



Klotener Beizen – Geschichte und Geschichten

Führer durch die Ausstellung

(4. April 2021)

Entrée

Übersicht

Tafel mit existierenden Lokalen, die es schon vor 1950 gab in grün (Gerlisburg, Sonne, Löwen – heute Peking Garden) und nicht mehr existierenden Lokalen in rot sowie existierenden Lokalen in blau. Den Plan gibt es ausführlicher noch oben im Lesezimmer.

1950 existieren in Kloten 9 Lokale (1 Lokal pro 381 Einwohner), heute sind es 34 (1 Lokal pro 606 Einwohner).

Das Wirtshaus war neben der Kirche einer der wichtigsten **Treffpunkte** für die Dorfbevölkerung und übte **zentrale Funktionen innerhalb der dörflichen Gesellschaft** aus.

Als «**Wirtshaus**», «**Wirtschaft**» oder «**ehafte Taverne**», in gewissen Regionen auch als «Gasthof», wurden im 15. und 16. Jahrhundert Lokale bezeichnet, die mit einem in der Regel vom Inhaber der niederen Gerichtsbarkeit verliehenen, **herrschaftlichen Privileg** ausgestattet waren. Eine solche Wirtshausgerechtigkeit blieb, selbst wenn das Wirtshaus nicht weitergeführt wurde, an der Hofstatt hängen und ging beim Verkauf oder Vererbung der Hofstatt an die neuen Inhaber über. Nur die Inhaber einer ehaften Taverne waren berechtigt, **Wein zusammen mit einer Mahlzeit** zu verkaufen. Diese Form der Kontrolle des Alkoholkonsums durch die Inhaber der niederen Gerichtsbarkeit erstreckte sich nicht über den gesamten öffentlichen Alkoholausschank in den Zürcher Land- und Obervogteien, denn Wein aus Eigenanbau durfte von allen Weinbauern frei ausgeschenkt werden. Die Weinbauern waren gegenüber den Inhabern der Wirtshausgerechtigkeiten insofern benachteiligt, als sie keine Mahlzeiten verkaufen durften, dafür waren sie auch nicht — wie die Tavernenwirte — verpflichtet, auf Wunsch ein Nachtlager für die Gäste zur Verfügung zu stellen. Den Inhabern von **Weinschenken** in der Zürcher Landschaft drohte um 1530 bei Missachtung des **Verkaufsverbot für Essen** eine Busse von 5 Mark.

In Kloten waren der **Löwen** (heute Roter Löwen, bis 1847) und der **Wilde Mann** (heute Standort der Raiffeisen-Bank) Tavernen, der Wilde Mann bis 1955. Nebenbemerkung: Der Sohn des Wirtes des Wilden Mannes – Georg Altorfer – heiratete 1616 die Erbin des Bücheler-Hauses, Anna Bücheler, und gab ihm durch einen grossen Umbau seine heutige Gestalt. Der Löwen verlor sein Tavernenrecht 1847, weil er nicht mehr bewirtschaftet wurde.

Noch bis weit ins 16. Jahrhundert lässt sich kaum klären, wie viele Wirtshäuser in den verschiedenen Dörfern existierten und wo sie im Dorf lagen. Rückschlüsse aus dem 18. Jahrhundert lassen die Vermutung aufkommen, dass in **jedem Dorf** der Landvogteien Greifensee und Kyburg mindestens ein Wirtshaus — **eine ehafte Taverne oder wenigstens eine Weinschenke** — existierte.



Im Wirtshaus trafen sich Frauen und Männer, Gewerbetreibende und Bauern, Stadtbürger und die Landbevölkerung.

Das Wirtshaus war, abgesehen von Orten, die im Zusammenhang mit der Arbeit oder Religionsausübung standen, der einzige öffentliche Treffpunkt im Dorf. Hier trafen Freunde und Feinde auf engstem Raum aufeinander, was dazu führte, dass Freundschaften durch das gemeinsame Trinken gestärkt werden, aber auch alte Feindschaften wieder ausbrechen konnten. Wirtshäuser eigneten sich als öffentliche Orte, an denen sich regelmässig ein bedeutender Teil der Dorfbevölkerung versammelte und dadurch für Publikum gesorgt war, hervorragend für Angriffe gegen die Ehre von Feinden. Zur Wiederherstellung der verletzten Ehre wurden verschiedene Strategien angewendet, die vom Aussprechen einer weiteren Verbalinjurie bis zu Gewalttätigkeiten wie **Schlägereien und Messerstechereien** führen konnten. Gewalttätigkeiten gehörten zu den durch die Gesellschaft **weitgehend akzeptierten Reaktionsmöglichkeiten** auf Ehrverletzungen und traten im Wirtshaus auch immer wieder auf.

Der gesellige Aspekt des Wirtshauses, der in direktem Zusammenhang mit den Konsummöglichkeiten steht, übte eine nicht zu unterschätzende Funktion für die dörfliche Gesellschaft aus, denn hier fand die innerdörfliche Kommunikation statt. Damit ist das Wirtshaus auch ein wichtiger Ort der Meinungsbildung, der Solidarisierung aber auch der Ausgrenzung.

Im Wirtshaus wurden eine ganze Reihe von **Rechtsgeschäften** ausgehandelt und anschliessend bei einem gemeinsamen Trunk bekräftigt. Die Gründe, warum das Wirtshaus dafür so beliebt war, sind vielfältig. Der erste hat vermutlich weniger mit den Konsummöglichkeiten des Wirtshauses zu tun als damit, dass es ein **öffentlicher, neutraler Ort** war, der sich deshalb besonders gut zum Aushandeln von Abmachungen eignete. Es soll in diesem Zusammenhang auch erwähnt sein, dass das Gasthaus in einigen Regionen bis weit ins 16. Jahrhundert **Zentrum des Handels zwischen Kaufleuten** war. Zweitens ist der spezielle Umgang mit Schriftlichkeit im 16. Jahrhundert zu erwähnen. Noch im 16. Jahrhundert wurden zahlreiche Rechtsgeschäfte in der Zürcher Landschaft nicht schriftlich festgehalten, sondern es blieb bei der **mündlichen Übereinkunft**. Dies bedeutete, dass die Anwesenheit von **Zeugen** beim Vertragsabschluss ganz zentral war. In der Regel wurden im Wirtshaus die übrigen Gäste bei einem Vertragsabschluss zum Mitessen und Mittrinken eingeladen und der Vertragsabschluss noch einmal vor Zeugen bekräftigt. Damit wurde sichergestellt, dass bei eventuellen späteren Uneinigkeiten diese Zeugen den Vertrag bestätigen konnten. Zusätzlich bestand beim Vertragsabschluss vor Zeugen ein gewisser sozialer Druck auf die Beteiligten, die Vereinbarung auch tatsächlich einzuhalten. Schliesslich war die **Dorföffentlichkeit über den Inhalt des Geschäfts informiert**, und die Gefahr war gross, bei Missachtung der Abmachung als Lügner dazustehen.

Nicht nur Rechtsgeschäfte wie Käufe und Verkäufe, Pfandübergaben und Erbteilungen wurden im Wirtshaus abgeschlossen, sondern auch unzählige **Eheversprechen** wurden dort gegeben. Das Versprechen wurde durch das Überreichen von Geld, durch Handschlag und v. a. auch durch einen gemeinsamen Trunk bestärkt.



Dass dem Wirtshaus eine zentrale öffentliche Funktion zukam, zeigt sich auch darin, dass das Wirtshaus als Aufbewahrungsort von Pfändern aller Art genutzt wurde, und Vieh und Güter eingestellt werden konnten; selbst Schuldbürgen konnten gegen Entgelt dort untergebracht werden.

Wirtshäuser hatten weiterhin neben der Funktion für das Dorfleben die Aufgabe, die **Versorgung der Reisenden** sicherzustellen.

(Quellen: Historisches Lexikon der Schweiz, Katja Hürlimann: „Öffentlicher Konsum in Wirtshäusern: soziale Funktion des Konsums in den Zürcher Landvogteien Greifensee und Kyburg im 15./16. Jahrhundert“)

Küche

Stammtisch

Der ausgestellte Tisch stammt aus dem früheren **Frohsinn** - heute steht dort ein Wohngebäude – und wurde uns vom letzten Frohsinn-Pächter, **Rolf Reinle**, zur Verfügung gestellt. Ebenso der prächtige Stammtisch-Aschenbecher. Die **Humpen** stammen aus dem früheren Restaurant Linde, das bis 1945 gleich nebenan existierte. Die Erben des letzten Wirtes Rudolf Altorfer, die Geschwister Vogel, haben sie uns zur Verfügung gestellt. Nach dem Tod seiner Mutter gab Rudolf Altorfer den Gastgewerbebetrieb auf und führte nur noch die Landwirtschaft weiter.

Vor allem in ländlichen Regionen und kleinen Gemeinden war früher die **Zugehörigkeit zum Stammtisch** an einen höheren Sozialstatus gebunden. So setzte sich ein Dorfstammtisch bis weit in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts vor allem aus örtlichen Honoratioren wie dem Arzt, Apotheker, Lehrer, Förster oder wohlhabenden Bauern zusammen. Die Einladung an einen Ortsfremden, am Stammtisch Platz zu nehmen, galt als nicht selbstverständliche Wertschätzung. Den **Stammtisch gibt es immer noch**, heute vielleicht eher im Migros-Restaurant als in der Dorfbeiz.

«Als kleiner Bub hat mich mein Grossvater jeweils zu Espresso und Sirup mit in die Sonne genommen. Zur Begrüssung klopfte man jeweils mit der Faust auf den Tisch, bevor man sich setzte. Ich habe diese Geste natürlich nachgeahmt – sehr zur Freude der am Stammtisch sitzenden Handwerker.»

Tom von Arx, *1990

Stube

Gasthäuser hatten seit jeher das **Recht und die Pflicht**, Reisenden **Unterkunft und Verpflegung** anzubieten. Die Reisenden wurden meistens in einer separaten Stube verpflegt. Ausserhalb von Reisen war das Essen auswärts aber nicht üblich.

Die **neue Arbeitswelt**, u.a. mit Frauenerwerbsarbeit, bedingte zunehmend auswärtige Verpflegung. Während Kosthäuser nur für Arbeiter einer bestimmten Fabrik eingerichtet waren, standen die **Speisewirtschaften der Zeit nach 1850** jedermann offen. Aus dem gemeinsamen Kampf, den gemeinnützige Frauenorganisationen und die Abstinenzbewegung gegen den Alkoholismus führten, entstanden ab den 1890er Jahren die **alkoholfreien Gaststätten**, die in der Schweiz ausserordentlich erfolgreich waren. Zu den neuen Betriebsformen des **19.-20. Jahrhunderts** zählen die Wirtschaft für einfache und das **Restaurant** für höhere Ansprüche, das **Buffet** für Imbisse und die **Bar** mit Thekenaussschank. Die Begriffe Buffet (ab 1880er Jahre) und Restaurant (vor 1900) kamen in der



Deutscheschweiz auf und bürgerten sich danach in der französischen Schweiz ein. (Quelle: Historisches Lexikon der Schweiz).

Im Haus an der Dorfstrasse 43 (gleich nebenan) befand sich bis zum Jahr 1945 das Restaurant Linde. Der **Tisch** hier in der Stube sowie die **Gläser und Flaschen** sowie die Humpen auf dem Stammtisch stammen aus dem Nachlass von Rudolf Altorfer – dem Sohn der letzten Linden-Wirtin – und wurden uns von seinen Erben zur Verfügung gestellt.

1. Stock, Vorraum

An den Wänden finden sich Bilder von Alfred Spross, die dieser dem Ortsmuseum geschenkt hat. Sie stellen alte, vergangene und aktuelle Wirtschaften dar. Auch im Lesezimmer finden sich alte Fotos sowie ein Plan mit allen Wirtschaften. Welches sind Ihre Erinnerungen? Erzählen Sie sie uns oder schreiben Sie sie auf die aufliegenden Zettel!

Lesezimmer

Tavernen besaßen im Mittelalter oft eine niedere Gerichtsbarkeit, so auch der «Wilde Mann» in Kloten. Sein Wirt – und Besitzer des Büchlere-Hus – Georg Altorfer, war ein Untervogt der Kyburg. Die Niedergerichtsbarkeit befasste sich mit leichten Delikten des Alltags (z.B. Flur- oder Waldfrevel), die mit Geldbussen sühnbar waren, und bei Klagen um Güterbesitz und Geldschuld mit der Ziviljustiz. Ihr unterstanden das Pfandschaftswesen und die Beistandsschaften. Die Gerichtsbarkeit war an das Haus gebunden. Das Wirtshaus war neben der Kirche einer der wichtigsten Treffpunkte für die Dorfbevölkerung und übte zentrale Funktionen innerhalb der dörflichen Gesellschaft aus.

Später hatten **Vereine und Parteien** über viele Jahre ihre festen **Stammlokale**. Welche Partei tagte wo? Welcher Verein traf sich in welchem Lokal? Helfen Sie mit, diese Erinnerungen festzuhalten.

Plan mit allen Restaurants und alten Bildern. **Hier darf gerne ergänzt werden, Post-it Zettel stehen zur Verfügung.**

Bild vom ehemaligen Central wurde uns von Reto Hunziker, Neffe der letzten Wirtin Heidi Köppel, zur Verfügung gestellt.

Ein ganz besonderes Bijou befindet sich in der Wandvitrine: Ein kunstvoll geschnitztes **Holz-Büchlein**, das die **Karte des Frohsinns** beherbergt. Die Karte stammt von ca. 1938. Kopien des Inneren befinden sich ebenfalls in der Vitrine. Die Schnitzerei stammt von einem Gast, der sein Hochzeitsessen nicht bezahlen konnte und dieses mit der Schnitzerei abgegolten hat.

Die Gläser in der benachbarten Vitrine zeigen Gläser aus der ehemaligen **Linde**. Sie sind graviert mit einer Linde und den Initialen R.A. von Rudolf Altorfer.

Leere Vitrinen: Platz für Ihre Erinnerungsgegenstände!



Elternschlafzimmer

Tavernen hatten – anders als einfachere Wirtschaften – das **Recht, Speisen** anzubieten. Sie hatten andererseits aber auch die **Pflicht, Reisenden Unterkunft** zu gewähren. Häufig bestand diese aus einem Schlafsaal, in dem die Reisenden gemeinsam übernachteten. Die Hotellerie wie wir sie heute kennen begann sich erst im 19. Jahrhundert zu entwickeln. Einerseits im Zusammenhang mit dem aufkommenden Tourismus und verstärkten Reisen in Städten und an Verkehrsknotenpunkten, wie z.B. Bahnhöfen. Andererseits – ausgehend von Bädern und Sanatorien – als Orte der Erholung und später als Ferienunterkünfte. Die Palette reichte bald vom luxuriösen Grandhotel bis zur einfachen Pension.

Die Klotener Hotels befinden sich typischerweise in Gehdistanz zum Bahnhof.

Dauerausstellung im Dach

In der Ausstellung sind die Orte mit orangen Logos markiert, wo Restaurants vorkommen.

Tenn

Kreidetafel mit einer Frage, die von den Leuten beantwortet werden soll. Ausserdem Fässer als Stehtische und kleine Festwirtschaft.