

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 90 (2012)
Heft: 12

Artikel: Wie man das Steuer rechtzeitig übergibt
Autor: Hauzenberger, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-726157>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie man das Steuer rechtzeitig übergibt

Leidenschaftliche Wirte und Köche werden eigentlich nie so richtig pensioniert. Dass man den Wechsel zur nächsten Generation ohne Reibereien schafft, zeigt die Familie Meier im «Schiff» in Mammern.

Gar so einfach ist es nicht mit dem Aufhören nach einem so ereignisreichen Berufsleben. Nicht zuletzt auch wegen all der technischen und juristischen Fragen, die mit der Übergabe eines Restaurantbetriebes zusammenhängen. Und Doris und Walter Meier sehen auch überhaupt nicht aus, als ob sie reif für den Ruhestand seien. Aber die Wirtsleute des Restaurants Schiff in Mammern im Thurgau haben ihre Nachfolge sorgfältig aufgeleitet – und sie rechtzeitig mit ihren Kindern und Schwiegerkindern besprochen. Denn die jahrhundertelange Tradition im «Schiff» soll fort dauern und die Gäste auch weiterhin begeistern.

Schon über 200 Jahre ist sie alt, diese Tradition, und dabei äusserst jung und lebendig geblieben. 1788 wurde die Gaststube getäfert, wie eine farbige Kachel über dem grünen Kachelofen festhält. Seither wird hier gewirtet – seit Generationen von der Familie Meier. Die Holzdecke der Gaststube allein lohnt den Besuch im «Schiff»: Da haben Schwarzwälder Schreiner vor 222 + 2 Jahren zwei hölzerne Sonnen hingezaubert, dass man selbst ganz verzaubert wird.

Paradies für Feinschmecker

Und was unter den Sonnen auf die Teller kommt, steht in nichts hinter der alten Handwerkskunst zurück. Walter Meiers Kochkunst erhält vom Gourmetführer Gault Millau seit vielen Jahren 14 Punkte zuerkannt, obwohl hier nichts von den üblichen Spitzengastronomieritualen zelebriert wird.

Auf den Tisch kommt vor allem das, was die Fischer gleich nebenan aus dem Untersee ziehen. Mit der Speisekarte liefert die ebenso freundliche wie kompetente Bedienung auch gleich die aktuelle Fangliste. Legendar sind vor allem die

Kretzer genannten kleinen Egli, aber da draussen schwimmt je nach der aktuellen Saison von Äsche bis Hecht allerhand ins Netz.

Auch Meiers Poulets sind weitherum berühmt. Sie werden mit handgeschnitzten Pommes frites serviert, ihre Leberli auf Wunsch mit einer feinen Omelette. Der Berichterstatter gesteht, dass er angesichts dieser bewährten Köstlichkeiten trotz vieler Besuche noch nie zu all den übrigen Gerichten auf der Speisekarte vorgedrungen ist. Auch beim Dessert ist der Fall schon vor dem Kartenstudium klar: Meringue Glace muss es sein, denn ein so herzerwärmendes Eis, wie es hier hausgemacht wird, ist weitherum nicht zu finden.

Dafür, dass diese Familienrezepte, die Walter Meier zum Teil schon von seiner Mutter gelernt hat, mit seiner Pensionierung nicht vergessen gehen, ist gesorgt: Schwiegersohn Andreas Schmid arbeitet bereits seit 2005 mit seinem Schwiegervater in der «Schiff»-Küche zusammen und ist in die Geheimnisse eingeweiht worden. Der Salzburger hat Liselotte, die jüngste Tochter des Hauses, während seiner Kochlehre beim legendären, mittlerweile verstorbenen Beat Bolliger im «Walserhof» in Klosters kennengelernt, und seither sind sie ein Paar. Mit ihren Kindern Emma, Benjamin und Johanna haben sie auch bereits die nächste Generation begründet.

Schon Doris und Walter hatten sich übrigens durch den Beruf kennengelernt. Denn im «Schiff» arbeitete einst die junge Appenzellerin Doris – «und da hets gscherbelet», schmunzelt Walter Meier. Die Scherben brachten ganz offensichtlich Glück. Als dann auch Doris' jüngere Schwester in Mammern auftauchte, hatte auch Walters jüngerer Bruder seine Frau gefunden.

Bei Meister Bolliger in Klosters ging auch Liselottes älterer Bruder Erich in die Kochlehre. Er hat Anfang 2012 den Betrieb von seinem Vater übernommen – mit erst 31 Jahren. «Ich wollte nicht, dass er so lange warten musste wie ich einst. Mein Vater übergab mir das «Schiff»-Steuer erst, als ich 49 Jahre alt war und ihm endlich klarmachen konnte, dass der Betrieb erneuert werden musste und Investitionen brauchte.»

Als Walter Meier vor fünf Jahren vorübergehend gesundheitliche Probleme bekam, riefen seine Frau Doris und er darum die Kinder zusammen, um die Nachfolge zu regeln. Der Treuhänder riet zwar zur Gründung einer AG, aber angesichts der Tatsache, dass bei dieser Gesellschaftsform einzelne Aktionäre aussteigen könnten, hätte dies das Ende des Betriebes in der heutigen Form bedeutet. «In einem solchen Unternehmen muss einer das Sagen haben», ist Walter Meier überzeugt.

Familiäre Lösung

So kam man überein, Sohn Erich als neuen Chef einzusetzen. Dieser hat sich auf die Nachfolge sorgfältig vorbereitet und neben der Kochlehre auch die Hotelfachschule und eine Landwirtschaftsausbildung abgeschlossen. Seine Schwestern Edith und Liselotte sowie Schwager Andreas sind bei ihm angestellt, die älteste Schwester Doris ist als Sekundarlehrerin ohnehin ausser Hause tätig. Und auch Erichs Frau arbeitet nicht im Betrieb, sondern als Arzthelferin im Nachbarort Eschenz.

Liselotte ist bereits für das Personal zuständig und übernimmt von ihrer Mutter nach und nach die Buchhaltung. Und weil sie und ihr Mann mit dem Bruder/Schwager bestens auskommen, sind die Aussichten, dass das «Schiff» auch in



Ein Teil der Meier-Familie in der Küche im «Schiff»: Sohn Erich, Tochter Liselotte, Mutter Doris und Vater Walter (von links). Schwiegersohn Andreas war beim Fototermin am Kinderhüten. So leer wie auf dem untersten Bild ist die Gaststube kaum je zu sehen.



Zukunft in ruhigen Gewässern segeln kann, ausgesprochen gut.

Denn der Betrieb ist breit abgestützt: Da ist einmal das ausgesprochen gut frequentierte Restaurant mit seinen rund 50 Plätzen in drei Räumen – im Sommer ist der Garten für rund 70 Gäste offen. Und nebenan steht auch noch ein kleines Hotel mit sechs Doppelzimmern und einer kleinen Suite. Das ehemalige Schulhaus hatte seinerzeit bereits Walter Meiers Vater gekauft und dort Zimmer vermietet. Die heutigen Besitzer haben es mittlerweile zu einem kleinen Hotel-Bijou renoviert.

Obst aus dem eigenen Betrieb

Dazu kommt ein landwirtschaftlicher Betrieb, der mit dazugepachtetem Land 22 Hektaren umfasst, auf denen vor allem Birnen der Sorten Kaiser Alexander, Williams, Conférence und Gute Luise wachsen. Das milde Klima am Untersee und der kalkige Boden bieten dafür die besten Voraussetzungen. Die Vorfahren der heutigen Besitzer hatten hier einst noch Ackerbau und Milchwirtschaft betrieben. «Ich stellte dann, entgegen allen Ratschlägen, erst auf Apfel- und später auf Birnbäume um», erzählt Walter Meier. Mit dem Resultat ist er heute hochzufrieden.

Und dann sind da auch noch zwei Parzellen Bauland, die vorerst im Besitz der Eltern verbleiben.

In der «Schiff»-Küche sind heute die Jungen die Chefs. Ist Schwiegersohn Andreas allein, kümmert sich Vater Walter um die Zubereitung der Fische. «Wenn auch Erich da ist, ziehe ich mich zurück.» Und freut sich darüber, dass der Laden auch ohne ihn bestens läuft.

Martin Hauzenberger



Bilder: Gerry Ebner

Restaurant Schiff, 8265 Mammern TG,
Telefon 052 741 24 44, www.schiff-mammern.ch