Zeitschrift: Mitteilungsheft / Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Herausgeber: Heimatkundliche Vereinigung Furttal
Band: 49 (2020)

Artikel: Hüttikon : das kleine Dorf an der Grenze
Autor: Moser-Schlüer, Sabine / Schlüer, Christian
Kapitel: Restaurant Alte Post
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1036654

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: 09.12.2025

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

Restaurant Alte Post

Der Name besteht zu Recht

Das im 18. Jahrhundert erbaute Haus an der Zürcherstrasse 21 ist ein Vielzweckbauernhaus mit Weinschenke. Gemäss Regierungsratsbeschluss vom Jahre 1805 wird dem damaligen Besitzer Schmid, Gemeinderatspräsident, die Weiterführung der Weinschenke bewilligt. Eine solche Bewilligung muss zur damaligen Zeit alle zehn Jahre eingeholt werden.

Im Jahre 1865 wird eine erste Postablagestelle[33] eingerichtet – vermutlich im Zusammenhang mit der neu gegründeten Stempelfabrik J.J. Güller, welche im gleichen Jahr ihr erstes Fabrikgebäude errichten kann. Das Haus mit Weinschenke ist in der Zwischenzeit in den Besitz von Heinrich Schmid, Friedensrichter, gelangt. Als die Postablagestelle im Jahre 1892 an die Oetwilerstrasse verschoben wird, entwickelt sich das «Restaurant zur Post» zum «Restaurant zur Alten Post».

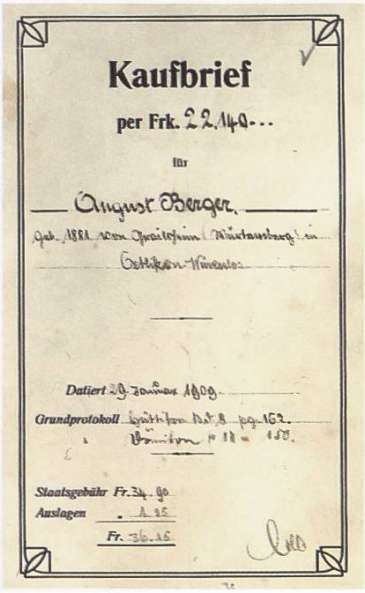
Abbildung 115: Das Restaurant zur Alten Post im Jahre 1904. Im Vordergrund Berner Rekruten der Kompanie II (Quelle: Archiv Forum Hüttikon)

[33] siehe auch Kapitel «Post», Seite 59

Die Familie Berger

Erste Generation

Der Kauf des Restaurants inklusive Scheune, Stall, Futtertenn, Werkstätte, Schweinestall, Wagenschopf und Holz durch die Familie Berger erfolgt im Jahre 1909. August Berger, der Grossvater des heutigen Wirtes Heinz Berger, kauft dieses einem gewissen Caspar Bernet, Metzger aus Winterthur, ab. Der Kaufpreis beträgt 22 140 Franken.



Kaufbrief

per Frk. 22.140.--

für

August Berger

Datiert 20. Januar 1909

Grundprotokoll

Staatsgebühr Fr. 34.90

Auslagen

Fr. 36.15

Abbildung 116:
Kaufbrief aus dem Jahre 1909 (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Abbildung 117:
August Berger mit seiner Frau Elise und den drei Kindern Max, August und Lisbeth, um die 1920er-Jahre (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Zur damaligen Zeit bewirtschaftet August einen Bauernhof im benachbarten Weiler in Oetlikon und lässt den bisherigen Wirt das Restaurant zunächst weiterführen. Nach dem Verkauf seines Hofes im Jahre 1912 übernimmt er das Restaurant und tauft es in «Restaurant Berger» um.

August, verheiratet mit Elise Markwalder aus Würenlos, ist ein grosser und stämmiger Mann. Gäste, die sich nicht zu benehmen wissen, werden auch mal aus dem Fenster geworfen. Die Dorfbewohner haben grossen Respekt vor ihm und August, der gleichzeitig auch das Amt des Säckelmeisters[34] von Hüttikon inne hat, wird jeweils sofort geholt, wenn es Probleme im Dorf gibt.

[34] heute: Finanzvorstand

Abbildung 118: Restaurant zur Post um 1910 mit einem Plakat des Zirkus Knies an der Scheune (Postkarte)

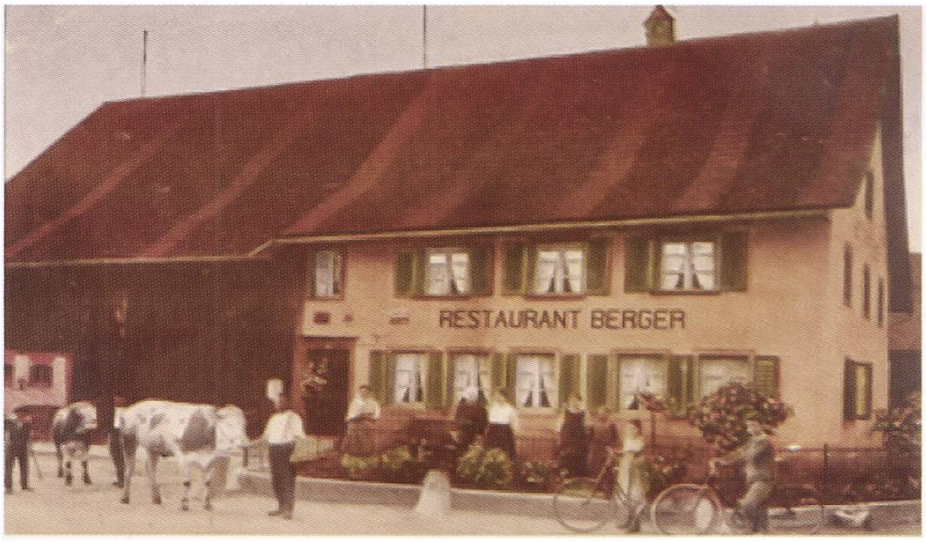


Abbildung 119: Restaurant Berger um 1930 (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

So geschieht es, dass eines Tages ein Hüttiker Bauer den Viehschätzer nicht hereinlassen will und handgreiflich wird. Nach langem Hin und her schlägt August den Bauern mit seinem grossen, schweren Kellerschlüssel nieder. Dieser geht zu Boden und wird gefesselt. Nun kann auch der Grund des seltsamen Verhaltens des Bauern festgestellt werden: Er hat den Stall schon länger nicht mehr ausgemistet und einfach immer weiteres Stroh auf den bisherigen Mist geworfen. Der Mist steht bereits so hoch, dass die Kühe mit ihren Köpfen die Stalldecke berühren. Das Vieh muss beschlagnahmt werden, doch dazu muss erst die Stallwand eingeschlagen werden. Und weil die Kühe das helle Tageslicht nicht vertragen, werden ihnen vor dem Herausführen aus dem Stall Säcke um die Augen gebunden.

Das Restaurant in zweiter Generation

August und Elise Berger haben drei Kinder: August, Max und Lisbeth. In den 1930er-Jahren muss Max, der Zweitgeborene, das Gasthaus zusammen mit Hof und Kühen übernehmen, und dies obwohl er lieber Schmied geworden wäre, während August, der Erstgeborene, den Hof zusammen mit dem Restaurant sehr gerne übernommen hätte. Nachdem alles geregelt ist, begibt sich Vater August auf eine Weltreise.

Zu dieser Zeit interessiert sich Max für ein Mädchen in Boppelsen, doch der Vater befiehlt ihm, Frieda Kramer, die als Verdingkind aus dem Bernbiet gekommen ist, zu heiraten. Sie ist eine äusserst tüchtige und fleissige Frau, arbeitet von morgens um sechs Uhr bis spät abends und kümmert sich gleichzeitig um ihre gemeinsamen fünf Kinder, Erika, Margareta, Max, Heinz und Otto.

Abbildung 120: Max Berger mit seinen beiden Pferden Lise und Hector (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Das österreichische Wunder

Ende der 1950er-Jahre wird eine neue Serviertochter eingestellt. Die aus Österreich stammende «Chabis-Marie», die während zwei Jahren im Restaurant arbeitet, ist noch heute eine Legende im Dorf. Ihren Spitznamen erhält sie aufgrund ihres grossen Busens, den sie raffiniert einzusetzen weiss. Zu ihren Aufgaben gehört neben der Bewirtung der Gäste auch das Kleider bügeln, was sie jeweils in der Gaststube tut. Dabei bückt sie sich zuweilen so, dass die Gäste in ihren Ausschnitt schauen können. Obwohl es Gerüchte um sie gibt, ist sie eigentlich seriös, aber vor allem sehr geschäftstüchtig und weiss, mit den Männern umzugehen. So kommt es vor,

dass sie einen «Fünfliber» in ihren Ausschnitt verschwinden lässt und nur derjenige Mann, der ihr gefällt, darf ihn wieder herausholen. Dies macht die männlichen Gäste rasend, und zuweilen auch zudringlich. In einem solchen Moment ruft sie dann liebevoll nach dem *«Chefelein»*, der sogleich herbeieilt, um sie zu beschützen.

Abbildung 121:
Die «Chabis-Marie» in den 1950er-Jahren
(Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Man sagt, Max Berger halte immer ein Sackmesser in der Hosentasche bereit, um aufdringliche Gäste abzuschrecken. Und es geht sogar das Gerücht um, dass er nachts auf der Holztreppe vor ihrer Kammer wacht, damit sich kein Fremder in ihr Zimmer schleichen kann. Dazu fügt Heinz Berger, der heutige Wirt, lachend hinzu: *«Für das Geschäft war die ‹Chabis-Marie› Gold wert, denn das Restaurant war von morgens um elf Uhr bis nachts um ein Uhr immer voll besetzt.»*
Auch die Turner der Vereine bis nach Affoltern kehren häufig im «Berger» ein. Dort gebe es eben das beste Bier im Furttal, rechtfertigen sie ihren Besuch. Noch heute erzählen sich die älteren Dorfbewohner, wie Männer aus der halben Schweiz ihre Autos an der Zürcherstrasse parkiert haben, um im Restaurant einen Blick auf die Chabis-Marie erhaschen zu können.

Das Restaurant in dritter Generation

Max gibt anfangs der 1960er-Jahre den Landwirtschaftsbetrieb auf und führt nur noch das Restaurant weiter. Als er im Jahre 1968 stirbt, wirtet seine Frau Frieda alleine weiter. Anfang der 1970er-Jahre, überlastet und ausgelaugt, bittet sie ihren Sohn Heinz, das Restaurant zu übernehmen. Der gelernte Koch ist anfangs nicht sonderlich interessiert, nach Hüttikon zurück zu kommen. Zu dieser Zeit hat er bereits in renommierten Gaststätten in Genf, Davos und Arosa, aber auch in der Kronenhalle, im Zunfthaus zur Schmiede und in der Zunft zum Rüden in Zürich

gearbeitet. In Losone trifft er auf Heidi, die im Restaurant der dortigen Eisbahn arbeitet. Nachdem Heinz die Wirtefachschule abgeschlossen hat, kehrt er zusammen mit Heidi nach Hüttikon zurück. Bald darauf heiraten sie und beschliessen, das Restaurant zu renovieren.

Abbildung 122: Aussenansicht des Restaurants vor der Renovation (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Geplant ist, das Restaurant im Jahre 1972 wieder zu eröffnen und es wie in alten Zeiten «Restaurant zur Alten Post» zu nennen. Erstaunt stellt Heinz fest, dass der Name des Restaurants in den öffentlichen Urkunden nie geändert worden ist, dass also sein Grossvater einfach nur die Fassade des Hauses umbeschriftet hat. Neben der Erweiterung der Gaststube wird auch die ganze Strassenfassade ersetzt. Dabei wird der Riegelbau wieder sichtbar gemacht.
Doch viele Bewilligungen und kantonale Vorgaben für den Umbau erweisen sich als langwierig, was zahlreiche Verzögerungen und Nerven kostet. So lassen sich Heinz und Heidi zuerst in der benachbarten Gemeinde Buchs im Restaurant Linde anstellen. Kaum ist die kantonale Bewilligung da, eröffnen Heinz und Heidi das Restaurant, allerdings noch in der Scheune, da die Umbauarbeiten im Restaurant noch in vollem Gange sind. Heinz Berger erinnert sich an *«abartig gute Feste im sogenannten ‹Schluuch›»*.

Als das Restaurant im Jahre 1973 endlich geöffnet werden kann, ist aus der «Dorfbeiz» ein Speiserestaurant geworden, und dies, ohne die Stammkundschaft zu vergrämen. Schmunzelnd erinnert sich Heinz Berger an das Eröffnungsfest, an dem Heidi einen Minijupe trägt und von einem Stammgast einen Klaps auf den Hintern kriegt. Prompt verpasst ihm Heidi eine Ohrfeige. Die Mutter von Heinz, die dieses Verhalten als äusserst geschäftsschädigend empfindet, schaltet sich ein: *«Bist du noch bei Trost? Unserem Stammgast eine schmieren!»* Doch das Gegenteil ist der Fall: Der Vorfall spricht sich im Dorf rasch herum und entpuppt sich als ausgezeich-

Abbildung 123: Innenansicht des Restaurants vor der Renovation, Ende der 1960er-Jahre (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Abbildung 124: Innenansicht des Restaurants nach dem Umbau 1972 (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

nete Werbung. Viele Gäste kommen, um die temperamentvolle Gastwirtin zu sehen. Unglücklicherweise erkrankt Heidi Mitte der 1990er-Jahre und stirbt kurz darauf. Die folgenden fünf Jahre wirtet Heinz alleine weiter. Dank seiner Töchter, Tanja und Andrea, und seines guten und treuen Personals – sein Koch Miguel arbeitet seit fast 30 Jahren für ihn – gelingt ihm dies gut. Zwar habe es einige Frauen gegeben, die gerne bei ihm eingestiegen wären, doch als Wirtin hätten sich diese nicht geeignet, erinnert sich Heinz Berger schmunzelnd.

Anfangs der 2000er-Jahre fällt ihm beim Einkauf bei einem Grossverteiler eine «gschaffige» Frau auf, die scheinbar ohne grossen Kraftaufwand und in flottem Tempo ihre schweren Einkäufe in ihrem Wagen verstaut. Sie gefällt ihm auf Anhieb. Und da sie ihm nicht mehr aus dem Kopf geht, fragt er den Chefverkäufer des Grossverteilers nach ihrem Namen. Dieser warnt aber: *«Die ist nichts für dich. Die hat Haare auf den Zähnen.»* Heinz lässt sich dadurch nicht beirren, findet heraus, wo sie arbeitet und stellt sich ihr vor. Schon bald zieht Rita in die Alte Post ein. Seit 2005 sind die beiden verheiratet und betreiben das Restaurant gemeinsam.

Abbildung 125: Der wieder sichtbare Riegelbau nach dem Umbau 1972 (Quelle: Heinz Berger, Hüttikon)

Abbildung 126: Rita und Heinz Berger, das Wirtepaar (Quelle: https://www.restaurant-altepost.ch/)

Dank Rita erfährt das Restaurant eine Neugestaltung. Es wird heller, und die frischen Blumen passen perfekt zur neuen Dekoration. Die Küche jedoch ist die gleiche geblieben und bietet weiterhin kulinarische Genüsse.

Das Ende einer Ära

Im November 2018 entschliessen sich Rita und Heinz für den Ruhestand und zum Verkauf ihres 1735 Quadratmeter grossen Grundstückes, welches im kommunalen Inventar schützenswerter Bauten eingetragen ist. Ob sich ein würdiger Nachfolger finden lässt, wird die Hüttiker Bevölkerung zu gegebener Zeit erfahren.

Abbildung 127: Das Restaurant Alte Post anfangs 2019 (Foto: Sabine Moser-Schlüer)