

**Zeitschrift:** Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin  
**Herausgeber:** Verein Saiten  
**Band:** 10 (2003)  
**Heft:** 114  
  
**Rubrik:** Baustellen gucken

### **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:** 25.02.2026

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

## BAUSTELLEN GUCKEN



## ZU GAST IM HÔTEL

**Für einmal nicht nur ein kulturelles, sondern vor allem ein kulinarisches Baustellengucken: In Bischofszell sorgt das «Hôtel du Lion» neuerdings dafür, dass Speisen nicht mehr nur aus der Konservenfabrik stammen.**

### von herrfischer

Bischofszell und Essen – das sind unzählige Mittagstischlein-deck-dich in Nullkommanix, Tag für Tag und überall im Migrosland. Bestehend aus Ravioli à Fr. 2.45 die Büchse, Frisch-lasagne (tiefgekühlt) und Schweizer Speck-rösti, rund aus der Büchse oder mit vier Ecken aus dem Beutel. Bischofszell, das stellt man sich vor wie eine übergrosse Fabrik, die dampft und raucht und Suppe kocht und Eis-tee mischt und knackige Chips in knisternde Päckchen packt.

Doch nun soll in eben diesem Bischofszell ein Restaurant mit Name «Lion» und kulina-risch-biologischem Anspruch eröffnet wor-den sein. Noch dazu eines, das seinen Keller nicht bis unters Gewölbe mit Flaschenwei-nen aller Jahrgängen verstopft sondern statt-dessen Platz bietet für Musik, Theater und Li-teratur. Grund genug, einen Blick in die kuli-narische und kulturelle Speisekarte des neu eröffneten Lokals zu werfen.

Wir sitzen auf den zur Terrasse umfunk-tionierten Parkplätzen vor dem Restaurant. Blaue Zone, wo man nicht länger als 60 Mi-nuten parkieren darf. Allerdings das, was wir uns aus der ganz biologischen und zur Häl-fte vegetarischen Speisekarte ausgesucht ha-ben, innert 60 Minuten zu verdrücken, wäre schlicht zu schade.

### GESEHEN, GEMOCHT, GEKAUFT

Käuflich ist alles. Findet man nur den richti-gen Markt und hat man den richtigen Betrag

auf seiner Seite. Den richtigen Marktplatz hat-te Frederick Bietenholz jedenfalls gefunden, als er in Bischofszell über den Grubenplatz spazierte und Gefallen fand am leer stehen-den Haus mit Nummer 3 und Name «Hôtel du Lion». So wechselte das Haus schliesslich sei-nen Besitzer.

Womit er es füllen wollte, das ehemalige Hôtel und seine vielen kleinen Zimmer, das wusste er noch nicht genau. Wieder mit über-nachtenden Gästen, wie zuletzt vor mehr als 60 Jahren, einem Bioladen oder Restaurant? Per Zufall kam Bietenholz mit Walter Dahin-den in Kontakt. Dieser zeigte sich bereit, nach 10 Jahren im Frohsinn Weinfeldern und weite-ren 15 Jahren Gründungserfahrung aus dem Löwen in Sommeri, ein Restaurant mit aufzu-bauen.

Dass nach Jahren gebeutelter Rösti und einer auch ansonsten eher wüstenhaften Bei-zenlandschaft in Bischofszell Nachfrage nach einem solchen Lokal bestehen würde, davon waren die Initianten der Genossenschaftsbeiz überzeugt. Dass die Nachfrage mit mittlerwe-ile über 100 Genossenschaftern so gross sein würde, kann rückblickend wohl nur noch als Zeichen gedeutet werden. Dass wie in Som-meri und Weinfeldern wieder die Genossen-schaft als Geschäftsform gewählt wurde, da-hinter steckt für Walter Dahinden jedoch kein politisches Gedankengut mehr. Er sieht die Genossenschaft schlicht als einfachste Orga-nisationsform um ein Restaurant zu führen,

zumal sie für die Genossenschafter neben der emotionalen auch eine rechtliche Verbunden-heit zum Betrieb herstellt. Dinge wie gleicher Lohn für alle, früher fester Bestandteil einer Genossenschaftsbeiz, sind allerdings Vergan-genheit.

### KULTURELLE PLÄNE

Doch bevor der erste Lohn ausbezahlt wurde, musste das Gebäude renoviert und zum Res-taurant umgebaut werden. Die Wände wur-den wie ein Zebra bemalt, dem Türgriff eine Löwenpfote angeschweisst, der Keller boden-geheizt. Bis vor drei Monaten und eine Stun-de nach Abschluss der Renovationsarbeiten die Türe mit Löwenpfote feierlich eröffnet wurde.

Mittlerweile haben sich die Köche mit ihren grossen Löffeln eingespielt. Kulturell steckt das Lokal allerdings noch in den Kin-derschuh. Noch muss ausprobiert werden, was in Zukunft die Besucher in den Keller locken könnte. Bereits wurde geschaut, musiziert und gelesen – mit grossem Erfolg. Sicher ist nur, dass sich die Veranstaltungen in kleinerem Rahmen halten werden, für grö-sseres sind die Platzverhältnisse schlicht zu be-schränkt. Blicke einzig, in das auf der gegen-überliegenden Strassenseite liegende Kornla-ger auszuweichen. Aber auch hier gilt: später. Und wir? Wir werden wohl noch etwas an un-serem Tisch in der Blauen Zone verweilen. Und hoffen, keinen Strafzettel unter die Gabel geklemmt zu bekommen.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag,  
9 Uhr bis Mitternacht – [www.lion-bischofszell.ch](http://www.lion-bischofszell.ch)

**Bild:** Kulturkeller im Hotel. Foto: herrfischer.