

MÄRZ 2023 · EINBLICKE IN DIE KARTAUSE ITTINGEN ·

ITTINGER BRIEF · N° 112

kartause.ch

Young-Staff-
Treueprogramm

SEITE 3

Wie wird man
Landwirtin oder
Landwirt?

SEITE 4

Frischer Wind
in der Küche

SEITE 7

Editorial	2
Young-Staff-Treueprogramm	3
Wie wird man Landwirtin oder Landwirt?	4
Hergestellt in der Kartause Ittingen	5
Ittinger Waldrundgang	6
Frischer Wind in der Küche	7
Ittinger Pfingstkonzerte 2023	8
Ittinger Museum: Gärten der Kartause	10
Ittingen – Zum Nutzen und zur Freude tecum: Handauflegen – eine alte christliche Tradition	11
Veranstaltungen	12

Impressum
 Redaktion: Corinne Rüegg, Heinz Scheidegger
 Autoren: Thomas Bachofner (TB), Leiter tecum; Valentin Bot (VB), Hoteldirektor; Markus Landert (ML), Direktor Ittinger Museum; Philipp Merkofer (PhM), Leiter Soziales und Werkbetrieb; Peter Mötteli (PM), kaufmännischer Leiter; Corinne Rüegg (CR), Leiterin Kommunikation und Marketing; Heinz Scheidegger (HS), Procurator; Donat Streuli (DS), Leiter Gutsbetrieb

Abbildungen: Corinne Rüegg, Sandro Schmid, Mirjam Wanner

Liebe Stiftungsmitglieder
 Sehr geehrte Damen und Herren



Neulich begegnete ich vor dem Priorat einem Bekannten aus dem Dorf, der sich auf einem Bänklein von der Nachmittagssonne wärmen liess. Ihm tue die Kartause einfach gut, erzählte er mir, er sei häufig hier und ruhe sich auf einer der Sitzgelegenheiten innerhalb der Mauern oder oben beim Apfelgarten aus. In letzter Zeit sei er häufig an dieser Stelle gesessen und habe den Dachdeckern zugeschaut. Ihn beeindruckte, wie sie das hinbekommen hätten, dass

nach dem Neueindecken das Dach wieder aussehe wie zuvor, wie alt, das gefalle ihm ... Das ist keine ungewöhnliche Geschichte, sie beschreibt aber genau das, was die Kartause Ittingen aussergewöhnlich macht. Die ehemalige Klosteranlage kann den Besucherinnen und Besuchern wie auch uns Angestellten auf unaufgeregte Art ein gutes Gefühl vermitteln – eine wunderbare Tatsache, wie ich meine.

In diesem Umfeld bieten wir aktuell rund 200 Arbeitsplätze im ersten Arbeitsmarkt und 60 geschützte Arbeitsplätze an. In diesen Zahlen enthalten sind rund 20 EFZ- und je nach Nachfrage eine oder zwei EBA-Lehrstellen sowie einige Praktikumsplätze. Auf Seite 4 berichten wir deshalb über die intensive und vielseitige Ausbildung zur Landwirtin/zum Landwirt. Und um die jungen Berufsleute zu motivieren, auch nach ihrer Ausbildung bei uns zu arbeiten, gehen wir mit unserem Young-Staff-Treueprogramm neue Wege. Mehr dazu finden Sie auf der folgenden Seite.

Die Beschäftigungslage im Bereich der geschützten Arbeitsplätze unterliegt einem Wandel. Von den früher zahlreichen Aufträgen zur Erledigung einfacher Handarbeiten für Industriebetriebe brechen viele durch zunehmende Automatisierung weg. Umso gesuchter sind gute Ideen für sinnstiftende Arbeiten in den Ateliers. Auf Seite 5 berichten wir über unsere neuen Produkte, die so richtig Freude machen.

Die Gärten in der Kartause Ittingen sind zu jeder Jahreszeit besuchenswert. Sie sind das ausgewählte Jahresthema, welchem zahlreiche Veranstaltungen gewidmet sind, unter anderem eine Ausstellung im Ittinger Museum, Begehungen organisiert durch das tecum und die beiden Museen sowie kulinarische Gartenbetrachtungen im Restaurant Mühle. Ich freue mich auf Ihren Besuch.

Heinz Scheidegger, Procurator



Young-Staff-Treueprogramm: Unser Beitrag zum Fachkräftemangel

Junge Menschen sollen die Welt bereisen und ihren Horizont erweitern – so sagt man zumindest. In der Realität sind solche Träume vielfach schwer umsetzbar.

Kann ich mir eine Weltreise leisten? Finde ich wieder einen Job, wenn ich heimkomme?

Diese Frage stellen sich die jungen Fachkräfte. Speziell für sie haben wir das Young-Staff-Treueprogramm entwickelt. Wer mitmacht, spart während dreier Jahre jeden Monat 100 Franken für seine Traumreise, also insgesamt 3'600 Franken. Wir, die Kartause Ittingen, verdoppeln diesen Betrag.

Horizontenerweiterung mit Arbeitsplatzgarantie

Das Young-Staff-Treueprogramm beinhaltet ausserdem das Anrecht, eine unbezahlte Auszeit von bis zu sechs Monaten zu machen. Damit sich die Reisenden voll auf die Erweiterung ihres Horizonts konzentrieren können, brauchen sie sich nach der Rückkehr nicht um eine Arbeitsstelle zu kümmern. Sie erhalten von uns eine Arbeitsplatzgarantie.

Mitmachen können Mitarbeitende, wenn sie bei Start von Young-Staff unter 25 Jahre alt sind.

Und was haben wir davon?

Um unseren Kunden und Gästen vollumfänglich die bestmöglichen Dienstleistungen und Produkte anbieten zu können, sind wir auf motivierte und treue Mitarbeitende angewiesen. Wir wollen junge und begeisterte Profis mit dem Young-Staff-Treueprogramm ansprechen, die eine Weile bei uns bleiben und sich ihre Traumreise ermöglichen wollen. *PM*

Weitere Informationen:
kartause.ch/de/jobs



Wie wird man Landwirtin oder Landwirt?

Landwirtin oder Landwirt ist ein vielseitiger Beruf. Sehr abwechslungsreich ist bereits die dreijährige Ausbildung dazu.

Die Landwirtschaftsbetriebe in der Schweiz spezialisieren sich zunehmend auf wenige Betriebszweige. Deshalb wechseln Lernende in der Regel jedes Jahr den Ausbildungs-ort, um die geforderten Kompetenzen für das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu er-

werben. Bei der Lehrstellensuche ist dies für die Schulabgängerinnen und -abgänger eine echte Herausforderung.

Kompetenzen

Nebst der Befähigung zur Haltung von verschiedenen Nutztierarten müssen Landwirtinnen und Landwirte effizient und ökologisch entsprechende Futtermittel von bestmöglicher Qualität produzieren können. Nach Abschluss der Ausbildung sind sie in der Lage, die Arbeitsschritte für den Anbau der wichtigsten Ackerkulturen wie

Getreide, Mais oder Raps von der Bodenbearbeitung bis zur Ernte theoretisch und praktisch umzusetzen. Kenntnisse zur Mechanisierung, zu technischen Anlagen und zum Arbeitsumfeld gehören ebenfalls zur Ausbildung, ebenso das über Wahlfächer erworbene Wissen zu Spezialkulturen. Zu neueren Anforderungen gehören der korrekte Umgang mit den verschiedensten Biodiversitätsflächen sowie gute Kenntnis-



se in der Anwendung von digitalen Hilfsmitteln. Die Landwirtschaft ist – wie die ganze Arbeitswelt – im Wandel. Trotz fortschreitender Mechanisierung und Digitalisierung fällt immer noch viel Handarbeit an.

Landwirt in der Kartause Ittingen

In unserem vielseitigen Gutsbetrieb erhalten die Lernenden neben der Grundausbildung in Milchwirtschaft und Ackerbau einen vertieften Einblick in den Anbau von Reben, Obst und Hopfen. Die Möglichkeit, tageweise in der Käserei, Metzgerei, Weinkellerei und Restaurantküche mitzuarbeiten, ist nahezu einzigartig.

Unsere Lernenden wohnen nicht bei der Familie des Betriebsleiters, wie das sonst üblich ist. Wenn sie nicht von Zuhause aus zur Arbeit kommen können, erhalten sie ein Personalzimmer. Durch den Kontakt untereinander erhalten die Lernenden in den neun verschiedenen Berufen, die in der Kartause ausgebildet werden, automatisch Einblick in andere Tätigkeiten. Auch das wirkt sich sehr positiv auf die Sozialkompetenz der jungen Menschen aus. **DS**

- 1 Marlene Berliat und Gabriel Neff, beide im 3. Lehrjahr
- 2 Gutsbetrieb der Kartause Ittingen



Alle Produkte sind erhältlich im Klosterladen

Hergestellt in der Kartause Ittingen

Viele Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf stellen qualitativ hochwertige Handwerksprodukte her. Bei uns können Sie sogar mitverfolgen, wie die Produkte entstehen.

Die Holzdächer für die Vogelfutterhäuschen werden im Hof vor der Schreinerei mit dem Heissföhn geschwärzt. Das Schilf für die Wildbienenhotels wächst bei unserem Weiher, und die Gäste erleben hautnah mit, wenn unser Team am Schneiden ist. Die frisch gesägten Holzbretter aus dem Ittinger Wald werden für die Gäste sichtbar zum Trocknen aufgeschichtet, verwendet werden sie dann in der Schreinerei unter anderem für Fledermauskästen.

Bewährtes bewährt sich

Ergänzend zu den verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten aus Garten, Küche, Feld und Gutsbetrieb, werden eine Vielzahl an Gebrauchs- und Geschenkartikeln in den Werkstätten hergestellt. Zum ständigen Angebot gehören Produkte aus der Schreinerei sowie Töpferwaren, zum Beispiel der praktische Mückenstopp oder die Mostkrüge mit den passenden Bechern.

Neue Kreationen

In der Töpferei-Klausur werden neben Keramiksachen auch Bienenwachstücher, Windlichter mit Wachs unseres Imkers oder Karten aus handgeschöpftem Papier hergestellt. In der Verpackerei wird seit anfangs Jahr geflochten, und es entstehen Windlichter und Windwipper, eine willkommene Abwechslung zu den eher repetitiven Verpackungsarbeiten. Das macht das Arbeiten in den geschützten Werkstätten noch at-



raktiver, denn mit Freude wird an den Gegenständen gearbeitet, das Erlernen von neuen Techniken findet Anklang. **PhM**

- 1 Produkte aus den Werkstätten
- 2 Windlicht und Windwipper vor dem Klosterladen



Ittinger Waldrundgang

Vor 25 Jahren wurde im Thurgau das erste Totalreservat ausgeschieden, und zwar im Ittinger Wald. Zu diesem Jubiläum wurde der 2005 beschriebene Waldrundgang erneuert.

Seltene geologische Formationen, ein auf kurzer Distanz wechselndes Mikroklima mit unterschiedlichen Pflanzengesellschaften, Feuchtgebiete mit Staunässe, exotische Baumarten und das Totalreservat – das alles macht den Ittinger Wald so interessant. Neu ist diese Tatsache nicht, sie wurde bereits 2005 im *Führer durch den Ittinger Wald* von August Schläfli ausführlich beschrieben. Doch nach bald 20 Jahren hat sich der Wald verändert, erwähnte Flächen nach einer Holzernte sind längst wieder

bewaldet, eine explizit beschriebene Buche steht nicht mehr, und der Verrottungsgrad von gefallenem Bäumen im Reservat ist deutlich fortgeschritten. Zusammen mit dem 25-jährigen Jubiläum des Reservats sind dies Gründe genug, den Waldführer zum Ittinger Wald in überarbeiteter Form und mit digitalem Zusatznutzen neu herauszugeben. Eine Broschüre wird durch Informationen ergänzt, welche im Wald auf einem vorgeschlagenen Rundgang an elf Standorten mittels QR-Code aufs Smartphone geladen werden können. Auch Spaziergängerinnen und Spaziergänger ohne Broschüre erhalten so vor Ort Informationen. Entstanden sind die Broschüre und der Waldrundgang in enger Zusammenarbeit mit Sandra Horat, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Forstamt Thurgau. Nun lässt sich der Ittinger Wald wieder hautnah, topaktuell und kurzweilig erleben. Die Stiftung Kartause Ittingen bedankt sich

herzlich beim Forstamt Thurgau für die grosszügige und unkomplizierte Unterstützung. Die Broschüre ist an der Réception und im Klosterladen erhältlich. Wir wünschen viel Vergnügen und gute Erholung beim Spazieren im abwechslungsreichen Ittinger Wald. *HS*

Sonntag, 16. April 2023, 13.30 Uhr
Geführter Rundgang durch den Ittinger Wald mit Sandra Horat, Forstamt und Heinz Scheidegger, Procurator. Besammlung in der Kartause Ittingen beim Brunnen vor der Réception.

1 Feuchtgebiet im Ittinger Wald

Frischer Wind in der Küche

Er war nicht auf der Suche nach einer neuen Herausforderung. Doch als er das Stelleninserat sah, wusste er, dass er die Gelegenheit beim Schopf packen muss. Und hier ist er nun, Pascal Gorissen, unser neuer Küchenchef.

Durch das Schwärmen eines ehemaligen Lernenden ist Pascal Gorissen auf die Kartause Ittingen aufmerksam geworden. Der vorausseilende gute Ruf wurde bald bestätigt: Das erste Treffen mit dem Hoteldirektor verlief sehr vielversprechend. Das Team der Kartause Ittingen ist glücklich, mit Pascal Gorissen einen würdigen Nachfolger für Jürgen Stöckel gefunden zu haben, der nach zwölf intensiven und erfolgreichen Jahren etwas Neues anpacken möchte.

Pascal Gorissen hat sich mit Leib und Seele seinem Beruf verschrieben. Er hat die Wichtigkeit von Zusammenhalt und Nachwuchsförderung erkannt, bringt Dinge gerne voran, trägt die Attraktivität seiner Arbeit nach aussen und macht mit Einbindung seines Teams Ergebnisse sichtbar.

Neue Wege

Die ganze Philosophie der Kartause Ittingen habe ihn angesprochen, erzählt er. Seit er Kinder habe, habe Nachhaltigkeit für ihn eine noch grössere Bedeutung. Mit saisongerechten Produkten, welche die Gärten und Felder hergeben, arbeiten zu kön-



nen, mache ihn nicht nur kreativer, es unterstreiche auch seine Überzeugung, dass die Gastronomie sich wandeln müsse. Gäste wollen wissen, woher die Produkte kommen.

Nach seiner bisherigen Karriere in einer Hotelkette und zuletzt in einem erstklassigen Steakhouse, reizt ihn zudem, mit Gemüse, Kräutern und Obst aus der Kartause Ittingen spannende neue Wege zu gehen und sich im Bereich der Texturen und Aromen weiterzuentwickeln. Denn der Trend ist klar: Genussvoll essen kann auch nachhaltig, bewusst und gesund sein.

Mit Pascal Gorissen an der Spitze des Küchenteams lebt die Vision weiter, und das Konzept der Kartause Ittingen wird mit seiner Handschrift weiterentwickelt und bereichert werden. *VB*

1 Pascal Gorissen, Küchenchef



Ittinger Garten-Tavolata

Donnerstag, 6. Juli 2023
und Freitag, 7. Juli 2023

Fühlen Sie sich wie im Garten Eden und tauchen Sie ein in die Farben und Üppigkeit der Saison. Geniessen Sie einen Abend unter Gartenfreunden mit einem geführten Rundgang durch die Gartenpracht, einem Ittinger Blütenzauber-Apéro und einem Nachtessen am langen, reich geschmückten Tisch, das die ganze Vielfalt aus Hof und Gärten präsentiert. **Reservation:** kartause.ch/de/ittinger-garten-tavolata

Ittinger Pfingstkonzerte 2023

Zum 27. Mal finden die Ittinger Pfingstkonzerte statt. Künstlerischer Leiter ist der deutsch-französische Cellist Nicolas Altstaedt.



Bereits im Jahr 2019 hat Nicolas Altstaedt auf grossartige Weise bewiesen, dass er nicht nur als Solist an seinem Instrument zu den Besten seiner Zunft zählt. Seine Begeisterung und Akribie, programmatisch zu denken und zu arbeiten, zeichnen ihn aus.

Nicolas Altstaedt sagt in seiner Einführung: «Krieg und Pandemie bestimmen unsere Zeiten. Das Jubiläumsjahr Beethovens 2020 fiel der Pandemie zum Opfer: Wir gedenken des Genies in dieser Festivalausgabe mit einem seiner am seltensten gespielten Werke, dem Elegischen Gesang op. 118.»

Die diesjährigen Pfingstkonzerte drücken eine grosse stilistische Bandbreite und den Mut zu Programmen aus, die man im normalen Konzertbetrieb kaum erleben kann. Im Eröffnungskonzert stehen drei Werke des 20. Jahrhunderts im Mittelpunkt. «Psappha» von Iannis Xenakis – ein Werk, das als die Hammerklaviersonate für Schlagzeug in die Geschichte eingegangen ist, und das 1946 entstandene Streichtrio von Arnold Schönberg, eines der Gipfelwerke der Kammermusik aus jener Zeit und schliesslich das Quintett für zwei Bläser und Klaviertrio des 1907 in Kiew geborenen Komponier-Autodidakten Constantin Regamey.

Nicolas Altstaedt schreibt zudem: «Antonin Dvořáks «Dumky-Trio» mit seinen sechs Elegien stellt die vielleicht radikalste und kompromissloseste Wendung in seinem Schaffen dar. Es ist ohne die ukrainische Kobsarentradition und ihren Dichter Taras Schewtschenko nicht zu erdenken. Dieses Werk wird durch die schrecklichen Ereignisse des 20. Jahrhunderts und die Auslöschung der Kobsaren in den 1930er-Jahren durch das Sowjetregime unter Josef Stalin unweigerlich zu einem Requiem.» Dieses Klaviertrio wird im Matinéekonzert am Samstag aufgeführt.

Die sieben Konzerte erweisen sich allein und in summa als Entdeckungsreisen. In jedem Konzert wird es seltene Gegenüberstellungen unterschiedlicher Epochen und Gattungen und eine Vielzahl von Entdeckungen geben. CR



- 1 Ilya Gringolts, Geige
- 2 Barnabás Kelemen, Violine und Katalin Kokas, Violine & Viola
- 3 Jean Rondeau, Cembalo
- 4 Johannes Fischer, Schlagzeug

Ittinger Sonntagskonzert
16. April 2023, 11.30 Uhr

Christoph Prégardien, Tenor
Julian Prégardien, Tenor
Michael Gees, Klavier

Vater und Sohn bringen zusammen mit dem Pianisten Michael Gees Werke von Schubert, Britten und Killmayer in zarten, bedachten, improvisatorischen und kommunikativen Bearbeitungen für zwei Stimmen von ähnlichem Timbre zur Aufführung.

Tickets CHF 69.–, 59.–, 45.–
auf www.kartause.ch



INTERNATIONALES KAMMERMUSIKFESTIVAL

26. BIS 29. MAI 2023

ITTINGER PFINGSTKONZERTE 2023

«AUTONOMIA»

KÜNSTLERISCHE LEITUNG NICOLAS ALTSTAEDT

Tickets online auf www.kartause.ch/pfingstkonzerte
oder T + 41 52 748 44 11, Kartause Ittingen, CH Warth

Gärten der Kartause Ittingen – Zum Nutzen und zur Freude

16. April bis Frühjahr 2024 im Ittinger Museum

Im Rahmen des überregionalen Projekts «Grüne Fürsten am Bodensee» gibt eine Ausstellung im Ittinger Museum einen Einblick in die unterschiedlichen Nutzungen der Gärten in der Kartause Ittingen von der Mönchszeit bis heute. Seit Klosterzeiten werden Nutz- und Ziergärten angelegt und gepflegt. Auch heute liegt der Schwerpunkt neben der Biodiversität und der Nachhaltigkeit auf der Selbstversorgung respektive der Verpflegung der Gäste mit saisonalen Spezialitäten aus eigener Produktion.



In der Kartause Ittingen gab es nie autokratische Herrscherpersönlichkeiten, die Architektur und Gärten als Ausdruck ihrer Macht benutzten. Die Nutzung und Gestaltung der Gärten auf dem Klostergelände dienten zuerst einmal ganz pragmatisch dem Anbau von Nahrungsmitteln und erst in zweiter Linie als Mittel der Selbstdarstellung oder der Bedeutungssteigerung der Bewohnerinnen und Bewohner. Entsprechend gibt es für die Kartause Ittingen keine gross gedachten Gartenpläne oder visionäre Darstellungen einer reichen Gartenlandschaft innerhalb oder ausserhalb der Klostermauern. Wer aber genauer hinschaut, findet immer wieder Hinweise dar-



auf, dass beim Anlegen der Gärten das Praktische mit dem Schönen verbunden wurde und dass die Gestaltung des Aussenraums immer auch ein Mittel war, um das Selbstverständnis der Nutzer und Besitzer gegen Innen und Aussen zur Darstellung zu bringen. Insbesondere in neuerer Zeit wurden auch Gestaltungskonzepte entwickelt, die sich über die ganze Anlage erstrecken. *ML*

**Vernissage Sonntag, 16. April 2023,
11.30 Uhr, im Ittinger Museum**

- 1 Pavillon im grossen Kreuzgarten
- 2 Barockgarten

Handauflegen – eine alte christliche Tradition

Handauflegen ist eine Gabe des Heilens, die in jedem Menschen angelegt ist. Es geht darum, sich dieser Gabe bewusst zu werden und sich der Heilkraft Gottes, die immer da ist, zu öffnen.

Tecum nimmt diese alte Tradition auf und bietet im April einen Vortrag und im November einen anderthalbtägigen Einführungskurs an.

Die Evangelien berichten, dass Jesus viele Menschen geheilt hat, indem er ihnen die Hände aufgelegt hat. Auch seine Jünger zogen von ihm beauftragt durchs Land: «Heilt die Kranken und sagt ihnen: Das Reich Gottes ist nahe zu euch gekommen – es ist inwendig in euch.» (Lukas 10.9; 17.21). Im Urchristentum und in den ersten Jahrhunderten unserer Kirche war das Handauflegen ein selbstverständlicher Teil der heilsamen seelsorgerischen Zuwendung an Kranke.

Ganzheitliches Menschenbild

In der Folge aber wurde die Körperlichkeit in der Kirche tabuisiert. Theologische Strömungen aus der Antike, welche den Leib als minderwertig, ja gar als sündig betrachteten, hatten eine Langzeitwirkung, die zum Teil bis in die heutige Zeit hineinreichen. Mit den Missbrauchsfällen, in die auch kirchliche Amtsträger verwickelt waren und sind, wurde das Thema Berührung im Kontext der Kirche zusätzlich belastet. Trotzdem stellen wir fest, dass sich in den letzten Jahrzehnten zunehmend ein ganzheitliches Menschenbild von Körper-Seele-Geist durchgesetzt hat und der Körper positiver gesehen wird.

Durch die Berührung im Handauflegen erfährt eine Person eine bedingungslose Zuwendung. Die Person kann einfach sein. Man ist dem Leistungsdenken und dem



Machertum enthoben. Allein schon das hat eine wohltuende Wirkung. Menschen erfahren im Handauflegen Gottes heilsame Gegenwart. Wichtig ist: Es werden keine Heilungsversprechen gemacht. Oft berichten Menschen, dass ihnen diese Art der Berührung gut tut.

Übungsweg

Das Einführungsseminar ins Handauflegen in christlicher Tradition zeigt die biblischen und praktischen Zusammenhänge auf und eröffnet einen Übungsweg. Der Kursleiter Klaus Eichin verfügt über eine entsprechende Ausbildung und praktiziert das Handauflegen seit 2005 regelmässig konfessionsübergreifend in den Räumen der evangelischen Kirche in Markdorf und in seiner eigenen Praxis in Lippertsreute bei Überlingen. *TB*

**Vortrag mit einfachen Übungen
Freitag, 14. April 2023
19.30 bis 21.30 Uhr**

Kartause Ittingen
Anmeldung bis 1.4.2023
www.tecum.ch

**Einführungsseminar
Freitag, 10. November 2023
19.30 Uhr bis 21.30 Uhr
Vortrag mit einfachen Übungen**

**Samstag, 11. November 2023
9 bis 17 Uhr
Tagesseminar mit praktischen
Übungsteilen**
Kartause Ittingen
Anmeldung bis 29.10.2023
www.tecum.ch

Veranstaltungen

APRIL

.....

SONNTAG, 2. APRIL, 15 UHR

Künstlerrundgang durch die Ausstellung
«Hannes Brunner – Entwurfsanlagen»
Im Kunstmuseum Thurgau

GRÜNDONNERSTAG, 6. APRIL

BIS OSTERMONTAG, 10. APRIL
tecum: «Vom Dunkel ins Licht» –
Ostertage im Kloster
Anmeldung: www.tecum.ch

GRÜNDONNERSTAG, 6. APRIL, 20 UHR

tecum: Abendmahlfeier in der Klosterkirche
an einer langen, weiss gedeckten Tafel

OSTERSONNTAG, 9. APRIL, 20 UHR

tecum: Österliche Taizéfeier
In der Klosterkirche

SONNTAG, 16. APRIL, 11.30 UHR

5. Ittinger Sonntagskonzert
Ch. Prégardien, J. Prégardien, M. Gees
Tickets: www.kartause.ch

SONNTAG, 16. APRIL, 11.30 UHR

Vernissage: Gärten der Kartause Ittingen –
Zum Nutzen und zur Freude
Eine Ausstellung im Rahmen von «Grüne
Fürsten am Bodensee»
Im Ittinger Museum

SONNTAG, 16. APRIL, 13.30 UHR

Geführter Rundgang durch den Ittinger
Wald mit Sandra Horat, Forstamt Thurgau
und Heinz Scheidegger, Procurator
Besammlung vor der Réception

MAI

.....

MONTAG, 1. MAI, 14 BIS 17 UHR

Weindegustation

SONNTAG, 7. MAI, 11.30 UHR

Doppelvernissage: «Kostbarkeiten von
Adolf Dietrich» und «Peter Somm – Wenn
Farben Licht werden»
Im Kunstmuseum Thurgau

SONNTAG, 14. MAI, 14 UHR

tecum: Gang durchs Thymianlabyrinth
Mit Pfr. Thomas Bachofner

SONNTAG, 14. MAI UND 25. JUNI, 15 UHR

Gärten der Kartause – Zum Nutzen
und zur Freude
Öffentliche Führung

FREITAG, 26. BIS PFINGSTMONTAG, 29. MAI

Ittinger Pfingstkonzerte 2023
Internationales Kammermusikfestival
Tickets: www.kartause.ch

PFINGSTSONNTAG, 28. MAI, 10 UHR

Pfingstgottesdienst in der Klosterkirche
mit Musikern des Pfingstkonzertensembles

PFINGSTSONNTAG, 28. MAI, 15 UHR

Rosenpracht in der Kartause Ittingen
Öffentliche Führung

JUNI

.....

FREITAG, 23. JUNI, 19.30 UHR

tecum: Johannisnacht, besinnlich-
musikalischer Stationenweg, Johannisfeuer

SONNTAG, 25. JUNI, 10.30 UHR

Stiftungsversammlung in der Remise

JULI

.....

SONNTAG, 2. JULI, 11.30 UHR

Vernissage: «Rachel Lumsden – The blazing
hot moment und andere Funkensprünge»

MITTWOCH, 5. JULI, 7.30 BIS 8.30 UHR

tecum: Morgengebet an der Thur

DONNERSTAG, 6. JULI / FREITAG, 7. JULI

JEWELS 17.30 UHR

Ittinger Garten-Tavolata mit Gartenrund-
gang, Apéro und Nachtessen

SONNTAG, 9. JULI, 20 UHR

tecum: Gang durchs Thymianlabyrinth
Mit Thomas Bachofner

MONTAG, 10. BIS SAMSTAG, 15. JULI

tecum: Auszeit im Kloster
Anmeldung: www.tecum.ch

AUGUST

.....

SAMSTAG, 12. AUGUST, 19.30 BIS 23 UHR

Sternennacht im Museum
Im Kunstmuseum Thurgau

MONTAG, 14. BIS SAMSTAG, 19. AUGUST

tecum: Auszeit im Kloster
Anmeldung: www.tecum.ch

SEPTEMBER

.....

SAMSTAG, 2. SEPTEMBER, 18 BIS 23 UHR

Klang und Kunst im Kreuzgarten
Lange Nacht der Bodenseegärten
Im Kunstmuseum Thurgau

SONNTAG, 10. SEPTEMBER, 11 BIS 16 UHR

Offener Weinkeller und Weindegustation

SAMSTAG, 30. SEPTEMBER, 14 UHR

Geführter Rundgang im Samengarten
mit Robert Zollinger, Hortiplus

ÖFFENTLICHE SONNTAGSFÜHRUNGEN

im Kunstmuseum, jeweils 15 Uhr
16.4., 4.6., 18.6., 30.7., 27.8.

im Ittinger Museum, jeweils 15 Uhr
9.4., 30.4., 7.5., 21.5., 11.6., 2.7., 16.7.,
13.8., 3.9.

JEDEN ERSTEN SONNTAG IM MONAT, 18 UHR

tecum: Vesper-Gottesdienst in der
Klosterkirche

ÖFFNUNGSZEITEN

.....

KARTAUSE ITTINGEN, CH 8532 WARTH

KLOSTERLADEN

Mo 13.15–18 Uhr
Di bis Fr 9.30–12.15 Uhr und 13.15–18 Uhr
Sa/So 10–18 Uhr
November bis März
Sa/So 10 bis 12.15 und 13.15 bis 18 Uhr

RESTAURANT MÜHLE täglich 8.30–22.30 Uhr
OCHSENSTALL Montag bis Samstag ab 17 Uhr

KUNSTMUSEUM THURGAU / ITTINGER MUSEUM

1. Oktober bis 30. April,
Mo bis Fr 14–17 Uhr, Sa/So 11–17 Uhr;
1. Mai bis 30. September, täglich 11–18 Uhr
www.kunstmuseum.tg.ch