



KLOSTER GEFLÜSTER

Das Vereinsjournal

Ausgabe 2025
Frühling / Sommer



HISTORISCHES: Dieser Kessel bleibt hier

WYSTÜBLI: Die Woche beginnt am Freitag!

KLOSTERKÜCHE: Das Geheimnis des Unfallkuchens

VEREINSVORSTAND

Für das Loretoquartier



Es freut mich sehr, Ihnen die erste Ausgabe unseres neuen Vereinsjournals «Klostergeflüster» vorstellen zu dürfen, die Sie künftig im Frühling und im Herbst erhalten werden. Eine Zeitung, die Ihnen spannende Einblicke in die Tätigkeit des Vereins Kapuzinerkloster gibt und Hintergrundinformationen zur Geschichte und des heutigen Betriebs des Klosters liefert. Unterteilt in acht Rubriken erhalten MitgliederInnen des Vereins interessante und zum Teil überraschende Informationen – eine genüssliche Lektüre!

Als Präsident des Vereins Kapuzinerkloster engagiere ich mich seit seiner Gründung 2019 mit Freude und grosser Leidenschaft für das einmalige Kapuzinerkloster. Für mich ist es wichtig, dass das Kloster mit seinem wunderschönen Garten der Öffentlichkeit erhalten bleibt. Solche Grünflächen und Oasen dürfen in der heutigen Zeit nicht überbaut werden. Das Kapuzinerkloster muss als historisches Gebäude der Bevölkerung zugänglich bleiben und das Kloster muss belebt bleiben. Die mannigfaltigen Veranstaltungen, Anlässe und Tätigkeiten im Kloster begeistern viele Besucher und auch mich; darum bin ich gerne Präsident des Vereins Kapuzinerkloster.

Eine stets wachsende Zahl der Vereinsmitglieder zeugt von der heute guten Nutzung des Klosters durch Selma Dubach und Urs Bucher. Sie, liebe Vereinsmitglieder, bestärken durch Ihre Mitgliedschaft die Tätigkeiten des Klosters und leisten einen namhaften Beitrag, dafür danke ich Ihnen herzlich.

Im Vorstand engagieren sich: Iris Kofmehl, Lucia Grüter, Tom Meier, Beat Käch, Manfred Winz, Theres Frauenfelder, Therese Fröhlicher und Mervi Maurer

Wichtiges

16. Mai: Generalversammlung. Ein Fest für MitgliederInnen

14. September: Mithilfe beim „Kapuzinertag“

Oktober: Suurchrutwoche: Für Schulkinder & VereinsmitgliederInnen

21.-23. + 28.-30. November: Mithilfe beim Glühweinstand

HISTORISCHES

«Dieser Kessel bleibt hier»

Bruder Raphael Grolimund erzählte diese Geschichte anlässlich der Kapuzinade 2024 im Kloster Wesemlin. Sie spielt sich im Kapuzinerkloster Solothurn ab und zeigt ein lebendiges Bild des Kapuzinerlebens früherer Tage.



Bruder Gabriel besorgt für die Brüder-Gemeinschaft die Wäsche. Leider muss er immer wieder erleben, dass in der Waschküche ein Zuber oder ein Kessel fehlt. Er heftet jeweils eine ‚Vermiss-Meldung‘ ans Anschlagbrett. Manchmal hat er Erfolg, und die entwendeten Sachen finden den Weg in die Waschküche zurück. Aber nicht immer. Nun geht Bruder Gabriel dazu über, die Gegenstände einzeln zu beschriften. Zum Beispiel steht da ein grosser weisser Plastikessel. Er bekommt die Anschrift «Dieser Kessel bleibt hier». Einfach *hier*. Gabriel meint natürlich *hier, in der Waschküche*. Das ist doch klar!

Eines Tages ist die Anschrift zur Ecke gedreht, von vorne nicht sichtbar. Und schon ist der Kessel weg. Jetzt steht er

oben im Flur. Für jedermann sichtbar angeschrieben: «Dieser Kessel bleibt hier». Also bleibt er im zweiten Stock. Wie lange? Der Zufall will es, dass die Anschrift wieder mal zur Wand schaut. Von vorne nicht sichtbar. Jemand nimmt den Kessel. In der Folge gelangt er über verschiedene Stationen in den Garten hinaus. Dort steht er jetzt auf einer hohen Mauer und zeigt sich strahlend weiss der Umgebung.

Er hat es weit gebracht. Unübersehbar ist seine Anschrift «Dieser Kessel bleibt hier». Er dient dem einzigen Zweck, hier oben zu stehen und zu verkünden: «Hier bin ich, hier bleibe ich». Er steht schon so lange dort, sodass alle meinen, er gehöre seit eh und je zur Ausstattung des Gartens. Hoch droben platziert schaut er stolz auf alles andere herunter. Seine ursprüngliche Bestimmung hat er vergessen.

DIE KÜMMERER

Ein Ort voller Leben und Begegnungen

Vor 437 Jahren zogen die ersten Kapuziner nach Solothurn. Sie prägten das Leben im Kloster über viele Generationen hinweg. Vor 22 Jahren verliessen die letzten sechs Brüder das Kloster – und es wurde still in den ehrwürdigen Mauern. Doch das sollte sich ändern.

Seit sieben Jahren hauchen wir dem Kloster neues Leben ein. Heute ist es ein Ort der Begegnung, des sozialen Engagements und der gelebten Integration. Mit der Zusammenarbeit von Schulen, sozialen Institutionen, engagierten Menschen aus der Region und der Integration von Asylsuchenden schreiben wir die Geschichte des Klosters weiter – mit Herz und Tatkraft. Auch mit Menschen wie Dawhood Abassi, ehemaliger Asylsuchender aus Afghanistan, der heute als ausgebildeter Küchenchef unser Küchenteam leitet oder mit unserem Allrounder Alisadeh, ebenfalls geflüchtet und unverzichtbare Arbeitskraft. Soziale Projekte, kulturelle, gemeinnützige Anlässe, Familienfeste oder Firmenevents – es vergeht kaum ein Tag ohne Veranstaltung. Hinter all dem steht ein engagiertes Team: die beiden Geschäftsführer Urs Bucher & Selma Dubach, unser Küchenchef Dawhood Abassi, Kajsa Bucher, Rolf Hasler, Gen Kohler, Dominique Rothenberger, Anja Hänggi, Therese Fröhlicher, Alisadeh und viele andere tragen Tag für Tag dazu bei, dass das Kloster lebt.

Was einst still stand, ist heute ein Ort voller Kraft, Wärme und Miteinander. Wir sind dankbar, Teil dieses besonderen Ortes zu sein – und hoffen, dass dieses lebendige Kapitel noch lange weitergeschrieben wird.

Nicht mehr wegzudenken ist der Verein Kapuzinerkloster Solothurn. Rund 450 MitgliederInnen bezeugen die Wichtigkeit, das Kloster weiterhin im Sinne des franziskanischen Geistes zu leben und zu erhalten. Jedes einzelne Mitglied trägt dazu bei, dass dieser besondere Ort auch für die Zukunft bewahrt wird.

Agenda

- 26. April: Hei zue. Trio Capella mit Lisa Stoll
- 28. April: Suppentag für Kummer Nummer
- 4. Mai: MeinKlang: Björk
- 17. Mai: Lesamo. Frühlingskonzert
- 9. bis 17. August: Barocktage Solothurn
- 24. August: 7. Solothurner Märlitag
- 6.+7. September: Natürlich im Kloster
- 14. September: Kapuzinertag



WYSTÜBLI

Wenn die Woche am Freitag beginnt

Das Wystübli existiert seit 2019 und das sozusagen mit päpstlichen Segen! Nun ja, nicht ganz, aber immerhin hat Bruder Paul, der letzte Guardian des Kapuzinerklosters, gesagt: «An einem besseren Ort des Klosters hättet ihr es nicht machen können, denn hier hielten die Brüder inne, wenn sie nichts bestimmtes zu tun hatten und dies meist bei einem guten Schluck Wein und vielen Geschichten!»

Ja, wie schnell ist doch immer wieder Donnerstag. Manchmal habe ich den Eindruck, die Woche bestehe nur aus Donnerstagen. Die Vorbereitungen beginnen bereits am Freitag! Was wollen wir den Leuten anbieten, das ginge ja noch, aber welches Filmli passt zu jenem Essen?

Ich rannte schon mit einem Einkaufswägeli auf dem Balmberg herum oder ruderte mit Stucki auf dem Aeschisee um Melonen zu fischen! Der Kameramann und Regisseur in Personalunion Urs ist unerbittlich: einmal musste ich sogar einen Kampfhahn auf den Schoss nehmen ... solange er keine Fallschirmabsprünge verlangt mache ich noch mit!

Im Wystübli haben wir unseren Klassiker auf der Speisekarte, unser Brättli mit Käse, Speck und Würsten aus der Räucherei in Altreu. Da gehe ich besonders gerne hin. Mit welcher Hingabe und Begeisterung der «Räucherer» Kurt Zumstein das Fleisch veredelt ist schlichtweg einmalig! Möge er noch lange bei guter Gesundheit bleiben, damit wir seine Produkte weiterhin geniessen können!

Die gute Stimmung im Wystübli machen vor allem unsere Gäste aus. Gemeinsam am langen Tisch sitzend, werden neue Freundschaften geschlossen und alte gefestigt, begleitet mit einem Glas Wein der Familie Bayard aus Varen. Um 16 Uhr wird die Klostertüre geöffnet, um 22 Uhr geschlossen – wer einmal drinnen ist, muss sich nicht beeilen. Wir wollen den grössten Reichtum, der uns noch bleibt, geniessen – nämlich «Zeit zu haben»!



Im diesem Sinne: Prost, Gesundheit und Willkommen im Wystübli!

KLOSTERKÜCHE

Afghanischer Unfallkuchen



Dieser Kuchen ist Wort wörtlich durch einen «Unfall» entstanden. Fünf Minuten vor Ladenschluss beauftragte ich Dawhood Haferflocken zu kaufen. Doch er überreichte mir zu meiner grossen Überraschung ein Paket Birchermüesli. Sein Kommentar: «Siehst du denn nicht, dass sich in dieser Mischung Haferflocken befinden? Und zudem werden in meinem Land für diesen Blechkuchen ausschliesslich Schweizer Birchermüesli-Mischungen verwendet», ergänzte er lachend. Und weil es eilte, blieb mir nichts anders mehr übrig als die Müeslimischung im Guss zu verwenden. Die Gäste zeigten sich begeistert – seit diesem Tag ist der Afghanische Unfallkuchen aus unserem Angebot nicht mehr wegzudenken.

Zutaten für 1 Blech

Biskuit

250 gr Zucker
4 Eier
¾ Tasse Milch
60 gr flüssige Butter
250 gr Mehl
1 Päckli Backpulver

Guss

120 gr Butter
250 gr. Rohrzucker
150 gr. Birchermüeslimischung
6 Esslöffel Milch

Zubereitung

Zucker, Milch und Eier gut mixen. Butter begeben und restliche Zutaten dazu mischen. 20 bis 30 Minuten in Ofenmitte bei 180 Grad goldgelb backen.

Für den Guss alle Zutaten erhitzen und kurz köcheln lassen. Über den Kuchen verstreichen und 15 bis 20 Minuten fertig backen. Den erkalteten Kuchen in Quadrate schneiden.

GARTEN & KRÄUTER

Gewöhnlicher Giersch



Aegopodium -

Doldengewächs – April bis August

umgangssprachlich
Baumtrost

Merkmale: Der Stängel ist rund, hohl und kahl. Der Blattstiel ist dreieckig.

Die jeweils 3 grünen Blätter sind länglich, oval mit gezackten Rändern. Das ganze Blatt ist 3-teilig verzweigt. Dolde mit kleinen, weissen Blüten.

Wildwachsende Pflanzen sorgen nicht nur für Abwechslung und geschmackliche Bereicherung unseres Speiseplans, sondern sind dazu noch sehr gesund. Was man wildwachsenden Pflanzen nicht zutrauen würde, ist ihre enorme Fülle an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen. Im Frühling finden wir nun endlich wieder zarte Stängel, erste Blätter und vielversprechende Knospen. Mein persönlicher Favorit ist der Giersch. Nachdem ich jahrelang erfolglos versucht habe ihn aus meinem Garten zu verbannen, möchte ich ihn nun auf keinen Fall mehr missen. Gründe für diese Wertschätzung gibt es gleich mehrere:

Die ganz jungen, zarten und etwas helleren Blätter sind sehr aromatisch und passen in jeden Salat. Der Giersch ist im Frühling eines der ersten Kräuter im Garten, das in Hülle und Fülle bereitsteht. In einem frischen Pesto, zusammen mit einer Handvoll Bärlauch, Olivenöl, Nüssen, etwas Salz und Pfeffer, schmeckt er sehr. Wer einen Frühlings-Detox möchte, nimmt einen grosszügigen Bund Brennesseln dazu. Der Giersch passt auch wunderbar in Gratins, Lasagne und Suppen. Die älteren Blätter schmecken am besten gekocht, die Blüten können als essbare Dekoration genutzt werden.

Der Giersch hat einen hohen Gehalt an Eiweiss, Vitamin C, Provitamin A und Mineralien. Bei solchen Gesundheitspaketen können wir die Nahrungsergänzungsmittel getrost im Regal stehen lassen.

In der Volksmedizin wird der Giersch als Heilmittel bei Rheuma und Gicht eingesetzt - äusserlich als Wickel oder innerlich in Form von Tee.

KREUZ & QUER

Die MacherInnen stellen sich vor



Urs & Selma – sind seit 2018 die „Kümmerer“ und organisieren, was im Kapuzinerkloster passiert.

Urs (mit Klosterhund Stucki anzutreffen): umtriebiger Gastronom, ideenverrückter Umsetzer & 24-Stunden-Duracell-Mensch. Selma: Kunsthistorikerin, ebenso ideenverrückt, anders umtriebig, der ruhende Pol & somit perfekte Ergänzung!



Anja – jüngste gute Team-Seele im und ums Haus, Hüterin der Heilpflanzen, immer anpackend, selten Pausen machend. Unterstützt im Besucherzimmer Menschen mit ihrer Heilarbeit.



Dawhood: stammt aus Afghanistan aus einer Schneiderfamilie, 4facher alleinerziehender Familienvater, 2015 geflüchtet & seit 2020 als Küchenchef angestellt. Wir verneigen uns regelmässig vor ihm und seinem Improvisationsvermögen.

Gen Kohler: es gibt wohl niemanden, der mehr über die Geschichte des Kapuzinerordens weiss als unser Mr. KapuGin. Sein enormes Engagement für uns ist von unschätzbarem Wert.



Klostergeflüster - Das Vereinsjournal 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



Beat ist der Vereinspräsident & unser Nachbar. Er setzt sich für eine öffentliche Nutzung des Kapuzinerklosters ein.



Rölfu – gebürtiger Name Rolf Hasler – die Liebe in Person, nicht nur im Wystübli, 28-Sekunden-Filmstar, virtuoser Musiker & begnadeter Entertainer. Sorgt dafür, dass die Gastronomie weiterlebt.