



IG
FG

Interessengemeinschaft Fälländer Geschichte

Wirtschaften der Gemeinde Fällanden

Neujahrsblatt 1997

Interessengemeinschaft Fällander Geschichte
© IGFG 1996

Autoren:

Hans Ueli Kaul (Hrsg.), Martin Friess,
Fritz Gimmi, Ruedi Lange, Peter Wüthrich

Unter Mitarbeit von:

Emil Baumgartner, Helene Blass, Max Maurer,
Albert Meier-Hauser, Jakob Schwander

Illustration Seite 14:

Jack J. Kunz, 8118 Pfaffhausen

Wirtschaften
der Gemeinde
Fällanden

Einleitung	3
Kleine Wirtschaftskunde	
Bedürfnisklausel	4
Patenterteilung	6
Überhocken - Überwirten	7
Gasthof zum «Sternen»	
Taverne von 1530	8
Von der Bretterbude zum Gasthof	9
Zentrum des Gemeindelebens	10
Sternenwirte	12
Restaurant zum «Kreuz»	15
Gasthof zur «Sonne»	18
Restaurant zum «Rohr»	21
Restaurant zum «Feldhof»	24
Neuere Restaurants	27
Literatur, Quellen, Bildnachweis	28

Einleitung

Wirtshäuser haben im gesellschaftlichen und kulturellen Leben einer Dorfgemeinschaft seit jeher eine bedeutende Rolle gespielt. Das gilt auch für Fällandens Gaststätten, deren Tradition sich über Jahrhunderte zurückverfolgen lässt. Dabei haben sich die Wirtschaften in unserm Dorf schon früh grosser Beliebtheit und regen Zuspruchs erfreut. Auf alle Fälle wurde den Fälländern bereits im 17. Jahrhundert der Hang nachgesagt, kein angebotenes Gläschen ausschlagen zu können. Diese nicht unsympathische Schwäche unserer Vorfahren ist im Schweizerischen Mundartlexikon so protokolliert: "Fällandere" bedeute soviel wie "beim Trinken öfters anstossen" bzw. "behaglich und viel trinken". Ob diese damals geläufige Redensart zu Recht herumgeboten worden ist, entzieht sich der Kenntnis des Chronisten. Wer sich hingegen zur Abwechslung einmal von der Stimmung eines heutigen Dorffestes oder einer Chilbi mitreissen lässt, der wird unschwer feststellen, dass der Begriff "Fällandere" auch im 20. Jahrhundert lebendig geblieben ist.

Es wäre unfair, den Titel des Neujahrsblattes ausschliesslich damit in Zusammenhang zu bringen, dass in unsern Gaststätten gelegentlich eins über den Durst getrunken worden ist. Nein, es darf hier deutlich festgehalten werden, dass Fällandens Wirtschaften über Jahrhunderte hinweg die so wichtigen Funktionen gemütlicher Begegnungstätten zuverlässig erfüllt und dabei vielerlei Dienstleistungen angeboten haben. Neben dem ursprünglichen Bestimmungszweck, für vorbeiziehende Fremde wie für Einheimische jederzeit Speise und Trank anzubieten, haben sie Räume und Service auch stets für jene fröhlichen und besinnlichen Anlässe bereitgehalten, die mit Taufe, Hochzeit und Beerdigung Stationen des menschlichen Lebens markieren.

Kritiker mögen gegen eine so positive Sicht des Wirtens einwenden, dass sich in öffentlichen Lokalen häufig auch dubiose Gestalten tummeln. Spieler, Raufbolde und Zechpreller sind sie früher etwa genannt worden; heute würde man eher von Alkis und Verwehrlosten sprechen. Dazu ist zu sagen, dass randständige Menschen ganz besonders der Wärme und Geborgenheit bedürfen, die ihnen oftmals im Wirtshaus eher zuteil werden als im familiären Umfeld. Mehr noch: Viele Einsame haben in gemütlichen Gaststuben und bei sozial eingestellten Wirtsleuten gerade jenes Verständnis und jene Anteilnahme gefunden, die sie vor dem Abgleiten in die Randständigkeit bewahrt haben mögen. Wichtige Sozialkontakte vermag eine Wirtschaft überdies jenen andern Gästen zu vermitteln, welche die gesellige Runde des Bierisches zum hitzigen Debattieren und Politisieren nötig haben. Man mag bedauern, dass bei dieser unverbindlichen Art politischer Meinungsbildung die Männer im Wirtshaus auch heute noch meistens unter sich bleiben. Könnte diese Feststellung nicht Anlass sein, sich die Einrichtung eines Lokals oder auch nur einer gemütlichen Ecke in einer Gaststätte in Fällanden zu überlegen, wo sich Frauen gleichermassen wohl fühlen könnten wie Männer am Stammtisch?

Nun wünschen wir dem Neujahrsblatt eine gute Aufnahme und eine zahlreiche und interessierte Leserschaft. Schönste Anerkennung wäre es, wenn Sie, liebe Leserin, lieber Leser, von der Neugier gepackt und die nachfolgend beschriebenen Stätten selbst etwas näher in Augenschein nehmen würden. Neben der Mehrung Ihres persönlichen Detailwissens über Fällanden wäre damit auch ein willkommener Beitrag zur Förderung des einheimischen Gewerbes geleistet.

Viel Vergnügen und Prosit Neujahr!

Kleine Wirtschaftskunde

Bedürfnisklausel

Das älteste Verzeichnis über die Wirtschaften von Fällanden stammt aus dem Jahre 1801 (Abbildung 1) und nennt zum Sternwirt Rudolf Trüb noch drei Weinschenke: Jakob Meyer im Roor, Präsident Wilhelm Meyer und Rudolf Hotz, Bek. Dass ausgerechnet ein Bäcker als Wirt auftrat, lässt sich dadurch erklären, dass er Wein, den er als Zahlung annehmen musste, während einer bestimmten Zeit im Jahr ausschenken durfte. Äusseres Zeichen dieses Angebots - im Unterschied zu den Tavernen, die Schild und Namen besaßen - war ein Fassreif, der vors Haus gehängt werden musste. (Reifwirtschaften waren bis in unser Jahrhundert im Appenzellerland verbreitet.)

Seit 1804 führen die kantonalen Behörden genaue Verzeichnisse, aus denen sich die "Wirtschaftsgeschichte" unserer Gemeinde lückenlos herauslesen lässt. Die Zahl der Wirtschaften schwankte in der Zeit von 1800 bis 1970 mit einer Ausnahme zwischen zwei und vier. In den Jahren 1832-35 verdreifachte sich die Zahl der Wirtschaften in Fällanden auf sechs. Offensichtlich witterten einige Gemeindeglieder im Wirteberuf einen einträglichen Nebenverdienst. Selbst der Bengler Matthias Wägmann eröffnete 1833 in der heutigen Liegenschaft Buechwisstrasse 3 für eineinhalb Jahre eine Weinschenke.

In Fällanden war das Angebot gross. Wer von Pfaffhausen kommend das Dorf erreichte, hatte auf einer Strecke von 200 m vier Möglichkeiten, den Durst zu stillen: Beim Müller Brunner in der oberen Mühle, bei Heinrich Meyer unmittelbar gegenüber der Mühle (Oberdorfstrasse 8), beim

Namen der Wirt.	ort des Wirt.	platz oder Strasse	Nr. d. Wirt.	Zeichen d. Wirt.	Was vertrieben	and. Artikel	Bezeichnung d. Wirt.
Rudolf Trüb. Wirt.	in der grossen Mühle Fällanden.	Landstrasse a. Zwingli.	42.	Sternen	Süsses Süsses	Wirt. d. Wirt.	Kaufmann d. Wirt. d. Wirt.
Jacob Meyer im Roor.	im Roor am grossen See.	a. der Schiffahrt a. grossen See.	88.	Kein Zeichen	Wirt. Brot	d. Wirt.	ist nicht d. Wirt. d. Wirt.
Präsident Wilhelm Meyer	im Fällanden.	a. der Strasse a. d. Wirt.	27.	Kein	Wirt. Brot	---	ist nicht d. Wirt. d. Wirt.
Rudolf Hotz, Bek.	im Fällanden.	a. der Strasse a. d. Wirt.	29.	Kein	Wirt. Brot	---	ist nicht d. Wirt. d. Wirt.

Abbildung 1
Verzeichnis der
Wirtschaften
von 1801
(Staatsarchiv
Zürich)

Ölmüller Häuptli in der unteren Mühle (heute Velo Schaufelberger) und im «Sternen». Auf den Boom folgte ein eigentliches Wirtschaftssterben, und innerhalb von vier Jahren hängten fünf Wirte ihren Beruf an den Nagel. Eine Entwicklung, die in vielen Gemeinden des Kantons beobachtet werden konnte. Dadurch liessen sich unternehmungslustige Bürger aber nicht abschrecken und eröffneten in den folgenden Jahrzehnten immer wieder für ein bis zwei Jahre eine Weinschenke.

Kantonale und kommunale Behörden hatten ein wachsames Auge auf die Eröffnung neuer Wirtschaften. 1895 schrieb der Gemeinderat in der Begutachtung des Patentbegehrens für das neue Restaurant «Sonne», dass die Errichtung einer dritten Wirtschaft in hiesiger Gemeinde kein Bedürfnis sei. Ein Jahr später wurde mit der sogenannten Bedürfnisklausel die gesetzliche Grundlage für die Beschränkung der Wirtschaften geschaffen, mit dem Ziel, den Alkoholmissbrauch zu bekämpfen:

Die Eröffnung neuer Wirtschaften in einer Gemeinde oder einem Gemeindeteil ist zu verweigern, wenn daselbst die Zahl der Wirtschaften bereits das lokale Bedürfnis übersteigt und dem öffentlichen Wohl schädlich ist. Letzteres ist namentlich dann anzunehmen, wenn eine Wirtschaft auf weniger als 200 Einwohner entfällt. (Bedürfnisklausel)

Seit der Eröffnung des «Feldhof» in Pfaffhausen (1903) als vierte Wirtschaft der Gemeinde Fällanden blieb deren Zahl bis in die Siebzigerjahre konstant. Doch 1939, als ein neues Gesetz das Verhältnis Einwohner pro Wirtschaft auf 250 erhöhte, bangten die Wirte der zuletzt eröffneten Wirtschaften «Sonne» und «Feldhof» um ihre Existenz. (Abbildung 2) Mit dem sprunghaften Anstieg der Bevölkerung nach 1960 korrigierte sich dieses Verhältnis schnell, und niemand sprach mehr von einer Schliessung. Im Gegenteil,

die Zahl der Wirtschaften verdoppelte sich im Laufe von 20 Jahren auf acht.

Mit der Annahme des neuen Gastgewerbegesetzes in der Volksabstimmung vom 1. Dezember 1996 ist die Bedürfnisklausel nach 100 Jahren verschwunden. Dennoch besteht keine Gefahr, dass in unserer Gemeinde jetzt die Wirtschaften wie Pilze aus dem Boden schiessen werden. Selbst das der Gemeinde nach Gesetz zustehende "Kontingent" von 19 Wirtschaften oder Hotels wurde - trotz Bedürfnisklausel - bis heute nicht einmal zur Hälfte ausgeschöpft.

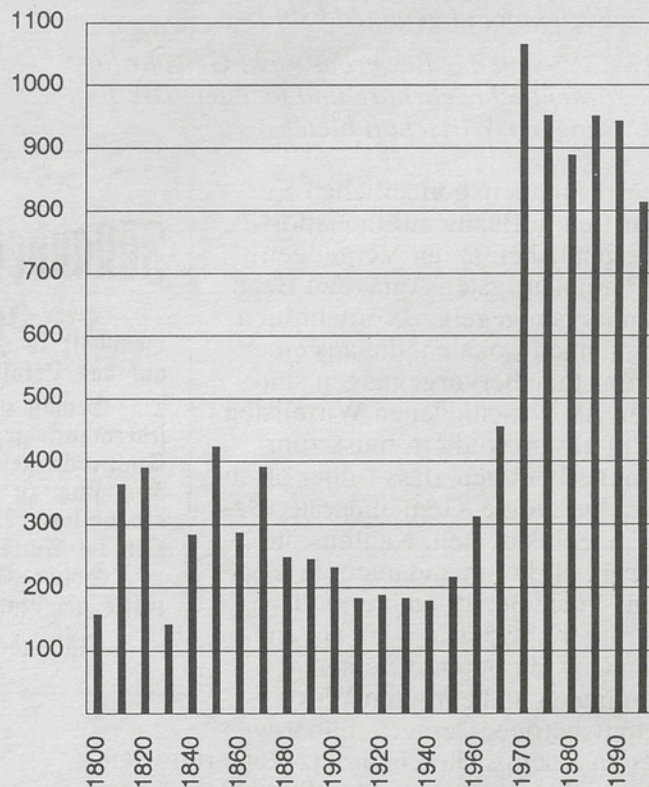


Abbildung 2
Verhältnis Einwohner pro Wirtschaft

Patenterteilung

In den einschlägigen Gesetzen kommt zum Ausdruck, dass es der Obrigkeit bis anhin nicht einerlei war, wem sie ein Patent erteilte. Zwei Paragraphen aus dem Gesetz über das Gastwirtschaftsgewerbe vom 21. Mai 1939 seien hier angeführt:

Das Wirtschaftspatent wird verweigert,

§24 ..., wenn die für den Wirtschaftsbetrieb in Aussicht genommenen Lokalitäten in bau-, sicherheits- oder gesundheitspolizeilicher Beziehung ungenügend sind.

§27 ..., wenn der Bewerber nicht Gewähr für ordentliche, ehrbare und fachgemässe Führung der Wirtschaft bietet.

Die gesundheitspolizeilichen Vorschriften in Bezug auf die Abortanlagen haben in der Vergangenheit am häufigsten Anlass zu Beanstandungen gegeben, vornehmlich bei kleinen Lokalen, die aus einer Wohnstube hervorgegangen sind. Wer die verschiedenen Wirtelisten aufmerksam studiert, muss zum Schluss kommen, dass früher offenbar Untervögte, Gemeinderäte, Gemeindepräsidenten, Kantonsräte, Feuerwehrkommandanten, Friedens- oder Bezirksrichter und Zunftgerichtspräsidenten am ehesten Gewähr boten für einen ordentlichen und ehrbaren Wirtschaftsbetrieb. Demgegenüber wurden in einem späteren Gesetz Regierungsräte, Oberrichter, Staatsanwälte, Statthalter, Notare, Geistliche, Lehrer und andere Beamte explizite vom Betreiben einer Wirtschaft ausgeschlossen.

Die Zürcher Stimmberechtigten haben am 1. Dezember 1996 der Liberalisierung des Gastgewerbesgesetzes zugestimmt. Darnach ist künftig jeder Mann/jedefrau berechtigt, einen Gastwirtschaftsbetrieb zu führen. Dass Wirte und Wirtinnen in Zukunft auch ohne bestandene Wirteprüfung die gesetzlichen Vorschriften bezüglich Räume und Einrichtungen einhalten müssen, ist ganz im Sinne einer zufriedenen Kundschaft.

Abbildung 3

Um die Patentwürdigkeit einer Wirtin oder eines Wirtes in Erfahrung zu bringen, mussten die Gesuche öffentlich ausgeschrieben werden.

Fällanden.

Wirtschaftspatentgesuch.

Herr **Jakob Bienz** geb. 1861, von Oberstammheim, Partik., wohnhaft in Zürich I. bewirbt sich um ein Speisewirtschaftspatent auf das Lokal zur „Sonne“, Fällanden. Antritt mit 1. April 1918.

Gemäß § 34 des Gesetzes betr. das Gastwirtschaftsgewerbe zc. kann jedermann gegen die Erteilung des Patentess auf dem Wege der Einsprache gesetzliche Hinderungsgründe geltend machen. Die Einsprachen sind zu unterschreiben und unter Beilegung oder Bezeichnung der nötigen Beweismittel binnen 10 Tagen vom Tage der Publikation im Amtsblatte an der Gemeinderatskanzlei einzureichen.

Solche Einsprachen werden dem Patentbewerber in Abschrift, ohne die Namen der Einsprecher zur Kenntnis gebracht.

Fällanden, den 23. März 1918.

Der Gemeinderat.

Überhocken - Überwirten

Hinter dem Wirt, der den Gästen die Polizeistunde ankündigt, stehen das kantonale Wirtschaftsge-
setz und die Polizeiverordnung der Gemeinde Fäll-
landen. Seit 1839 war der Wirtschaftsschluss im
ganzen Kanton einheitlich auf elf Uhr angesetzt.

Heinrich Baumberger, der 1855 vom Gemeinderat
als Wächter neu gewählt worden war, hatte neben
dem Auftrag, nachts um elf und ein Uhr und am
Morgen den Tag zu rufen, auch bei den Wirtshäu-
sern die Polizeistunde genau zu beobachten und
Fehlbare zu verzeigen. Später übernahmen die
Gemeinderäte persönlich die nächtlichen Ronden
in den Wirtshäusern; ihre Beobachtungen mussten
sie in ein spezielles Rondenbuch eintragen.

Wann immer die Polizeistunde angesetzt war,
Übertretungen und Bussen gab es zu allen Zeiten.
Weil dabei die Verantwortlichkeit oft nicht ein-
deutig geklärt werden kann, werden seit jeher
Wirt/in und Gäste zur Kasse gebeten. Der Vogt
von Greifensee büsste 1631 Uli Wider, den Wirt
von Fällanden, weil er

*wider die ordnung gewirtet, auch nach der be-
stimmten zyth gest im hus behalten.*

Interessant ist, dass im März 1860 von 14 Gebüss-
ten mehr als die Hälfte Auswärtige waren; sie ta-
ten sich offensichtlich schwer daran, den nächtli-
chen Heimweg nach Dübendorf, Maur oder Eb-
matingen unter die Füsse zu nehmen. Umgekehrt
hatten auch die Fällander gutes Sitzleder, wenn
sie auswärts einkehrten. Oder mussten sie ganz
einfach ihrem Ruf als "Fällanderer" gerecht wer-
den? Heini Meyer, der Müller von Fällanden,
wurde 1625 gebüsst, weil er

*über die bestimmte zyt im wirtshus zu gryfensee
getrunken hat.*

Das revidierte Wirtschaftsgesetz von 1888 gab
den Gemeinden die Kompetenz (man könnte auch
sagen den schwarzen Peter), den Zeitpunkt des
Wirtschaftsschlusses selber festzulegen. Mit der
"Verordnung betreffend die Polizeistunde der Ge-
meinde Fällanden vom 20. Juli 1919" wollte der
Gemeinderat dieser ewigen Diskussion ein Ende
setzen und beantragte der Gemeindeversamm-
lung, den Wirtschaftsschluss auf Mitternacht an-
zusetzen. In geheimer Abstimmung wurde mit 44
zu 20 Stimmen der Gegenantrag von Herrn Peter
angenommen und die Polizeistunde um eine Stun-
de vorverlegt. Doch schon einen Monat später
reichten Jakob Bienz, Sonnenwirt, und 37 Mitun-
terzeichner eine Motion ein. Und siehe da! An der
ausserordentlichen Gemeindeversammlung vom
31. August 1919, bei der - wohl nicht ganz zufäl-
lig - 38 Stimmberechtigte mehr anwesend waren,
wurde der ursprüngliche Vorschlag des Gemein-
derates mit 63 zu 39 Stimmen gutgeheissen.

Den Gästen, denen jede Polizeistunde zu früh ist,
sei in Erinnerung gerufen, dass der Rat von Zü-
rich im Jahre 1530 den Wirtschaftsschluss auf
neun Uhr abends festgelegt hatte. Ein halbes Jahr-
hundert später wurden die Wirte gar angewiesen,
abends Schluss zu rufen, wenn die Glocke acht
schlug. Nachher durfte kein neuer Wein mehr ge-
reicht werden, und um neun Uhr musste ausge-
trunken sein. Mit diesen strengen Vorschriften
wollte das reformierte Zürich die Leute vor laster-
haftem Lebenswandel und vor dem Schuldenma-
chen bewahren.

Gasthof zum «Sternen»

Taverne von 1530

Die ersten Wirtschaften und Gasthöfe entstanden im Mittelalter an wichtigen Verkehrswegen, Strassenkreuzungen oder Flussübergängen. Sie waren Teil eines dichten Versorgungsnetzes, das Reisenden, Pilgern und Händlern Speise, Trank und Unterkunft sicherte.

Wer Gäste gegen Entgelt beherbergen wollte, benötigte dazu ein Tavernenrecht, das der Grundherr, später der Rat von Zürich, einem Bürger gegen eine jährliche Abgabe, dem Tavernengeld, verlieh. Dieses "ehehafte" Recht, das den Betrieb durch Gesetz gegen Konkurrenz schützte, gab dem Inhaber auf unbeschränkte Zeit die Berechtigung, ein Gasthaus zu führen. Es war an eine bestimmte Liegenschaft gebunden und im Grundbuch eingetragen.

Laut diesem Verzeichnis von 1530 waren in der Herrschaft Greifensee sechs Tavernenwirte von der Obrigkeit anerkannt, nämlich:

zu Gryffensee: einer; zu Ustere: an zweigen gnug; zu Mur: einer; zu Fällanden: einer; im Gfänn: einer.

Ob die Taverne an der Kreuzung in Fällanden bereits «Sternen» hiess, ist nicht bekannt. Die älteste namentliche Erwähnung findet sich erst in einem Grundprotokoll aus dem Jahre 1678.

Nur Tavernenbesitzer waren berechtigt, ihrem Lokal einen Namen zu geben und Gäste mit einem Aushängeschild, einer "Tafäare", aufmerksam zu machen. Anfänglich bestanden diese Gasthauszeichen aus viereckigen, bemalten Holztafeln. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden sie von kunstvollen Schmiedeisenarbeiten abgelöst. (Abbildung 4)

2. Die Tavernengerechtigkeit zum Sternen in Fällanden.

Weil ausser den "Touristen" auch die einheimische Dorfbevölkerung von der Dienstleistung der Wirte profitieren wollte, entstanden vielerorts neben den offiziellen Tavernen sogenannte Winkel- und Nebenwirtschaften. Nach der Reformation versuchte der Rat von Zürich das Wirtschafts-(un)wesen in den Griff zu bekommen und verfügte im Jahre 1530, dass es auf der Zürcher Landschaft in jedem Dorf nur noch eine einzige Taverne geben dürfe. Winkelwirtschaften waren nicht mehr geduldet. Hingegen durften Rebbesitzer ihr eigenes Gewächs vom Zapfen weg verkaufen. Diesen Zapfenwirten war es jedoch strikte untersagt, fremden Wein hinzuzukaufen oder warme Speisen abzugeben.

Abbildung 4

*Die Tavernengerechtigkeit war an eine bestimmte Liegenschaft gebunden und wurde mit dieser weiterverkauft.
(Notariat Dübendorf)*

Von der Bretterbude zum Gasthof

Der Begriff Taverne leitet sich von italienisch *taverna* und lateinisch *taberna* ab, was Schenke oder Bretterbude bedeutet. Sind die ältesten Verpflegungsstellen also am ehesten mit den modernen Kunststoff- oder Blechbuden auf Sport- und Parkplätzen und vor Einkaufszentren zu vergleichen, die Würste, Pommes frites und Coca-Cola anbieten?

Es ist anzunehmen, dass die Gäste damals - wie heute - bei der Verköstigung auf der Strasse stehen mussten, was ganz dem mittelalterlichen "Verkaufsmanagement" entsprach. Auch der dahinter liegende Herbergsraum war sicher alles andere als komfortabel. (Der eine ☆, den sich der Wirt mit der Namengebung für alle Zeiten in den Gastronomieführern gesichert hatte, war für damals sicher eine grosszügige Bewertung!) Der «Sternen» war noch zu Beginn des 18. Jahrhunderts, wie alle übrigen Häuser - ausser Kirche und Pfarrhaus - ein reiner Holzbau. Dieser wurde beim Dorfbrand von 1726 (siehe Neujahrsblatt 1995) zusammen mit zehn weiteren Häusern ein Raub der Flammen. Der verheerende Brand war nach einem wüsten Taufgelage im «Sternen» ausgebrochen. Ob beim Wiederaufbau neben Holz bereits Stein oder Riegel verwendet wurden, ist nicht bekannt. Sicher ist, dass auch der neue «Sternen» nicht für grosse Gesellschaften eingerichtet war. In einem Notariatsprotokoll von 1752 ist das (spartanische) Inventar der beweglichen Einrichtungen aufgezählt:

An Fahrnus:

30 Eimer Fass, 1 mässige Kante, 2 halbmässige Kanten, 4 Sester, 1 dozet Gläser, 4 Stotzen, 1 Spüelkassel, 1 Puffet, 2 Tisch, 2 Stüehl, 2 Sidellen, 1 aufrechten Kasten.

(1 Eimer = 110 Liter, 30 Eimer = 3300 Liter;
1 Mass = 1,8 Liter; Sester = grosses, hölzernes Weingefäss, womit Wein im Keller geholt wurde;
Sidelle = Stabelle, Stotzen = Trinkgefäss)

Erst aus dem Lagerbuch der Brandassekuranz erfahren wir, dass 1816 nur noch die Hälfte des Gebäudes aus Holz bestand. Mit ziemlicher Sicherheit stammt das heutige Erscheinungsbild des «Sternen», mit Ausnahme der Verzierungen, der grossen Dachlukarne und der Leuchtreklame, aus der Mitte des letzten Jahrhunderts.



Abbildung 5
Ansicht des «Sternen» und des Sternenplatzes um 1908,
mit Julius Robmann hoch zu Pferd

Zentrum des Gemeindelebens

Es mag ein Zufall sein, dass in Fällanden die Kirche, das Schul- und das Gasthaus in einem Umkreis von 50 m (Kreiselmittelpunkt) stehen. Diese Dreieckigkeit bildete in der Vergangenheit die Grundlage aller geistigen und kulturellen Aktivitäten. Bis zur Eindeckung im Jahre 1923 war der Dorfbach sozusagen die Grenze zwischen dem Geistigen (Kirche und Schule) und dem Weltlichen (Gasthaus). Damit soll nicht behauptet werden, im «Sternen» hätten nie hochgeistige Gespräche stattgefunden.

Die unmittelbare Nachbarschaft von Kirche und Gasthaus hat Vor- und Nachteile. Einerseits ist es für Tauf- und Hochzeitsgesellschaften, aber auch bei Leidmahlen sehr bequem, nach der kirchlichen Feier nur die Strassenseite wechseln zu müssen. Auch politische Diskussionen konnten nach der Gemeindeversammlung im alten Schulhaus praktisch ohne Unterbruch im Wirtshaus fortgesetzt werden. Ganz besonders wissen es natürlich Sänger und Musikanten zu schätzen, wenn sie nach der Vereinsprobe die trockenen Kehlen möglichst rasch benetzen können.

Andererseits war die Nähe der weltlichen Nahrung oft auch verführerisch. So musste der Stillstand in früheren Jahrhunderten immer wieder Bürger büssen, die am Sonntagmorgen auf dem Weg zur Kirche das falsche Haus erwischten - obwohl das Wirten während der Predigt strengstens verboten war. Diese Versuchung entfällt heutzutage, da in Fällanden die meisten Wirtschaften am Sonntag Ruhetag haben. (Das gültige Gastgewerbegesetz verbietet übrigens die Errichtung neuer Wirtschaften in der Nachbarschaft einer Kirche.)

Da der «Sternen» bis 1931 als einziges Lokal über

einen grossen Saal verfügte, fanden die jährlichen "Chränzli" der Vereine dort statt. Für diese Veranstaltungen wurde jeweils eine Bühne aufgebaut, die nach den Darbietungen schnell abgebrochen werden musste, um den Tanzfreudigen Platz zu machen. Diese kamen allerdings auch bei den ungefähr alle zwei Monate stattfindenden öffentlichen Tanzanlässen auf ihre Rechnung. Ebenso wichtig wie das Tanzen war dabei das Sich-Umschauen nach einem netten Mädchen oder Burschen. Nicht selten landete ein auswärtiger Bursche, der zu lange mit einem Fällander Mädchen getanzt hatte, auf seinem Heimweg in einem Brunnen oder im Dorfbach.



Am Neujahrstag
zur Einweihung des neuen Gastgebers zum

Sternen Fällanden

wird **Tanz** abgehalten, wozu ergebenst einlabet

Jb. Wegmann-Trüb, Gmdrth.

Die heiratswilligen Männer konnten während des ganzen Jahres in der Gaststube ihre Augen offen halten. Es ist bekannt, dass mehr als ein Dutzend (Dunkelziffer unbekannt) auswärtige Serviertöchter im Fällander Hafen der Ehe gelandet sind.

Zwei Junggesellen, die im letzten Jahrhundert als Lehrer an die Schule Fällanden abgeordnet wurden, sagte nicht nur die Kost im «Sternen», sondern auch die Töchter des Wirtes zu; jeder nahm sich eine zur Frau. Heiratsverträge, die am Wirtshausisch ausgehandelt wurden, beschäftigten immer wieder den Stillstand¹, so im Mai 1652:

Der alt und der jung Heimann trinked im wirtshaus und versprachind die tochter und schwöster Margareta dem Jörg Huser zu der ehfrau, des sind die mueter und das meitli nit zfriden.

¹ Kirchenpflege

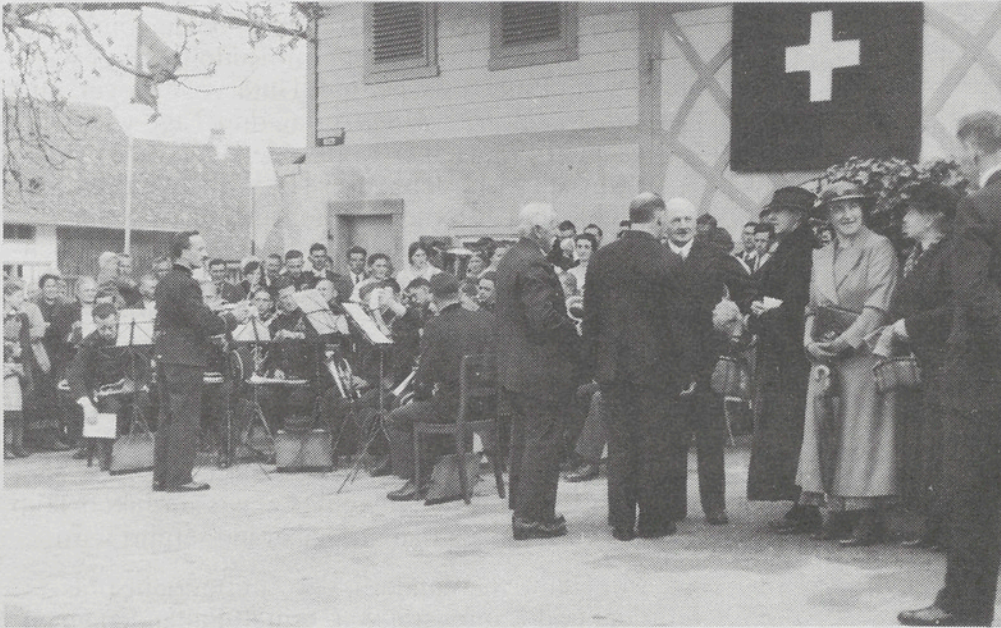


Abbildung 6
4. April 1936 Empfang
des Bundespräsidenten
Dr. Albert Meyer (5.v.r.).
Aus Spargründen wurde das
Bankettmenü von 5 Fr. auf
3 Fr. reduziert; mit Suppe,
Wienerschnitzel, Spaghetti,
Salat und (wie könnte es
anders sein) einem halben
Liter Wein.



Abbildung 7
Szenen aus "Wilhelm Tell"
Aufgeführt am 1. Aug. 1948
auf dem Sternenplatz,
in Erinnerung an die vor
100 Jahren erlassene
Bundesverfassung.
60 Mitwirkende,
Initiant: Hans Fischer

Sternenwirte

Pfarrer, Schulmeister, Müller und Wirte hatten im dörflichen Alltag offensichtlich eine besondere Stellung, denn ihre Berufsbezeichnung ist - zum Glück - in alten Taufbüchern, Bevölkerungs- und Bussenverzeichnissen stets angegeben. Besonders aufschlussreich sind auch die Notariatsprotokolle, die seit der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts geführt werden, und die jährlichen Wirtschaftsverzeichnisse (seit 1804) des Kantons Zürich.

Aufgrund dieser Quellen kennen wir die Wirte des «Sternen» seit 1622. Bei einigen Namen ist nicht ganz klar, ob Besitzer und Patentinhaber identisch sind.

	1622	Caspar Huser
1628 - 1677		Ulrich Wid[li]er
1678 - 1700		Hans Jakob Bachmann
1700 -		Hans Bachmann (ältester Sohn)
	- 1752	Heinrich Bachmann (jüngster Sohn)
1752 - 1789		Rudolf Meyer, Untervogt
1790 -		Hans Rudolf Trüb (Enkel des obigen)
1804 - 1827		Jakob Trüb
1828 - 1837		Hans Heinrich Trüb
1838 - 1847		Heinrich Wunderli
1848 - 1850		Johannes Denzler
1851 - 1857		Heinrich Trüb, Bezirksrichter, Maur
1858 - 1876		Johannes Hotz
1877 - 1895		Rudolf Trüb, Wagner
	1896	Jakob Wegmann
1897 - 1918		Julius Robmann
1919 - 1953		Otto Robmann sen.
1954 - 1988		Otto Robmann jun.
1988 -		Peter Robmann

Nach Caspar Huser, der wahrscheinlich ein Fälländer war, übernahm Ulrich Wider, von Wyden bei Küsnacht, die Taverne und führte sie fast ein halbes Jahrhundert. Widors Nachfolger war, erstaunlich für jene Zeit, das Ehepaar Hans Jakob

Bachmann und Anna Braschler, beide von Volketswil. Erst 1752 taucht mit Rudolf Meyer wieder ein Einheimischer auf. Untervogt Meyer, ein *fetter, schwerer Mann*, erlag drei Tage vor Weihnachten 1789 seiner Kopfverletzung, die er sich beim Sturz auf dem vereisten Weg zwischen Mühle und «Sternen» zugezogen hatte. Seine Tochter Susanna, die mit einem Sohn des Dübendorfer Untervogtes und Hechtwirtes Trüb verheiratet war, vermachte den geerbten «Sternen» ihrem Sohn Hans Rudolf. Somit waren die Tavernen von Fällanden und Dübendorf fest in den Händen der Wirtedynastie Trüb. Hans Rudolf und sein Sohn Hans Heinrich wirteten fast fünfzig Jahre auf dem «Sternen». Unklar ist die verwandtschaftliche Beziehung eines gewissen Jakob Trüb, der 23 Jahre als Patentinhaber aufgeführt wird.

Mit Heinrich Wunderli, der Zunftgerichtspräsident und Kantonsrat war, erhielt Fällanden einen initiativen Unternehmer. Während seiner Wirtezeit richtete er im «Sternen» die erste Postablage ein und liess im Oberdorf die Sennhütte (heute Badraun) erbauen. Nachdem er das Wirten aufgegeben hatte, eröffnete er mit einem Kompagnon im Talgarten die erste Seidenfabrikation im Ort.

Es fällt auf, dass der Name Trüb zu drei verschiedenen Zeiten in der Wirteliste auftaucht. Zuletzt übernahm der Fälländer Rudolf Trüb, Wagner, den «Sternen», nachdem er vorher vier Jahre auf dem «Kreuz» gewirtet hatte. Die Berufsbezeichnung mag darauf hinweisen, dass die Wirte früher auf einen Nebenerwerb angewiesen waren. Es ist anzunehmen, dass die Verzierungen an der Tenne und an der nordöstlichen Giebelseite Trübs Werkstatt entstammen. Noch bis in unser Jahrhundert hatte die Familie Trüb im Dorf den Zunamen "Sternewirtsruedi". Schwiegersohn Jakob Wegmann, selber auch Wagner, merkte offenbar schon nach einem Jahr, dass für ihn die Kombination Wagner/Wirt nicht stimmte.

Gasthof zum Sternen / Fällanden

Gute Küche / Selbstgekelterte Weine / Tanz- und Speisesaal

Telephon No. 9

Besitzer: Otto Robmann

Telephon No. 9

Abbildungen 8 und 9

Briefkopf und Waagschein. Die von Julius Robmann
1898 erbaute Brückenwaage wurde 1989 entfernt.

Vor 100 Jahren, am 1. Mai 1897, zog Julius Robmann mit seiner Familie von Dübendorf nach Fällanden und begründete damit die Ära Robmann auf dem «Sternen». Dass der neue Wirt bereits nach einem Jahr in den Gemeinderat und später zum Gemeindepräsidenten gewählt wurde, spricht für dessen Persönlichkeit. Aber Ende Januar 1919 erschien im "Wochenblatt des Bezirkes Uster" folgende Nachricht:

Der am 3. Dezember in Nänikon auf so tragische Weise (mit Ross und Wagen) verunglückte Gemeindepräsident Robmann ist am vergangenen Samstag seinen Verletzungen erlegen. Damit verschwindet wohl die markanteste Gestalt aus dem Dorfbilde Fällandens.

Sein Sohn Otto musste den Gasthof, zu dem bis 1956 auch ein Landwirtschaftsbetrieb gehörte, im Alter von 22 Jahren übernehmen. Peter Robmann führt heute mit seiner Familie den «Sternen» in der vierten Generation. Zum 100-Jahr-Jubiläum gratulieren wir ganz herzlich und wünschen der Familie Robmann für die Zukunft alles Gute.

Öffentliche Brückenwaage Fällanden.

Wagschein № 457

Verkäufer: *Herr Jakob Bachofen*
Fällanden

Bestimmung: *Trot Kourung. Fällanden*

Zahl und Gattung	<i>Bohnen</i>	1100 kg
Brutto-Gewicht	880	100 "
Tara	480	382 "
Netto-Gewicht	400	114 "
Waggebühr	ft. 1 -	303 "
		1302 kg

für die Richtigkeit:
Fällanden, den 15 XI. 1940

Der Wagmeister:
O. Robmann



Gasthof zum Sternen

Familie Maja &
Peter Robmann
Zürichstrasse 1
8117 Fällanden
Tel: 01 825 33 98

Der Chef kocht selbst!

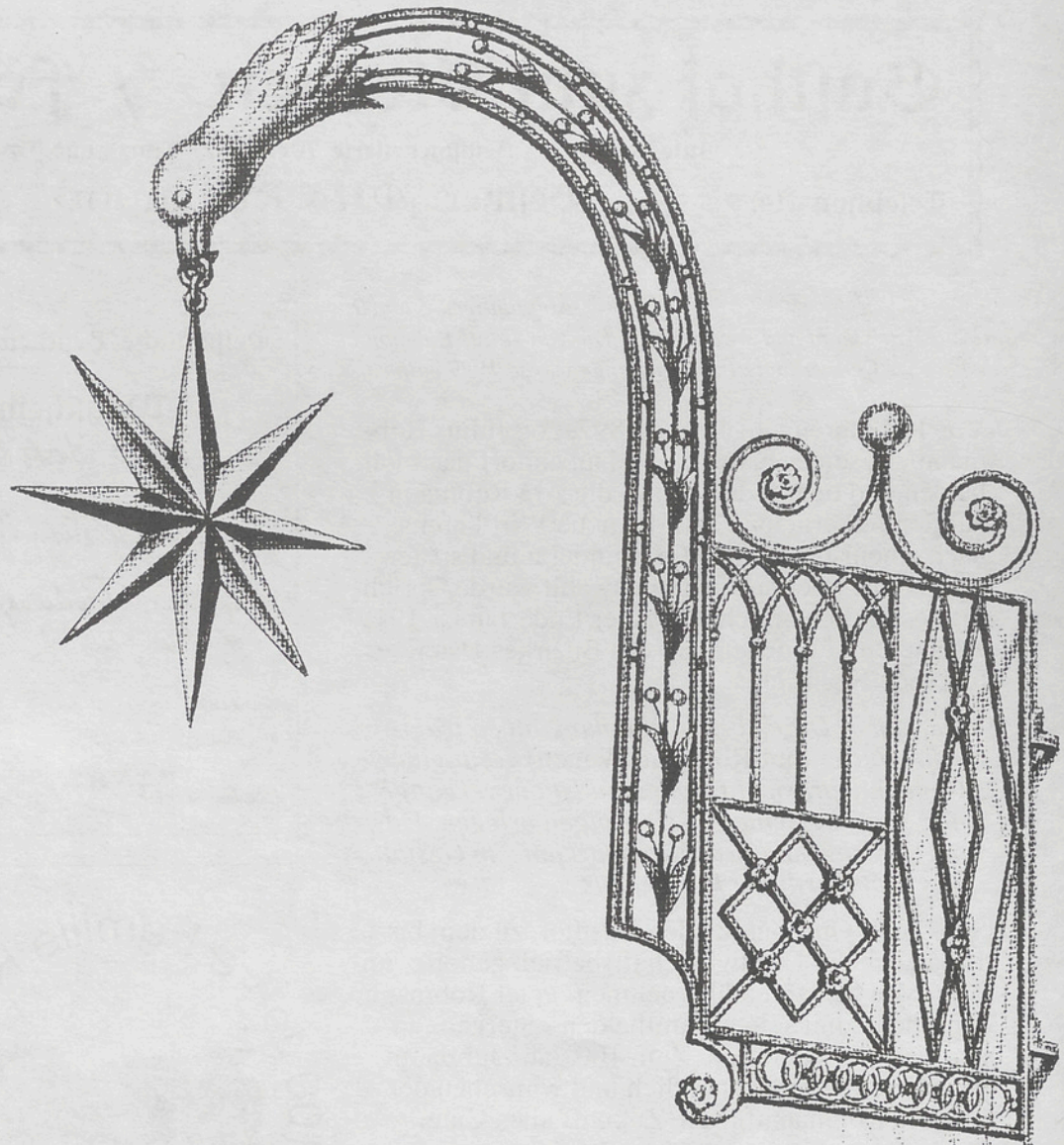


Abbildung 10
Verschwundenes Wirtshausschild des Gasthofes zum «Sternen»
Rekonstruktionszeichnung nach alten Fotografien

Restaurant zum «Kreuz»

Im eigentlichen Dorfkern, dort wo Fällanden noch ein wenig dörflich und gemütlich wirkt, steht das «Kreuz». Vor wenigen Jahren ist es herausgeputzt worden, und seit neuestem zeigt es wieder den lange Zeit abgelegten Schmuck, sein Wirtshaus-schild, das weisse Kreuz im roten Feld. Fragt man sich, weshalb Johannes Wettstein um die Mitte des letzten Jahrhunderts seine Weinschenke «Kreuz» nannte, so könnte dies in den Zusammenhang mit der einige Jahre zuvor erfolgten Schaffung des neuen Bundesstaates gestellt werden. Immerhin scheint uns eine persönliche Huldigung ans Vaterland nachvollziehbar. Der Name «Kreuz» ist übrigens erst im Wirtschaftsverzeichnis von 1877 schriftlich erfassbar.

Verzeichnis der Wirt/Innen

1855 - 1872	Johann Wettstein
1873 - 1876	Rudolf Trüb, Wagner
1877 - 1883	Jakob Wolfensberger, Glaser
1884 - 1895	Jakob Berchtold, Metzger
1895	Johannes Trüb von Schwerzenbach
1896 - 1897	Rudolf Gujer
1898 - 1907	Carl Bosshard
1908 - 1918	Gottfried Hafner
1919 - 1923	Rudolf Dätwiler
1924 - 1937	Alfred Ott
1938 - 1969	Otto Maurer
1970 - 1979	Charly Nussle
1980 - 1985	Jürg Gross
1986 - 1990	Hedy Gattlen
1991	René Sonderegger
1992 - 1995	Rosmarie Michaud
1996 -	Sandra Schraner-Mühlemann

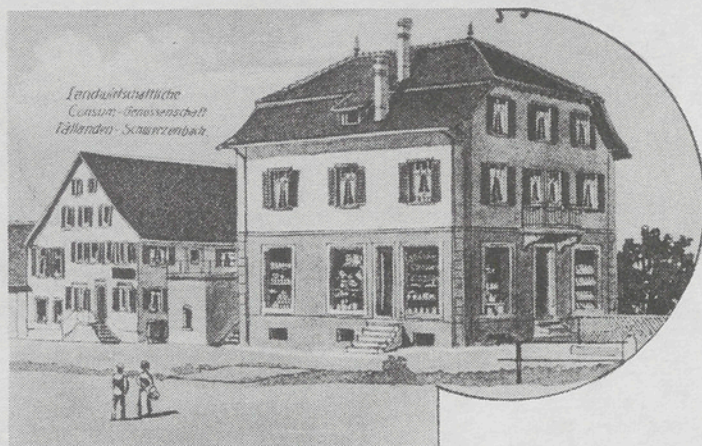


Abbildung 11
Restaurant zum «Kreuz», Schlachthäuschen
und das neuerbaute "Einkaufszentrum" um 1912.
Im «Kreuz», das heisst mitten im Ortskern, wurde 1903
die erste Gemeinde-Telefonsprechstation eingerichtet.

Wer sich die Zeit nimmt, die stattliche Giebelseite des Wirtshauses zu studieren, wundert sich wohl zu hören, dass dieses unterkellerte Gebäude aus einer Scheune "herausgewachsen" ist. Tatsächlich besteht der nach Osten sich ausdehnende Mehrzweckbau schon um 1800 aus zwei Wohn- und zwei Scheunenteilen. Sehr schön zeigt sich das dem Interessenten noch immer, wenn er in den Estrich des Wirtshauses hinaufsteigt und den durchs ganze Gebäude führenden offenen Dachstock erblicken kann. Zurück zur Aussenansicht. Da fällt einem auf, dass die der Strasse zugekehrte Giebelfront nicht symmetrisch aufgebaut ist. Offensichtlich ist das «Kreuz» in Etappen errichtet worden, denn 1864 wird erstmals auch ein Metzgergebäude erwähnt, das wohl auf der Nordseite ans bestehende Wohnhaus angefügt und später durch einen Zimmeraufbau im ersten Stockwerk ins Gebäude integriert worden ist. Auf alten Fotografien ist noch ein Teil der Bretterverschalung der ehemaligen Scheune auszumachen.

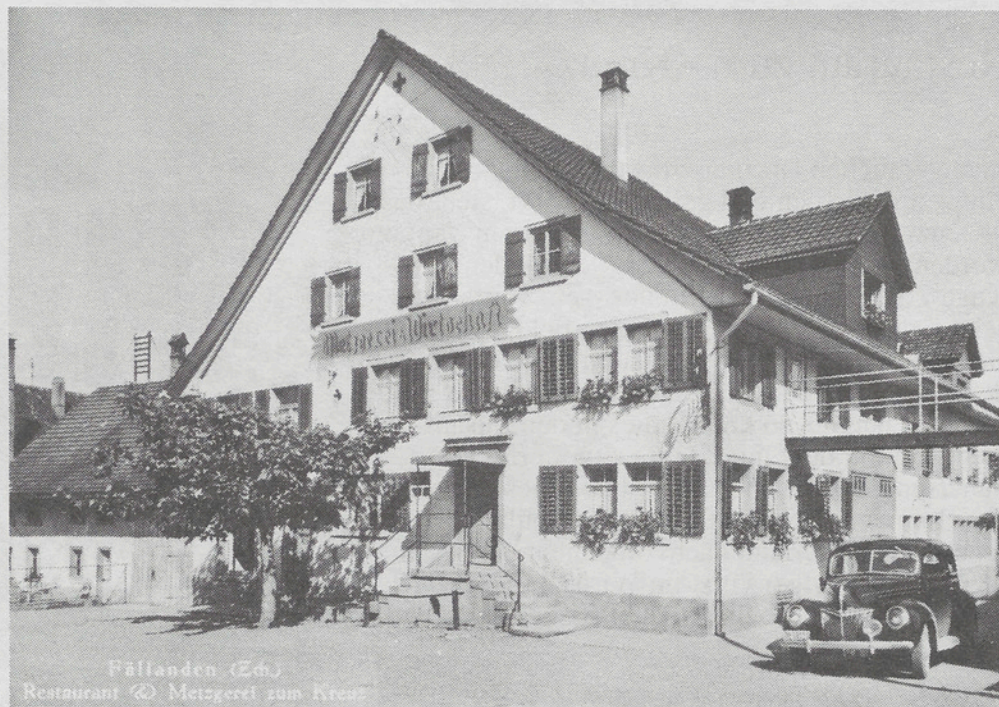


Abbildung 12
Restaurant & Metzgerei
zum «Kreuz» um 1940.
Ein Steg führte vom Haupt-
gebäude auf die Zinne des
Schlachthäuschens.

Dass ein Schankwirt nicht allein von seinen Gästen ein Auskommen hatte, wird ersichtlich aus den Berufsangaben in der unten stehenden Wirteliste. Wenn 1884 einer zusätzlich zum Gastgewerbe noch den Beruf des Metzgers ausübte, macht dies für uns heutige irgendwie Sinn. Allerdings ist in diesem Zusammenhang zu sagen, dass es nicht erlaubt gewesen war, in einer Weinschenke etwas anderes als Wein, Brot und Käse anzubieten - auch keine Landjäger! Dazu war ein Speisepatent erforderlich.

Um den Metzgerberuf ebenso wie die Gaststube möglichst frei führen zu können, ersetzte Jakob Berchtold 1891 das bergseits stehende Werkstattgebäude durch ein gemauertes Schlachthäuschen. Angehörige der älteren Generation können sich noch daran erinnern, wies im offenen Dorfbach jeweils lebendig wurde, wenn während des

Schlachtens Blut und flüssiges Fett in den Bach flossen und sich die Ratten daran gütlich taten. 1963 wurde zum letzten Mal hier geschlachtet und 1984/85 erfolgte die Renovation und Aufstockung durch ein Satteldach.

Auf der Zinne des Schlachthäuschens feierten eine Zeit lang alle Männer mit dem Vornamen Jakob den Namenstag. Sie assen und tranken und sangen fröhliche Lieder. Die Kinder des Dorfes umlagerten das Häuschen, denn die Männer warfen ihnen "Chröoli" und Batzen hinunter, was jedesmal grosse Freude auslöste. Das Gelage dauerte jeweils bis spät in die Nacht.

Das «Kreuz» hat bis heute seine ursprüngliche und gemütliche Wirtsstube bewahrt. Wer sich hier für kurz oder lang niederlässt, nimmt in Kauf, dass er angesprochen, ins momentane Geschehen miteinbezogen wird. Da braucht kein Fernseher zu

laufen. Für Unterhaltung und Stimmung ist stets gesorgt. Von jeher war alles auf kleinem Raum untergebracht. Für einen Kachelofen war nicht genügend Raum; geheizt wurde die Gaststube durch einen Ofen vom Gang her.



Otto und Max Maurer, die heutigen Besitzer, haben als Buben nie etwas anderes gekannt, als dass die Wirtsstube gleichzeitig ihre Wohnstube war. Eine Küche für den persönlichen Haushalt gab es nicht; was immer für Fremde und eigene auf den Tisch kam, wurde von Mutter Maurer in der Gaststubenküche hergerichtet.

Direkt über der Gaststube waren im ehemaligen Säli mit Bühne das Elternschlafzimmer sowie das Büro und die Glätterei eingerichtet worden. Jahraus, jahrein beeinträchtigte der Wirtshausbetrieb das familiäre Geschehen. So bekamen die Buben mit, wie einmal der "Sänger-Hermi" mehr benötigt als aufgefördert wurde, eines seiner vielen Hühner zu "opfern". Während Jahren wurde nun zur Tradition, dass Mutter Maurer jeweils am Chilbimontag für den Gemeinderatsschreiber, den Polizisten von Maur und eben den Hermann Meier, Sängers, ein Poulet zubereitete.



Abbildung 13
Das halbe Dutzend Kunden ist voll, und schon wird es eng in der ehemaligen Metzgerei! - Sie hat sich bis Herbst 1969 in der Nordecke des Gebäudes befunden.

Wenn heute junge Leute die Wirtschaft führen, so heisst das aber keineswegs, es müsse auf die Gemütlichkeit im «Kreuz» verzichtet werden. Denn ebendiese Jungen haben erkannt, wie wichtig es ist in unserem Dorf, von früh bis spät Orte der echten und spontanen Begegnung anzubieten und zu pflegen.



Sandra Schraner
Schwerzenbachstr. 2
8117 Fällanden
Telefon 01 825 46 63

Mo - Fr 6.30 - 24.00 Uhr
Samstag 7.30 - 17.00 Uhr

Gasthof zur «Sonne»

Vor gut 100 Jahren, am 1. Dezember 1895¹, eröffnete Emil Trüb, der älteste Sohn von "Sternewirtsruedi", im Unterdorf im Haus seines Schwiegervaters Jakob Häuptli eine neue Wirtschaft. Mit einer strahlenden Sonne sollten die von Schwerzenbach kommenden Gäste am Dorfeingang empfangen bzw. abgefangen werden. Der Gemeinderat vertrat allerdings die Ansicht, dass für Fällanden eine dritte Wirtschaft kein Bedürfnis sei. Hätte er damals geahnt, dass das Gemeindehaus einmal kaum einen Steinwurf entfernt stehen würde, hätte er möglicherweise einen anderen Standpunkt vertreten. Wie angenehm es ist, nach einer trockenen Kommissionssitzung in der «Sonne» eins zu ziehen, hat der Schreiber selber oft erlebt.

Nachdem Jakob Häuptli von 1900-1902 das "sehr

gute und renommierte Geschäft" selber geführt hatte, kam es zur Versteigerung.

Dass der nächtliche Betrieb einer Wirtschaft für die Nachbarschaft nicht immer erfreulich ist, zeigte sich kaum einen Monat nach der Eröffnung, indem sich die Nachbarin, Frau Baumberger, beim Gemeindepräsidenten über Lärm, Unfug und Eigentumsbeschädigung durch junge Leute beschwerte.

Mit der «Sonne» blieb das "Dreigestirn" der Fällander Wirtschaften bis in die frühen Siebzigerjahre erhalten. Möglicherweise als Orientierungshilfe für Spätheimkehrende am nächtlichen "Wirtschaften"-Himmel entstand im Dorf der Vers:

Sterne,
Chrüüz und
Sunne
sind beedi wiiter une.

Liegenschaftengant.

Die Herren **Moritz Kurz** und **Samuel Gump**, beide in **Zürich I.**, bringen **Dienstag den 7. April**, abends 7 Uhr in der „Sonne“ in **Fällanden** unter Leitung der Gantbeamtung die von Herrn **Jak. Häuptli** dort käuflich erworbenen Liegenschaften auf freiwillige öffentliche Steigerung und zwar

Ein **Haus mit Wirtschaft zur „Sonne“**, Dekonomiegebäude, nebst ca. 17 Zucharten Baumgarten, Wies- und Ackerland.

Die Gantobjekte befinden sich im besten Zustande und ist speziell die Wirtschaft zur „Sonne“ als ein sehr gutes und renommiertes Geschäft bekannt. Für strebsame Leute wäre da Gelegenheit zu einer sichern Existenz geboten und kann eventuell vor der Gant beim bisherigen Eigentümer, Herrn Häuptli, von allem Einsicht genommen werden.

Da sowohl die Gantobjekte, als auch die Gantbedingungen sehr günstig sind, so darf man auf zahlreiche Kaufliebhaber rechnen.

Fällanden, den 1. April 1903.

Die Gantbeamtung.

Einen Monat nachdem Joh. Hch. Irminger in Pfaffhausen den Feldhof eröffnet hatte, übernahm sein Cousin Gemeinderat Kaspar Irminger, der zugleich auch Gemeindeschreiber war, am 1. Mai 1903 die «Sonne». In den ersten beiden Betriebsjahren erwirtschaftete der neue Sonnenwirt - laut den mustergültig geführten Wirtschaftsrechnungen - einen Reingewinn von 613 Fr. bzw. 786 Fr. Offenbar konnte er in den folgenden Jahren den Gewinn stetig steigern, denn 1910 gab er das Wirten auf und bezog sein neuerstelltes, modernes Zweifamilienhaus unmittelbar dorfwärts neben der «Sonne». Darin richtete Irminger die Gemeinderatskanzlei und die Ver-

¹ Gleichentags übernahm sein Schwager, Jakob Wegmann, den Sternen.

waltung der Landwirtschaftlichen Konsumgenossenschaft ein. Für telefonische Besprechungen musste er aber nach wie vor in die «Sonne», weil es 1912 erst fünf Telefonanschlüsse gab.



Die nachfolgende Liste enthält alle SonnenwirtInnen der vergangenen 100 Jahre:

1895 - 1899	Emil Trüb
1900 - 1902	Jakob Häuptli
1903 - 1910	Kaspar Irminger
1910 - 1916	Albert Honegger
1916	Max Troxler
1917	Albert Honegger
1918 - 1931	Jakob Bienz
1931 - 1938	Klara Brüllhardt
1939 - 1946	Ernst Weber
1947 - 1950	Olga Meister
1951 - 1953	Agathe Hürsch
1953 - 1955	Pia Zuber
1955 - 1956	Anna Keller
1957 - 1965	Marie Lienhard
1965 - 1991	Jolanda Gasser
1992 -	Heinz Homberger

Zur Liegenschaft gehörte auch eine Werkstatt, in der der Wirt selber oder der Ehemann der Wirtin seinen Beruf ausüben konnte. Jakob Bienz, der am Ende des ersten Weltkrieges die «Sonne» gekauft hatte, betrieb während dreizehn Jahren neben der Wirtschaft auch eine Schlosserei. Wer würde glauben, dass die bekannte Fälländer Firma "Bucher Leichtbau AG" in dieser Werkstatt ihren Anfang genommen hat.

Mit Klara Brüllhardt, der ersten Wirtin, begann eine neue Ära in der Wirtschaftsgeschichte von Fällanden. Während der traditionsreiche «Sternen» in Bezug auf die Patentinhaber eine reine Männerbastion geblieben ist, waren in der «Sonne» fast die Hälfte aller Patentinhaber Frauen. Ist es ein Zufall, dass das Wirtshauschild mit dem Symbol der Frauenbewegung identisch ist?

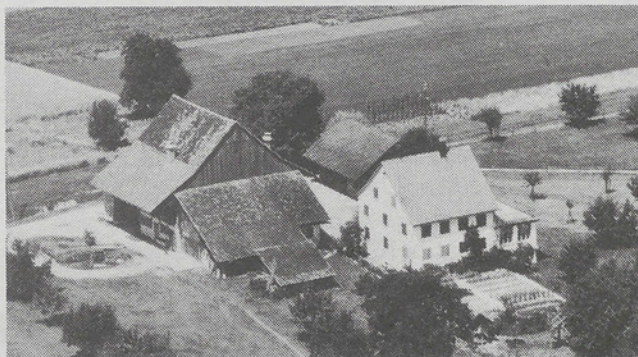


Abbildung 14
Klara Brüllhardt (links) mit Frau Aeckerli und ihren beiden Töchtern Emma und Margrit in der Gartenwirtschaft.

Restaurant zum «Rohr»

Wer am Greifensee wandert und dabei Fälländer Gebiet auf dem Uferweg durchstreift, vermutet kaum, dass der in der Nähe der Schiffsstation liegende Hof im Rohr eine interessante und wechselvolle Geschichte hinter sich hat.¹

Seit dem Spätmittelalter gehörte zu diesem Hof ein Fährbetrieb, der Bestandteil war der kürzesten Verbindung von Zürich über Fällanden, Greifensee, dem Sitz der gleichnamigen Landvogtei, nach Uster und ins Zürcher Oberland. Rudy Meyer wurde schon 1428 vom Zürcher Rat beauftragt, ein dreissig Mann tragendes Schiff für den Fährdienst anzuschaffen. Wahrscheinlich hat das Haus zum Rohr, das seit jeher abseits des Dorfes lag, diesem Gewerbe seine Entstehung zu verdanken. Um die Wartezeiten angenehmer zu gestalten und um den Fährlohn etwas aufzubessern, boten die Besitzer des Hofes ihren Fahrgästen bereits im 17. Jahrhundert Getränke und Speisen an. Die Zürcher Regierung billigte dies - vielleicht im eigenen Interesse - obwohl das Haus kein Tavernenrecht besass. Die Wirte der Umgebung indessen, die ihr Tavernenmonopol eifersüchtig hüteten, waren mit dieser Regelung nicht einverstanden, und es kam im 18. Jahrhundert zu endlosen Auseinandersetzungen. Schliesslich sah sich der Zürcher Rat gezwungen, genaue Kriterien festzulegen: Auf Zusehen hin durfte einzig und allein den von weither kommenden Fährenbenützern eine Erfrischung von einem halben Mass Wein oder Most (ca. 7,5 dl) aufgetischt werden. Diese Vorschrift wurde mehr oder weniger genau befolgt. Dadurch waren die Einheimischen gezwungen, zur Freude des Sternenswirtes, ihre halbe oder



ganze Mass in der Dorfwirtschaft zu trinken. Wann der Fäh- und Erfrischungsbetrieb im Rohr aufgegeben wurde, ist nicht genau bekannt. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts führte Jacob Meyer beim Fahr eine Weinschenke. (Abbildung 1). In den Wirtschaftenverzeichnissen wird zuletzt 1806 ein Hans Jacob Wettstein aufgeführt, der jedoch im folgenden Jahr sein Patent zurückgezogen hat. Caspar Wettstein, der Schwiegersohn von Jacob Meyer, errichtete 1826 das heute bestehende Wohnhaus, nachdem er den alten Holzbau abgerissen hatte.

In der folgenden Liste sind die Namen der Besitzer unterstrichen, die während einiger Jahre im «Rohr» Gäste bewirteten. Die vorderste Zahl nennt das Jahr der Übernahme des Hofes.

	<u>Jakob Meyer</u>	- 01
	<u>H. Jacob Wettstein</u>	1804-06
1825	<u>Caspar Wettstein</u>	1832-38
1860	Johannes Wettstein	
1870	Jakob Schulthess	
1871	<u>Jakob Thalmann</u>	1877-79
1881	<u>David Meier</u>	1880-92
1891	Jakob Pfenninger	
1905	Johannes Hofmann	
1907	Daniel Sieber	
1908	Eduard Grob	
1930	<u>Fritz Friedli</u>	1934-60
1968	Paul Friedli	

¹ vgl. Roger Sablonier; Fällanden, Wirtschaft und soziales Leben eines Dorfes, S.70-76

1934 nahm Fritz Friedli die alte Tradition der Gastwirtschaft wieder auf und baute zu diesem Zweck den Waschhausanbau in eine Gaststube um. Diese wurde am 1. Mai 1934 eröffnet. Der Gemeinderat befürwortete auch Friedlis Gesuch für die Umwandlung seines alkoholfreien Restaurants in eine Speisewirtschaft mit Alkoholausschank. Der Bezirksrat und der Regierungsrat lehnten das Gesuch indessen ab, trotz 106 beigelegten Unterschriften. Die missbilligende Haltung der Dorfwirte dürfte den negativen Entscheid nicht unwesentlich beeinflusst haben.

Das alkoholfreie Restaurant existierte von 1934 bis 1960. Zwischen dem Haus und dem Schopf, wo heute das ehemalige Boosthaus steht, wurde eine Gartenwirtschaft eingerichtet. Vom Mai bis Oktober war das Restaurant ganztags geöffnet; doch man lebte hauptsächlich vom Ausflugsverkehr am Wochenende. Die Gäste genossen die hauseigenen Bauernspezialitäten: selber geräucherten

Speck und Schüblinge, Backwaren mit Eiern und Milch von eigenen Tieren. Auch der Süssmost entstammte eigener Produktion, hinzugekauft wurden lediglich weitere alkoholfreie Getränke und Patisserie. Diese wurde vom damaligen Konditor Stehli (heute Keller) in Uster mit dem 12-Uhr-Schiff geliefert und musste am Schiffsteg abgeholt werden.



Alkoholfreies Restaurant zum «Rohr»

ausserhalb Fällanden, am Greifensee

Prächtiger Ausblick auf See und Alpen

BAUERN SPEZIALITÄTEN

Herrlich erfrischender **Apfelsaft**, selbst hergestellt!

Gesunde, kräftige **Milch** aus eigenem, gepflegtem Viehbestand!

Höflichst empfiehlt sich: **Familie Friedli**

Bei schönem Wetter ging das Geschäft gut, und viele fleissige Hände halfen mit: Mutter Friedli, die Töchter Lotti und Bethli, Marthi Dunkel und Maria Neher vom Neuhaus.

Im abgelegenen Hof schätzte man den Kontakt mit den verschiedensten Gästen. Da waren zahlreiche Schulklassen, die, während sie auf das Schiff warteten, einen Nussgipfel kauften und Tee

tranken. Zu diesem Zwecke stand stets eine Milchkanne voll Tee bereit. Viele Gäste kamen aus Zürich, welchen man dann auch landwirtschaftliche Produkte liefern durfte. In der Scheune wurde ein Notlager für Besucher der nahegelegenen Jugendherberge eingerichtet, wenn diese vollbesetzt war. Während des Krieges, als das Schulhaus oft militärisch belegt war, wurde im alkoholfreien Restaurant zum «Rohr» Schule und sogar Examen gehalten.

1968 übernahm Paul Friedli von seinem Vater den Hof und stellte im selben Jahr, mit Unterstützung des Gemeinderates, ein Gesuch um Neueröffnung einer Speisewirtschaft mit Alkoholausschank. Der Regierungsrat und später, nach erfolgter Beschwerde, auch das Verwaltungsgericht lehnten das Gesuch ab. Als Gründe wurden das fehlende Einzugsgebiet und die ungünstige Verkehrslage angeführt. Wohl befindet sich

die Örtlichkeit im Rohr in einem wegen seiner landschaftlichen Schönheit bekannten Gebiet, doch handle es sich nicht um einen vielbesuchten Aussichtsort.

Martha und Paul Friedli, die heute noch auf dem Hof leben, erhielten 1969 immerhin die Bewilligung zur Führung eines Kioskes, den sie bis 1977 betrieben.

Wie schon beim Fährbetrieb im Spätmittelalter wurde dem Hof im Rohr auch in der Neuzeit von der Zürcher Regierung die Abgabe eines guten Tropfens verwehrt. Eine wechselvolle Ära im Kampf mit der Obrigkeit ist zu Ende gegangen.

Als Usflugsziel für Stadt und Land

ist's Rest. zum Rohr bekannt
kriegst Du auch keine Alkoholier
ist's auf dem Heimweg Dir dann wöhler

Familie Friedli

Abbildung 16

Oder auch nicht! - Man erzählt sich, dass Mitglieder des Männerchors nach der GV im «Rohr» manchmal grosse Mühe hatten, den Heimweg zurück ins Dorf zu finden.

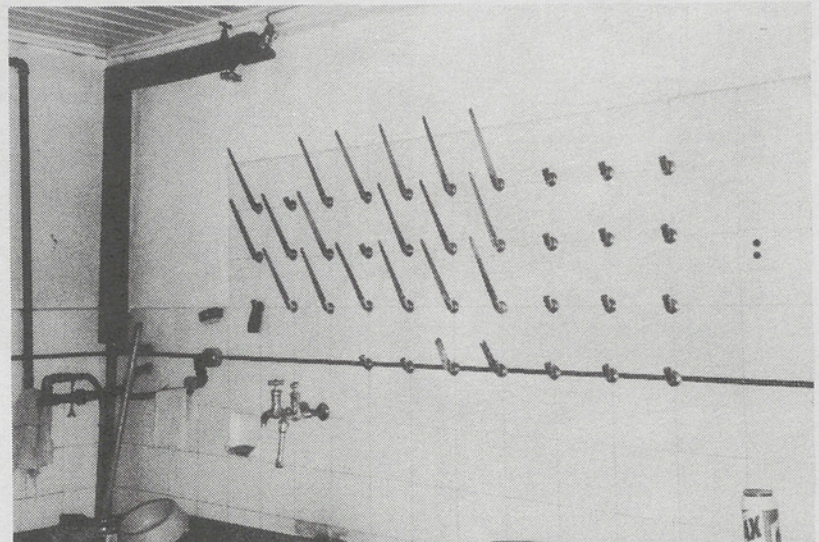


Abbildung 17

Letztes Relikt in der Küche des ehemaligen Restaurants zum «Rohr». Ob an den Haken je wieder einmal Gästegläser trocknen werden?

Restaurant zum «Feldhof»

Im Jahre 1844 liess der Landwirt Caspar Irminger den «Feldhof» errichten. Den Namen erhielt das Gebäude wohl wegen seiner Lage: Als einziges stand es neben dem kleinen Weiler Pfaffhausen westlich der Strasse "auf dem Feld".

Am 1. Dezember 1902 stellte Johann Heinrich Irminger erstmals ein Gesuch um Eröffnung einer Wirtschaft in seinem Wohnhaus. Begründet wurde das Verlangen mit dem Hinweis, dass im Sommer zahlreiche Spaziergänger aus Zürich, Zollikon und Fällanden und im Winter die in den umliegenden Wäldern tätigen Forstarbeiter froh wären, hier Speise und Trank geniessen zu können. Unterstützt wurde das Gesuch durch den Bezirksrat Uster und den Gemeinderat Fällanden.

Offenbar verstand man sich damals schon auf das Schaffen von "Sachzwängen". So hatten im Juli 1899 23 Fälländer in einem Brief an den Verschönerungsverein Zürich den Vorschlag gemacht, das romantische Fälländertobel zu erschliessen, und zwei Jahre später doppelten der spätere Feldhofwirt und sieben Mitunterzeichner nach mit dem Begehren, einen Wanderweg vom Adlisberg nach Pfaffhausen zu erstellen. Sie teilten wenig später auch mit, dass bereits Kostenbeiträge von über 400 Franken gezeichnet seien.

Der hohe Regierungsrat aber winkte ab:

- Die Einwohnerzahl von Pfaffhausen (ca. 50 Personen) rechtfertige keine eigene Wirtschaft.
- Der Passantenverkehr sei zu gering.
- Die Wirtsstube sei um 15 cm zu niedrig und die Abortanlage lasse zu wünschen übrig.
- In der Nähe lägen schon genug andere Wirtschaften: Witikon, Adlisberg und Geeren.

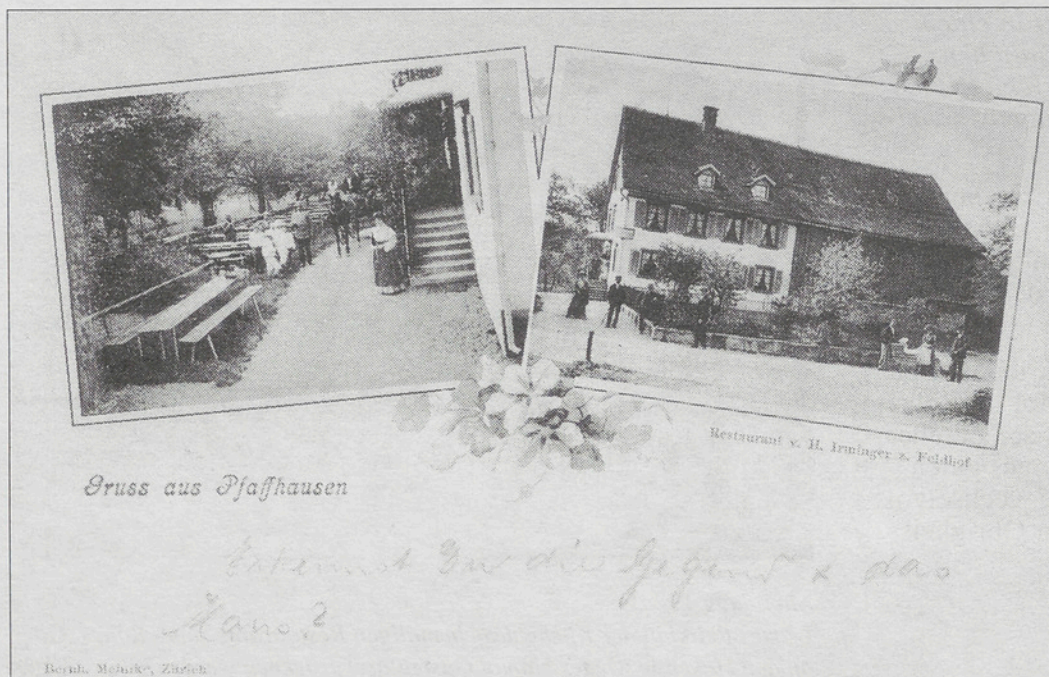


Abbildung 18
Restaurant «Feldhof»
Ansichtskarte um 1905

Wirtschafts-Empfehlung

Teile einem geehrten Publikum von Fällanden und Umgebung mit, dass ich meine neu erstellte Wirtschaft

„Zum Feldhof“ in Pfaffhausen

mit dem 1. April 1903 eröffnet habe.

Durch **reelle Weine, gute Küche** und schnelle Bedienung hoffe ich eine grosse Gönnerschaft zu erwerben.

Mit Hochachtung

Hrch. Irminger-Bänziger.

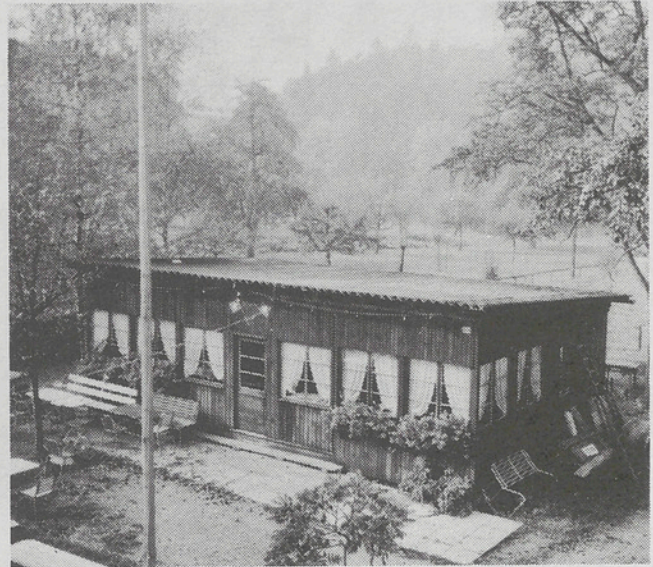
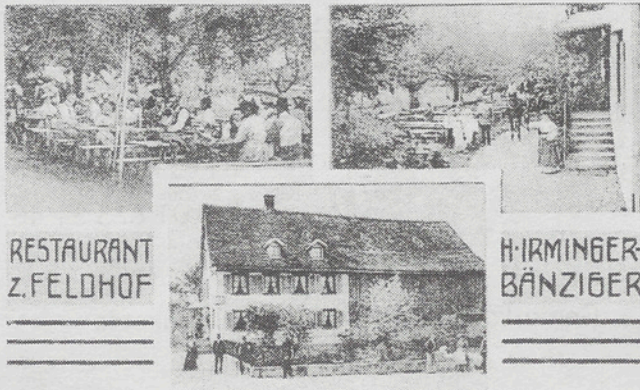


Abbildung 19
1951 wurde im rückwärtigen Garten ein Pavillon errichtet, der der Bewirtung grösserer Gesellschaften diente. Mit dem Saalanbau im Jahre 1963 wurde er nicht mehr gebraucht und 1982 abgebrochen.

Beharrlichkeit zahlte sich jedoch aus. Auf ein erneutes Gesuch trat die Finanzdirektion ein. Mit ihrem Segen wurde am 1. April 1903 die Wirtschaft zum «Feldhof» eröffnet. Bewilligt wurde anfänglich nur das Wirten im Sommerhalbjahr, vom 1. März bis 30. November. Erst ab 1905 wurde das Wirtschaftspatent ganzjährig erteilt. Noch heute erinnert der Gastraum mit seinem Wand- und Deckentäfer und dem behaglichen Kachelofen an die einstige Bauernstube.

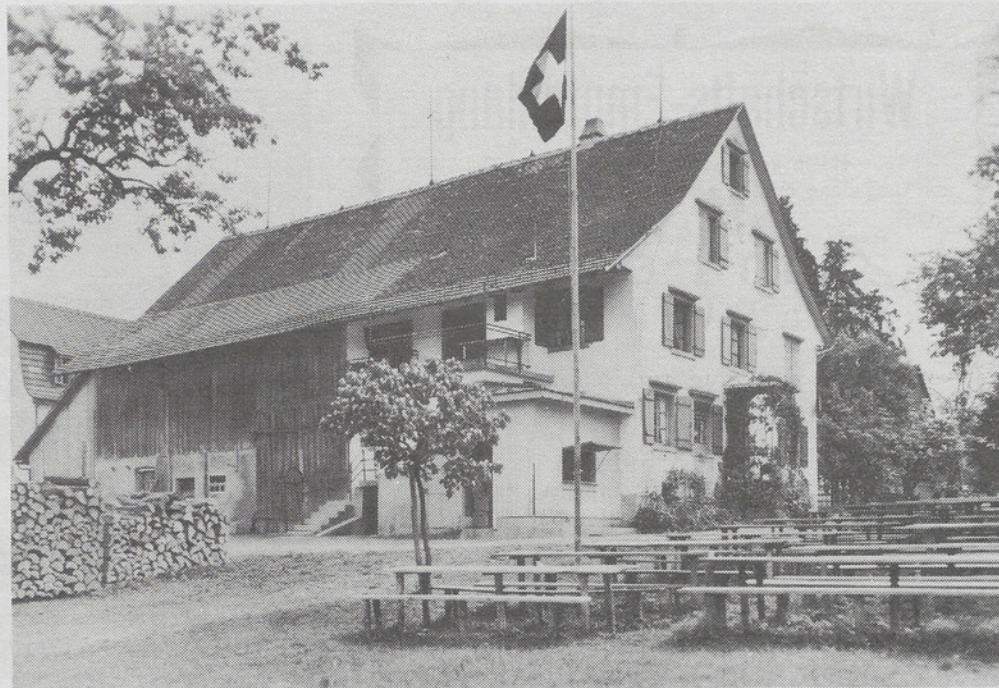
GRUSS AUS PFAFFHAUSEN (FÄLLANDEN)



Wie man der folgenden **Wirteliste** entnehmen kann, blieb der Feldhof **bis** vor einigen Jahren fest in der Hand der Familie Irminger.

1903 - 1915	Johann Heinrich Irminger
1916 - 1933	Heinrich Irminger-Bänziger
1934	Emma Irminger-Bänziger
1935 - 1943	Heinrich Wüst-Irminger
1944 - 1945	Emma Wüst-Irminger
1946 - 1970	Gertrud u. Heinrich Irminger-Jenny
1971 - 1984	Heini Irminger
1987 -	Liselotte Isler

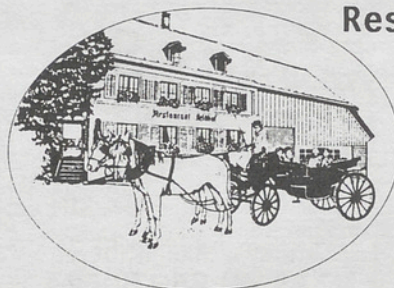
Abbildung 20
Ausschnitt einer Ansichtskarte um 1910



*Abbildung 21
Die Gartenwirtschaft, mit
den zahlreichen Tischen und
Bänken, lud bei schönem
Wetter zum Verweilen ein.
Im kleinen Anbau, wo heute
der Neubau steht, befanden
sich das kioskhähnliche Buffet
und die Toiletten.*

Bis in die Sechzigerjahre behielt Pfaffhausen seinen ländlichen Charakter. Zahlreiche Wochenendausflügler überschwemmten bei gutem Wetter die Gartenwirtschaft. Eine treue Stammkundschaft schätzte die angebotenen Bauernspezialitäten: selbstgebeizten und -geräucherten Schinken oder Speck, im Herbst eigens gepressten Süssmost und üppige Schlachtplatten. Frau Gertrud Irminger führte eine einfache, aber gepflegte Küche und sorgte für währschaftes Essen. Der offene und kontaktfreudige Wirt, Heinrich Irminger, fand immer Zeit zu einem Gespräch mit seinen Gästen oder zeigte auf besonderen Wunsch im "Stübli" des oberen Stockes Filme und Dias. In der Gaststube stand seit 1956 ein Fernseher, der bei speziellen Anlässen eingeschaltet wurde. Am 1. August erfreute jeweils ein grosses Feuerwerk Gäste und Dorfbewohner. Vereine, Behörden und Private trafen sich gern im Feldhof zu Anlässen, Festen und Besprechungen.

Langsam änderten sich Dorfbild und Zeitgeist. Überbauung, Verstädterung und Verkehr verschonten auch Pfaffhausen nicht. Zunehmende Mobilität und verändertes Konsumverhalten machen es nicht leicht, Pfaffhausens einziges Gasthaus heute und in Zukunft erfolgreich zu führen.



Restaurant Feldhof

L. Isler / F. Gampigotto

Zürichstrasse 82

8118 Pfaffhausen

Tel: 01 825 31 46

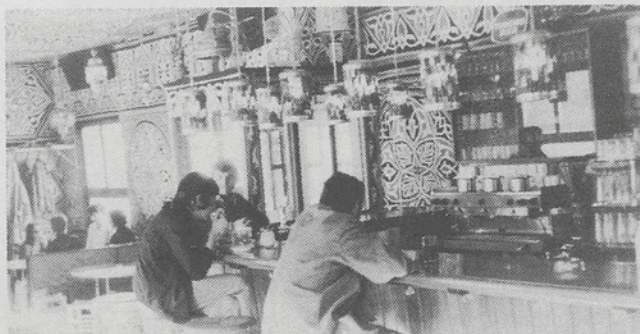
Gemütliches Beizli - Saal für Bankette -
rustikale Gastwirtschaft

Oriental-Restaurant «Jupijei»

1972 Eröffnung
Dübendorfstr. 9, 8117 Fällanden

1972 - 1987 Fritz & Eveline Gfeller

1983 11. Februar abgebrannt



Restaurant «Quälle»

1988 Eröffnung / Namensänderung

Restaurant
Pizzeria
Quälle



Familien Balau und Pereira
Dübendorfstrasse 9
8117 Fällanden
Telefon 01 825 44 45

Italienische und portugiesische Spezialitäten

Restaurant «Backhand»

1978 Eröffnung
Industriestr. 40, 8117 Fällanden

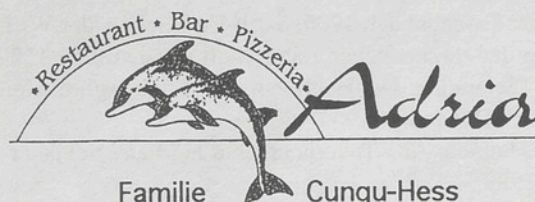
Restaurant «Cholibuck»

1974 Eröffnung
1993 Namensänderung

Dancing «Palm-Beach»

1994 Namensänderung

Restaurant - Pizzeria «Adria»



Familie Cungu-Hess
Gerlisbrunnenstrasse 1
8121 Benglen
Telefon 01 826 09 90

Täglich geöffnet von 9.00 - 24.00 Uhr

Restaurant «Gourmetino»

1991 Eröffnung



Restaurant
Gourmetino

Arthur Häne
Industriestr. 42
8117 Fällanden
Telefon 01 825 63 53

Abends und am Wochenende können Sie unser Lokal
für private / geschäftliche Anlässe reservieren.

Literatur

- Theodor von Liebenau: Das Gasthof- und Wirtshauswesen der Schweiz in älterer Zeit, 1891
- Edwin Hauser: Die zürcherischen Tavernenrechte, 1935
- Peter Ziegler: Zürcher Sittenmandate, 1978
- Jakob Zollinger: Oberländer Wirtshäuser und ihre Vorläufer, Heimatspiegel 5/1981
- Willi Rotzler: Alte Gasthauszeichen der Ostschweiz, 1953
- René Creux: Wirtshaus schilder, Zeichen schweizerischer Gastlichkeit, 1962
- Zürcher Taschenbuch 1906, darin Verzeichnis der Wirtshäuser der zürcherischen Landschaft aus dem Jahr 1530.
- Ernst Pfenninger: Der Hecht ein alter Landgasthof, Heimatbuch Dübendorf 1954
- René Mathieu: Alte Tavernenrechte in Maur, Neujahrsblatt 1989
- H.Berger und H.J.Zwicky: Thalwiler Neujahrsblatt 1987
- Roger Sablonier: Wirtschaft und soziales Leben eines Dorfes vor 1800, Fällanden 1986
- Verschiedene Zeitungsartikel

Bildnachweis

- Hans Ueli Kaul (P); Abbildung 5,11,12,15,18,20; S. 19
- Werner Friedli, Dübendorf (F); Abbildung 6
- Miggel Wettstein (P); Abbildung 7
- Elsbeth Maurer (F); Abbildung 13
- Walti Pfister (F); Seite 17
- Heinrich Meili, Dübendorf (P); Abbildung 14
- Peter Wüthrich, Dübendorf (F); Abbildung 17
- Heinrich Irminger (F); Abbildung 19, 21
- Aerofoto Winterthur (F); Seite 21
- IGFG (P); Seite 22
- Fritz Gfeller (F); Seite 27

(F) = Fotograf, (P) = Privatbesitz

Quellen

- Wirtschaftenverzeichnisse ab 1804 (StAZ RR I 56)
- Gemeindeakten der Helvetik (StAZ K II 175)
- Rechnungen der Vogtei Greifensee (StAZ F III 12)
- Bevölkerungsverzeichnisse ab 1634 (StAZ E II 700.35)
- Notariatprotokolle (StAZ B XI Uster 1-19; B XI Dübendorf 401-410; neuere Bände im Notariat Dübendorf)
- Protokolle und Akten der Finanzdirektion (StAZ RR 55c)
- Lagerbücher der Brandassekuranz (StAZ RR I 284 a-d)
- Pfarrbücher und Familienregister (StAZ E III 38)
- Stillstandsprotokolle Fällanden (StAZ KG IV A 1+2)
- Protokolle des Gemeinderates Fällanden
- Gesetzessammlungen des Kantons Zürich
- Gebäude-Inventare der Gemeinde Fällanden
- Wochenblatt des Bezirks Uster; Bote von Uster; Anzeiger von Uster; Amtlicher Anzeiger
- Wirtschaftsrechnungen der «Sonne» 1903/1904
- Festführer der Musikgesellschaft Fällanden

Wir danken den Wirtinnen und Wirten folgender
Restaurants, die die Herausgabe dieser Schrift mit
einem Inserat unterstützt haben:

«Adria»

«Feldhof»

«Gourmetino»

«Kreuz»

«Quälle»

«Sonne»

«Sternen»

