

Gäste stimmten für die «Linde»

Thomas und Karin Juckers Gasthaus Linde in Tägerwilen ist beliebt. Das Restaurant wurde mit dem Publikumspreis «Best of Swiss Gastro Award Classic» ausgezeichnet. Für das Wirtepaar kam der Gewinn völlig überraschend.

NICOLE D'ORAZIO

TÄGERWILEN. Thomas und Karin Jucker waren perplex. An der Gala des «Best of Swiss Gastro Award» in Basel wurde Juckers Gasthaus Linde in Tägerwilen als Sieger in der Kategorie «Classic» verkündet. «Mir ist fast das Herz stehen geblieben als der Name unseres Betriebes fiel», sagt Karin Jucker. «Wir haben überhaupt nicht damit gerechnet, und darum auch keine Dankesrede und nichts vorbereitet.» Sie hätten einen kleinen Betrieb und sich gegen die grossen Restaurants keine Chancen ausgerechnet.

Doch Juckers haben nicht mit ihren Gästen gerechnet. Denn beim «Best of Swiss Gastro Award» haben diese das Sagen und können für ihr Lieblingsrestaurant abstimmen. Neue oder frisch konzipierte und umgebaute Betriebe können sich für die Auszeichnung bewerben. Eine Fachjury sucht die Restaurants und Kaffees aus, die sich in neun Kategorien zur Wahl stellen. In der Kategorie «Classic» waren es 37 von 141.

Chalet ursprünglicher Grund

«Wir haben uns für diese angemeldet, da wir ein traditionelles, klassisches, aber auch nachhaltiges Restaurant führen», erzählt die Wirtin. 2007 hatten sie und ihr Mann die «Linde» von den Schwiegereltern übernommen, und 2009 umgebaut. Darum hätten sie beim Award mitmachen können. «Ursprünglich wollten wir teilnehmen, da wir mit unserem Fondue Chalet auf der Terrasse eine spezielle Idee haben.» Doch die Abstimmung laufe über



Bild: Nans do Carmo

So sehen Sieger aus: Karin und Thomas Jucker machen in ihrer Gaststube kurz Pause. Links steht der Award aus Holz.

STICHWORT

Best of Swiss Gastro

Der «Best of Swiss Gastro» wurde 2003 von Andreas Krumes und Georg Twerenbold gegründet. Ziel des unabhängigen Vereins ist es, innovative und herausragende gastronomische Konzepte in der ganzen Schweiz aufzuspüren und dem breiten Publikum zu präsentieren. (ndo)

den Sommer, darum sei das nicht optimal gewesen.

Die 700 Franken Teilnahme-kosten haben sich für das Wirtepaar gelohnt. Geld gab es zwar keines, dafür eine grosse Flasche Champagner und ein Kreuz aus Holz. «Wir wollten wissen, wie wir bei den Gästen ankommen und haben uns vor allem aus diesem Grund angemeldet», sagt Thomas Jucker. Sie seien dann auch sehr aktiv gewesen und hätten 1000 Abstimmungskarten verteilt. «Man hatte auch die Möglichkeit,

online abzustimmen, darum konnten wir überhaupt nicht einschätzen, wo wir stehen.»

Wie viele Stimmen die «Linde» erhielt und wie gross der Abstand zum Zweiten ist, bleibt geheim. Der Veranstalter gibt keine Details bekannt, nur dass sich insgesamt 110000 Personen an der Abstimmung beteiligt haben.

Auf dem Boden bleiben

Auf dem Erfolg wollen sich Juckers nicht ausruhen. «Uns schweben einige Ideen und Pro-

jekte vor, die allerdings noch nicht spruchreif sind», sagt der Wirt und Küchenchef. «Man muss sich ständig weiterentwickeln, um die Gäste zu begeistern. Wir heben nun aber sicher nicht ab.»

Der Award ist bereits die zweite Auszeichnung, welche die «Linde» erhält. Im September 2010 erhielt das Gasthaus das Gütesiegel «Fischküche mit Auszeichnung». Eine Aufnahme in den Reigen der Gault-Millau-Gastronomen streben Juckers allerdings nicht an. «Wir wollen wir selbst bleiben.»