

Attraktive Jubiläumswoche ist angesagt

Seit fünf Jahren erstrahlt die Sonne Seuzach in neuem Glanz



Am 25./26. November 2017 öffneten Monika und Stephan Jäger erstmals die Türen für die Öffentlichkeit zur Begehung des kompletten Neubaus der Sonne Seuzach. Das rund neun Millionen teure Projekt wurde mit viel Liebe zum Detail umgesetzt. Wo geografisch früher die Kegelbahn war, lädt eine tolle Lounge zum Verweilen ein. Die Cigar Lounge mit Gewölbekeller und Blick in den Weinkeller sieht so aus, als ob sie schon immer da gewesen wäre. Dabei gab es dieses Untergeschoss in der alten Sonne gar nicht. In den beiden oberen Etagen wurden 15 geräumige und wohnliche Hotelzimmer realisiert.

Fünf Jahre – viele Highlights

Im Gespräch mit Monika und Stephan Jäger spürt man sofort, wieviel Herzblut sie in die Sonne Seuzach investiert haben und immer noch investieren. Beim kurzen Rückblick auf die vergangenen fünf Jahre erinnern sie sich an zahlreiche tolle Anlässe wie etwa Hochzeits- und Geburtstagsfeiern «Die Wünsche der Einladenden kulinarisch und dekorativ zu erfüllen, ist eine Herausforderung, die uns sehr viel Freude bereitet.»

Als am 13. Juli 2021 der Hagelsturm Bernd die Reben am Tagenberg und damit auch jene von Stephan Herter, einem Winzer-



Auch Sabine und Philipp Reif genossen in der Sonne Seuzach einen exklusiven Privatanlass.

Partner der ersten Stunde, vollkommen zerstörte, wurde aus der 3. Sonne Golf Trophy eine Charity Edition, das heisst ein Unterstützungsevent für die Winzer-Familie Herter. Die beteiligten Golferinnen und Golfer verzichteten auf die ihnen zustehenden Naturalpreise, die dafür als Tombolapreise zur Verfügung standen. Stephan Jäger: «Auch wenn das Los dreissig Franken gekostet hat, packten alle Gäste an der Abendveranstaltung in der Sonne tüchtig zu. Am Schluss konnten wir dem vor Ort anwesenden Stephan Herter einen Check über fast 9'700 Franken übergeben – was ihm vor lauter Freude sogar ein paar Tränen entlockte.»

Die Sonne brennt

Unter diesem Stichwort fanden in der Sonne Seuzach von Ende 2017 bis Ende 2019 jeden Freitag- und Samstagabend mit DJ's und Live-Musik stimmungsvolle Partys statt, die bald einmal ein grosses Stammespublikum begeisterten. «Leider kam dann das Thema Corona auf den Tisch, was dann nicht nur uns als Gastgeber, sondern viele andere Gastronomiebetriebe sehr hart getroffen hat», so Monika Jäger. Ein unerwartetes Problem, das die ganze Branche immer noch stark belastet.

Von Anfang an unterstützten Monika und Stephan Jäger die Bemühungen des Seuzacher Vereins ProIntegration. Seit der Eröffnung 2017 sind in der Sonne zwei Asylbewerber beschäftigt, «auf die wir nicht mehr verzichten möchten». Seit zwei Jahren ist zudem eine Küchen-Crew im Einsatz, welche Stabilität in den Betrieb gebracht hat und ausschliesslich hausgemachte Speisen für Fleisch- und Fischliebhaber wie auch für Vegetarier kreiert. Geniesser eines Mehrgang-Menüs wie auch Freunde des Sonnen-Burgers werden von ihnen verwöhnt. Nach Möglichkeit immer mit Produkten aus der Region. Auch das beliebte Cordon-Bleu wurde auf vielfachen Wunsch wieder auf die Karte genommen. «Wir setzen jeden Tag alles daran, die Erwartungen unserer Gäste zu erfüllen, denn schliesslich sind zufriedene Gäste die besten Werbeträger.»

Back to the Future

Noch liegt die Gästefrequenz am Freitag- und Samstagabend – ein wichtiger Umsatzpfeiler – hinter



Ihre Gastgeber in der Sonne Seuzach v.l. Lorenz Messori, Geschäftsführer; Delia Jäger, Chef de Service; Elias Schulz, Restaurantleitung; Michael Embacher, Küchenchef; Eric Ofer, Sous-Chef; Monika und Stephan Jäger, Inhaber.

derjenigen vor Corona. «Darum bieten wir die nächsten acht Monate wieder ein cooles Freitag-/Samstagabend-Programm mit Musik und Unterhaltung an.» Auch wenn die Herausforderung gross ist, das bezüglich Gastronomiebesuche veränderte Konsumverhalten zu beeinflussen, geben Monika und Stephan Jäger Vollgas und sind optimistisch, dass das Genussprogramm mit Kulinarik, Musik, Unterhaltung, Zigarrenlounge und breiter Weinauswahl ab 45 Franken Erfolg haben kann. Zu dieser positiven Erwartung tragen auch der seit 1. Januar verantwortliche neue Geschäftsführer Lorenz Messori und das ganze motivierte Küchen- und Serviceteam bei. «Nur dank unseren tollen Mitarbeitenden ist es uns möglich, im Hintergrund zu bleiben und sie von dort aus in ihrer anspruchsvollen täglichen Arbeit zu unterstützen.»

Das Jubiläum wird gefeiert

Vom Samstag, 19. bis am Samstag, 26. November steht die Sonne Seuzach ganz im Zeichen des fünfjährigen Jubiläums:

19. November

The Big Beat laden ein zu einer musikalischen Reise von den Covers aus alten Tagen über Bella Italia bis hin in die grosse weite Welt der Musik.

22. November

Ein Abend voller Schnitzel-Cordon Bleu – für alle Geniesser der unkomplizierten Art.

23. November

Kreatives 6-Gang-Gourmet-Dinner mit passender Weinbegleitung –

die ideale Einstimmung auf die kommende Weihnachtszeit.

24. November

Comedy-Dinner mit Peter Pfändler und seinem neuen Programm «Pfändler 2.0» – Humor und feines 4-Gang-Menü kombiniert.

25. November

Wer kennt ihn nicht, den Kult DJ aus der Region: DJ Phil. Philipp Seiffert ist bereits seit fünf Jahren Teil der legendären DJ-Abende.

26. November

Zum Abschluss der Jubiläumswoche noch ein Live-Musik-Dessert: Funk & Soul mit der sechsköpfigen Band Grooveline.

Mehr Informationen in der Spezial-Beilage in der November-Ausgabe der Seuzi Zytig oder auf www.sonne-seuzach.ch.

Walter Minder



BEATUS-HEIM
Sozialtherapeutische Begleitung und Förderung

Kirchgasse 9, 8472 Seuzach

Herzliche Einladung zum Herbstmarkt
Sonntag, 30. Oktober 2022
10.00 bis 16.30 Uhr

Es erwartet Sie ein buntes Angebot an Eigenprodukten aus unseren Werkstätten und vielen kulinarischen Köstlichkeiten

Frühstücksteller, Kuchen und Dessertbuffet
Kürbissuppe, hausgemachte Grillwürste
Flammkuchen, Musikalische Umrahmung

MIKI's Zaubervarieté 13.30 Uhr
Attraktionen für Kinder

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!