

Artikel in „Die Region“, Märzausgabe 2010

Seehus Quinten: ein „halbes“ Leben nur für die Gäste

Seit bald 30 Jahren sorgen Käthi und Thomas Gassner im Seehus in Quinten für kulinarische Höhenflüge. Von April bis September sind sie sieben Tage die Woche nur für ihre Gäste da.

„Es kribbelt schon richtig,“ sagt Thomas Gassner und auch seine Frau bestätigt: „Wir sind froh, dass die Saison am 26. März wieder los geht.“ Bis zum 1. November werden sie dann zum 30. Mal die Gäste in ihrem heimeligen Restaurant an der Riviera der Ostschweiz verwöhnen. Es war im Jahre 1981 als sie den Restaurationsbetrieb als Pächter übernahmen und ein paar Jahre später die Aktiengesellschaft, in deren Besitz des Restaurant Seehus ist. Seither hat sich viel getan. Einmal hatten sie das Seehus auch im Winter offen, oder wie im Jahre 1999, da war die Liegenschaft überschwemmt, alles voll Wasser und Gaststube und Terrasse an Pfingsten Menschen leer, weil der Schiffsbetrieb wegen Hochwasser eingestellt war, oder als Sohn Carlo in den Betrieb einstieg: Immer war das engagierte Wirteehepaar bereit, sich den Herausforderungen zu stellen und Neuigkeiten und Veränderungen zu akzeptieren.

Im Winter geschlossen

Heute ist klar: Der Sohn ist zu einer wichtigen Stütze in der Küche geworden. Tochter Sarah hilft wenn im Service viel los ist auch mit, und das Seehus bleibt den Winter über geschlossen. „Wir arbeiten 180 Tage durch. Da brauchen wir die Wintersaison als Erholungszeit,“ lacht Käthi Gassner und ergänzt: „Carlo macht das anders. Er führt während der Wintersaison die Chuestall Bar in Flumserberg.“

Die gebürtige Bernerin, die ihren Thomas vor über 30 Jahren an einer Saisonstelle in Flumserberg kennenlernte, organisiert im Seehus an der Front den Service und kümmert sich um die Gäste im Restaurant, im Garten oder auf der grossen beheizbaren Terrasse. In der Küche hat Thomas Gassner im wahrsten Sinn des Wortes alles im Griff. Seinem Organisationstalent und seiner Gabe „um die Ecke auf die Tische blicken zu können“, ist es zu verdanken, dass die Crew innerhalb von rund einer Stunde 260 Essen samt Vorspeisen mit Liebe zubereiten und den Gästen zeitgerecht auftragen kann. Aber auch auf Hilfe von ausserhalb können sie zählen. Mit dem Schiffsbetrieb Walensee wird ein freundschaftliches Verhältnis gepflegt, und so kommt es schon vor, dass der Schiffsführer anruft und mitteilt, wie viele Gäste er in Wesen aufgenommen hat.

Auszeichnung Goldener Fisch

Insgesamt 16 Angestellte und 6 Aushilfen werden beschäftigt. Das Seehus trägt seit Jahren die Auszeichnung der „Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“, doch Thomas Gassner setzt auch auf Fleischgerichte und das mit Erfolg. Das Pfeffersteak gilt ebenso als Klassiker wie die pochierten Zanderfiltes an Weissweinsauce. „Qualitative hochstehende Produkte sind kein Motto meiner Küche, sie sind die Grundlage“, sagt Gassner. Ihm ist klar, wie wichtig es ist, dass er seine Crew dirigiert und weiss, auf welchem Tisch die Vorspeisen gerade abgeräumt und der Hauptgang geschickt werden kann – keine ganz leicht Aufgabe bei 260 Sitzplätzen.

Die Wintersaison verbringen Käthi und Thomas Gasser in ihrer Wohnung in Unterterzen. Sie geniessen es, dass sie nach der intensiven Sommersaison in Quinten Zeit fürs Skilaufen und für einen Urlaub am Meer finden. Aber wenn dann der Schnee schmilzt und Ostern immer näher rückt, dann beginnt das Kribbeln und sie können es kaum erwarten, das Seehus wieder zu öffnen.

Saisonstart des Schiffsbetriebes

Während das Seehus in Quinten schon am 26. März mit der Saison beginnt, startet der Schiffsbetrieb Walensee mit dem Sommerfahrplan am Sonntag, 2. April. Damit beginnen die Längsfahrten zwischen Weesen, Unterterzen und Walenstadt. Der Sommerfahrplan dauert bis zum 17. Oktober, danach verkehren nur noch die kleineren Personenschiffe im Querverkehr zwischen Murg, Au und Quinten.



Jedes Jahr im Frühling das grosse Kribbeln: Thomas und Käthi Gassner-Ryf nehmen ihre 30. Saison in Quinten in Angriff (Bilder und Montage Peter Jenni)