

DREISEITER

news

LETTER DER INTEGRATIVEN HOFGEMEINSCHAFT AM LOIDHOLDHOF

1/2020

www.loidholdhof.at



Bienenhütte am Loidholdhof

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Dieses Jahr hat uns viel abverlangt. Wer hätte sich am Jahresanfang vorstellen können, dass uns eine solche Pandemie überrollt. Wir haben aufeinander aufgepasst und so haben wir den ersten Lockdown gut überstanden. Am Hof sind wir eingebettet in einen Tages- und Jahresrhythmus, in sinnvolle Arbeit mit der Natur und den Tieren und im künstlerischen Tun. Unsere Gemeinschaft ist noch näher zusammengerückt, der Zusammenhalt ist weiter gestiegen und wir sind dankbar dafür, dass wir diese Zeit gemeinsam so gemeistert haben.

Schmerzlich vermisst haben wir die externen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die in dieser Zeit unserer Gemeinschaft fernbleiben mussten. Das war wirklich eine schwere Zeit für sie und für uns, umso größer war die Freude, als wir alle wieder beisammen waren.

Jetzt ist wieder die Sorge da, ob alles gut geht. Wir können nur versprechen, dass wir sorgsam auf uns alle aufpassen und die Zeit herbeisehnen, dass wir alle wieder beisammen sind.

Auch diesmal wollen wir Ihnen einen kleinen Einblick in unser Gemeinschaftsleben geben. Beim Lesen werden Sie die Lebendigkeit des Zusammenseins spüren und vielleicht erstaunt sein, welche Leistungen hier am Hof erbracht werden.

Wir sind zuversichtlich und hoffen, dass wir uns im kommenden Jahr wieder häufiger direkt begegnen können.

Ihr Redaktionsteam

EIN ORT ZUM LEBEN

„Die Würde des Menschen ist unantastbar.“ Das ist die rechtliche Verkündung. Aber hört man die auch in den Tiefen des Alltags? Bei der Inklusion nach der UN-Behindertenrechtskonvention steht die Entwicklung der individuellen Würde und die soziale Zugehörigkeit im Mittelpunkt. Die Würde ist nicht an bestimmte Eigenschaften der Person gebunden, sondern an die Art und Weise, wie wir miteinander umgehen. Wir haben also im konkreten Umgang miteinander nach der Würde zu suchen.

Zurecht ist der Ruf nach Inklusion hörbar. Aber in welches System sollen behinderte Menschen inkludiert werden? Die sogenannte „Normalität“ kann auch eine Falle sein. Das „normale“ moderne Leben, besonders in der Arbeitswelt, ist oft hektisch, ruhelos und enorm leistungsorientiert.

Das wertvollste Gut, die persönliche Anerkennung, geht in vielen Bereichen unseres Lebens verloren. Aber gerade die Anerkennung ist der Grundstein für die Achtung der persönlichen Würde. Nach Axel Honneth, einem der einflussreichsten Philosophen der Gegenwart, gibt es verschiedene Ebenen der Anerkennung. Sein Vorschlag läuft auf einen dreistufigen Bau hinaus.

Die drei Ebenen der Anerkennung

Zunächst die volle **rechtliche Anerkennung**. Sie soll die Anerkennung als Person und als Rechtssubjekt gewährleisten und Grundlage sein für eine gerechte politische und soziale Ausgestaltung des Gemeinwesens. Da ist noch viel zu tun, wie der Bericht der Volksanwaltschaft 2019 deutlich macht. Die Situation von Menschen mit Behinderung ist gekennzeichnet durch „keine Chance auf Arbeit“. Es gibt keinen inklusiven Arbeitsmarkt, Menschen mit Behinderung erwerben durch ihre Tätigkeiten in Werkstätten keinen eigenen Anspruch auf Sozialversicherung und erhalten nur ein Taschengeld als Entlohnung. Das schafft Arbeitnehmer und Bürger

zweiter Klasse, die keine vollen Rechte haben, keinen Pensionsanspruch und verstößt auch eindeutig gegen menschenrechtliche Verpflichtungen.

Dann die **solidarische Anerkennung**. Sie achtet und schätzt das individuelle So-Sein und den jeweiligen Beitrag zu einem Gemeinwesen. Solidarisches Verhalten entsteht also nicht automatisch durch rechtliche Absicherung, sondern im gemeinsamen Tun, in dem jeder die Chance erhält, sich in seinen eigenen Leistungen und Fähigkeiten als wertvoll für die Gemeinschaft zu erfahren. Wie das in die Tat umgesetzt werden kann, zeigen die Bemühungen um eine personenzentrierte berufliche Bildung am Beispiel „Inclutrain“ (siehe Interview auf S. 2).

All dies wäre nichts ohne die **emotionale Anerkennung**. Sie lebt davon, dass jede und jeder ohne Vorbedingung willkommen ist. Gerade in diesen Zeiten ist die Sehnsucht nach Nähe mit Händen zu greifen, nur wenn wir nahe beieinander sind, können wir füreinander Sorge tragen. Wir benötigen gemeinsame Formen des Zusammenlebens, in denen Raum geschaffen wird für gegenseitigen Respekt und Achtung. Isabella Guanzini, eine italienische Philosophin, bricht eine Lanze für die sanfte Macht der Zärtlichkeit. Zärtlichkeit ist mehr als ein Wohlgefühl, sie ist eine geistige Haltung, mit der wir sanft, im Gegensatz zur Härte, das eigentliche Potential des menschlichen Lebens freisetzen.

Wir benötigen Orte, die von der beglückenden Erfahrung erzählen, nicht länger getrieben und gehetzt durchs Leben eilen zu müssen, Orte des Ankommens und Bleibens, Orte für die eigene und gemeinschaftliche Entfaltung. Wir brauchen Lebens-Orte, in der die Innigkeit des unzertrennlichen Lebens gelebt wird.

Das kann als rückwärtsgewandte Nostalgie und Verklärung abgetan werden. Aber es könnte auch eine Zukunftsvision sein, wenn wir die rechtliche und politische Anerkennung gleichzeitig einfordern. Vielleicht ist es sogar eine Überlebensstrategie aller Menschen für die Zukunft.

● Josef Fragner ist Angehörigenvertreter.

Österreichische Post AG
Info.Mail Entgelt bezahlt

Retour an: Loidholdhof,
Oberhart 9, 4113 St.Martin



Leben im sozialen Miteinander

Ein Besuch bei der Integrativen Gemeinschaft Loidholdhof in St. Martin/Mühlkreis

Einen Tag lang am Loidholdhof verbringen – Ich erlebe Gemeinschaft: wertschätzend, eigenverantwortlich, gleichberechtigt, ressourcenorientiert.

Der Loidholdhof ist ein traditioneller Bauernhof, der außerhalb von Sankt Martin im Mühlkreis idyllisch oberhalb der Donau liegt und mittlerweile rund 50 Hektar Wald-, Feld-, Wiesen- und Gartenflächen umfasst. Zweieinhalb Stunden Autofahrt haben Spuren hinterlassen: Stress, Unruhe und Hektik, als ich eintreffe. Ein freundliches Hallo empfängt mich. „Kann ich dir helfen, suchst du jemanden?“ Ein Mitarbeiter des Hofes nimmt mir sofort meine Unruhe. Es entwickelt sich ein freundliches Gespräch und ich werde zum Hofsprecher Achim Leibung geführt. Auch dort ein freundliches Hallo, das Du entsteht ganz wie von selbst in Sekundenschnelle. Der Einladung zu einem Kaffee nehme ich dankbar an – ich bin jetzt wirklich angekommen.

Eigentlich hätte der gemeinsame Tag mit dem Morgenkreis um 9 Uhr beginnen sollen – in Zeiten von Corona unmöglich. Sämtlichen Hofbewohnerinnen und Hofbewohner stimmen sich da in dem im Jahr 2009 umgebauten Festsaal auf den Tag ein. Auch die gemeinsamen Hofkonferenzen finden dort statt. Ein Ort, der durch seine Farbgebung und Bilder Ruhe und Kraft vermittelt.

Wir unterhalten uns völlig entspannt – so als ob ich nicht zum ersten Mal hier wäre. Immer wieder wird unser Gespräch mit Begegnungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Loidholdhofs bereichert. Sie nähern sich höflich und fragen, ob sie sich dazusetzen dürfen. Sie folgen unserem Gespräch interessiert, beobachten mich freundlich, um mich dann manchmal zu fragen, wer ich sei und woher ich komme. Andere wiederum haben Fragen an Achim Leibung, die ihre Arbeit betreffen. Diese werden freundlich und unaufgeregt beantwortet. Nach einem „Aha“ oder „Okay“ wissen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, woran sie sind und machen sich an ihre Arbeit.

Vier Stunden verbringe ich mit Achim Leibung – wir reden, er führt mich durch den Hof. Und immer wieder offene Blicke, freundliche Worte; und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die mir stolz ihre Tätigkeiten erklären – sie selbst und nicht die Leiterinnen und Leiter der jeweiligen Arbeitsbereiche wenden sich an mich. „Wir brauchen uns gegenseitig, jeden Tag. Wenn gemeinsam die Felder bestellt, die Kühe gefüttert, das Gemüse angebaut und geerntet, das Brot gebacken, das Essen zubereitet wird,“ bringt es Achim Leibung auf den Punkt.

Einmal bin ich im Selbstgespräch: Ein frischgeborenes Kalb kauert bei ihrer Mutterkuh. „Das wäre jetzt gefährlich, mich der Kuh zu nähern. Das würde der Mutterkuh gar nicht gefallen.“ Ein lautes und selbstbewusstes „Das sehe ich ganz anders als Sie“ holt mich aus meinen Gedanken. Eine Mitarbeiterin, Ursula Punzenberger, outet sich als Kennerin ihrer Tiere und schildert mir den Charakter ihrer „Samira“. Okay, jetzt bin ich klüger – danke.

Beim köstlichen Mittagessen – es gibt Kürbiscrèmesuppe und Nudeln mit Pilzsauce: alles biodynamische Produkte, der Loidholdhof ist ein zertifizierter Demeterbetrieb – komme ich mit Jannik Fallmann ins Gespräch. Er studiert an der Fachhochschule in Linz, hat in einer ähnlichen Gemeinschaft seinen Zivildienst gemacht – und der Loidholdhof lässt ihn nicht mehr los. Wenn es ihm seine Freizeit erlaubt, ist er weiterhin dabei: als Ehrenamtlicher. Ich lerne auch Wiebe Soepboer kennen: Er lebt in Estland und besucht mit seinem Wohnmobil immer wieder den Loidholdhof, „weil es da ganz besonders ist“.

Diese Öffnung nach außen ist Achim Leibung sehr wichtig: „Unsere Gemeinschaft ist verwoben mit der umgebenden Gesellschaft, wir sind mittendrin.“ Es vergehe kaum eine Woche, wo nicht Gäste aus dem In- und Ausland kommen, die sich für unsere Gemeinschaft am Hof interessieren. Das Miteinander sei offen für die Umgebung, einladend für jede/n: Die unmittelbaren Nachbarn genießen das Café, viele Interessierte besuchen die Veranstaltungen und einige helfen bei der Arbeit in der Landwirtschaft. Man sei auch gut in die Gemeinde St. Martin im Mühlkreis eingebunden.

Nachdem ich mich im Hofladen mit vielen Köstlichkeiten eingedeckt habe, ist es Zeit für den Abschied: Ich werde wiederkommen, das ist meine Überzeugung. Optimismus und Freude begleiten mich auf der Autofahrt nach Hause. Die Worte von Achim Leibung beschäftigen mich: „Eine sozialtherapeutische Gemeinschaft versteht sich nicht als eine Institution, die Dienstleistungen für Kunden im marktwirtschaftlichen Sinne erbringt, sondern sie ist ihrem Selbstverständnis nach ein Sozialraum bzw. Gemeinwesen, das von allen Mitgliedern gemeinsam entwickelt, verantwortet und gestaltet wird.“ Wie recht er hat und wie gut das funktioniert. Schade, dass sich das bei vielen Verantwortlichen in der Behindertenhilfe noch nicht herumgesprochen hat.

● Gerhard Einsiedler ist Journalist, derzeit Textchef der Zeitschrift „Menschen.“

Viel Begeisterung und Motivation

Gerhard Einsiedler im Gespräch mit Hofsprecher Achim Leibung über das Erasmus+ Projekt „Inclutrain“

Zusammen mit Partnern aus Deutschland und den Niederlanden hat der Loidholdhof das Projekt „Inclutrain“ mitgestaltet. Ziel dieses Projekts ist der Aufbau eines Berufsausbildungsrahmenkonzeptes, das den individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten von Menschen mit behinderungsbedingtem Unterstützungsbedarf entspricht

Wie wichtig war dieses Inclutrain-Projekt?

In ganz Europa gibt es für beeinträchtigte Menschen ab einer gewissen Lernschwelle keine anerkannten beruflichen Ausbildungen. Somit ist ihnen ein wichtiger Bereich sozialer und gesellschaftlicher Teilhabe verwehrt. Vor dem Hintergrund unserer eigenen Erfahrungen verfolgen wir die Idee einer inklusiven Ausbildung, die sich an der biographischen Entwicklung jedes Einzelnen, seinen individuellen Fähigkeiten und Potenzialen orientiert und den zentralen Forderungen der UN-Behindertenrechtskonvention – dem Gefühl der eigenen Würde (sense of dignity) und dem Gefühl der sozialen Zugehörigkeit (sense of belonging) – gerecht wird. Das ist für Europa einmalig und zugleich wegweisend.

Wie kann dieser neue Ansatz einer inklusiven Ausbildung verwirklicht werden?

Ein zentraler Faktor in der Ausbildung ist die Motivation und Begeisterung an der Sache: Ohne Motivation können Lernende nicht lernen und Lehrende nicht lehren.

Was fördert diese Motivation?

Es braucht Situationen, in denen Individuen sich als eigenständig in ihren Entscheidungen wahrnehmen können. Wenn etwa ihre Lehre individuelle Wege zum Finden von Lösungen ermöglicht, Wahlfreiheit beim Gestalten der Lernwege und -zeiten lässt oder selbstgesteuertes Erkunden von Themen vorsieht, dann bekommen Lernende vielfältige Anreize, ihre eigenen Entscheidungen zu treffen und aus den Ereignissen, die sich daraus ergeben, zu lernen. Motivation braucht Settings, die von einer Balance zwischen herausfordernden und bewältigbaren Aufgaben geprägt sind. Oftmals halten Lernende sich für weniger kompetent als sie sind und geben auf. Oder sie überschätzen sich und nehmen ihre Aufgaben nicht ernst genug – auch dann gibt es keinen Lernerfolg. Motiviertes Lernen ist schwierig, wenn Lernende sich alleine fühlen. Erfahrbares und kompetenzorientiertes Lernen gelingt in der Gruppe leichter.

Wie können Sie die im Inclutrain-Projekt erarbeitete Lernraumorientierung auf den Loidholdhof umsetzen?

Wir vermeiden Betreuung und setzen auf eigene Aktivität. Professionelle Helferinnen und Helfer sind immer versucht, die Wünsche der Betroffenen zu hören und diese als Aufträge zu interpretieren. Beim Konzept der Lernraumorientierung achten wir darauf, dass die Menschen nicht zu bloßen „Helfern“ degradiert werden, sondern darauf, dass sie selbst etwas tun, Würde entwickeln und Autonomie. Nicht: „Welche Unterstützung brauchen die Menschen?“ lautet die Frage. Vielmehr muss es heißen „Was können die Menschen?“, „Welche Talente liegen in ihnen verborgen?“, „Welche persönlichen Ziele lassen sich formulieren?“, „Was kann die Umgebung beitragen, um die Ziele zu verwirklichen? Erst die Diversität der Menschen schafft eine Grundlage für die dauerhafte Weiterentwicklung eines Hofes oder Betriebes.“

Kann die Öffentliche Hand mit so einem Ansatz überhaupt umgehen?

Leistungsgesetze und Förderprogramme orientieren sich momentan immer noch an vordefinierten Leistungs- und Zielgruppen. Ein übergeordneter Lern- und Sozialraum wie der eines Betriebes oder Hofes lässt sich aber nicht nach Leistungs- oder Zielgruppen fein sortieren. Da gibt es Jugendliche und Erwachsene, Männer und Frauen, Menschen mit Beeinträchtigung und Menschen ohne Beeinträchtigung, bezahlte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Freiwillige, Mobile und Gehandicapte und auch das gesamte (ökologische) Umfeld und alle Ressourcen. Wer in der herrschenden Finanzierungslogik das Wohlergehen einer bestimmten Zielgruppe im Auge hat, verstellt damit den Blick auf die Verflochtenheit untereinander und unterbindet mitunter Energie- und Synergieeffekte, die durch die Umgebung zustande kommen können. Er verharrt letztendlich im herkömmlichen Paradigma.

Sind Sie optimistisch für die Zukunft?

Ressourcen und Möglichkeiten gibt es auf den Höfen und Betrieben zuhauf, auch wenn sie manchmal erst gefunden und als solche entdeckt werden müssen. Ein eigener Hofladen, ein Hofcafé, das Beliefern von Märkten oder der Einstieg in eine eigene Bildungsakademie sind einige Beispiele für die Vielzahl an „schlafenden Augen“, die aktiviert werden können. Es braucht nur ein wenig Einfallsreichtum der Menschen, wenn es darum geht, auch unter widrigen Umständen oder schwierigen Voraussetzungen Ideen für das berufliche Lernen zu verwirklichen.

<https://inclutrain.eu>

● Achim Leibung ist Hofsprecher und lebt seit 1999 am Loidholdhof

Lukas, der Schriftmaler



Blick in die Malerwerkstatt am Loidholdhof: Lukas Prinz hat in Zusammenarbeit mit dem Maler Hannes Weigert und der Münchner Designerguppe Fresh Foundation den Schriftzug für das Bier vom Loidholdhof entworfen.



Maria Grünberger

Nach der Matura zog es mich fünf Jahre nach Belgien, wo ich in verschiedenen Einrichtungen freiwillig mitgearbeitet habe und Sozialpädagogik studierte. In dieser Zeit durfte ich auch ein (Auslands-)Praktikum am Loidholdhof machen und wusste sofort: Hier will ich bleiben. Durch die vielseitige Arbeit mit den Menschen und der Natur habe ich mich plötzlich lebendiger gefühlt als je zuvor.

Jetzt darf ich das Gemeinschaftsleben im Wohnbereich und im Hofcafé mitgestalten und freue mich besonders über das große Vertrauen, das mir von allen Seiten entgegengebracht wird.

Ein großes Anliegen ist es mir, das Hofcafé und den Hofladen als Arbeitsplatz für unsere betreuten MitarbeiterInnen auszubauen und diese Bereiche so zu gestalten, dass sie gerne besucht werden. Im Wohnbereich darf ich unsere betreuten MitarbeiterInnen in einem ganz familiären Umfeld kennenlernen, wo nicht die Arbeit, sondern das gemeinsame Leben im Mittelpunkt steht.



Merle Peters

Servus, ich bin Merle, 20 Jahre alt und komme aus der Nähe von Hamburg. Die Natur, Tiere, der Umgang mit Menschen mit Beeinträchtigungen und das Leben am Bauernhof haben mich schon seit Jahren interessiert. Daher war es für mich keine Frage, als ich den Loidholdhof zufällig im Internet entdeckt habe, dass ich unbedingt meine Erfahrungen auf diesem Hof sammeln möchte. Dass ich diese Möglichkeit wirklich bekommen habe, macht mich extrem dankbar.



Wiebe Soepboer

Ich bin schon viel in der Welt herumgekommen und habe viele Erfahrungen gesammelt. Aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof in den Niederlanden, gearbeitet habe ich in Camphill-Gemeinschaften in England, Deutschland, danach in Irland und zuletzt in Estland.

Jetzt, im Rentenalter, komme ich immer wieder mit meinem mobilen Heim auf den Loidholdhof. Dieser Ort hat mich von Anfang an sehr angesprochen, weil die Heilung der Erde und die soziale Zusammenarbeit im Mittelpunkt stehen. Hier ist es ganz besonders.



Sophie Süß

Nach ein paar Jahren in Wien – ich studierte Agrarwissenschaften und arbeitete in der Behindertenbetreuung – zog es mich wieder in meine Heimat nach Feldkirchen/Donau. Mit dem festen Vorhaben meine zwei Interessensgebiete – Landwirtschaft und Sozialbetreuung – zu verbinden, erfüllte sich für mich durch meine Aufnahme im November 2019 am Loidholdhof ein Wunsch. Meine Energien setze ich im Bereich der Vermarktung ein.



Christine Zauner

Christine war sorgfältig und genau bei der Arbeit. Deshalb verlangten viele gerade ihre Produkte. Sorgsam war sie auch immer um die ganze Gemeinschaft bemüht. Anfang August mussten wir uns von ihr für immer verabschieden. Sie ist im 60. Lebensjahr verstorben. „Lasst mir einen Platz zwischen euch, wo wie ich ihn im Leben hatte“. Das versprechen wir ihr.

Auf Wiedersehen, du schönes Mariazeller Land!

Am 6. Juli brachen wir auf nach *Mariazell*, in das JUFA-Hotel, male- risch gelegen am Hang, über uns das kleine *Sigmundskirchlein*, vor uns der Blick auf Mariazell.

Der erste Gang war natürlich ins hauseigene Schwimmbad, es sollte nicht der letzte sein! Selbst nach erlebnisreichen Tagen war der harte Kern, Peter, Elias und Tobias, oft dort zu finden!

Der erfindungsreiche Klaus baute für Jakob aus den beiden Betten eine gemütliche Schlaflandschaft, auch die vertrauten Dinge von daheim duften nicht fehlen!

Am nächsten Tag kamen wir genau rechtzeitig zur Messe in der großen, beeindruckenden *Mariazeller Basilika*. Der anschließende Besuch in der Lebkuchenfabrik war lecker!

Barbara, die wie immer genau wusste, welches Souvenir sie diesmal mit nach Hause nehmen wollte, hielt ab dem 1. Tag Ausschau nach diesem.

Nach einer deftigen Stärkung kamen noch die Naturliebhaber auf ihre Kosten. Den *Hubertussee*, ein wahres Naturjuwel, erreichten wir nach holpriger Fahrt. Die ganz Mutigen steckten ihre Füße ins eiskalte Wasser.

Am Mittwoch durchquerten unsere schnellen Wanderer Corina, Elias, Peter und Hans die Ortschergärten, zurück ging es mit der Maria- zellerbahn. Antonia, immer für ein Abenteuer zu haben, bewältigte die zwar etwas kleinere, aber dafür sehr wurzelintensive Runde!

Den bekannten *Erlaufsee* besuchten wir ein paarmal, dieser lud nun wirklich zum Schwimmen ein! Auch konnten wir einmal eine Boots- fahrt auf dem schönen grünen Wasser genießen, wir durften selber Kapitän spielen!

Doch nun wollten wir hügelproben Mühlviertler endlich auf einen richtigen Berg. Wir nahmen die erste Gondel auf die *Bürgeralpe*. Während sich die Gruppe im „*Holznechtland*“ schlau machte über den Weg des Holzes und frühere Bearbeitungsmethoden desselben, genossen Ingrid und Jakob die Höhenluft auf einem gemütlichen Platzerl. Die langsam gewachsenen und gebogenen Kiefernäste waren wirklich eine Herausforderung für das Schnitzmesser, doch dann konnte Jakob sein ästhetisch geformtes Souvenir mit vom Berg nehmen.



Rast auf einem großen Holztisch nach einem Rundgang „Mostviertlerwirt“. Jakob, Klaus, Antonia, Tobias, Christian, Elias, Barbara, Ingrid, Corinna und Ariana (Foto: Hans Gumpenberger)

Ein Erlebnis der besonderen Art war der Besuch des „*Kameltheaters*“, sieht man doch nicht jeden Tag dressierte Kamele!! – *Die fehlen uns noch auf den Loidholdhof* – so unser geheimer Gedanke. Doch wir nahmen davon Abstand, sind diese Tiere doch sehr stur und nicht sehr flexibel.

Die Unermüdlichen unter uns nutzten die Abende für Spiele; Ariana, Elias, Christian und Corina mischten fast jeden Abend die Karten. Bei den Kegelabenden auf der hauseigenen Kegelbahn ging's laut und wild zu! Auch so mancher Cocktail gehörte einfach zum richtigen Urlaubsgefühl!!

Den letzten Abend versammelten wir uns um das Lagerfeuer beim Stockbrot-Braten. Noch ein letzter Besuch beim Sigmundskirchlein, ins Schwimmbad und eine feste Umarmung für unseren Lieblingskellner Andrej und ab ging's in heimatliche Gefilde.

● Ingrid Haberler (arbeitet seit 2001 am Hof, seit Oktober in Bildungskarenz)



Es entsteht kaum Reibungshitze, alle Nährstoffe und Vitamine aus dem vollen Korn bleiben erhalten! Schonender ist die Mehlobereitung kaum möglich. Es entsteht so ein sehr feines, lange haltbares Vollkornmehl. Brote aus Lichtkornroggen werden locker und hell – dies liegt an dem hellen Korn dieser Roggensorte, sogar Mehlspeisen gelingen damit. Wir empfehlen das Lichtkornroggen Vollkornmehl für Vollkornbrote, Gebäck und jetzt passend zur Vorweihnachtszeit für Lebkuchen.

Mild, freudig, freundlich – Goldblumenweizen

Auch die alte und sehr seltene Weizensorte „Goldblume“ wird am Hof kultiviert.

Goldblumenweizen Vollkornmehl bringt eine wunderbar gold-oranger Farbe in den Teig. Durch den Klebergehalt und die Kleberqualität, sowie den sehr feinen Mahlgrad (Zentrofan®-gemahlen), eignet es sich sehr gut zum Backen von reinen Weizenvollkornbrot.

Brote aus dem Goldblumenweizen-Vollkornmehl haben ein tiefes Aroma, eine ausgesprochene luftige Krume und eine sehr aromatische Kruste.



Lasst den Goldblumen Weizen zischen

Wenn Sie ein Liebhaber von gepflegtem Bier sind, dann probieren Sie doch das Goldblumen Weizen! Da die Hofstetten Brauerei nicht weit vom Hof entfernt ist, entstand die Idee, ein „Goldblumen Weizenbier“ zu brauen. Die Kenner waren begeistert, besonders weich am Gaumen, mit schöner fruchtiger Banane und einer angenehmen Gewürznelke, so schwärmten sie. Bald waren die 2.000 Liter ausgetrunken. Aber zu Weihnachten gibt es wieder eines zu kaufen, am Hof und in der Brauerei Hofstetten. Beeindruckt hat aber nicht nur der Geschmack, sondern auch das stylische Etikett, an dem Lukas Prinz mitgearbeitet hat.

Hofladen

All unsere Getreideprodukte und weitere Köstlichkeiten des Hofes wie Sirupe, Marmeladen, Apfelsaft und Eingelegtes finden sich im Hofladen. Unser Getreidesortiment kann sich sehen lassen: Ganze Körner, Mehle, Graupen, Dolgen, Grünkern, Grieße, Flocken und Müslis, Saaten und Gewürze. Alles in höchster biologischer Qualität von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hergestellt.

Besuchen Sie uns doch in unserem Hofladen, gerne nehmen wir auch Bestellungen in größeren Gebinden 2-3 Werktage im Vorhinein an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören unter 07232/3672-23 oder hofladen@loidholdhof.at.

Vor allem unsere Getreideprodukte finden Sie in vielen Bioläden und Geschäften der Umgebung. Eine Liste dazu finden Sie auf unserer Homepage.

• Sophie Süß ist seit einem Jahr am Hof und besonders für die Vermarktung zuständig.

Raritäten aus dem Hofladen

Magisch, leicht, hell: Lichtkornroggen

Betritt man den Hofladen, so überraschen einem die vielen Produkte, die von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Hof hergestellt werden. Ur-Dinkel, Lichtkornroggen, Goldblumenweizen, Purpurweizen, Speise-Hafer, Einkorn, Emmer, Speise-Gerste, Rot-Hirse, Buchweizen, Lein. Alles Kostbarkeiten, von höchster Qualität. Darunter sind einige Raritäten, die es kaum woanders gibt.

Früher gab es Roggensorten mit hellen Körnern und mildem Geschmack. Züchter begannen in den 90er Jahren, solche Sorten wieder zu züchten. Nach zehn Jahren war es soweit, der Lichtkornroggen® wurde patentiert. Bereits am Feld, im Frühjahr wie im Sommer, sticht er durch seinen leuchtenden Glanz hervor.

Lichtkornroggen hat eine hohe Backfähigkeit, mundet überaus mit seinem angenehm mild-aromatischen Geschmack und überzeugt mit hohem ernährungsphysiologischen Wert (sehr nähr- und ballaststoffreich, blutreinigend, Blutdruck und Cholesterin senkend). Die Verarbeitung der Mehle ist auch einmalig. Am Hof stehen Zentrofan®-Möhlen. Im Gegensatz zu den rotierenden Mahlsteinen herkömmlicher Getreidemöhlen basiert der Mahlvorgang bei diesen Mühlen auf einem stillstehenden, zylindrischen Mahlstein aus Basalt-Lava. Durch den stillstehenden Mahlstein wird das Mahlgut nicht gequetscht, sondern am Mahlstein im ständig verwirbelten und kühlenden Luftstrom abgeschliffen.

Unser newsletter informiert Sie laufend über die aktuellen Veranstaltungen.

Sie können sich auf unserer Homepage anmelden.

<https://www.loidholdhof.at>

Sondernummer: Die Zeitschrift „Menschen.“ hat eine Sondernummer über anthroposophische Heilpädagogik und Sozialtherapie herausgegeben. Sie gibt Einblicke in verschiedene Gemeinschaften, auch in den Loidholdhof. Bestellungen richten Sie bitte an office@zeitschriftmenschen.at



Liebe Freunde und Förderer des Loidholdhofes!

UNSER WUNSCHPROJEKT: HERBORISTERIE

Die Weiterverarbeitung von Kräutern und Früchten zu Tees, Kräutermischungen, Trockenfrüchten, Kräutersalzen, Gewürzen usw. ist ein wichtiger Bereich der Gärtnerei.

Der Arbeitsraum der Gärtnerei ist schon etwas eng und soll nun durch eine Wintergartenkonstruktion für die Kräuterverarbeitung erweitert und neu ausgestattet werden. Was uns möglich ist, werden wir selber leisten. Wenn Sie uns finanziell bei der Umsetzung unseres Vorhabens unterstützen möchten, wären wir Ihnen sehr dankbar. Sie machen uns eine große Freude!

Sie können Ihre Spende an uns steuerlich absetzen! Falls Sie Ihren Vor- und Zunamen sowie Ihr Geburtsdatum auf dem Erlagschein angeben, wird Ihre Spende automatisch von der Finanzverwaltung als Sonderausgabe übernommen.

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: BAWAATWWW

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/53401-2678-0009

Ernte-Dank.

Nie werde ich das Gefühl vergessen, als ich am 16. März dieses Jahres mit Clemens und Jakob in den Garten ging. Der Weltuntergang schien greifbar nahe, Angst hing in der Luft. So ungewiss wie an diesem Tag ist mir die Zukunft noch nie erschienen.

Was war unsere Realität? Der prachttvollste Frühlingstag, die Sonne schien, die Spinatpflanzen wollten gepflanzt werden und wir waren heilfro, dass wir einander hatten. „Wie wird es uns ergehen, wenn diese Pflanzen geerntet werden?“ fragte ich mich im Stillen.

Lockdown. Das gesellschaftliche Leben stand komplett still. Was bedeutete das für uns? Wir wollten nicht aufhören, uns umeinander zu kümmern. Wir mussten *zusammenrücken*. Wir konnten auch nicht aufhören, Pflanzen zu säen und damit Lebensmittel zu produzieren. Wir hatten genug für uns. Wir hatten sogar genug für andere. Die Leute „rannten uns die Türen ein“. In der Krise kommen die Menschen zum Bauern. Wieder so ein surreales Gefühl.

Sind wir vielleicht doch kein Luxusprojekt des Sozialstaates? Sind wir eine reale *Notwendigkeit*? Den Spinat haben wir verspeist und in einem relativ sorgenfreien Sommer sind unsere Pflanzen gediehen. Jetzt ist die Unsicherheit wieder da. Und die Angst ist wieder da.

Was ist unsere Realität? Seit Wochen ernten wir. So viel, dass uns die Hände wehtun. So viel, dass unsere Lagerkeller zu klein werden. Es ist genug für uns da. Es ist sogar genug für andere da. Das ganze Jahr haben wir dafür gearbeitet, und doch erscheint es mir wie ein Wunder.

Ernte-Dank. Auch dieses Gefühl werde ich nie vergessen.

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