St. Galler Ausflugswirtschaften

Autor(en): **Schaufelberger, Peter E.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Gallus-Stadt : Jahrbuch der Stadt St. Gallen**

Band (Jahr): **- (1984)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-948530

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

St.Galler Ausflugswirtschaften

Die «Solitüde»

«Solitude» – «Einsamkeit»: Noch in deutscher Schreibweise und Aussprache umweht ein leichter Geruch von Vornehmheit dieses Wort, das zum Namen einer schlichten Bauernwirtschaft und zugleich einer Hügelkuppe geworden ist. Die Bezeichnung klingt nach letztem Jahrhundert, und wer genau hinhört auf die Wortmelodie, vermag diesen Ausdruck kaum vom Bild eleganter, etwas blasiert-gelangweilter Damen der Gesellschaft zu trennen, die vor Jahrzehnten vom Fenster ihrer Rosenbergvillen aus zur Solitüde hinüberschauten.

Einsam freilich ist der Ort noch immer, erreichbar nur über Wanderwege durch den Menzlenwald, den abhaldigen Südhang von Oberhofstetten her und über das schmale, steile Feldsträsschen. Doch von Vornehmheit ist hier oben nichts zu spüren. Die niedrige Gaststube mit den einfachen Tischen und Bänken und dem alten Kachelofen trägt ihre Bezeichnung zu Recht, der Garten ist nur ein Stück Wiese, das an schönen Tagen bestuhlt wird, und der Saalanbau aus dem letzten Jahrhundert will nicht mehr sein, als er eben ist: Wirtschaft bei grossem Andrang und Versammlungslokal für Gesellschaften, die auf pseudorustikalen Firlefanz gern verzichten.

Und Langeweile? Magadalena Speck, die mit ihrem Mann Emil Wirtschaft und Bauernhof vor bald vierzig Jahren übernommen hat und sie heute zusammen mit dem Sohn und einer jungen Angestellten führt, kann mit diesem Wort nichts anfangen. Vor allem früher, als das Hofstettenquartier noch nicht überbaut, die Häuser noch nicht so nah an den Hügel herangerückt waren, habe man sie oft gefragt, ob ihr denn in dieser Abgeschiedenheit nicht langweilig werde. «Keine fünf Minuten hab' ich mich je gelangweilt», betont sie energisch. Und bedau-

ert zugleich, dass es nicht mehr sei «wie früher», weil die Leute immer näher kämen.

Der Wirtschaft freilich hat dieses Näherrücken auch Vorteile gebracht: Die «Solitüde» ist nicht mehr nur Ausflugsbeiz, sondern nach Feierabend auch Treffpunkt mancher Quartierbewohner geworden. «Und solange der Schnauf und die Beine noch mitmachen, kommen häufig auch Pensionierte her, plaudern von alten Zeiten, trinken ihren Zweier oder ihren Saft und machen nicht ungern ihren Nachmittagsjass.»

Dass die Aussicht manche Besucher anzieht, erstaunt nicht: Im Süden schweift der Blick über die appenzellischen Hügelzüge hinweg bis zum Säntis, gegen Norden und Osten rücken die Stadt und das Fürstenland ins Blickfeld. Fast noch bekannter als dieser Rundblick aber sind die Spezialitäten aus Küche und Keller: Bauernspeck und -schinken, Käse verschiedenster Sorten, vor allem der saftig-weisse Appenzeller Rässe und ein Vollfetter, der einem auf der Zunge fast zergeht, dazu Saft, Bier oder ein Glas guten Weins, der hier oben besonders mundet. Nur warme Küche sucht man vergebens: «Dafür ist die Küche zu klein, und die Umtriebe sind so gross, dass ich gar nicht erst anfange», findet Magdalena Speck. «Schliesslich sind wir vor allem Bauern und betreiben die Wirtschaft nur als Nebenerwerb.»

«Peter und Paul»

Ausflugsbeizen haben es schwerer als andere Restaurants – und leichter zugleich. Leichter, weil sie zumeist die einzigen Gaststätten weit und breit sind und kein durstiger oder hungriger Spaziergänger an ihnen vorbeigehen kann; schwerer, weil die Geschäfte ungleich stärker von Jahreszeit und Wetter abhängen als unten in der Stadt. Das mag bei Nebenerwerbsbetrieben noch angehen; in Wirtschaften wie dem Wildpark-Restaurant «Peter und Paul» aber reisst eine schlechte Saison ein tüchtiges Loch in die Kasse. Und wer die wechselvolle Geschichte verschiedener Ausflugsbeizen auch nur der Spur nach kennt, weiss wohl, wie mancher Besitzer oder Pächter darauf sein Glück oder auch sein Unglück gemacht hat.

Unglücklich, wenn auch aus andern Gründen, wurde jedenfalls einer der Vorgänger von Charles und Heidi Bischoff, die seit zehn Jahren das «Peter und Paul» als Pächter der Ortsbürgergemeinde führen. Damals allerdings, 1861, hiess das Beizli «Zur frohen Aussicht», ein Name, der ihm auch heute noch anstünde. Denn von hoher Warte aus sieht der Besucher weit in die Runde, über die sanft gewellten, immer flacher werdenden Hänge des Oberthurgaus und des st.gallischen Seevorlandes auf den Bodensee und hinüber ans österreichische und deutsche Ufer, nach Südosten an föhnigen Tagen weit hinein in die östlichen Alpen- und Voralpengipfel. Doch zurück zu jenem unglücklichen Vorgänger, dessen Wirtschaft im Juni 1861 durch Feuer zerstört wurde. Ein kurzer Satz stand im «Tagblatt» vom 7. Juni über dieses Geschehnis: «Mittwoch Nachts um zehn Uhr brannte das Wirthshaus auf St.Peter und Paul ab, der Eigenthümer, Heer von Rheineck, war an diesem Abend betrunken und musste gefänglich eingezogen werden.»

Nicht ganz so schlimm, doch recht unterschiedlich erging es verschiedenen Nachfolgern dieses «Heer von Rheineck», die seither auf «Peter und Paul» gewirtet haben. Heute jedoch hat das Gasthaus einen guten Ruf: Nicht nur Ausflügler und Spaziergänger suchen Gaststube und Terrasse gerne auf; Geschäftsleute haben ebenfalls entdeckt, dass sich hier oben neben der Aussicht auch die Küche geniessen lässt, und sie führen ihre Besucher nicht selten nach «Peter und Paul». Denn die Speisekarte von Charles und Heidi Bischoff lässt sich sehen: Da stehen einfache sommerliche Gerichte, Zvierispezialitäten und verschiedenste Desserts neben anspruchsvollen Menüs und besonderen, nur in wenigen andern Gaststätten der Stadt erhältlichen Speisen. Auswahl und Qualität haben die Wirtschaft «Peter und Paul» zu einem bekannten Speiserestaurant werden lassen. Doch gleichwohl ist jeder Gast willkommen, auch wenn er nur zu kurzer Rast einkehrt. Und Platz ist auch für kleine Gesellschaften, Taufen, Konfirmationen und Hochzeiten vor allem, Geschäftsessen und andere besondere Anlässe, die in den beiden Sälchen an den Schmalseiten des eigentlichen Restaurants stattfinden können.

Der «Scheitlinsbüchel»

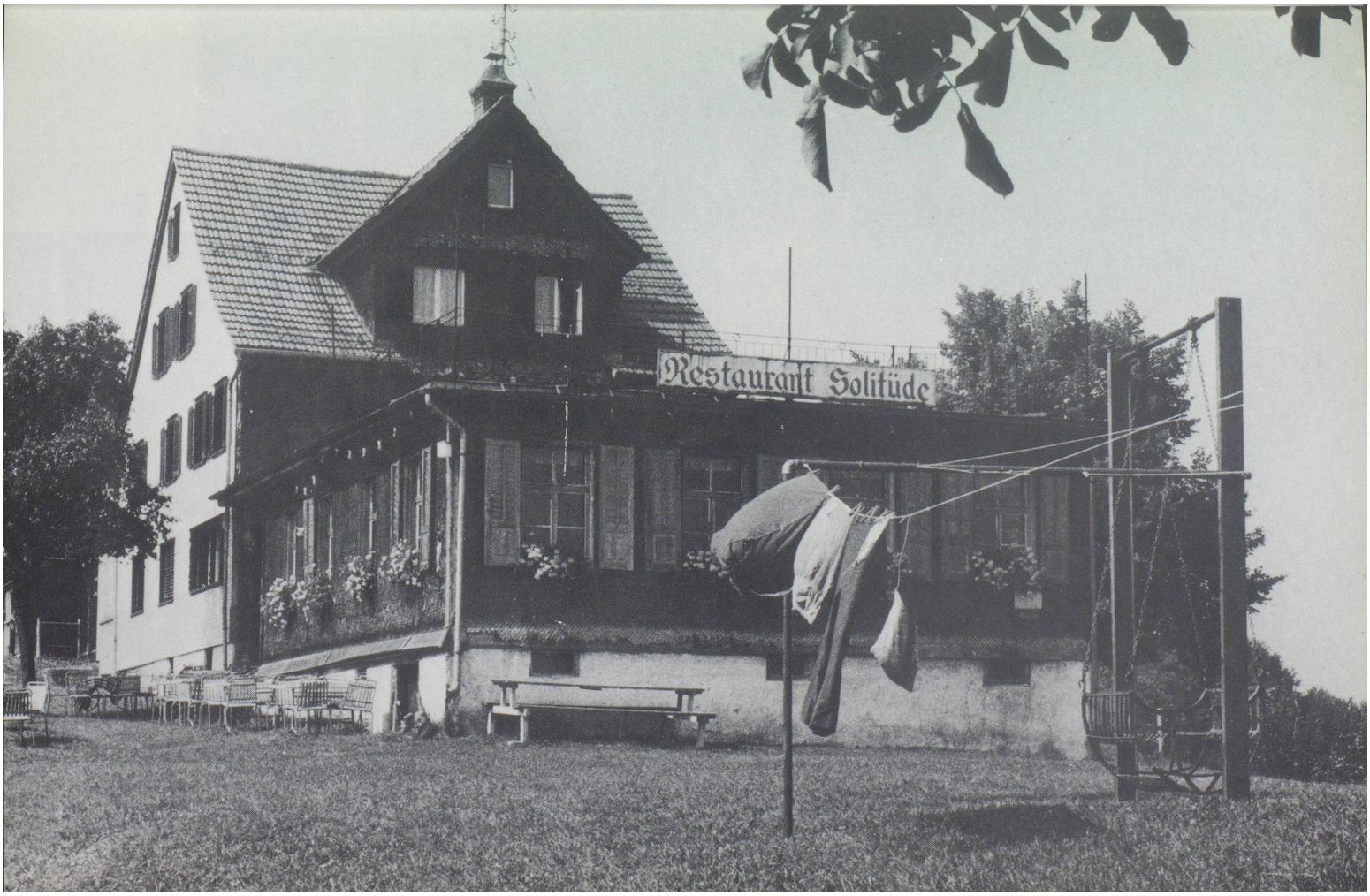
«Ein schönes Plätzchen haben wir schon hier oben», meint Werner Fässler, als wir uns nach getaner Arbeit zu einem Bier auf die Terrasse des «Scheitlinsbüchel» setzen. Vor uns liegt der Ostteil der Stadt, im Nordosten ahnt man mehr, als man ihn an diesem leicht dunstigen Sommermorgen sieht, den Bodensee, südlich des Restaurants zieht sich die kleine Senke hin, die langsam in den ansteigenden Hang übergeht. «Doch die Arbeitsstunden darf man nicht zählen», fügt Fässler hinzu. «Gestern abend etwa hatten wir bis um ein Uhr zu tun, nachts um drei musste ich zu einer Kalberkuh, und um halb sieben ging's wieder in den Stall.

Theres und Werner Fässler, sie aus Appenzell, er aus Gontenbad, haben 1966 ins Buech nach St.Gallen geheiratet und fünf Jahre später in den «Scheitlinsbüchel» gewechselt. «Das Wirten liegt uns ein wenig im Blut. Mein Grossvater hatte eine Wirtschaft, mein Bruder führt das Restaurant bei der Stadtsäge, eine Schwester ist in Bronschhofen auf einer typischen ‹Puurebeiz›», berichtet Fässler weiter.

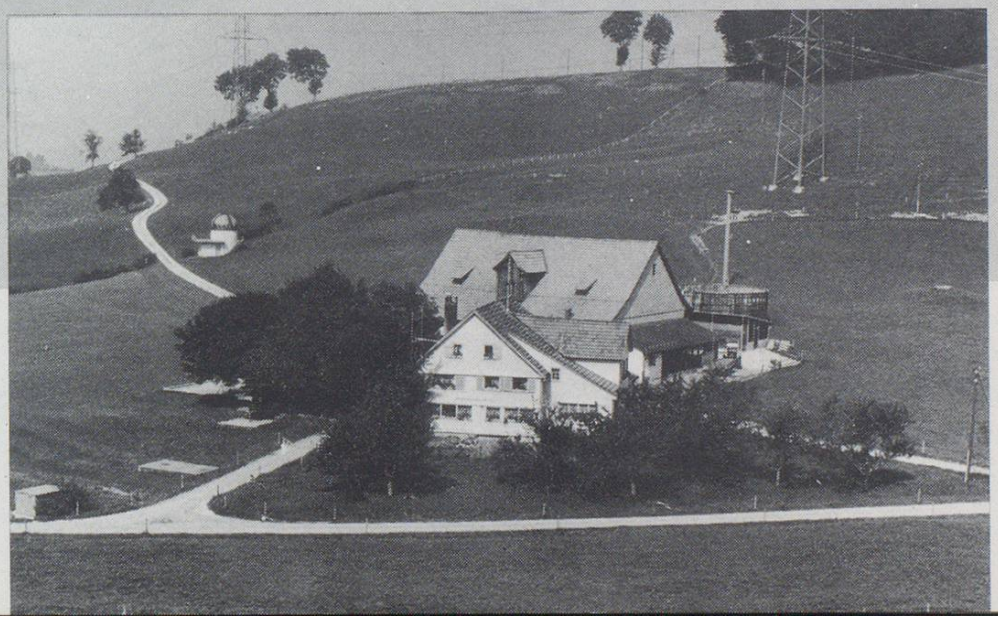
Damals allerdings war es noch der alte «Büchel», der 1974 «vom Luftschutz angezündet» und durch den heutigen Bau ersetzt wurde; auch die grosse Scheune ist in jenen Jahren erstellt worden. Ganz zufrieden sind die Fässlers mit dem neuen Haus nicht: «Ein Einfamilienhaus, in dem man unten ‹e Beizli ietruckt het›», findet Werner Fässler, und seine Frau ergänzt: «Wenn wir in Stosszeiten nur zwanzig Büchelteller gleichzeitig zubereiten müssen, wissen wir nicht mehr, wo sie hinstellen.»

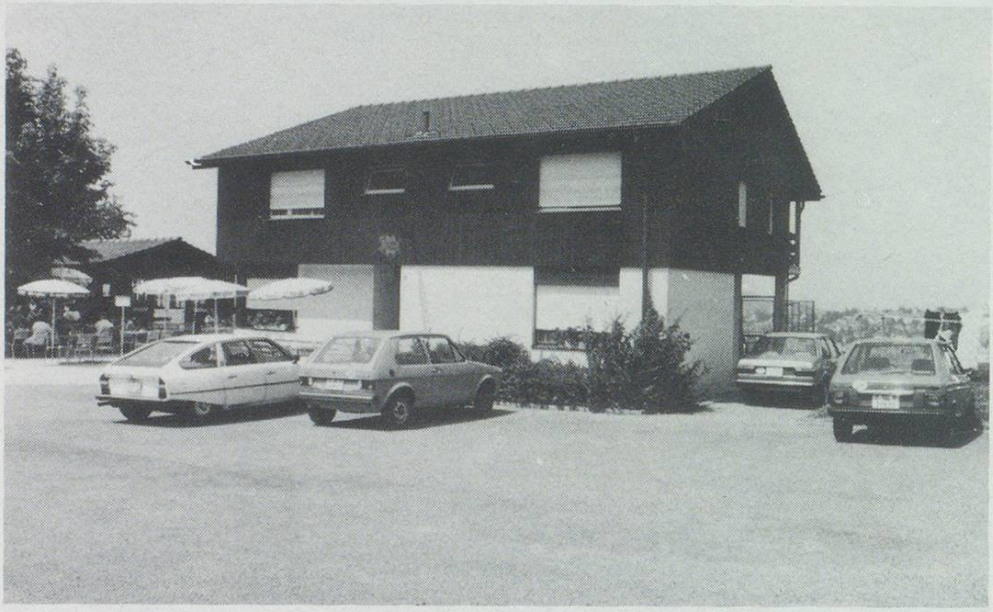
Der Büchelteller, Bauernspezialitäten, Käse und Käsesalat sind denn auch die Hauptgerichte, die aus der kleinen Küche ausgegeben werden; an warmen Speisen gibt es nur Stumpen, Fleischkäse und die Schüblinge vom Rost, deretwegen manch einer gelegentlich im «Scheitlinsbüchel» einkehrt. Und im Winter eine warme Suppe. «Irgendwo müssen wir uns einfach beschränken», kommentiert Werner Fässler. «Im Sommer, wenn das Restaurant mit seinen 45 und der Garten mit 150 Plät-

Rechte Seite: Im Garten des Restaurants Solitüde lässt sich's gut sein; gemütlicher noch ist es freilich in der niedrigen Gaststube.


Restaurant Solitüde

Rechts und oben: Ganz im Grünen liegt der «Untere Brand», von Wiesen und Wäldern umgeben. Das dichte Blätterdach der Kastanienbäume im Garten wird besonders im Hochsommer geschätzt.





Oben und unten: Der «Scheitlinsbüchel», ein bequem erreichbares Ziel.

Rechte Seite: «Peter und Paul», von Bäumen umgeben – doch von der Terrasse aus schweift der Blick weit in die Runde.

An schönen Tagen stehen die Autos nicht nur vor dem Restaurant Gübsensee, sondern weit hinab dem schmalen Strässchen entlang.
Im schattigen Garten *(Bild oben)* ist nur das Geschrei der Vögel und gelegentlich ein durchfahrender Zug der BT zu vernehmen.

Rechte Seite: Die Wirtsstube in der Falkenburg ist zwar geschlossen; gewirtet wird nur noch im Pavillon. Der Name aber ist geblieben.

Falkenburg

zen vollbesetzt sind, kämen wir gar nicht mehr nach mit Zubereiten und Servieren.»

Und den Pavillon ausbauen, der manchmal an kleine Gesellschaften vergeben wird? Fässlers winken ab: «Wir geben die ‹Hütte› nicht gern, und das Restaurant muss im Haus bleiben. Man hat schon ein paarmal versucht, drüben einzubrechen. Und seit das ‹Dreilinden› zum Jugendtreff geworden ist, haben wir ohnehin manchmal Schwierigkeiten. Da hat's zum Teil rechte ‹Schnöselwar› darunter.» Fässlers bedauern auch, dass der Minigolfplatz so nahe bei den Weihern angelegt worden ist; Verkehr und Lärm hätten deutlich zugenommen.

Der «Gübsensee»

Zu den beliebtesten Ausflugszielen der St.Galler zählt in Stadtnähe zweifellos der Gübsensee. Manche Wege führen dorthin, von der Bahnstation Bruggen oder den Busstationen Stocken und Scheidweg aus zu Fuss; wenn's nicht anders geht, mit dem Auto auf schmaler Fahrstrasse bis vors Restaurant. Auf dem gemächlichen Spazierweg rund um den langgestreckten, zwischen Wälder und Wiesen eingebetteten See ist jeder Fahrzeugverkehr verboten. Hier hört man nur das Schnattern der Gänse und Enten, den Ruf der Blässhühner und im Winter das Geschrei der Möwen.

Auch im Restaurant und vor allem im schattigen, auf der Seeseite gelegenen Garten vernimmt man die Laute der Wasservögel; an schönen Tagen aber werden sie beinah übertönt von Kinderlachen und -rufen, vom Geplauder der vielen Gäste und vom scharrenden Geräusch auf dem Kies, wenn das Servierpersonal pausenlos hin und her hastet und mit Auftragen, Abtischen, Bestellungen Aufnehmen und Einziehen kaum mehr nachkommt. Eine typische Ausflugsbeiz, überlaufen bei gutem Wetter, kaum besucht, wenn Regen an die Fenster prasselt oder ein eisiger Wind über den See hinstreicht.

Das wohl auch. Doch als Louis und Helen Isenring im Mai 1983 das Restaurant in Pacht übernahmen, hatten sie mehr im

Linke Seite: Während die Grossen ihren Zvieri geniessen, tummeln sich die Kinder im Kinderparadies Schiltacker.

Sinn. Sie hatten einige Jahre lang je ein Hotel in Airolo und Bodio gleichzeitig geführt und sich nach Ablauf ihrer Pachtverträge bereits in der Gegend von Locarno umgesehen, als sie zufällig auf den «Gübsensee» aufmerksam wurden. «Ich schaute mir das Restaurant an, das eben renoviert wurde», erzählt Louis Isenring, «erwog die Möglichkeiten, die Ausflugsbeiz zu einem guten Ganzjahresbetrieb zu machen – und sagte zu.»

Vom Tessin an den Gübsensee? Ganz so erstaunlich war dieser Ortswechsel nicht. Schon die Speisekarte verrät, dass dem Pächterpaar die Ostschweiz nicht so fremd sein kann: Chäsknöpfli mit Zwiebeln oder «Ghaggets mit Hörnli und Öpfelmues» sind gewiss keine Tessiner Spezialitäten, und auch andere Gerichte aus dem reichhaltigen Angebot deuten eher Richtung Ostschweiz. Und gleiches gilt für den Dialekt der beiden, wiewohl er sich im Lauf der Jahre etwas abgeschliffen hat: Aus der Sprache Helen Isenrings ist die Thurgauer Herkunft ebenso herauszuhören wie aus jener ihres Mannes die Jugend in Bütschwil. «Eine Umstellung allerdings war's gleichwohl», meint Louis Isenring nach einem guten Jahr, «doch bereut haben wir es nicht. Die Frequenzen liegen weit über den Erwartungen; auch im Speisesaal machen wir gute Umsätze, und im Restaurant sind vor allem im Winter unsere Tessiner Gerichte gefragt – Risotto und Tortellini nach verschiedenen Rezepten.» Neu hinzugekommen ist inzwischen ein kleines Säli im Erdgeschoss, das für Geschäftsanlässe, Seminarien und ähnliche Veranstaltungen benützt wird. Und Hochsaison hat das Restaurant am See auch im Mai und Oktober, der hohen Zeit der Hochzeiten: Für den Herbst war es bereits im Juli vollständig ausgebucht.

Der «Untere Brand»

Gleich oberhalb der Post St.Georgen führt eine steile, schmale Fahrstrasse am Friedhof vorbei in die Höhe. Ein kleiner Weiher spiegelt linker Hand durch die Bäume, vereinzelte Häuser stehen am stotzigen Hang, bevor ein kurzes Waldstück die Strasse aufnimmt. Weiter oben gabelt sie sich: In spitzer Kehre zweigt sie links Richtung Etzelbünt zum «Bädli St.Geor-

gen» ab, zu einer Ausflugsbeiz, die erst vor wenigen Monaten einen neuen Pächter erhalten hat und im Sommer 1983 noch während einiger Zeit geschlossen gewesen ist. Nach Westen führt sie weiter zum «Unteren Brand», einem grossen Bauerngut der Ortsbürgergemeinde mit rund 17 Hektaren Land und einer bekannten Gartenwirtschaft.

Seit bald 15 Jahren ist Hans Linder Bauer und Wirt auf diesem Gut; nebenbei sitzt er als Vertreter der CVP auch im Gemeinderat. Ein gerüttelt Mass Arbeit füllt seinen Tag aus: 18–20 Kühe stehen in den Ställen und wollen versorgt sein, über zwei Dutzend Jungtiere grasen auf den Weiden. Dazu kommt die Wirtschaft mit 75 Plätzen in Gaststube und Säli, mit gegen 150 Plätzen auf der schmalen Terrasse vor dem Haus und unter den dichten Kronen der Kastanienbäume im Garten.

Dennoch hat sich Hans Linder daran gewöhnt, den grossen Betrieb zusammen mit seiner Frau, einem Burschen und einer Haushaltlehrtochter allein zu führen; wenn's «ganz strub» wird, helfen manchmal Sohn und Tochter mit. «Früher hatten wir bisweilen noch Aushilfen. Doch wenn dann der Ansturm kam, wurden sie so nervös, dass sie in wenigen Stunden mehr Geschirr zerschlagen haben als meine Frau und ich das ganze Jahr hindurch.»

Eine kleine Entlastung gönnt sich das Wirtepaar in der Küche: Warme Menüs gibt's nur auf Vorbestellung und für Gesellschaften, wobei Frau Linder kocht und ihr Mann «probiert». Dafür stehen kalte Gerichte in grosser Zahl auf der Speisekarte – «auch sie geben Arbeit, oft mehr als warme Speisen» –; neben Zvieriplättli, Salattellern, Fleischplatten nennt Hans Linder vor allem den hausgemachten Schwartenmagen und den Bauernspeck, den sein Metzger noch nach alter Manier räuchern lässt: «14 Tage lang hängt er wirklich im Rauch.» An weiteren Spezialitäten werden heisser Beinschinken mit verschiedenen Salaten, im Winter auch Raclette und Fondue angeboten; dazu kommt der sonntägliche «Puurezmorge», für den die Linders vier verschiedene Brotsorten selber backen.

Und was niemand bezahlen kann oder muss: die gute Luft im kleinen Hochtal, wo sich im Winter auch eine der schönsten stadtnahen Loipen für Langläufer hinzieht. «Vor allem im

Sommer schätzen wir diesen Vorzug», meint Hans Linder. «Da wird es nie so heiss wie unten in der Stadt, weil immer ein kleines Lüftchen geht.»

Die «Falkenburg»

Hoch über der Stadt am östlichen Ende des Bernegghangs gelegen, ist die Falkenburg von allen Seiten her leicht erreichbar. Vom Nest her auf drei Wegen – ein Stück weit durchs Tal der Demut und dann auf leicht ansteigender Waldstrasse, dem nördlichen Waldrand entlang oder auf dem Höhenweg, der gleichsam die Fortsetzung des Dreilindenwegs bildet und diesem nur darin nachsteht, dass er mit seinem Auf und Ab etwas beschwerlicher ist. Von St.Georgen aus führen verschiedene kleine Wege und Treppen hier herauf, und von der Stadt aus bietet sich der als Zickzacktreppe den Hang emporkletternde Falkenburgweg ebenso an wie der Bus oder das Mühleggbähnli. Sie fahren zwar nicht bis vor die Haustür; vom Mühleggweiher aus aber ist man in wenigen Minuten am Ziel.

Wer oben ein historisch eingerichtetes Beizlein erwartet, wird freilich enttäuscht. Seit Ende der sechziger Jahre ist die Gaststube im Riegelhaus geschlossen; gewirtet wird nur noch im Nebenbau mit seiner etwas kuriosen Architektur und an schönen Tagen im Garten, der über 100 Gästen Platz bietet. Gemütlich werden kann's aber auch hier. Der langgestreckte, hohe Saal mit seiner Holzdecke und den währschaften Tischen hat etwas von einer Festhütte, wenngleich ihn die neuen Pächter Nelly und Peter Bischof ein wenig gediegener ausgestattet haben – andere Lampen, ein warmroter plättchenartiger Boden und rustikale Vorhänge haben sein «Gesicht» merklich verändert. Und zum Verweilen lädt auch die Aussicht ein, die zu jeder Tages- und Jahreszeit wieder anders ist.

Über 15 Jahre lang hat Josefine Sutter die «Falkenburg» geführt, erst ein Jahrzehnt mit ihrem Mann zusammen, nach dessen Tod mit der Tochter. Im Mai 1983 aber sind die neuen Pächter eingezogen; sie haben das Hotel-Restaurant Jakobstal gegenüber dem Spelteriniplatz mit der Ausflugsbeiz vertauscht, die freilich als ausgesprochener Ganzjahresbetrieb

gilt. Und auch schon einiges verändert, nicht nur im Restaurant selber. «Wir haben vor allem die Küche um zwei Drittel vergrössert», erzählt Peter Bischof. «Dadurch können wir auch eine reichhaltigere Speisekarte mit warmen und kalten Gerichten gestalten; auf Menüs allerdings werden wir weiterhin verzichten und uns auf Tellerservice beschränken.» Daneben haben Bischofs einen Hauswein, einen Fendant und einen Gamay, mit eigener Etikette und der «Falkenburg» als Markenzeichen eingeführt. «Vermehrt werben wir auch für Familienanlässe und versuchen mit Carunternehmen ins Geschäft zu kommen.» Für das ruhigere Winterhalbjahr haben die neuen Pächter zudem im Sinn, gelegentlich Spezialitätenwochen durchzuführen, während derer ein oder zwei bodenständige Gerichte neben der üblichen Speisekarte angeboten werden. «Und schliesslich möchten wir auch zwei oder drei ‹Metzgete› machen», ergänzt Peter Bischof, fügt aber gleich bei, dass all diese Neuerungen die Art der Wirtschaft nicht wesentlich verändern sollten. «Die ‹Falkenburg› soll Ausflugs- und Quartierrestaurant bleiben.»

Der «Schiltacker»

Der «Schiltacker» an der Strasse nach Abtwil–St.Josefen und Engelburg ist nicht das, was man gemeinhin unter einer Ausflugsbeiz versteht. Die Aussicht ist bescheiden; nach drei Seiten hin bleibt der Blick bald einmal an den steil ansteigenden Waldhängen des Sittertobels hängen, nur nach Westen hin erhascht er zwischen den Pfeilern des neuen Autobahn-Viadukts hindurch ein Stück offeneres Gelände. Und nahe dem Restaurant, zwischen Stützmauer und Flussbord eingezwängt, führt die Strasse vorbei, die in den letzten Jahren rasch wachsenden Verkehr aufzunehmen hatte.

Früher war der «Schiltacker» denn auch eine einfache Bauernwirtschaft mit Garten, an schönen Tagen von Wanderern gerne aufgesucht – ein typischer Nebenerwerbsbetrieb neben dem Bauerngut, das die Eltern des heutigen Besitzers Max Schmid-Barnetta bis etwa Mitte der siebziger Jahre führten. Doch im Verlauf des letzten Jahrzehnts wurde die Gaststätte

schrittweise vergrössert. Zwei Säle wurden angebaut, Küche und Wohnung erneuert, die Gartenwirtschaft wurde erweitert und das Restaurant modernisiert. Anfangs der achtziger Jahre schliesslich entstand in der einstigen Scheune ein Kleinhotel mit 22 Betten, das bei den Städtern weniger bekannt ist als bei manchen auswärtigen Geschäftsreisenden und selbst bei Feriengästen aus verschiedenen Ländern.

Doch nicht nur baulich hat sich der «Schiltacker» verändert; auch die Speisekarte ist wesentlich umfangreicher geworden. «Vom Zvieriplättli bis zum mehrgängigen Menü» reicht das Angebot, das bis zur Polizeistunde ohne Abstrich serviert wird. Nicht umsonst haben denn auch verschiedene Vereine ihren Stamm im «Schiltacker», nicht umsonst kehren die Reiter aus dem nahen Stall und die Spieler des Tennisklubs, dessen Halle im Baurecht auf der Liegenschaft Schmid erstellt worden ist, gern hier ein. Und bekannt geworden ist das Restaurant zudem durch seinen Service für Gesellschaften, die im «Schiltacker» nicht nur Räume verschiedener Grösse, sondern auch Speisekarten vorfinden, die gezielt auf den jeweiligen Anlass ausgerichtet sind.

Doch nicht deswegen ist der «Schiltacker» Ausflugsbeiz geblieben, obwohl er noch häufig von Spaziergängern aufgesucht wird. Hauptattraktion ist vielmehr das Kinderparadies, dessen erste Etappe 1977 eröffnet worden ist. Zentrum der Anlage war von Anfang an die «Schiltacker-Bahn», die inzwischen noch vergrössert worden ist. Daneben aber finden sich Mini-Scooter, Schaukeln, Kleinkarussells und andere Spielgeräte, Bahnen für das Ponyreiten und ein richtiger Schifflibach, auf dem die Kinder herumgondeln können. In grossen Freigehegen tummeln sich Ziegen, und wer lieber den Erwachsenen beim ernsthaften Spiel zuschaut, kiebitzt ins umzäunte Gelände der Modelleisenbahner, die sich hier ein eigenes kleines Paradies erbaut haben. Da brauchen Eltern sich nicht zu fragen, wie die zapplige Jungmannschaft zu beschäftigen sei: weit öfter dürfte es vorkommen, dass die Erwachsenen längst schon weiterwandern oder heimkehren möchten, während die Kinder am liebsten hierblieben.

Peter E. Schaufelberger