

**Zeitschrift:** Heimatbuch Meilen  
**Herausgeber:** Vereinigung Heimatbuch Meilen  
**Band:** 47 (2007)

**Artikel:** Fisch und Ambiance  
**Autor:** Greb, Hanspeter / Kummer, Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-954255>

#### **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:** 17.01.2026

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

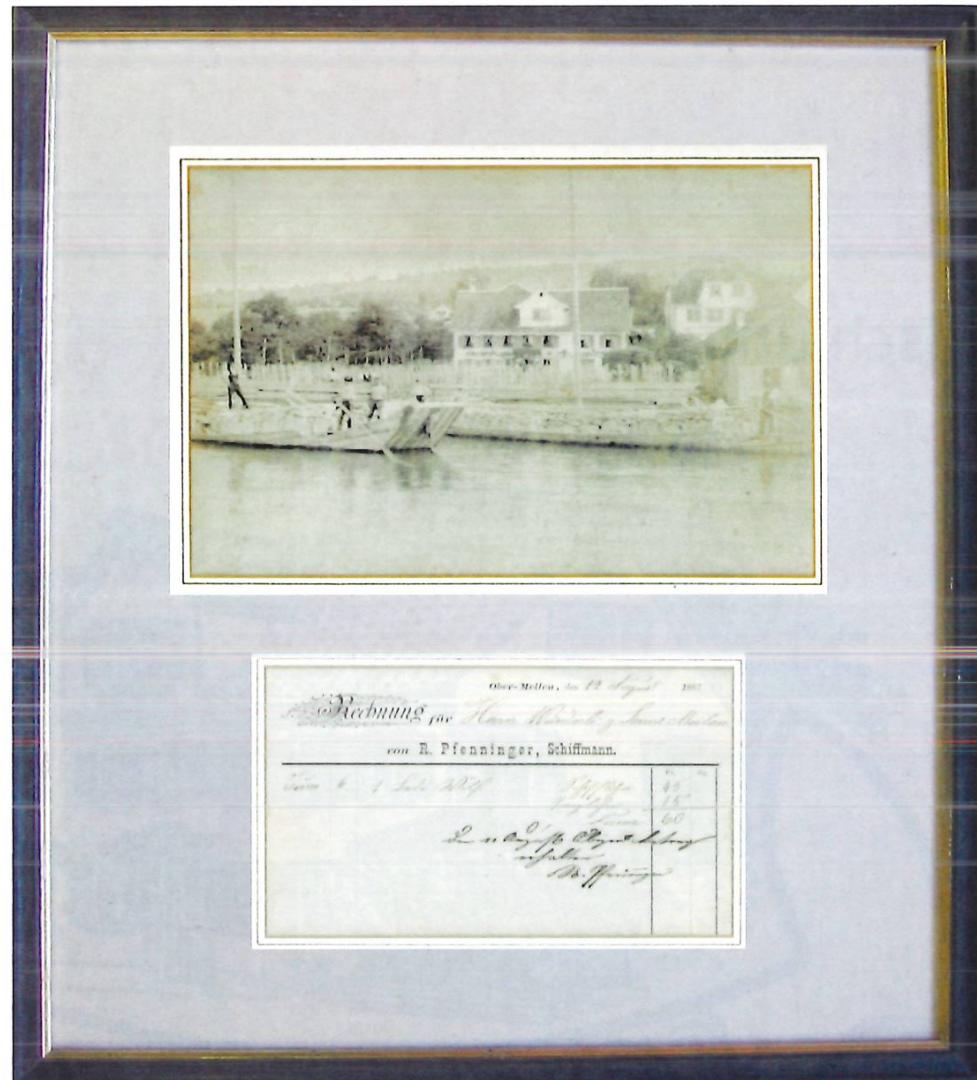
# Fisch und Ambiance

Das Restaurant Schiffli



Wir wissen nicht, warum die anderen Restaurants dieses Namens, von denen es an schweizerischen Seen und Flüssen etliche gibt, so heißen, wahrscheinlich wegen einer Schiffsstation. Im Falle Meilens ist es klar: Urgrossvater Rudolf Pfenninger (1845–1896), einer Stäfner Familie entstammend, von Beruf Schiffer und Wirt, eröffnete 1863 im heutigen Gebäude aus dem 18. Jahrhundert die Wirtschaft zum Schiff, damals noch von Reben umgeben.

Das «Schiff» – Urgrossvater Rudolf Pfenningers Schifffahrts-Unternehmen mit Faksimile-Rechnung vom 19.8.1882 für «Schifflohn 45.– und Taglohn 15.– = Summa 60.– Franken».



Er war Ende 19. Jahrhundert Meilens grösster Schifffahrtsunternehmer mit vier Schiffen. In seiner Wirtschaft verkehrten hauptsächlich Schiffs tagelöhner zu einem Trunk oder zu einem einfachen Mittagessen. Das heutige «Schiffli» ist also nicht Jahrhunderte alt, aber es wird bereits in vierter Generation von einem Rudolf Pfenninger geführt. Genau genommen ist die Sachlage etwas komplizierter: Denn nach dem Tode des Urgrossvaters heiratete seine Witwe Emilie, geb. Guggenbühl, den «Blumental»-Wirt Albert Brupbacher, der damit mindestens nominell auch Wirt zum Schiff wurde. (Wie dieses Ehepaar seine Doppelrolle gestaltete, ist nicht bekannt.)

Ähnliches wiederholte sich nach dem Tode von Grossvater Rudolf Pfenninger (1883–1918), als seine Witwe Emma, geb. Baumgartner, den Glarner Heinrich Dürst heiratete. Er stellte den seit dem Bahn bau schrittweise unrentabel gewordenen Schiffsbetrieb ein und führte stattdessen neben der Wirtschaft einen Holz- und Kohlen handel – eine Kombination, die wir damals und lange darüber hinaus auch beim «Schützenhaus»-Wirt in Dorfmeilen vorfinden.

Wann genau aus dem «Schiff» definitiv ein «Schiffli» wurde, bleibt unklar: Während auf einer Foto aus den 1920er Jahren das Restaurant bereits in Verkleinerungsform angeschrieben ist, verwendet ein amtliches Papier von 1933 immer noch die alte Form, ein anderes dagegen die neue.

In dritter Generation hat Vater Rudolf Pfenninger (1909-1955) – nach einer KV-Lehre in diesem Metier im Welschland – den Holz- und Kohlenhandel anfangs der 30er Jahre von Heinrich Dürst übernommen. Seine «Rechte Hand» war, bevor sie 1936 nach England ging, seine Schwester Emmi (später Emma Stutz-Pfenninger). 1945 heiratete Pfenninger Alice Graf. Er hattte sie während des Kohlenverlads am Bahnhof kennen gelernt, als er jeweils im Restaurant Bahnhof, wo sie in Diensten stand, seinen Durst löschte. Das Kohlengeschäft hat er bis zu seinem Tod weiter betrieben, dann wurde es Heiri Baumgartner, dem Wirt «zur alten Sonne» Obermeilen, überlassen und nach ein paar Jahren eingestellt.

Fürs «Schiffli» wurde es die Zeit von Alice Pfenninger-Graf (geb. 1922). Zwischen 1948 und 1951 baute das Ehepaar das Restaurant – Gaststube, Säli und Gartenwirtschaft – in seinen heutigen Zustand um, und die junge «Schiffli»-Wirtin verwandelte es in eine gehobene Gaststätte, was neue Kundschaft brachte, aber bei der alten naturgemäß nicht überall gut ankam. «Ois Buezer will me nüme», hiess es. Er war passionierter Hobby-Fischer, sie – der eigentliche «Motor» des Restaurants – hat hervorragend gekocht und es bald zu einem ausgesprochenen Fischlokal gemacht. Fisch hatte es auf der Speisekarte zwar schon vorher gegeben, aber nur als ein Menü unter vielen, jetzt rückte er ins Zentrum und ist es unter Sohn Rudolf bzw. Rolf Pfenninger (geb. 1946) bis heute geblieben.

Schon 1971 erhielt das «Schiffli» das Prädikat «Goldener Fisch» für ausgezeichnete Fischküche, welches dem Obermeilemer Restaurant seither als einzigem in Meilen und Umgebung Jahr für Jahr erneut zuerkannt worden ist. Den frischen Fisch hat nach Vater Pfenninger zunächst der Männedorfer Berufsfischer Weidmann geliefert, dann und bis heute meistens die Fischerei Grieser von gleich nebenan (vgl. Beitrag S. 37). Dazu trinkt – soweit die 0,5 Promille-Barriere heute solches überhaupt noch zulässt – mehr als die Hälfte aller Gäste hiesigen Wein, der hier fast selbstverständlich in weit und breit grösster Auswahl – auch offen – angeboten wird.

Das Kohlenauto  
der Ära Dürst.





Rolf Pfenninger

Rolf Pfenninger kocht im «Schiffli» ununterbrochen seit 1970. Er meint dazu, vor ihm seien hier die Männer nie «in der Restauration» tätig, sondern für die Wirtschaft immer die Frauen zuständig gewesen. Auch er wollte ursprünglich nicht Koch werden, machte dann aber doch im «Augustiner» in Zürich eine Kochlehre. Nach der RS (als Motf) und nach einer Stage im Viersterne-Hotel «Russell» in London sammelte er als Koch vielfältigste Erfahrungen im Welschland und in einer Reihe von Tessiner Hotels und Grotti, bevor er im «Schiffli» zunächst unter seiner Mutter, ab 1978 als Pächter und seit 1982 als Eigentümer die Gesamtverantwortung übernahm.

«Special Events» kennt und braucht das Schiffli keine. Die Gäste kommen, weil sie die vielseitige, marktorientierte Küche schätzen, weil sie erlesene Fischspezialitäten (aus unsrern Gewässern, aber auch aus dem Meer) und andere saisonale Spezialitäten immer wieder begeistern und weil ihnen die Ambiance passt. Dazu gehört das Konzept, dass es ein 3- bis 4-gängiges Tagesmenü zu durchschnittlich 20 Franken gibt, dass alle Hauptgerichte der grossen Speisekarte auch als Tellergericht serviert werden und dass, wer Fisch, ob gebraten, gegrillt oder gedämpft, nicht mag, auch Fleisch oder Vegetarisches stets in bester kulinarischer Qualität aufgetragen erhält. Diese Qualität leidet auch nicht, wenn grössere Gruppen zu Gast sind, ein Grund weshalb der Lions Club Meilen und der Ambassador Club Meilen seit Jahren ihre vierzehntäglichen bzw. monatlichen Meetings im «Schiffli» abhalten und die feine Küche geniessen – wobei die Menü-Wahl immer dem Wirt überlassen bleibt. Für Bankette wie Familien- und Geschäftsfeiern hingegen spricht man sich im voraus ab, Listen mit Menü-Vorschlägen gibt es nicht, dafür die persönliche Beratung des Chefs.

Ambiance und Qualität stimmen aber auch, weil es der Schiffli-Wirt immer wieder versteht, in der Küche, hinter dem Buffet und im Service eine starke Crew von heute sieben gelernten Berufsleuten um sich zu formieren, die auch bei Hochbetrieb professionell und freundlich arbeitet. Und Hochbetrieb ist oft, wenn die 50 Plätze in den bei-

Links: Ansicht von der Seestrasse.  
Mitte: Gaststube.  
Rechts: Gartenwirtschaft.



den Gaststuben oder bei schönem Wetter die 70 Plätze im Gärtli fast alle besetzt sind. (Dann kann, wer richtig platziert ist, auch mal zu hören und durch die Durchreiche zusehen, mit welchem Einsatz und Temperament der Chef in der Küche führt.) Wer im Sommer im lärmabgeschirmten, lichtdurchfluteten Gärtli unter den südländischen Markisen tafelt, wähnt sich leicht irgendwo im mediterranen Raum, nicht nur weil das Essen, sondern auch der Pflanzenschmuck entsprechend daherkommt. Für den aparten Dekor im ganzen Haus (und für das Büro) sorgt übrigens die sonst in anderem Beruf aktive Frau Rita Meier Pfenninger. Die meisten der stimmigen Bilder an den Wänden sind von der bereits erwähnten Emma Stutz oder von deren Schwägerin, der Uetiker Künstlerin Germaine Knecht. An die früheren Zeiten, als etwa der sogenannte Friedensrat prominenter Obermeilemer regelmässig im «Schiffli» zusammensass, erinnert nur noch der Sonntagabend-Höck und der Donnerstagsjass des Wirts mit ein paar alten Freunden. Für die Dorfvereine ist leider kein Platz mehr, höchstens mal für eine kleinere Sitzung im Säli im ersten Stock und für den Lunch der «Welle 20», einer Gesellschaft der besondern Art, die jeden ersten Freitag des Monats die vordere Gaststube lautstark für sich in Beschlag nimmt.

An einen Ausbau oder eine Erweiterung ist nicht zu denken, zu sehr ist das «Schiffli» ringsum durch Baulinien bedrängt. Zudem ist es im Inventar der schutzwürdigen Objekte aufgeführt. Einen Nachfolger in der Familie gibt es nicht. Hoffen wir, dass Rolf Pfenninger, der jetzt alles in allem seit 45 Jahren mit Leib und Seele kocht, noch lange Zeit Kraft und Freude hat, uns auf seine Art zu bewirten. Und freuen wir uns, so lange uns dieser gastliche Ort mit seiner blumengeschmückten Seefront und den Schildern der «Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch», der «Schweizerischen Gilde etablierter Köche» und des Gastroführers «Guide Bleu» (mit 3 Kochmützen) sowie den beiden Meilemer Service-Club-Plaquetten noch einlädt, erwartungsvoll einzutreten.

Die Rückseiten der Bilder, die den Wandschmuck der Gaststube ausmachen, sind mit Sprüchen versehen, von denen der folgende Rolf Pfenninger liebster ist:

*Glaub nicht nur Weibern,  
Pfaffen und Advokaten,  
Da würdest sehr oft  
du schlecht beraten.  
Gehe hin zu deinem Wirte,  
Denn er ist der wahre Hirte.*

\* **Hanspeter Greb**  
ist seit seinem Hochzeits-  
tag vor über 46 Jahren im-  
mer wieder zu Gast im  
«Schiffli».



— Meilen. Einen guten Tag hatte am Montag ein hiesiger Fischer, indem es ihm mit der Schleife gelang, erst einen 7-pfündigen und kurz nachher einen 26-pfündigen Hecht dem See zu entheben.

## Meilen.

### Wirtschaftspatentgesuch.

Herr Albert Bruppacher, geb. 1866, von und z. "Schiff" in Obermeilen, bewirbt sich um ein Wirtschaftspatent nach § 3 litt. b des Wirtschaftsgesetzes auf das Lokal zum Blumenthal Nr. 378 an der Kirchgasse Meilen auf 1. Juni 1907.

Gemäß § 34 desselben Gesetzes kann jedermann gegen die Erteilung des nachgesuchten Patentes auf dem Wege der Einsprachen gesetzliche Hinderungsgründe geltend machen. Die Eingaben sind zu unterschreiben und unter Beilegung oder Bezeichnung der nötigen Beweismittel binnen 10 Tagen, von der Publikation im Amtsblatte an gerechnet, dem Gemeinderat einzureichen. Solche Einsprachen werden dem Patentbewerber in Abschrift, ohne die Namen der Einsprecher, zur Kenntnis gebracht.

Meilen, den 1. Mai 1907.

Der Gemeinderat

### Wasserversorgung Feld-Meilen.

Außerordentliche Generalversammlung  
Sonntag den 10. November 1907, nachmittags 1 Uhr,  
(Bei 1 Fr. Buße für Nichterscheinen.)  
im "Grünenhof".  
Traktanden:

1. Protokoll.

2. Referat über die Goldingerquellen; nachher Unterhandlungen betr.  
Rücklauf der Wasserversorgung durch die Gemeinde.  
Vorwägungsantrag betr. weiterer Anschaffung von Wasseruhren.

Die Verwaltungskommission.

## Meilen.

### Befanntmachung.

Die unterzeichnete Behörde bringt anmit zur allgemeinen Kenntnis,  
daß an Stelle des Herrn Häderli z. "Bellevue" vertraglich verpflichtet ist, an unbemittelte Personen unserer Gemeinde

Herr R. Wettstein z. Bazar



warme Bäder



unentgeltlich abzugeben und zwar auf bloßes Verlangen der Befriedenden hin. Bahlende haben für ein Bad den Betrag von 80 Rp. zu entrichten. Zugleich wird darauf aufmerksam gemacht, daß in dem vorzüglich eingerichteten Badezimmer **Douchen jeder Art** bei billiger Bezahlung zur Verfügung stehen.

Meilen, den 1. März 1907.

Die Gesundheitskommission.

### Wasserversorgung Feldmeilen.

Bezug des Wasserzinses nächsten Dienstag den 21. Mai, nächstags 4—7 Uhr, beim Duätor W. Leemann.  
Auf nicht eingehende Beiträge kommt § 10 des Reglements zur Anwendung.