



KAPUZINER
KLOSTER

KLOSTER GEFLÜSTER

Das Vereinsjournal

Ausgabe 1/26
Frühling / Sommer



VORSTAND: Genuss. Begegnung. Wirkung

WYSTÜBLI: Hallo Kurt? Bisch ume? ...

KREUZ & QUER: Der Galgenpater

Beat Käch

VEREINSVORSTAND

Genuss. Begegnung. Wirkung



Bild von Trudi Kaufmann, Bewohnerin vom Blumenhaus Buchegg, gemalt anlässlich des Benefiz-Anlasses

Unter diesem Motto steht der Benefizanlass für das Blumenhaus Buchegg am 20. Juni. Der Verein engagiert sich an diesem Abend nicht nur mit tatkräftigem Einsatz einiger Vereinsmitglieder, sondern unterstützt den Anlass auch mit einem finanziellen Zustupf. Der Benefiz-Anlass ist ein wunderbares Beispiel, wie sich der Verein Kapuzinerkloster und seine Mitglieder tatkräftig engagiert!

Das Blumenhaus Buchegg wird – wie einige Leserinnen und Leser vielleicht wissen – im nächsten Sommer seinen Neubau eröffnen. Dazu gehört auch ein «Inklusiver Spielplatz» – ein Ort, an dem sich Kinder und Erwachsene mit und ohne Beeinträchtigung spielend begegnen können. Um diesen Spielplatz realisieren zu können, wurde in Zusammenarbeit zwischen dem Blumenhaus und dem Kapuzinerkloster sowie mit Unterstützung zahlreicher lokaler Unternehmen der Benefizanlass organisiert.

Ein genussreicher Abend mit allerlei erlesenen Speisen, dazu Wein- und Bierdegustationen, Musik und einer Versteigerung zweier Bilder erwartet die Gäste! Dank der Mithilfe der Vereinsmitglieder an den einzelnen Essensständen und dank der Sponsoren kommt der gesamte Eintrittspreis dem Projekt «Inklusiver Spielplatz» zugute.

Wichtiges

22. Mai 26: GV-Fest | **20. Juni 26:** Benefiz-Anlass für das Blumenhaus Buchegg.

Reservation über die Webseite www.kapuzinerkloster-solothurn.ch | **19. September:**

Marktstand | **20.-22.11. und 27.-29.11.:** Glühwein-Punsch-Stand

Gen Kohler

HISTORISCHES

Kapuziner werden

Kapuziner wird man nicht von heute auf morgen. Das Hineinwachsen in die Gemeinschaft der Kapuziner ist ein Prozess und braucht Zeit.

Zulassungsbedingungen

Du bist ein Mann (maximal 45-jährig) mit gutem Leumund, katholisch getauft, ledig, abgeschlossene Berufsausbildung oder abgeschlossenes Studium, geistig und körperlich gesund und an einem religiös inspirierten Leben interessiert.

Es gibt drei Ausbildungsstufen

Die erste Ausbildungsstufe ist das **Postulat**. Es ist eine Zeit des



Einkleidung eines Novizen in Tortona.

gegenseitigen Kennenlernens und Prüfens, ob ein Leben als Kapuziner für den jeweiligen Postulanten stimmig ist. Es gibt Einführungen ins Gebet und in die franziskanische Spiritualität, man durchläuft verschiedene Praktika und erlebt die Gemeinschaft in verschiedenen Klöstern. Das Postulat dauert ca. ein Jahr.

Nach dem Postulat erfolgt das **Noviziat**. Das Noviziat beginnt mit der «Einkleidung». Die Novizen bekommen ihren Habit («Kutte») überreicht. Es ist eine intensive Zeit, in der sich der Novize mit sich selber, seiner Gottesbeziehung, dem Orden und verschiedenen theologischen Themen auseinandersetzt. Das Noviziat dauert ein Jahr und endet mit dem zeitlichen Profess (Gelübde). Das bedeutet, dass der Novize für einen bestimmten Zeitraum verspricht, sich an die Regeln des Ordens zu halten und ein Leben in Armut, Keuschheit und Gehorsam zu führen.

Nach dem Noviziat folgt das **Juniorat**. Das Juniorat ist eine Zeit der Reifung und des Lernens anhand des alltäglichen Lebens als Kapuziner. Einige studieren, andere arbeiten in Berufen. Es ist eine Zeit der Prüfung, ob ein Leben als Kapuziner auch im Alltag funktioniert. Das Juniorat dauert 3 bis maximal 7 Jahre. Am Ende des Juniorats verspricht man in der ewigen Profess für immer Kapuziner zu bleiben.

Möchtest du mehr über die Geschichte und das Leben der Kapuzinerbrüder erfahren?

Dann besuche eine **öffentliche Führung durch das Kapuzinerkloster!**

Daten: 7. Mai, 28. Mai, 18. Juni, jeweils um 18 bis 19.15 Uhr.

Preis für Vereinsmitglieder: 5 Fr.; max. 15 Personen

Reservation über die Webseite: www.kapuzinerkloster-solothurn.ch

Selma Dubach & Urs Bucher

DIE KÜMMERER

Die NIK in neuem Kleid



Die Landschaft der Schweizer Kleinproduzenten hat sich in den letzten Jahren stark verändert: Produzentinnen und Produzenten, die ihre Produkte mit Herzblut von der Idee bis zum Verkauf vertreten, sehen sich zunehmend in Konkurrenz zu Grosskonzernen, ausländischen Billiganbietern sowie steigenden Lebenshaltungs- und Energiekosten. Konsumenten kaufen öfter online ein, achten stärker auf den Preis oder fragen sich: Brauche ich das wirklich? Ein bekanntes Bild, das nicht nur diese Messe betrifft, sondern auch zahlreiche lokale Geschäfte in Städten, Städtchen und Dörfern.

Die Messe Natürlich im Kloster – kurz NIK – bietet Kleinproduzentinnen und Kleinproduzenten seit Jahren eine Plattform und ist zu einer jährlich wiederkehrenden Veranstaltung im Kapuzinerkloster geworden. Und doch sind Anpassungen notwendig – die Messe muss sich dem verändernden Kaufverhalten anpassen.

So präsentiert sich NIK 2026 in neuem Kleid: Nach einer Kreativpause 2025 findet die Messe nach sieben Jahren wieder im Mai statt. Der Frühlingsanfang macht für Ausstellerinnen und Aussteller im Gartenbereich natürlich deutlich mehr Sinn als das Messedatum im Herbst. Im Vergleich zu den anderen Sparten sind sie auch überproportional vertreten.

Anstelle von 110 Kleinproduzentinnen und Kleinproduzenten sind neu noch 80 Ausstellerinnen und Aussteller eingeladen. *Der Kuchen bleibt stets gleich gross*, sagt ein Sprichwort: Weniger Ausstellende bedeutet auch eine Konzentration auf das Wesentliche – oder eben, besonders hervorragenden Produzentinnen und Produzenten eine Plattform zu bieten.

Mit «The Nettle Dress» zeigen wir einen Dokumentarfilm über den Textilkünstler Allan Brown. «Das Brennesselkleid» ist jedoch mehr als nur ein Film über Textilherstellung – es ist eine bewegende Geschichte über Heilung, Handwerkskunst und die tiefe Verbindung zur Natur.

Aktivitäten für die ganze Familie sind geplant, Workshops laden zum Mitmachen und Entdecken ein, und auf der Bühne im Gastrozelt gibt es Konzerte. Der Messebesuch soll ein Erlebnis sein, das einen echten Mehrwert bietet.

Wir freuen uns, am 30. und 31. Mai zahlreiche Besucherinnen und Besucher im Kapuzinerkloster willkommen zu heissen und das Schweizer Kleinproduzententum hochleben zu lassen!

Röifu

WYSTÜBLI

«Hallo Kurt! Bisch ume? ...

... mir bruche wieder Würscht und Späck für's Wystübli!»!

Es lohnt sich, sich telefonisch bei Kurt Zumstein anzumelden, wenn man Ware aus seiner Räucherei benötigt. Denn Kurt, der während 35 Jahren die 322jährige Räucherei in Altreu betreibt, ist viel beschäftigt. Er ist auch Mitglied des Fisch-, Jagd- und dem Ornithologischen Verein und beschäftigt sich auch noch im Garten. Schlichtweg kommen bei ihm die vier Elemente Wasser, Erde, Feuer und Luft zusammen, dies hat ihn zu einem naturverbundenen und geselligen Menschen gemacht. Er arbeitet eng mit der Metzgerei Scholl in Selzach zusammen, welche das meiste Fleisch zum Räuchern liefert.

Dieser Mann versteht es wie kein anderer, Speck und Würste mit Rauch haltbar und geschmackvoll zu machen. Leider betreibt er die letzte Räucherei im Kanton Solothurn, welche er von seinem Schwiegervater, Fritz Liechti, übernommen hat. Auf dem Dach der Räucherei tummeln sich drei Storchpaare, dies sieht aus wie aus einem Ferienprospekt. Doch für Kurt ist dies Alltag und er ist mit dieser Gegend eng verbunden. Die Arbeit in der Räucherei ist anspruchsvoll. Als ich ihn fragte, wie lange er dies noch machen will, meint er nur «solange ich noch jede Ecke in der Räucherei mit meinen 78 Jahre erreiche, mache ich es noch»! Sein Schwiegervater fiel in der Räucherei von der Leiter und brach sich das Bein, es ist also nicht ungefährlich. Ein Blick an die Diele der Räucherei lässt das Herz frohlocken, hier hängt der Himmel nicht voller Geigen, sondern voller Würste und Speck. Gemeinsam suchen wir die besten Stücke heraus. Bezahlt wird in Bar und die Quittung schreibt Kurt stets von Hand. Auch das ist hier noch Handarbeit!

Es lohnt sich bei einem Ausflug nach Altreu nicht nur die Störche zu besichtigen. Werft doch auch einen Blick in die Räucherei und atmet den Rauch an den Wänden ein, welcher dort seit über 300 Jahren klebt! Bei uns im Wystübli könnt ihr die Würste und Speck auf unserem Klosterbrättli jeden Donnerstag geniessen – direkt aus der Räucherei in Altreu.

Merci Kurt, hebs guet und blib gsung!



KLOSTERKÜCHE

Bruder Adrians Sammlung



248 Rezepte umfasst die Sammlung des letzten Kochs des Kapuzinerklosters. Maschinengeschrieben, im Plastikmäppli geheftet. Von „Brotsuppe“, „Fleischvögel“ über „Kutteln Zürcher Art“ bis zu „Reisaufauf“ und „Kratzete“ notierte Bruder Adrian Rezepte, die er seinen Mitbrüdern tagtäglich servierte.

Ein historisches Dokument, in dem es sich zu schmökern lohnt und das geradezu zum Nachkochen auffordert.

Kaninchenragout

56

- 1 dl Oel - erhitzen
- 2 kg Fleisch | gut mischen
- 2 EL GM | und anbraten
- 3 Zwiebeln grob geh. | kurz anbraten
- 2 EL Tomatenpüree |
- 3 Knoblauch geh. |
- 3 EL Mehl - kurz mitbraten
- 7 dl Sauermost od. Weisswein begeben, 1½ Std. zugedeckt schmoren lassen evtl. etwas Wasser begeben
- abschmecken mit Salz, Streuwürze etc.

Prophetenkugeln

231

Brondteig (Nr. 230) zubereiten
 nussgrosse Teigballen (z.B. mit der Glacézange) in der Friture bei ca 160°C backen
 in Zimt-Zucker wenden und servieren
 da sich die Kugeln im heissen Oel ausdehnen, darf man nicht zu viele miteinander in die Friture geben

übrigens: GM steht für „Gewürzmischung“:

<u>Gewürzmischung (GM)</u>	
4	EL Salz
3	EL Streuwürze
2	EL Paprika
1	EL Pfeffer

Anja Hänggi

GARTEN & KRÄUTER

Ressourcen sparen



Die kältesten Monate waren mehrheitlich mit Aufgaben in den wärmeren Räumen des Klosters gefüllt, ab und zu auch mit Vorbereitungsarbeiten für den Garten. Wie jeden Winter hat auch der letzte die Aufgabe mit sich gebracht, das vergangene Gartenjahr zu reflektieren. Den Fokus legte ich dabei auf das Anpassen der Unterhalts- und Anbauarbeiten an unsere Ressourcen. Schon im Jahr zuvor haben wir Veränderungen gemacht. Ein Beispiel dafür ist das Bewässerungssystem, das mehrheitlich ohne grossen Aufwand die ganze Gartenanlage versorgt hat. Oder auch das Umpflanzen der Blumen und kleinen Sträucher in den Boden anstelle der vielen Töpfe. Die Arbeit, im ganzen Garten Zwiebelgewächse und andere Frühlingsschönheiten auszugraben und in die grossen Töpfe beim Hintereingang einzupflanzen, hat sich bewährt. Ohne

saisonale Pflanzenkäufe haben wir nun eine Farbenpracht, die jedes Jahr wieder kommt. Diese Idee führen wir nun auch bei den grossen und kleinen Körben vor der Kirche weiter. So sparen wir künftig Arbeitszeit und Haushaltsbudget, vor allem ist diese Lösung aber umweltfreundlich.

Die Gemüsebeete haben trotz viel Bodenbearbeitung und Zugabe von Kompost kaum Ertrag gegeben. Wegen der enthaltenen Folie im Beet ist einfach zu wenig Erde da. Wir haben uns entschieden, Teile der Beete mit Blumen zu füllen und auf drei weiteren Hügelbeete zu machen. Wir lösen nun das Kürbisfeld hinten im Garten auf - daraus entsteht wieder eine Wiese - und lassen das Herbstgemüse künftig auf grossen Komposthaufen wachsen.

Eine weitere Massnahme ist, die Samen der Pflanzen nicht mehr einzusammeln und im Frühling empfindliche Setzlinge zu ziehen, sondern das Absamen vor Ort durch längeres Stehenlassen der Pflanzen nach dem Blühen zu fördern.

Die grösste Veränderung ist wohl das Bepflanzen der Balkonkisten mit Sukkulenten. Der Arbeitsaufwand, der jeweils für die Geranien entstanden ist - durch wöchentliche Pflege, viel giessen aufgrund der exponierten Lage, einwintern der schweren Kisten, neu bepflanzen usw. - ist beträchtlich. Die vielen verschiedenen Sukkulenten versprechen da vieles... wenig Wasser, hitzefreundlich, winterhart und hübsch sind sie auch!

Redaktionsteam präsentiert

KREUZ & QUER

Hinter den Kulissen

Fondue für einen guten Zweck 2025 / 26

Fasnachts Fondue



11i Schränzer

Sozial Fondue



Cutohof Buchegg

Solothurner Fondue



Zmorgetisch

Etziker Fondue



Spitex Wasseramt

Sommeroper Fondue



Freiwillige Helfer

Polit Fondue



SOSTA

Barock Fondue



SO-Heimatschutz

Mithilfe des Vereins konnten insgesamt 4305 Fr. an die verschiedenen Projekte und Institutionen übergeben werden (ohne Barock-Fondue).

Die Kapuziner als Galgenpater: Ein Kapuziner begleitete einen Schwaben bei sehr regnerischem Wetter zum Galgen. Der Verurteilte klagte unterwegs mehrmals zu Gott, dass er, bei so schlechtem und unfreundlichem Wetter, einen so sauren Gang tun müsse. Der Kapuziner wollte ihn christlich trösten und sagte: "Du Lump, was klagst du viel, du brauchst doch bloss hinzugehen. Ich aber muss, bei diesem Wetter, wieder zurück denselben Weg!"

Agenda

30.April: Barock-Fondue
7.Mai: Musig usem Löscheimer
30.+31.Mai: NIK26
14.Juni: Raiffeisen Familientag
20.Juni.: Benefiz-Anlass
Blumenhaus
Juli: s'Wystübli het offe
8.-16.Aug.: Barock Tage
13.Sept.: 1.Solothurner Singtag



Neues Format: Offenes Singen mit Joël Morand

Mani Matter bis Patent Ochsner – Ohne Notenlesen, ohne proben, einfach singen. Alle sind willkommen!
Datum: 21. Mai, 19:15 bis 20:15 Uhr

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