

Amuse Bouche

April 2021



Grüezi

Gerade in schwierigen Zeiten wird einem bewusst, auf wen man sich verlassen kann. Sie, liebe Gäste, haben uns dies in den letzten Monaten eindrücklich bewiesen. Leider konnten wir Sie nicht im gewohnten Rahmen begrüßen. Umso dankbarer sind wir aber dafür, dass Sie unser Take Away-Angebot so rege nutzen. Zudem finden ganz viele Hotel- und Campinggäste den Weg zu uns an den Bodensee. Wir sind überwältigt von der grossen Treue und Verbundenheit, die wir erfahren haben. Auch das grosse Verständnis und die vielen positiven Zusprüche tun in dieser Situation sehr gut. Ein riesiges Dankeschön für Ihre grossartige Unterstützung!

Wir schauen zuversichtlich in die Zukunft und können es kaum erwarten, Sie alle wieder bei uns willkommen zu heissen. Wir sind überzeugt, dass der persönliche Kontakt mit unseren Gästen, den wir so stark vermissen, bald wieder wie gewohnt stattfinden kann. Der Frühling steht vor der Tür und wir hoffen sehr, dass er neben vielen Sonnenstunden auch wieder etwas Normalität mit sich bringt.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüsse
Die Gastgeberfamilie Hasen

Nicole Eigenmann und Thomas Hasen
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher



Seit 25 Jahren für Sie im Einsatz

Sie gehören zu einem Besuch in der Seelust einfach dazu – am 1. April feierten Bernadette und Rolf Klarer ihr 25-jähriges Dienstjubiläum. Für uns Anlass genug, mit den beiden Seelust-Urgesteinen zurückzuschauen und die vergangene Zeit Revue passieren zu lassen.



«Nur wenn ich Rolf mitnehmen kann.»

Zwar war Bernadette schon zuvor eine Sommersaison hier bei uns in der Seelust tätig und hat uns immer wieder als Aushilfe im Service unterstützt. Ihre feste Anstellung begann dann aber am 1. April 1996. Zuvor hatte sie die Zusatzausbildung zur Receptionistin erfolgreich abgeschlossen. Weil zur gleichen Zeit der Umbau und die Erweiterung der Seelust zum Hotelbetrieb fertiggestellt wurde, liess die Anfrage von Thérèse und Martin Hasen nicht lange auf sich warten. Die Antwort von Bernadette darauf war folgende: «Ich komme sehr gerne wieder in die Seelust, aber nur, wenn ich Rolf mitnehmen kann». So kam es dazu, dass auch ihr Partner Rolf Klarer am gleichen Tag bei uns als Servicemitarbeiter anfang. Er war eigentlich gelernter Bäcker-Konditor und schloss im Jahr 1998 deshalb die Zusatzlehre im Service ab. Im selben Jahr heirateten die beiden – gefeiert wurde selbstverständlich in der Seelust.

Alltägliche Freude am Beruf

Dass sie nun schon seit 25 Jahren hier in der Seelust arbeiten, hat laut den Klarers verschiedene Gründe. «Entscheidend war sicher auch die enge und sehr positive Zusammenarbeit mit der Familie Hasen», ist sich Bernadette sicher. «Wir durften schon früh viel Verantwortung übernehmen und wurden so zu einer wichtigen Stütze des Hau-

ses». Gerade jetzt beim Generationenwechsel sei das stark zum Ausdruck gekommen, als sie oft als Bindeglied und Wissensträger fungieren durften. «Der grosse Zusammenhalt im Team und das Motto, dass man gemeinsam jede Herausforderung meistern kann, gefallen mir auch sehr», ergänzt Rolf.

Rückblickend auf die lange Zeit seien es viele Momente, die ihnen als Highlights in Erinnerung bleiben. Von den Skiausflügen im Team und langen Abenden am Stammtisch nach dem geglückten Abendservice, über erfolgreiche Caterings und Grossanlässe bis hin zu bleibenden Erlebnissen mit Gästen. «Das Schönste an unserer Arbeit ist positives Feedback der Gäste!», sind sich Rolf und Bernadette einig.

Vielen Dank!

«Dass wir hier in der Seelust schon seit 25 Jahren wirken dürfen, ist für uns nicht selbstverständlich. Für das Vertrauen, die Wertschätzung und Grosszügigkeit der Familie Hasen möchten wir uns an dieser Stelle herzlich bedanken! Aber auch unseren Gästen gilt ein grosser Dank. Sie sorgen dafür, dass unsere Arbeit so erfüllend und spannend bleibt. Wir freuen uns auf die weiteren Jahre mit ihnen!» Wir gratulieren euch beiden herzlich zum speziellen Dienstjubiläum und hoffen, dass wir noch lange auf euch zählen können! Vielen Dank für euren Einsatz!

Frische Spargeln aus Roggwil

Nach dem langen Winter wird es endlich wieder grün um uns herum. Jetzt im Frühling erwacht die Natur langsam aber sicher und versorgt uns schon bald wieder mit einer grossen Vielfalt an frischen Lebensmitteln aus der Region. Der grüne Spargel ist wohl der bekannteste Vertreter der Frühlingsgemüse. Wir haben unseren Gemüse- und Früchtelieferanten Roman Walser und seine Familie kurz vor dem Beginn der Spargelsaison auf ihrem Hof in Roggwil besucht.

Übernahme des elterlichen Hofes

Zusammen mit seiner Frau Claudia hat Roman Walser den Hof im Jahr 2016 von seinen Eltern übernommen. Der Betrieb war bis dahin auf die Milchproduktion ausgelegt. Ihnen war aber schon vor der Übernahme klar, dass sie den Walser-Hof auf den Gemüse- und Früchteanbau umstellen wollen. «Die Tierhaltung sagt mir einfach viel weniger zu», so Roman Walser. 2013 errichteten sie eine Versuchsanlage mit verschiedenen Kulturen, um herauszufinden, welche Produkte am besten zu den Gegebenheiten des Hofes passen. Mit den gesammelten Erfahrungen war der Übergang auf die nächste Generation und die damit verbundene Umstellung des Betriebes problemlos möglich.

Um weniger von den grossen Playern in der Branche abhängig zu sein, gingen die Walsers gleichzeitig ein weiteres Risiko ein. Die eigenen Produkte vermarkteten sie von nun an direkt über den kleinen Hofladen, den sie in einem Gartenhäuschen aufgebaut haben.

Spargel als Kassenschlager

Der Plan scheint gut aufgegangen zu sein. Durch ein zufällig entdecktes Inserat und perfektem Timing konnten sich die Walsers einen Standplatz auf dem Arboner Wochenmarkt

ergattern. Da die Qualität der Gemüse und Früchte dort so gut ankam, konnte sich der Walser-Hof rasch eine grosse Stammkundschaft erarbeiten, die neben der Marktsaison auch im Winter im Hofladen in Roggwil einkaufen. Das Sortiment reicht von Aprikosen, Pfirsichen, Äpfeln und vielen anderen saisonalen Früchten bis hin zu verschiedenen Salaten und frischen Gemüsesorten.

Schon früh hat sich aber ein ganz spezielles Lebensmittel als absoluter Verkaufsschlager herausgestellt – nämlich die saftigen Grünspargeln, die hier auf dem Walser-Hof wachsen. Auf mittlerweile 1,4 Hektaren gedeihen die feinen Sprossen. Durch eine durchdachte Planung des Anbaus holen Roman Walser und sein Team möglichst viel Ertrag aus dieser Fläche. Die Spargeln sind bei ihm doppelreihig gesetzt mit einem Grünstreifen zwischen den Anbauzeilen. So werden Feuchtigkeitsschwankungen im Boden verringert und die einzelnen Spargelgewächse haben beim Wachsen viel Platz. Unter diesen perfekten Bedingungen und Temperaturen ab 20 Grad wachsen die Stangen bis zu acht Zentimeter pro Tag. Ein positiver Nebeneffekt dieser Methode: im Vergleich zum herkömmlichen Spargelanbau können so 70% Herbizide eingespart werden.



Die Natur gibt den Takt vor

«Unsere Kunden müssen geduldig sein. Bei uns gibt es nur Produkte, die momentan Saison haben», erklärt Roman Walser. «Wir wollen aber auch nicht mit der ständigen Verfügbarkeit, sondern mit der unschlagbaren Qualität der Lebensmittel punkten». Eine Haltung, die auch die Küchenteams in der Seelust, dem Seehuus und dem Seegarten teilen. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass eine Zusammenarbeit dieser Betriebe nicht lange auf sich warten liess. 2018 lieferte der Walser-Hof zum ersten Mal Spargeln und andere Früchte und Gemüse an die Seelust.

Eröffnung des neuen Hofladens

Die Walsers haben auch weiterhin noch grosse Pläne. Ein nächster wichtiger und langersehnter Schritt ist die Eröffnung des neuen Hofladens, die Mitte April ansteht. Mit viel Herzblut und Schweiß wurde ein Teil der Scheune in einen einladenden und grosszügigen Verkaufsraum umgebaut. Hier findet man neben den beliebten Walser-Produkten, wie den Spargeln, hausgemachten Broten und feinen Aprikosen neu auch Milch- und Fleischprodukte aus der Region. Ein Besuch auf dem Walser-Hof in Roggwil lohnt sich!

Weitere News

Frühlingsangebot

Profitieren Sie vom 1. Mai bis Ende Juni von unserem attraktiven Hotelangebot:



Übernachtung im Doppel-, Einzel- oder Familienzimmer entweder in der Seelust oder im Seegarten, inklusive Frühstück und allen Taxen.



Hoteleigene Fahrräder zur freien Benutzung (je nach Verfügbarkeit).



Drei feine Gänge aus der Karte eines unserer Restaurants Seelust, Seehuus oder Seegarten.



Freikarten für die Badi oder fürs MoMö Museum, das Saurer Museum und das Saurer Depot in Arbon.



Bis Ende Juni 2021
CHF 125.- pro Person.
Kinder im Zimmer der Eltern
je nach Alter des Kindes.

Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Unsere Küchencrew bereitet wiederum unwiderstehliche Gerichte vom Black Angus Rind zu. Dieses zarte und saftige Fleisch zeichnet sich durch seinen einzigartigen und intensiven Geschmack aus. Die Black Angus Rinder, welche ursprünglich aus Schottland stammen, werden deshalb immer mehr auch in anderen Ländern gehalten, so auch in der Schweiz. Unsere Lieferanten vom Biohof Enderlin aus Winden versorgen die Seelust schon seit vielen Jahren mit Fleisch in bester Bio-Qualität. Ein Muss für alle Geniesser!

Beerenwelt rund um die Seelust

Der Frühling ist da! Es ist deshalb höchste Zeit, unsere Terrasse herzurichten. Wie schon im Vorjahr arbeiten wir zusammen mit unserem Gärtner Viktor Gschwend und der Floristin Flavia Kern von Blumen Gschwend in Neukirch. Sie werden den Aussenbereich der Seelust in einen wunderschönen Beerengarten verwandeln. Schon bald kann die ganze Vielfalt auf unserer Terrasse bestaunt und natürlich auch probiert werden. En Guete!

Auf Tuchfühlung mit unserem Küchenteam

Der Frühling hat sich hier am Bodenseeufer schon angekündigt. Die vielen Sonnenstunden lösen die Vorfreude auf die Sommersaison aus. Während wir an dieser Stelle normalerweise die vielen Frühlingsanlässe im Seehuus präsentieren dürfen, lässt die Situation dies in diesem Jahr leider nicht zu. Wir nutzen die Gelegenheit, um Ihnen stattdessen die Mitarbeiter vorzustellen, die sonst eher im Hintergrund agieren – unser Küchenteam.



Sabrina Stillhart, Beni Gisler, Iring Leikert



Helder Correia

Vier starke Persönlichkeiten

Zu unserem konstanten Küchenteam gehören eine Köchin und drei Köche. Sabrina Stillhart kann man als das Bindeglied bezeichnen. Sie hält das Team zusammen und schafft es, in stressigen Situationen Ruhe in die Küche zu bringen. Wenn es nötig ist, kann sie sich aber durchaus gegen die drei Männer durchsetzen.

Beni Gisler ist der Kontaktfreudige. Mit seiner kommunikativen und offenen Art ist er von allen Köchen am ehesten auch mal bei den Gästen anzutreffen. Durch seine effiziente und sehr schnelle Arbeitsweise schafft er es, die Bestellungen in Rekordzeit abzuarbeiten.

Der Gegenpol zu Beni ist Helder Correia. Er ist die gute Seele in der Küche und ein eher ruhiger Typ. Sein Fokus liegt ganz klar beim Kochen. Er legt eine Perfektion und Liebe zum Detail an den Tag, dass man ihn getrost als Feinkoch betrachten kann.

Der Vierte im Bunde ist Iring Leikert. Er ist der stille Schaffer im Team. Am meisten arbeitet er am Posten des Sauciers und ist dort für die Zubereitung von Fisch und Fleisch zuständig. Am Grill ist er ein wahrer Meister. Er ist zurückhaltend und pflegt einen sehr fairen und kollegialen Umgang.

Zusammen ein starkes Team

Auf den ersten Blick scheint ein harmonisches Zusammenarbeiten mit vier solch unterschiedlichen Persönlichkeiten nur schwer möglich zu sein. Täglich beweist unser Team in der Seehuus-Küche das Gegenteil. Alle haben ihren Platz gefunden und kennen sowohl die eigenen Fähigkeiten, als auch die Stärken der anderen. So ergänzen sich unsere vier Küchenhelden perfekt und bilden zusammen eine unschlagbare Küchencrew!

Take Away und Öffnungszeiten

Leider können wir Sie momentan noch nicht wie gewohnt bei uns verwöhnen. Bei schöner Witterung lohnt sich aber trotzdem ein Besuch bei uns am Bodensee. Jeweils am Samstag, Sonntag und an offiziellen Feiertagen bieten wir ein vielseitiges Take Away-Angebot im Seehuus an. Vorbeischaun lohnt sich!

Sobald es uns wieder erlaubt ist, gelten unsere normalen Öffnungszeiten. Wir sind dann gerne täglich ab 08.00 Uhr für Sie da.

Agenda

Die Planung von Events sind in dieser speziellen Situation nur kurzfristig möglich. Über die Durchführung von Anlässen informieren wir Sie deshalb auf unserer Webseite, unseren social Media Kanälen oder bei einem Besuch bei uns.

Wir hoffen, Ihnen in der nächsten Ausgabe des Amuse Bouche wieder detaillierte Angaben zu unserem Programm machen zu können und Sie bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

