

# TAGBLATT

## Prominente Thurgauer vollbringen das Wunder von Gottlieben

Wie eine Gruppe bekannter Persönlichkeiten die Traditions Gastronomie am Seerhein rettete und ihr eine Vision für die Zukunft mit auf den Weg gab.

**Martina Eggenberger Lenz**

22.08.2020, 04.14 Uhr



Die Mitglieder der Projektgruppe haben ihren Dienst getan. Jetzt übergeben sie das Waaghaus und die Drachenburg in die Hände einer Stiftung und einer Aktiengesellschaft.

Bild: Andrea Stalder

Ohne ihr Engagement wären Drachenburg und Waaghaus höchstwahrscheinlich zum Spekulationsobjekt verkommen. Und das Ende

der bekannten Gastrobetriebe in Gottlieben wäre besiegelt gewesen. Denn so wie die Hotel- und Gastronomiebetriebe zuletzt dastanden, warfen sie keinen Gewinn mehr ab.

Doch eine namhafte Gruppe von Thurgauer Drahtziehern hat es geschafft, eine Vision für die Gaststätten zu entwickeln und die Finanzierung für deren Umbau zu sichern. Das Projekt ist so gut aufgegleist, dass die Entwickler ihre Idee mittlerweile einer nicht minder prominent besetzten Stiftung übergeben konnten, die nun Eigentümerin des Ensembles ist.

### **Bauliche Metamorphose steht bevor**

Initiant Peter Lindt ist die Begeisterung darüber ins Gesicht geschrieben, dass seine «verrückte Idee» in Realität umgesetzt werden kann. Lindt ist mit den Gottlieber Betrieben emotional sehr verbunden, hat alle wichtigen Familienfeste vor Ort gefeiert. In seiner Sorge um den Erhalt der Gastronomie hat er Verbündete nicht nur gesucht, sondern auch gefunden.

Zum Beispiel in Hermann Hess, dem Amriswiler Unternehmer, der bei dieser Geschichte von nichts weniger als einem «Wunder» spricht. Oder in Alfred Müller, der die mögliche bauliche Metamorphose angedacht hat. Das Hauptproblem von Drachenburg und Waaghaus ist, wie die Analyse ergeben hat, dass für einen rentablen Betrieb zu wenig Zimmer zur Verfügung stehen.

Peter Lindt, Initiator.

Bild: Susann Basler

Fakt ist auch, dass der Unterhalt des gesamten Ensembles in den letzten

Jahren vernachlässigt wurde. Damit die Aktiengesellschaft, die das Haus seit Mai führt, trotzdem finanziell unbelastet ihre Tätigkeit aufnehmen konnte, übernimmt die Stiftung die anstehenden Investitionskosten. Gemäss aktuellem Stand habe man knapp 14 Millionen Franken zusammen, wie Peter Lindt sagt. Das sei «unerwartet und überwältigend». Durch Corona sei die Mittelbeschaffung aber massiv gebremst worden. Die Initianten hoffen, noch vier bis fünf weitere Millionen sichern zu können.

Hermann Hess betont den grossen Vorteil für die neue Gesellschaft, dass sie der Stiftung keine Miete für die Immobilien zahlen zu muss. Das entlaste deren Betriebsrechnung signifikant. Allerdings müsse ein gewisser Cashflow erwirtschaftet werden, der als Ertrag an die Stiftung geht, um den nachhaltigen Unterhalt zu finanzieren.

**«Das System darf natürlich nicht zum Geldverbrenner werden. Es muss selbsttragend sein.»**

Unternehmer Hermann Hess.  
Bild: Reto Martin

Durch moderne und rationelle Abläufe sollen seiner Meinung nach die Personalkosten optimiert werden können.

Von den heute 14 Hotelzimmern strebt man die Aufstockung auf 70 Zimmer an, auch mit Kooperationen.

Bereits tüfteln fünf Architekturbüros im Rahmen eines Auswahlverfahrens über dem Umbau der geschichtsträchtigen Häuser. «Wir wollen eine einfühlsame Architektur, die Atmosphäre schafft», sagt Alfred Müller. Entscheidend wird sein, welche Eingriffe aus Sicht der Denkmalpflege –

die Drachenburg steht unter eidgenössischem Schutz – überhaupt möglich sind. Fest steht, dass der ursprünglich angedachte zusätzliche Neubau einer Lodge auf dem Parkplatz beim Dorfeingang zurückgestellt wird. Die vorhandenen Mittel reichen dafür nicht aus. «Mit den im ersten Schritt geplanten Investitionen erreichen wir noch nicht die optimale Betriebsstruktur. Aber wir sind damit auf dem richtigen Weg», sagt Hermann Hess dazu.

Unternehmer Alfred Müller.  
Bild: Thi My Lien Nguyen

### **Wellness, Gourmet und Velotouristen**

Der Stiftungsrats- und Verwaltungsratspräsident Niklaus Knüsel erläutert, wie die Crew Gottlieben wieder zu einem «Leuchtturm der Gastronomie und Hotellerie» machen will. Angestrebt werde eine Klassifizierung im 4-Sterne-Bereich, die Zimmer sind auf den «anspruchsvollen Reisenden» ausgerichtet. Ansprechen möchte man aber auch Velotouristen, die gerne schön nächtigen. Von den insgesamt drei Restaurants soll eines innert kurzer Zeit 14 «Gault-Millau»-Punkte erreichen.

Niklaus Knüsel, Stiftungspräsident.  
Bild: Hanspeter Schiess

Bewusst fördern will das Team um Knüsel das Bankett- und Eventgeschäft, auch mit einem eigenen Veranstaltungsprogramm. Ein kleiner Wellness-Bereich soll die Häuser zusätzlich aufwerten. Wenn alles klappt, werden

die frisch sanierten und neu erfundenen Traditionshäuser um Ostern 2022 neu eröffnet werden. «Vielleicht ist bis dann ja auch ein Coronaimpfstoff parat», hoffen die Projekterfinder.

## Mehr zum Thema

### **Die Promis steigen in die Gastrobranche am Gottlieber Seerhein ein**

Martina Eggenberger Lenz · 05.05.2020

---

### **20 bis 25 Millionen Franken gesucht: Die «Drachenburg» und das «Waaghaus» in Gottlieben sollen modernisiert und erweitert werden**

Urs Brüscheiler · 19.12.2019

---

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.