

Programm

„Tag der offenen Tür“ am Münzinghof

Liebe Leut', am Sonntag, 28. Juni, steht die Dorfgemeinschaft Münzinghof für euch Kopf: An jeder Hausecke gibt's Speis & Trank, Marktstände mit leckeren Demeter-Spezialitäten zum Mitnehmen, Trapper & Indianer, eine historische Schmiede und vieles mehr ...

- * Marktstände mit Bio-Spezialitäten „Demeter“
- * ab 11 Uhr: Frühschoppen mit Musik
- * Grill & Salate
- * Handwerkerhof
- * Trapper & Indianer
- * Trödelmarkt

Zu Gast: „Erfahrungsfeld der Sinne“ aus Nürnberg

Wann? Sonntag, 28. Juni, 11 bis 17 Uhr

Wo? Velden, OT Münzinghof



Sonntag? Auf geht's zum Münzinghof!

Münzinghof? Kommt da nicht der gute Demeter-Käse her? Und das saftige Dinkelbrot? Genau – wer regionale Bioprodukte liebt, dem sind der „Münzinghofer Salatkäse“ und „schwarze Kazoo“ ein Begriff. Und das Lichtwurzelnbrot, eine Spezialität, die in Deutschland sonst nur am Bodensee angeboten wird. Andere kennen den Münzinghof als Lebensgemeinschaft. „Behinderte“ und „Nichtbehinderte“ Menschen leben und arbeiten hier gemeinsam. Sie bestellen sie 56 Hektar blühende Landschaft nach Demeter-Prinzip und verarbeiten die Produkte in eigenen Werkstätten. Am Sonntag ist „Tag der offenen Tür“ in Münzinghof – und alle sind herzlich eingeladen.

Frühschoppen bis Familien-Ausflug

Ab 11 Uhr gibt es volles Programm. Zum Frühschoppen spielt die Münzinghof-Band auf. Das ganze Dorf putzt sich schon seit einer Woche heraus. Die Werkstätten und Gewächshäuser öffnen ihre Tore. Was ist eigentlich das Besondere an Demeter? Hier kann man es erfahren. Es ist die Liebe, die Sorgfalt, die in allem steckt. An jeder Ecke werden Stände aufgebaut für die handwerklich hergestellten

Bio-Spezialitäten. „Die Frühsommilch ist besonders aromatisch“, verrät Käsemeister Michael Fick. 23 Demeter-Milchkühe stehen auf dem Münzinghof. Sie leben auf der Dorfweide fern von jedem Stress. „Hier sieht es so aus, wie man es sonst nur aus der Werbung kennt“, denkt man. Die Milch wird direkt ab Kuh frisch verarbeitet.

Die gleiche Sorgfalt und Fantasie steckt im Demeter-Brot, in den Blumen, im Gemüse, in den Produkten der Taschner und der Metallwerkstatt. Am Sonntag gibt's neben acht Käsespezialitäten zehn verschiedene Brotsorten und erntefrisches Demeter-Gemüse. Man sollte den Einkaufskorb nicht vergessen. Obwohl man in der Taschner-Werkstatt schicke Taschen nach eigenem Design fädeln kann... Natürlich kann man sich auch einfach gemütlich hinsetzen, das bunte Trei-



ben genießen und sich mit Grillspezialitäten, Salaten und hausgemachtem Kuchen verwöhnen lassen. Die Kinder jedenfalls sind mit Stroh-Hüpfburg, Trappern und Indianern und im Erfahrungsfeld der Sinne gut beschäftigt. Natürlich können sich Interessierte auch Praxiswissen über die Feinheiten des 100 kW-Blockheizkraftwerks aneignen.

Gut leben durch „Gutes tun“

Gutes tun macht glücklich. Gutes tun bringt die Gesellschaft weiter – als Gemeinschaft. Der Münzinghof bietet für nachhaltig denkende Unternehmen die Möglichkeit, die Region in ihrer Vielfalt zu fördern: durch die Ausgleichsabgabe auf Lohnleistungen.