

FintanNews

.....

Brennpunkt

Pneumatit macht graue
Betonwände farbig. 2

Fundraising

Das KAFI am Kloster-
platz als Treffpunkt. 4

Gut Rheinau

Die neue Betriebsleitung
von Gut Rheinau. 6

Sozialtherapie

Die Erdhausgruppe
stellt sich vor. 8

Pneumatit® protect-Farben: ein neues Fintan-Produkt

Beton erhält eine lebendige, warme, weite Ausstrahlung, wenn zu seiner Chemie und Physik biologische, organische Kräfte hinzukommen. Das leistet der biodynamische Zusatzstoff Pneumatit. Aber was kann man mit bestehenden Betonräumen tun? →





Nach zehn Jahren Farbenforschung: Materialarchiv der Pneumatit AG. (Bild ©Pneumatit)

Text: Markus Sieber

2004. Die Frage eines Fintan-Landwirts löst Forschungen aus: Für den Neubau unseres Demeter-Laufstalls wollen wir einen lebendigen Beton. Ergebnis nach drei Jahren: der Flüssigzusatz Pneumatit®. Von Rheinau aus findet er in die Welt. Mittlerweile ist Pneumatit für Bauten in 15 Ländern auf drei Kontinenten zum Einsatz gekommen.

Das Prinzip

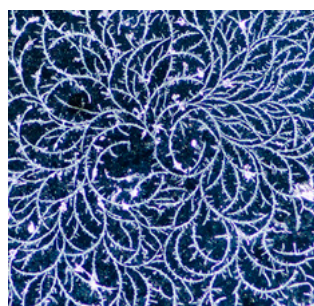
Eine andere, immer wieder gestellte Frage rief Pneumatit in die Welt der Farben: «Ich fühle mich in unserem Betonhaus nicht richtig wohl. Aber wegziehen wollen wir nicht. Was können wir tun?» – Ständig mit «Nichts» antworten zu müssen, wurde unerträglich. Nur: Ist Beton einmal hart, so lässt er sich nicht mehr verändern. Dann kam die entscheidende Idee.

Ergibt eine Wand- und Deckenfarbe mit Pneumatit vielleicht eine Schutzschicht, die den Innenraum von den unangenehmen und beeinträchtigenden Betonwirkungen

befreit? Eine Idee denkt sich schnell, die darauffolgende Forschung und Entwicklung dauerte zehn Jahre. Tiefer als bisher mussten wir in die Physik und Chemie einsteigen. Dort fanden wir die Lösung.

Zementhaltige Baustoffe härten aus, weil sich die Moleküle des Zements und des Zumischwassers in einer «Hochzeit» verbinden. Etwas Drittes entsteht: ein Kosmos von Mikrokristallen im Inneren des Baustoffs. – Und der Pneumatit? Seine lebendige Wirkung war «Passagier» des Wassers gewesen. Dieses löst sich in die Kristallbildungen hinein auf, und dabei setzt es die biologischen Pneumatit-Kräfte in die Kristalle ab. Kristalle haben ja die Fähigkeit, lebendige Kräfte in ihr Inneres aufzunehmen. Das zeigen sie durch ihr Wachstum, das sonst lebendigen Organismen vorbehalten ist.

Rosendornenwasser im Qualitätsvergleich (Dunkelfeld-Mikroskopie).



Links: Natürliches Rosendornenwasser ist organisch lebendig.

Mitte: Nach Aufenthalt in konventionellem Beton: die Lebendigkeit ist erstickt.

Rechts: Nach Aufenthalt in Beton mit Pneumatit®protect-Anstrich: kraftvolle, raumgreifende Lebendigkeit.



Natürliche Farbpigmente. (Bild ©Thymos)

Schutz und Schönheit

So funktioniert's: Pneumatit-Spezialmörtel wird ultrafein gemahlen. Die Pneumatit-tragenden Mikrokristalle sind immer noch enthalten in diesem Mörtelmehl, das wir nun einer Farbe zumischen. Mit einem doppelten Anstrich legen wir darum eine biologisch hochaktive Kristallhaut über die Flächen. Sie schirmt den Raum von den Einwirkungen des Betons vollständig ab.

Die Aufgaben auf der farbtechnischen Seite lösten die Tüftler unserer Partner: Die Schwesterfirmen Thymos Naturfarben AG (CH) und Beeck Mineralfarben (DE) sind zwei starke Akteure auf dem europäischen Naturfarbenmarkt. Auch der Vertrieb der Pneumatit®protect-Farben läuft über sie.

Unsere Farben sind in dem grossen Spektrum schöner Tönungen erhältlich, die Thymos in seinem preisgekrönten FARBKULT-Konzept bereitstellt.

www.pneumatit-protect.ch



Hightech für das Leben: Mikronisierung und Fraktionierung des Pneumatit-Spezialmörtels in einer Industriemühle. (Bild ©Pneumatit)



Liebe Leserinnen und Leser

Farben sind nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern tragen auch massgeblich zu unserem Wohlbefinden bei. Sie sind die lebendigen Pinselstriche, die die Leinwand unseres Lebens gestalten und unsere Stimmung, unseren Alltag beeinflussen.

Seit dem Frühjahr erstrahlen die Räume unseres KAFI am Klosterplatz wieder in behaglichem Ambiente. Mit grosser Freude und viel Engagement sorgt das KAFI-Team für einen gemütlichen Treffpunkt bei Fintan. Wieso also nicht mal die FintanNews bei Kaffee und Kuchen im KAFI lesen, und dabei mit einem Auge das bunte Treiben auf dem Klosterplatz beobachten? Ein Tipp für einen netten Samstagsausflug ins Fintanland in diesem Sommer.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Herzlich,
Sabine Stühlinger, Geschäftsstelle*

Ein wichtiger Treffpunkt muss erhalten bleiben

Dank einer mutigen Initiative von ehrenamtlich Mitwirkenden wurde das ehemalige Café am Klosterplatz im letzten Sommer als KAFI wiedereröffnet. Nach der Winterpause ist das KAFI am Ostersonntag in die neue Saison gestartet. Mit Simona Meyer übernimmt eine ehemalige Sativa-Mitarbeiterin die Leitung.

Text: David Möhring, Michael Beismann

Der ehemalige Rossstall wurde vor rund 25 Jahren durch die Stiftung Fintan zu einem Hofladen mit Café umgebaut. Während vieler Jahre hatten Lotti und Hans Braunwalder das Café und den Laden mit grosser Hingabe geführt und durch ihre Herzlichkeit geprägt. Später wurde der Betrieb von Gut Rheinau übernommen und der Hofladen ins Zentrum des Hofes umgesiedelt, was die Weiterführung des Cafés sowohl personell wie auch finanziell leider nicht mehr tragbar machte.

Um den Klosterplatz weiterhin als kulturellen Begegnungsort erlebbar zu machen, hat im letzten Jahr eine Gruppe aus Fintan-Mitarbeitenden die Initiative ergriffen, ein neues Konzept für das KAFI erarbeitet und erfolgreich umgesetzt. Der einst beliebte Treffpunkt für Fintanesen wie auch für die Rheinauer Bevölkerung soll wieder aufleben.

Das Konzept

Das KAFI ist von Frühjahr bis im Oktober jeweils samstags von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Besucherinnen und Besucher werden in den gemütlichen Räumen empfangen, die mit Bildern von Künstlerinnen und Künstlern aus dem Fintanland geschmückt sind. Es versteht sich von selbst, dass das Angebot aus nachhaltig und regional produzierten Lebensmitteln besteht: Getränke, selbstgebackene Kuchen, Glacé und salzige Speisen – es hat für alle etwas dabei.

Ausserhalb der Öffnungszeiten können die Räumlichkeiten für private wie öffentliche Veranstaltungen gemietet werden.

In Zukunft soll neben dem KAFI-Betrieb ein frei zugänglicher Ausstellungsraum geschaffen werden, der die Stiftung Fintan sowie ihre Betriebe und Partner in ihrer Diversität präsentiert.

Wer sich ausserdem für zuhause eindecken möchte, kann dies eine Türe weiter tun: Weine, Säfte und Brot von Gut Rheinau, Wurstprodukte von Hans+Wurst und Saatgut von Sativa sind dort zu kaufen.

Die Stiftung Fintan ermöglicht den KAFI-Betrieb durch einen grosszügigen finanziellen Beitrag. Der Lohn für die Leitung soll langfristig durch den KAFI-Betrieb finanziert werden können. Die Raummiete wird zurzeit von den Fintan-Betrieben übernommen.

Mit Simona Meyer, der neuen Leiterin des KAFI, begrüsst Sie eine sympathische und motivierte Person. Sie organisiert den Betrieb und ist Ansprechpartnerin für alle Anliegen rund ums KAFI. Bei ihr dürfen Sie sich auch gerne melden, wenn Sie Lust haben, regelmässig mitzuhelfen. Es werden noch freiwillige Helferinnen und Helfer gesucht für den Betrieb am Samstag.

kafi@fintan.ch



Simona Meyer aus Andelfingen startet mit dem KAFI in die Saison 2024. Bild: Andelfinger Zeitung

Öffnungszeiten KAFI am Klosterplatz:

- **Mittwoch ab 17 Uhr: Spieletreff**
- **Jeden 2. Freitag ab 17 Uhr: Feierabendtreff**
- **Samstags von 11 bis 17 Uhr**



Das KAFI am Klosterplatz braucht Ihren finanziellen Zustupf

Für einen seriösen und reibungslosen Betrieb müssen Investitionen ins KAFI getätigt werden. Zu den dringendsten gehören eine neue Spülmaschine, ein Neuanstrich der Wände sowie mindestens ein zusätzlicher Kühlschrank. Ausserdem sind die laufenden Betriebskosten nur mit finanzieller Hilfe zu decken.

Das KAFI-Team freut sich über jeden Betrag, der gespendet wird. Und noch viel mehr freut es sich auf Ihren Besuch: Helfen sie mit den Klosterplatz wieder zu beleben.

Herzlichen Dank – Ihre Stiftung Fintan

WICHTIG! Beiträge zugunsten des Projekts «KAFI Klosterplatz» 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 «KAFI» werden allgemein und nicht zweckgebunden verbucht!

Gut Rheinau im Wandel – neue Betriebsleitung

Die Gesellschafterinnen und Gesellschafter von Gut Rheinau haben die Betriebsleitung einem neuen, kleineren Kreis an Personen anvertraut: Ladina Ehrismann, Moritz Ehrismann, Ronny Kocher, und Romina Meier übernehmen das Steuer.

Text: Moritz Ehrismann

Der Landwirtschaftsbetrieb Gut Rheinau hat in den letzten Jahren einige wesentliche Entwicklungen durchlaufen. Neben dem Generationenwechsel im 2016 in der Betriebsleitung hat sich Gut Rheinau auch an anderen Stellen verändert. Zwischenzeitlich wurde die Anzahl der Mitarbeitenden von 15 auf rund 25 erhöht, und der Umsatz ist um eine Million gestiegen. Die Art der Bewirtschaftung ist soweit stabil geblieben, jedoch fand eine innere Diversifizierung einzelner Betriebszweige statt. Die eindrucklichste Entwicklung erfuhr der Gemüsebau.

Durch die Zunahme an Komplexität und Volumen des Betriebes entstanden neue Anforderungen, welchen wir mit einer überarbeiteten, stellenweise neuen Organisations- und Leitungsstruktur begegneten. Um die neuen Strukturen zu finden, haben wir in den vergangenen zwei Jahren intensive Prozesse mit Beteiligung aller involvierten Personen durchgeführt und konnten auf Beginn des Jahres 2024 die letzten Schritte umsetzen.

Eine der wesentlichsten Erneuerung ist, dass die Gesellschafterinnen und Gesellschafter die Betriebsleitung an einen kleineren Kreis von vier Personen delegiert

haben, der sich aus Ladina Ehrismann, Moritz Ehrismann, Ronny Kocher und Romina Meier zusammensetzt. Diese vier kümmern sich neu um die Leitung von Gut Rheinau.

An dieser Stelle möchten wir Romina Meier und Ronny Kocher herzlich willkommen heissen. Sie sind beide neu bei der Gut Rheinau GmbH als Gesellschafter eingestiegen und haben neben dieser wichtigen Funktion auch noch weitere Aufgaben innerhalb des Betriebs übernommen.

Einer unserer Grundsätze in der Entwicklung der neuen Strukturen war, die Kompetenzen der Bereichs- und Betriebszweigleitungen zu stärken und die inhaltliche und organisatorische Entwicklung der Betriebszweige soweit wie möglich in deren Hände zu legen und somit alle leitenden Personen in die Entwicklung von Gut Rheinau miteinzubeziehen.

www.gutrheinau.ch



Ladina Ehrismann, Moritz Ehrismann, Ronny Kocher und Romina Meier



Petition für gentechfreie Lebensmittel

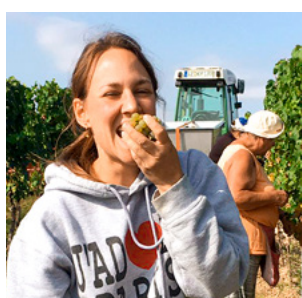
Das Schweizer Gentech-Moratorium schützt unsere Lebensmittel vor Risiken. Ende 2025 läuft dieses Moratorium aus.

Die Chemie- und Saatgutindustrie setzen Parlament und Bundesrat massiv unter Druck. Sie wollen, dass gentechnisch veränderte Pflanzen in Zukunft in der Schweiz angebaut und verkauft werden dürfen.

Das lassen wir nicht zu! Konsumentinnen und Konsumenten lehnen gentechnisch veränderte Lebensmittel ab, Bäuerinnen und Bauern wollen gentech-freies Saatgut.

Das Moratorium muss bleiben! Bitte unterstützen Sie uns und unterschreiben Sie jetzt die Petition auf der Website.

www.lebensmittelschutz.ch



Andrea Berger ist neue Leiterin des Rebbaus auf Gut Rheinau

Ende 2023 hat Oliver Stengel, der bisherige Leiter des Betriebszweiges Reben das Gut Rheinau verlassen.

Wir danken ihm herzlich für sein Engagement. Erfreulicherweise durften wir im Februar die Winzermeisterin Andrea Berger als neue Leiterin des Rebbaus willkommen heissen.

Neben ihrer fachlichen Kompetenz zeigt sie ein grosses Engagement für den Rebbau, Interesse am gesamten Betrieb und sie bringt auch viele frische Ideen zur Weiterentwicklung des Betriebszweiges mit. Dank ihrer Sozialkompetenz konnte sich Andrea bereits gut in das bestehende Team von Gut Rheinau integrieren. Wir sind froh über die gute Zusammenarbeit mit Andrea Berger und zufrieden mit der damit verbundenen Entwicklung des Rebbaus auf Gut Rheinau.

Gut Rheinau auf Instagram

Über seinen Instagram-Kanal informiert Gut Rheinau regelmässig über Spannendes und Wissenswertes aus dem Alltagsgeschehen aus dem vielseitigen, biodynamischen Landwirtschaftsbetrieb.

Schaufensterartige Einblicke ins Gut Rheinau erhält man auch auf der Website www.gutrheinau.ch, wo auch Anlässe wie z.B. die zur Tradition gewordene Metzgete dokumentiert werden oder wenn es Gelegenheiten für ein Mitengagement gibt, wie bei der Traubenernte oder bei den Feldtagen.

Wer also aktuell mitverfolgen will, was während des Jahres auf einem lebendigen Bauernhof wie unserem alles läuft und wie sich der Hof mit den Jahreszeiten verändert, verfolgt uns auf Instagram. Und wer sich vor Ort von der Echtheit unserer Arbeit überzeugen möchte, darf gerne auf einen Besuch vorbeikommen.

Impressum

REDAKTION: Sabine Stühlinger

GESTALTUNGSKONZEPT UND UMSETZUNG: TBS Marken Parter AG, Zürich

DRUCK: Bruggli Medien, Romanshorn AUFLAGE: 16 000 Exemplare

Agenda

Juli 2024

14.–27.7.2024

Sommerakademie 2024

Das alle Kurse miteinander verbindende Thema wird sein: **«wachendes Träumen – träumendes Wachen».**

Mehr Informationen unter: www.sommerakademie-rheinau.ch

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

September 2024

7.–8.9.2024

1001 Gemüse; Markt der Vielfalt 2024 «Vielfalt statt Gentechnik»

Weitere Infos & Tickets: www.1001gemuese.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



Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/12268-2009-1003



Geschützte Arbeitsplätze in der Erdhausgruppe

Die Erdhausgruppe bietet geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer Beeinträchtigung an, die Freude am Mitwirken im naturnahen Garten, bei der Floristik und bei der Pflege von Federvieh haben.

Text: Sarah Müller

Der Wechsel der Jahreszeiten, das Wachsen, das Blühen und das Reifen, rhythmisiert das Gartenjahr. Die verschiedenen Jahreszeiten bestimmen und beeinflussen die Arbeiten der Erdhausgruppe massgebend.

Das Arbeitsfeld ist vielfältig: Die Gruppe beliefert die Küche mit frischen Blüten, hilft mit bei der Kräuternernte für die Küche und für die eigenen Teemischungen und kreiert Blumendekorationen für die Räumlichkeiten der Sozialtherapie. Sie pflegt auch den Kräuter- und Beerengarten beim Erdhaus, den Abteigarten und den Eingangsbereich. Verschnaufpausen vom grünen Bereich und dem wechselhaften Wetter gibt es dann, wenn das Bekleben der Kuverts und das Einpacken der FintanNews ansteht.

Seitdem die beiden Arbeitsgruppen Erdhaus und PDG zusammengelegt wurden, hat sich das Tätigkeitsfeld erweitert: Im permadynamischen Garten wollen die Hühner und Enten versorgt, die Pilzkulturen bewässert und die Weidezäune für das neue Pilzbeet geflochten werden.

Auf der Fläche hinter dem Gästehaus wird nach dem Konzept der Permakultur von Bill Mollison gearbeitet und gestaltet: Das Ziel ist, Ökosysteme der Natur zu beobachten, nachzuahmen und eine bunte Vielfalt zu erschaffen.

Ein klassischer Arbeitstag im Frühling beginnt mit der Tagesbesprechung. Dann geht's auf zu den Hühnern und den Enten, den Kübelpflanzen, die bereits gegessen werden müssen. In Arbeitsgruppen wird anschliessend Kompost gesiebt und auf die Kräuterbeete ausgebracht, Gartengeräte geschliffen, Weidezäune für das neue Pilzbeet geflochten und Johannisbeeren geschnitten.

Was sind wohl beliebte Arbeiten? Auf diese Frage antwortet Maja, langjährige Mitarbeiterin im geschützten Rahmen: «Flechten ist cool und auch Tees mischen mache ich mega gerne.» Und die eher weniger beliebten Arbeiten? «Jäten, weil man praktisch nie fertig wird.»

Bei uns gibt es kein klassisches Fertig. Das muss man mögen und aushalten können. Wir sind im Kreislauf der Natur stets gefordert, mit genauem Beobachten und Unterstützen, um das Naturnahe bestmöglich zu stärken.

