# hofpost

Das Magazin vom Ekkharthof

**Ausgabe № 7** Frühling 2025

Ekkharthof

**Üsi Höhepünkt:**

Rezept-Tipp:
Aronia Apfel Chutney

**Üsi Gschichte:**

Lastenrad
für die Sonnenlinde

# Mit frischen Ideen und einer klaren Vision übernehmen wir gemeinsam die Schulleitung am Ekkharthof.

Wir stehen für eine Schule, in der Fachlichkeit und Verbindlichkeit genauso wichtig sind, wie eine Kultur des Miteinanders. Eine Schule, die sich stetig weiterentwickelt – für die Kinder, für das Team und für eine Zukunft, in der gutes Lernen und gutes Arbeiten Hand in Hand gehen. Gemeinsam übernehmen wir Verantwortung für die Schulentwicklung – mit einem klaren Blick für Qualität und dem Anspruch, nicht nur Bestehendes zu verwalten, sondern aktiv zu gestalten.

Was uns auszeichnet, ist nicht nur unser Fachwissen, sondern vor allem unsere Zusammenarbeit. Wir bringen unterschiedliche Perspektiven mit, sind in verschiedenen Bereichen verwurzelt und ergänzen uns genau deshalb hervorragend. Unser Altersunterschied und unsere beruflichen Hintergründe machen uns zu einem starken Duo – verbunden durch gemeinsame Werte, eine klare Haltung und die Überzeugung, dass gute Schulentwicklung nur im Team gelingt.

Wir empfinden es als Privileg, an einem Ort mit so vielen Möglichkeiten und Ressourcen zu arbeiten – mit einem engagierten Team, das mit Herz für die Kinder da ist. Gemeinsam machen wir uns auf den Weg, den Schulbereich am Ekkharthof weiterzuentwickeln und fit und parat für die täglichen Herausforderungen und die Zukunft zu sein. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit und darauf,
diesen Weg mit euch zu gehen!

Dan Turski & Maria Eckstein

# üsi höhepünkt

Rezept von
Severin Brunner,
Ekkharthof

**Rezept-Tipp:**

## Aronia Apfel Chutney

**500g**

| Zutaten | Zubereitung |
|---|---|
| 2-3 Gläser je nach Grösse | Sauber ausspülen und mit heissem sauberem Wasser befüllen<br>Auf ein Sauberes Geschirrtuch stellen (Öffnung nach unten) |
| 80g Zwiebel | Rüsten<br>Fein hacken |
| 4 mittelgrosse Äpfel<br>½ Zitrone (Saft) | Schälen<br>In 5mm grosse Würfel schneiden<br>Mit Zitronensaft mischen |
| 250ml Aroniasaft<br>12g Maizena | vermischen |
| 1 EL Öl<br>2 Stk. Wachholderbeeren<br>2 Stk. Nelken<br>1 Rosmarinzweig<br>1 Prise Salz<br>5g Ingwer frisch gerieben<br>½ TL Curry scharf<br>140g Zucker braun<br>50ml Weissweinessig | Öl in eine Pfanne geben<br>Alle Zutaten separat richten |
| | Zwiebeln im Öl dünsten (ohne Farbe, aber weich)<br>Nelken, Wacholder, Ingwer, Apfelwürfel und Zucker darin auflösen<br>Mit Weissweinessig ablöschen<br>Rosmarin, Curry und Salz dazugeben<br>Aroniasaft mit Maizena dazugeben<br>Kurz aufkochen lassen<br>Abschmecken<br>Chutney heiss in saubere, heisse Gläser abfüllen<br>Deckel zuschrauben und auf den Deckel stellen, um auskühlen zu lassen |

Sortiment
Bio-Laden

**Entdecken Sie unsere Produkte**

Die Frische-Produkte, die wir für das Rezept verwenden, sind alle in unserem Bio-Laden erhältlich.

# üsi neuigkeite

Was vor ungefähr 20 Jahren als kleine Idee begann, ist heute ein fester Bestandteil der Ekkharthof-Gemeinschaft: unser Bio-Laden. Entstanden aus dem Wunsch, biologische und nachhaltige Produkte anzubieten, entwickelte sich unser Laden über die Jahre hinweg zu einem besonderen Ort – nicht nur für unsere Kundinnen und Kunden, sondern auch für unsere Gemeinschaft.

Von Anfang an war es unser Ziel, hochwertige Bio-Produkte und die mit Liebe am Ekkharthof hergestellten Waren anzubieten. Im Laufe der Zeit haben wir unser Sortiment stetig erweitert und dabei stets auf Nachhaltigkeit und Qualität gesetzt.

Heute ist unser Bio-Laden ein kleines Juwel am Ekkharthof in Lengwil – ein Ort, an dem sich Menschen begegnen, biologische Vielfalt entdecken und hochwertige Produkte geniessen können.

«Unser Bio-Laden»

## Doch nach all diesen Jahren ist es Zeit für eine Veränderung!

Wir möchten den Bio-Laden weiterentwickeln – und genau hier brauchen wir Deine Meinung und Deine Ideen. Was wünschst Du Dir für die Zukunft des Ekkharthof Bio-Ladens? Welche neuen Produkte oder Konzepte fehlen Dir?

**Gestalte mit uns die Zukunft und gewinne einen Gutschein im Wert von CHF 50.00!**
Nimm an unserer Umfrage teil und hilf uns, den Ekkharthof Bio-Laden noch besser zu machen. Gemeinsam schaffen wir einen Ort, der auch in den nächsten 20 Jahren begeistert.

Zur Umfrage

# üsi gschichte

«Lastenrad für die Sonnenlinde»

## Um das Leben einer Wohngruppe zu realisieren, müssen viele Prozesse gelingen. Einer davon ist die Organisation von Transporten. So auch in der Sonnenlinde in Berg. Täglich müssen Waren gebracht und auch weggebracht werden: Lebensmittel kommen, Papier, Metall und Altglas gehen. Bislang wurde dies meist mit dem Auto, manchmal zu Fuss erledigt. Nun haben wir ein Transportrad, mit dem Christian in Zukunft selbstständig Fahrten übernehmen wird.

Zum Online-Artikel

# üsi produkt

**Nidelzeltli**

Unsere Nidelzeltli bestehen aus nur wenigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten und kommen ganz ohne Konservierungs-, Farb- und Aromastoffe aus. Sie bieten ehrlichen Genuss in bester Demeter-Qualität und sind ein wahrer Gaumenschmaus für alle, die natürliche Süssigkeiten schätzen.

# üsi agenda

| | |
|---|---|
| **Sa. 29.03** | Konzert: Benjamin Engeli<br>19.00 Uhr, Grosser Saal, Freier Eintritt |
| **Fr. & Sa.**<br>**02. & 03.05** | Setzlingsmarkt am Ekkharthof<br>9.00 – 17.00 Uhr |
| **Sa. 17.05** | Flohmarkt am Ekkharthof<br>ab 10.00 – 17.00 Uhr |
| **Fr. 06.06** | Eurythmie Vorstellung<br>«Wasselissa die Schöne» |
| **Mi. 11.06** | Lunchtime-Referat, 11.30 – 12.30Uhr |

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