

Unsere Heimarthof - Info #02!

Der August ist da und unsere zweite Info erscheint. Es ist ein schöner Urlaub, wenn man die Tage auf der Baustelle verbringt, aber es ist abends nicht immer genug Kraft übrig, um zu texten. Ihr werdet es an der ein oder anderen Formulierung merken :-)

Verlosung

Diesmal habe ich mich entschieden 5 Jutetaschen "HEIMTRÄGER_DERGROSSE" zu verlosen! Es gab verschiedenen Aufrufe zu dieser Verlosung und hier kommen die Gewinner:

1. Anja
2. Petra
3. Teresa
4. Natalie
5. Stefan

Herzlichen Glückwunsch Ihr Lieben! Wir werden Euch den Heimträger zukommen lassen.

Einkaufen ist mit den Heimträgern echt ein Genuss. Sie sitzen locker auf der Schulter und es passt Einiges hinein. Ihr dürft euch gerne selbst überzeugen und sie anschl. gerne weiterempfehlen.

Mit eurer Hilfe möchten wir den Kreis der Heimarthof-Info-Abonnenten erweitern. Empfiehlt unseren Infobrief weiter, wenn er euch gefallen hat.

Einfach auf unsere Homepage klicken und den Link euren Freunden empfehlen.

[Unsere Heimarthof-Info](#)

Übrigens werden wir weiterhin Verlosungen unter all den Abonnennten durchführen. In #03 wird der Gewinner einer Jutetasche "Heimträger_dieKleine" bekannt gegeben.



Seminare & mehr im Kornlager

Unser Kornlager ist ein 50qm großer Raum, der jederzeit von Privatpersonen, Firmen, Vereinen oder Veranstaltern gemietet werden kann.

In diesem Raum werden darüber hinaus auch einige Seminare statt finden.

Auf unserer [Homepage](#) findet sich eine Übersicht über alle bereits feststehenden "Mieter" im Sinne von Seminaranbietern. Gerne mal reinschnuppern.

Waltraud Wagner hat über der Teeküche noch einen kleinen Raum, in dem sie mit ihrer Tätigkeit als Coach und Therapeut Einzug halten wird.



Baufortschritt - endlich geht es rund

Allmählich geht es richtig voran. Die Firma WertHeimHolzhaus hat am 22.06. die Baustelle eingerichtet und wir dürfen nun ganz glücklich berichten: das Haus steht!

Aktuell gehen wir von einer Eröffnung im Spätherbst aus, genau lässt sich das aber noch nicht sagen...

Frei nach dem Motto "Wenn´s fertig ist, ist´s fertig." machen wir uns Freistunde für Freistunde einfach weiter ans Werk, um unser kleines Lebensprojekt voran zu bringen. Aktuell sind wir im Arbeitsurlaub und wuppen den Trockenbau.

Regips, Elektrokabel, Wasserleitungen, Dämmmaterial und dergleichen sind unsere täglichen Weggefährten.

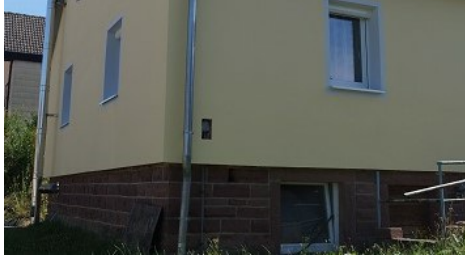
Wer sich jedoch selbst ein Bild von dem aktuellen Baufortschritt machen will, darf gerne mal kurz nach unten scrollen...



Hühnerfarm Repp

Die Geflügelfarm und Nudelfabrikation Repp wird in Großheubach schon in der dritten Generation als Familienbetrieb geführt und wir dürfen sagen: Wir haben sie fest im Sortiment.





KOCHSTOFF

EULER FINE FOOD

Qualität statt Quantität ist auch bei dieser Familie das Motto und die Motivation zugleich. Durch die Großteils handwerkliche Produktion ist die Qualität und damit auch der hervorragende Geschmack gesichert. Seit 2004 kann man in der gläsernen Produktion im neuen Gebäude alle Abläufe beobachten.

Richtung Rosshof sind die rund 600 Hühner in der artgerechten Haltung form untergebracht und dürfen auch als Patenschaften annehmen.

Stellt sich und stellt sich noch die Frage welche Produkte aus dem mannigfaltigen Angebot bei uns Einzug ins Sortiment feiern.

Wollt ihr noch mehr erfahren? Dann klickt euch gerne in unseren [Blog](#).

Die neuen Bewohner

Seit dem 20. April 2018 hat das Grundstück in der Raubachstraße 36 wieder gemeldete Bewohner, abgesehen von den wechselnden Handwerkern.

Doch wer nun denkt, damit wäre es mit dem Wohnhaus erledigt: Weit gefehlt. Es geht seither wie gewohnt weiter - außen.

Das Haus hat eine neue Terrasse bekommen und glänzt in frischer Farbe.

Gartenanlage

Fleischevents

Eigentlich wollte wir in dieser Info mehr über die geplanten Fleischevents berichten. Allerdings sind ein paar Details noch unklar und deshalb stelle ich euch heute erstmal einen unserer festen Fleischpartner vor:

Hinter "Euler fine food" steckt Grischan Euler mit seinem "KOCHSTOFF". Der Name Kochstoff, so Grischan Euler auf seiner Homepage, steht für puren Genuss, höchste Qualität und die Liebe zu wirklich

guten Produkten, mit denen es Spaß macht, kulinarische Erlebnisse zuzubereiten. Er kauft 2 x pro Woche auf dem Pariser Großmarkt ein, um besondere und perfekte Produkte an die Kunden zu bringen.

Nach der Kochlehre in den Schweizer Stuben war er unter anderem in Meersburg und kam ein paar Jahre später als Küchenchef in den Landgasthof Schober zurück. Begeistert von den Eindrücke eines Großmarktes mit seinen Händlern und Einkäufern, wechselte er die Fronten.

Wie seine Proukte in unserem Hofladen Einzug halten sollen erfahrt ihr in unserem [Blog](#).

Termine



Wir peilen zwar einen Eröffnungstermin an, trauen uns aber noch nicht ganz, ihn auch offiziell zu machen. Deshalb müsst ihr euch nochh ein bisschen gedulden.

ABER: Wir haben uns für Euch - die Leser unserer Heimarthof-Info etwas einfallen lassen, was das Warten etwas spannender macht!

Am Sonntag, den 19. August 2018 dürft ihr um 15 Uhr auf den Hof zu einer kleinen Baustellenbesichtigung kommen.

Um etwas besser planen zu können, wie viele Kannen Kaffee und Kuchen wir für Euch richten dürften, wäre eine kurze Anmeldung unter info@unserheimarthof.de hervorragend.

Über euren Besuch würden wir uns sehr freuen!

Über euren Besuch würden wir uns sehr freuen!

Wir möchten euch in jedem Brief ein bisschen "von uns" erzählen... In der Info#01 habe ich berichtet, wie es zu dieser Form des Newsletters kam. Heute geht es um die Frage: Wie um alles in der Welt "stemmen die dieses Riesenprojekt?".

Ja, hier ist die Antwort nicht wirklich leicht. Wir stellen uns diese Frage manchmal selbst. Ich denke es liegt an zwei wesentlichen Dingen, die uns "erlauben" diese, doch etwas verrückte Idee, umzusetzen. Erstens haben wir mit unserer kleinen Familie vor Ort ein mega Team, dass trotz aller Unterschiedlichkeiten, prima zusammen funktioniert. Zum anderen haben wir irgendwie diese Art das Leben durch Arbeit zu spüren. Jeder ist, wie er ist. Und wir haben uns wohl zu Leuten entwickelt, denen es gut geht, wenn viel geht. Stillstand ist für uns offensichtlich nichts. Wobei ich nicht behaupten würde, dass uns das immer bewusst ist :-). Hier steuert unser Unterbewusstsein einiges...

In diesem Sinne freut euch mit uns auf die Eröffnung...
Ciao & bis #03



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

Unser Heimarhof
Eugen Wagner
Raubachstraße 36
97896 Freudenberg-Rauenberg
Deutschland

09377-929145
info@unserheimarhof.de
www.unserheimarhof.de
CEO: Eugen Wagner

