



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

Krisen, Kriege & Katastrophen – was wären wohl die Gegenstücke zu diesen hochaktuellen Begriffen? Jede Krise trägt in sich die Chance, etwas wirklich Neues in die Welt zu bringen. Frieden als Gegenpol zum Krieg kann nur entstehen, wenn wir in unseren Herzen den Frieden kultivieren. Und wenn es eine Katastrophe gibt, müsste es auch eine Anastrophe geben, also eine umfassende oder lokale Wendung zum Besseren. Wie wäre es, wenn wir alle damit anfangen, in diese Richtung zu denken und zu handeln und zu einer Kehrtwende beitragen? Eure Blumenthaler



Wir lieben den Winter, weil er uns eine wunderbare Hochzeitskulisse zaubert – alles ist ein bisschen ruhiger, pastelliger, unaufgeregter.

BLUMENTHALER KULTUR-WINTER

Für die dunkle Jahreshälfte, in der Zeit von November bis April haben wir für euch ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Winter-Programm zusammen gestellt. Denn warum sollte man nur im Sommer oder im Frühjahr feiern oder heiraten? Die Winterzeit bietet sich zum Heiraten an, weil es die Gelegenheit ist, bei Kerzenschein, in warmer Atmosphäre bei Duft von Zimt und Vanille zusammenzurücken. Termine im Winter lassen sich für Feiern oft leichter finden, und der Vorteil ist: in der Regel ist die Familie nicht im Urlaub.

Darüber hinaus haben wir ein wunderbares buntes Kulturprogramm zusammen mit unserem Kunst- & Kulturverein geplant und freuen uns auf außerordentliche Highlights: Es gibt Kino und Konzerte in der Kirche, eine Hausmesse, bei der viele unserer Lieferanten die besten ihrer Schmanckerl zum Probieren anbieten. Jeden Adventssamstag öffnet Marie den ‚Wintergrill‘ und brutzelt Deftiges, dazu gibt es heißen Punsch an der Feuerschale. Gleichzeitig erstrahlt der Innenhof mit zauberhaft beleuchteten Fassaden und Bäumen – eine gemütliche

und warme Atmosphäre ist garantiert. Wir bekommen Besuch von bekannten Künstler:innen wie Sarah Lesch oder Hans Well und den Wellbappen, der magische Zirkel aus München beehrt uns wieder und für unsere kleinen Besucher:innen kommt das Theater ‚Fritz und Freunde‘ – außerdem gibt es Angebote für Kekse backen und Kartoffeldruck. Dieses Jahr findet wieder der allseits beliebte ‚Adventszauber‘ statt, die Gelegenheit für die Große und Kleinen – und auch miteinander – Weihnachtsgeschenke zu basteln.

Winterhochzeiten in Blumenthal

vom 15. Oktober 2024 – 14. April 2025

Wir schenken Euch die Kosten für

- Raummiete • Feuerschale • Kerzenleuchter

Winterspecials

ganz besondere Wintermenüs
Zimthochzeitstorte, Mandelgebäck, Stollen
Vanillekipferl und Bratapfel
geheizte Barockkirche
für katholische und ökumenische Trauungen
oder freie Trauungszeremonie im Saal
Empfang an der Feuerschale
mit heißen Drinks und Flammkuchen

Das komplette Kultur-Winter-Programm findet Ihr auf der Blumenthaler Website im Veranstaltungskalender. Wir freuen uns auf euch!

ICH BIN ‚NORMAL‘ – DU BIST ‚ANDERS‘ VIELFALT – WAS IST DAS?

Blumenthal steht für Vielfalt – aber was ist das genau? Die meisten Menschen, auch ganze Menschengruppen, halten sich und ihre Lebensart für ‚normal‘ und ‚richtig‘, ‚anders‘ sind ‚die Anderen‘. Wenn wir uns aber tatsächlich mit allen Mitmenschen vergleichen würden, wäre schnell sichtbar, dass jeder einzelne Mensch eine eigene Vielfalt ist, seine individuelle Herkunft, unterschiedliche Fähigkeiten, Erlebnisse, Vorlieben, Schwächen, Bildung, körperliche Einschränkungen, finanzielle Möglichkeiten hat und vieles mehr. Insofern sind wir alle ‚anders‘. Die weltweit abnehmende Toleranz, ‚den Anderen‘ gegen-

über, die zunehmende Bereitschaft zu Ausgrenzung und Gewalt, die Vereinfachung von komplexen Zusammenhängen – all dies bedeutet eine Gefahr für Demokratie und Menschenrechte. In unserer Gemeinschaft



haben wir uns mit diesen Themen näher beschäftigt und das izbd2, das InnovationsZentrumBayern für Demokratie und Diversität, zu einem Workshop eingeladen. Unser Anliegen war es, noch wacher zu werden für eigene Vorurteile, Diskriminierung besser zu erkennen, sicherer zu werden im Vertreten von Menschenrechten und demokratischen Grundrechten. Unser Fazit nach einem spannenden Tag und vielen Erkenntnissen mit dem izbd2: Demokratie und Menschenrechte sind nichts Selbstverständliches sondern ein hohes Gut, sie müssen jeden Tag auf's Neue geübt, errungen und auch verteidigt werden – von jedem/jeder von uns!

10.000 km ENTFERNT – UND DOCH VERBUNDEN

Manchmal entstehen aus kleinen Momenten größere Veränderungen. Es begann damit, dass das Bildungswerk der bayerischen Wirtschaft (bbw) für ein Kooperationsprojekt in Brasilien einen Partner für das Thema ‚nachhaltigen Tourismus‘ suchte. Da entdeckte die Projektleiterin Blumenthal. 2021 gab es ein erstes Online-Seminar für interessierte Brasilianer mit dem Beispiel der Bio Betriebe Blumenthals. Dieses fand Anklang, so dass 2023 ein Geschäftsführer Blumenthals zu einer Vortragsreise nach Brasilien eingeladen wurde. Hier traf er auch eine Delegation aus dem Ort Arabuta – tief im Hinterland. Der Ort wurde vor 150 Jahren von deutschen Auswanderern gegründet und ist im Moment dabei, den Tourismus in der Region nachhaltiger aufzustellen. Bisher domi-



Die Bürgermeisterin Leani Schmitt (3. v. links) mit den 5 Familien, die auf ökolog. Landbau umstellen wollen. Ivani & Camille (vorn re) haben hier ein 3-Monats-Praktikum absolviert, sie waren für den Biohof eine große Hilfe

niert dort die konventionelle Landwirtschaft mit großen Schweinemastbetrieben. Um die ökologische Landwirtschaft im Ort weiter zu fördern, startete die Bürgermeisterin ein Projekt mit dem Namen ‚Grünes Land‘. Es wurden 5 Familien über ein Jahr lang mit der Absicht begleitet, das Bewusstsein für ökologischen Landbau zu fördern und diese Familien mittelfristig zu einem Wechsel hin zur ökologischen Landwirtschaft zu ertüchtigen. Den Abschluss des Jahres sollte eine Reise nach Deutschland ins Land ihrer Vorväter bilden – durch

das Wittelsbacher Land und die dazugehörige Ökomodellregion Paartal. Gleichzeitig entstand die Idee einer Kooperation mit Blumenthal. So machte Anfang August diese Delegation aus Brasilien einen Besuch bei uns. Sie besichtigten Bio Betriebe in der Region: Biobauern, Bäcker, Brauer, Energiebauern und waren zu Gast beim Bürgermeister und der Ökomo-

dellregion. Dieser interkulturelle Austausch hat auch die Blumenthaler bereichert, wir haben viel über ihre Kultur, Lebensfreude und die Liebe zur Natur erfahren! In 10.000 km Luftlinie gibt es nun Menschen, die unsere Ideen für ein nachhaltiges Leben auf ihre ganz eigene Weise umsetzen werden.

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

... Portrait einer Blumenthaler Familie – eine fiktive Anekdote



Michael und Marion mit Jana

In einer ländlichen Kommune lebte ein Paar mit seiner kleinen Tochter Jana. Jeden Morgen versammelte sich die Gemeinschaft,

um Aufgaben zu verteilen: Gartenarbeit, Reparaturen oder das Kochen des gemeinsamen Mittagessens. – Eines Tages meldete sich Jana lautstark zu Wort: „Warum haben wir eigentlich nur vier Autos für 24 Blumenthaler:innen? Alle anderen haben ein eigenes!“ Die Eltern lächelten. „Weißt du, Jana,“ sagte die Mutter, „ein Auto ist schlecht für die Umwelt und es braucht nicht jede:r eines. Wir teilen die Autos und sparen Ressourcen.“ Jana dachte kurz nach und sagte dann: „Also teilen wir auch Papa, wenn wir ihn nicht mehr brauchen?“ Die Gemeinschaft lachte, und der Vater sah etwas nervös aus. Sie erkannten: Nachhaltigkeit bedeutet mehr als Ressourcen teilen. Es bedeutet auch, Fragen zu stellen, die man sonst nie in Erwägung gezogen hätte.

Diese Geschichte wurde mit Hilfe der KI erstellt und ist nahezu vollständig kompostierbar.

Inhalt

Seite 1
Blumenthal / Aktuelle Themen
Seite 2/3
Landwirtschaft
Seite 4/5
Gemeinschaft / und Region
Seite 6/7
Hotel & Gasthaus
Seite 8
Veranstaltungen und Kurse
Oktober '24 – März '25

WIR SIND JETZT DRIN!



ADVENTS-ZAUBER
7.12.2024
ab 11 Uhr
in Blumenthal

LANDWIRTSCHAFT

ZWEI JAHRE OHNE STRESS FÜR DIE ZIEGEN!



Bei uns in der Biohof Blumenthal eG wollen wir als Zielgröße 120 Milchziegen halten. Diese Gruppe wird dann jeweils zu Herbstbeginn geteilt. Zu jeweils 60 Ziegen kommen dann ein bis zwei Zuchtböcke, um die Tiere zu decken. Die andere Hälfte wird über das kommende Jahr ohne erneute Lammung durchgemolken. Das ist bei Ziegen haltenden Betrieben bereits relativ verbreitet. Zum einen beschert uns dieses Vorgehen, bei den saisonal brünstigen Ziegen, auch im Winter und zeitigen Frühjahr Milch für unsere Käserei. Zum anderen erspart es uns die Schlachtung von letztendlich ca. 60 Jungtieren pro Jahr. Nun haben wir das erste Jahr Erfahrung mit dieser Methode gesammelt und sind rundum zufrieden. Aufgrund des Nährstoff ärmeren Fut-

ters und weniger Licht ist die Milchmenge im Winter deutlich zurückgegangen. Mit frischem Gras und zunehmender Tageslänge ist die Milchmenge jedoch im Frühjahr wieder auf das Niveau des Vorjahres angestiegen. Auch die Kitzsaison ist durch die geringere Kitzzahl und die von uns praktizierte muttergebundene Aufzucht erheblich stressfreier abge-

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

laufen. Alles in Allem eine positive Bilanz. Wir werden so weiter machen!

SOLAWI – JEDE WOCHE FRISCHES GEMÜSE DIREKT VOM FELD

Die Idee hinter der Solidarischen Landwirtschaft (Solawi) ist, dass Erzeuger und Verbraucher wieder zueinander finden und dass sowohl das angebaute Gemüse als auch die Kosten möglichst fair aufgeteilt werden. Als Mitglied kannst du deinen Ernteanteil wöchentlich in Blumenthal oder in einem unserer anderen Abhol-Depots in Friedberg, Altomünster, Merching, Augsburg oder München-Laim abholen. Interesse?

Mit unserem 4-wöchigen Probeabo hast du die Möglichkeit, die Solawi kennenzulernen. Schreib uns eine Email an: solawi@schloss-blumenthal.de oder schau auf unserer Webseite vorbei: www.schloss-blumenthal.de/solawi



SOLAWI-GEMÜSE IN URLAUBSVERTRETUNG

Mein diesjähriges Sommerferien-Highlight war das frische Solawi-Gemüse aus Blumenthal. Meine Nachbarin ist schon lange Solawi-Mitglied und hat mir während des Urlaubs ihren Anteil überlassen. Zuerst war ich etwas skeptisch bei der Vorstellung, jede Woche extra nach Blumenthal zu fahren und nicht auswählen zu können, welches Gemüse ich bekomme. Die Frische und Vielfalt, die ich dann in meiner ersten Kiste vorfand, hat mich aber total begeistert. Und da der Hofladen zur Abholzeit offen ist, konnte ich sogar meinen „normalen“ Einkauf gleich damit verbinden. Mein Fazit? Das Konzept der Solidarischen Landwirtschaft ist toll, und das Gemüse überzeugt! Deshalb werde ich gemeinsam mit meiner Nachbarin in Zukunft 2 Gemüseanteile nehmen!



Eliza freut sich über den frischen Salat

WINTERGEMÜSE



WIR SUCHEN ...

GÄRTNEREI-LEITUNG

Mitarbeiter:in KÄSEREI / ZIEGEN

Die Gärtnerei unserer solidarischen Landwirtschaft hat in den letzten 8 Jahren eine beeindruckende Entwicklung durchlaufen und sich zu einem wichtigen Bestandteil unserer Gemeinschaft entwickelt. Nach Jahren des Aufbaus und der Umsetzung von hohen Idealen wie dem Aufbau einer gesunden Bodenstruktur, Mulchen, Fördern der Biodiversität und Anbau Samenfester Sorten steht nun eine neue Phase an, die mit einer strategischen Neuausrichtung verbunden ist. Ein guter Zeitpunkt, frischen Wind in die Solawi zu bringen. So suchen wir eine neue Leitung für die Gärtnerei, die ein

gutes Gespür für die Anforderungen der Zukunft sowie Unternehmenseinstellung hat, Prozesse optimiert und insgesamt die Gärtnerei neu ausrichtet. Wir wollen mit einer regenerativen ökologischen Gärtnerei noch nachhaltiger werden, so dass wir die Bedürfnisse unserer Solawi-Mitglieder und Marktkunden optimal erfüllen und unsere eigenen Betriebe, Hotel, Gasthaus und Hofladen, mit mehr eigenem Gemüse versorgen können. Nähere Infos in der ausführlichen Stellenbeschreibung auf unserer Webseite: www.schloss-blumenthal.de/offene-stellen/

Wir suchen Mitarbeitende in der Tierhaltung mit Schwerpunkt Milchziegen vor allem für's Melken und ab Frühjahr 2025 eine Leitungsperson für die Käserei. Wohnraum kann gestellt werden. Du solltest körperliche Arbeit lieben, flexibel, fachkundig sein und eigenverantwortlich arbeiten können. Ein Führerschein Klasse B ist Voraussetzung für den Tierbereich. Da noch Bauarbeiten im Stall anstehen, ist handwerkliches Geschick von Vorteil. Anfragen bitte unter: biohof@schloss-blumenthal.de oder unter 017641626065



WARUM REGIONAL?

Die Frage müsste lauten: Warum nicht regional? Warum Lebensmittel um den halben Globus transportieren, wenn es sie auch hier gibt? Es ist eigentlich ganz einfach: Je kürzer der Weg desto frischer ist wahrscheinlich auch das Lebensmittel. Kommt ein Lebensmittel vom anderen Ende der Welt, so darf es natürlich nicht auf dem Weg schlecht werden. Um das zu gewährleisten, kommen aufwendige Kühlketten zum Einsatz. Viele Lebensmittel werden außerdem mit Gas behandelt. Frisch ist besser und gesünder. Kurze Wege und regionale Produkte sind da nur die logische Schlussfolgerung. Wer saisonale Lebensmittel aus der Region kauft, bekommt nicht nur Frische und Ge-



schmack und tut etwas für den Klima- und Umweltschutz, sondern unterstützt auch die lokale Wirtschaft. Denn der Trend ist leider so: Große internationale Unternehmen wachsen immer mehr und machen immer mehr Geld. Lokale Produzenten haben das Nachsehen. Deshalb: Besser regional und bio.

SCHNECKEN – SCHNECKEN – SCHNECKEN – SCHNECKEN

Schnecken-Kontrolle bei den Kürbis- und Zucchini-beeten war in diesem Jahr unerlässlich! Schnecken lieben junge Kürbis- und Zucchinipflanzen, so geht Gärtner Clemens jeden Morgen mit einem Eimer bewaffnet los und sammelt die Schnecken ab – dann bringt er sie in den Wald, denn töten will er sie nicht. Es war ein Rekord-Schneckenjahr! Auf einem 35 m langen Kürbisbeet waren ca. 160 Schnecken jeden Morgen! Der Grund dafür sind die vielen Niederschläge. In trockenen Jahren gibt es eher Insekten als Schädlinge im Garten. Die Konsumenten, die im La-

den ihr Gemüse kaufen, wissen oft nichts von den vielen Herausforderungen, die hinter der Bio-Gemüseproduktion stecken. Für die Bio-Kürbisse und Zucchini, die wir jetzt den Solawistas zur Verfügung stellen können, mussten wir also einiges tun. Den Schnecken war es gelungen, mehr als die Hälfte der Kürbis-Pflanzung wegzufressen. Durch Nachsäen und die täglichen Kontrollgänge konnte der Bestand noch mal aufgestockt werden. Das Ergebnis ist jetzt zumindest zufriedenstellend für dieses extreme Schneckenjahr – und die Solawi.



LANDWIRTSCHAFT

GASTHAUS ZAUBERT GENUSS FÜR ZUHAUSE



Dass unser Gasthaus die leckersten Gerichte auf den Teller zaubert, ist ja längst kein Geheimnis mehr. Eigene Produkte aus der Blumenthaler Landwirtschaft kommen dabei immer öfter zum Einsatz: Salat und Gemüse, Ziegenkäse, Ziegenfleisch und Schweinefleisch. Beliebte Klassiker in der

Winterzeit sind jedes Jahr Fleischragouts und Gulasch, die mit viel Liebe und besten Zutaten von unserem Küchenteam von Grund auf selbst hergestellt werden. Diese herzhaften Blumenthaler Spezialitäten gibt es in den Wintermonaten nun auch für zuhause zu kaufen: Ziegenragout sowie Paprikagulasch und Bolognese-Sauce vom Weideschwein hatten bereits Premiere im Hofladen-Kühlregal und kamen super an. Frisch gekocht und abgefüllt in 500 ml Pfandgläsern halten sie sich ca. sechs Monate. Von der Zusammenarbeit zwischen Gasthaus und

Landwirtschaft profitieren beide Seiten ebenso wie der Kunde. So erzählt Gasthaus-Chefin Marie Hoffmann: „Unser Team ist stolz darauf, Fleisch zu verarbeiten, von dem alle wissen, wie die Tiere gelebt haben.“ Die Auszubildenden bekommen so einen ganz neuen Bezug zu diesen Lebensmitteln. Wenn es im Winter etwas ruhiger in der Gasthauskü-

che zugeht, bleibt Zeit für extra Lehreinheiten: da haben die Lernlinge die Gelegenheit, eine ganze Ziege selbst zu zerlegen oder auch mal einen Tag in der Käseerei mitzuarbeiten und selbst Käse herzustellen. Den Teams von Biohof und Gasthausküche fällt dabei immer etwas Neues ein, und so wird es bei uns nie langweilig, weder in der Küche – noch im Hofladenregal.

In unserem Hofladen gibt es die Möglichkeit, dem Käseerei-Team durch ein Fenster bei der Arbeit zuzusehen – so wie Jana hier mit Faszination und Ausdauer alles durch die Scheibe beobachtet.



WURST UND FLEISCH VOM BLUMENTHALER WEIDESCHWEIN

„Ohh, sind die lustig!“ – mal tollen sie durch's Gras, dann kuscheln sie sich im Matsch zusammen, und wenn es Futter gibt, sind sie nicht mehr zu halten! Unsere Weideschweine sind mittlerweile fester Bestandteil der Blumenthaler Bio-Landwirtschaft und begeistern unsere Besucher, ob klein oder groß. Schweine, die auf der Weide leben, sieht man ja auch wirklich nicht alle Tage. Früher wurden Schweine im Freiland gehalten und bewegten sich weitgehend frei auf sogenannten Allmende-Flächen (Gemeinschaftsweiden). Durch deren Abschaffung im 19. Jhd., verschwanden die Weideschweine bei uns nahezu komplett.

In Blumenthal lebt seit einem Jahr eine Herde von 15 Schweinen auf dem Acker. Zwei Hütten bieten ihnen Unterschlupf – sowohl vor Wind und Regen als auch bei Hitze. Die Schweine sind nicht nur eine Freude für unsere Besucher, sondern spielen eine wichtige Rolle in unserem Hof-



kreislauf. Sowohl als Resteverwerter – vor allem Molke lieben sie, die beim Käsen in großen Mengen anfällt – als auch als Bodenbearbeiter, da sie auf der Suche nach Wurzeln und Würmern unseren Boden umgraben und düngen.

Und nicht zuletzt können wir so neben unserem Ziegenkäse und dem Gemüse auch noch hochwertiges Schweinefleisch für die Region produzieren. Dank unseres Metzgers im 20km entfernten Petershausen, der auch geringe Mengen zu einer vielfältigen Fleisch- und Wurstpalette verarbeitet, gibt es alle zwei Wochen frisches Fleisch. Auch hier denken wir in Kreisläufen und bemühen uns, möglichst Alles zu verwerten. Deshalb nutzt unser Gasthaus die Knochen als Soßengrundlage, und wir bieten im Hofladen auch alle Innereien zum Kauf an. Selbstverständlich gibt es bei uns auch verschiedenste Wurstsorten wie Salami, Fleischwurst oder Schinken – und tiefgekühltes Fleisch gibt es durchgehend.

Interview mit Clemens – Gärtner in Blumenthal über den Sommer



Hallo Clemens, wann bist du nach BT gekommen?

C: Ich bin kurz nach dem Hochwasser nach BT gekommen, also Anfang Juni.

In welchem Bwereich arbeitest du hier in BT?

Ich arbeite in der Solawi-Gärtnerei, da ich gelernter Bio-Gärtner bin. Im Mai ist ein Gärtner ausgefallen – ich hatte Zeit und konnte einspringen.

Was war deine erste Aufgabe?

Das war Schnecken-Kontrolle bei den Kürbis- und Zucchini-Beeten. Was mich gefreut hat, ist die Biodiversität, die ich dabei auf dem Acker entdecken durfte: Viele Regenwürmer, einige Erdkröten

und eine Feldmaus – das würde man auf einem konventionellen Acker nicht finden.

Wo engagierst du dich sonst?

Antje und ich, wir teilen uns die Erntearbeit. Sie packt die Kisten und macht die Administration, ich hole das Gemüse ran, das macht etwa 80% meiner Arbeit aus, 20% sind Pflege und Beikrautregulierung. Ich ernte sehr gerne. Tomaten ernten ist eine Freude – die Fülle tut gut. Die Ernte weitergeben an die Menschen auch! In einem nassen Jahr wie diesem schießen die Beikräuter. So habe ich viel mit den Woofern gejädet und gehackt – viel gemulcht bei Sellerie, Porree, roter Bete, Kohl

und Kürbis. Dadurch wird das Wasser im Boden gehalten und gleichzeitig auch gedüngt. Denn Regenwürmer und Mikroorganismen fangen an, die feuchte Mulchschicht zu zersetzen, ihre Ausscheidungen gemischt mit Erde lassen den Ton-Humus-Komplex entstehen, den besten sofort verfügbaren Dünger. Er speichert Wasser und hält es auch.

Woran hattest du noch Freude?

Die gemeinsame Arbeit mit den Helfern aus Frankreich, Brasilien, der Türkei etc. und den kulturellen Austausch mit ihnen habe ich sehr geschätzt. Ich wohne im Bauwagen und genieße es, direkt in der Natur zu sein – morgens

die vielen Vogelstimmen, abends ein Feuer machen, Glühwürmchen bewundern, Kontakt mit den Gestirnen ...

Als Pfadfinder haben mich auch die beiden Permakulturgruppen nicht gestört – eher erfreut, wie die Kinder die Natur erfahren. Und wie ich haben sie mit Selbstverständlichkeit die Kompost-Klos benutzt – gut!

Und wie geht es weiter? Ich bleibe bis Ende Oktober – und weiter habe ich noch keine festen Pläne.

KÄSE-PORTRAIT



Camembert

Camembert ist – ähnlich dem Brie – ein Weichkäse mit einer Rinde aus weißem Edelschimmel. Ursprünglich stammt dieser Käse aus der Normandie. Zum Durchbruch verhalf dem Camembert dann der französische Kaiser Napoleon III., der ihn auf die kaiserliche Hoftafel setzte und ihm vermutlich seinen heutigen Namen verlieh: Als ihm der Käse dargeboten wurde, erkundigte er sich nach dem Herkunftsort und beschloss, den Käse danach zu benennen.

Die Herstellung unseres Camemberts dauert etwa zwei Wochen. Zunächst wird die pasteurisierte Milch auf etwa 36 °C heruntergekühlt. Daraufhin geben wir Milchsäurebakterien und den Edelschimmelpilz *Penicilium Candidum* zu. Nach ca. einer Stunde wird die gesäuerte Milch mit Lab zum Gerinnen gebracht. Die so gewonnene Gallerte wird nach ca. 40 Minuten Dicklegungszeit vorsichtig in ca. walnussgroße Würfel (Bruchkörner) geschnitten. Nun tritt an den Schnittstellen Molke aus. Das Bruch-Molke-Gemisch rühren wir sachte, bis die Bruchkörner die richtige Konsistenz haben. Dann wird der Käse in Formen abgeschöpft: für Taler in kleine Rundformen und für die Camemberttorten in größere Formen.

Beim Abfüllen fließt der größte Teil der Molke ab. Nun kommen die Käselaike für 24 Stunden in den Wärmerraum, wo sie regelmäßig gewendet werden, weiter abtropfen und gesalzen werden.

Anschließend werden die Käselaike ausgeformt und auf sogenannte Gitterhorden gelegt. Im Reiferaum bei ca. 90% Luftfeuchtigkeit und 13-15°C können die Laike für etwa zwei Wochen reifen – der Edelschimmel wächst unter optimalen Bedingungen auf der Oberfläche.

Der Geschmack reicht je nach Reifegrad von nussig mild bis würzig und leicht scharf.

Unseren Ziegen-Camembert bieten wir in verschiedenen Sorten an: Die **Weißer Geiß** (klassischer Camembert) abgepackt als Taler oder als größere Torte in der Käsetheke. Ebenfalls als Torte gibt es die **Geiß im Grünen**, ein Camembert mit Schnittlauch und Knoblauch verfeinert. Etwas kräftiger als der klassische Camembert schmeckt die **Rot-Weiße Geiß**, bei der der milde Camembert mit Rotschmierekulturen behandelt wird. Auch diese Variante gibt es sowohl als Taler als auch in Tortenform. Die **Heiße Geiß** ist unser Backcamembert. Dafür darf der Teig länger abtropfen als für den klassischen Camembert. Der Taler wird dadurch fester und behält in der Pfanne besser seine Form. Durch das Braten wird er dennoch herrlich cremig. Probieren Sie ihn doch mal mit einer Panade aus geriebenen Haselnusskernen – mit Preiselbeer- oder Johannisbeersöße ein besonderer Genuss.



Wir dürfen nicht verlernen, die Welt mit den Augen eines Kindes zu sehen.
Henry Matisse

leitenstern
Hocheffizienz-Wärmepumpen
Heizung | Sanitär | Lüftung
Wiesenstraße 13 | 86556 Kührbach
Tel: 0 82 51 / 67 27
mail: info@leitenstern.eu
www.leitenstern.eu

Naturparkett
BACK GMBH

Joachim Back
mobil 0173 5669202
info@naturparkett-back.de
www.naturparkett-back.de

Unsere Spezialisierungen
Parkett, Kork, Renovierung,
Altbodensanierung

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

A B A C U S
Versicherungsvermittlung GmbH

Ihr Partner für nachhaltige Absicherung

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

Mitglied der Gemeinwohlökonomie e.V.

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

MACH MIT!



GEMEINSCHAFT

HOCHWASSER IN BLUMENTHAL

Nie hätten wir gedacht, dass das Flüsschen Ecknach entlang der Straße uns mal so in Schwierigkeiten bringen könnte...

Samstag 1. Juni 07:07 Uhr schreibt Ulla eine Nachricht an alle Blumenthaler: SOS, bitte kommt alle zum Fischerhaus, wir müssen meine Wohnung ausräumen! Inzwischen hat die Feuerwehr eine Ladung Sandsäcke gebracht, wir versuchen das Haus zu schützen und räumen die Wohnung vorsichtshalber leer – alles wird in der Kirche untergebracht. Derweil steigt das Wasser auf der Wiese vor dem Seminarhaus ... und um 09:08 Uhr kommt der nächste Notruf: Achtung, wir müssen sofort das Seminarhaus ausräumen! Jetzt wird es chaotisch: der Server muss runtergefahren werden, der Strom wird ausgeschaltet, jeder greift sich, was er tragen kann ... fast alle Blumenthaler sind nun am Start und sogar ein paar Gäste helfen mit. Alle geben ihr Bestes, um die gesamte mobile Einrichtung zu retten – Stühle, Tische, Flipcharts und Pinnwände türmen sich zwischen den Kirchenbänken auf. Was für ein Glück, dass die Kirche ein kleines bisschen höher gelegen ist!

Im Halbstundentakt kommen neue Hiobsbotschaften! Alle krempeln die Hosen hoch, die meisten stapfen barfuß, weil das steigende Wasser in die Gummistiefel läuft.

10:44 Uhr: Ullas Wohnung im Fischerhaus steht jetzt unter Wasser, und auch die Fami-



Mit zusammen geklappten Biertischen und Sandsäcken versuchen wir, Barrikaden zu bauen ...

lie im Erdgeschoss ‚Blaues Haus‘ muss ihre Einrichtung retten. Derweil sind andere beschäftigt, das Schmuckatelier zu sichern und das Wasser aufzuwischen, das im Gemeinschaftsraum gerade auf das Parkett läuft. Unser Meditationsraum im unteren Gewölbe des Freiraums wurde schon ausgeräumt, ein paar Leute sind ständig am Schöpfen. Es regnet ununterbrochen, das Wasser dringt bereits in das Seminarhaus ein und kommt im Innenhof wieder hervor. Um das Gebäude herum strömt es in einem wachsenden Fluss durch den Innenhof und unterhöhlt den Weg. Die Kinder haben wir längst in die Häuser verbannt – es würde sie umreißen. Vor dem Blauen Haus wird versucht, mit zusammen geklappten Biergartentischen und -bänken das Wasser am Haus vorbeizuleiten. Das gelingt nur bedingt – am nächsten Tag ist klar, das Parkett im Erdgeschoss ist so beschädigt, dass die Familie vorübergehend ausziehen muss.

12:06: auch im Ökonomiegebäude ist Not am Mann – in der Rezeption rinnt vom Dach eindringendes Wasser die Wand herunter – das nächste Gebäude, das gerettet werden muss – diesmal vor dem Dauerregen.

Im Gasthaus ist zwar die gebuchte Hochzeit

bereits abgesagt, aber eine Gesellschaft, die am Morgen schon am Platz war, protestiert sich noch zu, bis auch sie realisiert, dass sie sich lieber in Sicherheit bringt. Weil überall in der Umgebung das Unwetter tobt und die Straßen eventuell unpassierbar werden, bitten wir alle Gäste, auszuchecken und nach Hause zu fahren. Der Landrat hatte schon um 9:30 Uhr den Katastrophenfall für Aichach-Friedberg ausgerufen. Alle Wiesen vorne zur Straße stehen nun unter Wasser, und auch das Sträßchen um Blumenthal herum ist fast nicht mehr befahrbar. Die kleine Ecknach ist ein reißender Strom geworden und erst um 15:50 Uhr beobachten wir, dass der Pegel sinkt. Das Gasthaus hat für die völlig erschöpfte Gemeinschaft eine Brotzeit gerichtet ... alle gönnen sich eine kleine Pause, wobei wir keine Ahnung haben, ob die Gefahr nun gebannt ist oder das Wasser erneut steigen wird. Für den Abend ist mehr Regen angesagt – wir verabreden stündliche Checks die Nacht hindurch für eventuelle Notfall-Einsätze. Am Abend versuchen nochmals alle, das Wasser in der Remise aufzuwischen, aber nach einer Stunde geben wir auf. Was für ein Tag, was für eine Erfahrung! Mit gemeinsamer Kraft konnten wir Vieles retten – doch in der darauffolgenden Woche stellt sich heraus, dass der Schaden an mehreren Gebäuden immens ist: das Wasser hat nicht nur das Parkett aufgeweicht, auch der Estrich ist nass und muss raus, die Holzwände sind aufgeweicht ... Wir sind im Kontakt mit der Stadt, die nun nicht umhin kommt, Maßnahmen für den Hochwasserschutz zu ergreifen. Nachdem am Montag der Weg im Innenhof wieder aufgefüllt und begradigt wurde, sieht nach außen fast alles so aus wie sonst – aber alle, die dabei waren, brauchen viel länger, um diese Erfahrung mit den Naturgewalten zu verarbeiten.

GEMEINSCHAFTSREISE



Ein Großteil der Gemeinschaft machte sich auch dieses Jahr wieder auf, um miteinander Urlaubszeit zu verbringen – diesmal in Slowenien. Auch für uns ist es ein kostbares Gut, Zeit zu verbringen ohne den andauernden Druck, den unser großes Projekt im Aufbau so mit sich bringt. Stattdessen: spannende Erlebnisse! Alle miteinander haben es sehr genossen!

SCHULANFÄNGER



Wenn unsere Kinder in eine neue Phase eintreten, machen wir gemeinsam ein Ritual: Erst wird gesungen, dann laufen die stolzen Schulanfänger voller Elan durch einen Tunnel, der aus allen Blumenthalern, Omas und Opas und den größeren Schulkindern gebildet wird.

BESUCH AUS DER GEMEINSCHAFT SULZBRUNN

Des öfteren besuchen Gemeinschaften sich gegenseitig und suchen den Austausch über den Umgang mit gerade aktuellen Themen. Im April hat uns der ‚Sozial-



kreis Neue Kultur des Alterns‘ der Sulzbrunner Gemeinschaft besucht. Das Thema ‚Alter‘ wird in mehr und mehr Gemeinschaften aktuell, da viele seit ca. 20 Jahren bestehen und die damals sehr aktiven Menschen nun in eine andere Lebensphase eintreten.

In Blumenthal gibt es seit ca. 4 Jahren den Kreis ‚Altersvision‘, in dem wir uns u.a. mit altersgerechtem Wohnen befassen – demnächst wird nun ein Haus gebaut mit Barriere freien Wohnmöglichkeiten für mehrere ältere Personen mit gemeinschaftlichem Wohnbereich, so dass Menschen möglichst bis zum Ende ihres Lebens in der Gemeinschaft bleiben können – auch mit Pflege. Da das Thema ja die gesamte Gemeinschaft betrifft, engagieren sich hier ebenso zwei jüngere Frauen. Wir befassen uns neben der Notwendigkeit, eine Patientenver-

fügung zu erstellen auch mit dem Thema ‚Sterben‘, und haben kürzlich das Hospiz in Erding besucht, das uns durch die dort gelebte Haltung sehr berührt hat.

Die Sulzbrunner leben bereits teilweise in WGs mit jüngeren Menschen innerhalb der Gemeinschaft zusammen, die sich kümmern können, wenn ein älterer Mensch Unterstützung braucht. Als ein Gemeinschaftsmitglied schwerer erkrankte, organisierten sie einen Versorgungs- und Betreuungsdienst innerhalb der Gemeinschaft. Bei unserem Treffen ging es auch um das Thema ‚älter werden‘ an einem so umtriebigen Platz und um eine Bestattung im Friedwald oder auf andere nachhaltige Weise.

Wir hatten einen freundschaftlichen und lebendigen Austausch über das, was in den beiden Gemeinschaften bereits erfahren wurde, gelebt und erprobt wird und haben uns gegenseitig inspirieren können. Sehr wertvoll und schön, wir sind dankbar, uns mit Menschen in ähnlichen Situationen austauschen zu können!

VÖGEL BEREICHERN UNSEREN PLATZ

Vor allem im Frühjahr geht es bei uns sehr lebhaft zu: von der Morgendämmerung bis in die Nacht hört man unsere gefiederten Mitbewohner: Amsel, Mönchsgrasmücke, Meise, Hausrotschwanz und Spatz melden sich lautstark zu Wort. Etwas seltener mischen sich auch noch Zaunkönig, Distelfink und Specht ein. Einige wohnen mitten unter uns: Rauchschnalben bauen sich nach ihrer Rückkehr aus dem Süden jedes Frühjahr ihre Nester im Gebäude neben der Rezeption, im ‚Rinderstall‘ – jährlich mehr. Außen am Rinderstall in der offenen Ziegelwand haben sich einige Spatzen häuslich eingerichtet. Es ist im Sommer eine Freude, den eleganten Flügeln der Schwalben bei der Insektenjagd zuzuschauen – diesen Sommer gab es bei uns so viele Insekten, dass sie gleich 2 Bruten hintereinander aufziehen konnten. Über Wochen hinweg singt der Hausrotschwanz unbeirrt vom Stalldach herunter sein stereotypes Lied und löst den Kleiber ab, der



bereits ab Februar mit seinem sehr einfach gestalteten Refrain sein Revier absteckt und ein Weibchen sucht. Nachts schallt als Abschluss des Tages vom Park das huuuh des Käuzchens herüber – das früher Gänsehaut machte – heute aber können wir ohne Aberglauben entspannt zuhören. – Im Frühjahr bietet der LBV (Landesbund für Vogelschutz) jährlich eine Vogelkunde-Tour über das Blumenthaler Gelände an und bringt allen Interessierten auf unterhaltsame Weise das bunte Treiben der Vögel näher. <https://aichach-friedberg.lbv.de>

Schwach- und Starkstromanlagen
Gebäudeleittechnik
Datennetzwerktechnik
Satellitenanlagen

Elektro_{GBR}

SCHNEPP

Kühnbergweg 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 0 82 59 / 89 79 00

www.ziegenaus.de

schweighofer
wasser, wärme & solar

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

KNOCH
Naturholz-Schreinerei

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



GEMEINSCHAFT UND REGION



SPRACHROHR NACH AUßEN

schaulich mit Bildern dargestellt oder beworben. Für Blumenthal ist die Zeitung so etwas wie ein gemeinsames Sprachrohr nach außen über das, was uns bei der Realisierung unserer Vision wichtig ist – was wir hier in Blumenthal umsetzen oder andeuten, und sie spiegelt den ganzheitlichen Ansatz, den wir verfolgen. Die Haupt-Themen jeder Ausgabe werden in der Arbeitsgruppe Öffentlichkeitsarbeit gemeinsam festgelegt, darüber hinaus kann jede/r Blumenthaler:in einen Artikel schreiben. Die Intention in 2009 zum Start der Zeitung war der Wunsch, Menschen über unser damals noch sehr ungewöhnliches Mehrgenerationen-Projekt zu informieren – direkt aus erster Quelle. Seither erscheint die Zeitung halbjährlich im April und Oktober in einer Auflage von 7000 – 9000 Exemplaren und wird bei der Druckerei Meyer und Söhne in Aichach auf Recyclingpapier gedruckt. Sie wird sowohl in Aichach als auch in Friedberg, Schrobenhausen und an weiteren Orten der Umgebung ausgelegt – und v.a. in unserem schattigen Biergarten bei einer Jause gerne gelesen. Sie finanziert sich weitgehend über Anzeigen – so können Lieferanten, zu uns passenden Unternehmen sowie die selbstständigen Einzelbetriebe hier am Platz durch ein Inserat auf sich aufmerksam machen. Falls auch Sie gern für Ihre Firma werben möchten oder einen weiteren Auslegeplatz für die Zeitung bieten möchten – gerne! Wenden Sie sich an Angelika Rücker: rucker@schloss-blumenthal.de Auf unserer Website sind alle 30 Ausgaben archiviert und digital zu lesen.

Sie lesen gerade die 30. Ausgabe (2 Ausgaben/Jahr) der Blumenthaler Gemeinschaftszeitung. Für die vielen Besucher:innen, die jährlich nach Blumenthal kommen, bildet die Zeitung eine aktuelle Informationsquelle über das gesamte Projekt und ist so etwas wie ein Archiv für die Entwicklung am Platz. Das soziale Miteinander, die ökologische Entwicklung in der Biohof eG, die gemeinwohloökonomische Ausrichtung von Schlosshotel und Gasthaus, alle Kunst- & Kulturveranstaltungen, Workshops zum Thema Gesundheit & Bewusstsein und regionale Initiativen und Einbindungen werden dort an-

MODERNE CHORMUSIK – Konzertreihe in der Blumenthaler Kirche

Über die Wintermonate von November 2024 bis März 2025 öffnet Blumenthal die Pforten der Kirche mit ihrer wunderbaren Akustik für Chöre aus der Umgebung. Der Blumenthaler Chor ist der musikalische Anker, der moderne Chormusik in der Region fördern möchte. Er ist mittlerweile auf über 40 Sängerinnen und Sänger angewachsen und vereint in sich drei Generationen von Frauen und Männern, die aus der Gemeinschaft Blumenthal sowie aus Aichach, Augsburg und Umgebung stammen. 3 Chor-Konzerte stehen in diesem Winter bereits fest, weitere Chöre sind angefragt: **Sa, 07.12.2024 – 17 Uhr: 'Blumenthaler Chor'** unter Leitung von Manuel Wiencke zusammen mit dem Chor 'Cantate con spirito' unter Leitung von Beate Bareis mit anschließendem gemeinsamen Singen von Weihnachtsliedern. **So, 08.12.2024 – 17 Uhr: Frauenchor 'Cantabella' zusammen mit dem ZEGOS Chor**, beide unter Leitung von Sandra Tucker-Halbfell mit gemeinsamem Singen von Weihnachtsliedern im Anschluss. **So, 15.12.2024 – 17 Uhr: 'Wir vier' – a cappella-Ensemble** mit Hang zu Obertönen mit Cora Krötz, Johanna Häberlein, Reinhold Wir-

sching, Jens Ickert – zu viert sechsstimmig. Mehr Infos siehe Veranstaltungskalender Blumenthal: www.schloss-blumenthal.de Anfragen für weitere Konzerte gerne an Martina Heitkötter 01703215967.

Hier macht Ihr Geld Sinn!

Die gesamte Entwicklung des Projekts Schloss Blumenthal wäre ohne die Investoren und Darlehensgeber nicht möglich gewesen. Von den anfänglichen 60 Menschen kündigen mit der Zeit auch einzelne wieder, da sie ihr Geld privat brauchen oder es ihren Kindern vermachen wollen. Wir suchen deswegen ab jetzt wieder Menschen, die über Zeiträume von 5-10 Jahren oder länger ihr Geld bei uns sinnvoll gegen Zinsen anlegen wollen. Dies ist möglich über Kommandit- und Genossenschaftsanteile oder über nachrangige Darlehen. Kontakt: Tino Horack horack@schloss-blumenthal.de



Prächtige und fantasievolle Trolle und Feen beim Elfenfest – wegen des Hochwassers war es erst im August.

Auch fand wieder das mehrtägige Musikfest in unserer großen Dachbodenhalle statt. Wie die Jahre zuvor war es ein beeindruckender Event mit vielen unterschiedlichen Auftritten. Dirigentin ist hier Alexa Beattie.



Die Ausstellung am Ende des Kurses 'Skulptur' mit Gisela Jäckle. Die Teilnehmenden gingen in Beziehung mit dem Material – Speckstein und Alabaster – sie folgten der eigenen inneren Spur und der des Steins, bis sich eine Form heraus schälte.

Einer der zahlreichen beliebten Kunst-Kurse der Freien Kunstakademie Gerlingen in Blumenthal



UNSERE NEUE VORTRAGSREIHE: WANDELFUNKEN

Mit den 'Wandelfunken – Inspirationen für ein lebenswertes Morgen' möchte der Blumenthaler Wandel e.V. neue Impulse setzen. Die Themenpalette, die sich dabei aus der Vereinsatzung eröffnet, ist breit gefächert. Nach dem Vortrag wird es jeweils einen gemeinsamen Austausch geben darüber, wie die Impulse in Blumenthal und der Region wirksam werden können.

Den Beginn unserer Reihe bildet ein existentielles Thema: der Wandel, der sich im Übergang vom Leben zum Tod vollzieht. Unter dem Titel 'Alles Wirkliche im Leben ist Begegnung' wird Rita Gabler, Palliative Care Fachkraft und Leiterin des Sophienhospizes in Erding, aus ihren reichen Erfahrungen im Umgang mit Sterbenden berichten und praktische Anregungen geben. Die Blumenthaler Impulsgruppe Sterbebegleitung/Hospiz hatte im vergangenen Jahr das Sophienhospiz besucht und war von der Einrichtung und der Arbeit dort beeindruckt und berührt zugleich. Wir freuen uns sehr, dass Frau Gabler zu uns kommt.

Sonntag, 3. November, 17 Uhr
Hochzeitssaal:
'Alles Wirkliche im Leben ist Begegnung'
mit Rita Gabler

März 2025
Demokratie & Dialog
mit Susanne Socher

dieser Wandel mit uns als Zurückbleibende – und gibt es eine Form der Beziehung über den Tod hinaus? Der Eintritt ist für Mitglieder des Wandel-Vereins und des Blumenthaler Netzwerks der Freunde & Förderer frei. Ansonsten bitten wir um eine Spende.

Der zweite Vortrag ist für März 2025 geplant zum Thema 'Demokratie und Dialog' mit Susanne Socher, aus der Gemeinschaft Tempelhofw und im Vorstand des Vereins 'Mehr Demokratie'. Infos finden sich zeitnah unter www.schloss-blumenthal.de.

BLUMENTHALER ADVENTSZAUBER 7./8.12.24



Nach einem Jahr Pause veranstalten wir wieder unseren Blumenthaler Adventszauber! Wir möchten die dunkle, traditionell besinnliche Zeit mit SINN-Vollem, Be-SINN-lichem SINN-Stiftendem füllen und freuen uns wieder auf ausgewähltes Kunsthandwerk, kreative Workshops für Groß und Klein, Kultur, Chöre, Stockbrot am Feuer, den traditionellen 'Christkindstand' zum Verschenken und Beschenkt-Werden, Weihnachtlich-Köstliches aus dem Gasthaus, abendliche Feuershow ... Programm auf unserer Webseite! Wir freuen uns auf Euer Kommen!

Le GALLINE FELICI

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 Bestellungen / Infos bei andrea.mucho@posteo.de



Heilpraxis
URSULA KASPAR

Chinesische Medizin
und Naturheilkunde
TCM | Akupunktur | Massagen
Meditation | Kräuter

Ulla Kaspar, 08251-8904-274
Blumenthal 1, 86551 Aichach
kaspar@schloss-blumenthal.de

TINO HORACK

Trainer, Berater, Coach

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

Heilpraxis Blumenthal
Körper | Seele | Sein

Craniosacrale Therapie,
Ayurveda, Massage

Chandrika Sabine Horack
Heilpraktikerin
Schloss Blumenthal
Tel.: 08251.8904 235
Mobil: 0160.97 93 19 50
s.horack@heilpraxis-blumenthal.de

DR. PHIL. **ANDREA MUCHA**

PRAXIS FÜR
GESTALT-THERAPIE
TRAUMATHERAPIE &
SYSTEMISCHE THERAPIE

www.therapie-blumenthal.de

ERKUNDUNGSRAUM FÜR
VERÄNDERUNG
SEPP MEIER-COACHING

Berufliche und private Neuorientierung
 Projektcoaching

Mobil: 0176 – 69 754 574
Email: kontakt@sepp-meier-coaching.de
Website: sepp-meier-coaching.de

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

WARUM BILLIGE LEBENSMITTEL UNS TEUER ZU STEHEN KOMMEN

Manchmal bekommen wir mit, dass sich Gäste über die Preise in Gasthaus oder Hofladen wundern. Die Hintergründe zu den Lebensmittelkosten sollen hier kurz dargestellt werden. Lebensmittel im Supermarkt wirken oft günstig, aber der Preis, den wir an der Kasse zahlen, deckt nicht die tatsächlichen Kosten ab. Viele dieser Kosten sind ‚externalisiert‘ – das heißt, sie fallen nicht direkt beim Hersteller oder Konsumenten an, sondern belasten die Umwelt, die Gesellschaft oder zukünftige Generationen. Externalisierte Kosten sind versteckte Ausgaben, die durch die Produktion und den Konsum von billigen Lebensmitteln entstehen. Diese Kosten tragen nicht die Unternehmen sondern wir alle u.a. in Form von Steuern oder Krankenkassenbeiträgen. Gemeint sind hier negative Folgen wie Umweltschäden, Gesundheitsprobleme, der Verlust der Artenvielfalt oder die Verschlechterung der Bodenqualität. Hier einige Beispiele dazu.

Umweltbelastung: Konventionelle Landwirtschaft setzt Pestizide und chemische Düngemittel ein, die Böden und Gewässer verschmutzen. Die Kosten für die Reinigung dieser Ressourcen trägt letztlich die Allgemeinheit und nicht der Produzent.

Klimawandel: Intensive Landwirtschaft beschleunigt den Klimawandel. Der Einsatz fossiler Brennstoffe und Massentierhaltung produzieren große Mengen Treibhausgas wie Methan. Die Folgen – Dürren, Überschwemmungen, extreme Wetterereignisse – haben globale Auswirkungen, für die wir alle zahlen.

Gesundheitliche Folgen: Industriell verarbeitete, billige Lebensmittel enthalten oft viel Zucker, Salz und ungesunde Fette, was u.a. zu Diabetes oder Herzproblemen führt, deren

Behandlungskosten von der Allgemeinheit getragen werden – über das Gesundheitssystem.

Soziale Ungerechtigkeit: Viele billige Lebensmittel entstehen unter schlechten Arbeitsbedingungen, besonders in Entwicklungsländern. Die Menschen dort arbeiten oft für niedrige Löhne unter unfairen Bedingungen – v.a. auch beim Kakao- und Kaffeeanbau. Soziale Folgen wie Armut müssen wir global mittragen. Bio-Lebensmittel bieten eine nachhaltige Alternative. Sie verursachen weniger externalisierte Kosten und schützen Mensch und Natur.

Umweltschutz: Biolandbau kommt ohne synthetische Pestizide und Düngemittel aus, was Böden, Gewässer und die Artenvielfalt schützt.

Gesundheit: Bio-Produkte enthalten weniger Schadstoffe und sind oft nährstoffreicher. Durch Verzicht auf Chemikalien sinkt das Risiko für gesundheitliche Schäden.

Fairness: Viele Bio-Betriebe legen Wert auf faire Löhne und Arbeitsbedingungen. Das trägt dazu bei, soziale Ungerechtigkeiten zu verringern.

Klimafreundlicher: Ökologische Landwirtschaft setzt weniger CO₂ frei und schützt natürliche Ressourcen langfristig. Bio-Lebensmittel mögen auf den ersten Blick also teurer erscheinen, aber sie helfen, die wahren Kosten – die eben oft verborgen und externalisiert sind – zu senken.

Wenn Sie also in unserem Bio-Gasthaus speisen oder im Hofladen einkaufen, tragen Sie zu einer nachhaltigeren und gerechteren Welt bei.

10-JAHRES-FEIER UNSERES HOTELS



Bürgermeister Habermann war voller Wertschätzung für die Entwicklung des Hotels

RESONANZ UND ZUSAMMENARBEIT IN TEAMS

Ob im Chorkonzert, beim Musikfest oder im Gasthaus – erfolgreiche Teamarbeit hängt stark davon ab, wie gut wir miteinander in Resonanz treten, also uns aufeinander einstellen. Dabei spielen Spiegelneuronen, Flow-Zustände und chemische Reaktionen im Gehirn eine

große Rolle, die Gefühle der Verbundenheit und Motivation fördern. Spiegelneuronen sind spezielle Zellen im Gehirn, die uns helfen, die Handlungen und Gefühle anderer Menschen nachzuvollziehen. Wenn wir jemanden beobachten, der eine bestimmte Bewegung macht, werden in unserem Gehirn dieselben Bereiche aktiv, als würden wir diese Bewegung selbst ausführen. Im Team – sei es beim Chor, in einem Orchester oder eben in der Küche – helfen uns diese Neuronen, uns auf unsere Mitspieler einzustellen. Unbewusst erkennen wir, was sie vorhaben, und reagieren entsprechend. So ist ein harmonisches Zusammenspiel möglich. Der Flow-Zustand beschreibt das Gefühl, so sehr in einer Aufgabe aufzugehen, dass man die Zeit vergisst und alles wie von selbst läuft.

In einem gut funktionierenden Team kommen die Mitglieder immer öfter in diesen Zustand. Z.B. auf einem Fußballfeld, wenn die Spieler instinktiv wissen, wo ihre Mitspieler stehen oder hinspielen, oder in einer Küche, wenn jeder Handgriff perfekt aufeinander abgestimmt ist. Im Flow arbeiten Teams besonders effizient, und alle fühlen sich wohl dabei! Und das Schöne ist, dass unser Gehirn erfolgreiche Zusammenarbeit unterstützt.

Wenn wir in einem Team gut zusammenarbeiten, synchronisiert sich unser Gehirn mit den Anderen. Das bedeutet, dass die gleichen Hirnregionen aktiv sind, was die Kommunikation verbessert und die Abstimmung erleichtert. So entstehen gemeinsame Entscheidungen schneller und mit weniger Missverständnissen. Und Resonanz wird belohnt durch körpereigene Drogen – Glückshormone sind dabei die chemischen Helfer. Erfolgreiche Zusammenarbeit führt dazu, dass unser Gehirn Glückshormone freisetzt. Dazu gehören Dopamin, das uns motiviert, und Oxytocin, das uns ein Gefühl von Vertrauen und Zusammenhalt gibt. Auch Endorphine, die uns glücklich und zufrieden machen, werden ausgeschüttet. Diese chemischen Reaktionen tragen dazu bei, dass wir uns in einem Team wohlfühlen und gemeinsam noch mehr erreichen können.

Ob auf dem Spielfeld, in der Küche oder auf der Bühne – erfolgreiche Zusammenarbeit in einer Gruppe entsteht durch gegenseitiges Verstehen, Konzentration im Flow und chemische Unterstützung aus dem Gehirn. Wenn wir diese Prozesse wirklich verstehen, können wir Teamarbeit gemeinsam noch erfolgreicher gestalten.

Mitarbeiter-Ehrung

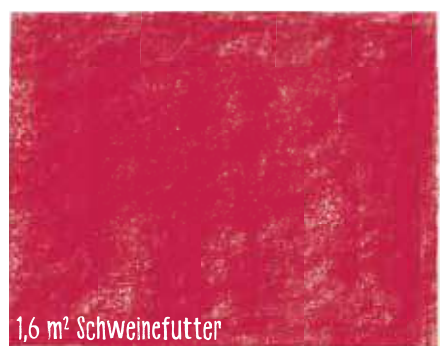


Fünf unserer Mitarbeiter:innen in Gasthaus & Verwaltung sind bereits seit 10 Jahren engagiert im Einsatz. Von li nach re: Aom, Tino, Sandra, Kerstin, Brigitte, Marie und Mario

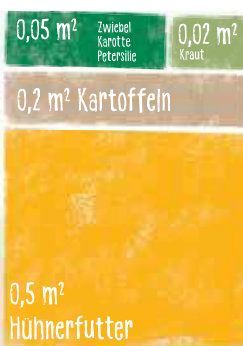
wichtige Rolle, die Gefühle der Verbundenheit und Motivation fördern. Spiegelneuronen sind spezielle Zellen im Gehirn, die uns helfen, die Handlungen und Gefühle anderer Menschen nachzuvollziehen. Wenn wir jemanden beobachten, der eine bestimmte Bewegung macht, werden in unserem Gehirn dieselben Bereiche aktiv, als würden wir diese Bewegung selbst ausführen. Im Team – sei es beim Chor, in einem Orchester oder eben in der Küche – helfen uns diese Neuronen, uns auf unsere Mitspieler einzustellen. Unbewusst erkennen wir, was sie vorhaben, und reagieren entsprechend. So ist ein harmonisches Zusammenspiel möglich. Der Flow-Zustand beschreibt das Gefühl, so sehr in einer Aufgabe aufzugehen, dass man

WIEVIEL ACKER BRAUCHT EIN KRUSTENBRATEN?

Auf unserem Flächenbuffet beim Biergarten pflanzen wir die Zutaten für eine Portion Krustenbraten mit Kartoffelknödel und Krautsalat. Dass



1,6 m² Schweinefutter



0,05 m² Zucchini
0,02 m² Petersilie
0,2 m² Kartoffeln
0,5 m² Hühnerfutter

die Kartoffeln und das Weißkraut auf dem Acker angebaut werden, ist klar. Aber was haben Fleisch und Eier auf dem Acker zu suchen? Das Futter für Schwein und Huhn muss auch angebaut werden, und wie leicht zu sehen ist, braucht das ziemlich viel Platz. Auf der Fläche für 1kg Schweinefleisch können z.B. 18kg Kartoffeln angebaut werden. Deshalb bieten wir ‚enkeltaugliche‘ Fleischportionen an, schließlich sollen auch unsere Enkel noch satt werden ...

UNSER NETZWERKPARTNER FEIERT 25-JÄHRIGES JUBILÄUM

Das Wittelsbacher Land zählt zu den lebendigsten Regionen Bayerns und ist historisch betrachtet die ‚Wiege Bayerns‘. Es liegt zwischen den Großstädten München, Augsburg und Ingolstadt und beheimatet 130.000 Menschen. An ihrer Heimat schätzen die

Menschen die hohe Wohnqualität, vielfältige Freizeitangebote, eine gesunde Wirtschaft, aufgeschlossene Menschen und eine facettenreiche Kultur. Das alles zu erhalten und zu stärken ist das Ziel des Wittelsbacher Land Vereins. Er ist also ein Regionalentwicklungsverein. Wir Blumenthaler sind schon vor vielen Jahren Mitglied beim Verein geworden und somit auch Netzwerkpartner. Seit der Gründung im Jahr 1999 hat der Verein viel bewegt. Insbesondere durch die Anerkennung zur Lokalen Aktionsgruppe im Rahmen des Förderprogramms LEADER im Jahre 2000 wuchsen die Themenfelder: wirtschaftliche, soziale, kulturelle und touristische Projekte wurden umgesetzt – in jüngerer Vergangenheit auch vermehrt Pro-

jekte zum Klima- und Umweltschutz. Über 100 geförderte Projekte wurden verwirklicht, die mit über 5 Mill. Euro unterstützt wurden und dabei Investitionen von rund 16 Mill. Euro in der Region auslösten. Seit 2018 ist die Öko-Modellregion ein fester Bestandteil des Vereins, 2021 erfolgte der Umzug aus dem Landratsamt in eine eigene Geschäftsstelle in Aichach. Einige Projekte aus Blumenthal, wie z.B. ‚Wandelpfad‘ oder ‚Garten der Vielfalt‘, wurden vom Verein unterstützt. Auch beim ‚Forum Zukunft‘ ist der Verein immer ein starker Netzwerkpartner und verfolgt ähnliche Ziele. Wir gratulieren deshalb herzlich zum 25-jährigen Jubiläum. www.wittelsbacherland-verein.de
Siehe auch: nebenstehendes Kochbuch

Führungen in Schloss Blumenthal

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

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

Familienrezepte aus dem Wittelsbacher Land

Erhältlich beim Wittelsbacher Land Verein, Werlberger Straße 7, 86551 Aichach oder telefonisch unter 08251 865050 zum Preis von 25,99 Euro

Das eBook gibt es für 15,99 Euro

www.wittelsbacherland-verein.de

BIO. VON ANFANG AN.

SCHMIDT
WEINGUT

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

www.blumenhausprimavera.de
Sie feiern, wir gestalten!

Ihr starker Partner rund um den Durst

- Verkaufsmärkte im Münchner Westen
- Auslieferungsservice für München
- Zertifikatsträger für Gastronomie und Hotellerie
- Automaten-Service
- Veranstaltungsservice
- Online-Service

www.getraenke-kraemer.de

KRAEMER
LEBENSSTIL
BLUMENHAUS PRIMAVERA

Bismarckweg 10 | 81541 München | Johann G. Bismarck Str. 20 | 82148 Dilling
Tel: 08143/294426 • info@getraenke-kraemer.de • info@getraenke-kraemer.de

NEUES VON HOTEL UND GASTHAUS

BEZAUBERENDE ERLEBNIS-DINNER in diesem WINTER

Krimi-Lesung: Champagnergrab mit Guido Buettgen
Sa 11.1.25, 19 Uhr, im Gasthaus
mit 4-Gänge-Menü, 75 €



Spannung & Action treffen auf schwarzen Humor ... und Kriminalrat Madsen muss sich letztlich die Frage stellen, ob er wirklich auf der richtigen Seite kämpft.

Blumenthaler Haus-Messe
So 12.1.25, 16 Uhr, 35 €



Eine gute Gelegenheit, die verschiedenen Lieferanten unserer Gastronomie kennenzulernen. An kleinen Ständen werden mit Herzblut hergestellte Leckereien zum Probieren angeboten. Delikatessen ohne Rand und Band.

Magisches Dinner
Fr 24.1.25 & Fr 8.2.25 & Fr 8.3.25
19 Uhr, im Gasthaus
mit 4-Gänge-Menü, 88 €



Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie einen einmaligen magischen Abend voller Staunen. Zauberkünstler des magischen Zirkels

von Deutschland gastieren in Blumenthal. Lassen Sie sich zwischen den Gängen eines leckeren Vier-Gänge-Menüs in die Welt der Zauberei und Magie entführen. Von poetisch bis komisch, von skurril bis subtil, immer jedoch unglaublich erstaunlich: die Magie findet vor Ihren Augen und sogar auch in Ihren Händen statt!

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

UNITED NATIONS OF BLUMENTHAL

Das Blumenthaler Gasthaus blickt auf eine lange Geschichte zurück. Erstmals wurde Blumenthal schon im Jahr 1254 erwähnt, Schank- und Braurecht erhielt es 1526. Heute hat sich dieses Gasthaus der Nachhaltigkeit und dem Gemeinwohl verpflichtet. Doch was das Blumenthaler Gasthaus wirklich besonders macht, sind die Menschen, die hier arbeiten.

Im gesamten Team arbeiten Mitarbeiter:innen, die aus 20 verschiedenen Nationen stammen. Sie kommen aus den verschiedensten Ecken der Welt: Von Bangladesch bis Ungarn, von Bosnien bis zum Senegal. Jeder von ihnen bringt seine eigene Kultur, seine eigenen Traditionen und seine eigenen Geschichten mit. Diese Vielfalt ist es, die Schloss Blumenthal zu einem wahrhaft internationalen Ort macht – einem ‚United Nations of Blumenthal‘. Denn trotz dieser Unterschiedlichkeit der Nationen arbeiten alle solidarisch und fair, friedlich und erfolgreich zusammen. Hier ist jede/r einfach nur ein Mensch und wird mit Respekt und Wertschätzung behandelt.

Nicht nur die internationale Zusammensetzung des Teams macht Schloss Blumenthal besonders. Das Gasthaus hat sich der Gemeinwohlökonomie verschrieben (wir sind seit 2020 zertifiziert), einem

Wirtschaftsmodell, das das Wohl aller Berührungsgruppen und der Umwelt im Blick hat. Alle Entscheidungen im Gasthaus werden unter Berücksichtigung ihrer sozialen und ökologischen Auswirkungen getroffen.

Das Team von Schloss Blumenthal arbeitet eng zusammen, um diese Ziele zu erreichen, indem man auf lokale und nachhaltige Produkte setzt, den ökologischen Fußabdruck minimiert und faire Arbeitsbedingungen fördert. Jede/r Mitarbeitende, unabhängig von der eigenen Herkunft, ist ein gleichwertiger Teil des Teams und trägt zur positiven Entwicklung des Gasthauses mit bei. In einer Zeit, in der die Welt zunehmend gespalten ist, zeigt Schloss Blumenthal, dass Unterschiede keine Hindernisse, sondern vielmehr eine Bereicherung sind.

MARIE, DIE GASTHAUS-CHEFIN

„Alle müssen Deutsch lernen – sie sehen, wir schaffen es nur zusammen, wie Zahnräder. Sie wissen voneinander, wer was am besten kann – darum geht es: die Stärken von einem erkennen und sich bei ihm dann Rat holen. Die verschiedenen Nationen haben sich zu einer Familie zusammen gefunden. Schön wäre es, wenn das auf der ganzen Welt so wäre.“

EIN PAAR STIMMEN AUS DEM INTERNATIONALEN GASTHAUS-TEAM

Damla aus der Türkei



„Es macht Spaß, so viele unterschiedliche Leute aus verschiedenen Ländern kennenzulernen. Und wir erklären uns gegenseitig die Unterschiede in den Kulturen von Musik und Essen und Trachten ... und probieren, wenn einer sein nationales Gericht gekocht hat. Wir sind alle anders und auch gleich – viele verschiedene Gesichter, aber gleiches Herz und gleiche Augen und gleich fühlen ...“

Aom aus Thailand



„Alles nette Leute in der Küche aus verschiedenen Kulturen – und wir helfen uns alle. Es gibt so viel zu reden – interessante Unterschiede bei den Familien und dem Essen. In Thailand essen wir z.B. viel gebratene Nudeln mit Gemüse und die Rumänen oft Gulasch. Respekt voreinander ist das Wichtigste und Verständnis aufbringen bei Sprachschwierigkeiten, Begriffe erklären... Es gibt Chaos, wenn jemand was falsch verstanden hat und so z.B. eine falsche Bestellung gemacht hat – aber alle helfen, es wieder auf die Reihe zu kriegen! Und ich lerne, mich durchzusetzen, z.B. wenn Männer aus arabischen Ländern es nicht gewohnt sind, dass eine Frau in Verantwortung ist und Anweisungen gibt.“

Fallou aus dem Senegal



„Ich kann so viel lernen von den Anderen – wenn ich verstehe, was sie sagen! – z. B. wie macht man Sauerkraut und Krustenbraten – dann brauche ich nicht nur in der kalten Küche zu arbeiten. Wir lernen viel über die Feste, die den Einzelnen in ihrer Kultur wichtig sind – z.B. das ‚Wasserfest‘ in Thailand – damit sie dann dafür frei bekommen können. Wenn Ramadan ist und ich tagsüber nichts esse, erinnern mich die Anderen: ‚Hast du dir schon was beiseite gelegt für heute Abend?‘ Als Muslim bete ich ja fünfmal am Tag, 5 – 10 min., das ist von allen akzeptiert. Die Besonderheiten von allen werden in den Alltag einfach reingenommen.“

GuGu aus Myanmar



„Ich bin erst seit 3 Monaten hier und will Koch werden. Die Kollegen haben mich gut empfangen – Fallou, Lithon und ich wohnen zusammen in einer WG und helfen uns – und Aom hat für mich am 1. Tag thailändisch gekocht, weil das Essen dort ähnlich ist wie bei mir zuhause – das hat mir gut getan! Ich lerne von Anfang an Deutsch und habe am 1.9. meine Ausbildung zum Koch begonnen – und ich kann hier gut lernen für mein ganzes Leben, es gibt mir Sicherheit, mein Leben leben zu können.“

Jounut aus Rumänien



„Die Kollegen sind gut – ich liebe es, in Blumenthal zu arbeiten. Die Küche ist wie eine Familie, ich bin da glücklich. Ich spüle meistens aber helfe auch den Anderen beim Schälen etc. Als ich einen schweren Unfall hatte, haben sie mich besucht und einen Obstkorb gebracht und gezeigt, dass sie daran glauben, dass ich wieder mit ihnen arbeiten werde. Und jetzt bin ich wieder hier!“



Damla aus der Türkei
Auszubildende im Service



Aom aus Thailand
Köchin



Fallou aus dem Senegal
Fachkraft Küche



GuGu aus Myanmar
Ausbildung zum Koch



Jounut aus Rumänien
Spüler

DIE LEICHTIGKEIT DES SEINS – ZIMMER 206



Ein abseits vom Flur gelegenes Erkerzimmer mit Blick zum Schlosspark: lichtdurchflutet besticht das japanisch anmutende, ästhetisch eingerichtete Kirschblütenzimmer in zartesten Farben. Die Kissen mit bunten märchenhaften Stickereien sowie die kleinen Origami Elemente geben dem Zimmer seinen besonderen Charme und warten darauf, den Gast in den fernen Osten zu entführen. Im Erker kann man herrlich träumen, mit Blick in den Himmel oder in die Bäume des Schlossparks – Ruhe und Erholung sind hier zum Greifen nah.

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 wInfo/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

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS

Montag – Freitag 17 – 22 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertag 11 – 22 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

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

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

TISCH-RESERVIERUNGEN TELEFONISCH ODER ONLINE

Das Gasthaus hat Betriebsurlaub vom 31. 12.24 – 6.1.25.



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 RIND
Ganz natürlich 100% Bio

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

J.J. DARBOVEN
SEIT 1844
CAFÉ VERDE
www.darboven.com



VERANSTALTUNGEN UND KURSE OKTOBER 2024 – MÄRZ 2025

OKTOBER

● **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

● **Biohof-Führung mit Ziegenkäseverkostung jeden 2. Samstag im Monat**
Sa 12.10., 11.30 Uhr vor dem Hofladen. Schaut beim Käsen zu und besucht die Ziegen im Stall und lasst eure Fragen beantworten ...

● **Kreativer Kindertanz**
1.: 3,5–5,5 Jahre, 15.00–15.45
2.: 4–6-Jahre, 16–16.45
3.: Kinder der 1.–3. Klasse, 17–17.45
16.10. Beginn für alle Kurse
39 €, je 6 x 45 Min., Galerie
Spielerisch und mit viel Fantasie werden die Kinder an tänzerische Formen herangeführt. Yvonne Kraus, 0174-5884688 (AB)
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Lesung Christopher Tauber: „Bammel – Keine Angst vor bösen Geistern“**
Fr, 25.10., 17–19 Uhr, im Gasthaus, Kinder 8 €, Erw. 10 €



Ein spannendes Mystery-Abenteuer für Jungen und Mädchen ab 11 Jahren. Drei außergewöhnliche Jugendliche, Soro, Emrah und Maya, treffen sich – doch diesmal ist alles anders als sonst. Sobald ihnen eine blau leuchtende Gestalt erscheint und andere Menschen zu Zombies werden, müssen die drei handeln.... Auf ihrer rasanten Flucht durch den Wald, um die Welt vor der Herrschaft der Geister zu bewahren, sind Actionstunts und Gänsehaut garantiert, Eine multimediale Lesung mit Projektionen und Live-Zeichnungen, untermalt von atmosphärischer Musik und Effekten.

● **INFOTAG Blumenthal – Einblicke in die Gemeinschaft & Führung über das Schlossareal**
So 26.10., Sa 23.11., So 16.2.25
11–19.00, je 88 € inkl. Mittagessen /Kaffeepause
Nina Meya, Angelika Rücker
Anmeldg. über Eventbrite auf
www.schloss-blumenthal.de/events

NOVEMBER

● **Leben in Gemeinschaft Motivation, Erwartungen, Kommunikation, Miteinander**
Sa/So 2./3.11., Sa/So 1./2.3.–25
Sa 10 – So 16 Uhr
je 220 – 260 € n. Selbsteinschätzung, zzgl. Übernachtung & Verpflegung
Angelika Rücker, Nina Meya
ruecker@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de/events

● **Vortrag: Alles Wirkliche im Leben ist Begegnung mit Rita Gabler**
So, 3.11., 17 Uhr, Hochzeitssaal



Was bedeutet der Wandel, der sich im Übergang vom Leben zum Tod vollzieht, für uns als Angehörige, Freunde oder Sterbebegleiter? Rita Gabler, Palliative Care Fachkraft und Leiterin des Sophienhospizes in Erding, wird aus ihrem reichen Erfahrungsschatz Anregungen für den Umgang mit Sterbenden geben. (siehe auch Artikel S. 5)

● **Hans Well & Wellbappn**
Do 14.11., 17 Uhr, Freiraum, 28 €



Nach dem Ausstieg von Jonas und Tebea überredete Sarah Well, älteste Tochter des Musikkabarettisten Hans Well (Biermösl Blossn, Wellbappn) ihren Vater zu einem neuen Programm. Mit dem genialen Hackbrettspieler und vielseitigen Musiker Komalé Akakpo wurde aus dem Duo kurz darauf ein Trio. Zusammen treten sie 2024 auf unter dem Motto ‚Jugendwahn und Altersstarrsinn‘.

● **Wintergrill: Grill- & heiße Getränkespezialitäten vor erleuchteten Fassaden**
Sa, 30.11., 17 Uhr,
– **Kartoffelstempeln für Kinder**, 17 Uhr, Gasthaus, 5 €



Für's Kartoffelstempeln bringt bitte Tücher, Taschen, Kissen oder T-Shirts etc. mit.

DEZEMBER

● **Blumenthal Chor und Chor Cantate con spirito**
Sa 7.12., 17 Uhr, Kirche, Spende



Der Blumenthal-Chor gibt unter Leitung von Manuel Wiencke zusammen mit dem Chor ‚Cantate con spirito‘ unter Leitung von Beate Bareis ein adventliches Konzert in der Schlosskirche. Im Anschluss daran werden gemeinsam Weihnachtslieder gesungen.

● **Frauenchor ‚Cantabella‘, und der ‚ZEGOS‘ Chor**
So, 8.12., 17 Uhr, Kirche



Beide Chöre singen Weihnachtliches unter Leitung von Sandra Tucker-Halbfell mit anschließendem gemeinsamen Singen.

● **Adventszauber**
Sa 7.12., 11–20 Uhr
So 8.12., 11–18 Uhr



Wir möchten die dunkle, traditionell besinnliche Zeit mit SINN-Vollem, Be-SINN-lichem, SINN-Stiftendem füllen und freuen uns wieder auf ausgewähltes Kunsthandwerk, kreative Workshops für Groß und Klein, Kultur, Chöre in der Blumenthaler Kirche, Stockbrot am Feuer, den ‚Christkind-stand‘ zum Verschenken und Beschenkt-Werden, Weihnachtlich-Köstliches, Feuershow und Vieles mehr! Programm: www.schloss-blumenthal.de.

● **Wintergrill: Grill- & heiße Getränkespezialitäten vor erleuchteten Fassaden**
So, 14.12., 17 Uhr
– **Weihnachten – ein Liederabend mit Sarah Lesch**
19 Uhr, in der Kirche, 30 €



Sarah Lesch, die charmannte Hüterin der versöhnlichen Worte und Klänge, läutet mit ihrer Ukulele und gemeinsam mit ihrem Freund und Begleiter Philipp Wiechert an Gitarre und Banjo die schönste Zeit des Jahres ein. Mit viel Musik und Poesie, Lieblingsliedern, Geschichten und ausgewählten Stücken von Gerhard Schöne bis Bettina Wegner. Kitsch ohne Kitsch ...

● **‚Wir 4‘ – A CAPELLA MIT HANG ZU OBERTÖNEN**
So, 15.12., 17 Uhr, Kirche, 18 €



WIR4 heißt Stimme pur und direkt. Zu Viert sechsstimmig – mit Cora Krötz, Johanna Häberlein, Reinhold Wirsching, Jens Ickert. Eigene lyrisch meditative Stücke ebenso wie Pop- und Weltmusik. Reservierung 08252 907520

● **Wintergrill: Grill- & heiße Getränkespezialitäten vor erleuchteten Fassaden**
Sa, 21.12., 17 Uhr
– **Kekse backen**, 17 Uhr, mit Marie & Ida, Hotellounge, 9 € bitte Keksdosen mitbringen!
– **Gitarrenkonzert der besonderen Art mit Micha Kern**, 17 Uhr, in der Kirche, Hut geht rum
– **Film mit Stefan Erdmann: Bayerischer Heimatfilm Chiemsee, Chiemgau**
19 Uhr, Kirche, 18 €



Ein vielseitiger Nachmittag und/oder Abend für Groß & Klein!

● **Pippi Langstrumpf, Theater Fritz & Freunde**
So, 22.12., 15 Uhr, im Freiraum, Kind 9 €, Erw. 11 €



Das beliebte Kinderbuch von Astrid Lindgren mit der berühmtesten, ungewöhnlichsten Göre der Welt – hier mit viel Spielfreude und Humor aufgeführt. Kartenreservierung: www.theaterfritzundfreunde.de

● **Quiz mit Flow & Markus**
Fr 27.12.24 und Fr 14.2.25
19 Uhr, im Gasthaus, 9 €



Zu unserem ersten Kneipenquiz sind alle Freunde herzlich eingeladen, die ihr Wissen unter Beweis stellen möchten. Der spannende Abend voller kniffliger Fragen beginnt mit einem Aperitif. Schnappt euch eure Freunde – seid dabei, wenn es heißt: „Wer weiß es besser?“

2025

JANUAR

● **Karaoke-Abend mit Flow**
Fr 10.1.25, 19 Uhr, Gasthaus, 9 €



Heute Abend könnt ihr eure Gesangskünste zum Besten geben und gemeinsam mit anderen Karaoke-Fans einen unterhaltsamen Abend voller Musik und Spaß verbringen! Der Eintritt beinhaltet einen Aperitif.

● **Krimi-Lesung: Champagnergrab mit Guido Buettgen**
Sa 11.1.25, 19 Uhr, im Gasthaus mit 4-Gänge-Menü, 75 €



Spannung und Action treffen auf schwarzen Humor ... und Kriminalrat Madsen muss sich letztlich die Frage stellen, ob er wirklich auf der richtigen Seite kämpft. Reservierung: feiern@schloss-blumenthal.de

● **Blumenthaler Haus-Messe**
So 12.1.25, 16 Uhr, 35 €



Eine glänzende Gelegenheit, die verschiedenen Lieferanten unserer Gastronomie kennenzulernen. An kleinen Ständen werden mit Herzblut hergestellte Leckereien zum Probieren angeboten. Delikatessen ohne Rand und Band.

● **Magisches Dinner**
Fr 24.1.25 & Fr 8.2. & Fr 8.3.
19 Uhr, im Gasthaus mit 4-Gänge-Menü, 88 €



Mit Adrian und weiteren Zauberern aus dem Magischen Zirkel von Deutschland. Magie hautnah erleben! Reservierung: feiern@schloss-blumenthal.de

● **Ayurveda-Retreat Ayurvedische Anwendungen, Meditation, Yoga, Erholung**
Fr 24. – So 26.1., Fr 28. – So 30.3.
Fr 9. – So 11.5.
Ayurveda-Paket, 390 € zzgl. Ü/F
Sabine Horack, HP, 016097931950
www.heilpraxis-blumenthal.de/
kurse/ayurveda-retreats

FEBRUAR

● **Heidi Theater Fritz & Freunde**
So 23.02., 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 Hütte in den Bergen

gebracht. Er gewinnt Heidi mit ihrer fröhlichen Art lieb, und sie den Geißenpeter mit den Ziegen. Plötzlich holt Tante Dete Heidi nach Frankfurt, wo sie der kranken Klara Gesellschaft leisten soll ... Lustig, turbulent & berührend! Reservierung: www.theaterfritzundfreunde.de

● **Maxi Pongratz Head of Kofelgschroa**
So 9.2., 17 Uhr, Freiraum



Mit Akkordeon und Gitarre pendelt Maxi Pongratz zwischen Obergiesing und Oberammergau

MÄRZ

● **Petterson & Findus Theater Fritz & Freunde**
So 16.03., 15 Uhr, ab 4 J., im Freiraum, Kind 9 €, Erw. 11 €



Kater Findus soll eine Torte zum Geburtstag bekommen, doch das Mehl ist nicht mehr auffindbar – Beginn einer Reihe nicht enden wollender Probleme. Und ein verrücktes Huhn ... Reservierung: www.theaterfritzundfreunde.de

immer wieder!

● **Salsa- & Bachata-Kurse & Party in Blumenthal**
29.09. 11.10. 22.11. 15.12.
Kurse & Party im Liliensaal, Gasthaus 1. Etage
Anmeldung für die Kurse unter:
E-Mail: essaka@gmx.de



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 an, Tanzlehrer Ernest leitet von 18–19 Uhr einen Grundkurs in Bachata. Für die Damen: bitte keine Pfennigabsätze!

KÄLTE-KLIMA SERVICE
Paul Held
Eichberg 6
86551 Althach-Untermauerbach

Tel. 0825/ 89 16 25
Fax 0825/ 89 16 25
Mobil 0171/ 65 56 317
E-Mail kaelteKlimaServ@aol.com

Ihr Kältefachbetrieb für:

- Kälteanlagen
- Klimaanlage
- Wärmepumpen

Unser Service:

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