



**UNSER HEIMARTHOF**

**In den Heimarhof zieht Leben ein!**

**10. & 11. November 2018 von 10.00-17.00 Uhr**



Aus Alt mach Neu: In diesem ansehnlichen Gebäude hat sich der „Heimarhof“ angesiedelt und ist viel mehr als nur ein Hofladen mit regionalen Produkten.

BILD: HEIMARTHOF

## Genuss, Gemütlichkeit und gern genutzter Treff

**Der Heimarhof:** Eine Verbindung von regionalen Produkten und achtsamer Lebensweise

Unser Projekt „Errichtung eines Heimarhofes mit Seminarraum und Hofladen“ begann bereits im Jahr 2016 mit dem Kauf eines Grundstücks. Wir, das sind in diesem Fall die Familien Weis und Wagner, die diese private Initiative ergriffen.

Im Laufe der nächsten Monate kam eine Idee zur nächsten, was aus dem Grundstück und dem Haus werden kann und soll. Inzwischen konnten wir unsere Idee vom „Heimarhof“ mit Hilfe der Leader-Förderung realisieren. Im alten Kuhstall ist ein moderner Hofladen entstanden, dessen Angebotschwerpunkt die Regionalität der Produkte ist. Frei nach dem Motto „Regional ist das neue Bio“ haben wir Hofladenpartner gefunden, die auf nachhaltige Aspekte in ihrer Produktion besonderen Wert legen.

Rund um das Thema Fleisch bieten wir Lebensmittel, die zur Zubereitung eines bewussten Essens gehören. Rind und Wild von kleinen Direktvermarktern werden von zwei größeren Lieferanten ergänzt. Produkte der Bäckerei Steinruck und der Metzgerei Eisenhauer runden das Angebot im Hofladen ab.

Aber im Heimarhof geht es nicht nur um den reinen Konsum. Denn neben dem Laden warten auch das „Kornlager“ und die alte „Knechtstube“ als weitere Räumlichkeiten darauf, belebt zu werden. Der Heimarhof soll sich zu einem kleinen gemütlichen Ort entwickeln, an dem die Gäste Kraft tanken können und die Gesellschaft Gleichgesinnter genießen sollten.

So können in den Räumlichkeiten in Zukunft interessante Seminare, spannende Vorträge

und ganz verschiedene Kurse, wie beispielsweise Yoga, stattfinden – die natürlich rechtzeitig bekannt gegeben werden und somit ein breites Publikum erreichen.

Die Themen dieser Angebote umfassen ganz unterschiedliche Lebensbereiche, wie zum Beispiel den großen Komplex der Gesundheit, oder die persönliche Entwicklung und die Unternehmensführung.

Gemietet werden können die Räume übrigens von Privatpersonen genauso wie von Firmen und Vereinen.

**Der Heimarhof:** Raubachstraße 36, 97896 Freudenberg-Rauenberg, Telefon: 09377 9297428. Mehr Informationen unter [www.unserheimarhof.de](http://www.unserheimarhof.de) im Internet.

### Woher das R in „Heimart“ kommt

- Diese **Frage** haben wir **schon oft** gestellt bekommen. Die Antwort: Wir haben nach einem **Wortspiel** gesucht. Ein Wortspiel, das unsere Intention widerspiegelt. Wir möchten einen Ort schaffen, an dem Menschen entschleunigen können. An dem es für sie Dinge zu erleben gibt, die gut tun, die Spaß machen und die das bewusste Leben betonen.
- **Regionale und faire Lebensmittel** im Hofladen. Schöne Produkte für den Alltag und zum Verschenken. **Einen Raum**, in dem man Yoga machen kann, Vorträge über verschiedenste Themen hören oder Workshops besuchen kann, die die Persönlichkeit voran bringen. Einen Platz, an dem man sich gerne trifft.
- So kamen wir auf diese Wörter: Die Gegend, wo man sich zu Hause fühlt, weil man schon lange dort wohnt: **die Heimat**.
- Die besondere Fähigkeit und Geschicklichkeit, die man für etwas benötigt: **die Kunst** (the art).
- Die bestimmte Weise oder Verhaltensweise, wie jemand sein Leben lebt und gestaltet: **die Art**.
- „Heimart“ ist also **eine Kombination** aus Heimat und Art. Eine Wortkreation, die für uns bedeutet: „Die Kunst seine Heimat, sein Leben, sein „Ich“ zu gestalten und voranzubringen.“

Öffnungszeiten:  
Dienstag: 8:30 bis 11:30 Uhr  
Samstag: 7:30 bis 11:30 Uhr

Schauen Sie vorbei. Wir freuen uns.



Unser Heimarhof  
HEIMART HOFLADEN SEMINARE

Inhaber: Eugen Wagner  
Raubachstraße 36, 97896 Freudenberg - Rauenberg  
[www.unserheimarhof.de](http://www.unserheimarhof.de)