



Junge Regionalität am Hafen: Das Schiff in Kesswil

17 Schiff und Schäfli

Gegensätze bereichern. Das Schiff in Kesswil und das Schäfli in Altnau könnten vom Konzept kaum konträrer sein. «Bratenrockgemütlichkeit mit Backpfeife» notierte *Wolfram Siebeck* in seiner unnachahmlichen Art über das Altnauer Refugium von *Urs Wilhelm*. Ein großer Koch, ein kulinarisches Schwergewicht, ein Meister am Herd, der Klassikern seinen individuellen Effekt gibt. Geheimnisvolle Gourmet-Ambiance, die wie die silberne Cloche das Rezeptresultat spannend verhüllt. Kurzum Grande cuisine mit nostalgischem Anhauch.

Der Tempel öffnet sich, der Gourmetempel auch. Das «Schiff» ist ein Paradebeispiel für das radikale Qualitätsbewusstsein, mit dem junge Leute an die Kochkunst herangehen. Hier steht das motivierte Team im Vordergrund. Das 2010 eröffnete Gasthaus am Kesswiler Hafen sieht sich als Ausbildungsbetrieb, der Heranwachsenden aus benachteiligten Familien mehr als frustrierende Hilfsarbeit anbietet, sondern



«Brunoise» in Brühe

vermittels einer Service- oder Kochausbildung neue Sinnwelten erschließt. Ein Konzept, das seinerzeit *Padre Eligio* im toskanischen *Cetona* mit «drogati» inszenierte und das *Jamie Oliver* mit dem Londoner «Fifteen» populär machte. Das besondere an der Thurgauer Umsetzung ist ein Gespür für das avantgardistische Potential des Regionalen und die demonstrative Transparenz der Produkte. Kochen ist einfach – wenn man sich die richtigen Zutaten besorgt. Yes we can! Die heimischen Produzenten lösen den Hohepriester in der Küche ab.

SEEGASTHOF SCHIFF – Kesswil. Wertvoll mit Bodenhaftung – das ehrliche Motto findet Anklang, wenn man die Fülle Schweizer Automobile ansieht, die sich an dem einsamen Hafengebäude mit seinen hübschen Holzhäusern einfänden. Die Gäste freuen sich nicht nur an einem Fachwerkbau aus dem 17. Jh., sondern auch an einer Seeterrasse mit der Ästhetik des rohen Tisches und der gelungenen Stahlimitation eines Schweizer Dorfbrunnens.

Die preiswürdige Speisekarte nennt jede Provenienz, erzählt dadurch indirekt kleine Geschichten, kündigt vom Respekt vor bäuerlicher Kultur. Der lauwarmer Brotsalat mit Kürbiskernen und Nüsslisalat wird in einen Katalog der Verlockungen aufgefächert: Brot vom *Seidenhof Güttingen*. Salate vom *Ziegelhof Tägerwil*. Kürbiskerne von der Familie *Willi Götsch Sulgen*. Hausdressing: Rapsöl der Familie *Kressibucher-Lanzenneuforn* und Apfelessig der alten Sorte «Berner Rosenapfel» von der *Öpfelfarm Steinebrunn*. Thurgau-Konzentrat auf dem Teller!

Viele anregende aparte Ideen, mit denen Gängiges ohne Firlefanz veredelt wird. Mostbröckli werden mit in Apfelmarmelade eingelegten Zwetschen serviert, mouthwatering wie selten das vegetarische Angebot – Randen-Pastinakensuppe mit frittiertes Petersilie oder Kürbis-Cordon-Bleu gefüllt mit Geisskäse an Honig-Salbeisauce.

Selbst banal Klingendes wie Pouletschenkel mit Gemüse erweist sich als köstlicher Mittagsteller. Man schmeckt eben den Unterschied, wenn Rheintaler Ribelemaisgeflügel gebraten wird, wenn die kleinen aromatischen Kartoffeln in der Schale gegart werden, wenn die Küche aus Feldfrüchten wie Karotten, Stangensellerie und Kürbisschnitzen ein Feuerwerk intensiver Gemüsegenüsse zaubern kann.

Bleibt der Hinweis auf einen Thurgauer Nachtisch, der selten so fruchtig säuerlich und apfelaromatisch intensiv gelingt: die «Mostcreme» muß man probiert haben!

Auszug aus dem Buch
BODENSEE 30 Kulinarische Eskapaden
 von Dr. Peter Peter
 I. Auflage 2011
 OASE Verlag