



# HOTEL RESTAURANT RHEINFELS

50

Jahre 1954–2004  
Hotelierfamilie Schwegler  
auf dem Rheinfels



# Rheinfels-Nachrichten

Vor 50 Jahren, 1954, übernahmen Max und Trudi Schwegler-Plüss das geschichtsträchtige Hotel Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein und leiteten damit die Erfolgsgeschichte ein. In zweiter Generation führen nun Edi und Susanne Schwegler-Wick das von Mutter und Vater Schwegler-Plüss im Mai 1968 gekaufte Hotel. Seit 1978 ist Edi Schwegler-Wick stolzer Besitzer des Rheinfels. 50 Jahre Schwegler im Rheinfels – das darf gefeiert werden!

In dieser zweiten Generation haben Edi und Susanne nach der Kochlehre eine ausgedehnte Weiterbildung absolviert, unter anderem an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Weitere Stationen waren das Grand Hotel Dolder, das Suvretta House St. Moritz, das Real Vaduz und viele mehr. Die dritte Generation ist bereits in den Startlöchern und vor allem an strengen Feiertagen beim Helfen anzutreffen. Doris hat dieses Jahr ihre Lehre als Köchin im Hotel Baur



Offizielle Übergabe von den Eltern an ihren Sohn, Oktober 1976.

au Lac in Zürich – als bester Lehrling des Kantons mit der Gesamtnote von 5,7 – abgeschlossen.

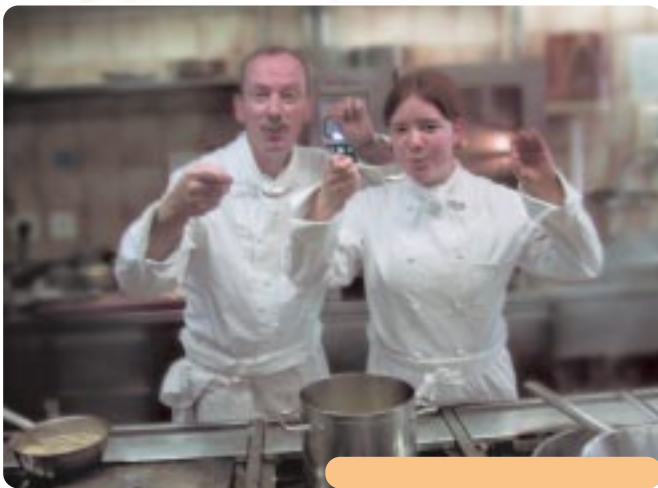
Schwerpunkt der Küche im Rheinfels bilden einheimische Süßwasserfische. Die Qualität wurde auch durch die Auszeichnung «Goldener Fisch» anerkannt.

1993 erwarben Susanne und Edi Schwegler die Schiffahrtsgesellschaft Hunziker AG und bauten das Schiff «St. Georg» zu einem kleinen Schmuckstück um. Ganz neu gibt es jetzt auch ein Oberdeck. Für die Verpflegung auf dem Schiff ist der Rheinfels zuständig. Dadurch kann das Ehepaar seine Köstlichkeiten nicht nur am, sondern auch auf dem Rhein servieren.



Gertrud und Max Schwegler führten den Rheinfels von 1954 bis 1975.





### **Hobbys:**

*Susanne Schwegler:*

Kulinarische Genüsse, Ski fahren,  
Schwimmen.

*Edi Schwegler:*

Kulinarische Genüsse, Fischen, Jagen,  
Kochen, Schwimmen.





Jakob Graf: 1859 bis 1910 Wirt vom Rheinfels.

## Über Wirte im Rheinfels

knechte aus dem 16. Jahrhundert wird ersichtlich, dass ein Schmid Oechen neun Jahre, ein Wassermann Conrad dreizehn Jahre den Ansprüchen genügte, während ein Suter Jürg schon nach einem Jahr abgelöst wurde. Die bewirteten Gäste waren vor allem auch die Herren und «Obere» von Zürich, Bürgermeister und Räte von St. Gallen, Konstanz, Lindau, Schaffhausen, Diessenhofen und Steckborn sowie Grafen und ein Herzog von Württemberg, auch eine Gräfin von Pfyn und natürlich der Bischof von Konstanz.

Wahrscheinlich durften die «Stubenmeister» Bussen verfügen wegen «Freflen und Unfugen», und diese «kleinen Bussen» durften die Herrenstübler gemäss Schiedsgericht von 1521 behalten. Als kleine Busse galt zum Beispiel die Ahndung von «Gleser und Karten brechen».

Die Geschichte des heutigen Rheinfels beginnt aber eigentlich erst am 23. Juni 1873, als Jakob Graf die Liegenschaft mit dem westlichen Salzmagazin dem Tobler-Schellenberg abkaufte. Ein Vierteljahr vorher hatte dieser in öffentlicher Steigerung von der Stadt den Rheinfels und den Salzhof übernommen. Jakob Graf war Hutmacher und begann neben seinem Hutladen im Parterre zu wirteln. Graf war ein Original und ein urchiger Wirt. Er wollte 1877 eine Volière bauen, unter Einbezug der alten, auf Holzpfosten ruhenden Altane, was aber die zuständige Baudirektion verweigerte.

Im späteren Rheinfels wurde 1508 eine Trinkstube, genannt «Herrenstube», auf den Rhein hinaus angebaut. Das Gebäude wurde 1856 beim Bau der neuen Brücke abgerissen.

Die ersten Wirte, genannt «Stubenknechte», später «Stubendiener», waren eine Art Beamte des Klosters. Zweifelsohne mussten sie gute Köche sein, denn die häufigen Ehrengäste, die in der Herrenstube mit «Spys» und Wein «tractiert» wurden, waren sicher anspruchsvoll. Auf einer Liste der Stuben-

### Etwas Lustiges zum Schmunzeln

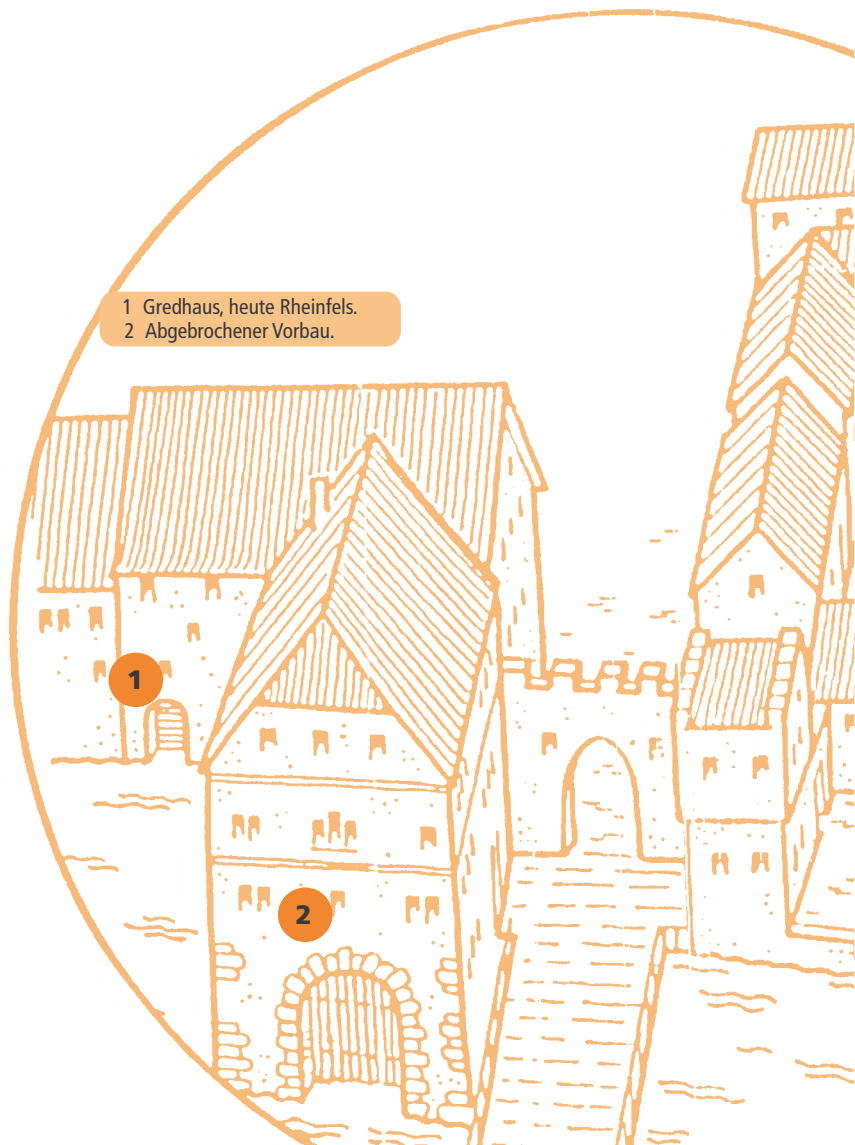
Der Rheinfels hat bis 2000 viele Kochlehrlinge ausgebildet.

Am Vorabend des grossen Küchenumbaus 1980 kam ich mit meiner Schwester Oligo, die mit mir von 1976 bis 1983 den Rheinfels geführt hat, um Mitternacht



nach Hause. Komische Geräusche aus der Küche liessen mich zuerst auf Einbrecher tippen. Nach vorsichtigem Anpirschen stellte sich jedoch heraus, dass meine zwei Kochlehrlinge splitternackt in unserer Kipperbatterie badeten. Darauf angesprochen meinten die beiden, sie hätten sich doch nur von den zwei zu entsorgenden Kochbehältern gebührend verabschieden wollen. Alkohol war sicher auch im Spiel, was mich jedoch nicht aufhielt, ihnen zu befehlen, sitzen zu bleiben, bis ich mit meiner Fotokamera die ganze Sache im Bild dokumentiert hatte.

- 1 Gredhaus, heute Rheinfels.
- 2 Abgebrochener Vorbau.



Nachdem 1884/85 anstelle des Salzmagazins ein Saalbau errichtet wurde, gelang Graf eine erstaunliche Vermarktung des Saales. Eine Theatervorstellung nach der anderen wurde darin geboten. Den Anfang machte das «Constanz-Schaffhauser Stadttheater».



Als sein Esel starb, liess er folgende Todesanzeige im «Grenzboten» drucken:



Mit den Behörden focht Graf verschiedene Sträusse aus, aber stets mit viel Humor. Als er das 50. Wirtschaftspatent beantragte, schrieb er folgenden Brief an den Regierungsrat:

Hotel Rheinfels  
 Stein am Rhein  
 J. Graf Propr.

Stein am Rhein, 5. Dezember 1908

Gesuch an den hochgeachteten Regierungsrath.  
 Hochgeehrte Herren!

Entschuldigen Sie, dass ich als gewöhnliches Menschenkind, Sie mit einem Gesuch belästige.

Es ist Ihnen bekannt, dass heut zu Tage was fünfzig Jahr besteht, bejubillümt wird, nicht nur heute, sondern vor vielen hundert Jahren schon. Der weise Gesetzmacher Moses schreibt im 3. Buch Moses 25. Kap. 10 Vers:

«Ihr sollt das fünfzigste Jahr heiligen, und sollt es ein Erlassjahr heißen im Lande, Allen die darin wohnen.»

Ich habe letzten Monat mich um das fünfzigste Wirtschaftspatent beworben, und bitte Sie daher, Hochgeehrte Herren, mich nach Moses Gesetz zu behandeln und mir die Gebühr zu schenken.

Bei dieser Gelegenheit gratuliere Ihnen zu Ihrer glänzenden Wiederwahl, gebe Gott, dass Sie noch viele Jahre in bester Gesundheit das Zepher führen zum Wohle des Kantons. Ihrer gütigen, günstigen Antwort entgegensehend, zeichnet

Mit wahrer Hochachtung

Ihr ergebener Diener, Jakob Graf, z. alten Weinstube.

Nachfolger von Vater Graf wurde «Jakob Graf Sohn», der 1911/12 die so wichtige Terrasse 24 x 4 Meter anbaute. 1914 erscheint in einem Inserat Conrad Vetterli-Graf als Besitzer, der 1933 die Ostfassade des Rheinfels rückbaute zum heutigen Zustand. 1954 beginnt die Ära Schwegler-Plüss mit einem Pachtvertrag, und schon 1958 wird eine Zentralheizung in Betrieb genommen.



# Kleine Geschichte vom Rheinfels

Der heutige Rheinfels war als Zoll- oder Gredhaus das wichtigste Gebäude der mittelalterlichen Stadt. Es umfasste das Hauptgebäude, den «Rheinfels», das grosse Salzhaus, das auf dem jetzigen Parkplatz stand, sowie das kleine Salzhaus, das westlich ans Gredhaus angebaut war. Das grosse Salzhaus oder Salzhof brannte im 19. Jahrhundert ab, das kleine Salzhaus wurde dem Gredhaus eingegliedert. Mit dem Besitz dieses Komplexes beherrschte das Kloster St. Georgen nicht nur den Eingang zur Stadt über die Rheinbrücke, sondern auch die Verkehrsachse Land–Wasser. Zu dieser Achse gehörte ein Lagerhaus, wo die Waren aufgestapelt werden konnten, bis vom Eigentümer wieder darüber verfügt wurde. Deshalb wurde in Stein als Stapelplatz das Gredhaus\*, das heutige Hotel Rheinfels, errichtet. Die initiative Stadt besass seit 1457 die Zollhoheit, seit 1492 das Salz-Monopol und erwarb 1493 das mittelalterliche Gredhaus. Das auffällige Gebäude wurde wenig später abgerissen und 1508 bis 1517 durch den noch stehenden spätgotischen Neubau ersetzt, dessen Bausubstanz im Wesentlichen dem heutigen Rheinfels entspricht. Neben dem eigentlichen Zweck des Gredhauses wurden darin bis 1542 Rats- und Gemeinversammlungen abgehalten, bis 1877 das Stadtarchiv und vom 16. bis 19. Jahrhundert die «Teutsche Knabenschul» unterge-

bracht. 1701 ist die Lateinschule erwähnt, die vorher im Kloster untergebracht war. Wie der Bau auf der Rheinseite aussah, geht aus einem Stich von 1642 sehr schön hervor. Die Gred (Rampe), die vorgebaute «Herrenstube» sind genau abgebildet. Laut Kunstführer stammten die 1956 freigelegte Balkendecke in der Gredstube, die achteckigen Eichenpfosten und der westliche Eichenpfosten mit eingebautem Tresor aus dem Erstbau. Die Hölzer dürften gemäss Rippmann aus dem Sankert bei Hemishofen stammen. Das Gebäude wurde oftmals umgebaut. Wie es 1850 aussah, sieht man auf dem Stich von C. Chapuy. Da auf dem Rhein kleinere Schiffe als auf dem See notwendig waren, wurden hier die Schiffe umgeladen und die Waren verzollt. Alle Transitgüter gingen durch das Gredhaus und mussten zwischengelagert werden. Private Lagerung war verboten und unter Strafe gestellt. Die Zolltaxen umfassten Gold- und Silberwaren, Stoffe (Barchent) und Wein wie auch Gross- und Kleinvieh. Am wichtigsten aber war die Durchfuhr von Salz und Korn. Auch der Handel und Transport von Wein spielte eine grosse Rolle. Die Chronik erzählt vom Missbrauch durch Schiffsleute. Wein wurde abgezapft und mit Wasser ergänzt. Einzelne Schiffer waren so besoffen, dass sie ins Wasser fielen und ertranken.

## Eine Teil-Chronik

### Umbauten Gredhaus – Rheinfels

- 1856 Abbruch der «Herrenstube»
- 1884 Saalbau anstelle des Salzmagazins
- 1911 Neubau der Terrasse
- 1934 Rückbau und Renovation Ostfassade
- 1958 Einbau einer Zentralheizung
- 1986/87 Umbau Gaststube und Eingang, Um- und Neubau von 16 Gästezimmern im 2. Stock und Einbau eines Lifes im Dachstock, neue Fassaden und Dach neu gedeckt.
- 1990 Umbau Gredstube, Salon, Buffet

\*«Gred-gradus»: Stufe, wo die Waren verladen werden konnten. Dem Sinn nach könnte man das Wort «Rampe» einsetzen. Im Gredhaus erhob der Gredmeister den Durchgangs- oder Grossen Zoll für alle Transitgüter.

Stich von C. Chapuy um 1850.

## Gäste im Rheinfels

Für viele Gäste aus nah und fern, für viel Prominenz aus Wirtschaft, Politik und Showbusiness durfte der Rheinfels schon Gastgeber sein.



Am 18. Mai 1945 – am Tag -V-+10 – traf sich der Schweizer General *Henri Guisan* mit seinem französischen Amtskollegen *Jean Joseph-Marie de Lattre de Tassigny* in Stein am Rhein.

Eine der wohl bedeutendsten Zusammenkünfte im Rheinfels war am 18. Mai 1945 zwischen General Guisan und dem Befehlshaber der französischen Armee in Süddeutschland, General de Lattre de Tassigny. Die Mitglieder der beiden Stäbe konferierten

und assen im Rheinfels. Major Barbey schrieb dazu: «Die Gäste aus Frankreich lobten die Forelle Blau und den Fendant.» Ob dafür «Mahlzeitencoupons» (wegen der Rationierung) abgegeben wurden?

## Gredhauszunft

1968 wurde unter Vater Max Schwegler die Chlönibrüeder-Zunft mit 13 Mitgliedern gegründet. Der Grundgedanke der Zunft war die freie Aussprache unter Gleichgesinnten in allen Belangen sowie

die Pflege der Geselligkeit und Freundschaft. Zu einem späteren Zeitpunkt wurde die Zunft in Gredhauszunft umgetauft und besteht auch heute noch mit 15 Mitgliedern.



*Lieber Gast,  
Herzlichen Dank an Sie  
für alle Ihre Besuche*



## «50 Jahre gelebte Gastlichkeit und Qualität im Rheinfels»

Seit über 50 Jahren ist das weit über unsere Grenzen hinaus bekannte Hotel Rheinfels, unser ehemaliges geschichtsträchtiges Gredhaus, welches den nördlichen Brückenkopf unserer kleinen Stadt prägt, im Besitz der Familie Schwegler. Das ehemalige Lagerhaus am Umschlagplatz der Rheinschiffahrt, seit Ende des 19. Jahrhunderts ein Gasthaus, wurde in den letzten 50 Jahren von der Familie Schwegler mit grossem finanziellen Aufwand, der notwendigen Sach- und Fachkenntnis, viel Liebe zum Detail und unter Einbezug der historisch wertvollen Bausubstanz nach und nach zu einem der führenden Hotelbetriebe unserer Gegend ausgebaut.

Heute ist das Hotel Rheinfels dank seiner traditionellen Gastlichkeit und der hervorragenden, natürlichen und ehrlichen Küche ein Markenzeichen unserer

kleinen Stadt. Das stattliche Gebäude mit seiner wunderschönen Lage direkt am Rhein, den geschmackvoll gestalteten Gasträumen, mit wertvollen Antiquitäten ausgeschmückt, dem Aufgang zum ersten Stock mit seinem grossen gotischen Flur und den legendären, knarrenden, alten, aber sehr gepflegten Holzböden und im Sommer der über den Rhein hinausragenden Terrasse laden geradezu zum Verweilen ein.

Einmalige Gastlichkeit kann aber nur nachhaltig erlebt werden, wenn der Hotelier dem Gast den Eindruck vermittelt, er sei jederzeit willkommen und geschätzt, und die Leistung und Qualität des Angebots über Jahre hinaus die hohen Anforderungen zu erfüllen vermögen. Nebst der ausgezeichneten Küche, für welche Edi Schwegler seit Jahren selbst bürgt, damit verbunden auch die Frische der Produkte, gelingt es ihm, zusammen mit seiner Frau Susanne und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern die Tradition seiner Eltern fortzusetzen und die Gäste immer wieder auf eindruckliche Art zu verwöhnen und zu begeistern. Viele Stammgäste aus nah und fern sind in den vielen Jahren Freunde des Rheinfels geworden. Diese treuen Gäste, Eckpfeiler der



Ostfassade des Rheinfels mit den zwei original gotischen Fensterfluchten.

wirtschaftlichen Stärke eines jeden Betriebes, sind aber auch für den Hotelier eine noble Verpflichtung, alte Traditionen zu wahren, ohne jedoch die neuen Trends zu vernachlässigen, und die Qualität der angebotenen Dienstleistungen und Produkte stets zu vervollkommen und anzupassen. Dies gelingt der Familie Schwegler immer wieder auf eindruckliche Art.

Mit berechtigtem Stolz dürfen Susanne und Edi Schwegler mit ihren Kindern und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf 50 Jahre Tradition und Gastlichkeit im Hotel Rheinfels zurückblicken. Wir danken dem engagierten Hotelier Ehepaar für diese grossartige Leistung recht herzlich und wünschen dem Hotel Rheinfels weiterhin den verdienten Erfolg.

FRANZ HOSTETTMMANN  
Stadtpräsident





# Betriebsphilosophie

**W**ir offerieren unseren Gästen gut bürgerliche Küche mit regionalen, klassischen und modernen Gerichten, wobei Fischgerichte den Schwerpunkt bilden. Die Produkte beziehen wir möglichst aus der Region. Daher bieten wir Süswasserfische aus der Gegend sowie Rehwild aus dem eigenen Pachtrevier an. Der Blauburgunder aus dem eigenen Rebberg wird von unseren Gästen sehr geschätzt.

Nebst den Gerichten, die wir das ganze Jahr servieren, werden auch saisonale Köstlichkeiten wie Spargeln, Rheinäschen oder Wild als ein wichtiger Bestandteil zur Küche gezählt. Zu den meist selbst kreierten Spezialitäten des Hauses gehören Rheinäschen nach altem Hausrezept, lauwarmer Spinatsalat, Ententerrine im eigenen Saft geschmort, Staaner Fischtopf (die Bouillabaisse von Stein am Rhein) und Zanderfilet Rheinfels (mit einer selbst gemachten Basilikum-Buttermischung gratiniert). Edi Schwegler koordiniert und überwacht die Zubereitung der Speisen in der Küche.



Edi Schwegler auf der Jagd.

**1**984 wurde der Rheinfels in die Schweizerische Gilde etablierter Köche aufgenommen und schon 1985 wurde die Küche mit dem Goldenen Fisch ausgezeichnet. Dies verpflichtet für eine kontinuierliche Qualität.



**D**as Gebäude, das uns beherbergt, ist bereits 500 Jahre alt und hat somit schon viele hohe und niedrige Wasserstände erlebt. Es steht fest auf seinen riesigen Grundmauern (das meiste Naturstein) und lässt sich nicht erschüttern. Nicht viel anders geht es uns mit der Wirtschaft. Die Hochs und Tiefs kommen, aber wir verlieren deswegen nicht die Freude an unserem schönen Beruf.

Zitat **SUSANNE SCHWEGLER**

## Hauptlieferanten Fisch

- Hans Graf Stein am Rhein, Rheinfisch, Rheinäschen
- C. Sowiron Kesswil, Bodenseegli, Bodenseefelchen, Hecht, Zander usw.
- Bianchi Zürich, Importfische, wenn zu wenig Schweizer Fische
- Eigenes Importkontingent

Niedrigwasserstand 1924 im Gegensatz zum Hochwasser 1999 auf der Titelseite.



# Das Restaurant

Susanne Schwegler ist verantwortlich, dass beim Service alles reibungslos funktioniert. Dies schafft ein Ambiente, welches die Gäste ihre Alltagsorgen vergessen lässt, damit sie das Essen in vollen Zügen geniessen können.

Zum Restaurant gehören Räumlichkeiten für 15 bis 200 Personen, in welchen eine Vielzahl von verschiedenen Bankettmenüs, vom einfachen bis hin zum anspruchsvollen, angeboten wird.

Auch die Halle mit antiker Bausubstanz für Apéros und Empfänge ist jederzeit nutzbar,

genauso wie die Rheinterrasse für 120 Personen.

## Wir haben viel Platz!

- Rheinterrasse 120 Plätze
- Salon 24 Plätze
- Gredstube 40 Plätze
- Im Zwei 20 Plätze
- Gaststube (Frühstücksraum) 30 Plätze
- Kleiner Saal 60 Plätze
- Grosser Saal 120 Plätze (verbunden 180 Plätze)



Die Gredstube.



Antike Halle – für Apéros.



Grosser Saal.

## Betten

- 16 Doppelzimmer
- 1 Suite
- = 40 Betten

## Das Hotel

**S**elbstverständlich legen wir auch Wert auf die Qualität des Hotelbetriebes im Drei-Sterne-Bereich. Die alte Bausubstanz wurde renoviert. Entstanden sind grosszügige Hotelzimmer mit WC, Dusche, Bad, Telefon, Fernseher, Minibar und allem, was dazu gehört, natürlich auch mit Sicht auf den Rhein. Das Frühstück ist im Hotel inklusive. Das ganze Gebäude ist antik und mit viel Charme möbliert, sodass der Charakter des Gebäudes hervorgehoben und zur Geltung gebracht wird.



## Unser Team

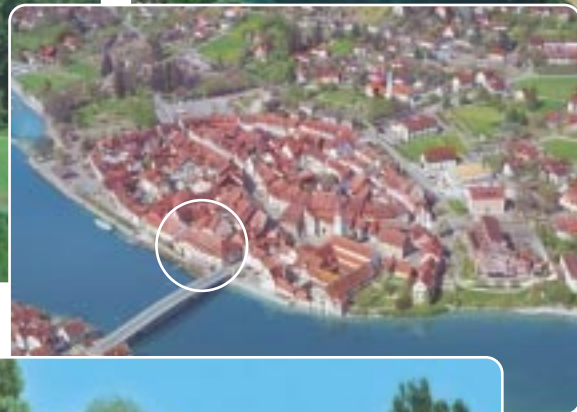
**I**n unserem Dienstleistungsbetrieb spielen die Angestellten eine wichtige Rolle. Der Gast erwartet nicht nur Qualität im Hotel- und Restaurantbetrieb, sondern auch freundliche und zuvorkommende Gastgeber. Dies wäre ohne gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche die Familie Schwegler tagtäglich unterstützen, nicht möglich.



Die Gaststube (Frühstücksraum).



# Stein und Umgebung



## Hotel Rheinfels

CH-8260 Stein am Rhein  
Familie E. Schwegler-Wick  
Tel. 0041 (0)52 741 21 44  
Fax 0041 (0)52 741 25 22  
E-Mail [rheinfels@bluewin.ch](mailto:rheinfels@bluewin.ch)  
Website [www.rheinfels.ch](http://www.rheinfels.ch)

