

Dachstuhlbrand führte zu Umbau der «Traube»

Die Ottiker Dorfwirtschaft ist wieder offen



Die «Traube» in Ottikon heute: alle Spuren des Brandes sind verschwunden. (vw)

JZ. Nachdem bereits am vergangenen Sonntag viele Ottiker der Einladung zum «Tag der offenen Tür» im Restaurant Traube gefolgt waren, hat nun die beliebte Dorfwirtschaft am 1. Mai ihre Tore vollends wieder geöffnet.

Man erinnere sich: Im Sommer des letzten Jahres brannte der Dachstuhl aus, was den Besitzer Ernst Sigrist zu einem durchgreifenden Umbau der oberen Geschosse zwang. Während in den dritten Stock eine hübsche Wohnung eingebaut wurde, enthält der zweite ein auf 45 Plätze erweitertes *Säli* mit heimeliger Holztaferung, ein Spielzimmer für Kinder von einkehrenden Gästen und eine zusätzliche Küche mit Liftanlage, die das Obergeschoss mit unterer Küche und Keller verbindet. Die Gaststube indessen hat ihr schlichtes, ungekünsteltes Cachet, das auf den Umbau 1974 zurückgeht, bewahrt.

Gemeinschaftsbildende Dorfwirtschaft

Die «Traube» in Oberottikon spielte einst im Kranz der fünfzehn (!) Gaststätten, die allein die Obere Wacht der Gemeinde Gossau einst zählte, eine *gewichtige Rolle*. Sie besass unter dem Namen «Rössli» einst sogar ein regelrechtes Taverenrecht, erhielt aber im 19. Jahrhundert, um Verwechslungen mit dem gleichnamigen Gasthof in Unterottikon auszuschliessen, ihre heutige Bezeichnung. Als Sitz zweier Gemeindepäsidenten (Rudolf Meier und Albert Krauer) und zweier Gemeindeammänner war die Traube bis in unser Jahrhundert hinein ein Schlüsselpunkt der Gemeindepolitik.

Nun, so hoch hinaus will das neue Wirteteam Doris Homberger, Roland Kunz und Fredi Murbach nicht. Eine echte, *gemeinschaftsbildene Dorfwirtschaft* ist ihr Ziel, ein Treffpunkt für jung und alt,

ein Ort, wo man gesunde, biologisch gezogene Kost, Wein zu erstaunlich wohlfeilen Preisen, regelmässige Mittagsmenüs und – je am ersten Sonntag jedes Monats – währschafte «Puurezmorge» erhält. Ganz zu schweigen von der reichhaltigen Imbisskarte, die einen wirklich «gluschtig» machen kann.

Junge, einsatzfreudige Idealisten

Es lag dem Eigentümer, dessen Eltern während zwanzig Jahren die «Traube» aufs beste führten, bei der Auswahl des neuen Pächters daran, die Gaststätte jemandem zu übergeben, der die alte Ära Sigrist *wiederaufzunehmen* imstande ist. Keine jener sattsam bekannten Bewerber, die auf möglichst «ringe» Art und möglichst schnell möglichst viel Geld verdienen wollen, wurden berücksichtigt, sondern *junge, einsatzfreudige Idealisten*, die das Restaurant nach dem Grundsatz zu führen gewillt sind, den der Oberländer Mundartdichter Ruedi Kägi in die träfen Worte gekleidet hat: «Spys und Trank, i gib es rächt – segys em Puur, em Herr, em Chnächt».