VEREIN
KAPUZINER KLOSTER

KLOSTER GEFLÜSTER

Das Vereinsjournal



Ausgabe 2/26
Herbst / Winter



KÜMMERER: Gemeinsam statt einsam

GARTEN & KRÄUTER: Vom Damaskus ins Kloster

KREUZ & QUER: Fondue für einen guten Zweck

Felix Frei

VEREINSVORSTAND

Engagement fürs Kloster

Wir nutzen die Gelegenheit und stellen unser neues Mitglied des Vereinsvorstands vor: Zurück in der alten Heimat, lebe und arbeite ich heute in Oberdorf und freue mich darauf, als Mitglied des Vorstands mitzuhelfen, das Kapuzinerkloster weiter zu entwickeln.



Anlässlich der letzten GV wurde ich in den Vorstand gewählt. Herzlichen Dank für das entgegengebrachte Vertrauen!

Das Kapuzinerkloster ist ein Ort der Begegnung und der vielfältigen Nutzung. Für die nächste Phase gilt es, das Klosterleben noch breiter abzustützen, mit neuen Facetten zu ergänzen und damit auch für kommende Generationen zu erhalten. Es freut mich sehr, wenn ich dazu einen Beitrag leisten kann.

Zu meiner Person: Nach 20 Wanderjahren in Graubünden und Zürich sind meine Frau und ich wieder in Oberdorf ansässig geworden.
Zu Beginn meines Berufslebens war ich als Lehrer tätig, zuletzt an der Oberschule im Hermesbühl. Danach führte mich mein beruflicher Weg in neue Bereiche.
Während rund 30 Jahren konnte ich in verschiedenen Branchen Führungs-erfahrung sammeln, zuletzt als CEO des Hallenstadions Zürich. Dabei durfte ich umfassende Erfahrungen im Sport-, Event- und Tourismusmanagement sowie im Betrieb grosser Event-Infrastrukturen sammeln – von Konzerten und Sportveranstaltungen über Kongresse bis hin zur Gastronomie.

Seit 2020 bin ich selbständig tätig und arbeite für meine eigene Consulting-Firma. Meinen detaillierten Lebenslauf findet man hier:
linkedin.com/in/felix-frei-66910145

Wichtiges – Aktivitäten für Vereinsmitglieder

20.-22. + 27.-29. Nov. 26: Advent im Kloster, Mithilfe am Stand Glühwein, Punsch + Panettone | Mithilfe beim Projekt «Gemeinsam statt Einsam»

Als Vereinsmitglied kannst du dich via Formularauf der Webseite des Vereins für eine Mithilfe eintragen

Gen Kohler

HISTORISCHES

Ein historisches Jubiläum

Im Jahr 2026 begeht die weltweite franziskanische Familie ein historisches Jubiläum – den 800. Jahrestag des «Transitus» des heiligen Franziskus von Assisi.



Giotto, Vogelpredigt des Hl. Franz von Assisi, Basilika San Francesco in Assisi, 1295

Anlässlich des Jubiläums hat Papst Leo XIV. vom 10. Januar 2026 bis zum 10. Januar 2027 ein ausserordentliches Heiliges Jahr ausgerufen. Franz von Assisi starb im Alter von 44 Jahren.
Zwei Jahre später sprach Papst Gregor IX. ihn heilig. Im Laufe der Jahrhunderte wurde er zu einem der beliebtesten Heiligen der katholischen Kirche. Und seine Botschaft hallt nach bis heute, 800 Jahre nach seinem Tod.

Franz von Assisi wurde zu einem Vorbild für Einfachheit, Respekt vor der Natur und Dienst an den Armen.

Was bedeutet «Transitus»?

Der Begriff Transitus (lateinisch für «Hinübergang») bezeichnet den Todestag des heiligen Franziskus am Abend des 3. Oktober 1226 in der Portiunkula-Kapelle bei Assisi.
In der franziskanischen Tradition wird dieser Moment nicht als trauriges Ende, sondern als feierlicher Übergang vom irdischen in das ewige Leben verstanden.

Warum dieses Jubiläum wichtig ist?

Franz von Assisi lebte in einer Welt beängstigender Veränderungen. In dieser wagte er einen eigenen, einen religiös-gemeinschaftlichen Lebensstil.

Die Themen, für die Franziskus von Assisi vor 800 Jahren stand, sind heute präsenter denn je:

- Bewahrung der Schöpfung: Als Schutzpatron der Ökologie mahnt uns Franziskus zu einem respektvollen Umgang mit der Natur.
- Frieden und Dialog: In einer zerrissenen Welt steht er für radikale Gewaltlosigkeit und den Mut, Brücken zwischen Kulturen und Religionen zu bauen.
- Geschwisterlichkeit und Solidarität: Sein Leben in freiwilliger Armut und seine Nähe zu den Randständigen der Gesellschaft sind ein zeitloser Aufruf zu mehr sozialer Gerechtigkeit.

Selma Dubach & Urs Bucher

DIE KÜMMERER

Ein Projekt in der Testphase

Ideengeberinnen von «Gemeinsam statt einsam» sind Andrea Campomori & Tina Fontana. Bei uns stiess die Idee auf Begeisterung und so entwickeln wir es gemeinsam mit Mirjam Helmink, unserer Nachbars-Kindergärtnerin vom Heidiweg, weiter und starten vier Testanlässe.





Immer mehr Menschen erleben Einsamkeit. Sie haben nur wenige soziale Kontakte, verbringen ihren Alltag weitgehend alleine – und vermissen Gesellschaft und Begegnung.
Hier setzt unser Projekt «Gemeinsam statt einsam» an. Wir laden Menschen zu einem gemeinsamen Tag im Kloster ein: mit abwechslungsreichen Aktivitäten, einem Mittagessen – gespendet von der RestEssBar Solothurn – am langen Tisch im Refektorium und einem gemütlichen Nachmittagsprogramm. Zum Abschluss lassen wir den Tag bei Kaffee und Kuchen ausklingen. Wir spielen, musizieren, singen und essen gemeinsam. Das Wichtigste aber: Wir kommen miteinander ins Gespräch.

Das Programm ist bewusst locker gestaltet und lässt immer wieder Raum für persönliche Begegnungen, Gespräche oder einen Spaziergang durch den Klostergarten. Für einzelne Programmpunkte laden wir Kindergarten- und Schulkinder oder Musikschülerinnen und Musikschüler von Solotutti ein.
Nach vier Testanlässen in diesem Jahr möchten wir «Gemeinsam statt einsam» künftig zu einem regelmässigen Anlass im Kloster machen.
Wir freuen uns über jede Kontaktaufnahme!

Nächste Anlässe «Gemeinsam statt einsam»
Mi, 28. Oktober und Mi, 9. Dezember, jeweils von 11 bis ca.15:30 Uhr
Anmeldung: Selma Dubach, 079 318 04 34, info@kapuzinerkloster-solothurn.ch
Kosten: Während der Testphase: Kollekte (jede/r gibt, was möglich ist).
Anschliessend: CHF 25

WYSTÜBLI

Musig usem Löscheimer

Keine Angst der Löscheimer ist kein neues Gerät, aus dem Musik erklingt. Er wird nur dazu benutzt, um den aufspielenden Formationen die nötige Motivation zu geben und eine super Unterhaltung zu bieten. Die Ehre liegt meist an mir mit dem Löscheimer die Spenden einzuziehen.

Wir konnten schon jungen Musiker*innen zu weiteren Auftritten verhelfen. Ältere Formationen schätzen diese Bühne ebenfalls, diese führen uns immer wieder vor Augen, dass Musik viel zur Lebensfreude und zum Erhalt einer jahrelangen Freundschaft beiträgt.
Uns ist es gelungen, mit diesem Angebot Kultur ins Wystübli zu bringen! Die Konzerte finden meist im Refektorium statt, so, dass diejenigen, welche in ein Gespräch vertieft sind, dies im Wystübli weiterführen können. In der Regel findet der Löscheimer einmal im Monat statt!
Aber gepflegtes Trinken ist ja auch Kultur. So kommen zwei Kulturen zusammen die sich super ergänzen. Musik und ein gutes Glas Wein ist ein doppelter Genuss. So können wir Musiker*innen zu Auftritten verhelfen und Winzer*innen ihr göttliches Getränk in die Kehlen von durstigen Menschen zu bringen: Ganz nach dem franziskanischen Geist, Menschen sind für Menschen da!

Ich freue mich, dass ich euch zu diesen Genüssen einladen kann und hoffe auf euer Verständnis, wenn ich euch den Löscheimer entgegenstrecke. Wie sagte doch der Heilige Franziskus «du bist was du gibst»!

In diesem Sinne: Prost und wir sehen uns im Wystübli!



Agenda - Auzug

29.10.	Familien Fondue
30. 10.:	KlosterMusigete
31.10.	Röschti-Ässe
5.11.:	Musig usem Löscheimer
8.11.:	Lesung Raphael Oberhuber
12.11.:	Erzählabend Claudia Capaul
14.11.:	Klangschalen-Workshop
15.11.:	Lesamo Herbstkonzert
16.11.:	Suppentag Soroptimist
20.-22.11. und 27.-29.11.	Advent im Kloster
26.11.	Openair Fondue
3.12.:	Musig usem Löscheimer
13.12.:	Sankta Lucia Lichterfest
17.12.:	Erzählabend Christine Kradolfer
17.12.:	Kanton Solothurn Fondue

Dawhood Abassi

KLOSTERKÜCHE

tahdig, die Kruste am Pfannenboden



Der Afghanische Reiseintopf mit Safran, Sultaninen und Rosenwasser. Im Kloster servieren wir es mit Ratatouille-Gemüse und Rindfleischkügeli.

Damit das Gericht authentisch schmeckt, benutzt Dawhood eine spezielle Reissorte und bereitet ihn auf traditionelle Weise zu. Mit einem Küchentuch zwischen Topf und Deckel!

Hier ist das Rezept – wir wünschen gutes Gelingen und ein wunderbares Essen am Familientisch!

Zutaten für 4 Personen

300 g Afghanischer Reis (alternativ weisser Reis)
150 g Karotten, in Streifen geschnitten
200 g Olivenöl
Eine Prise Safran
Eine Prise Kardamom
1-2 EL Rosenwasser
Salz und wer mag, Oliven

Zubereitung

* Reis 6 Std. im kalten Wasser einweichen, anschliessend wieder abgiessen
* Karottenstreifen mit Olivenöl anbraten, Sultaninen dazugeben und salzen
* Reis nun in einen Topf mit kochendem Wasser geben, bissfest kochen, Wasser wieder abgiessen
* mit Kartotten/Sultanien mischen und in Topf geben (Oliven dazu)
* Rosenwasser mit Safran mischen, darüberträufeln, Kardamom dazugeben
* Pfannendeckel mit Tuch umwickeln Reis nun ca. 20 Min. auf Stufe 3, anschliessend 40 Min. auf Stufe 1 fertigdämpfen.

Am Pfannenboden bildet sich eine Kruste, in Farsi *tahdig* (تهدیگ, ausgesprochen „taschig“) genannt.
Die Kruste gilt als begehrt und wertvoll und wird traditionell Gästen oder besonders verehrenswerten Personen angeboten.

Redaktionsteam

GARTEN & KRÄUTER

Vom Damaskus ins Kloster

Im Kapuzinerkloster Solothurn hat ein syrischer Landschaftsgärtner ein Stück neue Heimat gefunden. Jeden Montag wird im Garten des Kapuzinerklosters Solothurn gearbeitet: Es wird gepflanzt, geschnitten, gejätet und gefachsimpelt. Mittendrin ist Sheada Nattouf. Der gelernte Landschaftsgärtner bringt nicht nur sein Fachwissen ein, sondern auch eine bewegende Lebensgeschichte.

Bis 2012 führte Sheada Nattouf in Damaskus eine eigene Gärtnerei mit sechs Mitarbeitenden. Dann kam der Krieg. Schwer verletzt floh er in den Libanon und wagte sechs Jahre später mit seiner Frau und seinen beiden Söhnen einen Neuanfang in der Schweiz. Seine beiden Töchter musste er in Syrien zurücklassen. Seine Söhne fanden in der Schweiz ihren Weg. Einer wurde Koch, der andere Bäcker-Konditor.



Bei einem Besuch im Kapuzinerkloster Solothurn erzählte einer von ihnen, dass sein Vater gelernter Gärtner sei. So entstand eine besondere Verbindung zum Kapuzinergartenclub.
Jeden Montag pflegen die Mitglieder den grossen Klostergarten ehrenamtlich. Bald wurde auch Sheada Teil der Gemeinschaft. Mit seiner langjährigen Erfahrung gibt er Tipps, hilft bei der Gartenarbeit und schätzt den Garten als besonderen Kraftort. «Hier fühle ich mich beinahe wie zu Hause», erzählt er. Auch die Begegnungen mit den pensionierten Vereinsmitgliedern bedeuten ihm viel. Bei Kaffee, Kuchen und Tee kommt er mit Einheimischen ins Gespräch und verbessert gleichzeitig sein Deutsch. Im Gartenclub fühlt er sich willkommen, respektiert und aufgehoben.
Heute ist Sheada Grossvater eines Enkelkindes. Seine Söhne haben sich in der Schweiz eine Zukunft aufgebaut, eine Rückkehr nach Syrien kann er sich kaum mehr vorstellen. Seine beiden Töchter vermisst er jedoch sehr.
Vielleicht hilft ihm der Garten, mit diesem Verlust und seinem neuen Leben umzugehen. Denn Pflanzen brauchen Zeit, Pflege und Geduld, um neue Wurzeln zu schlagen. Im Garten des Kapuzinerklosters hat Sheada solche Wurzeln gefunden – zwischen Blumen, Bäumen und Menschen.

Redaktionsteam präsentiert

KREUZ & QUER

Hinter den Kulissen

Fondue für einen guten Zweck 2026 / 27

Wir starten sie wieder: die beliebten Fondue-für-einen-guten-Zweck-Abende!

Geniesse unser KapuGin-Fondue mit Buechibärger Chäs, verfeinert mit einem Schluck KapuGin, und tue etwas Gutes.

Bekannte Gesichter aus und um Solothurn servieren an sieben Abenden das feine Fondue und sammeln für einen guten Zweck. Pro Gast werden 10 Fr. an eine soziale Institution oder ein gemeinnütziges Projekt gespendet.

Wir freuen uns auf dein Kommen! **Reservation**: www.kapuzinerkloster-solothurn.ch



Unsere Fondue-GastgeberInnen:



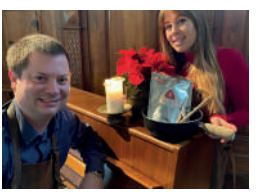
29. Oktober
Schwierigs Fondue

Ueli Blaser, Sämi Hofer & Corinne Blaser für das **Theresiahaus**



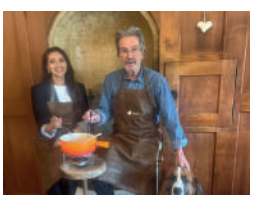
26. November
Openair Fondue

Brige Geiser & Mättu Stuber für **Stiftung Cerebral**



17. Dezember
Kanton Solothurn Fondue

Angela Petiti & Pascal Walter für **SOSTA**



21. Januar
Bundeshausgeflüster Fondue

Farah Rumy & Röbu Zanetti für **RestEssBar Grenchen**



25. Februar
Club Fondue

Max Widmer & Martin Kaufmann für **Museum Wasseramt**



25. März
11 Minuten Fondue

Reto, Pascal, Thomas & Martin für **Hudibras & Postheiri & für andere bedürftige Fasnächtler**



29. April
Läsig&Chäsig Fondue

Reto Stampfli & Fabian Schäfer für **Sonntagstreff** der Solodaris Stiftung

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