

Büro für Öffentlichkeitsarbeit „Von der Idee zum Beleg“

Anton Hötzelsperger · Waldweg 1 · 83209 Prien a. Chiemsee
Tel. (08051) 3604 und 0179-5021524 · Fax: (08051) 63029 · e-Mail: Anton-Hoetzelsperger@t-online.de

26.04.2011

**Jubiläums-Aktivitäten beim Seehotel „Wassermann“ in Seebruck – am 1. Mai
wird mit Maibaumaufstellen das 30jährige Jubiläum des neuen Hauses
gefeiert**

**Seebruck (hö) – Chiemsee-Gästen, die mit dem Schiff in Seebruck anlegen
sowie Wanderern, Radlern, Motorrad- und Autofahrern, die bei ihrem
Chiemsee-Ausflug durch den altehrwürdigen Ort Seebruck kommen, sind
immer wieder fasziniert vom malerisch-schönen See-Restaurant und Hotel
„Wassermann“. An markanter Stelle direkt am Ufer des Bayerischen Meeres
und nahe der Alz-Brücke lädt es seit vielen Jahren zu einer Einkehr oder zu
einer längeren Bleibe ein. Heuer am 1. Mai kann das „SeeHotel Wassermann“
gleich mehrere festliche Anlässe feiern. Einer davon ist, dass sich die
Wiedereröffnung vom 1. Mai 1981 zum 30. Male jährt.**

Der Blick in die Geschichte des Hauses „Wassermann“ geht weit zurück.
Bereits zur Mitte des 17. Jahrhunderts waren die Vorfahren der heutigen
Besitzerfamilie Stocker an diesem ausgesucht schönen Platz ansässig
geworden. Anfangs handelte es sich um ein landwirtschaftliches Anwesen mit
einem Fischereirecht in der Alz. Als die Großmutter des heutigen Besitzers Peter
Stocker 1938 von Breitbrunn nach Seebruck heiratete, begann diese mit dem
Vermieten. Die erste Pension hatte 16 Betten. 1952 wurde zusätzlich zum

Vermieten noch das Gaststättenrecht beantragt. Nach positiver Zustimmung seitens der Behörden wurde im „Wassermann“ ausgekocht und es erfolgte der weitere Ausbau. **Die Großeltern von Peter Stocker hatten drei Kinder, Franz-Xaver Mayer sowie die Zwillinge Cilla und Anni Mayer. Letztere sorgte von 1952 an bis 1981, also ganze 30 Jahre für den Auf- und Ausbau des Hauses und sie war eine fürsorgliche Leiterin des Betriebs.**

Anfang der 70er Jahre wurden aus alten Stallungsräumen neue und zusätzliche Betten erstellt. Zehn Jahre später erfolgte ein kompletter Abriss und Neubau des Hauses und es wurde von der Erbgemeinschaft (Anni Mayer sowie Cilla und Peter Stocker) das Restaurant mit Hotel in der heutigen Form erbaut. Peter Stocker junior übernahm ab diesem Zeitpunkt die Geschäftsführung des Hauses, seit Februar 1987 ist er mit seiner Familie allein zuständig für Haus und Gäste. In den 30 Jahren, in denen Peter Stocker verantwortlich zeichnet, hat es weitere Veränderungen und Anpassungen gegeben. Zehn Jahre nach dem Neubau gab es eine Küchenerweiterung und drei Jahre später im Jahr 1994 mussten große Baumaßnahmen wegen neuer Brandschutzmaßnahmen bewerkstelligt werden. Im Jahr 2001 wurden im Dachgeschoss zusätzliche zeitgemäße Übernachtungsangebote geschaffen. Eine interessante Veränderung gab es 2005 als aus der alten Kegelbahn und aus der früheren Bar ein umfassender und wohltuender Wellnessbereich geschaffen worden ist. Zuletzt wurden 2010 weitere Zimmer-Sanierungen vorgenommen.

86 Betten und 40 Arbeitskräfte

Insgesamt hat heute das „SeeHotel Wassermann“ 42 Zimmer mit 86 Betten. In der Hauptsaison sind durchschnittlich 40 Vollzeit-Arbeitskräfte im „Wassermann“ beschäftigt, in der Vor- und Nachsaison zwischen 32 bis 34 Leute. Peter Stocker und das „SeeHotel Wassermann“ sind seit 1981 ein gefragter Ausbildungsbetrieb, derzeit erlernen acht Auszubildende verschiedene Berufe im „Wassermann“. Der „Wassermann“ ist aber auch ein echter Familienbetrieb. Denn mit Peter Stocker arbeiten seine Frau Maria und seine drei Töchter Anja, Eva und Lisa als ausgebildete Hotelfachfrauen mit. Insgesamt können die Familie Stocker und ihr Personal an 160 Terrassen- und an ebenso vielen Restaurant-Plätzen Service anbieten. Besonders gerne empfiehlt der Küchenchef Speisen aus der Bayerischen Küche. Alte Rezepturen des traditionsreichen Hauses finden nach der Umstellung auf eine Gourmet-Vital-Küche Anwendung und viel Anerkennung. Zudem ist der „Wassermann“ als BIO-Betrieb zertifiziert, was für Produktauswahl, Lagerung und Zubereitung viel zusätzliche Anstrengung erfordert. Natürlich gibt es beim „Wassermann“ auch Fischgerichte, in aller erster Linie aber keine Meeresfische, sondern Fische vom Chiemsee, aus der Alz und von heimischen Züchtern. Insgesamt werden viele Speiseerzeugnisse regional eingekauft, dies gilt auch für die Getränke. Hauptlieferanten hierbei sind aus der guten Nachbarschaft die Schloßbrauerei Stein sowie aus Truchtlaching die kleine Privatbrauerei Camba Bavaria mit Spezialbieren (zum Beispiel naturtrüb). Ein

weiterer bewährter und wichtiger Partner ist die Firma Adelholzener aus Bad Adelholzen mit ihren Wasser- und Erfrischungsgetränken.

Jubiläums-Angebote und Kulinarischer Kalender

Das 30jährige Jubiläum feiert Peter Stocker mit seiner „Wassermann-Familie“ mit vielerlei Angeboten und pauschalen Übernachtungs- und Programm-Vorschlägen. Diese können im Internet unter www.seehotel-wassermann.de angeschaut oder über reservierung@seehotel-wassermann.de gebucht werden. Tischreservierungen für das Restaurant oder für die Terrasse sind möglich unter www.seerestaurant-wassermann.de. Telefonische Abstimmungen können unter 08667-8710 vorgenommen werden. Ein Extra-Jubiläums-Kalender bietet vierteljährlich neue kulinarische Einfälle an. So gibt es bis 27. Juni jeden Montag „Königlich Bayerische Nudelgerichte“ und bis 25. Juni spielt jeden Samstag, danach jeden Donnerstag, jeweils ab 19 Uhr eine Stubenmusik auf. Die Jubiläumsfeier am 1. Mai ist mit einem Maibaumaufstellen verbunden, da der Seebrucker Maibaum zum traditionellen Erscheinungsbild vom „SeeHotel Wassermann“ gehört. Ab 13 Uhr werden der örtliche Trachtenverein „Seerose“ Seebruck, die Blaskapelle Lauter, die Kinder-, Jugend- und Aktivengruppe sowie viele Besucher dabei sein, wenn der neue Maibaum nach alter Überlieferung aufgestellt wird. Danach so gegen 16 Uhr beginnt eine zünftige Jubiläumsfeier, mit den Baumburger Böllerschützen, mit der Musikgruppe „Die Chiemsee-Boarischen“, mit frisch gezapftem Bier und mit Grillbrotzeiten. Fischwochen,

Spargelvorschläge, Muttertagsideen und Wassermanns´ s Garnelenessen sind weitere Inhalte des derzeitigen kulinarischen Kalenders, der jederzeit beim „SeeHotel Wassermann“ angefordert werden kann. Lassen auch Sie sich einbinden in die Freude, dass beim „Wassermann“ in Seebruck heuer köstlich gefeiert wird.

Anton Hötzelsperger

Repros/Fotos:vom alten und neuen „Wassermann“ in Seebruck

Nähere Informationen: Bei Hotel „Wassermann“, Tel. 08667-8710 oder www.seehotel-wassermann.de .