

Die Hiltl-Saga:

## Vom Wurzelbunker zum Gourmettempel

oder warum sich das erste vegetarische Restaurant der Welt in Zürich befindet

### Die 1. Generation

Ambrosius Hiltl (1877-1969) liebte alles Schöne – die Oper, die Natur, Bilder und Möbel, Kleider und Reisen. Ausserdem war er ein flexibler Mann mit Unternehmergeist, Selbstvertrauen und Risikofreude. Er wuchs als Sohn eines Kleinbauern im bayerischen Neumarkt auf und lernte ein Handwerk, denn – das Wort galt damals noch viel – «Handwerk hat goldenen Boden». Als Schneidergeselle machte er sich auf Wanderschaft. Fremdes Brot zu essen gehörte in jener Zeit zur Allgemeinbildung eines Handwerkers und wurde von den Berufsverbänden mit 5 Pfennigen Kilometergeld unterstützt. Ambrosius Hiltls Wege führten ihn dabei mehrmals in die Schweiz. Mit Nadel, Faden, Schere und Fingerhut verdiente er sich in Basel, im Jura, in Genf, Liestal, Herisau und Interlaken seinen Lebensunterhalt, bis er sich im Herbst 1897, im Alter von 20 Jahren, in Zürich niederliess.



Hiltl-Fassade um 1898

1898 wurde in Zürich das «Vegetarierheim und Abstinenz-Café» eröffnet. Man kam aber auf keinen grünen Zweig – wegen Misswirtschaft einerseits, aber auch, weil die Vegetarier verschrien waren. Zudem war kaum geeignetes Küchenpersonal zu finden. 1901 erkrankte der Schneidergeselle Ambrosius Hiltl an Gelenk-rheuma. Sein Arzt fackelte nicht lange und prophezeite ihm den frühen Tod, falls er nicht unverzüglich seine Ernährung umstellen und ganz auf Fleisch verzichten würde. Schmackhafte und abwechslungsreiche fleischlose Mahlzeiten waren damals für einen alleinstehenden Schneider-gesellen nicht einfach zu organisieren und so kam Hiltl ins «Vegetarierheim». Der Sonntagsbraten war zu jener Zeit kulinarisch das Höchste der Gefühle, dokumentierte er doch, dass man es zu etwas gebracht hatte und sich Fleisch leisten konnte. Vegetarier wurden als «Grasfresser» verspottet. Dem «Vegetarierheim» verpasste der Volksmund gar den Spitznamen

«Wurzelbunker» und die Gäste besuchten das Lokal eher durch die Hintertür. Ambrosius Hiltl imponierte aber die fleischlose Kost und vor allem führte sie bei ihm zu einer verblüffend raschen Heilung.

Deshalb liess er sich nicht lange bitten, als 1903 für den kränkelnden Betrieb ein Geschäftsführer gesucht wurde. Welch eine Herausforderung für den Schneider aus Neumarkt. Der Tagesumsatz im «Vegetarierheim» betrug damals ganze 35 Franken – und damit musste immerhin das Personal (zwei Küchenmädchen, eine Serviertochter und die Köchin) entlohnt werden. Die in einer streng vegetarisch lebenden Familie in Sachsen aufgewachsene Köchin Martha Gneupel schwang das Zepter in der Küche und half auch im Service mit. Dank steigendem Umsatz konnte Ambrosius Hiltl den Betrieb 1904 schliesslich übernehmen. Kurz darauf heiratete er Martha Gneupel und sie hatten zusammen zwei Söhne und eine Tochter.

1907 kaufte Ambrosius Hiltl die Liegenschaft an der Sihlstrasse 28. Verwundert fragten seine Freunde: «Wieso kaufst du ein Haus vor der Stadt?» Zwischen Bahnhofstrasse und Sihlstrasse war damals ein kleiner Wald und gegenüber dem Gebäude befanden sich ein alter Friedhof und die St.-Anna-Kapelle.



Ambrosius Hiltl und Martha Hiltl-Gneupel

1909 erhielt die Familie Hiltl das Bürgerrecht von Zürich. 1925 wurde das Restaurant erstmals neu gestaltet. Interessant ist übrigens, dass fast gleichzeitig mit Hiltls Entdeckung der vegetarischen Küche der zehn Jahre ältere Dr. med. Max Bircher-Benner am Zürichberg eine Klinik eröffnete, um seine Patienten mit fleischloser Ernährung zu kurieren. Hiltl und Bircher-Benner entsprachen dabei keineswegs dem Bild des Sektierers. Sie interpretierten Nahrung nicht losgelöst für sich allein, sondern im Kontext mit Kultur und Lebensart. So war Ambrosius Hiltl kein lustfeindlicher Moralapostel. Dies bezeugt Dr. Ralph Bircher, der Sohn Max Bircher-Benners, der in einer Festschrift zum 90. Geburtstag Hiltls schrieb: «Da steht der neunzigjährige Pionier vegetarischer Gastlichkeit, Ambrosius Hiltl, und ist das genaue Gegenteil, was die Welt sich unter einem solchen Menschen vorzustellen pflegt, denn er ist robust, vital und jovial wie kaum einer in diesem Alter, ein erfolgreicher Mann von Welt, und alles andere als ein bleicher, schmalbrüstiger, erfolg- und humorloser Sonderling.» Heinz Hiltl erinnert sich: «Mein Grossvater war ein weltoffener und vielseitig interessierter Mann. Er reiste viel und gerne, mischte sich oft unter die Gäste und verstand es stets, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich vor allem Künstler, Politiker und Intellektuelle wohl und inspiriert fühlten.» Diese Tradition ist erhalten geblieben - Prominenz jeglicher Couleur ist im Restaurant an der Sihlstrasse anzutreffen.

## Die 2. Generation

Exakt an ihrem zwanzigsten Geburtstag trat Margrith Rubli 1926 als Service-Mitarbeiterin ins vegetarische Restaurant der Familie Hiltl ein. Anlässlich ihres achtzigsten Geburtstags erinnerte sich die Jubilarin noch ganz genau an die damals geltenden Arbeitsbedingungen.

So sei sie täglich von 7 Uhr in der Früh bis 21.30 Uhr abends - unterbrochen von einer Zimmerstunde - präsent gewesen. Einen halben Tag pro Woche hatte man frei. Der Monatslohn betrug 60 Franken plus Kost und Logis. Ferien gab es 5 Tage im Jahr - und obwohl ein Kaffee Crème nur gerade 25 Rappen kostete, grosse Sprünge habe man da nicht machen können. 1931 wurde das Restaurant umgebaut und um den 1. Stock erweitert. Leonhard Hiltl, Sohn von Ambrosius Hiltl und späterer Ehemann von Margrith Rubli, fertigte die Pläne für den Umbau an. Er, der eigentlich am liebsten Architekt geworden wäre, absolvierte dem Familienbetrieb zuliebe eine Konditorlehre. Seiner Initiative verdankte das Hiltl im gleichen Jahr auch die Einrichtung der ersten voll elektrischen Grossküche Zürichs - eine Sensation, die nicht nur in helvetischen Fachkreisen von sich reden machte. Gleichzeitig trat sein Bruder Walter als Küchenchef in den Betrieb ein, wo er in der Folge 40 Jahre lang wirkte. Gekocht wurde hauptsächlich nach den Rezepten von Mutter Martha Hiltl.



Zürichs erste vollelektrische Küche, 1931

Vegetarier wurden zu jener Zeit noch immer mit Skepsis betrachtet. Sie galten als eigen oder wurden gar als Spinner verhöhnt. Wer kein Fleisch ass, war kein rechter Mann. 1933 heiratete Leonhard Hiltl die Service-Mitarbeiterin Margrith Rubli. Gemeinsam führten sie nun das vegetarische Restaurant mit viel Engagement. 1951 reiste Margrith Hiltl als offizielle Delegierte der Schweiz an den Welt-Vegetarierkongress nach Delhi. Immer wieder kehrten auch Inder im Hiltl ein, denn für sie war die Auswahl in der konventionellen

Schweizer Gastronomie dürftig. Rösti oder Gemüseteller waren dort die ewig gleichen Alternativen zu Fleisch. Das Hiltl muss ihnen wie eine Oase vorgekommen sein, denn Margrith Hiltl beriet die fremden Gäste. Kein Wunder, dass daraus auch freundschaftliche Beziehungen entstanden. Auf diese Weise erhielt Margrith Hiltl bei Bekannten in Indien Einblick in die faszinierende und vielfältige indische Küche.

Inspiziert, voller Enthusiasmus und mit unzähligen Gewürzen und Rezepten kam sie zurück. Was lag näher, als die gewonnenen Erkenntnisse in die Tat umzusetzen? Im Hiltl sollte man ab sofort auch indische Gerichte bestellen können, beschloss sie. Für Margrith Hiltl war vom ersten Augenblick an klar, dass dies eine willkommene Bereicherung und Erweiterung der Küche bedeutete. Allerdings waren Curry, Koriander, Kurkuma, Jeera und Kardamom in dem sich zwar weltoffen gebenden Zürich der 1950er-Jahre nicht so einfach aufzutreiben.



Der indische Premier- und Finanzminister Morarji Desai mit Margrith Hiltl

Indische Freunde brachten deshalb die exotischen Gewürze und Zutaten auf ihren Reisen in die Schweiz mit. Beim Küchenpersonal jedoch kam Margrith Hiltl mit ihren indischen Gerichten gar nicht gut an. Kein Mensch würde solch ausländisches Zeug bei ihnen essen, spottete man und weigerte sich schlichtweg, das Gewünschte zu kochen. Margrith Hiltl liess sich nicht von ihren Plänen abhalten. In ihrer Privatküche im 2. Stock vom Haus Hiltl bereitete sie die indischen Spezialitäten zu, bis eine ihrer Köchinnen die Zubereitung übernahm. Vorerst gab es indische Küche nur auf Bestellung. Doch immer mehr indische Gäste kehrten im Hiltl ein, und als dann auch noch die Swissair anfragte, ob man für die indischen Flugpassagiere das Essen liefern könne, war bei den Angestellten jegliche Skepsis endgültig verflogen. Als Leonhard Hiltl 1959 mit erst 53 Jahren starb, übernahm Margrith Hiltl die Geschäftsleitung. Dabei wurde sie von ihrem Sohn Heinz tatkräftig unterstützt. «Für meine Mutter war das Restaurant fortan Familienersatz. Zu ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern war sie wie eine Mutter», erinnerte sich Heinz Hiltl. Margrith Hiltl interessierte sich noch mit achtzig Jahren für das Geschäft und schaute täglich vorbei. «Sie hat mich aber immer machen lassen und sich nicht in meine Geschäftsführung eingemischt, und dafür bin ich ihr dankbar», bekräftigte der Sohn.

## Die 3. Generation

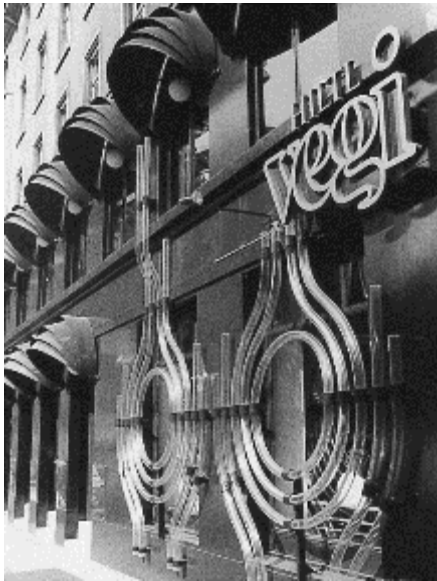
Nach dem frühen Tod seines Vaters hiess es für den gerade mal 22-jährigen Heinz, direkt nach der Hotelfachschule seine Mutter im Betrieb zu unterstützen. Lehr- und Wanderjahre nach der Ausbildung blieben für Heinz Hiltl Wunschdenken.

Interessante Parallele: Heinz wollte - genau wie Rolf 30 Jahre später - zuerst wissen, wer, wann und warum vegetarisches Essen bevorzugt. Die damals durchgeführte Studie ergab unter anderem, dass Menschen - insbesondere Frauen von unter 30 - am ehesten bereit sind, ihre Ernährungsgewohnheiten zu ändern. Selber jung, war Heinz Hiltl davon überzeugt, ein jüngeres Publikum anlocken zu können, wenn es gelänge, ideologischen Ballast abzuwerfen. In den Jahren 1968 und 1969 besuchte Heinz Hiltl das vom Schweizer Hotelier-Verein erstmals angebotene Unternehmerseminar. «Das war ungeheuer spannend. Ich habe viele interessante Leute kennengelernt. Das Seminar hat mich unglaublich inspiriert, und ich war voller Enthusiasmus», schwärmte er

Rund um das Restaurant hatte sich die Stadt in den letzten Jahrzehnten immer mehr ausgedehnt. So befand sich das einst am Stadtrand gelegene Lokal inzwischen im Zentrum. Noch kamen die Gäste aus allen Himmelsrichtungen, aber viele arbeiteten auch in den Bürogebäuden der näheren Umgebung. Grund genug für Heinz Hiltl, seine Visionen umzusetzen. 1973, nach einem spektakulären Umbau, eröffnete er das neue «Hiltl Vegi». «Es ist mir keineswegs leicht gefallen, einfach so ins zweite Glied zurückzutreten und mehr und mehr meinen Sohn machen zu lassen. Als Rolf in unser Geschäft eintrat, war ich schliesslich gerade erst 53», analysierte Heinz Hiltl (1937-2001) die Stabsübergabe an seinen Sohn Rolf. Man glaubt ihm aufs Wort - hat er doch bis zuletzt immer wieder mit Neuerungen in der Fachwelt von sich reden gemacht. Doch für einmal ging das Loslassen eines Seniors ohne Nebengeräusche über die Bühne. «Wenn man einen Nachfolger hat, der vorwärts stürmt, dann darf man ihn nicht bremsen, bis er alle Kraft verpufft hat.»



Hanni und Heinz Hiltl



Attraktiv und neu für Zürichs Gastro-Szene waren vor allem das Salatbuffet, der Take Away und ein reichhaltiges Angebot an frisch gepressten Säften. Der «Indian Tea and Ravaya Corner» im 1. Stock war eine Hommage des Sohnes an die Mutter, die allen Widerständen getrotzt und indische Gerichte im Hiltl – vorerst nur für Inder auf Besuch in Zürich, später erfolgreich auch für das einheimische Publikum – eingeführt hatte. Mit dem neuen Konzept öffnete man sich für ein breites Publikum. Das Hiltl Vegi war zu einem Restaurant geworden, das sich in nichts von anderen Gaststätten unterschied, ausser dass es ausschliesslich vegetarische Gerichte servierte und seiner Zeit ein bisschen voraus war. «Ich verzichtete bewusst auf Gewinnmaximierung und entschied mich für Gewinnoptimierung, wobei ich immer wieder überprüfte, ob mein persönlicher Einsatz im Betrieb noch mit der Zielsetzung für mich als Mensch, für uns als Familie übereinstimmte und ob ich die persönliche Verantwortung vor Gott für die Art und Weise des Einsatzes meiner Mitarbeiter übernehmen konnte.

Denn geschäftlicher Erfolg war stets nur Teilziel meines persönlichen Lebensziels», zog Heinz Hiltl Bilanz. Als einer, der sich nicht nur um seine eigenen Angelegenheiten kümmert, war Heinz Hiltl auch aktiv in verschiedenen Gremien und Gastgewerbe-Organisationen engagiert. «Diese Engagements haben mich nicht nur Zeit gekostet, sie gaben mir auch immer wieder neue Impulse, und ich lernte viele Leute aus der Branche kennen.»

## Die 4. Generation

Der Familienbetrieb interessierte Rolf Hiltl (geboren 1965) zwar schon als Dreikäsehoch, doch keinesfalls wollte er auf die einfache Tour und auf direktem Weg ins väterliche Geschäft einsteigen. So absolvierte er eine Kochlehre im Grand Hotel Dolder in Zürich, wo man die gute französische Küche nach Altmeister Escoffier pflegte – mit Fleisch versteht sich. Nach dem Dolder folgten die Hotelfachschule in Lausanne und Auslandsaufenthalte in San Francisco, Acapulco und Paris. Rolf Hiltl war voller Pläne, und am liebsten hätte er ein Restaurant mit einer Bar in San Francisco eröffnet. Doch da zeigte sich, dass das Hiltl Vegi an der Sihlstrasse – zwar nach wie vor beliebt – ein paar neue Ideen und etwas frischen Wind gut gebrauchen konnte.

Vater Heinz Hiltl, der zu Beginn der 1970er-Jahre mit seinem Umbau die Fachwelt schockierte, wollte Neues nur gemeinsam mit seinen Nachfolgern planen. Seine Tochter Sonja wurde Kindergärtnerin, aber sein Sohn Rolf liess seine Auslandpläne fallen. «Ich glaube, mein Vater hatte schon manchmal Mühe mit mir, weil ich ständig wieder etwas veränderte und immer wieder Neues ausprobierte», schmunzelt er. «Aber bei uns Schweizern dauert halt auch alles immer so lange.» Rolf Hiltls Motto ist eher amerikanisch: «Trial and Error» – ausprobieren und laufend verbessern – heisst seine Devise. Eigentlich hätte sich der Urenkel von Gründer Ambrosius auf seine Intuition verlassen können: Eine 1990 in Auftrag gegebene Studie bestätigte seine Vermutung, dass sich das Bild des Vegetariers grundlegend gewandelt hat. Statt heroischen Verzichtens ist lustvolles Verweigern angesagt, und wer wenig oder gar kein Fleisch isst, ist geradezu «in». Doch fleischlos ist weder lieblos noch lustlos – im Gegenteil: Der moderne Teilzeit-Vegetarier ist ein Feinschmecker, der gesundes Essen mit Genuss kombiniert. Diesem Trend trägt das heutige Konzept voll und ganz Rechnung. Beim von Rolf Hiltl entscheidend geprägten Umbau 1993 wurde mit einer Tradition aus der Gründungszeit gebrochen: Ganz im Sinne von „gesunder Genuss“ wird in den Räumen nun auch Alkohol ausgeschenkt.

Am 1. Januar 1998 - hundert Jahre nach der Gründung des ersten vegetarischen Restaurants der Welt - hat Rolf Hiltl den Betrieb und damit die volle Verantwortung dafür von seinen Eltern übernommen. Er hat sich zu diesem Zeitpunkt wohl noch gar nicht vorstellen können, wie schnell die Popularität der fleischlosen Küche wachsen kann. Entsprechend kamen vermehrt Anfragen für weitere Hiltl-Betriebe aus dem In- und Ausland. Im Jahr 2000 konnte zusammen mit Partnern, den Gebrüdern Frei, das erste «tibits by Hiltl» in Zürich bei der Oper eröffnet werden. Mittlerweile existieren in der Schweiz bereits sieben «tibits» (Zürich, Winterthur, Bern, Basel und Luzern), die sich sehr grosser Beliebtheit erfreuen ([www.tibits.ch](http://www.tibits.ch)). Zudem wurde 2007 ein erster Ableger im Ausland, in London, eröffnet.

Das Haus Hiltl wird, wie seit 1898, auch in Zukunft an der Sihlstrasse in Zürich durch die Familie Hiltl persönlich gepflegt und betreut. Dank dem stetig hohen Zuspruch beschäftigt sich Rolf Hiltl laufend mit der Weiterentwicklung des Stammhauses sowie weiteren Expansionen. Im Frühjahr 2007 wurde das Haus Hiltl nach über einjährigem Umbau und nach einem Intermezzo im Hiltl-Provisorium beim Paradeplatz neu eröffnet. Seither laden Self & Take Away, Bar-Lounge und Club von frühmorgens bis spätnachts zu gesundem Genuss ein. In den darauffolgenden Jahren wurde das Haus Hiltl im à la carte-Bereich erweitert und es kamen Seminarräume und der Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz hinzu. Im 5. Stock vom Haus Hiltl befindet sich seit Oktober 2015 die Hiltl Akademie. Ausserhalb des Stammhauses werden die hausgemachten Spezialitäten in der Hiltl Dachterrasse in der 3. Etage vom PKZ wömen an der Bahnhofstrasse, in der Hiltl Sihlpost an der Europaallee gleich beim Zürcher Hauptbahnhof, als Catering in Event-Locations, in der Pflanzbar im Blumen Krämer im Herzen Zürichs und während dem Sommer in zwei Sommerrestaurants am Zürichsee (Badi Mythenquai und Kilchberg) angeboten. Im Spätsommer 2017 eröffnet zudem ein neues Lokal an der Langstrasse.



Und die nächste Erweiterung? Steht in den Sternen. Aber Marielle und Rolf Hiltl ziehen drei Kinder gross, und mit Céline, Léna und Téo bleiben die Möglichkeiten einer 5. Hiltl-Generation durchaus intakt...