

FintanNews

Brennpunkt

«Kita im Chorb» wieder zuhause. 2

Fundraising

Honig- und Wildbienen fördern. 4

Betriebe

Ganzheitlich «bauern» lernen. 6

Fintan Partner

Lebendiges Garten-
netzwerk. 8

Die «Kita im Chorb» ist zurück am Klosterplatz

Nach einem Jahr im Provisorium auf der Klosterinsel ist die «Kita im Chorb» wieder in ihre Räumlichkeiten im frisch renovierten Handwerkerzentrum beim Klosterplatz eingezogen. Darüber sind alle glücklich, vor allem die Kinder. →



Alles, was Kinder glücklich macht: erleben, erfahren, erforschen und entdecken.

Text: Martin Eggenschwyler

«Mann hee, ist das mühsam!» – ein Vierjähriger versucht, seine Überhose über die Schuhe zu ziehen. Nach dem Znüni wollen sie gemeinsam raus. Ein halbes Dutzend Kinder und zwei Betreuerinnen der «Kita im Chorb» machen sich auf den Weg ins anliegende Naturschutzgebiet. Manuela Antonelli, Gründerin und Leiterin der Kita, nutzt die Gelegenheit, um mir die frisch renovierten Räume zu zeigen. Die grösste Neuerung sind die Nasszellen: zwei Kindertoiletten, Dusche und WC für Erwachsene und davor ein grosses Waschbecken mit Spiegel auf Kinderhöhe. Die Kinder haben Vorrang. Manuela Antonelli strahlt: «Wir sind extrem froh, wieder hier zu sein – das ist unser Zuhause.»

Auf der Insel im Exil

Der Kanton Zürich als Eigentümer hatte das Handwerkerzentrum letztes Jahr umfassend renoviert: neue Fenster, verbesserte Isolation, teilweise neue Raumaufteilungen, neue Nasszellen. Dafür mussten alle Mieter vorübergehend ausziehen. Die «Kita im Chorb» fand auf der Klosterinsel für ein Jahr eine Bleibe und eröffnete dort am 6. Januar 2025 den Betrieb – in wunderschönen grossen, aber leider sehr hallenden Räumen. Der Kontrast war enorm: statt Holz und Hülle, viel Stein und kalte Mauern. Die Kita organisierte viele Teppiche, um die Räume wohnlicher zu gestalten und den Hall zu dämpfen – doch die Feuerpolizei untersagte das kurzerhand. Einiges musste leider wieder raus.

Dennoch gab es auch Positives: Im Sommer viele schattige Plätzchen, vor allem der Brunnen direkt vor dem Eingang, der für Wasserspiele, das Füllen von Becken mit Eimern, gemeinsames Planschen und «Göötsche» diente. Die Kinder genossen es. Auch die vielen schönen Begegnungen mit den Nachbar:innen, wie jene von der Hauswirtschaftsschule, vom Haus zur Stille und von der Musikinsel. Tourist:innen, Brautpaare und Musiker:innen kamen hauptsächlich in der warmen Jahreszeit auf die Insel – in den kalten Monaten blieb sie einsam und verlassen. «Da fristeten wir buchstäblich ein ödes Inseldasein – wir waren ab vom Schuss, hatten Heimweh», erinnert sich Manuela Antonelli. Die Kita besuchte die Baustelle «im Chorb» regelmässig – so erlebten die Kinder die Veränderung.

Tragfähige Partnerschaft über Jahrzehnte

Jetzt im Jahr 2026 wieder zuhause an der Chorbstrasse 6. Hier begann alles im Januar 2014. Von Anfang an mit grosser Unterstützung dabei: Schreiner Chris Wyss vom Fintan-Partnerbetrieb «Holzwirkstatt». Er brachte viele Ideen ein, baute Törchen, Abdeckungen und Spielecken. Chris half ausserdem bei der Einrichtung des Inselprovisoriums – und jetzt wieder bei der Renovation. «Das schätze ich so sehr an der Stiftung Fintan: diese Vernetzung, gute Fachleute, kurze Wege, ein starkes Zusammengehörigkeitsgefühl, Beständigkeit», sagt Manuela Antonelli.

Stetig steigende Anforderungen an Krippe und Hort

Die «Kita im Chorb» bietet Platz für maximal zwölf Kinder zwischen vier Monaten und Ende Kindergartenalter, mit max. sechs Kindern im Hort. Gerade im Hortbereich hat die kantonale Verordnung 852.14 im Jahr 2020 neue, strengere Auflagen gebracht: Zum Beispiel muss neu ab sieben Kindern in einem Hort ein separates, abschliessbares Zimmer zur Verfügung stehen. Es wäre bedauernswert dies den neuen Räumlichkeiten in der «Kita im Chorb» antun zu müssen, da die grosszügigen, lichtdurchfluteten Räume an Qualität verlieren würden. Deshalb wird die «Kita im Chorb» mit maximal sechs Kindern weiterbetrieben.

Das Kita-Geschäft ist ohnehin sehr volatil, eine Planung über Jahre ist praktisch unmöglich. Eine Familie zieht weg, eine andere findet eine innerfamiliäre Betreuungsmöglichkeit für die Kinder, bei einer dritten bringt ein Jobverlust neue Realitäten. Heute kommen die Kinder in der «Kita im Chorb» aus Rheinau und den umliegenden Dörfern wie zum Beispiel Marthalen, Benken, Uhwiesen und Buchberg. Die Kita-Tarife sind seit zwölf Jahren unverändert – ebenso die Betriebszeiten: 6.30 bis 18.00 Uhr.

«Wir freuen uns auf Neuanmeldungen», sagt Manuela Antonelli. «Auf unserer Website sind alle wichtigen Informationen ersichtlich und wir zeigen unsere neuen, gemütlichen Räumlichkeiten sehr gerne auf Anfrage.»

www.kitarheinau.ch





Lebendiges «Fintan-Land»

Liebe Leserinnen, liebe Leser

Während Demagogen und Diktatoren mit ihren privaten Interessen, Konflikten und Kriegen zurzeit die Weltlage dominieren, wirkt unser «Fintan-Land» weiterhin als funktionierender Organismus.

So wurde das in die Jahre gekommene Handwerkerzentrum durch Meyer Stegemann Architekten, Schaffhausen im Auftrag des kantonalen Immobilienamtes gesamtsaniert. Nach einjährigem «Asyl» auf der Klosterinsel konnte Kita-Leiterin Manuela Antonelli mit ihrem Team und den Kindern anfangs 2026 endlich in aufgewertete Räumlichkeiten zurückkehren.

Désirée Zschunke widmet sich seit Jahren der wesensgerechten Bienenhaltung und versucht, den Varroa-Milbenbefall mit unkonventionellen Methoden in Schach zu halten. Der ehemalige Ross-Stall in der Klosterscheune dient ihr als Werkstatt.

Das 2023 von der Stiftung initiierte Kafi am Klosterplatz geht ins vierte Jahr und trägt an Wochenenden des Sommerhalbjahres zur Belebung des Klosterplatzes bei. Wir heissen Sie an Samstagen gerne zu Kaffee und Kuchen im Kafi willkommen.

Martin Graf
Präsident Stiftungsrat

Auf der Suche nach neuen Wegen für eine Koexistenz unserer Bienen und der Varroamilbe

Die Bienen leben seit 40 Millionen Jahren auf der Erde. Der Mensch nutzt sie seit rund 7000 Jahren als Haustier und erfreut sich an ihrem Honig. Leider bedroht die Varroamilbe unsere Bienen in der Schweiz seit über vierzig Jahren.

Text: Désirée Zschunke

Im 20. Jahrhundert ist die Bienenhaltung zu einem Spiegel der Probleme der heutigen, zunehmend industrialisierten Landwirtschaft geworden. Wie bei vielen anderen landwirtschaftlichen Produkten auch, wurde der Honigertrag sehr stark gesteigert und gleichzeitig wird es immer schwieriger, die nötige Pflege für die Bienenhaltung aus dem Verkauf von Honig zu finanzieren. In der Schweiz hat sich deshalb die Imkerei im Wesentlichen zu einem Hobby entwickelt.

Die Bienen zeigen uns aber auch exemplarisch, welche dramatischen Nebenwirkungen der zunehmende Einsatz von Pestiziden mit sich bringt. Und seit den 1980er Jahren leiden die Bienen unter der Varroamilbe, die durch den Menschen aus Asien eingeschleppt wurde – ein Ausdruck der zunehmenden Globalisierung unserer Zeit.

Die Varroamilbe ist leider gekommen, um zu bleiben. Wir müssen heute Wege für eine Koexistenz von unseren Bienen und der Milbe finden. Die bisherigen Ansätze bekämpfen die Varroamilbe lediglich, sie stärken die Bienen

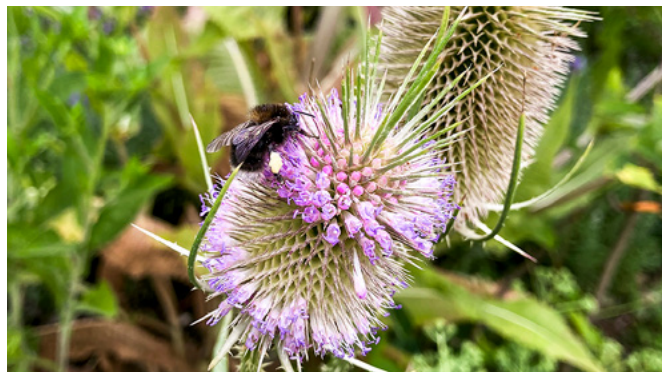
aber nicht für eine Koexistenz. Zu Beginn wurden Pestizide eingesetzt, gegen die die Milbe rasch resistent wurde. Danach hat man auf die Behandlung mit Ameisen- und Oxalsäure umgestellt. Die Wirkung dieser Produkte ist zwar nicht schlecht und es kommt wenig zu Resistenzen, aber sie sind keine dauerhafte Lösung. Jede Behandlung mit Ameisensäure schwächt das Bienenvolk.

Es wäre sehr wichtig, die Bienen darin zu unterstützen, zu lernen mit der Varroamilbe zu leben. Dadurch kann dauerhaft ein neues Gleichgewicht erreicht werden. Die Bienen haben sich an das Leben mit den Menschen und in den Kulturlandschaften gewöhnt, daher brauchen sie für diesen wichtigen Schritt die Hilfe des Menschen. Diesen Ansatz verfolgen immer mehr Imker:innen mit einer sogenannten Basiszucht (www.basiszuechter.de/basiszucht).

In der Imkerei Wabengold versuche ich, durch den Einsatz von direkten Massnahmen, den Befall durch die Varroamilbe zu mindern. Gleichzeitig selektiere ich auf



Désirée Zschunke bei ihren Bienenstöcken



Völker mit einer natürlichen, eigenen Widerstandskraft gegen die Milbe. Es braucht viel Beobachtung und das systematische Dokumentieren der Entwicklung der Völker im Jahreslauf. Bei ungünstigem Witterungsverlauf muss ich je nach dem mit den Behandlungen regulierend eingreifen, um die Gesamtheit der Bienen nicht zu sehr zu schwächen. Es ist jedoch von grosser Bedeutung, dass ich die Völker immer schnell erneuere und so die Möglichkeit habe, aus einer grösseren Anzahl Völker die fitteren auslesen zu können.

Beispielsweise sind grosse Unterschiede im Putzverhalten der Bienen zu erkennen. Manche Bienenvölker redu-

zieren dadurch selbständig den Befall mit Varroamilben. Diese Eigenschaften sind sehr wertvoll und müssen durch die gezielte Auslese verstärkt werden.

Die Bienen sind Kinder der Landschaft, in der sie leben. Über die gemeinsamen Sammelplätze der Drohnen, an denen die Königinnen begattet werden, sind alle Völker miteinander im Austausch. Möchten wir eine dauerhafte Koexistenz von Honigbiene und Varroamilbe erreichen, wird es je länger desto wichtiger, dass Imker:innen innerhalb ihrer Region nicht nur zu ihren eigenen Völkern schauen, sondern zusammenarbeiten, so wie es nun z. B. in der Basiszucht versucht wird.



Flüssiges Wabengold von fleissigen Bienen – unser Schweizer Honig

Helfen Sie mit, unsere Honig- und Wildbienen zu fördern!

Die Bienenhaltung wird zunehmend als Konkurrenz für bedrohte Wildbienenarten wahrgenommen. Bei uns in Rheinau haben wir jedoch ein reiches Blütenangebot und vielfältige Lebensräume, die auch von zahlreichen Wildbienenarten genutzt werden. Hier gibt es keine aussergewöhnliche Bienendichte.

Wildbienen und Honigbienen sind Geschwister und eine verantwortungsbewusste Imkerei fördert die Lebensbedingungen sowohl für Honig- als auch für Wildbienen.

Mit Ihrem finanziellen Beitrag schaffen wir mit spezifischen Pflanzen und zusätzlichen Nistgelegenheiten neuen Lebensraum für Wildbienen.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Spendenkonto:

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



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

Landwirtschaft ganzheitlich verstehen

Ende März lud die Biodynamische Ausbildung zum Infonachmittag in ihr Schulgebäude im ehemaligen Gasthaus zum Löwen ein.



Text: Noemi Fraefel, Bild: Goran Basic

Rund 15 Interessierte fanden den Weg nach Rheinau ins ehemalige Gasthaus zum Löwen, wo sie an einer Schnupperlektion teilnahmen. Sie besichtigten die Räumlichkeiten und nutzten die Gelegenheit, sich mit Lernenden und der Schulleitung auszutauschen, Fragen zu stellen und Erfahrungsberichten zuzuhören. Vor wenigen Jahren – in Zeiten von Klimastreik und wachsendem Umweltbewusstsein – war der Andrang grösser. Heute, in einer von Unsicherheiten geprägten Gegenwart scheint diese Aufbruchsstimmung etwas gedämpft. Und doch bleibt die zentrale Frage: Wie gestalten wir eine Landwirtschaft, die unsere Böden erhält und uns langfristig mit gesunden Lebensmitteln versorgt?

Die Biodynamische Ausbildung richtet sich an Menschen, die nach der Matura oder einer Erstausbildung bewusst eine neue Richtung einschlagen und Verantwortung für unsere Lebensgrundlagen übernehmen möchten. Sie bringt Menschen mit unterschiedlichen Erfahrungen und Lebenswegen zusammen – verbunden durch das Interesse an einer Landwirtschaft, die ökologisch, sozial und zukunftsfähig ist. Die Ausbildung verbindet die praktische Erfahrung auf einem selbst gewählten Hof mit regelmässigen Unterrichtswochen im «Löwen», in denen Wissen vermittelt und gemeinschaftlich reflektiert wird.

Neben klassischen Kompetenzen wie Tierhaltung, Pflanzenbau und Mechanisierung wird den Lernenden der achtsame Umgang mit dem Boden, den Pflanzen und Tieren wie auch mit den Menschen vermittelt und nicht zuletzt die persönliche Entwicklung gefördert. Nach vier Jahren Ausbildung erlangen die Lernenden sowohl den EFZ als Landwirt:in Biolandbau als auch eine biodynamische Fachausbildung.

Neu: Einzelne Module besuchen

Ab dem Herbst 2026 können Interessierte einzelne, ausgewählte Module aus dem ersten Ausbildungsjahr (Grundkurs) besuchen. Die vielfältigen Themen und Exkursionen sind für alle spannend, die sich vertieft mit den zentralen Fragen rund um die Landwirtschaft und mit ihrer eigenen Beziehung zur Natur und dem Kosmos auseinandersetzen wollen.

Kontakt: info@bdas.ch



[www.demeterausbildung.ch/
bildungsangebot](http://www.demeterausbildung.ch/bildungsangebot)

Jetzt offen: KAFI am Klosterplatz



Ankommen, geniessen, zusammensein

Von April bis Ende Oktober wieder jeden Samstag von 11–17 Uhr

In unserem Angebot haben wir Kaffee und Kuchen, Wein und salzige Wähen sowie weitere feine Angebote für grosse und kleine Gäste.

Alles bio, regional und selbstgemacht!

Im KAFI gibt es auch anderes zu entdecken:

Handgefertigte Produkte aus Rheinau, **Saatgut** von Sativa und eine kleine Auswahl an **Büchern zum Ausleihen** oder **Tauschen**.

Unser schönes Lokal kann auch für **private Anlässe gemietet** werden.

Anfragen per E-Mail: kafi@fintan.ch



Stefan Bürge ist neuer Stiftungsrat

Ich freue mich, neu im Stiftungsrat der Stiftung Fintan mitzuwirken. Ich bin überzeugt, dass gemeinschaftliche Lebens- und Arbeitsformen, Vielfalt und Rücksicht (auch auf die Natur) einen wichtigen Beitrag zu einer zukunftsfähigen Gesellschaft

leisten. Ich möchte meine Erfahrung einbringen, um Fintan zukunftsgerichtet mitzugestalten.

Ich wohne mit meiner Familie in Schaffhausen und bin gerne auf Wald- und Bergwegen, auf dem Rheinwasser und mit dem Velo unterwegs. Beruflich bin ich als Rechtsanwalt tätig und übernehme beim Start-up Oxyle (Entfernung von PFAS aus dem Wasser) Verantwortung für rechtliche und regulatorische Themen. Zudem berate ich als selbständiger Rechtsanwalt Unternehmen und Organisationen insbesondere in Wachstums- und Veränderungsprozessen sowie zu den Themen Nachhaltigkeit und geistiges Eigentum.

Agenda

Juni 2026

12.–14.6.2026

Inselfestival Rheinau Kultur trifft Natur – das Festival am Wasser

Ein ausführliches Programm finden Sie auf www.inselfestival.ch

Juli 2026

12.–25.7.2026

Sommerakademie 2026

«empfangen-erschaffen» – so lautet das alle Kurse miteinander verbindende Thema.

Mehr Informationen auf www.sommerakademie-rheinau.ch

Ein ausführliches Programm finden Sie im Katalog auf den Seiten 20 bis 22.

September 2026

2.–6.9.2026

1001 Gemüse

Der Vielfaltsmarkt ist wieder zurück – dieses Jahr mit dem Spezialthema «Insektenwelten».

Ein neues Konzept, spannende Aktivitäten für jedes Publikum, inspirierende Vorträge und vor allem Zugang zu einer Vielfalt an nachhaltigen Produkten.

Mehr Informationen auf www.1001gemuese.ch

November 2026

14.11.2026

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 via E-Mail an: moritz.ehrismann@gutrheinau.ch

Jeweils am
1. Samstag
im Monat

Führungen Sativa

Sommer ab 10.30 Uhr

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



Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Partner AG, Zürich

DRUCK: Bruggli Admedia, Romanshorn AUFLAGE: 15 000 Exemplare



Druckprodukt mit finanziellem

Klimabeitrag

ClimatePartner.com/12268-2404-1002



Ein lebendiges Gartennetzwerk für die Biozucht trägt erste Früchte

Wie die Frühblüher auf den Wiesen von Rheinau, blüht auch das gemeinschaftliche Züchtungsprojekt «Mit vereinten Gärten» immer mehr.

Text: Ulrike Elliger

Das mutige Züchtungsprojekt von Sativa startete 2019 mit dem Ziel, nachhaltig mehltolerante Bio-Salatsorten zu entwickeln. Heute ist daraus ein lebendiges Netzwerk aus Hobby- und Profigärtner:innen im deutsch- und französischsprachigen Europa geworden.

Jedes Jahr testen über 1000 Gärtner:innen die neu entwickelten Salatlinien in ihren Gärten, melden den Grad des Mehltaubefalls zurück und geben wertvolles Feedback. Dadurch können die Züchtungen unter extrem vielen unterschiedlichen Bedingungen geprüft und die robustesten Favoriten bestimmt werden.

Der Fintan-Betrieb Gut Rheinau war und ist dabei eine sehr wertvolle Unterstützung. Über mehrere Jahre wurden die Favoritenlinien hier zusätzlich auf Erntefähigkeit, Reifehomogenität und Haltbarkeit geprüft.

Nach sechs Jahren Zusammenarbeit von Züchtung, Hobby- und Profigärtner:innen sowie Praxisbetrieben aus dem Biolandbau trägt das Projekt nun die ersten Früchte. Drei neue Salatsorten haben es ins Sativa-Sortiment geschafft – der klassische Kopfsalat «Green Queen», der rassige rotgrüne Batavia «Bizou» und der dunkelrot-grüne Multileafsalat «ChaChaCha». Selbst an der Namensgebung war die Community beteiligt.

Nach den Salattests wird es nun zunehmend bunter im Versuchsanbau: 2025 wurde neben Salat auch Federkohl getestet. 2026 folgt das Trendgemüse Flowersprouts und ab 2027 dürfen sich die Gärtner:innen auch auf Freiland-

tomaten und Chilis freuen. Das Projekt bleibt damit in Bewegung – getragen von einer aktiven Gemeinschaft, die Bio-Züchtung mitgestaltet.

Wer Lust hat Neues im Garten auszuprobieren und Teil dieses lebendigen Gartennetzwerks werden möchte, kann sich über die aktuellen Projekte informieren und mitmachen:

www.mit-vereinten-gaerten.org

