



ZUM GELEIT

ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

Das Geheimnis des Glücks ist die Freiheit. Das Geheimnis der Freiheit ist der Mut. *Perikles*

Liebe Stiftungsmitglieder

Als ich mich gedanklich mit den einleitenden Worten zum Geschäftsbericht 2018 befasste, ist mir ein Zitat von Perikles zugefallen: «Das Geheimnis des Glücks ist die Freiheit. Das Geheimnis der Freiheit ist der Mut.» Freiheit ist niemals selbstverständlich; sie ist der wichtigste aller Werte, sie ist die Grundlage unserer Demokratie und unserer Gesellschaft. Freiheit steht nie für sich, sondern immer zusammen mit Bindung. Um Freiheit und damit Bindung zu leben, ist jedoch Mut gefragt. Denn es braucht Mut, das Gleichgewicht zwischen Freiheit und Bindung zu suchen und immer wieder zu finden. Freiheit und Bindung – innere Freiheit und innere Bindung an Gott – sind unverzichtbare Bestandteile auch im klösterlichen Alltag.

Doch wie ist das mit dem Mut? Was ist sein Geheimnis? Mut besteht darin, etwas zu wagen, ein andermal vielleicht etwas zu lassen. Die Mutfrage stellt sich aber nicht nur in Grenzsituationen, sondern auch im Beruf und im Alltag. Mut ist vielfältig und hat mit Überzeugung, Entschlossenheit, Selbstverantwortung, dem Drang nach Souveränität und auch mit Optimismus zu tun. Eigenschaften, die wir alle brauchen, um uns weiterentwickeln zu können. Es braucht Mut, selbst zu bestimmen und seine Bedürfnisse zu äussern. Jedoch den grössten Mut brauchen wir wohl, um Nein sagen zu können und uns damit selbst bindend einzuschränken im unablässigen Streben nach Freiheit. Ein Nein braucht Kraft, Wille und innere Freiheit. Mut ist aber auch der Glaube an den absoluten Wert moralischer Prinzipien und an den Willen oder das Vermögen, moralische Prinzipien in Handlungen umzusetzen.

Gerade die Kartause Ittingen und der Geist der Kartäuser helfen uns, innere Freiheit zu erlangen oder uns derer wieder bewusster zu werden. Hier an diesem Kraftort können wir Zuversicht und Mut sammeln für die Unwägbarkeiten und die vielfältigen Herausforderungen des Alltags.

Ich lade Sie, liebe Stiftungsmitglieder ein, bei einem Spaziergang durch den Ittinger Wald oder im Rosengarten, bei einem Besuch der Museen und der Klosterkirche oder bei den zahlreichen Veranstaltungen, Ihre innere Freiheit, Ihr Glück zu spüren und Mut für das Alltägliche zu schöpfen. Lassen Sie sich ein auf die Kartause Ittingen als besonderen Ort, sie wird es Ihnen mit viel gewonnener innerer Freiheit lohnen.

An dieser Stelle danke ich herzlich unseren Partnerbetrieben. Sie sorgen mit ihren vielfältigen Angeboten für ein facetten- und erlebnisreiches, prägendes Bild der Kartause. Nicht mehr wegzudenken sind die vielen Aktivitäten rund ums Jahr wie Impulstagungen, Meditationen, Tage der Stille, Seminare, Ausstellungen und vieles mehr.

Ein grosses Dankeschön gebührt aber auch der Geschäftsleitung sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ihnen ist es wiederum gelungen, Tausende von Besuchern zu begeistern und ihnen ein gutes Gefühl mit auf den Weg zu geben. Sie zeigen immer wieder Mut für Neues und erleben dadurch ein Stück Freiheit; Freiheit, die wir alle brauchen. Mit ihrem Engagement und Charme schenken sie uns Freude und Zufriedenheit; ein Stück Glück!

Ihnen, liebe Stiftungsmitglieder, danke ich für die Treue und wünsche Ihnen alles Gute.

Herzliche Frühlingsgrüsse



Roland Eberle, Präsident der Stiftung Kartause Ittingen



BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

«Die Rettung der Kartause 1977 ist bis heute ein Vorzeigebispiel für die Wiederbelebung und nachhaltige Inwertsetzung eines bedeutenden Kulturdenkmals. Es ist höchst beeindruckend, auf welch hohem Qualitätsniveau die Stiftung und alle beteiligten Betriebe seit gut vier Jahrzehnten mit grösster Umsicht durch eine vielfältige, dem Kulturdenkmal angepasste Nutzung dessen Erhaltung und Weiterentwicklung sicherstellen. Beherbergung, Verpflegung, Selbstversorgung, die Integration Bedürftiger, Weiterbildung, Kulturgüterbewahrung, Kulturveranstaltungen und Spiritualität – diese zentralen klösterlichen Werte werden alle weitergepflegt und sind durch ein ineinandergreifendes Betriebskonzept miteinander verbunden. Schöner lässt sich der ehemalige klösterliche Kosmos kaum modern interpretieren.»

Und schöner kann eine Einleitung in einen Jahresbericht der Stiftung Kartause Ittingen wohl nicht klingen, als mit diesen Worten aus der Laudatio anlässlich der Icomos-Preisverleihung «Historisches Hotel/Restaurant des Jahres – Spezialpreis 2019», den wir im November des Berichtsjahres entgegennehmen durften. Icomos ist der internationale Rat für Denkmäler und historische Stätten, eine Unterorganisation der UNESCO. Die Auszeichnung wird getragen von der Landesgruppe Icomos Suisse und den Partnerorganisationen hotelleriesuisse, GastroSuisse und Schweiz Tourismus. Der Preis ist keine Anerkennung der Arbeit eines einzelnen Jahres, sondern insbesondere derjenigen der Gründer der Stiftung, des Konzepts von Erhalten und Beleben und der Vision, eine historische Klosteranlage in moderner Interpretation wesensnah und unter denkmalpflegerischen Grundsätzen weiterzuführen.

Ebenfalls nachhaltig in Erinnerung bleiben wird uns der Ausnahmesommer 2018. Wochen-, fast monatelang Sonnenschein und keine Niederschläge waren des einen Freud und des anderen Leid. Viele zufrieden geniessende Gäste in der Gartenwirtschaft einerseits und braune Wiesen sowie ein fast leerer Heustock im Herbst andererseits sind Bilder, welche das vergangene Jahr widerspiegeln und Spuren hinterlassen haben.

Gastwirtschaftsbetrieb

Der Gastwirtschaftsbetrieb konnte zwar den Ertrag des Vorjahres nicht ganz erreichen, in Anbetracht, dass 2017 unser Jubi-

läumsjahr mit zusätzlichen Veranstaltungen war, dürfen wir mit dem zweithöchsten je erzielten Umsatz von 10.4 Mio. Franken sehr zufrieden sein. Augenfällig ist die über die vergangenen zehn Jahre kontinuierliche Zunahme im à-la-Carte-Bereich, welche 2018 im Vergleich zum Vorjahr nochmals gesteigert werden konnte. Mit konstant hoher Qualität von Küche und Service vermochte sich unser Restaurant über die Jahre zu etablieren und immer öfter sind alle Plätze im Restaurant Mühle im Voraus reserviert. Die Statistik weist rund 17 000 übernachtende Gäste, 100 000 Hauptgänge im Restaurant und 70 Hochzeitsfeiern aus. Gleichzeitig mit dem Umsatz stiegen über die Jahre die Personalkosten, im vergangenen Jahr im Verhältnis zu den Vorjahren allerdings stärker. Zwei Gründe lassen sich herauslesen. Der Aufwand in der Küche und im Service ist im à-la-Carte ungleich grösser als bei Banketten und Seminargruppen, was die Schaffung zusätzlicher Stellenprozente bedingte, und die offenen Stellen konnten nicht in jedem Fall optimal und überschneidungsfrei besetzt werden.

Das Angebot unter dem Siegel «Zutaten 100 % Ittingen, 0-km Menu» konnte ausgebaut werden und wird sehr gut nachgefragt. Entsprechend ist geplant, in der Gärtnerei und in der Landwirtschaft den Anbau von Produkten dazu zu steigern.

Die Erfahrungen mit dem Ochsenstall nach einem ganzen Jahr Betrieb sind sehr positiv. Die Gäste schätzen und nutzen das neue Angebot. Wie zu erwarten war, fällt die Frequenz sehr unterschiedlich aus, auf Tage, an denen bis nach Mitternacht reger Betrieb herrscht, folgen Tage mit lediglich vereinzelt Gästen. Auch im zweiten Jahr war die von Thurgau Tourismus lancierte und um ein Jahr verlängerte PR-Aktion Himmelbettübernachtungen im Bubble-Hotel sehr beliebt. Es gab praktisch keine Nacht, in der niemand in unserem Himmelbett schlief. Die Medien berichteten auch im zweiten Jahr viel und überregional über das aussergewöhnliche Schlafangebot unter fast freiem Himmel. Daneben ist auch der «Ittinger Afternoon-Tea» erfolgreich gestartet, ein neues gastronomisches Angebot im Ochsenstall in Verbindung mit Anlässen im Museum. Die vorgesehenen Termine waren allesamt ausgebucht.

Heim und Werkbetrieb

Die Belegung konnte gegenüber dem Vorjahr etwas erhöht werden, was zur Folge hatte, dass der Ertrag für die Betreuungsleistungen höher ausfiel. Der Umbau im System des Sozialamts des Kantons Thurgau zur Berechnung der Betriebsbeiträge aufgrund des individuellen Betreuungsbedarfs, getrennt nach Arbeit und Wohnen, konnte abgeschlossen werden.

An den geschützten Arbeitsplätzen wurden 2018 11 993 Arbeitstage geleistet und im Wohnheim 9227 Wohntage durch Betreute belegt.

Die Erlöse für Produkte und Dienstleistungen überstiegen wiederum eine Mio. Franken. Insgesamt beläuft sich der Ertrag des Heims und des Werkbetriebs auf 4.6 Mio Franken.

Der Erstkontakt zur Vermittlung von freien Plätzen an den geschützten Arbeitsplätzen und im betreuten Wohnen erfolgt zunehmend digital. Das Aufschalten unseres Angebots auf der neuen Webseite zeigte unmittelbar eine positive Wirkung.

Der Holzkohlemeiler wurde im Berichtsjahr am 5. Juni entzündet. Drei betreute Mitarbeiter, welche schon mehrmals beim Meiler-aufbau und dem Abpacken der Kohle mitarbeiteten, durften den Füllschacht des Meilers mit glühender Holzkohle befüllen und den Kohlemeiler offiziell anfahren. Etwa 200 Gäste nahmen an der feierlichen Entzündung des 15. Kohlemeilers teil.

Gutsbetrieb

Nach zwei Frostjahren und entsprechenden Ertragseinbussen, insbesondere beim Obst und bei den Weintrauben, hegten wir den grossen Wunsch nach einem «normalen» Jahr mit guten Erträgen, waren doch unser Dörrobst, der Süssmost und diverse Weinsorten schon Mitte Jahr ausverkauft und mussten Kunden vertröstet und enttäuscht werden. Schon früh im Jahr setzte das Pflanzenwachstum an unseren Südhängen aufgrund der mangelnden Niederschläge aus. Zuerst spürbar war das bei der Heuernte und beim Weiden. Nach dem ersten Schnitt wuchs das Gras nur noch langsam und selektiv nach, abhängig vom Durchwurzelungsvermögen der einzelnen Arten. Die Wiesen erholten sich bis zum Herbst nicht mehr, ein sehr kleiner Heuvorrat war die Folge. Da das Eingrasen und Weiden gleichermaßen von der Trockenheit betroffen war, waren wir gezwungen, bereits Mitte Sommer Heu und Mais grün ab Feld zu verfüttern,

was dann ebenfalls als Wintervorrat fehlte. Auch die Ackerkulturen brachten kleine Erträge, beim Hopfen fehlten Inhaltsstoffe. Die Obstbäume und die Reben verkrafteten die Trockenheit besser. Beides gedieh in erfreulicher Menge und Qualität. Auch in der Gärtnerei, wo dank unserer Quelle ausreichend getränkt werden konnte, stimmten die Erträge. Anspruchsvoll war die Bewässerung der Gartenanlagen. Unser Team vom Umgebungsunterhalt machte es möglich, dass sich die Anlage bis in den Herbst hinein im besten Licht zeigte.

Als Folge der Trockenheit und dem ungenügenden Nährstoffgehalt des Futters ging die Milchleistung der Kühe zurück, gleichzeitig erfreute sich unser Käsesortiment einer sehr guten Nachfrage, was die Vorräte im Reifungskeller empfindlich schmälerte. Die Käseverkäufe übertrafen das Vorjahr nochmals und überstiegen die Eine-Million-Franken-Marke deutlich. Nach wie vor erachten wir es insbesondere aus Qualitäts- und Hygiene-gründen als sinnvoll, ausschliesslich die hofeigene Milch in unserer Käserei zu verarbeiten. Nur so sind die Risiken bei der Herstellung von Rohmilchkäse kalkulierbar.

Beim Weinabsatz ist die zurückhaltende Marktbearbeitung infolge des beschränkten Angebots spürbar. Immerhin gelang es, den Bedarf im eigenen Gastwirtschaftsbetrieb ohne nennenswerte Einbussen zu decken. Der Gesamterlös des Gutsbetriebs beläuft sich auf 2.4 Mio. Franken.

Kommunikation und Marketing

Einen immer höheren Stellenwert nimmt auch bei uns die Pflege und regelmässige Erneuerung des Internetauftritts ein, in weniger gut einschätzbarem Masse auch die Präsenz in den sozialen Medien. Mitte Mai wurde die umfassend erneuerte Webseite aufgeschaltet, die englische Seite folgte im August. Das Hauptaugenmerk wurde auf eine zielführende, logische Navigierung und eine perfekte Darstellung auf allen mobilen Geräten gelegt, was bei unserem sehr diversifizierten, komplexen Betrieb nicht einfach ist. Unsere Angebote sollen mit möglichst wenigen Klicks gefunden und bestellt werden können.

Im Berichtsjahr bekamen unsere Produkte im Klosterladen ein neues Erscheinungsbild, die Verpackung und die Beschriftung unterstreichen die hohe Qualität des Inhalts bestens. Die Weine und Spirituosen folgen 2019. Rechtzeitig zur Flaschenfüllung

der 2018er-Weine werden die neuen Gebinde und Etiketten bereit sein.

Einiges Kopfzerbrechen und viel Arbeit verursachte die Einführung der Europäischen Datenschutzgrundverordnung DSGVO. Seitenlange Belehrungen, wie Kundendaten verwendet werden, zieren nun auch unsere Webseite, ohne dass sie wohl oft gelesen werden. E-Mail-Adressaten wurden angefragt, ob sie weiterhin Newsletter erhalten möchten, und unsere Kundendateien werden nur noch von ausgewählten Personen mit Spezialschulung bearbeitet.

Bau und Unterhalt

Wie geplant konnte im Berichtsjahr die Sanierung des Dachs über der Kornschütte und der Küche realisiert werden. Die Bauarbeiten zogen sich über drei Monate hin. Die Kosten lagen mit rund 323 000 Franken im Bereich der Schätzung und mit 460 Franken pro Quadratmeter etwas unter der Offerte. Damit haben wir eine gute Planungsgrundlage für die weiteren Schritte der Dächersanierung.

In den im Jubiläumsjahr 2017 gegründeten Jubiläumsfonds zugunsten der Sanierung der historischen Dächer wurden per Ende 2018 kumuliert erfreuliche 646 000 Franken einbezahlt. Die in unserer Bäckerei hergestellten und im Klosterladen verkauften Biberschwanzziegel-Läckerli, von denen jeweils fünf Franken ebenfalls an den Fonds gehen, wurden über 1000 Mal verkauft, die freiwillige Parkkasse zugunsten der historischen Dächer brachte über das Jahr 6600 Franken ein.

Die langwierigen Arbeiten zur Behebung von Wassereintritten im Bereich des Bodens der Pfisterei, die seit der Erstellung vor bald zehn Jahren auftraten, konnten, abgestützt auf eine Reihe weiterer Messresultate, wohl dauerhaft behoben werden. Ohne abschliessende Kenntnisse, weshalb das Wasser jeweils in den Unterboden eingedrungen ist, scheint die Summe aller vorgenommenen Abdichtungsmassnahmen das gewünschte Resultat gebracht zu haben. Die Kosten im Bereich von 1.2 Millionen Franken werden bis auf 60 000 Franken für sogenannte «Ohnehinkosten» von den Versicherungen übernommen, wobei die Schlusszahlung per Ende Jahr noch ausstehend war.

Im vergangenen Sommer wurde auf dem Parkplatz im Rahmen eines Pilotprojekts der EKT AG (Energie Thurgau) eine Strom-

tanksäule für Elektroautos installiert. Nach Abschluss der Pilotphase wird die Installation kostenlos an die Stiftung fallen.

Kultur

Die 24. Pfingstkonzerte unter der künstlerischen Leitung von Maurice Steger dürfen sowohl vom Dargebotenen als auch von der 90%igen Auslastung als sehr erfreulich gewertet werden. Bei einer Neuheit, einem Diner Musical im ausverkauften Kellerhaus, konnten nicht alle Interessierten berücksichtigt werden. Die Sonntagskonzerte waren ebenfalls gut besucht, ein Höhepunkt war das Konzert von András Schiff mitten im Sommer, bei dem die Remise aus allen Nähten platzte.

Im Zusammenhang mit dem Jahresthema Wasser, welches aufgrund des trockenen Sommers eine so nicht geplante Aktualität erhielt, wurden einige der Brunnen auf der Anlage von unserem Floristikteam stilvoll und originell geschmückt, so dass sie sich zu sehr beliebten Fotosujets entwickelten. Mit einer kleinen Ausstellung zur Bedeutung des Wassers zur Zeit der Kartäuser und öffentlichen Führungen zum Wasser in der Kartause trugen die Museen wesentlich zur erfreulichen Beachtung des Jahresthemas bei.

Bei einem Projekt des deutschen Künstlers Till Velten im Rahmen einer Ausstellung im Kunstmuseum wurden drei Mitarbeiter aus dem betreuten Arbeiten porträtiert.

Das tecum, Zentrum für Spiritualität, Bildung und Gemeindebau der evangelischen Landeskirche war mit der Vermittlung sehr vieler Gastgruppen und eigenen Veranstaltungen wiederum grösster Kunde unseres Gastwirtschaftsbetriebs. Die öffentlichen tecum-Veranstaltungen waren ebenfalls gut besucht und ergänzten das kulturelle Angebot auf eine wohlthuende und inspirierende Art. Das Theaterstück zum Leben von Niklaus von Flüe, welches an zwei aufeinanderfolgenden Abenden ausverkauft war, war nur einer dieser Anlässe.

Personelles

Im April 2018 hat die AXA Winterthur unsere Pensionskassenverträge gekündigt mit der Begründung, das Angebot einer Vollversicherung nicht mehr weiterzuführen. Da das Modell einer Vollversicherung wohl über kurz oder lang vom Markt verschwinden wird und uns auch keine der Kassen, welche dieses



noch anbieten, eine Offerte machen wollte, entschieden sich die Pensionskassenkommission und der Stiftungsratsausschuss in der Evaluation für eine teilautonome Lösung der Pensionskasse Tellco pkPRO.

Die Mitarbeiterschulung im Berichtsjahr galt dem Thema interne und externe Kundenorientierung. Im Rahmen des Sichtwechsels verbrachten alle Mitarbeitenden des Gastwirtschaftsbetriebs und des Heims und des Werkbetriebs einen Tag in der Buchhaltung, im Klosterladen oder im Gutsbetrieb. Im Zweijahresturnus wurde zudem ein Erste-Hilfe-Kurs durchgeführt, welcher im Wechsel steht mit einem Brandbekämpfungskurs.

Im Jahr 2018 verzeichneten wir gegenüber dem langjährigen Durchschnitt eine leicht erhöhte Fluktuationsrate. Inklusive Lernende, Aushilfen und Mitarbeitende im Stundenlohn wurden 55 Personen neu eingestellt. Dazu fanden rund 100 Bewerbungsgespräche mit möglichen Kandidaten statt, welche aus etwa 1000 Bewerbungen ausgewählt wurden.

Finanz- und Rechnungswesen

Das Nutzungskonzept in der Kartause Ittingen bewährt sich nach wie vor. Der Ertrag im Gastwirtschaftsbetrieb fällt im Berichtsjahr gegenüber dem Vorjahr tiefer aus, dafür können wir vom überdurchschnittlichen Ergebnis des Heims und des Werkbetriebs profitieren. Der Jahresgewinn beläuft sich somit auf dem Niveau der Vorjahre. Dabei wurden auch die notwendigen Abschreibungen in der Höhe von 1.86 Mio. Franken getätigt und eine Mio. Franken Fremdkapital getilgt. Eine leichte Verschlechterung müssen wir aufgrund der früher im Bericht erwähnten Gründe bei der Personalkostenquote in Kauf nehmen. Die betrieblichen Unterhaltskosten erhöhen sich ebenfalls leicht und übersteigen die Millionengrenze, dies insbesondere aufgrund der intensiven Nutzung im Gastwirtschaftsbereich. Separat ausgewiesen sind die Kosten für den Unterhalt der historischen Bausubstanz, welche im Berichtsjahr 400 000 Franken ausmachen und teilweise aus dem Jubiläumsfonds finanziert wurden.

Dank

Im Namen der Geschäftsleitung möchte ich mich bei unseren Mitarbeitenden sehr herzlich für ihren grossen und motivierten Einsatz bedanken. Sie dürfen stolz sein auf das Erreichte.

Ein grosser Dank gilt auch dem Präsidenten Roland Eberle und dem Stiftungsrat für das Vertrauen und die Unterstützung.

Der grösste Dank gehört aber Ihnen, liebe Stiftungsmitglieder, Kunden, Gönner und Gäste, denn die wirtschaftliche Selbstständigkeit aufgrund des erfolgreichen Geschäftsgangs ist die Voraussetzung für das erfolgreiche Erhalten unserer schönen Kartause Ittingen.

Heinz Scheidegger
Procurator



KLOSTER UND WASSER DIE HISTORISCHEN WASSERANLAGEN DER KARTAUSE ITTINGEN

Vortrag von Felix Ackermann, Kurator Ittinger Museum, am Stiftungsfest vom 24. Juni 2018
anlässlich der Ausstellungseröffnung von «Wasser – Lebensader des Klosters»

Ittingen und das Wasser

Dem Besucher der Kartause Ittingen begegnet das Thema Wasser auf vielfältige Weise. Beim Rundgang im Museum sind besonders auf den prächtigen Öfen viele Landschaftsdarstellungen mit Gewässern zu finden: Die im 18. Jahrhundert blühende Gattung der idyllischen Landschaftsdarstellung feiert vielfach das Wasser als lebenspendendes Element. Im Aussenraum sind verschiedene historische Brunnen vorhanden, so zum Beispiel der repräsentative Brunnen vor dem Restaurant, der vom heiligen Laurentius, dem Patron des Klosters, überragt wird. Diese Brunnen sind Zeugnisse einer mehrheitlich im Boden verborgenen, nur zum Teil bekannten und erhaltenen historischen Wasser-Infrastruktur.

Kloster und Wasser

Innerhalb der baulichen Infrastruktur von Klöstern spielte das Wasser stets eine wichtige Rolle. Für seine ausgefeilten Wasseranlagen ist vor allem der Zisterzienserorden bekannt. Der neue Orden breitete sich im 12. Jahrhundert rasant aus, und die Neugründungen erreichten vielfach schnell eine bedeutende Personalstärke. Umso grössere Bedeutung hatte somit die Wasser-Infrastruktur bei der Planung der Klosteranlagen. Aufgrund ihrer Ansprüche an die Wasserversorgung bevorzugten die Zisterzienser für ihre Klostergründungen meist Tallagen. Für die Trinkwasserversorgung mussten ergiebige Quellen vorhanden sein. Zur Speisung von Brunnen, und insbesondere eines Brunnens im Kreuzgang nahe der Küche und dem Zugang zum Refektorium, wurden Brunnstuben und Druckleitungsnetze benötigt. Kanalisierte natürliche Gewässer oder von natürlichen Gewässern abgezweigte Kanäle spieseten Teiche für die Fischzucht, Bewässerungskanäle und lieferten Wasserkraft für Mühlen, Sägereien und Werkstätten wie Schmieden. Drainagen schützten die Gebäude und machten zuvor sumpfige Flächen nutzbar. Unterirdische Kanäle unter den Gebäuden wurden für Latrinen mit Wasserdurchfluss angelegt. Insbesondere dieser Aspekt trug dazu bei, dass die sanitarischen Verhältnisse in Klöstern oft wesentlich besser waren als in den mittelalterlichen Städten.

Ittinger Gegebenheiten

Ittingen ist kein Kloster, das auf unbebautem Terrain entstand. Um 1150 wandelten die Herren von Ittingen, Mitglieder des

niederen Adels, ihren Sitz in ein Kloster nach der Regel der Augustiner-Chorherren um, dem sie ihre Besitzungen und Herrschaftsrechte übertrugen. Adelssitze verfügten im Mittelalter stets über eine Ökonomie mit entsprechenden Gebäuden. Daher wurden zwei wichtige Gegebenheiten wohl bereits vor der Klostergründung genutzt: die ergiebige Quelle, die bis heute die historischen Brunnen speist, und der Nergetenbach. Die Quelle entspringt am Fuss des Weinbergs unterhalb der im 15. Jahrhundert entstandenen Warther Kirche. Der Nergetenbach verläuft in einem tiefen Einschnitt im Abhang nördlich der Klosteranlage. Der ursprüngliche weitere Verlauf ist wohl im Bereich des heutigen Westflügels zu lokalisieren, von wo er weiter Richtung Thur floss, bevor er zu unbekanntem Zeitpunkt um die Klostermauer nach Westen umgeleitet wurde.

Die Brunnen und ihre Versorgung

Historische Ansichten zeigen die verschiedenen Brunnen, die teils in veränderter Form heute noch bestehen. Neben dem bereits erwähnten grossen Laurentiusbrunnen auf dem Wirtschaftshof sind dies ein Brunnen ausserhalb der Mauer links des Südtors, ein Springbrunnen im Küchengarten (heute Barockgarten) vor dem Südflügel, ein Brunnen am Südflügel vor der Küche, ein Brunnen am Westflügel und schliesslich ein Brunnen im grossen Kreuzgarten. Sie alle erforderten ein Druckleitungsnetz, das von der Brunnstube bei der Quelle ausging. Für die historischen Leitungen gibt es keine Befunde; sie wurden um 1900 durch Gutsherr Victor Fehr mit Gusseisenleitungen ersetzt, die teilweise bis heute in Funktion sind. Abschnitte davon liegen in gemauerten Kanälen, die bereits zur Klosterzeit diesem Zweck dienten. Ein indirektes Zeugnis für die Verwendung von Deucheln – Wasserleitungen aus längs durchbohrten Tannestämmen – ist der erhaltene grosse Deuchelbohrer aus der klostereigenen Schmiede. Zum Einsatz kamen möglicherweise auch Druckleitungen aus Blei oder aus Tonröhren.

Frischwasser war auch wichtig für die sogenannten Fischgehalter, Gebäude mit gemauertem Sockel und Wänden aus Holzlatten, in denen sich Fischbecken befanden. Die sich fleischlos ernährenden Kartäuser liessen sich ihre Fische von Fischern lebendig in die Fischgehalter liefern, wo sie nur in gutem, fliessendem Wasser bis zum Verzehr überleben konnten. Zudem

verfügte zumindest ein Teil der Keller über Frischwasserleitungen: Für das Waschen der Fässer wurde viel Wasser benötigt.

Das Kanalsystem

Durch archäologische Befunde ist das historische Netz von unterirdischen Kanälen teilweise bekannt. Die Kanäle mit den grössten Querschnitten stehen im Zusammenhang mit der Versorgung der Mühlen. Ausserhalb der Klostermauer im Osten befindet sich ein Teich, der vom Überlauf der Brunnstube gespeisen wird. Er diente als Speicher der Mühle innerhalb der Klostermauern, im Bereich des heutigen Restaurants. Zwischen Teich und Mühle verläuft ein gemauerter und überwölbter unterirdischer Kanal. Die Art, wie er durch die südlichen Mönchszellen überbaut ist, weist darauf hin, dass er wahrscheinlich gar

auf die Zeit vor der Übernahme Ittingens durch die Kartäuser 1461 zurückgeht. Zahlreiche kleinere Kanäle dienten der Ableitung des Wassers der verschiedenen Brunnen sowie des Regenwassers. Wo dies das Gelände erlaubte, wurden sie alle zur Pferdeschwemme vor dem Stallgebäude geleitet. Diese diente als Speicher für die Mühlen unterhalb des ummauerten Klosterareals. Deshalb wurde auch der Nergetenbach durch einen Kanal vom Westtor her in die Pferdeschwemme geleitet. Latrinen mit Wasserdurchfluss gab es in der Kartause Ittingen nicht. Aufgrund der eremitischen Lebensweise der Mönche in ihren Zellen hatten sie am Ende der nicht mehr erhaltenen gartenseitigen Anbauten der Zellen ihre eigene, gemauerte Schachtlatrine. Sie mussten regelmässig ausgeschöpft werden.

Wasser in Ittingen heute

Hotel und Restaurant werden heute zeitgemässen Anforderungen entsprechend aus dem öffentlichen Wassernetz gespeisen. Doch in den historischen Brunnen plätschert bis heute das Quellwasser, ohne dass eine künstliche Druckerhöhung notwendig wäre. Regelmässige Kontrollen der Qualität gewährleisten, dass die Brunnen nicht mit Schildern «Kein Trinkwasser» versehen werden müssen. Doch ist die Quelle bis heute auch eine wirtschaftlich relevante Ressource: Sie liefert das Wasser für die Gärtnerei, für die Fischzucht und für die Landwirtschaft. Wer heute bei einem Regenguss vor der Pferdeschwemme steht, kann zudem sehen, dass gar historische gemauerte Kanäle wie zur Klosterzeit der Evakuation des Regenwassers dienen.



Einer der unterirdischen Kanäle.



AUSZUG AUS DER JAHRESRECHNUNG 2018

BILANZ

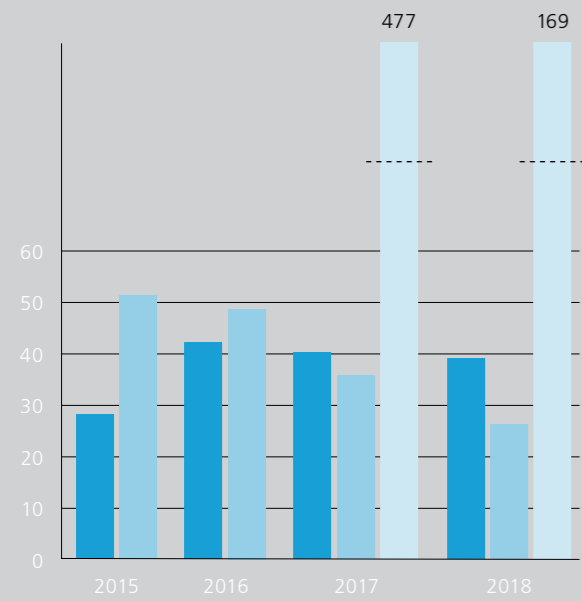
Aktiven	31.12.18	31.12.17	Passiven	31.12.18	31.12.17
Umlaufvermögen	5 840	5 700	Kurzfristiges Fremdkapital	1 350	1 585
Flüssige Mittel	3 440	2 588	Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	480	617
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	1 097	837	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	482	380
Aktive Rechnungsabgrenzungen	277	1 289	Passive Rechnungsabgrenzungen	388	588
Vorräte	1 027	987			
			Langfristiges Fremdkapital	21 686	22 529
Anlagevermögen	30 836	32 137	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	21 531	22 529
Mobile Sachanlagen	1 004	856	Rückstellungen	155	155
Immobilien Sachanlagen	29 832	31 281			
			Eigenkapital	13 641	13 723
			Freie Fonds	10 343	10 723
			Stiftungskapital	100	100
			Gewinnreserven	2 900	2 514
			Jahresgewinn	297	386
Total	36 676	37 837	Total	36 676	37 837

(in 1000 Franken)

ERFOLGSRECHNUNG

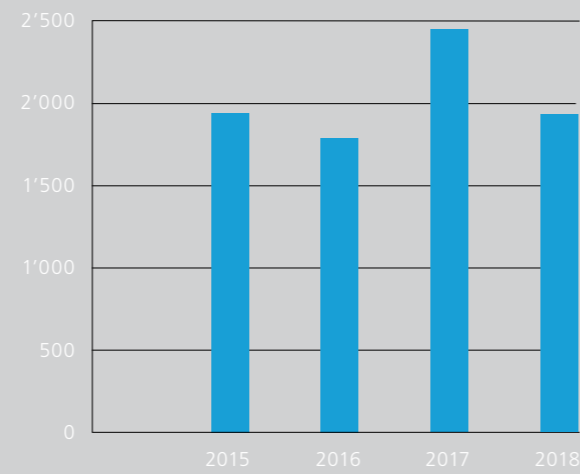
	Rechnung 2018		Rechnung 2017		Abweichung	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Franken	in Prozenten
Nettoerlös Lieferungen/Leistungen		16 352		16 377	-25	_0.1
Direkter Betriebsaufwand	3 011		3 127		-116	-3.7
Personalaufwand	9 497		9 267		230	2.5
Übriger Betriebsaufwand	1 801		1 744		57	3.3
Abschreibungen	1 859		1 833		26	1.4
Zinsaufwand	284		329		-45	-13.7
Betriebsfremder Erfolg	-214		-237		23	-9.7
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	-183		-73		-110	150.5
Total	16 056	16 352	15 991	16 377		
Jahresgewinn	297		386		-89	-23.1
Darstellung nach Nettomethode						(in 1000 Franken)

Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



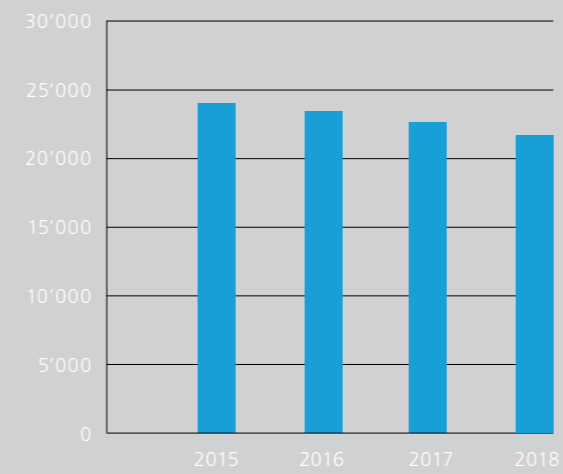
	2015	2016	2017	2018
Mitgliederbeiträge	27	43	40	39
Spenden	51	48	35	26
Spenden Jubiläum			477	169

Entwicklung Cashflow



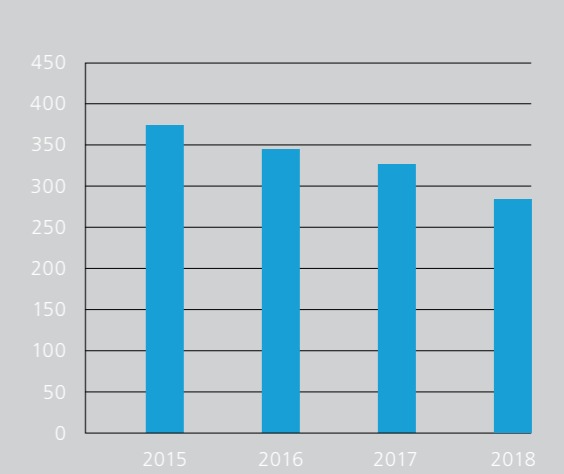
	2015	2016	2017	2018
Cashflow NUV	1'858	1'749	2'436	1'931

Entwicklung Fremdkapital



	2015	2016	2017	2018
Fremdkapital	24'025	23'527	22'684	21'686

Entwicklung Zinsen



	2015	2016	2017	2018
Zinsen	365	347	329	284

Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision über die Jahresrechnung 2018 der Stiftung Kartause Ittingen, Warth

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Kartause Ittingen für das am 31. Dezember 2018 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, diese zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach dem Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlaussagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

Frauenfeld, 18. April 2019

FINANZKONTROLLE DES KANTONS THURGAU

Peter Würmli	Vjollca Kolic
Zugelassener Revisionsexperte und leitender Revisor	Zugelassene Revisorin

ORGANE STAND PER 31.12.2018

Stiftungsrat

Roland Eberle* *Frauenfeld, Präsident*
Matthias Aebi *Winterthur*
Pfarrer Wilfried Bühler *Frauenfeld*
Patrick Candrian *Herrliberg*
Robert Furer* *Frauenfeld, Vizepräsident*
Prof. Dr. Bruno Gehrig *Zürich*
Susanne Giger *Uetikon am See*
Dr. Rainer Gonzenbach* *Frauenfeld*
Peter Hinder *Weinfelden*
Niklaus Knüsel *Niederteufen*
Carlo Parolari* *Frauenfeld*
Prof. Dr. Markus Ries *Rain*
Dr. Philipp Stähelin* *Frauenfeld*

Stiftungsbeirat

Robert Furer *Frauenfeld, Präsident*
Dr. Mike Gessner *Frauenfeld*
Sibylle Heusser *Tremona*
Hans Krüsi *Siegershausen*

Restaurierungsausschuss

Robert Furer *Frauenfeld, Präsident*
Sibylle Heusser *Tremona*
Heinz Scheidegger *Warth*
Ruedi Elser *Wil*

Revisionsstelle

Finanzkontrolle des Kantons Thurgau

* Mitglieder des Stiftungsratsausschusses

MITARBEITENDE STAND PER 31.12.2018

Geschäftsleitung

Heinz Scheidegger

Procurator, Gesamtleitung

Valentin Bot
Hoteldirektor
Philipp Merkofer
Leiter Heim und Werkbetrieb
Peter Mötteli
Kaufmännischer Leiter
Corinne Rüegg Widmer
Leiterin Kommunikation und Marketing
Donat Streuli
Leiter Gutsbetrieb

Karin Melcher-Hodel
Assistentin der Geschäftsleitung

Finanz-, Rechnungs- und Personalwesen

Peter Mötteli

Hans Bachmann
Nicole Dallo
Catherine Galley Roth
Andrea Helbling
Laura Held-Büchi
Anita Novacic
Vanessa Ziswiler

Kauffrauen in Ausbildung

Fabienne Hurter
Salome Meier
Seraina Mühleemann

Kommunikation und Marketing

Corinne Rüegg Widmer

Klosterladen
Brigitte Keller
Leiterin Klosterladen

Ursula Brunner
Bernadette Egli
Gabriela Zürcher

Gastwirtschaftsbetrieb

Valentin Bot

Reservation und Verkauf
Ronny Weber
Leiter Reservation und Verkauf /
Stv. Hoteldirektor

Matthias Bindig
Erika Brüllhardt
Belinda Helfenberger
Carmen Himmel
Monja Wiegandt

Réception

Nicole Schulze
Chef de Réception

Shannon Aerne
Andrea Filli
Gloria Seiffer
Olivia Stucki

Küche

Jürgen Stöckel
Küchenchef
Stephan von Cyrson
Souschef
Jessica Lombardo
Junior Souschef

Nadine Bloch
Carlos Brown
Rebecca Dunst
Cuma Ekinci
Lisa Fahrni
Ahmad Kabiri
Silvia Mani
Ueli Müller
Kamalarany Murukesu
Thilagarajah Nagarajah
Mohana Nithyanantham
Rolf Rieser
Sandra Rodrigues dos Santos
Goran Salah
Jacqueline Schwarz
Corinne Schwyter
Philipp Toggenburger
Kathrin Zellweger
Laura Zois

Köche in Ausbildung

Marc Ellenberger
Emiliano Gazano
Steven Hörnlimann

Service

Karin Strahlegger
Leiterin Restauration F&B
Irene Künzler
Leiterin à la Carte
Tamara Velten
Bankettleiterin

Piera Behl
Antje Berger-Gotsch
Christine Caduff
Sonja Clarysse
Michelle D'Armiento
Gabriele Julmi
Saskia Egli
Yvonne Etter
Anna-Katharina Gasser
Anita Götschi
Monika Hasler
Kiang Lac Heng
Angelina Hertli
Alexander Mishnev
Alessia Morell
Silke Müller
Rita Näf
Nikolaos Patis
Christina Riedel
Yanira Schneider
Maria Schranz
Alexandra Schulz
Gennadij Skljarov
Eva Stefanie Staudinger
Barbara Stiefel
Monika Steiner
Lucia Stühlinger
Carlos Ugarte Carpena
Jacqueline Weidmann-Geiger

Restaurationsfachleute in Ausbildung

Debora Maria Abegglen
Naemi Haueis
Eliane Hirt
Michelle Gasser
Nina Schneider
Carmen Stähli

Etage/Lingerie

Özlem Yildirim
Leiterin Hauswirtschaft
Ramona Schilter
Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Claudia Almeida Bastos Sanches
Advije Bekiri
Marianne Burkhard
Maria Julia Ceballos
Fatushe Gurgurovci
Humije Iljazi
Nesfije Iljazi
Sherije Jashari
Ana Krhla

Hotelfachleute in Ausbildung

Rebecca Dähler
Luana Padrun
Adriana Purpura
Jeannine Tappolet

Heim und Werkbetrieb

Philipp Merkofer

Ateliers

Hugo Weyermann
Leiter Ateliers/Agogischer Leiter

Marta Furrer
Céline Lisa Moser
Dimitri Nigg
Katrin Sigerist

Wohnheim

Markus Imfeld
Leiter Wohnheim

Till Fanderl
Esther Flunser
Katja Hiltbrich
Ursula Rebsamen
Ramona Vogler

Gärtnerei

Monika Fischer
Leiterin Gärtnerei

Nicole Buchmann
Andreas Dinkel
Elisa Janka
Caroline Markwalder
Carmela Roggensinger

Umgebung und Gewässer

Lukas Roggensinger
Leiter Umgebung und Gewässer

Lukas Brenner
Brigitte Lang
Sarah Müller

Unterhalt und Dienste

Thomas Meienberger
Leiter Unterhalt und Dienste

Annakäthi Bär
Werner Haefelin
Martin Hauser
Sandro Schmid
Günther Stutz
David Theiler
Gottfried Züst

Gutsbetrieb

Donat Streuli

Landwirtschaft

Urs Lang
Kurt Regli

Landwirte in Ausbildung

Urs Häberlin
Julia Mettler

Käserei

Ruedi Tritten
Leiter Käserei

Karin Berther
Claudia Hodel
David Jenni
Jan Schreiber

Weinbau

Andreas Hämman
Leiter Weinbau

Hansjörg Gaupp
Roland Harder
Rosanna Meier
Hans Jürg Oberholzer
Eva Weilenmann Streuli

Redaktion Heinz Scheidegger, Corinne Rüegg Widmer
Gestaltung, Satz Susanna Entress, Daniela Bieri-Mäder
Fotografien Amt für Archäologie, Helmut Rodenhausen, Sandro Schmid
Druck Zehnder Print AG, Rickenbach/Wil

© 2019 Kartause Ittingen, Warth
Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth
www.kartause.ch

PC-Konto 85-373-8

