

PHILIPP SCHWANDER: FREUDENTAL AM BODENSEE

Als frischgebackener Schlossherr schart er am liebsten seine Freunde um sich.

Natürlich liegt es bei mir als Weinhändler nahe, dass ich auch gerne Gastgeber bin. Seit einiger Zeit habe ich öfter als früher die Gelegenheit dazu. Alles fing damit an, dass ich eigentlich eine Wohnung in Zürich kaufen wollte – und schliesslich eine alte, historische, aber sanierungsbedürftige Hotelliegenschaft in der Nähe des Bodensees erwerben konnte. Obwohl das Hauptgebäude dieses kleinen Hotels zu den schönsten Barockschlösschen am Bodensee zählt, war es sehr günstig zu erstehen. Im Nachhinein wusste ich auch, weshalb: Ich staunte, was alles unternommen werden musste, um die wertvolle Bausubstanz zu erhalten.

Das 1699 erbaute Schloss in Freudental liegt an traumhafter Lage auf der deutschen Seite des Bodensees, nur 12 Kilometer von der Schweizer Grenze und 80 Kilometer von Zürich entfernt. Es hat jetzt über 15 renovierte Doppelzimmer und wird gerne für Seminare und Feste gebucht. Es liegt auf der Hand, dass ich auch hin und wieder Freunde dorthin einlade. Inzwischen muss ich das allerdings langfristig planen, weil das Hotel an den Wochenenden meist ausgebucht ist.

Ich versuche meist eine Gruppe von Gästen zusammenzustellen, die sich entweder schon kennen oder ähnliche Interessen haben, sonst kann es anstrengend werden: Und es ist mir natürlich wichtig, meine Gäste fröhlich und entspannt zu sehen.

Steht ein solches Wochenende mit Freunden an, bin ich meistens schon am Freitagabend dort, damit genug Zeit bleibt, um die nötigen Vorbereitungen zu treffen – mit der Köchin berate ich bereits eine Woche zuvor, welche saisonalen Gerichte auf den Tisch kommen sollen. Die Weine stimme ich aufs Menü ab; mit Vorliebe serviere ich dazu unbekannte neben renommierten Gewächsen, auch sind immer deutsche Weine darunter, weil sie bei Schweizern zu Unrecht einen schlechten Ruf geniessen.

Am Samstagnachmittag trudeln dann nach und nach die Gäste ein. Einige von ihnen haben schon eine Runde Golf im zwei Kilometer entfernten Golfclub Konstanz hinter sich. Alle, die Lust haben, bekommen unter der wunderbaren uralten Linde, dem schönsten Platz, einen Aperitif serviert. Viele meiner Gäste haben im Alltag eine

übervolle Agenda; da sind sie heilfroh, wenn es möglichst schlicht und unpräzise zu- und hergeht. Und dieser stille, abgelegene Ort eignet sich bestens zur Entspannung – deshalb passiert programmatisch eigentlich gar nichts.

Wer will, spielt eine Partie Boccia auf dem eigens dafür eingerichteten Sandplatz – das ist ein idealer Vorwand, um ein Gläschen zu trinken. Man verkostet verschiedene Weine, sodass die Gesellschaft in beschwingter Laune ist, wenns zum Abendessen geht. Oft wird ein schmackhafter Braten mit Gemüse serviert – eine bewusst ländliche Küche ohne Chichi, aber aus hochwertigen Zutaten. Gespeist wird im Sommer draussen und jetzt im Winter in einem der gemütlichen Räume. Später geht es in den Schlosskeller, der eine magische Ausstrahlung hat, wie mir ein Freund versicherte, weil er ihn nämlich noch nie vor drei Uhr morgens verlassen habe. Aber die Abende verlaufen immer in zivilisierter, fröhlicher Stimmung.

Das Frühstück am Sonntagmorgen ist daher erst spät zwischen neun und zehn Uhr angesetzt. Man schläft hier so gut wie nirgends sonst und garantiert eine Stunde länger als geplant, wahrscheinlich wegen der für Städter ungewohnten Stille. Viele der Gäste verbringen den Sonntag dann unter der Linde oder spazierend oder Velofahrend auf den Landwirtschaftswegen der Umgebung. Man kann aber alles Mögliche unternehmen: im zwei Kilometer entfernten See baden, die Inseln Mainau und Reichenau besuchen, Burgen und Kirchen anschauen, Zeppelin fliegen oder bis nach Stuttgart ins Automuseum fahren. Die sanfte Bodenseegegend hat etwas ganz Spezielles und verströmt einen feinen Zauber, der sich erst mit der Zeit ergründen lässt. Mit jedem Besuch schliesse ich Landschaft und Schloss mehr ins Herz und freue mich, dass der ehrwürdige Bau zu neuem Leben erweckt werden konnte.

Sind meine Freunde abgereist, gehe ich oft zum Ausklang in eine urtümliche Beiz, in die nahegelegene Wirtschaft zum Kranz, die als Spezialität Dünnele aufischt, eine badische Variante des Flammenkuchens. Da sitzt man auf alten Holzbänken mit den Einheimischen zusammen wie in einem Gemälde von Breughel und glaubt, im 19. Jahrhundert zu sein.