

Hintergrund

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Möhrlehof, Herdwangen-Schönach Dinkel-Lieferant für die NATURATA Teigwaren

Ein Bauernhof ist ein lebendiger Organismus. Dies ist Hubert Möhrle sehr bewusst. Er bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Susanna rund 55 Hektar Acker- und Grünland sowie 4,5 Hektar Wald. Den Betrieb, den er von seinem Vater übernahm, hat er bereits 1988 auf biologisch-dynamischen Anbau umgestellt. Wichtig war ihm hierbei der spirituelle Impuls. „Ich habe das damals zwar nicht verstanden“, erzählt Hubert Möhrle, „bei der täglichen Arbeit habe ich jedoch vieles im wahrsten Sinne des Wortes begriffen.“

Lebensmittel als Seelennahrung

Eine persönliche Lebenskrise hat Möhrle dazu gebracht, sich in intensivem Eigenstudium mit spirituellen Fragen und den Werken Rudolf Steiners auseinanderzusetzen. „Ich habe dabei verstanden, dass in der Erforschung der innersten Lichtzentren im Menschen der Schlüssel für die Qualitätsverbesserung von Lebensmitteln liegt“, so Möhrle. Deshalb hat er Humisal entwickelt, ein Verfahren, um Lebenskräfte zu aktivieren und Schwingungen zu harmonisieren. Wasser wird damit belebt. „Lebensmittel werden zur Seelennahrung und stärken Körper, Seele und Geist“, betont Hubert Möhrle.

Der gezielte und bewusste Umgang mit der elementaren Welt ist für Familie Möhrle entscheidend für die Erzeugung hochwertiger Lebensmittel.



Darum nutzt Humisal die Kräfte aus Heilpflanzen, Mineralien, Edelsteinen und ähnlichem. „Die Kunden nehmen das – oftmals unbewusst – wahr“, ist Möhrle überzeugt.

Ausgewogene Fruchtfolge

Zum Möhrlehof gehören 28 Milchkühe, 21 Jungtiere und ein Zuchtbulle. Die bewirtschaftete Fläche teilt sich auf in 30 Hektar Dauergrünland und 25 Hektar Ackerfläche. „Derzeit bauen wir auf 12 Hektar Dinkel an“, erzählt Möhrle. Der Getreideanbau wechselt sich ab mit Kartoffeln und Ackerfutter. „Die Fruchtfolge haben wir nach Bedarf“, so Möhrle. Einen Teil der Kartoffeln vermarktet der Demeter-Landwirt direkt ab Hof oder über Lebensmittelgeschäfte in der Region. Seine Milch erhält eine regionale Molkerei und das Getreide vertreibt er zusammen mit seinen Kollegen der Demeter-Anbaugesellschaft –

unter anderem an NATURATA. „Wichtig für die Lebensmittel-Qualität ist auch das soziale Miteinander entlang der Wertschöpfungskette“, weiß Hubert Möhrle.

Seine Biografie hat Möhrle und seiner Frau eine reiche Auswahl an Erfahrungen beschert. Daran möchte er andere teilhaben lassen. Deshalb bietet er verschiedene Leistungen in Kombination mit Humisal an. Interessierte erhalten Unterstützung von Familie Möhrle in Fragen der Biografiearbeit, der Analyse und Verbesserung von Kräften und Einflüssen in Gebäuden und sozialen Gemeinschaften bis hin zur Auseinandersetzung mit dem freien Menschen und dem freien Bauernhof.

Weitere Informationen finden Sie unter www.humisal.de.



Hubert Möhrle bewirtschaftet mit seiner Frau Susanna den elterlichen Hof.



Mit ihrem dreirädrigen APE-Fahrzeug sorgen die Möhrles im Ort für Aufsehen.