

Gottliebens kulinarisches Imperium

Autor(en): **Nägeli, Ernst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

Band (Jahr): **54 (1979)**

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-700850>

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.

Gottliebens kulinarisches Imperium

Wenn Gottlieben, die winzige Gemeinde am Seerhein, einmal wegen kriegerischer Ereignisse von sich reden machte – hier hatte der Fürstbischof von Konstanz während Jahrhunderten seine feste Burg, die ihm Gottes Schutz verstärken sollte –, so ist es in unserer Zeit zu kulinarischem Ruf gelangt; eine tüchtige Wirtfamilie hat es verstanden, drei kümmerliche Wirtschaften zu einem kulinarischen Imperium zu vereinigen. Das hat dem idyllischen Dorf am ziehenden Strom, das einst ein Städtchen werden sollte, eine besondere Anziehungskraft verliehen.

Drei ehemals selbständige Gasthäuser bilden eine Gruppe, die den großen Dorfplatz mit den uralten hohlen Linden gegen den Rhein abschließt, zu dem nur ein Durchgang frei bleibt. Der markanteste Bau ist die «Drachenburg», ein hohes Riegelhaus, das sich mit zwei Erkern unter Zwiebelhauben gegen den Platz hinaus erweitert. Das bescheidener geriegelte «Waaghaus» daneben schaut mit der Längsseite auf den Dorfplatz, während das «Rheineck» seine abgewalmte Giebelseite dem Platz zuwendet. Rheinaufwärts daneben steht wie eine trutzige Wache die alte Bischofsburg, in der zur Konzilszeit Jan Hus schmachtete, ehe er in Konstanz auf Verdikt einer grausamen Kirche den Scheiterhaufen besteigen mußte. Prinz Louis Napoleon verlieh dem wehrhaften Bau, dem zwei robuste Türme den Rücken decken, mit einer neugotischen Fassade ein wohnlicheres Aussehen, und in neuester Zeit wurde das Martialische aus dieser Burg verdrängt durch das Musikalische, als die Sängerin Lisa Della Casa das Schloß zum Wohnsitz wählte.

Vom «Schiff» zum «Waaghaus»

Das Stamm- und Mittelstück des kulinarischen Gottlieber Imperiums ist das «Waaghaus». Es ist aus dem älteren Teil platzwärts

und dem neueren rheinwärts zusammengefügt. Der Ortshistoriker Hermann Strauß in Kreuzlingen hat sich mit der Geschichte dieses Hauses befaßt. Danach war der ältere Teil ursprünglich das Gemeindehaus mit Wirtschaft und hieß «Zum Schiff». Es dürfte Ende des 17. Jahrhunderts erbaut worden sein. 1836 konnte der Pächter Johann Georg Kreis das «Schiff» zu Eigentum erwerben. 1852 übergab er es seinem Schwiegersohn Casimir Hartmann. Der machte aus dem «Schiff» das «Waaghaus», und zwar zur Erinnerung an die große Salzwaage im benachbarten Salzstadel aus der Zeit, da Gottlieben ein Umschlagplatz für Salz war, das zu Schiff von Österreich her kam und von Gottlieben aus ins Land verführt wurde.

Der Schreiner Karl Friedrich Hummel-Howald, der 1892 das «Waaghaus» übernahm, kaufte den Salzstadel, der ausgedient hatte, auf Abbruch, um dort ein Schreinereigebäude zu erstellen. Darin richtete er im Parterre eine Wirtschaft mit Kegelbahn und im Obergeschoß die Werkstatt ein. Das neue Wirtslokal stattete Hummels malender Vetter Wilhelm Hummel (1872–1939), nachmals angesehener Lehrer für figürliches Zeichnen an der Kunstgewerbeschule in Zürich, mit Wandgemälden aus, die Fischerei darstellend, weshalb dieser große Raum heute Fischerstube heißt. Der einst in Gottlieben blühenden Fischerei hat Hummel ein fischereigeschichtlich interessantes Denkmal gesetzt. Im alten Vorderhaus wurde die «Bauernstube» eingerichtet und die Wirtschaft in den oberen Räumen aufgegeben.

Frieda Hummel, die Tochter von K. F. Hummel, die 1942 Eigentümerin wurde, vermählte sich 1944 mit dem Küchenchef Louis Martin. Das tüchtige Paar, unter dessen Wirtschaftsführung die Gästezahl sich mehrte, unternahm bedeutende Verbesse-



Gasthof zum
Maarhaus

rungen des Hauses. Es ließ die herrliche Terrasse am Rhein anfügen (auf der man sich ausmalen kann, wie der schwedische General Horn 1633 hier eine Schiffsbrücke über den Rhein schlagen ließ, um den Konstanzern auf den Leib zu rücken), baute die ehemalige Schreinerwerkstatt im obern Stock zum Speisesaal um und vergrößerte den Bürgersaal im ersten Stock des Vorderhauses. Damit war die Aufnahmefähigkeit des «Waaghauses» wesentlich erweitert.

Die «Drachenburg»

Das genügte aber nicht. Deshalb kaufte 1953 das unternehmungsfreudige Wirtepaar auch die «Drachenburg» mit den angebauten «Steinhäusern», die mit Gästezimmern und einer ansprechenden Eingangshalle ausgestattet wurde. Die Drachen der «Drachenburg» lassen zwar an die mythische Drachenzeit denken; die Drachen, um die es sich hier handelt, stammen aber aus der Werkstatt von Spengler Egloff in Tägerwilten, wo sie in den 1880er Jahren für die Eigentümerin Marie Fuhrmann-Wettstein als wasserspeiende Dachgarnitur hergestellt wurden. Frau Fuhrmann eröffnete eben, 1884, in dem großen alten Haus eine Wirtschaft mit Antiquitätenladen; sie ließ auch den einstöckigen Erker anbauen und gab dem Wirtshaus den Namen «Drachenburg», so daß es nicht nur durch sein Äußeres auffiel, sondern sich auch durch seinen Namen von den landesüblichen «Rößli», «Schäfli» und «Ochsen» deutlich abhob.

Die Wirte auf der «Drachenburg» brachten es aber trotzdem nicht weit; das stolze Haus verlotterte. Da entschlossen sich 1944 drei



thurgauische Mostereien, die sich unter Sebastian Fräfels Führung zur Drachenburggesellschaft zusammenschlossen, das Haus gründlich zu restaurieren und als Propagandastätte für Obstsäfte aufzuziehen. Sie steckten löblich viel Geld hinein, holten dann aber nicht so viel heraus, wie sie erwartet hatten, weshalb sie es nicht ungern der Familie Hummel überließen. Diese fügte in der Folgezeit noch das Nachbarhaus rheinabwärts an, um mehr Gästezimmer zu gewinnen, und rheinaufwärts schloß sie das Gasthaus «Rheineck», 1693 erbaut, ihrem Imperium an, in welchem nicht nur sehr viele, sondern auch viele anspruchsvolle Gäste und Gesellschaften gerne einkehren.