

FintanNews

.....

1001 Gemüse & Co
Vielfaltsmarkt auf
dem Klosterplatz.
3./4. September 2016. 2

Fintan bewegt sich
Erster Sporttag der
Sozialtherapie,
ein Riesenerfolg. 3

**Permadynamischer
Waldgarten**
Wo bereits Pilze und
Blüten geerntet werden. 5

Bauvorhaben Chorb
Strategie Fintan 2030 –
der Grundstein ist gelegt. 6

1001 Gemüse & Co – zum sechsten Mal ein grosser Erfolg!

Alle zwei Jahre findet am ersten Septemberwochenende auf und um den Rheinauer Klosterplatz der Vielfaltsmarkt 1001 Gemüse & Co statt. 2016 wurde er bereits zum sechsten Mal durchgeführt. Der Markt wird von den Vereinen Gen Au Rheinau und Bio Zürich & Schaffhausen veranstaltet, traditionell mit starker Beteiligung der verschiedenen Fintan Betriebe und Fintan Partner. →



An rund 60 Marktständen verteilt über die beiden Ausstellergelände konnte man sich von der grossen Vielfalt an authentisch produzierten Lebensmitteln visuell und geschmacklich überzeugen.

Text: Amadeus Zschunke

1001 Gemüse & Co zeichnet sich durch eine einmalige Kombination von Degustationsständen, interessanten Vorträgen, einer attraktiven Festwirtschaft und einem intensiv genutzten Zentralverkauf aus. Die Veranstalter möchten damit die Vielfalt der Lebensmittel feiern, die wir heute noch haben. Würde die Gentechnik vermehrt in der Landwirtschaft Einzug halten, wäre diese noch mehr bedroht!

In diesem Jahr wurde das Fest durch eine sehr attraktive Sonderausstellung zum Thema Biobaumwolle bereichert. Begünstigt durch das schöne Spätsommerwetter sind erneut sehr viele Besucher nach Rheinau gekommen.

Es ist schön, dass sich Fintan an diesem sozusagen vor der Haustüre liegenden Anlass stark beteiligt und den Anlass bereichert:



Präsentation einer Vielzahl an Naturprodukten.

Bio ZH/SH ist der regionale Zusammenschluss der Bio-Bauern der Kantone Zürich-Schaffhausen. Der Verein ist eine Mitgliedorganisation von Bio Suisse. Der Verein Gen Au Rheinau mit Sitz in Rheinau unterstützt eine Züchtung von lokal angepassten Pflanzensorten und setzt sich für eine hohe Biodiversität ein.



Die Sozialtherapie Gastro Fintan mit ihrem kulinarischen Angebot.

Gut Rheinau war vielfach präsent: bei den Verpflegungsständen, mit einem Degustand, an dem die verschiedensten Rebbergprodukte präsentiert wurden. Hofladen und Café am Klosterplatz präsentierten sich einladend und die von Martin Ott mit dem Postauto durchgeführten Führungen durch das Fintanland stiessen erneut auf grosses Interesse.

Die Sozialtherapie mit **Gastro Fintan** hat mit einem sehr attraktiven Verpflegungsangebot die hervorragende Qualität der Fintanküche erneut deutlich machen können. Bei **Sativa** konnte man sich in die Vielfalt verschiedener Rüeblisorten vertiefen oder an einer Führung durch diverse Samenkulturen teilnehmen.

Fintan Partner **Hans + Wurst Naturmetzgerei** präsentierte verschiedene Wurstdegustationen an einem Degustand und bot Produkte im Zentralverkauf an. Fintan Partner **Landwerkstatt** stellte verschiedene innovative Smoothies vor, die auf grosses Interesse stiessen.

1001 Gemüse & Co führt immer auch zu einer schönen Wahrnehmung der vielfältigen Fintan Aktivitäten. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal im Jahr 2018! www.1001gemuese.ch



Genuss und Vielfalt steht im Vordergrund.

Sporttag Sozialtherapie 2016

Erster Sporttag der Sozialtherapie mit nicht ganz alltäglichen Disziplinen.

Am Nachmittag vom 24. August, an einem brütend heissen Sommertag, fand der erste Sporttag der Sozialtherapie statt. Ein voller Erfolg! Fast die ganze Belegschaft und die Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz nahmen daran teil. Nach Lust und Laune konnten fünf verschiedene Sportstationen besucht werden: Basket- und Fussball, Wikinger-Schach, Papierfliegen und Yoga. Wenn eine Station besonders begeisterte, konnte sie zwei oder drei Mal besucht werden – oder man schnupperte neugierig in alle fünf Disziplinen. Mit ansteckendem Humor führte Jons Rudolph, Koch in Ausbildung zum Arbeitsagogen, den Nachmittag an. Mit seiner lebenswürdigen Art konnte er die Sportler dazu animieren, über den eigenen Schatten zu springen und eine Sportart auszuprobieren, die etwas Mut abverlangte und nicht zu den persönlichen Favoriten zählte. Das grosse Finale war dann der gemeinsame Flugwettbewerb. In einer Reihe aufgestellt liessen alle ihre selbst gefalteten Papierflieger möglichst weit fliegen. Mit einem Schoggiriegel prämiert wurden der weiteste und der mittigste Flug. Noch Tage später wurde in den Arbeitsbereichen von diesem Tag erzählt und über das gemeinsam Erlebte gelacht. Ganz sicher findet der Sporttag auch nächstes Jahr wieder statt.



Das grosse Papierflieger-Finale

Sind Fintanesen bessere Menschen?

Sie treten mit dem Anspruch an, bessere Menschen zu sein. Das wurde den Gründern der Stiftung Fintan anfänglich von Gegnern gern unterstellt. Inzwischen sind die Kritiker verstummt – einige sind sogar Freunde geworden. Und doch hat mir unlängst ein Bauer erklärt, «man kann auch gute Landwirtschaft betreiben, ohne dass man Kuhhörner vergräbt» und ein anderer staunte, als ich ihm sagte, dass die Fintan mit dem Kanton einen Pachtvertrag hat und einen stattlichen Pachtzins bezahlt. Dem Ersten habe ich nicht widersprochen. Der Zweite glaubt offenbar das alte Gerücht, Fintan bezahle keinen Pachtzins, und kennt die Wahrheit bis heute nicht. Gut, hat Martin Graf kürzlich im Zeitungsinterview das Pachtverhältnis zwischen Kanton und Fintan erwähnt und sogar die Summe genannt. Wir tun Gutes, aber wir sprechen zu wenig davon.

Friedrich Dürrenmatt sagte: «Das Rationale am Menschen sind seine Erkenntnisse, das Irrationale, dass er nicht danach handelt.» Daran denke ich oft in der Fintangemeinschaft, weil ich Handeln nach eigenen Erkenntnissen als eine starke Maxime im ganzen Projekt erlebe. Etwa in der Landwirtschaft, wo nach der Erkenntnis gehandelt wird, dass nur die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und das Tierwohl nachhaltiges Wirtschaften ermöglichen, oder bei Sativa, nach der Erkenntnis, dass nur gesundes, vermehrbares Saatgut die Landwirte vor ruinöser Abhängigkeit bewahrt, oder in der Sozialtherapie und in den Betrieben, nach der Erkenntnis, dass Menschen mit Beeinträchtigungen Teil unserer Gesellschaft sind und integriert bleiben müssen. Handeln nach seinen Erkenntnissen, die in der Gesellschaft zwar anerkannt oder wenig bestritten sind, denen aber aus Sachzwängen, Verantwortungslosigkeit oder Gewinnstreben nicht nachgelebt wird, ist anstrengend, braucht Zivilcourage und Ausdauer. Dürrenmatt hätte Freude an den Fintanesen – nicht weil sie bessere Menschen sind, aber weil sie es ernsthafter versuchen.

Hans-Ueli Vollenweider, VR-Mitglied

Milchverarbeitung auf Gut Rheinau

Im Frühjahr 2017 soll ein kleiner Teil der Kuhmilch und die Ziegenmilch im Milchverarbeitungsraum auf Gut Rheinau verarbeitet werden.



Alpaufzug im Simmental

Text: Ladina Ehrismann

Als erstes bedanken wir uns bei allen Spenderinnen und Spendern, die unserem Aufruf in den letzten FintanNews nachgekommen sind und mit ihren Beiträgen die Realisierung unserer Hofmilchverarbeitung unterstützen und vorantreiben. Ganz herzlichen Dank!

Gerne informieren wir Sie im nachfolgenden Bericht über den aktuellen Stand unserer Milchwirtschaft und unsere Projekte für die Zukunft.

Der grösste Teil der Milch unserer 55 bis 60 Milchkühe, etwa 200 000 kg pro Jahr, wird jeden zweiten Tag von der Molkerei Biedermann auf unserem Hof abgeholt. Zu Bio/Demetermilch und verschiedenen Milchprodukten verarbeitet, gelangt sie auf diesem Weg in die Regale der Bioläden. Den Sommer verbringen zwölf Kühe auf der Alp "hintere Walop" im Simmental. Dort werden rund 12 000 bis 15 000 kg Milch gemolken und direkt auf der Alp zu etwa 1500 kg Berner Alpkäse verarbeitet. Weitere 50 000 kg Milch werden für die Aufzucht unserer Kälber in der Mutter- und Ammenkuhhaltung benötigt.

Fintan-Betriebe und -Partner wie Hans+Wurst Naturmetzger und die Sozialtherapie mit Gastro Fintan, holen ihre Milch bei uns auf dem Hof ab oder sie wird an sie geliefert. Die Möglichkeit, unsere gekühlte Rohmilch direkt ab Hof zu kaufen, besteht auch für Privatpersonen. Gerne können Sie mit einem geeigneten Gefäss bei uns auf dem Hof im Pflug vorbeikommen. Wir freuen uns!

Die Milch unserer vier Milchziegen wurde bis anhin privat verkäst, meist zu Frischkäse. Neu konnten wir nun noch einige Ziegen aus dem Jura übernehmen und unsere Ziegenherde ist auf zehn Tiere angewachsen. Zusammen mit den Kühen grasen sie in zwei Herden auf unseren Weiden. Im Frühjahr erwarten wir Nachwuchs und freuen uns jetzt schon auf das neue Leben und die Milch.

Wir sind bestrebt, diesen Winter, mit dem Um- und Ausbau des Milchverarbeitungsraums möglichst weit zu kommen. Dies geschieht durch Eigenleistungen. Noch immer sind wir für die Einrichtung auf der Suche nach günstigen Geräten. Ziel ist es, im Frühling 2017 mit der professionellen Milchverarbeitung zu starten. Einen kleinen Teil unserer Kuhmilch und vor allem die Ziegenmilch sollen dann auf dem Hof verarbeitet werden. Produkte wie Joghurt, Frischkäse, Mutschli, Halbhartkäse und in weiterer Zukunft Weisschimmelkäse werden wir in unserem Hofladen anbieten, direkt ab Hof verkaufen und auch ausliefern.



Wieder daheim



Ziegenmilch, ein neuer Betriebszweig

Permadynamisches Waldgarten-System

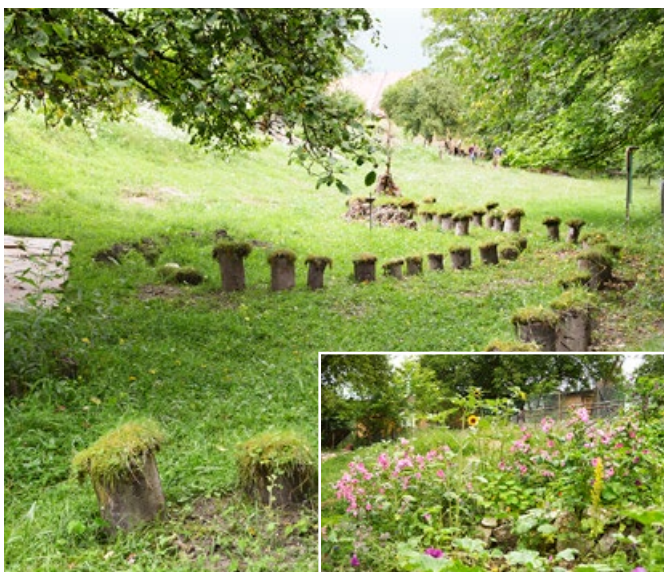
Wo Blüten und Pilze geerntet und neue ungeahnte Kräfte entdeckt werden.

Im Zuge der Neustrukturierung der Reb- und Chorgruppe konnten wir ein lange ersehntes Projekt in Form eines Pilzgartens umsetzen. Nun sind wir darauf gespannt, die ersten Pilze zu ernten. Weiter konnten wir auch schon einen kleinen Färbergarten realisieren, der im Laufe der nächsten Zeit erweitert wird. Die Pilze werden vorerst für die Küche geerntet, die Blüten des Färbergartens ebenfalls für unsere Küche (Salatbeilage) und für die Färberei von Annigna Ott. Selbstverständlich profitieren auch die Bienen vom reichen Blütenangebot.

Auf der Suche nach Möglichkeiten, die Permakultur bei uns umzusetzen, stiessen wir auf das Waldgarten-System. Schnell war klar, dass sich der Pilz- wie auch der Färbergarten wunderbar in einen Waldgarten integrieren lassen. Auch werden wir die biodynamischen Präparate anwenden, woraus sich der Begriff «permodynamischer Waldgarten» ableitet.

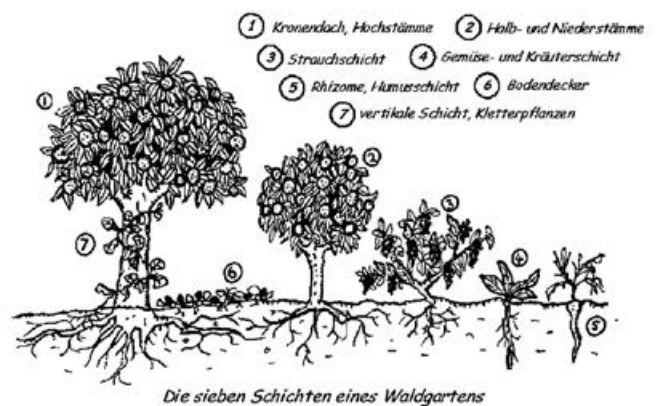
Ein Waldgarten besteht aus sieben «Schichten» von diversen Nutzpflanzen. Auch wird mit Pflanzengemeinschaften gearbeitet, welche sich gegenseitig unterstützen und «befruchten».

In einem Waldgarten-System wird der Aufwand für Pflege und Unterhalt stark reduziert. Der Fokus liegt vor allen Dingen beim Ernten und Veredeln der diversen Früchte, Gemüse, Blüten usw.



Reiches Pilz- und Blütenangebot für die Küche der Sozialtherapie

Ein Waldgarten bietet eine Fülle von Arbeiten für Menschen mit diversen Beeinträchtigungen an. Auch für Menschen, die bei uns «schnuppern» wollen, ist der Waldgarten mit seiner breiten Palette an Aufgaben bestens geeignet. Nach den ersten Erfahrungen können wir sagen, dass sich das Waldgarten-System bestens für Mitarbeiter im geschützten Rahmen eignet. Bei langjährigen Mitarbeitern im geschützten Rahmen zeigten sich Ressourcen, die uns vorher gar nicht bekannt waren. Auch ist es spannend, gemeinsam ein ganz neues Projekt auf die Beine zu stellen, welches ungeahnte Kräfte mobilisiert und sehr motivierend auf alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wirkt.



Die sieben Schichten eines Waldgartens

Spendenaufwurf «Waldgarten»

Wir lassen Ihr Kraut wachsen

Ziel ist es, in unserem Waldgarten möglichst viele Pflanzen anzubauen, um das erwünschte Gleichgewicht herzustellen. Werden auch Sie Gärtner in unserem Projekt. Mit einer Spende für eine Pflanze tragen Sie massgeblich zum Erfolg bei.

Die Liste der fehlenden Pflanzen ist gross. Mit Ihrer Spende pflanzen Sie einen Quittenbaum im Kronendach. Oder soll es ein Fingerhut sein? Auch die Etagezwiebel und der Schlangenknolauch sollen einen Platz finden in unserem Garten. Ihr Beitrag macht es möglich.

Wir freuen uns über jede Spende, die unser Projekt unterstützt und damit die Biodiversität in unserem Garten fördert.

Spenden können via Bankverbindung (Seite 8) oder mit dem eingelebten Einzahlungsschein mit dem Vermerk «Waldgarten» getätigt werden.

Im Areal Chorb soll Neues entstehen

Der von der Rheinauer Gemeindeversammlung am 27. Oktober 2015 mit einem Zweidrittelsmehr verabschiedete private Gestaltungsplan Chorb ist seit einiger Zeit rechtskräftig.

Er bildet die Basis für die langfristige Erhaltung der historischen Gebäude und Aufhebung der Parkplätze beim Klosterplatz. Gleichzeitig bietet er die Möglichkeit für die Entwicklung gemischter Nutzungen rund um das Klosterareal. Leitvorstellung ist eine Art «mittelalterlicher Geschäftigkeit», welche das Areal durch ihre Vielfalt bereichern soll.



Gestaltungsplan Chorb

Für die Stiftung Fintan ist der Gestaltungsplan eine grosse Chance. So platzt die Sativa Rheinau AG aus allen Nähten und muss seit längerem mit ineffizienten Strukturen kutschieren. Aber auch für die anderen Fintan-Betriebe zeigen sich Entwicklungsmöglichkeiten.

Der Geschäftskreis verabschiedete deshalb am 6. September 2016 die Strategie «Fintan 2030» (www.fintan.ch). Sie zeigt auf, wie die Zukunft der Stiftung und ihrer Betriebe aussehen soll. Der kantonalen Baudirektion dient sie zur Beurteilung der Nachhaltigkeit der verschiedenen Vorhaben. Der Strategie ist im Übrigen zu entnehmen, dass die Stiftung und ihre Betriebe mit rund 150 Arbeitsplätzen (inkl. Betreute) einen Jahresumsatz von 15 Mio. CHF erwirtschaften.

Auf der Grundlage einer kantonalen Absichtserklärung und einer gesicherten Erstfinanzierung will die Stiftung noch in diesem Jahr einen Studienauftrag zum Teilgebiet B lancieren. Sie soll zeigen, wie dieses Teilgebiet sinnvoll mit einer Mischnutzung von Gewerbe und Wohnen belegt werden könnte. Zudem soll ein erster Bau zur Unterbringung von Saatgutaufbereitung, -lagerung und

Versand der Sativa konkretisiert werden. Voraussichtlich kommt dieser an die Stelle des heutigen Schweinestalles, der leider ersatzlos weichen muss.

Die Stiftung Fintan setzt sich zum Ziel, im Areal Chorb nachhaltigen Lebens-, Arbeits- und Begegnungsraum zu schaffen und will dazu mittelfristig auch die Zusammenarbeit mit dem lokalen Gewerbe und gemeinnützigen Wohnbauträgern suchen. Ganz besonders am Herzen liegt ihr die Qualität in einer Kombination von guter, dialogfähiger Architektur, Baubiologie und Naturnähe.



Schweinestall der Gut Rheinau GmbH (siehe roter Punkt im Plan)

Agenda

KULTUR
BEI FINTAN

November

Sa. 12.11.16

Bio Metzgete

Von Gut Rheinau. Musikalisch begleitet von der Gruppe «out of the vault».

Durchführung: Kultur bei Fintan

April

Sa. 1.4.17

20.00 Uhr

19.45 Uhr

«Sabina Spielrein»

Erfolgreiches 1-Personen-Stück Einleitendes Referat zur Psychiatergeschichte von Dr. Andreas Andrae, ärztl. Direktion Integrative Psychiatrie Winterthur. Eine Zusammenarbeit von Kultur bei Fintan mit dem Ortsverein Rheinau und der Edith Eicher Kulturvermittlung

Juli

So. 16.7.17 –

Sa. 29.7.17

Sommerakademie

Unser abwechslungsreiches Kulturprogramm finden Sie auf www.fintan.ch unter Aktuell.

Der Erpel ist tot

Der Erpel ist eine alte Laufente, 14-jährig – seine Kumpanen sind einer nach dem anderen schon verstorben. Er lebt eigentlich alleine im Entenstall, manchmal aber auch im Hühnerstall auf dem Ruppenhof in Rudolfingen. Die alten Hühner, sie legen längst keine Eier mehr, gesellen sich tagsüber zum Erpel. Abends suchen sie alle wieder ihren eigenen Stall auf, um sich dann frühmorgens wieder in vertrauter Gesellschaft auf der Hühner-Erpelweide zu treffen. An einem schönen Sonntagmorgen im Juni hat ihn der Fuchs geholt als Nahrung für seine Jungtiere. Der alte Erpel hat die Künstlerin Karin Felder dazu inspiriert die Etikette zu unserem neuen Rotwein zu gestalten. Die Parzelle gehört zum Ruppenhof in Rudolfingen und wird vom Gut Rheinau gepachtet und bewirtschaftet. Die robusten Rebstöcke der Sorte Maréchal Foch stehen an einer tollen Südlage.



75 cl Blauer Erpel, CHF 22.–, Demeter zertifiziert

Der Wein kann im Hofladen in Rheinau gekauft oder im Kafé am Klosterplatz probiert werden.

Herbstgedicht

Es lüftet sich leicht
der Morgenschleier,
der liegt über Feldern
und Wäldern
– langsam aufsteigend
immer höher sich windend.
Da siehe auf der Erde
Tautropfen in Wiesen
leicht, kühl im Morgenhauch.
Mein Blick zieht es fort
die Vögel vernehmen den Ruf
und fliegen. Wohin?
Einem innern Ruf folgend, jeder
für sich und doch alle zusammen,
jeder weiss um seinen Platz.
Ein leichter Hauch am Himmel
sich zeigt das Blau.
Die Sonne zur Erde hinunter
strahlt, den Boden wärmet.
Tautropfen erblassen.
Oh welch schön strahlender Tag
es heute wieder werden mag.

Anik Ringger

Säuli



Auf unserem Hof hinter dem Pferdestall leben zwei Mastsau. Ein Weibchen und ein Männchen und Trudi unsere Muttersau mit fünf Jungen. Sie können bei der Mutter sein. Sie können auch raus auf die Wiese. Dort können Sie fressen nach Lust, Löcher buddeln, sich wälzen. Sie bekommen Fallobst zu fressen, Molke, Getreidemehl und Milch verdünnt. Unseren Sauen geht's gut. Sauwohl – würden unsere Sauen quicken. Sie sind sehr menschenbezogen und zahm. Man kann sie streicheln und die Kleinen auch. Da bleibt die Muttersau auch sehr lieb.

Carmen Stepanovic,
Auszubildende Hofmitarbeiterin



Reittherapie

Die Reittherapie, vormals ein Angebot der Sozialtherapie Fintan, steht seit Juli 2016 auf eigenen Beinen. Unter dem Namen «Pferde-Erleben» bieten wir nun als eigenständiger Betrieb Reittherapie und Reitstunden an. Die Entwicklung des Betriebes verläuft durchwegs erfreulich. Die unterschiedlichsten Menschen besuchen unseren Stall auf dem Gut Rheinau, sie geniessen die Reitstunden und sie profitieren von der pferdegestützten Therapie. Der Leitgedanke der therapeutischen Arbeit mit unseren Pferden steht nach wie vor im Vordergrund. Die Wirkung auf die Menschen und die vielen Erfolgsergebnisse, die wir immer wieder miterleben dürfen, sind uns eine grosse Motivation. Aus dieser schöpfen wir die Kraft und die Freude, neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen.

Pferde eignen sich ganz besonders für die therapeutische Arbeit, da sie Beziehungen nicht an Bedingungen knüpfen. Sie lassen sich unvoreingenommen und wertfrei auf Beziehungen ein und bewirken so eine natürliche Förderung der Ressourcen beim Menschen. Das Verhalten des Pferdes in einer Situation ist meist eine direkte Reaktion auf unsere Art des Wirkens, des Umgangs mit ihm. Das Pferd ist oft wie ein Spiegel für die Person, die sich mit ihm beschäftigt und mit ihm arbeitet.

Die Anforderungen an ein Therapiepferd sind hoch. Sowohl geistig als auch körperlich müssen die Tiere in bester Verfassung und gut trainiert sein. Soziale Kontakte unter Artgenossen und viel Weidegang fördern die nötige Ausgeglichenheit unserer Therapiepferde. Diese ist eine Voraussetzung für die intensive und wertvolle therapeutische Arbeit mit Menschen mit Beeinträchtigung.

Mehr Infos erhalten Sie gerne unter www.pferde-erleben.ch

Carine Jocher

Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi
GESTALTUNGSKONZEPT: TBS & Partner AG, Zürich
DRUCK: Wyland Print, Andelfingen
AUFLAGE: 15 500 Exemplare

Fleisch essen?

Ja! Aber nicht zu viel und wenn, dann gutes, faires, tiergerechtes und handwerklich verarbeitetes.



Der Salamihimmel kommt aus dem Rauch

*Text: Martin Hangarter und Martin Ott,
Geschäftsleitung Hans+Wurst NaturmetzG GmbH*

Fleisch essen heisst immer auch: Nutztiere halten. Nutztiere halten heisst auch: ihre Anzahl kontrollieren.

Der Mensch hat mit der Entwicklung der sesshaften Landwirtschaft seit einigen tausend Jahren die Verantwortung für ein kleineres oder grösseres Stück Land übernommen. So muss er auch dafür schauen, die richtige Anzahl Tiere auf einer bestimmten Fläche zu haben und dazu muss er ihre Population kontrollieren.

Der Ackerboden braucht Klee- und Graswiesen, um sich zu regenerieren. Natürliches Grasland kann nur mit Tieren zu menschlicher Nahrung verwandelt werden.

Wenn wir auf einem Acker Salat, Gemüse, Getreide oder Kartoffeln anbauen, braucht der Boden auch wieder Erholung, um langfristig seine Fruchtbarkeit zu erhalten. Der beste und schnellste Fruchtbarkeitsaufbau unserer Böden, findet unter der Klee-Graswiese statt. Der Biobauer nutzt diese Effekte zum Aufbau seines Bodens mit Hilfe der Wiederkäuer und einer guten Fruchtfolge sehr präzise.

Wie soll man Tiere töten?

Wenn wir Tiere schlachten, dann möchten wir das unbedingt bewusst, ehrfurchtsvoll, stressfrei und vor allem

würdevoll tun können. So kann bei uns auch der Eigentümer des Tieres sein Tier begleiten. Dies entspricht einem Bedürfnis vieler Bioproduzenten, die ein persönliches Verhältnis zu ihren Tieren aufgebaut haben. Als Menschen, welche dem Tier eine seelische und geistige Existenz zuzuordnen, bewegt uns auch die Frage: Wie können wir schlachten, dass die Tiere sich harmonisch und entspannt von ihrem Leib trennen können? Gibt es Möglichkeiten, hier helfend eingreifen zu können? Dieser Frage werden wir auch in den nächsten Jahren forschend nachgehen. Wir sind überzeugt, dass die so «richtige» Schlachtmethode auch zu einem qualitativ besseren Fleisch führt.

Das ganze Tier verwerten.

Ein Tier hat nicht nur Plätzli, Filets, Braten und Steaks. Nein, da ist noch vieles Anderes, welches durch Verarbeitung zu Wurst, Brät, Schwartenmagen, Schüblig und Co., zu hervorragenden Spezialitäten werden kann.

Schonende chemiefreie Verarbeitung – Handwerk statt Chemie!

Die Rheinschlaufe, einer unserer beliebtesten Produkte zum Beispiel, enthält nichts anderes als Fleisch, Speck, Meersalz und Gewürze, hier vor allem ganze Pfefferkörner. Wir kompensieren alle chemischen Hilfsmittel durch gutes und traditionelles Handwerk.

Die Hans+Wurst NaturmetzG GmbH ist ein Fintan Partner Betrieb. Die Firma wurde 2004 gegründet. Es bestand damals die Gelegenheit, die Infrastruktur der DorfmetzG Familie Caspar/Rheinau zu übernehmen. Der Betrieb erzielt heute einen Umsatz von rund einer Million Franken, davon fliesst etwa die Hälfte an die Bio- und Demeter-Landwirte für die eingekauften Tiere zurück. Hans+Wurst NaturmetzG – Produkte bekommen Sie in vielen guten Bio-Verkaufsläden in der Region: z. B. im Rägeboge/Winterthur, Viva Natura/Schaffhausen, Lindenmühle/Andelfingen, Fam. Gaberthuel/Marthalen, Bachser Märt/Eglisau und selbstverständlich jeden Samstag im Hofladen Gut Rheinau GmbH/Rheinau am Klosterplatz.