

# *Zuercher Traditionslokale - Ein Magnet fuer Touristen*



Christian  
Riedi



Florian  
Schnetz

A01 5f  
Berufsschule Uster  
Frau M. Toggenburger

Neu gedruckt am 8. September 2008

## Inhaltsverzeichnis

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Einleitung</b> .....                               | <b>3</b>  |
| <b>Interview: Leiter Tourist Service Zürich</b> ..... | <b>4</b>  |
| <b>Die Lokale</b> .....                               | <b>7</b>  |
| <i>Zeughauskeller</i> .....                           | 7         |
| Adresse .....   | 7         |
| Einleitung .....                                      | 7         |
| Patron Tony Hammer .....                              | 7         |
| Geschichte .....                                      | 8         |
| Das Lokal .....                                       | 8         |
| Werbung .....   | 9         |
| Dekoration .....                                      | 9         |
| Spezialitäten .....                                   | 9         |
| Personal .....  | 10        |
| Wirtschaft .....                                      | 10        |
| Die späte Abendstunde .....                           | 10        |
| <i>„Öli“</i> .....                                    | 11        |
| Adresse .....   | 11        |
| Einleitung .....                                      | 11        |
| Kellner Boris Grginic.....                            | 11        |
| Geschichte .....                                      | 11        |
| Das Lokal .....                                       | 12        |
| Das Reglement.....                                    | 14        |
| Werbung .....   | 16        |
| Spezialitäten .....                                   | 16        |
| Personal .....  | 16        |
| Wirtschaft .....                                      | 16        |
| <b>Schluss</b> .....                                  | <b>17</b> |
| <b>Danke</b> .....                                    | <b>18</b> |
| <b>Autoren</b> .....                                  | <b>19</b> |

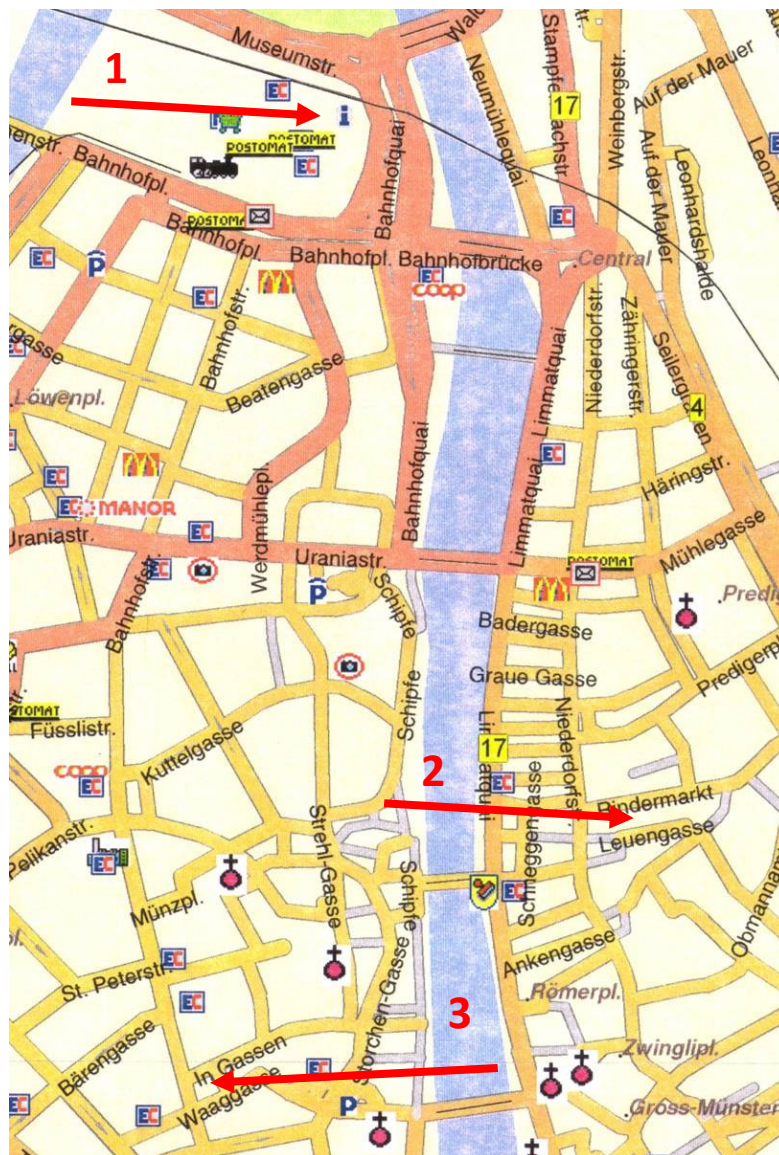
**Diese Dokumentation findet man auch im Internet:**

**[www.blau-weiss.ch](http://www.blau-weiss.ch)**

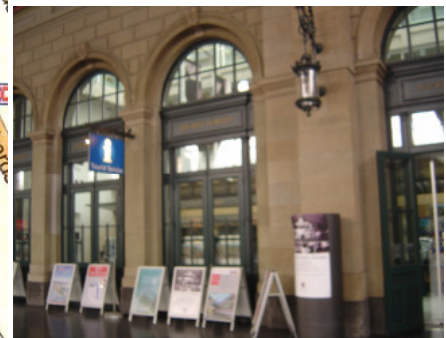
## Einleitung

Eine von unseren Freizeitbeschäftigungen ist die Stadt Zürich zu besuchen. Dabei kommt es oft vor, dass wir das älteste Lokal der Stadt besuchen. Als wir gemütlich dort sassen und herumschauten, haben wir festgestellt, wie viele Besucher aus anderen Ländern das Lokal besuchen. Als für die SVA das Thema Mobilität feststand, verbanden wir es mit dem Unterthema Tourismus. Für die Stadt ist dies ein wichtiges Thema um attraktiv zu bleiben. Darum haben wir uns für „Zürcher Traditionslokale – ein Magnet für Touristen“ entschieden.

Uns interessiert genauer wie die Touristen solch versteckte historische Lokale finden. Wir werden die Wirte und Gäste zweier Lokale und den Leiter des Tourismusbüros Zürich befragen. Am Ende dieser Arbeit werden wir sicherlich mehr über die historischen Gegebenheiten und Traditionen dieser Lokale wissen. In unserer Arbeit werden wir zuerst auf das Interview von Herr Robert Biehler, Leiter Tourist Service Zürich, eingehen, anschliessend werden wir zwei berühmte traditionelle Lokale vorstellen.



1. Tourismusbüro Hauptbahnhof Zürich



2. Oepfelchammer Rindermarkt 12



3. Zeughauskeller Bahnhofstrasse 28a



## Interview: Leiter Tourist Service Zürich



Herr R. Biehler beim Interview



**Robert Biehler**  
Leiter Tourist Service

Direkt +41 44 215 40 53  
robert.biehler@zuerich.com

Zürich Tourismus  
Tourist Service  
Im Hauptbahnhof  
CH-8023 Zürich  
Tel. +41 44 215 40 00  
Fax. +41 44 215 40 44  
www.zuerich.com

Wir interviewten Herr Robert Biehler am 18. März 2004 um 16:30 beim Tourist Service im Hauptbahnhof von Zürich. Er arbeitet schon seit 4 Jahren als Leiter von Tourist Service und Tourist Office. Er führt ca. 12 Mitarbeiter. Er geht auch gerne, aber nicht sehr oft, in traditionelle Lokale um informiert zu bleiben.

Zwischen Mai und Oktober wird das Tourist Office am meisten besucht. Im Durchschnitt sind das pro Tag etwa 1500 Personen.

- Welche Bedeutung haben traditionelle Lokale für das Tourismusbüro?*  
Es ist ein wichtiger Magnet für die Stadt Zürich. Traditionslokale haben eine hohe Bedeutung für den Tourismus. Überseegäste schätzen bei uns besonders ein typisch schweizerisches Menü in einem typischen Lokal zu essen.
- Können Sie uns einige Zürcher Traditionslokale nennen?*  
Ich kenne natürlich viele, zum Beispiel die Zunfthäuser, Zeughauskeller, Kropf oder es gibt auch kleinere Weinstuben wie die kleine Oepfelchammer. Zürich verfügt über ein grosses Angebot.
- Welche Lokale empfehlen Sie weiter?*  
Einer der in ein Traditionshaus möchte? Das ist eine sehr schwierige Frage. Es kommt darauf an was er will. Will er es sehr gehoben? Oder will er es einfach gemütlich? Ich denke, für einen Touristen, ist der Zeughauskeller schon wegen der Gemütlichkeit und der typischen Schweizer Küche nicht schlecht. Wenn es jemand ganz exklusiv will, ist ein Zunfthaus am Wasser empfehlenswert. Für Kunstliebhaber gibt es natürlich die Kronenhalle.
- Aus welchen Gründen besucht man diese Lokale?*  
Man geht auch aus historischen Gründen und deren Ausstrahlung in solche Häuser. Wir haben viele Touristen, die in ihren Ländern nicht so alte Häuser haben. Auch für uns ist ein schön altes, historisches Lokal oder ein Keller mit diesen Bauten faszinierend.
- Wie sieht es mit dem Service und der Atmosphäre aus?*  
In solchen Lokalen ist ein guter Service eine Voraussetzung. Wir setzen uns für Qualität ein, damit sich der Gast willkommen fühlt. Das ist sehr wichtig. Die Atmosphäre ist natürlich auch ein Kriterium, damit das Lokal überleben kann.

- *Wie steht es mit dem Preis-/Leistungsverhältnis?*  
In einem Traditionslokal ist der Preis natürlich höher, da auch mehr Leistung erwartet werden kann. Das Verhältnis muss schon stimmen, das ist ganz sicher wichtig.
- *Es braucht natürlich auch schweizerische Küche mit Zürcher Spezialitäten in solchen Lokalen.*  
In meinen Augen und aus Touristensicht ganz klar Ja. So was muss fast dazu gehören. Sicher braucht es Optionen, man kann nicht nur „Züri Geschnetzeltes“, Fondue oder Röstli bringen. Aber das gehört natürlich auf die Speisekarte von einem Traditionslokal, der Tourist will das. Zum Beispiel ein Inder ist vom Essen her ein bisschen speziell. Sie wollen meistens vegetarisch essen. Darum ist es wichtig, dass die Lokale auch so was servieren können.
- *Wieso empfehlen Sie diese Lokale?*  
Eigentlich dürfen wir keine Lokale an einem Gast empfehlen. Wir dürfen nicht behaupten, dieses Lokal sei besser als ein anderes. Unsere Mitarbeiter, die die Stadt kennen sollten, gehen die Lokale ausprobieren und auf Grund dessen, dürfen wir dem Gast schon mal nach seinen individuellen Wünschen ein Lokal vorschlagen. Wir haben noch einen „City-Guide“ wo man das Ganze aufgelistet hat. Wir wollen, dass der Gast glücklich nach Hause geht. Wenn wir zum Beispiel in einem Restaurant unfreundlich und schlecht bedient worden sind, schicken wir auch keine Touristen hin.
- *Wie oft fragen die Touristen nach den Zürcher Traditionslokalen?*  
Wir besitzen keine genauen Zahlen, da nicht jeder bei uns danach fragt, aber ich würde sagen, dass sicher jeder zweite Tourist typisch schweizerisch essen will.

*Welche Touristen sind das?*

Der wichtigste Touristenmarkt ist die Schweiz selber, gefolgt von Deutschland, USA und England. Aber von den Bedürfnissen her, kann man sagen: Je weiter die Touristen herkommen, desto mehr fahren sie auf Traditionslokale ab.



Tourist Service

- *Wie stark spüren Sie die wirtschaftliche Flaute?*  
Wir haben sie vor allem letztes Jahr stark gespürt. Ich habe aber das Gefühl es zieht wieder an. Auch die Logiernächte ziehen wieder an. Man spürt vor allem, dass die Touristen weniger Geld haben und preisbewusster geworden sind. Wer früher in ein 4-Sternhotel ging, geht ins 3-Stern- und wer ins 3-Stern- ging, geht heute ins 2-Sternhotel übernachten. Für uns auch eine ganz wichtige Seite sind die politischen Faktoren wie zum Beispiel letztes Jahr der Irak-Krieg und Sars. Solche Ereignisse vertragen sich mit dem Tourismus schlecht.

- *Wie wirkt sich diese auf das Gastgewerbe aus?*

Etwa gleich, aber ich weiss nicht wie stark die Lokale von den Einheimischen respektiv den Touristen abhängig sind. Aber es ist klar, von jedem Tourist profitieren alle Geschäfte, vor allem die im Zentrum, wenn man darauf achtet, wie viele Touristen in Sommernächten durch das Niederdörfli flanieren. Aber wenn es 10% weniger sind, macht das extrem viel aus für die Gastronomie.

- *Worüber klagen die Wirte?*

Da wir hauptsächlich von der Hotellerie leben und von ihnen bezahlt werden, habe ich über die Gastronomie als solches keine Ahnung. Was ich aber so gehört habe, schauen die Leute auch dort mehr auf das Portemonnaie.

- *Verlangen die Touristen Nichtraucherlokale?*

Ja, relativ selten. Vor allem die Amerikaner sind sich daran gewöhnt in Nichtraucherlokalen zu essen, da es bei ihnen kaum noch Raucherlokale gibt. Sie haben eine andere Einstellung zum Rauchen.

- *Welche Massnahmen hat das Tourismusbüro getroffen?*

Auch wenn es gut läuft, sind wir aktiv. Unsere Hauptaufgabe besteht darin Touristen nach Zürich zu holen. Unser Job ist die Leute hier zu betreuen. Dieses Jahr versuchen wir in Nahdeutschland Direktmarketing zu machen. Das bedeutet, wir machen Aktionen an Direktkunden. Wir versuchen viele Medienberichte im Ausland über Zürich zu bringen. Viele Journalisten laden wir nach Zürich ein und stellen ihnen Zürich vor. Wir hoffen auf positive



Eingang

Medienberichte im Ausland. Medien sind sehr wichtig für uns. Direkt Marketing in unseren Nachbarländern ist etwas, was wir sicher weitermachen.

- *Gibt es eine Zielgruppe bei ihrer Werbung?*

Ja, die gibt es. Zürich ist eine Trendstadt geworden. Sie hat sich in den letzten zehn Jahren massiv verändert. Man spricht vermehrt ein jüngeres Publikum an, zwischen 20- und 40-jährige. Wir sind sicher nicht die Familienstadt. Wir machen zwar auch Familienaktionen. Aber viele Familien gehen eben in die Berge und ans Meer. Städtereisende, jüngere Leute, Alleinstehende und Pärchen gehen gerne nach Zürich, weil sie hier jeden Tag etwas unternehmen können.

- *Wie sehen Sie die Zukunft?*

Sehr optimistisch. Wir hatten wirklich zwei schwierige Jahre. Aber wir hatten vorher auch ganz gute Zeiten. Ich glaube, dass die Touristen wieder in grösserer Zahl nach Zürich kommen werden.

## Die Lokale

Nach dem Interview mit Herr Robert Biehler haben wir uns entschlossen die „Öli“ und den Zeughauskeller genauer vorzustellen.

### Zeughauskeller

#### Adresse

Restaurant Zeughauskeller  
Bahnhofstrasse 28a  
8001 Zürich

<http://www.zeughauskeller.ch>

Tel: +41 44 211 26 90

#### Einleitung

Am 1. April 2004 gingen wir zu Herr Tony Hammer, dem Patron des Zeughauskellers. Als Patron hat er seit Januar 2002 die Aufgabe, den Zeughauskeller mit 70 Angestellten zu leiten und nach aussen zu repräsentieren. Seit 1. April 1974, also seit 30 Jahren, führt die Familie Hammer den Zeughauskeller.



#### Patron Tony Hammer

Sein Cousin Willy Hammer führte den Betrieb 27 Jahre lang und anschliessend übernahm Tony Hammer die Verantwortung. Er kommt aus einer Gastgewerbefamilie aus dem luzernischen Eigenthal. Seine berufliche Laufbahn fing mit einer kaufmännischen Ausbildung in Altdorf an. Anschliessend machte er eine Kochlehre und besuchte die Hotelfachschule in Zürich. Er half, um Taschengeld zu verdienen, in verschiedenen Zunft Häusern und Restaurants, wie das Hilton oder das Novapark Hotel. Nach der Büroausbildung in Luzern ging er nach England in einem Pub arbeiten. Anschliessend war er in der Schweiz als Einkäufer und Betriebsassistent bei der Mövenpick tätig. In Saint Louis in Amerika arbeitete er in einer Selbstbedienungskette. In sechs Monaten stieg er vom Tellerwäscher zum Manager auf. Er arbeitete anschliessend in der Schweiz als Geschäftsführer eines Migros Restaurants. Er stieg zum Verkaufschef von ca. 30 Migros Restaurants auf. Er wusste ja, dass er eines Tages die Möglichkeit bekommen würde, den Zeughauskeller zu führen, da sein Cousin den Zeughauskeller leitete. Als sein Cousin sich pensionieren liess, übernahm er die Leitung dieses Lokals am Paradeplatz. Zusammenfassend kann man sagen, dass Herr Tony Hammer alle Sparten der Gastronomie durchlaufen und kennen gelernt hat.



Herr T. Hammer beim Interview

## Geschichte

Das Gebäude wurde 1487 als Zeughaus erbaut. Deshalb ist das heutige Lokal mit Waffen dekoriert. Die Gäste kommen aus traditionellen Gründen, da im Restaurant seit 1926 die Innenausstattung und die Speisekarte nicht gross geändert worden sind. Die Gäste kennen den Zeughauskeller als ein typisches Zürcher Traditionslokal, auch wenn das nicht ganz stimmt. Historisch gesehen ist es ein Ethorestaurant\*. Eröffnet wurde es 1926 als bayrisch wienerisches Lokal. Damals war es

Mode, die Lokale mit dem Zusatznamen Keller zu benennen, auch wenn es sich im ersten Stock befand. Obwohl der Zeughauskeller kein Zunfthaus ist, gibt es am „Sächsilüüte“ ein Essen für die ca. 200 Jungzünfter, die so genannten Chäfer. Deshalb gibt es nur einmal im Jahr eine geschlossene Gesellschaft „Chäferfäscht“.

\*) Ethologie = Lehre von den Sitten und Gebräuche eines Volkes, Charakterforschung.



Der Zeughauskeller

## Das Lokal

Das Lokal spricht die breite Masse an und nicht eine spezielle Altersgruppe. Sie wollen kein eigentliches Touristenlokal sein, sondern ein Lokal für Zürcher, die auch ausländische Gäste mitbringen. Am Mittag sind die wichtigsten Gäste Geschäftsleute. Am Nachmittag sind es Stämme und Pensionierte. Insgesamt sind es ca. 150 Stämme von Polizisten, Friedensrichtern oder Briefmarkensammlern etc. Leider sterben die Stämme



Die Terrasse in der Gasse

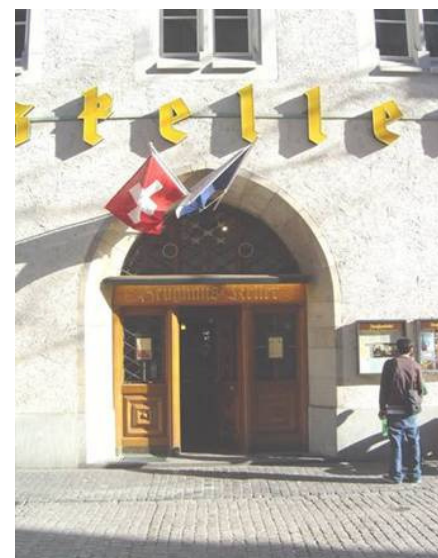
aus, da es kein Nachwuchs mehr gibt. Am Abend ist der Zeughauskeller eher wieder ein Speiseloal mit internationalen Gästen. In

den vergangenen Jahren ist das Durchschnittsalter

der Gäste gesunken. Sie haben keine Gäste, die wegen eines Schnellimbisses vorbeikommen. Die Speisekarte wurde in neun Sprachen und die Geschichte des Zeughauskellers in 13 Sprachen verfasst. Der „Chef de Service“ muss bei der Platzierung der Gäste, auf die Nationalitäten achten und versuchen die Touristen zu den Zürchern an die Tische zu platzieren. Das Ziel dabei

ist, dass die Gäste miteinander ins Gespräch kommen. Es ist je nach Nationalität darauf zu achten, wie man sie platziert. Zum

Beispiel Japaner wollen nicht zu Japanern. Das Team vom Zeughauskeller weiss durch seine Erfahrungen auch, dass japanische Frauen, die alleine kommen, viel kommunikativer sind, als wenn Japa-



Der Haupteingang



ner dabei sind. Die Russen sind lieber unter sich. Die Amerikaner bevorzugen zum Beispiel Nichtraucherplätze. Man verfügt über 80 bis 100 Nichtraucherplätze. Der Zeughauskeller bietet 240 Sitzplätze an. Wenn er überfüllt ist, können bis zu 270 enge Sitzplätze angeboten werden. Zusätzlich sind 100 bis 120 Sitzplätze draussen in der Gasse verfügbar. Auf Grund der Tatsache, dass der Zeughauskeller am Paradeplatz ist, sind die Preise niedrig. Menüs werden zwischen 15 und 20 Franken angeboten. In der näheren Umgebung befindet sich kein Lokal mit ähnlich günstigen Preisen. Die Gäste hoffen, dass das Lokal noch lange unverändert bestehen bleibt.

### Werbung

Patron Tony Hammer lässt in der Japan Airlines und in der koreanischen Airlines für den Zeughauskeller werben. Darum kommt es oft vor, dass Japaner begeistert mit dem Prospekt ins Lokal stürmen und alles fotografieren wollen. In der Schweiz machen sie keine Werbung, da das Lokal von der Mund zu Mund Propaganda bekannt ist. Dieses Jahr will er die Stammgäste für ihre Treue belohnen. Er hat verschiedene Vergünstigungen geplant. Mit Zürich Tourismus arbeiten sie eng zusammen. Trotz Werbung im Ausland sind dreiviertel der Gäste Einheimische.

### Dekoration

Die Dekoration ist zum grössten Teil echt. Schon die Hellebarden haben einen Wert von 120'000 Franken. Es befinden sich auch Rüstungen, neuere Waffe, reproduzierte Bilder und weitere interessante Objekte im Restaurant. Für einzelne noch funktionstüchtige Waffen braucht Herr Tony Hammer einen Waffenschein. Sein Cousin Willy Hammer sollte für einen Kanadier eine Flak\* besorgen, der damit auf Gänse schießen wollte. Für den Transport passte die Flak um einige Zentimeter nicht ins Flugzeug. Somit befindet sie sich heute noch im Zeughauskeller. Die Armbrust, die im Zeughauskeller hängt, soll angeblich die von Wilhelm Tell sein. Fragt man danach, wird einem gesagt, dass sie mit dem Landesmuseum streiten, wer die echte Armbrust habe. Aber was ganz sicher sei, dass die Schuhe, die an der Wand hängen, von



Die Flugzeugabwehrkanone

Tony Hammer's Grossvater stammen.

\*) Flugzeugabwehrkanonen



Das Lokal

### Spezialitäten

Das Küchenpersonal schält und schneidet täglich hundert Kilogramm Kartoffelsalat von Hand. Das ist die Hausspezialität Nr. 1. Angeblich soll es der Beste von Zürich oder sogar der Schweiz sein. Die meisten Gerichte wie Desserts, Eistorten etc. werden generell im Zeughauskeller selbst hergestellt. Sie sind sehr bekannt für ihre Wurstspezialitäten. Aber zu den wichtigsten Artikeln gehören auch das „Züri Geschnetzeltes“, Cordon Bleu, Wiener Schnitzel und sämtliche Sorten von Würsten. Etwas Aussergewöhnliches ist das Bürgermeister

Schwert und die 1-Meterwurst. Ebenfalls braten sie täglich in ihren Bratpfannen 200 bis 300 Röstiportionen. Vegetarier haben eine begrenzte Auswahl an vegetarischen Gerichten, weil dieses Lokal auf Fleisch ausgerichtet ist.

### Personal

Herr Hammer beschäftigt zum grössten Teil Vollzeitkräfte, da es bei ihm keine grossen Saisonschwankungen gibt. Seit Tony Hammer das Lokal übernommen hat, bildet er wieder Lernende als Koch aus. In der Küche arbeiten ca. 20 Personen, etwa 6 Personen waschen ab. Ca. 20 bedienen die Gäste, 6 Angestellte sind „Chef de Service“, etwa 5 Hausdamen und ca. 6 Buffetdamen und 4 administrative Mitarbeiter arbeiten so intensiv, dass der Betrieb sieben Tage in der Woche einwandfrei läuft.

### Wirtschaft

Finanziell gesehen, lief das Jahr 2002 super aber im letzten Jahr spürte man Sars, den Irak Krieg und die riesige Hitze im Sommer sehr stark. Zu schönes, heisses Wetter wirkt sich negativ auf den Konsum aus. Aber seit dem September sind sie wieder am Ball. Profitiert wird auch von den Lokalschliessungen an der Bahnhofstrasse. Sie können auch eine grosse Anzahl von Gästen bedienen, was natürlich ein Vorteil für den Umsatz ist. Die einzige Konkurrenz, die Ähnliches bietet, ist der teurere Kropf, der sich gleich nebenan befindet. Man kann behaupten, der Zeughauskeller ist ein gut rentierender Betrieb.

### Die späte Abendstunde

Die Küche hat bis 22 Uhr offen. Würste werden bis 22:15 serviert; Desserts bis 22:30 und Getränke bis 22:45. Um 23 Uhr werden alle Stühle auf die Tische gestellt. 23:05 befinden sich keine Gäste mehr im Lokal, so dass das Personal um 23:15 nach Hause gehen kann. Dieser Zeitablauf ist schon seit 30 Jahren Tradition. Gästen, die noch nicht müde sind, wird das Niederdörfli empfohlen.



Die entscheidende Uhr im Lokal

## „Öli“

### Adresse

Restaurant Oepfelchammer  
Rindermarkt 12  
8001 Zürich

<http://www.oepfelchammer.ch>

<http://www.öpfelchammer.ch>

Tel: +41 44 251 23 36



### Einleitung

Die „Öli“ ist eine kleine Weinstube im Restaurant Oepfelchammer am Rindermarkt 12 im Niederdörfli. Wir interviewten den Kellner aus der „Öli“ Boris Grginic am 3. April 2004. Er gehört fast zum Inventar der „Öli“.

### Kellner Boris Grginic

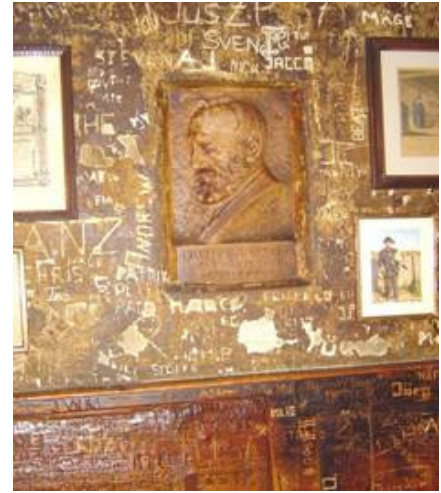
Herr Boris Grginic kommt aus einer Winzerfamilie aus Zagreb. Mit 16 Jahren kam er mit seiner Mutter in die Schweiz. Seit Oktober 1997 arbeitete Herr Boris Grginic als Kellner in der Oepfelchammer und ist hauptsächlich für die kleine Weinstube „Öli“ zuständig. Er sieht es als seine Lebensaufgabe, Gäste zufrieden zu stellen. Vor 30 Jahren, am 1. April 1974, fing er im Restaurant Alpenblick in Uetikon am See mit diesem Beruf an. Er arbeitete danach in der Krone Altstetten, im Jazz Club Casa Bar und auf dem Bauschänzli. Er wollte nie in Luxusrestaurants arbeiten, wo es zu gediegen zu und her gehe.

### Geschichte

Die Familie Himstedt-Baur ist stolz auf die „Öli“, die sie schon seit über 50 Jahre besitzen. Vor kurzem übernahm Frau Karin Henner-Himstedt die Leitung der Oepfelchammer von ihrer Mutter. Sie absolvierte die kaufmännische Lehre. Als sie durch Ihre Familie zur Gastronomie kam, besuchte sie zusätzlich die Hotelhandelsschule. Die „Öli“ zählt heute zu den Sehenswürdigkeiten der Stadt Zürich, denn sie ist die älteste Weinstube Zürichs. Seit 1801 ist sie, mit der kleinen Ausnahme von der Beleuchtung und den Fenstern, unverändert geblieben. Für die Beleuchtung waren früher Petrollampen zuständig und die Fenster mussten ausgewechselt werden, um die Nachbarn vom Lärm zu schützen. Das Haus selber ist über 640 Jahre alt (1357) und wurde wahrscheinlich 1410 unter dem Namen „Zum Judenhut“ im Grundbuch eingetragen. Der Name „Oepfelchammer“ soll daher kommen, weil die Klosterfrauen des Verenklosters ihr Obst dort zum Dörren einlagerten. Spätestens anfangs des 17. Jahrhunderts wurde hier angefangen Brot zu backen. Die Bäckerei gab es noch im 19. Jahrhundert. Sie war bekannt für Zwiebelkuchen namens „Böllen-Wähen“. Das Besondere daran war, dass die Studenten nach dem Essen zum Spass mit den Brettern, auf denen die Wähen serviert wurden, den steilen Hang zur Limmat hinunter rutschten. Erst ab 1801 wurde die „Öli“ als Weinstube dazu betrieben. Der Name „Öli“ entstand von Studenten, die ihre Stimmbänder mit Wein „öhten“, um besser singen zu können.

### Das Lokal

Das Lokal war das Stammlokal vom wohl bekanntesten Zürcher Poeten, Schriftsteller und ehemaliger Zürcher Staatsschreiber Gottfried Keller. Er lebte von 19. Juli 1819 bis 15. Juli 1890 und wohnte gegenüber der Oepfelchammer. Nach Gottfried Kellers Tod brachte in der „Öli“, Professor Julius Stiefel den Studenten die deutsche Literatur bei und die Qualitäten der Zürcher Weine und deren Jahrgänge. Der Professor wusste alles über die Weine der letzten 50 Jahre. Damals begann man mit der Balkenprobe. Wer in einer Studentenverbindung aufgenommen werden wollte, musste die Balkenprobe bestehen.



Gottfried Keller



Die kleine „Öli“

**Balkenprobe**

1. Man probiert sich beim Balken hinauf zu ziehen oder hinauf zu schwingen (die Frauen dürfen dies von der Bank aus tun). Dies ist der schwierigste Teil bei der Balkenprobe.
2. Mit dem Kopf voraus klettert man vom Fenster her über die beiden Balken.
3. Beim zweiten Balken hängt man bis zum Bauchnabel, ohne hinab zu fallen, herunter.
4. In dieser Position muss man ein volles Glas Weisswein, das vom Lokal spendiert wird, in einem Zug austrinken, ohne dass man etwas verschüttet.
5. Anschliessend kommt man kopfüber wieder runter.
6. Erst wenn man die Balkenprobe geschafft hat, darf man seinen Namen ins Holz einritzen. Hat man diese Probe nicht bestanden, hat man pro Abend noch zwei Versuche.



Eine der verschnitzten Wände



**Draussen vor der Oepfelhammer**

Boris, der Kellner, wagte sich noch nie über die zwei Balken zu klettern, „da dies nicht in seinem Arbeitsvertrag stehe“. Die Studenten von früher kommen heute noch und bringen Freunde oder Touristen aus aller Welt mit, um die tolle Tradition und lockere Atmosphäre zu zeigen. Für Passanten ist es nicht ganz so leicht dieses Lokal zu finden, da es in einer kleinen Nebengasse liegt. Aber als Einheimischer geht man gerne hin wegen dem gutem Essen und dem aufmerksamen Service. Die Gäste sind Leute aus sämtlichen Bereichen, von einfachen Mitarbeitern, Touristen bis zu Direktoren. Ein positiver Trend ist, dass vermehrt jüngere Gäste zu ihnen finden. Es sei zu spüren, dass das Fast Food weniger gefragt sei. Wenn man eng sitzt, bringt man etwa 50 Leute in die „Öli“ rein. Es ist aber noch die „Gaststube“ und das gemütliche „Züri-Stübli“, die noch weitere Plätze in der Oepfelhammer anbieten. Im Sommer hat man die Gelegenheit draussen in der Gasse zu sitzen. Sie bieten keine Nichtraucherplätze an. Leute, die mit dem Rauch Mühe haben, sind hier fehl am Platz. Die Preise befinden sich in der gut bürgerlichen Mittelklasse. An Sonntagen und Montagen haben sie Ruhetag ausser am „Sächsilüte“.

### Das Reglement

Auch aus dieser Zeit stammt das Reglement. Auf der folgenden Seite seht ihr das originale Reglement der „Öli“.



**Herr Boris Grginic**

# Reglement der Weinstube Oeli

Die Oepfelchammer ist ein Lokal der Geselligkeit, des frohen Zechens und des Gesanges. Sie lebt von ihren Traditionen, die sich in über 100 Jahren herausgebildet haben und die von Generation zu Generation weitergegeben werden.

Sorge auch DU dafür, dass diese Traditionen erhalten bleiben.

Beachte deshalb folgende Regeln:

Ziehe den Hut ab und den Mantel aus, wenn Du eintrittst, denn die Oepfelchammer ist ein Lokal zum Verweilen! Trachtenleute dürfen ihre Kopfbedeckung aufbewahren und bei den Studenten richtet es sich nach deren "comment"...

Begrüße die bereits Anwesenden, denn hier ist keiner dem andern fremd!

Bevor Du absitzt, erkundige Dich, ob der Platz noch frei ist. Für höfliche Menschen ist immer Platz!

Sitze anständig an den Tisch; nur Flegel haben die Füße auf der Sitzbank!

Schmusen ist in der Oepfelchammer verpönt (Schmollis- und Begrüßungsküsse natürlich ausgenommen...)

Wenn Du ab 18 Uhr etwas anderes wie Wasser, Traubensaft, Wein oder Portwein zu trinken denkst, so besteht die Möglichkeit ausserhalb der Weinstube.

Gute Sänger sind immer hochwillkommen, Gitarren stehen zur Verfügung. Gesungen werden: Studenten-, Heimat-, Wanderlieder und ähnliches!? Nicht zum Lokal passend sind: Schnulzen und Schunkellieder, ebenso wenig wie Händeklatschen als rhythmische Begleitung!

Wer nicht mitsingt, soll schweigen oder wenigstens leise sein. Wünscht ein Sänger für eine Soloproduktion Silentium, sollte absolute Ruhe selbstverständlich sein.

Kommerzieller Gesang ist nicht genehm. Ausnahme: die Heilsarmee!

Klatschen ist nicht üblich in der Oepfelchammer. Beifall wird durch Klopfen auf den Tisch kundgetan. Applaus kann auch in halben Litern ausgedrückt werden.

Wer über den Balken will, soll beizeiten kommen. Er soll seine Absicht dem Stammtisch mitteilen, damit die Leute dort auf die Seite rücken können. Fusstritt an den Kopf oder sonst wohin sind unangenehm...

Musst Du kurzfristig oder definitiv raus und sitzt Du eingeklemmt an der Wand, so derangiere nicht die ganze Bankreihe, sondern steige über den Tisch. Tisch und Gäste sind robust genug!

Der Wirt, das Personal und der Stammtisch sorgen für die Beachtung dieser Regeln! Beherzige ihre Anordnungen. Werden die Regeln nicht eingehalten, so ist eine Strafe wie einen „Foiflieber“ oder eine „Garaffe“ für den Stammtisch zu bezahlen!

Das Oepfelchammer-Team

### Werbung

Bis jetzt ist das Lokal nur durch reine Mund zu Mund Propaganda bekannt, da das Lokal schon lange existiert. Man sieht oft Stadtführer, die Touristen zur Oepfelchammer leiten. Die meisten Touristen schwärmen in ihrer Heimat so, dass sogar Einzelne in ihrem Land eine Webseite über das Lokal Oepfelchammer eröffneten. Die offizielle Homepage findet man unter [www.oepfelchammer.ch](http://www.oepfelchammer.ch).

### Spezialitäten

Zürcher Gerichte sind die Hauptspezialitäten. Nebenbei kochen sie auch Fisch und vegetarische Menüs. Je nach Saison servieren sie auch andere Gerichte. Die Küche bereitet auch feine Desserts vor. Berühmt sind ihre „Oepfelhüechli“, „Oepfelmues“ und „Oepfelsorbet“. Ihre Menukarten wechseln je nach Jahreszeit. In ihrer Weinkarte findet man hauptsächlich Zürcher Weine, aber auch einige ausländische Weine.



In der „Öli“ Blick vom Fenster

### Personal

Es sind 12 Angestellte, die das Lokal am Laufen halten. Drei Serviceangestellte, eine Person die für das Buffet zuständig ist und vier Köche kümmern sich ums leibliche Wohl der Gäste. Zwei Geschirrwäscher sorgen für saubere Teller und in der Direktion sind zwei Personen für das Administrative zuständig. Sie alle ergeben zusammen ein familiäres Team.

### Wirtschaft

Die Oepfelchammer merkte von der wirtschaftlichen Flaute der letzten Jahre Einiges. Speziell Touristen aus Amerika sind rarer geworden. Auf Grund der Krankheit Sars kamen auch weniger Touristen aus Asien. Auch bei den Einheimischen merkt man, dass sie nicht mehr spontan essen gehen und auf die Preise achten. Der Betrieb ist sehr von den Jahreszeiten abhängig. Kältere Jahreszeiten locken die Gäste in die gemütliche Oepfelchammer. In heissen Sommertagen sind die Gäste lieber am Zürichsee oder an anderen kühlen Orten. In diese Zeit macht das Oepfelchammer-Team seine Betriebsferien.



## Schluss

Bei den beschriebenen Lokalen handelt es sich um zwei völlig verschiedene Zürcher Traditionslokale, die Zürcher Spezialitäten anbieten. Die „Öli“ ist eine kleine gemütliche Weinstube, die seit 1801 unverändert geblieben ist und der Zeughauskeller ist ein viel grösseres Lokal, das seit 1926 besteht. Die Gäste stammen aus aller Welt, von Amerika bis Asien. Beide Häuser haben eine lange Vergangenheit hinter sich und haben manche Flauten gut überstanden. Das Tourismusbüro ist wichtig für die Vermarktung der Schweiz als Ferien- und Geschäftsland, aber auch für die Weiterleitung der Gäste in die Lokale und Hotels.

Im Laufe unserer Arbeit über die Traditionslokale haben wir viele nette Leute kennen gelernt. Wir fanden es super, dass alle Interviewpartner uns freundlich empfangen haben und unsere Fragen ausgiebig und kompetent beantwortet haben. Uns hat es sehr überrascht, dass die Interviewpartner auch zu den eher heiklen Fragen informativ und offen geantwortet haben. Es war spannend zu sehen wie ein Gastrobetrieb organisiert und aufgebaut ist. Als Gast hat man eher den Eindruck, dass ein Lokal wenig Personal braucht. Deshalb waren wir erstaunt, wie viele Leute es braucht um ein Lokal am Laufen zu halten. Dass vermehrt junge Gäste in solche Lokale gehen, stellen wir an uns selber fest. In der „Öli“ fanden wir es immer wieder lustig, wenn Gäste versuchten über die Balken zu kommen. Selber haben wir es auch schon versucht, aber bis jetzt noch nicht geschafft. Toll finden wir, dass Gäste, ob man es schafft oder nicht, einem nie ausgebuhen sondern mit Klopfen auf die Tische ihre Unterstützung ausdrücken. Auch sonst ging es in der „Öli“ meist hoch her. Im Zeughauskeller dagegen geht es eher ruhiger zu, was die essenden Gäste sicher schätzen. Interessant finden wir, dass das Essen im Zeughauskeller zum Teil sehr speziell angerichtet wird, wie zum Beispiel das mit Babybeef umwickelte Bürgermeister Schwert. Wie es der Name der Oepfelhammer schon sagt, sind die feinen Oepfeldesserts sehr lecker.

Wir finden es sehr wichtig das es solche Traditionslokale gibt, weil sie ein Treffpunkt für Touristen und Schweizern sind und man sich Gedanken machen kann, wie es früher wohl war. Das Bild, das die Touristen zu sehen bekommen, entspricht ihren Erwartungen wie zum Beispiel die patriotische Haltung im Zeughauskeller. Touristen sind wichtig für Zürich, da sie Geld und Arbeitsstellen bringen. Ausserdem tragen sie das Zürcher Image in die Welt.

Insgesamt haben uns die Recherchen viel Spass gemacht.

## Danke

Wir danken...

... Herr Robert Biehler    Leiter Tourist Service Zürich  
... Frau Karin Himstedt    Chefin der Oepfelchammer  
... Herr Boris Grginic    Kellner der Weinstube „Öli“  
... Herr Tony Hammer    Patron des Zeughauskellers  
... den Gästen            vom Zeughauskeller und der „Öli“

...für die tolle Zusammenarbeit.

Quellen

Interview mit Herr Robert Biehler Leiter Tourist Service

Interview mit Herr Tony Hammer Patron des Zeughauskellers

Interview mit Herr Boris Grginic Kellner der „Öli“

Interview mit Frau Karin Himstedt Chefin der „Oepfelchammer“

Interview mit Gästen der entsprechende Wirtschaft (Namen bekannt)

In und um die Oepfelchammer ISBN 3-85820-092-1

Reglement der Weinstube Öli: Oepfelchammer-Team

Zeitungsartikel vom 29. Oktober 2002; Zürich Express; Ausgabe 208; „Ich behandle alle Leute gleich“

Alle Bilder wurden selbst geschossen

Zürcher Stadtplan: 1999/2003 Twix AG

**Diese Dokumentation findet man auch im Internet:**

**[www.blau-weiss.ch](http://www.blau-weiss.ch)**

## Autoren



Name: **Christian Riedi**  
Wohnort: Oberlunkhofen  
Geboren am: 9. 2. 1985  
Beruf: Servicetechniker  
Internet: [www.blau-weiss.ch](http://www.blau-weiss.ch)  
Email: [riedi.christian@bluewin.ch](mailto:riedi.christian@bluewin.ch)



Name: **Florian Schnetz**  
Wohnort: Dietikon  
Geboren am: 31. 5. 1984  
Beruf: Automatiker  
Email: [florian.s@hispeed.ch](mailto:florian.s@hispeed.ch)