

# FintanNews

.....

## Gut Rheinau

Eröffnung des neuen  
Selbstbedienungsladens. 3

## Fundraising

Der Reitplatz muss drin-  
gend saniert werden. 4

## Website

Die neue Website  
der Stiftung ist online. 6

## Sozialtherapie

Verkaufswagen mit  
Geschenken. 8

## Das Feingemüse von Gut Rheinau

Im vergangenen März haben sich der Fintan-Partnerbetrieb Landwerkstatt und die Gut Rheinau GmbH zusammengeschlossen. Der neue Bereich wird unter dem Namen Feingemüse weitergeführt. →



*Fenchel, nur eine der vielen Gemüsesorten die nun von Gut Rheinau angebaut werden.*



Im Jahr 2010 wurde die Landwerkstatt zum Fintan-Partnerbetrieb und ist nun seit März dieses Jahres ein fester Teilbereich von Gut Rheinau, der unter dem Namen Feingemüse weitergeführt wird. In den vergangenen acht Jahren entwickelte sich eine enge Zusammenarbeit, die den soliden Boden für die Zusammenlegung der beiden Betriebe schaffte. Nun können die erarbeiteten Synergien noch besser genutzt werden. Sei es im Austausch von Wissen, in gemeinsamen Arbeitsabläufen, in der kooperativen Verwendung von Bodenbearbeitungsgeräten oder in personeller Hinsicht. Umwelteinflüsse wie Unwetter, Trockenheit, Frost oder Hagel beeinflussen die Ernten. Die hohe Vielfalt an Betriebszweigen wirkt sich dabei günstig auf diese Risiken aus.



Daniel Köppel, bisheriger Leiter der Landwerkstatt, ist neu im Fintan-Betrieb Sativa tätig. Die Leitung des Bereiches Feingemüse hat David Jacobsen übernommen. Bereits während seiner Ausbildung zum bio-dynamischen Landwirt hat er den Gemüseanbau in der Landwerkstatt erlernt. Die Kontinuität wird auch durch die Mitarbeitenden garantiert: Antonio, Paulo, Martin und Emese arbeiten bereits vor dem Zusammenschluss im Gemüseanbau mit. Neu im Team Feingemüse sind Katalin, Momo und Julia.

Die Eingliederung des neuen Bereiches in das Gut Rheinau hat auch zur Folge, dass die GmbH um zwei neue Mitglieder – David und Jenice Jacobsen – erweitert und das Hofleben um eine ganze Familie – mit ihren Töchtern Ela und Ada – bereichert wurde. Jenice ist für das Marketing verantwortlich. Sie bringt durch ihr Studium in Industriedesign sowie ihre langjährige Tätigkeit als Lichtplanerin viel Gestaltungserfahrung mit. Zusammen mit Ladina und Ulrike verarbeitet und veredelt sie überschüssiges oder unförmiges Gemüse, Kräuter und Obst. Ihre Produkte werden im Hofladen und bald auch im neuen Selbstbedienungsladen auf dem Gut Rheinau zum Verkauf angeboten.



---

*Liebe Leserinnen und Leser*

*Das Jubiläumsjahr neigt sich langsam dem Ende zu. Viele Freunde und Bekannte sind unserer Einladung an die Veranstaltung «1001 Gemüse & Co.» nach Rheinau gefolgt, wo wir unser 20-jähriges Bestehen gefeiert haben. Mit den Mitarbeitenden der Fintan Betriebe und Fintan Partner wurde ein zweites Mal anlässlich des Michaelis-fests gefeiert. Ein abwechslungsreicher Erlebnis- und Themenpfad führte die Teilnehmenden vom Klosterplatz bis hoch zum Hof von Gut Rheinau. Währenddem erfuhr man so manche Anekdote und Geschichte aus den vergangenen 20 Jahren.*

*Den gemeinsamen Blick in die Zukunft versinnbildlichte die Baumpflanzung auf Gut Rheinau und die Information zum Baufortschritt des Projekts «Chorb». Auf geht's in die nächsten 20 spannenden Jahre!*

*Sabine Stühlinger, Geschäftsstelle Stiftung Fintan*

---



# Eröffnung des neuen Selbstbedienungsladens

**Die Eröffnung des Selbstbedienungsladens auf Gut Rheinau steht kurz bevor. Am Freitag, 2. November 2018 ist es soweit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**



Dank des neuen Bereiches Feingemüse ist die Vielfalt an Gemüse und Kräutern auf Gut Rheinau reicher geworden. Neu werden diese nun auch direkt ab Hof verkauft. Bereits seit vielen Jahren wird die Veredelung von landwirtschaftlichen Produkten auf dem Gut betrieben und Brot aus dem eigenen Getreide unter der Leitung von Ulrike und mit der Unterstützung von Ladina gebacken. Gemeinsam mit Jenice beginnen sie nun das Sortiment zu erweitern mit Eingemachtem und Einkrautetem aus Gemüse, Kräutern und Obst, das aufgrund von optischen Kriterien keinen Absatz im Verkauf findet. Der Selbstbedienungsladen ist öffentlich und täglich geöffnet. Mit seinem Angebot ergänzt er den Hofladen und das Kafi auf dem Klosterplatz, die jeweils samstags von 10 bis 15 Uhr (im Sommer bis 16 Uhr) geöffnet sind. Dort lohnt sich der Besuch doppelt, denn nach dem Einkaufen lässt sich wunderbar bei Kaffee, Tee und Kuchen verweilen und Gleichgesinnte treffen.



*Feines hausgemachtes Pesto und andere Köstlichkeiten*

## Ein professionell angelegter Reitplatz bietet die nötige Sicherheit für Mensch und Tier!

Das Interesse am Reitangebot der Betriebe Gut Rheinau und Pferde-Erleben ist gross. Damit weiterhin ein geregelter und sicherer Kurs- und Therapiebetrieb möglich ist, soll unser Reitplatz komplett saniert werden.



*Die Therapiestunden auf und mit dem Pferd sind wichtig in der Weiterentwicklung.*

Durch das grosse Interesse an unserem Kurs- und Therapieangebot mit den Pferden ist auch die Belegung des Reitplatzes gestiegen. Dies fordert mehr Massnahmen, um die Sicherheit auf dem Reitplatz für Mensch und Tier zu gewährleisten. Unser Reitplatz ist in den vergangenen Jahren regelmässig unterhalten und teilweise optimiert worden. Der gesamte Reitplatz soll nun komplett saniert

werden, damit die Angebote auch bei widriger Witterung abgehalten werden können. Um den gesamten Platz komplett zu sanieren fehlen aber zurzeit die nötigen finanziellen Mittel.



## Jetzt sanieren ist sinnvoll!

Auf dem aktuell «guten» Teil des Reitplatzes müsste jetzt als regelmässige Massnahme neuer Sand aufgeschüttet werden.

Der «schlechte» Teil des Reitplatzes bedarf dringend einer Sanierung, da er nur bei optimaler Witterung genutzt werden kann. Nach Regen ist dies wegen der Wasserpfüten und dem matschigen Sand schwierig und im Winter mit den frostigen Temperaturen manchmal gar unmöglich. Die unterschiedlichen Bedingungen der beiden Platzhälften sind sehr anspruchsvoll für die Pferde und oftmals für Therapeutinnen und Reitlehrerinnen eine grosse Herausforderung.

Ein professionell errichteter Untergrund gibt den Pferden Trittsicherheit, da die Rutsch- und Stolpergefahr verringert wird, zudem schont er die Sehnen und Gelenke der Tiere.

Für Jungpferde und ungeübte Reiter ist das Üben von schnelleren Gangarten wie Trab und Galopp auf kleinen Kreisen schwierig. Vor allem für die Ausbildung der Jungpferde von Gut Rheinau wäre es ideal, wenn die ganze Fläche des Platzes genutzt werden könnte.

Es wäre sinnvoll, den Reitplatz als Ganzes zu sanieren und in der offiziellen Standardgrösse anzulegen. Die Unterhaltsarbeiten könnten in Zukunft deutlich reduziert werden. Ein weiterer Vorteil wäre, dass Unterrichtsstunden und Trainings parallel stattfinden und mehrere Personen den Platz gleichzeitig nutzen könnten.

Ein sicherer Reitplatz bietet mehr Möglichkeiten für Übungen, Kurse und neue Projekte. Sogar die Vermietung an externe Personen als Zwischennutzung wäre denkbar und würde etwas Geld in die Unterhaltskasse bringen.

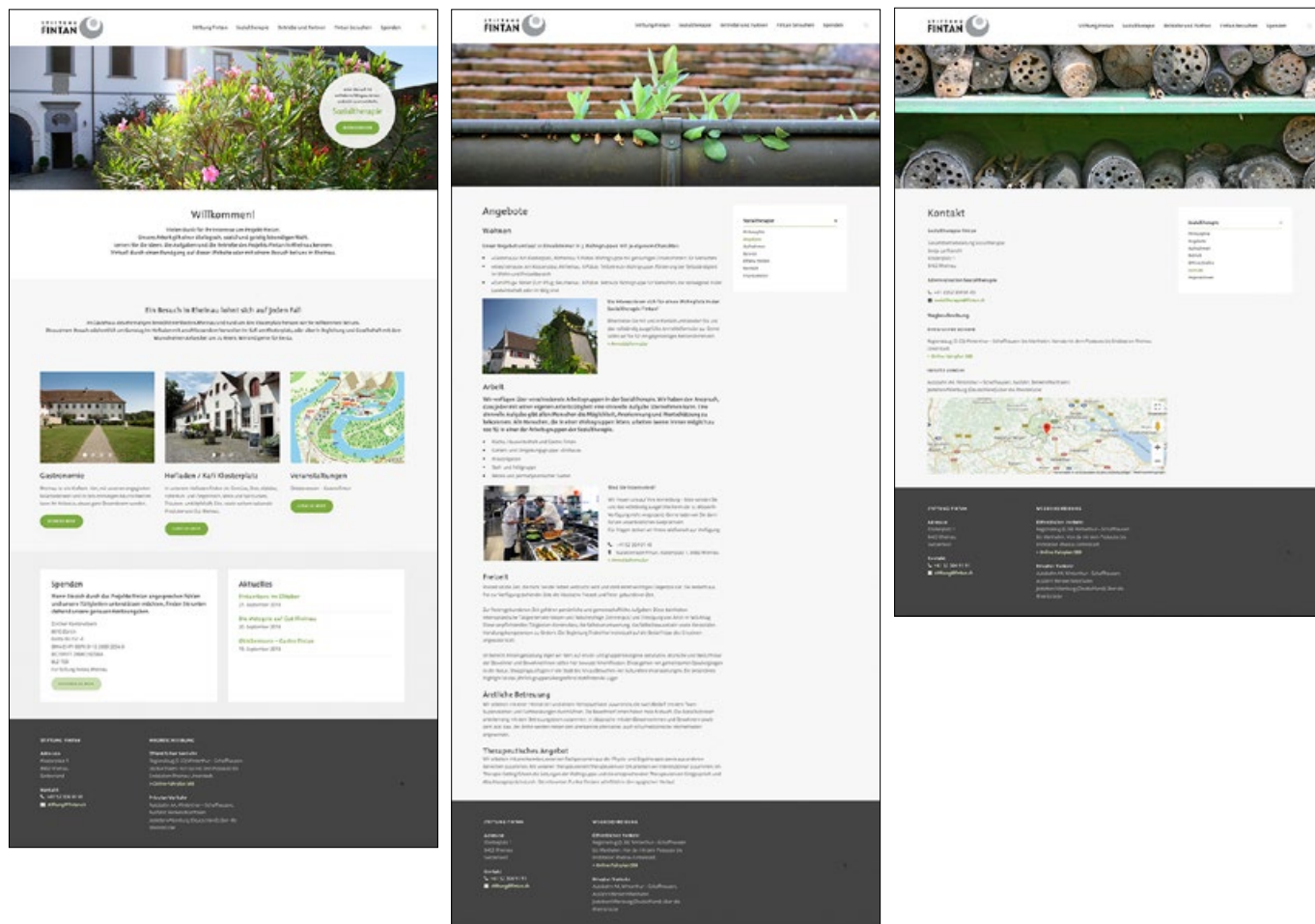


## Spendenaufruf

*Mit Ihrer finanziellen Unterstützung helfen Sie uns, die Sanierung des Reitplatzes bald in Angriff zu nehmen. So können in Zukunft Therapiestunden, Reitunterricht und Kurse das ganze Jahr über auf einem sicheren Reitplatz angeboten werden. Jede Spende hilft! Bitte verwenden Sie dafür den beiliegenden Einzahlungsschein mit dem Vermerk: «Reitplatz» oder spenden Sie direkt über unsere Bankverbindung (Seite 8).  
Herzlichen Dank!*

# Die neue Fintan Website ist online!

Lernen Sie die Ideen, die Aufgaben und die Betriebe des Projekts Fintan in Rheinau kennen: Virtuell durch einen Rundgang auf der neuen Website.



Nachdem vor knapp zwei Jahren die Fintan Zeitung ein neues Layout erhalten hat, wurde nun auch die Website der Stiftung inhaltlich und grafisch erneuert. Unter der bisherigen Webadresse präsentiert sich die Stiftung mit ihren Betrieben und Partnern in zeitgemäßem Design. Der Schwerpunkt der Informationen gilt der Sozialtherapie mit all Ihren Angeboten. Spezielle Aufmerksamkeit haben wir auch auf einen möglichen Besuch bei uns gelegt. So haben Sie bereits auf der Startseite die Möglichkeit, sich über das Gastroangebot, den Hofladen und das Kafi sowie die Veranstaltungen zu informieren. Die Navigation zu unseren Betrieben und Partnern ist einfach und übersichtlich und falls vorhanden mit den entsprechenden Links zu deren Websites versehen. Die klare Struktur zeigt alle wichtigen Inhalte.

Umfangreiche Bildergalerien laden zum virtuellen Stöbern ein. Egal ob die Nutzer mit dem Smartphone, Tablet oder vom heimischen Computer auf die Website zugreifen:

Die Bildschirmdarstellung und -auflösung passen sich automatisch den unterschiedlichen Anforderungen der Endgeräte an. Unter der Rubrik «Aktuelles» erfahren Sie weiterhin Neuigkeiten und Informationen zu Veranstaltungen.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Entdecken von [www.fintan.ch](http://www.fintan.ch)



## Im Sommer bei Fintan zu Hause: Das Grosse Mausohr (*Myotis myotis*)



Im ehemaligen «Gasthaus» der klösterlichen Anlagen am Klosterplatz in Rheinau beziehen im Sommer einige Tiere der geschützten Fledermausart Grosse Mausohr ihre Wochenstube im Dachstock über dem Kaisersaal. Im Juni gebären die Weibchen freihängend jeweils ein Jungtier und ziehen es bis Ende August auf. Danach sind die Jungtiere selbständig. Die Männchen halten sich währenddessen getrennt von ihnen auf. Bereits im September ziehen die Tiere wieder in ihre Winterlager (Höhlen, Felsspalten, Keller, etc.). Nachdem 2008 vermutlich Marder die Grossen Mausohren gestört hatten, verschwand die Kolonie (zeitweise 30 bis 70 Weibchen) und niemand wusste wohin. Es wurden umfangreiche Schutzmassnahmen getroffen, und tatsächlich kehrten 2012 einige Tiere zurück. Dieses Jahr zieht nur ein einziges Weibchen ihr Junges bei uns auf; das Männchen hält sich in einer Nische im Gebälk auf. Mehr Infos und Bildnachweis: [www.fledermausschutz.ch](http://www.fledermausschutz.ch) (Artportraits/Mausohren)

## Erfolgreiche Abschlussprüfungen

Während zwei Jahren absolvierte Carmen St. ihre Ausbildung zur Hofmitarbeiterin. Einen Tag pro Woche besuchte sie den theoretischen Unterricht am Strickhof in Wülflingen. Auf dem Hof in Rheinau lernte sie den Umgang und die Arbeit mit Kühen, Pferden, Ziegen, Schweinen und Geflügel. Auch das Arbeiten mit dem Traktor und die Bedienung anderer Maschinen und Geräte gehörten zu ihren Aufgaben. Als zukünftige Hofmitarbeiterin eignete sich Carmen zudem viele Handarbeiten im Feld- und Rebbau an und erweiterte ihre Kenntnisse über all jene Pflanzen, die auf dem Hof angebaut werden. Ihr Wissen und Können in allen Bereichen wurde auf dem Hof geprüft und bewertet. Herzliche Gratulation zur bestandenen Prüfung! Severin A. schloss seine zweijährige Ausbildung zum Praktiker Küche ab. Der wöchentliche Theorietag fand in einer externen Institution statt; die Umsetzung und die Praxis lernte Severin in der Küche der Sozialtherapie Fintan, wo die Küchencrew täglich das Mittagessen für 70 bis 90 Fintan Mitarbeitende zubereitet und zusätzlich Gäste verköstigt, wenn Bankette, Apéros, Geburtstage und andere Anlässe bei Fintan gefeiert werden. Zu seiner praktischen Abschlussprüfung plante und kochte Severin ein mehrgängiges Menü von A bis Z, welches von einer Expertengruppe gekostet und beurteilt wurde. Wir gratulieren zum erfolgreichen Ergebnis!



### Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger, Sonja Lanfranchi

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS, Zürich

DRUCK: Wyland Print, Andelfingen AUFLAGE: 14 500 Exemplare

Bildrechte: Seiten 1 bis 3: Gut Rheinau, Coralie Wenger

## Agenda

### November

Fr. 2. 11. 18

#### Eröffnung Hofladen Gut Rheinau

Der neue Selbstbedienungsladen auf Gut Rheinau öffnet seine Türen.

Sa. 10. 11. 18

#### Bio-Metzgete Gut Rheinau

Metzgete à discretion, selbstverständlich alles in Bio-/Demeter-Qualität

Die Anzahl Plätze ist beschränkt, deshalb empfiehlt sich eine Reservation über E-Mail auf [m.ehrismann@gutrheinau.ch](mailto:m.ehrismann@gutrheinau.ch)

Mi. 28. 11. 18

Do. 29. 11. 18

jeweils von  
14–16.30 Uhr

#### Adventsausstellung

Ausstellung und Verkauf von weihnachtlichen Dekorationen und Adventskränzen im «Rosenhüsl» direkt hinter dem Gästehaus

### Mai 2019

Sa. 25. 5. 19

10–16.00 Uhr

#### Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen! Führungen (Gut Rheinau, Sativa, Sozialtherapie), Angebote von GastroFintan und dem Hofladen

### September 2019

Sa. 7. 9. 19

10–16.00 Uhr

#### Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen! Führungen (Gut Rheinau, Sativa, Sozialtherapie), Angebote von GastroFintan und dem Hofladen

# Besondere Geschenke aus den geschützten Arbeitsbereichen

**Besuchen Sie uns am 28. und 29. November von 14.00 bis 16.30 Uhr an der Adventsausstellung!**



*Die praktischen Holzbündeli sind gerade in der Winterzeit sehr begehrt.*

Er ist nicht zu übersehen, der leuchtend rote Verkaufswagen der Sozialtherapie Fintan, der seit Ende März 2018 vor der Alten Schreinerei gegenüber der Kita am Klosterplatz steht. Er bietet viele Produkte aus den verschiedenen Arbeitsbereichen zum Verkauf an, die von Mitarbeitenden am geschützten Arbeitsplatz gefertigt wurden. Es begann mit Holzbündeli, Nadelkissen, Dekorationsartikeln aus Pappmaché für Ostern und Kränze aus Trockenblumen. Nun steht der Wagen bald ein halbes Jahr und wir sind voller Ideen und Tatendrang, weitere Produkte anzubieten.

Die Herstellung der Angebote ist eine ideale Ergänzung und Abwechslung zu den täglich anfallenden Arbeiten in unseren Arbeitsbereichen. Sie ist kreativ, fördert die Feinmotorik und ist vor allem im Winter willkommen, wo es in unserem landwirtschaftlich geprägten Arbeitsumfeld manchmal etwas ruhiger ist.

Haben Sie Lust, dieses Jahr Ihren Adventskranz bei uns zu kaufen? Im November werden im «Rosenhüsli» hinter dem Gästehaus Adventskränze und weihnachtliche Dekorationen ausgestellt. Die Adventsausstellung startet am 28. und 29. November von 14.00 bis 16.30 Uhr. An diesen beiden Nachmittagen werden Sie mit einem kleinen Adventstrunk empfangen. Anschliessend sind die



Ausstellung und der Verkauf vom 3. bis 6. Dezember jeweils täglich von 9.00 bis 16.30 Uhr mit einem Kässeli und Selbstbedienung für die Öffentlichkeit zugänglich. Das genaue Datum der Ausstellungseröffnung sowie die Öffnungszeiten finden Sie auch auf unserer Website unter der Rubrik «Aktuelles». Schauen Sie vorbei, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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