



Das Restaurant Kantonsgrenze liegt auf der Grenze der Kantone Zürich und St. Gallen. Hier wird sommers gewandert, im Winter Ski gefahren.

Eigentlich habe ich ja den Bauern geheiratet und nicht das Restaurant», schmunzelt Rosa Oberholzer (94) mit rotbackigem munteren Gesicht, nachdem sie dem Stammgast den Zweier Riesling serviert hat. Im Garten des Restaurants Kantonsgrenze im Oberholz bei Wald im Zürcher Oberland zwitschern die Vögel, die Frühlingssonne brennt vom hellblauen Himmel. Die Gäste sitzen im Schatten und plaudern. Und Rosa Oberholzer, im chicen massgeschneiderten Karojupe, weissen Schurz, dunklen Oberteil und mit feinem Goldohrschmuck schaut in der Beiz zum Rechten – und das seit 71 Jahren.

Die fitte alte Dame mit Jahrgang 1919 hat auch nicht im Geringsten vor, sich aufs Ruhebänkli zu setzen. Denn die Gäste wissen ihre Gastfreundschaft, die Küche und ihren Charme zu schätzen. Zwar steht sie nicht mehr ganz so oft am Holzherd wie noch vor ein, zwei Jahren. Eine ihrer Töchter und ein Gehilfe gehen ihr zur Hand. Doch im Herbst zauberte sie wieder ihren Rehrücken auf den Tisch, für den sie wie fürs Zürcher Ge-

Hier kocht seit 71 Jahren die Wirtin

Rosa Oberholzer ist 94 und Wirtin des Gasthauses Kantonsgrenze, in der Nähe von Wald im Zürcher Oberland. Während andere Leute in ihrem Alter auf dem Ofenbänkli ausruhen, steht die rüstige Rosa seit 71 Jahren als Köchin am Herd. Und serviert ihren Gästen neben Rehrücken oder selbst geräuchertem Speck immer auch die eine oder andere lustige Anekdote.



1941 heiratete Rosa den Bauern Gottfried Oberholzer und zog zu ihm ins Oberholz. Zum Hof gehörte ein kleines Beizli – in den folgenden Jahrzehnten verpflegte Rosa nicht nur die eigene Familie, sondern stets auch Gäste.





Rosa Oberholzer bereitet auf dem Holzherd eine Röstli zu. Den Butterschmalz kocht die 94-Jährige noch selber aus.

schnetzelte mit Röstli oder den Bauern-teller mit Speck und Schinken weit herum bekannt ist. «Ich verarbeite nur frische, qualitativ hochwertige Zutaten», erklärt sie, «Rehrücken vom hiesigen Jäger, Marroni, Rösliköhl, Blaukraut, Austernpilze.» Zum Dessert serviert sie hausgemachten Apfelgratin. «Da flippen die Leute fast aus!»

Kochen lernte sie in ihren Lehr- und Wanderjahren nach der Schule, als sie von Netstal im Glarnerland, wo sie aufgewachsen war, als 16-Jährige auszog und als Dienstmädchen bei Herrschaften arbeitete. Sie putzte gerade die Wohnstube, als im September 1939 die Ansage aus dem Radio kam, dass Deutschland in Danzig einmarschiert war und Polen den Krieg erklärt hatte. «Das vergesse ich nie!», sagt Rosa Oberholzer. Die Strassen seien sofort voller Autos und Militärtransporter gewesen. Alle kriegstauglichen Männer wurden

auf der Stelle eingezogen und an die Grenze aufgeboten. «Es waren harte Zeiten. Es gab nichts anderes, als zu arbeiten.» Also packte auch sie kräftig mit an.

Am Anfang gabs Schüblig und Ochsenmaulaufschnitt

Sie heiratete 1941 den Bauern Gottfried Oberholzer und zog zu ihm ins Oberholz. Der Weiler gehört zur Gemeinde Goldingen im Kanton St. Gallen, liegt aber näher bei Wald ZH, mitten auf der Kantonsgrenze. Im kleinen Beizli, das zum Hof gehörte, fand sie eine Gaststube mit zwei Tischen vor. Das Wasser musste sie draussen am Brunnen holen, aber mit dem zweilöchrigen Holzkochherd konnte sie unmöglich Gäste bekochen. Also gabs am Anfang vor allem kalte Platten: Ochsenmaulaufschnitt, Fleischkäse mit Senf oder selbst geräucherten Schüblig. Die Gäste aus der nahen Höhenklinik

Wald pilgerten in Scharen ins Oberholz. 1954 kam der Ausbau. Rosa und Gottfried erweiterten das Restaurant um eine stattliche Gaststube mit 100 Sitzplätzen. «Die alte Wirtsstube mit dem Kachelofen wollte ich aber unbedingt erhalten.» Und so dient das schicke Bijoux aus einer anderen Zeit heute als Raucherstübchen. Dazu führte sie die Skihütte und die neu gebaute Lunchstube des Skilifts hinter dem Dorf mit 200 Sitzplätzen.

Und während ihr Mann Gottfried zum Hof, den Tieren und dem Wald schaute, war Rosa tagein, tagaus für ihre Gäste da und zog sechs Kinder gross. Ihr einziges Hobby waren die Stoffe. «Für schöne Kleider hatte ich eine Schwäche», sagt sie, «schon immer!» Aber ab Stange kam ihr nichts ins Haus. «In meinem Schrank hängen nur massgeschneiderte Einzelstücke, eines schöner als das andere!» Nicht gerade Armani- oder



Rosa Oberholzer mit Stammgast Heinz im Raucherstübli mit dem alten Kachelofen. In dieser Gaststube mit zwei Tischen begann Rosa einst zu wirtin.

Chanel-Kostüme, aber doch edelste Seidenstoffe. Sie war eben mit dem Chef der Seidendruckerei in Mitlödi GL befreundet, der für die Designer in Paris produzierte, und kam deshalb immer günstig zu Stoffrestposten. Eine Schneiderin schneidete ihr daraus die modernsten Kostüme auf den Leib, für die sie viel Lob und Aufmerksamkeit erntete.

Mit 50 entdeckte Rosa eine neue Leidenschaft: das Autofahren

Für Aufsehen sorgte sie auch an der Landesausstellung 1964 in Lausanne, als sie als Zürcher Oberländer Vertreterin für ihre Mixed-Grill-Rehkeulen-Fleischplatte und die eingelegten Reizker-Pilze nach polnischem Rezept die Silbermedaille einheimste, wie sie stolz berichtet.

In den 70er-Jahren, als die Kinder gross waren und die Zeiten rosiger, entflammte in Rosa Oberholzer eine neue Leidenschaft, das Autofahren. Mit 50 nahm sie die ersten Fahrstunden. Die Fahrprüfung bestand sie auf Anhieb, nachdem sie sich im «Sternen» mit einem Glas Whisky ein bisschen Mut angetrunken hatte. Fortan rauschte sie an freien Wochentagen mit ihrem flotten Peugeot 504 Coupé die Schweizer



Der Schinken fürs Restaurant wird auf dem Dachboden geräuchert.

Pässe ab. «Ich bin über fast jeden Pass gefahren, singend und juchzend vor lauter Freude, so schön wars!» Und überall, wo sie anhielt, hätten die Leute immer dieses Auto angeschaut. Oder war es am Ende doch die witzig-muntere Dame selber, welche die neugierigen Blicke auf

sich zog? Jedenfalls hat sie den Fahrausweis unterdessen wieder abgegeben – aus freien Stücken. Mit 87 Jahren war Schluss. Jetzt lässt sie sich lieber von schnittigen jungen Männern durch die Gegend kutschieren. «Ich höre lieber auf, bevor ich das Auto zusammengelegt habe», schmunzelt sie. «Wäre ja schade um das gute Stück.»

Dann tritt ein neuer Gast in die Wirtsstube. «Hoi!», begrüsst sie ihn herzlich, setzt sich zu ihm, erzählt, ganz die Gastgeberin, stolz vom Interview, das sie der Journalistin eben gegeben habe, und sagt, ungläubig erstaunt ob so viel Aufmerksamkeit: «Der Artikel erscheint in der ganzen Schweiz!»

Text: Daniela Schwegler
Bilder: Sonja Ruckstuhl

www.migrosmagazin.ch

LESEN SIE ONLINE

Beizen mit langjährigen Besitzern werden immer seltener. Wir haben die letzten aufgespürt. Und: Arbeiten auch Sie über 50 Jahre in derselben Firma? Schreiben Sie uns!