



MEDIENMITTEILUNG

Hier regieren Jungtalente! - Das traditionsreiche Hotel Waaghaus in Gottlieben als Zwischennutzung.

Seit Kurzem wird das alteingesessene Hotel Drachenburg & Waaghaus im historischen und idyllischen Gottlieben (TG) einer Zwischennutzung zugeführt: es wird als junges, freches Pop-up-Hotel mit 14 Zimmern und einer originellen Gastronomie unter dem Namen Restaurant «Gotti» den Sommer durch betrieben (siehe www.waaghaus.ch)! Ende September findet dann dieses Kapitel der weitherum bekannten, unter Denkmalschutz stehenden Gaststätte vorerst einen Abschluss; das Hotel Drachenburg & Waaghaus soll danach einer zweijährigen Komplettsanierung und Renovation unterzogen werden.

Bestritten wird das aktuelle Projekt von 16 Absolventinnen und Absolventen resp. Praktikantinnen und Praktikanten von Schweizer Hotelfachschulen unter der Leitung von den beiden Junghoteliers, Luis Brucker und Attila Incze. Die Hotel Drachenburg & Waaghaus AG möchte damit Nachwuchskräften aus Hotellerie und Gastronomie eine temporäre berufliche Perspektive in dieser ausserordentlichen, von der Pandemie gebeutelten Zeit, bieten. Dementsprechend stellt sie den Jungtalenten einen Sommer lang ihre Räumlichkeiten als Plattform zur Verfügung.

Im Hotel Waaghaus das Restaurant «Gotti» – unter der Leitung von GaultMillau-Koch Pascal Schmutz

In den kurzfristig von der Zürcher Innenarchitektin Janina Brucker aufgefrischten Restaurants «Gotti» und «Fischerstube», beide mit ihren zum See hin ausgerichteten Terrassen, widmet sich das Küchenteam rund um den talentierten GaultMillau-Koch Pascal Schmutz (pascalschmutz.com) mit voller Liebe zur Region der Verarbeitung lokaler Zutaten. Der Gast ([Speise-](#) und [Getränkekarte](#)) kann hier die mit Herzblut zubereiteten, saisonalen Gerichte kosten, darunter auch neu interpretierte Thurgauer Spezialitäten. Oder man genießt in der Lounge der «Fischerstube» bei Apéro und Snack sowie als Hotelgast beim Frühstück den schönen Blick auf den Seerhein und das gegenüberliegende Naturschutzgebiet Wollmatinger Ried.

Pascal Schmutz ist ein etablierter, mit 16-GaultMillau-Punkten ausgezeichneter Gourmetkoch, der im Jahre 2010 vom renommierten Restaurantführer als «Entdeckung des Jahres in der Deutschschweiz» ausgezeichnet wurde. Pascal Schmutz kreiert wild, farbig, manchmal etwas verrückt, ja oft spielerisch und mit einer Prise Humor. Konsequenterweise berücksichtigt er das regionale Gewerbe und verwendet für seine unverfälschten, authentischen Gerichte nur lokale und saisonale Produkte.

In Zeiten von Corona wird auch im Pop-up-Hotel Waaghaus den behördlich auferlegten Schutzmassnahmen vollumfänglich Rechnung getragen.

Für Zimmer- und Tischreservierungen: +41 71 666 74 74 / reservation@waaghaus.ch

Für weitere Auskünfte stehen zur Verfügung:

- Luis E. Brucker, Direktor Hotel Waaghaus, Gottlieben
- Pascal Schmutz, Executive Chef Hotel Waaghaus, Gottlieben
- Jan E. Brucker, Projektverantwortlicher/Verwaltungsrat Hotel Drachenburg & Waaghaus AG