

## Hinwiler Gastlichkeit – einst und jetzt



Der prächtige, fast quadratförmige Saal des Hotels Bachtel, der bis zu 600 Leuten Platz bot. (Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung und Fotoarchiv)

*Gaststätten sind Alltagsorte, haben aber als Teil des kollektiven Gedächtnisses eine besondere Bedeutung. Es sind halböffentliche Räume, an die sich viele Menschen Erinnerungen teilen. Darin unterscheiden sich Wirtshäuser von privaten Räumen. Gaststätten waren seit je Treffpunkt und Nahversorger im Dorf. Sie wurden zum Austausch von Informationen besucht und waren auch wichtiger Bestandteil der Festkultur. Grosse Gasthäuser hatten regelmässig Tanz- oder Theaterveranstaltungen. Sie waren wichtige Veranstaltungsorte für Feste der Familie oder des Jahres. Dort wurden neben der Chilbi oder der Fasnacht auch Anlässe wie Hochzeiten und Taufen gefeiert.*

*Wirtschaften mit einer gewissen Atmosphäre sind noch heute Orte der Geselligkeit und damit ein wichtiger Bestandteil der lokalen Kultur und einer lebendigen Gemeinde. Die folgenden Ausführungen werfen Streiflichter auf die Entstehung und Entwicklung der alten Gaststätten sowie auf Hinwil als Kurort. Namen, Art der Lokale und Ausstattungen liefern Hinweise auf gesellschaftliche und kulturelle Phänomene. Thematisiert wird auch das Wirtshaus als Arbeitsplatz und seine Bedeutung für die dörfliche Unterhaltungskultur.*

Seit ihren Anfängen waren die Wirtshäuser Gegenstand obrigkeitlicher Reglementierungen. Im Kanton Zürich war bis zum 1. Januar 1998,

als das neue Gastgewerbegesetz in Kraft trat, die Zahl der Gaststätten durch die sogenannte Bedürfnisklausel limitiert. Neben den baulichen und gesundheitlichen Vorgaben, die zu erfüllen waren, konnte nur mit einem Patent (Fähigkeitsausweis) gewirtet werden.

Als Quelle für den Wirtschaftenbestand Hinwils dient vor allem das umfangreiche kantonale Wirtschaftenverzeichnis im Staatsarchiv, in dem die Patentinhaber und ihre jährlichen Abgaben vermerkt sind. Daraus lässt sich auch rekonstruieren, wie lange eine Person wirtete, ob sie über Jahre und Jahrzehnte in der Dorfgemeinschaft verankert war oder ob sie das Gewerbe nur kurzfristig betrieb.

Das Tavernenrecht war im Zürcher Untertanengebiet das von der Obrigkeit verliehene Privileg, eine Gastwirtschaft mit Nachtlager zu führen. Davon gab es im ganzen Kanton etwa 200. Sie dienten vor allem den Marktfahrern, wandernden Handwerksburschen und Handelsreisenden. Gemäss einer Ratsbestimmung von 1624 war es den Tavernen vorbehalten, Essen abzugeben und Leute zu beherbergen.

Daneben existierten sogenannte Pinten oder Weinschenken, die ihren Wein, aber keinesfalls Essen verkaufen durften.

«Sollen die Burger zu Grüningen wyters gewalt haben, wyn vom Zapfen uszuschänken, auch ehrliche Lüth zu setzen, selbigen aber, ussert dem



Auf der Serviette listete das Hotel stolz alles auf, was der Gast erwarten durfte. Elektrische Beleuchtung war noch nicht selbstverständlich, und damals galt auch das Telefon als Objekt der Begierde. Ein Billard-Salon durfte ebenfalls nicht fehlen. (Ortsmuseum Hinwil)

wyn, gar nichts, weder kalt noch warmes nit zu gäben haben.» (1665) In Klagen, Bussen und Prozessen zeigte sich die jahrhundertelange Spannung zwischen den Privilegierten und den nur geduldeten Pintenwirten. Um die Standorte zu sichern, waren die Tavernen an das Haus und nicht an den Wirt gebunden.

### Die ersten Gaststätten

Auf eine fast 500-jährige Geschichte können in Hinwil zwei Wirtschaftshäuser zurückblicken: Der Gasthof Hirschen im Dorf und das Kurhaus Gyrenbad (nicht mehr in Betrieb). Der «Hirschen» war Teil des Meierhofs, den das Kloster St. Johann im Toggenburg seit dem 13. Jahrhundert in Hinwil besass. Mit dem Kauf des Meierhofs 1538 übernahm der erste bekannte Tavernenbesitzer, Christen Knecht, nicht nur einen Gutsbetrieb, sondern auch die Aufgaben eines Klosterbeamten. Er zog die Zinsen von den Gütern und die Abgaben der Leibeigenen ein. Ausserdem hatte er Klosterbeamten, die weiter nach Illnau reisten, Unterkunft, Mus und Brot sowie den Pferden Heu zu gewähren.

Neben dem «Hirschen» existierten noch zwei Tavernen: das Kreuz und der Löwen. Die Frage nach ihrer Lage ist anhand der Quellen nicht zu beantworten. Offenbar wurde schon früh versucht, den Wettbewerb einzuschränken. 1621 vereinigte der «Hirschen» bereits zwei Tavernenrechte auf sich. Mit dem Pesttod des Wirtes Brunner ging 1629 auch das dritte an den «Hirschen» über.

Die Vereinigung mehrerer Rechte auf dem gleichen Haus wurde lange durch den Zürcher Rat geschützt.

1673 stritt Heinrich Knecht nach dem Tode seines Bruders mit dessen Schwiegersohn, dem «Hirschen»-Wirt um eines der drei Tavernenrechte des «Hirschen». Der Streit zog sich dahin und wurde nicht nur mit Beschimpfungen geführt, sondern

endete sogar einmal damit, dass der «Hirschen»-Wirt Honegger mit zwei Gabelstichen verletzt wurde. Knecht konnte keinen Vertrag vorweisen, lediglich Zeugen, die Folgendes bestätigten: Es sei abgemacht gewesen, dass Knecht nach dem Tode des Bruders mit dem dritten Tavernenrecht wirt. Die Zürcher Obrigkeit jedoch fällte ihr Urteil zugunsten des «Hirschen»-Monopols. «Sie sollen dem Honegger (dem bisherigen Besitzer) verbleiben nebst den ererbten beiden andern, in der Meinung, dass er nicht befugt sein sollte, dieselben ohne obrigkeitliche Bewilligung zu verleihen.»

Für Heinrich Knecht, der als Weibel eine wichtige Funktion innehatte, zog diese Niederlage auch eine berufliche Beeinträchtigung mit sich. Im Wirtshaus wurden Geschäfte getätigt; im oder vor dem «Hirschen» wurde Gericht gehalten. So oder so war das Wirtshaus ein wichtiger Ort der Meinungsbildung. Das geplante Wirtshaus baute er dennoch, den «Gstaldenhof», wenn er ihn auch nie als solches nutzen konnte.

### Wirtschaftenbestand

Ab 1799 scheint im Dorfe regelmässig neben der Taverne eine Pintenschenke existiert zu haben, die am Standort des späteren «Rössli» von Beck Weber geführt wurde.

Mit der Proklamierung der Freiheit jedes Bürgers, insbesondere aber der Gewerbefreiheit zu Beginn des 19. Jahrhunderts, kam es rasch zu einer Vermehrung. Im Verzeichnis der Wirtschaften des Kantons Zürich werden für das Jahr 1804 neben der Pintenschenke Weber, dem «Hirschen» und dem «Gyrenbad» noch sechs weitere Weinschenken aufgeführt: Zunfgerichtspräsident Heinrich Bachmann und Beck Rudolf Bachmann schenken Wein in Ringwil aus, Heinrich Weber im Bachtel in Wernetshausen, Hans Jacob Weber in Hadlikon, Heinrich Wolfensberger in Erlösen. Auch beim Gemeinderat Honegger im Rotenstein wurde Wein aufgetischt.

In sogenannten Stillstandsverhandlungen diskutierte die Kirchenpflege mit. 1804 erwog sie, ob die beiden Weinschenken von Wernetshausen und Hadlikon notwendig und für die Moralität (Sittlichkeit) und Ökonomie der Einwohner nicht schädlich und gefährlich seien. Schliesslich befand sie aber, man könne diese Schenken nicht gut entbehren. Ab den 1820er Jahren wurden der «Löwen» und das «Kreuz» wieder selbständig. Die Tavernenrechte waren nicht mehr auf eine Liegenschaft beschränkt und wurden in verschiedenen Häusern inner- und ausserhalb des Dorfes ausgeübt.

## «Zum Woolsii». Hinwiler Gastlichkeit – einst & jetzt



Ein altes Wirtschaftsschild – der Goldene Löwen – ziert seit über 50 Jahren auch das Ortsmuseum.



Temporäre Beiz aus den 1930er Jahren.

In der aktuellen Sonderausstellung im Ortsmuseum Hinwil thematisieren Fotos, Dokumente und Requisiten die Vielfalt und den Wandel der Hinwiler Gaststätten von 1900 bis heute. Auf Karten von Hinwil und Umgebung sind alle Standorte vermerkt – auch die der längst verschwundenen Wirtschaften. Eine temporäre Beiz aus den 1930er Jahren lädt zum Verweilen ein. Bestellen kann man nichts, fehlen doch die Serviertochter (wie man damals noch sagen durfte) und die sanitären Anschlüsse. Dafür kann in der Speisekarte, die eigentlich ein Fotoalbum ist, geblättert werden. An mehreren Sonntagen bieten Hinwiler Wirte Mittagessen in der Scheune oder im lauschigen Garten an. Auf diese Begleitveranstaltungen wird auf der Museums-Website [www.ortsmuseum.ch](http://www.ortsmuseum.ch) und in den Medien hingewiesen. Die Ausstellung ist jeden ersten Sonntag im Monat (von März bis Dezember) an der Oberdorfstrasse 11 in Hinwil zu sehen. Öffnungszeiten: 14 bis 17 Uhr (bei Veranstaltungen ab 12 Uhr). Der Eintritt ist frei.



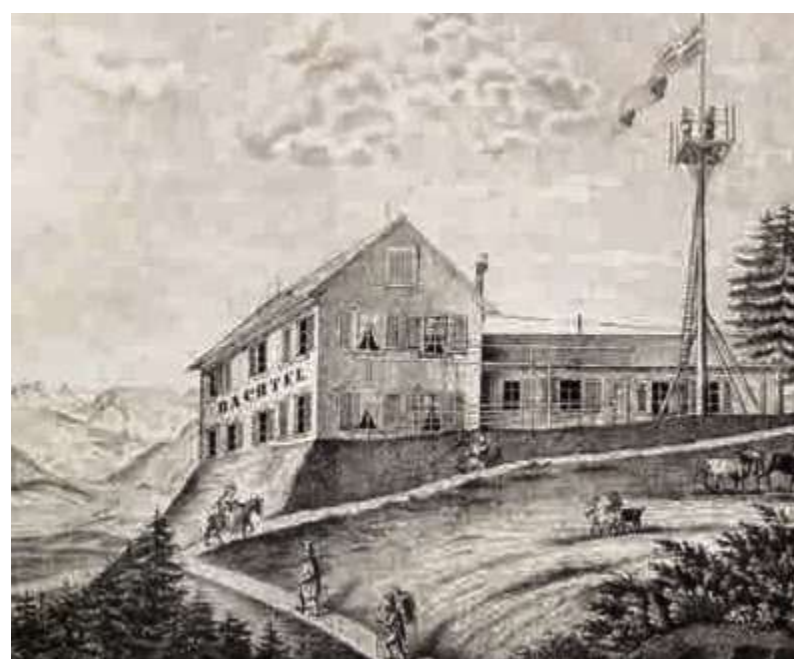
Die Naturbewegung eröffnete nach der Jahrhundertwende ein neues Wirkungsfeld, was der Text auf dieser Postkarte um 1920 beweist. (Ortsmuseum Hinwil)

1833 verzeichnete Hinwil neben fünf Tavernen bereits zehn Weinschenken. In den Wirtschaftsverzeichnissen führten damals lediglich die Tavernen einen Wirtshausnamen. Die Weinschenken wurden mit dem Beruf und dem Wohnort des Inhabers verortet. Aber der genaue Standort ist nicht immer zu eruieren. Offenbar betätigte sich auch Friedensrichter Nauer als Wirt. Bekannt ist, dass er an der Walderstrasse die erste «Post» einrichtete. Auf dem Platz davor wendeten die Postkutschen der Linien nach Rüti und Wetzikon. Nauer erscheint von 1847 bis 1855 als Inhaber eines Wirtepatents.

1868 wurden bereits 20 Wirtschaften gezählt, und 1947 waren es deren 25. In den 1950er Jahren wurde Hinwil von den kantonalen Instanzen darauf hingewiesen, dass in der Gemeinde gemäss den Bestim-

mungen immer noch neun überzählige Wirtschaften vorhanden seien, weshalb auf deren Reduktion hingewirkt werden müsse. Die Aussenwachen und das Bestehen von Gaststätten auf Aussichtspunkten rechtfertigten jedoch die höhere Zahl. In den darauffolgenden Jahrzehnten verringerte sich die Gesamtzahl nur wenig. So zählte man 1986 insgesamt 20 Wirtschaften (mit den Aussenwachen) und drei Cafés ohne Alkoholausschank.

Von Mitte des 19. Jahrhunderts bis Mitte des 20. Jahrhunderts war die Blütezeit der Gastronomie. Es entstanden grosse Säle, in denen Theateraufführungen und Tanzanlässe stattfanden. Die Wirtschaften waren Teil der örtlichen Infrastruktur und den Fasnächtlern, den Fussballveteranen oder den Jassern Heimat. Mitte des 20. Jahrhunderts setzten Mobilität



Bachtel-Kulm: Reklame um 1860. (Ortsmuseum Hinwil)



Man sieht zwei Gebäude, eine offene Halle und einen grossen Garten mit vielen Tischen. Bei dieser Werbepostkarte aus der Zeit der Jahrhundertwende handelt es sich weniger um ein objektives Bild als um Wunschträume des damaligen Badewirts. (Ortsmuseum Hinwil)

und Fernsehen den Beizen zu. Im 21. Jahrhundert brachte neben der Senkung der Promillegrenze seit 2005 das Rauchverbot, das seit 2010 gilt, finanzielle Einbussen, da Jassrunden und Feierabendbier immer häufiger ausfielen oder verkürzt wurden.

In den letzten Jahrzehnten hat sich die Zahl der Gaststätten wieder erhöht. Neue Betriebstypen haben das Angebot erweitert: Fast-Food-Lokale, Pizzerien, ausländische Spezialitätenrestaurants, Cafeterias und Ladenketten sind dazugekommen. Das aktuelle Hinwiler Gastronomie-Angebot umfasst mehr als 40 Gastwirtschaftsbetriebe.

#### Hinwil als Kurort

Vor 150 Jahren war Hinwil als Kurgemeinde ein Anziehungspunkt und der Bachtel mit seinem Aussichts-

turm ein beliebtes touristisches Ziel. Man liess sich vom Pferd auf den durch seine Molkenkuren bekannten Bachtel tragen oder machte eine Badekur in einem der beiden Bäder.

Der Wettlauf um die Gunst der Touristen in der Belle Epoque führte auch in Hinwil zu ehrgeizigen Projekten. Der Verkehrsverein sah eine Höhenstrasse dem Bachtel entlang Richtung Hasenstrick vor, an der sich Gasthäuser, schicke Pensionen und kleine Hotels aneinanderreihen sollten.

Im Jahr 1899 wurde anstelle einer nur 20-jährigen Wirtschaft beim Bahnhof das mondäne Hotel und Kurhaus Bachtel erbaut. Typisch für den damaligen Hotelbau war die Dachkuppel. Das Hotel verfügte über einen prächtigen, fast quadratförmigen Saal mit Galerie, der bis zu 600 Leuten Platz bot. Dort fanden häufig Theateraufführungen statt. 1936 zerstörte ein Grossbrand das Hotel vollständig. Die Überreste wurden abgetragen.



Die Serviette stammt aus dem alten Gasthof zum Kreuz, das dem Baumeister Alfred Wolfensberger gehörte. Er stand viele Jahre in den Reihen der Aktiven der Turner und Schwinger. (Ortsmuseum Hinwil)

Fressbädli eintrug. Nach dieser Beschreibung war das Bad damals recht gut eingerichtet mit «weissem Plunder, Bethgefäßer, zinnernem und anderm nothwendigen Geschirr».

Ursprünglich badeten die Kurgäste gemeinsam. Um 1950 liess der Besitzer weisse Wannen einbauen und die Wände mannshoch kacheln. Daneben baute er eine Einzelkabine, die er schwarz kacheln liess und die bei den Badegästen besonders be-

liebt war. Da die verschiedenen Besitzer nicht mit der Zeit Schritt zu halten vermochten und die sanitären Einrichtungen nicht mehr dem zeitgemässen Standard entsprachen, verlor das Bad seinen guten Ruf und sank in seiner Bedeutung zu einem gewöhnlichen Lokalbad herab.

Die Quelle von Bad Erlosen wurde 1801 von einem Bauern entdeckt. Als ein Hausgenosse, der an Rheuma litt, mit dem Bade eine spürbare Erleich-

terung erfuhr, verbreitete sich der Ruf des Wassers rasch und weitere Heilerfolge führten dazu, dass der Besitzer ein eigentliches Bad und Zimmer für Kurgäste einrichtete. 1810 ergab eine Prüfung des Wassers nicht viel. Das Bad wurde aber dennoch gut besucht, weniger von Kurgästen als von Leuten aus der Umgebung, die den geschickten Schröpfer schätzten. Nach Meyer-Ahrens bestand die Kuranstalt 1860 aus einem einfachen Bauernhaus mit zwei Gästezimmern und einem Badezimmer im Erdgeschoss mit elf und einem mit zwei Wannen.

Nach dem Rückgang der Zahl der Badegäste um die letzte Jahrhundertwende setzte man auf den Tagestourismus. Neben einer grossen Trinkhalle standen den Gästen ausser einer Kegelbahn auch Tanz- und Gesellschaftssäle zur Verfügung. Später

kam sogar noch ein Revolver- und Flobert-Schiessstand dazu.

### Gasthaus Bachtel-Kulm

Erst um 1850 wurde der Bachtel als Ausflugsziel, vor allem auch für Vereine, entdeckt. 1853 errichtete dort Gottfried Graf eine erste Trinkhütte, die dem Ansturm der Erholungsuchenden aber bald nicht mehr gewachsen war. Darum erbaute bereits 1856 Johannes Ryf ein Alpenkur- und Gasthaus samt Kegelbahn. Auf dem Haus erhob sich zur Vergrösserung der Rundschau ein Türmchen. 1873 wurde dann – als besondere Attraktion für Touristen – der 27 Meter hohe hölzerne Bachtelturm errichtet, der 1890 einem Sturm zum Opfer fiel. 1893 wurde der Turm auf Initiative der neu gegründeten Sektion Bachtel des SAC durch einen 30 Meter hohen Eisenturm ersetzt.



Postkarte um 1940: Damit immer wieder neue Kartensujets angeboten werden konnten, wurden Fotos retouchiert, d. h. Flugzeuge und im Vordergrund Kühe hineinkopiert. (Ortsmuseum Hinwil)



Der «Hirschen» blickt auf eine 500-jährige Geschichte zurück. Postkarte um 1920. (Ortsmuseum Hinwil)

Kurz nach dessen Einweihung brannte wegen eines Kamindefekts das Gasthaus samt Kegelbahn bis auf die Grundmauern nieder; später wurde ein Neubau an etwas geschützterer Lage am Ostabhang errichtet. 1921 ging die Liegenschaft mit Gasthaus und Turm in die Hände der Genossenschaft Bachtel-Kulm über, an der die Mitglieder der SAC-Sektion Bachtel und die umliegenden Gemeinden beteiligt sind. 1986 wurde der Turm auf dem Bachtel durch einen Neubau mit UKW-Antenne ersetzt.

1856 pries eine Werbung das «Etablissement» in blumigen Worten an: «Man geniesst vom Bachtel aus eine unbeschreibliche Fernsicht in die höhere Gebirgswelt der Kantone St. Gallen, Appenzell, Glarus, Graubünden, Uri, Schwyz, Unterwalden, Luzern und Bern.

Das Gasthaus darf in jeder Beziehung als gut eingerichtet genannt werden. Das Ameublement ist bequem. Für die Befriedigung der körperlichen und geistigen Bedürfnisse der resp. Kur- und anderer Gäste ist



Vor dem «Freihof», um 1920. Neben dem Wirtshaus betrieben Kohlers (Mitte) noch eine Metzgerei (rechts ein Metzgersbursche mit einem Ochsen). Das Restaurant ist seit bald hundert Jahren in Familienbesitz. (Privatarchiv Bräker-Kohler)

auf eine Weise gesorgt, dass jedermann nur ungerne die überaus freundliche Bewirtung verlässt. Bei einfachem Tisch delicat zubereitete Speisen, reale Getränke aller Art werden zu billigsten Preisen serviert. Nahe Sennereien liefern vortreffliche Milch und Molken, und täglich ist im Kurhause selbst frische Ziegenmolke erhältlich.»

#### Wirten als Nebenerwerb

Das Wirtsgewerbe war bis vor wenigen Jahrzehnten meist nicht die einzige Erwerbsquelle. Kleinere Wirtschaften wurden von einem Handwerker oder Bauern nebenbei betrieben, mit tatkräftiger Hilfe seiner Frau.

Teilweise waren diese Beschäftigungen Ergänzungen zur Wirtstätigkeit, beispielsweise Weinhandel (Gebr. Lutz) oder Metzgereien (Kohler, König). Die grösste Gruppe unter den Nahrungsmittel-Handwerkern und Wirten waren die Bäcker (Knecht, Eiholzer, Staub, Steiner, Maute). Unter den genannten Berufen findet sich auch mehrmals ein Senn. Dadurch, dass gewisse Produkte selber hergestellt werden konnten, erhöhte sich natürlich auch der Gewinn. Synergien ergaben sich auch aus dem parallel dazu geführten Landwirtschaftsbetrieb, beispielsweise während der Chilbi, an der ein frisch gemetztes Schwein angeboten werden konnte.

war es häufig die Frau, die die Wirtschaft führte. Die Arbeit im gastronomischen Gewerbe erforderte eine effektive Organisation und Arbeitsteilung jenseits der gängigen Klischees. Die Frau zapfte nicht nur Wein, sondern unterstützte den Mann auch im Handwerksbetrieb oder auf dem Hof.

Die erste Frau, die auch als Patentinhaberin auftritt, taucht 1860 im Wirtschaftenverzeichnis auf, allerdings nur für ein Jahr. Etwas länger wirtete Sabine Schwarz-Kienast im «Gyrenbad», nämlich von 1870 bis 1875. Leider ist bis auf den Namen nichts über diese Frauen als Betreiberinnen von Wirtshäusern bekannt. Bisweilen findet sich im Wirtschaftenverzeichnis neben dem Frauennamen noch die Anmerkung: «Mit Zustimmung des Ehemanns.»

Der (oft frühe) Tod des Wirtes hatte häufig zur Folge, dass die Witwe



Die Kegelbahn in der Wirtschaft zum Bachtel. (Foto Albert Walder, um 1950)

Ausserdem betätigten sich Wirte auch als Wagner und Skihersteller (Heusser) oder Eichmeister (Honegger). 1896 wirtete ebenfalls ein Tierarzt, Eduard Peter. Ärzte auf dem Land waren in jener Zeit auf Nebenverdienste angewiesen.

Wie aus den Nachrufen ersichtlich wird, waren die Wirte auch stark in landwirtschaftlichen Organisationen oder den Vereinen engagiert. Im Falle von Alfred Wolfensberger, «Kreuz»-Wirt und in Turner- und Schwingerkreisen eine bekannte Persönlichkeit, widerspiegelt sich das sogar in den Servietten der Wirtschaft.

Häufig waren Wirte auch in der politischen Führung vertreten. Vor allem im 19. Jahrhundert tauchen sie verschiedentlich mit ihren Amtsbezeichnungen wie Gemeinderat oder Zunfttrichter im Wirtschaftenverzeichnis auf. Wirtshäuser waren Orte der politischen Diskussion und Informationsbörsen. Ausserdem wurden im Wirtshaus Geschäfte getätigt oder Gericht gehalten.

Auch wenn in der Öffentlichkeit vor allem der Mann in Erscheinung trat,

den Betrieb allein weiterführte. So entwickelte sich ein Frauenberuf, der sich zu den anderen bekannten Berufen wie Näherin, Schneiderin und Wäscherin gesellte. Diese Wirtinnen sind im Wirtschaftenverzeichnis mit der Zusatzbezeichnung Witwe eingetragen.

#### Berühmte Wirtsfamilien

Einige Familien wirteten in Hinwil über mehrere Generationen. Die Familie Kohler erwarb den «Freihof» samt zugehörigem Landwirtschaftsbetrieb und Metzgerei um 1920. Mit Ueli und Renate Bräker-Kohler steht inzwischen die dritte Generation in der Verantwortung für das Wohl der Gäste.

Auch die «Schönau» war lange ein Familienbetrieb. Die Familie Eiholzer führte das Restaurant und (anfangs auch noch eine Bäckerei) von 1915 an über 80 Jahre lang. Familie Heusser erwarb die Wirtschaft zum Bachtel 1890 und führte sie in dritter Generation bis 1990. Lange in Familienbesitz befand sich auch die «Metzg», die Ferdinand König 1899



Serviertochter vor der «Schönau» in den 1930er Jahren. (Privatarchiv Eiholzer)



Die Wirtsstube der «Schönau» um 1930. (Foto H. Feurer)

zusammen mit der Metzgerei übernahm und die er seinem Sohn Ferdinand II. übergab.

Züsi Brunner, die den «Neuhof» zusammen mit ihrem Mann fast 40 Jahre führte, bevor der Sohn das Lokal übernahm, ist sogar auf ihrem Grabstein als Wirtin verewigt. Darauf

ist ein Gast an einem Tisch zu erkennen, der erwartungsvoll zur Wirtin mit dem Serviertablett blickt.

Familie Laubi führte den «Hirschen» seit 1949 und machte in 24 Jahren vier Umbauten mit. Die Grossmutter, Ida, nahm sich in dem unruhigen Wirtschaftsbetrieb der

sieben Enkelkinder an. Die Laubis waren so bekannt, dass die Geschichte von der Geburt des lange ersehnten Stammhalters sogar den Weg in den «Nebelspalter» fand.

Eine gewisse Bekanntheit erlangte auch Irma Hartmann von der «Waldegg» in Gyrenbad. Sie heizte dem völlig geschwächten deutsch-jüdischen Opernsänger und Internierten Joseph Schmidt im Jahr 1942 das Stübli im oberen Stock und liess ihn allein, nachdem er ausgerufen hatte: «Hier möchte ich schlafen.» Als sie wieder zurückkehrte, war er tot. Sie musste Besuchern fortan häufig das Stübli zeigen, wo Schmidt seine letzte Stunde verbracht hatte.

Die Eltern von Ex-Armeechef André Blattmann führten von 1969 bis 1989 im Rotenstein den «Sternen». Vor 80 Jahren gründete Albrecht Steiner ein Familienunternehmen mit Bäckerei und Wirtschaft, in dem bereits die vierte Generation mitarbeitet. Während der Steiner-Beck mit Backwarenfamilien samt Cafés expandierte, wurde das Restaurant Ende der 1970er Jahre aufgegeben.

Lange galt die Wirtschaft als Männerdomäne. Stammtische sowie das wohlverdiente Bier am Ende des Arbeitstags als Vorrecht der Männer haben sich trotz grosser Veränderungen in der Gastronomiekultur bis in die neuere Zeit erhalten. Entsprechend war das Verhältnis zwischen Frau und Wirtshaus nicht immer einfach. Frauen in der Gastronomie wurden oft zweideutige Motive unterstellt. Sie waren in den Augen der Männer häufig Freiwild.

Andererseits waren die fleissigen Serviertöchter, die in den 1950er Jahren aus Österreich und Deutschland kamen, begehrte Heiratsobjekte –

wie das Anekdoten dokumentieren. Die «Traube» in Erlosen inserierte zu Kriegszeiten: «Gesucht Serviertochter, die mähen und melken kann.»

Nur die Wirtin hatte eine relativ unangefochtene Position. Diese Wertung hatte aber wohl auch mit deren meist fortgeschrittenem Alter zu tun. Als Gäste hatten Frauen in den Wirtsstuben lange nichts zu suchen. Die Entwicklung zum Männerraum ging einher mit der Arbeitsteilung, die die Frauen vom Erwerbsleben abschnitt und an den Haushalt band.

Ein Inventar, das 1804 anlässlich einer Neuverpachtung angefertigt wurde, gewährt einen Blick in die damals noch einzige Taverne Hinwils, den «Hirschen», zweifelsohne ein stattliches Haus. Darin werden u. a. aufgezählt: zwei Tische mit steinernen Tafeln (Schiefertische) und doppelt so viele lange Nussbaumtische, mit langen Stühl (Bänken), eine Anzahl Sidelen (Stabellen), ein Einbaubüffet und in den Kammern fünf zweischläufige Betten.



Der «Anker» stammt von 1829. (Ortsmuseum Hinwil)

### Das Wirtshaus als Vergnügungsort

Die Gasthäuser waren nicht nur beliebte Treffpunkte für ein geselliges Beisammensein bei Speis, Trank und Kartenspiel oder politischen Diskussionen; sie boten auch Raum für andere Vergnügungen. Vielen Wirtshäusern (Hirschen, Bachtel usw.) war eine Kegelbahn angegliedert; in den Sälen wurden Tanz- oder Konzertanlässe organisiert.

Der «Bachtel»-Wirt liess auf dem Gipfel bei schöner Witterung eine Gesellschaftsmusik spielen; an den Wochenenden wurde regelmässig getanzt. 1854 wurden als besondere Attraktionen Übungen in Schwingen, Steinstossen und «Fingerhöggeln» eingeführt. Dazu wurden extra Schwinger aus der Innerschweiz und dem Emmental eingeladen. Der traditionelle Bachtel-Schwinger geht also auf eine ursprünglich für Touristen eingeführte Attraktion zurück.



Café Schaefer. Während im Mittelalter und der frühen Neuzeit nur wenige grosse Tische in den Raum gestellt waren, wurden die grossen Tische in der bürgerlichen Gaststätte durch im Schnitt vier- bis sechsplätzig Familientische ersetzt. In den Cafés oder Tea-Rooms finden sich dann die kleinen Tische des individuellen, Ruhe suchenden Besuchers mit Platz für höchstens zwei Personen. (Foto Albert Walder, 1954)

Mit dem Aufschwung des Vereinslebens in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm das kulturelle Leben in Hinwil einen Aufschwung. Die Chöre begannen, ihre Gesangsdarbietungen mit Theatervorstellungen zu erweitern. Die jährlichen Vereinsanlässe mit Darbietungen aus dem Vereinsleben (z. B. Turner-Pyramiden), Theater und Tanz, die sogenannten Chränzli, entwickelten sich zu beliebten Anlässen. Mit dem Bau des Hotels Bachtel 1899 erhielten die Vereine einen prächtigen Theatersaal mit Platz für 600 Personen. Nach dem Brand des Hotels (1936) stand mit dem grossen, im Jahr 1952 an den «Hirschen» angebauten Saal ein Ersatz zur Verfügung. Seither finden hier nicht nur die Chränzli, sondern auch viele andere Anlässe wie Firmenfeste, Fasnachtsbälle, Theateraufführungen und Konzerte, aber auch die Gemeindeversammlungen und der Neujahrs-Apéro statt.

Ende der 1970er Jahre war der «Anker» in Ringwil Mittelpunkt anrühmlichen Nachtlebens. Von Zürich, von Rapperswil, von überall her strömte Publikum ins Zürcher Oberland um Travestie-Shows mitzuerleben. Die Künstler standen in Pailletten auf einem ein Quadratmeter grossen Holzbrett in einer Ecke, inmitten von Raclettes und Käsefondues. Auch Georg Preusse, alias Mary Morgan, trat auf und behauptete, in Ringwil für Las Vegas zu proben. Tatsächlich war der «Anker» Ausgangsort seiner beachtlichen Karriere, nicht nur als Travestiefigur, sondern auch als Musical-Darsteller und Theaterschauspieler.

### Wirtshausnamen und -schilder

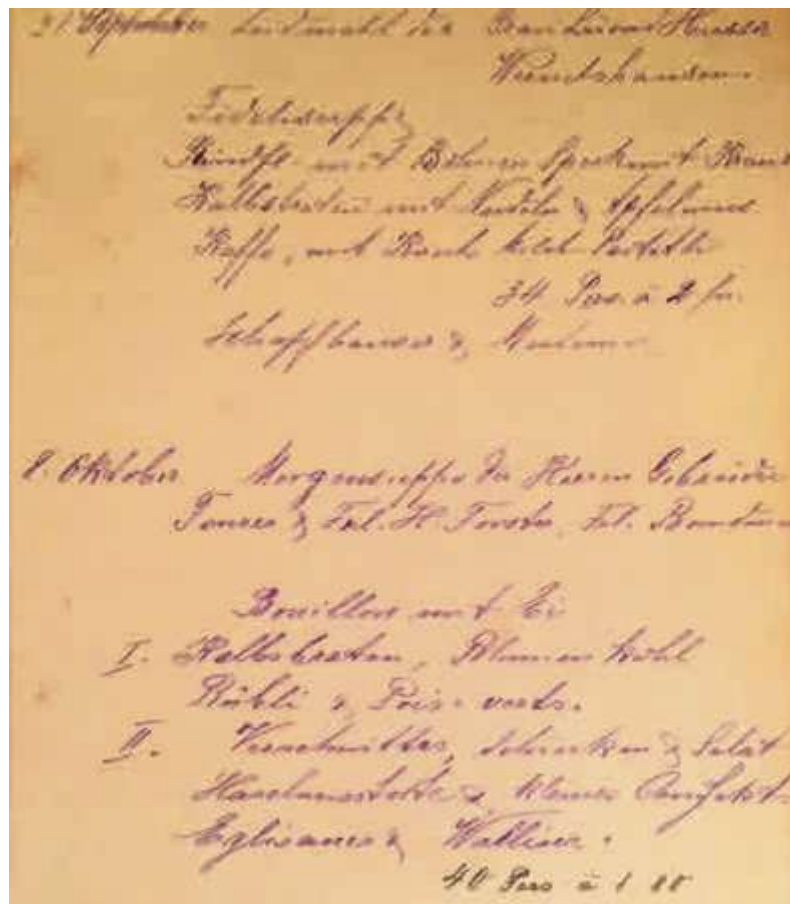
Ursprünglich waren Gasthäuser mit Büschen und Kränzen gekennzeichnet. Später wurden sie durch Schilder ersetzt. Schildwirtschaften, also Wirtschaften, die Gäste verköstigen und über Nacht beherbergen durften, hatten einen eigenen Namen, der bildlich dargestellt wurde. Bei Tavernen und grösseren Speisewirtschaften waren Wappentiere wie Hirschen und Löwen beliebt. Auch Symbole spielen eine grosse Rolle: Der Anker ist Hinweis auf Hoffnung und Zuversicht.

Ab den 1940er Jahren gab es erste Cafés in Hinwil. Mit neuen Gattungen von Gaststätten gingen auch englische Bezeichnungen einher, beispielsweise Tea-Room oder Pub. In den 1970er Jahren hielten Dancings Einzug – und etwas später auch diverse Clubs, Bars sowie ein Bowling-Center. Eine besondere Erfolgsgeschichte schreibt das Pirates mit seiner Musicbar, mit Livemusik und der Erlebnisgastronomie.

Leider sind von den Hinwiler Gasthäusern keine Menükarten aus

früherer Zeit erhalten. Was aber die Hinwiler bei festlichen Anlässen, vor allem bei Hochzeiten und Leidmahlen, alles verzehrten, erfahren wir aus den Bestellbüchern der «Metzg» von 1901 bis 1925. Beliebte Mittagmenüs waren geräucherte Zunge mit Bohnen oder Braten mit Kartoffelstock. Aber auch Spaghetti sind schon anzutreffen.

Das Hochzeits-Mittagessen, die sogenannte Morgensuppe, von Henri und Alwin Feurer – die Brüder aus dem Loch feierten am 8. Oktober 1906 eine Doppelhochzeit – bestand aus: «Bouillon mit Ei | Kalbsbraten, Blumenkohl, Rüebli u. Pois-verts | Verschnittes, Schinken und Salat | Haselnusstorte u. kl. Konfekt | Eglisauer u Walliser»



5. Dez. 1911 Morgensuppe für 40 Personen	
Morgensuppe für 40 Pers. à 4 fr.	156.-
4 St. Eglisauer special	16.-
4 St. Limonade	12.-
3 Limonaden	1.50
10 St. Hasfer für 8 Pferde	19.20
22 kg à 30	6.60
30 kg Hasfer f. d. Pferde	11.-
<b>Zusammen</b>	<b>223.30</b>

Griesuppe mit Eiern  
 geräucherte Zunge mit Pois-verts  
 gefüllte Kalbsbrust mit Spaghetti  
 2 Vacherin-Torten mit Nougat-Aufsatz

Bestellbuch des Restaurants Metzger 1901 bis 1913 sowie 1917 bis 1925. Die «Metzg» war lange die Hauptwirtschaft im Dorf; alle Leidmahlessen fanden dort statt. (Ortsmuseum Hinwil)

Die Hochzeitsgesellschaft umfasste 40 Personen; das Menü kostete Fr. 1.80 pro Person!

Am 5. November 1921 feierten Anny Möhr und Henri Hotz, der Sohn des Seidenfabrikanten zum Sonnengarten, ihr Hochzeitsfest. Die Rechnung für das Essen in der «Metzg» betrug:

Fr. 156.— für Morgensuppe für 26 Personen à Fr. 6.—  
 Fr. 16.— für 4 L. Eglisauer special  
 Fr. 12.— für 4 L. Meilemer  
 Fr. 1.50 für 3 Limonaden  
 Fr. 19.20 für 6 Lt. Rafzer f.d. Kutscher  
 Fr. 6.60 für 22 Cigarren à 30 Rp.  
 Fr. 12.— für 30 kg Hafer für 8 Pferde  
 Zusammen total Fr. 223.30

Das Menü bestand aus Griesuppe mit Eiern, geräucherter Zunge mit Erbsen (Pois-verts), gefüllter Kalbsbrust mit Spaghetti und Salat. Zum Dessert gab es 2 Vacherin-Torten mit Nougat-Aufsatz (à Fr. 30.–!).

Viele einstige Wirtschaften existieren nicht mehr; an einige vermag sich niemand mehr zu erinnern. Für die jüngere Vergangenheit waren Zeitzeugengespräche eine wichtige Quelle, welche durch die umfangreiche Sammlung historischer Fotos und Ansichtskarten sowie Zeitungsartikel in der Chronikstube Hinwil ergänzt wurden. Die ältere Vergangenheit dokumentieren Kaufbriefe oder Inventarlisten von Gasthäusern. Nachrufe auf Wirte oder Wirtinnen zeigen deren wichtige Rolle im Dorfleben. Zusammenfassend lässt sich jedoch sagen: Nostalgie ist nicht angebracht. Trotz neuem Essverhalten und mehr Anonymität im Dorfleben hat sich in Hinwil eine Gastronomie entwickelt, die sowohl Gemeinschaftspflege und Tradition als auch neue Tendenzen vereint und vor allem Abwechslung bietet.

### Die Autorin

Die Historikerin/Kulturvermittlerin Claudia Schmid lebt im Zürcher Oberland. Mitarbeit in verschiedenen Museen, u. a. im Ortsmuseum Hinwil als Mitgestalterin der aktuellen Sonderausstellung.

### Quellen

- Brühlmeier, Markus: Hinwil. Alltag, Wirtschaft und soziales Leben von 745 bis 1995. Wetikon 1995.
- Chronikstube Hinwil: Dokumente und Fotos.
- Jahrbücher der Antiquarischen Gesellschaft Hinwil (1934/1939/1944).
- Ruf-Schelling, Kurt: Hinwil in alten Ansichten. Bände 1 und 2.
- Staatsarchiv des Kantons Zürich, Wirtschaften-Verzeichnisse (RR I 196).

# Zum Gedenken



Sacha René Krapf  
Küchenchef, Dürnten-Tann  
Geb. 12.11.1970  
Gest. 18.9.2016



Lidwina Müller Rüdüsügli  
Hausfrau, Tann  
Geb. 6.8.1920  
Gest. 15.9.2016



Karl Kuster  
Webermeister, Steg  
Geb. 14.5.1934  
Gest. 21.10.2016



Ulrich-Reinhart Läubli  
Sachbearbeiter, Gossau  
Geb. 16.2.1948  
Gest. 21.10.2016



Werner Steiger  
Metzger, Illnau  
Geb. 4.3.1940  
Gest. 25.10.2016



Rosario Boccadamo  
Gärtner, Rüti  
Geb. 24.5.1926  
Gest. 27.10.2016



Karl Diethelm  
Rentner, Hinwil  
Geb. 25.12.1938  
Gest. 27.10.2016



Ruth Pfister-Wegmann  
Lehrerin, Tagelswangen  
Geb. 12.11.1933  
Gest. 28.10.2016



Charlotte Schmid-Kropp  
Hausfrau, Uster  
Geb. 21.4.1914  
Gest. 28.10.2016



Theresia Wiedemeier  
Hausfrau, Wetzikon  
Geb. 2.10.1934  
Gest. 28.10.2016



Martha Ziltener  
Rentnerin, Russikon  
Geb. 27.7.1922  
Gest. 28.10.2016



Walter Senn-Spörrli  
Turbenthal  
Geb. 21.12.1937  
Gest. 29.10.2016



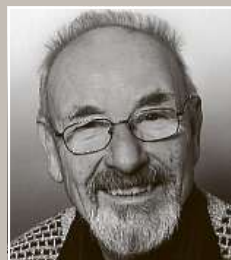
Egon Züllig-Reiser  
Landwirt, Grüningen  
Geb. 3.4.1932  
Gest. 31.10.2016



Arthur Gubler  
Landwirt, Uster  
Geb. 16.7.1936  
Gest. 1.11.2016



Rösli Lienhard-Winkler  
Operationsschwester, Eglisau  
Geb. 28.5.1919  
Gest. 1.11.2016



Anton (Toni) Vögele-Wyss  
Hinwil-Hadlikon  
Geb. 10.8.1938  
Gest. 1.11.2016



Johann Heinrich Vogt  
Landwirt, Agasul/Illnau  
Geb. 7.10.1941  
Gest. 1.11.2016



Elsa Anderegg  
Rentnerin, Theilingen  
Geb. 28.1.1925  
Gest. 2.11.2016



Lina Lazzarotto-Brizzi  
Leiterin Tierheim, Gossau  
Geb. 9.2.1920  
Gest. 2.11.2016



Rudolf Lilljeqvist  
Architekt, Wetzikon  
Geb. 19.4.1929  
Gest. 3.11.2016



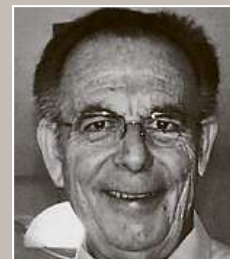
Detlev Hennig  
Spengler-Sanitär, Wetzikon  
Geb. 9.4.1935  
Gest. 8.11.2016



Erika Karger-Geppert  
Hausfrau, Rüti  
Geb. 6.5.1932  
Gest. 9.11.2016



Margrit Stäheli-Sulzberger  
Hausfrau, Grüt/Gossau  
Geb. 3.7.1930  
Gest. 9.11.2016



Pirmin Brändli  
Magazinchef, Eschenbach  
Geb. 6.8.1936  
Gest. 10.11.2016



Jakob Leuzinger  
Fluzeugmechaniker, Pfäffikon  
Geb. 20.7.1926  
Gest. 10.11.2016



Kurt «Gire» Römer  
Hittnau  
Geb. 27.11.1957  
Gest. 10.11.2016



Heidi Suter  
Hausfrau, Grüningen  
Geb. 5.1.1940  
Gest. 11.11.2016



Heinrich Hertach  
Konstrukteur, Maur  
Geb. 5.2.1949  
Gest. 14.11.2016



Adrian Frei  
PTT-Angestellter, Hinwil  
Geb. 8.2.1948  
Gest. 15.11.2016



Marietta K. Fritz  
Pfäffikon  
Geb. 5.4.1952  
Gest. 15.11.2016



Hans Gerber  
Rohrschlosser, Wald  
Geb. 13.10.1925  
Gest. 17.11.2016



Helga Schmidt-Laube  
Rentnerin, Wald  
Geb. 2.12.1937  
Gest. 17.11.2016



Rösli Fischer  
Bäuerin, Ottikon/Gossau  
Geb. 9.4.1936  
Gest. 18.11.2016



Susi Schori-Eisenhut  
Kinder-Kr.-schwester, Wetzikon  
Geb. 3.1.1940  
Gest. 18.11.2016



Hansjörg Fahrni  
Chauffeur, Grüningen  
Geb. 21.3.1942  
Gest. 18.11.2016



Heidy Ganz-Iselin  
Damenschneiderin, Rüti  
Geb. 8.5.1925  
Gest. 18.11.2016