

ÜBER UNS



Zwei wie Salz und Pfeffer: Franziska Arnold und Eva-Maria Grütter spannen geschäftlich gerne zusammen.

Das «Zweitleben» unserer Mitarbeiter

Wenn der Steinhof unter der Woche geschlossen ist, legen wir nicht einfach die Beine hoch. Wir alle haben einen «richtigen» Beruf, dem wir nachgehen. So auch Eva-Maria Grütter, unsere Haus-Grafikerin, die für unseren tollen optischen Auftritt wie z.B. die Steinhof-Zeitung zuständig ist. Oder Franziska Arnold, die auch ausserhalb des Steinhofs Events organisiert und für stimmige Interiors und Dekorationen sorgt.

Eva-Maria Grütter

Eva-Maria Grütter ist eine Vollblutgestalterin mit viel Geist und Gefühl, die sich neben vielem anderen insbesondere für die Kultur zu begeistern vermag. Mit einem Abschluss des Vorkurses HGKZ/ Grafikerinlehre und Erfahrungen in verschiedenen Atelier's, Verlagen

und Agenturen, machte sie sich 1997 selbstständig. Sie entwickelte verschiedene spannende Projekte für Kunden wie BMW, Audi oder Expo Hannover 2000, aber vor allem für viele KMU's. Dank ihrer grossen Kreativität und ihrem unbestechlichen Auge für Farbe, Form und Proportion entstehen immer wieder grafische Meisterwerke.

Franziska Arnold

Für Inhalt, Leidenschaft und Fantasie steht die Eventorganisatorin und Interiorgestalterin Franziska Arnold. Sie hat sich mit diversen Projekten in der Gastronomie, in der Gestaltung von Räumen und Events einen Namen gemacht. Ihre vielseitigen Auftragsarbeiten reichen von Interiorgestaltung für Private und Restaurants über

die Organisation von Events, wie das Sommerspecial von Schweiz aktuell SRF, bis zur Erarbeitung von Gastrokonzepten und deren Umsetzung. Ursprünglich zuhause in der Tourismus- und Marketingbranche, wo sie u.a. für die Events und das Marketing eines 5* Hotels zuständig war, fühlt sie sich heute genauso wohl in der Interior- und Ausstellungsgestaltung und verbindet am liebsten alles zusammen, frei nach ihrem Lieblingsmantra: «BIG, WILD & CRAZY» Die zwei Unternehmerinnen spannen gerne zusammen und bieten unter ihrem Label «Salz & Pfeffer» eine breite Palette von Dienstleistungen an. Wer sich für das 'Zweitleben' der Beiden interessiert:

www.grafikeria.ch
www.franziska-arnold.ch

Öffnungszeiten
Bar „la cage aux folles“
Freitags
18-1h

Eventlocation
zum Mieten
10-110
Personen

Impressum

Auflage: 1800 Ex., 5. Ausgabe
Redaktion: Franziska Arnold
franziska-arnold.ch
Gestaltung: Eva-Maria Grütter
grafikeria.ch
Fotografie: Diverse
Druck: Inhouse
Ausgabe: 5/ März 2017



Durst? Bierbestellung unter
www.steinhof-wuerenlos.ch

GASTHOF
Steinhof
Würenlos



Informationen
finden Sie unter
www.steinhof-wuerenlos.ch
oder auf Facebook



Gasthof Steinhof
Landstrasse 46
5436 Würenlos
info@steinhof-wuerenlos.ch
www.steinhof-wuerenlos.ch
T 079 253 39 90

No.5



Verena Maduz (in der Mitte stehend) mit ihrer fröhlichen Gästeschar

EDITORIAL

Liebe Freunde des Steinhofs

Wer hätte es gedacht, wir leben immer noch ;-) Entgegen aller Unkenrufe ist der «alte» Steinhof immer noch am Start und erlebt seinen geschätzten 927igsten Frühling. Nun könnte man natürlich darüber schreiben, weshalb wir immer noch da sind und warum es nicht vorwärts geht – das lassen wir aber ganz einfach bleiben. Der Umbau beginnt... mit dem Umbau. Und um mit Goethe zu sprechen: mit den vielen Steinen wird sich bestimmt etwas Wunderbares bauen lassen!

Viel lieber schauen wir uns zur Abwechslung wieder mal im Steinhof um. Da gibt's einiges zu entdecken – von der Lebensgeschichte von Verena Maduz über das aktuelle Programm bis zum «Zweitleben» einiger unserer Mitarbeiter. Das alles ist Teil seiner Geschichte und trägt dazu bei das der Steinhof ist was er ist: ein Ort zum Geniessen, zum Feiern und zum gemütlichen und unkomplizierten Beisammensein.

In diesem Sinne – viel Spass in und um den Steinhof! Wir freuen uns auf Euch!

Herzlich,
Franziska Arnold
und das beste Steinhof-Team

"Aus Steinen,
die einem in den Weg
gelegt werden,
kann man
Schönes bauen."

Goethe

02 Portrait
Verena Maduz - Wirtin fürs Leben

03 Programm

04 Über uns
Das «Zweitleben» unserer
Mitarbeiter

Freitag, 31. März ab 19.30
Gin-Tasting-Tour d'Europe!
5 Gins - 5 Tonics - 5 Länder//Ein Gin-Degustations-Reise durch
Europa – von Spanien über Portugal bis in die Schweiz. Passende
Häppchen und viel Wissenswertes zum Trend-Getränk Gin gibt's
dazu//Pro Person CHF 48.-

Samstag, 20. Mai 19.00
Menu-Tour de Steinhof!
6 Gänge – 6 Räume// Eine Zeit- und Raumreise mit Geschichte und
Geschichten aus dem Steinhof// Wir beginnen die Reise im alten Saal mit
dem Apéro und Geschichten aus dem Steinhof-Nästkästchen und enden
an der Bar mit einem feinen Schlummi//unbedingt reservieren, Platzzahl
beschränkt//6-Gang Menu pro Person CHF 65.-

PORTRAIT

Wirtin fürs Leben

«Für Gäste nur das Beste aus Küche und Keller» - Verena Maduz' Motto sagt alles aus über das Engagement dieser aussergewöhnlichen Gastgeberin. Ein Leben lang lag ihr das Wohl ihrer Gäste am Herzen und dieser Aufgabe hat sie sich mit grossem Einsatz gewidmet. Zeit für eine Hommage an die Steinhof-Wirtin.



Verena Maduz in jungen Jahren im Saal, als perfekte Gastgeberin im Restaurant und zusammen mit "ihrem" Koni (im Uhrzeigersinn)

Vom Rheintal in die Grossstadt

Geboren ist Verena Stieger am 8. August 1918 im beschaulichen Rheintal als Kind einer Bauernfamilie. Sie war eine gescheite und fleissige Schülerin wie ihr Zeugnis beweist, bestand es doch aus lauter «Einsern» und einem «sehr gut» in Betragen. Im Sommer half das Vreneli gerne auf der Alp mit beim Heuen oder beim Viehhüten, – etwas was sie auch später, als Steinhof-Wirtin immer noch gerne tat, nämlich bei jeder sich bietenden Gelegenheit beim Heuen auf dem «Gipf» oder im «Biffig» mitzuhelfen. Nach der Schule ging Verena Stieger, wie damals üblich, direkt in Arbeit. Nach einer ersten Anstellung als Haushalthilfe in einer Bäckersfamilie zog es sie in die Grossstadt Zürich. Dort war sie als Servicemitarbeiterin in Stellung, unter anderem im Globus und in der vornehmen Fischstube. Mit 25 Jahren kam sie dann in das Restaurant Freihof zu "Tante Lina", ihrer späteren Freundin, wo sie auch ihren Mann, Konrad Maduz,

kennenlernt. Dort blieb sie drei Jahre und erhielt zum Abschied ein ausgezeichnetes Zeugnis:

... «Fräulein Stieger hat während dieser Zeit alle ihre Arbeiten zu meiner vollsten Zufriedenheit ausgeführt und kann ich sie als ehrliche, aufmerksame Serviertochter nur empfehlen. Dank ihrer seriösen Umgangsformen war sie bei den Gästen sehr beliebt.» ...

Ein neuer Stern am Gastrohimmel

Nun war es für die selbstbewusste junge Frau an der Zeit sich selbstständig zu machen. Nach einem Welschland-Aufenthalt eröffnete sie in Zürich ihren eigenen kleinen Betrieb, das Café «Supérieur». Dort wird ein gewisser Fritz Meili sen., auf der Suche nach einem geeigneten Pächter, auf die tüchtige Wirtin aufmerksam. Immobilienmakler Meili hatte nämlich 1950 den Steinhof gekauft. Ihm schwebte ein

Gasthaus erster Klasse vor, ein Ort der feinen Küche und der gelebten Gastfreundschaft. Die ersten Gehversuche mit den eingestellten Pächtern liefen aber offensichtlich nicht zu seiner Zufriedenheit, konnten sie doch seine Wünsche nicht erfüllen.

Verena Stieger schien ihm die richtige Person zu sein um seine Vision umzusetzen. Und er sollte recht behalten. Unter ihr begann der Steinhof aufzublühen. Sie verstand es von Anfang an den Betrieb mit ihren Gastgeberqualitäten zu einem beliebten und bekannten Ausflugsort zu machen, ganz im Sinne Meili's. 1954 dann erwarb Konrad Maduz, seines Zeichens Metzgermeister auf der «Chilemetzg» in Würenlos, den Steinhof von Meili, welcher offensichtlich ganz begeistert war ob diesem Umstand wie aus seinem Brief an Verena Stieger zu entnehmen ist:

«Gehrtes Fräulein Stieger! Ich verdanke Ihr Schreiben vom 11. November, ebenso

das prächtige Blumen-Arrangement mit welchem Sie mich sehr erfreuten. Es erfüllt mich mit ganz besonderer Genugtuung, dass Sie es waren welche ihr Schaffen durch diese Zuwendung (Erwerb des Steinhofs, Anm. der Redaktion) belohnt sahen. Ich war mir wohl bewusst was für eine schwere Nachfolge Sie im STEINHOF antreten mussten. Dass Sie es durch restlosen Einsatz Ihrer ganzen Person trotzdem geschafft haben, dem STEINHOF endlich das Gepräge zu geben, das ich stets angestrebt habe, ist für mich selbst die grösste Freude. Dadurch haben auch Sie wesentlich dazu beigetragen, dass alle meine Mühen, die ich für den STEINHOF unablässig aufwendete, doch noch von Erfolge gekrönt waren und ich hoffe gerne, dass die wenigen Monate der Zusammenarbeit die noch vor uns liegen (vor der def. Übergabe an die neuen Besitzer, Anm. der Redaktion), vom gleichen Geiste beseelt sein werden wie bis anhin, auf dass ich die mir nun einmal lieb gewordene Gaststätte zum STEINHOF meinen Rechtsnachfolgern freudig übergeben kann. »

Bald darauf wurde die zielstrebige Arbeit von Verena Stieger mit einem ganz besonderen Besuch buchstäblich «gekrönt». Am 5. Februar 1955 war nämlich kein geringerer als der Griechische König Paul I im Steinhof zu Gast. Das kam so: Die Königin musste sich in Zürich einer Ohrenoperation unterziehen und um sie aufzuheitern wurde ihr vom Jodlerchor Oerlikon ein Ständchen gebracht. Die Königin war begeistert ob dieser Darbietung und wollte unbedingt, dass ihr Mann ebenfalls in Genuss eines solchen Konzertes komme. Irgendwie kam dieses Anliegen der Königin dem geschäftstüchtigen Meili zu Ohren und dieser organisierte kurzerhand ein Konzert im Steinhof. Das ganze Dorf war auf den Beinen als der König ankam, ein Feuerwerk wurde gezündet und der Jodlerchor gab sein Bestes ebenso wie die wohl sehr stolze Gastgeberin, Verena Stieger. Der Steinhof war aber bei Weitem nicht das einzige Engagement der quirligen, inzwischen verheirateten Verena Maduz. Daneben führte

sie in Zürich weiterhin ihr Café Supérieur und half im Metzgereibetrieb ihres Mannes aus. Der Tagesablauf von Verena Maduz sah folgendermassen aus: Frühmorgens die Schweine im Stall hinter dem Steinhof füttern, dann in die Chilemetzg rauf, wo sie nebst den Auslieferungen auch für die «Haushaltung» zuständig war. Weiter nach Zürich und zwar mit dem Velo, in ihr Café Supérieur und abends zurück mit dem Velo in den Steinhof um dort den Abendservice als perfekte Gastgeberin zu leiten. So ganz nebenbei war auch noch der Freizeitpark mit all den Tieren zu organisieren... Ein Mammutprogramm das schier übermenschliche Anstrengungen von ihr verlangte und dass mit der Zeit nicht gut gehen konnte. 1960 musste sie sich schweren Herzens für ein Unternehmen entscheiden. Der Entscheid fiel zugunsten des Café Supérieur. Der Steinhof wurde daraufhin verpachtet. Leider verstanden es die Pächter aber nicht, die Tradition des Hauses weiterzuführen und mit Wehmut mussten die Besitzer Maduz feststellen, wie unfähige Pächter die Kundschaft mehr und mehr verloren. 1970 verging dann dem letzten Pächter die Lust am «Wirten» und er schloss den Steinhof kurzerhand über Nacht. Danach blieb die Gaststätte geschlossen. Im Juli 1972 erhielt Konrad Maduz von der Gewerbepolizei des Kantons Aargau einen Brief in dem sie mitteilte, dass das «Tavernenrecht» gelöscht würde, falls der Steinhof geschlossen bliebe. Umgehend schrieb Herr Maduz der zuständigen Stelle, dass der Betrieb nach einer umfassenden Renovation gegen Ende des Jahres wiedereröffnet werde.

Steinhof zum Zweiten

So kam es, dass Verena Maduz, obwohl wie sie später erzählte, zu Beginn nicht ganz glücklich mit dem Entscheid ihres Mannes, im Alter von 54 Jahren den Steinhof am 2. November 1972 wiedereröffnete. Und es gelang ihr als begnadete Gastgeberin das Ruder herumzureissen und aus dem Steinhof



Vreneli Stieger in der Servicetracht des Freihof's

wieder eine Gaststätte ersten Ranges zu machen. Die feine Küche, aber natürlich auch die herzliche Gastfreundschaft von Verena Maduz zogen die Gäste magisch an. Kaum eine Würenloser Familie, die nicht im Steinhof feierte. Aber auch von auswärts strömten die Gäste in Scharen herbei, darunter prominente Persönlichkeiten wie z.B. die TV-Legenden Heidi Abel und Mäni «National» Weber, der Formel 1-Fahrer Clay Regazzoni oder Bandleader Benny Rehmann, um nur einige zu nennen.

Über viele Jahre herrschte Hochbetrieb im Gasthof und Verena Maduz dachte nicht im Traum an eine Pensionierung. In den 90er Jahren ging es dann aber langsam bergab. Einerseits veränderten sich die Vorlieben der Gäste, «Nouvel cuisine» oder «Pizza & Pasta» waren plötzlich die neuen Lieblinge, gutbürgerliche Küche galt als verstaubt. Auch das eigentlich so schöne Restaurant war in den Augen vieler altmodisch geworden – Neues musste her. Verena Maduz, inzwischen ohne ihren «Koni», der 1998 starb, wollte und konnte wohl auch aufgrund ihres Alters nichts mehr daran ändern. Die strengeren Alkoholgrenzen für Autofahrer taten dann ein Übriges. Aber all das hielt Verena Maduz nicht davon ab weiter zu wirten, wie der Ausschnitt aus einem Zeitungs-Interview anlässlich ihres 89. Geburtstags im 2007 zeigt:

... «Bis heute arbeitet Verena Maduz täglich in ihrem Gasthof, kauft ein, kümmert sich um die Buchhaltung und kocht die nach wie vor beliebte Spezialität des Hauses, das 'Strindberg'-Entrecôte. «Die Arbeit hält mich fit», sagt die rüstige alte Dame, die heute 89 Jahre alt wird. Natürlich sei es ihr vor allem dank ihren sechs langjährigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter möglich, weiter zu wirten. Doch ans Aufhören denkt sie nicht im Geringsten. «Ich mache weiter, so lange es geht, das schulde ich meinen vielen lieben Gästen.» ...

Verena Maduz wirtete noch bis zu ihrem Tod im September 2009. Und obwohl es ihr die letzte Zeit nicht mehr gut ging, war sie in Gedanken immer in «ihrem» Steinhof und das Wohl ihrer Gäste war ihr bis zum Schluss das Wichtigste. Eine wahre Wirtin fürs Leben.



Das geht ab im Steinhof Würenlos

immer freitags von 18h-1h

Bar 'la cage aux folles' – die verrückteste Bar seit es den Steinhof gibt!

immer am 1. Mittwoch im Monat ab 19.30h

Nadelwerk//Der Treffpunkt für Strick- und Häckel-Freaks //gemütliches Beisammensein, werken und fachsimpeln

Freitag, 31. März ab 19.30h

Gin-Tasting Tour d'Europe// 5 Gins - 5 Tonics - 5 Länder//Ein Gin-Degustation der anderen Art

Donnerstag, 13. April ab 20h

Ostereier Knock-Out// Der ultimative Ostereier-Tütsch-Wettbewerb//Der Sieger oder die Siegerin jeder Runde gewinnt ein Bier oder ein Glas Wein// Die Bar ist ab 18h offen

Samstag, 29. April ab 19h

Strindberg-Schmaus//DER Steinhof-Klassiker, zubereitet mit viel Liebe und Können vom Steinhof-Koch Juan Rodriguez// unbedingt reservieren!

Samstag, 20. Mai, 19h

Menu-Tour de Steinhof//6 Gänge – 6 Räume// Eine kulinarische Zeit- und Raumreise durch den Steinhof //unbedingt reservieren, Platzzahl beschränkt!

Freitag, 30. Juni ab 18h

Steinhof-Sommerparty//Wir feiern den Sommeranfang mit Feinem vom Grill und natürlich dem Steinhof-Bier//bei schönem Wetter im Biergarten

Alle Detailinformationen und Reservationen unter: www.steinhof-wuerenlos.ch