



# KLOSTER GEFLÜSTER

Das Vereinsjournal

Ausgabe 2025  
Herbst / Winter



**VORSTAND:** Panettone soweit das Auge reicht

**DIE KÜMMERER:** Das Lichterfest im Kapuzinerkloster

**GARTEN & KRÄUTER:** Der Garten und seine Gärtner

Tom Meier

# VEREINSVORSTAND

## Das grösste Panettone-Sortiment



*Im Vorstand engagieren sich: Manfred Winz, Anja Hänggi, Iris Kofmehl, Therese Fröhlicher, Mervi Maurer, Beat Käch & Tom Meier*

Liebe Gäste und Freunde des Kapuzinerklosters

*mein Name ist Tom Meier, Inhaber der Pastaria in Solothurn. Mit grosser Freude darf ich Euch in dieser besonderen Jahreszeit willkommen heissen. Wenn die Tage kürzer werden und die Stadt und das Kapuzinerkloster sich im festlichen Lichterglanz zeigen, lade ich Euch ein, einen Moment innezuhalten und Euch von feinen Genüssen begleiten zu lassen.*

In unserer Pastaria findet ihr das grösste Panettone-Sortiment im ganzen Mittelland – über 70 verschiedene Sorten warten darauf, entdeckt, verschenkt oder in aller Ruhe genossen zu werden. Jeder Panettone erzählt seine eigene kleine Geschichte und bringt ein Stück italienische Wärme in die Winterzeit. Daneben bieten wir Delikatessen und Geschenke, die von Herzen kommen – für Ihre Liebsten ebenso wie für Geschäftspartner. Besonders stolz sind wir, dass wir exklusiv die Produkte des Kapuzinerklosters vertreten dürfen: der edle KapuGin, das knusprige Knäckebrot und das feine KapuGin-Fondue sind mehr als Spezialitäten – sie sind ein Stück zeitgenössische klösterliche Tradition, die wir mit Ihnen teilen dürfen.

Ich freue mich sehr, Sie schon bald im festlich geschmückten Kloster am „Advent im Kloster“ begrüssen zu dürfen - zusammen mit vielen anderen Handwerkern und Produzenten. Dort haben Sie auch die Gelegenheit, unsere Panettone zu probieren und die besondere Stimmung dieses Ortes zu erleben. Im Namen des gesamten Vorstandes wünsche ich Ihnen von Herzen eine freudige und besinnliche Winterzeit – und hoffe, dass Sie ein Stück dieser Wärme und Gelassenheit bei uns im Kloster finden werden. Herzlichst, Tom

### Wichtiges

**Glühweinstand Advent: 21.- 23. + 28.- 30. Nov.** >> Umfrage für die Mithilfe folgen per Mail im Oktober

**Suurchrut-Woche: 4. bis 6. Nov.:** Schulkinder machen Suurchrut ein. Vereinsmitglieder sind herzlich eingeladen, die Kunst des Fermentierens zu entdecken.

Gen Kohler

# HISTORISCHES

## Ordo Fratrum Minorum Capucinatorum

*Die Entstehungsgeschichte der Kapuziner reicht bis ins frühe 16. Jahrhundert zurück und ist geprägt von Rückbesinnung, Erneuerungsbewegungen innerhalb der Kirche, Querelen und rasantem Wachstum.*



Matteo von Bascio

Die Kapuziner, eigentlich Orden der Minderen Brüder Kapuziner (lat. Ordo Fratrum Minorum Capucinatorum, Abkürzung: OFM Cap) gehören zu den franziskanischen Orden und bilden heute – neben den Franziskanern und den Minoriten – einen der drei grossen Zweige des sogenannten Ersten Ordens des hl. Franz von Assisi.

Die Ursprünge der Kapuziner liegen im Jahr 1525, als der Franziskaner-Observant Matteo von Bascio in der Region der Marken (Mittel-Italien) zur Überzeugung kam, dass der Lebensstil der Franziskaner-Observanten nicht mehr dem Ideal des hl. Franziskus entsprach. Bruder Matteo wollte zum ursprünglichen Leben in Busse, Einsamkeit und Armut zurückkehren, wie es der Gründer

seines Ordens verwirklicht hatte. Die damaligen Oberen jedoch versuchten zuerst den neuen Weg zu verhindern. Es waren die Jahre der lutheranischen Reformation, alle Erneuerungsbewegungen innerhalb der Kirche wurden skeptisch beäugt und verfolgt. Nach den Anfangsquerelelen erhielten Matteo und seine Gefährten im Jahr 1528 durch Vermittlung von Caterina Cybo, der Herzogin von Camerino, die Approbation durch Papst Klemens VII. Ihnen wurde erlaubt, als Eremiten zu leben, sich überall frei zu bewegen und den Armen zu predigen. Die kleine Gruppe wurde offiziell „Mindere Brüder vom Eremitischen Leben“ genannt. Die spitze Kapuze führte ein paar Jahre später zum Namen «Kapuziner», denn die Kinder auf der Strasse riefen den Brüdern dieses neuen Ordens „Cappuccini“ (Kapuzenmänner) hinterher!

Der Orden wuchs rasant. Im 17. Jahrhundert zählten die Kapuziner circa 14'000 Brüder, in der Mitte des 18. Jahrhunderts circa 34'000 Brüder. Heute zählt der Orden knapp 10'000 Mitglieder in 109 Nationen und gehört nach wie vor zu den grössten und weitverbreitetsten Ordensgemeinschaften der katholischen Kirche.

Selma Dubach & Urs Bucher

# DIE KÜMMERER

## Santa Lucia – Ein Benefizanlass



*Seit nunmehr drei Jahren feiern wir im Dezember gemeinsam das schwedische Lichterfest, das in den nordischen Ländern ein fester Bestandteil der Vorweihnachtszeit ist.*

Am 14. Dezember erwarten euch stimmungsvolle Lucia-Gesänge, traditionelles Gebäck, Glögg (schwedischer Weihnachtspunch) und ein Lichtfest, das Wärme und Hoffnung in der dunklen Jahreszeit schenkt. Der Brauch geht auf die Legende der heiligen Lucia zurück, die im 4. Jahrhundert auf Sizilien lebte.

Sie versorgte verfolgte Christen mit Nahrung und befestigte dafür einen Kerzenkranz auf dem Kopf, um beide Hände frei zu haben. Ihr selbstloses Handeln kostete sie schliesslich das Leben – sie wurde zur Märtyrerin und zum Symbol der Nächstenliebe.

Kommt vorbei und feiert mit uns das Licht in der Dunkelheit! Alle sind herzlich eingeladen – Schülerinnen und Schüler, Eltern, Lehrkräfte und Freund\*innen des Klosters.

*Urs Bucher & Selma Dubach*

Das St. Lucia Fest im Kapuzinerkloster Solothurn ist jedes Jahr ein besonderes Erlebnis. Gemeinsam mit Gesangsschülerinnen und -schülern aus der Region gestalten wir die Feier musikalisch und bringen dabei Kinder und Jugendliche aus ganz unterschiedlichen Ortschaften in der Region zusammen. Schon das gemeinsame Einstudieren der Musikstücke schafft Verbindung und Vorfreude, doch der eigentliche Zauber entsteht in der Feier selbst: die vielen Kerzen, die berührende Musik, und die Atmosphäre voller Wärme und Gemeinschaft. Besonders bewegt mich, dass so viele Menschen diesen Moment miteinander teilen und den wunderbaren Klängen lauschen wollen. Die Kollekte spenden wir jeweils einer gemeinnützigen Organisation und setzen das Motto „Kinder für Kinder“ praktisch um. In einer Zeit, in der das Gegeneinander oft in den Vordergrund rückt, ist es wichtig, bewusst Räume für Miteinander, Nächstenliebe und Solidarität zu schaffen. Das Lucia Fest ist ein leuchtendes Beispiel dafür.

*Fabienne Skarpetowski – Gesangslehrerin Kreisschule HOEK*

Röifu

# WYSTÜBLI

## s'Wystübli-Team

*Mit Dominique, Judith, Tinu, Richu und mir (Röifu) haben wir nun unser Wystübli-Team zusammen! Abwechslung ist uns aber nicht nur in der Küche wichtig, sondern auch in der Bedienung – so werdet ihr jeweils von einem anderen Zweierteam am Donnerstag verwöhnt.*

Ich werde mir erlauben, auch dann im Wystübli aufzutauchen, wenn ich nicht arbeite, damit ich vermehrt auch den philosophischen Teil des Wystübli's genießen kann.

À propos Abwechslung: Durch die öden, nebligen und kalten Tage werden wir in der gemütlichen Gaststube einmal pro Monat unser KapuGin Fondue anbieten. Da gibt es doch nichts besseres als vor und nach dem Fondue einen guten Schluck Wein im Wystübli zu kredenzen, oder? Und ich habe noch eine Neuerung mitzuteilen: Ebenfalls einmal monatlich präsentieren wir im Wystübli **Musig usem Löscheimer!** Die Musik kommt natürlich nicht aus dem Eimer – der ist für die Kollekte bestimmt, welche den Musikern zu Gute kommt. Den Anfang haben im August + September das holländische Trio Orkest Adorable und die irische Band Mickey Mick gemacht. Es war ein Genuss. Welche Band am 16. Oktober Musig usem Löscheimer präsentiert, verrate ich an dieser Stelle nicht ...



Die beste Unterhaltung bieten jedoch immer unsere Gäste, denn ihr macht die gute Stimmung im Wystübli aus! Wie ihr seht: Die kalten, trüben Tage können kommen – wir wissen wohin ausweichen! Wir sehen uns im Wystübli und freuen uns auf euch.

# KLOSTERKÜCHE

## Gedeckter Kürbiskuchen mit Birne



*Ein wunderbares und herzhaftes Herbstgericht, das auch den Gaumen einer Walliserin oder eines Wallisers zu verzaubern mag.*

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C vorwärmen.
2. Die Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbis und Lauch goldig andünsten. Würzen.
3. Eine runde Backform mit Butter einfetten, Teig in die Form legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Kartoffeln, Kürbis, Birne + Lauch in die Form geben, gut würzen und mit dem «gewissen Etwas» abschmecken. Den Käse auf das Gemüse verteilen.
5. Zweiter Blätterteig auf die Form legen und mit dem Messerrücken den übrigen Teig dem Rand entlang abtrennen. Gut andrücken und mit einer Gabel erneut einstechen. In der Mitte ein 5cm-Loch ausstechen, damit der Dampf entweichen kann. Mit Eigelb bestreichen.
6. Während ca. 45 Minuten goldbraun backen.
7. En Guete!

### Zutaten für 1 Kuchen

- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Stange Lauch, in Ringe geschnitten
- 300g Butternuss Kürbis, gewürfelt
- 400g Kartoffeln, gewürfelt
- 1 Birne, gewürfelt
- 300g Bergkäse, gerieben
- 1 Prise Zimt
- das gewisse Etwas aus unserer Abassi Küche
- nach Belieben Salz & Pfeffer
- 1Ei
- 2 Blätterteig oder Kuchenteig rund

P.S. Wenn ihr noch ein paar Tips braucht, oder mehr über das «gewisse Etwas» erfahren möchtet – unser Küchenchef Dawhood Abassi hat bestimmt eine würzige Idee!

Anja Hänggi

# GARTEN & KRÄUTER

## Der Garten und seine Gärtner



*Im Kapuzinerkloster gibt es einen besonderen Ort: den Klostergarten. Damit er so gepflegt und einladend aussieht, engagiert sich eine Gruppe von Freiwilligen – der Gartenclub des Klosters.*

Jetzt, wo sich die ersten Blätter der Bäume überall im Garten bereits wundervoll farbig zeigen, scheinen die vielfältigen Gartenarbeiten des Jahres bereits weit weg. Das täuscht jedoch gewaltig. Erst vor zwei Wochen hatten wir fast 30°C und die Pflanzen kämpften ein letztes Mal diesen Sommer gegen die drückende Hitze.

Jeden Montagnachmittag von 13:30 – 17 Uhr kommen fleissige Helfer zusammen, um die vielfältigen Arbeiten anzupacken. Gemeinsam jäten wir Unkraut, schneiden Sträucher und Hopfenbögen, pflanzen Setzlinge, kümmern uns um Wege und Beete, binden Tomaten und

Blumen wieder hoch, wenn die Blüten zu schwer werden, verschönern die Balkonkistli, mähen Wiesen, pflücken Kräuter und ernten das Gemüse.

Das Arbeiten im Grünen verbindet – und ganz nebenbei entsteht eine freundschaftliche Gemeinschaft. Als Dankeschön werden die Freiwilligen mit einem feinen Käse-Wurst-Plättli und einem Glas Wein oder Bier verwöhnt.

Ohne den Einsatz des Gartenclubs wäre der Klostergarten nicht das kleine Paradies, das er heute für viele Besucherinnen und Besucher ist. Er lädt zum Verweilen ein, bietet Ruhe und zeigt sich dank der helfenden Hände in voller Blüte.

Neue Mitglieder sind jederzeit willkommen – egal ob mit viel Gartenerfahrung oder ohne. Wichtig ist nur die Lust am Mithelfen und am gemeinsamen Tun. Wenn auch du Interesse hast im Gartenclub mitzuarbeiten, melde dich direkt bei mir (Anja Hänggi, 079 707 77 57)!

Redaktionsteam präsentiert

# KREUZ & QUER



## Hinter den Kulissen

### Fondue für einen guten Zweck

Unser feines KapuGin Fondue mit dem Käse von Oskar Häni aus Oberwil und einem Schuss KapuGin wird monatlich von einem Solothurner Team serviert. Den Auftakt machten im September Judith & Rita mit dem Traditions-Fondue. Es folgen:

- 30. Okt.25: Fasnachts-Fondue mit Roger Meister & Gina Rizzoli
- 20. Nov.: Sozial-Fondue mit Ueli Fuhrer & Stephan Oberli
- 18. Dez.: Solothurner-Fondue mit Steffi Ingold & Bänz Christen
- 29. Jan.26: Etziker-Fondue mit Nise Ochsenbein & Reto Stampfli
- 26. Feb.: Operetten-Fondue mit Eva Herzog & Philipp Eng
- 26. Mär.: Polit-Fondue mit Fränzi Roth & Roberto Conti
- 30. Apr.: Barock-Fondue mit Franziska Weber, Andreas Affolter & Erich Weber

### Katholisches oder reformiertes Schiesspulver?

Kapuziner waren in Solothurn nicht nur als Priester, Prediger oder Beichtvater tätig, sondern auch als Galgenpater und sogar als Zeughausintendant. So war Bruder Electus als Artillerieinstructor tätig und es gelang ihm, dass die Solothurner nicht mehr das «reformierte» Bernerpulver, sondern das «katholische» Freiburgerpulver eingekauft haben. Diese und andere spannende Anekdoten erfährst du an den Klosterführungen!

## Agenda

- 19.10. Lesamo Herbstkonzert
- 24.10. Röschti-Ässe, Benefiz-Anlass
- 24.10. Noche de Flamenco
- 25.10. KlosterMusigete
- 31.10. Abschiedskonzert Les Amis du Jura
- 1.11. Irish Night
- 4.-6.11.: Suurchrut Woche
- 21.-23. + 28.-30.11. Advent im Kloster
- 14.12. Santa Lucia
- 13.03.: KlosterMusigete mit Lesamo



### 24 Laternen leuchten im Klostergarten

Zum zweiten Mal beteiligen sich Schulklassen und soziale Institutionen und gestalten leuchtende Kunstwerke, die vom 1. Dezember bis am 6. Januar durch den Klostergarten führen. Jede Laterne ist von einer Solothurner Firma gesponsert. Mit dem Laternenweg ist es uns gelungen, den Sternenweg entlang der Klostermauern zu erweitern und unseren BesucherInnen den Garten «by night» in schönstem Licht zu zeigen.

Wer kennt sie nicht – **die Gandio Feigen!** Wir dürfen die süsse Frucht jeweils ernten. Zusammen mit den Feigen aus dem Klostergarten zaubert Dawhood in der Klosterküche Feigensenf & Manuela Schwab destilliert daraus den Feigen-KapuGin.

**Übrigens: Am Adventsmarkt präsentieren wir 2 neue KapuGin Noten!**



Klostergeflüster – Das Journal des Vereins Kapuzinerkloster Solothurn.

Impressum: erscheint 2mal pro Jahr | Auflage: 1000 Stk. |

Postversand an MitgliederInnen | Redaktion: Gen Kohler, Röifu, Urs Bucher, Selma Dubach, Mervi Maurer, Dawhood Abassi & Anja Hänggi