

Der Hotelname als Verpflichtung

Wo Jucker drauf steht, ist Jucker drin: Karin und Thomas Jucker haben in Tägerwilen, hart an der Grenze zu Konstanz, ein aussergewöhnliches Boutique Hotel geschaffen. Das Thurgauer Hotelierspaar packt jede sich bietende Chance, noch besser zu werden.

Christoph Ammann



Einfachheit ist der Mut zum Wesentlichen» steht in der Speisekarte unter Lammmedaillons, Rindsfilet, Bodenseefischen, Poké Bowl und warmem Schoggikuchen. «Den Satz kann man durchaus als Leitmotiv für unser Haus verstehen», sagt Thomas Jucker. Er stapelt ein wenig tief. Das Restaurant «Linde» und das Boutique Hotel «Jucker's» neigen zwar nicht zur Opulenz, bieten aber alles andere als einfache Kost. Die Hotelzimmer und Suiten? Geschmack- und liebevoll eingerichtet, in erdigen Farbtönen, mit allem, was der Gast braucht, von der geräumigen Duschkabine bis zum Boxspringbett. Das Restaurant? Stilvoll, mit Eichenboden, elegantem Mobiliar und dezenter Dekoration. Auf dem Teller Juckers «Natural-Gourmet-Küche», weit über dem Standard, den man in Tägerwilen TG erwartet. Und im Erdgeschoss weht gar der Duft der grossen weiten Welt – in der Cigar Lounge, in der Gin Chill Bar und in der Event-Location.

Wie also kommt Tägerwilen, einen Steinwurf entfernt von der deutschen Grenze, zu einem aufregenden Drei-Sterne-Superior-Hotel? Dank Karin (53) und Thomas (49) Jucker.

Als sie sich kennenlernten, war sie Vize-direktorin, er Küchenchef im «Feldbach»

im nahen Steckborn. 2001 eilten sie seinen Eltern zur Hilfe, die in zweiter Generation den traditionellen Gasthof «Linde» mit eher rustikalen Hotelzimmern führten. 2007 übernahm das Power-Paar, baute 2009 und 2014 um.

Hotelzimmer im Anbau

Die «Linde» im Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert blieb Restaurant, in einem stylischen Anbau entstand das Boutique-Hotel «Jucker's» mit 13 Hotelzimmern und zwei Rooftop-Suiten.

Reicht das? «Ja», betont Karin Jucker. «Die Grösse ist gut, wir sind nicht in der Stadt, sondern in einer ländlichen Region.» Das Hotelierduo folgt weniger gescheiterten Strategien oder hochtrabenden Leitbildern als seiner Intuition. «Wo Jucker drauf steht, muss auch Jucker drin sein», sagt Karin. «Das ist eine enorme Verpflichtung. Es hängt viel von uns zwei ab.» Jeder müsse sich blind auf den Partner verlassen. «Weder mein Mann noch ich könnten den Betrieb alleine führen», sagt die Hotelière, die im benachbarten Kreuzlingen aufgewachsen ist. Zurück zu den Strategien: Sie hätten oft auf den ersten Blick unpopuläre Entscheide getroffen, etwa, als im Restaurant die Vitrine mit der alten Fahne des Musikvereins Tägerwilen durch ein Weinregal ersetzt wurde. Oder als sie von

einem Tag auf den andern ein Rauchverbot verhängten. «Aber die Schritte haben sich immer als richtig erwiesen», bilanziert Karin. Sie hält ein waches Auge auf die Kosten. 15 Mitarbeitende sind an Bord, einige in Teilzeit.

In der reinen Hotellehre, die klar definierte Kundensegmente für unabdingbar hält, wird es das «Jucker's» nie unter die Paradebeispiele schaffen. Was Karin mit einer «multifunktionalen Geschichte» meint, bedeutet die Vermischung von Businessgästen, Fans von Thomas' Können am Herd und Touristen, darunter viele Velofahrer. «Wir brauchen alle, um zu leben», betont Chef Jucker, der seine Ideen oft beim Schwitzen in der Sauna generiert. «Es kam auch schon vor, dass ich nach eineinhalb statt drei Stunden heimfuhr, um die Gedanken niederzuschreiben und meiner Frau davon zu erzählen.»

Die eigenen Bedürfnisse als Massstab

Im Prinzip nehmen die beiden innovativen Betriebsinhaber die eigenen Bedürfnisse zum Massstab: «Wir möchten unser Haus so gestalten, dass wir hier selber gerne als Gäste absteigen würden», sagt Thomas Jucker. Und man hat im «Jucker's» einiges gewagt, um sich von den Mitbewerbern abzuheben.



Der stylische Anbau mit 13 Gästezimmern und 2 Rooftop-Suiten ist die gelungene Ergänzung zum Riegelhaus aus dem 17. Jahrhundert. Power Hotelierpaar Karin und Thomas Jucker.



Drei Stossrichtungen:

1. Private Spa: originelle Finanzierung

Eine kleine, feine Wellnesszone, inklusive Sichtschutz nach aussen und oben, liegt hinter dem Hotelgebäude: Der Garden Spa bietet einen Hot Pot in einem Holzzuber und ein Saunahäuschen. Wer ein Zimmer im »Jucker's« gebucht hat, darf mindestens eine Stunde saunieren und sprudeln. Sehr gut belegt, sei die Oase, sagt Karin Jucker. Um das Private Spa finanzieren zu können, bemühte man nicht die Banken, sondern versuchte es mit einem Crowd Founding. Etwa 30 000 Franken flossen aufs Konto und wurden mit Gutscheinen abgegolten. Die Idee stiess in der Branche auf Interesse, Karin stellte sie an einer Veranstaltung von Thurgau Tourismus vor.

2. Lounge & Bar für alle

Das Parterre des Hotelgebäudes ist Bankettsaal, Seminarraum, Lounge und Bar und kann nach Belieben unterteilt werden. Bei unserm Besuch brüten zwei weibliche Businessgäste über ihren Laptops. Einen Barkeeper beschäftigen die Juckers nicht, geordert wird über Telefon oder Kamera. 100 verschiedene Sorten stehen in der Gin Chill Bar zur Auswahl. «Gin», sagt Karin, «wird von beiden Geschlechtern gern getrunken.» Sie hat einiges über die Spirituose gelernt. «Mich reizt es, nun auch noch verschiedene Rumvarianten anzubieten.»

3. Zweites Standbein dank Pasta

An der Tägerwiler Hauptstrasse hat Thomas Jucker im November das «Pastawerk» eröffnet, einen Laden mit hausgemachten Teigwaren und südländischen Spezialitäten. «Das Projekt wurde während Corona geboren», erzählt der Initiant. «Wir stellten ein Catering auf die Beine, das so gut lief, dass wir auf den Geschmack kamen. Der Shop mit Pastaverkauf und -produktion ist nun unser zweites Standbein.» Während die Preise in der «Linde» für die Region eher hoch sind, gibt's im «Pastawerk» einen Teller Nudeln oder Ravioli mit Salat für zwölf Franken. «Damit schaffen wir einen guten Ausgleich», so Hausherr Jucker.

Nähe zu Konstanz als Vorteil

Auf die Preise im Thurgauer Familienbetrieb hat die Nachbarschaft zu Deutsch-

land kaum Einfluss. Im Gegenteil: «Wir begrüssen im Restaurant viele Gäste aus Konstanz», sagt Karin Jucker. Und in der sommerlichen Hochsaison seien die Raten drüben in den Hotels fast gleich.

Die Bahnfahrt von Tägerwilen-Dorf in die Konstanzer Innenstadt dauert sieben Minuten, Einkaufstouristen schlagen das Basislager im «Jucker's» auf. Im Winter lockt das Hotel mit dem Package «Shopping Queen».

In ihrem überschaubaren Betrieb können sich die Juckers intensiv um den Gast kümmern, Mietvelos vermitteln, den Picknickkorb zur Grillstelle im Wald bringen. Thomas kennt als passionierter Pédaleur die schönsten Routen am See und im Thurgau.

Das «Jucker's» ist weitherum das einzige Haus, das der Kooperation der Best 3 Star Hotels of Switzerland angehört. «Wir sind noch zu wenig lange dabei, um ein Fazit zu ziehen, was uns die Mitgliedschaft bringt», räumt Karin Jucker ein. «Aber wir fühlen uns gut aufgehoben, schätzen den Austausch und spüren, dass die andern Hoteliers in der Vereinigung aus ähnlichem Holz geschnitzt sind wie wir.»

Sagts und eilt zum Telefon, das heftig klingelt, denn die Chefin ist nicht nur Managerin und Gastgeberin, sondern auch Receptionistin und Hausdame. Womit wir doch nochmals beim Leitspruch wären: Zumindest die Strukturen im «Jucker's» sind denkbar einfach.

Anzeige

MALLORCA www.livingdreams.es

SANTA MARIA 960m²
ES-07320 Santa Maria Del Cami

SHOWROOM & GARDEN

RESTAURANT19 by Livingdreams

SWITZERLAND www.livingdreams.ch

MEILEN bei ZÜRICH 580m²
Head Office Shop Garden

LIVINGDREAMS MEGGEN 90m²
Showroom

LIVINGDREAMS

Swiss Design est. 2001

design protected