Zeitschrift: Bremgarter Neujahrsblätter
Herausgeber: Schodoler-Gesellschaft
Band: - (2010)

Artikel: Das Haus an der Reuss : Bericht des Architekten zum Umbau
Autor: Schaufelbühl, Othmar
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-965288

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: 10.12.2025

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

Das Haus an der Reuss

Bericht des Architekten zum Umbau

OTHMAR SCHAUFELBÜHL

2008 bis 2009 wurde das Haus an der Reuss grundlegend restauriert. Das Haus hat eine bemerkenswerte Geschichte: Im Jahre 1913 wurde es als Dienstbotenschule gebaut, ab 1968 diente es als städtisches Altersheim, und nun präsentiert es sich als attraktives Wohnhaus. Am Beispiel des Erdgeschossgrundrisses seien hier die drei Schritte im Wandel von der Dienstbotenschule von 1913 zum Sechs-Familienhaus von 2009 festgehalten.

Ein Wandel in drei Schritten

1913

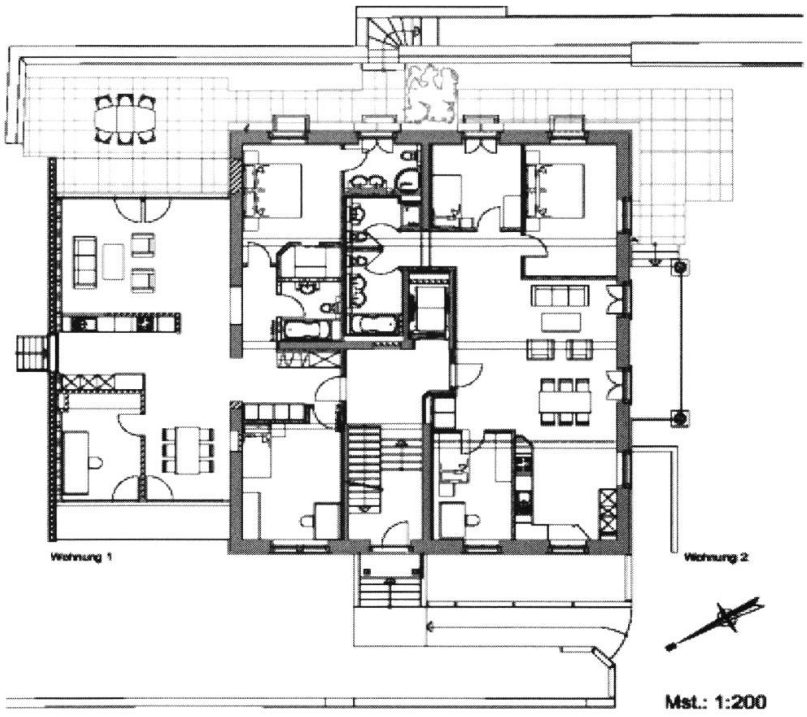
Neubau als Haushaltungs- und Dienstbotenschule. Initiant war der katholische Mädchenschutzverein in Bremgarten. Betrieben wurde das Haus von den Ingenbohler Schwestern. Der Bau besticht durch grosszügige Raumgliederung und einfache Statik. Eine gute Voraussetzung, Veränderungen über ein Jahrhundert schadlos zu überstehen.

1968

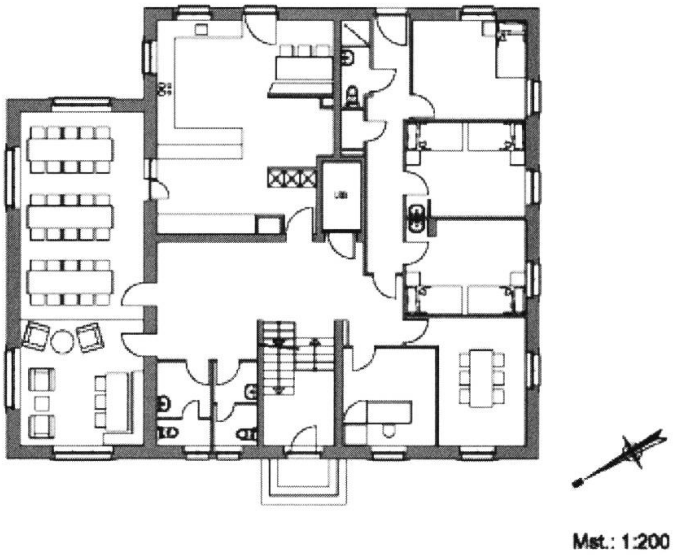
Umbau zum Altersheim mit 22 Zimmern. Die Zimmer wurden mit Lavabos ausgerüstet. Auf jedem Geschoss wurden zentrale WC's sowie Dusch- bzw. Badegelegenheiten eingerichtet. Liftanlage und Kücheneinrichtung wurden eingebaut. Im Keller gab es eine kleine Hauskapelle.

2009

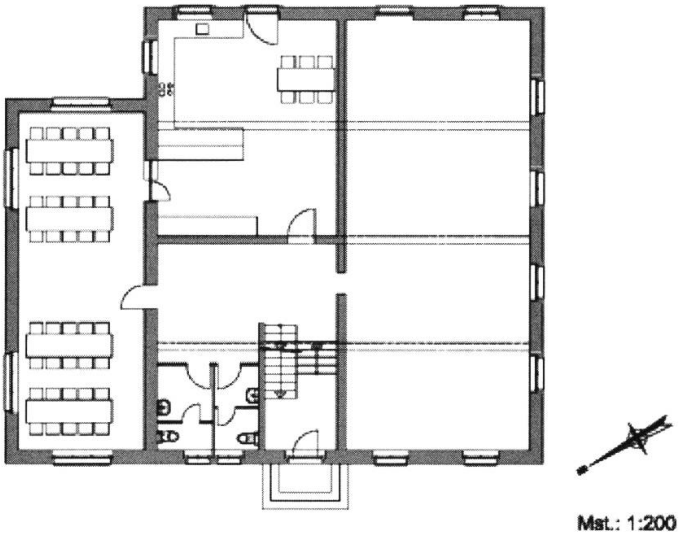
Die einfache und grosszügige statische Gliederung von 1913 zahlte sich aus. Die Einbauten von 1968 konnten problemlos ausgeräumt werden. In Leichtbauweise wurden neue Unterteilungen eingebracht, die zu unkonventionellen und interessanten Wohnlösungen Hand boten. Da das Gebäude als Solitär in der Altstadtgartenzone steht, kann ringsum mit Bezug zu den «Altstadträumen» und zur Reuss Licht einfliessen. Es musste lediglich die Anbaute «Gemeinschaftsraum» erneuert werden. Dadurch ergab sich die



Erdgeschoss 2009



Erdgeschoss 1968



Erdgeschoss 1913

Mitschülerinnen von Maria Hartmann aus dem Jahrgang 1952/1953 der Haushaltungsschule Bremgarten.

Chance, diesen Bereich grosszügiger zu gestalten. Die Wohnungen wurden im Juni 2009 bezogen. Die Nachfrage war gross. Die Mieter sind begeistert von den grosszügigen Lösungen und den Balkonen zu jeder Wohnung.

Die Umbauzeit dauerte rund ein Jahr. Die Behörden legten Wert darauf, die Arbeiten nach Möglichkeit durch das einheimische Gewerbe ausführen zu lassen. Konzept und Realisierung wurden mit zuständigen Kommissionen und Stadtrat in erspriesslicher Zusammenarbeit umgesetzt. Für die kompetente Projektbearbeitung mit Bauleitung möchte ich Roger Rüegsegger von unserem Büro den Dank aussprechen. Dabei nicht unerwähnt bleiben darf der Einsatz der Spezialisten und Handwerker, die zum guten Gelingen des Werkes beigetragen haben.

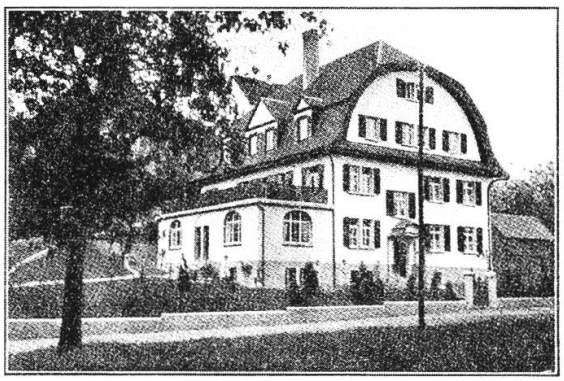
Jedes Haus hat seine Geschichten. Es ist ein besonderer Reiz, sie zu ergründen. Als Planer und Gestalter hat man die Gabe, mit seinen Sinnen das einstige Innenleben nachzuempfinden. Die Haustüre als Visitenkarte des Hauses hatte über Jahrzehnte eine ähnliche Funktion wie eine Klosterpforte. Ein kleiner Glasflügel hinter Gitter ermöglichte eine «angemessene» Kommunikation nach draussen. Der Eingang mit dem Jugendstildächli und das Treppenhaus konnten wir als Zeitzeugen erhalten. Zwei Kunstverglasungen aus der ehemaligen Hauskapelle beleben als neugestaltete Leuchten das alte Treppenhaus und lassen so die 1960er Jahre weiterleben. Die schmiedeisernen Treppengeländer mit dem aufgesetzten hölzernen Handlauf haben Generationen überdauert. Wer immer in diesem Haus ein- und ausging, sie alle haben irgendwann Halt gefunden an diesen Hölzern: Pfarrer Buchmann, Schwester Oberin, Sr. Maria-Rosa, Sr. Maria-Hulda, die welschen Mademoiselles, die einheimischen Fräuleins sowie – zur Zeit des Bürgerheims – die alten Ortsbürger und Ortsbürgerinnen.

Haushaltungsschule Bremgarten

Während der Umbauphase sagte mir Gipsermeister Urs Walser, der mit einem Grossauftrag die neuen Einteilungen im Gebäude realisierte, dass seine Mutter hier einen Haushaltungskurs absolviert hatte. Als Maria Hartmann wurde sie als 17 Jährige vom Oktober 1952 bis März 1953 unter strenger Obhut in allen Haushaltungsarbeiten ausgebildet.*)

**) Näheres zur Dienstbotenschule im Haus an der Reuss findet sich in: Rolf Meyer: Haushaltungs- und Dienstbotenschule Bremgarten. In Bremgarter Neujahrsblätter 1998, S. 67–78.*

HAUSHALTUNGSSCHULE BREMGARTEN



ZEUGNIS-AUSWEIS

Frl. Hartmann Maria

hat vom 20. Oktober 1952 - 20. März 1953

unsere Schule besucht und sich folgende Noten erworben:

	Fleiss	Leistung
Erziehungslehre	1	1
Korrespondenz	1	1-2
Deutsch	1	1-2
Ernährungskunde	1	1
Kochtheorie	1	1
Kochen	1	1-2
Haushaltungskunde	1	1-2
Hausarbeiten	1	1-2
Kinder- und Krankenpflege	1	1-2
Flicken	1	1-2
Nähen	1	1-2
Musterzeichnen	1	1-2
Zuschneiden	1	1-2
Waschen	1	1-2
Bügeln	1	2
Gartenbau	1	1
Sitte	1	
Ordnung	1-2	
Disziplin	1-2	

BREMGARTEN, den 20. März 1953

Der Präsident des Stiftungsrates: [signature]

Die Oberin der Haushaltungsschule: [signature]

Buchdruckerei F. Weissenbach, Bremgarten

Voller Stolz hat Maria ihr Abschlusszeugnis präsentiert. Auffallend ist, dass in 16 Disziplinen Fleiss und Leistung gefordert wurde. Das Zeugnis würde noch heute einen grosszügigen «Göttibatzen» auslösen. Nicht, weil es vom Herrn Pfarrer eigenhändig

24. Arbeitersuppe (sehr nahrhaft).

3 Ltr. Wasser, 200 g weiße Bohnen, 50 g Gerste, 2—3 Löffel Mehl, 1 Lauchstengel, 1 Rübchen, 1 Löffel Fett, 1 Handvoll kleingeschnittene Speckwürfel.

Die in leicht gebrochenem Wasser gereinigten Bohnen und die Gerste in lauwarmem Wasser aufs Feuer setzen, salzen und weichkochen. 1 Std. vor dem Anrichten das Mehl im Fett hellgelb rösten, das fein verwiegte Suppengrün einige Minuten mitdünsten, ablöschen und der Suppe zugeben. Eine Handvoll fein verwiegter Speckwürfel können nach Belieben mitgekocht werden.

Zubereitungszeit 2½—3 Std.

226. Stockfisch mit Zwiebeln.

1 kg Stockfisch, 1½ Ltr. Wasser, ½ Tasse Milch, 1 Handvoll Salz, 2 Zwiebeln, 2 Löffel Butter.

Der getrocknete Fisch wird mit einem Holzhammer geklopft, in große Stücke geteilt, 4—5 Tage in kaltem Wasser zugedeckt eingeweicht. Das Wasser ist alle Tage zu wechseln. Wasser mit Milch und Salz setzt man aufs Feuer, wenn dieses lauwarm ist, werden die Fische hineingelegt, zugedeckt zum Kochen gebracht, dann die Pfanne vom Feuer weggezogen und auf der heißen Herdplatte die Fische 30 Min. gedämpft. Haut und Gräte sind zu entfernen, der Fisch in heiße Butter, mit Pfeffer bestreut, einige Minuten zugedeckt und unter öfterem Schütteln zu dämpfen. Nach Belieben kann man über den angerichteten Fisch eine Zwiebelschweize geben. Das Dünsten in Butter kann auch weggelassen und der im Dampf weich gewordene Fisch einfach mit Zwiebelschweize übergossen zu Tisch gebracht werden.

Zubereitungszeit 45 Min.

links:
Zeugnis der Haushaltungsschule Bremgarten
für Maria Hartmann aus dem Jahr 1953.

Das Haus an der Reuss nach der Renovation 2009.

unterzeichnet wurde, sondern wegen der endlosen Kolonne mit lauter 1er und 1–2er. Als ich den einsamen 2er im Bügeln hinterfragte, musste ich erfahren, dass die Schwester Maria-Rosa ihr nicht gut gesinnt war. Dafür war Schwester Hulda für Maria «ein wunderbarer Mensch». Ihr Sinn für die Ernährung und Kochkunst hinterliess bei Maria einen beachtlichen messbaren Niederschlag: von 71 kg beim Eintritt am 20. Oktober 1952 auf 83 kg am 20. März 1953 am Kursende. Auf die erworbene 1 in «Sitte» angesprochen, hat sich Maria wie folgt geäussert:

«Für den Eintritt in diese Schule mussten wir auch ein Leumunds-Zeugnis vorlegen. Im Monat durften wir nur an einem

91. Ochsenhirn in Sauce.

1 Ochsenhirn. — Zum Sud: ¾ Ltr. Wasser, 2 Eßlöffel Essig oder ½ Glas Weißwein, ½ Lorbeerblatt, 1 kleine Zwiebel mit 2 Gewürznelken besteckt, 2—3 Pfefferkörner, Salz. — Zur Sauce: Baumnußgroß süße Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Tasse Fleischbrühe, ½ Tasse Sud, Salz, Muskatnuß.

Man legt das Hirn in lauwarmes Wasser, enthäutet es sorgfältig und entfernt alles Blut durch öfteres Abspülen. Nachdem das Wasser mit den Sudzutaten 10 Min. gekocht hat, gibt man auch das Hirn für weitere 5 Min. bei, legt es nachher noch einige Minuten in die inzwischen zubereitete nachstehende Sauce: In süßer zerlassener Butter das Mehl gelblich dämpfen, mit guter Fleischbrühe und etwas Sud langsam ablöschen, salzen und 10 Min. kochen lassen. Das Hirn wird nach Belieben auf gebähte Brotschnitten angerichtet.

Zubereitungszeit 30 Min.

65. Um ranzige Butter wieder genießbar zu machen,

wird dieselbe in ein Gefäß gelegt, Natronpulver darübergestreut, beides gut miteinander verrührt, mit kaltem Wasser übergossen und ¼ Std. stehen gelassen. Nachdem man das Wasser abgetropft hat, wird die Butter gut durchgeknetet und die ganze Prozedur noch 2—3 mal wiederholt.

Sonntag nach Hause. Die meisten Schülerinnen kamen aus der Westschweiz, um die deutsche Sprache zur erlernen, auch eine Tessinerin war dabei. Beim täglichen Gang zur Kirche und auch beim sonntäglichen Spaziergang in Begleitung einer Nonne mussten wir in Zweierkolonne marschieren, was bei den jungen Burschen immer zur Betätigung der Lachmuskeln beigetragen hat, besonders wenn es noch Schulkollegen von uns waren. Dann haben wir immer verschämt zur Seite geschaut.

Jeden Samstag kam die Sr. Oberin, und Herzklopfen gab es, wenn wir zu ihr ins Büro mussten, denn das war kein gutes Zeichen. Dann ging es weiter zur Beichte (aber was hätten wir auch sündigen können), auch wurden wir angehalten, der Marianischen Kongregation beizutreten. Siehst Du, all das hat die 1 in ‹Sitte› bewirkt.

Zwei Ingenbohler Schwestern leiteten immer einen Kurs. Bei uns war es Sr. Maria-Rosa, sie war für die Handarbeit im Haus zuständig. Sr. Maria-Hulda, eine deutsche Staatsangehörige, brachte uns die Kunst des Kochens und die Ernährungskunde bei und war auch zuständig für die Gartenarbeiten, ein wunderbarer Mensch.

So, nun habe ich meine Erinnerung wieder hinaufgeholt.»

Liebe Grüsse Maria

Othmar Schaufelbühl
aufgewachsen in Bremgarten. Inhaber eines Architekturbüros. Er war für den Umbau des Hauses an der Reuss verantwortlich.

Rezepte aus «Frauen Wirken und Walten»
Einige Rezepte aus dem Buch «Frauen Wirken und Walten». Verfasst wurde das Buch 1922 von den beiden damaligen Leiterinnen der Haushaltungs- und Dienstbotenschule Bremgarten, Anna Winistörfer und Anna Meyer.