HOTELS UND GASTRONOMIE

Restaurant „Trübli“ beim Neumarkt

Das Restaurant „Trübli“ beim Neumarkt gehört zu den traditionsreichsten Gastbetrieben der Stadt. Und wohl auch zu den ältesten. Dass sich seit jeher „Tout Winterthur“ an der dortigen Bar trifft, kommt nicht von ungefähr.

GRÜNDUNGSDATUM
1785

ADRESSE
Restaurant Trübli
Bosshardengässchen
8400 Winterthur

1902: Restaurant z. "Hinteren Trauben" am Neumarkt, heute: "Trübli" Foto: winbib, Urheberschaft unbekannt (Signatur Neumarkt 32_09)

Einer, der das Trübli zu seinem Winterthurer Lieblingslokal erkürt hat, ist der Mundartspezialist und -autor Viktor Schobinger. Immer, wenn er wieder einen seiner Züritüütsch-Kult-Krimis herausbringt – und das ist jedes Jahr –, macht er im Trübli für seine Fans mit einer Lesung samt gediegenem Nachtessen Station. Seit jeher – allerdings mit einem längeren Unterbruch – war und ist das Trübli auch das Stammlokal der „Titania“, der 1885 gegründeten Verbindung der Technikumstudenten. Prunkstück des Winterthurer Vereinslokals ist der Eichenholz-Stammtisch aus dem Jahr 1927 mit Dutzenden von eingeritzten Namen von Mitgliedern und Altherren auf der Tischplatte. Text: Jean-Pierre Gubler

„Gömmer no ist Trüübli?“ Kaum jemand, der in Winterthur nicht wüsste, dass mit diesem Vorschlag zum Schlummertrunk das Restaurant an der Bosshardengasse beim Neumarkt gemeint ist, eines der renommiertesten Lokale der Stadt. Und wohl auch eines der ältesten. Gemäss einem Verzeichnis der Winterthurer Gastbetriebe wurde das „Wirtshaus zur Traube“ am Untertor 1785 in einem Stadtratsprotokoll erstmals erwähnt. Knapp neunzig Jahre

später, 1874, kam im hinteren Teil des gleichen Gebäudes das „Restaurant zur hinteren Trauben“ hinzu. Auf alten Fotografien von Anfang des letzten Jahrhunderts ist zu erkennen, dass sich dabei auch im ersten Stock ein Speisesaal befinden musste. Viel mehr lässt sich zur Geschichte des Wirtshauses aus jenen Jahren leider nicht finden.

Verbürgt ist hingegen die Zeit ab 1947, als Hans Grimm das Gebäude erwarb und umfassend umbauen liess. Gemäss dem oben erwähnten Verzeichnis wurde dabei das „vordere“ Wirtshaus am Untertor zehn Jahre später aufgegeben. Die „Hinteren Trauben“ jedoch blieb als „Trübli“ nicht nur bestehen, sondern wurde auch erweitert. Während im oberen Stock ein Spielsalon mit Flipperkästen eingerichtet wurde, das „Domino“, eröffnete Grimm im Parterre seine „Boss“-Bar, die heute noch als beliebter Hafen für Nachtschwärmer gilt. Hans Grimm muss ein begnadeter und umtriebiger Wirt gewesen sein, der sich in seinem Lokal des Öfteren selber ans Klavier setzte, um seine Gäste zu unterhalten.

Nach ihm gab es noch zwei Pächterwechsel, wobei die jeweiligen Wirte offenbar keine so glückliche Hand wie ihr Vorgänger hatten und nach relativ kurzer Zeit aufgaben. Aufwärts ging es ab 1984 wieder mit Ursi Bichsel, die als Gastgeberin Bar und Restaurant bald zu einem der angesagtesten Treffpunkte in der Stadt machte, wo sich Tout Winterthur einfand. 1997 gab die inzwischen stadtbekannte Trübliwirtin Bichsel den Stab an ihren Sohn Daniel Leuenberger und dessen Frau Regula weiter, welche seither die Geschicke des Traditionslokals mit Erfolg weiterführen. Regelmässig bieten sie Themenwochen mit Spezialitäten aus ausgewählten Regionen an oder organisieren sie Gastro-„Events“ mit dazu passender Livemusik. Die Küche hat weiterhin einen hervorragenden Ruf, die Gäste kommen jedenfalls immer wieder: Die Stammgäste machen 80 Prozent der Kundschaft aus. Anerkannt wird die Qualität von Service und Karte auch von der Gilde etablierter Gastronomen, zu denen auch Leuenbergers gehören, und vom renommierten Michelin-Gastroführer.

Einer, der das Trübli zu seinem Winterthurer Lieblingslokal erkürt hat, ist der Mundartspezialist und -autor Viktor Schobinger. Immer, wenn er wieder einen seiner Züritüütsch-Kult-Krimis herausbringt – und das ist jedes Jahr –, macht er im Trübli für seine Fans mit einer Lesung samt gediegenem Nachtessen Station. Seit jeher – allerdings mit einem längeren Unterbruch – war und ist das Trübli auch das Stammlokal der „Titania“, der 1885 gegründeten Verbindung der Technikumstudenten. Prunkstück des Winterthurer Vereinslokals ist der Eichenholz-Stammtisch aus dem Jahr 1927 mit Dutzenden von eingeritzten Namen von Mitgliedern und Altherren auf der Tischplatte. Text: Jean-Pierre Gubler

Links

- Website: Restaurant Trübli

Bibliografie

- Trübli, Restaurant und Bar, Bosshardengässchen
    - Gault Millau: Weinländer Zeitung 1991/146 1Abb. Salz & Pfeffer 1992/2 m.Abb. Neue Leitung: Winterthurer Arbeiterzeitung 1997/84 m.Abb.

AUTOR/IN:
Heinz Bächinger

Nutzungshinweise

UNREDIGIERTE VERSION

LETZTE BEARBEITUNG:
21.02.2022