

# Prosch und en Guete!

Autor(en): **Humbel, Rudolf**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatbuch Meilen**

Band (Jahr): **43 (2003)**

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954237>

## **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.

## Proscht und en Guete!

Ein Porträt des Restaurants  
«Blumental».



Das «Blumental» heute.

*Im Heimatbuch 2001, das den Wald zum Thema hatte, wurde mit den Restaurants Pfannenstiel, Hochwacht und Alpenblick auch das «Gastronomische Dreieck auf dem Pfannenstiel» vorgestellt. Dieser Pintenkehr auf dem Meilemer Hausberg hat den Anstoss gegeben, sich auch mit dem Gastgewerbe in den Niederungen des Bezirkshauptortes zu befassen. Den Anfang macht das Restaurant «Blumental».*

Das «Blumental» an der Kirchgasse gehört, wie der «Tages-Anzeiger» in einem gastronomischen Bericht feststellte, zu den wenigen Lokalen an der mittleren Goldküste, die den Charme des Urchigen bewahren.



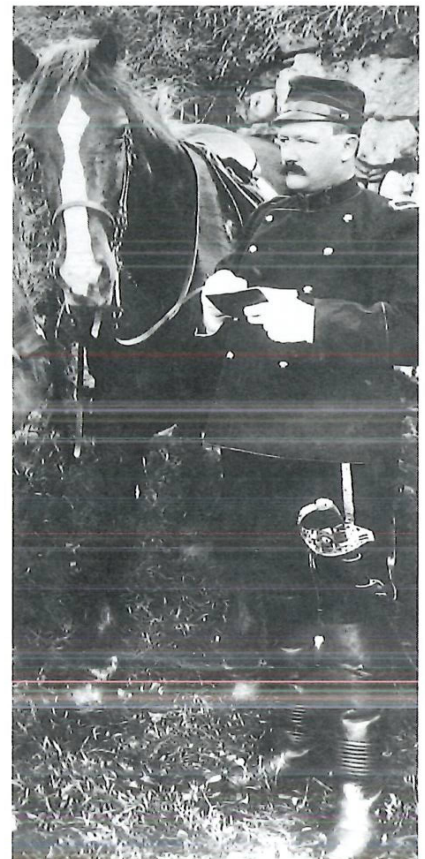
oben: Lange Jahre war das «Blumental» besonders für Hochzeiten geschätzt.

unten: Albert Brupbacher.

In der Tat, man fühlt sich wohl bei Rolf und Margrit Egli, ohne sich anstrengen oder umstellen zu müssen. Die beiden führen seit 1982 die fast hundertfünfzig Jahre währende Tradition der Gastlichkeit mit Erfolg weiter.

Im Jahr 1864, so geht aus den Wirtschaften-Verzeichnissen des Staatsarchivs des Kantons Zürich hervor, ist erstmals eine Weinschenke in der Liegenschaft Nr. 641 an der Meilemer Kirchgasse nachzuweisen. Der erste Wirt hiess Heinrich Thomann, der schon ein Jahr später zur Wirtschaftsabgabe von 58.30 Fr. eine Speisepatentgebühr in gleicher Höhe entrichtete und damit befugt war, nicht mehr nur Getränke zu verkaufen. Ob er mit Erfolg wirtete, geht aus den Wirtschaften-Verzeichnissen nicht hervor. Fest steht nur, dass er 1873 die Liegenschaft an einen Jakob Baumgartner verkaufte. Dieser konnte sich indessen nicht lange seines neu erworbenen Besitzes erfreuen, denn bereits nach einem Jahr nennt das Verzeichnis die Witwe Baumgartner als Wirtin ...

Erst im neuen Jahrhundert kam eine gewisse Konstanz ins «Blumental». In den dreiundzwanzig Jahren von 1907 bis 1930 hiess der Besitzer und Wirt Albert Brupbacher; ebenso lange, nämlich von 1930 bis 1953, wirtete Hermann Giger, und von 1953 bis 1982, also während sogar 29 Jahren, betreute das Wirteehepaar Reini





Das Restaurant zum Blumental von A. Brupbacher, um 1915.

und Trudi Egli die Gäste. Mit den einundzwanzig Jahren, in denen ihr Sohn Rolf nun das Zepter führt, ist das «Blumental» nicht weniger als ein halbes Jahrhundert in Egli-Hand.

Bevor auf den eigentlichen Zweck dieses Beitrages eingegangen wird, nämlich Leserinnen und Leser damit bekannt zu machen, was sie als Gast im «Blumental» erwarten können, muss, wie es sich für ein Heimatbuch gehört, zurückgeblendet werden, und zwar auf den oben erwähnten Albert Brupbacher. Er war nicht nur ein populärer Gastwirt und nebenamtlicher Rebbauer (er besass an der unteren Plattenstrasse eigene Reben), sondern auch Bezirks- und Friedensrichter. Als angesehene Person konnte er wohl manche Hochzeitspaare dazu bewegen, bei ihm im «Blumental» Heirat zu feiern. Auf die Landwirtschaftliche Ausstellung 1912 in Meilen hin, die übrigens in der Presse als ausgezeichnet gestaltet und als mustergültig beschickt gelobt wurde, hatte Brupbacher anstelle der Scheune einen Saal erbauen lassen, wo auch heute noch Gesellschaften bis siebenzig Personen sich verpflegen lassen können. Der Wirt und Richter, der 1941 starb, hat sich in Meilen ein eher ungewöhnliches Denkmal gesetzt. Er stiftete nämlich 1000 Franken für einen Chilbifonds und verfügte, dass der Zins dazu zu verwenden sei, die Kinder an der Chilbi während einer Stunde gratis auf der Riitschuel fahren zu lassen. An den originellen Spender erinnert im «Blumental» das Friedensrichterstübli, der kleinere Raum neben der Gaststube.

Das Talent zum und die Freude am Kochen, sagt der jetzige Besitzer und Wirt Rolf Egli, habe er von seiner Grossmutter väterlicherseits geerbt. Sie war, wie es damals hiess, Herrschaftsköchin, und zwar bei der renommierten Fuhrhalterei Winterhalter in Zürich. Sie führte dort eine anspruchsvolle Küche, in der weder Lachs noch Kaviar unbekannte gastronomische Begriffe waren. Nach der Kochlehre bildete sich Rolf Egli berufsbegleitend in Planung und Organisation für das

Gastgewerbe weiter. Doch als Mutter Trudi die Belastung als Wirtin und Köchin gesundheitlich zu schaffen machte, kehrte Rolf, inzwischen fünfundzwanzig Jahre alt, um manche Erfahrungen reicher und gut ausgebildet nach Meilen zurück. Er übernahm die Arbeit in der Küche und fünf Jahre später als Besitzer, Koch und Gastgeber mit seiner Frau Margrit, einer gelernten Floristin, den beliebten gastgewerblichen Betrieb an der Kirchgasse.

In den zwanzig Jahren, da er den elterlichen Betrieb führt, zelebriert Rolf Egli neben den einschlägigen sogenannten bürgerlichen Gerichten eine nostalgische Küche, die sich übers Jahr in nicht weniger als zwei Dutzend teilweise von der Jahreszeit abhängigen ein- oder mehrtägigen «Aktionen» niederschlägt. Sie beginnen mit der Treberwurst-Erwelele im Januar und setzen sich fort mit, um nur einige Beispiele zu nennen, der Käse-Woche, dem Bier-Haxen-Kommers, mit einem Brachsmen- und dem Chabiswickel-Tag, der in wenigen Jahren zur Tradition gewordenen Fisch-Chochete, der Kalbskopf- und der Kutteln-Woche. Selbstverständlich fehlen im Sommer nicht der Ochsenmaulsalat und im Herbst weder das Wild noch die Metzgete mit dem weissen Meilemer Suuser und im Dezember die Huus-Metzgete ohne diesen. Mit fast wissenschaftlicher Akribie forscht Rolf Egli weiter nach alten Rezepten der einheimischen Küche und passt sie dem Geschmack unserer Zeit an. Auch bei den Getränken wandelt das «Blumental» nicht nur auf gastronomischen Trampelpfaden, sondern bietet Aussergewöhnliches an wie den Säntis Whisky mit appenzellischem Heimatschein, einen vierzehnjährigen Single Malt Glenmorangie, und Sherry aus dem Fass. Zusammengefasst lässt sich sagen: Das «Blumental» ist eine Gaststätte der besonderen Art.



Margrit und Rolf Egli

\* **Rudolf Humbel**  
ist pensionierter Redaktor  
des Tages-Anzeigers.

## Vor hundert Jahren

**Meilen.**  
Kirchweih-Sonntag und Montag  
**Musikalische Unterhaltung**  
vom Zugerheiri im  
**Restaurant „Blumenthal“**  
Söpflißß labet ein Wwe. Räf, z. „Blumenthal“.