üsi höhepünkt

50 Jahre Ekkharthof:
Ein Jubiläum voller Gemeinschaft und Feier

«Unser Jubiläum»

2024 markiert ein aussergewöhnliches Jahr in der Geschichte des Ekkharthofs, denn wir feiern unser 50-jähriges Bestehen.

50

we love

Ein halbes Jahrhundert voller Zusammenarbeit, Fortschritt und Gemeinschaft liegt hinter uns, und wir blicken voller Zuversicht in die Zukunft.

Dieses Jubiläum nehmen wir zum Anlass, sowohl bekannte als auch weniger bekannte und neue Festivitäten zu veranstalten.

Feier mit uns dieses besondere Kapitel in der Geschichte des Ekkharthofs!

zur Jubiläums-webseite

Freitag, 03.05.2024 + Samstag, 04.05.2024
Setzlingsmarkt (Eintritt frei)

Freitag, 14.06.2024
Italo-Abend (Eintritt frei)

Mittwoch, 05.06.2024
Lunchtime-Referat (Eintritt frei)

Samstag, 31.08.2024 + Sonntag, 01.09.2024
Herbstfest (Eintritt frei)

Mehr unter ekkharthof50.ch

neus vo üs

Feierlaune am Ekkharthof!
Wir stossen auf unser 50-jähriges Bestehen an und 2024 steht deshalb ganz im Zeichen von echten Momenten. Hinter den Kulissen haben wir fleissig an unseren Strukturen gefeilt, unsere Teams frisch aufgestellt und damit die Bande untereinander noch stärker geknüpft.

So wollen wir unsere Geschichten noch lebendiger teilen – denn offene Kommunikation und Nähe zur Gemeinschaft liegen uns jetzt besonders am Herzen. In einer sich ständig ändernden Welt ist es umso wichtiger, dass wir als Team zusammenstehen und der Welt zeigen, was uns ausmacht: Ein Ort, der vor Leben, Herzlichkeit und einer ganz eigenen Persönlichkeit sprüht.

Hier finden Sie uns!

Dieses Jahr laden wir alle ein, den Ekkharthof zu entdecken und Teil unserer grossen Vision zu werden. Wer einmal bei uns war, der spürt sofort: Hier passiert etwas ganz Besonderes.

Ihr «Hofpost»-Team

üsi agenda

Mi. 06.03	Referat mit Markus Treichler: «Über die Seele» Grundlagen einer anthroposophischen Psychologie, 15:30 bis 16:45 Uhr
Fr. 15.03	Konzert: Yasin & Band 19:00 Uhr
Fr. 19.04 – So. 21.04	Theater «Compagnie Pas de Deux» Theater, Zirkus, Musik mit Aline und Martin Del Torre
Fr. 03.05 & Sa. 04.05	Setzlingsmarkt am Ekkharthof 8:00 bis 17:00 Uhr
Mi. 08.05	Referat mit Markus Treichler: «Über die Seele» Grundlagen einer anthroposophischen Psychologie, 15:30 bis 16:45 Uhr

Die gesamte Agenda finden Sie unter:
www.ekkharthof.ch/agenda

hofpost

Das Magazin vom Ekkharthof

Ausgabe № 3 Frühling 2024

Ekkharthof 50 JAHRE

Üsi Gschichte:
Inklusives Dorfleben in Berg

Üsi Produkt:
Neuheit! Bio Oepfel-Softies

üsi gschichte

Inklusives Dorfleben in Berg

Das Haus «Sonnelinde»:
Eine Geschichte von Gemeinschaft und Verantwortung. Vor genau dreissig Jahren zog der Ekkharthof mit seiner Aussenwohngruppe in die Gemeinde Berg. Dies war der Beginn einer tiefgreifenden Verbindung, die bis heute andauert.

Weitere Geschichten unter:
www.ekkharthof.ch/nachrichten

zum Online-Artikel

Jeder trägt auf seine Weise zum Gemeinwohl bei und erhält dafür Anerkennung und Wertschätzung. Es ist eine Geschichte von Gemeinschaft, Verantwortung und gegenseitiger Unterstützung.

Die sogenannten Raumpatenschaften – Arbeiten im öffentlichen Raum

Wir kümmern uns nicht nur um die öffentliche Feuerstelle und den Spazierweg, sondern auch um den Dorfkern. Diese Aufgabe wird regelmässig und selbständig von Christian Röthlisberger erledigt, der dafür viel Anerkennung von den Anwohnerinnen und Anwohnern erhält.

üses wohne

«Stationäres Wohnen»

Das stationäre Wohnen am Ekkharthof bietet Menschen mit Unterstützungsbedarf ein sicheres und unterstützendes Zuhause. In einer Wohngemeinschaft von bis zu acht Personen leben die Bewohner*innen zusammen und teilen die Freuden und Herausforderungen des Alltags.

So können die Bewohner*innen die Vorteile eines unterstützenden Umfelds geniessen, während sie gleichzeitig die Möglichkeit haben, Teil einer grösseren Gemeinschaft zu sein.

Zum Online-Artikel

üsi produkt

Bio Oepfel-Softies
Das Beste was aus einem Apfel werden kann – unsere Oepfel Softies.
Die Bio Oepfel-Softies sind die fruchtige und eher etwas weichere Variante aus unserem Guetzlisortiment. Frischer Süssmost von unserem Gutsbetrieb und aromatisch getrocknete Apfelstücke aus Schweizer Äpfeln verfeinern die Rezeptur nebst knackigen Baumnüssen und den typischen zu Äpfeln passenden Gewürzen wie Zimt, Muskatnuss und Nelkenpulver.
Erhältlich in unserem Bio-Laden.