



## ZUM GELEIT

### ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

«Auch an Tagen, an denen der Himmel grau ist, ist die Sonne nie ganz verschwunden.» *Arnaud Desjardins*

#### Liebe Stiftungsmitglieder

Was schreibt man im Rückblick über ein vergangenes Jahr, wenn die tagesaktuelle Nachricht «Krieg» in der mittelbaren Nachbarschaft lautet?

Täglich umkreisen uns die Bilder der Fratzen des Krieges, sind unsere Gedanken bei den Millionen von Menschen, die Schreckliches erfahren und erleiden müssen. Als unmöglich Geglaubtes ist plötzlich in aller Heftigkeit wieder da. Obschon die Welt seit Jahrzehnten von Kriegen und Krisenherden überzogen ist, betrifft uns die Tatsache, dass quasi vor unserer Haustüre wieder die Waffen sprechen, besonders. Die Bedrohungen sind plötzlich auch für uns wohlstandsgewohnte Europäer wieder greif- und spürbar. Wir bangen um die Errungenschaften unserer Zeit. Respekt, Toleranz, positive gegenseitige Betroffenheit, Dialog und Friedfertigkeit sowie die Suche nach gewaltfreien Lösungen für Konflikte sind in den Hintergrund getreten, auf Lippenbekenntnisse folgen Faustschläge. Die Moralisten sind wortreich, die Realisten handeln.

Im Wechselbad der Gefühle mischen sich Entsetzen und Ohnmacht mit Dankbarkeit und Demut, ganz so wie es Arnaud Desjardins gesagt hat: Auch an Tagen, an denen der Himmel grau ist, ist die Sonne nie ganz verschwunden.

Unsere Herzen sind bei allen Menschen, unabhängig von Rang, Name und Nation, welche unter den Schrecknissen des Krieges leiden. Mit diesem Gedanken mache ich mich auf, in dieser trüben Zeit die Sonne zu suchen.

Ich bin, zusammen mit dem Stiftungsrat und der Geschäftsleitung, sehr dankbar, dass das Jahr 2021 für die Kartause Ittingen alles in allem ein erfreuliches Jahr war. Die pandemiebedingten Einschränkungen haben uns auch 2021 begleitet. Alle Betriebe waren stark gefordert. Das Resultat der Jahresrechnung ist unter dem Blickwinkel eines weiteren «speziellen» Jahres hoch erfreulich. Natürlich gehörten Bremsspuren und unplanbare Fremdeinwirkungen, wie bereits 2020, leider zur Tagesordnung. Der ausgeglichene Jahresabschluss freut uns umso mehr und ist

Beweis, dass alle Beteiligten rastlos und mit Begeisterung an der Arbeit waren und weiterhin sind.

Gerne wiederhole ich meinen alljährlichen Dank an alle, die den Erfolg ausmachen und die Lust wachhalten, die Kartause mit all ihren wunderbaren Facetten immer wieder zu besuchen und neu zu entdecken. Unsere Partnerbetriebe, die kantonalen Museen und das tecum, haben ein weiteres Jahr unter erschwerten Bedingungen mit grossem Engagement gearbeitet und Grossartiges geleistet. Gratulation und herzlichen Dank für die ausgezeichnete Zusammenarbeit!

Unsere Anerkennung und ein grosses Dankeschön gehören auch allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, der Geschäftsleitung sowie allen Bewohnerinnen und Bewohnern im betreuten Wohnen. Sie alle prägen die Kartause und tragen zum unverwechselbaren Ort der Kraft bei.

Die vielen positiven Rückmeldungen von Besucherinnen und Besuchern, Seminar- und Hotelgästen, Geschäftspartnern, Kundinnen und Kunden haben uns im vergangenen Jahr immer wieder gestärkt und uns an das Wesentliche, das Sinnvolle und Gute glauben lassen. Gerne unterstreiche ich abschliessend den Dank an Sie, liebe Stiftungsmitglieder, Gäste, Besucher und Kunden für Ihre Treue und Unterstützung. Mit Ihrem Engagement und Ihrem Interesse bezeugen Sie, in übertragenem Sinn, dass auch an Tagen mit grauem Himmel die Sonne nie ganz verschwinden wird. Die besten Wünsche für Wohlergehen begleiten Sie und ich freue mich, Sie wieder in der Kartause Ittingen zu begrüssen.

Herzliche Frühlingsgrüsse



Roland Eberle, Präsident der Stiftung Kartause Ittingen

---

#### INHALT

3	Bericht der Geschäftsleitung	8	Was hat Gastronomie mit Astrologie zu tun?		
12	Jahresrechnung 2021	17	Organe	18	Mitarbeitende



## BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

Nach vielen erfolgreichen Jahren und stetigem Wachstum müssen wir 2021 als Folge der Pandemie ein zweites Jahr mit Rückschlägen verzeichnen. Dank der breiten Abstützung durch unsere verschiedenen Betriebszweige und der staatlichen Unterstützung über die Kurzarbeitsentschädigung sowie die Härtefallgelder kommen wir jedoch erneut mit einem blauen Auge davon. Wir können einen ausgeglichenen Jahresabschluss vorlegen, was anfangs Jahr niemand für möglich gehalten hätte, gingen wir im Budget doch von einem Minus von über 1 Mio. Franken aus.

Das Jahr startete schweizweit mit geschlossenen Restaurants und leeren Hotels, das Veranstellen von Seminaren war nicht möglich. Ab Ostern kehrten die Gäste zurück. In den folgenden Monaten wiederholte sich das Geschehen vom Vorjahr mit vielen Individualgästen, die bei uns Kurzferien machten, und wir verzeichneten bis zum Ende des Sommers eine erfreuliche Hotelauslastung. In der zweiten Jahreshälfte kamen auch die Seminare zurück.

Wie schon im Jahr zuvor mussten diverse Anlässe abgesagt werden, unter anderem die Ittinger Pfingstkonzerte. Die Stiftungsversammlung von Ende Juni wurde unter Einhaltung des Schutzkonzeptes mit limitierter Teilnehmerzahl durchgeführt. Erst die Sonntagskonzerte des Winters 2021/22 konnten, zwar mit Zertifikat und Maskenpflicht, dafür vor vollem Saal durchgeführt werden.

Für viele landwirtschaftlichen Kulturen war die feuchte und teilweise kühle Witterung während der Vegetation keineswegs förderlich. Insbesondere beim Obst und beim Wein fielen die Erträge deshalb sehr tief aus.

### **Gastwirtschaftsbetrieb**

Die Schliessung des Restaurants zu Beginn des Berichtsjahres infolge einer weiteren Pandemiewelle liess eine Wiederholung der Ereignisse des Vorjahres erahnen. Erneut wurden Anlässe storniert, neue Buchungen, auch solche im faktisch geöffneten Hotel, blieben fast gänzlich aus. Ab März kehrten erste Hotelgäste zurück, das Restaurant konnte unter Einhalten von Schutzmassnahmen zuerst nur für Hotelgäste geöffnet werden, die übrigen Besucher wurden im Freien gepflegt. Mit einem Take away-Angebot, von den Lernenden konzipiert und um-

gesetzt, sorgten wir dafür, dass niemand die Kartause hungrig verlassen musste. Mit den ersten milderen Tagen um Ostern war das Gastronomie-Team dann bereits stark gefordert. Über den Sommer verzeichneten wir eine erfreuliche Hotelzimmerauslastung von 85 %, mit Schweizer Gästen aus allen Sprachregionen. Auch das Restaurant war mit Zertifikatspflicht sehr gut besucht und übertraf trotz wenigen Sonnentagen mit geöffnetem Gartenrestaurant den Umsatz des Vorjahres. Vermehrt gelangten wir an die Grenzen der Kapazitäten, insbesondere in der Küche. Dies zeigte, dass der seit längerem ins Auge gefasste Umbau der Küche so bald als möglich realisiert werden sollte. Die Überprüfung des Gastrokonzeptes, die Planungsarbeiten im Sommer und die gleichzeitige Baueingabe kamen zügig voran, eine Realisierung im Winter 2021/22 schien machbar, und zwar unter Betrieb, denn eine Schliessung über den Winter konnten wir uns nicht leisten. An einer ausserordentlichen Sitzung bewilligte der Stiftungsrat den Kredit für den Umbau einstimmig. Ende November fand der Umzug der Küche in das Provisorium mit Containern vor der Rossschwemme statt, anschliessend war Baustart. An Ostern 2022 wird der Umbau beendet und die neue Küche in Betrieb sein.

### **Soziales und Werkbetrieb**

Das Leitungsteam im Betreuten Arbeiten und Wohnen erfuhr zwei Wechsel. Neuer Leiter Betreutes Wohnen ist David Hengartner. Er trat anfangs Februar die vakante Stelle an und führt seither das gut aufgestellte Wohnen-Team erfolgreich. Nach über 20 Jahren in der Kartause Ittingen entschied sich Lukas Roggensinger, der Leiter Umgebungsunterhalt, etwas komplett Neues anzupacken. Für sein langjähriges grosses Engagement für die Gärten und die Fischzucht der Kartause Ittingen gebührt ihm grosser Dank. Sein Wissen und das untrügliche Gespür, wieviel Pflege unsere Gärten brauchen, um das auszustrahlen, was sie so faszinierend und einzigartig machen, hat er in einem kleinen Teilpensum an seinen engagierten Nachfolger Manuel Kaiser vermittelt, der im Sommer seine Tätigkeit aufgenommen hat.

Die Nachfrage nach unseren betreuten Arbeitsplätzen hielt mit 97 % Auslastung über das ganze Jahr an, im Wohnen erreichten wir eine Auslastung von 90 %. Dank der umsichtigen Handhabung

der Schutzkonzepte durch die Verantwortlichen und Unterstützung beim freiwilligen Impfen blieben alle Bewohnerinnen und Bewohner während des ganzen Jahres von einer Infektion mit Covid-19 verschont. Auch in den anderen Betrieben hielten sich die Infektionen und somit auch die Absenzen in Grenzen. Aufgrund der hohen Besucherzahlen fanden die Produkte aus den Werkstätten im Klosterladen weiterhin regen Absatz. Beispielsweise wurden 8000 Pflanzen aus der Gärtnerei, 250 Wildbienenhotels und 280 Vogelnistkästen aus der Schreinerei sowie gegen 5000 Artikel aus der Floristik verkauft. Die Teams vom Gebäude- und Umgebungsunterhalt leisteten 2021 über 9800 Stunden Unterhalts- und Reinigungsarbeiten für die Betriebe in der Kartause Ittingen.

#### **Gutsbetrieb**

Die extremen Wettersituationen machen sich auch in der Landwirtschaft bemerkbar. Nach zwei zu trockenen Jahren 2018 und 2019, einem ausgeglichenen 2020, folgte 2021 ein Jahr mit sehr viel Niederschlag, Hagel und entsprechend hohem Krankheitsdruck. Mehrmals erlebten wir zudem nach milden Wintern mit frühem Vegetationsbeginn einen Rückschlag durch Spätfrost. 2021 traf es insbesondere das Steinobst, welches sehr schlecht verblühte. Der kurze Hagelschlag vom 13. Juli mit eher wenigen, aber sehr grossen Körnern dezimierte zusätzlich die Kernobst- und die Weintraubenernte. Bei den Trauben sorgte zudem der extreme Befall durch falschen Mehltau für einen sehr kleinen Ertrag. Wegen der häufigen Niederschläge und den durchnässten Böden konnten die Pflanzenschutzmittel nicht immer rechtzeitig ausgebracht werden. Mit lediglich 15 % einer Normalernte beim Wein bleiben viele Fässer im Keller leer, was leider Auswirkungen auf das Weinangebot haben wird. Positive Auswirkungen auf die Erträge hatten die vielen Niederschläge hingegen beim Hopfen und im Futterbau. Letzteres hatte gute Milchleistungen der Kühe zur Folge, was sich direkt im sehr guten Ertrag der Käseerei spiegelt. Die Nachfrage nach unserem Käse ist weiterhin erfreulich.

Ende Jahr verliess uns Ruedi Tritten, der langjährige Leiter der Käseerei, um drei Jahre vor der regulären Pensionierung Neues anzupacken, sich aber auch zu entlasten. Ihm verdanken wir die anhaltende, konstant hohe Qualität unserer Milchprodukte

und damit deren Erfolg am Markt. Ich möchte ihm an dieser Stelle nochmals herzlich danken für seinen grossen Einsatz für die Kartause Ittingen. Die Nachfolge in der Leitung der Käseerei übernahm sein langjähriger Stellvertreter David Jenni. Der Gutsbetrieb realisierte mit 2.5 Mio. Franken praktisch den gleichen Umsatz wie im Vorjahr. Der Ausfall beim Obst aufgrund der Witterung und beim Fleisch, weil der Schweinestall saniert werden muss und deshalb leer steht, wurde weitgehend kompensiert durch den höheren Absatz bei Käse und Wein.

#### **Klosterladen**

Der Klosterladen durfte das ganze Jahr über offen sein. Schon bei geschlossenem Restaurant und Hotel wurden erfreuliche Umsätze erzielt, mit dem grossen Gästeaufkommen ab Ostern erreichte der Klosterladen nie dagewesene Höchstumsätze. Bei verschiedenen eigenen Produkten verzeichneten wir gar Lieferengpässe. Inwieweit die bereits im letzten Jahr erfreuliche Umsatzzunahme, welche sich im Berichtsjahr fortsetzte, eine Auswirkung der Pandemie ist, oder ob die allgemein feststellbare Zunahme der Nachfrage nach unseren hausgemachten, lokalen Produkten über die Pandemie hinaus anhält, wird sich weisen. Der Rekordumsatz von 1.6 Mio. Franken ist vor allem eine Bestätigung für das grosse Engagement unseres Produzenten- wie auch des Verkaufsteams im Klosterladen. 85 % des Verkaufserlöses entfiel auf eigene Produkte, davon 25 % auf Wein und Edelbrände, 5 % auf Spezialitäten aus der Metzgerei, 11 % auf Käse, 24 % auf Erzeugnisse aus den Werkstätten und 33 % auf Kreationen aus der Küche. Der nur schon durch den Umschlag von mehr verkauften Produkten gestiegene Arbeitsaufwand wurde dabei in den geplanten Pensen bewältigt, eine mehr als bemerkenswerte Bestleistung unseres Klosterladenteams unter der Leitung von Brigitte Keller.

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

Am 1. Juli durften wir in Überlingen den Bodenseegärtenpreis in der Kategorie *Vorbildliche Erhaltung und Pflege historisch wertvoller Gärten und Parkanlagen am Bodensee* entgegennehmen. In der Laudatio hiess es, dass die Kartause Ittingen dank jahrelanger Arbeit und immer mit Blick in die Vergangenheit und Zukunft ein Juwel der Gartenbaukultur am Bodensee erhalten und mit aktivem Leben gefüllt habe. Die Jury lobte die Gartenvielfalt, das Gesamtangebot der Kartause Ittingen und dass viele der Gärten öffentlich zugänglich sind.

Die Auflage des Rosenbuchs von 2014 ging zur Neige, weshalb die Publikation im Berichtsjahr überarbeitet, ergänzt und frisch gedruckt wurde. Die Ergänzungen betrafen insbesondere die Neupflanzungen entlang der Ostmauer.

Aufgrund der Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie mussten wie im Vorjahr diverse Anlässe abgesagt werden, so auch die drei Sonntagskonzerte anfangs Jahr und die Ittinger Pfingstkonzerte. Mit den ersten Lockerungen konnte an Pfingsten ein kleines Ersatzprojekt realisiert werden. Isabelle Faust spielte in Begleitung zwei kurze Konzerte, je wiederholt vor 50 Konzertgästen im Saal mit Abstand und Maskenpflicht. Auch der traditionelle Anlass für unsere Kunden an Auffahrt musste abgesagt werden. Lediglich die Stiftungsversammlung im Juni konnte mit Spezialauflagen durchgeführt werden.

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

Unter den Vorzeichen der Stornierungen und mangelnden Neubuchungen wurde im Herbst 2020 das Budget für das Berichtsjahr erstellt. Es wies auf realistischer Basis ein Defizit von 1.2 Mio. Franken aus. Die ersten Monate erhärteten die Befürchtungen, entsprechend wurden Sparmassnahmen definiert und teilweise auch sofort umgesetzt. Die Kurzarbeitsentschädigung ermöglichte, dass wir die Arbeitsverhältnisse mit allen Mitarbeitenden weiterhin aufrechterhalten konnten, ohne die Kosten vollumfänglich selbst tragen zu müssen. Dadurch waren wir personell bereit, als im Frühling die Besucherfrequenzen zunahmen. Der gute Geschäftsgang ab April im Gastwirtschaftsbetrieb sowie im Klosterladen und damit auch in den zuliefernden Bereichen ermöglichte es, einen Teil des anfangs Jahr entstandenen Defizits zu verringern. Die Möglichkeit für alle Gastronomiebetriebe

triebe im Thurgau, für die ausgefallenen Monate Härtefallgelder geltend zu machen, verringerte unseren Kostenüberschuss um weitere 544 000 Franken. Die Liquidität war über das ganze Jahr auf sehr gutem Niveau, so dass es uns möglich war, die letzte Tranche eines befristeten Darlehens des Kantons Thurgau in der Höhe von 1 Mio. Franken rechtzeitig zurückzuzahlen.

Mit 18.2 Mio. Franken fällt der Umsatz im zweiten Pandemiejahr deutlich höher aus als im Jahr zuvor und liegt damit 1.3 Mio. Franken unter dem bisher umsatzstärksten Jahr 2019. Zu diesem Ergebnis steuerte der Gastwirtschaftsbetrieb 9.5 Mio. Franken bei, aus dem Bereich Soziales und Werkbetrieb stammen 4.4 Mio. Franken, und der Anteil aus dem Gutsbetrieb beträgt 2.5 Mio. Franken.

Die Abschreibungen konnten im üblichen Mass getätigt werden und summieren sich auf knapp 2 Mio. Franken.

Betriebliche Investitionen erfolgten im Umfang von 903 000 Franken. Darin enthalten ist der Abschluss des ERP Projekts KID, der Ersatz zweier Fahrzeuge, eines Staplers und eines Traktors, Geräte für die Mechanisierung des Hopfenanbaus, der Ersatz eines Personenlifts sowie verschiedene Maschinen, Geräte und Ausstattungen. Die geplante Ersatzinvestition im Bereich der Schliessanlage wurde aus finanziellen Gründen um ein Jahr verschoben.

Der 2017 ins Leben gerufene Jubiläumsfonds zur Unterstützung der Dächersanierungen äufnete sich nur noch zurückhaltend und beläuft sich kumulativ per Ende Jahr auf 800 000 Franken.

#### **Baulicher Unterhalt**

Bei unserer Quelle wurde unterirdisch ein zusätzlicher Wasserspeicher eingebaut. Damit kann sichergestellt werden, dass die Deckenkühlung im unteren Seminar zuverlässig versorgt werden kann nebst den anderen Bezüchern von Quellwasser wie die Viehtränke im Stall, die Brunnen auf der Anlage, die Fischzucht sowie die Wasserversorgung der politischen Gemeinde Warth-Weiningen. Somit verfügen wir nun im Sommer bei Bedarf immer über eine effiziente und energiesparende Kühleinrichtung. Erst in der zweiten Jahreshälfte liessen es die finanziellen Aussichten zu, eine weitere Etappe der Dächersanierung anzugehen. Anfangs Jahr wollten wir die Liquidität bei der unsicheren Entwicklung des Geschäftsgangs nicht gefährden. Verzögerun-



gen gab es zusätzlich infolge von Versorgungsengpässen mit Baumaterial und in Ermangelung von Fachkräften; insbesondere Spenglerarbeiten konnten nicht zeitgerecht ausgeführt werden. Die Arbeiten an den Dächern über einem Abschnitt des kleinen Kreuzgangs und über der Sennerei konnten dann doch noch rechtzeitig abgeschlossen werden vor dem Winter. Weitere Restaurierungsarbeiten erfolgten an der Fassade der Stallungen und im Innenbereich des Klosters, insbesondere an Holzverzierungen.

#### **Dank**

Auch in einem zweiten schwierigen Jahr in Folge ist es gelungen, dem Stiftungszweck entsprechend zu handeln, den steten Unterhalt der Anlage mit einer weiteren Etappe der Dächersanierung fortzuführen, notwendige betriebliche Investitionen zu tätigen und die Eigenwirtschaftlichkeit zu sichern. Das zweite Pandemiejahr mit all seinen Auswirkungen auf den Alltag von uns allen und damit auch auf den Arbeitsalltag, verlangte von unseren Mitarbeitenden viel Anpassungsfähigkeit, Flexibilität und Zuversicht. Mit dem Willen jedes Einzelnen, in jeder Situation vollen Einsatz zu leisten, war es möglich, nahezu von Tag zu Tag die geltenden Massnahmen des Bundes umzusetzen, Masken zu tragen, Zertifikate zu prüfen, Abstands- und Hygieneregeln zu befolgen, sich gegenseitig auch daran zu erinnern sowie

die Gästebedürfnisse zu erahnen, interne Lieferengpässe unmittelbar zu beheben und nicht zuletzt, die Wetterkapriolen zu erdulden. Die vielen positiven Gäste- und Kundenrückmeldungen zeigen, dass es trotz der schwierigen Umstände gelungen ist, den Qualitätslevel in allen Belangen hochzuhalten. Dafür gebührt allen Mitarbeitenden der Stiftung Kartause Ittingen grosser Respekt und ein herzliches Dankeschön. Bedanken möchte ich mich auch bei unseren Partnern, dem Kanton Thurgau mit den beiden Museen sowie der evangelischen Landeskirche mit dem tecum. Wir waren in engem Austausch untereinander, danke für die konstruktive Zusammenarbeit an diesem wunderbaren Ort auch in anspruchsvollen Zeiten.

Ein grosser Dank geht an den Stiftungsratspräsidenten im Besonderen sowie an die Mitglieder des Stiftungsratsausschusses und an alle Stiftungsrätinnen und Stiftungsräte für ihre Unterstützung, ihr sehr wertvolles Engagement in Fachfragen und ihr Vertrauen.

Heinz Scheidegger  
Procurator

## WAS HAT GASTRONOMIE MIT ASTROLOGIE ZU TUN?

Referat von Valentin Bot, Hoteldirektor,  
an der Stiftungsversammlung vom 27. Juni 2021

Wenn Sterne in unserer Branche zwar präsent sind – in der Hotelklassifikation oder als Michelin-Stern – so haben Gastronomie und Astrologie etwa gleich viel miteinander zu tun wie ein 0-km-Menu-Burger mit den Richtlinien des Bundesamts für Gesundheit oder Hotelzimmerpreisberechnungen mit Geburtshoroskopen, nämlich nichts. Trotzdem werde ich versuchen, Ihnen feine Verbindungen in meinem halbwissenschaftlichen Exkurs aufzuzeigen.



Besonders in den vergangenen 16 Monaten hätten wir uns alle die Fähigkeit gewünscht, in die Zukunft blicken zu können. Über 900 Stornierungen von kleinen und grossen Seminaren, Tagungen, Geburtstagsfeiern und Hochzeiten haben wir entgegennehmen müssen. Unser Reservationsteam hat seine Arbeit von mehreren Monaten in eine ganze Reihe von Storno-Ordnern abgelegt. Immer wieder wurden wir mit Fragen konfrontiert wie:



«Was denken Sie, können wir im Juni wieder mit 100 Personen...?» «Können wir die Buchung bis zum bundesrätlichen Entscheid provisorisch lassen...?» «Müssen wir beim Apéro wirklich zwingend sitzen...?» Aus diesem Grund haben wir an einem der Arbeitsplätze im Büro des Reservationsteams den Computer durch eine Kristallkugel ersetzt. Manchmal hilft etwas Galgenhumor...

Wir haben – wie so viele – alles verloren, woran wir uns normalerweise orientieren und messen können. Unsere Strategie mit dem Fokus aufs Seminar- und Bankettgeschäft, unsere Budgets mit erfahrungsbasierter Personalplanung, die Ausbildungspläne für die Lernenden, die in vollgepackten drei Jahren möglichst viel Berufserfahrung sammeln sollten, sind nur einige Beispiele, welche bis anhin unantastbar waren und die wir grundlegend «über den Haufen» werfen mussten.

In der Geschäftsleitung und mit unseren Kadermitarbeitenden haben wir immer wieder versucht, die Zukunft in Szenarien zu denken; also das Unvorstellbare einzuordnen und daraus schlüssige Massnahmen abzuleiten. Dabei sind wir einige Male in die falsche Richtung gegangen – oder, bildlich gesprochen, haben uns den Kopf an der Plexiglasscheibe gestossen.

Positiv ausgewirkt hat sich unsere Entscheidung, in der Kommunikation temporär vom Seminargast abzuweichen und den Schweizer Individualgast in den Fokus zu stellen. Eine Massnahme während des ersten Lockdowns war, nebst der englischen Webseite in kurzer Zeit eine französische Seite zu lancieren. Eine weitere Massnahme war, zwei zusätzliche Zimmer als Familienzimmer auszustatten, wir haben neue Packages geschnürt und unser gastronomisches Angebot der jeweiligen Situation angepasst. So ist in diesem Jahr beispielsweise kurzfristig ein für uns sehr ungewohntes Take away-Konzept hinzugekommen, die trendige «Frittebuude», ein Projekt unserer Lernenden, welches sie selbstständig umgesetzt haben. Ausserdem haben wir ein Valentinstags-Menu vorbereitet, das zu Hause nur noch aufgewärmt werden musste, welches mit über 200 Bestellungen unsere Erwartungen übertroffen hat, sowie einen Osterbrunch für zwei mit feinen Ittinger Produkten zum Mitnehmen.

Das alles funktionierte zum Glück sehr gut. Der beträchtliche Mehraufwand hat sich gelohnt. So hatten wir im Juli 2020 mehr

Familien mit Kindern bei uns zu Gast als im ganzen Jahr davor! Herr und Frau Schweizer reisten aus allen Landesteilen an, um die Thurgauer Perlen zu entdecken. Unsere rar verteilten Französischkenntnisse waren plötzlich sehr gefragt. Zur Not wurde auch einmal mit unseren vorhandenen Englisch-, Holländisch-, Italienisch- oder Griechisch-Kenntnissen überbrückt. Die Individualgäste konfrontierten uns mit Bedürfnissen, die wir bis anhin so nicht gekannt hatten. Unsere Gäste blieben plötzlich länger und stellten dadurch zusätzliche Anforderungen an ihr Hotelzimmer, die Auswahl auf der Speisekarte musste angepasst werden und unser Team beim Check-in hatte einen viel höheren Beratungsaufwand. Fragen wie «Wo sind hier die Liegestühle?» oder am 1. August «Wo dürfen wir das Feuerwerk zünden?» und «Können Sie uns bitte mit dem Auto abholen? Unser E-Bike-Akku war plötzlich leer und wir sind hier irgendwo im Kanton Zürich gestrandet, an der Kreuzung Nussbommerweg und Hornerweg...» Am Abend, nach einem «Chartreuse Sauer» im Ochsenstall und mit einem saftigen 0 km-Burger im Bauch, entspannten sich auch diese Gäste wieder und waren rundum zufrieden.

Übrigens: Der 0-km-Burger «Zutaten 100% Ittingen» ist ein Gericht, welches uns die STERNE geschickt haben! Er hat sich nebst der Regenbogenforelle zu einem wahren Ittinger Klassiker gemausert. Wir sehen ihn als perfekt geschichtetes Paradebeispiel aus unserer Selbstversorgung: Der «Bun» (ein Brötchen) wird in unserer Holzofenbäckerei aus eigenem Weizen vom Gutsbetrieb gebacken. Das Feuerholz stammt aus dem Ittinger Wald und wird von den Mitarbeitenden des Umgebungs-



unterhalts in die Küche geliefert. Das Patty, also das Fleisch im Burger, ist eine Mischung aus schmackhaftem Kuhfleisch und fetthaltiger Kalbsbrust aus unserem Gutsbetrieb. Diese Kombination gibt dem Patty/Hackfleischtätschli Geschmack und sorgt für eine gute Konsistenz. Dazu gehören eine knusprige Ittinger Speckscheibe und eine hausgemachte Essiggurkenscheibe aus der Gärtnerei, welche jeweils im Sommer eingelegt werden. Geschmacklich abgerundet wird der Burger mit einer Scheibe Ittinger Hofkäse und etwas Sauerrahm aus der Käserei. Als lokalen Ketchup-Ersatz überzeugt eine hausgemachte Sauce aus eigenem Kürbis, an der unsere Köche lange getüftelt haben. Als stimmige Abrundung wird der 0-km-Burger auf einem handge-



fertigten Teller aus der eigenen Töpferei serviert. Dieser wird zusammen mit betreuten Mitarbeitenden hergestellt, ein sympathisches Detail, das viele Gäste staunen lässt.

Die 0-km-Gerichte auf unserer Speisekarte sind eine Erfolgsgeschichte. Aber eigentlich machen wir nichts anderes als in den letzten 40 Jahren, respektive was die Mönche bis 1848 und anschliessend die Familie Fehr während den vergangenen 900 Jahren schon gemacht haben: Wir kreieren Gerichte mit Zutaten ausschliesslich von hier und versehen sie mit einem Stempel. Und mit diesem Stempel treffen wir vielleicht mehr denn je den aktuellen Zeitgeist.

### Blick in die Sterne – Astrologie

Bis hierhin haben wir zurückgeschaut. Nun werfen wir einen Blick in die Zukunft. Was wird in ein paar Jahren zwischen zwei Brotscheiben eingeklemmt sein? Welcher Trend wird bleiben, welcher nicht und was wird unser Geschäft nachhaltig prägen?

Steinbock, Widder und Stier bleiben wohl Nischenprodukte. Krebse gibt der Nussbaumersee eher wenig her. Löwe und Skorpion wären aus ethischen, moralischen, Lebensmittelsicherheits- und Tierschutz-Gründen ziemlich abwegig. Stolz sind wir jedoch auf unsere Regenbogenforellen aus der eigenen Fischzucht. Doch davon haben wir nicht genügend, um sie in die beliebten Burger zu füllen.

Lebensmittelproduktion und Ernährung werden auch nach den beiden landwirtschaftlichen Volksabstimmungen ein wichtiges Thema bleiben. Es betrifft uns alle. Vegetarisches Essen, fleisch-reduzierte Gerichte, Fleisch aus dem Labor oder rein pflanzlich basierte Lebensmittel liegen im Trend. Alternativen sind gefragt. Konsumentinnen und Konsumenten beschäftigen sich zunehmend mit der Frage nach Herkunft und Herstellung, nach Tierwohl und Bio. Und wir können uns über die steigende Popularität dieser Ernährungsformen, die vor allem bei jungen Leuten verbreitet sind, freuen. In kurzer Zeit hat sich diese Domäne von einer Nische für wenige Extremisten zu einem regelrechten Lifestyle entwickelt.

In der Kartause Ittingen sind wir glücklicherweise in der Lage, in sinnvollen Kreisläufen zu produzieren. Ein anschauliches Beispiel ist unser eigener Gutsbetrieb mit seinem hohen Anteil an selbst produziertem Futter und Wasser aus der eigenen Quelle. Daraus resultieren die gehaltvolle Milch für die Käseprodukte. Und nach der geplanten Umstellung bei den Schweinen auf Freilandhaltung wird auch die Schotte aus der Käserei wieder dankbare Abnehmer finden.

Wenn Sie die Wahl hätten zwischen einem Hackfleisch-Patty aus dem Labor für 50 Franken oder einem Insektenburger für 25 Franken würden Sie wahrscheinlich auch... eine Ittinger Rösti bestellen.

Ich persönlich bin der Überzeugung, dass die Zukunft in einer nachhaltigen, ethisch und ökologisch vertretbaren Mitte liegt. Gut möglich also, dass auch wir in der Kartause Ittingen immer

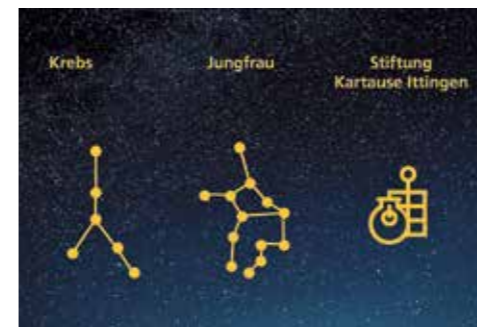
öfters Patties aus Schweizer Erbsenpüree oder je zur Hälfte Ittinger Rindfleisch und Ittinger Randen in den Burger legen werden.

### Blick in die Sterne – Werbung für Berufe in der Hotellerie und Gastronomie

Die Berufe in der Hotellerie und Gastronomie werden auch in der Zukunft gefragt sein. Ich möchte hier eine Lanze brechen für die Berufsbilder Koch/Köchin, Restaurantfachfrau/-mann, Hotelfachfrau/-mann und Hotelkommunikationsfachfrau/-mann. Systemrelevant sind wir nicht. Dies hat unsere Branche sehr deutlich erfahren müssen. Doch Genuss, Reisen, zusammen feiern und gemeinsam eine Retraite abhalten sind Grundbedürfnisse, soziale Bedürfnisse. Danach haben wir uns in den letzten Monaten schmerzlich gesehnt. Es ist ein Privileg, an einem Ort zu arbeiten, den andere gerne für besondere Momente besuchen. In «unseren» Berufen lernt man ein Handwerk, lernt im Team zu arbeiten, in verschiedenen Sprachen zu kommunizieren, kreativ zu sein, mit Stresssituationen umzugehen, und vor allem lernt man den Umgang mit Menschen aus aller Welt. Ich bin überzeugt, dass die Vielseitigkeit, gepaart mit vielen Weiterbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen für junge Leute attraktiv bleiben wird.

### Blick in die Sterne – Horoskop der Kartause Ittingen

Spesseshalber habe ich das Geburtshoroskop, respektive das Einweihungshoroskop der Stiftung Kartause Ittingen erstellen lassen und habe folgende nennenswerten Aussagen gefunden, die überraschend gut zutreffen.



### Sonne im Krebs:

Die Kartause Ittingen ist freundlich, intelligent, gesprächig, vielseitig, neugierig, scharfsinnig, intuitiv und logisch. Manchmal kann sie auch recht widersprüchlich und unruhig sein, hat oft zwei Gesichter. Vielleicht ein Hinweis auf unseren Stiftungszweck «erhalten und beleben»?

Sie braucht die Vielseitigkeit und liebt es, mehrere Dinge gleichzeitig zu tun.

Es ist für sie wichtig, nach geistiger Befriedigung zu suchen. Mentale Stagnation nimmt sie sehr negativ wahr, Literatur und Kommunikation sind ihr sehr wichtig.

### Der Aszendent Jungfrau hat folgende Wirkung:

- methodisch, ruhig, bescheiden, schüchtern, kritisch, nachdenklich und ein wenig egozentrisch
- streben nach Perfektion
- setzt an sich und andere hohe Massstäbe
- ihr ist es wichtig, in ihrem Bereich richtig gut zu sein

### Mond im 12. Haus:

Diese Position weist oft auf eine Arbeit hinter den Kulissen hin, beispielsweise in einer Institution oder in einem Krankenhaus. Oft sind «Menschen» mit dieser Konstellation in der Wohlfahrt tätig oder kümmern sich um jene, die weniger Glück im Leben haben. Anderen zu dienen kann der Weg zur Erfüllung sein. Hinter diese Aussage setzen wir als begeisterte Gastgeber natürlich drei Sterne!

### Venus im 9. Haus:

Sie besitzt die Fähigkeit, das Verständnis zwischen verschiedenen kulturellen oder ästhetischen Gruppen zu fördern. Schönheit, Kunst und Musik gefallen ihr, und es wäre nicht verwunderlich, wenn sie eine Liebe oder Anziehung zu Religion oder Philosophie hätte. (Die Ittinger Konzerte, unsere Gärten, das Kunstmuseum Thurgau und das tecum würden dies wohl unterschreiben.)

### Saturn im 11. Haus:

Er hat viele Bekannte, aber wahrscheinlich nur wenige enge Freunde, oft eher lebenserfahrene. Dass Sie heute alle hier sind, beweist, dass der Saturn hier, beim letzten Punkt, falsch lag: Die Kartause Ittingen hat viele gute Freunde.

Zusammenfassend können wir also festhalten, dass die Stiftung Kartause Ittingen unter einem guten Stern geboren worden ist. Ich versichere Ihnen, dass sie – zusammen mit allen Mitarbeitenden – auch weiterhin für die Gäste nach den Sternen greifen wird.

Ich danke Ihnen, dass Sie mit mir in die Vergangenheit eingetaucht sind und ich Ihnen meine Sternendeutung für die künftige Ittinger Gastronomie darlegen durfte.



# AUSZUG AUS DER JAHRESRECHNUNG 2021

## BILANZ

Aktiven	31.12.21	31.12.20	Passiven	31.12.21	31.12.20
<b>Umlaufvermögen</b>	<b>6 833</b>	6 785	<b>Kurzfristiges Fremdkapital</b>	<b>2 491</b>	1 819
Flüssige Mittel	4 704	4 543	Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	1 751	853
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	970	903	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	139	359
Vorräte	1 060	1 151	Passive Rechnungsabgrenzungen	601	607
Aktive Rechnungsabgrenzungen	98	187			
<b>Anlagevermögen</b>	<b>27 304</b>	28 519	<b>Langfristiges Fremdkapital</b>	<b>17 024</b>	18 750
Mobile Sachanlagen	1 104	993	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	17 000	18 750
Immobilien Sachanlagen	25 861	27 068	Rückstellungen	24	0
Immaterielle Sachanlagen	339	458			
			<b>Gebundenes Fondskapital</b>	<b>78</b>	301
			Schwankungsfonds Soziales und Werbetrieb	78	301
			<b>Eigenkapital</b>	<b>14 544</b>	13 260
			Freie Fonds	9 911	10 023
			Stiftungskapital	100	100
			Gewinnreserven	4 533	3 137
			Jahresgewinn	0	1 173
<b>Total</b>	<b>34 137</b>	35 303	<b>Total</b>	<b>34 137</b>	35 303

(in 1000 Franken)

## ERFOLGSRECHNUNG

	Rechnung 2021		Rechnung 2020		Abweichung	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Franken	in Prozenten
Nettoerlös Lieferungen/Leistungen		<b>15 386</b>		13 765	1 621	11.8
Direkter Betriebsaufwand	<b>2 798</b>		2 497		301	12.0
Personalaufwand	<b>9 316</b>		8 788		528	6.0
Übriger Betriebsaufwand	<b>2 164</b>		1 755		410	23.3
Abschreibungen	<b>1 952</b>		1 888		65	3.4
Finanzaufwand	<b>223</b>		247		-24	-9.7
Betriebsfremder Erfolg	<b>- 559</b>		-471		-88	18.7
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	<b>- 509</b>		-2 113		1 603	-75.9
<b>Total</b>	<b>15 386</b>	<b>15 386</b>	12 592	13 765		
<b>Jahresgewinn</b>	<b>0</b>		1 173		-1 173	-100.0

Darstellung nach der Nettomethode.

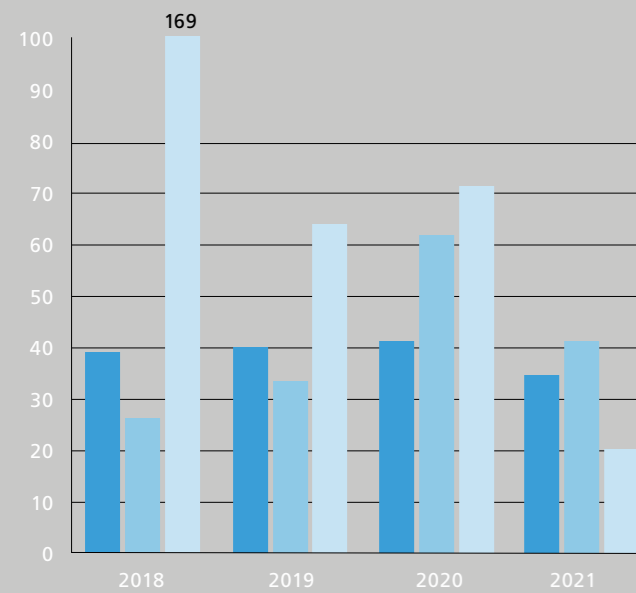
Aufgrund neuer Zuordnungen in der Finanzberichterstattung sind Vorjahreszahlen nur bedingt vergleichbar.

(in 1000 Franken)

Ergebnis ohne Sondereffekte	TCHF
Jahresgewinn	0
Abzüglich Härtefallentschädigung	-544
Zuzüglich Rückstellungen Jahresgewinn allf. Rückzahlung Härtefallentschädigung	24
Verlust aus reiner Geschäftstätigkeit	-520

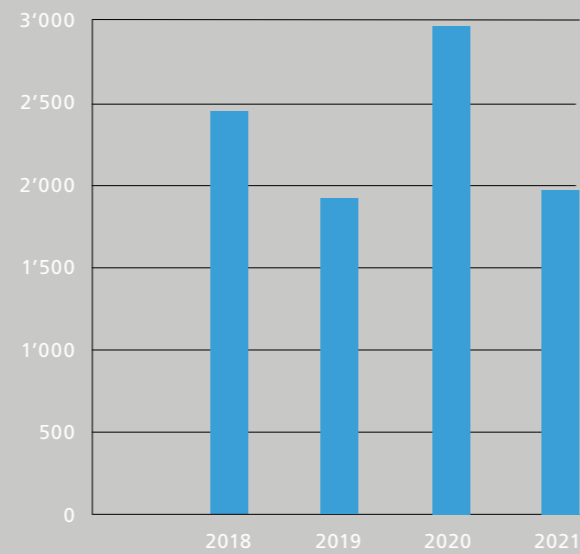


### Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



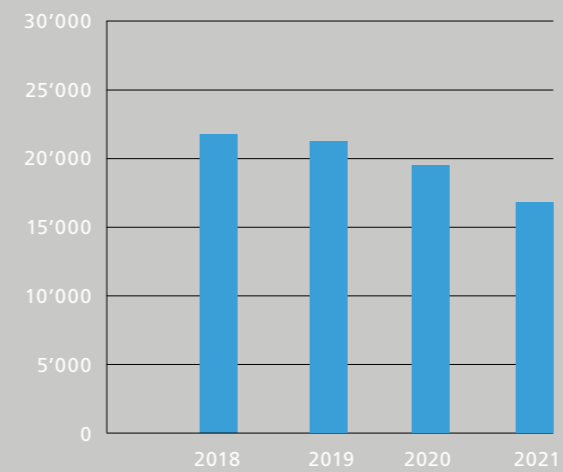
	2018	2019	2020	2021
Mitgliederbeiträge	39	40	41	34
Spenden	26	33	62	41
Spenden Jubiläum	169	64	71	20

### Entwicklung Cashflow



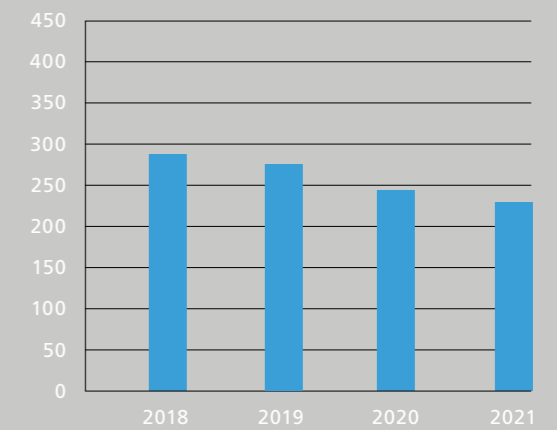
	2018	2019	2020	2021
Cashflow NUV	1'931	1'921	2'938	1'943

### Entwicklung Fremdkapital



	2018	2019	2020	2021
Fremdkapital	21'686	20'533	18'750	17'000

### Entwicklung Zinsen



	2018	2019	2020	2021
Zinsen	284	266	247	223

## **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 2021 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, 22. April 2022

### **Controlla AG**

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

## **ORGANE** STAND PER 31.12.2021

### **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**

Robert Furer *Frauenfeld, Präsident*  
Dr. Mike Gessner *Tägerwilen*  
Sibylle Heusser *Tremona*  
Heinz Scheidegger *Warth*  
Giovanni Menghini *Wädenswil*

### **Revisionsstelle**

Controlla AG, Frauenfeld

\* Mitglieder des Stiftungsratsausschusses

## MITARBEITENDE STAND PER 31.12.2021

---

### **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*  
Sabrina Brägger  
Michelle Müller  
Lara Wilhelm

*Personalwesen*  
Florine Fischer  
Andrea Helbling-Lampart

---

### **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*  
Nicole Schulze  
Leiterin Réception

Shannon Aerne  
Ursina Ammann  
Angela Böni  
Keana Shahin Nufer  
Alicia Rejis  
Gloria Seiffer

*Hotel-Kommunikationsfachfrauen  
in Ausbildung*  
Jill Hochuli  
Linda Morgenegg  
Nina Müggler

*Küche*  
Jürgen Stöckel  
Küchenchef  
Max Bauer  
Sous-Chef  
Christian Kohler  
Sous-Chef  
Ueli Müller  
Leiter Produktion

Janis Alder  
Sarah Arcanjo  
Oliver Bruggmann  
Pietro Coccia

Luigi D'Amato  
Cuma Ekinci  
Kamalarany Murukesu  
Thilagarajah Nagarajah  
Mohana Nithiyantham  
Lajos Palatin  
Eidy Christina Peralta Willi  
Rolf Rieser  
Sandra Rodrigues dos Santos  
Kim Noemi Rohner  
Goran Salah  
Jacqueline Schwarz  
Kurt Stihl  
Lucio Trové  
Bruno Wismer  
Laura Zois

*Köche/Köchinnen  
in Ausbildung*  
Jonas Häuptli  
Robin Heule  
Anna Maria Sager  
Sophie Zuberbühler

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

Rahel Aeschbacher  
Julia Aeschbacher  
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  
Isabelle Haas  
Monika Hasler  
Noah Huber  
Zuzana Jakusovska  
Gabriele Julmi

Kristina Kirchmeier  
Max Mainz  
Siri Malgaroli  
Silke Müller  
Christina Riedel  
Alexandra Schulz  
Maja Solheim  
Pascal Stahel  
Eva Stefanie Staudinger  
Sayagan Tharmalingam  
Anja Ulmer  
Kathrin Zellweger  
Helene Zimmermann

*Restaurantfachfrauen  
in Ausbildung*  
Katja Lenz  
Kim Odermatt  
Selina Röthlisberger  
Alisha Roost

*Etage/Lingerie*  
Ramona Schilter  
Leiterin Hauswirtschaft  
Céline Schubiger  
Stv. Leiterin Hauswirtschaft

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

*Hotelfachfrauen in Ausbildung*  
Arwen Baumann  
Elisa Ferrari  
Noelia Tschudi  
Jana Wetter

---

### **Soziales und Werkbetrieb** **Philipp Merkofer**

*Arbeitsagogik*  
Hugo Weyermann  
Leiter Arbeitsagogik

Alexandra Gygax  
Marta Furrer  
Katrin Sigerist  
Jolanda Sigg

*Betreutes Wohnen*  
David Lukas Hengartner  
Leiter Betreutes Wohnen

Olga Alfarè  
Tanja Balschun  
Lorena Ita  
Beatrice Jenni  
Chantal Kek  
Franziska Schweier

*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  
Lukas Roggensinger  
Claudia Anna Stamm

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

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

---

### **Gutsbetrieb** **Donat Streuli**

*Landwirtschaft*  
Urs Lang  
Dominik Weber

*Landwirte  
in Ausbildung*  
Benjamin August  
Nicola Halter

*Käserei*  
David Jenni  
Leiter Käserei

Karin Berther  
Martha Forster  
Fabian Schäfli  
Ruedi Tritten  
Ramona Wolf

*Weinbau*  
Philipp Rüttimann  
Leiter Weinbau

Zoe Bolliger  
Andreas Egli  
Hansjörg Gaupp  
Roland Harder  
Claudia Hodel  
Heidi Langhart  
Rosanna Meier  
Hans Jürg Oberholzer  
Eva Weilenmann Streuli

*Weintechnologe in Ausbildung*  
Lucas Durieux-Strasbach

**Redaktion** Heinz Scheidegger, Corinne Rüegg Widmer  
**Gestaltung** Susanna Entress  
**Fotografien** Karin Melcher, Sandro Schmid  
**Druck** medienwerkstatt ag, Sulgen

© 2022 Kartause Ittingen, Warth  
Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth  
[www.kartause.ch](http://www.kartause.ch)

