



Das Kaminzimmer, selten so leer, meist ein Ort des gemütlichen Beisammenseins

„Ich fühl mich hier richtig wohl“

Die einzelnen Formen des Wohnens am Hof richten sich nach den unterschiedlichen Bedürfnissen. 13 Personen wohnen in Einzelzimmer, 2 in einer Paarwohnung, teilweise begleitet oder voll betreut. Aber auch Familien- und Mitarbeiterwohnungen sind im Gebäude verstreut. So ist die individuelle Autonomie garantiert, aber auch die Gemeinschaft bleibt erhalten. Wir dürfen durch einige Zimmertüren schauen.

Christian mitten im Geschehen: Christian wohnt seit August 2016 am Loidholdhof. Sein Zimmer ist im Erdgeschoß, der Raum ist hell und freundlich. An den Wänden hängen zahlreiche Fotos. Die Lage seines Rückzugortes ist ideal für Christian, weil er sehr offen und gesellig ist und deshalb gerne nah am Geschehen lebt. Von seinem Zimmer aus ist er schnell an den wichtigen Orten des Loidholdhofes wie Kaminzimmer, Speiseraum, Küche, aber auch Hofladen oder Hofcafé sind für ihn rasch erreichbar. Für Christian ist sein Zimmer eigentlich eher Schlaf- und Aufbewahrungsraum. Er hält sich gerne dort auf, wo etwas passiert, wo seine Mitbewohnerinnen und Mitbewohner sind. Mit seiner Freundin Corina sitzt er gerne an einem der bequemen Tische im Kaminzimmer, wo er malt oder Gesellschaftsspiele spielt. Aber auch der Innenhof mit seinen zahlreichen Verweilgelegenheiten oder die große Küche gehören zu seiner Wohnfläche. Dort wo er sich wohl fühlt, wo er mit netten Menschen ins Gespräch kommen kann, da lebt Christian auf, da wohnt er.

Ursula genießt gerne die Ruhe: Ganz anders ist das Zimmer von Ursula gestaltet. Sie braucht ihr Zimmer als einen Rückzugsort, wo sie sich nach der täglichen Arbeit in der Landwirtschaft in Ruhe mit großer Ausdauer ihren gesammelten Zeitschriften widmen kann. Ursula wohnt im 2. Stock und genießt es inmitten von Gästen und PraktikantInnen zu leben. „Ich kümmere mich gern um die Gäste hier am Hof und unterhalte mich mit ihnen. Es ist spannend immer wieder neue Menschen kennenzulernen.“ Ohne den vielen Tieren hier am Hof würde sich Ursula aber beiweilen nicht so wohl fühlen, sie übernimmt gern Verantwortung und arbeitet fleißig im Stall.

Peter gestaltet immer wieder neu: Wenn ich Peter in seinem „Studio“ besuche, erwartet mich sehr oft ein neuer Anblick. Peter stellt gerne und oft die Möbel um oder dekoriert Wände und Decke neu. Dabei verfügt er über großes handwerkliches Geschick und viel Gefühl für kleine Details. Dort wo heute das Bett steht, befindet sich vielleicht morgen der Kleiderkasten und übermorgen sein DJ-Pult. Peters Studio ist für ihn Wohn- und Arbeitsraum zugleich. Er eine umfangreiche Platten- und CD-Sammlung, einen Tisch mit Mischpult und leistungsstarken Lautsprecherboxen und regelmäßig tönt seine Musik durch die Weiten des Loidholdhofes. Wenn Peter sein Studio neu gestaltet hat und die zahlreichen T-Shirts, Poster und Fahnen ihren neuen Platz an den Mauern gefunden haben, sendet er gerne kurze Filme mit einer detaillierten Beschreibung seiner Umgestaltung. So ganz zufrieden ist Peter jedoch nie mit seinem Studio und so ist es nur eine Frage der Zeit, bis man ihn wieder beim Umstellen, Hammern und Umdekorieren beobachten oder hören kann.

Anna und Manfred wohnen zusammen: Anna und Manfred sind schon seit 2004 ein Paar und teilen sich eine 2-Zimmer-Wohnung mit einer kleinen Küche. Eines der beiden Zimmer ist Manfred's Büro, eingerichtet mit vielen Ablagen, einem richtigen Chefsessel und einer gemütlichen Couch. Er verbringt viel Zeit an seinem Schreibtisch mit „Schreiben“ und „CD's hören“ und genießt dabei gern eine Tasse Kaffee. Anna verweilt nach der Arbeit gern im 2. Zimmer, ihrem gemeinsamen Schlafzimmer, welches auch als Wohnzimmer dient. „Ich lebe gern mit Manfred zusammen, wir schauen am Abend DVD,“ erzählt Anna aus ihrem Privatleben.

Gutes Zeugnis bei Befragung: Wie zufrieden sind aber die Bewohnerinnen und Bewohner? Das durchleuchtete in einer Befragung das Team von Proqualis im Auftrag des Landes OÖ. Da ging es um das eigene Zimmer, ob es selbst eingerichtet werden darf, ob und wann jemand das Schlafengehen und Aufstehen bestimmen darf, ob er in der Freizeit machen kann, was er will, ob sich die Betreuer genügend Zeit nehmen bei Pflege und Gesprächen, ob über Partnerschaft und Sexualität gesprochen wird, ob jemand auch mit dem gewünschten Partner gemeinsam wohnen darf, ob es auch Schutz vor sexueller Belästigung gibt, ob es eine starke Interessensvertretung gibt und vieles mehr. – **Das Ergebnis der Auswertung war sehr erfreulich – es gab fast ausschließlich positive Antworten ... (ein Satz zum Ergebnis der Befragung als Ersatz für die Grafik).**

● Claudia Zeller arbeitet seit 2013 im Wohnbereich. Sie ist auch Mitglied des Hofleitungsteams. Klaus Weger arbeitet seit 2015 im Wohnbereich.

POSITIVE HEALTH

Die positiven Kräfte im Bereich Gesundheit zu stärken, darauf legen wir derzeit besonderen Wert am Loidholdhof. Wir orientieren uns dabei am Ansatz „Positive Health“, der besonders in den Niederlanden schon weit verbreitet ist und von Machteld Huber entwickelt wurde. Positive Health arbeitet mit dem Positiven, mit dem, was richtig ist, eine gute Gesundheit zu erreichen und aufrechtzuerhalten. Gesundheit ist dabei nicht nur die Abwesenheit von Krankheit. Positive Health soll die Art und Weise verändern, wie wir über Gesundheit und Gesundheitsfürsorge denken. Dabei steht der ganze Mensch im Mittelpunkt mit seinem Alltag, seiner Lebensqualität, seiner sozialen Teilhabe und einem sinnerfüllten Leben.



Gesundheit neu in den Blick nehmen

Nach jahrelanger Praxis als Hausärztin und vielen schweren Krankheitsverläufen, die sie am eigenen Leib erfahren hatte, versucht Machteld Huber den Begriff „Gesundheit“ neu zu denken. „Wir vergessen, den Menschen als Ganzheit, in seiner Individualität und seiner Kraft zu sehen.“

Die Wissenschaft muss dabei nicht vernachlässigt werden, vielmehr geht es darum, den Blick zu öffnen für die Beziehung zwischen Körper, zu unseren Vorstellungen und Wünschen, unserem Bewusstsein, aber auch den Menschen und Aufgaben um uns herum.

Spinnennetz der positiven Gesundheit

Machteld Huber hat mit ihrem Team die zentralen Faktoren dieser positiven Gesundheit zusammengefasst. Die einzelnen Bereiche, aufgliedert in verschiedene Aspekte, werden erhoben und visualisiert in einem Spinnweben-Diagramm. So bekommt jeder Mensch einen Überblick über sein eigenes Erleben. Dabei wird man angeregt, selbst nachzudenken wie man mit diesem Ergebnis weiterarbeiten möchte. „Menschen in Gesundheitsberufen müssen jetzt lernen zuzuhören und ihrem Gegenüber die Möglichkeit geben, selbst zu Erkenntnissen zu kommen; selber Schritte zu setzen.“

Denn im Grunde wissen Menschen selber, welche Schritte für sie nötig sind, und sie wissen auch, was sie am besten vermeiden sollen. Kommt diese Erkenntnis jedoch nicht von innen, ist keine wirkliche Veränderung möglich.“ Einen Anfang aus sich selbst zu setzen ist der einzige Weg zur Freiheit.“

Von „sorgen für“ zu dafür „sorgen, dass“

Je mehr ich mich mit diesen Ansätzen rund um Gesundheit beschäftige, desto mehr fühl' ich mich auch als Betreuerin aufgerufen, aufs neue nachzudenken über meine Rolle am Loidholdhof. Betreuen wird oft gesehen als eine Art Fürsorge; die Tätigkeit, sich um jemanden zu bemühen, der diese Hilfe nötig hat.

Doch wofür sorgen wir letztendlich? Nehmen wir Menschen einfach nur Tätigkeiten ab, oder regen wir wirklich zur Selbstständigkeit und zur eigenen Sinnsuche an? Weiß ich überhaupt, welche Lebensweise dieser Mensch, der mir täglich begegnet, als sinnvoll empfindet? Oder stülpe ich ihm nur meine eigenen Werte und Sichtweisen über? Und wo ist eigentlich die richtige Mitte zwischen sich einbringen und sich raushalten? Diese Fragen schwirren mir in letzter Zeit im Kopf herum.

Gelernt hab' ich aber, wie wertvoll es ist, diese Fragen einfach mitzunehmen in den Alltag, und eines Tages, wie Rilke sagen würde, vielleicht in die Antwort hineinzuleben. Ich bin auf jeden Fall gespannt, welche neuen Denkrichtungen wir am Loidholdhof mit Hilfe dieses Konzeptes einschlagen werden und wie sich auch mein Berufsverständnis als Betreuerin dadurch entwickeln darf.

● Maria Grünberger ist seit 2020 am Loidholdhof. Sie arbeitet im Wohnbereich und betreut das Hofcafé.



Jannick Fallmann

Schon seit ich denken kann fasziniert mich die Landwirtschaft, mit all ihren Facetten. Meinen Wunsch, tiefer in die landwirtschaftliche Arbeit einzutauchen, habe ich mir schließlich mit einem Praktikum auf einer Alm in Tirol erfüllt. Bald war mir der Umgang mit den Milchkühen und dem Jungvieh vertraut, der Drang nach mehr Wissen und Erfahrung jedoch blieb. Daher habe ich meinen Zivildienst auf einem integrativen, landwirtschaftlichen Betrieb geleistet und dabei vor allem die gemeinsame Arbeit in der Natur

und mit den Tieren schätzen gelernt. Zur Zeit studiere ich Biotechnologie und Umwelttechnik an der FH Wels und schließe in den nächsten Monaten das Bachelorstudium ab. Nach den ersten beiden Semestern habe ich die Tätigkeiten der integrativen Landwirtschaft vermisst und mich auf die Suche nach einer passenden Hofgemeinschaft gemacht. Bei meinen Recherchen bin ich schnell auf den Loidholdhof gestoßen und der erste Arbeitstag lag nur wenige E-Mails und ein paar Tage entfernt.

Seit Mitte Oktober 2019 bin ich nun stolzer „Ehrenamtlicher“ am Loidholdhof und darf am regen Hofleben, wann immer es mein Stundenplan zulässt, teilnehmen. Nach über 1000 freiwillig geleisteten Arbeitsstunden und einer 6-wöchigen Feriarbeit im letzten Sommer wartet immer noch jeder Arbeitstag mit spannenden Überraschungen auf mich. Zu meinen Tätigkeiten am Loidholdhof zählen neben den üblichen landwirtschaftlichen Aufgaben auch die Mitarbeit bei der Getreidewirtschaft – angefangen von der Ernte über die Lagerung von Getreide und Mehlen bis zum Backen von Broten, Gebäck und Pizza in der hofeigenen Backstube. Eine besondere Leidenschaft habe ich in den letzten Monaten für die Verarbeitung der hofeigenen Mehle und Nebenprodukte entwickelt. Mittlerweile backe ich wöchentlich mindestens einmal, vorwiegend mit meinem Lichtkornroggen-Sauerteig, um bestehende Rezepte an unsere Produkte anzupassen oder neue Rezepte zu entwickeln. Ein erstes Rezept verrate ich Ihnen hier. 



Wir wurden freundlich empfangen von der Betriebsleiterin Frau Elfriede Haindl (li) und Herrn Reinhard Bayer (Bildmitte), dem Braumeister von Schlägl. Interessiert und begeistert waren beim „Einbrauen“ noch dabei (von links): Elisabeth Pichler, Antonia Huber, Thomas Klein, Günther Eckersdorfer, Simon Saxinger, Christian Harding und Konrad Grünberger. Foto: Stift Schlägl

Mehr Bier!

Zusammenarbeit mit der Stiftsbrauerei Schlägl

Beflügelt durch den großen Erfolg unseres „Goldblumenweizen-Biers“, das wir gemeinsam mit der Brauerei Hofstetten in St. Martin im Mühlkreis produzieren, haben wir beschlossen, unsere Kooperationen mit lokalen Unternehmen noch weiter auszubauen.

Da lag es nahe, mit der Idee eines Bieres aus unserem „Lichtkornroggen“ an die Stiftsbrauerei Schlägl heranzutreten. Wir wissen, dass das Stift großen Wert auf Regionalität, Menschlichkeit und bewusstem Umgang mit unseren Ressourcen legt. Tatsächlich erhielten wir von den Chorherren schnell eine Zusage – sie wollten einen Versuch wagen!

Lichtkornroggen ist eine Roggensorte mit hellen Körnern. Diese Sorten waren früher in Mitteleuropa häufiger anzutreffen. Mit Beginn der neuzeitlichen Roggenzüchtung wurden aber die grau-grünen Kornfarben bevorzugt und verdrängten die hellkörnigen Sorten. Seit einigen Jahren kultivieren wir diese ursprüngliche Sorte auch auf unseren biologisch-dynamischen Feldern am Loidholdhof.

Wir bedanken uns bei den Verantwortlichen der Stiftsbrauerei Schlägl für die Offenheit, sich mit uns auf dieses Projekt einzulassen und besonders für die Großzügigkeit, den gesamten Erlös des Verkaufs „unseres“ Bieres als Spende dem Loidholdhof zukommen zu lassen.

Unser neues Lichtkornroggen-Bier gibt es in der Stiftsbrauerei Schlägl und bei uns am Loidholdhof im Hofladen. Wir freuen uns schon auf einen Sommer, bei dem es hoffentlich wieder viel zu feiern gibt, vielleicht mit unserem Bier!

- Konrad Grünberger arbeitet seit 2003 am Loidholdhof. Er ist Mitglied im Hofleitungsteam



Abgefüllt wird das Bier in 0,33 Liter-Flaschen, das Etikett stammt wieder von unserem „Schriften-Maler“ Lukas Prinz, der es gemeinsam mit Hannes Weigert in unserem Atelier entworfen hat.

Saaten rösten - Brot zum Trösten

In der Backstube / Foto: Maywald



ZU geringe Auflösung

Aller Anfang ist schwer. Die Küche voller Mehl, Teig klebt an den Händen, das Brot staubt schon am zweiten Tag aus dem Mund. So ist es wohl den meisten Hobbybäckern bei den ersten Brotbackversuchen ergangen. Wählt man jedoch das richtige Rezept, gelingen zuhause Brote wie vom Bäcker. Dieses Mal möchte ich Ihnen ein Kürbiskernbrot-Rezept vorstellen, welches durch den Weizenmehlanteil leicht zu verarbeiten ist. Das Brühstück aus gerösteten Saaten und der Roggensauerteig sorgen für eine besonders gute Frischhaltung.

Als Hobbybäcker und Naturwissenschaftler habe ich es mir natürlich nicht nehmen lassen, die Suche nach einem Brot mit guter Frischhaltung und einfacher Verarbeitung analytisch anzugehen. Für die Frischhaltung ist es von Vorteil, neben Sauerteig auch möglichst viel Flüssigkeit in den Teig zu bringen. Um einen allzu klebrigen Teig zu vermeiden, schaffen etwas Fett und ein Brühstück Abhilfe. Nach einem Blick in den Hofladen ist die Lösung auf der Hand gelegen. Saaten bringen Fette ins Brot, und um das Rezept nicht unnötig kompliziert zu gestalten, sind sie auch gleich die Basis für das Brühstück. Nach einigen Recherchen habe ich schließlich das erste Prototypen-Brot zuhause gebacken. Nachdem das Kürbiskernbrot meine Familienmitglieder überzeugt hatte, habe ich den Schritt in die Backstube des Loidholdhofs gewagt und bereits beim zweiten Versuch ansprechende Exemplare aus dem Holzbackofen holen können. Nachdem ich nun auch die Hofbewohner begeistern konnte, freue ich mich Ihnen das Rezept präsentieren zu dürfen.

Kürbiskernbrot mit Sauerteig und Frischhefe

Zubereitungszeit
gesamt: 16 Stunden

ZUTATEN

Sauerteig

- 70g bio-Lichtkornroggen Vollkornmehl
- 70g Wasser
- 7g Anstellgut

Brühstück

- 65g bio-Kürbiskerne
- 33g bio-sesam
- 32g b-Sonnenblumenkerne
- 70g bio Haferflocken
- 220g Wasser

Hauptteig

- Sauerteig
- Brühstück
- 325g bio-Weizenmehl T700
- 100g bio-Lichtkornroggen Vollkornmehl
- 220g Wasser
- 12g Salz
- 10g Frischhefe

Menge in Laiben
1 à 1200g

ZUBEREITUNG

Sauerteig

Für den Sauerteig alle Zutaten zu einer cremig-weichen Masse verrühren und bei 26-27°C für 12-14h reifen lassen.

Brühstück

Kürbiskerne, Sesam und Sonnenblumenkerne in einer unbeschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis diese zu duften beginnen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen, mit den Haferflocken mischen und mit dem kochenden Wasser übergießen. Das Brühstück abgedeckt bei Raumtemperatur für 12-14h ruhen lassen.

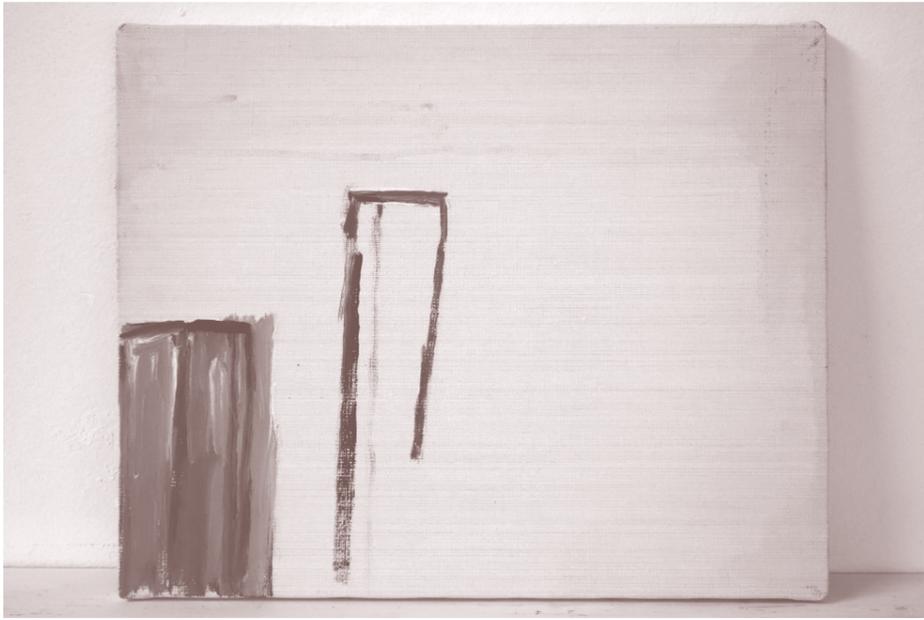
Hauptteig

In einer Rührschüssel werden der Sauerteig, die beiden Mehle, Wasser, Salz und Hefe 3min gemischt und 10min etwas schneller zu einem glatten Teig ausgeknetet. Zwei Minuten vor dem Ende der Knetdauer wird das Brühstück zugegeben und kurz mitgeknetet. Den Teig anschließend abgedeckt für etwa 60min ruhen lassen. Den reifen Teig zu einer Kugel schleifen und in einem gemehlten Gärkorb mit dem Schluss nach oben für 45min gehen lassen.

Backen

Bevor das Brot in den auf 250°C vorgeheizten Backofen geschossen wird, dieses stürzen, mit Wasser bepinseln, kreuzförmig einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Nach einer Backzeit von 10min wird die Temperatur auf 220°C gesenkt und das Brot weitere 35min gebacken.

Alle Produkte gibt es in unserem Hofladen und in gut sortierten Bioläden. Unsere Partner finden Sie unter: www.loidholdhof.at



DAS BEWUSSTSEIN DER MALEREI

ENSEMBLE NR. 1

BILDER UND TEXTE VON DAVID TAUBLBEE ANDERSON, LUDWIG ARNOLD, AINA BERGSMA, YVES BERGER, BO WERNER ERIKSSON, TOR JANICKI, LARS KRÜGER, REIDUN LARSEN, JULES LINGLIN, PATRICK MÜLLERSCHÖN, BODO VON PLATO, DAVID RABINOWITZ, ARNKJELL RUUD, WALTER JOHANNES STEIN, RUDOLF STEINER, LUKAS PRINZ, GERARD WAGNER, MIRIAM WAHL, HANNES WEIGERT, SIBYLLE WISSMEYER, JERRY ZENIUK

Herausgegeben von Hannes Weigert, Freie Akademie am Loidholdhof, Ostern 2021
128 Seiten, Format 28x29,7 cm, Fadenheftung, Preis: 30,00 Euro (plus Versand)
Bestellungen richten Sie bitte an: office@loidholdhof.at

Unmittelbar, wenn man das schön gestaltete Buch aufschlägt, tritt man in die Bilder direkt hinein. Hannes Weigert, der 10 Jahre die Malerwerkstatt Vidarasen in Norwegen leitete und jetzt am Loidholdhof künstlerische Akzente setzt, webt ein dichtes Ensemble von Bildern und Texten.

Viele Bilder zeugen von Schwellenerfahrungen, von Riten des Übergangs, von Zäsuren in Zeit und Raum, die es zu „passieren“ gilt, wie Walter Benjamin sagen würde. Die Malerei in ihrer Form und Intention produziert ja Übergänge. Die Schrift, zwar auch ein Übertragungsfigur zwischen „Phoné“ und „Graphé“, ist nachgestellt, sie findet sich immer wieder eingestreut zwischen den Werken der Künstlerinnen und Künstler.

Die Schwelle ist, im Unterschied zur starren Grenze, eine Zone des „Zwischen“. Foucault spricht von einer heterogenen Ordnung, von unscharfen Rändern der kulturellen Grenzen, in der Fremdes und Eigenes verschmelzen, aber sich auch neue Räume zwischen den Grenzen eröffnen. Steiner spricht vom „Hüter der Schwelle“, von einer Suche nach Wirklichkeit, auch nach der Wirklichkeit der Schwelle und ihres Hüters.

Im Herz des Buches, als Doppelseite aufklappbar, setzt sich Hannes Weigert mit dem größten zivilen Verbrechen in Norwegen auseinander. 77 Menschen wurden damals im Jahre 2011 in Oslo und auf der Insel Utøya von einem fanatischen Rechtsextremisten ermordet. Es sind 77 Köpfe, die fortgehen, eine Schwelle überschreiten oder schon überschritten haben. Die Bilder erzwingen eine intensive Auseinandersetzung, sie entziehen sich einer flüchtigen Betrachtung.

Ein Buch, das man immer wieder in die Hand nimmt und das einen einlädt, in bisher unentdeckte Gebiete des eigenen Bewusstseins vorzustoßen. Sprache beschreibt die Wirklichkeit nur symbolhaft, ohne das zu erfassen, was letztlich dahintersteht. Vielleicht schafft es die Malerei, die Zwischenräume der Beziehungen auf verschiedenen Bedeutungsebenen zu betreten. Zwischenräume setzen uns selbst der Verletzungsgefahr aus, sie bieten uns aber auch die Möglichkeit, die Angst in der eigenen Seele zu überwinden und den Anderen mit grenzenlosem Respekt zu begegnen.

Josef Fragner

Blindtext.

Ich bin nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext.

Ich bin nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen.

Aus der Malerwerkstatt am Loidholdhof:

FÜHLENDES SELBSTERKENNEN

Schon seit vielen Jahren wird jeden Morgen zu Beginn der Arbeit ein Wochenspruch aus dem „Seelenkalender“ von Rudolf Steiner vorgelesen. Kurz vor Ostern dieses Jahres begann Victoria Öttl damit, jeweils den Spruch der kommenden Woche mit Pinsel auf einem großen Bogen Papier niederzuschreiben. So steht zurzeit immer ein solches Blatt während einer Woche auf einer Staffelei im Festsaal. Hier zeigen wir Victorias Schriftbild vom Spruch der ersten Mai-Woche. – „Es ist an ein fühlendes Selbsterkennen gedacht“ (Rudolf Steiner).

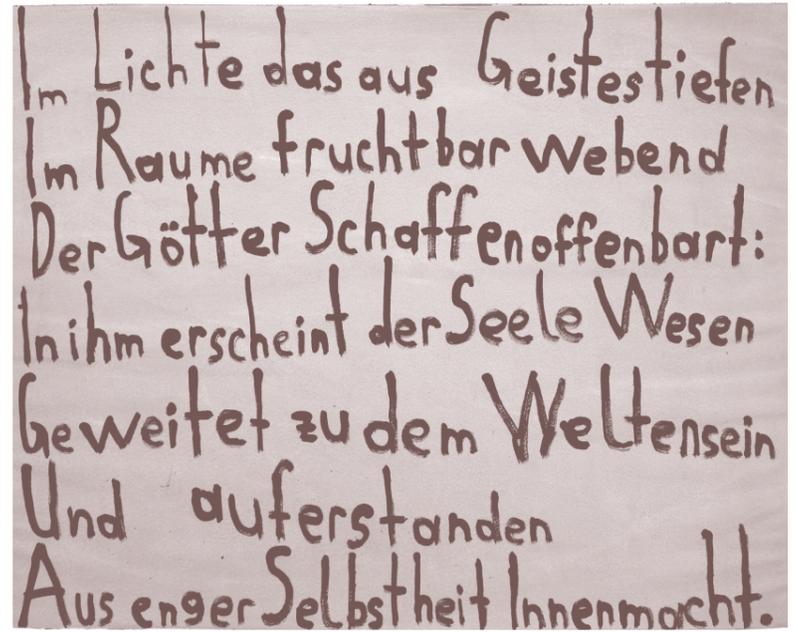


Foto: H. Weigert

Unser newsletter informiert Sie laufend über die aktuellen Veranstaltungen.
Sie können sich auf unserer Homepage anmelden.

<https://www.loidholdhof.at>

Liebe Freunde und Förderer des Loidholdhofes!

UNSER WUNSCHPROJEKT:

Ich bin nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext. Wenn ich groß bin, will ich Ulysses von James Joyce werden. Aber jetzt lohnt es sich noch nicht, mich weiterzulesen. Denn vorerst bin ich nur ein kleiner Blindtext.

Vielen herzlichen Dank!

Ihre Hofgemeinschaft

Danke



Impressum:
Medieninhaber, Redaktion und Hersteller:
Integrative Gemeinschaft Loidholdhof
Oberhart 9, 4113 St. Martin im Mühlkreis
Telefon: 07232 / 36 72
Fax: 07232 / 36 72-13
E-Mail: office@loidholdhof.at
Internet: www.loidholdhof.at
Redaktionsteam: Josef Fragner, Konrad Grünberger,
Maria Grünberger, Achim Leibing
Gestaltung: Gertrude Plöchl
Fotos: Archiv Loidholdhof
Verlags- und Herstellungsort: 4113 St. Martin
Zeitung der Integrativen Hofgemeinschaft Loidholdhof
IBAN: AT76 6000 0000 9207 2929
BIC: BAWAATWW

 **Klimaneutral**
Druckprodukt
ClimatePartner.com/53401-2105-1024