

Veranstaltungen

7. Februar bis 19. Dezember 2021

Ausstellung «Zu Tisch. Eine Einladung – Werke aus der Sammlung» im Kunstmuseum Thurgau

Dienstag, 9. Februar 2021, 19 Uhr

Samira El-Maawi: «In der Heimat meines Vaters riecht die Erde wie der Himmel» Lesung im Kunstmuseum Thurgau. Anmeldung an: sekretariat.kunstmuseum@tg.ch

Freitag, 19. März und 5. November 2021, 19 Uhr

Zu Tisch mit Produzenten der Kartause Ittingen – Abendessen in der Kornschütte
Reservierungen an: T 052 748 44 11 oder info@kartause.ch

Samstag, 10. April 2021, 9 bis 16 Uhr

Wildkräuter – Wissen um's wilde Grün Kulinarische Verwendung von wilden Kräutern. Mit Regina Pauli. Anmeldung bis 1. April 2021: www.tecum.ch

Sonntag, 25. April und 21. November 2021, 10.30 Uhr

Zu Tisch – Sonntagsbrunch in der Kornschütte
Reservierungen an: T 052 748 44 11 oder info@kartause.ch

Sonntag, 27. Juni 2021, 9.15 Uhr

Der Mensch ist, was er isst! Der ökumenische Gottesdienst zum Stiftungsanlass 2021 fragt nach dem, was wir uns täglich einverleiben.

Dienstag, 29. Juni 2021, 18.45 bis 21.30 Uhr

Wir ernten, was wir säen Themenabend zum weltweiten Umgang mit Saatgut. Anmeldung bis 18. Juni 2021: www.tecum.ch

Sonntag, 24.10./7.11./14.11./28.11./12.12.2021

Zu Tisch im Ochsenstall – Ittinger Afternoon Tea
jeweils 15 bis 17 Uhr

Mittwoch, 27. Oktober 2021, ab 18 Uhr

Metzgete mit hausgemachten Spezialitäten à discretion im Restaurant Mühle
Reservierungen an: T 052 748 44 11 oder info@kartause.ch

Jeweils am zweiten Mittwoch im Monat

17.30 bis 18.15 Uhr und 18.30 bis 19.15 Uhr

Kraft aus der Stille Öffentliche und geführte Meditationen, die verschiedene Aspekte des Themas «Zu Tisch» aufnehmen. Mit Thomas Bachofner im Raum der Stille.

Kartause Ittingen · CH 8532 Warth

T+41 52 748 44 11 · info@kartause.ch

www.kartause.ch · www.tecum.ch · www.kunstmuseum.ch

Restaurant, Klosterladen

und Museen sind täglich geöffnet.



Kunstmuseum Thurgau
Ittinger Museum
Kartause Ittingen

KUNST UND
GESCHICHTE
ERLEBEN



Vielfältige Kartause Ittingen – von hier und hausgemacht

Die klösterliche Selbstversorgung wird zeitgemäss gelebt.

Angelehnt an die klösterliche Tradition der Selbstversorgung werden unsere Gäste mit lokalen und saisonalen Produkten bewirtet. Die Rohstoffe dazu wachsen auf eigenem Land oder bei Produzenten in unmittelbarer Nähe und werden in der Kartause verarbeitet. Die Wege sind kurz, die Produkte frisch, das ergibt höchsten Genuss. Ebenso sparen die lückenlosen Kreisläufe Energie und sorgen für Nachhaltigkeit.

Unsere 50 Kühe werden weitgehend mit hofeigenem Futter versorgt, ihre Milch wird nur 300 Meter zur Käseerei innerhalb der Klostermauern transportiert, wo zwei Käser neun verschiedene Käsesorten und weitere Milchprodukte herstellen.

Das Fleisch, welches in unserer Metzgerei verarbeitet wird, stammt von Tieren aus dem eigenen Stall oder von einem Nachbarbetrieb. Die Edelstücke gelangen in die Restaurantküche, danebst stellt unser Metzger verschiedene Dauerwürste und Rauchspezialitäten nach eigenen Rezepten her. Ein grosser Teil der Produkte aus der Käseerei und der Metzgerei kommt im Restaurant Mühle auf den Tisch oder wird im Klosterladen verkauft.



Zutaten 100 % Ittingen – ein Label



Alles, was bei uns wächst und gedeiht, verarbeiten und veredeln wir vor Ort weiter.

Die Philosophie hat ihren Ursprung in der Geschichte der Kartause Ittingen. Wir produzieren und verarbeiten unsere Produkte so ökologisch und nachhaltig wie möglich.

Die geschützten Bildmarken 0-km-Menü® und 5-km-Menü® zeichnen Gerichte mit 100% Rohstoffen vom eigenen Betrieb (0 km) respektive von Partnerbetrieben aus der unmittelbaren Nachbarschaft (5 km) aus.

Unsere Regenbogenforellen stammen aus eigener Zucht, eine Vielfalt an Gemüse, Tee- und Gewürzkräutern aus den Gärten der Kartause Ittingen, Dörrobst, Süssmost und gebrannte Wasser von unseren Obstplantagen. Auf zehn Hektaren Rebland wachsen neun verschiedene Traubensorten, nebst pilzresistenten auch edle Keltersorten wie die bereits zu Kartäuserzeiten angebaute Sorte Pinot noir wie auch St. Laurent, Pinot Gris, Sauvignon Blanc und Müller-Thurgau. Auf den Äckern bauen wir Kartoffeln, verschiedene Getreide für Mehl wie auch Raps und Sonnenblumen für Öl an. Bei Bedarf arbeiten wir mit Partnern in der Nachbarschaft zusammen. So werden innerhalb eines Radius von wenigen Kilometern unser Raps- und Sonnenblumenöl gepresst, der Süssmost pasteurisiert, der Schaumwein ausgebaut oder unser Getreide zu Backmehl gemahlen. In unserer Bäckerei entsteht daraus Holzofenbrot, Birnbrot und Dessertgebäck.



Hausgemacht in der Kartause Ittingen
Mit diesem Logo zeichnen wir die Produkte aus, die von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Liebe und Sorgfalt hergestellt werden.



Zu Tisch – mit Kultur, Spiritualität und Kulinarik

Wir freuen uns, Sie «Zu Tisch» zu begleiten. Thematische Veranstaltungen übers Jahr.

Die drei Themen Kultur, Spiritualität und Kulinarik begleiten uns über das ganze Jahr. Das Jahresmotto 2021 regt zu einer Auseinandersetzung mit all den Dingen an, die beim Zusammensitzen an einer Tafel von Bedeutung sind.

Im Kunstmuseum Thurgau steht das Objekt «Mobile Kleinstküche» von Max Bottini im Zentrum einer Ausstellung, in der durchaus spielerisch das Tischmotiv umkreist wird.



Max Bottini, «Mobile Kleinstküche», 2002, Aluminiumwagen mit Küchenausstattung für 2 Personen, 60 x 67 x 90 cm

Beim Thema «Zu Tisch» klingen auch religiöse Bezüge an. Der Tisch ist ein altes Symbol für die Fülle des Lebens und die vitale Energie, die durch Essen und Trinken gewonnen wird. Psalm 23 spricht vom gedeckten Tisch und vom vollen Becher. Bei Jesus spielt die Tischgemeinschaft eine zentrale Rolle. Immer wieder ist er Gast. Der Tisch hat etwas Verbindendes. Er steht für Gespräche, Gemeinsamkeit und Geselligkeit. Im besten Fall finden wir an einem Tisch Nahrung für Körper, Seele und Geist.