

HOTELS UND GASTRONOMIE

GastroWinterthur

Der Wirtverein der Stadt und des Bezirkes Winterthur, heute GastroWinterthur, wurde am 21. Mai 1891 im Hotel Krone in Winterthur gegründet. Der Verein bezweckt die Interessenverwaltung, die Förderung des Wirstandes und die Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern.

GRÜNDUNGSDATUM

1891



um 1900: Untertor1, Gasthaus zur Traube [Bild] Foto: winbib (Signatur Untertor 30_28)

Die Betreiber von Gaststätten, Wirtinnen und Wirte, haben sich am 21. Mai 1891 im Hotel Krone an der Marktgasse zusammen gefunden, um den Wirtverein der Stadt und des Bezirkes zu gründen. Seither sind mehr als 125 Jahre vergangen. Die Organisation gibt es heute noch. Sie hat aber einen moderneren Namen erhalten: GastroWinterthur. Der Zweck hingegen ist der gleiche geblieben: Interessenvertretung, die Förderung des Wirstandes und die Pflege freundschaftlicher Beziehungen unter den Mitgliedern. 68 der damals 389 Wirtsleute waren dem Verein beigetreten.

Polizeistunden, Bierkartell, Gesamtarbeitsverträge, Wirtesonntage (Ruhetage), Preisgestaltung, Trinkgeld, Firmenkette statt Traditionsrestaurants, Gastgewerbegesetz, Morgenschnapsverbot, Fähigkeitsprüfung, Rauchverbot, Mehrwertsteuer sind die Stichworte, die Problemkreise welche die Organisation der Restaurateure immer wieder beschäftigt haben. 230 Mitglieder zählt der Winterthurer Verband 2016, im Jubiläumsjahr „125 Jahre Wirtverband“. Viele Wirte und Wirtinnen haben in Winterthur Geschichte geschrieben. Dem Verfasser fallen spontan ein: Zaugg im Volkshaus, Stefanini im Salmen, Frauchiger im Bahnhofbuffet, Steiner im Casino, Frau Malagoli in der Akazie, Frau Carlin von der Alpenrose und die vier Generationen der Familie Wartmann. Wirtschaften wurden

eröffnet und geschlossen und vor allem in der Neuzeit haben sich ihre Namen verändert/modernisiert.

„Zum Metzgerhof“ am Neumarkt ist heute „Typisch Thai“. Oder das „Sonneck“ an der Technikumstrasse ist heute das „Rengade“. Der „Salmen“ ist das Molino. Der „Walfisch“ heisst „Cantinetta Bindella“, die „Chässtube“ ist die „Archbar“, der „Tirolerhof“ ist das Albani, der „Schlüssel“ wurde zuerst zum Piccadilly Pub und heute ist er die „Grepery“ und so weiter und so fort. Fredy Schweizer, der frühere Besitzer des „Ochsen“ im Tössfeld beschreibt die früheren Zeiten der Wirtsleute wie folgt: „Mit Beginn der Industrialisierung und starkem Wachstum der Bevölkerung machte sich das Kleingewerbe breit. Es gab immer mehr Wirtschaften. Im Quartier waren Wirtschaften jedoch nur ein Zweit- oder Zusatzerwerb, sogenannte Witwen oder Halbexistenzen. Metzger, Bäcker, Fuhrhalter führten oft zusätzlich eine Wirtschaft, meist von den Frauen betrieben, oder der „Wirt“ arbeitete in der Fabrik und wirtete abends. Die einfachen Wirtschaften waren für viele Arbeiter Stubenersatz. Sie waren geheizt und in einer Zeit ohne Telefon, Radio und Fernsehen ein Ort sozialen Austauschs in der Gemeinschaft. Für den Wirteberuf brauchte es damals noch keine grossen Kenntnisse. Besonders dann nicht, wenn er darin bestand, die Gäste ausschliesslich mit Wein, Most, Bier und Schnaps zu bewirten. Bis zum ersten Weltkrieg gab es noch keine Polizeistunde. Es wurde bis weit in die Nacht hinein gewirtet. Ohne Einführung der Schliessungsstunde, hätten unsere Grosseeltern den Doppelbetrieb wieder aufgegeben. Fast rund um die Uhr präsent zu sein war zu anstrengend.“

Vor hundert Jahren war die Gaststube zugleich die Stube der Wirtfamilie. Die Wohnung im ersten Stock unseres Betriebs verfügte über keine eigene Küche. Die Restaurantküche wurde auch privat genutzt. Das Privatleben spielte sich im Geschäft ab." winterthur-glossar.ch verfügt über ein Verzeichnis von über 400 Restaurant-Namen, die aus verschiedensten Quellen entstanden ist. Das Verzeichnis enthält die Namen von verschwundenen Wirtschaften und die legendären Namen der Restaurants, die heute unter neuem Namen auftreten. Die Liste ist unvollständig und vermutlich auch fehlerhaft. Jedermann ist eingeladen mit Informationen und Hinweisen beizutragen diese Auflistung zu ergänzen und zu verbessern. Jede Information ist willkommen. Diese Liste ist unter Dokumente als PDF zum Herunterladen bereit.

Links

- [Website: Gastrowinterthur](#)

AUTOR/IN:
Heinz Bächinger

[Nutzungshinweise](#)

[UNREDIGIERTE VERSION](#)

LETZTE BEARBEITUNG:
12.12.2021