



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

Gemeinsam können wir große Dinge bewegen! Denn Menschen sind von Natur aus soziale Wesen und auf Kooperation und gegenseitige Inspiration ausgerichtet. Blumenthal bietet seinen Besuchern und Gästen unterschiedlichste Beteiligungsmöglichkeiten: von einfach nur den Platz genießen, im Chor mitsingen, Teil des Netzwerks Freunde & Förderer von Blumenthal oder der Solawi werden bis hin zum Mitfinanzieren der neuen Solaranlage. Regelmäßig stattfindende Infotage und Sonntagsführungen gewähren einen tieferen Einblick in Aufbau und Vision des Gemeinschaftsprojekts. Herzlich willkommen!



Ein großer Teil der bunten Blumenthaler Gemeinschaft – unter der alten riesigen Weide versammelt

## FUTURE FAIR – JA-MARKT DER MÖGLICHKEITEN IN AICHACH

Entweder wir schaffen es, in der nächsten Dekade einen nachhaltigeren Lebensstil zu entwickeln, oder es wird unwiederbringlich wärmer und deutlich heißer auf diesem Planeten und viele Arten werden aussterben. Und

Auf diesem Hintergrund entwickelte das Forum Zukunft – getragen vom Blumenthaler Wandelverein – die Idee zur 'Future Fair', einer Messe, auf der sich gemeinwohlorientierte, ganzheitlich denkende Gruppen und Projekte

in den Regionen in der Lage sein, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen. Könnten die landwirtschaftlichen Produkte in der Region produziert werden, dann hätten wir einerseits Ernährungssouveränität, unabhängig vom Weltmarkt, und andererseits würden Lebensmittel bewusster produziert, so dass unser Planet wieder lebendiger und widerstandsfähig wird. Wenn ein großer Teil der erneuerbaren Energie durch Bürgergenossenschaften produziert würde, wären wir auch hier unabhängig von den Strom-

und Initiative notwendig. Bei der Future Fair werden all diese Themen eine Rolle spielen. Geplant sind Kurzvorträge, Musik, Spieleinheiten, Kinderprogramm, Bioverpflegung, Dialogräume, in denen wir unsere Gedanken miteinander teilen können. Der Stadtgarten zwischen Bahnhof und Freibad bietet hierzu die idealen Bedingungen, direkt am Flüsschen Paar gelegen. Mit Unterstüt-

zung der Stadt Aichach und des Wittelsbacher Land Vereins sowie des Landratsamts Aichach-Friedberg haben wir eine gute Ausgangslage, um die Future Fair die nächsten Jahre nach und nach weiter zu etablieren. Beginn der Veranstaltung ist am 2. Juni um 10 Uhr und Aichachs Bürgermeister Habermann wird die Veranstaltung als Schirmherr eröffnen. Ende gegen 17 Uhr.

Wir waren am 27.1. auf der Demo für Demokratie, Vielfalt und Toleranz mit dabei. Als Gemeinschaftsprojekt stehen wir für eine offene, gleichberechtigte, tolerante Kultur. Auch als Arbeitgeber verschiedener Betriebe werden wir uns weiterhin nicht nur für eine ökologische sondern auch für eine offene, tolerante Gesellschaft einsetzen. Denn ohne diese wäre auch Blumenthal nicht, was es ist.



wenn wir nicht jetzt handeln, wird die Menschheit selbst Opfer ihrer Taten werden. Jetzt ist der Zeitpunkt, wo wir gemeinsam Handeln müssen! Jetzt können wir es nicht mehr in die Zukunft verschieben, sondern müssen aktiv werden.

Es geht um eine Zukunft, die wir von Herzen anstreben, die fair für alle Bewohner:innen dieses Planeten ist und alle kleinen und großen Ökosysteme mit einschließt, eine Zukunft, die wir friedlich und nachhaltig für unsere Kinder und deren Kinder gestalten – Aufstehen für die Gesundheit unserer Erde!

für nachhaltige Entwicklung präsentieren und für ihre Sache werben. Wir nennen es den Ja-Markt der Möglichkeiten. Dieser Markt soll positive Herangehensweisen für die Region aufzeigen, wie wir unser Leben nachhaltiger und gemeinschaftlicher ausrichten können.

Nur wenige Dinge braucht der Mensch für ein gutes Leben: Gesunde Ernährung & reines Wasser / Gute Behausung & Kleidung / Saubere Energie für Wärme und Strom / Gute Beziehungen, die sicher, freiheitlich, demokratisch und sozial sind.

In diesen vier Bereichen soll-

**TAG DER OFFENEN TÜR**  
15.9.2024  
ab 11 Uhr  
in Blumenthal

konzernieren – Bürger würden auf verschiedenen Ebenen profitieren. Wir, die Menschen in dieser Region, sind für unser Wohlergehen selbst verantwortlich dafür sind demokratische Prozesse, Eigenbeteiligung

## WIE LERNT MAN EIGENVERANTWORTUNG?

Die Gemeinschaft beschäftigt sich zunehmend mit dem Prozess, wie unsere Kinder und Jugendlichen in die Gemeinschaft und entsprechende Verantwortlichkeiten hineinwachsen können, denn Selbstverantwortung ist neben Verbundenheit, Achtsamkeit, Lebendigkeit und Kreativität einer der Grundwerte der Gemeinschaft. Aktueller Anlass ist ein freier werdender großer Raum, den die größeren Kinder als Spiele- und Aufenthaltsraum nutzen möchten.

Momentan leben 27 Kinder verschiedener Altersstufen in Blumenthal. Unsere Teenies wünschen sich schon länger einen Jugendraum, und auch die jüngeren Schulkinder sind begeistert von der Idee. Im letzten Kinderplenum waren sie mit Feuereifer dabei, für solch einen Raum Pläne zu schmieden. Tischtennisplatte, Billardtisch, Sofa-Chill-Ecke – die Liste ist lang – und unsere Kinder haben nun die Aufgabe, die Ausstattung und einen Teil der Finanzierung selbst auf die Beine zu stellen. Im letzten Jahr haben sie bereits gezeigt, wie erfolgreich sie dabei sein können, ihren Wunsch in die Realität umzusetzen. Mit

viel Elan und ihrem kreativen Waffelstand am Tag der offenen Tür konnten sie die zwei neuen Fußballtore selbstständig finanzieren! Wir Erwachsenen haben uns über ihre zielstrebigsten Aktivitäten sehr gefreut, denn es ist uns ein großes Anliegen, dass unsere Kinder mehr und mehr mit Eigeninitiative in die Selbstverantwortung gehen. Die Gemeinschaft möchte ihnen einen Rahmen bieten, in dem sie sich ausprobieren können, und laden sie ein, ihre Bedürfnisse in unser Mittwochsplenum einzubringen, wo gemeinsam Wege zur Umsetzung diskutiert werden. Wir nehmen sie z.B. auch an den Instandhaltungs-Sams-

tagen mit zu unseren Gemeinschaftsaktionen im Park oder zum Laub rechnen. Wenn Ihr also bei sonnigem Wetter den Waffelstand entdeckt, könntet Ihr mit dem Kauf einer leckeren Waffel die Kinder ihrem Ziel ein kleines Stückchen näher bringen.



Ida spritzt die Sahne drauf – viele andere Kinder waren beteiligt am Waffeln backen und verkaufen

## ... Portrait einer Blumenthalerin



Cornelia Roeckl

Wohngemeinschaften begleiten mich schon seit Studienzeiten, und in Berlin war ich am Bau eines Wohnprojekts mit 40 Menschen beteiligt. Der nächste logische Schritt war die Suche nach einer Gemeinschaft wie in Blu-

menthal. An die erste Begegnung erinnere ich mich genau: beim zehnjährigen Jubiläum durfte ich als Vertreterin der GLS Bank dabei sein. Das schöne Gasthaus, die gute Einbindung in die Region und die vielfältigen Rede- und Kulturbeiträge haben mich sofort eingenommen. Nun wohne ich seit drei Jahren hier, anfangs in einem Gästeappartement und seit Sommer im ausgebauten Dachgeschoss des Verwalterhauses. Neben dem Umzug nach Blumenthal habe ich auch be-

ruflich noch einmal etwas Neues begonnen: in ganz Bayern berate ich Bioland Höfe zu Betriebswirtschaft oder bei der Hofübergabe. In Blumenthal war ich beteiligt am Ausbau des neuen Gemeinschaftsraums mit seiner praktischen Küche, in der ich gerne Mittagessen für eine große Runde koche. Als 'Zahlenmensch' stehe ich bei Entscheidungen über Investitionen zur Verfügung und im Sommer an der Biergartenkasse – und freue mich, wenn Ihnen unser Bier schmeckt!

## KUNST KÜSST HANDWERK



6. – 14. Juli '24

Felipe Knoch ist Gemeinschaftsmitglied in Blumenthal und arbeitet als Schreinermeister in einer Werkstattgemeinschaft in Hörzhausen. Die Künstlergruppe plant eine Ausstellung mit Bildern und Objekten und freut sich über alle, die Zeit und Lust haben, sich umzuschauen im Bildhauertelier, in der Schreinerwerkstatt, im Obergeschoss, im Freien, auf dem Steinplatz und im Kasthof von Afra & Hans Kriss.

**Eröffnung:** Samstag 06.07.2024, 14 Uhr – Vernissage mit R. Gruber  
**Öffnungszeiten:** Sa 14 – 20 Uhr, So 11 – 20 Uhr, Mo – Fr 16 – 19 Uhr  
**Obermühlstraße 25-27 in 86529 Hörzhausen**  
felipe@naturholz-schreinerei.de  
Infos zur Ausstellung: kunst@richardgruber.de

## LANDWIRTSCHAFT

### DER BLUMENTHALER HEILPFLANZENGARTEN



Auf dem Weg zu unserem Ziegen-Gewächshaus (ja, unsere Ziegen wohnen tatsächlich in einem Gewächshaus), kommt man heute an einem ganz besonderen Fleckchen Erde vorbei: dem Blumenthaler Heilpflanzengarten, der auf rund 350 qm über 400 unterschiedliche Heilpflanzen beherbergt. Besucher können hier die Welt der Heilkräuter erkunden und die Natur in ihrer ganzen Vielfalt erleben. Lange Zeit waren die Pflanzen der Kräutergärten das wichtigste und einzige Heilmittel gegen Krankheiten und Wunden. Denn viele Pflan-

delsorten, viele Distelarten uvm. Jede Pflanze ist mit einem kleinen Schild versehen, das ihren Namen und die Verwendungszwecke in der Heilkunde angibt.

Beinwell und Zitronenmelisse begrüßen den Besucher am Eingang zum Garten. Direkt gegenüber bietet ein kleiner Teich Lebensraum für Wasserpflanzen und Ufergewächse wie Blutweiderich, Mädesüß und Baldrian.

Der hochwachsende Hopfen spendet Schatten für Pflanzen, denen die pralle Sonne Probleme bereitet. Ein Stückchen weiter hat das Johanniskraut seinen Platz, das die Sonne liebt und im winterlichen Tee bereitwillig die gespeicherte Kraft der Sonne an uns weitergibt. Der Huflattich daneben zeigt als einer der ersten im Jahr seine gelben Blüten. Überhaupt blüht es hier von Frühling bis spät in den Herbst, so dass der Garten nicht nur eine Augenweide für uns Menschen ist, sondern auch ein Biotop für Schmetterlinge, Bienen und andere Insekten, die von den Blüten angezogen werden. Unterhalb einer Trockenmauer aus Natursteinen haben die besonders wärmeliebenden Pflanzen wie Salbei, Rosmarin, Thymian, Andorn, Ysop, Currykraut und Griechischer Bergtee ihren Platz. Zwischen Königskerzen und imposanten Eselsdisteln wachsen Gelber Enzian, Agastache und Calendula. Die Kapland-Pelargonie kommt ursprünglich aus Südafrika und ist eine der wenigen Pflanzen im Garten, die nur frostfrei überwintern können.

Eine ganz neue Ergänzung zum Garten ist der abgetrennte Hexengarten, in dem giftige Heilpflanzen gedeihen, wie beispielsweise Fingerhut, Tollkirsche, Bilsenkraut und Blauer Eisenhut, der zu den giftigsten Pflanzen Europas zählt. Also Vorsicht!

Der Heilpflanzengarten steht für alle Besucher:innen offen. Seid bitte sehr achtsam, bleibt auf den Wegen und betretet die Beete nicht, damit die Pflanzen auch weiterhin gedeihen und uns mit ihren heilenden Kräften zur Seite stehen können.



zen enthalten natürliche Inhaltsstoffe, die auf den menschlichen Körper in vielfältiger Weise wirken können. Nicht umsonst heißt es, dass für jede Krankheit ein Kraut gewachsen ist. Die Vielfalt kann sich durchaus sehen lassen. Vom imposanten Alant bis hin zur kletternden Zaunrübe sind alle bedeutenden Heilpflanzen vertreten. Man findet bekannte und weniger bekannte Pflanzen, von den bekannteren sind oft unterschiedliche Variationen vorhanden, zum Beispiel 26 Sorten von Minze, zahlreiche Salbei- und Thymian-Arten, über ein Dutzend Artemisia, mehr als 10 Basilikum- und Laven-

### JEDE WOCHEN FRISCHES BIO-GEMÜSE VOM FELD

Mach mit und gestalte mit uns gemeinsam eine nachhaltige Art der Landwirtschaft. Mit unserem 4-wöchigen Probeabo hast du die Möglichkeit, unsere Solidarische Landwirtschaft (Solawi) kennenzulernen und jede Woche frisch geerntetes, regionales Bio-Gemüse zu bekommen. Abholen kannst du das Gemüse wöchentlich in Blumenthal oder in einem unserer Abhol-Depots in Friedberg, Augsburg, Altomünster, Merching oder München-Laim. Schreib uns einfach eine Email oder schau auf unserer Homepage vorbei:

[www.schloss-blumenthal.de/solawi](http://www.schloss-blumenthal.de/solawi)



Eine gute Gelegenheit, einen Einblick in unsere Solawi zu bekommen, ist der **Solawi-Tag mit Bieterrunde am Samstag, dem 15. Juni** – mit Führung, Käseverkostung und gemeinsamer Feldarbeit. In der anschließenden Bieterrunde legen wir die monatlichen Beiträge für das nächste Jahr fest. Denn nicht alle Mitglieder zahlen das Gleiche, sondern jede/r kann je nach finanziellen Möglichkeiten 'bieten'. Dies ist eine gute Chance, mit einem Probeabo zu starten! Besucher sind an diesem Tag mit Anmeldung herzlich willkommen.

**Treffpunkt: 15. Juni ab 10 Uhr im Hofladen**

### MEHR KÖSTLICHE TOMATEN

Wir haben in der Gärtnerei über 30 verschiedene selbst gezogene Tomatensorten von kleinen Cocktails bis zu riesigen Fleischtomaten – von gelb über rosa zu rot und schwarz, gerippt oder glatt, herz- oder eiförmig oder einfach rund. Das Einsäen der Tomatensamen Anfang März – getrennt nach Sorten – ist der Start in die neue Gartensaison, da erwachen die Frühlingsgefühle! Nach wenigen Tagen schieben sie ihr erstes Grün aus der Erde. Nach drei Wochen pikieren wir die Tomaten und verteilen sie in einzelnen Töpfchen an alle Südfenster in Blumenthal. Das schafft auch eine schöne Verbindung zwischen den Blumenthaler Bewohnern und der Gärtnerei, wenn (fast) jede/r für ein paar Wochen Tomatenpflänzchen bei sich zuhause hegt und pflegt, bevor sie Anfang Mai ins Gewächshaus umziehen.

Da der Ruf nach mehr Tomaten nicht nachlässt, haben wir nun ein kleines zusätzliches Folienhaus aufgestellt, um mehr Tomaten anbauen zu können und werden damit hoffentlich im Sommer verschiedene eigene Tomatensorten im Hofladen anbieten können.



### FASZINIERENDE BODENSCHÄTZE

Wir wissen es längst: Der Anbau und die Produktion unserer Nahrung haben erhebliche Auswirkungen auf unsere Umwelt. Laut dem Weltbiodiversitätsrat gelten unsere globalen Ernährungssysteme als Hauptverursacher für den Verlust biologischer Vielfalt. Allein in den vergangenen 25 Jahren ist etwa ein Viertel der Landoberfläche weltweit degradiert. Doch unsere Böden sind die Grundlage landwirtschaftlicher und forstwirtschaftlicher Produktion.

Eine Handvoll Boden kann mehr Lebewesen beherbergen als Menschen auf der Erde leben. Manche davon kann man mit bloßem Auge sehen, die meisten jedoch nicht. So klein sie auch scheinen mögen, für den Boden haben sie eine große Bedeutung. Sie machen ihn fruchtbar und erhalten seine lebensspendenden Eigenschaften. Damit die verschiedenen Bodenlebewesen ihr Werk verrichten können, brauchen sie Futter und ein Zuhause. Lebendige Wurzeln sowie abgestorbenes Pflanzenmaterial sind hierfür unerlässlich und essenziell für den Humusaufbau. Wir brauchen Humus, da er besonders viel CO<sub>2</sub> speichern kann. Laut den Autor:innen von 'Die Humusrevolution' reicht schon ein jährlicher Humusaufbau von 0,4 % auf allen Äckern weltweit aus, um alle CO<sub>2</sub>-

Emissionen zu kompensieren. In unserer Landwirtschaft legen wir deshalb großen Wert darauf, den Boden in einem gesunden und stabilen Gleichgewicht zu halten. Wir bewirtschaften ihn möglichst schonend, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten oder sogar zu erhöhen. Beim Auflockern achten wir darauf, dass wir in das Bodenleben nur so weit eingreifen wie unbedingt nötig, denn jeder wertvolle Bodenbewohner überlebt nur

Auf nackten Böden kann aufgrund des fehlenden Pflanzengrüns keine Photosynthese betrieben werden und folglich der Atmosphäre kein CO<sub>2</sub> entzogen werden. Stattdessen entweicht der gebundene Kohlenstoff in die Atmosphäre. Zudem sterben in unbedeckten Böden die für das Bodenleben wichtigen Pilze und Bakterien, die den Humus im Boden aufbauen, teilweise ab. Auch kommt es schnell zu Erosion. Deshalb



in einer bestimmten Bodentiefe. Umgegraben, gepflügt oder gefräst wird nur wenn nötig, und wenn es geht erst, nachdem sich die Würmer im späten Herbst und zeitigen Frühjahr in tiefere Schichten zurückgezogen haben. Anstatt mit dem Spaten umzugraben, verwenden wir gern die Grabegabel, um die Lebewesen in den oberen Bodenschichten so wenig wie möglich zu verletzen.

werden bei uns brachliegende Flächen mit Gründüngung bepflanzt, beispielsweise mit Phazelia, Buchweizen oder Wickroggen. Denn nur Flächen mit vielfältigen Wurzelsystemen bieten Futter und Lebensraum für unzählige Lebewesen auf und in der Erde. Und jedes bisschen Kohlenstoff, das Pflanzen durch Photosynthese aufnehmen, bedeutet weniger CO<sub>2</sub> in der Atmosphäre.

### „WARUM ICH DABEI BIN ...“

#### Familie Wagner aus Mering

Wir sind vor ein paar Jahren zum Elfest nach Blumenthal gekommen und waren von Anfang an beeindruckt von der Atmosphäre und dem, was hier schon von der Gemeinschaft geschaffen wurde. Da wir schon länger auf der Suche nach einer Möglichkeit waren, unser Gemüse direkt, regional und frisch zu beziehen, sind wir Solawi Mitglieder geworden. Dabei hat uns der Gedanke, selbst bei der Arbeit auf und um das Feld mithelfen zu können, sehr gefallen. So sehen unsere Kinder, was hinter frischem Gemüse, Kräutern und Käse steckt. Für uns schafft dies eine Verbindung zu den Produkten, und man lernt die Frische und den Geschmack noch viel mehr zu schätzen. Die Biohof eG mit dem Ziel gemeinwohlorientierter Grundversorgung mit Hofladen, Käserei Ziegenhaltung bot uns die Möglichkeit, dies weiter zu unterstützen. Dies ist eine nachhaltige Investition für ein Projekt, das zu uns als Familie passt. Wir genießen die Stunden in und um Blumenthal und freuen uns, hier bei verschiedenen Events dabei zu sein.



Familie Wagner

## LANDWIRTSCHAFT

### NEUES AUS DEM ZIEGENSTALL

Letzten Winter wurden unsere derzeit 42 Milchziegen durchgemolken, nun sind Aische, Antonia und ihre Schwestern wieder auf der Weide. Wir wollen die Ziegenherde auf 120 Milchziegen anwachsen lassen, da die Herstellung der Produkte sonst nicht kostendeckend ist. In Sachen Arbeitsoptimierung wird die Milch nun alle 16 Stunden mit der Kannenmelkanlage im Stall abgemolken. So startet am Morgen um 6 Uhr die Melkmaschine, das

ten Traktorschuppen sind in der Umsetzung. Das Gewächshaus werden wir dazu komplett als Stall ausbauen, um die wachsende Anzahl der Ziegen gut unterbringen zu können. Universalgenie Marko, gelernter Milchtechnologe und Teilzeitkäser in Blumenthal, unterstützt bei Bau- und Reparaturprojekten aller Art. Mit einer speziellen, kräuterreichen Ziegenfuttermischung hat Johannes Kreppold, unser befreundeter Biobauer, ca. 5 ha hinter dem Ge-



2. Melken geschieht um 22 Uhr und dann erst wieder am nächsten Mittag. Die älteren Milchziegen werden erst wieder im Herbst gedeckt und somit erst im Frühjahr '25 Kitze bekommen. Das Durchmelken ermöglicht es, dass wir über den ganzen Winter frische Ziegenmilchspezialitäten anbieten können.

Unsere Jährlinge (Kitze vom Jahr 2022) haben Ende Februar zum ersten Mal gelammt. Dies ist bereits die 3. Lammsaison in Blumenthal. Die Geburten verlaufen bisher mit wenigen Ausnahmen ohne Komplikationen. Danach dürfen Mütter und Kitze die ersten acht Wochen zusammen bleiben – so lange, bis die Kleinen auch ohne Milch auskommen. Im August 2023 sind zwei neue Zuchtböcke, Ralf und Caruso, bei uns eingezogen. Die beiden decken nun unsere 2022er und 23er weiblichen Jungtiere. Die Kitze von 2023 hatten noch etwas Zeit zu wachsen, bevor Ende Dezember Caruso zu ihnen kam. Seit Ende Februar tollen bereits ca. 35 Kitze in Stall und Wiese herum, ab Ende Mai werden noch einmal ca. 40 Tiere kitzen und 8 Wochen nach der Geburt unsere Milchziegenherde ergänzen.

Nun liegt auch die erste Saison Milchkontrolle hinter uns. Durch sie haben wir genaueren Einblick in die Milchleistung und die Nährstoffversorgung der Einzeltiere und können so auch besser abschätzen, welche Ziegen sich gut für die weitere Zucht auf unserem Hof eignen. Bei den Mitarbeitenden gab es in letzter Zeit viel Wechsel. Nicht jede/r hält die körperlichen Belastungen aus. Auch durch den wachsenden Betrieb sind wir oft auf der Suche nach neuen Helfer:innen – am liebsten Fachpersonal. Das neue Elektroquad samt einem alten PKW-Anhänger leistet uns bei allen täglichen Transportaufgaben gute Dienste und verkürzt Arbeitszeiten und Anstrengungen erheblich. Die geplante Stallerweiterung und der damit verbundene Umzug des Futterlagers in den al-



**Enes, EU-Freiwilliger aus der Türkei, übernimmt immer mehr das Füttern und Melken der Ziegen in eigener Verantwortung – und ist zusammen mit Fernando eine große Entlastung für Lorenz.**

wächshaus eingesät, damit wir dieses Jahr genügend Grünfütter- und Heufläche für unsere wachsenden Herden haben.

Jetzt müssen auch ein neuer Milchtank und ein größerer Käsekessel her, denn natürlich wächst mit der Milchziegenherde auch die Milchmenge in diesem Jahr auf fast das Doppelte an – eine Herausforderung an unsere Vermarktung! Erfreulich ist, dass die Biohof eG im letzten Jahr weniger Verlust erwirtschaftet hat als ursprünglich angenommen. Alles in Allem ein positives Ergebnis in der Aufbauphase eines noch jungen Betriebes. Im Moment sieht es in allen vier Bereichen des Betriebes – Gärtnerei, Tierhaltung, Käserei und Hofladen – gut aus. Die Käsebretter im Reiferaum der Käserei sind gut gefüllt, und wir sind auf der Suche nach Märkten. Im letzten Herbst haben wir uns ein Verkaufsmobil zugelegt, das hoffentlich bald unsere Produkte in die nähere Umgebung bringen wird – denn am liebsten möchten wir alle Produkte direkt an Endkunden verkaufen.

### DAS PROBLEM DER 'NEUEN GENTECHNIK'

Uns ist wichtig, selbst zu entscheiden, was wir konsumieren, jedoch ist dies durch die momentanen Entscheidungen der EU-Kommission zur Gentechnik eventuell bald nicht mehr möglich.

Aber ganz von vorn: Wir haben seit Jahrzehnten in Europa eine Kennzeichnungspflicht für alle gentechnisch veränderten Pflanzen und Tiere, die unserer Nahrung dienen. Dies entspricht auch dem Wunsch der Verbraucher:innen, selbstbestimmt Produkte mit oder ohne Gentechnik wählen zu können. Die EU-Kommission hat nun eine Aufweichung dieser und weiterer strenger Regeln (Risikoprüfung) vorgesehen, doch nicht alle EU-Gremien waren sich bei Redaktionsschluss einig – daher besteht noch Hoffnung!

Die 'Neue Gentechnik' ist eine technische Methode zur Veränderung von Gensequenzen: künstliche Enzyme – sogenannte Genschere – verursachen durch ihren 'Schnitt' Mutationen im Erbgut. Die Wechselwirkungen auf die Umwelt sind oft nicht vorhersehbar – sind die Pflanzen und Tiere einmal ins Ökosystem entlassen, sind sie nicht mehr rückholbar. Z.B. wurde Leindotter bereits (nur) im Labor mit Hilfe der Gen-Schere CRISPR/Cas verändert, da sein Pflanzenöl besser zur Erzeugung von Agro-Sprit taugt. Leindotter könnte sich problemlos mit Wildpflanzen kreuzen und vermehren – das Pflanzenöl könnte Wachstum

### KÄSE-PORTRAIT



**Wilde Geiß – Unser gereifter Frischkäse**

Die wilde Geiß ist ein Frischkäse, der mit Milchschnitzpilz beimpft und lange abgetropft wird. Anschließend wird er trocken gesalzen, auf Horden getrocknet und für drei Wochen gereift. Die wilde Geiß reift mit einer natürlichen Flora aus Hefen und dem zugesetzten Milchschnitzpilz von außen nach innen. Je länger der Käse reift, desto kräftiger und schärfer wird er im Geschmack. Durch den Edelschnitzpilz schaut er dem Camembert sehr ähnlich, die cremige Konsistenz im Inneren entspricht aber eher dem Frischkäse. Das macht die wilde Geiß zu einem besonderen Käse. Ein typischer Vertreter des gereiften Frischkäses ist der Picodon. Dieser Käsetyp wird in Frankreich sehr häufig hergestellt und üblicherweise in unterschiedlichen Reifestadien von jung bis alt angeboten. Hierzulande kennt man gereiften Frischkäse eher als Ziegenrolle. In Scheiben geschnitten und im Ofen gratiniert, bereichert er gern bunte Blattsalate, so auch den Faunsalat im Blumentaler Gasthaus. Auch pur ist gereifter Frischkäse ein Genuss. Probieren Sie einen fruchtig-trockenen Rotwein dazu und ein resches Baguette. Mehr braucht es nicht. In der Blumenthaler Käserei stellen wir neben der Ziegenrolle die wilde Geiß auch in Talerform her. Diese gibt es als Natur-Variante sowie in schwarzer französischer Holzschale gewendet – ein echter Blickfang auf jeder Käseplatte.

und Fortpflanzungsrate von Wildtieren, die solche Pflanzen fressen, verändern. Auch die Interaktionen mit bestäubenden Bienen oder Bodenorganismen könnten gestört werden. Mit der 'Neuen Gentechnik'

geht eine rasante Zunahme der Patente auf Pflanzen und Tiere und auch Zuchtverfahren einher. Die Abhängigkeit der Landwirte bei Saatgut würde durch die patentierten Sorten zunehmen, ein Nachbau solcher Sorten wäre nicht mehr möglich. Eigentlich brauchen wir Forschung und moderne Zuchtverfahren. Aber angesichts der unkontrollierbaren Folgen der Gentechnik haben der Schutz von Ökosystemen und der Erhalt der Transparenz für Verbraucher Vorrang. Dazu ist es wichtig, sich zu informieren und für eine Aufrechterhaltung der strikten Gentechnikgesetzgebung einzutreten. Infos unter [www.testbiotech.org/](http://www.testbiotech.org/)

### Ein Blick hinter die Kulissen



**Ziegenkäseverkostung im Anschluss an die Biohofführung**

'Gemeinschaftlich im Hofkreislauf Landwirtschaft betreiben' – 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 bei den monatlich stattfindenden 'Biohof-Samstagen' willkommen. **Nach einer Führung über den Acker, zu den Tieren und der Käserei laden wir alle zu einer Käseverkostung in unseren Hofladen ein. Interesse geweckt?**

**Wann:** am 2. Samstag im Monat, ca. 1 Std.  
**Start Führung:** 11:30 Uhr vor dem Hofladen

**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](http://www.schloss-blumenthal.de/biohof)**

**MACH MIT!**





**KNOCH**  
Naturholz-Schreinerei

Felipe do Nascimento Knoch  
Obermühlstraße 27  
86529 Hörzhausen  
Telefon: 08252 820499  
Email: [info@naturholz-schreinerei.de](mailto:info@naturholz-schreinerei.de)  
Web: [www.naturholz-schreinerei.de](http://www.naturholz-schreinerei.de)



**Naturparkett**  
BACK GMBH

Joachim Back  
Tel: 08251 – 8904 102  
[info@naturparkett-back.de](mailto:info@naturparkett-back.de)  
[www.naturparkett-back.de](http://www.naturparkett-back.de)

**Unsere Spezialisierungen**  
Parkett, Kork, Renovierung,  
Altbodensanierung

... handwerklich hochwertige Arbeit rund um den Naturboden – seriöse Beratung und perfekte Ausführung sind selbstverständlich!



## GEMEINSCHAFT

### AUF GEHT'S NACH ITALIEN



Seit ein paar Jahren leben und arbeiten wir Blumenthaler nicht nur zusammen, nein, wir fahren auch zusammen in Urlaub!

So auch im letzten Jahr, als sich ca. 30 Gemeinschaftsmitglieder mit Kindern auf den Weg nach Fano in Italien machten. Eine Woche verbrachten wir dort in einem schönen Landhaus, wo zusammen gekocht, gespielt, gelacht wurde. Wie immer ein großer Spaß für Jung und Alt und eine ganz unbeschwertere Art, in Kontakt zu sein, ohne die vielen Projekte, die uns zu Hause in Blumenthal oft so beschäftigen. Besonders spannend war die Anreise mit der Bahn für einen Teil der Gruppe, die 10 Kinder mit an Bord hatte. Aufgrund eines



Moränenabgangs in den Alpen wurde die Reise kurzerhand mit Schienenersatzverkehr bewältigt, und nach ca. 16 Std. waren sie endlich erschöpft aber gut gelaunt am Ziel, wo bereits ein leckeres Nudelgericht auf sie wartete.

Auch vor Ort bewegten wir uns sehr kreativ mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zum Strand und in die umliegenden Städtchen. Auch wenn es manchmal etwas Geduld erfordert, bis der Tagesplan steht und sich die ganze Gruppe in Bewegung setzt, so ist es doch die schönste Art für uns, Ur-

laub zu machen. Unsere Kinder sagen: „Ohne die Gemeinschaft macht Urlaub doch überhaupt keinen Spaß.“

Dieses Jahr geht die Reise übrigens nach Slovenien – wir freuen uns schon!

### WIE LAMAS DAS LEBEN IN BLUMENTHAL BEREICHERN



**Belladonna war die Anführerin der kleinen Herde**

Lamas sind die Delphine unter den Huftieren, sagt man. Sie sind sozial, feinsinnig und äußerst elegant. In Schloss Blumenthal leben unsere Lamas schon seit über 10 Jahren mit uns auf dem Schlossareal. Besucher können die Vierbeiner zum Beispiel im Sommer auf der Wiese im Innenhof bewundern. Vor allem Kinder sind fasziniert von den Lamas und suchen immer wieder ihre Nähe.

Anfang des Jahres mussten wir uns nun leider von unserer ältesten Lama-Dame, Belladonna, verabschieden. Sie ist mit rund 25 Jahren gestorben. Sie war die Anführerin der Herde, in der Rangordnung ganz oben. Wollte Belladonna nicht in eine Richtung laufen, haben es ihr die anderen gleich getan. Den Posten der Anführerin nimmt inzwischen ihre Tochter Lorelei ein. Die drei verbliebenen Lamas haben sich mittlerweile an die neue Situation gewöhnt – und sind wieder ruhig und gelassen. Lamas stammen ursprünglich aus den süd-

amerikanischen Anden. Sie faszinieren durch ihr elegantes Erscheinungsbild und ihre vielfältigen Eigenschaften. Als enge Verwandte der Kamele sind sie für ihre charakteristischen langen Hälse, wolligen Pelze und neugierigen Augen bekannt. Ursprünglich als Lasttiere gezüchtet, haben Lamas eine bemerkenswerte Anpassungsfähigkeit und sind dadurch zum Symbol der Andenkultur geworden.

Wer Interesse hat, beim Füttern, Pflegen und Ausmisten von unseren Lamas und auch unseren Eseln mitanzupacken, kann sich gern jederzeit an uns wenden. In den vergangenen Jahren haben wir Tierliebhabern regelmäßig die Möglichkeit geboten, eine engere Verbindung zu diesen faszinierenden Tieren herzustellen. Gäste von Veranstaltungen im Schloss Blumenthal können über das Hotel einen Spaziergang mit unseren Lamas und Eseln buchen. Häufig möchten Hochzeitspaare ihren Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis bieten und begeben sich daher in Begleitung unserer Vierbeiner auf einen spannenden Spaziergang an ihrem besonderen Tag.

Kontakt: sue.wittig@naturkuenstler.de

### Teilen will gelernt sein



Das war zwar zu Ostern – aber es gibt auch zu anderen Jahreszeiten erstaunliche Beispiele, wie unsere Kinder ihre Schätze teilen: Zuerst suchen alle Kinder mit Feuereifer Eier, große und kleine, Schokoladeneier und bunte Hühnereier, und sammeln ihre Eier im Körbchen ... und dann legen sie alle Eier zusammen auf das große Trampolin. Die Kinder setzen sich in einer Runde drum herum. Ein Kind beginnt, wählt sich ein Ei aus, dann ist das nächste dran, im Uhrzeigersinn, und das nächste – immer wieder rund, bis alle Eier ausgewählt sind. Das kann bis zu einer halben Stunde dauern – und alle ziehen glücklich von dannen ...

### DAS LEUCHTENDE EI

Unser Kunst & Kulturverein möchte Blumenthal zu einem Ort machen, an dem auch Kunst erlebt, berührt und durchdacht werden kann. Das Marmor-Ei von Tobias Freude vor dem Hotel kann nachts von innen beleuchtet werden. Im Schlosspark findet man ein weiteres Kunstwerk von ihm, "ZEIT" auch aus Marmor, unscheinbar versteckt und doch präsent für alle.

„Das Ei, eine additive Arbeit aus Untertberger Marmor, birgt viel! Es ist Hülle, gibt Schutz und lässt mit den Durchbrechungen Raum für ein Ein und Aus. – Was war drin? – Was kann sich einnisten? – Für was ist es Keimzelle!? – Ich baue diese Skulpturen aus diesen Gedanken heraus. Auch um der Statik des Objektes, einem Rundling – tonnenschwer – abzutrotzen, dass es so sein kann, auch so fragil. Der Untertberger, auch sein Stein, ist sagenumwoben. Zu recht! Mythos & Pathos!“

Tobias Freude, der Bildhauer



**Der Künstler und sein Ei**

### GEMEINSCHAFTSBILDUNG IM KINDERGARTEN

Während der zwei sogenannten 'Wir-Wochen' Anfang März hatten die 30 Kinder im Waldkindergarten Aichhörnchenkobelzeit, sich spielerisch mit ihren eigenen Stärken und dem Wir-Gefühl in ihrer Kindergartengruppe zu beschäftigen. Ziel des pädagogischen Teams war es, das Zugehörigkeitsgefühl jedes einzelnen Kindes zur Kindergruppe zu stärken, indem wir folgende Erfahrungen ermöglichen: „Ich bin wertvoll für die anderen und werde gesehen!“, „Ich kann dazu beitragen, dass es allen gut geht“ und: „Wir können gemeinsam Dinge schaffen, die einer alleine nicht schafft – und Spaß dabei haben.“ Und wir haben mit den Kindern überlegt, was wir tun



**Kooperationsübungen sind spannend!**



**Yeliz und Jana im Blätterrausch**

können, damit es unserem 'Kindergarten-Wir' gut geht, wie wir es noch größer und stärker machen können. Geholfen haben dabei die Bilderbücher vom 'kleinen Wir' von Daniela Kunkel.

Jedes Kind hat mit einer verbalen 'warmen Dusche' von Kindern und Erziehern gesagt bekommen, was sie an ihm mögen – eine besondere Erfahrung, die die Gesichter zum Strahlen brachte. In Form von Kooperationsspielen haben sich die Kinder hingebungsvoll so mancher Herausforderung gestellt, wie z.B. dem Bau einer Pipeline oder einer gefährlichen 'Moorüberquerung'. Und nicht zuletzt haben wir über eine Woche lang unser ganz persönliches 'Gruppen-Wir-Tier' gestaltet – eine fast zwei Meter große Collage, in der das Bild jedes Kindes einen Platz gefunden hat. Wir sind zuversichtlich, dass diese Erlebnisse weiter wirken – in unseren starken Kindern, in unserer starken Gruppe!

### UNSER ERLEBNISACKER



Im Innenhof direkt vor dem Gasthaus und neben der Käseerei, auf dem Acker und rund um den Ziegenstall kann mit allen Sinnen und viel Spaß erkundet werden, wie eine Landwirtschaft mit Zukunft aussehen kann. Anschließend lädt das schattige Wäldchen mit dem gemütlichen Picknick-Platz zu einer kleinen Jause ein. Nach der Eröffnung im letzten Herbst freuen wir uns auf viele Besucher:innen von unserem Wandelpfad / Erlebnisacker!



**oben: Der neue Picknick-Platz für alle im Wäldchen beim Ziegenstall  
unten: Welcher Samen gehört zu welchem Gemüse? Wie sehen Blätter oder Blüten der Roten Bete aus? Ein Zuordnungsspiel für Groß und Klein ...**

Schwach- und Starkstromanlagen  
Gebäudeleittechnik  
Datennetzwerktechnik  
Satellitenanlagen

**Elektro**  
GBR

**SCHNEPP**

Kühbergweg 6  
86441 Streithelm  
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 082 59 / 89 79 00

[www.ziegenaus.de](http://www.ziegenaus.de)

**schweighofer**  
wasser, wärme & solar

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

**TAC**  
[www.spieltac.de](http://www.spieltac.de)

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

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

## GEMEINSCHAFT UND REGION

### RHYTHMUS, BEWEGUNG, LEBENSFREUDE – SALSA – BEI UNS IM FREIRAUM

Seit Anfang diesen Jahres bieten Eva und Gérard regelmäßig Salsa-Tanzkurse (mit und ohne Grundkenntnissen) und Partys in Blumenthal an. Diese erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Salsa ist ein dynamischer Tanz, der Lebensfreude und Lebendig-

keit ausstrahlt. Dieses Gefühl wollen die beiden weitergeben. Beide tanzen seit mehreren Jahren Salsa – dabei haben sie sich auch kennengelernt. Der Unterricht ist im LA-Style, was bedeutet, dass Salsa auf einer erdachten Linie getanzt wird.



**Eva und Gérard – die Tanzlehrer**

Die Grundschritte sind recht einfach zu erlernen, und auch die ersten Drehungen sind schnell auf's Parkett gelegt. Salsa wird in jedem Alter getanzt, macht großen Spaß und verbindet die Menschen. Der Tanz ist sehr vielfältig – auf den Partys vermischen sich dann die unterschiedlichen Stile (LA, NY, Cubana). Geplant ist, das Repertoire zu erweitern und weiteren Tänzen Raum zu geben (Tango, Bachata usw.). Ein besonderes Schmankerl war im März der Auftritt der Band Pasándola Bien aus München. Sie spielten live, während das Publikum begeistert tanzte und den kubanischen Klängen lauschte.



**Die Band Pasándola Bien heizte den Salsa-Tanzenden ordentlich ein**

#### Salsa Kurs und Party in Blumenthal

Der Kunst- & Kulturverein Blumenthal veranstaltet wieder Salsapartys. Für alle, die noch keine Grundkenntnisse haben, bieten **Eva und Gérard** zwei Basiskurse im LA-Style an. Der Beginnerkurs ist von 18 – 19 Uhr, der mit Grundkenntnissen von 19 – 20 Uhr. Um 20:15 Uhr beginnt die Salsaparty. Getanzt wird meist im Freiraum auf unserem Tanzschwingboden. (für die Damen: bitte keine Pfennigabsätze!) Die Kurse kosten jeweils 10 € / Person, die Party 8 €.

Wer Kurse besucht, braucht keinen Eintritt für die Party zu zahlen.

**Die Termine: 26.04. im Freiraum 21.06. im Freiraum**  
**20.05. in der Remise 07.07. im Freiraum**  
**Anmeldung für die Kurse bei Gérard: [essaka@gmx.de](mailto:essaka@gmx.de)**

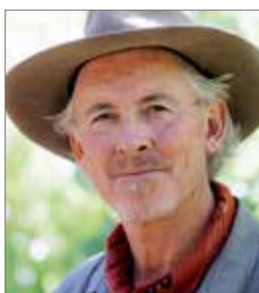
### PERMAKULTUR GRUNDAUSBILDUNG MIT WARREN BRUSH

Der international anerkannte Experte Warren Brush wird wieder in Blumenthal zu Gast sein und im Rahmen des Permakultur-Zertifikatskurses (PDC) die Grundlagen der Permakultur vermitteln. Mit seiner Visionskraft, Weisheit und seinem Wissen berührt Warren Brush die Herzen der Teilnehmer:innen. Er inspiriert Menschen jeden Alters, die Verbindung zur Umwelt sowie zur eigenen Natur zu entdecken und in einer nachhaltigen Lebensweise auszudrücken.

● **In dem Kurs vom 11. – 24.8.** vermittelt Warren Brush durch gemeinsamen Unterricht, Gruppenaktivitäten und praktische Übungen verschiedene Strategien, um

eine regenerative Lebensweise zu planen und umsetzen zu können. Die Teilnehmer:innen lernen Vieles über lebendige Böden, die Wiederherstellung des Wasserkreislaufs, Muster in der Natur, nach denen wir gestalten können, den Aufbau von biodiversen Systemen für die Produktion von Nahrungsmitteln, Brennstoffe und Futter, Permagärten, Hügelbeete, Agroforstwirtschaft, Waldgärten und Tiersysteme. Mit Schwerpunkt auf unser gemäßigtes Klima werden Gestaltungsmöglichkeiten in unterschiedlichen räumlichen Dimensionen und verschiedenen Klimazonen dargestellt.

● **Permakultur Kindercamp Naturerlebnis & Permakultur** für Kinder von 6 – 12 Jahren, **28.7. – 3.8.** Weitere Infos zu beiden Kursen: [www.schloss-blumenthal.de](http://www.schloss-blumenthal.de) Anmeldung über Julia Baus: [julia@1st-element.com](mailto:julia@1st-element.com)



### KUNST IN AKTION – KURSE IN BLUMENTHAL

Unterschiedliche Kunstkurse bereichern mit ihren Themen und der Kreativität der engagierten Teilnehmenden unseren Platz nun schon im 3. Jahr auf wundervolle Weise und geben unserer 4. Säule Kunst&Kultur eine weitere Ausprägung. Ute Haselmeier und Simone Vöhse, die Leiterinnen der Freien Kunstakademie Gerlingen, haben einige ihrer Kurse nach Blumenthal gebracht. Nachdem Kunstkurse über Jahre bei uns bedauerlicherweise nicht zu finden waren, gibt es nun zahlreiche faszinierende Themen. In früheren Jahren hatte die Private Kunstakademie Augsburg ihre Sommerakademie in Blumenthal durchgeführt, bis sie genügend eigene Räumlichkeiten hatten. Die meisten Kurse befassen sich mit dem Thema Aquarell in verschiedensten Ausprägungen, z.B. Aquaskeching mit Dozent Gris, eher realistisch anmutendes Aquarellieren mit Prafull Sawant und ganz im Gegensatz dazu Bernhard Vogel, der spontanes und experimentelles Malen mit 'gesteuerten' Zufällen anleitet. In diesem Jahr werden 23 Kurse mit einem erweiterten Technikspektrum angeboten, darunter auch Mixed Media



**Im Aquarellkurs von Künstler und Dozent Marc Folly**

Collagen, Tiefdruck, Farbpigmente herstellen, Abenteuer des Schreibens – manchmal mit Morgenyoga, manchmal im Freien, meistens mit einer kleinen Ausstellung der entstandenen Werke, die von Blumenthalern und Gästen gern mit einem Sekt bestaunt werden. Die rustikale Atmosphäre des Freiraums mit seinen beiden hellen Räumen – oder auch geöffnet zu einem weiträumigen großen Ateliersaal –

ist ideal für freies kreatives Schaffen – häufig finden auch mehrere Kurse parallel statt. Der Innenhof und die Natur rund um Blumenthal bieten alle Möglichkeiten für ein entspanntes Bewusstsein, unerwartete Impulse und inspirierende Spaziergänge. Am Abend kann die Workshop-Gruppe dann gemütlich in Gasthaus oder Biergarten das Abendessen genießen. Infos: [www.fka-gerlingen.de](http://www.fka-gerlingen.de)

aufs Neue bewegende und berührende Konzerterlebnisse. Zudem ist dem Team wichtig, Vorbild zu sein in Sachen Klimaschutz und gesellschaftlichem Engagement:

So ist z.B. der Eintrittspreis zu den Konzerten frei wählbar und baut damit sämtliche soziale Barrieren ab. Jede/r zahlt im Anschluss an das Konzert, was sie oder er kann und möchte. Zum beliebten Crossover-Konzert kommt in diesem Jahr die Sängerin Dota und lädt gemeinsam mit Gitarrist Jan Rohrbach und dem



Das Musikfest Blumenthal hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem überregional beachteten Festival ausgewachsen, das erstklassige Musik ohne Hemmschwellen für alle Menschen anbietet. Vom **26.–28. Juli 2024** findet bereits die 4. Ausgabe des Festivals statt. Die Macher holen Musik auf internationalem Spitzenniveau von den großen Bühnen der Metropolen auf's Land ins Schloss Blumenthal. Das Fest ist offen für alle Menschen, bietet Klassik und mehr in einer gemütlichen und persönlichen Atmosphäre und begeistert Alt wie Jung mit einem vielfältigen Programm. Das Festspielorchester, die 'Camerata Vitilo' vereint Musiker:innen aus den bedeutendsten Orchestern Deutschlands und schafft stets



**Kinderkonzert in der Blumenthaler Halle**

Festspielorchester zu einem heiteren Abend zwischen Pop, Bossanova, Jazz und Klassik. Kinderkonzert und Education-Konzert integrieren Kinder und Jugendliche, aber auch ein Kammermusikabend mit 'Serenaden zum Träumen', das Wanderkonzert und das Festivalfinale mit großem Orchester locken Neugierige von Fern und Nah.

### ENDLICH WIEDER FLOHMARKT IN BLUMENTHAL!



**Samstag den 15.06. und Sonntag den 15.09. jeweils von 9:00 – 14:00 Uhr**

Wir erheben keine Standgebühr, freuen uns aber über eine Spende an den Blumenthaler Wandel e.V. Bitte bringt selbst Tische und Kleiderstangen mit. Kommt gerne zahlreich als Besucher:innen oder Teilnehmer:innen mit Kuriosen, Kleidung oder Kindersachen ... aber bitte keiner Neuware! Der Markt findet im Freien statt – und nur bei trockenem Wetter. Anmeldung / Infos: [flohmarkt@schloss-blumenthal.de](mailto:flohmarkt@schloss-blumenthal.de)

  
**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](mailto:kaelteKlimaServ@aol.com)


Ihr Kältefachbetrieb für:  
 - Kälteanlagen  
 - Klimaanlage  
 - Wärmepumpen

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

  
**TINO HORACK**

**Trainer, Berater, Coach**

Tino Martin Horack  
[www.tino-horack.de](http://www.tino-horack.de)  
[kontakt@tino-horack.de](mailto: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](mailto:s.horack@heilpraxis-blumenthal.de)

  
**DR. PHIL. ANDREA MUCHA**

PRAXIS FÜR  
 GESTALT-THERAPIE  
 TRAUMATHERAPIE &  
 SYSTEMISCHE THERAPIE

[www.therapie-blumenthal.de](http://www.therapie-blumenthal.de)

**ERKUNDUNGSRAUM FÜR VERÄNDERUNG**

**SEPP MEIER-COACHING**

  
 Berufliche und private Neuorientierung  
 Projektcoaching

[sepp.meier-coaching@gmx.de](mailto:sepp.meier-coaching@gmx.de)  
 0176 – 69 754 574

**Du bist eingeladen, Dein Ändern zu leben**

## NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

### DIE KUNST DER FÜHRUNG

In allen Bereichen der Gesellschaft findet gerade ein Paradigmenwechsel statt, und das trifft auch auf den Aspekt der Führung in Unternehmen zu. War bis vor kurzem in weiten Bereichen der Gastronomie noch alles klassisch hierarchisch durchstrukturiert, zeigt sich für uns nach zehn Jahren Erfahrung, dass Führung vor allem eine soziale Kompetenz ist. Wie können wir es schaffen, dass Menschen mit Freude zusammenarbeiten und sich auch selbst weiterentwickeln? Wie vermei-

tigen Menschen wahr. Führung findet bei uns über Kontakt und Beziehung statt. Wir fördern alle Mitarbeitenden und ermutigen sie, in ihrer Entwicklung den nächsten Schritt zu gehen.

**2. Zuverlässigkeit:** Wir schaffen Verbindlichkeit und Verlässlichkeit durch Respekt, Zuhören, gute Kommunikation und regelmäßiges Feedback auf Augenhöhe.

**3. Struktur & Klarheit:** Für Struktur und Übersichtlichkeit vereinbaren wir in Teams klare, überprüfbare Ziele. Wir erstellen gemeinsam sinnvolle Vorgaben und Regeln und halten diese durch Klarheit und Konsequenz am Leben.

**4. Sinnhaftigkeit der Arbeit:** Wir ziehen Sinn und Motivation aus unserer Kerngeschichte (unserer Vision) und feiern gemeinsame Erfolge bei deren Umsetzung.

**5. Erfahrung von Selbstwirksamkeit:** Wir schaffen Mitarbeitenden Raum für zielführende Mitgestaltung und Lernen.

Der Führungskreis von Hotel und Gasthaus besteht aus fünf Personen, die alle Bereiche vertreten, die direkt mit Gästen zu tun haben: Gasthaus, Hotel, Seminare und Feiern, dazu kommen noch Marketing, Personalbereich und juristische Geschäftsführung. Die jeweiligen Bereiche sind durch Team-Sprecher:innen vertreten, die Koordination und Sprecherfunktion übernehmen.

Da wir Führungskräfte ständig dazulernen sollten, geben wir uns gegenseitig Feedback und ermutigen auch unsere Mitarbeitenden, Kund:innen und Lieferanten dazu. Führung bedeutet für uns die Kunst, soziale Prozesse zielführend zu gestalten!



Mitarbeiterfest 2024 – das Jahreshighlight!

den wir Konflikte und fördern Kooperation? Menschen wollen als einzigartige Individuen wahrgenommen werden, sie brauchen Verlässlichkeit, Respekt, Struktur, Transparenz. Wenn man sie lässt, dann sind sie von innen her motiviert, solange sie auch selbst mitgestalten und sich dabei weiterentwickeln können. In einem Workshop des Führungskreises wurden hierzu 5 Grundsätze erarbeitet:

**1. Sicherheit auf psychologischer Ebene:** Wir nehmen jeden Mitarbeitenden als einzigar-

### DIE DREI VOM PAVILLON

Seit Corona hat die Gastronomie einen massiven Fachkräftemangel. Was also tun, wenn wir keine Fachkräfte bekommen? Wir bilden selbst junge Menschen aus und ermöglichen ihnen so einen soliden Handwerksberuf als Koch, den man bei uns fundiert und qualifiziert erlernen kann. Im Sommer werden die drei neuen Auszubildenden eigenständig für unsere Gäste den Pavillon betreiben. Hier kommen sie nun selbst zu Wort:

#### Florian seit wann bist Du bei uns?

Ich habe meine Ausbildung im September '23 begonnen. Es macht mir super Spaß, ich bin richtig happy, vor allem mit unserem Team. Mir macht schon beim Kochen am meisten Freude, dass ich Anderen dadurch eine Freude bereiten kann. Ich habe privat schon immer gern gekocht. **Und was machst du noch so privat?** Ich spiele gerne Fußball und Dart und gehe gern ins Fitness Center.

#### Noah, du bist der nächste im Bunde, wann kamst du?

Ich bin auch seit September '23 dabei, und wie Florian schon gesagt hat, ist das Team einfach wunderbar, mir gefällt auch unsere Küche, die ist sehr gut ausge-



Florian, Noah, Lukas

stattet! Man kann hier wirklich gut kochen lernen. Im Team sind alle mega freundlich, man kann zu jedem hingehen, wenn man ein Problem hat. Privat fahre ich Skateboard und zeichne auch ein bisschen, eher so wie Graffiti.

#### Und du Lukas, wann hast du dann in unserem Gasthaus angefangen?

Ich bin jetzt seit März mit dabei, weil ich meine Lehre gewechselt hatte. Das Kochen macht mir einfach Spaß, und ich lerne hier richtig viel. Vorher war ich Maler und Lackierer, aber das hat mich nicht glücklich gemacht. Hier bin ich jetzt schon voll mit dabei, auch in der warmen Küche und schreibe mir Rezepte auf. Privat gehe ich gerne in unseren Schrebergarten und außerdem koche ich gerne zuhause!



Gegrillter Ziegenkäse im Burger – mmh!

#### Dieses Jahr macht ihr zusammen den Pavillon im Biergarten?

**Florian:** Ja, ich glaube, das wird für uns eine richtige Herausforderung, aber ich bin ziemlich sicher, dass wir es gut hinbekommen. Wir hoffen auf das Verständnis unserer Gäste, wenn mal nicht alles gleich hundertprozentig klappt. Wir werden auf alle Fälle unser Bestes geben!

### VON DER IDEE ZUM JUBILÄUM



Das Gasthaus- und Hotelteam am Ende des gemeinsamen Workshops zur Organisationsentwicklung

„Zusammen kommen ist ein Beginn, Zusammen bleiben ist ein Fortschritt und Zusammen arbeiten führt zum Erfolg.“ Ein passendes Zitat von Henry Ford.

Als die Gemeinschaft 2007 in Blumenthal einzog, gab es schon einen „Masterplan“. Darin wurde festgelegt, was in den bestehenden Gebäuden in Zukunft alles passieren sollte. Das ehemalige Altersheim sollte ein Seminarhotel werden. Bis zur Eröffnung im Jahr 2014 dauerte es allerdings noch weitere 7 Jahre. Die haben wir gebraucht, um den Umbau zu planen und die Finanzierung sicherzustellen. Alle möglichen Ideen wurden vorgebracht und dann wieder verworfen. Wir brauchten in der Gemeinschaft für einen Hotelausbau eine große Mehrheit mit max. 10 % Gegenstimmen. Schon früh war klar, dass uns die GLS-Bank Darlehen gewähren würde, zusätzlich erhielten wir eine Förderung durch die Regierung von Schwaben in Höhe von 15 % der Bausumme. Nachdem sich darüber hinaus 60 private Investoren fanden, ging es endlich los!

Das komplette Jahr 2013 war dem Umbau des Hotels gewidmet, sämtliche alte Haustechnik wurde ausgebaut und durch komplett neue Leitungen für Strom, Wasser und Abwasser ersetzt. Unnötige Wände, Kamine oder Stützpfeiler wurden entfernt. Für 40 Zimmer mussten jeweils 40 Bäder konstruiert und teilweise raffiniert in die Erker eingebaut werden. Der dritte Stock wurde für zusätzliche Zimmer neu ausgebaut, und das Dach nach oben hin gut isoliert. Beim Umbau haben wir darauf geachtet, an möglichst vielen Stellen mit ökologischen Stoffen zu arbeiten. 15 Blumenthaler Künstler und Künstlerinnen und Freunde haben die Zimmer nach drei Kategorien gestaltet: Natur, Kulturen und Kunst. Daraus entstand unser ausgefallenes Upcycling Hotel im Vintage Look. Viele Möbel in den Zimmern

oder in der Lounge sind antik und haben hier eine neue Verwendung gefunden.

Für den geplanten Seminarbetrieb wurde 2014 ein Neubau auf dem Platz der früheren Wagenremise errichtet. Von Beginn an war der Bedarf für Firmenseminare vorhanden – wir wurden als besondere Location gerne gebucht und weiter empfohlen! Unsere Seminarteilnehmer schätzen die Ruhe und die zahlreichen Impulse für konstruktives und kreatives Arbeiten. Auch für Hochzeiten und Feiern

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

machten wir uns schnell einen Namen, und so entstand eine gute Planbarkeit. Ein professioneller Küchenausbau und der zusätzlicher Seminarraum im früheren Schützenraum waren wegen großer Auslastung bald notwendig. Mittlerweile können wir über 1000 Übernachtungen pro Monat verbuchen sowie bis zu 300 Seminare und ca. 30 Hochzeiten. Unsere Gäste schätzen das reichhaltige Bio-Frühstück mit vorwiegend regionalen Erzeugnissen und eigenen Produkten der Blumenthaler Landwirtschaft wie z.B. verschiedene Sorten von Ziegenkäse, Aufstrichen und Smoothies. Der wunderbare Außenbereich mit Terrasse zum Schlosspark macht das Hotel wahrlich zu einem Refugium als Naturschloss.

Immer wieder ist es jedoch eine neue Herausforderung, dieses Flaggschiff für gemeinwohlorientiertes, nachhaltiges Wirtschaften auf Kurs zu halten und die Segel gut zu setzen. Dass dies jeden Tag gelingt, verdanken wir unserer tollen Crew mit den vielen engagierten Mitarbeitenden.

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

**Impressum**  
Redaktion: Martin Horack,  
horack@schloss-blumenthal.de  
Texte: verschiedene Blumenthaler  
Gestaltung/Layout: Angelika Rucker  
ruecker@schloss-blumenthal.de  
Fotos: Verschiedene Blumenthaler  
08251-8904 300 Info/Rezeption/  
Seminare/Hotel  
08251-8904 140 Gasthaus  
08251-8904 127 Hochzeiten, Feiern  
08251-8904 300 Akademie  
Schloss Blumenthal GmbH & Co. KG  
Blumenthal 1, 86551 Aichach  
info@schloss-blumenthal.de  
www.schloss-blumenthal.de  
Druckerei: Mayer & Söhne, Aichach

BIO. VON ANFANG AN.  
  
**SCHMIDT**  
WEINGUT  
ALTWEG 67 | D-79356 EICHSTETTEN | TELEFON +49(0)7663 1063  
INFO@SCHMIDT-WEINGUT.DE | WWW.SCHMIDT-WEINGUT.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!  


**Ein starker Partner rund um den Durst**  
• Getränkemarkt im Münchner Westen  
• Auslieferungsservice für Firmenkunden  
• Produktberatung, sowie  
Gastronomie und Hotellerie  
• Aufnahmegeräte  
• Veranstaltungsservice  
• Onlinehandel  
www.getraenke-kraemer.de  
**KRAMER**  
GETRÄNKEMARKT  
LEBENSWEINE  
ST. MARCUS-STRASSE 1  
81549 MÜNCHEN  
Ludwig-Maximilians-Universität München | Johann-G. Seibersberg-Str. 20-42 | 80333 München  
Tel. 089 43295420 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

## NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

### VOM BAUM ZUM WALD – AUCH WIR SIND BIOTOP

Der türkische Dichter Nazim Hikmet hat einen wunderschönen Satz geprägt: „Leben wie ein Baum, einzeln und frei, doch brüderlich wie ein Wald – das ist unsere Sehnsucht.“ Zwei starke existenzielle Kräfte sind hier vereint: Freiheit & Verbundenheit, beides bringen wir von Geburt an mit. Die ersten zwei Dinge, die wir

Über ein ganzes Jahr hinweg haben wir uns damit beschäftigt, wie wir eine lernende Organisation sein können, in der beide Aspekte – Wurzeln und Flügel – zum Tragen kommen. Wir haben auf die Teams in unserem Unternehmen geschaut und mit ihnen überlegt, wie sie ihre Zusammenarbeit verbessern können. Insgesamt 12 Teams bil-

Jedes der Teams hat in den Workshops drei verschiedene Kategorien bearbeitet und im letzten Workshop die Ergebnisse auf seinem skizzierten Baum auf der Pinnwand platziert. Die bereits verwirklichten Punkte und Themen sind als Früchte dargestellt, alles was gerade im Entstehen ist und bald zur Frucht reifen wird, erscheint als Blüte, und Punkte, die den Ideenstatus noch nicht verlassen haben, sind als Knospen dargestellt. Alle diese Bäume bilden gemeinsam unseren Biotop-Wald, denn selbstverständlich sind Projekte, Seminare, Feiern und Hochzeiten Aufgaben, die von den Teams arbeitsteilig bewältigt wer-



schon im Mutterleib erfahren, sind Verbundenheit und Wachstum. Einerseits wollen wir Menschen uns ausdehnen, verwirklichen und unsere Flügel ausbreiten, andererseits wollen wir verbunden sein, Heimat finden, mit beiden Beinen fest verwurzelt sein. In unserem Betrieb haben wir diese Metapher genutzt, um gemeinsam darauf zu schauen, wie wir uns als 'Wald Biotop' weiter entwickeln können. Denn nicht nur Tiere und Pflanzen, sondern auch Menschen sind selbstverständlich Teil der Natur und bilden Biotop, bzw. haben einen Einfluss auf das Netz des Lebens. Jede(r) Mitarbeitende hat Sehnsucht nach Entwicklung, Lernen, Bestätigung und Herausforderung. Gleichzeitig möchte jede/r sich dem Team zugehörig fühlen und beruflich eingebunden sein.



den das Biotop von Hotel und Gasthaus, und jedes dieser Teams hat eine eigene Aufgabe, einen Einflussbereich, ein Budget, ebenso selbst definierte Standards und Ziele. Durch eine Förderung des Wirtschaftsministeriums für gemeinwohlorientierte Unternehmen konnten wir mit allen Teams halbtägige Workshops durchführen um festzustellen: Wo drückt der Schuh? Welche Ideen gibt es zur Verbesserung? Was können wir tun, um noch intelligenter zu arbeiten?

den. Alle Teams haben nun eigene Sprecher:innen, die dafür Sorge tragen, dass offene Themen im Führungskreis landen, so dass Veränderungen möglichst schnell angestoßen werden können. Im Angesicht von Klimakatastrophe, Krieg, Polarisierung in der Gesellschaft und Gefährdung der Demokratie braucht es für die nächsten Jahre Orte, an denen resiliente Alternativen erprobt werden. Und so hoffen wir, dass unser 'Wald' ein wirklich widerstandsfähiger wird.

### Interview mit Mavie – Auszubildende im Hotelfach

**Hallo Mavie, wie lange bist du jetzt schon bei uns in der Ausbildung zur Hotelfachfrau?**  
Ich habe am 1.9.2023 hier angefangen – insgesamt wird meine Ausbildung drei Jahre dauern, davon habe ich das erste halbe Jahr schon geschafft!

**Und warum hast du dich genau für diesen Beruf entschieden?**  
Ich wollte schon länger im gastronomischen Bereich arbeiten und habe erst in der Küche angefangen, was nicht so meins war. Im Praktikum habe ich das Hotelfach kennengelernt – und das hat mir sehr gut gefallen.

**War das schon immer dein Traum?**  
Als Kind wollte ich Polizistin werden oder Ärztin, aber dann hat es mit den Noten in der Schule nicht so gut hingehauen, und meine Oma hat immer davon geschwärmt, wie schön ihr Beruf im Service in der Gastronomie gewesen ist.

**Was genau macht dir denn heute Spaß an der Rezeption?**

Jeden Tag passiert von 8 bis 16 Uhr so viel – ständig gibt es neue Situationen und andere Herausforderungen. Die Menschen sind einfach sehr unterschiedlich, und das macht es spannend!

**Was war im ersten halben Jahr eine herausfordernde Situation für Dich?**

Einmal kam eine Frau, als ich alleine an der Rezeption war, und wollte unbedingt schon einchecken, außerdem wollte sie noch was zu unseren Ladesäulen beim Carport wissen. Ich hab ihr dann gesagt, dass ich im ersten Lehrjahr bin und ihr die Informationen noch nicht geben kann und dass man erst ab 15 Uhr in die Zimmer kommt. Sie wollte aber unbedingt schon in ihr Zimmer. Ich hab sie dann darum gebeten, in 10 Minuten wiederzukommen in der Hoffnung, dass dann jemand an der Rezeption ist. Sie willigte ein, kam aber schon nach 2 Minuten zurück und

wollte wieder unbedingt in ihr Zimmer. Ich bin ruhig geblieben und habe ihr nochmal gesagt, dass ich im ersten Lehrjahr bin und ihr nicht weiterhelfen kann. Ich habe gemerkt, dass sie geladen war, habe aber nicht darauf reagiert und bin einfach sachlich geblieben.

**Was sind deine Träume, was möchtest du gerne erreichen?**  
Zu Beginn hatte ich den Traum, vielleicht eines Tages Karriere zu machen – und dann vielleicht mein eigenes kleines Hotel zu eröffnen. Ich bin mir bewusst, dass es ein großer Traum ist! Jetzt möchte ich meine Ausbildung abschließen und dann erst darüber nachdenken, was ich tun kann, um noch Hotelleitung zu lernen.

**Und woher kommt dein außergewöhnlicher Name Mavie?**  
Tatsächlich haben mich meine Eltern nach der österreichischen Schauspielerin Mavie Hörbiger benannt.



### WIR LIEGEN VOLL IM TREND

Schloss Blumenthal besaß schon 1405 das sogenannte Schank- und Braurecht. Seit nunmehr 619 Jahren hat es ganz sicher eine Braustube oder ein Wirts- oder Gasthaus gegeben.

Wir betreiben dieses erst seit 2008, also gerade mal 16 Jahre. Aber diese Zeit haben wir genutzt, um ein bodenständiges, handwerklich hochwertiges und liebevoll geführtes Bio-Gasthaus zu etablieren. Folgt man den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung, so kann man als nachhaltig orientierter Gast in unserem Gasthaus auf alle Fälle fünfzig werden! Die DGE empfiehlt maximal 300 g Fleisch pro Woche und 400 g Milchprodukte pro Tag. Nur, wenn wir alle unseren Fleischkonsum drastisch reduzieren,



seltener und dafür qualitativ hochwertigeres Fleisch essen, können die Klimaziele, die ja bis 2030 erreicht werden sollen, auch tatsächlich greifen. Wer sich also einen Sonntagsbraten wünscht, ist im Blumenthaler Gasthaus gut aufgehoben. Eine Besonderheit sind bei uns auch seit einigen Jahren die enkeltauglichen Portionen, bei denen lediglich die halbe Portion Fleisch auf den Teller kommt. Auch vegetarische und vegane Gerichte stehen auf der Speisekarte zur Auswahl.

Viele unserer Produkte kommen aus der unmittelbaren Region und haben nur minimale Transportwege. Wir schauen, dass wir saisonales Gemüse verarbeiten und verzichten vollständig auf Geschmacksverstärker und sogenannte Convenience Produkte (industriell vorgefertigt). Alles, auch Suppen und Soßen, wird frisch zubereitet, und unser Küchen-Team arbeitet Hand in Hand wie ein Champions League Fußballteam, wo jede(r) die anderen bei der gemeinsamen Arbeit unterstützt. Dass dies gut funktioniert, hat sicherlich mit unserer Küchenchefin Marie Hoffmann zu tun, die dieses Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum im Betrieb feiert. Sie coacht ihr Team wie Jürgen Klopp seines bei Liverpool.

### SHEHERAZADE – ZAUBER AUS 1001 NACHT – ZIMMER 211



Es ist nicht zu übersehen, dass die Blumenthaler ein Faible für den Orient haben, der ja schon immer eine Faszination auf uns Europäer ausgeübt hat. Die neue Bar im Tangoraum ist mit den typischen kunstvollen Lampen und Details marokkanisch geprägt, unser Indienzimmer zeugt von der Kenntnis dieses Landes und auch das Zimmer Sheherazade bezaubert mit der leuchtenden Farbkombi aus Gold und Lila, mystischen Symbolen und speziellen Holzschnitzarbeiten. Das Zimmer mag den Gast in eine andere Welt entführen, wohingegen ihn die im Turm installierte Toilette geradewegs in diese Welt zurückbringt, wo er vom stillen Örtchen aus einen Überblick über den Innenhof von Blumenthal hat. Ein besonderes Erlebnis hat Gérard Esaka da möglich gemacht, der dieses Zimmer mit viel Kreativität und Herzblut gestaltete.

lierte Toilette geradewegs in diese Welt zurückbringt, wo er vom stillen Örtchen aus einen Überblick über den Innenhof von Blumenthal hat. Ein besonderes Erlebnis hat Gérard Esaka da möglich gemacht, der dieses Zimmer mit viel Kreativität und Herzblut gestaltete.

### Sommer-Öffnungszeiten in Blumenthaler Gasthaus und Biergarten

Bedienung auf der Terrasse. Warme Küche täglich bis 21 Uhr!

	bei schönem Wetter	bei schlechtem Wetter
<b>Biergarten</b>	Mo – Fr 17 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	geschlossen
<b>Gasthaus</b>	Mo – Fr innen geschlossen Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr	Mo – Fr 17 – 22 Uhr Sa, So, Feiertag 11 – 22 Uhr

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



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

Ganz natürlich 100% Bio

Sonnberg Biofleisch GmbH - A-4273 Unterweißenbach - sonnberg@biofleisch.biz  
www.facebook.com/sonnbergbiofleisch - www.instagram.com/sonnbergbiofleisch

**DIE ZUKUNFT IST KEIN GESCHENK, SONDERN EIN ERFOLG.**  
(John Dryden, 1631-1700)

Das Team von HBplus gratuliert den Machern vom Schlosshotel Blumenthal zu 10 Jahren Erfolgsgeschichte.

**HB PLUS**  
Das Kompetenz-Netzwerk für Steuerberatung und Wirtschaftsprüfung

HBplus Standorte: Augsburg | Burgau | Dinkelscherben | Donauwörth | Wertingen | www.hb-plus.tax

## VERANSTALTUNGEN UND KURSE MAI – SEPTEMBER 2024

### MAI

● **Ayurveda-Mai-Retreat**  
Ayurvedische Anwendungen, Meditation, Yoga, Erholung  
Fr 17. – 19.5. und Fr 27. – 29.9.  
Ayurveda-Paket, 350 € zzgl. Ü/F  
Sabine Horack, HP  
www.heilpraxis-blumenthal.de/  
kurse/ayurveda-retreats

● **Katharsis**  
So 19.5., 18.00 Uhr, 25 €  
monatliche Abendrunde,  
geschützter Raum für Männer  
Gérard Essaka, 015172442233  
www.essaka-blumenthal.de

### JUNI

● **Leben in Gemeinschaft**  
Motivation, Erwartungen, Kommunikation, Miteinander  
Sa/So 1./2.6., Sa 10 – So 16 Uhr,  
Sa/So 7./8.9., Sa 10 – So 16 Uhr  
je 210 – 250 € n. Selbstschätzg.  
zzgl. Übernachtung & Verpflegung  
Angelika Rücker, Nina Meyra  
ruecker@schloss-blumenthal.de  
www.schloss-blumenthal.de/  
events

● **Ja-Markt der Möglichkeiten in Aichach (nicht in Blumenthal!)**  
So 2.6., 10–17 Uhr, Stadtgarten  
zwischen Bahnhof und Freibad



Eine Veranstaltung von Forum Zukunft/Blumenthaler Wandelverein mit dem Wittelsbacher Landverein und der Stadt Aichach. Bürgermeister Habermann eröffnet die Veranstaltung als Schirmherr. Wir brauchen ein gemeinsames Aufstehen für die Gesundheit unserer Erde! Auf diesem Hintergrund entstand die Idee zur 'Future Fair', einer Messe, auf der sich gemeinwohlorientierte, ganzheitlich denkende Gruppen und Projekte für nachhaltige Entwicklung präsentieren und für ihre Sache werben. Wir, die Menschen in dieser Region, sollten unsere Demokratie schützen und wieder stärken durch Dialog, Beteiligung, Engagement und von vielen gemeinsam getragenen Initiativen und Projekten. (siehe auch Artikel auf Seite 1)

● **Elfenfestival Schloss Blumenthal**  
Fr/Sa/So, 7. – 9.6.  
**OPEN AIR**  
Kinder (bis 12 Jahre inkl.) frei  
Fr von 16 bis 22 Uhr, 15 €  
Sa von 11 bis 22 Uhr, 15 €  
So von 10 bis 18 Uhr, 15 €  
inkl. Elfenpfad



Staune, lache, singe und tanze mit uns und spüre die Verbundenheit mit allem, was ist. Tauche ein in die Welt der Naturwesen, besuche den magischen Elfenpfad, wandere durch das Erd-, Feuer-, Wasser- und Luftdorf und lass dich überraschen, verzaubern und inspirieren. Gemeinsam feiern wir die Gegenwart und erschaffen so Zukunft. Unterschiedliche Mitmachaktionen für Kinder inspirieren die Kreativität. Für Erwachsene gibt es Vorträge & Workshops. Gemeinsam lebendig sein!

● **Tischlein deck dich**  
So, 8.6., 15 Uhr,  
Freiraum, ab 3 Jahre  
Eintritt 7 € für alle (Elfenfest!)



Ein abenteuerliches Märchen mit Musik und Poesie – wer träumt nicht von einem ‚Goldesel‘! Interaktiv & kindgerecht wird kleinen wie großen Zuschauern veranschaulicht, dass man zuerst Mut zur Wahrheit braucht, um seine Träume zu erfüllen. Reservierung online unter: www.theaterfritzdreunde.de

● **Drachenherz**  
Sa, 8.6., 17 Uhr, Freiraum,  
So, 9.6., 13 Uhr, Freir., ab 3 J.  
Eintritt 7 € für alle (Elfenfest!)



Ein Märchen über die Emanzipation von Frau und Mann,

über Freude, Wut, Vergebung und Verwandlung. Es wird mit vertauschten Geschlechterrollen agiert. Der König will mit seiner Tochter Wildschweine jagen, aber die Prinzessin will lieber Ballett tanzen. Das Publikum wird in die Handlung einbezogen. Reservierung online: www.theaterfritzdreunde.de

● **Froschkönig Theater Fritz & Freunde**  
So, 9.6., 15 Uhr  
Freiraum, ab 3 Jahre  
Eintritt 7 € für alle (Elfenfest!)



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

● **Flohmarkt**  
Sa, 15.6. und So, 15.9.  
von 9:00 – 14:00 Uhr



Wir erheben keine Standgebühr, freuen uns aber über eine Spende an den Blumenthaler Wandel e.V. Bitte bringt selbst Tische und Kleiderstangen mit. Der Markt findet im Freien bei trockenem Wetter statt. Anmelde- & Infos: flohmarkt@schloss-blumenthal.de

● **Blumenthal Chor Konzert**  
Märchen am Feuer – ein Chorabenteuer  
Sa, 29.6., 20 Uhr  
So, 30.6., 15.30 Uhr  
Eintritt 10 € Erw., 5 € Kinder  
beim Parkplatz P3



● **Endlich mal loslassen – Meditationstag**  
Unterschiedliche Meditationen, innerlich ruhiger werden  
Sa 29.6., 10 – 18 Uhr, 85 €  
Sabine Horack, HP  
www.heilpraxis-blumenthal.de

● **INFOTAG Blumenthal – Einblicke in die Gemeinschaft & Führung über das Schlossareal**  
So 29.6., 11 – 19 Uhr  
Sa 28.9., 11 – 19 Uhr  
je 88 € inkl. Mittagessen / Kaffeepause  
Nina Meyra, Angelika Rücker  
Anmelde- über Eventbrite auf  
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Die eigene Innenwelt kennenlernen mit IFS – dem System der inneren Familie**  
Arbeit mit Persönlichkeitsanteilen für mehr Selbstführung  
Sa 6.7., 10 – 18 Uhr, 115 €  
Chandrika Horack, HP  
www.heilpraxis-blumenthal.de

### JULI

● **Klassiker meets Klassik**  
So, 7.7., im Blumenthaler Innenhof, von 13 – 20 Uhr



Der Event 'Klassiker meets Klassik' verbindet seit 2008 eine idyllische Oldtimer-Rallye mit einem exklusiven Klassik-Konzert – in Schlosspark oder Kirche (16 Uhr). Fans können Oldtimer verschiedenster Epochen bestaunen. https://klassikermeetsklassik.wordpress.com

● **Netzwerktreffen Freunde & Förderer Blumenthals**  
So, 7.7., 15 – 17.30 Uhr  
Interessenten sind willkommen  
Anmeldung unter: freunde@schloss-blumenthal.de

● **Urmel aus dem Eis**  
So, 14.7., 15 Uhr, Open Air,  
Eintritt 9 € Kinder, 11 € Erw.



Der zerstreute Professor Tibatong lebt mit Hausschwein, Pinguin, Waran und See-Elefant auf der Insel Titiwu – alle Tiere haben Sprachfehler ... Karten an der Nachmittagskasse www.theaterfritzdreunde.de

● **Musikfest Blumenthal Fürs Herz, fürs Klima, für Alle!**  
Do 27. – So 30.7., Eintrittspreis frei wählbar, siehe Homepage  
www.schloss-blumenthal.de  
Das Musikfest Blumenthal holt klassische Musik auf internati-



onalem Spitzenniveau von den großen Bühnen der Metropolen auf's Land ins Schloss Blumenthal. Das Festival bietet Klassik und mehr in einer persönlichen Atmosphäre und begeistert Alt wie Jung mit einem vielfältigen Programm. Klimaschutz und gesellschaftliches Engagement werden gelebt, z.B. bei frei wählbaren Eintrittspreisen. Zum Crossover-Konzert kommt in diesem Jahr die Sängerin Dota. Infos & Tickets gibt es hier: www.musikfest-blumenthal.de

### AUGUST

● **Permakultur Kindercamp**  
Naturerlebnisse und Lernen  
28.7. – 3.8., 6 – 12 Jahre  
● **Vortrag – Warren Brush**  
So, 11.8., 19 – 21 Uhr,  
Freiraum, 25 €, auf Englisch  
Einführung in die Permakultur



● **Permakultur Grundausbildung: 11. – 24.8.**  
In dem 2-wöchigen Kurs vermittelt Warren Brush durch Unterricht, Gruppenaktivitäten und praktische Übungen Strategien, um eine regenerative Lebensweise zu planen und umzusetzen. Infos/Anmeldung zu allen 3 Veranstaltungen: www.schloss-blumenthal.de  
J. Baus: julia@1st-element.com

● **Landwirtschaftliches Hoffest in Blumenthal**  
Sa, 24.8., 11.00 – 16.00 Uhr  
Wir feiern 2 Jahre Biohof – hohes Tierwohl, vielfältige Milchprodukte, samenfestes Gemüse ...  
Programm: www.schloss-blumenthal.de/veranstaltungen

● **Herzflug-Festival**  
Fr, Sa, So, 30.8. – 1.9., OPEN AIR  
Fr. 17–22, Sa. 10–22, So. 10–20  
infos auf www.herzflug.de



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

### SEPTEMBER

● **Tag der offenen Tür in Blumenthal**  
So, 15.9., mit vielseitigem Programm, Live-Musik, Führungen



Schauen Sie hinter die Kulissen unseres sozial-ökologisch orientierten Wohn- und Arbeitsprojektes. Informieren Sie sich über die Biohof Genossenschaft mit Solidarischer Landwirtschaft, Ziegenhaltung, Käseerei und Hofladen, über Gemeinwohloökonomie, Gesundheitsangebote und den Blumenthaler Wandel e.V. für Nachhaltige Entwicklung, Träger z.B. des Wandelpfads. Ein buntes Programm für die ganze Familie erwartet Sie. Nutzen Sie die Gelegenheit, die 40 individuell gestalteten Zimmer des Hotels zu besichtigen.

● **Pippi Langstrumpf, Theater Fritz & Freunde**  
Sonntag, 15.9., 13 und 15 Uhr  
OPEN AIR, Kind 9 €, Erw. 11 €



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

● **Soziale Kompetenz & wertschätzende Kommunikation ...für herausfordernde Alltagssituationen, u.a. nach Rosenberg**  
Sa/So 5./6.10., Sa 10 – So 16 Uhr, 220–260 € nach Selbsteinschätzung  
Angelika Rücker, Dipl. Päd.  
ruecker@schloss-blumenthal.de  
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Kreativer Kindertanz**  
1.: 4–6 Jahre, 15.00 – 15.45 Uhr  
2.: 4–6 Jahre, 16 – 16.45  
3.: 7–9 Jahre, 17 – 17.45  
Alle Kurse starten am 16.10.  
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

### immer wieder!

● **Salsa Kurse & Party in Blumenthal**  
21.06., 07.07 im Freiraum  
20.05. in der Remise  
18–20 Uhr Workshops, je 10 €  
ab 20:15 Uhr Salsaparty für alle bis 23 Uhr 8 €, Kurs & Party 10 €



Für alle, die noch keine Grundkenntnisse haben, bieten Eva und Gérard zwei Basiskurse im LA-Style an. Für die Damen: bitte keine Pfennigsätze!

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

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



www.darboven.com







**Ihr Partner für nachhaltige Absicherung**

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

Mitglied der Gemeinwohloökonomie e.V.