

# Amuse Bouche

Januar 2019



# Grüezi

Wie schnell die Zeit vergeht... Schon wieder ist ein Jahr vorbei. Für uns war das Jahr 2018 aber ein sehr spezielles – es stand ganz im Zeichen unseres 100-Jahr-Jubiläums. Die Zeitreise zu den Anfängen der Seelust und der Blick zurück auf die Entwicklung unseres Gasthofes war für uns extrem spannend und es erfüllt uns auch mit grossem Stolz, dass die Seelust, das Seehuus und der Camping Seehorn noch heute die Werte unserer Vorfahren hochleben. Wir hoffen, dass auch für Sie, liebe Gäste, der Einblick in die Geschichte der Familie Hasen unterhaltsam und interessant war. In dieser Ausgabe des Amuse Bouche folgt nun der letzte Teil des Rückblickes. Nun ist es endlich an der Zeit, die junge Generation der Familie Hasen in den Mittelpunkt zu stellen. Wer erfolgreich sein will, muss nämlich nicht nur zurückblicken, sondern auch nach vorne schauen. Es freut uns sehr, mit Christine, Thomas und Matthias in die Zukunft der Seelust zu starten!

Auch das Wetter scheint von unserem Jubiläum gehört zu haben. Der Jahrhundertssommer und der lange Traumherbst bescherten uns viele unvergessliche Momente. Schön, dass so viele Gäste den Weg zu uns ans Bodenseeufer gefunden haben.

Wir schauen auch auf eine erfolgreiche Herbst- und Weihnachtszeit zurück. Es war uns eine grosse Freude, die Feiertage mit Ihnen verbringen zu können. An dieser Stelle möchten wir uns bei Ihnen, liebe Gäste, ganz herzlich für Ihre Treue bedanken. Wir freuen uns sehr darauf, Sie auch im neuen Jahr wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2019, viele schöne Momente und gute Gesundheit!

## **Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen**

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



# 100 Jahre Seelust – Teil 4: Die vierte Generation übernimmt

Mit dem letzten Teil der Seelust-Geschichte möchten wir den Rückblick auf das hundertjährige Bestehen unseres Gasthauses abschliessen. Es war für uns eine grosse Freude, mit unseren grossartigen Gästen dieses spezielle Jubiläum feiern zu können. Zum Abschluss unseres Jubiläums-Jahres möchten wir die vierte Generation der Familie Hasen ins Rampenlicht stellen.



Die alten «Hasen»: Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher



Die vierte Generation: Christine und Urs Zellweger-Hasen, Nicole Eigenmann und Thomas Hasen, Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher

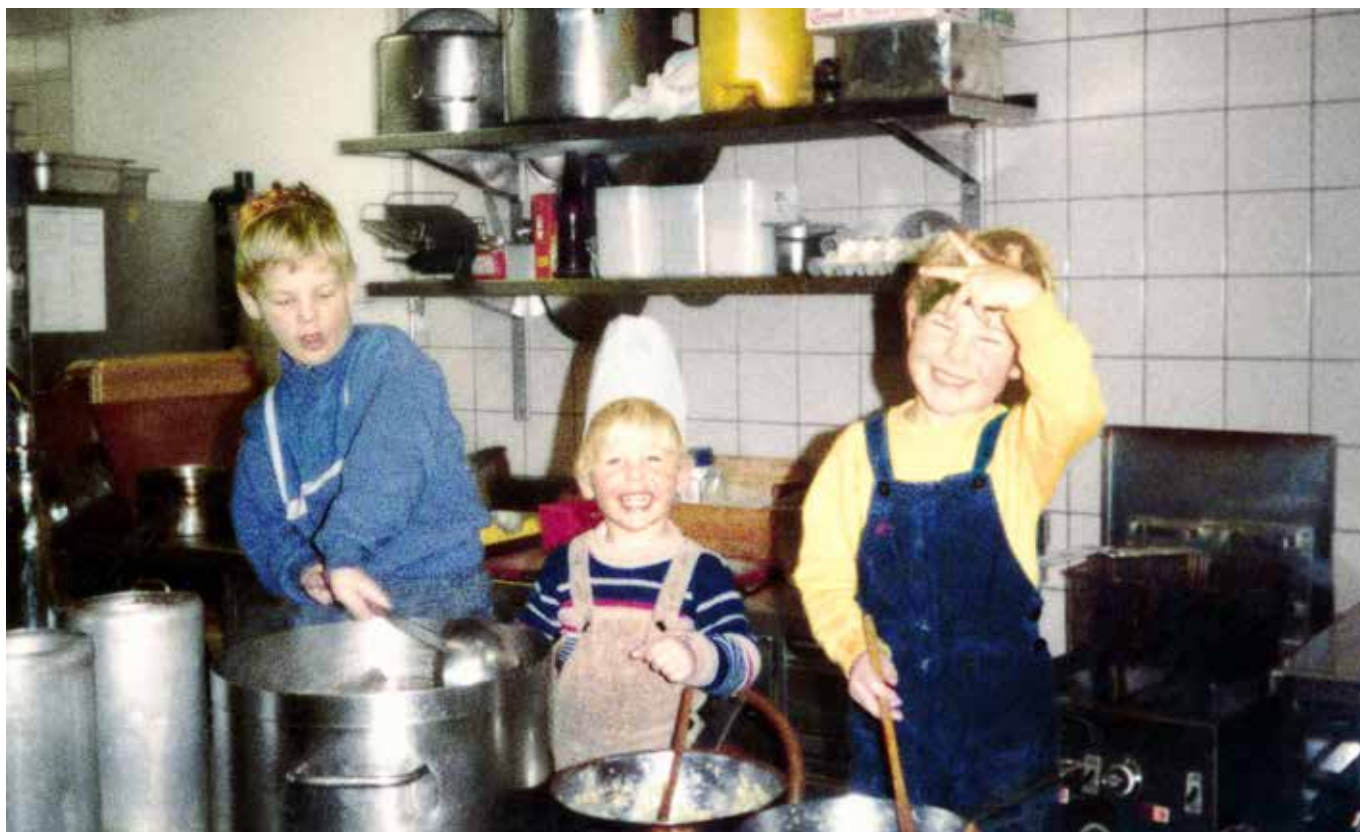
Thomas, der älteste Sohn von Martin und Thérèse Hasen, hat den Umzug in die alte Heimat seines Vaters miterlebt. Geboren 1980 in Pontresina, ist er wie alle drei Geschwister in und um die Seelust aufgewachsen. Die grosszügigen Platzverhältnisse wurden natürlich ausgiebig zum Spielen genutzt. Thomas war das Zugpferd für die Projekte der Hasen-Geschwister. Unter anderem haben die Jungen über viele Jahre an einer Holzhütte hinter der Seelust gebastelt und gebaut. Der Hotelanbau im Jahre 1996 stoppte dann abrupt die tollkühnen Baukünste der Kinder.

Nach einer Kochlehre in Mammern zog es Thomas unter anderem nach Gstaad und Kitzbühl, wo er in renommierten Betrieben sein Fachwissen erweiterte. Die Tätigkeit in der 5-Sterne-Hotellerie eröffneten im ausserdem die Tore zur «alten» Garde der Kochzunft. Jöhri, Girardet, Jäeger, Mosimann, Koerper, Dalsass; das nur einige der Koryphäen, welchen der Jungkoch

assistieren durfte. Nach vielen Stationen als Koch in allen Positionen, zog es Thomas wieder nach Egnach zurück, wo er sich entschloss, die Weiterbildung zum Gastronomiekoch eidg. FA sowie zum dipl. Hotelmanager NDS HF zu machen.

In der Seelust lernte Thomas dann auch seine Lebenspartnerin Nicole Eigenmann kennen. Aufgewachsen auf einem Bauernbetrieb auf dem Vögeliberg bei Waldkirch, hat Nicole zuerst die Kochlehre in der Seelust abgeschlossen. Nach einigen Saisons im Berner Oberland und einem Jahr in Lake Louise (Kanada) hat sich Nicole für eine Zusatzlehre im Service und verschiedene Weiterbildungen im Bereich Weinwissen entschieden. Mit Nicole hat Thomas eine tüchtige Partnerin, die sich mit viel Engagement und grossem Ehrgeiz für die Seelust einsetzt.

Geprägt durch die zwei Brüder hat Christine Zellweger-Hasen in ihrer Kindheit lieber mit Legos und dem Fussball gespielt



Thomas, Matthias und Christine in der alten Seelustküche 1986.

als mit Puppen. Nach der Lehre zur Konditorin-Confiseuse, einem Berufsjahr in Zug und einem Sprachaufenthalt in Kanada und Amerika, hat es Christine in die Saison-Hotellerie gezogen. In den Bündner Bergen, im Waldhotel National Arosa und im Tessin hat sie als Chef-Pâtissière in 4- und 5-Sternebetrieben die Pâtisserie mit einem eigenen Team geführt. Berufsbegleitend liess sie sich zur Gastronomie-Betriebsleiterin ausbilden. In allen nahen und fernen Stationen ihres Werdegangs wurde Christine regelmässig von ihrem jetzigen Ehemann Urs besucht. Urs ist in der Nähe von Herisau als Bauernsohn aufgewachsen. Er hat eine Berufslehre als Automechaniker abgeschlossen und anschliessend in der Metallbranche gearbeitet, bevor es ihn im Jahr 2011 mit seiner Frau nach Egnach zog. Hier leitet er nun mit Christine den Camping Seehorn.

Matthias Hasen, der jüngste der drei Geschwister, hat es am weitesten in die Welt hinausgezogen. Im Anschluss an die Kochlehre arbeitete er in Graubünden und im Tessin. Nach einem mehrjährigen Aufenthalt in London, wo er ebenfalls in den bekanntesten Häusern Verantwortung übernehmen durfte, interessierte er sich für die Küche Asiens. Im Hotel Santiburry auf der Insel Ko Samui übernahm er die Stelle des Küchenchefs und durfte zugleich die europäischen Hotelgäste betreuen. Aus diesem Grund kocht er ab und zu im Seehaus für die Liebhaber der Thailändischen Küche. Matthias hat sich nach der Rückkehr aus Asien an der Hotelfachschule in Zürich zum eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF ausgebildet und ist seit 2011 im elterlichen Betrieb an der Front tätig. Damals absolvierte seine heutige Frau Jennifer

Hasen-Teuscher, aufgewachsen in Neukirch-Egnach, in der Seelust die Ausbildung zur Köchin.

Nach der Kochlehre hat Jennifer im Römerhof und auf dem Relais & Châteaux Mammertsberg beim Gastgeberpaar Minikus grosse Erfahrungen im Service gesammelt. Im Jahr 2014 hat sie sich entschieden, Bernadette Lisibach in der «Neuen Blumenau» als Servicemitarbeiterin zu unterstützen. Zwischenzeitlich hat Jennifer eine Zusatzlehre als Servicefachfrau abgeschlossen, und ist im Seehaus oder in der Seelust an der Front tätig.

Für die «alten Hasen» ist nun die Zeit gekommen, den Betrieb auch offiziell an die nächste Generation weiterzugeben. Der Weitsicht der Eltern Thérèse und Martin ist es zu verdanken, dass die Kinder einen Betrieb übernehmen dürfen, den sie nach ihren Vorstellungen weiter ausbauen und gestalten können. Die nächsten Baupläne sind bereits gezeichnet.

Das Ziel der drei Hasen-Geschwister und ihrem Team ist klar: Altbewährtes so mit Neuem zu vereinen, dass das Wohl des Gastes im Zentrum steht. Ob in der Küche, im Service oder bei unseren Kollegen im Hintergrund, wir alle hoffen, dass Sie, unsere treuen Gäste, uns auch weiterhin auf dem eingeschlagenen Weg begleiten. Sie können sich darauf verlassen, dass Sie die Seelust-Klassiker auch weiterhin bei uns geniessen können.



Christien bei ihren ersten Backversuche



Familienbesuch bei Matthias in Thailand

Matthias, Christine und Thomas



# Weitere News

## Familienznacht

Noch bis zum Ostersonntag, 21. April 2019, findet in der Seelust wöchentlich der Familienznacht statt. Jeden Sonntag laden wir Sie ab 17.30 Uhr zu einem unvergesslichen Abendessen für Gross und Klein ein. Im Obstgarten verwöhnen wir die ganze Familie mit einem reichhaltigen Angebot vom Büffet. Als Vorspeise werden neben verschiedenen Salaten auch Fleisch- und Fischplatten aufgetischt. Nach dem Suppengang werden die Hauptspeisen auf unserem einzigartigen Holz-Büffetwagen 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 Menü kostet für Erwachsene CHF 34.–, für Kinder CHF 1.– pro Altersjahr.

## Valentinstag

Am 14. Februar 2019 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-Menü mit Apéro inklusive Mineralwasser und Kaffee für CHF 72.–, mit Weinbegleitung für zusätzliche CHF 25.–. Reservationen nehmen wir unter der Nummer 071 474 75 75 gerne entgegen.

## Lehrlingsanlass

Jedes Jahr organisieren unsere Lernenden in Eigenregie einen Dinner-Abend für 120 bis maximal 150 geladene Gäste. Der diesjährige Lehrlingsanlass findet am 28. Februar statt. Die Auszubildenden, die kurz vor dem Lehrabschluss stehen, haben dabei das Zepter in der Hand. Unter ihrer Leitung werden die Einladungen geschrieben, das Festmenü kreiert, die Tischdekoration vorbereitet und der Ablauf geplant. Es ist also ein Anlass, an dem gezeigt werden kann, was man bis jetzt in der Ausbildung gelernt hat. Zwischen den

Gängen sorgen unsere jungen Berufslleute mit verschiedenen Darbietungen für Unterhaltung. Dieser traditionelle Seelust-Brauch wird auch in diesem Jahr fortgeführt.

## Black Angus Beef

Auch in diesem Frühjahr können sich die Fleischliebhaber auf eine besondere Spezialität freuen. Ab Ende 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 auch 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!

## Osterangebot

Nutzen auch Sie die kommenden Osterfeiertage wieder einmal ganz bewusst für einen entspannenden Kurzurlaub am Bodensee, der sich im Frühling von einer besonders attraktiven Seite präsentiert. Willkommene Momente, um fern jeglicher Hektik zur Ruhe zu kommen und eine für viele noch unbekannte Landschaft zu entdecken. Über die Osterfeiertage offerieren wir Ihnen drei Übernachtungen im Doppelzimmer, Frühstücksbüffet, Nachmittagstee mit Kuchen sowie 3-Gang-Nachtessen zum Preis von CHF 375.– pro Person. Eine Verlängerungsnacht kostet CHF 86.50. Wir freuen uns und heissen Sie schon heute willkommen.



# Vom Hitzesommer in die Winterpause

Das Jahr 2018 bot unseren Gästen und dem Seehuus-Team viele Highlights. Gerade hier unmittelbar am Bodenseeufer war der Rekordsommer besonders gut spürbar. Zudem können wir auch auf einen goldenen Herbst mit vielen Besuchern zurückblicken. An dieser Stelle möchten wir uns herzlich bei unseren Gästen und Lieferanten für die Treue und die gute Zusammenarbeit bedanken. Vom 14. Januar bis zum 22. Februar gönnen wir uns nun eine Verschnaufpause, das Seehuus bleibt in dieser Zeit geschlossen.



## **Gastronomischer Ausflug nach Südostasien mit Matthias Hasen**

Unsere Stammgäste warten schon lange darauf: Am 1. und 2. März nehmen wir Sie wieder mit auf eine kulinarische Reise nach Südostasien. Zum dritten Mal bereiten wir unter der Leitung von Matthias Hasen unser Thai-Büffet zu. Nach seiner Ausbildung zum Koch, arbeitete er nämlich für längere Zeit in Thailand. Seine Eindrücke und Erinnerungen möchte er in Form eines reichhaltigen Asia-Büffets mit Ihnen teilen. Lassen Sie sich in die einzigartige Aromenwelt der thailändischen Küche entführen! Los geht es ab 18.00 Uhr, das Angebot kostet pro Person CHF 62.-. Reservieren Sie jetzt schon die begehrten Plätze!

## **Erste Fisch-Metzgete im Seehuus**

Fischliebhaber aufgepasst! Am 8. und 9. März bieten wir zum ersten Mal eine Fisch-Metzgete an. Egal ob Zander, Felchen, Egli oder Hecht – im Seehuus gibt es an diesen beiden Tagen nur das Beste aus dem Bodensee. Je nach Wunsch serviert Ihnen unser Küchenteam die Fische pochiert, frittiert oder gebraten. Um Ihnen die Wahl etwas einfacher zu machen, bieten wir von allen Variationen Probier-Portionen für CHF 12.- an. Gerne nehmen wir Ihre Reservation unter 071 477 26 06 entgegen.

## **Betriebsferien und Öffnungszeiten**

Vom 14. Januar bis 22. Februar sind wir in den Ferien. In dieser Zeit bleibt das Seehuus geschlossen. Ab dem 1. März sind wir wieder täglich von 8.00 Uhr bis 18.00 Uhr für Sie da. Am Freitag und Samstag ist das Seehuus jeweils bis 23.00 Uhr geöffnet, am Sonntag bis 21.00 Uhr.

# Agenda



14. Februar

## Valentinstag

4-Gang-Überraschungsmenü inklusive Apéro mit Amuse-bouche, Mineralwasser und Kaffee. Preis pro Person CHF 72.-. Mit Weinbegleitung plus CHF 25.-

16. Februar

## Do dihei sit 100 Johr

Ab em sechsi git's feine Wy und en guete Znacht mit allem Drum und Dra für CHF 100.-. Zimmer zum Übernachte für 2 Persone CHF 100.-. Reservation unter 071 474 75 75 oder [info@seelust.ch](mailto:info@seelust.ch)  
Gell, wenn's voll isch, isch voll!

Bis Ostersonntag

## Familienznacht

Immer sonntags ab 17.30 Uhr. Reichhaltiges Vorspeisen-, Hauptgang- und Desertbüffet à discrétion. Erwachsene CHF 34.-  
Kinder pro Altersjahr CHF 1.-

28. Februar

## Lehrlingsanlass

Ein Dinner-Abend, organisiert von unseren Lehrlingen. Unter ihrer Leitung werden die Einladungen geschrieben, das Festmenü kreiert, die Tischdekoration vorbereitet und der Ablauf geplant. Zwischen den Gängen sorgen unsere jungen Berufsleute mit verschiedenen Darbietungen für Unterhaltung.



## Öffnungszeiten

Über die Wintermonate haben wir unseren Campingplatz geschlossen.

Saisonstart ist am 1. März.

Wir freuen uns auf Sie.



21. Februar ab em Füfi

22. und 23. Februar vom Elfi bis am Elfi

24. Februar vom Elfi bis am Füfi

## Jubiläumsanlass im Seehuus

Mir bedanked üs bi allne Gäsch und Lieferante. Z'ässä und z'Trinke gits zum Jubiläumsprüis für CHF 19.18. Reservation 071 477 26 06 oder [info@seehuus.ch](mailto:info@seehuus.ch)

Ab März

## Black Angus Gerichte

Geniessen Sie unsere Bio Beef-Gerichte und lassen Sie sich vom intensiven und einzigartigen Geschmack begeistern.

1. und 2. März

## Thailändisches Büffet

Authentische Gerichte aus Thailand, gekocht von Matthias Hasen. Preis pro Person CHF 62.-  
Kinder bis 16 Jahre CHF 2.-/Altersjahr

8. und 9. März

## Fisch-Metzgete

Felchen, Zander, Egli, Hecht pochiert, frittiert oder gebraten? Wir bereiten den Fisch nach Ihren Wünschen zu.

Karfreitag, 19. April

Ostersonntag, 21. April

Muttertag, 12. Mai

## Frühlingsbüffet

Immer mittags lädt das Seehuus-Team zum beliebten Frühlingsbüffet ein. Es erwartet Sie ein vielfältiges Angebot vom Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbüffet. Wie immer verwenden wir saisonale Produkte aus der Region. Los geht es ab 11.30 Uhr, das Angebot kostet pro Person CHF 62.- à discrétion. Kinder bis 16 Jahre CHF 2.-/Altersjahr. Im Restaurant servieren wir nebst unserem Frühlingsbüffet auch À-la-carte Gerichte.



## Vielen Dank

Nach 11-jähriger erfolgreicher Geschäftsführung unseres Hotel und Restaurants Seegarten wollen sich Conny und Gerry Kulnik-Michel beruflich nochmals verändern. Für die langjährige Zusammenarbeit danken wir den beiden herzlich und wünschen ihnen beruflich wie privat alles Gute.

Das Ehepaar Kulnik verwöhnt Sie mit ihrem Team noch bis Ende Februar und freut sich, wenn Sie sich für einen Besuch in ihrem Restaurant entscheiden. Ab 1. März werden wir den Hotel und Restaurationsbetrieb mit einem neuen Team betreiben.

Familie Hasen