



# Amuse Bouche

Januar 2017



# Grüezi

Glücklich und auch stolz schauen wir auf ein ereignisreiches Jahr 2016 zurück. Nachdem unser «Seehuus» eröffnet wurde und dieses auf ein sehr grosses Interesse stiess, blicken wir auch auf eine erfüllte Weihnachtszeit zurück. Trotz dem milden Dezember und dem fehlenden Schnee an Weihnachten feierten wir ein besinnliches Fest. Abgerundet wurde das Jahr mit dem traditionellen Silvester-Menu in ausgelassener Stimmung. An dieser Stelle möchten wir uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue bedanken und freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr bei uns begrüßen zu dürfen! Wie gewohnt verwöhnen wir Sie auch im 2017 mit unserer regionalen und saisonalen Küche mit hoher Qualität, einer familiären Atmosphäre und regelmässigen Spezial-Anlässen. So stehen bereits im Frühjahr der beliebte Familienznacht oder das traditionelle Valentinstag-Essen an.

Mit dem Jahreswechsel gibt es auch eine Veränderung der Redaktion unseres Informationsblattes Amuse-bouche. Nach zwölf Jahren geschätzter Zusammenarbeit durften wir Hans Joerg Graf in den wohlverdienten Schreiber-Ruhestand entlassen. Er macht Platz für ein junges und ebenso motiviertes Zweiergespann. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Tim Hasler und Nico Eichenberger. Herzlich willkommen in der Seelust-Familie!

Zum Schluss wünschen wir Ihnen, liebe Gäste, ein erfolgreiches Jahr 2017, viel Freude und gute Gesundheit!

**Herzliche Grüsse**

**Ihre Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher**

**Thomas und Matthias Hasen**

**Christine und Urs Zellweger-Hasen**

## Kein Winterschlaf am Ottenberg

Geht man an einem kalten Wintermorgen den steilen Hängen der Rebberge bei Weinfeldern entlang, ist von der hektischen Erntezeit des letzten Herbstes nichts mehr zu sehen. Längst haben die Pflanzen ihre Blätter verloren und es scheint Ruhe eingekehrt zu sein. Doch die Stille trägt. Beim Besuch auf seinem Weingut erklärt Michael Burkhart, welche wichtigen Arbeiten in der kalten Jahreszeit anstehen und er verrät dabei, was für ihn die Faszination an seinem Beruf ausmacht.



Auf dem Vorplatz des Familienbetriebes herrscht trotz kühlen Temperaturen reges Treiben. Ein Neubau entsteht und schafft mehr Platz, eine neue Verkaufsfläche und einen Raum für Veranstaltungen. Seit der Gründung im Jahr 1986 wächst das Weingut Burkhart langsam aber stetig. Erst vor kurzem hat Michael Burkhart den Familienbetrieb von seinen Eltern übernommen. Dass die Bauzeit des neuen Gebäudes in den Herbst und Winter verplant wurde, kommt nicht von ungefähr.

### Die Natur bestimmt das Tempo

35'000 Pflanzen gehören zum Weingut Burkhart. Im Sommer wachsen die Rebentriebe bis zu zehn Zentimeter - in nur einem Tag. Dann muss durch geschicktes Zurückschneiden für die spätere Qualität des Weines gesorgt werden. «Den Winter nutzen wir für Arbeiten, für die den Sommer über keine Zeit ist», erklärt Michael Burkhart, «Umgebungsarbeiten, die Wartung von Maschinen und Geräten oder dieses Jahr eben das Errichten des neuen Gebäudes.» So übernimmt der Rebbauer auf der eigenen Baustelle gleich selber die Bauleitung. Es sei vor allem diese Vielfalt, die ihm an seinem Beruf so gefällt. Ein Winzer könnte mit

seiner breiten Ausbildung gleich drei Berufe ausführen. Michael Burkhart schätzt die Arbeit im Einklang mit der Natur sehr: «Unser Job entspricht wohl am ehesten dem natürlichen Rhythmus des Menschen. Während man im Sommer körperlich sehr belastbar ist, liegt der Grossteil der Arbeit an. In der kalten und dunklen Winterzeit hat man es etwas ruhiger.»

### 2016 wird ein ausgezeichneter Jahrgang

Jetzt im Winter ist Michael Burkhart oft im Weinkeller anzutreffen. Der Ertrag der letzten Ernte lagert in den Gär-tanks. Mit dem Traubengut ist der innovative Winzer sehr zufrieden und dankbar. Vor allem der traumhafte August mit vielen Sonnentagen hat dazu beigetragen. Jetzt können auch die älteren Jahrgänge abgefüllt werden, die länger im Barrique ausgebaut wurden. Es gilt, Keller und Reben auf den nächsten Ansturm vorzubereiten. Im Gespräch mit Michael Burkhart sind seine grosse Leidenschaft und der hohe Anspruch an sich selber spürbar. Die Qualität seiner Weine ist seine stetige Herausforderung, das gute Resultat macht ihn auch etwas Stolz und ist gleichsam Bestätigung seiner Arbeit während des ganzen Jahres.



# Mit der Schweizermeisterin im Gespräch

Evelyne Tanner aus Neukirch gewann im vergangenen Oktober die nationalen Berufsmeisterschaften im Kochen. Beim Wettkampf in Luzern konnte sich die 20-jährige Köchin den ersten Platz ergattern und qualifizierte sich damit für die Koch-Weltmeisterschaften 2017 in Abu Dhabi! Wir traf+en die ehemalige Seelust-Lernende zusammen mit ihrem Coach Pascal Egli und sprachen mit beiden über den Alltag nach dem Titelgewinn, ihr Lieblingessen und mögliche Sprachbarrieren.

Seit deinem Schweizermeistertitel vom letzten Oktober ist einige Zeit vergangen. Ist bei dir mittlerweile wieder der Alltag eingekehrt?

Evelyne Tanner: «Ja, es ist bereits wieder etwas ruhiger geworden. Aber es gab schon ein grosses Interesse an meiner Person. So durfte ich beispielsweise an meiner alten Schule in Neukirch von meinem Titelgewinn berichten. Es gab sogar Anfragen vom Fernsehen. Schon bald werde ich in der Sendung «Beef Club» auf Sat 1 auftreten.»

Du hast in Luzern auf eindruckliche Art den ersten Platz erreicht. Was war das Sieger-Menu? Welche Aufgaben musstest du meistern?

Pascal Egli: «Die Aufgaben werden schon im Vorfeld mittgeteilt. Bei den Meisterschaften dürfen diese Aufgaben aber um bis zu 30 Prozent abweichen. So ist es möglich, sich zu einem grossen Teil auf die Prüfungen vorzubereiten.»

ET: «Am ersten Wettkampftag war die Aufgabe, ein 3-Gänge-Menu zu kochen. Auf diese Aufgabe konnten wir uns sehr gut einstellen, ich hatte deshalb ein positives Gefühl und konnte

die erste Runde glücklicherweise auch gewinnen.»

PE: «Evelynes grosser Vorteil war es, dass sie sich als Tagessiegerin in der Ausscheidungsrunde direkt für den Final qualifizieren konnte. Sie musste nicht am Halbfinal teilnehmen und wir konnten uns dadurch perfekt auf den letzten Wettkampftag vorbereiten.»

ET: «Die Aufgabe für den Final wurde erst vor Ort bekannt gegeben. Ich wusste nur, dass es ein mehrgängiges Menu sein wird. Es war schliesslich ein reichhaltiger Aperitif für acht Personen. Ein Element davon musste vegan und eines mit Fisch gekocht werden. Neben einer Bouillabaisse, einer französischen Fischsuppe, habe ich mich für ein orientalisches Lamm und Rehschnitzel entschieden. Mein persönliches Highlight des Wettkampfes war aber die Süssspeise. Ich habe ein Pistazien-Panna Cotta mit Traubenmousse zubereitet, was mir sehr gut gelungen ist.»

Pascal, du hast Evelyne Tanner bei den Vorbereitungen als Coach begleitet und unterstützt. Wie viel Zeit habt ihr in der Trainingsküche verbracht?

PE: «Nachdem die Aufgaben klar

waren, haben wir uns zuerst Gedanken darüber gemacht, wie wir diese umsetzen wollen. Dabei war es mir wichtig, dass Evelyne selber entscheiden durfte. Natürlich versuchte ich, sie schon in dieser Phase mit Tipps zu unterstützen. Anschliessend haben wir sehr viel Zeit mit dem eigentlichen Training in der Küche verbracht. Insgesamt waren es wohl etwa 250 Stunden, die wir für die Vorbereitungen investiert haben.»

Evelyne, wie gross ist Pascals Anteil am Erfolg?

ET: «Ohne einen Coach wie Pascal wäre das alles nicht möglich gewesen. Ich bin ihm und auch der Seelust als Ausbildungsstätte sehr dankbar. Bei den Vorbereitungen hat er mich optimal auf die Schweizermeisterschaften eingestellt. Er war in dieser Zeit mein Ansprechpartner für alle möglichen Probleme. Weil die Kommunikation zwischen Teilnehmer und Coach während des eigentlichen Wettbewerbs aber nicht erlaubt ist, war ich beim Kochen auf mich alleine gestellt. Es gab Situationen, in denen ich den Rat von Pascal sehr gut hätte gebrauchen können. Alles ist aber so rei-



bungslos gelaufen, dass Pascal während den Schweizermeisterschaften wahrscheinlich nervöser war als ich selber.»

Im Oktober nimmst du an den Kochweltmeisterschaften in Abu Dhabi teil. Bist du schon aufgeregt?

ET: «Nein, im Moment noch nicht. Dafür bleibt noch genug Zeit. Im Februar beginnt dann das Training mit Daniel Inauen, dem Trainer des Schweizer Nationalteams. Wahrscheinlich werde ich dann langsam eine Aufregung spüren. Schon nur die Umgebung wird für mich eine ganz neue Erfahrung. Ich war bisher noch nicht in vielen Grossstädten. Ich freue mich aber sehr darauf, Neues zu entdecken und Fremdes kennenzulernen.»

Vor welchen Herausforderungen hast du am meisten Respekt?

ET: «Ich denke, es sind weniger die Aufgaben beim Wettkampf als das ganze Drumherum. Ich glaube, es wird ein sehr grosser Event mit Fernseh- und Radiostationen, vielen Zuschauern

und Teams aus der ganzen Welt. Bei dem ganzen Rummel wird es sicher schwierig sein, sich auf die eigentliche Arbeit zu konzentrieren. Auch das Klima in Abu Dhabi wird ungewohnt für mich sein. Momentan habe ich am meisten Respekt vor den Sprachbarrieren. Bei einem solch internationalen Event muss man sich auf Englisch verständigen können. Nebst dem Schulunterricht habe ich bis jetzt noch keine Erfahrungen gemacht. Ich habe aber noch knapp ein Jahr Zeit, meine Sprachkenntnisse aufzufrischen. Während dem Training werde ich ausserdem nach Bangkok und Skandinavien reisen. Dort kann ich die Kommunikation in internationalen Küchen kennenlernen.»

Pascal, du wirst bei den Weltmeisterschaften nicht mehr als Coach an Evelynes Seite sein. Welche Chancen räumst du ihr ein?

PE: «Das ist schwierig abzuschätzen. Bei den Schweizermeisterschaften war das noch einfacher. Ich denke, Evelyne hat realistische Chancen

auf eine gute Platzierung. Solche Veranstaltungen sind immer auch eine Möglichkeit, sich den wichtigsten Vertretern der Branche präsentieren zu können. Ich wünsche ihr natürlich viel Erfolg bei den Weltmeisterschaften und auch in der Zukunft. Ich hoffe, dass Evelyne sich selber treu bleibt, egal welchen Rang es in Abu Dhabi gibt.»

Wirst du sie als Zuschauer vor Ort anfeuern?

PE: «Ja, selbstverständlich! Das ist Ehrensache.»

Evelyne, du kochst im Berufsalltag und an Meisterschaften auf höchstem Niveau. Was isst du in deiner Freizeit selber am liebsten?

ET: «Einfache und bürgerliche Küche mag ich sehr. Für mich ist es das Schönste, mit meiner Familie beispielsweise ein Raclette mit einem guten Glas Wein zu geniessen.»



# Weitere News

## Black Angus Bio Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Mitte Februar bereitet unsere Küchencrew 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 in anderen Ländern gehalten. So auch in der Schweiz. Unsere Lieferanten vom Biohof Enderlin aus Winden versorgen die Seelust seit einigen Jahren mit Fleisch in bester Bio-Qualität. Ein Muss für alle Geniesser!



## Familiennacht

Noch bis zum Ostersonntag findet in der Seelust wöchentlich der Familiennacht statt. Jeden Sonntag laden wir zu einem unvergesslichen Abendessen für Gross und Klein ein. Im Obstgarten-Saal verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot vom Buffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Buffetwagen serviert. Dabei legen wir grossen Wert darauf, hauptsächlich regionale Produkte zu verwenden. Zum Abschluss gibt es eine grosse Auswahl an Desserts, die nicht nur unsere jüngeren Gäste verzaubern wird. Das Menu kostet für Erwachsene Fr. 34.-, für Kinder Fr. 1.- pro Altersjahr.

## Valentinstag

Am 14. Februar feiern wir den Tag der Liebe und laden Sie zu unserem traditionellen Valentinstag-Dinner ein. Geniessen Sie mit Ihren Liebsten ein romantisches Abendessen in gemütlicher Atmosphäre. Das kreative Team aus der Seelust-Küche verwöhnt Sie mit einem sinnlichen 4-Gang-Menu mit Apéro inklusive Mineralwasser und Kaffee für Fr. 68.-, mit Weinbegleitung für zusätzliche Fr. 25.-

Frischer Meeresfrüchtesalat

\*\*\*

Zitronengrassuppe

\*\*\*

Rindsmedaillons mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Schokokuchen mit Sauerrahm-Glacé

Reservierungen nehmen wir unter der Nummer 071 474 75 75 gerne entgegen.

## Lehrlingsanlass

Am 2. März stellen die Auszubildenden der Seelust ihr Können unter Beweis. Jedes Jahr organisieren die Lernenden in Eigenregie einen Dinner-Abend für maximal 120 Gäste. «Dieses Jahr widmen wir uns dem Thema Die 4 Jahreszeiten», sagt Karin Stäheli, die mit anderen Drittlernern die Leitung bei den Vorbereitungen übernimmt. Viele Elemente werden diesem Thema angepasst. Nebst der Dekoration und der Farbwahl der Gedecke im Saal wird sich die Küchenmannschaft bei der Auswahl der Gerichte von den vier Jahreszeiten inspirieren lassen. Zwischen den Gängen sorgen unsere jungen Berufsleute mit verschiedenen Darbietungen für Unterhaltung. «Man lernt bei diesem Anlass extrem viel. Für einmal müssen wir Lehrlinge alles selber durchdenken und sicherstellen, dass nichts vergessen geht.», meint die Servicemitarbeiterin in Ausbildung.

Hier alle Lernenden des Seelust:

Küche: Max Züllig, Laura Rutz, Sina Stacher, Antoine Laufer, Sabrina Züllig

Service: Alex Mauri, Nina Schneider, Céline Frei, Tamara Kaufmann, Karin Stäheli

Hotelfachfrauen: Rebekka Karadzim, Fabienne Moser, Kristina Dominkovic, Katja Bunsen

# Rückblick auf einen erfolgreichen Winter

Das Seehuus-Team schaut auf einen gelungenen Abschluss des Jahres 2016 zurück. Nachdem die warme Jahreszeit langsam aber sicher ausgeklungen ist und der Badebetrieb im Wiedehorn eingestellt wurde, verwöhnte das Seehuus seine Gäste auch im Winter. Die angepassten Öffnungszeiten und spezielle Angebote wurden gut angenommen.



## Lust auf Fondue trotz mildem Winter

Wegen des milden Wetters und dem fehlenden Schnee kam im Dezember 2016 keine wirkliche Winterstimmung auf. Trotzdem waren unsere Fondue-Anlässe sehr gut besucht. Jeden Sonntag ergänzten wir unsere a la carte-Auswahl mit einem feinen Thurgauer Käsefondue. Diese Veranstaltungen wurden so gut angenommen, dass wir die Fondue-Sonntage auch im nächsten Winter wieder anbieten wollen.

## Besinnliche Festtage

Der Werkhofmitarbeiter Res Schallenberg erzeugte mit seinen wunderschönen Skulpturen und Dekorationselementen eine weihnachtliche Winteratmosphäre rund um das Seehuus. So stimmte er uns perfekt auf die Festtage ein. Neben vielen Weihnachtssessen von Firmen, wurde unser Buffetangebot am 25. und 26. Dezember gut besucht. Auch der Silvesterabend war ausgebucht und wir durften mit unseren Gästen in einer ausgelassenen Stim-

mung ins neue Jahr starten. An dieser Stelle wünscht Ihnen das Team des Seehuus ein erfolgreiches und erfülltes Jahr 2017!

## Ferien

Vom 22. Januar bis zum 28. Februar 2017 bleibt das Seehuus wegen Betriebsferien geschlossen. Für spezielle Anlässe wie beispielsweise Geburtstage oder Firmenfeiern öffnen wir unser Restaurant aber auch gerne ausserhalb der Öffnungszeiten. Während der Ferien nimmt die Seelust Ihre Anfragen entgegen.

## Ausblick

Ab dem März 2017 ist das Seehuus wieder täglich für Sie geöffnet. Wir hoffen auf einen frühen und schönen Frühlingsanfang und freuen uns sehr auf den Saisonstart. Schon jetzt durften wir einige Reservierungen für Hochzeitsgesellschaften entgegennehmen. Für Ihren Anlass geben wir Ihnen gerne Auskunft: Telefon 071 477 26 06

# Agenda

## Seelust

14. Februar

### Valentinstag

Am 14. Februar feiern wir den Tag der Liebe und laden Sie zu unserem traditionellen Valentinstag-Dinner ein. Geniessen Sie mit Ihrer oder Ihrem Liebsten ein romantisches Abendessen in gemütlicher Atmosphäre. Das Team aus der Seelust-Küche verwöhnt Sie mit einem sinnlichen 4-Gang-Menu inklusive Apéro mit Amuse-bouche, Mineralwasser und Kaffee zu Fr. 68.–. Mit Weinbegleitung plus Fr. 25.–.

15. Februar

### Hobbyköche «Club 01»

Die Gruppe von Hobbyköchen lädt in der Seelust zu einem Überraschungsmenu ein. In vier Gängen versuchen die Männer das umzusetzen, was sie in den Kochkursen von Ursula Haltiner gelernt haben.

ab Mitte Februar

### Black Angus

Ab Mitte Februar bereitet unsere Küchencrew Gerichte mit Fleisch vom Black Angus Rind zu. Dieses zeichnet sich nicht nur durch seine grosse Zartheit und Saftigkeit aus, sondern auch durch den einzigartigen Geschmack.

26. Februar

### Mitarbeiteranlass

WegendemMitarbeiteranlassbleibt die Seelust den ganzen Tag geschlossen.

2. März

### Lehrlingsanlass zum Thema «die 4 Jahreszeiten»

Unsere Lernenden verwöhnen mit ei-

nem 4-Gang-Menu Inklusive Apéro ca. 120 geladene Gästen und stellen ihr Können unter Beweis.

15. März

### Hobbykochabend mit Maya Mesmer

Beim zweiten Hobbykochabend bereitet die Gruppe unter der Leitung von Maya Mesmer ein Menu für die Gäste zu. Auch sie haben sich in Kochkursen intensiv auf den Anlass vorbereitet.

ab Mitte März

### Bärlauch-Saison

Sobald die ersten Bärlauchblätter in der Umgebung spriessen, verwöhnt Sie das Küchenteam der Seelust mit feinsten Bärlauch-Gerichten

bis Ostersonntag

### Familienznacht

Jeden Sonntag ab 17.30 Uhr gibt es unseren traditioneller Familienznacht für Gross und Klein.

Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Desertbuffet à discrétion.

Erwachsene Fr. 34.–

Kinder pro Altersjahr Fr. 1.–

12. Mai

### Dixie-Dinner

Am Freitag, 12. Mai laden wir Sie herzlich ein zu unserem traditionellen Dixie Dinner mit Kurt Lauers Swiss German Dixie Corporation ein. Lassen Sie sich von dem feinen Nachtessen inklusive Apéro und den bekannten Melodien überraschen. Preis pro Person Fr. 88.–. Wir freuen uns auf Ihre frühzeitige Anmeldung.

## Seehuus

### Öffnungszeiten

Wie geniessen Ferien vom 22. Januar bis 28. Februar.

Gerne stehen wir Ihnen aber auch ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten für Familien-, Geburtstags- oder Firmenfeiern zur Verfügung:  
Telefon 071 477 26 06.

Bis zum 22. Januar:

Freitag und Samstag  
17–23 Uhr

Sonntag  
10–21 Uhr

März:

Montag bis Donnerstag  
08–18 Uhr

Freitag und Samstag  
08–23 Uhr

Sonntag  
08–21 Uhr

April bis Ende September:

Täglich  
08.00–21.30 Uhr

## Camping Seehorn

### Saisonstart 1. März

Wir sind täglich bis am 30. Oktober für Sie da.