

Die Geschichte des verschwundenen Cafés

Untertor Das Café Kränzlin am Untertor war eine Institution: Beim Znüni diente es den Geschäftsleuten als Treffpunkt, mittags konnte man dort gut und günstig essen und abends wurde im oberen Stock getanzt und angebandelt.

Alex Hoster

Die Geschichte des Cafés und der Confiserie Kränzlin beginnt 1919, als die Brüder Gerhard und Hans Kränzlin die Liegenschaften Untertor 35 und 37 kauften und darin das Café Kränzlin einrichteten. Es wurde von den Schwestern Therese und Anni geführt und war das erste seiner Art in Winterthur. 1928, knapp zehn Jahre später, übernahm Guido Kränzlin Vaters Stefan das Café in Winterthur als Geschäftsführer; seine Schwestern und seine Frau Emma unterstützten ihn dabei. Wiederum gut zehn Jahre später, 1939, kaufte er seinen Brüdern die Liegenschaften ab und wurde damit auch alleiniger Inhaber des Cafés.

Doch 1945 starb seine Frau Emma. «Das war ein schwerer Schlag für meinen Vater: Plötzlich war er im Geschäft und mit den fünf Kindern im Alter zwischen 16 und nur gerade 2 Jahren allein», sagt Guido Kränzlin. Bereits 1947 heiratete Stefan Kränzlin wieder: Es brauchte eine Frau – fürs Geschäft und für die Kinder. Zur selben Zeit erwarb er die um 1910 im Jugendstil erbaute Liegenschaft Zum Waldheim am Brühlberg, die bis heute Familienwohnsitz geblieben ist.

Der Vater hatte anderes vor

Guido Kränzlin hatte sich 1960, nach Handelsmatura und RS, eigentlich schon an der Hochschule St. Gallen angemeldet, als sein Vater meinte: «Es wäre schon gut, wenn du noch Bäcker-Konditor lernen würdest. Ich habe es bereits eingerichtet, dass du nur zwei Jahre machen musst.» Hintergrund dafür war, dass sich seine ältesten Geschwister, die eigentlich fürs Geschäft vorgesehen gewesen wären, untereinander oder mit dem Vater nicht verstanden. Also blieb die Nachfolge im Familienunternehmen an Guido Kränzlin hängen. «Ich war darüber aber nicht erzürnt oder böse. Ich hatte mir mein Leben einfach nicht so vorgestellt», sagt er heute. «Doch hatte es auch etwas Positives: Ich lernte dort meine Frau Verena kennen – und wir sind nun schon 55 Jahre glücklich zusammen!»

Mehrgenerationenwohnen

Gleich nach seiner Ausbildung zum Bäcker-Konditor wurde er dann 1962 «Chef» im Familienbetrieb. Doch nur operativ, denn sein Vater hatte noch lange ein gewichtiges Wörtchen mitzureden – er starb erst 1982. Und das galt nicht nur im Geschäft, sondern auch im Privatleben: Wie damals nicht unüblich, war das frisch vermählte Paar ins Haus am Brühlberg gezogen und wohnte dort gemeinsam mit eigenen Kindern, (Schwieger-) Eltern, Geschwistern und Mitarbeitenden unter einem Dach.

Dieses heute als modern gepriesene «Mehrgenerationenwohnen» hatte unbestrittene Vorteile: Da Verena Kränzlin mitarbeitete und sich um den Laden kümmerte, konnte die Kinderbetreuung wenigstens partiell von den Grosseltern besorgt werden. Ab 1968 führte Kränzlin das Geschäft zusammen mit seiner Schwester Ursula, 1969 wurde der Betrieb umfassend umgebaut



Guido Kränzlin erlebte im Café bewegte Zeiten, vor allem im Dancing Obango im ersten Stock. Foto: Marc Dahinden



Blick ins Obergeschoss des Cafés Kränzlin. Foto: amh



Das alte Wirtshauschild am Untertor 37. Foto: Winterthurer Bibliotheken

Das Untertor: Eine Gasse und ihre Geschichten. Folge 6

Die Zeiten ändern sich. Das manifestiert sich auch in der Winterthurer Altstadt: Der Detailhandel verliert gegenüber dem E-Commerce an Boden, Kundenströme verlagern sich ins Internet, Umsätze sinken, Geschäfte müssen schliessen, Ladenlokale an bester Lage stehen leer. Halten können sich am ehesten internationale Ketten. Der einstige Angebotsmix ist verschwunden und mit ihm auch viele der seit Generationen inhabergeführten Familienbetriebe. Doch Veränderung gab es in den Innenstädten schon immer: von einer dörflichen Gemeinschaft zum Nebeneinander von Weltmarken, von handwerklicher Arbeit zum Handel, von den Boomjahren zur Krise und zurück. In einer losen Serie erzählen wir Geschichten vom Untertor, seinen Unternehmen und den Familien, die dahinterstehen. (amh)

und dabei in drei Einheiten aufgeteilt: Aus dem Saal im Obergeschoss wurde das Dancing Obango und im Parterre wurde ein Ladenlokal baulich abgetrennt und vermietet; die Kränzlin wollten sich fortan auf ihr Café konzentrieren. Doch es sollte anders kommen.

Das legendäre Obango

Der grosse obere Stock des Cafés Kränzlin war bereits 1930 in ein Konzertlokal umgebaut und 1946 umfassend renoviert worden. Anfänglich gab es dort nur dienstags und donnerstags Tanz, später die ganze Woche. Mit dem Umbau von 1969 wurde jedoch ein regelrechtes Dancing daraus: Die nunmehr separat zugängliche Etage wurde einem Betreiberduo für das legendäre Dancing Obango vermietet. Lange ging das allerdings nicht gut: Zwar hatten die neuen Mieter den Umbau selber finanziert, doch blieben sie den Mietzins schuldig. «Irgendwann haben wir dann den Stecker gezogen», erzählt Kränzlin weiter. «Das Obango blieb an mir hängen und ich führte es einige Jah-

re lang wieder selber.» «Wir hatten viele bekannte Orchester im Obango», erinnert er sich. «Jochen Brauer, Pepe Lienhard, Hazy Osterwald – damals alles Stars der Tanz- und Unterhaltungsmusik.» Die bekannten, aber teuren Bands wurden jeweils für Kurzengagements über ein Wochenende gebucht. Etwas länger blieben Guido Kränzlin erklärte Lieblinge, die Gent Brothers: «Dreimal waren sie übers Neujahr bei uns. Da hatten wir volles Haus!», schwärmt er.

Hinter dem Konzertangebot steckte aber auch viel Arbeit: «Bevor ich ein Orchester buchte, ging ich es mir oft persönlich anschauen.» Dafür fuhr er mitunter bis nach Genf. Und durch die Kombination von Café-Konditorei und Dancing wurden die Nächte für Guido Kränzlin ohnehin ziemlich kurz: «Ich fing morgens um 3 Uhr in der Backstube an und hatte um 1 Uhr nachts Feierabend», erzählt er lachend. «Zur Obango-Zeit konnte ich unserem Bäcker oft Guten Morgen wünschen, wenn er zur Arbeit erschien!» Da schliessen

andere Mitarbeitende noch tief: Die Konditoren begannen um 6 Uhr, um 7 Uhr öffnete seine Frau den Laden und das Café.

Italianità und ihre Folgen

Unter seinem Vater seien die Serviertöchter noch alle Schweizerinnen gewesen, erinnert sich Kränzlin. «Später stellten wir auch Ausländerinnen ein, denn zu unserer Zeit wollte niemand mehr im Gastgewerbe arbeiten.» Inzwischen hatte sich aber auch die «Gastig» im Café Kränzlin geändert: Es wurde auch von vielen italienischen Gastarbeitern frequentiert, die vom nahen Treffpunkt am Bahnhofplatz hierher kamen. «Wir hatten mit ihnen eigentlich nie Probleme, auch die Verständigung klappte erstaunlich gut», sagt Kränzlin. «Aber manche Gäste nervten sich, denn die Südländer waren etwas temperamentvoller und lauter.»

Nicht zuletzt deswegen entschied sich Kränzlin, den grossen Raum beim Umbau 1968 durch den Einbau von Zwischenwänden in Nischen zu unterteilen: Das senkte den Lärmpegel

und sorgte für mehr Privatsphäre: «Es sollte kleinräumig und gemütlich sein.» Böse Zungen hätten dann zwar von einem «Irrgarten» oder gar von einem «gspunnene Lade» gesprochen, erinnert er sich lachend, gekommen seien sie aber trotzdem in Scharen: Fakt ist jedenfalls, dass er nach dem Umbau «drei Monate lang im Eingang stehen und die Leute abwimmeln» musste.

Ausgestorbene Kaffeerunden

Doch auch für die Winterthurer war das Kränzlin eine Institution: Viele Stammgäste kamen aus den umliegenden Geschäften und Büros regelmässig zum Mittagessen hierhin. Andere arbeiteten gleich hier, wie der Rechtsanwalt, Journalist und Schriftsteller Alfred Stamm: «Er kam oft ins Café, beobachtete die Gäste und schrieb an seinen Texten», erinnert sich Verena Kränzlin. Täglich gab es auch einen «Handwerkerstamm», den auch Geschäftsleute vom Untertor und der weiteren Altstadt frequentierten. «Immer um neun Uhr trafen sich ein gutes Dutzend Gewerbetreibende zum Znüni, dabei wurden auch Geschäfte miteinander eingefädelt», erzählt Verena Kränzlin, deren Mann sich jeweils ebenfalls dazugesellte. Heute sind die meisten verstorben. Die letzten von ihnen treffen sich aber noch gelegentlich im Trübli.

Das Ende am Untertor

Über all die Jahre wurden Verena und Guido Kränzlin auch Zeugen der Veränderung am Untertor – er nennt es eine Verarmung: «Heute gibt es hier ja fast nur noch Schuhe und Kleider», sagt er bedauernd. «Unsere Altstadt ist nicht mehr das alleinige Zentrum, sie wird konkurrenziert von Läden im Neuwiesen, in den Archhöfen und anderen.» Mit einem letzten, ganz grossen Umbau hatten die Kränzlin noch versucht, mit der Zeit Schritt zu halten: 1990 wurden die beiden Liegenschaften abgerissen und komplett neu erstellt. Neben der Fast-Food-Kette McDonald's bezogen sie im September 1991 mit ihrer Confiserie am Untertor noch einmal selber einen neu umgebauten Laden – ein Café gab es da schon nicht mehr und die Produktion war schon während des Umbaus in eine ehemalige Bäckerei an der Wülflingerstrasse ausgelagert worden. Dort blieb sie dann auch für ihren Laden am Untertor.

1999 entschlossen sich die Kränzlin, ihr Geschäft ganz aufzugeben: «Unser Sohn hatte zwar Konditor gelernt, musste seinen Beruf aber wegen einer Mehlallergie aufgeben – und die Töchter waren nicht interessiert», sagen sie. «Es ist schon recht, wie es herausgekommen ist: Wir bereuen die Geschäftsaufgabe nicht. Ja, wir sind froh, dass wir die Belastung nicht mehr haben.» Das kann man angesichts der mörderisch langen Arbeitszeiten gut nachvollziehen – Ferien gönnte sich die Familie jeweils lediglich im Herbst. «Da führen wir mit den Kindern ans Mittelmeer», erinnern sie sich. «Da war das Geschäft jeweils für zwei Wochen kein Thema, so konnten wir wirklich voll abstellen und auftanken.»