



## CONDITOREI SCHOBER: EINE FAMILIENGESCHICHTE

### Süsskramladen J. Georg Eberle (1811 - 1867)

#### 1842 Eröffnung <Süsskramladen> durch Konditor Johan Georg Eberle

Johan Georg Eberle von Pfullendorf kam in seinem Wanderjahren nach Zürich, wo er an der Napfgasse 4 einen Süsskramladen eröffnete. Kurz vorher wurde der Wohnkomplex <Grosser Erker> aufgeteilt, sodass Eberle die Napfgasse 4 erwerben konnte.

#### 1858- Theodor Schober: Konditorenlehre beim Verwandten Eberle

1862 Der Vater Matthias Schober, Webermeister in Pfullendorf (Grossherzogtum Baden), vereinbarte für seinen Sohn Theodor einen Lehrvertrag mit J. Georg Eberle in Zürich. Oskar Eberle war der Schwager von Matthias Schober. Theodor Schober erlernte in Zürich in drei Jahren die Klein-, Gross-, Zucker- und Pastetenbäckerei. Das Lehrgeld betrug damals 40 Gulden für die ganze Lehrzeit. Am 15. April 1862 erhielt er von Eberle das Abschlusszeugnis ausgestellt. Dieser bestätigte, "dass Theodor Schober von Weihnachten 1858 bis Ostern 1862 zur Erlernung der Klein-, Gross, Pasteten- und Zuckerbäckerei bei ihm in der Lehre gestanden sei, weshalb er ihn unter Anwünschung des göttlichen Segens allfälligen weitem Meistern aufs wärmste empfehlen könne".

### Theodor Schober-Wolber (1844 - 1925)

#### 1874 Übernahme des <Süsskramladens> durch Theodor Schober-Wolber

Laut Kaufvertrag vom 23. Juli 1874 ging das Haus an der späteren Napfgasse 4 von Sohn Julius Carl Heinrich Eberle an Konditor Theodor Schober über. Der Kaufpreis für den Süsskramladen und die Liegenschaft betrug Fr. 110'000.--.

#### Familie Schober-Wolber

- ..... Heirat mit Stephanie Wolber
- 1878 Tochter Anna - unterstützt nach dem Tod ihrer Schwägerin Ida ihren Bruder im Geschäft (1909 -1920)
- 1879 Sohn Erwin - Architekt
- 1882 Sohn Theodor junior - Konditormeister

#### 1890 Entstehung der Fassade und die Innenausstattung von Laden und Conditorei

16 Jahre nachdem Theodor Schober den Laden übernommen hatte, baute er diesen gründlich um. Die Ladenfront bekam ihr heutiges Erscheinungsbild. Die Conditorei und der obere Laden wurden im Neobarock ausgestaltet. Der Kronleuchter wurde dem Vorbild im Stadttheater nachempfunden. Damit wurde ein einmaliges Ambiente für die Conditorei geschaffen, welches die Zeit praktisch unverändert überdauert hat. Man nannte die Conditorei den <alten süssen Winkel>.

#### 1908 Gestaltung der Dachlandschaft mit schmiedeisernem Zierrat

Bereits 1908 richtete sich Vater Thodor eine Werkstatt im Dach ein und gestaltete die Dachlandschaft mit verspielten kleinen Zinnen über den Mansardenfenstern. Eine Volière wurde gebaut, als Ort, wo die Familie sich traf und kleine Feste stattfanden. Die Decke des Pavillions wurde im Jugendstil bemalt mit Bambus-, Blumen- und Vogelmotiven.

#### 1909 Übergabe des Geschäftes an seinen Sohn Theodor

Nach 50 Jahren Tätigkeit als Konditor, trat Theodor Schober senior in die zweite Reihe und konnte sich stärker seinen Interessen widmen.



### **Schober senior - Pionier und Visionär - Fliegerische Ideen**

Bereits während seiner beruflichen Tätigkeit als Konditormeister, widmete er sich dem Entwurf von Flugapparaten und baute in jeder freien Minute Flugmodelle - und dies zu einer Zeit, als dies noch eine Pionierleistung war. Er liess diese Modelle beim Internationalen Patentbureau E. Blum & Co., Patentanwälte Zürich, patentieren, was bestimmt eine Menge Geld kostete! Er war ein Tüftler und Handwerker - und seiner Zeit voraus!

### **1880 Entwicklung eines Backofens mit Kohle**

#### **1918 Erster elektrischer Backofen in der Schweiz**

Bereits entwickelte er 1880 einen ersten Backofen, der vermutlich mit Kohle betrieben wurde. Dieser Ofen wurde im In- und Ausland mehrmals prämiert. Nachdem 1914/18 während dem ersten Weltkrieg die Kohle knapp wurde und ab 1910 elektrische Kraftwerke entstanden, baute Schober senior den ersten elektrischen Backofen der Schweiz, eine Sensation für die damalige Zeit! Dies war auch der Zeitpunkt, als die Backstube, die sich bis anhin neben dem Laden befunden hatte, in den Keller verlegt wurde.

### **Theodor Schober-(Bosshard)-Lüscher (1882 - 1983)**

#### **Strenge Konditorenlehre bei seinem Vater**

**1898-** Mit 16 Jahren machte Theodor von 1898 - 1901 bei seinem strengen Vater eine gründliche, erfolgreiche Konditorenlehre mit gutem Lehrabschluss.

#### **1909 Geschäftsübernahme mit 27 Jahren**

Nach der Lehre erwarb er weitere Kenntnisse auf Wanderschaft in der Fremde, in der Konditorei Wolfinger in Freiburg im Breisgau und der Konditorei Wemle in Metz. Er besuchte die Decorschule und erlernte das Zuckerblumenspritzen bei Meister Zähringer in Cannstatt bei Stuttgart. Weiter betätigte er sich in der Konditorei Hürlimann in Lausanne, sowie der Konditorei Muratore in Evians-les-Bains und in der Konditorei Zürcher in Montreux. Zu guter letzt führte ihn eine Stelle für acht Monate in die Konditorei Guillout nach Paris.

Mit viel Erfahrung kam er zurück und übernahm am 1. Juli 1909 das väterliche Geschäft mit 27 Jahren. Die Kaufsumme betrug 30'000.-- Franken.

#### **1909 Kauf der Registrierkasse <Caisse National>**

Kurz nach der Geschäftsübernahme kaufte Theodor junior die <Caisse National> für 2'900.-- Franken auf Kredit mit monatlichen Abzahlungen von 150.-- Franken. Da der Vater prinzipiell gegen Kreditnahme war, betrat er während 6 Monaten das Geschäft nicht mehr.

#### **Familie von Theodor Schober-Bosshard**

1907 Verheiratung mit Ida Bosshard

1908 Geburt Tochter Dorli, gestorben 1911

1909 Geburt Tochter Alice

Schicksalsjahre: 1909 Tod der ersten Ehefrau Ida und 1911 der ersten Tochter Dorli. Die Schwester Anna führte mit Theodor gemeinsam das Geschäft bis 1920, als er ein zweites Mal heiratete.

#### **1918 Verlegung der Backstube ins Untergeschoss - Einrichtung des Erfrischungsraums**

Durch den Bau des elektrischen Backofens, den sein Vater entwickelt hatte, wurde die Backstube, die sich bis anhin neben dem Konditoreiladen befand, in



den Keller verlegt, wo auch mehr Arbeitsfläche vorhanden war.  
**1920** Dies ermöglichte ihm die Einrichtung eines kleinen gemütlichen Cafébetriebs im Erdgeschoss, das Tearoom mit Kreuzgewölbe.

#### **Zweite Ehe mit Maria Lüscher**

1920 Verheiratung in 2. Ehe mit Maria Lüscher

1921 Geburt Tochter Ruth-Jolanda

1922 Geburt Tochter Doris-Maria

1925 Tod des Vaters (geboren 1844 in Pfullendorf im Grossherzogtum Baden)

1932 Tod der Mutter (1855 geborene Stephanie Wolber aus dem Badischen, aus Haslach im Kinzigtal)

#### **Theodor war ein begabter Zeichner**

Während dem Auslandsaufenthalt besuchte er die Dekorschule in Cannstatt bei Stuttgart. In Zürich liess er sich in der Dekorschule bei Lehrer Schmolz, Vorarbeiter der bei Schokoladefabrik Sprüngli, weiterbilden. Er war talentiert, sodass man ihn als Aushilfs-Dekorlehrer sehr schätzte.

#### **1932- Krisenzeit**

**1939**

#### **1939 Teilnahme an der Landesausstellung der Konditoren in Zürich**

Viel Arbeit, aber es folgte auch viel Geschäftserfolg.

#### **1959 Geschäftsjubiläum - 100 Jahre Schober: Qualität + Tradition**

1859 - 1909 Th. Schober-Wolber

1909 - 1959 Th. Schober-Lüscher

#### **1909- Theodor Schober - Unermüdliche Arbeit bis zum 92. Lebensjahr**

**1975** Papa Schober führte das Geschäft mit seiner Frau und den 3 Töchtern 66 Jahre lang bis 31. Januar 1975. Mit einem liebenswürdigen Humor und seinen süssen Köstlichkeiten konnte er viel Freude machen!

#### **Qualität über alles - Pflege von Spezialitäten**

Die Qualität der Produkte stand über Allem. Verschiedenste Spezialitäten kamen stündlich frisch aus der Backstube in den Laden. Wichtig war die Präsentation der Waren, die in hohen Gläsern und auf unzähligen Platten auf Marmortischen zum Verkauf bereit standen. Dadurch, dass die Frau und vor allem die drei Töchter im Laden die Kundschaft bedienten, entstand eine sehr persönliche und herzliche Atmosphäre. Die Kunden schätzten die fachkundige Bedienung. Oft sass Theodor Schober in seiner Konditoren-Schürze im Laden beim Ofen an seinem kleinen Arbeitstisch, las die Zeitung, kontrollierte Rechnungen oder Bestellungen. Er nahm sich aber immer Zeit für einen kleinen Schwatz oder ein paar scherzende Worte. Dieses friedliche Bild voller Ruhe und Gelassenheit prägte sich bei vielen Kunden ein.

**1975/6** Umbau: oberer Laden wurde mit dem Verkaufsladen verbunden, Entstehung des Wienercafés und der Galerie durch Architekt Dr. Klaus Dorn

**1976** Napfgasse 4 unter Denkmalschutz

**1976** Am 28. September Wiedereröffnung durch die Pächter Confiserie Teuscher und Felix Daetwyler

12-1-2011 BG