

Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 56 (2016)

Artikel: Vom "Rössli" zum "Thai Orchid" : eine historische Spurensuche
Autor: Kummer, Peter / Horni, Jeannine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-953631>

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>



Das Restaurant «Rössli» im Jahr 1932.

Vom «Rössli» zum «Thai Orchid» – eine historische Spurensuche

Peter Kummer und Jeannine Horni*

Das Haus an der Seestrasse 665, in dem sich das Restaurant befindet, ist 1907/08 gebaut worden, und zwar im Stil jener Zeit, aber nicht ganz durchschnittlich mit seinem zweimal geknickten hohen Mansardwalmdach samt Zinne. Man könnte denken, das Restaurant darin sei so alt wie das Haus. Doch dem ist nicht so. Einerseits befindet sich die Gaststätte ein bisschen weniger lang darin, denn das Haus ist bei der Erbauung in den Akten der Gebäudeversicherung als «Wohnhaus mit Laden und Veranda» verzeichnet und weist im Erdgeschoss für jene Zeit ungewöhnlich grosse Fenster auf. Tatsächlich war darin anfänglich ein Kuttelgeschäft untergebracht – das Haus kann also die Wirtschaft «zum Rössli» nicht von Anfang an beherbergt haben.

Andererseits ist das Restaurant älter als das Haus, taucht doch dessen Name in den kantonalen Listen der Patentinhaber und ihrer Abgaben schon 1872 auf, was aber im Vornherein noch nicht das Gründungsjahr zu sein braucht. Denn die meisten Wirtschaften, die keine Tavernen waren, führten im 19. Jahrhundert zumindest in den amtlichen Listen lange Zeit keine Namen, sondern wurden – ohne Adressangabe! – nur mit demjenigen des Patentinhabers aufgeführt. Tatsächlich: In einem Gemeinderatsprotokoll figuriert schon 1850 ein «Joh. Guggenbühl, Rössliwirth», und dieser Wirt ist auch in einem Protokoll von 1845 zu finden, wo er als «Weinschenk in Hofstetten» bereits installiert war (GRP 20.9.1845 S. 375, 13.4.1850 S. 278). Nur ein Zufallsfund könnte zeigen, wie

Das heutige «Thai Orchid» hat zugleich eine kurze und eine lange Geschichte. Kurz ist sie insofern, als das Restaurant diesen (gastro-nomisch sprechenden) Namen erst seit dem Jahr 2000 trägt. Lang ist sie, wenn wir seine Vorgeschichte mit in den Blick nehmen, die Geschichte des Restaurants namens «Rössli» nämlich, das im selben Haus schon lange vorher untergebracht war. Dabei gehen wir für einmal im Rückwärtsgang vor.

lange vorher diese Wirtschaft mit oder ohne Namen dort schon bestanden hat.

Wo das «Rössli» zumindest kurz vor dem Wechsel ins heutige Gebäude untergebracht war, wissen wir auch nur dank einem glücklichen Fund in einem Gemeinderatsprotokoll vom 30. Dezember (kein Verschrieb!) 1896, wo anlässlich einer Patenterneuerung auch gleich die damalige Gebäudeversicherungs-Nummer des Gesuchstellers genannt ist – «No. 204»; das ist das Haus mit der heutigen Adresse Seestrasse 666, schräg gegenüber dem «Thai Orchid».

Dem Verfasser der ersten Meilemer Gemeindegeschichte, Jakob Stelzer, verdanken wir den Hinweis auf ein noch früheres «Rössli» (S. 192): 1798 nämlich,

während der Helvetik, hat während der kurzen wirtschaftlichen Liberalisierung schon einmal ein solches bestanden. Mit der Re-Installation der Gnädigen Herren in Zürich, also nach 1803, befanden diese, «die übermäßige Anzahl der Wirthschaften» würde «Sittlichkeit und gute Polizey» gefährden, und kehrten zur angestammten strengeren Ordnung zurück, die weniger Weinschenken zuließ.

Wie konnte man überhaupt auf den Namen «Rössli» kommen? Dies lässt sich nur ganz allgemein erklären: Er könnte auf eine Poststation hinweisen, wo Pferde allenfalls auch ausgewechselt wurden. Ob dies in Meilen tatsächlich zutraf, muss offenbleiben, ist also ein zusätzliches Rätsel in dieser Angelegenheit.

Zeitungsmitteilung der Gemeinde über das Gesuch um ein Wirtschaftspatent für das damalige «Rössli», eingereicht von Otto Steiger im Jahr 1915.

<p>Meilen, den 20. Mai 1915.</p>	<p>Der Gemeindegutsverwalter: H. Kunz-Deemann.</p>	<p>Persönlich sind nicht zu l</p>
<p>Meilen. Wirtschaftspatentgesuch.</p>		<p>Zürich,</p>
<p>Herr Otto Steiger, geb. 1877 von Meilen, wohnhaft in Hofstetten-Meilen, bewirbt sich um ein Wirtschaftspatent nach § 3 litt. b. des Wirtschaftsgesetzes auf das Lokal Nr. 1198 zum „Rössli“ in Hofstetten, auf 1. Juli 1915.</p>		<p>Die stinmb werden anmit an in das Schulhaus</p>
<p>Gemäß § 34 desselben Gesetzes kann jedermann auf dem Wege der Einsprache gegen die Erteilung des nachgesuchten Patentos gesetzliche Hinderungsgründe geltend machen.</p>		<p>Detwil.</p>
<p>Die Einsprachen sind zu unterschreiben und unter Beilegung oder Bezeichnung der nötigen Beweismittel binnen 10 Tagen von der Publikation im Amtsblatte angerechnet, dem Gemeinderat einzureichen.</p>		<p>Die Rechnu das Stimmregist offen.</p>
<p>Solche Einsprachen werden dem Patentbewerber in Abschrift, ohne die Namen der Einsprecher zur Kenntnis gebracht.</p>		<p>Abnahme sämt</p>
<p>Meilen, den 19. Mai 1915. Der Gemeinderat.</p>		<p>Die Rechnu das Stimmregist offen.</p>
<p>Meilen. Gemeindesteuern pro 1915. 3. und letzter Bezug der 1. Hälfte 1) der polit. Gemeinde-, Sekundarschul- und Kirchensteuer pro 1915,</p>		<p>Die Rechnu das Stimmregist offen.</p>



Einladung für ein «grosses Konzert mit humoristischen Einlagen» im «Rössli».

Das «Rössli» in der Ära Heiligenbrunner

Die gesamte Geschichte der Wirtschaft «zum Rössli» seit dem Bezug des heutigen Hauses aufzurollen, würde wohl nicht allzu viele interessieren. Wir konzentrieren uns deshalb auf die Zeit der Wirtin Josy Heiligenbrunner und geben wieder, was sie und ihre Tochter, die Sängerin Monica Heiligenbrunner Pososanto, uns zu erzählen wussten.

Das Ehepaar Walter und Josy Heiligenbrunner war 1954 aus Österreich in die Schweiz, zuerst in den Aargau, gekommen und wurde dann in Uetikon sesshaft, wo es sich im Hinblick auf die Kinder auch einbürgern liess. Während er als Coiffeur beschäftigt war, suchte sie Stellen als Serviceangestellte, unter anderem im Meilemer «Sternen», wo das Ehepaar auch zwei Jahre wohnte. Als Josy gewahr wurde, dass für das «Rössli» die Nachfolge der Wirtin Martha Lipski offen war, bewarb sie sich mit Erfolg dafür, denn sie strebte etwas Eigenes an. So wirtete sie dann in diesem Lokal 22 Jahre, und zwar genau vom 1. September 1974 bis zum

31. März 1996 – Daten, welche die unterdessen betagte Pensionärin spontan auswendig hersagen kann. Auf den damaligen Hausbesitzer und Pachtgeber kommen wir weiter unten zu sprechen.

Josy Heiligenbrunner führte die Wirtschaft und kochte, obwohl Österreicherin, in der Regel durchaus schweizerische Kost, aber gelegentlich unterbrochen durch Österreicher-Wochen, in denen dann auch entsprechend viele Österreicher aus der Gegend kamen. Ansonsten war Bratwurst mit Rösti ein ständiger Hit, und über die ganze Zeit gab's immer wieder Metzgete. Täglich wurden auf einem Brett «Fiiraabigshäppli» serviert, kleine belegte Brötli, die zum jeweiligen «Fiiraabigtrunk» passten.

Zu den ständigen Gästen gehörten Betriebsangehörige der Firma Gebr. Schneider (damals gerade oberhalb des «Rössli» domiziliert), für die ein runder Tisch reserviert war. Auch Vereine und die Feuerwehr waren immer wieder anwesend, für den Jodlerverein war das «Rössli» das



Das ehemalige «Rössli», wie es sich heute präsentiert.

Stammlokal. Insgesamt handelte es sich, wie schon vor der Ära Heiligenbrunner, um eine eher einfache Wirtschaft mit moderaten Preisen, für viele Meilemer zu einfach, um dort essen zu gehen. Das hing unter anderem auch mit dem sparsamen Hausbesitzer zusammen, der nie etwas renovieren liess. Beliebiges Volk war aber nicht zugelassen. So wies die Wirtin mit natürlicher Autorität den demolierenden Pöbel weg, der sich nach der Schliessung des Restaurants «Freihof» einzustellen drohte, und zwar definitiv.

Allerdings kannte Josy auch einen prominenten Gast: den international bekannten Jazz- und Schlagerkünstler Bill Ramsey, der vorbeikam, wenn er seine in der «Seeburg» wohnende Mutter besuchte, und als Leibspeise Gulasch mit Knödeln und Grammelbrot ass. Trotz des bescheidenen Charakters der Wirtschaft wurde

14 Mal eingebrochen, bis man dann eine Alarmanlage einbaute; abgesehen hatten es die Einbrecher auf den Spielautomaten und die Music-Box.

Mit ihren bloss zwei Angestellten – je einer als Küchenhilfe und einer im Service – und den beschränkten Platzverhältnissen konnte Josy Heiligenbrunner organisatorisch keine grossen Sprünge machen. So waren beispielsweise Taufessen neben der Bewirtung der Stammgäste nicht möglich, und das Angebot der Gemeinde, neben dem eigenen Betrieb noch die Belieferung des Strandbadkioskes zu übernehmen, musste sie ablehnen. Neben dem Wirtesonntag, dem Montag, war das Restaurant nur während 14 Tagen pro Jahr, während der Schulferien, geschlossen. Für ihre Kunden sorgte die Wirtin hingegen wie eine Mutter, ja, so wurde gesagt, wie ein zweiter Seelsorger ihrer

(katholischen) Pfarrgemeinde. Auch blieb sie immer nüchtern und begnügte sich mit ihrem Milchkaffee, wenn Gäste sie zu einem Glas Wein einladen wollten.

Ein skurriler Hausbesitzer

Obwohl es mit dem Restaurant selber wenig zu tun hat, ist es wegen der Skurrilität doch interessant, noch kurz auf den Mann einzugehen, der während der längsten Zeit von Josy Heiligenbrunners Wirken das Haus besass, auf Moritz Glatthard. Er wohnte in Bern, kam aber immer wieder mal zu Besuch und wohnte dann auf eigenen Wunsch auf dem völlig unausgebauten Estrich. Auch sonst war er völlig selbstgenügsam und sparsam: So versorgte er jeweils das benützte Papiersset unter dem Teller für den nächsten Gebrauch. Was er als Spezialwunsch anbrachte, war nur, gelegentlich in Heiligenbrunners Wohnung Klavier spielen zu dürfen. Für Tochter Monica

war Glatthard nach ihrem Bekunden wie ein Grossvater, der zum Beispiel mit ihr zusammen ein Entenhaus baute, einen Teich anlegte und Enten einsetzte, die er bei seinen Besuchen im Winter jeweils mit auf den Dachboden nahm, da es für die Vögel doch draussen zu kalt sei. Seine Wohnung in Bern war auch im tiefsten Winter ungeheizt, was ihm bei 4° Celsius in hohem Alter eine Lungenentzündung bescherte. Da er deswegen nicht ins Spital wollte, starb er daran und wurde deshalb nicht, wie prophezeit, hundertjährig. Miete und Pacht scheinen unter ihm günstig gewesen zu sein, denn nach seinem Tod versuchte sein Erbe, diese auf den dreifachen Betrag zu erhöhen.

Ein Duft von Tamarinden und Curry

Seit der Jahrtausendwende weht ein Hauch von Exotik durch die Gastroszene in Meilen. Der Thurgauer Ralf Doller und sein Partner, der Thailänder Weerapong

Weerapong Sufoon und Ralf Doller, die beiden Betreiber des «Thai Orchid».





Fernöstliches Ambiente:
Das thailändische Restau-
rant setzt einen exotischen
Akzent in der Gastroszene
Meilens.

Sufoon, haben das «Rössli» am 1. Januar 2000 übernom-
men und es in vier Monaten zum «Thai Orchid» umge-
baut. «Ursprünglich hatten wir ein Auge auf ein Lokal
in Herrliberg geworfen», erzählt Ralf Doller, der seinen
Namen im Thurgauer Dialekt wie die US-Währung aus-
spricht. «Der Besitzer der Liegenschaft in Herrliberg hat
uns dann aber das «Rössli» in Meilen als weitaus attrak-
tivere Alternative in Aussicht gestellt. Nachdem wir ein
ausgereiftes Konzept eingereicht und ihn zum Probe-
essen eingeladen hatten, hat er uns mit viel Begeisterung
den Zuschlag gegeben.» Der Umbau der alten Kneipe in
ein gepflegtes Speiselokal mit fernöstlichem Flair erfor-
derte nicht unbeträchtliche Investitionen. «Vor uns wur-
de das «Rössli» als Bar betrieben. Der damalige Wirt hat
die Küche inklusive Kochherd selten benutzt und des-
wegen nie erneuert. Für einen Restaurationsbetrieb wie
den unseren war sie unbrauchbar», sagt Doller. Auch der
Gastraum rief nach mehr als kosmetischen Eingriffen.

Die Eröffnung des «Thai Orchid» im Mai 2000 markier-
te den Beginn einer bis heute andauernden Erfolgsge-
schichte. «An diesem Tag war die Hölle los», erinnert
sich Ralf Doller, «die Leute standen draussen Schlange.

Und die gute Nachfrage hat sich kaum geändert: Seit nunmehr 16 Jahren ist unser Restaurant immer gut besucht, an den Wochenenden muss man sogar reservieren.» Keine Erfolgsgeschichte ohne Erfolgsrezept: Dass in der Gastronomie entlang der Goldküste die gutbürgerliche Schweizer Küche dominiert und das «Thai Orchid» eine der wenigen Ausnahmen ist, spielt sicher eine Rolle beim regen Zuspruch, den das thailändische Gasthaus findet. Abgesehen davon unterscheidet es sich von anderen seiner Art aber auch durch den Anspruch der Betreiber, ihren Gästen gutes Essen in einem gediegenen Ambiente zu servieren. Dazu gehören neben weissen Stofftischtüchern und -servietten auch eine elegante Möblierung, geschmackvolle Tisch- und andere Dekorationen, schönes Geschirr, eine professionelle Ablauforganisation, aufmerksames Servicepersonal und last, but not least die gute Sicht auf den Zürichsee. Auf dieses «Rundumpaket» schwören Geschäftsführer Weerapong Sufoon und «Verwaltungsrat» Ralf Doller, der im Hauptberuf Inhaber einer Zürcher Werbeagentur ist.

Die Besucherzahlen zeigen, dass die beiden mit ihrem Rezept goldrichtig liegen. 50 bis 60 Gäste am mittäglichen Selbstbedienungsbuffet und 80 bis 100 am Abend

heisst das «Thai Orchid» Tag für Tag willkommen, mal sind es mehr, mal weniger. Dazu werden 30 bis 40 Menüs über die Gasse verkauft. Bei diesem Andrang kam die Gelegenheit, das Restaurant zu erweitern, wie gerufen: 2015 wurde dem «Thai Orchid» ein Nebengebäude angegliedert, in dem sich bis dahin ein Solarium befunden hatte. Seither zählt das Lokal insgesamt 60 Plätze. Dafür, dass alles reibungslos läuft, sorgt der aus Thailands Nordosten stammende Weerapong Sufoon, der sich seine Sporen in einem chinesischen Top-Restaurant in Riad und an mehreren Stellen in der Schweiz abverdient hat. Er beaufsichtigt ein rein thailändisches Team von zehn Mitarbeiterinnen, dessen harter Kern aus zwei Köchinnen und zwei Serviceangestellten besteht. «Wir sind wie eine grosse Familie», sagt Sufoon, «wir machen zusammen Pause, essen und reden miteinander, das entspricht unserer Kultur». Einer Kultur, die von einem Duft von Tamarinden und Curry umhüllt ist.

* Dr. Peter Kummer war 37 Jahre lang Redaktor des Heimatbuchs Meilen und hat den Teil über das ehemalige Rössli verfasst. Jeannine Horni ist Redaktorin bei Galliker Kommunikation und hat über das heutige Thai Orchid geschrieben.