

Winterthur, 11. Juli 2002

Medienmitteilung

Erster ZHW-Reportage-Award verliehen

Der erste ZHW-Reportage-Award geht an Karin Freyenmuth und Christian Bigler. Die beiden Studierenden der Zürcher Hochschule Winterthur haben in ihrer Arbeit das Aussterben der Winterthurer Quartierbeizen thematisiert und damit das Aufgabenthema „Winterthur – eine Stadt im Umbruch“ auf subtile Weise getroffen.

Unter Beisein der rund 120 Studierenden des ZHW-Studiengangs „Fachjournalismus und Unternehmenskommunikation“ wurde am Donnerstag, 11. Juli 2002, der erste ZHW-Reportage-Award vergeben. Mit dem vom Stadtmarketing Winterthur initiierten und von den Winterthur Versicherungen gestifteten Preis wurde die beste Arbeit zum Thema „Winterthur – eine Stadt im Umbruch“ aus der ZHW-Werkstatt „Storytelling/Reportage“ ausgezeichnet.

Der Award ging an Karin Freyenmuth und Christian Bigler für ihre Reportage „Bald Feierabend für die Quartierbeizen?“. Die zwei Studierenden haben anhand der beiden alteingesessenen Restaurants „Grütli“ und „Harmonie“ ein Stück verschwindendes Winterthur nachgezeichnet. Mit erstaunlichem Sprachwitz und feinfühligere Beobachtungsgabe haben sie das Leben und die Menschen in zwei Quartierbeizen porträtiert sowie deren individuellen Überlebenskampf als Zeugen einer Zeit, als Winterthur noch Industriestadt war.

Der ZHW-Reportage-Award ist mit Fr. 5'000.- dotiert. Die Preissumme soll einer Winterthurer Institution zukommen. Christian Bigler und Karin Freyenmuth entschieden sich für die Brühlgut Stiftung. Den beiden Preisträgern winkt ein feudales Nachtessen.

Andere eingereichte Reportagen widmeten sich Themen wie „Winterthur erwacht – Das Leben frühmorgens am Hauptbahnhof“ oder „Brötli für Winterthur – Unterwegs mit dem Backwarenlieferanten der Brühlgut Stiftung“. Die fünfköpfige Jury entschied sich aber einstimmig für die „Beizen-Reportage“. Das Beurteilungsgremium setzte sich folgendermassen zusammen: Die beiden Chefredaktoren Rudolf Gerber (Der Landbote) und Oliver Steffen (Radio Top), Andreas Wittwen (ZHW-Dozent), Christian Pfister (Verantwortlicher Kommunikation Credit Suisse Group) und Christa Schudel (Stadtmarketing Winterthur, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit).

→ Weitere Informationen erhalten Sie bei Daniel Perrin, Institutsleiter ZHW (Kontakt über ZHW Medien & Events Tel. 052 267 74 96) oder bei Christa Schudel, Stadtmarketing Winterthur, Tel. 052 267 67 97

Diese Medienmitteilung sowie die Sieger-Reportage ist digital abrufbar auf www.zhwin.ch/aktuelles/pressemitteilungen.cfm

Der Text „Bald Feierabend für die Quartierbeizen?“ ist nur im Zusammenhang mit der Award-Berichterstattung zum Abdruck frei.

Bald Feierabend für die Quartierbeiz?

Pizzeria, alternative In-Kneipe oder heimliche Spielhöhle – viele davon haben eines gemein: Sie waren einmal gut frequentierte Quartierbeizen.

Von Karin Freyemuth und Christian Bigler

„Mit uns wird es nie zu Ende gehn“, sülzt eine Alpenband aus den Lautsprechern. Fussballwimpel, Bierwerbung, ein kurzer Tresen. Drei Tische, an einem sitzt ein Gast im Morgentalk mit der Serviertochter. „Bei diesem Wetter sind alle draussen in ihrer Pünt,“ entschuldigt sie die Leere. Die "Pünt" sind die Schrebergärten und mit "alle", ist die morgendliche Stammkundschaft gemeint, die dem "Grütli" sonst beim Erwachen hilft. In der Quartierbeiz an der unteren Briggerstrasse im Tössfeld, beginnt der Tag morgens um elf.

Aussterbende Kundschaft

Bierbauch, blondes Haar und ein Lachen, das in den Ohren kratzt. Mario Bariffi ist der Grütli-Wirt. „Ich lebe nur von den Stammgästen“, erklärt er. Doch die werden immer weniger. Darum öffnet das Grütli am Dienstag und Donnerstag erst um elf. Am Montag bleibt die Beiz den ganzen Tag geschlossen, genauso am Samstag und am Sonntagabend. „Das Quartier ist überaltert, die Kundschaft stirbt mir weg“, begründet er. In die Altbauwohnungen, die frei werden, ziehen meist junge ausländische Familien. „Kein Grütliublikum!“ Auch auf die Vereine kann er nicht mehr zählen: „Als ich anfang, da kamen sie noch im Dutzend und gingen nicht nach Hause bevor alle voll waren. Heute kommen noch sechs, und drei davon sind nach einer halben Stunde wieder weg.“ Wie er denn über die Runden kommt? „Man muss halt flexibel sein“, grinst der stämmige Wirt. Gerade hat er das Catering für die diesjährige Schweizermeisterschaft im Modellflug abgeschlossen. In den letzten fünf Tagen lieferte er 1500 Menus. Das Catering für Messen und Feste laufe immer besser, freut er sich. Und das Grütli - wie stehen seine Zukunftschancen? „Ich lass es halt auf mich zukommen“, meint Mario Bariffi, „vielleicht reduziere ich die Öffnungszeiten ein weiteres Mal“.

"Wildwuchs und Mafiakuchen"

Reichen die Umsätze nicht mehr zum Überleben, wird die Quartierbeiz geschlossen. Der Wirt verschwindet, nicht aber das Restaurant. Häufig werden die Lokale von Ausländern übernommen, und aus der Quartierbeiz wird ein Spezialitätenrestaurant. „Alle diese Pizzerias mit ihren Mafiakuchen“, knurrt Mario Bariffi. „Seit der Liberalisierung des Wirtepatents haben wir einen Wildwuchs“, ärgert er sich. Ein Gast doppelt nach: „Hier kann man wenigstens noch "schwiizerdütsch" reden und dem Wirt sagen, dass er ein "Tubel" ist.“

Im Garten trinkt ein Rentner sein "Helles". Richtig gemütlich, wäre da nicht der Verkehr auf der Unteren Briggerstrasse. Gegen den Lärm ist auch die dicht gesetzte Buchenhecke machtlos. „Dass wir keine Parkplätze haben, ist ein weiteres Handicap“, meint der Wirt. „Heute kommen die Gäste nur noch, wenn sie ihren "Chlapf" neben der Beiz abstellen können.“

„Alle arbeiteten für Sulzer“

Schon als Zehnjähriger wollte Mario Koch werden. Seine Mutter arbeitete als Saaltochter, wie es damals hiess. Sein Vater war in der Fabrik. Bei Sulzer? „Natürlich - alle arbeiteten damals bei Sulzer.“ Vor 15 Jahren hat Mario Bariffi das Grütli übernommen. Seither habe sich viel verändert. „Als ich anfing, da haben die "Büezer" nach Feierabend noch um die Stühle gekämpft“, schwärmt der Wirt. Dann kam die Zeit der Arbeitslosen. Das sei zumindest für das Grütli rentabel gewesen. Und heute? „Wo keine Arbeiter mehr sind, da gibt es auch kein Feierabendbier mehr und die Quartierbeiz lebt nun mal vom Feierabendbier“, poltert der Wirt. „Und vom Frühschoppen am Samstag und am Sonntag“, ergänzt einer der Gäste. Dann schwärmt man von den Zeiten, wo der frühe Schoppen meist am späten Abend endete. „Früher“, erinnert sich ein Gast, der schon seit 38 Jahren "da oben" in der Fabrik arbeitet, „da war das Grütli morgens um sechs schon voll und ein Teil der Arbeiter kurz darauf auch.“ Zwei Schnäpse und zwei "Grosse", wie sonst, sollte man die monotone Fließbandarbeit durchstehen.

20 Rappen pro Schnaps

Frau Trösch ist die Eigentümerin. 1969 hat sie das Grütli mit ihrem Mann gekauft. Das Lokal existiere seit 1878 und habe früher „Nachtwächter Casino“ geheissen, weiss die Frau. Der damalige Wirt habe jeweils am Morgen eine Reihe Schnapsgläser aufs Fenstersims gestellt. Den Inhalt tauschten die Arbeiter vor der Schicht gegen einen "Zwanzig-Räppler". Während 18 Jahren hat Frau Trösch gewirtet, oft von morgens halb sechs bis abends halb zwölf. Allein, manchmal half eine Serviertochter. Ihr Mann arbeitete bei Sulzer. Dann wurde sie krank. Vom Passivrauchen habe damals noch keiner geredet, sagt sie. Die vielen Stumpen und Brisagos machten ihre Lunge kaputt. Ihr Arzt habe ihr darauf das Wirten verboten. Frau Trösch verbindet mit der Quartierbeiz noch ganz andere Werte: „Früher hat man jeden Gast noch mit der Hand begrüsst. Damals durften die Arbeiter den „Znüni“ von zu Hause mitbringen. Dafür kamen sie dann nach der Arbeit wieder.“ Man sei halt noch zu Fuss oder mit dem Velo unterwegs gewesen und konnte auch mal einen über den Durst trinken. „Manchmal standen bis zu zwanzig Fahrräder vor dem „Grütli“,“ berichtet sie, „und wenn sich ein Stammgast zwei, drei Tage nicht blicken liess, hat man bei ihm zu Hause nachgefragt, ob alles in Ordnung sei“. Von den zwölf Quartierbeizen im Tössfeld seien noch fünf übrig,

erzählt sie. Aber nur eine ist zu gegangen, die anderen wurden zu Pizzerias oder sonstigen Spezialitäten-Restaurants umgewandelt.

Innovation oder Kapitulation

Auch Fredy Schweizer, Präsident von Gastro Winterthur spricht von einem Wandel im Gastronomiegewerbe. „Der Trend geht in Richtung Spezialitätenrestaurant und Fast Food,“ erläutert er. Obwohl die Zahl der Gastwirtschaftsbetriebe in Winterthur in den letzten drei Jahren zugenommen habe, gibt er den Quartierbeizen eine schlechte Zukunftsprognose. „Die Zeit, in der nichts läuft, ist einfach zu gross.“ Trotzdem hätten die Besitzer der Gaststätten oft nicht die finanziellen Mittel oder den Mut, diese zu Wohnungen umzubauen. Einfacher sei es, ein Inserat aufzugeben und zu hoffen, dass man einen erfolgreichen Pächter finde. Eine Lösung sieht er darin, die Gaststätte wie früher als Nebenerwerb zu betreiben.

Es gibt jedoch auch Quartierbeizen, die einen Weg gefunden haben im "Gastronomie-Dschungel" zu bestehen. Eine davon findet man am anderen Ende des Sulzerareals.

Eine Beiz mit guten Aussichten

Auch hier Bierdeckel und Aschenbecher, braunes Mobiliar, weiss blitzende Vorhänge: Das ist die "Harmonie". Amerikanische Nummernschilder, ein Westernsattel und ein Plastik-Cowboy in Lebensgrösse erinnern an den Wilden Westen. Auch das ist Harmonie: Quartierbeiz und Western Saloon in einem.

1912 wurde das Lokal eröffnet und entwickelte sich bald zu einem beliebten Treffpunkt für die Arbeiter der gegenüberliegenden Sulzer-Fabrik. Als 1954 die Familie Zellweger die Beiz übernahm, war die Harmonie für manche wie ein zweites Zuhause, vor allem für die Sulzer-Stifte. „Mittags erhielten sie günstig eine warme Mahlzeit, nach Feierabend sassen sie zusammen und verbrachten dort einen grossen Teil ihrer Freizeit“, erzählt Bruno Zellweger, der Wirt. Die Harmonie war ein Ort, wo man beisammen sass, ein Bier trank oder jasste. Damals führte Bruno Zellwegers Grossvater das Lokal. Mittags kamen neunzig Arbeiter, heute kaum mehr vorstellbar. „Sogar die Polizeistunde wurde nach der Firma Sulzer gerichtet“, erinnert sich der Wirt. Um 22 Uhr hiess es deshalb "austrinken". Schliesslich mussten die Arbeiter am nächsten Tag wieder früh aus den Federn. „Zur Zeit meines Vaters war das noch ein richtiger "Arbeiterspunter". Und Sulzers Einfluss allgegenwärtig.

Vom "Spunte" zum Saloon

Ende der Achtziger kam der grosse Umbruch. Die Fabriken schlossen die Tore, die Arbeiter verschwanden, eine Neuorientierung zeichnete sich ab. Bruno Zellweger, der damals bereits im Lokal mithalf, machte sich darüber schon früh Gedanken. Auf einer Amerikareise kam ihm

die zündende Idee: Aus dem „Arbeiterspunken“ soll ein Western Saloon werden. „Ohne ein neues, klares Konzept hätten wir keine Chance gehabt“, meint der Wirt rückblickend. Vorbei sei es mit der Stammtisch-Mentalität, dafür gebe es heute keine Grundlage mehr. Mittlerweile hat der Western Saloon einen Namen in der Szene, er ist etabliert. Doch auch die frühere Stammkundschaft hält die Treue. Ehemalige Sulzer-Arbeiter kommen auf ein Bier, zum Teil sogar in zweiter Generation.

Harmonische Fasnacht

Ein unschlagbarer Hit seit 40 Jahren ist die selbst gebastelte, bewegliche Dekoration zur Faschnachtszeit. Kaum ein Winterthurer, der das Lokal nicht damit in Verbindung bringt. „Schii heil“ war das letzte Motto: Holzskis, Wegweiser zur Alphütte, eine kleine Seilbahn, welche die Getränke auf die Bühne transportierte, herunterhängende Schneeflocken und die Kulisse liessen ausgelassene Après-Ski-Stimmung in der Alphütte aufkommen. Dazu zweihundert Kilo Konfetti, die durch den Raum wirbelten. Entkommen unmöglich.

Bald Feierabend im Grütli

Ruhiger verläuft der Abend im Grütli. Von der Pünt zurück, zieht es einige doch noch an den Stammtisch: Kaffee, Nussgipfel, Stangen und "Zigis". „Wir finden es wichtig, dass es solche Quartierbeizen gibt“, sind sich die Gäste einig, die manchmal "wir" sagen, wenn sie vom Grütli sprechen. Frau Trösch, die Besitzerin gibt allerdings zu, dass auch sie schon über einen Verkauf des Grütli nachgedacht habe. Noch trotzen das Beizli, sein Wirt und seine Gäste dem drohenden Untergang. Schade wäre es, da sind sich alle einig, denn mit dem Verschwinden der Quartierbeiz ginge auch ein Stück Winterthurer Geschichte verloren. In einer Zeit, in der sich Winterthur seines Arbeiterimages entledigen will, nimmt man das wohl in Kauf.