

Zeitschrift: Thurgauer Jahrbuch

Band: 82 (2007)

Artikel: Landgasthof "Seelust" : Vorzeigebetrieb in der Euregio Bodensee

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-700833>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.02.2026

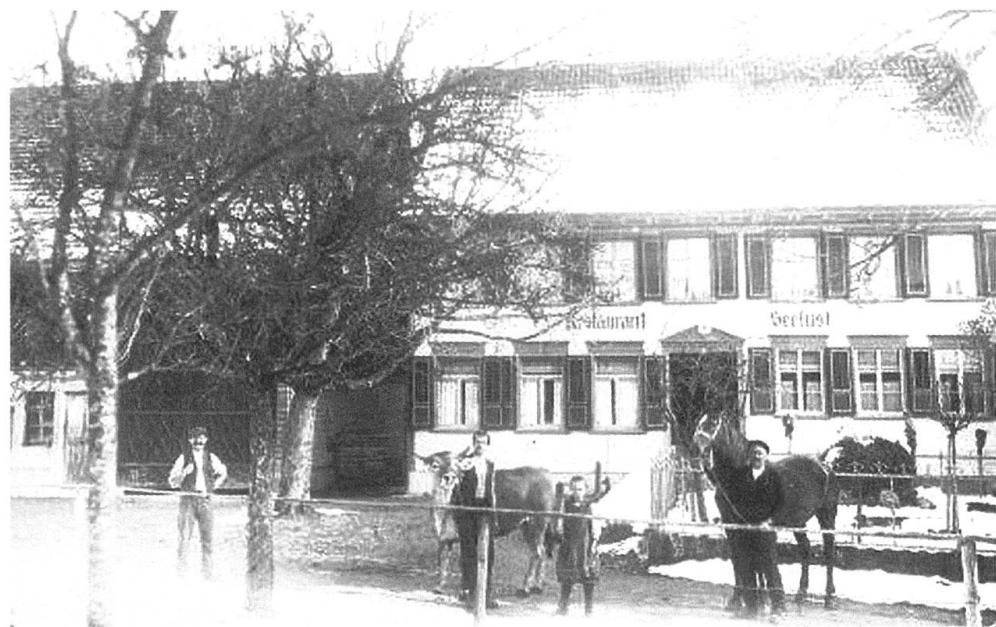
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

**Landgasthof «Seelust»
Vorzeigebetrieb in der Euregio Bodensee**

Seit jeher Treffpunkt für jedermann

Weder das Gemeinearchiv im oberthurgauischen Neukirch noch historische Überlieferungen vermögen verlässlich Auskunft über die Entstehungsgeschichte der «Seelust» zu geben. Immerhin dürften sich deren Anfänge ins frühe 19. Jahrhundert datieren lassen, nachdem aufmerksame Handwerker beim Umbau dieses Landgasthofes im Jahre 1990 in den Wänden Zeitungen aus dem Jahre 1876 fanden, die zu jener Zeit als Isolationsmaterial verwendet wurden. Zwischenzeitlich ist bekannt, dass die «Seelust» bereits 1850 als Riegelhaus im Weiler Widihorn als Bauernwirtschaft betrieben wurde. Am 1. April 1918 erwarb Alfred Hasen den Hof als Landwirtschaftsbetrieb, zu dem auch ein Buurebeizli gehörte. In dessen guter Stube wurden Fuhrwerker bewirtet, hier traf man sich jeweils zum Milchzahltag, zur Versammlung der Elektra und natürlich zur schon damals geradezu legendären Metzgete, wo allerlei Köstlichkeiten vom Schwein, Getrocknetes sowie selbst gemachter Speck mit Brot und Saft angeboten wurden. Sohn Hermann, mit Leib und Seele Landwirt, und seine initiative Frau Berty führten den Betrieb in zweiter Generation und machten die «Seelust» für Einheimische und Gäste aus der weiteren Region zu einem beliebten Ausflugsziel, wo auch

Am 1. April 1918 erwarb Alfred Hasen den Hof als Landwirtschaftsbetrieb, zu dem auch ein Buurebeizli gehörte.



die Kinder Lisbeth, Hermann, Margrit, Anneliese, Hans und Martin aufwachsen durften. Kein Wunder, dass ältere Gäste noch heute von der selbstgemachten Glace der Wirtin schwärmen ... In den Sechziger- und Siebzigerjahren entwickelte sich die «Seelust» immer mehr zum beliebten Speiselokal, wo die heranwachsenden Töchter und Söhne ebenfalls tüchtig mithalfen. Ab 1963 besorgte die älteste Tochter Lisbeth als mittlerweile ausgebildete Köchin die Küche, in der regelmässig die übrigen Familienmitglieder in allgemeine Küchenarbeiten und den Service eingebunden wurden. 1975 pachtete Tochter Anneliese während sechs Jahren den Gastwirtschaftsbetrieb, ehe er 1982 von Martin und Thérèse Hasen käuflich übernommen wurde, welche nach etlichen Wanderjahren im In- und Ausland sowie gemeinsamen gastronomischen Weiterbildungen für diesen wichtigen Schritt bestens gerüstet waren. Unternehmerisches Flair, die bewusst gepflegte Nähe zum Gast und die Bereitschaft, sich mit qualitativ hochstehenden Produkten aus Küche und Keller einen besonderen Namen zu schaffen, prägten fortan die Entwicklung der «Seelust». In mehreren Etappen wurde der Betrieb nach neuesten Erkenntnissen renoviert und in seinen Abläufen optimiert. Nach der Gesamterneuerung der Küche konnte am 17. März 1982 zur offiziellen Eröffnung eingeladen werden. Schon zwei Jahre später folgte der Anbau des «Obstgarten», womit das Platzangebot erheblich vergrössert und zusätzlich erste Gästezimmer realisiert werden konnten. In regelmässigen Schritten wurde die Liegenschaft weiter umgebaut und erweitert, um den wech-

selnden Bedürfnissen eines modernen Gastronomie- und Hotelbetriebes zu entsprechen. 1990 wurde schliesslich das alte Bauernhaus vollständig ausgehöhlt und mit zusätzlichen Gästezimmern und einer Wohnung für die mittlerweile fünfköpfige Familie erweitert. Der wachsende Personalbestand forderte den Umbau des nahe gelegenen «Heirihauses» mit Studios für die Mitarbeitenden. 1995 erfolgte bereits die nächste Ausbauetappe: Mit dem Abbruch der alten Scheune wurde Platz geschaffen für nochmals neue Gästzimmer und einen weiteren, unterteilbaren Saal mit 120 Plätzen, der vorzugsweise für Hochzeiten, Bankette und Seminare genutzt wird. Mit der Neugestaltung der Küche, der Rüsterei und der modernen Abwäscherei konnten die Voraussetzungen an eine zeitgemässse Infrastruktur erfüllt werden, um die wachsende Zahl langjähriger Stamm- und Feriengäste zufriedenzustellen.

Ehrliche Geschäftsmaxime

Was sich als eigentliche Erfolgsgeschichte liest, hat seine Wurzeln in einer Geschäftsphilosophie, die beharrlich und konsequent respektiert und durchgesetzt wird. Über allem steht der Grundsatz, dem Gast in jeder Beziehung optimalen Service anzubieten – eine Maxime, der sich die zwischenzeitlich über 30 Mitarbeitenden (inklusive Auszubildende) Tag für Tag unterwerfen. Mit der Tochter Christine und den beiden Söhnen Thomas und Matthias ist ausserdem bereits die vierte Generation der Familie Hasen in der Gastronomie/Hotellerie tätig.

Vom Chef vorgelebt ...

Heute präsentiert sich die «Seelust» als eigentlicher Vorzeigebetrieb, der weit über den Oberthurgau und die Region Bodensee Respekt und Achtung geniesst. Das absolute Qualitätsbewusstsein bezüglich der zu verarbeitenden Produkte steht ebenso im Vordergrund wie die permanente Innovationsbereitschaft im täglichen Angebot. Das wissen insbesondere auch die Mitarbeitenden in der Küche zu schätzen, wo ihnen durchaus erlaubt wird, neue und attraktive Speisekreationen zu schaffen, mit denen sie ihre Gäste immer wieder zu überraschen pflegen. Befragt nach dem Geheimnis dieser Erfolgsgeschichte kommt die Erklärung prompt: durch konsequentes Vorleben der Vorgesetzten. Wobei der Begriff Vorgesetzte in der «Seelust» gar nicht verwendet werden will. Vielmehr ist da von Team, von Gemeinschaft bis hin zur Familie die Rede, wo jeder und jede genau weiß, worauf es ankommt und was dabei erwartet wird.



Nach ersten Umbauten luden Thérèse und Martin Hasen am 17. März 1982 zur offiziellen Eröffnung ihrer «Seelust», die etappenweise modernisiert und ausgebaut wurde.



Die eigenwillige Brunnenanlage beim Hauptportal versteht sich als Reverenz an die landwirtschaftlich geprägte Umgebung.

Ausflugsziel und Oase der Ruhe

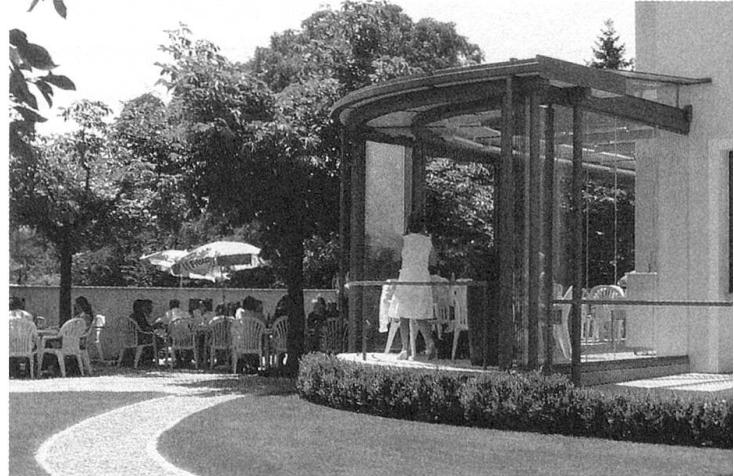
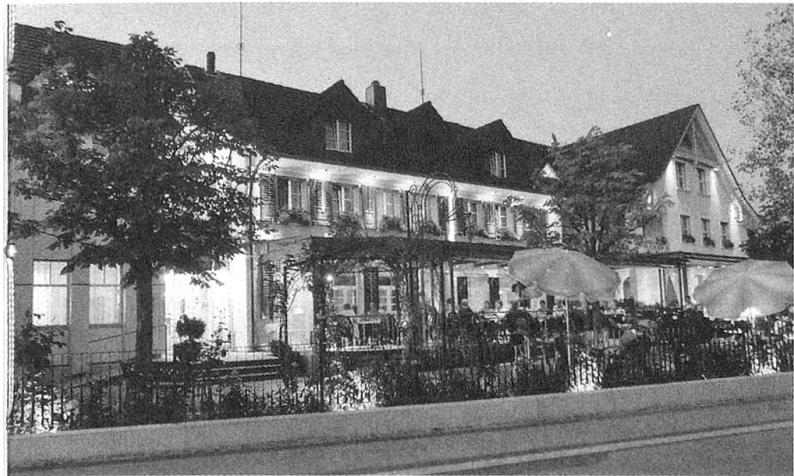
Wo noch vor drei Jahrzehnten Fuhrwerker, Landwirte und Handwerker sich zu einer kurzen Rast trafen, wo monatlich in der kleinen heimeligen Stube das Milchgeld ausbezahlt und Neuigkeiten ausgetauscht wurden, treffen sich heute Geschäftsleute, «Dorfkönie» und Wanderer zum Morgenkaffee, um ihrerseits Aktualitäten aus Wirtschaft und Politik zu diskutieren. Mit dem Seminar- und Konferenztourismus hat sich die «Seelust» selbst ein überaus wichtiges Standbein geschaffen und gleichzeitig die Region Oberthurgau/Bodensee als beliebtes Ausflugs- und Ferienziel weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt gemacht. Geschäfts- und Familienanlässe werden in Wiedehorn gefeiert, bekannte Namen aus dem Showbusiness haben es längst entdeckt, und selbst gestresste Fussballgrössen finden in der «Seelust» genau jenes Ambiente, das für die ungestörte Vorbereitung auf ein wichtiges Meisterschaftsspiel besonders wichtig ist.

Attraktives Jahresprogramm

Ein Blick ins reich befrachtete Jahresprogramm bestätigt schliesslich den immensen Ideenreichtum, mit welchem die zahlreichen kulinaren und gesellschaftlichen Anlässe in der «Seelust» umgesetzt werden. Zur Feier ihres 25-Jahr-Jubiläums haben sich Thérèse und Martin Hasen schliesslich selbst beschenkt: Mit der Neugestaltung der Gartenanlage und der neuen verglasten Allwetterterrasse haben sie allerbeste Voraussetzungen geschaffen, um das Sitzplatzangebot grosszügiger zu gestalten und Petrus' allfälligen Wetterkapriolen erfolgreich zu trotzen. Durch eine lärmhemmende Mauer vom Durchgangsverkehr geschützt, erweist sich die neu konzipierte Gartenwirtschaft als wahres Refugium, wo zwei eigenwillige Brunnenanlagen zusätzlich Ruhe und Behaglichkeit vermitteln. Zusammen mit ihrem Arboner Partnerbetrieb «Hotel Seegarten» hat sich die «Seelust» als eigentlicher Stützpunkt ostschweizerischer Gastronomie entwickelt, mit einem infrastrukturellen und kulinaren Angebot, das weit über die Region hinaus seinesgleichen sucht. Noch ist das Jubiläumsjahr in vollem Gange und hält bis Mitte März 2008 weitere aussergewöhnliche Angebote bereit.

Konsequente Nachwuchsförderung

Qualitätsbewusstsein, Mitarbeiterschulung und Nachwuchsförderung liegen Thérèse und Martin Hasen ganz besonders am Herzen. Nicht um-



sonst gilt ihr persönliches Engagement sowohl der Ausbildung von jungen Berufsleuten als auch den Bedürfnissen als kantonaler Lehrlingsprüfungsexperte. Regelmässig überdurchschnittliche Lehrabschlussprüfungs-Ergebnisse für Köche und Servicefachangestellte gehören schon fast zur Tagesordnung. Mit ebensolcher Selbstverständlichkeit stellt Martin Hasen sein Fachwissen auch anderswo uneingeschränkt zur Verfügung. Als Angehöriger der Schweizerischen Gilde etablierter Köche kennt er keinerlei Geheimnisse, sondern ist immer bereit für neue, grosse Herausforderungen. Guide Michelin, Gault-Millau und Guide bleu sind weitere verdiente Auszeichnungen für aussergewöhnlichen Einsatz. In bester Erinnerung bleiben aber auch die Auftritte während der Expo 2001 an der «Arte Plage in Neuenburg» am Thurgauer Kantonaltag, wo immerhin über 180 Kilo Felchenknusperli frittiert und verteilt wurden. Weitere erfolgreiche kulinarische Spuren des «Seelust»-Teams sind auch ausserhalb des Landgasthofes in Wiedehorn auszumachen: als kompetenter Anbieter von mehrgängigen Festmenüs bis 800 Personen oder als verlässlicher Lieferant des exquisiten Galadinners während der Bischofszeller Rosenwoche, wo Ideenvielfalt, Flexibilität und Einsatzbereitschaft besonders gefragt sind.

Thurgauer Tourismuspreis 2002

Mit viel unternehmerischem Geschick und grossem persönlichem Engagement hat das Ehepaar Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher das touristische Angebot in und um den Landgasthof Seelust aufgebaut und weiterentwickelt. Heute ist die «Seelust Wiedehorn», zu der auch der Campingplatz Wiedehorn und neuerdings das Hotel Seegarten in Ar-

Neues Bijou der mit viel Blumenrabatten und Sträuchern durchsetzten Gartenwirtschaft ist die witterungsunabhängige Sonnenterasse mitsamt der erweiterten Gartenanlage.



Der zweite Brunnen symbolisiert auf eindrückliche Art Teamgeist, Qualitätsbewusstsein und Innovation – ein Ziel, das nur gemeinsam erreicht werden kann.



Kreativität und die Liebe zum Detail ermöglichen stets neue kulinarische Köstlichkeiten.

bon gehören, einer der grössten und erfolgreichsten Tourismusbetriebe im Thurgau, dessen vielfältiges Angebot weit über die Kantonsgrenzen ausstrahlt und damit einen wertvollen Beitrag leistet zum Standortmarketing für den Oberthurgau und für den Thurgau.

Das traditionelle Familienunternehmen zeichnet sich auch durch seine breit gefächerte touristische Ausrichtung, durch ein attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis, durch eine vorbildliche Nachwuchsförderung und durch ein modernes Marketing mit der Botschaft «Seelust – ein Landgasthof zum Verweilen».

Dank seiner starken Verankerung in der Region trägt es zu einer nachhaltigen Tourismusentwicklung bei, wie sie die kantonale Tourismusstrategie anstrebt.

Thurgau Tourismus anerkennt mit dieser Preisverleihung die vorbildliche unternehmerische Leistung des Ehepaars Hasen und sein grosses Engagement für die Gastronomie und den Tourismus im Thurgau. Ihr Erfolg soll Beispiel sein für die Möglichkeiten und Chancen, welche der Tourismus auch im Thurgau bietet, und gleichzeitig anderen initiativen Unternehmerinnen und Unternehmern Ansporn geben für weitere innovative Angebote und Aktivitäten.

«Sesam 2002»

Der vom Schweizer Hotelgewerbe und von der Fondation Nestlé pro Gastronomia unterstützte «Preis der Gastfreundschaft» ermutigt Hoteliers, Wirte und Restauratoren, sich insbesondere für das Wohlbefinden ihrer Gäste einzusetzen. Am 31. Oktober 2002 durften Thérèse und Martin Hasen diesen Anerkennungspreis im Palais Beaulieu in Lausanne für ihre besondere Gastfreundschaft und Aufmerksamkeit gegenüber ihren Gästen entgegennehmen.

Als eigentlicher Vorzeigebetrieb geniesst die «Seelust» weit über die Bodenseeregion hinaus einen vorzüglichen Ruf. Dabei wird auf die konsequente Verwertung von Frischprodukten aus der Region ebenso viel Wert gelegt wie auf die permanente Optimierung und Erweiterung des kulinarischen Angebotes. Derzeit werden insgesamt 30 Vollzeitangestellte und etwa zehn Aushilfskräfte beschäftigt. Dass es sich dabei überwiegend um langjährige Mitarbeitende handelt, stellt Thérèse und Martin Hasen ein besonders gutes Zeugnis aus. Die beispielhaft familiäre Atmosphäre, aber auch die Geschäftsphilosophie, wonach alles, was von den Mitarbeitenden verlangt wird, durch eigenes Beispiel vorgelebt

werden soll, zeigt seit Jahren Früchte und wird durchwegs mit grosser Freude und Begeisterung erwähnt.

Dass sich Hasens über den Anforderungen ihres eigenen Betriebes auch noch als Lehrlingsprüfungsexperten zur Verfügung stellen, zeigt den grossen Stellenwert, den die beiden der Ausbildung junger Berufsleute beimessen. Mit ihrem eigenen Nachwuchs, der Tochter Christine und den beiden Söhnen Thomas und Matthias, die sich allesamt der Gastronomie verschrieben haben, liefern sie selbst den besten Beweis, dass man auch in Bezug auf die Ausbildung qualifizierter Nachwuchsleute am besten mit eigenem gutem Beispiel vorangeht.

Mit der schrittweisen Erweiterung der Räumlichkeiten hat sich die «Seelust» gleichzeitig als eines der beliebtesten Seminar-, Ferien- und Ausflugsziele am Bodensee etabliert. Seit Jahren wird sie von international bekannten Unternehmen für die interne Personalschulung ebenso bevorzugt wie von ruhesuchenden Privatpersonen, die die ruhige und idyllische Lage am See ganz besonders zu schätzen wissen.

Geschäftsessen, Jubiläen und Familienanlässe werden in der «Seelust» gefeiert. Dort, wo auch auf die ausgefallensten Wünsche der Gäste eingegangen wird. Und alles in einem Umfeld, das die Natur vorgibt. Während sich Erwachsene ganz den kulinarischen Angeboten widmen können, vergnügen sich die Kleinsten im Spielzimmer im Untergeschoss. Und wenn der Gast, aus welchen Gründen auch immer, nicht in die «Seelust» kommen will, kommt die «Seelust» ganz einfach zu ihm. Als Cateringspezialist mit umfassenden Angeboten ist ihr kein Weg zu weit und keine Gesellschaft zu gross, um ihren persönlichen Zielen unter allen Umständen gerecht zu werden: nämlich den Gast vollumfänglich zufriedenzustellen.

Zu guter Letzt betreiben Thérèse und Martin Hasen auch noch den seit vielen Jahren beliebten Campingplatz Wiedehorn in unmittelbarer Nähe des internationalen Bodensee-Radwanderweges und mit direktem Zugang zum Seebad.

Landgasthof Seelust
Thérèse und Martin Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Tel. 071 474 75 75, Fax 071 474 75 65
www.seelust.ch
info@seelust.ch



Sonnendurchflutete Sitzgruppen und farbenprächtige Blumenbeete wechseln in der neuen Gartenwirtschaft mit schattenspendenden Bäumen ab.