



Eschenbacher Neujahrsblatt

05

Gaststätten im Wandel der Zeit

Beizenkultur – einst und heute

Wirtshäuser, wo sich sowohl die einheimische Bevölkerung als auch vorbeiziehende Fremde und Reisende trafen, gibt es seit Jahrhunderten. Zumeist standen die entweder als einfache Trinkstuben oder als Herbergen betriebenen Wirtschaften an bedeutenden Durchgangsrouten und an wichtigen Strassenkreuzungen. Nachgewiesen sind in Eschenbach die ältesten Wirtshäuser schon anfangs des 17. Jahrhunderts. Mit dem Ausbau der Verkehrswege, dem Beginn der Industrialisierung und den sich damit ändernden Lebensbedingungen sowie neuen Arbeitsgewohnheiten entstanden auch in Eschenbach weitere Tavernen und Gasthäuser. Zahlreiche davon sind nach jahrzehntelangem Bestand wieder eingegangen. Andere haben sich als traditionelle Betriebe in die heutige Zeit hinüberretten können.



Mit den vorliegenden Betrachtungen soll einerseits den inzwischen von der Bildfläche verschwundenen Wirtshäusern nachgegangen und andererseits so etwas wie eine „Bestandesaufnahme“ des heutigen gastgewerblichen Angebots vorgenommen werden. Der Vergleich zwischen früher und heute erlaubt einen Einblick in den Wandel es Gastgewerbes. Diesem kommt noch heute ein bedeutender Faktor im gesellschaftlichen Leben zu.

Welchen Stellenwert dem Gastwirtschaftswesen schon seit früheren Zeiten beigemessen wurde, widerspiegelt sich auch in der Gesetzgebung. Nicht nur im Blick auf die öffentliche Ruhe und Ordnung unterstand das Wirtschaftsgewerbe seit jeher einer strengen gesetzlichen Regelung. Vielmehr spielte dabei auch die Sorge um die Volksgesundheit im Zusammenhang mit übermäßigem Alkoholenuss und dessen verheerenden Folgen eine besondere Rolle.



Mit der Annahme eines neuen Gastwirtschaftsgesetzes, das eine Liberalisierung brachte, haben sich die Voraussetzungen für die Eröffnung und die Führung von Gastwirtschaftsbetrieben grundlegend geändert – vielleicht nicht nur zum Vorteil von überlieferten Wirtschaften... – Mit Eigeninitiative und Kreativität stehen den Wirtinnen und Wirten indessen vielfältige Möglichkeiten offen, um sich auch bei veränderten Verhältnissen behaupten zu können. Zugleich können sie ihre vornehme Aufgabe weiterhin erfüllen, nämlich der einheimischen Bevölkerung einen beliebten Treffpunkt zu sein, wo sich ein wichtiger Teil des öffentlichen Lebens abspielt, und auch auswärtigen Gästen neben Speis und Trank eine gediegene, angenehme Gastfreundschaft zu bieten.



In dieser Ausgabe:

<i>Beizenkultur – einst und heute</i>	1
<i>Gaststätten – Im Wandel der Zeit</i>	3
<i>Ehemalige Wirtshäuser</i>	4
<i>Legendäre Wirtsleute</i>	15
<i>Gastronomieangebot heute</i>	22
<i>Anekdoten</i>	26
<i>Schluss-Gedanken</i>	28



...und

Spezialteil zum Herausnehmen:

Rezepte aus Grossmutter's Küche

Das Eschenbacher Gastgewerbe

In der Gemeinde Eschenbach luden gegen Ende des 19. Jahrhunderts etwa 20 Wirtshäuser zur Einker ein. Dabei verfügten neben dem Dorf fast alle Aussenwachten über ihre eignen Wirtschaften. Sowohl Einheimische als auch Fremde pflegten sich dort zu treffen und fanden gleichzeitig allerlei Gelegenheiten zu Spiel, Unterhaltung und Beschäftigung vor. Neben dem traditionellen Kartenspielen waren es vor allem die zahlreichen Kegelbahnen und die Billardtische sowie an vorbestimmten Fest- und Feiertagen die traditionellen Tanzanlässe wie Fasnachtstanz, Heuhahnen, Chilbitanz usw., die viele Gäste anzulocken vermochten.



Familienanlässe, wie Taufessen, Hochzeitsfeiern und Leidmahl fanden – wohl wegen knappen oder gänzlich fehlenden Geldmitteln – ursprünglich in privatem Rahmen im Hause der Gastgeber statt. Nur finanziell gut situierte Bürger vermochten es, sich für derlei Ereignisse die Dienste der Wirtshäuser in Anspruch zu nehmen. Dabei soll es nicht selten vorgekommen sein, dass sich die guten Leute dabei nicht nach ihren Möglichkeiten richteten und so nicht ganz unverschuldet über ihr Verhältnisse lebten...

Im Laufe der Jahre sind rund ein Dutzend der überlieferten Wirtshäuser von der Bildfläche verschwunden, derweil die sich 10 traditionelle Gastgewerbebetriebe bis in die heutige Zeit halten konnten. Neben 4 neueren oder neuesten Betrieben laden sie zum Verweilen ein und wetteifern weiterhin um die Gunst der Gäste.

Ehemalige Wirtshäuser

Von den eingegangenen Wirtschaften zeugen heute - zumindest teilweise noch - markante Bauten. Einige sind gänzlich von der Bildfläche verschwunden, andere mussten einem Neubau weichen oder haben aufgrund ihrer Zweckänderung ihr Gesicht völlig verändert.

Die „Sonne“ im Oberdorf



Noch weit ins letzte Jahrhundert hinein wurde auf der „Sonne“, dem Eckhaus Rickenstrasse/ Bürgstrasse im Dorf gewirtet. Die Familie, welche die Liegenschaft auch nach Eingehen der Wirtschaft bis vor etwa zwei Jahrzehnten ihr Eigentum nannte, kennt man noch heute unter dem Beinamen „s'Sunnewirts“. Das Haus war ursprünglich ein Stockwerk weniger hoch. Die Wirtschaft selber befand sich im Erdgeschoss. Zum Keller gelangte man über den zur Bürgstrasse hin aussen am Haus vorhandenen, später zugeschütteten Kellerhals.

Von den Nachfolgern der ursprünglichen Besitzer wurde die alte „Sonne“ mustergültig instandgestellt und dient heute als Wohnhaus.

Das Gasthaus zum „Sternen“



An zentraler Lage mitten im Dorf steht das stattliche Haus zum „Sternen“. Es wurde zwischen 1712 und 1714 erbaut und gilt neben dem historischen Custorhaus, das 1771, also rund 60 Jahre später im Unterdorf entstanden ist, als einziger Fachwerkbau im Dorf mit typischem „französischem“ Dachstuhl, einem Walm-dach. Die Gaststube befand sich im ersten Stock. Deren Decke ziert noch heute ein stukkirtes, farbiges Allianzwapen der Geschlechter „Büsser-Furre“ und stammt ebenfalls aus der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts.

Der „Sternen“ bot eine Anzahl Gastzimmer an und verfügte über den einzigen grossen Saal mit richtiger Bühne in Eschenbach. Der Saalanbau kam allerdings erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts dazu und sah praktisch sämtliche öffentlichen Anlässe der Gemeinde. Bis etwa 1975 bildete der „Sternen“ den Mittelpunkt des gesellschaftlichen Geschehens im Dorf. Mit dem Bau des „Dorttreffs“ als Gemeindezentrum mit modernem Saal und allen notwendigen Infrastruktureinrichtungen verlagerte sich auch das kulturelle Geschehen dorthin.

Noch einmal wurde versucht, durch eine Neuordnung der Restaurationseinrichtungen – die Wirtschaft wurde ins Erdgeschoss verlegt – dem traditionellen Haus neues Leben einzuhauchen und ihm das ursprüngliche Gesicht zurück zu geben. Allein, unglückliche Umstände und das „Beizensterben“ machten auch vor dem „Sternen“ nicht Halt.



Eschenbacher Neujahrsblatt

05

Saal und Zimmer wurden in Wohnungen umgebaut. Wenige Jahre später erfasste es auch das Restaurant. Nach einer grundlegenden Umgestaltung zog dort die St. Gallische Kantonalbank ein. Im ersten Stock, wo sich Restaurationsküche und Speisesaal befanden, entstanden Büros, Sitzungs- und Konferenzräume. Als einziger aus früheren Zeiten überlieferter Betrieb erfreut sich heute die moderne „Sternen-Metzg“ einer zufriedenen Kundschaft.

Die Kaffeestube Güntensperger im Oberdorf

Genau vis-à-vis des dominanten Hauses zum „Sternen“ befand das Wohn- und Geschäftshaus des Zuckerbäckers Güntensperger mit seiner bekannten Kaffeestube, im Volksmund liebevoll „s’Kafi“ genannt.



Dieses stets von der Familie Güntensperger betriebene Geschäft genoss grosse Beliebtheit und musste 1973 leider der Sanierung der berühmten Kurve beim „Sternen“-Platz weichen.

Die „Post“ im Unterdorf



Weiter unten, im Unterdorf, steht das Haus zur Post. Dort machten

in der guten alten Zeit die Postkutschen Halt. Postillon und Reisende konnten sich in der Wirtschaft laben. In der „Post“ wurde im Jahre 1900 der Turnverein Eschenbach aus der Taufe gehoben. Dieser Traditionsverein hatte dort auch sein Stammlokal und war beim legendären Posthalter und Turnvater Felix Güntensperger bestens aufgehoben. Früher wurde in der „Post“ neben der Wirtschaft und dem Postbüro auch noch eine Bäckerei betrieben. Der Zuckerbäcker („Beck-Willi“ genannt) im Oberdorf entstammte ebenfalls dieser Dynastie.



Nach der Auslagerung der Post zunächst in ein Provisorium und dann in das heutige Postgebäude an der Rütistrasse wurde das stattliche Haus mitten im Dorf als Wohnhaus mit Geschäftsräumlichkeiten (Velowerkstätte, Architekturbüro) genutzt. Gegenwärtig dient es als Aussenposten der Gemeindeverwaltung und beherbergt die Büroräumlichkeiten von Steueramt und Betreibungsamt.

Die „Krone“ in der Ufnau



Just gegenüber der Käserei Ufnau steht unübersehbar das Haus der ehemaligen Quelle der gen Wirtschaft zur „Krone“.

Dieses Wirtshaus dürfte wohl während langer Zeit wegen der ergiebigen Eschenbacher Brunnengenossen in der sogenannten „Brunnenwies“ ein beliebter Treffpunkt von Jung und Alt gewesen sein.

Wann diese Wirtschaft ihren Betrieb eingestellt hat, konnte nicht mehr in Erfahrung gebracht werden.

Nach diesem Rundgang durch das Dorf auf der Suche nach den einstigen Wirtshäusern begeben wir uns auf den Weg in die Aussenwachten. In diesen sind vor Jahren schon, aber auch in jüngster Zeit eine ganze Reihe von Wirtschaften von der Bildfläche verschwunden:

Das „Schäfli“ in Lenzikon



Am Eingang zu Lenzikon Richtung Neuhaus stand linkerhand das Haus zum „Schäfli“. Es war eines jener typischen Häuser, wie sie mit ihren auffallenden abgewalmten Mansardendächern hie und da noch an der Rickenstrasse zu finden sind.

Der Ursprung des Hauses ist nicht näher bekannt. Sicher stand es schon vor 1875. Es sah lebhaft Besitzerwechsel, gegen 20 an der Zahl, bis es 1941 von der Familie Blättler übernommen wurde. Früher beherbergte das „Schäfli“ auch eine Bäckerei; bekannt ist jedenfalls, dass im Jahre 1892 ein Backofen erstellt worden ist.

Ferner gehörte dazu eine kleine Landwirtschaft. Diese reichte neben der Wirtschaft jedoch nicht für den Lebensunterhalt aus, so dass sich die Wirtsleute nach einem weiteren Nebenerwerb umsehen mussten.



In der langen Reihe der wechselnden Besitzer wirtete die Familie Blättler am längsten. Nach deren Rückzug aus dem Geschäftsleben und der Verpachtung ging es im „Schäfli“ mitunter recht turbulent zu und her. Auf behördliche Verfügung wegen Verstoß gegen Sitte und Anstand musste einmal gar die vorübergehende Schliessung der Wirtschaft angeordnet werden. Den nachfolgenden Pächterinnen gelang es dann durch solide Führung das Vertrauen der Gäste zurückzugewinnen. Weil aber der Betrieb längerfristig keine Existenz mehr bot, schloss er 1987 seine Türen endgültig und musste einer Wohnüberbauung Platz machen. Mit dem Abbruch des Gebäudes verlor der Weiler Lenzikon seine allseits beliebte Quartierbeiz.

Die „Traube“ in Neuhaus

Kurz vor der einst wichtigen Strassenkreuzung in Neuhaus findet sich links das Haus der ehemaligen Wirtschaft zur „Traube“. 1878 wurde diese Wirtschaft zum Stammlokal des soeben gegründeten Männerchors „Liederkranz“ Bürg-Neuhaus erkoren. Das einst stolze Gebäude ist etwa 150 Jahre alt und besitzt einen gegen die Strasse ausgerichteten Mansarden-Quergiebel auf einem traufständigen Satteldach.



Nach der Einstellung des Wirtschaftsbetriebs war im Erdgeschoss der Konsumverein Neuhaus-Eschenbach mit einem Laden eingemietet, derweil sich im oberen Stockwerk ein Schneider sein Atelier eingereicht hatte. Heute dient das Objekt als Wohnhaus.

Der „Schlüssel“ in Neuhaus



Nur gerade zwei Steinwürfe von der alten „Traube“ treffen wir das markante Wohn- und Geschäftshaus Wilhelm. Im nördlichen Teil war einst die Wirtschaft zum „Schlüssel“ untergebracht und im südlichen Teil werkte ein Sattler. Die Wirtschaft soll noch vor der Wende zum 20. Jahrhundert eingegangen sein.



Der stattliche Bau beherrscht neben dem „Ochsen“ den bis vor kurzer Zeit bedeutsamen Verkehrsknoten. Nach der Inbetriebnahme der neuen Umfahrungsstrasse A 53 hat der Ochsenplatz im Zuge der verkehrsberuhigenden Massnahmen eine spürbare Aufwertung erfahren, die sich zweifellos auch auf die Wohnqualität auswirken wird.

Das „Kreuz“ in Bürg



Wo heute bei der Abzweigung der Landstrasse nach Goldingen ein Dreifamilienhaus mit seinen Dimensionen nicht so recht ins geschützte Ortsbild des Dörfchens Bürg passen will, stand bis anfangs der Siebziger Jahre des letzten Jahrhunderts das alte „Kreuz“. Während die Wirtschaft schon vor 1900 eingegangen sein musste, diente das Objekt als Wohnhaus und beherbergte im Untergeschoss eine kleine Schreinerwerkstatt.

Der wohlproportionierte Bau mit seinem kecken Vordächlein fiel in den Siebziger Jahren des letzten Jahrhunderts leider einer Feuersbrunst zum Opfer, so dass er abgebrochen werden musste. Zur Wirtschaft gehörte auch eine offene Kegelbahn. Diese befand sich auf der anderen Strassenseite in der gegenüberliegenden Wiese. Der Kegelplatz umfasste etwa 5 Klafter Land (ca. 16 m²). Nach Aufgabe der Wirtschaft wurde dieser um 1890 gegen 130 Klafter Wiesland oberhalb des Dörfchens abgetauscht.

Der „Freihof“ in Bürg



Sehr zum Bedauern von vielen Mitbürgern schloss Ende 1995 die vor allem in den Kreisen passionierter Jasser bestens bekannte und gerne aufgesuchte Wirtschaft zum „Freihof“ in Bürg ihre Türen. Mit seiner gedeckten Gartenwirtschaft bildete dieser Betrieb früher auch ein beliebtes Ziel von Spaziergängern und Ausflüglern. Lange noch deutete die Anbindevorrichtung vor der Wirtschaft darauf hin, dass hier jeweils auch die Fuhrleute mit ihren Pferden gerne Halt machten, um einen oder zwei Schoppen zu genehmigen und dann mit ihrem Fuhrwerk weiter gegen Wald oder Goldingen zu ziehen.



Mit der Schliessung des „Freihofs“ gehörte ein weiteres Kapital der dörflichen Kultur der Vergangenheit an. Gerade für kleinere Ortschaften stellt ein solcher Betrieb einen wichtigen Ort für das öffentliche Leben und das Zusammensein der Einwohner dar. Auch hier reichte der Umsatz des Restaurants für eine gesicherte Existenz nicht mehr aus. Heute dient der „Freihof“, der übrigens bis um ca. 1900 „Frohsinn“ hiess, als Wohnobjekt.

Die Letzi“ im Diemberg

Über Jahre hinweg bereitete die Wirtschaft zur „Letzi“ am Eingang zur Aussenwacht Diemberg den Gemeindevätern Kummer und Sorgen. Nicht nur als „Ewiges Licht“ war dieses Wirtschaftshaus weit herum bekannt. Vielmehr wurde hier auch notorisch der Spielsucht gefrönt und mit seiner illegalen Kellerbar war der Betrieb ohnehin nicht immer über alle Zweifel erhaben.



Zur Wirtschaft gehörte eine liebeliche Gartenwirtschaft mit den Platanen, die ein schattiges Baumdach bildeten. Nach verschiedenen finanziellen Problemen kam die „Letzi“ etwa um 1955 auf die Gant. Der Ersteigerer veräusserte das Patent dem Kanton. Anschliessend verkaufte er das Anteilwohnhaus, womit die Gemeindebehörde einer Sorge enthoben – und die Gemeinde um eine legendären Wirtschaft ärmer war...



Der „Sternen“ Diemberg

Zwar gibt es sie noch, die Wirtschaft zum „Sternen“ im Diemberg, just an der Grenze zum Kanton Zürich. Es ist aber nicht mehr jenes Gasthaus, das während langen Jahren neben der Gaststube mit dem Saal im oberen Stock und der Kegelbahn ein beliebter Treff-

punkt der Diembergler mit den Nachbarn aus dem Züribiet war. Im Saal fanden regelmässig gut besuchte Tanzanlässe statt, die jeweils viel Volk von hüben und drüben anzulocken vermochten.



Nach dem Tod von Bertha Bosshard-Jedele, einer der letzten überlieferten Wirtsfrauen der alten Garde, wurde der Betrieb im altvertrauten „Sternen“ oberhalb des Lattenbachtobels eingestellt und das Patent in das nebenstehende, früher alkoholfreie Café „Express“ gezügelt.





Eschenbacher Neujahrsblatt

05

Legendäre Wirtsleute

Mit dem örtlichen Geschehen eng verbunden waren früher und sind – zumindest teilweise – noch heute die Wirtinnen und Wirte. News-Vermittler für die einen, Beichtstuhl für die andern waren sie für die Gäste Ansprechpartner und Zuhörer zugleich. Damit spielten sie eine wichtige Rolle im sozialen Zusammenspiel des dörflichen Geschehens. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit zu erheben, seien nachfolgend einige Beispiele aufgeführt, die stellvertretend für alle übrigen Wirtsleute in ein paar Stichworten zu charakterisieren versucht werden.

Dabei handelt es sich um Gastgeber, die vorwiegend den älteren Leuten noch in lebhafter Erinnerung geblieben sind.

Der Ertrag aus den Wirtschaften reichten in den meisten Fällen für den Lebensunterhalt der Wirtefamilien nicht aus. Aus diesem Grunde waren die Betriebe in der Regel mit einem Nebenerwerb verbunden, der meist über Generationen hinweg als zweites Standbein diente.



Selbst dem grössten Gastwirtschaftsbetrieb mit Fremdenzimmern und Saal mit Bühne, dem Gasthof zum „**Sternen**“ im Dorf, war seit jeher eine Metzgerei angegliedert. Während Marie Büsser-Zuppiger als Wirtin ihr gestrennes Regiment resolut führte, zeichnete ihr Ehemann Heinrich Büsser („Sterne-Heiri“) mit einigen Gesellen für den Betrieb der bekannten Dorfmetzgerei verantwortlich.



Zum Gasthaus „**Ochsen**“ in Neuhaus gehörte neben einem Landwirtschaftsbetrieb zunächst eine Fuhrhalterei. Unter Hans Blöchlinger sen. und vor allem dem allseits beliebten und geschätzten Hans Blöchlinger jun. entwickelte sich diese zu einem weit herum bekannten Transport- und Carunternehmen mit angegliederten Kieswerk und Baggereibetrieb.



Als eigentliche Originale galt oben auf der „**Frohburg**“ die Geschwister Paula Brändli und Bertha Breu-Brändli. Sowohl in der Gaststube als auch in der lauschigen Gartenwirtschaft mit ihrer herrlichen Aussicht konnten die beiden leutseligen Wirtinnen auf eine treue „Gastig“ zählen.



In der Wirtschaft zum „**Rössli**“ im Dorf waren Gottfried Gebert sen. und jun. als bekannte Viehhändler tätig. Dazu bewirtschafteten sie einem stattlichen Bauernhof, derweil ihre Gattinnen für die Gastwirtschaft verantwortlich zeichneten. In bester Erinnerung bleibt Adele Gebert-Kohler als langjährige, lebenswürdige „Rössli-Wirtin“.



Auf dem „**Kreuz**“ wirtete die Grossfamilie Rüegg. Deren letzte Vertreterin war „s Chrüzwirts Paula“, bevor der stattliche Gasthof in andere Hände überging und umfangreiche bauliche Veränderungen erfuhr.



Das Gasthaus zum „**Löwen**“, ebenfalls ein Betrieb mit Fremdenzimmern und Saal, wurde nach verschiedenen Besitzerwechseln von Josef Rickli erworben, umfassend erneuert und anstelle der Freiluft-Kegelbahn mit einer modernen Doppelanlage ergänzt. Während der Eigentümer weiterhin seinem Beruf als Schreiner nachging, sorgten zunächst seine beiden Schwestern Maria und Agnes Rickli, später dann seine Gattin für eine gediegene Atmosphäre und hatten stets ein offenes Ohr für die Anliegen ihrer Gäste. Nicht zuletzt galt Olga Rickli-Kuster ob ihrem dienstfertigen Wesen anlässlich der zahlreichen militärischen Einquartierungen bei den im Dorf Dienst leistenden Soldaten als eigentliche „Gilberte de Courgenay“ von Eschenbach.



Die Wirtschaft zum „**Adler**“ wurde als Stammlokal der Musikanten und Turner zum bevorzugten Treffpunkt der Dorfvereine, wo sich die Mitglieder bei Monika und Josef Eicher-Schmuki und vor allem dann unter dem Szepter von Agnes und Josef Cozzio-Eicher wohl aufgehoben und wie zu Hause fühlten.



In Ermenswil gehörten zum „**Rössli**“ ein Landwirtschaftsbetrieb, eine Handlung und die Post. Letztere wurde durch Otto Brändli-Morger gewissenhaft geführt, der weil seine Gattin zusammen mit ihrer Schwägerin die eigentliche Seele der Wirtschaft mit angegliedertem kleinen Saal bildeten.



Auf dem „**Hirschen**“ wirtet seit über einem halben Jahrhundert die

Familie Wapf. Gleich wie die „**Rössli**“-Wirtin fuhr auch Marie Wapf jeweils zur Znünizeit mit dem vertrauten „**Leiterewägeli**“ hinauf zur Federnfabrik, um den Arbeitern mit Znüni und Tranksame aufzuwarten, wobei zu den Getränken stets auch ein Most gehörte, der direkt ab Fass ausgeschenkt wurde. Als letzter Wirt führte der leider allzu früh verstorbene Ruedi Wapf als weltgewandter, erfahrener Koch in seiner bekannten Küche dem Kochlöffel mit Erfolg.



Die Wirtschaft zur „**Rose**“ in Bürg stand einst im Besitz der Familie Domeisen. Diese hatte seinerzeit die heute von einer Familienstiftung betreute Kapelle in Bürg erbaut. Seit vielen Jahrzehnten befindet sich die „**Rose**“ im Eigentum der Familie Eicher, deren währschafte Bauernküche sich weit über die Gemeindegrenzen hinaus eines besonderen Rufes erfreute. Auch hier gehörte eine stattliche Landwirtschaft dazu. Als ehemaliger Dragoner zählte „s Rosewirt's Güst“ viele Reiter zu seinen Gästen. Es erfüllte ihn jeweils mit Stolz, wenn er diesen einen kühlen Bügeltrunk kredenzen konnte.



Der „**Freihof**“ in Bürg wurde bis etwa in die Mitte des letzten Jahrhunderts

von Barbara Güntensperger, liebevoll „s'Babeli“ genannt, geführt. Als langjährige Nachfolger wirteten dann Hermann und Marie Gmür-Oberholzer. Sie waren besonders gewiegte Jasser, so dass sich dort bis zuletzt immer wieder die Freunde des Kartenspiels trafen. Während sich der Wirt noch immer mit dem Viehhandel beschäftigte, zeichnete sich die Wirtin als gelernte Köchin aus. Ihr Wildbret war weit herum bekannt und vermochte zur Saison jeweils viele Gäste anzulocken.



Auf dem **Café** im Dorf wirtete die Familie Güntensperger. Der „**Beck-Sigi**“ schwang das Szepter in der bekannten Bäckerei-Conditorei und führte so die Familientradition der Bäckerdynastie weiter. Seine Gattin Margrit Güntensperger-Nauer stand dem Laden vor und führte als allgemein beliebte Geschäftsfrau die Kaffeestube. Ihnen taten es dann als letzte Betriebsinhaber Ruedi und Maria Güntensperger-Hüppi gleich – bis das stattliche Eckhaus dem Verkehr geopfert werden musste.

Und zum Schluss noch eine Wirtin, die offiziell gar keine sein durfte:

Während sowohl das Dorf als auch die Aussenwachten über ihre eigenen Wirtschaften verfügten, fehlte eine solche Einrichtung in Lutschbach. Die Familie Brändli-Rüegg besass ein sog. Mittelverkaufs-patent für alkoholische Getränke (Verkauf nicht unter zwei Litern!), um die Lutschbacher mit Tranksame zu versorgen.



Zwar nicht ganz legal, dafür aber umso lieber nutzten sowohl Einheimische als auch Passanten und Spaziergänger gerne die Gelegenheit, um sich Getränke zu erstehen und sie gleich vor dem Haus zu konsumieren, von wegen gastgewerblichen Bestimmungen zumeist direkt aus der Flasche... Mit der Zeit mauserte sich diese „Besenwirtschaft“ zu einem eigentlichen Treffpunkt von Insidern und erhielt bald einmal den Namen



Dieser wurde immer beliebter, so dass auch die Behörde beide Augen zudrückte und eigentlich recht froh war, dass auch Lütschbach über eine „soziale Einrichtung“ in Form einer kleinen Wirtschaft verfügte. Klara Brändli-Rüegg führte die Tradition des Hauses bis ins patriarchalische Alter gewissenhaft weiter und war ob ihres leutseligen Wesens allgemein beliebt.



Gastronomieangebot heute

Eschenbach kann noch heute auf eine ganze Reihe zeitgemässer Gastgewerbebetrieben mit aktiven Wirtsleuten zählen. Insgesamt sind es deren 14. Davon können 11 auf eine lange Tradition zurückblicken, nämlich:

Im Dorf



Restaurant „Adler“
mit Gartenterrasse, Grill und Spielplatz



Hotel „Löwen“
Restaurant, Saal, Säli, Zimmer,
Kegelbahn



Restaurant „Rössli“ mit Saal



Restaurant „Kreuz“
mit Pizzeria und Croce-Bar

In Neuhaus und Bürg



Gasthaus „Krone“
mit Spezialitätenrestaurant



Gasthaus „Ochsen“
Restaurant mit Saal, Ochsenstübli
und – keller



Restaurant „Frohburg“ mit Bar



Restaurant „Hirschen“ Ermenswil mit Kegelbahn



das Bistro in der Pizzeria Rössligass



Restaurant „Rose“ Bürg mit Gartenterrasse



Restaurant „Rössli“ Ermenswil mit Pizzeria



und das Café-Restaurant „Mürtschen“

*

In Diemberg und Ermenswil

Dazu kommen drei Restaurationsbetriebe, die ihre Pforten erst in der „Neuzeit“ geöffnet haben, nämlich

Sozusagen als kleine Kuriosität und von vielen verkannt, führen die inzwischen weitgehend assimilierten, einstigen italienischen Gastarbeiter im Untergeschoss des Sportschützenhauses in der Rössliwiese ihre Vereinswirtschaft. An den Wochenenden kann man sich dort mit den italienischen Freunden zu einem Schwatz und einem Trunk in echt südländischem Ambiente zwanglos treffen.



Restaurant „Sternen“ Diemberg; früher Café Express



das Café an der Kirchgasse



Anekdoten

Wenn Leute zusammenkommen, läuft bekanntlich immer etwas Gereimtes und Ungereimtes ranke sich stets auch um das Geschehen in den Wirtschaften. Ordnung musste sein, wozu insbesondere auch die wirtschaftspolizeilichen Vorschriften besonderen Gesprächsstoff lieferten und ein beliebtes Stammtisch- Thema bildeten:



Der Rondechef

Früher stets begleitet vom Landjäger besass der vom Gemeinderat gewählte Rondechef die Aufgabe, für die Einhaltung der Polizeistunde zu sorgen. Die Wirtsleute hatten die Pflicht, um 23.00 Uhr den Gästen offiziell Polizeistunde zu bieten. Eine Viertelstunde verblieb diesen, um auszutrinken und die Zeche zu berappen. Wer nachher angetroffen wurde, bezahlte einen Fünfliber. Dieser Tarif galt während vielen Jahrzehnten, bis der Ansatz vor wenigen Jahren bis zur Abschaffung der Polizeistunde neu auf 10 Franken verdoppelt worden war.

Dass der Rondechef bei den Spätgästen nicht gerade sehr geschätzt war und zuweilen seine liebe Mühe hatte, die Rondebussen einzuziehen, lag in der Natur der Sache. Wenn eine gemütliche Runde zusammensass, stiess das abrupte Ende durch die Rondeorgane nicht immer auf Begeisterung. Der Rondechef hatte dann meistens gar allerhand zu hören und musste über eine ziemlich dicke Haut verfügen. Oftmals wurde er zum Gespött der Gäste und gab ein beliebtes Sujet für die Fasnacht ab. Der „Begleitschutz“ durch den Polizisten kam denn auch nicht von ungefähr...

Allerdings gab es Rondechefs, die es mit ihrer Aufgabe gar allzu ernst nahmen und ihr Amt fast schikanös ausführten, derweil es andere nicht ohne eine gewisse Portion Humor und mit ausgeprägten Menschlichkeit ausübten, und es so viel leichter hatten.

*

Schoggi-Fünfliber

Dass sich die passionierten Überhökler, wie man die Spätgäste nannte, hin und wieder einen Scherz erlaubten, erzählt folgende Anekdote, die sich in einer Wirtschaft im Dorf zgetragen hatte:

Da sassen glaublich die Männerriegler nach der Turnstunde zusammen in geselliger Runde, als plötzlich der Rondechef aufkreuzte. Nach einigen Scharmützeln verwickelte man ihn in ein Gespräch, bis sich plötzlich ein Rädelsführer anerbote, für ihn die obligaten Fünfliber einzukassieren, derweil er sich die notwendige Zeit für das Ausstellen der Quittungen nehmen könne. Getreulich füllte der Rondechef die Zettel mit der Aufschrift „Ungeannt sein wollender Spätgast bezahlte Fr. 5.—“, aus und verteilte die Quittungen. Anschliessend nahm er das eingesammelte Geld an sich. Am anderen Morgen – oh Schreck – stellte es sich beim Abrechnen auf der Gemeindegasse heraus, dass man ihm neben richtigen Fünfrankenstücken gleich auch noch einige Schokolade-Fünfliber „untergejubelt“ hatte. Neben der Deckung des Fehlbetrages hatte der Amtsinhaber für den gehörigen Spott nicht zu sorgen...

*

Versicherung gegen Rondebussen

Ein bekanntes Dorforiginal pflegte als mehr oder weniger regelmässiger Überhökler jeweils im Blick auf die anrückende Polizeistunde und den drohenden Besuch der Rondeorgane gegen deren Folgen spontan eine Versicherung abzuschliessen. Dabei zog er von seinen Mitgästen einen etwas tieferen Betrag ein, als die Busse ausmachte, mit der Verpflichtung, dass er – sollte der Rondechef auftauchen – für sämtliche Rondebussen der „Versicherten“ aufkommen werde.

Wenn dann die Wirtschaftsrunde, die in der Regel etwa zweimal im Monat durchgeführt wurde, wider Erwarten nicht eintraf, konnte er die Prämien behalten. – Der Erlös soll aber meist gleich wieder in Tranksame umgewandelt worden sejn.

*

Taxidienst inbegriffen

Jeweils am Freitag, wenn irgend eine Vereinsprobe angesagt war, kam ein allseits beliebter Zeitgenosse ins Dorf, um vor und nach dem offiziellen Teil in den verschiedenen Wirtshäusern einzukehren. Weil der Gast selber über kein Fahrzeug verfügte, blieb er in der Regel so lange hocken, bis die Rondeorgane auftauchten. Im Wissen, dass die Wirtschaftsrunden stets auf dem ganzen Gemeindegebiet stattzufinden hatten, zahlte er jeweils den obligaten Fünfliber gerne. Gleichzeitig verknüpfte er die Bezahlung der Rondebussen mit der Auflage, dass er mit dem Rondechef und dem Polizisten, der zumeist für den Fahrdienst verantwortlich war, nach seinem Zuhause in der Aussenwacht mitfahren durfte.



	<h1>Eschenbacher Neujahrsblatt</h1>	<h1>05</h1>
<p>Schlussgedanken</p>		
<p>Im Vergleich zur früheren, eher strafferen Ordnung brachte die Liberalisierung dem Gastgewerbe nicht nur Vorteile. Die Wirtfachprüfung und die damit verbundene Erteilung eines Fähigkeitsausweises galten als unabdingbarer Voraussetzung für eine fachlich einwandfreie Betriebsführung. Mit der Abschaffung dieser Vorschriften wurde der Eröffnung neuer Betriebe Tür und Tor geöffnet. Die sich daraus ergebenden Konsequenzen sind heute absehbar. Häufige Wechsel, Betriebsphilosophien mit zwielichtigen Barbetrieben, Konkurse und andere unerfreuliche Entwicklungen wirken sich auf das Ansehen des Gastgewerbes alles andere als positiv aus.</p>		<p>Impressum</p>
	<p>In Eschenbach ist das Gastgewerbe, sowohl mit den überlieferten, traditionellen Wirtschaften – die teilweise seit Generationen von den gleichen Familien geführt werden – wie auch der neueren Betriebe, weitgehend noch gesund. Halten wir Sorge dazu, damit diese Treffpunkte für die Einwohner wie auch für Fremde weiterhin Bestand haben werden. Als soziale Einrichtungen bilden die Gastwirtschaften nicht zuletzt auch in gesellschaftlicher Hinsicht einen wichtigen Faktor für eine intakte Gemeinschaft und ein attraktives Dorfleben.</p>	<p><i>Text:</i></p> <p>Arbeitsgruppe „Literatur“</p> <p>Jörg Frei Ital Gähwiler Martin John Gottfried Kuster Werner Kuster</p>
<p>Es ist deshalb nicht verwunderlich, wenn vermehrt der Ruf laut wird, dass für die Erteilung von Betriebsbewilligungen wieder höhere Anforderungen gestellt werden sollten. Dabei steht u.a. auch die Einführung der früheren Fachprüfungen zur Diskussion.</p>		<p><i>Rezepte:</i></p> <p>Vreni Reichmuth</p> <p><i>Bilder:</i></p> <p>Christian Kuster Othmar Müller Vreni Reichmuth</p>
		<p><i>Gestaltung und Layout:</i></p> <p>Gottfried Kuster</p> <p><i>Druck:</i></p> <p>Rüegg Druck Eschenbach</p> <p><i>Auflage:</i></p> <p>1000 Exemplare</p> <p><i>Herausgeber:</i></p> <p>Gemeinde Eschenbach Kulturkommission</p> <p>Januar 2005</p>



REZEPTE AUS GROSSMUTTERS KÜCHE

Im Gegensatz zur heute schnellebigen Zeit, wo Fertigenüss, Fastfood, Pizza, Kebab, fern- östliche Küche usw. die Beizenlandschaft immer mehr dominieren, halten sich die angestammten Wirtinnen und Wirte mehrheitlich noch an die gutbürgerliche Küche, die ihre Grundlagen zumeist in einheimischen Erzeugnissen aus Garten, Acker und Feld findet. Auf ihre der jeweiligen Saison angepassten Angebote machen sie auch in den „Beize-News“, dem regelmässigen erscheinenden Info-Blatt der Wirte in der Gemeinde, aufmerksam.

Im Rahmen des laufenden Projektes "Neue Kräfte und Ideen braucht das Land" der Kulturkommission Eschenbach ist die Arbeitsgruppe "Landleben" auf die Suche nach alten Kochrezepten gegangen, die früher in privaten Haushalten gang und gäbe waren. Dabei stellte es sich heraus, dass die herkömmlichen Gerichte weitgehend in Vergessenheit geraten sind.

Obwohl diese Rezepte ausschliesslich im privaten Haushalt angewendet worden sind, erscheint es dennoch sinnvoll, den vorstehenden Ausführungen zur Eschenbacher Beizenkultur – die ja mit Essen und Trinken in direktem Zusammenhang steht – ein paar Kostproben aus „Grossmutter's Küche“ anzufügen. Bei Gelegenheit sollen weitere überlieferte Rezepte einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden.

Chässuppe

<p><i>Zutaten</i></p> <p>400 g altbackenes Brot 8 dl Milch 200 g geriebener Käse 100 g Butter 500 g Zwiebelringe Salz, Pfeffer, Muskatnuss</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brot in Stückli oder Dünkli schneiden • In Milch (oder Milchwasser) einweichen • Mit geriebenem Käse mischen • In einer Pfanne die Butter erwärmen und darin die Zwiebelringe rösten, bis sie goldbraun sind • Brot-/Käsegemisch begeben • Dann alles erhitzen, bis ein Mus entsteht • Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
	<p>Dazu werden Apfelmus oder Apfelstückli serviert.</p>

Härdöpfelsuppe mit Gemüse und Wurst

<p><i>Zutaten</i></p> <p>1 Löffel Fett 1 Zwiebel Rüebli, Sellerie, Lauch 400 g Kartoffeln 1 Löffel Mehl 1 ½ l Wasser 1 Kaffeelöffel Salz oder Bouillonwürfel Majoran, Petersilie, Wursträdli</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebel, Gemüse, Kartoffeln (mehlige Sorte, die leicht verkocht) im Fett andämpfen, Mehl darüber streuen, kurz weiter dämpfen, mit dem Wasser ablöschen und Salz oder Bouillonwürfel begeben. • Kochzeit 30 Minuten • Sobald die Kartoffeln weich sind mit dem Schwingbesen gut durchschwingen oder mit dem Stabmixer verfeinern • Die Suppe über Grünes, Wursträdli und nach Belieben über Käse anrichten.



Rindspfeffer

Pfeffer

<p>Zutaten</p> <p>1 kg in Vorlegestücke geschnittenes, mageres Fleisch (von Reh, Hase, Rind- oder Schwein)</p> <p style="text-align: center;">Beize:</p> <p>3-4 dl schwerer Rotwein 2 dl Essig 2 dl Wasser 1 rechte Prise Salz 12 Pfefferkörner 5 Wacholderbeeren 2-3 Gewürznelken 1 Zweiglein Rosmarin 1 in Ringe geschnittene Zwiebel 1 Knoblauchzehe halbiert 1 Rüebli und ½ Sellerie in Stücke geschnitten.</p> <p style="text-align: center;">Zutaten zum Kochen:</p> <p>2 Esslöffel Bratbutter 50 g mageren Speck 1 gehäufte Esslöffel Mehl 1 Kaffeelöffel Zucker 3 Tassen Beize 1 Tasse Bouillonbrühe</p>	<p>Beize:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Das Fleisch und alle Zutaten in eine tiefe Schüssel oder Steinzeugtopf geben, alles umrühren • Das Fleisch muss mit der Beize überdeckt sein • Schüssel oder Topf mit einem Teller zudecken • 4-6 Tage kühl stellen und täglich einmal wenden. <p>Zubereitung:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fleischstücke aus der Beize nehmen, auf einem Sieb gut abtropfen lassen oder mit einem Tuch abtupfen • Mit wenig Mehl bestäuben und in heissem Bratbutter gut anbraten und in einen Kochtopf legen • Zum restlichen Bratbutter noch ein Löffel Bratbutter oder Fett dazugeben, das Mehl, den Zucker, den in kleine Würfeli geschnittenen Speck und die abgetrockneten Zwiebelringe unter fleissigem Rühren braun werden lassen • Mit ca. 3 Tassen Beize und der Bouillonbrühe ablöschen, • Über das Fleisch geben und aufkochen • Ca. 1 ½ - 2 Stunden auf kleiner Hitze, so dass es leicht köchelt, gar schmoren und zwischendurch wieder wenden • Wenn die Sauce zu dick wird, nochmals etwas Beize, Rotwein oder Bouillon begeben • Gegen Ende der Garzeit darf die Sauce schön dicklich werden • Die Sauce von Rinds- oder Wildpfeffer sollte ziemlich dunkel sein • Kurz vor dem Anrichten gibt man in den heissen Pfeffer wenig Blut vom Hasen oder Schwein • Nur darf es dann nicht mehr kochen, da sonst das Blut gerinnt • Anstelle von Blut kann man einen Esslöffel Holunderbeergelee unter die Sauce mischen, wird fein und dunkel. Dafür Zucker weg lassen
	Knöpfli oder Nudeln als Beilage servieren.

Kutteln

<p><i>Zutaten</i></p> <p>500 g Kutteln 1 Löffel Fett 1 Zwiebel Kräuter 1 Löffel Mehl 1 Tasse Wasser 1 Kaffeelöffel Salz 1 Bouillonwürfel 1 Löffel Tomatenpüree</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kutteln in lauwarmem Wasser gründlich waschen, in dünne Riemchen schneiden und mit Mehl überstreuen • Erst die gehackte Zwiebel und Kräuter, dann die Kutteln im Fett durchdämpfen • Wasser, Salz, Bouillonwürfel und Tomatenpüree beifügen • Nach Belieben auch etwas Kümmel beifügen. • Kochzeit: 30 Minuten
--	--

Chratzete

<p><i>Zutaten</i></p> <p>4 Eier 1 Löffel Butter 3 Tassen Milch 1 Prise Salz 150 gr Mehl</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In der Bratpfanne einen Löffel Butter heiss machen und ganze Masse hineingeben • Bei mässiger Hitze und zugedeckt fest werden lassen bis unten leicht bräunlich und oben nicht mehr flüssig • Masse mit Bratschaufel in kleine Stücke teilen und noch etwas braten lassen.
<p>Kann heiss mit einem grünen Salat oder mit etwas Zucker überstreut mit Apfelmus serviert werden. Passt auch gut zu Chriesi- oder Holderbrägel</p>	



Holderbrägel

Chriesi- oder Holderbrägel

<p><i>Zutaten</i></p> <p>500 g Kirschen 50 g Butter 2 Esslöffel Mehl Wasser 3 Esslöffel Zucker</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die entsteinten Kirschen in einer Pfanne knapp mit Wasser bedecken und aufkochen • In einer anderen Pfanne die Butter erwärmen, dann zuerst das Mehl und unter ständigem Rühren den Zucker dazu geben * Die Kirschen mit der Flüssigkeit dazu geben, weiter rühren und alles zusammen kurz vor das Sieden bringen * Den fertigen Brägel auf einer Platte anrichten und etwas geschmolzene Butter darüber verteilen.
<p>Mit Holunder gibt es nach dem gleichen Rezept Holderbrägel. Unsere Vorfahren servierten den Brägel mit Chratzete oder Händöpfelribel</p>	



Ribeli (auch Türggeribeli genannt)

<p><i>Zutaten</i></p> <p>200 g grober Mais 1 Kaffeeelöffel Salz 2-3 Löffel Bratbutter oder halb Fett halb Butter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • In der Pfanne 1 Liter Wasser siedend • Salz dazugeben • Mais langsam in die Flüssigkeit einrühren • Auf kleinem Feuer unter ständigem Rühren zirka 10 Minuten weiterkochen • Pfanne vom Herd nehmen und über Nacht stehen lassen • Am Morgen auf einen Fleischteller stürzen und Klötze schneiden; diese durch die Röstiraffel reiben • In der Bratpfanne Butter erhitzen, den vorbereiteten Mais dazugeben und unter ständigem Rühren und Stochern so lange braten bis Ribeli entstehen • Auf flacher Schüssel anrichten und Zucker darüber streuen
<p>Ribeli gab es zum Zmorge oder zum Znacht mit Milch oder Milchkaffee</p>	



Griessmues mit Anketruese

Türggemues mit Anketruese

<p><i>Zutaten</i></p> <p>1 Liter Milch 150 g Mais 1 Prise Salz 2 Löffel Zucker ¼ Liter Vollrahm</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Milch zum Kochen bringen • Salz dazugeben • Mais einrühren • Auf kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen • Auf zwei Suppenteller anrichten • Je einen Löffel Zucker darüber streuen und warm halten • In der Bratpfanne Vollrahm erhitzen und so lange rühren, bis sich der Rahm in Truese und flüssige Butter trennt • Die Truese mit der Butter über dem Türggemues verteilen.
<p>Anstelle von Mais kann das gleiche Gericht auch mit Griess gemacht werden.</p>	

Heidelbeerstüber

Zutaten 500 g Heidelbeeren 1 Esslöffel Mehl ½ Tasse Wasser 3 Löffel Zucker	<ul style="list-style-type: none"> • Mehl kurz rösten • Heidelbeeren, Wasser und Zucker dazu geben • Kurz aufkochen, vom Herd nehmen
Kann warm oder kalt serviert werden.	

Ofenöpfel

Zutaten Äpfel Zuckerwasser Haselnüsse Rosinli	<ul style="list-style-type: none"> • Zuckerwasser in ein hohes Backblech oder eine Auflaufform geben • Die gewaschenen, ungeschälten Äpfel sorgfältig so aushöhlen, dass unten noch ein Bödeli bleibt • Haselnüsse, Rosinli und Zucker mischen und Äpfel füllen • Im Ofenröhrli (heute im Backofen) braten bis die Äpfel weich sind.
Wurde zu Teigwaren serviert	

Fasnachtschüechli

Zutaten 5 Eier 500 g Mehl 1 ½ dl Rahm 1 Teelöffel Salz 200 g Puderzucker Backfett	<ul style="list-style-type: none"> • Eier mit Salz und Rahm tüchtig verquirlen • Nach und nach Mehl hineinrühren und gut durcharbeiten, so dass ein schöner glatter Teig entsteht • Aus der Schüssel nehmen und gut durchkneten • Teig etwa eine halbe Stunde zugedeckt ruhen lassen • In 30-40 g schwere Stücke schneiden und diese papierdünn und möglichst rund auswallen oder über Handrücken oder Knie ausziehen • Alle Chüechli so vorbereiten und bis zum Backen lagenweise zwischen Küchentücher oder heute zwischen Backpapier legen • In einer tiefen Eisenpfanne das Backfett heiss machen • Darin die Chüechli schnell auf beiden Seiten gelb backen, indem man sie mit zwei Holzkellen faltet und wendet • Herausnehmen, zum Abtropfen auf ein Drahtgitter legen • Auf der Platte mit Staubzucker bestreuen
Heute verwendet man zum Backen die Friteuse mit 1 kg Kokosfett auf 180° erhitzt.	

Schenkeli

Zutaten 120 g weiche Butter 4 Eier 200 g Zucker 2 Prisen Salz 1 Esslöffel Kirsch 1 Zitrone 500 g Mehl 1 Kaffeelöffel Backpulver 1 kg Kokosfett oder 1 l Fritieröl	<ul style="list-style-type: none"> • Butter schaumig rühren, bis sich Spitzen bilden • Eier, Zucker, Salz, Kirsch dazu geben und rühren bis die Masse hell ist • Schale einer Zitrone dazureiben • Mehl, Backpulver dazusieben, verrühren, zusammenfügen • Zugedeckt an der Kälte ruhen lassen • Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 5 cm lange Stücke schneiden und an den Enden etwas dünner drehen • 1 kg Kokosfett oder Fritieröl in Bratopf oder Friteuse auf 160° erhitzen • Schenkeli portionenweise schwimmend goldbraun backen • Beim ersten Schenkeli eine Probe machen; muss durchgehend gebacken sein
---	---

Rosoli

<p><i>Zutaten</i></p> <p>1 l Wasser 1 kg Zucker 250 g Kandiszucker 1 Briefchen Anis (ganz) 2 Zimtstengel 1 Handvoll gedörnte Kirschen 1 l Schnaps (Obstbranntwein) 1 l Rotwein</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die gedörnten Kirschen zerquetschen • Wasser, Zucker, Kandiszucker, Anis, Zimtstengel und gedörnte Kirschen zusammen 30 Minuten kochen • Rotwein und Schnaps in die noch lauwarme Flüssigkeit giessen • Zugedeckt bei Zimmertemperatur 2 bis 3 Tage ziehen lassen • Absieben bzw. filtrieren • In Flaschen füllen und verschliessen
	<p>Anstelle der gedörnten Kirschen kann man auch gedörnte Heidelbeeren verwenden.</p>