

Aus dem Stadthaus Arbon

Siegreiche Gastrokonzeppte stehen fest

Aus einer bunten Vielfalt von Konzeptideen hat der Arboner Stadtrat fünf bestimmt, die nun an verschiedenen Standorten am Seeufer realisiert werden. Die Projekte werden ab heute Freitag online präsentiert.

2020 hatte sich die Stadt Arbon mit dem Kanton Thurgau darauf verständigt, dass am Seeufer befristete gastronomische Nutzungen ermöglicht werden. Im Winter hatten Interessierte Gelegenheit, Konzeptvorschläge für die fünf ausgewählten Standorte einzureichen. Diese wurden in der Folge gesichtet und bewertet. An seiner Sitzung vom 22. März hat der Stadtrat nun entschieden, welche Konzepte umgesetzt werden.

Die fünf Siegerkonzepte

- Auf dem Aussichtsplatz (Standort 1 in nebenstehender Karte) wird das Konzept «Seezauber» umgesetzt. Es handelt sich dabei um Eventgastronomie in einer transparenten Kuppel, die in den Wintermonaten von Oktober bis März in Betrieb sein wird.
- Um die Hafenatmosphäre zu betonen, wird auf der Wiesenfläche an der Spitze des Hafendammes (Standort 2) das Container-Dorf «Pier-Treff» realisiert. Dieses beinhaltet neben der Gastronomie auch einen Infopoint von Arbon Tourismus.
- Für Standort 3, die kleine Wiese südöstlich von Jakob-Züllig-Park und Adolph-Saurer-Quai, hat das Konzept «Seeliebi 9320» den Zuschlag erhalten. Dabei handelt es sich um einen kleinen Pop-up-Imbiss, der neben Verpflegung auch mit Informationen betreffend Umweltschutz aufwartet.
- «Coffee to go by latteart.ch» wurde vom Stadtrat für den vierten Standort bei der Wetterstation ausgewählt. Hier erhält die Kundschaft verschiedene heisse Getränke. Angeboten werden diese



Karte von der Arboner Seeuferanlage mit den fünf vorgesehenen Gastro-Standorten in der Übersicht.

in einem hochwertig gestalteten Verkaufstrailer.

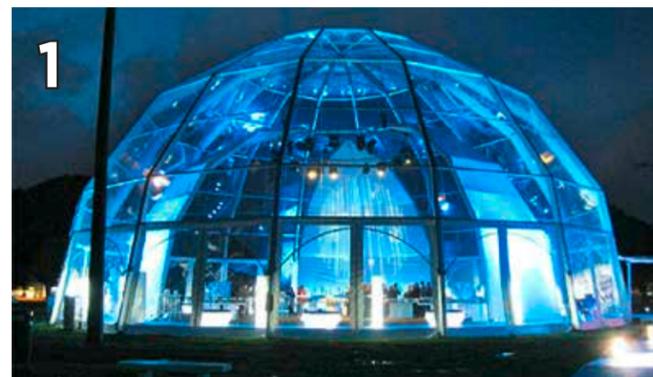
- Auf der seeseitigen Wiesenfläche vor dem Parkplatz neben dem ehemaligen Hotel Metropol gelangt das Konzept «Ah-Hoi» zur Umsetzung. Das weiss gestrichene hölzerne Chalet erlaubt eine ganzjährige Nutzung.

Konzepte online anschauen

«Wir freuen uns sehr, mit diesen fünf abwechslungsreichen Gastrokonzepten sowohl Einheimischen als auch auswärtigen Gästen schon bald attraktive Angebote an bester Lage präsentieren zu können», sagt Stadtpräsident Dominik Diezi. Die ausgewählten Bewerberinnen und Bewerber müssen nun ein Baugesuch einreichen. Die ersten Angebote sollen bereits im Sommer 2021 zur Verfügung stehen. Da es gegenwärtig nicht möglich ist, die fünf Konzepte im Rahmen einer Infoveranstaltung vorzustellen, findet sich auf www.arbon.ch/home der Link zu einer Videopräsentation.

Medienstelle Arbon

Projekt «Seezauber» auf dem Aussichtsplatz



Auf dem Aussichtsplatz beim Fliegerdenkmal ist eine Wintergastronomie vorgesehen: Jeweils von Anfangs November bis Ende März. Für diesen Standort hat der Stadtrat das Projekt der Schwarzwyss GmbH Arbon von Daniel Schwarz ausgewählt. Schwarz hat sich mit einem «360-Grad-Restaurant» beworben. Gemäss seinen Plänen soll das Igluzelt (Bild) täglich geöffnet sein, als Gastrobetrieb dienen, aber auch für Firmen- und Vereinsanlässe gemietet werden können. Rund um das Zelt ist ein kleines «Dörfli», etwa mit Glühwein- und Marroniständen geplant. Unklar ist, ob der Betreiber statt dem eindrücklichen Igluzelt ein doppelstöckiges (Festhallen-ähnliches) Zelt aufstellen will. ud.

«Pier-Treff»: Containerdorf auf dem Hafendamm



Nach dem Vorbild des Zürcher Containerdorfs «Frau Gerolds Garten» soll auf der Wiese am äusseren Hafendamm ein Containerdorf entstehen. Hinter diesem Projekt steht das Trio mit dem schillernden Unternehmer Ronny Spitzli, dem Gastronomen Nico Razzino (beide aus dem Raum St. Gallen) und der «Arbon-Tourismus»-Präsidentin Evenlyne Jung. In

diesem Containerdorf will auch «Arbon Tourismus» einen Schiffscontainer bespielen für Touristen. Dazu findet in und um die Schiffscontainer eine Art Streetfood-Festival statt, mit Strandbar, mediterranem Restaurant, Hafencafé und Gelateria. Geplant ist ein Ganzjahres-Betrieb, der sich je nach Saison gastronomisch wandelt. ud.

«Seeliebi 9320» am Quai beim Saurer-Denkmal



Desirée Fatzter will mit ihrem Pop-up-Imbiss «Seeliebi 9320» einen Mix aus Beach-Club und Gartenlounge anbieten. Im Angebot stehen saisonale, regionale und frische Speisen und Getränke. Die 29jährige Restaurationsfachfrau, die heute als Salesmanagerin eines grösseren Hotelbetriebs tätig ist, möchte sich hier den Traum der Selbständigkeit

verwirklichen. Nebst ihrem gastronomischen Angebot bringt Desirée Fatzter auch eine politische Botschaft mit: Mit Infotafeln und Standaktionen will sie Themen wie etwa «Nachhaltigkeit», «Gewässerverschmutzung», «Überfischung der Meere» aufgreifen. Gemäss ihrem Konzept will sie im Sommer täglich, im Winterhalbjahr an schönen Tagen offen halten. ud.

«Coffee to go by latteart» bei der Wetterstation



Mischa Schranz führt heute mit seiner Partnerin das Arboner Altstadt-Café «sZwei» sowie die Kaffee- und Genussgarage «latteart.ch» in Steinach. Nun will Mischa Schranz mit seinem Anhänger und ein paar Tischen auf dem Gewerblerplatz am

Quai die Gäste mit Kaffee, Espresso, Apérogetränken, Flammkuchen und hausgemachten Süßigkeiten verwöhnen. Sein Anhänger soll im Sommer sowie an schönen Wintertagen geöffnet sein. ud.

«Ah-Hoi» auf der Wiese neben dem «Metropol»



Auf der Wiese zwischen dem «Metropol»-Parkplatz und der Seepromenade ist ein nautisches Chalet vorgesehen. Hier wollen Pius Angehrn und Orlando Rohner von der Bilchener GmbH Amriswil ihr Konzept «Ah-Hoi» verwirklichen. Der

Ganzjahresbetrieb mit Innen- und Aussenbereich will den Gästen Speisen anbieten, die sie individuell zusammenstellen können – auch vegane und vegetarische Küche. Zudem planen die Betreiber verschiedene Events. ud.