Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 45 (2005)

Artikel: Von der Dorfbeiz zur Trattoria : das "Feldegg" oder "da Gastone"
Autor: Humbel, Rudolf
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953986

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: 04.12.2025

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

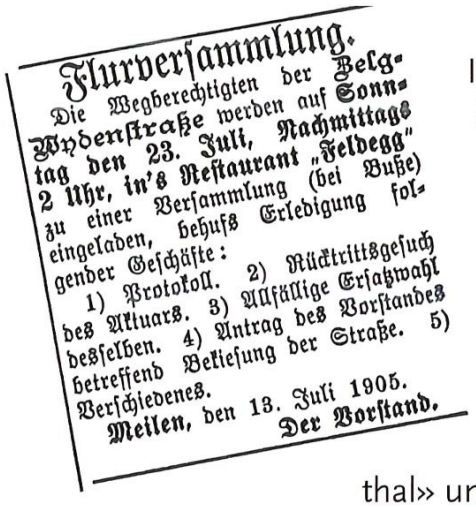
Rudolf Humbel *

Von der Dorfbeiz zur Trattoria: Das «Feldegg» oder «da Gastone»

Proscht und en Guete!

Bei schönem Wetter draussen...

In der vielfältigen und ausführlichen «Geschichte der Gemeinde Meilen», 1998 von der Politischen Gemeinde herausgegeben, ist das Feldmeilemer Restaurant «Feldegg» im Unterkapitel «Dörfliche Restaurants in Auswahl» nur am Rand erwähnt, nämlich im Zusammenhang mit der Welle italienischer Gastronomie, die in Meilen zuerst den einstigen «Freihof» an der Kirchgasse, die heutige Pizzeria und später eben auch das «Feldegg» in Feldmeilen erfasste. Darum mag im Rahmen unserer Artikelserie besonders interessieren, was es mit diesem Gastgewerbebetrieb für eine nähere Bewandtnis hat.



Flurversammlung.

Die Wegberechtigten der Belg-Wyderstraße werden auf Sonntag den 23. Juli, Nachmittags 2 Uhr, in's Restaurant „Feldegg" zu einer Versammlung (bei Buße) eingeladen, behufs Erledigung folgender Geschäfte:

1) Protokoll. 2) Rücktrittsgesuch des Aktuars. 3) Allfällige Ersatzwahl desselben. 4) Antrag des Vorstandes betreffend Bekiesung der Straße. 5) Verschiedenes.

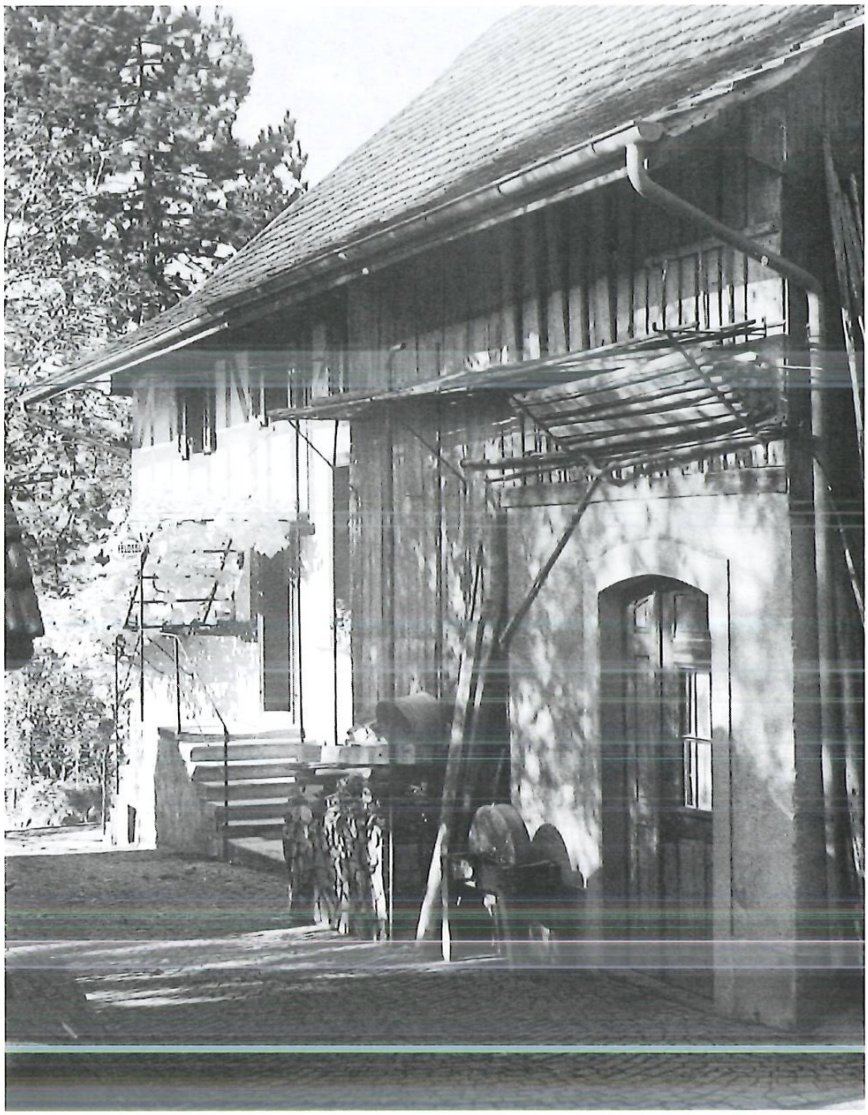
Meilen, den 13. Juli 1905.

Der Vorstand.

In den Akten der Meilemer Gesundheitskommission figuriert das «Feldegg» seit 1892; es ist vielleicht identisch mit der Wirtschaft «im Feld», die schon ein Jahrzehnt vorher existiert hat. Unter den «Wirtschaften mit Alkoholausschank und Kleinverkauf über die Gasse» finden wir das «Feldegg» 1918 wieder, und zwar damals mit der dritthöchsten Taxationsgebühr hinter dem «Löwen» und dem «Blumenthal» und gleichrangig mit der an der Seestrasse im Dorf gelegenen «Sonne»; Wirt war damals Emil Stoll.

Wer in unserem Kanton in gastgewerblichen Entwicklungen lückenlos orientiert sein will, kommt nicht darum herum, auf das Staatsarchiv zurückzugreifen. Dort existiert eine heute in einem Aussenlager verwahrte Kartei über die Patentinhaber von Wirtschaften ab 1934. «Feldegg»-Wirt war damals, noch mit Adresse Seestrasse, der genannte Emil Stoll. Am 1. Januar 1937 ging der Betrieb an Emil Stoll junior über. Er führte ihn während fast zehn Jahren, bis er am 1. November 1946, also nach Ende des Zweiten Weltkrieges, von Witwe Anna Stoll übernommen wur-de. Es ist anzunehmen, dass Stoll junior das Zeitliche gesegnet hatte und seine Frau die Wirtschaft weiterführte. Sie tat es während rund zehn Jahren, folgt dem Namen Stoll doch von 1957 bis Ende 1970 der Name Huber: Margrit Huber ab 1957 und Max Huber während dreizehn Monaten, bevor das «Feldegg» am 1. Juli 1971 geschlossen wurde. Alte und «mittelalterliche» Meilemer wissen den Grund der nun folgenden zweijährigen Lücke in der Geschichte des gastgewerblichen Betriebes: Bauernhaus und Scheune wurden abgerissen und nach zwei

Das «Feldegg» der dreissiger Jahre war ein Bauernhaus.



Jahren Bauzeit durch den Neubau ersetzt, wie er heute noch, mit der Adresse General-Wille-Strasse 108, Teil des kleinen Zentrums von Feldmeilen ist.

Hat sich der Verfasser dieses Porträts bisher vor allem auf die Angaben des Staatsarchivs des Kantons Zürich gestützt, so muss er nun auf ein Ge-spräch mit einem Stammgast des «Feldeggs» zurückgreifen. Er heisst Peter Hünerwadel. Während seiner Schul- und Jugendzeit verbrachte er seine Ferien oft im Haus seiner Grosseltern an der Seestrasse in Feldmeilen, wo er auch selbst einige Zeit lebte. Seit über dreissig Jahren wohnt er nun im Feld. Das alte «Feldegg», erzählt er, war ein Bauernhaus. Gewirtet wurde in einer kleinen Stube und in einem ebenso kleinen Säli. Was an Flüssigem und Festem zu haben war, entsprach damals ziemlich genau dem, was in unserer Zeit seit einigen Jahren in den sogenannten Besenwirtschaften angeboten wird. Erst als die Familie Huber in den späten fünfziger Jahren den Betrieb übernahm, konnte man vom «Feldegg» wieder als einem «richtigen» Restaurant sprechen. Hubers berühmtester Gast war der TV-Star Hans-Joachim Kulenkampff, der im deutschen Fernsehen während Jahren die Show «EWG – Einer wird gewinnen» moderierte.

Nach der Eröffnung des neuen «Feldeggs» im Juli 1973 gaben sich die Patentinhaber, aus welchen Gründen auch immer, jeweils in kurzen Abständen von wenigen Monaten die Klinke in die Hand. Erst Anita Kemenik, mit einem Koch aus München verheiratet und Tochter der berühmten Gastronomin Rosa Tschudi, stand dem Betrieb während einer «Rekordzeit» von vier Jahren vor, nämlich von 1978 bis 1982. Diesen Rekord haben Gastone und Nelly Pongan, die heutigen Gastgeber des «Feldeggs», schon längst gebrochen, können sie doch in diesem Jahr ein zwar ungerades, doch für ihren Betrieb einmalig seltenes Jubiläum feiern. Am 14. November führen sie ihn, den sie vor einiger Zeit als «Restaurant Trattoria Feldegg» eintragen liessen, seit 17 Jahren!

Das Wirteehepaar italienischer Abstammung lebt seit den sechziger Jahren in der Schweiz. Gastone kam in seinem Geburtsort Belluno in den Dolomiten mit dem Gastgewerbe in Kontakt, wanderte nach Neuenahr in Deutschland aus, absolvierte eine Servicelehre in England und arbeitete, 1967 in die Schweiz gekommen, in verschiedenen gastronomischen Betrieben in der Stadt Zürich und im Wallis, während sich seine Frau Nelly in der Zürcher Wirtefachschule ausbildete. Der Rekord «17 Jahre ‹Feldegg›» spricht dafür, dass das Konzept, eine einfache bürgerliche Küche italienischer und schweizerischer Herkunft und eine liebenswürdige persönliche Betreuung anzubieten, von den Gästen geschätzt wird. Von ihnen geschätzt wird aber auch das gepflegt rustikale Interieur von Architekt Johnny Wirz, der für Decke und Wände Holz einer alten Feldmeilemer Scheune ver-

wendet hat. Das «Feldegg» bietet seinen Gästen auch eine Bar und eine Terrasse mit 34 Plätzen und Blick auf den See.

Wer sich im «Feldegg» verpflegen will, hat, was grundsätzlich angenehm ist, die Qual der Wahl. Denn neben der festen Karte mit rund 50 Positionen von Vorspeisen, Suppen und Salat über Teigwaren und Hausspezialitäten bis zu Fleisch-, Fischgerichten und Desserts kann man auch eine Saisonkarte zu Rate ziehen und mittags aus vier Menüs wählen. In jedem Fall wird der Gast, nachdem er die Rechnung erhalten hat, feststellen, dass das Verhältnis von Preis und Leistung stimmt. Was überall, ganz besonders aber im Gastgewerbe, entscheidend ist.

Gastone und Nelly Pongan.

* **Rudolf Humbel**
ist pensionierter Redaktor des «Tages-Anzeigers». Eines seiner Themen war schon damals Gastronomie.