

Die Geschichte der «Alten Post, Rudolfstetten»

Selbsterzählung von Paul Brem Senior am 7. Januar 1999

Mein Vater (Traugott Brem) lernte Metzger. An seiner Arbeitsstelle in Zug lernte er meine Mutter kennen, die im selbigen Geschäft als Köchin arbeitete. Restaurant und Metzgerei Hagenbuch in Zug. 1933 übernahmen Sie von meinen Grosseltern, Emil Brem, die alte Post mit Bäckerei, Restaurant und Bauernhof. Als dann richtete mein Vater eine Metzgerei ein. Mit dem Velo und Hutte brachte er die besseren Stücke nach Zürich zu Kollegen. Wir besaßen etwa 9 Kühe, 1 Pferd und 1 Ziege, deren Milch wir 4 Kinder trinken mussten. (Paul, Hildegard, Traugott und Vreni).

Zum Heuen wurde um 02.00h aufgestanden und am Abend das Heu eingebracht, das Gras stand natürlich nicht so dicht wie heute. Mein Vater hatte immer einen Knecht für die Landwirtschaft. In der Metzgerei gingen wir mit dem Velo auf Kundschaft nach Friedlisberg, Berikon, Lieli, Oberwil, Mutschellen und Widen. Am Anfang noch mit Ross und Wagen nach Bergdietikon. Im Restaurant hatte meine Mutter Tageseinnahmen von Fr. 7.00 bis Fr. 18.00, das erst während dem Krieg besserte. Damals kamen die Leute von Zürich mit dem Kesseli zum Essen, was übrig blieb nahmen Sie mit. Es gab immer Braten und Pommes frites oder Kartoffelstock. Die Pommes frites wurden immer von frischen Kartoffeln gemacht. Ich musste am Sonntag oft abwaschen bis 16.00h und nachher kamen schon die ersten fürs Nachtessen.

Meine Mutter hatte damals einen sehr guten Ruf als Gastwirtin. 1954, ich war schon 2 Jahre ausgelernt, kauften wir den ersten Lieferwagen und gingen mit dem Auto auf Kundschaft. 1951 kaufte mein Vater schon das erste Auto. Ein Plymouth mit dem unter anderem alles transportiert wurde: Häute, Fett, Kalbs- und Rindshinterviertel wurden vor allem nach Zürich gebracht.

1946 wurde im 1. Stock (über dem heutigen Restaurant ein Säli gebaut. Oben musste ich immer servieren. Man stellte die Suppenschüssel auf den Tisch. Ein Brauch der heute noch täglich angewendet wird für unsere Tagesmenüs! Die Hauptspeise wurde auf Platten serviert mit Fleisch, Frites und Gemüse. Die Reste sind immer in den Kesseln der Damen verschwunden. Eine Frau Stadelmann war auch immer Gast bei uns. Ein Richtiges naturwunder, denn Sie hatte eine sehr gute Postur und die Jünglinge vom Dorf haben mich immer bewundert, dass ich Sie bedienen konnte.

Es war sehr streng aber eine schöne Zeit. 1959 dann der erste Umbau. Wir haben uns eine Kaffeemaschine gekauft, vorher hatten wir nur einen Tauchsieder für den Kaffee. Es gab auch einen neuen Trog und natürlich einen neuen Boden, Decke, etc. In der Küche arbeitete meine Mutter mit dem Haushaltsherd der beim Umbau gegen einen richtigen Restaurationsherd eingetauscht wurde. 1962 wurde das untere Säli mit der Treppe gebaut das sicher noch vielen Rudolfstettern in Erinnerung ist. Mit unseren vier Kindern (Maria, Paul, Daniel und Thomas) hatten wir auch nicht zuwenig Arbeit. In den Jahren 1960/61 wurde die Metzgerei mit den drei Wohnungen komplett neu gebaut.

Chronologie:

1933	Traugott und Marie Brem übernehmen das Pöstli von Emil Brem, die Bäckerei wurde in eine Metzgerei umgewandelt
1946	Einbau des Säli im 1. Stock
1951	Das erste Auto wurde gekauft und schon bald einen Lieferwagen
1958	Geburt von Maria Brem, die 4. Generation im Pöstli
1959	Umbau vom Restaurant und Küche
1960	Paul Brem erblickt das Licht der Welt. Der heutige Betriebsinhaber.
1960	Neubau der Metzgerei mit den drei Wohnungen
1962	Einbau eines Säli in das ehemalige Verkaufslokal, Daniel Brem kommt auf die Welt
1965	Paul und Marie Brem übernehmen das Pöstli von Traugott und Marie Brem, die Ihr 4. Kind, Thomas, gebärt
1982	Ein Teil des Restaurants muss der Strasse weichen und wird deshalb komplett umgebaut, mit Küche, Keller und Toiletten.
1993	Geburt von Lars Brem, die 5. Generation im Pöstli
1995	Geburt von Lea Brem
1995	Paul und Véronique Brem übernehmen das Pöstli mit der Metzgerei von Paul und Marie Brem
1997	Geburt von Lynn Brem
1998	Wird das Restaurant innen renoviert und modernisiert.
1999	Pöstli goes to Internet
2000	Redesign der Homepage