



Das Seehotel Schiff in Mannenbach ist von einem grosszügigen Hotelpark umgeben und befindet sich direkt am idyllischen Ufer des Bodensees.

Seehotel Schiff, Mannenbach TG:

Frische Fische und fröhliche Feste – direkt am Bodensee!

Ende März 2018 ist das Seehotel Schiff in Mannenbach TG wiedereröffnet worden. Das Haus mit direktem Seeanstoss und grosser Terrasse ist für seine kulinarischen Kreationen sowie für den gediegen-eleganten Rahmen für private Feiern wie Hochzeiten und Familienfeste weit über die Region hinaus bekannt. Die neuen Gastgeber Bianca und Stephan Roth wollen dem Seehotel Schiff neuen Schwung verleihen. Dazu beitragen soll auch die neu konzipierte Küche – inklusive der massgeschneiderten Induktionsherdanlage der neuesten Generation der Menu System AG.

Text: Claudia Steiger, Fotos: Rolf Neeser und zVg.

Hotellerie



Impressionen vom neu renovierten Seehotel Schiff mit freiem Ausblick auf den Bodensee und vom neu gestalteten Hotel-Restaurant.

Direkt am Bodensee gelegen besticht das Seehotel Schiff mit herrlicher Aussicht, drei See-Terrassen und einladendem Garten. Herzliche Gastfreundschaft und innovative Ideen haben sich die Gastgeber Bianca und Stephan Roth auf die Fahne geschrieben. Vor wenigen Monaten haben sie die Leitung des Seehotel Schiff übernommen und den Front- und Gästebereich sowie die Hotelküche grundlegend saniert.

Übernachten unter Sternenhimmel

Im Seerestaurant und in der Gaststube finden rund 70 Gäste Platz, weitere 40 im Wintergarten. Zudem verfügt das Haus über Banketträumlichkeiten für rund 80 Personen. In den Sommermonaten ist die Terrasse mit rund 120 Sitzplätzen stets gut frequentiert. Bekannt und geschätzt ist das Seehotel Schiff auch für Bankette, Familienanlässe und Hochzeiten. Im grosszügigen Garten sind Trauungen unter freiem Himmel möglich. Das Seehotel Schiff verfügt auch über 18 Gästezimmer mit rund 40 Betten.

Im Sommer wird ein weiteres Zimmer hinzukommen: Das Seehotel Schiff wird ein sogenanntes Bubble-Hotel – ein Glas-Iglu – für zwei Personen realisieren, in welchem man unter dem Sternenhimmel übernachten kann.

Das Seehotel Schiff in Mannenbach ist im Besitz von drei Eigentümern der Seehotel Schiff AG. Für die neuen Gastgeber Bianca und Stephan Roth handelt es sich dabei um eine veritable Traum-Location. Als sie hörten, dass das Haus neu verpachtet wird, zögerten sie nicht lange und bewarben sich. Damit führen sie nun – neben dem ebenfalls umfassend sanierten Hotel & Restaurant Heidelberg in Aadorf TG – zwei Hotelbetriebe.

Nachwuchskräfte im Einsatz

Die Geschäftsleitung des Restaurant & Hotel Heidelberg in Aadorf obliegt der Gastgeberin Bianca Roth, Geschäftsleiter des Seehotels Schiff ist Stephan Roth. Der ausgebildete Koch und die gelernte Hotelfachfrau haben sich in Kanada kennengelernt, wo sie heute ein Blockhaus besitzen. Vor rund zehn Jahren haben sie den Güterhof in Schaffhausen eröffnet und sich dann mit der Pacht des Hotel Schiff in Stein am Rhein erstmals an die Selbständigkeit gewagt. In den beiden Betrieben von Bianca und Stephan Roth sind je 25 Mitarbeitende im Einsatz – fünf bis sechs davon Lernende. Die Gastgeber legen grossen Wert auf die Ausbildung von Nachwuchskräften und setzen sowohl in der Küche als auch im Frontbereich und Service jeweils einen Lehrlingsverantwortlichen ein.

Genusserlebnisse bieten

Sowohl im Seehotel Schiff als auch im Restaurant & Hotel Heidelberg verfolgt das Gastgeber-Paar die gleiche Küchenphilosophie: «Wir bereiten alles selber und

frisch zu und setzen auf regionale Lieferanten. Frisch, kreativ und innovativ – nach diesem Grundsatz arbeitet unsere Küchenbrigade», sagen Bianca und Stephan Roth.

Im Seehotel Schiff steht der Fisch im Zentrum. Die Gastgeber wollen ihren Gästen ein einzigartiges Genusserlebnis bieten. So werden zur Vorspeise beispielsweise Amuse-Bouche auf Modell-Holzschiffen gereicht, welche die Gäste degustieren können. Ein Konzept, das auch im Restaurant & Hotel Heidelberg in Aadorf sehr erfolgreich umgesetzt wird.

Ganzheitliche Küchenplanung

Entsprechend der Fokussierung auf die Kulinarik wurde beim Umbau der beiden Betriebe besonderen Wert auf die Betriebsabläufe und die technische Kücheninfrastruktur gelegt. Für Projektierung, Planung und Umsetzung der Renovation war sowohl im Seehotel Schiff als auch im Restaurant & Hotel Heidelberg die Oderbolzpartner AG zuständig.

Das Unternehmen hat sich in Projekt Management und Fachplanung in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Detailhandel einen Namen gemacht. «Wir planen stets ganzheitlich und legen grossen Wert darauf, dass die Faktoren Gastgeber, Qualität und Ambiente bei unseren Projekten zu 100 Prozent stimmen. Nur so kann sich auch der gastronomische Erfolg einstellen», sagt Markus Oderbolz, Geschäftsführer der Oderbolzpartner AG.

Was das Herzstück der Küche anbelangt – die massgeschneiderte multifunktionale Induktionsherdanlage – arbeitet das Unternehmen seit Jahren mit der Menu System AG zusammen. «Wir schätzen die einzigartige Technik und die überdurchschnittliche Qualität der Menu-System-Herdanlagen, die kompetente Beratung und die überzeugende Montage. In Sachen Hygienestandards ist Menu System zudem klar die Nummer eins», betont Geschäftsführer Markus Oderbolz von der Oderbolzpartner AG.

Kernkompetenz Induktionsherdanlagen

Zusammen mit den Gastgebern wurden die Funktionalitäten und Komponenten für die Herdanlage festgelegt. Dabei wurde Rücksicht genommen auf die Betriebsabläufe, die Gegebenheiten vor Ort und eine optimale Anordnung der Küchen-Infrastruktur. «Vor der Wahl einer Herdanlage muss das Gastronomiekonzept definiert werden. Zudem bedeutet es jeweils eine besondere Herausforderung, den Bankett- und den A la Carte-Bereich zu verbinden», sagt Marco Diolaiuti, Gebietsverkaufsleiter der Menu System AG, zu GOURMET.

Die massgeschneidert konfigurierten multifunktionalen Induktionsherdanlagen der Menu System AG ermöglichen individuelle und optimal auf die Kundenwünsche zugeschnittene Kombinationen. Diese werden seit über



Auch das Restaurant & Hotel Heidelberg in Aadorf wird vom Gastgeber-Paar Bianca und Stephan Roth geführt. Es verfügt über 15 Gästezimmer, über ein A la Carte-Restaurant für 85 Gäste sowie über Bankett- und Meetingräumlichkeiten für bis zu 120 Personen.

Hotellerie



Blick in die neue Hotelküche im Seehotel Schiff in Mannenbach. Die Unterbauten, Arbeitsflächen und CNS-Einrichtungen wurden von der Grossküchenspezialistin Chromag AG (Steinhausen) realisiert. Im Mittelpunkt steht die brandneue multifunktionale Induktionsherdanlage «Celsius Class» der Menu System AG. Gebietsverkaufsleiter Marco Diolaiuti von Menu System und das Küchenteam freuen sich über die Herd-Technologie.

30 Jahren individuell für den jeweiligen Betrieb konzipiert und in der Schweiz produziert. Die Marktführerin für Induktionsherdanlagen setzt auf Top-Qualität, Stabilität und Robustheit. «Unsere Kernkompetenz in Herdanlagen ermöglicht eine umfassende Beratung und Begleitung bei Planung, Umsetzung, Montage und Inbetriebnahme einer Menu-System-Herdanlage in jeder Küche», betont Gebietsverkaufsleiter Marco Diolaiuti von der Menu System AG.

«Celsius Class» – die neueste Generation

Im Seehotel Schiff in Mannenbach ist eine Premium-Induktionsherdanlage der neuesten Generation, eine «Celsius Class», im Einsatz. Sie ist wie folgt konfiguriert:

- ▶ vier flächendeckende Induktions-Grosskochfelder à je 9 KW
- ▶ zwei Power-Induktionskochfelder mit patentierter Slide Control-Technologie à je 6 KW
- ▶ eine beheizbare Anrichte- und Warmhaltefläche
- ▶ ein Salamandertablar
- ▶ ein Hartchrom-Grill mit zwei Heizzonen
- ▶ ein Bain-Marie 5 x 1/6 GN
- ▶ eine integrierte Mischbatterie mit Einhebelmischer
- ▶ ein induktiv beheizter Multikocher 1/2 GN
- ▶ eine Cook&Hold-Schublade zum Warmhalten und Niedertemperaturgaren
- ▶ ein Wärmeschrank mit Flügeltüren und Schubladen
- ▶ zwei Star-Induktionsfüsse 350/450





Das sind die innovativen Features der neuen Herd-Generation «Celsius Class» der Menu System AG: Power-Induktionskochfelder mit der patentierter Slide Control-Technologie, induktiv beheizbarer Multikoher, Warmhalte- und Cook&Hold-Schublade zum Niedertemperaturgaren, Multimodus-Regler mit PushHold-Funktion und Temperatur-Regelmodus sowie der Star-Induktionsfuss.

Hotellerie



Im Unterschied zum Seehotel Schiff verfügt die Menu-System-Herdanlage im Restaurant & Hotel Heidelberg über einen grösseren Grill und eine integrierte Fritteuse, kommt dafür ohne Cook&Hold-Schublade aus.

Die Herdanlage im Seehotel Schiff gehört zur neuen Herdgeneration «Celsius Class». Die Menu System AG setzt bei der neusten Innovation auf drei Technologie-Features: Der neue Multimodus-Regler verfügt über eine PushHold-Funktion und einen Temperatur-Regelmodus, welche sich positiv auf Effizienz, Produktivität und das Garen auf den Punkt auswirken. Mit Blueline-Induktion ist serienmässig ein Energieoptimierungsanschluss zur Reduktion der Energiekosten vorhanden, und beim Star-Induktionsfuss werden eine optimale Kühlleistung und ein optimaler Spritzwasserschutz garantiert, was für mehr Leistung sorgt.

Fazit

«Die Herdgeneration 'Celsius Class' bietet dem Koch

diverse Vorzüge: So wird durch eine optimale Kühlung im Induktionsfuss die Elektronik geschützt, was wiederum die Langlebigkeit der Herdanlage fördert. Der Multimodus-Regler ist wartungsfrei, und der Pfannenboden lässt sich nun auf das Grad genau regulieren. So ist beispielsweise auch Sousvide-Garen auf dem Herd möglich», betont Marco Diolaiuti.

Die neue Herd-Technologie «Celsius Class» von Menu System bietet damit mehr Möglichkeiten im Vergleich zu allen bisherigen Herdtechnologien. Sie wird in allen Herdtypen von Menu System serienmässig eingebaut.

«Es ist beeindruckend, wie individuell wir die Menu-System-Herdanlage auf unsere Betriebe konfigurieren konnten. Sämtliche für uns wichtigen Funktionalitäten und Komponenten wurden in die Herdanlagen integriert, so dass sie optimal auf unser Gastronomiekonzept und unser Küchenteam ausgerichtet sind», betonen die Gastgeber.



Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft: Das Hotelier- und Gastgeber-Paar Bianca und Stephan Roth vom Seehotel Schiff in Mannenbach, flankiert von Grossküchenplaner Markus Oderbolz von Oderbolzpartner AG (rechts) sowie von Gebietsverkaufsleiter Marco Diolaiuti von der Menu System AG (links im Bild).

Mehr zu Thema

Seehotel Schiff, 8268 Mannenbach
Tel. 071 663 41 41, www.seehotel.ch

Oderbolzpartner AG, 8500 Frauenfeld
Tel. 052 721 60 60, www.oderbolzpartner.ch

Menu System AG, 9014 St. Gallen
Tel. 071 272 51 00, www.menusystem.ch