

FintanNews

.....

Brennpunkt

Gastro Fintan setzt auf Bio Cuisine***. 2

Fundraising

Therapiepferde gehen in den Ruhestand. 4

Interview

Die zwei bei Gastro Fintan. 6

Fintan Partner

Pneumatit GmbH verlässt Rheinau. 8

Gelebte Gastfreundschaft

Gastro Fintan ist eine Arbeitsgruppe der Fintan Sozial und verwöhnt ihre Gäste von Montag bis Freitag mit Drei- und Vier-Gänge-Menüs im Speisesaal oder im Sommer im Abteigarten. Mitarbeitende wie auch externe Gäste sind herzlich willkommen. →



Das eingespielte Küchenteam zaubert Tag für Tag köstliche Gerichte.

Text: Matthias Seifert

Bei Gastro Fintan engagieren sich die Mitarbeitenden mit Beeinträchtigung mit viel Herzblut in der Küche, im Service und in der Hauswirtschaft. Gemeinsam mit dem Fachpersonal wird hier echte Gastfreundschaft gelebt. Gekocht wird vor allem mit Produkten vom Partnerbetrieb Gut Rheinau, von Hans+Wurst Naturmetzger und, wenn immer möglich, aus dem eigenen permodynamischen Gemüsegarten.

Von Montag bis Freitag werden die Gäste mit Drei- bis Vier-Gänge-Menüs verwöhnt. Eigene Mitarbeitende und solche von Partnerbetrieben wie auch selbstverständlich externe Gäste sind willkommen. Gegessen wird im Speisesaal oder in der warmen Jahreszeit und bei schönem Wetter im Abteigarten, der übrigens von unseren Mitarbeitenden liebevoll gepflegt wird.

Nicht zu vergessen ist das Team Hauswirtschaft. Dank den fleissigen Mitarbeitenden im Hintergrund, die sich um die Reinigung aller Räume kümmern, in der modernen Wäscherei für die Sauberkeit sämtlicher Textilien sorgen und nicht zu letzt die Tische eindecken und die Räume liebevoll dekorieren – dank ihnen schmecken die Menüs von Gastro Fintan doppelt gut.

Es darf bei Gastro Fintan auch gefeiert werden! Nebst zahlreichen Menüvorschlägen für den individuellen Anlass, stehen stimmungsvolle Räumlichkeiten wie der ele-

gante Kaisersaal mit Fresken aus dem Jahr 1745, der unkomplizierte und familiäre Speisesaal oder aber der im Sommer sehr beliebte Abteigarten zur Auswahl.

Ob Hochzeit, Generalversammlung, Weihnachtsessen, Firmen- oder Familienfest: Gastro Fintan bietet an diesem einmaligen Ort rund um das ehemalige Benediktinerkloster am Klosterplatz in Rheinau eine wunderschöne Bühne für unvergessliche Feste – umgeben von Wald und Wiesen, direkt an der Rheinschlaufe und unweit vom Rheinfall gelegen.

Nur das Beste ist gut genug

Im Einklang mit der Natur sowie mit ausgewählten Zutaten und schonenden Methoden kochen, das ist das Credo von Gastro Fintan. Dank langjähriger Erfahrung gelingt es, köstliche Gerichte auf höchstem Niveau zu kreieren.

Dafür ist auch die enge Zusammenarbeit mit dem Partnerbetrieb Gut Rheinau essenziell. Dieser schafft es, ein Gleichgewicht zwischen wirtschaftlichen Möglichkeiten, den Bedürfnissen der Natur und jenen der Menschen herzustellen.

Gemüse, Getreide, Milch, Kartoffeln vom Hof und Brot aus der hauseigenen Backstube – mit der zur Verfügung stehenden grossen Auswahl an Produkten, verarbeitet Gastro Fintan Tag für Tag mit gutem Gewissen gesunde Lebensmittel.



Teamwork ist gefragt.

Bio-Suisse-Zertifizierung

Gastro Fintan liegt viel daran, Wertschätzung für die verwendeten Produkte zum Ausdruck zu bringen. Deshalb wurde letztes Jahr zusammen mit Bio Suisse auf eine Zertifizierung hingearbeitet, die der Küche von Gastro Fintan die Auszeichnung Bio Cuisine*** (hier werden 90 bis 100 Prozent bio-zertifizierte Produkte verwendet) einbrachte. Diese Zertifizierung soll den Gästen den eigenen Anspruch an qualitativ hochstehende Produkte, aber auch ein hohes Mass an Kontrolle vermitteln.

Als nächste Auszeichnung wird eine Demeter-Zertifizierung für die Gastro-Küche angestrebt. Damit möchte sich Gastro Fintan bei den bereits zertifizierten Partnerbetrieben einreihen und das Gesamtbild der Stiftung Fintan bereichern.

Besuchen Sie uns bald – wir freuen uns auf Sie!

Tel. 052 304 91 57
gastronomie@fintan.ch



Liebe Leserinnen und Leser

Mir wird immer warm ums Herz, wenn ich dies lese: «Gewiss, dass frei nur ist, wer seine Freiheit gebraucht, und dass die Stärke des Volkes sich misst am Wohl der Schwachen».

Das steht wörtlich in der Präambel zur Bundesverfassung. Ist also Grundlage für das höchste staatliche Recht der Schweiz. Die Bundesverfassung garantiert unsere Grundrechte und regelt ein freies, friedliches und sicheres Zusammenleben. Der Satz ist für mich ein grosser Mutmacher, eine Ermächtigung. Er sagt: Gebrauche Deine Freiheit, mach etwas damit. Verbunden mit der Warnung: Übertreib es nicht, achte auf das Wohl der Schwachen. Auf der gesellschaftlichen Ebene bedeutet er: Es geht uns nur dann gut, wenn wir alle mitnehmen, wenn sich alle (alle!) beteiligen können. Diesem Grundsatz versuchen wir in den Betrieben und bei den Fintan-Partnern jeden Tag nachzuleben. Überzeugen Sie sich davon beim Lesen dieser FintanNews.

Danke für Ihre Zuwendung.

Martin Eggenschwyler

Vorsitzender Trägerkommission Sozialtherapie Fintan

Auch Therapiepferde gehen in den Ruhestand

Zwei langjährige Begleiter des Fintan-Betriebs Pferde-Erleben, die mit ihrem Feingefühl vielen Menschen dabei geholfen haben, sich weiterzuentwickeln oder zu sich selbst zu finden, dürfen sich nun einen ruhigen Lebensabend gönnen.

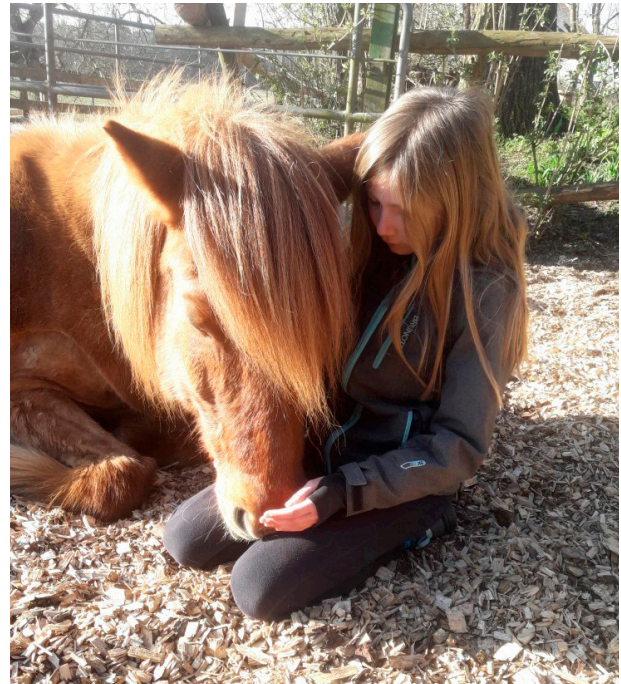
Text: Carine Jocher

Der Fintan-Betrieb Pferde-Erleben GmbH bietet Menschen pferdegestützte Therapien, Reitunterricht und berufliche Integrationsmassnahmen an. Einige der treuen Pferde sind nun in die Jahre gekommen. Besonders zu erwähnen sind die Freiburgerstute Diabelle (23 Jahre) und der Isländerwallach Glaisir (28 Jahre). Sie haben ein stolzes Alter erreicht und werden deshalb nur noch schonend eingesetzt.

Beide Pferde geniessen ihre gute Lebensqualität auf dem Hof und zeigen nach wie vor Freude und Zuneigung beim Kontakt mit Menschen. Leider ist Glaisir aufgrund einer Arthrose nicht mehr reitbar. Während vieler Jahre hat er als Therapie- und Reitpferd zahlreiche Herzen berührt. Die liebe Diabelle wird momentan erfolgreich gegen Hauttumore behandelt, sie hat unzählige Menschen dank ihrem Feingefühl auf deren persönlichem Entwicklungsweg begleitet.

Über viele Jahre hinweg waren die Pferde Diabelle und Glaisir treue und zuverlässige Begleiter, die Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen dabei geholfen haben, positive Gefühle zu entwickeln und innere Stabilität zu finden. Unzählige Kinder haben auf ihren Rücken das Reiten erlernt. Für ihre wertvolle Lebensleistung verdienen sie Dank und Respekt von uns Menschen. Vor allem aber Fürsorge, jetzt, am Ende ihrer aktiven Zeit als Therapiepferde.

Der Fintan-Betrieb Pferde-Erleben sieht es als seine Pflicht, diesen lieben Pferden einen ruhigen Lebensabend in ihrer Herde und in der gewohnten Umgebung zu ermöglichen oder aber für einen schönen Platz auf einer Altersweide zu sorgen.





Seniorenpferde brauchen Freunde wie Sie

Ihr ganzes Leben lang haben sie vielen Menschen wertvolle Dienste geleistet. Irgendwann kommt die Zeit, wo wir Menschen uns revanchieren und diesen Pferden einen schönen Lebensabend bescheren sollten.

Aber auch ältere Pferde benötigen Pflege und, auch sie lieben gutes Futter. Da die Kosten dafür nicht vollständig aus den Einnahmen des Betriebs gedeckt werden können, werden Spenden von Menschen wie Ihnen benötigt.

Oder möchten Sie gar eine Patenschaft für eines der Pferde übernehmen? Dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Pferde-Erleben GmbH

078 690 50 82
info@pferde-erleben.ch
www.pferde-erleben.ch

Spendenaufruf

Mit Ihrer finanziellen Unterstützung helfen Sie uns, die laufenden Kosten für unsere Seniorpferde zu tragen. Gleichzeitig müssen wir jüngere Pferde nachziehen, um die fehlenden Einsätze der Senioren zu kompensieren. Daher sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen. Jeder Beitrag zählt!

Sie können auch eine **Patenschaft** für eines unserer Pferde übernehmen. Mit einem monatlichen Beitrag ab **50 CHF** sind Sie dabei! Melden Sie sich gerne bei uns.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Spendenkonto:

CH02 0070 0114 8079 4865 0
Zürcher Kantonalbank
Stiftung Fintan
Vermerk «Pferde»

Oder neu auch per **TWINT**:
Vermerk «Pferde»



Einen Augenblick bitte ...

Zwei engagierte Mitarbeitende, die in der Küche und in der Hauswirtschaft bei Gastro Fintan arbeiten, stellen sich unseren neugierigen Fragen.



Wo arbeitest du?

Corinne: In der Küche

Christian: Im Service und in der Hauswirtschaft

Wie lange arbeitest du schon bei der Gastro?

Corinne: Seit dem 1. August 2022

Christian: Seit einem Jahr

Warum hast du dich für deine Arbeitsstelle entschieden?

Corinne: Ich komme vom Lebensmittelverkauf und habe zuhause gerne gekocht. So dachte ich mir, dass ich das hier gut zusammen verbinden kann.

Christian: Weil ich sehr gerne serviere und die Gäste glücklich machen möchte.

Was gefällt dir besonders an deiner Arbeit?

Corinne: Es ist sehr abwechslungsreich, ich kann in vielen verschiedenen Bereichen arbeiten.

Christian: Der Kontakt mit den Gästen, das Vorbereiten und Dekorieren der Tische und der Räumlichkeiten.

Was sind deine schönsten Momente beim Arbeiten?

Corinne: Es gibt viele. Einer der schönsten war, als ich für einen externen Event zum ersten Mal am Herd stehen durfte.

Christian: Wenn die Gäste zufrieden sind und ich gelobt werde, habe ich ein gutes Gefühl, alles gut gemacht zu haben.

Welcher Ausgleich hilft dir, vom Arbeitsalltag abzuschalten?

Corinne: Ich habe ein Haus mit Garten, um das ich mich kümmere. Und das Reisen.

Christian: Fitness, Gamen und Kino

Wenn du einen Wunsch offen hättest, welcher wäre das?

Corinne: Mehr Zeit mit meinen erwachsenen Kindern verbringen. Sie sind beide berufstätig und ich sehe sie deshalb nicht so oft.

Christian: Dass ich gesund bleibe und weiter bei der Fintan arbeiten darf.

Siehst du deine Zukunft in der Gastro?

Corinne: Ich würde gerne noch ein paar Jahre bleiben.

Christian: Ja, bei der Fintan Gastro und in der Hauswirtschaft.



Hurra, die neue Broschüre ist da!

Druckfrisch liegt sie in unserem Gästehaus auf – neben der aktuellen Ausgabe der FintanNews. Sie gibt umfassend Auskunft über die Fintan-Betriebe und Fintan-Partner. Die Vielfalt im Fintanland wird auf 32 Seiten anschaulich dargestellt und beschrieben. Darüber hinaus enthält die Broschüre viele wertvolle Informationen für Ihren Besuch in Rheinau.

Ob Kontakte für Führungen in den verschiedenen Betrieben, Details zu unseren Räumlichkeiten und zur Verpflegung durch unsere Küche – bestimmt finden auch Sie hilfreiche Informationen. Die Broschüre kann ausserdem auf unserer Website unter Publikationen heruntergeladen werden.

Viel Spass beim Lesen!

Jetzt via TWINT spenden

Wir freuen uns, dass wir neu das Spenden per TWINT anbieten können. Ihre Spende kann selbstverständlich auch bei einer TWINT-Überweisung steuerlich geltend gemacht werden.

1. Öffnen Sie die TWINT-App auf Ihrem Mobiltelefon
2. Tippen Sie auf das QR-Code-Symbol
3. Scannen Sie den QR-Code-Sticker unten und folgen Sie den Anweisungen.

Über TWINT spenden funktioniert auch auf unserer Webseite. Folgen Sie dazu einfach dem Pfad «Spenden».

Wir bedanken uns herzlich für Ihre Unterstützung!



Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich

DRUCK: Brüggli Admedia, Romanshorn AUFLAGE: 8 000 Exemplare

Agenda

Juli 2025

13.–26.7.2025

Sommerakademie 2025

«Körper-Dasein» – so lautet das alle Kurse miteinander verbindende Thema.

Mehr Informationen unter www.sommerakademie-rheinau.ch

Ein ausführliches Programm finden Sie im Katalog auf Seite 20 und 21.

September 2025

13.9.2025

Fintan Erleben

Die Betriebe öffnen Türen und Tore. Um 10.30 Uhr Führungen in den Betrieben Gut Rheinau, Imkerei Wabengold, Sativa und Fintan Sozial, Treffpunkt Klosterplatz

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

Einkehrmöglichkeit im Kafi am Klosterplatz

November 2025

8.11.2025

Bio-Metzgete Gut Rheinau, Alleestrasse 102

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

Die Anzahl Plätze ist beschränkt, deshalb empfiehlt sich eine Reservation über E-Mail auf:

moritz.ehrismann@gutrheinau.ch

Jeweils am

1. Samstag
im Monat

Führungen Sativa

Sommer ab 10.30 Uhr
Winter ab 13.30 Uhr

Anmeldungen über die Website www.sativa-rheinau.ch/de/fuehrungen-maerkte



Druckprodukt mit finanziellem

Klimabeitrag

ClimatePartner.com/12268-2404-1002



Ankündigung eines Abschieds

Den Anfang macht die Landwirtschaft. Organisch entstehen neue Bedürfnisse. Antworten darauf werden zuerst improvisiert entwickelt, auf dem Hof selbst. Weil das Bedürfnis auch an anderen Orten besteht, professionalisiert und löst sich aus der Landwirtschaft ein Handwerk.

Text: Markus Sieber

Etwa so stellt sich die allgemeine Wirtschaftsentwicklung dar. Und so verlief auch die Entwicklung der Pneumatit AG in Rheinau.

Mit steigender Nachfrage macht das handwerkliche Gewerbe dann den Weg zum Handel und zur Industrie hin. Die Landwirtschaft ist innigst mit Boden und Standort verbunden. Für Handwerk und Industrie verliert diese Bindung ihre Notwendigkeit. Wer das (schmerzlich) erlebt, muss sie auf neue, freie Art finden, schaffen, pflegen.

2004 hat Patrik beim Futtern der Kühe gefragt, ob für den Stall-Neubau von Gut Rheinau ein besserer, gesünderer Beton möglich wäre. Ein biodynamischer Beton.

Auf dem Hof improvisierten wir ein «Betonlabor» und mit dem Forscher José Martinez wurde der Betonzusatz Pneumatit® entwickelt. Über die Nachfrage von aussen entstand und professionalisierte sich die Pneumatit AG: Mit konsequent handwerklicher Produktion, Schwergewicht aber im Handel, der die Firma zu einem (lebendigen) Teil der Bauindustrie macht. Projekte mit pneumatisiertem Beton sind bis heute in 18 Ländern auf drei Kontinenten realisiert.

Und nun ... Diesen Sommer, 21 Jahre nach der zündenden Frage, verlässt die Tochter den Rheinauer Mutterboden. Dankbar, innig verbunden und wehen Herzens. Der urbane Grossraum Basel bietet Standorteigenschaften, welche die weitere Entwicklung der Firma fördern werden. Die Pneumatit AG bleibt Fintan Partner.



Grosser Umbau in Rheinau: Nach dem Auszug der Pneumatit AG werden deren Räumlichkeiten von den kantonalen Diensten genutzt werden.



Bilder, die man in Rheinau und Umgebung bald nicht mehr sehen wird: David Möhring bereitet eine Lieferung vor.