

FintanNews

Demeter-Schule
Erste erfolgreiche
Abschlüsse. 2

Rolf Gerber
Interview mit dem neuen
Stiftungsrat. 3

Sativas Saatgutarbeit
Unterstützung der Bauern
in anderen Ländern. 5

Kulturgruppe Fintan
Das Team sucht Unter-
stützung. 8

Die Demeter-Schule an der Rhein- schlaufe hat sich etabliert

Vor knapp vier Jahren wurde die Biodynamische Ausbildung Schweiz in Rheinau aus der Wiege gehoben. Es war die Geburtsstunde eines schweizweiten Zentrums zur Wissensvermittlung für angehende Demeter-Landwirte. Heute absolvieren über 40 Lernende diese vierjährige Ausbildung. →



Ehemaliges Gasthaus Löwen, Rheinau – heute Schule und Internat zugleich.

Text: Martin Graf

Im ehemaligen Gasthaus zum Löwen an der Ochsen-gasse in Rheinau ist 2013 in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum Strickhof eine biodynamische Landwirtschaftsschule entstanden. Träger ist der Verein für biodynamische Landwirtschaft, Leistungserbringerin die Stiftung Fintan. Lernende in Zweitausbildung erwerben in einem vierjährigen Lehrgang das Eidg. Fähigkeitszeugnis als Landwirt/-in mit Schwerpunkt Biolandbau sowie den Fachausweis in biodynamischer Landwirtschaft (Berufsprüfung).

Im Zentrum der Schule steht die Heranbildung einer jungen, initiativen und ideenreichen Generation von Betriebsleiterinnen und -leitern zur Sicherung der Nachfolge für die über 250 Demeter-Betriebe in der Schweiz, namentlich für die Lehrbetriebe. Der Lehrgang stellt hohe Anforderungen an eine gelebte Interdisziplinarität. Die Schulung der Achtsamkeit gegenüber Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen sowie das Beachten der Regelkreise der Natur sind zentrale Elemente.

Im letzten Sommer durften die ersten zehn Absolventinnen und Absolventen ihr Eidg. Fähigkeitszeugnis EFZ freudvoll entgegennehmen. Zwischenzeitlich hat auch die Schweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz (SBBK) den Lehrgang anerkannt und empfiehlt den Kantonen, interessierte Lernende nach Rheinau zuzuweisen. Im kommenden Herbst wird bereits der fünfte Klassenzug mit der Ausbildung in Rheinau beginnen. Fast 70 hochkarätige Dozentinnen und Dozenten sind am vielseitigen und praxisorientierten Unterricht beteiligt. Die Co-Schulleiter Martin Ott und Beat Hänni sowie das Ehepaar Tenud (Internat, Geschäftsstelle) sorgen für einen reibungslosen Betrieb.



Absolventinnen und Absolventen der Klasse G bei der Entgegennahme ihres Eidg. Fähigkeitszeugnisses EFZ.



Fredi Strasser, Pflanzenbau-lehrer in seinem Element.

Nach nur vier Jahren Aufbauarbeit ist an der Rheinschlaufe bei Rheinau ein kleines biodynamisches Bildungszentrum entstanden. In Symbiose mit den übrigen Fintan-Betrieben, allen voran Gut Rheinau GmbH und Sativa Rheinau AG, sowie in enger Zusammenarbeit mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick wird es die Zukunft der biodynamischen Landwirtschaft in der Schweiz und im nahen Ausland wesentlich mitgestalten.



Liebe Leserinnen und Leser Bildung und Ausbildung sind unsere grossen Anliegen und in dieser Ausgabe der FintanNews das Schwerpunktthema. All unsere Betriebe nehmen ihre Verantwortung wahr und bieten Aus- und Weiterbildungs-

plätze an. Sowohl im sekundären als auch im tertiären Bereich sind Auszubildende bei Fintan beschäftigt. Die Vielfalt ist gross und reicht von den Berufsfeldern der Gastronomie über die Landwirtschaft bis hin zum Sozialen und zu der Betreuung. Zusätzlich besteht auch eine Zusammenarbeitsvereinbarung mit der Michael-schule in Winterthur, welche jeweils das Abschlussjahr der Werkklasse mit Betrieben und Partnern bei Fintan durchführt und die Schüler damit auf ihre berufliche Zukunft vorbereitet. Leider fallen die Klassen der BVJ Bülach, welche in den letzten Jahren vom Engagement der Fintanbetriebe profitieren konnten, den kantonalen Sparmassnahmen zum Opfer und können in Zukunft nicht mehr angeboten werden. Wir bedauern das sehr, hoffen aber, dass sich für die interessierten Jugendlichen in Zukunft neue Möglichkeiten eröffnen werden.

*Sonja Lanfranchi
Gesamtbetriebsleitung Sozialtherapie, Stiftungsrätin*

Rolf Gerber ist neuer Stiftungsrat bei Fintan

Im Kanton Zürich ist er eine bekannte Persönlichkeit. Er war Bauernsekretär, Kantonsrat, Regierungsratskandidat der SVP und bis vor kurzem Chef des Amtes für Landschaft und Natur im Kanton Zürich. Martin Ott hat sich mit Rolf Gerber unterhalten.



Rolf, wer bist Du?

Zur Hardware: Ich bin Vater und Grossvater und seit kurzem pensioniert, in Zürich aufgewachsen und gelernter Ingenieur Agronom ETH.

Zur Software: Immer noch so altmodisch verdrahtet, dass ich die Landwirtschaft als die Mutter der Wirtschaftsentwicklung betrachte und die Agrikultur als Zielgrösse sehe, die es zu erlangen und zu verteidigen gilt.

Du hast eigentlich Dein ganzes Berufsleben in irgendeiner Form für die Landwirtschaft insbesondere für die Zürcher Landwirtschaft gearbeitet.

Ja! Und weil ich mich stets mit etwas beschäftigen konnte, das im Grunde wirklich essentiell ist, habe ich all den Verwaltungsärgern und den unseligen Knatsch zwischen Bauern, Naturschützern, Bikern, Städtern, Jägern und Förstern einigermassen schadlos überstanden. Eigentlich finde ich den Ausdruck «Agrikultur» sogar noch bewegender als den der «Nachhaltigkeit».

Was fasziniert Dich an der Landwirtschaft, den Bauern und an ihrer Stellung in der Gesellschaft?

Ohne Mutter keine Kinder. Ohne Landwirtschaft keine Mütter! Gelingt es der Landwirtschaft, durch

Arbeitsteilung und Produktionsfortschritt, den Menschen Zeit für andere Aktivitäten als für die Ernährung freizuspielen, eröffnete dies Chancen für Musik, Malerei, Literatur und viele interessante Dinge mehr. Oder aber die Landwirtschaft integriert all diese Abwechslung in eine nahezu paradiesische Lebensform.

Als Eva den Apfel der Versuchung gegessen hat, ist sie nicht vom Fließband verjagt worden, sondern aus dem (agrarischen) Paradies ...

Zurzeit läuft's aber alles andere als paradiesisch. Weder hier noch weltweit.

Du warst im Projekt Fintan von der Konzeption bis heute immer wieder involviert. Was waren dabei spannende und wichtige Positionen, Schritte und Hoffnungen, die Du in dieses Projekt gesteckt hattest?

Landwirtschaft muss experimentieren können: technisch, biologisch, gesellschaftlich und auch kulturell. Bauern fordern dies häufig, und meiner Meinung nach zu Recht. Sie sollten aber diesen Anspruch auch Fintan zugestehen und deren Erfahrungen als Bereicherung und Chance, und nicht als Bedrohung empfinden. Denk- und Fühlverbote bringen uns nicht weiter!

Nun wirst Du neu auch Stiftungsrat bei Fintan. Was können wir von Dir als Stiftungsrat erwarten?

Meine Ideen und Darlegungen in diesem Gespräch, möchte ich auch in den Stiftungsrat einbringen und gegen aussen vertreten. Daneben aber und zusätzlich, sehe ich mich als eine Art methodischer Spazierstock für Fintan und zwar mit mitgelieferten Wandervorschlägen.

Den externen Stiftungsräten im Fintanland fällt eine wichtige Rolle zu. Sie ergänzen die sogenannten internen Stiftungsräte mit Aussensicht und Weitblick. Neben Roland Steiger aus Rheinau (Präsident und Verwaltungsratspräsident Sativa Rheinau AG) sind als externe Stiftungsräte Ruth Genner aus Zürich (Ressort Sozialtherapie) und Hansueli Vollenweider aus Marthalen (Ressort Bau und Finanzen) im Stiftungsrat tätig. Neu hinzu kommt nun Rolf Gerber aus Zürich. Er wird das neu geschaffene Ressort «Bildung» bei Fintan übernehmen.

Endlich Frühling!

Dank guter Witterung im Februar und März konnten die Arbeiten frühzeitig weitergeführt werden.

Nachdem wir 2016 den Pilz- (ca. 130 Stämme) und den Färbergarten (ca. 50 m²) angelegt haben, konnten wir bereits im Februar intensiv im permadynamischen Waldgarten weiter arbeiten. Ein Teil des rostigen Maschendrahts wurde durch einen Ast-Zaun (Flechtzaun mit Weiden-, Hartriegel- und Haselruten) ersetzt, der Karton unter den Obstbäumen mit Kompost und Mulch abgedeckt und es wurde am Teichsystem weitergearbeitet.

Bei der Obstbaumgemeinschaft wurden die ersten Bärlauch-Pflanzen unter den Bäumen in den Kompost gesetzt. Der Kompost wurde mit Mulch als Witterungsschutz abgedeckt. Auf diese natürliche Abdeckung werden Kapuzinerkresse, verschiedene Laucharten und später Erdbeeren gepflanzt. Ein Teil der Kapuzinerkresse-Blüten wird in der Küche als bunte und schmackhafte Salatbeilage verwendet. Tagetes, Kornblumen, Malven, Borretsch und viele mehr sind weitere Essblüten, die wir anbauen.



Dank grosszügiger Spenden war es möglich, die ersten Beerensträucher wie Johannisbeer- und Maibeer-Sträucher zu pflanzen. Ein Spalier mit Brombeeren und Himbeeren wird folgen. Geplant sind auch zwei Schisandra-Sträucher (*Schisandra chinensis*), welche einen Obstbaum als Kletterhilfe nutzen können. Die Schisandra ist eine interessante Kletterpflanze, deren Beeren alle fünf Geschmacksrichtungen vereint und als Heilpflanze gilt. Wir sind gespannt auf die erste Ernte.

Im Pilzgarten erscheinen die ersten Seitlinge, welche wir vorerst trocknen und erst ab einer genügend grossen Menge an die Küche liefern. Unsere Laufenten Lilly und Waldi sind täglich im Einsatz auf Schneckenjagd. Ohne diese beiden biologischen Mitarbeitenden würden die Schnecken sich an den Pilzen gütlich tun.

Bei unseren Mitarbeitenden im geschützten Rahmen, wie auch bei uns selber, ist grosse Motivation spürbar. Der Waldgarten nimmt immer mehr Formen an. Auf einmal erscheint uns die Fläche von rund 1000 m² nicht mehr so gross. Durch die ersten Pflanzungen können wir uns immer besser vorstellen, wie unser Projekt in Zukunft aussehen wird. Was wir uns erhofft haben, ist nun Wirklichkeit geworden – eine grosse Vielfalt an spannenden Aufgaben.

Unabhängige bäuerliche Saatgutarbeit

Fintan und Sativa ermöglichen Bauern in anderen Ländern ihre Saatgutarbeit aufzubauen.

Viele Menschen machen sich Sorgen über die zunehmende Konzentration der Verantwortung für unser Saatgut in immer weniger Händen. Die Situation ist in Europa bereits alarmierend, aber es wird immer deutlicher, dass in anderen Teilen der Welt die Not noch grösser ist. In vielen Ländern findet ein abrupter Wechsel von traditionellem, durch Bauern selbst gewonnenem Saatgut zu modernsten Hochleistungshybridsorten bzw. Gentechsorten statt. Ein Beispiel hierfür ist die rasante Ausbreitung der Gentechbaumwolle in Indien. Innerhalb weniger Jahre verschwinden dadurch viele lokale Baumwollsorten und auch das traditionelle Wissen zur Erhaltung dieser Sorten geht verloren.



Asiatisches Gewächshaus für Jungpflanzenanzucht

In den letzten Jahren kommen beim Fintan-Betrieb Sativa immer mehr Anfragen von Biobauern aus den verschiedensten Teilen der Welt zur Unterstützung beim Aufbau einer neuen, eigenen Saatgutarbeit. Aktuell ist Sativa in Projekte in Indien, Nepal, Argentinien, Iran, Marokko und Mazedonien involviert. In den letzten Jahren waren bereits einige Menschen für Praktikas in der praktischen Saatgutarbeit bei Sativa.

Vieles von dem, was im Umgang mit Saatgut in Rheinau in den letzten Jahren entwickelt wurde, bewährt sich und ist wichtig. Dieses Wissen hat aber eine noch viel grössere Relevanz und ein viel grösseres Potential in vielen anderen Ländern. Wir können dieses Wissen jungen Initiativen zur Verfügung stellen. Aber es muss jetzt gehandelt werden!



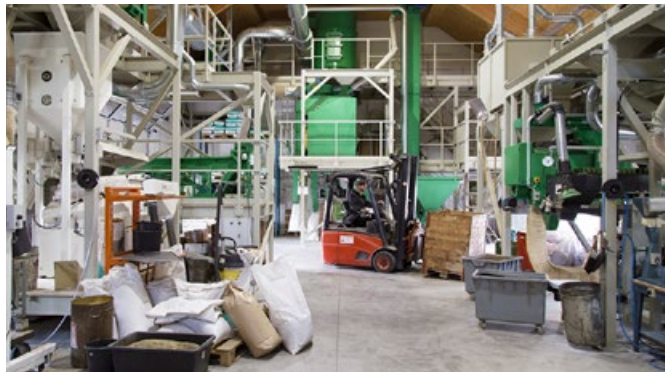
Asiatischer Betrieb für Jungpflanzenanzucht mit Sativa-Saatgut

Spendenaufruf

Die Stiftung Fintan sammelt Geld, um zusammen mit Sativa auch in anderen Teilen der Welt fruchtbare Samen aussäen zu können. Mit Ihrer Unterstützung wäre es möglich, Bauern die Reisekosten für ein Praktikum bei Sativa in Rheinau zu finanzieren, falls diese das nötige Geld nicht aufbringen können. Oder, Sativa könnte Experten gezielt in Länder schicken, wo sie Kurse vor Ort durchführen. Weitere Formen der Unterstützung nach dem Prinzip «Hilfe zur Selbsthilfe» sind ebenfalls denkbar. Bitte helfen Sie mit, auch in anderen Teilen der Welt eine unabhängige, bäuerliche Saatgutarbeit zu erhalten und zu stärken! Spenden können via Bankverbindung (siehe Seite 8) oder mit dem eingelebten Einzahlungsschein, mit Vermerk «Saatgutarbeit» getätigt werden. Wir freuen uns über jede Spende und sagen jetzt schon Danke!

Umbau Reinigungsanlage bei Sativa

Die neu gebaute Saatgutreinigungsanlage hat sich bereits bewährt.



Text: Michael Beismann

Der Sativa-Betrieb wächst stetig, da die Nachfrage nach Biosaatgut immer grösser wird. Neben unserem eigenen Anbau in Rheinau, haben wir immer mehr Partnerbetriebe, die für uns Saatgut vermehren. Meist wird das Saatgut als Rohware zu uns geliefert und muss deshalb zuerst gereinigt werden.

Die Aufbereitung des gedroschenen Saatguts ist eine wichtige Voraussetzung für eine hochwertige Samenqualität. Mit speziellen Maschinen werden Pflanzenteile, Staub und Fremdsamen sorgfältig entfernt, bis am Ende die am besten ausgereiften Samen zur Weiterverwendung übrigbleiben.

Über zehn Jahre befand sich die Saatgutreinigung in den ehemaligen Stallungen am Rhein an der Chorbstrasse. Ursprünglich als Provisorium gedacht, drohte das Gebäude im Laufe der Jahre aus allen Nähten zu platzen. Eine Modernisierung und ein Ausbau waren unumgänglich, um die steigenden Kapazitäten zu bewältigen.

Von März bis August 2016 wurde die Reinigungsanlage für Gemüse-, Kräuter- und Blumensamen modernisiert. Im Gebäude wurden Mauern und Zwischenböden entfernt, um Raum zu gewinnen. Das Dach wurde isoliert, die alten Stallfenster ersetzt, Rolltore eingebaut und der Boden einheitlich betoniert. Fast alle Arbeiten wurden von lokalen Unternehmen durchgeführt. Der Beton wurde mit einem Präparat des Fintan-Betriebs Pneumatit veredelt. Die Holz- und Isolierarbeiten am Dach erledigte unser Fintan-Bautrupps unter der Leitung von Chris Wyss mit tatkräftiger Unterstützung der Schüler des Berufsvorbereitungsjahres.

Für eine effektivere Befüllung von oben wurden die Maschinen in eigens konstruierte Stahlgestelle eingebaut.

Die hohe Staubbelastung war immer ein Problem beim Reinigen, daher ist die zentrale Staubabsaugung eine der wichtigsten Neuerungen.

Mit zwei bis drei Mitarbeitern werden nun jährlich einige hundert Partien aufbereitet, sowohl wenige Gramm an Züchtungssaatgut als auch mehrere Tonnen an Klee-, Gras- und Maissamen. Noch grössere Mengen gehen in unsere Getreidereinigungsanlage beim Gut Rheinau.

Sehr unterschiedlich sind auch die Saatgutformen und -grössen, die gereinigt werden müssen: Von relativ grossen Samen wie Bohnen, Mais und Kürbis bis hin zu fast staubförmigen Blumensamen. Bereits hat sich in der ersten Reinigungssaison gezeigt, dass sich der umfangreiche Umbau sehr gelohnt und bewährt hat. Es können nun grössere Mengen in kürzerer Zeit verarbeitet werden. Das ist wichtig, denn ab November werden die Samen wieder verpackt und für den Versand im Januar 2018 bereitgestellt.

Agenda

Juni

Fr. 9. – So. 11. 6. 17 **Inselfestival Rheinau**
Kunst und Kulinarik

Juli

So. 16. – Sa. 29. 7. 17 **Sommerakademie**
Eine Vielfalt von Kunstkursen

Fr. 28. – Sa. 29. 7. 17 **Cinéma Solair goes Badi**
Solarbetriebenes Sommerkino
in der Badi Rheinau

August

So. 27. 8. 17 **Aatrinkete 2017**
ein kleines feines Volksfest auf
dem Klosterplatz

September

Di. 12. 9. 17 **17.00 Uhr Kaisersaal**
Präsentation Ergebnis Studienauftrag Areal Chorb mit
Erläuterungen durch die Jury

Do. 21. 9. 17 **Celtic Fragment**
Irisch-keltische Harfenmusik mit
Catherine Rhatigan

Sa. 23. 9. 17 **Fintan erleben**
Die Betriebe öffnen ihre Türen,
Führungen (Gut Rheinau, Sativa,
Sozialtherapie), Angebote von
Gastro Fintan, Hofladen

Sa. 30. 9. 17 **Keltische Landschaftsmythologie**
Natur-Rundgang
mit Dr. Kurt Derungs



Neuer Winzer bei Gut Rheinau

Seit Januar 2017 arbeitet Markus Gödel als neuer Leiter Rebbaubau bei Gut Rheinau. Er wuchs in der Pfalz auf, dem zweitgrössten Weinbaugbiet Deutschlands.

Dort absolvierte er seine dreijährige Ausbildung zum Winzer und schloss anschliessend die zweijährige Fachschule zum dipl. Wirtschaftler für Weinbau und Önologie am Weincampus Neustadt an der Weinstrasse ab. Er arbeitete während fünf Jahren auf drei verschiedenen Winzerbetrieben in Deutschland, bevor es ihn in die Schweiz zog. Sein Wissen im biologisch-dynamischen Weinbau eignete sich Markus Gödel während drei Jahren beim Winzerkeller Strasser-Besson in Uhwiesen an. Diese Erfahrung lässt er nun bei Gut Rheinau einfließen. Wir freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit.

Das Bild zeigt Markus Gödel mit einer Flasche Solaris. Die weisse Rebsorte Solaris ist eine pilzwiderstandsfähige Kreuzung aus Merzling × (Zarya Severa × Muscat Ottonel) vulgo Gm 6493 und wurde 1975 erstmals angepflanzt. Die frühreife Sorte zeichnet sich durch ihre exotischen und fruchtigen Aromen aus. Das Süss-Säurespiel des Weins passt gut zum Apéro und ist auch ein hervorragender Begleiter von leichten Speisen und Fischgerichten.

Beziehen kann man den feinen Tropfen im Hofladen vom Gut Rheinau am Klosterplatz in Rheinau.

Gastro-Fintan präsentiert kulinarische Highlights am Inselfestival 9. bis 11. Juni 2017

Vorspeisen

Spinat-Cappuccino
Saisonaler Salatteller
Gemischtes Wurst-/Käseplättli

Hauptgänge

Schweinsrückensteak
Sauce Béarnaise
Pilawreis mit roten Linsen

Rheinauer Forellenfilet
mit Gemüse und Kartoffeln
in aromatischer Bouillon

Zwei pochierte Freilandeier
vom eigenen Hof
auf Kartoffelstroh
Glasiertes Saison Gemüse

Desserts

Schokoladenwürfel mit Torf
Zitronencreme
Diverse Glacé im Becher



Öffnungszeiten

Festival-Restaurant

Freitag, 09. 06. 2017,
16 Uhr bis Sonnenuntergang
Samstag, 10. 06. 2017,
11 Uhr bis Sonnenuntergang
Sonntag, 11. 06. 2017,
11 Uhr bis Beginn
Abschlusskonzert (17 Uhr)

Reservationen gerne per Mail an gastro@fintan.ch oder über Telefon +41 (0)52 304 91 57
Weitere Informationen auf www.inselfestival.ch



Das Leben eines Zuchtstiers

Mein Name ist Arthus, ganz simpel. Ich bin weder «der Grosse» noch habe ich sonst einen Adelstitel. Dafür bin ich sehr kräftig und habe eine beachtliche Anzahl Nachkommen vorzuweisen, die sich mittlerweile auf 35 registrierte weibliche und viele «Papierlose» belaufen.

Geboren bin ich am 26. 12. 2012 im Berner Jura in einem gemütlichen Anbindestall mit 15 Fleckviehkühen. Meine Mutter Ambra und meine Gross- und Urgrossmutter standen damals auch im selben Stall. Mein Vater Malibu war ein reinrassiger Simmentaler-Stier aus dem Berner Oberland und für eine Saison im Berner Jura aktiv.

Schon in meinen ersten Lebenstagen habe ich durch mein harmonisches Wesen und mein kräftiges Äusseres auf mich aufmerksam gemacht. Mein Bauer Hanspeter wollte mich deshalb nicht dem Mäster verkaufen. In dieser Zeit wechselte sein Nachbar-Bauer vom Braunvieh- zum Fleckviehzüchter und Hanspeter bat seinen Kollegen, mich unbedingt anzuschauen. Als dieser mich sah, war's um ihn geschehen und er «musste» mich kaufen, entgegen jeder Vernunft.

Am 10. 1. 2013 verliess ich bereits meinen Geburtsbetrieb und bekam auf der «Ferre la Source» bei Familie Wälle eine schöne Original «Braune» Amme namens Zora. Auf diesem Hof verbrachte ich eine schöne Zeit umgeben von hübschen Original Braunviehdamen, bis ich dreieinhalb Monate später zusammen mit einer bunt gemischten Viehtruppe, u. a. mit meiner Amme Zora und einer Ehringerkuh in den fernen Osten nach Rheinau gefahren wurde. Dort erwartete uns eine Menschenmenge und, oh Wunder, derselbe Bauer.

Nachdem ich mich schnell und gut am neuen Ort eingelebt hatte, durfte ich im darauffolgenden Winter mit meiner neuen Aufgabe beginnen, viele gesunde und kräftige Nachkommen zu zeugen. Der Start war etwas harzig, da die auserwählten und durchaus paarungswilligen Kuhdamen für mich einfach zu gross waren. Man half mir mit einer «Sprungschance» in der Tiefstreu. Mittlerweile bin ich sehr erfahren und war auch schon im «Ausseneinsatz», d. h. auf anderen Betrieben in den Kantonen Solothurn und Aargau.

Leider endet auch das schöne Leben eines tollen Zuchtstiers in der Metzgerei, was bei mir diesen Frühsommer der Fall sein wird. Das Spezielle daran wird sein, dass ich mit meiner ausserordentlichen Bemuskelung den Menschen ein grosses Geschenk hinterlassen werde: Rund 300 kg reines Fleisch, das zu feinen Würsten verarbeitet werden wird.

Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS & Partner AG, Zürich

DRUCK: Wyland Print, Andelfingen

AUFLAGE: 15 300 Exemplare

Kultur bei Fintan

Der «Kaisersaal» am Klosterplatz hat etwas von einer Muschelschale: Wenn er für die Öffentlichkeit aufgeht, schimmert die Perle der Kunst in immer neuen Farben auf. Manchmal blickt man in andere Welten, manchmal auf das eigene Spiegelbild ... Und die Veranstaltergruppe «Kultur bei Fintan» möchte etwas mit Ihnen besprechen.



Lesung mit Silvio Blatter

Sabina Spielrein, jüdische Psychiatrie-Pionierin zwischen Jung und Freud, umgekommen im Holocaust – ins Leben zurückgeholt im dramatischen Monolog (mit Saxophon-Fundament) von der aus Film, TV und Theater bekannten Graziella Rossi. «Erzählzeit ohne Grenzen» mit jährlichen Lesungen bekannter Autoren. Regelmässige Kunsturse im Sommer und im Winter. Ein Walliser November mit dem versierten Sagenerzähler Andreas Weissen und dem Film «Winna – Weg der Seelen». Einführung in den magischen Gesang des Joikens der samischen Lappen. Und Musik – vom kabarettistischen Acapella über Country, Strawinsky bis Jazz.

In Zürich wäre der Kaisersaal längst ein angesagter Kulturtreffpunkt. Aber in Rheinau ist alles viel schöner. Hier ist die Mitte. Hinzu kommt, dass auch Gastro Fintan immer wieder mitwirkt und den fast üblichen Kultur-Apéro ergänzt um Köstlich-Kulinarisches.

Natürlich: Das ist eine Art Werbetext. Gleichzeitig stimmt aber alles. Kultur braucht Werbung wie ein Kleinkind die Wärme der Eltern. Und der Kaisersaal hat genügend Stühle, bei grossem Andrang lässt sich immer noch auffüllen.

Die Kulturgruppe Fintan: vier Menschen, die gern und gut zusammenarbeiten. Die Stiftung Fintan bietet ihnen eine Defizitgarantie bis zu einer Jahressumme, in diesem

Rahmen wird gewirtschaftet. Eine nahe Zusammenarbeit besteht mit dem Ortsverein Rheinau. Koproduktionen etwa mit der Badi Rheinau, der Musikschule Weinland Nord und der edith eicher Kulturvermittlung machen Highlights möglich.



Spaghetti-Blues mit Famiglia Rossi

Das ist alles schön und gut. Kultur macht Freude. Darum möchten wir zwei Sachen mit Ihnen besprechen.

Erstens: Wir bräuchten noch jemanden für die Koordination der Werbung. Ehrenamtlich, so arbeiten wir ja auch.

Zweitens: Der Skulpturengarten am Klosterplatz ist eine tolle Sache. Seit sich die letzte Kuratorin beruflich neu orientierte, ist er aber vernachlässigt. Eine vielfältige, kreative Aufgabe.

Beides kann die gleiche Person sein, oder auch jemand anders. Beides gibt nicht wahnsinnig viel zu tun. Bitte melden Sie sich doch beim Sekretariat der Stiftung, wir freuen uns auf ein Gespräch.

Herzliche Grüsse
Ihre Kulturgruppe Fintan

Unsere nächsten Veranstaltungen finden Sie in diesem Heft in der Agenda oder auf www.fintan.ch/Aktuell