



HofLind Fest 2024

5. bis 7. Juli

HeimGartenKultur
Dragonland Community

HofLind - Daberg 9, Furth im Wald
Anton Robl +49 (0) 99 73 80 11 83

grenzüberschreitendes Festival zur Begegnung von Landschaft und Mensch

Die Beziehung zum Ort neu entdecken Eine Kultur der Offenheit und Verbundenheit im gemeinsamen Wahrnehmen, Erfahrungen machen, Gedanken und Ideen austauschen - Lernen, Wandeln, Gartensee erkunden, Musik machen - sehen, hören, riechen, schmecken, berühren, sich erinnern und mehr!



Begleitet uns auf HofLind, Tor ins Land des Grünen Drachen, Ort der Begegnung im Herzen Europas, um die Gemeinschaft lebensvielfältig bewegter, schaffensvoll lebender und geistig gesinnter Menschen zu pflegen.



Speisen und Erfrischungen am Kiosk, Lagern im eigenen Zelt. Hunde bitte mit Bedacht im Gelände an der Leine führen! Instrumente zum gemeinsamen Musizieren gerne mitbringen!



Waldlicht Gut

Gärten verbindet

HofLind.

Orte erfahren, Menschen verbinden, Musizieren verbinden...
Kultur verbindet und Gemeinschaft leben...
Kultur verbindet

Freitag 5. Juli

- 15.00** Ankunft der Akteure und Hofgäste
Letzte Vorbereitungen - Nachtlager vorbereiten
- 19.00** Abendessen am Brotbackofen

Samstag 6. Juli

- 08.00** Frühstück für Hausgäste
- 09.00** Auftakt zum Thema des Tages
Was bedeutet mir Natur,
wo oder was ist meine Heimat?
Gemeinsames Anzünden des Brotbackofens
- 09.30** Qi Gong zur Frische des Morgens
- 10.30** Wandeln im Wald-Lichtgarten
Blüten, Düfte und genießen - Ines Fermum
- 11.30** Brot einschießen
mit allerlei Wissenswertem zur Backkunst
- 12.30** Brot rausholen
ein duftender Genuss für Nase und Leib
ist uns gewiss - Mittagessen
- 15.00** Besinnliches - spontane Gestaltung
Austausch über das Thema des Tages
- 16.30** Vorbereitung zum Bändertanz
- 17.30** Bändertanz für alle
- 19.00** Abendessen am Lagerfeuer

Sonntag 7. Juli

- 09.00** Frühstück für Hausgäste
- 11.00** dama a weng auframa

Es gelten die aktuellen amtlichen Hygieneregeln. | Die Festgäste erklären ihr Einverständnis mit Fotoaufnahmen, die angefertigt und evtl. auf den Webseiten des Veranstalters veröffentlicht werden