

Eine eiserne Beziehung

Schlatt Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Denkmalpflege aus den Kantonen Thurgau und Schaffhausen feierte das Jubiläum «100 Jahre Georg Fischer im Klostergut Paradies».

Margrith Pfister-Kübler
untersee@thurgauerzeitung.ch

«Willkommen im Paradies, im Klostergut, dessen Gründung auf das Jahr 1253 zurückgeht und nun seit 100 Jahren im Besitz von GF Schaffhausen ist», sagte **Daniel Vaterlaus**, als stolzer Präsident der Stiftung Paradies, und eröffnete die Feier. Mit Blick auf die Gäste ergänzte er: «Es ist schön zu sehen, dass sich die Vertretungen des Kanton Thurgau, wo das Klostergut Paradies liegt, und Schaffhausens, wo die GF ihren Sitz hat, die Waage halten.»

Er blendete auf wegweisende Entscheide der Firma Georg Fischer (GF) zurück, angefangen mit dem Erwerb des Klosterguts im Jahr 1918. «Der Kauf geschah primär in der Sorge um das Personal als Folge der Wirren des ersten Weltkrieges, und um Wohnraum und die Lebensmittelversorgung sicherzustellen», sagte Vaterlaus. Ein weiterer Meilenstein war die Gründung der Stiftung Eisenbibliothek im Jahr 1948. 1974 wurden weitere Ländereien am Rhein inklusive Restaurant Paradies erworben, das neue Ausbildungszentrum eröffnet und im Jahr 1975 die Stiftung Paradies gegründet. Heute dient die Anlage landwirtschaftlichen und gastronomischen Zwecken und der Aus- und Weiterbildung.

Zukunft gestalten, Vergangenheit respektieren
CEO **Yves Serra** erinnerte an die über 200-jährige Geschichte der GF. «Der heutige Konzern ist 1802 vom Schaffhauser Bürger Johann Conrad Fischer gegründet worden.» Als die GF im Jahr 1918 die Klosteranlage kaufte, war diese heruntergekommen und zweckentfremdet. Den Kauf habe die GF auch als kulturelle Verpflichtung gesehen. Das heutige Ausbildungszentrum sei eine Oase der Ruhe und ein Ort für neue Inputs von geballter Kompetenz. Es gehe um «Design Thinking» Bevor Neues entwickelt werde, müsse abgeschätzt werden, ob die Kunden diese Neuerungen überhaupt wollen. «Das Klostergut Paradies ist für die GF die Verbindung zwischen der Zukunft, die wir aktiv gestalten, und der Vergangenheit, die wir respektieren.» Als Gastrefe-



Stiftungspräsident Daniel Vaterlaus mit GF-CEO Yves Serra und Franziska Eggimann, Geschäftsführerin der Stiftung Eisenbibliothek.



Der Thurgauer Staatsarchivar André Salathé mit Gabriele Keck und Cornelia Tannheimer vom Historischen Museum Thurgau.

rent sprach Lüder Tockenburger, Lehrbeauftragter von der Universität St. Gallen HSG. Sein Tipp: «Handle immer so, dass du möglichst viele Optionen hast.»

Dann gehörte das Rednerpult Regierungsrätin **Cornelia Kom-**

posch und dem Schaffhauser Regierungsräsidenten **Christian Amsler**. «Die Thurgauer Regierung ist stolz, dass sie mit dem Klostergut Paradies eine aktive Verbindung zum Weltkonzern Georg Fischer AG pflegen darf»,



Regierungsräsident Christian Amsler (SH) mit Gemeindepräsidentin Marianna Frei (Schlatt) und Regierungsrätin Cornelia Komposch (TG).



Beat Gallmann, Geschäftsführer der Stiftung Paradies, mit Martin Huber, alt Präsident der Stiftung Eisenbibliothek. Bilder: Margrith Pfister-Kübler

sagte Komposch und zementierte, dass das «Paradies» seit Jahrhunderten thurgauisch besetzt sei. Als pionierhaft und visionär lobte sie das Engagement der GF. Auch Christian Amsler war voll des Dankes an die GF und er-

gänzte humorvoll: «Die Höll' ist ja weiter oben in Diessenhofen, notabene auch auf Thurgauer Boden, liebe Cornelia.»

Von der Magie der Klosteranlage

Ein Hingucker war die Präsentation des Buches «Lebendige Industrie» von **Franziska Eggimann**. Mit der Besichtigung der Ausstellung «Lebendiges Kloster – lebendige Industrie», einem Apéro riche und viel Lob für alle Wegbereiter endete der Anlass. **Beat Gallmann**, Geschäftsführer der Stiftung Paradies, **Martin Huber**, Ex-Präsident der Eisenbibliothek, und **Schlatts** Gemeindepräsidentin **Marianna Frei** sagten wie aus einem Munde: «Wir sind stolz auf die GF.» Staatsarchivar Thurgau, **André Salathé**, und **Gabriele Keck**, Direktorin Historisches Museum Thurgau, schwärmten von der Magie der Klosteranlage.

Ein Buch, eine Ausstellung und viele Anlässe

Die offizielle Feier am Donnerstagabend mit Buchpräsentation bildete den Auftakt zu einer Reihe von Anlässen zum Jubiläum «100 Jahre GF im Klostergut Paradies».

Einmal im Monat, jeweils montags, ist die dreiteilige Ausstellung «Lebendiges Kloster – lebendige Industrie» frei zugänglich. Erstmals kommenden Montag, 19. März, von 13 bis 18 Uhr mit Klostercafé im Refektorium, letztmals am Montag, 12. November. Die Ausstellung porträtiert das

Klostergut Paradies heute, blickt in die Geschichte des Industriekonzerns Georg Fischer und zeigt die weltweite Ausstrahlung des Klosterguts als Teil von GF.

An sieben Montagen bis November finden **thematische Expertenführungen durch die Ausstellung** statt (mit Anmeldung). Die erste ist am 16. April, 18 Uhr: Der langjährige GF-Mitarbeiter **Hugo Rechsteiner** erzählt «Geschichten aus der GF-Welt». Auf Voranmeldung gibt es Führungen

für Gruppen durch die Ausstellung und die Eisenbibliothek.

Am Samstag, 23. Juni, veranstaltet das Klostergut eine Wikipedia-Werkstatt. Die Teilnehmer sind eingeladen, unter Anleitung erfahrener Wikipedia-Autoren Artikel zur Geschichte von GF Schaffhausen und dem Klostergut Paradies zu verfassen. (*hil*)

Hinweis
Weitere Informationen unter www.klostergutparadies.ch.

Turmstpatz

Arme Schweine

«Das ist doch verrückt», sagt **meine Frau** Turmstpatz, wendet das Schnitzel in der Pfanne und zupft einen Salatkopf auseinander. «Was meinst du, Schatz?» Ich decke den Tisch. Sie mischt Essig und Öl für die Sauce und würzt mit Senf und Kräutersalz. «Unser Essen ist immer weniger natürlich.» – «Da hast du recht. Der Salat kommt aus einem geheizten Treibhaus oder hat eine lange Fahrt im Lastwagen hinter sich.» Vorsichtig entkorke ich eine gute Flasche Wein. «Das Grünzeug ist mir egal», sagt sie. «Sollte es aber nicht. Ökologischer wäre es, wenn wir Karotten oder Renden essen würden, dazu täglich Kohl.»

«Kohl gibt Blähungen.» Sie zeigt auf die Flasche. «Woher kommt der Wein?» «Australien», antworte ich, «für Genussmittel gelten andere Regeln.» – «Paperlapapp.» Vorsichtig legt sie die Salatblätter in die Schüssel. «Mir tun die Schweine leid.» – «Weil wir sie essen?» – «Weil wir sie einsperren. Eigentlich gehören die Viecher auf die Weide, stattdessen diskutiert man über die Masse der Aufstallungssysteme, über Liegeflächen, sensorgesteuerte Flüssigfütterung und Entmistungsschieber.»

«Achtung, die Schnitzel!» Gerade noch rechtzeitig kann

sie das Fleisch wenden. «Im Kanton leben 183 000 Schweine, die man kaum sieht, nur manchmal riecht.» Ich verstehe ihren Unmut nicht ganz. «Meine Liebste, wir essen seit eh und je Fleisch. Und nicht immer kommt das Schnitzel direkt vom Hof.» – «Aber dank Tierschutzgesetz gab es Hoffnung. Und nun sind freilaufende Schweine nur noch ein ferner Traum.» – «Wenigstens können sich die wilden Cousins, die Schwarzköpfe, noch im Wald suhlen.» – «Nicht mehr lange.» Sie seufzt. «Wenn die Schweinepest kommt, dann geht es allen an den Kragen. Und dann essen wir nur noch Kohl.»

Punktlandung bei den Stadtfinanzen

Diessenhofen Die Laufende Rechnung 2017 der Stadtgemeinde Diessenhofen und ihrer Werke schliesst bei einem Umsatz von 14,21 Millionen Franken mit einem Ertragsüberschuss von 8619 Franken ab. Dies teilt die Stadtverwaltung Diessenhofen mit. Die ordentlichen Abschreibungen belaufen sich auf 477 800 Franken.

Ungeplante Kosten von 400 000 Franken

Die Gesamtrechnung einschliesslich der Investitionen weist einen Finanzierungsfehlbetrag von 122 067 Franken aus. Der Fehlbetrag sei auf ungeplante Mehrkosten in der Laufenden Rechnung von rund 400 000 Franken und

der konsequenten Umsetzung des neuen Rechnungsmodells HRM2 zurückzuführen.

Stadt und Werke haben 2017 netto 621 476 Franken investiert. Als Investition stehen die Erneuerung der EDV-Rundsteueranlage mit Trafos, die Strassenanierungen «Chöpfer», «Im Grossholz» und «Oberen Schmiedgasse» mit neuen Werkleitungen sowie die Sanierung Badi Rodenbrunnen im Vordergrund. Elektrizitäts- und Gasversorgung setzten gut fünf Millionen Franken um. Hier wie bei der Wasserversorgung wurden die Ertragsüberschüsse in die Spezialfinanzierung eingelegt. Damit werde eine ausgeglichene Rechnung der Werke erreicht. (*red*)

Kanton bewilligt Bergrennen

Steckborn Nun ist es offiziell: Das Memorial Bergrennen Steckborn darf nach drei Jahren Pause in diesem Herbst erneut stattfinden. Das teilt der Verein Bergrennen Steckborn mit. Was in den Jahren 2007, 2010 und 2015 ein begeistertes Publikum fand, werde auch am Wochenende vom 22. und 23. September Oldtimerfreunde aus der ganzen Schweiz und der europäischen Nachbarschaft an den Untersee locken. Die Präsentation von über 250 historischen Fahrzeugen – Autos und Motorräder – vor der Kulisse der Unterseelandschaft sei einmalig und für das Publikum «sowohl im Städtchen wie auch entlang der Rennstrecke spannend und nicht nur für Nostalgiker interessant.» Zugelassen sind zum Memorialrennen Autos mit Jahrgang 1986 und älter sowie Motorräder mit Jahrgang 1975 und älter. (*red*)

Teilnehmer können sich ab 1. Mai unter www.go4race.ch anmelden. Weitere Informationen: www.bergrennen-steckborn.ch.

«NeoBarock» in der Klosterkirche

Schlatt Morgen Sonntag, 17 Uhr, spielt das Quartett NeoBarock in der Klosterkirche Paradies. Es ist das sechste und letzte Konzert der 15. Saison. Marie Ries und Volker Möller (beide Violine und Viola), Ariane Spiegel (Cello) und Stanislav Gres (Cembalo) haben alte Musik ins Hier und Jetzt übertragen und spielen Barockmusik am Puls der Zeit. (*red*)

ANZEIGE

REZEPT DES TAGES

Präsentiert vom BBZ Arenenberg

Gemüsewürfel mit Federkohl

Zutaten

2 Rüebli, 2 Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1-2 Zehen Knoblauch, 1 EL Brat-Butter, 1 dl Bouillon, 1 Pastinake, 2 Blätter Federkohl, wenig Salz, Pfeffer, Curry, 2 EL gehackte Baumnüsse

Zubereitung

Rüebli und Kartoffeln rüsten und in Würfel schneiden. Zwiebel hacken und Knoblauch dazu pressen. Die Brat-Butter erhitzen, die Gemüsewürfel, Zwiebel und Knoblauch darin andämpfen, mit der Bouillon ablöschen. Pastinaken ebenfalls rüsten, würfeln und zum Gemüse in die Pfanne geben. Den Federkohl von der Mittelrippe befreien und sehr fein hacken, wie Peterli und in den letzten 5 Minuten begeben. Mit wenig Salz, Pfeffer, Curry abschmecken und die gehackten Baumnüsse darüber streuen.



• Gesammelte Tagesrezepte
• Gourmet-Workshops
• Kulinarisches Kursprogramm
• Verkauf eigener Weine
www.arenenberg.ch