



STIFTUNG

KARTAUSE ITTINGEN

JAHRESBERICHT

2016

2	Bericht der Geschäftsleitung
6	Präsentation am Stiftungsfest
10	Jahresrechnung 2016
14	Testat zur Eingeschränkten Revision
17	Organe
18	Mitarbeitende

ZUM GELEIT

ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

Wir müssen den Mittleren Weg gehen,
ohne uns der einen oder der anderen Seite
zuzuneigen, sondern indem wir beide
Seiten mit der Mitte in Einklang bringen.

Taisen Deshimaru

Liebe Stiftungsmitglieder

Sie haben es sicher schon selber erlebt – die Kartause Ittingen ist ein «Ort der Mitte». Viele Besucherinnen und Besucher kommen, wie ich, hierher, um Momente der Ruhe, des Ausgleichs und der Entspannung zu erleben und zu spüren. Einige Stunden in der Kartause, in den Museen, in Seminaren, bei einem Spaziergang durch die umliegenden Wälder, Fluren oder Rebberge, eine Einkehr in der Mühle, einen stillen Moment in der Klosterkirche, ein Verweilen im Kräutergarten oder im Rund des Labyrinths; all dies bringt uns in unsere eigene Mitte, ins Lot oder ins Blei, wie der Volksmund sagt.

Es ist wichtig, dass der Mensch im Lot ist, damit er seine vielfältigen Rollen im Sinn von Taisen Deshimaru, einem Meister der Meditation, leben kann ohne Schaden anzurichten und Schaden zu nehmen. Denn, rund um uns herum drängen immer stärkere Kräfte aus der Mitte heraus, um sich in polarisierenden Extremen zu finden. Unsere Welt befindet sich in mancherlei Hinsicht in Schiefelage. Die Unterschiede zwischen individuellen, egoistischen Bedürfnissen des Einzelnen und den kollektiven Anforderungen an eine möglichst spannungsfreie Gesellschaft werden grösser. Was mir auffällt ist, dass es uns als Gesellschaft immer schwerer fällt, uns auf brauchbare und tragfähige Gemeinsamkeiten zu einigen. Wir neigen dazu, auf unseren Ansichten und Positionen zu beharren. Wir bekunden immer mehr Mühe, uns aufeinander zuzubewegen, Gräben scheinen immer unüberwindbarer – eine Welt von Individualisten in einer sich immer mehr polarisierenden Welt... Der kleinste gemeinsame Nenner wird leider immer kleiner, und es liegt an jedem von uns, diesem Trend entgegenzuwirken.

Erneut blicken wir auf ein schönes, wenn auch nicht überwältigendes Geschäftsjahr zurück. Die Wetterlaunen des letzten Jahres haben uns zu schaffen gemacht und der immer härter werdende Wettbewerb war und bleibt eine Herausforderung, der wir uns gestellt haben und auch künftig stellen werden. Die Kartause entwickelt sich stetig weiter und die rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Stiftung, des tecum und der kantonalen Museen geben tagtäglich motiviert ihr Bestes, um unseren Gästen ein unverwechselbares und positives Erleben der Kartause mit all ihren Angeboten zu ermöglichen. Allen unseren fleissigen und sehr engagierten Mitarbeitenden, dem Kader und der Geschäftsleitung danke ich herzlich.

Besuchen Sie die Kartause, erleben Sie, liebe Stiftungsmitglieder, mit Ihren Bekannten und Freunden die beruhigende Kraft der Mitte. Ich wünsche Ihnen dabei viel Freude, innere Ruhe und Energie!

Mit herzlichen Frühlingsgrüssen



Roland Eberle
Präsident der Stiftung Kartause Ittingen



Der Barockgarten in Rosenblütenpracht.

BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

Wenn das Jahr 2016 aus Sicht der Stiftung Kartause Ittingen in einem Satz umschrieben werden soll, könnte man sagen, das Jahr war geprägt durch ein reiches, vielbeachtetes Kulturprogramm, einschneidende Wetterkapriolen und ein zufriedenstellendes Jahresergebnis; dass es kein herausragendes Jahr wurde, resultiert zum Teil aus den benannten Wetterkapriolen. Einmal mehr reihten sich im vergangenen Jahr eine beeindruckende Palette von Anlässen, Bewirtungen und Veranstaltungen aneinander, und es wurden aufwändige Unterhaltsarbeiten an vielen Orten ausgeführt, ganz im Sinne des Leitbildes: *Erhalten und Beleben*.

Kultur

Zum zweiten Mal nach 2012 wurde in Zusammenarbeit mit den Museen und dem tecum ein Theaterstück im grossen Museumskeller aufgeführt, welches eigens dafür geschrieben wurde und sich mit der Geschichte des Ortes auseinandersetzte. Die *Ittingen Saga* lud ein zu einer Zeitreise durch die Jahrhunderte in Ittingen. Die Inszenierung im ehemaligen Weinkeller der Kartause sorgte für ein grossartiges Erlebnis. Mit 17 ausverkauften Vorstellungen und entsprechend gut besuchtem Restaurant an den Aufführungstagen in einer sonst eher gästeschwachen Zeit konnte ein erstes Jahresziel mehr als erreicht werden.

Sowohl die Sonntags- als auch die Pfingstkonzerte vermittelten Musikgenuss auf höchstem Niveau. Insbesondere das Programm an Pfingsten unter dem Titel *Farbe bekennen – gone too far*, zusammengestellt vom Pianisten und künstlerischen Leiter Oliver Schnyder, fand grosse Beachtung. Die Besucherzahlen für diesen Anlass zeigen klar nach oben, die Sonntagskonzertreihe 2016/17 startete gar vor nahezu ausverkauften Rängen.

Wein und Wohlstand heisst die Ausstellung im Ittinger Museum, welche die Entwicklung und wirtschaftliche Bedeutung des Weinbaus in Ittingen über die Jahrhunderte anschaulich aufzeigt. Der Wein war deshalb auch ein Thema, das mit verschiedensten Veranstaltungen zusammen mit den Partnerbetrieben das ganze Jahr über bespielt wurde und wofür wir einen kurzen Dokumentarfilm produzierten über den Ablauf des Weinjahrs heute in der Kartause Ittingen.

Kommunikation und Marketing

Als anspruchsvoll erleben wir gegenwärtig die Entwicklung und die Möglichkeiten in der Nutzung sozialer Medien. Neue Dimensionen eröffnen sich, zielgruppengenaue Werbung bietet ungeahntes Potenzial. Gleichzeitig besteht weiterhin das Bedürfnis nach ansprechenden Drucksachen, die in die Hand genommen werden können, sei es an ausgesuchten Tourismustypen oder für Besucher auf der Anlage. Hier die für uns richtige Mischung und Form zu finden, erfordert Fingerspitzengefühl und neues Wissen. Gleichzeitig muss die Webseite immer dem aktuellen Stand der Technik entsprechen, einladend wirken, und das Gesuchte soll mit wenigen Klicks gefunden werden. Die Positionierung in den Suchmaschinen wird immer entscheidender. Und ein neues Lösungswort heisst «Responsive Webdesign» oder «Mobile first»; immer mehr Menschen greifen mit dem Smartphone auf Webseiten zu und möchten Tickets und Hotelzimmer von unterwegs buchen. Hier gilt es flexibel und interessiert zu sein und uns dienende Möglichkeiten zu nutzen.

Personal

Noch nie in den 39 Jahren der Stiftung Kartause Ittingen war der Mitarbeiterbestand so hoch wie 2016. Die leichte Zunahme erfolgte insbesondere im Heim und Werkbetrieb und beim Servicepersonal im Gastwirtschaftsbetrieb, vor allem bei den Aushilfen. Zum Stichtag 30. September hatten 174 Personen einen Arbeitsvertrag mit der Stiftung, in Pensen umgerechnet entspricht das 135 Vollzeitstellen.

Der überbetrieblichen Zusammenarbeit sowie dem Verständnis füreinander kommen damit weiterhin grosse Bedeutung zu und haben einen direkten Einfluss auf die Zufriedenheit unseres Teams und damit auf die sichtbar positive Lebenseinstellung – gemäss dem Kartäuserprofil – gegenüber dem Gast und zum Beruf. Wir haben im Berichtsjahr einen Sichtwechsellag für unsere Mitarbeitenden durchgeführt. Alle Personen, welche nicht im Heim und Werkbetrieb angestellt sind, hatten die Möglichkeit, einen Tag in einer Abteilung des Heim und Werkbetriebs mitzuarbeiten. Die Erfahrungen aus diesen Sichtwechseln wurden in den Teams ausgetauscht und auf freiwilliger Basis in einem schriftlichen Bericht fest-

gehalten. Bei allen Beteiligten einschliesslich unserer Betreuten löste diese Aktion positive Reaktionen aus, so dass wir beabsichtigen, diesen Sichtwechsel zu wiederholen.

Mitte Jahr durften wir fünf junge Frauen in den Berufen Kauffrau sowie Hotel- und Restaurationsfachfrau mit sehr guten Lehrabschlüssen in die Berufswelt entlassen. Diese regelmässigen guten Prüfungsergebnisse während der letzten Jahre sind auch der Verdienst unserer Mitarbeitenden, welche die Lernenden mit sehr viel Engagement ausbilden.

Bau und Unterhalt

Im Berichtsjahr wurden einige bauliche Massnahmen in Angriff genommen, deren Notwendigkeit zwar klar ersichtlich gewesen, deren Realisierung jedoch aus unterschiedlichen Gründen hinausgeschoben worden war.

Die Suche nach einem geeigneten Standort verzögerte den Bau eines dringend benötigten Käseriefungskellers. Verschiedene Orte innerhalb der Klostermauern und so nah wie möglich an der Käserei wurden geprüft und wieder verworfen, teils aus Kostengründen, teils aufgrund denkmalpflegerischer Aspekte. So wurde der Käsekeller schliesslich in der Maschinenhalle im Bereich der landwirtschaftlichen Ökonomiegebäude eingebaut. Gleichzeitig konnte am selben Standort eine moderne Fleischräucheranlage realisiert werden.

Der Klosterladen erhielt eine Auffrischung und präsentiert sich heller, offener und freundlicher.

Ein behaglicher Raum für Gruppen, um den Abend ausklingen zu lassen, ist ein lang gehegter Wunsch unserer Seminar- und Bankettgäste. Mit dem Ausbau des Müllerbodens zum heutigen Amber Boden ist dieser Wunsch in Erfüllung gegangen, und wir durften schon viele positive Rückmeldungen entgegennehmen.

Nicht durch uns bestimmt, aber sehr willkommen ist die neue Postautolinie, welche die Kartause ab Bahnhof Frauenfeld stündlichen mit einem Kurs bedient. Der dafür notwendig gewordene Wendepunkt wurde bereits im Vorjahr gebaut, der gedeckte Unterstand für die Postautogäste wurde von unseren Hausarchitekten Harder Spreyermann entworfen und im Juni fertiggestellt; funktionell, sich einordnend und formschön.

Unterhalts- und Restaurierungsarbeiten wurden am Dach des Pavillons im grossen Kreuzgarten ausgeführt. Dabei konnten sich Dachdeckerlehrlinge Kenntnisse vom alten Handwerk des Schindeldachdeckens aneignen, was heute nicht mehr standardmässig zur Ausbildung gehört. Seit längerem im Ungewissen waren wir über den Zustand des Daches über dem grossen Kreuzgang. Eingelegte Holzplatten sollten Aufschluss bringen und undichte Stellen sichtbar machen. Schon der erste starke Niederschlag machte deutlich, dass 2017 eine Sanierung des Ziegeldachs auf dem Kreuzgang dringend nötig ist.

Gastwirtschaft

Die Gastwirtschaft erfreute sich grosser Beliebtheit. Erneut konnte der Umsatz der à la carte-Gerichte gesteigert werden. Dabei werden die Ansprüche an die Küche nicht kleiner, denn eine attraktive Auswahl an vegetarischen Menüs wird heute erwartet. Immer häufiger empfangen wir Gäste mit Allergien und Intoleranzen, und nicht selten wird das bei Gruppen erst am Anreisetag mitgeteilt. Entsprechend flexibel muss die Küche reagieren können.

Sehr positiv sind die Gästereaktionen zu den 0-km Menüs, jenen Angeboten auf unserer Speisekarte mit 100 % der Zutaten aus dem eigenen Betrieb. Seit einigen Jahren lässt sich beobachten, wie unser Selbstversorgungskonzept einem Trend voraus war und jetzt den Nerv der Zeit trifft.

Die Gästebewertungen auf verschiedenen Internetplattformen bestätigen dies und sind Auslöser zum Beispiel für den HolidayCheck-Award im vierten Jahr in Folge für eines der beliebtesten Hotels.

Erstmals in diesem Jahr operierten wir mit flexiblen Saisonpreisen bei den Übernachtungen, das heisst, die Hotelzimmerpreise verändern sich mit der potentiellen Nachfrage nach Wochentag und Saison. Damit sollten in den schwach nachgefragten Zeiten aufgrund der tiefen Preise mehr Gäste eingebucht werden können, was bereits zu greifen scheint. Der Minderertrag pro Übernachtung wird kompensiert über leicht höhere Preise an sehr beliebten Tagen und Monaten. Das System fasst überall in der Branche Fuss.

Heim und Werkbetrieb

Die Belegung sowohl der geschützten Arbeits- als auch der Wohnheimplätze konnte gegenüber dem Vorjahr gesteigert werden, sie entspricht faktisch einer Vollbelegung. Da mehr Hände mitangepackt haben, zeigt sich das auch in den deutlich höheren Einnahmen für verkaufte Produkte aus den verschiedenen Werkstätten, vor allem die Gärtnerei konnte ihren Umsatz steigern. Der Informationsanlass für Verwandte, Bezugspersonen und Versorger unserer Betreuten war sehr gut besucht, was uns freut, und auch dank unserem engagierten Team im Wohnheim konnten für zwei langjährige Bewohner des Wohnheims gute Anschlusslösungen für das Wohnen im Pensionsalter gefunden werden.

Da Jörg Himmelberger, seit 1999 Leiter des Heim und Werkbetriebs, im Sommer 2017 pensioniert werden wird, galt es, rechtzeitig die Nachfolge zu regeln. An seiner November-sitzung wählte der Stiftungsratsausschuss Jeannette Strebel als neue Leiterin des Heim und Werkbetriebs und zum Mitglied der Geschäftsleitung.

Gutsbetrieb

Der 28. April 2016 wird uns in Erinnerung bleiben. Die Lufttemperatur fiel bei Tagesanbruch auf drei bis vier Grad unter Null. Aufgrund dieser Minustemperaturen so spät im Jahr erfroren an den Reben mehr als die Hälfte aller Triebe und an den Obstbäumen die Fruchtansätze. Dass sich dieser Frost auf die Erträge auswirken würde, stand schnell fest, wie stark genau war hingegen schwierig abzuschätzen. Schliesslich betrug die Weinernte rund 40 % einer Normalernte, beim Obst waren es etwa 50 %. Insbesondere der fehlende Wein verursacht uns Kopfzerbrechen, geht es doch darum, die reduzierte Menge so zu verteilen, dass keine Kunden verloren gehen, zumal keine Vorräte vorhanden sind. Da hilft auch nicht, dass wir seit dem Berichtsjahr über zusätzliche 1.5 Hektaren Rebfläche, welche langfristig verpachtet gewesen war sowie über eine halbe Hektare, welche neu von der Bürgergemeinde gepachtet werden konnte, verfügen. Im Bereich Obst konnten wir von unseren Partnerbetrieben in der Region zukaufen, bei den Spirituosen reichen die Vorräte in der Schnapskammer, um die Fehlernte zu überbrücken.

Erfreulich entwickelte sich der Käseabsatz. Mit der Aufnahme von fünf Sorten aus unserem Käsesortiment bei Coop im *Miini Region*-Label brauchen wir jeden Liter Milch aus dem Stall in der Käserei.

Die Zusammenarbeit des Gutsbetriebs mit der Gärtnerei im Bereich der Teekräuterproduktion entwickelte sich erfreulich.

Organe

Der Stiftungsratsausschuss traf sich im Berichtsjahr zu sechs, der Stiftungsrat zu drei ordentlichen Sitzungen.

Ich möchte es nicht unterlassen, mich beim Präsidenten Roland Eberle und dem Stiftungsrat sehr herzlich zu bedanken für die wertvolle Unterstützung.

Ein grosser Dank und der grösste Respekt für ihre Leistung zugunsten der Stiftung Kartause Ittingen gehört meiner Kollegin und meinen Kollegen in der Geschäftsleitung sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Es braucht viel mehr als den durchschnittlichen Einsatz jedes Einzelnen, um die grosse Arbeit und den weitestgehend pannenfreien Ablauf der vorgenannten Aktivitäten zu erbringen.



Heinz Scheidegger
Procurator



Blick vom Prioratsgarten Richtung Kornschütte.

WEIN UND WOHLSTAND AUSSTELLUNG ITTINGER MUSEUM 25.6.2016 BIS 15.12.2017 PRÄSENTATION VON CHRISTA FRITSCHI UND FELIX ACKERMANN, CO-KURATOREN DER AUSSTELLUNG

Die Kartause Ittingen liegt inmitten hervorragender Rebbergen an den Südhängen, die gegen den Fluss Thur abfallen. Diese privilegierte Lage wusste das Kloster als Grundlage für eine wirtschaftliche Blüte zu nutzen, die bis zum Verlust der wirtschaftlichen Autonomie 1836 anhielt. Zunächst der Kanton, dann Private – insbesondere die Familie Fehr – und schliesslich die Stiftung Kartause Ittingen hielten diese Tradition bis in die heutige Zeit aufrecht.

Die Ausstellung im Ittinger Museum ist in fünf Bereiche gegliedert. Der erste ist der klösterlichen Weinwirtschaft bis 1836 gewidmet, der zweite der Ära Ittingens unter kantonaler Verwaltung, der dritte dem Weinbau der Familie Fehr 1867 bis 1977, der vierte dem Weinbau der Stiftung Kartause Ittingen und der fünfte schliesslich den erhaltenen Zeugnissen der Ittinger Klosterküferei. Die ersten vier dieser Bereiche sind im nachfolgenden Text zusammengefasst.

Weinwirtschaft in der Klosterzeit

1524 erlitt die Kartause Ittingen eine Katastrophe: Im Zuge der Reformationswirren wurde sie überfallen, geplündert und abgebrannt. Die Liste der Verluste, die im Anschluss daran erstellt wurde, wirft zugleich ein erstes Streiflicht auf die Weinwirtschaft: Die Kartause betrieb bereits damals eine eigene Küferei und hatte beträchtliche Weinvorräte in den Kellern.

Im 17. Jahrhundert setzte der allmähliche Aufstieg zum reichsten Thurgauer Kloster ein. Dessen Grundlage war das Weingeschäft. Das etablierte Fachwissen und die kontinuierlich ausgebaute Infrastruktur wurden dazu genutzt, wesentlich mehr Wein einzukellern, als aus Eigenanbau und Zehntabgaben einging. Dazu erwarb die Kartause die Weinernten zahlreicher Bauern der Umgebung. Zu ihrer langfristigen Bindung diente auch das Kreditwesen: Vorzugsweise vergab die Kartause Darlehen an Personen, welche die Zinsen nicht bar, sondern in Form von Weinernten entrichteten.

Die Weinverkaufsbücher belegen für die Zeit von 1644 bis 1675 eine durchschnittlich verkaufte Menge von 86 184 Liter pro Jahr; für die Jahre 1727 bis 1796 betrug dieser Durchschnittswert 284 802 Liter. Der Spitzenwert ist im Jahr 1773 zu fassen mit dem Verkauf von 485 338 Liter. Der Weinver-

kauf spülte kontinuierlich bedeutende Bargeldsummen in die Kassen der Kartause. Die Schlüsselfigur für die erhebliche Ausweitung des Weingeschäfts im 18. Jahrhundert war Pater Procurator Josephus Wech (1702–1761).

Die turbulente Zeit nach der Französischen Revolution ereilte die Thurgauer Klöster 1798: Sie hatten dem neu gegründeten Kanton hohe Steuern zu entrichten und ihre Wirtschaft wurde beaufsichtigt. Als die Kartause 1805 wieder ihre vollständige wirtschaftliche Autonomie zurückerhielt, brach die Spätzeit der klösterlichen Wirtschaft an, in welcher der Wein seine überragende Stellung behielt und weiterhin in die Infrastruktur investiert wurde.

Die verstaatlichte Ittinger Wirtschaft

Als erster Schritt zur Aufhebung der Thurgauer Klöster wurde 1836 ihre Wirtschaft unter staatliche Verwaltung gestellt. Die hohen Erwartungen an den Staat als Unternehmer jedoch wurden nicht erfüllt: In allen Klöstern kam es zu Einbrüchen. Die herausragende Symbolfigur für diese Zeit in Ittingen ist der Verwalter Joseph Giezendanner, im Amt 1840 bis 1855: Er machte sich Unterschlagungen in enormem Ausmass schuldig. Da das Weingeschäft noch immer Gewinne abwarf, hatte die Finanzverwaltung die Aufsicht vernachlässigt. Der Prozess und die Verurteilung zu sieben Jahren Zuchthaus war eine Art Schockerlebnis für die Politik. 1856 wurde die Kartause mit allen Gütern verkauft.

Die Ära Fehr

Die beiden Unternehmer, welche die Kartause 1856 erworben hatten, betrieben das Weingeschäft weiter. Der erneute Verkauf 1867 jedoch hatte einen grundlegenden Wandel zur Folge: Die Beschränkung auf den Eigenanbau. Käufer war der junge Landwirtschaftspionier Victor Fehr (1846–1938), der die Kartause Ittingen als landwirtschaftliches Mustergut und repräsentativen Familiensitz nutzte. Der Sohn eines Textilkaufmannes und Bankiers aus St. Gallen und seine Nachkommen führten die stolze Weinbautradition des ehemaligen Klosters fort und setzten weiter auf die Marke «Kartäuserwein».

Als der 21-jährige Victor Fehr das ehemalige Kloster erwarb, verfügte er über Grundlagenwissen aus seinem landwirtschaftlichen Studium und aus seinen Praktika auf Weingütern in Erlenbach und Teufen im Kanton Zürich. Auf seinen späteren Bildungsreisen, die ihn zum Beispiel nach Kalifornien führten, vertiefte er seine Kenntnisse über den Weinbau. Gemäss den «Ergänzungen zum Betriebsplan der Karthaus Ittingen» von 1895 produzierte das Gut unter Victor Fehr auf 22 Jucharten Fläche (ca. 8 Hektaren) rund 30 000 Liter Wein pro Jahr. Oberst Fehr begrenzte die Flächenerträge bewusst auf kleine Mengen und richtete seinen Rebbaubau ganz auf Spitzenqualität aus. Er setzte wie in jedem Bereich seines landwirtschaftlichen Musterbetriebes konsequent auf Qualität und Rentabilität. Fehr konzentrierte den Weinbau auf die besten Lagen, verbesserte die Kelterung und die Weinpflege. Er erweiterte in den Rebbergen den Satz, setzte also die Stöcke in grösserer Distanz zueinander, um den Trauben mehr Luft und Sonne zu geben. Seine Weine genossen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts weit über die Region hinaus einen ausgezeichneten Ruf. So fanden sich unter den Abnehmern renommierte Gastronomie- und Hotelbetriebe wie der Schweizerhof in Bern, der Waldstätterhof in Brunnen, das Hotel Hecht in St. Gallen, das Baur-au-Lac in Zürich oder das Palace und das Suvretta House in St. Moritz.

Stiftung Kartause Ittingen

Ein Jahr vor dem Kauf der Kartause durch die Stiftung 1977 wurden die Rebflächen der Kartause verpachtet. Nach Experimenten im kleinen Umfang wurde 1991 der neue Weinkeller gebaut und ein Leiter Weinbau eingestellt – der Auftakt für die Rückkehr zur Eigenbewirtschaftung. In der Folge wurden die Sortenvielfalt und die Produktpalette laufend erweitert und die Rebflächen vergrössert, sodass heute rund 10 Hektaren bebaut werden.

Grosses Augenmerk gilt der Qualität – das wichtigste Kriterium, um am Markt bestehen zu können. In einem durchschnittlichen Jahr kann die Kartause ca. 65 000 Flaschen Wein produzieren. Der grösste Teil des Absatzes erfolgt über den Klosterladen und den eigenen Restaurationsbetrieb.

Der Wein spielt unter den vielfältigen Geschäftsbereichen der Stiftung nicht mehr die überragende Rolle wie zur Zeit des Klosters, doch erfüllt er über die wirtschaftliche Bedeutung hinaus die wichtige Funktion als Imageträger und Markenbotschafter.

Zur Ausstellung erscheint im Juni 2017 in der Ittinger Schriftenreihe das reich illustrierte Begleitbuch *Vom Wein und vom Wohlstand* mit ausführlicheren Darstellungen der hier nur knapp umrissenen Themenbereiche.

Dr. Felix Ackermann, Kurator Ittinger Museum



Mit der Unterstützung von Dachdeckerlehrlingen wurde das Dach des Pavillons im grossen Kreuzgarten nach alter Handwerkskunst mit Holzschindeln frisch eingedeckt.

AUSZUG AUS DER JAHRESRECHNUNG 2016

BILANZ

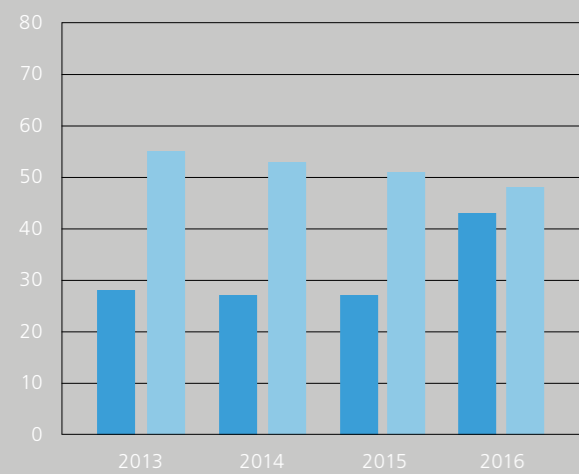
Aktiven	31.12.16	31.12.15	Passiven	31.12.16	31.12.15
Umlaufvermögen	5 709	4 914	Kurzfristiges Fremdkapital	1 504	1 426
Flüssige Mittel	2 609	1 938	Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	596	762
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	746	659	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	309	253
Aktive Rechnungsabgrenzungen	1 377	1 335	Passive Abgrenzungsposten	599	411
Vorräte	977	982			
			Langfristiges Fremdkapital	23 527	24 025
Anlagevermögen	32 588	33 756	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	23 527	24 025
Mobile Sachanlagen	671	509			
Immobilien Sachanlagen	31 917	33 247	Eigenkapital	13 266	13 219
			Freie Fonds	10 651	10 735
			Stiftungskapital	100	100
			Gewinnreserven	2 384	2 084
			Jahresgewinn	131	300
Total	38 297	38 670	Total	38 297	38 670

(in 1000 Franken)

ERFOLGSRECHNUNG

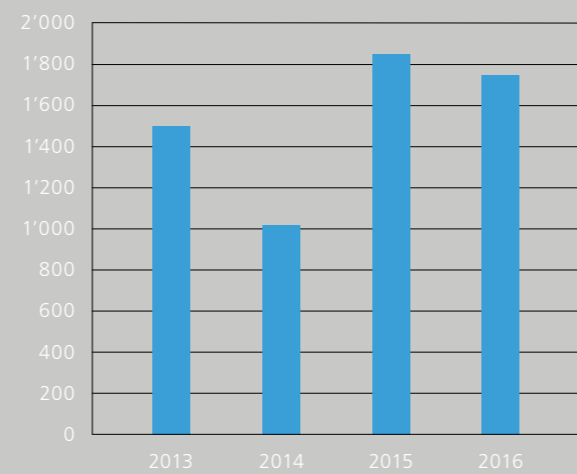
	Rechnung 2016		Rechnung 2015		Abweichung	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Franken	in Prozenten
Nettoerlös Lieferungen/Leistungen		15 892		15 724	168	1.1
Direkter Betriebsaufwand	3 290		3 012		278	9.2
Personalaufwand	9 104		9 079		25	0.3
Übriger Betriebsaufwand	1 541		1 545		-4	-0.3
Abschreibungen	1 698		1 609		89	5.5
Zinsaufwand	347		365		-18	-4.9
Betriebsfremder Erfolg	-174		-162		-12	7.4
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	-45		-24		-21	87.5
Total	15 761	15 892	15 424	15 724		
Jahresgewinn	131		300		-169	-56.3
Darstellung nach Nettomethode						(in 1000 Franken)

Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



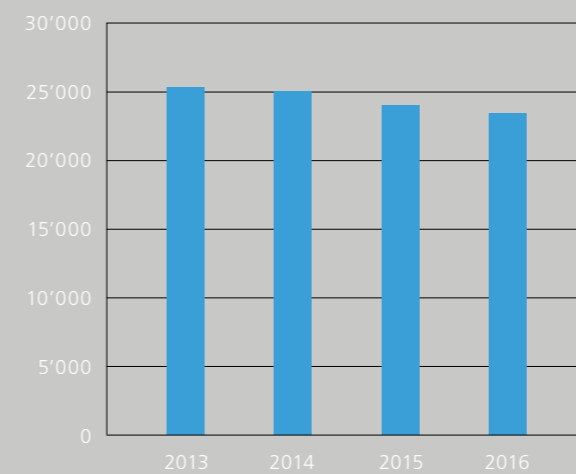
	2013	2014	2015	2016
Mitgliederbeiträge	28	27	27	43
Spenden	55	53	51	48

Entwicklung Cashflow



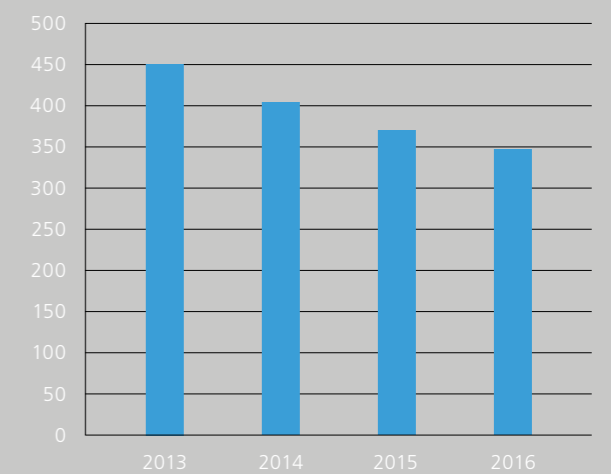
	2013	2014	2015	2016
Cashflow NUV	1'528	1'102	1'858	1'749

Entwicklung Fremdkapital



	2013	2014	2015	2016
Fremdkapital	25'341	25'023	24'025	23'527

Entwicklung Zinsen



	2013	2014	2015	2016
Zinsen	452	404	365	347

TESTAT ZUR EINGESCHRÄNKTEN REVISION

Bericht der Revisionsstelle zur Eingeschränkten Revision über die Jahresrechnung 2016 der Stiftung Kartause Ittingen, Warth

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der Stiftung Kartause Ittingen für das am 31. Dezember 2016 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.

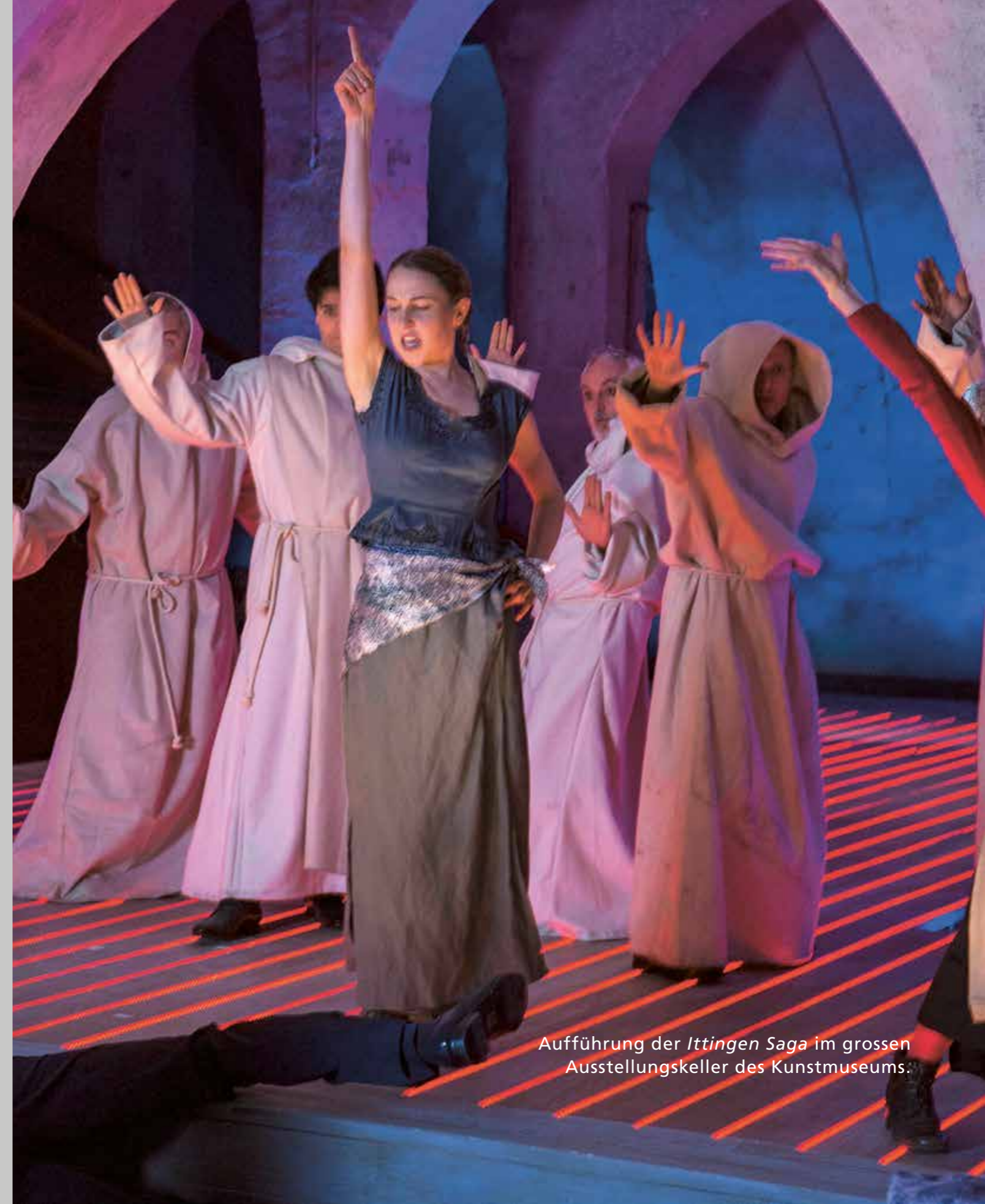
Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung nicht dem Gesetz und der Stiftungsurkunde entspricht.

Frauenfeld, 31. März 2017

FINANZKONTROLLE DES KANTONS THURGAU

Peter Würmli
Zugelassener Revisionsexperte
und leitender Revisor

Ursula Meyer
Revisorin



Aufführung der *Ittingen Saga* im grossen Ausstellungskeller des Kunstmuseums.



Das Thymian-Labyrinth, ein meist stiller und beschaulicher Ort auch an gut besuchten Tagen.

ORGANE STAND PER 31.12.2016

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 31.12.2016

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-, Rechnungs- und Personalwesen **Peter Mötteli**

Hans Bachman
Nicole Dallo
Catherine Galley Roth
Laura Held-Büchi
Anita Novacic
Vanessa Ziswiler

Kauffrauen in Ausbildung

Karoline Siv Forster
Sophie Langhart
Seraina Mühlemann

Kommunikation und Marketing **Corinne Rüegg Widmer**

Klosterladen
Brigitte Keller
Leiterin Klosterladen

Ursula Brunner
Priska Schöpfer
Gabriela Zürcher

Gastwirtschaftsbetrieb **Valentin Bot**

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

Matthias Bindig
Erika Brüllhardt
Carmen Himmel
Monja Wiegandt

Réception
Nicole Schulze
Chef de Réception

Rebecca Derungs
Marlen Eugster
Andrea Filli
Susann Hartleib

Küche
Jürgen Stöckel
Küchenchef
Kathrin Zellweger
Souschef
Adrian Egli
Junior Souschef

Luca Bosshard
Cuma Ekinci
Beatrice Fankhauser
Stefan Finze
Barbara Glatz
Lisa Hermann
Anna Huwiler
Silvia Mani
Ueli Müller
Kamalarany Murukesu
Thilagarajah Nagarajah
Thomas Partes
Reno Pfister
Rolf Rieser
Sandra Rodrigues dos Santos
Goran Salah
Jacqueline Schwarz

Köche in Ausbildung
Jannis Atanasovski
Marc Ellenberger
Fabian Holenweg
Olivia Müller

Service
Karin Strahlegger
Leiterin Restauration F&B
Jessica Hirschi
Bankettleiterin

Piera Behl
Christine Caduff
Sonja Clarysse
Anita Götschi
Saskia Egli-Guthmann

Yvonne Etter
Anita Harder
Monika Hasler
Bia Horvath
Gabriele Julmi
Marica Joskic
Anna Kyselicova
Denise Metzger
Silke Müller
Rita Näf
Jacqueline Pinösch
Leon Riede
Denise Riedener
Marlene Ritschard
Thomas Schenk
Alexandra Schulz
Gennadij Skljjarow
Eva Stefanie Staudinger
Ivana Steinemann
Monika Steiner

*Restaurationsfachleute
in Ausbildung*
Debora Maria Abegglen
Michelle Gasser
Sabrina Geiger
Eliane Hirt
Kajeepan Piyananthan
Julian Vogel
Ladina Wägeli

Etage/Lingerie
Mirjam Müdespacher
Leiterin Hauswirtschaft
Nadine Zimmermann
Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Claudia Almeida Bastos Sanches
Advije Bekiri
Marianne Burkhard
Maria Julia Ceballos
Karin Frei-Setz
Ruth Goldinger
Humije Iljazi
Nesfije Iljazi
Sherije Jashari
Ana Krhla
Kristina Schmid

Hotelfachleute in Ausbildung
Rebecca Dähler
Jasmin Gaudio
Pedro Urs Hofstetter
Carina Morf
Lea Pöschel

Heim und Werkbetrieb **Jörg Himmelberger**

Ateliers
Hugo Weyermann
Leiter Ateliers/Agogischer Leiter

Iris Degen
Céline Lisa Moser
Dimitri Nigg
Esther Tschäppeler

Wohnheim
Markus Imfeld
Leiter Wohnheim

Ursula Baur
Martin Eglin
Esther Flunser
Martin Göllner
Marcel Herzog
Katja Hilzbrich
Ursula Rebsamen

Gärtnerei
Eva Christinat
Leiterin Gärtnerei

Andreas Dinkel
Melody Dina Huber
Caroline Markwalder
Andreas Odermatt
Carmela Roggensinger

Umgebung und Gewässer
Lukas Roggensinger
Leiter Umgebung und Gewässer

Urban Flunser
Brigitte Lang
Sarah Müller

Unterhalt und Dienste
Thomas Meienberger
Leiter Unterhalt und Dienste

Annakäthi Bär
Werner Haefelin
Sonja Haesler
Martin Hauser
Albert Meier
Sandro Schmid
Gottfried Züst

Gutsbetrieb **Beat Gügler**

Landwirtschaft
Urs Lang
Kurt Regli

Landwirte in Ausbildung
Julian Holenweg
Chester Huber

Käserei
Ruedi Tritten
Leiter Käserei

Karin Berther
Nicole Natascha Delmenico
David Jenni

Weinbau
Jonas David Ettl
Leiter Weinbau

Winzer in Ausbildung
Josua Bucher

Hansjörg Gaupp
Roland Harder
Rosanna Meier
Claudio Previti
Hans Jürg Oberholzer
Davide Romano
Kurt Schmid

Redaktion Heinz Scheidegger, Corinne Rüegg
Gestaltung, Satz Susanna Entress, Daniela Bieri-Mäder
Fotografien Sandro Schmid
Druck Sonderegger Publish AG, Weinfelden

© 2017 Kartause Ittingen, Warth

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

PC-Konto 85-373-8

