GEMEINSCHAFT BLUMENTHAL

Kostenlos zum Mitnehmen — Schloss Blumenthal, Aichach — Winter 2026/27, Ausgabe 34

Die Gemeinschaft Blumenthal ist ein sozial-ökologisch orientiertes, innovatives Mehrgenerationenprojekt. Derzeit sind wir 45 Erwachsene mit 30 Kindern, die zusammen wohnen und arbeiten. Unsere fünf Säulen: Soziales, Ökologie, Gemeinwohlökonomie, Kunst & Kultur, Gesundheit & Bewusstsein sind sowohl Basis als auch Vision in unserem Alltag.

Servus in Blumenthal

wir sind dankbar und froh darüber, dass Blumenthal von so viel Wald umgeben ist. Doch auch dieser Wald ist in Gefahr aufgrund der hohen Trockenheit. Die Bäume leiden bedingt durch die Klimakatastrophe. Es ist höchste Zeit, dass die Menschheit anfängt konsequent umzudenken und den Lebensstil nachhaltiger ausrichtet. Wir müssen auch unseren Nachkommen ein lebenswertes Leben auf diesem liebenswerten Planeten ermöglichen. Wir fangen mal an – wenn ihr dabei mitmachen wollt, sprecht uns einfach an.

Eure Blumenthaler



Schloss Blumenthal eingebettet vorn in den Schlosspark, hinten in den Blumenthaler Forst

Inhalt

Seite 1
Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2/3
Hotel & Gasthaus
Seite 4/5
Landwirtschaft/Biohof
Seite 6/7
Gemeinschaft / und Region
Seite 8
Veranstaltungen und Kurse
Oktober 2026 bis März 2027

UNSERE NATÜRLICHE KLIMAANLAGE

Wenn, wie in diesem Sommer, die Temperaturen steigen, wird deutlich, welchen Wert unsere Bäume für unser unmittelbares Lebensumfeld haben. Sie sind nicht nur Schattenspender und prägende Elemente vom Innenhof und Schlosspark. Die großen Kronen der alten Bäume wirken wie natürliche Klimaanlagen: Sie beschatten Flächen, verdunsten Wasser, erhöhen die Luftfeuchtigkeit, bremsen Wind und beeinflussen die Temperatur von Böden, Gebäuden und Aufenthaltsbereichen. Wissenschaftliche Studien bestätigen, dass Bäume insbesondere durch Schatten und Verdunstung zu den wirksamsten natürlichen Instrumenten gegen sommerliche Hitze gehören.

Die wichtigste Wirkung eines Baumes ist einfach: Seine Krone hält Sonnenstrahlung ab. Dadurch werden Boden, Wege, Fassaden und Sitzplätze nicht so stark aufgeheizt. Besonders deutlich wird der Unterschied im Biergarten. Ein unbeschatteter Platz kann sich in der Sonne extrem aufheizen, während derselbe Boden unter einer dichten Baumkrone wesentlich kühler bleibt. Für uns Menschen ist dabei nicht allein die gemessene Lufttemperatur entscheidend. Die direkte Sonneneinstrahlung auf den Körper erzeugt eine enorme zusätzliche Wärmebelastung. Ein Platz unter einem großen Baum kann sich deshalb wesentlich angenehmer anfühlen, obwohl die Lufttemperatur nur wenige Grad niedriger ist.

Die zweite große Leistung ist die sogenannte ‚Evapotranspiration'. Bäume nehmen Wasser aus dem Boden auf und geben einen Teil davon über ihre Blätter als Wasserdampf an die Atmosphäre ab. Für diesen Übergang von flüssigem Wasser zu Wasserdampf wird Energie benötigt. Sie wird der Umgebung als Wärme entzogen – die Umgebung kühlt ab.

Wie viel Wasser ein Baum verdunstet, hängt stark von Baumart, Größe, Blattfläche, Sonneneinstrahlung, Temperatur, Wind und vor allem von der verfügbaren Bodenfeuchte ab. Ein großer Baum kann unter günstigen Bedingungen mehrere hundert Liter Wasser an einem heißen Tag umsetzen. Die oft genannte Größenordnung von 200 bis 400 Litern pro Tag ist deshalb als mögliche Größenordnung zu verstehen, nicht als feste Leistung jedes großen Baumes. Entscheidend ist: Ein Baum kann nur dann stark kühlen, wenn ihm auch Wasser zur Verfügung steht. Bei Trockenstress schließen Bäume ihre Spaltöffnungen und reduzieren ihre Verdunstung. Interessanterweise zeigen Untersuchungen, dass be-

Fortsetzung auf Seite 4

Hätten Sie's gewusst?

Für einen großen, ausgewachsenen Baum im Innenhof oder Schlosspark mit etwa 15 bis 20 Metern Kronendurchmesser lassen sich an einem heißen Sommertag folgende Größenordnungen annehmen:

Ein Baum – mögliche Verdunstung an einem heißen Tag in Liter

Linde vor der Kirche	ca. 150–300
Eiche oberhalb vom Ökogebäude	ca. 100–300
Rotbuche vor Seminargebäude	ca. 150–300
Ahorn im Park Hochzeitsbaum	ca. 100–250
Kastanie im Biergarten	ca. 150–300
Weide vor dem Hotel	ca. 200–500+

Diese Zahlen sind nur Orientierungswerte.
Alter, Kronengröße, Standort und Wasserangebot können die tatsächliche Leistung verändern. Bei einer Verdunstung von beispielsweise 250 Litern Wasser werden ungefähr 170 kWh Wärmeenergie für den Verdunstungsprozess gebunden. Das zeigt die Größenordnung der physikalischen Leistung – auch wenn diese nicht direkt mit der Leistung einer technischen Klimaanlage gleichgesetzt werden kann.



Führungen in Schloss Blumenthal

Sonntags 14 Uhr
auf Spendenbasis 8-12 €
außer Dez, Jan, Feb, Elfenfest & Herzflug

Treffpunkt: Rezeption

DRAHTSEILAKT BEIM ELFENFEST



Eine besondere Attraktion beim diesjährigen Elfenfest hat der Hochseilakrobat Tauri Vahesaar aus Estland geboten – hoch oben auf dem zwischen den Baumwipfeln gespannten Seil konnten die Gäste seine spektakulären Künste mit Feuereinlage bewundern.

VOM ÖKODORF ZUM COMMONS-ORT

Wie können wir Ernährung, Landwirtschaft, Boden, Energie, Wohnen und Wirtschaft so organisieren, dass sie langfristig Mensch, Gesellschaft und Natur dienen? Weltweit entstehen neue Formen gemeinschaftlichen Wirtschaftens: Solidarische Landwirtschaft, Bürgerenergie, Wohn- und Bodengenossenschaften und Food-Coops. Sie verbinden die Tradition gemeinschaftlicher Nutzung mit dem Gedanken des Commoning.

Commons sind nicht einfach Dinge: Die Commons-Forscherin und Aktivistin Silke Helfrich hat diesen Begriff wesentlich geprägt und versteht darunter Ressourcen wie Land, Wasser, Wissen, Energie oder Räume, die gemeinsam genutzt, gepflegt und verwaltet werden. **Entscheidend ist nicht allein, wem etwas gehört, sondern wie Menschen damit umgehen: Welche Regeln gelten?** Wer kann teilhaben? Wie werden Entscheidungen getroffen und Verantwortung übernommen?

Der Commons-Ansatz geht über gemeinsames Eigentum hinaus. Auch eine Genossenschaft ist nicht automatisch ein Commons. Entscheidend ist die soziale Praxis: gemeinsames Handeln, Beteiligung und langfristige Verantwortung.

Solidarische Landwirtschaft als Commoning: In der Solidarischen Landwirtschaft unterstützen die Verbraucher einen landwirtschaftlichen Betrieb finanziell und tragen gemeinsam einen Teil des Produktionsrisikos. Im Gegenzug erhalten sie einen Anteil der Ernte. Landwirtschaft wird so zu einem gemeinsamen Prozess zwischen Menschen, Boden, Pflanzen und Gemeinschaft – und nicht nur zur Produktion für einen anonymen Markt. Auch der Biohof Blumenthal ist genossenschaftlich organisiert. Menschen können sich beteiligen und mitentscheiden und leisten so einen Beitrag zu einer unabhängigen und gemeinwohlorientierten Grundversorgung in der Region.

Vom Acker auf den Teller: In Blumenthal verbindet sich Landwirtschaft mit Hofladen, Gastronomie und Gemeinschaft. Gemüse wächst auf dem Acker, wird im Hofladen angeboten oder ist Bestandteil des gastronomischen Angebots – ein regionaler Kreislauf: Boden → Landwirtschaft → Lebensmittel → Verarbeitung → Gasthaus → Gäste → Wertschöpfung → Gemeinschaft. Die Frage lautet deshalb nicht nur: Was kostet das Gemüse? sondern: Wollen

Fortsetzung auf Seite 7

… Portrait eines Blumenthalers



Gérard Essaka

Gérard, wie bist du nach Blumenthal gekommen? … und wofür setzt du dich ein?

2010 war ich zum erstem Mal in Blumenthal. Die Auftraggeber des Fotoauftrags luden mich danach in den Biergarten ein – sehr schnell war ich von der Magie des Platzes eingenommen und von der Möglichkeit, mit anderen zusammen ein eigenes Hotel mit Gastwirtschaft aufzubauen. 2011 zog ich dann nach Blumenthal. Zunächst arbeitete ich im Gasthaus, heute bringe ich mich im Kunst- und Kulturverein Blumenthal (KuK) ein. Da ich mein Engagement im KuK weiter ausgebaut habe, bin ich heute mit verantwortlich für Organisation und Durchführung der Großveranstaltungen wie Elfenfest, Musikfest, Herzflug Festival. Es bereitet mir Freude, Menschen, die ein Projekt mit Leidenschaft verfolgen, zu unterstützen. Als Fotograf kann ich die vielen Veranstaltungen hier am Platz fotografisch begleiten, insbesondere die Hochzeiten und Feiern – in Blumenthal und Umgebung. – Mein Engagement gilt auch dem Versuch, an der Lösung der mannigfaltigen Themen unserer Zeit mitzuwirken. Dazu haben wir das Format DialogRaum Blumenthal gegründet. Hier bieten wir jedem die Möglichkeit, zu einem gemeinsam vereinbarten Thema zeitlich begrenzt zu sprechen – denn nur unter Einbeziehung aller Meinungen kann eine Lösung gelingen!

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

SEMINARE ZU GESUNDHEIT & BEWUSSTSEIN

Ein Ort für Menschen, die etwas bewegen wollen – und für Seminare, die Körper, Geist und Gemeinschaft verbinden.

Gesundheit und Bewusstsein gewinnen in einer Welt voller Veränderung zunehmend an Bedeutung. Menschen suchen Räume, in denen sie zur Ruhe kommen, neue Kraft schöpfen, sich selbst begegnen und gemeinsam neue Perspektiven entwickeln können. Schloss Blumenthal bietet den idealen Rahmen für Yoga, Meditation, Qi Gong, Feldenkrais, Achtsamkeit, Persönlichkeitsentwicklung und ganzheitliche Gesundheitsangebote.



Sandra Köll und Franziska Gerger, unsere Veranstaltungsmanagerinnen

Ein Seminarort mit besonderer Atmosphäre

Blumenthal ist viel mehr als ein Seminarhotel. Wenn man sich umschaut, liegt das historische Schlossensemble eingebettet in eine weitläufige Landschaft, die Natur, Kultur, Gemeinschaft und nachhaltiges Wirtschaften verbindet. Wiesen, Wege und der Schlosspark bieten Möglichkeiten für Bewegung und Übungen im Freien. Gleichzeitig findet man geschützte Räume für konzentrierte Seminararbeit und persönliche Begegnung.

Auch die Menschen, die hier leben und arbeiten, tragen zu der besonderen Atmosphäre bei, denn Blumenthal ist ein Gemeinschaftsprojekt, in dem unterschiedliche Menschen, Berufe und Unternehmen zusammenwirken. Themen wie Nachhaltigkeit, soziale Verantwortung, Kooperation, Selbstorganisation und neue Formen des Zusammenlebens werden hier nicht nur vermittelt, sondern im Alltag praktiziert.

Alles an einem Ort

Für Seminarveranstalter bietet Blumenthal ein vielfältiges Angebot: Seminarräume, Übernachtungsmöglichkeiten, Bio-Gastronomie sowie Nutzungsmöglichkeiten in der Natur. Die Teilnehmenden können nach einer intensiven Seminareinheit den Schlosspark genießen, sich beim gemeinsamen Essen austauschen oder in Ruhe für sich sein.

Die Küche des Gasthauses legt Wert auf regionale und biologische Lebensmittel. Durch die Kooperation mit dem Biohof Blumenthal können die Gäste regionale Wertschöpfung und nachhaltige Ernährung unmittelbar erleben.

Die Lage zwischen München und Augsburg macht Blumenthal zudem gut erreichbar und bietet gleichzeitig genügend Abstand vom städtischen Alltag. Ein Ortswechsel schafft eine wohltuende Unterbrechung gewohnter Routinen – eine wichtige Voraussetzung für Lernen und Entspannung.

Professionell begleitet – von Anfang an

Ein gelungenes Seminar braucht nicht nur einen besonderen Ort, sondern auch eine verlässliche Organisation im Hintergrund. Von Anfang an begleiten wir Seminaranbieter und -leiter bei der Planung und Durchführung ihrer Seminare und unterstützen sie dabei, die organisatorischen Abläufe so einfach und unkompliziert wie möglich zu gestalten.

Ihr Seminar in Blumenthal

Wir suchen Menschen und Anbieter, denen Themen wie Gesundheit, Bewusstsein und persönliche Entwicklung am Herzen liegen und die dazu Impulse in die Welt bringen möchten. Ob Wochenend-Retreat, mehrtägige Ausbildung, regelmäßige Kursreihe, Firmen-Seminar oder intensives Persönlichkeits- und Gesundheitsprogramm: Schloss Blumenthal bietet den Raum dafür.

Schloss Blumenthal – ein Ort, an dem Menschen aufatmen, sich begegnen und Neues entstehen kann.

Besonders attraktiv im Winter

Die Wintermonate bieten in Blumenthal eine besondere Erfahrung. Wenn es draußen kalt und ruhiger geworden ist, kann es Seminarteilnehmer:innen umso leichter fallen, sich auf Prozesse und innere Themen zu fokussieren. Winter ist auch eine Zeit für Rückzug, Besinnung und Neuausrichtung. Gerade für mehrtägige Formate eignen sich die Wintermonate hervorragend, auch, weil die Seminarräume in den Wintermonaten deutlich günstiger sind. Am Morgen kann Yoga oder Meditation stattfinden, tagsüber Seminararbeit und in den Pausen Spaziergänge in der weiten Winterlandschaft. Der Abend kann mit leckerem Essen und gemütlichem Austausch an einer Feuerschale ausklingen.

AUFTRITT IM KULTURSPEICHER

Nicht nur die Besucher:innen des Blumenthaler Musikfestes lieben die wunderbare Optik und Akustik der großen Halle im Ökonomiegebäude – die nun den Namen ‚Kulturspeicher' trägt. Auch namhafte Künstler:innen wie Dota finden diese denkmalgeschützte Halle für ihre Auftritte einfach beeindruckend und wunderschön.

Wir versuchen nun, beim Landratsamt und der Stadt Aichach die Genehmigung für eine regelmäßigere Nutzung zu erreichen. Auf jeden Fall sind alle Events im Kulturspeicher besondere Erlebnisse, die bei allen Beteiligten Staunen und Begeisterung hervorrufen.





In diesem Sommer begeisterte Dota im Kulturspeicher des Ökonomiegebäudes Hunderte Fans mit ihren Liedtexten und dem Schwung ihrer Musik – mal zusammen mit ihrer Band, mal auch als Solistin nur mit ihrer Gitarre. Die Nähe zum Publikum und die Haltung, die hinter den Texten steht, passen perfekt zu Blumenthal.

KOCHEN LERNEN – HANDWERK MIT ZUKUNFT



Im Küchen-Team trägt jeder jeden mit! Lukas & Noah, links & rechts von Küchenchefin Marie, haben die Kochprüfung bereits bestanden – Chan Lin links & Gugu rechts sind ebenso wie Olda (querliegend) noch in der Koch-Ausbildung.

Warum lohnt es sich, den Beruf Koch zu erlernen? Die Antwort scheint einfach: Menschen müssen essen, und gute Köch:innen werden immer gebraucht – weltweit. Doch dieser Beruf bietet mehr als einen sicheren Arbeitsplatz. Kochen verbindet Handwerk, Kreativität, Ernährung, Kultur, Gemeinschaft und Nachhaltigkeit – damit ist er ein Beruf mit gesellschaftlicher Bedeutung. Kochen ist echtes Handwerk. Man lernt, Geschmack zu entwickeln, Lebensmittel zu beurteilen und fachgerecht zu verarbeiten, wirtschaftlich zu denken und sorgfältig mit Zeit und Ressourcen umzugehen. Gleichzeitig ist Kochen kreativ: Aus verschiedenen Zutaten entsteht etwas Neues. Herausfordernd wird es, wenn ‚enkeltauglich-nachhaltig' gekocht werden soll mit regionalen und saisonalen Lebensmitteln. Ein umsichtiger Koch kann eine Verbindung herstellen zwischen Landwirtschaft und Gastronomie. Zwischen Acker und Teller liegt eine ganze Wertschöpfungskette: Anbau, Ernte, Verarbeitung, Zubereitung und Veredlung. Wer als Koch versteht, wo die Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden, entwickelt mehr Bewusstheit und Wertschätzung für deren Qualität.

Damit wird Kochen zu einem wichtigen Nachhaltigkeitsberuf. Saisonale Produkte, kurze Lieferwege, möglichst vollständige Verwertung von Lebensmitteln, weniger Lebensmittelverschwendung und eine kreative Küche machen einen großen Unterschied. Fermentation und andere Methoden der Haltbarmachung ermöglichen es, saisonale Überschüsse sinnvoll zu verarbeiten.

Essen bringt Menschen zusammen an einen Tisch und schafft Gemeinschaft. Essen verbindet Menschen unterschiedlicher Generationen und Kulturen und kann regionale Traditionen bewahren und gleichzeitig neue Esskultur entstehen lassen. Ein erweitertes Verständnis des Berufs eines Kochs könnte sein: Lebensmittel-Handwerker, Gastgeber und Botschafter für Gesundheit und Heilung durch Ernährung. Eine Ausbildung zum Koch sollte Landwirtschaft, Hofladen, Verarbeitung, Küche und Service miteinander verbinden. Der Koch der Zukunft leistet also weit mehr als nur Rezepte umzusetzen! Und eine KI , die einen feinen Geschmack hat, wird es wohl nie geben.

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS

Mittwoch – Freitag (ab 1.12.)	17 – 22 Uhr	
Samstag	11 – 22 Uhr	**Warme Küche bis 21 Uhr**
Sonntag (ab 1.11.)	11 – 14 Uhr	

Reservierungen / Infos: 08251 – 8904 140, gasthaus@schloss-blumenthal.de

Bei Reservierungen ab 20 Personen öffnen wir gern auch außerhalb dieser Zeiten für Sie!

Das Gasthaus hat Betriebsurlaub vom 24.12.26 bis 6.1.2027







NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

GEMEINWOHL-BILANZ: WIRTSCHAFTEN MIT BLICK AUF DAS GANZE

Das Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal hat gemeinsam mit der Universität Augsburg und dem Online-Tool ‚Good Balancer' eine Gemeinwohl-Bilanzierung durchgeführt. Dabei geht es um mehr als die klassische Frage, ob ein Betrieb wirtschaftlich erfolgreich ist. Im Mittelpunkt steht: Welchen Beitrag leisten wir als Unternehmen für Mensch, Gesellschaft und Umwelt?



Die 3 Student:innen, die unsere Bilanz erstellt haben: Janik, Ann-Kristin & Selina, zusammen mit GF der Hoga, Martin Horack

Die Gemeinwohl-Ökonomie betrachtet dabei die Beziehungen zu den verschiedenen Berührungsgruppen eines Unternehmens – zu Mitarbeitenden, Lieferant:innen, Kund:innen, Eigentümer:innen und Finanzpartnern sowie zum gesellschaftlichen Umfeld. Die praktische Umsetzung der Werte Menschenwürde, Solidarität, ökologische Nachhaltigkeit, soziale Gerechtigkeit, Transparenz und Mitbestimmung wird systematisch betrachtet und bewertet. Für einen Betrieb wie das Schlosshotel & Gasthaus Blumenthal ist dieser Blick besonders wertvoll. Die Bilanz macht sichtbar, wo bereits gute Ansätze bestehen und wo Entwicklungspotenzial liegt. Sie schafft damit eine Grundlage für konkrete Verbesserungen und hilft, die eigenen Werte mit dem täglichen wirtschaftlichen Handeln in Einklang zu bringen.

Auch die Kooperation mit der Universität Augsburg bringt einen besonderen Mehrwert: Im Rahmen des Masterseminars ‚Sustainable Impact Masters' arbeiten Studierende an der Nachhaltigkeitsberichterstattung von Unternehmen und verbinden wissenschaftliche Erkenntnisse mit praktischen Erfahrungen.

Von einer solchen Bilanzierung profitieren letztlich alle Berührungsgruppen. Mitarbeitende können mehr Transparenz, Beteiligung und eine werteorientierte Unternehmenskultur erfahren. Lieferant:innen werden zu Partnern in einer nachhaltigen Wertschöpfungskette. Gäste und Kund:innen erhalten Orientierung darüber, welche sozialen und ökologischen Aspekte ihr Konsum unterstützt. Die Region profitiert von einem Unternehmen, das Verantwortung übernimmt, regionale Beziehungen stärkt und gesellschaftliche Entwicklung mitgestaltet.

Die Gemeinwohl-Bilanz ist deshalb nicht nur ein Instrument zur Bewertung, sondern vor allem ein Werkzeug für gemeinsames Lernen und für Weiterentwicklung. Sie hilft dem Betrieb, mit Bewusstheit Schritt für Schritt eine Wirtschaft zu gestalten, die nicht nur erfolgreich ist, sondern darüberhinaus auch dem Gemeinwohl dient.

BIO-KÖNIGIN

Wann hat man schon mal Besuch von einer Königin?
Ja, wir haben dafür schon den richtigen Platz, ein Schloss mit dem wunderschönen Namen Schloss Blumenthal, da fehlt nur noch die Königin, dann wäre es wie im Märchen.
Nun hat uns das erste Mal die bayerische Bio-Königin Anna-Lena II zum Sommerfest der Bio-Landesverbände besucht. Sie ist Bio-Königin für alle Verbände in Bayern. In der Hand hält sie tatsächlich ein Zepter, einer Knospe nachempfunden. Die sommerlichen Temperaturen haben der Königin zu einer legeren Kleidung verholfen. Das Gasthaus-Team fühlt sich geehrt durch die Anwesenheit der Bio-Königin.
Unsere Bio-Landwirtschaft liefert möglichst viele frische Lebensmittel an unsere Gastronomie, die den Bioland-Goldstandard verliehen bekommen hat. Das bedeutet, dass 95-100 % aller Zutaten aus kontrolliert ökologischem Anbau stammen.



Das Gasthaus-Team mit der Bio-Königin (2. von links)

Jedes Fest, jede Feier

... trägt dazu bei, dass mehr Freude, Verbundenheit, menschliche Nähe, positive Resonanz, gegenseitiges Verständnis, Liebe und Kooperation in die Gesellschaft getragen werden – alles wichtige Zutaten für ein gutes Zusammenleben.
Termine bekommt man hier: feiern@schloss-blumenthal.de

WEIHNACHTEN GESCHLOSSEN

Liebe Gäste,
wir machen wieder Winterpause und schließen unser Gasthaus in diesem Jahr vom 24.12.26 bis zum 6.1.27. Unsere Mitarbeitenden in Küche und Service freuen sich, das Weihnachtsfest in diesem Jahr im Kreise ihrer Familie verbringen zu können.
Gerne richten wir in der Adventszeit Ihre betriebliche oder private Weihnachtsfeier aus.

Ihre Blumenthaler und das Gasthausteam

Führungen in Schloss Blumenthal

Sonntags 14 Uhr
auf Spendenbasis 8-12 €
außer Dez, Jan, Feb,
Elfenfest & Herzflug
Treffpunkt: Rezeption

NETZWERKPARTNER TAGEN IN BLUMENTHAL



Die Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern (LVÖ Bayern) ist die gemeinsame Stimme des ökologischen Landbaus. Sie verbindet die bayerischen Bio-Verbände, setzt sich für bessere Rahmenbedingungen des Ökolandbaus ein und fördert Wissen, Austausch und Vernetzung rund um ökologische Landwirtschaft und nachhaltige Ernährung.

Für Schloss Blumenthal ist dieses Netzwerk besonders interessant. Menschen, die sich im Umfeld der LVÖ bewegen – Bio-Landwirtinnen, Fachleute, Beraterinnen, Verbandsmitglieder, Bildungsakteurinnen und engagierte Konsumentinnen – bringen eine hohe Affinität zu Themen mit, die auch Blumenthal prägen: ökologische Landwirtschaft, regionale Wertschöpfung, nachhaltige Ernährung, Gemeinwohl, Bildung und gemeinschaftliches Wirtschaften.

Damit sind sie nicht nur potenzielle Gäste, sondern vor allem Multiplikatoren und Netzwerkpartnerinnen. Seminar, Tagung oder Fortbildung in Blumenthal kann für diese Zielgruppe mehr sein als eine Veranstaltung an einem schönen Ort. Blumenthal bietet die Möglichkeit, ökologische und soziale Ideen umgesetzt zu erleben: vom Bio-Landbau über die regionale Küche bis hin zu neuen Formen des gemeinschaftlichen Lebens und Wirtschaftens.

Gerade darin liegt ein wichtiger Vorteil: Blumenthal kann zum Lern- und Begegnungsort für Menschen werden, die selbst an der ökologischen Transformation arbeiten. Die LVÖ wiederum erreicht mit ihren Mitgliedern und Partnern Zielgruppen, die für solche Orte besonders offen sind.

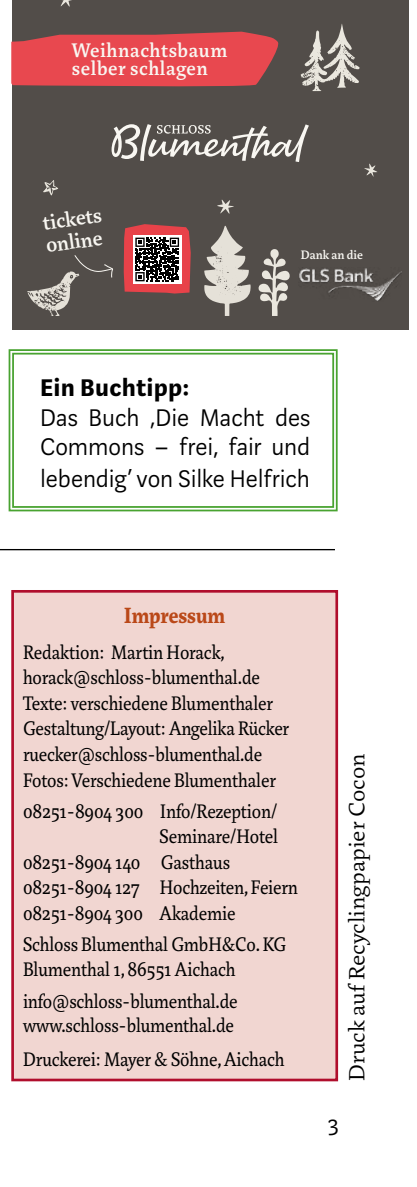
Aus einem Kundenkontakt kann so eine dauerhafte Partnerschaft entstehen – und aus einer Veranstaltung ein Impuls für ein zukunftsfähigeres Bayern.

LIQUIDS – ALLES FLIESST – ZIMMER 207



Flüssigkeiten und symbolisieren Klarheit – die kühlen Farben zwischen weiß, grau und blau vermitteln ein angenehmes Gefühl von Ruhe. Der Blick aus den Fenstern von Zimmer und Bad fällt auf das Grün der alten Bäume im Innenhof. Das geräumige Badezimmer mit den anthrazitfarbenen Natursteinplatten auf dem Boden rundet das Wohlgefühl ab.

Der Fotograf Ortwin Klipp, ein Freund von Blumenthal, hat dieses besondere Standardzimmer im 2. Stock des Hotels gestaltet. Seine Fotografien an den Wänden vermitteln den Eindruck von Wasser und anderen



Ein Buchtipp:

Das Buch ‚Die Macht des Commons – frei, fair und lebendig' von Silke Helfrich





KÄLTE+KLIMA SERVICE
Paul Held
Eichberg 6
86551 Aichach-Untermauerbach
Tel. 08251/ 89 16 25
Fax 08251/ 89 16 25
Mobil 0171/ 65 56 317
E-Mail kaelteKlimaServ@aol.com
Ihr Kältefachbetrieb für:
- Kälteanlagen
- Klimaanlagen
- Wärmepumpen

Unser Service:
- Beratung
- Anlagenbau
- Reparaturservice
- Entsorgung
- Dichtheitsprüfung nach DIN EN 378

Impressum

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

08251-8904 300 Info/Rezeption/Seminare/Hotel
08251-8904 140 Gasthaus
08251-8904 127 Hochzeiten, Feiern
08251-8904 300 Akademie

Schloss Blumenthal GmbH&Co. KG
Blumenthal 1, 86551 Aichach
info@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de

Druckerei: Mayer & Söhne, Aichach

Druck auf Recyclingpapier Cocon

LANDWIRTSCHAFT

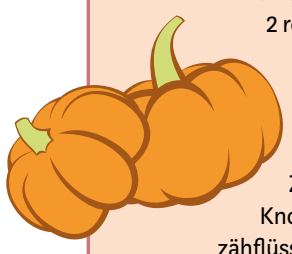
UNSER SOLAWI-ESSENS-STAND BEIM HERZFLUG-FESTIVAL



Unsere Solawi war erstmals mit einem Essensstand auf dem Herzflugfestival vertreten. Engagierte Mitglieder und Helfer:innen boten feines Frühstück und leckere Gemüseteller aus eigenem Anbau an. Saftige Brownies mit Roter Bete und Zucchinikuchen fanden reißenden Absatz. Natürlich bio und vegan. Der Erlös hilft, die neue Bewässerungsanlage zu finanzieren.

! Solawi-Mitmachtag am 18.10.

Rezept: Kürbis mit Tahini-Sauce



Für 4 Personen: 1,5 kg Kürbis in Spalten schneiden, 2 rote Zwiebeln achteln, in einer großen Schüssel vermischen mit Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl auf dem Backblech 30 – 40 min bei 200°C Ober-/Unterhitze im Backofen garen.
Sauce: 3,5 EL helles Tahini, kräftig mit 1,5 EL Zitronensaft, 2 EL Wasser, 1 kleinen zerdrücken Knoblauchzehe und 1/4 TL Salz verrühren zu einer zähflüssigen Masse.30 g Pinien-/Sonnenblumenkerne goldbraun rösten. Das Gemüse auf großer Platte anrichten und mit Tahinisauce überziehen, Kerne darauf verteilen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Job-Anzeige Gärtner

Mitarbeiter (m/w/d) in der Gärtnerei
in Voll- oder Teilzeit gesucht

Die Biohof Blumenthal eG bewirtschaftet auf den Flächen um Schloss Blumenthal gut 1 ha Freilandfläche und 500 qm geschützten Anbau für 100 Solawi-Anteilsnehmer. Du hast praktische Erfahrung im Bio-Gemüsebau und Lust, dich in der Gärtnerei und darüber hinaus einzubringen? Dann bewirb dich bei uns. Bewerbung an: solawi@schloss-blumenthal.de

„WARUM ICH DABEI BIN …“



Heidi Lehmann

Ich mag das Konzept der Solawi so sehr, weil ich es wichtig finde, dass man neben der Nachhaltigkeit in der Ökologie auch die Soziale Seite betrachtet und gemeinsam als ‚Gesellschaft/Gemeinschaft‘ das Risiko in der Landwirtschaft trägt, besonders im Hinblick auf das immer weniger berechenbare Wetter durch den Klimawandel. Und mir ist wichtig, dass die Menschen in der Landwirtschaft Einkommen haben, die passen – ich hoffe, in der Solawi meinen Teil zu einer gerechteren Gesellschaft beitragen zu können! Natürlich finde ich es auch ebenso wichtig, regionale Strukturen/Kreisläufe zu stärken und zu guter Letzt regionales, saisonales Gemüse von Menschen zu beziehen, die ich kenne. Nichts ist schöner, als sich wöchentlich überraschen zu lassen, was es für leckeres, frisches Gemüse gibt, statt verzweifelt Gemüse im Supermarkt zu suchen, das diesen Ansprüchen nur halbwegs gerecht wird!

Interview mit den EU-Freiwilligen Emilie und Alessandro

Hallo Emilie, hallo Alessandro, Ihr kommt aus Frankreich und Italien und helft jetzt schon einige Monate als EU-Freiwillige in unserem Biohof. Was sind denn bislang eure Eindrücke in Blumenthal?
Emilie: Ehe ich hierher kam habe ich mein Ingenieurstudium gemacht, über nachhaltige Städte habe ich in der Masterarbeit geschrieben, aber in der praktischen Arbeit hatte ich nicht genug kreative Möglichkeiten – und ich war frustriert, weil alle nicht wirklich nachhaltig arbeiteten. Für mich bedeutet nachhaltig leben gesund essen, bewusst leben, gemeinschaftlich und fröhlich arbeiten im Einklang mit Natur und Umgebung. So suchte ich einen Job mit all diesen Nachhaltigkeitskriterien – und fand keinen. Über eine Freundin habe ich von dem ESC-Freiwilligen Jahr gehört und kam auf die Idee, über Landwirtschaft zu lernen und wie wir unser Essen erzeugen. In BT gibt es die Gemeinschaft mit mehreren Generationen, Gemüse vom Feld auf den Teller – das ist so interessant! Es ist hier gut für mich, ich lerne so viel durch all die verschiedenen Arbeiten, die wir machen, auch von den Menschen mit viel Erfahrung – ich kann konkreter das leben, was ich leben möchte, nachhaltig, mit vielen Ideen, zusammen mit Anderen etwas schaffen.
Alessandro: Ich habe hier viele Aufgaben – darüber bin ich froh, denn es ist abwechslungsreich und ich kann in verschiedenen Bereichen dazu lernen – auch über mich – in den Kontakten mit den verschiedenen Menschen. Auch z.B. in Bezug auf Hygiene – die ist ja auf dem Feld weniger nötig als z.B.in der Käserei, wo Sauberkeit ein Muss ist. Und im Laden muss man sehr genau sein, das Obst gut aussortieren, die Etiketten genau ausrichten – überall wird ein unterschiedliches konsequentes Verhalten erwartet.



Alessandro und Emilie – mit Mirco in ihrer Mitte – haben den Teil des Biohof-Stands mit dem super frischen Gemüse gerockt …

Was macht BT für euch wertvoll?
A: Nachhaltig war es auch bei uns zuhause, aber hier ist Nachhaltigkeit eingefügt in einen Lebensstil, die Gemeinschaft lebt in klarer Richtung mit einer Intention – mit mehr Bewusstheit für die Probleme in der Welt. Man muss die Werte bewusst leben für die Zukunft im sozialen Leben und mit der Natur – gegenseitige Hilfe ist wichtig. Ich will mit weniger Verpackung leben, weniger Fleisch essen, und dafür eher vegane Küche, die ich kennengelernt habe. Außerdem möchte ich Produkte kaufen, saisonal, lokal und regional. Dwwer gemeinschaftliche Aspekt war für mich ganz neu – diese Lebensform einer Wahlfamilie.
Was macht euch Freude?
E: Ich habe hier meine Liebe dafür entdeckt, draußen körperlich zu arbeiten, konkret, praktisch! Die Tiere haben mir Freude bereitet, die Katzen, Esel, Ziegen, Vögel, Schmetterlinge – ein kleines Biotop. Und ich ernte gerne – nur nicht den Lauch … Und mit Leuten zusammen essen und Tac spielen – am Anfang war es nicht so ganz einfach, da reinzukommen … aber dann ging es gut.
A: Solawi-Kisten vorbereiten – wir geben den Leuten das schöne, gesunde, frische, vielfältige Gemüse. Für Geburtstage Akkordeon spielen, Lassi machen in der Käserei und Käse schmieren mit Bier, Ziegen und Schweine füttern. Wir haben viel zusammen gemacht in unserer WG, gemeinsam gekocht und die Rezepte der verschiedenen Länder integriert.
Es gab sicherlich auch Schwieriges für euch, oder?
E: Manchmal die Kommunikation, es gab Unklarheiten und Missverständnisse – auch wegen der Sprache …
A: Unkraut jäten, mit Mücken und Fliegen – gar nicht mein Ding. Wir haben zu viel Englisch und zu wenig Deutsch gesprochen. Schwierig fand ich auch, die Gewohnheiten von Anderen zu verstehen und zu akzeptieren.
Was nehmt ihr mit für die Zukunft?
A: Ich habe ja 13 Jahre Musik studiert – jetzt studiere ich vielleicht für das Lehramt. Diese Erfahrungen hier sind auch für das Studium wertvoll. Dafür muss ich einen persönlichen Bereich finden, z.B. Umweltethik oder philosophische Anthropologie – wie sich die Beziehung verändert zwischen Mensch und Natur. Ich gehe wieder auf die Theorieebene, aber mit viel mehr Bewusstheit. Ich habe jetzt eine ganz andere Wertschätzung für den Garten zuhause, werde mit mehr Freude und Lust dort arbeiten. Und ich werde Veranstaltungen organisieren zu Umwelt und Nachhaltigkeit, Vielfalt, Lebensstil …
E: Ich möchte in einer Gemeinschaft leben und konkret und real mit den Händen arbeiten mit Freunden – und die Erfahrungen auch mit meiner Familie teilen – meine Mutter und Schwester waren schon hier. Es hat ihnen gut gefallen.



Fortsetzung von Seite 1

UNSERE NATÜRLICHE KLIMAANLAGE

schattete Bäume in trockenen Perioden länger leistungsfähig bleiben können, weil sie weniger Wasserstress ausgesetzt sind.
Für die Klimaanpassung ist es ein großer Unterschied, ob man einen jungen Baum pflanzt oder einen 100 Jahre alten Baum erhält. Ein junger Baum braucht Jahrzehnte, um eine große Krone und einen entsprechenden Wurzelraum auszubilden. Ein ausgewachsener Baum stellt diese Leistung bereits heute zur Verfügung. Deshalb sollte Klimaanpassung nicht nur bedeuten: „Wir pflanzen neue Bäume.“ Sie sollte ebenso bedeuten: „Wir schützen und erhalten die großen Bäume, die bereits da sind.“
Für uns in Schloss Blumenthal eröffnet das eine spannende Perspektive. Der historische Schlosspark & Innenhof ist nicht nur ein schöner Freiraum, sondern kann als klimatische Infrastruktur verstanden werden. Große Bäume, Wiesen, Hecken, Sträucher und wasserdurchlässige Böden bilden gemeinsam ein System, das Hitze abpuffert und Regenwasser im Gelände hält. Gerade in Zeiten zunehmender Hitze werden unsere alten Bäume damit zu etwas, das wir neu bewerten:nicht als dekoratives Element des historischen Ensembles, sondern als lebendige, kostenlose und sich selbst erneuernde Klimaanlage. Dafür sind wir überaus dankbar!









LANDWIRTSCHAFT

HINTER DEN KULISSEN KÄSEMANUFAKTUR BLUMENTHAL

Hinter den Kulissen der Käserei Blumenthal passiert etwas, das vielleicht erst richtig sichtbar wird, wenn man selbst Teil des Arbeitsalltags wird. Neben der eigentlichen Käseherstellung hat sich eine Arbeitsweise entwickelt, die großen Wert auf flache Strukturen und selbstbestimmte Entscheidungsfindung legt – eine Alternative zu den hierarchischen Strukturen vieler Arbeitsplätze.

„Als ich nach Blumenthal kam, hatte ich sofort das Gefühl, dass die Käserei ein wirklich angenehmer Arbeitsplatz ist“, sagt Joe Stanski, der die Leitung der Käserei von Maria vor einigen Monaten übernommen hat. „Maria, Lou und Meike hatten jeweils klare Aufgabenbereiche und Verantwortlichkeiten und gleichzeitig die Freiheit, ihre jeweiligen Stärken einzubringen. Diese Atmosphäre zu bewahren und weiterzuentwickeln, ist für mich seitdem ein wichtiges Ziel in der Zusammenarbeit.“



Joe – gerade Papa geworden – und Meike aus dem Käserei-Team machen gerade Pause – mit Monika aus der Gemeinschaft und Emilie, ESC-Freiwillige

Selbstbestimmte Entscheidungsfindung

Die selbstbestimmte Entscheidungsfindung hat sich in der Käserei weitgehend organisch entwickelt. Dabei geht es darum, Entscheidungsbefugnisse dorthin zu geben, wo die Verantwortung für die jeweilige Arbeit liegt. Menschen sollen innerhalb klarer Verantwortungsbereiche und gemeinsamer Grundsätze eigenständig handeln können.„Jede/r von uns interessiert sich wirklich für das Wohlergehen der Anderen. Wir fühlen uns wohl damit, Entscheidungen gemeinsam, aber wenn nötig auch eigenständig zu treffen. Ein solches System funktioniert nur mit grundlegendem Vertrauen und Respekt,“ sagt Joe.

Eine große Stärke des Teams liegt darin, dass die Fähigkeiten der einzelnen Personen unterschiedlich und zugleich ergänzend sind.

Maria verfügt über die größte Erfahrung in der Käseherstellung und hat einen hervorragenden Überblick über den gesamten Produktionsprozess. Außerdem kommuniziert sie sehr gut mit den Kunden und hat ein Gespür für neue Entwicklungsmöglichkeiten.

Lou hat ein besonderes Talent für die Gestaltung der Produkte und Verpackungen. Außerdem bringt sie ein gutes Gespür für kulinarische Kombinationen und immer wieder Ideen für neue Produkte ein.

Meike verfügt über großes Organisationstalent und sehr gute zwischenmenschliche Fähigkeiten. Sie sorgt dafür, dass die notwendigen Ressourcen vorhanden sind, und hilft dabei, die vielen Dinge des Arbeitsalltags zusammenzuhalten.

Menschen übernehmen Verantwortung für ihre Bereiche – und vertrauen darauf, dass die anderen dasselbe tun.

Vertrauen, Fehler, Konflikte

Damit eine solche Struktur funktioniert, braucht es auch die Fähigkeit, anderen einen Vertrauensvorschuss zu geben, Fehler zu verzeihen und nach Konflikten wieder zueinanderzufinden. Wenn weniger Hierarchie vorhanden ist, um Probleme ‚von oben‘ zu lösen, muss das Team selbst die Kompetenz entwickeln, Schwierigkeiten miteinander zu bearbeiten. „Es braucht ein hohes Maß an zwischenmenschlichen Fähigkeiten und persönlicher Entwicklung, damit so etwas gut laufen kann“, sagt Joe. „Ich finde es spannend zu erleben, wie ein gut funktionierendes Team jeden Einzelnen dazu befähigt, mehr zu erreichen, als es ihm oder ihr alleine möglich wäre.“

Diese Arbeitsweise wurde im vergangenen Jahr besonders auf die Probe gestellt. Der Schritt, Ziegenmilch zu kaufen und zusätzlich Kuhmilchprodukte herzustellen, brachte große Veränderungen für die Käserei.

„Ich könnte nicht stolzer darauf sein, wie gut wir diesen schwierigen Übergang gemeistert haben. Es war eine enorme Herausforderung, und sagt viel über den Charakter der Menschen aus, die dort arbeiten – denn es gab auf dem Weg so einige Schwierigkeiten.“

Gemeinsam weiterentwickeln

Ein selbstbestimmter Arbeitsplatz ist kein fertiges Organisationsmodell. Auch in der Käserei gibt es Bereiche, die weiterentwickelt werden können. Ein wichtiges Thema ist z.B. die Kommunikation zwischen Teammitgliedern, die nicht regelmäßig miteinander arbeiten. Denn es ist wichtig, bestimmte Abläufe möglichst gleich und präzise durchzuführen, um eine hohe Produktqualität zu sichern. „Ich bin der Einzige, der jeden Tag in der Käserei arbeitet. Wenn verschiedene Menschen dieselbe Aufgabe erledigen, kann es unterschiedliche Vorgehensweisen geben. Das kann zu Ineffizienzen oder Fehlern führen – besonders dann, wenn jemand wegen eines Urlaubs eine Aufgabe übernehmen muss, die er oder sie normalerweise nicht macht. Ich glaube, dass wir noch besser darin werden können, die Routinen der Anderen kennenzulernen und gemeinsam zu überlegen, wie wir Abläufe verbessern und vereinheitlichen können, ohne die individuellen Stärken zu verlieren.“

Gerade darin liegt vielleicht eine der interessantesten Seiten der Entwicklung in der Käserei: Es handelt sich nicht um ein fertiges Organisationsmodell, sondern um einen Prozess, der sich gemeinsam mit den Menschen weiterentwickelt.

Viele Hände machen den Unterschied

Ein weiterer Erfolgsfaktor sind die vielen freiwilligen Helfer:innen. „Wir sind sehr dankbar für die ESC-Mitarbeitenden und Mitglieder der Gemeinschaft, die zuverlässig und ehrenamtlich in der Käserei mithelfen. Besonders mittwochs, wenn wir die Gläser abfüllen, macht die Zusammenarbeit richtig Spaß: Jede Woche entsteht eine menschliche Produktionsstraße, bei der alle gemeinsam anpacken – und das mit viel Freude. Auch Ola, Mitarbeiterin im Hotel, unterstützt das Team einen Tag die Woche. Sie ist die unangefochtene Königin der Rollen und sorgt dafür, dass unsere Chevrolle jede Woche perfekt gelingt.“



Maria rührt den Frischkäse im großen Kessel, im Hintergrund schöpft Lou den Käsebruch in die Formen

Vielleicht kann die Käserei damit ein kleines Beispiel dafür sein, wie ein moderner Arbeitsplatz aussehen kann: weniger Hierarchie, mehr Vertrauen, klare Verantwortungsbereiche und Raum für menschliche Entwicklung.



KÄSE-PORTRAIT



Flammkäse – Spezialitäten für Grill und Pfanne

Sicherlich kennen viele Halloumi, diesen Grillkäse, der zwischen den Zähnen quietscht. Der Begriff Halloumi ist eine geschützte Ursprungsbezeichnung und darf nur für den – nach entsprechendem Rezept – in Zypern hergestellten Grillkäse verwendet werden.

Lou hat das Rezept für unseren Halloumi aus Brasilien mitgebracht. Es ist etwas anders als der traditionelle Halloumi, der im Herstellungsprozess in Molke gekocht wird. Unser Grillkäserezept ist einfacher, und es ist der schnell-ste Käse, den wir herstellen können, da er keine Ruhezeiten für Säuerung und Reifung benötigt. Gemeinsam mit dem Halloumi hat er jedoch die Eigenschaft, dass er beim Erhitzen nicht zerfließt, daher kann er in der Pfanne oder auf dem Grill gebraten werden ohne davon zu laufen.

Wir stellen unseren Grillkäse inzwischen aus Kuhmilch her, früher aus Ziegenmilch. Die frische Milch wird zunächst pasteurisiert, dann wird bei Körpertemperatur Lab zugegeben, ein Enzym aus dem Kälbermagen, das die Milch gerinnen lässt: denn beim Käsen wird der feste Anteil vom flüssigen getrennt.

Ein kleiner Exkurs zum Lab: Wir verwenden natürliches tierisches Lab aus dem Kälbermagen, (da mikrobielles, künstlich hergestelltes Lab auf gentechnisch veränderten Organismen gezüchtet wird – das wollen wir nicht unterstützen). Genau genommen ist daher Labkäse nicht vegetarisch. Wir finden aber, dass diese klitzekleine Menge Lab (für 10 l Milch sind es nämlich nur 2 ml Lab) vernachlässigbar ist. Es gibt zwar auch pflanzliche Alternativen, wie zum Beispiel Artischocke, diese ist jedoch in der Wirkung anders und schwer zu dosieren. Aber dazu ein andermal mehr.

Nachdem also durch das Lab die Milch geronnen ist, wird die gestockte Milch mit einer Art Messer geschnitten. Man kann sich das wie einen großen Wackelpudding vorstellen. Durch das Schneiden tritt an den Schnittflächen Molke aus, der Flüssigkeitsentzug beginnt. Bei vorsichtigem Rühren tritt mehr Molke aus, die Bruchstücke ziehen sich zusammen. Durch Nachwärmen des Bruchs auf 47°C und weiterem Rühren wird immer mehr Flüssigkeit entzogen, bis schließlich feste Krümel entstehen. Diese werden anschließend in eine Form mit Löchern abgeschöpft, so dass die Molke weiter abfließen kann. Nach dem Pressen wird gesalzen und fertig ist der Grillkäse.

Anders als bei den meisten bekannten Käsearten wird keine Säuerungskultur verwendet, so dass der pH-Wert vergleichsweise hoch ist. Dies sorgt dafür, dass der Käse beim Anbraten nicht zerfließt.

Unseren Grillkäse können Sie bei uns im Laden kaufen sowie freitags und samstags auf dem Augsburger Stadtmarkt – jetzt auch fertig mariniert, in den Geschmacksrichtungen mediterran, pikant mit Chili und oriental mit Curry. Oder Sie lassen ihn sich ganz einfach in unserem Gasthaus als Burger schmecken – hm, lecker!

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

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

Schwach- und Starkstromanlagen
Gebäudeleittechnik
Datennetzwerktechnik
Satellitenanlagen
Elektro GbR
SCHNEPF
Am Ängerle 5
86450 Altenmünster
Tel. 0 82 95 / 6 69 18 44
Fax 0 82 95 / 6 69 18 45
www.elektro-schnepf.de

GEMEINSCHAFT UND REGION



Kleine Ausstellung der großen Formate am Ende des Kurses mit Barbara Ehrmann (ganz rechts)

NICHT MEHR WEGZUDENKEN

Die ‚Freie Akademie Kunst und Leben' (ehemalige Freie Kunstakademie Gerlingen) ist mit ihren Kunstworkshops im Spektrum von Malerei, Mixed-Media, Zeichnung, Collage, Skulptur, Naturgestaltung, Kreatives Schreiben, Kalligrafie und Buchkunst kaum mehr aus Schloss Blumenthal wegzudenken. Tatsächlich feiern die Inhaberinnen und Akademieleiterinnen, Ute Haselmaier und Simone Vöhse, 2026 bereits ihr fünfjähriges Jubiläum hier. Anlass, noch einmal Revue passieren zu lassen, wie alles begann:

Während der pandemiebedingten Lockdowns entschieden Ute und Simone, ihrem bereits länger gehegten Interesse an einem Leben in Gemeinschaft nachzugehen. Beim Online-Kennenlerntag sprang der Funke über, und sobald es möglich war, nahmen sie am Kennenlernprozess teil, um die Blumen- thaler:innen und die Gemeinschaft näher kennenzulernen. Gemeinsam mit der Blumenthalerin Angelika Rücker wurde bald die Idee geboren, dass die Gerlinger Kunstakademie ein paar Kunstkurse in Schloss Blumenthal anbieten könnte – unabhängig davon, ob die beiden Interessentinnen tatsächlich Teil der Gemeinschaft würden. Zwischenzeitlich leben Ute und Simone in einer Hausgemeinschaft im Chiemgau, aber die Verbindung zu Blumenthal hat sich über die Jahre gefestigt und vertieft. Aus ‚ein paar Kursen' sind mittlerweile mehr als vierzig Kurse im Jahr geworden, angeleitet von namhaften internationalen Künstlerinnen und Künstlern.

Nach einer Eigenbedarfskündigung ihrer Räumlichkeiten in Gerlingen in 2025 sind die Akademieinhaberinnen glücklich und dankbar, in Schloss Blumenthal nun ihren Hauptveranstaltungsort gefunden zu haben. Auch viele Blumenthaler:innen freuen sich über das vielfältige Kursangebot, an dem nicht wenige ebenfalls gerne teilnehmen. „Kunst & Kultur ist eine der fünf Säulen in Schloss Blumenthal, und somit ist das Angebot der ‚Freien Akademie Kunst und Leben' ein sehr willkommener Bestandteil unseres Konzepts", bekräftigt Angelika, die sich mittlerweile auch sehr tatkräftig vor Ort ins Akademiegeschehen einbringt.

Wenn kommendes Jahr die Gemeinschaft ihr 20-jähriges Jubiläum feiert, freuen sich Ute Haselmaier und Simone Vöhse, mit ihrem Akademieangebot und auch drüber hinaus einen besonderen Akzent ins Blumenthaler Jubiläumsjahr einzubringen.

Weitere Infos und Kursanmeldungen auf:
www.freie-akademie-kul.de





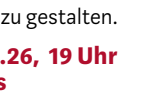
Le GALLINE FELLICI

Seit einigen Jahren bestellen wir in Blumenthal in der Wintersaison bei einer landwirtschaftlichen Kooperative aus Sizilien, den ‚glücklichen Hühnern', einem Zusammenschluss von ca. 30 kleinbäuerlichen Betrieben. Manufakturen zur Weiterverarbeitung der regionalen Produkte stellen nach alten Rezepten Marmeladen, Nussmuse, Nudeln, Schokolade und Vieles mehr her.
Die Kooperative arbeitet nach strengen biologischen Maßstäben und ethischen Regeln.
Infos: www.legallinefelici.it
Bestellung/Infos: andrea.mucha@posteo.de

DIE WANDELFUNKEN SIND EINE VORTRAGSREIHE DES BLUMENTHALER WANDEL e.V.

wandel funken nr. **08**

INNERE ARBEIT FÜR DEN ÄUßEREN WANDEL



Linda Kaindl

Eine nachhaltige Zukunft braucht nicht nur Veränderungen von Strukturen und Rahmenbedingungen, sondern auch die Auseinandersetzung mit uns selbst: unseren Haltungen, Fähigkeiten, Werten, unserem Umgang mit Anderen und der Umwelt. Hier setzen die Inner Development Goals (IDGs) an. Sie ergänzen die Sustainable Development Goals (SDGs) um die innere Dimension nachhaltiger Entwicklung. Denn für wirksamen Wandel brauchen wir Fähigkeiten, die uns helfen, bewusst, gemeinschaftlich & langfristig zu handeln.
Die IDGs unterstützen die Entwicklung von Selbstwahrnehmung, Reflexion, kognitiven Fähigkeiten, Beziehungskompetenz sowie gemeinsamer Verantwortung und Handlungsfähigkeit. So verbinden die IDGs innere Entwicklung mit äußerem Engagement – und stärken uns, gemeinsam eine zukunftsfähige & nachhaltige Welt im Sinne der SDGs zu gestalten.

Freitag, 4.12.26, 19 Uhr
Seminarhaus
Eintritt 10 – 30 €
nach Selbsteinschätzung
Teilnahme mit Anmeldung
per QR-Code

wandel funken nr. **09**

KLIMAWANDEL ALS INNERE HERAUSFORDERUNG



Richard Stiegler

Der Klimawandel zählt wohl zu den größten aktuellen Herausforderungen. In der Öffentlichkeit wird vor allem über die äußere Dimension gesprochen, also darüber, wie wir CO2 einsparen können. Doch wie geht es uns innerlich mit der Erkenntnis, dass wir unser Leben in Zukunft radikal ändern müssen? Wie geht es uns damit, wenn in Frage steht, ob unsere Kinder noch eine lebenswerte Zukunft haben? Die drohende Klimakatastrophe löst bei vielen Menschen seelische Prozesse aus, mit denen sie sich überfordert und allein fühlen.
Im Vortrag wird Richard Stiegler darauf eingehen, welche seelische Dimension das Thema Klimawandel hat und wie wir uns den eigenen Ängsten, Widerständen und Ohnmachtsgefühlen stellen können, um so die Voraussetzung dafür zu schaffen, eigene Antworten zu entdecken und den Wandel konstruktiv zu gestalten.

Freitag, 5.3.27, 19 Uhr
Gasthaus Blumenthal, Veranstaltungssaal
Eintritt 10 – 30 €
nach Selbsteinschätzung
Teilnahme mit Anmeldung
per QR-Code

KULTURWINTER 26/27
MUSIK – KABARETT – BESONDERE BEGEGNUNGEN

Wenn die Tage wieder kürzer werden und sich das Leben langsam nach drinnen verlagert, startet auf Schloss Blumenthal auch wieder unser Kulturwinter. Von November bis Februar möchten wir unsere Räume erneut mit ganz unterschiedlichen Konzerten, Geschichten, Kabarett und Begegnungen füllen.

Den Auftakt macht Sarah Lesch am 8. November mit ihrem Programm ‚Poesie & Widerstand'. Die Liedermacherin war bereits bei uns zu Gast und verbindet ihre Musik auf besondere Weise mit Geschichten, gesellschaftlichen Beobachtungen und sehr persönlichen Momenten.

Am 13.11. geht es mit ‚The Guitarists – Jordan Brodie & Micha Kern' weiter. Zwei außergewöhnliche Gitarristen treffen bei ‚A Night of Acoustic Guitar' aufeinander und zeigen, wie vielseitig eine akustische Gitarre klingen kann. Schon einen Tag später,



vorn: Sandra Lesch, die Wellbappn, hinten: Robert Palfrader, Maxi Pongratz

am 14. 11., wird es in unserer Schlosskirche stimmgewaltig: Der Augsburger Pop- und Gospelchor ‚Voices of Joy' ist bei uns zu Gast.

Auch danach bleibt das Programm abwechslungsreich. Wir freuen uns unter anderem auf Hans Well & Wellbappn mit ihrem Musikkabarett ‚Jugendwahn und Altersstarrsinn', auf Maxi Pongratz mit seinem Programm ‚rum & num', auf ein Weihnachtskonzert unseres Blumenthal Chors sowie auf Gerd Baumann und Marcus H. Rosenmüller mit ‚Wenn nicht wer du', einem Abend zwischen Gedichten, Geschichten und Musik.

Zum Ende des Kulturwinters wartet noch ein besonderes Kabarett-Highlight: Am 20. Februar 2027 kommt der österreichische Schauspieler und Kabarettist Robert Palfrader mit seinem Solo ‚Testament' in den Freiraum.

Beim Kulturwinter ist uns wichtig, unterschiedlichste Künstlerinnen und Künstler nach Blumenthal zu holen und dabei die verschiedenen Räume unseres Schlosses zu nutzen. Mal wird es laut, mal leise, mal nachdenklich, mal ziemlich lustig.

Wir freuen uns auf viele gemeinsame Winterabende – und natürlich auf euch!



G. Baumann, M. H. Rosenmmüller



Maxi Pongratz



Jordan Brodie & Micha Kern

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

Heilpraxis URSULA KASPAR
Chinesische Medizin und Naturheilkunde
TCM I Akupunktur I Massagen
Meditation I Kräuter
Ulla Kaspar, 08251-8904-274
Blumenthal 1, 86551 Aichach
kaspar@schloss-blumenthal.de

DR. PHIL. ANDREA MUCHA
PRAXIS FÜR GESTALTTHERAPIE TRAUMATHERAPIE & SYSTEMISCHE THERAPIE
www.therapie-blumenthal.de

www.blumenhausprimavera.de
Sie feiern, wir gestalten!

GEMEINSCHAFT

BAM! – BOCK AUF MORGEN?

Schloss Blumenthal ist mehr als ein Ort. Es ist eine Gemeinschaft, eine Plattform und ein Experimentierfeld für eine Zukunft, die wir gemeinsam gestalten.

Bei uns kann man nicht nur zu Gast sein – man kann Teil von etwas werden. Eigene Ideen einbringen, Projekte starten, ausprobieren und gemeinsam etwas bewegen. Vorausgesetzt, sie passen zu unserem Gesamtkonzept und zu unserem Anliegen: das Leben zu fördern, zu nähren und zu regenerieren.

Das passiert bereits: im Blumenthaler Chor, beim Musikfest, in der Freien Kunst Akademie Kunst und Leben, bei Festivals und vielen anderen Initiativen. Menschen kommen mit einer Idee – und finden hier Raum, Menschen und Möglichkeiten, sie lebendig werden zu lassen.

Es gibt viele Wege, in Blumenthal dabei zu sein: als Mitarbeitende, Gast oder Kunde, als Vereinsmitglied, Genosse oder Investorin. In der Solidarischen Landwirtschaft, im Blumenthaler Wandel e.V., beim Forum Zukunft oder im Netzwerk der Freunde und Förderer. Auch eine Beteiligung an der Schloss Blumenthal eG oder der Blumenthal Biohof eG ist möglich.

Vielleicht hast auch du eine Idee, einen Traum, eine Fähigkeit oder einfach Lust, etwas zu bewegen?

Dann komm auf uns zu: Schreib uns kurz, was dich interessiert und wie du dich einbringen möchtest: info@schloss-blumenthal.de. Wir melden uns.

Denn der große sozial-ökologische Wandel passiert nicht irgendwann und irgendwo. Er beginnt dort, wo Menschen sich zusammentun, Verantwortung übernehmen und einfach anfangen. Lasst uns gemeinsam Zukunft gestalten. Dinge ausprobieren. Mutig sein. Und vor allem: Geschichten mit BAM-Effekt schreiben! BAM – Bock auf Morgen?



Gemeinsam anpacken macht einfach am meisten Spaß – und man sieht schnell Ergebnisse!

LEBEN UND STERBEN

In Blumenthal haben wir 5 Bereiche, in denen wir wirken und die wir kontinuierlich weiterentwickeln und erweitern. Die Säule **Gesundheit & Bewusstsein** beinhaltet unter anderem die Untergruppe Leben & Sterben. Sieben Blumenthalerinnen begannen vor ein paar Jahren während Corona, sich intensiver mit dem Sterben auseinander zu setzen. Gedanken, ein Hospiz hier einzurichten, haben wir verworfen, nachdem wir Kontakt mit mehreren Einrichtungen hatten und erfuhren, wie schwierig dieses Vorhaben zu realisieren ist. Aber in dieser Phase wurde uns klar, dass wir uns am Lebensende möglichst gut und respektvoll begleiten und uns bewusst auf den Übergang vorbereiten möchten. Wir schauten uns gemeinsam dazu Filme an und holten uns Inspirationen und fachkundige Informationen.

Einige von uns waren schon mit dem Sterben konfrontiert z.B. durch den Tod von Eltern, Geschwistern oder Freunden. Wir haben Sharingrunden ins Leben gerufen, in denen wir uns austauschen und gegenseitig unterstützen. Dabei wurde uns deutlich, dass gutes Sterben mit einem guten Leben zusammenhängt – das eine bedingt das andere. Ein erfülltes Leben braucht soziale Kontakte, Möglichkeiten des Austauschs über existentielle Themen, und ein aufeinander Schauen in schweren Zeiten. Viele Menschen verdrängen Gedanken an den Tod, schließlich passiert er nicht jetzt. Dabei sterben wir eigentlich jeden Augenblick – mit jedem Ausatmen lassen wir los und können nicht sicher sein, dass es ein nächstes Einatmen geben wird, dass ein nächster Atemzug uns weiteres Leben schenkt.

Da die Gemeinschaft nun fast 20 Jahre besteht, ist die Zeit gekommen, uns mit dem Älterwerden zu befassen. Hierzu gehört die Vorbereitung auf evtl. zu erwartende Einschränkungen und entsprechende Notwendigkeiten und auch, sich möglichst früh Gedanken um das eigene Lebensende zu machen. Dies betrifft auch die Jüngeren, denn sterben kann man ja auch jung. Für jedes Gemeinschaftsmitglied haben wir deshalb einen Blumenthal-Notfall-Ausweis erstellt und jede/r hat einen Versorgungs-Paten/Patin, um im Krankheitsfall in allen notwendigen Belangen Unterstützung zu erhalten. Eine weitere Maßnahme ist die Planung von barrierefreien Wohnungen im Erdgeschoss der Neubauten.

Wir möchten den Tod nicht ausschließen, sondern unser Leben so erfüllt leben, dass er jeden Moment willkommen ist – sozusagen als Höhepunkt des Lebens.

Interview mit Claire Mayer zu ihrem Buch

Hallo Claire,
zunächst mal zu dir: Du lebst seit deinem 3. Lebensjahr mit deiner Mutter Annika in unserer Gemeinschaft, bist hier aufgewachsen und nun bereits 17 Jahre alt – du hast schon viel Gemeinschaftserfahrung! und viele Interessen: Du voltigierst mit Leidenschaft und spielst Kontrabass, außerdem bist du von klein auf sehr kreativ in vielen Bereichen …

Was ist denn für dich toll an der Gemeinschaft?

Cl: Dass man sich hier am Platz wohlfühlen kann, unterschiedliche Bezugspersonen hat, sich gegenseitig hilft – das ist echt cool.

Im Rahmen eurer Arbeit in der 11. Klasse der Waldorfschule musstest du eine praktische Arbeit anfertigen. Dafür hattest du neben der Schule mehrere Monate Zeit.

CL: Ja, ich wollte etwas machen, was mit mir zu tun hat, und so habe ich die Geschichte hier nach Blumenthal geholt. Einen Lehrer und meine Oma, die auch malt und einen Stadtführer geschrieben hat, hab ich mir als Betreuer gesucht.

Und nun zum Inhalt deines Buches …

Cl: Ja, die kleine Toni zieht mit ihrer Familie nach Blumenthal, Toni muss sich erst eingewöhnen und findet ein Eichhörnchen als Freund. Das kleine Tier zieht sich durch das ganze Buch, man kann es auf jeder Seite entdecken.

Toni erkundet das Gelände und schließt die Katzen und Esel ins Herz. Ich hab das Buch nach den Jahreszeiten gestaltet, also zuerst der Frühling: Da erlebt Toni das Elfenfest, alle Kinder sind aufgeregt – ich selbst hab mich auch immer drauf gefreut, auf mein Kostüm, das Schminken, die Musik und die Stände …

Im Sommer liebt Toni den Biergarten und das Trampolin, auf dem sie oft liegt und den Vögeln lauscht, Eis im Hofladen – und dann kommt Toni in die Schule, in die Waldorfschule in Augsburg. Und in der Gemeinschaft gibt es dazu ein Ritual – sie läuft durch einen Tunnel aus Kindern und Erwachsenen und taucht am Ende als Schulkind wieder auf.

Im Herbst dann liebt sie die gemeinschaftlichen Aktionen zum Blätter fegen, in den Laubhaufen baden, in die Laubsäcke hüpfen, um sie dichter zu machen – das waren auch für mich die schönsten Gemeinschaftsaktionen!

Und im Winter ist es gemütlich, Toni geht einfach mit den anderen Kindern in deren Familien, übernachtet da auch, isst mit am Familientisch, sie spielen Karten oder Lego zusammen, backen Plätzchen, öffnen gemeinsam Adventstürchen und essen Bratäpfel – Toni fühlt sich wohl, richtig zuhause – mit so vielen ‚Geschwistern', verschiedenen Alters. Meine Schulkamerad:innen finden Blumenthal cool, die vielen Kontakten zu den anderen Menschen oft lustig … sie sind echt neugierig.







Erst habe ich das Buch nur für die Gemeinschaft machen wollen, aber dann dachte ich, es könnte auch für andere Kinder, oder auch Erwachsene, interessant sein, wie es sich in einer Gemeinschaft lebt.

So liegt das Buch jetzt im Hofladen und an der Rezeption aus zum Ansehen und zum Kaufen (12 €) – und ich bin richtig ein bisschen stolz darauf!

GEMEINSCHAFTSREISE NACH TIROL



In Urlaub fahren – ja super! Noch schöner ist es, mit vielen Leuten, die man gut kennt – wie bei unserer Gemeinschaftsreise. Das sechste Jahr in Folge hat in den Sommerferien ein Großteil der Gemeinschaft zusammen Urlaub gemacht. Diesmal ging es mit 21 Erwachsenen und 22 Kindern nach Schwoich bei Kufstein in die österreichischen Berge. Mit Groß und Klein sind wir zu einer Bärenhöhle gewandert, sind Seilbahn gefahren, waren baden im See, haben lange Spieleabende veranstaltet und natürlich gekocht, geschlemmt und nachher alles wieder gemeinsam aufgeräumt. Das schweißt auf jeden Fall zusammen! Wie schön, dass wir uns am Schluss der Reise verabschieden konnten mit: „Bis nachher – daheim in Blumenthal!"

Fortsetzung von S. 1

VOM ÖKODORF ZUM COMMONS-ORT?

wir unsere Ernährung gemeinsam organisieren – und welche Landwirtschaft wollen wir dadurch ermöglichen?

Blumenthal als Ort des Commoning? Seit dem Einzug von acht Familien im Jahr 2007 hat sich Schloss Blumenthal zu einem vielfältigen Lebens-, Arbeits- und Wirtschaftsprojekt entwickelt. Gemeinschaft, Landwirtschaft, Hofladen, Gastronomie, Hotel, Seminarbetrieb und selbständige Ateliers und Praxen gehören heute dazu.

Solidarität, regionale Synergien und gemeinsame Verantwortung sind Teile unseres ganzheitlichen Ansatzes und ebenso zentrale Aspekte des Commoning. Auch wir in Blumenthal sind geprägt durch eine kapitalistische Denkweise, die sich an Gewinnmaximierung und Effizienz ausrichtet. Diese Form des Denkens kommt nun zu einem Ende. Denn jetzt sind wir aufgerufen, unsere Haltung neu zu überarbeiten und uns in die gemeinsame Verantwortung für die Zukunft unseres Planeten zu begeben. Heute brauchen wir Orte, an denen neue Formen des Wirtschaftens und des sozialen Mitein- anders erprobt werden.

Vom Einzelbetrieb zum Ökosystem: Der Commons-Ansatz fragt nicht nur: Was besitzt wer? Was kostet es? Was bringt es ein? Er fragt: Wie sorgen wir gemeinsam dafür, dass eine Ressource langfristig allen zugute kommt?

Damit verändert sich die Rolle des Menschen: vom Eigentümer zum Nutzer und Verantwortlichen, vom Kunden zum Mitgestalter, vom Verbraucher zum Mitträger.

In Blumenthal verbindet sich Landwirtschaft mit Hofladen, Gastronomie und Gemeinschaft. Gemüse wächst auf dem Acker, wird im Hofladen angeboten oder ist Bestandteil des gastronomischen Angebots – ein regionaler Kreislauf. Der Biohof erzeugt Lebensmittel für die Region, das Gasthaus verarbeitet regionale Produkte, Gemeinschaft und Betriebe teilen Wissen, Räume und Fähigkeiten. Energie kann gemeinschaftlich erzeugt, Mobilität geteilt und Wohnraum gemeinschaftlich organisiert werden.

Mögliche Zukunftsperspektive? Was wäre, wenn Blumenthal nicht nur ein Ort nachhaltigen Lebens wäre, sondern ein Ort, an dem neue Formen gemeinschaftlichen Wirtschaftens erforscht und praktisch gelebt werden? – als eine Art Reallabor.

Genossenschaft, Solidarische Landwirtschaft, gemeinschaftliches Wohnen, Bodensicherung, Carsharing, regionale Wertschöpfung und Gemeinwohlökonomie könnten unterschiedliche Ausdrucksformen eines gemeinsamen Prinzips sein.

Helfrichs Commons-Ansatz auf den Punkt gebracht:

Es reicht nicht, neue Eigentumsformen zu schaffen. Entscheidend ist, neue Formen des gemeinsamen Handelns zu entwickeln. Menschen übernehmen gemeinsam Verantwortung für das, was sie zum Leben brauchen. Vom Besitz zum Teilen. Vom Konsum zur Beteiligung. Vom Einzelbetrieb zum Ökosystem.

Vom Ich zum Wir.

PRAXISTAG GELD:

REGENERATIVEN WERTFLUSS GESTALTEN

Gerade in gemeinwohlorientierten Organisationen ist Geld oft eine knappe Ressource – und zugleich ein Thema voller Spannungen. Wie kann Geld so fließen, dass es nicht nur Kosten deckt, sondern Entwicklung, Zusammenarbeit und Zukunftsfähigkeit stärkt?

An diesem Praxistag schauen wir gemeinsam auf blinde Flecken, hinderliche Muster und neue Möglichkeiten. Wir erkunden, wie ein regenerativer Umgang mit Geld gelingen kann und entwickeln konkrete Ansätze für die eigene Organisation.

Präsenzveranstaltung Schloss Blumenthal

9. November, 10 – 16 Uhr

VERANSTALTER:
IMU zusammen mit der GLS-Bank
Info & Anmeldung über https://i-m-u.de/trainings/praxistag-geld

VERANSTALTUNGEN UND KURSE OKTOBER – MÄRZ 2027

OKTOBER

● **Biohof Samstag**
Biohof-Führung mit kleiner Ziegenkäseverkostung
10.10. + jeden 2. Sa/Monat



11.30–13 Uhr, Treff: vor dem Hofladen. Wir zeigen euch unsere Landwirtschaft, schaut beim Käsen zu und lasst Eure Fragen beantworten

● **Soziale Kompetenz & wertschätzende Kommunikation**
Workshop für herausfordernde Alltagssituationen, u.a. nach Marshall Rosenberg
Sa/So: 17./18.10., Sa/So 3./4.4.
Sa 10 – So 16 Uhr, 230–280 €
nach Selbsteinschätzung
Angelika Rücker, Dipl. Päd.
ruecker@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Trauringe schmieden**
17.10., 7.11., 5.12.
30.1.27, 20.2., 20.3.
jeweils samstags 9– 17 Uhr
Preis nach Kostenvoranschlag
Monika Vesely, 01703034662
www.vesely-schmuck.de

● **Moderner Kindertanz**
Beide Kurse starten am 21.10.
1.: 3,5–5,5 Jahre, 15 – 15.45
2.: 4–6-Jahre, 16 – 16.45
39 €, je 6 Termine, Galerie
Spielerisch und mit viel Fantasie werden die Kinder an tänzerische Formen herangeführt. Yvonne Kraus, 0174-5884688 (AB)
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Moderner Zeitgenössischer Bühnentanz**
Alle Kurse starten am 21.10.
1.: 6-9 Jahre, 17 – 17.50, 39 €
2.: 10-15 J., 17.55 – 18.45, 75 €
3.: ab 16 J., 18.50 – 19.50, 90 €
je 6 Termine, Galerie
Mit öffentlicher Abschluss-Aufführung. Wir freuen uns auf eine intensive, spannende Tanz- und Probenzeit mit Euch!
Yvonne Kraus, siehe oben

● **INFOTAG Blumenthal – Einblicke in die Gemeinschaft**
& Führung über das Schlossareal
Sa 25.10. Sa 27.2.
jeweils 11 – 19 Uhr, je 88 €
inkl. Mittagessen/Kaffeepause
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldg. über Eventbrite auf
www.schloss-blumenthal.de/events

● **SOLAWI-MITMACHTAG**
So, 18.10., 9.30 – 14.30 Uhr



Der letzte Mitmachtag in diesem Jahr. Wir ernten gemeinsam Lagergemüse für den Winter, feiern die Fülle und auch den Ausklang der Saison. Mittagessen und leckerer Kuchen warten auf euch.

● **Leben in Gemeinschaft**
Motivation, Erwartungen, Kommunikation, Miteinander
Sa/So 31.10./1.11. 20./21.3.
jeweils Sa 10 – So 16 Uhr
je 210 – 250 € n. Selbsteinschätzg.
zzgl. Übernachtung & Verpflegung
Angelika Rücker, Nina Meya
ruecker@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Netzwerktreffen Freunde & Förderer Blumenthals**
So, 25.10., So 7.3.27
15 – 17.00 Uhr
Blumenthaler Salon des Freunde&Förderer-Netzwerks: Austausch – Infos – Anregungen
Treffpunkt: Hotel-Lounge. Interessierte sind willkommen!
Anmeldung bitte unter freunde@schloss-blumenthal.de

NOVEMBER

● **Sarah Lesch**
Poesie & Widerstand
So 8.11., 20 Uhr, Freiraum, 40 €



Sarah Lesch kommt mit ihrem neuen Programm nach Schloss Blumenthal: eine unverschämt gute Mischung aus Punk und Poesie, mit Haltung, Herz und Rückgrat. Bekannt für das Aussprechen offener Geheimnisse ist sie mit dem Finger immer am Puls der Zeit. Nahbar und mitreißend, mit neuen und alten Songs und ganz viel Gänsehaut-Faktor!

● **Praxistag Geld: Regenerativen Wertfluss gestalten**
Mo, 9.11., Schloss Blumenthal, 10-16 Uhr
Wie kann Geld so fließen, dass es nicht nur Kosten deckt, sondern Entwicklung, Zusammenarbeit und Zukunftsfähigkeit stärkt? Wir erkunden hinderliche Muster, blinde Flecken und neue Möglichkeiten für den regenerativen Umgang mit Geld. Konkrete Ansätze für die eigene Organisation. Anmeldung: https://i-m-u.de/trainings/praxistag-geld

● **The Guitarists – Jordan Brodie & Micha Kern**
Beautiful Strings & Silly Things
Fr, 13.11., 20 Uhr, Schlosskirche
20 €



Zwei außergewöhnliche Gitarristen treffen bei ‚A Night of Acoustic Guitar' aufeinander und zeigen, wie vielseitig eine akustische Gitarre klingen kann – Gitarrenkonzert der Extraklasse, etwas ganz Besonderes!

● **Pop- und Gospelchor ‚Voices of Joy' Augsburg**
Chorkonzert in der Kirche
Sa 14.11., 16–17.30 Uhr, Spenden erwünscht



Der Chor präsentiert ein abwechslungsreiches Programm aus Pop-Hits, gefühlvollen Balladen und schwungvollen Gospels. Neben beliebten Klassikern wie Joyful und Hallelujah werden auch neuere Lieder wie Shackles und Lean on me zu hören sein.
www.voices-augsburg.de

● **Breathwork**
Die Atmung als Brücke zwischen Körper und Seele – Methoden für Lösung von Blockaden und für innere Ruhe.
Sa 14.11. Sa 24.4.
jeweils 10 – 18 Uhr, 95 €
Sabine Horack, HP
s.horack@heilpraxis-blumenthal.de
www.heilpraxis-blumenthal.de

● **Schwangeren Mini Retreat**
Ein nährender Tag für dich und dein Baby – Ruhe, Natur, biologische Lebensmittel, gemeinschaftliche Verbindung …
Sa 14.11., 11 – 17 Uhr, 90–120 € nach Selbsteinschätzung
Jacki Herting
www.schloss-blumenthal.de/veranstaltungen

● **Hans Well & Wellbappn**
Jugendwahn und Altersstarrsinn
Do 19.11., 20 Uhr, Freiraum, Ticketverkauf über Eventbrite



Hans Well, Mitbegründer der legendären Biermösl Blosn, steht seit Jahrzehnten für scharfzüngiges Musikkabarett mit bayerischem Witz und feinem Gespür für Politik und Zeitgeschehen. Gemeinsam mit seiner Tochter Sarah Well und dem Musiker Komlan Akakpo bringt er mit den Wellbappn ein Programm auf die Bühne, das musikalische Klasse mit pointiertem Humor verbindet.

● **Ayurveda-Retreats**
Ayurvedische Anwendungen & Ernährung, Meditation, Yoga, Erholung:
Fr 27.-29.11., Fr 12.–So 14.3. 27
Ayurveda-Package: 390 € inkl. Verpflegung, zzgl. Ü/F
Sabine Horack, HP
www.heilpraxis-blumenthal.de/kurse/ayurveda-retreats

● **Maxi Pongratz**
Rum und Num
Lieder & Geschichten
Sa 28.11., 20 Uhr, Freiraum, 25 € + Gebühren



Maxi Pongratz live: Akkordeon, feiner Humor und melancholische Lieder über die Tücken des Alltags und die großen Fragen – zwischen Tradition, Poesie und Schalk. Mit seinem unverwechselbaren Scharm erzählt er dabei vom Leben, wie es eben so spielt.

DEZEMBER

● **Vortrag: Innere Arbeit für den äußeren Wandel, mit Linda Kaindl**
Fr 4.12., 19 Uhr, Seminarhaus
Eintritt 10–30 € nach Selbsteinschätzung



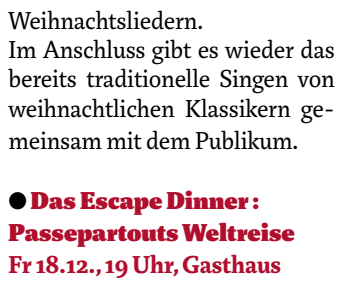
Eine nachhaltige Zukunft braucht nicht nur Veränderungen von Strukturen und Rahmenbedingungen, sondern auch die Auseinandersetzung mit uns selbst.
siehe auch S. 6

● **Blumenthal-Chor Weihnachtskonzert**
So, 6.12., 17 Uhr, Schlosskirche
Spenden willkommen



Der Blumenthal-Chor lädt ein zum alljährlichen Weihnachtskonzert mit einem bunten Strauß an bekannten und besonderen Weihnachtsliedern.
Im Anschluss gibt es wieder das bereits traditionelle Singen von weihnachtlichen Klassikern gemeinsam mit dem Publikum.

● **Das Escape Dinner: Passepartouts Weltreise**
Fr 18.12., 19 Uhr, Gasthaus
99,90 € p/P inkl. Aperitif & 3- Gänge-Menü



Bei unserem einzigartigen Escape Dinner erleben Sie nicht nur die Spannung eines Escape Rooms sondern auch ein exquisites Mehrgang-Menü – alles an einem Ort! Entdecken Sie versteckte Botschaften in den kulinarischen Kreationen, entschlüsseln Sie Codes und lösen Sie mysteriöse Rätsel … ein unvergessliches Erlebnis, das Ihre Sinne und Ihren Verstand gleichermaßen herausfordert.

● **Pippi Langstrumpf**
Theater Fritz&Freunde
So 20.12., 15 Uhr, Freiraum
ab 4 Jahre, Kind 9 €, Erw. 11 €



Astrid Lindgrens Kinderbuch – mit viel Spielfreude aufgeführt.
❇ Reservierung siehe unten

2027
JANUAR

● **Gerd Baumann und Marcus H. Rosenmüller**
Wenn nicht wer du
Fr 17.1., 19 Uhr, Freiraum, 23 €



In ihren Gedichten hinterfragen die beiden die Gesetze des Lebens, des Seins und der Gesellschaft und kommen zum eindeutigen Ergebnis: es muss alles umgekrempelt werden! Die Frage nach dem Wie wird an diesem Lyrikabend in Tränen, Lachen und Grübeln gegossen. Die Antwort auf die Frage nach dem Wer: Wenn nicht wer Du.

● **Tarte d'ort**
Krimi-Impro-Dinner
Ensemble ‚Ernst von Leben'
So, 22.1.27, 19 Uhr, 90 € inkl. Aperitif und 3-Gänge-Menü



‚Tarte de la mort' ist ein improvisierter Krimi, d.h., das Theaterensemble betritt die Bühne ohne vorbereiteten Kriminalfall. Damit etwas passiert, braucht es Sie, das Publikum, Ihre Geschichten von Beruf, Hobbys, geheimen Träumen, schlechten Angewohnheiten, kleinen und großen Skandalen des Wohnorts. Aus all diesen Vorgaben entspinnt sich dann spontan ein nie da gewesener Kriminalfall voll Action, Spannung und Humor. Mit akribischem Scharfsinn und messerscharfen Verhören – und hier weiß wirklich niemand, wo das alles hinführt …

FEBRUAR

● **TESTAMENT**
Robert Palfrader
Sa 20.2.27, 19 Uhr Einlass, Beginn 20 Uhr, Freiraum, 33 €
Das neue Comedy-Solo-Programm, pointiert, elegant und



mit hinreißender schauspielerischer Wucht! Er hatte Auftritte in zahlreichen TV-Produktionen in Deutschland und Österreich, teilweise mit Gerhard Polt, und veröffentlichte 2024 seinen ersten Roman ‚ein paar Leben später'.

● **Endlich mal loslassen – Meditationstag**
Unterschiedliche Meditationen, innerlich ruhiger werden
Sa 27.2. Sa 10.4.
jeweils 10 – 18 Uhr, 95 €
Sabine Horack, HP
s.horack@heilpraxis-blumenthal.de
www.heilpraxis-blumenthal.de

MÄRZ

● **Vortrag: Klimawandel als innere Herausforderung mit Richard Stiegler**
Fr 5.3., 19 Uhr, Gasthaus
Eintritt 10–30 € nach Selbsteinschätzung



Wie geht es uns innerlich mit der Erkenntnis, dass wir unser Leben in Zukunft radikal ändern müssen? … und mit der Frage, ob unsere Kinder noch eine lebenswerte Zukunft haben? Richard Stiegler geht darauf ein, welche seelische Dimension das Thema Klimawandel hat und wie es uns möglich ist, uns den eigenen Ängsten zu stellen, um so den Wandel konstruktiv gestalten zu können.
siehe auch S. 6

● **Heidi**
Theater Fritz&Freunde
So 7.3., 15 Uhr, ab 4 Jahre, im Freiraum, Kind 9 €, Erw. 11 €



Theaterstück frei nach Johanna Spyri – eine eigene Theaterfassung mit viel Phantasie, Musik und Herz für die ganze Familie.
Die 5-jährige Waise Heidi wird von Tante Dete zum brummigen Großvater Almöhi auf die einsame Berghütte gebracht. Er gewinnt Heidi mit ihrer fröhlichen Art lieb, und sie den Geißenpeter mit den Ziegen …Lustig, turbulent & berührend!
❇ Reservierung siehe unten

❇ Für alle **Kindertheater-Aufführungen** gilt:
Reservierung online: www.theaterfritzundfreunde.de

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

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