Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 48 (2008)

Artikel: Vom "Bahnhöfli" zum "Little Italy" : ein Porträt des Restaurants Bahnhof
Autor: Aeschlimann, Karin / Kummer, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953649

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

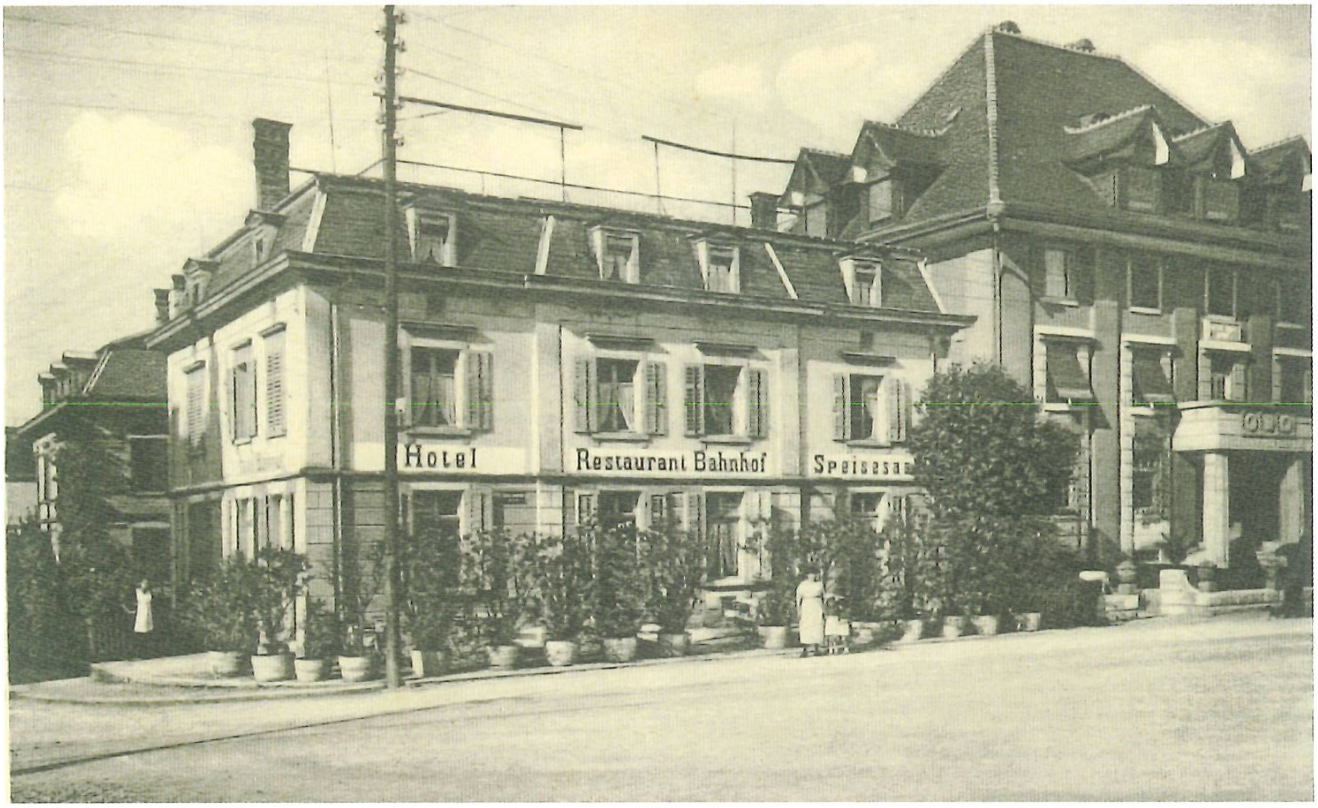
Download PDF: 12.12.2025

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

Karin Aeschlimann / Peter Kummer

Vom «Bahnhöfli» zum «Little Italy»

Ein Porträt des Restaurants Bahnhof



Peter Kummer: Das einstige Lokal

Das heutige Haus Bahnhofstrasse 39 wurde 1891 von Arnold Schlatter, Baumeister und später Gemeindepräsident, noch knapp vor Eröffnung der Bahnlinie, aber offensichtlich im Hinblick darauf gebaut, denn in nächster Nähe des künftigen Bahnhofs gab es seeseits der alten Landstrasse, heutigen Dorfstrasse, noch keine anderen Gebäude. Es war für den Betrieb eines Restaurants «zum Bahnhof» insofern besonders günstig gelegen, als ab 1903 auch die Wetzikon–Meilen-Bahn unmittelbar vor dessen Tür hielt.

Verschiedene Wirte und Wirtinnen lösten sich in der Frühphase des Etablissements ab, bis 1920 Lina Ryser-Urfer das Kommando übernahm. In zweiter Ehe mit Ernst Leemann verheiratet, liess Lina Leemann-Urfer das niedrige Haus, das aber schon vorher als Gasthof, also Hotel, bezeichnet wurde, 1927 zur heutigen Höhe aufstocken, um Raum für weitere Hotelzimmer und eine Mietwohnung zu gewinnen. Architekt war der in einem anderen Artikel vorgestellte Willy M. Bürgin (vgl. S. 69ff.). Seitdem gehört das Haus mit den ausgewogenen Proportionen und dem reliefgeschmückten Giebel zu den repräsentativsten Bauten des Dorfes und ist im Inventar der schützenswerten Bauten aufgeführt.

Von 1933 datiert das Baugesuch von J. Larcher namens der hier Lina Leemann-Ryser genannten Betreiberin, und zwar für den südwestlich gelegenen Flachdachanbau, der seither als «Säli» zahlreichen Sitzungen, manchem Vereinsanlass und manchem Leichenmahl gedient hat. Bis 1959 wirtete Lina Leemann weiter auf dem Hotel Bahnhof, während für 1960 und 1970 eine Lina Moser als Pächterin und Patentinhaberin nachgewiesen ist – das Haus war längst in den Besitz der Familie Leemann übergegangen.
1971 veranlasste Sohn und Eigentümer Hugo Leemann, von Beruf

Buchbinder, den Einbau eines Frischluftkanals für die Ventilationsanlage an der Westfassade als Auflage der kantonalen Finanzdirektion. 1982 genehmigte die Baubehörde auf Antrag der Pächterfamilie E. Ragnacci zwei unterdessen wieder beseitigte Baldachine über den Eingangstüren und 1984 eine Leuchtreklame des italienisch gewordenen «Boccalino Ristorante».
War das Hotel Bahnhof mit seinen vier Zimmern und acht Betten jahrzehntelang einer von vier oder fünf Gasthöfen Meilens – neben dem «Löwen», dem «Hirschen», dem «Bellevue» schräg gegenüber, ursprünglich auch dem «Sternen» am See –, so nahm diese Funktion mit der Zeit an Bedeutung deutlich ab. Am ehesten gastierten zum Schluss tageweise Monteure und Militär im «Bahnhof», obwohl es auch vorkommen konnte, dass ein Gast ein Jahr lang Pensionär war. (Heute ist nur noch der «Hirschen» Hotel.)
2006 reichte Erich Walter Leemann das Gesuch für den internen Umbau ein, der «Säli» und Restaurant vereinigte und dieses um einiges heller werden liess. Die Anschrift «Hotel» wurde bei der Aussenrenovation definitiv beseitigt.

Quellen waren ausser einem Gespräch mit der Familie Akten der Meilemer Bauabteilung und des Zürcher Staatsarchivs (Signatur RR I 56).

Eigentlich – nach der Intention des Eigentümers Erich Leemann, Hotelier in Wengen – hätte das «Bahnhöfli» das bleiben dürfen, was es jahrelang gewesen war: eine etwas dunkle und unmoderne Dorfbeiz, bekannt für gute Pizze, ansonsten aber wenig beachtet. Doch als er auf der Suche nach neuen Pächtern war, meldete sich im Herbst 2006 ein Wirtepaar bei ihm, das andere Ideen hatte. Claudio und Maria Napoleone, langjährige und erfolgreiche Gastgeber des Zolliker «Riethofs», waren auf der Suche nach einem zusätzlichen, grösseren Lokal. Das «Bahnhöfli» mit seinen heute 110

Karin Aeschlimann: Das heutige Restaurant

Plätzen (plus 45 vor dem Haus im Sommer) schien ihnen genau richtig für ein Restaurant ganz «all'italiana». Und mit ihrem Konzept überzeugten sie den Eigentümer schliesslich.
Der 46-jährige Wirt Claudio Napoleone ist Koch aus Leidenschaft – und Profi. Das betont der gebürtige Neapolitaner immer wieder. Profi ist er einerseits deshalb, weil er die Hotelfachschule genauso absolviert hat wie die obligatorischen Lehr- und Wanderjahre bei zahlreichen Zürcher Spitzenrestaurants. Profi ist er andererseits auch quasi von Geburt, denn er stammt aus einer traditionsreichen Kochdynastie. Schon sein Ururgrossvater war Koch, und deshalb bereitet Claudio die Speisen auch am liebsten «alla casalinga» zu, das heisst, nach Art der Hausfrau, oder besser gesagt: traditionell, mit einem Schuss Moderne. Es schmeckt wie bei Muttern, verwendet werden ausschliesslich saisonale Frischprodukte.
Anfang Dezember 2006 war es so weit. Das Meilemer «Bahnhöfli» feierte am Weihnachtsmarkt als «Ristorante Bahnhof da Maria & Claudio» Neueröffnung, und die Meilemer mochten es auf Anhieb. Sie mochten das frisch renovierte, in zarten Farben gehaltene Interieur mit den funkelnden Kronleuchtern und den dunklen Holzstüh-

Das Ehepaar Napoleone anlässlich der Eröffnung.

len, sie mochten den herzlichen Empfang durch Maria Napoleone, und sie mochten die üppige Speisekarte mit den immer frischen, hausgemachten Teigwaren, den knusprigen Pizze, den zarten Scaloppine, den Saisonspezialitäten und dem Viergangmenü für nicht einmal fünfzig Franken. Casarecce, Filetti, Branzino: Die Küche ist zwar vorwiegend italienisch, aber es gibt auch Schweizer Anklänge. Über Mittag wird oft Geschnetzeltes an Rahmsauce serviert, allerdings mit Nudeln und nicht mit Rösti. Das sechsköpfige Küchenteam, auch ein junger Schweizer ist dabei, bereitet übrigens alles à la minute zu.

Blick vom vorderen Teil des Restaurants ins «Säli».

Zu Beginn klappte organisatorisch nicht alles reibungslos, und Profi Claudio rauft sich jetzt noch die Haare, wenn er sich daran erinnert, wie dem Servicepersonal «die Linie fehlte» und in der Küche «alles drunter und drüber ging». Auf hundert Gäste pro Schicht war man schlicht nicht vorbereitet gewesen. Inzwischen habe man die Fehler gesehen und Abhilfe geschaffen, erklärt Claudio. Mit Sergio DiMambro («Italiener und Profi seit vierzig Jahren») wurde ein Gästebetreuer engagiert; er trainierte das Serviceteam, das unter seinem Einfluss nun durchwegs Italienisch spricht, selbst wenn es gar nicht aus Italien stammt, und geleitet die Gäste mit grossartigem Schwung zu ihren Tischen. So wird Maria Napoleone entlastet, die sich jetzt vornehmlich um den «Riethof» in Zollikon kümmert.

Die Gäste kommen je länger, je lieber. Sie stammen aus allen Schichten, «vom Bankdirektor bis zum Büezer», sagt Claudio Napoleone. Im vorderen Teil des Restaurants darf geraucht werden. Im hinteren Teil, dem ehemaligen «Säli», ist Nichtraucherzone. Familien mit Kindern sind gern gesehene Gäste: «Für uns Italiener gehören Kinder einfach dazu.» Dass es für die Kleinen Malbücher und Spielsachen gibt, war dem «Tages-Anzeiger» sogar einen Artikel wert.

Auch die Kinder von Claudio und Maria, Antonio und Stefania, sind oft beim Papa zu Besuch. Sie fahren mit dem Zug von Zollikon nach Meilen und müssen hier nur noch über die Strasse. Dreimal jährlich machen Napoleones übrigens zwei Wochen Familienferien. Ansonsten ist man sieben Tage die Woche von früh bis nach Mitternacht im Einsatz, und zwar gern.
Und Liegenschaftenbesitzer Erich Leemann? Der ist offensichtlich zufrieden mit der Entwicklung des Ristorante Bahnhof. «Zu Beginn gab es wegen grösserer Investitionen noch Diskussionen», erzählt

waren.

Hübsch präsentiert.

Napoleone.

Klassiker: Spaghetti vongole.

Claudio Napoleone schmunzelnd, «wenn ich heute erwähne, dass ein Induktionsherd praktisch wäre, steht drei Wochen später solch ein Gerät in der Küche.»

Vor 100 Jahren

Meilen. **Wirtschaftspatentgesuch.**

Herr **Jakob Hasler** geb. 1871 von Zürich, Wirt zum „Bahnhof" Meilen, bewirbt sich um ein Wirtschaftspatent nach § 3 a des Wirtschaftsgesetzes, auf das Lokal zum „Bahnhof" Nr. 481 dahier, auf 1. Januar 1909.

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

Meilen, den 18. November 1908.

Der Gemeinderat.

Ursula Büttner-Brucker

Nachdem Gas ursprünglich nur für die Strassenbeleuchtung verwendet worden war, kam der neue Energieträger um die Jahrhundertwende auch in Küche und Gewerbe zur Anwendung.
1907 baute die Firma Gustav Gossweiler u. Co. in Obermeilen ein Gaswerk und versorgte mit dem aus Kohle gewonnen Gas die Gemeinden von Küsnacht bis Stäfa. Schon 1908 kochten dort über tausend Abonnenten mit Gas anstatt mit Holz oder Petrol. So war denn auch die Reklame für die neue Technologie intensiv. Sogar Gaskochkurse wurden im Februar 1908 angeboten!
Ausführliches zu diesem Thema ist im Heimatbuch 2000 im Artikel «Meilens Gasversorgung» von Gerhard Trütsch und Peter Kummer und in der «Geschichte der Gemeinde Meilen» (unter «Öffentliche Dienste im Alltag und im Notfall») von Peter Ziegler und Peter Kummer nachzulesen.

Solothurner Gaskochkurse
Alte Holzküche.
Morgen um 5 kommt ich
Kochet mit Gas und sparet Zeit und Geld.
S.G.S.
werden in allen Gemeinden des rechte
Weitergeführt werde
Solothurner Gasherden
Kochkur
Moder
aleinladungen erfolgen je
Gasherde
Glühstrümpfe
Zylinder-, Trag- und Füll-
Öfen
Dauerbrenner
mit Holz- und Kohlenfeuerung
Petrol-Öfen
hat zu verkaufen und empfiehlt höfl.
Jak. Baumann, Eisenhandlung,
— Meilen. —
seröffnung
ersorgung !
parherd
rostplatte
X.A.BACHMANN
egenwart
reisen
ÜLLER
DSPLATZ
machung.
Dr. M. Wettstein
n unbemittelte
Betreffenden hin.
eiten gehalten,
l auch das
mission.

— Bezirk Meilen. (Korr.) Die Frauen sind Menschen des Fortschrittes und werden dafür sorgen, daß nachfolgende, von der Bezirksschulpflege ausgehende Anregung in die Tat umgesetzt wird:

„Die letzten Sommer vorgenommenen Schüleruntersuchungen lassen erkennen, daß die Mädchen in einer weit höhern Prozentzahl mit Augen-Krankheiten behaftet sind als die Knaben. Das kann nur eine Folge des Arbeitsschul-Unterrichts sein. Wir empfehlen daher, daß in allen Arbeitsschulen der Unterricht nicht über fünf Stunden festgesetzt werde. Zwischen die einzelnen Stunden sollten reichlich bemessene Pausen eingeschoben werden, vor allem darf, der da und dort herrschende Mißbrauch (Unfug!) der Ueberstunden nicht geduldet werden."

Sitzt endlich eine Mutter in der Bezirks-Schulpflege? Die Bezirksschulpflege wünscht — warum fordert sie es nicht mit allem Nachdruck? — daß die Mädchen entlastet werden.

Frauen! ihr seit Menschen des Fortschrittes; wachet darüber, daß die Anregung nicht zu den Archiv-Akten gelegt wird. Es ist hohe Zeit, daß gründlich Wandel geschaffen wird. — —

— Bezirk Meilen. Am 2. Oktober tagte in Männedorf eine Bezirksversammlung der Frauenkommissionen der Arbeitschulen. (60 Anwesende). Sie beratschlagte darüber, ob wirklich die Arbeitschule allein Schuld sei an der zunehmenden Kurzsichtigkeit der Mädchen, wie es in letzter Zeit in mehreren Blättern stand. Die Frauen sind aber der Ansicht, daß alle Mädchen die Handarbeiten unumgänglich nötig haben und daß die Arbeitschule für weitaus die Mehrzahl der einzige Ort ist, sie zu erlernen. Ferner ist es erwiesen, daß schon beim Eintritt in die 1. Klasse mehr Mädchen als Knaben geschwächte Sehkraft haben, das hat die Arbeitschule gewiß nicht verschuldet. Viel schädlicher als ihr Unterricht, der am hellen Tag stattfindet, sind wohl die so oft in der Dämmerung ausgeführten Arbeiten für Schule, Haus und Privatstunden. — Die Versammlung wehrt sich gegen eine Reduktion der Arbeitschulstunden und Herabsetzung des Lehrzieles, wie solches in den betr. Blättern vorgeschlagen wurde. Die Frauenkommissionen sind dazu bestellt, über das Wohl der Arbeitschule zu wachen; sie halten es für ihre Pflicht, dieselbe — wenn nötig — auch öffentlich in Schutz zu nehmen. — Sie haben die Ueberzeugung, daß eine Verminderung der Fertigkeit in Handarbeiten die Lebensstellung der Mädchen statt erleichtert. Zu solchem Rückschritt wird nie- bieten wollen!

***

Meilen.

Bekanntmachung.

Die unterzeichnete Behörde bringt anmit zur Kenntnis, daß Hr. R. Wettstein zum Bazar an der Bahnhofstraße vertraglich verpflichtet ist, an unbemittelte Personen unserer Gemeinde

warme Bäder

unentgeltlich abzugeben, und zwar auf bloßes Verlangen der Betreffenden h Desgleichen ist auch Hr. J. Bolleter, Briefträger in Meilen gehali zu jeder Tag- und Nachtstunde

Eis für Krankenzwecke

abzugeben. Der Preis beträgt per Kilo 10 Rp. Unbemittelten soll auch Eis auf Wunsch unentgeltlich verabfolgt werden.

Meilen den 4. Dezember 1908. Die Gesundheitskommissi

— Vom Zürichsee. Am Sonntag vormittag fand neuerdings ein Dauermarsch von jungen Wettläufern längs dem rechten Seeufer statt. Es war interessant, die nummerierten Leute an einem vorbeihuschen oder hüpfen zu sehen. Alle waren möglichst leicht gekleidet, sämtliche ohne Kopfbedeckung und die meisten auch ohne irgendwelches Schuhwerk. Einer sogar war mit möglichst kurzen Turnerhosen, so eine Art Badhosen bekleidet, sonst trug er absolut nichts weiteres auf dem Leibe. Seine Hautfarbe glich förmlich dem eines Indianers.

Der Marsch ging diesmal vom Bahnhof Enge aus über Meilen nach Uerikon und wieder zurück, also eine Strecke von 50 Kilometer. Die Läufer wurden durch Velofahrer kontrolliert. Als erster siegte Haldimann-Oerlikon in 6 Std. 2 Min. 18 Sek.; zweiter: Blom-Zürich in 6:13,30.; dritter: Rieder-Zürich in 6:20,00; vierter: Ritter-Zürich in 6:27,00.