

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 51 (2011)

Artikel: Wirtschaft zur Burg : ein Haus mit viel Geschichte(n)
Autor: Wunderli, Werner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953691>

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](#)

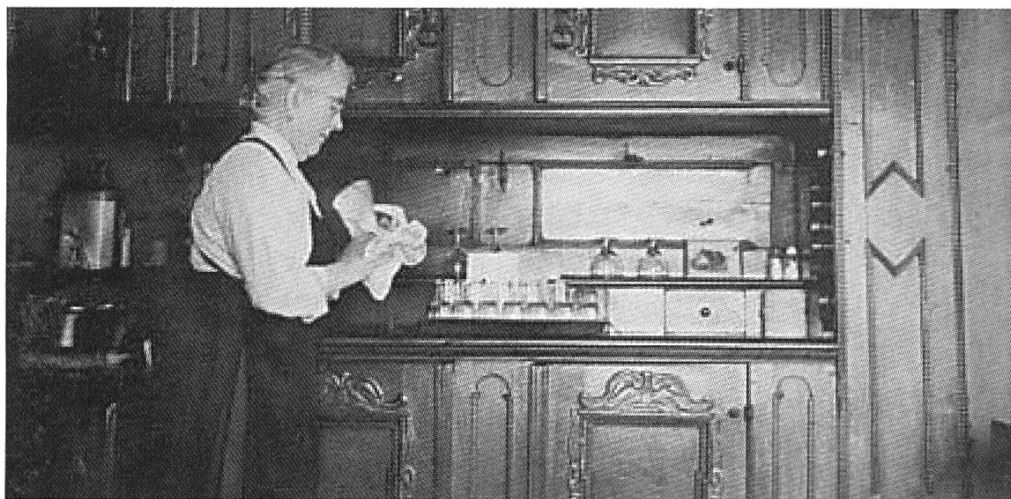
Download PDF: 23.02.2026

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

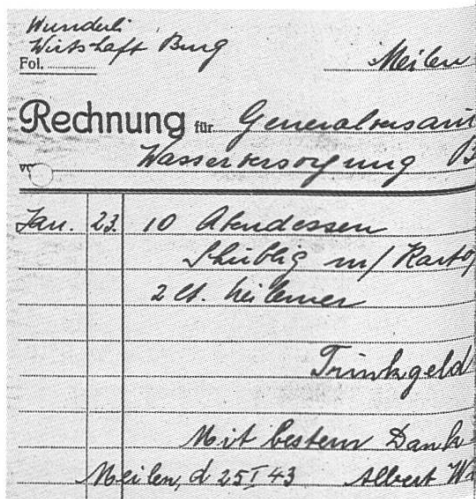
Wirtschaft zur Burg: Ein Haus mit viel Geschichte(n)



Die Meilemer Wirtschaft zur Burg kann als eines der ältesten und repräsentativsten Zürichsee-Weinbauernhäuser auf eine lange Vergangenheit zurückblicken. Generationen aus nah und fern gingen dort ein und aus. Und mit ihnen viele Geschichten, wie sie das Leben prägt.



Die damalige Wirtin Ida Wunderli im Jahr 1962.



Der Hof zu Friedberg oberhalb Meilen, gemäss Urkunden im Jahr 1200 als Burg erbaut, kam bereits 1593 in den Besitz der Familie Wunderli. Bernhard Wunderli erhielt ihn vom Städtzürcher Kloster Fraumünster zuerst als Erblehen. Ein paar Jahre später ging das Gut in seinen Besitz über. Ab 1875 wurde auf der Burg eine Weinschenke geführt. In ihren Anfängen war die Bewirtung von Gästen ein willkommener Nebenverdienst zum Landwirtschaftsbetrieb. Die Frauen waren für die Gastwirtschaft verantwortlich, die Männer bewirtschafteten den Bauernhof und die Weinberge. Über die Jahre wuchs die Wirtschaft unter der Führung von verschiedenen Händen Schritt für Schritt von der damaligen Weinschenke zum heutigen gepflegten Restaurant heran.

Vom Familienbetrieb zur Stiftung Bis zur letzten grossen Sanierung anfangs der 1970er Jahre wurde die Wirtschaft zur Burg bis auf eine kleine Ausnahme von der Inhaberkategorie Wunderli selber geführt. Zuletzt war dies Ida Wunderli, welche viel Herzblut in den Betrieb steckte und so eine Ära prägte, auf die heute noch verschiedene Meilemer fast wehmütig zurückblicken. Um den Verbleib der Wirtschaft zur Burg in der Familie Wunderli sicherzustellen und das Wesen und den Charme des Hauses zu erhalten, hat sich Walter Wunderli, der ohne Nachkommen blieb, 1998 entschlossen, die Liegenschaft zur Burg in eine Familienstiftung zu überführen. Diese hat die Aufgabe, dafür zu sorgen, dass die Liegenschaft immer im Besitz der Familie Wunderli bleibt und dass Unterhalt, Pflege und Betrieb der Wirtschaft zur Burg im Sinne der Inhaberkategorie weitergeführt werden.

Währschaft, echt und ehrlich Später haben verschiedene Wirte und Pächter die Gäste mit ihrer jeweiligen, ganz individuellen Handschrift empfangen. Die grundlegende Idee, die den Charakter des Hauses auszeichnet, hat allerdings bis heute Bestand: Währschaft, echt und ehrlich soll die Burg sein. So wie die Wirtschaft mit ihrem hölzernen Gebälk, ihren warmen Stuben und dem gemütlichen Garten

den 23. Jan. 1943

Rechnung d. 2. Burg

Apfelsalat	22. -
	4. 40
	26. 40
	2. 60
	29. 00

erhalten
H. Wunderli



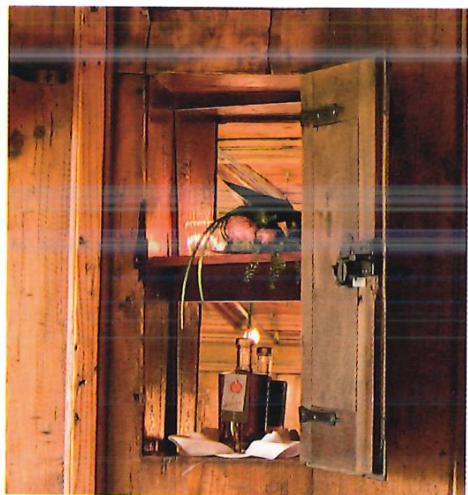
für den Rahmen sorgt, so sollen auch die Gäste betreut werden, damit sich jedermann willkommen und zu Hause fühlt. Auch das Angebot folgte jeweils dieser Philosophie. Als Weinstube wurde bereits in den Anfängen Selbstgemachtes serviert: Saurer oder süsser Most, Wein, Käse, Speck, Wurst und Brot wurde den Gästen aufgetischt. Und an kälteren Tagen gabs auf Wunsch Filterkaffee, der in der Kanne auf dem Ofen warm gehalten wurde. Am Sonntag war das zusammen mit dem einzig Eingekauften, den 20er-Guetzli, der wahre Genuss für manchen Ausflügler.

Die schöne Lage über dem Zürichsee zog seit jeher viele Spaziergänger und Wanderer an, die gerne auf der Burg rasteten. Mit steigender Mobilität entwickelte sich die Wirtschaft mehr und mehr zum gepflegten Restaurant, das man gerne auch für spezielle Anlässe ansteuerte. So hat schon manch einer sein Taufessen, seine Konfirmation oder sogar seine Hochzeit auf der Burg gefeiert. Und vielleicht nahm auch schon mal ein gemeinsamer Lebensweg mit einem Tête-à-Tête in den gemütlichen Holzstuben oder unter der lauschigen Reblaupe seinen Lauf.

Qualität, Natur und Umwelt Seit 2½ Jahren sind Luzia Nigg Götz und Steffen Götz Pächter auf der Burg. Ihr Anspruch ist es, Qualität mit Rücksicht auf Natur und Umwelt zu verbinden. Die vorwiegend aus biologischem Anbau der Region stammenden Lebensmittel bilden die Basis für das wöchentlich wechselnde Angebot. «Die Inspiration für immer wieder neue Gerichte kommt aus der Natur selber», meint Steffen Götz, und Wirtin Luzia Nigg Götz ergänzt: «Bei uns soll sich der Gast einfach zu Hause fühlen, egal ob er einen schönen Abend mit Freunden oder der Familie geniessen möchte, den richtigen Rahmen für ein unvergessliches Rendez-vous sucht, oder ob es einfach eine kleine Erfrischung oder eine Tasse Tee oder Kaffee mit Kuchen sein soll.» Ein neues Kapitel in der langen Geschichte der Burg ist aufgeschlagen und füllt sich langsam, aber sicher mit Inhalten...

Mitte: Eine Rechnung der Wirtschaft von 1943 für die Generalversammlung der Wasserversorgung Burg: 29 Franken für zehn Abendessen mit Schüblig und Kartoffelsalat.

Rechts: Das erste Wirtepatent aus dem Jahr 1875.



Geschichten aus der Burg

Willi Mauchlis Spitzbuben Im Sommer hatte Tante Ida draussen ein paar Tische und Stühle aufgestellt, um den Spaziergängern und Wanderern eine Erfrischung unter dem kühlen Rebenlaub anzubieten. Zu allem Selbstgemachten sollte es zum sonntäglichen Genuss noch etwas Süsses geben. So schickte sie an schönen Sonntagmorgen abwechselungsweise ihre Neffen Werner oder Fritz zum Beck, um frische 20er-Guetzli zu kaufen. Die liebevoll mit besten Zutaten gebackenen Spitzbuben, Totenbeinli oder Vogelnestli waren ein Leckerbissen, den man sich nur an diesem Wochentag gönnte. Der Gang zum Beck bereitete deshalb keine Mühe, denn mit etwas Glück stand Willi Mauchli selber im Laden und schenkte den Buben ein Stück dazu als Stärkung auf den Heimweg. Seine Frau Gemahlin war da etwas strenger... Willis Gebäck war auch für die Ausflügler auf der Burg ein willkommener Sonntagsgross. Sie tranken ein Glas Süssmost oder Wein, eine Tasse Kaffee aus der Kanne vom Ofen und sassen im kühlen Schatten, wo sie gemütlich die müden Beine ausstreckten und den Sonntag richtig genossen.

Meringues für die Feuerwehr von Bergmeilen Bis in die 1980er-Jahre hatte der Weiler Burg einen eigenen Feuerwehruzug. Damit im Ernstfall alles wie am Schnürchen läuft, musste selbstverständlich regelmässig geübt werden. Schliesslich zählte, wenn es darauf ankam, nicht nur jede Sekunde, sondern auch jede helfende Hand. Also wurde ein spezielles Augenmerk auf den Nachwuchs geworfen. Einmal der Schulstube entwachsen, war die Zeit für einen Beitritt bald reif. War die erste Probe überstanden, durften die Jungen mit ins Restaurant, um den Durst zu löschen. Nach dem traditionellen Duzis-Machen beim ersten Anstossen war man dann definitiv aufgenommen. Das sollte eben Nähe schaffen, was für eine reibungslose Zusammenarbeit entscheidend sein konnte. Natürlich wurden auch Beförderungen auf der Burg gebührend gefeiert. Nicht jede gab soviel zu reden wie diejenige von Werner Ott, Küchenchef der Klinik Hohenegg, zum

Chronologie des Traditionshauses

- Um 1200 Erste schriftliche Aufzeichnungen, die auf den Bau einer Burg unter dem Namen «Hof zu Friedberg» hinweisen
- 1593 Der Hof zur Burg wird von Bernhard Wunderli vom Kloster Fraumünster zum Erblehen übernommen. Ein paar
- 1875 Die Gebrüder Johann und Heinrich Wunderli erhalten am 19. März die Bewilligung der Finanzdirektion der
- 1893 Johann-Heinrich übernimmt Hof und Lokal. Seine Frau führt die Weinstube als Bauern- und Ausflugsbeiz. Ihre
- 1945 Nach dem Tod ihrer Mutter führt Ida Wunderli das Lokal weiter.
- 1947 Als erstes Pächterehepaar wirt Hans und Elisabeth Weber auf der «Burg».
- 1950 Ida Wunderli ist wieder als Burgwirtin im «Amt». Dabei wird sie unterstützt von Fräulein Huber und nach derer
- 1970 Ida Wunderli geht nach über 60-jähriger Tätigkeit als Wirtin in Pension.
- 1970/71 Grössere Aussen- und Innen-Renovationen, inklusive Bau eines Parkplatzes. Walter Wunderli übernimmt, als
- 1971 Die erste Pächterin, Vreni Lauper-Bigler, führt das Restaurant ab 1. Mai als gutes, gepflegtes Lokal mit heimeliger
- 1980 Als zweites Pächterehepaar bewirten nun Martin und Monika Schmid die Gäste auf der Burg.
- 1988 Sepp und Kathrin Hügi heissen die nächsten Gastgeber auf der Burg.
- 1998 Die nächsten Pächter sind Fred und Marcella Fisch.
- 2009 Das neue Pächterehepaar Luzia Nigg Götz und Steffen Götz eröffnet am 18. Mai die sanft sanierte Wirtschaft zur



Kommandanten. Dabei fing alles mit der harmlosen Frage an, was es denn am nächsten Tag in der Klinik zu essen gebe. «Meringues, aber wir haben noch keinen Rahm.» Das schien bei den Feuerwehrmännern etwas gezündet zu haben. Sofort wurde «Mödelipfister», der Molkereiverwalter, kontaktiert, der Rahm besorgt, auf der Hohenegg geschlagen und kurze Zeit später zusammen mit den Meringues auf der Burg verschlungen. Natürlich gings bereits recht hoch zu und her, die Feier war ja auch schon eine Weile im Gange. Niemand weiss mehr genau, wie es begonnen hat, aber im feierlichen Übermut wurde aus dem Dessertgenuss in Kürze eine Rahmschlacht, in der der Fantasie keine Grenzen gesetzt waren, und die beim reinen Gedanken daran manch einem heute noch ein wissendes Schmunzeln aufs Gesicht zaubert. Die Uniformen mussten übrigens etwas länger als üblich vor den Fenstern der «Bergler» gelüftet werden.

Milchzahltag Die Burg hatte eigentlich nie einen Stammtisch. Da die Anwohner allesamt Bauern waren, fehlte schlicht die Zeit für solche Zusammenkünfte. Eine Ausnahme gab es, und das war der monatliche Milchzahltag. Dieser fand abwechselungsweise in einem der umliegenden Restaurants statt. So auch auf der Burg. Und natürlich ging es da immer hoch zu und her. Schliesslich bekam man das Geld für all seine Mühen und war in gleich gesinnter Runde. Das wusste auch der Dorfpolizist und wollte zur Polizeistunde fette Beute machen. So erzählte er es auf jeden Fall bei seiner Runde in einem Restaurant im Dorf. Gross muss sein Erstaunen gewesen sein, als er trotz sorgfältig geplanten «Anschleichweg» nach Mitternacht die Burg in tiefem Schlaf vorfand. Alles war dunkel, Fenster und Türen verschlossen, so dass er enttäuscht wieder abzog. Er hatte eben die Rechnung nicht mit der Wirtin im Dorfe gemacht, welche die «Bergler» vorwarnte. Nach der kurzen «Schlafpause» ging dann das Fest nach dieser kleinen List erst richtig los.

Rechts: Die heutigen Gastgeber auf der Burg, Luzia Nigg Götz und Steffen Götz.

* **Werner Wunderli** ist Mitglied des Stiftungsrates der Familienstiftung Wunderli und Beirat der Vereinigung Heimatbuch Meilen.

ze noch steht eines der Häuser unter diesem Namen.
 » später geht der Hof definitiv in den Besitz von Bernhard Wunderli über.
 ons Zürich zum Führen einer Weinschenke unter dem Namen «Wirtschaft zur Burg».
 ter, vor allem Ida Wunderli, helfen ihr dabei.

at von Frau Stäger.

izer, die Verantwortung, verpachtet jedoch das Lokal.
 osphäre.

mit einem feinen Apéro für Nachbarn, Handwerker, Behörden und Vertreter des Handwerk- und Gewerbevereins (HGM).