

Wirtschafts-Geschichte(n) : 250 Jahre Restaurant Hirschen

Autor(en): **Halder, Heiner**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Lenzburger Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **80 (2009)**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-917960>

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.

Heiner Halder

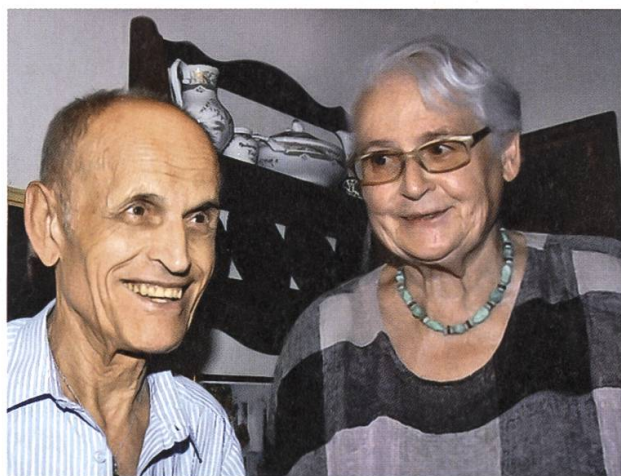
Wirtschafts-Geschichte(n): 250 Jahre Restaurant Hirschen

Auf dem ehemaligen Kaminabzug in der Gaststube ist die Kürzestchronik des «Hirschen» aufgeführt: Elf Namen von Wirten und Wirtinnen, von 1758 bis 1998. Ein langes Kapitel Lenzburger Wirtschaftsgeschichte. Bis zum heutigen Tag sind es 250 Jahre, seit das gastliche Haus oben in der Rathausgasse ohne Unterbruch bewirtschaftet wurde. Die langjährige Wirtin Heidi Clementi-Ziegler weiss die Details. Dank ihrem guten Gedächtnis, ihrem Flair für Familiengeschichten, ihrer – wie sie selber sagt – «Geschwätzigkeit» sowie Nachforschungen im Stadtarchiv kann sie aus dem Vollen schöpfen. Und nicht nur was ihren «Hirschen» betrifft, sondern auch dessen Umgebung in der Altstadt, die Häuser und die Menschen, die hier lebten und arbeiteten, ein und aus gingen.

Die erste urkundliche Erwähnung der Wirtschaft stammt vom Lenzburger Samuel Seiler, welcher von 1758 bis 1808 eine «Pinte und Pfisterung» führte, was eine Getränkewirtschaft mit Bäckerei bedeutet. Seiler stammte aus einer hablichen Familie, weiss Heidi Clementi, welche vermutet, dass sie auch Baumwoll- und Tabakhandel betrieben. Nachfolger war ein Jakob Seiler, wohl ein Sohn, der von 1808 bis 1828 bezeugt ist.

Der dritte dokumentierte Wirt war von 1828 bis 1848 ein Jakob Halder von Lenzburg, von dem keine Details bekannt sind.

Mehr weiss man hingegen von Johann Jakob Frei aus Auenstein. Im Kaufvertrag von 1848 steht, dass der Bäcker und Pintenwirt mitsamt dem Haus auch sämtliche sich im Keller befindenden «Fässer und Mühl» übernimmt. Von Pinten und Eigengewächs-Wirtschaften weiss man, dass diese in der Regel nur mit zwei oder drei Tischen aufwarteten. So ist anzunehmen, dass im hinteren Teil des Gasthauses selbst gebackenes Brot und andere Backwaren feilgeboten wurden.



Gino und Heidi Clementi-Ziegler.

1869 erwarb Friedrich Kull von Niederlenz die Pinte für 16000 Franken, seine Erbschaft führte die nun, auf Anregung eines Töchterchens «Hirschen» genannte Wirtschaft, noch bis 1927 weiter. Seit einem Dachstockbrand krönt ein französischer Giebel das Gebäude. Der Deutsche Carl Pöhle war der letzte Bäcker im «Hirschen». Nachfolger Emil Risi aus Buochs übernahm vier Jahre später den «Sternen». Von 1931 bis 1939 wirtete die Witwe Elise Schaerer aus Seon.

1939 begann die legendäre Ära Ziegler/Clementi. Heidi Clementi war 13-jährig, als sie mit ihrer Mutter Hedwig Ziegler-Schneider nach Lenzburg in den «Hirschen» kam. Während des Weltkrieges rekrutierte sich die Kundschaft primär aus Soldaten, welche zwar in der Feldküche kochten, sich aber in den Wirtschaften verpflegten. Menüs gab es nicht, eher Snacks. 1952 stieg Tochter Heidi, bisher als Verwaltungsangestellte tä-

tig, daheim ein. 1962 heiratete sie den Venezianer Gino Clementi, welcher das 1960 eröffnete «Cachet» im ersten Stock als Barkeeper führte. Das Lokal mit besonderer Ambiance und der per Grammo vermittelten Hintergrundmusik – man konnte die Lieblings-Platten gleich selber mitnehmen – entwickelte sich zum gut frequentierten Treff der «Jeunesse dorée», die noch immer von dieser guten alten Zeit schwärmt. Spezialität des Hauses waren Pizza und Fondue. In der historisch möblierten Wirtschaft traf sich die ältere Generation an Stammtischen. «Tante Hedy» und Tochter Heidi führten ein gastfreundliches, aber strenges Regime. Rauchen war damals schon verpönt, Anstand und Respekt waren gefragt. Gino und Heidi Clementi wirteten im «Hirschen» weit über das Pensionsalter hinaus. 1999 übernahm Edith Rünzi das Restaurant, welches seit 2002 von Rosmarie und Markus Roth erfolgreich bewirtschaftet wird.



Der «Hirschen» oben in der Rathausgasse wird seit 250 Jahren bewirtschaftet. Foto: HH.