

Wiedereröffnung verzögert sich

Der Freizeitpark Ticiland in Stein am Rhein kommt erst später aus dem behördlich verordneten Lockdown. Statt der heute geplanten Wiedereröffnung ist jetzt der 17. April angepeilt, dann mit neuen Freiluftattraktionen.

Thomas Martens

STEIN AM RHEIN. Auch Freizeitanlagen sind von der Corona-Pandemie betroffen. So konnte das Ticiland in Stein am Rhein seit seiner Eröffnung im Oktober des vergangenen Jahres nur während einer kurzen Zeitspanne Besucher empfangen. «In dem halben Jahr hatten wir nur zwei Wochen im Oktober und dann nochmal im November auf», berichtet Betreiber und Mitinhaber Peter Halblützel auf Anfrage. Und jetzt macht die aktuelle Corona-Lage der Wiedereröffnung erneut einen Strich durch die Rechnung.

Hatte Halblützel noch vor Kurzem mit einem lukrativen Ostergeschäft gerechnet, muss er die Gäste jetzt auf nach die Ferien verdrängen. «Gemäss den neusten Weisungen durch die Behörden sehen wir uns leider gezwungen, die Wiedereröffnung des Ticiland zu verschieben. Uns wurde im direkten Austausch mitgeteilt, dass eine Eröffnung am 1. April in der momentanen Situation nicht freigegeben werden kann», teilt Halblützel mit. Man bleibe weiter mit den Behörden in Kontakt und hoffe, bei einer entsprechenden positiven Entwicklung der Pandemie das Ticiland am 17. April wieder eröffnen zu können.

2,5 Millionen Franken für Aussenanlage

Bis dahin verliert das Ticiland täglich Einnahmen durch Eintrittsgelder und den Umsatz in der hauseigenen Gastronomie, doch die Fixkosten laufen weiter. «Wir geben im Monat 70 000 bis 80 000 Franken für Strom und andere laufende Kosten aus», sagt Halblützel. Seit dem neuen Lockdown hätten er und sein Geschäftspartner Markus Mack-Even bereits über eine Million Franken Eigenkapital in das Geschäft gepumpt. «Zum Glück ist die Corona-Hilfe von Kanton und Bund bereits eingetroffen», atmet Halblützel auf.

Doch damit nicht genug der Kosten. Für rund 2,5 Millionen Franken wird gerade im Aussenbereich eine grosse Freiluftanlage mit neuen Fahrgeschäften und Einrichtungen erstellt, damit die Besucher von Frühling bis Herbst über zusätzliche Angebote verfügen können. Bei der Erweiterung befindet sich die Freizeitanlage auf der Zielgeraden: «Rechtzeitig zur geplanten Wiedereröffnung am 17. April sollen die neuen Attraktionen zu nutzen sein», meint Halblützel.

Damit verdoppelt sich die Nutzfläche des Ticiland auf einen Schlag. Zu den bisherigen 5000 Quadratmetern Innenbereich kommt draussen nochmal so viel Platz hinzu. Bei den Neuerungen mit dabei ist das interaktive Was-



Die Gestaltung des Aussenbereichs beim Freizeitpark Ticiland in Stein am Rhein ist in den letzten Zügen.

BILD ZVG

serkarussell Water Mania. «Hier können jeweils vier Personen pro Gondel in einem bunten Wasserbottich fahren und sich mit anderen Passagieren mit Spritzpistolen duellieren», erklärt Halblützel. Auch das «Magic Bike» ist neu. Dabei handelt es sich um ein Karussell, dessen Gondeln Drachen darstellen. Diese kreisen um eine Burg, die gemäss Halblützel an die Tessiner Burg Castelgrande angelehnt sei: «Je mehr die Passagiere in die Pedale treten, desto schneller und höher fliegen die Drachen.»

Der Klassiker unter den Aussenattraktionen sei die Berg- und Talbahn mit ihrem Schiffchendesign. «Hier steigen die Gäste ein und bewegen sich im Kreis über die Wellentäler und Berge in den Schiffen auf und ab, als ob sie auf dem Lago Maggiore während einem starken Seegang wären», sagt Halblützel. Diese Attraktion sei vor allem ein Spass für ältere Jugendliche und Erwachsene.

Und schliesslich wäre da noch das Autodrom – eine Autorennpiste mit modernen Elektrorennwagen, mit denen die Fahrer um die Kurven driften können. «Die Autos errei-

chen eine Geschwindigkeit von bis zu fünf Kilometer pro Stunde», so Halblützel. Was zunächst nicht besonders schnell klingt, mache sich dann auf dem Parcours schon bemerkbar. Je nach Alter der Piloten könne das Tempo auch individuell angepasst werden.

Arbeiter legen bei den neuen Attraktionen letzte Hand an.

BILD U. JUNKER



Kirchliche Jugendarbeit ausgezeichnet

DIESSENHOFEN. Zum zweiten Mal nach 2020 verleiht die Evangelische Landeskirche Thurgau dieses Jahr einen Impulspreis für engagierte Jugendarbeit in den Kirchgemeinden. Der kreative Jugendgottesdienst «Youth Church» der Region Diessenhofen kam auf den zweiten Platz. Was als wenig motivierender Jugendgottesdienst im Stuhlkreis begann, ist heute ein generationenübergreifender Anlass in der Stadtkirche Diessenhofen, der von rund 100 Personen besucht wird. «Wegen der Beschränkung der Anzahl Personen finden aktuell zwei Jugendgottesdienste hintereinander statt», sagt Jael Mascherin, Präsidentin der Evangelischen Kirchgemeinde Diessenhofen und Ressortleiterin von Kirche, Kind und Jugend. Und die Anzahl der Besucherinnen und Besucher werde im Moment voll ausgereizt, fügt sie an.

Dass die achtmal im Jahr stattfindenden Jugendgottesdienste sogar bei Auswärtigen sehr beliebt seien, habe mit der Vielfalt des Anlasses zu tun. Nebst den liturgischen Elementen wie Gebet oder Predigt gibt es etwa Musik von einer Band, Tanz und Theater. Möglich machen dies die verschiedenen Arbeitsfelder, für die sich die Siebt-, Acht- und Neuntklässler engagieren können. Dabei können sich die Jugendlichen entsprechend ihren Talenten für Dekoration, Technik, Moderation, Theater, Band, Verpflegung und Werbung einbringen. Einzig das Arbeitsfeld Chor konnte bisher nicht umgesetzt werden. (r.)

Polizeimeldungen

Jugendlicher gesteht Raub in Steckborn

STECKBORN. Die Kantonspolizei Thurgau hat den Raub vom 23. März gegen 0.30 Uhr in Steckborn geklärt, bei dem das 28-jährige Opfer Stich- und Schnittverletzungen erlitt (die SN berichteten). Drei Tage später meldete sich ein 17-jähriger Schweizer bei der Polizei und gab an, für die Tat verantwortlich zu sein. Bei der Einvernahme zeigte sich der Jugendliche geständig. Die Jugendanwaltschaft führt eine Strafuntersuchung. (r.)

«Ich kann mich gerade über Wasser halten»

Florian Cungu hat in Wilchingen zwischen den Corona-Lockdowns das Restaurant Gemeindehaus übernommen und hält sich zurzeit mit einem Take-away-Angebot über Wasser. Allerdings: Es kommt nicht jeden Tag Kundschaft, und das Geschäft geht schleppend.

Thomas Güntert

WILCHINGEN. «Wenn man vom Vater übernehmen kann, ist es schon etwas Besonderes. Ein neues Restaurant hätte ich nicht eröffnet», sagt Florian Cungu, der vor ein paar Monaten die Leitung des Restaurants Gemeindehaus in Wilchingen übernommen hatte. Nachdem das Restaurant seit April 2016 leer gestanden hatte und die Gemeinde Wilchingen als Eigentümerin sehnlichst nach einem Pächter suchte, übernahm Ismed Cungu im Oktober 2017 den markanten Gasthof mit der roten Fassade. Zuvor führte die Familie Cungu in Bauma das Gasthaus Tanne und pendelte noch drei Monate zwischen dem Zürcher Oberland und dem Klettgau. Ismed Cungu ist in diesem Jahr in Pension gegangen und mit seiner Frau Andrea in die Slowakei gezogen. Florian Cungu, der beim Küchenmeister der «Tanne» eine Ausbildung zum Koch

absolviert hatte, stellte bei der Übernahme des «Gemeindehauses» eine eigene Servicekraft ein. Als die Bedienung beim zweiten Lockdown erkannte, dass das Restaurant so schnell nicht mehr aufgehen würde, hat sie gekündigt. «Ich hätte das Arbeitsverhältnis sowieso auflösen müssen», sagt Cungu.

Take-away ist einzige Alternative

Florian Cungu wurde von der Dorfbewohnerin als neuer Wirt gut angenommen. Da er durch seine bisherige Tätig-

keit im «Gemeindehaus» bereits bekannt war, kam die Stammkundschaft auch weiterhin. Der 27-Jährige weiss aber auch, dass er von den Leuten vom Dorf allein nicht leben kann und auf Bankette und Familienfeiern angewiesen ist. Eine Unterstützung erhielt er bereits vom Bund. «Wer hätte das gedacht, aber es ist doch noch etwas gekommen», sagt Cungu. Von der Gemeinde Wilchingen gab es zudem eine Mietzinsreduktion. Der Gastwirt bietet nun von montags bis samstags eine vielseitige Take-away-

Speisekarte an. Neben Cordon bleu, Schweineschnitzel und Pouletgeschneitztem hat er für Vegetarier Tortelloni und Penne im Angebot. Eine Alternative ist das Zanderfilet an Kräutersauce mit Reis.

Cungu verzichtet bewusst auf einen Pizzaservice. Sein Vater hatte bei der Wiedereröffnung des «Gemeindehauses» zwar Pizzas im Angebot, hörte damit aber wieder auf, weil das Restaurant Linde bereits Pizzas machte. «Das Dorf ist zu klein für zwei Pizzerien, und es bringt nichts, wenn man gegeneinander schafft», sagte Florian Cungu, der seinem Nachbarn keine Konkurrenz bieten will.

Obwohl Cungu die meisten Speisen zum halben Preis verkauft, kommt nicht jeden Tag Kundschaft. Sein Vater bot beim ersten Lockdown kein Take-away an. «Wir haben geglaubt, dass der Spuk nach einigen Wochen wieder vorbei sein würde», erinnert sich der Nachfolger und sagt, dass beim Take-away die Arbeit die gleiche sei und dass in der Gastronomie mit den Getränken im Verhältnis mehr Geld verdient werde als mit den Essen. Dieser Bereich falle jetzt aber komplett weg. Eine Alternative wäre der Auslieferungsservice, aber dazu fehlen ihm die Mittel und das Personal. Cungu sieht jedoch nach vorn und ist bereits auf der Suche nach einer geeigneten Servicekraft. «Eine

Frau würde am besten hier rein passen», sagt der Wirt und hält fest, dass es sehr schwierig sei, in der jetzigen Situation für die Gastronomie überhaupt jemanden zu finden.

Es reicht gerade zum Überleben

Mit den Unterstützungen von Bund und Gemeinde, dem Take-away sowie den Mieteinnahmen der fünf Einzelzimmer im «Gemeindehaus» kann der junge Wirt die Unkosten knapp decken. «Was sonst noch herausröfzelt, ist für mich, wobei ich nicht im Luxus schwelge», sagt Cungu, der im «Gemeindehaus» wohnt und keine zusätzliche Miete zahlen muss. «Ich kann mich über Wasser halten, wobei mir das Wasser bereits bis zum Hals steht.» Cungu erwartet nicht, dass es nach dem Lockdown wieder von null auf hundert losgeht.

Zwischen den beiden Lockdowns stellte er bereits einen Trend fest, der sich in der Gesellschaft abzeichnet. Die Leute suchen nach privaten Alternativen und haben Angst vor grösseren Menschenansammlungen. Im Gasthof Gemeindehaus kommt erschwerend hinzu, dass viele Gäste der älteren Generation und damit den Corona-Risikogruppen angehören. «Bis auf Weiteres bleibt das Restaurant Gemeindehaus leer und kostet jeden Tag Geld», sagt Florian Cungu zwischen den hoch gestellten Stühlen. «Eine



Mit Take-away will Florian Cungu die Coronapandemie meistern.

BILD T. GÜNTERT