

2+3 Vergangenheit
Wir feiern in diesem Jahr drei Jubiläen. Kommen Sie mit auf eine Zeitreise.

4-7 Gegenwart
Entdecken Sie das Siblinger Randenhaus so, wie es unsere Mitarbeiter sehen.

8 Zukunft
Wir wagen einen Ausblick auf die kommende Zeit und unsere nächsten Projekte.

RANDENHAUS ZEITUNG



SONDERAUSGABE IM JUBILÄUMSJAHR 2020

Liebe Gäste und Freunde des Siblinger Randenhauses

Seit nun zwanzig Jahren führen wir die lange Tradition weiter, die mit den Grosseltern Marie und Werner Tappolet vor 75 Jahren begonnen hatte und vor 50 Jahren mit dem Bau des jetzigen Restaurants in der zweiten Generation mit Martin und Sayuri und Konrad und Heidi weitergeführt wurde. Seit jeher und bis heute ist es uns ein wichtiges Anliegen, dass alle Gäste sich gleichermaßen wohlfühlen können, ob sie zu Fuss, mit dem Velo, mit dem Auto oder wie auch immer, den Weg zu uns finden. Unser Angebot ist auch dementsprechend weitgefächert, immer mit dem Anspruch, dass die Frische, die Regionalität und das Saisonale in all unseren Produkten wiederzufinden sind. Vor sieben Jahren sind wir in die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen aufgenommen worden, welche unter anderem das grosse Ziel hat, jeden Gast ins Zentrum zu rücken und dabei den ganzen Betrieb nachhaltig führen. Dies bedeutet, dass wir nebst Ihnen – unseren wertigen Gästen – auch unsere Mitarbeiter «pflegen» und ihnen die Möglichkeit bieten sich weiterzuentwickeln und sie dabei auch fair entlohnen. Auch unsere Lieferanten gehören seit jeher zu unserer Geschichte, denn ohne ihre Top-Produkte könnten wir Ihnen keine genussvollen Gerichte, erlesenen Weine und schmackhaften Getränke servieren. All dies braucht eine «gute Hülle» welche wir in all den Jahren zu dem



gemacht haben, was sie heute ist. Das alles war nur möglich durch Sie, weil Sie uns Ihr Vertrauen schenken und immer wieder bei uns einkehren. Uns ist es ein grosses Anliegen, dass wir mit den erwirtschafteten Ressourcen so achtsam wie möglich umgehen und immer auch einen Teil unseres Einkommens in den Erhalt und die Weiterentwicklung des Siblinger Randens reinvestieren. Das

gelingt uns mit der grossen Unterstützung unserer Freunde und Architekten der bölsterlihitx gmbh und natürlich auch mit unseren Kreditgebern, die uns damit auch ihr Vertrauen schenken. Dies alles ist nur möglich, wenn wir als Gastgeber gemeinsam vorwärtsgehen und uns auch die nötigen Erholungsphasen gönnen. So können wir immer wieder voller Elan den eingeschlagenen

Weg weitergehen und Ihnen erholsame, genussvolle Auszeiten auf dem Siblinger Randen beschenken.

Mit dieser Jubiläumsausgabe, möchten wir Ihnen auch die Möglichkeit geben, hinter unsere «Kulissen» zu schauen. Das aus einer ganz anderen Perspektive – nämlich aus der unserer Mitarbeiter.

*Ihre Gastgeber
Sandra und Claude Tappolet*

75 Jahre Tappolet Siblinger Randen – Die erste Generation

Am 4. April 1945, fünf Wochen vor Ende des zweiten Weltkrieges, übernahmen Marie und Werner Tappolet den Siblinger Randen. Die beiden Kinder, Konrad, geboren im Jahr 1943, und Erich, geboren im Jahr 1944, waren bereits auf der Welt. Martin, der jüngste, kam auf dem Randen im Jahr 1946 zur Welt. Die grösste Herausforderung für die neuen Besitzer des Betriebs war die Wasserversorgung, die damals mit einer manuellen Pumpe, einem Wider, das Quellwasser 150 Meter weit in ein Wasserreservoir pumpt. Der Strom wurde von einem Windrad, das auf einem 22 Meter hohen Turm befestigt war, und einem Dieselmotor bei windstillen Zeiten generiert. Erst später wurde der Betrieb ans kantonale Elektrizitätsnetz angeschlossen. Die primäre Einkommensgrundlage bildete damals die Kälbermast. Auch ein paar Schweine und der Anbau



von Kartoffeln und Weizen sorgten für die Versorgung der jungen Familie.

Ausbau des Restaurationsbetrieb

Als nach dem Krieg immer mehr Leute das Wandern für sich entdeckten, zog es auch viele Ausflügler auf den Siblinger Randen. Bei Familie Tappolet konnten sie eine einfache Bewirtung geniessen. Im Winter wurden die Schweine

geschlachtet und bei den legendären «Metzgte» genossen. Auch die dadurch kreierte Randenwurst, die Marie räucherte, erfreute sich grosser Beliebtheit. Die immer grösser werdende Kundschaft bewogen Marie und Werner, die Küche und das WC auszubauen. Da gleichzeitig das Stadttheater umgebaut wurde, konnte einiges des benötigten Inventars von dort preis-

günstig bezogen werden. 1957 wurde dann auch das Restaurant renoviert und die Wände schön verziert, wovon heute noch Überreste im alten Gebäude zu sehen sind.

Der erste Fernsehapparat in der Region

Vom Siblinger Randen aus geniess man eine direkte Sicht auf den Uetliberg, auf dem im Jahr 1952 ein Fernsehturm errichtet wurde. Um die Reichweite und die Leistung des Senders zu testen, wurde kurzerhand ein Fernsehgerät mit dem Schlitten auf den Randen gebracht. Da in den folgenden Tagen viel Schnee fiel konnte der Apparat nicht zurücktransportiert werden und musste dagelassen werden. Nach ein paar Wochen, als das Gerät wieder abgeholt werden sollte, hatte sich die Familie so sehr an das neue Wunderding gewöhnt, dass man es kaufte und so eine neue Attraktion auf dem Randen hatte.

50 Jahre Restaurant Randenhaus – Die zweite Generation

Die Kinder wurden älter, und so kam auch irgendwann die Frage nach der Nachfolge. Konrad, der älteste Sohn, lernte Bauer, Erich, der mittlere, liess sich als Elektromechaniker in der CMC ausbilden, und der jüngste Sohn, Martin, absolvierte eine Kochausbildung im Hotel Bahnhof in Schaffhausen. Ihn zog es nach der Lehre in die weite Welt. Nach einem Zwischenstopp im «Dolder Grand Hotel» in Zürich verpflichtete er sich im «Hilton» in London. Der damalige Küchenchef Anton Mosimann übernahm im gleichen Jahr den Schweizer Pavillon an der Weltausstellung in Japan und nahm den jungen Martin gleich mit. An dieser Ausstellung lernte Martin nicht nur viel vom erfahrenen Mosimann, er fand mit Sayuri auch die Liebe seines Lebens. Auf dem Randen wurde zwischenzeitlich eifrig an der Erweiterung des Bauernhofs geplant. Konrad kam zurück und bald darauf lernte er bei einem Fest die Wilchingerin Heidi Hablützel kennen. Die beiden verliebten sich und zogen bald zusammen. Die Ausbaupläne



wurden aber jäh gestoppt, als ein geplanter Stall, der in der Nähe des heutigen Freilaufstalls hätte zu stehen sollen kommen, nicht genehmigt wurde und der Kanton gleichzeitig einen Teil des Landes auf dem Siblinger Randen für sich beanspruchte. Nach einer juristischen Einigung besann sich die Familie auf das andere Standbein des Betriebs, die Gastronomie. So wurde

neben dem alten Gebäude ein neues Restaurant mit Gästezimmern geplant. Als sich Martin und Sayuri entschieden, auch in den Familienbetrieb einzusteigen, wurde im Jahr 1969 mit dem Bau begonnen. Im August 1970 konnte das Restaurant von den beiden Brüdern und ihren Frauen eröffnet werden. Bruder Erich Tappolet hingegen zog es nach Schaffhausen, wo

er seine Frau Barbara kennenlernte und mit ihr zwei wunderbare Kinder grosszog.

Die Rollenverteilung bei dem Zweifamilienbetrieb war bald gefunden. Martin und seine Frau Sayuri übernahmen die Führung der Küche, während Heidi zusammen mit Konrad im Frontbereich tätig waren. Konrad kümmerte sich zudem auch um den landwirtschaftlichen Betrieb. Da sich die Kochkünste von Martin und Sayuri und die persönliche Betreuung von Heidi schnell herumsprachen, zog es immer mehr Gäste auf den Randen und der Bauernhof wurde fast vollständig aufgegeben und das Land verpachtet. Auch das Familienglück sollte Einzug halten. Heidi und Konrad wurden mit zwei Buben, Markus und Claude, Sayuri und Martin mit Tochter Rika und Sohn Ken beschenkt. Im Jahr 1983 entschieden sich die Familien, den Bauernbetrieb zu verpachten und diesen biologisch-dynamisch bewirtschaften zu lassen. So wurde das Bauernhaus mit viel Eigenleistung umgebaut und für eine zusätzliche Familie erweitert.

20 Jahre Sandra und Claude – Die dritte Generation

Wie oft im Leben, verläuft nicht alles nach Plan. So verunfallte Konrad im Jahr 1988 schwer und blieb aufgrund seiner Verletzungen bis zu seinem Tod an Bett und Rollstuhl gebunden. Er wurde von seiner Frau Heidi, die nun neben der Aufgabe der Gastgeberin eine zweite Aufgabe hatte, liebevoll gepflegt. Bei Martin wurde im Jahr 1992 ein Krebsleiden diagnostiziert und auch Sayuri musste mit dieser neuen Situation der Doppelbelastung umgehen. Neben der Pflege ihres Mannes musste sie nun die Organisation in der Küche übernehmen. Im Jahr 1995 starb Martin, ein Jahr darauf auch sein Bruder

Konrad und 1998 verstarb auch noch ihr Vater, Werner Tappolet. So führten die zwei Schwägerinnen Sayuri und Heidi den Betrieb alleine weiter.

Auch die Kinder der beiden Familien trafen die Schicksalsschläge schwer. Während die zwei Ältesten beider Familien, Markus und Rika, sich andere Berufe aussuchten, zog es die zwei Jüngeren, Claude und Ken, in die Gastronomie. Claude machte eine Erstausbildung als Kellner im «Grand Hotel Dolder» und liess sich danach auch als Koch in der «Eichmühle» in Wädenswil bei Familie Eder ausbilden. Mit dem Abschluss der Hotelfachschule komplettierte er schliesslich sein breites

Wissen in der Gastronomie. Ken lernte Koch im Restaurant Frieden in Schaffhausen und wollte dann die Spuren seiner Vorfahren mütterlicherseits kennenlernen. So liess er sich in Japan zum Sushi-Master ausbilden.

Als es Heidi und Sayuri mit dem Betrieb auf dem Randen zu viel wurde und sich Sayuri zur Jahrtausendwende dazu entschied, anderen Fragen im Leben nachzugehen, musste eine Nachfolgeregelung gefunden werden. Claude, der mit Sandra seine Liebe des Lebens gefunden hatte, konnte sich vorstellen, den Betrieb zu übernehmen – obwohl der Einstieg mit seinen jungen 25 Jahren sehr früh

war. Auch für Sandra war es eine schwierige Entscheidung, musste sie doch ihren geliebten Beruf als Coiffeuse aufgeben und die Meisterschule, in der sie sich befand, abbrechen. Nach langem Ringen und vielen Auseinandersetzungen entschieden sich Sandra und Claude schliesslich dazu, den Betrieb zu kaufen und weiterzuführen. Mit einer spannenden Reise, viereinhalb Monate lang quer durch die USA, Mexiko und Kanada, wollten sie nochmals austesten, wie es ist, alles gemeinsam zu machen. Nach ihrer Rückkehr übernahmen sie schliesslich im August 2000 die Leitung des Randenhauses.



Das Siblinger Randenhaus heute

SANDRA UND CLAUDE TAPPOLET ist es wichtig, die lange Tradition weiterzuführen, einen Ort zu bieten, wo alle Gäste sich gleichermaßen wohl-

fühlen können, ob sie nun zu Fuss, auf zwei oder mehreren Rädern den Weg bis zu ihnen auf den Siblinger Randen geschafft haben. Dementsprechend ist

auch das Restaurant konzipiert. Es ist rollstuhlgängig, aber auch für Wanderer bestens eingerichtet. Ihr Anspruch ist es, jedem Gast, ob er nun kurz oder länger

bei ihnen verweilt, eine unvergessliche Zeit zu schenken. Eine Zeit, in der man die Zeit einfach vergessen – und einfach geniessen kann.

Ankunftszeit

Unser Willkommensgarten ist zu einem blühenden Ort des Ankommens geworden. Aus dem Bedürfnis, einen Platz für Apéros bei Anlässen wie Geburtstagen oder Familienfeiern zu haben, ist dieser schöne Platz entstanden. In Begleitung unserer Architekten bölsterlitz gmbh und der fachmännischen Planung der Pflanzgestaltung mit unseren Nachbarn Karo und Fritz Wassmann-Takigawa konnte die Idee wachsen und mit regionalen Handwerkern zum Gesamtwerk umgesetzt werden. Mittlerweile wird im Garten gerne angestossen, Kulinarisches genossen, einem Konzert gelauscht, musiziert, gelacht, sich erholt und auch einfach die Pflanzenwelt betrachtet.



Susanne und Erika im Willkommensgarten, der für Apéros, Feste und Konzerte geeignet ist. Auch das Theater «De letscht Leu vom Rande» wurde darin aufgeführt.

«Mitten in der Natur und trotzdem praktisch – unser Willkommensgarten schafft diesen Spagat locker.»
Erika, Aushilfe Service

«Besonders schön ist der Holzpavillon, wenn er am Abend sanft beleuchtet ist. Ein Traum für Hochzeiten!»
Susanne, Aushilfe Service

Denkzeit

Außerhalb des manchmal hektischen Alltags und der vertrauten Büroräume bietet unser Seminarraum «Raum» die Möglichkeit, inmitten der Natur zu arbeiten.

Hier ist es eine Freude, sich ungestört gemeinsam auszutauschen, kreative Ideen zu entwickeln und der Innovation freien Lauf zu lassen. Mitarbeiter zu schu-

«Seminargäste schätzen unsere ruhige Lage – weit weg vom städtischen Trubel.»

Daniela, Aushilfe Buffet

len und Neues entstehen zu lassen ist in dieser inspirierenden Umgebung eine Freude. Der Raum bietet Platz für Seminare bis zu 15



Daniela im «Raum» für Seminare bis 15 Personen oder Lesungen / Anlässe bis 40 Personen.

Personen und für Lesungen bis 40 Personen.

In den Pausen erholen Sie sich im Wald auf einem der vielen Wanderwege, die über den Siblinger Randen führen, oder geniessen hoch auf dem nahegelegenen Randenturm die einmalige Aussicht auf den Klettgau.

«Mein Arbeitsweg ist Entschleunigung pur!»
Manuela, Aushilfe Service

Sie können auch einfach die Ruhe und die Natur direkt vor der Tür geniessen und auf sich wirken lassen.

Auf unserer Sonnenterasse geniessen Sie Ihre Seminarpause bei einer unserer vielen Erfrischungen, die wir im Angebot haben.

Ruhezeit

Unsere hellen Hotelzimmer mit grossen Fenstern, eingerichtet mit einheimischen Ahornholzmöbeln und ausgekleidet mit einem Schweizer Eichenboden, sind mit ihrer Schlichtheit einzigartige Ruheoasen. Hier tauchen Sie ein in sanfte Träume, erholen sich vom hektischen Alltag und erwachen mit einer einmaligen Aussicht. Ruhnen Sie sich nach einer Feier auf dem Randen gleich bei uns aus oder entfliehen Sie einfach dem Stress des Alltags und lassen Sie sich bei uns verwöhnen. In der ruhigen Umgebung der Natur können Sie auftanken, sich ausruhen und stärken. Oder gönnen Sie sich einen «Kurzurlaub» zu zweit, auch das ist auf dem Siblinger Randen ein unvergessliches Erlebnis



Olivia in einem der sechs Hotelzimmer. Insgesamt stehen 19 Betten in vier Doppelzimmern und zwei Familienzimmern zum Ausruhen bereit.

**«Schön, wenn wir unsere Hotelgäste beim Znacht und Zmorge gleich doppelt verwöhnen können.»
Olivia, Küchenangestellte**

Mahlzeit

Ankommen, sich verwöhnen lassen, geniessen und einfach wohlfühlen, das wollen wir unseren Gästen in unserem Restaurant anbieten. Nach einer Wanderung über den Randen, einer Bike- oder Töfftour, zu einem feinen Dinner zu zweit – oder mit Freunden, einem Geschäftsessen oder einem Zvieri, wir freuen uns auf Sie und heissen Sie herzlich willkommen! Ob Kinder oder ältere Gäste, alle sollen sich wohlfühlen und wir verwöhnen Sie mit dem, was Sie mögen. Unser Restaurant ist komplett rollstuhlgängig eingerichtet,

«Für unsere Wildbuffets stehen wir stundenlang in der Küche. Aber das Resultat kann sich echt sehen lassen!»

so dass auch Gäste mit einem Rollator oder einem Rollstuhl bequem an ihre Tisch kommen und sich wohlfühlen. Für Anlässe können wir das Restaurant in drei Räume unterteilen, damit Sie ungestört unter sich sein können, wenn Sie etwas zu feiern haben oder eine Generalversammlung



Alexandra und Manuela im Restaurant mit 80 Sitzplätzen, unterteilbar in drei verschiedene Räume.

abhalten möchten. Gerne dürfen Sie mit uns zusammen Ihren Geburtstag, Ihre Hochzeit, Taufe, Konfirmation oder ein besonderes Jubiläum planen, damit Sie eine unvergessliche Feier erleben können. Unser Restaurant bietet insgesamt für 90 Gäste Platz. Für Anlässe lassen sich durch Trennwände kleinere Räume für 20, 30 oder 40 Perso-

nen abtrennen. Sie feiern und wir finden eine Lösung für den idealen Platz und hochstehenden Genuss in einer schlichten, aber stillvollen Wohlfühlatmosphäre mit viel Liebe zum Detail. Aus unserer Weinkarte wählen Sie unter 44 exklusiven Schaffhauser Weinen Ihren Favoriten aus. Auch hier setzen wir ganz auf die Regionalität.

«Wir sind auch ausserhalb unserer Region für unsere lokalen Spezialitäten bekannt. Das macht mich stolz, ein Teil dieses Teams zu sein.»

Backzeit

Das Holzofenbrot hat bereits eine lange Tradition auf dem Siblinger Randen. Schon Grosi Marie und dann Opa Werner haben das Brot für das Restaurant in der ehemaligen Bauernküche des Hauses im Holzofen gebacken.

Seit vielen Jahren führt nun Mutter Heidi diese schöne Tradition fort. Es ist jeweils ein richtiges Ritual, wenn der Teig zubereitet, der Ofen eingeheizt, wieder Holz nachgelegt, gescheuert, die Brotlaibe geformt, die Glut aus dem Ofen gescheuert, das Brot eingeworfen und dann – die jeweils schönste Aufgabe – das frische Brot aus dem Ofen gezogen wird. Die richtige Glut und somit optimale Hitze zu erreichen, ist eine Kunst, die viel Gefühl und Erfahrung verlangt und immer wieder mit einem wunderbaren, verführerischen Duft nach knusprigem, frischem Holzofenbrot belohnt wird.



Backstube mit Mutter Heidi Tappolet. Das Holzofenbrot wird seit der ersten Generation in dieser Backstube frisch gebacken.

«Hausgemacht schmeckt es halt einfach am besten: Das Rezept für unser Holzofenbrot halte ich in Ehren – und natürlich streng geheim...»

Garzeit

Unsere Küche ist auf unsere vielseitige Kundenschaft abgestimmt. Unser Anspruch ist es, eine gute Balance zwischen einem schönen Angebot, hübsch angerichteten Tellern und nicht zu langen Wartezeiten – auch dann wenn alle Tische besetzt – sind zu schaffen. Die Speisekarte variiert saisonal. Im Frühling starten wir mit den ersten Frühlingsboten, dem Bärlauch aus unseren Wäldern, und sobald die Schaffhau-

«Ob heimisches Wild oder Spargeln – es macht Spass, unsere Gäste mit saisonalen Gerichten immer wieder zu überraschen.»

ser Spargeln geerntet werden, wird die Karte umgestellt, um diesem feinen Gemüse gerecht zu werden. Über den Sommer bieten wir zusätzlich leicht bekömmlich Gerichte an, und ab Anfang September starten wir mit der Wildkarte. Das Wild, das Sie bei uns geniessen, stammt ausschliesslich



Die Küche mit Sara und Leandro gehört zum Herzstück unseres Hauses.

aus der Region, mehrheitlich aus den Randenwäldern und wird direkt von den Jägern zu uns gebracht und von uns zerwirkt.

Im Winter stehen auf unserer Karte, ganz der Saison angepasst, Gerichte mit heimischem Wildschwein, die je nach Angebot variieren.

Auch bei unseren Zutaten und den anderen Gerichten, die Sie auf unserer Speisekarte finden, ist es uns ein Anliegen, dass wir wenn immer möglich regionale Produkte verwenden, teilweise sogar in Bioqualität. Auch für Vegetarier und Veganer bieten wir ein schönes Angebot an Gerichten,

das je nach Nachfrage ständig ausgebaut wird.

«Hier lerne ich alles, was ich für meinen späteren Traumberuf als Koch wissen muss.»

Auszeit

Sobald die ersten Sonnenstrahlen den Siblinger Randen wärmend bescheinen, steht unseren Gästen zum Ausspannen unsere grosse Terrasse zur Verfügung. Hier sind Sie umgeben von der Schönheit der Randenwälder, grünen Wiesen, Blumen und einer einmaligen Aussicht über den Klettgau bis zum Gebirge der Schweizer Alpen. Entdecken Sie mit Hilfe der Panoramatafel die Berge und die Gegend. Für ganz genaue Betrachtungen dürfen Sie einen Blick durch das installierte Fernrohr wagen. Bis zu 80 Personen können sich auf der Holzterrasse in den gemütlichen Stühlen niederlassen und nicht nur die Aussicht, sondern auch unsere Kulinarik geniessen. Sollte es die Sonne allzu gut mit uns meinen, können wir die Terrasse vollkommen beschatten, damit Sie sich einfach rundum wohlfühlen dürfen.



Karin auf unserer im Jahr 2015 renovierten Terrasse mit 80 Sitzplätzen.

«Am Wochenende haben wir vom Service-Team wenig Zeit, um den Panoramablick von unserer Terrasse aus zu geniessen. Dann heisst es: Gas geben für unsere Gäste! Ich liebe es, wenn so richtig viel los ist und wir an allen Ecken gebraucht werden.»

Spielzeit

Herzlich willkommen, liebe Kinder! Auch unsere kleinsten Gäste sollen bei ihrem Besuch auf dem Siblinger Randen verwöhnt werden und etwas erleben dürfen. Unsere Menus für die Kinder erfreuen sich grosser Beliebtheit und sind für die kleinen Feinschmecker ein Genuss – natürlich gibt es auch Desserts die Kinderherzen höherschlagen lassen. Bei uns müssen die Kinder sich nicht langweilen, für sie haben wir einen neuen, tollen Abenteuerspielplatz mit vielen Spielmöglichkeiten gebaut. Hier werden die kleinen Besucher zu Entdeckern, Forschern und mutigen Helden, während ihre Eltern die Zeit bei einem guten Glas Wein in Ruhe geniessen können.



Unser Spielplatz mit unseren Lernenden Karina, Dustin, Flavia, Sarah, Viparna und Nino wurde im Frühling 2019 total renoviert.

«Der neue Spielplatz wird rege genutzt – und die Ruhebänkli drumherum natürlich auch.»

Lebenszeit: Unser Randen in Zukunft

Sie haben es bei der Lektüre dieser Jubiläumszeitung gespürt – wir sind stolz auf unseren Mikrokosmos hier auf dem Randen und das, was wir in den letzten Jahrzehnten erreicht haben. Gleichzeitig hat der Blick in die Vergangenheit in uns den Wunsch geweckt, diese Welt nicht nur mit unseren Gästen von heute, sondern auch mit den nächsten Besuchergenerationen zu teilen. Das Fundament, das unsere Grosseltern einst legten, soll auch in Zukunft vielen Menschen Freude bereiten – ob als Gäste, Ausflügler, Wanderer, Seminarteilnehmer oder Auszubildende. Uns ist es ein grosses Anliegen, unseren Randen als Ort der Kraft, des Genusses und der Energie auch in Zukunft zu erhalten.

Deshalb haben wir uns entschieden, die zukünftigen Projekte gemeinsam anzugehen. Gemeinsam, das heisst für uns mit Menschen, die uns in einer Genossenschaft unterstützen und mit uns den Mikrokosmos Randen langfristig erhalten – unabhängig vom Randenhaus als Restaurant und unabhängig vom bestehenden Bauernhof. Neu möchten wir mit dem «Ran-



denraum» einen Mehrzweckraum für verschiedenste lokale Anlässe zur Verfügung stellen. Neu soll eine zentrale Holzschneitzelheizung unsere bisherige, dringend sanierungsbedürftige Heizung ersetzen. Neu soll der Randen Wissen über die Land- und Holzwirtschaft, Flora und Fauna weitergeben. Ein Hofla-

den und ein öffentliches WC sollen entstehen und Wanderherzen langfristig erfreuen. Gemeinsam möchten wir so einen zentralen Punkt des Ankommens schaffen, der nicht zuletzt auch Platz zum Wohnen bietet.

Gerne geben wir Ihnen persönlich oder in unserer Genossen-

schafts-Broschüre detailliert zu unseren Zukunftsplänen für den Randen Auskunft. Sie sind herzlich dazu eingeladen, uns auf dieser Reise zu begleiten – ob als geschätzter Gast, als aktives Mitglied oder als künftiger Besucher. Wir freuen uns, die nächsten Jahre mit Ihnen gemeinsam zu gestalten.

Mitmachen bei einem nachhaltigen Projekt, werden Sie Genossenschaftler

Die Genossenschaft Siblinger Randen ermöglicht dem Ort eine Zukunft, die vielfältige Natur, Gewinnung von erneuerbarer Energie, naturnahe Landwirtschaft und hochwertigen Tourismus vereint. Die am 4. Mai 2020 gegründete Siblinger

Randen Genossenschaft ist Bauherin der neuen Liegenschaft und sichert langfristig deren Betrieb und Unterhalt.

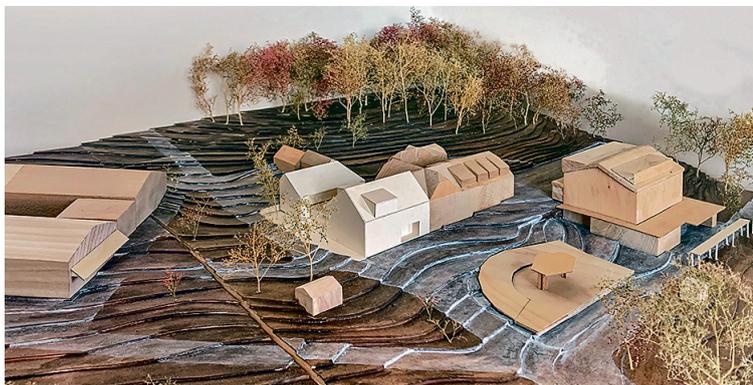
Mit Ihrer Mitgliedschaft und/oder Darlehen gestalten wir gemeinsam die Zukunft des Weilers Siblinger Randen mit folgenden Zielen:

- Sinnvolles und zeitgemässes Energiemanagement
- Neugestaltung eines bestehenden Gebäudes für eine zukunftssträchtige Nutzung in einer schützenswerten Umgebung
- Förderung und Unterstützung der biologischen Landwirtschaft am Randen
- Schaffung eines Begegnungsortes für naturbezogene Veranstaltungen
- Aufwertung des regionalen Naherholungsgebietes

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Homepage www.siblinger-randen.ch. Dort finden Sie unter anderem den Zeichnungsschein und die Statuten der Genossenschaft. Gerne geben wir Ihnen auch persönlich Auskünfte. Wenden Sie sich bitte an Sandra und Claude Tappelet oder an den Genossen-

schaftspräsidenten Hans Peter Gächter (Gemeindepräsident Siblingen).

Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen die Zukunft des Siblinger Randens zu gestalten.



Ein Modell zeigt, wie es in Zukunft auf dem Siblinger Randen aussehen soll.

Impressum

Redaktion

Sandra und Claude Tappelet
Randenhaus, 8225 Siblingen
Sandy Gasser, Klettgauer Bote

Bilder

Katharina Klemenz

Verlag und Druck:

stamm+co. AG, Schleithelm
Hofwiesen 6, 8226 Schleithelm

Ausgaben

Sonderausgabe 2020