

FintanNews

.....

Brennpunkt

Die Fintanbetriebe öffnen ihre Türen. 2

Fundraising

POT – ein neuer Lebensmittelhandel. 5

Sozialtherapie

Wohnen im Wandel – die Wohnschule. 6

Fintan Partner

Malerin Karin Felder. 8

Fintan erleben – auch 2019 ein Erfolg

Jedes Jahr im Frühling und im Herbst öffnen die Fintanbetriebe Gut Rheinau, Sativa und die Sozialtherapie ihre Türen und laden die Öffentlichkeit zu geführten Rundgängen ein, die einen umfassenden Einblick in deren Alltag bieten. →



Führung bei Gut Rheinau, mit Erklärungen zur Kompostierung

Hoch auf dem Wagen oder zu Fuss durchs Fintanland – viele Besucher zog es nach Rheinau

Wenn die drei grossen Betriebe der Stiftung Fintan jeweils ihre Türen öffnen, finden sich viele Interessierte zu den Führungen «Fintan erleben» ein. So auch in diesem Jahr. Ob auf dem Traktoranhänger bequem über die Felder chauffiert oder zu Fuss über Stock und Stein – es gab einmal mehr viel Spannendes zu sehen und zu hören.

Text: Andreas Wälle, Betriebsleiter

Zweimal jährlich laden wir von Gut Rheinau interessierte Menschen zu diesem speziellen «Tag der offenen Tür» ein und bieten Einblick in unser Schaffen und präsentieren unsere Ideen.

Mit Traktor und Anhänger werden die Gäste am Klosterplatz abgeholt und übers Land gefahren. Erster Halt ist beim Rebbberg Chorb. Unser Winzer, Markus Gödel, erzählt Spannendes über den Rebbau und die geschichtsträchtige Lage unseres Rebberges.

Es geht weiter zum Gutsbetrieb im Pflug. Dort gibt Betriebs- und Bereichsleiter Moritz Ehrismann Auskunft über die Metamorphose von Stallmist in Kompost und den Humusaufbau. Er erklärt unsere Betriebsorganisation und berichtet über die Wirtschaftlichkeit, den Saatgut-Getreideanbau und über vieles mehr.

Bei Stall und Kühen angelangt, erkläre ich, Andreas Wälle, warum und wie wir unser Rindvieh halten und wie die Kuh es dem Menschen erlaubt hat, sesshaft zu werden.

Nach einem Zwischenhalt in der hofeigenen Bäckerei können die Besucherinnen und Besucher unsere grosse Gemüsevielfalt bewundern. Die Rundfahrt endet nach eineinhalb Stunden wieder am Ausgangspunkt, dem Klosterplatz beim Gästehaus.

Text: Amadeus Zschunke

Fintan erleben bei Sativa heisst, Antworten auf Fragen bekommen, die oft selbstverständlich scheinen. Zum Beispiel: Wenn Sie Rüebli, Salat oder Tomaten essen, wissen Sie, woher denn eigentlich die Samen für den Anbau dieser Pflanzen kommen? An welcher Stelle wachsen bei den Pastinaken oder beim Sellerie die Samen? Warum ist Sortenvielfalt für unsere Zukunft so wichtig und wie reagieren die Pflanzen auf den Klimawandel? Wie entstehen neue Pflanzensorten ohne Gentechnik?

Auf solche oder ähnliche Fragen können Sie Antworten bei einer Führung durch die Saatgutproduktion von Sativa in Rheinau bekommen. In und um Rheinau kultivieren wir im Freiland und in Gewächshäusern eine Vielzahl an verschiedenen biodynamischen Gemüsesaatgutkulturen. Bei einem Rundgang durch die Gewächshäuser und unserer Saatgutaufbereitung erfahren Sie mehr über die verschiedenen Schritte in der Jungpflanzenanzucht, dem Anbau, der Samenernte, dem Drusch und der Samenreinigung. Wir zeigen Ihnen, worauf zu achten ist, damit die Sorten ihre wertvollen Eigenschaften behalten und wie neue Sorten für den Anbau der Zukunft mit biologischen Methoden entwickelt werden.



Abschluss im Rebberg Chorb



Ein Besuch im permadynamischen Garten

Text: Sonja Lanfranchi

Beim Rundgang durch die Bereiche der Sozialtherapie, werden die diversen Arbeits- und Ausbildungsmöglichkeiten für Menschen mit Beeinträchtigung vorgestellt. Die Teilnehmenden durchqueren den permadynamischen Garten, wo Pilze und Melonen wachsen. Sie besuchen das «Erdhaus», in dem Blumenschmuck und Kreativarbeiten entstehen, und lernen die Gastronomie bei Fintan kennen, welche für das leibliche Wohl von Mitarbeitern und Gästen sorgt. In diesen verschiedenen Arbeitsbereichen werden sinnvolle Tätigkeiten im zweiten Arbeitsmarkt ermöglicht und man erfährt, wie die Sozialtherapie betreut und arbeitet.

Die schönen historischen Gebäude bieten 21 Menschen mit Beeinträchtigung ein Zuhause. Auf der Führung wird unter anderem das Stufenkonzept des Wohnbereichs erklärt. Die Anwesenden erhalten Auskünfte über die verschiedenen Wohnformen, die Gestaltung der Freizeitaktivitäten und das Zusammenleben in den drei Wohngruppen. Der Rundgang endet im Rebberg, wo man bei einem kleinen kulinarischen Abschluss noch Antworten auf offenen Fragen erhält.

Das nächste Fintan erleben findet am 16. Mai 2020 statt.



Start und Ziel der Führungen sind auf dem Klosterplatz.

Liebe Leserinnen und Leser

Führungen organisieren, Menschen durch unsere Ställe, Häuser und Projekte führen, unsere Felder und Äcker zeigen, durch den Rebberg wandern und Sie als Interessierte dabei bewirten zu dürfen, Ihre Fragen beantworten und von unseren Ideen und Plänen, Erfolgen und Misserfolgen erzählen, war und ist bei uns eine lange Tradition. Tausende haben uns im ersten Jahrzehnt von Fintan besucht. Wir wollten der Öffentlichkeit zeigen und erklären, was wir hier auf kantonalen Ländereien und in den Liegenschaften arbeiten. Der Druck von Seiten der Region war hoch. Und so bin ich heute hochofregt, dass neue Menschen die Öffentlichkeitsarbeit bei Fintan übernom-

men haben. Sie tun es etwas leiser und sicher auch mit ein bisschen weniger Rechtfertigungsgefühlen als ich es machte. Es ist schön zu erleben, wie unser Projekt lebendig bleibt, sich wandelt ohne seine innere Kraft zu verlieren. Und die Aufgabe, ökologische Pionierarbeit mit sozialen und wirtschaftlichen Aufgaben zu verbinden, ist uns eine Freude, die wir gerne allen interessierten Menschen näher bringen.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Fintanland!

Martin Ott, Stiftungsrat

POT oder warum es einen anderen Lebensmittelhandel braucht

Mit POT wollen wir eine Gemeinschaft bilden, welche längerfristig eine nachhaltige Landwirtschaft ermöglicht und Projekte wie eine eigene Käserei, einen Agroforst und andere, ideell, finanziell und tatkräftig gemeinsam trägt.



POT in Zürich Altstetten

Text: David Jacobsen

Die meisten Menschen in der Schweiz leben in Dörfern oder Randquartieren der Stadt. Sie haben heute keinen Zugang mehr zu frischen, nachhaltig angebauten Lebensmitteln. Die Grundversorgung wird über einen Grossverteiler oder oftmals gar nur noch über einen Tankstellenshop abgedeckt.

Im Tankstellenshop bekommt man teuren, billig produzierten Convenience Food und beim Grossverteiler geht, auch wenn man sein Geld für gelabelte Produkte

ausgibt, nur wenig an die Landwirtschaft zurück. Laut einem Artikel des Tagesanzeigers verdienen Bauern heute 20 % weniger als noch vor 30 Jahren und gleichzeitig sind die Preise dieser Produkte in Coop und Migros um 30 % gestiegen. Es ist also eine Handelsmarge aufgegangen von sage und schreibe 50 %.

Zudem geht viel Ertrag verloren, weil im Anbau so geplant wird, dass die Regale in Coop und Migros immer voll sind. Was in 99 % der Fälle zu einem Überertrag führt. Dieser Überschuss muss zum grössten Teil durch die

Landwirtschaft getragen werden, weil sie durch das Überangebot preislich unter Druck gerät und dabei immer auf verderblichen Waren sitzt, was die Verhandlungsposition schwächt. Den Bauern bleibt oft nur die Möglichkeit, diesen Druck an die Natur, an ihre Mitarbeitenden oder an sich und sein persönliches Umfeld weiterzugeben.

Glücklicherweise gibt es aber immer mehr Leute, die bereit sind diesen Mehrpreis von 30% zu bezahlen. Eine grosse Chance, für unsere Idee. Wenn dieses Geld in der Landwirtschaft landen würde, könnte daraus Sinnvolles entstehen. Zum Beispiel könnten die Bruttostundenlöhne von Hilfsarbeitern von heute üblichen Fr. 13,50 angehoben werden. Dies würde dazu führen, dass weniger Tagelöhner und mehr Festangestellte beschäftigt würden, die sich durch ihr langfristiges Engagement Wissen aneignen und dieses anwenden können. Denn, besseren Umweltschutz als angewandtes Wissen gibt es nicht. Oder es könnte auch in neue resiliente Anbausysteme wie Agroforst oder andere regenerative Anbausysteme investiert werden.

Die Möglichkeit, auf einfache Art, nachhaltig produzierte Lebensmittel zu beziehen, bietet das von Gut Rheinau gemeinsam mit dem Bachsermärt entwickelte Projekt POT. Angeboten werden gute bio-dynamisch und fair produzierte Nahrungsmittel in «Finkendistanz» in deinem Quartier oder Dorf, rund um die Uhr während sieben Tagen in der Woche. Um möglichst alle essentiellen Grundprodukte anzubieten, arbeiten wir mithilfe von Handelspartnern, wie dem CrowdContainer, auch mit ausländischen Produzent*innen zusammen. Diese erhalten dadurch ein Gesicht und in jedem Fall wird offengelegt, wo wieviel Prozent vom Endpreis landen.

Jeder POT wird direkt verknüpft mit seinem Bauernhof und zwei bis drei mal pro Woche mit frischen Produkten beliefert. Alle nicht bezogenen Lebensmittel werden vor Ort in der POT-Küche verarbeitet und als Mahlzeit vor Ort, zum Mitnehmen oder Konservieren angeboten.

POT wird getragen und mitgestaltet von den Menschen im Quartier oder Dorf. Jede und jeder kann Mitglied werden. Als Mitglied verpflichten Sie sich für ein Jahr und bezahlen den Mitgliederbeitrag jeweils zu Jahresbeginn. Dies bietet POT und der Landwirtschaft Planungssicherheit. Denn ein Drittel dieser Beiträge fliessen als Risikobeteiligung und als Solidaritätsbeitrag in die Landwirtschaft. Die anderen zwei Drittel decken die Infrastrukturkosten. Mitglieder von POT können zu Hofpreisen Lebensmittel beziehen und gleichzeitig 10% günstiger essen.

Wer mehr über das Projekt erfahren oder Mitglied werden möchte, findet weitere Informationen auf www.pot.ch

POT Altstetten, Geerenweg 23, 8048 Zürich

Quartiersversorgung aus dem Depot ab September 2019. Mittagessen seit 1. August von Montag bis Freitag von 11 bis 17 Uhr. Im Foodtruck kocht jeden Monat ein anderes Startup Menus zum vor Ort Geniessen oder zum Mitnehmen.

POT Triemli, Birmensdorferstrasse 429, 8055 Zürich

Eröffnung Anfang 2020. Aktuell gibt es bereits frisches Gemüse, Wurst, Wein und Käse vor dem künftigen POT. Immer mittwochs von 16 bis 20 Uhr bei der Kreuzung Birmensdorfer- und Schweighofstrasse.

Spendenaufruf

150 aktive POT-Mitglieder pro Standort sind Voraussetzung, damit die Kosten, die entstehen deckend sind. Um diese Projektphase bis dahin zu finanzieren sind wir dringend auf Spenden angewiesen.

In der Projektphase wird sich Gut Rheinau vorerst mit zwei Standorten in Zürich verbinden und aktiv an der Vernetzung der POT-Mitglieder arbeiten.

Wir von Gut Rheinau erhoffen uns durch dieses assoziative Projekt unseren Mindestlohn von zur Zeit Fr. 16.-/Stunde auf mindestens Fr. 22.-/Stunde anheben zu können.

Überzeugt von unserer Idee? Dann freuen wir uns über jeden finanziellen Beitrag, der uns dem Projekt POT und einer nachhaltigen Schweizer Lebensmittelversorgung einen Schritt näher bringt! Spenden können mit beiliegendem Einzahlungsschein und dem Vermerk «Projekt POT» getätigt werden.

Herzlichen Dank und auf Wiedersehen bei POT!

Wohnen im Wandel – die Wohnschule!

Das Wohnkonzept in der Sozialtherapie wird um eine Stufe erweitert und im neu renovierten «Knechtehaus» eingeführt.

Text: Benjamin Hagel

Wünscht sich nicht jeder von uns möglichst so zu wohnen wie Er oder Sie sich das vorstellt? Mit den Menschen zusammen zu leben, mit denen man sich gut versteht und einen Teil seiner Freizeit verbringen will? Einen Ort zum Wohnen finden, an dem man möglichst viele Freiheiten hat und an dem einen der Alltag trotzdem nicht überfordert?

Um diesen Bedürfnissen, welche uns auf den Wohngruppen in den letzten Jahren regelmässig begegnet sind, besser gerecht zu werden, hat sich die Sozialtherapie entschieden, das Konzept des Wohnens in Rheinau weiter auszubauen. Nach diversen Renovationsarbeiten konnte die Wohnschule im März 2019 im ehemaligen Knechtehaus eröffnet werden. Die Besonderheit dieser Wohnform ist, dass sie nur eine Zwischenstation auf dem Weg der einzelnen BewohnerInnen darstellt. Es wird Wohnen mit mehr Freiheit, aber auch mehr Eigenverantwortung geübt. Ziel jedes Wohnschülers ist es, im Anschluss an das in der Regel zweijährige Training, möglichst eigenständig zu wohnen. Vielleicht in einer kleinen WG mit dem besten Freund, in der eigenen Wohnung hier in Rheinau oder einem beliebigen Ort.



Damit dies gelingen kann, werden in der Wohnschule lebenspraktische Themen rund um das Führen des eigenen Haushalts, den Umgang mit dem Haushaltsbudget, das eigenverantwortliche Gestalten seiner Freizeit oder auch ein respektvolles Miteinander geübt.

Wir wünschen allen Wohnschülern und Wohnschülerinnen weiterhin viel Freude und gutes Gelingen!



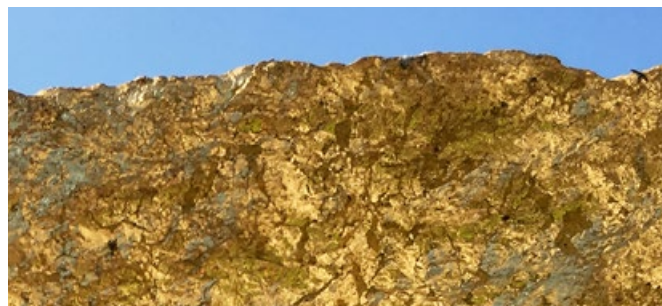
Neue Feuerschalen im Abteigarten

Im Juni durfte die Sozialtherapie Fintan eine Spende der besonderen Art empfangen. Zwei handgefertigte Feuerschalen zieren nun unseren Abteigarten. Die Künstlerin Andrea Stahl (stahlbystahl.ch) designt ihre Objekte selbst und bietet auch Schweisskurse an. Einen solchen Kurs besuchte Sonja Lanfranchi, Gesamtbetriebsleitung der Sozialtherapie Fintan, vor Jahren und so entstand eine Freundschaft zwischen den beiden Frauen. Deshalb kommen wir nun in den Genuss dieser wunderbaren Feuerschalen mit fantastischen Lichtreflexen. Wir freuen uns auf weitere gemütliche Abende im Abteigarten, umgeben vom feurigen Zauber dieser tollen Feuerschalen. An dieser Stelle danken wir Andrea Stahl herzlich für ihre grosszügige Spende!



Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi
 GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich
 DRUCK: Druckerei Zimmermann, Andelfingen AUFLAGE: 15700 Exemplare



MiaCulur – MiniFarb...

Seit 2006 führt Annigna Ott im Chorb in Rheinau eine Massagepraxis. Das Handwerk und die Menschen interessieren sie: Wer bist Du? Was trägt Dein Körper für eine Lebensgeschichte mit sich? Was kannst Du von Dir über deinen Körper erkennen? Annigna Ott begleitet Dich auf Deiner Reise zu Dir. Mit Massage, verschiedensten Ölen, Wärme, Hülle und Erkennen.

Seit vielen Jahren färbt Annigna Ott auch Textilien mit Heilpflanzen. Die Vielfalt der Pflanzenwelt in Textilien einfangen ist ein altes Handwerk. So durchwärmt beispielsweise das Johanniskraut, die Birke erleichtert, der Hasel hüllt ein. Gemeinsam mit Dir findet sie die Farbe, die Pflanze, die Dir gut tut, Dich umgibt und Dich kleidet.

Und jetzt neu mit eigener Webseite: www.miaculur.ch

Agenda

November 2019

Sa. 9.11.19

ab 18.00 Uhr

Bio-Metzgete Gut Rheinau

Metzgete à discretion, selbstverständlich alles in Bio-/Demeter-Qualität. Die Anzahl Plätze ist beschränkt, Reservation empfohlen über E-Mail m.ehrismann@gutrheinau.ch

Mi. 27.11. und

Do. 28.11.19

14.00–16.30 Uhr

Adventsausstellung

Im «Rosenhüsli» direkt hinter dem Gästehaus findet die Ausstellung und der Verkauf von weihnachtlichen Dekorationen, Adventskränzen und Kulinarischem statt.

Mai 2020

Sa. 16.5.20

Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen: Gut Rheinau, Sativa, Sozialtherapie. Mit Angeboten von Gastro Fintan und Hofladen. Erste Führung
 Zweite Führung

10.30 Uhr

13.30 Uhr

Wenn die Partnerschaft mit Fintan Teil des Lebens wird

Vor zehn Jahren hörte die Malerin Karin Felder ein Radiointerview mit Martin Ott zum Thema Kühe. Sie erinnert sich an ihr Gefühl von damals, als sich ein Tor in ihrem Innern öffnete und ihr bewusst wurde, dass sie dieses Faszinosum erkunden wollte.



Warten im Wald, Aquarell und Tempera 2018

Welche Anziehungskraft das Wesen der Kuh auf die Künstlerin Karin Felder ausübte, wurde ihr erst mit der Zeit bewusst. Tatsächlich haben Kühe, wie Albula, Salbei, Baldrian, Havanna und Günsel oder das Rind Imme das Leben der Malerin in den letzten Jahren beeinflusst. Sie begleitete die Landwirtin Bettina Engels von Gut Rheinau regelmässig auf die Alp, aber auch in die Naturmetzger Hans und Wurst.

Die Beziehung zu den Fintanbetrieben entwickelte sich nach und nach und ist für Karin Felder heute nicht mehr wegzudenken. Fintan sei ein Teil von ihr geworden und umgekehrt.

Bei Sativa wollte sie alles über die Entstehung des Saatguts erfahren, über Bienen, Gemüse und den Boden. Elementare Naturkräfte gehen der Künstlerin nahe. So erforscht sie beispielsweise die Energie der Bergbäche gleichermaßen, wie das Saatgut. Oder das Ewige vom Niesen gleich, wie die geistigen Phänomene, die sie im Alltag

erlebt. Karin Felder betrachtet die Natur nicht als Gegenüber, sondern als Teil ihrer selbst.

Seit ein paar Jahren malt die Künstlerin mit grosser Hingabe Frauenporträts. Sie begibt sich in Zwischenwelten, in denen sie die Tiefe, das Empfindsame, das Verletzliche, die Einsamkeit, aber auch die Kraft und die Stärke des Lebens erahnt und in ihren Bildern ausdrückt.

Sie ist seit 2014 Fintan Partnerin und beeindruckt die Welt mit ihren Werken. Mehr über die Künstlerin und ihr Schaffen erfahren Sie auf ihrer Webseite.

www.karinfelder.ch



Am Niesen 1, Aquarell und Tempera 2019