



## Neues aus Rimpertsweiler - Newsletter

**Liebe Leserinnen und Leser,**

Sommer pur war in den letzten Wochen angesagt. Kein Wunder also, dass unsere Getreideernte neun Tage früher als im letzten Jahr begonnen hat und doch ist das mit Anfang Juli schon erstaunlich früh. Der Roggen ist komplett geerntet, beim Weizen und auch bei den Linsen sind unsere Landwirte noch dran. Die Erträge sind bisher gut, hoffen wir, dass selbiges - bei der langen Trockenheit - auch für die Qualität gilt und unsere Hofbäckerei viel gutes Brot damit backen kann. Während die Getreideernte eher ein punktuelleres Großereignis ist, gehört das Ernten in der Gärtnerei zu dieser Jahreszeit (glücklicherweise) zum Tagesgeschäft.



Endlich ist es soweit, dass dies auch auf unsere Auberginen und Tomaten zutrifft. Auf letztgenannte haben wir besonders sehnsüchtig (und etwas länger als sonst) gewartet: Von den kleinen Datteltomaten bis hin zu den riesigen, fleischigen Ochsenherzen ist nun wieder das gesamte Sortiment in Hofladen und am Marktstand zu haben.

Zurück zum Getreide - ein bisschen wehmütig wird man ja schon beim Anblick gelber Stoppelfelder. Denn sie sind nun einmal ein eindeutiges Zeichen für den fortgeschrittenen - und letztlich endlichen Sommer. Höchste Zeit also, ihn zu genießen!

Wie gut, dass wir für den sommerlichen Genuss praktisch alles da haben: Bestes Demeter-Fleisch für den heimischen Grill, aromatisches Sommergemüse und jede Menge (kulturelles) Programm, um sich an der schönsten Zeit des Jahres mit und bei uns auf dem Hof zu erfreuen. Dazu - wer hätte es gedacht - mehr in den folgenden Zeilen.



*Hinweis: Fleischbesteller bekommen diesen etwa 1-2mal monatlich erscheinenden Newsletter automatisch. Er kann jederzeit über den link am Ende dieser Mail abbestellt werden.*

## Fleischbestellung

Zum aktuellen Bestelltermin bieten wir sowohl Rindfleisch als auch Fleisch

von unseren Freiland-Schweinen an.

In unserem Online-Shop gibt es die Möglichkeit, entweder eines unserer attraktiven Fleischpakete zu ordern, oder ganz individuell die gewünschten Teile selbst zusammen zu stellen.

Nach wie vor gibt es auch wieder Grillpakete. Einfach die Personenanzahl eingeben und bestellen. Pro Person rechnen wir mit einem Steak (Hüfte oder Hohe Rippe) ca. 250g, einer Rindsbratwurst und einem Grillkäse (in Kräuter-Marinade).

**Bestellschluss: 16.07.2023**

**Abholung: 21.07. und 22.07.2023**

Vorbestellungen bitte über unseren Online-Shop. Das Fleisch kann an folgenden Stellen abgeholt werden:

**Hofladen Rimpertsweiler**, jeweils Freitag 14-19:00 Uhr und Samstag 6:30-13 Uhr

**Knusperhäusle** Markdorf, **Biothek drei50** Salem, **Lehenhofladen** Deggenhausertal,  
Marktstand **Bauernmarkt Überlingen** - jeweils Samstagvormittag.

Bitte immer bei "Anmerkungen" den gewünschten Abholort eintragen, sofern dieser nicht Rimpertsweiler ist.

[Direkt zur Fleischbestellung](#)

## Landwirtschaft trifft Kunst - FarmProject

Ein ganz besonderes Wochenende steht uns am **22./23. Juli** bevor. Wir haben schon öfter darüber berichtet und freuen uns sehr, dass es endlich soweit ist und ein vermutlich einzigartiges Projekt auf unserem Hofgut für Euch alle sichtbar und erlebbar wird. Vor über einem Jahr kam eine Gruppe junger Designer\*innen auf uns zu, mit der Idee, uns, unseren Hof und unsere tägliche Arbeit näher kennen zu lernen und hier eine Verbindung aus Landwirtschaft und Kunst, Urproduktion und (Möbel-)Design, urbaner Kultur und Landleben, ökologischem Bewusstsein und realer Kreislaufwirtschaft entstehen zu lassen.



Für uns etwas völlig Neues und offen wie wir sind dachten wir „Na dann sollen sie doch mal kommen, die Künstler\*innen aus der Stadt, die vielleicht Bio einkaufen, aber vermutlich noch nie einen Kuhstall von innen gesehen (und gerochen) geschweige denn einen Petersilienacker vom Unkraut befreit haben. Sie kamen - und sind geblieben, um für einige Zeit ins Hofleben einzutauchen und vor Ort kreative Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Seit dem gibt es einen regelmäßigen Austausch, insbesondere mit den beiden Hauptinitiatoren Nils Körner (links im Matsch) und Patrick Henry Nagel von [Haus Otto](#).

### **Auszüge aus der Projektvorstellung:**

*"Was können DesignerInnen vom guten Beispiel - dem Ökolandbau - lernen, einem Bereich, der sich der nachhaltigsten Form der Landwirtschaft verschrieben hat? Welche Ideen und Werte einer lebendigen Kreislaufwirtschaft lassen sich auf das Design übertragen? Und wie lässt sich die Kombination aus Genuss und Verantwortung im Produktdesign umsetzen? Das Projekt beschäftigt sich mit Konzepten alternativer Produktionsmethoden, organischen Materialkreisläufen und der Beziehung zwischen Mensch, Pflanze, Tier, Boden und Technologie im Hinblick auf unsere Praxis als GestalterInnen. Durch einen fachübergreifenden Austausch mit den Menschen auf der Farm, sollen verschiedene experimentelle Objekte sowie ortsspezifische Arbeiten ermöglicht werden. Der multidisziplinäre Ansatz unterstreicht die entscheidende Rolle, die Design in unserer Umwelt spielen kann, und seine Verantwortung, über seine eigenen Grenzen hinauszublicken".*

### **Vernissage**

Was erwartet euch und uns nun am Wochenende:

**Samstag 22.7.:** Ab 13 Uhr ist der Hof für Gäste offen, um **15 Uhr** gibt es dann einen offiziellen Auftakt mit einer Eröffnungsrede. Im Anschluss sind mehrere Ausstellungen, Performance-Kunst und auch ein Workshop, an verschiedenen Stellen auf dem Hof geplant. Der partizipative Gedanke steht dabei im Vordergrund, Kunst zum Anfassen, Erleben, Probieren, Mitgestalten - durchaus mit Leichtigkeit und Humor teils theoretisch fundiert, teils aus der Situation heraus entstehend.



### **Sonntag 23.7.**

Am Sonntag ist u.a. ein weiterer Workshop vorgesehen. Genauere Infos dazu erhaltet ihr vor Ort.

Einen Zeitplan findet Ihr auf der Einladung der Designer (in englischer Sprache) im Anhang dieser Mail. Wir empfehlen aber: Einfach vorbeikommen und entdecken. Außerdem gibt es ein abwechslungsreiches musikalisches Rahmenprogramm (siehe unten).

Die Veranstaltung kostet keinen Eintritt. Das Projekt ist gefördert durch das Förderprogramm FreiRäume (Kulturförderung im ländlichen Raum) des Landes Baden-Württemberg. Freiwillige Wertschätzungsbeiträge sind natürlich erlaubt.

In den nächsten Wochen sind mehrere Workshops und Veranstaltungen geplant und am **24.9.** findet im Rahmen unseres Erntedankfestes dann die Abschlussausstellung (Finissage) statt.

Das **Hofcafé** öffnet aus diesem Anlass am **Samstag, den 22.7.** bereits um **15 Uhr** und lädt zwischendurch zum Essen, Trinken und Verweilen ein. Neben Kaffee und Kuchen gibt es auch herzhaftes **Dinnele** aus dem Holzofen.

Dazu erklingt den ganzen Nachmittag und Abend Musik. Zunächst wird [Ümüt Demirörs](#) aus Markdorf mit seiner Handpan für stimmungsvolle Klänge sorgen. Am Abend, ca 19:00 entert dann unser Hofbäcker Svende, gemeinsam mit musikalischen (Überraschungs-) Gästen die Hofcafé-Bühne, sozusagen als Vorgruppe für den Haupt-Act **Luis Ake**. Mehr Infos zu ihm und seiner Musik findet ihr [hier](#).

Am **Sonntag den 23.7.** ist dann wie üblich von 11-18 Uhr das Café geöffnet und der Holzofen eingeheizt für die zweite Dinnele-Runde.

Am darauffolgendem **Mittwoch, den 26.7.** (letzter Schultag in BaWü) statet uns - wie im letzten Jahr - Almut Pfennig aus Hamburg einen Besuch ab und entführt die Kinder (und Erwachsenen) mit Musik und Erzählkunst ins Land der Märchen. **Beginn: 15 Uhr**, Eintritt auf Spendenbasis.

Auch in der ersten Augustwoche sind wir noch da (Mi 2.8. u. So 6.8), danach gibt es eine kleine Sommerpause. Weitere Infos auf unserer Website oder im nächsten Newsletter.

Hofcafé

Im Zusammenhang mit dem [farmproject](#) entstand auch der Impuls, die schon länger gehegte Idee unseren alten Speicher freizuräumen und in einen Kulturraum zu verwandeln, endlich in die Tat umzusetzen. Hierfür haben wir vor kurzem einen Spendenaufruf gestartet und möchten uns an dieser Stelle schon einmal ganz herzlich bei allen bedanken, die das Projekt mit großzügigen Gaben unterstützt haben. Am Wochenende (22./23.7.) kann der Raum nun erstmalig genutzt werden. In den kommenden Wochen wird allerdings auch noch weiter daran gewerkelt, v.a. wird ein neuer Treppenaufgang entstehen, den wir nun schon zu einem Teil aus den Spenden finanzieren können. Noch reicht es nicht ganz und wir würden uns über weitere Unterstützung freuen. Alle Infos dazu findet ihr hier: <https://autonomo-ev.de/scheunenraum/>

Es grüßt herzlich,  
die Hofgemeinschaft Rimpertsweiler

{% if ( contact.NACHNAME == "" ) %}

Gemeinschaft für Therapie und  
Landbau e.V.  
Hofgut Rimpertsweiler  
88682 Salem



{% endif %}

Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} versandt.  
Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich auf Hofgut Rimpertsweiler angemeldet haben oder bisher als Kunde im Mailverteiler eingetragen waren.

[Abmelden](#)



© 2021 Hofgut Rimpertsweiler