MICHAELSHOF Sammatz

Wo Gemeinschaft und Natur zuhause sind

» Einblicke «

- Rosenwochen
- Menschen am Michaelshof
- Vorteile einer Community
- Programm & Veranstaltungen
- Aus dem Hofleben: Rinder
- Pavone | Heilpflanzen | Eis
- Was ist KalliEco?

03
Mai | Juni 2026

MICHAELSHOF

Seite 4 – 7: Rosenwochen

Seite 8 – 11: Menschen am Michaelshof

Seite 12 – 15: Vorteile einer Community

Seite 16: Mitarbeiter-Portrait – Janet

Seite 18 – 19: Unsere Angler-Rinder

Seite 20 – 23: Programm und Veranstaltungen

Seite 24 – 29: Pavone / Heilpflanzen / Gelaterie

Seite 30 – 31: Was ist KalliEco

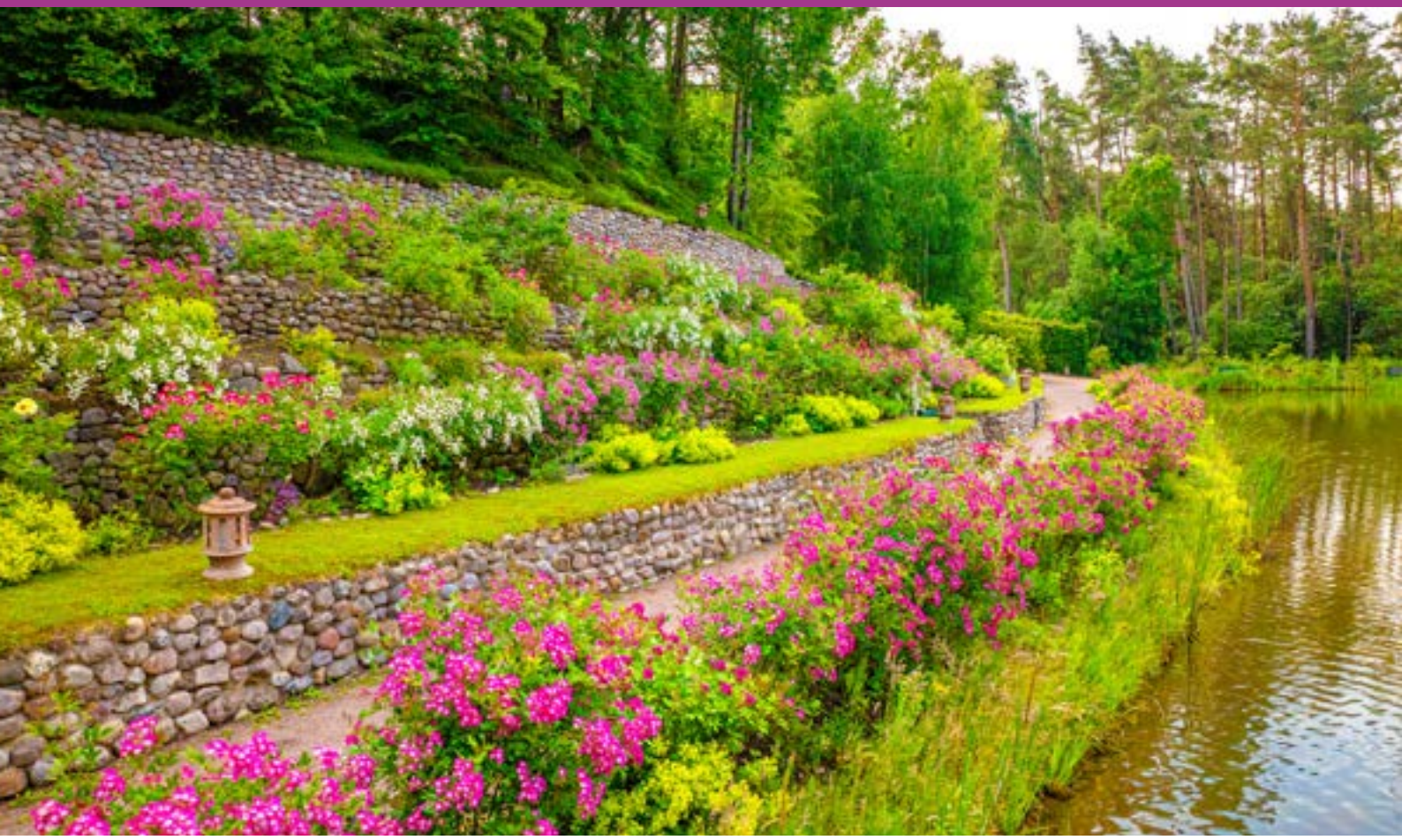
Sommer, Rosenblüte und lebendige Zeit

Liebe Nachbarinnen und Nachbarn,
liebe Freundinnen und Freunde von Sammatz!

Mit dieser dritten Ausgabe unserer Imagebroschüre laden wir dich ein, den Michaelshof Sammatz in seiner frühsommerlichen Vielfalt zu entdecken. Die warme Jahreszeit bringt Leben auf den Hof und in die Gärten – überall blüht, wächst und duftet es.
Mit den Rosenwochen, die am 6. Juni beginnen, startet eine der schönsten Zeiten des Jahres. Die Gärten zeigen sich in voller Pracht, Wege und Plätze verwandeln sich in duftende Blütenlandschaften und laden zum Verweilen, zum Staunen ein, um den Sommer mit allen Sinnen zu genießen.
Auch in dieser Ausgabe möchten wir dir Menschen und Bereiche vorstellen, die den Michaelshof auf ganz unterschiedliche Weise prägen. Dazu gehört der neue Hofladen ‹Pavone – Plants and more›, der Pflanzen, besondere Wohnideen und liebevoll ausgewählte Dinge miteinander verbindet und einen weiteren einladenden Ort auf dem Hof geschaffen hat.
Ebenso geben wir Einblicke in die Heilpflanzenverarbeitung, wo das Wissen über Kräuter, Natur und traditionelle Verarbeitung lebendig gehalten wird.
Die Angler Rinder stellen sich ebenfalls vor und zeigen ihre besondere Verbindung zu Natur, Landschaft und nachhaltigem Leben auf dem Hof.
Und natürlich lebt der Michaelshof vor allem durch die Menschen, die hier wirken, gestalten und Gemeinschaft entstehen lassen. Mit ihren Geschichten, Ideen und ihrem Engagement tragen sie dazu bei, dass Sammatz ein Ort bleibt, an dem sich Vielfalt, Kreativität und Miteinander entfalten können.
Dazu erwartet dich wieder ein umfangreiches Programm mit Veranstaltungen, Führungen, Musik, Begegnungen und vielen Möglichkeiten, den Michaelshof selbst zu erleben – für einen Nachmittag, ein Fest oder vielleicht auch für eine längere Zeit.
Zu guter letzt grüßt dich KalliEco, unsere Wählergemeinschaft, die auch dieses Jahr wieder zur Kommunalwahl antreten wird.

Wir wünschen dir von Herzen viel Freude beim Lesen – und noch mehr beim Entdecken vor Ort.

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



Rosenwochen am Michaelshof

‹Ein Leben ohne Liebe ist wie ein Garten ohne Rosen.›
Victor Hugo

‹Rosen, ihr blendenden, // Balsam versendenden! //
Flatternde, schwebende, // Heimlich belebende, //
Zweiglein beflügelte, // Knospen entsiegelte, //
Eilet zu blühn!›
Johann Wolfgang von Goethe

Obwohl noch einige späte Tulpen in den Beeten stehen, beginnt nun die so prächtige Rosenzeit. Mit den wärmeren Temperaturen öffnen sich nach und nach die ersten Blüten und bringen sommerliche Stimmung in die Gärten. Und dieser Duft! Unglaublich.
Jedes Jahr aufs Neue versetzen uns die Rosen mit ihren intensiven Farben und Düften ins Staunen. Endlich sind sie wieder da – die lang ersehnten Rosen. Zum Glück verblasst ein kleiner Teil der Erinnerung immer wieder, sodass man sie jedes Jahr ein wenig wie zum ersten Mal bewundern kann.
Die alten Rosenstöcke besitzen einen knorrigen Unterbau und verwitterte Rinde, aus der frische junge Triebe emporwachsen. So entfaltet sich die Rose vom Dornigen über das junge Grün bis hin zu Knospe und Blüte. Gerade im Mai lassen sich die verschiedenen Entwicklungsphasen dieser geheimnisvollen Pflanzen besonders gut beobachten. Die neuen Triebspitzen sind oft rötlich gefärbt und verleihen dem später grünen Busch schon vor der Blüte einen besonderen Charme.
Zu dieser Zeit wurden die Rosen bereits geschnitten – traditionell zur Forsythienblüte – und mit Rin-

derkompost von unseren eigenen Tieren gedüngt. Diese Unterstützung braucht die Pflanze, um ihre üppige Blütenpracht hervorzubringen. Während der Saison werden die Rosen außerdem regelmäßig mit Schachtelhalmtee besprüht. Die kieselsäurereiche Pflanze stärkt sie auf natürliche Weise und unterstützt sie dabei, widerstandsfähig gegenüber Mehltau und anderen Pilzkrankheiten zu bleiben.

Claudia Brady ist – wie bereits im letzten Heft erwähnt – die Hüterin der Rosen hier am Ort. Gemeinsam mit ihrem Team kümmert sie sich liebevoll um deren Pflege, was bei der großen Anzahl an Rosen eine echte Herausforderung ist. Während der Rosenfestival-Wochenenden steht sie Besuchern mit Tipps und Tricks zur Seite und plaudert aus ihrem langjährigen Erfahrungsschatz.

Wenn dann tatsächlich die ersten Blüten erscheinen, kann das ein wahres Feuerwerk der Gefühle entfachen. Besonders faszinierend sind dabei die Düfte der Rosen. So vielfältig die Rosen in Form und Gestalt sind, so unterschiedlich zeigen sich auch ihre Duftnoten – von schwer und süß bis leicht und zart. Fast jeder findet darunter seinen ganz persönlichen Lieblingsduft.

Nähert man sich den Blüten und lässt ihren Duft auf sich wirken, tauchen manchmal Erinnerungen an die Kindheit auf. Fast scheint es, als wollten die Rosen Geschichten erzählen – wenn man sich die Zeit nimmt, ihnen zuzuhören.

In Sammatz wachsen rund 3500 Rosenstöcke in zahlreichen verschiedenen Sorten. Manche Blüten wirken üppig und betörend, andere zurückhaltend und zart – anmutig sind sie jedoch in jeder Ausführung.

Die Gartenbereiche am Michaelshof tragen dabei alle ihre eigene Rosenstimmung in sich. Der Gartenarchitekt und zugleich Gründer unserer Community, Malte Diekmann, ließ sich bei der Anlage vieler Beete von seiner Begeisterung für Rosen leiten. Mit großer Hingabe beschäftigte er sich über viele Jahre mit unterschiedlichsten Rosenarten und -sorten, bevor die einzelnen Pflanzen sorgfältig ausgewählt und an ihren jeweiligen Platz gesetzt wurden.

So begegnen einem heute beinahe überall am Michaelshof Rosen in den verschiedensten Formen, Farben und Wuchsarten. Manche wachsen geordnet in klassischen Beeten, andere scheinen sich beinahe frei durch die Gärten zu bewegen. Gerade diese Vielfalt verleiht dem Ort während der Rosenzeit seinen besonderen Zauber.

Auch die Rosenbegleiter dürfen dabei nicht unerwähnt bleiben. Katzenminze, Storchschnabel, Rittersporn oder Frauenmantel begleiten die Rosen und heben ihre Farben und Formen noch stärker

hervor. Ohne sie würde die Rose an manchen Stellen vielleicht ein wenig einsam wirken.

Besonders im Rosengarten zeigt sich die Vielfalt der Rosen in ihrer ganzen Fülle. Hier begegnet man unter anderem den wunderschönen David-Austin-Rosen mit ihren üppigen Blüten und intensiven Düften. Zwischen Rosenwall und Rosenkreisen ergeben sich immer neue Farb- und Duftkompositionen, sodass man wie von selbst langsamer wird und von Blüte zu Blüte wandert.

Über viele Jahre hinweg hat die Kletterrose ‹Blossomtime› den Rosenbogen Stück für Stück erobert, bis sie ihn schließlich von beiden Seiten vollständig geschlossen hat. Dahinter öffnen sich die Rosenkreise mit ihren Hochstammrosen und blühenden Staudenbegleitern.

An manchen Stellen wachsen die Rosen weit über ihre eigentlichen Beete hinaus. Besonders eindrucksvoll zeigen sich dabei die Ramblerrosen, die sich hoch in alte Bäume hineinschwingen. Die ‹Ayrshire Queen› entfaltet ihre rosa-weißen Blütenbälle in zwei alten Birnbäumen, während ‹Bobby James› mit beinahe überwältigender Üppigkeit ganze Gartenräume erfüllt.

Auch zwischen alten Obstbäumen, Stauden und Mauern tauchen immer wieder Rosen auf. Im Kirschgarten verbinden sich Kletterrosen und Obstgehölze zu einer beinahe verwunschenen Stimmung. Die weiß leuchtende ‹Lykkefund› zieht sich dort hoch in die Baumkronen hinein und scheint fast mit ihnen zu verschmelzen.

Noch märchenhafter wird es schließlich in der Arena. Dort breiten sich auf den oberen Terrassen die Wildrosen aus, die in den vergangenen Jahren immer üppiger geworden sind. Besonders im Juni entsteht hier ein beinahe überwältigendes Bild aus Blüten, Duft und wuchernder Lebendigkeit. Fast fühlt man sich in das Land Dornröschens versetzt. Man kann bezaubert sein von der Kraft und Schönheit, die diese einst wurzelnackt gepflanzten Rosen heute entfalten.

Später folgen unzählige Hagebutten, denn diese Rosen remontieren nicht und schenken ihre Blüte nur ein einziges Mal im Jahr.

Wer den Blick aufmerksam durch die Gärten schweifen lässt, entdeckt immer wieder neue Rosen an überraschenden Orten. Mal ranken sie sich hoch in Bäume, mal leuchten sie zwischen Stauden hervor oder spiegeln sich im Wasser des Waldsees. Dort spielen ‹Bukavu› und ‹Mozart› – diese blüht sogar ununterbrochen bis in den Dezember hinein – mit ihren unterschiedlichen Rosatönen wunderbar zusammen und gehören jedes Jahr zu den meistbewunderten Rosen des Gartens.

Diese und viele weitere Ecken könnt ihr in unseren ‹Rosengärten› entdecken. Nehmt euch Zeit zum Verweilen und Berührenlassen. Das kann die Rose auf ganz besondere Weise bewirken.

Denn eine große Besonderheit der Rosen liegt darin, dass sie neben Eleganz und Schönheit dennoch etwas Wehrhaftes und Robustes besitzen – mit ihrem starken, meist dornigen Unterbau. Gleichzeitig können sie unglaublich kraftvoll und ausladend wachsen, wie etwa die ‹Rosarium Uetersen› oder verschiedene Ramblerrosen, die hoch in die Bäume klettern, ohne diesen zu schaden. Gerade diese Verbindung macht ihren besonderen Reiz aus: Sie wirken fein, zart und sensibel – und tragen doch zugleich große Kraft und Widerstandsfähigkeit in sich.

Nicht umsonst gilt die Rose seit Jahrhunderten als Symbol der Liebe. Denn wie die Liebe vereint auch sie Schönheit und Verletzlichkeit in sich. Sie kann uns tief berühren – und durch ihre Dornen zugleich daran erinnern, dass Nähe und Schmerz manchmal eng beieinanderliegen.

Auch für die Tierwelt spielen Rosen eine wichtige Rolle. Besonders ungefüllte Blüten bieten Bienen,

Hummeln und vielen anderen Insekten Nahrung und Lebensraum.
Nach der Blüte sollten verblühte Rosen zurückgeschnitten werden, damit die Pflanzen ihre Kraft nicht in die Bildung der sogenannten Sammelnussfrucht stecken, sondern in neue Triebe und eine zweite Blüte investieren können. Remontieren die Rosen jedoch nicht, ist dies natürlich nicht notwendig – dann darf man sich im Herbst an den zauberhaften Formen und Farben der Hagebutten erfreuen.
Zum Abschluss des Rosenjahres werden die Rosen vor dem Winter mit Erde angehäufelt, damit ihr empfindliches Herz – die Veredelungsstelle – geschützt bleibt. Besonders empfindliche Sorten können zusätzlich mit Reisig abgedeckt werden, was vor allem in den ersten Jahren nach der Pflanzung empfehlenswert ist.
So begleiten uns die Rosen durch das Jahr – und jedes Jahr beginnen wir von Neuem, über sie zu staunen.
Wenn im Abendlicht der Rosenduft durch die Gärten zieht und die letzten Blüten leuchten, wird spürbar, warum die Rose seit Jahrhunderten als Königin der Blumen gilt.
Wer die Rosenzeit selbst erleben möchte, ist herzlich zu unseren Rosenwochen am Michaelshof eingeladen. Schlendert durch die Gärten, entdeckt die unterschiedlichen Rosensorten und ihre Düfte und lernt die einzelnen Rosen anhand der kleinen Namensschilder näher kennen. Vielleicht findet ihr dabei eure ganz persönliche Lieblingsrose.

Wer macht was bei uns?

Diesmal wollen wir unsere ‹Newcomer› vorstellen. Das sind – wie der Name schon sagt – Mitarbeiter, die als Volunteers aus vielen Länder zu uns gekommen sind und noch nicht so lange Zeit am Michaelshof leben und arbeiten.
Die meisten sind von ihrer Volunteer-Zeit hier in Sammatz so begeistert gewesen, dass sie den Ort bald wie eine zweite Heimat erlebten. Das passte zusammen. Wir haben sie gerne in unsere Community aufgenommen – mit der Aussicht, über ein oder mehrere Jahre (oder auch länger) ihre Zelte am Michaelshof aufzuschlagen. Auch fünf Mitarbeiter aus Deutschland haben auf ähnlichem Weg zu uns gefunden, ansonsten zeigt sich eine starke Affinität des Michaelshofes zu süd- und mittelamerikanischen Ländern.

Unsere Newcomer halten die Community mit ihrer Arbeit an wichtigen Stellen in Schwung. Wir freuen uns sehr, dass ihr mit so viel frischem Wind bei uns seid!

*

Ivonne – Kolumbien
Über einen Freund aus El Salvador kam ich nach Sammatz – ungeplant, aber genau richtig. Plötzlich hatte ich ein anderes Leben vor mir: weniger Schnelllebigkeit, mehr Ruhe, Sinn und Tiefe. Ich liebe die Abwechslung meiner Arbeit: mit den Praktis im Garten, in den Produktionsbereichen des Food-Teams, am Scanner, wo wir Wissen für die Zukunft lebendig halten, und im Trubel des Cafés. Sammatz hat mir gezeigt, was im Leben alles möglich ist. Und das ist ganz schön viel!

Daniel – Deutschland
Ich kam wegen der Anthroposophie ins Wendland und bekam den Tipp, mir Sammatz anzuschauen. Gleichzeitig suchte ich eine Arbeit in der Pädagogik – und landete an der Selma-Lagerlöf-Schule. Mein erster Schnuppertag hat mich direkt überzeugt: kleine Räume, großer Pausenhof, liebe Kollegen. Dazu kommen die Natur, unser Seminar und diese konstruktiv organisierte Freakness des Michaelshofes. Das Gesamtpaket stimmt!

Ilyes – Tunesien
Ich kam als Volunteer nach Sammatz und half viel in der Meierei und im Café. Drei Jahre später kam ich zurück und wollte länger bleiben, fragte mich aber: Wie passt mein IT-Studium zu einem Hof? Dann habe ich verstanden, wie komplex der Michaelshof ist und dass IT überall gebraucht wird – von Buchhaltung über Buchscanner bis Energie. Ich liebe das Internationale, das WG-Leben und dass die Arbeit hier persönlicher ist.

Carlos – Kolumbien
Nach meinem Biologie-Studium wollte ich reisen und fand nach ein paar Umwegen Sammatz. Schon am ersten Tag wusste ich: Drei Monate reichen nicht. Wegen der Leute, der Volunteers, der Sammatzer und der Atmosphäre! Ich liebe, dass sich in meinem Arbeitsplan so viel abwechselt: Café, Marketing, Fotografie, Labor, Vögel und Baustelle. Für mich ist Sammatz Zuhause und Spielplatz zugleich – ein Ort, an dem ich merke, dass ich mehr sein kann als Biologe.

Isabella – Deutschland
Nach meinem Schulpraktikum bin ich immer wieder zurückgekommen, weil es mir hier so gut gefiel und ich nach Inspiration für Ausbildung & Co. suchte. Erst haben mich Küche und Einmachküche gepackt, heute mache ich meine Demeter-Ausbildung in der Landwirtschaft. Ich liebe die

Ivonne

Daniel

Ilyes

Carlos

Isabella

Leon

Arbeit mit den Kühen, das Draußensein und als Ausgleich das Café. Das Schönste? Dass man hier mit so vielen verschiedenen Leuten lebt und von jedem etwas lernen kann.

Leon – Deutschland
Ich war 2023 mit meiner Schulklasse zum Praktikum hier. Später lief es in der Schule nicht mehr rund, und ich brauchte eine Auszeit. Mir war klar, dass ich dafür an den Michaelshof wollte. Nach FSJ und FÖJ entschied ich mich zu bleiben. Heute helfe ich im Kulturbereich, im Green-Village, im Café und überall, wo etwas ansteht. Es fühlte sich sehr schnell wie eine große Familie an. Alles greift in diesem umfassenden Community-Organismus ineinander, jeder gehört dazu.

Gisela – Perú
Ich kam nach Sammatz, weil es sich auf meiner Reise durch Europa so ergab. Ein Freund empfahl mir den Michaelshof, und bei meiner Recherche dachte ich: So ein Ort kann doch kaum wahr sein. Meine Erwartungen wurden übertroffen. In Peru habe ich Buchhalterin gelernt, kurz vorher aber Kurse in Bäckerei und Konditorei gemacht. Heute arbeite ich Vollzeit in der Konditorei, kümmere mich um Bestellungen, leite Praktikanten und Volunteers an, backe ziemlich viele Torten – und liebe, was ich tue.

Elias – Deutschland
Ich kam über meinen Bruder Noah nach Sammatz, der hier ein FÖJ gemacht hat, und wollte das Community-Leben einfach mal ein Wochenende ausprobieren. Eine Woche später kam ich direkt zurück und wohne seit Herbst 2023 hier. Erst war ich auf dem Bau und bei Peronnik, dann habe ich bei den Tieren meinen Platz gefunden.
Ich liebe die Arbeit draußen: Zaunbau, Stallalltag und Herdendynamiken. Weit weg vom Stadttrubel, mitten in der Natur und doch voller Leben.

Luis – México
Eigentlich bin ich Luftfahrtingenieur und wollte in Deutschland meinen Master machen. Um Deutsch zu lernen, bin ich auf Volunteering am Michaelshof gestoßen – und habe das Leben hier so schätzen gelernt, dass ich bleiben wollte. Ich liebe die Natur, die freundlichen Menschen und diese etwas chaotische, aber friedliche Gemeinschaft. An der Arbeit mag ich, neue Fähigkeiten zu lernen: Schweißen, Bäckerei und vieles mehr. Wer weiß, vielleicht eröffne ich irgendwann eine Bäckerei in Mexiko.

William – Kolumbien
Ich war auf Weltreise und suchte einen Ort, an dem ich runterkommen konnte. Dann kam ich nach Sammatz und verliebte mich in den Michaelshof, die Gemeinschaft und alles, was man hier machen kann. Seit zweieinhalb Jahren arbeite ich auf der Baustelle, lerne jeden Tag Neues und bringe Volunteers das Bauen bei. Das Schöne ist: Ich weiß genau, wofür ich arbeite. Ich baue Häuser, damit mehr Menschen an diesem wunderbaren Ort leben können.

Kupawa – Deutschland / Russland
Bei Peronnik habe ich mich als Erzieherin beworben, weil ich Gemeinschaft leben wollte und durch meine Waldorfschulzeit interessiere ich mich für Anthroposophie. Am Michaelshof lerne ich unglaublich viel: mit den Kids bei Peronnik, beim Korrigieren von Übersetzungen und natürlich über mich selbst. Und es ist einfach wunderschön hier. Ich habe gelernt, Dinge zu akzeptieren, wenn sie anders laufen als geplant – und trotzdem weiterzuprobieren. I like!

João – Brasilien
Eigentlich hatte ich ein Volunteering in Portugal geplant, doch eine Woche vorher wurde uns abgesagt und wir landeten spontan in Sammatz. Als wir ankamen, war plötzlich alles da, was ich mir vom Reisen gewünscht hatte: Menschen und

Gisela

Elias

Luis

William

Kupawa

Essen aus anderen Kulturen, Kochen, Englisch lernen, Gemeinschaft. Drei Jahre später lebe ich jetzt hier mit meiner Teenager-Tochter und arbeite hauptsächlich im Café, in der Küche und im Service. Sammatz hat meinen Blick aufs Leben verändert und ich bin dankbar, dass alles genau so zusammenkam, wie es kam.

Bjarne – Deutschland
Ich kam nach Sammatz, weil ich Anthroposophie im echten Leben erleben wollte. Und irgendwie passte das sofort: Auf der Baustelle konnte ich mit Holz arbeiten, mit meiner Physiotherapie-Ausbildung spontan Menschen aus der Community helfen. Geblieben bin ich, weil ich hier Sinn finde und Aufgaben, die mir Spaß machen. Es wird hier dicht gelebt: viel Austausch, neue Perspektiven, ein spannender gemeinsamer Alltag. Man erlebt jeden Tag etwas Neues.

Anny – Kolumbien
Ich habe den Michaelshof zufällig auf Instagram entdeckt. Volunteering war nie mein Plan, aber dann wurde ich direkt angenommen – und plötzlich war alles neu. Küche, Tiere, Garten oder Putzen waren ganz anders als mein Leben als Ärztin. Als ich zurück nach Kolumbien ging, habe ich viel geweint und wusste: Ich will zurück. Heute arbeite ich im Eichenhof als Gesundheitsmanagerin, helfe mit bei der Kosmetikproduktion und arbeite mich in das Thema Naturheilkunde ein.
Sammatz fühlt sich für mich an wie ein riesiges Zuhause.

Victoria – Brasilien
Nach drei Jahren im Architekturbüro wollte ich etwas anderes machen – nicht nur reisen, sondern etwas Sinnvolles tun. Dann fand ich Sammatz und bin direkt geblieben. Besonders liebe ich, dass ich auf der Baustelle arbeite und die praktische Seite meines Berufs kennenlerne. In Gemeinschaft zu leben macht für mich total Sinn: Wir arbeiten zusammen, essen zusammen und verbringen die Abende zusammen. Alles greift ineinander – das motiviert mich.

Yohran – Brasilien
Meine Frau und ich waren in Portugal unterwegs, eigentlich sollte es danach nach Berlin gehen. Aber irgendetwas fühlte sich nicht rund an. Dann empfahl uns eine Brasilianerin Sammatz. Wir änderten unsere Pläne. Drei Tage später kamen wir am Michaelitag hier an und sind geblieben. Nicht nur, weil wir uns hier sicher fühlen, sondern auch, weil wir unsere Arbeit lieben: Bei mir sind das Eisproduktion, Food-Buchhaltung, Café oder Putzen. Alles hat einen positiven Einfluss auf mich und auf die Community.

Larissa – Brasilien
Ich kam mit Yohran nach Sammatz und liebe diesen Alltag, der manchmal surreal ist: Menschen aus so vielen Ländern kommen hier zusammen, quatschen und lachen. Neulich unterhielt ich mich beim Wäsche-Zusammenlegen mit jemandem aus Taiwan – früher hätte ich nie gedacht, dass so etwas mein Leben sein könnte. Ganz schön berührend! Ich arbeite vor allem im Youth Hostel und im Haus der Natur, bereite Betten vor und helfe auch im Café oder Eis-Bereich.

Angela – Kolumbien
Ich wollte nach Deutschland, um später ein Praktikum im Krankenhaus zu machen. Über eine Liste der Botschaft fand ich Sammatz – und als mein Partner und mein Hund Tory mitkommen durften, war klar: Die Entscheidung ist richtig. Erst arbeitete ich in vielen verschiedenen Bereichen, heute bin ich als Sozialassistentin angestellt und beschäftige mich im Eichenhof mit Heilpflanzen und ihren Wirkungen.
Obwohl mein Deutsch inzwischen fürs Krankenhaus reichen würde, bleibe ich bewusst hier: Ich entwickle mich weiter und lerne viel fürs Leben.

João

Bjarne

Anny

Victoria

Yohran

Larissa

Erika – Kolumbien
Ich kam über Worldpackers nach Sammatz, zog erst weiter und kam dann wegen meiner Schwester Ivonne zurück – geblieben bin ich aus viel mehr Gründen. Dieser Ort hat einen speziellen Geist. Nicht alles ist happy und easy, aber genau darum geht es: nicht nur Karriere machen, sondern wachsen, lernen, tiefer gehen. Hier sind Menschen, die mich verstehen, und gemeinsam geht einiges voran. Aktuell arbeite ich für Social Media, als Gartenanleiterin, am Scanner, im Onlineshop und im Café.

Tomas – Argentinien
Sammatz war meine erste Volunteering-Erfahrung, und schon beim ersten Foto, das ich von der Community sah, hatte ich das Gefühl: Da werde ich länger sein. Ich blieb wegen der Menschen, weil ich gern viele Leute um mich habe und hier jeden Tag etwas lerne. Heute arbeite ich vor allem im Garten mit den Praktis, weil ich dabei viel Deutsch lerne und Pflanzen liebe. Sammatz gibt mir Perspektive und erlaubt mir, ein Leben zu führen, das ich nicht nur brauche, sondern auch leben will.

Jerónimo – Kolumbien
Ich wollte reisen, neue Kulturen kennenlernen – und plötzlich war ich in Sammatz, in einer ganz neuen Welt. Alles war schön, voller Blumen, Menschen und Erfahrungen, die ich vorher nicht kannte. Ich konnte runterkommen, mich entspannen und mein Englisch verbessern. Die Arbeit in der Küche macht mir viel Spaß, denn ich versorge mit Christian und dem Team das Dorf mit leckerem Bio-Mittagessen. Beim Fermentieren gebe ich gern mein Wissen weiter und zeige, wie wohltuend lebendiges Essen sein kann.

Victoria – Schweden
Ich wollte nach Deutschland reisen, weil ich dort Familie habe, und fand den Michaelshof online als Volunteering-Top-Host. Tulpen, Arche-Hof, Pferde – ich war sofort neugierig. Am Anfang wusste ich kaum, was Community bedeutet, aber dann fand ich Freunde, Arbeit, die ich genoss, Natur und irgendwann mein zweites Zuhause. Besonders liebe ich das Gemüseteam, die Arbeit mit den Pferden und dass ich mir keine Zeit für meine Freunde freischaufeln muss: Wir verbringen einfach den Tag zusammen und arbeiten gemeinsam für die Community.

*

Ihr könnt euch sicher denken, dass in Sammatz neben Deutsch und Englisch auch Spanisch und Portugiesisch häufig zu hörende Sprachen sind. Mit unseren meist etwa 50 Volunteers aus aller Welt, die zwischen einem und mehreren Monaten am Michaelshof mitleben und -arbeiten, kommen noch viele weitere Sprachen hinzu. Doch fast immer verstehen sich alle miteinander – selten, das auch einmal eine kleine Hilfestellung geleistet werden muss.
Im nächsten Heft stellen sich weitere Mitarbeiter vor, die bei uns leben und/oder arbeiten. Eine tolle Mitarbeiter-Crew, die sich hier versammelt hat und jeden Tag hilft, dass unser Ort in der Weise swingt, wie es so viele Menschen lieben.

Angela

Erika

Tomas

Jerónimo

Victoria

Was sind die Vorteile, wenn ich in unserer Community lebe?

Die Menschen, die am Michaelshof leben, haben zwar gemeinsame Ideale oder Vorlieben, die sie verbinden – die Suche nach alternativen Lebensformen, ein mehr oder minder ‹grünes› Bewusstsein, Freude daran, sich auf verschiedenen Lebensgebieten auszuprobieren – doch sind sie ansonsten grundverschieden: Vom Kommunikationswunder bis hin zum introvertierten Zeitgenossen, dem höchstens mal ein Satz zu entlocken ist; vom Bio-Freak bis zum Kettenraucher (der allerdings bei uns stark eingezäunt lebt); vom Fußball-Fan bis zum Opern-Narr. Vielleicht gerade dadurch entstehen oft unerwartete Freundschaften, nahe Begegnungen, die manchmal sogar fernab von Sammatz zu echten Familiengründungen führen. Das ist, als ob der liebe Gott eine Hand voll Kieselsteine ins Wasser geschmissen hat, deren konzentrische Kreise sich in vielfältiger Weise näher oder ferner überschneiden. So bilden sich mit der Zeit eine Anzahl kleinerer Gruppen, die jeweils von näheren Freundschaften geprägt sind, zu guter Letzt aber doch alle in vielfältigster Weise miteinander in freundschaftlichem Kontakt stehen.

Und da man am Michaelshof neben der Arbeit auch im selben Dorf wohnt, gibt es natürlich vielfältige Möglichkeiten der Begegnung: von Fußball-, Volleyball- und Basketballspielen bis zu Tischtennis und Schach, von langen Gesprächen über die Länder, aus denen man kommt, bis zum tieferen Sinn des Lebens; vom Kochen bis zum gemeinsamen Abhängen – hier ist total viel möglich. Auch Spaziergänge durch die Sammatzer Gärten, zu den Hoftieren und in die herrliche umgebende Landschaft gehören dazu.

Und noch ein Vorteil: Du lernst hier Menschen aus aller Welt kennen, jedes Jahr aus 50 und mehr Nationen. So begegnen sich recht unterschiedliche Kulturen und Lebensqualitäten, du merkst, wie sich das eigene

Mehr Infos unter www.michaelshof-sammatz.de.

Blickfeld erweitert. Das führt wie von selbst über jede Provinzialität hinaus, eine zu hohe Bewertung der eigenen Lebensart verblasst. Denn es ist spürbar, dass wir ja alle Menschen sind. Da spielt es nur eine untergeordnete Rolle, ob einige Damen aus Pakistan oder dem Iran ihrer Kultur entsprechend verschleiert sind: sie verstehen sich trotzdem glänzend mit einigen etwas wilderen US-Boys. Oder ein Junge aus Hongkong, der im 20. Stock eines Hochhauses mitten in der Stadt wohnt, freundet sich mit einem Mädchen an, das in der rauen Berglandschaft Norwegens aufgewachsen ist. Oder ein Fernfahrer aus Schweden führt gern mal ein Schwätzchen mit einer kolumbianischen Ärztin.

Neben den vielen jungen fühlen sich hier auch ältere Menschen sichtlich wohl. Und wenn es dann mal schwieriger wird, findet sich in unserer Community immer jemand, der doch gerne zeitweilig bei Bedarf eine Pflegetätigkeit übernimmt.

Und das hat alles nichts mit den unterschiedlichen Nationalitäten, mit politischen Ansichten oder der Liebe zur nur eigenen Kultur zu tun. Jeder schätzt dieselbe und bringt sie auf verschiedenste Weise ins Community-Leben ein. Doch spürt man eben, dass erst alle Kulturen, alle Sprachen gemeinsam die Menschheit bilden. Daher ist Sammatz auch ein Friedensort – nicht nur als theoretisches Ideal, sondern ständig im alltäglichen Leben.

Viele Geschichten ließen sich da erzählen. Wir hoffen, irgendwann einmal ein Buch herauszugeben: ‹Die Welt zu Gast in unserem kleinen Dorf›. Wir werden glücklich sein, wenn sich unsere Freude über die weite Welt atmosphärisch auch bis in unsere nähere und fernere Umgebung verbreitet hat!

Und dass hier jeder arbeitet, ist auch kein Problem. Deswegen kommen die Menschen ja her: um zu lernen, wie man helfen kann. Für uns selbst ist Arbeit keine Belastung, bei der man nur auf die nächsten freien Tage hofft, sondern ein Grundbedürfnis des Menschen. Sie gibt dem Leben erst Sinn und bringt Entwicklung voran. Sie verleiht unserer Community eine freudige Stimmung, in der alle Gäste und Besucher herzlich willkommen geheißen werden.

Es gibt am Michaelshof über 50 Arbeitsbereiche. Da ist meist für jeden etwas Passendes dabei – und wenn nicht: einfach einen neuen begründen. 😊 (das ist jedoch nicht ganz so einfach – aber eben möglich.)

Und wie die Menschen stehen eben auch alle Arbeitsbereiche miteinander in Beziehung. Viele haben bei uns auch zwei Jobs oder mehr. Das bringt manchmal eine willkommene Abwechslung ins Leben. Und doch gibt es auch viele Mitarbeiter, die gern den ganzen Tag derselben Arbeit nachgehen. Kontinuität und Stetigkeit, auch darüber freuen wir uns.

Und das spannende Thema Bezahlung? Da könnte es wie überall monatlich ein wenig mehr sein – wer kennt das nicht...

Wir können eben auch nicht mehr ausgeben als wir verdienen. Eine alte Weisheit ... Und da bei uns der finanzielle ‹Erfolg› nicht an erster Stelle steht, ist es auch immer mal wieder knapp. Urlaubs- oder Weihnachtsgeld gibt es leider nicht, jeder gibt an, was er ungefähr für's Leben braucht. Unabhängig davon, ob seine Leistung oder Stellung höher oder niedriger zu bewerten ist. Das gilt natürlich ausschließlich für die Mitglieder unserer Community, nicht für externe Mitarbeiter. Hier werden, wie überall, ortsübliche Gehälter gezahlt.

Sehr gerne würden wir einmal intern unser Ideal verwirklichen, dass Lohn nicht erst für erbrachte Arbeit ausgezahlt wird – also quasi für eine Leistung –, sondern bereits im voraus, um dem Menschen Arbeit zu ermöglichen. Ein kleiner, aber feiner Unterschied, der eine ganze Lebensphilosophie verändern kann. Aber da kommt am Ende doch das Gleiche bei raus, könnte man sagen. Quantitativ ja, qualitativ eben nicht. Bisher haben wir diese Umstellung leider nur teilweise geschafft (Wohnen und Lebensmittel). Im nächsten Jahr wollen wir die monatlichen Bezüge der internen Mitarbeiter vollstän-

dig im Voraus zahlen. Denn die Einstellung zur Arbeit verwandelt dieser kleine Unterschied grundlegend: Ich arbeite nicht für Geld, sondern ich bekomme Geld, um zu arbeiten. Darüber haben wir länger nachgedacht.
In unserer Community sollte Geld niemals Streitpunkt zwischen uns sein, solange die Interessen aller Mitarbeiter berücksichtigt sind. Sammatz ist finanziell gesehen ‹karrierefeindlich›. Machst du hier Karriere, gewinnst du ‹nur› die Fähigkeit, für größere Arbeitszusammenhänge Verantwortung zu tragen, Arbeiten anzuleiten oder ganz einfach deine Arbeit fortwährend besser auszuführen. Und das macht uns eine Menge Spaß – auch wenn's mal schwer ist!
Ach ja, und der Michaelshof ist leider nicht so reich, wie es von außen scheinen könnte. Wir stecken alles in die Entwicklung des Dorfes. Bauen ist teuer, Schönheit und Umweltbewusstsein meist auch. Daher brauchen wir die finanzielle Hilfe vieler auswärtiger Freunde und Besucher. Nur gemeinsam schaffen wir es, unser Projekt ‹Community am Michaelshof› Jahr für Jahr weiterzuentwickeln. —
Und was sind womöglich die Vorteile unserer Community im alltäglichen Leben? Da helfen wir uns, so gut es geht: im Krankheitsfall einspringen für einen Kollegen; bei großem Arbeitsanfall in einem Bereich – beispielsweise in Landwirtschaft oder Café – sind viele Helfer schnell zur Stelle. Das Gleiche gilt in seelischen Krisen oder anderen Nöten, wo es einfach drauf ankommt, das einer da ist; oder wenn es ausnahmsweise doch einmal irgendwo knallt: wer ist im jeweiligen Moment schnell zum Schlichten geeignet? Und last but not least noch ein afrikanisches Sprichwort: ‹Um ein Kind groß zu ziehen, braucht es ein ganzes Dorf›... So ließe sich noch einiges mehr aufzählen.

Wir finden: Community ist praktisch. Die Wege sind kurz, und wenn es drauf ankommt, ist fast immer jemand da, um zu helfen. Eine etwas größer angelegte Nachbarschaftshilfe, sozusagen.
Auch das tägliche Kochen kann man sich hier beispielsweise sparen, wenn man's möchte (Kantine). Und auf vieles andere kann verzichtet werden, wie etwa auf's eigene Auto. Carsharing macht's möglich. Auch Muckiaufbau und Gesundheit lassen sich vor Ort gut trainieren (Power-Place/Gym).
Also doch ein Traumort? Ja und nein. In dieser Ausgabe sind einige echte Vorteile unserer Community geschildert. Doch sind wir alle ganz normale Menschen – und da gibt's auch jede Menge ganz normaler Schwächen: von Misslaunigkeit bis Neid und Eifersucht, von depressiven Anfällen bis zu vielerlei Arten von Konflikten. Oft ist das nicht

anders als überall sonst. Wie wir damit umgehen und versuchen, sie zu lösen – davon in der nächsten Ausgabe mehr.

Janet Haacke ...mit großem Herzen und Blick auf die Kinder

Janet lebt und arbeitet seit 1988 in Sammatz. Auf den Michaelshof aufmerksam wurde sie damals durch den Flyer des Jeanne d'Arc–Jugendseminars. Die Seminarzeit hat sie sehr genossen: ein Jahr lang mit Gleichaltrigen über das Leben lernen, viel lesen, Vorträge hören, sich über die eigene Biografie austauschen – und daneben Schauspiel, Renovieren und Gärtnern. Nach dem Seminar wurde ihr schnell klar, dass sie in dieser Gemeinschaft, in der mittlerweile enge Freundschaften entstanden sind, mitwirken möchte.
Ihre Aufgaben zu Beginn? Verschiedenstes – von der Akademie-Arbeit über die Feldarbeit mit Pferden bis hin zu allem, was beim Aufbau der Community nötig war. Mit der Geburt ihres Sohnes Emmanuel kam eine weitere Aufgabe hinzu. Und schließlich ergab sich im Jahre 2000 etwas, wovon sie schon viele Jahre geträumt hatte: ein heilpädagogisches Projekt ins Leben zu rufen. Gemeinsam mit ihren Freundinnen Gisela und Alice hat sie unsere Kinder- und Jugendhilfeeinrichtung Peronnik im ersten, selbstgebauten Haus in Sammatz eröffnet: ‹Weil für mich zu so einer Gemeinschaft einfach dazugehört, den Schwächeren zu helfen, und es mir ein Anliegen ist, so vielen Kindern wie möglich eine neue Perspektive zu schenken.› So Janet.

Das war natürlich erst einmal ein echtes Projekt, das die jungen Frauen auf Trab hielt. Aber es war auch von Anfang an etwas, das perfekt zum Michaelshof passte, weil die Kinder und Jugendlichen eingebettet in eine Dorfgemeinschaft, inmitten der Natur und in einem geschützten Umfeld großwerden konnten. Heute schenkt Peronnik fast 50 Kindern und Jugendlichen in 9 Wohngruppen ein neues Zuhause.
20 Jahre später kam dann eine zweite pädagogische Einrichtung hinzu: die Selma-Lagerlöf-Schule, unsere kleine Förderschule im Nachbardorf Wietzetze. Sie entstand ebenfalls durch Janet und Gisela, um genau den Kids, die ihnen und ihren Freunden am Herzen liegen, auch in der Bildung einen Raum zu schaffen, an dem sie erst einmal sein können, wie sie sind, mit ihren Besonderheiten gesehen werden und so viel wie möglich lernen dürfen.
Neben der Leitung des pädagogischen Bereichs ist Janet am Michaelshof Teil der Gesamtleitung und im Finanzbereich tätig, kümmert sich um die Mitarbeiter und behält mit wachem Auge das Café und andere Bereiche im Blick. Seit 2021 ist sie auch als Samtgemeinde-Abgeordnete für die Wählergemeinschaft KalliEco tätig, arbeitet mit verschiedenen Fraktionen an kommunalen Themen und genießt als Ausgleich Spaziergänge in der Natur mit ihrem Hund Tom. Ansonsten liebt sie die slawischen Kulturen, Apfelschorle, Milchkaffee und ein gutes Stück Schokolade.
Eine Frau mit schnellem Schritt, schlagfertigem Humor und großem Herzen.

Angler Rind

Unsere Kühe sind in vielerlei Hinsicht etwas Besonderes. Angefangen bei ihrer Rasse: dem Angler Rotvieh, auch Deutsches Rotvieh genannt. Diese alte Rinderrasse soll bereits seit etwa 500 Jahren in Norddeutschland heimisch sein und wurde um 1600 erstmals schriftlich erwähnt. Heute gehört sie zu den sogenannten ‹Arche-Rassen› und steht auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierrassen. Viele alte Rassen wurden im Laufe der Zeit von bekannteren Hochleistungsrassen wie den schwarz-weißen Holsteinern verdrängt – das Angler Rotvieh findet man deshalb nur noch selten auf Höfen.

Als Arche-Hof liegt uns die Erhaltung solcher ursprünglichen Tierrassen besonders am Herzen. Beim Besuch am Michaelshof begegnet man ihnen ganz nah: Kühen, Pferden, Ziegen, Eseln, Schweinen, Schafen und Geflügel – viele davon alte und besondere Rassen mit ihrem jeweils ganz eigenen Erscheinungsbild.

Das Angler Rotvieh ist außerdem eine sogenannte Zweinutzungsrasse. Das bedeutet, dass die Tiere sowohl für die Milch- als auch für die Fleischproduktion genutzt werden können. Viele heutige Rassen sind dagegen nur noch auf eines von beidem spezialisiert – das Angler Rind nicht. Mit ihm ist man sozusagen rundum versorgt.

Wie der Name ‹Rotvieh› schon verrät, besitzen diese Rinder eine braune Fellfarbe mit einem warmen Rotstich, der besonders im Sommer wunderbar im Fell hervorschimmert, wenn sie sich genüsslich von der Sonne bescheinen lassen. Vor dem satten Grün der Weiden wirkt diese Färbung besonders schön.

Die Angler sind robuste Tiere. Sie haben ein gutes Immunsystem und brauchen nur wenige Hilfsmittel, um ein gesundes und langes Leben zu führen. Unsere Tiere bekommen Heu von unseren Grünflächen, Kraftfutter aus eigenem Getreide und im Sommer frisches Futter direkt von der Weide.

Die Milchkühe geben dabei nur so viel Milch, wie eine Kuh natürlicherweise geben kann. Durch die muttergebundene Aufzucht wird diese Milch zwischen Kalb und Mensch aufgeteilt.

Die Kälber wachsen in den ersten Monaten eng bei ihren Müttern auf. Über die Milch bekommen sie

jederzeit genau das, was sie gerade brauchen – abgestimmt auf ihre Entwicklung und ihr Wachstum. Dadurch entwickeln sie sich meist besonders gesund, kräftig und widerstandsfähig.

Jeden Tag ziehen die Kühe ruhig über den Hof hinaus auf die Weiden und lassen sich von menschlicher Aufmerksamkeit kaum aus der Ruhe bringen.

Durch ihre einheitliche Färbung mit kleinen Abstufungen von hell bis dunkel sehen sich die Tiere auf den ersten Blick oft sehr ähnlich.

Manch einer denkt vielleicht, sie seien kaum auseinanderzuhalten. Doch jede Kuh und jedes Rind besitzt einen ganz eigenen Charakter. In der täglichen Arbeit mit ihnen – beim Füttern, Melken oder auf der Weide – wird das schnell deutlich.

Da gibt es zunächst die Leitkuh – die Chefin der Herde. Rinder leben in einer klaren Hierarchie. Nach der Leitkuh folgen einige ebenfalls sehr ranghohe Tiere, die einiges zu sagen haben, aber eben doch nicht das letzte Wort. Dann gibt es eine größere Gruppe von Kühen im mittleren Rangbereich. Dort kann sich die Ordnung auch einmal verändern: Wer wem Platz macht oder wen wegschickt, ist nicht immer gleich. Und schließlich gibt es die rangniedrigen Tiere. Oft steht ein Tier ganz unten in der Rangordnung, kann sich einen höheren Platz mit der Zeit jedoch auch erkämpfen.

Abgesehen vom Rang können überall Freundschaften entstehen. Selbst die Leitkuh kann mit einem sehr rangniedrigen Tier eng verbunden sein. Solange dieses Tier bei ihr ist, steht es gewissermaßen unter ihrem Schutz und darf zum Beispiel mit an die besten Futterplätze.

Freundschaften, aber auch Verwandtschaften spielen eine große Rolle innerhalb der Herde. Ines, ein noch sehr junges und rangniedriges Tier, wird oft umhergeschoben und bewegt sich vorsichtig, um niemandem im Weg zu stehen. Doch sobald Ruhe einkehrt, geht sie zu ihren Schwestern und Cousinen – Ida, Inga, Irene und Isolde – und bietet ihre ‹Massagekünste› an. Kühe pflegen sich gegenseitig, indem sie sich mit der Zunge das Fell abschlecken.

Selbst die Erziehung der Kälber unterscheidet sich von Mutterkuh zu Mutterkuh. Unsere Lora zum Beispiel ist die sanftmütigste Kuh, die man sich vorstellen kann. Langsam schreitet sie umher, lässt sich kaum aus der Ruhe bringen und nimmt die Frechheiten anderer gelassen hin. Genauso zieht sie

auch ihre Kälber groß: ruhig, umgänglich und eher still. Wunderschön sind sie ohnehin – schließlich ist Lora die hellste unter unseren Kühen.

Ganz anders ist dagegen Isolde. Sie hat einen starken Willen, ist schlau und beobachtet ihre Umgebung ganz genau. Sie lässt sich nicht gerne etwas sagen, lässt sich nur von ausgewählten Menschen kraulen und ist gerne vorne mit dabei. Und genauso ist auch ihr Nachwuchs: eher laut, frech und immer für einen Spaß zu haben.

Wieder anders machen es Claire und ihre mittlerweile erwachsene Tochter Cloe. Die beiden hängen sehr an ihren Kleinen. Sobald eines der Kälber aus den Augen gerät, wird sofort lautstark nach ihm gerufen.

So verschieden sind sie alle – und man könnte noch lange weitererzählen.
Wer unsere Kühe und die anderen Hofbewohner einmal näher kennenlernen möchte, ist herzlich zu unseren Hoffesten eingeladen. **Die nächste Gelegenheit bietet sich beim Familienfestival am Sa. 11.07. und So 12.07.** Bei einer Hofführung mit unseren Bauern gibt es viele weitere Geschichten, Einblicke in die Ställe und natürlich die Möglichkeit, alle Fragen rund um die Tiere zu stellen.

CAFÉ AM MICHAELSHOF mit leckeren Torten, Kaffee & Herzhaftem

Montag - Freitag von 8.00-18.00 Uhr

Samstag 8.00 – 19.00 Uhr

Sonntag & Feiertage
von 9.30-19.00 Uhr

Wir freuen uns auf
deinen Besuch!

BIOMARKT
Mo. – Fr.:
10.00 – 19.00 Uhr
Sa., So. & Feiertage:
10.00 – 19.00 Uhr

Start in die Rosenwochen am 06. Juni

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.

Veranstaltungen und Termine Mai bis August

Gartenführungen:

06.06.| 13.06. | 20.06. | 27.06.
04.07. | 11.07. | 18.07. | 25.07.
01.08. | 08.08.

Gärtnerstammtisch:

10.06. | 08.07. | 12.08.

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 einnehmen. Genießt den 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 voll lecker!

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 Königin 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 12-18 Uhr
- Inspirierende Rosen-Führungen durch unsere Gärten
- Tipps von unseren Rosen-Experten, Rosenverkauf & Produkte rund um die Rose
- Bio-Köstlichkeiten vom Hof

Sa, 13. Juni: Demeter-Gemüseanbau
Uhrzeit: 15-18 Uhr
Kosten: 40€, Anmeldung erbeten!
Dozenten: Gabi, Daniel, Nadja

Möchtet ihr mehr über Gemüseanbau lernen, praktische Tipps für zu Hause bekommen und dabei die Landluft genießen? Dann macht mit bei unserem Gemüse-Seminar für Hobbygärtner und Gemüse-Begeisterte!

- Erfrischungsdrink zur Begrüßung
- Rundgang über unseren 5ha großen Gemüseacker mit Infos zu Fruchtfolgen, den angebauten Gemüsesorten und Antworten auf all eure Fragen
- Zum Mitnehmen: Kleines Souvenir für den abendlichen Salat – direkt vom Feld

So, 21. Juni: Wildbienen-Seminar – Spaziergang mit Biologin Sara Groß
Uhrzeit: 12-15 Uhr
Kosten: 40€
Dozentin: Sara Groß

Kommt mit Sara, Biologin und leidenschaftliche Wildbienen-Forscherin, auf einen Spaziergang voller spannender Entdeckungen und lernt die Welt der Wildbienen kennen:

- Spaziergang durch die Sammatzer Gärten & Weiden inklusive Erfrischungsdrink
- Fachinfos über Wildbienen und ihre Lebensweise
- Sara stellt euch unsere Wildbienenausstellung vor
- Praktische Tipps, wie ihr Wildbienen im eigenen Garten ansiedeln könnt

Fr, 26. Juni: Italienischer Abend im Café am Michaelshof
Uhrzeit: 19-21.30 Uhr
Kosten:
35€ vegetarisch
40€ nicht vegetarisch
20€ Kinder bis einschl. 11 Jahre

Ein lauer Sommerabend, funkelnde Lampions über der Outdoor-Tafel – und ein Menü voller italienischer Leichtigkeit, das euch das Bella-Italia-Feeling in den norddeutschen Sommerzaubert. Klingt gut? Genießt mit uns:

- Vorspeise: Antipasti-Variation mit ofenfrischen Mini-Pizzen
- Hauptspeise: Saltimbocca alla romana oder gegrillte Auberginen mit Tomate-Mozzarella, dazu Spaghetti Primavera à la Gamberetti
- Nachspeise: Cremige Tiramisu-Torte

Sa, 27. Juni: Die Community am Michaelshof kennenlernen
Uhrzeit: 11-17 Uhr
Kosten: 50€
Dozenten: Anna & Hans Michel

Die Welt braucht mehr Communities! Wie Gemeinschaft im Alltag aussehen kann und worauf es ankommt, zeigen wir euch in diesem Seminar. Bei unserer großen Führung durch's 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 Kaffeetrinken mit Kuchen

Sa, 4. Juli: Heilpflanzen-Seminar
Uhrzeit: 10-16.30 Uhr
Kosten: 50€
Dozentin: Claudia

In diesem Seminar widmen wir uns den Heilpflanzen des Sommers. Gemeinsam entdecken wir die Kraft von Johanniskraut, Arnika, Calendula, Schafgarbe, Kamille, Salbei und weiteren Pflanzen:

- Rundgang über unseren Heilpflanzenacker mit spannenden Infos
- Herstellung von Johanniskrautöl und Blütenessenzen
- Abschlussrunde mit Erfrischungsgetränk

Sa, 11. & So, 12. Juli: Familienfestival am Michaelshof
Uhrzeit: 12-18 Uhr
Kosten: Eintritt frei, Spenden willkommen

An diesem Wochenende dreht sich alles um die Kleinen! Wir bieten euch ein buntes Michaelshof-Familien-Programm, bei dem die Kleinen spielen, toben und entdecken können – und natürlich auch die Eltern auf ihre Kosten kommen. Freut euch auf:

- Spiel und Spaß für die ganze Familie – inklusive Hüpfburg, Dosenwerfen, Kinderschminken, Kinder-Rallye, Geschicklichkeitsspiele und vieles mehr
- Den Tieren ganz nah sein: schöne Tier-Aktivitäten am Arche-Hof
- Leckeres Essen vom Hof & musikalische Untermalung
- Zwei knallbunte Tage voller Begeisterung!

Sa, 18. Juli: Kochkurs mit Lea – Mediterrane Grüße vom Michaelshof
Uhrzeit: 12-18 Uhr
Kosten: 80€
Dozentin: Lea

Lea liebt die mediterrane Küche und zeigt euch, wie ihr frisches Gemüse und Kräuter vom Michaelshof zu richtig leckeren Gerichten verarbeiten könnt. Zusammen kochen, lachen und genießen wir – und freuen uns auf das, was wir gemeinsam auf den Tisch bringen!

- Vorspeise: Bruschetta Allerlei
- Hauptspeise: Lammkotelett mit Zitronen-Thymian-Marinade, hausgemachten Pommes, Tsatsiki und mediterranem, mariniertem Gemüse direkt vom Acker
- Nachtisch: Erdbeertraum

So, 19. Juli: Schmetterlinge entdecken – Spaziergang mit Biologin Sara Groß
Uhrzeit: 12-15 Uhr
Kosten: 40€
Dozentin: Sara Groß

Lernt mit Sara die faszinierende Welt der Schmetterlinge kennen. Wir schauen uns an, wie Schmetterlinge leben, welche Pflanzen und Bedingungen sie zum Wachsen brauchen, und bekommen

praktische Tipps, wie wir sie im eigenen Garten fördern können. Ein Schmetterling-Spaziergang in der Natur, der Wissen vermittelt und gleichzeitig Spaß macht.

- Schmetterlinge beobachten, bestimmen und bestaunen
- Praktische Tipps für den eigenen Garten

Sa, 25. Juli: Gartenseminar – Bring deinen Garten in Form
Uhrzeit: 15-18 Uhr
Kosten: 40€
Dozenten: Hannah, Anton

Ihr habt einen eigenen Garten und sucht neue Ideen für schöne, pflegeleichte Kombinationen zu jeder Jahreszeit? Oder möchtet ihr wissen, wie wir unsere Gärten pflegen und gestalten? Auf unserem Garten-Seminar warten auf euch:

- Tour durch die Sammatzer Gärten
- Praxisnahes Wissen über Boden, Lichtverhältnisse, Gießen und alles, was eure Pflanzen glücklich macht
- Tipps für zu Hause & Antworten auf all eure Fragen – direkt von unseren Gartenexperten

So, 26. Juli: Fermentations-Kurs mit Jerónimo & Christian
Uhrzeit: 11-17 Uhr
Kosten: 80€
Dozenten: Jeronimo & Christian

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.

- Fermentations-Basics lernen & selbst zubereiten
- Verkostung von Fermenten
- Zum Mitnehmen: 1 Glas Fermentiertes & die passenden Rezepte für zu Hause

Fr, 31. Juli: Grillabend im Café am Michaelshof
Uhrzeit: 19-21.30 Uhr
Kosten:
40€ vegetarisch
55€ Fleisch
20€ Kinder bis einschl. 11 Jahre

Wir grillen für euch! An diesem milden Juli- Abend erwartet euch in sommerlichem Michaelshof-Flair köstliches Essen vom Grill inklusive bunter Salatbar. Fast alles kommt direkt vom Hof – selbst angebaut und frisch verarbeitet!

Menü: Saftiges Sammatzer Fleisch vom Grill, aromatisches Grillgemüse, würziger Grillkäse, Kräuterbaguette aus eigener Backstube, bunte Salat-Bar und hausgemachte Dips

Sa, 1. August: Käsemachen mit Lea
Uhrzeit: 9-14 Uhr
Kosten: 60€
Dozentin: Lea

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

Sa, 8. August & So, 9. August: Festival der Kulturen – Ländervorstellungen, Musik & Essen aus aller Welt
Uhrzeit: 12-18 Uhr
Kosten: Eintritt frei, Spenden willkommen

Was wäre der Michaelshof ohne die vielen Hände aus aller Welt? Unsere Freiwilligen prägen und bereichern die Atmosphäre am Michaelshof, bringen Impulse aus ihrer Heimat ein und nehmen neue Erfahrungen mit nach Hause. Im letzten Jahr unterstützten uns Volunteers aus 68 Nationen – viele von ihnen kommen nicht nur wieder, sondern betrachten Sammatz inzwischen als ihr zweites Zuhause. Auch ihr könnt diese wunderbaren jungen Menschen, ihre Kultur, ihre Küche und ihre Musik kennenlernen – beim Volunteer Festival! Auf euch warten:

- Spannende Länderpräsentationen – stündlich um die Welt!
- Eindrücke, Geschichten & Begegnungen mit unseren Volunteers
- Open Stage – Musik aus aller Welt in lockerer Atmosphäre (Samstag 19 Uhr)
- Internationale Köstlichkeiten
- Ein buntes Wochenende, das es so kein zweites Mal gibt!

Pavone – Plants & more

‹Pavone›, das kleine Non-Food-Geschwister unseres neuen Biomarktes, hat nun seine Türen weit geöffnet. Übersetzt bedeutet ‹Pavone› ja der ‹Pfau› – und entsprechend schmücken wir uns mit schönen Geschenkartikeln, Mineralien, Geschirr, Malbüchern, besonderen Notizheften und begehrten Vasen. Seit Anfang April haben wir den alten Hofladen in eine kleine Wohlfühl-Oase verwandelt.
‹Pavone› soll nicht nur ein Laden sein, sondern ein Ort, an dem man kleine Schönheiten entdeckt, zur Ruhe kommt und vielleicht genau das findet, von dem man immer schon gewusst hat, dass man es sucht. Alles ist mit Liebe ausgewählt und lädt dazu ein, sich selbst oder anderen eine Freude mit nach Hause zu nehmen.

In der anschließenden Tenne verkaufen wir Palmen, Orchideen und wunderschöne Zimmerpflanzen in allen Größen. Wir bieten für größere Pflanzen einen Lieferservice im Umkreis von 30 Kilometern an. Draußen vor dem Laden warten auf vollgepackten Verkaufstischen kräftige Stauden sowie selbstgezogene Tomaten- und Gemüsepflanzen darauf, bestaunt und mitgenommen zu werden. Bald wird es auch einen reichhaltigen Rosenverkauf geben. Von der Kletter- bis zur Beetrose, naturnahe und bienenfreundliche Rosen und natürlich viele Sorten, die auch in unseren Gärten wachsen. Gartengeräte, Samentüten, informative Gartenbücher sowie beliebte Wollkleidung von Rieger und viele schöne Sachen runden unser umfangreiches Angebot ab.

Immer mal wieder kommen Kunden zu uns, die eigentlich Käse oder Brot kaufen möchten und den alten Hofladen suchen. Dann weisen wir gerne auf den neuen Biomarkt gegenüber dem Café in der

Dorfmitte hin. Häufig stöbern diese anschließend noch durch unsere Auslagen und finden vielleicht ein Schleichtier für das Enkelkind oder eine kleine Besonderheit zum Mitnehmen. Bald wird es wohl spannende Merchandise-Produkte geben, die den Michaelshof präsentieren und die Erinnerung an einen tollen Besuchstag bei uns wachhalten.

Bei schönem Wetter kannst du einen Kaffee, ein Kaltgetränk oder ein Eis auf den Bänken vor ‹Pavone› genießen und dabei die Tiere auf dem Arche-Hof beobachten. Und wenn es regnet, laden gemütliche Sessel im Laden zum Verweilen ein – wir freuen uns immer auf einen kleinen Schnack bei einem Becher Kaffee oder Tee mit euch! Unser ‹Pavone› – Team nimmt sich gerne Zeit, über die Gärten, das Neueste aus der Community oder die nächsten Veranstaltungen zu sprechen.

So sind wir zwar ein Laden, aber auch perfekte Anlaufstelle für Infos aller Art – sei es über die Arche-Tiere, Biodiversität oder einen persönlichen Talk. Wir freuen uns auf euch!

Unsere Heilpflanzen

Hinter den Gewächshäusern und einem Teil des Gemüseackers liegt unser Heilpflanzenacker – eine kleine Oase, in der zahlreiche Kulturen wachsen, die später für die Herstellung unserer beliebten Kräutertees verwendet werden. Hier werden die Rhythmen des Lebens besonders spürbar: der Wechsel der Jahreszeiten, Wachstum und Rückzug, Geben und Nehmen. Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen verbinden sich zu einem lebendigen Ganzen.

Um 8 Uhr macht sich – ausgestattet mit einer großen Anzahl von Erntekörben – eine Gruppe von oft bis zu 60 oder 70 jungen, fröhlichen Menschen auf den Weg zum Heilpflanzenacker. Darunter sind Schülerinnen und Schüler im Landwirtschaftspraktikum sowie Volunteers aus den unterschiedlichsten Ländern. Ein freundliches ‹Hallo› kommt mir entgegen.

Den größten Teil unserer Heilpflanzen ziehen wir selbst im eigenen Garten heran. Das erfordert viel Sorgfalt, Geduld und Zeit. Morgens liegt der Acker im klaren Licht, und während der Ernte herrscht eine ruhige, konzentrierte Stimmung. Die Bienen umschwärmen den Borretsch, die Calendula leuchtet mit den Apothekerrosen um die Wette. Lavendelduft liegt in der Luft, die Echinacea strahlt Kraft und Schönheit aus, und die hohen Blütenstände der Gentiana lutea leuchten golden in der Sonne.

Und auch die Arnika beginnt Mitte Mai auf unserem Heilpflanzenacker zu blühen. Es ist für uns ein großes Glück, dass sie unserem Standort treu bleibt, denn sie ist eine anspruchsvolle Pflanze. Sie liebt saure, kalkfreie Böden und reagiert empfindlich auf Veränderungen. Aus ihren leuchtenden Blüten stellen wir unter anderem Arnika-Massageöl und Arnika-Essenz her, die traditionell bei Prellungen, Verstauchungen und vielen weiteren Beschwerden verwendet werden.

In unserer Heilpflanzenmanufaktur beginnt der Tag meist schon um 7 Uhr morgens. Dann werden Tinkturen in rhythmischen Herstellungsverfahren zubereitet, für die bereits die ersten kleineren Ernten eingebracht wurden. Im Februar werden Wurzeln geerntet, im Frühling Blüten, Blätter und ganze blühende Pflanzen verarbeitet, während uns der Herbst schließlich Beeren und Früchte schenkt. So leben und arbeiten wir im Einklang mit den Jahreszeiten und berücksichtigen dabei auch die unterschiedlichen Qualitäten der Tageszeiten.

Ab 9 Uhr beginnt dann die Weiterverarbeitung der frisch geernteten Pflanzen. Susanne, Gärtnerin und verantwortliche Mitarbeiterin, nimmt die gut gefüllten und duftenden Körbe entgegen. Schon beim Betreten des Raumes entfaltet sich ein Genuss für die Sinne: kräftige Farben, würzige Düfte und eine Atmosphäre konzentrierter Handarbeit erfüllen die Manufaktur.

Hier stehen die mit Seide bespannten Hürden, auf denen die Heilpflanzen sorgfältig zum Trocknen ausgebreitet werden. Manche Pflanzen benötigen bis zu vier Tage, bis sie vollständig getrocknet sind und anschließend in großen Tüten in unseren Lagerraum gebracht werden. Aus diesen Heilpflanzen entstehen später wohlschmeckende Kräutertees.

Für unsere Ölauszüge – die sogenannten Mazerate – werden getrockneter Lavendel, Calendula, Birke oder Rosen mit hochwertigem biologischem Mandelöl übergossen. Für Essenzen wiederum geben die

Pflanzen ihre Heilkraft an Alkohol ab. So entstehen in sorgfältiger Handarbeit wertvolle Heilmittel und Tees, die die Kraft der Pflanzen und den Rhythmus der Natur in sich tragen.

Kommt gerne zu unserem Heilpflanzen-Seminar am 4. Juli. Geplant sind ein Rundgang über unseren Heilpflanzenacker mit spannenden Einblicken sowie die gemeinsame Herstellung von Johanniskrautöl und Blütenessenzen.

Gelaterie ...mit Liebe zum Detail und der Natur entsteht das besondere Eis-Erlebnis

Die Sonne lacht und – wow!! – das Eis, das schmeckt. Wie viele Kindheitserinnerungen kommen da hoch. Bis heute kennt es fast jeder: von Mama oder Papa ein wenig Geld zu bekommen, um sich ein kleines Eis zu leisten. Wie herrlich war's!

Und ist es noch heute. Es besitzt einfach seinen ganz besonderen Reiz: der unnachahmliche Geschmack, die erfrischende Kälte, die herrliche Süße – all das übt zu allen Zeiten einen besonderen Zauber aus. Und das Schöne ist: Es gibt unendlich viele Variationen, da ist eigentlich für jeden etwas dabei.

Das Genießen ist doch eine wunderbar entspannende Sache, besonders in unserer Zeit, in der viele von uns ständig unter Stress stehen. Sich einfach einmal hinzusetzen, ein Eis zu lutschen oder zu schlecken und den Moment zu genießen – das ist schon ein kleines Stückchen echter Lebensqualität.

2016 haben wir unser Café eröffnet. Innerhalb weniger Jahre fand es überraschend großen Zulauf. Frei nach unserem Motto: Alles Bio, alles lecker! Eis, Kaffee und Torten – das sind die Renner, die uns selbst wie auch unsere Gäste meist sehr glücklich machen.

Da wir uns damals noch nicht in der Lage sahen, das Eis selbst herzustellen, mussten wir weitere Wege fahren, um das Bio-Eis zu bekommen, das uns wirklich überzeugte. Wir trafen zufällig den Besitzer einer kleinen Eisdiele in Hamburg, dessen selbstgemachtes Eis hervorragend schmeckte. Wir fragten an, ob das auch mit Bio-Zutaten ginge.

Wir lieferten diese, und er begann zu experimentieren. Das Ergebnis: ein wunderbares Eis-Erlebnis.

Die Hamburger Eisdiele florierte im Laufe der nächsten zwei Jahre immer mehr. Irgendwann blieb kaum noch Zeit, weiterhin für uns mit zu produzieren. Seine Bemerkung: ‹Dann macht euer Eis doch einfach selbst!› inspirierte uns und gab uns den Mut, genau das zu tun. So verkaufte er uns schließlich seine Rezepte und half uns, die eigene Eisproduktion aufzubauen.

Nach einigen Versuchen und vielen gemeinschaftlichen Probieraktionen im Winter waren wir so weit: Wir konnten unser Eis besten Gewissens in unserem Café anbieten. Für uns: das beste Eis forever! Es schmeckte nach dem, was drin war. So verfeinerten wir die Rezepte weiter und sind jetzt glücklich darüber, dass inzwischen schon so viele Menschen von unserem Eis begeistert sind!

Hast du es schon einmal probiert? Wir haben so um die 25 Sorten, die leider nicht alle gleichzeitig in unsere Eistheke passen. Dadurch findest du immer wieder eine neue Auswahl vor: Sorbets von Himbeere bis Erdbeere, von Maracuja, Heidelbeere und Kirsche – dazu Milcheis mit Pistazie, Walnuss, Haselnuss, Nougat, Banane, Schokolade, Vanille und einiges mehr. Und für alle, die es noch üppiger mögen, gibt es unsere herrlichen Eisbecher wie ‹Tutti Frutti›, ‹Hey Banana› oder ‹Schoko at all› – mit Früchten, Schlagsahne und anderen leckeren Zutaten.

In der Erdbeersaison, die ja unmittelbar bevorsteht, schmeckt es dann noch einmal besonders gut – mit frischen Erdbeeren direkt von unserem Acker. Für uns ein echtes Highlight der Saison!
So schlagen nicht nur Kinderherzen höher, sondern auch die der allermeisten Erwachsenen. Unser Eis hat sich inzwischen schon weit über Sammatz hinaus einen Namen gemacht. Und fast alle Zutaten kommen aus biologischem Anbau.
Seit diesem Jahr gibt es unser Eis jetzt sogar als Fertigeis für zuhause, im Biomarkt oder bei Pavone auf dem Arche-Hof zu kaufen – in Bechern unterschiedlicher Größe und in vielen Geschmacksrichtungen. Wenn du ein Feedback für unser Eis hast, sag einfach unserem Servicepersonal im Café oder den Mitarbeitern im Biomarkt Bescheid. Wir freuen uns darüber! Und eure Kritik hilft uns, unser Eis immer weiter zu verbessern.
Und wer macht das Ganze? Yohran und Larissa, unsere brasilianischen Mitarbeiter, stellen das Eis mit großer Freude und Liebe her und sind jeden Tag aufs Neue von ihren Produkten begeistert. Johanna organisiert die Arbeit im Hintergrund. Und vielleicht gibt es ja bald sogar einmal Seminare, bei denen ihr selbst beim Eismachen in unserer Gelaterie zuschauen und mitmachen könnt.
Wir wünschen euch weiterhin einen tollen Eisgenuss am Michaelshof oder bei euch zuhause! 😊

KalliEco – Unsere Wählergemeinschaft

Klingelingeling – und da steht sie wieder vor der Tür: die nächste Kommunalwahl. Im Herbst werden die Karten neu gemischt, sprich die kommunalen Gremien neu gewählt. Zur letzten Wahl vor fünf Jahren wurde KalliEco gegründet, unser politischer ‹Ableger›. Durch einen tollen Wahlkampf ist es uns gelungen, in die drei wichtigen Gremien des Landkreises einzuziehen: mit zwei Vertretern in der Gemeinde und je einem in Samtgemeinde und Kreis. Dafür, dass wir einfach mal von null auf hundert starten mussten, waren wir recht zufrieden mit dem Ergebnis.

Wir konnten innerhalb der Entscheidungsgremien deren Abläufe, die Parteien und Fraktionen und vor allem die Menschen kennenlernen, die sie vertreten. Viele wertvolle Erfahrungen konnten gemacht werden. Das ‹Nah dran sein› an den wichtigen kommunalpolitischen Prozessen ließ insbesondere unsere beiden Vertreter in Samtgemeinde und Kreis, Janet Haacke und Felix Drossel, in ganz anderer Weise am Lüchow-Dannenberger ‹Leben› teilnehmen. Viele Bekanntschaften mit Menschen konnten geschlossen werden, wo sonst wohl kaum eine Begegnung stattgefunden hätte. Im Gemeinderat Neu-Darchau sind wir hingegen bereits seit vielen Jahren vertreten. Dort haben Claudia Brady und seit Beginn des Jahres Malte Behr geholfen, die Gemeindearbeit nach turbulenten Zeiten wieder in ein ruhigeres Fahrwasser zu bringen.

Und der Michaelshof? KalliEco wurde ja hier mit der Intention begründet, Ideale und Lebensweise unserer Community insbesondere den Menschen in unserer regionalen Umgebung näher bekannt zu machen. Dabei haben wir geschaut, was von unseren Erfahrungen vielleicht auch dort sinnvoll einfließen könnte. So haben wir einiges vorbereitet, was in der nächsten Wahlperiode ins Laufen kommen kann.

Die Stimmung gegenüber unserer Community hat sich insgesamt spürbar gebessert. Für uns skurril, dass wir uns über viele Jahrzehnte in den meisten Dingen dem alternativen Spektrum zugehörig fühlten, aber uns jetzt menschliches und sachliches Verständnis deutlich mehr von konservativer Seite entgegengebracht wurde. Was wir gelernt haben: es kommt doch überall nur auf die Menschen an, nicht auf Parteien, Organisationen und anderes.

Wenn Menschen etwas tun, Neues gestalten, und das dazu noch ökologisch und international – könnte man denken: Das kann doch eigentlich nur Sympathie erwecken? Doch die Wirklichkeit ist manchmal anders.
Letztlich haben wir es jedoch nach vielen Jahren geschafft, dass der zentrale Teil des Michaelshofes mit Arena und Waldsee baulich als Sondergebiet eingestuft ist, wodurch vieles, was den Zauber unseres Ortes ausmacht, nun auch mit der rechtlichen Situation übereinstimmt.
Vielen Dank allen Menschen, die dem Michaelshof und KalliEco in schwierigen Situationen geholfen haben. Wir nehmen das als Antrieb, unseren wunderschönen Ort weiter auszubauen – einen Ort, der vielen jungen Menschen neue Lebenswege eröffnet und zahlreichen Besuchern Tage der Entspannung in unseren Gärten ermöglicht.
Der Michaelshof und KalliEco setzen sich weiterhin für das ein, was sich KalliEco schon vor fünf Jahren bei den Kommunalwahlen als Motto gesetzt hatte: Sozial / Global / Nachhaltig / Einfach schön.
KalliEco zeigt ja bereits in seinem Namen sein Programm: Kalli bedeutet Schönheit, Eco Ökologie. Und dazwischen der Mensch – alle, die in unserer chaotisch gewordenen Zeit Verantwortung übernehmen möchten.
Das ist ja auch das gemeinsame Ziel derjenigen, die in der Community am Michaelshof leben und arbeiten: möglichst vielen Menschen Mut zu geben, eigene Wege zu gehen, Ideen zu entwickeln, wie unsere Erde so umgestaltet werden kann, dass sie auch weiterhin lebenswert bleibt. Dabei möchten wir mit allen zusammenarbeiten, die ebenso wie wir die Welt – regional wie global – in eine Zukunft führen möchten, wo Mensch und Natur in Harmonie zusammenwirken. Das wunderschöne Wendland braucht es, dass wir alle gemeinsam an einem

Strang ziehen und viele Projekte verwirklichen, die genau das ermöglichen.
Dabei spricht für KalliEco, das es die einzige Wählergemeinschaft/Partei ist, die selbst aus einem Projekt hervorgeht und bereits durch ihre tägliche Arbeit beweist, wofür ihre Politiker stehen.
Wir laden daher alle Menschen herzlich ein, den Michaelshof, die ‹Heimat› von KalliEco zu besuchen. Unsere Mitarbeiter freuen sich und geben gerne Auskunft. Auch Gesprächsrunden lassen sich organisieren. Sammatz ist ein offenes Dorf: Wir heißen alle Besucher von Herzen willkommen!

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:

- Aus dem sozialen Leben am Michaelshof
- Druck und Design, ein neuer Arbeitsbereich
- Von unserer Liebe zur Natur
- Gemüse/Landwirtschaft/Meierei
- Weitere Mitarbeiter stellen sich vor ...