





Das Rössli war das erste und lange auch das einzige Gasthaus in Göschenen.



# Hü, Rössli

Rössli ist der häufigste Beizenname in der Schweiz. Wer ihm nachreist, trifft einen Hexer, stösst auf Brandbrachen und entdeckt ein einstiges Geisterhaus. Eine Rössli-Tour in elf Stationen.

*Text Barbara Klingbacher  
Fotos Roberto Ceccarelli*

## 6487 Göschenen UR: Von Wegen

Wer an diesem Freitagmittag Ende Januar in Göschenen etwas Warmes essen will, hat keine Wahl. Es gibt Chili con carne für 18 Franken 50. Chili con carne ist das einzige Angebot im einzig verbliebenen Restaurant im Dorf. Mehr als ein einfaches Gericht sei nicht zu schaffen, sagt der Angestellte, der das Weisse Rössli hütet. Schliesslich serviert er nicht nur, er kocht und wäscht das Geschirr ab; ausser ihm arbeitet niemand im Haus.

Obwohl die Réception verwaist ist, steht das Haus nicht leer. Im oberen Stock huscht ein junger Mann aus einem der 24 Zimmer, es riecht nach Kaffee, und im grossen Saal steht ein Pingpongtsch. Die Suworow-Stube hingegen ist abgeschlossen, und in den Whirlpools der Saunalandschaft hat man das Wasser abgedreht.

Das Göschener Rössli ist eines der ältesten im Land. Goethe sei hier eingekehrt, steht in der Hauschronik, wobei man angesichts der Zahl von Wirtshäusern, die sich mit Goethe schmücken, eher fragen muss, wo der Dichter nicht abgestiegen ist. In diesem Haus an der Gotthardstrasse war er jedenfalls nie. Sondern im früheren Rössli, das an der Zollbrücke stand.

Die Zollbrücke steht zweihundert Meter entfernt im Unterdorf. Wie die beiden anderen Göschener Sehenswürdigkeiten – die Teufelsbrücke und der Gotthardtunnelrundgang – erinnert auch sie daran,



Jahrhundertlang lag Göschenen (links) an Reiserouten, heute ist es abgeschnitten. Schachen ist ein recht unbekannter Ort 15 Kilometer westlich von Luzern.

dass es früher stets Wege waren, die bestimmten, wo ein Gasthaus zu stehen kam. Herbergen entstanden entlang von Reiserouten, sie gingen aus klösterlichen Gästezellen und Pilgerschlafstätten hervor oder aus Privathäusern, deren Bewohner sich die Gastfreundschaft irgendwann vergelten liessen. Oder aus Susten, wie hier in den Alpen, wo die Säumer Waren umluden, Rast machten und ihre Lasttiere fütterten.

Man kann die 800 Jahre zurückreichende Geschichte des Göschener Rösslis deshalb anhand von Verkehrsinfrastruktur erklären. Dank der Teufelsbrücke, mit der man um 1200 die Schöllenschlucht bezwang, lag Göschenen an der Achse von Nord nach Süd. Auf dem Saumpfad, der nun über den Gotthardpass führte, transportierten Säumer Käse und Vieh in Richtung Italien und kehrten mit Getreide, Wein und Reis zurück. Auch Händler, Pilger und Boten nahmen die 30 Stunden Fussmarsch von Flüelen nach Bellinzona auf sich, und die Bauern, die Susten betrieben, verpflegten und beherbergten diese Laufkundschaft.

Wann die Sust an der Zollbrücke zum Rössli wurde, ist nicht verbrieft. Das heutige Rössli aber verdankt seinen Standort der Gotthardstrasse. Als diese um 1830 zur Fahrstrasse für Kutschen wurde und eine neue Brücke entstand, liess die damalige Wirtin ein Herrschaftshaus mit Stallungen und Wagenremise

daneben bauen – und machte ihr Rössli so zur Station der Gotthardpost.

Fünfundzwanzig Jahre später sorgte der Gotthardtunnel für viel Konkurrenz. Die Zahl der Einwohner in Göschenen stieg während seiner Bauzeit von 300 auf 3600 an, darunter viele Arbeiter aus Italien. Monat für Monat gingen Gesuche für Kneipen ein, die nicht einmal mehr Namen hatten, nur Bezeichnungen wie «beim Tunnel» oder «im Haus Gebr. Walker». Das «Hôtel & Pension du Cheval blanc», wie man sich nun vornehm nannte, hatte mit den Arbeiterkneipen aber nichts gemein. Hier verkehrten die Chefs: Louis Favre, der Erbauer des Tunnels, nächtigte in einem der Gästezimmer, der Oberingenieur Stockalper bekam die Mitteilung vom Durchstoss des Tunnels, als er im Urnerstübli sass.

Anders als die anderen Wirtschaften überlebte das Rössli alle Winkelzüge des Schicksals: die Eröffnung des Eisenbahntunnels und das Ende der Gotthardpost; die beiden Weltkriege, in denen den Gästen der Weg in die Sommerfrische versperrt war; den Bau des Strassentunnels, der die Autos am Dorf vorbeibrausen lässt; die Umfahrungsstrasse, die die Passfahrer vorbeilotst; zuletzt noch der Gotthardbasistunnel, der dem inzwischen stillen Göschenen die Fernzüge genommen hat.

Das Rössli war also das erste, lange das einzige und dann das beste Haus am Platz; jetzt ist es das letzte, in



In Schachen ist eigentlich nichts los – dank der Wirtin Erika Baumeler gibt es im Rössli nun samstags und sonntags Tanz.

das man noch einkehren kann. «Auf Wunsch der Gemeinde», sagt der Angestellte, die Arbeiter sollen sich über Mittag aufwärmen können; Touristen verirren sich im Winter kaum je ins Dorf. Vergangenes Jahr war das Haus ausgeschrieben, für 2,6 Millionen Franken. Inzwischen hat es eine Tochterfirma der Andermatt Swiss Alps AG gepachtet. Die jungen Menschen, die aus den Zimmern schleichen, sind die Barkeeper und Serviertöchter, Skilehrer und Köchinnen, die in Andermatt Gäste bedienen. Seit der ägyptische Milliardär Samir Sawiris Andermatt in ein Luxusresort verwandelt, herrscht dort im Winter Wohnungsnot. Im Mai aber werden im Weissen Rössli wieder Feriengäste einziehen, man tüfelt in Andermatt auch an einem Restaurantkonzept.

Vielleicht wird das sechs Kilometer entfernte Dorf die nächste Wende für Göschenen und sein Rössli bringen. Oder eher: der neue Weg dorthin. Dereinst soll nämlich eine Seilbahn vom Bahnhof Göschenen direkt ins Skigebiet Andermatt hinaufführen.

## 6105 Schachen LU: Prinzip Hoffnung

Gemütlich schimmert das Licht aus den Fenstern in die Dämmerung. Ob sie ein Zimmer habe? Erika Baumeler

zögert kurz. Touristen übernachten in Schachen eigentlich nie. Aber Baumeler vermietet ihre Einzelzimmer an Gastarbeiter, die wochenweise auf Baustellen in der Umgebung arbeiten. Die Wirtin zeigt das Zimmer, dann muss sie sofort in die Küche zurück. Heute abend hält der Jodelclub Generalversammlung ab. Das heisst: 28 Mal gemischter Salat, 28 Mal Schnitzeli mit Rahmsauce, Nudeln, Gemüse, 28 Mal Zitronenkuchen. Zwischen den einzelnen Gängen ziehen Jodelklänge durch die Holzböden bis in die Zimmer hinauf.

Am Morgen sieht die Wirtin etwas müde aus, sie ist mit einer Küchenhilfe am Herd gestanden. Für den Service hatte Baumeler zwei Frauen engagiert.

*Frau Baumeler, Sie wirten erst seit 10 Monaten. Warum will man heutzutage eine Beiz?*

Ich bin ja eigentlich Verkäuferin, habe aber immer von einer Beiz geträumt, schon seit dreissig Jahren. So ein kleines, intimes Bistro ist mir vorgeschwebt. Und jetzt habe ich halt diesen Riesenkasten von 1776 mit knapp 40 Plätzen im Restaurant, dazu den Saal, Zimmer und im Sommer eine Gartenterrasse.

*Wieso denn ausgerechnet dieses Rössli?*

Ich bin nicht von hier, aber als ich hörte, der Besitzer suche neue Pächter, dachte ich: Ich bin über fünfzig. Wenn ich es jetzt nicht mache, habe ich es nie probiert.



Schachen in der Dämmerung (links). 15 Kilometer westlich, in Schöpfheim, heisst das Rössli Cavallino.

Das Rössli in Schachen ist in vielerlei Hinsicht eine normale Landbeiz. Wie in zwei von drei Schweizer Restaurants gibt es hier «Schweizer Spezialitäten»; Baumelers Tagesmenu – heute Piccata mit Tomatenspaghetti für 19 Franken 50 – ist zwei Franken günstiger als der Durchschnittsteller hierzulande. Laut dem Branchenverband Gastrosuisse hat die Mehrzahl der Schweizer Lokale 26 bis 100 Sitzplätze, pro Sitzplatz macht ein Wirt 33 Franken 40 Umsatz im Tag, zwei Drittel davon mit Speisen. Am lukrativsten sind die «Aufgussgetränke»; Kaffee und Tee werden zwölfmal teurer verkauft als eingekauft. In 95 Prozent der Betriebe arbeiten neben der Wirtin auch Angestellte mit, bei Erika Baumeler ist allerdings nur die Küchenhilfe regelmässig da.

*Haben Sie gewusst, worauf Sie sich einlassen?*

Ich habe gewusst, dass das Wirten streng ist, ja – vielleicht nicht ganz so streng. Ausser montags bin ich täglich 16 bis 18 Stunden da. Und weil mir nach ein paar Monaten der Koch davongelaufen ist, koche ich auch. Das war nicht geplant, zum Glück mach ich es gern.

*Der Koch ist davongelaufen?*

Ja. Das ist überhaupt das Schwierigste: Personal zu finden, das zuverlässig und ehrlich ist und hier draussen arbeiten will. Das habe ich total unterschätzt.

*Wie läuft das Geschäft denn so?*

Eigentlich gut. Das Rössli ist ja das einzige Restaurant im Ort, viele Vereine halten ihre Sitzungen bei mir ab. Dazu kommen Veranstaltungen wie der Beginn der Fasnacht: Am Schmutzigen Donnerstag sind 80 Mehlsuppen auf 7 Uhr bestellt, auf 10.30 der Apéro für die Zunft, Punkt 12.20 gibt es 60 Mal Currygeschnetzeltes für die Guggen. Ausserdem habe ich Tanzanlässe eingeführt, im Dorf läuft ja nichts. Jetzt spielt Samstagabend und Sonntagnachmittag Musik auf, der Alleinunterhalter Andy B. etwa oder das Schlagerduo Romanos.

*Mit Erfolg?*

Die Leute haben jedenfalls Freude. Aber man kann nie voraussagen, ob es voll sein wird oder ziemlich leer. *Was würden Sie im Rückblick anders machen?*

Ich hätte mir die Geräte in der Küche besser erklären lassen müssen. Gestern hat ein Steamer mitten im Stress den Geist aufgegeben, das war ein Albtraum.

## 6170 Schöpfheim LU: Cavallino

15 Kilometer nach Schachen taucht überraschend das nächste Rössli auf, getarnt als Cavallino. Es ist noch lange nicht Mittag und das Lokal menschenleer. Aber der Wirt, ein grossgewachsener Südländer, hat leider



Stefan Wiesner, der «Hexer vom Entlebuch», ist einer der bekanntesten Wirte der Schweiz und sein Rössli eine Schatztruhe.

keine Zeit. Er muss kochen, «Beerdigung hinten im Saal». Natürlich dürfe man sich umschaun im Restaurant, auch Fotos machen, sagt er, aber: «Mussi nachher zahlen dafür?» Nein, aber nur eine kurze Frage: Wer hatte die Idee, dieses Lokal Cavallino... da ist der Chef schon in der Küche verschwunden.

Laut Telefonverzeichnis gibt es in der Schweiz gegen 300 «Rössli», dazu 40 «Cheval-Blanc» und ein einziges «Cheval-Noir». Namen wie «Sternen», «Löwen», «Bären» sind ebenfalls häufig. Sie stammen alle aus einer Zeit, in der das Reisen gefährlich war. Pilger, Händler und Wandergesellen hofften auf den Schutz von Heiligen, am besten von solchen, die selber unterwegs gewesen waren: die «Drei Könige» etwa, die dem «Stern» folgten. Oder der Wandermönch Gallus, der einem «Bären» befahl, Holz fürs Feuer zu sammeln. Die Evangelisten Markus, Lukas, Matthäus und Johannes waren beliebt, weil sie Gläubigen den richtigen Weg wiesen; ihre Symbole «Löwe», «Ochse», «Engel» und «Adler» kannte früher jeder Christ. Auch Wappentiere wurden zu Wirtshausnamen, weshalb es in Bern mehr «Bären» und im ehemaligen Hoheitsgebiet der Habsburger mehr «Löwen» oder «Adler» gibt.

Ein «Kreuz» kann sich auf das Christentum beziehen oder auf das Schweizerkreuz. «Storchen», «Hirschen» oder «Lamm» und «Schäfli» sind ebenfalls christliche

Symbole, genauso wie das Pferd. «Rössli» war aber auch ein Hinweis an die Reisenden, dass nicht nur Betten bereitstanden, sondern auch Ställe für die Rösser – und manchmal Wechselferde für Kutschen.

Die Namen, die später folgten, blieben weniger lang in Mode. Die touristischen Versprechen «Bellevue», «Alpenblick» oder «Zur frohen Aussicht» kamen auf, als das Reisen zum Vergnügen wurde, danach wünschten sich die Wirte eine Zeitlang «Eintracht», «Frieden» oder «Frohsinn» in ihr Haus. Und als die ersten Italiener ihre Ristoranti «Capri» oder «Napoli» nannten, zielten sie auf das Heimweh ihrer Landsleute und das Fernweh der Einheimischen zugleich.

Inzwischen ist das Leidmahl für die Trauernden bereit, der Chef hat ein paar Minuten Zeit. Cavallino? Sein Vorgänger sei Italiener gewesen, sagt er. Arun Imeri selber ist vor 25 Jahren aus Mazedonien emigriert, als Saisonnier. Wie viele Leute aus Ex-Jugoslawien hat er sich emporgearbeitet und führt nun ein eigenes Lokal. Die Serviertochter und der Mann hinter dem Buffet aber: «Das sind Italiener», sagt Imeri. «Ich stelle nur Italiener ein!» Dann macht er den Gästen einen Espresso, vergewissert sich, dass er wie in Italien schmecke, und hastet davon. Er habe übrigens schon in Burgdorf eine Pizzeria geführt, ruft er noch: «Die hiess auch Cavallino, ist das nicht ein Zufall?»



Im Rössli in Zäziwil verkehrten Offiziere und Bundesräte, heute sind nur noch seine Kellermauern und ein Pavillon von ihm übrig.



## 6182 Escholzmatt LU: Wie verhext

Dieses Rössli ist erst abends offen. Stefan Wiesner, einer der unverwechselbarsten Wirte des Landes, setzt sich deshalb kurzerhand in den Gastraum und erzählt:

«Vielleicht ginge es uns heute finanziell besser, wenn wir beim Fitnesssteller und den Cordons bleus geblieben wären. Aber ich bin halt ein sturer Bock, und ich hätte das nicht ausgehalten. Ich bin in diesem Rössli aufgewachsen, mein Vater hat 30 Jahre lang hier gewirtet. Auch er war ein innovativer Wirt, hat als erster Schnitzel und Pommes frites angeboten und immer mit den modernsten Produkten gekocht: Es gab Rahmsauce aus dem Päckli, ja keine Butter, sondern nur Margarine, Worcestershire-Sauce über die Forelle, grundsätzlich auf alles lieber Aromat als Salz, und vor allem Büchsen: Ananas in Büchsen, Chriesi in Büchsen, Pfirsich und Birnen in Büchsen, Erbsli in Büchsen, Rüeblisalat in Büchsen, die ganze Palette. Als Bub bedauerte ich die Schulkollegen, wenn die Mütter mit frischen Waren kochten. Ich dachte, das sind arme Leute, die können sich keine Büchsen leisten.

Ich habe im Château Gütsch in Luzern Koch gelernt, und Mitte der 1980er hiess es, ich müsse zurück ins Rössli. Meine Frau und ich haben noch schnell geheiratet und als Honeymoon eine Woche lang das Restaurant geputzt. Für meine Rückkehr stellte ich

den Eltern zwei Bedingungen: Ich wollte einen Drucksteamer zum Niedergaren und offenes Bier.

1994 bekam ich dann 12 Gault-Millau-Punkte, für mein Kotelett. Aber eines Tages behauptete eine Köchin aus der Region, mein Kalbsfilet mit Morchelsauce sei nicht wirklich gut. Das war der Schlüssel. Ich sagte mir: Ich will, dass mein Rössli das beste Restaurant zwischen Bern und Luzern wird. Das bedeutete, alles selber zu machen, und das ist immer weiter ausgefert. Wir machten das Brot selber, dann wollte ich wissen, wo das Korn gemahlen wird, dann, wo der Weizen wächst. Wir wursteten auch und zogen eigene Kräuter, und ich fing an, mit allem zu experimentieren, was die Natur hergab, mit Moos, Steinen, Heu.

Ich war immer zu früh dran. Als ich Anfang der nuller Jahre mein Buch *Gold, Holz, Stein* schrieb, redete noch kein Mensch von der Naturküche, die ganzen Skandinavier kamen erst später. 2006 machte das Schweizer Fernsehen einen Dok über mich und verpasste mir den Übernamen, den ich bis heute trage: Hexer vom Entlebuch.

Alchemistische Naturküche nenne ich meinen Stil. Ich bin einfach immer weitergegangen, und ich wurde extremer. Inzwischen habe ich ganze 35 Bäume verköcht, von der Rottanne bis zum Zitronenbaum, ihr Holz, ihre Samen, die Blätter, das Harz. Ich siede,



Nebel auf der Fahrt zum nächsten Rössli im oberaargauischen Wyssachen.



brate, destilliere, lege ein oder verbrenne und nutze dann die Asche. Ich habe aber auch schon einen Landrover verkocht, den Rost und das Leder als Gewürz gebraucht. Oder eine Baustelle: Kies, Erde, Bagger. Und natürlich Kunstwerke, von H. R. Giger, Pipilotti Rist, Hans Erni – Erni oder sein Umfeld hat mich wegen Urheberrechtsverletzung gemahnt, die anderen aber hatten Freude. Meine Art zu kochen ist Kunst, ich doziere ja auch an der Fachhochschule in Basel zum Thema «Kochen in der ästhetischen Praxis».

Jedenfalls: Früher hatten wir über Mittag offen, der Region zuliebe. Ich beschaffe auch meine Produkte möglichst lokal, damit die Einheimischen etwas vom Rössli haben. Mittags gab es ganz normale Sachen wie Hacktätschli, Suppe, Salat und freitags noch ein Dessert, für 16 bis 18 Franken 90. Daran habe ich vielleicht zehn Rappen verdient – oder eher draufgezahlt. Das rentiert einfach nicht. Man muss Leute in Küche und Service haben, und die müssen am Abend wieder arbeiten. Aber Jobs mit Zimmerstunde – dafür findest du keinen mehr. Und das Mittagsgeschäft auf dem Land ist am Boden, die Konkurrenz mit den Takeaways und Kebabläden zu gross. Deshalb kochen wir nur noch abends und nur auf Reservation.

Heute wird es pumpenvoll, aber es gibt auch Tage, da kommen zu wenig Gäste. Wir haben inzwischen

17 Gault-Millau-Punkte und einen Michelinsterne, aber mein Ruf, meine Bekanntheit, das ist halt Segen und Fluch zugleich. Viele Leute denken, bei mir müssten sie immer gleich einen Achtgänger essen und dabei an Steinen schlecken. Dabei kochen wir jeden Abend auch mehrere Dreigänger für 69 Franken. Und wenn die Tochter vegan isst, der Vater Fleisch will, die Mutter keine Lactose verträgt – wir sind auf alles vorbereitet.

Dieses Rössli hier auf dem Land ist eigentlich ein Bremsen für mich. Die Städte, wo die Gäste offener sind für Experimente, sind fast zu weit weg. Deshalb habe ich jetzt noch die Naturakademie aufgebaut, in denen ich den Leuten mein Wissen weitergebe. Wie gesagt, rein finanziell ginge es dem Rössli wohl besser, wenn es hier Rahmschnitzel, Pommes und sechs aufgewärmte Scheissgemüse gäbe. Aber ich kann das nicht. Mein Stolz, meine Ethik, meine ganzes Wesen lassen das nicht zu.»

### **3535 Schüpbach BE: Wenn es lahmt**

Wo geht ein Rössli hin, wenn es lahmt? Auf den Immobilienmarkt. In Schüpbach stehen gerade Eigentumswohnungen in der Gebäudehülle des ehemaligen Rösslis zum Verkauf, 3,5 Zimmer ab 385 000 Franken.





Im Rössli in Wyssachen wird noch regelmässig gejasst, aber schon lange nicht mehr geraucht.

### 3532 Zäziwil BE: Dem Erdboden gleich

Aus der NZZ vom 24. Juni 2018: «Ein ehemaliger Gasthof in Zäziwil ist in der Nacht auf Sonntag durch einen Brand komplett zerstört worden. Die 21 Personen, die sich im Gebäude befanden, konnten dieses unverletzt verlassen. Die Meldung ging am Samstagabend kurz vor 23 Uhr ein. Der Löscheinsatz dauerte bis am frühen Sonntagmorgen. Die 74 Feuerwehrleute konnten einen Übergriff auf angrenzende Gebäude verhindern. Trotzdem brannte der ehemalige Gasthof, der teilweise noch bewohnt war, komplett aus.»

Vom Zäziwiler Rössli sind nur ein Pavillon und die Kellermauern geblieben. Es ist schwer vorstellbar, dass sich hier einst General Guisan mit seinen Offizieren besprach und Bundesräte wie Philipp Etter, Friedrich Traugott Wahlen und Rudolf Gnägi Sitzungen abhielten. Aber der Gasthof zum Weissen Rössli war schon seit 2012 kein Gasthof mehr. Der letzte Pächter vermietete nur noch die Zimmer, ein paar Dutzend ausländische Bauarbeiter und Handwerker wohnten für 600 Franken im Monat darin. Einer davon beschwerte sich in der lokalen Presse einmal über die «unhaltbaren Zustände»: Statt in einem Zimmer habe er in einem Brettverschlag geschlafen, der in den Saal hineingezimmert worden sei, um noch mehr Leute unterzubringen. In diesem Saal brach dann auch das Feuer aus.

Eine 36jährige hatte nach einem Streit mit einem Bewohner den Vorhang angezündet. Im Januar 2020 verurteilte das Gericht sie wegen Brandstiftung zu 18 Monaten bedingt, eine milde Strafe, mit einem IQ von 45 sei sie nur begrenzt schuldfähig.

### 4954 Wyssachen BE: Rauchstop

«Haben wieder alle gejammert?» fragt Hedi Niederhauser und lacht. Sie bewirbt mit ihrem Mann seit 30 Jahren das Rössli im obern aargauischen Wyssachen; langsam denken die beiden über ihre Pensionierung nach. «Es eilt nicht, aber wir haben verlauten lassen, das Rössli wäre zu haben.» Sie möge das Jammern nicht, auch wenn es nicht einfacher geworden sei: Die Leute gehen weniger aus, die Vereine haben eigene Lokale, die Familien feiern ihre Feste lieber zu Hause oder im eigenen Garten; ausserdem verlangen die Banken beim Kauf eines Gasthauses inzwischen, dass der Wirt die Hälfte des Preises als Eigenmittel bringe. «Und natürlich jammert man immer noch über das Rauchverbot. Als es eingeführt wurde, waren manche Gäste sicher, wir würden ein Fumoir einrichten, aber ich sagte Nein, die rauchen draussen. Ich habe 20 Jahre im Rauch gearbeitet, ich finde das Rauchverbot wunderbar.»



Dieses Pferd, ein Friesen, ist Namenspatte des einzigen Cheval-Noir der Schweiz.



Olivier Fetscherin hat einen Angriff auf seine historische Auberge du Cheval-Blanc überstanden.

## 2345 Les Breuleux JU: Neue Pferdchen

In Les Breuleux gibt es zwei Einträge mit dem Wort «Cheval», das Restaurant Du Cheval-Noir auf dem Campingplatz und einen Pferdegnadenhof. Die beiden haben nichts miteinander zu tun, das einzige «Cheval-Noir» der Schweiz heisst so wegen der zwei schwarzen Friesenpferde, die unterhalb des Campings weiden.

## 2072 St-Blaise NE: Unter Attacke

Mit seinem markanten Gesicht und dem trüben Auge könnte Olivier Fetscherin einem Barockgemälde entsprungen sein, und er erzählt an diesem regnerischen Morgen eine veritable Räubergeschichte: Einst belagerten Raubritter dieses Haus am Neuenburgersee. Sie planteten, den Hausherrn auszuhungern, auf dass er ihnen sein Erbe, die Auberge du Cheval-Blanc, ohne Widerstand übergebe. Aber die Raubritter hatten die Rechnung ohne die Tante des Wirts gemacht.

Das trutzige Gebäude mit Rundturm hatten die bernischen von Graffenrieds im 17. Jahrhundert als Wohnsitz erstellen lassen; als es ihnen bald darauf etwas démodé vorkam, zogen sie in ein Renaissance-schlösschen nach französischem Vorbild um. 1662 war die Auberge du Cheval-Blanc bereits ein Gästehaus,

265 Jahre bevor Fetscherins Grossvater es übernahm. Die Familie Fetscherin führte das Hotel und das gleichnamige Restaurant sieben Jahrzehnte lang mit Erfolg. Das Cheval-Blanc hatte den grössten Saal der Gegend, weshalb sich darin Parteien jeder Couleur trafen, an einem Tag die Liberalen, am nächsten schon die Radikalen. Ausserdem profitierten die Fetscherins von den Franzosen, die sich in der Schweiz wie Könige aufführten – der französische Franc stand so hoch, dass sie mit dem Geld nur so um sich warfen.

Olivier Fetscherin hat das Kochhandwerk im edlen Genfer Hotel Richemont gelernt, danach bewirtete er im Cheval-Blanc Gäste wie Johnny Hallyday. Aber auch wenn das Lokal im Gault-Millau aufgeführt und weitherum bekannt gewesen sei, habe er damals kein gutes Geschäft mehr damit gemacht, sagt Fetscherin: «Was wir mit dem Hotel verdienten, ging fürs Restaurant wieder raus.»

Und dann griffen die Raubritter an. Sie kamen nicht in Rüstungen, sie waren in edle Anzüge gewandert und bis an die Zähne bewaffnet mit Zahlen und Papieren. Ein Gastronom in der Gegend war neidisch geworden auf Fetscherins Ruf und hatte sich in den Kopf gesetzt, das Cheval-Blanc zu übernehmen. Dabei sekundierten die Neuenburger Banquiers: Sie verweigerten Fetscherin die Erneuerung seiner Hypothek. Der Coup sei beschlossene Sache gewesen, sagt Fetscherin, der



Im aargauischen Endingen haben sich die Rössli-Gäste daran gewöhnt, dass das Schweinefleisch hier als «Szechuan» auf den Tisch kommt.



Überfall auf sein Erbe beinahe gelungen. Da erinnerte sich seine Tante an die einstigen Erbauer der Auberger, die von Graffenrieds aus dem Bernburgertum, und daran, dass auch Fetscherin ein Patriziergeschlecht ist.

Die Tante sprach bei einem Bernburger Banquier vor, und der kam in der angegriffenen Auberger auf einen Besuch vorbei; kurz darauf hatte Olivier Fetscherin eine neue Hypothek und war in Sicherheit. Und das ist der Burgherr bis heute. Inzwischen kocht er nur noch für Gesellschaften wie etwa den Rotary Club und konzentriert sich auf sein Hotel. Die Geschichte der wehrhaften Fetscherins aber wird wohl mit ihm enden. Olivier und seine Frau haben keine Kinder, und seine Neffen würden keinen Tag zögern, wenn sie das Cheval-Blanc dereinst erbten: «Sie werden den Schlüssel umdrehen und verkaufen.»

### 5304 Endingen AG: Mit Stäbchen

Am Anfang, sagt Sandra Mak, hätten sich die Bauern im Aargauer Surbtal daran gewöhnen müssen. Chinesisches Essen, und das im Endinger Rössli! Manch einer verlangte, sie möge wenigstens noch Cordon bleu und Schnitzel auf die Karte nehmen. «Aber man muss machen, was man gut kann», sagt Mak, und ihr Mann, ein Koch aus Hongkong, kann gut chinesisches kochen. Deshalb gibt es an diesem Mittag Schweinefleisch Szechuan für 16 Franken, mit Salat und Suppe.

3176 Franken gab jeder Schweizer 2018 im Schnitt fürs Auswärtsessen aus, die Aargauer und Berner deutlich weniger, die Zuger, Zürcher und Nidwaldner deutlich mehr. Traditionelle Restaurants bekommen immer weniger von dieser Summe ab; auf ihre Kosten legt die «Schnellverpflegung» zu. Der Anteil der «Länderküche» hingegen, zu der Maks Rössli zählt, blieb über die Jahre recht konstant. Auf dem ersten Platz steht wenig überraschend die italienische Küche, auf dem zweiten die französische, auf dem dritten folgen die Asiaten. Allerdings ist nur jedes fünfzigste Lokal in der Schweiz ein Chinarestaurant.

Seit 18 Jahren wirtet Sandra Mak nun in Endingen, die Leute haben sich an ihr Essen gewöhnt. Auch dank einem ihrer Freunde, einem Bauern aus dem Dorf. Er brachte die anderen Landwirte dazu, auch mal Frühlingssrollen und süsssaure Suppe zu probieren. Ausserdem macht Mak beim «Pro Senectute Mittagstisch» mit. Die Senioren, die im Turnus verschiedene Restaurants besuchen, freuen sich jeweils auf ein exotisches Menu. In Endingen ist sowieso nichts anderes mehr zu haben. Das Restaurant Post hat 2019 geschlossen, die Schmiedstube gibt es auch nicht mehr. Das China Town Rössli ist das zäheste Lokal im Ort. Das «Rössli» aus dem Namen zu streichen sei ihr übrigens nie in den Sinn gekommen, sagt Sandra Mak; sie führte zuvor schon ein China Town Engel in Niederwil.



Das Rooter Rössli galt mehr als zwanzig Jahre als Schandfleck. Die beiden Dokumentarfilmer Silvia Haselbeck und Erich Langjahr haben seine Auferstehung festgehalten.



## 6037 Root LU: Rössli, reloaded

2019 sind gegen 2400 Beizen aus dem Handelsregister verschwunden. Ein Viertel davon ging pleite; Wirte machen mehr als doppelt so häufig Konkurs wie andere Firmengründer. 2019 wurden aber auch fast 2100 neue Lokale eröffnet, darunter dieses eine Rössli.

Die sechzig Plätze an den alten und neuen Schieferischen sind auch kurz vor zwei Uhr nachmittags noch recht gut belegt. Forellenfilet mit Bratkartoffeln und eingelegtem Spargel stand auf der Mittagskarte, für 23 Franken mit Suppe, Salat und selbstgemachtem Sirup. Beinahe Verlorenes zu neuem Leben erwecken: das ist nicht nur das Motto der Küche, in der man einlegt, einsalzt, dörrt und fermentiert. Der Satz fasst auch die jüngere Geschichte dieses Rösslis zusammen.

Erich Langjahr und Silvia Haselbeck haben diese Geschichte festgehalten. Die beiden Filmher sitzen im «Säli Kachelofen» und trinken Kaffee. Lange habe niemand zu hoffen gewagt, dass das Rössli auferstehe, sagt Langjahr. Das 1751 gebaute Gasthaus war mehr als 200 Jahre lang der Mittelpunkt des Dorflebens. Hier wurde getanzt, hier vergnügte man sich beim Lotto; hier probte die Feldmusik, und die Theatergesellschaft führte ihre Operetten auf; sogar die Gemeindeversammlungen fanden im Rössli statt. Aber ab 1994 stand das Haus 20 Jahre leer, und je länger das dauerte, desto teurer und unwahrscheinlicher wurde eine

Renovation. Wäre der «Schandfleck mitten im Dorf» nicht unter Denkmalschutz gestellt worden, wäre das Rössli wohl verschwunden wie so viele historische Gebäude im luzernischen Root.

Dann aber kam die Stiftung Abendrot, eine Pensionskasse, die nur nachhaltig anlegen will. 2013 kaufte sie das Rössli und das Bauland gegenüber, mit neuen Wohnungen und einer Alterssiedlung finanzierte sie die Renovation und den Anbau des Rösslis quer.

«Uns war sofort klar, dass wir das festhalten wollten», sagt Langjahr. Schliesslich hatte er sich schon in seinem grössten Erfolg, «Hirtenreise ins 3. Jahrtausend», für die Schnittstellen von Tradition und Zukunft interessiert. Ausserdem lebte das Ehepaar ganz in der Nähe im ältesten Haus von Root; sie hatten den Zerfall des Rösslis damit Tag für Tag vor Augen. Und weil die beiden auch noch das Dorfmuseum betreiben, passte alles zusammen. Erich Langjahr und Silvia Haselbeck begleiteten die Architekten und die Bauleiterin, die Bodenleger, Schreiner und Restauratorinnen und filmten, wie eine beinahe verlorene Vergangenheit wieder zu Leben erwacht. Im November ist «Das Rössli, die Seele eines Dorfes» in den Kinos angelaufen; es ist die Verfilmung eines fünf Jahre dauernden Happy Ends.

*Barbara Klingbacher ist NZZ-Folio-Redaktorin.*