

Seemöwe mit Auszeichnung



Die Küchenchefin des Güttinger Restaurants ist in die Gilde aufgenommen worden.

Sehr positiv, dass das Hotel Restaurant Seemöwe in Güttingen öffentliche Anerkennung ernten darf. Das Haus ist vom Verband Hotellerie Suisse mit vier Sternen ausgezeichnet, der Guide Bleu hat es aufgeführt, nominiert von Best of Swiss Gastro, sowie in den sozialen Netzwerken finden sich -zig Empfehlungen, und doch ist es für Erika Harder etwas Besonderes nun auch Gilde Mitglied zu sein. «Man muss dafür empfohlen werden», erzählt sie, «und deshalb war es ein Glücksmoment, als die Gilde anrief und fragte, ob ich mitmachen wollte.»

Nun stellt man nicht einfach eine Aufnahmeantrag, um zur «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» dazuzugehören. Schliesslich hat sich der Verband zum Ziel gesetzt, nie mehr als 300 Mitglieder in seinen illustren Kreis aufzunehmen - im ganzen Thurgau haben nur 13 Betriebe die Plakette neben ihrem Eingang. Zunächst muss man einen detaillierten Fragebogen ausfüllen: «Ausbildung, Lebenslauf, Familienstand, Betriebsregisterauszug: Sie wollten wirklich viel wissen», lacht die 45-jährige Pächterin des Hauses. Dann gab es noch den anonymen Besuch von zwei Testern, die die Qualität von Mahlzeit und Service begutachtet haben. Und schliesslich mussten alle bisherigen Mitglieder geschlossen für die Aufnahme von Erika Harder stimmen.

«Wenn man so eine Auszeichnung bekommt, dann zeugt das von Qualität», sagt sie. «Es hilft neuen Gästen vielleicht, sich bei der Suche nach einem passenden Restaurant zu orientieren. Ein Label gibt doch Sicherheit, wenn man sich nicht auskennt.» Im grossen Restaurant mit seinen 230 Plätzen im Restaurant, Saal und auf der Terrasse könnten sich also demnächst experimentierfreudige Besucher zu den Stammgästen gesellen. Ein Risiko gehen sie nicht ein. Die Seemöwe ist als Thurgauer Landhotel besonders stolz auf ihre frische und regionale Küche. Da Erika Harder nebst ihrer Kochlehre im Restaurant Sulzberg in Rorschacherberg und der Hotelfachschule Luzern noch eine Ausbildung zur Diätköchin absolvierte, kann sie auch speziellen Bedürfnissen gerecht werden und hat laktose- und glutenfreie Speisen auf der Karte.

Die Plakette wird am 30. März feierlich dem Hotel Restaurant Seemöwe an der Hauptstrasse 54 in Göttingen übergeben.