St. Michaelshof®
Bio mit

Herzliche Einladung

zum Hof-Fest 2023

Samstag, 15. Juli von 10-19 Uhr
Sonntag, 16. Juli von 10-18 Uhr

Festprogramm

Samstag, 15. Juli

10.00 Beginn bis 19.00 Uhr
Für unsere Kleinen: Wir tun was für die „Kleinsten" und bauen ihnen ein Insektenhotel
Aerotrimm: Wellness-Spaß für Groß und Klein

11.30 Vortrag von Ingenieur Matthias Schwerthalter & Kräuterexpertin Margarita Strasser: Ganzheitliche Kosmetik aus dem Schoße der Natur

13.30 Hofführung mit Lebensmitteltechnologe, Bauer & Koch Konrad Hauber und Gartenbau- & Verkaufsleiter Max Grasser: Kosmobiodynamischer Anbau: Ganzheitliche Ernährungsgrundlage & umfassender Naturschutz

Ausführlicher Zeitplan im Aushang

16.00 Märchenerzählen für Kinder mit Eurythmistin Dagmar Schwerthalter: „Die drei Schweinchen" & „Die fünf Ziegen" von Suse König

16.00 Vortrag von Gartenbau- & Verkaufsleiter Max Grasser und Dipl. Geografin Stefanie Erb: Heilsteine: Uralte Helfer für die heutige Zeit

Sonntag, 16. Juli

10.00 Beginn bis 18.00 Uhr
Für unsere Kleinen: Wir tun was für die „Kleinsten" und bauen ihnen ein Insektenhotel
Aerotrimm: Wellness-Spaß für Groß und Klein

10.30 Hofführung mit Lebensmitteltechnologe, Bauer & Koch Konrad Hauber und Gartenbau- & Verkaufsleiter Max Grasser: Kosmobiodynamischer Anbau: Ganzheitliche Ernährungsgrundlage & umfassender Naturschutz

Ausführlicher Zeitplan im Aushang

13.30 Vortrag von Ingenieur Matthias Schwerthalter & Kräuterexpertin Margarita Strasser: Ganzheitliche Kosmetik aus dem Schoße der Natur

14.30 Vortrag von Hartmut Warm: Sternfiguren als Urbilder der Schöpfung in Natur & Kosmos

15.30 Vortrag von Dr. med. J. Switzer: Praktische Vorgehensweise, um Toxine & Schwermetalle auszuleiten

15.30 Märchenerzählen für Kinder mit Eurythmistin Dagmar Schwerthalter: „Die drei Schweinchen" & „Die fünf Ziegen" von Suse König

17.00 Vortrag von Gartenbau- & Verkaufsleiter Max Grasser und Dipl. Geografin Stefanie Erb: Heilsteine: Uralte Helfer für die heutige Zeit

Sie finden uns direkt am Rande des Allgäus auf 740 m Höhe zwischen Wäldern und Wiesen in traumhafter Alleinlage auf einem sonnendurchfluteten Hochplateau.

Das St. Michaelshof-Motto:
Im Einklang mit Natur & Geist · Überzeugen durch Qualität

führte dazu, dass **alles**, Aussaat, Anzucht, Pflege, Ernte, Lagerung und Veredelung von Beginn an, nach optimalen kosmischen Gesichtspunkten und Rhythmen, vollbracht wird.

Seit Beginn des Bodenschaffens, des Pflanzenzüchtens und der Lebensmittelveredelung betreibt der St. Michaelshof kosmobiodynamischen Landbau - nach der Lehre R. Steiners. kosmobiodynamisch

Es werden weit über 150 verschiedene Feld- und Feingemüsesorten, sowie Obst, Gewürzkräuter, Kartoffeln, Getreide, Beeren, Blumen, Heilkräuter, Wildkräuter u.v.m. angebaut. In der hofeigenen Produktionsküche wird superfrisch nach eigen entwickelten Rezepturen in liebevoller Handarbeit, schonendst und werterhaltend Pestos, Sirupe, Säfte, Aufstriche, Gourmet-Brühen, Rohkostqualitäten, Honig usw., - in der St. Michaelshof-Bäckerei selbstentwickeltes Natursauer-Dinkelbrot, schmackhafte Kuchen etc. -, Kräuter-Essige, Bärlauch-Knospen, hochwertige Salben, reizvolle Accessoires und manch Überraschendes, hervorgezaubert.

Verwöhnen Sie sich und genießen Sie oberleckere, von Hand gemachte „Mehr als Wild/Bio"- Lebensmittel

www.st-michaelshof.de · mail: shop@st-michaelshof.de
Tel: +49 (0)7565/94 00 30 · Fax: -94 00 49

St.Michaelshof

kosmobiodynamisch

Wir freuen uns auf Sie

So finden Sie uns:

➡ A96 Ausfahrt Aichstetten/Altmannshofen ➡ Links nach Altmannshofen reinfahren

➡ Ca.200m nach der Ortseinfahrt an der Kirche links abbiegen Richtung: Eschach/Langensteig

➡ Der Straße folgen (schmale Straße ohne Mittelstreifen) bis Sie nach einer Steigung im Wald an eine Weggabelung (Kapelle und Ententeich) kommen

➡ Links abbiegen Richtung Seibranz ➡ Nach ca. 1 km links abbiegen nach Laubegg

St.Michaelshof
D-88317 Aichstetten · Laubegg3
Telefon: +49 (0)7565/940030
Internet : www.st-michaelshof.de