Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 53 (2013)

Artikel: Ein Bayer als Wirt einer Meilemer Traditionswirtschaft
Autor: Horni, Jeannine
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953970

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: 05.12.2025

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

Jeannine Horni *

Ein Bayer als Wirt einer Meilemer Traditionswirtschaft

Seit 22 Jahren führt Bodo Weiss das Restaurant «Frieden» im Rauchgässli, das zweitälteste noch bestehende Gasthaus Meilens. Die Anfänge waren schwer, doch brachte der Wirt das Restaurant dank grossem Arbeitseinsatz zum Erfolg. Heute ist der «Frieden» für seine gutbürgerliche Küche bekannt.

«Wie eine versteckt liegende Zündholzschachtel»: Das Restaurant «Frieden» heute (links).

Bodo Weiss mit seiner Frau Teresa, mit der zusammen er seit bald 20 Jahre wirtet (rechts).

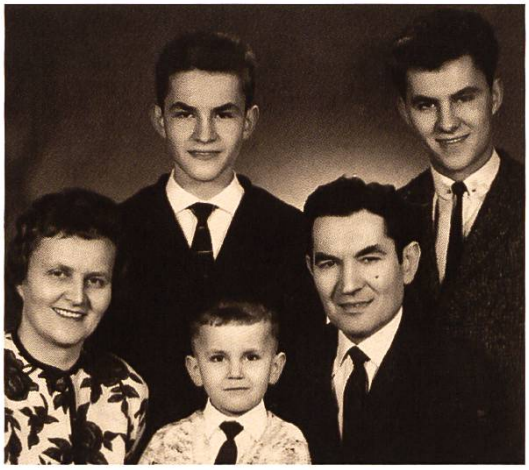
Der «Frieden» hat eine grosse und treue Stammkundschaft – manche Gäste sind zu guten Freunden des Wirts geworden.

Es sind ganz besondere Gründe, die Bodo Weiss 1964 in die Schweiz führen. Der damals 19Jährige hat seine Kochlehre in der Bahnhof-Gaststätte in Würzburg abgeschlossen und sich seine ersten Sporen im «Wirtshaus im Spessart» in Rohrbrunn verdient. Nun müsste er eigentlich in die Bundeswehr einrücken. Aber als überzeugter Pazifist hat er absolut keine Lust auf den mehrere Monate dauernden Grundwehrdienst. Die Schweiz bietet sich als rettender Hafen an. Noch während er in Frankfurt weitere Berufserfahrung sammelt, sucht Bodo Weiss im Nachbarland einen Job und wird in Zürich im Hotel St. Peter, in einer Seitengasse des Paradeplatzes gelegen, fündig. Dort aber macht sich der neue Koch schon nach kurzer Zeit seinen direkten Vorgesetzten zum Feind. Als der stellvertretende Küchenchef eines Tages einen Gänsebraten in der Fritteuse statt im Ofen zubereiten will, platzt Bodo Weiss der Kragen. Er protestiert lauthals und erhält die unwirsche Antwort: «Halt d'Schnorre, du Sauschwab!» – «Da nahm ich vor lauter Wut die Gans und warf sie ihm quer durch die Küche an den Kopf», schmunzelt der resolute Bayer, der auch nach fast 40 Jahren in der Schweiz noch immer den reinen Dialekt seiner unterfränkischen Heimat spricht.
Der Gänsebraten wurde von der Karte genommen und der junge Koch ins Büro der obersten Chefin zitiert. «Sie sagte mir: ‹Herr Weiss, Sie haben recht mit Ihrer Kritik, aber Sie äussern sie zu heftig›», erinnert sich Bodo Weiss. Statt einer Abmahnung gibt es eine Beförderung, in Ermangelung des nötigen Diploms allerdings eine inoffizielle: Als der stellvertretende Küchenchef kündigt, übernimmt Bodo Weiss seine Funktion.

Verliebt ins Seefeld Schon damals, als 22Jähriger, trägt sich Bodo Weiss mit dem Gedanken, sein eigener Chef zu werden. Doch bevor es so weit ist, lässt er sich noch zum Barman ausbilden und mixt ein Jahr lang Drinks hinter der Theke eines Nachtklubs in Ascona. Dem folgt ein weiteres Intermezzo als Gerantenvertreter in Luzern. Mit 26 findet Bodo Weiss seinen Traumjob – und sein Traumdomizil: Er wird Wirt in der Seefeldbar und verliebt sich in das lauschige Stadtquartier am rechten Ufer des Zürichsees. Zehn Jahre lebt Bodo Weiss recht gut von und mit der Seefeldbar. Doch als der Besitzer die Pacht von monatlich 10'000 Franken auf 12'000 Franken erhöhen will, wirft er die Flinte ins Korn. «Ein derart hoher Zins lag einfach nicht drin», sagt Weiss, und man vermeint in seiner Stimme eine leise Wehmut mitschwingen zu hören. Nach dieser Zeit versucht sich Bodo Weiss einige Jahre in unterschiedlichsten Jobs.
Dann wechselt er wieder in die Gastronomie. Für zweieinhalb Jahre arbeitet er als Stellvertreter des Geschäftsführers im Restaurant der Israelitischen Cultusgemeinde Zürich (ICZ), wo er für die Bestellungen und die Kontrolle der Rechnungen verantwortlich ist. Ausserdem hilft er im Mittagsservice aus und lernt nebenbei, koscher zu kochen. Das Restaurant mit kugelsicheren Scheiben und einem Saal für private Anlässe ist ein Grossbetrieb: Es bietet Platz für 600 Personen und betreibt auch einen Cateringservice, der koschere Speisen bis nach Luzern und Bern liefert. Bodo Weiss fühlt sich dort wie ein Fisch im Wasser. Stolz erzählt er, dass er dem israelischen Politiker Shimon Peres einmal die Hand geschüttelt hat.

Neubeginn mit Zweifeln Ende der 1980er Jahre konkretisiert sich der Plan für ein eigenes Restaurant. Bodo Weiss, nunmehr 45 Jahre alt, hält Augen und Ohren offen. Bald öffnet sich eine Tür: Eine Pizzeria in Winterthur, die auch noch einen Pub betreibt, sucht einen neuen Besitzer. Weiss will sich zuerst ein Bild verschaffen und beginnt als Gerant. Schliesslich sieht er von einer Übernahme ab: Das Lokal und seine Besitzer sind ihm nicht sympathisch. Auch das verwaiste Restaurant «Erle» in Küsnacht findet vor seinen Augen keine

Gnade: Es befindet sich mitten in einem Wohnquartier und ist dem Vernehmen nach immer wieder mit Klagen der Nachbarn konfrontiert.
Eines Tages steckt ihm ein Spielautomatenbetreiber, dass für den «Frieden» in Meilen ein neuer Pächter gesucht werde. Das Restaurant ist mangels Nachfolge schon ein halbes Jahr geschlossen. Bodo Weiss will sich vor Ort einen Eindruck verschaffen und fährt nach Meilen, wo gerade Fasnacht gefeiert wird und die Strassen voller Konfetti sind. Er lächelt vergnügt, als er von seinem Besichtigungsausflug erzählt: «Die Wirtin stand in der Tür und sagte: ‹Hier ist nicht geöffnet.› – ‹Ich weiss, deswegen bin ich ja hier›, gab ich zurück. Als ich mich umsah, kam aus der Wohnung im oberen Stock plötzlich ein älterer Herr die Treppe herunter. Ich rief: ‹Ja Ferdi, was machst du denn hier?› Er antwortete: ‹Ich, ich, ich bin der Frieden›!» Im nächsten Moment feiern zwei, die sich von der Seefeldbar her kennen, ein unerwartetes Wiedersehen. Keine Frage, dass der abgetretene «Frieden»-Wirt Ferdi Beeler Feuer und Flamme ist für die Idee, Bodo Weiss als Nachfolger zu gewinnen. Doch der zögert: «Ich hatte meine Zweifel: Das Restaurant ist eine Zündholzschachtel und liegt erst noch versteckt. In unmittelbarer Nachbarschaft befanden sich drei weitere Restaurants, das ‹Blumental›, der ‹Löwen› und das ‹Lämmli›. Ich fragte mich, ob der Betrieb unter diesen Umständen rentieren könnte.» Beim nächsten Besuch in Meilen nimmt Weiss seine neue Freundin mit. An diesem Tag fällt der Entscheid. «Sie sagte: ‹Den Service in diesem Laden schaff' ich allein.› Ich sagte: ‹Okay, und ich mach' die Küche allein.› Dann war die Sache geritzt», erinnert sich Bodo Weiss.



Bodo Weiss mit seiner Würzburger Familie an Ostern 1964. Vorne: Mutter Elfriede, Nachzügler Hyalmar und Vater Josef Weiss. Hinten: Bruder Sigurd und der Älteste, Bodo Weiss.

Kein roter Rappen – aber eine Beiz So fing es an. Am 1. April 1991 öffnet der «Frieden» wieder seine Tore. Der neue Wirt hat ein Kapital von 150'000 Franken auf der hohen Kante – und ein Vorkaufsrecht für drei Jahre in der Tasche. Die Wirtschaft im Rauchgässli kann, obwohl sie so lange geschlossen war, immer noch auf eine treue Stammkundschaft zählen. Dazu gehören auch ein paar trinkfreudige junge Meilemer, die an der Fasnacht im Februar so richtig auf die Pauke hauen. Sie hängen Türen aus, werfen Styroporabfälle in die Toiletten und rattern mit dem Töffli durch das Restaurant. «Sie haben mir bei der ersten Fasnacht, die ich als Wirt in Meilen mit-

erlebte, die halbe Wirtschaft geschlissen», erinnert sich Bodo Weiss. In den folgenden Jahren legt er deshalb am Fasnachtswochenende jeweils einen Wirtesonntag ein. Doch die jungen Leute werden älter und ruhiger, und mit dem «Frieden» geht es sukzessive bergauf. Dank der Kochkünste und der abwechslungsreichen Menükarte des neuen Wirts vergrössert sich die Stammkundschaft des Restaurants im Lauf der Zeit. Manche regelmässigen Gäste werden zu guten Freundinnen und Freunden des Gastgebers.
In den drei Jahren bis zum Verfall des Vorkaufsrechts investiert Bodo Weiss seine ganzen Ersparnisse, um das Lokal auf Vordermann zu bringen. Als die Deadline für das Vorkaufsrecht naht, hat der «Frieden»-Wirt mehr als 200'000 Franken für die Renovierung des Restaurants ausgegeben. Der Entscheid, das Restaurant zu kaufen, bereitet ihm deshalb kein grosses Kopfzerbrechen. Auf 1,2 Millionen Franken einigen sich der Besitzer und Bodo Weiss. Doch woher nehmen, wenn nicht stehlen? Der designierte «Frieden»-Wirt hat keinen roten Rappen übrig, und die Banken sind in dieser Zeit mit der Vergabe von Betriebskrediten nicht gerade grosszügig. Aber das Glück ist Bodo Weiss hold: Der Filialleiter der Zürcher Kantonalbank in Horgen, den er persönlich kennt, gewährt ihm eine Hypothek. Einen weiteren Teil der benötigten Kaufsumme erhält er von seiner Familie als Darlehen.

Eine perfekte Sparerin als Vorbild Wenige Monate später gibt der frisch gebackene Restaurantbesitzer seine Wohnung im Seefeld auf und zieht nach Meilen um. Um die Hypothek abzuzahlen, arbeitet er bis zur Erschöpfung – Sechstagewoche, Zwölfstundentag, jahrelang keine Ferien. Und er spart sich weiterhin jeden Rappen vom Mund ab, eine Fähigkeit, die er von seiner böhmischen Mutter gelernt hat. «Meine Mama war eine perfekte Sparerin. Sie hat sehr wenig Geld ausgegeben, aber unermüdlich gesammelt und verwertet, was in der freien Natur wuchs: Hagebutten für Marmelade, Lindenblüten für Tee und so weiter. Sie hat das Brot selber gebacken, Apfelschalen auf dem Ofen getrocknet – es ist wahnsinnig, was sie alles gemacht hat.»
Die grösste Stütze im Betrieb ist für Bodo Weiss seine Ehefrau Teresa. Seine frühere Liebesbeziehung war noch vor dem Kauf des Restaurants zerbrochen. Danach war der mittlerweile 50Jährige für eine Weile nicht besonders gut auf Frauen zu sprechen. So reagiert er zunächst abweisend, als ihn ein Kollege aus dem Gasthof «Löwen» in Meilen mit einer unbekannten Philippina bekannt machen will. Es handelt sich um die Nichte der Ehefrau des «Löwen»-Mitarbeiters, die damals in Singapur arbeitet, sich dort aber nicht wohlfühlt und unbedingt weg will.
Nachdem Bodo Weiss Mut gefasst hat, geht alles sehr schnell: «Wir haben uns geschrieben, Fotos geschickt, und schliesslich lud ich sie in die Schweiz ein. Auf dem Flughafen kam mir eine Frau entgegen, die nur 1,59 Meter gross und 24 Jahre alt war, aber ausgezeichnet

Englisch sprach. Wir verstanden uns auf Anhieb sehr gut.» Nach drei Monaten hätte Teresa wieder ausreisen müssen. Aber Bodo Weiss will sie nicht mehr missen und beschliesst, sie zu heiraten. Ein paar Jahre später beantragen beide miteinander die Schweizer Staatsbürgerschaft, die ihnen ohne Umschweife gewährt wird. «Unterdessen sind Teresa und ich 17 Jahre ein Ehepaar, haben eine 16jährige Tochter und können es noch immer sehr gut miteinander», freut sich Weiss.

Die junge Philippina lebt sich schnell ein und steht das harte Wirteleben mit ihrem Mann beherzt durch. Im Handumdrehen erlernt sie die Geheimnisse der gutbürgerlichen Küche, die zur Handschrift des Restaurants «Frieden» zählt. «Heute schmeissen wir – zusammen mit einer Aushilfe – den Laden gemeinsam, wobei wir uns in der Küche und im Service abwechseln», sagt Bodo Weiss. Teresa beherrscht das Kochen «à la Frieden» mittlerweile genauso gut wie ihr Mann. Einzig die Fondues, die Spezialität des Hauses, liegen noch in dessen alleiniger Verantwortung. Es gibt Fondues jeder Art: Tomatenfondue, Kräuterfondue, Tessiner Fondue, «Frieden»-Fondue – die besten zwischen Zürich und Rapperswil, wie viele Besucherinnen und Besucher der Wirtschaft im Rauchgässli finden. Pizza und Fastfood sind im «Frieden» tabu: Stattdessen kommen Entrecôte, Osso buco, Schweinskrustenbraten oder Gulasch auf den Tisch, manchmal auch ein Nasi Goreng oder Bami Goreng. Die währschaften Gerichte zu fairen Preise werden weit herum geschätzt – auch von zahlreichen Gästen von ausserhalb Meilens.

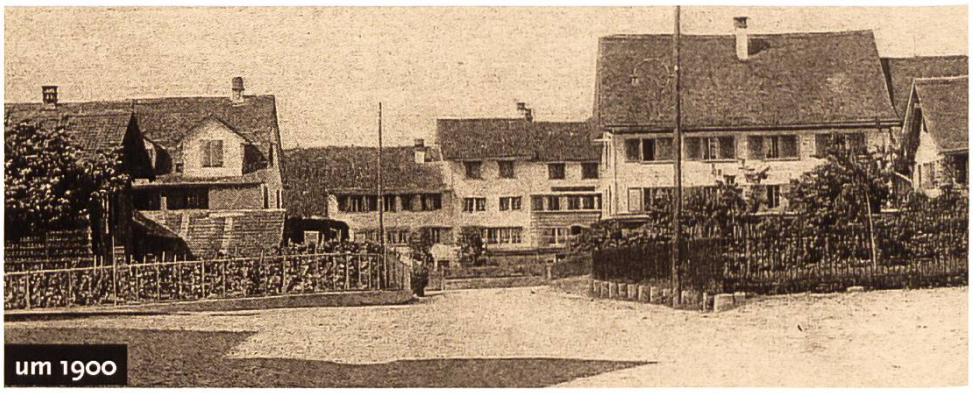
Nach 22 Jahren als «Frieden»-Wirt zieht Bodo Weiss ein positives Fazit: «Ich bin zufrieden mit dem, was ich erreicht habe», sagt er und fügt hinzu: «Mittlerweile bräuchte es auch zehn Pferde, um mich von Meilen wegzubringen.» Man glaubt es ihm aufs Wort.

* **Jeannine Horni**
ist Redaktorin bei Galliker Kommunikation GmbH.

Das 1873 so benannte Restaurant «Frieden» bzw. ursprünglich «zum Frieden» ist nach dem «Trauben» (seit 1869) die zweitälteste noch bestehende Meilemer Wirtschaft mit Namen – die Wirtschaften hatten gewöhnlich keinen Namen, sondern wurden einfach nach dem Wirt benannt.
Dank den früher minutiös geführten Listen über Patenterteilungen wissen wir über die Wirte der frühen Jahrzehnte bestens Bescheid. Es verwundert angesichts der in Meilen verbreitet gewesenen Geschlechter kaum, dass sowohl der erste nachweisbare Wirt (bis 1894) als auch der zweite Wunderli hiessen, nämlich Caspar bzw. Heinrich Wunderli. Der zweite Wirt wie auch bald darauf der dritte starb bald nach der Eröffnung, beide wurden jeweils durch die hinterbliebene Witwe abgelöst. Daraufhin gab es sehr viele Wechsel, und die Namen würden heute niemandem mehr etwas sagen.
Der Überlieferung nach galt der «Frieden» früher als «Arbeiterbeiz». Dies trifft aber nur sehr bedingt zu. Richtig ist nach Ausweis der betreffenden Protokolle im Ortsmuseum nur, dass die Ortsgruppe der SP ihre Monatsversammlungen in den 1930er Jahren oft im «Frieden» abhielt – schwergewichtig, aber nicht ausschliesslich.
Zwischen 1930 und 1960 wirteten hintereinander Rudolf Guggenbühl, Frau Novak und Dora Brunner, ab 1969 das Wirteehepaar Hanni und Ferdi Beeler. Genaueres ist für den «Frieden» nicht mehr in Erfahrung zu bringen, da das «Amt für Wirtschaft und Arbeit» der kantonalen Volkswirtschaftsdirektion eines Tages beschlossen hat, entsprechende Akten nur noch in Jahren von Volkszählungen ans Staatsarchiv zu übergeben. Am besten sind wir über die 1960er Jahre informiert, und zwar aufgrund eines Gesprächs mit den Wirtinnen Sylvia Armbruster (damals Währer, aktiv 1960–1964) und Helga Steiger (damals Göhrich, aktiv 1964–1969). Sylvia Armbruster führte das Restaurant mit einer Kollegin und einer Serviertochter, weshalb das Lokal damals «das Dreimädelhaus» genannt wurde. Die Personalbasis war für beide Wirtinnen so schmal, dass bei Vereinsanlässen oft Aushilfen (Verwandte oder Bekannte) aufgeboten werden mussten, um beim Kartoffelspitzen mitzuhelfen.
War – wie damals nicht selten – Militär im Dorf, kam gelegentlich während zwei, drei Wochen zusätzlich zum Mittag- und zum Nachtessen auch noch das Frühstück dazu, manchmal auch nur am Entlassungstag. Zusätzlicher Betrieb herrschte dann abends insofern, als in der «Vor-Handy-Zeit» alle Soldaten auch telefonieren wollten. Gewissermassen zum Trost für all den Trubel gaben wenigstens die Offiziere häufig recht viel Geld aus. Schlaf gab es generell eher wenig, speziell bei Freinächten während der Sauserzeit, wenn Gäste zuweilen während Stunden darauf warteten, dass der Traubensaft «überegheit». Lebhaft konnte es jeweils auch nach einem Grümpelturnier werden.
Sämtliche Vereine waren abwechslungsweise und die Dorfkorporation ab und zu abends Gäste des Lokals. Hauptsächlich während der Zeit von Sylvia Armbruster hielten die Bauern einmal im Mo-

Meilen!
Wirtschaftsempfehlung.
Unterzeichneter zeigt hiermit einem Ehrenden Publikum von **Meilen** und Umgebung ergebenst an, daß er die
Wein-, Bier- und Speisewirthschaft
zum „Frieden"
in **Meilen** mit heute angetreten und eröffnet hat und empfiehlt dieselbe in Folge dessen zu fleißigem Besuche bestens unter Zusicherung reellster und aufmerksamster Bedienung.
Ueber die kommenden Feiertage **feinstes Bock-Bier** aus der Brauerei Uetliberg.
Achtungsvollst ergebenst
Meilen, den 18. März 1894.
Heinrich Bosshard.

1894



um 1900

1930

1964

1894: «Achtungsvollst, ergebenst»: ein Inserat des «Frieden»-Wirts Heinrich Bosshard.

um 1900: Blick aus der Schulhausstrasse in die Kirchgasse und auf das Restaurant «Frieden», das sich damals noch im ersten Stock befand. Im Erdgeschoss war eine Metzgerei/Kuttelei untergebracht.

1930: Bei einem Umbau wurde das Restaurant ins Parterre verlegt.

1900: Die Kirchgasse, gesehen vom Kirchturm aus. In der Mitte unten sind das Restaurant «Blumenthal» und der Vorgarten des «Frieden» zu sehen.

nat im «Frieden» den Milchzahltag ab: Nach Ausweis ihres Milchbüchleins wurde ihnen ihr Guthaben in bar ausbezahlt, eine Aktion, welche die über die ganze Gemeinde verteilt Wohnhaften über einen ganzen Abend zusammenhielt.

Nach fünf strengen Jahren trat Sylvia Währer aus gesundheitlichen Gründen zurück. Helga Göhrich hatte schon mit ihr zusammengearbeitet und konnte das Lokal von ihr übernehmen. Wiederum nach fünf Jahren hörte sie auf, als sie heiratete und Mutter wurde.

Spassmacher witzelten zuweilen, die Wirtinnen hätten es ja gut, insofern als auch die Kirche für sie Reklame mache ... Wie denn das? Die Pfarrer des benachbarten Gotteshauses entliessen jeweils die Gläubigen nach dem Segen mit dem Spruch «So gehet hin in Frieden», was allerdings gelegentlich erweitert wurde zu «... und wänn's deet kä Platz hät, in Löie».