

Zeitschrift: Oltner Neujaarsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 44 (1986)

Artikel: Restaurant Zollhaus : Haute Couture für den Gaumen
Autor: Rast, Christoph
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-659850>

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: 24.12.2025

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

Restaurant Zollhaus

Haute Couture für den Gaumen

Heute wird das zierliche Zollhaus vom mächtigen neuen «Winkel» fast erdrückt. Doch das kümmert niemanden, denn das Haus mit dem schönen Solothurner Schild auf der Nordostseite hat schon einiges erlebt. Kaum war das neue Zollhaus 1786 errichtet, erging auch schon die erste obrigkeitliche Mahnung an den Zöllner Fluri: «Im obrigkeitlichen Zollhaus zu Olten finden zum Ärgernis der Durchreisenden Ausgelassenheiten und Schlägereien statt, wozu das vom Zollner Mauritz Fluri vorgenommene Weinausschenken Anlass gibt. Wir befehlen, den Zollner zu veranlassen,

entweder den Dienst aufzugeben oder das Ausschenken zu lassen.»

Dem heutigen Wirtepaar, Maria und Eckehardt Dohrau-Joller, möchten wir das Ausschenken keinesfalls verbieten. Schlägereien gibt es ebenfalls keine mehr. Das Zollhaus in Olten war und bleibt allen Oltnern ein Begriff, allerdings nicht mehr als Zollamt, sondern als ausgezeichnetes, gemütliches Restaurant in historischem Gebäude.

Das Zollhüsli gilt als Ort der Behaglichkeit. Es verbirgt auf den ersten Blick mehr, als es zeigt. Der zierliche Speisesaal lädt nicht nur zum Fischessen, was das Restaurant berühmt machte, ein, sondern auch erlesene Fleischgerichte werden serviert. Tautrische Fische, vor allem Felchen und Egli, stehen zur Auswahl. Dazu kommen Hecht, Forelle usw., je nach Fang. Auf der schmucken Speisekarte finden wir eine reiche Palette von besonderen Gaumenfreuden: Felchen «Natalie», «Provençale», «im Römertopf», «Hausart», «Fisch-Karussell», «Knusperli» und viele andere. Die «Felchen à discrétion», welche während den Sommermonaten serviert werden, erfreuen sich grosser Beliebtheit. Herr Dohrau zeigt damit, dass ein gepflegtes Fischrestaurant nicht unbedingt an einem See stehen muss. Neben der reichhaltigen Standardkarte bietet der kritische Koch fast täg-

lich irgendwelche besonderen Gerichte an, je nach Saison. Doch auch die Fleischgerichte laden zum Besuch im Zollhüsli ein. Wo sonst erhält man «Escaloppe de Veau Palm Beach», wo «Hainanese Mah-Meh»? Gerichte, wofür früher die Oltnern ins Flughafenrestaurant nach Zürich pilgerten. Verschiedene Fleischfondues und andere Fleischspezialitäten lassen erkennen, dass Eckehardt Dohrau in seiner Laufbahn an vielen Orten berühmten Köchen in die Töpfe geschaut hat. Beim weiteren Durchblättern der reichhaltigen Karte findet man natürlich auch die altbekannten, bewährten Gerichte, die zum Pflichtprogramm eines gepflegten Speiserestaurants gehören.

Im Tagesrestaurant findet der Gast täglich ein ansprechendes Menu. Schnell serviert, reichhaltig und phantasievoll. Weiter kann er natürlich die kleine Karte zur Hand nehmen, die ebenfalls eine grosse Auswahl an Fisch- und Fleischgerichten anbietet.

Spätestens nach dem Essen, wenn man auf der Dessertkarte die Qual der Wahl spürt, wird einem klar, dass in der winzigen Küche ein Köhner in den Pfannen rührt. Deshalb wurde er auch Mitglied der «Gilde» und Inhaber der Auszeichnung «Goldener Fisch», und man merkt gleich, dass das Wirtepaar Dohrau-Joller eine vielseitige Karriere hinter sich hat und während der Ausbildung überdurchschnittliche Kenntnisse erwarb. Man sieht als Gast schnell, dass im Restaurant Zollhaus Kulinarisches von A bis Z angeboten wird, feinste Gerichte für jedermann, wobei die Preise bei allen Angeboten in einem sehr vernünftigen Rahmen liegen. Der kreative Wirt ist kein «Kochkellenakrobat», sondern er kocht zeitbewusst, natürlich. Dieser Jünger des Lucull verzichtet auf unnötige, teure Modetrends. Deshalb entrichten qualitäts-, aber auch preisbewusste Gäste gerne ihren «Zoll» im beliebten Gasthaus.

