

# Fintan Zeitung

Das Rheinauer Weltblatt

Seltene Geschöpfe Seite 2

1001 Gemüse: «Beiss mich!» Seite 3

Arm und reich Seite 4

## Bilder, die uns leiten

Ein Baum und ein Pferd. Chefarzt werden. Bilder lenken das Leben. Sie formen, gliedern und steigern es. Gemeinsam etwas Wesentliches tun: Leitbilder sind dafür die Sterne, denen man ein Stück Boden zubereitet.



Der Weiler zum Pflug mit den neuen Wohnbauten für die Landwirtschaft (ganz links) und für die Sozialtherapie. Die gegenseitige Durchdringung von sozialtherapeutischem Auftrag und realer wirtschaftlicher Zusammenarbeit von Menschen mit und ohne Behinderungen eröffnet individuelle Wege der Entfaltung, der Sinnfindung und der Integration. (Bild M. Sieber)

**Von Markus Sieber** | «Unser Leitbild»: Jedes Unternehmen, das etwas auf sich hält, hat heute eines. Fintan auch, soeben neu formuliert. Aber ist das geschriebene auch das reale Leitbild? Wird, was geschrieben steht, auch gelebt? Lächelnde Gesichter in den Korridoren. Gut. Gratiskaffee in der Besucherlounge. Sehr gut. Ein «Ethikbeauftragter», der «über die Durchsetzung der Unternehmenswerte wacht». Ausgezeichnet. Und gleichzeitig

drückt derselbe Saatgutmulti mit dem Gewicht seiner Patente ganzen Stämmen und Völkern die Lebensluft aus. Irgendwo weit weg und ohne Widerspruch zum Gratskaffee. Welches Bild vom Menschen leitet uns? Dass er von einem Bündel egoistischer Gene zu egoistischem Verhalten gezwungen wird? Oder dass jeder einzelne Mensch ein geistiges Wesen ist, das, in einen mehr oder weniger passenden Kör-

per hinein geboren, zur Freiheit und zur Liebe veranlagt ist? Manche Leitbilder gleichen nicht strahlenden Sternen, sondern schwarzen Löchern: Sie schlucken das Leben. Zumindest in der aktuellen Diskussion um die 6. IV-Revision scheint ein ziemlich egoistisches Gen unterwegs. Wer aufgrund seiner Beeinträchtigung keinen Platz auf dem normalen Arbeitsmarkt erwarten kann, soll nämlich künftig keine oder nur

noch eine verkürzte Ausbildung absolvieren dürfen. Zu blöd, denn mit einer Ausbildung sind immer wichtige seelische Entwicklungen verbunden. Diese «sparen» zu wollen ist verantwortungslos, unsolidarisch und unserer Gesellschaft eindeutig nicht würdig. Bauen wir darauf, dass in der Schweiz ein anderes Leitbild wirkt. Stärken wir es! In Bildern steckt eine reale Kraft. Diese führt uns ins Tun.

### Aus dem Leitbild der Stiftung Fintan

Ein Unternehmen entwickelt Bedeutung und Kraft, wenn es eine verständliche Antwort gibt auf eine Aufforderung, die objektiv in der Welt lebt. Wenn es Angebote generiert auf Bedürfnisse, welche die Zukunft heute schon hat. Wenn es Begeisterung und nüchterne Kompetenz vereint. Wenn ihm vertraut werden kann. Ein solches Unternehmen soll Projekt Fintan sein. Projekt Fintan ist ein Zusammenhang von Betrieben, Initiativen, Familien, Einzelpersonen und Gemeinschaften mit gemeinsamen Zielen unter dem ideell-strategischen und juristischen Dach der Stiftung Fintan in Rheinau. In der Kleingesellschaft Projekt Fintan stellen sich die gleichen kulturellen, rechtlichen und ökonomischen Fragen und Konflikte wie in der grösseren Gesellschaft, in die sie eingebettet ist. Darin sieht die Stiftung Fintan die Chance und die Aufgabe, einen modellhaften Entwicklungsraum für Einzelne, für Gruppen und für Betriebe zu öffnen und zu schützen. Grundlegender gemeinsamer Aufgabenschwerpunkt ist die bewusste Zusammenführung von biologisch-dynamischer

Landwirtschaft und Sozialtherapie. Hinzu kommen künstlerische, wissenschaftliche, gewerbliche und Bildungsschwerpunkte. Leitend sind dabei die in der Stiftungsurkunde formulierten ...

### Kernideen und Ziele

- Die ökologische und soziale Qualität in der Standortregion (Rheinau oder andere) wird erhalten und gesteigert.
- Menschen, die derer bedürfen, erhalten Hilfe über Begleitung, Ausbildung, Betreuung, Heilung usw.
- Landwirtschaft wird so betrieben, dass sie den Wesen der pflanzlichen und tierischen Welt gerecht wird und auch seelische und soziale Bedürfnisse des Menschen erfüllen kann.
- Die Erkenntnis und der sinnvolle tätige Einbezug nicht-physischer Bereiche der Wirklichkeit wird, in Anknüpfung an die Forschungen Rudolf Steiners, gesucht.
- Die Stiftung Fintan und die unter ihrem Dach arbeitenden Betriebe unterstützen einander gegenseitig in partnerschaftlich-solidarischer Zusammenarbeit.

Die Stiftung Fintan wacht über die Treue zu den Impulsen und sorgt für geeignete

finanzielle, politische und soziale Rahmenbedingungen zu deren Umsetzung. Der Stiftungsrat vereint Vertreterinnen und Vertreter der Leitungen aller im Projekt Fintan verbindlich zusammenarbeitenden Betriebe sowie externe Kompetenzträger. Dadurch sollen die Einzelinteressen in eine überbetriebliche Gesamtsicht aufgenommen werden, die verlustarm durch die Betriebe umgesetzt wird, ohne dass in deren Hoheit eingegriffen wird.

### Fintan-Qualität

Interessierte Betriebe können eines der zwei Fintan-Siegel erwerben und öffentlich verwenden. Bestimmte Normen müssen sie nicht erfüllen. Nur: Der Betrieb darf nicht den 5 Kernideen und Zielen (vgl. oben) der Stiftung Fintan widersprechen und ihre Umsetzung nicht erschweren. Um den Stiftungsrat von seinen Leistungen zu überzeugen, gewährt der Betrieb in einem alle drei Jahre erneuerten Anerkennungsverfahren Einblick in seine Tätigkeiten, seine Organisation, seinen öffentlichen Auftritt sowie Begegnungen mit Mitarbeitenden. Ergebnis eines erfolgreichen Anerkennungsverfahrens:



Verbindliche Zusammenarbeit innerhalb des Projekts Fintan. Zusammenarbeitsvertrag mit der Stiftung. Vertretung der Betriebsleitung im Stiftungsrat, dadurch aktive Teilnahme an der strategischen Führung des Projekts Fintan. Die Fintan-Betriebe heute: Gut Rheinau GmbH, Sativa AG, Fintan Fünf, Proteus Werkstatt, Sozialtherapie Fintan.



Eher lockere Zusammenarbeit mit dem Projekt Fintan, mit dessen Betrieben und der Stiftung. Jährlicher inhaltlicher Austausch am Fintan Forum zur Qualitätsentwicklung im weitesten Sinn. Leistungen, die über die Fintan-Kernideen hinausgehen, sind erwünscht: So tragen unsere Partner zur Entwicklung der Fintan-Qualität bei. Anerkennungsprozesse sind am Laufen. Zum Beispiel mit der Landwirktstatt (siehe Porträt Seite 3). Mehr von den Fintan Partnern in der nächsten Zeitung!

## Guten Tag!

Fahren Sie hin und wieder über das Rheinauer Feld? Dann wissen Sie es schon: Unsere beiden Wohnneubauten im Weiler Zum Pflug stehen! Die Bewohnerinnen und Bewohner – landwirtschaftliche Mitarbeitende, zum Teil im geschützten Rahmen, Betreuer sowie Gründerfamilien des Gutsbetriebs – beginnen, hier gemeinsam die Fintan-Kultur standortgemäss zu formulieren und zu leben.



Und schon ist das nächste grössere Vorhaben am Anrollen. Mit der kantonalen Landwirtschaftsschule Strickhof und dem Verein für biologisch-dynamische Landwirtschaft zusammen plant die Stiftung Fintan die staatlich getragene «biologisch-dynamische Fachausbildung Strickhof Rheinau». Zu diesem Zweck bereiten wir einen Schulneubau auf dem Platz des Scheunengrossbrands von 2002 in Altrheinau vor.

Näher rückt auch die Verwirklichung der Musikinsel Rheinau. Fintan freut sich auf die Zusammenarbeit mit den Initianten.

Ich glaube, dass man es endlich laut denken darf: Die zeitgemässe Neugestaltung und Neubelebung der Klosterinsel und des angrenzenden Gebiets «Chorb» steht bevor. Das ist für mich, der ich in Rheinau geboren bin und immer gewohnt habe, eine tolle Aussicht!

*Steiger*

**Roland Steiger, Unternehmer  
Stiftungspräsident**

## Was ist zu blöd?

### Der Briefftaubensportler

Es ist zu blöd, wenn jemand denkt, die anderen denken nicht mit. Es ist zu blöd, wenn man mir zwei- bis dreimal sagen muss, welche Arbeit ich habe. So ging es jahrelang, dann wurde es gut. Zu blöd, wenn man über jemanden etwas sagt, den man nicht kennt. Wenn jemand nicht auf seine Hygiene achtet. Wenn jemand sich nicht ernst nimmt oder sich zu sehr im Mittelpunkt sieht. Zu blöd ist, wenn man zu viel oder zu wenig isst, wenn jemand kein Psychotop hat, wenn jemand beim Gespräch ewig unterbricht. Zu blöd ist es, wenn der Vorgesetzte kurz weg ist und bei der Rückkehr alles umorganisiert findet. Wenn ein Taubenhalter nicht alle seine Tauben, ein Bauer nicht alle Kühe kennt. Meine Lieblingskühe, Fatima und Jasmin, sind beide gemetzt worden. Es ist zu blöd, wenn man nicht an Gott glaubt. Zu blöd, wenn man keinen Humor hat, wenn man meint, das Leben sei fürs Geld da statt umgekehrt, oder wenn man das Leben nicht liebt.



**Martin Plapp** | \*1967. Wohnt in einer Aussenwohngruppe und arbeitet in der Kleintierhaltung des Wohnheims Tilia, Rheinau. Seit 2003 halbtags auf einem Fintan-Arbeitsplatz: 8 Jahre lang in der Stallgruppe, nun in der Feldgruppe, Briefftaubensportler.

Fortsetzung auf Seite 4.

# Der Pfarrer im Fintan-Land

Die Landwirtschaft soll für den Menschen offen sein. Das ist ein wesentlicher Punkt im Fintan-Leitbild, und darum sind sich schon die unterschiedlichsten Menschen bei uns auf dem Feld und im Stall begegnet. Ein katholischer Pfarrer war nie dabei. Das hat sich aber geändert. | Interview Markus Sieber

Markus Grüter, 53, stammt aus einer Luzerner Bauernfamilie mit sechs Kindern. Im Haushalt lebte auch die Grossmutter: «Sie war wie ein Mutterschiff. Hatte man Krach mit den Eltern, dann ging man zu ihr.» Eigentlich hätte er Sozialarbeiter werden wollen. Stattdessen holte er die Lateinmatura nach. Dann besorgte er mit einem Freund eine Walliser Alp mit 120 Rindern, 600 Schafen, 1 Kuh. Als die Milch, die sie den Wanderern ausschenkten, einmal ausgegangen war, wurde UP-Reserve Milch in den Krug geleert, bis es schäumte. «Ja, das ist noch Milch!», meinte der deutsche Tourist tief befriedigt. «Da spürt man noch den Enzian!»

Nach einem Praktikum im Alterspflegeheim half Markus einem Baumwärtler beim Pfropfen, Schneiden, Düngen. Mindestens einer der bäuerlichen Kunden sorgte sich, ob wegen Markus' schulterlangen Haare wohl das Obst ausbleiben würde. Es folgte das Theologiestudium. Sein Auszeitjahr 2010/11 wollte er mit Arbeit irgendwo auf dem Land nutzen. Den Fintan-Betrieb Gut Rheinau empfahl ihm ein Nachbar, der hier eine der jährlichen Einführungswochen in die biologisch-dynamische Landwirtschaft besucht hatte. Eigentlich hätte Markus bei uns eine Lehre machen wollen, «aber als man mich nur als Praktikant wollte, war's auch recht.»

## Das Grösste überhaupt

Musste er Erwartungen korrigieren, wurde er enttäuscht? Fintan-Bauer Hans Braunwalder hatte ihn vor dem «Kanada-Feeling» gewarnt. «Die Grösse verunsicherte mich zuerst tatsächlich. Sie kann auch die Gesundheit belasten, etwa wenn man tagelang jäten muss.» Davon bekam Markus Grüter Probleme in Händen und Schulter. Trotzdem sagt er: «Die Verbun-

denheit mit Boden und Tieren, das Miteinander auch in der Gemeinschaft ist gesund und schön. Und das Grösste überhaupt, das bekam ich hier: das Gefühl, willkommen zu sein, auch wenn man hin und wieder Fehler macht.»

Bei Fintan ergeben sich für jeden irgendwann Betreuungsaufgaben gegenüber Menschen mit Behinderungen. Denn man arbeitet Schulter an Schulter. «Einen ganz guten Weg», sagt Markus Grüter, «bietet der Humor: Ein Geistesblitz, der beim anderen ankommt – ein gemeinsames Lachen, und man tritt gemeinsam über die körperliche Arbeit hinaus auf eine höhere Ebene.»

## Markus, wie erlebst du als Theologe den Zusammenhang zwischen Spiritualität und praktischer bäuerlicher Arbeit?

Ein indianischer Schamane sagte einmal: «Es gibt nichts Berauschenderes als die Wirklichkeit selbst.» Bin ich ganz im Tun, im Hier und Jetzt, dann hat das Unkraut-Reissen im Getreide eine unglaublich meditative Qualität. Man vergisst die Zeit komplett. Gott hat im Alten Testament, als Moses nach seinem Namen fragte, gesagt: «Jahwe». Das heisst «Ich bin der Ich bin da». Und bin ich selbst ganz präsent, dann fühle ich mich Gott wirklich näher. Euren anthroposophischen Hintergrund erlebe ich hauptsächlich in der grösseren Nähe zum Boden, zu den Wesen. Höhepunkte waren die gemeinsamen Jahreszeitfeste. Wie wir an Weihnachten von Geschöpf zu Geschöpf zogen und vor Pferden, Kühen, Schweinen, Eseln gesungen haben, ist unvergesslich. Aber auch die Haltung zur Arbeit selbst kann spirituell werden.

## Wie meinst du das?

Schneidet man zum Beispiel Strohballen auf, dann kann man die Schnüre einfach liegen lassen – oder sie geordnet an einen dafür bestimmten Ort hängen. Im einen Fall könnte sich die Schnur irgendwo im Mistzettler verwickeln und eine Panne auslösen, im andern Fall entsteht Schönheit und Atmosphäre im Betrieb. Oder die Schweine: Man kann alles rasch-rasch machen – und fühlt sich wie ein Fütte-

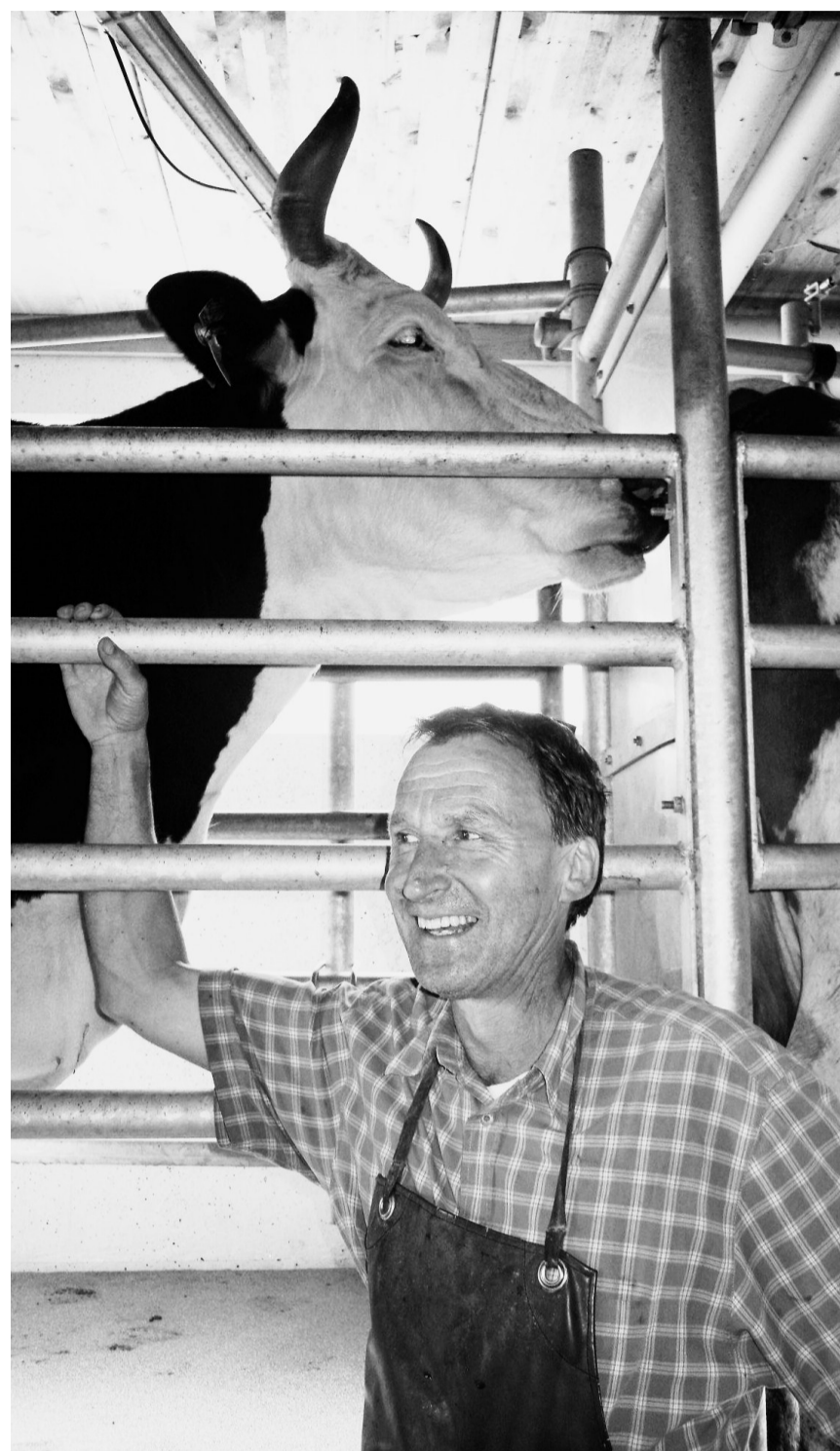
lungsroboter. Oder man kann sehen, wie so ein Säuli zuerst kommt, treu aufschaut und grunzt: «Eine Supersuppe hast du uns heute wieder gemacht. Danke!», um erst dann an den Trog zu traben. So etwas macht Freude für den ganzen Tag. Was bringen mich diese Schweinchen immer zum Schmunzeln! Es ist schlimm, keine Zeit zu haben für die Arbeit, die man tut. Mit Selbstdisziplin kann man sich aber dazu bringen, dem Leistungsdruck nicht zu erliegen, sondern die Schönheit zu sehen, die in der Arbeit selbst liegt.

Markus Grüter will wieder seelsorgerisch arbeiten, dies aber mit der Arbeit auf einem Bauernhof verbinden. Seine Vision: Den elterlichen Betrieb, der zurzeit verpachtet ist, mit anderen zusammen umgestalten. Zu einem Miteinander von Tier, Garten, Mensch. Zu einem Ort, an dem Menschen zu sich selbst und zum Wesentlichen finden können. Markus Grüter wird nur noch wenige Wochen bei Fintan sein. Er muss nach Hause, das Obst einbringen. Aber Ende Jahr wird er bereits wieder zurückkommen und in der Hochsaison des Samenversands bei der Sativa AG mit-helfen.

## Eine letzte Frage: Während des Gesprächs hast du auffallend oft gegähnt. Warum?

Letzte Nacht schlief ich schlecht. Ich spüre Lebensveränderungen immer früh und stark. Ich stand dann auf und ging in den Garten. Da erlebte ich die Trauer, diesen Ort, viele Beziehungen, lieb gewonnene Menschen gehen lassen zu müssen. Das hat mich beschäftigt. Trauer ist ja ein Gefühl, das schnell ins Wesentliche führt. Und jeder Abschied ist immer auch eine Vorbereitung auf den grossen letzten Abschied, wo man dann nicht nur das schöne Rheinau und seine friedlichen Menschen verlassen muss, sondern scheinbar überhaupt alles. Und danach soll es ja auch kein Zurückkommen mehr geben... (Er lacht.) Aber darüber will ich nicht spekulieren.

Lieber Markus, vielen Dank für dieses Gespräch und alles Gute!



Melkstunde: Markus Grüter und Yndra.

## Bäuerliche Dinosaurierhaltung



Nadine Ephraim, eine der erfolgreichen Absolvent/innen des Pilotlehrgangs «Bäuerliche Dinosaurierhaltung» in der Stiftung Fintan. Neben ihr Alois. (Bild R. Widmer)

«Alle nachhaltigen Erfolge in der Zucht kommen aus der Bio-Ecke», meint «Kuhflüsterer» Martin Ott vom Fintan-Betrieb Gut Rheinau. Lassen wir die Behauptung so stehen. Eines aber ist gewiss: Otts neuester Zuchterfolg ist eine Sensation!

«Ich hatte mir die Rückzucht auf eine alte Landrasse vorgenommen: weniger leistungsstark, dafür robuster.» Laut Ott steckt in jeder modernen Herde immer noch eine solche Rasse. «Da ist eine Art Tor in die Vergangenheit: Man muss es nur finden. Dazu braucht man ein gutes Auge: ein Bio-Auge. Schliesslich haben wir es hier mit dem Leben zu tun.»

Otts eigenes Züchterauge machte irgendwann auf dem Rückgrat einzelner Zuchtkälber eine regelmässige Abfolge fein angelegter, leicht borstiger Fellwirbel aus. Mit gesundem Zuchtinstinkt, den Ott ebenfalls auf seine Ernährung zurückführt («Demeter-Landwirte haben meist grosse Familien»), entwickelte der Fintan-Landwirt eine eigene

Zuchtlinie. Über die Generationen wuchsen und verdichteten sich die Wirbel. Sie wurden zu Zacken. Und schon nach zehn Jahren stand der erste Dinosaurier im Stall.

«Zack! Da staunte sogar ich nicht schlecht», berichtet der Züchter stolz, während seine Frau Annigna schlichten Kräutertee auf-tischt. Wir sitzen auf dem Balkon ihrer neuen Wohnung im Weiler Zum Flug. Unter uns rupft, schnaubt, knurrt es: Zwölf wertvolle Zuchttiere grasen friedlich. Schwänze, dick wie junge Buchen, schmettern in archaischem Rhythmus auf den Boden. Auffällig, dass immer wieder die munteren Schweizer Hühner an der Strasse fixiert werden. Zwischen den Reisszähnen, welche beim Äsen eher stören, tritt dann triefender Geifer aus, und stossartiges Keuchen ist zu vernehmen.

Aber Ott winkt ab: «An Hühnern sind die gar nicht interessiert. Vergessen Sie nicht: Das sind Kühe, Urkühe. Also Vegetarier. Sie haben aber die Pösterin ins Herz geschlossen und warten, dass die um 11.15 Uhr mit dem Töff kommt. Dann geht das Schwanzwedeln los.»

Dass die extreme Freundlichkeit der Tiere ein Potenzial darstellt, war bei Fintan rasch

erkannt. Die Werkstatt «bäuerliche Dinosaurierhaltung» bietet fünf attraktive geschützte Arbeitsplätze und, so Bereichsleiterin Romana Tomasi, «wohl bald auch eine IV- anerkannte Anlehre». Ein Pilotlehrgang wurde soeben erfolgreich abgeschlossen.

Stichwort Wirtschaftlichkeit: Die Milchleistung ist gering, der Saft zäh, bitter und grell violett. Ott: «Abgehobene städtische Trendszenen werden voll abfahren auf unsere Urmilch. Die Architekten rennen uns jetzt schon die Tür ein.» Und das Fleisch? Ist zu erwarten, dass die Fintan-Züchtung den Schweizer Bauern neue Nischen auf dem Weltmarkt erschliesst? Produziert die Fintan-Naturmetzger Hans+Wurst bereits Dino-Aufschnitt?

«So weit sind wir noch nicht», murmelt Ott, während das uns nächste Tier mit Weiden aufhört und aus blutunterlaufenen Augen hochstarrt.

Ab Oktober 2011 im Buchhandel: «Kühe verstehen» von Martin Ott, Lenzburg 2011. 144 Seiten, farbige Fotos, ca. Fr. 35.-. Ob darin auch praktische Tipps zur Rückzucht enthalten sind, wollte Ott nicht verraten.

## Geschützte Arbeitsplätze in der Fintan-Landwirtschaft

Die «Bäuerliche Dinosaurierhaltung» soll nicht vergessen lassen, dass Gut Rheinau und Stiftung Fintan auch ein breites Spektrum an soliden Arbeits- und Ausbildungsplätzen für Menschen mit Behinderungen anbieten, die intern wohnen oder von extern kommen. Weitere Arbeitsplätze bestehen in verschiedenen nicht-landwirtschaftlichen Werkstätten der Sozialtherapie Fintan.

**Bäuerlicher Haushalt/Kräutergarten:** Anbau, Pflege, Ernte, Verarbeitung, Konser-

virung, Vertrieb von Kräutern, Früchten für Küche und Verkauf. Konservierung von Hofprodukten. Küchen- und allgemeine Haushaltarbeiten. Kleintierhaltung. Geländepflege.

**Viehhaltung:** Fütterung, Pflege, Misten/Einstreuen bei Kühen, Kälbern, Pferden. Stall-, Umgebungs- und Weidpflege. Tiere auf die Weide treiben. Sondereinsätze im Ackerbau (Jäten, Feldreinigung, Ernte) und bei der Obst- und Traubenernte.

**Acker- und Obstbau:** Weiden ein- und ab-

zäunen, Bäume pflanzen. Weide-, Ökoflächen- und Heckenpflege. Hilfe beim Heuen, Jäten, Ernten (Obst, Nüsse, Trauben, Ackerfrüchte). Holzen, Lagerarbeiten, Flickern. Gebäudeverschönerungen und -reparaturen.

**Rebbau:** Vielfältige Aufgaben in Anbau, Pflege, Ernte, Kelterung von Wein- und Tafeltrauben. Umgebungspflege. Hühnerhaltung.

**Pferdehaltung:** Pflegearbeiten am Tier und im Stall.

# «Ich bin ein angefressener Gärtner!»

So Daniel Köppel, Leiter der Rheinauer «Landwerkstatt», von sich selbst. Soeben war er eine Ferienwoche lang in einem Malereikurs. Angefressen heisst mit Haut und Haar, aber was ist ein Gärtner? Einer, dem die Parzellen in der Landwirtschaft zu gross sind? «Manchmal schon», meint Köppel. «Aber mir geht es um die Handarbeit.» Kurzporträt eines Betriebs, der bei «1001 Gemüse & Co.» mitmacht.

Die vier Hektaren der Landwerkstatt liegen als Garteninsel im weiten Meer der Getreide-, Wiesen- und Hackfruchtflächen von Gut Rheinau. Lauch, Salate, Zuckermais stehen in nahen, sauberen Reihen beieinander. Ein Konzentrat der Fruchtbarkeit und der Gesundheit, ein atmender Smaragd, Beweis der lebendigen «Grünkraft», von der Hildegard von Bingen sprach. Hier tanke ich vor dem Gespräch auf. «Begeistert, dieses Gemüsefeld!», sage ich zur Fintan-Ackerbäuerin Anna Claassen. «Jaaa!» antwortet sie. «Und hat eine schöne Grösse!» Anna selbst jätet nebenan einen etwa 2,5 Hektar grossen Karottenacker. Von Hand...

## Risikomanagement und Freude

Wie viele Gemüsesorten baut die Landwerkstatt an? «Uff!», ist Köppels Antwort. Dann umschreibt er: «Von A wie Artischocken bis Z wie Zucchini, über B wie Blumenkohl, Bohnen, Broccoli, Erbsen, Fenchel, Kefen, Kohlrabi, Rettiche, Rucola, Salat, Spinat, Weisskohl...» Und das ist längst nicht alles. Vielfalt auch innerhalb der Arten: «Bohnen» meint die verschiedensten Stangen- und Buschbohnen, Salate gibt es im Sommer zehn, im Winter vier

bis fünf. «Die Breite des Angebots fängt das Risiko bei extremen Verhältnissen ab. Zudem macht es Freude. Nur drei Spezialkulturen, das wäre nichts für mich.»

Fast alles wächst unter freiem Himmel. Der Betrieb wird mit vier Angestellten zu total 400 Stellenprozent, darunter auch ein bis zwei Lehrlinge und Praktikanten, ganzjährig durchgezogen. Einzig von Oktober bis März werden total 8 Aren (= 8 x 100 m) in unbeheizten Folienhäusern angebaut. Wer Köppel zuhört, merkt schnell: Hier arbeitet ein entschlossener Idealist, der gut rechnen kann. Damit passt er nicht schlecht zu Fintan.

## Zuerst eine Zweckheirat

Als Produktionsbetrieb erwirtschaftet die Landwerkstatt rund 400 000 Franken Umsatz, als Handelsbetrieb etwa 70 000, denn sie vertreibt auch Produkte von Gut Rheinau und eines Demeter-Nachbarn: an Läden, Restaurants, Küchen, über Marktfahrerinnen und mit Gemüse-Abonnements direkt an Haushalte. Das Bestellsystem garantiert, dass Frischgemüse längstens 24 Stunden nach der Ernte geliefert wird.

Nach seiner Erstausbildung als Kaufmann hat Daniel Köppel, 1959, Vater von vier Kindern, eine Gärtnerausbildung bis zum Meister angehängt, auf Biobetrieben. Bei den beruflichen Stationen, die dann folgten, fällt die intensive soziale Komponente auf. Fintan aber war «nicht erste Wahl». Seit 2005 war Köppel als Nachbar hier im Kühlhaus und mit Rüstraum eingemietet. Für den Anbau bereitete er ab 2009 woanders eine Betriebsgemeinschaft vor. Heute ist er froh, dass sich diese im letzten



Daniel Köppel. Für die Bewässerung wird ein Schlauch-Tropfsystem verwendet (Vordergrund), das auch bei 30 Grad nur minimale Verluste hat.

Moment zerschlug: «Wahrscheinlich hätte ich dort eine halbe Million Franken verlockt.» Aus der Not mietete er 2010 bei Fintan Land. «Sonst hätte ich den Betrieb schliessen müssen.» Köppel hatte gemeint, die mageren und rasch abtrocknenden Fintan-Böden könnten einen Gemüse-Intensivbetrieb nicht tragen. «Aber es zeigte sich, dass es geht – mit einem Kompromiss: Ich muss Biodünger zukaufen.» Und jetzt? «Ich fühle mich wohl bei euch. Hier kann ich völlig selbständig arbeiten, in einem Umfeld, das mitträgt und eine Hülle gibt. Und ich musste über die Maschinen hinaus keine Investitionen machen – bin also sehr frei.» Köppel ist daran interessiert, dass sein Betrieb als Fintan-Partner anerkannt wird (siehe Seite 1). «Fintan hat einen guten Ruf, tut auch viel dafür. Und ich bin ja bereits Partner. Wir haben Austausch, Zusammenarbeit und eine gewisse Arbeitsteilung.» Der Vertrag sei mit seiner Kündigungsfrist von einem Jahr zwar «recht fröhlich». Aber Köppel habe «weniger Vertrauen in Papier als in die Fintan-Leute.»

Landwerkstatt Daniel Köppel  
Tel. 052 319 33 89  
dakoeppel@gmail.com

**Idealismus und Kompetenz:** Diese Verbindung ist entscheidend für einen erfolgreichen Umgang mit dem Lebendigen. Daniel Köppel über ...

**Nüssler:** «Freiland-Nüssler in Direktsaat macht sonst kaum noch jemand. Wir frieren uns die Finger ab, verbrauchen aber nur auf der kleinen Tunnelfläche Torf für die Setzlinge. Wir ernten 3 kg pro Stunde, im beheizten Gewächshaus sind 12 kg und mehr üblich. Freiland-Anbau geht besser mit alten Sorten. Die wachsen langsamer, halten dann aber deutlich länger, fallen in der Salatsauce nicht gleich zusammen und haben viel mehr Geschmack.»

**Lauch:** «Davon haben wir relativ viel. Man setzt ihn gestaffelt, kann dann fast das ganze Jahr ernten. Im Juni setzen wir 50 000 Stück. Heute [19. Juli] waren es vor dem Morgenessen 10 000, weitere 9000 warten noch. Am Nachmittag wird es regnen, das ist optimal. Lauch ist die am längsten stehende Kultur. Der Gewinn ist klein. Er verschafft uns aber Winterarbeit. Das ist wichtig, weil ich über Winter niemanden entlasse.»

**Biologisch-dynamisch:** «Gemüse ist ein Lebensmittel. Es soll nicht nur den Bauch mit Materie füllen, sondern dem Menschen Kräfte aus der Natur vermitteln. Die biologisch-dynamische Methode führt hier eine ganz neue Ebene ein. Ihr liegt eine Idee zugrunde, die nur der Mensch haben kann. Wird die Idee gestaltet, physisch umgesetzt, generiert der Mensch mit der Natur zusammen höhere Kräfte. Darum ist nicht der chemische Dünger, sondern der biologisch-dynamische der echte Kunst-Dünger!»

## Hazoua: Verlierer?

**Gemüse-Zusammenarbeit zwischen der Sativa Rheinau AG und der biologisch-dynamischen Dattelbauern der tunesischen Oase Hazoua: Unter dem Titel «Jetzt gilt's!» hat die FiZ 8/2010 berichtet. Die Tunesier standen damals vor dem Entscheid zwischen unternehmerischer Partnerschaft und Hilfgelderkissen. Seither hat ihr Land die Welt verändert, die arabischen Aufstände begonnen. Und Hazoua?!**

Amadeus Zschunke, Geschäftsführer der Sativa Rheinau, berichtet ohne Beschönigung: «Der Aufstand hat zwar den Diktator Ben Ali gestürzt. Die Situation in Hazoua ist dadurch aber noch schwieriger geworden.»

Unter Ben Ali war Hazoua von den Behörden zunehmend als Modellprojekt propagiert worden. Darum bestanden gute Chancen, dass Abdelmajid Ben Abdelfahid, Geschäftsführer der Beni-Ghreb-Genossenschaft für Dattelhandel und -verarbeitung, die neuen Impulse aus seinem Rheinauer Aufenthalt würde realisieren können. Seit dem Aufstand fehlt aber, was für jede wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung Bedingung ist: Rechtsicherheit.

Nach jedem Gouverneurswechsel gelten die Zusagen von gestern nichts mehr. Und das schlägt durch. Die dreissig Hektaren umzäunter Wüste grünt nach vier Jahren: Hoffnung für vielfältige Entwicklungsperspektiven. Alte Einheimische entdeckten dort Pflanzen, die sie seit ihrer Jugend nie mehr gesehen hatten. Dann wurde der Zaun aufgerissen, und die Beweidung hat alle Arbeit zunichte gemacht.

Die Kleinbauern von Hazoua scheinen gegenwärtig zu den Verlierern der Revolution zu gehören, so wie die jungen Arbeitslosen, mit denen sie begann. Wann und ob Sativa wieder Saatgut aus Hazoua bekommen wird, ist unklar.

Amadeus Zschunke meint aber: «Diese Situation wirkt auf uns selbstverständlich geduldverlängernd.»



Die Landwerkstatt-Crew pflanzt rund 1500 Fenchel-Setzlinge in der Stunde.

# 1001 Gemüse: «Beiss mich!»

Am 10./11. September ist es wieder so weit: «1001 Gemüse & Co.» zieht Tausende von Besucherinnen und Besuchern nach Rheinau. Hinter dem einmaligen Festival der Vielfalt steckt eine anspruchsvolle Organisation. Und die Seele dieser Organisation hat einen Namen: Nina Steiger.

Wer Nina Steiger vor sich hat, verwirft den Gedanken an ein Fintan-Gen gleich wieder. Die junge Frau ist zwar Tochter des Fintan-Stiftungspräsidenten, spricht aber nicht nur vor Temperament, sondern auch vor Selbstständigkeit. Ans Gespräch kommt Nina Steiger direkt aus der Hochschule für Angewandte Wissenschaften Wädenswil. Dort schliesst die gelernte Drogistin zur Zeit ihr Biotechnologie-Studium mit einer Arbeit zur Etablierung und Testung von Modell-Baculoviren zwecks Produktion des rekombinanten Proteins Beta-Galactosidase in Insektenzellen ab. Aha! Heute hat sie einen Test gemacht, der mittels eines Anoden/Kathoden-Bandenlaufs und nach Proteingemisch-Auftrennung sowie Antikörperbindung das gesuchte Protein nachweist. Wirklich klar ist mir nur etwas: Nina macht das so, wie alles andere auch, nämlich ganz.

**Nina, wie bringst du diese Forschungen zusammen mit deiner Arbeit für GenAu Rheinau und gentechfreie Zonen?**

«Indem ich beiden Seiten kritisch gegenüberstehe, mich immer nach Sinn und Zweck frage. Was würde Gentechnologie bringen? Warum will GenAu Rheinau das nicht? Zusammen gibt mir das ein tiefes Verständnis: vom molekularen Vektor bis ins Geschehen auf dem Feld. Persönlich bin ich contra Gentech, und ich weiss warum.»

**Was sind deine Aufgaben für «1001 Gemüse», und wie geht das neben einem 100%-Studium?**

«Ich koordiniere die ganze Organisation: Infrastruktur, Sponsoring, Werbung, Stände und alles Drumherum vom Flyer über den WC-Wagen bis zum Eintrittsbändel. Aber natürlich steht mir ein gutes Team zur Seite.

Zum Glück habe ich diese Arbeit 2009 schon gemacht und gut dokumentiert. Im Januar fängt's mit 20 Stunden an, dann steigert es sich bis zur Halbtagsarbeit. Einen Teil kann ich im Wädenswiler Büro nebenher machen. 2009 kamen von dort sechs Helfer ans Fest, diesmal sind's mehr.»

## Die Attraktionen

Was bei «1001 Gemüse» speziell ist? Ninas Augen funkeln: «Die Bauern und Gärtner sind die Stars! Es geht um ihre Produkte, und um das Degustieren und Erleben.» Dafür wird, von Biosuisse gesponsort, eine Gemüsehalle extra aufgestellt. Motto: «Beiss mich!» – zum Beispiel in Landwerkstatt-Gemüse (Porträt auf dieser Seite).

Tomaten: Zwar nicht aus allen 3200 Sorten, aber in allen Farben. Chilis in allen Schärfen. Konfitüren aus allen möglichen und unmöglichen Früchten und Beeren. Säfte. Brote. Artischockenprodukte. Pasten. Likörs. Kräuter. Tees...

Wer schon letztes Mal dabei war, wird den Superschirm auf dem Klosterplatz wieder finden, darunter vielfältige Verpflegungsangebote, mit Bestuhlung. Und im Fintan-Gästehaus sorgt die auf der Insel Rheinau untergebrachte Berufswahlklasse mit ihrem Lehrer Balz Homberger, einem gelernten Koch, für den Restaurantbetrieb.

## Von den Geschmackszellen zu den grauen Zellen

Man darf, man soll sich zu «1001 Gemüse» auch Gedanken machen. Zum Beispiel: Vielfalt ist ein Gesundheitsprinzip, ein

Sicherheitsprinzip, ein Geschenk aus dem Füllhorn der Natur. Ein Geschenk? Oder eher ein Kredit, mit dem wir gut wirtschaften und den wir zurückzahlen müssen, indem wir die Vielfalt der Natur aufgreifen, weiterführen, steigern, andernfalls uns der Bankrott droht?

Es gibt das Gegenprinzip: die Reduktion, die Verarmung, die Verödung. Es gibt die Gentechnologie.

Aber zurück zum Fest! Sein Rahmen ist weit gespannt, darin Führungen, Kinderprogramm, Aktion «Zukunft säen» und eine Vortragsreihe zum Thema «Menschen, Pflanzen und Tiere im Gespräch»: Gespräch zwischen Schmetterling und Blüte, zwischen Pferd, zwischen Kuh und Mensch, zwischen Pflanzen – über 1001 Düfte. Nina Steiger wird man in den Vorträgen nicht antreffen, was sie «megaschade» findet. Aber am 10./11. September braucht es eine zentrale Ansprechperson und Vermittlung. Und das wird Nina Steiger sein.

www.1001gemüse.org  
info@1001gemüse.org  
Tel. 0041 (0) 52 304 91 27

# Arm – und reich!

Dagmar Nüsser hat nepalesisch gekocht. Sie und ihr Mann, der langjährige Fintan-Mitarbeiter Michael Beismann, bringen Nepal nach Rheinau: in Bildern, Geschmäckern, Düften und Erinnerungen von einem lebendigen, blumigen, liebenswerten, aber auch tragischen Land, von einem nicht funktionierenden Staat, von einer Reise mit Folgen.

## Going to Kathmandu

Es ist noch nicht lange her, da war Nepals Hauptstadt, auf 1300 Metern gelegen und damals rund 150 000 Einwohner zählend, jedes Jahr Ziel von vielen Tausenden, die auf dem «Hippie-Trail» über die Türkei, Iran, Indien das Licht im Osten suchten. Auch Michael Beismann war vor 25 Jahren schon einmal hier. Doch im April 2009 erkennt er die Stadt mit heute fast einer Million Einwohnern kaum wieder. Grundstückpreise wie in Zürich, aber eine katastrophale Wasser- und Abwassersituation. Vetterwirtschaft und Korruption auf allen Ebenen. Geblieben ist die brodelnde Vielfalt, die unglaubliche Offenheit und seelische Wärme, das Aufgenommen-Werden überall. Warum, fragt sich Dagmar Nüsser, scheint es in einem solchen Land trotz allem einfacher, Mensch zu sein?

Dagmar und Michael wollen etwas zurückgeben, aber wie? Einfach Geld zu verteilen, kann kontraproduktiv sein. Vor einem der vielen Tempel Kathmandus lernen sie Toya Nath Neupane kennen, einen 43-jährigen Lehrer mit Visionen, Initiative, Selbstlosigkeit. Für ihn ist klar: Der Gott dieses Tempels hat sie zusammengeführt. Wer andern hilft, hat es selber im nächsten Leben besser.

Sie nehmen Toyas Einladung nach Betini an, einem Dorf mit rund 100 Familien, fast alle arm. Das Einkommen aus Trägerdiensten fiel mit der neuen Strasse weg. Und sie brachte die Elektrizität, diese den Fernseher, und nun droht auch hier der Alkohol.

## Hunger – nach Bildung

Das Klima ist subtropisch. Gleich hinterm Dorf geht es noch einmal 4000 Meter hoch. Ohne Selbstversorgung überlebt man nicht. Toyas Frau arbeitet den ganzen Tag auf ihren kleinen Feldern, auch er selbst nebenher. Morgens um 5 Uhr wird aufgestanden. Die schweren Lasten werden mit Tüchern am Kopf über die steilen Berghänge geschleppt. Um 19 Uhr ist Heimkehr, um 21 Uhr wird gegessen. In den primitiven Häusern muss ständig Durchzug sein, um den Rauch der offenen Feuer abzuführen. Dadurch sind aber die meisten Kinder chronisch krank.

Dagmar und Michael sehen den immensen Lernwillen, nicht nur bei den Kindern. Seit 1980 steht eigentlich eine Schule im Dorf, aber es mangelt an allem. Als sie zusammen auf der kleinen Schulterrasse



Arm an Besitz, reich an Seele, hungrig nach Bildung. (Bild M. Beismann)



Dagmar Nüsser, Michael Beismann und der damalige Schulpräsident von Betini: Feier des ganzen Dorfes anlässlich der ersten Spendenübergabe. (Bild T. Neupane)

stehen und Toya ihnen das Land zeigt, das er schon so lang so gern kaufen würde für einen weiteren kleinen Schulbau, klickt etwas bei Dagmar.

## Schuluniformen

Aus dem Klick, auch dank Architekt Werner Stahel, dem bald gefundenen Mitshelfer, ist ein kleines, aber hocheffizientes Hilfswerk mit praktisch null Administrativkosten geworden. Das Land ist gekauft, neue Schulräume sind entstanden. Die Massnahmen müssen sich den Bedürfnissen anpassen. Schuluniform? In der Schweiz unpopulär. Im nepalesischen Dorf macht sie die Schule zum Raum des Respekts und die Kinder im Lernen-Dürfen einander gleich: Keines, auch wenn es sonst Fetzen trägt, muss sich in der Schule schämen. Hemd und Hose oder Jupe, vom Dorfschneider hergestellt, kosten wenige

Franken. Schuhe und Pullover sind notwendig, weil die Schule oft eiskalt ist. Systematische Entwurmung der Kinder steigert die Lernfähigkeit. Schulküche? Dann kommt das ganze Dorf, und nur fürs Essen. Aber mit 50 Rappen kann man ein Kind einen Tag lang ernähren. Wer echt helfen will, muss vieles wissen. Toya Neupane, unverzichtbarer Partner, ist inzwischen Teilzeitangestellter beim Verein Pro Dorfschule Betini. Er war im Sommer 2011 in Rheinau. Die Geschenke, die er verteilt hat, zeigten, wie viel das bitterarme Nepal zu geben hat.

**Dagmar Nüsser-Beismann**  
**Michael Beismann**  
Tel 0041 (0)52 301 42 80  
m.beisma@sunrise.ch  
www.pro-dorfschule-betini.jimdo.com

## Was ist zu blöd?

Fortsetzung von Seite 1.

### Die Schneiderin

Nach der Sitzung war schon 1 Uhr morgens. Ob ich denn keine Angst hätte, allein im Dunkeln heimzugehen? Zu blöd, dass ich Nein gesagt hatte, denn die Chorbrasse war nun wirklich ganz ohne Licht. Ich sah überhaupt nichts, aber das Rauschen aus der Richtung des Stauwehrrs war so laut wie nie. Sorgfältig hielt ich mich auf dem Trottoir. Angst? Ich nahm mich zusammen. Auf der Höhe der Schweineställe meinte ich dann Schritte hinter mir zu hören. Ich ging schneller, die Schritte auch. Ich hielt an. Die Schritte auch. Plötzlich hatte ich das Gefühl, sie kämen von überallher, und dann – im Handwerkerzentrum war ein bisschen Licht – lag ein riesiger Schatten vor mir! Jetzt geriet ich in Panik. Da berührte mich etwas von hinten an der Schulter, und ich fuhr herum: Es war die warme, weiche Schnauze eines Esels. Zu blöd, wenn in Rheinau jemand Angst hat, denn das ist wirklich nicht nötig. Aber hin und wieder brechen die Esel aus.



**Karin Eigenheer** | Verheiratet, 2 Kinder. Damenschneiderin mit Atelier im Handwerkerzentrum Altrheinau.

### Die Architektin

Zu blöd ist alles, was nur blöd und nicht mehr ist. Blöd ist nicht der Rede wert. Trotzdem mag ich das Wort «blöd». Man hört seine Bedeutung und – von den Lippen gelesen – sieht sie sogar. Der Begriff «blöd» ist nicht blöd, er ist sogar sehr präzise. Nur, was blöd für die einen, ist schrecklich für die andern oder gefährlich für alle oder noch viel mehr. Wenn ein Heer von Ameisen das Rednerpult heraufkramt und sich unaufhaltbar über das Manuskript ergiesst, wenn die kleinen, schwarzen Tierchen nicht mehr von den kleinen, schwarzen Buchstaben zu unterscheiden sind, wird es dem begabten Redner zu blöd, sich an sein Papier zu halten. Das Ganze ist ihm nicht seine Rede wert... Fürchtet sich der Redner aber vor Ameisen, ist die Situation nicht blöd. Sie ist schlimm. Sie ist unhaltbar, und der verzweifelte Redner ergreift die Flucht. Wüssten sie warum, würden sich die Robusten im Publikum amüsieren, die Empfindlichen wären entsetzt. Leider ist das Gewimmel auf dem Pult vom Publikum aus nicht zu sehen, und so findet dieses das Geschehen weder lustig noch peinlich, nur blöd. Ich hingegen hätte grosses Mitgefühl.



**Sara Spiro** | Aufgewachsen in der Schweiz und in Afrika. Diplom an der ETHZ. Transfer nach Brasilien. 2 Kinder. Seit 1990 eigenes Büro in Zürich. Schulbau-Entwurf für die Stiftung Fintan.

### Der Marketingfachmann

Zu blöd ist, dass es in der Schweiz zu wenig Biobetriebe hat. Am letzten Saatguttag der Sativa Rheinau stand deshalb das Thema «Umstellen auf Bio» im Zentrum. Mit Unterstützung der Getreidezüchtung Peter Kunz, der Bio Suisse und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau wurde versucht, an Umstellung interessierte Bäuerinnen und Bauern nach Rheinau zu locken, um ihnen zu zeigen, dass sich Biolandbau lohnt und rechnet. Zu blöd, sind nur wenige gekommen. Fehlt es konventionellen Bauern auch heute noch an der nötigen Zuversicht, an Mut? In vielen ländlichen Regionen exponiert man sich als Bauer immer noch, wenn man auf Bio umstellt. Wie weiter? Die politischen Rahmenbedingungen müssten sich ändern. Lieber Herr Bundesrat und Volkswirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann... Zu blöd, ist mein Name bei ihm nur der Vorname, denn wenn wir verwandt wären... Tun Sie endlich mehr für den Biolandbau in der Schweiz! Als stolzer Mitbesitzer eines gut geführten Biohofs im Raum Langenthal können Sie doch jederzeit nachschauen, wie gut und nachhaltig das System Bio funktioniert, oder?



**Markus A. Johann** | \* 1957. Freier Mitarbeiter der Sativa Rheinau AG. Verheiratet, 2 erwachsene Söhne, wohnt in Langenthal BE

### Die Theaterfrau

Bin ich zu blöd? Ein topmoderner Verschluss an einer topmodernen Orangensaftpackung, entwickelt in hochqualifizierter Denkarbeit von topgenialen Wissenschaftlern nach dem neusten Stand der neusten Forschung – für mich! Damit nach einfachem Handgriff, ohne zusätzliche Hilfsmittel, am richtigen Ort gezogen oder gedrückt, sofort, am richtigen Ort, zur richtigen Zeit und in der richtigen Menge, der Orangensaft sprudelt. Nicht über mich: ins Glas. Ein wiederver-schliessbarer Saft, der nicht jedes Mal, wenn die Kühlschränktür aufgeht, weiter saftet, sondern ruhig auf meinen nächsten Handgriff wartet. Doch nun stehe ich da, durchtränkt damit, in der Hand eine Schere, eine Wäscheklammer und ein Klebeband, versuche zu retten, was noch zu retten ist und erinnere mich plötzlich mit Grauen, dass mir gestern das Waschmittel ausging. Ich muss also heute auch noch eine neue Packung Waschmittel wiederverschliessbar aufmachen können... Gab's nicht mal Tetrapack und Waschmitteltrommel, einfach, sicher, klar?



**Conni Stüssi** | \* 1960. Theaterschaffende, auch mit Kindern und Jugendlichen, Musikantin. Bei den Blaskommoden, der rollenden Theaterwerkstatt Fahr.Werk.öl, als Putzfrau Luise. Mehrmals Gastspiele und Überwinterungen bei Fintan.

## Einladung in den Freundeskreis Fintan

Liebe Leserin, lieber Leser

**Fühlen Sie sich angesprochen von den Ideen und Initiativen, die in Rheinau leben? Möchten Sie diese Zeitung weiterhin erhalten?**

Der Freundeskreis Fintan ist ein freier Zusammenschluss von heute rund 1250 Menschen, die zu den sozialen und ökologischen Zielsetzungen des Projekts Fintan beitragen wollen: ideell, finanziell, durch Öffentlichkeitsarbeit. Mit der Mitgliedschaft sind keine Verpflichtungen verbunden. Die Anliegen, denen die Stiftung Fintan ihre Arbeit widmet, benötigen aber breite Verankerung. Der Freundeskreis soll darum weiter wachsen.

**Als Freundeskreis-Mitglied erhalten Sie die «Fintan-Zeitung» direkt. Sie bekommen ausserdem den Freundeskreis-Brief und Einladungen zu Fintan-Veranstaltungen.**

Der samstägliche Weg nach Rheinau lohnt sich schon allein wegen des Hofladens mit köstlichen biologisch-dynamischen Produk-

ten aus Stall, Feld, Garten und Rebberg. Und nach dem Einkauf lädt Sie das originelle, weltoffene Café am Klosterplatz gleich neben dem Laden ein.



Verena Hostettler, hier mit Sohn Hans Urs, wird man weiterhin bei der Wümmet im Fintan-Rebberg begegnen. (Bild M. Beismann)

### Wie werden Sie Mitglied?

Nachdem ich lange Jahre Kontaktperson des Freundeskreises gewesen bin, möchte ich nun einen Schritt zurücktreten. Die Verbindung zu uns Mitgliedern wird künftig vom Stiftungsrat selbst besorgt (Adresse siehe unten). Oder benutzen Sie direkt den beiliegenden Einzahlungsschein. Ein ökologisch-soziales Projekt wie Fintan hat nur Geld für das Nötigste, und der jährliche schöne Rückfluss auf diese Zeitung hilft der Stiftung, sie herauszugeben oder auf andere Art an die Öffentlichkeit zu gelangen.

**Dürfen wir Sie im Freundeskreis Fintan willkommen heissen? Wir würden uns freuen!** Für alle Kontakte und Begegnungen, für Ihre wertvolle Unterstützung während meiner

«Amtszeit» danke ich an dieser Stelle herzlich. Auch heisse ich schon jetzt all jene willkommen, die sich uns noch anschliessen wollen!

Mit herzlichen Grüssen

*Verena Hostettler*

**Verena Hostettler-Fässler**  
Mitglied Freundeskreis Fintan

**Kontaktadresse**  
Freundeskreis Stiftung Fintan  
Klosterplatz 1  
8462 Rheinau  
Tel. 052 304 91 91  
Fax 052 304 91 95  
E-Mail stiftung@fintan.ch

**Herzlichen Dank!** Frau Verena Hostettler hat dem Freundeskreis Fintan mit Aufmerksamkeit und Engagement jahrelang ein Gesicht gegeben. Der Stiftungsrat dankt Frau Hostettler und mit ihr auch allen Spenderinnen und Spendern – Einzelpersonen und Institutionen – für ihre Treue, Grosszügigkeit und ihr Vertrauen ganz herzlich!

## Impressum

Herausgeber: Stiftung Fintan (Rheinau)

**Redaktion:** Markus Sieber  
Nicht namentlich gezeichnete Artikel und Bilder stammen von der Redaktion

**Redaktionsadresse:**  
Stiftung Fintan  
Klosterplatz 1  
CH 8462 Rheinau  
Tel. 052 304 91 91, Fax 052 304 91 95  
E-Mail stiftung@fintan.ch  
Internet www.fintan.ch

**Konzept und Gestaltung:**  
TBS Identity, Zürich

**Layout und Satz:**  
Anja Künast, «Schaffhauser Nachrichten»

**Druck:**  
Zeitungsdruck Schaffhausen AG

**Hilfe bei der Bildredaktion:** Michael Beismann  
**Vertrieb:** Alexandra Leschke

**Kontaktstelle und Bestellungen:**  
Freundeskreis  
(Adresse siehe Kasten links)

**Erscheinungsweise:** 1-mal jährlich  
**Auflage:** 81 000 Expl.

**Bankverbindung:** ZKB 8010 Zürich  
Post-Kto. 80-151-4, Kto. 1122-0032.568

**Copyright:** Wiedergabe von Texten oder Teilen davon bitte unter Hinweis auf die Fintan Zeitung.