

# Barockkloster Fischingen: Wellness der anderen Art

Das monumentale **Barockkloster Fischingen** war bis anhin vor allem als **Hotel** für Seminare, Events und Feiern bekannt. Nun frischt es sich – auch dank zehn neuen Zimmern – immer mehr für Individualgäste auf. Und wo gut geschlafen wird, soll man auch gut essen: Mit **Küchenchef Peter Vogel** erreicht das Klosterrestaurant das nächste Level. Und es ist noch mehr geplant.

TEXT CORINNE NUSSKERN — FOTOS IVO SCHOLZ

In dunklem Grün trotzen die Tannen dem herbstlichen Grau. Sie blicken hinab auf das weiss- und zartrosa-getünchte Barockkloster Fischingen im thurgauischen Tannzapfenland – es ist ein Ort zum Ankommen. Im dicken Klostergebäude erwartet die Gäste ein Dreisternehotel mit 40 Zimmern. 10 davon wurden kürzlich von den Benediktinermönchen, die sich räumlich verkleinert haben, freigegeben und in Hotelzimmer in stilvoll linearem Chic umgebaut und mit Möbeln aus der Klosterschreinerei ausgestattet. Über den schweren Holztüren prangen keine Zimmernummern, sondern die Namen von Mönchen und Schwestern, die einst darin lebten. Fernseher und Radio sucht man vergebens. Hier ist es so still, dass man nie mehr wegwill. Es sei denn, die Welt ruft wieder einmal mit Verlockendem.

Vieles ist aussergewöhnlich im Kloster Fischingen. Besitzer der Klosterliegenschaft ist der Verein Kloster Fischingen – und zwar seit 1879. Walter Hugentobler (61) ist sein Geschäftsführer und kennt nicht nur jede Ecke der über 100 000 Quadratmeter grossen Klosteranlage, sondern auch ihre Geschichte. Ein Kurzaufsatz: 1138 wird das Kloster vom Bischof von Konstanz gegründet. Der umtriebige Bauherr war Abt Degen, der – zwischen 1750 und 1770, sobald etwas Geld vorhanden ist – einen weiteren Teil des Klosters hinzubauen lässt. 1848 säkularisiert der Kanton Thurgau alle Klöster. 1879 übernimmt der Verein Kloster Fischingen die Liegenschaft und trägt heute die Verantwortung für Hotellerie und Gastronomie, Schreinerei, Förderschule und Kultur. 1977 kehren die Mönche zurück. Die Kirche mit der Idda-

Kapelle gehört der katholischen Kirchengemeinde Fischingen.

## Feste feiern neben der Klausur

Hugentobler freut sich über die neuen Zimmer. «Mit elf Seminarräumen sties- sen wir bezüglich Übernachtungsmöglichkeiten oft an unsere Grenzen», erklärt der Matzinger. «Es war auch eine wirtschaftliche Entscheidung.» Zudem brauchen die Mönche, die im Kloster eingemietet sind, nicht mehr so viel Platz, aktuell leben nur noch vier Männer Tür an Tür mit den Hotelgästen. Fühlen sie sich von den Gästen nicht gestört? «Manchmal schon, ein Festsaal grenzt direkt an ihre Klausur», sagt er. Nach 23 Uhr wird dort keine Musik mehr gespielt, und man darf nicht tanzen. «Aber es gibt im Kloster immer Möglichkeiten», sagt Hugentobler schmunzelnd. «Die

## KLOSTER FISCHINGEN: OASE AM JAKOBSWEG

Das Kloster beherbergt heute ein Dreisternehotel mit 40 Doppel- und Deluxezimmern (ab 150 Franken), einer Juniorsuite (ab 200 Franken) und 32 Betten (ab 45 Franken) für Pilger. Für Seminare und Events stehen elf historische Räume mit modernster Technik zur Verfügung, teilweise werden sie für Ziviltrauungen genutzt. Im Restaurant und im Garten finden je 80 Personen Platz. Dazu kommen zwei Säle für Bankette à 80 Personen, eine Lounge, eine Teestube, ein Aufenthaltsraum sowie ein Meditationsraum unter dem Dach. Im Kloster arbeiten 130, in der Hotellerie und Gastronomie 45 Mitarbeitende. Zum Kloster gehört eine Schreinerei und eine Förderschule. Zudem befindet sich die Bierbrauerei Pilgrim auf dem Klosterareal.



Hier lässt es sich wunderbar von Gott und der Welt träumen: die neu erstellte Juniorsuite im Barockkloster Fischingen

Gesellschaft verlagert sich zum Tanzen und Feiern in die Klosterschenke am gegenüberliegenden Ende des Klosters.»

Rund 1,8 Millionen Franken wurden in die Renovation der Zimmer und in neue Räume wie die Lounge, die Teestube oder den Pausenraum investiert. Geld, das nicht einfach so da ist. Die Zahlen beim Verein seien eher bunt, selten schwarz. «Da müssen wir ab und zu etwas vom «Tafelsilber» verkaufen, denn Legate nehmen ab», so der Geschäftsführer. Bei Renovationen übernehmen auch die Gemeinde und der Kanton einen Teil. «Es wäre schön, wenn wir uns selbst finanzieren könnten, aber bei einem Versicherungswert von 108 Millionen Franken? Das muss man erst einnehmen!»

## Ziel: mehr Individualgäste

Das Seminarhotel eröffnete 2014, die ersten Individualgäste kamen während der Pandemie. Zurzeit machen sie etwa einen Fünftel aus, Ziel sei ein Drittel. Primär kommen die Gäste aus der Schweiz, nach und nach vermehrt auch aus umliegenden Ländern. Die Leitung der Hotellerie verantwortet Murak Baki. Eine seiner Statistiken zeigt: Die Auslastung 2024 liegt bis anhin bei 60,42 Prozent, 10 Prozent höher als 2023. Da das Kloster am Jakobsweg liegt, nächtigen pro Jahr auch einige Hundert Pilger in den 32 Betten der zwei Schlafsäle.

Zudem finden im Kloster viele Bankette und Feiern statt. Und zahlreiche

Ziviltrauungen: je nach Grösse der Gesellschaft im Wappenzimmer oder in der imposanten Bibliothek. «Manchmal haben wir vier Hochzeiten hintereinander, eine logistische Herausforderung», sagt Hugentobler.

Eine weitere Intention: das Klosterrestaurant bekannter zu machen. Man kennt bereits die beliebten Kulinarikpakete an Konzerten und Veranstaltungen sowie die Kitchenpartys. Mit Küchenchef Peter Vogel (siehe Interview nächste Seite) steht seit einigen Monaten ein Spitzenkoch in der Restaurantküche. Der gebürtige Franke weist nicht nur einen eindrücklichen Palmarès auf, sondern bringt frische Ideen auf hohem Niveau sowie neue Spezialereignisse ins Gastrokonzert ein. Im eleganten Restaurant und im idyllischen Garten (beide je 80 Plätze) fühlt man sich sofort wohl, vor allem, wenn einem nach der sämigen, traditionellen Pilgersuppe Vogels Kreationen aufgetragen werden: Wurzelgemüse- oder Quinoasalat, Scheiben von der Fischinger Rehkeule mit Wildheidelbeersauce oder Gemüsequiche mit Randenquark. Die Karte ist klein und fein, denn Vogel fokussiert auf Kreisläufe und einen sorgsam Umgang mit Ressourcen.

Auf Nachhaltigkeit achtet man im Kloster generell. Das servierte Wasser stammt aus der eigenen Klosterquelle, die Zutaten für die saisonalen Menüs kommen wenn immer möglich aus dem Tannzapfenland, und die gesamte Ener-

gieproduktion erfolgt mit einer CO<sub>2</sub>-neutralen Holzschnitzelheizung.

## Klösterliche Wellness

Es ist noch einiges geplant, um mehr Gäste und somit Mittel ins Kloster Fischingen zu holen. Im Ökonomiegebäude ist ein grosser Saal mit Selbstbedienungsrestaurant angedacht, draussen ein Biergarten, der zusammen mit der auf dem Klosterareal liegenden Pilgrim-Brauerei realisiert werden könnte. Ein Anfang ist gemacht, 2025 hat Peter Vogel bereits zwei «Beer & Dine»-Abende im Programm. Hugentobler fügt an: «Auch mit der NRP (Neuen Regionalpolitik des Bundes) gibt es Projekte. 2022 wurde das Grossprojekt Kloster Fischingen mit 20 Millionen Franken in den Kreis des Erlöses der Partizipationsscheine der Thurgauer Kantonalbank aufgenommen.»

Es kommt gut. Der Betrieb ist personell gut aufgestellt, und das Kloster Fischingen gilt als Kraftort. Verglichen mit einem Stadthotel, dominieren im Hotelbetrieb die Ruhe und das Abschalten. «Durch die Benediktinergemeinschaft im Haus braucht es auch Respekt – ebenso dem Bau gegenüber», sagt Hugentobler. Wellness? Er lacht. «Nur klösterliche Wellness mit Klängen und Meditation sowie unsere Fasten- oder Zenwoche.» Und Wandeln: Ein Drittel der Klostergrundfläche sind Gänge. Die Ambiance unter dem göttlichen Gewölbe ist wie überall im Kloster – unbezahlbar.





# «Ich werde aus der Klosterküche keine Spielstube machen»

Seit einigen Monaten ist **Peter Vogel (53) Küchenchef im Kloster Fischingen TG**. Der gebürtige Franke, der bei Alfons Schuhbeck, in der Traube Tonbach, im Hotel Bareiss und zuletzt im Golfpanorama Lipperswil wirkte, hat mit der Klostergastronomie einiges vor. Permakultur ist nur einer der Aspekte. Und Sterne?

**Peter Vogel, worin unterscheidet sich die Arbeit im Klosterrestaurant von derjenigen in einem regulären Restaurant?**

**PETER VOGEL:** Die Atmosphäre. Der ganze Ort ist speziell und strahlt eine spürbare Ruhe aus. Auch die Gäste sind meist entspannt. Die Abläufe und die hektischen Momente in der Küche hingegen sind die gleichen wie überall, und doch ist der Umgang unter den Mitarbeitenden menschlicher als anderwo.

**Haben Sie deshalb die Küchenchefposition im Kloster übernommen?**

Nicht nur. Nach 14 Jahren im GolfPano-rama in Lipperswil strebte ich eine Veränderung an. Ich war einst Gastkoch im Kloster und es gefiel mir. Zudem ist hier vieles in Planung: Wir möchten die veraltete Küche umbauen, langfristig ein Selbstbedienungsrestaurant eröffnen, einen Permakulturgarten anlegen – alles Aspekte, die mich sehr interessieren.

**Dann fokussieren Sie in der Klosterküche auf Kreisläufe?**

Das Konzept der Permakultur setzen wir teilweise bereits um. Der Grundgedanke ist: sorgsam mit Ressourcen umgehen.

**Da sind Sie im Kloster am richtigen Ort, waren Mönche doch jahrhundertlang Selbstversorger!**

So ist es! Die Zeiten haben sich natürlich verändert, heute können wir nicht alles

im Kloster produzieren. Aber wir arbeiten mit regionalen Lieferanten, aktuell haben wir Reh und Hirsch aus Fischingen. Und wir sammeln selbst, zum Beispiel Brennnessel, Tannenschössli oder Bärlauch, und integrieren diese direkt in den Gerichten. Aber wir machen auch vieles ein, fermentieren und stellen Öle oder Essenzen aus dem Gesammeltem her. Das möchte ich vorantreiben, da ist das Kloster genau der richtige Ort dazu.

**Interpretieren Sie auch alte Klosterrezepte?**

Teilweise habe ich alte Rezepte übernommen wie die traditionelle Pilgrimsuppe. Ich verwende aber auch Rezepte aus anderen Klöstern, die ich gefunden habe.

**Für wie viele Gäste kochen sie täglich?**

Das Kloster ist gross. Werktags kochen wir auch für die rund 90 Personen der Förderschule, mehrheitlich Kinder. Das ist eine Herausforderung, da wir nur eine begrenzte Kapazität an Mitarbeitenden haben. Im Restaurant mit den rund 80 Plätzen halten wir das À-la-Carte-Angebot überschaubar, dafür wechseln die Menüs täglich. Vegetarisches steht im Vordergrund, aber es kann zu jedem Gericht Fleisch oder Fisch dazu gewählt werden. Das ist das Konzept. Aktuell haben wir Schupfnudeln, Herbstgemüse, Rotkabis und Maroni – wer möchte, stellt Rehschnitzel dazu.



Mag die klösterliche Atmosphäre:  
Peter Vogel (53), Küchenchef  
im Kloster Fischingen (Foto: ZVG)

**Wer sind Ihre Gäste im À-la-Carte?**

Durchmischt, viele kommen aus der Region. Mittags sind es Wanderer, Pilgerinnen und Ausflugs Gäste. Abends sind wir gut mit Hotelgästen ausgelastet. Bisher wurde das Restaurant etwas stiefmütterlich behandelt, das wollen wir in Zukunft ändern und die Gastronomie pushen.

**Sind Sterne und Punkte ein Thema?**

Ich war lange in der Sternegastronomie tätig. Wir forcieren es nicht, aber als Koch möchte man gesehen werden, deswegen schliesse ich es nicht aus. Ich koche aus Leidenschaft und nicht für jemanden, der dies bewertet. Wir müssen uns nach den Kapazitäten strecken. Ich werde aus der Klosterküche keine Spielstube machen, aber ich versuche, immer das Beste aus allem rauszuholen.

**Was machen Sie am liebsten?**

Kochen! (lacht herzlich) Das ist meine Leidenschaft, dem Gast ein visuell und geschmacklich ansprechendes Essen zu servieren, das macht mir Spass! *cn*



Lachstatar mit Limonen, Mandeln und saisonalem Gemüse



Fischinger Rehpfeffer, Speck-Schwarzbrot-Croûtons, glasierte Maroni und Rotkabis



Das Klosterrestaurant: lineare Eleganz unter barockem Stuck