



**KLOSTERPRODUKTE
MIT LIEBE HERGESTELLT GETREU DEM JAHRHUNDERTE
ALTEN WISSEN DER KAPUZINERMÖNCHEN**

KAPUZINERKLOSTER SOLOTHURN - EINE OASE IM HERZEN DER STADT

Viele Jahre leer und ungenutzt, strotzt das Kapuzinerkloster in Solothurn heute vor Leben. Ein Projekt, in dem Nachhaltigkeit gelebt wird.

Das seit 2018 laufende Projekt rund um das geschichtsträchtige Kloster verfolgt die Ziele:

- Schutz des wunderschönen Baudenkmals vor Zerfall
- Beitrag gegen die Lebensmittelverschwendung
- Re-Integration von Asylsuchenden und Unterstützungsbedürftigen
- Zusammenarbeit mit sozialen Institutionen (Discherheim & Solodaris Stiftung Solothurn, Blumenhaus Buchegg, Perspektive Region Solothurn-Grenchen), Schulen, dem Sozialamt & der IV Solothurn
- Kultureller Ort mit einzigartigen Räumlichkeiten, wunderschöner Gartenanlage & grossem Heilkräutergarten
- Öffentliche Veranstaltungen für Jung & Alt
- Stimmungsvolle Lokalität für private Veranstaltungen
- Hausgemachte Klosterprodukte

KAPUGIN

Mit dem KapuGin haben wir den ersten Solothurner Gin kreiert. Die Kräuter wachsen im Klostergarten, das Bouquet für die Gin-Mischungen stammt von unserem 'Klosterapotheker' Kevin Nobs. Destilliert in der Brennerei Schwab in Oberwil b. Büren. Zu den drei bestehenden Noten gesellen sich neu die Limited Edition „3-Königs-Gin“ und der liebeliche Feigengin mit Früchten aus dem Klostergarten. Ein Hochgenuss für jede Sammler-Seele!

KLOSTERTEE

Die Zutaten des Klostertees werden zum Teil von BewohnerInnen des Discherheims im Klostergarten geerntet, im 'Dröchnigshüli' getrocknet, liebevoll in Säckli abgefüllt und etikettiert.



KNÄCKEBROT

Für das Knäckebrot nach original schwedischem Rezept nach Karl-Gustav Valdix werden Sonnenblumen- und Kürbiskerne, Lein-, Mohn- und Sesamsamen sowie Buchweizen verwendet – mit Sauerrahm oder Hummus ein unwiderstehlicher Apérogenuss.

FEIGENSENF

Hergestellt mit Feigen aus dem Klostergarten. Ein feines Produkt aus der Klosterküche, das in jeden gut sortierten Kühlschrank gehört. Als würziger Begleiter zu Käse und Fleischgerichten oder als Brotaufstrich.

KARLS KAROTTEN

Die pflanzliche Alternative zu Lachs! In einem aufwändigen und sorgfältigen Prozess werden die Karotten in der Klosterküche zu diesem Leckerbissen verarbeitet. Die nicht-marktkonformen Karotten wurden vom Kloster-Klub geerntet. Der perfekte Begleiter dazu ist natürlich Meerrettich. Wir empfehlen den Bio- Meerrettich vom Schlossere Hof.

GEWÜRZSALZ MIT RANDEN

Mit der wunderschönen Randenfarbe verleiht unser Gewürzsalz jeder Speise das gewisse Etwas. Passt besonders gut zu Pasta, Fleischgerichten, rohen Gemüsesalaten oder Knollengemüsen.

KLOSTER-MAILÄNDERLI

Unsere Kloster-Mailänderli nach Grossmutter's Rezept von Bethli Käser wurden mit den BewohnerInnen des Discherheims hergestellt und verpackt.

KLOSTERKONFITÜRE MIT VANILLE UND APFELSTÜCKCHEN

Nicht Quittengelée sondern Quittenkonfi mit Vanille & Apfelstückchen ist eines unserer neuen Klosterprodukte. Hergestellt mit Früchten, die aus den Gärten von Privatpersonen stammen & vom Kloster-Klub geerntet und mit Unterstützung der BewohnerInnen des Discherheims verpackt wurden.

GEDÖRRTE FRÜCHTE

Ein gesundes Zwischendurch sind die Birnen- und Apfelstücke von der Solodaris Stiftung Solothurn. Hergestellt mit einheimischen Früchten, in der hauseigenen Tröchnerei gedörrt und abgepackt von den KlientInnen in deren Wächstatt.

GUTSCHEIN PASTARIA TOMASO

Der Besuch des italienischen Delikatessengeschäfts in der Barfüssergasse in Solothurn lohnt sich immer: Weine, Sugo, Apéro oder Süsses locken. Vor allem aber sind es die hausgemachten Ravioli, für die die Pastaria bekannt ist. Unser Geheim-Tipp: Die Kapuziner Salbei-Ravioli!

ANZÜNDWÜRFEL

In der Werkstatt vom Blumenhaus Buchegg werden die Anzündwürfel hergestellt. Sie bestehen aus Wachs, Eierkartons & Sägespänen. Egal ob für die Feuerschale im Garten, für den Kamin oder das Feuer im Freien - mit diesem Anzündwürfel brennt ihr Feuer garantiert!

Kapuzinerkloster Solothurn

Kapuzinerstrasse 18, 4500 Solothurn

www.kapuzinerkloster-solothurn.ch

info@kapuzinerkloster-solothurn.ch

Telefon: 079 522 30 96