

Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter
Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission
Band: 60 (2004)

Artikel: Einkaufsbummel in der Marktgasse vor 50 Jahren
Autor: Hauri, Marcel / Hauri, Max
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-894610>

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: 03.04.2025

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

Einkaufsbummel in der Marktgasse vor 40 Jahren

Einleitung

Rheinfelden ist im In- und Ausland seit Jahrzehnten in aller erster Linie durch seine Bedeutung als Kurort oder Bierstadt bekannt, verbunden mit einer wunderschönen Altstadt. Der Mittelpunkt dieser Stadt und somit die Hauptschlagader war schon in früheren Zeiten die Marktgasse und ist es bis heute geblieben. Vieles hat sich im vergangenen halben Jahrhundert verändert und sich mehr und mehr der modernen Entwicklung angepasst.

Blenden wir nun 35–40 Jahre zurück. Blicken wir auf eine Zeit, die eigentlich noch gar nicht so lange zurück liegt. Machen wir einen Einkaufsbummel durch unsere geschichtsträchtige und heiss geliebte Marktgasse. Werfen wir einen Blick in die Vergangenheit, in eine vielen Menschen noch präsente Zeit, in der die meisten Geschäftsleute zwar auch um ihre Existenz kämpfen mussten, aber Stress, Hektik und Terminkollisionen noch weniger ein Thema waren als heute. Das Angebot in den Geschäften der Marktgasse war damals sehr vielseitig und ausgewogen. Die Bevölkerung von Rheinfelden machte sich die guten Einkaufsmöglichkeiten zu Nutzen und unterstützte das einheimische Gewerbe, noch weit und breit war nichts zu sehen von Grossverteilern in der Region. Auch der Tourismus war sehr aktiv und brachte viele Besucher in unsere Stadt. Nicht weniger als 11 Hotels gab es zu dieser Zeit in Rheinfelden, wovon alleine deren vier in der Altstadt. Knapp 80 000 Logiernächte konnten verzeichnet werden. Die Stammtische in den Restaurants waren stets gut besetzt. Stadtgespräche waren an der Tagesordnung. Politiker, Geschäftsleute, Hoteliers sowie das «gewöhnliche» Volk setzten sich zusammen, um die Neuigkeiten in unserer Stadt zu erörtern und zu verbreiten. Mit der Wahl als Stadtammann im Oktober 1965

Marcel Hauri
Max Hauri

beginnt in dieser Zeit auch die Ära von Richard Molinari, der miterlebt, wie sich vieles am Geschäftsleben in der Marktgasse in den nächsten 4 Jahrzehnten verändert. Viele Geschäfte, die heute einen Neuanfang wagen, müssen sich von Anfang an behaupten und um ihre Kundenschaft Sorge tragen. Die Geschäftsinhaber des EZR, der Gewerbeverein und seit kurzem auch die Projektgruppe «Rheinfelden Plus» machen sich heute Gedanken darüber, wie es wohl weitergeht, wenn im Jahr 2007 die Rheinbrücke geschlossen wird. Viele neue Ideen werden geboren, um dafür zu sorgen, dass das Volk wieder ins Städtli kommt, damit das Geschäftsleben nach der Brückenschliessung weiter funktionieren kann. Drehen wir nun das Rad zurück. Versetzen wir uns in die Sechziger- und Siebzigerjahre. Picken wir einige Geschäfte und Restaurants aus dieser Zeit heraus, die teilweise während 25 und mehr Jahren ohne Unterbruch unser Leben in der Marktgasse mitgeprägt und mitbestimmt haben.

Bäckerei Flückiger

Ich beginne meinen Einkaufsbummel an der Marktgasse 35 im Haus «Zum Leopard». Die Flückigers führten damals eine von insgesamt nicht weniger als sieben Bäckereien in unserer Altstadt. 1925 erwarb Fritz Flückiger senior mit seiner Frau Marie Flückiger-Folger die Liegenschaft. Zuvor war die Bäckerei während dreier Monate geschlossen, weil diese vom Vorgänger in den Konkurs getrieben wurde. Für das Ehepaar Flückiger war das ein sehr schwieriger Anfang, mussten sie doch von Haus zu Haus ziehen, um der Bevölkerung von Rheinfelden mitzuteilen, dass sie jetzt das neue Bäckerehepaar seien und sich sehr freuen würden, wenn die Einwohner bei ihnen mal ein Brot kaufen würden. Die Bäckerei lief mit den Jahren immer besser und machte sich auch ausserhalb der Rheinfelder Grenzen einen Namen. Als Familienbetrieb konnte die Bäckerei bestehen und die vier Kinder halfen tatkräftig mit. Vor allem der einzige Sohn Fritz junior, der als drittes Kind am 20. März 1930 geboren wurde, trat je länger je mehr in die Fussstapfen seiner Eltern. Bereits in der Jugendzeit musste er viel im elterlichen Geschäft mitarbeiten. Im Frühling

1946 absolvierte Fritz Flückiger junior seine Lehre als Konditor bei der Konditorei Ochsner in Thalwil und beendete die Ausbildung mit guten Noten. Einige Zeit später legte er die Bäcker- und Konditorenmeisterprüfung ab. 1956 lernte er Irene Castelli aus Illnau - Effretikon kennen, die er im April 1957 heiratete.

1961 geht Fritz Flückiger junior zum seinem Vater und fragt ihn, ob er sein Geschäft übernehmen dürfe. Die Übergabe wird vollzogen. Fritz Flückiger senior zieht mit seiner Frau Marie um und lässt sich am Kohlplatzweg nieder. Das Geschäft floriert immer besser. Die Flückigers dürfen sich auf eine erfolgreiche, aber sehr strenge Zeit freuen. Eine ihrer Spezialitäten ist natürlich die Fricktaler Kirschtorte, welche so bekannt ist, dass sie in der ganzen Schweiz genossen wird. Das Holzofenbrot am Freitag und Samstag findet grossen Anklang und etabliert sich vor allem auch in der badischen Nachbarschaft zum absoluten Renner. Aber auch die Hopfenperlen aus Schokolade, welche die Bierstadt Rheinfelden in süsser Hinsicht weit herum bekannt machen, entwickeln sich als eine seiner ganz grossen Spezialitäten für den Tourismus. Nebst vielen anderen Köstlichkeiten wären da noch seine fabelhaften Speckbrötli zu erwähnen. Die Backstube befand sich bekanntlich im hinteren Bereich der Bäckerei - beim Übergang vom Maiengässli auf den Zähringerplatz. Jede Freitagnacht wandelte sich die Backstube regelrecht in einen Verkaufsladen um, dann nämlich, wenn die Nachtschwärmer von der Beizentour heimkehrten. Die Kunden konnten bereits ab 23 Uhr Zöpfe, Schildkröten und natürlich die allerbegehrtesten Speckbrötli, mitten in der Nacht - direkt aus der Backstube - ofenfrisch einkaufen. Jede Freitagnacht gelangten so sage und schreibe über 500 Speckbrötli unter die Kundschaft. Hauptabnehmer in dieser Zeit war das Restaurant Krone in Möhlin, welches diese Brötchen für seine Stammkunden bezog.

Viel zu früh hatte Fritz Flückiger mit seiner Gesundheit zu kämpfen, und so mussten er und seine Frau am 1. August 1980 ihre geliebte Bäckerei verkaufen. Fritz und Irene zogen nach Magden um, fanden dort aber noch keine Ruhe. Immer wieder fragten ehemalige treue Kun-



Das Domizil der Bäckerei Flückiger an der Marktgasse 35 während rund 55 Jahren.

den, ob er für sie die eine oder andere Spezialität backen könne, die es eben nur beim Flückiger gab. Obwohl vier Kinder heranwuchsen, konnte sich keines für den Bäckerberuf erwärmen. Urs, Susanne, Beat und Marcello schlugen andere berufliche Wege ein. Nur wenige Monate nach der Übergabe an einen neuen Bäcker musste die Bäckerei endgültig geschlossen werden.

Nachdem seine Frau Irene 1990 gestorben war, zog es Fritz in die Wärme. Jeweils über die Wintermonate flog er nach Australien zu seinem Sohn Beat. Es war seine Berufung, auch in fernen Ländern sein gelerntes Metier bekannt zu machen, und so fing er mit seinem Sohn an, Hotels und Restaurants an der Gold Coast mit Schweizer Spezialitäten zu beliefern. Nachdem sich Fritz Flückiger ab 1995 für immer in Elanora, Australien, niederliess, unterstützte er seinen Sohn beratend bei neuen Kreationen. Die Bestellungen nahmen derart zu, dass sie sich entschieden, ein eigenes Geschäft aufzubauen, das heute noch durch Beat geführt wird. Kurz vor seinem Ableben kehrte Fritz Flückiger in sein geliebtes Städtchen Rheinfelden an die Marktgasse zurück.

Also, Frau Flückiger packt mir einen Sack Speckbrötli ein, eines «zum so Essen», den Rest zum Mitnehmen. Für unseren Sonntagsbesuch kaufe ich auch noch eine Fricktaler Kirschtorte ein. Ich verlasse den Laden und ziehe weiter an die Marktgasse 47, in das «Haus zum Sarg», zu meinem Onkel in den Cigarrenladen von

Carl Meppiel,

wo ich für meinen Grossvater zum Geburtstag eine Schachtel Cigarren aus unserer einheimischen Produktion kaufen möchte. Ob es sich um einen Zufall handelt, dass ausgerechnet der Cigarrenladen von Carl Meppiel «Haus zum Sarg» heisst, ist bis heute nicht erwiesen.

Carl Meppiel kommt am 20. April des Jahres 1914 als einziges Kind von Joseph und Maria Meppiel – Klix in Rheinfelden zur Welt. Seine Eltern führten damals schon ein Lebensmittelgeschäft in diesem Haus. In einer Fassfabrik absolviert er die kaufmännische Lehre, nachdem er eben aus einem Welschlandaufenthalt zurückgekehrt ist.

Nachdem Mutter Maria schon sehr früh verstarb, war Vater Joseph sehr froh um die Mithilfe von Carl in seinem Geschäft. Vor allem, weil er ihm die Buchhaltung abnehmen konnte. Mit den Jahren wird Carl für seinen Vater immer mehr zu einem wichtigen Mitarbeiter. In dieser Zeit lernt er Alice Hauri, ebenfalls aus Rheinfeldern, kennen, die er im Jahre 1940 heiratet. Mit den Töchtern Heidi und Susi wird das Glück perfekt und Carl gelingt es, zusammen mit seiner arbeitsamen Frau Alice, das Geschäft seiner Eltern zum Blühen zu bringen. Das Angebot im Laden wird immer grösser und so erwerben sich die Meppiels das Nachbarhaus an der Marktgasse 47 «Zur Lauberhütte», womit sie ihr Lebensmittelgeschäft sowie die Cigarrenabteilung neu einrichten und ausbauen können. In ihrem Laden gibt es aber nicht nur Cigarren, Tabake, Spirituosen, Branntweine, diverse Vermouths, Rot- und Weissweine, vor allem verfügen Meppiels noch über das Salzmonopol. Alle, inklusive die Hoteliers, kommen zu ihnen in den Laden um Salz einzukaufen. Was in 40 Jahren undenkbar wäre, gehört hier zur Tagesordnung. Produkte wie Petrol, Essig oder Öl und andere brennbare Artikel stehen alle fein säuberlich nebeneinander im selben Regal, weit weg jeglicher Vorschriften. Die Kundschaft diesseits und jenseits des Rheins wird immer grösser und schätzt vor allem auch den offenen Spirituosenverkauf. Carl Meppiel füllt jede leere Flasche wieder auf mit Malaga oder Cognac. In seinem Garten hinter dem Maiengässli (heute wohnt alt Stadtrat Ruedi Vogel in diesem Haus), frönt er seinem grossen Hobby, der Pflege seiner Katzen, Hasen und Hühner, um die er sich sehr liebevoll kümmert. Eines seiner weiteren Betätigungsfelder findet Carl Meppiel im Vorstand der Firma MARS Brennstoffe und Mineralwasser, die seinerzeit sein Vater mitbegründete. Aber auch als jahrelanger Kassier des Kur- und Verkehrsvereins Rheinfeldern sind seine buchhalterischen Kenntnisse immer sehr gefragt. Ausgerechnet am Weihnachtsabend des Jahres 1969 wird Carl von einer Lungenentzündung heimgesucht, von der er sich schliesslich nie mehr richtig erholt. Als überaus starker Kettenraucher geht die Zeit von Carl Meppiel in Folge eines Lungenkrebses viel zu früh, im Februar des Jahres

1970, mit 58 Jahren zu Ende. Seine Frau Alice kann nach diesem Schicksalsschlag das Geschäft nicht mehr alleine weiterführen. Eine jahrzehntelange, erfolgreiche Zeit in der Marktgasse geht somit zu Ende. Ich besuche Alice Meppiel heute noch im Altersheim in Kaiseraugst, wo sie im Jahre 2004 ihren 90. Geburtstag feiern darf.

Mit den Cigarren für meinen Grossvater in der Tasche bin ich nun bei meinem Einkaufsbummel zum erstenmal etwas durstig, und so entschliesse ich mich für eine kurze Pause und suche mir im



Der hintere Bereich des Speisereaurants, welches ab 1960 in Betrieb genommen wird.

Restaurant Rheinmühle

ein freies Plätzchen. Das Haus an der Marktgasse 55 «Zum Schwibbogen» gehört schon seit 1916 Familie Ersing, wo es lange Jahre von den Geschwistern Ersing geführt wurde. Ihr Bruder, Fritz Ersing Senior, von Beruf Brauer, gab seinem Sohn, der 1920 zur Welt kam, ebenfalls den Namen Fritz. Zusammen mit seiner Frau Heidi, die er im April 1949 mit 29 Jahren geheiratet hatte, übernahm dann Fritz Ersing Junior 1954 das Restaurant. Die Umsatzzahlen reichten zu Beginn seiner Wirtstätigkeit aber noch bei weitem nicht aus um existieren zu können, und so musste er sich einen Teil seines Einkommens in den Restaurants Schützen und Feldschlösschen verdienen, während seine Frau Heidi das Restaurant betreute. Lange Zeit lieferte Fritz Ersing über die Mittagszeit auch Suppe zum Furnierwerk.

Eine seiner ersten Amtshandlungen im Jahre 1954 ist es, dem Haus wieder seinen ursprünglichen Namen «Rheinmühle» zurück zu geben, doch für die Eingefleischten ist und bleibt es trotzdem der «Schwibbogen». Die Einrichtung im vorderen Bereich des Restaurants ist sehr heimelig. An der Decke spannt sich ein riesiges, ausgedientes Fischernetz, und überall zappeln grosse und kleine Fische, ja sogar ein gewaltiges Haifischgebiss steckt noch in den Maschen. An den Wänden erinnern unzählige ausgestopfte Hechtköpfe an die grossen Fänge aus unserem Rhein. Unvergesslich für dieses Wirtshaus bleibt aber die Tatsache, dass es nicht wie üblich einen, sondern zwei Stammtische gibt. Der erste, runde Tisch befindet sich gleich in der Nähe des Eingangs und ist ausschliesslich für

die Stammkunden aus Badisch Rheinfeldern vorgesehen. Der zweite Stammtisch, ein langer, rechteckiger dunkler Holztisch, ist mit genügend Abstand gleich vis à vis des Buffets platziert und nur für Schweizer Gäste reserviert. Nie würde es ein deutscher Stammgast wagen, sich an den anderen Tisch zu setzen oder umgekehrt. Das heisst aber nicht, dass die sich nichts zu sagen hätten, ganz im Gegenteil. Meistens sehr angeregt, ja sogar teilweise heftig wird über die Geschehnisse der beiden benachbarten Städte hin und her debattiert. Natürlich mischt sich auch Fritz Ersing immer wieder tüchtig in die Diskussionen ein, und wie es sich in diesem Haus gehört, der Wirt hat immer Recht, und so glättet sich manche Woge wieder, bevor sie zu überschwappen droht. Zu den täglichen Stammgästen am «Schweizer Tisch» gesellen sich unter anderen Buchdrucker Hans Küpfer Senior, Sepp Agustoni, Cesar Finazzi, Drogist Karli Zäch, Maurermeister Oski Keller, «Juli» Schwob, Carl Meppiel, Fritz Gröflin, Stadtrat Max Nussbaumer, Stephan Hausmann, ja sogar der Chef des Betriebsamtes Johann Augsburgsburger setzt sich hin und wieder mal an den Tisch. Auch Stadtweibel Alfred Widin schaut auf seinen Botengängen ab und zu vorbei, wenn er sich sein tägliches Bierchen genehmigen will.

Der hintere Teil des Restaurants war damals bei der Übernahme von Fritz Ersing Junior im Jahre 1954 noch ungenutzt und wurde erst 1960 in einen Speisesaal umgebaut. Seine ausgezeichnete Fischküche zu Beginn der sechziger Jahre aber spricht sich schon sehr bald herum, und landauf landab kommen die Gäste zu einem Fischschmaus vorbei. Fritz Ersing hat die beiden gegenwärtig wohl bekanntesten Berufsfischer an der Angel, die ihm die frischen Fische frei Haus liefern: Robert (Robi) Lang und Max Klein sorgen stets für Fritzes frische Fische. Auch Carl Meppiel bringt ihm hin und wieder mal eine 10 – pfündige Spiegelkarpfe vorbei, die er selber gefangen hat. Eine dieser Karpfen wird im Fischbassin des Restaurants zur Besichtigung ausgestellt.

Aber eines Morgens erlebt Fritz Ersing eine böse Überraschung. Die Karpfe wollte sich über Nacht «befreien», der Ablauf wird verstopft, das Wasser zieht sich durch den



Fritz und Heidi Ersing führen die «Rheinmühle» während 22 Jahren gemeinsam.



Fritz Ersing in voller Aktion.

vorderen bis zum hinteren, niedrigeren Bereich des Restaurants, wo der gesamte Speisesaal unter Wasser steht. Obwohl er als Gegenmassnahme einen grossen Stein auf den Deckel gelegt hat, gelingt es später aber einem stattlichen Hecht trotzdem zu «flüchten», allerdings nur bis auf den Fussboden. Was in dieser Zeit eher ungewohnt und selten vorkommt, sind Tischreservierungen. Wer sich einen Platz im Speiserestaurant sichern will, muss sich rechtzeitig darum kümmern und insbesondere am Karfreitag genügt es jeweils nicht, wenn man sich erst eine Woche vorher um einen Tisch bemüht.

Doch immer, wenn die vier weltberühmten Sänger aus Amerika ein Konzert in Zürich geben, weiss Fritz Ersing genau, dass er für sie einen Tisch freihalten muss, denn auch das legendäre «Golden Gate Quartett», welches immer wieder mal in Rheinfelden zu Gast ist, weiss Bescheid über die Fischqualitäten in diesem Haus.

Obwohl Fritz Ersings Augenschlag auch bei meinem heutigen Besuch auf mich immer ziemlich bedrohlich und streng wirkt, ist er ein sehr fröhlicher und humorvoller Mensch. Immer wieder mal ergreift er zur guten Stunde eine Handorgel und sorgt mit seinem breiten Repertoire, ohne Noten notabene, für eine fröhlich ausgelassene Stimmung unter den Gästen. 1976 verkaufen die Ersings das Restaurant nach 22 Jahren Wirtstätigkeit in Folge Personalmangels und übergeben es an Peter Eschler, der das Restaurant anschliessend umbaut. Bis zu ihrem Ableben in den Jahren 1987 (Heidi Ersing) und 1989 (Fritz Ersing) dürfen sich die beiden noch an einem schönen Lebensabend erfreuen, wo sie schliesslich im Restaurant Warteck als Stammgäste heimisch werden. Mein kurzer Aufenthalt bei Heidi und Fritz Ersing gibt mir die Gelegenheit, auf meinem Einkaufszettel nachzuschauen, in welches Geschäft ich mich als nächstes begeben muss. Mein Weg führt mich in das Kleidergeschäft von

Hans Ulrich und Théa Burgherr

wo für meine Mutter eine Bluse zum Abholen bereit liegt. Die Burgherrs beginnen ihre Geschäftstätigkeiten 1959 an der Brodlaube 15, wo sie bis 1966 ein Geschäft für

Damen- und Herrenmode führen. Nach sieben Jahren verlassen sie den Standort an der Brodlaube. Ihre Verlegung des Ladens 1966 an die Marktgasse 58 wirkt sich sehr positiv auf die Umsatzzahlen aus. Das Geschäft, welches sich nach dem Umzug ausschliesslich auf Damenmode spezialisiert, verläuft für Théa Burgherr sehr zufriedenstellend, obwohl sich der gesamte Textilbereich in den Sechziger – und Siebzigerjahren in einer schwierigen Zeit befindet. Die Burgherrs lassen sich davon aber nicht beirren und bauen sich einen grossen Kundenkreis auf, der über Jahrzehnte hinweg gehalten werden kann. Nicht zuletzt auch dank der Tatsache, dass die Konkurrenz in den Sechziger – und Siebzigerjahren weitaus geringer ist, als sie es 40 Jahre später sein wird. Nach insgesamt 31 Jahren schliesst das Damenmodegeschäft Burgherr seine Pforten am 31. Januar 1990. Théa Burgherr lebt heute noch in Rheinfelden und spaziert genüsslich an den mittlerweile 16 Kleidergeschäften in der Marktgasse entlang mit der Erkenntnis: «Heute würde ich es wohl kaum noch einmal wagen.»

Mit der Bluse in der Tasche, dem Gebäck von Flückigers sowie den Cigarren für meinen Grossvater gehe ich weiter entlang der Marktgasse und mache Halt bei der

Confiserie – Tea Room Wiedmer

Das Haus «Zum Reiter» an der Marktgasse 48 war bereits im Jahre 1914 eine Konditorei und ist es bis 1981 geblieben. Das Ehepaar Kurt und Meta Wiedmer übernimmt am 15. März 1951 das Geschäft von ihrem Vorgänger, der Confiserie Emil Meier, welche von 1925 bis zur Übergabe das Geschäft führten.

Schon kurz nach der Übernahme entschliessen sich die Wiedmers, das Haus komplett umzubauen. Es entsteht im Parterre ein Verkaufsladen und ein Café mit einer prächtig angelegten Rheinterrasse. Als erstes genehmige ich mir einen dieser umwerfend köstlichen Pariser Gipfel, nur eine von vielen Spezialitäten der Confiserie Wiedmer.

Zum guten Glück hat es eine Glasscheibe dazwischen, denn ich kann mich kaum zurückhalten ob der vielen Leckereien im Verkaufsregal. Pralinen, Schokolademandeln,



Théa Burgherr dekoriert ihre beiden Schaufenster mit der neusten Mode der Sechzigerjahre.



Während 31 Jahren ist das Geschäft von Théa Burgherr in der unteren Marktgasse ein fester Begriff.

Rahmtäfel, Basler Leckerli, Biscuits und Kekse, soweit das Auge reicht, lassen mir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die ganz grosse Spezialität der Confiserie aber sind die Rheinfelder Schoggihärzli aus Truffes, und auch die Wiedmers haben sich die hiesige Brauerei zu Nutzen gemacht, die Truffes-Bierfässli finden bei den Touristen grosses Interesse. Viele Kunden aus Basel kommen jeden Sonntag nach Rheinfeldern zu einem Spaziergang, um anschliessend im Café von Meta und Kurt Wiedmer einzukehren. Vor allem die Schifffahrt bringt am Sonntag sehr viele Gäste in die Stadt, und dieser Umstand erfordert ab und zu auch die Mithilfe ihrer drei Kinder Lotti, Peter und Ruth. Die Familie Wiedmer erlebt an der Marktgasse eine schöne, intensive Zeit und etabliert sich zu einem sehr beliebten und geschätzten Ort.



Der Traubenstand des Spezereiladens von Marie Bräm am Rheinfelder Warenmarkt vor dem Rathaus. Marieli Bräm wartet vor dem Stand auf Kundschaft.

Die Zeit vergeht, und nach über 30 Jahren erfolgreichen Wirkens schliesst das Geschäft am 31. Dezember 1981. Meta und Kurt Wiedmer ziehen nach Gipf –Oberfrick um. Kurt Wiedmer verstirbt 1998 im Alter von 76 Jahren. Meta Wiedmer blickt noch immer sehr gerne auf die guten alten Rheinfelder Zeiten zurück und besucht auch heute noch regelmässig ihre Tochter Ruth, die in Rheinfeldern wohnt.

Natürlich kaufe auch ich mir eine Schachtel dieser köstlichen Rheinfelder Schoggihärzli, bevor ich ein paar Häuser weiterziehe zum Comestibles-Geschäft von

Arthur und Marieli Hüsser

Marielis Eltern fassten schon im Jahre 1925 Fuss in Rheinfeldern und eröffneten an der Brodlaube 16 einen Spezereiladen. Dieser wurde von ihrer Mutter Marie geführt, während Vater Wilhelm auf dem Bau arbeitete.

Im Jahre 1951 schliesst Marieli Bräm ihre Verkaufslehre ab und arbeitet fortan im Geschäft der Eltern mit. Einige Jahre später lernt sie Arthur Hüsser aus Berikon am Mutschellen kennen, einen gelernten Bäcker und Pâtissier. Mit der Heirat 1960 schliesst Arthur Hüsser seine Wanderjahre ab und lässt sich definitiv in Rheinfeldern nieder, wo er mit seiner Frau Marieli das elterliche Geschäft übernimmt. Nebenbei gibt er seine Kenntnisse, die er sich in den nob-

len Herbergen der Schweiz erworben hat, mit grossem Erfolg in der Kochschule oder im nahegelegenen Salmensaal in Form von Spargel-, Fisch- und Flambierkursen weiter. Im Laden der Hüssers gibt es alles und noch viel mehr zu kaufen. Fixfertige Salate, Pasteten, Poulets vom Grill, Sülzli und, wie es sich für diese Zeit gehört, Fische. Obwohl an der Brodlaube gleich gegenüber der Migros stationiert, beginnen die Hüssers Mitte der Sechzigerjahre mit dem Verkauf von Fischen, jeweils am Freitag. Der anfängliche Versuch scheint sich zu lohnen und wird fortan zur Regelmässigkeit. Doch schon bald wird der Platz an der Brodlaube zu eng, und so kaufen sich Arthur und Marieli Hüsser 1972 die Liegenschaft «Zum Halbmond» an der Markt-gasse 28, wo zuvor Franz und Marie (Miggi) Bürki – Stocker während 20 Jahren einen Spezereiladen führten. Das Geschäft etabliert sich sehr schnell und vergrössert das für diese Zeit schon ausgezeichnete Angebot an Lebensmittelgeschäften in der Altstadt. Marieli und Arthur Hüsser zeichnen sich all die Jahre aus durch ihre freundliche und sehr zuvorkommende Art. Der Empfang im Laden ist jederzeit sehr herzlich, was von der Kundschaft überaus geschätzt wird. Drei Jahre später wird der Laden umgebaut und neu eingerichtet, ehe er nur fünf Jahre später abermals zu klein wird. So entschliessen sich Hüssers 1980 für den Kauf des ehemaligen Restaurants Rebstock an der Markt-gasse 29.

Mit den Jahren wird aber auch die Familie immer grösser. Die vier Kinder Marie Therese, Rita, Valentin und Ursula helfen nach Möglichkeit auch tatkräftig im elterlichen Betrieb mit. Vor allem der Herbstwarenmarkt ist für alle immer wieder eine besondere Herausforderung.

In den ersten Jahren beschränken sie sich noch ausschliesslich auf den Verkauf von Trauben, erst später wird das Angebot vielfältiger, und der Marronistand wird mit der Zeit zum Markenzeichen von Arthur Hüsser und begleitet ihn noch jahrelang. Viel zu früh hat Arthur Hüsser mit seiner Gesundheit zu kämpfen, und so wird nach 28 Jahren Geschäftstätigkeit, wovon 16 Jahre in der Markt-gasse, das Comestibles-Geschäft von Marieli und Arthur Hüsser 1988 an Jürg Christoffel verkauft.



Mit zwei Kilo Äpfeln, einem Bund Bananen, einem Sack Kartoffeln und einem knackigen Blumenkohl kann ich weitere vier Zeilen auf meinem Einkaufszettel streichen, werde von Marieli und Arthur Hüsler verabschiedet und mache mich auf den Weg an die Marktgasse 6 «Zum welschen Hahn», wo ich einen Termin habe im Coiffeurgeschäft von

Erwin Naef.

Die Anfänge seiner Karriere als Coiffeur in Rheinfelden gehen in das Jahr 1953 zurück. Am 8. August 1953, nur wenige Tage nach seiner Hochzeit mit Myrta Gianutt, übernimmt er den Damen- und Herrensalon «Eckert» in einem Lokal an der Marktgasse 8, welches noch zum Hotel Krone gehört. Als mutiger junger Geschäftsmann stellt er eine Damencoiffeuse und einen Herrencoiffeur ein. Um sich in der Stadt bekannter zu machen, findet Erwin Naef, ein leidenschaftlicher Fussballer, schon bald den Anschluss beim FC Rheinfelden, wo er Mitglied als aktiver Fussballer wird und später auch Juniorenmannschaften übernimmt.

Es gelingt ihm sofort, viele sportliche Kontakte zu knüpfen, und der damalige Vorstand des FCR mit den Herren Kremers, Egli, Füglistler und Hasenburg-Wirt Hans Walz Senior sind ihm dabei eine grosse Stütze und bringen viel neue Kundschaft in sein Geschäft. Auch im Hotel «Salines» hört man vom neuen Geschäftsinhaber. Weil sich in diesem Hotel aber vorwiegend betuchte Kurgäste aufhalten, die in ihren Zimmern bedient, meistens rasiert werden wollen, packt Erwin Naef sich immer wieder mal das Köfferchen und erfüllt die gewünschten Hausbesuche. Den Hotelgästen ist sehr wohl bewusst, dass die Tarife für solche Hausbesuche gemäss «Sektion Rhein des Schweizerischen Coiffeurmeisterverbandes» doppelt so hoch sind und er drei Franken statt 1,50 verlangen darf, doch finden das einige dieser noblen Herren überrissen und bezahlen nur den normalen Ladentarif, bei guter Laune noch 50 Rappen Trinkgeld als Zustupf. Doch Erwin Naef, der seine Lehrzeit als Coiffeur in Suhr absolvierte und erst nach Gesellenjahren in Murten, Ascona, Rüti/ZH und Uster nach Rheinfelden kam, ist all die Jahre hindurch alles andere als

Bild links:
Arthur Hüsler am
Warenmarkt.
Heissi Marroni und
ein Schluck Bier,
die ideale
Kombination.

ein «Räpplispalter», die Freude am Beruf und die Zufriedenheit der Kundschaft ist für ihn viel wichtiger. Das Geschäft entwickelt sich weiterhin sehr erfreulich, die Kundschaft an der Marktgasse vergrössert sich stetig, obwohl gleich nebenan der Salon Thoma steht. Die beiden verstehen sich aber ausgezeichnet und pflegen ein gut nachbarschaftliches Verhältnis.

Nach knapp 16-jähriger Tätigkeit erfährt Erwin Naef auf Umwegen, dass das Hotel Krone verkauft werden soll, was für ihn als Mieter gravierende Folgen hätte, müsste er sich doch höchstwahrscheinlich ein neues Ladenlokal suchen. Wie es aber der Zufall will, möchte Margrit Thoma-Jetzer zur gleichen Zeit gesundheitsbedingt ihren Damensalon aufgeben, und so bietet sich Erwin Naef im Juli 1969 die Gelegenheit, das Haus an der Marktgasse 6 zu kaufen. Sechs Jahre später entschliesst er sich, den Laden komplett umzubauen. Das Personal wird weiter aufgestockt, dementsprechend auch das immer breiter werdende Angebot. Von Langeweile beim Haarschneiden auf dem Coiffeurstuhl des Meisters kann keine Rede sein. Natürlich wird bei ihm in erster Linie über Fussball diskutiert, auch meine Besuche bei Erwin Naef beinhalten fast nur die Geschehnisse rund um den runden Ball. Aber auch für weniger Sportbegeisterte findet er jederzeit genügend Gesprächsstoff. Meine Hoffnung, ich könnte ihn durch meine bohrenden Fussballfragen etwas von seiner Arbeit ablenken, damit er mir weniger Haare abschneidet, gehen nicht in Erfüllung. Mit meinem gewohnten, perfekten Bürstenhaarschnitt für 4.50 fertigt er mich wie gewohnt zuverlässig ab. Ein Blick auf die Preisliste von 1964 zeigt ein für diese Zeit schon sehr breit gefächertes Angebot. In meinem Fall allerdings sind die Möglichkeiten begrenzt.

Nach 36 Jahren Geschäftstätigkeit geht Erwin Naef 1988 in seinen wohlverdienten Ruhestand, den er bis zu seinem Tod im Juni 2001 an seiner geliebten Marktgasse geniessen darf.

Auch für mich ist jetzt wieder eine kurze Pause fällig, ehe meine Einkaufstour weitergeht. Bevor ich mich aber an den Stammtisch in der Fischerstube setze, Haare schnei-



Erwin Naef beim Fachsimpeln mit seinen Berufskollegen Fritz Brenner links, sowie Walter Günther von der Brodlaube.



Das Coiffeur-Geschäft von Erwin Naef nach dem Umbau 1975 an der Marktgasse 6.

den macht durstig, werfe ich noch einen Blick in das Schaufenster an der Marktgasse 3 im Haus «Zum Meerhafen», wo ich im Uhrengeschäft von Max Rüedi eine Uhr entdecke, die mir sehr gefallen würde. 1958 eröffnet er im Fleig-Haus sein Geschäft, und obwohl er eigentlich das Pensionsalter schon längst erreicht hätte, überdauert er all die Jahre hindurch zwei Generationen und nach 45 Geschäftsjahren existiert das Uhrengeschäft von Max Rüedi auch im Jahre 2003 immer noch. In diesem Geschäft ist die Zeit definitiv stehen geblieben!

Restaurant Fischerstube

Wie immer herrscht auch am heutigen Tag reger Betrieb im Restaurant Fischerstübli bei der Familie von Dölfli Glaser. Das Restaurant ist auf zwei Häuserebenen, der Markt-gasse 11 « Zum Zobel» sowie der Markt-gasse 13 «Zum Otter» verteilt und ist in dieser Zeit eines von insgesamt 19 Speiserestaurants in Rheinfelden. Bereits im Juli 1942 übernimmt Dölfli Glaser das Restaurant «Central», welches er kurzerhand in «Fischerstübli» umbenennt. In seinem Comestible- und Gemüseladen, den er gleich neben seinem Restaurant führt, verkauft er unter anderem pflanzenfertige Rheinfische für 1.20 Franken pro Pfund.

Im Restaurant herrscht jederzeit fröhliche Stimmung. v. links: Marie Schneider, das Rheinfelder Original «Joggeli» Emmeli Bovet, Ruedi Römer (Schwager von M. Auer) und die Wirtin Marianne Auer.



Bei meinem Besuch steht aber nicht der Wirt hinter der Theke, sondern die Serviertochter Marianne Auer. Sie gehört bei ihm schon seit einiger Zeit zum festen Bestand. Bereits seit 1960 bedient das «geschätzte Fräulein», wie sie Dölfli Glaser in einem späteren Arbeitszeugnis bezeichnet, zur vollsten Zufriedenheit die Gäste, und weiter bescheinigt ihr der Chef «reges Interesse und eine anerkennende Selbstständigkeit». Dies weckt bei der 40-jährigen Maria Auer, wie sie gebürtig heisst, im Jahre 1965 den Wunsch, später einmal auf eigenen Füssen zu stehen.

Sie macht ein Jahr Pause und absolviert 1966 die Wirtprüfung. Wieder zurück im Betrieb hält sie ihrem Chef weiter die Treue, und am 1. April 1970 geht ihr Wunsch in Erfüllung und Dölfli Glaser übergibt ihr, nach 28 Jahren, das Zepter als neue Wirtin der Fischerstube. 87-jährig stirbt Dölfli Glaser am 16. September 1987.

Marianne Auer verstärkt ihr Engagement in der Fischküche. Wie schon in der Rheinmühle gehört auch bei ihr der Berufsfischer Robi Lang zu den Hauptlieferanten. Weit herum macht sie sich einen Namen, und im Jahre 1977 schafft sie sogar einen Eintrag im Gastronomie-Reiseführer Gault-Millau. Dieser lautet wie folgt:

«In Rheinfeldens idyllischer Altstadt liegt ein von aussen gesehen nicht sehr ansprechendes Lokal namens Fischerstube. Hier lässt Marianne Auer seit langer Zeit jene Fische servieren, die von der Top Gastronomie längst aus ihrem Repertoire gestrichen wurden: Egli, in Butter gebraten oder von hauchdünnem Bierteig umgeben. Ganze Zander und Hecht werden frittiert aufgetragen und, wenn vorhanden, gibt's auch Trüschen, jene etwas unappetitlich aussehenden, aber hervorragend schmeckenden Grundfische, die sich im See unter den Steinen verborgen halten und die früher von den Kindern bei niedrigem Wasserstand von Hand gefangen wurden...»

Marianne Auers Restaurant gilt als Geheimtipp. Die vier Tische sind seit Jahr und Tag von Insidern, dazu gehören auch die Geschäftsleute aus der Gegend, gut ausgebucht. Als sie kürzlich gefragt wurde, warum sie bis jetzt noch nicht durch den «Goldenen Fisch» ausgezeichnet wurde, meinte Frau Auer, «den serviere sie lieber auf dem Teller.»



Das «Fischerstübli» an der Marktgasse 11 und 13 findet sogar Aufnahme in den Gastronomie-Reiseführer Gault-Millau im Jahre 1977.

Zu diesem Text gilt noch zu erwähnen, dass es im Restaurant nicht nur vier, sondern 10 Tische hatte, und die brauchte sie auch. Auch Stadttammann Richard Molinari gehört bei ihr zu den treuen Stammgästen und bescheinigt ihr: «So gute Fische gibt es nirgends». Aber auch die Basler Fasnachtscliquen entdecken an ihren Bummelsonntagen in Rheinfelden das Restaurant. Jahrelang serviert sie immer den selben drei Cliquen frischgebackene Fische, verteilt auf drei Etappen. Das hat zwei Vorteile, erstens kommt sie dadurch nicht in Dauerstress und zweitens trommelt und pfeift es in der Stadt ohne Unterbruch weiter. So bedient sie an diesen Sonntagen jeweils weit mehr als 100 Personen.

Der Besuch am Stammtisch von Marianne Auer ist ein besonderes Erlebnis. Hier sprudelt es nur so von «Wahr- und Halbwahrheiten», ob das vielleicht damit zu tun hat, weil die Fischerstube gleich vis à vis des Rathauses liegt? Emmeli Bovet, ebenfalls während zwölf Jahren Mitarbeiterin hinter dem Buffet und immer für einen kernigen Spruch gut, holt mit ihrer ehrlichen und direkten Art manches «kleine Grossmaul» wieder auf den Boden der Realität zurück, wenn es den Augenabstand des gefangenen Fisches aus dem Rhein nicht mehr richtig einzuschätzen vermag. Mit 64 Jahren hat Marianne Auer genug und hängt 1990 ihre Kochschürze «an den berühmten Nagel», wie sie selber betont. Der Marktgasse ist sie bis in die heutige Zeit treu geblieben, und gerne erinnert sie sich zurück an die goldenen Zeiten, in der sie 20 Jahre lang als Wirtin dem Restaurant Fischerstube den Stempel aufgedrückt hat.

Die nächste Etappe an diesem Nachmittag führt mich an die Marktgasse 15 «Zum Triumphbogen» in das

Kaufhaus Luss.

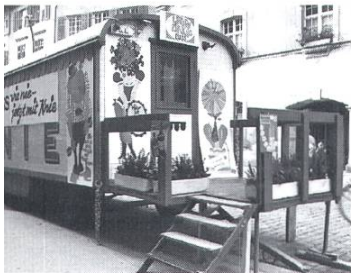
Vater Albert Luss wandert im Jahre 1912 aus dem Elsass kommend in die Schweiz ein und übernimmt in Rheinfelden an der Marktgasse 15 das Warenhaus «Grand Bazar» von C. Gamp. Im Haus findet er noch eine alte Firmentafel aus Glas mit der Aufschrift «Gegründet 1785». 1941 stirbt Albert Luss, und das Geschäft wird von seiner Frau Betty weitergeführt.

Zehn Jahre später sendet sie einen Hilferuf nach Amerika, wo ihr Sohn Fred seit einem Jahr versucht, Fuss zu fassen, um sich eine berufliche Zukunft aufzubauen. Doch der Appell seiner Mutter ist stärker, und so kehrt er 1951 wieder zurück in die Schweiz und übernimmt schliesslich das Geschäft an der Marktgasse. Als erstes wird der «Grand Bazar» umbenannt und heisst ab sofort «LUSS». Der Laden, welcher sich im Erdgeschoss befindet, wird teilweise um- und später um den 1. Stock ausgebaut. Mutter Betty arbeitet noch einige Jahre im wachsenden Betrieb mit, bis sie 1966 im Alter von 74 Jahren stirbt. Das Kaufhaus entwickelt sich über all die Jahre hinweg prächtig. 1968 werden die Wohnungen in den oberen Stockwerken aufgehoben und ebenfalls als Ladenfläche umgebaut.



Trotz Umbau geht der Verkauf auf originelle Art weiter.

Es entsteht ein modernes Kaufhaus, verteilt auf vier Verkaufsebenen mit einem integrierten Lift. Um das Geschäft während der Umbauphase aber nicht gänzlich schliessen zu müssen, lassen sich Fred und Anna Luss etwas einfallen. Sie mieten sich vom Zirkus Knie einen Wagen, stellen ihn in der Marktgasse vor dem Geschäft auf und richten dort provisorisch die Herrenabteilung ein. Aber nicht nur, damit die Kundschaft bemerkt, dass man in diesem Zirkuswagen auch einkaufen kann, wird ein Slogan kreiert: «LUSS wie nie – jetzt mit Knie». Natürlich lasse auch ich mir diese Gelegenheit nicht entgehen und kaufe mir drei Paar Kniesocken.



«Luss wie nie – jetzt mit Knie» tönt es in der Marktgasse.

Mit der Vergrösserung des Ladens und dem vielseitigen Warenangebot trägt die Familie Luss einen wesentlichen Teil zur Attraktivität der Marktgasse bei. Man trifft sich beim LUSS, und mit der Stadtbushaltestelle «Rathaus» vor seiner Ladentüre wird sein Geschäft einige Jahre später immer mehr zu einem eigentlichen Treffpunkt in der Marktgasse.

Nach insgesamt 36 Jahren geht auch die Geschäftstätigkeit von Anna und Fred Luss, die im Jahre 1962 geheiratet haben, zu Ende. Ihre drei Kinder Daniel, Fränzi und Remy entwickeln andere berufliche Interessen, und so geht 1987 eine weitere Ära in der Marktgasse zu Ende. Anna und Fred Luss trifft man auch heute noch regelmässig im Städtli, wo sie sich vor dem Restaurant Salmen oder in der PAFbar, mit

Blick auf die alte Zeiten an der Marktgasse 15, gemütlich einen Kaffee genehmigen. Zu Hüssers Kartoffeln und dem knackigen Blumenkohl fehlt mir jetzt noch das passende Stück Fleisch, das ich mir in der Metzgerei

Bauer

an der Marktgasse 31, «Zum Widder», kaufen werde. Die Geschichte dieses Hauses und somit der Familie Bauer geht bis in das Jahr 1796 zurück. Seit über 230 Jahren also steht an dieser Ecke schon eine Metzgerei. Geführt wird sie vom Ehepaar Walter und Lina Bauer in der fünften Generation

Die Eltern von Walter Bauer, Adolf und Berta Bauer-Lenzin betreuten die Metzgerei während 38 Jahren von 1910 – 1948.

Anfang der Sechzigerjahre gibt es in der Rheinfelder Altstadt nicht weniger als sechs Metzgereien. Die Familie Bauer mit ihren vier Kindern Susanne, Ursula, Kathrin und Barbara wohnen im Haus an der Marktgasse 31. Zu dieser Zeit gehen die Bauers auch auf privaten Hauslieferdienst, und zwar mit dem Velo. Der Lehrbub oder der Ausläufer liefern das Fleisch aus, insgesamt gibt es drei Touren. Für diesen Extraservice wird aber kein Zuschlag verrechnet, ganz nach dem Motto «Der Kunde ist König». Ich stehe nun im Laden und habe die Qual der Wahl, was bei diesem riesigen Angebot nicht ganz einfach ist.

Ich werfe zuerst einen Blick auf die Preisliste, bevor ich mich entscheide, welches Fleisch ich kaufen möchte.

Ungefähre Fleischpreise aus der Zeit um 1960:

1 Klöpfer	60 Rappen
1 Bratwurst	1 Franken
1 kg Schweinsvoessen	11 Franken
1 kg Schweinebraten	13 Franken
1 kg Schweinsplätzli	15 Franken
1 kg Kalbfleischragout	13 Franken
1 kg Kalbfleischbraten	15 Franken
1 kg Kalbfleischplätzli	20 Franken
1 kg Rindfleischragout	11 Franken
1 kg Rindsbraten	13 Franken



Lina und Walter Bauer.



Die Metzgerei Bauer Anfang 1960.

Wie schon Coiffeur Erwin Naef, machen auch die Bauers ihre Erfahrungen mit den Sonderwünschen gut betuchter Kurgäste aus dem Hotel «Salines». Einer der Kurgäste wünscht sich regelmässig Kalbslebern und Poulet, aber nicht für sich, sondern für seinen lieben Vierbeiner. Als aber das Hotel 1963 seine Pforten infolge Personalschwierigkeiten schliessen muss, kommen die Hunde wieder direkt in den Laden!

So jedenfalls macht es der Liebling einer Familie aus Badisch Rheinfeldern, der den Weg über die Rheinbrücke bestens kennt und genau weiss, wo er stehen bleiben muss, damit ihn Herr oder Frau Bauer erblicken. Auch der Hund von Fred Luss kommt immer wieder mal vorbei, um sich entweder im oder vor dem Laden seinen feinen Knochen abzuholen, den er aber nur von Frau Bauer bekommt. Dieses Ritual wiederholt sich fast täglich. Die Bauers verfügen über einen breiten und treuen Kundenkreis. Die Metzgerei hat auch am Montagmorgen geöffnet, damit die Leute frisches Fleisch einkaufen können. Geschätzt werden vor allem auch die fertigen Salate sowie verschiedene Braten und immer samstags ab 11.30 Uhr gibt es fertiges Suppenfleisch, das sich die Kunden in ein Kesseli abfüllen lassen. Walter und Lina Bauer führen die Metzgerei während 25 Jahren bis in das Jahr 1973. In den ersten Jahren danach übernimmt die Familie von Hans Stöckli die Metzgerei. Walter Bauer stirbt am 11. Oktober 1979, seine Frau Lina (Jahrgang 1925), bewohnt heute noch das Haus an der Marktgasse 31, als wäre die Zeit stehen geblieben. Mit einem saftigen Schweinebraten und zwei Paar Klöpfer im Gepäck geht mein Einkaufsbummel langsam zu Ende. Mein Heimweg führt mich aber noch an der



Myrtha Rohrer am Soft-Ice-Stand vor der Bäckerei.

Bäckerei Rohrer

vorbei, die vor dem Laden einen Soft-Ice-Stand aufgestellt hat. Myrtha Rohrer sitzt am Tischli und füllt für die Kinder kleine Plastikbecher mit Glace ab. Ich wusste gar nicht, dass es in Rheinfeldern so viele Kinder gibt! Myrtha und Oskar Rohrer haben die Bäckerei im Jahre 1937 übernommen. Oskar Rohrer kauft sich bereits 1945 eine Sole-Maschine und produziert die ersten Glaces.

Mitte der Sechzigerjahre erstet er sich die erste Soft-Ice-Maschine. Während Jahren trifft man ihn in der Sommerzeit im Strandbad an, wo er mit seinem Glacestand nicht nur die Herzen der Kinder höher schlagen lässt. Natürlich verfügt er mit Vanille und Erdbeer über die beiden beliebtesten Glace-Aromen. Den Laden an der Bahnhofstrasse übergibt er nach 27 Jahren 1964 seinem Sohn Martin, der zusammen mit seiner Frau Margrit die Bäckerei bis ins Jahr 2001 weiterführen wird, ehe sie von den Töchtern Isabelle und Yolanda Rohrer weiter geführt wird.

Weil ich bei meinem Einkaufsbummel soviel eingekauft habe, setze ich mich zuerst auf ein Bänklein und lasse mir die Soft-Ice-Mischung von Oskar Rohrer auf der Zunge zergehen, ehe ich endgültig den Heimweg antrete.

Schlusswort

An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei allen bedanken, die mir beim Zusammentragen der Informationen aus dieser Zeit behilflich waren. Viele von ihnen haben ihre privaten Fotoarchive sowie weitere interessante Dokumente zur Verfügung gestellt, um diesen Rückblick zu ermöglichen. Meine Begegnungen mit diesen Personen waren hoch interessant. Ich durfte sehr viele grössere und kleinere Geschichten aus dieser Zeit erfahren. Das Schwelgen in diesen Erinnerungen war auch für alle Beteiligten ein besonderes Erlebnis.

Namentlich danke ich: Marcello Flückiger (jüngster Sohn von Irene und Fritz Flückiger), Rosemarie Caviezel (Tochter von Heidi und Fritz Ersing), Théa Burgherr, Meta Wiedmer, Marieli Hüsser, Myrtha Naef, Marianne Auer, Anna und Fred Luss, Lina Bauer, Martin Rohrer sowie Max Hauri, der zu dieser Zeit in der Marktgasse ein Elektrogeschäft führte und viel von «seinen» alten Bekannten weitergeben konnte, nicht zuletzt auch über seinen Schwager Carl Meppiel.