

# Aus Prinzen werden Könige

Morgen werden wieder Prinzessinnen zu Königinnen und Prinzen zu Königen gekrönt. Leider nur für einen Tag.

KATHARINA BAUMANN

Die Herrschaftsdauer beschränkt sich auf einen Tag, das Untertanengebiet auf eine Familie oder ein Büro, die Entscheidungsgewalt umfasst bestenfalls die Wahl des Abendessens. Doch wer würde Nein sagen zur goldglänzenden Krone? Danach kommt schliesslich wieder das einjährige Interregnum, während dessen königliche Befehle wieder als blosses Herumkommandieren und Meckern missverstanden werden.

Königsmacher sind die Bäcker. Darunter die Bäckerei Lyner. Zweieinhalbtausend Lyner-Könige werden am Sonntag durch Winterthur stolzieren. Etwas weniger als in anderen Jahren, denn dass der Dreikönigstag auf einen Sonntag fällt, kommt den Bäckern nicht entgegen. «Einige Firmen haben zwar auf Montag einen Kuchen bestellt, aber es sind weniger als sonst», sagt Peter Lyner. Damit nicht in einem Kuchen zwei Plastikkönige versteckt sind, geht man bei Lyner nach einem strengen System vor: Jene Brötchen, die den König beherbergen, werden separat geformt, an ein Mittelstück gelegt, und erst dann folgen die anderen Stücke. Daraus folgt die einzige Sicherheit beim Dreikönigskuchen: Wer Hofnarr sein will, hält sich ans Mittelstück.

Und: alles aufessen. Denn bei der Bäckerei Spatz in Oberwinterthur habe sich einmal eine Kundin beschwert, in ihrem Kuchen sei kein König gewesen, erzählt Inhaber Ivo Zürcher. Er habe ihr einen zweiten geschenkt. Kurz darauf sei sie wieder gekommen: Sie habe den König doch noch gefunden, im kleinen Rest des letzten Kuchenstücks.



Roman Held, im zweiten Ausbildungsjahr bei der Bäckerei Lyner, bei der sorgfältigen Vorbereitung einer Krönung. Bilder: Heinz Diener



## LANGERICHTET VON MARC LEUTENEGGER

### Ehrliche Mittagkost

Der Name des ersten Speiselokals in Neuhegi, das auch am Abend geöffnet ist, führt etwas in die Irre: Bei Gerry's Bar handelt es sich primär um ein Ristorante mit Pizzalieferservice. Erst dann ist da auch noch eine kleine Theke, an der man ein Feierabendbier trinken, und ein grosser Bildschirm, auf dem man den Calcio verfolgen kann.

Der gebürtige Kalabrier Geraldo Prezio hat seinen Betrieb auf mehrere Standbeine gestellt. Im Sommer will er das Ristorante um eine Gartenwirtschaft und einen Gelatistand erweitern. Laufkundschaft gibts im Eulachpark. Der

befindet sich gleich über der Strasse und ist durch die riesigen Fenster von allen Sitzplätzen aus zu sehen. Klar, dass da für Dekoration wenig Platz bleibt – und so wirkt das Ristorante wie die ganze Siedlung etwas nüchtern.

Die zahlreichen Mittagsgäste stört das nicht. Sie sind wegen der günstigen und guten Mittagsmenüs da. Für 15.90 Franken beispielsweise gibt es eine leckere Pizza Funghi und einen etwas lieblosen Blattsalat. Für 18.50 Franken eine unauffällige Tomatensuppe und dann «Reis mit Butter und Parmesan – dazu Kalbsfilet». Dass das Fleisch zur Beilage degradiert wird, ergibt sogar Sinn: So schwärmt der Begleiter vom al dente gekochten Butterreis und meint zum Kalbfleisch nur «o. k.».

Fazit: Für das verschlafene Neubaugebiet ist Gerry's Bar eine Bereicherung. Ein Treffpunkt mit einem sympathischen Betreiber, der – so erzählt man – auf seinem Flachbildschirm für kleine Besucher auch einmal spontan einen Trickfilm abspielt.

Adrian Knoepfli ist einer von acht Autoren der neuen Winterthurer Stadtgeschichte. Für den «Landboten» greift er ab und zu einzelne Themen aus der Recherche auf.

Gerry's Bar  
Ida-Sträuli-Strasse 95, Telefon 052 202 95 64



Ein Stadtbus steht in Räterschen in Flammen. Bild: Leserreporter/20min Online

## Winterthurer Bus fing plötzlich Feuer

Ein Fahrzeug aus der Stadtbus-Flotte löste gestern Nachmittag einen Einsatz der Feuerwehr aus. Aus noch unbekanntem Grund stand das Heck des Busses, der auf der St.Gallerstrasse in Räterschen unterwegs war, plötzlich in Flammen. Der Fahrer reagierte prompt: Er steuerte das Fahrzeug an den Strassenrand, alarmierte die Polizei und versuchte dann, den Brand mit einem Feuerlöscher zu ersticken. Kantonspolizeisprecher Martin Sorg bestätigt einen entsprechenden Bericht von «20Minuten Online». Bei der Feuerwehr Elsau-Schlatt traf der Alarm um 16.35 Uhr ein. Wie Kommandant André Beugger sagte, wurde ein Grossalarm ausgelöst. 28 Personen standen im Einsatz. Die Strasse musste bis kurz vor 18 Uhr beidseitig gesperrt werden. Der Verkehr wurde über die Alte St.Gallerstrasse nach Schottikon umgeleitet. Der Fahrer kam mit dem Schrecken davon. Passagiere waren nicht an Bord, da der Bus auf einer Probefahrt unterwegs war. Der Sachschaden sei wie die Ursache des Feuers noch Gegenstand von Abklärungen, sagt Polizeisprecher Sorg. (bä/mcl)

# Als Biscuits noch aus Winterthur stammten

Wernli, Kambly und andere bekannte Namen hatten vor den Festtagen Hochkonjunktur. Früher mischte im Biscuitgeschäft auch eine Firma aus Winterthur gross mit.

ADRIAN KNOEPFLI

«Der zähen Ausdauer des Herrn Knüsli unter Mitwirkung des leider allzufrüh verstorbenen vortrefflichen Direktors Herrn Kaufmann gelang es schliesslich, die Anglo-Swiss Biscuit Co aus der finanziellen Bedrängnis herauszubringen, und im Laufe der Jahre zu einem blühenden Unternehmen auf dem Platze Winterthur zu entwickeln.» Mit diesen Worten wurde der 1921 verstorbene Anglo-Swiss-Mitgründer Hans Knüsli nach seinem Tod im Geschäftsbericht gewürdigt. Knüsli sei der «felsfesten Überzeugung» gewesen, «dass die Gründung der Anglo-Swiss Biscuit Co unbedingt berechtigt und dass sie lebensfähig sei». Die Firma gebe «einer schönen Zahl von weiblichen und männlichen Arbeitskräften lohnende Beschäftigung» und habe «sogar allmählich eine ganz hübsche Rendite abgeworfen».

### Englischen Bäcker entlassen

Die 1886 gegründete Anglo-Swiss gehörte zu den ersten und bald auch bedeutendsten Biscuitfabriken der Schweiz. Sie produzierte an der Ecke Neuwiesen- und Konradstrasse, wo anfänglich im selben Komplex auch die Trikotfabrik Achtmich (später Sawaco) und die Feilenhauerei J. U. Binder untergebracht waren. Zu den Gründern gehörten neben Knüsli der aus dem

Allgäu eingewanderte Teigwarenfabrikant Sigmund Montag sowie auswärtige Investoren. Der Anfang war, wie erwähnt, nicht einfach. So wurde an der ersten ordentlichen Generalversammlung berichtet, Verwaltungsratspräsident Aegeter sei «durch Entlassung des früheren englischen Bäckers in die Lage gekommen», die Geschäftsleitung selbst übernehmen zu müssen. Mit diesem Bäcker hatte man wohl versucht, sich englisches Knowhow zu sichern. Schliesslich ging es aber aufwärts.

### Medaille an Landesausstellung

Im Geschäftsbericht 1902 wurde bemerkt, «trotz der grossen und immer mehr sich häufenden Konkurrenz mit teilweise fast unbegreiflicher Preisdrückung» habe sich der Absatz auch in diesem Jahr erfreulich vermehrt «und dürfen wir mit Befriedigung auf die Anerkennung der Qualität unserer Fabrikate blicken». An der Schweizerischen Landesausstellung 1914 erhielt die Firma für ihre Produkte eine goldene Medaille, und in seiner Ende der 1920er-Jahre erschienenen Dissertation über die Winterthurer Wirtschaft stellte Paul Witzig fest, die Anglo-Swiss, die verschiedentlich vergrössert worden war, gelte «als die erste und besteingerichtete Biscuitfabrik der Schweiz». Ihre Spezialitäten waren englische und französische Biscuits sowie Waffeln aller Art. Im Heimatbuch 1935 hiess es, die Fabrikation erstreckte sich «auf über 200 verschiedene Sorten Biscuits und Waffeln bester Qualität».

### Grossbrand und Neubau

1949 stieg Willy Suter aus Wädenswil bei der Anglo-Swiss ein, «indem er seine bestbekannte Honigtirgelfabrikation, die unter der Dynastie der Suter

während über 100 Jahren florierte, unserem Betriebe einverleibte». Noch im gleichen Jahr kam es zur Katastrophe: Am 1. November zerstörte ein Grossbrand die Anglo-Swiss, die damals 80 Personen beschäftigte. Weil die bisherigen Aktionäre aufgeben wollten, zahlte Suter diese aus und machte – vorübergehend hiess die Firma Biscuit-Suter – allein weiter. Für die Bewilligung des Neubaus musste Suter aber hart kämpfen, da die Fabrik im Neuwiesenquartier mittlerweile in einem Wohngebiet stand. Der Stadtrat hätte die Firma gerne ausgesiedelt, zum Beispiel in die Grüze. Andererseits wollte er aber auch einen Wegzug von Winterthur verhindern, «da das Unternehmen eine erwünschte Ergänzung

unserer sonstigen, zum Teil sehr krisenempfindlichen Industrie bildet», wie der Stadtrat an die kantonale Direktion des Innern schrieb.

### Abbruch im Jahr 1982

Schliesslich wurde die Fabrik wieder am alten Ort erstellt. 1982 übernahm die Hauser & Cie von der Neumühle Töss via Fusion das Geschäft der Anglo-Swiss, die Tirggel produzierte Suter schon längst wieder am Zürichsee. Das rund 30-jährige Fabrikgebäude an der Konradstrasse wurde im gleichen Jahr abgebrochen und durch einen Neubau der Publicitas ersetzt.

Adrian Knoepfli ist einer von acht Autoren der neuen Winterthurer Stadtgeschichte. Für den «Landboten» greift er ab und zu einzelne Themen aus der Recherche auf.



Winterthurer Guetsliproduktion am Fliessband in den 1960er-Jahren. Bild: Stadtarchiv