



ZUM GELEIT

ROLAND EBERLE, PRÄSIDENT

«Dankbarkeit bringt Sinn in unsere Vergangenheit, Frieden in unsere Gegenwart und Perspektiven in unsere Zukunft.» Melody Beattie (*1948)

Liebe Stiftungsmitglieder

Auf einer an mich adressierten Neujahrskarte entdeckte ich den oben zitierten Sinnspruch über Dankbarkeit von Melody Beattie. Die Worte berührten mich unmittelbar, und mir war sofort klar, dass sie mein letztes Geleitwort als Präsident der Kartause Ittingen einleiten sollen.

«Bewahren und Erneuern» ist ein wichtiger Grundsatz der Stiftung. Im vergangenen Jahr haben wir uns intensiv mit der Erneuerung der Stiftungsorgane befasst.

Der Stiftungsrat wählte Carlo Parolari zu meinem Nachfolger. Ich möchte ihm hiermit meine herzliche Gratulation aussprechen, verbunden mit einem grossen Dank an ihn für die Bereitschaft, dieses Amt zu übernehmen. Wir schätzen uns des Weiteren glücklich über die Zusage von Monika Knill, sich für die Stiftung Kartause Ittingen zu engagieren und als Stiftungsrätin sowie als Mitglied des Stiftungsratsausschusses mitzuwirken. Ebenso hat sich Stiftungsrat Thomas Koller bereit erklärt, zusätzlich im Stiftungsratsausschuss Einsitz zu nehmen. Herzlichen Dank an Monika Knill und Thomas Koller.

Dankbarkeit bringt Sinn in unsere Vergangenheit.

Eine tiefe Dankbarkeit prägt meine Gedanken und Erinnerungen an die vergangenen 16 Jahre. Gemeinsam mit Stiftungsrat, Ausschuss, Procurator, Geschäftsleitung, den kantonalen Museen, dem tecum sowie allen Mitarbeitenden der Kartause Ittingen ist es gelungen, den seit 1977 festgeschriebenen Stiftungszweck umfassend zu leben. Die Welt dreht, das Kreuz steht!

Unzählige Projekte wurden zielstrebig und sorgfältig umgesetzt. Veränderungen und Sachzwänge wurden achtsam begleitet, das Tagesgeschäft erfolgreich und nachhaltig bewältigt. Sachzwänge und Risiken wurden als Chancen genutzt, Herausforderungen wurden mit Bedacht, engagiert und gemeinsam angepackt und konnten unter Beachtung der in der Stiftungsurkunde festgelegten Werte gemeistert werden.

Dankbarkeit bringt Frieden in unsere Gegenwart.

Bezogen auf die Kartause dürfen wir auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken. Dankbarkeit prägt auch in diesem Punkt unsere Gefühle. Nichts ist selbstverständlich, auch nicht, dass sich so viele Menschen für die Kartause Ittingen engagieren, hier arbeiten und ihr Bestes geben, hier leben und diesen Ort beseelen – immer mit dem unausgesprochenen Ziel, das Geheimnis, die Ruhe und die Kraft dieses Ortes für ein breites und vielschichtiges Publikum zu bewahren und weiterzuentwickeln.

Dankbarkeit bringt Perspektiven in unsere Zukunft.

In Bezug auf die Kartause Ittingen haben uns die Vergangenheit und die Gegenwart gezeigt, dass wir auf die Stimmigkeit und das gute Funktionieren des Sechsgestirns unseres Leitbildes vertrauen dürfen. Der Einklang der sechs verpflichtenden Werte von Kultur, Spiritualität, Bildung, Fürsorge, Gastfreundschaft und Selbstversorgung, schafft Orientierung, Sicherheit, Zuversicht und Vertrauen. Ich bin überzeugt, dass auch die Zukunft der Kartause Ittingen gute Perspektiven bietet. Besinnen wir uns immer wieder mit Dankbarkeit und ein wenig Demut auf die ursprünglichen Werte der Stiftung Kartause Ittingen und verbinden wir diese Werte mit dem immerwährenden Auftrag von «Bewahren und Erneuern». «Servir et disparaître» ist ein bewährter Grundsatz: Nach 16 Jahren ist es für mich an der Zeit, das Feld zu räumen und den Stab an Carlo Parolari weiterzureichen. Ich danke allen, die mich während all der Jahre begleitet, mich ausgehalten, gefordert und unterstützt haben. Es war mir eine grosse Ehre, Freude und Befriedigung, Präsident der Stiftung Kartause Ittingen zu sein. Herzlichen Dank an alle, und meine besten Wünsche für viel Sinn, Frieden und Perspektiven für Sie persönlich und für die Kartause.

Herzliche Frühlingsgrüsse



Roland Eberle, Präsident der Stiftung Kartause Ittingen



BERICHT DER GESCHÄFTSLEITUNG

HEINZ SCHEIDEGGER, PROCURATOR

Stat crux dum volvitur orbis – das Kreuz steht fest, während die Welt sich dreht. So lautet der Wahlspruch der Kartäuser. So wie die Welt sich aktuell dreht, sind Beständigkeit, Verlässlichkeit und Rückhalt für viele Menschen keine Selbstverständlichkeit mehr und deshalb umso mehr herbeigesehnte Ideale.

Ich konnte mir vor zwei Jahren nicht ausmalen, dass dieser mit nichts zu rechtfertigende russische Angriffskrieg bis heute andauern würde, Leben von unzähligen Menschen ausgelöscht und Schäden in nicht bezifferbarem Ausmass verursacht hat. Hinzugekommen ist ein weiterer Krieg, weil die Hemmungen einzelner Machtmenschen, den Weg der baren Gewalt zu gehen, gänzlich abhandengekommen sind. Wie es weitergeht und wann uns das noch viel mehr als heute betreffen wird, während ich diesen Bericht verfasse, beunruhigt mich sehr.

Der bereits im Jahr 2022 deutlich spürbare finanzielle Einfluss dieser Wirren auf die Versorgung der Welt mit Energie und Rohstoffen hat sich im Berichtsjahr verstärkt und wirkt sich letztlich auch auf den Betrieb der Kartause Ittingen aus.

Dass wir die Corona-Pandemie vorerst überwunden haben, scheint fast nur ein kleiner Trost zu sein. Zwar war der Start ins 2023 noch harzig, bereits ab März durften wir dann feststellen, wieder auf dem Niveau von 2019 angekommen zu sein, respektive, dieses zeitweise bereits übertroffen zu haben.

Gastwirtschaftsbetrieb

Wie oben erwähnt, fiel der Start ins neue Geschäftsjahr eher verhalten aus, bei der Planung von Seminaren wurde Zurückhaltung geübt. Ab März konnten wir in weiten Bereichen eine Normalisierung der Nachfrage verzeichnen, einzig bei den Banketten blieben wir hinter den Vorjahren zurück. Mit zwei starken Monaten – Mai und Juni – lagen wir zur Jahresmitte bereits über den Zahlen von 2019. Dabei bewährte sich der Küchenumbau auf eindruckliche Weise. Ohne diesen wäre das Volumen in jenen Monaten nicht zu bewältigen gewesen.

Leider ging die Zahl der Hotelübernachtungen von Individualgästen im Vergleich zu den Pandemie Jahren wieder zurück. Wir werden auch in den kommenden Jahren viel Aufwand betreiben, um die Gäste davon zu überzeugen, wie attraktiv Sommerferien in der Kartause Ittingen sein können. Über das ganze Jahr hinweg blieb die Anzahl Logiernächte auf erfreulichem Niveau,

wir erreichten eine Auslastung der Hotelzimmer von 60 %. Das À-la-Carte Geschäft verzeichnete mit etwas über 2.5 Mio. Franken einen Wert leicht über dem Vorjahr. Leider stieg der Aufwand deutlich stärker, sodass der Bruttoerfolg im Gastwirtschaftsbetrieb im Vergleich zu früher geringer ausfiel. Auch wenn wir uns durch Digitalisierungsmassnahmen eine Kosteneinsparung versprechen, werden wir einen Teil der gestiegenen Kosten unseren Gästen übertragen müssen.

Erfreulicherweise hat sich die Situation bezüglich mangelnder Fach- und Hilfskräfte im Hotel- und Gastwirtschaftsbetrieb im Verlaufe des Berichtsjahres verbessert, und wir konnten unsere Gäste mit der von uns gewünschten Qualität bedienen.

Der Gastwirtschaftsbetrieb schliesst die Jahresrechnung mit einem Umsatz von CHF 11.4 Mio. leicht über dem Vorjahr ab. Aufgrund der gestiegenen Personal- und Warenkosten leidet der Bruttoerlös jedoch empfindlich.

Soziales und Werkbetrieb

Gegen Ende Jahr konnte die Auslastung im betreuten Wohnen nach einer zeitweisen Unterbelegung wieder erhöht werden. Über das Jahr belief sich die Auslastung schliesslich auf 91 %. Ebenfalls konnten einige frei gewordene betreute Arbeitsplätze nicht besetzt werden. Die Nachfrage ist zur Zeit kleiner als in den Vorjahren, das aktuelle Überangebot im Kanton Thurgau haben auch wir zu spüren bekommen. Die Belegung für des Jahr 2023 beträgt trotzdem ebenfalls 91 %.

Das Arbeiten in geschütztem Rahmen war in über zehn verschiedenen Bereichen möglich, nebst Gärtnerei, Floristik, Umgebungsunterhalt, Verpackerei, Schreinerei sowie Töpferei und Kreativatelier standen nach wie vor auch Arbeitsplätze in der Hotel- und Restaurantküche, in der Lingerie, der Reinigung und der Hauswartung sowie in der Landwirtschaft im Angebot. Diese Vielfalt ermöglicht es unseren Mitarbeitenden mit Unterstützungsbedarf, ihren Arbeitsplatz aus einer grossen Palette auszuwählen und auf Wunsch auch innerhalb des Betriebs die Tätigkeit zu verändern.

Mit vereinten Kräften wurden auch 2023 eine Vielzahl von Produkten erzeugt, verarbeitet und geliefert sowie Dienstleistungen in diversen Bereichen erbracht, dies alles im Wert von insgesamt 1.1 Mio. Franken.

Gutsbetrieb

Das Landwirtschaftsjahr in der Kartause Ittingen war geprägt durch Extreme. Ein trockener und eher kühler Frühling hielt die Vegetation zurück. Der wüchsige Frühsommer machte den Rückstand dann wett, ging in einen heissen Sommer mit knapp genügend Niederschlägen über und führte zu einem sehr frühen und gleichzeitigen Reifebeginn bei verschiedenen Kulturen. Das brachte das Team des Gutsbetriebs an die Grenzen der Belastbarkeit. Wenn sich früher die Ernte beginnend mit dem Steinobst über Hopfen, Kernobst und Wein gut staffelte, musste im Berichtsjahr praktisch alles gleichzeitig geerntet werden. Zu trockene Böden im Herbst verunmöglichten dann auf den Äckern über Wochen eine gute Bodenbearbeitung und die Saat der Folgekulturen. Schliesslich sättigten gegen Ende Jahr anhaltende Niederschläge die Böden, sodass unsere Quelle den sehr hohen Wert von 300 Litern pro Minute seit Langem wieder einmal übertraf.

Ein wahrer Segen war die Pflaumenernte. Die vielen Früchte wurden gedörrt oder für unseren Pflümli-Edelbrand verwendet. Einen deutlich höheren Ertrag als erwartet, lieferten auch die Hopfen. Mit rund 3400 kg getrockneten Hopfendolden wird die Ernte deutlich mehr als einen Jahresbedarf des Ittinger Amber Biers decken.

Die Weinlese startete früh – bereits am 5. September – und musste zügig vonstattengehen, damit die Trauben gesund geerntet werden konnten. Der Starkregen von Ende August mit leichtem Hagel hatte den Trauben zugesetzt. Die Zuckergehalte waren jedoch erfreulich, die Weine entwickeln sich vielversprechend. Nach 2022 war dies bereits das zweite Jahr, in dem die Ernte schon im September abgeschlossen werden konnte.

Im Zusammenhang mit der Umsetzung unserer Null-Kilometer-Philosophie ist die Nachfrage der Küche und des Klosterladens nach unseren Produkten aus eigenem Anbau ungebrochen hoch. Der Wert der intern zu marktüblichen Ansätzen verrechneten landwirtschaftlichen Produkte aus dem Gutsbetrieb belief sich im Berichtsjahr auf 749'000 Franken.

Personalwesen

Für Dienstleistungsbetriebe wie unsere Gastronomie, Hotellerie und Betreuung sind die Personalkosten der mit Abstand grösste

Kostenblock in der Betriebsrechnung. Der Fachkräftemangel der letzten drei Jahre in diesen Berufen hat dafür gesorgt, dass wir heute Mitarbeitende in einem sogenannten Arbeitnehmermarkt rekrutieren. Entsprechend setzen wir alles daran, möglichst attraktive Arbeitsplätze anzubieten. Das vor zwei Jahren eingeführte 4:3 Arbeitszeitmodell, bei dem die Mitarbeitenden die Wochensollarbeitszeit in vier Tagen leisten und danach drei Tage frei haben, hat sich in der Küche sehr gut etabliert.

Weiterhin bilden wir in acht verschiedenen Berufen Lernende aus. Im Berichtsjahr schlossen sechs junge Menschen bei uns ihre Ausbildung erfolgreich ab, zwei davon als Kantonsbeste. Von den neun freien Lehrstellen konnten acht wieder besetzt werden, lediglich für einen Köchin/Koch-Ausbildungsplatz fanden wir keine passende Person. Um die gut ausgebildeten Berufsleute zu ermuntern, nach Lehrabschluss weiter bei uns zu arbeiten, wurde unser *Young Staff Programm* entwickelt. Dabei werden interessierten Mitarbeitenden unter 25 Jahren monatlich hundert Franken vom Lohn auf ein Sperrkonto einbezahlt. Nach drei Jahren wird der ganze Betrag von uns verdoppelt und ausbezahlt. Damit ist der Grundstein beispielsweise für eine Reise oder einen Auslandsaufenthalt gelegt. Wir garantieren den jungen Leuten zudem, ihren Arbeitsplatz für sie offen zu halten, wenn sie nach spätestens sechs Monaten zurückkommen möchten.

Am 14. August blieben Restaurant, Klosterladen und Ochsenstall für einmal geschlossen. Bei traumhaftem Wetter verbrachten wir unseren Betriebsausflug mit allen Mitarbeitenden auf einer Bodenseerundfahrt von Romanshorn nach Meersburg und zurück. Es war ein grossartiges Erlebnis für alle und hat den Zusammenhalt untereinander gestärkt.

Ende August wurden gleich drei langjährige Mitarbeitende pensioniert: Brigitte Lang, unsere Rosenfachfrau aus dem Team Umgebungsunterhalt nach 19, Cuma Ekinci als versierter Entremétier nach 34 und Nagarajah Thilagarajah als allseits beliebter Gastgeber im Personalrestaurant nach 17 Dienstjahren. Wir lassen die drei nicht gerne ziehen, wünschen ihnen aber einen wohlverdienten schönen Ruhestand.

Nach über 30 Dienstjahren ging auch Markus Landert, Direktor des Kunst- und Ittinger Museums in Pension. Seit 1992 hatte er die Geschicke unseres Partnerbetriebs gelenkt. Sein Nachfolger

Peter Stohler übernahm die Leitung der beiden kantonalen Museen per 1. Oktober 2023.

Kommunikation und Marketing / Kultur

Das 25-Jahr-Jubiläum des Reservats im Ittinger Wald haben wir zum Anlass genommen, den Rundgang durch den Ittinger Wald neu zu gestalten. Die 2005 erschienene Publikation «Führer durch den Ittinger Wald», verfasst vom früheren Direktor des Naturmuseums Thurgau August Schläfli, wurde überarbeitet, aktualisiert und in gekürzter Form als Broschüre neu aufgelegt. Bei der Überarbeitung konnten wir auf die fachliche Unterstützung des Forstamts Thurgau zählen. Die neue Broschüre «Ittinger Waldrundgang» erschien rechtzeitig vor Ostern und lädt nun ein, an elf Standorten Wissenswertes zu den verschiedenen Pflanzengesellschaften und Baumarten, zur Geologie sowie zur Pflege und Nutzung des Waldes zu erfahren. Mittels QR-Codes erhalten Spaziergängerinnen und Spaziergänger weiterführende Informationen direkt im Wald.

Der begnadete Cellist Nicolas Altstaedt war künstlerischer Leiter der Ittinger Pfingstkonzerte 2023. Seine im Interview geäusserte Absicht war es, das besonders aufmerksame Ittinger Publikum nicht zu unterfordern. Entsprechend eindrücklich und aufwühlend waren die sieben Konzerte unter dem Motto «Autonomia» und unterstrichen die Besonderheit der Ittinger Pfingstkonzerte. Die Auslastung lag trotz zwei ausverkauften Konzerten mit 71 % unter den Erwartungen, was sicherlich auch am anspruchsvollen Programm gelegen haben mag. Die Rückmeldungen der Konzertgäste waren jedoch durchwegs sehr positiv und begeistert. Es bleibt eine Herausforderung, ein hochkarätiges Programm so anzukündigen, dass sich sowohl anspruchsvolle Konzertgäste wie auch eher an «klassischen» Konzerten Interessierte angesprochen fühlen – eine spannende Aufgabe.

Klosterladen

Der Klosterladen konnte nicht ganz an die sensationellen Umsätze während der Coronazeit anknüpfen. Mit 1.37 Mio. Franken ist der Ertrag immer noch deutlich höher als vor 2020. Über 80 % des Verkaufserlöses entfiel auf eigene Produkte: Kreationen aus Küche, Käserei, Metzgerei und Weinkellerei sowie Erzeugnisse aus der Landwirtschaft, den Werkstätten und der Gärtnerei.

Das eigene Sortiment wird ergänzt mit einer sorgfältigen Produktauswahl von externen Anbietern. Brigitte Keller, die langjährige Leiterin des Klosterladens, kennt ihre Kundschaft und stellt mit viel Gespür zum Ort das jeweilige saisonale Sortiment zusammen.

Unterhaltsarbeiten

Trotz der schwierig einschätzbaren Ertragslage unmittelbar nach den Pandemie Jahren hielten wir auch im Berichtsjahr daran fest, Restaurierungs- und Unterhaltsarbeiten an den Bauten einzuplanen. Im Rahmen der Dächersanierung wurde als sechste Etappe der nördliche Teil des Betreuten Wohnens, das ursprünglichen Küferhaus, stabilisiert und zusätzlich gedämmt. Entlang der Südfassade des Klostergebäudes wurde der zweite Teil der Stützmauer des Prioratsgartens von Efeu befreit, die Fehlstellen mit Kalkmörtel aufgemauert und neu verputzt. Am Gebäude der ehemaligen Sägerei oberhalb des Gutsbetriebs mussten morsche Holzteile ersetzt werden, um die Stabilität des Gebäudes zu sichern. Eine Sanierung der alten Sägerei für eine intensivere Nutzung ist vorderhand nicht geplant. Um den neuen Brandschutzvorschriften zu entsprechen, musste die Brandmeldeanlage mit Steuerung ersetzt und teilweise ergänzt werden. Dabei wurden auch die über 600 Rauchmelder auf der ganzen Anlage im vorgeschriebenen Turnus von fünf Jahren ersetzt. In der Remise wurden die Beleuchtung und die Audioanlage erneuert. Auch der Digitalisierungsprozess läuft weiter. Unsere Hotel-Software muss ersetzt werden. Im Berichtsjahr wurde die Evaluation für die Ablösung der alten Software geleistet. Die Umstellung auf die neuen Systeme ist auf März 2024 geplant. Ebenfalls projektiert wurde der Ersatz unserer hauseigenen Server durch eine Cloud-Lösung und die künftige IT-Betreuung durch einen externen Anbieter. Die Umsetzung ist ebenfalls für 2024 geplant. In beiden Fällen müssen kostengünstige durch massiv kostenintensivere Lösungen ersetzt werden, weil die bisherigen Systeme nicht mehr gewartet und unterstützt werden.

Finanz- und Rechnungswesen

Bereits bei der Budgetierung zeichnete sich im Vergleich zu den vielen erfolgreichen Jahren vor Corona ein schwierigeres Jahr ab. Wie abzuschätzen war, liegt dies weniger an der Ertragslage



als vielmehr an den höheren Kosten. Besonders die Personalkosten sind massiv gestiegen. Grund dafür sind die deutlich höheren Lohnforderungen bei Berufen, die vom Arbeitskräftemangel betroffen sind. Das hat auch Auswirkungen auf einzelne langjährige Arbeitsverhältnisse, die ebenfalls angepasst wurden. Zu Buche schlägt dies mit einer Zunahme von rund einer halben Million Franken gegenüber dem Vorjahr.

Während die Warenkosten gleich blieben, verzeichneten wir bei den Energiekosten eine Zunahme von 20 %, die Stromkosten verdoppelten sich gar bei gleichem Verbrauch gegenüber 2019. Wir schliessen das Jahr mit einem Bruttoerlös von erstmals über 20 Mio. Franken und damit leicht über Vorjahr und 3 % über 2019 ab. Der Rekordumsatz von 11.4 Mio. Franken im Gastwirtschaftsbetrieb und die in etwa gleichgebliebenen Erträge von 4.6 Mio. Franken im Bereich Soziales und Werkbetrieb und 2.3 Mio. Franken im Gutsbetrieb vermochten den Aufwand im Berichtsjahr nicht zu decken. Die Erfolgsrechnung 2023 schliesst entsprechend mit einem Verlust von einer halben Million Franken und muss vom Eigenkapital getragen werden. Verschiedene Massnahmen, um dieser Entwicklung entgegenzuwirken, wurden bereits definiert und sind in der Umsetzung mit dem erklärten Ziel, bereits 2024 wieder schwarze Zahlen zu schreiben.

Dank

Aufgrund der anhaltend vielen positiven Gästerückmeldungen, der häufigen Erwähnungen der Kartause Ittingen als Vorzeigebetrieb punkto Nachhaltigkeit in den Medien sowie der Komplimente von Seminarleiterinnen und -leitern wie auch Gartenbesucherinnen und -besuchern möchte ich allen Mitarbeitenden herzlich danken. Sie haben mit viel Herzblut, hoher Kompetenz, erprobtem Können und Engagement diese Wahrnehmung von aussen bewirkt.

Auch im Namen der gesamten Geschäftsleitung möchte ich mich beim Präsidenten Roland Eberle und den Stiftungsrätinnen und -räten sehr herzlich für das grosse Vertrauen in unsere Arbeit bedanken. Die gemeinsamen Sitzungen verlaufen immer sehr zielgerichtet, wohlwollend und unterstützend.

Einen weiteren Dank möchte ich den Mitarbeitenden unserer Partnerbetriebe, der beiden Museen und des tecums, übermitteln. Unser gemeinsames Thema *Gärten in Ittingen: Zum Nutzen und zur Freude* zu bearbeiten hat nebst neuen Erkenntnissen spannende Veranstaltungen und schöne Erlebnisse gebracht.

Ich freue mich, gemeinsam ein nächstes Jahr in der langen Geschichte der Kartause Ittingen zu gestalten und die Herausforderungen anzunehmen, welche reichlich vorhanden sind.

Heinz Scheidegger
Procurator

«Hortus sanitatis» oder «Gart der Gesundheit»

Referat von Maja Dal Cero, Dr.sc.nat., Heilpflanzenbotanikerin,
an der Stiftungsversammlung vom 25. Juni 2023

Hortus sanitatis Gart der Gesundheit lautet der Titel eines der bekanntesten Kräuterbücher aus der Frühzeit des Buchdrucks, das in verschiedenen Auflagen eine Sammlung von über 400 Heilpflanzenbeschreibungen in Text und Bild zeigt. Auch in der Abteilung «Medicinales» der Ittinger Klosterbibliothek war das Standardwerk *Hortus sanitatis* in vier Ausgaben (drei in deutscher, eine in lateinischer Sprache) registriert.¹ In einer der Ausgaben findet sich auf dem Vorsatzblatt sogar noch der handschriftliche Hinweis, dass das Buch 1568 für vier Gulden und dreissig Kreuzer gekauft wurde. Die Pflanzenbeschreibungen und Hinweise zur Anwendung im Hortus sanitatis stammen aus einer Vielfalt an deutschen und lateinischen Quellen und bilden damit eine umfassende Darstellung des im 15. Jahrhundert bekannten heilkundlichen Wissens. Die darin beschriebenen Heilpflanzen stehen in enger Beziehung zu Gärten. Daher soll ein Einblick in die Gärten der Kartause Ittingen Aspekte der historischen Entwicklung und des Wurzelgeflechts von Traditionssträngen ermöglichen und auf das Potenzial für Zukünftiges hinweisen.

Gärten als geschützte Räume sind ein wesentliches Element für die Gesundheitspflege in einem umfassenderen Verständnis. Einerseits werden traditionell genutzte Heilpflanzen der Antike in umfriedeten Gärten angebaut, da die Kräuter aus dem Mittelmeerraum wie Salbei, Eberraute oder Rosmarin ein spezielles Mikroklima und kenntnisreiche Zuwendung brauchen. Klöster bieten mit ihren Gartenräumen innerhalb von schützenden Mauern und dem verfügbaren Wissen in den Bibliotheken beides. Der Zellengarten bietet im streng geregelten Leben der Kartäusermönche zugleich auch eine gewisse Freiheit, ein Wechsel von Kopf-Arbeit zu Hand-Arbeit sowie eine persönliche Pflanzenauswahl. Damit konnten der Aufenthalt und die Betätigung im Garten bereits gesundheitsfördernd sein. Damit folgte man also einer Forderung der Spätantike, nämlich, dass allein der Aufenthalt im Garten heilend wirken soll.

Wenn wir den Blick noch etwas weiter schweifen lassen, dann zeigen sich Gärten als höchst lebendige Kulturräume, die sich in Gestaltung und Bepflanzung stets wandeln. Landschaften und Klima, aber auch Handelswege und sozioökonomische Rahmen-

bedingungen prägen die Gärten genauso wie aktuelle Bedürfnisse zur Gartennutzung, frische Modetrends und finanzielle Möglichkeiten.

Blick auf die Zeit

Auf der Hand liegt, dass mit dem Besitzerwechsel einer Anlage wie der Kartause Ittingen auch bauliche Veränderungen und Anpassungen an die neuen Bedürfnisse, dem Zeitgeist entsprechend, getroffen werden. Von solchen Anpassungen der Gebäude waren im Laufe der Zeit stets auch die Freiräume, die Gärten und die Umgebung direkt mitbetroffen. Da zwischen den Besitzerwechseln der Kartause Ittingen jeweils mehrere Jahrhunderte lagen, sind in unseren Betrachtungen auch die klimatischen Verhältnisse zu berücksichtigen.

Als 1151 der Wohnturm der Truchsessin von Ittingen in die Augustinerprobstei integriert wurde, herrschte im 12. Jahrhundert ein günstiges Klima. Man spricht auch vom Goldenen Zeitalter oder vom mittelalterlichen Klimaoptimum. Es herrschte in dieser Zeit auch in den Gärten Fülle und Vielfalt: Obst (z.B. Feigen) und Kräuter (z.B. Wermut, Muskatellersalbei) aus dem Mittelmeerraum konnten bis weit nach Norden angebaut werden und bereicherten den Speiseplan und die Heilmittel-Rezepturen.

Ganz anders war die Klimasituation dann, als um 1461 die Kartäusermönche das Kloster übernahmen. Es war die Periode der sogenannten Kleinen Eiszeit (von Anfang des 15. Jahrhunderts bis ins 19. Jahrhundert), in der in rascher Folge Kaltzeiten auf wärmere Phasen folgten. Unter diesen klimatisch instabilen Verhältnissen mit nasskalten Sommern und einer verkürzten Vegetationszeit litt die Pflanzenwelt, was sich in Missernten und Hungersnöten für die Bevölkerung äusserte. In der Folge traten vermehrt Seuchen auf, was wiederum die sozialen Spannungen verstärkte. Diese Schwankungen haben sich mit Sicherheit auch auf die Bepflanzung und Pflege der Freiräume und Gärten der Kartause Ittingen ausgewirkt. Der Gemüsegarten spielte für die vegetarisch lebende Klostergemeinschaft durch die Jahrhunderte hindurch eine zentrale Rolle, in dem auch die Auswahl an Gemüse den jeweils herrschenden Witterungsverhältnissen angepasst werden musste.

Die Pestzüge, die seit dem 14. Jahrhundert ganze Mitteleuropa und unter anderen um 1519/20 auch die Kartause Ittingen heim-



«Prospecuts Cartusiae Ittingensis» Ölmalerei auf Holz von unbekanntem Maler, 1755, Kartause Ittingen



Drohnenansicht Kartause Ittingen, 2022

suchten, sind ein Beispiel dafür, dass sich auch die im Heilpflanzengarten angebauten Kräuter den medizinischen Bedürfnissen angepasst haben dürften. Die Suche nach wirksamen Arzneien in den Pestzeiten zeigt sich konkret in der Anschaffung von verschiedenen Pestschriften (1548–1564) in der Klosterbibliothek und den darin erwähnten pflanzlichen Rezepturen. Gleichzeitig erlebte die Kartause Ittingen seit etwa 1532 bis zu ihrer Auflösung 1848 auch immer wieder Zeiten der Prosperität, die sich nicht nur in der künstlerischen Ausgestaltung der Innenräume, sondern auch in den Aussenräumen und der Gestaltung und Bepflanzung der Gärten gezeigt haben mag. Als nach der Klosterauflösung dann 1867 Victor Fehr die Anlage der Kartause Ittingen übernahm und zu einem landwirtschaftlichen Musterbetrieb entwickelte, verschob sich der Fokus der Nutzung weiter hin zur Repräsentation. Mit der Umgestaltung des Gartens des Priors zu einem Herrschaftsgarten, der durch zwei neue Türen im Erdgeschoss des Südflügels sowie einer Treppe vom Weg unterhalb der Stützmauer zugänglich gemacht wurde, zeigte sich diese neue Deutung der Anlage unmissverständlich.

Blick auf die Veduten

Einen schönen Einblick in die gestalterische Entwicklung der Freiräume und Gartenanlagen lässt sich anhand der umfassenden Sammlung an Veduten der Kartause Ittingen gewinnen.² Diese wirklichkeitsgetreuen bildlichen Darstellungen der Kartause haben die Wiedererkennbarkeit zum Ziel und lassen deshalb die unterschiedlichen Gartennutzungen im Laufe der Zeit nachvollziehen. Interessant und berührend scheint auch die Perspektive auf die Landschaft, in der die Kartause dargestellt wird. Folgt man der Frage des Essayisten Dževad Karahasan, «Sind die Gärten Schatten, die der Paradiesgarten auf die Erde wirft?»³, so sieht man bei einigen Darstellungen rasch, dass es vielleicht nicht nur um die Gärten innerhalb der Kartause geht dabei, sondern die ganze Anlage als (Paradies-)Garten aufgefasst werden kann. Die lichten Gebäude von der Mauer umschlossen reihen sich in klar strukturierter Anordnung auf und heben sich umso deutlicher vom düsteren, sie umgebenden Wald ab. So lässt sich vielleicht auch die folgende Aussage Karahasans auf die Thurgauer Verhältnisse übertragen: «Nur in Kulturen, die mit der Wüste vertraut waren, konnte man die Abgeschlossenheit eines

bewässerten Fleckchens Erde als einen Ort der Wunder erfahren.»³ Interpretierend gesprochen: Ein abgeschlossener, gestalteter Raum der Klosteranlage als Garten und Ort der Wunder in der Wüste oder dem Chaos der sie umgebenden Wirren der Zeit.

Blick auf die Zukunft

So wie sich die klimatischen Veränderungen der Vergangenheit auf die Bepflanzung der Gärten ausgewirkt hatten, stehen wir auch heute vor neuen Herausforderungen. Die Pflanzen sind wie die Mönche der «stabilitas loci» (der Standorttreue) verpflichtet. Als verwurzelte Lebewesen können insbesondere Bäume sich erst über Generationen den sich verändernden Umwelteinflüssen und Klimabedingungen anpassen. Sommertrockenheit und Hitze machen etlichen Bäumen heute zu schaffen. Gleichzeitig sucht der Mensch im Sommer vermehrt Schattenplätze auf, am liebsten unter Bäumen. Die Frage, welche Baumarten auch in Zukunft Schatten spenden werden, stellt sich also mit zunehmender Dringlichkeit. Hier können die Gärten und der Wald der Kartause wichtige Rollen spielen.

Auch unter dem Zukunftsaspekt kann das jüngste Gartenprojekt, der Hortiplus-Garten von Robert und Christine Zollinger, vor dem Westtor der Kartause Ittingen betrachtet werden. Damit auch weiterhin blühende und heilende Gärten entstehen können, muss heute das Wissen um die Vermehrung von anpassungsfähigem Saatgut aus eigener Hand gepflegt werden. Zugleich ist dieses Projekt dem Grundsatz des Kartäuserordens, nämlich der Selbstversorgung, verpflichtet.

Im Laufe der Jahrhunderte haben sich Bedeutung, Gestaltung und Bepflanzung der Gärten der Kartause Ittingen stets gewandelt und lebendig den aktuellen Bedürfnissen angepasst.⁴ In einem sind sie sich aber stets treu geblieben, sie sind ein wahrer «Gart der Gesundheit» oder «Hortus sanitatis» für Mensch, Tier und Pflanze, eingebettet in eine vielfältige Landschaft.

¹ Früh, Margrit: *Medizinisches aus der Ittinger Klosterbibliothek*, Die Kartäuser und die Medizin. Ausstellungskatalog, Ittinger Museum, 1990. ² Mathys, Hanspeter: *Veduten der Kartause Ittingen*; 33 Abbildungen aus 4 Jahrhunderten, hrsg. von der Stiftung Kartause Ittingen; Frauenfeld 1988. ³ Karahasan, Dževad: *Das Buch der Gärten*, Grenzgänge zwischen Islam und Christentum. Frankfurt am Main 2002. ⁴ Sigel, Brigitte: «Vom Kloster zum Dornröschenschloss – Die Gärten der Kartause Ittingen», in: *Der Garten – ein Ort des Wandels; Perspektiven für die Denkmalpflege*, Zürich 2006.

AUSZUG AUS DER JAHRESRECHNUNG 2023

BILANZ

Aktiven	31.12.23	31.12.22	Passiven	31.12.23	31.12.22
Umlaufvermögen	4 178	5 956	Kurzfristiges Fremdkapital	2 223	2 478
Flüssige Mittel	1 890	3 297	Verbindlichkeiten aus Lieferungen/Leistungen	1 529	1 734
Forderungen aus Lieferungen/Leistungen	1 009	1 320	Übrige kurzfristige Verbindlichkeiten	476	301
Vorräte	1 107	1 064	Passive Rechnungsabgrenzungen	218	443
Aktive Rechnungsabgrenzungen	172	274			
Anlagevermögen	28 410	29 555	Langfristiges Fremdkapital	16 024	18 024
Mobile Sachanlagen	1 671	1 832	Langfristige verzinsliche Verbindlichkeiten	16 000	18 000
Immobilie Sachanlagen	26 427	27 403	Rückstellungen	24	24
Immaterielle Anlagen	312	320			
			Gebundenes Fondskapital	–172	–124
			Schwankungsfonds Soziales u. Werkbetrieb	–172	–124
			Eigenkapital	15 049	15 097
			Freie Fonds	10 128	10 262
			Stiftungskapital	100	100
			Gewinnreserven	4 821	4 735
			Jahresergebnis	– 536	37
Total	32 588	35 511	Total	32 588	35 511

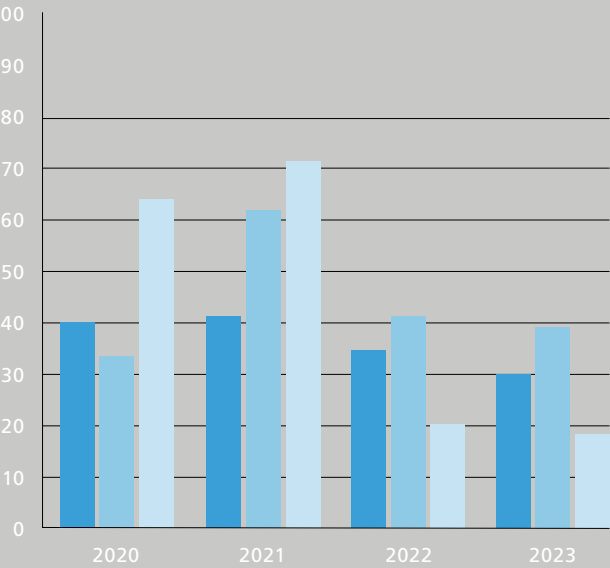
(in 1000 Franken)

ERFOLGSRECHNUNG

	Rechnung 2023		Rechnung 2022		Abweichung	
	Aufwand	Ertrag	Aufwand	Ertrag	in Franken	in %
Nettoerlös Lieferungen/Leistungen		17 191		17 087	105	0.6
Direkter Betriebsaufwand	3 182		3 137		46	1.5
Personalaufwand	10 488		10 141		347	3.4
Übriger Betriebsaufwand	2 311		1 979		332	16.8
Abschreibungen	2 191		2 241		–51	–2.3
Finanzaufwand	259		210		49	23.3
Betriebsfremder Erfolg	– 614		–530		–83	15.7
Ausserordentlicher, einmaliger oder periodenfremder Erfolg	– 90		–128		38	–29.7
Total	17 727	17 191	17 049	17 087		
Jahresergebnis		536	37		–573	–1535.9

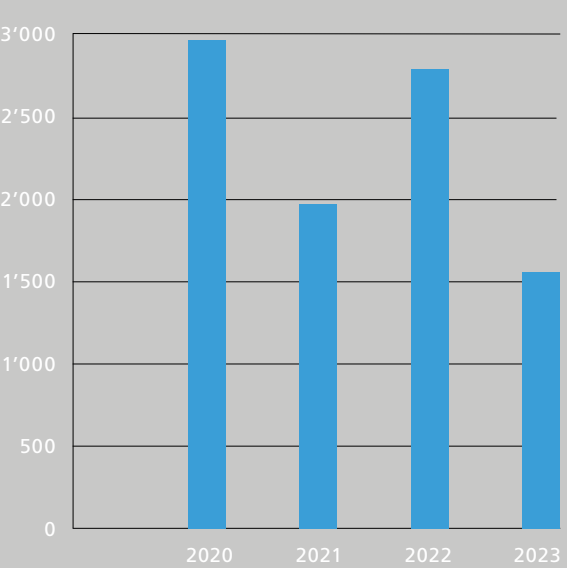
Darstellung nach der Nettomethode. (in 1000 Franken)

Entwicklung Mitgliederbeiträge und Spenden



	2020	2021	2022	2023
Mitgliederbeiträge	41	34	32	30
Spenden	62	41	33	49
Spenden Jubiläum	71	20	24	18

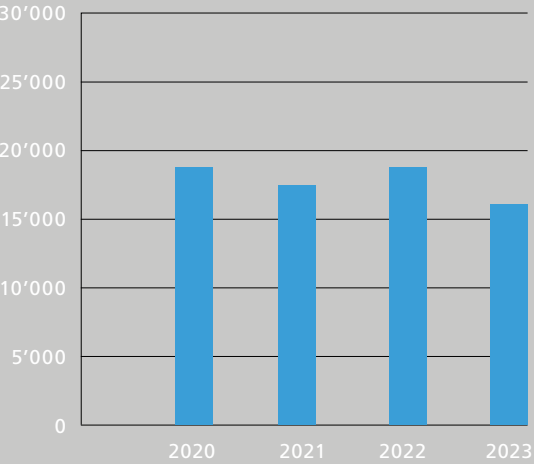
Entwicklung Cashflow



	2020	2021	2022	2023
Cashflow NUV	2'938	1'943	2'625	1'569

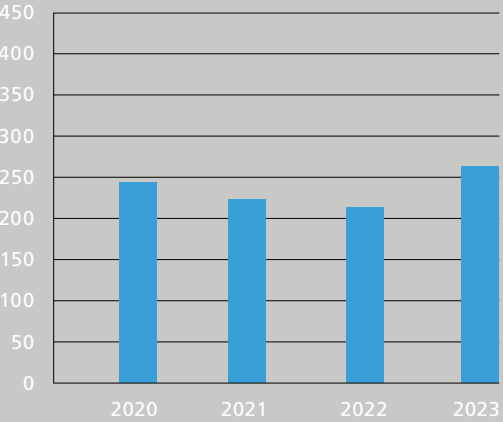
(in 1000 Franken)

Entwicklung Fremdkapital



	2020	2021	2022	2023
Fremdkapital	18'750	17'000	18'000	16'000

Entwicklung Zinsen



	2020	2021	2022	2023
Zinsen	247	223	210	259

(in 1000 Franken)

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 2023 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, 17. April 2024

Controlla AG

Peter Meuli	Christian Bucher
Mandatsleiter	Zugelassener
Zugelassener Revisionsexperte	Revisionsexperte

ORGANE
STAND PER 31.12.2023

Stiftungsrat

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

Restaurierungsausschuss

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

Revisionsstelle

Controlla AG, Frauenfeld

* Mitglieder des Stiftungsratsausschusses

MITARBEITENDE STAND PER 31.12.2023

Geschäftsleitung Heinz Scheidegger <i>Procurator, Gesamtleitung</i> 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 Finanz- und Rechnungswesen Manuela Strim Leiterin Finanz- und Rechnungswesen Nicole Dallo Catherine Galley Roth Laura Held-Büchi Kauffrauen in Ausbildung Michelle Müller Elin Moana Stofer Rahel Vetterli Personalwesen Ramona Bauer Doris Thoma	Gastwirtschaftsbetrieb Valentin Bot Carmen Himmel Hoteldirektionsassistentin Reservation und Verkauf Ronny Weber Leiter Reservation und Verkauf / Stv. Hoteldirektor Erika Brüllhardt Ariane Leuenberger Vithusa Piller Michael Schneider Réception Shannon Aerne Leiterin Réception Ursina Ammann Angela Böni Elisa Ferrari Linda Morgenegg Seraina Mühlemann Luana Padrun Alicia Reijs Gloria Seiffer Hotel-Kommunikationsfachfrauen in Ausbildung Fabienne Grob Jill Hochuli Küche Pascal Gorissen Küchenchef Manwar Shaikh Stv. Küchenchef Leonides Pacios Gomez Sous-Chef Michelle Saglio Junior-Sous-Chef Ueli Müller Leiter Produktion Andreas Altmann Michael Brühwiler Tatjana Canak Luigi D'Amato Klaus Estermann	Cedrik Hersperger Michael Kanski Diana Sugey Latorre Escobar Olivia Nora Müller Kamalarany Murukesu Martin Niederer Mohana Nithiyanantham Lajos Palatin Bilal Razouk Rolf Rieser Sandra Rodrigues dos Santos Jacqueline Schwarz Ihor Soklakov Kurt Stihl Lukas Strebel Lucio Trové Angélique Widmer Bruno Wismer Kathrin Zellweger Laura Zois Köche/Köchinnen in Ausbildung Alexander Cucciniello Robin Heule Anna-Maria Sager Yael Rebecca Wackernagel Service / Buffet Karin Strahlegger Leiterin Restauration Alain Brändle Stv. Leiter Restauration Kajeepan Piyananthan Chef de Service Claudia Scheurenbrand Bankettleiterin Christine Caduff Buffetleiterin Carlos Ugarte Carpena Chef de Bar Justin Bächle Juliette Bänziger Gabriela Buchalla Eveline Bürge Maria Da Costa Filipa Da Silva Fernandes Saskia Egli Yvonne Etter Nancy Franz Claudia Frey Dorota Giannuzzi Julien Haas	Monika Hasler Pedro Hofstetter Zuzana Jakusovska Kalaimagal Jeyanathan Gabriele Julmi Kristina Kirchmeier Andrea Möckli Silke Müller Regula Nater Eidy Christina Peralta Willi Amarapathy Ragulan Maja Solheim Salome Spescha Holly Stäheli Eva Stefanie Staudinger Vanesa Chiara Steinrisser Angelina Tartaglia Daniel Weber Helene Zimmermann Nina Sophie Zuberbühler Restaurantfachfrauen / -männer in Ausbildung Geraldina Fischer Katja Lenz Mattia Maffucci Jana Schär Etage / Lingerie Céline Schubiger Leiterin Hauswirtschaft Michèle de Groot Stv. Leiterin Hauswirtschaft Aysel Aydin Advije Bekiri Maria Julia Ceballos Age Dodic Idalia Maria Dos Santos Lopes Florindo Fatushe Gurgurovci Humije Iljazi Nesfije Iljazi Ana Krhla Sebastian Neuner Ramona Schilter Noelia Tschudi Carmen Weber Hotelfachfrauen in Ausbildung Anna Byland Larissa Dähler	Lilian Hafner Ngoc Lan Cathleen Tran Jana Wetter Soziales und Werkbetrieb Philipp Merkofer Arbeitsagogik Hugo Weyermann Leiter Arbeitsagogik Marta Furrer Alexandra Gygax Rebecca Näf Salome Margaretha Preiswerk Guhl Katrin Sigerist Betreutes Wohnen David Lukas Hengartner Leiter Betreutes Wohnen Lorena Ita Beatrice Jenni Laura Queiroz Rodrigues Helene Staub T. Senn Fachfrau Betreuung in Ausbildung Elena Stebler Gärtnerei Monika Rattaggi Leiterin Gärtnerei Marlis Bartholdi Nicole Buchmann Bettina Mächler Caroline Markwalder Gabriele Rex Carmela Roggensinger Eva Weilenmann Umgebungsunterhalt Manuel Kaiser Leiter Umgebungsunterhalt Melanie Mak Luca Nef Günther Stutz	Gebäudeunterhalt Thomas Meienberger Leiter Gebäudeunterhalt Silvan Muther Leiter Technischer Dienst / Elektro Annakäthi Bär Martin Hauser Sandro Schmid David Theiler Gutsbetrieb Donat Streuli Landwirtschaft Urs Lang Dominik Weber Landwirte in Ausbildung Samuel Schär Julia Carina Schellenberg Käserei David Jenni Leiter Käserei Karin Berther Fabian Schäfli Reto Stäheli Ramona Wolf Weinbau Philipp Rüttimann Leiter Weinbau Oliver Bieri Andreas Egli Roland Harder Heidi Langhart Heinz Meier Rosanna Meier Hans Jürg Oberholzer Lea Rüttimann Yves Thoma Weintechnologe in Ausbildung Fabio Friedrich
--	--	--	--	---	--

Redaktion Heinz Scheidegger, Corinne Rüegg Widmer
Gestaltung Susanna Entress
Fotografien Kartause Ittingen, Bixon, Roger Rubin
Druck Medienwerkstatt AG, Sulgen

© 2024 Kartause Ittingen, Warth
Stiftung Kartause Ittingen · CH 8532 Warth
www.kartause.ch

