

**Zeitschrift:** Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung  
**Herausgeber:** Pro Senectute Schweiz  
**Band:** 94 (2016)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Pro Senectute : die Bodenseebeiz für Alt und Jung  
**Autor:** Keel, Gallus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1078793>

### **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:** 06.04.2026

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

## Die Bodenseebeiz für Alt und Jung

Drei Dutzend Seniorinnen und Senioren haben in Rorschach SG das frühere Café Negropont in einen Generationentreff umgewandelt. Drei der Beteiligten schildern der Zeitlupe, wie sie das ehrgeizige Projekt nach zwei Jahren erleben.

### Kurt Röss, 69, ist Wirt und Koch

«Alles begann damit, dass das Café Negropont nach mehreren Mieterwechseln immer nur serbelte und über ein Jahr leer stand. Es befindet sich an der Ecke St. Gallerstrasse/Reitbahnstrasse just im Parterre jenes Hauses, in dem sich auch die Regionalstelle Rorschach von Pro Senectute befindet. Der Hauseigentümer fragte darum nach, ob Pro Senectute am Lokal Interesse hätte. Obschon das Führen einer Beiz nicht zur Kernkompetenz einer Altersorganisation gehört, erwachte die Idee eines Seniorentreffs: ein Lokal für Senioren, geführt von Senioren.

Martin Göldi, Leiter der Regionalstelle Rorschach, und eine Delegation des Verbands für Seniorenfragen, dem auch ich angehöre, prüften dies eingehend. 2014 entschied man sich mutig für ein zwei-jähriges Pilotprojekt. Inzwischen hat Pro Senectute die Finanzierung sogar bis 2018 zugesichert. Allerdings hat sich das Konzept verändert. Wir wollen ein Generationentreff sein, offen für Alt und Jung.

Nach dem Startschuss ging es darum, per Inserat einen starken Motor zu finden: ehrenamtlich arbeitende Seniorinnen und Senioren. Weil ich die letzten 13 Jahre meines Berufslebens in der Nachbargemeinde Goldach Wirt war und im Kanton St. Gallen noch immer ein Wirtepatent verlangt wird, fiel diese Rolle mir zu. Den Behörden gegenüber bin ich verantwortlich, die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Am Karren ziehen aber drei Dutzend Leute, alle unentgeltlich.

So viele Personen sind allein schon nötig, damit wir pro Woche vier Tage lang

von 9 bis 18 Uhr geöffnet haben können. Pro Tag sind stundenweise sechs Personen im Einsatz: zwei in der Küche, zwei am Buffet, zwei im Service. Also: Neue Freiwillige sind nötig und herzlich willkommen. Wir haben das Glück, ehemalige Wirte, Köche und einen Bäcker/Confiseur unter uns zu haben, die als sogenannte Tagesverantwortliche eingesetzt werden können. Ich muss nicht ständig anwesend sein. Ich organisiere die Basiseinkäufe und erstelle auf Absprache den Wochenmenüplan. Regelmässig stehe ich auch am Herd.

Ein Begegnungsort für alle zu sein – das gelingt uns immer besser. Das Migros-Kulturprozent hat schon zweimal seinen Generationenjass bei uns veranstaltet. Es gibt Jassnachmittage, einmal im Monat Lotto, dazu Lesungen und Bilderausstellungen. Ferner findet regelmässig in Englisch, Italienisch, Französisch und Spanisch ein Sprachen-Café statt. Wichtige Gäste sind auch all jene, die im gleichen Haus Pro-Senectute-Kurse besuchen.

Den Preis fürs Mittagessen haben wir um einen Franken auf 13.50 reduziert, jedes zehnte ist zudem gratis. Beim Kafi, der nur 3.20 kostet, gilt dasselbe. Solche Massnahmen machen uns attraktiv bei Arbeitern und Schülern. Für mich ist es ein totaler Aufsteller, dass alle so begeistert mitmachen. Als aufgestelltes Team ziehen wir am gleichen Strick.»

### Rita Gächter, 68, arbeitet im Service

«Nach 45 Jahren als medizinische Laborantin am Spital Rorschach genoss ich bei meiner Pensionierung die neue Frei-

heit in vollen Zügen. Mein Mann war auch pensioniert, und mit den vier Enkelkindern unserer drei Kinder war ich gut ausgefüllt. Bald aber vermisste ich den Kontakt zu andern Menschen. Da kam mir das Inserat, in dem das «Negropont» Freiwillige suchte, sehr entgegen. Mit grosser Vorfreude ging ich zu einem Informationsnachmittag und war dort positiv überrascht, dass sich bereits zwei Dutzend Leute für dieses Projekt interessierten.

Meinen Platz sah ich von Anfang an im Service. An den ersten Tag, zusammen mit Olgi Frei, erinnere ich mich gut. Wir hatten beide Herzklopfen, aber Kurt, als Wirt und Tagesverantwortlicher, hat uns gut und geduldig eingeführt. Inzwischen sind wir schon ein richtig gut eingespieltes Team, sei es in dieser Zusammensetzung oder mit anderen Arbeitskolleginnen. Natürlich haben wir uns alle in diesen zwei Jahren stark verbessert, und unsere Freude an der Arbeit und an den netten Gästen ist gross. 90 Prozent von uns hatten ja keine Ahnung, was es heisst, einen Gastbetrieb zu führen.

Normalerweise arbeite ich hier einen Tag pro Woche. Die Gäste schätzen uns und unser Essen sehr. Das zeigt sich oft beim Trinkgeld.

Diese Grosszügigkeit verdanken wir nicht zuletzt der Tatsache, dass wir hier alle ohne Lohn arbeiten. Oft kommen Leute, die ich vom Spital kenne, und andere liebe Bekannte. Auch meine Familie isst gerne hier. Die Enkelkinder sind besonders stolz darauf, dass ihre Oma hier arbeitet.»

Kurt Röss, Rita Gächter  
und Pierre Luther  
(von links), drei aus  
dem engagierten  
Freiwilligenteam des  
«Negropont».



## Weitere Informationen

«Negropont», der von Pro Senectute getragene Generationentreff in 9400 Rorschach, befindet sich an der Reitbahnstrasse 2, im gleichen Haus, in dem die Regionalstelle von Pro Senectute ihre Räume hat. Geöffnet ist das Café/Restaurant jeweils Mo, Mi, Do, Fr von 9 – 18 Uhr, Telefon 071 844 0523. Das Angebot – von der Speisekarte bis zu den Veranstaltungen – kann auf [www.facebook.com/GenerationentreffNegropont](http://www.facebook.com/GenerationentreffNegropont) abgerufen werden (auch für Nichtmitglieder von Facebook!).

## Pierre Luther, 67, Koch und Pâtissier

«Bei diesem interessanten Generationenprojekt mache ich seit Frühling 2015 mit. Auch meine Partnerin fand es sofort eine gute Idee, dass ich mich hier engagiere. Begonnen habe ich im «Negropont» als Küchenhilfe, inzwischen bin ich drei- bis viermal pro Monat als Koch im Einsatz. Gelernt habe ich Konditor/Confiseur, doch wegen einer Mehlallergie musste ich aufhören und geriet ins Technische zu Antennenbau und Kabelfernsehen. Nach wie vor mache ich aber gerne Desserts, auch hier im «Negropont»: Torten, Cremeschnitten, Erdbeertörtli, was sich saisonal und gemäss Vorrat aufdrängt. Gekocht habe ich zeitlebens sehr oft. Zu 80 Prozent bin ich noch immer selbstständiger Kaufmann, ich reise umher und verkaufe Berufsbekleidung. Das Engagement im «Negropont» eignet sich darum gut, um «etwas herunterzukommen», denn irgendwann ist es ja vorbei mit dem Beruf.

Sicher, ein paar Lieblingsmenüs habe ich schon, zum Beispiel Hackbraten in verschiedenen Variationen, Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln, Ungarisches Fischgulasch mit Wildreis oder Paprika, Poulet mit Sauerrahm und Semmelknödel... Aber ich bin immer offen für Neues. Mittags esse ich oft auswärts, und wenn mir etwas gefällt, mache ich es nach. Ich habe einen dicken Ordner voller Rezepte. Ungewöhnliches wie Wirz oder gelbe Rüben reizt mich. Darf es mal was Normales sein, etwa Fischch Nusperli, mache ich sie natürlich selber, ganz ohne Mehl, nur mit Gewürzen.

Es macht Freude, hier zu kochen, wir bekommen – anders als in einem normalen Restaurant – viel Echo von den Gästen. Sie schwärmen vom Servierten, wenn man sich bei ihnen am Tisch zeigt. Bis ich einen Stock brauche (*er lacht*), mache ich hier bestimmt noch mit. Wunderschön sind auch unsere Ausflüge, die wir alle zusammen einmal im Jahr mit den Trinkgeldern unternehmen. Letztes Jahr war es eine Schiffsreise auf dem Bodensee, dieses Jahr eine Führung durch die Taminaschlucht. Zu Tisch lassen wir uns dann jeweils richtig verwöhnen. Für einmal dürfen wir selber die verwöhnten Gäste sein.»

Protokoll: Gallus Keel