

DREISEITER

news LETTER DER INTEGRATIVEN HOFGEMEINSCHAFT AM LOIDHOLDHOF

2/2010

www.loidholdhof.org



Kultur- und Kunstreise ins romanische Burgund 2010: „liegende Eva“ (Autun)

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Entwicklung menschlicher Autonomie geht unmittelbar mit dem Bedürfnis einher, Einfluss auf Zustände des eigenen Wohlbefindens zu nehmen. In besonderer Weise drückt sich dieses individuelle Gestaltungsbedürfnis im Bereich des Wohnens und dem Zusammenleben mit anderen Menschen aus. Der Einzelne „versichert“ sich dabei seiner Gestaltungsautonomie, indem er oder sie in regelmäßigen Abständen sich seinen Lebens-Umraum an seine aktuellen Lebensbedürfnisse und Befindlichkeiten anpasst. Die persönliche Zufriedenheit hängt zu einem nicht unbeträchtlichen Teil davon ab, in wie weit es dem Einzelnen bzw. einer Gemeinschaft gelingt, gerade auch dieses Bedürfnis einigermaßen befriedigend für sich zu realisieren. Vor diesem Hintergrund gab es im vergangenen Jahr noch einmal grundlegende Umgestaltungen, die das Wohnen unserer Hofgemeinschaft betreffen. In dieser Ausgabe wollen wir dieses Thema schwerpunktmäßig aufgreifen und Ihnen mit folgenden Beiträgen einen kleinen Einblick geben.

Hermann Rabensteiner geht in seinem Beitrag auf die quantitative und qualitative Bedeutung von Räumen im Laufe der menschlichen Biografie ein. Gudrun Reisinger stellt das neue „Kaminzimmer“ vor. Hermi Bräuer und Ursula Punzenberger erzählen von den damit verbundenen Umzügen im Wohnbereich. Als Werkstätten des Innenbereichs werden die Backstube und die Weberei von Rudolf Langzauner und Anja Haider vorgestellt. Zu guter Letzt gibt es noch einen Reisebericht von Achim Leibing über die diesjährige Kulturreise ins romanische Burgund. Ein Beitrag von Konrad Grünberger handelt von den Hintergründen des Oberuferer Christgeburtsspiel, das alljährlich im Stall des Loidholdhofes zur Aufführung kommt und zu dem wir Sie auch in diesem Jahr ganz herzlich einladen wollen.

Wir wünschen Ihnen eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit!

Gudrun Reisinger, Konrad Grünberger, Achim Leibing

RÄU M E

„Es war einmal ein Lattenzaun,
mit Zwischenraum, hindurchschaun.
Ein Architekt der dieses sah,
stand eines Abends plötzlich da –
und nahm den Zwischenraum heraus
und baute draus ein großes Haus ...“

(Christian Morgenstern)

Ein Säugling braucht weniger als ein Jugendlicher und ein arbeitender Mensch braucht sicher mehr Raum, wie ein betagter Mensch. Für die verschiedensten Tätigkeiten und Gelegenheiten werden unterschiedliche Räume notwendig – FREIZEITRAUM – MEDITATIONSRAUM ... Diese Räume – Begriffe, Charakterisierungen könnten noch sehr zahlreich und in vielfältiger Form weitergeführt werden.

Aber was bedeuten Räume wirklich, was ist ein Raum? Ist er mit mathematischer oder anderer Definition erklärbar? Jedenfalls ist eines aus der Begriffsflut eindeutig erkennbar, dass Raum und Räume in mannigfaltiger Form erscheinen und untrennbar mit unserer Erdenexistenz verbunden sind. Wenn wir morgens erwachen, die Augen öffnen, sind wir von Räumen umgeben, wenn wir abends zu Bett gehen, verlassen wir zwar bewusst wahrnehmbare Räume, aber wir betreten andere Raumdimensionen – wir betreten innere Räume. Wir bewegen uns in (T)RÄUMEN. Sie sind lebhafter Erlebnis Ausdruck der Berührung mit dem Geistigen Raum.

Jedes Sinnesereignis und jede Handlung ist an den Raum gebunden und ohne diesen nicht vorstellbar. Die durch die Sinne erlebbaren Eindrücke haben den Raum zur Bedingung. Jeder Körper braucht einen Raum für sich, mehrere Körper brauchen mehrere Räume. Auf der Ebene der Völker und Nationen wird der Raumbedarf, die Beanspruchung von Raum besonders deutlich – Landgewinn ist Raumgewinn.

Nun kann man darüber nachdenken, wie viel Raum der einzelne Mensch braucht und welche Beschaffenheit sollten die menschlichen Räume haben.

Diese Frage des Lebensraumes ist von einem allgemeinen Gesichtspunkt aus sehr schwer zu beantworten, hat doch jeder Mensch eben, wie schon dargestellt, seinen individuellen Raum, den er selbst bestimmen und gestalten möchte. Die Frage der Beschaffenheit und der Größe des Raumes hängt aber auch mit dem jeweiligen Entwicklungszustand, dem Lebensalter und anderer geistig-psychischer und körperlicher Faktoren der Raumfordernden Person zusammen. Es treffen somit in der Raumaufteilung und Raumgestaltung Grundfragen der Individuen aufeinander. Diese können nur im Miteinander und in einem kreativen Prozess ihre Lösung finden.

In diesem sozialen Mikrokosmos, der wiederum für sich selbst einen eigenen Raum darstellt, geht es nun nicht nur um den eigenen, individuellen Raum, sondern auch darum, dem anderen seinen Raum respektvoll einzuräumen. Es wird deutlich, dass äußere und innere Räume nicht nur ineinander wirken, sondern sich auch gegenseitig durchdringen.

In der Fortsetzung der Zusammenarbeit wird deutlich, dass es nun existentiell notwendig wird, zum Raum schaffen im Äußeren auch den Raum im eigenen Inneren für den anderen bereit zu stellen. Dieses Raum-Bereitstellen ist die Voraussetzung eines harmonisch-gesunden Zusammenlebens und entwickelt in Anwendung dieses Übens auch Fähigkeiten, das Miteinander künstlerisch – produktiv weiter zu entwickeln. Der dadurch entstehende soziale Raumorganismus kann das Zusammenleben von Menschen nur dann wirksam und wohltuend gewährleisten, wenn die Erkenntniskräfte des Einzelnen in dieser Weise herausgefordert und geübt werden und wenn dadurch die inneren und äußeren Räume sich in einem rhythmischen sozialen Atmungsprozess austauschen können.

● Dr. Hermann Rabensteiner ist Mitglied der Vereinsleitung der Arbeitsgemeinschaft für anthroposophisches Heilwesen und Arzt am Loidholdhof.

Das Kaminzimmer

EIN ORT DER BEGEGNUNG

Letztes Jahr kam es zu der Überlegung einen Raum zu schaffen, der als Treffpunkt für alle Bewohner des Hofes dienen soll. Es sollte ein Raum sein, wo sich die Betreuer, betreuten Mitarbeiter und die Bewohner treffen und gemeinsame Zeit verbringen können. Im Wohnbereich verbrachten wir die Abende meist im Eckzimmer im ersten Stock, das aber doch nur von den intern Betreuten und den Betreuern genutzt wurde. Heuer im März kam es zu Umzügen im Wohnbereich, im Zuge dessen auch das Eckzimmer bezogen wurde. So wurde beschlossen, die Weberei im Erdgeschoß, die gleich an Küche und Esszimmer angrenzte, in einen gemeinsamen Raum umzubauen. Als Herzstück sollte ein Kamin entstehen, der ein heimeliges Wohngefühl vermittelt. Im Mai wurde mit den Umbauarbeiten begonnen. Die Webstühle mussten in den Freizeitraum am Dachboden übersiedeln. Als erstes wurde der Kamin, der mitten im Raum steht und nach drei Seiten offen ist – geschützt durch ein brandfestes Sicherheitsglas – gebaut. Eine Glasschiebetür, die gleich der Eingangstür gegenüber ist, gewährt Zutritt und einen Blick in das neue Kaminzimmer. Es werden in drei Ecken Sitzbereiche angeboten, die zum Verweilen am Kamin, gemeinsamen Spielen und Gesprächen einladen. Über den Sommer wurde das Kaminzimmer fertiggestellt und nun rechtzeitig zum Beginn der kalten Jahreszeit konnten wir schon einige Male ein knisterndes Kaminfeuer entzünden.



Wir verbringen nun oft abends einige Stunden am brennenden Kamin mit Spielen, Gesprächen und Singen. Zu Beginn jedes Abenddienstes wird von Christian der Kamin eingehetzt und nach dem Abendessen setzen wir uns ins Kaminzimmer, um den Tag gemeinsam ausklingen zu lassen.

● Gudrun Reisinger arbeitet seit 2009 als Wohnbetreuerin am Loidholdhof.

Das große Umziehen am Loidholdhof

Claudia war die letzte betreute Mitbewohnerin, die zum Wohnen aufgenommen wurde. Sie bezog das letzte freie Zimmer vor der Zugangsrampe. Claudia fühlte sich dort nicht wohl, konnte nur schlecht schlafen, hatte Angst. Was tun, war die große Frage.

Ursula, ausgestattet mit einem ausgeprägten Fein- und Mitgefühl erkannte bald die Gefühlslage von Claudia. Die erste Überlegung war, dass Claudia und Ursula in ein Zimmer zusammenziehen. Es bestand jedoch die Befürchtung, dass es zu eng für die Beiden werden könnte. Es wurden viele intensive Gespräche zum Thema Wohnen am Hof geführt. Achim regte an, alle betreuten Mitbewohner zu einer Gesprächsrunde einzuladen. Schon bei der Einladung stellte sich heraus, wer zufrieden war mit der Wohnsituation und wer eine Veränderung wünschte. An diese Gesprächsrunde

erinnere ich mich sehr gerne, es war ein ergreifendes, vorbildliches Miteinander. Die betreuten Mitarbeiter wussten sehr genau, was sie wollten und zudem auch gut war für den anderen. Von der Hofleitung gab es das Angebot, die Praktikantenwohnung zur Verfügung zu stellen. Ursula meinte, diese Wohnung würde für Anna und Manfred passen. Die beiden sind schon seit einigen Jahren ein Paar. Ins ehemalige Zimmer von Manfred im Erdgeschoß zog Peter ein. Peter ist dadurch mitten im Geschehen. Er bekommt viel mit und fühlt sich zuständig für die Gemeinschaft. Das Allerschönste aber ist, dass Peter nach vier Jahren Schweigen die Stimme wieder erhoben hat. Peters ehemaliges Zimmer im Dachgeschoß dient jetzt als Praktikantenzimmer. In das Eckzimmer (ehem. Gemeinschaftsraum) ist Ursula eingezogen. Es bietet Möglichkeit zum gemütlichen Zusammensitzen. Claudia, Katrin und Jasmin nehmen es gerne an. Jasmin wollte Ursulas früheres Zimmer. Es bietet den Blick auf den Innenhof, sodass Jasmin das Hofgeschehen gut mitverfolgen kann. Claudia wohnt jetzt in Jasmins Zimmer gleich neben Ursula, mit dem Blick auf den Stall und zu

den Tieren. Claudia arbeitet auch in der Landwirtschaft. Das ehemalige Zimmer von Claudia wurde vorübergehend Gemeinschaftsraum und Nachtbereitschaftszimmer. Für Barbara, Silke, Clemens, Jakob, Katrin und Christian passe die Wohnsituation, sie wollten keine Veränderung. An der Glastüre bei der Rampe wurde eine farbige Klebefolie angebracht, damit mehr Geborgenheit und Schutz entsteht. Die finsternen Gänge wurden mit Glastüren zur Gegenbelichtung ausgestattet.

Wir finden es eine gelungene Übersiedlungsaktion mit hoher Zufriedenheit aller Betreuten (Wohnen = Zufriedensein). Wir danken allen, die mitgearbeitet haben.

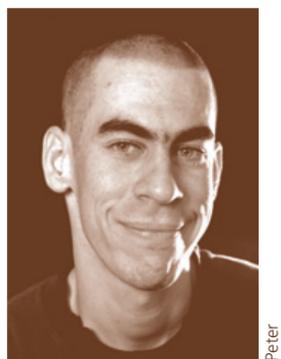
● Ursula Punzenberger lebt und arbeitet seit 2000 am Loidholdhof. ● Hermine Bräuer arbeitet seit 2005 in der Landwirtschaft.



Ursula



Hermine



Peter

Kultur- und Kunstreise ins romanische Burgund 2010

Unsere diesjährige Kunstreise führte uns nach Burgund, in eine der wichtigsten Kunst- und Kulturlandschaften Mitteleuropas und mitten ins Herzen Frankreichs. Unser Hauptinteresse galt den zahlreichen Klöstern und Kirchen der Romanik, aber auch den besonderen Kunstschätzen der Gotik und Renaissance.

Die Mönche von Cluny sollen einmal von ihrer Kirche behauptet haben, es lese sich da die Messe, „wie wenn man alle Tage Ostern feierte“. Diese Mönche hatten, wie zahlreiche Menschen um die Jahrtausendwende, die sichere Empfindung vom Mysterium des Todes und dessen Überwindung durch das Geheimnis der Auferstehung. Sie waren deshalb von einer unermesslichen Sehnsucht erfüllt Stätten zu schaffen, an denen dieses Ostermysterium beständig erlebbar und für die Menschen

gegenwärtig werden kann. Durch ihre innige Verbindung mit dem Geiste der Urchristen kämpften sie von ganzem Herzen um den Fortbestand eines österlichen, von der Auferstehung durchdrungenen Christentums, das sie dazumal schon als gefährdet ansahen.

Das Burgund ist förmlich übersät von romanischen Kapellen, Kirchen und Kathedralen, die dem Besucher heute noch in einer einzigartigen Weise von dieser Botschaft künden. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass das kleine Burgund eines der bedeutendsten christlichen Pilgerziele im frühen Mittelalter war und (mit Unterbrechungen) seine Faszination und Anziehungskraft bis in die Gegenwart aufrechterhalten konnte.

Uns Kulturreisende vom Loidholdhof (dieses Jahr waren wieder fast die Hälfte unserer betreuten Mitarbeiter mit dabei) führte die Anreise zunächst in die Schweiz,

wo wir als erste Station das Goetheanum besucht haben. Bereits zu Beginn des vorigen Jahrhunderts versuchte dort Rudolf Steiner, ganzheitliche und „menschengemäße“ Ansätze in moderne Architekturformen aus Holz und später Beton zu integrieren. Nach einer Mahlzeit im berühmten Speisehaus des Goetheanums ging es am selben Tag noch weiter nach Meursault, wo wir auf einem idyllischen Weingut – dem Château-de-la-Velle – unser herrliches Quartier bezogen. Von dort aus und im Rah-

men von Tagesausflügen (mit den eigenen Bussen) haben wir dann unser reichhaltiges Besichtigungsprogramm unternommen. So konnten wir im bezaubernden Städtchen Beaune das mittelalterliche Spital „Hôtel-Dieu“ mit dem „Jüngste Gericht“ Rogier van der Weydens kennenlernen. Im kleinen Örtchen Taizé haben wir die ökumenische Gemeinschaft des 2005 ermordeten Frère Roger besucht und konnten dort einen Gottesdienst miterleben. In Cluny sind wir auf die fantasieanregenden und geschichtsträchtigen Ruinen des bis zum Bau von St. Peter größten Kirchenbaus der Christenheit und damaligen Zentrum des klösterlichen Lebens gestoßen. Wir besuchten die Wallfahrtskirchen Sacré-Cœur in Paray-le-Monial, Saint-Lazare in Autun, und die frühromanische Abtei St. Philibert in Tournus. Wir waren in der wohl schönsten romanische Kathedrale St. Madeleine in Vézelay, im Städtchen Dijon, der Wirkungsstätte des berühmten mittelalterlichen Bildhauers Claus Sluter und in Colmar, wo wir den Isenheimer Altar des Mathias Grünewald in Colmar bewunderten.

Abseits der Kulturstätten – beim gepflegten Essen im Restaurant, beim Einkauf und Bummel durch die idyllischen Dörfer und Städtchen oder beim gemeinsamen Kochen, Spielen und Entspannen im herrlichen Quartier – gab es zahlreiche Gelegenheiten, um das soziale Miteinander und die Zeit füreinander zu pflegen und zu genießen. Wie in den Vorjahren z. B. in Rom, Amsterdam, Paris, Berlin, durften wir die ausgesprochene Hilfsbereitschaft und Gastfreundschaft der heimischen Bevölkerung erfahren und kehren angeregt durch die „französische“ Lebensart und erfüllt mit neuen Eindrücken an den Loidholdhof nach St. Martin zurück.

● Achim Leibing arbeitet seit 1999 in der Landwirtschaft. Er ist Mitglied im Hofleitungsteam und Hofsprecher. Seit 1999 lebt er am Loidholdhof.



Wozu bäckt man Brot?

Mit dieser simplen Frage verblüffte uns Bäckerlehrlinge unser Fachlehrer in der Berufsschule. Nach anfänglichem „ist ja eh klar – um es zu essen“ merkten wir dann aber, dass diese scheinbar einfache Frage gar nicht so leicht zu beantworten ist.

Wozu bäckt man also Brot?

Um dieser Frage auf den Grund zu gehen, muss man einen Blick zurück in die Anfänge des Brotbackens werfen. Als die Menschen noch Jäger und Sammler waren, gab es noch kein Brot. In dieser Zeit wurden Grassamen, die als Urform des Getreides gelten, gesammelt. Diese wurden gekocht oder zerstoßen als Brei gegessen, der allerdings wenig Nährwert hatte. Erst Ackerbau und Viehzucht ermöglichte eine Sesshaftwerdung des Menschen. Dabei spielte die Züchtung und Bevorratung von Getreide eine entscheidende Rolle, insbesondere bei der dauerhaften Besiedelung von unwirtlichen Gegenden. In diesen Gegenden, in denen die Vegetationsperiode nur kurz dauert (z.B. monatelange Winter) entstand die Notwendigkeit, die dadurch entstehende Notzeit mit Nahrungsvorräte zu überbrücken. In dieser Entwicklung stand die Selektion von Urgetreidesamen mit einem möglichst hohen Nährwert im Vordergrund - diese Entwicklung hält bis in unsere Tage an (hochgezüchtete Getreidesorten) und wird erst seit den 1970er Jahren kritisch hinterfragt (alte Getreidesorten und Vollkornmehle erfreuen sich wieder vermehrter Beliebtheit). Die aus dem Urgetreide hergestellte Breinahrung war schwer verdaubar und musste täglich frisch zubereitet werden, da sie leicht verdarb. In der altägyptischen Kultur suchte man nach Möglichkeiten den Getreidebrei durch Weiterverarbeitung leichter verdaubar und haltbarer zu machen. Diese Entwicklungsarbeit brachte einerseits den vergorenen Gerstensaft (einen Vorläufer unseres heutigen Bieres) hervor, andererseits bescherte uns diese Entwicklung den vergorenen Weizenbrei (den Vorläufer unseres heutigen Sauerteiges), der auf heißen Steinen getrocknet und somit gut haltbar und leicht transportierbar wurde (Brot benötigt kein Gefäß). Zusammenfassend kann man auf die Frage „Wozu bäckt man Brot“ sagen: Um ein schmackhaftes haltbares Lebensmittel mit einem hohen Nährwert und trotzdem leichter Verdaubarkeit, mit guter Handhabung (gut transportierbar und lagerbar) herzustellen, dass aus übers Jahr verfügbaren Rohstoffen (Getreide und Wasser) besteht.



Katrin

Warum backen wir am Loidholdhof unser eigenes Brot?

Getreideanbau und Broherstellung waren neben der Viehhaltung eine Voraussetzung für unsere bäuerliche Kultur, um sich in so „rauen Gegenden“ wie dem Mühlviertel durchsetzen zu können. Um diesen kargen Böden das Lebensnotwendige abzurufen, war eine lückenlose Kreislaufwirtschaft nötig. Gesunde fruchtbare Böden (gedüngt mit Tiermist) bringen gesunde Pflanzen und gesunde Tiere hervor. Auf diesen Grundlagen können hochwertige und gesunde Lebensmittel für die am Hof lebenden Menschen geschaffen werden. In diesem Kreislauf von BODEN – PFLANZEN – TIEREN – MENSCHEN stellt das Brotbacken in der hofeigenen Backstube einen wichtigen Puzzlestein dar. Eine große Qualität am Hof sehe ich, dass der Weg von der Getreidepflanze bis zum fertigen Brot noch anschaulich nachvollziehbar ist. So ist das Wachsen und die Ernte des Getreides am Hof erlebbar und auch der Backtag, an dem das Haus vom herrlich frischem Brotduft erfüllt ist.

● Rudi Langzauner arbeitet seit 2004 als Bäcker und Wohnbetreuer am Loidholdhof.



Melanie

Dinkelkekse

(Rezept von Rudi Langzauner)

50 dag feines Dinkelmehl (z.B. Typ 700)
1 Teelöffel Backpulver
20 dag Feinkristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
30 dag Butter
ca. 2-3 Esslöffel Schlagobers

Dinkelmehl mit Backpulver versieben. Zucker beimischen. Weiche Butter (soll sich gerade zwischen den Fingern zerdrücken lassen) mit den übrigen Zutaten zerkneten und dabei 2-3 EL Schlagobers zugeben, bis sich ein glatter, geschmeidiger Teig kneten lässt. Den Teig im Kühlschrank ca. eine Stunde rasten lassen. Den Teig bemehlen und dünn ausrollen und mit Keksformen ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech setzen, mit Milch bestreichen und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Bei ca. 190 °C im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Gutes Gelingen!

Rezept



Die Weberei war auch von den räumlichen Bewegungen im Hof betroffen und ist vom Erdgeschoss ins Dachgeschoss gewandert. Im Frühling haben wir die Webstühle zerlegt und oben wieder zusammengebaut, die vielen Schachteln und Säcke mit Garne die Treppen hinauf geschleppt und im neuen größeren Raum eingeräumt. In der Sommerzeit fallen viele Arbeiten im Garten, auf dem Acker und den Feldern an. Jetzt im Herbst kehren wir ins Haus zurück und in der Weberei fängt die Winter- oder „Stubenarbeit“ an. Mit vier richtigen Webstühlen mit Tritten, Tischwebrahmen und Knüpfwebrahmen können verschiedene Textilien bis 150 cm Breite gewebt werden. Aus Schafwolle entstehen Schals, dicke Teppiche und sogar große Bettüberwürfe. Mit Leinen und Baumwolle weben wir karierte und gestreifte Korbtücher, Tischläufer und Tischsets. Es gibt nichts Besseres zum Trocknen als Hand- und Geschirrtücher aus Leinen. Aus Recyclingmaterial wie z.B. Bettwäsche können wir noch gute, bunte Fleckerlteppiche weben. Die gewaschene, gekämmte Wolle von hofeigenen Schafen wird noch weiterveredelt; in Schafwolldecken gesteppt, gesponnen und gefilzt. Die Textilien finden Platz im Hof, werden am Weihnachtsbazar oder direkt von der Weberei verkauft. Alle betreuten Mitarbeiter die weben möchten, können sich melden und dann epochenweise in der Webgruppe arbeiten. Das Interesse ist groß an dieser Arbeit, wo verschiedene Fähigkeiten trainiert werden. Es ist sehr schön aus der Farbenvielfalt die Lieblingsfarben für das Werkstück auszusuchen. Schon das Vorbereiten, wie Garnspulen aufwickeln mit dem Spulgerät, ist eine beliebte, genaue Tätigkeit. Die unterschiedlichen Stoffarten, die wir weben, verlangen oft gutes Gespür: einen weichen Schal webt man mit sanfter Hand, wogegen man beim Teppich weben ordentlich anschlagen darf. Das Weben selbst ist rhythmisch. Die Füße treten die Tritte links und rechts, die Fäden heben und senken sich, die Hände geben das Weberschiffel von links nach rechts und zurück. Das alles beruht auf Ordnung und Wiederholung. Da wird der Stoff immer mehr und mehr, die Farben spielen miteinander. Es ist immer spannend das fertige Webstück aus dem Webstuhl herauszuschneiden und auszubreiten, um es zu betrachten. Mit Stolz können die WeberInnen das Selbstgewebte bewundern und freuen sich, wie mit den eigenen Händen etwas Neues entstanden ist.

● Anja Haider arbeitet seit 2001 (mit dreijähriger Unterbrechung) als Weberin am Loidholdhof.

Weberei Textilwerkstatt



Oberuferer Weihnachtsspiel

Das Christgeburt-Spiel am Loidholdhof

**Oberuferer Weihnachtsspiel
Christgeburt-Spiel im Stall
am Loidholdhof
am Samstag,
18. Dezember 2010
um 18.00 Uhr**

**ab 16.00 Uhr
kleiner Adventmarkt
im Innenhof**

Das Oberuferer Weihnachtsspiel ist Teil eines Zyklus von Spielen um biblische Ereignisse, wie sie im Mittelalter häufig waren. Das Christgeburt-Spiel wurde neben dem Dreikönig-Spiel und dem Paradies-Spiel in der Mitte des 19. Jahrhunderts von Karl Julius Schröer wiederentdeckt und veröffentlicht. Benannt wurde es nach dem mittlerweile in die slowakische Stadt Bratislava eingemeindete Dorf Oberufer, welches zum damaligen Zeitpunkt von Ungarn und Deutschen besiedelt war.

Rudolf Steiner regte Aufführungen dieser Spiele an, wodurch sie in anthroposophischen Kreisen sehr bekannt und auch beliebt wurden. Seit Bestehen des Loidholdhofes wird auch in unserer Gemeinschaft das Christgeburt-Spiel in der Vorweihnachtszeit aufgeführt.

Das Stück ist sehr volksnah in einem der „donauschwäbischen“ Dialekte geschrieben und lässt erahnen, mit welcher einfachen, aber ehrlichen Frömmigkeit sich die Bauern und Handwerker in Oberufer mit dem Ereignis der Christgeburt auseinandersetzten. Dieses Mysteri-

um wird einerseits fromm, andererseits jedoch auch humorvoll und beschwingt dargestellt, wodurch es nicht nur Erwachsene, sondern insbesondere auch Kinder anspricht.

Am Loidholdhof wird das Spiel traditionellerweise im Stall dargeboten, welcher gerade durch die Anwesenheit der Tiere einen sehr passenden äußeren Rahmen bietet. Die Darsteller setzen sich aus Mitarbeitern und Bewohnern oder auch Freunden des Hofes zusammen, welche bereits Wochen vor der eigentlichen Aufführung mit der Probenarbeit, aber auch mit dem Nähen der Kostüme, dem Einstudieren der Lieder oder dem Aufbau der Bühne beschäftigt sind.

So wollen wir auch heuer wieder alle Freunde, Verwandten, Bekannten und interessierten Menschen zum Christgeburt-Spiel im Stall am Loidholdhof einladen!

● Konrad Grünberger arbeitet seit 2003 in der Gärtnerei und als Wohnbetreuer. Er ist Mitglied im Hofleitungsteam; seit 2009 lebt er am Hof.



Spenden an den Loidholdhof sind ab November 2010 von der Steuer absetzbar

Seit 2. November 2010 ist durch einen Bescheid des Finanzamtes bestätigt, dass Spenden an die Arbeitsgemeinschaft für anthroposophisches Heilwesen und damit auch an den Loidholdhof (Zahlung ab 2. November 2010) von der Steuer abgesetzt werden können.

Und so funktioniert die Spendenabsetzbarkeit:

1. Sie unterstützen die Arbeit des Loidholdhofes durch regelmäßige Spenden oder durch eine Einzelspende.
2. Bis jeweils März des Folgejahres erhalten Sie auf Wunsch von uns eine Information über die Summe Ihrer Spenden des vorangegangenen Jahres, die Sie als Sonderausgabe (bei Unternehmen Betriebsausgabe) im Zuge des Steuerausgleiches bzw. der Steuererklärung bei Ihrem Finanzamt geltend machen können. Generell gilt jedoch Ihr Zahlungsbeleg als Spendennachweis gegenüber dem Finanzamt.

3. **Wichtig:** Die Spenden können nur von der Person beim Finanzamt geltend gemacht werden, von deren Konto die Spenden überwiesen bzw. abgebucht wurden. Heben Sie daher auf jeden Fall auch Ihre Zahlungsbelege (oder Kontoauszüge) jeweils 7 Jahre lang auf, da diese auf Verlangen des Finanzamtes als Nachweis erbracht werden müssen.

4. Anonyme Spenden sind steuerlich nicht absetzbar. Füllen Sie daher bei Überweisungen immer Ihren Namen und Ihre Adresse gut lesbar aus.

5. Sie können Ihre gesamten Jahresspenden bis zu einer Höhe von 10 % Ihrer Vorjahreseinkünfte beim Steuerausgleich als Sonderausgaben geltend machen.

6. Je nach Höhe Ihres Einkommens erhalten Sie einen Teil der im vergangenen Jahr bezahlten Einkommens- bzw. Lohnsteuer (bis zu 50% der Spendensumme) von Ihrem Wohnsitzfinanzamt refundiert.

Derzeit ist für Spenden ab 2011 vorgesehen, dass für die steuerliche Berücksichtigung von Privatspenden grundsätzlich die **Sozialversicherungsnummer** mitzuteilen ist. Wir ersuchen Sie daher um Bekanntgabe Ihrer Sozialversicherungsnummer auf dem Spendenzahlschein bzw. beim Verwendungszweck (im Fall von Telebanking). Die ARGE für anthroposophisches Heilwesen wird ab Anfang 2012 eine entsprechende Liste an das Finanzamt übermitteln. Damit sind ab 2011 von Ihnen getätigte Spenden direkt – und vor allem ohne weiteren Aufwand für Sie – automatisch von der Steuer abgesetzt. Einfach und unkompliziert.

Den aktuellen Gesetzestext und Details finden Sie unter <http://bmf.gv.at>. Die Reg.-Nr. der ARGE für anthroposophisches Heilwesen lautet SO 1605. Diese Nummer ist Suchbegriff in der Liste der begünstigten Spendempfänger auf der Homepage des Bundesministeriums für Finanzen.

Falls Sie Fragen zur Spendenabsetzbarkeit haben, wenden Sie sich bitte an Achim Leibing!

Für weitere Informationen senden Sie uns ein E-mail an loidholdhof@tele2.at oder diese Postkarte.

ich möchte

- mehr Informationen über den Loidholdhof erhalten
- keine Informationen mehr erhalten
- spenden auf das Konto 92072929, BLZ 60000, PSK
- die Hofgemeinschaft besuchen

Name

Straße

PLZ.

Ort

Telefonnummer

E-mail

Bitte ausreichend frankieren!

An die
**Integrative Hofgemeinschaft
am Loidholdhof
Oberhart 9
4113 St. Martin im Mühlkreis**



Dank

An dieser Stelle möchten wir uns bei allen bedanken, die uns in letzter Zeit unterstützt haben. Ohne Ihre Spende hätten viele Projekte, wie z.B. der Umbau des Kaminzimmers, die Anschaffung neuer Stühle und Bänke für das Esszimmer, nicht realisiert werden können.

Impressum:
Medieninhaber, Redaktion und Hersteller:
Integrative Hofgemeinschaft Loidholdhof
Oberhart 9, 4113 St. Martin im Mühlkreis
Telefon: 07232 / 36 72
Fax: 07232 / 36 72 - 13
E-Mail: loidholdhof@tele2.at
Internet: www.loidholdhof.org
Gestaltung: Gertrude Plöchl
Fotos: Archiv Loidholdhof
Verlags- und Herstellungsort: 4113 St. Martin
Zeitung der Integrativen Hofgemeinschaft Loidholdhof
Bankverbindung: PSK BLZ 60000, Konto-Nr.: 92072929

