

MICHAELSHOF

Wo Gemeinschaft und Natur zuhause sind

» Einblicke «

Wer wir sind – und warum wir hier sind

Strukturen & Menschen am Michaelshof

Tiere auf dem Arche-Hof

Programm & Veranstaltungen

Wir stellen vor: Bäckerei & Café

Rückblick & Ausblick

01

Januar | Februar



Seite 4 - 5: Wer wir sind – und warum wir hier sind

Seite 8 - 11: Strukturen am Michaelshof

Seite 12 - 15: Menschen am Michaelshof

Seite 18 - 19: Tiere auf dem Arche-Hof

Seite 20 - 23: Programm & Veranstaltungen

Seite 26 - 27: Wir stellen vor: Bäckerei und Café

Seite 28 - 29: Rückblick & Patenschaften

Seite 30 - 31: Grüne Woche, Ausblick

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn,
liebe Mitbewohner:innen unserer Region!

Vielleicht kennt ihr den Michaelshof in Sammatz bereits vom Vorbeifahren oder von einem Spaziergang durch unsere bezaubernden Gärten. Vielleicht wart ihr schon einmal beim Rosenfest, beim Apfeltaag oder zu Besuch in unserem Café. Doch was hier alles geschieht, wer die Menschen hinter den Projekten sind und welche Gedanken uns bewegen – das möchten wir euch hier und in den kommenden Ausgaben der „Einblicke“ näherbringen.

Schon in dieser ersten Ausgabe werdet ihr einige der Menschen kennenlernen, die hier leben und arbeiten, deren Organisation und die Atmosphäre, die diesen Ort trägt. Wenn draußen die Natur zur Ruhe kommt, beginnt bei uns die Zeit, in der gemeinschaftlich gewerkelt wird. Es wird eingekocht, die Arbeit des neuen Jahres vorbereitet, Geschichten geteilt – und die Freude wächst, wenn die Arbeit sinnvoll ist und gemeinsam gelingt. –

Unsere Gemeinschaft ist über die Jahre gewachsen – aus der Idee heraus, miteinander zu leben und zu arbeiten, in einem Rhythmus, der Natur, Mensch und Sinn miteinander verbindet. Hier finden Menschen aus aller Welt Aufgaben, die zu ihnen passen: im Gartenbau, in der Küche, im Handwerk, in der Pädagogik oder in der Organisation. Jede und jeder trägt bei, was er oder sie am besten kann – und genau das macht unser Miteinander lebendig.

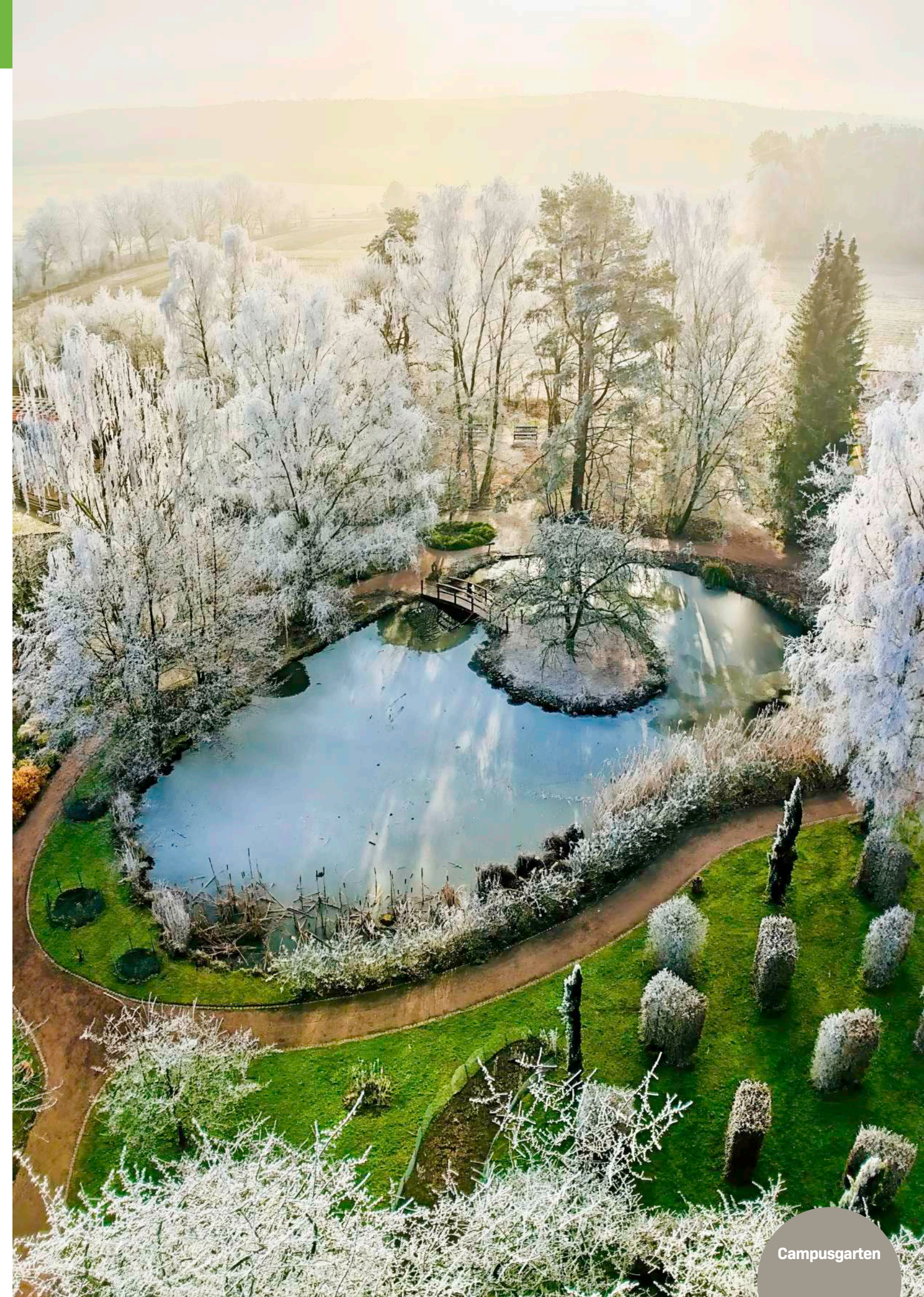
Mit dieser Broschüre möchten wir euch Einblicke schenken: in das Leben am Hof, in unsere Arbeit und unsere Vision. Wir möchten zeigen, dass der Michaelshof ein offener Ort ist, an dem ihr Menschen begegnen, lernen und staunen könnt.

Wir stellen euch nach und nach einige unserer Arbeitsbereiche und Projekte vor. Auch findet ihr in jeder Ausgabe eine Übersicht der Veranstaltungen: zu unseren Gärten in den verschiedenen Jahreszeiten, zu Hoffesten, Genuss-Momenten und Familienaktionen bis hin zu Seminaren, Gesprächsreihen und Gärtnerstammtischen. Da gibt es einiges, das schon den Jahresanfang besonders interessant macht.

Wir laden euch herzlich ein, einfach mal vorbeizuschauen, ins Gespräch zu kommen – und den Michaelshof vielleicht noch einmal neu zu entdecken.

Mit freundlichen Grüßen

euer Team vom Michaelshof Sammatz
Anna, Hannah & Janet



Wer wir sind – und warum wir hier sind



Ein moderner Dorfimpuls – der Michaelshof in Sammatz

Was steckt eigentlich hinter diesem eigensinnigen, besonderen Ort?

Der Michaelshof ist weit mehr als ein Hof. Er wirkt wie ein lebendiger Organismus, ein modernes Dorf, das Gemeinschaft und Wirtschaft, Natur und Kultur miteinander verbindet. Landwirtschaft, Gärtnerei, Café, Hofladen und Onlineshop, Kinder- und Jugendhilfe, Schule, Handwerk, Verwaltung und Technik – all das wirkt hier zusammen. Über 300 Menschen arbeiten täglich daran, diesen Impuls lebendig zu halten: miteinander, füreinander, im Bewusstsein einer gemeinsamen Verantwortung.

Arbeit mit Sinn und Freude

Ende März 1985 wurde im kleinen Dorf Sammatz mit einem halben Dutzend engagierter Menschen der Grundstein gelegt für das, was heute Gemeinschaft, Garten und Lebensraum zugleich ist. Aus der ursprünglichen Idee, Landwirtschaft, Gartenbau, Sozialarbeit, Pädagogik, Pflege, Handwerk und Kultur in einem lebendigen Netzwerk zu verbinden, hat sich über viele Jahre ein Ort entwickelt, der von Vielfalt, Verantwortung und Wachstum geprägt ist. Dabei war und ist nicht das große Auftrumpfen



wichtig, sondern das kontinuierliche Tun: ein Feld wird bestellt, ein Garten angelegt, eine Werkstatt, ein Café eröffnet – Schritt für Schritt, miteinander, und mit Blick auf Nachhaltigkeit, Mensch und Natur. „Wähle einen Beruf, den du liebst, und du brauchst keinen Tag in deinem Leben mehr zu arbeiten.“ Dieser Gedanke von Konfuzius wird am Michaelshof gelebt. Arbeit und Leben gehören zusammen, und das Miteinander ist ebenso Teil des Alltags wie die Pflege der Felder, das Backen des Brotes oder das gemeinsame Feiern von Jahresfesten.

Gemeinschaft – in jedem Lebensalter

In Sammatz wird Gemeinschaft nicht als Ideal, sondern als Alltag verstanden. Kinder mit besonderem Förderbedarf wachsen selbstverständlich mit allen anderen Kindern zusammen auf. Ältere Menschen, Alleinerziehende oder Neuankömmlinge finden Anschluss, Nachbarschaft und Freundschaft. Diese Haltung prägt auch die Landwirtschaft: Die Felder, die Tiere, das Gemüse – all das gehört allen. Wenn Hilfe gebraucht wird, packt man gemeinsam an. Ob beim Heuen, Pflanzen oder Einmachen – dort, wo gearbeitet wird, blüht auch das soziale Leben.

Tradition trifft Moderne

Trotz seiner Wurzeln in traditionellen Handwerks- und Landwirtschaftsformen ist der Michaelshof offen für Neues. In den letzten Jahren wurde ein innovatives Energiesystem aufgebaut, das Strom, Wärme und Warmwasser nachhaltig erzeugt und verteilt. Hier gehen Technik und Ökologie Hand in Hand.

Spiritualität als Lebensgrundlage

Das geistige Fundament des Michaelshofes ist die Anthroposophie – eine Weltanschauung, die den Menschen in seiner Freiheit ernst nimmt. Spiritualität wird nicht verordnet, sondern gelebt: im achtsamen Miteinander, im Gespräch, in Momenten echter Begegnung zwischen Mensch und Mensch, zwischen Mensch und Natur. „Vieles kann man überhaupt erst verstehen, wenn man es ausspricht“, heißt es hier.

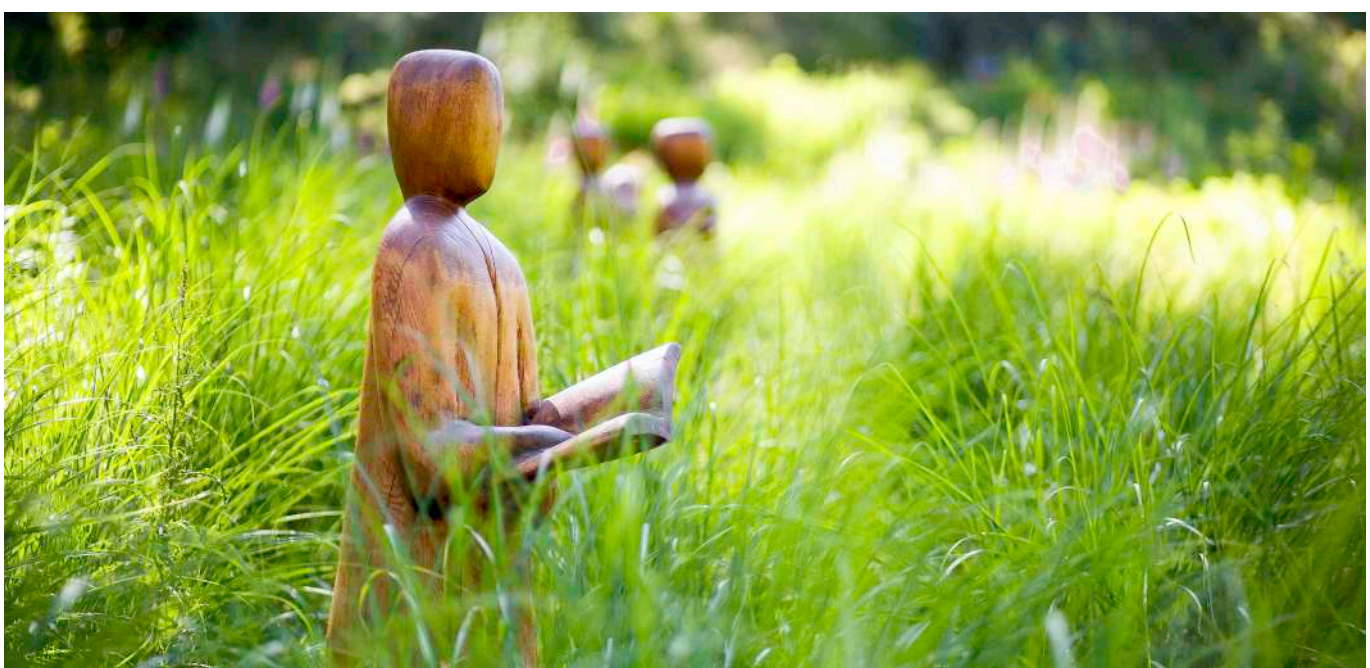


Dieses Miteinander im Sprechen, Denken und Tun macht die Gemeinschaft zu einem Ort des Lernens und Wachsens.

Ein Dorf mit Blick in die Welt

Die Menschen am Michaelshof verstehen sich als Teil einer weltweiten Bewegung. Jedes Jahr kommen Gäste und Mitarbeitende aus unterschiedlichen Ländern hierher – sie bringen ihre Sprachen, Kulturen und Geschichten mit und bereichern so das tägliche Leben auf dem Hof. Daraus wächst ein Miteinander, das weit über Sammatz hinausstrahlt: eine kleine Weltgemeinschaft auf dem Land – offen, neugierig und getragen von dem Wunsch, in Frieden und Verbundenheit miteinander zu leben.

Ein Ort der Inspiration – und zugleich eine Idee, die Hoffnung macht: dass Gemeinschaft, Sinn und Liebe zur Natur nicht nur schöne Worte sind, sondern gelebt werden können – Tag für Tag, miteinander.





Betreutes Wohnen

Betreutes Wohnen

Parkplatz

Kinderspielplatz

Hofladen

Arche-Hof

Haus der Natur

Youth Hostel

Café

Heilpflanzenlabor

Verwaltung

Gärtnerei

Arena

Staudenplateau



Waldsee

Tiny Häuser

Mitarbeiter und Familien / Siedlung

Betreutes Wohnen

1 DORF & 12 VILLAGES

Unsere Community

Projekt mit vielen Gesichtern

Der Michaelshof ist mehr als ein Hof. Im Lauf der Zeit haben sich 12 Arbeitsbereiche herausgebildet, die wir „Villages“ nennen. Die meisten dieser Bereiche könnten auch eigene Betriebe sein – auf dem Michaelshof wirtschaften sie aber zusammen. Jedes Village hat seine Teams, zu denen auch externe Mitarbeiter:innen gehören.

Oft werden die Teams von wechselnden Besetzungen internationaler Volunteers verstärkt. In Vielem, was man in einem Dorf leisten kann – Landwirtschaft, Verpflegung, Bauen oder Energiegewinnung – sind wir inzwischen recht kompetent. Und alles bleibt in Bewegung: Je nach Bedarf werden bestehende Villages verändert oder neue gegründet, um die Entwicklung der Community optimal zu unterstützen.

SALES VILLAGE

Café
Biomarkt
Foodtruck
Online Shop



GREEN VILLAGE

Landwirtschaft
Garten & Park
Gemüse
Heilpflanzen



HEALTHY VILLAGE

Tee & Kosmetik
Therapie
Forschung
Ökologie



Mehr Infos unter
www.michaelshof-sammatz.de.



FOOD VILLAGE

Meierei
Bäckerei
Einmachküche
Konditorei
Eismanufaktur



SMART VILLAGE

Bauen
Regenerative Energie
Infrastruktur
Nachhaltigkeit



GLOBAL VILLAGE

Tagesbesucher
Volunteers
Praktikanten
Gäste



CULTURE VILLAGE

Events
Seminare
Kunst
Feiern
Bibliothek
Archiv



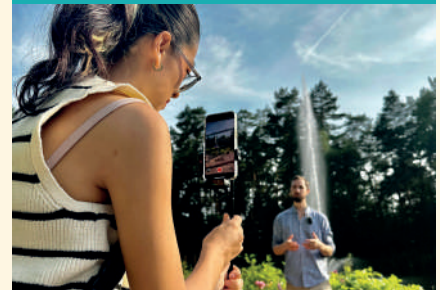
YOUNG VILLAGE

Kinder & Jugendhilfe
Peronnik Kids Care
Selma Lagerlöf Schule



MEDIA VILLAGE

PR & Marketing
Social Media
Buchdruckerei
Werbe- und Kunstdruck
Merchandising



SOCIAL VILLAGE

Community
KalliEco
Networking



BASIC VILLAGE

Personal
IT
Vermietung
Hausmeisterei
Car Sharing



FINANCIAL VILLAGE

Geschäftsführung
Buchhaltung
Controlling
Fundraising



Struktur & Zusammenarbeit – wer am Michaelshof was bewegt

Damit Interessierte ein Gefühl dafür bekommen, wie sich die vielen Aufgaben miteinander verbinden, folgt ein kleiner Einblick in die Organisationsstruktur des Michaelshofes – das heißt in das Netz der Menschen, die täglich an diesem besonderen Ort wirken.

Hier ist nur ein kleiner Teil der Menschen erwähnt, die durch ihre Begeisterung für die Arbeit den Michaelshof täglich neu gestalten. Ein bunter Mix durch alle Altersstufen! Weitere Arbeitsbereiche und Mitarbeiter werden euch in den nächsten Ausgaben der „Einblicke“ vorgestellt.

Leitung & Koordination

An der Spitze des Michaelshofes steht ein Leitungsteam, das die Verantwortlichen der 12 Villages bilden. Hier werden Entscheidungen getroffen, die die große Ganze im Blick behalten. Malte Diekmann fungiert dabei als Gesamtkoordinator – als Gründer hat er bis heute den besten Überblick über das Projekt Michaelshof. Unterstützt wird er von Hannah, die mit ihrem Assistenten-Team für Organisation, Termine und interne Abläufe sorgt.

Basic Management

Die Bereiche des täglichen Lebens und Arbeitens am Michaelshof – vom Gästehaus bis zu den Veranstaltungen – werden von Claudia, Nadja H., Johanna und Anna verantwortet. Sie koordinieren Menschen, Räume und Abläufe, die den Michaelshof lebendig machen.

Landwirtschaft, Gärtnerei & Parkanlagen

Hier arbeiten Daniel, Kowa, Anton, Klara, Jakob, Saralou und Gabriela zusammen, um mit Hilfe vieler helfender Hände Tiere, Felder und Gärten zu pflegen –

Herzstücke des Michaelshofs. Sie verbinden ökologische Landwirtschaft, Gartenbau und Landschaftsgestaltung mit Achtsamkeit und Handwerk. Unser Arche-Hof mit den alten Haustierrassen und offenen Stallungen bietet einen Ort der Begegnung zwischen Mensch und Tier.

Malte B., Hannah und Malte D. haben einen umfassenden Blick auf unseren „grünen Bereich“ – bis hin zum nur scheinbar unwichtigen Detail.

Verarbeitung und Vertrieb

In unseren verschiedenen Betrieben – wie Bäckerei, Meierei, Konditorei, Eismanufaktur sowie beim Einmachen unseres Gemüses – verarbeiten wir alles, was in unserem Hofkreislauf entsteht, mit Sorgfalt zu hochwertigen Produkten. In der Logistik werden sie unter der Leitung von Emmanuel vertrieben, so dass sie auch im Café, in Laden und Kantine, auf dem Markt und weiteren Läden der Umgebung zur Verfügung stehen.

Therapeutikum

Unter der Leitung von Claudia wird ein breites Spektrum an Therapien, Qualitätsuntersuchungen und Produkten angeboten – von künstlerischer Therapie bis zur Physio, von therapeutischer Betreuung bis zur Verarbeitung von Heilpflanzen zu Tees und Kosmetika. Neben Anderen sind hier auch Bjarne, Angela und Susanne tätig.

Baubereich

Von der Hausrenovierung bis zum Neubau kümmert sich das Sammatzer Bauteam unter der Leitung von Marc um fast alle anfallenden Aufgaben – und gebaut wird eigentlich immer auf dem Michaelshof. Die Kombination von einer erfahrenen Kerntuppe, die sich um lernwillige Newcomer erweitert, schafft



Janet



Malte D.



Claudia



Hans Michel



Saralou



Malte B.



Hannah



Anton



Klara



Emmanuel



Bruno



Gabriela



Daniel

den nötigen Mix aus Professionalität und Schwung. Schon seit Jahrzehnten dabei sind Michael K., Michael A., Rudolf und Bruno.

Heilpädagogik & Förderschule

Dieser Bereich wird von Gisela, Janet und einigen weiteren Mitarbeitern getragen, die zum Teil schon viele Jahre die fordernde Arbeit stützen. In unserer Selma-Lagerlöf Schule in Wietzetzte sowie in der Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung Peronnik entstehen Projekte für Kids, die Natur, Kreativität und soziales Lernen verbinden. Am Michaelshof sind Kinder mit Förderbedarf ganz selbstverständlich Teil der Gemeinschaft.

Praktikant:innen und Freiwillige

Für die landwirtschaftlichen und sozialpädagogischen Praktikant:innen, die für zwei bis vier Wochen aus ganz Deutschland – einzeln oder im Klassenverbund – auf den Michaelshof kommen, sind Nadja und Johanna die Ansprechpartnerinnen. Claudia und Anna begleiten die jungen Menschen, die bei uns ein freiwilliges soziales Jahr machen.

Volunteers

Aus aller Welt kommen Menschen zu uns, um für eine Zeit lang Teil unserer Community zu sein. Sie arbeiten in verschiedenen Bereichen mit – von der Arbeit mit Tieren über Bauprojekte bis zu den Verarbeitungsbetrieben. So entsteht ein lebendiger, friedlicher Austausch zwischen unterschiedlichen Kulturen. Die meisten bleiben etwa vier Wochen, viele kommen wieder, weil sie sich dem Ort verbunden fühlen. Mit ihrer Weltoffenheit und neuen Impulsen bereichern sie das Leben am Michaelshof. Antonia begleitet die Freiwilligen vor ihrer Ankunft und koordiniert ihre Arbeit.

Finanzen & Controlling

Bei Zahlen, Planung und Koordination der finanziellen Strukturen sorgen Janet, Freddy und Malte D. mit Umsicht und Klarheit für Stabilität im wirtschaftlichen Bereich. Eine Balance zwischen mittelständischem Unternehmen und vielen gemeinnützigen Bereichen, die den Michaelshof so spannend macht.

Print & Design / Öffentlichkeitsarbeit

Hier werden unter der Leitung von Hans-Michel, Malte B. und Asli gemeinsam mit Magda und Yvette Text- und Bildprojekte in die Tat umgesetzt: von Flyern bis zu Büchern, vom Werbe- bis zum Kunstdruck. Für unsere Social-Media-Kanäle sind Hannah und Erika verantwortlich, während Anna und Janet die Öffentlichkeitsarbeit gestalten.

Veranstaltungen, Seminare & Gäste

Der Michaelshof bietet eine breite Palette verschiedener Veranstaltungen an. Von Festen für die ganze Familie, kulinarischen Events, Seminaren, Einblicken in unsere Manufakturen, Naturstreifzügen bis hin zu Gesprächen über die tieferen Fragen des Lebens. Für Teilnehmer:innen sowie für alle Menschen, die gerne bei uns übernachten möchten, bieten wir für eine oder mehrere Nächte schöne Gästezimmer an.

Ein lebendiges Netzwerk

Hinter unserer rechtlichen und betrieblichen Organisationsstruktur steht also auch am Michaelshof ein lebendiges Geflecht aus Menschen, Ideen und Verantwortungen, die den Betrieb „am Laufen“ halten. Viele übernehmen mehrere Aufgaben, springen ein, wo Hilfe gebraucht wird oder gestalten Neues, wenn sich Möglichkeiten ergeben. Bei uns sollen Organisation und Gemeinschaft Hand in Hand gehen – offen, wandelbar und immer getragen von der Freude am gemeinsamen Tun.



Gisela



Christian



Marc



Nadja H.



Antonia



Anna



Susanne



Johanna



Jakob



Caro



Kowa



Magda

... und alle weiteren Mitarbeiter!

Meine Geschichte – Jesús aus Kolumbien

Warum Orte wie der Michaelshof Schlüssel zum Frieden sind

Jesús, unser kolumbianisches Community-Mitglied, der 2022 als Volunteer nach Sammatz kam, hat vor kurzem einen Text über Freiwilligenarbeit geschrieben und darüber, wie er seine Arbeit am Michaelshof sieht. Wir fanden ihn so schön, dass wir ihn euch nicht vorenthalten möchten.



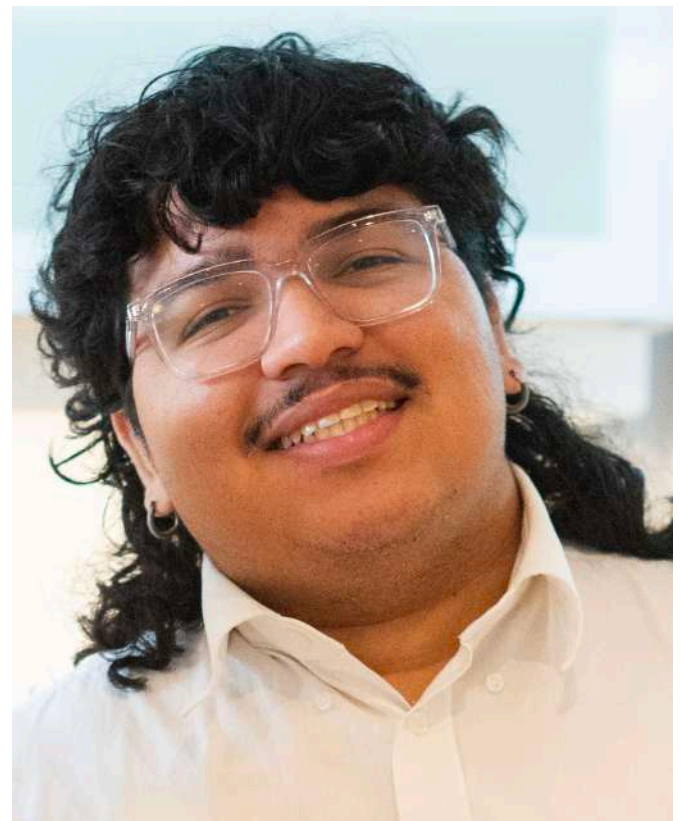
Manche Menschen entdecken Volunteering, weil sie nach einer günstigen Möglichkeit suchen zu reisen. Andere stoßen unterwegs darauf, wenn sie Leute treffen, die ihnen davon erzählen. Und dann gibt es eine dritte Gruppe, wie mich, die Freiwilligenarbeit für sich entdeckt, bevor sie überhaupt ihr Zuhause verlässt. Ich erzähle euch meine Geschichte.

Ich komme aus einer Region im Norden Kolumbiens, die von Armut, wenig Bildung und viel Gewalt geprägt ist. Ich bin ein bisschen davor geschützt aufgewachsen, aber ich konnte das, was um mich herum geschah, nicht ignorieren.

In meinen letzten Schuljahren begann ich, mich in meiner Stadt ehrenamtlich zu engagieren. Ich half in Schulen, säuberte Strände, schloss mich Umweltprojekten an und organisierte Veranstaltungen, um jungen Menschen andere Lebenswege zu zeigen. Mein Vater hasste es, haha. Er sagte mir immer, ich solle etwas machen, das Geld einbringt, anstatt meine Zeit kostenlos herzugeben.

Aber ich machte weiter. An der Uni trat ich dann der Studierendenorganisation AIESEC bei. Drei Jahre lang bewegte ich mich von kleinen lokalen Projekten zu größeren nationalen und internationalen Freiwilligeneinsätzen. Ich arbeitete sogar mit AIESEC in Polen – dort hörte ich auch zum ersten Mal vom Michaelshof. Ich half in den Jahren vielen Menschen, Möglichkeiten wie diese zu finden und ihre eigenen Volunteering-Erfahrungen zu machen. Bei AIESEC habe ich gesehen, wie sehr Volunteering Menschen verändern kann – wenn sie es mit dem Herzen tun. Dann habe ich es selbst ausprobiert und kam mit dem AIESEC-Deutschland-Programm nach Sammatz.

Bei meinem ersten Potluck (jeder bringt etwas zur langen internationalen Abendessenstafel mit) saß ich mit Menschen aus Russland, der Ukraine, Kolumbien, Deutschland und Israel an einem Tisch. Wir haben zusammen gelacht, gegessen und darüber geredet, was wir am nächsten Tag tun würden. Ich weiß noch, wie ich dachte: Das dürfte eigentlich gar nicht möglich sein. Aber es war möglich. Es ist möglich. Ich begann zu sehen, wie sich das immer wieder wiederholte: Gruppen von Menschen aus Ländern, von denen die Medien sagen, sie müssten sich hassen ... lachen zusammen, gehen zusammen spazieren, leben zusammen.



Hier habe ich gelernt, was es wirklich heißt, in Frieden mit Menschen aus vielen Ländern zu leben. Ein ganzes Dorf, in dem Freundschaft und Volunteering der Motor sind. Ich bin zu dem Schluss gekommen: Frieden entsteht nicht in Büros durch Präsidenten und Diplomaten.

Frieden wird an Orten wie diesem gebaut. Hier tragen wir nicht das Gewicht unserer Länder auf dem Rücken. Wir spielen, kochen, tanzen, lachen, weinen gemeinsam. Wir bauen einen Raum, in dem Empathie an erster Stelle steht: in Gesprächen während der Arbeit, im Speisesaal, an einem Tisch in vier Sprachen, wenn dir jemand beibringt, Klavier zu spielen oder Spanisch zu sprechen, in der Stille des Waldes, beim Ernten, Malen oder beim Ausmisten – und in dem Moment, in dem dir jemand wirklich zuhört.

In weniger als drei Jahren habe ich gesehen, wie der Michaelshof gewachsen ist: die Flachsenberg-Siedlung, die Tiny Houses, ein neues Energiesystem, ein fast fertiger Biomarkt, ein Spielplatz, der Power Place und ein Fitnessraum – und noch viele andere Projekte. Aber die größte Veränderung geschah in mir – und in den Menschen, die diesen Weg mit mir gegangen sind. Sammatz verändert sich ständig.



Und hier zu sein, verändert dich auch. Jede*r von uns bringt eine Religion mit, eine Geschichte, eine Kultur. Aber keiner von uns besitzt den „richtigen“ Weg zu leben. Hier lernen wir, zu respektieren – nicht nur zu tolerieren. Wir lernen, zuzuhören – nicht nur zu reden. Und wenn wir aufhören, einander als Menschen aus Ländern zu sehen, und anfangen, einander zuerst als Menschen zu sehen, dann fühlt sich Frieden nicht mehr fern an. Er fühlt sich echt an. Er fühlt sich natürlich an.

Wenn mehr Menschen so leben könnten – oder ihre eigenen Gemeinschaften in diesem Geist aufbauen würden – dann glaube ich wirklich, dass sich die Welt zum Besseren verändern würde. Vielleicht ist also die Frage nicht: Können wir Weltfrieden schaffen? Vielleicht ist die Frage: Was würde passieren, wenn mehr Menschen die Chance hätten, so zu leben – auch nur für ein paar Monate? Ich bin stolz, Teil einer Gemeinschaft zu sein, die nicht nach Hautfarbe, Herkunft, Religion oder sexueller Orientierung diskriminiert. Ich habe diesen Text als Einladung geschrieben. Teilt den Spirit des Michaelshofs mit anderen Menschen. Zeigt ihnen den Weg hierher. Glaubt mir: Das ist genau die Art von Erfahrung, die eure Freunde machen sollten. Denn so heilen wir die Welt.

Habt ihr schon einmal einen Ort erlebt, an dem Menschen aus aller Welt in echtem Frieden miteinander leben? Was hat er euch beigebracht? Ich würde gerne davon hören!

Euer Jesús!

Malte Behr – mit Freude, Mut und Tatkraft mittendrin

Manchmal führen Zufälle zu großen Veränderungen. Bei Malte war es die Liebe, die ihn an den Michaelshof führte – den Ort, der sein Leben verändern sollte.

Damals war er selbständig mit einer Werbe- und Druckfirma, kam ab und zu zu Besuch – bis er Anton und die Gärtnerei kennenlernte. Aus dem gelegentlichen Mithelfen wurde schnell ein Dabeisein-Wollen. „Weil’s einfach richtig Freude gemacht hat!“, sagt er heute mit einem Lächeln.

Anfangs nahm er sich vor: Ein halbes Jahr bleib ich hier – dann sehen wir weiter. Über diesen Plan hat er seitdem nie wieder nachgedacht ...

Mit Anton, Daniel, Klara und einigen anderen übernahm Malte bald die Gärtnerei – und mit ihr die Verantwortung für den ersten kleinen Hof mit Kühen, Schafen und Schweinen.

Es war eine Zeit voller Aufbruch, Ideen und gemeinsamer Tatkraft. Als dann die ersten Gestaltungsideen für die Gärten entstanden, war das Feuer entfacht: Alle wollten mit anpacken. Besonders prägend blieb für Malte die Zeit des Waldsee-Baus – herausfordernd, spannend, voller Lernmomente. Viele Tage verbrachte er auf dem Mini-Bagger – und es hat sich gelohnt. Spätestens dort entdeckte er seine Leidenschaft für Maschinen, Erdarbeiten und Pflanzen gleichermaßen.

Heute ist Malte einer jener Menschen, die im Hintergrund vieles zusammenhalten. Er ist neugierig auf fast alles – besonders, wenn es mit Natur oder Technik zu tun hat.

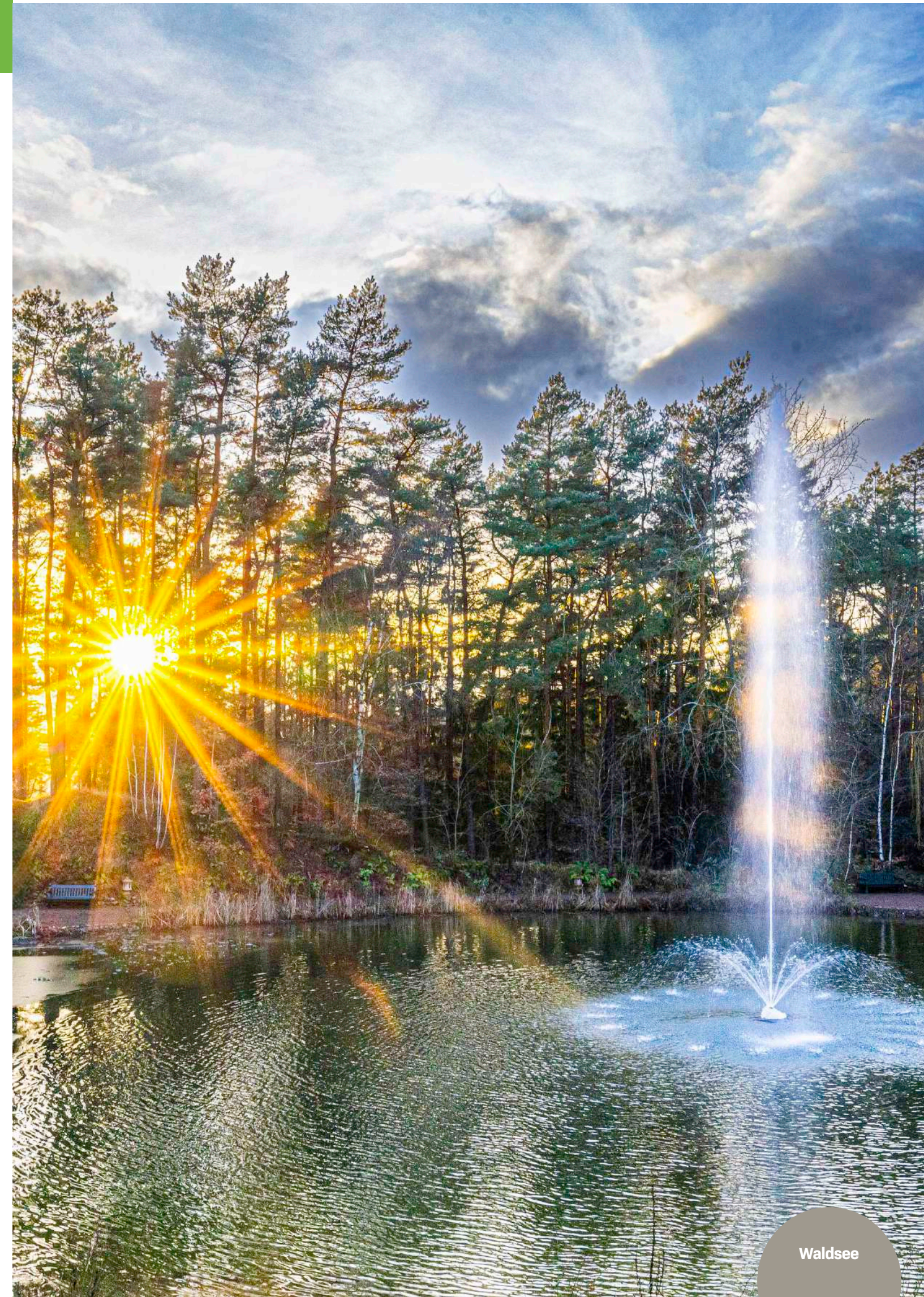
Energie- und Infrastrukturfragen, Tiefbau und Landschaftsgestaltung, Teile des Arche-Hofs, lange



Fahrten mit großen Fahrzeugen, Drucke, Werbeflächen oder Kaffeemaschinen – überall ist er dabei, aufmerksam und lösungsfreudig. Neuerdings engagiert er sich auch als jüngstes Mitglied des Gemeinderats Neu Darchau für die Wählergemeinschaft KalliEco. Auf die Frage, was er am liebsten macht, antwortet er mit einem Augenzwinkern: „Schwer zu sagen – ich mag vieles. Energie-Themen, große Drucke, Heu machen, Baggern ... Gib mir eine Aufgabe, und ich mach sie wahrscheinlich gern. Freude kann man an fast allem finden – selbst an Arbeiten, die auf den ersten Blick unangenehm sind. Wenn man sie richtig anpackt, steckt überall etwas Gutes drin. Und Abwechslung – die mag ich sowieso.“

Ein echter Tausendsassa – offen, mutig, vielseitig interessiert. Danke, Malte, für dein Engagement, deine Neugier und deine Tatkraft. Und denk dran: Auch mal einfach über den Hof schlendern ...





Waldsee





Arena und
Staudenplateau

Ein Bauernhof, wie er einmal war – auf moderne Weise bewirtschaftet

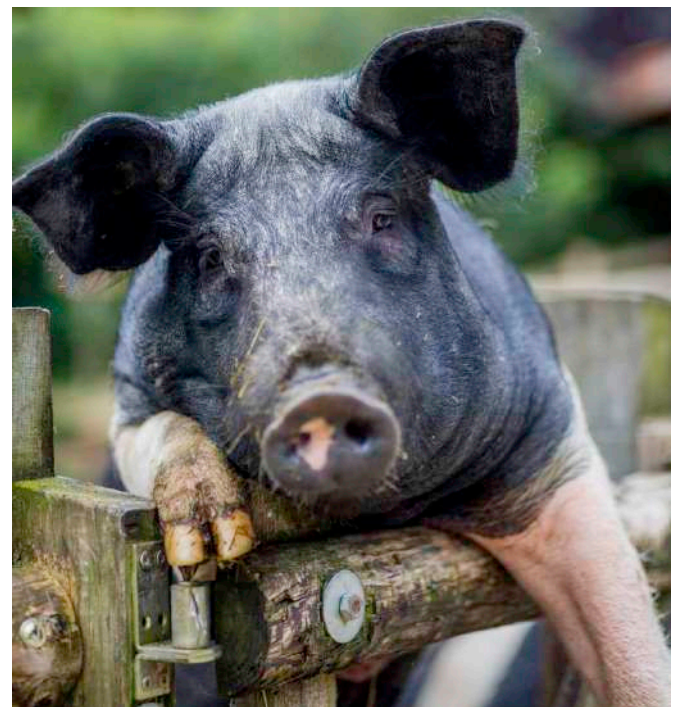
Der biologisch-dynamisch bewirtschaftete Arche-Hof ist ein noch junger landwirtschaftlicher Betrieb – und zugleich die konsequente Verwirklichung eines lange getragenen Impulses. Errichtet wurde er im Jahr 2015. Zuvor bestand über viele Jahre ein kleiner Nebenerwerbsbetrieb mit wenigen Kühen, Schweinen, Eseln und Pferden. Doch der Wunsch nach einem „ganzen“ Hof, der die Tierhaltung in den Mittelpunkt stellt, gehörte von Beginn an zum Selbstverständnis des Michaelshofes. Mit dem Arche-Hof konnte dieser Gedanke schließlich Gestalt annehmen.

Auf dem Gelände eines ehemaligen Camping-



Rinder

Angler Rotvieh (alte Zuchtrichtung). Eine sehr alte nordeuropäische Rinderrasse, die über viele Jahrhunderte in der Region verbreitet war. Sie ist heute selten und steht für genetische Vielfalt in der Rinderzucht. Die Tiere sind von ruhigem Gemüt und tragen Hörner. Sie verbringen einen großen Teil des Jahres auf der Weide, wo sie in ihrem natürlichen Rhythmus zu beobachten sind.



Schweine

Angler Sattelschwein. Eine traditionelle deutsche Schweinerasse, die im 20. Jahrhundert fast verschwunden wäre. Charakteristisch sind robuste Konstitution und natürliches Verhalten, das sie fähig macht, auch im Winter zeitweise im Freien zu leben. Unsere Schweine sind Teil des Arche-Hof-Konzepts zur Erhaltung alter Haustierrassen und werden auf weitgehend natürliche Weise gehalten.



platzes in Sammatz entstand ab 2014 Schritt für Schritt eine neue Hofstruktur. In überwiegend eigener Bauleistung wurden Stallungen für Kühe, Kälber, Ziegen, Schafe, Schweine, Esel, Pferde und später auch für Geflügel errichtet. Herzstück ist der großzügige Kuhstall für 25 Milchkühe, ergänzt durch eine Lagerhalle, einen Hofladen sowie die unmittelbar angeschlossene Meierei, in der die frische Milch täglich verarbeitet wird. Alle Gebäude wurden in Holzständerbauweise errichtet, mit Lärchenholz verkleidet und technisch zeitgemäß ausgestattet – von Solarpaneelen bis zur modernen Milchammer.

Mit dem Bau der Freiluftställe und großzügigen Ausläufe entstand ein Ort, der eine Vielzahl traditioneller und historisch wertvoller Haustierrassen erhält, die heute als bedroht oder stark gefährdet gelten. Bereits in kurzer Zeit hat sich gezeigt, wie tragfähig das Konzept ist. Tiere, Menschen und Landschaft treten hier in ein ausgewogenes Verhältnis zueinander. Entscheidend ist das tägliche Tun: die Pflege der Tiere, der rhythmische Wechsel von Stall und Weide, die Fütterung, die Aufmerksamkeit und Haltung, mit der ihnen begegnet wird.



Schafe

Ostfriesische Milchschafe. Eine norddeutsche Rasse, bekannt für hohe Milchleistung. Die Milch dient der Käseherstellung in der Hof-Meierei.



Ziegen

Thüringer Waldziege. Eine traditionelle Ziegenrasse aus Deutschland (mit genetischer Beimischung aus Toggenburg-Ziegen), bekannt für ihre gute Milchleistung und Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Geländeformen.



Pferde

Schwarzwälder Kaltblut. Ein historisch bedeutsamer Pferdetyp aus dem Schwarzwald, ursprünglich als Arbeitspferd gezüchtet. Auf dem Michaelshof nehmen Pferde – insbesondere „Charlie“, ein fuchsfarbenes Exemplar mit weißer Mähne – teilweise auch pädagogische Rollen ein, z. B. in der Arbeit mit Kindern.

Esel

Verschiedene Eseltypen, darunter deutsche und katalanische Rassen. Sie werden für pädagogische und therapeutische Zwecke eingesetzt und sind fester Bestandteil der Tiergemeinschaft auf dem Hof.

Geflügel

Das Geflügel umfasst mehrere alte und seltene Hühnerrassen, Japanische Laufenten, Gänse sowie Puten und andere Vögel.

Konzept und Bedeutung der Landwirtschaft & Pädagogik

Der Arche-Hof am Michaelshof verfolgt das Ziel, gefährdete Tierarten in artgerechter Haltung zu pflegen und so zum Erhalt genetischer Vielfalt traditioneller Nutztiere beizutragen. Diese Tiere sind nicht nur „Schaubjekte“; sie werden auf einem funktionierenden Bauernhof in einer Kreislaufwirtschaft als Arbeitstiere, Milch- und Fleisch-erzeuger, zur Landschaftspflege und für pädagogische Zwecke gehalten.

Die tiergestützte Arbeit spielt auch im integrativen und therapeutischen Kontext des Hofprojekts eine Rolle (z. B. mit Kindern und Jugendlichen). Gleichzeitig ist der Hof ein Bildungsort für nachhaltige Landwirtschaft und Biodiversität, wobei Besucherinnen und Besucher im Rahmen von Führungen mehr über die Rassen und ihre Geschichte erfahren können.



Programm & Veranstaltungen



Das Café befindet sich
in der Winterpause und
öffnet wieder am 14. März

Die Gärten sowie der
Hofladen sind weiterhin
geöffnet und können
unabhängig davon
besucht werden.

Start in die Tulpenwochen
am 11. April



Regelmäßige Veranstaltungen:

Café-Event:

jeder letzte Freitag im Monat:
leckeres Essen aus verschiedenen Ländern z.B.: italienischer-, algerischer-, spanischer Abend)
Anmeldung erbeten!

Gärtnerstammtisch: jeden
2. Mittwoch im Monat 17 Uhr
im Café (März-Oktober)

Jeden Samstag zwischen
März und Oktober:

Gartenführungen 15.30,
ab 8 Anmeldungen, 10€ p.P.



Sa, 24. Januar: Kochkurs mit Lea – Alpin trifft Sammatz

Uhrzeit: 12-18 Uhr
Dozentin: Lea
Kosten: 80€

Unsere Schweizer Kochkünstlerin Lea entführt euch in die alpine Genusswelt! Bei ihrem Kochkurs lernt ihr viele Küchenkniffe und unter anderem gemeinsam folgendes Menü zu kochen:

- Vorspeise: Alpensüppchen & Salat von Roter Bete und Apfel mit Ziegenkäse und Walnuss
- Hauptspeise: Traditionelle Rösti, dazu Zürcher Geschnetzeltes (vegetarisch: Pilzragout)
- Nachtisch: Schokotörtchen mit Orangenparfait
- Goodies: Kleine Meierei-Tour und alle Rezepte für zu Hause

Fr, 30. Januar: Café-Event – Raclette Abend

Uhrzeit: 19-21.30 Uhr
Kosten: 35€ Erwachsene,
20€ Kinder bis 12

Während Schinken, Zwiebeln und Käsescheiben im Pfännchen brutzeln, kommt ihr schnell ins Plaudern – mit euren Freunden, der Familie oder mit bis dahin Unbekannten. Gut so, denn ihr sollt nicht nur satt, sondern auch inspiriert von netten Gesprächen nach Hause gehen.

- Selbstgemachter Eistee als Aperitif
- Hochwertige, frische Bio-Zutaten, die ihr direkt zur Grillplatte am Tisch bekommt.

So, 1. Februar: Kleines Naturfest am Brigidtag

Uhrzeit: 15-17 Uhr
Kosten: 40€

Am Brigidtag nehmen wir euch mit nach draußen! Wenn die winterliche Kristallisation der Natur ihren Höhepunkt erreicht, feiern wir das Mittwinterfest zu Ehren der Göttin Brigid. Dabei richten wir auch den Blick auf die Elementarwesen, die die Natur zu jeder Jahreszeit beleben.

- Gartenführung Spezial: Natur erleben, Gedanken ordnen, Klarheit gewinnen. Was passiert unter der Erde im Winter?
- Kleine Verköstigung zum Aufwärmen
- Zum Mitnehmen: eine Packung Frühlingstee vom Heilpflanzenacker

Sa, 7. Februar: Wer war Rudolf Steiner?

Uhrzeit: 14-18 Uhr
Dozentinnen: Hannah, Claudia,
Nadja
Kosten: 40€

Anthroposophie ist Grundlage der fruchtbaren Arbeit am Michaelshof. Und damit ihr erfahrt, wem wir jede Menge spannende Erkenntnisse

rund um den Menschen und seine Lebenswelt verdanken, möchten wir euch Rudolf Steiner vorstellen. Wer war dieser Mann? Ein Wissender oder ein Märchenerzähler? Eine Frage, die jeder für sich selbst beantworten muss – wir bieten euch dazu im Seminar gerne Impulse und stehen bereit, eure Fragen zu beantworten.

Sa, 14. Februar: Brotbackkurs

Uhrzeit: 11-17 Uhr
Dozent: Jakob
Kosten: 60€

Ein selbst gebackenes, duftendes Brot aus dem Ofen zu holen ist schon ein besonderer Moment! Jakob öffnet die Türen seiner Bäckerei, erklärt euch alles rund um Sauerteig, Holzofen & Co. und gibt euch wichtige Tipps & Tricks für zu Hause.

- Schritt für Schritt Sauerteig-Brot und -Brötchen backen
- Brotverkostung aller Michaelshof-Brote
- Zum Mitnehmen: 1 selbstgemachter Brotlaib

So, 22. Februar: Fermentations-Kurs

Uhrzeit: 11-17 Uhr
Dozenten: Jerónimo & Christian
Kosten: 60€

Ein bisschen Sommer in den Winter bringen! Unser kolumbianischer Fermentations-Experte Jerónimo zeigt euch, wie man Gemüse über Monate nicht nur frisch hält, sondern auch mit ordentlich Geschmack und Leben versieht. Achtung: Diesen Kurs halten wir auf englisch.

- Fermentations-Basics lernen & selbst zubereiten
- Verkostung verschiedener Fermente
- Zum Mitnehmen: 1 Glas fermentiertes & die Rezepte für zu Hause

Programm & Veranstaltungen

Fr, 27. Februar: Café-Event – Bayrischer Abend

Uhrzeit: 19-21.30 Uhr

Kosten:

- 35€ vegetarisch
- 40€ nicht vegetarisch
- 20€ Kinder bis 12

Servus mitanand!

Im Februar heißt's bei uns zwar nicht „O'zapft is“, aber es wird ordentlich zünftig zugehen bei unserem Bayrischen Abend. Freut euch auf gutes Essen und gesellige Stimmung – jetzt Platz sichern!

- Vorspeise: Brotzeitbrettl mit Sammatzer Käse, Wurst & Obazda
- Hauptspeise: Schweinebraten (vegetarisch: Rahmchampignons) mit Spätzle, Blaukraut & glasierten Karotten
- Nachspeise: Fluffige Germknödel mit Vanillesauce & Mohn



So, 8. März: Gespräch zum Weltfrauentag

Uhrzeit: 19-21 Uhr

Dozentinnen: Anna, Claudia, Hannah

Kosten: 8€

Ladies, let's talk! Wir laden euch ein zum Weltfrauentag, an dem wir in persönlicher Runde über das Frau-sein sprechen. Es gibt keine thematischen Tabus, nur optimale Freiheit. Themen könnten zum Beispiel sein...

- ...die Gleichberechtigung der Geschlechter, der Unterschied zwischen Wunsch und Wirklichkeit, das Vertrauen in sich und die eigenen Fähigkeiten, Rollenbilder und Klischees von gestern und heute.
- Snacks und alkoholfreie Getränke inklusive



Sa, 14. März: Käsemachen

Uhrzeit: 9-14 Uhr

Dozentin: Lea

Kosten: 60€

Gemeinsam mit Lea taucht ihr in die Welt unserer Meierei ein und lernt Schritt für Schritt, wie aus frischer Milch köstlicher Käse entsteht.

Ein Workshop zum Mitmachen und Genießen:

- Käse von Hand herstellen & alle Arbeitsprozesse kennenlernen
- Meierei-Tour mit Blick in den Käsekeller, inklusive kleiner Käseverkostung
- Zum Mitnehmen: 1 Stück Käse
- Optional: Käsepakete aus unserer Meierei dazubuchen

Sa, 21. März: Die Community am Michaelshof kennenlernen

Uhrzeit: 11-17 Uhr

Dozenten: Anna & Hans-Michel

Kosten: 50€

Wir brauchen zwar keine neuen Community-Mitglieder, teilen aber gerne alle interessanten Insights mit euch. Bei unserer großen Führung durch unser Dorf erzählen wir euch alles, was ihr über den Michaelshof schon immer wissen wolltet.

- Einblicke in die Gemeinschaft und unsere Arbeitsbereiche
- Inspiration für alle, die mehr über das Community-Leben wissen wollen
- Gemeinsames Kuchen-Essen

Fr, 27. März: Café-Event – Schweizer Käse-Fondue Abend

Uhrzeit: 19-21.30 Uhr

Dozentin: Lea

Kosten:

- 35€ vegetarisch
- 40€ nicht vegetarisch
- 20€ Kinder bis 12

Ein Abend im Flair der Schweizer Gemütlichkeit! Bei unserem Käse-Fondue-Abend taucht ihr frische Bio-Zutaten und hausgebackenes Brot in eine feine, cremige Käse-Soße aus Sammatzer Käse.

- Aperitif: Heiße Alpen-Limo
- Hauptspeise: Käsefondue mit Brot, Gemüse- und Obstbeilagen in Schälchen serviert, dazu Salat
- Nachtisch: Frische Früchte

Sa, 28. März: Hoffest im Frühling

Uhrzeit: 12-18 Uhr

Kosten: Eintritt frei, Spenden willkommen!

Unsere Arche-Tiere freuen sich über die ersten Sonnenstrahlen genauso wie wir – die fühlen sich nicht nur toll auf dem Fell an, sondern sorgen auch für frisches Gras auf der Weide. Wir laden euch ein, die lebendige Hof-Atmosphäre in vollen Zügen zu genießen mit:

- Tierbegegnungen für Groß und Klein – Pferde reiten, Esel, Schafe, Ziegen und Co. streicheln, füttern und hautnah erleben
- Hofführung & Meierei-Führung –





lernt unseren Hof, die Tiere und die Milchverarbeitung kennen

- Kinderschminken, Arche-Hof-Quiz und Live-Musik
- Köstlichkeiten direkt vom Hof – frisch, saisonal und zum Genießen am Feuer mit Stockbrot und Feuer-schalen

So, 5. April: Oster-Buffer

Uhrzeit: ab 8 Uhr

Bufferkosten: 45€ Erwachsene / 20€ Kinder

Feier 10 Uhr: Eintritt frei, Spenden willkommen!

Eiersuchen 15 Uhr: 10€ pro Kind

Mo, 6. April

Ostermontags-Buffer

Uhrzeit: ab 9.30 Uhr

Bufferkosten: 45€ Erwachsene / 20€ Kinder

Feiert Ostern am Michaelshof, die Zeit des Erwachens in der Natur! Auf alle Fälle mit einem schönen Osterspaziergang durch unsere frühlingshaften Gärten und mit unseren kulinarischen, österlichen Programmpunkten:

- 8.00-12.00 Uhr: Großes Osterbuffet für die ganze Familie
- 10.00 Uhr: Oster-Feier für Erwachsene – wir sprechen über das Osterereignis und die Natur
- 15.00 Uhr Ostersonntag: Ostereiersuchen für die Kleinen. Gemeinsam

gehen wir durch Gärten & Wald und suchen die versteckten Ostereier.

Tipp: Gerne Körbchen mitbringen

Sa, 11. April bis So, 3. Mai Tulpenwochen

Zeit: Jedes Wochenende
12-18 Uhr im Pavillon

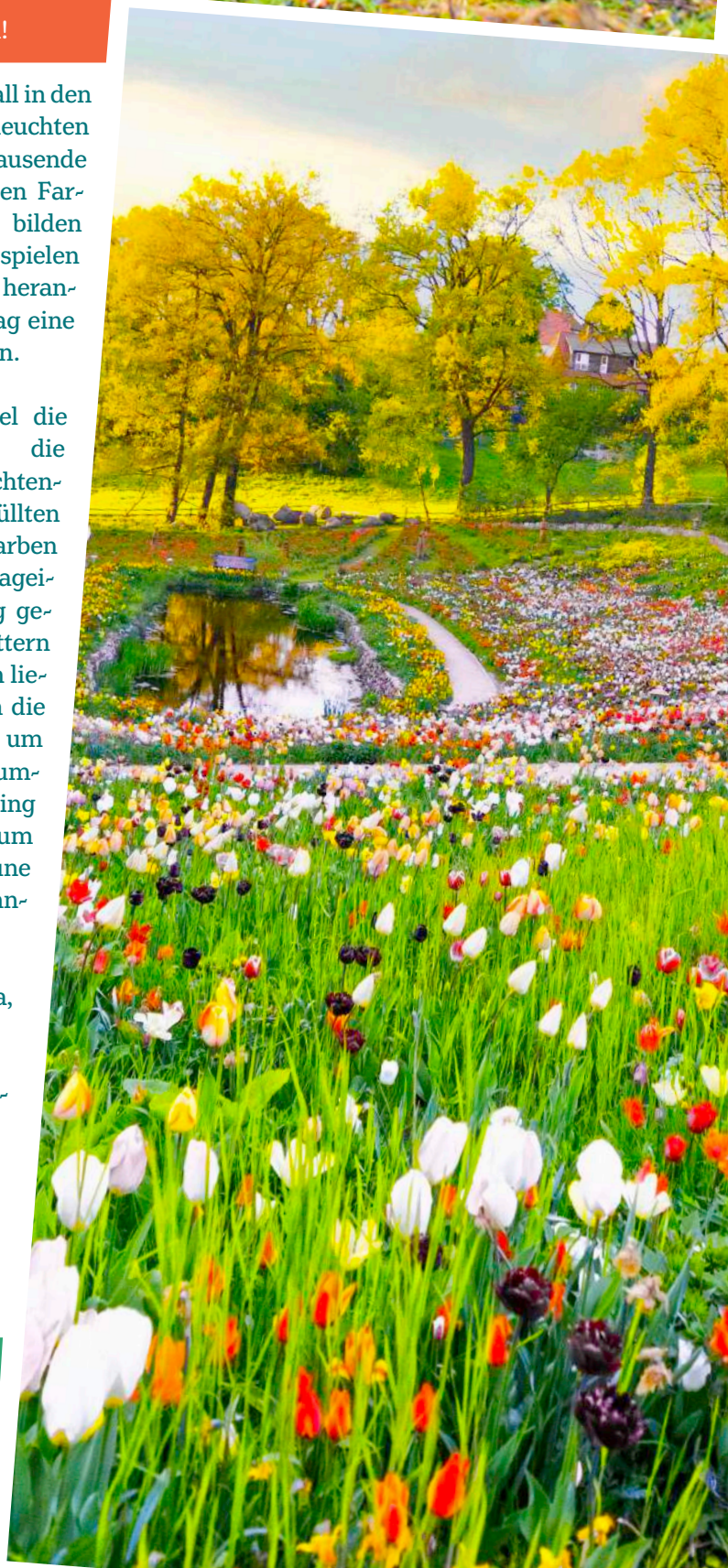
Kosten: Eintritt frei,
Spenden willkommen!

Jetzt wird's bunt! Überall in den Sammatzer Gärten leuchten tausende und abertausende Tulpen in den schönsten Farben und Formen. Sie bilden wahre Meere aus Farbspielen – und wer ganz nah herangeht, entdeckt jeden Tag eine andere kleine Sensation.

Da gibt's zum Beispiel die zarten Lilienblütler, die Zwillingstulpen in leuchtendem Orange, die gefüllten Tulpen in buntesten Farben und natürlich die Papageitulen mit ihren lustig gekräuselten Blütenblättern – man muss sie einfach lieben! Und das tun auch die Insekten, die fröhlich um die Frühblüher herum-schwirren. Ein Happening für die ganze Familie, um sich von der guten Laune der Frühlingsnatur anstecken zu lassen!

- Tulpenmeere in Arena, Waldsee & Co.
- Tulpen-Ausstellung im Pavillon & Verköstigung in Café und Kirschgarten
- Musik in den Gärten

Anmelden unter shop.michaelshof-sammatz.de/events/ oder events@sammatz.de









Bäckerei am Michaelshof

Schon beim Näherkommen liegt der Duft von frischem Brot in der Luft. Holzrauch, frische Kruste, ein Hauch von Sauerteig – die Bäckerei am Michaelshof spricht die Sinne an, noch bevor man das kleine Backhaus betritt. Hier wird Brot nicht nur produziert, sondern mit Zeit, Aufmerksamkeit und handwerklicher Erfahrung gebacken.

Die Bäckerei ist ein fester Bestandteil des ganzheitlichen Hofprojekts. Sie liegt direkt gegenüber dem Arche-Hof und ist eng verbunden mit Hofladen und Café. Gebacken wird im Holzofen, mit selbstgeführtem Sauerteig und Rohstoffen in Demeter-Qualität. Das verwendete Getreide stammt überwiegend aus eigenem Anbau und wird in der Region frisch vermahlen. Brot vom eigenen Getreide – das gibt's nicht oft!

Was daraus entsteht, ist sinnlich erfahrbar: Brote mit kräftiger Kruste, saftiger Krume und einem Geschmack, der lange nachklingt.

Das Holzofenbrot trägt eine feine, rauchige Note. Roggenvollkornbrot, Buchweizenbrot, Honig-Salz-Brot und viele weitere Sorten zeigen die Vielfalt alter Backtraditionen. Besonders geschätzt werden das Möhre-Mehrkorn-Brot mit seiner natürlichen Süße, die weizenfreie Dinkel-Haferkruste mit feiner Bekömmlichkeit sowie das Kartoffelbrot, das durch seine gekochten Kartoffeln besonders weich und aromatisch bleibt. Ergänzt wird das Brotsortiment

durch eine Auswahl an Brötchen: Laugengebäck, Sonnenblumen-, Weltmeister- oder Dinkelbrötchen – frisch gebacken, duftend und oft noch warm im Hofladen erhältlich.

Die Herstellung folgt klaren handwerklichen Prinzipien. Sauerteige werden am Vorabend angesetzt, die Teige von Hand verarbeitet. Der Holzofen wird mit trockenem Buchen- und Birkenholz befeuert und gibt seine gleichmäßige Hitze langsam ab. Diese Art des Backens prägt Struktur, Geschmack und Haltbarkeit der Brote. Die Bäckerei ist Teil des biologisch-dynamischen Hofkreislaufs, der Landwirtschaft, Verarbeitung und Gemeinschaft verbindet. Gleichzeitig ist sie ein Ort des kreativen Wirkens – der, wie auch die anderen Verarbeitungsbetriebe des Michaelshofs, Handwerk und Arbeitsfreude verwebt und so die Herstellung gesunder und schmackhafter Produkte ermöglicht.





Café am Michaelshof

Viele Gäste kommen zunächst wegen der blühenden Gärten. Sie verweilen, lassen den Blick schweifen – und finden im Café einen Ort, um auszuruhen, anzukommen und das Erlebte wirken zu lassen. Andere kommen gezielt ins Café, weil es beim letzten Besuch so gut geschmeckt hat, und gehen danach noch einmal durch die Gärten. Beides gehört hier selbstverständlich zusammen.

In offener Fachwerkbauweise gestaltet, ist das Café bewusst gemütlich gehalten. Warme Materialien, sichtbares Fachwerk und eine offene Atmosphäre prägen den Gastraum, der sich über zwei Etagen entfaltet. Ein internationales Team übernimmt den Service und sorgt dafür, dass sich alle Gäste gut versorgt fühlen und gerne wiederkommen.

Bestellungen erfolgen unkompliziert über ein digitales Pad, im Service arbeiten Menschen, die mit Aufmerksamkeit und Freude für diesen Ort da sind.

Familienfeiern im Café:

Auch in der Winterpause bleibt das Café ein besonderer Ort: Nach vorheriger Anmeldung richten wir hier gerne Familienfeiern, kleine Feste oder andere Anlässe aus. In geschütztem Rahmen und persönlicher Atmosphäre entsteht so Raum für Begegnung, Austausch und gemeinsames Feiern.

Für mehr Infos und Reservation meldet euch einfach unter info@sammatz.de oder 05858-97030



Im Café verweilen. Kaffee,
Kuchen, Eis, kleine Mahlzeiten
... und Zeit füreinander.

Weihnachtszeit in Sammatz

Am letzten Adventswochenende durften wir auf dem Michaelshof viele Gäste zu unserem Weihnachtsmarkt begrüßen. Der Hof füllte sich mit Menschen, Gesprächen und einer besonderen Ruhe, die diese Zeit des Jahres mit sich bringt. Ein fester Bestandteil des Marktes war auch in diesem Jahr das gemeinsame Singen. Wenn der Chor begann, blieben viele stehen, hörten zu und sangen mit. Dieses Miteinander gehört für uns zum Advent dazu und macht die besondere Stimmung spürbar.

Begleitet wurde der Markt von einem vielfältigen Angebot an Speisen und warmen Getränken. Zwischen den Ständen, am Feuer und im Lichtermeer der überall angebrachten Beleuchtung entstand ein lebendiger, zugleich gemütlicher Trubel.

Silvester am Michaelshof – Rückblick

Ebenso entspannt, aber zugleich geprägt von Lebensfreude und Feierlaune, war der Übergang ins Neue Jahr. Gemeinsam wurde zurückgeblickt, nachgedacht, gelacht und darüber gesprochen, was das vergangene Jahr geprägt hat – persönlich wie auch mit Blick auf die Welt. Die Community kam schon zuvor zusammen, um den Abend vorzubereiten, zu kochen und ein buntes Programm auf die Beine zu stellen. So ging es gemeinsam vom alten ins Neue Jahr: Mit viel Comedy, Live-Musik und einem vielfältigem internationalen Buffet, das für große Freude und guten Appetit sorgte.

Der Neujahrstag begann mit einem Spaziergang und einem ruhigen, offenen Programm, das Raum zum Besinnen auf Neues ließ.

So wurde Silvester ganz ohne lautes Feuerwerk und ohne Alkohol gefeiert, dafür mit natürlicher Leichtigkeit, viel Humor und in großer Gemeinschaft: ein Jahreswechsel, der auch diesmal in guter Erinnerung bleiben wird.



Die Idee: Paten werben statt Eintritt zu nehmen

Die Patenschaften ermöglichen es, den Michaelshof offen zu halten und gleichzeitig gezielt einzelne Bereiche zu unterstützen. Anstelle eines klassischen Eintritts kannst du so einen Beitrag leisten, der dauerhaft wirkt und dem Ort zugute kommt.

Was auf dem Michaelshof passiert, entsteht aus der Liebe zum Tun und weil wir denken, dass die Welt Orte wie den unsrigen braucht. Natürlich stellt sich auch die Frage, wie sich das Projekt, in dem so vieles ehrenamtlich gemacht wird, finanziell tragen kann. Wie ist es möglich, dem Ort und seinen Menschen, die viel Zeit und Geld, viel Liebe und Idealismus in die Anlage des Michaelshofs stecken, nachhaltig zu helfen? Immer wieder wurde uns nahegelegt, für die 6 ha großen Gärten Eintritt zu nehmen.

Vergleichen wir uns mit anderen privaten Parks, wäre das sicherlich angebracht. Wir haben uns bisher dagegen entschieden, weil wir ein Ort sein wollen, an dem alle Menschen Zeit verbringen, staunen und lernen können, egal welchen Hintergrund sie haben, egal wie viel Geld sie verdienen.

Der Michaelshof soll offen sein für jeden, der hier für sich etwas Gutes findet. Wenn möglich, möchten wir uns die Anerkennung unserer Arbeit nicht an einem Eintrittstor bestätigen lassen. Vielmehr wünschen wir uns Leute, die Interesse an uns haben, die Fragen stellen und berührt sind, die sich hier wiederfinden und deshalb unsere Unterstützer:innen sein wollen.

Wir wünschen uns einen Kreis von Menschen, die es wichtig finden, monatlich oder jährlich einen be-

stimmten Bereich im Dorf zu unterstützen, weil sie einen Bezug dazu haben. Deshalb haben wir unser Patenschaftskonzept entwickelt.

Entdecke, was dich fasziniert, wenn du in die Welt des Michaelshofes eintauchst! Sind es die Tiere oder die Gärten? Sind es die Narzissen oder die Schule? Ist es der Käse oder die Baustelle? Das Gemüse oder die Kultur? Die Schönheit oder die bunte, internationale Atmosphäre? Es gibt viele Gründe, eine Patenschaft am Michaelshof zu übernehmen! Welche sind deine?

So funktioniert es

Wähle auf der Seite michaelshof-sammatz.de die Patenschaft aus, die zu dir passt.

Weitere Informationen zu den einzelnen Bereichen findest du dort ebenfalls. Den vollständigen Patenschaftskatalog stellen wir dir zusätzlich als PDF zur Verfügung.

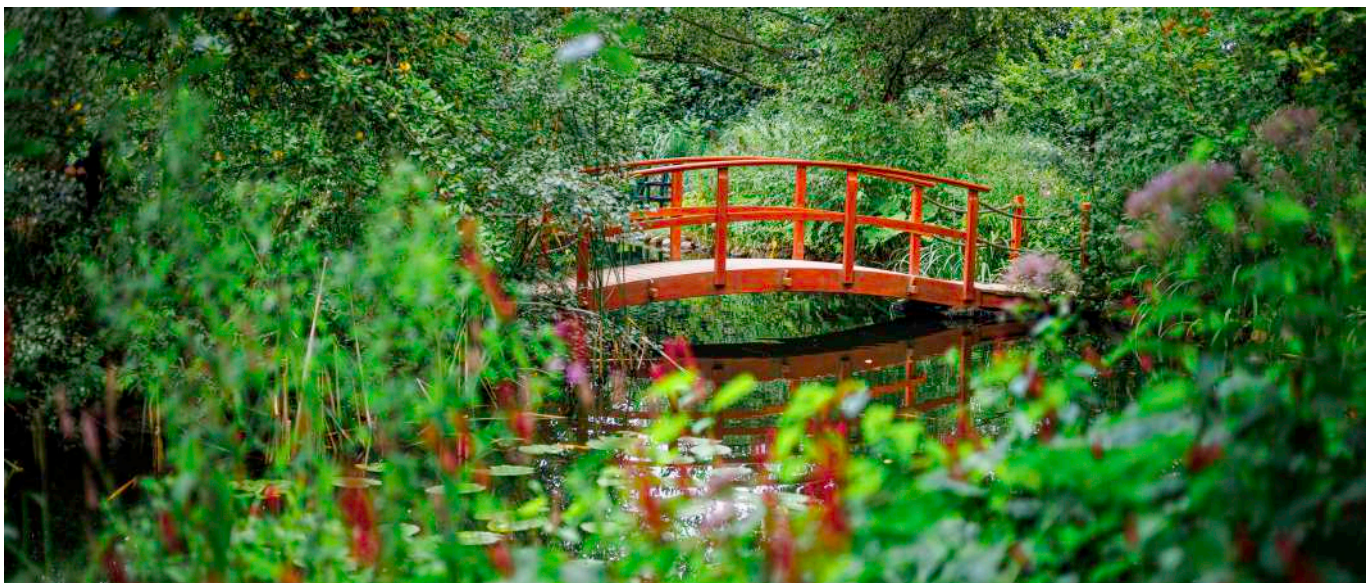


Michaelshof Sammatz

DE08 2405 0110 0065 8023 32
BIC/SWIFT-Code: NOLADE21LBG
Sparkasse Lüneburg

Fragen oder Anregungen zur Patenschaft?

Gerne anrufen: 05858 970 30
oder schreiben:
patenschaften@sammatz.de





Der Michaelshof auf der „Grünen Woche“ in Berlin

Auch in diesem Jahr sind wir auf der Grünen Woche in Berlin zu finden, vom 16. bis 25. Januar 2026. Nach einem gelungenen Auftakt im letzten Jahr sind wir wiederum eingeladen worden, die Samtgemeinde Elbtalaue bei dieser großen Messe mit zu vertreten. Die Grüne Woche ist der ideale Ort, um mit vielfältigsten Menschen ins Gespräch zu kommen, Interesse an unserer Region und am Michaelshof zu erwecken und tolle Stunden mit den anderen Ausstellern und den Besuchern zu verbringen.

Wie letztes Jahr unsere Kosmetika im Blickpunkt standen, so dieses Jahr der Michaelshof selbst als ein mögliches Modell fürs ländliche Zusammenleben, als ein Beispiel für ländliche Lebensgestaltung im Einklang mit der Natur. Die Verköstigung mit unseren selbstgemachten Produkten wie Käse, Chutneys und weiteren leckeren Beilagen wird neben der Verteilung von Infomaterial und der menschlichen Begegnung im Mittelpunkt stehen.



Im ersten Teil der Grünen Woche präsentieren wir mit anderen Vertretern aus dem Landkreis Lüneburg die Region Elbe-Wendland auf einem Gemeinschaftsstand, im zweiten Teil sind wir am großen Bioland-Stand präsent. Ziel ist es, den Besuchern Einblicke in die Philosophie des Michaelshof, in unsere Produkte und Dienstleistungen zu geben, sowie die Messe für Vernetzung und Öffentlichkeitsarbeit zu nutzen.



Wir freuen uns auf eine ereignisreiche Zeit mit vielen Begegnungen, Infos und Gesprächen. Veranstaltungsort ist die Messe Berlin (Hallen unterschiedlich nach Themenbereichen). Wenn du uns besuchen willst findest du uns in der Niedersachsenhalle, Halle 20.



Ausblick Jahresprogramm

Einige Themen der nächsten Ausgaben:

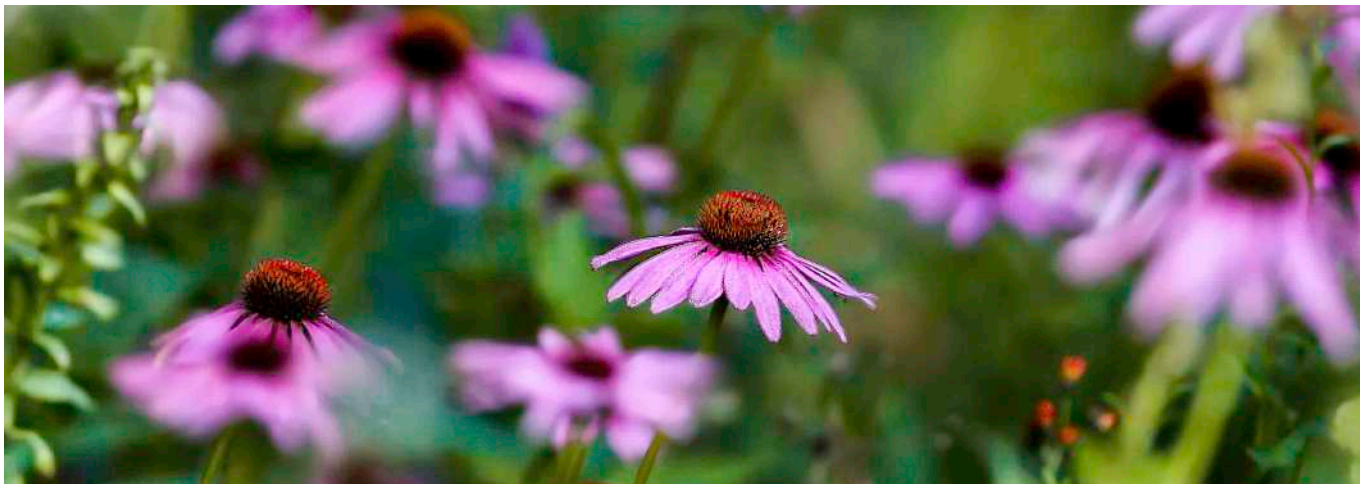
Die Kräfte, die von innen wirken – unsere Heilpflanzen

Die Gärten erwachen: Start in die Tulpensaison am 11. April

Das Café startet Mitte März wieder den Saisonbetrieb: Vorstellung aller Angebote

Der Hofladen zieht um: Wir zeigen euch den neuen Biomarkt und seine Produkte

Weitere Arbeitsbereiche und Mitarbeiter stellen sich vor





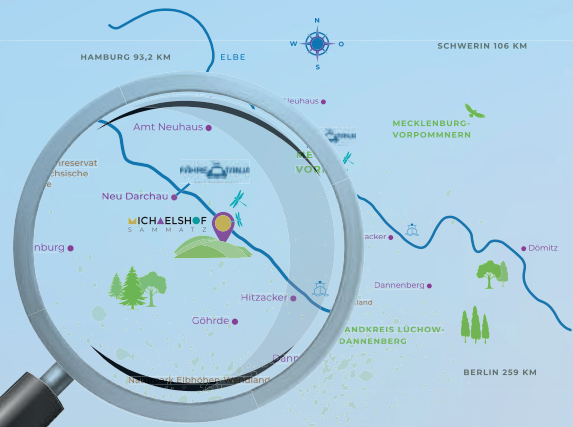
**Zum Gästehaus –
Jetzt buchen &
übernachten!**



**Hier geht's
zu den Events**



**Hier geht's
lang!**



Impressum

Herausgeber

Michaelshof Sammatz

Im Dorfe 11 | 29490 Neu Darchau

www.michaelshof-sammatz.de

Kontakt

E-Mail: info@sammatz.de

Tel.: 05858 970 30

Verantwortlich für den Inhalt

J. Haacke, H. Jülich, A. Schilling

