

Das Oltner Bahnhofbuffet

Autor(en): **Bloch, Peter André / Holzer, Richard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **41 (1983)**

PDF erstellt am: **02.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659837>

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.

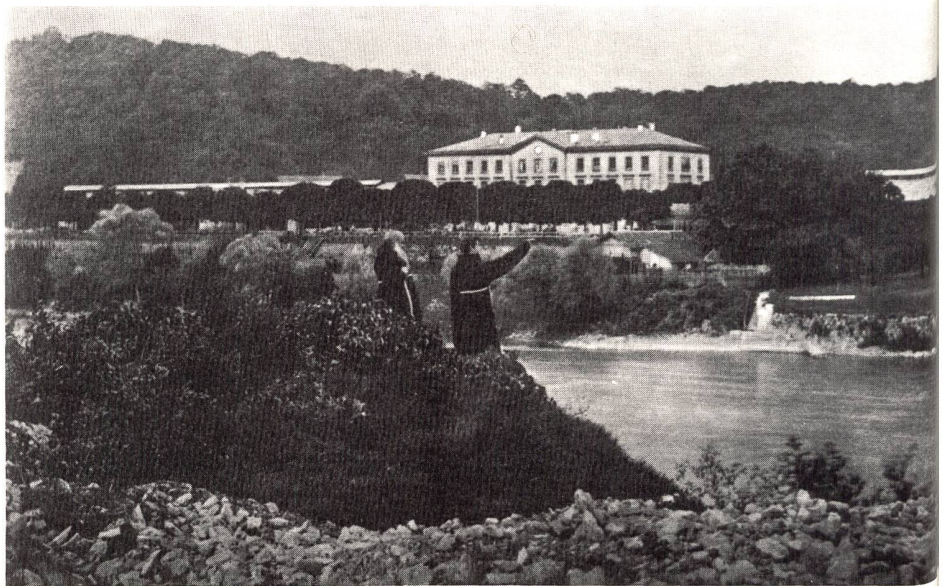
Haftungsausschluss

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.

Das Oltner Bahnhofbuffet

Das Bahnhofbuffet ist so etwas wie die Visitenkarte von Olten. Wer hier beim Umsteigen etwas Zeit hat, trinkt schnell einen Kaffee. Im Buffet trifft man sich, einen Zug überspringend, zu einem Gespräch oder einer Konferenz, um nachher wieder in alle Richtungen der Schweiz davonzufahren. Viele Ausländer und auch Schweizer kennen von Olten im Grunde nur den Bahnhof und sein legendäres Buffet. Hier sollen sich viele Paare gemäss Absprache nach Heiratsinserat mit Blume im Knopfloch oder mit Spitzenbluse und roter Tasche zum ersten Augenschein zu Kaffee und Sahne getroffen haben. Und hat nicht sogar Ritter Schorsch, alias Oskar Reck, im «Nebelspalter» das Oltner Bahnhofbuffet liebevoll besungen, weil es «sogar die einzige überregionale Mundart der Eidgenossenschaft hervorgebracht» habe, deren Besonderheit gerade darin bestehe, keine Besonderheiten aufzuweisen, ausser vielleicht die der Gemeinverständlichkeit.

Interessant ist nun aber, dass das Buffet auch für die Oltner stets einer der wichtigsten Treffpunkte war, ein Ort der Begegnung und des geselligen Beisammenseins. In frühen Jahren gab es den bekannten runden Tisch, an dem die freisinnige Politik gemacht wurde und wo sich Walter Richard Ammann, Redaktor des Oltner Tagblatts, WRA genannt, mit Oberriecher Schlappner, Giessereidirektor Dick, ATEL-Chef Hürlimann, Apotheker Arthur Kuoch, Geometer Albert Bach traf, zu denen oft noch der «schwarze» Telephondirektor Kraushaar stiess. Es gab den Skat- und Jass-tisch mit Theodor Schweizer, Gerichtspräsident Werner Guldemann, Bankverwalter Joseph Schai, EKO-Direktor Max Saner, Fürsprech Dr. Adolf Rauber und dem Zofinger Zahnarzt Dr. Kunz. Hier verkehrten gerne Dr. Robert Christen und Stadtammann Hugo Meyer, und hier traf sich samstags stets ein Freundeskreis um Ernst Kunz mit Xaver Bieli, Kan-



tonstierarzt Hermann Hoebel, Stadtbibliothekar Hans Wyss, Professor Leo Fey und Schularzt Dr. Ernst Wyss, zu denen am Pfingstmontag traditionellerweise der Basler Kunsthistoriker Rudolf Riggerbach stiess, um sich mit seinem Freund und Kollegen Anton Guldemann zu treffen, dem wohl berühmtesten Gast des Oltner Buffets. Und wer sähe heute nicht am Dienstagabend jeweils hinten links den jassenden Freundeskreis mit German Cartier, Ernst Schenker, Werner Scheidegger, Walter Nussbaumer, zusammen mit Max Baumgartner aus Wangen, und wer nicht die Damen der «Oltner Berufs- und Geschäftsfrauen» nach ihren Versammlungen und Vorträgen oder die Mitglieder des hier tagenden Schweizerischen Krankenkassenkonkordates oder die Preisrichter des Kaninchenzüchtervereins oder die Leitung des Walter-Verlags oder der ATEL oder die Mitglieder von Pro Ticino oder des Rotary Clubs?

Aufgrund seiner hervorragenden Lage in der Schweiz ist das Bahnhofbuffet Olten die Gründungsstätte vieler Vereine und Firmen. Eine vielzitierte Tafel ist jene im Saal des 1. Stockes, wo am 19. April 1863 der Schweizerische Alpenclub SAC gegründet wur-

de. Am 10. April 1877 wurde der Schweizerische Bierbrauerverein gegründet. Am 25. Juni 1882 beschliesst eine ausserordentliche Versammlung der Schweizer Buchhändler die Gründung einer eigenen Einkaufsgenossenschaft mit Sitz in Olten. Das Unternehmen erhält den Namen «Schweizerisches Vereinsortiment». Am 4. Februar 1918 wurde das Oltner Aktionskomitee von Vertretern der Sozialdemokratischen Partei, des Gewerkschaftsbundes der sozialistischen Nationalaktion gegründet. Die Auslösung des Generalstreiks vom 11.–14. November 1918 durch das Oltner Aktionskomitee erhöhte die politischen Spannungen in der Schweiz.

Heitere Reden und Gesang folgten beim frohen Becherlupf an der Gründungssitzung vom 8. Juni 1920 der «Hilari-Bruderschaft». Richard Dietiker, Stubenwirt und Mitbegründer der Hilari-Zunft, spendete den Spanferkelfrass, und mancher Hilari Bruder dürfte wohl erst im Morgengrauen den geselligen Anlass verlassen haben.

Ungezählt sind alle Sitzungen und Anlässe, die immer wieder im BBO stattfinden, handle es sich um eine politisch oder wirtschaftlich bedeutende Konferenz, um ein Leidessen

oder um eine Klassenzusammenkunft. An diesem zentralen Ort der Begegnung sitzt der kleine Mann neben dem grossen, denn alle sind irgendwie unterwegs, an einem Zwischenhalt, zwischen zwei Zügen.

Das Bahnhofbuffet Olten (BBO), welches heute vom Direktionshepaar Richard und Brigitte Holzer-Haag betreut wird, zählt mit Morges, Yverdon, Romanshorn, Winterthur und Wil zu den zuerst gegründeten «Bahnhofwirtschäften», die in den Jahren 1855/56 erbaut wurden. Das älteste vorhandene Dokument ist ein Schreiben des Hochbaubüros der Schweizerischen Centralbahnen an das Direktorium und betrifft bauliche Veränderungen im Aufnahmegebäude Olten. Daraus ist ersichtlich, dass 1857 der Wartsaal 3. Klasse in ein gleichzeitiges Schenkzimmer umfunktioniert wurde. Im weiteren ist ein Brief des Architekten Marning an das Direktorium erhalten, in dem 1858 die Erstellung einer Waschküche sowie einer Holzlege und eines Hühnerhofs für den Bahnhofwirt gefordert wird. Die ersten Buffetwirte hiessen Hans und Hermann Biehly, und der älteste noch vorhandene Pachtvertrag zwischen den Restaurateuren und der SCB stammt aus dem Jahre 1876. Und es ist interessant, sich die Bedingungen in allen Details zu Gemüte zu führen, um sich ein Bild von der damaligen, so oft als «golden» bezeichneten guten alten Zeit zu machen.

VERTRAG
zwischen

dem Directorium der schweizerischen Centralbahn, einerseits und Herren Gebrüder Hans und Hermann Biehli in Olten, andererseits, betreffend die pachtweise Übernahme der Bahnhofrestauration nebst Zubehörenden und Wohnungslocalen in Olten.

§1

Zur Ausübung einer Getränke- und Speisewirtschaft (Restauration) im Bahnhofs Olten werden den Herren Gebrüder Hans und Hermann Biehli folgende Räumlichkeiten zu entsprechender Verfügung gestellt und zwar nach Angabe der beiliegenden, von den Parteien unterzeichneten und einen Bestandtheil dieses Vertrages bildenden Pläne.

§2

Das Waschhaus ist in angemessener, von dem Stationsvorstand in Olten zu bestimmender Abwechslung mit andern von der Bahnverwaltung dazu ermächtigten Personen zu benützen.

G. Ferner wird den Pächtern die unentgeltliche Benützung des grossen Saales im 1. Stock und des Sitzungszimmers No. 6, behufs Abhaltung von Mahlzeiten für geschlossene Gesellschaften gestattet, insofern diese Räumlichkeiten nicht vom Pachtgeber in Anspruch genommen werden. Die Pächter haben daher jeweilen rechtzeitig die Abtretung besagter Locale durch Vermittlung des Bahnhofvorstandes nachzusuchen. Die Reinigung dieser Locale haben die Pächter an dem auf die Benützung folgenden Tage zu besorgen. Für die Benützung des in diesen Localen befindlichen Mobiliars sind die Bestimmungen des §10 dieses Vertrages massgebend und darf dieses Mobilium nicht ausserhalb dieser Locale verwendet werden.

§4

Die Pächter haben für prompte, anständige und zuvorkommende, in den Preisen gemässigte Bedienung der Reisenden zu sorgen und zu diesem Zwecke hinreichendes und geeignetes Personal anzustellen. Die Mehrzahl des in den Wartsälen bedienenden Personals soll geläufig französisch sprechen können.

Sämtliches Dienstpersonal der Pächter steht auch unter Aufsicht der Bahnverwaltung und zunächst unter derjenigen des Bahnhofvorstehers, welcher gegenüber den Pächtern berechtigt ist, die sofortige oder gutfindende terminierte Entlassung von Angestellten zu verfügen. In der Regel sollen die Pächter während der Haltzeiten der Züge in der Wirthschaft anwesend sein, oder sich durch entsprechende Persönlichkeiten vertreten lassen.

§5

Speisen und Getränke für alle Reisenden sollen die Pächter in entsprechender Auswahl und Beschaffenheit stets bereit und auf besonderen Karten mit festen Preisen verzeichnet halten.

Das Directorium behält sich die Controle, bzw. das Einspruchsrecht gegen die Preise vor und ist dessen Bemerkungen vom Pächter Rechnung zu tragen.

Diejenigen Speisen und Getränke, welche die Pächter allfällig vom Trottoir aus in die Wagen reichen wollen, müssen an Qualität und Preis den in den Restaurationslocalen abgegebenen gleichstehen.

§6

Frisches Wasser und Gläser sollen in den Wirthschaftslocalen stets unentgeltlich für Jedermann bereit sein und unmittelbar vor jedem ankommenden Personenzug aufgestellt werden.

§12

Der jährliche Pachtzins wird auf fs 12000.– festgesetzt, zahlbar in vierteljährlichen Raten von fs 3000.– jeweilen zum Voraus, das erste Mal den ersten April 1876.

Basel, den 12. Januar 1876

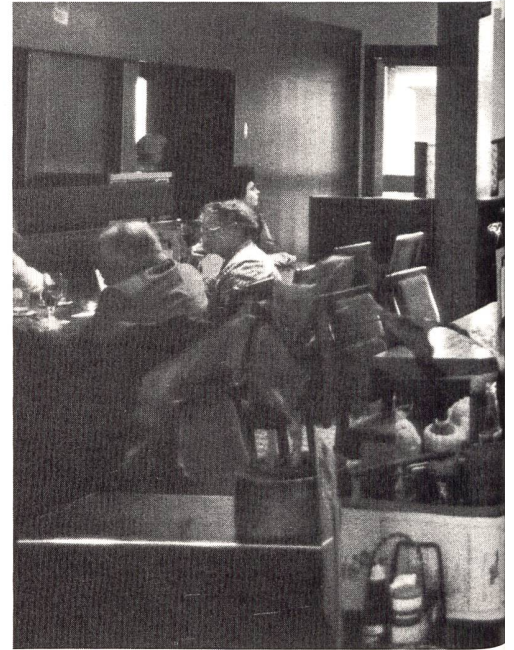
Für das Directorium
der schweizer: Centralbahn:
(sig) Sailer

(Auszüge aus dem Original-Pachtvertrag)

Der Ausbau der Verkehrswege und ganz besonders die Eisenbahnen bewirkten einen bisher kaum geahnten Wandel. Die Einwohnerzahlen legen Zeugnis ab über die Entwicklung der Dörfer und Städte. Obwohl Olten an einem seit dem Mittelalter bedeutenden Verkehrsweg – Oberrhein, Hauenstein, Gotthard – liegt, zählte es 1850 nur 1634 Einwohner. Der Bau der Eisenbahn bewirkte einen raschen Zuwachs. 1900 betrug die Einwohnerzahl bereits rund 7000. Die Auswanderung nach Amerika und Brasilien hörte auf, und durch die Industrialisierung setzte bald sogar eine Zuwanderung ein. Der Gotthardtunnel war bereits Wirklichkeit, wurde er doch am 6. Dezember 1882 eingeweiht.

Mehr als 50 Jahre lang leiteten die Gebrüder Biehly das Bahnhofbuffet Olten. Die noch vorhandenen Aktenstücke stammen alle noch aus ihrer Zeit. Sie bauten 1889 eine Scheune für Schweine und Hühner, und im selben Jahr verlangten sie einen neuen Kochherd. 1901 beklagten sie sich über die Unregelmässigkeiten mit dem Warenaufzug.

Im Herbst 1918 übernahm Richard Dietiker das Bahnhofbuffet Olten als Pächter. Er war als vielgereister und belesener Mann nicht nur ein ausgezeichnete Restaurateur, sondern fand auch Gefallen an schriftstellerischer Tätigkeit. In seinem Buch «Aus dem Reiche der Gastronomie» erzählt er von ernsten und heiteren Ermittlungen aus dem Leben eines Fachmanns. In einem weiteren Buch schreibt er weniger über sich selbst als von seinen Gästen und dem Oltner Theaterleben, wo er sein schauspielerisches Können für die Dramatische Gesellschaft zur Verfügung stellte. Mit Richard Dietiker erlebte das Buffet seinen gesellschaftlichen Höhepunkt. Der Erste Weltkrieg war beendet, die goldenen zwanziger Jahre beeinflussten auch die Gäste rund ums Buffet. Man gab sich ausgelassen, beschwingt und heiter.



Die nachfolgenden Pächter wie W. Hofer hatten es zum Teil bedeutend schwieriger. In ihrer Zeit brauchte es viel Mut und Risikofreudigkeit, ein solches Geschäft zu übernehmen, besonders nach dem grossen Börsenkrach in Amerika.

Mit dem Eintritt von Josef Hofmann im Jahre 1940 fand der Buffetwirt W. Hofer einen würdigen Nachfolger. Noch erinnern sich die Stammgäste an jene Zeit während des Krieges. Insbesondere soll es Gäste gegeben haben, welche mangels Wärme zu Hause gerne das Buffet aufsuchten, um sich hier nebst einem Glas Wein zu erwärmen.

1965 übernahm der leider allzu früh verstorbene Eugen Pauli, von der bekannten Aarauer Bahnhof-Buffet-Wirte-Dynastie abstammend, das Buffet. Sein Wirken und Schaffen war besonders geprägt durch seine persönliche Aufopferung für den Nachwuchs. Eugen Pauli, dessen Name international bekannt wurde, hat mit seinem Lehrbuch für Küchenchefs viel für das Ansehen des Kochberufes beigetragen. Seine Verehrung unter den jüngsten Escoffiers ist gross, und seine Bücher werden dementsprechend verkauft.

Mit der Übernahme des BBO im Jahre 1974 durch die Speisewagengesellschaft wurden die Weichen für die Zukunft gestellt. Als Arbeitgeber für über 80 Mitarbeiter gehört das BBO zu den grössten Restaurationsbetrieben im Kanton Solothurn. Allein die Investitionen für 1983, welche durch die SBB veranschlagt wurden, betragen über Fr. 250 000.–. Neue Energiesparmassnahmen im Bereiche der Wärmerückgewinnung sowie der geplante Umbau der Personalräume im 2. Stock machten diese Summe notwendig.

Seit 1. Dezember 1980 haben nun Herr und Frau Holzer-Haag die Leitung des Buffet-Betriebs übernommen, und Richard Holzer gibt wie folgt Überblick über seinen 24-Stunden-Betrieb:

«Bereits wenn die letzten Gäste das Buffet verlassen, beginnt für einen Teil unserer Equipe die eigentliche Schwerarbeit. Für den Uneingeweihten unvorstellbar, denn wer hier nachts arbeitet, trägt eine grosse Verantwortung. Jede Nacht werden die Lokale gereinigt und auf Hochglanz poliert. Dasselbe gehört auch zum Sicherheitspositiv. Sind die Türen geschlossen, funktioniert die Brandmel-

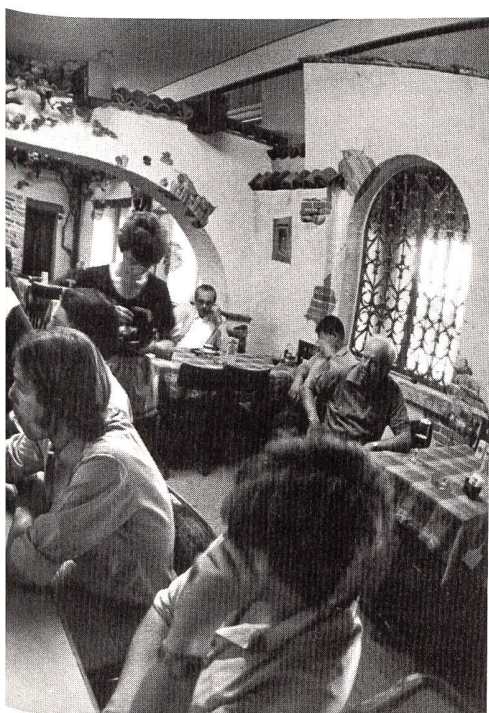


deanlage, sind die Hauptschalter ausgeschaltet, befindet sich das Geld im Tresor usw.? Wenn am Morgen um 5.00 Uhr die ersten Angestellten eintreffen, werden die Gipfel gebacken, damit unsere Gäste um 5.30 Uhr ihren Kaffee und den noch warmen Gipfel zur rechten Zeit bekommen. Sollte sich einmal ein Mitarbeiter



Wir möchten unseren Gästen und der Stammkundschaft ein abwechslungsreiches Angebot präsentieren und ergänzen unsere Produkte durch laufende Aktionen. Vielleicht ist Ihnen noch unsere «Bistro de Paris»-Aktion in Erinnerung, oder wie wär's mit chinesischen Spezialitäten, so geschehen im Mai/Juni 1982?

Wir müssen mit unserem Angebot vielen Leuten gefallen, angesichts des berühmten (in Olten umsteigen). Dank seiner ausserordentlich günstigen Lage ist das Oltner Bahnhofbuffet ein Ort geworden, wo sich kleine Leute, Originale und Männer von Welt treffen. Das BBO gibt den Fremden ein Stück Heimat und den Einheimischen ein wenig Fremde. Und so soll es auch bleiben.»



*Hochbetrieb im umgebauten Buffet 1. Klasse und im Grotto Ticinese!
Richard und Brigitte Holzer-Haag mit Sohn David.*



oder eine Buffetdame verschlafen, ja dann können wir nur hoffen, dass unsere Gäste dafür Verständnis haben. Das Arbeitspensum verteilt sich auf 80 Personen, wovon 50 fest angestellt sind. Ausserdem bilden wir Koch- und Servicefachangestellte aus. Wir arbeiten 5 Tage in der Woche, und die Höchstarbeitszeit beträgt z. B. für

die Köche ab 1. Juli 1983 44 Stunden. Täglich produzieren wir ca. 300 Mahlzeiten, und der Brotkonsum liegt bei über 3500 kg pro Jahr. Nicht zu vergessen der jährliche Kaffeeverbrauch von ca. 6240 kg oder 120000 Tassen. Ausserdem pressten wir in der Zeit von Januar bis März 1982 2870 kg Orangen für Orangenjus aus!

