

## Neuer Gastgeber im Wasserschloss

Schlossherr ist noch immer sein Vater Alfons, doch hat der 29-jährige Andi Angehrn seit Januar die Gastronomie in Hagenwil unter sich.

**Hagenwil** – Was es bedeutet, ein Schloss zu besitzen, war Andi Angehrn nicht immer bewusst. Als Kind sei das für ihn völlig normal gewesen. «Das Bewusstsein musste erst entstehen», sagt er, nachdem er einige Jahre Abstand vom Familienbesitz hatte. Heute weiss Andi Angehrn von der grossen Verantwortung und spricht von einem gewissen Stolz, der ihn erfülle. Sein beruflicher Werdegang führte ihn von einer Lehre als Koch und anschliessendem Einblick in verschiedene Gastronomiebetriebe («weil ich viel sehen wollte») über die Hotelfachschule in Thun zur Bäckerei Schwyter in St. Gallen, wo er vor seiner Heimkehr nach Hagenwil Catering-Chef war.

An der Front tätig

Am 25. Januar übernahm Andi Angehrn in siebter Generation das gastronomische Zepter im Wasserschloss – ein logischer und fast schon obligater Schritt für den ältesten Sohn von Schlossherr Alfons. «Ja, das Ziel war mir vorgegeben», sagt er, der diese Vorgabe jedoch als Vorteil sieht. «Während andere beruflich ziellos umherirren, musste ich nur entscheiden, welchen Weg ich nehme, um ans Ziel zu gelangen.» In der Oberstufe habe er zeitweise zwischen Schreiner und Koch geschwankt. «Als ich die Kochlehre einschlug, war bereits klar, dass ich einst im Schloss wirten würde.»

Als Gastgeber des Schlosses Hagenwil ist Andi Angehrn grundsätzlich Chef über alle gastronomisch nutzbaren Räumlichkeiten. «Das Bankettwesen läuft zum grössten Teil über mich und ich arbeite eng mit dem Küchenchef zusammen.» Er lege viel Wert auf den Gästekontakt und betätige sich deshalb gerne an der Front. «Die Gäste sollen sich willkommen fühlen», sagt Andi Angehrn, der gegen Anmeldung auch Führungen durchs Schloss macht. Seine Handschrift ist auf der neuen Menükarte klar ersichtlich. Das Angebot sei feiner und exklusiver geworden, aber nicht teurer, wie der Gastgeber betont. Familien sollen es sich leisten können, hier zu essen. Grossen Wert lege er auf regionale Spezialitäten und auch auf regionale Produzenten. «Ich bin froh, wenn die Gäste diesbezüglich auf mich zukommen.»

Hardware Sache der Eltern

Andi Angehrn spricht von erfreulichen Feedbacks, die er seit seinem Start erhalten habe. Nicht nur seien die Stammgäste dem Restaurant treu geblieben, auch habe er neue ansprechen können. Den Start erleichtert habe

ihm sein Team um Nadja Heusi (Service) und Küchenchef Enrico Kretschmar. Auch seine Eltern Alfons und Anne-Marie seien zu Spitzenzeiten noch auf Abruf bereit. Er sei froh um ihre Tipps. Und wenn es um die «Hardware» des Schlosses gehe, seien nach wie vor sie zuständig. Die schon seit geraumer Zeit im Schloss herumgeisternde Idee, einen Hotelbetrieb anzubieten, ist gemäss Andi Angehrn zwar immer noch da, aber nicht prioritär. «Ich bin ein Verfechter davon, das Geld zuerst zu verdienen, bevor man es ausgibt», sagt er. Zunächst wolle er sich auf das Kerngeschäft konzentrieren. Will heissen: A-la-Carte- und Bankett-Gastronomie.

Dass der Verein Freunde des Wasserschlosses Hagenwil der Familie Angehrn bei baulichen Massnahmen zur Seite stehe, sei erfreulich. Als erstes Projekt soll demnächst der Rittersaal renoviert werden, der auch in Zukunft für Apéros genutzt werden soll. Das Hotel-Projekt muss die Familie jedoch losgelöst vom Verein angehen. Irgendwann wird Andi Angehrn auch Schlossherr in Hagenwil sein. «Doch ich habe viel Geduld und bin zum jetzigen Zeitpunkt nicht so erpicht darauf.» Er weiss um das Know-how und den Aufwand, ein Schloss mitsamt dem Umschwung zu verwalten.

IROGER HÄNI / QUELLE: Tagblatt – Ausgabe für den Kanton Thurgau