

Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 15 (2008)
Heft: 165

Artikel: Upper Crust St. Gallen
Autor: Hasler, Etrit
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-884900>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Kaffee: 3 Franken (normal), 4 Franken (gross)

Tee: 2.80 Franken

Mahlzeiten: Baguettes mit verschiedenen Füllungen

keine Gartenwirtschaft / Nichtraucher/ Selbstbedienung

Öffnungszeiten: Mo-Fr 5.30 bis 19 Uhr,
Sa 7 bis 17 Uhr, So 10 bis 18 Uhr

Keine Sitzbänke, Polizeipatrouillen, unpersönliche Take-Away-Ketten: Am Bahnhof St.Gallen soll niemand mehr verweilen. Da wünscht man sich schon mal das rauchige Zweitklass-Buffer zurück. von Etrit Hasler

Lang, lang ist es her. Noch heute schwärmen die Quartiermelancholiker von den legendären Bahnhofbuffets in St.Gallen. «Wo es Gewinner gibt, muss es auch Verlierer geben. Ich habe sie gesehen, am Tresen im Bahnhofbuffet St.Gallen, ihr Zigarettendrauch vernebelte die Morgensonne», schrieb Miklos Gimes noch letzten Frühling im Magazin des Tages-Anzeigers, über fünfzehn Jahre, nachdem die beiden Buffets verschwunden sind. Ich kann mich nur vage erinnern an die Buffets Erster und Zweiter Klasse. Das Buffet Erster Klasse muss in den Jahren nach dem Krieg einmal gute Zeiten gesehen haben, zumindest sah es kurz vor seiner Schliessung noch nach eben diesen Jahren aus. Das Buffet zweiter Klasse hingegen war ein sozialer Treffpunkt, eine «Chnelle», wie wir sie heute kaum mehr an Bahnhöfen finden, genauso wenig wie die Menschen, die damals darin verkehrten, an der Bar bei Zigarette und Stange oder an den Tischen beim Jass.

BITTE NICHT SETZEN

«Die Hauptbahnhöfe in den europäischen Metropolen erleben eine Renaissance», schreibt der Leiter der Immobilien-Bewirtschaftung der SBB, Remp Zberg, in seinem aktuellen Newsletter: «Weg von der reinen Drehscheibenfunktion zwischen den Verkehrsträgern hin zu attraktiven Dienstleistungszentren in der Reisekette.» Konkret heisst das: Weg vom sozialen Treffpunkt, hin zur schnelllebigen Konsumzone.

Wo früher eine Rondelle mit Sitzbänken rundherum die Bahnreisenden in St.Gallen willkommen hiess, hängt heute nur noch ein Plattikubus, der sarkastisch «Treffpunkt» verkündet, als verhaltene Drohung, dass er einem auf den Kopf knallen könnte, wenn man zu lange an diesem Ort stehen bleibt. Die ehemals belebte Bahnhofshalle, wo Reisen-



de um den Aschenbecher ins Gespräch fanden, wird heute nur noch von Randständigen bevölkert, die in regelmässigen Abständen von der Bahnpolizei oder den weiss gehendeten Securitrans-Objektschutzpatrouillen verscheucht werden. Selbst wer zu lange auf den Treppen steht oder sitzt, riskiert eine Ausweiskontrolle.

Dass die Kompetenzen von Bahn- und Kantonspolizei alles andere als geklärt sind, verstärkt die Gastfreundschaft am Bahnhof nicht: Seit über einem Jahr läuft ein Verfahren gegen den Leiter der Bahnpolizei, der nicht anerkennen will, dass es sich bei seiner Truppe seit der Privatisierung der SBB um einen privaten Sicherheitsdienst – und eben nicht um ein Polizeikorps – handelt, mit entsprechenden Rechten und Pflichten. So berichtete das St.Galler Tagblatt über einen Velofahrer, der in der Unterführung von der Bahnpolizei angehalten wurde und danach eine Busse erhielt, dies, obwohl einerseits die Bahnpolizei als privater Sicherheitsdienst keine Bussen verteilen darf und andererseits die Unterführung als öffentlicher Durchgangsweg Sache der Stadtpolizei sein müsste.

DER CHARME DES LOKALEN

Dass so ein «attraktives Dienstleistungszentrum» wie der Bahnhof keine Gastronomie braucht, liegt auf der Hand: «Die Umsteigezeiten sind kürzer geworden. Es lohnt sich kaum mehr, ein richtiges Bahnhofrestaurant

zu betreiben», sagt Michelle Bamert von der SBB-Pressestelle. «Heute ist das Angebot fast überall auf Take-away angelegt.» So auch in St.Gallen. Nach der Schliessung der Buffets 1995 kümmerte sich eine kleine «Back & Brau»-Filiale ohne eigene Brauerei und Küche in der Bahnhofshalle um die Reisenden, mit mässigem Erfolg. Die Bahnhofskonsumenten hatten sich längst in die Beizen der Umgebung verzogen, in die Brasserie und ins Metropol. Wer ein Brötchen für unterwegs brauchte, holte dies in der Chäsi Rotmonten gleich neben dem Rhyner Kiosk, den letzten zwei lokalen Anbietern, die sich noch die Mühe machten, am Bahnhof zu bleiben.

«Back & Brau» wurde durch Starbucks ersetzt. Der amerikanische Kaffeemogul hatte 2001 seine erste Filiale in Kontinentaleuropa eröffnet und war auf Expansionskurs. Im Frühling 2002 lag auch in der Bahnhofshalle St.Gallen plötzlich dieser Geruch von Grossstadt in der Luft, vom «weltbesten Kaffee», wie die Firma auf ihrer Homepage anpreist, mit extra aus Amerika eingeflogenen Muffins und wireless LAN – doch wie es sich für Grossstadtphänomene gehört: nur für diejenigen, die es sich leisten können, Fr. 6.50 für einen stinknormalen Kaffee hinzublättern oder 8 Franken und mehr für etwas Ausgefallenes. Dass sich Miklos Gimes' Verlierer in diesem Etablissement selbst dann nicht einfinden würden, wenn man darin rauchen könnte, liegt auf der Hand.

Doch dies müssten sie gar nicht. Denn kurz nach der Jahrtausendwende hatte sich in



Bilder: Florian Bachmann

Der Unterschied liegt im lokalen Charme: Sandwich- und Kaffeebude Upper Crust.

Ein Platikkubus, der sarkastisch «Treffpunkt» verkündet, als verhaltene Drohung, dass er einem auf den Kopf knallen könnte, wenn man zu lange an diesem Ort stehen bleibt.

der Bahn­hofsunterführung eine weitere internationale Marke eingekauft. «Upper Crust», eine Sandwichbude aus England, verkauft zu fast jeder Tages- und Nachtzeit eine anständige, bezahlbare Tasse Kaffee. Nun mag man sagen, eine internationale Grossfirma ist so schlimm wie die andere, die soziale Säuberung des Bahn­hofs sei damit genauso vollzogen. Da hilft es auch nicht, wenn die kleinere der beiden Buden ein Ableger der ehemaligen ostdeutschen Speisewagengesellschaft Mitropa ist. Grosskapitalismus bleibt Grosskapitalismus. Der Unterschied liegt im lokalen Charme.

KAFFEE MIT LÄCHELN

Ich jedenfalls stolperte über den kleinen, fast versteckten Kaffee­stand mit zwei Stehtischen auf dem Weg zur Morgenschicht bei Toxic und wurde Stammkunde. Dass es die Angestellten

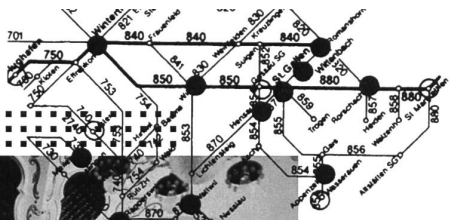


Bilder: Archiv Vadiana St. Gallen

Von wo aus man heute den Starbucks betritt: die Schalterhalle des Bahn­hofs St. Gallen, 1913.

schaffen, auch im grössten Gewühl, wenn man gerade mal dreissig Sekunden Zeit hatte, bevor der Bus oder Zug fuhr, ein Lächeln mit dem Kaffee zu servieren, brachte mich immer wieder zurück. Sechs Jahre später kann ich ohne einen Abstecher in die Unterführung kaum am Bahn­hof vorbeigehen. Meine Freundin redet schon eifersüchtig von meinen «Kaffee­kränzchen».

Geführt wird der Laden heute von Eylem Aktas, der Tochter eines türkischen Aleviten, der Ende achtziger Jahre als Flüchtling in die Schweiz gekommen ist. Als sie vor zwei Jahren von der Assistentin zur Geschäftsführerin befördert wurde, unkte ihre Vorgängerin, dass der Laden damit «endgültig zum Jugo- und Türkenkaffee» würde. «Wir hängen weiterhin von unserer Stammkundschaft ab»,



Ist schon zu seiner Zeit als «Bijou» bezeichnet worden: das St.Galler Erstklassbuffet.

sagt Eylem. «Am Morgen früh wissen wir bei fast der Hälfte der Kunden, was sie wollen, bevor sie etwas sagen. Es muss schnell gehen, die Leute müssen auf den Bus oder Zug.» Und die Stammkundschaft ist geblieben: Da ist der Mann, der seit Jahren jeden Tag für sein Baguette mit Thon kommt, da ist der FC Gossau-Fan und der IV-Rentner, ab und zu auch einer der Bahnhofsbettler. Und als der neue

Manor gebaut wurde, kamen die Bauarbeiter in der Kaffeepause extra herüber. Auch wenn die Sandwichs eher teuer sind, der Kaffee ist es nicht: drei Franken für einen normalen und vier für einen grossen Kaffee, der auch nach Kaffee schmeckt. So sammeln sich die Kunden Zweiter Klasse nicht im überbezahlten Starbucks, sondern hier unten.

„ADE CHÄSI ROTMONTEN“

Dass es gefährlich sei in der Unterführung, von der die St.Galler Polizei im Rahmen der Videoüberwachungsvorlage behauptet hat, es gäbe einen erhöhten Kriminalitätsdruck, davon will Eylem nichts wissen. «Ich habe noch nie Angst gehabt, auch nicht morgens um vier, wenn ich zur Arbeit komme.» Das seien «Horrorgeschichten», die man aber öfter höre. Einzig ihre kleine Schwester, die ebenfalls zum Upper-Crust-Team gehört, ist einmal nach der Arbeit von der Polizei kontrolliert worden, da sie «auffällig häufig» am Bahnhof gesichtet worden ist. Am Bahnhof zu arbeiten sei nicht der schlechteste Ort. Man komme gut aus mit den Leuten von Starbucks, Kiosk und Copy Shop. Man sei fast «eine grosse Familie» – die sich nun noch öfter sieht: Nach der Einführung des neuen

**So sammeln sich die Kunden
Zweiter Klasse heute nicht
im überbezahlten Starbucks,
sondern hier unten.**

Ladenöffnungsgesetzes legte die SBB allen Geschäftsmietern neue Mietverträge vor, in denen sie sich verpflichten mussten, fortan 365 Tage am Jahr geöffnet zu sein, als Teil des SBB-Projekts «mehr Bahnhof».

Wer nicht unterzeichnen wollte, musste gehen, so wie Schuhmacher Reither oder die Chäsi Rotmonten, die ihr Geschäft am Bahnhof auf Ende 2005 nach 28 Jahren aufgegeben hat. Für den Upper-Crust-Kaffeestand bedeutete dies, neue Mitarbeiter für Sonn- und Feiertage einzustellen, da das bisherige Team schon ausgelastet war. Gelohnt hat es sich kaum: Zwar kommen ein paar der Stammgäste nun auch am Sonntag vorbei, aber die Berufskunden bleiben aus. Und an den Feiertagen stehen sich die Mitarbeiterinnen meist die Beine in den Bauch. Hauptsache «Aktives Dienstleistungszentrum».

Etrit Hasler, 1977, ist Journalist, Stadtparlamentarier und bekennender Kaffeesüchtiger.

ERSTE, ZWEITE, DRITTE KLASSE

von Thomas Ryser

«Wohlan, Gottlob! da kommt's! da brausts heran!» So wurde im illustrierten Wegweiser der St.Gallisch-Appenzellischen Eisenbahn von 1856 der Einzug der Eisenbahn gefeiert.

Mit der Bahn kamen der Bahnhof und die Bahnhofbuffet, wo man bei einer kleinen Speise auf den Anschlusszug warten konnte. Der erste St.Galler Bahnhof hielt dem im Zuge der Stickereikonjunktur rasant anwachsenden Bahn- und Reiseverkehr nicht lange stand. Unter der Bauleitung der SBB und des Architekten Alexander von Senger wurde 1911 bis 1913 ein neues Bahnhofgebäude errichtet. Ein «nicht nur als notwendiger Nutzbau, sondern als Mittelpunkt des Verkehrs auch der Mittelpunkt des ganzen aufblühenden Lebens» wichtiger Ort.

In diesem stattlichen Gebäude fanden die Buffets im Mittelbau ihren Platz. Neben der Schalterhalle, die sich heute noch am selben Ort befindet, folgten im selben Raum gemeinsam die Buffets der Ersten und Zweiten Klasse, abgetrennt davon die Dritte Klasse, je flän-

kiert von einem zugehörigen Wartesaal. Die im ersten Stock gelegene Küche bediente die Buffets mit den Speisen. Per Warenlift gelangten sie ins «Office», einem Raum zwischen den Buffets. Von hier wurden die fertigen Speisen dem Servicepersonal übergeben.

Bei der Eröffnung des neuen Bahnhofs wurde das Buffet der Ersten und Zweiten Klasse in der Tagespresse als «Bijou des ganzen Gebäudes» bezeichnet. Etwas einfacher, aber ebenso mit «feinem Geschmack» gestaltet war das Drittklass-Buffet. An Grösse übertraf es das Erste/Zweite-Klasse-Buffet vor allem in der Anzahl Gäste, von denen bis zu sieben mal mehr an den langen Tafeln Platz fanden.

In den Fünfzigern entstand aus dem Drittklass-Buffet dasjenige der Zweiten Klasse. Die Räumlichkeiten der ehemals Ersten und Zweiten Klasse wurden vereint zum neuen Erstklass-Buffet. Wer dort einkehrte, trug angemessene Kleidung. 1954 malte der St.Galler Willy Koch für den Speisesaal der Ersten Klasse die grossformatigen Landschaftsgemälde «Sion» und «Maienfeld», die

von einzelnen Bahnhofsgeschäften aus heute noch zu betrachten sind. Landschaftsgemälde waren beliebte Sujets in vielen Bahnhofbuffets und Bahnhöfen der Schweiz. Unter diesen Bildern speisten in den Achtzigern St.Galler Bekanntheiten wie Kurt Felix, aber auch die Bundesräte Kurt Furgler und Leon Schlumpf. Das Bahnhofpersonal und vermehrt auch sozial benachteiligte Menschen fanden im Zweitklass-Buffet ihren Platz.

Als für die SBB ab den späten Achtzigern die Gewinnmaximierung ins Zentrum der ökonomischen Interessen rückte, wirkte sich dies auch auf die Bahnhofbuffets aus. Als der Hauptbahnhof St.Gallen 1999 nach der Gesamtanierung wieder eröffnet wurde, waren die Buffets verschwunden.

Das grösste Restaurant im Bahnhof ist heute das «La Terrasse» der Migros Klubschule. Hier trifft man wie früher noch den einen oder anderen «Bähnler» an.

Thomas Ryser, 1977, studiert Geschichte an der Universität Zürich und arbeitet im Stadtarchiv der Ortsbürgergemeinde St.Gallen.



BAHNHOFBUFFET BRASSERIE ROMANSHORN



Kaffee: 3.70 Franken / **Tee:** 3.50 Franken

Stange: 3.80 Franken

Mahlzeiten: Täglich drei Mittagsmenüs und eine umfangreiche gutbürgerliche Karte; Bratwurst mit Rösti wird gemäss Wirt am häufigsten bestellt

Gartenwirtschaften Richtung Hafen sowie Richtung Dorf / Raucher / bedient

Das Buffet Romanshorn ist eine Wohltat. Erst recht nach einem Vormittag auf der Suche nach Bahnhofbuffets im Thurgau, wo es fast nur in Kioske integrierte Caféterias gibt. Die Wirtin heisst uns von weitem herzlich Willkommen. Wir setzen uns vor ein riesiges Fenster mit Blick auf den Hafen, an den Wänden hängen Seglerbilder. Ein bisschen wie Ferien. Der Saal ist voll. Handwerker bestellen das Menü 1 (Riz Casimir), das Rentnerehepaar daneben Sandwichs mit Bier, und die elegant gekleidete ältere Frau mit einem Glas Rotwein vor sich lächelt uns freundlich zu. Nein, es seien nicht hauptsächlich Einheimische, die hier vorbei schauen, sagt der Wirt: «Es kommen viele Auswärtige, die extra nach Romanshorn reisen, weil sie wissen, dass es hier noch ein richtiges Bahnhofbuffet gibt.» Die frittierten Tintenfischringli auf Salat schmeckten wunderbar, ebenso das Wienerschnitzel mit Pommes frites. Am liebsten wären wir am Hafen noch an die Sonne gelegen, aber dafür war es leider zu kalt. Gepasst hätte es auf jeden Fall.

Öffnungszeiten: täglich 5.15 bis 22 Uhr.

BUFFET ESPRESSO GLARUS

Kaffee / Tee: 3.40 Franken

Stange: 3.40 Franken

Mahlzeiten: Täglich ein wechselndes Menü, Gersten- und Gulaschsuppe, Schnipo, Wienerli, Schweinswürstli, Beilagenteller, Sandwichs und hausgemachte Kuchen.

Gartenwirtschaft / Nichtrauchercke / Selbstbedienung

Unter dem Perrondach sieht man vor lauter Bergen den Himmel nicht. Dafür aber das schöne alte Elmer-Citro-Schild vor dem Glarner Bahnhofbuffet. Ein ursprünglich wirkender, vornehmer, mit dunklem Holz ausgekleideter Raum. Am Nebentisch sitzt eine junge Frau, die eine Stunde lang in ein Heft schreibt, ohne den Stift nur einmal abzusetzen. Sie scheint sich wohl zu fühlen. Die Geschäftsführerin liest uns die Karte vor, die über dem Buffet an die Tafel geschrieben steht und wir von unserm Platz aus nicht lesen können. Es sei ihre erste Stelle nach der Hotelfachschule, sagt sie. Und es sei ein guter Start hier. Sie geht von Tisch zu Tisch, obwohl hier Selbstbedienung ist, und scherzt mit den Gästen. Einmal ist Schichtwechsel. Die Frauen hinterm Buffet umarmen sich. Die ältere Frau, die bis dahin in der offenen Küche in den Töpfen gerührt hat, setzt sich nun an einen Tisch und lässt sich von der Chefin das Menü bringen: Netzbraten mit Bäuerinnenkartoffeln. Es ist Sonntag, die Sonne scheint, und plötzlich haben wir das Gefühl, all diese Leute schon lange zu kennen.

Öffnungszeiten: Mo-Fr 6 bis 21 Uhr, Sa 6 bis 20 Uhr, So 7 bis 20 Uhr.



RESTAURANT NEW POINT WINTERTHUR



Kaffee: 3.60 Franken / **Tee:** 3.30 Franken

Stange: 3.80 Franken

Mahlzeiten: Pizza, Pasta, Fleischgerichte vom Grill

Gartenwirtschaft / Nichtraucher- und Rauchersaal / bedient

Man hat sie schon oft gehört, die Geschichte von Erdogan Gökduman: 1986, mit 19 Jahren, kam der Kurde aus der Osttürkei in die Schweiz, arbeitete für 3000 Franken pro Monat als Küchenjunge in einem Manor-Restaurant, bis er sich eines Tage sagt, wenn ich nach oben will, muss ich mich selbstständig machen. Er eröffnet den ersten «New Point» an der Langstrasse, der wie jetzt auch das Winterthurer Buffet am Wochenende fast rund um die Uhr geöffnet hat – und legte damit den Grundstein für ein Kebab-Imperium. Er hat unterdessen über 150 Angestellte und serviert in seinen Restaurants weit mehr als nur Kebabs. Im New-Point-Bahnhof-Buffet in Winterthur gibt es diese sogar nur an der Theke am Eingang; serviert werden hier Pizza, Pasta und Steaks vom Grill, auch in einem gediegenen Saal mit weissen Tischtüchern – vielleicht will Gökduman dem andern Kebabkönig der Schweiz, dem Winterthurer Zeynel Demir (siehe Saiten 09/06), nicht auf die Füsse treten.

Öffnungszeiten: Mo-Mi 5.30 bis 14.00, Do 5.30 bis 2 Uhr, Fr 5.30 bis 5 Uhr, Sa 7.30 bis 5 Uhr, So 7.30-24 Uhr