

Amuse Bouche

April 2024



Grüezi

Frühling

Die Bäume im Ofen lodern.
Die Vögel locken am Grill.
Die Sonnenschirme vermodern.
Im übrigen ist es still.

Es stecken die Spargel aus Dosen
Die zarten Köpfchen hervor.
Bunt ranken sich köstliche Rosen
In Faschingsgirlanden empor

Ein Etwas, wie Glockenklingen,
Den Oberkellner bewegt,
Mir tausend Eier zu bringen,
Von Osterstören gelegt.

Ein süsser Duft von Havanna
Verweht in ringelnder Spur.
Ich fühle an meiner Susanna
Erwachende neue Natur.

Es lohnt sich manchmal, zu lieben,
Was kommt, nicht ist oder war.
Ein Frühlingsgedicht, geschrieben
Im kältesten Februar.

(Joachim Ringelnatz, 1883–1934,
deutscher Dichter, Schriftsteller,
Kabarettist und Maler)

**Wir wünschen einen Frühling voller Genuss
und Poesie**

Die Gastgeberfamilie Hasen

Nicole und Thomas Hasen-Eigenmann
Christine und Urs Zellweger-Hasen
Jennifer und Matthias Hasen-Teuscher
Janine und Martin Raschle-Frischknecht



Mitarbeiteranlass im Wasserschloss

Unsere Mitarbeitenden durften sich kürzlich im Wasserschloss Hagenwil verwöhnen lassen. Freude herrschte, denn lecker das Essen, gemütlich das Zusammensein, fetzig die Musik und ausgelassen die Stimmung.



Gute Laune am Mitarbeiteranlass.

Einmal im Winter freuen wir uns auf einen gemeinsamen Tag mit allen unseren über 80 Mitarbeitenden der vier Partnerbetriebe Landgasthof Seelust, Seehuus, Camping Seehorn und Hotel Seegarten. Nach dem Willkommens-Apéro ging's mit dem Car zum Wasserschloss in Hagenwil. Bei Essen, Trinken, Musik und Tanz genossen unsere «guten Geister» in den Gemäuern des Schloss Hagenwil das fröhliche, entspannte und genussvolle Zusammensein. Geehrt und gefeiert für 20 Kochjahre in der «Seelust» wurden Hubert Ent & Gracia Curseri (siehe Bericht auf der nächsten Seite) sowie Koch Peter Schäfli. Einmal mehr sorgte DJ Roli mit seiner Musik für ausgelassene Stimmung.



Wenn DJ Roli seine Musik auflegt, geht die Post ab.

Gemeinsam leben, lieben und kochen

Er ist Schwabe, sie Sizilianerin. Sie kreierte Ravioli und Pasta, er kocht die passenden Saucen, den Fisch und das Fleisch. Das kochende Ehepaar Hubi Ent und Grazia Curseri sind seit 20 Jahren verlässliche Teamstützen in der «Seelust»-Küchengilde.

Wer in der «Seelust» Ravioli, Gnocchi oder Pasta isst, schmeckt es auf der Zunge: Da stecken Passion und Italianità drin. Köchin Grazia Curseri (51) hat ihr Handwerk zu Hause in Sizilien erlernt. In jungen Jahren kam sie in die Schweiz, verwöhnte im Luxushotel «Giardino» Ascona das Personal mit ihrer Kochkunst. Danach arbeitete sie in der Osteria (Zweit-Restaurant des «Giardino») und lernte dabei auch ihre grosse Liebe kennen: Hubi. Der stattliche Schwabe verguckte sich an einem Mitarbeiteranlass in die hübsche Sizilianerin. Amüsiert erinnert er sich: «Ich dachte, diese Frau ist neu im Betrieb.» Dabei hatte er sie nur nicht erkannt, weil sie – anders als am Arbeitsplatz – ihre Haarpracht erstmals offen trug.

Hubert Ent – alle nennen ihn «Hubi» – und Grazia Curseri erlebten als junge Köche im Tessin eine unbeschwertere Zeit. Das Schicksal wollte es, dass sie häufig an denselben Tagen frei hatten und dementsprechend oft gemeinsam unterwegs waren. So lernten sie sich auf gemeinsamen Ausflügen kennen und lieben. «Es war eine wunderbare Zeit, wir waren sehr frei», schwärmt die Sizilianerin. Und erzählt lachend, wie sie anfangs mit Sprachschwierigkeiten zu kämpfen hatten: Er verstand kein Italienisch, sie kein Deutsch.

Ein Paar, das sich ergänzt

Für das junge Paar war bald klar: Sie wollen zusammenbleiben, zusammen kochen, heiraten, eine Familie gründen. Nach sieben Jahren im Tessiner Luxushotel suchten sie eine gemeinsame Anstellung in einem Ganzjahres-

betrieb. Grazias Cousin vermittelte den Kontakt zum Landgasthof Seelust. Wo sie seit nunmehr 20 Jahren ihr Bestes geben. Er als Chef-Saucier (zuständig für Saucen, Fisch und Fleisch), sie als Entremétier (zuständig für Beilagen).

Hubi und Grazia sind in der «Seelust»-Küche verlässliche Teamstützen. Hubi als stellvertretender Chefkoch ist oft dafür verantwortlich, was auf die Menükarte kommt. Ehefrau Grazia produziert Ravioli, Nudeln, Knöpfli, Gnocchi und auch das Confect, welches gluschtig zu jeder Kaffeetasse serviert wird. Das Paar hat zwei Söhne im Alter von 12 und 17 und lebt neben der «Seelust» in einer Mitarbeiterwohnung.



Seelust-Ravioli, handgemacht von Grazia Curseri



Sie sehen sich am Arbeitsplatz in der «Seelust»-Küche fast häufiger als privat: Grazia Curseri und Hubert Ent.

Hubi und Grazia, wer kocht bei euch zu Hause?

Grazia: Immer ich. Wenn ich Hubi ausnahmsweise einmal frage, ob er etwas kochen mag, tischt er Käse, Schinken und Brot auf (lacht).

Hubi: Zu Hause bin ich froh, wenn ich nicht kochen muss. Meine Frau macht das ja super.

Was kocht sie?

Hubi: Es gibt oft Pasta, Ragout, Lasagne, Tagliatelle. Am Abend kann es auch einmal ein Schnitzel mit Pommes sein – was halt der Kühlschrank so hergibt.

Was schätzt ihr an eurem Arbeitsplatz am meisten?

Grazia: Dass ich mir meine Arbeit so frei und flexibel einteilen kann. Bei der Beilagen-Vorbereitung bin ich nicht an fixe Zeiten gebunden. Ausserdem bin ich der Familie Hasen dankbar, wie sie mich in den ersten Jahren geduldig unterstützt haben, weil ich ja mit dem Dialekt Mühe hatte.

Hubi: Ich finde toll, dass ich hier so kreativ arbeiten kann. Und dass ein Produkt auch etwas mehr kosten darf. Kostet das Kilo Fisch plötzlich 20 Franken mehr, kann ich ihn trotz-

dem auf der Menükarte belassen. Ich bin ja meistens für die Menükarte verantwortlich und schätze diese Grosszügigkeit unseres Chefs. Zudem mag ich die kurzen Wege: Wenn ich etwas mit dem Chef besprechen will, steht er gleich neben mir in der Küche und ich muss nicht zuerst fünf Stockwerke hochgehen und ihn dort um eine Audienz bitten.

20 Jahre «Seelust» – welches war euer lustigstes Erlebnis?

Grazia: Wenn du deine Arbeit gerne machst, ist es immer schön. Ich mache fast jeden Tag dieselben Arbeiten – ich tue das gerne, es ist meine Arbeit und ich liebe sie. Manchmal produziere ich an einem Tag 1000 Ravioli. Es macht mir Freude.

Hubi: In der Küche geht es immer «heiss» zu und her. Man könnte jeden Tag einen tollen Film, eine Soap, drehen. In der Hektik schreit man sich zwischendurch auch einmal an. Man beruhigt sich wieder, trinkt vielleicht ein Gläschen zusammen. In der Gastronomie ist es wie in einer grossen Familie: Es wird gelacht, es wird geweint. Und am Ende eines erlebnisreichen Tages geht man meist zufrieden und erfüllt nach Hause.

Welchen Beruf würdet ihr heute erlernen?

Grazia: Ich würde wieder Koch lernen. Ich liebe dieses Handwerk.

Hubi: Früher spielte ich mit dem Gedanken, bei der Bundeswehr zu bleiben. Etwa als Helikopterpilot. Doch ich arbeite gerne in der Gastronomie, weil sie vielfältig ist. Ich bin ein Arbeitstier und es fällt mir zugegebenermassen von Jahr zu Jahr schwerer, die Arbeit so zu machen, wie ich das will. Mein Körper macht nicht mehr alles mit. Abends schmerzen die Schultern und der Rücken zwick. Und das Einschlafen fällt nach langen Arbeitstagen nicht einfach. Kochen ist manchmal stressig und man denkt halt auch am Feierabend öfters an den Betrieb.

Wie könnt ihr am besten abschalten?

Hubi: Bei den Fussballspielen «meines» VFR Aalen. Ich besuche die Spiele in meiner Heimat mit meinem Vater, ab und zu begleiten mich meine Söhne. Im Stadion kann ich die Arbeit vergessen und komplett abschalten.

Grazia: Ich habe keine Hobbys, geniesse meine Familie. Zudem mag ich es, wenn ich zu Hause Besuch empfangen kann.

Lust auf frischen Bärlauch?

Der Bär ist los, es ist Bärlauchsaison. Das gesunde Kraut mit dem Knoblauchgeschmack hilft uns, nach langen Wintermonaten die leeren Vitaminspeicher aufzufüllen und den Stoffwechsel anzukurbeln. Gerne servieren wir Ihnen jetzt unsere Frühlingsspezialitäten mit Spätzli und Salaten.



Lust auf frische Spargeln?

Spargelliebhaber dürfen sich freuen: Ab Mitte April kommt wieder frischer Spargel auf die Teller. Lokale Gemüsebauern beliefern uns mit dieser Delikatesse aus dem Boden. Und wir freuen uns, unsere Gäste bis Ende Juni mit schmackhaften Gerichten zu verwöhnen, bei denen der Ostschweizer Spargel im Mittelpunkt steht. Die Anbauregion Egnach ist bekannt für ihre hervorragende Spargelqualität.

Lust auf frische Erdbeeren?

Für Erdbeerliebhaber beginnt schon bald ihre Genusszeit: Ab Mai gibt es frische Erdbeeren aus der Region. Gerne zaubern unsere Seelust-Köche köstliche Desserts mit süssen, heimischen Erdbeeren auf die Teller. Geniessen Sie diese leckeren Powerfrüchte, die viel Vitamin C enthalten.



Seegarten News

Schweizer Biertag

Am Freitag, 26. April, vergrössern wir im Seegarten-Restaurant unser Bierangebot. Sie können mit uns den «Tag des Schweizer Biers» zelebrieren und Spezialitäten aus der Schweiz geniessen. Wir servieren Ihnen dazu ganz klassisch unsere hausgemachten Käseküchlein.

Sommerliches Grill-Büffet

Geniessen Sie während der Sommerferien die warmen Mittwochabende auf unserer schattigen Terrasse unter Kastanienbäumen in Arbon. Der erste Grillanlass findet am 10. Juli statt. Ab 18 Uhr können Sie sich bei uns im Seegarten mit allerlei leckeren Grilladen vom lokalen Metzger Roman Schleuniger aus Stachen verwöhnen lassen. Dazu gibt es ein grosses Salat-Büffet mit Blattsalaten, gemischten Salaten und Garnituren. Auch Beilagen wie Kartoffeln und Gemüse werden grilliert und für Gaumenfreuden sorgen. Als süsser Abschluss servieren wir Ihnen ein Überraschungs-Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.



Frühlingsfrisch in die Saison am See

Die Möwen kreischen es schon länger vom Himmel: Das «Seehuus» ist wieder offen. Im farblich aufgefrischtem Innen und gärtnerisch verschönertem Aussen sind wir wieder täglich für unsere Gäste da. Geniessen Sie am einzigartigen Wiedehorner Seeufer den Frühling zu einer Brise Seeluft und köstlichen Speisen.



Ein idyllisches Fleckchen Erde: Das Seehuus im frühlingshaften Egnacher Weiler Wiedehorn.

Egnacher-Büffet in den Sommermonaten

Das Egnacher-Büffet war in den letzten Jahren so beliebt, dass es auch diesen Sommer hergerichtet wird. Geniessen Sie den ganzen Juli und August lokale Spezialitäten aus Egnach. Jeden Donnerstagabend zaubert das Küchenteam aus regionalen Produkten typische Ostschweizer Gerichte. Lassen Sie sich von der kulinarischen Vielfalt unserer so reichen, fruchtbaren Region überraschen. Pro Person kostet das Angebot 40 Franken.

Pavillon wird zum Treffpunkt

Ab zirka Juni wird unser «Seehuus»-Pavillon zur attraktiven Begegnungszone umgestaltet. Hier wird ein Treffpunkt für

alle entstehen. Ähnlich wie an einem Stammtisch sind hier alle willkommen zum lockeren Apéro oder «Schlumi». Der «Seehuus»-Pavillon bietet die Möglichkeit, bei einem Glas Wein unkompliziert mit anderen Menschen in Kontakt zu kommen und sich auszutauschen.

Burger-Plausch

Kreieren Sie Ihren eigenen Burger! In den Monaten Juli und August lädt das «Seehuus» jeden Dienstagabend zu einem Burger-Plausch ein. An der Burgerstation gibts dann leckeres Fleisch, Fisch und Vegi-Zutaten, dazu ein Salat-Büffet und zum Dessert ein Glacé-Büffet. Preis pro Person: 38 Franken.

Agenda



Ab mitte April
Spargelzeit

Ab Mitte April servieren wir Ihnen schmackhafte Gerichte, bei denen der Ostschweizer Spargel im Mittelpunkt steht.

Freitag, 19. April, ab 18.30 Uhr
Dixie-Dinner

Kulinarisch-jazziger Hochgenuss: Zum Nachtessen mit Apéro spielt Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» ihren mitreissenden Dixie-Jazz. Preis pro Person: 88 Franken. Der lüpfig-genussvolle Frühlingsanlass für alle Jazz-Freunde!

Ab Mai
Powerfrucht Erdbeere

Wussten Sie, dass Erdbeeren mehr Vitamin C enthalten als Zitronen oder Orangen? Im Mai startet die Saison dieser Thurgauer Powerfrucht. Freuen Sie sich auf köstliche Desserts mit süssen, heimischen Erdbeeren.

Juli und August immer Mittwochabend
Salat-Büffet

Geniessen Sie in den Sommermonaten unser frisches, reichhaltiges und von guten Vitaminen strotzendes Salat-Büffet. Sie werden begeistert sein vom vielfältigen Angebot an frischen, leckeren Salaten aus unserer Region. Preis pro Person: 22 Franken.



Juli und August immer Dienstagabend
Burger-Plausch

Stellen Sie sich an der Burgerstation Ihren eigenen Burger zusammen, mit Fleisch, Fisch oder Vegi. Dazu gibts ein Salat- und als Nachspeise ein Glacé-Büffet. Preis pro Person: 38 Franken.

Juli und August, immer Donnerstagabend
Egnacher-Büffet

Unser üppiges Egnacher-Büffet hat in den letzten Jahren viele Geniesser gefunden. Es steht ein Vorspeisen- und Hauptgang-Büffet für Sie bereit. Als süssen Abschluss servieren wir ein hausgemachtes Sommerdessert. Preis pro Person: 40 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.

8. und 9. November
Thai-Büffet

Asia-Time im Seehuus: An diesen beiden Novembertagen laden wir zu unserem beliebten Thai-Büffet ein. Erwachsene bezahlen 70 Franken, Kinder bis 12 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.



Öffnungszeiten

Wir sind ab sofort wieder für Sie da bis Ende Oktober.

Öffnungszeiten:
9 bis 12 Uhr
13.30 bis 18 Uhr

Wir freuen uns, zahlreiche Gäste aus nah und fern bei uns auf dem familiären Campingplatz an bester Lage zu begrüssen.



Freitag, 26. April
Schweizer Biertag

Wir bieten Ihnen Spezialbiere aus der Schweiz. Und servieren Ihnen zu jedem Spezialbier ein Käseküchlein.

10. Juli bis 7. August
Mittwochs-Grill

Jeden Mittwoch ab 18 Uhr verwöhnen wir Sie mit einem grosszügigen Salat-Büffet, leckerem Fleisch, Fisch und vegetarischen Spezialitäten vom Grill. Dazu gibts Beilagen wie Kartoffeln und Gemüse sowie ein serviertes Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.

Donnerstag, 1. August
Schweizer Grill

Zum Nationalfeiertag grillieren wir für Sie Fleisch aus Schweizer Herkunft. Dazu gibts köstliche Beilagen. Ergänzt wird das Angebot durch ein Salat-Büffet. Preis pro Person: 52 Franken.

31. Oktober und 1. November abends,
2. November ganztags.

«Metzgete» mit
Stör-Wirtepaar Hasen

Vom 31. Oktober bis 2. November ist grosse «Metzge» im Seegarten. Dabei kommt das bewährte Koch- und Wirtepaar Martin und Thérèse Hasen auf die Stör und verwöhnt die Gäste mit feinsten Fleischdelikatessen.