

Die Veredelungswerkstatt ...

... konnte im Januar bezogen werden.

Der Backofen wurde im Speicher ausgebaut, generalüberholt und in der Veredelung eingebaut. Somit hat die Bäckerei ihr neues Domizil erhalten, Sozialräume für Beschäftigte und Mitarbeiter entstanden und eine besondere Verarbeitung im Bereich der Veredelung von Urprodukten der Landwirtschaft und des Gemüsebaus können sich jetzt in großzügigen Räumlichkeiten entwickeln.

Hintergrund ist es, die einzelnen Arbeitsschritte von der Aussaat bis zum fertigen Produkt sinnhaftig und für jeden nachvollziehbar, darzustellen, ob Besucher, Kunde oder Mitarbeiter. Es werden Lebensmittel in bester Qualität aus dem biologisch-dynamischen



Förderbereich und Veredelungswerkstatt

Anbau verarbeitet. In vielen Bereichen kennen wir das schon. So wird die Milch aus dem Kuhstall zu Trinkmilch, Quark und ähnlichen Leckereien verarbeitet um unsere Kunden zu beliefern.

Jetzt wollen wir unsere Produktpalette erweitern und Lebensmittel aus dem biologisch-dynamischen Anbau auch für Kindergärten, Schu-

len und Großküchen verfügbar machen.

Es werden, neben Marmeladen, Gelees, Aufstrichen, Tees und Kräutermischungen auch so genannte Convenience zubereitet. Convenience sind küchenfertig zubereitete Lebensmittel, die in der Küche sofort und frisch verwendet werden. Sie kennen sicherlich die fertig geschälten Kartoffeln, die

In dieser Ausgabe:

Die Veredelungswerkstatt	1, 3
Holz einmal anders	1
Die fahrbare Mosterei	2
Der Förderbereich arbeitet seit einem Jahr	2
Aus der Arbeit der Dorfbeiräte	3
Neue Mitarbeiter	3
Termine	4
Die Ökokiste	4
Impressum	4

in der Großküche nur noch fertig gegart werden. Nun wollen wir nicht unbedingt nur Kartoffeln schälen, sondern z.B. unseren Salat waschen, sortieren, zerkleinern und so zubereiten, dass er nur noch in eine Schüssel gegeben wird, ein

(Fortsetzung Seite 3)

Holz einmal anders ...

... betrachtet. In den umliegenden Wäldern gibt es ausreichenden Waldbestand mit Buchen und Eichen. Bei einer nachhaltigen Forstwirtschaft fallen ausreichende Mengen an Brennholz an, um eine Holzvergaserheizung für die Erzeugung von Wärme für den Gutshof und die anliegenden Wohnhäuser zu produzieren. Eine sinnvolle regionale Verwendung der anfallenden Schwachholzbestände ist so für die Forstwirtschaft möglich und somit ein wirtschaftlicher Faktor für alle Beteiligten, dem Forst und der Markus-Gemeinschaft.

Natürlich ist diese Wärmezeugung auch aus ökologischer Sicht besonders interessant, da CO₂ neutral. Bedingungen zur sauberen Verbrennung müssen



eingehalten werden. Das geschieht in einem Holzvergaser bestens, die Biomasse Holz wird vergast und das Gas bei

einer definierten Temperatur von 1050° C verbrannt. Also eher ein Gasofen.

Ein angenehmer zusätzlicher Effekt ergibt sich aus der vorbereitenden Arbeit zur Herstellung, bzw. Trocknung der angelieferten Holzstämme. Diese kommen in der Länge von ca 3 - 4 m und müssen auf eine Länge von 1 m gebracht werden. Dafür ist die Kettensäge das geeignete Werkzeug. Auf Länge gebracht, werden die Stämme auf den Holzspalter gehievt und der Länge nach

gespalten. Dieser Vorgang wird hydraulisch unterstützt, die Presse drückt die Stämme mit bis zu 30 t Druck durch den Spaltkeil. Jetzt müssen die gespaltenen Holzscheite in das Lager gebracht und gestapelt werden. Hier bleibt das Holz 1 - 2 Jahre liegen, um zu trocknen. Der Trocknungsprozess ist sehr wichtig und dauert je nach Holzart unterschiedlich lange. Ohne ausreichende Trocknung wird ein Teil der Heizenergie im Ofen zur Trocknung des Holzes verschwendet. Kommen Sie einfach vorbei und schauen sich unsere Umweltprojekte an.

Die fahrbare Mosterei ...

... wird auch in diesem Jahr wieder Ihren Most pressen. Frisches Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten, beispielsweise Äpfel, Möhren und Birnen, verarbeitet die Presse gegen eine geringe Gebühr zu frischem Saft. Reinigung und Zerkleinerung der Früchte vor Ort sind in der Leistung enthalten. Nicht geeignet sind Beeren- und Steinobst. Als Faustregel gilt: ca. 50 kg Obst geben 30 l Saft. Der kalt gepresste Saft wird in der Mostpresse erhitzt (pasteurisiert) und damit die Haltbarkeit des Mostes erhöht. Natürlich pressen wir auf Ihren Wunsch auch kalt.

Zur Abfüllung stehen vor Ort handelsübliche Flaschen gegen Pfandgebühr zur Verfügung. Aber auch jede mitgebrachte, gut gereinigte Flasche mit Schraubverschluss eignet sich für den Saft. In den letzten Jahren erworbene Flaschen können wiederbefüllt werden, ansonsten gehen sie in Ihr Eigentum über.

Seit der Saison 2007 bieten wir auch die Abfüllung in 5-Liter Folienbeuteln an. Diese Form der Verpackung ist besonders wirtschaftlich und ökologisch sinnvoll.



Unsere Mosterei im Einsatz

Gerne beraten wir Sie, welche Verpackung für Sie zweckmäßig ist.

Überhaupt, ist es nicht nur die Herstellung von Most, sondern auch ein Begeg-

nung von Menschen mit einem besonderen Interesse an unserer Natur, gepaart mit Sinnesfreuden. Daher freuen sich alle über Wartezeiten, um Erfahrungen auszutauschen.

Wann und wo wir mit der Mosterei für Sie im Einsatz sind, wird in der Presse, auf Plakaten und auf unserer Internetseite veröffentlicht. Sollte es einen Standort geben, der noch zusätzlich versorgt werden könnte, so setzen Sie sich bitte mit unserer Vermarktung in Verbindung.

Die Obstpresse kommt auch direkt und exklusiv zu Ihnen. Möglich ist dies bei „Großaufträgen“ von mehr als 500 kg Früchten. Einzelpersonen und Nutzergemeinschaften melden sich in diesem Fall direkt bei der Vermarktungsabteilung der Markus-Gemeinschaft e.V. und vereinbaren individuelle Termine. Bequemer geht's nicht. In diesem Sinne eine gute Ernte.

Weitere Informationen unter:

www.gutshof-hauteroda.de

Der Förderbereich ...

...hat im März 2007 seine Arbeit aufgenommen. Eine intensive Vorbereitungsphase der MitarbeiterInnen hat zu einem kompetenten Team geführt, welches mit hohem Engagement unsere zehn Menschen mit mehrfachen Behinderungen betreut und fördert. Jeden Morgen um 8:30 Uhr kommen die Minibusse und bringen Andrea, Marcus, Tobias, Ulrike, Thomas, Sandra, Monique, Andreas, Nicole und Jens.



Dann geht es in die drei Gruppen, die von Katrin, Michael, Roger und Mandy betreut werden. Unterstützt wird das Team von ZIVIs, Menschen die ihr Freiwilliges Soziales Jahr absolvieren oder Praktikanten. Ein gemeinsamer Morgenkreis leitet über zum Frühstück welches gemeinsam vorbereitet wird. Die großen Fensterflächen

lassen die Menschen hineinschauen und die Menschen des Förderbereiches am Arbeitsleben auf dem Gutshof teilhaben. Bei Bedarf sind die Räume natürlich auch vor Einblicken zu schützen. Die Betreuungsräume sind durch verstellbare Trennwände den unterschiedlichen Bedürfnissen der Fördergruppenbesucher oder Mitarbeiter anpassbar. Die Betreuungsarbeit in den Förder- und Betreuungsgruppen erfolgt mit dem Ziel, auf eine Eingliederung in das Arbeitsleben in der WfbM vorzubereiten und durch die Förderung praktische Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

lassen die Menschen hineinschauen und die Menschen des Förderbereiches am Arbeitsleben auf dem Gutshof teilhaben. Bei Bedarf sind die Räume natürlich auch vor Einblicken zu schützen. Die Betreuungsräume sind durch verstellbare Trennwände den unterschiedlichen Bedürfnissen der Fördergruppenbesucher oder Mitarbeiter anpassbar. Die Betreuungsarbeit in den Förder- und Betreuungsgruppen erfolgt mit dem Ziel, auf eine Eingliederung in das Arbeitsleben in der WfbM vorzubereiten und durch die Förderung praktische Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

zu erhalten und zu erweitern. Soziale Defizite und Verhaltensauffälligkeiten des Einzelnen sollen abgebaut sowie die Persönlichkeitsentwicklung, Selbständigkeit, und Gemeinschaftsfähigkeit gefördert werden, um eine Teilnahme am Leben in der Gemeinschaft zu ermöglichen.

Die Option, in den Berufsbildungsbereich bzw. Arbeitsbereich zu wechseln, wird durch verschiedene Massnahmen angestrebt. So haben die Mitglieder des Förderbereiches

die Möglichkeit zur Kommunikation mit den Beschäftigten des Arbeitsbereiches. Es finden tägliche Begegnungen wie gemeinsame Mahlzeiten und Pausentreffs, künstlerische Übungen, sportliche Betätigungen, Feiern und Freizeitaktivitäten statt.

Die persönliche Biographie und die Lerngeschichte des Einzelnen bilden die Grundlage für einen individuellen Förderplan, an dem alle mit der Förderung befassten Personen mitschreiben und an der Umsetzung im täglichen Miteinander beteiligt sind. Wir freuen uns auf das nächste Jahr.

Aus der Arbeit der Dorfbeiräte ...

... berichten Benjamin und Werner, die von den Beschäftigten der WfbM und den Menschen aus dem Wohnheim zum Dorfbeirat gewählt wurden.

Unterstützt wird der Dorfbeirat von Thomas Ganszki, Mitarbeiter in der Tischlerei.

Alle zwei Wochen ruft der Dorfbeirat die „Kleine Konferenz“ ein, in der die Belange der Dorfbewohner und der Beschäftigten besprochen werden. Hier geht es zum Beispiel um:

- Planung von Ausflügen
- Planung von Reisen
- Gestaltung der Filmabende
- Einteilung der Stalldienste
- Einteilung der Cafédienste
- Besprechung von Fragen der Gemeinschaft und des Dorfes
- Vorbereitung und Beteiligung an kulturellen Veranstaltungen (z.B. Hoffest und Theateraufführungen)



Werner Nitschke

Die Dorfbeiräte treffen sich alle zwei Wochen mit Thomas G. um über die Aufgaben, Anträge oder Informationen aus der „Kleinen Konferenz“, der Kulturgruppe, der Werkstattgruppe, der Heimgruppe oder der Mitarbeiterkonferenz zu sprechen.

Die Dorfbeiräte unterstützen die Arbeit der Markus-Gemeinschaft. Dafür nehmen sie an Fortbildungen (z.B. die Wandera-kademie) teil, um zu lernen an umfang-reicheren Aufgaben mitzuwirken, wie z.B.:

- Essensplanung
- Einrichtung der Arbeitsplätze
- Gestaltung von Bauvorhaben
- Mitwirkung an Vereinbarungen, die die ganze Gemeinschaft betreffen

Wir wünschen uns eine gute Zusammen-arbeit mit vielen neuen Ideen und Akti-vitäten, die unser Dorfleben auch in der Zukunft befruchten.



Benjamin Rottmann

Die Veredelungswerkstatt ... (Fortsetzung von Seite 1)

Dressing, welches wir mitliefern, darüber gegossen wird und fertig ist ein frischer, leckerer Salat.



Es geht um Lebensmittel aus der Region mit einem hohen Qualitätsanspruch zum Wohle des Verbrauchers! Wir werden Seminare und Fortbildungen anbieten, um

mit Ihnen an der Entwicklung von **Lebensmitteln** zu arbeiten. Das kann z.B. bedeuten, für Allergiker spezielle Produkte herzustellen.

Wir freuen uns, wenn Sie ein reges Interesse für unsere Arbeit finden und mit Ihren Ideen zu uns kommen um neue Produkte für Sie zu komponieren. Ein Anliegen von uns ist es auch, die Gemeinschaftsverpflegung für Kindergärten, Schulen, Werkstätten und sonstigen Interessenten weiter zu entwickeln. Hier möchten wir Ihnen altersgemäße, schmackhafte, gesunde und bezahlbare Angebote unterbreiten. Dabei soll der Anteil von in der Region produzierten BIO-Produkten über 50% liegen, mit der Zielrichtung auf 100% zu kommen.

Neue Mitarbeiter ...

Viola Müller kam im Januar 2007 in die Markus-Gemeinschaft, um in verschie-



denen Bereichen zu arbeiten. Sie brachte sich in die Hausbetreuung im Feldhaus tatkräftig ein. Zusätzlich war Viola an der konzeption-

nellen und strukturellen Entwicklung des Förderbereiches als Teammitglied beteiligt. Ende 2007 übernahm Viola Hausverantwortung im Erlenhaus, wo sie mit vielen guten Ideen eigene Akzente setzte. Ein besonderes Anliegen sind Viola die kulturellen Aufgaben unserer Gemein-schaft.

Jörn Küpper ist seit Februar 2007 in



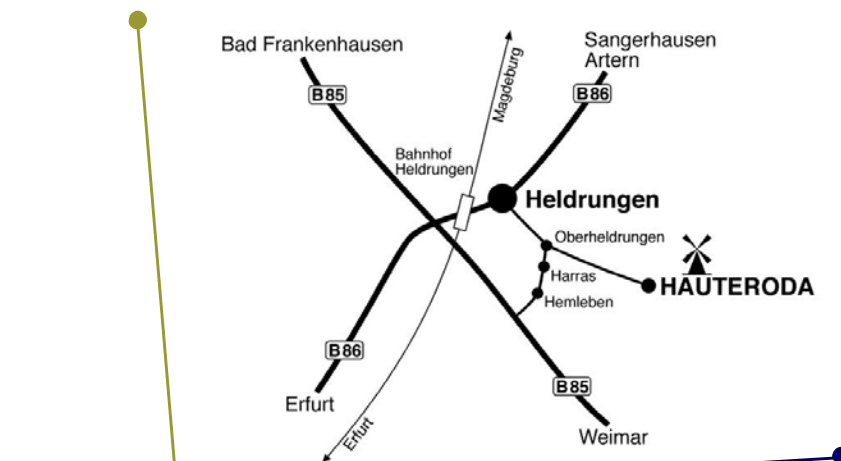
unserer Gemein-schaft als Se-minarist tätig. Er kommt aus Norddeutschland und bringt sehr viel Erfahrung, die er als Kind und Jugendlicher

machte, aus einer sozialtherapeutischen Einrichtung mit (Parzivalhof). Mit großem Engagement bringt sich Jörn in das Team im Erlenhaus ein. Musik ist sein Hobby und zieht unsere Dörfler sehr an - es wird gemeinsam Schlagzeug gespielt.

Herzlich laden wir zu einem Workshop am 23. und 24. Mai auf dem Gutshof zum Thema „Die Bedeutung der Ernährung in den verschiedenen Lebensaltern“ ein.

Am 23. Mai um 20:00 gibt es zu diesem Thema einen Vortrag von Michael Kassner auf dem Gutshof. Weitere Informationen gibt es auf unserer Internetseite.





Spendenkonto:
GLS Gemeinschaftsbank eG
Konto Nummer. 25 762 300
BLZ 430 609 67

Die Ökokiste ...

gibt es schon seit längerem frisch vom Gutshof aus Hauderoda. Wählen Sie aus unserem wöchentlichen Angebot, bestehend aus:

- **Saisongemüse**
- **Milchprodukten**
- **Brot und Brötchen**
- **Fleisch- und Wurstwaren**

Wir liefern mehrmals die Woche, bitte erfragen Sie bei unseren MitarbeiterInnen, wann Sie beliefert werden können. Unser Kühlfahrzeug ist sicherlich auch bei Ihnen in der Nähe unterwegs.

Wenn Sie Ihre Liefertage wissen, bestellen Sie bitte am jeweiligen Vortag bis 11.00 Uhr per Telefon, Fax oder Mail. Alles Andere erledigen wir für Sie

Ansprechpartner:

Tel.: 034673 - 736920
Fax: 034673 - 736915

Email:
naturkost@gutshof-hauteroda.de

Sie gehen keine Verpflichtung eine regelmäßige Bestellungen aufzugeben, nur wenn Sie einen Bedarf haben bestellen Sie.

Bitte beachten Sie, dass wir je Bestellung

einen Mindestbestellwert von 10,00 € für eine wirtschaftliche Bearbeitung Ihres Auftrages benötigen

Die Bezahlung erfolgt grundsätzlich per Rechnung.

Ihre Vorteile:

- Regionale Bioprodukte in Demeter-Qualität.
- Frische Ware.
- Individuelle Zusammenstellung der Kiste.
- Keine Transportkosten.
- Wir verpflichten Sie nicht zu einer regelmäßigen Abnahme, d.h. Sie bestellen nach Ihrem Bedarf.
- Bequeme Bezahlung per Rechnung.

Sie erhalten unser aktuelles Angebot per Fax und Mail.



Zivi gesucht ...

Welcher anerkannte Kriegsdienstverweigerer möchte etwas nicht ganz Alltägliches ausprobieren und seinen Zivildienst in einer Dorfgemeinschaft mit behinderten Menschen verbringen ?

Wir suchen ab sofort Zivildienstleistende, mit Interesse innerhalb einer Gemeinschaft in traditionellen, ökologisch ausgerichteten Handwerken, zusammen mit behinderten und scheinbar nicht behinderten Menschen zu arbeiten und zu leben.

Weitere Infos von Anke Schäffer, unter
 Tel.: 034673-736910

Veranstaltungen:

- 23. - 24. Mai Workshop „Gemeinschaftsverpflegung und BIO, ein Widerspruch?“
- 29. - 31. Mai 2008 Wirtschaftsrat Camphill
- 14. - 15. Juni 2008 Vorstand vom Freundeskreis Camphill
- **28. Juni 2008 Hoffest und Tag der offenen Tür in der Markus-Gemeinschaft**
- 26. - 27. September 2008 Angehörigen und Betreuertreffen
- 19. - 21. Oktober 2008 Camphill - Forum