Ich nehme an einem Programm des Europäischen Solidaritätskorps teil und setze mich ehrenamtlich für ein nachhaltiges Projekt in Deutschland ein. Hier in Blumenthal ist mein Alltag vielfältig und herausfordernd und die Arbeit abhängig von den Jahreszeiten. Im Herbst haben wir meistens geerntet, um Gemüse für uns und für den Verkauf einzulagern. Der letzte Frühling war eine aufregende Zeit voller Erwartung auf die Ziegenbabies, den Beginn des Melkens und die Herstellung der verschiedenen Käsesorten. Die Blumenthaler Gemeinschaft umfasst etwa 50 Erwachsene und 30 Kinder, was ich wie ein kleines Modell

der Gesellschaft erlebe. Hier bekam ich die Möglichkeit, meine Fähigkeiten und mich selbst weiter zu entwickeln. Ein weiterer schöner Punkt hier zu leben, ist etwas für die Natur zu tun, was in unserem Jahrhundert, in einer Zeit der Digitalisierung und Industrie, für die Menschheit irgendwie ungewohnt geworden ist. Die Prozesse von Gartenbau, Landwirtschaft, Molkerei und Käseherstellung empfinde ich gerade heutzutage als sehr wohltuend. Zuvor hatte ich in Georgien die Gelegenheit, mit Freunden ein ähnliches Projekt zu starten und die Jugendgesellschaft 'Parzival' zu gründen, wobei wir eine Wochenendschule in einer ländlichen Gegend in der Nähe von Tiflis aufgebaut haben. Dies war auch eine sehr wichtige Erfahrung in meinem Leben, die mich dazu veranlasste, andere Gemeinschaften zu besuchen. Ich wollte schon immer in einer Gemeinschaft

leben, in der Menschen versuchen, ein bewusstes Leben zu führen, sich um die Umwelt und umeinander zu kümmern – in einer Gemeinschaft, wo man sich selbst verwirklichen kann. Während des Aufenthalts hier in Schloss Blumenthal konnte ich mein eigenes Projekt entwickeln und Ideen einbringen, so dass für mich und diesen Ort etwas Neues entstand. Ich sehe mit Respekt, wie Menschen ihre alltäglichen Aufgaben verantwortungsvoll angehen, wie sie die Arbeit des Anderen wertschätzen und nach optimalen Lösungen suchen. Neben der Arbeit gibt es viele Möglichkeiten für andere Aktivitäten wie Singen im Chor, Musik, Festivals usw. Nun ist das Jahr fast um, bald gehe ich neue Wege – und ich komme wieder, denn ich fühle mich sehr verbunden.“



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 selbstverständlich!

KNOCH
Naturholz-Schreinerei

Felipe do Nascimento Knoch
Obermühlstraße 27
86529 Hörzhausen
Telefon: 08252 820499
Email: info@naturholz-schreinerei.de
Web: www.naturholz-schreinerei.de

GEMEINSCHAFT UND REGION

RASTEN ZWISCHEN SCHNITZKUNST

Ein kleiner Picknickplatz lädt ab September unsere Besucher:innen ein, im schattigen Wäldchen zwischen geschnitzten Stelen zu verweilen. Die Stelen entstanden bei einem Workshop zu dem Thema 'Was nährt mich?' 15 Kinder und Erwachsene setzten sich unter Anleitung des Holz-Bildhauers Sascha Kemper mit dem Thema auseinander und schnitzten Teller mit ihrer 'Seelennahrung' in lange Stelen – als Relief-Schnitz-



kunst. Ob Natur, Musik, Fußball oder Familie – die Teller wurden sehr unterschiedlich gefüllt und gestaltet.

Gefördert wurde das Projekt vom Wittelsbacher Land Verein. Der Picknicktisch und die passenden Bänke werden in Kooperation mit der Caritas Aichach gebaut und im Wäldchen aufgestellt.

TANZ RESIDENZEN MIT SHOWINGS UND ARTIST TALKS

In Kooperation mit Sabine Karb, Lehrerin für zeitgenössischen Tanz in München, haben wieder 2 Künstlerinnen durch Aufenthaltsstipendien ihre Kunst im tänzerischen Bereich weiter entwickeln können.

Gefördert wird das Projekt durch den Bayerischen Landesverband für zeitgenössischen Tanz (BLZT) aus Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Wissenschaft und Kunst. Residenzen ermöglichen den Künstlern, an einem Ort zu sein, an dem sie sich zu 100 Prozent ihrer eigenen Kreativität widmen können. Sie arbeiten an bestehenden Projekten oder an Projekten, bei denen sie sich durch den Ort inspirieren lassen, wie z.B. in Blumenthal durch die Natur. Zwischen 4 und 7 Tage ar-

beiten die Künstler:innen im Blumenthaler Freiraum für Kunst & Kultur – sie tanzen, machen Musik, filmen und entwickeln das gesamte Projekt vor Ort. Am Ende gibt es den 'Artist Talk' und eine Vor-

tänzerisch umgesetzt haben oder wie sie mit den neuen Medien umgehen, beispielsweise das ineinander Fließen von Bewegung und Film. Das Schöne an den 'Showings' ist, dass das Publikum auf diese



Zwei Tänzer:innen beim Showing – auf der Bühne in der Natur.

führung, bei der sie Fragen zu ihrem Werk beantworten. Sie erklären u.a., wie sie Alltagssituationen, die alle kennen,

Weise in die Aufführung mit hinein genommen wird. Jede/r ist herzlich willkommen. Eintritt frei.

Überlauf von Seite 1:

AUS LIEBE ZUM LEBEN – NETZWERKARBEIT

cher:innen und Gäste an. Mit GEN sind wir verbunden über das Projekt 'TransRegio', ein vom Umweltbundesamt gefördertes Entwicklungsprogramm für nachhaltige Entwicklung einer Region im Kontext eines Ökodorfes. www.gen-deutschland.de

Gemeinwohloökonomie (GWÖ) Bayern e.V. Mitglied seit 2017

Vision und Ziele der GWÖ decken sich weitgehend mit unseren. Wie bereits der Name sagt, sollte die Ökonomie dem Gemeinwohl dienen. Denn hier geht es um Menschenwürde, Solidarität & Gerechtigkeit, ökologische Nachhaltigkeit, Transparenz und Mitentscheidung. Diese Werte sollen in gleicher Weise mit den Berührungsgruppen des Unternehmens gelebt werden. Das Konzept ist genau genommen wieder der Netzwerkgedanke: 'Alles ist mit allem verbunden und alles beeinflusst sich auch gegenseitig'. www.bayern.ecogood.org

Netzwerk Solidarische Landwirtschaft Mitglied seit 2017

Das Netzwerk hat uns in der Gründungszeit der SoLawi beraten und in der Umsetzung des Grundprinzips 'Wir teilen die Ernte und finanzieren gemeinschaftlich' bestärkt. Wir sind über das Netzwerk mit anderen SoLawis, die dieses Grundprinzip teilen, im sich gegenseitig befruchtenden Austausch. www.solidarische-landwirtschaft.org

Bioland e.V.

Mitglied seit 2017

Unsere Landwirtschaft und Gastronomie sind Partner bei einem der größten Öko-Landwirtschaftsverbänden in Deutschland. Bioland hat uns bei Ziegenhaltung, Käserei und Hofladen beraten. Unser Gasthaus hat den Bio-Goldstandard, was bedeutet, dass 95 % aller Produkte und Waren zertifizierte ökologische Lebensmittel sind. Die restlichen 5 % sind Reinigungsmittel, seltene Gewürze oder konventionelles Bier und Mineralwasser aus der Region. www.bioland.de

Slow Food

Mitglied seit 2020

Die Ziele von Slow Food decken sich zu 100 % mit unseren: dem Aufbau und der Unterstützung nachhaltiger, regionaler, fairer Lebensmittelproduktion, der Verarbeitung und Veredelung der regional produzierten Lebensmittel und dem Erhalt alter Sorten und Rassen in der Landwirtschaft. Kochen wird auch bei Slow Food als handwerkliche Kunstform verstanden, bei der hochwertige Zutaten aus biologischem, regionalem Anbau Verwendung finden. Essen wird als ein politisches Statement verstanden. Wie und was ich esse, hat großen Einfluss auf die Welt! www.slowfood.de

DAS NETZWERK DER FREUNDE & FÖRDERER VON BLUMENTHAL

Diese Initiative richtet sich an Menschen, die Blumenthal und das, was sich hier entwickelt, schätzen und sich mehr mit dem Platz verbinden, ohne Gemeinschaftsmitglied werden zu wollen. So entsteht die Möglichkeit, an den Werten der Gemeinschaft teilzuhaben und sich hier einzubringen, wie es passt – durch aktives Engagement, Spenden oder Anderes. Langsam entwickelt sich dadurch ein Kreis um die Blumenthaler

Gemeinschaft herum, in dem Blumenthal und die Mitglieder wechselseitig im Austausch sind und voneinander profitieren. Im Netzwerk verbinden sich die Freund:innen und Förder:innen auch untereinander, weitere Kontakte entstehen und häufig auch Impulse, selber Neues im eigenen Umfeld zu initiieren. An 4 Sonntagen im Jahr laden Martina Heitkötter und Chandrika Horack im Namen der Gemeinschaft Blumen-

thall jeweils zu einem Salon am Nachmittag ein. Hier treffen sich Blumenthaler:innen und Mitglieder des Netzwerks – interessierte Neue sind herzlich willkommen. Die Salons beginnen immer mit einem persönlichen Austausch: „Was interessiert oder bereichert dich im Moment, was findet gerade in deinem Leben statt?“ Es geht darum, auch als Mensch gesehen zu werden und sich zu zeigen – in einer offenen und herzlichen Atmosphäre. Im Laufe des Nachmittags gibt es Berichte über Aktuelles in Blumenthal, Themen, die die Gemeinschaft bewegen oder Neues, das hier gerade erst im Entstehen ist – ein Blick auch hinter die Kulissen. Im Anschluss stellen eingeladene Gemeinschaftsmitglieder neue Projekte vor und öffnen sie zum Mitmachen für

diejenigen, die interessiert sind. Z.B. haben einige Netzwerk-Mitglieder bei der Entwicklung des Wandelpfades ihr Können und wertvolle Anregungen eingebracht. Darüber hinaus gibt es jedes Mal Vorschläge für weiteres Engagement oder auch Einladungen z.B. zu Vorträgen und Filmen. Das Netzwerk der Freunde & Förderer bietet eine lebendige Plattform für Begegnung. Es ist an den Werten der Gemeinschaft orientiert und im Blumenthaler Wandel e.V. beheimatet. Die Gelder der Mitgliedschaften fließen in unsere Initiativen für einen nachhaltigen Wandel. Der nächste Salon findet am 26. 11. um 15 Uhr statt. Wenn ihr interessiert seid, meldet euch bitte an: freunde@schloss-blumenthal.de. Wir freuen uns auf euch!



Martina und Chandrika freuen sich auf den nächsten Salon

DAS MUSIKFEST 2023 'Fürs Herz, fürs Klima, für Alle'

Das diesjährige Musikfest Blumenthal fand wieder in der riesigen Halle oben in unserem Ökonomiegebäude statt. Prof. Arzberger, ein hochrangiger Musiker/Klarinetist und gleichzeitig Leiter des Musikfestes, richtete es mit Leidenschaft zusammen mit Gertrud Decker, GF, dieses Jahr zum 3. Mal aus. Die Integration einiger neuer Elemente, die ihm am Herzen liegen, sorgte für Staunen: das Festspielorchester 'Camerata Vitilo' integrierte jugendliche Talente aus der Region in seine Reihen, das Crossover Konzert des Symphonieorchesters mit der Band 'Sensational Skydrunk' riss die

Zuhörer buchstäblich von den Stühlen. Die Verbindung von Musik und Poetry Slam zum Thema Umwelt berührte auf andere Weise, ebenso wie die Schnibbelpartie, bei der gerettete Lebensmittel von vielen Menschen gemeinsam zubereitet, gekocht und verspeist wurden. Natürlich gab es auch wieder ein Wanderkonzert und ein fulminantes Abschlusskonzert. Die Ausrichtung des gesamten Musikfestes 'Fürs Herz, fürs Klima, für Alle' wurde auf den verschiedensten Ebenen erlebbar. – Für diesen Event konnte Antonello Manacorda als Dirigent gewonnen werden. Seine Emotionalität sprang



auf Musiker und Publikum über. Neu war auch: Man zahlte erst nach dem Konzert – so viel, wie das Erlebte einem wert war und man geben wollte – nach oben keine Grenze.

Schwach- und Starkstromanlagen
Gebäudeleittechnik
Datennetzwerktechnik
Satellitenanlagen

Elektro
GBR

SCHNEPF

Kühbergweg 6
86441 Streltheim
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

**ZIMMEREI
ZIEGENAUS**

Wand und Dach – vom Fach

Schiltberger Str. 15 • 86576 Schiltberg
Telefon 0 82 59 / 89 79 00

www.ziegenaus.de

schweighofer

wasser, wärme & solar

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

CAS Caesar Augustus Scheiner
Garten- und Landschaftsbau

Von-Thürheim-Straße 67
89264 Weißenhorn
Tel. 07309 - 7566
Fax 07309 - 7546
post@cas-galabau.de
www.cas-galabau.de

GEMEINSCHAFT UND REGION

10 JAHRE BLUMENTHAL CHOR 2013 – 2023



Begegnen und Begeistern: 3 Chöre gestalteten gemeinsam einen großartigen Konzertabend

Im Nov. 2013 kam Sepp Meier aus Blumenthal die Idee, einen eigenen Chor zu gründen. Er traf sich mit 10 Blumenthaler:innen und seiner Praktikantin als temporärer Chorleiterin zum ersten Chorabend und im folgenden Sommer gelang es, Manuel Wiencke aus Augsburg als Chorleiter zu gewinnen. Zudem war klar, dass der Chor für eine stimmige Besetzung von vier Stimmen wachsen musste. Im Sept. 2014 fanden sich so viele Sing-Interessierte, dass der Chorbetrieb sich fest etablieren konnte. Die von Manuel kreierte lockere und humorvolle Atmosphäre führte dazu, dass es den meisten Sänger:innen ein tiefes Anliegen wurde, sich den Donnerstagabend für gennussreiches Singen frei zu halten, und ein gemeinsames Chor-Wochenende im Jahr wurde zum freudigen Standard. Alljährlich wurden Anlässe für Auftritte in Blumenthal genutzt (u.a. Tag der offenen Tür, Forum Z, Adventszauber). Der Chor entwickelte sich trotz einiger Abgänge stetig, auch in musikalischer Hinsicht. Und dann kam Corona. Auch für den Blumenthaler Chor war dies zunächst ein krisenhaftes Erleben, als der gewohnte Chorabend von heute auf morgen ausfiel. Nun galt es 'den Laden zusammenzuhalten'. Spätestens bei dieser Herausforderung wurde deutlich, wie wertvoll das Engagement des bereits langjährigen Chormitglieds Christine Voglsgang sein sollte. Mit viel Kreativität und einem unbändigen Willen, den Chor am Leben zu erhalten, hatte sie maßgeblichen Anteil daran, dass der Zusammenhalt getragen hat. Neben Online- und Einzel-Gesangsunterricht war es auch ihr

kommunikatives Talent, das Zuversicht vermittelte. Herzlichen Dank – an Christine! Wie heißt es so schön: in jeder Krise steckt auch eine Chance. Noch in der Corona-Zeit erfuhren wir über den Chorverband von einer Kultur-Förderung, die speziell die Amateurmusik im ländlichen Raum unterstützt. Diese Chance ließen sich Christine, Manuel und Sepp nicht entgehen und ersannen ein kreatives Konzept. Bereits 2021 konnte mit Glück und Geschick ein außergewöhnliches Chor-Erleben gestaltet werden. Und als dann für 2022 und 2023 weitere Förder-Angebote folgten, war klar, dass der Blumenthal-Chor hier weiter am Ball bleiben würde. All das führte dann im Herbst zu einem Kombi-Konzert mit der Band MONTANGO und im Juni 2023 zum Chor-Erlebnis der besonderen Art: 3 Chöre gestalteten gemeinsam einen Konzert-Abend. Unter dem Motto 'Begegnen und Begeistern', setzten zwei Gastchöre und der Blumenthal Chor genau dieses Motto in die Realität um. Im Nachgang zu den gelungenen Auftritten folgte ein konstant steigendes Interesse von weiteren Gesang-Interessierten, so dass der Chor auf ein bisher unbekanntes Stimm-Volumen anwuchs. Singen im Chor ist im Trend, nachweislich wirkt es gesundheitsfördernd und verbindend. Den Schwung nimmt der Blumenthal-Chor nun gerne mit in den Herbst, wenn es gilt, die ersten 10 Jahre des Bestehens gebührend zu feiern – mit einem Familienfest für Chormitglieder und Blumenthaler gemeinsam. Und die nächste Förder-Idee kommt bestimmt...

LEADER-PROJEKTE IM LANDKREIS



Landrat Dr. Metzger und Prof. Mojib Latif

Die Lokale Aktionsgruppe 'Wittelsbacher Land Verein' ist die Anlaufstelle für alle

Bürger:innen, Kommunen, Vereine und Firmen, welche für die Umsetzung ihrer Ideen auf Förderung hoffen. Die LEADER Förderung ist eine europäische Förderung für die Entwicklung des ländlichen Raumes mit Fokus auf dem Thema Resilienz, also Widerstandsfähigkeit. Für die neue Förderphase (LEADER) organisierte der Verein eine Veranstaltung zum Thema Energiesicher-

heit und Energieversorgung im Kontext des Klimaschutzes. Diese fand am 7. September im Wittelsbacher Schloss in Friedberg statt mit prominenten Gästen wie Prof. Mojib Latif (deutscher Meteorologe, Klimaforscher und Hochschulprofessor). Blumenthal wurde zum einen beim Wandelpfad und zum anderen beim Blumenthaler Musikfest durch LEADER Förderung unterstützt.

Interview mit Felipe zum Umbau des früheren Verwalterhauses

Lieber Felipe, du bist Teil unserer Baugruppe und warst maßgeblich an der Renovierung und dem Umbau des Verwalterhauses beteiligt.

Ja, Ende letzten Jahres und bis in den Juli 2023 hinein haben wir dem Verwalterhaus eine Dämmschicht nach außen verpasst und die beiden Stockwerke im Dach neu ausgebaut. Und zusätzlich den gesamten Dachstuhl – denn der Balken, auf dem der Dachstuhl aufgebaut war, war weggefallen – und das war von außen vorher nicht zu erkennen! Der Erhalt des alten Gemäuers war uns wichtig. Wir wollten es möglichst originalgetreu und sinnvoll nutzen – und durch Eigenleistung die Baukosten senken. Als Massivholz-Schreiner mit eigener Werkstatt in der Nähe von Schrobenhausen konnte und wollte ich viele Arbeiten selbst beisteuern. Außerdem haben wir uns bemüht, möglichst ökologisch zu bauen. Zu Beginn wurden alle alten Fenster des Hauses ausgetauscht und die Außenwände mit 8 cm dicken Holzweichefaserplatten auf dem Putz gedämmt. Mit einer Perimeterdämmung ins Erdreich haben wir die Grundmauern gegen Feuchtigkeit geschützt. Im Dachgiebel wurden 80 cm freigelassen für 'Fledermaushotels'. Die beiden neuen

Dachwohnungen habe ich mit einer Treppe, die aus Denkmalschutzgründen über die alte gelegt werden musste, an das untere Treppenhaus angeschlossen – alter Stuck sollte hier geschützt werden. Firma Naturparkett Back hat den Unterboden brandschutzsicher gemacht, ohne OSB-Platten zu verwenden, und im Dach eine Zellulosedämmung zwischen den Balken eingeblasen. Als Boden und Decke drin waren, gab es wieder viel Arbeit für mich: die Holzständerwände mit Lehm verputzen, Zimmertüren in meiner Werkstatt anfertigen und einbauen ... Das speziell erdachte Holzwaschbecken für unser Bad war ein echtes Experiment ...

Was für Emotionen haben dich denn die Zeit über begleitet? Das Datum der Fertigstellung wurde immer wieder verschoben, weil andere Gewerke nicht immer verfügbar waren und wir auf die Berechnungen des Statikers lange warten mussten – das hat uns alle auf eine harte Probe gestellt! Aber wenn ich nach und nach die neu gezimmerten Stücke in die Wohnung brachte, war das ein echtes Glücksgefühl! Alles hat gepasst!

Alle Diskussionen familienintern, ob die Wohnung eine dunkle Höhle würde, waren

verschwunden, als dann die Gauben gebaut wurden und Licht in den dunklen Bau kam. Jetzt bin ich begeistert, wenn ich nach Hause komme

– die unterschiedlich angeordneten Holzbalken der Dachkonstruktion vor den hellen Wänden machen es einfach gemütlich! Seit einigen Wochen wohne ich nun mit Lou und unseren 3 Kindern in der Dachgeschosswohnung und bin sehr zufrieden! Endlich haben wir genügend Platz, denn nach der Geburt unseres Jüngsten vor 1,5 Jahren war die bisherige Wohnung aus allen Nähten geplatzt.

Was war für dich besonders bei der Arbeit?

Ich konnte Vieles ausprobieren, was ich schon lange im Kopf hatte, z.B. Glas und Holz abwechselnd in den Türen verarbeiten, oder Türen aus unterschiedlich breiten Lamellen konstruieren – und natürlich das Waschbecken aus Holz! Das werde ich nun in Dauernutzung ausprobieren und später dann auch meinen Kunden anbieten.



GARTEN DER VIELFALT

Rechtzeitig zur diesjährigen Veranstaltung Forum Zukunft hat die Schloss Blumenthal Genossenschaft ein 600 m² großes Grundstück nahe dem Ostturm in einen 'Garten der Vielfalt' umgewandelt. Beteiligt an dieser Aktion waren ehrenamtliche Mitarbeitende vom Bund Naturschutz, Blumenthaler:innen sowie die Firma CAS Garten- und Landschaftsbau mit dem nötigen Know How, Werkzeugen, LKW, Bagger und Pflanzen. Als vorbereitende Arbeit musste der Wildwuchs, v.a. die Hartriegel, Eschen und Weidenbäume, gefällt, Wurzelstümpfe entfernt und der humusreiche Oberboden abgetragen werden. Ziel der Planungen war es, eine Blühwiese aufzubauen mit einem trockenen und humusarmen Boden, einen Feuchtbereich durch eine ausgebagerte Mulde anzulegen sowie einen Trockenbereich für Insekten und Eidechsen zu schaffen. Hierfür wurden Trockenmauersteine für eine so genannte Zyklopen-Mauer eingebaut, 4 t Kabelsand, Kiessand und 4,5 t Mineral Schotter Kalk eingebracht, um die Wiese entsprechend mager zu bekommen und den Trockenbereich dementspre-




Die Gruppe von Forum Zukunft mit David Hein, GF des Wittelsbacher Land Vereins (2. von rechts)

chend zu gestalten. Autochthone Gehölze wie Kornelkirschen und Berberitzen Sträucher, die vielen Insekten, Kleintieren und Vögeln Futter oder auch Unterschlupf bieten, wurden gepflanzt. Auf der Trockenwiese wurde ein Vlies mit Saatgut eingebracht, das im Juli mit einer bunt duftenden Wildblumen Mischung zu herrlich voller Blüte aufgegangen ist.

BIO-ERNTEDANKFEST AM 8.10.23 AUF DEM BIOHOF REINER IN PETERSDORF

Auch dieses Jahr findet im Landkreis Aichach-Friedberg wieder das Bio-Erntedankfest der Öko-Modellregion Paartal statt. Der Biohof Reiner in Petersdorf lädt am 8.10.23 ein zum Entdecken, Genießen, Ratschen, Beisammensein und Danken. Es gibt einen Markt mit regionalen Biolebensmitteln, z.B. zum Thema Kürbis, zu entdecken. Das Fest beginnt mit einer überkonfessionellen Erntedankfeier um 11 Uhr. Diese wird von den Bio-Bäuerinnen und Bauern der Öko-Modellregion Paartal vorbereitet und gestaltet. Die Landwirte und Landwirtinnen danken für das Erntejahr und geben einen Einblick in die Bio-Landwirtschaft. Für das leibliche Wohl wird mit gutem Essen, Ausschank sowie Kaffee und Kuchen gesorgt. Gleichzeitig gibt es ein buntes Rahmenprogramm mit Stockbrot, einer Apfelsaftpresse zum Mitmachen, Bierkastenstapel, Gemüsememory und mehr. Einlass ab 10 Uhr. Lassen Sie uns gemeinsam Erntedank feiern! Eintritt frei. Hartfeldstraße 11, 86574 Petersdorf

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

TINO HORACK

Trainer, Berater, Coach

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

KÄLTE KLIMA SERVICE

Paul Held
Eichberg 6
86551 Aichach-Untermuerbach

Tel. 08251/ 89 16 25
Fax 08251/ 89 16 25
Mobil 0174/ 65 56 317
E-Mail kaelteKlimaServ@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

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

MARIE HOFFMANN, TEAM KÜCHE UND SERVICE GASTHAUS

Liebe Marie, du bist bald 10 Jahre in unserem Unternehmen, bist qualifiziert und erfahren und könntest in einem anderen Betrieb mehr verdienen – warum engagierst du dich hier?

Ich habe in diesen 10 Jahren auch mein Herz für Blumenthal entdeckt. Ich stehe voll und ganz hinter den Prinzipien der Nachhaltigkeit in Blumenthal, da diese auch meinen Werten entsprechen. Ich möchte nicht in einem Betrieb arbeiten, in dem z.B. Fleisch von Tieren aus der Massentierhaltung verarbeitet wird, denn das könnte ich mit meinem Gewissen nicht vereinbaren. Ein weiterer Grund ist, dass ich im Betrieb sehr viele Freiheiten habe und mir mein komplettes Team nach eigenen Vorstellungen aufbauen konnte. Ich musste nie gängige Küchenrollen vergeben wie Küchenchef, Sous Chef oder andere und konnte immer die Küche und den Service als ein Ganzes sehen, ein Gasthaus Team! Ich kann hier viel ausprobieren und Menschen Chancen geben, die woanders keine bekommen hätten – so etwas wird bei uns gefördert! Ich bin auch mit meinem Team zusammen gewachsen, wir sind wie eine große Familie, man hilft sich gegenseitig, in der Arbeit und auch privat. Wenn jemand umzieht oder etwas braucht, was ein anderer ihm geben kann, wird das möglich gemacht. Ich selbst lebe das gerne vor, und die Mitarbeitenden leben es mit. Wird ein Mitarbeiter krank, schauen alle im Team drauf, wie sie diesen Notstand lösen und wo sie unterstützen können – und schlagen es mir dann vor. So eine Haltung ist Gold wert in der Gastronomie, wo ja immer mal wieder jemand ausfällt. Das Gasthaus ist eine kleine Gemeinschaft – so wie es auch die Blumenthaler Gemeinschaft im Großen ist. Und die Grundsätze der Gemeinschaft werden auch in allen Bereichen von Gasthaus und Hotel von den Mitarbeitenden beachtet.



Wir sind seit letztem Jahr auf dem Weg zu einer Kreisstruktur. Normalerweise ist die Gastronomie sehr hierarchisch strukturiert – welche Vorteile siehst du bei der Kreisstruktur?

Ich finde, dass dies nur Vorteile bringt, denn wir können so die Verantwortung aufteilen und gemeinsam nach Lösungen suchen. Man ist im Gespräch mit den anderen, z.B. im Führungskreis, wenn ein Bereich Not hat, dann springt der andere Bereich ein – z.B. beim

Spülen. Je mehr wir Verantwortung abgeben können, umso mehr Entfaltungsmöglichkeiten entstehen auch für die Einzelnen. Man kann in der Kreisstruktur eigene Vorschläge einbringen und Dinge ausprobieren. Ich würde gern eine Küche aufbauen, wo es keinen traditionellen Küchenchef mehr gibt, die aber trotzdem gut zusammenarbeitet und funktioniert. Ich arbeite schon einige Jahre darauf hin, dass die Küche selbst Verantwortung übernimmt – es funktioniert schon gut. Sie machen selbstständig die Bestellungen, Menüvorschläge, die Tageskarten, ich schaue nur drauf und korrigiere ab und zu die Richtung. Es ist wie beim Fußball spielen, dort braucht es einen Coach, der beobachtet, wo welche Spieler in welche Richtungen laufen – und dann korrigiert er. So können sich die Spieler:innen besser entfalten, wie Ida, die schüchtern war aber eine sehr gute Konditorin – und nächstes Jahr wird sie die Hochzeitstorten backen! Für mich ist es total schön zu sehen, wie junge Menschen aufwachen, Verantwortung übernehmen, wie sie aus sich herauskommen und sich entfalten. Diese schöne Erfahrung könnte mir kein anderer Betrieb jemals mit Geld aufwiegen!



FABIAN CHRISTI, TEAM FINANZEN UND HOTEL

Lieber Fabian, wir machen ja eine Organisationsentwicklung (OE) hin zu einer Kreisstruktur. Wofür bist du in dieser Kreis-Organisation zuständig?

Ich bin als Hotelleiter angestellt worden, dadurch bin ich verantwortlich für den Gästekreis Hotel und die Seminare und nehme auch am Führungskreis teil. Ich verantworte zudem die Bereiche IT, Hausmeisterei sowie das Controlling mit der Buchhaltung und den Finanzen insgesamt.

Als ich vor einem Jahr meine Stelle als Hotelleiter angetreten habe, waren die Teams Rezeption, Housekeeping und Verwaltung bereits gut aufgestellt. Wir haben in den Teams überall tolle Mitarbeiter:innen und arbeiten gut zusammen, es geht meistens reibungslos und vor allem menschlich haben wir es sehr gut miteinander!

Was denkst du über unsere oben genannte OE-Kreisorganisation?

Ich finde es einen sehr wertvollen und guten Prozess, dass wir unsere OE so durchziehen. So etwas habe ich bei meinen früheren Arbeitgebern nicht erlebt! Ich dachte noch, wenn wir das nur im Führungskreis machen, dann bleibt die Erkenntnis quasi in einem Elfenbeinturm, aber jetzt machen wir diese OE mit allen Teams unseres Unternehmens, das finde ich sehr wertvoll. Auch mit unserem Controlling-Verwaltungs-Buchhaltungs Team hatten wir einen OE-Workshop, in dem wir uns angeschaut haben, was gut läuft und was wir verbessern können. Nebenher wachsen wir als Team zusammen. Dafür muss man sich die Zeit nehmen. Es ist nicht so einfach, die Mitarbeitenden dazu zu bewegen, alles offen auszusprechen, was ihnen auf der Seele liegt. Wenn alle erkennen, dass sie für sich selber auch etwas mitnehmen können, dann wird dies sehr elementar für uns. Das ge-

fällt mir persönlich wirklich gut! **Du bist nun ein Jahr bei uns im Unternehmen. Was ist für dich am eindrücklichsten?**

Ich kann kein singuläres Erlebnis rauspicken, aber für mich ist es eine völlig andere Erfahrung, in einer Kreisorganisation zu arbeiten als in einem konventionellen Betrieb. In einer klassisch hierarchischen Struktur läuft es eher militärisch, der Chef sagt, was zu tun ist, und die Anderen müssen es umsetzen. In der Gastro-Branche ist dieses



Denken auch noch tief verwurzelt! Hier in Blumenthal hat unser Betrieb eher eine Art Start Up Charakter, das ist nicht immer einfach, es braucht viel Kommunikation. Alle wichtigen Entscheidungen werden gemeinsam getroffen, wir sind ein fünfköpfiges Führungsgremium, was bei einem Betrieb unserer Größe außergewöhnlich ist. Das, was wir hier machen, ist auf alle Fälle spannend und macht Spaß!

BENEDIKT FROMMER VOM TEAM KOMMUNIKATION

Wie siehst du unsere Organisationsentwicklung auf dem Hintergrund deiner Erfahrung mit anderen Arbeitgebern?

Mich hat es ja nach meinem Studium in die Selbstständigkeit gezogen, es war nicht eine bewusste Entscheidung, sondern ist eher so passiert. Ich denke, es hat aber mit mir als Person etwas zu tun. Ich liebe meine Freiheit in der Gestaltung, ich bin zielorientiert und will auch etwas schaffen, und ich brauche dabei nicht so viel umständliches Drumherum, was mich gefühlt eher behindert. Ich hab das, was ich gerne mag, in Blumenthal vorgefunden, nämlich, dass ich vieles gestalten, beeinflussen und bearbeiten kann, wie es mir vorschwebt. Ich kann mich in Blumenthal stark persönlich einbringen und das ist mir im Kontext meiner beruflichen Tätigkeit sehr wichtig!

Angenommen, du könntest in Blumenthal alles so gestalten wie es dir vorschwebt, was würdest du als erstes umsetzen?

Ich begrenze mich hierbei auf Hotel, Gasthaus und Seminarbetrieb. Ich würde alle, die in Büro und Verwaltung arbeiten, in Event Management, Buchhaltung oder auch Marketing

und Rezeption mehr zusammenbringen in einen größeren gemeinsamen Komplex und damit ein effektives gesamtübergreifendes Team schaffen. Dadurch gäbe es stärkere Verbindungen und vielleicht auch Synergien zwischen den Mitarbeitenden – das fände ich sehr cool. Da ich selbst einen Design Hintergrund habe, würde ich gerne das Vorhandene weiter entwickeln immer mehr in Richtung eines eigenständigen Blumenthaler Erscheinungsbildes – in allen Bereichen, in denen man Blumenthal erfahren und erleben kann.

Also, angefangen von der Haptik bis hin zu den Sonnenschirmen oder Liegestühlen hätte alles eine Linie. Auch bei den Speisekarten und bei verschiedenen verwendeten Materialien würde ich gerne genauer darauf eingehen, wie man eine klare Designsprache umsetzt.



 **TAC**
www.spieltac.de

TAC - ein Brettspiel für vier Spieler in zwei Teams, das Teampplay, Strategie, Taktik und Zufall brilliant verknüpft.

TAC Verlag GmbH - Blumenthal 1 - 86551 Aichach - info@spieltac.de

Bioland
OKOLOGISCHER LANDBAU

Biolandhof Kreppold

Familie Kreppold
Wilpersberg 1
86551 Aichach
Angus-Ochsenfleisch
Dinkelspezialitäten
Naturkost u.a.

Tel: 08258 / 211
Fax: 08258 / 1061

E-Mail: biolandhof-kreppold@web.de

www.blumenhausprimavera.de
Sie feiern, wir gestalten!

starker Partner rund um den Durst

- Gastkammer bei München-Kessen
- Auslieferungsservice für Heimdienst
- Frischzubereitung, sowie Gastronomie und Hotellerie
- Aufnahmestellen
- Veranstaltungsservice
- Druckereiservice

www.getraenke-kraemer.de

KRAMER
GETRÄNKEMANAGER
LIEFERSERVICE

Unternehmensbereich: Holmer GmbH - Johann St. Blumenthaler Str. 20 - 82149 Dingling
Tel: 08143/295428 - info@getraenke-kraemer.de - info@getraenke-kraemer.de

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

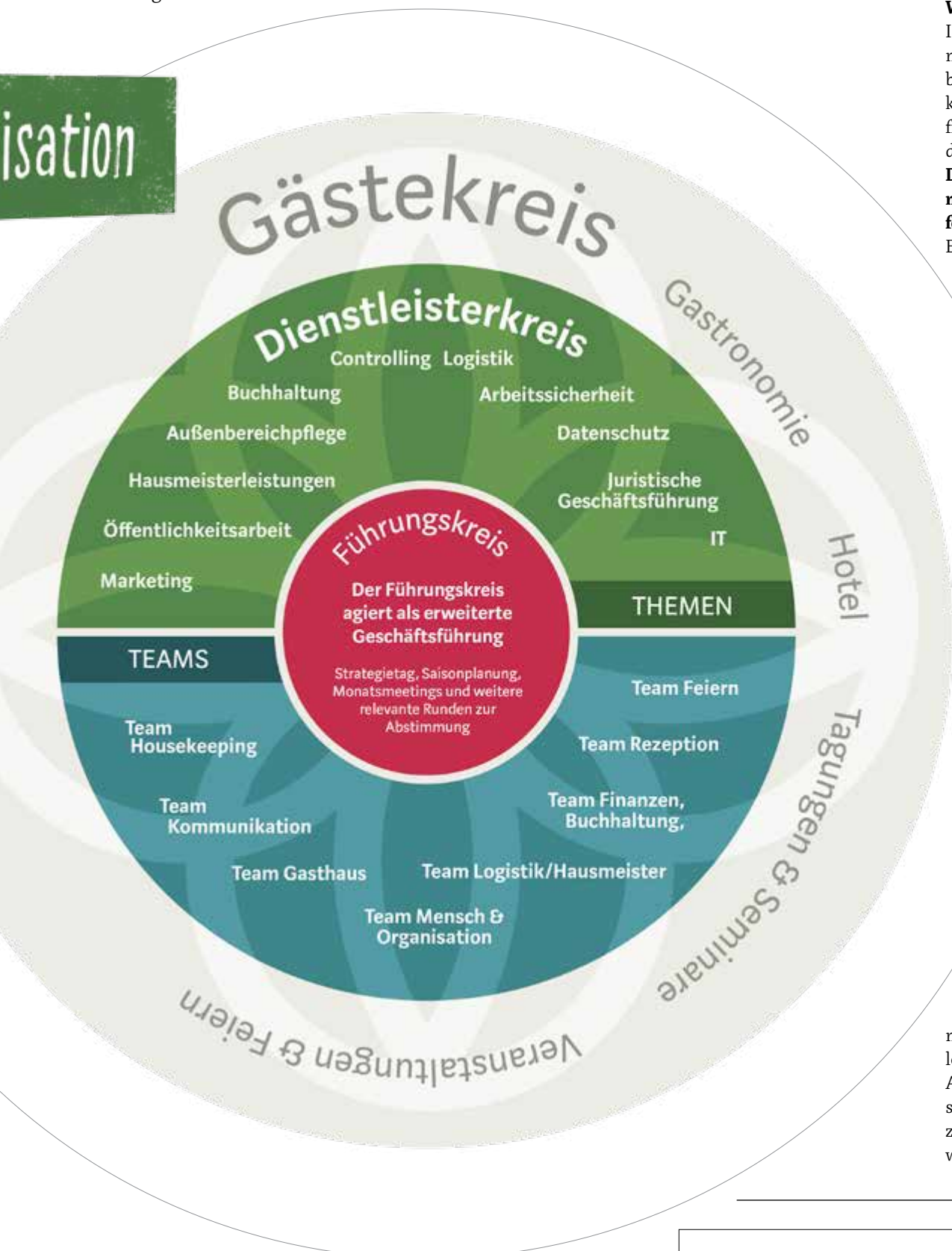
MIT ANDEREN KREISEN

Mitarbeitenden in ihren jeweiligen Bereichen selbstständig agieren können, Verantwortung übernehmen und ihre Ideen mit einbringen, um die Arbeit intelligenter, effizienter und leichter durchführen zu können. Als eine starke Metapher sprechen wir von dem 'HoGa Biotop'. In diesem Bild sieht man den oberen Teil der Bäume mit Ästen und Blättern, Früchten, Blüten oder Nüssen. Sie stehen als Symbol für unsere Gästekreise.

Der Stamm ist Träger der Vision, aus dem die Blätterkrone und die Wurzeln sich verzweigen. Das Wurzel- und Pilzgeflecht trägt Sorge dafür, dass die Bäume gut gedeihen – in unserer Metapher sind dies die Dienstleisterkreise. Auch der Wasser- und Nährstoffkreislauf mit Regen und Humus und das Grundwasser spielen eine wichtige Rolle im Biotop. Sie können verstanden werden als der monetäre Fluss, Kommunikation und Personalentwicklung im Betrieb.

Wir möchten mit unserer OE dazu beitragen, dass ein Umdenken stattfindet und die lebensbejahenden Prinzipien aus der Gemeinwohlökonomie auch bei unseren Mitarbeitenden, Lieferanten und den Gästen bekannter werden. Wir glauben, dass ein Gastronomie-Betrieb, der nicht nur seine Gäste glücklich macht, sondern alle Menschen, die hier zusammenwirken oder damit in Berührung sind, einbezieht – der kann eigentlich nur noch erfolgreicher werden.

isation



IDA SCHMID, KONDITORIN IM GASTHAUS

Ida, wie lange bist du schon im Team vom Gasthaus Blumenthal?

Ich bin seit November in Vollzeit angestellt; davor hatte ich hier einen Nebenjob, in dem ich immer samstags für die Seminare Kuchen gebacken habe.

Wie bist Du denn auf Blumenthal aufmerksam geworden?

Ich kenne Blumenthal schon viele Jahre und war als Kind immer beim Elfenfest. Außerdem war ich aktiv bei 'Fridays for Future' und bin so zum Forum Zukunft gekommen. Als ich mit dir, Tino, über die Planung für den Stand sprach, sind wir drauf gekommen, dass ich gelernte Konditorin bin. Du hast mich der Küchenchefin Marie vorgestellt, die mir dann gleich einen Nebenjob gegeben hat.

Was findest du das Schöne an deinem Beruf?

Ich habe immer sehr gerne gebacken, schon als ich noch klein war mit meiner Mama. Und was mir besonders gut gefällt ist, dass ich dabei kreativ sein kann und den Menschen eine Freude bereite. Ich freue mich total, wenn es ihnen schmeckt und sie die Kuchen auch schön finden.

Du hast jetzt angefangen, Hochzeitstorten in Blumenthal zu backen. Ist das eine besondere Herausforderung für eine Konditorin?

Es ist schon schwierig, eine Hochzeitstorte herzustellen, aber ich mache es sehr gerne, es ist auch etwas ganz Besonderes! Je nachdem, wie die Paare ihre Torte wollen, kann ich sie auch vegan oder glutenfrei machen. Eine Hochzeitstorte wird sehr hoch gebaut, und da spielen Statik und Gewicht der einzelnen Schichten eine große Rolle. Hier gibt es verschiedene Möglichkeiten, wie die Torte stabil werden kann.

Der Anschnitt einer Hochzeitstorte ist ein besonderer Moment bei einer Hochzeit. Da gibt es doch ein Ritual, das von den Umstehenden genau beobachtet wird ...

Ja klar, man sagt, dass der- oder diejenige – also wer die Hand beim Anschneiden der Torte oben hat, dann auch in der Ehe die Hosen anhaben wird.

Wie kam es, dass du jetzt Vollzeit im Gasthaus arbeitest? Zuerst warst du ja eine Aushilfe, nun bist du tatsächlich 40 Std. im Betrieb.

Der Grund ist, dass es mir wirklich sehr gut gefällt und ich auch sehr gerne hier zur Arbeit komme. Das Team ist einfach super – und ich habe eine ganz tolle Chefin!

Was ist denn so toll an deiner Chefin und an deinem Team?

Marie, meine Chefin, traut mir einfach sehr viel zu, und sie vertraut mir, dass ich es auch gut mache. Sie schaut ständig darauf, dass es uns allen wirklich gut geht und dass wir auch eine gute Atmosphäre miteinander haben. In unserem Team sind alle nett zueinander, jeder wird in seiner Einzigartigkeit angenommen und gehört dazu. Bei uns wird auf jeden Fall bei der Arbeit viel gelacht.

Nachhaltigkeit ist dir selbst ein großes Anliegen. Inwieweit spielt dies auch bei der Wahl deines Arbeitgebers eine Rolle?

Ich bin auf einem Biobauernhof aufgewachsen und von klein auf war mir wichtig, dass Tiere so gehalten werden, dass es ihnen gut geht. Ich könnte mit meinem Gewissen nicht vereinbaren, z.B. Eier aus Massentierhaltung für Kuchen zu verwenden. Der Bioland Gold-Standard in Blumenthal garantiert, dass alle Produkte unter fairen und auch guten Bedingungen für die Tiere entstanden sind.

EIN HOCH AUF DAS ZIEGENFLEISCH

Bisher genießt das Ziegenfleisch in Deutschland eher ein Nischendasein, denn der durchschnittliche Deutsche verzehrt pro Jahr 36 kg Schweinefleisch und nur 0,9 kg Ziegenfleisch.

Fleisch essen ist bei der derzeitigen Klimakatastrophe eine Sache, die man sich sehr gut überlegen sollte, denn 14,5 % unseres Treibhausgases stammt aus der Massentierhaltung. In Blumenthal haben wir mit Ziegenhaltung begonnen, um dazu eine Alternative zu bieten: Wir wollen einen guten Hoforganismus, der in sich geschlossen ist und verwenden dazu den Dung der Tiere. Ziegenfleisch gilt nicht nur als das gesündeste rote Fleisch, sondern ist garantiert ohne zusätzliche Hormone (diese sind in der Ziegenhaltung nicht erlaubt). Da die Blumenthaler Ziegen im Freiland gehalten werden, schmeckt das Fleisch mild, zart und eher süßlich. Ziegenfleisch hat außerdem mehr Eisen und weniger Kalorien, es enthält auch weniger gesättigte Fettsäuren als z.B. Rindfleisch. Blumenthaler Ziegenfleisch stammt von Tieren, die gute natürliche Ernährung, viel Bewegung auf der Weide und abenteuerliche Klettermöglichkeiten sowie eine freie Stallhaltung im Kreise der eigenen Herde genossen haben. Unsere Ziegen haben ein glückliches Leben, und mit Dankbarkeit nutzen wir alles, was uns die Ziege am Ende geben kann. Das Fleisch verarbeiten wir zu Ziegen-Burgern oder Ziegenragout sowie leckeren Ziegenrippen oder Ziegenlende mit Zitrone und Chili – dies sind nur ein paar Möglichkeiten, wie das Ziegenfleisch zu mehr Anerkennung finden kann. Im Gasthaus können Sie hin und wieder Ziegenfleisch in verschiedener Zubereitung kosten – und lieben lernen, im Hofladen können Sie es zu bestimmten Zeiten bestellen.

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

BIO. VON ANFANG AN.



SCHMIDT
WEINGUT

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



Organisationsentwicklung | Akademie | Coaching | Forschung

imu augsburg GmbH & Co.KG
Siebenbrunner Str. 22, 86179 Augsburg
Tel. 0821 343 66 - 0
www.i-m-u.de

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

Das Gasthaus ist geschlossen vom 27.12.23 – 12.1.2024.



VERANSTALTUNGEN UND KURSE OKTOBER 2023 – MÄRZ 2024

OKTOBER

● **Aerial Yoga für Kinder**
Start Mo 2.10., 16 Uhr, 6x
Sue Wittig, Naturkünstlerin
schaukeln, schweben, träumen...
www.naturkuenstler.de

● **Aerial Yoga f. Erwachsene**
Yoga im Tuch
Start Mo 2.10., 11.00 oder 19.15
Uhr, 6x
Sue Wittig, Muskeln aktivieren,
Wirbelsäule entlasten ...
www.naturkuenstler.de

● **Vortrag: IFS – ein neuer**
Psychotherapieansatz
zur Aufarbeitung belastender
Erlebnisse
Di 10.10., 19.00 – 20.30 Uhr
Chandrika Horack, HP
Anmeldung: info@
vhs-aichach-friedberg.de

● **Stressbewältigung durch**
Achtsamkeit – MBSR-Kurs
nach Prof. Dr. Jon Kabat-Zinn
Di 10.10., Kursbeginn, dann
8 Wochen lang jeweils 1 Abend
19.30 – 22 Uhr,
Tino Horack
kontakt@tino-horack.de

● **Meditationstag**
Unterschiedliche Meditationen
kennenlernen, innerlich
ruhiger werden
Sa 14.10., 10 – 18 Uhr, 85 €
Chandrika Horack, HP
www.heilpraxis-blumenthal.de

● **INFOTAG Blumenthal –**
Einblicke in die Gemeinschaft
& Führung über das Schlossareal
So 15.10., 11 – 19 Uhr, 88 € inkl.
Mittagessen /Kaffeetrinken
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldung über Eventbrite
auf www.schloss-blumenthal.de/events

● **Katharsis**
So 22.10., 18.15 Uhr, 25 €
monatliche Abendrunde,
geschützter Raum für Männer
Gérard Essaka, 015172442233
www.essaka-blumenthal.de

● **Soziale Kompetenz & wert-**
schätzende Kommunikation
...für herausfordernde Alltags-
situationen, u.a. nach Rosenberg
Fr 27. – So 29.10., Fr 18.30 – So
16 Uhr, 210 – 250 €
Angelika Rücker, Dipl. Päd.
ruecker@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de/
events

NOVEMBER

● **Kreativer Kindertanz**
für 4–6 Jährige
Start Sa 4.11., 6x, jeweils 10 –
10.50 Uhr, 45 €
Spielerisch und mit viel Fantasie
werden die Kinder an tänzerische
Formen herangeführt.
Yvonne Kraus, 0174-5884688
www.schloss-blumenthal.de/
events

● **Kindertanz für 6–9 Jährige**
Start Sa 4.11., 6x, jeweils 11 – 12
Uhr, 55 €



Für 6–9 Jährige. Mix aus ver-
schiedenen Tanzstilen.
Yvonne Kraus, siehe oben

● **Ayurveda-Wochenende**
Ayurvedische Anwendungen,
Meditation, Yoga, Erholung
Fr 10. – So 12.11.
Ayurveda-Paket, 350 € zzgl. Ü/F
Chandrika Horack, HP
www.heilpraxis-blumenthal.de/
kurse/ayurveda-retreats/

● **Leben in Gemeinschaft**
Motivation, Erwartungen, Kom-
munikation, Miteinander
Sa 18. – So 19.11., Sa 10 – So 16 Uhr,
210 – 250 € n. Selbstinschätzung
zzgl. Übernachtung & Verpflegung
Angelika Rücker, Nina Meya
ruecker@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de/
events

● **Die eigene Innenwelt**
kennenlernen mit IFS – dem
System der inneren Familie
Arbeit mit Persönlichkeitsan-
teilen für mehr Selbstführung
Sa 25.11., 10 – 18 Uhr, 115 €
Chandrika Horack, HP
www.heilpraxis-blumenthal.de

● **INFOTAG Blumenthal**
Sa 26.11., 11 – 18 Uhr, 88 € inkl.
Mittagessen / Kaffeetrinken
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldung über Eventbrite
auf www.schloss-blumenthal.de

● **Netzwerktreffen Freunde**
& Förderer Blumenthals
Sonntags-Salon: 26.11.
15 – 17.30 Uhr
Info und Anmeldung unter
freunde@schloss-blumenthal.de

DEZEMBER

● **Blumenthaler Lichterfest**
Fr 1./Sa 2.12., im Blumenthaler
Innenhof, 17–22 Uhr



Der Innenhof von Schloss Blu-
menthal mit all seinen be-
leuchteten Fenstern wirkt an
Winterabenden wie ein großer,
verzauberter Adventskalender.
Daran wollen wir euch gerne
teilhaben lassen und laden ein
zum Lichterfest im Dezember.
Wir setzen unsere Baumge-
stalten & Fassaden mit Licht
in Szene. In dieser besonderen
Atmosphäre gibt es Punsch am
Feuer und an jedem Wochenen-
de unterschiedliche kulturelle
Darbietungen wie Chöre, Filme,
Konzerte, Feuershows und für
Kinder Märchen erzählen und
gemeinsames Plätzchen backen,
... Informieren Sie sich für ge-
nauere Programmpunkte auf
unserer Website
www.schloss-blumenthal.de
Jede/r ist herzlich eingeladen,
ein eigenes Kerzen-Licht mitzu-
bringen und in die Blumenthaler
Mitte zu stellen.
Lasst uns gemeinsam leuchten!

● **Blumenthaler Lichterfest**
am 2. Dezemberwochenende
Fr 8./Sa 9.12., 17–22 Uhr
im Blumenthaler Innenhof



Siehe oben 1./2.12. ...
und lassen Sie sich überraschen!

● **Blumenthaler Lichterfest**
am 3. Dezemberwochenende
Fr 15./Sa 16.12., 17–22 Uhr
im Blumenthaler Innenhof



Siehe oben 1./2.12. ...
und lassen Sie sich überraschen!

● **Petterson und Findus**
Theater Fritz&Freunde
So 17.12., 15 Uhr, ab 4 J., im
Freiraum, Kind 9 €, Erw. 11 €



Kater Findus soll eine Torte zum
Geburtstag bekommen, doch das
Mehl ist nicht mehr auffindbar!
Das ist der Beginn einer Reihe
nicht enden wollender Proble-
me. Und nicht nur das verrückte
Huhn sorgt für viel Aufregung.
Reservierung nur online
www.theaterfritzdunfreunde.de

● **Magisches Dinner**
Eventdinner & Zaubershow
Di 26.12., 18 – 22 Uhr
4 Gänge Menü & Show 85 €



Lehnen Sie sich zurück & ge-
nießen Sie einen einmaligen
magischen Abend voller Staunen.
Zauberünstler des magischen
Zirkels von Deutschland gastie-
ren in Blumenthal! Lassen Sie
sich zwischen den Gängen des
leckeren 4-Gang-Menüs in die
Welt der Zauberei und Magie ent-
führen. Von poetisch bis komisch,

von skurril bis subtil, immer je-
doch unglaublich erstaunlich: die
Magie findet vor Ihren Augen und
sogar auch in Ihren Händen statt!
Anmeldung unter:
feiern@schloss-blumenthal.de

2024

JANUAR

● **Magisches Dinner**
Eventdinner & Zaubershow
Sa 20.01.24, 18 – 22 Uhr
siehe 26.12.23

● **Erzeuger Dinner –**
Vom Acker auf den Teller
Ein besonderer Abend mit un-
seren Lieferanten & Erzeugern
Fr 26.1.24, 18 – 22 Uhr
4 Gänge Menü und Getränke 85 €



Bewusster Genuss mit gutem
Gefühl ist uns im Gasthaus
wichtig. An diesem Abend bie-
ten wir Ihnen die Gelegenheit,
mit unseren Lieferanten und
Produkt-Erzeugern in Kontakt
zu treten und Fragen zu stellen.
Der kulinarische Rahmen: Ape-
ritif und Getränke zu einem ganz
hervorragenden 4 Gänge-Menü
aus unserer regionalen, saisona-
len Bioland-Küche. Anmeldung:
feiern@schloss-blumenthal.de

FEBRUAR

● **Ayurveda-Wochenende**
Ayurvedische Anwendungen,
Meditation, Yoga, Erholung
Fr 2. – So 4.2.
Ayurveda-Paket, 350 € zzgl. Ü/F
Chandrika Horack, HP
www.heilpraxis-blumenthal.de/
kurse/ayurveda-retreats/

● **Escape Krimi-Dinner**
Sa, 3.2.24, 18 – 22Uhr,
4 Gänge Menü & Spiel 85 €



Krimifans erleben einen hoch
spannenden Abend bei einem
exzellenten Menü. Es erwartet
Sie ein Mystery-Krimi, der in
Schloss Blumenthal spielt. Sie
können den Ausgang des Krimis
selbst mitbestimmen! Gemein-
sam entschlüsseln Sie das große
Geheimnis. Anmeldung unter:
feiern@schloss-blumenthal.de

MÄRZ

● **Escape Krimi-Dinner**
Sa 10.2.24, 18 – 22 Uhr,
4 Gänge Menü & Spiel 85 €
siehe 3.2.24

● **Magisches Dinner**
Eventdinner & Zaubershow
Di 02.03.24, 18 – 22 Uhr
siehe 26.12.23

immer wieder

● **Schloss-Führung über**
das gesamte Areal – mit
Informationen zu Geschichte,
Gemeinschaft und den Blu-
menthaler Betrieben
Jeden Sonntag um 14 Uhr
Treffpunkt Rezeption, 8 €
www.schloss-blumenthal.de
Die Führungen können auch
einzeln oder als Event bei Feiern
gebucht werden: 08251-8904300

● **Biohof-Führung**
Acker, Tiere, Käserei und
dem Hofladen – mit Käse-
verkostung im Anschluss
Jeden 2. Samstag im Monat,
11.30 Uhr, vor dem Hofladen
www.schloss-blumenthal.de/
biohof


Abacus
Versicherungsvermittlung GmbH

Ihr Partner für nachhaltige Absicherung

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


GEMEINWOHL
ÖKONOMIE

Mitglied der Gemeinwohlökonomie e.V.

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

‚Kunst- & Kulturverein Blumenthal e. V.‘
 ‚Blumenthaler Wandel e.V. für nachhaltige Entwicklung‘

Erntedankfest

Biohof Reiner
in Petersdorf

8.10.

10-17 Uhr

BIOHOF REINER

Wir brauen
BIO-zertifiziertes
Bier mit
Braugerste
aus der
Region



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

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

J.J. DARBOVEN
SEIT 1844

CAFÉ VERDE

www.darboven.com

