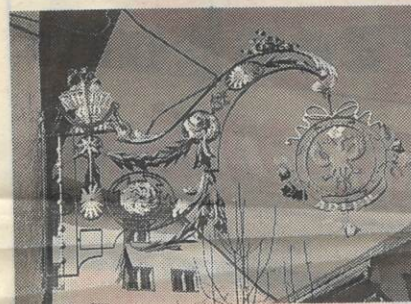


Interessanter Rückblick mit Willi Olbrich in die Geschichte der Restaurants.

Warum hat Wil so viele Wirtshäuser?

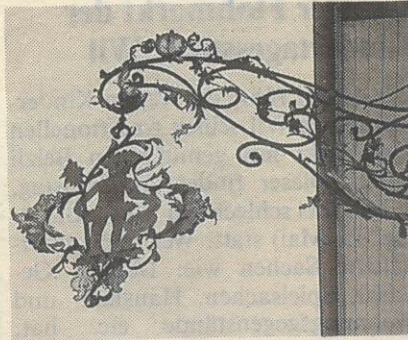
(low) Eine Frage, die sich nicht nur hier und da der einheimischen Bevölkerung stellt, sondern auch Touristen und Besucher der Stadt in bares Erstaunen versetzt. Wil hat praktisch an allen Ecken und Enden ein Wirtshaus. Mal im alten herkömmlichen Stil, einem gemütlichen Beizlokal, mal aber auch im modernen Sinn eines Pubs oder eines Nachtclubs. In die Geheimnisse der «Wirtologie» möchte der bekannte Wiler Historiker Willi Olbrich einweihen. Kürzlich hielt er den Alt-Pfadpfändern der Stadt Wil einen Vortrag darüber. Interessantes und höchst Wissenswertes kam da zutage. Doch lässt hören aus alter Zeit!

«Die Formen der Gastlichkeit bei den mediterranen Hochkulturen vor ca. 4000 Jahren vor Christus bis zur Spätantike blieben im wesentlichen unverändert. Das Reisen war damals noch recht selten, und wer unterwegs war, fand meist Obdach bei Bekannten, im Zelt oder unter freiem Himmel. Kloppte er an eine fremde Tür, wurde er meist willkommen geheissen und für längstens zwei Tage – ohne Verpflegung – aufgenommen. Der Grund dieser Aufnahme bestand jedoch nicht in der Nächstenliebe, sondern aus – Angst. Dem fremden Gast wurden – da er einer anderen sozialen Gruppe zugehörig war – magische Kräfte zugesprochen. Man musste ihn freundlich stimmen, denn es konnte ja eine auf die Erde niedergestiegene Gottheit sein.

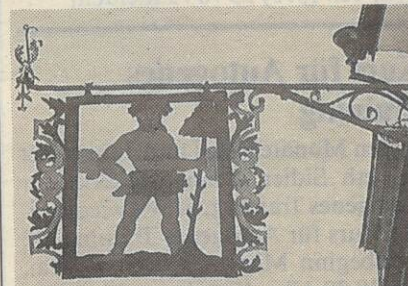


Restaurant Adler

Erst das Aufkommen des Römischen Imperiums brachte eine Wende in der Gastfreundschaft. Das Vordringen der Legionen in beinahe alle damaligen europäischen Länder be-



Restaurant zum Wilden Mann



Griechen gab es bereits Aushängeschilder. Auch bei den Römern bürgerte sich bald der Brauch ein, werbende Zeichen einzusetzen. Mit dem Vordringen der Germanen, namentlich bei uns die Alemannensämme im 3./4. Jahrhundert, verstummten die Nachrichten über das Wirtshausleben. Selbst im 9. Jahrhundert gab es noch wenige Tavernen, und das Vorhandene ging allmählich ganz verloren.

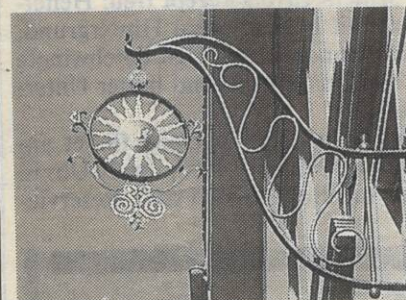
Dann tauchten die Kreuzritter auf, und ihre Kreuzzüge ins Heilige Land verhalfen dem Christentum, ihre Identität zu stärken. Als Richard Löwenherz 1192 nach Jerusalem zog, begann zu Ende des 11. Jahrhunderts die kirchliche Gastfreundschaft sprunghaft anzusteigen, vor allem in den Klöstern, Hospizen, Hospitälern und Herbergen. Gleichzeitig entwickelte sich erstmals auch die gewerbliche Gastlichkeit. Wallfahrtskirchen wurden gebaut, und damit kamen die Pilger – die ersten Reisenden. Auch Wiler zogen zur damals grössten dieser Kathedralen: nach Santiago de Compostella auf der Iberischen Halbinsel. In dieser Zeit herrschten drei Arten von Unterkünften:

- 1) Die spontane Art, wo die Gastfreundschaft zur Hauptsache für

werden – ohne Bezahlung – versteht sich. Im St.Galler Klosterplan finden sich eigens dafür reservierte Räumlichkeiten, und sicher gab es auch im Hof zu Wil solche Zimmer für vornehme Gäste.

Der Brauch, insbesondere an Tavernen oder Herbergen Wappenschilder anzubringen, ist zusätzlich durch adlige Reisende oder Herrscher gefördert worden. Sie steckten jeweils ihre Wimpel, Fahnen, Schilder oder einen Ast als Zeichen des Friedens vor der Taverne in die Erde. Diese Motive wie Adler, Bär oder Leu wurden bald für die Schilder verwendet. Weil die ersten Hospize und Herbergen meist Pilgerstationen waren, stellten die Ordensleute, die darin die Gastlichkeit ausübten, sie ganz unter den Schutz ihres Ordenspatrons oder eines Heiligen.

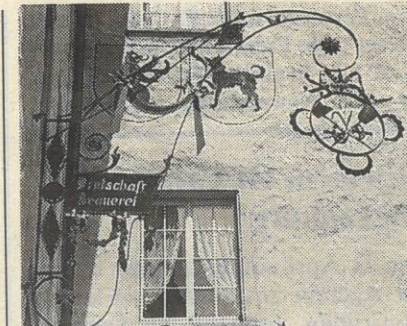
Individuelle Wirtshaus- und Ladenschilder erschienen erst zur Wende 13./14. Jahrhundert, wie auch zur selben Zeit in weiten Teilen Europas die Ausbildung der gewerblich betriebenen Gasthäuser begann.



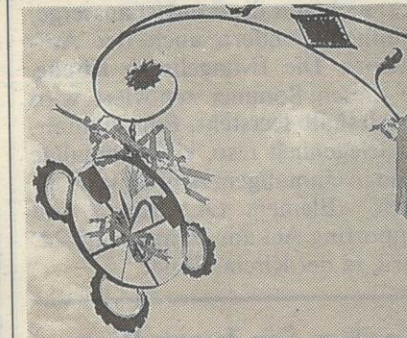
Restaurant Sunnestube

Warum hat Wil so viele Wirtschaften?

Es ist wieder einmal unser tüchtiger Fürstabt Ulrich Rösch, der von 1463 bis 1491 im Amt war und viel im Hof zu Wil residierte. Neben zwei bestehenden Jahrmärkten führte er zwei weitere ein. Das brachte natürlich Volk in die Stadt, das auch verköstigt sein wollte. Der Hauptgrund lag aber darin, das Ulrich Rösch die Stadt Wil zur Statthalterei erhob. Zwischen dem Hof und dem Schnetztor – in der «Toggenburg» – lag die Statthalterei. Das Gebiet, aus dem die Lehensleute nach Wil kamen, um vom Abt die Lehen zu empfangen, reichte



Restaurant Hof



schaft darin betrieben wurde. Der Abt vergab das Tavernenrecht – natürlich um das Umgeld (Abgaben) einzukassieren.

So hatte die Stadt Wil bereits um 1580–1650 zwischen 12 und 15 Wirtschaften auf rund 1000 Einwohner. Was damals schon der Höchststand an Zulässigkeit war. Das ist seit Jahrhunderten bis auf den heutigen Tag geblieben, dass die Stadt Wil stets am meisten «angeschriebene Häuser» im ganzen Bezirk unterhielt. Heute nennt man sie Restaurant.

Von Suppe zu Restaurant

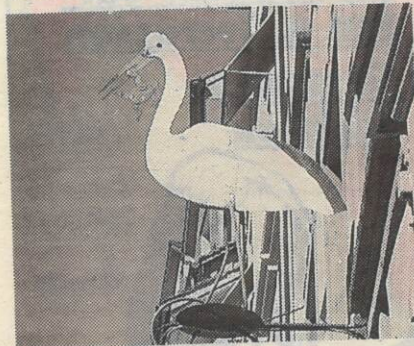
Abschliessend noch etwas ganz Interessantes zum Wort 'Restaurant'. Für uns heute ein selbstverständlicher Begriff für einen Gastwirtschaftsbetrieb. Noch vor rund 200 Jahren bedeutete dies 'Suppe'. In Frankreich gab es um 1760 ein Gericht, eine kräftige Suppe mit Rindfleisch und Geflügelfleisch, mit Trauben oder Rosinen, die nannte man 'Restaurant divin'. Ein Pariser Geschäftsmann eröffnete ein kleines Lokal mit einer Tafel, worauf zu lesen stand: 'Gute Restaurant zu essen'. Der Körper ist nach dieser Suppe 'restauriert', erneuert. Bald darauf gab es Konkurrenz-Unternehmungen, die allesamt 'heisse Restaurant' verkauften. So war der Weg von der unentgeltlichen Gastfreundschaft zum heutigen Restaurant über Jahrtausende ein recht beschwerlicher. Parallel dazu verlief die Entwicklung des Wirtschaftsschildes. Das Schild be-

fremden Gast wurden – da er einer anderen sozialen Gruppe zugehörig war – magische Kräfte zugesprochen. Man musste ihn freundlich stimmen, denn es konnte ja eine auf die Erde niedergestiegene Gottheit sein.



Restaurant Adler

Erst das Aufkommen des Römischen Imperiums brachte eine Wende in der Gastfreundschaft. Das Vordringen der Legionen in beinahe alle damaligen europäischen Länder bedingte ein gut ausgebautes Strassennetz. Entlang dieser römischen Heerstrassen entstanden sogenannte «Tabernae». Das waren ganz gewöhnliche, aus Holz gefertigte Bretterhütten, wo der Legionär sein Pferd beschlagen oder wechseln konnte und ein Wirt Tranksame feilbot.



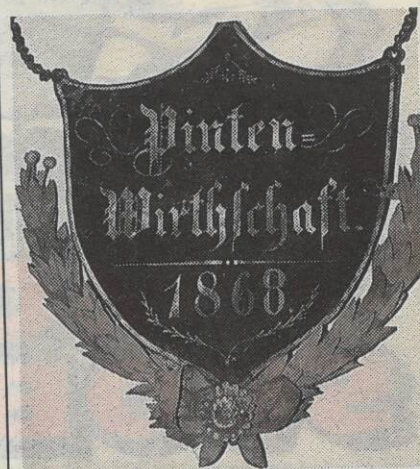
Restaurant Storchen

Diese Tabernae (lateinisch) gelten heute als eigentliche Wiege des modernen Verkaufsladens wie auch des Wirtshauses (und auch des Wirtshausschildes). Im Verlaufe der Jahrhunderte entstand aus Taberna Taverne. Und jetzt geschieht etwas sehr Interessantes: Als diese Bretterbuden den Anforderungen des zunehmenden Verkehrs an eine Wirtschaft nicht mehr genügten, brach man sie ab und erbaute stabilere Häuser. Ein Brett davon nahm man heraus, bemalte es mit einem Symbol und nagelte es an die Aussenwand des neuen Hauses. Das war die Geburtsstunde des heutigen Wirtshausschildes oder der Täfere.

So lässt sich auch die Geschichte des Laden- und Herbergschildes bis weit in die Vergangenheit zurück verfolgen. Bei den alten Ägyptern wie bei den Juden, den Phöniziern und den

nen, und das Vorhandene ging allmählich ganz verloren. Dann tauchten die Kreuzritter auf, und ihre Kreuzzüge ins Heilige Land verhalfen dem Christentum, ihre Identität zu stärken. Als Richard Löwenherz 1192 nach Jerusalem zog, begann zu Ende des 11. Jahrhunderts die kirchliche Gastfreundschaft sprunghaft anzusteigen, vor allem in den Klöstern, Hospizen, Hospitälern und Herbergen. Gleichzeitig entwickelte sich erstmals auch die gewerbliche Gastlichkeit. Wallfahrtskirchen wurden gebaut, und damit kamen die Pilger – die ersten Reisenden. Auch Wiler zogen zur damals grössten dieser Kathedralen: nach Santiago de Compostella auf der Iberischen Halbinsel. In dieser Zeit herrschten drei Arten von Unterkünften:

- 1) Die spontane Art, wo die Gastfreundschaft zur Hauptsache für Gleichgläubige bestand, wo Christen bei Christen Aufnahme fanden nach dem Vorbild Jesu, der verkündete: «Wer Euch aufnimmt, nimmt mich auf!» Früher also aus Angst, jetzt aus Nächstenliebe. Die Juden wiederum kehrten beim Juden ein, in seinem Haus, das er «Beiz» nannte.
- 2) Aus dieser unentgeltlichen Gastfreundschaft entwickelte sich die gewerbliche Taverne, wo der Gast nun Blech geben musste, «blechen». Der Grund dieser Änderung lag im Missbrauch der Gastfreundschaft. Besonders in Santiago haute man die Pilger nach Noten über die Ohren, z.B. bezahlte ein Pilger sein Nachtlager, und kam ein anderer, der mehr bot, schmiss man den ersten einfach auf die Strasse, ohne ihm sein Blech zurückzugeben.
- 3) Drittens war da noch die hohe Obrigkeit, die sich das Recht einräumte, herrschaftliche Aufnahme zu finden und verköstigt zu werden, und das Vorhandene ging allmählich ganz verloren.



Im Haus Leib an der Marktgasse entdeckt. Schild mit der Aufschrift «Pintenwirtschaft 1868».

Restaurant Sunnestube

Warum hat Wil so viele Wirtschaften?

Es ist wieder einmal unser tüchtiger Fürstabt Ulrich Rösch, der von 1463 bis 1491 im Amt war und viel im Hof zu Wil residierte. Neben zwei bestehenden Jahrmärkten führte er zwei weitere ein. Das brachte natürlich Volk in die Stadt, das auch verköstigt sein wollte. Der Hauptgrund lag aber darin, das Ulrich Rösch die Stadt Wil zur Statthalterei erhob. Zwischen dem Hof und dem Schnetztor – in der «Toggenburg» – lag die Statthalterei. Das Gebiet, aus dem die Lehensleute nach Wil kamen, um vom Abt die Lehen zu empfangen, reichte vom Obertoggenburg bis weit ins Züribiet hinein.



Restaurant Falkenburg

Die Adligen kamen über den Rhein, vom Schwarzwald und natürlich von den umliegenden Schlössern wie z.B. Zuckenriet, Eppenberg usw. Dazu gesellten sich Schultheissen, Ratsherren und Bürger der Städte Konstanz, Bischofszell, Winterthur, Zürich und die Herren der Stadt Wil. So wurde der Hof zum Stelldichein aller Stände. In diesem grossen Gebiet – dem sogenannten Einzugsgebiet, weil die Zinsen eingezogen wurden – war Wil die einträglichste Statthalterei der Fürstabtei St.Gallen.

'Dem nach nicht die geringste Notwendigkeit einer Stadt oder eines Landes ist, wohlbestellte Wirtschaften und Herbergen in den selben zu haben.'

Somit war der Tavernenwirt nicht nur berechtigt, sondern auch verpflichtet, Gäste zu beherbergen und mit warmen Speisen zu bewirten. Beim Zapfenwirt oder in der Pinte durfte weder übernachtet noch warm gepflegt werden. Der Wirt war jetzt auch verpflichtet, durch die Anschrift oder ein anderes schickliches Zeichen an seinem Hause zu verdeutlichen, ob Taverne oder Pintenwirt.

Abschliessend noch etwas ganz Interessantes zum Wort 'Restaurant'. Für uns heute ein selbstverständlicher Begriff für einen Gastwirtschaftsbetrieb. Noch vor rund 200 Jahren bedeutete dies 'Suppe'. In Frankreich gab es um 1760 ein Gericht, eine kräftige Suppe mit Rindfleisch und Geflügelfleisch, mit Trauben oder Rosinen, die nannte man 'Restaurant divin'. Ein Pariser Geschäftsmann eröffnete ein kleines Lokal mit einer Tafel, worauf zu lesen stand: 'Gute Restaurant zu essen'. Der Körper ist nach dieser Suppe 'restauriert', erneuert. Bald darauf gab es Konkurrenz-Unternehmungen, die allesamt 'heisse Restaurant' verkauften.

So war der Weg von der unentgeltlichen Gastfreundschaft zum heutigen Restaurant über Jahrtausende ein recht beschwerlicher. Parallel dazu verlief die Entwicklung des Wirtshausschildes. Das Schild bestand und besteht heute noch meist aus recht kunstvoll geschmiedeten Trägerarmen, die vielfach in einem in einen Adlerkopf mündenden 'Schnabelstück' das eigentliche Schild oder Medaillon tragen. Durch Rosetten und andere Zierarten geschmückt, sind sie wahre Meisterwerke der Kunstschmiede, die ihr handwerkliches Können im hohen Masse bezeugten.

Wirtshausschilder sind Zeugen, die uns mit der Vergangenheit verbinden. Nichtsdestoweniger sind sie allgegenwärtig und begleiten uns, wenn wir durch unser Städtchen Wil gehen. Öffnen wir bei diesem Rundgang Augen und auch das Herz, so werden sie uns immer wieder aufs neue erfreuen.»

Willi Olbrich, Wil

Heute noch bestehende Wirtshausschilder in der Wiler Altstadt (Oberstadt und beide Vorstädte) 1993, April

Scheidweg: Schild und Täfera (Tafel)

Adler

Hof

Sternen (kein Original)

Anker

Storchen

Falkenburg

Drei Könige (Wandgemälde)

Café Berlinger

Freischütz (auch mit Seitenschild)

Wilder Mann (Kirchgasse und Marktgasse)

Ochsen

Linde

Central

Sonne (Sunnestube auch mit Seitenschild)

Bären

Neue: Ilge, Pickwick Pub, Schiff