



Ein Fest des Lebens.

Presse Einladung

# „Klang Kraft“ Dem Saatgut eine Stimme geben.

*Wo Ähren einen Sound haben, und Saatgut einen Klang besitzt.*

Am **16. April 2019, um 13.30 Uhr**, am internationalen Tag der Stimme „World Voice Day“ möchten wir Sie herzlich einladen zu uns auf den Mauracher Hof ins obere Mühlviertel nach Oberösterreich zu kommen.

Auf unseren Biohof und in unsere Bio-Hofbäckerei.

Die schwedische Opernsängerin, Catarina Lybeck wird dem Saatgut einen Klang verleihen.

Wir werden dem biologischen Saatgut gemeinsam eine Stimme geben.

Unsere Lebensmittel leben und wachsen mit uns.

Sie sind ein Teil unserer Familie.

Wir geben unser nachhaltiges, ökologisches Denken auch an die nächste Generation weiter, und möchten den Klang des Körpers mit dem Klang des Saatgutes in Einklang bringen.

Schwingen Sie mit uns gemeinsam durch den Tag.

Unser selbstgemachtes Bio Brot aus unserer Bäckerei begleitet Sie dabei.

Von Österreich bis nach Deutschland ist unser nährendes, handgearbeitetes Bio Brot unterwegs, und bringt viel Freude und Gesundheit zu den Menschen.

**Wir freuen uns auf Ihr Kommen.  
Am 16. April 2019 um 13.30 Uhr**

Es grüßt Sie Sissy und Josef Eder  
und die ganze Familie.



Ein Fest des Lebens.



### Ort der Veranstaltung:

Bio-Hofbäckerei Mauracher seit 1625  
4152 Sarleinsbach, Pogendorf 8  
Oberösterreich  
Tel. +43(0) 7283/8466

Anfahrt: siehe [www.mauracherhof.com](http://www.mauracherhof.com)

## Veranstaltungsbeginn: 13.30 Uhr

### Ablauf der Veranstaltung:

- |                          |                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.30 Uhr bis 14.00 Uhr: | Empfang, Vorstellung Catarina Lybeck                                                             |
| 14.00 Uhr bis 15.15 Uhr: | gemeinsame Aussaat, Rundgang am Hof, Wurzelstock stechen.                                        |
| 15.15 Uhr bis 15.30 Uhr: | Erfrischungsgetränke                                                                             |
| 15.30 Uhr bis 16.15 Uhr: | Seminarraum „Ein Fest des Lebens“ mit Catarina Lybeck.<br>Dem Saatkorn wird eine Stimme gegeben. |
| 16.15 Uhr bis 17.00 Uhr: | „Wunderwerk Pflanze“ Pflanzen können Hören, Fühlen, Wahrnehmen. Einblick in die Evolution.       |
| Ab 17.00 Uhr:            | Mühlviertler Bauernjause, Kaffee und Kuchen.                                                     |

Anmeldung: ist erbeten, siehe Anmeldeformular

**Ansprechperson für die Presse:** Juliane Eder

[office@mauracherhof.com](mailto:office@mauracherhof.com)

Tel 0043/ 664 91 51 966





## Sissy und Josef Eder und der Mauracher Hof

Seit über 30 Jahren backen wir Brot. Wir bewirtschaften den Mauracher Hof biologisch. Der Kreislauf der Natur wird hier täglich gelebt. Vom Saatgut bis zum fertigen Produkt. Unsere 5 Kinder sind in dieser Tradition erwachsen geworden, und führen mit viel Verantwortung unseren Hof in die nächste Generation.

Der Mauracher Hof ist ein ganzheitlicher Biohof. Mit Wald, Wiesen, Tieren, Äckern und Menschen. Wir sehen uns als Teil des Kreislaufes. Unser Wissen hat sich über Jahrzehnte gemeinsam mit anderen Biobauern entwickelt. Und dieses Wissen geben wir gerne weiter.

Wer das Korn, den Samen besitzt, bestimmt das Vorankommen, das Dasein der Menschen. Ein Brot zu *entwickeln*, egal wo auf der Welt bedeutet Teilen. Es bedeutet **Berührung von Land, von Ähren, Korn, Mehl.**

Saatgut ist hier am Mauracher Hof unpolitisch. Politisch ist es jedoch in der ganzen Welt.

Auf unseren Feldern wächst das Korn, das Mehl für das Mauracherbrot wird bei uns frisch gemahlen. Es gibt einen modernen Kuhstall mit angeschlossener Biogasanlage.

Auf einem richtigen Hof, leben Tiere, Menschen und Pflanzen zusammen. Wir teilen uns das Land und die Ressourcen. Und Brot backen, heißt Leben geben und Kraft. Wir haben gelernt mit „dem großen Herzen“ zu denken, mit unserem Bauch.

Heute hat das Saatgut das Sagen. Ein Dank an gute Ernten, an die Natur, die uns so viel Weisheit und Mut gegeben hat.



Ein Fest des Lebens.



## Der Klang und das Saatgut

Wir sind ein Produkt des Klanges. Unser Hören, Sehen und Denken spiegelt sich in unserem Körper wieder. Wir können die Schwingung fühlen.

Biologische Felder haben einen Klang. Dort findet man viele Stimmen. Bienen, Käfer, Würmer, hunderte Insekten. Ein riesiger Kosmos, der lebt.

Wenn man zu hört, dann summt es leise, manchmal brummt es laut. Kaum ist es still. Denn auf biologischen Feldern ist immer Jemand zu Hause.

Wir möchten mit dieser Veranstaltung auf die Wichtigkeit der *biologischen* Landwirtschaft hinweisen. Nur mit einem **resistenten, selbständigen Saatgut** ist biologische Landwirtschaft überhaupt möglich.

Unsere Felder sind gesund.

Wir haben mehr als 70 Mitarbeiter. Sind somit auch ein beständiger Arbeitgeber in der Region.

Mehr als 90 Hektar Wiesen und Äcker sind uns auch von Nachbar Bauern anvertraut, auf denen unser Saatgut wächst.



Ein Fest des Lebens.



## Sissy Eder und das Brot

1/2

„Es ist fast 60 Jahre her, da hat meine Schwiegermutter begonnen am Mauracher Hof Brot zu backen. Die Oma hat es mir beigebracht. Ich backe das Mauracherbrot jetzt seit über 30 Jahren. Biologisch von der ersten Sekunde an.“

In den Weihnachtsfeiertagen vor über 30 Jahren hat Sissy Ederer erster Roggensauerteig das Licht der Welt erblickt, und bis heute führt sie ein und den selben Sauerteig.

Der Sauerteig ist damals händisch eingerührt worden. Alle 4 bis 5 Stunden mußte der Teig mit Wasser und Mehl versorgt werden. Gewendet und durchgerührt, damit er richtig reifen kann.

Von 2 Uhr Früh bis 4 Uhr nachmittags ist in den Anfangsjahren gebacken worden. 5 Kinder sind dabei in der Familie groß geworden, und zwischen Backen und Kochen aufgewachsen.

„Ein **gutes, verträgliches Brot** zu backen ist eine Selbstverständlichkeit. Es ist Normalität und ein *emotionales* Erlebnis. Es ist nach 30 Jahren immer noch besonders den Teig zu riechen, zu spüren, zu *sehen* wie er aufgeht, und ihn dann in den **Backofen einzuschießen.**“

Es bleibt ein tägliches Erlebnis, auch nach so langer Zeit. Der Duft ist herzerwärmend und bringt ein gutes Gefühl.



Ein Fest des Lebens.



## Sissy Eder und das Brot

2/2

Heute werden am Mauracher Hof über 20 Brotsorten hergestellt, mehr als 30 süße Backwaren gebacken.

Das Brot hat eine lange Teigführung hinter sich. Viele Stunden darf das frische, gemahlene Korn im hofeigenen Quellwasser quellen. Und durch die lange Teigführung wird das Brot leicht, bekömmlich und sehr verträglich.

„Der Teig braucht die **Zeit** um sich zu verwandeln. Viele Kunden haben uns gefunden, weil sie kein Brot mehr essen konnten. Es macht immer wieder *froh* zu sehen, wie Menschen mit unserem Lebensmittel eine **neue Lebensqualität** bekommen.“

Es gibt Tage, da ist auch der Teig wetterfühliger. Er ist abhängig von Mondphasen, von seiner Umwelt, von Kälte und Wärme, manchmal gibt es weniger und dann wieder mehr Entwicklung.

Die Beziehung zwischen all den Zutaten und eine gute Behandlung machen ein gesundes Brot.

„Der Geruch von frischem Brot ist betörend. Aber ein gutes Brot erkennt man an seinem Alter. Es ist wertvoll, reif, und entwickelt den ganzen Geschmack und das Aroma mit der Zeit.“



Ein Fest des Lebens.



## Die neue Generation – „The Next Generation“

Die nächste Generation steckt in den Startlöchern. 5 Kinder sind herangewachsen, und mit dem Betrieb aufgewachsen. 4 davon arbeiten am Mauracher Hof mit, und geben mit viel Tatkraft das gelebte Wissen auch an die eigenen Kinder weiter.

Der Generationswechsel ist in Gang und wird täglich vollzogen. Und jetzt wächst auch die Verantwortung unter den Kindern.

Neue Ideen vermischen sich mit dem bestehenden, arbeitenden Betrieb. Junge *dynamische Gedanken* treffen auf ein **weises Tempo**. Ruhe und Besonnenheit müssen mit der Dynamik einer Veränderung gehen.

So könnte man einen aktuellen Zustand einer Übergabe nennen.

Eine Herausforderung für alle. Der Betrieb wird an die nächste Generation übergeben und weiter bestehen.



Ein Fest des Lebens.



## Catarina Lybeck

Catarina Lybeck ist Opernsängerin. Sie ist Schwedin, und in Göteborg geboren. Gesang und darstellende Kunst hat sie am Mozarteum in Salzburg studiert. Seit vielen Jahren ist sie Stimm, Sprech – und Gesangstrainerin.

Und sie ist Leiterin der „Chorwerkstatt“ im Bildungshaus Schloss Puchberg in Wels.

Erst mit 22 Jahren ist Catarina Lybeck Opernsängerin geworden. Die **grosse Theaterbühne** kennt sie gut. Sie ist als *Solistin* bei den Salzburger Festspielen aufgetreten, und hat viele Konzerte gegeben.

Heute liebt sie es mit Menschen zu arbeiten, und ihnen das Singen näher zu bringen.

Catarina Lybeck hat ihre Gesangskarriere in einem Friseursalon gestartet. Auf die Frage ihrer Friseurin was sie beruflich macht, oder besser gesagt gerne tun würde, hat sie geantwortet: „ich bin Ingenieurin, aber eigentlich möchte ich Opernsängerin werden.“

Nach diesem Gespräch war der Weg zur Sängerin geebnet. Heute lebt Catarina Lybeck als Sängerin, Gesangstrainerin, Stimmausbildnerin, und Seminarleiterin in der Nähe von Salzburg.



Ein Fest des Lebens.