

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter

Herausgeber: Literarische Gesellschaft Baden; Vereinigung für Heimatkunde des Bezirks Baden

Band: 95 (2020)

Artikel: Zu Gast in der Region III : ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch

Autor: Pechlaner Gut, Heidi

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-858558>

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: 28.12.2025

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



Von Heidi Pechlaner Gut, Ennetbaden. Sie ist Leiterin
Bildung & Vermittlung im Historischen Museum Baden.

Zu Gast in der Region III

Ein Landgasthof wie aus dem Bilderbuch

Unter den alten Linden im Park des Landhotels Linde in Fislisbach lässt es sich wunderbar ausspannen. Das traditionsreiche Gasthaus ist seit 1887 fest in der Hand der Wirtefamilie Schibli.

«Wir lieben und schätzen unser Haus, deshalb haben wir immer wieder daran gearbeitet», sagt Sarah Pente-Schibli im Gespräch unter den alten Linden im Garten. Mit Haus meint sie ihr Zuhause, ihren Arbeitsort und das Gebäude zugleich. Zusammen mit ihren beiden Geschwistern Isabelle Utiger-Schibli und Felix Schibli hat sie vor 15 Jahren in fünfter Generation das Landhotel Linde in Fislisbach übernommen.

Gemäss Familientradition und auf Wunsch ihres Vaters, Markus Schibli, sollte eigentlich Sohn Felix Schibli die «Linde» übernehmen. Doch den Gasthofkindern wurde schnell klar: Niemand wollte das florierende Geschäft alleine weiterführen; lieber teilen sie heute Verantwortung, flexible Arbeitszeiten, Genuss und Sorgen gemeinsam. Zur Freude der Eltern übernahmen also alle drei Kinder 2004 mit ihren jungen Familien die Arbeit als Gastgeberinnen und Gastgeber; und schon bald brauchte es eine «familieninterne Kinderkrippe» für die insgesamt sieben Nachkommen in der sechsten Generation.

Über Generationen unter demselben Dach

Die «Lindenstube», der «Zehntensaal» und auch das Restaurant sind an einem gewöhnlichen Wochentag gerappelt voll. Emsiges Treiben und Stimmengewirr füllen den Raum. Es gibt kaum jemanden in der Region Baden, der die «Linde» in Fislisbach nicht kennt. Wie machen die Schiblis das? Immer wieder hört man von Gasthäusern und Landhotels in der Region, die schliessen müssen,

während die «Linde» über Mittag mit bis zu hundert Mahlzeiten Tag für Tag ausgelastet ist.

Die Geschwister betonen, dass die lange Tradition und der hohe Bekanntheitsgrad sicher viel dazu beitragen, dass die «Linde» weniger kämpfen muss. Ganz offensichtlich harmoniert aber auch die Wirtefamilie gut. Felix Schibli meint dazu: «Wir möchten uns nicht besser machen, als wir sind. Wir sind ein solides Restaurant mit Hotel auf dem Land; wir haben den Anspruch an eine gutbürgerliche Küche.» Seine Schwester Isabelle fügt an: «Wir arbeiten nachhaltig – schon immer, denn es ist ja unsere Investition, die wir sonst nutzlos entsorgen würden. Das beginnt bei den Blumen auf den Tischen, die direkt auf der Naturwiese wachsen und nicht immer vom Floristen kommen. Die ehrliche Begegnung mit den Gästen liegt uns sehr am Herzen. Schön ist, wenn Menschen als Fremde kommen und als Freunde gehen. Und: Wir haben viele treue Stammgäste.»

Weiter ist den drei Geschwistern eine angenehme Arbeitsatmosphäre und eine gute Arbeitsinfrastruktur für alle Mitarbeitenden wichtig. Für richtiges Ambiente und Gemütlichkeit in der Gaststube setzen die Schiblis unter anderem auf angenehmes Licht. Die Arbeit geht ihnen nie aus.

Tag und Nacht gearbeitet

Wie haben das ihre Eltern in der vierten Generation allein geschafft? Markus und Edith Schibli-Renold übernahmen die «Linde» 1972, kurz vor der Ölkrisen, und schafften es, das damals mittelgrosse Haus noch besser auf Kurs zu bringen. Sie arbeiteten Tag und Nacht, aber mit Freude; die Kinder waren im Familienbetrieb mit dabei und hatten so trotzdem etwas von den Eltern. Die damals kleine Sarah vermisste in den 1970er-Jahren den fehlenden privaten Kühlschrank nicht – vielmehr wunderte sie sich über die kleinräumigen Familienstrukturen ihrer Freundinnen, die ihr in ihrem eigenen, offenen Zuhause mit Grosseltern und Tanten eher eng und langweilig erschienen.

Auch war sie es gewohnt, dass der Familien- und Ausflugstag auf einen Mittwoch statt auf den Sonntag fiel. Die vier freien «Q-Halbtage», die Schulkinder zugute haben, wurden jeweils auf diesen Wochentag gelegt. Für das damalige Hobby der Familie, das Skifahren, war das nicht ungünstig. Auch heute treffen sich zum täglichen Mittagessen alle Schiblis im Restaurant und tauschen sich aus – vom Ältesten bis zum Jüngsten.

Das war wohl auch schon in der dritten Familiengeneration der Fall: Emil Ferdinand Schibli und seine Frau Klara, geborene Seiler, übernahmen kurz vor



Felix und Corinne Schibli, Isabelle Utiger-Schibli und Sarah Pente-Schibli in der Gaststube.
Bild: Alex Spichale, Baden.

dem Zweiten Weltkrieg die «Linde». Neben dem Restaurant betrieb die Familie eine Fuhrhalterei und bewirtschaftete den eigentlichen Bauernhof bis 1950. Etappenweise erhielt der Gasthof über die Jahrzehnte das heutige Gesicht. Emil Ferdinands Eltern, Rosa Schibli-Wiederkehr und Emil Ignaz Schibli, führten ab 1911 den Gasthof in der zweiten Generation. Ihr Mann verstarb schon früh an Tuberkulose; das jüngste der vier gemeinsamen Kinder war gerade mal vier Jahre alt.

Die lange Tradition der Gastgeberfamilie Schibli begann aber 1887 mit Martin und Josepha Schibli-Heimgartner.¹ Das Landhotel Linde liegt bis heute an strategisch günstiger Stelle, am wichtigsten Strassenkreuz in Fislisbach. Das Hauptgebäude wurde 1820 als Zehntenscheune für das Kloster Wettingen gebaut. Es war eines der stattlichsten Bauernhäuser des Dorfs. Sein massives Ziegeldach verhinderte, dass es beim grossen Fislisbacher Dorfbrand von 1848 zerstört wurde. Die «Linde» ist ein wichtiger Bauzeuge seiner Zeit, dem aufgrund seiner Geschichte ein hoher lokaler Stellenwert zukommt.² Das Gasthaus ist aus dem Fislisbacher Ortsbild nicht mehr wegzudenken.

Seit Jahren haben sich die Geschwister der Familie Schibli im Gastgewerbe, in der Kochkunst, im Hotelfach ausbilden lassen und unterschiedlich spezialisiert; sie waren in vielen anderen namhaften Hotels und Gasthäusern tätig – sie sind Profis als Gastgeberinnen und Gastgeber. Humor und freundliche Kommunikation haben die Geschwister schon in ihrer Kindheit verinnerlicht. Das alles scheint zumindest ein Teil des Geheimrezepts zu sein, das die Gaststuben der «Linde» Fislisbach so beliebt macht und Tag für Tag und Abend für Abend füllt.

Anmerkungen

¹ www.linde-fislisbach.ch/de.php?page=1500

(20.5.2019).

² <https://www.ag.ch/denkmalpflege/suche/detail.aspx?ID=34290> (20.5.2019).