



## ZUM GELEIT ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

Die Welt ist voll von kleinen Freuden, die Kunst besteht nur darin,  
sie zu sehen, ein Auge dafür zu haben. *Li T'ai-po*

### Liebe Stiftungsmitglieder

Hand aufs Herz: Passiert es Ihnen auch, dass Sie vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr sehen oder vor lauter negativen Meldungen aus nah und fern, das Positive nicht mehr wahrnehmen können und am Verzweifeln sind? Oder am liebsten keine Nachrichten mehr hören und lesen wollen, sich in einer Höhle verkriechen möchten – Augen und Ohren zu verschliessen, um auf bessere Zeiten zu warten?

In solchen Momenten hilft es, sich zurückzubedenken auf das Einfache, das Naheliegende. Die Welt ist voll von kleinen Freuden, die in der Hektik des Alltags oft übersehen werden. Augenblicke, Vogelgezwitscher, Blumen am Wegrand, ein freundliches Lächeln, eine Fotografie vor dem geistigen Auge, staunende Kinderaugen, Veilchenduft, ein Gang durch Feld und Wald, ein Gedicht oder ein erinnerungsvolles Lied im Radio.

Die Liste der kleinen Freuden ist beliebig lang. Wir alle haben unsere eigene Auswahl von kleinen und natürlich auch grossen Freuden, und die Kunst besteht darin, diese Liste nicht zu vergessen, sie immer wieder neu zu denken, zu beleben und zu erleben – quasi als Notvorrat. Dieser Notvorrat an guten Gedanken und Stimmungen hilft, wenn das Gefühl von Ohnmacht überhand nehmen will.

Eine immer willkommene Möglichkeit, den eigenen Notvorrat an kleinen Freuden aufzufüllen, bietet die Kartause Ittingen: Ein Gang durch die Gärten, das Labyrinth, den Ittinger Wald, die Museen, eine stille halbe Stunde in der Kirche mit dem anfangs des 18. Jahrhunderts kunstvoll geschnitzten Chorgestühl des Chrysostomus Fröhli aus Bichelsee, ein Glas Wein oder ein kühles Ittinger Amber, ein Holunderblütensirup oder Süssmost in der Gartenwirtschaft, eine Überraschung aus der Küche, und so weiter und so fort.

Schärfen wir unsere Augen für das Kleine, das Unscheinbare und freuen uns an der Vielfalt der Kleinigkeiten, die unser Leben zu einem Ganzen formen und uns froh machen. Zu guter Letzt zitiere ich eine Passage aus dem Büchlein «Zen für die Acht-

samkeit. Ein Schritt, ein Weg, eine Reise», ars-edition: «*Ein Lächeln kostet nichts und bringt doch so viel. Es bereichert den Empfänger und den Geber. Es ist vielleicht nur kurz, doch die Erinnerung daran oft unvergänglich. Keiner ist so reich, um darauf verzichten zu können. Und keiner ist zu arm, dass er es sich nicht leisten könnte. Es bringt Glück und ist ein Zeichen von Freundschaft. Es bekommt erst dann seinen Wert, wenn es verschenkt wird. Sollte der andere einmal kein Lächeln mehr zur Verfügung haben, überlasse ich ihm gerne eins von meinen, denn niemand braucht so sehr ein Lächeln wie der, der keins mehr übrig hat!*»

Ein Lächeln zaubert mir auch das sehr gute Jahresergebnis 2022 der Stiftung Kartause Ittingen ins Herz. Es sind zwar «nur» Zahlen, aber sie zeigen, mit welchem Engagement, mit welcher Begeisterung und Hartnäckigkeit alle zu diesem schönen Resultat beigetragen haben. Ein grosses Dankeschön dafür an alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stiftung und an unsere Partner tecum und Museen: Sie machen die Kartause Ittingen zur Quelle der Inspiration, der Spiritualität, der Kunst und des sozialen Engagements. Tausend Dank!

Ihnen, liebe Stiftungsmitglieder, Gäste, Besucher, Kunden und Freunde, danke ich für Ihre Treue, Ihre Verbundenheit und für Ihr Interesse. Ich wünsche Ihnen ein geschärftes Auge für die kleinen Freuden des Lebens, beste Gesundheit und alles Gute. Bis bald und auf Wiedersehen in der Kartause Ittingen. Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Frühlingsgrüsse



Roland Eberle, Präsident der Stiftung Kartause Ittingen

---

### INHALT

3	Bericht der Geschäftsleitung	8	25 Jahre Ittinger Waldreservat		
12	Jahresrechnung 2022	17	Organe	18	Mitarbeitende



## BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

Das Jahr 2022 war geprägt von den Nachwirkungen der Pandemie, einer steten Unsicherheit über die Entwicklung des Geschäftsgangs, zum Teil stark steigenden Preisen und beginnenden Lieferengpässen im Wareneinkauf. Auch der zunehmende Arbeitskräftemangel stellte unseren Betrieb vorübergehend vor grosse Herausforderungen.

Nach einem Unterbruch von zwei Jahren konnten unsere kulturellen Anlässe erfreulicherweise wieder stattfinden, so die Ittinger Pfingstkonzerte, der Kundenanlass an Auffahrt und die Stiftungsversammlung. Überaus gut besucht war auch der Tag der offenen Tür von Ende September.

Zu einem einflussreichen und im Jahresbericht erwähnenswerten Faktor gehört vermehrt der Witterungsverlauf über den Sommer. Die vielen sonnigen Tage und milden Abende bescheren dem Gastwirtschaftsbetrieb eine sehr gute Auslastung des Gartenrestaurants, hingegen hatte die Wasserknappheit unterschiedliche Auswirkungen in der Landwirtschaft.

Die grosse Investition in einen Küchenumbau, der auf den Frühling fertiggestellt werden konnte, hat sich sehr schnell bezahlt gemacht.

Die beiden Museen und das tecum waren einmal mehr verlässliche Partner und trugen viel dazu bei, dass die Kartause ihren Gästen stets ein vielseitiges, abwechslungs- und lehrreiches Angebot präsentieren konnte. Das gemeinsam bearbeitete Thema «Zu Tisch – mit Kultur, Spiritualität und Kulinarik» fand vielseitige Beachtung.

Wir können somit über ein forderndes, erlebnis- und lehrreiches Jahr berichten, welches nur dank des engagierten Einsatzes des ganzen Teams auch sehr zufriedenstellend abgeschlossen werden konnte. Schliesslich fiel der Geschäftsgang trotz der schwierigen Bedingungen deutlich besser aus als erwartet.

### **Gastwirtschaftsbetrieb**

Der Jahresbeginn 2022 im Gastwirtschaftsbetrieb wurde dominiert durch die Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie und war geprägt von Kurzarbeit. Gleichzeitig lief der Küchenumbau auf Hochtouren. Zur besseren Entflechtung von Bankett- und À la Carte-Bereich wurde im Erdgeschoss hinter dem Restaurant Mühle eine Fertigungsküche eingebaut. Von da aus werden die Gäste im Restaurant Mühle und in der Gartenwirtschaf

bekocht. Im Gegensatz zu früher, als jeder Teller in der Küche in den Speiseaufzug gestellt und ein Stockwerk tiefer wieder herausgenommen werden musste, bevor er dem Gast serviert wurde, nimmt das Serviceteam heute die Teller direkt am Küchenpass in Empfang. Im oberen Stock wurden die Einrichtungen in der bisherigen Küche erneuert, für eine effiziente Produktion eingerichtet und funktional optimiert für das Zubereiten von Bankettmenüs. Investiert wurde dabei unter anderem in neue Kochtechniken wie das Schockgefrieren und schonendes Vakuumieren, um im À la Carte-Geschäft hochwertige, vorbereitete Produkte zur Verfügung zu haben, welche speditiv und in hoher Qualität für die Gäste zubereitet werden können.

Während der Bauzeit wurde vor der Rossschwemme in einem zugemieteten Küchenprovisorium in Containern gekocht. Mit 14 000 Mahlzeiten – in den vom Umbau betroffenen Monaten – gelangte diese allerdings an die Grenzen ihrer Leistungsfähigkeit. Der Zeitpunkt des Umbaus während des coronabedingt reduzierten Geschäftsgangs erwies sich daher als optimal. Termingerech auf Ostern konnten die neuen Küchen in Betrieb genommen werden. Ohne diesen Umbau wäre das Gästeaufkommen an besonders gut frequentierten Tagen im Sommer nicht zu bewältigen gewesen.

Nach der Aufhebung der Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie nahm das Interesse an Seminaren schneller als erwartet wieder zu. Und obwohl die Übernachtungszahlen von Individualgästen deutlich hinter dem Vorjahr zurückblieben, schloss die Rechnung im Gastwirtschaftsbetrieb mit dem höchsten je erreichten Umsatz ab und weist sowohl bei der Hotelzimmerauslastung wie auch im À la Carte-Bereich neue Höchstwerte aus. Einzig bei den Banketten wurden die Vor-Pandemie-Werte nicht erreicht.

Céline Schubiger ist die neue Leiterin unseres Hauswirtschaftsteams. Sie übernahm diese anspruchsvolle Aufgabe von Ramona Schilter. Der Leiterin Hauswirtschaft untersteht ein Team von über 20 Mitarbeitenden, welche Aufgaben in den Bereichen Hotelzimmerservice, Reinigung, Wäschepflege und Hauswartung erledigen und mit ihrer Arbeit massgeblich die Visitenkarte unseres Hotels mitgestalten.

Auch die Réception steht unter neuer Leitung nach dem Weggang von Nicole Schulze. Shannon Aerne gehört dem Team Ré-

ception seit fünf Jahren an und erfüllt die Anforderungen an diese wichtige Funktion mit grossem Informationsfluss und direktem Gästekontakt optimal, auch dank ihrer hervorragenden Kenntnisse über die Kartause Ittingen.

### **Nachhaltigkeit**

Themen rund um Nachhaltigkeit gewinnen auch in unserem Umfeld an Bedeutung. Zur Einschätzung der eigenen Leistungen und um den Gästen eine Vergleichbarkeit und Verlässlichkeit bei der Wahl ihrer Seminar- oder Ausflugsdestination zu ermöglichen, haben wir uns entschieden, eine Zertifizierung des Betriebs nach dem in der Schweiz etablierten *ibex fairstay*-Standard anzustreben. Dabei werden mehrere hundert Kriterien im Zusammenhang mit ökologischer, ökonomischer und sozialer Nachhaltigkeit bewertet und in einem Gesamtergebnis gewürdigt. Dieser Prozess ermöglichte uns eine systematische Beurteilung, wo diesbezüglich bereits vorbildlich gearbeitet wird und wo noch Verbesserungspotenzial besteht. Das Audit fand im Februar statt. Mit Stolz durften wir mit dem Zertifikat auf Anhieb die höchste Auszeichnung *platinum* entgegennehmen.

### **Soziales und Werkbetrieb**

Inklusion ist die anzustrebende Richtung in der Gesellschaft, die die Vielseitigkeit der Menschen als Bereicherung anerkennt. So steht es auch in der UNO-Konvention über die Rechte von Menschen mit Behinderungen (UNO-BRK). Darauf hinzuarbeiten und diese Haltung zu leben, ist ein Prozess, den wir uns zur Aufgabe gemacht haben. Die Kartause Ittingen bietet beste Voraussetzungen dafür.

Zwar ist der Ort weit über die Region hinaus bekannt als Seminar- und Kulturzentrum. Dass hier auch 60 Personen mit erhöhtem Unterstützungsbedarf und einer IV-Rente wohnen und/oder arbeiten, ist längst nicht allen Besucherinnen und Besuchern bewusst. Wer also einen betreuten Arbeitsplatz in der Kartause Ittingen inne hat, wird viel weniger dem Stigma, an einem geschützten Arbeitsplatz tätig zu sein, unterworfen. Das bietet beste Bedingungen, echte Inklusion leben zu können. Die Beschäftigungsmöglichkeiten für unsere betreuten Mitarbeitenden waren über das ganze Jahr abwechslungsreich und ausreichend. Verpackungsaufträge für Dritte ausführen zu können,

wird jedoch schwieriger, da dieser Markt für unser kleines Verpackungsteam zu dynamisch wird. Arbeiten aus diesem Bereich werden immer kurzfristiger vergeben, was unerwünschten Druck auslöst. Dank der erfreulichen Nachfrage unserer selbst hergestellten Produkte aus der Schreinerei, der Gärtnerei, der Töpferei und neu aus dem Kreativatelier konnten wir den Rückgang von externen Aufträgen gut kompensieren.

Das Betreute Wohnen beherbergt eine konstante und auch langjährige «Mieterschaft», welche durch ein gut aufgestelltes Team sehr individuell betreut wird. Die drei vorübergehend freien Wohnplätze hoffen wir baldmöglichst wieder belegen zu können.

Die Auslastung der betreuten Arbeitsplätze belief sich 2022 auf 95.5 %, diejenige bei den betreuten Wohnplätzen auf 89.5 %. Der Erlös für die produzierten Güter und Leistungen belief sich auf CHF 1.225 Mio, das sind 7 % mehr als im Vorjahr.

Im Berichtsjahr mussten wir leider Abschied nehmen von unseren Bewohnern Gianni Di Fazio und Roger Peter. Wir vermissen die beiden Verstorbenen und werden sie in guter Erinnerung behalten, sie waren ein wertvoller Teil der Vielfältigkeit in der Kartause Ittingen.

### **Gutsbetrieb**

Der Klimawandel und die trockenen Sommer haben die Erträge auf den Grünflächen unseres Gutsbetriebs in den letzten Jahren beträchtlich geschmälert. Ob und in welchem Ausmass wir künftig regelmässig bewässern können, wissen wir nicht. Der Wandel in der Gesellschaft, mit sich verändernden Ernährungsgewohnheiten und Ansprüchen an die Produktequalität, führt zu Anpassungen in der Ausrichtung unseres Gutsbetriebs. Die aktuelle politische Situation mit dem Krieg in der Ukraine und die damit verbundene Verknappung und Verteuerung von Ressourcen sowie ändernde Vorschriften in diversen Bereichen erschweren zudem eine längerfristige Planung.

Der Witterungsverlauf 2022 entspricht den oben erwähnten Beobachtungen. Die längere regenlose Periode insbesondere zur Jahresmitte verhinderte das regelmässige Nachwachsen des Grünfutters auf den Wiesen mit der Folge, dass die eingelagerte Heumenge klein ist. Die Trockenheit sorgte gleichzeitig für eine gute Getreideernte, eine reiche Obsternte und für einen her-

vorragenden Wein des Jahrgangs 2022 mit gesunden, früh gereiften und geernteten Weintrauben als Basis. Für die Hopfen hingegen reichte der Niederschlag nicht aus, so dass die Dolden relativ klein blieben und in dieser Kultur nur ein mittlerer Ertrag resultierte.

Die Nachfrage der Küche und des Klosterladens nach unseren Produkten aus eigenem Anbau ist ungebrochen hoch. Der Wert der intern zu marktüblichen Ansätzen verrechneten Produkte aus dem Gutsbetrieb belief sich gemäss unserer Selbstversorgungsstatistik auf CHF 630'000.

### **Personalwesen**

Für die Mitarbeitenden war die Zeit mit Corona-Massnahmen sehr anspruchsvoll. Zwar ermöglichte die Kurzarbeitsentschädigung, die Arbeitsplätze bei teilweise geschlossenem Betrieb zu erhalten. Der sich wiederholende Wechsel von wochenlang arbeitsfreier Zeit und der jeweils hohen Belastung bei einer Wiederöffnung mit grossen Besucherströmen ging nicht spurlos an unseren Mitarbeitenden vorbei. Einige wechselten wohl auch deshalb in andere Branchen. Mit dieser generellen Abwanderung, vor allem im Gastronomiebereich, war es im Berichtsjahr schwierig, offene Stellen im Service und in der Küche zu besetzen, was den Druck auf die Verbliebenen zusätzlich erhöhte. Entsprechend mussten Beschränkungen bei der Zahl von Anlässen und den Restaurantsitzplätzen geprüft, dank der Flexibilität der Mitarbeitenden aber nur wenige Anfragen abgelehnt werden. Aufgrund der Gästerückmeldungen dürfen wir davon ausgehen, dass die Qualität unserer Dienstleistungen jederzeit stimmte. Allen Mitarbeitenden gehört dafür unser Respekt und Dank für die ausserordentliche Leistung.

Das bereits im Vorjahr versuchsweise eingeführte 4:3 Arbeitszeitmodell in der Küche, bei dem die Wochensollarbeitszeit in vier Tagen geleistet wird und anschliessend drei freie Tage genossen werden können, und die neue, moderne Küche waren zusammen überzeugende Argumente für Stellensuchende, so dass sich die Personalsituation auch in der Küche gegen den Herbst hin entschärfte. Mit der grossen Anzahl von Anlässen im September und den vielen Besucherinnen und Besuchern stieg die Zahl der Beschäftigten erstmals auf über 200 Personen. Die Zahl der in Teilzeit oder im Stundenlohn Beschäftigten hat leicht

zugenommen. Mitte Jahr schlossen acht Lernende ihre Ausbildung ab, darunter zwei als Kantonsbeste in ihren Berufen, dafür gebührt auch den sehr engagierten Ausbilderinnen und Ausbildern unser herzlicher Dank. Alle Ausbildungsplätze konnten auf das neue Lehrjahr hin besetzt werden inklusive der bei uns neu geschaffenen Lehrstelle für Fachleute Betreuung im betreuten Wohnen. Seit dem neuen Lehrjahr 2022/23 sind somit 22 Lernende in unseren Betrieben tätig.

Besonders erfreulich und Bestätigung für das Engagement der Stiftung Kartause Ittingen, in die Ausbildung von Fachkräften zu investieren, ist, dass per Ende Jahr zehn Personen bei uns arbeiteten, die Jahre zuvor eine Ausbildung in unserem Betrieb abgeschlossen hatten.

Nachdem im Vorjahr die Digitalisierung mit der Einführung einer neuen Abacus-Applikation in den Bereichen Buchhaltung, Personalverwaltung, Handwerksrapportwesen und Mitarbeiterplattform einen grossen Schritt vorangetrieben wurde, war im Berichtsjahr das in die Jahre gekommene Zeiterfassungssystem ersetzt worden.

### **Kommunikation und Marketing / Kultur**

Nach zwei Jahren ohne Konzertfestival über Pfingsten konnten die Ittinger Pfingstkonzerte wieder stattfinden. Unter der künstlerischen Leitung von Isabelle Faust und Kristian Bezuidenhout fanden sieben Kammermusikkonzerte der Extraklasse statt. Dabei war offensichtlich, dass sowohl das Publikum als auch die Künstlerinnen und Künstler grosse Freude verspürten, dass eine solche Veranstaltung wieder möglich war.

Das Referat an der Stiftungsversammlung war dem Ittinger Wald gewidmet. Anlass gab das 25-jährige Jubiläum des ersten Waldreservats im Kanton Thurgau, welches 1997 nach dem Erwerb durch die Stiftung als Auflage des Kantons im Ittinger Wald eingerichtet wurde. Der Vortrag von Kreisforstingenieur Ulrich Ulmer ist in diesem Jahresbericht schriftlich festgehalten. Das Jubiläum war Auslöser zur Überarbeitung der Publikation *Führer durch den Ittinger Wald* von August Schläfli, dem früheren Leiter des Naturmuseums des Kantons Thurgau, welche 2005 von der Stiftung Kartause Ittingen herausgegeben wurde. Die neue Broschüre erscheint im Frühjahr 2023 zusammen mit der neuen Ausschilderung eines Rundgangs in unserem Wald.



Das Buch *Die Rosen der Kartause Ittingen* von 2014 war vergriffen, weshalb eine Neuauflage realisiert wurde. Dabei haben die Spezialistinnen der Rosengesellschaft Winterthur den Inhalt überarbeitet und um ein Kapitel zu den 2015 neu gepflanzten Rosen entlang der Ostmauer ergänzt.

Der Tag der offenen Tür im September anlässlich des 45-jährigen Bestehens der Stiftung Kartause Ittingen war sehr gut besucht. Das Angebot, Arbeitsplätze und Räumlichkeiten besichtigen zu können, welche normalerweise nicht öffentlich zugänglich sind, wurde rege genutzt. Auch die Marktstände auf dem Hof, die über die verschiedenen Tätigkeiten der drei Partnerbetriebe hier am Ort orientierten, erfuhren grossen Zuspruch.

Mit steigendem Zeitaufwand präsentiert sich die Kartause Ittingen in den schnelllebigen sozialen Medien. Wir sind überzeugt, dass diese Plattformen Chancen bieten, sind uns aber auch bewusst, dass sie für die Verbreitung von Schmähreden missbraucht werden können. Wir waren im Berichtsjahr präsent auf Facebook und Instagram.

#### **Klosterladen**

Im Klosterladen wird das ganze attraktive Sortiment an Hausgemachtem präsentiert, und das Verkaufsteam berät die Kundinnen und Kunden mit breitem Fachwissen. Daneben sind die Verkaufsprofis im Klosterladen auch die zweite Anlauf- und Auskunftsstelle neben der Réception für allerlei Fragen unserer Gäste. Es ist somit elementar für das Verkaufsteam, jederzeit auf dem Laufenden zu sein, was auf der Anlage läuft.

Mit CHF 1.42 Mio. wurde zwar das Rekord-Resultat des Vorjahrs nicht erreicht, mit dem zweithöchsten je erreichten Umsatz reiht sich 2022 jedoch in eine immer noch anhaltende, erfreuliche Erfolgsgeschichte ein. 80 % des Erlöses wurde mit eigenen Produkten erzielt, davon entfallen 21 % auf Wein und Edelbrände, 8 % auf Spezialitäten aus der Metzgerei, 11 % auf Käse, 12 % auf Produkte aus den Gärten und der Landwirtschaft, 14 % auf Erzeugnisse aus den Werkstätten und 34 % auf Kreationen aus der Küche.

#### **Finanz- und Rechnungswesen**

Weil Unsicherheiten bestanden, wie sich das dritte Coronajahr entwickeln würde, und um die coronabedingten Einflüsse einordnen zu können, wurde für 2022 ein «normaler», an 2019 angelehnter Geschäftsgang budgetiert. Einschränkungen ab Beginn des Jahres führten dazu, dass wir nach dem ersten Quartal umsatzmässig rund 10 % hinter Budget lagen. Mit Erleichterung stellten wir im Verlauf des Jahres eine schnelle Zunahme der Buchungen insbesondere für Seminare fest, und auch das allgemeine Gästeaufkommen entwickelte sich erfreulich.

Wir schliessen das Jahr gesamtbetrieblich mit einem Bruttoerlös von fast CHF 20 Mio. ab und damit um 10 % über dem Vorjahr und auch um 2 % über 2019.

Der Rekordumsatz von CHF 11.4 Mio. im Gastwirtschaftsbetrieb und die soliden Erträge von CHF 4.6 Mio. im Bereich Soziales und Werkbetrieb, CHF 2.3 Mio. im Gutsbetrieb und CHF 1.4 Mio. im Klosterladen ermöglichten dem Gesamtbetrieb einen leicht positiven Jahresabschluss von CHF 37'000 und eine zusätzliche Sonderabschreibung im Bereich Küchenumbau.

Die Personalkosten überstiegen das Budget deutlich, die Kurzarbeitsentschädigung im Umfang von CHF 98'000 linderte diesen Umstand nur unwesentlich. Ein ausschlaggebender Grund dafür waren die höheren Lohnforderungen von neuen Mitarbeitenden infolge des Fachkräftemangels. Als faire Arbeitgeberin mussten und wollten wir deshalb auch bei den Löhnen der langjährigen Mitarbeitenden strukturelle Anpassungen vornehmen.

Beruhigend war in einem Jahr mit Gesamtinvestitionen von CHF 5 Mio., dass die Liquidität stets ausreichte und wir den Umbau der Küche ohne Erhöhung des Fremdkapitals finanzieren konnten. Entsprechend präsentiert sich auch der Cash Flow mit CHF 2.6 Mio. im Vergleich zu den Vorjahren erfreulich. Weitere Investitionen nebst des Küchenumbaus wurden getätigt für die Renovierung der Kornschütte, die Weiterentwicklung der IT, den Ersatz des Schliesssystems auf der Anlage, den Ersatz von Fahrzeugen sowie die Erneuerung der Audioanlage in der Remise.


#### **Restaurierungsarbeiten**

Im Berichtsjahr wurde eine weitere Etappe der Dächersanierung realisiert. Das Dach über dem ursprünglichen Torggel, der heute vom Betreuten Wohnen genutzt wird, konnte – wie in der mittelfristigen Planung vorgesehen – neu eingedeckt werden. Weitere Ausbesserungsarbeiten, die zum Alltag in den Gemäuern der ehemaligen Klosteranlage gehören, wurden unter der Leitung von Doris Warger, unserer langjährigen Restauratorin, ausgeführt.

#### **Dank**

Seit 2020 scheint es vorbei zu sein mit ruhigen Geschäftsverläufen. Einschneidende, nicht planbare Ereignisse weltweit beeinflussen auch die Stiftung Kartause Ittingen. Lieferengpässe, steigende Preise, Arbeitskräftemängel in vielen Bereichen und eine unbeständige Konjunktur werden unsere Unternehmung zunehmend herausfordern.

Im Berichtsjahr hat sich einmal mehr gezeigt, wie widerstandsfähig und stabil sich das Gesamtangebot der Kartause Ittingen in ihrem Umfeld behauptet. Dies ist kein Zufall, sondern gründet auf einem weitsichtigen Konzept und ist in der Umsetzung das Werk eines Teams von Mitarbeitenden, das für die Kartause Ittingen und ihren Stiftungszweck einsteht und Aussergewöhnliches leistet. Dafür möchte ich allen Mitarbeitenden einen grossen Dank aussprechen. Ein Dankeschön gilt auch allen Lieferanten und Handwerksbetrieben, die sich dafür eingesetzt haben, dass wir unsere Bauprojekte zügig vorantreiben und unsere Gäste jederzeit bewirten konnten. Ebenso geht mein Dank an die Mitarbeitenden der beiden kantonalen Museen und des tecums, für die äusserst angenehme und konstruktive Zusammenarbeit. Bedanken möchte ich mich zudem beim Stiftungsratspräsidenten Roland Eberle und bei den Stiftungsrätinnen und Stiftungsräten für die Unterstützung in allen Belangen.



Heinz Scheidegger  
Procurator



## 25 Jahre Ittinger Waldreservat

Referat von Ulrich Ulmer, Kreisforstingenieur, Forstamt Thurgau,  
am Stiftungsfest vom 26. Juni 2022

Mit Ausnahme von Gewässern und Sumpfbereichen war unsere Region ursprünglich vollständig mit Wald bedeckt. Heute beträgt der Anteil des Waldes an der Gesamtfläche in der Schweiz 32 %. Von der eisfreien Landfläche der Erde sind 31 % bewaldet. Im Kanton Thurgau gibt es rund 20 000 Hektaren (ha) Wald. Mit einem Waldanteil von 21 % ist der Thurgau sehr walddarm. Nur der Kanton Genf hat anteilmässig weniger Wald, sogar die Stadt Zürich hat auf ihrem Gebiet mehr Wald. Durch Rodung wurde die Waldfläche verkleinert, durch den Menschen wurde aber auch der restliche Wald stark verändert. Vom ursprünglichen Wald (Urwald) sind in der Schweiz nur noch drei Urwaldrelikte vorhanden: Der Bödmerenwald im Kanton Schwyz (150 ha), der Urwald von Derborence im Wallis (22 ha) und der Fichtenwald Scatlè bei Brigels in Graubünden (9 ha).

### Unser Wald ist vom Menschen geprägt

Im Kanton Thurgau gibt es keine Urwälder. Der Wald im Thurgau wurde über Jahrhunderte vom Menschen geprägt und wird heute naturnah bewirtschaftet. Das bedeutet, dass sich die Bewirtschaftung an natürlichen Abläufen orientiert. Es werden an den Standort angepasste Baumarten verwendet und keine grossflächigen künstlichen Monokulturen gepflanzt. Wenn möglich kommt Naturverjüngung statt Pflanzung zur Anwendung. Bodenbearbeitung, Dünger und Pestizide sind verboten. Zudem unterliegen Holznutzungen einer Nachhaltigkeitskontrolle. Wälder sind ein mit Gehölzpflanzen bestockter Teil der Erdoberfläche, inklusive Boden. Wald ist Lebensraum für Pflanzen und Tiere (Ökosystem). Der Schweizer Wald bietet Lebensraum für rund 20 000 Tier- und rund 500 Pflanzenarten. 40 % aller Arten sind auf den Wald angewiesen. Bäume sind die auffälligsten Vertreter im Wald, sie können erstaunliche Dimensionen erreichen. Auch der Kanton Thurgau verzeichnet beispielsweise eine Stieleiche in Romanshorn mit über zwei Metern Durchmesser auf Brusthöhe, eine Douglasie in Schlatt mit einer Höhe von über 59 Metern oder eine Fichte in Basadingen-Schlattlingen mit über 30 Kubikmeter Holzvolumen. Der Wald ist ein Allrounder und hat vielfältige Funktionen: Er liefert Holz (Nutzfunktion), er schützt vor Naturgefahren wie Lawinen, Steinschlag und Rutschungen (Schutzfunktion), er ist Lebensraum für Pflanzen und Tiere (Biodiversität) und Erho-

lungsraum für Menschen (Erholungsfunktion), er reinigt Trinkwasser, kühlt und schützt vor Klimaextremen, speichert Kohlenstoff und gliedert die Landschaft.

### Nationalparks und Waldreservate

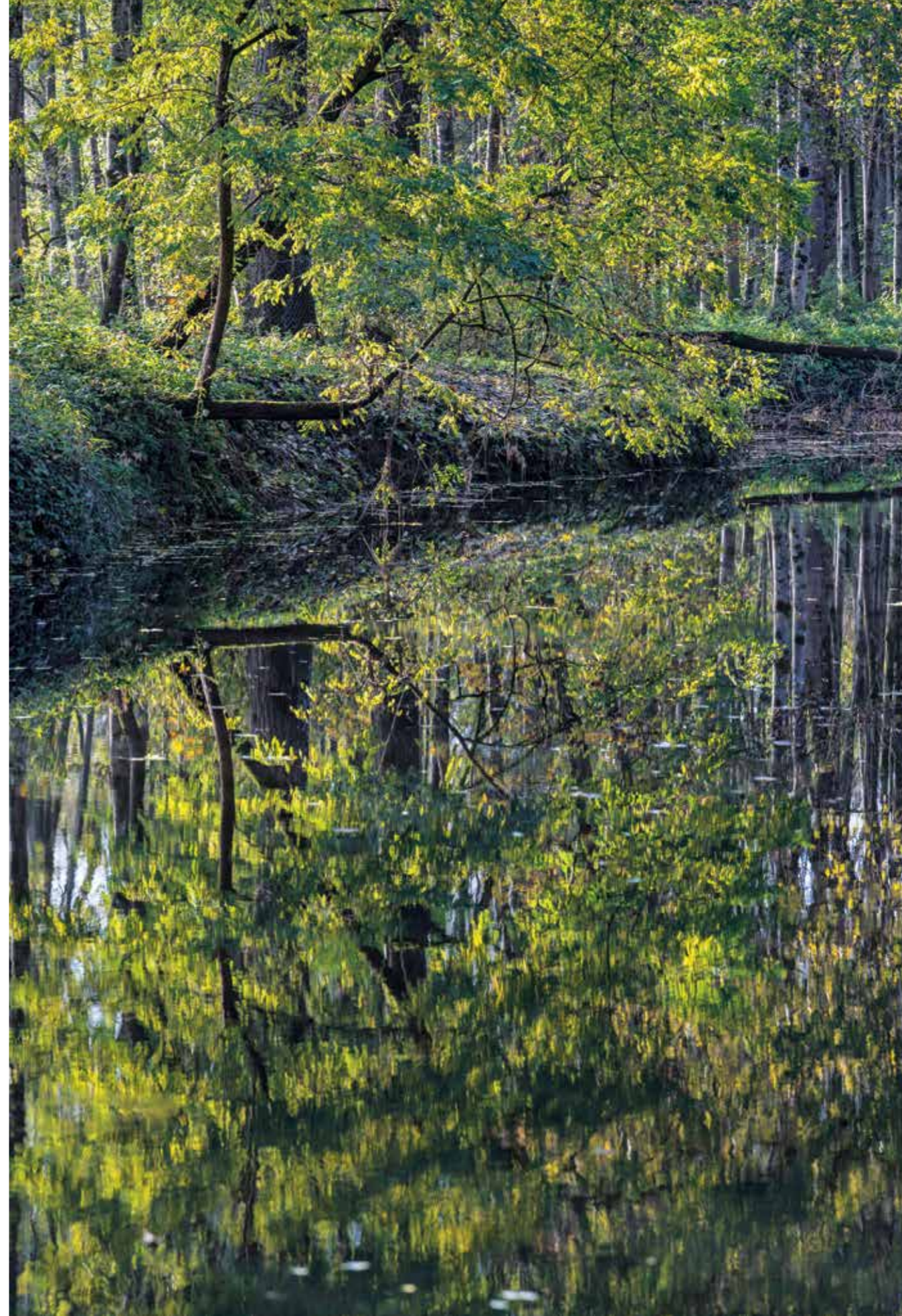
1872 wurde mit dem Yellowstone Nationalpark der erste Nationalpark in den USA geschaffen. Der Schweizerische Nationalpark im Unterengadin wurde 1914 gegründet und steht unter Schutz des Bundes. Er ist der älteste Nationalpark der Alpen. Rund ein Drittel des 17 000 ha grossen Naturschutz- und Wildnisgebietes ist Wald.

Ab 1948 legte die ETH Zürich unter Prof. H. Leibundgut kleinere Waldreservate vor allem für die Forschung an. Auf diesen Vertragsflächen wird auf die Bewirtschaftung verzichtet mit dem Ziel, die Natur zu beobachten, natürliche Prozesse zu untersuchen, natürliche Waldentwicklung kennenzulernen und Wissen für den naturnahen Waldbau zu gewinnen. Aktuell gibt es in der Schweiz 49 solcher Waldreservate.

### Waldreservate im Thurgau

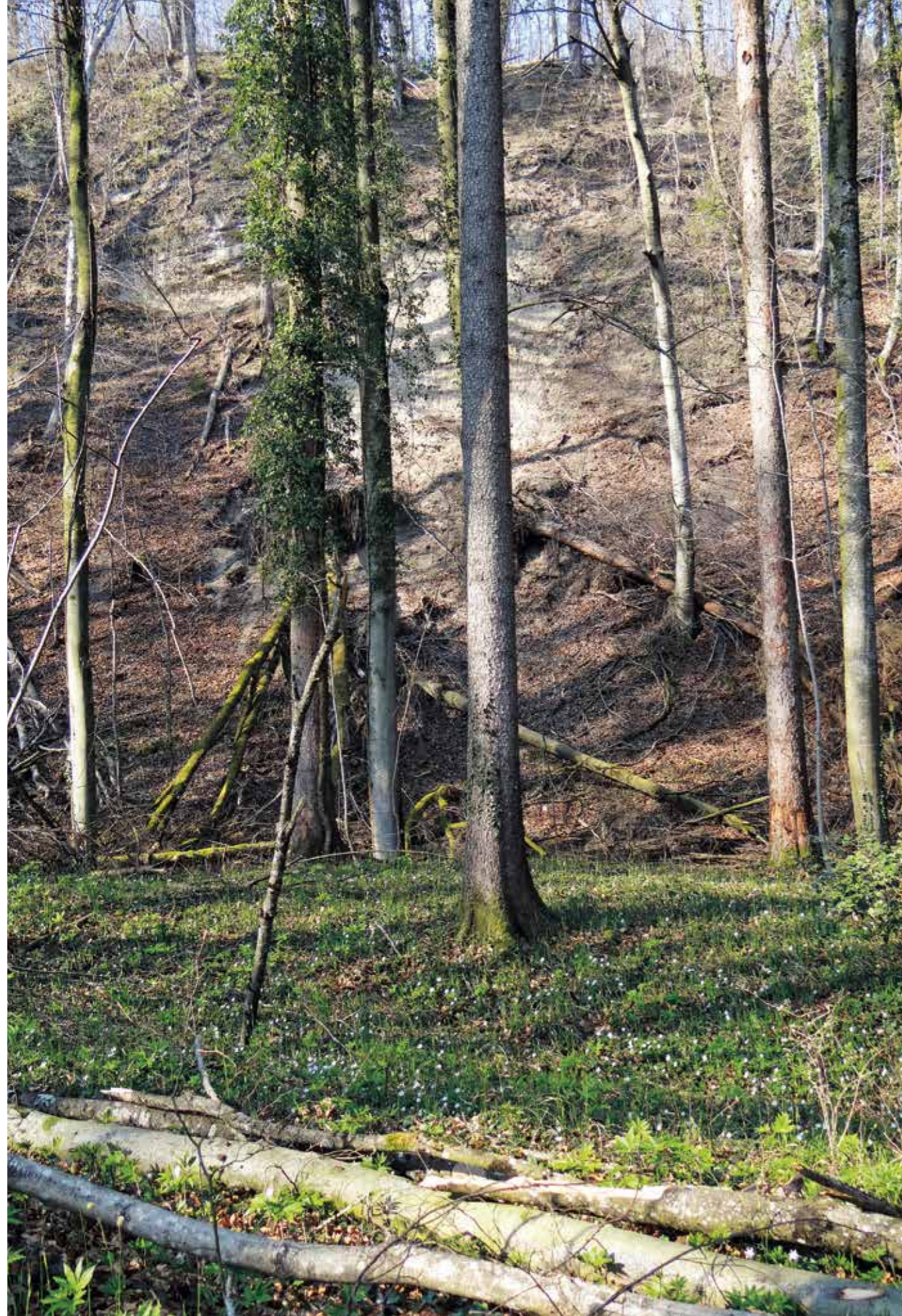
Mit dem Waldgesetz des Bundes von 1991 erhielten die Kantone den Auftrag, Waldreservate auszuscheiden. Ziele dabei sind, natürliche Prozesse zuzulassen, seltene oder gefährdete Arten und Waldgesellschaften zu erhalten und zu fördern sowie historische Bewirtschaftungsformen – beispielsweise ehemalige Mittelwälder – zu erhalten. Es gibt zwei Typen von Waldreservaten: In einem *Sonderwaldreservat* werden mit gezielten Eingriffen Verbesserungen für die Biodiversität angestrebt, zum Beispiel Eichen gefördert oder lichte Waldstrukturen geschaffen für Orchideen. Eine Bewirtschaftung ist weiterhin möglich, ja sogar nötig. In einem *Naturwaldreservat* hingegen wird vollständig auf Eingriffe verzichtet und den natürlichen Prozessen freien Lauf gelassen (Prozess-Schutz). Davon profitieren vor allem im Totholz lebende Insekten und Pilze.

Aktuell gibt es im Kanton Thurgau 25 Waldreservate und sechs Auenschutzgebiete mit einer Gesamtfläche von rund 1 900 ha, was einem Anteil von 9,5 % des Thurgauer Waldes entspricht. Mit dem Bund wurde vereinbart, im Thurgauer Wald bis 2030 10 % der Waldfläche (2 000 ha) als Waldreservate auszuscheiden, es handelt sich mehrheitlich um Sonderwaldreservate.



Temporäre Tümpel im Ittinger Wald dienen als Lebensraum für seltene Tierarten.





### Der Ittinger Wald

In der unmittelbaren Umgebung der Kartause Ittingen besitzt die Stiftung Kartause Ittingen rund 31 ha Wald. Dieser gehörte bis 1848 zum Kloster. 1848 wurde er Privatwald und ab 1867 gehörte er der Familie Fehr. 1977 bei der Gründung der Stiftung Kartause Ittingen übernahm der Kanton Thurgau rund 28 ha Wald und verkaufte diesen 1997 der Stiftung Kartause Ittingen mit der Bedingung, die Hälfte davon als Waldreservat auszuscheiden. Die interessante und vielfältige Geologie mit Ittinger Schotter, Abstürzen, Rutschungen und den berühmten Kamelbuckeln ist verantwortlich für die grosse vorhandene Standortvielfalt. Es gibt ebene Flächen, Hanglagen, Rippen, Mulden und einen ausgeprägten Südhang. Manche Waldstandorte erinnern wegen der kalkreichen Unterlage an den Jura. So kommen auch die Stinkende Nieswurz (*Helleborus foetidus*) und die Fiederzahnwurz (*Cardamine heptaphylla*), beides typische Pflanzen des Juras, im Ittinger Wald vor. Die grosse Zahl verschiedener Waldgesellschaften auf relativ kleiner Fläche ist erstaunlich. Auch die Baumartenvielfalt im Ittinger Wald ist gross, kommen darin doch über 25 verschiedene Baumarten vor (z.B. Elsbeere, Eiben). Auch markante Exemplare von Exoten sind vorhanden (z.B. Douglasien, Roteichen).

### Waldreservat «Ittinger Wald»

Im März 1997 entschied der Thurgauer Regierungsrat, im Ittinger Wald ein Waldreservat einzurichten, am 21. Juni 1997 wurde der Beschluss umgesetzt. Die Vertragsdauer beträgt 50 Jahre, womit wir heute am Anfang der zweiten Halbzeit stehen. Die Gesamtfläche des ersten kantonalen Waldreservats im Thurgau beträgt 14 ha. Davon wurden 7 ha als «Kernzone» (Naturwaldreservat) und 7 ha als «Pufferzone» (Sonderwaldreservat) ausgedehnt. Im Waldreservat wurde für die Bevölkerung und Interessierte ein Waldrundgang eingerichtet und die Publikation «Führer durch den Ittinger Wald», verfasst von August Schläfli und herausgegeben von der Stiftung Kartause Ittingen und dem Forstamt des Kantons Thurgau, veröffentlicht.

### Was hat sich im Waldreservat verändert?

#### Fazit nach 25 Jahren

Durch das Wachstum sind die vorhandenen Bäume grösser und dicker geworden. Die grösste Buche im Ittinger Wald hat heute beispielsweise einen Durchmesser von 112 Zentimetern auf Brusthöhe. Sie hat ihre natürliche Lebenserwartung noch lange nicht erreicht und wächst munter weiter. In den vergangenen sieben Jahren ist sie drei Zentimeter dicker geworden, was eine Jahringbreite von zwei Millimetern ergibt.

Als Folge des Nutzungsverzichts hat es mehr stehendes und liegendes Totholz. Die Dynamik und die natürlichen Prozesse sind sichtbarer, und der Wald insgesamt ist natürlicher geworden. Dabei führen das Absterben von Fichten infolge des Borkenkäferbefalls und vieler Eschen wegen des Eschentriebsterbens auch ohne Eingriffe zu raschen Veränderungen.

Die Schaffung des Waldreservats «Ittinger Wald» im Jahre 1997 war eine Pioniertat. Es war das erste Waldreservat im Kanton Thurgau. Aus heutiger Sicht ist die Fläche des Waldreservats mit 14 ha wegen der Randeffekte eher klein. 25 Jahre sind für natürliche Entwicklungen im Wald vergleichsweise kurz. Trotzdem: Die Entwicklung ist erfreulich!



# AUSZUG AUS DER JAHRESRECHNUNG 2022

## BILANZ

Aktiven	31.12.22	31.12.21	Passiven	31.12.22	31.12.21
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>5 956</b>	<b>6 971</b>	<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>2 478</b>	<b>2 629</b>
Flüssige Mittel	3 297	4 765	Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	1 734	1 812
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	1 320	1 047	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	301	216
Vorräte	1 064	1 060	Passive Rechnungsabgrenzungen	443	601
Aktive Rechnungsabgrenzungen	274	98			
<b>Anlagevermögen</b>	<b>29 555</b>	<b>27 304</b>	<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>18 024</b>	<b>17 024</b>
Mobile Sachanlagen	1 832	1 104	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	18 000	17 000
Immobilien Sachanlagen	27 403	25 861	Rückstellungen	24	24
Immaterielle Sachanlagen	320	339			
			<b>Gebundenes Fondskapital</b>	<b>-124</b>	<b>78</b>
			Schwankungsfonds Soziales u. Werkbetrieb	-124	78
			<b>Eigenkapital</b>	<b>15 097</b>	<b>14 544</b>
			Freie Fonds	10 262	9 911
			Stiftungskapital	100	100
			Gewinnreserven	4 735	4 533
			Jahresgewinn	37	0
<b>Total</b>	<b>35 511</b>	<b>34 275</b>	<b>Total</b>	<b>35 511</b>	<b>34 275</b>

(in 1000 Franken)

## ERFOLGSRECHNUNG

	Rechnung 2022		Rechnung 2021		Abweichung	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Franken	in %
Nettoerlös Lieferungen/Leistungen		<b>17 087</b>		15 386	1 701	11.1
Direkter Betriebsaufwand	<b>3 137</b>		2 798		339	12.1
Personalaufwand	<b>10 141</b>		9 316		825	8.9
Übriger Betriebsaufwand	<b>1 978</b>		2 164		-186	-8.6
Abschreibungen	<b>2 241</b>		1 952		289	14.8
Finanzaufwand	<b>210</b>		223		-13	-5.8
Betriebsfremder Erfolg	<b>- 530</b>		-559		29	-5.2
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	<b>- 128</b>		-509		381	-74.9
<b>Total</b>	<b>17 049</b>	<b>17 087</b>	15 386	15 386		
<b>Jahresgewinn</b>	<b>37</b>		0		<b>37</b>	<b>100.0</b>

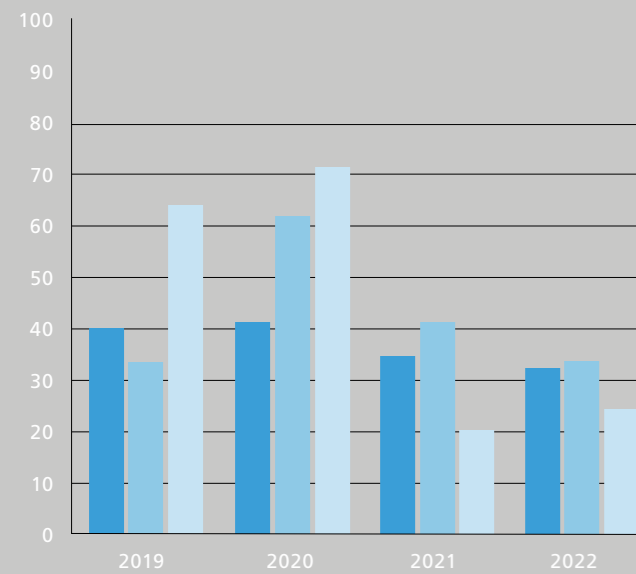
Darstellung nach der Nettomethode.

Aufgrund neuer Zuordnungen in der Finanzberichterstattung sind Vorjahreszahlen nur bedingt vergleichbar.

(in 1000 Franken)

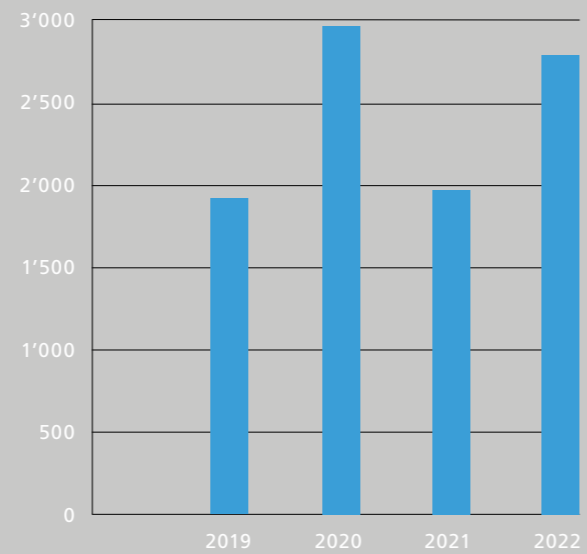


### Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



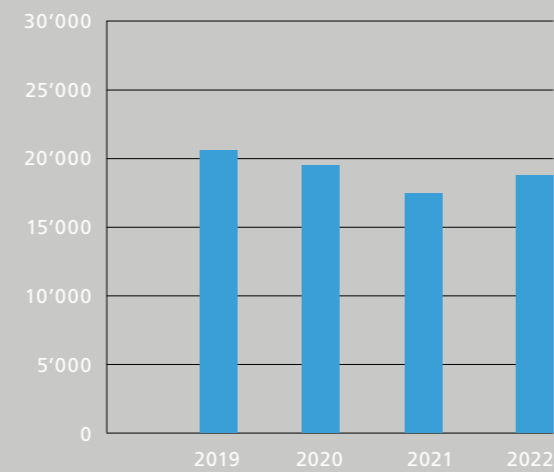
	2019	2020	2021	2022
Mitgliederbeiträge	40	41	34	32
Spenden	33	62	41	33
Spenden Jubiläum	64	71	20	24

### Entwicklung Cashflow



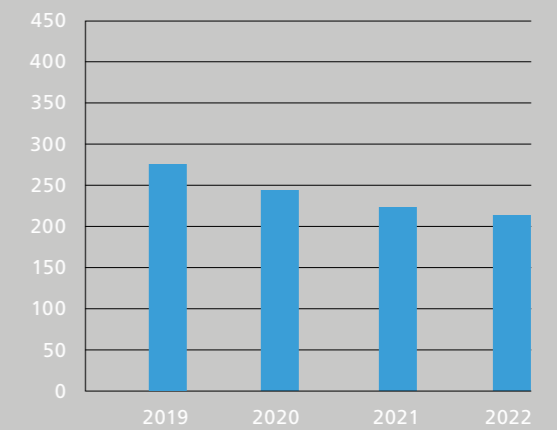
	2019	2020	2021	2022
Cashflow NUV	1'921	2'938	1'943	2'625

### Entwicklung Fremdkapital



	2019	2020	2021	2022
Fremdkapital	20'533	18'750	17'000	18'000

### Entwicklung Zinsen



	2019	2020	2021	2022
Zinsen	266	247	223	210

## **Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision an den Stiftungsrat der Stiftung Kartause Ittingen, Warth**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Kartause Ittingen für das am 31. Dezember 2022 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Stiftungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung 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 Gesetz und Stiftungsurkunde entspricht.

Frauenfeld, 21. April 2023

### **Controlla AG**

<b>Peter Meuli</b>	<b>Christian Bucher</b>
Mandatsleiter	Zugelassener
Zugelassener Revisionsexperte	Revisionsexperte

## **ORGANE** STAND PER 31.12.2022

### **Stiftungsrat**

Roland Eberle\* *Weinfelden, Präsident*  
Matthias Aebi *Winterthur*  
Nora Ahlburg *Kreuzlingen*  
Pfarrer Wilfried Bühler *Frauenfeld*  
Patrick Candrian *Herrliberg*  
Robert Furer\* *Frauenfeld, Vizepräsident*  
Dr. Mike Gessner\* *Tägerwilen*  
Susanne Giger *Uetikon am See*  
Peter Hinder *Weinfelden*  
Thomas Koller *Flawil*  
Niklaus Knüsel *Niederteufen*  
Carlo Parolari\* *Frauenfeld*  
Prof. Dr. Markus Ries *Rain*  
Kristiane Vietze *Frauenfeld*

### **Restaurierungsausschuss**

Dr. Mike Gessner *Frauenfeld, Präsident*  
Giovanni Menghini *Wädenswil*  
Heinz Scheidegger *Warth*  
Karin Zaugg *Ligerz*

### **Revisionsstelle**

Controlla AG, Frauenfeld

\* Mitglieder des Stiftungsratsausschusses



## MITARBEITENDE STAND PER 31.12.2022

---

### Geschäftsleitung Heinz Scheidegger Procurator, Gesamtleitung

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

Karin Melcher  
Assistentin der Geschäftsleitung

---

### Finanz-, Rechnungs- und Personalwesen Peter Mötteli

*Buchhaltung*  
Manuela Strim  
Leiterin Buchhaltung

Nicole Dallo  
Catherine Galley Roth  
Laura Held-Büchi

*Kauffrauen in Ausbildung*  
Michelle Müller  
Lara Wilhelm  
Rahel Vetterli

*Personalwesen*  
Florine Andrée Fischer

---

### Kommunikation und Marketing Corinne Rüegg Widmer

*Klosterladen*  
Brigitte Keller  
Leiterin Klosterladen

Ursula Brunner  
Niccel Habrik  
Irene Muggli  
Gabriela Zürcher

---

### Gastwirtschaftsbetrieb Valentin Bot

Carmen Himmel  
Hoteldirektionsassistentin

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

Vithusa Ammayapillai Vigneshwaran  
Erika Brüllhardt  
Salome Meier  
Nadja Schellenberg

*Réception*  
Shannon Aerne  
Leiterin Réception

Ursina Ammann  
Angela Böni  
Sabrina Brägger  
Elisa Ferrari  
Alicia Rejis  
Gloria Seiffer

*Hotel-Kommunikationsfachfrauen  
in Ausbildung*  
Jill Hochuli  
Linda Morgenegg

*Küche*  
Jürgen Stöckel  
Küchenchef  
Christian Kohler  
Stv. Küchenchef  
Sarah Arcanjo  
Sous-Chef

Max Bauer  
Sous-Chef  
Lukas Strebel  
Junior-Sous-Chef  
Ueli Müller  
Leiter Produktion

Mehmet-Salih Acar  
Andreas Altmann  
David Michael Amthor  
Michael Brühwiler  
Luigi D'Amato

Cuma Ekinci  
Klaus Estermann  
Jonas Häuptli  
Kamalarany Murukesu  
Thilagarajah Nagarajah  
Mohana Nithiyantham  
Lajos Palatin  
Eidy Christina Peralta Willi  
Rolf Rieser  
Sandra Rodrigues dos Santos  
Kim Rohner  
Michelle Saglio  
Jacqueline Schwarz  
Rostislav Shulga  
Igor Soklakov  
Kurt Stihl  
Angélique Widmer  
Bruno Wismer  
Laura Zois  
Sophie Zuberbühler

*Köche/Köchinnen in Ausbildung*  
Alexander Cucciniello  
Robin Heule  
Anna-Maria Sager  
Yael Rebecca Wackernagel

*Service / Buffet*  
Karin Strahlegger  
Leiterin Restauration  
Tamara Velten  
Bankettleiterin / Stv. Leiterin Restauration  
Alain Brändle  
Leiter à la Carte  
Kajeepan Piyananthan  
Chef de Service  
Christine Caduff  
Buffetleiterin  
Carlos Ugarte Carpena  
Chef de Bar

Rahel Aeschbacher  
Julia Aeschbacher  
Regulan Amarapathy  
Alexandra-Patricia Bisog  
Eveline Bürge  
Sonja Clarysse  
Maria Da Costa  
Filipa Da Silva Fernandes  
Saskia Egli  
Julian Cédric Ehrbar  
Yvonne Etter

Nancy Franz  
Claudia Frey  
Dorota Giannuzzi  
Andrin Giuliani  
Monika Hasler  
Jasmin Horner  
Zuzana Jakusovska  
Kristina Kirchmeier  
Max Mainz  
Siri Malgaroli  
Silke Müller  
Kim Odermatt  
Claudia Scheurenbrand  
Maja Solheim  
Salome Spescha  
Dominik Spellmeier  
Holly Stäheli  
Eva Staudinger  
Vanessa Chiara Steinrisser  
Elena Streuli  
Sayagan Tharmalingam  
Manuela Volk  
Daniel Weber  
Kathrin Zellweger  
Helene Zimmermann

*Restaurantfachfrauen in Ausbildung*  
Geraldina Fischer  
Katja Lenz  
Anna Lüchinger  
Alisha Roost  
Jana Schär

*Etage/Lingerie*  
Céline Schubiger  
Leiterin Hauswirtschaft  
Carmen Weber  
Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Claudia Almeida Bastos Sanches  
Aysel Aydin  
Advije Bekiri  
Marianne Burkhard  
Maria Julia Ceballos  
Age Dodic  
Fatushe Gurgurovci  
Humije Iljazi  
Nesfije Iljazi  
Sherije Jashari  
Ana Krhla  
Luana Padrun  
Ramona Schilter

*Hotelfachfrauen in Ausbildung*  
Anna Byland  
Larissa Dähler  
Noelia Tschudi  
Jana Wetter

---

### Soziales und Werkbetrieb Philipp Merkofer

*Arbeitsagogik*  
Hugo Weyermann  
Leiter Arbeitsagogik  
Marta Furrer  
Alexandra Gygax  
Rebecca Näf  
Katrin Sigerist

*Betreutes Wohnen*  
David Lukas Hengartner  
Leiter Betreutes Wohnen

Tanja Balschun  
Lorena Ita  
Beatrice Jenni  
Franziska Schweier  
Therry Senn  
Laura Queiroz Rodrigues

*Fachangestellte in Ausbildung*  
Elena Stebler

*Gärtnerei*  
Monika Rattaggi  
Leiterin Gärtnerei

Nicole Buchmann  
Elisa Hug-Janka  
Bettina Mächler  
Caroline Markwalder  
Kurt Regli  
Carmela Roggensinger

*Umgebungsunterhalt*  
Manuel Kaiser  
Leiter Umgebungsunterhalt  
Yvonne Flury  
Brigitte Lang  
Claudia Anna Stamm

*Gebäudeunterhalt*  
Thomas Meienberger  
Leiter Gebäudeunterhalt  
Silvan Muther  
Leiter Technischer Dienst / Elektro

Hans Bachmann  
Annakäthi Bär  
Martin Hauser  
Jasmin Oberhänsli  
Sandro Schmid  
Günther Stutz  
David Theiler

---

### Gutsbetrieb Donat Streuli

*Landwirtschaft*  
Urs Lang  
Dominik Weber

*Landwirte in Ausbildung*  
Marlene Berliat  
Gabriel Neff

*Käserei*  
David Jenni  
Leiter Käserei

Karin Berther  
Fabian Schäfli  
Ramona Wolf

*Weinbau*  
Philipp Rüttimann  
Leiter Weinbau

Andreas Egli  
Roland Harder  
Heidi Langhart  
Rosanna Meier  
Hans Jürg Oberholzer  
Lea Rüttimann  
Yves Thoma  
Eva Weilenmann Streuli

*Weintechnologie in Ausbildung*  
Fabio Friedrich

**Redaktion** Heinz Scheidegger, Corinne Rüegg Widmer  
**Gestaltung** Susanna Entress  
**Fotografien** Kartause Ittingen, Sandro Schmid  
**Druck** Medienwerkstatt AG, Sulgen

© 2023 Kartause Ittingen, Warth  
Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth  
[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)



