

Zeitschrift: Zenit
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Luzern
Band: - (2011)
Heft: 2

Artikel: Von Beizen und Chnellen
Autor: Meyer, Peter A.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-820661>

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: 14.03.2025

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

Von Beizen und Chnellen

Luzern gilt als Ort der gehobenen Gastronomie. Einst aber gab es Beizen und Chnellen zuhauf. Man traf sich zum Bier, hörte Musik aus dem Wurlitzer und genoss den Abend. Ein Streifzug von Peter A. Meyer durch die Geschichte der Luzerner Gastronomie.

Als Kaiser Sigismund 1417 in Luzern weilte, logierte er bei den Franziskanermönchen. Es gab keine Gaststätten, die ihn standesgemäss hätten aufnehmen können. Seinen Begleittross aber verwies er in die Herbergen, die alle nicht den besten Ruf hatten. Das schien sich aber später zu bessern. Goethe logierte im «Adler». Bei «einem guten Kerl von Wirt», wie sein Begleiter, Herzog Karl August von Sachsen-Weimar-Eisenach, notierte.

1833 wurde mit dem «Schwanen» das erste Hotel gebaut. Mit der Taschenuhr in der Hand verfolgte hier Richard Wagner am 28. August 1850 die Uraufführung des «Lohengrin» am Hoftheater Weimar, die der im Exil lebende Komponist nicht selber ansehen konnte. Später vollendete Wagner den «Tristan» im «Schweizerhof», wo unter anderem auch der Märchenkönig Ludwig II. von Bayern oder Napoleon III. logierten. Das Haus hatte einen vorzüglichen Ruf. Nur Lew Nikolajewitsch Tolstoi ärgerte sich. Als er einen Strassenmusikanten zu einem Trunk einladen wollte, wurde ihm die Türe gewiesen.

Womit wir bei jenen wären, die damals noch keinen Schritt über die Schwellen der markanten Hotels wagten. Sie waren an zahlreichen Orten willkommen. Es gab Chnellen zuhauf. Beginnen wir im Zentrum. Am Metzgerrainle war der «Lindenkeller». Bereits vor der Türe roch es nach Stumpen und Schnaps. Etwas weiter vorne dann das «Vieri». Es war ein finsternes Loch, bewirtet von zwei wohlbeleibten Frauen. Darüber lag die «Pfistern», ein Lokal der Jugend. «Der Tag, als Johnny Kramer starb» tönnte pausenlos aus der Jukebox. Gleich daneben lag der «Adler», wo das Adlermiggi wirtete. Später übernahm Marianne Kaltenbach das Haus. Am Stammtisch wirkte ihr Mann Fritz Kaltenbach und spendierte grosszügig Côte du Rhône. Am Tisch sassen vornehmlich Kunstschaffende. Zum Morgenkaffee trafen sie sich allerdings im Café Moc. Geredet wurde wenig. Man blätterte in den Zeitungen, von denen es in Luzern noch drei gab.

Die Altstadt war noch nicht autofrei. Unter anderem war der Rathausquai ein Parkplatz. Als man die Autos verbannen wollte, gingen die Wirte auf die Barrikaden. Man werde die Gäste verlieren. Aber sie irrten sich. Als man die Autos durch Tische und Stühle ersetzte, wurden die Gasthäuser am Rathausquai und Unter der

Egg zu Goldgruben. Es wurde gebaut und saniert. Dabei verschwand auch das Café Arcade. Es war alkoholfrei. Aber es gab Kaffee Müsli, einen Kaffee, der mit einer Zuckermaus serviert wurde, die mit Geistigem gefüllt war. Im heissen Kaffee löste sich der Zucker auf, und der Inhalt liess sich geniessen. Etwas weiter oben gab es Geistiges ohne Zuckermaus. Etwa im «St. Magdalena» an der Eisengasse. Dort war auch das Café Nebelspalter, aus dem manch einer ziemlich vernebelt herauskam. Gleiches galt auch für den «Stiefel» oder das «Fritschi». Dort wirtete Sergio Carcano, genannt Gaggo. Er war ein Original, aber ebenfalls ein guter Kerl von Wirt.

Frauen hielten sich an die Cafés. Das «Bühlmann» am Hirschenplatz war eine beliebte Adresse. Ebenso das «ABC» am Grendel, wo man buchstäblich in Plüsch eingehüllt wurde. An erster Stelle war aber das «Flammer». Hier wurde zugelangt. Gross waren die Tortenstücke, die auf Kundinnen warteten.

Vom Restaurant zum Trendlokal

Beenden wir nun aber den Streifzug durch das Zentrum und überqueren die Reuss. Am Hirschengraben gab es einst das Restaurant zum Burgertor. Es lag einige Stufen unter der Strasse. Einige Tische und ein runder Stammtisch. Dort sass einst ein ziemlich angeheiterter Gast und lamentierte gut eine Stunde lang. «Was war das für einer?», wollte ein Gast wissen. «Der Mineralwasservertreter», liess sich die Wirtin vernehmen. Einige Meter weiter das Hotel Ruckli. Heute heisst es «Krienbrüggli» und bietet nicht nur Getränke, sondern auch Dienstleistungen an. Welcher Art sie sind, ist an den roten Lampen an den Fenstern ersichtlich. Und noch etwas weiter war die «Ilgenstube». Ein Luzerner Original, Zemp mit Namen, spielte dort auf seiner Handorgel und liess sich mit gestampftem Kaffee honorieren.

Über den Kasernenplatz gelangt man zur «Metzgerhalle». Hier verkehrten jene, die kaum mehr woanders verkehren konnten. Heute aber ist es ein Trendlokal. Gleich daneben das «Galliker». Immer noch so wie vor hundert Jahren. Es gibt bodenständige Kost wie Kalbskopf oder Kutteln. Das liegt zwar nicht im Trend, aber jeder Stuhl ist besetzt. Trendig gewirtet wird auch in der



1833 wurde mit dem «Schwanen» das erste Hotel Luzerns erbaut. Hier nächtigte einst auch Richard Wagner.

«Gewerbehalle» an der Baselstrasse, einst ein fragwürdiges Lokal. Dies gilt auch für die «Reussfähre», wo «Cognac» Dubach das Zepter führte. Schräge Typen verfolgten die Auftritte schräger Bands. Heute ist es ein Trendlokal.

Im Restaurant zur Eisenbahn, später «ds Isebähnli» genannt, spielten Oberkrainer & Co. Heute ist es ein mexikanisches Restaurant. Vom Kasernenplatz bis zum Kreuzstutz reihten sich die Lokale auf wie Perlen an einer Schnur. «Löwengrube», «Gütschbahn», «Untergrund» oder «Kreuzstutz», einst das Lokal der kommunalen Sozialdemokraten. Die Arbeiter erhielten alle zwei Wochen ihren Lohn bar ausbezahlt. Wenn Zahntag war, hiess es im Quartier: «Heute wird es dann wieder laut.»

Wer sich damals – also in den frühen Sechzigerjahren – einen Schoppen genehmigte, brauchte kein dickes Portemonnaie. Der Becher Bier kostete fünfzig Rappen. Dazu kam ein Batzen Trinkgeld, denn das Servierpersonal war noch nicht entlohnt. Auch das Essen schlug nicht zu Buche. Im «Untergrund» gab es Schnitzel mit Pommes frites für einsachtzig. Der Kaffee kostete siebzig Rappen, und ein halber Liter Dôle war für dreifünzig zu haben. Selbst im renommierten Hotel Astoria gab es das Chateaubriand für achtfünzig.

Das ist endgültig vorbei. Aber auch anderes ist endgültig vorbei. Die Rede ist von den umwälzenden Veränderungen in der Gastronomie. Einst ging man in ein Restaurant und genoss den Sonntagsbraten mit Kar-

toffelstock. Als Nachtisch gab es einen Ring Dosenananas mit einem Pfuß Schlagrahm. Das ist definitiv vorbei.

Heute ist Internationales im Trend. Aber auch das hatte seinen Anfang. Zuerst war das «Li Tai Pe». Das China-Restaurant an der Furrengasse war ein Pionierbetrieb. Selbst aus dem Ausland strömten Gäste herbei, um sich mit der ungewohnten Kost verwöhnen zu lassen. Dann kam der erste Italiener. Das «Salvatore» an der Baselstrasse setzte Zeichen. Die Zeitungen berichteten seitenweise. Es gab Pizza und Pasta. Das Lokal avancierte zum Stammhaus des Fussballclubs Luzern. Heute kann man in Luzern die gesamte Küche der Welt verkosten. Indisch, chinesisches, thailändisch, libanesisch, türkisch oder afrikanisch. Vieles wird über die Strasse angeboten. Der Umbruch war enorm.

Ziehen wir Bilanz und machen den Vergleich in Luzern Ost. Viele werden sich erinnern, dass es hier ein Restaurant Schlossberg, ein «Felsenegg», ein «Schwert», einen «Widder», einen «Löwengarten» oder ein «Löwendenkmal» gab. Vorbei. Entweder sind es Trendlokale, oder sie sind verschwunden. Auferstanden sind dafür die Internationalen, die das anbieten, was die ganze Welt anbietet. Das ist keine Kritik. Aber eine leise Wehmut schwingt mit. Und wer sich auskennt, wird auch heute noch ein Hacktätschli mit Kartoffelstock oder ein Chügelipastetli finden. Praktisch ausgestorben sind aber die Chnellen. Einige gibt es noch. Aber da schweigt des Sängers Höflichkeit.