

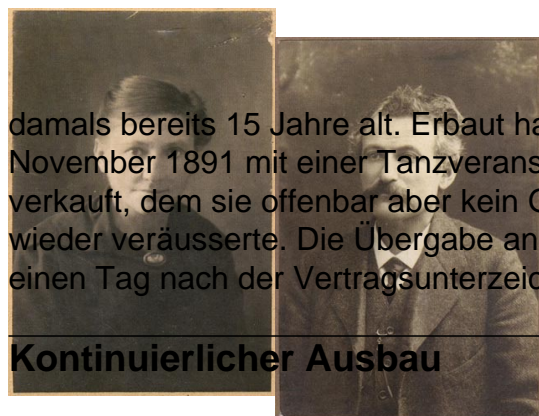
## 100-Jahre «Linde» Schaan – vier Generationen Thöny



Inzwischen sind es mehr als 100 Jahre her, seit Arnold Thöny das Gasthaus zur Linde in Schaan erworben und damit die Tradition der Hotelierfamilie Thöny begründet hat, die das Haus heute in vierter Generation führt. Am Samstag, 5. August 2006, feierte die «Linde» ihr 100-jähriges Jubiläum.



Arnold Thöny der Begründer der Wirtedynastie Thöny, war 1866 in Schaan zur Welt gekommen. 1898 heiratete er Philomena Kaufmann, die Tochter des Rösslewirts und wirtete mit seiner Frau auf Zusehen im «Rössle». Als Philomenas Bruder Karl 1906 selber heiratete, überliessen sie ihm die Wirtschaft und gründeten mit dem Kauf der «Linde» eine neue Existenz. Am 31. Juli 1906 unterzeichnete Arnold Thöny den Hauskaufvertrag und übernahm vom Verkäufer Thadeus Beck für 47'000 Kronen das «Wirtschafts-Anwesen No. 118 zur Linde in Schaan, samt Nebengebäude, Brückenwaage samt Zubehör ... ferner die vorhandene Fahrnis laut Inventar».



Die «Linde» war damals bereits 15 Jahre alt. Erbaut hatte sie Vorsteher Ferdinand Walser und sie am 12. November 1891 mit einer Tanzveranstaltung eröffnet. 1903 hatte er sie an Thadeus Beck verkauft, dem sie offenbar aber kein Glück brachte, weshalb sie dieser bereits drei Jahre später wieder veräusserte. Die Übergabe an die neuen Gastgeber Arnold und Philomena Thöny fand einen Tag nach der Vertragsunterzeichnung statt.

### Kontinuierlicher Ausbau

Die «Linde» war schon damals ein stattliches Anwesen; an das markante Haupthaus am Lindenplatz, in dem sich das Restaurant und ein Nebenzimmer sowie drei Gästezimmer befanden, schloss sich an der Nordseite ein Anbau an, in dessen Obergeschoss ein Saal Platz für 80 Personen bot. Weiter nördlich – da, wo sich heute das Musikgeschäft Foser und die darüber liegenden Wohnungen befinden – stand ein grosses Landwirtschaftsgebäude.



1920 gliederte Arnold Thöny seinem Betrieb ein Depot für Löwengartenbier an. Als er 1943 starb, übernahm sein Sohn Arnold das Bierdepot, während die Führung der «Linde» an Fritz und Emma Thöny übergang.

In Liechtenstein waren damals erste Anzeichen eines aufblühenden Fremdenverkehrs erkennbar: 1943 eröffnete Pfarrer Albert Emmenegger in Schaan sein Kräuter- und Kneippbad St. Laurentius und 1944 verabschiedete der Landtag das erste Gesetz betreffend die Förderung des Fremdenverkehrs. Ausserdem weilten aufgrund der Kriegereignisse in Europa zahlreiche Emigranten in Liechtenstein, die Unterkünfte benötigten.



Unter diesen Vorzeichen entschlossen sich Fritz und Emma Thöny zu einer Erweiterung. Gegen Westen wurde 1944 ein Anbau mit einem Saal für 150 Personen im Erdgeschoss und 20 Fremdenzimmern in den Obergeschossen realisiert. Im Untergeschoss befand sich eine Kegelbahn. In einer weiteren Umbauphase wurden 1953 der Eingangsbereich und die Räume des Restaurants den gestiegenen Ansprüchen angepasst, 1956 entstanden anstelle des alten Saals vier weitere Fremdenzimmer und ein Aufenthaltsraum für Hotelgäste, der bei Anlässen im neuen Saal als Bar benutzt werden konnte.

---

### Von der «Linde» zum «Linden-Pic»



1973 wurde das Haus von der dritten Generation übernommen. Werner Thöny hatte nach einer Kochlehre die Hotelfachschule in Lausanne absolviert und passte nun die «Linde» zusammen mit seiner Frau Brigitt den neuen Bedürfnissen der Gastronomie an. Aus dem Saal, der immer weniger für Anlässe benutzt wurde, entstand das Restaurant «Linden-Pic» das 110 Sitzplätze bot und eine Verdoppelung des Geschäftsvolumens brachte. Es entwickelte sich bald sowohl mittags wie abends zu einem beliebten Treffpunkt.



Auch in den Jahren danach wurde das Haus immer wieder renoviert, modernisiert und den veränderten – und gestiegenen – Gästewünschen angepasst: in der Küche, im Restaurant, in den Nebenräumen. Zudem wurden sämtliche Hotelzimmer mit Dusche und WC ausgestattet.

---

## Und wieder ein Generationenwechsel



Am 1. Mai 2005 hat Hardy Thöny als vierter Chef das Hotel «Linde» und das Restaurant «Linden-Pic» übernommen. Er hat eine Lehre als Koch absolviert und während seiner beruflichen Wanderjahre und in der Hotelfachschule «Belvoirpark» in Zürich das nötige Rüstzeug geholt, um das Haus mit neuen Ideen weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.