

# Nominiert für «Best of Swiss Gastro»

Das innovative Wirtepaar Fabian Hartmann und Claudia Turisser wirtet schon seit neun Jahren auf dem «Engel» in Sirnach.

Jetzt ist das Team für den «Best of Swiss Gastro Award 2019» nominiert.

10.7.18

**Sirnach** – Hartmann und Turisser beziehen ihre Produkte vorwiegend von regionalen Produzenten. Sie setzen auf gutbürgerliche Küche, kombinieren aber mit Gewürzen und Aromen aus der ganzen Welt. Auf die ausgezeichnete Fischküche ist Fabian Hartmann besonders stolz und die Gäste kommen deswegen von weit her. Im Dorf ist der «Engel» sehr beliebt und die Vereine besuchen das Restaurant oft nach Proben und Trainings.

## Tag der offenen Tür zum Start der Nomination

Am Sonntag, öffnete das Wirtepaar ihre Türen und lud zum Apéro ein. Von 10 Uhr bis 13 Uhr konnte man die Räumlichkeiten besichtigen und ein Glas Wein geniessen. Zugleich ist der 1. Juli Start der Bewertungszeit, die bis zum 15. September dauert. Der Award wird vorwiegend aus den Bewertungen der Gäste vergeben, deshalb ist es wichtig, dass möglichst viele Bewertungen eingehen. Vom 22. Juli bis 12. August 2018 ist das Gasthaus infol-

ge Betriebsferien geschlossen. Claudia Turisser und Fabian Hartmann werden nach den Ferien danach nochmals richtig durchstarten und hoffen, dass sie in der Rangierung weit vorne liegen.

## Hotelzimmer für Pilger immer bereit

Claudia Turisser arbeitet mit einer festangestellten Servicefach-

frau und diversen Aushilfen in Küche und Service. Die acht Hotelzimmer sind vorwiegend an Dauergäste vermietet, jedoch ist für Pilger auf der Durchreise immer Platz vorhanden. Das Gasthaus ist Sonntag und Montag geschlossen, aber für Gruppen an Sonntagen auf Anfrage offen.

Bettina Brauchli ■

Netztreffen 17.11.18



Das schön geschmückte Gasthaus wirkt sehr einladend und freundlich.



Seit 2009 sind sie das Wirtepaar des Gasthaus Engel: Fabian Hartmann und Claudia Turisser.

## Swiss Gastro Award: Was ist das?

Der Swiss Gastro Award ist der einzige Publikumspreis in der Schweizer Gastroszene und wird jährlich von Best of Swiss Gastro verliehen. Damit ein Restaurant nominiert wird, muss es zuerst Best of Swiss Gastro mit der Qualität ihres Konzepts überzeugen. Alle Nominierten werden ausgezeichnet und haben somit bereits einen Erfolg zu feiern. Das Einzigartige am Swiss Gastro Award ist, dass die Kundenmeinungen mit in die Bewertung einfließen. Die Rangierung setzt sich aus der Bewertung der Fachjury, der Bewertung der Gäste und der Anzahl der Bewertungen mit jeweils einem Drittel Gewichtung zusammen. Vom 1. Juli bis 30. September können die Gäste ihre Bewertung in den drei Kritikpunkten Service, Ambiente und Angebot mit Bewertungskasten direkt im Betrieb oder online über das Betriebsprofil auf der Website von Best of Swiss Gastro abgeben.