

Zeitschrift:	Lenzburger Neujahrsblätter
Herausgeber:	Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg
Band:	95 (2024)
Artikel:	Spurensuche in der Lenzburger Gastronomie : wundersame Wirtshaus-Geschichten
Autor:	Erne, Marianne
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1047525

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: 07.02.2026

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

Spurensuche in der Lenzburger Gastronomie

Wundersame Wirtshaus-Geschichten

Die lange Geschichte der Lenzburger Gastronomie im Detail zu erforschen und zu dokumentieren ist schier unmöglich. Genaue Aufzeichnungen sind Mangelware, vieles basiert auf Erinnerung. Unsere Autorin Marianne Erne begab sich auf Spurensuche und lässt Zeitzeugen sprechen... natürlich ohne Anspruch auf Vollständigkeit.

Sie standen unmittelbar neben den Gleisen: Das Feldschlösschen und die Warteck. In den 1970er Jahren, führte mein Arbeitsweg als KV-Lehrtochter der Hero Conserven auf der Augustin Keller-Strasse am Bahnübergang vorbei. Ich wartete unzählige Male bei geschlossener Barriere, bis der Seetaler endlich angezuckelt kam. Wann wurden die beiden Gasthäuser dort abgerissen, habe ich mich gefragt, als ich letzthin für die «Lenzburger Wirtshaus-Geschichten» unterwegs war.

Warteck und Feldschlösschen

Im Online-Magazin «We Love Lenzburg» schreibt Alt-Stadtschreiber Christoph Moser: «Bis um die Jahrtausendwende standen das Restaurant Feldschlösschen auf der linken und das Restaurant Warteck auf der rechten Seite am Anfang der von der Bahnhofstrasse nach Süden verlaufenden Augustin Keller-Strasse. Das Feldschlösschen mit seinem Saal war bis 1980 ein auch von den Vereinen geschätztes Wirtshaus. Dann wurde es in ein Dancing umgebaut. Aus Rücksicht auf unser Lenzburger Wahrzeichen, das Schloss, sprach sich der Stadtrat dagegen aus, dieses Etablissement als Dancing Castle zu führen. Das bewog die Betreiber dazu, es als No name zu bezeichnen. Nach mehreren Betreiberwechseln und dem Abgleiten ins Rotlichtmilieu brannte der Dachstock des Lokals im März 2004 aus. Die Brandruine wurde später abgebrochen und an ihre Stelle trat das Anfang 2011 eingeweihte Geschäftshaus LenzPortal. Auch das Restaurant Warteck fiel ein Jahr später der Spitzhacke zum Opfer. Dort befinden sich heute die Buskante E sowie ein Bus-Warteplatz».

Ein Gläschen Schnaps
zum Auftakt einer
eintönigen Arbeit



Das Restaurant Warteck 2005,
vor seinem Abbruch



Das ehemalige Restaurant Feldschlösschen 1980
vor dem Umbau zum Dancing

Andere Zeiten, andere Sitten: «Die Hero und die Wisa-Gloria beschäftigten Heerscharen von Arbeitern aus Staufen, die frühmorgens mit dem Velo zur Arbeit fuhren. Für sie stellte der Warteck-Wirt in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts am frühen Morgen auf dem Fenstersims zur Augustin Keller-Strasse hin jeweils eine Reihe von Schnapsgläschen bereit. Die Velofahrer machten einen kurzen Halt, legten einen Batzen hin und kippten schnell ein Gläschen Branntwein, um so ihre Stimmung für die mehr oder minder eintönige Arbeit etwas aufzumuntern,» weiß Christoph Moser.

Im Feldschlösschen aufgewachsen, ist Roger Arcari. Gut 50 Jahre später hat er mit dem Neubau des ARCMALA-Hauses die Möglichkeit geschaffen, dass es am Bahnhof wieder ein Restaurant gibt. Das Aicha's der Familie Öztürk mit mediterraner Speisekarte. Ich treffe Roger Arcari zum Gespräch und tauche ein, in eine längst entschwundene Welt.



Roger Arcari: von 60 auf 1000 Chäschüechli pro Tag zvg

letzten 40 Jahre die Arcari Backwaren AG in Hendschiken. Heute produzieren wir mehrere Tausend Stück Chäschüechli im Tag. Der Marmortresen aus der Kegelbahn, worauf wir die ersten Chäschüechli ausgestochen haben, steht heute als Ladentheke im Verkaufsraum in Hendschiken. Eines der wenigen Erinnerungsstücke. Wir Kinder halfen nach der Schule im Restaurant mit. Wir kannten es nicht anders. Mit 16 ging ich in die Kochlehre nach Basel, später arbeitete ich in Genf und den USA als Koch.

In Lenzburg gab es in meiner Kindheit viel Militär. Dieses stellte im Hinterhof des Restaurants seine schwarzen Kochkessel auf und heizte sie kräftig ein. So wurde das Essen für die Mannschaft zubereitet, die im grossen Saal speiste. Wie die «Häftlimacher» passten wir auf, dass keiner mit den Nagelschuhen über das Eichenparkett ging. Mutter mochte das gar nicht. Im Saal hatte es Platz für Hochzeiten, Generalversammlungen und andere Anlässe. Es war Vereinslokal für den FC Lenzburg und den Lambretta-Club. Regelmässig fanden Lotto-Abende statt. Alleinstehende Männer, die Zimmerherren aus der näheren Umgebung, kamen am Abend zum Nachtessen. Jeder hatte bei uns ein «Büechli», er konnte anschreiben lassen und zum Monatsende hin bezahlen, wenn der Lohn kam.

Als Kinder genossen wir grosse Freiheiten. Überall fanden wir Verstecke zum Spielen. Gerne waren wir im Schopf und im Garten unter der Linde oder mit meinen Kollegen auf dem Dachstock voller Gerümpel. Ein toller Ort! Die Eltern hatten uns nicht immer im Visier, es gab jedoch klare Abmachungen: abends, nach dem Nachtessen, mussten wir die Gaststube verlassen und nach oben in unsere Wohnung gehen. Vater und Mutter arbeiteten bis Mitternacht. Eigentlich hätten wir nur das «Sandmännchen» schauen dürfen im Fernsehen, wir bevorzugten die Nachrichten, und manchmal schauten wir auch einen Krimi, alles in Schwarz-Weiss. Der Fünfweiher war für uns Arcari-Kinder verbotene Zone. Mutter wollte das so. Einmal gab es ein gehöriges Donnerwetter als ich vom Weiher zurückkehrte. Ein Stammgast hatte mich offenbar gesehen und machte Meldung. Die Wirtschaft war wie eine Grossfamilie, die soziale Kontrolle funktionierte perfekt.

Roger Arcari, 67, Unternehmer:

In den 1960er Jahren haben meine Eltern das Restaurant Feldschlösschen geführt. Es war eine Quartierbeiz. Die Gaststube war unsere Wohnstube, die stillgelegte Kegelbahn unser Spielplatz. Hier produzierten wir auch die ersten Chäschüechli für das Feierabendbier der Gäste. Vater bereitete jeden Tag etwa 60 Stück frisch zu. Aus diesen Anfängen wurde über die

Der Hirschen

Auf meinem Rundgang gehe ich die Rathausgasse hoch. Am Ende der Gasse steht der Hirschen. Diese Wirtschaft ist sage und schreibe 265 Jahre alt. In den Lenzburger Neujahrsblättern 2009 schreibt Heiner Halder: «Die erste urkundliche Erwähnung stammt vom Lenzburger Samuel Seiler, welcher von 1758 bis 1808 eine Pinte und Pfisterung führte, was eine Getränkewirtschaft mit Bäckerei bedeutete. 1948 wurde der Hirschen verkauft. Im Vertrag von damals ist zu lesen, dass der Bäcker und Pintenwirt mitsamt dem Haus auch sämtliche sich im Keller befindenden Fässer und Mühl übernimmt.»

«1939 begann im Restaurant Hirschen die legendäre Ära Ziegler/Clementi. Heidi Ziegler war 13-jährig, als sie mit ihrer Mutter Hedwig Ziegler-Schneider nach Lenzburg in den Hirschen kam. 1952 stieg Tochter Heidi, bisher als Verwaltungsangestellte tätig, daheim ein. 1962 heiratete sie den Venezianer Gino Clementi, welcher das 1960 eröffnete Cachet im ersten Stock als Barkeeper führte. Das Lokal mit besonderer Ambiance und der per Grammo vermittelten Hintergrundmusik – man konnte die Lieblings-Platten gleich selber mitnehmen – entwickelte sich zum gut frequentierten Treff der Jeunesse dorée. Gino und Heidi Clementi wirteten im Hirschen weit über das Pensionsalter hinaus.»

Meine KV-Freundin Heidi und ich gingen manchmal für einen Kaffee in den Hirschen. Ich erinnere mich an das schöne Geschirr, die antiken Möbel, eine Pendule, wie sie Grossmama eben auch hatte, und an eine sehr strenge Wirtin. Wurde mir im Hirschen der Kaffeerahm in einem «Schoggi-Chübeli» serviert oder war das im Haller oder im Café Gurini?

Zum Unteren Tor

Die Kombination von Restaurant und Bäckerei war früher ein beliebtes Geschäftsmodell. Genau so war es bis in die 1930er Jahre auch im Restaurant Zum Unteren Tor. Das hat mir Trudi Ortelli-Berner über das «Törli» erzählt. Ihr Sohn, Romeo Ortelli erinnert sich an Onkel Heinz und Tante Leni Dittrich, die während seiner Primarschulzeit dort die Wirtsleute waren.

Ein Cachet für die
Jeunesse Dorée
der Sechziger Jahre



Romeo Ortelli war oft im «Törli»

Romeo Ortelli, 66, Confiseur und Bäcker-Konditormeister:

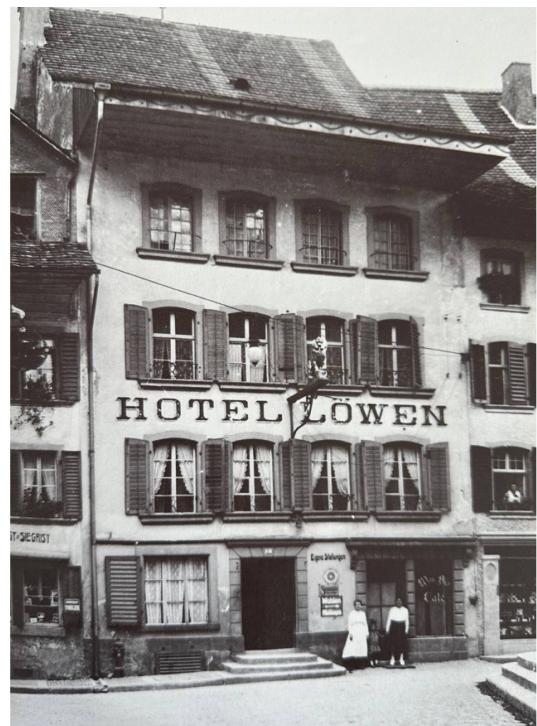
Aufgewachsen bin ich in der Bäckerei Ortelli-Berner. Wir waren drei Buben. Ich bin der älteste. Mein Grossvater, Max Berner, startete mit seinem Unternehmen 1928 an der Kirchgasse 10. Die Liegenschaft Zum Unteren Tor, drei Häuser weiter, kaufte er einige Jahre später ebenfalls. Ihn interessierte vor allem der Schopf der Liegenschaft, weil er diesen zu einem Mehllager umfunktionieren wollte. Das dazugehörende

Restaurant übernahm die Schwester meiner Grossmutter, unsere Tante Leni.

Das «Törli», wie man das Restaurant nannte, wurde von Onkel Heinz und Tante Leni Dittich-Ledergerber betrieben. Sie hatten keine gemeinsamen Kinder. Onkel Heinz floh aus der DDR und lernte meine Tante im französischen Jura kennen. Nach einigen Umwegen kamen sie schliesslich nach Lenzburg. Mutter hatte es nicht so gerne, wenn wir uns im «Törli» aufhielten. Wir gehorchten natürlich nicht immer und schlichen uns über den Hinterhof in die Küche des Restaurants, die im ersten Stock lag. Da musste man klettern können! Onkel Heinz war weit herum bekannt für «Schnipo», Schnitzel-Pommes Frites. Oft halfen wir ihm Pommes Frites herzustellen. Die Kartoffeln wurden noch von Hand geschält, dann drückten wir sie durch eine Maschine, die Stäbchen schnitt. Wir durften nicht im Restaurant essen, doch wir liebten diese Pommes Frites über alles. Onkel Heinz gab uns immer welche, die wir dann vor dem eigentlichen Mittagessen naschten. Zuhause am Familientisch waren wir kaum hungrig, verzichteten dort gerne auf Gemüse und Beilagen.

Weil die Gaststube nicht sehr gross war, wurde zu den besten Zeiten im «Törli» über Mittag in zwei Schichten gegessen. Das «Törli» war eine Handwerker-Beiz und die Lehrlinge der nahe gelegenen Berufsschule verkehrten ebenfalls dort. Manchmal ging es ziemlich hoch zu und her, doch meine Tante konnte die Gäste auf eine gute, direkte Art in den Senkel stellen.

Oft mussten wir über die Gasse liefern, wenn Tante Leni die Nussgipfel ausgingen oder das Brot knapp wurde. Sie rief in der Bäckerei an, und einer der Buben musste «springen». Helfen war in der Bäckerei, und nebenan, im «Törli», «im Preis inbegriffen». Ein neues Fahrrad, später gar ein Töffli oder den begehrten Kassettenrecorder bekamen wir, wenn wir kräftig mitanpackten. Sackgeld gab es keines. Nach einigen Pächterwechseln übernahm mein jüngerer Bruder das «Törli», bis es 2006 seine Tore für immer schloss.



*Lange das beste Haus
am Platz: das Hotel Löwen
um 1917*

Der Löwen

Auch der Löwen war mal ein Gasthof. Dazu schreibt Christoph Moser in seinem Blog: «Während Jahrhunderten war der Gasthof zum Löwen das bedeutendste Gasthaus der Stadt. Hier stieg ab, wer in Lenzburg nicht in privaten Haushaltungen untergebracht war. Das Gebäude bildete den oberen Abschluss der Rathausgasse und hatte damit eine dominante Stellung. Erst mit der Eröffnung des Gasthofs Krone im Jahre 1772 erhielt der Löwen eine ernsthafte Konkurrenz. Die Krone lag ausserhalb der Stadtmauern und konnte somit auch dann Gäste aufnehmen, wenn die Tore längst geschlossen waren.»

An der Fassade des Hotels Löwen fällt eine Anschrift rechts oben, neben der Türe auf: «Eigene Stallungen». Verfügen die Hotels heute über eine Tiefgarage, wo die Gäste ihre motorisierten Pferdestärken abstellen können, so war man seinerzeit noch als Reiter oder mit Ross und Wagen unterwegs. Ein Gasthof musste daher über Pferdestallungen verfügen. Von den Stallungen beim Löwen gab es eine Treppe direkt in den ersten Stock des Gebäudes. «Hier war auch der Tanzsaal, wo ein Tanzmeister der Lenzburger Jugend das Tanzen und die Umgangsformen beibrachte,» schreibt Christoph Moser.

Nach 1900 gab es Schwierigkeiten. Die Wirtin, die Witwe Raible, veräusserte den Gasthof 1907 einem Wirt aus St. Gallen. Offenbar lief das Geschäft nicht so, wie es sollte. Der Vertrag wurde vom Obergericht 1910 als unverbindlich erklärt und Witwe Raible musste das Gebäude wieder übernehmen. Dies führte zum Konkurs. 1918 wurde unter dem Namen «Löwen-Lichtspiele» ein Kino eröffnet, das heute noch besteht.

Das Donnergrollen
der Kugeln störte die
Theateraufführungen

Das Hotel Krone

In Sichtnähe zum Löwen und Hirschen steht das Hotel Krone. Wie beneidete ich meine ältere Schwester Brigitte, weil sie in der Schulzeit mit Käthi Gruber befreundet war, die im Hotel Krone aufgewachsen ist. Seltene Male nahm mich meine Schwester widerwillig mit zu Käthi – das Los der Jüngeren. Heiner Halder beleuchtet für die Lenzburger Neujahrsblätter 2017 250 Jahre Kronen-Chronik: «Mit der Übernahme der Krone durch Alfred und Hedi Seiler-Kistler (1953 bis 1967) begann eine rege Bautätigkeit im altehrwürdigen Hotel. Ihrer Zusammenarbeit mit der Stadt ist der Bau eines neuen Gemeindesaales zu verdanken. Dieser leistete bis 1983 hauptsächlich den Vereinen und auswärtigen Veranstaltern gute Dienste. Ältere Semester mögen sich noch daran erinnern, dass etwa der Genuss klassischer Musik oder der Besuch von Theateraufführungen jeweils durch dumpfes Donnergrollen der Kegelkugeln im Kellergeschoss gestört wurden.»

Die Ära Rosemarie und Charly Gruber-Hofer, Eltern von Käthi Gerber-Gruber, begann 1957 als Pächter der Familie Seiler, ab 1967 als Eigentümer. Rosmarie Gruber erinnert sich in ihren Aufzeichnungen: «Als junges Ehepaar haben wir im Jahre 1957 die Krone pachtweise übernommen. Vorhanden waren der Altbau (unter Denkmalschutz) als Hauptgebäude, der Saal-Anbau mit Verbindungsgebäude... dazu kamen die alten Stallungen, ein Gästepavillon mit drei Zimmern, im Sous-Sol der Schweinestall mit 20 selbstgemästeten Schweinen. Die Nachfrage nach Gäste-Zimmern mit Bad und WC wurde immer grösser. Aus diesem Grunde entschlossen wir uns im Winter 1969/70, das Garage-Gebäude mit den Angestelltenzimmern und Einstellplätzen, sowie den Gästepavillon mit Schweinestall abzureißen und an diesem Platz einen Hotel-Neubau mit Hallenbad und Tiefgarage zu bauen. Am 1. November 1985 übergaben wir die Direktion der Krone an unsere Tochter und den Schwiegersohn.»

In der Ära Gerber-Gruber wurde das Catering forciert. So bewirtete die Krone zahlreiche Veranstaltungen auf Schloss Lenzburg. Eine aufwändige Sache, geschah der Warentransport von der Küche in der Stadt in die Rittersäle doch bis 1982 via engen

Zufahrtsweg und dann das letzte Stück hoch über den Schlossfelsen mittels Schwebelift. Erst mit der Sanierung der Lenzburg stand im Schloss eine normale gastronomische Infrastruktur zur Verfügung. Die Krone wurde gefragter Spezialist für Verpflegung von Grossanlässen mit bis zu 2500 Gästen, u. a. am Aargauer Tag am Zürcher Sechseläuten und am Eidgenössischen Schwingfest in Aarau. Während 35 Jahren zeichnete man auch für die Verpflegung am Lenzburger Jugendfest auf der Schützenmatte verantwortlich.

Käthi Gerber-Gruber und ihr Mann Otto führten die Krone von 1985 bis 2015. Dann verkauften sie den Betrieb, da die Nachfolge ausserhalb der Familie geregelt werden musste. Seit 2017 empfängt das Traditionshaus seine Hotelgäste unter dem Namen «Mercure» der französischen Hotelgruppe Accor.



Postkarte des Hotels Krone mit werbetechnisch geschickter «Umplatzierung» des Schlosses

*Das alte Landgericht –
damals als Heimatmuseum*



Landgericht der
grössten bernischen
Landvogtei im Aargau

Das Alte Landgericht

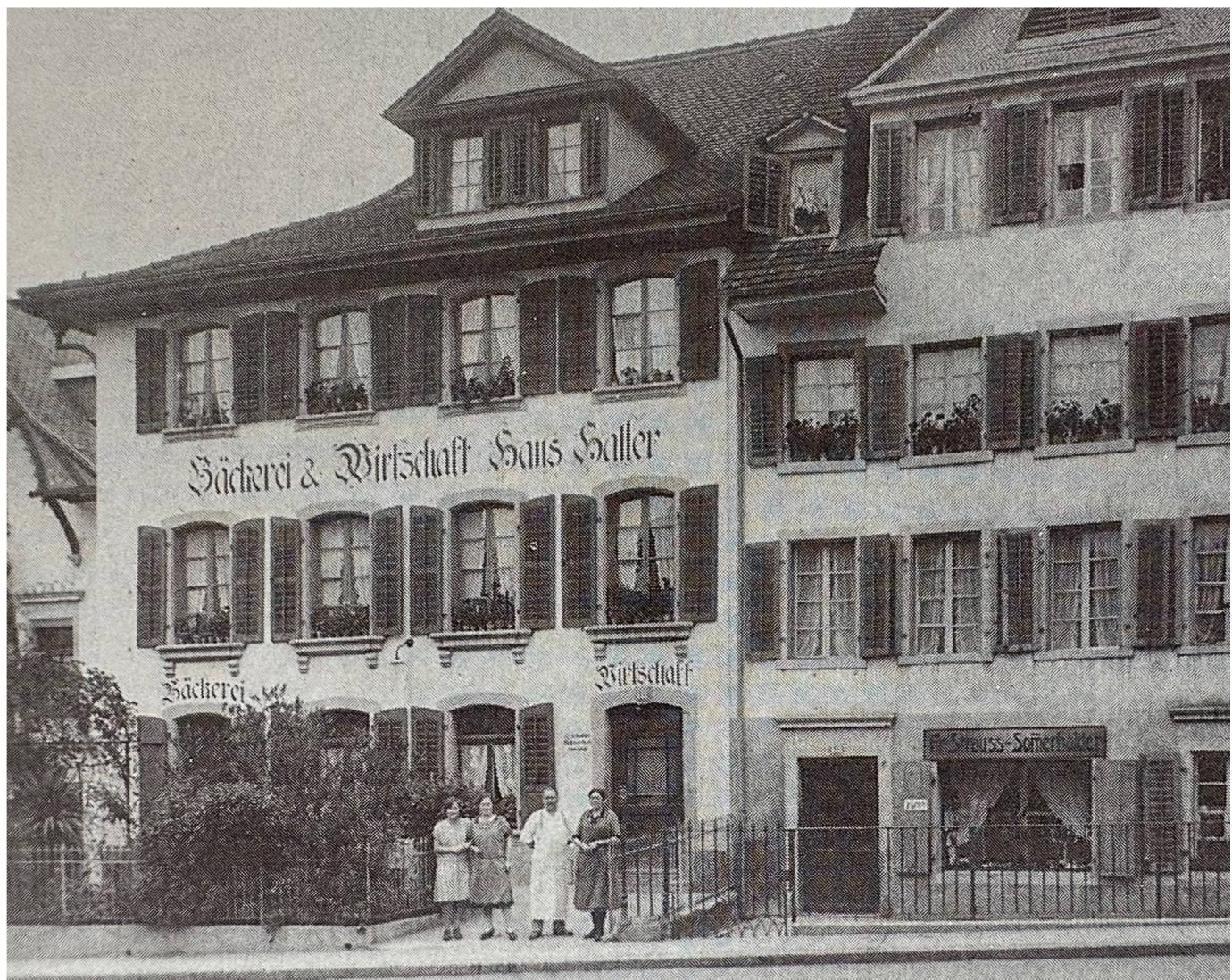
Es ist das älteste noch bestehende Gebäude ausserhalb der Lenzburger Stadtmauern: Das Alte Landgericht. Der Name ist eng mit der Lenzburger Geschichte verknüpft. Als Sitz des Landgerichts der Grafschaft Lenzburg, der grössten bernischen Landvogtei im Aargau, besass das Haus früher eine grosse Bedeutung. Trotzdem sei schriftlich wenig überliefert über dessen Ursprung und die mehr als 300-jährige Geschichte, schreibt Ruth Steiner 2018 in der Aargauer Zeitung: «1799 übernahm die Stadt das Riegelhaus. Von 1934 bis 1974 diente es den Ortsbürgern als Heimatmuseum, bis es zu baufällig wurde. Die Wirtefamilie Albert Stücheli, welche in der Nachbarschaft das Restaurant Vorstadt betrieb, übernahm die marode Liegenschaft im Baurecht und sanierte sie. Bis auf die tragenden Balken wurde das Gebäude total ausgehöhlt.

Mit dem Umbau und dem Zusammenschluss mit dem linksseitig angebauten «Vorständli» beginnt die Geschichte des alten Landgerichts als Gasthof. Die Familie des ehemaligen Stadtrats Martin Stücheli erfüllte mit der tiefgreifenden Sanierung die Bitte der Ortsbürgergemeinde, «das alte Landgericht möge wieder zur Zierde und Attraktion von Lenzburg werden». 1993 hörten Stüchelis mit Wirten auf und verpachteten das Restaurant. Unter den späteren Wirtsleuten waren Jürg und Heidi Bischofberger. Dank ihrer ausgezeichneten Küche und dem Eintrag in den prestigeträchtigen «Gault-Millau» stieg das Alte Landgericht in den Kreis der Top-Gastronomie im Kanton Aargau auf. Heute wird das Haus als Trattoria von der Besitzer-Familie Ferrara betrieben.

Das Hotel Haller

Gleich um die Ecke steht das Haller. Gewirtet wird an diesem Ort bereits seit 1893. Arnold Brändli, jüngster Sohn einer Bözberger Bauernfamilie, hatte am Murtensee das Handwerk des Bäcker-Konditors gelernt. Nach seiner Rückkehr in den Aargau heiratete er Anna Ehrismann und das Paar eröffnete an der Aavorstadt eine Bäckerei mit Wirtschaft. 1902 zogen die Brändlis nach Aarau, wo sie die bis heute noch renommierte Confiserie Brändli eröffneten. Sie übergaben die Bäckerei, Mehlhandlung und Wirtschaft an den Bäcker Hans Haller.

Hans und Marie Haller-Meier vor ihrer Wirtschaft, um 1924



Der Autobahnanschluss füllte die Betten im Hotel Haller

Der Gründer Hans Haller sei tüchtig und leutselig gewesen und habe ein ausgezeichnetes Personengedächtnis gehabt, was zu seiner Popularität und zum raschen wirtschaftlichen Aufschwung der Gaststätte beitrug, schreibt Ruth Steiner in der AZ. 1936 erworb er in einem kühnen Schritt die angrenzende Liegenschaft des ehemaligen Kupferschmieds Baumann. Das Haus wurde abgerissen und an dessen Stelle 1939 die heutige Bäckerei-Konditorei sowie ein Tea-Room «Isebähnli» eingerichtet. Bei Hallers fand in diesem Jahr der erste Generationenwechsel statt: Hans Junior übernahm das Geschäft.

Anfang der 1950er Jahre folgte die nächste Erweiterung des Familienbetriebs. Auf der westlichen Seite wurde das Hotel angebaut und 1956 eröffnet. Die Anfang 1960er Jahre eröffnete Autobahn, Hans Hallers Verbindungen ins Ausland und die internationale tätige Industrie, die sich in Lenzburg ansiedelte, füllten die Betten und beflügelten die Gastronomie im Hotel Haller.

Von 1976 bis 1998 waren Jürg und Annemarie Haller-Ineichen, die dritte Generation, am Ruder. Annemarie Haller als Hotelière und Gastgeberin. Jürg Haller, diplomierte Hotelier EHL, war fürs Administrative, den Bäckereibetrieb und das Bankettwesen zuständig. Das Ehepaar führte die beiden Gewerbebetriebe mit grosser Leidenschaft und Begeisterung, obwohl das nur mit langen Arbeitstagen und ohne Trennung von Geschäfts- und Privatleben zu bewältigen war. Im Laufe der Jahre wurden unzählige Festessen auf dem Schloss ausgerichtet. Als sich in den 1990er Jahren wirtschaftliche Veränderungen abzeichneten, beschloss das Ehepaar, sich vom Hotel zu trennen und sich auf die Bäckerei-Konditorei zu konzentrieren.

Nach dessen Verkauf wurde der Betrieb umbenannt in «Hotel Lenzburg». Das Restaurant hiess «Echt» und fokussierte auf traditionelle Schweizer Küche. Vor gut zwei Jahren wurde es von den neuen Eigentümern geschlossen. 2022, nach dem Ausbruch des Krieges in der Ukraine mietete die Stadt die Liegenschaft. Sie wird nun als Flüchtlingsunterkunft genutzt und bietet Platz für bis zu 60 Personen.

Der Ochsen

Beim Flanieren realisiere ich, dass heute nur noch ein einziges Lenzburger Hotel in Familienbesitz ist, nämlich der Ochsen. Ich setze also zum Schlussspurt an, steige die Burghalde hoch. Als erstes sehe ich den goldenen Ochs über der Türe. Auf der Ostseite springt ein Pferd den Besuchern aus der Hauswand entgegen. Der Ochsen hatte früher bestimmt auch Stallungen, wie die andern alteingesessenen Gasthöfe.

Andrea Hauner portraitierte die Gaststätte in den Neujahrsblättern 2020 und schrieb: «Seit 1907 gibt es den Ochsen, inzwischen in der vierten Generation in Familienbesitz. Der Grund für diese Kontinuität liegt wohl in der Anpassungsfähigkeit und Innovationsfreude der Schatzmanns. Seit 24 Jahren führen Chris und Madeleine Schatzmann-Kohler den Betrieb. Er sagt: «Du darfst nicht stehen bleiben, du musst den jungen Leuten etwas bieten.» Das war schon immer die Maxime im Ochsen.

Bereits Vater Hanspeter Schatzmann wagte Neues, als er den Betrieb 1970 übernahm. Er und seine Frau Vreni eröffneten mit der Satteltasche die erste Bar in Lenzburg. Der richtige Entscheid zur rechten Zeit: Zwei Tage nach der Eröffnung 1971 standen die Gäste offenbar in Schlangen vor dem Lokal. Der Name ist übrigens durch die Sammlung alter Satteltaschen aus Kavalleriezeiten inspiriert, die der Architekt damals auf dem Dachboden der Schatzmann-Familie fand. So ist es kein Wunder, dass Hanspeter Schatzmann, als ich mit ihm zum Gespräch abmachen will, den Anruf hoch zu Ross abnimmt, bei seinem täglichen Ausritt.

Das einzige
Lenzburger Hotel
in Familienbesitz

Metzgerei und Gasthof Ochsen Anfang des 20. Jahrhunderts





Hanspeter Schatzmann,
Ochsenwirt von 1970-2000, erinnert sich

zu den Bauern gehen; mit zum Viehhandel. In Egliswil und Seengen kauften wir Kälber und Schweine und brachten sie nach Lenzburg ins städtische Schlachthaus. Ich half jeweils, die toten Schweine an die Haken zu hängen. Dabei bekam ich manchen Spritzer Blut ab. Nach dieser Arbeit ging ich gleich zur Schule. Doch der Lehrer schickte mich das eine oder andere Mal nach Hause, weil ich zu blutverschmiert war und sagte, ich solle mich zuerst waschen gehen.

Als Kinder halfen wir auch mit, wenn in der Metzgerei Blut- und Leberwürste produziert wurden. Dann mussten wir die Därme reichen und weiten, damit die Erwachsenen die Fleischmasse abfüllen konnten. Würste zubinden, war auch eine Aufgabe, eine andere: Bestellungen aufnehmen und ausliefern. Wir hatten Fahrräder ohne Gänge, die mit Metzgerei Schatzmann angeschrieben waren. Damit fuhren wir jeden Dienstag nach Ammerswil und Egliswil, um Fleischbestellungen aufzunehmen. Am Mittwoch lieferten wir die bestellte Ware. Donnerstag war wieder Bestelltag, Samstag Liefertermin. In den gefüllten Metzgerharassen war das Fleisch in der Reihenfolge der Kunden eingesortiert. Das alles erledigten wir nebst der Schule. Später gab es bei uns im Ochsen sogenannte «Metzgerburschen». Sie kamen aus Österreich und übernahmen die Tour. Ich musste sie einfuchen und ihnen die Wege zu den Kunden zeigen.

Während meiner Jugend war bei uns öfters Militär einquartiert. Die Offiziere assen in der Kegelbahn. Da, wo jetzt die Gartenwirtschaft des Ochsens ist, waren früher die Stallungen. Im Frühling hatte Vater immer ein paar «Gitzi». Einmal, das Militär war wieder bei uns, spielten wir Buben mit den jungen Geissen. Plötzlich kam Vater in der weissen Metzgerschürze dazu, mit einem grossen Messer in der Hand. Er wollte mir das Zicklein wegnehmen. Da rief ein Offizier aus dem Fenster: «Herr Schatzmann, was kostet das Gitzi? Er gab ihm eine Zwanziger Note, damit er es nicht tötete. Vater zog unverrichteter Dinge ab.

**Hanspeter Schatzmann, 79,
ehemaliger Hotelier:**

Bereits Grossvater und Vater haben als Wirte, Metzger und Viehhändler im Ochsen in Lenzburg gewirkt. Mein Vater, Hans Schatzmann, übernahm zusammen mit meiner Mutter Frieda 1940 Metzgerei und Wirtschaft in zweiter Generation. Wir waren vier Kinder: Helen, Urs, Dieter und ich. Als ich zur Schule ging, durfte ich am Montagmorgen früh mit dem Vater

Nach der Bezirksschule ging ich mit 16 Jahren nach Genf in die Kochlehre. Ich reiste ganz alleine dorthin. In der Berufsschule verstand ich die ersten Monate kein Wort. Nach drei Jahren schloss ich die Lehre auf französisch ab und war der beste Koch im Kanton Genf. Im Ochsen hatten wir einen Gast, der meinem Vater und mir immer wieder von Amerika erzählte. So ist es wohl gekommen, dass ich auch dorthin wollte. Ich war in New York, Hollywood und Hawaii.

Einmal musste ich für 350 Leute Rührei zubereiten. Als ich am Morgen in die Küche kam, war niemand da. Ich begann mit dem Aufschlagen der Eier, so wie ich es gelernt hatte. Bald darauf kam der Küchenchef und meinte: «Take it easy – have a coffee first.» Nach der Pause schüttete er alle Eier mit Schale ins grosse Rührwerk und zerkleinerte sie. Dann gab er ein Kilogramm Butter in die Pfanne. Ich musste ein grosses Spitzsieb halten und er strich die Masse durch das Sieb. In den USA lernte ich «gross denken». Natürlich habe ich solche Methoden für unsere Küche im Ochsen nicht übernommen! Nach drei Jahren kam ich in die Schweiz zurück. Ich fuhr mit einem Ford Mustang vor, mit kalifornischen Kontrollschildern. Wenn ich heute daran denke, muss ich schmunzeln. Die Lenzburger dachten damals bestimmt: «Jetzt het's im junge Schatzme total usghänkt!»

Damit geht mein Spaziergang durch die Lenzburger Wirtshaus-Geschichte bereits zu Ende. Ich könnte den Zeitzeugen noch stundenlang zuhören, aber die Zeit steht ja nicht still – auch heute sorgen in unserer Stadt wieder zahlreiche Wirtsleute mit viel Herzblut für das leibliche Wohl ihrer Gäste.

Marianne Erne

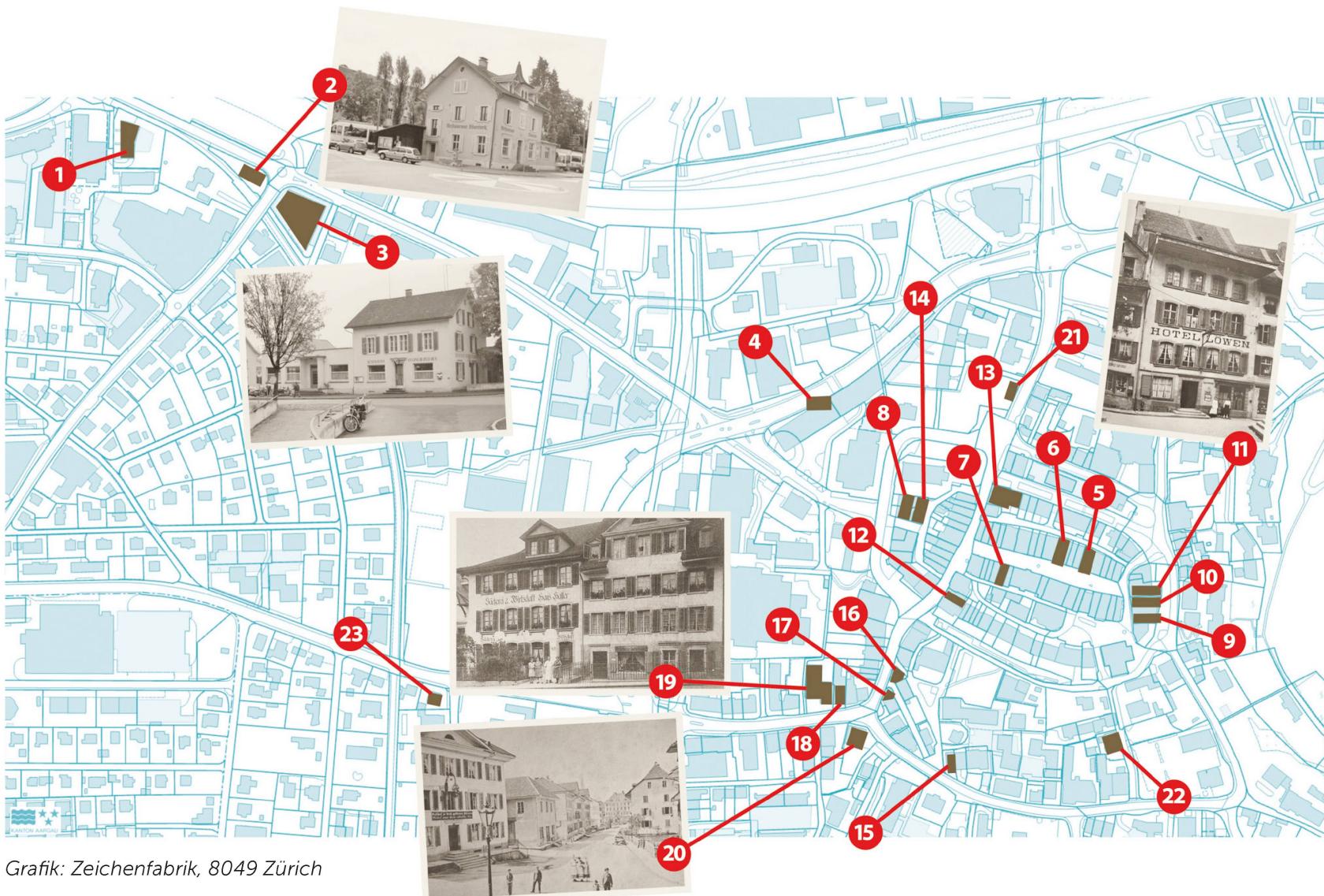
Fotos:

- Fotoband «Liebes altes Lenzburg», Ortsbürgerkommission und Stiftung Museum Burghalde
- Gruss aus Lenzburg, Ortsbürgerkommission und Stiftung Museum Burghalde
- Privatarchive

Quellen:

- Online-Magazin «We Love Lenzburg» vom 27.02.2023 und 26.03.2023
- «Lenzburger Neujahrjahrsblätter» 2009, 2017, 2020
- Aargauer Zeitung vom 18. Februar 2018

Lenzburgs verschwundene Gaststätten



Grafik: Zeichenfabrik, 8049 Zürich

1. Restaurant Bahnhof

Vis-à-vis Bahnhof (jetzt Credit Suisse) / Bahnhofstrasse 47 / Langjährige Besitzer: Familie Kieser / Schliessung: 30. April 1989 / gehörte zuletzt der Schweizerischen Kreditanstalt

2. Restaurant Warteck

Bahnhofstrasse, Busparkplatz. Besitzer: Casimir Meyer / Abbruch 2005 wegen neuer Führung der Seetalbahn

3. Feldschlösschen

Bahnhofstrasse 41 (jetzt Raiffeisenbank) / Langjährige Betreiber: Familie Stöckli, Familie Arcari / Beliebtes Vereinslokal mit Saal, u.a. FC Lenzburg / später Dancing Schlossli / Schliessung: März 2004 (nach Brand)

4. Restaurant Bahnhof-Stadt

Seetalplatz / Geführt von Klara (Cläry) Steiger als Bahnhofbuffet / Schliessung: 40er Jahre

5. Speisewirtschaft Pfister / Bären

Rathausgasse 35 / Heute: s'Bärli / Langjährige Pächter: Familie Sommer / Schliessung und Umbau: April 1990 / Besitzer heute: Sven Ammann

6. Bierhalle

Rathausgasse 29/Eisengasse 32 / Familie Häusler / Schliessung: 1928 / Heute: Uhrenatelier Hauri

7. Wilhelm Tell

Rathausgasse 10 / Später: Hotel Garni Hammer / Besitzer: Karl Gundel, Familie Gass-Gisiger / heute Uhrengeschäft Frey

8. Central

Poststrasse 8; Langjährige Wirtsfamilie Ryf / Besitzer: Hypothekarbank Lenzburg / Früheres Stammlokal des Turnvereins / Schliessung Central: Ende der 70-er Jahre / Später bis 2018: China-Restaurant Long-Long / Heute: Radiologie-Zentrum

9. Speise-Restaurant Dietschi

Leuengasse 8 / Brättigäu 5 / Familie Dietschi, Familie Peterhans / Heute: Hotel/Restaurant/Bar Oberstadt

10. Tea Room Bissegger

Leuengasse 12 / mit anschliessener Konditorei / bekannt für seinen Schokolade-Kaffee / Besitzer: Kurt Bissegger / Schliessung: 1972

11. Löwen

Leuengasse 14 / Letzte Betreiber: Familie Raible / Das historisch bedeutendste Gasthaus der Stadt / Tanzsaal im 1. Stock / Geschlossen 1918: seither Kino Löwen

12. Zum unteren Tor (Törl)

Kirchgasse 4 / Besitzer: Familie Ortelli / Typische Handwerkerbeiz / Geschlossen: Juni 2006

13. Tea Room Gurini

Kirchgasse 28 / Hans Gurini / Bekannte Confiserie mit Ruf bis in europäische Königshäuser / Schliessung: Juli 1992 / Heute: McArthurs Pub

14. Restaurant Altstadt

Torgasse 3 / Ab April 1983: Café/Confiserie Pulver / Besitzer: F. Pulver, Hanni Stähli / später: Café Mabelle, heute Bar Lencis

15. Burghalde

Burghaldenstrasse 11 / Langjährige Besitzer: Familie Haus / Neueröffnung im Juli 1998 als chinesisches Restaurant Hou Hou

16. Pilsner Stübli

Aavorstadt 13 / Seit 1842 weiterum bekannte Wirtschaft / Stammlokal der Studentenverbindung Jurassia Basiliensis / Schliessung: Dezember 1964

17. Schmiedstube

Aavorstadt 15 / später: Café von Känel, «Schwyzerhüsli» / Besitzer: Familie Von Känel / wahrscheinlich 2013 abgerissen

18. Café-Restaurant Rubli

Aavorstadt 20 / Später: Vorstadt / Bäckermeister Rubli, Familie Stücheli / Geschlossen: 1993

19. Hotel Haller / Hotel Lenzburg

Aavorstadt 22 / Besitzer: Familie Brändli, Familie Haller, Familie Kägi, AargauHotels / Traditionreiches Haus, früher mit Bäckerei / Schliessung: 2021 / Heute: Nutzung als Asylunterkunft

20. Zu drey goldenen Sternen

Aavorstadt 23 / später: Sternen, Mr. Pickwick, Crêperie aux Etoiles / Langjährige Besitzer: Familie Schmid-Tornare / War zwischenzeitlich alkoholfrei / neuste Pächter: Gebrüder Zamani

21. Post (Pöstli)

Niederlenzerstrasse 5 / Besitzer: Familie Knecht / Liegenschaft im Dezember 1978 abgebrochen

22. Traube

Stadtgässli 14 / Später: Grappa, heute: Mediterraneo / Frühere Besitzer: Beck Bärtschi, Walter und Hans Schatzmann / War mal Stammlokal der Stadtmusik

23. Café Siegrist

Bleicherain 9 / Beck Siegrist / Schliessung: ca. 1970

Recherchen: **Ernst Baumann, Ueli Steinmann**