

familienferiendorf in eglofs

Nachhaltiger Urlaub, "der Natur ein Stück näher"

aktiv
passiv
sonstige

art der massnahme



Unser Konzept:

Meine Frau Susann, unser 8 jähriger Sohn Maximilian und ich, Thomas Hahn, haben am 01. Mai 2013 die Leitung des Feriendorfes in Eglofs übernommen. Als wir im Rahmen des Bewerbungsverfahrens zum ersten Mal im Oktober 2012 die Anlage besichtigt haben, viel uns sofort die wunderschöne Lage in herrlichster Natur, mit fantastischer Bergsicht auf. Hier war uns sofort klar, dies muss in unsere Bewerbung mit einfließen. Also entwickelten wir ein Konzept, was wir im Bewerbungsgespräch dann vorstellten. Dies kam so gut an, dass wir sehr schnell die Zusage bekamen. Seit Mai 2013 setzen wir es wie folgt um: Im Freigelände haben wir an die 20 Obstbäume und -sträucher gepflanzt. Hier haben wir teilweise Obstbäume gepflanzt, die typisch für's Allgäu sind. Dieses Obst wird bei uns verwendet, um unseren eigenen Obstessig herzustellen. Auch ein eigenes Kräuterbeet haben wir uns angelegt.

Im Einfahrtbereich des Feriendorfes, war die Sicht auf uns, durch Bäume (zum Teil hohe Pappeln) verstellt. Da im Sommer durch diese Pappeln auch Schäden an Autos entstanden waren, haben wir diese im Herbst gefällt. So sieht jetzt jeder vorbeifahrende Autofahrer unser Feriendorf. Den freien Platz haben wir mit Holunder- und Schlehenbüsche bepflanzt. Wir haben ein 5,5ha großes Grundstück, hier wollten wir auch der Natur wieder etwas zurück geben und nicht nur nehmen. Fachleute haben uns Rasensamen empfohlen, welche typisch für das Allgäu ist. Mit wilden Kräutern und Blumen. Bei der Besichtigung stellten wir fest, dass diese Kräuter und Blumen sogar teilweise auf der Wiese noch wachsen, durch regelmäßiges Mähen aber nicht gedeihen konnten. Wir werden ab 2014 ein Stück Wiese mit diesem Samen nochmals unterstützend aussäen. Die Wiese wird in Zukunft von einem Landwirt einmal im Jahr gemäht, das Gras wird er an seine Kühe verfüttern. Dazwischen können sich Bienen, die uns ein Partner auf das Gelände stellt, genüsslich daran laben. Ein Bienenvolk ist in einem Schaukasten untergebracht, so können unsere Gäste schauen, wie so ein Bienenvolk lebt.

Mit unseren jugendlichen Gästen, haben wir Pfingsten 2013 ein Insektenhotel gebaut, was nun regelmäßig besichtigt wird. Seit dem Frühjahr 2014 haben wir ein selbst gebautes Storchennest auf eines unserer Häuser gesetzt. Hier hoffen wir, in den nächsten 5 Jahren das erste Storchennest begrüßen zu dürfen. Zudem haben wir an verschiedenen Stellen im Feriendorf, mehrere Nistmöglichkeiten für Schwalben und andere Vögel geschaffen. Aus unseren Baumabfällen und Schnittabfällen haben wir begonnen, eine Benjeshecke zu erstellen. Dies soll als natürlicher Zaun dienen und ersetzt so nach und nach den herkömmlichen Zaun aus Draht. Eine Benjeshecke funktioniert folgendermaßen: Die Schnittreste werden zusammen abgelegt, dadurch dass dieses Material schrumpft und vertrocknet, kann man 2 bis 3 Jahre immer Material nachlegen. Hieraus soll dann wieder Pflanzenleben entstehen, Samen werden aufgefangen, es wachsen neue Sträucher. Unterstützen werden wir das, indem wir nach 2 Jahren etwas Erde dazu geben und Pflanzensamen austreuen. Hier entstehen auch wieder Nistmöglichkeiten für Vögel und andere Insekten und viele Überwinterungsmöglichkeiten für Igel und andere Tiere.

Vor unserer Zeit wurde der alte Heizöltank umgebaut, um das Regenwasser zu sammeln, damit können die Pflanzen gegossen werden. Auf den Häusern befinden sich Solarzellen, die teilweise das Wasser erwärmen und teilweise von einer Gesellschaft zur Stromerzeugung genutzt werden. Wenn diese dann eine Mindestwattzahl erreicht haben, wird der Strom dem Feriendorf zur Verfügung gestellt. Der restliche Strom wird durch Wasserkraft produziert. In naher Zukunft soll dies auch alles durch Hinweisschilder im Feriendorf erklärt werden. Die neue Richtung geht auch in der Verpflegung und im Programm für die Gäste weiter. Auch zur Dorfgemeinschaft haben wir uns geöffnet. Auch mit der Kirchengemeinde haben wir uns zusammengetan, wir haben sie eingeladen, den Familiengottesdienst im Sommer 2014 bei uns und mit uns im Feriendorf zu feiern, was gerne angenommen wurde.

Ich denke, wir bieten unseren Gästen nachhaltigen Tourismus an, der nach ersten Erfahrungen auch gerne genutzt wird.

Unsere Verpflegung:

Nicht nur beim Bäcker haben wir versucht, auf regionale Einkaufsmöglichkeiten und Produkte zurückzugreifen. Die meisten Getränke, die wir anbieten, kommen aus einem Umkreis von maximal 100 km zu uns. Die Fruchtsäfte stellt ein Lieferant im Allgäu in einer Interessengemeinschaft selbst her. Soweit möglich mit Früchten aus der Region, ja sogar Streuobstwiesen. Beim Wein sind wir umgestiegen auf Württemberger aus Kressbronn am Bodensee, genauso beim Tee. Bei Produkten bei denen es uns nicht möglich ist, wie Kakao oder Kaffee, da sind wir auf fair gehandelt umgestiegen. Bei Fertigprodukten, auf die wir nicht ganz verzichten können, suchen wir auch die Regionalität und sie müssen so wenig Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker wie möglich enthalten. Zudem sind wir der Vitalzunge beigetreten. Die Vitalzunge ist gesund Genießen mit dem Besten aus der Region

Die Aktion VitalZunge hat ein klares Ziel: In den Großküchen von Allgäu-Oberschwaben sollen mehr Produkte aus der Region eingesetzt werden – Produkte hoher Qualität. So bekennen sich auch die Großküchen zur Region. Ihr täglicher Bedarf ist enorm, ihre Nachfrage stärkt daher die bäuerliche Landwirtschaft, die Erzeuger und Verarbeiter der Region. Die Aktion VitalZunge ist aus dem Projekt LandZunge heraus gewachsen und mit diesem Modellprojekt eng verschwistert.

Beim Frühstück kaufen wir keinen Fruchtjoghurt, denn diesen machen wir selbst. Hier verwenden wir deutlich weniger Zucker, Zimt, meistens tiefgefrorene Früchte, die in der Regel nach der Ernte gleich eingefroren werden und somit einen hohen Anteil an Vitaminen haben. Beim Müsli, haben wir die meisten Zuckerbomben weggelassen und dafür eine Getreidequätsche gekauft. Hier holen wir das Korn von einer benachbarten Mühle und die Gäste können sich den Hafer, den Weizen und den Roggen selbst mahlen. Dazu den Fruchtjoghurt und frisches Obst und der Tag beginnt gesund. Bei den Brötchen, sind wir umgestiegen auf einen regionalen Bäcker und keine tiefgefrorenen Teiglinge mehr. Meine Frau stellt Konfitüre selbst her. Hier lassen wir unsere Kreativität freien Lauf. Es gibt zum Beispiel; Erdbeere mit Minze und Chili, oder Mango mit Basilikum.

Die Wurst und das Fleisch kommt von einem Händler aus der Region, der dieses selbst herstellt und auch Mitglied in der Vitalzunge ist. Der Käse kommt zum größten Teil von einem Käsehersteller aus Isny, der natürlich auch Mitglied in der Vitalzunge ist. Unsere Gäste können hier bei der Herstellung auch zusehen. Beim warmen Essen, bekommen wir unsere Produkte auch meistens von regionalen Lieferanten. Die Kartoffeln zum Beispiel, bekommen wir von einem Landwirt, der die Kartoffeln schält und unbehandelt ohne Zusatzstoffe liefert. Gemüse beziehen wir überwiegend frisch oder auch tiefgefroren. Um Gemüse auch für Kinder interessanter zu machen, kochen wir hier auch anders. Wir verwenden viele Kräuter, sehr oft Ingwer und auch diverse Früchte. So machen wir zum Beispiel Kohlrabi mit Cranberry, Sauerkraut mit Pfefferminze und Vanille und Chili, Blattspinat mit Kokosmilch, Bohnen mit Birnen und uns fällt bestimmt noch einiges mehr ein. Bei unseren Gästen kommt dies sehr gut an. Wir gehen mit unseren Lebensmitteln auch sorgfältig und respektvoll um. Gerade beim Fleisch, das war mal ein lebendes Tier. Wir kaufen hier regional ein und achten beim Garen auch, dass es jetzt nicht nochmals tot gebraten wird. Beim Braten versuchen wir durch niedrig garen bei 80 –90 °C schonend das Fleisch zu garen, dadurch bleibt es saftig und die Kräuter und die Aromen können in das Fleisch übergehen.

Was meine Frau und mich freut, ist, dass die Mitarbeiter, diese Neuerungen aufsaugen, und gerne mit machen. Sie sind interessiert, haben Ideen und testen zuhause Rezepte und bringen das Ergebnis mit und wir versuchen dann gemeinsam, dies bei uns in der Küche umzusetzen.

Natürlich geht unsere Kreativität weiter, meine Frau stellt Zucker- und Salzgemische her, z.B. Zucker „Weißzucker, Rohrzucker, Chili und Schokoladenstücke“ Verwendung möglich in Süßspeisen, Salate oder Kaffee Salz „grobes Meersalz mit frischen Bärlauch“ Verwendung in Soßen und Suppen

Unsere Programme:

Auch in unseren Programmen spiegelt sich die Nachhaltigkeit. Im letzten Jahr haben wir mit den Jugendlichen ein Insektenhotel gebaut. Dies wird heute von unseren Gästen regelmäßig bestaunt. Meine Frau hat mit unseren Gästen Obst Essig hergestellt.

Mit der Käseküche in Isny, haben wir einen Partner gefunden, der uns unterstützt. Unsere Gäste können dort bei der Käseherstellung zusehen und den Käse probieren. Mit unserem Getränkeliieferant, der gleichzeitig Fruchtsaftersteller ist, haben wir mit unseren Gästen zusammen Apfelsaft gepresst und getrunken.

Im Nachbarort Gottradhofen ist eine Schmiede mit einem alten Schmied, der auch schon mehrere Jahre in Rente ist. Wenn man in diese Schmiede rein kommt, erinnert es an ein Geschichtsbuch in dem die industrielle Revolution behandelt wird. Hier wird unseren Gästen gezeigt, wie Schmiedehammer und andere Maschinen mit Treibern durch eigene Wasserkraft angetrieben werden und wie damit heute noch gearbeitet wird. Zur Nachhaltigkeit, gehört bei uns auch Brauchtum aus der Region zu zeigen. So haben wir im Sommer mit d'Syrgelsteiner aus Eglofs einen einheimischen Trachtenverein, der für unsere Gäste auftritt.

Im Programm haben sie Schubblädeln, Glockenmusik, Trachtentanz, Alphornblasen und Goislschnalzen. Das Programm dauert knapp zwei Stunden, wir bieten dazu einen zünftigen Grillabend, wo wir schöne Zusatzeinnahmen haben und die Gäste unheimlich viel Spaß.

Im Winter hatten wir typische Allgäuer Stubenmusik, die früher in den Familien praktiziert wurde. Wichtig ist uns auch, den Zusammenschluß mit den Bewohnern von Eglofs zu schaffen. Hier haben wir die Kirchengemeinde eingeladen, bei uns im Feriendorf den jährlichen Familiengottesdienst auszurichten, was dankbar angenommen wurde. Auch einen Tag der offenen Tür haben wir im November veranstaltet, mit Flohmarkt, auf dem man Produkte die noch zu gebrauchen waren verkaufen konnte und nicht weg werfen musste. Zu guter Letzt, arbeiten wir in Eglofs, in Zusammenarbeit mit Frau Crone von der Caritas und der Universität in Ulm, ein Konzept zum Kinderschutz für die drei Feriendorfer aus. Es steht unter dem Thema „Kultur der Achtsamkeit“, wir haben das Thema um den Umgang miteinander und Mobbing ausgeweitet. Im Januar hatten wir hierzu Vertreter von Gästen, Berufsschulen, Kollegen und diverse Betreuer und Schüler mit eingeladen. Ende Mai wird das Konzept vor den Kollegen der Feriendorfer vorgestellt und wir werden es voraussichtlich Ende des Jahres 2014 abschließen. Unsere bisherigen Ideen und Vorgehensweisen wurden von verschiedenen Seiten sehr gelobt. Dies alles haben wir im letzten Jahr zum größten Teil neu umgesetzt. Auch unsere Gäste durften sich daran beteiligen. Wir haben im letzten Jahr unsere Gäste gebeten, einen Slogan zu der neuen Richtung zu suchen. Einen Slogan der zu uns passt und das wesentliche aussagt. Über 50 Vorschläge gingen dazu in der Sommerbelegung ein. Der Slogan, „der Natur ein Stück näher“ gewann den 1. Preis.

Für 2014 hatten wir jetzt Anfang Mai die Praktikanten und Kinder- und Jugendbetreuer zu einem Lehrgang hier. Nach dem Kennenlernen wurden die Schüler erst einmal in das Konzept Kultur der Achtsamkeit eingewiesen. Danach hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, die Punkte zu erweitern, was sie auch taten. Im Anschluss wurde das Thema für 2014 „Nachhaltigkeit“ vorgestellt und erklärt. Von nun an ging es für die Ferienteams in Gruppenarbeit an die Programmgestaltung. So soll in einer Freizeit ein Barfußpark aufgebaut werden. Eine Gruppe möchte einmal aufzeichnen wie viel Müll in einer 14 tägigen Familienfreizeit produziert wird und wie die Mülltrennung von statten geht. Ein anderes Team möchte sich um Beschilderung zu den Sehenswürdigkeiten wie dem Storchennest, dem Insektenhotel und Ähnlichen kümmern. Ein weiteres Team plant eine Mülltrennung für den Haupteingangsbereich zu gestalten. Als Programmpunkt kommt eine kleine Brauerei dazu, wo man sieht und erklärt bekommt, wie man Bier herstellt. Eine örtliche Glasbläserei ist ebenso im Programm und unser neuer Brotbackofen erst recht. Hier wurde mit unserem Bäcker am 20.5.14 der Ofen eingeweiht und ausgiebig getestet. Somit können wir ab Pfingsten mit unseren Gästen selbst Brot backen.

2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------	------

aufführung

