Vom ehrwürdigen "Salmen" bis zum "schmalen Handtuch" : Streifzug durch die Aarauer "Wirtschafts-Geografie" [Fortsetzung]

Autor(en): **Rauber, Hermann**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aarauer Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **84 (2010)**

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-558954

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Hermann Rauber

Vom ehrwürdigen «Salmen» bis zum «schmalen Handtuch» – Streifzug durch die Aarauer «Wirtschafts-Geografie» (II)

Die «Gais», den «Salmen» oder das «Café Bank» gibt es nicht mehr. Doch der zweite Teil der Beizentour führt Sie noch einmal an die Orte der Geselligkeit, wo nicht wenige Aarauer und Aarauerinnen im vergangenen Jahrhundert einen Grossteil ihrer Freizeit verbracht haben. En Guete und Prost.

Eine gastronomische Oase der besonderen Art lag in Aarau in Sichtweite der ehemaligen städtischen Tuchlaube und des späteren Schlachthauses, nämlich das Restaurant «Salmen». Als Relikt aus einer anderen Zeit noch heute zu sehen ist im mittleren Teil ein Kachelofen, der Auskunft über die Baugeschichte gibt. Danach übernahm im Jahr 1915 das Salmenbräu Rheinfelden die Aarauer Brauerei Ryniker mit dem dazugehörenden Bierlokal an der Metzgergasse. Hier pflegte vor allem das städtische Gewerbe die Einkehr. «Wenn einer zu den besseren Handwerkern oder Ladenbesitzern gezählt werden wollte, hängte er um 10 Uhr den Schurz an den Nagel und erschien im ‹Affenkasten› oder im ‹Ryniker› zum Morgen- oder Frühschoppen», berichtet der einstige Apotheker Carl Fehlmann (1884–1977) in seinen Erinnerungen.[1] Dort wurden dann «bei einem sauren Läberli die Ereignisse der Stadt besprochen und wacker begossen». Nicht zur Freude des Mediziners, «war es doch nicht verwunderlich, wenn diese Schoppenmannen frühzeitig die Wassersucht bekamen und lautlos von der Bildfläche verschwanden, in der Familie eine grosse Lücke hinterlassend», beklagt Fehlmann.

Die Wirtschaft der Brauerei Ryniker (in der 1902 auch der glorreiche FC Aarau gegründet wurde) musste «wegen Baufälligkeit anno 1932 abgebrochen und 1933 neu errichtet werden», heisst es noch heute auf einer Ofenkachel. Abgebildet sind als köstliche Reminiszenz auch jene drei Aarauer Künstler, die «malen», also für den adretten Bildschmuck sorgen durften, nämlich Max Burgmeier, Guido Fischer und Eugen Maurer. An der Hausfront der heutigen «Spaghetti Factory» zu sehen ist noch immer das Fresko, das den uralten Brauch des Bachfischet illustriert, gerettet werden konnten auch die Glasscheiben, die Momente aus der Aarauer Stadtgeschichte zeigen.

Seine glanzvollsten Zeiten erlebte der «Salmen» nach einstimmigem Urteil von Zeitzeugen unter dem Pächter Hans Zumstein in den 1950er- und 60er-Jahren. Der junge Othmar Gruber (heute Wirt im «Camino» an der Pelzgasse) war damals Kochlehrling, und zwar unter Küchenchef Lorenz Gadient, dem späteren Pächter im «Stadt-

1 Das Interieur des einstigen Restaurants Salmen an der Metzgergasse um 1950.

keller» (ehemals unter der Stadtbibliothek im Hübscherhaus am Graben) und im «Affenkasten». Gruber erinnert sich: «Die Tische im ‹Salmen› waren rund um die Uhr besetzt, und zwar von Gästen aus allen Schichten. Krawattenträger, aber auch Angestellte aus dem nahen Rathaus, Handwerker, Arbeiter, Stadtpolizisten und Pensionierte verkehrten im Lokal, eine bunte Klientel.» Geboten wurde unter Hans Zumstein, dem Patron alter Schule, eine bürgerlich-gehobene Küche, wobei man alles frisch und selbst zubereitete, bis zur Suppe und zum Dessert. Berühmt war das Restaurant für seine Forellengerichte (die Fische warteten in der Gaststube in einem grossen Aquarium auf die Pfanne), für sein «Riz Casimir», für «Rognons de veau» oder Kutteln und für die Wildspezialitäten im Herbst. Die verschiedenen Stammtische, vor allem jener der Kantonsschülerverbindung Argovia, sorgten zusammen mit den Passanten für eine stete Gästeschar, zu der auch das Publikum und die Darsteller im angrenzenden Saalbau (mit einem separaten Eingang vom Ochsengässli her) zählten. Am Sonntag stürmten ganze Familien den «Salmen», es gab den obligaten Braten und Poulet, im Plattenservice notabene.

«Speck» als Sturm in der Brandung

Ein kulinarisches Unikum zwischen «Rössli» und «Salmen» war vor Jahrzehnten das Hotel Anker. Das offizielle «Garni-Haus» erhielt unter Walter und Marlene Peter im Parterre eine Bar (heute «Nr. 6 Butcher Street») und ein Restaurant. Hier lud der Afrikakenner jeweils zu «Kenianischen Spezialitätenwochen» (mit extra eingeflogenen Köchen aus dem fernen Kontinent), während die Ehegattin aufgrund ihrer Herkunft abwechselnd für Gerichte aus Irland besorgt war. Sonst allerdings hielten sich die Aarauer mehrheitlich an bodenständige Kost, auch wenn es nicht immer ein Waldfest, ein «Rest.-Brot» oder «Russische Eier» sein mussten. Eine kleine Sensation stellte im kleinen «Veltlinerstübli» am oberen Zollrain (heute Liz + Chrige) das «Güggeli im Körbli» dar, eine Affiche, die noch Jahrzehnte nach ihrer «Erfindung» in Form eines Plakats am Fenster der Gaststube prangte. Wie ein Sturm in der Brandung alle Zeiten des Wandels überstanden hat schliesslich das Wirtshaus Speck. Das Bollwerk am nördlichen Stadteingang, am Ende des steilen und früher von Fuhrleuten deshalb gefürchteten «Stutzes» zwischen der Aarebrücke und der Altstadt, leitet seinen Namen von der Besitzerfamilie ab, eine Tradition, die noch heute von Friedrich Speck (genannt «Fredi») hochgehalten wird, sehr zur Freude der (fast) durchwegs originellen Kundschaft, für die der «Speck» quasi ein «gallisches Dorf» im Widerstand gegen die postmoderne Allerwelts- und Foodgastronomie geworden ist. Hier gilt noch das Motto «Fleisch – alles übrige ist Beilage».

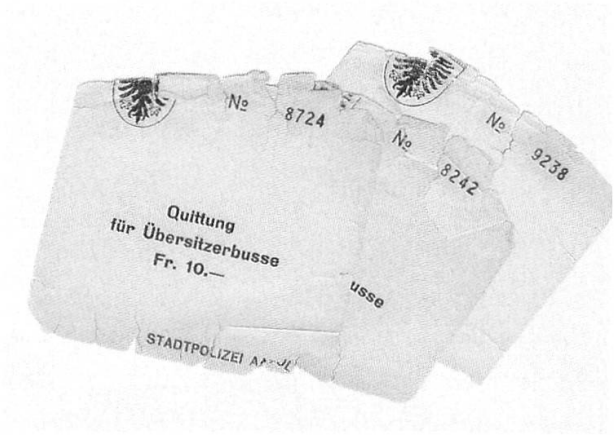
Rocker-Disco in der «Halde»

Wer den Gang in die malerische Halde, ein Baudenkmal von nationaler Bedeutung, nicht scheut, stösst auf der Nordseite auf ein gleichnamiges Restaurant. Die «Halde» war unter der Familie Margadant bis in die 1960er-Jahre ein vor allem für die Schülerschaft heiss begehrter Verkaufspunkt für die grössten Glacen in der ganzen Stadt, zum Preis von 20 Rappen notabene. Um 1970, unter Wirt Paul Zumbühl, erlangte die «Halde» kurzzeitig fast nationale Bedeutung, mutierte das Lokal doch zu einer der ersten Rocker-Discos weit und breit und zog entsprechende Kundschaft an. Nach einem gelungenen Innenausbau war das Lokal unter den Eigentümern und Wirtsleuten Albert und Bethli Philipp-Lauri eine mustergültige Quartierbeiz, leider blieben die köstlichen Empanadas der Köchin vorwiegend ein Geheimtipp für Insider und damit der oberen Stadt verborgen.

Gefürchtete Polizeistunde

Gefürchtet war in den «historischen» Zeiten der Aarauer Wirtschaftsgeschichte die Polizeistunde. Nach einem längst entsorgten Gesetz hatte der Wirt jeweils um Mitternacht «laut und vernehmlich den Wirtschaftsschluss zu verkünden», worauf die Gäste noch 15 Minuten Zeit hatten, ihre Becher oder Gläser auszutrinken und das Lokal zu verlassen. Die meisten hielten sich daran, einige scheuten weder Mühe noch Aufwand, um den Abend zu verlängern. Denn die Stadtpolizei begab sich damals noch regelmässig auf «Ronde» und kannte kein Pardon: Wer nach der Sperrstunde erwischt wurde, zahlte eine «Überhöcklerbusse» von einigen Franken. Um solchen unnötigen Auslagen zu entgehen, kam es vor, dass ganze Gesellschaften auf den entsetzten Ruf der Wirtin «Sie chöme!» (gemeint war die Doppelpatrouille der Ordnungshüter) in den Weinkeller oder in die Küche flüchteten. Ein beliebtes «Refugium» vor der Polizei war um Mitternacht auch die Kegelbahn im alten «Affenkasten». War die Luft wieder rein, kehrten die Zecher an die Tische zurück. Das Nachtleben in Aarau präsentierte sich anno dazumal recht bescheiden. Gutbetuchte konnten nach Mitternacht noch die Bartheken im «Aarauerhof» oder im «Löwen» anpeilen. Dem «gewöhnlichen Volk» blieb immerhin der erste Stock der «Krone», wo sich unverbesserliche Nachtschwärmer (nicht zuletzt aus dem Gastgewerbe selber) im Reich von Rösli Scheidegger und der Bardame Ottilie trafen. Hier fanden manch schöne Abende oder häufig auch lange Sitzungen oder Feuerwehrübungen eine ausgelassene Fortsetzung. Als der Kanton aus «lärmtechnischen» Gründen die berühmten «Kronen»-Freinächte verbieten wollte, ging jedenfalls die halbe Stadt mit Erfolg auf die Barrikaden.

Wer nach der Sperrstunde erwischt wurde, zahlte eine «Überhöcklerbusse» von einigen Franken.



2 Drei echt gelaufene Quittungen für eine Übersitzerbusse durch die Stadtpolizei Aarau aus den 1980er-Jahren.

Salami-Club in der «Ratsstube»

Die zentrale Rathausgasse war ursprünglich das wirtschaftliche Zentrum der Stadt. Der südliche, obere Teil hiess früher Marktgasse, fanden doch hier und in unmittelbarer Nachbarschaft die Aarauer Jahr- und Wochenmärkte statt. Und auch im Rathaus bestand hin und wieder das Bedürfnis nach einem gastlichen Ort. Im Haus Nummer 7 befand sich nach dem Zweiten Weltkrieg noch das Café Rathaus, das von Eduard Moor geführt wurde. In der angrenzenden Liegenschaft sorgte bis 1971 der begnadete Koch namens Samson aus heiterem Himmel für Aufregung unter den Wirten. Aus dem «Rathaus» wurde die «Ratsstube», die Gourmets aus der Stadt und Region magisch anzog. Samsons Nachfolger war Paul Mathis, der 1971 aus der Urschweiz nach Aarau kam. Er kultivierte das Lokal für gehobene Ansprüche nahtlos weiter und brachte durch seine unkomplizierte Art frischen Wind an die Aare. Er räumte auf mit dem antiquierten Plattenservice und ging zu Tellerportionen über.

Bekannt war die «Ratsstube» damals für das Chateaubriand im Blätterteig («London House»), für das Rindsfilet à la mode du chef oder die Scampi an einer Whiskysauce. Die damalige Weltfirma Kern hatte bei Mathis eine «laufende» Monatsrechnung, zu den Stammkunden zählten aber auch Ärzte des Kantonsspitals. Und im Keller rollte auf der Kegelbahn stetig die Kugel. Bestens bestückt war der grosse Stammtisch beim Eingang. Hier tagte der geheimnisvolle und sagenumwobene Salami-Club, an dem Vertreter des Gewerbes die Politik im benachbarten Rathaus scharf unter die Lupe nahmen und heftig kritisierten.

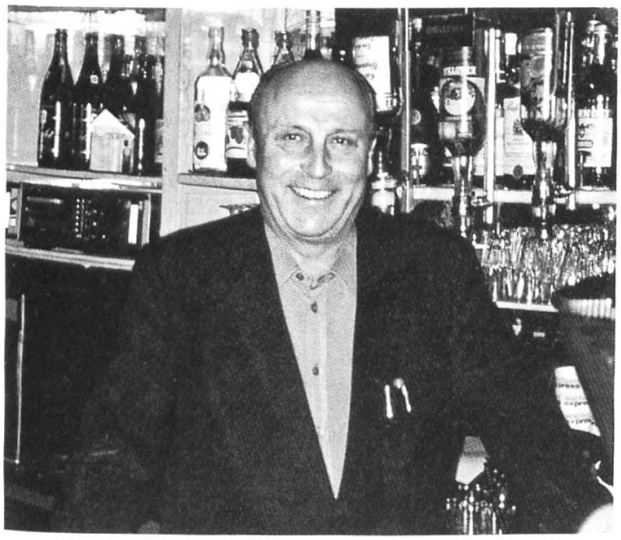
Das «Flo» entwickelte sich innert kurzer Zeit zum «In-Lokal» Nr. 1 der städtischen Szene.

1980 verliess Mathis samt Schwester Agnes, die den Service dirigierte, die «Ratsstube» und machte sein Hobby, die Herstellung von eigener Kräuterbutter, zum Haupterwerb. Bei einem Hausumbau ist die Gaststube einer anderen Nutzung zugeführt worden, die «Ratsstube» verschwand zur Enttäuschung vieler Gäste aus dem Verzeichnis der «angeschriebenen Häuser». Stattdessen sorgte an gleicher Stelle das Bistro Le Flo mit Wirt Beat Müller für gesellschaftliche Höhenflüge. Das im französischen Stil gestaltete «Flo», das dem gleichnamigen Original in Paris nachempfunden war, entwickelte sich innert kurzer Zeit zum «In-Lokal» Nr. 1 der städtischen Szene. Nach der Jahrtausendwende etablierte sich an der Rathausgasse 9 eine Filiale des «Art Cigar», bis auch diese Herrlichkeit Ende 2008 förmlich in Rauch aufging und dem «Platzhirsch» Platz machte.

«Altstadt» als FCA-Hochburg

Während der Gasthof zum Schwert nur noch dank dem aufgemalten Emblem an der Rathausgasse (Möbelhaus Woodtli) weiterlebt, sorgt neben dem «Speck» und dem «Sevilla» nach wie vor die «Altstadt» für ein originales Ambiente innerhalb der Stadtmauern. Bis 1950 hiess die urchige Trankstelle an der Rathausgasse 16 allerdings noch schlicht «zum Simmen», nach einem früheren Besitzer. Kommt heute unter Emilia und Walter Zimmermann vorwiegend währschafte Kost wie Wädli oder Kutteln auf den Tisch, so erlangte die Wirtschaft unter einer Frau Madliger vor und während des Zweiten Weltkriegs Berühmtheit als Wähen-Hochburg. Das Sortiment reichte von Käse über Äpfel, Zwetschgen, Spinat bis Zwiebeln, die den Teigboden belegten. Später wurde das original Münchner Hofbräu-Bier zum neuen «Altstadt»-Schlager. Nach den Wirtinnen Julia und Inge Mock übernahmen 1956 Hans und Margrith Röthlisberger die «Altstadt» und läuteten eine neue Ära ein, die bis 1970 dauern sollte. Nun wurde das Lokal zur Hochburg des FC Aarau. Aktive und Funktionäre trafen sich jeweils nach dem sonntäglichen Match auf dem Brügglifeld in der «Altstadt» und sangen mit Inbrunst das «Wolgalied». Mit dabei waren etwa Max Knaus, Walter Füllemann, Wal-

3 Das gediegene Ambiente in der ehemaligen «Ratsstube» an der unteren Rathausgasse in den 1980er-Jahren.



ter Treyer oder Ernst Wüthrich, dann aber auch die Spieler Hagi Leimgruber, Heinz Bäni, Ruedi Gruber, Paul Blum, Joggi Lüscher und die Trainer Paul Stehrenberger und Coppi Beck. Wirtesohn Kurt Röthlisberger, der es später bis zum Fifa-Schiedsrichter brachte, fungierte als lebender «Totomat» und sorgte für einen reibungslosen Resultatdienst.

Regiment der Zita Peter

Eine kurze, aber heftige Blütezeit erlebte das Restaurant Rütli an der Rathausgasse 25, das erstmals auf einer Mitgliederliste des Bezirks-Wirtevereins Aarau anno 1945 auftaucht. Weil der Grundriss des Lokals einem langen Schlauch glich, taufte der Volksmund das «Rütli» flugs auf das «schmale Handtuch» um. Ab 1969 führte Wirtin Zita Peter das Zepter an diesem Ort. Die Hauseigentümerin suchte vor 40 Jahren übrigens per Inserat ausdrücklich eine Pächterin, die römisch-katholisch, verheiratet und Mutter sein musste. Die Räumlichkeiten waren anfangs noch zweigeteilt: Im vorderen Teil gegen die Gasse hin befand sich das Restaurant, im hinteren Hausteil lockte durch eine Wand abgetrennt das Säli, in dem sich über den Tag vor allem Jasser versammelten. Aus dem verschwiegenen Hintersitz, der unter anderem auch vor aufgebrachten Ehefrauen Schutz bot, wurde später eine Bar, an der nicht weniger als 24 Sorten Whisky zu haben waren, für Aarau damals allerhand. Zu den Stammgästen zählten nicht nur Quartierbewohner, sondern auch Studenten und Mediziner, die das rustikale Ambiente und die träfen Sprüche der wirbligen Wirtin schätzten. Die Herrlichkeit vom «schmalen Handtuch» hatte leider 1984 ein abruptes Ende, der fröhliche Schankraum machte einem trendigen Kleidergeschäft Platz. Schuld am Verschwinden des «Rütli» trug ein Kontrolleur der kantonalen Gewerbepolizei, der die Kücheneinrichtung monierte, obwohl das Restaurant gar keine Speisen mehr führte …

Aktive und Funktionäre trafen sich jeweils nach dem sonntäglichen Match auf dem Brügglifeld in der «Altstadt» und sangen mit Inbrunst das «Wolgalied».

Apropos Zita Peter: Sie holte sich ihr gastgewerbliches Rüstzeug unter anderem in der «Walliser Weinstube» an der Kronengasse. 1956 kaufte Albert Schäuble-Setz das Haus und setzte auf Wein und Pensionäre, die täglich am Mittagstisch sassen und sich mit einem feinen Essen verwöhnen liessen. Auf Druck der Gäste kam aber bald auch Bier auf die Getränkekarte. Damals führte noch eine Wendeltreppe in den Keller, berühmt war die «Walliser Weinstube» dank ihrem «Gagelikasten» für angefressene Tischfussballer. In diesem Umfeld wuchs unter anderen auch Rolf Schäuble auf, der später Karriere als CEO und Verwaltungsratspräsident der Baloise-Versicherung machte. Als Nachfolger übernahmen Ruth und Werner Häuptli das Restaurant. Der Wirt hatte den Ruf, ein Faible für die Automarke Ja-

4 Wirt Hans Röthlisberger machte das Restaurant Altstadt zu einer FCA-Hochburg.

guar und für Zigarren zu haben. Die «Walliser Weinstube» war eine beliebte Anlaufstelle für Küttiger Bauern, die an den Aarauer Viehmarkt im Schachen pilgerten. Es soll aber häufig vorgekommen sein, dass die Kronengasse Endstation war und die wackeren Viehkäufer vor lauter Jassen den eigentlichen Zweck ihres Besuches in der Stadt vergassen.

Fröhliche Zeiten in der «Zunftstube»

An der Ecke obere Rathausgasse/Pelzgasse stand einst der mächtige Gasthof zum Adler. Das Wappentier prangt noch heute an der rötlichen Fassade des Hauses. Als Restanz einstiger Pracht hat sich an der Pelzgasse 33 ein Etablissement erhalten, das über Jahrzehnte von Metzgermeister Emil Morach als Speisewirtschaft unter dem Namen «Zum Turm» betrieben wurde. Als das Geschäft zum Verkauf gelangte, übernahm Coiffeurmeister Köbi Höck die Gaststätte. Er liess sie umbauen und gab dem Lokal einen neuen Namen, nämlich «Kyburgerstube», wohl in dankbarer Erinnerung an jenes Grafengeschlecht, das die Stadt Aarau um 1248 gegründet hat. Nur wenige Häuser weiter stand an der Pelzgasse 19 eine weitere Perle der Aarauer Wirtschaftsgeschichte, die «Zunftstube», ein begriffliches Kuriosum, gab es doch in Aarau in historischer Zeit gar keine Zünfte. Arthur und Martha Sperisen-Siegrist führten hier ein fröhliches Regiment, das von zahlreichen Anekdoten begleitet war. So prahlte Sperisen, der ein grosser Jäger vor dem Herrn war, einmal mit einer kapitalen Wildsau, die er im nahen Jura geschossen habe und deren Kopf in der Gaststube hänge. So lief die halbe Stadt in der Pelzgasse zusammen, merkte allerdings rasch, dass es sich hier lediglich um einen billigen Werbegag handelte. Neben der «Zunftstube» existierte ein öffentlicher Durchgang samt dem rauschenden Stadtbacharm. Rechts vom Eingang gab es einen Schalter mit einer Klingel. Läutete der Kunde, so öffnete sich das Fenster und erlaubte den Verkauf von Getränken «über die Gasse», ohne dass man die Gaststube betreten musste. Dieser diskrete Transfer, vorwiegend von Bier und Wein in Flaschen, war noch vor 50 Jahren gang und gäbe.

Die «Zunftstube», ein begriffliches Kuriosum, gab es doch in Aarau in historischer Zeit gar keine Zünfte.

Gleich bei der «Zunftstube» um die Ecke, an der Pelzgasse 12, lockte einst das Restaurant Falkenbräu, sozusagen eine Badener Bier-Enklave. Das schöne Wirtshausschild ist ebenso wie die Brauerei Falken verschwunden. Es ist Ironie des Schicksals, dass ausgerechnet an einem Ort für Hopfenfreunde in den 1970er-Jahren die Aarauer Weinbruderschaft aus der Taufe gehoben worden ist. Heute setzt die Wirtin auf Fastfood, immerhin mit dem Anspruch, die besten Hamburger in der Stadt zu produzieren.

«Trankstellen» an der Kasinostrasse

Keineswegs «trocken» zu und her ging es auch ausserhalb der Altstadtgassen. An der Kasinostrasse stiess man neben der Metzgerei Gantner auf das sagenhafte Restaurant zum Schwyzerhüsli, das laut Gustav Aeschbach «noch eine gutmütige ‹Chnelle› im altväterischen Sinne war».[2] Dessen ungeachtet stand das biedere «Schwyzerhüsli» im Licht eines «romantischen Image», denn es herrschte «zwar kein lauter, aber sonst für damalige Aarauer Verhältnisse sehr ungezwungener Betrieb». Die Wirtin (Mathilde Huber-Heuberger) war laut Aeschbach eine «wuchtige, mütterliche Erscheinung» und zeigte vor

5 Das längst abgerissene «National» an der Kasinostrasse um 1935.

Restaurant National, Aarau
W. Moser-Haussener, Küchenchef

allem für jugendliche Gäste viel Verständnis. Etwas lärmiger präsentierte sich die Gaststube im «National» gegen die Bahnhofstrasse hin. Das Lokal, das man über eine Treppe erreichte, war ein typischer «Büezer-Spunten» mit sprichwörtlich grossen Portionen «Schnitzel mit pommes frites». Später erhielt das «National» (heute Modehaus Schild) einen volksmusikalischen Anstrich, nicht zuletzt wegen des beliebten Wirtes Nicola Bischof, der ein eifriger Sänger im Jodlerklub Aarau war. Willkommene Anlaufstelle für all jene, die in der Kaserne sein durften oder mussten, war der «Freihof» an der Laurenzenvorstadt (heute China-Restaurant), das als Attraktion einen «Gagelikasten» (Tischfussball) sein Eigen nannte. Im militärisch genutzten Areal selbst standen die Türen des Restaurants Kantine auch für Zivilisten und Militärmuffel offen. Das längst verschwundene Lokal war vor allem unter der langjährigen Pächterin Flora Gerhard-Schmid für Insider ein wahrer gastronomischer Geheimtipp.

Weit über die Stadtgrenzen hinaus berühmt waren die währschaften Gnagi, die es jeweils und ausschliesslich am Montag gab.

Dynastie Blattner in der «Gais»

Rund um den Bahnhof und das nahe Industriequartier im Torfeld Süd hatten sich im Lauf der Zeit zahlreiche Betriebe installiert, die weniger auf Passanten als auf ihre Stammgäste zählten. Dazu gehörte der «Lindenhof» nördlich der Bahngleise, der primär von Rangierarbeitern aufgesucht wurde und von einer entzückenden Gartenlaube eingerahmt war. Noch zur Bahnhofstrasse zählte das «Landhaus», wo Hilde Häuptli zusammen mit ihrer Schwester das Regiment führte. Die gemütliche Quartierbeiz lebte auch von Schülern der über der Strasse liegenden Kanti, die jeweils ihre Zwischenstunden im «Landhaus» verbrachten. Zu den seltenen Gästen mit Krawatte zählten Familienmitglieder des renommierten Druckereiunternehmens Trüb, die hier einen Campari zu genehmigen pflegten. Nur noch Erinnerung ist auch das mächtige Gebäude der «Gais», in guten Zeiten ein bestens frequentiertes Lokal, das bedingt durch seine Lage vielen Bedürfnissen zu dienen hatte. Im vorderen, populären Abteil nahmen Arbeiter der nahen Bau- und Industriefirmen ihren Abendschoppen zu sich, im hinteren, gepflegteren Raum sah man Ärzte vom nahen Kantonsspital, Architekten, Gewerbetreibende oder Angestellte und die Familie Schäfer, allen voran Heiri und Ruedi, die quasi zum Inventar gehörten. Am Ruder war die Wirte-Dynastie Blattner mit Mutter Lisette und Sohn Emil, von allen nur «Blasche» gerufen. Weit über die Stadtgrenzen hinaus berühmt waren die währschaften Gnagi, die es jeweils und ausschliesslich am Montag gab, im Sommer in der lauschigen Gartenwirtschaft unter den Kastanienbäumen. «Blasche» war ein stadtbekanntes Original und befreundet mit dem berühmten Gustav Zumsteg von der Zürcher «Kronenhalle». Nur einen guten Steinwurf von der entschwundenen Herrlichkeit der alten «Gais» liegt unmittelbar vor dem WSB-Trassee der «Frohsinn», der sich unter der Wirte- und Küchenchef-Familie Knüssi den Ruf eines gastronomisch hochstehenden Etablissements erarbeitete und über Jahrzehnte auch hielt.

Noch weiter vom Stadtzentrum entfernt, an den Ausfallstrassen oder in den Wohnquartieren, gab es durchaus Möglichkeiten zur frohen Einkehr.

6 Das ebenfalls verschwundene Restaurant Gais um 1910.

7 Nur noch Erinnerung ist das Restaurant Chalet («Laubsägelihuus») an der Entfelderstrasse. Die Aufnahme stammt aus dem Jahr 1920.

RESTAURANT & BIERHALLE GAIS

Gegen Westen existierte vor dem Zweiten Weltkrieg noch ein Wirtshaus zum Felsgarten. An diesem unauffälligen Ort hatte Divisionär Eugen Bircher in den 1930er-Jahren gut getarnt seinen Kommandoposten eingerichtet. Die deutsche Wehrmacht vermutete Birchers Hauptquartier eher im noblen «Aarauerhof» und setzte deshalb ihre Spitzel am falschen Ort und damit ohne Erfolg ein. In Richtung Schönenwerd muss es in grauer Vorzeit auch ein gastliches Haus «Bellevue» mit Blick auf den Jurasüdfuss (neben der Firma Huber + Annacker) gegeben haben. Das Gebäude steht noch, und zwar östlich der Autovermietung Kohler an der Schönenwerderstrasse.

An der Entfelderstrasse Richtung Süden konnte man bereits kurz nach dem Start beim Regierungsgebäude rechter Hand im Hotel Sternen (heute «Rebe») einen Halt einschalten. Neben der Garage Glaus befand sich das rustikale «Chalet», das wegen seiner Bauweise nur das «Laubsägelihaus» genannt und über Jahrzehnte von der Familie Otto Hirschi-Bossert geprägt wurde, als unverfälschte Quartier-Beiz. Noch einmal 100 Meter weiter südlich stiess der Wanderer auf das Restaurant Buchenhof, bei dem sich auch eine Haltestelle der Suhrentalbahn befand. Gegen Osten konnte man sich an der Rohrerstrasse im «Jura» bei Küchenchef Oskar Künzler niederlassen, und auch die damals noch nicht überbaute Telli hatte ihr eigenes Restaurant im Grünen, das sinnigerweise «Telli» hiess und nach dem Krieg das Revier von Oskar Schönmann-Bianchi war, der in der Gartenwirtschaft exotische Vögel hielt, die vor allem den Kindern Freude bereiteten, bis dann die urbane Telli-Überbauung diese fast ländlich wirkende Idylle wegfegte.

«Kreuz» und «Weinberg»

Im Norden an der Weggabelung Richtung Staffelegg bot sich als Etappe seit jeher das «Kreuz» an, das längstens vom Gasthof zu einer Pizzeria geworden ist. Vor 60 Jahren allerdings verströmte im «Kreuz» noch Paul Lambelin-Spychiger welschen Charme. «Der Mann aus Fleurier» fiel im damaligen Stadtbild durch seinen kunstvoll gezwierbelten Schnurrbart und durch sein «Dächlikäppi» auf, das er sommers und winters auf dem Haupte trug.[3] Später wirkte im «Kreuz» die heute noch bekannte Wirtefamilie Vogel mit dem unvergessenen «Vogel-Lisi» an der Spitze. Schräg gegenüber erhebt sich leicht erhöht das Restaurant zum Weinberg, in dem sich vor allem Angestellte vom damaligen Werkhof und vom Feuerwehrgebäude trafen. Auch hier war, wie im einstigen «Veltlinerstübli», das «Güggeli im Körbli» der grosse Renner. Der «Weinberg» verfügt noch heute über eine mittlerweile historische Kegelbahn und einen entzückenden Tanzpavillon mit Jugendstilelementen, in dem der vorletzte Pächter auf Anfrage Weine aus seiner Heimat Portugal kredenzte.

Ein eigentliches Ausflugslokal war das Hotel Binsenhof (heute eine Bibelschule). Im einstigen «Bädli» ging es vor allem an Wochenenden hoch zu und her, unter Wirt Otto Vogt-Hofer gab es musikalische Unterhaltung (etwa mit dem «Giigeli-Sepp» oder dem Duo La Paloma), die zusammen mit dem herrlichen Blick über Aarau einen romantischen Anziehungspunkt bildete. Und natürlich verkehrten Aarauerinnen und Aarauer auch gerne im kühlen Roggenhausentäli in der Waldschenke bei Fritz Lanz-Giger und erholten sich vom Spaziergang im mehr als 100-jährigen Wildpark.

Der vorliegende Streifzug durch die historische Gastrolandschaft von Aarau erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und setzt die Akzente willkürlich. Er kann damit auch den so reichen Facetten von Lokalen und von Wirtinnen, Wir-

8 Die Gartenwirtschaft Binsenhof im Urzustand 1905. Die Postkarte stammt aus der Druckerei Trüb & Cie. Aarau.

ten und Gästen im objektiven Sinn nicht umfassend gerecht werden. Wirtschaften oder Restaurants sind mit ihrer Funktion im «öffentlichen Raum» für viele eine Art Heimat, ergo mit Emotionen verbunden. Vor allem bei jenen, die plötzlich vor verschlossenen Türen stehen oder gar Zeugen waren, wie «ihre» Stammbeiz dem Boden gleich gemacht wurde. Einer der besten Kenner der städtischen Trankstellen, der 1992 verstorbene Journalist Gustav Aeschbach, hat diese Vertrautheit so beschrieben: «Im Grunde gibt es keinen Ersatz. Eine Wirtschaft, eine vom täglichen Leben durchpulste Gaststube, ist ein so einmaliger, unvergleichlicher Organismus. Verschwindet dieser, so ist auch die ganze Atmosphäre dahin und vorab auch die Gäste.» Um gleich dem berühmten Amen in der Kirche mit dem fatalistischen Satz zu enden: «So ist der Welten Lauf».[4]

Gründe für den Wandel

Die Gründe für diesen steten Wandel von Gaststuben und Gesichtern sind mannigfaltig. Etliche haben schlicht den Trend verpasst oder nichts gewagt. Andere zollten der Veränderung der Gesellschaft und des Konsumverhaltens oder den schärferen gesetzlichen Bestimmungen Tribut. Als Stichworte mögen die Auflösung der einst zahlreichen Stammtische, andere Ess- und Trinkgewohnheiten, die Trennung von Wohn- und Arbeitsort und alternative Möglichkeiten der Freizeitgestaltung genügen. Es kam zu einer quantitativen «Überversorgung» und zur verschärften Konkurrenz, die nur mit dem Auslaufmodell eines Familienbetriebs aufzufangen war. Verheerend für grössere Betriebe war die Entwicklung Ende der 1980er-Jahre, als die Brauereien ihren Liegenschaftsbesitz zu versilbern begannen. Viele Pächter waren bald dem rauen Wind des Immobilienmarktes ausgesetzt und erlitten früher oder später Schiffbruch. Das Schicksal des «Affenkasten», der «Gais», des «Salmen» oder des «Café Bank» sind beredte Zeugnisse für diesen Systemwechsel.

Der Chronist dankt Käthi Meier, Zita Peter, Erna Holzach, Hanspeter Thut, Benno Schmid, Paul Mathis, Paul Zumbühl, Othmar Gruber, Kurt und Ueli Röthlisberger sowie Rolf Schäuble für ergänzende Auskünfte zum zweiten Teil der Aarauer «Wirtschafts-Geschichte». Ein besonderer Dank gilt dem Stadtarchivar Martin Pestalozzi für die Durchsicht des Manuskripts und Ralph Kühne für die Kostproben aus seiner Sammlung historischer Ansichtskarten.

Hermann Rauber, langjähriges Mitglied der Redaktionskommission der Aarauer Neujahrsblätter, ist Redaktor bei der Aargauer Zeitung.

Anmerkungen

1 Fehlmann, Carl: «So war's einmal». Erinnerungen, hg. von seinen Söhnen Hans-Rudolf und Karl Fehlmann. Aarau 1984.
2 Aeschbach, Gustav: Aarau. Aarau 1994, S. 128.
3 Aeschbach, Gustav: Gastwirte in Alt-Aarau. In Aarauer-Mappe 1981.
4 Aeschbach, Gustav: Aarau. Aarau 1994, S. 36.