Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 58 (2002)

Artikel: Damals in der Hasenburg
Autor: Walz, Hans
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-894734

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

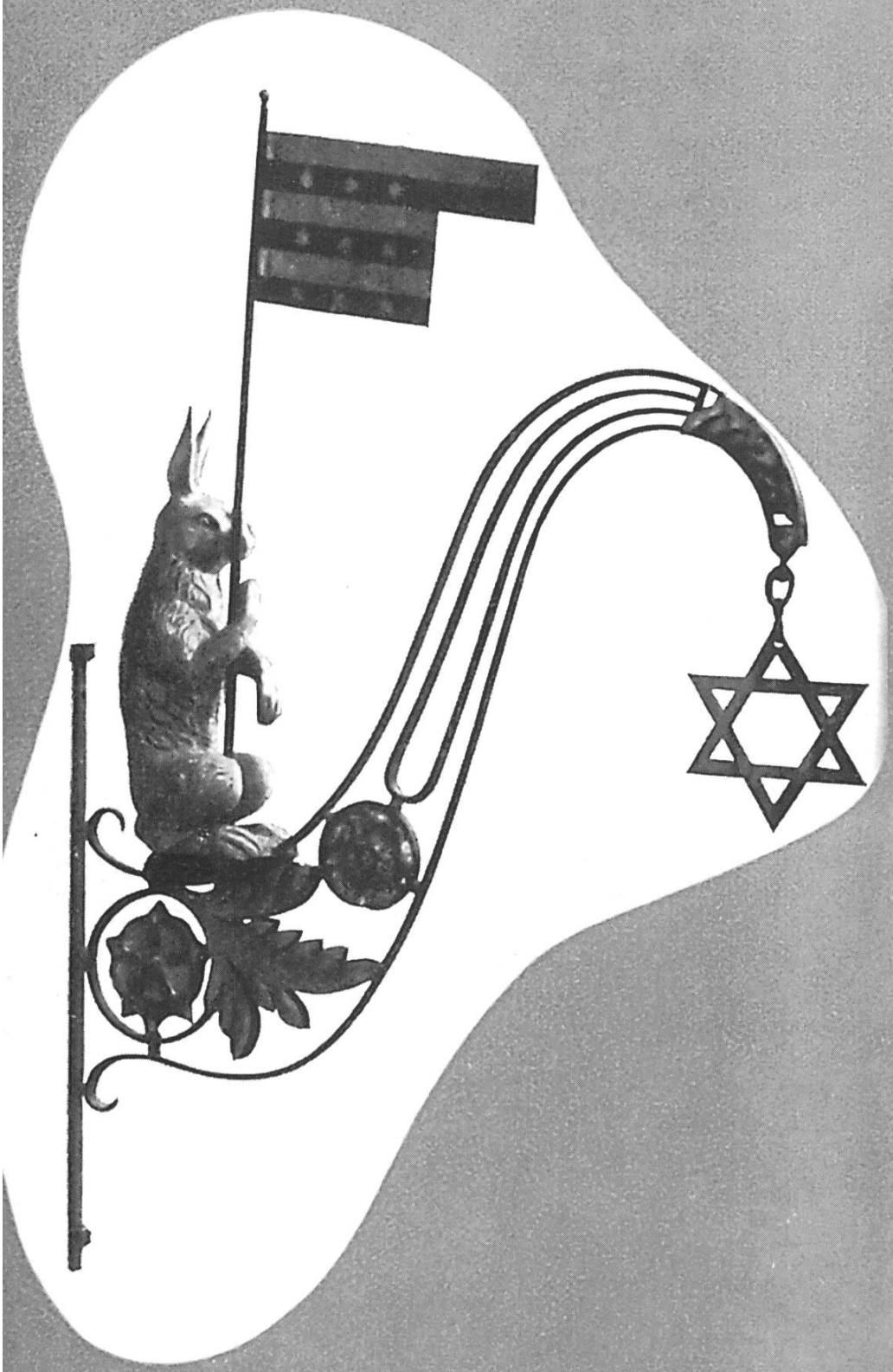
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 22.01.2026

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

RHEINFELDE



Besitze

Hans Walz-Humb

Küchench

Telephon 6 70 0

Restaurant

beim Obertor

HASENBURG

Damals in der Hasenburg

Hans Walz

«Schade, gibt's die Hasenburg nicht mehr», «D'Haseburg, das isch no es gmüetlichs Beizli gsi». Solche und ähnliche Äusserungen hört man noch häufig von älteren Rheinfelderinnen und Rheinfeldern. Und ich glaube, sie sind ehrlich gemeint. Tatsächlich sind in den letzten 30 Jahren zahlreiche «heimelige» Restaurants dem «Beizensterben» zum Opfer gefallen. Ob es Zufall ist, dass die Gegend um den Obertorplatz davon speziell betroffen war: Kranz, Hasenburg, Adler und erst kürzlich das Warteck? Gemütlich jedenfalls waren diese Gaststätten, weil sich der Gast darin wohlfühlte, weil ihn die Wirtsleute – meistens die Besitzer dieser Lokale und deshalb nicht ganz uneigennützig – als König behandelten. Arbeiter und Akademiker, Handwerker und Geschäftsleute trafen sich, sassen am gleichen Tisch, diskutierten miteinander, schätzten sich gegenseitig, und alle wurden gleich behandelt und bedient.

In einer solchen Gaststätte, eben der Hasenburg, bin ich aufgewachsen. Die Hasenburg wurde 1886 erbaut. Als sich anfangs des 20. Jh. meine Grosseltern in Rheinfelden niederliessen (der Grossvater stammte aus Bernhausen in Württemberg und die Grossmutter aus Aispel im Südschwarzwald), führten sie eine Zeitlang das Restaurant Löwen. 1904 konnten sie die Hasenburg käuflich erwerben. Während mein Grossvater weiterhin als Küfer arbeitete, führte meine Grossmutter als umsichtige Wirtin das Restaurant .

Nach Abschluss der Bezirksschulzeit absolvierte mein Vater zuerst eine Konditor- und anschliessend noch eine Kochlehre. Nachdem er einige Jahre in Hotels «in der Fremde» (womit damals z.B. Aarau, Aigle oder Braunwald gemeint waren) gearbeitet hatte, übernahm er 1944 die Hasenburg, die er zu einer weitherum bekannten Gaststätte werden liess. 1971 dann – Vaters Hauptbeschäftigung war damals schon lange die Pastetenproduktion – schloss die Hasenburg, zusammen mit dem Restaurant Kranz, für immer ihre Tore.

Die Hasenburg wurde, was damals eigentlich üblich war, als Familienbetrieb geführt, d.h. Vater, Mutter, in unserem Fall auch die Grossmutter und natürlich meine Schwester und ich muss-

Wirtshausschild des Restaurant Hasenburg
Etwa 1960 hat ein jüdisches Ehepaar aus Amerika unter anderem auch Rheinfelden bereist und ein Photo des Hasenburgwirtshausschildes gemacht. Nach Amerika zurückgekehrt, hat es sich offenbar dafür interessiert, was der Judenstern mit der Hasenburg zu tun hat. Es hat uns das Photo geschickt mit eben dieser Frage. Da ich keine Antwort darauf wusste, habe ich mich an Prof. Schib, Verfasser der Rheinfelder Stadtgeschichte und damals Geschichtsprofessor an der Kanti Schaffhausen, gewandt. Seine Antwort: Der sogenannte Judenstern sei auch ein Amulett gegen Feuer und Wasser. Dies sei der Grund, warum die Salmen Brauerei dieses Emblem für ihr Wappen gewählt habe.

ten im Geschäft kräftig Hand anlegen. Dass mir bis heute einige Episödchen aus jener Zeit, erfreuliche und weniger angenehme, im Gedächtnis haften geblieben sind, ist selbstverständlich. Davon möchte ich berichten.

Eines meiner ersten «Beizenerlebnisse» spielte sich nicht in der Hasenburg, sondern im Warteck ab. Im Alter von etwa drei Jahren fand ich es an der Zeit, auch andere Rheinfelder Restaurants von innen kennen zu lernen. So entwischte ich in einem unbeaufsichtigten Augenblick meiner Mutter und steuerte direkt aufs Restaurant Warteck zu. Ich betrat die Gaststube, setzte mich an den runden Stammtisch zu einigen Handwerkern, die dort ihren Feierabendtrunk zu sich nahmen, und bestellte wie ganz selbstverständlich einen Sirup und ein Brötchen. Danach verliess ich das Warteck wieder und machte mich auf den Heimweg. Als meine Mutter all dies erfahren hatte, begab sie sich schleunigst ins Warteck, um meine Konsumation zu bezahlen und damit zu verhindern, dass ich wegen Zechprellerei belangt würde. Aber einer der Handwerker, die sich an meinem Auftritt offenbar amüsiert hatten, hatte die Zeche bereits beglichen.

Meine Grossmutter, welche als passionierte Ex-Wirtin bis ins hohe Alter hinter dem Buffet mithalf, wollte offenbar verhindern, dass ich künftig meinen Durst in fremden Gaststätten löschte. Und da Grossmütter nicht zum Erziehen ihrer Enkel da sind, sondern viel mehr zum Verwöhnen, dürfen sie auch Dinge tun, welche die Eltern nie erlauben würden. So offerierte sie mir halt, um mich vor dem «Fremdgehen» abzuhalten, in der Hasenburg ab und zu ein «Schümli» (ein 25 cl-Schnapsstämpfeli voll Bierschaum). Das mundete sehr köstlich und ist wahrscheinlich der Grund, warum ich heute noch ein gutes kühles Blondes einem Glas Wein vorziehe!

Damals war es üblich, dass man sich nach Feierabend im Restaurant zu einem Jass traf. Bäckermeister Sieber, Gemüsehändler Danzeisen, Werkhofmeister Sacher, Zeichen- und Turnlehrer Wullschleger, Zigarrenmacher Bürgi, Werkzeugmacher Plüss, Coiffeurmeister Naef, Pontonier Bieri, Glasermeister Rigassi und sein Bruder und andere frönten in abwechselnder Zusammensetzung von 5 bis 7 Uhr abends diesem Kartenspiel. Da es sich ausnahmslos um Profis handelte, war die Tribüne, d.h. die 5 – 7 Stühle um die vier Jassenden, stets gut besetzt. Einer dieser Plätze war immer für mich reserviert. Und wenn ein Jasser nach dem zweiten oder dritten Bier (der Becher kostete 35 Rappen) «mal musste», dann durfte ich, und nicht einer der zuschauenden Halbprofis, eine oder zwei Run-

den mitjassen. So wurde ich schon im Vorschulalter mit den Tücken dieses Spiels vertraut, und was das Wichtigste an diesem Spiel ist, mit dem Zählen und dem Rechnen. Zu Beginn der Primarschulzeit konnte ich folgedessen schon bis 157 rechnen und zählen, während sich meine Schulkollegen noch mit den Zahlen eins bis zehn abmühten.

Rechnen bereitete mir also in der Unterstufe keine Probleme. Aber offenbar muss ich andere schulische Defizite gehabt haben! Ich weiss zwar nicht mehr welche, doch die zahlreichen «Tatzen», die ich deswegen meiner ersten, äusserst strengen und ehrwürdigen Lehrerin Fräulein Frei zu verdanken hatte, sind mir noch in bester Erinnerung. Viel schlimmer allerdings war die Tatsache, dass das betr. Fräulein in unserem Restaurant Pensionärin war und also jeden Tag das Mittag- und Nachtessen bei uns einnahm. So waren meine Eltern schon über meine «Vergehen» orientiert, bevor ich nach Hause kam. Und eine zusätzliche Strafe seitens meines Vaters war die Folge. Dabei habe ich immer geglaubt, zweimal für die gleiche Tat bestraft zu werden, verstosse gegen die Menschenrechte! (Als Lehrer sage ich heute, leider: «Tempora mutantur ...» – Eingeweihte verstehen, was ich meine!)

Grossmutter, Grossvater, Vater, meine beiden Tanten anfangs 20er Jahre.

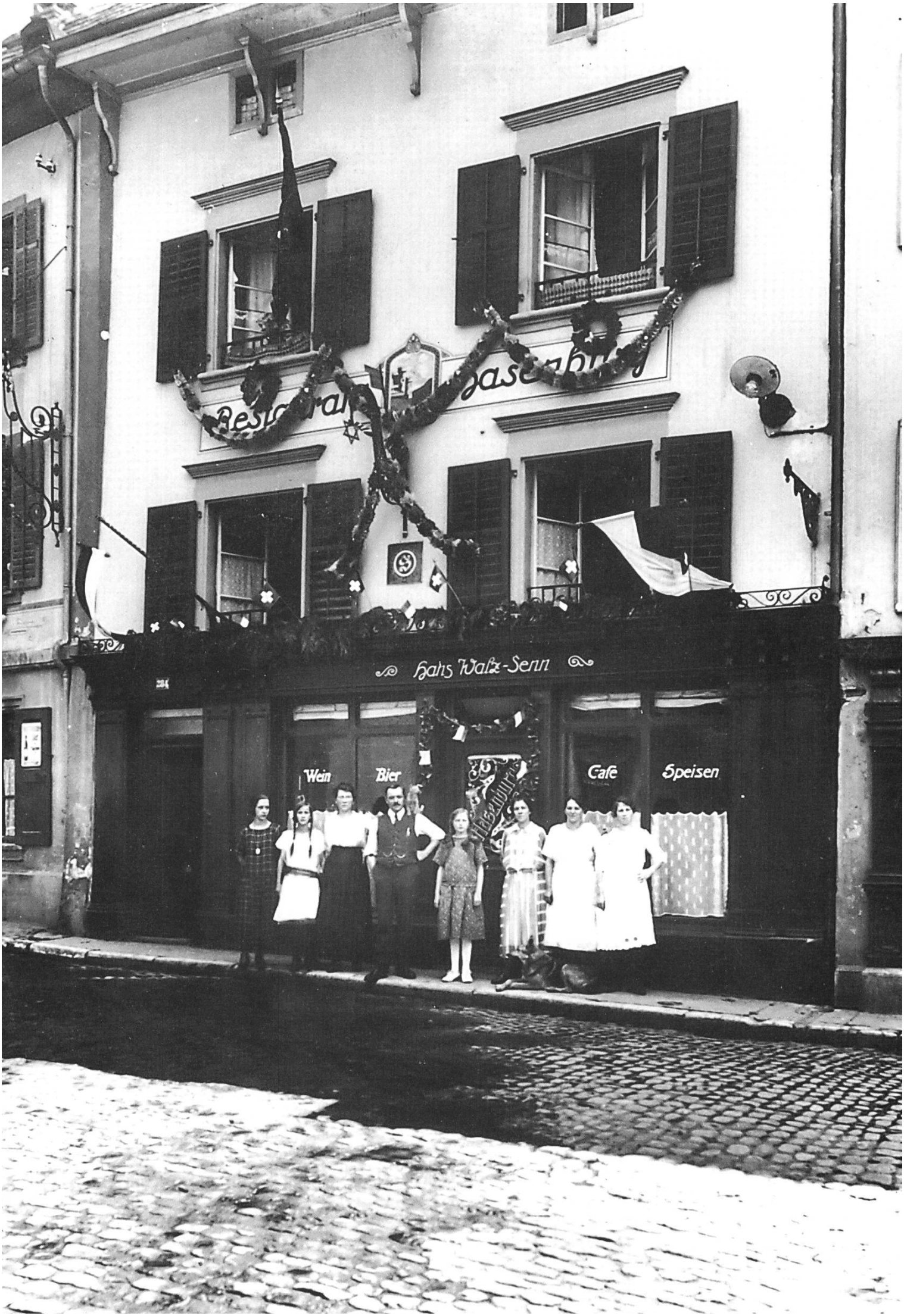
Während «Schümli trinken» oder Jassen zu den angenehmeren Seiten des Lebens eines Beizersohnes gehörten, wurde mir schon sehr bald klar gemacht, dass auch meine Mithilfe im Betrieb gefragt war. Während meine Schwester eher im Service mithelfen musste (wo man ja immer freundlich zu den Gästen zu sein hatte), war mein Einsatzort die Küche (wo man über die ausgefallenen Wünsche der Gäste herzhaft fluchen durfte, ohne dass sie es hörten). Eine meiner ersten Arbeiten war Pommes frites schneiden, natürlich von Hand, denn Pommes frites-Schneidemaschinen gab es noch nicht. Als Dreikäsehoch reichte ich natürlich noch nicht auf den Tisch, und so musste ich einen Schemel zu Hilfe nehmen. Da ich mich auch als Salat- oder Bohnenrüster nicht schlecht anstellte, durfte ich bald (im Alter von 9 oder 10 Jahren, also Mitte der Fünfzigerjahre) am Kochherd meine ersten Sporen abverdienen: Fleischkäse mit Spiegelei, Fr. 1.80; Kotelett mit Pommes frites und

Salat, Fr. 3.50; Wienerschnitzel garniert, Fr. 4.–. Und wenn der bereits erwähnte Werkmeister und Jassprofi Sacher eine Käseschnitte mit Schinken und Ei (Fr. 2.50) bestellte, dann wünschte er ausdrücklich, dass ich sie ihm zubereite! Ebenfalls zu meinen frühesten Arbeiten gehörte das Holzen. Die Hasenburg wurde vollständig mit Holz beheizt. Im Restaurant stand ein schöner alter Kachelofen (alte Rheinfelder/-innen erinnern sich noch an das «gmüetligi Ofebänkli»), der bei kalter Witterung jeden Morgen angeheizt werden musste. Die beiden Säle im ersten Stock konnten erwärmt werden, indem man mit einem Schieber die Warmluft nach oben leitete. Woher aber kam die Wärme? Mein Vater hatte als Ortsbürger Anrecht auf (glaube ich) 5 Klafter (=15 Ster) Holz und 100 Wellen. Dieses Holz wurde Klafter für Klafter durch einen Bauern vom Wald an den Schützenweg (Hintereingang zur Hasenburg) transportiert. Nun war meine erste Aufgabe, dieses Holz mit einem Leiterwagen in unseren Hof zu karren. Dafür konnte ich meistens einen oder zwei Schulkollegen zur Mithilfe gewinnen. Darauf musste das Holz gespalten werden, eine Arbeit, die ich sehr gerne ausübte, die aber pro Klafter etwa zwei Wochen beanspruchte. Schliesslich wurde das Holz im Holzschopf aufgeschichtet. Wenn wir dann im Winter die angenehme Wärme geniessen durften, konnte ich mit Recht behaupten, dass dieses Holz mir jetzt bereits zum viertenmal warm gebe.

Nebenstehende Seite:
Hasenburg ca. 1915
In der Mitte meine Grosseltern, links meine beiden Tanten, rechts Angestellte und Aushilfen.

Da mir dieses Holzen ausser viel Schweiss nichts einbrachte, bot mir meine Mutter, die im Restaurant u.a. für die Buchhaltung zuständig war, als «Lohn» einen sehr lukrativen Job an: Ich durfte jeden Monat in der Brauerei Salmen die Bierrechnung begleichen. Man stelle sich das heute vor: Ein zwölfjähriger Junge begibt sich mit einer Mappe, die zwischen 1000.– und 2000.– Franken in bar enthält, zur Brauerei, geht ins Büro und bezahlt Fräulein Mahrer die Bierrechnung des vergangenen Monats. Mich interessierte nur die Laune von Fräulein Mahrer; denn davon hing ab, ob ich «nur» Fr. 5.– (Ende der Fünfzigerjahre für mich ein kleines Vermögen) oder sogar Fr. 10.– Trinkgeld erhielt!

Sowohl Bierbezahlen wie auch Holzen waren für mich mehr oder weniger angenehme Nebenjobs in der Hasenburg. Meine Hauptbeschäftigung aber fand in der Küche statt. In unserem Restaurant nahmen täglich etwa 50 Pensionäre das Essen ein. Dazu kamen noch ca. 10 – 20 «Passanten». All diese Gäste wollten zwischen 12.00 h und 13.00 h bedient werden. Zur Auswahl standen jeweils zwei Menüs, alles auf Platte, nicht auf Teller serviert: «S'Erschte» zu Fr. 2.20 , «s'Zweiti» (z.B. Entrecôte gar-


Hans Walz-Senn
Wein
Bier
Café
Speisen

TÜRKIS

niert, Cordon bleu garniert, Haxen, Rehpfeffer etc.) zu Fr. 3.50. Dazu bestand die Möglichkeit, welche vorallem von Lehrtöchtern oder Büroangestellten, also körperlich nicht allzu hart Arbeitenden, genutzt wurde, ein sogenannt halbes Menü, zu Fr. 1.80, zu bestellen. Der Unterschied bestand einzig im Gewicht des Fleisches: Ein Kotelett z.B. wog statt 180 gr nur 130 gr! All diese Gäste wollten innert kürzester Zeit verpflegt werden. Dies bedeutete für mich: Nach Schulschluss am Morgen eilte ich schnurstracks nach Hause, warf die Schulmappe in eine Ecke und half dem Vater in der Küche, die Menüs anzurichten. Nach dem Service, so gegen ein Uhr, verschlang ich selbst schnell mein Mittagessen und radelte dann wieder zur Schule. (Das war während meiner Bezirksschulzeit, also zwischen 1958 und 1962.)

Nebenstehende Seite: Obertor und Hasenburg

Neben diesen Pensionären und Passanten gabs noch eine dritte Gruppe von Hungrigen: die Schüler/Innen. Bevor 1960 die Bezirksschule Möhlin eröffnet wurde, besuchten die Schüler/Innen aus dem ganzen Bezirk Rheinfelden die hiesige Bezirksschule. Und da z. B. für die Wegenstetter, Obermumpfer oder Schupfarter die Zeit zu knapp war, über Mittag nach Hause zu fahren, bot ihnen mein Vater die Möglichkeit, in der Hasenburg zu essen: z.B. Suppe, Wienerli, Pommes frites, Salat, inkl. Supplément, für Fr. 1.20. Ich höre noch jetzt, wie mein Vater die Schüler(-innen) oft zu mehr Ruhe anhalten musste, wenn sie sich im Speisesaal allzu laut über eine missratene Franzprobe oder die «blöden» Lehrer ausliessen!

Ich erinnere mich noch an eine weitere Gruppe von regelmässigen Gästen: Ende der Fünfzigerjahre kamen erstmals in grösserer Zahl italienische Fremd- (später nannte man sie Gast-) Arbeiter in die Schweiz. Viele dieser Eingewanderten waren allerdings – wenigstens nach meiner Auffassung – sonderbare Kostgänger: Obwohl sich mein Vater Mühe gab, unseren Pensionären ein abwechlungsreiches Menü zu offerieren (gutbürgerliche Kost – z.B. «gfüllti Chalbsbruscht» u.ä. – , wie man sie heute leider nur noch selten antrifft), fanden sie an diesen Speisen überhaupt keinen Goût. Deshalb ihr tägliches Mittagsmenü: Minestrone, molto Pane (wenn es ofenfrisch war), Bistecca oder Cotoletta, Insalata. («Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht»!)

Wenn Militär in Rheinfelden gastierte, was häufig der Fall war, wurde jeweils den Unteroffizieren die Hasenburg als «Esslokal» zugeteilt. Wie oft hat doch mein Vater das damals noch nicht so komfortable Militäressen mit Zugaben aus dem Hasenburgmenü aufgebessert! Das dankten dann die Uos,

indem sie auch nach Hauptverlesen unser Restaurant häufig frequentierten. Denn es hatte sich nicht nur bei den Einheimischen, sondern eben auch bei den Soldaten herumgesprochen, dass man in der Hasenburg bis kurz vor Mitternacht seinen Hunger stillen konnte. Um elf Uhr ein Kotelett mit Pommes frites oder ein «Wurstsalat garniert» – kein Problem! Mutter, Vater oder Sohn Walz – oder, wenn niemand von ihnen zugegen war – die Serviertochter (wo gibt's das heute noch?) – richteten es! Und wenn um halb zwölf Uhr nachts z.B. keine Koteletts mehr vorrätig waren oder das Brot für ein «Eingeklemmtes» ausgegangen war, – ein Telephon an die benachbarte Bäckerei Zbinden oder die Metzgerei Gerber genügte, und man war mit der gewünschten Ware eingedeckt und konnte die Gäste zufrieden stellen.

Überhaupt war das Verhältnis unter den damaligen Geschäften auf dem Obertorplatz hervorragend. Man konkurrenzierte sich nicht, sondern half sich gegenseitig aus. Wenn z.B. in der Hasenburg am Sonntagabend der Whisky ausgegangen war, besorgte man sich leihweise eine Flasche bei Frau Schärli im Adler; oder Frau Giger im Löwen hatte keinen Kirsch mehr und borgte sich eine Flasche in der Hasenburg. Und Frau Schmid im Warteck brauchte eine neue Flasche Himbeersirup für einen Omnibus (die Älteren wissen, was das ist!), Kranz, Hasenburg, Adler oder Löwen halfen aus!

Dass man sich in der Hasenburg zu jeder Tages- und Nachtzeit verköstigen konnte, hatte für mich persönlich auch negative Konsequenzen: Wenn z. B. mein Vater in der Männerchorprobe weilte, aber trotzdem jemand nachts einen Thonsalat garniert wünschte, war natürlich ich gefragt, obwohl ich vielleicht gerade an der Vorbereitung einer Griechischprobe sass (mein sehr verehrter Herr Dr. Heussler jedenfalls hat bei der Korrektur meiner Arbeit keine Rücksicht auf meine anderweitige Beschäftigung genommen!). Aber meine Eltern haben zum Glück bald eingesehen, dass dies meiner schulischen Karriere nicht sehr förderlich war. Sie haben deshalb beschlossen, dass ich nicht, wie alle meine Schulkollegen, das Gymnasium in Basel (das Gymnasium Muttenz gab es damals noch nicht), sondern die Kantonsschule in Aarau besuchen sollte, damit ich mich wenigstens während der Woche mehr dem Studium als dem Kochen widmen konnte.

Trotzdem ist das Kochen nicht zu kurz gekommen (und das kommt mir heute zugute): In den Ferien oder an den Wochenenden habe ich häufig in der Küche mithelfen müssen (heute würde ich sagen: dürfen). Ich möchte einige «Spezialitäten» erwähnen,

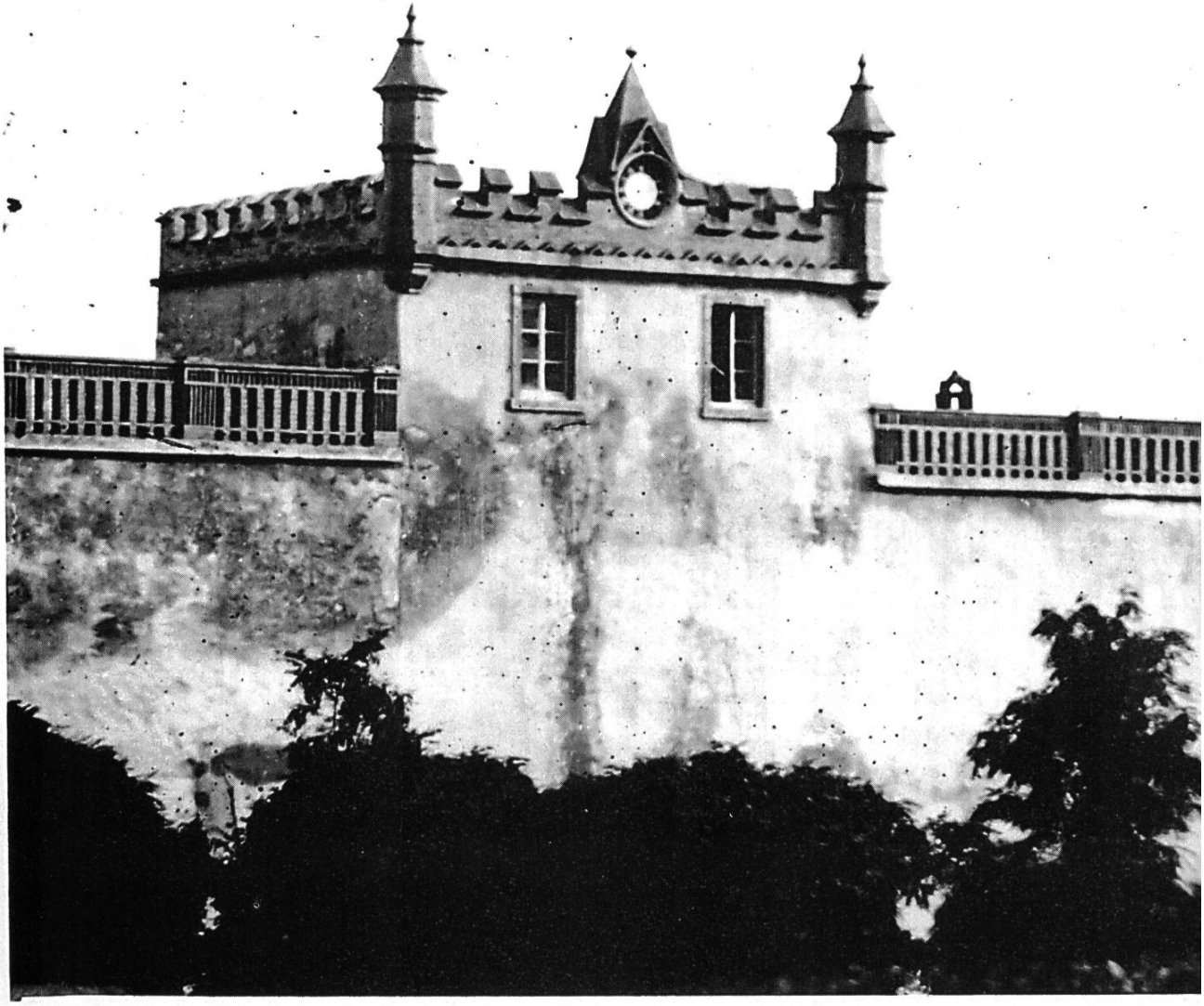
für die die Hasenburg auch über Rheinfelden hinaus bekannt war und bei deren Zubereitung ich oft mithelfen durfte.

Eine Fasnachtsspezialität meines Vaters war die (für mich heute noch) unübertroffene Mehlsuppe. Das Fasnachtstreiben spielte sich damals noch hauptsächlich in der Marktgasse ab; aber es störte meinen Vater überhaupt nicht, wenn um zwei oder drei Uhr morgens die «Heimkehrer» noch eben die besagte Mehlsuppe in der Hasenburg zu sich nahmen, in der Hoffnung, den Kater am andern Morgen etwas erträglicher werden zu lassen.

Am Samstag Abend, wenn sich die erwähnten Jasser einfanden, war «Ochsenmaultime». Ein frischer Ochsenkopf, gekocht, ohne Knochen, «Ochsenmaul» genannt, von der Metzgerei Gerber, wurde mit der Fleischmaschine in Tranchen geschnitten, gewürzt und mit Salatsauce angemacht (das Rezept bleibt nach wie vor mein Geheimnis!) und fand dann reissenden Absatz.

Kutteln in Weisswein- oder an Tomatensauce waren sehr gefragt. Jeweils 5 kg beider Sorten reichten nicht aus für eine Woche. Als unsere letzte «Hasenburgserviertochter» Wendy, hübsch, gross, schwarzhaarig, aus New Zealand stammend, (die Älteren werden sich an sie erinnern) zu uns kam, gab es als Nachtessen zufällig Kutteln an Weissweinsauce. Wendy fragte mich, was das sei. Nachdem ich ihr vorgelogen hatte, ich wisse es nicht (weil sie sonst wahrscheinlich nichts mehr gegessen hätte), fragte sie mich – sie sprach ausgezeichnet deutsch – ob dies nicht vom Magen einer Kuh sei. Ich konnte nicht mehr ausweichen und bestätigte dies. Da ihr aber diese Kutteln sehr schmeckten, wurde sie in der Folge eine unserer besten «Kuttelverkäuferinnen».

Der Hasenburgtopf war weitherum ein Begriff: Spaghetti an Tomatensauce, frisch zubereitet, mit Reibkäse, darüber Kalbsgeschnetzeltes und gedämpfte Champignons, mit Salat (Fr. 4.50). Wie gesagt, alles frisch zubereitet, d.h., es brauchte seine Zeit. Ein damaliger Gast war offenbar sehr in Eile. Und diese Ungeduld übertrug sich auch auf die Serviertochter Frau Christ. Nun muss man wissen, dass sich die Küche im ersten Stock befand und deshalb sämtliche Speisen den Korridor entlang und dann eine Treppe hinunter getragen werden mussten. Unsere liebe Frau Christ also holte eigenhändig den Hasenburgtopf in der Küche und wollte ihn, um den ungeduldigen Gast zufrieden zu stellen, so schnell wie möglich servieren. Ihr Übereifer wurde allerdings aufs Übelste belohnt: Auf dem untersten Treppentritt glitt sie aus, der Hasenburgtopf, also



Tomatenspaghetti, Geschnetzeltes und Champignons, bedeckten ihre Haare, beschmierten ihre Bluse und verbrannten ihre zarte Haut im Décolleté, so dass für sie der Arbeitstag beendet war.

Während des Winters war in der Hasenburg Wildsaison. Vaters Reh- und Wildschweinspezialitäten waren berühmt. Dass die grosse Nachfrage nach Reh stets gedeckt wurde, dafür war vorallem der alte Jagdaufseher Schöpfer verantwortlich: Im Sommer nämlich war mein Vater stets Abnehmer für die Unfallrehe. Deshalb wurde er auch im Winter, wenn Wild sehr begehrt war, immer bevorzugt behandelt. Ein bis zwei Rehe pro Woche wurden geliefert; und schon bald lernte ich, wie das Fell abzuziehen war, wie das Tier in die einzelnen, vom Gast gewünschten Teile (Rücken, Schnitzel, Pfeffer) zu zerlegen war. Da man diese Wildspezialitäten mit hausgemachten Spätzli und Maroni in Karamellsauce servierte, wurde ich auch sehr bald zum Spätzli- und Maronispezialisten.

Vorangehende Doppelseite: Hasenburg Ende 19. Jahrhundert vom Schützenweg aus.

Nebenstehende Seite: Saal und Restaurant anfangs 50er Jahre

Auf Vorbestellung bereitete mein Vater auch Meeresspezialitäten zu: Moules, Hummer, Crevetten, Huîtres etc. Dies alles konnte damals bei Renaud AG auf dem Rümelinsplatz in Basel bestellt werden, und es wurde ganz frisch per Bahn geliefert. Wenn es in Rheinfelden am Güterbahnhof eintraf, erfolgte ein Telephon, und man konnte die Ware, gegen Bezahlung von 10 Rappen für die Telephongebühr, abholen. Natürlich ebenfalls ein Job für mich. An jenem Donnerstagmorgen hatte ich um 11 Uhr Schulschluss, was meine Eltern natürlich wussten. Wie aber konnte ich ahnen, dass gerade an diesem Tag jemand Meeresfrüchte bestellt hatte, die ich am Bahnhof hätte abholen sollen? So verweilte ich noch eine gute Stunde auf dem Pausenhof, um meiner Leidenschaft, dem «Gluggerle», zu frönen. Wie schliesslich die Renaud'schen Meeresfrüchte vom Bahnhof in die Hasenburg gelangten, weiss ich nicht mehr. Doch dass die väterliche Tracht Prügel, die ich bei meiner Heimkehr erhielt, ziemlich schmerzte, daran erinnere ich mich noch gut!

Der Rheinfelder Warenmarkt anfangs Oktober war in der Hasenburg jeweils der Anlass für die erste Hausmetzgete im Jahr. Blut- und Leberwürste, Brat- und Rauchwürste, Kesselifleisch, Schweinsprägel und Koteletts fanden reissenden Absatz. Gegen sechs Uhr am Samstagabend waren sowohl das Restaurant, wie auch der Saal im ersten Stock bis auf den letzten Platz besetzt. Wir hatten damals einen Aushilfskoch namens Armando, einen alten Kollegen meines Vaters, dessen Kochqualitäten zwar allseits anerkannt wurden, der aber den Liter weissen und roten Kochwein, der täglich in die Küche

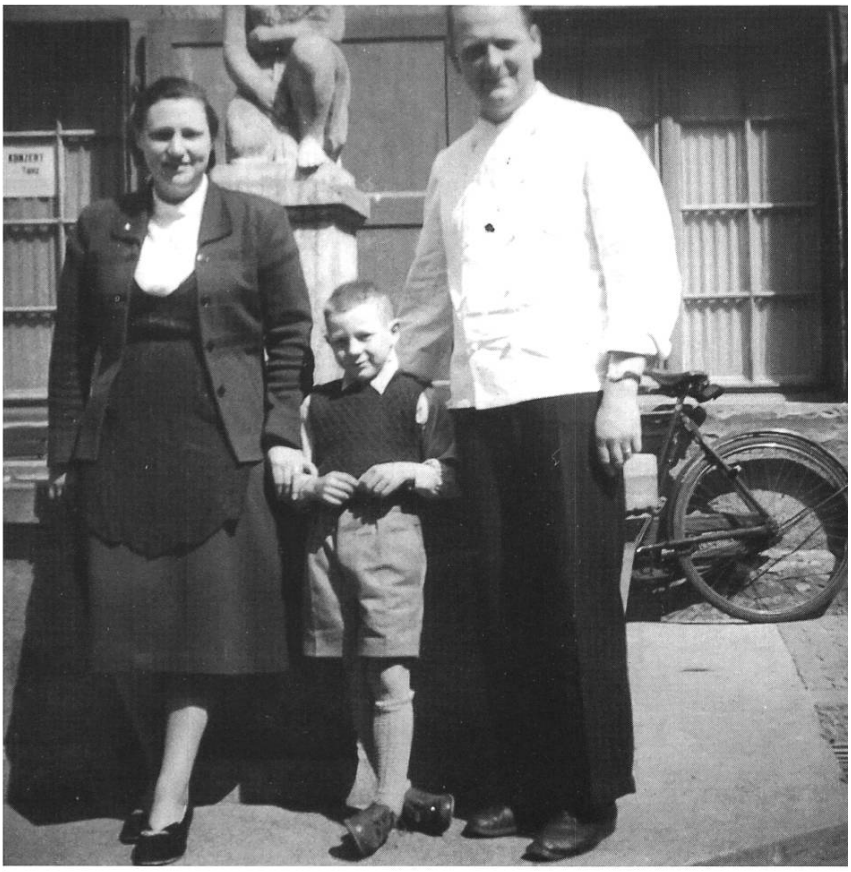
Rest. HASENBURG, Rheinfelden

gestellt wurde, lieber selber kredenzte, als ihn zum Kochen zu verwenden. An jenem Samstagnachmittag musste mein Vater – er war u.a. auch Pikettchef der Feuerwehr Rheinfelden – wegen eines Autobrandes am Augster Stich ausrücken. Als sich gegen halb sechs Uhr die ersten Metzgetegäste einfanden, war der Aushilfskoch – der Rote und der Weisse hatten ihre Wirkung getan – nicht mehr in der Lage, die Bestellungen zu erledigen. Er nahm zwar die Essensbons entgegen, zerriss sie aber und warf sie, begleitet von seinem Lieblingsspruch «Feuer auf die Bande!», hinter den Herd. Als nach längerer Zeit keine Essen ins Restaurant und in den Saal geliefert wurden, begab sich meine Mutter in die Küche, um nach dem Grund zu fragen. Doch welch Desaster! Der Koch sass völlig betrunken am Boden und lallte immer wieder sein «Feuer auf die Bande». Meine Mutter komplimentierte ihn, so gut sie konnte, in sein Zimmer, damit er seinen Rausch ausschlafe. Darauf musste sie sämtliche Bestellungen neu aufnehmen. In der Küche aber sprangen unser spanischer Küchenbursche und ich in die Bresche, bis mein Vater nach etwa einer Stunde von seinem Feuerwehreinsatz zurückkehrte.

Eine Spezialität meines Vaters waren die Pasteten. Vor allem während der Wildsaison verarbeitete er Reh- und Wildsaufleisch zu Wildpasteten. Diese Delikatesse war anfänglich nur wenigen Eingeweihten bekannt. Doch bald gingen zahlreiche Bestellungen für Hauslieferungen ein. Vor Festtagen war die Nachfrage nach diesen Leckerbissen so gross, dass man in der Hasenburg des öfteren Nachtschichten einlegen musste. Selbstverständlich lag es wiederum an mir, an Heilig Abend diese Pasteten auszuliefern. In der Weihnachtszeit sind die Leute bekanntlich in Spenderlaune; infolgedessen konnte ich immer mit einem grosszügigen Trinkgeld rechnen. Doch da die Nachfrage nach Pasteten stetig wuchs, der Backofen in der Hasenburg aber lediglich vier bis fünf Pasteten fasste, gründete mein Vater 1961 mit einem Rheinfelder Industriellen zusammen die «Rheinfelder Pasteten AG». Dies erlaubte es nun, die Pasteten in grosser Menge herzustellen und Grossabnehmer wie Migros und Coop zu beliefern. Später dislozierte die Rheinfelder Pasteten AG ins Baselbiet und florierte unter dem noch heute bekannten Namen «Le Patron AG» weiter. Das immer grösser werdende Engagement meines Vaters in eben diesem Betrieb bewog ihn dann schliesslich, 1971, die Hasenburg aufzugeben, resp. sie zu verkaufen.

Die Hasenburg war Jahrzehnte lang das Clubrestaurant des Fussballclubs. Mein Vater hat fast sämtliche Chargen in diesem

Verein innegehabt. So ist es nicht verwunderlich, dass auch ich schon sehr früh den Junioren dieses Vereins beitrat. Dass ich aber als Sohn des Clubbeizers und Vereinsfunktionärs einen Bonus genossen hätte, widerlegt folgende Begebenheit: Am Sonntag findet das erste Meisterschaftsspiel der Jun. C, bei denen auch ich mitspiele, statt. Wie immer hängt der Juniorenverantwortliche Füglister am Donnerstagabend das Aufgebot im FC-Kästchen am Obertorplatz (bei der Bäckerei Zbinden) aus, natürlich sehnlichst erwartet von einer neugierigen Juniorenschar. «Bin ich im Aufgebot?», «Wo spiele ich?», «Bin ich nur Ersatz?», «Muss ich das Dress holen, oder etwa den Tee?» Zufriedenes Aufatmen bei den einen, riesige Enttäuschung bei den andern. So diesmal auch bei mir: Der Name Walz war nirgends zu lesen. Nun kam, wie bereits erwähnt, auch der Coiffeurmeister Naef, der zugleich unser Juniorentrainer war, regelmässig zum Jassen in die Hasenburg. Auf die Frage meines Vaters, warum sein Sohn in der sonntäglichen Aufstellung keinen Platz gefunden habe, erklärte er ihm, ich hätte im letzten Mittwochtraining einen Mitspieler von hinten absichtlich gefoult («ghöglet»), und unfaire Spieler hätten in seiner Mannschaft keinen Platz. Quintessenz: Mein Vater brummte mir nun seinerseits noch vier weitere «Strafsonntage» auf! Fussballspielverbot bedeutete für mich die schwerste Strafe. Ein weiteres Mal traf mich dieses Verdikt. An einem Sonntag musste ich wie so oft in der Küche am Herd mithelfen. Meine Gedanken und meine Aufmerksamkeit galten viel mehr dem Meisterschaftsspiel von heute Nachmittag als den Gerichten, die ich hätte zubereiten müssen. Als mich deshalb mein Vater (meiner Meinung nach) über Gebühr massregelte, wurde ich wütend, verliess wortlos die Küche und zog mich schmollend in mein Zimmer zurück, darauf wartend, dass mich mein Vater sofort zurückholen würde. Doch dies geschah nicht! Erst als der Service vorbei war, erschien mein Vater in meinem Zimmer und sagte unerwartet freundlich zu mir: «So, jetzt gehst du zu Herrn Füglister (dem bereits erwähnten Juniorenverant-



Vater, Mutter, Sohn etwa 1950 vor dem Adler-Brunnen.

wortlichen, der in der unteren Geissgasse wohnte) und sagst ihm, du könnest heute Nachmittag nicht spielen» – was ich dann wohl oder übel und mit Tränen in den Augen auch tat.

Viele Jahre später – ich spielte damals beim FC Aarau – kam ich am späten Sonntagabend von einem Meisterschaftsspiel nach Hause. Da wir gewonnen hatten, war ich in aufgeräumter Stimmung und verweilte, nachdem Eltern und Serviertochter ins Bett gegangen waren, noch eine Zeitlang auf dem Ofenbänklein im Restaurant. Um zu «lüften», liess ich die Restauranttüre weit offen. Draussen regnete es in Strömen. Plötzlich erschien ein Stadtpolizist unter der Türe. Er war auf seiner Polizeistunde-Tour und wollte nachsehen, ob sich in der Hasenburg keine Gäste mehr aufhielten. Da ich ein bisschen Mitleid mit ihm hatte («bei diesem Sauwetter»), vorallem aber weil es zu zweit amüsanter war, bat ich ihn herein. Zuerst wehrte er natürlich ab, er sei im Dienst, so etwas sei nicht erlaubt etc. Doch nach meiner zweiten oder dritten Einladung nahm er an. Jetzt schloss ich die Wirtschaftstüre. Wir tranken gemütlich einen Schluck Wein und diskutierten über Gott und die Welt. Etwa gegen zwei Uhr morgens meinte er, jetzt sei sein Dienst zu Ende, er gehe jetzt nach Hause. Und so verliess er die Hasenburg, diesmal über den Hinterausgang in den Schützenweg.

Etwa vierzehn Tage später, es war wieder sonntags gegen Mitternacht, sassen noch einige Spieler der ersten Mannschaft des FCR im Restaurant und spielten den «Bodenseejass». Ich schaute ihnen zu. Zur Polizeistunde forderte meine Mutter pflichtgemäss, aber höflich die Jasser auf, mit dem Spiel Schluss zu machen und nach Hause zu gehen. «Ja, ja, nur noch ein Spiel!» Und aus diesem einen wurden noch weitere Spiele. Und so kam es, wie es kommen musste: Etwa um ein Uhr erschien, wieder auf der Polizeistunde-Tour, unser Stadtpolizist, stellte sich mit geschwellter Brust vor die «Überhocker», zückte die Bussenzettel und begann zu schreiben (dieses «Vergehen» kostete zu jener Zeit Fr. 4.–!). Nun trat ich auf den Plan. Ich legte ihm meinen Arm über die Schulter, führte ihn ganz langsam gegen das Ofenbänklein und flüsterte ihm ins Ohr: «Weisch no vor vierzeh Tag!» Darauf verliess er das Restaurant mit den Worten, er käme in zehn Minuten noch einmal zurück, ich sollte dafür sorgen, dass meine FC-Kumpanen die Beiz dann verlassen hätten. Was natürlich auch geschah! (Das alles ist verjährt; sonst hätte ich es nicht erzählt!)

Etwa 15 Jahre betrieben meine Eltern neben der Hasenburg auch das Strandbadrestaurant und den Kiosk. Ein weiteres Betätigungsfeld für mich! Während mein Vater in der Hasen-

burg den Kochlöffel schwang, fuhr ich – das war während meiner Bezirksschulzeit, also etwa um 1960 – nach Schulschluss nicht nach Hause, sondern ins Strandbad, um dort die 50 – 60 hungrigen Gäste zufrieden zu stellen. Die Gerichte – Ragout, Geschnetzeltes, Braten, Pastetli etc. – hatte der Vater in der Hasenburgküche zubereitet. Ich musste sie «nur noch» auf den Tellern anrichten. Weit weniger schätzte ich jedoch – nein, ich hasste es – wenn ich mich mit Kollegen mitten im Rhein in den Wellen des «MS Rheinfelden» oder des «Lällekönigs» vergnügte und mich dann die Strandbadkassiererin, Frau Arpagaus, per Lautsprecher aufforderte, «sofort an den Kiosk zu kommen». Vermutlich waren wieder einmal die Glace, das Brot oder die Servelats ausgegangen, und Nachschub aus dem Städtli war gefragt!

Rückblickend wundere ich mich heute noch, wie meine Eltern es geschafft haben, all diese Arbeit, diesen Stress zu bewältigen – ohne «Wirtesonntag»! Erst 1963 glaubten sie, es den Pensionären zumuten zu dürfen, an einem Tag pro Woche woanders ihr Mittagessen einzunehmen – und führten den «Wirtesonntag» ein.

Meine «Hasenburgzeit» – eine lange, interessante, lehr- und abwechslungsreiche, arbeitsintensive, häufig auch lästige und unangenehme Zeit! Trotzdem oder gerade auch deswegen bin ich froh, dass ich sie habe erleben dürfen.