

Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 79 (2021)

Artikel: Meine Oltner Beizen
Autor: Pfister, Ferdinand
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-913770>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 31.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Meine Oltner Beizen

Ferdinand Pfister



Zuerst muss ich darauf hinweisen, dass die hier beschriebenen Restaurantbesuche mehrheitlich vor der Pandemie stattfanden. Samuel Johnson, der legendäre britische Lexikograf, Herausgeber und streitbare Autor, sagte einmal, das Wirtshaus sei die beste Erfindung, welche die Menschheit je getätigt habe.

Alex Capus formuliert im NZZ Folio über die Gastronomie das Wirtshaus seiner Wünsche: «Die kleine Kneipe in unserer Strasse, wie ich sie mir wünsche, ist immer für mich da, 365 Tage im Jahr. Sie macht niemals Wirtesonntag. Denn ihre Seele ist die Gastfreundschaft. Die kann man doch nicht einfach tageweise aussetzen.»

Peter Bichsel, ein ausgewiesener Kenner der Materie, ist pessimistisch: «Die Stammtische verschwinden, stattdessen rennen alle ins Fitnessstudio und treffen sich später auf Events und Grillpartys.»

Mein erstes Oltner Domizil befand sich an der Rosengasse – und da waren es zum Restaurant «Traube» nur ein paar Schritte. Es war meine erste «Kneipe in unserer Strasse», und ich fühlte mich dort sehr wohl. Ein Standardmenü waren Wienerli mit Erbsensuppe, dies schmeckte sehr gut. Jeden Dienstag gab es Suure Mocke – ein Gedicht von einem Gericht. Leider gehört die «Traube» der Vergangenheit an.

Heute ist meine kleine Kneipe das «Gleis 13». Sie befindet sich zwar nicht in meiner Strasse, sondern, wie schon der Name sagt, gleich hinter dem Bahnhof – eine

beispielhaft gepflegte Kneipe mit zufriedenen Gästen. Die Küche ist bürgerlich und gut bis sehr gut, die Bierauswahl vom Zapfhahn exzellent, und es gibt hier einen richtigen Stammtisch. Nachdem die legendäre Wirtin Margrith Hochenwarther, welche ursprünglich aus Kärnten stammt und von den Stammgästen Greti gerufen wurde, in den Ruhestand gegangen ist, führt nun ihr Sohn das Restaurant – das übrigens, wie von Alex Capus postuliert, durchgehend geöffnet ist und keinen Wirtesonntag kennt. Einzig am Samstag ist das «Gleis 13» nur bis 18 Uhr geöffnet; eine verschmerzbar kleine Einschränkung.

Das «Flügelrad» ist keine Kneipe. Aber es ist eine Beiz. Dafür haben die drei Gründer Alex Capus, Pedro Lenz und Werner de Schepper gesorgt. Es ist ein schönes Wirtshaus – und dabei erst noch beinahe unpräzise. Der Service ist hochgradig sympathisch und exzellent, das Essen und die Weine sind gut bis sehr gut – und bezahlbar. Durch seine prominenten Wirte entwickelte sich das «Flügelrad» im Nu zu einem deutschschweizerischen Hype. Plötzlich wollten meine Zürcher Freundinnen und Freunde freiwillig nach Olten kommen. In den Anfangszeiten musste man auf einen freien Tisch am Abend zwei Wochen oder länger warten. Ein schöner, gemütlicher Ort, an dem man auch einen Nachmittag verbringen darf. Ein Luxus, den sich heute kaum ein Betrieb noch leistet. Übers Wochenende ist das «Flü-

gelrad» – entgegen dem Ideal von Capus – geschlossen. Aber der macht ja nun seit ein paar Jahren sein eigenes Ding – doch davon später.

Gleich rechts nach der Holzbrücke erblickt man nach ein paar Schritten «Ernestos Apéro Bar». Dem Glasauschank aus guten Flaschen wird vom Publikum herzlich zugesprochen. Eines frühen Abends war ich mit einem auswärtigen Freund da, wir sassen draussen in der Gasse und hatten plötzlich Hunger. Man servierte uns eine echte Exklusivität: Rösti-Pastetli mit Steinpilzsauce gefüllt. Die Pastetli waren wirklich voll und ganz aus Rösti gemacht, und die war allseits sehr schön goldbraun. Ihr Inhalt, eine opulente Steinpilzsauce, war ebenfalls exzellent. Ernestos Küche ist winzig, aber offenbar gross genug für dieses kleine kulinarische Kunstwerk. Ob es das immer noch gibt?

Der «Rathskeller» gleich um die Ecke ist eine Oltner Institution. Die Eingeborenen nennen ihn liebevoll «de Chöbu» (dt. Kübel). Im ersten Stock befindet sich das vielleicht schönste und grosszügigste Fumoir der Schweiz. Der «Chöbu» bietet die schönste Bierauswahl weit und breit. Im Sommer sitzt man draussen – in einer heissen Julinacht wird man hier glücklich. Letzten



Sommer waren ein Zürcher Freund und ich zusammen mit anderen Leuten am runden Tisch. Die weibliche Bedienung kam und fragte, als ich eine Flasche Rotwein bestellte: «Wieder mit einem Eiskübel, richtig?» Es war mindestens ein halbes Jahr her, seit ich mit einem anderen Freund, der auch beim Rotwein stets auf einen solchen besteht, hier gewesen war – und sie erinnerte sich daran. Ein Musterbeispiel für herzliche und engagierte Gastfreundschaft. Die übrigens auch der stoische und hie und da schwarzhumorige Kellner perfekt beherrscht. Es heisst, im «Chöbu» gebe es den besten



Burger der Stadt. Von mir aus – ich habe nie begriffen, woher der weltweite Run auf dieses obscure Gericht kommt. Da ich oft zu faul bin, um zuhause eine klassische Rösti zuzubereiten, ist sie hier meine bevorzugte Beilage. Währschaft und gut, wie alles in dieser schönen Beiz.

In der besagten heissen Sommernacht sassen mein Freund und ich draussen vor dem «Chöbu» am grossen Stammtisch und kamen mit einer sehr sympathischen Frau ins Gespräch, die uns riet, doch noch bei «Chez Lotti» vorbeizuschauen, das seien nur ein paar Schritte, am Weg nach rechts vor der Holzbrücke. Dort steigt man eine Treppe hinauf und sitzt zuoberst auf einem Uferbord auf einer prächtigen Terrasse mit Blick auf die Badi. Das «Café Vaudois» und «Chez Lotti» gehören zusammen. Sie bestehen aus einer schönen Bar und der besagten Terrasse, und Lotti führt den Service. Am Abend, als wir dort waren, fiel mir auf, dass hier die weiblichen Gäste, meist mittleren Alters, in der Mehrheit waren und es sehr lustig hatten. Es war – auch

dank des warmherzigen Services von Chefin Lotti – ein traumhafter Abschluss unseres Oltner Abends. Weil eine Freundin an einem Montag nach Olten kam, um Alex Capus kennenzulernen – sie ist ein Fan und hat alles von ihm gelesen – tranken wir bei ihm draussen vor seiner «Galicia Bar» den Apéro, danach wollten wir im «Rathskeller» essen gehen. Aber wir hatten Pech – der ist montags geschlossen. Dann erblickten wir weiter unten das Restaurant «Stadtbad». Dieses war momentan ein sogenanntes Pop-up-Restaurant – so heissen Lokale, in welchen nur für eine befristete Zeit gewirtet wird. Und hier waren Katalanen am Werk. Weil die schöne Terrasse direkt über der Aare voll besetzt war, nahmen wir draussen auf der Gasse Platz – und genossen nicht nur den sehr freundlichen Service, sondern auch eines der besten spanischen Essen, das ich je verspeist hatte. Ein unerwartetes Happy End, das uns einen sehr schönen Repas bescherte.

Einer der besten Orte in Olten ist für mich die bereits erwähnte, von galizischen Fabrik- und Bauarbeitern 1969 gegründete «Galicia Bar» an der Unterführungsstrasse. Ich übergebe hier am besten gleich dem Wirt Alex Capus das Wort: «... die wirklich wichtigen Dinge des Lebens geschehen nicht im Internet. Freundschaft und Liebe brauchen einen realen Ort, an dem sie sich entfalten können. Fürs Essen braucht's Messer und Gabel, fürs Trinken einen Tresen. Musik, Theater und Literatur brauchen eine Bühne. Wer spielen will, braucht richtige Karten, ein reales Schachbrett oder einen echten Billardtisch. Für all das steht die Galicia Bar. Unsere Bar führt ein hochwertiges Sortiment mit vielen lokalen Produkten zu moderaten Preisen, und im Keller braut die Hausbrauerei «Drei Tannen» das einzige echte Oltner Bier. Es ist herb und würzig, mit Sorgfalt ohne künstliche Zutaten gebraut.» In seinem Roman «Das Leben ist gut» hat Capus seiner Bar ein sehr schönes und würdiges Denkmal gesetzt.

Zum Schluss noch ein alter Wirte-Witz: Wie macht man mit einer Beiz ein kleines Vermögen? Mit einem grossen Vermögen.

