Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 41 (2001)

Artikel: Gastronomisches Dreieck auf dem Pfannenstiel
Autor: Humbel, Rudolf
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953945

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Rudolf Humbel *

Gastronomisches Dreieck auf dem Pfannenstiel

Auf den Fahrplanwechsel 2001 ist in einer respektablen Auflage von 26'000 Exemplaren ein handlicher Faltprospekt erschienen. Er dokumentiert unter dem Titel «Wandern auf dem Pfannenstiel», dass der Meilemer Hausberg, seit Jahrzehnten ein beliebtes Naherholungsgebiet auch der Bewohner der grossen Stadt am unteren Ende des Zürichsees, mit öffentlichen Verkehrsmitteln heute besser denn je erschlossen ist. Neben den Fahrplänen von S-Bahn und Pfannenstielbus und den Hinweisen auf jene von VZO und Schiffen sind auf einem Plänchen mit den markierten Wanderwegen zwischen Forch

und Rapperswil und abwärts zu den Seegemeinden mit dem Symbol eines je nach Betrachtungsweise halb vollen oder halb leeren Glases auch vier Restaurants eingezeichnet. Das vierte ist das «Widenbad» ob Männedorf. Die drei andern wären bei einem gemütlichen Pintenkehr in einer knappen Stunde zu erwandern, sind es doch vom «Vorderen Pfannenstiel» auf die «Hochwacht» nur zehn Minuten. Schon nach etwa 40 Minuten kann man sich, wenn man von dort bergabwärts marschiert, im «Alpenblick» Toggwil von den Strapazen von 150 Metern Höhenunterschied erholen. Alle drei Betriebe sind schon seit längerem nicht mehr nur Ausflugsrestaurants; sie können heute auch auf eine ansehnliche Zahl von Stammgästen zählen.

Restaurant Pfannenstiel

Gewissermassen auf der Passhöhe der Kantonsstrasse zwischen Meilen und Egg steht ein Schmuckstück traditioneller Bauweise mit einem ausladenden Giebel und dunkelgrün gestrichenen Läden an den kleinmassstäblichen Fenstern: das Restaurant Pfannenstiel. An der Stirnseite allerdings ist es nach der Flurbezeichnung mit «Vorderer Pfannenstiel» angeschrieben. Wer sich vom einladenden Äussern verführen lässt, ist vom Innern nicht enttäuscht. Viel Holz und adrette Vorhänge sorgen für ein gemütliches Umfeld. Ein grosser Garten mit ebenso vielen Plätzen wie in d er Gaststube kommt dem Bedürfnis entgegen, an warmen Tagen im Freien zu sitzen und das Auge am hellen Grün einer grossen Wiese und am dunkleren der Waldumsäumung zu beruhigen. Bei guter Sicht machen Kenner der heimatlichen Geografie im hintersten Hintergrund über den Baumwipfeln das Vrenelisgärtli im Glärnischmassiv aus.

Die der Gemeinde Meilen gehörende gastronomische Idylle auf dem Pfannenstiel hat in jüngerer Zeit, als eine Erneuerung anstand, eine bewegte Geschichte mit Einsprachen, Rekursen und kritischen bis gehässigen Leserbriefen in der Presse hinter sich. Zweimal, 1979 und 1983, lehnten die Meilemer Stimmberechtigten einen Kredit in der Grössenordnung von jeweils rund 2,5 Millionen Franken für ein neues Restaurant Vorderer Pfannenstiel ab, nachdem das alte, ursprünglich Teil eines Landwirtschaftsbetriebes, baufällig geworden war. Dann nahm der kurz vor dem zweiten Debakel gegründete Verein Pro Pfannenstiel das Heft in die Hand und begann seine Reprivatisierungsidee zu verwirklichen. Eine Aktiengesellschaft wurde gegründet, und am 26. März 1984 stimmte eine Gemeindeversammlung einem Vertrag mit der Gemeinde und damit einem zinsfreien Baurecht und einer Beteiligung der öffentlichen Hand von höchstens 40 Prozent zu. Die Aktien, im Nu heiss begehrt, wurden zur freien Zeichnung aufgelegt, und wenig später wurde das Umbauprojekt des Meilemer Architekten Heinz Wenger in Angriff genommen. Anfang Januar 1986 konnte das neue Restaurant Pfannenstiel eröffnet werden. Es hatte 1,3 Millionen Franken gekostet, nur wenig mehr als die Hälfte der ursprünglich veranschlagten Summe.

Während vierzehn Jahren wirtete der erste Pächter, Hans Mühlbauer, erfolgreich auf dem «neuen Pfannenstiel». Sein Nachfolger, Daniel Cassani, nahm seine Gastgeberrolle am 1. Mai 2000 auf. Auch unter ihm, dem diplomierten Hotel-Restaurateur, ist das gemütliche, 365 Tage im Jahr von 9 bis 23 Uhr geöffnete Restaurant auf der «Passhöhe» ein beliebter Treffpunkt von Gästen aus Meilen und aus der näheren und weiteren Umgebung geblieben. Täglich finden sich Wanderer jeden Alters zur Rast ein, und viele Senioren nützen die stündliche Busverbindung ab Bahnhof Meilen, die sie in wenig mehr als zehn Minuten auf die Höhe führt. Noch mehr als bisher verpflegen sich mittags im «Pfannenstiel» Geschäftsleute in der grosszügig bestuhlten Jenny- und in der Hauserstube, und an den Wochenenden, stellt Gastwirt Cassani fest, verlagern zunehmend Gäste aus der Stadt Zürich die Hektik des Städters in die ländliche Ruhe. Wie die Einheimischen, schätzen auch sie das ausgedehnte kulinarische Angebot aus der gutbürgerlichen Schweizer Küche und die ausgewogene Weinkarte mit dem wechselnden Offenausschank von Flaschenweinen. Der Küchenchef arbeitet mit einer Ausnahme ausschliesslich mit Frischprodukten. Diese einzige Ausnahme ist das Fischgericht für die kleinen Gäste, die sich übrigens auf einem gut eingerichteten Spielplatz vergnügen können.

Restaurant Hochwacht

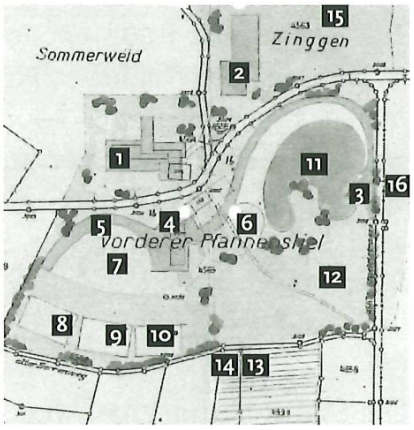
Gewissermassen einen Stock höher als das Restaurant Pfannenstiel – um genau zu sein, sind es 78 Meter – liegt das Restaurant Hochwacht. Nachdem es, obwohl auf dem Gebiet der Gemeinde Egg stehend, in der vor drei Jahren erschienenen «Geschichte der Gemeinde Meilen» mit der Begründung erwähnt worden ist, als höchst gelegene Gaststätte auf dem Meilemer Hausberg müsse die «Hochwacht» berücksichtigt werden, darf auch das «Heimatbuch Meilen» nicht päpstlicher sein als der Papst und nimmt die populäre Gaststätte im beliebten Wandergebiet freundlich auf. Auch Gastwirt Fredi Jost sieht die Sache mit der Grenzziehung der beiden Gemeinden nicht so eng und lässt vor seinem Haus neben jener von Egg auch die Meilemer Fahne wehen.

Fredi Jost und seine Frau Sonya wechselten Anfang Oktober 1999 vom «Weissen Wind» in Zürich auf die «Hochwacht». Sie befindet sich seit 1971 samt Umgelände im Besitz des Kantons Zürich, der mit der Auswahl der Pächter allerdings nicht immer eine glückliche Hand hatte. Der Kanton hatte die Liegenschaft von der Familie Ribary gekauft, die neben dem 1908 von ihrem Vorfahren Leonz Ribary eröffneten «Hotel und Kurhaus» Hochwacht noch einen Landwirtschaftsbetrieb führte.

Nach der klassischen Arbeitsteilung eines Wirtepaars betreut Fredi Jost die Küche, während seine Frau an der Front verantwortlich ist. Der Personalbestand setzt sich aus vier Fest-, zwei Teilzeitangestellten und 20 Aushilfen zusammen. Mit 120 Plätzen im Restaurant und ebenso vielen im reich mit Bäumen bestandenen Garten ist die

«Hochwacht» ein ansehnlicher Betrieb, der zudem sieben Tage in der Woche – Montag bis Samstag von 11.30 bis 21 Uhr, am Sonntag und an Feiertagen von 9 bis 20 Uhr – bei durchgehend warmer Küche geöffnet ist. Was den Garten betrifft, so gilt am Sonntag Selbstbedienung, während man unter der Woche, wenn bei heissem Wetter das Restaurant geschlossen ist, auch im Freien bedient wird.
Den neuen Wirtsleuten auf der Hochwacht ist es weitgehend gelungen, vom reinen Ausflugslokal wegzukommen und somit ihr Konzept eines Speiselokals, das auch abends und bei schlechtem Wetter besucht wird, zu verwirklichen. Dazu haben nicht nur die reichhaltige gutbürgerliche Küche, die auch zu zahlreichen Banketten führt, und das Angebot von neun verschiedenen Mittagsmenüs unter der Woche beigetragen. Zudem schätzen Weinfreunde die ungewöhnlich grosse Auswahl von nicht weniger als 85 Flaschenweinen, die, wie die offenen, temperaturgerecht ausgeschenkt werden. Das Motto des Weinfreaks Jost: Qualitativ hochstehende Weine zu vernünftigen Preisen. Sie können auch über die Gasse bezogen werden.
Die «Hochwacht» kann mit einem optischen Vorzug auftrumpfen. Die Aussicht reicht vom Greifensee praktisch über das ganze Zürcher Oberland bis zum Säntis, während sie beim vorgelagerten «Aussichtspunkt» Okenshöhe, der Eigentum der Mittwochgesellschaft Meilen ist, durch das im Jahr 1899 «nach der Natur aufgenommene und gezeichnete Panorama von Albert Bosshard» ersetzt werden muss. Die gleiche Natur hat nämlich dafür gesorgt, dass die Bäume die Sicht auf die mehrere Dutzend Bergspitzen des Panoramas, mit Ausnahme einer einzigen schmalen Lücke, völlig verdecken. Sozusagen nur auf dem Papier kann man heute den Rundblick vom knapp tausend Meter hohen Stoffel bei Bauma über Säntis, Mürtschenstock, Glärnisch und Titlis bis zu den Viertausendern der Berner Alpen geniessen.

Vor 40 Jahren: Spekulation am Pfannenstiel gestoppt
Im September 1955 ersuchte der Planer Emil Müller den Gemeinderat Meilen, einen Vorentscheid über ein umfangreiches Überbauungsprojekt auf dem Vorderen Pfannenstiel zu fällen. Der rührige Planer handelte im Auftrag des Schauspielers Curd Jürgens und weiterer Investoren. Ihnen hatte es die schöne Lage des Gebietes unterhalb der Okenshöhe angetan. Sie witterten, so ist anzunehmen, mit der Erwerbung des landwirtschaftlich genutzten Gebietes ein gutes Geschäft und planten, darauf ein Hotel und verschiedene Sportanlagen zu erstellen. Die Projektvorstudie umfasste neben dem Hotel mit allgemeiner Restauration und einer zweiten im Freien, ein Schwimmbassin mit Sprungturm und einem Restaurant für die Badegäste, eine Spielwiese, drei Tennisplätze, einen Reitplatz, eine Minigolfanlage, Kegelbahnen in einem besonderen Gebäude sowie Parkplätze. Aufgeschreckt durch diese geplante intensive private und offensichtlich spekulative Nutzung ersuchten die Gemeinden Meilen, Egg und Uetikon am See den Regierungsrat des Kantons Zürich, über das Gebiet der Okenshöhe, des Vorderen Pfannenstiels und weiterer Grundstücke in den Gemeinden Uetikon und Egg eine Schutzverordnung zu erlassen. Da der Kanton zu jener Zeit mit dem Erlass weiterer Schutzverordnungen beschäftigt war, liess er das Thema Pfannenstiel links liegen, wahrscheinlich auch deshalb, weil sich der vorgesehene Verkauf des Vorderen Pfannenstiels zerschlagen hatte.
Doch schon wenige Jahre später, im Sommer 1959, traten neue Kaufinteressenten auf. Dies war für den Gemeinderat Meilen das Alarmzeichen, sich um einen Erwerb der Pfannenstiel-Liegenschaften zu bemühen. Die Gemeindeversammlung vom 26. Februar 1960 stimmte seinem Antrag zu, für 595'000 Franken die 15 ha grosse landwirtschaftliche Liegenschaft der Erben Zahner im Vorderen Pfannenstiel samt Restaurant zu erwerben. An diesem Kauf beteiligte sich der Kanton mit einem Beitrag von 145'000 Franken. Schon zwei Monate später war der Vordere Pfannenstiel dank dem energischen und speditiven Handeln des Meilemer Gemeinderates der Spekulation entzogen.



1 Hoteltrakt
2 Kegelbahnen
3 Springturm + Pumpenhaus
4 allgem. Restauration
5 Restauration im Freien
6 Restauration für Badegäste
7 Platz zu Pos. 5
8-10 Tennisplätze
11 Schwimmbasin
12 Spielwiese
13+14 Reitplatz
15 Minigolf
16 Parkplätze

Plan von 1955 im Bauamt Meilen.

Restaurant Alpenblick

Auf der Strasse vom Hinteren Pfannenstiel nach Wetzwil macht eine Tafel im Weiler Toggwil auf das Restaurant Alpenblick und seine Bauernspezialitäten aufmerksam. Der «Alpenblick» ist zwar das jüngste Restaurant im gastronomischen Dreieck auf dem Pfannenstiel, doch ist es in einem der ältesten erhaltenen Gebäude von Meilen untergebracht. Nach der wissenschaftlichen Altersbestimmung auf Grund des Holzes wird es auf 1541/42 datiert, doch erst 1922 wurde im damaligen Bauernhaus ein einfaches Ausflugsrestaurant eröffnet. Schon ein Jahr später, am 2. November 1923, kauften Ernst und Lina Tritten-Neuhaus Wirtschaft und Hof.

Der Name Tritten ist bis heute auf dem «Alpenblick» geblieben. 1958, nach dem Tod ihres Vaters, übernahmen die älteste Tochter Lina und der jüngste Sohn Gottfried den Betrieb, bis er am 5. Januar 1963 an diesen und seine Frau Ruth, geborene Akeret, überging. Sie wirteten auf der im Traditionellen verhafteten und noch heute bis in den letzten Winkel gemütlichen Wirtschaft bis 1998. Da übernahm das jüngste ihrer drei Kinder, Thomas, der im Hotel Savoy in Zürich Koch gelernt hatte, das weitherum bekannte und beliebte Restaurant mit dem prächtigen schattigen Garten. Schon während vier Jahren zuvor hatte Sohn Thomas, von seiner Mutter angestellt, mit Unterbrüchen bei ihr als Koch gearbeitet. Die langjährige Wirtin ist übrigens immer noch im Betrieb tätig.

Wie ist der «Alpenblick» für seine Metzgete bekannt geworden? Als die Landwirtschaft 1970 aufgegeben wurde, richtete Vater Gottfried eine eigene Schweinemästerei ein. Da lag es nahe, den Gästen des Restaurants vom Herbst bis zum Ende des Winters hauseigene Metzgeten anzubieten, in den folgenden zehn Jahren jeweils bis zu 25 pro «Saison». Der wirtende Koch (oder kochende Wirt) Thomas Tritten führt die Tradition, auf zwölf bis dreizehn Metzgete reduziert, in den Monaten Oktober, November und Februar weiter. Ohne eigene Mästerei zwar, doch kauft er ganze Schweine und verarbeitet sie selbst in der Qualität wie zu seines Vaters Zeiten.

Was auf der Tafel an der Strasse als Bauernspezialitäten angepriesen wird, ist in einer einfachen Speisekarte aufgelistet: Kalbsbratwurst, Ratsherrenschüblig, Schweinswürstli, Schweinskotelett in drei Grössen, Schinken, Speck, Rösti und verschiedene Salate. Montag und Dienstag gibts ein Mittagsmenu.

Die Stammkundschaft weiss es, die Wanderer merken es, wenn sie zur Unzeit einkehren wollen: Der «Alpenblick» von Alleinkoch Tritten ist nur an vier Tagen in der Woche geöffnet: Samstag, Sonntag, Montag und Dienstag. An zwei Abenden, Montag und Dienstag, erhalten die währschaften Schweizer Gerichte asiatische Unterstützung: Die Schwägerin von Thomas Tritten, eine Thailänderin, kocht, wie sie es in ihrer Heimat gelernt hat. Puristen mögen den gastronomischen Ausflug als Fremdkörper betrachten. Tatsache ist, dass er bei jenen Gästen, die in der Thaiküche eine willkommene und interessante Abwechslung sehen, guten Anklang gefunden hat.

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