

FintanNews

Fintan Betriebe

Die fünf Betriebe der Stiftung Fintan. 3–7

Fintan Partner

Das Qualitätssiegel zeigt die Nähe zu Fintan. 8

Fundraising

Der neue Bus ist im Einsatz. 9

Projekte

Kein Zukunftsprojekt Kloster Fahr. 10

Fintan feiert das 20-jährige Jubiläum

1998 wurde unter dem Namen Fintan aus einer überzeugenden Idee ein grossartiges Projekt lanciert. Dank der Unterstützung vieler Mitarbeitenden sind die Fintan Betriebe und Fintan Partner heute auf Erfolgskurs. Der neue Pachtvertrag bis 2067 sichert die Zukunft und damit die Weiterentwicklung der Stiftung. Das freut und motiviert alle Beteiligten!



Die Bäckerei Vier Linden hat zum Jubiläum die exklusive Fintan-Land-Torte kreiert.



Liebe Leserinnen und Leser

Am 17. März 1998 wurde im Handelsregister die Stiftungsurkunde der Stiftung Fintan veröffentlicht. Damit war der Weg frei für den Aufbau von prosperierenden Betrieben und interessanten Projekten, die sich sehr oft in ihrer Weiterentwicklung unterstützen und oft auch bedingen. Damit die Projekte sich aber positiv entwickeln konnten, brauchte es Initiative, kreative Menschen mit Pioniergeist, die bereit waren alles hinter sich zu lassen und in Rheinau neu anzufangen. Die Gründerfamilien Braunwalder, Munz, Ott, Sieber, Strasser und Zschunke sowie Johanna Everwijn und Christiane Emmerich haben sich gemeinsam mit Mitarbeitenden, trotz anfänglichen Widerständen und Krisen, nicht beirren lassen. Lange bevor die neudeutschen Begriffe Start-Up und Spin-Off zum Allgemeingut wurden, haben sich die Fintanesen diese Strategien erfolgreich zu Eigen gemacht. Aus den Anfangszeiten ist im Laufe der Jahre eine gut funktionierende Gemeinschaft mit Fintan Partnern und Fintan Betrieben geworden, die in weiten Teilen der Bevölkerung, bei den Kunden, den Lieferanten und bei den Behörden regional- und überregional viel Anerkennung geniessen.

Der grösste Vertrauensbeweis kam vom Regierungsrat des Kantons Zürich, indem er die Verwaltung am 5. Juli 2017 ermächtigte den bestehenden Pachtvertrag mit der Stiftung Fintan um 30 Jahre bis 2067 zu verlängern. Damit wird auch die lang geplante Entwicklung

des Areal Chorb möglich. Die ersten Gebäude für die Sativa Rheinau AG werden voraussichtlich bereits im Laufe des Jahres 2020 dem Betrieb übergeben. Damit das Projekt Fintan aber überhaupt abheben konnte, brauchte es Politikerinnen und Politiker mit viel Weitsicht und Zivilcourage. Verena Diener hatte den Mut und die Durchsetzungskraft ihre Regierungskollegen von der Richtig- und Wichtigkeit dieses Projekts zu überzeugen. Sie stellte sich den Gegnern persönlich und machte ihnen bewusst, welchen Wert und Nutzen das Projekt für Rheinau und die Region bringen würde. Mit dem leider viel zu früh verstorbenen Rheinauer Gemeindepräsidenten Ruedi Stäheli hatte sie einen wichtigen Verbündeten, der sich ohne Wenn und Aber und grossem Optimismus hinter die Pläne stellte und für die Akzeptanz des Projekts Fintan in Rheinau kämpfte. Ihnen gilt unser Dank und unsere Anerkennung für ihre grosse Leistung.

Persönlich danken möchte ich allen Mitarbeitenden in den Betrieben und den Partnern der Stiftung Fintan, die ihren Beitrag dazu leisten, dass wir uns kontinuierlich weiterentwickeln können. Ein besonderer Dank gilt selbstverständlich auch allen früheren und aktuellen Stiftungsräten und den vielen grosszügigen Menschen, die uns in guten und in schlechten Zeiten immer wieder aufs Neue finanziell und ideell tatkräftig unterstützen.

*Mit herzlichen Grüessen
Roland Steiger, Präsident der Stiftung Fintan*

Biologisch-dynamische Landwirtschaft

Auf dem Gut Rheinau wird eine Landwirtschaft betrieben, die das Gleichgewicht mit den Ansprüchen der Natur sucht und dabei kulturbildende Kräfte für Erde, Mensch und Gesellschaft freisetzt.

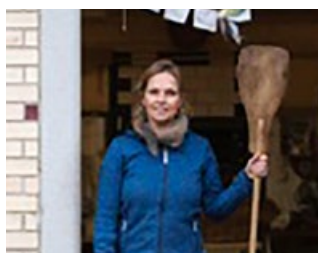
Seit dem 1. März 2018 ist Gut Rheinau GmbH um einen Betriebszweig reicher. Die Landwirtstätt, welche bereits bei uns auf dem Betrieb eingemietet war, produzierte bisher ein breites Angebot an frischem Gemüse. Inzwischen widmet sich Daniel Köppel einer anderen Aufgabe und so wird das Gemüsesortiment nun durch die Gut Rheinau GmbH angebaut. Neu in der Betriebsleitung sind David und Jenice Jacobsen, wobei David den Bereich Feingemüse unter dem Namen Gut Rheinau leitet.

In der Tierhaltung beteiligt sich Gut Rheinau zurzeit als Projektbetrieb im Rahmen der Weiterforschung an einer effizienten und wiederkäuergerechten Rindviehfütterung. Das Projekt wird von der Demeter-Rindviehzuchtgruppe sowie dem Fibl getragen.

Mit den Mast-Schweinen ziehen wir dieses Jahr ins Freiland. Somit können die Schweine nun bald ihre eigene Weide durchwühlen. Der fahrbare Stall ist momentan noch in unserer Werkstatt im Bau.

Die Bodenfruchtbarkeit beschäftigt uns stets und welche Massnahmen sinnvoll und gewinnbringend sind, finden wir u.a. in Zusammenarbeit mit dem Bodenfruchtbarkeitsfond der Bio-Stiftung Schweiz heraus.

Nachdem sich der laue Winter kurz vor dem meteorologischen Frühlingsbeginn abschliessend doch noch mit einer kurzen Kältewelle gemeldet hatte, freuten wir uns darauf, endlich wieder auf den Feldern loszulegen.



Ulrike Beers

Funktion: Betriebsleiterin, Bäckerin

Eintritt: 1999

Was gefällt mir an Fintan:

Das Zusammenleben und -sein mit vielen verschiedenen Menschen, Tieren, der Natur und einer guten Philosophie.



Thomas Bauknecht

Funktion: Landwirt in Ausbildung

Eintritt: 2017

Was gefällt mir an Fintan:

Die verschiedenen Leute, das gute Essen, und der Sonnenaufgang ist hier besonders schön.



Florian Limacher

Funktion: Praktikant

Eintritt: 2017

Was gefällt mir an Fintan:

Die Vielfalt an unterschiedlichen Menschen. Sie sind vergleichbar mit einer Kiste voll Abgangsrüebli; keines gleicht dem anderen und sie sind nicht käuflich. (Abgangs-rüebli sind Karotten, die aufgrund ihrer nonkonformen Form unverkäuflich sind.)



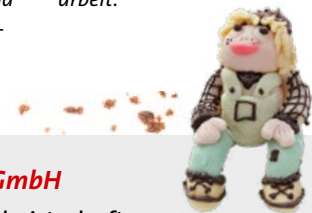
Moritz Ehrismann

Funktion: Betriebsleiter, Bereich Ackerbau/Werkstatt

Eintritt: 2010

Was gefällt mir an Fintan:

Das Zusammenwirken mit den verschiedenen Fintan-Akteuren sowie die stete Weiterentwicklung in der gemeinsamen Zusammenarbeit.



Überblick Gut Rheinau GmbH

Kerngeschäft	Landwirtschaft
Rechtsform	GmbH
Fintan Betrieb	seit 1998
Mitarbeitende	18 Fachkräfte, 4 Lehrlinge, 2 Praktikanten
Umsatz pro Jahr	2,7 Mio.
Laufende Projekte	Ausbau des Feingemüse-Anbaus; Beteiligung am Forschungsprojekt von wiederkäuergerechter Rindviehfütterung; Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit; Freilandhaltung von Mastschweinen



GUT RHEINAU

Gut Rheinau GmbH
Zum Pflug 5, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 27
kontakt@gutrheinau.ch, www.gutrheinau.ch

Biodynamischer Beton ist möglich geworden

Raumqualität mit Beton: Die Pneumatit AG produziert und vertreibt ein selbst entwickeltes, baubiologisch aktives Zusatzmittel.

Beton ist ein unterschätzter Baustoff, der leider oft als «tot» oder beeinträchtigend empfunden wird. Für die Fintan-Neubauten (2006-10) setzten wir uns ein aberwitziges Forschungsziel: lebendigen Beton schaffen. Das Ergebnis: Das Zusatzmittel Pneumatit® macht Beton weit, warm, weich und leicht. Tests wie Herzraten-Variabilität und Psychometrie bestätigen dies. Erst nur für den Eigenbedarf entwickelt, überraschte die steigende Nachfrage von aussen. Seit 2016 wird aktives Marketing betrieben. Pneumatit® hat das CE-Zertifikat, die SIA-Zulassung und mit eco 1 die bauökologisch höchste Auszeichnung.



Mit Pneumatit gebaut – Schulgebäude in Karlsruhe



Markus Sieber

Funktion: Firmenleiter

Eintritt: 1998

Was gefällt mir an Fintan:

Fintan ist eine vielfältige, welt-offene Kleingesellschaft. Hier bekommt man täglich viele Anregungen und kann, wenn man will, eine ganze Biographie mit verschiedenen Stationen durchleben.



David Möhring

Funktion: Leiter Produktion und Versand

Eintritt: 2017

Was gefällt mir an Fintan:

Der Standort Rheinau. Ich habe oft das Gefühl, als würde hier etwas Magisches über dem Ort liegen. Das Stiftungsdach verbindet. Die Vielfalt an Menschen und Betrieben bietet Zeit für Begegnung und Raum für Bewegung.



Gisèle Röhring

Funktion: Leiterin Administration und Finanzen

Eintritt: 2016

Was gefällt mir an Fintan:

Vor allem die gute Atmosphäre untereinander und die freundlichen und aufgestellten Mitarbeitenden der einzelnen Betriebe. Man fühlt sich auf Anhieb sehr wohl. Die malerische Landschaft des Standortes Rheinau ist ein weiterer Pluspunkt.

Überblick Pneumatit AG

Kerngeschäft	Produktion und Handel eines biogenen Flüssigzusatzmittels für Baustoffe auf Zement- und Anhydritbasis
Fintan Betrieb	seit 2014
Umsatz pro Jahr	300 000 CHF
Mitarbeitende	4
Laufende Projekte	Kirche bei Zürich, Demetermolkerei bei Bern, grösster Passivenergiebau im Kanton Freiburg, verschiedene Wohn- und Gewerbeüberbauungen, Schul- und Privathäuser usw.



Pneumatit
bringt Leben
in Beton

Pneumatit AG
Klosterplatz 1, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 90
kontakt@pneumatit.ch, www.pneumatit.ch

Bio fängt beim Saatgut an

Bei Sativa in Rheinau werden jedes Jahr Dutzende von Gemüse-, Blumen- und Kräuterkulturen erfolgreich gezüchtet und vermehrt.



Gewächshäuser umgeben von Mohnblumenfeldern

Dank der steigenden Nachfrage nach Biosaatgut konnte sich die Sativa Rheinau AG in 20 Jahren von einem kleinen Start-up zu einem namhaften und anerkannten Anbieter von Biosaatgut entwickeln. Das Sativa-Sortiment ist sehr breit, sowohl bei Gemüse, Blumen und Kräutern wie auch bei Getreide und anderen landwirtschaftlichen Kulturen. 2005 wurde Sativa in eine AG umgewandelt. Die Aktionäre sind Vertreter aus dem Umfeld von Fintan, Sativa Mitarbeitende sowie verschiedene Stiftungen und zahlreiche Kunden. Über 100 verschiedene Menschen haben über kurze oder längere Zeit durch ihren Einsatz zum Aufbau von Sativa beigetragen. Ohne ihren Glauben an die Idee Sativa hätte sich diese nicht zu dem entwickeln können, was sie heute ist. Herzlichen Dank an alle!

Überblick Sativa Rheinau AG

Kerngeschäft	Züchtung, Produktion und Handel von biologischem und biodynamischem Saatgut
Fintan Betrieb	seit 1998
Umsatz pro Jahr	ca. 7.6 Mio CHF
Mitarbeitende	ca. 40
Laufende Projekte	Errichtung eines neuen Betriebsgebäudes im Areal Chorb in Zusammenarbeit mit der Stiftung Fintan; Erhaltung vieler traditioneller und Züchtung neuer Sorten für den Bioanbau



Sativa Rheinau AG
Klosterplatz 1, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 60, Fax 052 304 91 61
sativa@sativa-rheinau.ch, www.sativa-rheinau.ch



Lisa Hug

Funktion: Qualitätssicherung/
Saatguttechnologie

Eintritt: 1998

Was gefällt mir an Fintan:

Das sich zu Hause fühlen empfinde ich als sehr wertvoll. Es macht Spass, mit Gleichgesinnten zusammenzuleben und -arbeiten. Jeder darf so sein wie er ist – das ist doch wundervoll!



André Stucki

Funktion: Beschaffungsplanung
und Einkauf im Bereich Gemüse-
saatgut

Eintritt: 2016

Was gefällt mir an Fintan:

Fintan ist wie eine Heuwiese im Juli mit einer Vielfalt an Wesen in einem lebendigen Miteinander. Ich schätze die Begegnungen und Freundschaften; wie jeder seine Bahnen zieht und wir doch als grosses Ganzes funktionieren.



Michael Beismann

Funktion: Mitarbeiter Saatgut-
aufbereitung, Öffentlichkeits-
arbeit, Marktorganisation,
Sicherheitsbeauftragter

Eintritt: 2000

Was gefällt mir an Fintan:

Die wunderbare Landschaft, in der wir arbeiten und die wir pflegen können. Die Offenheit, gegenüber Neuem und die Motivation gemeinsam etwas zu bewegen. Die Menschen hier sind einfach toll!



Leben und Arbeiten an der Rheinschlaufe

Ein umfangreiches Wohn- und Freizeitangebot für Menschen mit Beeinträchtigungen und sinnstiftende, geschützte Arbeitsplätze in Küche, Hauswirtschaft, Reben, Waldgarten, Erdhaus, Stall- und Feldgruppe.



Stephan Bertschinger
Funktion: Agogischer Leiter
Arbeitsbereich
Eintritt: 2000

Was gefällt mir an Fintan:
Als ich vor über 17 Jahren hier zu arbeiten begann, war noch vieles im Aufbau und die Pionierphase wurde gemeinsam gemeistert. Die Grenzen waren fließend. Heute sind die Grenzen sehr klar, was ich aber nicht als negativ empfinde – im Gegenteil!



Miriam Ganz
Funktion: Bewohnerin WG Pflug, Mitarbeiterin Kräutergarten und Erdhaus
Eintritt: 2012

Was gefällt mir an Fintan:
Ich kann verschiedene Arbeiten machen. Am liebsten im Garten und in der Floristik. Ausserdem gefällt mir das Reiten, wo ich zusammen mit anderen an einer Prüfung teilnehmen werde und dabei Neues dazulernen kann. Die Küche kocht sehr fein.



Patricia Helbling
Funktion: Fachfrau Betreuung WG Pflug
Eintritt: 2017

Was gefällt mir an Fintan:
Die Stiftung Fintan ist vielfältig und individuell. Jeder kann so sein wie er ist. Dies wird akzeptiert und geschätzt. Ganz nach dem Motto «Sei du selbst – das steht dir am Besten!».



Nadja Heller
Funktion: Betreuerin mit Ausbildung
Eintritt: 2016

Was gefällt mir an Fintan:
Die Faszination Fintan stellt für mich die Mischung aus kunterbunten Menschen dar, die hier viel Herzblut in ihre Arbeit stecken. Einzigartig finde ich auch das familiäre Umfeld, welches beim gemeinsamen Mittagessen besonders gut spürbar ist.

Die Sozialtherapie bietet Wohn-, Arbeits- und Ausbildungsplätze für erwachsene Menschen mit kognitiven und/oder psychischen Beeinträchtigungen an. Wir schaffen möglichst normale Lebensumstände und streben dadurch eine Verbesserung der Lebensqualität für Betroffene an. Die Mitarbeit in verschiedenen Arbeitsgruppen ist ein wichtiger Aspekt unseres Angebotes. In enger Zusammenarbeit mit anderen Fintan Betrieben stellen wir landwirtschaftliche und gewerbliche Arbeitsplätze bereit. Unsere Wohngruppen befinden sich am Klosterplatz und auf dem Landwirtschaftsbetrieb Gut Rheinau.

Überblick Sozialtherapie Fintan

Kerngeschäft	Wohn- und Arbeitsplätze für Menschen, die nicht selbstständig Wohnen können und/oder arbeitsagogisch begleitet werden müssen.
Fintan Betrieb	seit 1998
Umsatz pro Jahr	ca. 3 Mio CHF
Mitarbeitende	72 (5 Leitung, 4 Administration, 23 Betreuung, 40 Mitarbeitende am geschützten Arbeitsplatz und BewohnerInnen)
Laufende Projekte	Permadynamischer Waldgarten; Gastro Fintan – Fachpersonen aus Küche und Hauswirtschaft realisieren zusammen mit MAGs Anlässe; Verkaufswagen – an der Chorbstrasse 1 in Rheinau werden Produkte verkauft, die von unseren Arbeitsgruppen hergestellt werden.



Sozialtherapie Fintan
 Klosterplatz 1, 8462 Rheinau, Tel. 052 304 91 40,
 sozialtherapie@fintan.ch, www.fintan.ch

Unter sicherem Mantel

Der gemeinnützige Verein Fintan Fünf ermöglicht und schützt Initiativen von verschiedensten, individuell geführten Betrieben und Projekten innerhalb Fintan. Träger der Initiativen sind jeweils die leitenden Vorstands- bzw. Vereinsmitglieder.

Heute stellen wir Ihnen den grössten Betrieb von Fintan Fünf vor: die Schule für die landwirtschaftliche biodynamische Ausbildung. Ihr Gesamtumsatz beläuft sich auf rund 700 000 CHF, und inzwischen ist die Schule selbsttragend. Zirka 60 Dozentinnen und Dozenten unterrichten die vier Klassen abwechslungsweise an 200 Tagen im Jahr im Löwen an der Ochsengasse in Rheinau. In einer Umfrage haben wir die Studenten und Schüler der «Biodynamischen Ausbildung Schweiz» zu Wort kommen lassen und sie gefragt, was sie im Löwen erfahren und erleben.



**Das Grundjahr:
Die Kücken**

Raphi Schenk: *Ich gehe zum ersten Mal im Leben gerne zur Schule.*
Lia Feldmann: *Die Schule serviert mir keine fertigen Antworten; sie stellt jede Menge Fragen an mich, an die Welt und an mich in dieser Welt. Sie fordert meine Unvoreingenommenheit heraus. Ich habe Stickstoff getanzt.*
Isidor Steinmann: *Einmal im Monat habe ich eine Woche Ferien – in Rheinau.*



**Das zweite Jahr:
Die Kraftvollen**

Fabian Lehmann: *Der Löwen ist für mich wie ein zweites Zuhause.*
Thomas Bauknecht: *Der Löwen ist ein Treffpunkt für Menschen, die motiviert sind, im Einklang mit der Natur gesunde Lebensmittel anzubauen und auch achtsam damit umgehen wollen.*
Sarah Keller: *Im Löwen kann ich die Sau rauslassen.*



**Das dritte Jahr:
Die zur Ruhe gekommenen**

Salome Hirsbrunner: *Ich freue mich immer auf die feinste Suppe der Welt!*
Noemi Grolimund: *Im Löwen treffen sich kunterbunte Seelen mit verschiedenstem Gepäck.*
Manuela Just: *Für mich ist die biodynamische Schule in Rheinau eine Lebensschule.*
Samuel Bähler: *Fintan Rheinau ist für mich das aussergewöhnlich Normale.*



**Die Profis:
Klasse H im Diplomjahr**

Matthias Hüsler: *Der Löwen ist ein Ort der Identifikation.*
Henrik Hoeren: *Dank dieser Schule habe ich endlich meinen Lebensweg gefunden.*



Die Vorstandsmitglieder von Fintan Fünf

Manuela Antonelli: Leitung Kita im Chorb, www.kitarheinau.ch

Hanna und Martin Tenud: Leitung der Geschäftsstelle und des Internats der biodynamischen Ausbildung Schweiz, www.demeterausbildung.ch

Martin Ott: Schulleiter der biodynamischen Ausbildung Schweiz in Co-Leitung, Vortragsredner und Präsident des Fibl Stiftungsrats

Annigna Ott: Färberei und Massagepraxis in Rheinau, www.fintan.ch

Mit dem Projekt Fintan nah verbunden

Einige weitere Betriebe und Projekte aus verschiedenen Tätigkeitsfeldern tragen zur Weiterentwicklung von Fintan bei; sie funktionieren jedoch unabhängig.



Heileurythmie Bernd Pautz

Kerngeschäft	Therapie und Kurse
Rechtsform	Einzelfirma
Fintan Partner	seit 2014
Mitarbeitende	1
Umsatz pro Jahr	ca. 10 000 CHF
Laufende Projekte	in Arbeit



Pferde-Erleben GmbH

Kerngeschäft	Pferdegestützte Therapie, Reitunterricht
Rechtsform	GmbH
Fintan Partner	seit 2017
Mitarbeitende	4
Umsatz pro Jahr	ca. 100 000 CHF
Laufende Projekte	Planung und Durchführung einer Wirksamkeitsstudie über die Pferdegestützte Therapie bei schizophrenen Patienten in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Forensische Psychiatrie



Sommer-Akademie Rheinau

Kerngeschäft	Kunstkurse als Entwicklungsimpuls für Laien und teilweise auch professionelle Künstler
Rechtsform	Verein
Fintan Partner	seit 2012
Mitarbeitende	3 in der Organisation
Umsatz pro Jahr	ca. 65 000 CHF
Laufende Projekte	Sommer-Akademie 2018 zum Thema «Mittenhindurch»; Wochenendkurse im Januar 2019



Proteus Werkstatt

Kerngeschäft	Aufträge, Kurse im Bereich Bildhauerei
Rechtsform	Bildhauer Werkstatt
Fintan Partner	seit 1999
Mitarbeitende	1
Laufende Projekte	Kurse für Studenten der Biodynamischen Ausbildung; Laienkurse und Weiterbildungskurse; Ausbau einer neuen Werkstatt



Karin Felder

Malerin mit Atelier in der Arova Flurlingen und seit 2014 Fintan Partnerin. Die Betriebe Gut Rheinau und Sativa mit der biodynamischen Kultur waren seit ihrem ersten Kontakt richtungsweisend. Sie sucht die Tiefe, die Zusammenhänge und das Übergeordnete. Jedes ihrer Bilder ist durchwoben von diesen Erforschungen. Die Künstlerin liebt den Hofladen, den Alpkäse und das Gemüse, den Wein und das Saatgut aus den verschiedenen Betrieben.



Hans+Wurst Naturmetzger GmbH

Kerngeschäft	Metzgerei
Rechtsform	GmbH
Fintan Partner	seit 2013
Mitarbeitende	5
Laufende Projekte	Herstellung und Verkauf von Fleisch- und Wurstwaren in Bio-Knospe- und Demeter-Qualität; Lohnverarbeitung

Wollen Sie zu einem unserer Fintan Partner Kontakt aufnehmen? Besuchen Sie unsere Website www.fintan.ch

Fundraising



Die Sozialtherapie hat einen neuen Bus - herzlichen Dank!

Die vielen grosszügigen Spenden unserer Leserinnen und Leser haben es möglich gemacht: Mit ihrer Unterstützung und zweckgebundenen Spenden von Stiftungen konnten wir den Kauf des neuen Buses realisieren.

Riesig war die Freude der Wohngruppe, als sie Anfang April ihren neuen Bus in Empfang nehmen durfte. Jetzt hat sie wieder ein zuverlässiges Transportmittel für Freizeitaktivitäten, Arzttermine, Therapien und vieles mehr.

Bereits im Juni wird der Bus sich auch schon richtig bewähren können. Auf seiner ersten grossen Reise wird er die Bewohnerinnen und Bewohner ins Ferienlager nach Lungern befördern. Wir sind davon überzeugt, dass er diese Aufgabe mit Bravour meistern wird.

Herzlichen Dank nochmals allen, die uns hierbei finanziell unterstützt haben!

Über das Spenden

Warum und unter welchen Voraussetzungen sind Menschen bereit zu spenden? Eine Frage die viele gemeinnützige Organisationen und vor allem professionelle Fundraiser mit psychologischen Analysen und Modellen zu beantworten suchen. Um im hart umkämpften Spendenmarkt zu bestehen, wollen sie besser verstehen, was ihre Spender-Zielgruppen antreibt und was deren Motivation ist.

Traditionell und begünstigt durch die guten wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse ist die Spendenbereitschaft in unserem Land konstant sehr hoch und immer noch zunehmend: 75% der Bevölkerung über 15 Jahre sind Spenderinnen und Spender. 300 Franken werden im Mittel pro Jahr gespendet. Das gibt ein jährliches Spendenvolumen von 1.5 Mrd. Franken, ohne Grossspenden, Legate und Erbschaften.

In einer Umfrage von 2016, warum sie spenden, antworteten 61% der Befragten: «Weil ich von den Anliegen und dem Engagement der Organisation überzeugt bin.» Zudem sagten 51%: «Weil ich dankbar bin, dass es mir gut geht.»

In dieser Ausgabe haben wir Ihnen die vielfältigen Tätigkeitsfelder der Fintan Stiftung vorgestellt, um Sie erneut von der Fintan-Idee und der Art, wie wir sie umsetzen, zu überzeugen. Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterhin Ihr Vertrauen schenken und uns wenn immer möglich mit Ihren Spenden unterstützen. Denn auch wenn wir stets auf die Wirtschaftlichkeit unseres Tuns achten, bleiben wir auf Ihre Unterstützung angewiesen. Herzlichen Dank!

Hansueli Vollenweider, Stiftungsrat

PS: Dass Spenden das steuerbare Einkommen reduziert, erwähnen 8% der Befragten als Grund fürs Spenden. Auch wenn diese Motivation nicht auf Sie zutrifft, soll dieser angenehme Nebeneffekt hier nicht unerwähnt bleiben.



Das Zukunftsprojekt Kloster Fahr

Die Bewerbung der Stiftung Fintan blieb leider ohne Chance!



Klosterareal mit Annexgebäuden

Die Schwesterngemeinschaft des im Jahr 1130 gegründeten Benediktinerinnenklosters Fahr unter der Leitung von Priorin Irene Gassmann, publizierte am 8. November 2017 eine an mögliche Investoren, Nutzer und Betreiber gerichtete Ausschreibung ihrer klösterlichen Betriebe und Annexgebäude. Sie löste damit ein erhebliches Medienecho in der Tagespresse aus und fand eine grosse Resonanz unter möglichen Interessenten.

Die Stiftung Fintan beteiligte sich am Bewerbungsverfahren. Es gelang, ein kompetentes und motiviertes Team zusammenzustellen, das ein zukunftsfähiges Konzept unter dem Titel «Nachhaltiges Leben und Arbeiten im künftigen Begegnungs- und Bildungszentrum Fahr» erarbeitete. Mit dabei waren Absolventen der Biodynamischen Ausbildung Rheinau.



Elsbeth Jungi Stucki (nicht Team-Mitglied), Team-Mitglieder: Pius Estermann, Manuela Just, Martin Ott, Melanie Maisel, Henrik Hoeren, Annigna Ott, Stephan Zuppinger, Simone Graf
Nicht auf dem Bild: Rolf Gerber (design. Präsident Stiftungsrat), Martin Graf (fachliche Unterstützung)

Das Team schlug eine moderne, arbeitsintensive biodynamische Landwirtschaft als Grundlage für eine Lebens- und Arbeitsgemeinschaft vor Ort vor. Diese hätte in enger Zusammenarbeit mit einer auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Gastronomie beim Kloster Fahr einen kreativen Begegnungsort für Mensch und Natur entstehen lassen. Der anschliessende Umzug der Biodynamischen Ausbildung Schweiz von Rheinau in das Gebäude der ehemaligen Bäuerinnenschule Fahr hätte dies ideal ergänzt.

Zur Umsetzung des Konzeptes plante das Team die Gründung einer eigenen Stiftung mit selbständigen Stiftungsbetrieben nach dem Vorbild der Stiftung Fintan in Rheinau. Auf diese Weise wären mögliche Risiken minimiert und die Eigenverantwortung in den Bereichen sowie die Flexibilität und Kreativität gestärkt worden.

Mit Bedauern nahmen die Beteiligten die Absage des Beurteilungsgremiums vom 27. März 2018 entgegen. Wirtschaftliche Überlegungen sowie Fragen der Akzeptanz im nahen Umfeld des Klosters hatten den Ausschlag gegeben. Die Chance für ein ganzheitlich nachhaltiges und innovatives Projekt beim Kloster Fahr ist somit vertan und unsere Stiftung Fintan kommt als Geburtshelferin nun nicht zum Zug.



Fintan Flitzer

Die Fintan Flitzer sind eine offene Trainingsgruppe, die sich seit Anfang 2017 jeweils am Montag trifft. Das Angebot lockt mit Radtouren durchs Zürcher Weinland, Schwimmen rund um die Klosterinsel oder Waldläufen in der nahen Natur. Ziel ist es, sich gemeinsam zu bewegen und sportlich zu betätigen. Im Sommer 2017 nahmen erstmals fünf Bewohner und Mitarbeiter von Fintan am Schaffhauser Triathlon teil. Ein grossartiges Erlebnis für alle Beteiligten. Eine weitere besondere Herausforderung war die Teilnahme an einem Benefiz-Basketball-Turnier. Zur Freude aller, belegten wir den ersten Platz! Auch im 2018 planen wir ganz locker und unverbindlich zu trainieren, um dann an verschiedenen Wettkämpfen zu starten, wie dem Triathlon in Schaffhausen und dem Rheinfall-Lauf vor unserer Haustüre oder an einem weiteren Ballsport-Turnier. Wir sind offen für alle neuen Ideen und Menschen, die zu uns stossen und mitmachen wollen!



Kultur bei Fintan am Wendepunkt

Einer von vielen unvergesslichen FintanKulturabenden fand im September 2016 statt, als die A Capella Band Pagare Insieme (Bild) ihr kabarettistisch-musikalisches Wildwest-Programm «Zahltag» darbot.

Sechs bis neun Veranstaltungen pro Jahr hat die Kulturgruppe organisiert: Theater, Kabarett, Konzerte, Filme, Lesungen, Märchen, Exkursionen, Referate. Nun verlassen zwei Personen aus dem vierköpfigen Team Fintan auf den Sommer hin. Neue Kräfte zu finden, gelang leider nicht. So geht die Kultur bei Fintan, nachdem sie sich aus losen Einzelveranstaltungen heraus zu einem festen Programm verdichtet hatte, wieder in Einzelveranstaltungen hinüber. Allen Besucherinnen und Besuchern und den vielen Künstlern danken wir herzlich! Wann und wie wird die Kultur bei Fintan wohl ihre nächste Verdichtung erfahren?



Musizieren bei Fintan

Vor zehn Jahren haben sich drei Leute gefunden, um gemeinsam zu musizieren. Seitdem ändern sich in regelmässigen Abständen sowohl die Besetzung, als auch die Musikrichtung. Die Proben finden immer mittwochs zwischen 13 und 14 Uhr im Therapie-raum von Bernd Pautz statt. Während in den ersten Jahren der Schwerpunkt vor allem klassische Literatur war, hat sich

unser Repertoire laufend erweitert. Neben vielen Klezmer Stücken, spielen wir Volksmusik aus verschieden Ländern, Gospel aber auch modernere Arrangements.

Unsere Auftritte beschränken sich auf Fintan-interne Anlässe. Häufig spielen wir während der Weihnachtszeit oder zum Jahreswechsel. Seit rund drei Jahren haben sich auch noch einige Stimmen dazugesellt, sodass wir nun vorwiegend Arrangements mit Gesang einstudieren. Neben zwei Sängerinnen und einem Sänger sind aktuell und regelmässig folgende Instrumente vertreten: Akkordeon, Klavier, Kontrabass und Klarinette. Zudem begleiten uns immer wieder auch Querflöte, Geige, Blockflöte und Cello.

Bei uns sind Anfänger/innen wie auch ambitioniertere Musizierende immer willkommen.



Morgenkreis

Die Woche beginnt im Fintanland mit dem Morgenkreis, zu welchem wir uns gemeinsam treffen. Neben Informationen aus den verschiedenen Bereichen, stehen auch immer ein kurzer Input und das Erleben unserer Gemeinschaft im Vordergrund. Die Planungen für den Morgenkreis werden aus allen Bereichen mitgetragen. Aktuell engagieren sich Uli (Sativa), Moritz (Gut Rheinau), Kim (Stall- und Feldgruppe), Tanja und Benjamin (Gästehaus/Knechtehaus) im Morgenkreisteam.





Crostata al limone

Teig:	
300 g	Mehl
120 g	Puderzucker
50 g	gemahlene Mandeln
½ TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 Prise	Salz
180 g	Butter
1 Stk.	Ei

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und in Frischhaltefolie verpackt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Tartform mit ca. 27 cm Durchmesser einfetten. Nun gut die Hälfte des Teiges ausrollen und in die Form legen.

Den Rest des Teiges ebenfalls ausrollen und Gitterstreifen schneiden.

Füllung:	
2	Eigelb
120 g	Puderzucker

Zusammen in einer Pfanne verrühren, auf den Herd stellen. Dann

50 g	Maisstärke
250 ml	Milch
250 ml	Rahm
3	Bio-Zitronen, abgeriebene Schale

in die Pfanne dazugeben, verrühren und das Ganze aufkochen. Gut Rühren! Die dicke Creme nun in eine gekühlte Schüssel füllen 60 ml Zitronensaft zur Creme geben und glattrühren.

Füllung in die mit Teig ausgelegte Tartform geben und mit den Teigstreifen belegen. Ca. 40 Minuten bei 180 Grad in der Mitte des Ofens backen.

En Guete!



Planen Sie eine Geburtstags- oder Familienfeier, eine Hochzeit, einen Betriebsausflug oder vielleicht schon das Firmenweihnachtsessen?

Wir vermieten unsere wunderschönen Räumlichkeiten im Gästehaus des Klosters Rheinau.

Lassen Sie sich auch kulinarisch von uns verwöhnen. Wir organisieren Anlässe vom kleinen gemütlichen Mittagessen bis hin zum festlichen Bankett. Hier wirken auch Mitarbeitende am geschützten Arbeitsplatz mit.

Unsere Küche verarbeitet möglichst nur Produkte aus unseren Gärten und vom biologischen Landwirtschaftsbetrieb Gut Rheinau.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tel. 052 304 91 57
gastro@fintan.ch

PS: Mitglieder Freundeskreis Fintan und Spender profitieren von vergünstigten Tarifen.

Agenda

Juni

Sa. 2. 6. 18

Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen: Führungen (Gut Rheinau, Sativa, Sozialtherapie), Angebot Gastro Fintan, Hofladen

Juli

So. 15. – So. 29. 7. 18

Sommerakademie Rheinau

Verschiedene Kunstkurse

August

Sa. 25. – So. 26. 8. 18

Aatrinkete 2018

Ein kleines feines Volksfest auf dem Klosterplatz

September

Sa. 8. – So. 9. 9. 18

1001 Gemüse & Co

Grosser Vielfaltsmarkt mit Degustations- und Erlebnisparadies



Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS, Zürich

FOTOS: verschiedene

DRUCK: Wyland Print, Andelfingen

AUFLAGE: 16 000 Exemplare

Stiftung Fintan, Klosterplatz 1, 8462 Rheinau, Tel. +41 52 304 91 91, stiftung@fintan.ch, www.fintan.ch

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