

Amuse Bouche

Hauszeitung der See-Betriebe

Frühling 2026



Grüezi

Eifach guet!

So lautet das Motto der «GEWA26». Die Egnacher Gewerbesmesse, die nur alle acht Jahre stattfindet, ist die grösste, vielfältigste und wohl auch bunteste Leistungsschau im Oberthurgau. Und sie ist der beste Beweis dafür, dass Aussergewöhnliches entstehen kann, wenn eine ganze Region zusammensteht und am gleichen Strick zieht. 80 Ausstellerinnen und Aussteller – die meisten aus der Gemeinde Egnach – bringen an der «GEWA26» eindrücklich an den Tag, was in unserer Heimat so alles geschaffen und geleistet wird. So manche Innovation, unternehmerische Leistung und beeindruckendes Handwerk entsteht oftmals «im stillen Kämmerlein». Die «GEWA26» bietet unserem Gewerbe endlich eine Gelegenheit, sich einem breiten Publikum zu präsentieren. Das schafft Nähe, Verbindung, ein Gefühl von Zusammengehörigkeit und Heimat.

Eifach guet, dass das Egnacher Gewerbe zusammensteht und einen attraktiven Treffpunkt für Gross und Klein schafft. Wir freuen uns, wenn auch Sie dabei sind an der «GEWA26»!

Herzliche Grüsse Die Gastgeberfamilie Hasen

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



«GEWA26» – einfach guets Handwerk, viel Genuss und Kultur

Alle acht Jahre öffnet die Gewerbeausstellung in Neukirch-Egnach ihre Tore. Lokale Unternehmen und kreative Köpfe aus der Region präsentieren vom 16. bis 19. April eine beeindruckende Vielfalt an Handwerk, Dienstleistung, Genuss und Kultur.



Über 6'000 Besucherinnen und Besucher genossen die letzte «GEWA» vor acht Jahren. Auch dieses Jahr dürfte der Ansturm auf dem Rietzelg-Areal mit den zahlreichen Attraktionen gross sein.

Im Fokus der Ausstellung steht der Austausch und das gemeinsame Erleben. Auf einer Fläche in der Gesamtgrösse eines Fussballfeldes präsentieren 80 Ausstellende ihre Produkte, Dienstleistungen und Berufe. Es werden 6'000 Besuchende erwartet. Für das leibliche Wohl ist gesorgt: Vier Restaurants und gleich viele Bars laden zum Verweilen, Netzwerken und Geniessen ein. Auch die «Seelust» ist dabei und verwöhnt die Gäste in der Rietzelg-Halle. Ein Highlight an der «GEWA26» ist auch die Tombola: Der Hauptpreis ist ein Auto im Wert von 15'000 Franken, weitere attraktive Preise locken im Gesamtwert von 70'000 Franken.

Diese Ausstellung begeistert bestimmt auch jene, die auf der Suche nach regionaler Qualität, Handwerkskünsten und kulinarischen Genüssen sind. Organisiert wird die Ausstel-

lung durch den Gewerbeverein Egnach, der sich stark macht für die Förderung des lokalen Unternehmertums und die Gemeinschaft in unserer Region. www.gewa26.ch

Öffnungszeiten der Ausstellung

Donnerstag, 16. April	17 bis 21 Uhr
Freitag, 17. April	17 bis 21 Uhr
Samstag, 18. April	10 bis 21 Uhr
Sonntag, 19. April	10 bis 18 Uhr

100 Jahre Dienstre

Vier treue Mitarbeitende in unserem Service-Team feiern Jubiläum
in der «Seelust». Das Ehepaar Bernadette und

20 Jahre Monika Horber



Frau Horber, was hat Sie vor 20 Jahren in die «Seelust» geführt?

Monika Horber: Während meiner Lehrzeit machte ich Bekanntschaft mit Thérèse und Martin Hasen. Später wechselte ich in ihren Betrieb, ging dann auf Reisen und kehrte wieder zurück. Ich fühle mich in der «Seelust» wie in einer grossen Familie.

Würden Sie Ihre Laufbahn wieder so wählen?

Ja, ich schätze in unserem Betrieb insbesondere unser Team und die flexible Einsatzplanung. Dank dieser war es mir möglich, auch für meine Kinder da zu sein.

Welchen Tag in Ihren 20 «Seelust»-Jahren werden Sie nie vergessen?

Es gab viele schöne Momente, ich mag mich nicht

auf ein einzelnes Ereignis festlegen. Besonders waren sicher die Catering-Einsätze.

Was macht Sie in Ihrem Berufsalltag als Restaurant-Fachfrau glücklich?

Ich komme gerne zur Arbeit. Arbeiten ist für mich wie Ausgang. Ich mag den Kontakt zu unseren Gästen und die Abwechslung. Wenn die Gäste zufrieden nach Hause gehen, ist das beglückend für mich. Wir haben es aber auch gut im Team. Die meisten kennen sich schon lange. Oft setzen wir uns nach Dienstschluss noch zusammen und trinken etwas. Ich kann mir für mich keinen passenderen Beruf vorstellen.

Ihr Wunsch für die berufliche Zukunft?

Dass ich gesund bleibe. Und dass wir es in der «Seelust» weiterhin schön haben.

Angenommen, Sie könnten sich eine sechsmonatige Auszeit nehmen, wie würden Sie diese Zeit nutzen?

Ich würde reisen. Am liebsten zusammen mit meinem Partner. Mein Traum wäre es, in einem «Büssli» oder Wohnmobil loszufahren und spontan zu schauen, wo uns die Reise hinführt. Schweden und Norwegen wären reizvoll.

30 Jahre Bernadette



Herr und Frau Klarer, weshalb haben Sie sich vor 30 Jahren entschieden, gemeinsam im Landgasthof «Seelust» tätig zu werden?

Rolf Klarer: Als ich Bernadette kennenlernte, war ich Bäcker / Konditor. Wir wollten gemeinsam eine Konditorei mit Café betreiben. Doch unsere Suche nach einem passenden Betrieb blieb erfolglos. Bernadette arbeitete damals aushilfsweise in der «Seelust». Als Martin Hasen ihr anbot, den frisch vergrösserten Hotelbetrieb mit aufzubauen, war sie interessiert, sagte aber, dass es da noch ein Problem gebe: Der Mann ... (lacht) So starteten wir 1996 dann gemeinsam in der «Seelust».

Wie ist es für Sie als Ehepaar, im gleichen Betrieb tätig zu sein?

Bernadette Klarer: Das hat Vor- und Nachteile. Der Vorteil ist, dass man immer gut Bescheid weiss, was im Betrieb läuft. Und man kann die Freizeit gut miteinander planen und geniessen. Ein Nachteil ist, dass man zu Hause zu oft über den Betrieb spricht. Aber am Ende überwiegen die Vorteile.

Wie ist es für Sie, Herr Klarer, zusammen mit Ihrer Frau im selben Betrieb tätig zu sein?

Rolf Klarer: Ich sehe viel Positives. Wir arbeiten zusammen, wobei wir ja nicht am selben Ort wirken – Bernadette ist an der Hotelreception tätig, ich im Service. Zu Hause können wir Dinge diskutieren und wissen voneinander, was der andere den ganzen Tag gemacht hat. Schön ist auch, dass wir unsere Freizeit miteinander teilen können, weil wir beide unter der Woche frei haben.

Welchen Tag in den 30 «Seelust»-Dienstjahren werden Sie nie vergessen?

Rolf Klarer: Unseren Hochzeitstag (lacht).
Bernadette Klarer: Ja, wir feierten unsere Hochzeit sowie die Tauffesten unserer Kinder und unsere 50. Geburtstag alle hier im Betrieb.
Rolf Klarer: Man erlebt in

neue in der «Seelust»

äum: Monika Horber und Carmine Jebe arbeiten seit 20 Jahren

und Rolf Klarer feiert sogar 30 Jahre Diensttreue.

Bernadette & Rolf Klarer



diesem Unternehmen viele spezielle Tage. Spannend waren die Caterings, die wir machen durften.

Bernadette Klarer: Unvergesslich bleiben auch die vielen Mitarbeiter-Skitage.

Welches ist Ihre grösste Herausforderung im Berufsalltag?

Bernadette Klarer: Die anfallenden Arbeiten umgehend zu erledigen. Das bedeutet etwa: Anfragen für Hotelzimmer, Seminarräume und Tischreservierungen zügig zu beantworten.

Rolf Klarer: Den Ansprüchen der Gäste immer gerecht zu werden, ist manchmal anspruchsvoll.

Was macht Sie glücklich an Ihrer Arbeit?

Bernadette Klarer: Wenn die Gäste zufrieden und glücklich sind.

Rolf Klarer: Dankbarkeit und Wertschätzung unserer täglichen Arbeit macht auch mich glücklich.

Ihr Wunsch für die Zukunft?

Bernadette Klarer: Gutes Teamwork, gesund und glücklich sein.

Rolf Klarer: Gesundheit ist ein wichtiger Faktor. Und dass dieser Familienbetrieb so erhalten bleibt, sich entwickeln kann. Viele Restaurants sind in den letzten Jahren geschlossen worden. Es ist keine Selbstverständlichkeit, dass eine Familie einen solchen Qualitätsbetrieb führt.

Angenommen, Sie hätten eine sechsmonatige Auszeit. Wie würden Sie diese Zeit nutzen?

Bernadette Klarer: Ich liebe Sprachen und würde gerne spanisch lernen.

Rolf Klarer: Bei mir müsste es nicht nur ein Sprachaufenthalt sein. Ich würde diesen Aufenthalt gerne kombinieren mit Wein genuss, Kulinarik, Wandern und Velofahren.

Ihr beruflicher Rat an den Ehepartner?

Bernadette Klarer: Nimms gelassen und lebe leichter!

Rolf Klarer: Bleib so, wie Du bist. Mache mit derselben Freude weiter. Achte auf Deine Gesundheit.

20 Jahre Carmine Jebe

Herr Jebe, was hat Sie vor 20 Jahren in die «Seelust» geführt?

Carmine Jebe: Ich kam zu einer Probeweche und war begeistert: Mir gefiel, wie strukturiert hier gearbeitet wird. Auch im Team fühlte ich mich wohl. Dazu kam, dass mir Seniorchefin Thérès Hasen gleich Verantwortung übertrug.

Würden Sie Ihre Laufbahn wieder so wählen?

Auf jeden Fall. Ich bereue keinen einzigen Tag. Unser Betrieb ist so familiär – das schätze ich. Thérès und Martin Hasen waren auch für mich da, wenn es mal ein Problem gab. Und Leistung wird in diesem Betrieb honoriert, indem Verantwortung übertragen wird.

Welchen Tag in Ihren 20 «Seelust»-Jahren werden Sie nie vergessen?

Als wir zum ersten Mal für die Thurgauer Kantonalbank das Catering für die Generalversammlung machen durften: Für 3'000 Gäste.

Was macht Sie in Ihrem Berufsalltag glücklich?

Ich bin an jedem Tag glücklich – weil ich die Einstellung habe: «Ich darf arbeiten gehen» und nicht «ich muss arbeiten gehen». Das macht einen grossen Unterschied.



Welches ist Ihrem Arbeitsalltag als Restaurant-Fachmann die grösste Herausforderung?

Wenn Gäste Lebensmittelallergien haben.

Ihr Wunsch für die berufliche Zukunft?

Weitermachen wie bisher, Spass haben an der Arbeit und natürlich wünsche ich mir, dass ich in diesem Betrieb immer willkommen bin.

Angenommen, Sie könnten sich eine sechsmonatige Auszeit nehmen. Wie würden Sie diese Zeit nutzen?

Viel Sport treiben, oft mit meinem Boot auf dem Bodensee die Zeit geniessen, Kollegen treffen – manchmal kommt das im Alltag etwas zu kurz.

Das Hotel Seegarten feiert den 40. Geburtstag

Im Jahr 1986 verwirklichte das Toggenburger Unternehmerpaar Sonja und Erwin Altherr seinen Traum vom eigenen Hotel am Bodensee. Heute feiert das 3-Sterne-Hotel Seegarten seinen 40. Geburtstag. Modernisiert, vital und kerngesund.



Die beiden «Seekinder» Sonja und Erwin Altherr waren be-seelt von Mut und Unternehmergeist: Als sie vor 40 Jahren das Hotel Seegarten mit 42 Zimmern eröffneten, war dies ein «grosser Lupf» für sie – und eine Liebeserklärung an unsere Seeregion.

Erwin Altherr, gebürtiger Egnacher, und seine Ehefrau Sonja aus Arbon haben im Toggenburg ein erfolgreiches Nutzfahrzeug-Unternehmer aufgebaut. Trotz geschäftlichem Erfolg vergassen sie nie, wo sie herkommen und ihre Wurzeln sind. Ein Leben lang blieben sie verbunden mit der Firma Saurer und mit unserer Seeregion. Mit dem Bau des Hotel Seegarten schufen sie einen attraktiven Mehrwert für diese Region: Der «Seegarten» wurde zur beliebten Adresse für Geschäftsleute, Touristen und Einheimische.

Gut erreichbar an ruhiger Lage mit attraktivem Angebot

Das neue Hotel war von Beginn weg gut frequentiert. Die gute Erreichbarkeit und die ruhige Lage in See- und Waldnähe am Stadtrand von Arbon entpuppten sich als wesentliche Trümpfe. Ebenso lockt das Hotel mit seinem gastronomische Angebot, welches im Restaurant, an der Bar und auch im Garten genossen werden kann. In den Monaten zwischen Ostern bis Oktober zählt das Hotel zahlreiche Feriengäste, darunter Velotouristen, Familien und Reisegruppen.

Über die Jahre hinweg wurde das Hotel Seegarten von verschiedenen Geschäftsführenden geleitet. Im Jahr 2002 trat

Erwin Altherr mit dem Vorschlag an Martin Hasen heran, den «Seegarten» in Pacht zu übernehmen. Bald darauf übernahmen Thérèse und Martin Hasen den Betrieb. Zwischen dem Eigentümer- und dem Pächterehepaar entwickelte sich eine aussergewöhnlich vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit, die 2016 im Kauf des Hotels Seegarten durch die Familie Hasen mündete.

Noch attraktiver dank Ausbau

In all den Jahren wurde kontinuierlich in den Betrieb investiert: Die Lobby und sämtliche Zimmer wurden erneuert, Küche und Office modernisiert, die Parkplätze erweitert sowie ein neuer Zugang zum Hotel und Restaurant geschaffen. Im Winter 2024/2025 erfuhr das Restaurant mit Gartenwirtschaft ein Facelifting und bietet dank attraktivem Wintergarten noch mehr Möglichkeiten. Zudem sind seit dem jüngsten Hotelausbau nahezu alle Zimmer mit eigenen Balkon oder Zugang zum Sitzplatz ausgestattet.

Seit 2023 wird das Hotel Seegarten vom Ehepaar Janine und Martin Raschle-Frischknecht geführt. Zusammen mit einem jungen, dynamischen Team leitet dieses den Betrieb mit Herzblut, Fachkompetenz und Unternehmergeist. Die Familie Hasen schätzt die unkomplizierte und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem «Seegarten»-Team und sagt «herzlichen Dank für Euer Engagement!». Gleichzeitig freut sie sich, gemeinsam weitere Herausforderungen anzupacken.

Plausch am Geniessen

Ganz egal ob Fischchnusperli, Hamburger, Hot-Dog oder Sonntagsbüffet: Das «Seehuus» lädt diesen Frühling und Sommer zum Schlemmen und Geniessen an verschiedenen Büffets ein.



Sonntagsbüffet

Was gibts Schöneres als sonntags direkt am Bodenseeufer gemütlich mit Ihren Liebsten in den Tag zu starten? Unser Sonntagsbüffet verspricht Hochgenuss für jeden Geschmack. Auch Veganer finden hier leckere Speisen. Selbstverständlich kann auch à la carte bestellt werden. Preis: 59 Franken pro Person, Kinder bezahlen zwei Franken pro Altersjahr. Auch am Ostersonntag, 5. April, und am Muttertag, 10. Mai, steht unser Sonntagsbüffet für Sie und Ihre Liebsten bereit.

Chnusperli-Plausch

Bis zum 26. April gibt's im «Seehuus» jeden Sonntagabend ab 17.30 Uhr einen Chnusperli-Plausch. Geniessen Sie nach Wahl die Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu gibt's Saucen, Pommes-Frites, Salate und zum Dessert süsse Köstlichkeiten vom Büffet. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahren zwei Franken pro Altersjahr.

Burger-Plausch

Im Juli und August laden wir jeden Dienstag ab 17.30 Uhr zum Burger-Plausch ein. Kreieren Sie sich Ihren eigenen Burger. An unserer Burgerstation gibt's leckeres Fleisch, Fisch und Vegi-Zutaten. Dazu locken frische Salate und zum

Dessert feinste Glacé vom Buffet. Preis pro Person: 38 Franken à discrétion. Kinder bis 16 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

Hot-Dog-Plausch

Jeden Donnerstagabend in den Monaten Juli und August gibts im «Seehuus» den Hot-Dog-Plausch. Kreieren Sie sich Ihren eigenen Hot-Dog mit verschiedenen Broten, Würsten, Saucen und Füllungen. Dazu gibts Salat vom Büffet. Zum Abschluss wartet ein cooler Nachttisch vom Glacebüffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

Öffnungszeiten

Bis Ende März

Dienstag bis Donnerstag	9.30 bis 17 Uhr
Freitag bis Sonntag	ab 9.30 Uhr

Ab 31. März

Dienstag bis Sonntag	ab 9.30 Uhr
----------------------	-------------

An Oster- und Pfingstmontag ist das «Seehuus» offen, ansonsten montags geschlossen.

Agenda



Ab sofort

Ihre Auszeit in Wiedehorn

Gönnen Sie sich eine erholsame Pause in Wiedehorn: Übernachtung, Frühstück und ein 3-Gang-Abendessen nach Wahl, dazu Freikarten für das Saurer- und MoMö-Museum in Arbon und die Nutzung unserer Fahrräder.

Preise pro Person:

Sommer: Doppelzimmer 140 Franken

Einzelzimmer 155 Franken

Winter: Doppelzimmer 125 Franken

Einzelzimmer 146 Franken.

Freitag, 1. Mai, ab 18.30 Uhr

Dixie-Dinner

Der Abend verspricht Freuden für Ohr, Gemüt und Gaumen. Mit Kurt Lauers «Swiss-German-Dixie-Corporation» sind musikalische Altmeister am Werk, die mit ihrem mitreissenden Dixie-Jazz immer wieder von Neuem begeistern. Preis pro Person: 88 Franken.

Juli und August, immer mittwochs

Salatbüffet

Leicht und bekömmlich essen an lauen Sommerabenden: Jeden Mittwochabend im Juli und August laden wir Sie zu unserem reichhaltigen, von Vitaminen strotzenden, Salat-Büffet ein. Sie werden begeistert sein vom Angebot an frischen, leckeren Salaten aus unserer Region. Preis pro Person: 22 Franken.

Freitag, 2. Oktober, 19 Uhr

Max Bünzli Comedy-Dinner

Ein launiger Abend zum Lachen und Geniessen: Der gestrenge Schulmeister Max Bünzli, ein «Rotstift» alter Schule, nimmt die Gäste mit auf eine humorvolle Reise durch den Alltag. Mit seinen pointierten Beobachtungen versteht es dieser Comedian, die Gäste in seinen Bann zu ziehen und die Lachmuskeln zu strapazieren. Zu Max Bünzlis köstlicher Comedy serviert die Seelust ein ebensolches Menü. Preis pro Person: 98 Franken.



Jeden Sonntag ab 11.30 Uhr

Sonntagsbüffet

Reichhaltiges Sonntagsbüffet zum Geniessen, auch für Veganer. Auf Wunsch kann auch ein leckeres Gericht bestellt werden.

Preis: 59 Franken pro Person, Kinder

zwei Franken pro Altersjahr.

Bis 26. April jeden Sonntag ab 17.30 Uhr

Chnusperli-Plausch

Büffet mit Poulet-, Fisch- und Gemüse-Chnusperli. Dazu gibt's Saucen, Pommes-Frites und Salate. Preis pro Person: 34 Franken, Kinder bis 16 Jahren zwei Franken pro Altersjahr.

Juli und August, immer Dienstagabend

Burger-Plausch

Kreieren Sie Ihren eigenen Burger mit Fleisch, Fisch und/oder Vegi-Zutaten. Dazu gibts frische Salate vom Büffet und zum Dessert Glacé. 38 Franken à discrétion. Kinder bis 16 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

Juli und August, jeden Donnerstagabend

Hot-Dog-Plausch

Der Hot-Dog-Plausch eignet sich für die ganze Familie. Wählen Sie nach reichhaltigem Salatschmaus vom Büffet ihre eigene Hot-Dog-Kreation mit verschiedenen Broten, Würsten, Saucen und Füllungen. Zum Abschluss gibt's einen coolen Nachschick vom Glacebüffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre essen für zwei Franken pro Altersjahr.

Jeden Samstag von Oktober bis Dezember

Tortilla-Abende

An unseren Tortilla-Samstagabenden bieten wir unseren Gästen ein Büffet mit Tortillas und Salaten an. Dazu gibt's verschiedene Füllungen und Saucen, Reis und Countrycuts sowie etwas Süsses vom Büffet. Preis pro Person: 38 Franken, Kinder bis 16 Jahre bezahlen zwei Franken pro Altersjahr.



Bis Ende Jahr

Geburtstags-Angebot

Zum Jubiläum «40 Jahre Hotel Seegarten» gibt's ein Geburtstagsmenü im Angebot: mit Vorspeise, Schweinssteak Café-de-Paris und Pommes Frites zum attraktiven Preis von 29 Franken.

Freitag, 25. April

Oster-Special im Superior-Zimmer

Geniessen Sie drei Osternächte im Superior-Zimmer mit Frühstück und an den Abenden ein 3-Gang-Menü zum Vorzugspreis von 410 Franken pro Person (Doppelzimmer), respektive 490 Franken (Einzelzimmer). Dieses Angebot ist frühestens buchbar ab 2. April und gültig bis zum 6. April.

8. Juli bis 12. August, mittwochs ab 18 Uhr

Mittwochs-Grill

Feinste Grilladen (Fleisch/Fisch) direkt vom Grill sorgen in der Sommer-Ferienzeit jeden Mittwochabend ab 18 Uhr für Hochgenuss. Dazu gibt's Beilagen wie Kartoffeln und Gemüse, Salatbüffet und ein serviertes Dessert. Preis pro Person: 49 Franken.



Öffnungszeiten

Wir sind ab sofort wieder für Sie da. Bis zum 1. November 2026.

08.00 – 12.00 Uhr

13.30 – 18.00 Uhr

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