



Bernhard Koch und Schlossherr Andi Angehrn stehen im Wehrgang auf der Westseite. Bild: Manuel Nagel



So ähnlich wie auf dieser Visualisierung könnte der zusätzliche Speisesaal in Zukunft aussehen. Bild: PD

Schloss sucht Ritter für seine Tafelrunde

Bei der Mittelbeschaffung für die Sanierung beschreitet der «Verein der Freunde des Wasserschlosses Hagenwil» einen kreativen Weg.

Manuel Nagel

Bernhard Koch ist unermüdet. Während das eine Projekt noch läuft und die Bauarbeiten auf dem Wasserschloss Hagenwil noch in vollem Gange sind, schmiedet er bereits Pläne für die Zeit danach. Und diese Pläne sind nicht ganz günstig.

Koch, der den «Verein der Freunde des Wasserschlosses Hagenwil» präsidiert, weiss als ehemaliger Thurgauer Regierungsrat selbstverständlich gut Bescheid, in welchen Schatztruhen des Kantons sich noch ein paar Goldmünzen befinden, mit denen das Schloss noch schöner gemacht werden kann.

Doch Bernhard Koch muss sich nicht wie im Mittelalter als Raubritter betätigen. Er reichte diesen Montag ein Gesuch beim Kanton ein, dass das kommende Projekt mit 1,44 Millionen Franken unterstützt wird. Aus einer Truhe, die prall gefüllt ist mit 127 Millionen, wie Koch weiss. «Das Geld stammt aus

den Partizipationsscheinen der Thurgauer Kantonalbank. «Besonderes Eigenkapital» nennt es der Kanton», sagt Koch. Aus diesem Fond unterstütze der Kanton grosse Projekte mit 20 bis 30 Millionen, aber auch kleinere von bis zu drei Millionen, so der Alt-Regierungsrat. «Wir denken, unser Projekt würde da gut hineinpassen.»

Ein Lift, das Dach und die Schlosskapelle

Das Projekt, das noch vor 2026 realisiert werden soll, umfasst den Einbau eines Personenlifts für rund 100 000 Franken, der das Schloss rollstuhlgängig machen würde. Weiter bedarf die Schlosskapelle einer Sanierung, doch der Hauptteil würde für das Dachgeschoss aufgewendet werden.

«Dieses muss dringend gemacht werden», sagt Koch. Bereits 1991 habe es eine Studie dazu gegeben. «Seither wurde immer nur das Dach geflickt. Nun wollen wir aber auch das

ganze Geschoss sanieren.» Alleine dafür rechnet Koch mit einer Million.

Auch der Lift ist keine neue Idee. Bereits vor den jetzt statt-

«Tag der offenen Tür» für Vereinsmitglieder

Der Verein plant Anfang Oktober einen Eröffnungsanlass mit den Sponsoren und Gönnern. Auch für die Vereinsmitglieder (schon ab 50 Franken jährlich) soll es noch einen «Tag der offenen Tür» geben. «Eigentlich war das Ende August an der Jahresversammlung der Freunde des Wasserschlosses geplant gewesen», sagt Vereinspräsident Bernhard Koch, doch diese wird heuer aus aktuellem Anlass schriftlich durchgeführt. «Aber man kann ja auch jederzeit im neuen Restaurant einkehren», sagt Koch. (man) www.hagenwil.ch

findenden Umbauarbeiten diskutierter der Verein konstruktiv mit der Denkmalpflege, wo und wie man den Aufzug einbauen könnte. Doch es wurde damals

«Ich darf es ganz offen zugeben: Diese Idee haben wir ein bisschen gestohlen.»



Bernhard Koch
Präsident der «Freunde des Wasserschlosses Hagenwil»

noch nichts spruchreif. «Da waren wir nicht unglücklich, weil wir so noch ein bisschen Geld sparen konnten», sagt Koch lachend. Denn die zwei Bauetappen der laufenden Sanierung, werden 3,2 Millionen kosten. Von diesen bekommt der Verein eine Million von der öffentlichen Hand – je 320 000 Franken von Bund, Kanton und Gemeinde.

Jährlich ein Nachtessen für die Ritterinnen und Ritter

Während das Restaurant im südlichen Wehrgang bereits wieder geöffnet ist («Thurgauer Zeitung» vom 18. Juni), wird im westlichen Wehrgang noch eifrig gewerkelt. Zunächst war unklar, ob für dessen Sanierung der Verein die 350 000 Franken Mehrkosten bereits jetzt aufwerfen möchte. Letztendlich sei es ein Vernunftentscheid gewesen, sagt Koch und erklärt wieso: «Wir hätten diesen Teil so oder so isolieren müssen. Und auch der Boden hatte ein Gefälle von bis zu 25 Zentimetern,

was man ausgleichen musste.» Und auch bei der Decke habe die Denkmalpflege darauf bestanden, dass da was gemacht werde. Und so entschloss man sich, den Raum so auszubauen, dass er als zusätzlicher Gastraum benutzt werden kann und dem bestehenden Restaurant mit dem Täfer angeglichen wird.

Das ergibt etwa 40 weitere Sitzplätze für den Restaurationsbetrieb – und brachte Bernhard Koch auf eine Idee, wie diese Mehrkosten zu finanzieren wären. Wobei er zugibt, dass man das bei einem anderen Schloss abgekupfert habe: «Dort gibt es schon eine Tafelrunde und wir waren der Ansicht, das passe auch gut zu uns.» Natürlich sollten sich diese Rittersleute, die dafür immerhin 10 000 Franken in die Sanierungsschatulle legen, auch regelmässig treffen. Und so werden sie vom Schlossherrn und dem Verein während einer Dekade einmal jährlich für ein festliches Mahl in ihren Saal eingeladen.

Stadt verkauft eine Liegenschaft

Bischofszell In seinem Liegenschaftskonzept sieht der Stadtrat Bischofszell vor, die 1984 durch die Stadt erworbene Liegenschaft Thurbrugstrasse 3 zu veräussern. Nach dem Negativentscheid der Bevölkerung zu einer Entlastungsstrasse anlässlich einer Konsultativabstimmung im letzten Jahr stellt das Wohngebäude für die Stadt keinen strategischen Wert mehr dar. Ausserdem besteht ein grösserer Sanierungsbedarf. Die Liegenschaft wird daher im Bieterverfahren zum Verkauf ausgeschrieben. (red)

Journal

Bundesfeier trotz Corona

Bischofszell Der Stadtrat hat beschlossen, auch dieses Jahr eine Bundesfeier durchzuführen. Sie findet am Samstagvormittag, 1. August, vor oder in der Bitzhalle statt. Festredner wird der St. Galler Nationalrat Nicolo Paganini (CVP) sein.

Fabrizio Trevisan kocht gerne traditionelle Speisen

Das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Rosengarten in Krادolf hat einen neuen Küchenchef.

Fabrizio Trevisans «Stammhaus» ist seit zwölf Jahren das Wohn- und Pflegezentrum Tertianum Zedernpark in Weinfelden. Doch seine Kochkünste sprachen sich im Laufe der Zeit herum. Vor rund einem Jahr kam das «Schloss Berg» zu seinem Portfolio hinzu, und seit kurzem sorgt er nun auch für das leibliche Wohl im Krادolfer «Rosengarten».

Somit verlassen jeden Tag zweimal rund 145 Gerichte seine Küche. «Wir haben das Glück, dass die Küche schon beim Bau sehr grosszügig dimensioniert und eingerichtet war, sodass wir den markanten Zuwachs an Mahlzeiten jetzt zum Glück problemlos verarbeiten können», erklärt Trevisan. Kulinarisch ein Vollblutitaliener, schätzt Fabrizio Trevisan selbstredend die mediterrane Küche – aber nicht nur. «Meine Menüs müssen leicht und bekömmlich sein, wobei ich gerne traditionelle Gerichte

koche und diese dann nach Möglichkeit an den Geschmack unserer Gäste anpasse. Rückmeldungen meiner Gäste sind mir sehr wichtig. Und auch auf besondere Wünsche gehe ich gerne ein, wenn es mir möglich ist», führt Trevisan aus.

Wer mit Fabrizio Trevisan ins Gespräch kommt, erlebt einen überaus bodenständigen und humorvollen Menschen, der nicht nur passioniert kocht, sondern vor allem sehr gerne mit Menschen zu tun hat. «Ich versuche, mich immer in die

Situation des Gegenübers hineinzuversetzen – sei es nun ein Mitarbeiter oder ein Gast», erläutert Trevisan.

Lob aus berufenem Munde für den neuen Chefkoch

Zu den Gästen zählt seit kurzem auch der 86-jährige Franz Haupt. Früher selbst Gastronom – er führte zusammen mit seiner Frau während 28 Jahren ein Hotel in Leysin –, weiss er Trevisans Küche zu schätzen.

«Ich wohne zwar erst seit sechs Wochen hier, aber meine Frau doch schon seit zwei einem Dreivierteljahr. Ich habe also den Unterschied zwischen dem Vorher und dem Jetzt direkt mitbekommen, und darf heute sagen: Das sind Welten! Nicht nur, dass die Küche mittlerweile wesentlich abwechslungsreicher geworden ist, sondern es wird unter der Leitung des neuen Küchenchefs auch richtig gekocht. Heute kommt ein Geschnetzeltes auch als Geschnetzeltes

daher, und nicht als Ragout», erläutert ein sichtlich zufriedener Franz Haupt.

Ebenso ist «Rosengarten»-Geschäftsführer Daniel Kübler, der in Personalunion auch den «Zedernpark» in Weinfelden leitet, von Fabrizio Trevisans Kochkünsten angetan. Das Essen werde für viele Menschen, je älter sie werden, immer wichtiger, erklärt Kübler. Das Essen sei etwas, an dem die Seniorinnen und Senioren auch im hohen Alter noch lange Freude hätten, während vieles andere – wie zum Beispiel Sporttreiben – aus verschiedenen Gründen nicht mehr gehe. «Dementsprechend zentral ist es, dass das Essen ein Genuss ist und nicht einfach eine Sättigung, ein Stillen des Hungers. In dieser Hinsicht haben wir mit Fabrizio Trevisan und seinem hervorragenden Team wirklich viel Glück», sagt Kübler.



Zufriedenes Trio: Gast Franz Haupt, Geschäftsführer Daniel Kübler und Fabrizio Trevisan, der neue Chefkoch. Bild: Christof Lampart

Christof Lampart