

Lebensmittel mit Charakter

Der Gutshof - Hauteroda ist ein Gutshof aus dem 19. Jahrhundert der 40 Jahre von einer LPG betriebener bewirtschaftet wurde. Langsam aber beständig sind wir dabei, diesen Hof wieder zu erneuern und mit Leben zu füllen.



Wir arbeiten nach biologisch-dynamischen Grundsätzen, wobei es uns wichtig ist, einen möglichst geschlossenen landwirtschaftlichen Organismus

zu entwickeln, in dem das Wesen des Bodens, der Pflanzen, der Tiere und des Menschen sich einander so stützen, dass sie ohne von außen mit Düngern, Pestiziden, Insektiziden zusätzlich behandelt werden müssen, eine sich selbst erneuernde, gesunde Dauerfruchtbarkeit entwickeln.

Qualität ist buchstäblich in aller Munde - zumindest in der Werbung. Für Sie als VerbraucherIn ist es entscheidend, nachvollziehbare Kriterien des jeweiligen Qualitätsbegriffs zu kennen. Bei Demeter sorgen konsequente Richtlinien vom Anbau bis zur Verarbeitung für einen einheitlich hohen Standard, dessen Einhaltung

unabhängig kontrolliert wird. Damit nicht genug. Seit Jahrzehnten arbeiten Wissen-



schaftler daran, die Besonderheit der biologisch-dynamisch erzeugten Lebensmittel darzustellen. Mit den bildschaffenden Methoden etwa kann die innere Qualität, das Charaktervoll-Ärtyypische, sichtbar gemacht werden. So zeigen sich

Fortsetzung Seite 3

In dieser Ausgabe:

Hofbäckerei	2
Die Herberge	2
Die Gutsküche	2
Holzvergasung	3
Lebensmittel ...(Fortsetzung)	3
Was ist Demeter	3
Informationen	4

Milch vom Gutshof

Ab sofort gibt es Milch ausschließlich von unseren Kühen.

Um eine besondere Milchqualität zu bekommen, bauen wir für unsere Rinder eine Mischung aus Luzerne, Klee, verschiedenen Gräsern und Kräutern an, welche sie im Sommer frisch geschnitten und im Winter als Heu zu fressen bekommen.

Für den Winter bauen wir außerdem besondere Gehaltsfuttermittel an. Wir verfüttern

keine Silage und kein Kraftfutter.

Diese Milch wird nach den strengen Richtlinien für Demeter - Betriebe (siehe Leitartikel) gemolken und verarbeitet. Wir sind davon überzeugt, wenn Sie erst einmal unsere Milch getrunken haben, werden Sie begeistert sein. Leider lässt sich dieses Qualitätsprodukt nicht in beliebigen Mengen produzieren, dennoch sind wir bemüht Ihre Nachfrage zu befriedigen.



Themen in dieser Ausgabe:

- Lebensmittel aus ökologischem Anbau und ihr besonderer Wert
- Ferien auf dem Gutshof für Familien, Gruppen, Schulklassen etc.
- Alternative Heizsysteme

Unsere Hofbäckerei

Die Hofbäckerei "Gutshof-Hauteroda" wird seit 1998 als eine der ersten Vollkornbäckereien in dieser Region betrieben. Im Zusammenhang mit der biologisch-dynamischen Landwirtschaft betreiben wir eine "gläserne" Produktion und sind immer offen für den Dialog mit den Verbrauchern.

Die Bäckerei ist ein wichtiger Arbeitsplatz für behinderte Menschen, die mit hoher Verantwortung und Geschick Backwaren herstellen, die unserer Zeit mehr denn je entsprechen.

Unsere breite Palette an Broten und Brötchen, Kuchen und anderen Spezialitäten, wird zu einem großen Teil aus den Rohstoffen unserer Landwirtschaft hergestellt. Das Korn wird auf der eigenen Steinmühle vermahlen und ausschließlich mit kontrollierten Zutaten verbacken.

Hier wird aus der Region für die Region ein besonderes Lebensmittel für Sie hergestellt. Es gibt verschiedene Vertriebswege, wie dieses Brot auch zu Ihnen kommen kann. Wenn Sie kein Geschäft oder

Markt in Ihrer Nähe finden, rufen Sie uns bitte an, wir helfen Ihnen weiter!

Auskunft: 034673 - 7369 20



Die Herberge

Seit diesem Jahr ist unsere Herberge fertiggestellt. Wir haben das ehemalige Gutshaus komplett umgebaut und erneuert.

Die Zimmer sind individuell, gemütlich und mit hohem Komfort ausgestattet. Auch hier haben wir großen Wert auf ökologischen Bau gelegt. Besonders für Allergiker interessant ist der Einbau einer Wandheizung in allen Zimmern, was eine sehr gesunde Wärme und keine Staubbewegung ergibt.

Es gibt Einzel- und Doppelzimmer mit Innenbad, Zimmer für Rollstuhlfahrer und Zimmer für Gruppen. Räumlichkeiten für Seminare, Weiterbildungen oder ähnliches sind ebenfalls vorhanden.

Machen Sie doch einmal auf einem Gutshof mit Ihrer Familie Ferien oder feiern Sie mit Ihren Freunden bei uns.

Auskunft: 034673 - 7369 20

Alles was in unserer Information beschrieben ist, können Sie sich während Ihres Besuches bei uns anschauen!

Gutshof und Küche, das schmeckt ...



Auch seit diesem Jahr, ist unsere Küche in Betrieb gegangen. Ein Team von Mitarbeitern, teilweise behinderte Menschen, sorgen täglich für das Wohl von 120 bis

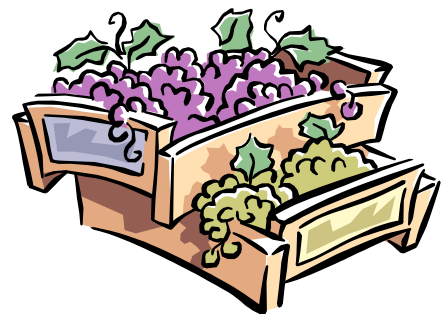
150 Menschen. Hier werden, sie ahnen es schon, überwiegend die Rohstoffe aus der eigenen Landwirtschaft bzw. Gärtnerei zu unterschiedlichsten Gerichten verarbeitet. Eine enge regionale Zusammenarbeit mit verschiedenen ökologisch arbeitenden Betrieben in unserer Region, garantiert ein breites Angebot von Gerichten mit Charakter.

So werden gut bürgerliche, thüringische Gerichte genauso wie Vollwertgerichte und Spezialitäten geboten.

Die vorhandenen Räumlichkeiten bieten sich auch für Familienfeiern, Firmenjubiläen und vieles mehr an. Unser Team

macht Ihnen ein bestimmt interessantes Angebot, welches auf Ihre individuellen Wünsche ausgerichtet ist.

Auskunft: 034673 - 7369 20



Ein Ofen als Sparbüchse

Viel wird in unserer Information über Ökologie geschrieben, daher ist es sicher naheliegend, dass wir auch im Energiebereich ökologische Ansätze haben.

Aber, wir wollen nicht nur Energie, sondern auch Geld sparen!

Daher setzen wir auf Holzvergaserheizungen, die mit Rohstoffen aus den Thüringer Forsten betrieben werden.

So tun wir etwas gegen das Treibhausklima (Holz ist CO₂ - neutral), schonen unseren Geldbeutel und stärken die regionale Forstwirtschaft.

Durch langjährige Erfahrung und Zusammenarbeit mit einem der besten Hersteller für Holzvergaser, können wir auch Ihnen

wertvolle Anregungen zum Einsatz dieser Technik geben. Qualifizierte Fachbetriebe, die eine solche Anlage montieren, können durch uns vermittelt werden.

In der Verbindung mit alten, aber leider vergessenen Techniken, lassen sich interessante Alternativen verwirklichen. Hier verweisen wir auf die Wandheizung, die wir neu entdeckt und mit viel Erfolg eingesetzt haben (mehr in dem Artikel über unsere Herberge).

Warum sparen wir Geld?

Weil 1 Raummeter trockenes, gespaltenes Brennholz (Buche / Eiche) dem Brennwert von ca. 210 L Heizöl entspricht. Der



Holzvergaser mit 120 Kw Leistung

Holzpreis liegt z. Zt. bei 60 - 80 DM!

Beratung und Informationen:

034673—7369 10

Lebensmittel mit Charakter (Fortsetzung von Seite 1)

in filigranen Bildern Unterschiede nicht nur zwischen konventionellen und Bio-Produkten, sondern auch zwischen organisch-biologisch und biologisch-dynamisch kultivierten. Diese spezielle Ordnung, die mehr ist als ein stoffliches Phänomen, wird bei Demeter-Rohstoffen (Äpfel, Kartoffeln, Getreide, Karotten) ebenso deutlich wie bei nach Demeter-Standard veredelten Waren, zum Beispiel Saft oder Milch. Wenn Verarbeitung als Veredelung begriffen wird, fördert sie

demnach das Charakteristische des Lebensmittels. So erhält der Mensch eine Nahrung, die nicht nur den Magen füllt, sondern Körper, Seele, Geist gleichermaßen dient. Ein Lebensmittel, das diesen

Namen verdient, ist mehr als die Summe seiner Inhaltsstoffe. Den Unterschied schmecken und fühlen Sie - es kommt auf die inneren Werte an!

Es kommt auf die inneren Werte an!

Wenn Demeter draufsteht, ist Demeter drin.

Was ist Demeter?



Wenn Demeter draufsteht, ist Demeter drin

Demeter ist das Markenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise. Nur streng kontrollierte

Vertragspartner dürfen das Demeter-Zeichen nutzen.

Lückenlos wird überprüft, ob vom Anbau bis zur Verarbeitung die konsequenten Richtlinien des Demeter-Verbandes eingehalten werden. Hinzu kommt die staatliche, jährliche EG-Bio-Kontrolle nach der EG-Bio-Verordnung, die den Mindeststandard für ökologische Waren regelt.

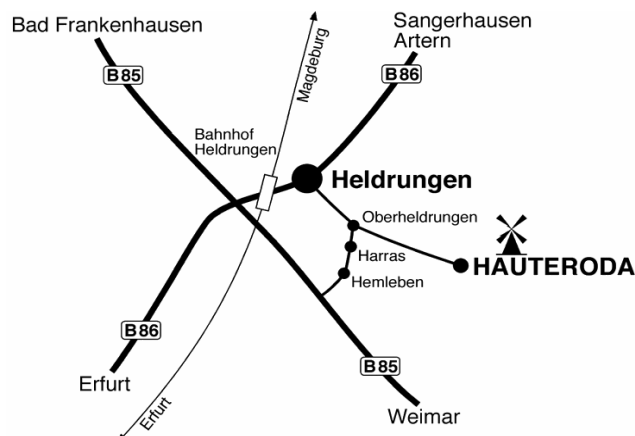
Die ganzheitlichen Demeter-Ansprüche gehen darüber hinaus. Sie erfordern neben

dem Verzicht auf synthetische Dünger und chemische Pflanzenschutzmittel beziehungsweise künstliche Zusatzstoffe in der Weiterverarbeitung eine gezielte Förderung der Lebensprozesse im Boden und in der Nahrung. Demeter-Landwirte und -Verarbeiter sind aktive Gestalter einer lebenswerten Zukunft. Sie garantieren Lebensmittel mit Charakter, deren arttypischer Geschmack zum intensiven und gesunden Genuß-Erlebnis werden. Demeter - darauf können Sie sich verlassen!

Hauptstr. 1
 06577 Hauteroda

Telefon: 034673 - 7369 10
 Fax: 034673 - 7369 30
 E-Mail: verein@gutshof-hauteroda.de

Redaktion: Andreas Emmerich



www.gutshof-hauteroda.de

Was sonst noch interessant ist ...

Viel haben wir über Produkte gesprochen, jedoch vieles mehr findet noch statt.

Unser Café lädt immer wieder zu den verschiedensten kulturellen Veranstaltungen ein. Konzerte, Lesungen, Theater und viele interessante Begegnungen finden hier statt.

Seminare, Kurse, Wanderungen, Weiterbildungsangebote, und viele andere Angebote bestimmen, neben der täglichen Arbeit, das Bild auf dem Gutshof.

Warum machen wir das alles?

Wir sind eine gemeinnützige Einrichtung für behinderte Menschen, denen wir eine befriedigende Arbeit in einer relativ normalen Umgebung vorhalten wollen. Bei einem Besuch auf dem Gutshof wird Ihnen vielleicht gar nicht auffallen, dass behinderte Menschen in allen Bereichen tätig sind. Die Bedienung im Café oder Mitarbeiter in der Bäckerei aber auch die vielen fleißigen Hände in der Landwirtschaft oder Schreinerei sind inzwischen unverzichtbar für uns geworden.

In Hildrungen wird ein etwas anderes Konzept in der Behindertenarbeit angewendet.

Hier leben wir in Familienverbänden als Betreuer mit den Betreuten zusammen. Dieses Zusammenleben beinhaltet aber nicht nur Essen, Schlafen, Freizeitgestaltung usw., sondern auch ein ständiges miteinander Lernen und Arbeiten.

Aus Platzgründen wurde nicht über alle Aktivitäten und Betriebe berichtet. Wenn Sie auch zukünftig informiert werden möchten, schicken Sie uns bitte ein Mail, Fax oder eine Karte mit Ihrer Anschrift unter dem Stichwort "Aktuelles - Abbo"

Hier noch eine Auflistung unserer Aktivitäten:

- Landwirtschaft
- Gärtnerei
- Bäckerei
- Holzwerkstatt
- Herberge
- Naturkostladen
- Küche
- Café
- Vermarktung

Veranstaltungen:

- Vollwertküche (Anfänger)
- Vollwertküche (Fortgeschrittene)
- Irisches Harfenkonzert
- Weihnachtsspiel



Termine von Veranstaltungen immer aktuell

www.gutshof-hauteroda.de