

Sperrfrist für alle Medien

Veröffentlichung erst nach der Medienkonferenz zur Gemeinderatssitzung

Beantwortung**Schriftliche Anfrage Schloss Seeburg - ein Restaurant in Zukunft nur noch für gut bezahlte Events?**

Am 25. Januar 2024 reichte Gemeinderätin Charis Kuntzemüller mit neun Mitunterzeichnenden namens der Fraktion SP/GEW/JUSO die schriftliche Anfrage "Schloss Seeburg – ein Restaurant in Zukunft nur noch für gut bezahlte Events?" ein (Beilage).

Allgemeines

Vor 400 Jahren erbaut, niedergebrannt, wieder auf- und umgebaut ist das Schloss Seeburg heute ein beliebtes Ausflugsziel für Touristinnen und Touristen, aber auch für Einheimische. Nachdem die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger mit einem Zufallsmehr von 28 Stimmen dem Kauf zugestimmt hatten, ging die Seeburg samt Park 1958 in den Besitz der Stadt Kreuzlingen über.

Seit 1. Januar 2016 besteht ein Mietverhältnis zwischen der Stadt Kreuzlingen (Vermieterin) und der bolliger gastronomie gmbh, Seeweg 5, 8280 Kreuzlingen (Mieterin) bezüglich dem Schloss Seeburg, Seeweg 5, 8280 Kreuzlingen, zum Gebrauch als Speiselokal im Sommersaisonbetrieb. Der Vertrag wurde zum 1. Januar 2021 verlängert.

Der Mietvertrag ist befristet und endet am 31. Dezember 2025. Setzen die Parteien nach diesem Zeitpunkt das anfänglich befristete Mietverhältnis fort, so gilt es als unbefristet und kann unter Einhaltung der im Mietvertrag festgehaltenen Kündigungsmodalitäten gekündigt werden. Die Kündigungsfrist beträgt sechs Monate. Der Vertrag kann nur auf den 31. Dezember eines Jahres gekündigt werden.

Am 26. September 2023 stellte die heutige Mieterin des Schlosses Seeburg einen Antrag zur Schliessung des À-la-Carte-Geschäfts im Schloss Seeburg per 1. Januar 2024 (Beilage 2). In ihrem Antrag weist die Mieterin unter anderem auf wirtschaftliche Gründe und die ungünstige Parkplatzsituation hin, die das Parkieren von Motorfahrzeugen in Lokalnähe nur bedingt zulässt. Gleichzeitig sei das À-la-Carte-Geschäft seit dem Lockdown defizitär und werde durch die Eventgastronomie querfinanziert. Bereits heute würden Events einen substanziellen Beitrag zum Gesamtumsatz beitragen. Zudem sei der À-la-Carte-Bereich nur schlecht planbar und aufgrund des Fachkräftemangels zu aufwendig. Die massiven Preiserhöhungen der Energiekosten seien ebenfalls ein Grund, den Betrieb künftig zugunsten einer eventorientierten Gastronomie auszurichten. Die Antragstellerin möchte aber trotzdem weiterhin regelmässig öffentliche Events anbieten, um den Bewohnerinnen und Bewohnern von Kreuzlingen die Chance zu geben, das Schloss zu besuchen.

Der Stadtrat beantwortet die Fragen wie folgt:

- 1 Die Seeburg ist im Besitz der Stadt und deren Bevölkerung. Nun haben die Einwohnerinnen und Einwohner, die eigentlichen Besitzer der Seeburg, nicht mehr die Möglichkeit, sich nach einem Aufenthalt im Park in "ihrem" Restaurant zu verköstigen. Wie steht der Stadtrat dazu? Welches waren die Überlegungen des Stadtrats dieser Konzeptänderung zuzustimmen? Ist es korrekt, der besitzenden Bevölkerung den Zugang zu verwehren?**

In ihrem Antrag auf den Verzicht eines regelmässigen À-la-Carte-Betriebs stellt die Mieterin in Aussicht, auch künftig öffentliche Events durchzuführen. Über die Wintermonate sind öffentliche Veranstaltungen im Kulturbereich geplant. Weiter sollen aber auch Reservationen für den Muttertag, Ostern, Pfingsten, Brunches, Hochzeitsmessen, Kitchenpartys und Wine Events für die Öffentlichkeit möglich sein. Die Sommerlounge vor dem Schloss ist für die Öffentlichkeit jeweils bei schöner Witterung am Samstag und Sonntag am Nachmittag für eine kleine Erfrischung geöffnet.

Grundsätzlich bedauert der Stadtrat die von der Mieterin beantragte Neuausrichtung hin zu einer eventorientierten Gastronomie. Der Stadtrat möchte den Zugang zur Seeburg der breiten Öffentlichkeit nicht vorenthalten. Die Gründe zur Neuausrichtung des Restaurationsbetriebs sind aber für den Stadtrat im Grundsatz nachvollziehbar.

Wie im jetzigen Mietvertrag festgehalten ist, bestimmt die Mieterin die Öffnungszeiten des Betriebs. Weiterreichende Vorgaben für den Restaurationsbetrieb sind im Mietvertrag nicht festgehalten. Vor diesem Hintergrund sieht der Stadtrat momentan keine Möglichkeit, die Neuausrichtung der Gastronomie zu verhindern.

- 2 Entspricht das neue Betriebskonzept noch der damals beschlossenen rechtlichen Regelung zwischen Stadt und Pächter? Wurde der Pachtvertrag entsprechend angepasst? Wenn ja, wie? Falls nicht, ist dessen Anpassung angedacht.**

Ja, die Mieterin ist frei in der Gestaltung der Öffnungszeiten und dies ist im Mietvertrag entsprechend formuliert. Der Stadtrat wird mit der Mieterin rechtzeitig vor Ablauf des festen Mietverhältnisses das Gespräch suchen, um Möglichkeiten zu eruieren, die das Restaurant Seeburg wieder einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich machen. Entsprechende Vereinbarungen, die zusammen mit der Mieterin erarbeitet werden, sollen in einen neuen Mietvertrag einfließen.

- 3 Wurde gemeinsam mit den Pächtern nach einer Lösung gesucht, das Restaurant Seeburg weiterhin der Öffentlichkeit zugänglich zu machen? Wenn ja, wie sähe diese aus?**

Diese Lösungen werden Bestandteil der Verhandlungen des Stadtrats mit der Mieterin sein. Das Bedürfnis der Bevölkerung, das Restaurant Seeburg zu regelmässigen Öffnungszeiten besuchen zu können, ist erkannt und wird in die Vertragsverhandlungen

mit der Mieterin einfließen. Die Vertragsverhandlungen für eine Weiterführung des Mietverhältnisses werden im Sommer 2024 aufgenommen.

Kreuzlingen, 14. Mai 2024

Stadtrat Kreuzlingen

Thomas Niederberger, Stadtpräsident

Michael Stahl, Stadtschreiber

Beilagen

1. Schriftliche Anfrage
2. Neues Konzept Restaurant Seeburg ab Januar 2024

Mitteilung an

- Mitglieder des Gemeinderats
- Medien



Kreuzlingen, 25. Januar 2025

Schriftliche Anfrage an den Stadtrat Kreuzlingen:

Schloss Seeburg - ein Restaurant in Zukunft nur noch für gut bezahlte Events?

Die Seeburg, welche bis zur Seeaufschüttung in den sechziger Jahren direkt am Ufer des Bodensees stand, ging 1958 samt Park in den Besitz der Stadt, also in den Besitz der Einwohner:innen der Stadt Kreuzlingen. Seit 1993 ist im Schloss Seeburg ein Restaurant integriert. Wechselnde Pächter:innen führten dieses an wunderschöner Lage gelegene Restaurant mit mehr oder weniger Erfolg. Seit 2016 werden alle Räumlichkeiten als Restaurant und Veranstaltungsräume geführt (Quelle Wikipedia).

Das Lokal erfreut sich grosser Beliebtheit und wird rund ums Jahr sowohl von Tagesgästen als auch für Veranstaltungen gut besucht.

Im November 2023 gaben die jetzigen Pächter bekannt, dass die Seeburg ab Ende des Jahres nur noch als Eventsort zur Verfügung steht. Für Tagesgäste wie Spaziergänger:innen und Besucher:innen des Parks bleibt das Schloss Seeburg in Zukunft geschlossen.

Unsere Fragen an den Stadtrat:

1. Die Seeburg ist im Besitz der Stadt und deren Bevölkerung. Nun haben die Einwohner:innen, die eigentlichen Besitzer der Seeburg, nicht mehr die Möglichkeit, sich nach einem Aufenthalt im Park in „ihrem“ Restaurant zu verköstigen.

Wie steht der Stadtrat dazu? Welches waren die Überlegungen des Stadtrats dieser Konzeptänderung zuzustimmen? Ist es korrekt, der besitzenden Bevölkerung den Zugang zu verwehren?

2. Entspricht das neue Betriebskonzept noch der damals beschlossenen rechtlichen Regelung zwischen Stadt und Pächter? Wurde der Pachtvertrag entsprechend angepasst? Wenn ja, wie? Falls nicht, ist dessen Anpassung angedacht?

3. Wurde gemeinsam mit den Pächtern nach einer Lösung gesucht, das Restaurant Seeburg weiterhin der Öffentlichkeit zugänglich zu machen? Wenn ja, wie sähe diese aus?

Wir danken für die Beantwortung unserer Fragen.

Für die Fraktion SP/GEW/JUSO

GR Charis Kuntzemüller-Dimitrakoudis, GR Kathrin Wittgen

Parlamentarischer Vorstoss - Unterschriftenblatt

Titel des Vorstosses

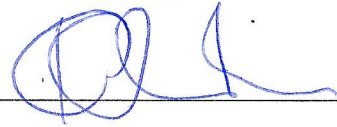
Schloss Seeburg

Vorstösser / Vorstösserin

Antenwiler Denis

Name Vorname

Unterschrift



Mitunterzeichner / Mitunterzeichnerin

Wittgen Kathrin

Name Vorname

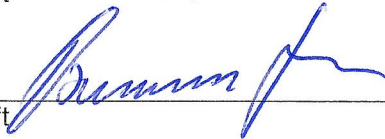
Unterschrift



OGRU Osman

Name Vorname

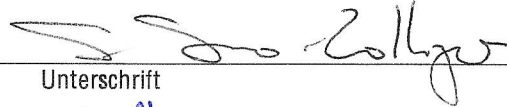
Unterschrift



Sawa Sarah

Name Vorname

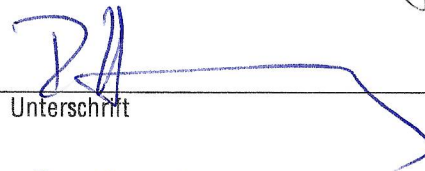
Unterschrift



Herzog Zuedi

Name Vorname

Unterschrift



Müller Elina

Name Vorname

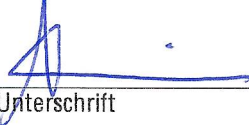
Unterschrift



Andi Hebeisen

Name Vorname

Unterschrift



Schlafli Gabriela

Name Vorname

Unterschrift



Hebeisen Addisa

Name Vorname

Unterschrift



Herzog Fabienne

Name Vorname

Unterschrift



Name Vorname

Unterschrift

Lieber Herr Moos, Lieber Gesamtstadtrat von Kreuzlingen

Ganz im Sinne unserer Stadt, der Bodenseeregion und dem Schloss Seeburg ist es Zeit für Veränderung.

Einführung Ist-Stand

Seit rund 8 Jahren dürfen wir das Restaurant Schloss Seeburg erfolgreich führen. Viele Hochs und ein paar Tiefs haben wir hinter uns. Am 14. Februar 2016 starteten wir mit vier Mitarbeitern in das Abenteuer Seeburg. Trotz wenig Kredit in der Öffentlichkeit damals haben wir uns durchgesetzt. Nun, ein paar Jahre und viel Blut, Schweiss und Tränen später stehen wir da mit über dreissig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Davon zurzeit acht Lernende in zwei Berufen und regelmässig Praktikanten der besten Schweizer Hotelfachschulen. Der Umsatz, im Vergleich zu unseren Vorgängern, hat sich ungefähr verdreifacht. Wir können uns nicht, wie viele Branchenkollegen, über zuwenige Gäste beklagen. Wir sind zudem verantwortlich für eine riesige Wertschöpfung in der ganzen Region, in dem wir Gäste aus der ganzen Schweiz, international und teilweise sogar aus Übersee nach Kreuzlingen bringen. Von den ganzen regionalen Lebensmitteln die wir beziehen mal abgesehen profitieren Kreuzlinger Blumenläden, Hotels, Airbnb-Anbieter, Läden, Freizeitangebote, Vereine, die Stadt, das lokale Kulturgewerbe und viele Weitere von uns. Wie sich die Welt, die Wirtschaft und die Menschen verändern ist es auch für uns Zeit für eine Veränderung.

Soll-Stand

Wir möchten für die Zukunft gewappnet sein und den Kostendruck der Energie, dem prekären Fachkräftemangel in unserer Branche und dem stetigen Druck von zuwenig Platz entgegenwirken. Ganz nach dem Management Grundsatz «Stärken nutzen» möchten wir unseren Namen in der Eventbranche noch bekannter machen. Dazu müssen wir den seit Corona defizitären A la Carte Bereich per 01.01.2024 auflösen.

Weiterhin werden regelmässig öffentliche Events stattfinden. Aus gegeben Gründen im Winter mehr als im Sommer aber es hat weiterhin jeder Kreuzlinger und jede Kreuzlingerin die Chance, das Schloss zu besuchen.

Brunch, Hochzeitsmesse, Kitchenparty, UNQ Wine Events, Seeburgtheater, Ostern, Pfingsten, Muttertag sind nur einige Tage und Events die für jeden buchbar sind. Auch möchten wir gerne der Kultur wieder einen Raum geben und über die Wintermonate öffentliche Ausstellungen planen. Wie wir es früher bereits gemacht haben.

Facts

1. Organisatorisch

Events machen bereits jetzt rund 80% des Gesamtumsatzes aus. Von April bis September 2024 sind bereits alle Wochenende fix ausgebucht. Zahlreiche Buchungen für 2025 und 2026 sind bereits vorhanden. Das Zivilstandesamt macht an Ziviltrautagen bis zu neun Trauungen im Schloss. Das Haus und seine Gegebenheiten lassen es nicht mehr zu, dass wir bei diesem riesigen Gästeaufkommen nebenbei noch das spontane und stark wetterabhängige A la Carte Geschäft betreiben.

2. Wirtschaftlich

- A la Carte Geschäft seit Lockdown defizitär. Wird durch Events Quersubventioniert. Es ist zudem stark Mitarbeiterabhängig und das in Zeiten des Fachkräftemangels zu aufwendig und instabil.

- A la Carte Bereich nur schlecht planbar

- In den Wintermonaten haben wir teilweise zu wenige Buchungen um den ganzen Tag wirtschaftlich bleiben zu können.

- Nebenkosten: Per Ende Juli 2023 sind wir bereits 20% höher als im gleichen Zeitraum 2022. Da Energie Kreuzlingen für das 2024 wieder massive Preiserhöhungen angekündigt hat lohnt es sich nicht, das alte, riesige, ursprünglich als Sommerresidenz gebaute Haus mit seinen durchlässigen Fenstern zu heizen wenn es nicht komplett ausgebucht ist.

3. Aussenwirkung

- Da wir bereits wie erwähnt an allen Wochenenden kommendes Jahr ausgebucht sind, wird aus einer sehr angenehmen Lage eine spezielle Herausforderung. Wir sind gezwungen, spontane Gäste

abzuweisen. Nicht aus Platzgründen für den Gast sondern aus Platzgründen in der Küche und im Lager. Dies sorgt für grossen Unmut und Unverständnis bei den Gästen.

- Trotz allem bleiben wir ein öffentliches Restaurant, einfach zu definierteren Zeiten und Angeboten. So haben weiterhin Alle die Gelegenheit ins Schloss zu kommen.
- Die Zusammenarbeit mit dem Seeburgtheater harmoniert wunderbar, diese werden wir beibehalten
- Gut für die anderen Betriebe in und um Kreuzlingen, Sie können somit ein grösseres Stück vom Kuchen haben

Weitere Infos

- Wir haben bereits jetzt mehr A la carte Gäste aus Kreuzlingen in der Krone in Altnau als wir je im Schloss Seeburg hatten. Annehmbarer Grund: Anfahrtspychologie, Erreichbarkeit des Ortes
- Da im Mietvertrag klar geregelt ist das wir die Öffnungszeit selber bestimmen sollte unserem Vorhaben nichts im Wege stehen. Wir möchten trotzdem gerne das Gespräch mit unserem Vermieter suchen und den Entscheid zusammen bestimmen.
- Unsere Branche steht unter enormem Druck. Nur die Besten werden die kommenden Jahre überstehen. Als Vorstandsmitglied von Gastro Thurgau habe ich Einblicke und Zahlen über Betriebsschliessungen. Zur Zeit trifft es den Hinterthurgau härter als die Bodenseeregion, trotzdem sind auch wir nicht davor gefeilt wenn wir nicht immer wieder über die Bücher gehen und optimieren würden.
- Die stetig steigenden Preise, welche wir nicht auf den Gast abwälzen können und wollen machen uns Sorgen. Energie, Lebensmittel alles schlägt fast monatlich auf.
- Es geht darum, die Rentabilität zu erhöhen und das Haus nur zu öffnen wenn soviele Gäste da sind das es rentabel ist
- Unsere A la Carte Gäste sind hauptsächlich im «Best Ager»- und «Golden Ager»-Segment angesiedelt. Im Winter, bei Nebel und Dunkelheit laufen diese nicht durch den Park zu uns. Sie wählen ein Lokal mit Parkplätzen direkt vor dem Haus. Dafür nehmen sie auch gerne einen längeren Anfahrtsweg in Kauf – siehe Beispiel Krone Altnau

Herzlichen Dank für den wohlwollenden Bescheid das a la carte Geschäft im Schloss Seeburg per 01.01.2024 zu schliessen. Das ganze im Sinne einer besten Hochzeitslocations der Schweiz, der Wertschöpfung in der Region, der Mitarbeiterzufriedenheit, der Gästezufriedenheit und der weiteren fruchtbaren Zusammenarbeit.

Jacqueline und Matias Bolliger