Baustellen gucken

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **10 (2003)**

Heft 114

PDF erstellt am: **29.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

ZU GAST IM HÔTEL

Für einmal nicht nur ein kulturelles, sondern vor allem ein kulinarisches Baustellengucken: In Bischofszell sorgt das ‹Hôtel du Lion› neuerdings dafür, dass Speisen nicht mehr nur aus der Konservenfabrik stammen.

von herrfischer

Bischofszell und Essen – das sind unzählige Mittagstischlein-deck-dich in Nullkommanix, Tag für Tag und überall im Migrosland. Bestehend aus Ravioli à Fr. 2.45 die Büchse, Frischlasagne (tiefgekühlt) und Schweizer Speckrösti, rund aus der Büchse oder mit vier Ecken aus dem Beutel. Bischofszell, das stellt man sich vor wie eine übergrosse Fabrik, die dampft und raucht und Suppe kocht und Eistee mischt und knackige Chips in knisternde Päcke packt.

Doch nun soll in eben diesem Bischofszell ein Restaurant mit Name ‹Lion› und kulinarisch-biologischem Anspruch eröffnet worden sein. Noch dazu eines, das seinen Keller nicht bis unters Gewölbe mit Flaschenweinen aller Jahrgängen verstapelt sondern stattdessen Platz bietet für Musik, Theater und Literatur. Grund genug, einen Blick in die kulinarische und kulturelle Speisekarte des neu eröffneten Lokals zu werfen.

Wir sitzen auf den zur Terrasse umfunktionierten Parkplätzen vor dem Restaurant. Blaue Zone, wo man nicht länger als 60 Minuten parkieren darf. Allerdings das, was wir uns aus der ganz biologischen und zur Hälfte vegetarischen Speisekarte ausgesucht haben, innert 60 Minuten zu verdrücken, wäre schlicht zu schade.

GESEHEN, GEMOCHT, GEKAUFT

Käuflich ist alles. Findet man nur den richtigen Markt und hat man den richtigen Betrag auf seiner Seite. Den richtigen Marktplatz hatte Frederick Bietenholz jedenfalls gefunden, als er in Bischofszell über den Grubenplatz spazierte und Gefallen fand am leer stehenden Haus mit Nummer 3 und Name ‹Hôtel du Lion› So wechselte das Haus schliesslich seinen Besitzer.

Womit er es füllen wollte, das ehemalige Hôtel und seine vielen kleinen Zimmer, das wusste er noch nicht genau. Wieder mit übernachtenden Gästen, wie zuletzt vor mehr als 60 Jahren, einem Bioladen oder Restaurant? Per Zufall kam Bietenholz mit Walter Dahinden in Kontakt. Dieser zeigte sich bereit, nach 10 Jahren im Frohsinn Weinfelden und weiteren 15 Jahren Gründungserfahrung aus dem Löwen in Sommeri, ein Restaurant mit aufzubauen.

Dass nach Jahren gebeutelter Rösti und einer auch ansonsten eher wüstenhaften Beizenlandschaft in Bischofszell Nachfrage nach einem solchen Lokal bestehen würde, davon waren die Initianten der Genossenschaftsbeiz überzeugt. Dass die Nachfrage mit mittlerweile über 100 Genossenschaftern so gross sein würde, kann rückblickend wohl nur noch als Zeichen gedeutet werden. Dass wie in Sommeri und Weinfelden wieder die Genossenschaft als Geschäftsform gewählt wurde, dahinter steckt für Walter Dahinden jedoch kein politisches Gedankengut mehr. Er sieht die Genossenschaft schlicht als einfachste Organisationsform um ein Restaurant zu führen, zumal sie für die Genossenschafter neben der emotionalen auch eine rechtliche Verbundenheit zum Betrieb herstellt. Dinge wie gleicher Lohn für alle, früher fester Bestandteil einer Genossenschaftsbeiz, sind allerdings Vergangenheit.

KULTURELLE PLÄNE

Doch bevor der erste Lohn ausbezahlt wurde, musste das Gebäude renoviert und zum Restaurant umgebaut werden. Die Wände wurden wie ein Zebra bemalt, dem Türgriff eine Löwenpfote angeschweisst, der Keller bodengeheizt. Bis vor drei Monaten und eine Stunde nach Abschluss der Renovationsarbeiten die Türe mit Löwenpfote feierlich eröffnet wurde.

Mittlerweile haben sich die Köche mit ihren grossen Löffeln eingespielt. Kulturell steckt das Lokal allerdings noch in den Kinderschuhen. Noch muss ausprobiert werden, was in Zukunft die Besucher in den Keller locken könnte. Bereits wurde geschauspielt, musiziert und gelesen – mit grossem Erfolg. Sicher ist nur, dass sich die Veranstaltungen in kleinerem Rahmen halten werden, für grösseres sind die Platzverhältnisse schlicht zu beschränkt. Bliebe einzig, in das auf der gegenüberliegenden Strassenseite liegende Kornlager auszuweichen. Aber auch hier gilt: später. Und wir? Wir werden wohl noch etwas an unserem Tisch in der Blauen Zone verweilen. Und hoffen, keinen Strafzettel unter die Gabel geklemmt zu bekommen.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag,
9 Uhr bis Mitternacht – www.lion-bischofszell.ch

Bild: Kulturkeller im Hotel. Foto: herrfischer.