



STIFTUNG

KARTAUSE ITTINGEN

JAHRESBERICHT

2015

2	Bericht der Geschäftsleitung
6	Vortrag am Stiftungsfest
10	Jahresrechnung 2015
14	Testat zur Eingeschränkten Revision
17	Organe
18	Mitarbeitende

ZUM GELEIT

ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

Herr, mach mich zum Werkzeug Deines Friedens!
Wo Hass herrscht, lass mich Liebe bringen,
Wo Kränkung herrscht, lass mich Vergebung bringen,
Wo Zwietracht herrscht, lass mich Versöhnung bringen,
Wo Traurigkeit herrscht, lass mich Freude bringen.
O, Herr, lass mich immer mehr danach verlangen,
Andere zu trösten, als selbst getröstet zu werden,
Andere zu verstehen, als selbst verstanden zu werden.
 Franz von Assisi

Liebe Stiftungsmitglieder

Der gegenwärtige Blick auf das Weltgeschehen zermürbt unsere Seele; Elend, Unterdrückung, Menschenverachtung, Radikalisierung, Krieg, religiöse Intoleranz, Flucht und Völkerwanderung prägen sich in unseren Köpfen ein. Fassungslos stellen wir fest, dass über Jahrzehnte und Jahrhunderte entwickelte Formen des friedlichen Zusammenlebens, Normen des anständigen Umgangs, überlieferte und bewährte Selbstverständlichkeiten, der gegenseitige Respekt zerstört werden und verloren gehen. Das Gefühl von Ohnmacht droht sich breitzumachen.

Gerade diese Ohnmacht, diese Fassungslosigkeit soll uns anspornen, unseren Beitrag zu leisten für eine friedlichere Welt. Bescheidenheit, respektvoller Umgang mit Andersdenkenden, Einfordern von Eigenverantwortung, Handeln statt nur Reden. Ich bin überzeugt, dass jeder Einzelne – im Kleinen wie im Grossen – Möglichkeiten hat, einen positiven Beitrag zu leisten an eine friedliche Koexistenz in unserer Gesellschaft. Mit etwas mehr Gemeinsinn statt Eigensinn, mit etwas mehr Bereitschaft, sich an unseren gesellschaftlichen Regeln zu orientieren, mit ein bisschen mehr Engagement für das kollektive Erleben können wir alle dazu beitragen, dass die gefühlte Ohnmacht der Gestaltungsbereitschaft weicht. Nur wenn es uns gelingt, wieder zusammenzustehen, grössere gemeinsame Nenner zu finden, nehmen wir unsere Verantwortung als Teil unserer Gesellschaft wahr.

Gerade die Kartause Ittingen und der Geist der Kartäuser helfen uns, Orientierung und Halt zu gewinnen, um die Wirren unserer Zeit, die Herausforderungen einer wohlstandsgesättigten Gesellschaft konstruktiv und positiv anzugehen. Lassen wir uns inspirieren durch den Geist dieses einmaligen Kraftortes. Ich lade Sie ein, liebe Stiftungsmitglieder, das wertvolle Gut des Gemeinsinns zu pflegen, weiterzuleben, weiterzugeben. Ich danke Ihnen herzlich für Ihr Engagement für die Kartause Ittingen und dafür, dass Sie bereit sind, einen persönlichen Beitrag zu leisten, damit unsere Welt wieder etwas friedlicher und menschlicher wird. Lassen wir die Worte von Franz von Assisi auf uns wirken, die Kartause dient dabei sicher als Verstärker – nützen wir diese Gelegenheit!

Zusammen mit unseren Partnerorganisationen tecum, Kunstmuseum Thurgau und Ittinger Museum ist es erneut gelungen, auch betrieblich ein sehr gutes Jahr abzuschliessen. Ich danke Procurator Heinz Scheidegger und der Geschäftsleitung, tecum-Leiter Thomas Bachofner und Museumsdirektor Markus Landert herzlich für die geleistete Arbeit und gratuliere ihnen und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern herzlich zum Erfolg. Sie haben es wieder geschafft, Tausenden von Besucherinnen und Besuchern ein gutes Gefühl zu vermitteln, massgeschneidert, natürlich, dienstfertig, freundlich, kompetent und professionell. Eine wirklich eindruckliche Leistung, welche einen grossen Dank und grosse Anerkennung des Stiftungsrats mehr als verdient. Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, diesen Jahresbericht zu lesen und sich dabei zu überzeugen, dass ein spannendes, vielfältiges und sehr erfolgreiches Jahr hinter uns liegt. Danke für Ihre Treue und alles Gute.

Mit herzlichen Frühlingsgrüssen



Roland Eberle
 Präsident der Stiftung Kartause Ittingen



Klösterliche Kontemplation: das Thymian-Labyrinth lädt alle ein, sich auf den Weg einzulassen und auf die Mitte zuzugehen.

BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

Die Stiftung Kartause Ittingen darf auf ein arbeitsreiches und auch erfolgreiches Jahr 2015 zurückblicken. Im Zentrum standen nicht spektakuläre Ereignisse oder grössere Bauvorhaben, sondern vielmehr die Vielfalt von zahlreichen kleineren Erneuerungen und interessanten Geschichten. Im Vergleich zum Vorjahr konnte der Gastwirtschaftsbetrieb umsatzmässig nochmals etwas zulegen, im Heim und Werkbetrieb klärten sich die Veränderungen im Betriebsbeitragswesen gemäss den mehrjährigen Erhebungen zu unseren Gunsten, hingegen litt die Landwirtschaft etwas unter den Spannungen auf den Märkten sowie unter der Trockenheit während des Sommers. Der Jahresabschluss fiel insgesamt sehr gut aus; der Nettoerlös übertraf das Vorjahr nochmals leicht, dank deutlich gesteigertem Cashflow war es möglich, eine Million Franken Fremdkapital abzubauen.

Kommunikation und Kultur

Ähnlich einem Paukenschlag starteten wir ins neue Jahr. Basierend auf einer Neckerei in unserem Küchenteam gegenüber unserem Koch Nico entstand sehr spontan eine Filmidee, angelehnt an einen Werbespot eines Schweizer Telekommunikationsanbieters. In kürzester Zeit und ganz im Sinne des Marketingkonzeptes, vermehrt auch emotionale Geschichten über die Kartause Ittingen zu erzählen, wurde das Drehbuch geschrieben und der Film produziert. Unser Nico-Film fand über die neuen Medien eine unerwartete Verbreitung und brachte uns zum Jahresbeginn sehr viel positive Resonanz.

Gespannt sein durfte man auf die 21. Pfingstkonzerte, die ersten gemäss neuem Konzept mit jährlich wechselnder künstlerischer Leitung. Dirigentin Graziella Contratto verstand es hervorragend, Ort und Örtlichkeiten in die Konzerte einzubeziehen und so für die Zuhörer unvergleichliche, grossartige Erlebnisse zu schaffen. Zwar waren die Besucherzahlen etwas unter den Erwartungen, aber die Rückmeldungen der Konzertbesucher und die Berichte in den Medien fielen sehr positiv aus.

Bei der Inszenierung der Gärten standen 2015 die Kräuter im Vordergrund. Das Gärtnereiteam überprüfte und erneuerte wo nötig die Bepflanzung des Heilkräutergartens vor den

Mönchskläusen und des Küchengartens entlang des Kartäuserwegs. Die neue Beschriftung mit Zitaten mehrheitlich aus dem *Hortus sanitatis* aus dem Jahr 1496 lässt manchen Besucher schmunzeln. Verschiedene Anlässe auch von Seiten der Museen und des tecums thematisierten die Bedeutung der Kräuter für die Klöster und speziell für die Kartause Ittingen.

Heim und Werkbetrieb bietet Fürsorge

Die Belegung im Wohnheim nahm gegenüber dem Vorjahr leicht zu, hingegen verringerte sich der Bestand bei den extern wohnenden, bei uns im geschützten Rahmen tätigen Personen. Grund dafür waren unter anderem die zunehmenden Teilzeitpensen bei Personen mit IV-Unterstützung. Unsere betreuten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leisteten 2015 beachtliche 14 698 Arbeitstage.

Stärker umkämpft als auch schon sind die Aufträge für Dritte aus Industrie und Gewerbe. Die Akquirierung wird stetig aufwändiger, gleichzeitig müssen die Arbeiten in kürzerer Zeit erledigt werden. Das bedeutet, dass die Verantwortlichen in unserer Verpackungswerkstätte zunehmend mit mehr Druck umgehen müssen, ohne die ihnen anvertrauten Menschen damit zu belasten.

Im administrativen Bereich galt es, ein vom kantonalen Sozialamt gewünschtes Agogik-Konzept für den Heim und Werkbetrieb zu erarbeiten und umzusetzen. Jörg Himmberger und der agogische Leiter Hugo Weyermann überprüften dabei unsere Angebote in der Tagesstruktur und formulierten Anpassungen. Unter dem agogischen Grundgedanken «führen, leiten und begleiten» sollen die Kompetenzen der Betreuten noch besser gefördert und dabei die vielseitigen und abwechslungsreichen Arbeitsplätze optimal genutzt werden.

In der Regenbogenforellenzucht gelang es bereits zum dritten Mal, die von eigenen Muttertieren stammenden Eier erfolgreich zu bebrüten und die geschlüpften Jungfische aufzuziehen.

Zum zwölften Mal wurde im Ittinger Wald ein Kohlemeiler aufgebaut und abgebrannt, unter massgeblicher Mithilfe unserer betreuten Mitarbeiter.

22 Betreute nahmen am Sommerlager in Wildhaus teil, um- sorgt von fünf Betreuerinnen und Betreuern aus unserem Team. Wiederum genossen insbesondere jene diese ab- wechslungsreichen Tage, welche sonst wenig Gelegenheit haben, Ferien ausserhalb der Kartause zu verbringen.

Gutsbetrieb und Selbstversorgung

Das Landwirtschaftsjahr 2015 war geprägt von einem sehr frühen Vegetationsbeginn und einem extrem trockenen Som- mer mit Wasserknappheit in den Kulturen. Dadurch fielen die Erträge generell eher klein aus, die Qualität war aber in weiten Bereichen überdurchschnittlich. Sehr gerne gesehen war dieser Witterungsverlauf im Weinbau. Mit Beginn der Weinlese am 10. September, so früh wie kaum jemals zuvor, konnten Trauben von optimalem Gesundheits- und Reife- zustand gelesen werden. Allerdings war hier der Ertrag deut- lich unter dem Durchschnitt.

Seit einigen Jahren ist unser Käseereifungskeller für Hart- und Halbhartkäse zu klein, weshalb wir unseren Käse im Nach- bardorf in einer leerstehenden Käserei reifen liessen. Der ge- mietete Keller ist sanierungsbedürftig und steht bald nicht mehr zur Verfügung. Aus diesem Grund beabsichtigten wir, auf unserem Gelände einen neuen Käsekeller zu bauen und prüften verschiedene Standorte. Schliesslich nahmen wir in der landwirtschaftlichen Maschinenhalle die Realisierung eines neuen Reifungskellers in Angriff.

Nach dem turnusgemässen Ausscheiden unseres Rohmilch- Bries aus der Fine Food Linie von Coop konnten wir mit dem selben Abnehmer im neu lancierten Programm *Miini Region* einen Liefervertrag für fünf unserer Käsesorten für 50 Coop- Filialen abschliessen. Unter dem gleichen Label werden seit Herbst 2015 auch unser Federweiss und der Stiftungswein angeboten.

Aufgrund der erfreulich guten Nachfrage nach Teekräutern dehnten wir im Freiland den Kräuteraanbau mit Unterstüt- zung des Landwirtschaftsteams stark aus.

Gastwirtschaft und Gastfreundschaft

Im Gastwirtschaftsbetrieb konnten wir nochmals eine kleine Umsatzsteigerung realisieren, dies dank einer Zunahme im

Bankettbereich. Die vielen nach wie vor sehr positiven Rück- meldungen, sei es in Form eines Dankeschreibens, einer Be- wertung auf einem Fragebogen oder eines Eintrags auf einer der gängigen Internet-Plattformen, bestätigen eine grosse Zufriedenheit unserer Gäste. Neben den bisherigen Klassi- fizierungen unseres Hotels durch Hotelleriesuisse als Semi- nar- und Kongresshotel, dürfen wir seit 2015 Jahr auch die Klassifizierung *Unique* verwenden. Voraussetzung dafür ist eine Anlage, welche mit *einzigartig in seiner Art* umschrie- ben werden kann.

Mit der Realisierung eines Seminarraumes im Freien wurde ein neues Angebot geschaffen. Ein mit rund 150 Säulen- apfelbäumen umfasster Platz, ergänzt mit zwei Hochstäm- mern als Schattenspender, oberhalb des Hopfengartens am Waldrand gelegen, ermöglicht unseren Seminargästen, bei guter Witterung eine Sequenz ihres Tagesprogramms im Freien abzuhalten. Auch dem immer häufiger geäusserten Wunsch nach einem stimmigen Ort für Trauungszeremonien im Freien können wir mit unserem Apfelgarten entsprechen.

Mitarbeitende

Im Sommer beendeten sechs Lernende ihre Ausbildung, alle bestanden die Lehrabschlussprüfung und konnten in die Berufswelt entlassen werden.

Mit 171 Personen auf der Lohnliste oder umgerechnet 135 Vollzeitäquivalenten per 30. September 2015 beschäftigen wir mehr Mitarbeitende als je zuvor. Dazu waren bei üblicher Fluktuation rund 50 Neueinstellungen notwendig. Diese Ein- und Austritte bedeuteten einen grossen administrativen Aufwand für unser Personalbüro.

Administration

Die Umstellung unseres Buchhaltungsprogrammes Abacus auf eine neue Version war sehr aufwändig. Erforderlich war sie, weil der Lizenzgeber die vorhandene Version nicht mehr unterstützte.

Aufgrund der geänderten Deklarationsvorschriften auf den 1. Januar 2016 mussten viele Produkteetiketten überarbeitet werden. Und im Zusammenhang mit dem Umbau des Klos- terladens Ende Jahr führten wir ein neues Kassensystem ein.

Dafür mussten alle Artikel mit einem Strichcode versehen werden, was den Verkaufsvorgang an der Kasse massiv er- leichtert. Der mit diesen Anpassungen verbundene Aufwand war beträchtlich, sind es doch mittlerweile rund 400 Artikel, davon über 270 Produkte aus den eigenen Betrieben, welche im Klosterladen angeboten werden.

Seit Dezember wird die Kartause Ittingen stündlich mit einem Postautokurs ab Bahnhof Frauenfeld bedient. Damit das dem Kurs zur Verfügung stehende Zeitfenster ausreicht für eine Fahrt nach Ittingen und zurück, musste seitens der Politischen Gemeinde die Haltestelle verlegt und ein Wende- platz gebaut werden. Ein einmaliger Investitionsbeitrag un- sererseits war Voraussetzung für die Realisierung der noch besseren Anbindung der Kartause Ittingen an den öffent- lichen Verkehr. Wir freuen uns deshalb, dass das neue An- gebot bereits rege genutzt wird.

Partnerbetriebe und Organe

Die Zusammenarbeit mit den Partnerbetrieben im Bereich der Gärten mit dem Schwerpunkt Heilkräuter war sehr er- folgreich. Verschiedene attraktive Medienberichte waren für uns Bestätigung und Werbung zugleich. Eine enge Zusam- menarbeit erforderten die Vorbereitungsarbeiten für das ge- meinsame Theaterprojekt *Ittingen Saga*, welches im Februar 2016 zur Aufführung gelangte.

Der Restaurierungsausschuss tagte zweimal und beschloss, 2015 an den beiden Toren im Süden und Westen sichernde und restauratorische Massnahmen umzusetzen. Dabei ent- fiel ein grosser Aufwand auch auf die Brunostatue auf dem Südtor, welche sich in deutlich schlechterem Zustand als er- wartet befand. Die bei einer früheren Sanierung angebrach- ten Ergänzungen am Sandstein mussten komplett erneuert werden. Mit dem frischen Anstrich wirken die beiden Tore nun wieder freundlicher und einladender.

Der Stiftungsratsausschuss traf zu neun, der Stiftungsrat zu drei Sitzungen zusammen.

Dank

Ich möchte mich an dieser Stelle bei unserem Präsidenten und dem Stiftungsrat ganz herzlich bedanken für die Unter- stützung und die guten Gespräche.

Ein grosser Dank gehört zudem meinem Team in der Ge- schäftsleitung und allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Ich bin begeistert, mit welchem Einsatz und Selbstverständ- nis sie alle die Vision der Stiftung Kartause Ittingen leben.



Heinz Scheidegger
Procurator

VORTRAG AM STIFTUNGSFEST DR. MARGRIT FRÜH

Medizin und Kräuterheilkunde zur Zeit der Kartäuser Mönche

Kräuter wurden von den Menschen schon seit jeher gebraucht, einerseits zur Ernährung, andererseits als Medizin. Das gilt auch für die Kartäuser, die von 1461–1848 in Ittingen lebten. Zwar musste ein junger Mann, der ins Kloster eintreten wollte, nicht nur mindestens 20 Jahre alt, sondern auch gesund sein. Später konnte der Mönch natürlich trotzdem krank werden.

In den Statuten, den Ordensvorschriften der Kartäuser, findet man auch einige Angaben zum Umgang mit Krankheit. Es heisst, der Kranke solle sein Leiden geduldig tragen und als Teil seines Gott geweihten Lebens als Busse betrachten. Das Leiden mache den Mönch Christus ähnlicher. Im allgemeinen sollte man den Kranken mit gebräuchlichen Kräutern und Naturheilmitteln helfen, d. h. mit Mitteln, wie sie auch den armen und gewöhnlichen Leuten zur Verfügung standen.

Für die Pflege zuständig war der Infirmarius (von infirmus = krank). Er und die Mitbrüder sollten dem Kranken mit Liebe und Geduld begegnen. Wenn immer möglich pflegte man ihn in seiner eigenen Zelle. All diese Elemente findet man auf dem Porträt des Kartäusers Johann Justus Landsberg im Refektorium. Im kleinen Eckbild rechts oben wird er als Kranker gezeigt. Neben ihm steht ein Tischchen, darauf ein Kruzifix mit dem leidenden Christus, daneben ein Teller mit stärkenden Speisen und eine Tasse Tee, dazu im gebauchten Fläschchen vorn vermutlich ein Medikament. Die liebevolle Zuwendung lässt ihm der vorlesende Mitbruder zuteil werden.

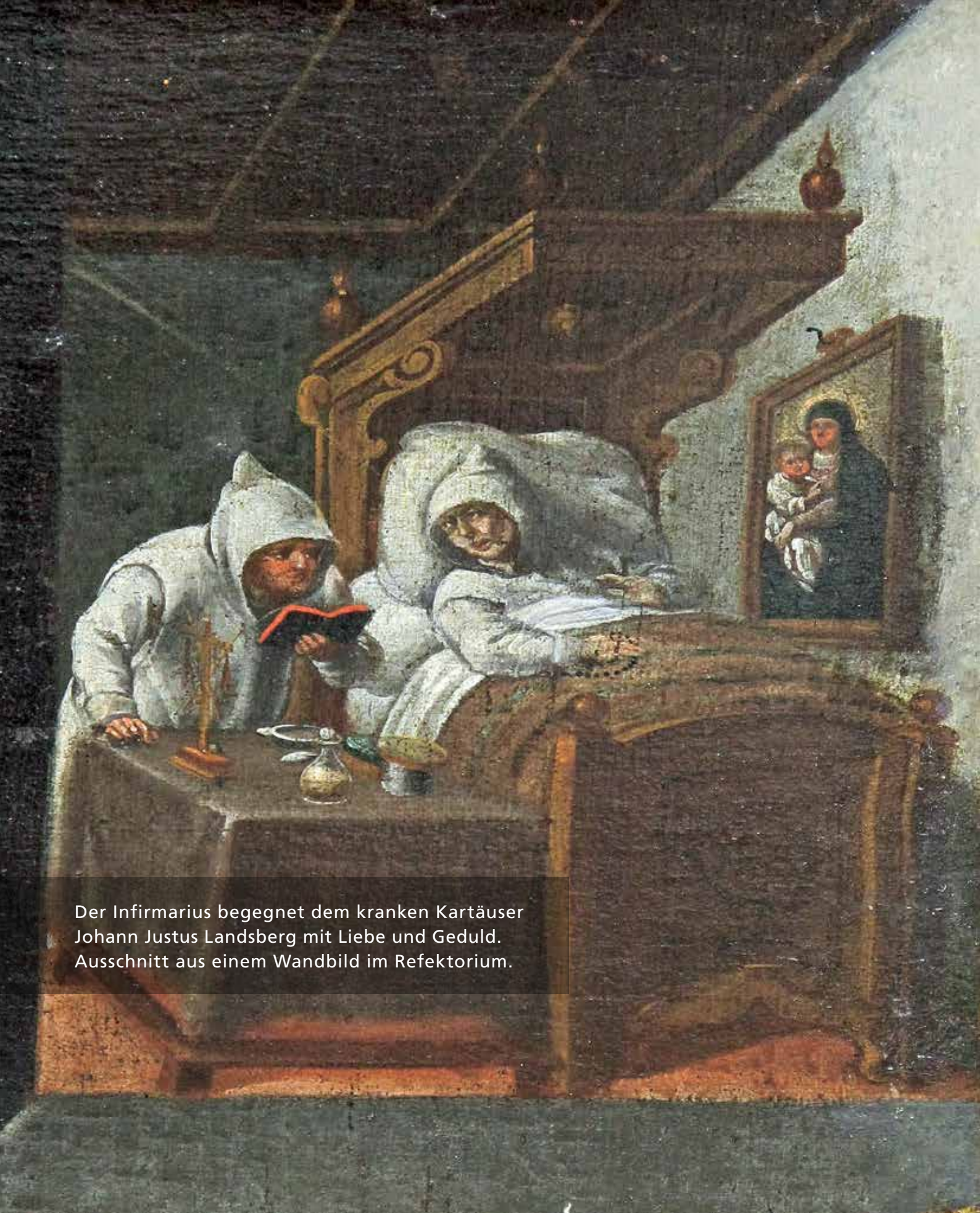
Heilende Kräuter für einfache Medizin fand man wild wachsend in Feld und Wald, aber die Kartäuser durften nur einmal in der Woche einen grösseren Spaziergang ausserhalb

des Klosters unternehmen; vielleicht wurden ihnen Kräuter manchmal gebracht. Vielleicht war zuzeiten der eine oder andere Mönch besonders kräuterkundig und zog Heilpflanzen in seinem Gärtchen, das jeder nach Belieben gestalten durfte. Zudem gab es verschiedene grössere Gärten, die zum Kloster gehörten. Nebst dem Krautgarten, in dem Gemüse angebaut wurde, gab es einen Küchengarten, der wohl ebenfalls mit Gemüse, aber auch mit Kräutern bepflanzt war. Viele Kräuter konnten ja sowohl Speisen schmackhafter machen als auch Krankheiten lindern. Auf einer Zeichnung des ganzen Klosters von 1715 ist der Durchgang zum Küchengarten als «Gewelber zum Kräutlerwerk» bezeichnet. Das könnte bedeuten, dass es sich um einen kleinen gewölbten Raum handelte, den man brauchen konnte, um mit den Kräutern zu arbeiten, z. B. sie zum Trocknen aufhängen – oder gar zu destillieren? Destillierbücher jedenfalls waren in der Ittinger Klosterbibliothek vorhanden.

Für das Jahr 1614 ist bezeugt, dass Ittingen einen Arzt hatte. Allerdings stand er wohl nur in äussersten Notfällen zur Verfügung, denn er wohnte in Konstanz und war zudem auch für das Kloster St. Gallen zuständig.

Kenntnis über Kräuter und ihre Wirkung konnten die zuständigen Mönche aus Büchern der wohl dotierten Klosterbibliothek holen. Diese umfasste um 1650 gegen 3400 Bücher, 1717 über deren 4700. Die Bücher waren in 22 Bereiche eingeteilt, einer davon waren die «Medicinales». Dies war aber insgesamt ein verhältnismässig kleiner Teil mit etwa 2 bis 3 % des Gesamtbestandes, denn religiöse Themen waren natürlich viel wichtiger. Nach der Aufhebung der Kartause gelangten die meisten Bücher in die Kantonsbibliothek Thurgau, wo sie heute sorgfältig gehütet und gepflegt werden.

Die Kräuter selber sind aus den Büchern, selbst wenn sie illustriert sind, nicht leicht erkennbar. Die meisten Kenntnisse wurden wohl mündlich weiter gegeben. Die Pflanzen zu kennen, war Eines, wozu sie dienten, das Andere. So haben die Kräuterbücher oft Register nicht nur zu Pflanzen-



Der Infirmarius begegnet dem kranken Kartäuser Johann Justus Landsberg mit Liebe und Geduld. Ausschnitt aus einem Wandbild im Refektorium.

namen, sondern auch zu den Krankheiten, die sie heilen sollten. In einigen Büchern aus Ittingen findet man handschriftliche Kennzeichen oder Einträge, die auf besonderes Interesse an gewissen Themen schliessen lassen, so wenn ein Zeigefinger im Register auf «Kalten Magen» weist. Die Mönche hatten wohl öfters Magenweh, Magenkatarrh oder allgemeine Verdauungsprobleme. Ein anderer Eintrag gibt ergänzende Angaben zum Eisenkraut, wann es blühe, wie man es anwende und dass die Wurzel nicht gebraucht werde. Stammen solche Hinweise wirklich von den Kartäusern? Selbst wenn die Bücher mit dem Eigentumsvermerk des Klosters versehen sind, könnten die Einträge von einem früheren Besitzer stammen, der das Buch später der Kartause verschenkt haben mochte.

Wenn aber in einem Kräuterbuch das Kapitel über die Fische mit dem Hinweis kommentiert wird, dass die Kartäuser die Fische kennen müssten, so darf das wohl als Beweis gelten, dass ein Kartäuser den Vermerk geschrieben hat. Da die Kartäuser kein Fleisch essen, sind für sie Fische besonders wichtig. Ganz sicher stammt der Eintrag zum Otter aus der Feder eines Ittingers, denn da steht: *«Ein otter der Cartheüser speiß dörfent in Essen gar ist ir wildt-pret geschicht aber selten. fürnemblich zu Ittingen. Die Schneyder fischlin sindt ihr wildtpret.»* Schneiderfischlein sind kleine Weissfische mit vielen Gräten; sie dürften dem Kommentator nicht besonders zugesagt haben. Zum Biber weiss er: *«Biber ist der Carteüser speiß, aber zu Ittingen unbekannt.»* Tatsächlich galten seit dem Mittelalter einige Wassertiere als Fastenspeise, so der Otter und der Biber – mindestens dessen Schwanz oder die hintere Hälfte, was hier ebenfalls vermerkt ist.

Daneben sind in wenigen Büchern aus Ittingen auch handschriftliche Einträge zu finden, die als Zeitvertreib und Vergnügen des jeweiligen Schreibers angesehen werden dürfen. So wenn beim Kapitel über die Harnschau der im zugehörigen Holzschnitt abgebildete Arzt sagt: *«Dieser Harn ist zimlich guott»*, worauf die ihn konsultierende Frau entgegnet: *«So hab ich noch ein guthen muott.»* Tatsächlich war über Jahrhunderte die Harnschau fast das einzige Diagnosemittel,

und ausser Kräutern wurden hauptsächlich Schröpfen und Aderlass bei fast allen Krankheiten angewendet. Auch die Kartäuser wurden von Zeit zu Zeit geschröpft und zu Ader gelassen, wofür der Bader von Warth zur Verfügung stehen musste.

Letztlich galt aber auch für die Mönche, dass irgendwann Kräuter, Medizin und liebevolle Pflege nicht mehr halfen, denn gegen den Tod ist kein Kraut gewachsen. Für die Kartäuser aber hatte alles Leben und Leiden eine tiefe Bedeutung, und der Tod war nicht das Letzte, sondern der Übergang zur erhofften ewigen Seligkeit, wo sie keine Heilkräuter mehr benötigen würden, sondern zwischen Lilien und Rosen wandeln dürften, wie es eine der Deckenmalereien im Brunozimmer freundlich vor Augen stellt. Dies mit der lateinischen Inschrift: *«Kein Auge sah und kein Ohr hörte, was Gott denen bereitet, die ihn lieben.»*



Küchenkräuter wurden von den Mönchen kultiviert und verwendet – heute pflegen unsere betreuten Mitarbeitenden die Kräutergärten.

JAHRESRECHNUNG 2015

BILANZ

Die Schlussbilanz per 31.12.2015 präsentiert sich wie folgt:

Aktiven	31.12.15	31.12.14	Passiven	31.12.15	31.12.14
Umlaufvermögen	4 914	4 587	Fremdkapital	25 451	26 222
Kasse	35	44	Kreditoren	859	721
Post	264	174	Vorauszahlungen	156	117
Bank	1 639	2 514	Passive Abgrenzungsposten	411	361
Debitoren	659	622	Kredite	24 025	25 023
Aktive Abgrenzungsposten	1 335	196			
Vorräte	982	1 037			
Anlagevermögen	33 756	34 605	Eigenkapital	13 219	12 970
Grundstücke	3 820	3 820	Erneuerungsfonds	12 514	12 040
Landwirtschaftliche Kulturen	170	188	Rücklagen	305	334
Gebäude	28 088	29 584	Stiftungseinlage	100	100
Maschinen und Geräte	440	137			
Mobilien	30	0	Reingewinn	300	496
Fahrzeuge	38	47			
Angefangene Bauten	1 170	829			
Total	38 670	39 192	Total	38 670	39 192

(in 1000 Franken)

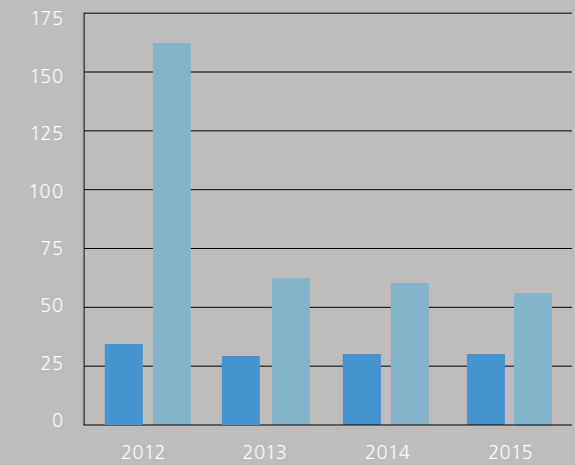
BETRIEBSRECHNUNG

Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Ertragsüberschuss von 300 000 Franken.

	Geschäftsjahr 2015		Geschäftsjahr 2014		Abweichung
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Prozenten
Nettoerlös		18 491		18 467	0.1
Direkter Betriebsaufwand	5 283		5 617		-5.9
Personalaufwand	9 079		8 801		3.2
Gemeinkosten	2 041		2 115		-3.5
Abschreibungen	1 609		1 228		31.0
Zinsen	365		404		-9.7
Neutraler Erfolg	-186		-194		-4.1
Total	18 191	18 491	17 971	18 467	
Ertragsüberschuss	300		496		-39.5

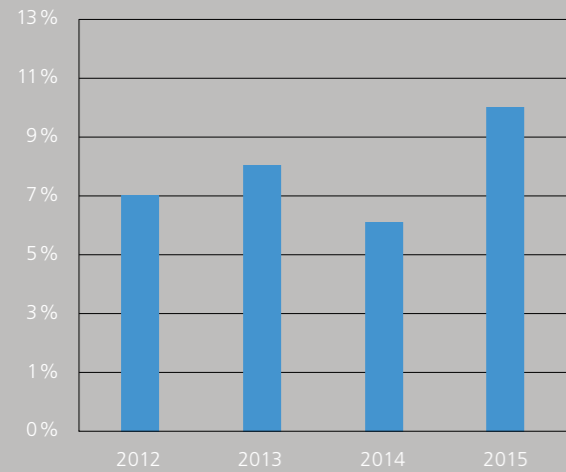
(in 1000 Franken)

Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



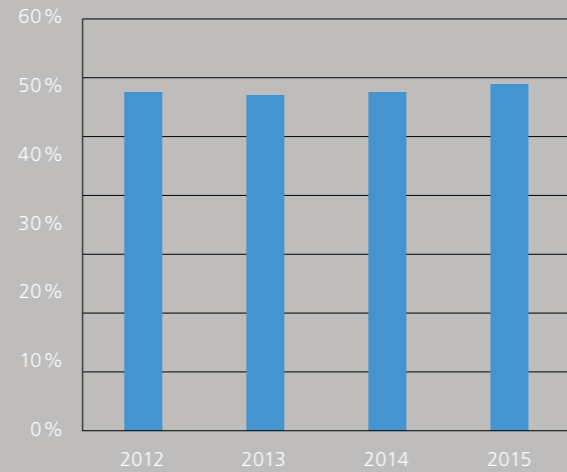
	2012	2013	2014	2015
Mitgliederbeiträge	32	28	27	27
Spenden	166	55	53	51

Entwicklung Cashflow



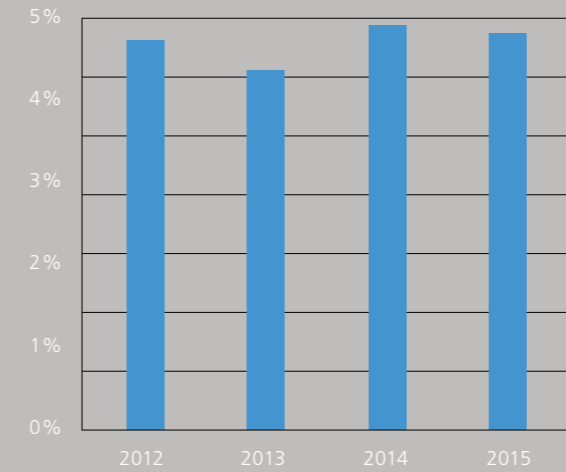
	2012	2013	2014	2015
Umsatz	18057	18229	18467	18491
Cashflow NUV	1281	1528	1102	1858
Quote	7.1 %	8.4 %	6.0 %	10.0 %

Entwicklung Personalkosten



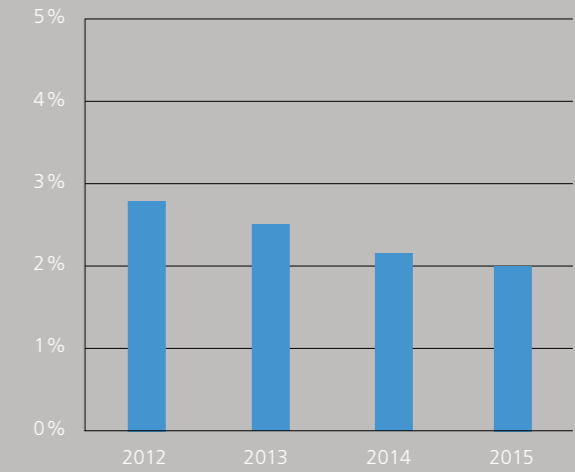
	2012	2013	2014	2015
Umsatz	18057	18229	18467	18491
Personalkosten	8625	8645	8802	9079
Quote	47.8 %	47.4 %	47.7 %	49.1 %

Entwicklung Unterhaltskosten



	2012	2013	2014	2015
Umsatz	18057	18229	18467	18491
Unterhaltskosten	829	755	897	866
Quote	4.6 %	4.1 %	4.9 %	4.7 %

Entwicklung Fremdkapitalzinsen



	2012	2013	2014	2015
Umsatz	18057	18229	18467	18491
Fremdkapitalzinsen	501	452	404	365
Quote	2.8 %	2.2 %	2.2 %	2.0 %

Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision über die Jahresrechnung 2015

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Kartause Ittingen, Warth für das am 31. Dezember 2015 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.

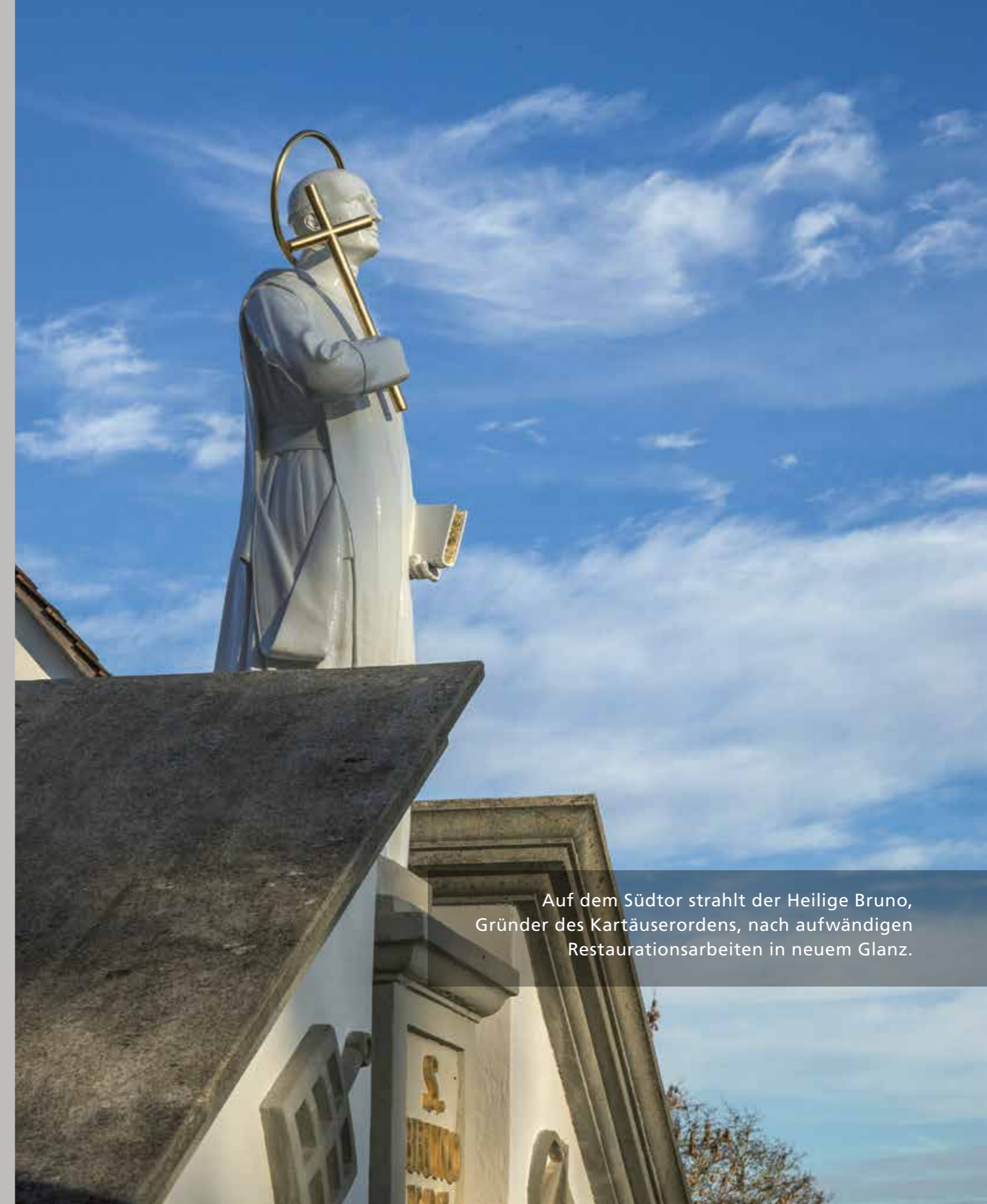
Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht Gesetz und Stiftungsurkunde entsprechen.

Frauenfeld, 11. April 2016

FINANZKONTROLLE DES KANTONS THURGAU

Dr. Hans Ulrich Keller
Zugelassener Revisionsexperte
und leitender Revisor

Ursula Meyer
Revisorin



Auf dem Südtor strahlt der Heilige Bruno, Gründer des Kartäuserordens, nach aufwändigen Restaurationsarbeiten in neuem Glanz.



In den Mönchsklausen befinden sich Künstlerateliers und Werkstätten des Heim und Werkbetriebs. Zwei authentisch erhaltene Klausen gehören zum Ittinger Museum.

ORGANE STAND PER 31.12.2015

Stiftungsrat

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

Stiftungsbeirat

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

Restaurierungsausschuss

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

Revisionsstelle

Finanzkontrolle des Kantons Thurgau

* Mitglieder des Stiftungsratsausschusses

MITARBEITENDE

STAND PER 31.12.2015

Geschäftsleitung

Heinz Scheidegger
Procurator, Gesamtleitung

Valentin Bot
Hoteldirektor

Beat Gügler
Leiter Gutsbetrieb

Jörg Himmelberger
Leiter Heim und Werkbetrieb

Peter Mötteli
Kaufmännischer Leiter

Corinne Rüegg Widmer
Leiterin Kommunikation
und Marketing

Beatrice Auer
Assistentin der Geschäftsleitung

Finanz- und Rechnungswesen

Peter Mötteli
Kaufmännischer Leiter

Hans Bachmann
Haus- und Seminartechniker

Stefanie Bickel
Kauffrau in Ausbildung

Eveline Bleiker
Buchhalterin

Nicole Dallo
Aushilfe Buchhaltung

Karoline Siv Forster
Kauffrau in Ausbildung

Catherine Galley Roth
Mitarbeiterin Buchhaltung

Laura Held-Büchi
Aushilfe Buchhaltung

Anita Novacic
Personalassistentin

Kommunikation und Marketing

Corinne Rüegg Widmer
Leiterin Kommunikation
und Marketing

Klosterladen
Brigitte Keller
Leiterin Klosterladen

Regula Brandenberger
Verkäuferin

Ursula Brunner
Verkäuferin

Gabriela Zürcher
Verkäuferin

Gastwirtschaftsbetrieb

Valentin Bot
Hoteldirektor

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

Erika Brüllhardt
Mitarbeiterin Reservation
und Verkauf

Carmen Himmel
Mitarbeiterin Reservation
und Verkauf

Monja Wiegandt
Mitarbeiterin Reservation
und Verkauf

Réception
Nicole Schulze
Chef de Réception

Rebecca Derungs
Réceptionistin

Marlen Eugster
Réceptionistin

Andrea Filli
Réceptionistin

Sophie Langhart
Kauffrau in Ausbildung

Andrea Barbara Spiri
Réceptionistin

Küche
Jürgen Stöckel
Küchenchef

Kathrin Zellweger
Souschef

Matthias Zvingila
Souschef

Jannis Atanasovski
Koch in Ausbildung

Luca Bosshard
Küchenangestellter

Cuma Ekinci
Koch

Beatrice Fankhauser
Aushilfsköchin

Stefan Finze
Koch

Barbara Glatz
Chef Pâtissier

Lisa Hermann
Köchin

Fabian Holenweg
Koch in Ausbildung

Anna Huwiler
Aushilfsköchin

Silvia Mani
Küchenhilfe

Olivia Müller
Köchin in Ausbildung

Ueli Müller
Leiter Produktion

Thilagarajah Nagarajah
Küchenhilfe

Reno Pfister
Koch

Anita Pinski
Köchin

Kamalarany Ragupathyrajah
Küchenhilfe

Rolf Rieser
Metzger

Sandra Rodrigues dos Santos
Küchenhilfe

Goran Salah
Küchenhilfe

Jacqueline Schwarz
Bäckerin/Konditorin

Economat/Buffer
Piera Behl
Leiterin Buffet/Office/Reinigung

Anita Götschi
Mitarbeiterin
Buffet/Office/Reinigung

Monika Hasler
Mitarbeiterin
Buffet/Office/Reinigung

Gabriele Julmi
Aushilfe Buffet/Office/Reinigung

Jacqueline Pinösch
Mitarbeiterin
Buffet/Office/Reinigung

Denise Riedener
Mitarbeiterin
Buffet/Office/Reinigung

Service
Karin Strahlegger
Leiterin Restauration F&B

Roger Moor
Leiter à la carte Restaurant

Jessica Hirschi
Bankettleiterin

Liliane Baumer
Aushilfe Service

Antje Berger-Gotsch
Restaurationsfachfrau

Elke Brenner
Aushilfe Service

Massimo Bruno
Aushilfe Service

Christine Caduff
Restaurationsfachfrau

Sonja Clarysse
Aushilfe Service

Saskia Egli-Guthmann
Aushilfe Service

Yvonne Etter
Aushilfe Service

Michelle Gasser
Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Anita Harder
Restaurationsfachfrau

Nina Hasler
Aushilfe Service

Ramona Held
Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Bia Horvath
Aushilfe Service

Enkhzaya Javkhlan
Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Sandro Meyer
Aushilfe Service

Silke Müller
Restaurationsfachfrau

Rita Näf
Aushilfe Service

Yvonne Pfändler
Aushilfe Service

Claudia Renner
Aushilfe Service

Leon Riede
Aushilfe Service

Rocco Scaccuto
Aushilfe Service

Alexandra Schulz
Restaurationsfachfrau

Gennadij Skljarov
Aushilfe Service

Angela Soler
Aushilfe Service

Karim Souidi
Aushilfe Service

Eva Stefanie Staudinger
Restaurationsfachfrau

Ivana Steinemann
Aushilfe Service

Julian Vogel
Restaurationsfachmann in Ausbildung

Cheyenne Waeger
Servicemitarbeiterin

Ladina Wägeli
Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Mascha Widmer
Aushilfe Service

Melanie Wolf
Aushilfe Service

Maria Zamboni
Restaurationsfachfrau in Ausbildung

Etage/Lingerie
Mirjam Müdespacher
Leiterin Hauswirtschaft

Nadine Zimmermann
Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Claudia Almeida Bastos Sanches
Mitarbeiterin Etage/Lingerie

Advije Bekiri
Mitarbeiterin Etage/Lingerie

Marianne Burkhard
Mitarbeiterin Hauswirtschaft/
Seminarwesen

Maria Julia Ceballos
Aushilfe Etage/Lingerie

Karin Frei-Setz
Mitarbeiterin Etage/Lingerie

Jasmin Gaudio
Hotelfachfrau in Ausbildung

Ruth Goldinger
Mitarbeiterin Etage/Lingerie

Pedro Urs Hofstetter
Hotelfachmann in Ausbildung

Humije Iljazi
Mitarbeiterin Etage / Lingerie

Nesfije Iljazi
Aushilfe Etage / Lingerie

Sherije Jashari
Aushilfe Etage / Lingerie

Ana Krhla
Mitarbeiterin Etage / Lingerie

Lea Pöschel
Hotelfachfrau in Ausbildung

Kristina Schmid
Mitarbeiterin Etage / Lingerie

Carmen Weber
Hotelfachfrau in Ausbildung

Heim und Werkbetrieb

Jörg Himmelberger
Leiter Heim und Werkbetrieb

Ateliers
Hugo Weyermann
Leiter Ateliers / Agog. Leiter

Iris Degen
Töpferin

Esther Tschäppeler
Arbeitsagogin Verpackerei

Colette Ulrich
Töpferin / Arbeitsagogin

Wohnheim
Markus Imfeld
Leiter Wohnheim / Sozialpädagoge

Martin Eglin
Aushilfe Betreuung

Esther Flunser
Betreuerin

Martin Göllner
Betreuer / Sozialpädagoge

Katja Hilzbrich
Betreuerin

Ursula Rebsamen
Betreuerin

Gärtnerei
Eva Christinat
Leiterin Gärtnerei

Andreas Dinkel
Mitarbeiter Gärtnerei / Arbeitsagoge

Melody Dina Huber
Gärtnerin

Caroline Markwalder
Floristin

Andreas Odermatt
Mitarbeiter Gärtnerei

Carmela Roggensinger
Floristin / Arbeitsagogin

Umgebung und Gewässer
Lukas Roggensinger
*Leiter Umgebung und Gewässer /
Arbeitsagoge*

Urban Flunser
Landschaftsgärtner / Arbeitsagoge

Brigitte Lang
Mitarbeiterin Umgebung und Gewässer

Sarah Müller
Landschaftsgärtnerin

Unterhalt und Dienste
Thomas Meienberger
Leiter Unterhalt und Dienste

Annakäthi Bär
Hauswirtschafterin

Werner Haefelin
Schreiner

Sonja Haesler
Hauswirtschafterin

Martin Hauser
Maler

Albert Meier
Allrounder

Sandro Schmid
Hauswart

Gottfried Züst
Elektriker

Gutsbetrieb

Beat Gügler
Leiter Gutsbetrieb

Landwirtschaft
Chester Huber
Landwirt in Ausbildung

Urs Lang
Melker

Kurt Regli
Landwirtschaftlicher Mitarbeiter

Patrick Roger Schmidt
Landwirt in Ausbildung

Käserei
Ruedi Tritten
Leiter Käserei

Karin Berther
Mitarbeiterin Käserei

Nicole Natascha Delmenico
Aushilfe Käserei

Heinz Hefti
Käser

Weinbau
Jonas David Ettl
Leiter Weinbau

Hansjörg Gaupp
Aushilfe Weinbau

Roland Harder
Mitarbeiter Weinbau

Ueli Morath
Winzer

Hans Jürg Oberholzer
Aushilfe Weinbau

Raymond Oberteufer
Mitarbeiter Weinbau

Kurt Schmid
Aushilfe Weinbau

Redaktion Heinz Scheidegger, Beatrice Auer, Corinne Rüegg
Gestaltung, Satz Susanna Entress, Daniela Bieri-Mäder
Fotografien Sandro Schmid (Seiten 2, 15, 16); Margrit Früh (Seite 6),
Beatrice Auer (Seite 9)
Druck Sonderegger Publish AG, Weinfelden

© 2016 Kartause Ittingen, Warth

Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth
www.kartause.ch

PC-Konto 85-373-8

