

FintanNews

Brennpunkt

Hoftötung auf
Gut Rheinau. 2

Fundraising

Sommerakademie:
gelebte Inklusion. 4

Nachruf

Abschied von
Verena Diener. 6

Gut Rheinau

Einladung zur
Metzgete. 8

Respektvolle Tierhaltung bis zum letzten Tag

Eine wesensgerechte Tierhaltung bedeutet für uns, dass sich unsere Tiere von Grünfütter ernähren, wir ihnen den Akt der Liebe überlassen, unsere Kälber vom Euter trinken und, dass sie auf Gut Rheinau zur Welt kommen und auch hier sterben. →



Bild: Goran Basic

Text: Romina Meier

Das Erleben der verschiedenen Schlachtungen auf dem Hof und im Schlachthaus zeigt, dass die Tiere, welche auf dem Hof getötet werden, ein schöneres Sterbeerlebnis erfahren dürfen. Unsere Metzger von Hans+Wurst verrichten ihre Arbeit im Schlachthaus professionell und stressfrei, ohne Frage machen sie eine gute Arbeit. Uns geht es bei der Hoftötung viel mehr um die Atmosphäre rund um die Tötung.

So müssen die Tiere bei uns nicht von der Herde separiert werden. Plötzlich allein zu sein, löst bei einem Herdentier grossen Stress aus. Auch ein Verlad mit dem Viehanhänger führt bei den Tieren zu Stress. Im Schlachthaus riecht es nach Blut und nach Adrenalin, fremde Stimmen und lautes Metallgeklapper füllen den Raum – all dies verängstigt die Tiere. Auf dem Hof können wir das vermeiden und für unsere Tiere für einen würdevollen Tod sorgen.

Seit Herbst 2022 schlachten wir unsere Rinder auf dem Hof. Eine Woche vor der Schlachtung wird ein Tier an das Schlachtgitter und die Berührung an der Stirn gewöhnt. Das Schlachtgitter wurde neben den normalen Fressgittern eingebaut, sodass das Tier keine Abweichungen wahrnimmt.

Zwei, drei Tage vor dem Termin wird das Schlachttier und die Herde seelisch darauf vorbereitet, dass es sterben wird. Am Schlachttag wird der Boden am Schlachtort mit Stroh eingestreut. Das Tier soll nicht auf nackten Boden fallen. Zusammen mit dem Metzger sind wir vier Personen, die die Schlachtung begleiten. Der Metzger betäubt und sticht, jemand steuert das Hebefahrzeug, jemand befestigt die Ketten an den Beinen und jemand fängt das Blut auf. Als eingespieltes Team bringen wir viel Ruhe in den Moment der Tötung.



Bild: Goran Basic

Die Bewilligung zur Hoftötung durch das Veterinäramt erfordert folgende Grundlagen:

- Spezial Fress-/Schlachtgitter
- Hebevorrichtung, die der Länge und dem Gewicht des Tiers entspricht,
- Transportmittel, Anhänger mit blutdichter Wanne,
- 5 zeitlich bestandene Hoftötungen,
- 1 Minute vom Bolzenschuss bis Ausblutung,
- 90 Minuten für den Transport, Stich bis zum Schlachthaus.

Wir verfolgen das Ziel, unser ganzes Fleisch selbst zu vermarkten, damit sich die Wertschöpfungskette wieder schliesst. Das Fleisch kann als Mischpakete bestellt oder direkt im Hofladen bezogen werden. Auch immer mehr Restaurants beziehen ihr Fleisch – auch ganze Tiere – bei uns. Wer sich zuerst überzeugen möchte: Das Küchenteam von Gastro Fintan kreiert tolle Fleischgerichte.

Möchten Sie mehr erfahren über unser Fleisch aus der Hoftötung? Dann wenden Sie sich gerne per E-Mail an romina.meier@gutrheinau.ch



Bild: Goran Basic

Liebe Leserinnen und Leser

Vor Ihnen liegt eine Ausgabe der Fintan News, die eindrücklich zeigt, wie vielfältig gelebt und gearbeitet wird im Fintanland. In Anbetracht der Tatsache, dass Betriebe und Partner der Stiftung Fintan nur lose miteinander verbunden sind, fragt es sich, woraus der Kitt besteht, der uns zusammenhält. Sind es Zeit, Energie und Gehirnschmalz, die doch eigentlich in die Entwicklung des eigenen Betriebs fließen könnten? Was sind die Vorteile, was die Nachteile?

Wir profitieren voneinander, in dem wir uns gegenseitig zuhören, dadurch freier Ideen entwickeln und uns Knowhow weitergeben. An unserer Schule möchten wir den Lernenden Lösungsansätze mitgeben und Wege aufzeigen, die auf Erfahrungen und Erkenntnissen basieren. Diese gewinnen wir direkt aus unserer Zusammenarbeit.

Herzlich Ihre,

Kathrin Preisig

Stiftungsrätin und Co-Schulleiterin Biodynamische Ausbildung Schweiz

Gelebte Inklusion an der Sommerakademie 2024

Zum ersten Mal seit Bestehen der Sommerakademie in den Räumlichkeiten der Stiftung Fintan und der Sozialtherapie, konnten drei Bewohnende eines der Kursangebote selbstbestimmt und nach individuellem Interesse belegen.

Text: Tanja Bartholdi

Das Fazit der drei Kursteilnehmenden fiel durchwegs positiv aus. Als Bewohnende erfuhren sie diese Kurswoche als gelebte Inklusion, denn sie waren von Anfang an Teil der Kursgruppe. Sie wurden von den anderen Teilnehmenden herzlich aufgenommen und gleichwertig behandelt. Immer wieder wurden von ihnen die Kursleitungen erwähnt, die Theorien und Praktiken anschaulich und nachvollziehbar erklärten. So beschrieben die drei Teilnehmenden ihre Kurswoche als äusserst lehrreich und als Stärkung für ihr Selbstbewusstsein. Sie empfanden die Gemeinschaft, die Begegnungen, die Lernerfahrungen – nicht nur in Materialkunde und Technik – auch in punkto Durchhaltewillen und sich auf Neues, Ungewohntes einzulassen, sehr bereichernd. Mit Stolz erfüllt und um eine positive Erfahrung reicher, schlossen sie ihre Kurswoche ab. Alle drei würden nächstes Jahr gerne wieder einen Kurs belegen und Teil der Sommerakademie sein. Sie wollen lernen und daran wachsen. Umso wichtiger ist es, dass wir das Angebot auch 2025 wieder für unsere Bewohnenden zugänglich machen.

Chihan, Sandro und Nicole – Interview mit den teilnehmenden Bewohnenden

Warum hast du den Kurs gewählt?

Chihan: Ein Kollege hat mich inspiriert, der im 10. Schuljahr einen Bildhauerkurs besuchte und eine Eule mit Holz bearbeitete. Das wollte ich auch.

Sandro: Interesse an Holz war ausschlaggebend für die Kurswahl.

Nicole: Weil ich gerne male, habe ich mich für diesen Kurs entschieden.



Was hat dir am meisten Spass gemacht?

Chihan: Mit dem Meissel arbeiten, das langsame Entstehen einer Form beobachten und der Kontakt mit den anderen Kursteilnehmenden.

Sandro: Leute und neue Techniken kennenlernen, lernen mit den Hilfsmitteln umzugehen, top Instruktionen vom Kursleiter.

Nicole: Die vielen Kursteilnehmenden kennenzulernen, die von überall her kamen. Diesen Kurs als Einzige, die hier wohnt und arbeitet, als neuen Kraftort zu erleben. Die vielen unterschiedlichen Techniken zu erlernen und dem eigenen Krafttier Löwe eine Woche zu widmen.



Wie wurdest du von den anderen Kursteilnehmenden aufgenommen?

Chihan: Es wurde ein freundlicher, offener Umgang gepflegt. Es war auch schön, dass Kollege Sandro am gleichen Kurs teilgenommen hat.

Sandro: Habe mich vollumfänglich aufgenommen gefühlt.

Nicole: Ich nannte die Leute in meinem Kurs «meine Kuschel-Mal-Truppe». Ich habe meine «Herde» von Beginn an gefunden, es waren ausschliesslich Frauen in meinem Kurs, alle sehr nett und positiv, einfach liebe Menschen. Auch die Kursleiterin war eine tolle Frau.

Was war dein Highlight?

Chihan: Das gute Gefühl beim Betrachten der selbst bearbeiteten Eule. Dass ich durchgehalten habe und die abschliessende Schifffahrt zum Rheinfluss.

Sandro: Ich konnte das sorgfältige Arbeiten gut umsetzen. Die Schifffahrt zum Rheinfluss als Abschluss und die Vernissage waren toll.

Nicole: Die Vernissage am Ende der Kurswoche und das Zusammensein in der Gruppe. Aber auch die neue Erfahrung, Modell zu stehen und über einen längeren Zeitraum ruhig zu sein. Das persönliche Krafttier Löwe in unterschiedlichen Ausdrucksformen aufs Papier zu bringen.

Würdest du den Kurs 2025 wieder besuchen?

Chihan: Auf jeden Fall! Um den Feinschliff an meiner Eule zu vollenden.

Sandro: Ja sicher, aber vielleicht dann den Kurs für das Steinhauen. Aber diese Entscheidung hat ja noch Zeit.

Nicole: Ich würde mich wieder für das Malen entscheiden. So könnte ich beim nächsten Mal viel gelassener in die Kurswoche einsteigen, weil ich wüsste, was mich erwartet.



Spendenaufwurf für Kurskosten an der Sommerakademie

Den wertvollen und erhellenden Anlass der Sommerakademie 2024 möchten wir gerne auch nächstes Jahr wieder für unsere Bewohnenden der Sozialtherapie Fintan zugänglich machen. Die Kursteilnahme der drei Bewohnenden war ein voller Erfolg. Ihre Erfahrung bringt die Teilnehmenden heute noch ins Schwärmen. Die Bereicherung, sich selbst im künstlerischen Schaffen und Wirken jenseits von Normen grenzenlos zu erfahren, war für sie ein positives Erlebnis.

Aber die finanziellen Mittel von Menschen mit einer IV-Rente sind begrenzt. Die Teilnahme an kulturellen Anlässen wird daher oft erschwert und die Mittelbeschaffung gestaltet sich meist nicht einfach. Kunst und Kultur als Grundrecht? In Zeiten, in welchen Teilhabe und Inklusion in aller Munde ist und überall grossgeschrieben wird, ist der konkrete Weg zur Umsetzung dennoch steinig. Einen Ort der Begegnung für Menschen mit besonderen Bedürfnissen zu schaffen, bietet einen bedeutenden Mehrwert für Inklusion und Gemeinschaft.

Möchten Sie mit einer Spende dafür sorgen, dass wir im nächsten Jahr interessierten Bewohnenden und Mitarbeitenden erneut die Möglichkeit bieten können, einen Kunstkurs zu besuchen? Nur durch finanzielle Unterstützung können wir dies möglich machen. Wir freuen uns über jeden Betrag!

Herzlichen Dank!

Ihre Stiftung Fintan

WICHTIG! Beiträge zugunsten des Projekts «Sommerakademie 2025» sind ausschliesslich auf folgendes Konto zu überweisen: IBAN CH02 0070 0114 8079 4865 0, Zürcher Kantonalbank, Stiftung Fintan, Klosterplatz 1, 8462 Rheinau

Spenden mit dem beigefügten Einzahlungsschein ohne den Vermerk «Sommerakademie 2025» werden allgemein und nicht zweckgebunden verbucht!

Erinnerungen an Verena Diener, die sich seit Beginn für das Projekt Fintan auf politischer Ebene einsetzte.



Liebe Verena

Ende Juni hast Du Deinen Körper verlassen. Mitte August, fand die Gedenkfeier für Dich in Zürich statt. Politprominenz aus der ganzen Schweiz, jüngere und bereits ergraute, versammelte sich zur Rückschau auf Dein Leben. Man lauschte Deinem Lebenslauf, sah Dich in Flaach als fröhlich ernstes Dorflehrerkind aufwachsen. Umgeben und getragen von der Fülle der Natur eines Bauerndorfes, den Tieren und insbesondere den Blumen zugetan, ein Frühlingskind eben. Man fuhr mit Dir und Deinem ersten Mann in einem Hippiebus auf Weltreise, die dann wegen Schwangerschaft zur Europareise wurde. Deine eindrückliche politische Laufbahn wurde aufgerollt: National- und Regierungsrätin, Ständerätin und vieles mehr. Neben all den Verdiensten wurde ein Projekt immer wieder erwähnt, dass Dir besonders am Herzen lag und welches auch Du selbst als einen Deiner wichtigeren politischen Erfolge bezeichnet hast: die langjährige Verpachtung eines Teiles der Immobilien und Ländereien aus dem Besitz des Kantons in Rheinau wie eine Art Brache, an die dafür gegründete soziale und ökologisch ausgerichtete Stiftung Fintan. Eine Gruppe junger und grimmig entschlossener Landwirt*innen, Sozialtherapeut*innen und Handwerker*innen, Pflanzenzüchter*innen, Künstler*innen und vor allem Weltverbesserer, die in der Folge mit Kind und Kegel nach Rheinau umsiedelten.

«Dein» Fintanprojekt liebe Verena, hat sich kräftig entwickelt und etabliert. Der Pachtvertrag wurde inzwischen wiederholt bis weit in die Zukunft hinein verlängert. Die Pioniere, inzwischen ergraut und grösstenteils abgelöst. Sinnvoll ersetzt durch Menschen, die nun ihre eigenen Träume umsetzen und den offenen Raum in Rheinau für ihre Projekte nutzen.

Wir alle «Fintanesen» danken Dir, liebe Verena, von Herzen für Deine kraftvolle Unterstützung damals und bis an Dein Lebensende: Die Kollekte im Zürcher Grossmünster ging an die Saatgutarbeit der Sativa Rheinau AG.

Mit Respekt und Verbundenheit,
Martin Ott



srf.ch – Schweiz aktuell, 9.1.1998

Agenda

November 2024

9.11.2024

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

1. Samstag
des Monats

Führungen Sativa

Sommer ab 10.30 Uhr
Winter ab 13.30 Uhr

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



2025

17.5.2025
13.9.2025

Fintan erleben

Die Betriebe öffnen ihre Türen, Führungen (Gut Rheinau, Sativa, Sozial Fintan), Angebote von Gastro Fintan und Hofladen Führungen um 10.30 Uhr



Bio Cuisine bei Fintan

Seit Gründungsbeginn steht die Stiftung Fintan für Nachhaltigkeit und produziert aus Überzeugung höchste Qualität an biologisch angebautem Saatgut (Sativa), an Gemüse und Fleisch (Gut Rheinau), um im Einklang mit der Natur bestmögliche Produkte zu liefern. Bio Cuisine ist nicht nur ein Titel an der Wand, er generiert den Gästen unseres Hauses Glaubwürdigkeit durch entsprechende Kontrolle biologisch produzierte und regionale Produkte auf dem Teller wieder zu finden. Wir kochen aus Leidenschaft und Qualität auch mit unseren eigens angebauten Lebensmitteln wie Kräutern, essbaren Blüten und Gemüse. Diese sind zwar nicht Bio-zertifiziert, aber permodynamisch unterhalten. Es ist uns ein grosses Anliegen, Qualität und Nachhaltigkeit zu vereinen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich mit Ihren eigenen Sinnen: gastro@fintan.ch



Tanja Aida Bartholdi, Gesamtbetriebsleitung Sozial (-therapie) Fintan

Ich freue mich, Teil des Fintanlandes zu sein und auf kommende Begegnungen. Seit 1989, durch diverse soziale Berufsfelder geformt, verfolge ich die Themen der Sozialen Arbeit bis heute begeistert und mit hoher Motivation. Ich gehöre zur Generation Baby Boomer, betrachte die Welt aber auch gerne mit dem Blick der Gen Z. Meine Familie und die Natur sind meine Kraftquellen. Es erfüllt mich, den Wirkungskreis der Sozial (-therapie) Fintan mit seinen aussergewöhnlich nachhaltigen Angeboten in schönster Umgebung zu gestalten und mit Sorgfalt das Ganzheitliche der Institution weiter zu pflegen und erfolgreich weiterentwickeln und zu lenken.



Sommerlager dank Unterstützung der Stiftung «Denk an mich»

Die Bewohnenden und das Team Wohnen sagen **DANKESCHÖN** an die Stiftung «Denk an mich» für die Spende von CHF 735 zugunsten ihrer **Lagerwoche 2024 in Achberg bei Lindau (Deutschland)**. Alle hatten eine sehr schöne Zeit mit vielen verschiedenen Ausflugsmöglichkeiten (Shopping in Lindau, Seilbahnfahrt auf den Pfänder, Zeppelinmuseum in Friedrichshafen, Affenberg Salem u.v.m.). Die Umgebung rund um das Humboldthaus lud ausserdem zum Spazieren, Verweilen und Entspannen ein. Auch der Pool vor Ort sorgte trotz etwas kühlen Temperaturen, für viel Spass und Entspannung im und ausserhalb des Wassers.

Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich

DRUCK: Brüggli Admedia, Romanshorn AUFLAGE: 16 000 Exemplare



Einladung zur Metzgete im November

Die jährliche Metzgete hat bei uns Tradition. Weil beliebt und begehrt, wollen wir Ihnen schon heute «den Speck durch die Nase ziehen». Zu Tisch geht es dann am zweiten November-Wochenende.

Text: Moritz Ehrismann

Unsere Metzgete ist jedes Jahr sehr gut besucht. Diesen Anlass können wir nur dank Mithilfe weiterer Betriebe aus dem Fintanland möglich machen. So bereitet zum Beispiel die Naturmetzger Hans+Wurst aus Rheinau für uns die Fleischwaren zu und serviert sie am Abend auch gleich selbst. Die Sozialtherapie stellt uns aus ihrer Gastroküche professionelles Arbeitsmaterial zur Verfügung. Und nicht zu vergessen sind all unsere Freunde, die uns während des Anlasses mit ihrer Mithilfe Unterstützung bieten. An dieser Stelle möchten wir allen Beteiligten unser herzliches Dankeschön aussprechen.

Für die Metzgete werden jeweils zwei Schweine vom Hof geschlachtet. Damit ist die Menge an Fleisch vorgegeben, was das Angebot leider auch massgeblich beeinflusst. Das heisst aber nicht, dass dieser Umstand die Buffet-Vielfalt mager aussehen lässt ... Als Beilagen werden nebst Kartoffeln, Sauerkraut und Bohnen, meist auch andere Gemüsesorten, Apfelmus und ein feines Dessert angeboten. Selbstverständlich stammt auch das Gemüse und fast alles andere von unserem Hof.

Auch dieses Jahr wird es wieder eine musikalische Überraschung geben. Wir freuen wir uns auf zahlreichen Besuch! Eine Reservation ist dringend zu empfehlen, da die Anzahl Plätze beschränkt ist.



Ort:	Alleestrasse 102, 8462 Rheinau
Datum:	Samstag, 9. November, ab 18.00 Uhr
Reservation:	moritz.ehrismann@gutrheinau.ch

