

# FintanNews

.....

## Neues Team in der Sozialtherapie

Engagiert und zuversichtlich in die Zukunft. 2

## Hofladen und «KafiChlosterplatz», Rheinau

Feine Fintan-Leckereien und Idylle pur. 4

## Ein Tag mit ...

### Christina Schicker

Einblick in die Hauswirtschaft. 6

## Neue Gemüsesamenreinigung bei Sativa

Sorgt für bessere Arbeitsbedingungen. 7

## Frisch, farbig, neu!

Frisch ab Presse und neu aufgemacht erhalten Sie unsere Fintan Informationen. Farbige Bilder und Interviews erwarten Sie auf den nächsten Seiten. Lassen Sie sich überraschen. Neue Gesichter, neue Ideen und neue Projekte prägen die nächsten Monate und Jahre der verschiedenen Betriebe in der Fintan Landschaft.



Auf der Insel in der Rhein-Doppelschleife, heute die Musikinsel, das ehemalige Benediktinerkloster. Auf dem Festland die Stiftung Fintan in den verschiedenen historischen Gebäuden. Im Hintergrund der «Chorb» mit seinem Rebberg.

# Neue Gesichter in der Sozialtherapie sorgen für frischen Wind.

Für die Sozialtherapie Fintan ist auf strategischer Ebene die Trägerkommission zuständig. Ihre Mitglieder werden durch den Stiftungsrat Fintan gewählt. Erfreulicherweise bringen die verschiedenen Kommissionsmitglieder für diese Aufgaben vielerlei Kompetenzen und Erfahrungen mit.



Ruth Genner, Präsidentin der Trägerkommission.

Die Trägerkommission wählte im Frühjahr 2015 die neue Betriebsleiterin Sonja Lanfranchi (siehe dazu Bild Seite 7, Führungsteam). Sie brachte frischen Wind in die Institution. Dabei denke ich an Massnahmen zur Qualitätssicherung und an neue Steuerungsinstrumente. Diese Neuerungen gelangen in anderen Institutionen ebenfalls zum Einsatz und machen damit auch eine Vergleichbarkeit möglich. Sonja Lanfranchi startete auch mit dem neuen Arbeitsbereich Gastronomie. Bereits im ersten Jahr konnte eine schöne Zahl von Gästen im Gästehaus und im Garten bewirtet werden. Weitere Arbeitsbereiche sind im Aufbau. So zum Beispiel der «essbare Waldgarten». Ein Garten mit mehrjährigen Kulturpflanzen, mit Bäumen, Beeren- und Kräuterstauden. Schön, wenn es vielerlei Früchte zu ernten gibt!

Die Trägerkommission verabschiedet das Budget der Sozialtherapie und legt damit auch gegenüber dem Kanton Zürich (Sozialamt) Rechenschaft über die Finanzen ab. Als relativ kleine Institution ist es wichtig, die knappen Mittel sorgfältig einzusetzen und vorsichtig zu planen. Die Sparaufträge, welche sich der Regierungsrat Mitte April auferlegt hat, werden die Bereiche der sozialen Institutionen – und damit auch uns – nicht unberührt lassen. Als Trägerkommission werden wir uns aber über mögliche

Neuerungen Gedanken machen, seien das weitere Wohngruppen, zum Beispiel mit älteren Menschen oder seien das weitere Arbeitsplätze im geschützten Rahmen.

Seit Januar 2016 bin ich Präsidentin der Trägerkommission und ich freue mich, die Menschen, die im Bereich Sozialtherapie arbeiten und leben kennenzulernen.

Für mich ist es faszinierend zu sehen, an welchen verschiedenen Arbeitsplätzen sich die betreuten Menschen einsetzen und mitarbeiten. Eindrücklich für mich ist jeweils die Stimmung beim Mittagessen im Gästehaus, wo sich alle zusammenfinden: Betreute, Bäuerinnen, Sozialarbeitende, Wissenschaftler aus dem Saatgutbereich, Kinder, Schülerinnen, usw. Dieses Zusammenkommen aus den unterschiedlichsten Häusern und Scheunen der Stiftung Fintan und der Austausch untereinander, das gibt ein schönes Bild einer Arbeits- und Lebensgemeinschaft! Und da spüre ich das Ineinandergreifen von Landwirtschaft und Sozialem, das ist für mich das Besondere der Stiftung Fintan. Damit diese Arbeits- und Lebensform weiterhin möglich ist und die Weiterentwicklung gelingen mag, dafür möchte ich mich einsetzen.

Ruth Genner

Mitglieder der Trägerkommission: Ruth Genner (Vorsitz), Roland Steiger, Annigna Ott, Hans Ueli Vollenweider, Amadeus Zschunke.



Liebe Leserinnen und Leser  
Die Fintan Zeitung wird durch die zweimal jährlich erscheinenden FintanNews abgelöst. Fintan Betriebe und Fintan Partner berichten darin über Alltägliches und über Spezielles aus dem Fintan Land.

Über die bevorstehenden Entwicklungsschritte im «Chorb» werden wir Sie transparent informieren. Dafür werden wir die FintanNews einsetzen.

Roland Steiger



# Alle fühlen sich wohl auf der Musikinsel.

## Monika Gasser, Leiterin und vor allem aber Gastgeberin auf der Musikinsel im Gespräch.

Interview: Elisabeth Baumberger

### **Wie lange sind Sie nun «auf der Insel»?**

Praktisch auf den Tag genau vor zwei Jahren habe ich das erste Mal auf der Insel übernachtet. Ende Mai ist dann die Musikinsel offiziell eröffnet worden.

### **Kann man sagen, es sind nun praktisch alle Gespenster der Vergangenheit vertrieben?**

Ich denke schon. Wir fühlen uns sehr gut aufgehoben, gut integriert und eingebettet zwischen den fünf Sternen.

### **Was sind die fünf Sterne?**

Ein Rheinauer Politiker hat einmal von den fünf leuchtenden Sternen auf Insel und Festland gesprochen. Gemeint hat er das Haus zur Stille, die Kirche, die Musikinsel, die Staatskellerei und die Stiftung Fintan. Ich fand das einen schönen Vergleich.

### **Wie hat sich die Musikinsel entwickelt?**

Wir haben viel gelernt und einiges geändert und angepasst in den letzten zwei Jahren. Die Musikinsel ist ja eine komplett neue «Sache», es gibt keine Vergleiche zu früher. Daher ist viel «learning by doing». Mittlerweile zählen wir über 6500 Übernachtungen im Jahr, Tendenz steigend. Viele der Musiker oder Gruppen waren schon mehrmals bei uns oder haben ihren Besuch wieder angekündigt. Wir blicken also positiv auf die nächsten Jahre.

### **Hat sich das Angebot verändert?**

Wir bieten nach wie vor 16 grosse und kleine Proberäume und 63 Zimmer mit insgesamt 130 Betten an. Wir beherbergen Einzelmusiker, die über Tage bei uns proben; und Gruppen und Chöre, die ein Wochenende hier verbringen. Vermehrt versuchen wir nun, unter der Woche unsere Räume für Seminare, Tagungen oder Retreats zu vermieten. Die Infrastruktur ist vorhanden, der Ort ist erholsam und wunderschön zu jeder Jahreszeit. Auf unserer Website findet man alle Informationen über unser Angebot. Dieses wird individuell angepasst und ergänzt.

### **Gibt es Kontakte zu Rheinau und der Bevölkerung?**

Wir haben gute Verbindungen zu den Behörden und Ämtern, unser Newsletter wird regelmässig gelesen. Schön finden wir die ganz tollen Kontakte zu unseren Nachbarn.

### **Wie sehen die denn aus?**

Für die Verpflegung unserer Gäste beziehen wir, soweit möglich, die Lebensmittel bei der Stiftung Fintan und den Wein bei der Staatskellerei. Wir versuchen, so gut es geht lokal zu bleiben. Gerade auch bei grösseren Buchungen und Anlässen, wie z. B. dem Schweizerischen Jugendmusik-Wettbewerb, sind wir sehr froh über die gute Zusammenarbeit und das teilweise gemeinsame Angebot mit den Nachbarn.

### **Wie erleben Sie die Entwicklung in Rheinau, vor allem rund um den Klosterplatz?**

Wir wurden sehr gut aufgenommen und sind gut integriert. Unser Netzwerk wird immer besser. Es braucht halt alles ein bisschen Zeit. Uns ist aufgefallen, dass es immer mehr neugierige Besucher gibt, die die Entwicklung aufmerksam beobachten.

### **Was geschieht bei euch, wenn das «Rasenmähen-Verbot» herrscht?**

Wir sind stolz darauf, dass bei uns schon mehrmals Ton- und Videoaufnahmen gemacht worden sind. Gerade dann bemühen wir uns natürlich, dass bei klassischen Aufnahmen die Nebengeräusche total ausgefiltert werden können und sind dankbar, auf das grosse Verständnis der Nachbarn zählen zu dürfen.

### **Haben Sie Wünsche für die Zukunft?**

Es wäre toll, wenn die Räume auch von Nicht-Musikern noch mehr genutzt würden. Es gibt ja auch bereits ein kleines Kursangebot von privaten Anbietern. So könnten die Synergien viel besser genutzt werden. Wir planen, eine lose Gruppierung von «Freunde der Musikinsel» ins Leben zu rufen. Mehr dazu erfährt man in unserem Newsletter oder auf unserer Website [www.musikinsel.ch](http://www.musikinsel.ch)



Die Musikgesellschaft Rheinau probt auf der Musikinsel.

# Hofladen und «KafiChlosterplatz», Rheinau.

Im Hofladen von Gut Rheinau treffen Produkte von vier Fintan- sowie zwei Fintan-Partnerbetrieben zusammen und erschaffen ein ansehnliches Sortiment an sozial und ökologisch nachhaltig produzierten und schmackhaften Lebensmitteln.



Das vielfältige, ausgesuchte Sortiment des Hofladens umfasst fast alles was es braucht, um das leibliche Wohl sicherzustellen.

Text: Moritz Ehrismann

Gleich neben dem Hofladen befindet sich das am 21. Mai 2016 neu eröffnete «KafiChlosterplatz», welches zum Verweilen einlädt. An sonnigen Tagen draussen an kleinen Tischen, mit Blick auf das malerische Bild mit den vom Rhein umflossenen Klostergebäuden, an eher trüben Tagen drinnen im gemütlichen «KafiChlosterplatz» unter dem historischen Kreuzgewölbe der Klosterscheune. Vor allem die hausgemachten Kuchen überraschen Gross und Klein und der gute Kaffee belohnt einen Besuch!

Das vielfältige, ausgesuchte Sortiment des Hofladens umfasst fast alles was es braucht, um das leibliche Wohl sicherzustellen.

So finden sich im Laden zum Beispiel: vorzügliches frisches Brot aus der hofeigenen Bäckerei, ein vielfältiges saisonales Gemüseangebot von **Gut Rheinau** und der

**Landwerkstatt**, welches vom Nüsslisalat bis zur Kartoffel fast alles umfasst was der heimische Boden hergibt; Käse von der eigenen Alp, Wein, Schnaps, Most, Traubensaft, Äpfel, Beeren, Eier, Nudeln aus eigenem Getreide und vieles mehr von Gut Rheinau; verschiedene Fleischwaren wie zum Beispiel Rohschinken, Plätzli, Würste usw. von der Metzgerei **Hans+Wurst** aus Rheinau (welche wiederum Tiere von Gut Rheinau bezieht); Bienenhonig von **Proteus**.

Die **Sozialtherapie Fintan** veredelt einzelne von Gut Rheinau angebaute Produkte wie zum Beispiel Baumnüsse zu Nussöl, Kräuter zu feinen Tees, Beeren zu Konfitüre und vielem mehr. Von der **Sativa** finden sich verschiedene Feinsämereien für den eigenen Garten sowie je nach Saison auch Setzlinge.





Unser Ziegenfrischkäse ist in verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich.



Ameel, eine unserer Geissen.

## Spendenaufruf «Frischkäse».

*Um das vielfältige Angebot im neuen Hofladen mit Ziegen- und Kuhfrischkäse zu erweitern, braucht es einen professionellen Milchverarbeitungsraum.*

*Möglichst viele Arbeiten werden wir in Eigenleistung erbringen. Trotzdem rechnen wir mit Investitionen von ca. CHF 60 000.–. Um die Mittel für die Inneneinrichtung wie z. B. Arbeitsflächen aus Chromstahl, Umkleideraum, Fenster mit Fliegengitter, Wandbeläge und Arbeitsinstrumente bereit stellen zu können, sind wir auf finanzielle Unterstützung angewiesen.*

**Auch Occasionsartikel wie z. B. Käsekessi, Mehrzweckpasteur, Dampfkessel, Butterfass, Pressisch, Reifungsschrank und Kühlschränke sind herzlich willkommen.**

*Wir freuen uns über jede Spende, die die Entwicklung unserer hofeigenen Milchverarbeitung mit unterstützt und fördert. Spenden können via Bankverbindung (siehe Seite 8) oder mit dem eingetragenen Einzahlungsschein getätigt werden.*



Das 2016 neu eröffnete «KafiChlosterplatz» unter dem historischen Kreuzgewölbe der Klosterscheune lädt zum Verweilen ein.

### Beachten Sie die neuen Öffnungszeiten von Hofladen und «KafiChlosterplatz»

Freitag: 16:00–19:00 Uhr neu (kleines Hofladensortiment)

Samstag: 10:00–16:00 Uhr (Sommerzeit)

Samstag: 10:00–15:00 Uhr (Winterzeit)

Um unser Angebot zu erweitern, planen wir aktuell einen Milchverarbeitungsraum, um einen Teil unserer Milch hier auf Gut Rheinau selber zu verarbeiten. Zurzeit wird schon ein Ziegenfrischkäse in verschiedenen Geschmacksrichtungen sowie ein ebensolcher mit Kuhmilch hergestellt, an weiteren Produkten wird bereits herumgetüftelt.

Um Frischkäse im Hofladen anbieten zu können, wird ein professioneller Milchverarbeitungsraum benötigt, damit das Lebensmittelsicherheitsinspektorat seinen Segen dazu gibt. Die ersten Bauarbeiten sind schon in Gange; es werden aber noch manch fachmännischer Handgriff sowie einige Investitionen in die Einrichtung benötigt, bis der Raum soweit ist.

# «Hier kann man auch mal ein «Spässli» zusammen machen.»

**Christina Schicker lebt in der Wohngruppe und arbeitet in der Hauswirtschaft des sozialtherapeutischen Betriebes der Stiftung Fintan.**



Meral Dossenbach (links) und Christina Schicker (rechts) im Gespräch.

Interview: Meral Dossenbach

**Hallo Christina! Wie war dein erster Eindruck, als du hier angekommen bist?**

Mein Eindruck war sehr gut! Ich wurde von allen Menschen hier freundlich empfangen.

**Hat dir etwas Mühe oder Angst gemacht am Anfang?**

Ich hatte Angst, dass es im Wohnbereich untereinander Krach geben könnte, weil ich neu bin und mich vielleicht nicht alle mögen könnten.

Bei der Arbeit hatte ich Angst, ich könnte es nicht richtig machen und man dann nicht mit mir zufrieden ist.

**Was hat dir gleich von Anfang an gefallen?**

Sehr gut gefällt mir, dass ich mehr Freizeit habe und nicht immer daran denken muss, wenn ich unterwegs bin, dass ich nach Hause muss, um die Kühe zu melken und den Stall auszumisten, so wie es an meinem früheren Arbeitsort der Fall war.

Hier hatte ich auch schnell ein gutes Verhältnis mit den Mitbewohnern, Bezugspersonen und Mitarbeitenden. Sicher kommt man halt nicht mit allen gleich gut aus, man kann nicht alle gleich gut mögen. Das Wichtigste ist aber, dass ich wieder eine Arbeitsstelle habe.

**Was macht dir am meisten Spass bei der Arbeit?**

Wir haben es im Hauswirtschaftsteam immer sehr lustig, man kann auch mal ein «Spässli» zusammen machen und ich bin meistens fröhlich bei der Arbeit.

Ich finde es toll, im Team zu arbeiten. Am liebsten putze ich in der Wohngruppe und decke gerne die Tische ein, sei es in der Wohngruppe oder auch im Speisesaal.

**Was gefällt dir am besten in der Wohngruppe?**

Ich kann mich hier richtig wohlfühlen und habe ein Zuhause. Auch finde ich es schön, dass wir in der Wohngruppe zusammen Sachen unternehmen.

Am liebsten gehe ich in die «Buure Disco» in den Ausgang und einkaufen. Ich bin froh, neue Freunde gefunden zu haben und geniesse es, mit ihnen zusammen zu sein.

**Welche Wünsche hast du für die Zukunft?**

Dass ich immer ein Zuhause, eine Arbeit und Freude am Leben habe.

**Welches Ziel möchtest du bei Fintan erreichen?**

Ich wünsche mir, eines Tages soweit zu sein, dass ich einen eigenen Haushalt führen kann, eine eigene Wohnung habe und selbständig bin. Das alles möchte ich gerne hier bei Fintan lernen.

Auch wünsche ich mir, irgendwann im Gastgewerbe zu arbeiten, in der Küche und/oder im Service. Es gefällt mir beides. Jedoch wäre es wichtig, dass ich wie hier jemanden hätte, an den ich mich jederzeit wenden kann. Das Wichtigste für mich ist aber meine Lebensfreude zu wahren!

## Agenda

KULTUR  
BEI  
FINTAN

### September

**Sa. + So. 3.9. + 4.9.** 1001 Gemüse & Co. 2016  
Grosser Degustationsmarkt

**Fr. 16.9.**

**Konzert «Pagare insieme»**  
Acapella mit dem Musical «Zahltag»

### Oktober

**Fr. 21.10.**

**Filmvorführung**  
«Winna-Weg der Seelen».

**Fr. 28.10.**

Sagen und wilde Geschichten  
aus dem Oberwallis

### November

**Sa. 12.11.**

**Bio Metzgete**  
von Gut Rheinau GmbH

### Dezember

**Sa. 3.12.**

**Kultur aus Rheinau**  
Therapeutische Klänge vom  
Dorfarzt, Dr. Kuster am Klavier

**Infos und Hinweise auf [www.fintan.ch](http://www.fintan.ch)**



## Achtung, fertig, Sozialtherapie!



Seit Januar 2016 neu strukturiert blickt das Führungsteam der Sozialtherapie Fintan engagiert und zuversichtlich in die Zukunft. Im Bild von rechts nach links: Ralph Müller/Leitung Wohngruppe Pflug, Jeannette Gampp/Leitung Wohngruppen Gäste- und Knechtehaus, Stephan Bertschinger/Agogische Leitung und die Gesamtbetriebsleiterin Sonja Lanfranchi.

## Neue Gemüse-samenreinigung bei Sativa.

In den letzten Jahren war es für uns immer schwieriger geworden, die steigenden Mengen Gemüsesaatgut fristgerecht bis zum Jahresende zu reinigen, so dass sie rechtzeitig für die Abfüllung und den Verkauf zur Verfügung standen. Die Kapazitäten waren mit der bestehenden Infrastruktur begrenzt.

Das Ja der Rheinauer Stimmbürger zum «Gestaltungsplan Chorb» hat es möglich gemacht, dass wir nun einen grösseren Umbau des ursprünglich als Rinderstall errichteten Gebäudes in Angriff nehmen konnten.

Nach dem Umbau werden wir bessere Arbeitsbedingungen haben, weil das Gebäude nun isoliert ist und weil der Reinigungstaub zukünftig abgesogen werden wird. Dank neuer Technik und einer besseren Verbindung der bestehenden Maschinen wer-

sativa



Neue Halle.



Gereinigte, fertig abgepackte Samentüten.

den wir zudem die Kapazität deutlich erhöhen können.

Ein ambitionierter Zeitplan war nötig, um alle Arbeiten zwischen dem Ende der alten Saison im Februar und dem Beginn der neuen durchführen zu können. Die Sativa Reinigungsscrew freut sich schon auf die ersten anstehenden Arbeiten im August 2016.  
Text: Amadeus Zschunke



## «Mille feuilles» Gemüsetürmchen.

Für 4 Personen, je zwei Stück

### Zutaten:

1 Aubergine in 8 Scheiben (½ cm) schneiden  
1 Zucchini in 8 Scheiben (½ cm) schneiden  
1 rote Peperoni halbieren und entkernen, jede Hälfte in entsprechende Längs-Schnitze schneiden  
1 Fenchel mit dem Sparschäler schälen, in 8 Scheiben (½ cm) schneiden (ohne Strunk)  
8 Cherrytomaten  
8 Rosmarinzwige (die unteren ⅔ des Zweiges von den Nadeln befreien)  
100 Gramm Basilikum Pesto (2 Esslöffel)  
Fleur de sel  
Olivenöl

### Zubereitung:

Die Gemüsescheiben und die Cherrytomaten ohne Öl in einer Grillpfanne beidseitig grillieren.

Anschliessend das Gemüse mit Fleur de sel und Olivenöl marinieren.

Die Zucchini-, Auberginen- und Fenchelscheiben von «gross zu klein» abwechselnd aufeinanderschichten.

Zwischen jede Scheibe etwas Basilikum Pesto streichen.

Zum Schluss die Cherrytomate auf den «Turm» legen und mit dem Rosmarinzwig fixieren (durch den «Turm» stecken).

Als Gemüsebeilage geeignet zu Fleisch- und Fischgerichten oder als eigenständige vegetarische Mahlzeit zum Beispiel zu Pilaw Reis mit gerösteten Kernen und Nüssen.

En Guete wünscht Ihnen ...

GASTRO  
FINTAN.ch

# Herzlich willkommen bei Gastro Fintan.



**GASTRO**  
**FINTAN**.ch



Ob Sie Ihre **Hochzeit, eine Generalversammlung, ein Weihnachtsessen, ein Familien- oder Firmenfest** organisieren, an diesem einmaligen Ort, rund um das ehemalige Benediktinerkloster am Klosterplatz in Rheinau, fühlen Sie und Ihre Gäste sich bestimmt wohl. Direkt an der Rheinschlaufe gelegen, unweit vom Rheinfall, umgeben von Wald und Wiesen.

Mit seiner idyllischen Lage, der herzlichen Gastfreundschaft, mit biologisch-dynamischer und regionaler Küche, ist dieser Ort (Nähe Schaffhausen) mit Bestimmtheit einer der einzigartigsten im Kanton Zürich.

## Kulinarisches aus eigener Produktion

Unser Küchenteam verwendet vor allem Produkte aus unseren Gärten und von unseren Partnerbetrieben Gut Rheinau, Hans + Wurst Naturmetzger und der Landwerkstatt, alles in biologisch-dynamischer oder biologischer Qualität. Lassen Sie sich für Apéro- und Menüvorschläge persönlich beraten. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet zusammen. Probieren Sie unsere eigenen biologisch-dynamischen Weine, den Solaris und Lunaris, welche im Keller unseres Gebäudes von der renommierten Staatskellerei Zürich gekeltert werden.

## Gastro Fintan ist ein Arbeitsbereich der Sozialtherapie

Dieser Arbeitsbereich macht sich zur Aufgabe, die gelebte Gastfreundschaft mit unseren Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung zu gestalten. Gemeinsam mit dem Fachpersonal engagieren sie sich in der Küche, im Service sowie in der Hauswirtschaft. Ebenfalls arbeiten sie in unseren Partnerbetrieben im Stall, auf dem Feld und im Garten, sie tragen wesentlich dazu bei, Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

## Gastlichkeit ist unsere Leidenschaft

Für Ihre Feier stehen bei uns stimmungsvolle Räumlichkeiten bereit. Der elegante Kaisersaal mit Fresken von 1745, der im Sommer beliebte Abteigarten, der unkomplizierte, familiäre Speisesaal mit Blick auf die Musikinsel, Reben und Rhein, die rustikale Klosterscheune, der schlichte ehemalige Rossstall und die stillgelegte Schreinerei. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 150 Personen.

**Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

**Gastro Fintan**  
**Telefon +41 52 304 91 57**  
**Klosterplatz 1**  
**8462 Rheinau**  
**gastro@fintan.ch**  
**www.fintan.ch**

### Impressum

REDAKTION: Elisabeth C. Baumberger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT: TBS & Partner AG, Zürich

DRUCK: Wyland Print, Andelfingen

AUFLAGE: 15 000 Exemplare



No. 01-14-456105 – [www.myclimate.org](http://www.myclimate.org)  
© myclimate – The Climate Protection Partnership

Stiftung Fintan, Klosterplatz 1, 8462 Rheinau, Tel. +41 52 304 91 91, [stiftung@fintan.ch](mailto:stiftung@fintan.ch), [www.fintan.ch](http://www.fintan.ch)

Bankverbindung: ZKB Andelfingen, IBAN: CH71 0070 0112 2000 3256 8