



Die Ochsen-Wirtin – eine grosse Schafferin

Erinnerungen von Alex (1938) und Marlis Brunner (1937 an Agnes Brunner, gelebt 22.10.1913 bis 19.10.2001

Agnes Brunner-Kühne wurde am 22. Oktober 1913 im Malver, (ausserhalb von Bad Ragaz - 2km vom Grand Hotel Hof Ragaz) entfernt geboren und wuchs im Kreise von 12 Geschwistern auf einem kleinen Bauernhof auf. Von Berufswahl keine Spur! Nach Schulabschluss hiess es eine Arbeitsstelle finden, d.h. ein hungriges Maul weniger am Tisch. Nach einem Aufenthalt im Welschland kehrte sie zurück, wo sie eine Arbeitsstelle im Service im Hotel Schäfli in Mels antrat. Nebenan war die Metzgerei Good und dort lernte sie ihren Gatten Ernst Brunner kennen und sie heirateten im Jahr 1935.

Als starke Frau stellte sie schon dazumal Bedingungen. Die erste war, Ernst Brunner musste katholisch werden, denn er war ein stolzer Berner und die waren evangelisch erzogen. Um das zu ändern, stellte er engen Kontakt zum Kapuziner-Kloster in Mels her und hat kurz darauf konvertiert. Dann musste er versprechen, auf einen eigenen Betrieb hin zu arbeiten. Das erste klappte sehr schnell mit der Übernahme des Hotels Schweizerhof in Mels. Dann kam der Krieg. Das Hotel Schweizerhof mit 6 Zimmern inklusive Wohnung konnte trotz all den Wirren sehr schnell gekauft werden. Mit gutem Erfolg, denn die gute Küche sprach sich herum. Hochzeiten und Leidessen hatte es gar viele im Saal. Auch die Vereine schätzten den Schweizerhof und die Schwinger hatten im Keller sogar ihr Trainingslokal.

Frau Brunner war eine sehr gute Sängerin, auch das schätzten die Vereine, denn dazumal verbrachten die Männer die Abende im Restaurant und nicht vor dem Fernseher zu Hause. Darum trat Frau Brunner auch sehr schnell dem Frauenchor bei.

Ernst Brunner verbrachte sehr lange Zeit im Militärdienst. Agnes Brunner führte den ganzen Betrieb alleine und in dieser schweren Zeit gebar sie noch zwei Söhne, Ernst und Alex. Später kamen noch Fritz und Agnes dazu.

Nach dem Krieg bekam Ernst Brunner die Chance die Kantine vom Kapfen Torffeld zu führen. Das war ein 100/% Job in freier Natur und zu Fuss nur eine Stunde von Mels weg. Heute ist

der Kapfensee ein selten schönes Naturschutzgebiet. Das funktionierte gut, bis im Jahr 1946 die ganze Produktionsanlage aus undefinierbaren Gründen niederbrannte.

Die ganze Zeit über wirtete Frau Brunner alleine in Mels. Sie war eine Frau die gut und gerne für 2 Personen arbeitete.

Im Jahr 1947 haben Agnes und Ernst Brunner den Ochsen in Gossau gekauft. Herr Thoma, Reisender für Stoffe, war mit seiner Kollektion auch in Mels und machte sie darauf aufmerksam, dass in Gossau der Ochsen zu kaufen sei. Da stellten sich aber für die Übernahme auch finanzielle Probleme, aber schlussendlich klappte auch das. Sie, Frau Brunner, musste eine gute Köchin sein (was sie war) und der Gatte ein ebenso guter Metzger (was er auch war), und beide mussten römisch katholisch sein. Das waren Bedingungen vom Verkäufer Braig in Gossau, denn der Ochsen war ein Doppelbetrieb, vor allem für die Frau. Am Morgen um 6 Uhr im Laden stehen und nachts um 24 Uhr das Restaurant schliessen. Das 7 Tage und 52 Wochen im Jahr. Und das etwa 15 Jahre lang.



Hotel Ochsen, Gossau (St.G.)

Familie E. Brunner-Kühne
Tel. (071) 8 56 12

Mama Brunner stand am Morgen in der Metzgerei, anschliessend kochte sie für die Pensionäre und Geschäftsleute. Sie kannte keine Zimmerstunde und keinen Freitag. Ernst, der älteste Sohn startete nach dem Schulabschluss eine Metzgerlehre und Alex trat nach der Schule und einem Welschlandjahr eine Kochlehre im Baur au Lac in Zürich an. Im Jahr 1956 – die Überraschung – ein Töchterlein wurde geboren und wurde natürlich Agnes getauft. Mama Brunner war eine robuste Natur, die an sich persönlich wenig oder gar keine Ansprüche stellte.

Im Jahr 1960 kamen die beiden Söhne nach Hause, Ernst in die Metzgerei, Alex ins Restaurant. Im Jahr 1962 heiratete Alex und im Jahr 1964 Ernst.

Ein Umbau des Ochsen, resp. Neubau wurde geplant und am Ostersonntag 1967 war Eröffnung des Ochsen. Die Belastung war für alle sehr gross, körperlich aber auch finanziell. Jeden Montag musste eine gewisse Summe für Zins und Amortisation auf die Bank gebracht werden.

Im Jahr 1970 verkauften die Eltern Restaurant und Metzgerei an die beiden Söhne Ernst und Alex, halfen aber noch tüchtig mit in beiden Betrieben.

Am Pfingstmontag 1975 planten die Grosseltern mit Martin einen Ausflug nach Lyss, wo sie ihm seinen Heimatort zeigen wollten. Der Ausflug endete aber bereits auf dem Weg zum Bahnhof, wo Vater Brunner einen Herzinfarkt erlitt und starb. Mama Brunner hat diesen Verlust ganz schlecht verkräftet, seelisch und körperlich. Sie litt sehr stark unter diesem Verlust und verlor auch die Freude an den beiden Betrieben, denn vieles wurde von den

jungen Ehepaaren anders gemacht. Mama vereinsamte zusehends und so erfolgte ein Übertritt ins Altersheim Abendruh, wo sie im Jahre 2001 starb.



Fürstenländer 1956

OCHSEN-BLÄTTLI
 Restaurant Ochsen, 9202 Gossau, Tel. 071/85 25 31

40 JAHRE

Unter dem holländischen Dachstuhl ist ein Saal, welcher zu einer Appretur einzurichten wäre, heitere Küche, zwei gute Keller und eine sehr grosse Remise, vortrefflich zu einem Laden oder Magazin eines Kaufmanns geeignet. Das Haus ist dreistöckig, sehr gut erhalten und im Mittelpunkt des Fleckens gelegen. Dieser Beschenzeitschritt «Der Erzähler» zu lesen, als das sogenannte ehemalige Obervogtehaus zu einem Freihandverkauf ausgeschrieben war. Der «Ochsen» wurde in der Folge nach einige Male verkauft, bis er schliesslich von Metzgermeister Hans Koster im Jahre 1931 erstanden werden konnte.

«Dem heutigen Besitzer ist die geschmackvolle Innen- und Ausserrenovation zu verdanken», schrieb 1936 Josef Denzinger im «Fürstenländer». Gleiches kann heute im «Ochsenblättli» zum 40-jährigen Bestehen des Gasthauses im Besitze der Familie Brunner geschrieben werden, nach einem weiteren Umbau, der 1967 erfolgte.

Ein Metzger und eine Serviertochter waren 1947 Ernst und Agnes Brunner behilflich, als sie den «Ochsen» und die dazugehörige Metzgerei übernahm.

«Von Frauenfeld reiste ich nach Baden und wusch mir den Kalk aus den Adern. Zwei Jahre rang ich nun mit dem bösen Dünsten eines neuen Gebäudes und habe nun hoffentlich ausgerungen.» Der Verfasser dieser Zeilen hat längst «ausgerungen», und wenn er den heutigen «Ochsen» in Gossau sehen könnte, würde er nach vorerst ungläubigem Staunen der vielen armen Menschen gedenken, die nach ihm mit dem Kalk und Staub eines Umbaus konfrontiert waren. Er hiess Karl Müller von Friedberg, war Obervogt des Gossauer Amtes und berichtete mit diesen Worten in einem am 23. Herbstmonat des Jahres 1791 verfassten Brief über den Umbau des Contaminischen Hauses zum Obervogtegebäude. Und die Mitglieder des Distriktsgerichtes Gossau des Jahres 1800 würden sich bei einer Besichtigung des heutigen «Ochsen» wohl auf die Schenkel klopfen, hatten sie sich doch damals vergeblich gegen den von der Obrigkeit verfügten Auszug aus diesem Haus gewehrt. Die Verlegung war erfolgt mit der Begründung, es gehe nicht an, die Sitzung zu halten, wo zugleich ein Wirtshaus sei...

Wenn Sie sich nun im heutigen «Ochsen» fürstlich bewirten lassen, blicken Sie sich einmal um und stellen Sie sich folgendes vor: «Das Haus besteht aus 12 Zimmern, wovon sechs heizbar und einige tapeziert sind.

Gossauer Archiv, 1987

Abschied vom alten «Ochsen»

Anfang der nächsten Woche wird der Hotel- und Restaurationsbetrieb zum «Ochsen» in Gossau geschlossen. Gegen Ende Januar des nächsten Jahres soll er wieder eröffnet werden, nach umfangreichen Um- und Erweiterungsbauten in neuen Räumen. Pläne für eine solche Umgestaltung wurden schon vor 3 Jahren geschmiedet, aber es dauerte lange, bis die Ansprüche eines modernen Hotel- und Restaurationsbetriebes mit denen des Heimatschutzes in Übereinstimmung gebracht werden konnten. Nachdem das nun geschehen ist, lohnt es sich wohl, vom «alten Ochsen» etwas ausführlicher Abschied zu nehmen.

Ein historisches Gebäude

Der Bau wurde in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts errichtet. 1789 plazierte Fürstabt Boda Angehrn von St. Gallen die Obervogel für das Oberbergamt in das Haus am Dorfplatz. Bei der Renovation von 1798 wurde auch dieser Besitz, wie die anderen der Fürstabel, verstaatlicht und zum helvetischen Nationaleigentum erklärt. Aus dem Jahre 1807 wissen wir, daß der Postbote Johannes Künzle Besitzer des Hauses war. 110 Jahre, nämlich von 1823 bis 1933, war dann der heutige Ochsen Gerichtshaus zuerst des Distrikts und dann, nach der Uebennennung, des Bezirkes Gossau. Als 1933 das Amtshaus eingeweiht wurde, verlegte man das Gericht dorthin. Schon etwa seit der Mitte des letzten Jahrhunderts war ebenbürtig im «Ochsen» eine Metzgerei. Sie wurde 1933 mit einem Hotel und Restaurant kombiniert.

Die Architektur

Das Gebäude durchbricht mit seinem französischen Mansardenstil die Grundkonzeption der Häuserreihe. Alle andern Bauten sind Fachwerkhäuser und haben den Giebel zur Straße gerichtet. Im Inneren kann festgestellt werden, daß die Ausgestaltung immer den wechselnden Bestimmungen angepaßt wurde. Das Erdgeschoß war einmal durchgehend offen und wurde wahrscheinlich als Markthalle benutzt. Die Obergeschosse sind mit starken Bohlen als Holzriegelkonstruktion ausgeführt.

Für den Um- oder Neubau blieben wegen des historischen Bildes des ganzen Straßenzuges nur zwei Möglichkeiten, die von Ortsplanung und Heimatschutz vorgeschrieben wurden. Entweder mußte man die Front belassen, wie sie jetzt ist, oder man hätte als Neubau nur eine Konstruktion wählen können, die den benachbarten Häusern angepaßt ist: Fachwerkbau mit Giebelstellung zur Straße.

Aus diesen Ueberlegungen heraus wurde ein erster Entwurf, der einen Neubau in sehr modernem Stil vorsah, abgelehnt. Ein zweiter Vorschlag, der Giebelbauten im Stil der an-

schließenden Häuser vorsah, konnte die Besitzer und Hoteliers nicht befriedigen. So hat man sich schließlich auf einen letzten Entwurf geeinigt, der die Erhaltung der historischen «Ochsen-Front» vorsieht, das alte Mesmerhaus aber neu baut und im Innern dem Ochsen anpaßt.

Der neue Ochsen

Da sich offenbar gegenüber früher der Grundwasserspiegel abgesenkt hat und der Dorfbach nicht mehr am Haus vorbeifließt, ist eine Unterkellerung möglich. In diesen Keller werden die Vorratsräume eingebaut, ferner Personalräume und Wäscherel und Büglerel. Zur Heizungs- und Warmwasserbereitungsanlage kommt ein Raum für den Oeltank.

Im Erdgeschoß bleibt die westliche Raumfolge mit Metzgerei-Laden, Wursterel und Kühlräumen erhalten. Oestlich vom Eingang ergibt sich eine ganz neue Konzeption mit einem Straßenrestaurant und der dahinterliegenden Küchenanlage. Das Straßenrestaurant gliedert sich in 3 Teile: einen kellerartigen Raumbezirk im alten Gebäudeteil, eine Büffetnische mit Bar und den flächenmäßig größten Raumteil im Neubau mit großer Fensterfront gegen den Dorfplatz und vorgelagertem überdecktem Vorplatz mit Sitzmöglichkeiten im Freien. Die Durchdringung von alt und neu im gleichen Raum soll hier zu einer differenzierten und spannungsvollen Gestaltung Anlaß geben.

Im Obergeschoß sind um eine zentrale Officeanlage vier verschiedenartige Restaurant- und Gesellschaftsräume angeordnet, die alle mit mobilen Zwischenwänden untereinander beliebig kombiniert werden können. Der Service erfolgt ausschließlich vom Officerraum, sozusagen hinter den Kulissen. In den einzelnen Gasträumen sind lediglich kleinere Anrichten plaziert. Die Räume erhalten damit einen intimen Charakter, ohne unnötige Nebengeräusche. Sämtliche Gasträume werden von einer großzügigen Zugangs- und Treppenhalle erschlossen, von wo auch die ausreichenden Abortanlagen betreten werden können. Die Officeanlage steht durch zwei Speiseaufzüge in direkter Verbindung zur Küche und ist zugleich Ausgabestelle und Abwaschraum.

Die bestehenden Hotelzimmer im 2. Obergeschoß werden durchwegs mit internen Sanitäräumen bereichert, mit WC und Bad oder Dusche. Im Neubau wird eine zweigeschossige Wohnung eingebaut.

Das Dachgeschoß bleibt den Personalzimmern vorbehalten.

So wird, wenn anfangs nächsten Jahres der umgebaute und erweiterte Ochsen wieder eröffnet wird, ein Hotel zur Verfügung stehen, das in seinem Zimmerangebot und den Gaststättenträumen vielen Ansprüchen genügen wird. (-uh-)