

Schloss Freudenfels, Eschenz:

Von der mittelalterlichen Wehranlage zur inspirierenden Seminar-Destination

Auf einem Felsporn einen Kilometer südöstlich von Eschenz im Kanton Thurgau liegt Schloss Freudenfels inmitten unberührter Natur und hoch oben über dem Untersee – eine ideale Lage, um sich fernab vom Alltag, auf die Arbeit und visionäre Ziele zu konzentrieren oder an schönster Lage Familienfeste zu feiern. Während die Ursprünge des Wehrturms bis ins 12. Jahrhundert zurückgehen, entstand die heutige Schlossanlage in der

Hoch über dem Untersee, eingebettet in Wiesen und Weinberge, thront das Seminarhotel Schloss Freudenfels. Die Gäste genießen hier eine vielfältige Tagungsinfrastruktur in historischem Ambiente, herzliche Gastlichkeit und eine ausgezeichnete Küche. In den Sommermonaten ist das Hotel auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Den Fokus setzen die Verantwortlichen auf Schweizer Produkte direkt von den Produzenten aus der Region, dazu gehört auch das Leitungswasser. Aufbereitet mit der BWT WasserBar wird der Nachhaltigkeitsgedanke von Schloss Freudenfels lösungsorientiert umgesetzt – von dem auch Menschen profitieren, für welche Trinkwasser keine Selbstverständlichkeit ist.

Text: Irene Infanger | Bilder: Rolf Neeser und zVg.



Barockzeit. Einst bewohnten Mönche die Anlage, die sich seit 1623 im Besitz des Klosters Einsiedeln befindet. Anfang der 1990er-Jahre kam die Ausrichtung als Aus- und Weiterbildungsstätte. Seit 1996 wird die Anlage durch die Liechtenstein Academy Foundation betrieben. «Während der Sommermonate sind wir ein klassischer Hotelbetrieb, die restliche Zeit des Jahres sind wir auf den Seminarbereich und auf Events ausgerichtet», erklärt Michèle Warnä, Geschäftsführerin von Schloss Freudenfels. Die Basis für den Erfolg bilden die Seminare und Tagungen. Hauptanteil trägt die Liechtenstein Academy selbst, die mit ihren nationalen und internationalen Seminargästen auf ihren Campus kommt. Aber auch Unternehmungen aus der Schweiz nutzen die Stätte für Weiterbildungs-Events. «Wir haben eine wunderschöne Seminaroase, wo man sich auf das Wesentliche konzentrieren und sich zugleich



Einzigartige Natur, historisches Ambiente vereint mit herzlicher Gastlichkeit: Im Schloss Freudenfels steht der Mensch und die Natur im Zentrum.

Auf einem Felssporn liegt die aus dem 12. Jahrhundert stammende Wehranlage hoch über dem Untersee mit Blick auf die gegenüberliegende Seite Deutschlands.



erholen kann», schwärmt die junge Gastgeberin. Und weil die Lage von Schloss Freudenfels so besonders ist, wurde die Location für ausgewählte Feierlichkeiten weiterentwickelt. Wer hier heiratet oder einen Geburtstag feiert, der tut dies meist exklusiv: Die Anlage steht ab einer gewissen Gruppengrösse ausschliesslich den eingemieteten Gästen zur Verfügung. «Wir sind klein, aber fein und sorgen mit einer persönlichen Atmosphäre für ein besonderes Erlebnis statt eine möglichst hohe Auslastung anzustreben», betont Michèle Warna gegenüber GOURMET. Dasselbe gilt auch für Seminargruppen. Wer sich auf Schloss Freudenfels einmietet, kommt bei der Buchung von 20 Hotelzimmern in den Genuss einer vollständigen Schlossanlage. Und die ist alles andere als klein.

Spezialangebote im Sommer und Winter

Die Anlage umfasst mehrere Gebäude: So befinden sich die insgesamt 25 modern eingerichteten Einzel- und Doppelzimmer in den Gebäudeteilen «Schüür» und «Wyberhuus». Letzteres ist jenes Gebäude direkt neben dem Schloss,

wo früher die Mägde der Mönche weilten. Deshalb der Name. Sämtliche Zimmer verfügen über Dusche und WC, TV, Internetzugang und einen persönlichen Arbeitsplatz. Der Grossteil der Gästezimmer, nämlich deren 20, befindet

i

Wer ist die Liechtenstein Academy?

Die Liechtenstein Academy ist eine Bildungsinstitution, die sich im Besitz des Liechtensteiner Fürstenhauses befindet. Sie wurde 1995 gegründet mit dem Ziel, die Mitarbeitenden und Führungskräfte der liechtensteinischen Fürstenbank LGT zu stärken und die unterschiedlichen Kulturen innerhalb der Privatbank nachhaltig zu vereinen. Heute fokussiert sich die Bildungsstätte auf individuelle, familiäre, unternehmerische und gesellschaftliche Fragestellungen. Dank langjähriger Kooperation mit ausgewählten Expertinnen und Experten hat die Bildungsstätte heute ein umfassendes Wissen in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Family Governance und Sustainability aufgebaut. Dabei geht es in erster Linie um das Erfassen und Begreifen von Zusammenhängen, um Verhalten und Agieren. Die Liechtenstein Academy nutzt Schloss Freudenfels als ihren Campus.

sich in der ehemaligen Scheune, wo sich auch die kleinen, aber charmanten Gaststuben Hohenklingen und Seeblick sowie der Frühstücksbereich und die grosszügige Aussenterrasse mit Blick auf Schlossanlage und Bodensee befinden. Schloss Freudenfels bietet helle, feierliche Räume in ganz verschiedenen Konfigurationen, die sich wiederum auf mehrere Gebäudeteile verteilen. Je nach Bedarf können in kleineren



Dieser 40 Quadratmeter grosse Saal im Herzen des Schlosses bietet Raum für zwölf Personen und kann mit technischen Hilfsmitteln ausgestattet werden. Auf der Schlossanlage Freudenfels finden sich diverse Räumlichkeiten für die Bedürfnisse ihrer Gäste, egal ob Seminar, Feierlichkeiten oder Konzert.

Gruppen Arbeiten durchgeführt werden, beispielsweise in den drei Gruppenräumen im Schloss, konzipiert für 6 bis 10 Personen. Festsaal und Plenarsaal (beide im Schloss) verfügen je über ein Grundangebot für bis zu 20 Personen. Das grösste Volumen fasst die amphitheaterförmige Aula in der «Schüür». Sie eignet sich für Seminare und Tagungen für bis zu 36 Personen und ist mit moderner Projektionstechnik ausgestattet. Sie kann aber auch als Konzertsaal umfunktioniert werden und bietet als solchen Platz für 80 Zuhörer. Als Event-Location umgestaltet können Empfänge und gediegene Essen bis maximal 64 Personen und Aperos mit bis zu 120 Personen umgesetzt werden. Das gemütliche Kaminzimmer und die Schlossbibliothek laden zu individuellen Gesprächen und zum Selbststudium ein, während der Rosengarten und das weitere naturverbundene Areal für einen stillen Rückzugsort sorgen. Auf Schloss Freudenfels findet sich auch ein grosses Angebot an Aktivitäten. Nach einem kopflastigen Tag kann man sich am Töggelikasten oder im Fitnessraum im Pavillon austoben. Oder in der nahen Umgebung spazieren und biken sowie auf dem Bodensee rudern gehen.

«Unsere Seminare und Hochzeiten sorgen ganzjährig für eine gute Auslastung. Einzig in den Monaten Juli/August und Dezember/Januar spüren wir jeweils eine Abnahme», erklärt Michèle Warna, die in Luzern die Hotelfachschule absolvierte und auf dem Bürgenstock, auf dem Pilatus und weiteren Orten in Luzern arbeitete. Dies zeigte sich umso mehr während

der Corona-Pandemie. Deshalb wagten die Verantwortlichen eine Neuerung und stellen die Schlossanlage seither für eine kurze Zeit einer breiten Öffentlichkeit zur Verfügung: Unter dem Slogan «Sommerfrische auf Schloss Freudenfels» öffnen sich die Schlosstüren im Juli und August, womit Private Gelegenheit erhalten, selbst einmal in die wunderbare Anlage einzutauchen. In den beiden Sommermonaten organisiert das Team rund um Michèle Warna ein unterhaltsames Programm. Und mit dem Pop-Up-Restaurant Freudentafel ist auch in den Wintermonaten ein öffentliches Angebot vorhanden. In authentisch dekorierten Räumen können sich die Gäste in das Leben vor 500 Jahren zurückversetzen und sich kulinarisch verwöhnen lassen.

Es kommt auf den Teller, was die Schweiz zu bieten hat

Eine fixe Speisekarte sucht man auf Schloss Freudenfels vergeblich. Was auf den Teller kommt, entscheidet Küchenchef Tobias Estermann und sein dreiköpfiges Team immer wieder neu – je nach dem, was die Jahreszeit und die regionalen Zulieferer im Angebot haben. Auf den Teller kommen ausschliesslich Schweizer Produkte. Zwar nicht ausschliesslich Produkte, die ihren Ursprung in der Schweiz haben, aber zumindest hier in nachhaltiger Weise produziert



Das perfekte Ambiente für eine einzigartige und exquisite Hochzeitsfeier: Schloss Freudenfels bietet helle, feierliche Räume in verschiedenen Konfigurationen sowie eine Schlosskapelle, eine Schlossterrasse und einen beeindruckenden Rosengarten mit Blick auf Schloss und Bodensee.



Die etwas andere Hotelanlage mit komfortablen, modern eingerichteten Zimmern, die sich sowohl in der «Schüür» als auch im «Wyberhuus» wiederfinden. Die Hotelanlage wird jeweils an Ostern und in den Monaten Juli und August für die breite Öffentlichkeit geöffnet. Insbesondere naturverbundene Gäste aus der Schweiz nutzen das exquisite Angebot gerne.

werden. «Um eine vielfältige und abwechslungsreiche Speiseauswahl zu ermöglichen, müssen wir auch auf Produkte zurückzugreifen, die es ursprünglich in der Schweiz nicht gab, heute aber nachhaltig produziert werden», erklärt Michèle Warna. Das Küchenteam setzt seine ganze Raffinesse und Kreativität insbesondere in die Kreation von vegetarischen Gerichten. «Wir bieten unseren Seminargästen nach wie vor Fleischgerichte an, aber auch schöne und kreative vegetarische Alternativen. Diese werden von den Gästen sehr geschätzt.»

Der Fokus auf Schweizer Produktion zeigt sich auch bei der Getränkeauswahl. Die bekannten Süssgetränke sucht man auf Schloss Freudenfels vergeblich. Dafür viel anderes aus Schweizer Produktion. So arbeiten die Verantwortlichen

Im Einklang mit der Natur

Entlang von kleinen Nebenstrassen und vorbei an weidenden Kühen führt der Weg nach Schloss Freudenfels auf eine abgelegene Oase, wo Gräser in die Höhe schiessen, Wildbienen aus ihren Häuschen zu Blumen fliegen, die in die Höhe wachsen dürfen: Leben mit und von der Natur. Auf Schloss Freudenfels ist man sich der einmaligen Lage bewusst und will der Natur so viel wie möglich zurückgeben. Dazu gehört, dass die Liechtenstein Academy eine klimaneutrale Strategie verfolgt und bis 2030 CO₂-frei sein will. Dies soll umso mehr auch auf Schloss Freudenfels umgesetzt werden. Deshalb ist für die Verantwortlichen klar, mit lokalen Anbietern zusammenzuarbeiten und möglichst unnötige Emissionen zu verhindern.



In den 25 Einzel- und Doppelzimmern übernachten die Gäste in ruhiger Umgebung mit Blick auf See oder Garten. Sämtliche Zimmer verfügen über Dusche und WC, TV, Internet und einen Arbeitsplatz.

auf Schloss Freudenfels etwa mit der Thurgauer Destillerie Macardo und in Sachen Süssgetränke mit Vivi Kola zusammen, aber auch mit lokalen Süssmostproduzenten. Einzig beim Wein müssen die Verantwortlichen noch gewisse Abstriche machen: «Wir haben viele lokale Weine im Angebot. Wir kommen aber nicht darum herum, auch noch wenige italienische oder französische Weine zu servieren. Aus Übersee findet sich jedoch nichts bei uns», betont Michèle Warna.



Regional und saisonal lautet das Credo der Küchencrew rund um Küchenchef Tobias Estermann, der nur das auf den Teller bringt, was auch in der Schweiz bezogen werden kann.

WASSERKULTUR

Seit Anfang dieses Jahres findet sich auch kein mühsamer Transport von Mineralwasserflaschen mehr auf Schloss Freudenfels. Seit Februar wird den Gästen ausschliesslich aufbereitetes Leitungswasser serviert. Dafür greifen die Verantwortlichen auf die für die Gastronomie ausgerichteten Wasserbar-Stationen der BWT zurück. Ein Zapfsäulen-System, das direkt ans Leitungswasser angeschlossen wird. Mit eigens durch BWT realisierten Filterkartuschen wird das lokale Trinkwasser optimal aufbereitet, Schadstoffe herausgefiltert und das Wasser oben drauf mit Magnesium angereichert. «Wir haben uns vergangenes Jahr entschieden, künftig den gemeinnützigen Verein Drink & Donate zu unterstützen, deshalb suchten wir nach einer passenden Lösung, wie wir unser Leitungswasser am effizientesten einsetzen können», erklärt Michèle Warna die Beweggründe. «Nachhaltigkeit heisst nicht nur, dass man regionale Produkte nutzt, sondern auch, dass man die Welt nachhaltig prägt. Dies tun wir, indem wir Menschen Wasser spenden, die keines haben.»

Drink & Donate setzt sich seit über zehn Jahren für den Konsum von qualitativ herausragendem Leitungswasser ein. Der gemeinnützige Verein agiert mit verschiedenen Konzepten in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Unternehmen und finanziert mit Spenden Trinkwasserprojekte von Viva con Agua, welche Menschen weltweit einen Zugang zu sauberem



Sie setzen gemeinsam ein Zeichen für Nachhaltigkeit: Michèle Warna, Geschäftsführerin im Schloss Freudenfels, flankiert von Fabian Hauser, Produkte und Marketing von Drink & Donate (links) und Cyril Salzmann, Verkaufsleiter BWT WasserBar.

«Nachhaltigkeit heisst nicht nur, dass man regionale Produkte nutzt, sondern, dass man die Welt nachhaltig prägt. Dies tun wir, indem wir Menschen Wasser spenden, die keines haben.»

Michèle Warna, Gastgeberin auf Schloss Freudenfels.



Spielt das Wetter mit, geniessen die Seminargruppen ihre Mahlzeiten auf der Aussenterrasse der «Schüür», gleich vor den Seminar- und Hotelräumlichkeiten. Dazu erhält man einen atemberaubenden Blick auf die Bodensee-Region.

Trinkwasser, Hygieneeinrichtungen und sanitärer Grundversorgung ermöglichen will. In Kontakt mit den Verantwortlichen von Drink & Donate kam schnell der Name BWT ins Spiel. Kurz darauf besuchten Laszlo Ceh und Cyril Salzmann (das Wasserbar-Team schlechthin) die Schlossanlage Freudenfels, um im persönlichen Gespräch die Bedürfnisse und Wünsche der Gastgeber zu sondieren und Lösungsvorschläge zu unterbreiten. «Wir sind sehr schnell auf einen gemeinsamen Nenner gekommen und haben in den Gesprächen gemerkt, wo überall ein entsprechendes Gerät Sinn machen würde», erläutert Cyril Salzmann. Aufgrund der drei Teilbereiche Hotel, Gastronomie und Seminar entschied man sich, im «Freudenfels» gleich drei Spenderlösungen von BWT zu implementieren. So findet sich im Frühstücksraum in der «Schüür» und in der kleinen Eventküche im Schloss je eine BWT WasserBar 100 sowie ein klassischer Wasserspender im Hotelbereich in der «Schüür». Der vielseitig versierte Schloss-



Leistungstark und einfach zu bedienen: Die WasserBar 100 von BWT sorgt für gekühltes stilles Wasser und gekühltes Sprudelwasser. Die ausgeklügelte Filtertechnik entzieht dem Leitungswasser Kalzium und reichert es mit Magnesium an.



Ob als Tischgerät oder Standmodell: Die aus Edelstahl gefertigte BWT WasserBar 100 kann auf Theken und in Küchenzeilen eingesetzt werden, genauso wie in Foyers beispielsweise in gewerblichen Räumlichkeiten.

wart sorgte für den nötigen Wasser- und Stromanschluss. «Mehr braucht es nicht, um unsere Wasserbar-Produkte in Betrieb nehmen zu können», sagt Cyril Salzmann. Wichtig sei einzig, dass man einen Standort wähle, der im Betriebsalltag Sinn mache. «Unsere Produkte sollen unseren Kunden dienen und nicht zusätzliche Wege generieren.»

«Eines unserer Hauptanliegen war, den Wasserverlust zu reduzieren. Um dem 4-Stern-Standard gerecht zu werden, dürfen wir angefangene Mineralwasser-Flaschen in den Zimmern oder im Seminarbereich nicht wieder auffüllen», erklärt Michèle Warna. Mit dem neuen System können sich Hotelgäste nun selbst am Wasserspender bedienen und so viel aufs Zimmer nehmen, wie sie brauchen. Dasselbe gilt auch im Seminarbereich. Hier steht den Gästen eine leistungsstarke WasserBar 100 zur Verfügung, über die, wie ihr Name schon erahnen lässt, 100 Liter in der Stunde bezogen werden können. «Es ist unser leistungsstärkster Trinkwasserspender

und überzeugt damit, dass man die gewünschte Menge programmieren kann für entsprechende Gefässe», betont Cyril Salzmann. Im «Freudenfels» kommen Karaffen und Flaschen der Firma Fill-Me zum Einsatz.

Ein Kreislauf, der sich schliesst

Nach drei Monaten zieht Michèle Warna bereits eine positive Bilanz: «Wir haben bisher deutlich weniger Wasser wegwerfen müssen!» Mehr Platz anstelle von Harassen, keine unnötigen Bestellungen und Lieferungen mehr, und zusätzlich unterstützt das Seminarhaus mit dem neuen System auch noch Trinkwasserprojekte im Ausland. «Aufgrund unserer unterschiedlichen Ausrichtung mit Gastronomie und Seminar errechnen wir alle drei Monate den Wasserumsatz und liefern ein Drittel an Drink & Donate weiter.» Die Idee kommt bei den Gästen sehr gut an. «Die meisten kennen das Projekt schon und sind gerne bereit, dieses zu unterstützen», sagt Michèle Warna.

WASSERKULTUR

Wasser wie aus der Flasche

«Mit BWT haben wir den perfekten Partner für die Gastronomie und Hotellerie, um unsere Mission, Leitungswasser zu fördern, umzusetzen. Und zwar mit qualitativ und geschmacklich hochstehendem Wasser», sagt Fabian Hauser, verantwortlich im Bereich Produkte und Marketing bei Drink & Donate. BWT hat es sich zur Aufgabe gemacht, das vor Ort vorhandene Wasser so aufzubereiten, dass es in der benötigten Qualität und den Wünschen der Konsumenten entsprechend zur Verfügung steht. Ohne Transportwege, ohne unnötige Plastikerzeugung, aber mit viel Innovationsgeist, Wissen, Verantwortung und Respekt gegenüber unserem kostbarsten Gut: Wasser. Mit den individuell gestaltbaren Flaschen von Fill-Me – das Unternehmen spendet einen Teil der Einnahmen ebenfalls an Drink & Donate – kommt die perfekte Symbiose zum Tragen. «Alle involvierten Unternehmen haben sich die Nachhaltigkeit zum Ziel gesetzt. Gemeinsam haben wir es ermöglicht, dass dies auf Schloss Freudenfels perfekt umgesetzt werden kann. Eine tolle Sache», betont Cyril Salzmann. Und auch Michèle Warna sagt: «Wir sind mega happy mit der gefundenen Lösung: Sie nimmt uns Arbeit ab und am Ende des Tages werfen wir weniger Wasser weg.»



Einfaches und schnelles Handling ist mit den BWT WasserBars gegeben: Das zeigt das Beispiel im Schloss Freudenfels, wo Gäste wie Mitarbeitende im Frühstücksbereich sich mit bestem Leitungswasser selbst bedienen können.

«Mit BWT haben wir den perfekten Partner für die Gastronomie und Hotellerie, um unsere Mission, Leitungswasser zu fördern, umzusetzen. Und zwar mit qualitativ und geschmacklich hochstehendem Wasser.»

Fabian Hauser, Produkte und Marketing bei Drink & Donate.



Die passende Lösung gesucht und gemeinsam die passende Lösung für die Bedürfnisse von Schloss Freudenfels gefunden: Michèle Warna, Gastgeberin im Schloss Freudenfels, durfte auf die Expertise von den BWT-Mitarbeitenden Alain Sütterlin (Leiter Marketing) und Cyril Salzmann (Leiter Verkauf BWT WasserBar) setzen.



Mehr zum Thema

Schloss Freudenfels AG

Schlossweg
8264 Eschenz
Tel. 052 742 72 11
info@schloss-freudenfels.ch
www.schloss-freudenfels.ch

BWT Aqua AG

Hauptstrasse 192
4147 Aesch
Tel. 061 755 88 99
wasserbar@bwt-aqua.ch
www.bwt.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema