

Moststube – Das OLMA-Restaurant

Die OLMA hat im Laufe ihrer 75 Jahre unzählige Geschichten geschrieben. Sie handeln von frechen Fotografen, vergessenen Handtaschen, Pferden und Ziegen in der Moststube, Festheinis, bockenden Tiefladern und einem Brand am Nescafé-Stand.

Die Moststube als typisches und wohl bekanntestes OLMA-Restaurant gab es seit Beginn weg – also seit 1943, zuerst auf dem Unteren Brühl, ab 1947 im Kantonsschulpark. Ab 1957 wirtete in der Moststube die Familie Wick-Brunner, die gleichzeitig das Hotel „Pfauen“ an der Ecke Torstrasse/St.Jakob-Strasse mit grossem Erfolg führte. Idi Hochreutener-Wick, Tochter der Familie Wick-Brunner erzählt: „Die Moststube war ein volkstümliches Lokal, am Anfang noch in einer Zelthalle auf dem Oberen Brühl, im Kantonsschulpark, untergebracht. Ein zweistöckiges Restaurant mit etwa 400 Sitzplätzen im Parterre und 100 oben auf der Galerie, ca. 23 Serviertöchtern und ganztägiger gutbürgerlicher Küche. Der Hit waren Rippli mit Sauerkraut und natürlich St.Galler Bratwürste. Jeden Mittag hatten wir ein Menü mit Suppe und verschiedene kalte Gerichte. Die Serviertöchter mussten die vollen Teller in den ersten Stock hinauftragen, balancieren würde man besser sagen. Keine einfache Sache! Hauptattraktion war natürlich das Orchester, das immer für gute Stimmung sorgte. Das Mobiliar des Restaurants inklusive Klavier gehörte uns und musste immer vorgängig aufgebaut und nach der OLMA wieder abgebrochen und eingelagert werden.

Jubel, Trubel, Heiterkeit

Die Moststube öffnete ihre Türe um 9.00 Uhr und schon bald füllte sie sich mit ersten Gästen, oft Bauern, die einen währschaften Znüni wollten. Am Morgen arbeitete ich im ‚Pfauen‘, ab Mittag dann in der Moststube. Das waren ‚reichhaltige Tage‘ – bis weit in die Nacht hinein, mussten wir doch anschliessend noch abrechnen. Wir haben das alles miteinander gemanagt, einander geholfen, wo es ging. Viel zu tun gab auch die Serviceeinteilung. Damals arbeiteten die Serviertöchter für das Trinkgeld, das sie erhielten, also ohne eigentlichen Lohn. Trotzdem verdienten sie sehr gut. In der Küche arbeiteten bis zu sieben Köche, obwohl die Menükarte eigentlich zuerst noch recht einfach war. Gegen Mittag wurde es hektisch, viele Mittagessen und Getränke wurden bestellt, zudem wurde es immer wärmer in der Zelthalle, je nach Wetter, auch schwül und dampfig. Um 15.00 Uhr begann die Musik zu spielen bis etwa 18.00 Uhr, dann wieder ab 19.00 – ca. 23.00 Uhr. Die Stimmung war immer gut, die Leute tanzten auf den Tischen und wo es gerade passte.

Vis-à-vis war der Schneebesen, es war das feinere Lokal als die Moststube. Dennoch hatten auch wir oft Besuch von dort, Stammgäste und Freunde. Das Drei-Mann-Orchester ‚Max und Moritz‘ war der Renner – Moritz war ein echter Charmeur und Frauenheld. Die Frauen standen Schlange, um sich mit ihm zu unterhalten und herumzuschäkern. Kunterbunte Musik, volkstümlich, für jeden was und sehr beliebt. Die Menge tanzte zwischen den Stühlen und in den Gängen, je enger, desto schöner, also etwa wie heute. Die Leute wollten – auch das ist wie heute – meist nicht nach Hause. Es gab viele betrunkene Gäste. Diese wurden von der Securitas hinter dem Zelt in einen Sägemehlhaufen geworfen, auf dem sie sich ausruhen und allenfalls ‚befreien‘ oder ‚entledigen‘ konnten. Früher wurde viel mehr Schnaps getrunken als heute, und dieser ist bekanntlich nicht so gut berechenbar, dazu Most aus dem Fass. Alle wollten trinken und feiern. Aber das ist nun schon lange vorbei, wohl an die 60 Jahre. Schlägereien gab es

kaum. Einmal bespritzte ein Betrunkener die Gäste mit einem Feuerlöscher, bis die Securitas eingriff.

Viel Arbeit – viel Freude

Das Zelt stand auf einem Holzboden und dieses auf dem Rasen des Kantonschulparks. Damals durfte noch geraucht werden – und wurde nicht zu knapp getan. Das war hinsichtlich eines Brandes nicht ungefährlich. Ich erinnere mich noch gut an die grossen Aschenbecher, gelb-weiss mit dem Logo der Mosterei. Meine Eltern waren oft da, standen am Buffet, mehr oder weniger alle Tage bis in die Nacht hinein. Immer war die Moststube ausverkauft. Wir hatten viel Laufkundschaft, die von der Tonhalle über die Passerellen, Museumstrasse und Rorschacher Strasse her kam. Bier verkauften wir nicht, aber 800 Liter Most, offen, pro Tag. Abwechslungsweise wurde Most der fünf Mostereien Wittenbach, Egnach, Bischofszell-Märwil, Scherzingen und Horn ausgeschenkt. Die gibt es alle heute nicht mehr, dafür den Möhl. Welchen Most wir ausschenkten, war den Leuten egal. Die Moststube war ein Synonym für gutes Essen, gutes Trinken, sich Treffen, sich Kennenlernen und Feiern. Im Freien hatten wir auch Bratwurststände.

Probleme? Allenfalls eifersüchtige Frauen – und Männer, die immer wieder über den Durst tranken und die wir dann schliesslich kaum mehr zum Zelt herausbrachten. Wichtig war, den Betrunkenen nicht noch weiteres ‚Material‘ auszuschenken. Wirten in der Moststube war schön, eine ganz wichtige Sache für mich in meinem Leben, eine interessante Aufgabe mit meist immer denselben treuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiterin, die sich bereits ein Jahr vor der nächsten OLMA wieder anmeldeten. Verschiedene arbeiteten sogar 30 Jahre und mehr bei uns. Viele sind aber schon gestorben. Ich bin fast noch die Einzige, die übrig geblieben ist – ein Relikt aus alten Moststuben-Zeiten. Viel Arbeit, viel Freude, viele Kontakte. Wir freuten uns immer auf die OLMA und wir hatten auch kein Problem, Personal zu finden.

Seltene Gäste: Pferde und Ziegen

In der ‚neuen‘ Moststube in der Expo-Halle F ab 1966 hatten wir 700 Sitzplätze, etwa 450 im ersten und 250 im zweiten Stock. Am Anfang gab es noch keinen Lift und alles musste in den zweiten Stock hinaufgetragen werden. Ab 1965 erhielten wir ein neues Inventar von der Expo, die Tische liessen wir jedoch selber anfertigen. Weiter gab es noch das ‚Grotto Ticinese‘, die ‚Maienfelder- und die Walliser-Stube‘ etc. Am Anfang gab es noch nicht so viele Restaurants und Hallen, die OLMA glich eher einer Traktorenmesse mit ‚Hürlimann‘ und ‚Bührer‘ und was es sonst noch alles so gab. Glänzige Augen, auch bei den alten Bauern, sie assen am Morgen um zehn Uhr bereits ihre Schüblige. Im Untergeschoss befanden sich die ‚Chässtube‘ und die ‚Milchstrasse‘. Alle Restaurants liefen hervorragend, es gab keine gegenseitige Konkurrenzierung: zu leiden hatte niemand. Wir hatten nun etwa 28 Serviertöchter. Am Gallusstag, dem Namenstag meines Vaters, gab es für alle Angestellten Patissérie gratis! Wir zogen alle am selben Strick. Zimmerstunde gab es nur für die Köche. Es war eine strenge Zeit für alle, aber grossartig! Die Musik am Nachmittag war wichtig, unverzichtbar. Jeden Tag eine super Atmosphäre. Meist hatten wir österreichische Orchester.

Ich habe an der OLMA richtig viel erlebt und dies genossen, möchte die OLMA nicht missen. Einmal kamen gegen Abend Pferdetreiber in die Moststube geritten, ein anderes Mal tauchten Geissböcke auf, die hineingetrieben wurden, die rochen etwas streng. Nicht alle fanden das lustig, auch den Gestank nicht. Zudem war es nicht ungefährlich. Hier hatten wir erstmals ein Gartenrestaurant, das rege benutzt wurde. Bei warmem OLMA-Wetter wollte sowieso niemand so recht in die Hallen hinein, da es dort ‚tüppig‘ war. Wir hatten treue Stammkunden, auch aus Zürich und anderen Kantonen und viele Reservationen im Voraus. Meist wollten diese von ihrer Lieblings-Serviertochter bedient werden. Alle konsumierten fleissig. Ich erinnere mich, dass wir pro Tag etwa 1000 Portionen Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse, 500 Bratwürste und vieles mehr verkauften. Viele wollten auch Bier trinken, aber das gab es damals noch nicht. Most stand im Vordergrund! Kaffee im Glas, Kaffee Lutz etc. und natürlich die vielen Schnäpse – und Wein. Der Most wurde nun in Metallfässern angeliefert. Gelegentlich war es schwierig, die OLMA nach dem Aufräumen mit den Tageseinnahmen zu verlassen, dann mussten wir über die Zäune klettern, weil das Areal geschlossen war. Meist hatten wir einen stämmigen Koch als Bodyguard dabei.

Zugpferd

1998 zog die Moststube an ihren dritten (heutigen) Standort um, in die Halle 5. Das Zügeln war eine riesige und aufwändige Arbeit. Wir kauften neues Geschirr und Besteck, Tassen und Gläser, neues Inventar. Hier war natürlich ein anderes Ambiente, der Start auf dem Betonboden reichlich kalt. Später erhielten wir einen Kunststoffboden. Nun gab es Musik ab 15.00 bis ca. 23.30 Uhr, weniger Tische für den Abendbetrieb, da die Tanzfläche ja auch noch irgendwo platziert werden musste. Tische und Stühle mussten wir tagein tagaus heraus – und wieder hineinbringen. Die Zeit in den Holzhallen, also die mittlere Phase, war am schönsten. Das Highlight! Die neue Halle war aber von den Abläufen her die Beste und am optimalsten zu betreiben.

Die Olma-Direktoren? Ja, die waren recht verschieden: Erwin Schenker war im Umgang sehr angenehm, zurückhaltend, ein Architekt halt. Er kam oft vorbei. Der Bruno Meyer war auf Äusseres sehr bedacht und liess sich gerne einladen, der Robert Osterwalder auch, vor allem aber seine Frau: ‚Gellet Sie, Sie wösset scho, ich bi d’Frau Direktor...!‘ Er selber war nicht aufdringlich, besuchte uns oft mit vielen Gästen. Kurt Leu war der Coolste und Lustigste, René Käppeli war ein persönlicher Freund unserer Familie, mit ihm hatten wir eine sehr gute Zeit und Zusammenarbeit.

Idi Hochreutener, langjährige Gastgeberin und Wirtin der Moststube und Familie Hasler, St. Gallen

Notiert: Théo Buff

Weitere Informationen

OLMA, Splügenstrasse 12, CH-9008 St.Gallen

Telefon 071 242 01 33 / Fax 071 242 01 03

www.olma.ch / olma@olma-messen.ch

St.Gallen, August 2017