

DREISEITER

news

LETTER DER INTEGRATIVEN HOFGEMEINSCHAFT AM LOIDHOLDHOF

2/2013

www.loidholdhof.at



Peter sorgt für den Winter vor.

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Sinn und Unsinn der Arbeit – auf dieses Leitthema einigten wir uns in der ersten Redaktionssitzung für diese Dreiseiter-Ausgabe. Wie vielschichtig dieses Thema gerade in unserer Zeit der fortschreitenden Individualisierung ist, wurde uns dabei in der anschließenden ausgedehnten Diskussion bewusst. In seinem Leitartikel befasst sich Achim Leibing zum einen mit der Vergangenheit der Arbeit und auch mit unserer Beziehung zur Arbeit und deren Bedeutung für unsere Entwicklung. Über ihr Verhältnis zur Arbeit erzählen einige betreute Mitarbeiter und Konrad Grünberger schildert sein Leben und Arbeiten am Hof, er findet dabei einen interessanten Vergleich mit dem Märchen der Frau Holle. Die Vorstellung unserer neuen Bäckerin, Manuela Schuster, und ein Bericht über die Kulturreise in die Türken runden das Angebot ab. Besonders hinweisen möchten wir wieder auf unser Weihnachtsspiel, das heuer am Freitag, 20. Dezember, zur Auf-führung kommt, eine Ankündigung dazu auf der letzten Seite.

Das Redaktionsteam wünscht eine frohe und besinnliche Weihnachtszeit!

*Achim Leibing, Martin Reisinger,
Konrad Grünberger*

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Die Arbeit in Zeiten des Überflusses

In seinem Film „FREI-gestellt“ wirft Claus Strigel einen Blick auf unser heutiges Arbeitsleben und stellt die Frage: Wohin entwickelt sich eine Arbeitsgesellschaft, der zunehmend die Arbeit auszugehen droht, und steuern wir dem langersehnten paradiesischen Urzustand zu, wo wir am Ende ein Leben im Überfluss haben, das mit immer weniger Aufwand und Arbeit verbunden ist?

Zweifellos können wir in Bezug auf unser Arbeitsleben heute feststellen, dass in Zeiten des postindustriellen Überflusses uns nicht nur das Verhältnis zu unserer Arbeit abhanden gekommen ist, auch die Arbeit selbst entwickelt sich immer mehr zur knapp werdenden Ressource, die für weite Teile der Menschheit auszugehen droht. Für die einen Fluch für die anderen Segen. Lautet die neue Devise für die Zukunft: Freiheit statt Vollbeschäftigung?

Wenn Arbeit jedoch weniger um ihrer Früchte, als vielmehr um ihrer selbst Willen gebraucht wird und die Arbeit sich immer mehr zum Selbstzweck entwickelt, wäre es da nicht an der Zeit, unser derzeitiges Verständnis von Arbeit neu zu überdenken?

Das mittelalterliche „ora et labora“ – bete und arbeite – macht deutlich, dass das Arbeiten in früheren Zeiten untrennbar mit spirituellen und religiösen Aspekten verknüpft war. Ob Bauer, Lehrer, Handwerker oder Pfarrer, ein jeder verstand seine Arbeit als eine Art von „Dienst“, der mit einem gewissen Anspruch an Werte, persönlichen Verantwortung und auch Rechenschaft einem Höheren gegenüber verbunden war. Dieses mittelalterliche Verständnis von Arbeit hat sich erst im 19. Jahrhundert mit Aufkommen der neuen, industrialisierten Gesellschaft gewandelt und immer mehr an deren Prinzip der Arbeitsteilung angepasst. Das Prinzip von Oratorium und Labora wurde getrennt, die persönliche Beziehung zur Arbeit kam abhanden und die Begegnung mit dem unmittelbaren Gegenüber durch einen „Dienst an der Maschine“ ersetzt. Das Motiv der Arbeit reduziert sich

immer mehr aufs Geldverdienen, persönliche Werte und Ansprüche werden durch abstrakte Vorgaben und Erfolgsrechnungen ersetzt. Doch während die einen den Wohlstand und ihre vermeintliche Freiheit genießen, müssen andere unter zum Teil höchst zweifelhaften Bedingungen das Arbeiten ohne Arbeit trainieren und ein Leben außerhalb von Wohlstands- und Spaßgesellschaft führen. Ein erfülltes und glückliches Leben – wenn man entsprechenden Statistiken glauben will – ist beiden nicht vergönnt.

Die Arbeit und das berufliche Leben könnte man als die klassischen Felder bezeichnen, wo wir Menschen aus unserer Ich-Beziehung in die Du-Beziehung eintreten können. Das Ich (Subjekt) sensibilisiert sich für ein Anderes (Objekt), lernt es denken, empfinden, wahrnehmen, kann Wahrnehmungs- und Empfindungszusammenhänge bemerken und erkennen. Rudolf Steiner beschrieb 1924 in seinem heilpädagogischen Kurs wie bedeutsam die Unmittelbarkeit der Ich-Du-Beziehung für den positiven Verlauf von menschlicher Entwicklung ist: „Wie sich ein Mensch gegenüber anderen Menschen erlebt, und wie er von einem anderen Menschen wahrgenommen wird, hängt ganz wesentlich davon ab, ob und wie es ihm möglich und ermöglicht ist, sich persönlich in eine Du- oder Weltbeziehung hinzustellen, aus deren Rückwirkungen sich in Wirklichkeit erst ein persönliches Innensein ergibt ...“. Und: „Als Mensch bin ich dann erst in meiner Lebenswirklichkeit angekommen und kann beginnen das eigene Ich zu realisieren, wenn ich vom Anderen in meinem Erleben miterlebt werde: „Ich bin und werde zum Ich durch den Anderen und der Andere wird zum Ich durch mich“. D. h. ohne das Ich wird die Welt um uns herum zur völligen Illusion, so wie auch ein Ich ohne das Du unweigerlich aufhören müsste zu existieren. Schon Thomas von Aquin sagte: „Nicht alles Wahrzunehmende wird immer wahrgenommen, aber nichts Wahrnehmbares ohne Wahrnehmende“.





Wenn man so will, teilt die Arbeit das Schicksal des Menschen. Sie ist herabgestiegen in das materielle Dasein und von ihrer ursprünglich geistigen Bestimmung so gut wie entkleidet. „Ich bin es nicht“ so könnte eine Überschrift über dem heutigen Arbeitsleben lauten und wir stehen vor der Frage: Wie wird es uns gelingen, ihr eine neue Bestimmung und Wirklichkeit zu geben? Diese Wirklichkeit wird sich daran ausrichten, ob wir weiterhin unsere Arbeit von uns wegschieben, das „Job-Denken“ pflegen und persönliche Verantwortung delegieren. Ein neuer Schritt wäre, vom „ich bin es nicht“ zum „ich bin es“ zu kommen und die Arbeit und mit ihr das Arbeitsleben zu einem äußeren und inneren „Ort“ zu machen, auf den wir uns als Menschen persönlich wieder einlassen, den wir als verbindende und fördernde Wirklichkeit annehmen und den die sich daran beteiligenden Menschen nach innen und außen quantitativ und auch qualitativ gestalten. Zu solchen Orten werden Menschen wieder ja sagen können, werden so zu ihrer Arbeit, zum Miteinander und zum Dienst am und für den Anderen wieder ja sagen können. Der Einzelne ist gefordert, gestaltet mit, kann sich selbst, die eigene Perspektive und Lebensaufgabe immer mehr denken, erfahren und entdecken.

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

LITERATUR & FILM:

Wolf-Ulrich Klünker (2010): „Auferstehung der Arbeit in der ätherischen Welt“

Rudolf Steiner (1924): „Heilpädagogischer Kurs“

Ders. (1916): „Das Karma des Berufs des Menschen in Anknüpfung an Goethe“

Claus Strigl (2012): „FREI-gestellt – Die Zukunft der Arbeit in Zeiten des Überflusses“



Günter gießt den Gemüsegarten.

Arbeit – was bedeutet das für mich?

Das gemeinsame Arbeiten am Hof prägt unseren Alltag. Günter Hofer und Peter Hackl gehören fast schon zum Hofurgestein und arbeiten seit 2000 mit uns. Über ihre Arbeit am Hof erzählen sie im Interview mit Martin Reisinger.

Martin: Was hast du heute schon am Hof bei uns gearbeitet?

Günter Hofer: Am Vormittag war ich bei Anja in der Weberei. Da machen wir Sachen für den Weihnachtsmarkt. Ich arbeite gerade an einem Läufer. Auch einen Schal hab ich schon gewebt, der ist schon fertig. Mittags bin ich für Lukas eingesprungen und hab seinen Mittagsdienst übernommen und in der Küche und im Speiseraum zusammengekehrt.

Peter Hackl: Diese Woche haben wir das Mähwerk eingewintert. Heute hab ich mit Hans die Jungkälber geholt und Heu hergerichtet. Während der Mittagspause war ich auch mit Hans unterwegs, da haben wir was geholt.

Martin: Welche Arbeit am Hof taugt dir besonders? Gibt es auch Tätigkeiten, die dir nicht so gefallen?

Günter: Eigentlich taugt mir alles, auch wenn eine Arbeit nicht so klass' ist, gehört sie gemacht. Ganz super ist das

Arbeiten mit Günther Schaubmayer in der Tischlerei, da hab ich mit dem Handhobel Bretter gehobelt. Das Nussklauen ist auch immer ein Riesenspaß!

Peter: Ich arbeite gerne in der Landwirtschaft, draußen, mit Werkzeug, wo ich meine Kraft einsetzen kann. Wenn ich mich anstrengen muss, das taugt mir. Drinnen arbeiten, in der Küche oder so, ist nicht meins.

Martin: Was ist dir bei deiner Arbeit wichtig, was ist sie für dich wert?

Günter: Arbeiten ist schon wichtig, aber auch die Pausen zum Verschnaufen sind gut. Den ganzen Tag nichts tun, wäre fad. Es ist mir auch wichtig, meine Aufgaben ordentlich zu machen.

Peter: Die Arbeit muss mir schon taugen, damit ich sie gerne mache. Auch auf die richtigen Schuhe und Ausrüstung muss man schauen. Drinnen sein, ist nichts für mich, ich muss draußen arbeiten. Nichts tun, das halte ich sicher nicht aus!

● Martin Reisinger arbeitet seit 2012 als Wohnbetreuer am Loidholdhof

Frau Holle

Oder: Schaffen wir es, uns den Dingen in Freiheit zuzuwenden?

Wenn ich Bekannten oder auch Besuchern erzähle, dass ich hier am Hof meinen Lebensmittelpunkt habe, also „in meiner Arbeit wohne“, so kommen ziemlich verlässlich die Fragen: Wie schaffst du das? Kannst du dich da abgrenzen? Ist das überhaupt gesund?

Gleichzeitig taucht bei vielen Besprechungen am Hof die Frage auf, wie man es schafft, in einer so offenen und komplexen Struktur gut zu arbeiten und den vielen völlig unterschiedlichen Bedürfnissen und Anforderungen gerecht zu werden.

Offensichtlich ist es dem Menschen eine Frage geworden, wie er sich seiner Umgebung gegenüber verhalten soll, wie weit er sich abgrenzen oder einlassen soll, oder vielleicht sogar ob er seine Lebenssituation überhaupt durchstehen kann.

Am Loidholdhof haben wir als Lebensumfeld einen Bauernhof gewählt. Hält man sich die Idealvorstellung eines Bauernhofes vor Augen, so erscheinen die oben gestellten Fragen beinahe grotesk: Der Bauer lebt dort wo er arbeitet, tut das, was notwendig ist, und die Sinnhaftigkeit dieses Tuns ist unmittelbar erlebbar. Daran könnten wir uns jetzt halten. Nur muss die äußere Form nicht unbedingt eine innere Zufriedenheit widerspiegeln oder gar garantieren.

Bei der Frage, welches Bild wir für diesen inneren Zustand eines guten Verhältnisses zur eigenen Tätigkeit heranziehen können, sind wir auf das Märchen von Frau Holle gestoßen.

Den Meisten wird die Geschichte bekannt sein. Ein Mädchen kommt durch einen Brunnen auf eine zauberhafte Wiese. Ein Apfelbaum fleht es an: Schüttele mich und rüttle mich, meine Äpfel sind reif! Das Brot im Backofen bittet es: Zieh mich heraus, sonst verbrenne ich! Schließlich bittet die Frau Holle es, ihren Haushalt zu führen. Das Mädchen erntet die Äpfel, zieht das Brot heraus, führt den Haushalt und wird daraufhin als Dank mit Gold überschüttet.



Manfred bei der Gartenarbeit.

Ein zweites Mädchen landet in der selben Situation, hat Angst, dass ihm ein Apfel auf den Kopf fällt oder es sich schmutzig macht, stellt sich den Anforderungen aus Angst oder Bequemlichkeit also nicht und erledigt auch den Haushalt mit möglichst wenig Aufwand. Schließlich wird es mit Pech überschüttet.

Natürlich steht es jedem frei, wie er dieses Märchen interpretiert. Ich glaube jedoch nicht, dass es ein plumpes Plädoyer für „Fleißigkeit“ und „Bravsein“ darstellt.

Vielleicht ist das Gold ein Bild für die innere Verfasstheit des Mädchens, das es schafft, die Notwendigkeiten in ihrer Umgebung einfach zu tun ohne zu fragen: Warum ich? Warum jetzt? Warum überhaupt?

Das wiederum führt uns zurück zu unserem Tätig-Sein am Hof. Ich meine, es lässt sich hier in beeindruckender

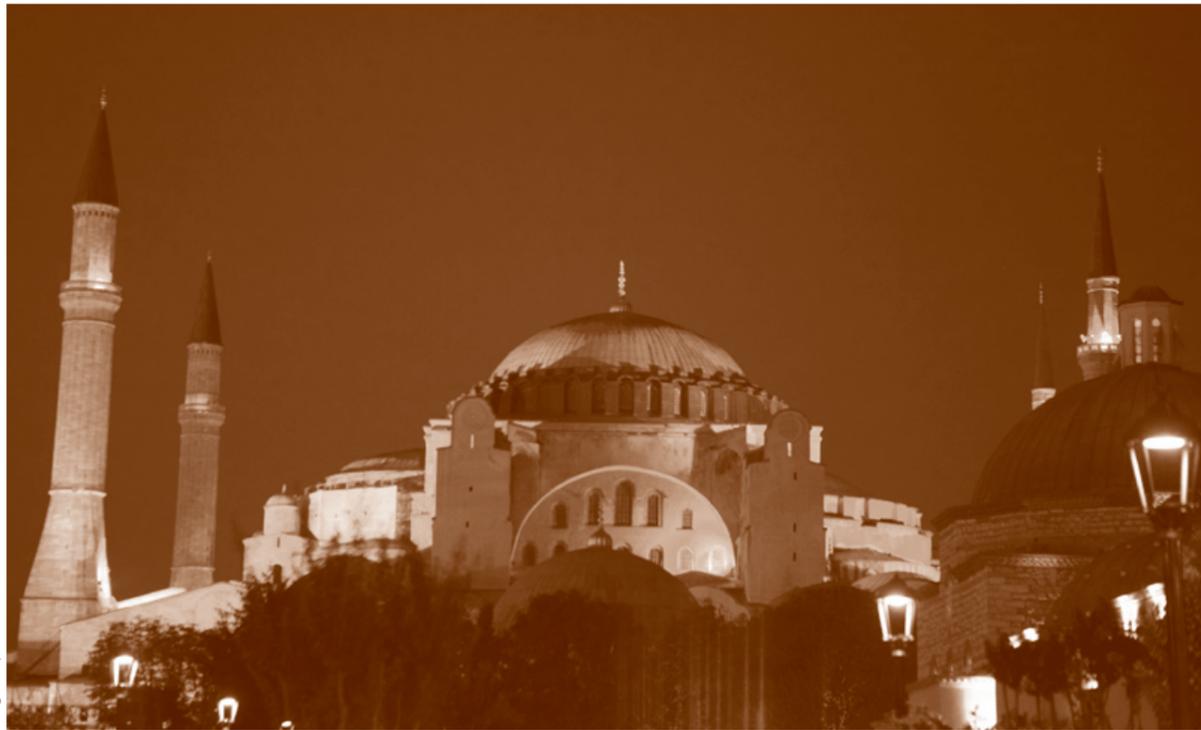
Weise erleben und beobachten, wie das Gold von Menschen erstrahlt, die etwas gerne tun und wie das Pech an Menschen haften bleibt, denen die Arbeit keine Freude macht, die sich mit Fragen quälen müssen: Warum ich? Warum jetzt? Warum überhaupt?

So erscheint es mir als eine zentrale Aufgabe, unsere betreuten MitarbeiterInnen, aber auch uns selbst gegenseitig bei diesem Ringen um Freude am Tun zu unterstützen. Es wird einmal besser und einmal schlechter gelingen. Aber Gold ist auch in kleinen Mengen schon sehr kostbar.

● Konrad Grünberger arbeitet seit 2003 am Loidholdhof, derzeit in der Landwirtschaft. Er ist Mitglied im Hofleitungsteam und lebt seit 2009 am Hof.

Kunst- und Kulturreise nach Istanbul

Istanbul, die 2600 Jahre alte Stadt am Bosphorus, war heuer das Ziel unserer Kunst- und Kulturreise.



Hagia Sophia

Unsere 15köpfige Gruppe war in einer Jugendherberge im Zentrum, ca. 10 Minuten von der Hagia Sophia entfernt, untergebracht.

Beim ersten Abendessen über den Dächern von Istanbul gleich neben der blauen Moschee hörte wir das erste Mal den Ruf des Muezzins, der die Muslime zum Gebet aufruft. Es war ein Eintauchen in die orientalische Kultur.

Am Mittwoch widmeten wir uns der frühchristlichen Zeit von Istanbul und besuchten die Hagia Sophia, Kirche der Heiligen Weisheit. Diese byzantinische Kirche aus dem

6. Jahrhundert ist heute als Museum zu besichtigen. Beindruckend waren die vielen gut erhaltenen christlichen Mosaiken.

Nicht weit von der Hagia Sophia war der Abgang zu der Cisterna Basilica, einem ehemaligen Wasserspeicher für den großen Palast der byzantinischen Kaiser. Tief unter der Erde trauten wir unseren Augen nicht! Dieses Wasserreservoir glich einem versunkenen Palast mit zwölf Reihen von 28 Säulen, die 6 Meter in die Höhe ragten und das Gewölbe mit korinthischen Kapitellen tragen.

Nach diesen ersten Eindrücken von Istanbul tat ein Spaziergang durch den Gülhane Park zum Meer gut. Die Freundlichkeit der Istanbul, die wir immer wieder erfahren durften, erlebten wir auch bei diesem Spaziergang, wo uns ein Popcornverkäufer etliche Sackerln mit frischem Popcorn schenkte.

Der Topkapi Palast und das archäologische Museum standen am Donnerstag am Plan.

Am Freitag zeigte uns Herr Baki Bilgili ein Schule für beeinträchtigte Menschen in Istanbul. Es war beeindruckend, mit welchen einfachen Mitteln diese Schule geführt wird, weil diese ohne staatliche Unterstützung auskommen muss.

Auf Rat von Herrn Baki Bilgili besuchten wir am nächsten Tag die Prinzeninseln im Südosten von Istanbul. Per Fähre ging es danach über das Marmarameer zu der größten Insel Büyükdada. Die Überfahrt bot uns einen wunderbaren Blick auf Istanbul mit seinen über 3.000 Moscheen und 40 Kirchen, auch konnten wir die Größe dieser Stadt mit ihren über 12 Millionen Einwohnern von der Meeresseite nur erahnen.

Am Sonntag ließen wir uns von einem Taxi zu der Chora-Kirche bringen. Diese byzantinische Kirche mit ihren Fresken und Mosaiken zählt zu den bedeutendsten Sakralbauten weltweit. Die Mosaiken mit den Motiven der Menschwerdung Gottes und der damit verbundenen Erlösung der Menschen waren wie eine bildliche Geschichte.

Am letzten Tag besuchten wir noch den großen Bazar. Über eine Fläche von 30.000 m² in einem beinahe riesigen Labyrinth werden Schmuck, Keramik, Teppiche, Kleidung, Antiquitäten und vieles mehr angeboten. Dort herrschte ein orientalisches Verkaufsflair, wo richtig gehandelt und gefeilscht wurde.

● Liese Grusch arbeitet seit 2009 am Loidholdhof in der Wohnbetreuung und in der Verwaltung. Sie ist Mitglied im Hofleitungsteam.

Unsere neue Bäckerin stellt sich vor



Lukas beim Brotbacken.



Manuela heizt den Backofen an.

Seit einem halben Jahr ist nun Manuela Schuster aus Rohrbach unsere neue Bäckerin und versorgt uns mit Brot und Gebäck. Über ihren Aufgabenbereich bei uns, wie sie zu uns gekommen ist und was ihr an ihrer Arbeit wichtig ist, erzählt sie im Gespräch mit Martin Reisinger.

Was gehört zu deinen Aufgaben bei uns am Hof?

Montag und Dienstag bin ich in der Hauswirtschaft und bei der Wäsche, von Mittwoch bis Freitag in der Backstube. Am Mittwoch beginnt es mit Vorarbeiten wie Holz schneiden für den Ofen, Mehl mahlen oder Kletzn schneiden. Am Donnerstag ist Backtag. Am Freitag wird am Vormittag noch weiter gebacken und am Nachmittag aufgeräumt. Derzeit machen wir ca. 30 Kilo Brot wöchentlich.

Du bist gelernte Biobäckerin, wie kam es dazu?

Mit Lebensmittel arbeiten, sie spüren hat mir immer schon gefallen. Zu meiner Lehrstelle bei der Firma Mauracher

kam ich aber zufällig und so wurde ich der erste Biobäckerlehrling Österreichs. Das war in der Berufsschule gar nicht so leicht, da ja dort herkömmlich unterrichtet wurde. Als Biobäcker arbeitet man ja nicht mit vorbehandeltem Mehl. Ich bin da von der Qualität des Getreides und der Ernte abhängig und muss die Mischverhältnisse immer wieder anpassen. Da ist nicht immer alles gleich, diese Herausforderung gefällt mir.

Wie war dein weiterer berufliche Weg zu uns?

Eine Zeit lang begleitete ich meinen Freund immer wieder auf Montage nach Amerika und habe dort auch für eine Gruppe von 25 Leuten Brot gebacken. Dazwischen habe ich in Bäckereien im Mühlviertel gearbeitet. Nachher war ich im Außendienst für die Firma Neuburger tätig. Aber ich wollte wieder als Bäckerin arbeiten, das bin ich und das werde ich immer bleiben. Von einem Bekannten habe ich dann über die freie Stelle hier erfahren und nach ein paar Mal schnuppern habe ich mich auf mein Bauchgefühl verlassen und mich für den Loidholdhof entschieden.

Wie war die Umstellung für dich?

Ich musste erst lernen, ohne den Druck einer Großbäckerei zu arbeiten, sondern auch Aufgaben für die betreuten Mitarbeiter zu finden und mir Zeit zum Erklären nehmen.

Wann macht für dich Arbeit Sinn?

Der Sinn der Arbeit liegt im Auge des Betrachters, jeder empfindet etwas Anderes als wichtig. Ich fahre mit einem guten Gefühl heim, wenn ich den Großteil dessen, was ich mir vorgenommen habe, geschafft habe, die Mitarbeiter Spaß hatten und ich einen Moment im Kopf habe, über den ich lachen kann.

● Mit Manuela Schuster sprach Martin Reisinger, er arbeitet seit 2012 am Loidholdhof als Wohnbetreuer



VERANSTALTUNGSKALENDER

Veranstaltungen am Loidholdhof, St. Martin

- **Oberuferer Weihnachtsspiel**
Freitag, 20. Dezember 2013, 18 Uhr
Weihnachtsmarkt im Innenhof ab 16 Uhr
- **Faschingsball**
Rosenmontag, 3. März 2014
- **Maifest**
Freitag, 2. Mai 2014
- **Sommerfest**
Samstag, 28. Juni 2014
- **Hofcafe**
jeweils mittwochs, 14-tägig ab 17 Uhr
- **Anthroposophische Grundlagenarbeit**
jeweils donnerstags, 14-tägig 19–21 Uhr
- **Informationen über aktuelle Veranstaltungen finden Sie auf unserer Homepage:**
www.loidholdhof.at

Veranstaltungen im Ita Wegman Therapeutikum Linz

Tag der offenen Tür

„Individualität und Gemeinschaft – eine Frage der Gesundheit“
Samstag, 1. Februar 2014, 16.00 – 18.30 Uhr
Bitte melden Sie sich an: info@therapeutikum-linz.at
oder über die Ordination Dr. Hoflehner, Tel. 0732/661840

Vortrag von Henning Köhler,

Heilpädagoge, Leiter des Janusz-Korczak-Instituts (Deutschland)

Auf dem Weg zu unverkrampften, vertrauensvollen Beziehungen mit unseren Kindern

Freitag, 7. März 2014, 19.30 Uhr,
Linz, Neues Rathaus

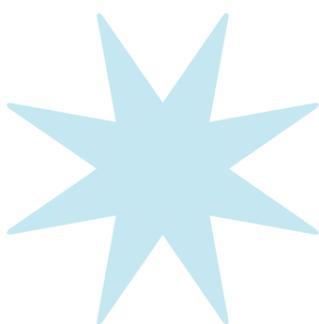
Seminar mit Hrn. Köhler

„Pädagogik vom Kinde aus“ – was heißt das heute?
Samstag, 8. März 2014, 9.00–12.30 Uhr,
Linz, Neues Rathaus

Freude am gemeinsamen Singen

Jeweils mittwochs, 17.30 Uhr
8./29. Januar, 12. Februar, 5./26. März, 9. April 2014
im Ita Wegman Therapeutikum
Anmeldung spätestens jeweils 2 Tage zuvor Tel.: 07941/8425
oder katharina.flueckiger@therapeutikum-linz.at

Infos über weitere fortlaufende Kurse und Veranstaltungen unter: www.therapeutikum-linz.at



EINLADUNG ZUM OBERUFERER WEIHNACHTSSPIEL



Das Christgeburt-Spiel am Loidholdhof
am Freitag, 20. Dezember 2013, 18 Uhr im Stall.
Ab 16 Uhr kleiner Adventmarkt im Innenhof

Das Weihnachtsfest am Loidholdhof mit dem traditionellen Christgeburtsspiel bezaubert immer wieder von Neuem mit seiner einzigartigen Stimmung. Wie dieses Ereignis die Schauspieler miterleben, erzählt uns Corina Haslinger, die seit 2010 betreute Mitarbeiterin am Hof ist.

„Voriges Jahr habe ich einen Wirt gespielt und musste sogar etwas auswendig lernen. Achim hat mir beim Textlernen und bei den Proben recht geholfen. Die Proben waren oft eine Gaudi. Am Tag der Aufführung haben sich alle Schauspieler schon am Nachmittag im Festsaal getroffen. Dort sind wir geschminkt worden und Elke hat uns die Kostüme angezogen. Wir sind dann die ganze Zeit bis zum Abend dort geblieben, damit uns die Leute nicht schon vorher sehen. Wie es dann so weit war, sind wir zum Stall gegangen, wo die Zuschauer schon warteten. Da war ich schon sehr aufgeregt. Mama und Papa und Oma und Opa waren auch da! Ihnen hat es sehr gut gefallen. Das Mitspielen beim Weihnachtsspiel war voll toll!“

Wir laden auch heuer wieder alle Freunde, Verwandten, Bekannten und interessierte Menschen zum Christgeburtsspiel im Stall des Loidholdhofs ein. Lassen Sie sich verzaubern vom unnachahmlichen Flair!



Was bisher geschah

Auch dank Ihrer finanziellen Unterstützung ist dieses Jahr viel am Hof geschehen. So konnte für die Landwirtschaft ein neuer Grubber angeschafft werden, die Wohnung im Steinhaus wurde renoviert und der Stall neu hergerichtet. Es werden dort mehr Stellplätze geschaffen und eine Melkmaschine unterstützt unsere Landwirte nun bei der Arbeit. Im Garten wurde die Feuerstelle neu eingerichtet und das Nachtbereitschaftszimmer wurde wohnlicher gestaltet. Aber wir sind natürlich weiterhin auf Ihre Unterstützung angewiesen, damit wir uns weiterentwickeln und die Qualität verbessern können. So zum Beispiel haben wir immer wieder Gäste am Hof, Praktikanten, Interessierte, oft auch von weit her. Als Übernachtungsmöglichkeiten standen bisher nur Provisorien zur Verfügung. Für solche Zwecke würden wir gerne ein Gästezimmer einrichten. Danke für Ihre Unterstützung!

Für weitere Informationen senden Sie uns ein E-mail an office@loidholdhof.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



Danke



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: office@loidholdhof.at
Internet: www.loidholdhof.at
Gestaltung: Gertrude Plöchl
Fotos: Archiv Loidholdhof
Verlags- und Herstellungsort: 4113 St. Martin
Zeitung der Integrativen Hofgemeinschaft Loidholdhof
Bankverbindung: PSK BLZ 60000, Konto-Nr.: 92072929