

Wo Gemeinschaft und Natur zuhause sind

» Einblicke «

Eröffnung Biomarkt

Tulpenblüte am Michaelshof

10 Jahre Volunteering

Menschen am Michaelshof

Community: Was verstehen wir darunter?

Programm & Veranstaltungen

Peronnik | Selma Lagerlöf Schule



Seite 4 – 7: Tulpenblüte am Michaelshof

Seite 8 – 11: Menschen am Michaelshof

Seite 12 – 13: Unsere Community

Seite 14 – 15: 10 Jahre Volunteering

Seite 16 - 17: Mitarbeiter-Portrait – Claudia

Seite 20 – 21: Tierkinder

Seite 28 – 29: Peronnik | Selma Lagerlöf Schule

Seite 30 – 31: Der neue Biomarkt am Michaelshof

Frühling, Aufbruch und lebendige Vielfalt

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn,
liebe Freundinnen und Freunde vom Michaelshof!

Mit dieser zweiten Ausgabe unserer Imagebroschüre laden wir dich ein, den Michaelshof Sammatz in seiner ganzen Lebendigkeit zu entdecken. Der Frühling ist die Zeit des Neubeginns – und genau dieses Gefühl spürst du jetzt überall auf dem Hof.

Die Gärten erwachen in ihrer ganzen Vielfalt, und mit den Tulpenwochen beginnt eine besonders farbenfrohe Zeit. Überall blüht und wächst es, und du bist herzlich eingeladen, einzutauchen, zu staunen und einfach zu genießen. Beim ersten Hoffest des Jahres kommen Menschen zusammen, begegnen sich, lachen, feiern – und erleben gemeinsam, was diesen Ort ausmacht.

Gleichzeitig möchten wir dir auch Einblicke in die Bereiche geben, die oft im Hintergrund wirken und doch so viel tragen: unsere Kinder- und Jugendhilfe Peronnik, unsere Selma Lagerlöf Schule und zehn Jahre lebendige Freiwilligenarbeit, die Menschen aus aller Welt hier zusammenführt.

Auch auf dem Hof selbst gibt es Neues zu entdecken: Unser Biomarkt ist in das schöne alte Fach-

werkhaus gegenüber dem Café gezogen – ein Ort, der zum Verweilen einlädt und Genuss und Alltag verbindet. Bei <Pavone – Plants & more> im ehemaligen Hofladen finden sich ab jetzt tolle Topf- und Gemüsepflanzen, Souvenirs, viele schöne Dinge sowie weiterhin Kaffee, Kuchen und Kaltgetränke.

Und dieser Ort ist voller Leben: rund um Ostern bringen die Lämmer und vielen Tierkinder Trubel und Freude in die Ställe – besonders für Kinder sind das unvergessliche Begegnungen.

Natürlich sind es immer die Menschen, die den Michaelshof ausmachen. In dieser Ausgabe lernst du unter anderem Claudia kennen, die sich selbst augenzwinkernd als „Hans Dampf in allen Gassen“ beschreibt – und damit genau den lebendigen Geist verkörpert, der hier überall spürbar ist.

Dazu erwartet dich ein vielfältiges Programm, das dich einlädt, selbst Teil des Michaelshofes zu werden – sei es für einen Besuch, ein Fest oder vielleicht auch für eine längere Zeit. Wir wünschen dir viel Freude beim Lesen – und noch mehr beim Entdecken vor Ort.

Dein Team vom Michaelshof Sammatz
Bereich Öffentlichkeitsarbeit
Anna, Hannah & Janet





Tulpenblüte am Michaelshof

«Die Blume erweist sich als größerer Pionier eines neuen Verhältnisses zwischen Welt und Seele, als wir ahnen. Es gehen unvorstellbare Wirkungen von Gärten und Blumen aus.»

Karl Foerster



Nachdem wir nun seit einigen Wochen den langen Winter hinter uns gelassen haben und schon eine Weile in den Genuss der ersten Frühblüher gekommen sind, erwartet uns ab Anfang April ein ganz besonderes Spektakel: die Tulpenblüte am Michaelshof!

Nach dem traditionell sehr gelben März, der sich durch eine Vielzahl neugierig dreinblickender Narzissen in unterschiedlichsten Größen, Formen sowie Gelb- bis Weißtönen auszeichnet, und den ersten Krokussen, Schneeglöckchen, Winterlingen und anderen zarten Erstlingen, die ihm auf dem Fuße folgen, erscheint sie nun: die bunte Pracht.

«Da muss ich ja gar nicht mehr nach Holland fahren!», ruft der ein oder andere, der sich unseren Gärten zu dieser Zeit nähert. Die zahlreichen Tulpenzwiebeln werden hier jeden Herbst neu gesteckt und auch nicht wieder aus der Erde geholt – zwei der häufigst gestellten Fragen, die uns jährlich zu den bunten Blumen gestellt werden. Über die Jahre ziehen sie sich immer weiter zurück, sodass stetig nachgesteckt werden muss, wenn man ein durchgängig farbenfrohes Bild erhalten möchte.

Und wenn sie dann endlich da ist, die große Tulpenpracht, lohnt es sich, jeden Tag einen neuen Gartenrundgang zu machen, denn es offenbaren sich immer

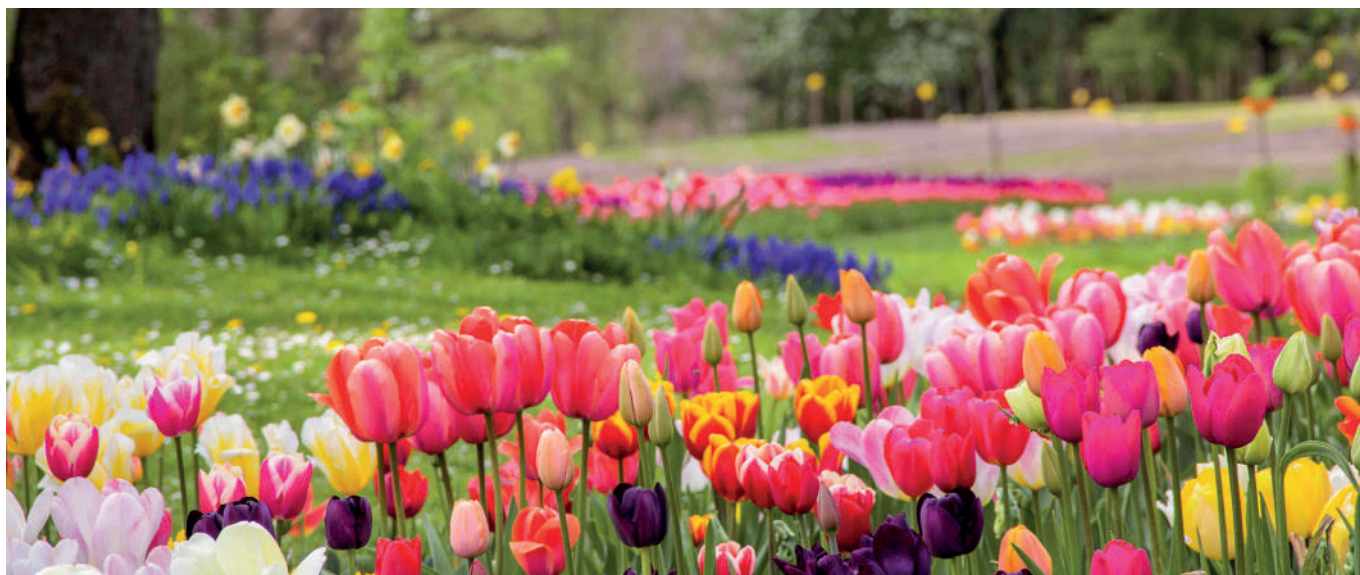
wieder neue, wunderbare Überraschungen. Unglaublich vielgestaltig kommt die Königin des Frühlings daher: gefranst, samtig, geflammt, kraus, elegant, kelchförmig oder üppig gefüllt – und sie übt nach den dunklen Wintermonaten einen ganz besonderen Reiz auf unsere Sinne aus.

Nicht umsonst spricht man vom Tulpenfieber, das schon im 17. Jahrhundert die Holländer ergriff – damals konnte es vorkommen, dass eine einzige Tulpenzwiebel mehr wert war als ein ganzes Haus! Und bis heute lebt diese Begeisterung fort – nicht umsonst ist dies die meistbesuchte Zeit in den Gärten am Michaelshof.

Zu dieser Zeit ist es besonders schön, sich auf unserer Brunnenterrasse am Rande des Kirschgartens auf eine der massiven Bänke zu setzen und den Neuankömmlingen zu lauschen, die hier an den Rand der Arena kommen – und fast immer freudige Laute des Entzückens ausstoßen, wenn sie vor der von tausenden Tulpen gesäumten Arenafläche stehen und sich von der Fülle der Farben überwältigt fühlen.

Wer sich darauf einlässt, kann sich von der jugendlichen Kraft dieser Pflanze erfrischen lassen und eine Quelle der Freude in sich entdecken – denn diese Blumen können uns auf ganz besondere Weise berühren.

Eine unserer besonderen Tulpenschätze ist die „The First“ – eine Kaufmanniana-Art, die, wie ihr Name schon verrät, besonders früh blüht. Bereits im März ist sie präsent, mit ihren rot-weißen Blüten, die zudem leicht duften – ja, auch das kommt bei Tulpen vor – und so nicht nur die ersten Frühlingsbienen, sondern auch die Menschen anzieht.





Sie eignet sich besonders für Steingärten; bei uns steht sie traditionell in den großen Kreisbeeten im Rosengarten.

Ebenfalls hervorzuheben ist die Sorte „Ad Rem“, die bei uns an drei besonderen Orten jedes Jahr mit großer Erwartung gesetzt wird. Der wohl eindrucksvollste Platz ist unter dem alten, knorrigen Kirschbaum im Campusgarten. Er besitzt eine beeindruckende Größe, und es bleibt stets spannend, ob die zahlreichen Kirschblüten zeitgleich mit der großblütigen orange-roten „Ad Rem“ erscheinen. Wenn diese beiden Blütenschätze zusammenkommen, gibt es für unsere Besucher kaum ein Halten mehr: Den ganzen Tag über sieht man Menschen mit gezückten Handys, die in kleinen oder größeren Gruppen ihre Fotos machen.

So ließen sich viele weitere Geschichten über die tausenden von Sorten erzählen, die es inzwischen gibt. Gerade im Zusammenspiel der vielfältigen Formen und Farben liegt ihr besonderer Reiz – und als Gartenplaner, der im Herbst über seinen Sortenlisten grübelt, kann man kaum etwas falsch machen. Erstaunlicherweise fügen sich die unterschiedlichen Sorten meist ganz selbstverständlich zu einem harmonischen Gesamtbild.

In den Beeten am Michaelshof mischen sich die Zwiebelpflanzen ab April mit den frisch aufwachsenden Staudenspitzen und verleihen dem Ganzen einen lebendigen, natürlichen Charakter.

Die Stauden zeigen sich jetzt noch zurückhaltend und schieben sich langsam aus dem Erdreich. Vorsichtig entfalten sich ihre ersten Blätter – gerade in diesem frühen Stadium von besonderer Schönheit. Noch wirken sie zart und fein, doch im Laufe des Jahres verwandelt sich diese Zartheit in kraftvollen Wuchs. Diese Mischung aus Frühblühern und jungem Staudengrün lässt das Herz eines jeden Gärtners höher schlagen.

Unser Gartenteam, das in dieser Jahreszeit aus Freiwilligen aus aller Welt besteht, hat in den letzten Wochen den großen Frühjahrsputz begonnen: Die Miscanthus-Gräser in der Arena wurden geschnitten, alte Staudenreste entfernt, grobe Unkräuter gezogen und die vielen Beete von den Blättern des letzten Herbstes befreit.

Auch unsere Holzskulpturen haben ihre Winterbehandlung hinter sich. Sie wurden geschliffen und neu geölt und stehen nun wieder frisch und leuchtend an ihren Plätzen.





So sind die Gärten gut vorbereitet auf die kommende Saison. Mit den ersten warmen Tagen werden die Tulpen bald in großer Zahl erscheinen und den Michaelshof in ein farbiges Blütenmeer verwandeln.

Und jetzt, da auch unser Café wieder geöffnet ist, lohnt sich ein Spaziergang durch die Gärten ganz besonders: durch die Beete schlendern, die erwachende Natur genießen und den Nachmittag anschließend bei Kaffee und Kuchen – oder einer Portion selbstgemachtem Eis – in Ruhe ausklingen lassen.

Vielleicht begegnet man sich dabei auch einmal bei einer Gartenführung oder bei unserem neu gegründeten Gärtner-Stammtisch, wo sich Gartenfreunde austauschen und ihre Erfahrungen teilen können.

So beginnt jetzt wieder die lebendige Zeit in den Gärten am Michaelshof – und mit den Tulpen kehren Farbe und Lebendigkeit zurück. Wir freuen uns darauf, auch euch in unseren Gärten zu begrüßen!

Wer macht was bei uns?

In diesem Heft stellen sich weitere Mitarbeiter des Michaelshofs vor – diesmal selbst. Gern haben sie sich von uns interviewen lassen. Der Schwerpunkt: «Peronnik» und die «Selma-Lagerlöf-Förderschule» (siehe auch Seite 28/29). Dazu weitere Mitarbeiter aus der Food- und aus der Smart-Welt, aus Culture und Financial. Besucht ihr uns, werdet ihr sicherlich so manchen wieder erkennen!

Anke – Peronnik

Peronnik ist für mich mehr als ein Job. Mir ist es wichtig, den Kindern ein echtes Zuhause zu schaffen, in dem sie sich wohlfühlen. Ich helfe ihnen gerne dabei zu erleben, dass sie selbst viel können und etwas bewegen – Seelennahrung für die Kinder würde ich das nennen. Den Jahreslauf und seine Feste gemeinsam zu feiern und für sie schön zu gestalten, gehört für mich ebenfalls dazu.

Barbara – Peronnik

Ich arbeite sehr gerne mit den Kindern, besonders auch mit den Älteren. Dabei begleitet mich die Musik – ich spiele Oboe und bringe meine Ausbildung in Musik und Heilpädagogik in den Alltag ein. Ich finde es super, dass Kinder hier in der Gemeinschaft leben können, mit Tieren, Natur und vielen sozialen Kontakten drumherum.

Sonja – Peronnik

Mich begeistern die Kinder mit ihrer Spontaneität, ihrem Einfallsreichtum und ihrer Gewitztheit. Besonders in der Schauspielerarbeit erlebe ich, wie viele Begabungen und Fähigkeiten ganz spontan in ihnen zum Vorschein kommen. Diese

Momente zu fördern – gerne auch mit Humor – ist mir ein großes Anliegen.

Pauline – Peronnik

Ich bringe vor allem die Arbeit mit Tieren ein – besonders mit Pferden und Eseln. Das liebe ich selbst auch sehr und im Moment verbringe ich viel Zeit mit meiner Tochter auf dem Hof. Wenn dann verschiedene Kids mit dabei sind, entstehen ganz natürliche, familiäre Situationen. Mir ist wichtig, dass die Peronnik-Kids spüren, dass sie gewollt sind.

Klaus – Peronnik

Ich mache immer wieder neue Erfahrungen in der Arbeit mit jungen Erwachsenen, in meinem Fall vor allem mit Autisten. Dabei habe ich oft das Gefühl, dass man mit etwas sehr Feinem in Kontakt ist – mit einer besonderen Art, die Welt wahrzunehmen. Darauf einzugehen und damit zu arbeiten, finde ich sehr spannend. Ich bringe Ruhe und Gelassenheit mit und mag Menschen einfach.

Lena – Peronnik

An der Arbeit in unserem Peronnik-Haus begeistert mich immer wieder, wie die Kinder Dinge, die wir oft an uns verstecken, ganz frei zeigen und einfach sie selbst sind. Die Kinder sind für mich auch Lehrer. Ich begleite sie gerne durch Höhen und Tiefen und möchte ihnen einen Ort geben, an dem sie angenommen, geliebt und gefördert werden.

Birgit – Peronnik

Ich möchte den Kindern eine schöne Atmosphäre schaffen und arbeite gerne mit ihnen im Garten oder im Gemüsebeet am Haus. Manchmal haben die Kinder zunächst gar keine große Lust,



Anke



Barbara



Sonja



Pauline



Klaus



Lena



Birgit

aber am Ende blicke ich fast immer in zufriedene Gesichter, die die Natur genossen haben. Die Arbeit bei Peronnik macht schlichtweg lebendig. Was ich einbringe? Humor und Herz.

Dörte – Peronnik

Ich liebe es, mit Kindern künstlerisch zu arbeiten – zu malen oder mit Ton zu gestalten. Dabei erlebe ich, wie sie sich verändern und entspannter werden. Besonders begeistern mich ihre Bilder, weil sie so frei und unmittelbar malen, ganz ohne viel Nachdenken. Für mich ist die Verbindung von Kunst, Handwerk und Therapie genau das Richtige.

Sophia – Peronnik

Die Arbeit mit den Kindern bringt viele besondere Begegnungen mit sich – man ist nicht nur als Betreuer, sondern auch als Mensch gefragt. Ich bringe meine Gelassenheit ein und lasse auch mal fünf gerade sein. Besonders gern bin ich mit größeren Gruppen unterwegs und gestalte den Tag gemeinsam mit ihnen. Mir ist wichtig, dass wir offen und ehrlich miteinander umgehen – frisch von der Leber weg.

Hilke – Peronnik

Ich bin bei uns sozusagen die Hausmama – und das sehr gerne. Unsere Gruppe ist für mich wie eine große, bunte Familie. Es gibt die Großen und die Kleinen, Kinder mit geistigen Einschränkungen und solche, die in ihrer Kindheit viel erlebt haben und hier ein neues Zuhause finden. Sie ergänzen sich, helfen sich gegenseitig und lernen voneinander. Ich Sorge für eine gemütliche und herzliche Atmosphäre.

Angelika – Selma Lagerlöf Schule

Ich liebe es, das Künstlerische in den Unterricht zu bringen. Besonders wichtig sind mir Rhyth-



mus, Sprache, Musik und Bewegung. Lernen soll aus Freude entstehen. Mein Anliegen ist, dass die Kinder wach in die Welt schauen und erleben, dass wir als Schüler-Lehrer-Team zusammenarbeiten, nicht gegeneinander.

Olaf – Selma Lagerlöf Schule

Mir ist wichtig, dass Kinder verschiedenste Facetten der Welt und der Gesellschaft kennenlernen. Ich mache gerne Ausflüge mit ihnen und zeige ihnen neue Dinge. Sie sollen sich ausprobieren und Vertrauen in sich selbst entwickeln. Auch der Umgang miteinander und das Wachsen an Konflikten gehören für mich dazu.

Jasmin – Selma Lagerlöf Schule

Mir ist es wichtig, den Kindern wirklich etwas mitzugeben. Am Nachmittag biete ich Projekte wie Buchbinden oder Häkeln an, die die Kids gerne besuchen. Ich werde oft als ruhig beschrieben, begegne den Kindern, ohne zu urteilen und lasse ihnen den Freiraum, den sie brauchen. Mir ist wichtig, dass sie ein gutes Miteinander lernen und sich als Gruppe mit all ihren Stärken und Schwächen erleben.



Dörte



Sophia



Hilke



Angelika



Olaf



Jasmin



Nikolai



Nikolai – Selma Lagerlöf Schule

Ich habe das Gefühl, die Kinder ziehen mich zur Schule. Besonders schön sind die vielen Aha-Momente, die wir gemeinsam im Unterricht erleben. Ich versuche, mit Freude und Begeisterung zu unterrichten – mein natürlicher Zugang zu den Kindern und meine Liebe zum Sport helfen mir dabei.

Marcus – Küche / Einmachküche

Ich arbeite gerne mit Lebensmitteln, die wir selbst anbauen. Gerade, dass wir im Team mit immer wechselnden Volunteers und Praktikanten kochen, finde ich super. Die Arbeit ist deshalb sowohl abwechslungsreich als auch handwerklich. Ich mache das seit vielen Jahren und liebe es, für die Menschen hier zu kochen.

Lea – Meierei

Mich begeistert es, aus eigener Milch guten Käse herzustellen – der richtige Geschmack ist mir dabei besonders wichtig. Gerne lade ich Besucher zu Führungen ein und gebe Einblicke in den Käseprozess und die viele Arbeit dahinter. Wenn ich es dabei schaffe, Menschen zu berühren, weiß ich, dass ich etwas richtig gemacht habe.

Felix – Biomarkt

Ich finde unseren neuen Biomarkt einfach super! Er ist groß, hell und lädt Gäste von nah und fern zum Einkauf ein. Die Neueröffnung war zwar stressig, aber es machte auch richtig Spaß, gemeinsam auf dieses Ziel hinzuarbeiten. Mich begeistern hochwertige Lebensmittel – und sie ab jetzt im neuen Biomarkt am Michaelshof anzubieten.

Michael K. – Hausmeister

Mir ist es ein echtes Anliegen, den Ort zu pflegen und zu erhalten – ganz unabhängig davon, was ich gerade mache. Ich arbeite gerne im Hausmeisterbereich, aber auch darüber hinaus. Besonders schön finde ich es, wenn Bestehendes wieder aufblüht. Oft fehlt die Zeit und manches ist auch schon stark beansprucht, aber wenn es gelingt, Dinge wieder richtig schön zu machen, freut mich das sehr.

Matthias – Hausmeister

Was mich am meisten begeistert, ist die angenehme Arbeitsatmosphäre – dass man mit netten Menschen in der Gemeinschaft zusammenarbeitet. Dann wird fast nebensächlich, was man konkret tut. Von den vielen unterschiedlichen Tätigkeiten im Dorf liegt mir das Handwerkliche am meisten. So unterstütze ich das Hausmeisterteam bei Rohren, Elektrik und bei allem, was so anfällt.

Michael A. – Hausmeister

Ich kümmere mich gerne um die vielen kleinen Dinge, die oft nicht im Vordergrund stehen. Mir liegt es, präzise und genau zu arbeiten, das passt ganz gut zur Hausmeisterei. Natürlich gibt es auch die täglichen Herausforderungen – etwa wenn ein Notfall gar keiner war oder ein guter



Marcus



Lea



Felix



Michael K.



Matthias



Michael A.

Tipp nicht angenommen wird. Da gelassen und weitherzig zu bleiben, daran arbeite ich.

Detlev – Hausmeister

Ich arbeite gerne praktisch und mache Dinge lieber heil, als sie neu zu kaufen – reparieren macht mir einfach Spaß! Geduldig zu sein fällt mir dabei zwar nicht immer leicht, aber ich bemühe mich, die Arbeit liebevoll zu machen. Ich bin viel unterwegs und arbeite als Allround-Handwerker im Dorf – vom Elektriker bis zum Schlosser, je nachdem, was gebraucht wird.

Janosch – Bau

Mich begeistert vor allem, wie viel man von den Menschen am Ort lernen kann. Beim Bauen interessieren mich inzwischen besonders die kleinen Dinge – denn ohne sie funktionieren die großen nicht. Das musste ich erst lernen. So entsteht am Ende die Michaelshof-Atmosphäre, die in vielen Häusern spürbar ist. Ich arbeite gerne an Dächern, besonders an Gründächern, und kümmere mich um Dachrinnen, Fallrohre, aber auch allerlei andere Bauarbeiten. Und: ich liebe die Gärten.

Nadja Tok – Culture & Media

Ich liebe Bücher und das geschriebene Wort schon mein ganzes Leben – umso mehr freue ich mich, damit am Michaelshof arbeiten zu können. Ich arbeite gerne im Team und bringe Ordnung und Struktur in viele Prozesse. Von Zeitschriften über den Buch-Scanner bis zur Schnittstelle zur IT begeistert mich vieles daran. Für mich ist das eine vorbereitende Akademie-Arbeit für vieles, was noch entstehen kann.

Andrea – Culture & Media

Ich arbeite mit großer Freude mit der Sprache, zum Beispiel beim Übersetzen oder beim Korrigieren von Büchern. Ich würde sagen, ich habe ein gutes Gespür dafür, was sprachlich stimmt. Warum ich den Bereich liebe? Mir ist wichtig, dass unsere Bücher in die Welt kommen, Menschen erreichen und ihre Inhalte möglichst vielen zugänglich werden.

Marianne – Buchhaltung

Ich arbeite gerne mit Zahlen, besonders wenn am Ende alles aufgeht. Abschlüsse zu machen und Ordnung zu schaffen, macht mir Freude – das ist eine spezielle Art von Aufräumen. Toll finde ich, dass wir uns in die vielen unterschiedlichen Bereiche des Michaelshofs eindenken müssen und so auch Einblicke bekommen, wie dort gearbeitet wird.

Imke – Buchhaltung

Mir ist wichtig, dass unsere Zahlen verlässlich sind, damit der gesamte Betrieb gut geführt werden kann. Ich arbeite sehr strukturiert und mag auch die kleinen Details und die täglichen Rätsel, die gelöst werden wollen. Außerdem schätze ich unser Buchhaltungs-Team sehr.

Wir hoffen, dass ihr damit einen weiteren Einblick in die Arbeit unserer Community gewonnen habt. Auch die Menschen ein wenig kennenlernen könntet, die den Michaelshof in allen seinen Villages durch ihre Arbeit prägen. Und da sind wir immer noch nicht am Ende: nächstes Mal wird's international. Unsere Newcomer aus vieler Damen-/Herren-Ländern helfen täglich mit, das vielfältige Leben am Michaelshof am Laufen zu halten. Bis demnächst!

*... und alle weiteren
Mitarbeiter!*



Detlev



Janosch



Nadja T



Andrea



Marianne



Imke

Was dazu gehört, um vernünftig miteinander zu leben

In einer Community zu leben und zu arbeiten hat viele Vorteile – wenn sie lebendig aufgebaut ist. Aber es braucht eben auch ein paar Sachen, die unser Zusammenleben in vernünftiger Weise regeln. Manchmal wirken sie vielleicht am Anfang etwas ungewohnt – wie ein frisches Paar Schuhe, das manchmal noch drückt und wehtut –, später kann man sehr gut verstehen, warum sie sinnvoll und wichtig sind.

Das erste große Thema ist die Achtsamkeit: ein rücksichtsvoller Umgang mit Mensch und Natur, der sich auch auf die scheinbar so unwichtigen Kleinigkeiten erstreckt. Daran ist uns viel gelegen: die berühmte Liebe zum Detail. Dazu muss ich lernen, mich auch hintanstellen zu können, objektiv zu schauen, was die Kollegin, der Sellerie oder die Kuh gerade von mir braucht.

Um das überhaupt zu können, benötigt es ein bisschen Empa-

thie – und die charmante Kunst zu erkennen, wann gerade ich mal Priorität haben darf, wann eher die anderen. Beides gehört dazu, beides ist richtig. Denn nur wenn ich gut auf mich achte, kann ich auch entspannt für andere da sein. Wer ständig das Gefühl hat: „Interessiert sich denn hier überhaupt jemand für mich?“, darf gerne einmal prüfen, wie sehr er sich selbst für die anderen interessiert. Das Ergebnis ist oft überraschend!

Ein weiterer wichtiger Punkt: unser Verhältnis zur Arbeit. Hier hat der Ort eine besondere Einstellung, denn wir lieben die Arbeit! Sie ist kein dunkler Tunnel, durch den wir uns angestrengt durchschleppen müssen, sondern eher ein Weg, der uns manchmal sogar von unseren persönlichen Problemen erholen lässt.



Mehr Infos unter
www.michaelshof-sammatz.de.



Arbeit ist objektiv, klar, handfest – und sie hält uns in jeder Hinsicht fit. Wenn wir lernen, das zu tun, was wir lieben, wird Arbeit nicht zu diesem Ungeheuer, von dem man sich am Wochenende erst einmal regenerieren muss. Selbst wenn wir manchmal Aufgaben tun, die nicht unser «all-time favorite» sind – Freude ist trotzdem möglich.

Das Geld, das wir dafür bekommen, soll im Idealfall zu unseren Bedürfnissen passen. Ob jemand eine große Familie hat oder allein lebt, ob er vielleicht Gourmet oder Asket ist –, Menschen haben unterschiedliche Bedürfnisse und dürfen sie auch aussprechen. Dann schauen wir gemeinsam, wie es in die Community passt, was möglich ist.





Ganz wichtig ist auch, dass wir vor Ort keine Drogen und keinen Alkohol konsumieren. Nicht, weil wir besonders streng sein wollen, sondern weil wir unser klares Bewusstsein lieben und es nicht einnebeln möchten. Drogen, zu denen eben auch Alkohol gehört, passen einfach nicht zu der Art, wie wir miteinander leben. Wir möchten uns nicht von äußeren Mitteln manipulieren lassen, sondern präsent und wach in unseren echten Sinnen stehen. Das funktioniert erstaunlich gut – und führt zu deutlich weniger Ärger.

Ein weiterer Punkt:

Wenn möglich, stets gesprächsbereit sein. Das klappt natürlich nicht immer, aber wir bemühen uns. Und wir versuchen, nichts Schlechtes hinter dem Rücken anderer zu sagen. Die Frage «Kann ich das der Person ins Gesicht sagen?» begleitet uns, auch wenn das vielleicht nicht immer möglich ist. Tratschen nervt schließlich überall. Hier geht es darum, sich gegenseitig zu helfen – privat und in der Arbeit.

Privat bedeutet allerdings nicht, dass jeder eine Mauer baut, hin-

ter der «die Sau rausgelassen» werden kann. Sondern eher: Respekt vor der Privatsphäre, aber echtes Interesse am Anderen. So können echte Freundschaften entstehen, die für vieles hier die Grundlage sind.

Und noch besonders wichtig: Achtung gegenüber allem, wo wir stärker sind – gegenüber Menschen, Tieren, Pflanzen –, in allen Situationen, wo jemand sich nicht wehren kann. Gewalt oder ihre Androhung, ob körperlich oder verbal, haben bei uns in keinerlei Hinsicht Platz.

Ach ja, dann wäre da noch etwas: Wir möchten auf Scheinheiligkeit verzichten. Wir lieben Authentizität – echte Menschen statt aufgesetzter Rollen. Auch das gelingt natürlich nicht immer perfekt, aber wir versuchen es! Kannst du die Sinnhaftigkeit dieser Punkte erleben, bist du bei uns auch für länger herzlich willkommen. Und du wirst bald merken, wie toll ein Leben in der Community ist, wie viele Vorteile es mit sich bringt. Darüber berichten wir gern beim nächsten Mal. Wir freuen uns jetzt schon drauf!



Die Welt zu Gast in Sammatz

Vielleicht habt ihr meine Geschichte in der ersten Ausgabe von Einblicke gelesen, in der ich darüber geschrieben habe, warum ich mich in einen Ort wie Sammatz verliebt habe und warum ich glaube, dass Gemeinschaften wie diese ein Schlüssel zum Weltfrieden sein können. Heute möchte ich eine andere Geschichte erzählen.

Ich kam in den ersten Tagen des Januars 2022 nach Sammatz, sechs Jahre, nachdem das Freiwilligenprogramm begonnen hatte. Als ich hier ankam, dachte ich: Dieser Ort ist magisch – es war alles so märchenhaft. Nach vier Jahren hier verstehe ich: Dieser Ort ist gar nicht magisch. Er ist einfach voller Hände und Herzen, die bereit sind zu arbeiten – ganz gleich unter welchen Umständen.



Doch lasst mich noch einmal zum Anfang zurückgehen. Nicht 40 Jahre zurück, als Sammatz gegründet wurde (das ist eine Geschichte für ein anderes Mal), sondern zum 17. Februar 2016 – der Tag, an dem der erste Freiwillige hier ankam. Ein junger Mann aus der italienischen Schweiz. Er kam zu uns auf die Einladung hin, in einem kleinen Dörfchen in Niedersachsen im Gegenzug für Kost und Logis mitzuhelfen. Denn während die „jungen Wilden“ am Michaelshof seit 2010 begannen, die Gärten anzulegen, den Hof aufzubauen und überall mit anzupacken, wo's nötig war, fragten sie sich: Was machen eigentlich andere Menschen in unserem Alter gerade überall auf der Welt? Haben sie dieselben Fragen über Leben, Liebe und Sinn, die wir haben? Also beschlossen alle Mitarbeiter, die Türen zu öffnen. „Fremde“ aus der ganzen Welt einzuladen, hier zu leben und mitzuarbeiten. Dem leisen Zweifel, wie das wohl alles werden würde überwog das «Just do it.»

Als den ersten Volunteers im selben Jahr noch viele weitere Freiwillige folgten, veränderte sich das Leben in Sammatz grundlegend. Es wurde spannender, internationaler und manchmal auch chaotischer.

Eines der ersten großen Projekte, die alle gemeinsam anpackten, war der Waldsee, der auch mitten im Winter gebaut wurde. Viele Gräben und Mauern errichten, bei kalten Temperaturen arbeiten, mit einem Sprachenmix, den niemand vollständig verstand – und mit einer Motivation, die offenbar selbst der Winter nicht einfrieren konnte.

Jahr für Jahr kamen mehr Freiwillige. Nach zwei Jahren Volunteering war allen Beteiligten klar: das hat Zukunft! Also haben viele Mitarbeiter mit einem großen Volunteer-Team begonnen, an unserem «Youth Hostel», dem Blauen Haus zu bauen, das heute gut 50 Menschen beherbergen kann. Und dazu wurde der große Gemeinschaftsraum – Vorgabe war: da müssen 70 Leute tanzen können – mit Küche zum Mittelpunkt des Volunteer-Lebens.

Als die ganze Welt durch Corona mehr oder weniger stillstand, waren natürlich auch weniger Volunteers in Sammatz. Die kommenden Monate haben wir, weil Reisen nicht mehr möglich war, als XXL Großfamilie verbracht. Und nebenher: die Siedlung am Flachsenberg aufgebaut, Lebensmittel produziert, sich um die Landwirtschaft gekümmert und vieles mehr, bis das pralle Leben wieder losging!



Springen wir ins Jahr 2021. Als ich am Michaelshof ankam und zum ersten Mal das Blue House betrat, war ich völlig überrascht. An diesem Abend hatte Anna für alle neuen Freiwilligen gekocht. Es waren für die Zeit sehr viele Menschen da. Ich fühlte mich überwältigt, bis ich bald bemerkte, dass die Freundlichkeit der Menschen hier von Herzen kam. Und das, was mich am meisten überrascht hat: Mein ganzes Leben lang hatte ich die Vorstellung, dass Deutsche ernst, kühl und emotionslos seien. Aber die Menschen in dieser Gemeinschaft kümmerten sich manchmal mehr um mein Wohlbefinden als meine eigene Familie. Verrückt.

Als ich 2022 zum zweiten Mal nach Sammatz kam, war dieser Ort immer noch in schneller Entwicklung. Wir bauten am Flachsenberg, wo ich mehr als sechs Monate mitgearbeitet habe. Dazu kamen die Tiny Houses, ein neues Energiesystem, der Biomarkt, ein Spielplatz, der Power Place und ein Gymnastikcenter. Doch die größte Veränderung ist vielleicht gar nicht baulich...

Rund 500 Freiwillige kommen weiterhin jedes Jahr nach Sammatz. Englisch, Portugiesisch, Spanisch und viele andere Sprachen klingen durch die Gärten, über die Tische und über die Felder. 2023 fand das erste Volunteer-Festival statt. Und ich? Ich habe hier unvergleichliche Freunde gefunden, sodass ich schon bald den Entschluss fasste, dauerhaft hier leben zu wollen.

17. Februar 2026. Zehn Jahre Freiwilligenarbeit in Sammatz. Was für eine Reise. Zehn Jahre, in denen

oft Fremde zu Freunden wurden. Zehn Jahre, in denen Sammatz für viele – eine kürzere oder längere Zeit – ihr Zuhause wurde. Und für manche ein Ort, der ihr Leben grundlegend verändert hat.

Gestern saß ich wieder am Waldsee. Eine Gruppe Freiwilliger saß dort zusammen und genoss den Sonnenuntergang. Ich konnte nicht einmal sagen, aus welchen Ländern sie kamen. Und ehrlich gesagt spielte das auch keine Rolle. Es waren einfach glückliche Menschen.

Das ist es, was diese zehn Jahre hervorgebracht haben. Nicht nur Gebäude, Programme oder Zahlen. Sondern solche Momente. So viele junge Menschen aus der ganzen Welt, in zehn Jahren aus über 80 Nationen, gelebte Völkerverständigung in so turbulenten Zeiten. Deshalb: Wir sollten solche Dörfer wie Sammatz in aller Welt aufbauen. Die Welt würde dadurch sicherlich ein kleines Stückchen besser.

Jesús, Kolumbien



Claudia Brady ...mit Herz, Freude und den Blick nach vorn gerichtet

Claudia war eine der jungen Pioniere, die anno 1985 in Sammatz ankamen mit dem Impuls, eine Gemeinschaft zu gründen. Sie träumten von einem Ort, an dem Menschen aus allen Ecken der Welt zusammenkommen und auf der Grundlage gesunder Landwirtschaft und echter Freundschaft ein Zusammenleben aufbauen, das in die Zukunft weist.

Wie das Leben sie dorthin brachte? Aufgewachsen ist die gebürtige Zellerin im schönen Schwarzwald, dessen badische Herzlichkeit und gutes Wetter Clau-



dia auch heute noch schätzt. Ihre Liebe zu Kindern führte sie in die Ausbildung zur Waldorferzieherin nach Stuttgart. Die ersten Arbeitsjahre verbrachte sie in Freiburger und Mannheimer Kindergärten. «Eine spannende Zeit», sagt Claudia, «in der ich es geliebt habe, immer wieder Neues mit den Kindern auszuprobieren und ihre Kreativität zu fördern». In dieser Zeit lernte sie ihren Mann Ray kennen – und mit ihm auch die besagte Gruppe motivierter Menschen, die für Anthroposophie und Community brannten.

In den Aufbaujahren am Michaelshof fand sie neben dem Großziehen ihrer zwei eigenen Kinder – und gerne auch all derer, die drumherum wuselten – eine neue Passion: die Erwachsenenbildung. Gemeinsam mit Malte Diekmann leitete sie seit 1990 die «Jeanne d'Arc Jugendseminare» und dort unter anderem Kurse in Schauspiel, Puppenspiel und Biografiearbeit.



Claudia sagt von sich selbst: «Ich bin irgendwie ein Hans-Dampf-in-allen-Gassen – vieles kannte ich vorher nicht, aber ich arbeite mich eben gerne in Dinge rein, die mich begeistern.»

Das ist wohl wahr! In den Jahren darauf folgten unter anderem ihre Arbeit im Fotolabor – besonders gerne beim Aufziehen der Passepartouts und beim Rahmen von Bildern –, Akademiearbeit in Forschung und Publikation und vieles mehr.

Dazu gehörten auch die Eröffnung des Cafés, die Aufnahme von Volunteers aus aller Welt ab 2016, das Einrichten von Landwirtschaftspraktika für Schüler und Schulklassen sowie der Aufbau der Heilpflanzenmanufaktur im Jahr 2018. Außerdem engagiert sie sich im Gemeinderat Neu Darchau und hat unser kleines Gästehaus im Haus der Natur zum





Leben erweckt. Der Strauß ihrer Aufgaben könnte bunter kaum sein. Genau so kennen wir Claudia – immer auf Achse, das nächste Event oder Projekt planend.

Als Ausgleich ist sie gerne mit ihrer Retriever-Dame Donna in der Natur unterwegs oder kümmert sich um die rund 3.500 Rosenstöcke am Michaelshof, für die sie ebenfalls zuständig ist.

Wenn Claudia etwas anfängt, kann man sich sicher sein, dass es zielstrebig umgesetzt wird – immer mit der Gastfreundlichkeit und dem guten Stil Italiens, das sie so sehr liebt. Beim Leben und Arbeiten am Michaelshof in den letzten 40 Jahren waren ihr immer die Menschen, ihre Geschichten und Bedürfnisse das Wichtigste. Sie seelisch zu begleiten ist Claudia ein Anliegen – egal ob langjähriges Community-Mitglied oder Wochenendgast. Dafür danken wir ihr von Herzen!







Tierkinder

Im Frühling sieht man an jeder Ecke neues Leben aufkommen – genauso auch bei uns auf dem Arche-Hof. Von einem Tag auf den anderen geht es plötzlich los. Bei den Schafen beginnt es mit der Geburt der Lämmer und kurz darauf purzeln die Zicklein im Stall nebenan hinterher.

Die Mutterschafe scheinen sich untereinander abzusprechen, denn jeden Tag kommen in regelmäßigen Abständen zwei bis drei Lämmer zur Welt. Bis dann alle da sind, kann es gut einen Monat dauern. Die Mama-Ziegen dagegen haben es eiliger: Innerhalb von ein bis zwei Wochen kommt ein Zicklein nach dem anderen, so schnell kann man gar nicht gucken. Unsere Bauern haben Mühe, mit dem Zählen hinterherzukommen. Ganz dem Charakter der Ziegen entsprechend.

Die Schafe bekommen oft Zwillinge, manchmal sogar Drillinge! Nach der Geburt eines Lammes



brauchen Mama-Schaf und ihre kleinen Sprösslinge meist erst einmal ein paar Stunden allein in einer separaten Box, um sich kennenzulernen. Der Geruch des anderen wird sich eingepägt – „das ist meine Mama, so riecht sie, so erkenne ich sie und so schmeckt die Milch“. Erst dann dürfen Mama und Lämmer in die Herde. Die Lämmer machen es den großen Schafen nach: Am liebsten schlafen sie, liegen gemütlich im frischen Stroh und kuscheln mit freundlichen Kindern und Stallhelfern. Schon in den ersten Tagen sind sie den Menschen sehr zugewandt und lassen sich ihr wolliges, feines Fell streicheln. Sobald der Hunger kommt, wird die Mama gern so lange genervt und angestoßen, bis sie endlich aufsteht und getrunken werden kann. Wenn das nicht sofort klappt, kann man über den ganzen Hof hinaus empörtes Blöken hören. Wenn das Abendessen oder das Frühstück für die Mama-Schafe kommt und alle großen Schafe am Futtertrog stehen, entsteht im übrigen Stall Platz. Dann überkommt die sonst so ruhigen Lämmer doch auch die Freude am Spielen. Wettrennen von einem Ende des Stalls bis zum anderen, Luftsprünge und Purzeleien sind dann zu beobachten.

Wo die Lämmer oft etwas Starthilfe brauchen, machen die Zicklein das von ganz allein. Sie sind gerade mal ein paar Stunden auf der Welt und schon wird alles erkundet. Noch etwas wackelig auf den Beinen, aber voller Lebensdrang. Im Ziegenstall wird nun gehüpft und gesprungen: Die Zicklein lieben es, miteinander zu spielen und zu klettern. Zum Beispiel springen sie stundenlang von dem großen, dicken Baumstamm, der im Stall liegt, hoch und runter und jagen durch den Stall. So geht das, bis sich der Hunger meldet und meckernd und schnüffelnd die Mama gesucht wird, die gerade gemütlich in der Sonne liegt oder am Fressen ist.

Für die kleinen Rabauken müssen wir jedes Jahr aufs Neue einen Schutz an den Zäunen bauen, da sie sehr gerne klettern und abhauen.

Direkt gegenüber vom Schafstall ist unser Schweinestall. Es ist auf den ersten Blick kaum zu glauben, wie diese kleinen Ferkelchen einmal so groß wie ihre Mama werden sollen. Aber das tun sie – sie wachsen unglaublich schnell.

Wenn eine Sau in den nächsten Tagen ferkeln wird – so nennt man es, wenn die Schweine-Mama ihre



Kinder bekommt – kann man das sehr gut daran beobachten, dass sie sich ein Nest baut. Das kennt man vor allem von Vögeln, aber auch Schweine machen das auf ihre Weise. Die Muttersau trägt das beste und gemütlichste Stroh zusammen und richtet sich alles so ein, damit ihre Ferkelkinder möglichst bequem zur Welt kommen können. Wenn sie auf die Welt kommen, sind die Ferkel gerade mal so groß wie eine kräftige Bauernhand. Aber schon innerhalb einer Woche wachsen sie auf die doppelte Größe an. Ihre Lieblingsbeschäftigung ist es, sich im Stroh zu vergraben. Da ist es bequem und kühl. Manchmal sieht man nur, wie sich das Stroh hin und her bewegt, und hört dazu ein leises Quieken.

Am lautesten bemerkbar, wenn man auf unseren Hof kommt, sind natürlich unsere Kühe und Kälber. Die Kälber kommen das ganze Jahr über, nicht nur im Frühling wie die Schafe und Ziegen. Wenn ein neues Kalb geboren wird, wird es meist erst einmal von der ganzen Herde begrüßt. Vor allem die engsten Freundinnen der Kuh-Mama kommen, sobald sich das Kleine etwas zurechtgefunden hat, freundlich vorbei und sagen „Hallo“ und „Herzlich willkommen“. Kühe bilden trotz ihrer klaren Hierarchie in der Herde viele Freundschaften miteinander. Das lernen die Kälber schnell von den Großen. Sie bleiben die ersten drei Monate ihres Lebens in der großen Kuhherde bei ihrer Mutter. Dort haben sie einige Altersgenossen und Spielgefährten an ihrer Seite, mit denen sie sich ausprobieren und spielen können. Danach geht es in den Kindergarten, in den Stall gegenüber. Das finden die Kälber meist erst einmal empörend und machen lautstark auf sich aufmerksam. Aber: „Ach! – hier sind ja alle meine Freunde und ich darf mit ihnen zusammen den ganzen Tag auf der Weide spielen und bin abends wieder bei der Mama.“ So vergeht dann die Zeit, bis auch die einst so kleinen, fast rehartigen Kälber mit ihren großen

braunen Augen und langen Wimpern nach ungefähr sechs Monaten groß genug sind, dass sie gar keine Milch mehr brauchen.

Es gibt sogar noch mehr Tierkinder bei uns auf dem Hof. Wenn es etwas stiller ist, hört man sie leise piepsen. Oben im Gebälk unserer Holzställe haben sich unzählige Spatzen und Schwalben ihr kleines Zuhause geschaffen. Schwungvoll und gewandt fliegen die Schwalben zwischen Balken und Dächern umher, fangen Fliegen und bringen sie zu ihren Schützlingen. Unermüdlich sind sie, schließlich gilt es ja auch nicht nur eines zu versorgen, sondern gleich mehrere auf einmal.

Genauso viel zu tun haben unsere Hennen, wenn sie es geschafft haben, kleine gelbe, flauschige Küken auszubrüten. Das ist eine ganz schöne Verantwortung und anstrengend ist es auch, auf eine kleine Horde piepsende, neugierige Küken aufzupassen, die noch gar nicht wissen, was sie bei der Suche nach Fressen beachten müssen, welches Korn gut ist und welches vielleicht Bauchschmerzen macht. Wo bekomme ich das beste Trinkwasser und wo ist der beste Sonnenplatz? All das lernen die Küken von ihrer Hennen-Mama, der sie den ganzen Tag folgen und alles nachahmen, was sie ihnen geduldig zeigt. Jeden Tag gibt es was Neues zu entdecken und abends wird sich müde und erschöpft zusammen unter das warme Gefieder von Mama gekuschelt, um am nächsten Tag bereit für neue Entdeckungstouren zu sein.





Das Café ist seit Mitte März wieder geöffnet.

Café Öffnungszeiten

Mo – Sa 8-18 Uhr

So und feiertags 9:30-18 Uhr

Biomarkt Öffnungszeiten

Mo – So und feiertags

10-19 Uhr

Pavone Öffnungszeiten

Mo – Fr 14-19 Uhr

Sa, So und feiertags 11-19 Uhr

**Start in die Tulpenwochen
am 11. April**



An jedem letzten Freitag im Monat laden wir zu einem **Abend mit internationaler Küche** ein, jeweils in passender Atmosphäre, zum Beispiel als italienischer, algerischer, brasilianischer oder spanischer Abend. Anmeldung erbeten!

Regelmäßige Veranstaltungen:

Café-Event:

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

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

Jeden Samstag zwischen März und Oktober:

Gartenführungen 15.30 Uhr,
ab 5 Anmeldungen, 10€ p.P.

Termine April und Mai:



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 Feuerschalen

**So, 5. & Mo, 6. April -
Ostern am Michaelshof**
Osterbuffet: 45€ Erwachsene /
20€ Kinder

Oster-Feier: Eintritt frei

Eiersuchen 15 Uhr: 10€ pro Kind
Kinder bis einschl. 11 Jahre



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

Ostersonntag:

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: Ostereiersuchen für die Kleinen – Gerne Körbchen mitbringen

Ostermontag:

9.30-12.00 Uhr: Großes Osterbuffet für die ganze Familie

Sa, 11. April bis So, 03. Mai
Tulpenwochen

Kosten: Eintritt frei,
Spenden willkommen!



Jetzt wird's bunt! In den Sammatzer Gärten leuchten überall 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. Ein Happening für die ganze Familie, um sich von der guten Laune der Frühlingsnatur anstecken zu lassen!

Tulpenfrühling – täglich geöffnet

- Tulpenmeere in Arena, Waldsee & Co.
- Tulpen-Ausstellung im Pavillon

Wochenend-Programm von 12-18 Uhr

- Kaffee & Kuchen im Kirchgarten
- Musik in den Gärten
- Gartenführungen

So, 19. April:

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.

Programm & Veranstaltungen

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



unserem Heilpflanzenlabor, erfahrt ihr alles über die Kraft der Pflanzen und wie ihr sie selbst verarbeiten könnt.

- Sinnesübungen & gemeinsames Teetrinken
- Anleitung zur Öl- und Salben Herstellung
- Mischt euren eigenen Tee
- Für zu Hause: 1 Tee, 1 Salbe



- Lecker Bio-Bufferet im Café – süß, herzhaft und saisonal
- Extras zum Dazubuchen: Blumensträuße und Kosmetik-Pakete

Sa, 16. Mai: Bildschaffende Methoden – Qualität sichtbar machen

Uhrzeit: 10-16.30 Uhr

Dozenten: Claudia, Nadja H., Marianne

Kosten: 50€



Fr, 24. April: Brasilianischer Abend im Café am Michaelshof

Uhrzeit: 19-21.30 Uhr

Kosten:

35€ vegetarisch

40€ nicht vegetarisch

20€ Kinder bis einschl. 11 Jahre

Lasst euch in die lebensfrohe, farbenreiche Welt Brasiliens entführen! Mit brasilianischer Bedienung, Musik und dem echten Brasil-Vibe entsteht ein Abend voller Leichtigkeit, Wärme und kulinarischer Freude. Bucht jetzt euer authentisch brasilianisches Menü:

- Vorspeise: Spring Salad und alkoholfreier Caipirinha
- Hauptspeise: Escondidinho – brasilianischer Auflauf, wahlweise mit Hähnchen oder Gemüse
- Nachspeise: Musse de maracujá perfumado

So, 10. Mai: Muttertags-Bufferet im Café am Michaelshof

Uhrzeit: 9.30-12.00 Uhr

Bufferetkosten: 45€ Erwachsene / 20€ Kinder bis einschl. 11 Jahre



Wie können wir das Lebendige in Stoffen sichtbar machen? Mit Bildschaffenden Methoden zum Beispiel! Wir zeigen euch in unserer Heilpflanzenmanufaktur, wie wir die Qualität unserer Böden und verschiedener landwirtschaftlicher Produkte untersuchen.

- Führung durch die Heilpflanzenmanufaktur am Eichenhof & über den Heilpflanzenacker
- Von der empfindlichen Kristallisation über Chromatographie bis zu den Steigbildern
- Praktische Übungen zu Bildschaffenden Methoden

Sa, 25. April: Herstellung von Tees, Ölen und Salben

Uhrzeit: 11-17 Uhr

Dozentin: Claudia

Kosten: 60€

Macht den Muttertag zu etwas Besonderem für euch und eure Liebsten – mit einem üppigen Spezial-Bufferet in Bio-Qualität umgeben von herzlicher Michaelshof-Atmosphäre. Danach lädt ein Spaziergang durch unsere frühlingshaften Gärten zum Genießen, Staunen und Verweilen ein.

Sa, 23. Mai: Brotbackkurs

Uhrzeit: 11-17 Uhr

Dozenten: 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 &

Welche Pflanzen stärken, beruhigen oder erfrischen uns? Im Eichenhof,

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



Fr, 29. Mai: Spargelessen im Café am Michaelshof

Uhrzeit: 19-21.30 Uhr

Kosten:

35€ vegetarisch

37,50€ nicht vegetarisch

20€ Kinder bis einschl. 11 Jahre



Mai ist Spargelzeit! Wir laden euch ein zum Bio-Spargel-Menü, das wir bei gutem Wetter draußen in schöner Garten-Atmosphäre genießen. Der Geschmack des Sommers:

- Vorspeise: Bunter Sommersalat
- Hauptspeise: Frischer Bio-Spargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise, wahlweise mit Schinken
- Nachspeise: Schokoküchlein mit Fruchteis

Sa, 30. Mai: Hoffest im Sommer

Uhrzeit: 12-18 Uhr

Kosten: Eintritt frei, Spenden willkommen

Mit dem Sommer zeigt sich unser Arche-Hof von seiner lebendigsten Seite: Überall summt und brummt es, die Tiere genießen die warmen Tage, und die offenen Stallungen laden zum Entdecken ein. Kommt vorbei und erlebt die besondere Atmosphäre unseres Hofes! Freut euch auf:

- 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 Feuerschalen



Sa, 6. Juni – So, 28. Juni: Rosenwochen am Michaelshof

Kosten: Eintritt frei, Spenden willkommen

Im Juni hält die Rose Hof in unseren Gärten und bezaubert mit ihrer Sinnlichkeit. Diese Königinnen der Blumen möchten gebührend feiern und laden



euch herzlich ein zu unseren Rosenwochen. An jedem Wochenende erwarten euch:

Rosenpracht – täglich geöffnet

- Über 3.500 blühende und duftende Rosenstöcke

Wochenend-Programm von 12-18 Uhr

- Inspirierende Rosen-Führungen durch unsere Gärten
- Tipps von unseren Rosen-Experten, Rosenverkauf & Produkte rund um die Rose
- Bio-Köstlichkeiten vom Hof







Peronnik

Wenn's auf der Sammatzer Dorfstraße laut und lustig zugeht, sind das oft die Kinder und Jugendlichen von Peronnik – aktuell 50 Bewohnerinnen und Bewohner, von sechsjährigen Steppkes bis ins junge Erwachsenenalter. Sie wohnen in neun über das Dorf verteilte Gruppen und sorgen für ein buntes Element im Sammatzer Dorfleben, das wir auf keinen Fall missen möchten.

Wer über ein Jugendamt zu Peronnik kommt, bringt die eine oder andere Besonderheit mit. Das können „schlechte Nerven“ sein, die bei Stress schnell blank liegen, oder auch eine Beeinträchtigung von Geburt an. Bei Peronnik heißt es erstmal ankommen und so sein, wie man ist: Das klappt ganz gut, und das Ergebnis ist eine großartige Versammlung origineller, herzlicher und manchmal auch ein bisschen verrückter Persönlichkeiten. Wer hier arbeitet, weiß: (Fast) alles ist möglich, nur langweilig wird es nie. Die familienähnlichen Wohngruppen haben zwischen vier und sieben Plätzen. Ein festes Betreuer-Team sorgt für eine verlässliche, vertraute Umgebung. Morgens geht es in die Schule, mittags trudeln alle wieder im Dorf ein. Beim Essen, das frisch aus der Michaelshof Kantine kommt, wird der Nachmittag geplant. Auf jeden Fall geht's bald nach draußen, denn die Handyzeiten sind auf die Mittags- und Abendbrotpause beschränkt. Reiten oder am Stall helfen stehen hoch im Kurs, vielleicht sogar mal im Café mithelfen – mancher trainiert da schon für eine Koch-Karriere ...

Wer bei Peronnik arbeitet, kann viel lernen. Über sich selbst, aber auch wieviel Geniales in jedem Menschen steckt, egal wie „ungenieal“ er oder sie



auch erscheinen mag. Deshalb haben die vier Gründerinnen dem Heim den Namen gegeben.

„Peronnik“ heißt der Held eines bretonischen Märchens, ein „Dummling“, der dann aber schlauer ist als alle anderen, einen bösen Zauberer besiegt und zuletzt selbst König wird. Diesen „schlauhen Menschen“ in jedem Kind gilt es zu fördern, auch wenn er in diesem Leben vielleicht noch nicht ganz zur Entfaltung kommen wird.

In der anthroposophischen Heilpädagogik gibt es das schöne Wort „Seelenpflege-bedürftig“ statt „behindert“ oder sogar „Idiot“, wie Menschen mit Handicap früher bezeichnet wurden. „Seelenpflege“ ist tatsächlich die wichtigste Arbeit, die die Betreuer leisten. Sie ist spannend und erfüllend, aber auch ganz schön anstrengend. Deshalb haben viele Betreuer bei uns noch einen zweiten oder dritten Beruf. Der Mix von Erzieher plus Gärtner, Bauer oder Büromensch sorgt für die nötige Abwechslung und kommt einem Burnout zuvor. Sehr zu empfehlen!



Das Besondere an Peronnik: Die Kinder haben nicht nur ein Heim, sondern ein ganzes Dorf, das „ihnen gehört“. Sie kennen die Mitarbeiter, sie gehören dazu, viele sind mit den anderen Kindern der Community befreundet. „Inklusion“ sagt man heute – in Sammatz ist das ganz selbstverständlich. Und eigentlich war es auf den Dörfern ja schon immer so, man hat nur nicht so viel darüber geredet ...

Selma Lagerlöf Förderschule

2020 haben wir die „Förderschule für emotionale und soziale Entwicklung“ in Wietzetzte gegründet, weil zu viele Peronnik-Kinder zu oft von ihren Schulen suspendiert wurden und den Vormittag zu Hause verbrachten. Das würde man der „Selma“ heute nicht sofort ansehen. „Idyllisch“ ist das erste, was einem in den Sinn kommt, wenn man das Gelände betritt: der gepflegte alte Bauernhof, eine große Obstwiese als Pausenhof – dazu Klassen mit drei bis maximal zehn Schülerinnen und Schülern, die fröhlich über den Hof laufen, lernen und werkeln, spielen und arbeiten. Man könnte meinen, ein besonders freundlicher Schulgeist wacht über der kleinen Institution, und sorgt für eine ungezwungene und angstfreie Atmosphäre. Die können die Schülerinnen und Schüler auch gebrauchen, denn oft bringen sie schwierige Schulerfahrungen mit. Dass Lernen doch Freude machen kann, müssen wir ihnen erstmal beweisen. Da bleiben lautstarke Krisen nicht aus, wie unsere Nachbarn bestätigen können. Aber je mehr das Vertrauen wächst und je besser wir die Schülerinnen und Schüler verstehen, desto seltener werden sie, desto öfter kommt der wissbegierige Mensch zum Vorschein, dem die Schule einen guten Start ins Leben bereiten soll.

Der Schultag beginnt mit einem „Morgenkreis“, an dem die gesamte Schule teilnimmt. Viele Fächer unterrichten wir in Epochen täglich für zwei Stunden. An drei Wochentagen gibt es frei wählbare Projekte, in denen sich die verschiedenen Altersstufen mischen, oft mit handfesten Themen wie Kochen, Stricken oder einem geförderten Bauprojekt im



Schulgarten. Es wird gemalt, geschauspielert oder der Schüler-Blog der Schulwebsite gefüllt.

Vieles in unserer Didaktik ist von der Waldorf-Pädagogik Rudolf Steiners inspiriert. Die „Selma“ ist aber eine reguläre Hauptschule; die Schülerinnen und Schüler gehen mit Förderschul- oder Hauptschulabschluss ab oder wechseln nach der 9. Klasse gegebenenfalls auf eine andere Schule für Real- schulabschluss oder Abitur.

In diesem Schuljahr haben die Klassenräume einer der kleinsten Schulen des Landkreises – die Selma hat 33 Schüler in fünf Klassen – gerade noch ausgereicht. Das wird sich jetzt ändern! Zum nächsten Schuljahr können wir die Räumlichkeiten erweitern.



Drei Dutzend ganz unterschiedliche Kinder mit und ohne Förderbedarf lernen einträchtig zusammen, oft draußen, oft praktisch und getragen von den pädagogischen Idealen der Community am Michaelshof. Hätte die Namensgeberin der Schule, die schwedische Autorin Selma Lagerlöf, ihren kleinen Nils Holgersson und seine Gänse hier zu einem Zwischenstopp landen lassen, wenn sie die Schule gekannt hätte? Gemocht hätte sie das Projekt jedenfalls, da sind wir uns sicher!



Vom Küchenschrank zum Biomarkt

Ein neuer Biomarkt mitten im Naturpark Wendland.Elbe öffnet seine Pforten! Mitten zwischen Hitzacker und Neu Darchau nahe der Elbe gelegen – gut zu erreichen für alle, die im regionalen Umkreis des Michaelshofs leben.

Bei uns in der Community haben wir schon seit fast 40 Jahren Bio-Waren verkauft. Es fing 1986 mit einem alten Küchenschrank an, als die Bewohner und damals auch bereits einige betreute Personen äußerten, dass doch unbedingt am Ort Süßigkeiten zu bekommen sein müssten. Das fanden alle der damals 20 Leute, die hier lebten und arbeiteten, eine gute Idee. Ein paar Tage später war der Schrank voller Sachen zum Naschen, Salzgebäck zum Stärken und auch gefüllt mit einigen Getränken, die nicht immer biologisch waren. Dabei stand eine Kasse, dort wurde bezahlt.

Doch dieser Schrank nahm im Laufe vieler Jahre seine ganz eigene Entwicklung, die jetzt in unserem deutlich größeren Biomarkt mündet. Aus dem Schrank wurden zunächst zwei größere Ladenräume, in denen auch schon offiziell weit überwiegend Bio-Waren verkauft wurden. Einige Kundschaft kam bereits von auswärts. Das lief so bis ins Jahr 2001, wo dann in unserem heutigen Café erstmals ein wirklicher Bioladen eingerichtet wurde. Im Erdgeschoss gab es Food, im oberen Non-Food Artikel. Auch wurde schon Kaffee ausgeschenkt und einige Gastro-Artikel angeboten.

Es ging dann wiederum über 15 Jahre, bis die mehr werdenden Besucher oftmals ihren Wunsch nach einem richtigen Café äußerten. Also wurde auf dem gerade im Bau befindlichen Arche-Hof mit seinen Stallungen ein neuer Laden geplant, unser Hofladen, nun umgeben von dem Charme unserer Kühe, Schweine, Schafe, Ziegen und vielen mehr. Er lud die Kunden ein, neben dem breiten Angebot vieler hervorragender Lebensmittelerzeuger und -händler auch unsere eigenen Produkte aus Bäckerei, Meierei und Gemüsebau zu erwerben – später ergänzt durch Erzeugnisse aus unserer Tee- und Kosmetikproduktion sowie Produkte aus unserer Einmachküche.

Im nun ehemaligen Laden nahm das neue Café 2016 seinen Betrieb auf, was dann eine für uns so nicht erwartete Entwicklung nahm. Ich weiß noch, wie ein Mitarbeiter etwas träumend an der Café-Tür stand und ausrief: «Wenn doch einmal irgendwann dieser ganze Platz voll mit Tischen und Gästen ist, das wäre doch unvorstellbar toll, oder?» Dies wurde dann schneller als erwartet Wirklichkeit. Wir hatten alle Hände voll zu tun, um der Entwicklung hinterherzukommen. Doch es gelang. Das Café ist auch heute ein beliebter Treffpunkt inmitten unserer Gärten, Parks und anderen Angeboten unserer Community.

Doch zurück zum Hofladen. Zehn Jahre später rief auch dieser nach einem weiteren Ausbau. Es wurde vor allem an Tagen, wo große Besucherströme sich an unseren farbenfrohen Gärten erfreuen und Samatz zu einem beliebten Ausflugsziel in unserer Re-

gion machten, einfach zu klein. So fassten wir vor einiger Zeit den Entschluss, einen neuen Biomarkt auszubauen, direkt gegenüber dem Café auf der anderen Straßenseite.

Dort waren geeignete Räumlichkeiten, die jetzt – nach einem Jahr Bauzeit und viel Spaß, Schweiß und Lerneffekten für alle Beteiligten, ob Mitarbeiter oder Volunteer – seiner neuen Bestimmung übergeben wird.

Lichte, helle, hohe Räumlichkeiten, ein neu angelegter Eingangsbereich, eine eigene Käsetheke, eine zweite für Antipasti und Fleischwaren, kurzum:



ein erweitertes, attraktives Angebot von Bio-Lebensmitteln, das kaum einen Wunsch offen lässt. Viele unserer Stammkunden aus der näheren und weiteren Umgebung freuen sich schon darauf, ebenso die vielen Besucher, die oftmals wiederkommen und so manches Mal schon zu echten Freunden unseres Hauses geworden sind.

Genug der Worte: Kommt einfach vorbei, auch wenn ihr noch nie am Michaelshof wart.

Café besuchen, gesund und lecker einkaufen. Und das alles in herrlicher Umgebung.

Den Besuch unserer wundervollen Gärten gibt es umsonst obendrauf!

Und nicht zu vergessen: in den alten Hofladen und den nebenan liegenden Scheunenteil ist jetzt «Pavone» eingezogen. Das Non-Food-Geschwister unseres neuen Biomarktes. Kräftige und gesunde Gemüse- und Zierpflanzen sind dort zu bekommen, oft aus eigener Anzucht. Dazu schöne Dinge zur Deko und zum Hausgebrauch. Natürlich auch Garten-



Dürfen wir vorstellen: Unser Biomarkt-Leiter Felix Drossel.

Dürfen wir vorstellen: Unser Biomarkt-Leiter Felix Drossel. Felix ist gelernter Bankkaufmann mit großer Liebe zu guten Lebensmitteln.

Nachdem er sich nun einige Zeit verschiedenen Bereichen, unter anderem der Arbeit in der Kinder- und Jugendhilfe, gewidmet hat, kehrt er zu einem seiner ersten Jobs am Michaelshof zurück: dem Laden-Management. In den vergangenen Wochen hat er sich hauptsächlich darum gekümmert, dass bei der Fertigstellung unseres neuen Biomarktes auch wirklich an jedes Detail gedacht wird. Von der Sortimentsplanung über die letzten Einrichtungsgegenstände bis hin zur Brotschneidemaschine und dem Einräumen der Regale – dank vieler helfender Hände aus aller Welt und guter Stimmung hat alles geklappt. Er sagt: «Da steckt viel Herzblut drin! Ich freue mich riesig, euch alle im neuen Biomarkt am Michaelshof willkommen zu heißen! Mir ist wichtig, dass der Wochen-einkauf bei uns zu einem kleinen Erlebnis werden kann – mit guten Produkten in schöner Atmosphäre. Bis bald bei uns!»

geräte und -Bücher, dazu die beliebten Wollsachen von Rieger und einiges andere. Mehrere Tische für einen schnellen Kaffee oder Imbiss stehen draußen, ein Tisch drinnen mit Infomaterial oder für einen kurzen Schnack.

Wir freuen uns auf euren Besuch. In der nächsten Ausgabe von «Einblicke» stellen wir dann unser neues «Pavone» so richtig vor.

Herzlich willkommen!

Biomarkt Öffnungszeiten:
Mo – So und feiertags
10-19 Uhr



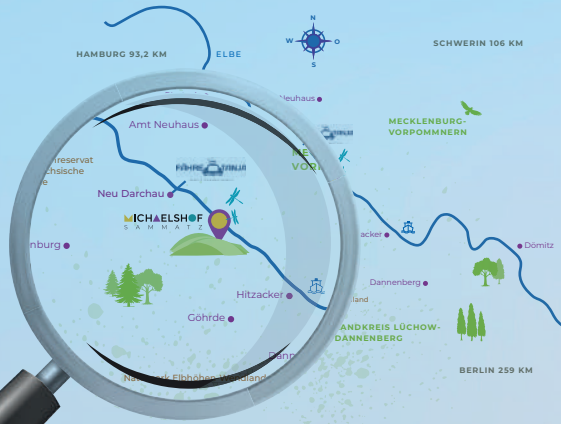
**Zum Gästehaus –
Jetzt buchen &
übernachten!**



**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



Ausblick Jahresprogramm

Einige Themen der nächsten Ausgaben:

Die Kräfte, die von innen wirken – unsere Heilpflanzen
 Rosenzeit am Michaelshof ~ die Königin der Blumen
 Pavone ~ Plants & More: Der neue Shop am Arche-Hof
 Der Michaelshof im heutigen sozialen Leben
 Weitere Arbeitsbereiche und Mitarbeiter stellen sich vor