

Zeitschrift: Beiheft zum Bündner Monatsblatt
Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung
Band: 1 (1991)

Artikel: So ging man eben ins Hotel
Autor: Fischbacher, Marianne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-821105>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.06.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MARIANNE FISCHBACHER

SO GING MAN EBEN INS

H
O
T
E
L



DOMLESCHGER HOTELANGESTELLTE IM
ENGADIN DER ZWISCHENKRIEGSZEIT.

BEIHEFT NR.1
ZUM BÜNDNER MONATSBLATT

Marianne Fischbacher

SO GING MAN EBEN INS HOTEL ...

Domleschger Hotelangestellte im Engadin
der Zwischenkriegszeit

Beiheft Nr. 1 zum Bündner Monatsblatt
Verein für Bündner Kulturforschung

Autorin und Herausgeber danken an dieser Stelle der Graubündner Kantonalbank sowie der Regierung des Kantons Graubünden, die durch ihre finanzielle Unterstützung die Herausgabe dieses Buches ermöglicht haben.

© Verein für Bündner Kulturforschung, Chur 1991

Herausgeber: Verein für Bündner Kulturforschung, Chur

Verlag: Verlag Bündner Monatsblatt, Chur

Satz: Marianne Fischbacher, Schluein

Gestaltung Umschlag: Andrea Luzia Gadiant, Chur

Druck Umschlag und Bildteil: Buchdruckerei Bischofberger AG, Chur

ISBN 3 905241 26 9

VERZEICHNIS DER TABELLEN

	Seite	
Tabelle Ia:	1 2	Verteilung der Betriebstypen 1-13 auf die zwölf Gemeinden des Domleschg 1929
Tabelle Ib:	1 3	Die Betriebstypen 1-13
Tabelle II:	1 4	Die Betriebsgrössen der Landwirtschaftsbetriebe im Domleschg 1929
Tabelle IIIa:	1 7	Prozentualer Anteil der Milchkühe am Gesamtviehbestand in der Domleschger Bergregion (1866-1937)
Tabelle IIIb:	1 8	Prozentualer Anteil der Milchkühe am Gesamtviehbestand in der Domleschger Talregion (1866-1937)
Tabelle IV:	2 6	In Gewerbe und Landwirtschaft beschäftigte Personen in den zwölf Gemeinden des Domleschg 1929
Tabelle V:	2 8	In Gewerbe und Landwirtschaft beschäftigte Personen in fünf Bündner Fremdenverkehrsgemeinden 1929
Tabelle VI:	3 1	Einige Strukturdaten zur Landwirtschaft im Domleschg 1929-1985
Tabelle VII:	4 7	Hotelangestellte nach Altersgruppen in den sechs wichtigsten Berufen der Bündner Hotellerie 1930
Tabelle VIII:	4 8	Anteil der Ledigen an sieben typischen Hotelberufen im Kanton Graubünden 1930
Tabelle IX:	6 0	Anteil der Geschlechter an sieben typischen Hotelberufen im Kanton Graubünden 1930
Tabelle X:	6 0	Anteil des weiblichen Personals in Hotels verschiedener Grösse und Kategorie
Tabelle XI:	7 9	Im Kanton Graubünden im Gastgewerbe erwerbstätige Personen gemäss Volkszählung (1870-1941)
Tabelle XII:	8 0	Im Kanton Graubünden im Gastgewerbe erwerbstätige Personen gemäss Betriebszählung (1905, 1929, 1939)

Tabelle XIIIa:	8 1	Im Kanton Graubünden Beschäftigte nach Wirtschaftszweigen (1929, 1939)
Tabelle XIIIb:	8 2	In der Landwirtschaft des Kantons Graubünden hauptberuflich tätige Arbeitskräfte (1929, 1939)
Tabelle XIV:	8 3	Das ausländische Hotelpersonal im Kanton Graubünden (1910, 1920, 1930)
Tabelle XV:	8 5	Bündner, Schweizer und Ausländer in der Bündner Hotellerie in der Wintersaison 1925/26
Tabelle XVI:	8 7	Anlagewerte und Schuldkapitalien der Hotellerie verschiedener Kantone Total und je Kopf der Kantonseinwohner
Tabelle XVII:	8 8	Bilanzsummen der beiden wichtigsten Bündner Banken und Anteil der Hotelhypotheken am Hypothekengeschäft (1900-1913)
Tabelle XVIII:	9 2	Die Anzahl der Logiernächte von 1922 bis 1938
Tabelle XIX:	1 1 1	Die Angestellten eines grösseren Hotels mit Badebetrieb
Tabelle XX:	1 2 9	Die monatlichen Mindestlöhne gemäss Gesamtarbeitsvertrag 1919
Tabelle XXI:	1 3 2	Verdienst der interviewten Domleschger Hotelangestellten in der Zwischenkriegszeit gemäss eigenen Angaben
Tabelle XXII:	1 3 6	Durchschnittlicher Tagesverdienst eines Schweizer Hotelangestellten 1929 und 1937
Tabelle XXIII:	1 3 7	Mittlere Stundenlöhne in ausgewählten Branchen der Schweizer Industrie 1929 und 1937
Tabelle XXIV:	1 4 3	Der Verteilschlüssel für die Trinkgelder gemäss Trinkgeldordnung 1936

EINLEITUNG

Ohne diese Einleitung mit allzuvielen Informationen überladen zu wollen, müssen doch einige Erklärungen zum Personenkreis, zum zeitlichen Rahmen und geographischen Raum dieser Untersuchung vorausgeschickt werden. Hier ist die Rede von den Domleschger Hotelangestellten, den Männern und Frauen, die in der Zwischenkriegszeit und teilweise bis zu ihrer Pensionierung in den siebziger Jahren ein- oder zweimal jährlich in die (Bündner) Hotels zogen, um dort während der Fremdensaison Geld zu verdienen. Wohnhaft sind sie noch heute im Domleschg, aber nicht alle sind hier geboren; einige sind später zugezogen oder haben ins Domleschg geheiratet. Viele berichten, dass schon ihre Eltern, bisweilen ihre Grosseltern vor der Jahrhundertwende in den Bündner Hotels dienten. Mit dem starken Aufschwung der Fremdenindustrie in den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts und den zeitgleichen Krisen im Landwirtschaftssektor und Transportgewerbe wurde die Hotellerie zur neuen und beliebten Verdienstquelle im ansonsten wenig industrialisierten Gebirgskanton.¹ Nicht nur die Domleschger entdeckten diese Verdienstquelle, sondern - abgesehen von der Bevölkerung der Fremdenverkehrszentren und ihrer Umgebung selber - auch die Valser, die Lugnezer, die Einwohner der Gruob, die Oberhalbsteiner, die Albulataler und insbesondere die Domat/Emser.

Eine Regel, aus welchen Gemeinden oder Regionen sich die Bewohner zur Hotelarbeit hingezogen fühlten ist schwierig abzuleiten. Im Domleschg zum Beispiel stammte das Hotelpersonal aus den Dörfern im Talboden; die drei Berggemeinden Feldis, Scheid und Trans hingegen nutzten diese Erwerbsquelle nicht. Dies wird einerseits begründet mit der jahreszeitlich viel späteren Heuernte in den Berggemeinden, die mit der Fremdensaison im Engadin zusammenfiel, andererseits mit den Bodenbesitzverhältnissen, die in den Berggemeinden aufgrund der definitiven Abwanderung früherer Generationen für die Landwirtschaft günstiger waren, als im Tale.

¹ Arno Theus stellt in seiner bevölkerungsstatistischen Untersuchung des Kantons Graubünden fest, dass während der Landwirtschaftskrise von 1868 bis 1873 jährlich 304 Bündner und Bündnerinnen nach Übersee auswanderten, zwischen 1880 und 1888 durchschnittlich deren 302. Der Aufschwung der Hotellerie und der Ausbau des bündnerischen Eisenbahnnetzes liess die Zahl der Auswanderer zwischen 1888 und 1910 auf 165 pro Jahr sinken. Der Kanton Graubünden verzeichnete in diesen zwei Jahrzehnten sogar eine positive Wanderungsbilanz, wurde also zum Einwanderungskanton. (Theus 1938b)

WIESO DIE DOMLESCHGER HOTELANGESTELLTEN?

Wieso ausgerechnet das Domleschg, d.h. der politische Kreis Domleschg, - die rechte Talseite des Hinterrheins zwischen Sils im Domleschg und Rothenbrunnen - als Untersuchungsraum gewählt wurde, hat den folgenden Grund: der Historiker Rudolf von Albertini, selbst wohnhaft im Domleschg, unterhielt sich mit seinen Nachbarn und Bekannten öfters über ihre frühere Arbeit in den Bündner Kurorten. Vorab die Erzählungen von drei Concierges weckte sein Interesse in hohem Masse und so regte er im Verein für Bündner Kulturforschung an, Lebens- und Arbeitsbedingungen der Domleschger Hotelangestellten mittels lebensgeschichtlicher Interviews aufzuzeichnen und diese als mündliche Quellen zur Bündner Sozialgeschichte im Staatsarchiv zu deponieren. Im Verlaufe des Sommers 1987 zeichnete ich dreizehn ungefähr einstündige lebensgeschichtliche Gespräche zum Thema "Leben und Arbeit in der Hotellerie" mit acht Frauen und fünf Männern aus dem Domleschg auf Tonbänder auf.

In dieser ersten Phase der Forschungsarbeit unterhielt ich mich mit:

Herrn Anton Stricker, Feldis, geb. 1912, Koch und seiner Frau Agnes Stricker-Raguth Tschanner, Feldis, geb. 1908, Schneiderin/Lingère; Frau Marie Spörri-Buchli, Rothenbrunnen, geb. 1903, Arbeitslehrerin/Angestellte im Economat/Zimmermädchen; Herrn Jacob Caviezel-Stecher, Tomils, geb. 1905, Sportsman (Verantwortlicher für die Sportabteilung im Hotel); Fräulein Johanna und Babette Nauli, Tomils, erstere Lingère und Zimmermädchen, letztere Zimmermädchen bis zu ihrer Pensionierung; Herrn Julius Scharegg, Paspels, geb. 1910, Concierge; Frau Anna Riedi-Dalbert, Rodels, geb. 1910, Hotelbuchhalterin/Kassierin; Herrn Johann Caviezel, Rodels, geb. 1910, Portier/Magaziner; Frau Eugster-Thaller, Almens, geb. 1916, Zimmermädchen/Saaltochter; Frau Ida Battaglia-Zinsli, Almens, geb. 1903, Saaltochter; Frau Berta Veraguth-Patzen, Sils i. D., geb. 1902, Lingère; Frau Emilie Conrad-Pitsch, Sils i. D., geb. 1902, Weissnäherin; Frau Agnes Müller-Melcher, Sils i. D., Köchin; Herrn Ueli Banzer-Menzi, Scharans, geb. 1911, Concierge.

Ein Jahr später erhielt ich die Anfrage, ob ich an einer Auswertung der gesammelten Lebensgeschichten interessiert sei und an der Abfassung eines zu veröffentlichen Berichtes über die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Domleschger Hotelangestellten. Gerne sagte ich zu, zumal mit diesem Auftrag die Auflage verbunden war, einen *allgemein verständlichen Bericht* zu verfassen. Allerdings stellte sich damit das Problem, dass den Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartnern eigentlich zugesagt worden war, ihre Erzählungen würden lediglich im Staatsarchiv verwahrt, nicht aber publiziert.

Die Auswertungsarbeit erforderte eine Sichtung und Lektüre der zum Thema Hotelangestellte und (Bündner) Hotellerie vorhandenen Literatur. Vertiefen musste ich auch meine Kenntnisse über die Situation des Kantons Graubünden während der Zwischenkriegszeit, wobei mich vor allem die wirtschaftlichen Aspekte der Landwirtschaft und des Hotelgewerbes interessierten. Landwirtschaft - etwas erweitert, das Dorf im Domleschg - und Hotellerie waren die beiden Lebenswelten, in denen die interviewten Domleschger Hotelangestellten abwechselungsweise lebten und beide waren in der Zwischenkriegszeit schwerwiegenden wirtschaftlichen Krisen unterworfen. Meine neugewonnenen Erkenntnisse machten weitere Gespräche mit Hotelangestellten notwendig, und so suchte ich ein Jahr später einige der früheren Bekannten ein weiteres Mal auf, fand auch über den Regionalanzeiger weitere Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartner.

In dieser zweiten Phase der Untersuchung führte ich Gespräche mit Frau Simoness-Jochberg, Paspels, Zimmermädchen/Saaltöchter und ihrer Schwester Frau Menz-Jochberg, Saaltöchter; Frau Berther, Tomils, Saaltöchter; Frau Marie Mehr-Burkhardt, Almens, Saaltöchter/Zimmermädchen; Herrn Robert Schatz, Chasseur/ Bahnbeamter, aufgewachsen in Cazis und Domat/Ems, wohnhaft in St. Gallen und zeitweise in Luvreu; Frau Anna Bundi-Rohner, Zimmermädchen/Saaltöchter und Frau Raguth, Paspels, Zimmermädchen, beide wohnhaft im Altersheim Domat/Ems; Frau Sina Caprez, Saaltöchter, Flims; Frau Erna Candrian-Thaller, Zimmermädchen/Saaltöchter, Sagogn sowie Frau Walther, Hotelière, Valendas/Pontresina.

Anschliessend fuhr ich zweimal für vierzehn Tage ins Engadin, um dessen offensichtlich seit über einem Jahrhundert ungebrochen wirkender Anziehungskraft nachzuspüren und um die ehemaligen "Tatorte" aufzusuchen. Ich besichtigte ein Grosshotel der Spitzenklasse und konnte mich mit Arbeitgebern unterhalten, die sich teilweise noch sehr gut an das Domleschger Personal erinnerten. Ich führte Gespräche mit Herrn Rolf Kienberger-Müller und Herrn Felix Dietrich-Kienberger, Hotel Waldhaus, Sils i.E.; Herrn Gian Peppi Saratz, Pontresina; Herr und Frau Gilli-Gartmann, Zuoz; Herr und Frau Luzi-Donatz, Samedan; ich traf mich ferner mit zwei einheimischen Hotelangestellten - Herrn Robert Pazeller, Concierge, Tarasp; Frau Clavuot-Pinchera, Zimmermädchen/Saaltöchter, Samedan.

Weitere Informationen zur Hotellerie verdanke ich Herrn Leo Candrian, Portier, Sagogn. Herr Clau Solèr, Linguist, Paspels gewährte mir zur Erweiterung meiner Kenntnisse über das Domleschg ein volkskundliches Einhörrecht in seine Sammlung dialektologischer Tondokumente; Herr Bartholomé Tschanner, langjähriger Landwirt und Gemeindepräsident in Trans informierte mich über die Berglandwirtschaft.

INTERVIEWS UND BERICHT

Insgesamt standen schliesslich fünfzehn lebensgeschichtliche Interviews von Domleschger Hotelangestellten zur Verfügung, fünf mit Männern, zehn mit Frauen, wobei als Domleschger definiert wurde, wer zur Zeit der Interviews im Domleschg wohnte. Diese fünfzehn Gespräche begannen alle mit derselben Frage, nämlich: "Könnten Sie mir erzählen, wie Sie dazu kamen im Hotel zu arbeiten?" Zur Sprache kamen die Motive des Einstiegs in die Hotelarbeit, die einzelnen Stationen der Karriere, die Arbeitsbedingungen in der Hotellerie (Lohn, Arbeits- und Freizeit, Unterkunft, Verpflegung), die Beziehungen zur Hotelleitung, zu den Gästen und zu den andern Angestellten, die Frage auch, was mit dem Verdienst angefangen wurde, und immer wieder, wie das Leben als Hotelangestellte oder Hotelangestellter empfunden wurde.

Die Beziehung zwischen den ehemaligen Hotelangestellten und mir war zwar getragen von gegenseitiger Sympathie und dem gemeinsamen Interesse an der Vergangenheit, konnte aber bei den sporadischen Besuchen keine sehr vertraute werden. Gewisse Themen wurden aus diesem Grunde wenig und nur mit grosser Zurückhaltung diskutiert, so etwa Fragen der Sexualität (wie etwa Liebschaften und eheliche Treue; sexuelle Belästigung der Frauen, aber auch der Männer), die Alkoholproblematik, Vermögensfragen sowie Religions- und Glaubensfragen.

Bei der Auswertung der Interviews zeigte sich bald, dass es sinnvoll war, das Hauptaugenmerk auf die Zeit zwischen den beiden Weltkriegen zu richten. Dies lässt sich damit begründen, dass die Erinnerung der Gesprächspartner und Gesprächspartnerinnen an ihre eigene Hotelarbeit mit Beginn der zwanziger Jahre einsetzt, und bei neun von fünfzehn Interviewpartnern mit dem Zweiten Weltkrieg endet. Die Frauen heirateten mit einer Ausnahme kurz vor, während oder nach dem Zweiten Weltkrieg und schieden damit aus der Hotellerie aus. Eine Frau und fünf bzw. vier Männer blieben dem Hotelgewerbe bis zu ihrer Pensionierung treu. Für die nachfolgende Generation von Domleschgern hatte die Hotellerie nach dem Zweiten Weltkrieg weitgehend ihre Attraktivität als Arbeitsplatz eingebüsst, so dass vereinzelte gastgewerbliche Arbeit unter jüngeren Domleschgern nicht mehr als typisch bezeichnet werden kann, wie noch für die vor 1920 geborene Generation.

Nebst der zeitlichen Einschränkung der Untersuchung auf die Zwischenkriegszeit musste auch der Blickwinkel auf die Hotellerie als allzu weitläufiges Untersuchungsfeld enger gewählt werden. Zwar arbeiteten die Domleschger und Domleschgerinnen auch in Schinznach-Bad, auf der Furka-Passhöhe, im Parkhotel Giessbach im Berner Oberland, im Hotel Krone in Rheinfelden, im Hotel Plaza in Zürich, in Villars sur Bex und sie waren in Graubünden auch in Chur, in Klosters,

Davos, Arosa, Sedrun, Vulpera-Tarasp und auf der Lenzerheide anzutreffen. Die grösste Anziehungskraft hatten aber die Erstklassenhäuser des Oberengadins in Sils i.E., Pontresina, Celerina und St. Moritz. Unser Augenmerk richtet sich daher vorab auf diese Hotelkategorie und auf die Ferienregion Oberengadin; die Lungen-sanatorien in Davos und Arosa fallen gänzlich aus der Betrachtung.

Die Domleschger hatten damals zwei grundsätzliche Motivationen, um in der Hotellerie Arbeit zu suchen: Vereinfacht gesagt machten einerseits die gesellschaftlichen Verhältnisse der Zwischenkriegszeit eine Lohnarbeit erforderlich; andererseits eröffnete die Hotellerie einem jungen Mann oder einer jungen Frau eine zukunftsorientierte Lebensperspektive. Beide Perspektiven, die gesellschaftliche und die individuelle, werden wir in diesem Bericht immer wieder einnehmen, um das Thema "Hotelarbeit" einzukreisen.

Folgende Grundbeziehungen zwischen Domleschg und Hotellerie (hier abgehandelt an der Region Oberengadin) werden dabei hergestellt: Das Domleschg verstehen wir in den zwanziger und dreissiger Jahren als eine vom Verkehr erschlossene Region, die offen war für moderne Einflüsse. Dies erforderte eine schrittweise Anpassung der traditionellen (vorindustriellen) wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Handlungs- und Verhaltensweisen; Bestand hatte dabei vorerst die Familie als Wirtschaftseinheit. Durch die Lohnarbeit ihrer Mitglieder war sie verbunden mit den modernen Teilgebieten Graubündens, die sich damals neben dem Churer Rheintal hauptsächlich in den Fremdenverkehrsregionen und -zentren fanden. Hier arbeiteten die Domleschgerinnen und Domleschger temporär im Hotel, einer Unternehmung im Dienstleistungsbereich, sie waren dort Angestellte, lebten in Hausgemeinschaft mit dem Arbeitgeber und verrichteten ihre Arbeit in einem arbeitsteilig organisierten und hierarchisch kontrollierten Betrieb. Der Verdienst wurde zurück ins Domleschg gebracht, wo er dazu beitrug, die Familienwirtschaft als wirtschaftliche und soziale Lebensbasis zu erhalten.

Der auf diese knappe Weise zusammengefasste Grundgedanke wird im Verlaufe des Berichtes zunehmend lebendig. Im ersten Kapitel fragen wir nach der Herkunft der Hotelangestellten, nach ihren Zukunftsperspektiven im Domleschg, nach den Gründen, Motivationen und Voraussetzungen der Hotelarbeit. Dann begleiten wir zwei Hotelangestellte an ihre Arbeitsplätze und untersuchen dabei, was für eine Rolle der Hotelarbeit im Leben eines Mannes und einer Frau zukommt. Im dritten Kapitel wenden wir uns der Hotellerie zu und dem Geschäftsverlauf dieses Wirtschaftszweiges während der Zwischenkriegszeit. Dies scheint notwendig, da die Arbeit im Hotel gerade im besagten Zeitabschnitt in starkem Masse von den konjunkturellen Schwankungen und den Zeitereignissen in Mitleidenschaft gezogen wurde. Abschliessend kommen noch einmal die Hotelangestellten in einer Diskussion der

Lebensbedingungen, Arbeitsverhältnisse und Verdienstmöglichkeiten in der Hotellerie ausführlich zu Wort.

Die zahlreichen Interviewauszüge, die zum Abdruck gelangen, sind die schriftdeutsche Version der ehemals (schweizerdeutsch) mundartlichen Erzählungen. Eine Übersetzung erfolgte zugunsten einer besseren Verständlichkeit. Die Textstellen wurden so authentisch wie möglich ins Schriftdeutsche übertragen und dann den Hotelangestellten zur Prüfung vorgelegt, verbunden mit der Bitte um Einwilligung in eine Publikation. Diese wurde zumeist ohne Bedenken erteilt, einige Hotelangestellte brachten dabei sachliche Korrekturen an oder nahmen *geringfügige* inhaltliche Änderungen am Text vor.¹ Die Gesprächspartner und Gesprächspartnerinnen wurden auch aufgefordert, selber anzugeben, wie sie die Interviewstellen zu unterzeichnen wünschten, ob mit ihrem Namen, den Initialen oder der Berufsbezeichnung; daher ist die Namensetzung unter den Zitaten nicht einheitlich.

Die Auswahl der Interviewstellen und die Interpretation der Lebensgeschichten liess sich dabei vom Grundsatz leiten, dass bei der Publikation zeitgenössischen Quellenmaterials gewisse Vorsichten geboten sind. Eine Arbeit, die sich mit der Vergangenheit heute lebender Menschen befasst sollte - trotz allem Interesse an dieser Vergangenheit, - Rücksicht nehmen auf die Privatsphäre eben dieser Menschen. Einzelne Kapitel und Abschnitte dieser Arbeit hätten sicher auch eine vermehrt personenbezogene Interpretation erlaubt, darauf wurde aber aus erwähntem Grund lieber einmal zuviel verzichtet als zuwenig.

DIE ILLUSTRATION

Die Illustration ist als Bilderfolge konzipiert, die den Inhalt dieses Berichtes bildlich dokumentieren oder zumindest symbolisieren soll. Dazu wurden ausnahmslos Photographien verwendet. Die Photographie als neue Abbildungstechnik des 19. Jahrhunderts und die zunehmende Reiselust und Entdeckerfreude des europäischen Bürgertums standen in einem sehr engen und gegenseitig förderlichen Verhältnis. Die erstmalige Anwendung der Photographie geht zurück auf das Jahr 1826. In der Folge machte die Foto- und Reproduktionstechnik rasche Fortschritte, so dass bereits um 1850 ein eigentlicher Berufsstand der Fotografen existierte. Reisefotographen spezialisierten sich darauf die Welt abzulichten, sie bildlich zu inventarisieren und ihre Erzeugnisse zu publizieren, womit sie einem neugierigen Publikum Eindrücke von den entferntesten Winkeln der Erde vermittelten.

¹ Auf die einzige grössere nachträgliche Textabänderung wird an gegebener Stelle hingewiesen.

Aus dieser Pionierphase der professionellen Reisephotographie im Kanton Graubünden (zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts) stammen in unserer Illustration zwei Bilder: Das wohl ältere (Abb. 10. Das Restaurant im Val Roseg) aufgenommen vom französischen Fotografen Adolphe Braun (1812-1877) und das etwas jüngere (Abb. 1. Bad Rothenbrunnen) aus dem Churer/St. Moritzer Fotoatelier Lienhard & Salzborn. Wem das primäre Interesse der Reisephographen und der zahlreicher werdenden Gäste der Alpentäler galt, geht aus den Photoalben von Lienhard & Salzborn deutlich hervor: Es waren die Landschaften, Ortschaften, Kurhäuser, Naturdenkmäler und Aussichtspunkte entlang der wichtigsten Reiserouten (Lenzerheide, Julier, Albula, Splügen); Menschen erscheinen lediglich als Randfiguren. Erfreulicherweise stossen gegenwärtig die wertvollen Archivbestände der ersten Photographen im Kanton Graubünden auf ein grösseres Interesse. 1988 erschien bei Birkhäuser der Bildband "Graubünden in historischen Photographien" mit einem Teil der Arbeiten Adolphe Brauns.¹ Einer etwas späteren Phase der Reisephotographie ist der neulich erschienene Band über den Zürcher Industriellen und Fotoliebhaber Rudolf Zinggeler (1864-1954) zuzurechnen. Zinggeler richtete sein Objektiv nicht mehr ausschliesslich auf Natur, Landschaft und Siedlung, seine Sujets sind vorab die in den Gebirgstälern wohnenden Menschen, ihre Arbeit, ihre Arbeits- und Wohnstätten sowie ihr dörflicher Alltag.²

Weitere der hier verwendeten Aufnahmen standen in einem etwas anderen Dienste des Fremdenverkehrs. Mit der Entwicklung der Raster- und Drucktechnik fand die Photographie zunehmend in Werbemitteln wie Hotel- und Kurortsprospekten und als Postkarten Verwendung. Beispiele von Werbeaufnahmen, in denen dem Gast Bau und Interieur eines Hotels vorgestellt wurden sind die Abbildungen 13 bis 15.³ Ihre Veröffentlichung in diesem Bericht stellt demnach keine Premiere dar, sondern lediglich eine weitere Reproduktion in etwas anderem Zusammenhang. Verwendung fanden diese historischen Werbefotos insbesondere schon in neueren, von den Hotelunternehmungen veranlassten Publikationen wie Hotelmonographien und Jubiläumsschriften.⁴

-
- ¹ Graubünden in historischen Photographien aus der Sammlung Adolphe Braun. Mit einer Einführung von Isabelle Rucki. Die Bildauswahl stellt eine eindrückliche Dokumentation der Gründerzeit der Bündner Hotellerie dar.
 - ² Rudolf Zinggeler. Photographien 1890-1936. Ein Zürcher Industrieller erwandert die Schweiz.
 - ³ Einen ausführlicheren Blick auf und in die Oberengadiner Hotelbauten erlaubt das Buch von Isabelle Rucki: Das Hotel in den Alpen. Die Geschichte der Oberengadiner Hotelarchitektur von 1860 bis 1914.
 - ⁴ so Abb. 13 in: Semadeni-Bezzola 1976. Abb. 7 und 8 in Regi-Spiess 1983

Weite Verbreitung fanden die Postkarten.¹ Mit ihnen grüssten die Gäste ihre Bekannten in aller Welt und liessen auf diese Weise etwas über ihren (prestigeträchtigen) Aufenthaltsort, ihre Umgebung und die Art ihrer Ferienbeschäftigung verlauten. Aber nicht nur das Hotel, sein Interieur, seine Tennisplätze und die gesellschaftlichen Anlässe ergaben Sujets für die Postkarten; im Sortiment der Parkhotels Waldhaus, Flims, figurieren neben Aufnahmen aus dem Bereich der Hotelanlagen auch wild-romantische Naturszenen vom Caumasee und der Schlucht des Flembaches. Zwar hing das Wohlbefinden der Gäste im wesentlichen von der kühl-eleganten Atmosphäre des Jugendstilbaus und der gepflegten Parkanlage mit ordentlichen Blumenrondellen und sauber eingefassten Kieswegen ab, ihre Sehnsüchte gingen aber hinüber zu den in Ruhe und Harmonie daliegenden Bauerndörfern Flims und Fidaz. Eine Aufnahme zeigt den einheimischen Alltag in Fidaz: Dorfstrasse, Ställe und das Gemäuer eines Bauernhauses strahlen Geborgenheit aus, während sich ein bärtiger Alter mit Heurechen und Heutuch zur Arbeit aufmacht. Im Zentrum des Bildes stehen drei barfüssige Kinder, die sich bei den Händen fassen und manierlich in die Kamera blicken.

In der Zwischenkriegszeit erhielt die Fotografie mit den illustrierten Zeitschriften und den Bildreportagen ein neues Medium, wobei nun die Aktualität der Bilder in den Vordergrund trat. Die Abbildungen 2, 3 und 6 sind der monatlich erscheinenden Bildbeilage der Bündner Tageszeitung "Freier Rätier" entnommen, die hauptsächlich bündnerische Ereignisse, Anlässe, Persönlichkeiten und Kuriosa rapportierte. Die gedruckten Massenmedien rückten auch das Gesellschaftsleben in den Bündner Kurorten ins Rampenlicht und befriedigten die Neugier der Weltöffentlichkeit am Leben der Mächtigen, der Reichen und Schönen.²

Bilder von Hotelangestellten sind in den öffentlich zugänglichen Fotobeständen rar. Wo das Bedienungspersonal auf Bildern auftaucht, steht meist nicht es im Zentrum des Geschehens, sondern die Gäste. Nur bei genauerem Hinsehen entdeckt man am Rande von Dinern, Buffets und Bällen Kellner herumeilen, oft verwischt durch die Unschärfe, oder Oberkellner, die in schwarzer Würde Präsenz markieren. Fotos von Hotelangestellten befinden sich recht zahlreich in Privatbesitz aber es befällt einen eine gewisse Hemmung, diese von Arbeitskollegen, Gästen oder dem Hotelfotographen geschossenen Erinnerungsbilder dem intimen Rahmen familiärer Fotoalben zu entreissen und das Private zu veröffentlichen. Für die Zurverfügungstellung des Illustrationsmaterials sei hier allen beteiligten Personen, Hotelunternehmungen und Institutionen herzlich gedankt.

¹ so Abb. 15

² siehe dazu Raymond Flowers Fotoband: *The Palace. A Profile of St. Moritz.*

DAS DOMLESCHG DER ZWISCHENKRIEGSZEIT UND DIE KRISE DER FAMILIENBETRIEBE

Befragt nach ihrer Familie und Kindheit in Rothenbrunnen erinnert sich die heute achtundachtzigjährige Marie Buchli aus Rothenbrunnen mit der folgenden knappen Schilderung:

"Wir hatten zu Hause ein Bauerngewerbe, ein kleines Bauerngewerbe, wie dazumal alle Bauern hatten. Es gab Ausnahmen, Grossbauern, aber im grossen und ganzen waren alles Kleinbauern und der Vater war Postführer. Der hat vierzig Jahre die Post geführt von Rothenbrunnen nach Rodels-Station und wieder zurück zweimal im Tag, für einen kleinen Lohn. Das machte er neben dem *Bauern*, aber eben, er musste dann ein Ross haben, den Schlitten und die Kutsche stellte die Post, aber die Rosse musste er selber kaufen und den Unterhalt dieser Tiere besorgen. - Verdiente er dann noch etwas daran, trotzdem? - Ja... er verdiente wenig, aber er musste mit diesem Verdienst zufrieden sein. Meine Schwester im Altersheim Thusis wüsste wohl noch besser, was der Vater verdiente, auf alle Fälle wenig, aber er war zufrieden, dass er das hatte, wir waren elf Kinder, und die Eltern haben uns elf Kinder aufgezogen ohne eine Unterstützung oder etwas, einfach vom Bauerngewerbe her und sobald man soweit war, dass man eine Stelle antreten konnte ... die Buben zum Beispiel, die gingen hüten als Hirten und wir Mädchen mussten als *Gaumerinnen* gehen zu gewissen Leuten und so bekamen wir ein paar Rappen zusammen. Am Tag vor Schulbeginn konnten wir wieder nach Hause und in die Schule und damals hatte man keine Ferien an Weihnachten und Neujahr, am Altjahrstage musste man noch in die Schule, und am zweiten Januar musste man auch wieder in die Schule. Da gab es keine Ferien und sobald die Schule aus war, musste man gehen und verdienen oder zu Hause helfen."

Ein wenig später stellt Marie Buchli fest:

"Man musste zufrieden sein, dass man überhaupt in die Hotels konnte. Wären wir elf Geschwister zu Hause geblieben, was wäre das für ein Leben gewesen? Man hätte doch nicht Arbeit gehabt für alle! So musste halt eines hierhin und das andere dorthin. Ich ging in die Hotels."

Wohl beziehen sich die Erinnerungen von Marie Buchli in erster Linie auf die Situation ihrer Familie, sie sind aber in mehreren Punkten derjenigen der übrigen Domleschger Hotelangestellten sehr ähnlich:

Die fünfzehn befragten Domleschgerinnen und Domleschger stammen aus kinderreichen Familien. Mit einer Ausnahme hatten alle mindestens drei Geschwister; Marie Buchli lebte mit zehn Geschwistern in der kinderreichsten Familie.¹

Ihr Herkunftsmilieu ist das der Kleinbauern und Kleingewerbler, Angestellten oder Arbeiter, die Landwirtschaft und Gelderwerb kombinierten. Zu dieser Gruppe sind wegen der Halbjahresschule insbesondere auch die Lehrerfamilien² zu rechnen.

Ihr Leben war von Kindesalter an von Arbeit und nicht von Freizeit geprägt. Wer nicht auswärts arbeitete, hatte zu Hause zu helfen, Mädchen und Knaben gleichermaßen.

Die Arbeit musste in erster Linie der Familie zugute kommen und nicht dem Einzelnen.

Man war derart auf jeden Gelderwerb angewiesen, dass man für das Wenige, das sich fand, dankbar und zufrieden war.

Neun von fünfzehn Domleschger Hotelangestellten sagen, sie stammten aus bäuerlichen Verhältnissen, fünf von fünfzehn Hotelangestellten aus Kleingewerblfamilien (Baugewerbe, Zimmerei, Malerei, Sanitär, Detailhandel, Gastgewerbe), zwei aus Arbeiter- bzw. Angestelltenfamilien (Aufseher in der Erziehungsanstalt Realta, Angestellter der Rhätischen Bahn) und eine aus einer Lehrerfamilie. Nun ist es allerdings nicht sinnvoll, bei der Abgrenzung des Herkunftsmilieus in zu strengen Berufskategorien zu denken; in obiger Auflistung sind daher durchaus Überschneidungen enthalten. Ein Bauer war nicht ausschliesslich Bauer, vor allem dann nicht, wenn er zu den Kleinbauern zählte mit zu wenig Land und zu kleiner Viehhabe, um ein genügendes Einkommen zu erzielen. Ein Dorfhandwerker fand selten genug Verdienst mit dem Handwerk allein. Der Lehrer unterrichtete nur im Winterhalbjahr und bezog sein Gehalt nur in diesen Monaten. Ähnlich erging es den Bauarbeitern, den Sennen und den Hirten: Arbeit war nur im Sommer zu finden. Die Anstalt Realta bot Verdienst für den Vater eines Befragten; Mutter und Kinder trugen das ihre aus der Landwirtschaft bei. Die Handwerkerfamilien betrieben deshalb auch eine kleine Landwirtschaft; der Kleinbauer arbeitete im Winter bei Holzakorden mit, ging auf den Taglohn als Mäher oder Melker auf die grossen Gutshöfe; die Bäuerin verdiente dort gelegentlich ihr Geld ebenfalls bei der Heuernte oder beim Kartoffelstecken und -graben. Ganz allgemein nutzten die Frauen

¹ Caflisch (1939:47) errechnet die durchschnittliche Familiengrösse in katholischen Gemeinden: Tomils 4,5; Paspels 5,0; in protestantischen Gemeinden: Fürstenau 3,5; Scheid 3,7; Feldis 3,6; Scharans 4,2; Pratval 4,3 Personen. Jahr und Berechnungsgrundlage unklar.

² Gemäss Inspektorsbericht 1920/21 erhielten die Domleschger Primarlehrer abgestuft nach Dienstjahren ein Jahressalär zwischen 2400 und 3000 Franken; der Sekundarlehrer in Rodels erhielt Fr. 4100.

ihre hausfraulichen Fähigkeiten zu einem Zuverdienst, sei es, dass sie für Privatkunden oder das Militär nähten, auf den Schlössern im Domleschg im Hausdienst standen, den Dorfladen führten, eine Pension mit Dorfwirtschaft betrieben oder Pensionäre gegen Kostgeld in die Familie aufnahmen.

Die Domleschger Hotelangestellten stammen demnach aus Familien, die einen grossen Teil ihrer täglichen Nahrungsmittel selber produzierten, andererseits aber auf einen Geldverdienst angewiesen waren. Eine Anzahl Verdienstmöglichkeiten im Tal sind bereits genannt worden. Daneben war aber auch die Lohnarbeit im moderneren Teil Graubündens bekannt. Einer dieser Lohnarbeiten, der Hotelarbeit, die im Domleschg und in anderen Regionen Graubündens bis zum Zweiten Weltkrieg sehr populär war, werden wir hier nachgehen.

Aufgrund ihrer Herkunftsverhältnisse unterscheiden sich die Hotelangestellten von anderen Bevölkerungsgruppen im Domleschg, die hier noch angeführt werden, ohne dass auf sie näher eingegangen wird. Eher am Rande der dörflichen Gemeinschaft lebten die *arma Tüüfla*. Sie besaßen kein Land, gerieten durch ihre oft auch kinderreichen Familien und unsichere Arbeit in Notsituationen, wurden in solchen Fällen aus der Gemeindekasse unterstützt und hatten dann mit der sozialen Ächtung durch die Dorfgemeinschaft zu rechnen. Soziale Distanz bestand auch zum oberen Ende der gesellschaftlichen Hierarchie, den Domleschger Gutsbesitzern; sie waren Arbeitgeber, nicht nur in der Landwirtschaft, sondern auch im Hausdienst. Mit der Wolldeckenfabrik¹ in Sils i.D. war zudem die Industrie im Tale vertreten. Sowohl zu den Fabrikbesitzern als auch zu den Arbeitern bestanden soziale Differenzen.

¹ Obschon auch Domleschgerinnen und Domleschger in der Wolltuch- und Deckenfabrik in Sils arbeiteten, äusserten sich die interviewten Hotelangestellten nur sehr zurückhaltend zu dieser Arbeitsmöglichkeit. Es wurden praktische Gründe gegen einen Arbeitsplatz in diesem einzigen Industriebetrieb auf der rechtsrheinischen Talseite angeführt: Für die Ausserdomleschger war er etwa *zu weit weg*; für die Bauern liessen sich die ganzjährige Arbeit und die langen Arbeitstage nur sehr schlecht mit einem Landwirtschaftsbetrieb kombinieren.

Eventuell existierte aber auch eine tieferliegende Antipathie zwischen Bauern und Fabrikarbeitern, wie sie etwa die "Bündner Volkswacht" in einem Leitartikel über "Die 'Sozialisten' auf dem Lande" schildert: Den Arbeitern werde nachgesagt, sie hätten eine grundsätzliche Abneigung gegen bäuerliche Arbeit und ihre wenigen Äcker unterschieden sich zum Missfallen der Bauern durch wucherndes Unkraut und schlechte Pflege; die Bauern meinten daher, dass die Arbeiter nicht schaffen wollen und mögen. Stein des Anstosses sei auch, dass die Arbeiterfrau den ganzen Sommer zu Hause sitze und sich sonne, während die Bauersfrauen sich abmühten. Die Bauern hegten zudem ein grundsätzliches Misstrauen gegen die Fabrikarbeiter wegen deren Nähe zum Sozialismus; die Geister schieden sich hier vorab in der Eigentums- und Glaubensfrage. (Bündner Volkswacht 1916, No. 41). Personalbestand in der Wolldeckenfabrik 1929: insgesamt 27 beschäftigte Personen, davon 24 Arbeiter. (Caflisch 1939:129).

Für die Familienbetriebe, aus denen die Hotelangestellten stammten, hatte sich im untersuchten Zeitraum - der Zwischenkriegszeit - eine gewisse wirtschaftliche und soziale Problemlage entwickelt, die in mehrfachem Zusammenhang steht mit der Arbeit in der (Bündner) Hotellerie. Da die Verhältnisse in der Landwirtschaft zu jener Zeit weit besser dokumentiert sind, als etwa jene des Handwerks und Gewerbes, werden wir nun am Beispiel der Landwirtschaft einige der hauptsächlichen Problembereiche näher ausführen.

DIE LANDWIRTSCHAFT

Ohne vorerst auf unterschiedliche Entwicklungen in den einzelnen Gemeinden einzugehen, sollen einige Basisdaten zur Landwirtschaft den Überlegungen vorangestellt werden.

Tabelle I zeigt dreizehn unterschiedliche Betriebstypen in den zwölf Gemeinden des Kreises Domleschg.

TABELLE 1a: Verteilung der Betriebstypen 1-13 auf die zwölf Gemeinden des Domleschg 1929 (Quelle: Caflisch 1939:52)

TABELLE Ib: Die Betriebstypen 1-13

- 1 = Waldbetriebe, verbunden mit Landwirtschaft, mit mehr als 70% Wald.
- 2 = Waldbetriebe ohne Landwirtschaft.
- 3 = Weidebetriebe (Betriebe, in denen das Weideland über 50% des Kulturlandes ohne Wald ausmacht)
- 4 = Nichtlandwirtschaftliche Gemüse- und Gartenbaubetriebe, wobei die Gartenbaufläche über 33 1/3% des Betriebsareals ausmacht.
- 5 = Reine Obstbaubetriebe (Spezialkulturen)
- 6 = Reine Graswirtschaften mit weniger als 2% Ackerland, bezogen auf das Kulturland ohne Wald.
- 7 = Graswirtschaften mit etwas Ackerbau 2-10% Ackerland vom Betriebsareal (ohne Wald)
- 8 = Betriebe mit erheblichem Ackerbau. 10-30% Ackerland, aber davon weniger als 50% Getreideäcker
- 9 = Betriebe mit erheblichem Ackerbau. 10-30% Ackerland, aber davon mehr als 50% Getreideäcker.
- 10 = Betriebe mit über 30% Ackerland, davon aber weniger als 50% Getreideäcker. Die Ackerfutterbaufläche nimmt mehr als 40% des Gesamtkulturlandes (ohne Wald) ein.
- 11 = Betriebe mit über 30% Ackerland, davon aber weniger als 50% Getreideäcker. Die Ackerfutterbaufläche nimmt weniger als 40% des Gesamtkulturlandes (ohne Wald) ein.
- 12 = Betriebe mit über 30% Ackerland, bezogen auf das Kulturland ohne Wald, wovon über 50% Getreideäcker.
- 13 = Kleinpflanze mit weniger als 50 Acre Kulturland, sofern dies nicht mehrheitlich als Gartenland bewirtschaftet wird.

Reine Weidebetriebe, Betriebe mit intensivem Kunstfutterbau sowie reine Obstbaubetriebe kommen im Domleschg keine vor. Beinahe ebensowenig der berufliche, für den Markt bestimmte Garten- und Gemüsebau, der lediglich in Fürstenau mit einem Betrieb vertreten ist. Das Gros bilden die Betriebstypen 7 bis 9 mit Graswirtschaft und Ackerbau, sie vereinigen 82,85 % aller Betriebe auf sich.

TABELLE II: Die Betriebsgrössen der Landwirtschaftsbetriebe im Domleschg
1929 (Quelle: Caflisch 1939:53)

Grössenklasse	Total der Betriebe		
I. = 0.1 - 0.25 ha	9		
II. = 0.26 - 0.50 ha	25		
III. = 0.51 - 1.00 ha	43		
IV. = 1.01 - 3.00 ha	94		
V. = 3.01 - 5.00 ha	53	= 224	(61.9 %)
VI. = 5.01 - 10.00 ha	75		
VII. = 10.01 - 15.00 ha	35		
VIII. = 15.01 - 20.00 ha	15	= 125	(34.5 %)
IX. = 20.01 - 30.00 ha	8		
X. = 30.01 - 50.00 ha	3	= 11	(3 %)
XI. = 50.01 - 70.00 ha	-		
XII. = über 70	2	= 2	(0.6 %)
Total im Domleschg	362		(100 %)

Tabelle II lässt eine erste Differenzierung der Bauern im Jahre 1929 gemäss der Grösse der bewirtschafteten Betriebsfläche zu. Deutlich unterscheiden sich eine Mehrheit von Kleinbauern mit bis zu 5 Hektaren Wirtschaftsfläche (224 Betriebe), eine starke Schicht von Mittelbauern zwischen 5 und 20 Hektaren (125 Betriebe) sowie eine geringe Anzahl von Grossgrundbesitzern mit 20 und mehr Hektaren (13 Betriebe).

Errechnet man für diese drei Kategorien den bebauten Boden, so ergeben sich für die 224 Kleinbetriebe maximal 604 ha Betriebsfläche, für die 125 Mittelbetriebe minimal 950 ha und für die 14 Grossbetriebe minimal 390 ha.

Christian Caflisch, Bauernsekretär des Kantons Graubünden und Autor einer 1939 veröffentlichten Dissertation, aus der obiges Zahlenmaterial stammt, weist darauf hin, dass sich mit dem unterschiedlichen Bodenbesitz von Klein- und Grossbauern auch eine grundsätzlich unterschiedliche Produktionsweise verbindet. Bei Betriebsgrössen ab 10 ha stellt er eine zunehmende Anwendung intensiver Produktionsmethoden und moderner Landbautechniken fest mit einer bedeutenden Überschussproduktion,

"speziell in Rothenbrunnen als Roggen-, Weizen- und Kartoffel-, in Tomils als Weizen- und Kartoffel- und in Paspels als Gerste-, Weizen- und Kartoffelbau. Bei diesen Ackerbaubetrieben geht die Produktion insbesondere für den Markt, wobei einige Saatzuchtbetriebe Bedeutung bekommen haben".¹

Eine eindeutig marktwirtschaftliche Orientierung stellt Caflisch bei den Bauerngütern Planta-Canova, Paspels; C. Schmidt, Rothenbrunnen sowie v. Tscharner-Ortenstein, Tomils fest. Als eigentliche Musterbetriebe auf dem Gebiete des agrarwissenschaftlich fundierten Landbaus dienten sie als Orientierungshilfe und erfüllten Schrittmacherfunktion auf dem Wege zu einer modernen, marktorientierten Landwirtschaft, die in der Zwischenkriegszeit noch in weiten Teilen Graubündens in den Kinderschuhen steckte.

295 von insgesamt 362 Betrieben blieben unter der *magischen Grenze* von 10 Hektaren. Sie kombinierten gemäss Caflisch Viehzucht mit einem der Selbstversorgung dienenden Ackerbau. Damit hielten sie an einer jahrhundertealten Produktionsstruktur fest, die jedoch seit Mitte des letzten Jahrhunderts tiefgreifende Veränderungen erfahren hatte. Auch diese traditionell-bäuerlichen Familienbetriebe begannen sich in ihren Bedürfnissen, in ihrem Konsumverhalten und in den hergestellten Produkten zunehmend an Angebot und Nachfrage des Marktes zu orientieren. Aus solchen kleinen Familienbetrieben stammten die Hotelangestellten.

ABRÜCKEN VON DER HERKÖMMLICHEN EINFACHHEIT UND BODENSTÄNDIGKEIT

Jahrzehnte vorher hatten die Domleschger Bauern der Selbstversorgung noch einen viel höheren Stellenwert beigemessen als 1929. Die Frage, wieso sie die Herstellung einzelner Erzeugnisse aufgaben und andere förderten, kann hier nicht umfassend beantwortet werden. Vier traditionell-bäuerliche Produktionsbereiche waren es, die hauptsächlich für die Bauern an Bedeutung verloren hatten:² die häusliche Textilproduktion, die Eigenversorgung mit Getreide, die Produktion von Milch und Milchprodukten sowie die Verrichtung eigener handwerklicher Arbeiten in Haus und Stall.

Die Schafhaltung ging zwischen 1896 und 1931 um insgesamt 54 % zurück und gewann lediglich während der Zeit des Ersten Weltkrieges wieder für einige Jahre an Bedeutung.³ Caflisch schreibt diese Entwicklung hauptsächlich der Aufhebung der Gemeinatzung, also dem Verschwinden billiger Frühlings- und Herbstweiden in

¹ Caflisch 1939:101

² Vernachlässigt wurden, wie auch oft getadelt wird.

³ Caflisch 1939:91

der Mehrheit der Gemeinden zu. Die Aufhebung der Gemeinatzung wiederum steht in engem Zusammenhang mit der Extensivierung der Rindviehzucht und der Anwendung produktiverer Anbaumethoden im Landbau.¹ Der landwirtschaftliche Boden wurde zunehmend für die rentablere Viehzucht verwendet; ihr galt das hauptsächliche Interesse. Das Fehlen preisgünstiger Schafweiden machte die Produktion der Wolle zur Textilherstellung zudem uninteressant. Konkurrenz erfuhr dem selbstverfertigten Wolltuch, den Flachs- und Hanfstoffen aber in starkem Masse durch die industriell hergestellten Textilien, Kleider und Schuhe. Die Einwohner der Domleschger Gemeinden kannten nun den Handel als Bezugsquelle für ihre Bekleidung und Stoffe, ein Handel, der häufig über die Versandkataloge abgewickelt wurde, die einem die Post ins Haus brachte. Mittels dieser *Bilderbücher der Bauernkinder* erfuhr man in jedem Haushalt, wie sich eine feine bürgerliche oder chic-moderne Dame kleidet, was ein rechter, sportlicher Herr trägt. Die Hotelangestellten scheinen an diesen modernen Strömungen nicht ganz unschuldig gewesen zu sein. So schreibt Bauernsekretär Caflisch den Rückgang in der häuslichen Textilherstellung der "periodischen Binnenwanderung der jungen Leute" zu, die während ihrer Arbeit im Hotel "andere Grundsätze des Schön- und Wohlgekleidetseins" kennengelernt hätten.²

Die Aufgabe der Textilproduktion spiegelt sich in einer von Christian Caflischs Erhebungen: 1930 standen in Domleschger Haushalten 62 Webstühle, wovon lediglich 20 noch betrieben wurden, deren 10 in den drei Berggemeinden Feldis, Scheid und Trans.

Hier sei darauf hingewiesen, dass die drei Berggemeinden des Domleschgs innerhalb der Talschaft eine Sonderstellung einnahmen, die wir leider nicht sehr ausführlich beschreiben können. Scheid und Feldis erhielten 1903 eine Fahrstrasse, Trans erst zwanzig Jahre später. Durch die lange Verkehrsabgeschiedenheit erhielten sich in den drei Berggemeinden die traditionell-bäuerlichen Wirtschaftsstrukturen länger intakt. Von 32 Hanf- und Flachspflanzern wohnten 1930 deren 17 ebenfalls in den Berggemeinden.³

Eine starke Umstellung hatte auch der Getreideanbau erfahren. Mit Eigengetreide war ehemals nicht nur Brot hergestellt worden, sondern auch Vieh- und Hühnerfutter, und das Stroh wurde als Einstreue im Stall verwendet. 1930 konnten sich von 2696 Einwohnern im Kreis Domleschg 918 mit Eigengetreide versorgen.⁴ Caflisch konstatiert einen Rückgang der Anbaufläche in den Kleinbetrieben, während die Mittel- und Grossbetriebe einen bedeutenden Anbau von Getreide für

¹ Zur bündnerischen Diskussion um die Abschaffung der Gemeinatzung siehe Pieth 1982:487

² Caflisch 1939:116

³ Caflisch 1939:116

⁴ Caflisch 1939:102

den Markt aufwiesen. Für die Selbstversorgung lohnte es sich kaum noch, eigenes Getreide anzubauen, die vielen mühseligen Arbeitsgänge der Korngewinnung auf sich zu nehmen, das Misten, das Pflügen mit der Heimkuh, das Unkrauten, das Ernten mit der Sichel, das Dreschen im Stall, das Säubern mit der Spreumühle, das Lagern des Getreides und Mahlen des Kornes. Mehl und Futtermittel wurden billig von einem Krämer oder im Dorfladen angeboten, so billig, wie sie auf dem Weltmarkt eben erhältlich waren und über ein immer perfekteres Verteilnetz in die Gestelle der Dorfläden gerieten.

Der Bahnbau bis Thusis (1896 Betriebseröffnung) hatte nicht nur das Domleschg an die übrige Welt angeschlossen, sondern auch im Domleschg neue Versorgungsstrukturen entstehen lassen. Caflisch vergleicht einige wichtige Berufsgattungen in den Jahren 1850 und 1929 und stellt fest, dass Müller, Schuhmacher, Schneider und Schlosser in der Zeit von zwei Generationen ihre Arbeit verlieren, während der Handel, die Gastwirtschaftsbetriebe, die Bäcker sowie das Post- und Verkehrswesen an Kundschaft gewinnen.

Der Handel fasste Fuss in den Dörfern: 1929 steht mit Ausnahme von Fürstenau und Trans in jeder Gemeinde mindestens ein Lebensmittelgeschäft. Die Transer versorgten sich jeweils im Herbst und Frühling beim Kolonialwarenhändler Casparis aus Thusis, der mit einem Pferdewagen die Berggemeinden bediente. Der Warenbezug stand übers halbe Jahr in Casparis Schuldenbuch und wurde dann nach dem Markttag bezahlt. Über den Handel bezogen die Familien der Domleschger Hotelangestellten insbesondere die Grundnahrungsmittel: Zucker(stöcke), Kaffee, Reis, Polenta, Maccaronen, Brot, genannt wird ebenfalls die Hühnerpicke.

In jeder Gemeinde gab es 1929 nun auch eine oder mehrere Gastwirtschaften, eine Neuerung, die offensichtlich geschätzt wurde. Stark beteiligt an dieser Entwicklung war Feldis, das in den zwanziger Jahren vom Fremdenverkehrsstrom profitierte und einen Aufschwung als *Sommerfrische* nahm.

Der Bedeutungsgewinn der Viehzucht tangierte einen weiteren sehr wichtigen Zweig der bäuerlichen Selbstversorgung: Die Milch- und Molkenproduktion. Die folgenden beiden Tabellen illustrieren den sinkenden Anteil der Milchkühe am Gesamtviehbestand im Kreis Domleschg.

TABELLE IIIa: Prozentualer Anteil der Milchkühe am Gesamtviehbestand in der Domleschger Bergregion
(Quelle: Caflisch 1939:85)

Zähljahr	1866	1876	1916	1934	1937
Feldis	40	35	33	26	27
Scheid	52	33	28	25	24
Trans	54	37	30	37	32

TABELLE IIIb: Prozentualer Anteil der Milchkühe am Gesamtviehbestand in der Domleschger Talregion¹
(Quelle: Caflisch 1939:85)

Zähljahr	1866	1876	1886	1901	1934
Almens	49	41	32	36	30
Fürstenau	41	46	39	37	30
Paspels	50	43	35	29	42
Pratval	45	34	32	31	25
Rodels	50	40	40	30	32
Rothenbrunnen	48	29	24	31	31
Scharans	41	41	38	38	36
Sils i.D.	56	45	45	55	48
Tomils	49	39	40	34	33

Eine Ausnahme macht Sils i.D.; bei dieser Gemeinde in der Nähe des Marktfleckens Thusis wird deutlich, dass auch die Milch zum Marktprodukt werden konnte, sofern Absatzgebiete in der Nähe waren. Sils i.D. hatte zudem seit den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts immer einen hohen Anteil an (Bau-)Arbeitern zu versorgen.² Gleich erklärt sich der hohe Anteil an Milchkühen in der Nachbargemeinde Scharans. In Paspels als ausgesprochener Kleinbauerngemeinde hingegen behielten die Milchkühe ihre angestammte Rolle zur Selbstversorgung.

Dem weiblichen Haushandwerk, dem Spinnen und Weben erwuchs, wie wir weiter oben erklärten, scharfe Konkurrenz durch industriell gefertigte Massengüter. Ähnliches widerfuhr den Handwerkerarbeiten, die die Männer in Haus und Stall bislang immer selbst verrichtet hatten.

Wie Maissen in seiner Studie über "Werkzeuge und Arbeitsmethoden des Holzhandwerks in Romanisch Bünden" ausführt, war die Beziehung zwischen Bauer und Holzhandwerker immer eine sehr enge gewesen. Es gab die Bauern mit handwerklichen Fähigkeiten; es gab sodann die Halbhandwerker, d.h. Bauern, die sich ohne eigentliche Lehre auf gewisse handwerkliche Arbeiten spezialisierten und diese Fähigkeiten im Dorf anboten, und es gab schliesslich die Berufshandwerker. Im Zuge der Mechanisierung des Handwerks erfolgte eine Entflechtung bäuerlicher und handwerklicher Arbeiten; dieser Prozess war in den Talzentren immer weiter

¹ Caflisch begründet leider nicht, wieso er für Berg- und Talregion unterschiedliche Zähljahre verwendet.

² Bau der Schynstrasse, Bau der Rhätischen Bahn, später nichtbäuerliche Bevölkerungsanteile durch die Woldeckenfabrik.

fortgeschritten als in den Randgebieten. Wesentlich zur Herausbildung eines professionellen Handwerkerstandes trugen in Graubünden die grossen Bauvorhaben des ausgehenden 19. Jahrhunderts bei, d.h. der Strassen-, Eisenbahn- und Hotelbau sowie die Schutzbauten gegen die Naturgewalten.¹

Caflisch beklagt nun, der Bauer habe bei dieser Trennung bäuerlicher und handwerklicher Fähigkeiten einen wichtigen Teil seiner Unabhängigkeit verloren:

"Kaum, dass ein Landwirt etwa einen Rechen- oder Axtstil oder sonstwas selbst anfertigt und ersetzt. Eine allzu bekannte Erscheinung ist das Zukaufen auf Kredit und die Serien von Warenhauskatalogen, die in unsere Bergdörfer gelangen, sind mitschuld an dem Niedergang des Sparwillens und des Wohlstandes unserer Bauernsamen. Das nebenberufliche Können eines Landwirtes ist auf ein Minimum gesunken und sicherlich war es noch nie damit so schlecht bestellt, wie gerade heutzutage."²

DIE LANDWIRTSCHAFTSKRISE

Die kleinen Domleschger Familienbetriebe waren durch den erhöhten Bargeldbedarf in eine sehr heikle Abhängigkeit vom Erlös ihrer Marktprodukte geraten. Zuchtvieh und Ferkel waren die beiden hauptsächlichen landwirtschaftlichen Erzeugnisse, auf die sich die Domleschger Kleinbauern spezialisiert hatten und die sie verkauften.³ Dass die Viehzucht als Hauptideerwerbsquelle *nicht den zum Leben nötigen Ertrag* abwirft, stellte der Feldiser Pfarrer Hübscher 1928 nach einigen Jahren mit schlechten Viehpreisen fest. Aus dem Blickwinkel des engagierten und mit der Notlage der Bevölkerung vertrauten Bergpfarrers erstellte er 1928 zu Händen des bündnerischen Kirchenrates einen Bericht. Diesem entnehmen wir das folgende Haushaltbudget für eine Bauernfamilie mit zwei Erwachsenen, drei Kindern, neun Stück Grossvieh,⁴ vier Ziegen und neun Schafen:

¹ Maissen 1943: XXVI-L

² Caflisch 1939:115

³ Das Domleschg war eine der Bündner "Hauptschweinezuchtgegenden", wie Caflisch vermerkt. "Auf 1000 Einwohner betrug im Jahre 1911 die Schweinehaltungsquote = 294 Stück im Domleschg, 254 am Heinzenberg, 166 im ganzen Kanton Graubünden, 137 im schweizerischen Mittel. Im Domleschg stieg diese Zahl 1931 auf 348, sank dagegen am Heinzenberg auf 236." Insbesondere Kleinbauern hielten Mutterschweine, um Ferkel zu verkaufen; Schweinemast hingegen fand sich in Mittel- und Grossbetrieben mit grösseren Kartoffeläckern. (Caflisch 1939:94)

⁴ Hübscher geht aus vom Verkauf von drei Stück Grossvieh zum Durchschnittspreis von Fr. 695 (Hübscher 1928:16)

HAUSHALTSBUDGET 1928	Einnahmen Fr.	Ausgaben Fr.
Viehverkauf	2085	
Viehversicherungsprämie		70
Viehzuchtgenossenschaft		35
Hirtenlöhne und Schafalpung		50
Alprechnung:		
2 Kühe und 2 Zeitzühe		50
Sömmerung von vier Stück		
Galtvieh Engadin		90
Weidetaxen der Gemeinde		70
Molkenertrag ab Alp		
24 kg Butter zu Fr. 5	120	
48 kg Käse zu Fr. 1.50	72	
Sennereikosten im Frühjahr		25
Molkenertrag ab Sennerei:		
40 kg Butter	200	
80 kg Käse	120	
Grundsteuer der Gemeinde		40
Hypothekar- u. Darlehenszinse		440
Pachtzinse für aufgenommene Güter		200
Oblig. Krankenkassenbeitrag		
für 2 Erwachsene und 3 Kinder		40
Total	2597	1110
Saldo		1487
	2597	2597

Es verblieb demnach ein Nettosaldo von Franken 1487.

Hübscher fährt fort:

"Gemäss der Statistik des Konsumvereins F. beträgt die Konsumtion für eine Familie von zwei Erwachsenen und drei Kindern beim Konsum rd. Fr. 1200.-- (Lebensmittel, Stroh und Futtermittel). Nieder gerechnet kauft eine Familie noch für zirka Fr. 200.-- Lebensmittel ausserhalb des Konsumladens."

Somit standen der Familie noch ganze 87 Fr. für Auslagen wie "Schuhe, Kleider, Zeitung, Arzttröfnis usw." zu Verfügung!

Gemäss Caflisch¹ hielten im Jahre 1933 im Kreis Domleschg 61,1 % der Domleschger Bauernbetriebe zwischen 1-10 Stück Rindvieh und besaßen 61,9 % der Bauernbetriebe unter 5 Hektaren Wirtschaftsfläche. Bei beinahe zwei Dritteln aller Bauernfamilien dürfen demnach stark eingeschränkte Lebensbedingungen angenommen werden. Die angespannte Finanzlage wurde durch die Auswirkungen der Landwirtschaftskrise der zwanziger und dreissiger Jahre noch weiter verschärft. Der Erste Weltkrieg hatte den Bauern einträgliche Zeiten beschert. Der Export von Zuchtrindern an die Unterländer Bauern hatte floriert, und die Preise für landwirtschaftliche Produkte, Boden und Güter waren hoch. 1920 erhielt ein Bauer für ein gutes Tier zweitausend Franken und mehr.² 1928 bis 1931 standen die Preise gegenüber 1920 noch auf rund 60 %, dann brachen sie zusammen. 1932 bis 1935 lagen die Minima bei vier- bis fünfhundert Franken je Rind, Spitzentiere liessen sich ausnahmsweise für tausend Franken verkaufen. Zum Preiszerfall trugen die zur selben Zeit grassierenden Viehseuchen bei. Weitere landwirtschaftliche Produkte (Ziegen, Schafe und Wolle) erlitten Preiseinbrüche, und dem Verkauf von Ferkeln machte nun ebenfalls die Industrie Konkurrenz: Unterländer Schweinefabrikanten liessen billigere Ferkel per Lastwagen nach Graubünden transportieren.³

¹ Im Jahre 1933 hielten im Kreis Domleschg 301 Landwirtschaftsbetriebe Rindvieh (ohne Schlachtkälber), 53 nur Kleinvieh und 4 nur Pferde.

Von den 301 Betrieben hielten:	1-5 Stück	113 Betriebe	=	37,5 %
(Caflisch 1939:89)	6-10 Stück	71 Betriebe	=	23,6 %
	11-15 Stück	58 Betriebe	=	19,2 %
	16-20 Stück	38 Betriebe	=	12,6 %
	21-25 Stück	12 Betriebe	=	4 %
	26-30 Stück	5 Betriebe	=	1,7 %
	31-36 Stück	4 Betriebe	=	1,3 %

² Gredig 1981:98

³ Caflisch 1939:97

DIE DRÜCKENDE ZINSLAST

Mit der schlechten Einkommenslage einher ging eine drückende Verschuldung. Ihre Ursachen lagen hauptsächlich bei Investitionskrediten für die Viehwirtschaft, bei Konsumkrediten im Dorfladen und bei wandernden Händlern, sowie bei den hohen Grundstücks- und Liegenschaftspreisen. Die mageren Einkünfte mussten zu einem hohen Anteil auf den Zinsendienst verwendet werden.¹

"Hunger hatten wir nicht," berichtet Herr Scharegg aus Paspels von jener Zeit. "Wir assen viel Polenta, Teigwaren und Kartoffeln. Fleisch selten, nur wenn man selber gemetzget hat. Also bei uns gab es das nie, dass man einen Braten oder so gekauft hätte. Feld hatte man und so konnte man pflanzen, man hatte Kartoffeln. Was ich den Vater klagen hörte, der hatte 750 Franken Hypothekarzinsen: "Das macht mich kaputt!" Mit sechs Franken Taglohn (als Mähder) geht es lange, bis du das hast, und das musst du zahlen."

Es stiegen die Kosten, es sanken die Preise, nur die Schuldenberge hielten beharrlich ihre Höhe.² Man vergleiche: eineinhalb Rinder hätte Bauer Scharegg 1932 verkaufen müssen oder hundertfünfundzwanzig Tage als Mähder arbeiten, um allein seinen Zinsverpflichtungen nachzukommen.³

-
- ¹ Der Zinsfuss für Grundpfanddarlehen bei der Bündner Kantonalbank als Hauptgläubigerin der Bauern lag zwischen 1928 und 1933 über Landesdurchschnitt. (1928: 5,37 / 1929: 5,34 / 1930: 5,25 / 1931: 4,91 / 1932: 4,67 / 1933: 4,42) Im Höhepunkt der Krise, 1934, reduzierte die Bündner Kantonalbank den Zinsfuss um 0,3% und senkte ihn damit unter den Landesdurchschnitt. (Gredig 1981:139).
 - ² Dass eine solche Verschuldungsproblematik kein Einzelfall war, zeigt eine Untersuchung der bündnerischen Bauernhilfsskasse (1936) in 11 Stichgemeinden des Kantons, bei der 484 rein landwirtschaftliche Betriebe auf ihre Verschuldung untersucht wurden. Für alle Betriebe wird errechnet, dass 49,6 % des Erlöses aus dem Viehverkauf für den Zinsendienst aufgewendet werden müssen. Im weiteren schreibt die Bauernhilfsskasse: "In den überschuldeten, d.h. den über 70 Prozent belasteten Betrieben aber steht einer Gesamteinnahme aus dem Viehverkauf von Fr. 1155 pro Betrieb eine jährliche Zinsenlast von Fr. 838.75 gegenüber! Nicht weniger als 72,6 Prozent des ganzen Viehverkaufs werden also in dieser Gruppe, und sie umfasst 55,5 Prozent aller Betriebe, allein durch den Zins aufgebraucht." (Bündnerische Bauernhilfsskasse 1936:27)
 - ³ Caflisch, der als Bauernexperte die Lage erkannte, schlug verschiedene Massnahmen zur Verbesserung der Familieneinkommen vor. So unter anderem eine Vergrösserung der Betriebe durch Zupacht oder freiwillige Arrondierung der stark parzellierten Grundstücke. Er empfahl die Anwendung moderner Landbautechniken und tadelte die unrationell geführten und schlecht gepflegten Alpwirtschaften. Er regte eine marktgerechte Produktion von Obst, Kartoffeln, Bienenhonig und Geflügel an sowie die Belieferung der Engadiner Hotels mit diesen Erzeugnissen. Caflisch bemerkte aber häufig gleich selber, dass in kleinbäuerlichen Kreisen weder das Kapital noch das Wissen für derartige Neuerungen vorhanden war und deshalb die Produkte (Fortsetzung Seite 23)

DIE LOHNARBEIT ALS AUSWEG

Lohnarbeiter hatte es im Domleschg schon 1850 gegeben, wie bei Caflisch nachzulesen ist, und zwar waren es in den zwölf Gemeinden 37 Knechte, 58 Mägde, 65 männliche und 18 weibliche Tagelöhner, dazu kamen noch 55 Personen unter der Bezeichnung "Landarbeiter". Insgesamt 233 Männer und Frauen standen in fremden Diensten, um ein Auskommen zu haben. Arno Theus beschreibt die Lebensbedingungen der landwirtschaftlichen Arbeiter im Jahre 1938 in eindrücklichen Worten; sie dürften im grossen und ganzen auch für frühere Zeiten Gültigkeit haben.

"Die landwirtschaftlichen Arbeiter und das Hausgesinde erhalten einen verhältnismässig geringen Lohn. Er ist nicht ein reiner Geldlohn, sondern eine Mischung zwischen Natural- und Geldlohn. Der Bauer gibt seinen Angestellten Kost und Wohnung und zugleich ein festes Gehalt. Die starke Abhängigkeit wird hier sofort offenbar. Sie leben in Hausgemeinschaft und müssen sich den Anordnungen des Dienstherrn ständig unterziehen. Ist der Bauer ein weitsichtiger und kluger Mann, so gestaltet sich das Zusammenleben erträglich; kehrt er hingegen zu sehr den Meister hervor, entsteht ein immer grösserer Mangel an gegenseitigem Verstehen, das Zusammenleben leidet darunter. Die Wohnung der Angestellten lässt zu wünschen übrig. Sie schlafen entweder in den Dachzimmern des Bauernhauses oder in ausgebauten bewohnbaren Zimmern des Stalles. Die Einrichtungen dieser Kammern sind besonders im Gebirge mangelhaft, so dass das Gefühl von Wohnlichkeit nicht aufkommen kann. Der geringe

(Fortsetzung von Seite 22) weder quantitativ noch qualitativ den Ansprüchen der Käufer zu genügen vermochten. Was gleichfalls fehlte waren funktionierende Absatzwege für die landwirtschaftlichen Produkte aus dem Domleschg. So schrieb P.J. Bener in den "Beiträgen zur Hebung der bündnerischen Volkswirtschaft":

"Der Heinzenberg und das Domleschg könnten für viele Tausend Franken Gemüse und Obst an die Hotels und in die Industriezentren liefern, aber nicht wenn jeder einzelne alle Sorten Gemüse und Obst heranziehen und von jeder vielleicht einen Korb voll wirklich gute Ware liefern kann, sondern nur wenn gemeinschaftlich grössere Mengen gleicher Ware sorgfältig ausgelesen und einheitlich verpackt ans gleiche Ziel geschickt und dort Empfang und Verteilung zweckmässig eingerichtet wird." (Beiträge Heft I, 1929:43)

Mit dem Fremdenverkehr war in Graubünden wohl eine starke Nachfrage nach landwirtschaftlichen Erzeugnissen entstanden, sie wirkte sich aber vornehmlich regional aus. Der Plantahoflehrer G. Barblan weist 1908 darauf hin, dass im Umfeld der Fremdenverkehrszentren Milch- und Milchprodukte, Schlachtvieh und Fleischspezialitäten, Gemüse, Obst, Kartoffeln, aber auch Heu, Stroh und Bauholz erfreulich hohe Preise erzielten. (Dies zum Nachteil der nichtlandwirtschaftlichen Bevölkerung). Im Domleschg waren es wiederum die grossen, modernen Betriebe, die regelmässig Obst und Kartoffeln an die Engadiner Hoteliers lieferten.

Geldlohn bietet den landwirtschaftlichen Arbeitern und dem Hausgesinde keine Aussichten, in absehbarer Zeit wirtschaftlich aufzusteigen, eine eigene Familie zu gründen und auf einem Gütchen als Bauer zu leben. Zugleich ist die Arbeitszeit während der Ernte sehr lang und die äussern Verhältnisse, unter denen die Arbeiten zu verrichten sind (Regen, Schnee, Stall) nichts weniger als angenehm."¹

Ausgewandert waren zwischen 1798 und 1850 insgesamt 163 Domleschgerinnen und Domleschger, nach Italien, Deutschland, Frankreich und Russland als Zuckerbäcker, nach Amerika als Landwirte; dies jedenfalls berichtet Caflisch.² Vor 1870 begannen die Verkehrsbauten im Kanton. In der Folge verzeichneten dadurch Sils i.D. und Scharans einen Bevölkerungszuwachs. Zu den bis 1910 eher wachsenden Gemeinden ist ebenfalls Tomils zu zählen; Feldis und Fürstenau verzeichnen eine schwankende Einwohnerzahl; die übrigen sieben Dörfer können als Abwanderungsgemeinden bezeichnet werden. Wohin diese (definitive) Abwanderung ging, muss hier offen bleiben.

Die Abwanderer und die landwirtschaftlichen Tagelöhner können als potentielle Arbeitskräfte einer aufstrebenden Industrie im Kanton Graubünden betrachtet werden. Anders als etwa im Kanton Glarus, im Zürcher Oberland und im Appenzell hatte es in Graubünden nie eine Heimindustrie gegeben. Bemühungen der Gemeinnützigen Gesellschaft Graubündens, hier Fabrikationsbetriebe anzusiedeln, waren mehrfach gescheitert.³ Die Funktion einer Leitindustrie im Kanton übernahm ab Mitte des 19. Jahrhunderts der Fremdenverkehr.⁴ Wie diese auf die unzähligen sogenannt *überschüssigen* Arbeitskräfte in den Landgemeinden wirkte, beschrieb der Plantahoflehrer G. Barblan 1908.

"Ein anderer wunder Punkt des Fremdenverkehrs in seinen Beziehungen zur Landwirtschaft ist der Entzug von Arbeitskräften. Unsere Hotels sind grösstenteils im Sommer in Betrieb und brauchen also im Sommer die meisten Angestellten. (...) Nun machte sich der Mangel an Arbeitskräften für die Landwirtschaft geltend. Die Hotellerie hatte nicht bloss Verwendung für die *überschüssigen* Arbeitskräfte, für diejenigen Burschen, die früher auswanderten, sondern sie nahm auch der Landwirtschaft die *notwendigen* Arbeitskräfte weg. Und da begann die Klage über den Entzug der Arbeitskräfte, insbesondere, da auch die Mädchen des Landwirts, die sonst wenigstens daheim blieben oder als Mägde bei einem andern Bauern sich verdingten, in die Hotels gingen.

¹ Theus 1938 b):164

² Caflisch 1939:43

³ vgl. Pieth 1947:33

⁴ vgl. Gurtner 1939

Und die gefährliche Konkurrenz der Hotels dauerte an. Die Löhne gingen in die Höhe. Die Bauernmagd verlangte statt 20 Fr. im Monat 25 Fr., dann 30 Fr. und endlich 35 Fr.; der Knecht verlangte statt 25 Fr. 30 Fr., dann 40, 50 und jetzt 60 Fr. im Monat. Und was das Nachteiligste und Empfindlichste war: der einheimische Knecht, die einheimische Magd waren nicht mehr zu finden. Der Tiroler und die Tirolerin blieben auch aus; auch sie liefen in die Hotels, und man musste sich mit den Italienern behelfen, die aber in den Lohnansprüchen ihre angeborene Bescheidenheit ganz und gar vergessen."¹

Hotellerie und Landwirtschaft konkurrierten um dieselben Arbeitskräfte, und die Hotellerie ging aus diesem Kampf als Siegerin hervor. Ganz offensichtlich wusste sie den landwirtschaftlichen Arbeitern genügend zu bieten, um sie zur Auflösung ihrer ja immerhin relativ sicheren Anstellungsverhältnisse bei den Bauern zu bewegen. Sicher musste sich der Schritt ins Hotel in erster Linie finanziell lohnen, aber solange die Hoteliers höhere Löhne bezahlten als die in der Landwirtschaft üblichen, blieb dieser Anreiz bestehen. Im weiteren war die Hotelarbeit (relativ) sauber, sie spielte sich in einer schönen, bisweilen märchenhaften, eleganten Umgebung ab und sie war grundsätzlich ein spannendes Fenster zur weiten Welt. Im Hotel machte die oder der Hotelangestellte Erfahrungen, die ihr oder ihm fürs ganze Leben nützlich waren. Hier wurde erfahrbar, dass Geldverdienst von der eigenen Leistungsfähigkeit, Schlauheit und Tüchtigkeit abhing. Die persönliche Freiheit war als Lohnempfänger im Hotelbetriebe trotz aller Kontrollen doch weit grösser als zu Hause auf dem Bauernbetrieb des Meisters. Mit der Hotelarbeit eröffnete sich manchem die Perspektive, einen eigenständigeren Lebensweg zu gehen und *vorwärts zu kommen*.

Auch im Domleschg der zwanziger Jahre gab es trotz besserer Verkehrserschlossenheit noch immer zu wenig Lohnarbeit. An landwirtschaftlichen und gewerblichen Arbeitsplätzen zählte man 1929 in den 12 Gemeinden:

¹ Barblan 1908:28

TABELLE IV: In Gewerbe und Landwirtschaft beschäftigte Personen in den zwölf Gemeinden des Domleschg 1929
(Quellen: Volkszählung 1930; Betriebszählungen 1929)

Gemeinde	Wohnbevöl- kerung 1930	Gewerbebetriebe 1929		Landwirtschaft 1929	
		Betriebe	Personen	Betriebe	Personen
Almens	238	7	13	34	79
Feldis	145	8	18	30	83
Fürstenau	200	6	11	28	56
Paspels	314	11	23	46	115
Pratval	86	2	7	12	38
Rodels	146	4	5	16	49
Rothensbr.	159	6	18	15	46
Scharans	444	20	41	74	155
Scheid	151	5	6	34	99
Sils i.D.	524	26	129	29	38
Tomils	233	7	8	34	84
Trans	56	1	2	10	34
Domleschg	2696	103	281	362	87

Dies bedeutete Arbeitsplätze im eigenen Dorf für den folgenden Prozentsatz der Wohnbevölkerung in den einzelnen Gemeinden (1929):

Gemeinde	gewerbliche Arbeitsplätze auf 100 Dorfeinwohner	landwirtschaftliche Arbeitsplätze auf 100 Dorfeinwohner
Almens	5,4	33,1
Feldis	12,4	57,2
Fürstenau	5,5	28,0
Paspels	7,3	36,6
Pratval	8,1	44,1
Rodels	3,4	33,6
Rothenbrunnen	11,3	29,0
Scharans	9,2	34,9
Scheid	4,0	65,6
Sils i.D.	24,6	7,3
Tomils	3,4	36,0
<u>Trans</u>	<u>3,6</u>	<u>60,7</u>
Domleschg	10,4	32,3

Wer im wirtschaftlichen Randgebiet Domleschg einen Verdienst suchte, hatte sich wie Marie Buchlis Vater mit dem zu bescheiden, was sich fand. Wer ungebunden war, zog aber fort:

"Im Sommer, bis das Heu eingebracht war, blieben mehr Leute hier", erinnert sich Herr Scharegg, "im Winter aber ging alles fort. So ein Bauernsohn, wenn er eine Stelle bekam in einem Hotel als Argentier oder Casserolier, mit achtzig, neunzig Franken im Monat, so hat er sich die Finger abgeschleckt. Im Wald gab es damals auch nicht viel zu tun, ein Akkord vielleicht und die brauchten drei bis vier Arbeiter, und auf einmal war das auch fertig."

Eine Arbeit war denn zwangsläufig mit einer Migration in industrialisiertere Regionen verbunden, dort war - man möchte fast meinen - Arbeit in Hülle und Fülle vorhanden:

TABELLE V: In Gewerbe und Landwirtschaft beschäftigte Personen in fünf Bündner Fremdenverkehrsgemeinden 1929
(Quellen: Volkszählung 1930; Betriebszählungen 1929)

Gemeinde	Wohnbevöl- kerung 1930	Gewerbebetriebe		Landwirtschaft	
		1929		1929	
		Betriebe	Personen	Betriebe	Personen
Pontresina	984	147	1342	23	43
Samedan	1783	146	903	40	83
St. Moritz	3968	382	4577	25	53
Arosa	3466	252	2058	18	45
Davos	11164	693	5059	245	695

Dies bedeutete Arbeitsplätze in den fünf Dörfern für den folgenden Prozentsatz der Wohnbevölkerung in den einzelnen Gemeinden (1929):

Gemeinde	gewerbliche Arbeitsplätze auf 100 Dorfeinwohner	landwirtschaftliche Arbeitsplätze auf 100 Dorfeinwohner
Pontresina	136,3	4,3
Samedan	50,6	4,7
St. Moritz	115,3	1,3
Arosa	59,3	1,3
Davos	45,3	6,2

Der Bezug eines eigenen Lohnes bedeutete für die jungen Hotelangestellten nun aber noch lange nicht, dass sie sich von ihrem heimatlichen Familienbetrieb gelöst hätten; dazu hätte der Lohn auch gar nicht gereicht. Im Gegenteil, die Arbeit in den Hotels wurde in der Absicht übernommen, *zu Hause zu helfen*. In erster Linie stand der Lohn der Familie zu. Ein aus einer Bergbauernfamilie in Obervaz stammendes Zimmermädchen verdiente beispielsweise zu Beginn seiner Hotelkarriere als "Mädchen für alles" fünfundzwanzig Franken im Monat. Nicht ein Paar Strümpfe hätte die junge Frau damit gekauft! Es erfüllte sie mit Stolz, dem Vater am Zahltag den unangetasteten Lohn auszuhändigen und dieser gab ihr dann zwei Franken zum Kauf von einem Paar Strümpfe für die nächste Saison.

Die Verwaltung der gesamten Einkünfte aus der Familienwirtschaft oblag den Eltern als Leitern dieses Kleinunternehmens, und zu diesen Einkünften gehörte auch das Lohn Einkommen der Kinder. Hielten es die Eltern für richtig und verantwortlich, gab es Lockerungen des strengen Regimes: die Tochter konnte mit ihrem Lohn eine Aussteuer anlegen, sie genoss während der Saison einen grösseren Freiraum, leistete sich ab und zu eine Zwischenverpflegung frisch vom Konditor, ging in der Freizeit auch einmal zum *Käfele* mit den Kolleginnen oder kam mit einer eleganten Bluse aus der Saison nach Hause. Lagen solche Grosszügigkeiten nicht in den Möglichkeiten des Familienbudgets, beanspruchten die Eltern eben den gesamten Verdienst. Dies war ganz selbstverständlich und die Hotelangestellten waren der Überzeugung, dass die Eltern das Geld *scho nit versuddlet hend* ! Sich der Familienräson zu unterordnen hatten die Söhne und Töchter guten Grund:

Es waren nicht nur die Lohnarbeiter, - wo immer sie auch arbeiteten, auf dem Bau, im Wald, auf den Gutsbetrieben, im Hotel, - die mit ihrem Verdienst die Familienwirtschaft am Leben erhielten, sondern umgekehrt war es ebenso sehr die Familienwirtschaft, die ihre Lohnarbeiter erhielt. Die Einnahmen aus der Saisonhotellerie waren auf rund drei bzw. sechs Monate beschränkt, sie reichten nicht aus, um den ledigen Angestellten, geschweige denn den verheirateten mitsamt Frau und Nachwuchs unabhängig vom Ertrag einer Landwirtschaft zu erhalten. Bis Mitte der fünfziger Jahre war es auch dem gutverdienenden Ersten Angestellten eines Erstklasshotels nicht möglich, seine Familie an den Arbeitsort mitzunehmen und sie dort in einer Mietwohnung - gesetzt der Fall, eine solche wäre überhaupt vorhanden gewesen - mit seinem alleinigen Verdienst unterzubringen und zu ernähren. In der Zwischensaison, im Alter, bei Invalidität und Krankheit war es ebenfalls die Familie, auf deren Unterstützung man zählen musste, zählen durfte. Daher war es nur sinnvoll, zum Erhalt des elterlichen Betriebes beizutragen, und jeder Beitrag zum Erhalt des Familienbetriebes erfolgte somit auch im eigenen Interesse.

Drei Generationen tüchtiger Domleschgerinnen und Domleschger zogen vor dem Zweiten Weltkrieg in die Hotels, danach verlor diese wichtige Einnahmequelle allmählich an Anziehungskraft. Anzeichen dafür zeigten sich schon in den Jahren der Weltwirtschaftskrise, die in der Bündner Hotellerie nach 1931 schwerwiegende Auswirkungen zeigte. In diesen "schlechten Jahren" gewannen für alle Hotelangestellten zwangsläufig die Arbeiten im Domleschg und in der eigenen Landwirtschaft wieder an Bedeutung.¹

¹ Auch andere Domleschgerinnen und Domleschger scheinen sich der misslichen wirtschaftlichen Lage in den Industriegebieten durch eine Rückkehr ins (heimatliche?) Domleschg entzogen zu haben. Zwischen 1900 und 1920 ist der Kreis Domleschg als Abwanderungsgebiet zu bezeichnen; zwischen 1920 und 1930 (Fortsetzung Seite 30)

Obwohl schon in den letzten Kriegsjahren die Konjunktur wieder anzuziehen begann und der Trend in der Fremdenverkehrswirtschaft nach oben zeigte, zog keine neue Generation von Chasseuren, Messerputzern und Zimmermädchen aus dem Domleschg in die zu neuem Leben erwachten Hotels ein. Bis auf wenige, an einer Hand abzuzählende Personen blieb der Domleschger Nachwuchs aus, obwohl sich einige erfahrene *alte Füchse* um ihn bemühten. Ueli Banzer beispielsweise, der von den zwanziger bis in die siebziger Jahre *an vorderster Front mitmachte als Concierge*, nahm in den Jahren vor dem Zweiten Weltkrieg achtzehn eben schul-entlassene *junge Pürschтли* auf Wunsch der Eltern einen Sommer lang mit ins Hotel, damit sie ein wenig unter die Leute kamen und Hotelluft schnuppern konnten. Von all diesen jungen Burschen ergriff nachher keiner einen Hotelberuf. Während der dreissiger Jahre war der Einstieg in die Hotellerie besonders beschwerlich. Nach dem Krieg aber hatte die Jugend bereits die Wahl zwischen Hotellerie und neuen Berufen wie Elektriker, Mechaniker, Handels- oder Verwaltungsangestellter. Sie wählte die ganzjährige Beschäftigung sowie geregelte Arbeits- und Freizeitbedingungen. Die Emser-Werke machten ab 1941 (Baubeginn) nicht nur zahlreichen Hotelangestellten des *Portier- und Concierge-Dorfes Domat/Ems* den Ausstieg aus der Hotellaufbahn schmackhaft, auch Domleschger schätzten diese täglich erreichbaren Arbeitsplätze.

Die Saisonhotellerie geriet zudem punkto Lohn- und Arbeitsbedingungen gegenüber anderen Branchen in einen bedenklichen Rückstand.¹ Ein Domleschger Portier, der

(Fortsetzung von Seite 29) beginnt die Bevölkerungszahl zu steigen, und zwischen 1930 und 1941 erleben sämtliche Dörfer im Domleschg einen Bevölkerungszuwachs, der bis in die siebziger Jahre wieder leicht rückläufig wird.

Bevölkerungsindex für den Kreis Domleschg gemäss Eidg. Volkszählung (1860= 100)

Jahr	1860	1870	1880	1888	1900	1910	1920	1930	1941	1950	1960	1970	1980
Index	100	111	111	102	100	98	96	100	113	115	114	112	122

¹ Portmann o. J. (ca. 1949) vergleicht aufgrund einer BIGA-Statistik vom Juli 1949 die durchschnittlichen Monatslöhne in ausgewählten Berufen des Hotelgewerbes mit denjenigen in der Industrie. Verglichen mit einem Koch oder Pâtissier (Fr. 369 plus Kost und Logis im Wert von Fr. 4 pro Tag) verdiente ein männlicher, nicht selbständig arbeitender Angestellter mit Berufslehre

in der Textilindustrie	Fr. 677
------------------------	---------

im graphischen Gewerbe	Fr. 632
------------------------	---------

in der Industrie der Bekleidungs- und Ausrüstungsgegenstände	Fr. 667
---	---------

in der Metall- und Maschinenindustrie	Fr. 662
---------------------------------------	---------

Es verdiente eine weibliche, nicht selbständig arbeitende Angestellte mit Berufslehre verglichen mit einer Gouvernante (Fr. 252 plus Kost und Logis im Wert von Fr. 4 pro Tag) in obiger Reihenfolge: Fr. 489 / Fr. 422 / Fr. 445 / Fr. 452

nach dem Zweiten Weltkrieg in die Baubranche abwanderte, durfte feststellen, dass er dort monatlich gleichviel verdiente wie im Hotel während einer Saison.

Nach 1947 (Volksabstimmung) löste die Einführung der obligatorischen Alters- und Invalidenvorsorge gerade für die Familienbetriebe entscheidende Veränderungen aus. Dass nun der Staat an Stelle der Familie die soziale Sicherheit im Alter garantierte, entlastete die Familienbetriebe merklich.

Bei den Bauern/Hotelangestellten sind auf die Nachkriegsentwicklungen - besserer Verdienst und vermehrte soziale Sicherheit - zwei unterschiedliche Reaktionen festzustellen: Ein Teil der Familien entschied sich, mit steigenden Einkünften die Selbstversorgung schrittweise aufzugeben und vom Lohneinkommen des Mannes allein zu leben: Zuerst fiel die Viehhaltung weg, dann die Kleinviehhaltung und schliesslich wurde auch der Kartoffelacker verpachtet.

Andere Familien beschlossen, die Landwirtschaft beizubehalten und zu modernisieren. Mit dem Lohneinkommen wurden Maschinen angeschafft, das Anwesen durch Bodenkauf arrondiert und so die Landwirtschaft rentabel gemacht.

Gleichzeitig lockerten sich die engen Beziehungen in der Familie, ihre Mitglieder konnten nun vermehrt eigenen Wünschen und Lebensplänen nachgehen. Der Verlust an zwischenmenschlichen Beziehungen - so schwierig diese auch häufig waren - stimmt die Hotelangestellten heute traurig. *Der Zusammenhalt* in Familie und Gemeinde sei verlorengegangen, beklagen sie. Die moderne Familie löste die traditionelle ab.

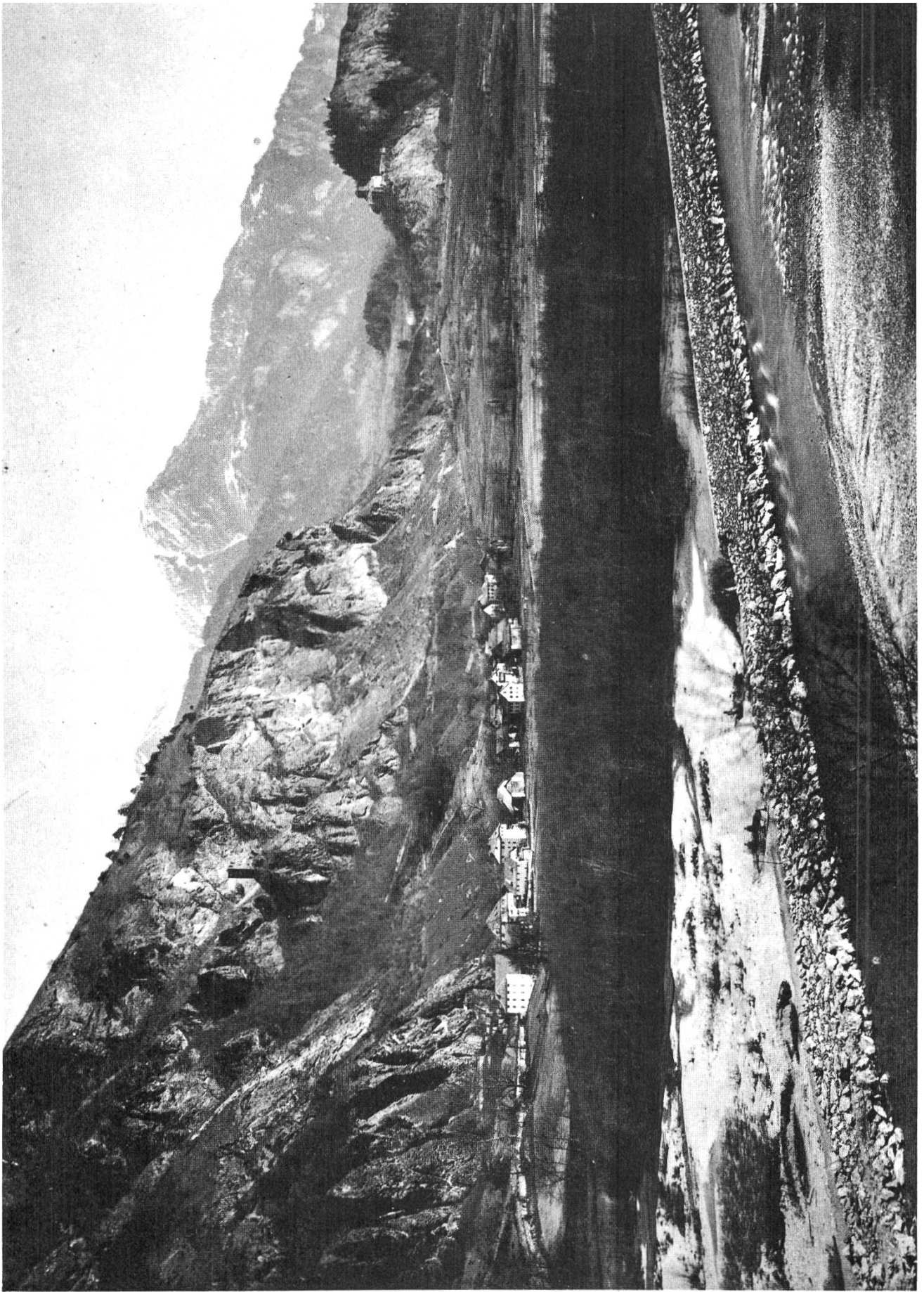
Die Landwirtschaft im Kreis Domleschg erfuhr in den Nachkriegsjahrzehnten eine massive Umstrukturierung. Sie ist von der Abwanderung der Arbeitskräfte in andere Berufe gekennzeichnet, vom Ersatz dieser Arbeitskräfte durch Maschinen; im weiteren ist eine Konzentration des Bodens bei einer stark reduzierten Anzahl von Landwirtschaftsbetrieben festzustellen:¹

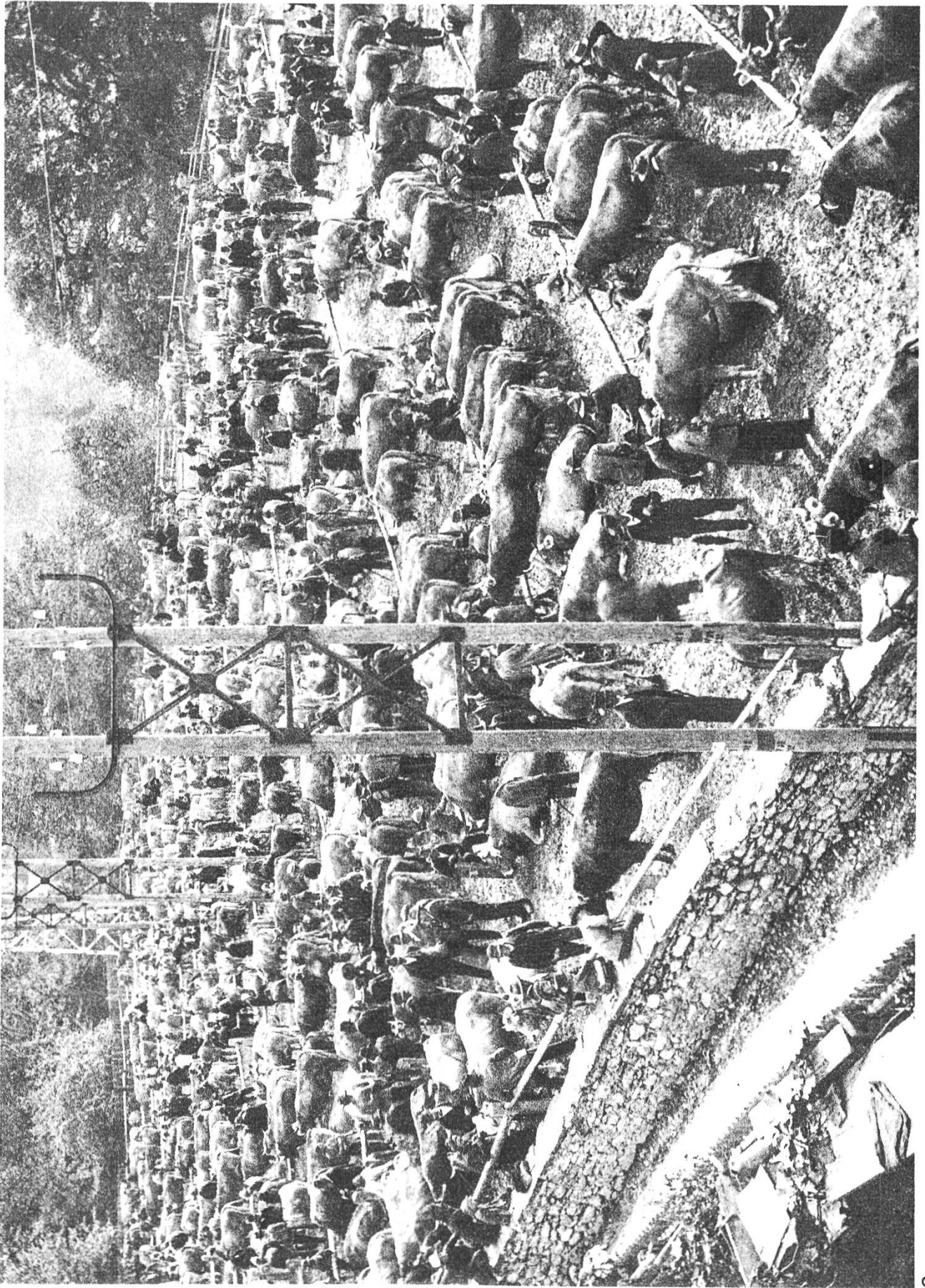
TABELLE VI: Einige Strukturdaten zur Landwirtschaft im Domleschg 1929-1985

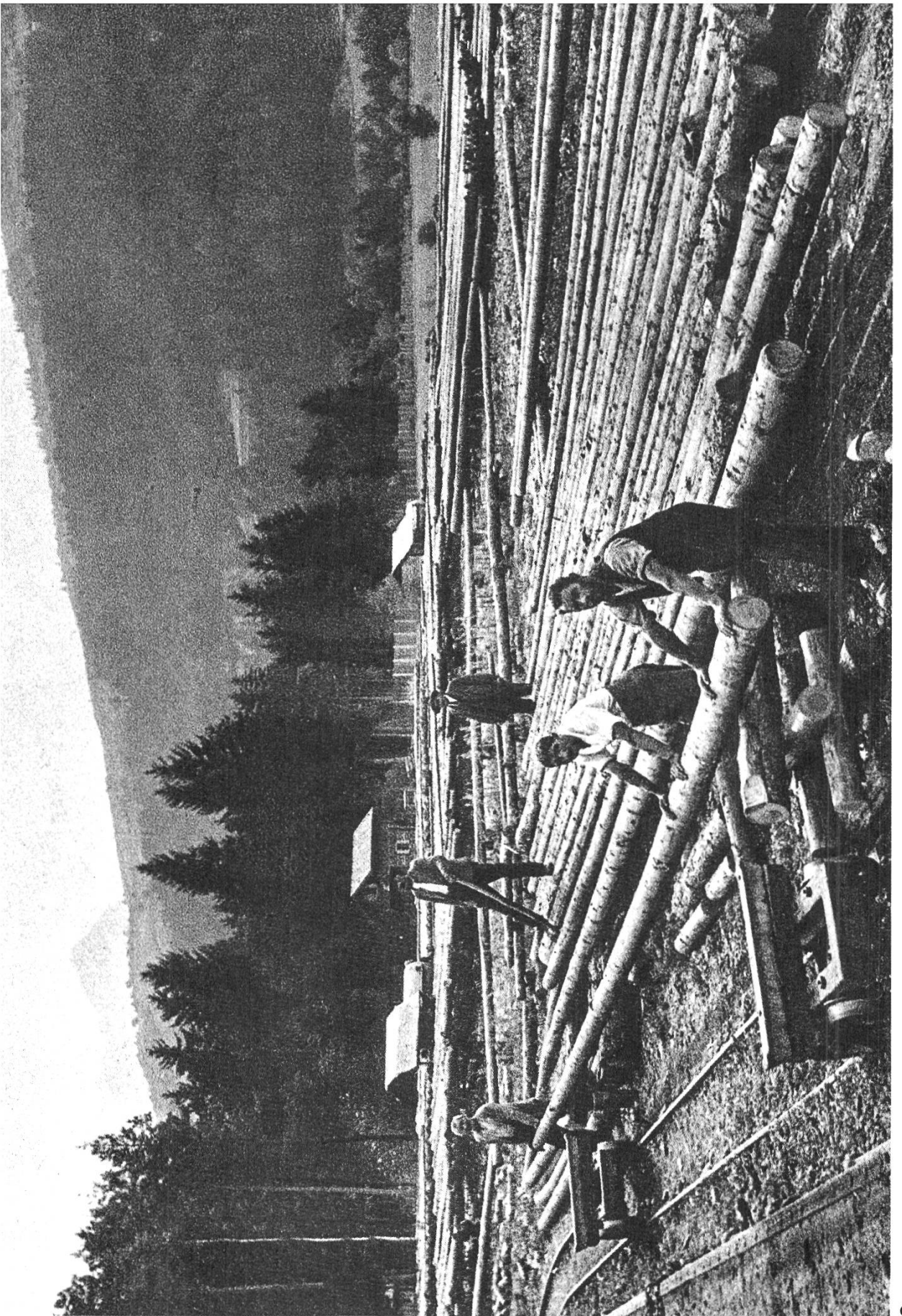
	1929	1939	1955	1965	1969	1975	1985
ständige Arbeitskräfte in der Landwirtschaft	876	846	582	257	223	174	153
Total der Landwirt- schaftsbetriebe	362	377	291	240	220	171	147
davon % Vollerwerb	80	74	69	60	55	54	55
davon % Betriebe über 10 ha Betriebsfläche	17	13	20	28	37	46	52

¹ Quellen: Eidg. Betriebszählungen 1929, 1939, 1955, 1965, 1975, 1985
Eidg. Landwirtschaftszählung 1969

Die Erklärungen zu den Abbildungen finden sich anschliessend an den Bildteil.







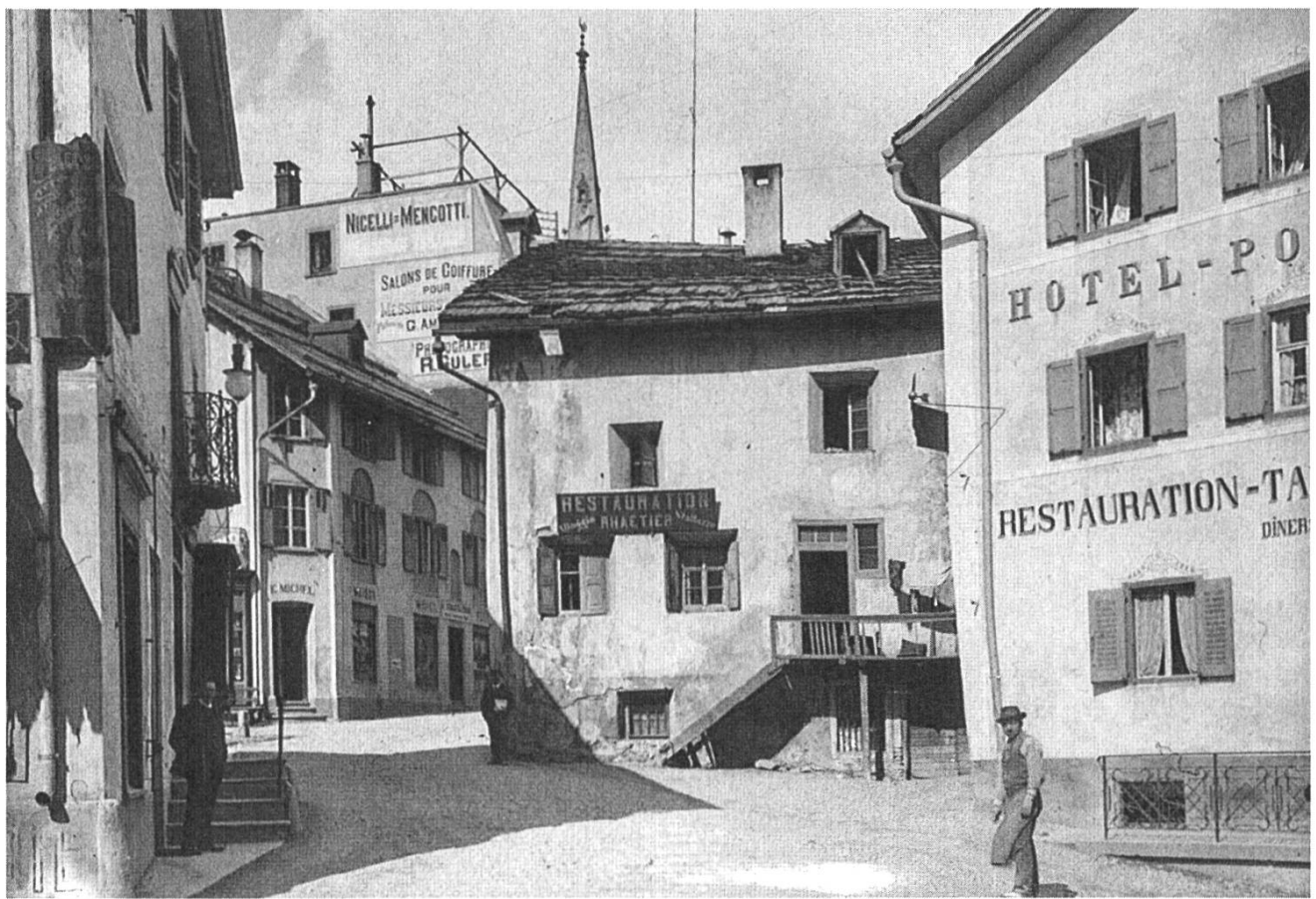


4



5

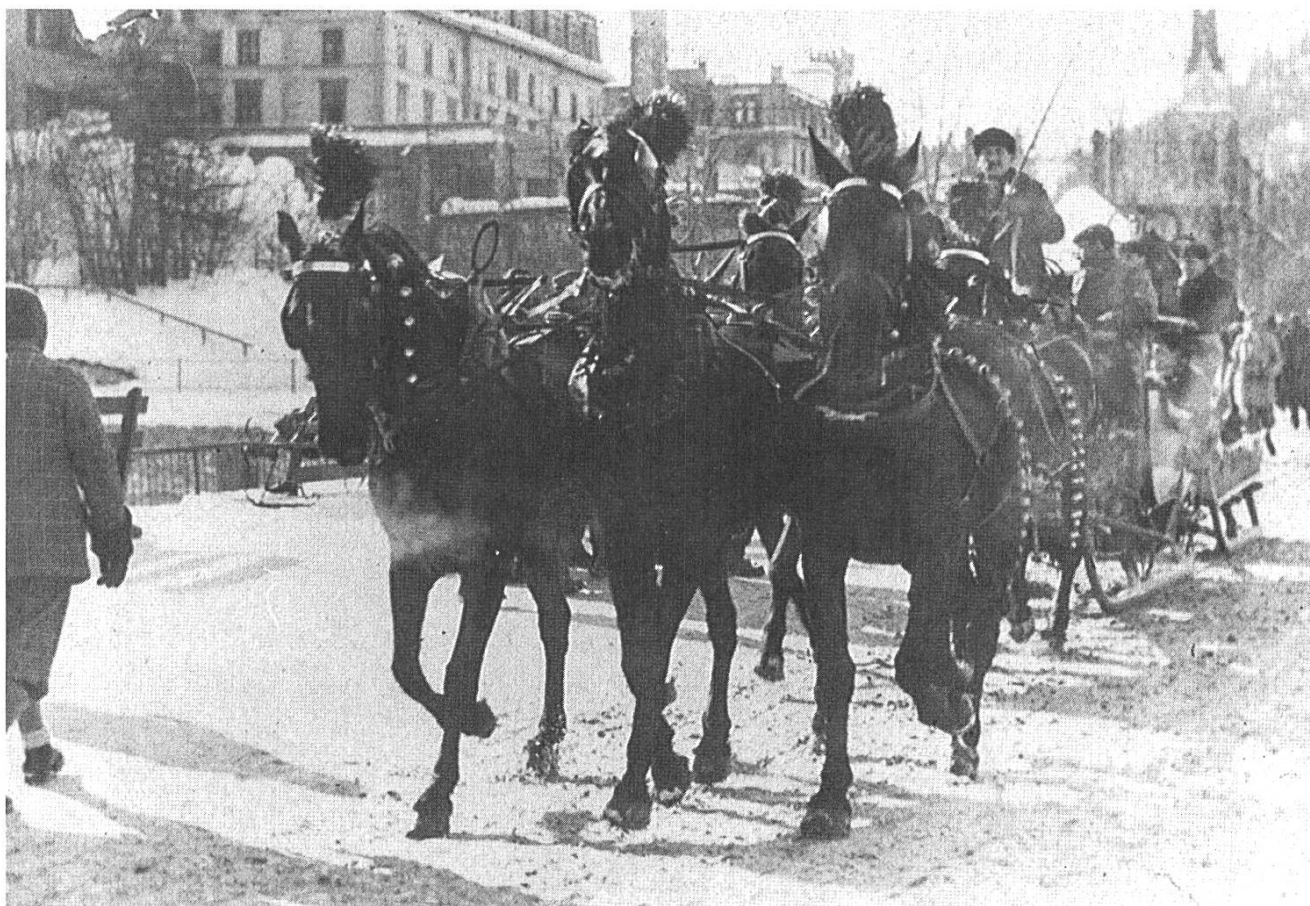




7



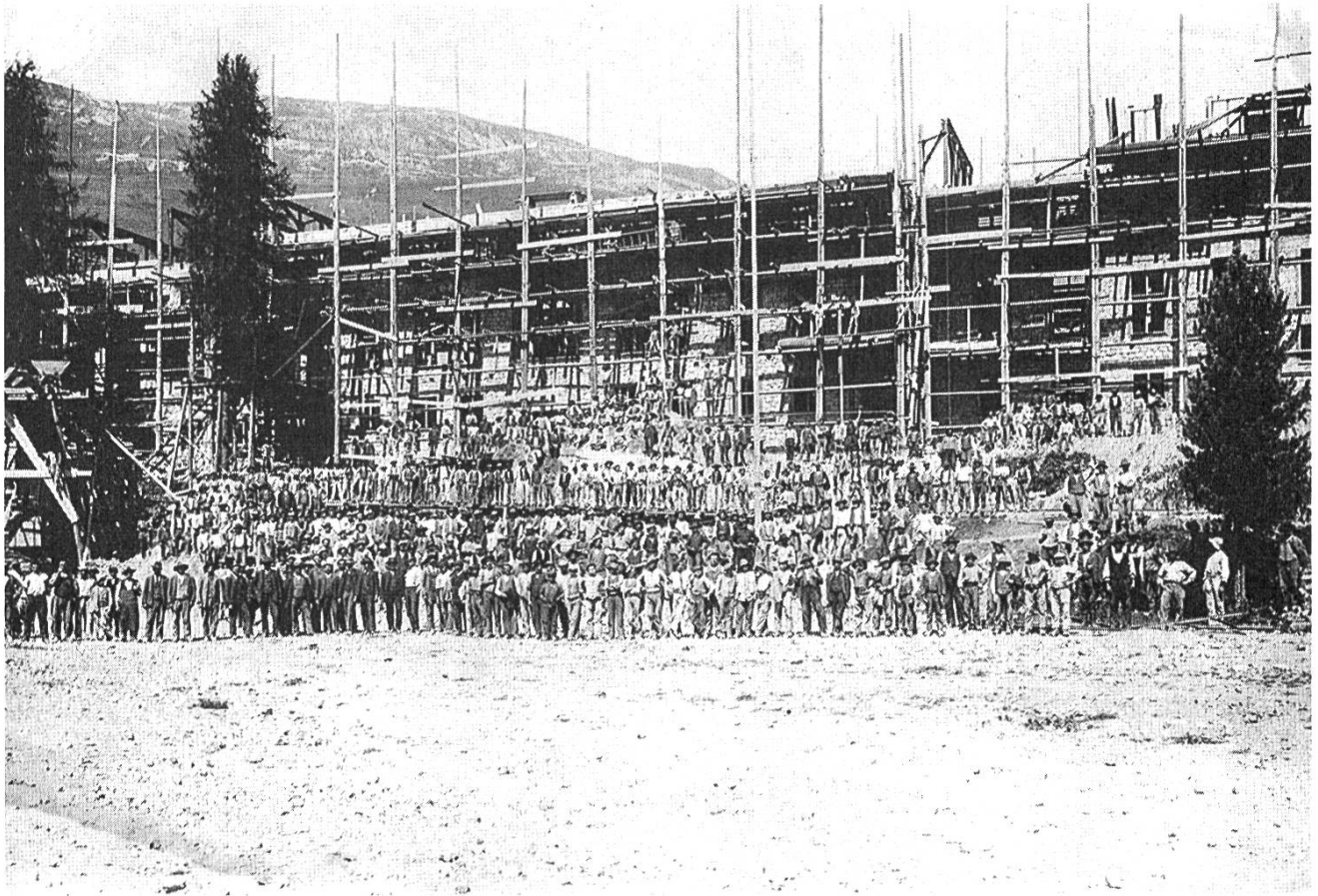
8



9



10

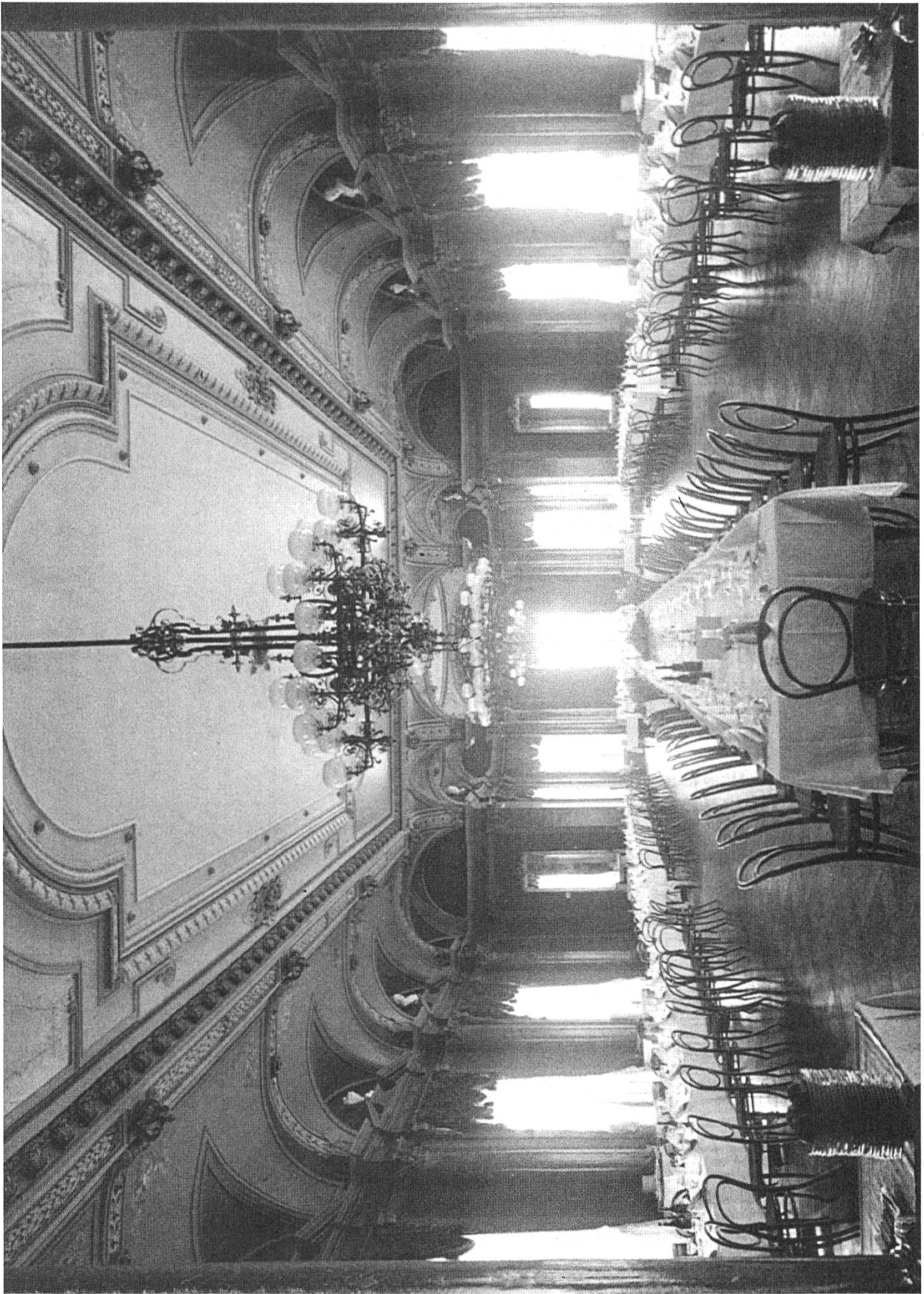


11



12









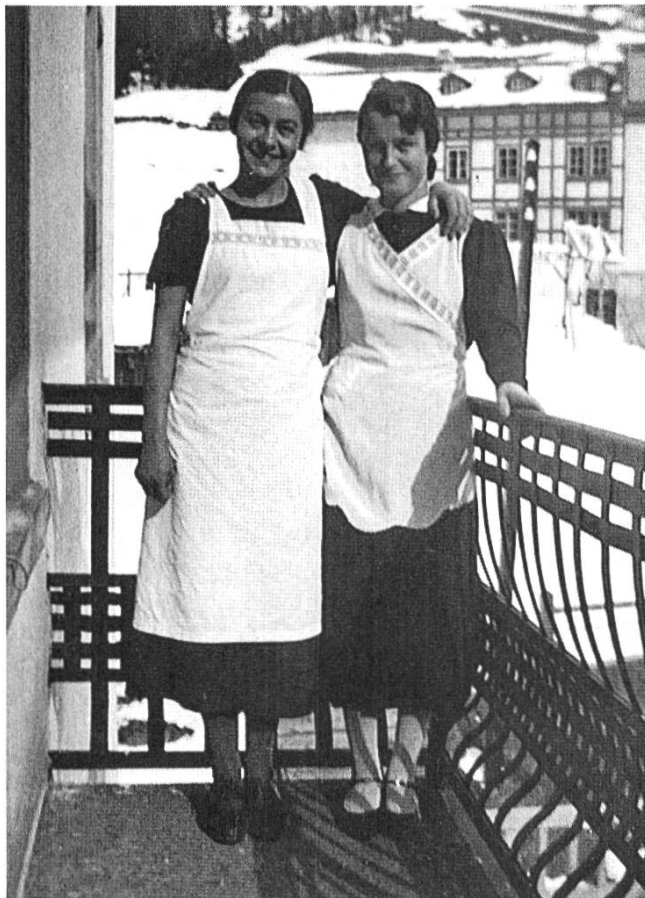
16



17



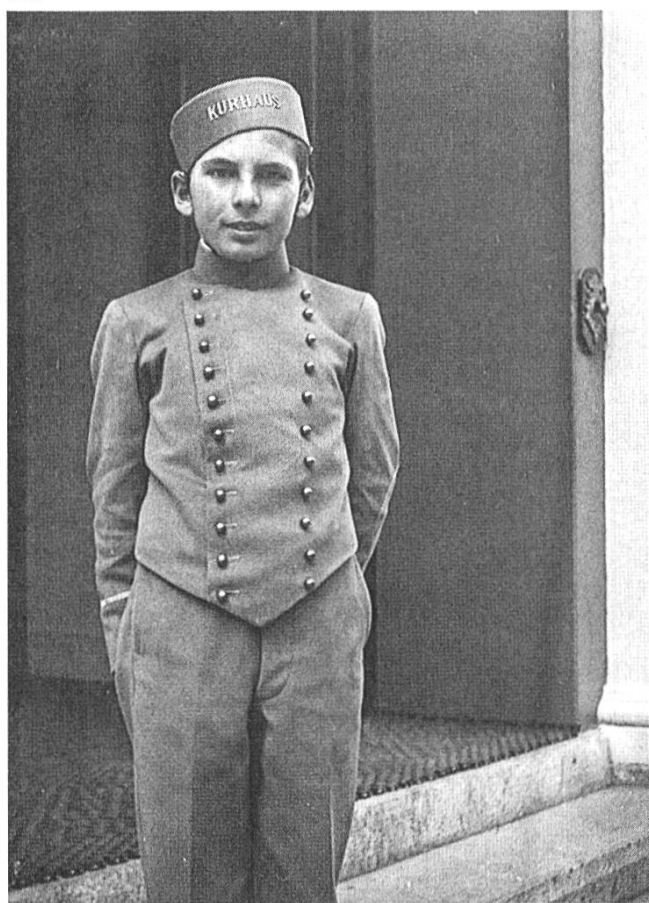
18



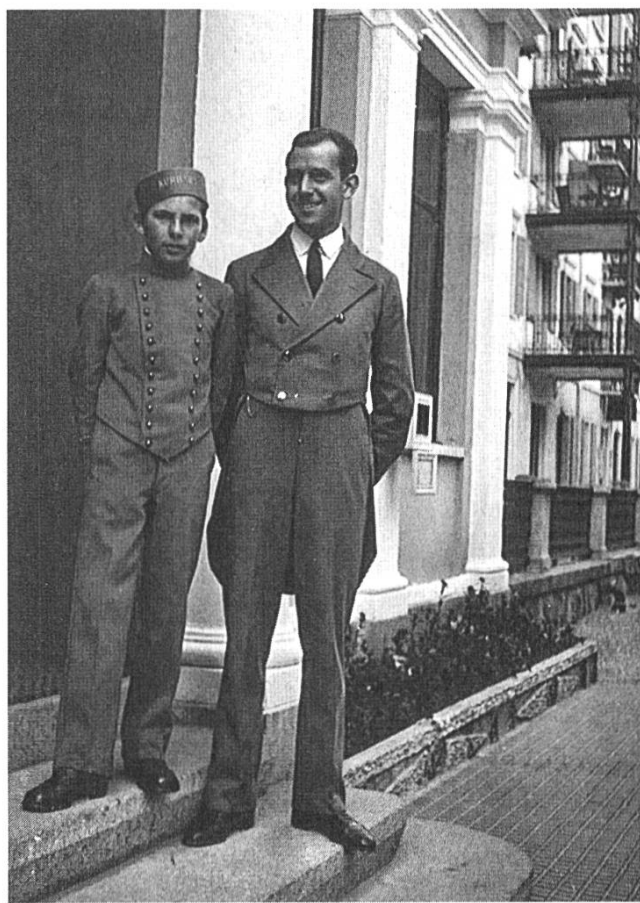
19



20



21



22



23



24



25



26

Abb. 1 Bad Rothenbrunnen im Domleschg vor 1888

Bereits 1806 errichtete eine Aktiengesellschaft in Bad Rothenbrunnen zwei Gebäude für Kur- und Badezwecke, die vierzig Erwachsenen und vierzehn Kindern Platz bot. Die milde, jodhaltige, eisensaure Rothenbrunner Quelle wurde zu vier- bis sechswöchigen Trink- und Badekuren aufgesucht. Das Heilwasser vereinigte die auflösende Kraft des Jods mit der stärkenden Kraft des Eisens, und Kuren wurden gegen Kropf, Scrophulosis, Blutarmut und rachitische Krankheitszustände besonders auch Kindern verschrieben. 1888 richtete eine Nachfolgegesellschaft den Ansprüchen des modernen Fremdenverkehrs entsprechend für 132 Gäste ein Kurhaus, ein Badegebäude und zwei Dependancen mit Speisesaal, Café, Damensalon, Kinderspielzimmer, Gymnastikraum und Kegelbahn ein. Geöffnet war die Kuranstalt Rothenbrunnen in den Sommermonaten. Der Geschäftserfolg stellte sich trotz intensivem Bemühen der Direktion um ein gepflegtes, kurortsmässiges Angebot nicht ein. Rothenbrunnen, bekannt als Volks- und Kinderbad, vermochte kein zahlungskräftigeres Publikum anzulocken. 1895/96 schmolzen die bisher jährlich erzielten ca. 3400 Logistage auf 1919 Logistage zusammen. Der Verwaltungsrat schrieb diesen Einbruch dem Bau der Eisenbahn nach Thusis zu, die nicht wie erhofft mehr Gäste nach Rothenbrunnen brachte, sondern diese am Bad vorbeiführte. Sport war nun Trumpf und Badekuren traten als Reisegrund mehr und mehr in den Hintergrund. Desgleichen kurierte nun die moderne Medizin einige der in Rothenbrunnen behandelten Leiden. Mit dem Ersten Weltkrieg schloss das Kurhaus Rothenbrunnen die Tore. 1923 übernahm der Kanton Graubünden die leerstehenden Immobilien samt den Rechten an der Mineralquelle und eröffnete ein Altersasyl zur Entlastung der überfüllten Anstalt in Realta.

Abb. 2 Erster grosser Herbstviehmarkt in Thusis am 21. September 1924

Marktbericht aus der "Bündner Post": "Thusis, 22. Sept. Der gestrige Markt darf als ein recht guter bezeichnet werden, viele Bauern haben uns dies versichert (...) Der Marktauftrieb betrug 412 Kühe, 931 Rinder, 92 Mesen, 61 Ochsen, 73 Stiere, 6 Kälber, 216 Schweine, 4 Schafe und 5 Ziegen, total also 1900 Stück. Händler waren viele anwesend, Schweizer und Italiener, auch ein Bayer war erschienen, der aber nur 5 Stück kaufte. In grosser Zahl waren aber die Bauern aus den Kantonen Zürich, St. Gallen, Appenzell, Thurgau usw. eingetroffen, welche direkt bei unsern Bauern ihren Viehbedarf decken wollten. Dank dieser Konkurrenz entwickelte sich ein lebhafter Handel, der sich bis in die Nachmittagsstunden hinein zog. Der Durchschnittspreis für Mittelware betrug denn auch 1300-1500 Fr. (...) Ein schweres Stück Arbeit leistete auch das Personal der Rhätischen Bahn auf dem Bahnhof Thusis. Um 12 Uhr wurden die ersten Tiere verladen, um 1 Uhr ging bereits ein Extrazug mit etwa 20 Wagen ab, dem eine Stunde später ein zweiter

folgte. Im ganzen wurden gestern 55 Wagen mit ca. 540 Stück Vieh abtransportiert."

Abb. 3 Ein Arbeitsplatz im Domleschg
Holzlager der Firma R. & Ch. Ettinger in Rodels-Realta

Abb. 4 Fleischverwertungskurs in Paspels
Unter reger Beteiligung aus dem ganzen Domleschg fand am 15. und 16. Februar 1933 in Paspels ein Fleischverwertungskurs statt.

Abb. 5 Zimmermädchen, Gouvernante und Etagenportiers im Park Hotel Waldhaus Flims um 1922

Die Fünfte in der mittleren Reihe von links ist Frau Keller, damals Guhler aus Klosters. Frau Keller machte zehn Sommersaisons im Park Hotel. Sie schätzte ihren Arbeitsplatz insbesondere wegen seiner Naturnähe, dem Flimser Wald, dem Cauma- und dem Crestasee. Ihre Zimmerstunden und ihre Freizeit nützte sie, um sich auf Spaziergängen zu erholen oder einfach nur um dazusitzen, sich an der Schönheit der Natur zu freuen und nachzudenken.

Abb. 6 Aus der Gründerzeit der Hotellerie
Küchenchef, Oberkellner, Kellermeister und Koch im Hotel Kulm, St. Moritz 1863.

Abb. 7 Dorfpartie von St. Moritz um 1906
Das Hotel "Post-Veraguth" und das Restaurant "Rhätier" gelangten 1903 bzw. 1905 in den Besitz von Conradin von Flugi von Aspermont, einem Enkel des Mitbegründers der AG Kurhaus St. Moritz. 1906 liess Conradin von Flugi die beiden Gebäude abreißen und durch die "AG Post & Mercantorium" das "Neue Posthotel" errichten (mit Conradin v. Flugi als Verwaltungsratspräsident und Mehrheitsaktionär).

Abb. 8 Conradin v. Flugis Schlussfest im Hotel Post-Veraguth vor seinem Abbruch im März 1906

Junker Conradin v. Flugi v. Aspermont (stehend im Hintergrund vor dem Spiegel) lud zum Schlussfest die vielfach verwandte und verschwägte einheimische Fremdenverkehrsinteressen. Abbildung 8 zeigt die linke Hälfte der Tafelrunde. Es gaben sich die Ehre (von links nach rechts): (2) Gian Badrutt (Hotelier, Enkel des legendären Fremdenverkehrspioniers Johannes Badrutt-Berry) mit seiner zweiten Frau Ursulina Badrutt-Matossi (1); (3) Sidonia Berry (Nichte von Johannes Badrutt-Berry und Schwester von (7) (14) (16)); (5) Dr. v. Planta mit Frau (4); (6) Pfarrer Camille Hoffmann (engagierter Förderer und "Kurdirek-

tor" von St. Moritz); (7) Anna Berry (Sprachlehrerin, Schwester von (3) (14) (16)); (9) Alfred Robbi (Hotelier, Gemeindepräsident) mit Frau Margarita (8); (10) Louise ?; (12) Eduard Tognoni (Hotelier) mit Frau Ursula Tognoni-Badrutt (11) (Tochter von Johannes Badrutt-Berry); (13) Paul Badrutt (Sohn von Johannes Badrutt-Berry); (14) Dr. Peter Berry (Kurarzt von St. Moritz, Kunstmaler, Bruder von (3) (7) (16)); (16) Dr. Johann Berry (Zahnarzt in St. Moritz, Bruder von (3) (7) (14)) mit Frau Orsina Berry-Zambail (15); (17) Josua Robbi (Metzger) mit Frau Annamaria Robbi-Tognoni (16) (Enkelin von Johannes Badrutt-Berry); (19) Caspar Badrutt (Enkel von Johannes Badrutt-Berry) mit Frau Herta Badrutt-Mutschler (18); (20) Dr. Adolf Melcher (Arzt in St. Moritz).

Abb. 9 Schlittenfahrt

Ab 1864/65 begann in St. Moritz das Wintergeschäft.

Abb. 10 Ein Ausflug ins Val Roseg gehörte zum Zeitvertreib der Gästeschaft

1913 von J. C. Heer wie folgt beschrieben: "Ist man anderthalb Stündchen längs des tosenden Rosegbaches durch malerische Stämme und seliges Grün gewandert, so strahlt uns mit Weiss, Grün und Blau einer der schönsten Gletscher der Schweiz entgegen. An den Schneehöhen des Piz Roseg und Piz Glüschaint wallen zwei Eisströme in majestätischer Ruhe gegen uns, vereinigen sich und steigen ins grüne Tal. Ein vielbesuchtes Chalet steht an dem Ort, wo wir den Gletscher zum ersten Male in seiner ganzen Lichterpracht erblicken; zwei reizende Engadinerinnen, Zwillingsschwestern, die sich gleichen wie ein Apfel dem andern, sorgen sich um Speise und Trank und zeigen dem Gast bald auch äsende Gensen."

Abb. 11 Baustelle Hotel Suvretta House

In einer Zeit von lediglich acht Monaten wurde das von Architekt Karl Koller entworfene Gebäude errichtet und unter Dach gebracht. Gegen 400 Arbeiter waren hier bisweilen zugleich tätig. So verzeichnet das Bau-Journal vom 28. Juni 1911: "Laut Spezialaufstellung sind heute beschäftigt: 1 Bauführer, 1 Controlleur, 7 Poliere, 100 Maurer, 191 Handlanger, 29 Buben, 8 Mineure, 3 Schmiede, 1 Wagner, 7 Zimmerleute, 7 Köche für Compagnien, 7 Mann für Cementsteinfabrikation, 2 Mann für Besorgung Logis, 2 Einspänner mit Knecht, 12 Steinhauer = total 376 Mann".

Abb. 12 Das Hotel Suvretta House, St. Moritz

Als eines der letzten Grosshotels in St. Moritz wurde das Hotel Suvretta House 1911/12 von Anton Bon-Nigg (1854-1915) erbaut und eröffnet.

Abb. 13 Jugendstil

Die 1904 im "Casino" der Kur- und Seebadanstalt Flims erstellte Jugendstilhalle. (Kur- und Seebad Anstalt Waldhaus Flims, gegründet 1874; später Park Hotel Waldhaus Flims)

Abb. 14 Salle à manger im Hotel Victoria St. Moritz mit Table d'hôte-Bestuhlung
Zur Essenszeit rief der Gongschlag die Gäste zur Table d'hôte, wo sie den ihnen ranggemässen Platz einnahmen. Der Service der verschiedenen Gänge erfolgte für alle Anwesenden gleichzeitig und die Kellner oder Saaltöchter trugen unter der Aufsicht des Oberkellners die Platten auf. In den zwanziger Jahren setzte sich zunehmend der individuelle Service à part an Einzeltischen und mit flexiblen Essenszeiten durch. (Hotel Victoria St. Moritz-Bad, gegründet 1875 vom Samedaner Hotelier Thomas Fanconi)

Abb. 15 Die Entrée des Hotels Kulm in St. Moritz

Das Interieur eines Hotels war auf den Geschmack der Gäste zugeschnitten. Das Hotel Engadiner Kulm ging 1856 aus der Pension Faller hervor, einer der ersten, von Johannes Badrutt-Berry (1819-1889) betriebenen Fremdenpensionen

Abb. 16 Der Randolins-Lift

1935 wurde in St. Moritz der erste Skilift der Schweiz Chasellas-Randolins von der Skilift Suvretta AG erstellt. 1937 fand er seine Fortsetzung mit dem Bau einer weiteren Sektion auf das 2760 m.ü.M. gelegene Plateau Nair.

Abb. 17 Mobilität

Die Zulassung des Automobilverkehrs auf dem gesamten Bündner Strassennetz (vom Volk beschlossen im Jahre 1927) eröffnete Hotellerie und Gewerbe neue Perspektiven.

Abb. 18 Die Personalköchin Frau Müller

Abb. 19 Zwei Zimmermädchen in Pontresina, Winter 1937

Abb. 20 Saalkellner, Oberkellner, Chef de service mit Chasseur Robert Schatz
Hotel Kurhaus St. Moritz-Bad, Sommer 1930.

Abb. 21 Chasseur Robert Schatz in seiner Massuniform mit zweiundzwanzig
Messingknöpfen. Hotel Kurhaus St. Moritz-Bad, Sommer 1929

Abb. 22 Chasseur Robert Schatz mit dem Liftier
Hotel Kurhaus St. Moritz-Bad, Sommer 1930

Abb. 23 Die Portiers des Hotel Waldhaus Vulpera auf dem Dach
Mit Pfeife: Portier Julius Scharegg

Abb. 24 Die Conducteurs der Hotels in Davos-Platz
Stehend dritter von links: Conducateur Julius Scharegg

Abb. 25-26 Auf dem Höhepunkt der Karriere
Concierge Julius Scharegg im Hotel Waldhaus, Sils Maria und Concierge Ueli
Banzer in der Loge des Hotels Silvretta in Klosters

ZWEI LEBENSBERICHTE

EINFÜHRUNG

Im letzten Kapitel versuchten wir, den Ursachen der Hotelarbeit auf den Grund zu gehen. Wir stellten fest, dass die missliche wirtschaftliche Lage der Domleschger Familienbetriebe in der Zwischenkriegszeit ein treibendes Motiv war, um in der (Bündner) Hotellerie Arbeit zu suchen. In den folgenden beiden Abschnitten interessiert uns nun ein anderer Aspekt der Hotelarbeit, nämlich ihre Bedeutung für den Lebensweg eines Mannes und einer Frau.

Zu diesem Zweck haben freundlicherweise Herr Jacob Caviezel-Stecher aus Tomils und Frau Marie Mehr-Burkhardt aus Almens eingewilligt, ihre Lebensberichte als anschauliche Beispiele zur Verfügung zu stellen. Ihre Erinnerungen stehen in mancher Hinsicht stellvertretend für diejenigen der anderen befragten Hotelangestellten, die ebenfalls noch ausführlich zu Wort kommen werden.

Die beiden Lebensberichte sind die schriftdeutschen Versionen zweier Interviews, die ich mit Herr Caviezel im November 1987 und mit Frau Mehr im Juni 1988 durchführte. Die schriftliche Form hält sich so nahe wie möglich an den mundartlichen Originaltext. Die schriftlichen Vorlagen wurden von Frau Mehr und Herr Caviezel geprüft und in Ordnung befunden; Herr Caviezel zog es allerdings vor, den Abschnitt über seine Kindheit selber noch einmal schriftlich neu zu formulieren.

Die beiden Lebensberichte können unter zwei Blickwinkeln betrachtet werden. Der eine ist der persönliche, die ureigene individuelle Geschichte des Herrn Caviezel und der Frau Mehr: beispielsweise die Art und Weise, wie sie aufwuchsen, wie sie ihre Leben führten, wen sie heirateten, was sie interessierte, was sie glaubten. Dass wir hier Einblick in diese persönlichen Verhältnisse nehmen dürfen, ist eine verdankenswerte Bereicherung, eines Kommentars dazu möchten wir uns selbstverständlich enthalten. Anders ist es mit dem allgemeineren Teil der beiden Interviews. Als Hotelangestellte machten beide Erfahrungen, die auch die Berufskolleginnen und -kollegen teilten. Als Mann teilte Jacob Caviezel zudem das Schicksal anderer Domleschger Männer und Marie Mehr das Schicksal anderer Domleschger Frauen. Unser Interesse gilt diesem verallgemeinerbaren Teil der beiden Lebensberichte. In Zwischenkommentaren werden die Gemeinsamkeiten mit anderen Hotelangestellten und das Typische an der Hotelarbeit einer Frau und eines Mannes herausgestrichen. Die beiden Lebensberichte werden dadurch an mehreren Stellen unterbrochen, können aber durch Überspringen der eingeschobenen Kommentare auch als Fortsetzungsgeschichte gelesen werden.

WIE HERR CAVIEZEL INS HOTEL KOMMT

"Als zweitjüngstes einer elfköpfigen Familie 1905 geboren und in Tomils aufgewachsen, bin ich, wenn ich heute mit 85 Jahren auf meine Vergangenheit Rückschau halte, sehr zufrieden. 1911 verloren wir Anfang März in einem Zeitraum von dreizehn Tagen Vater und Mutter, der älteste der Familie war 26 und der jüngste zweieinhalb Jahre alt. Die Familie wurde unter Vormundschaft gestellt, die der Schule Entlassenen mussten sich selbst durchbringen, die andern wurden in Heimen und privat untergebracht. Ich hatte das Glück, bei einer liebenswürdigen Cousine aufgenommen zu werden. Ich hatte es bestimmt gut, doch als Vollwaise bei meiner - ebenfalls Vollwaise - erst 19 Jahre alten Cousine, und ich aus dem Trubel der Grossfamilie plötzlich allein, hatte meine gute Cousine Mühe, den Wildfang zu dämmen.

Meine Pflegemutter, ich darf sie so nennen, denn ich bin ihr heute noch dankbar, betrieb eine kleine Dorfbeiz und nebenbei hatte sie eben die Lehre als Herrenschneiderin absolviert. Es ergab sich ziemlich bald, dass ich im Haushalt mithelfen musste, und nicht immer mit gutem Willen. Einmal nach einem Lumpenstreich, den ich wieder geleistet hatte, nahm mich meine Tante, die Schwester unserer Mutter, ins Verhör; in aller Güte machte sie mir klar, was für ein undankbarer Bengel ich wäre. Das Verhör hatte seine Wirkung, so dass ich am Abend in meinem stillen Kämmerlein geweint habe, denn meine gute Cousine war zu aller Last, die ihr zugefallen war, noch gehbehindert; mit 6 Jahren war ihr durch eine Kinderlähmung ein Bein zehn cm kürzer geblieben. Die Jahre vergingen, der Bengel hatte sich gebessert, wurde inzwischen 12 Jahre alt, meine Schulkameraden wurden über Sommer als Hirten oder zu Bauern plaziert, und ich bat meine Pflegemutter mich ebenfalls ziehen zu lassen. Gut, aber als Hirt nicht. Durch einen Bekannten erhielt ich eine Stelle als Knechtlein in *Lohn* im Schamsertal, bei einer Wittfrau Beeli.

Anfang Mai (1917) war unser *Püntelitag*, vier Buben von Tomils waren in Lohn plaziert, zwei als Hirten, zwei zu Bauern. Die Duna Christina, so nannte man sie im Dorf, hat mich mit offenen Armen empfangen und es wurde ein unvergesslicher Sommer, meine erste Stelle, und wie gut die Duna Christina zu mir war. Im Laufe des Sommers sagte sie schon einmal zu mir, da ich keine Eltern hätte, solle ich doch bei ihnen bleiben. Nun, ich wurde von meiner Pflegemutter ziemlich religiös erzogen, und meine Kameraden gingen auch nach Hause, aber ich versprach, nächsten Sommer wieder zu kommen. Zu Hause sagte mir meine Pflegemutter, dass sie sich verlobt hatte und im Januar heiraten werde, das war für mich eine Überraschung; wir hatten es so schön miteinander und da kam nun ein dritter dazu. Ich war sauer, doch es zeigte sich bald, dass er ein guter Mensch war. Für mich gabs von nun an eine strengere Zeit. Der Ehemann meiner Pflegemutter brachte ein Pferd und eine Kuh in die Ehe und bald kamen mehr Tiere dazu, so dass ich hart an

die Arbeit gehalten wurde. Mit dem, dass ich alles guten Willens tat, hat es mir nicht geschadet. Die Worte meiner guten Tante dazumal hatte ich nicht vergessen. Nun, ich kam unterdessen in die siebte Primarklasse, meine Klassenkameraden hatten sich für die Sekundarschule angemeldet, doch für mich hatte mein Pflege(onkel) kein Gehör. Pflichtschuljahre waren damals acht Jahre. Anfangs April 1920 war für mich Schulschluss. Jeder Beruf wäre mir willkommen gewesen. Doch ohne Sekschule war es unmöglich auf der Baubranche unterzukommen, da grosse Arbeitslosigkeit war damals. Zuhause konnte man mich gut gebrauchen, ich fütterte das Vieh und nebenbei half ich an einem Holzakkord mit, trotz der strengen Arbeit machte es mir Freude." (Fortsetzung Seite 36)

Schon früh im Leben der interviewten Domleschger Hotelangestellten verdrängte die Arbeit das Spielen. 1931 zählte die Leiterin der Frauenschule Klosters Else Krehl in Graubünden lediglich zwölf Ganzjahreskindergärten, und zwar in den gewerblich-industriell geprägten Ortschaften Chur, Davos, Arosa, Landquart und Thusis.¹ Bei einer mehrheitlich bäuerlichen Bevölkerung sei dies weiter nicht verwunderlich, schreibt die Autorin, die Kinder würden auf andere Weise ins Leben eingeführt:

"Die Natur ist ihre grosse Lehrmeisterin, Pflanzen und Tiere sind ihre Genossen, harte Arbeit ist schon früh ihr tägliches Brot. Kaum vierjährig, sind sie imstande, das Vieh zu hüten, Kartoffeln zu stecken, Steine im Acker zusammenzulesen. Der Bauer ist froh über jede Arbeitskraft. Ihm ist Spiel Zeit- und Kraftvergeudung. Darum hat er kein Bedürfnis nach Kindergärten."²

Wie Marie Buchli bestätigt, ging, wer nicht zu Hause benötigt wurde, im Sommerhalbjahr fort, um ein *paar Rappen* zu verdienen, aber auch um daheim *ab der Kost* zu sein. Sie selber trat am Tage nach Schulschluss eine Stelle an und kam einen Tag vor Schulbeginn wieder nach Hause. Dies hiess, dass sie von Mitte April bis Mitte Oktober in der Fremde war. Das Schuljahr 1920/21 zählte in Almens, Feldis, Fürstenau, Rodels, Rothenbrunnen, Scharans und Trans 26 Wochen; in Paspels,

¹ Halbjahreskinderhorte während der Sommermonate, die, wie Krehl vermutet, die Mütter während der Feldarbeitszeit entlasten sollten, gab es zudem in Küblis, Pontresina, Celerina und St. Moritz. Vermutlich arbeiteten die Mütter in den drei Fremdenverkehrsorten ebenso häufig im Gastgewerbe und andern saisonabhängigen Branchen, wie auf dem Felde.

Katholische, von Schwestern geleitete Kindergärten fanden sich im weiteren in Chur, Davos-Platz, Davos-Dorf, Domat/Ems, Ilanz und Truns.

² Krehl 1931:2

Sils i.D. und Tomils dauerte es 28 Wochen, in Scheid bescheidene 21 Wochen, bei rund 33 Wochenstunden.

Zu Schulbeginn im Spätherbst kamen die Kinder aus der Fremde wieder heim, brachten ein kleines Löhnlein mit, einen Käse, vielleicht ein Paar neue Schuhe. Besonders die älteren Kinder waren schon vollwertige und tüchtige Arbeitskräfte, die neben der Schule nicht nur zu Hause kräftig anpackten, sondern auch bei andern Familien in Diensten standen; so diente beispielsweise eine Tomilserin als Schulkinder morgens und abends noch auf Schloss Ortenstein. Der besorgte Schulinspektor Martin aus Thusis machte 1929 auf das Problem der mehrfach belasteten älteren Schulkinder aufmerksam:

"Ein Punkt, der zu ernsten Bedenken Veranlassung gibt, betrifft die grosse körperliche Beanspruchung der älteren Kinder beiderlei Geschlechts. Gar nicht selten müssen sie morgens vor Schulbeginn entweder selbständig das Vieh besorgen oder bei der Fütterung mithelfen. Das Gleiche wiederholt sich auch am Abend, sodass an Ruhe und Ausspannung kaum zu denken ist. Während den langen, fast ein halbes Jahr dauernden Schulferien haben sie sich an den schwersten Arbeiten zu beteiligen. Zur Zeit der Heuernte ersetzen manche die teuren fremden Arbeitskräfte, was dem jugendlichen, im grössten Wachstum befindlichen Körper nicht zuträglich sein kann. Auf die physische Überanstrengung muss denn auch die vielfach zu beobachtende vorgebeugte Haltung zurückgeführt werden, welche die Kinder auffallend gealtert erscheinen lässt."¹

Primarschulen gab es 1920/21 in jeder Gemeinde des Domleschg. Rodels, Scheid und Trans führten eine Gesamtschule, Sils i.D. eine Unter-, Mittel und Oberstufe, in den übrigen sieben Gemeinden teilten sich zwei Lehrer die Unter- und Oberstufe, Almens und Pratval bildeten einen Schulverband. Insgesamt besuchten 226 Knaben und 199 Mädchen die Primarschulen während neun Pflichtschuljahren. 17 Burschen und 4 Mädchen besuchten im weiteren die Kreissekundarschule in Rodels.²

Die Domleschger Schulkinder wuchsen, sofern sie aus romanischsprechenden Familien stammten, zweisprachig auf. In Familie und Dorf war das Romanische Umgangssprache, wohingegen die Schule strikte auf der Einführung der deutschen

¹ Martin 1929:713

² Der niedrige Anteil der Mädchen mit 19 % im Kreis Domleschg vermittelt einen falschen Eindruck über deren Vertretung in bündnerischen Sekundarschulen im allgemeinen: an den 55 kantonalen Sekundarschulen betrug der Anteil der Mädchen 1920 im Durchschnitt 44,4 Prozent. (Geschäftsbericht des Departements der Erziehung und des Armenwesens 1920:19)

Sprache beharrte. Eine Bewegung zugunsten des Romanischen gewann erst in den zwanziger Jahren etwas an Boden.¹ Später, beim Erlernen weiterer Fremdsprachen, erwuchsen den Hotelangestellten aus ihrer Zweisprachigkeit grosse Vorteile, wie sie öfters hervorheben.

Eine schulische Weiterbildung in den bestehenden kantonalen, privaten und kirchlichen Bildungsinstituten nach Abschluss der obligatorischen Schulzeit kam wohl in erster Linie für die 21 Sekundarschülerinnen und -schüler in Frage. Sie stand aber für die grosse Mehrheit der Domleschger Jugend nicht zur Diskussion.

"Im nächsten Winter mit sechzehn hatte ich einen Kollegen in Paspels, der war im Hotelfach, im Hotel Suvretta in St. Moritz. Ich sagte: "*Du los*, könntest du mir nicht eine Stelle verschaffen, mir ist gleich wo, gleich was?"-"Doch, doch", sagt der, "warte nur, ich schreibe dem Personalchef." Basta. Er schrieb und ich bekam eine Stelle als Messerputzer. Früher hatten sie noch nicht diese rostfreien Messer. Mir war das schon recht! Am dreissigsten November bin ich eingetreten in diesem grossen Hotel. Einige Tage hatten wir noch keine Gäste. Es waren noch mehr Buben dort, etwa sieben, acht bis neun Chasseure, und am Abend mussten wir alle im Office Kartoffeln schälen, weil das Küchenpersonal noch nicht da war, nur die Angestelltenköchin, die Lina. Vom Personal waren etwa zweihundert dort ausser dem Küchenpersonal. Am Abend beim Kartoffelschälen hatten wir es *saulustig*, dann am Tag musste ich üben mit der Maschine. Zuerst putzte ich Angestelltenmesser. Überhaupt diese Messer, wenn sie vom Tisch kamen wurden in Wasser eingelegt, damit sie nicht sofort verrosteten oder ansetzten. Dann musste ich sie zuerst abwaschen und dann durch die Maschine lassen. (Er lacht)

Eines Tages kommt die Gouvernante, Fräulein Loretz, und sagt, ein Chasseur sei erkrankt, ob ich nicht als Chasseur arbeiten wolle. Ich hatte keine Ahnung, was das war, aber ich sagte ja. So kam ich als Chasseur hin. Als Chasseur hat man mit den Gästen zu tun, das ist Laufbursche, wir waren neun Chasseure in diesem Hotel. Drei waren draussen, die mussten die Leute ausladen und einladen in den Schlitten, die Skis anziehen, die Skis ausziehen und zur Seite stellen. Sechs waren im inneren

¹ vgl. Scheuermeier, der in einem Gutachten zur Lage des sutselvischen Romanisch im Schams, Domleschg und am Heinzenberg im Jahre 1948 feststellte: "In der Regel haben in unserm ganzen Gebiet heute 50-60, ja auch 70jährige in der Schule nie Romanisch getrieben oder gelernt. Das ist ausdrücklich belegt für die Orte Feldis, Tomils, Almens, Scharans, Präz, Sarn, Mathon, Donath. - Bei Lehrern, Schulbehörden und Eltern herrschte damals eine geradezu feindliche Einstellung gegenüber dem Romanischen, das als Hemmschuh für das Deutsche galt. Es wurde nicht nur in der Schule kein Romanisch getrieben, sondern in der Schule oder auf dem Schulplatz romanisch sprechende Schüler mit Geldbussen bestraft. So ausdrücklich belegt in Almens und Scharans für ca. 1890-1920." (1948:21)

Dienst, die mussten - ja man macht sich keinen Begriff, wie das damals zuing, man hat heute noch Chasseure, aber das geht niemals mehr so zu und her wie dazumal.

Wenn ein Gast früher ins Dorf ging zum Einkaufen, so nahm er das nicht nach Hause, wir hatten einen Kondukteurdienst. Was ich vorher noch sagen muss: das Suvretta wurde mit neun Rossen bedient, vom ersten bis zum letzten Tag standen neun Rosse für das Hotel im Dienst. Vier Rosse für den grossen Omnibus, damals fuhren ja noch keine Autos. Der war zweistöckig, wie man das früher in England hatte, das Hotel ist ja ganz im englischen Stil gebaut. Bei diesem Omnibus fuhr noch ein Kondukteur mit, der kassierte etwas wenig ein, so dreissig Rappen pro Fahrt von den Gästen, dann hatten wir noch einen Zweispänner für den Bahndienst, der machte nur Bahnhof-Suvretta. Der grosse Bus machte Suvretta-Dorf, der ging morgens um zehn zum ersten Mal ins Dorf, fuhr bis halb eins, begann um zwei wieder.... toujours hin und her so jede Dreiviertelstunde. Im Sommer auf Rädern, im Winter auf Kufen, das konnte man umstellen, alle Wagen. Wir hatten immer noch zwei Pferde extra für den Gepäckschlitten, weil da Gäste mit unverschämten Überseekoffern kamen, mit viel mehr Gepäck als heute. Dann hatten wir noch ein Pferd für die Post, weil ja das Suvretta zu Fuss gut Dreiviertelstunden vom Dorf weg ist. Das ging dann um sieben Uhr schon auf die Bahn mit der Post und ging dann um zehn Uhr nochmals und am Nachmittag noch zweimal. Etwa vier-, fünfmal.

Die Chasseure, die Innendienst hatten, mussten den Gästen die Türe aufmachen. Wenn man durch das Portal hereinkommt, ist zuerst eine Vordertüre, dann kommt die Rolltüre. Da war einer an der Vordertüre und einer an der Rolltüre und musste immer *hübschli triiba*. Heute haben sie noch eine Rolltüre, aber da ist kein Bub mehr, das ist vorbei, aber das war früher so. Wenn einer mit dem Mantel hereinkam, so musste der Chasseur den Mantel nehmen und in die Garderobe hängen, und da war dann wieder extra ein Garderobier, der hatte die Aufsicht über die Garderobe und war vom Morgen bis am Abend in der Garderobe. Eben, der Kondukteur, der mit dem Vierspänner unterwegs war: wenn ein Gast ins Dorf ging und etwas einkaufte und es mitnehmen wollte, so sagten die in den Läden: "Nein, nein, das bringen wir auf den Bus!" Alle Geschäfte brachten die Einkäufe auf den Bus, der Kondukteur nahm das in Empfang und kam dann herein in die Loge zum Concierge und die Buben mussten die Päcklein vertragen auf die Zimmer, und da gab es doch jedesmal etwas! Wir hatten den Prinzen Hassan, da gab die Frau jedesmal einen Fünfliber für jedes Päcklein, und da haben wir darum gestritten, nicht wahr. Wir waren draussen, wir mussten einladen und ausladen und hatten damit eigentlich nichts zu tun, wir mussten parat stehen, wenn der Kondukteur kam, weil er nicht alle Päcklein selber tragen konnte. Wenn wir sahen, dass da etwas war vom Prinzen Hassan, so versteckten wir das und sprangen hinauf. (Er lacht)

Das war der Dienst der Chasseure und dann natürlich putzen, putzen, putzen den Tag über. - Gab es unter den Chasseuren denn keinen Streit? - Nein, wir hatten eine

Kasse, und jeder musste am Abend dem Concierge das Trinkgeld abgeben. Wir draussen verdienten mehr, die drinnen mehr wenn es Départ gab. Wir draussen konnten bis neunzig Franken ein jeder am Abend abgeben. Das war viel Geld für Chasseure und wir waren zu dritt. Das Geld mussten wir zählen, was machten wir? Im ersten Stock war ein Bad, wir hatten Uniformen mit Säcken, und da war ziemlich viel Geld drin bis am Abend, da gingen wir hinauf, zogen den Tschopen aus, leerten das Zeug auf den Boden und zählten. Dann gingen wir zum Concierge und gaben das Geld ab. Dieser machte manchmal Stichproben, aber darauf wurden wir aufmerksam gemacht, wenn wir schwindelten, könnten wir abfahren, wurden wir grad zum Teufel gejagt. Basta.

Dieser Winter ging vorbei und am Abend mussten immer zwei Chasseure ins Office um Platten zu tragen. Damals hatten sie nicht soviel Geschirr wie heute, sobald es im Saal frei wurde, kam es in die Küche, wurde sofort abgewaschen und wir mussten nun die grossen Platten hinübertragen, nachdem sie abgewaschen und abgetrocknet waren, zum Küchenchef. Ich hätte grosse Freude gehabt, Koch zu lernen, und hatte mich eigentlich schon angemeldet gehabt beim Personalchef. Einmal wollte es, dass ich ausrutschte im Office, dort war dick Sägemehl gestreut wegen der Nässe. Und ich schlipfte aus und brach zwei solche Platten. Ich musste sie nicht bezahlen, aber erhielt ein paar um die Ohren vom Küchenchef, da war es fertig! *Forzani* hiess der und den vergesse ich nie, das war anno zweiundzwanzig oder dreiundzwanzig. (Er lacht) Da war es fertig mit mir und ich ging zum Personalchef und als er mich fragte: "Kommst du wieder im Sommer?", da sagte ich: "Nein, ich komme nicht mehr, ich gehe auf den Julier auf die Alp, der hat mir ein paar um die Ohren gegeben, da komme ich nicht mehr!" Da war ich wahnsinnig heikel. So ging ich auf die Alp als Zusenn und hatte fast im Sinn Senn zu werden, ich hätte Freude an allem gehabt, hatte einfach Freude an der Arbeit. Aber was macht man da im Winter?

Nun hatte ich einen Kollegen im Kulm, einer von Tomils, dem schrieb ich, der besorgte mir eine Chasseurstelle im Kulm. Da ging ich vor Weihnachten ins Kulm und verdiente noch mehr als im Suvretta. Wir konnten am Nachmittag Garderobe machen. Das Kulm ist im Dorf und es gab viel Tee am Nachmittag und wenn es schneite, so kamen alle mit den Mänteln, so durften wir die Garderobe abnehmen und machten fünfzig bis sechzig Franken pro Nachmittag. Dort hatten wir auch Kommissionen, waren aber nur fünf bis sechs Chasseure, dabei ist das Kulm grösser als das Suvretta. Da hatten wir also Kommissionen, z.B. am Silvesterabend waren alle Chasseure ständig im Trab hinunter auf den Telegraphen mit Telegrammen und nicht nur einer sondern alle, alle wollten verdienen und der Concierge hat das gut verteilt. Wir hatten fünfzig Rappen pro Kommission und das war nicht weit, oder auch sonst Kommissionen für Gäste immer fünfzig Rappen. Wir konnten die Zimmernummer aufschreiben und am Abend beim Concierge das Büchlein abge-

ben und er hat uns das Geld gegeben. Dort hatte man ständig Geld, was wir an Trinkgeld bekamen, konnten wir behalten. Wenn ein Gast dem Concierge Trinkgeld abgab zum Verteilen, so hat er das verteilt. Ende Saison wurde auf alle neun Chasseure verteilt, der Concierge machte das aber erst Ende Saison. Wir hatten einen, der rauchte ziemlich und trank jeden Abend eine Flasche Bier, ich als Bub hätte mich doch nicht getraut, eine Flasche Bier zu trinken, aber der schon, der war gleich alt wie ich, ja der war ein wenig frecher, der musste Geld vorbeziehen. Aber ich bekam alles Ende Saison, etwa achthundert Franken, Fixlohn war zwanzig Franken, die Uniform, Kost und Logis." (Fortsetzung Seite 42)

Mit Ende der obligatorischen Schulzeit nahte für einen Burschen die Entscheidung, wie es nun weitergehen würde und wie er seinen Lebensunterhalt verdienen sollte. An Lehrstellen für handwerkliche Berufe gab es im Domleschg keine grosse Auswahl: Maurer, Schreiner, Zimmermann oder Schlosser hätten die späteren Hotelangestellten werden können. Einer wäre gerne Förster geworden, aber der Posten war von einem jüngeren Mann eben erst besetzt worden und so konnte er in absehbarer Zeit nicht mit einer Anstellung im Domleschg rechnen.

Zudem kostete eine Lehre 600 Franken Lehrgeld, und musste der Lehrling auswärts untergebracht und verpflegt werden so bezahlten die Eltern noch ein Vieles mehr.¹ Berufsbegleitend boten dezentral im Kanton eine beachtliche Anzahl gewerblicher, kaufmännischer und hauswirtschaftlicher Fortbildungsschulen Kurse zur schulischen Ausbildung der Lehrlinge und Lehrtöchter in deren Freizeit an (Abend- und Sonntagskurse). Die Gewerbliche Fortbildungsschule in Thusis wurde 1919/20 von zwölf Lehrtöchtern, fünfzehn Handels- und Gewerbeschülern aber auch von elf Schülern ohne Beruf besucht. Diese stammten mehrheitlich aus der Gemeinde Thusis, die 1889 den Besuch dieser Schule für einheimische Lehrlinge und Lehrtöchter obligatorisch erklärt hatte; die Schule stand aber auch Schülern aus den umliegenden Dörfern offen.² Eine Fortbildung der landwirtschaftlich interessierten Jugend bot ab 1896 der Plantahof in Landquart. Wieviele junge Domleschger dieses Ausbildungsangebot benutzten, kann leider nicht eruiert werden.

¹ In einer, allerdings erst 1948 von der kantonalen Zentrale für Berufsberatung herausgegebenen Broschüre zur Berufswahl wurde das Budget einer Ausbildung errechnet. Eine vierjährige Lehre ausserhalb des Elternhauses mit Kost und Logis beim Lehrmeister, mit Bekleidung, Versicherungen, Sackgeld, Fahrspesen, Lehrmitteln und ähnlichem mehr verursachte demzufolge Kosten von 2400 Franken. Musste der Jüngling Kost und Logis unabhängig vom Lehrmeister nehmen, stieg der Betrag sogar auf 10440 Franken, eine eigentliche Investition also. (Durschei 1948:26)

² Gewerbliche Fortbildungsschule Thusis, Jahresbericht 1919/20

Wie stand es mit den Lehrstellen im Gastgewerbe? Koch/Köchin und Kellner/Kellnerin waren die beiden Lehrberufe im Hotelfach. Von den fünf interviewten Männern machte einer eine Ausbildung als Koch und Konditor, die andern vier begannen nach Schulende recht zielstrebig eine Hotelkarriere in den Portiersdiensten. Rudolf Baumann, Generalsekretär der Union Helvetia, beschrieb in einem Artikel 1918 die unterschiedlichen Ausbildungsgänge im Hotel. Diejenigen des Kochs und des Conciergen sollen hier angeführt werden:

"Sowohl in der *Küche* als auch im Service spricht man von 'Brigade', sobald neben dem Chef bzw. Oberkellner noch mehrere 'Arbeiter' tätig sind. In der Küche sind die wesentlichsten Stufen die Kommis, junge Hülfsköche, die Chefs de partie (Chef-saucier, Chef entremetier usw.), denen (1. und 2.) Kommis beigegeben sind, der Restaurationskoch, der Pâtissier mit seinem Kommis, in kleineren Küchen (ohne Chefs der partie) ein bis drei Aides, die mit dem Chef arbeiten und ohne beigegebene Kommis die verschiedenen Partien besorgen. Der Saucier oder Chef-saucier ist, wofern nicht ein besonderer Sous-Chef besteht, Stellvertreter des Chefs.

Im *Portiersdienst* debütiert der Anfänger als Kommissionär, Chasseur (Türhüter), Unterportier, etwa auch als junger Liftier. Hernach übernimmt er den Dienst als Etagenportier, sucht Liftierstellen in Häusern, wo dieser Posten erfahrenern Angestellten anvertraut wird, und strebt nach der Conducteurstelle (Bahn- und Gepäckdienst) und schliesslich auch nach der vielumworbenen Position des Conciergen."¹

Die Domleschger fühlten sich mehrheitlich den Portiersberufen zugeneigt und wurden in der Regel weder Kellner noch Köche. Für den Karriereweg des Portiers oder Concierge brauchte es erstens keine teure Lehre und zweitens verdiente man sofort Geld. Im weiteren war auch im Gastgewerbe die Lehrstellensituation für die Domleschger keine optimale. Für Köche bot die Saisonhotellerie wohl Anlehen, nicht aber eigentliche Lehrgänge; Bündner Kandidaten für den Kochberuf erlernten ihr Metier in den Churer Stadthotels oder den Davoser und Aroser Sanatorien und Kuranstalten, wie den in der "Union Helvetia" publizierten Prüfungsberichten zu entnehmen ist. Kommt dazu, dass die Bündner, ganz allgemein die Schweizer, dem Kellnerberuf wenig abgewinnen konnten und umgekehrt standen sie im Ruf, für den Beruf des Kellners zu wenig beweglich zu sein.

1931 widmete der Poet, Lehrer und Politiker Sep M. Nay der Hotelarbeit ein Kapitel in seiner Berufsberatungsbroschüre "Giuventetgna e clamada" ("Jugend und Beruf"). Darin geht er der Frage nach, ob die Arbeit im Hotel respektabel und

¹ Baumann 1918:326 ff.

Burschen und Eltern zu empfehlen sei. Seine Antwort ist zwar ein deutliches ja, trotzdem bringt er gewisse Vorbehalte an:

"Il survetsch els hotels ha ses agiens prighels, savens gronds prighels per il spért e character, prighels morals che autras clamadas han buc, ni silmeins buc en quella mesira. Ils survients vegnan en contact cun glied de tuttas sorts e condiziuns, d'in tut auter sentir e patertgar e cunfar. Lur survetsch damonda dad els ina nova moda de viver en in cert senn ed ina nova moda el sevestgir. Igl exempel dils d'entuorn, quei smugl e menaschi reschniev e quella veta luxuriosa ha principalmein sin glied giuvna ina influenza nundispeteivla. E questa influenza sa tschunschamein esser perniciusa per il character e savens caschunar grevs conflicts interns."¹

Liess sich ein junger Mann von all diesen Einflüssen nicht den Kopf verdrehen, so erlaubte das Dasein als Hotelangestellter eine durchaus ehrbare Lebensführung; Beispiele von erfolgreichen Hotelconcierges fanden sich zudem in jedem Dorf. Zog ein Bursche im weiteren all die Schwierigkeiten mit einer Lehre in Betracht, so war der Entscheid naheliegend, es einmal im Hotel zu versuchen.

Auch Herr Caviezel ist noch jung, als er ins Hotel kommt. Nachdem er sich von zu Hause losgelöst hat, schnuppert er ein wenig herum. Er wäre zu jeder Ausbildung bereit gewesen, hat aber als Waisenkind und ohne Sekundarschulbildung eher etwas schlechtere Karten in der Hand als seine Altersgenossen. Die Hotelarbeit fasziniert ihn, im Kreise der andern Küchenjungen fühlt er sich wohl, hier ist es lustig, hier läuft etwas. Als er, ohne recht zu wissen, worauf er sich einlässt, die Chance ergreift Chasseur zu werden, steigt er aus der Küche auf und arbeitet nun in der Halle, dem Zentrum des Geschehens. Verfehlungen kann er sich an dieser Stelle keine leisten. Der Concierge ist der wachsame Vorgesetzte, der die Burschen unter Kontrolle hat, und wer sich nicht an seine Anweisungen hält, wird davon gejagt. Fast wäre ihm die Hotelarbeit noch verleidet worden, die rüde Behandlung durch den Küchenchef verletzt sein Gerechtigkeitsempfinden tief. Schon ein Jahr später findet er aber wieder Geschmack an der Hotelarbeit und entscheidet sich, auf diesem Wege weiterzumachen.

¹ "Der Dienst im Hotel birgt eigene Gefahren, häufig grosse Gefahren für Geist und Charakter, moralische Gefahren, die andere Berufe nicht oder wenigstens nicht in diesem Ausmasse kennen. Die Bediensteten treten in Kontakt mit Leuten aller Art und Herkunft, die ganz anders fühlen, denken und handeln. Ihr Dienst verlangt von ihnen in gewissem Sinne eine neue Lebensweise und eine neue Art sich zu kleiden. Das Vorbild der Umgebung, dieses neuartige Treiben und das luxuriöse Leben hat besonders auf junge Leute einen unbestreitbaren Einfluss. Dieser Einfluss kann ohne weiteres verderblich sein und häufig schwere innere Konflikte auslösen." (Nay 1931:16)

"Vom Kulm aus ging ich ins Welsche in den Berner Jura zu einem Bauern, acht Monate in der Landwirtschaft zu einer guten Familie, wahnsinnig streng! Dort nahm ich in acht Monaten sechs Kilo ab. Ich hatte schon zu essen, nicht so wie wir hier im Bündnerland gewohnt sind. Am Morgen nur Café und Brot, schon guter Café mit viel Milch, aber nie Käse und Speck, das gab es dort nicht, basta. Nach acht Monaten ging ich, ich hätte ein Jahr bleiben sollen, aber ich sagte, ich müsse zurück und in die Saison, aber das war nicht wahr, ich hatte noch keine Stelle. Ich kam zurück, acht Tage später hatte ich schon Arbeit in Schins auf dem Maiensäss, arbeitete dort einen Teil des Winters im Wald. Ich hatte überall Offerten gemacht, auch auf der Lenzerheide. Als ich nach Hause kam, sagte die Cousine: "Du hast ein Telefon bekommen von der Lenzerheide." Ich ging auf die Post, dort war das einzige Telefon, und rief den Herrn an, und er fragte, ob ich sofort kommen könne. Ich sagte, so einen Tag oder zwei müsste ich schon haben, um das Zeugs zusammen zu kriegen. Was ich denn so mitnehmen müsse als Portier? Er sagte: "Eine grüne Schürze und ein Gilet mit Ärmeln." Meine Cousine war Schneiderin und sagte, sie könne mir das machen, aber so einen Tag, zwei brauche sie. "Gut, in Ordnung", sagte er. So fuhr ich dann nach Solis und lief hinauf über Obervaz nach Lenzerheide bis Valbella. Das war eine wunderbare Stelle, nur der Patron trank und das mochte mich sehr. Die Frau des Patron war eine ganz liebe Frau. Wir waren dort wenig Angestellte, zwei Saaltöchter, zwei Zimmermädchen und ich, die Köchin und ein Hilfsmädchen und das war alles. Es war richtig familiär. Er war gewiss ein guter, lieber Mann, aber am Abend war er betrunken, und das hat mich wahnsinnig gestört. Mir tat auch diese Frau leid, sie schämte sich vor den Leuten. Ich blieb doch drei Saisons und dann sagte ich dem Patron - er war einer wie ein Vater, aber ich habe ihm auch alles gemacht, ich habe Holz gescheitet, die Schweine gefüttert, ich machte alles, (er lacht) da war mir nichts zuviel - so sagte ich zu ihm: "Ich bin halt vorher im Suvretta gewesen und möchte wieder in ein Grosshotel und vorwärtskommen." Er sagte: "Gut, ich kann dich nicht anbinden, so gehst du halt, aber wenn ich vergrössere, dann kommst du zurück, dann musst du nicht mehr allen Dreck machen, dann hättest du noch einen Unterportier und du wärest der Chef." - "Eventuell", sagte ich, versprechen wollte ich nichts. Er vergrösserte tatsächlich und schrieb mir, aber ich war unterdessen in andere Häuser gekommen, von dort nach Sils Maria in die Alpenrose als Liftier und Portier.

Von dort ging ich nach England vier Monate in die Schule, dann bekam ich eine Stelle in der Lenzerheide im Kurhaus, das war ein besseres Hotel, als Liftier/Concierge, aber eigentlich war ich Liftier/Telefonist. Denken Sie, in einem Haus von fast zweihundert Betten nur zwei Telefonkabinen, eine im Haupthaus und eine in der Dependence. Dort verdiente ich noch besser, ja ich habe eigentlich immer gut verdient! (Er lacht) In diesen Jahren dort habe ich, ich darf es ruhig sagen, pro Saison zweitausend Franken verdient. Da konnte ich eben Englisch und der alte

Concierge konnte kaum Englisch, so kamen die Gäste immer zu mir, alles Engländer. Ich hatte immer die gute Seite, dass ich alle Gäste, gute oder schlechte, gut bediente, und es hat sich immer gelohnt, immer! Ich kann mich erinnern, auf der Heide im Kurhaus kamen zwei alte Engländerinnen und schon im voraus hiess es: "*Khummend dia alta Wiiber wider, dia sind gar nüt wert!*" und der Concierge sagte auf romanisch: *Cun quellas stos far nuot, quellas valan buc tschien raps!* ("Für die musst du nichts machen, die sind keine hundert Rappen wert!") Aber diese Alten wohnten im ersten Stock und mussten beim andern Liftier fast immer zu Fuss, damals hatten wir noch einen Wasserlift, wir mussten am Seil ziehen und dann stoppl und dann mussten wir wieder ziehen. Unten am Wasserlift war eine grosse Turbine, und wenn man am Seil zog, strömte das Wasser hinein und stiess den Lift hinauf, wenn man oben wieder zog, strömte das Wasser wieder hinaus und fort. Diese zwei sind nicht skigefahren, die konnten nur noch laufen. Wenn ich sie kommen sah, machte ich die Türe auf und sagte: *Would you please*, sie eingeladen und sie sagten: *He is a nice boy*. Die gaben mir fünfzig Franken, als sie fortgingen, und sonst haben sie nie nichts gegeben! Die anderen Liftiers machten sie zu Fuss gehen.

In der Lenzerheide machte ich drei Saisons, dann wechselte die Direktion und dann war fertig. Als ich dort antrat, musste ich zum Direktor aufs Büro, das war neben der Küche, er konnte miserabel Sprachen, ein wenig Französisch, aber Englisch keine Spur. Wenn Engländer mit ihm redeten, machte er immer *oui, oui, oui*, auch wenn er das Haus voller Engländer hatte, aber er war so ein lieber Mann gegenüber den Gästen, die konnten haben, was sie wollten. Als ich eintrat, musste ich also zum Patron. "Wie heissest du?" - "Jacob." - "So Jacob, höre, nicht viel reden, aber viel denken, jetzt kannst du wieder gehen." (Er lacht) Das vergesse ich nie. Dort machte ich drei Saisons und die letzte Wintersaison hatten wir einen andern Direktor und das war eine Katastrophe, und so ging ich dann weg, das war 1928."

(Fortsetzung Seite 48)

Nach seinem Aufenthalt im Hotel Kulm in St. Moritz, wird für Herr Caviezel eine Karriere im Hotel immer wahrscheinlicher und er beginnt seine Weiterbildung. Wie für die andern Männer stand auch für ihn das Erlernen von Sprachen an erster Stelle. Die Beherrschung des Französischen, Englischen und womöglich des Italienischen war die unabdingbare Voraussetzung um im Hotel *vorwärts zu kommen*. Jede zusätzliche Sprache bedeutete eine Qualifikation, verbesserte die eigene Konkurrenzfähigkeit um die guten Arbeitsplätze und somit die Aufstiegschancen. Sprachgewandtheit brachte einen den Gästen näher, man musste ihnen die Wünsche nicht mehr nur von den Augen ablesen, sondern konnte sie besser verstehen und bedienen. Die Berufe im Hotel sind Karriereberufe mit einem ausgeprägten

Rangsystem. Nebst den Sprachkenntnissen waren weitere fachliche Qualifikationen vonnöten, um sich in dieser Rangfolge zu bewähren. In den eher unruhigen Anfangsjahren einer Hotelkarriere wechselte der strebsame Angestellte daher häufig die Stelle; er trat seinen Gang durch die Hotelbetriebe an, um unterschiedliche Arbeitsmethoden kennenzulernen und reiche Berufserfahrung zu sammeln. Weitere Fähigkeiten waren zu erwerben: Herr Caviezel lernt beispielsweise, wie er mit den Gästen umgehen muss, was für Ansprüche er stellen darf und er hat noch heute nicht vergessen, dass er wenig reden und viel denken soll. Ungewohnte wirtschaftliche Erfahrungen machte der Angestellte mitunter schon in der ersten Nacht, wie der Zweite Nachtconcierge im Palace St. Moritz berichtet:

"Ich bin am 28. Dezember eingetreten und das Haus war bumsvoll. An jenem Tag war ich noch im Berg oben um Äste zu holen; um vier Uhr kam das Telefon; einer der droben arbeitete und Skilehrer war rief an und sagte, es sei eine Stelle frei. Stellen waren rar damals, ich sagte ich gehe. Dann ging ich ins Engadin und durfte - als Kind vom Lande - kaum hineingehen ins Palace. Dann konnte ich etwas essen und dann die Uniform anziehen. Und dann zehn Uhr, elf Uhr, zwölf Uhr die Bar immer noch voll, das ist nur so hinauf und hinunter gegangen. Bei uns geht man doch um zehn Uhr ins Bett! Und das ging und ging und ging, bis am Morgen, das Orchester war Teddy Stauffer, der war Chef d'orchestre. Von zwölf Uhr an mussten wir den Leuten, die in den Zimmern waren noch Mineralwasser servieren, zuerst fand ich den Ausweg fast nicht, weil ich nicht wusste, wo die Zimmer waren. Ich weiss nur, im Palace habe ich die erste Nacht 7 Franken 60 verdient und die zweite Nacht 19.60 und habe gedacht, Herrgott, da wirst du Kapitalist! und hatte eine Riesenfreude."

Der Weg der intensiven Erwerbswanderung führte auch durch die Hotelkategorien, denn in einem Kleinhotel fehlten die Aufstiegsmöglichkeiten. Je höher die Hotelkategorie, umso feiner und umfassender auch das Dienstleistungsangebot an die Gäste, umso mehr Personal war zur Stelle, um den Service zu versehen und umso besser geschult und erfahren hatte es zu sein. Eine ausserordentlich differenzierte Rangeinteilung bezeichnete in einem Grosshotel die Funktionen des Personals. Rudolf Baumann stellte beim Trinkgeldpersonal 35 und beim fixbesoldeten Personal 55 mögliche Rangpositionen fest!¹ Diese Rangordnung war sehr durchlässig, das heisst, ein Aufstieg bis in oberste Positionen war im Hotel durchaus möglich. Jeder Karriereschritt hatte, wenn man es nicht ganz schlecht traf, eine langsame Verbesserung des Verdienstes, aber auch der allgemeinen Arbeitsbedingungen zur Folge. Ein Concierge erinnert sich:

¹ Baumann 1918:326

"Wenn man anfang, hatte man es schon ziemlich primitiv. Ich kann mich erinnern, als ich anfang im Schlosshotel als Chasseur waren wir sechs, sieben im selben Zimmer. Nachher besserte sich das, so zwei, drei und wenn man eine gewisse Position hatte war man dann allein, wie ich auch. In den letzten Jahren hatte ich für mich ein Zimmer im Hotel, die letzten fünfunddreissig Jahre ass ich im Kuriersaal mit den Ersten Angestellten. Die Unteren Angestellten assen gemeinsam in einem anderen Lokal, das sind die Chasseure, Portiers, Etagenportiers, Zimmermädchen, Küchenpersonal, Lingerie, vom Saal, die assen für sich. Die Direktion ass in den allermeisten Fällen allein. Nur bei speziellen Anlässen, etwa den Familienweihnachten oder am Saisonschluss, luden sie die Ersten Angestellten ein zu einem Abschlusssessen oder an den Weihnachten gemeinsam mit allen Angestellten." (Herr Ueli Banzer, Concierge)

Die Rangpositionen waren hierarchisch geordnet. Ein Erster Angestellter (Concierge, Küchenchef, Oberkellner) war Vorgesetzter des untergebenen Personals, er hatte Aufsichts- und Ausbildungsfunktion. Vor ihm war ein gewisser Respekt geboten, und seinen Anordnungen folgte der junge Chasseur, wenn er nicht *gleich zum Teufel gejagt* werden wollte. Die Hierarchie erforderte Gehorsam gegenüber den Höhergestellten, was schwer zu ertragen war, wenn diese ihre Vorgesetztenstellung missbrauchten. Häufig ging es in letzterem Falle um die Verteilung der Trinkgelder, die den Kellnern, Saaltöchtern, Zimmermädchen oder Chasseuren vorenthalten wurden.

In den unteren Rängen der betrieblichen Hierarchie sagte vielen Hotelangestellten die Arbeit noch keineswegs zu. Als *junges Pürschtli* ging es ja noch an, dass der Verdienst nicht für eine eigene Existenz reichte, dass unangenehme Arbeiten verrichtet werden mussten, dass Ungerechtigkeiten zu erdulden waren und dass einen *die hohen Herren der Direktion ständig übergingen*. In den unteren Chargen wollte und konnte ein Bursche, dessen Wunsch es war, eines Tages zu einem geachteten und nützlichen Mitglied der Gesellschaft zu werden, zu heiraten und eine Familie zu ernähren aber unmöglich verbleiben.¹

¹ Am 31. Juli 1939 erhielt Robert Schatz von seinem Freund, dem Koch A.C., einen Brief, aus dem wir hier freundlicherweise einen Auszug veröffentlichen dürfen. Herr C. schrieb aus dem Park Hotel Waldhaus in Flims:

"Lieber Robert! (...) Seit dem letzten Brief hat es mich ein wenig überall herumgeschlagen. Letzten Winter war ich in Pontresina im Hotel Kronenhof als Tournant tätig wir hatten jedoch kurze Saison 2 Monate aber wenn man Saison Gehalt hat geht es schon. Dann hatte ich in Thusis im Weissen Kreuz Chef-Aushilfsstelle bis anfangs der Osterwoche und dann gleich bis 12. Mai im Post Hotel daselbst. Am 13. Mai habe ich nach Chur gezügelt ins Hotel Lukmanier und blieb bis 26. Juni dort als Chef-Aushilfe. War sehr gerne dort. Nun seit 15. Juli bin ich hier im schönen Park wo es mir sehr gut gefällt trotz dem Saukrampf, bin hier als Commis garde manger. Im Herbst komme ich, wenn nicht alles schief geht, 2 Tage an die Landi per Velo aber (Fortsetzung Seite 46)

Sich hinaufarbeiten war auch eine persönliche Notwendigkeit. Die Hektik des Hotelbetriebs stellte an körperliche und seelische Kräfte höchste Anforderungen. Ein junger, neugieriger Mann konnte die besonderen Verhältnisse der Saisonhotellerie besser verkraften, die wochenlangen Spitzenbelastungen ohne Freizeit, den Wechsel zwischen Sommer- und Winterstelle mit immer wieder anderen Arbeitsmethoden, mit neuen Vorgesetzten und Arbeitskollegen. Er konnte sie als abenteuerliche Lehr- und Wanderjahre verbuchen. Kam der Hotelangestellte aber in die Jahre, d.h. war er über Dreissig und liessen seine Kräfte nach, so sah er sich mit Vorteil nach einem windgeschützteren Platz um; nach einer Stelle, die finanzielle Sicherheit bot, an der er vor allem berufliche Erfahrung und Verantwortungsbewusstsein ausspielen konnte, und an der ihm mit mehr Respekt begegnet wurde. Für das Gros des Personals zogen die Hoteliers junge, frische Arbeitskräfte vor; diese arbeiteten schneller und vor allem billiger. Als Erste Angestellte schätzten sie hingegen das langjährige Personal, das den Betrieb in- und auswendig kannte, das eng mit der Stammkundschaft verbunden war und somit die Tradition des Hauses mitrepräsentierte. Diese gesicherten und auch finanziell sehr interessanten Positionen galt es zu erreichen und war man einmal so weit, so trug man dieser Stelle Sorge.

Der Ökonomie Robert Meuli analysierte das Alter von 3782 Hotelangestellten beiderlei Geschlechts im Kanton Graubünden in den sechs wichtigsten Hotelberufen und erstellte die folgende Tabelle VII.

Die Ergebnisse zeigen, dass 57,1 % der Männer und 67,8 % der Frauen unter 30 Jahren alt waren. Evident ist auch eine sich verschmälende Spitze älterer Angestellter. Die Mehrheit des Hotelpersonals, das sich bis zum dreissigsten Altersjahr noch nicht in eine sichere oder zumindest aussichtsreiche Position hinaufgearbeitet hatte, suchte anderweitig Beschäftigung; die Frauen heirateten, wie Meuli richtig vermutet. Aber auch für die Männer mag die Heirat oft Grund für die Aufgabe des Hotelberufs gewesen sein, denn als Saisonarbeiter war ein übliches, geregeltes Familienleben nicht möglich.

(Fortsetzung von Seite 45) versprechen will ich nichts. Für den Winter habe ich Offerten gemacht ins Suvretta House St. Moritz habe aber noch keine Rückäusserung. Sonst im alltäglichen Leben geht es mir gut es fehlt mir nie an Arbeit. In Sachen zarter Kunde schläft alles ruhig. Für was 2 ins Unglück rennen, wenn man alleine genug hat sich ehrlich und recht durchzuschlagen und für uns Köche ist das sowieso eine Sache die reiflich überlegt sein will, warum brauche ich Dir wohl nicht mehr erklären? Im übrigen lebe ich so ziemlich solid aber immer mit der Hoffnung, doch auch einmal einem lieben Frauchen ein stilles Heim bieten zu können. Nun meine Gedanken sind ausgeflogen (...) Viel Glück und alles Gute."

Meuli errechnet für die von ihm untersuchten Angestellten der Bündner Hotellerie einen Ledigenanteil von 93,3 % bei den Frauen und 63,7% bei den Männern:

TABELLE VIII: Anteil der Ledigen an sieben typischen Hotelberufen im Kanton Graubünden 1930
(Quelle: Meuli 1940:106)

	Männer	Frauen
Direktoren und Sekretäre	49,2 %	73,0 %
Köche	64,2 %	84,9 %
Kellner	78,3 %	98,8 %
Zimmermädchen	-	95,8 %
Portiers	71,3 %	-
Concierges	25,9 %	-
Gouvernanten	-	83,2 %
Durchschnitt	63,7 %	93,3 %

"Im Frühling ging ich nach Lugano ins Hotel Adler, dort wollte ich die Zwischen-saison machen. Das machten damals viele, nach der Saison ging man nach Lugano, um die Frühlingssaison zu machen; im Sommer lief es in Lugano nicht übertrieben gut. In Lugano im Hotel Adler war es die gleiche Katastrophe, ich hatte einen Vertrag, dass ich ein dunkles Kleid haben müsse als Aide de concierge, nur ein kleines Haus, eine Pension. Der Patron war zugleich auch der Direktor und hatte mir versprochen gehabt, ich bekäme dann Billette für San Salvatore und Monte Brè und hätte Prozente von den Taxis und dieses und jenes. Also ziemliche Versprechen bei diesem Engagement, und so war ich ein paar Tage dort und es kam nichts und die Billette hatte er verkauft im Büro. Ich sagte Herrn K.: "Sie haben mir dies und das versprochen", und er sagt: "Ja, das kommt dann schon noch." Am Mittag war es ruhiger und ich hätte mich umziehen sollen und die Fenster putzen! Wegen dem Putzen wäre es mir nicht zuviel gewesen, im Suvretta musste ich viel putzen, zu Hause bei meiner Cousine auch, ich konnte das schon. Aber immer am Mittag mich umziehen, das passte mir nicht. Ich sagte: "Hören Sie Herr K., ich habe in der Lenz-erheide gearbeitet, ich war Portier in Sils-Maria und war im Suvretta und da haben wir am Morgen geputzt, dann waren wir in Uniform." - "Gut", sagte er, "dann machen wir das halt am Morgen", und ich sagte: "Mir ist das schon recht." Aber dieses Versprechen mit den Billetten und das kam nicht, und das Essen, eine Katastrophe. Ausser einem Deutschschweizer waren alles Tessiner. Am Montag stellten sie ein Stück Käse auf den Tisch und das hätte reichen sollen für die ganze

Woche und die ganze Mannschaft, da nahm jeder und am Ende war nichts mehr da. "Was ist denn das für eine Hantierung?" sagte ich. Auch sonst gab es kein gutes Essen. "Da bleibst du nicht", sagte ich mir und bin abgehauen. Er gab mir einen halben Tag frei und ich ging ab nach Paradiso und kam zurück und machte grad Schluss und ging in den Ausgangskleidern zu ihm und er meinte, ich solle mich sofort umziehen, aber ich sagte ihm, das sei nicht nötig, ich gehe sowieso. "Wieso, wieso?" Ich sagte: "Hören Sie, Sie haben mir das und jenes versprochen und jetzt bin ich zehn Tage hier und es ist noch nichts passiert und ich gehe." - "Ja, Sie haben halt im Winter zuviel verdient!" Ich sagte: "Das hat mit dem Verdienen nichts zu tun." - "Sie können nicht gehen, Sie bekommen die Schriften nicht." - "Das wäre noch lustig!", und ich ging auf die Polizei und dort sagten sie: "Christo di un barbizo", weil er so ein Bockbärtchen trug und sie riefen ihn an, und als ich wieder hinaufkam, gab er mir die Schriften, Dienstbüchlein und Pass. Dann ging ich weg, morgens um vier, mit dem Nachtzug, fuhr über Luzern nach Lausanne. In Lausanne eine Weile herumgestolpert, Stellen gesucht, und bekam eine Stelle im Beau Rivage als Chasseur unter einem bösen Concierge. Man warnte mich und ich sagte: "Ja, ja, der wird mich nicht fressen!" Am andern Tag hätte ich eintreten sollen und am Abend erhielt ich ein Telefon von zuhause, ich solle mich in Flims vorstellen, ich hatte dort als zweiter Concierge eine Offerte gestellt. "Gut", sagte ich "lasse ich das Beau Rivage laufen und gehe nach Hause." Das war an einem Karfreitag, das vergesse ich nie, denn am Osterdienstag ging ich nach Flims mich vorstellen und bekam die Stelle.

Zwei Sommer war ich in Flims und im Winter im Suvretta, dann ging ich anno 1929 zurück ins Suvretta als zweiter Sportsman und dachte mir, so, hier gehst du nicht mehr so schnell weg. Es war auch so, aber dass ich vierzig Jahre im Suvretta bliebe, hätte ich auch nicht gedacht.

Die ersten Sommer ging ich noch nach Zermatt und machte dort sieben Saisons. Dann brach der Krieg aus und nach dem Krieg wurde ich im Suvretta Chef der Sportabteilung und ging im Sommer als Nachtconcierge. 1942 bis 1946/47 war das Hotel ja geschlossen. Im Winter hatte ich also eine gute Stelle als erster Sportsman. Nachdem ich zehn Jahre als zweiter Sportsman gearbeitet hatte, wurde der erste Sportsman Concierge und ich rückte nach. Als erster Sportsman im Suvretta hat man schon etwas zu sagen, ich hatte die ganze Skischule unter mir, die Einteilung der Skischule, die ganze Kasse, die zweitgrösste Skischule im Kanton. Als ich fortging, hatten wir neunzig Skilehrer über Weihnachten und Neujahr. Das war ein verantwortungsvoller Posten. Man meint: *ja nur Sportsman*, aber das war ein verantwortungsvoller Posten. Die Einteilung machte ich zusammen mit dem Skischulleiter, aber ich war Tag und Nacht im Hotel und der Skischulleiter wohnte auswärts; was zwischendurch lief, ging alles über mich. Ich hatte sehr grosse Kompetenz, in diesen Jahren nach dem Krieg 1944 bis 1970 hatte ich drei

Skischulleiter und bin mit allen sehr gut ausgekommen. Da geht allerhand, für das Inkasso war ich haftbar. Das Suvretta wurde anno 10 gebaut und wurde am 12.12. 1912 eröffnet, ich kam anno 22/23 das erstemal hin. Anno 23, als ich Chasseur war, realisierte ich das ganze nicht so; wir waren vor der Türe beschäftigt. Schon damals gab es einen ersten und zweiten Sportsman. In den Jahren zwischen 23 und 28 trat ein Herr Dahinden auf und ging zu Herrn Bon, und sagte zu ihm: "Hören Sie, Herr Bon, wir sollten eine Gruppenskischule gründen", und er wollte auch eine andere Skitechnik einführen, dieser Dahinden. Herr Bon war ein vielseitiger Mann und sagte: "Probieren wir's!" Bevor ich kam, begann diese Gruppenschule, so eine Art Skischule, aber die Gäste waren nicht begeistert, der Tarif wurde zwar billiger, aber in den zwanziger Jahren spielte Geld keine Rolle, das sah man auch an den Trinkgeldern. Die Engadiner Skilehrer ekelten ihn dann hinaus; ich weiss nicht, wo er hin ist, ins Berner Oberland, und dort hatte er dann mehr Unterstützung. Wir hatten einen Signorell, einen Einheimischen und einen Rechsteiner, einen Unterländer, der konnte tip top Sprachen, die kamen auf die Idee, das System von Dahinden durchzuführen und probierten es wieder. Zuerst hatten sie ein wenig Erfolg, aber dann hörten sie auch auf, die damaligen Gäste wollten einfach Privatunterricht und nicht Gruppenunterricht. Das ging bis anno 33, dann kam der Kussmaul, ein Deutscher, Hauptmann im Dienst, ein schneidiger Bursche, konnte gut Sprachen und ging zu Bon: "Gut, vielleicht bringt der das fertig." Kussmaul engagierte drei bis vier Skilehrer, und die waren beschäftigt. Im Januarloch waren dann die Skilehrer wieder arbeitslos, aber im Februar funktionierte die Skischule wieder. Dann brach der Krieg aus. Dann war keine Skischule mehr, Kussmaul musste ins Militär. In den ersten Kriegsjahren hatten wir sehr viele sehr alte Gäste. Vorher waren viele Gäste eigentlich heimatlos. Die kamen ins Suvretta, dann gingen sie nach Montreux-Territet, dann nach London oder nach Ägypten, Kairo und waren immer auf der Wanderschaft. Während dem Krieg hockten die im Suvretta, Sommer und Winter waren die dort, dann wurde es geschlossen. 1946/47 ging es wieder auf, da hatten wir einige Engländer und Deutsche. Das war eine arme Sache, die Leute hatten kein Geld, keine Kleider. Ich war dann Chef in der Sportabteilung und ging einmal zu Herrn Bon und sagte: "Hören Sie, Herr Bon, diese Leute kommen und möchten skifahren und haben kein Geld, um Kleider zu kaufen." Wir hatten doch ein riesiges Depot an Kleidern, die Gäste nahmen das selten mit, das ist heute noch so. Ich wusste noch von früher her, was so in diesen Boxen drin war, und er sagte: "Ein Teil der Gäste ist gestorben und kommt nicht mehr, nimm etwas daraus, vermieten darfst du es nicht, aber nachher musst du schauen, dass das wieder zurückkommt. Lass es waschen und leg es wieder zurück, hilf dir so aus." Skis und Schuhe hatten wir ein gutes Depot, das übernahm ich von meinem Vorgänger, aber eben Kleider, Hosen, Windjacken! Wir hatten hundert Paar Skis und hundert Paar Schuhe. Das praktizierten wir zuerst nach dem Krieg, aber die Jahre wurden immer besser, es ging sofort aufwärts. Die Gerlings vom

grossen Konzern in Köln, ich kannte schon den Vater und die Buben kannte ich von klein auf, die wollten skifahren. Skis und Schuhe hatte ich schon, aber sie sagten: "Hosen, wir haben keine Hosen!" und ich sagte: "Gut, ich helfe Ihnen aus, aber Sie müssen es wieder zurückgeben." Ja, (er lacht) ein Paar Hosen hätte ich heute noch zugute von einem dieser Gerlings!

Ich bekam immer viele Briefe von meinen Gästen, auch die ganze Korrespondenz, um Skilehrer zu reservieren. Die kannten mich besser als die Skischulleiter, ich hatte auch ziemliche Kompetenzen. Wenn ein Gast mir schrieb, er wolle einen ausgezeichneten Skilehrer, so sagte ich den Skischulleitern, das sei ein guter Gast und das müsse man berücksichtigen. Ich hatte eine Werkstatt, ich war Tag und Nacht auf den Beinen. Mancher Gast fragte mich: "Jacob, wann schlafen Sie? Sie sind um Mitternacht hier, Sie sind morgens früh hier, wann schlafen Sie?" In vierzig Wintern war ich einen halben Tag im Bett, mir war schwindlig und ich konnte nicht aufstehen. Handkehrum war die Krankenschwester da, wir hatten ja zwei Krankenschwestern im Haus, eine für die Angestellten, eine für die Gäste. Sie brachte schon den Arzt und als sie mir das Mittagessen ins Zimmer bringen wollte, war schon niemand mehr dort, war ich schon wieder unten (er lacht). Aber eben, in erster Linie solid leben und auf vieles verzichten müssen. Ich ging nie in den Ausgang, nie! Die Versuchung wäre schon da gewesen. Als zweiter Sportsman hatte ich weniger Verantwortung, da ging ich schon am Abend mit den Kollegen aus, aber nachher nie mehr und wurde viel, viel eingeladen. Wir hatten Gäste, die gingen nach Pontresina ins Saratz, in die Chesa Veglia und sie kamen um mich einzuladen zusammen mit den Skilehrern, aber ich ging nie mit. Und im Suvretta hatten wir zweimal im Winter Skischulabend mit den Skilehrern. Die Skischulleiter sagten: "Du kommst doch auch, du gehörst doch dazu!" und ich sagte: "Ich komme nicht!" Am anderen Tag sagten die Gäste: "Jacob, wieso sind Sie nicht gekommen, Sie sind ja die Hauptperson?" Ich sagte: "Schauen Sie, ich muss am Morgen wieder da sein." Morgens um sechs war ich immer in der Loge und schrieb ab, wer gekommen und wer gegangen ist, denn ich musste auch schauen, dass ich zum Geld kam.

Nun wollen wir noch etwas vom Skifahren reden. 28/29 hatten wir alles Holzskis ohne Kanten. Dann kamen die Fibernanten und wir hobelten die Holzskis ab, der Schreiner fräste eine Kante aus und setzte die Fibernante ein. Zuerst setzte man die nur in der Mitte ein, dann auf der ganzen Länge von der Spitze bis zum Ende. Dann kam die Tellkante, die war nur in der Mitte aus Metall, hinten Fiber, vorne Fiber, weil die Leute Angst hatten sich zu schneiden. Nach dem Krieg kam der Metallski. Den ersten Headski brachte ein Engländer und alle haben das angeschaut, die Skilehrer schauten das an und sagten, ist denn der verrückt, da könnte man ja die Beine zerschneiden. Basta. Der fuhr mit diesen Skis und es ging nicht lange und da kam ein Schweizer Fabrikant und machte einen unverschämt schweren Metallski, und dann kam der schwarze Head. Ich machte alle Bindungen mit, von der Huit-

feldtbindung zur Attenhoferbindung, zur Bellsteinstrammerbindung, dann zur Kandaharkabel, dann die GS und dann kam der Markerkopf mit dem Kabel und erst als ich die letzten Jahre dort war, kam dann die volle automatische Bindung mit dem Fersenautomaten. Bis 1970 war ich im Suvretta. Der erste Skilift am Suvrettahang wurde 1935 gebaut, in jenem Jahr als König Faruk ins Suvretta kam. Das war der erste Lift, der Randolinslift, in St. Moritz. Zuerst war die Bahn von St. Moritz nach Chantarella und dann die Corvigliabahn von Chantarella weiter, die wurde dann erst 27, 28 gebaut. Vorher gab es nichts anderes als St. Moritz-Chantarella, hinüberlaufen über Salastrains und hinunter ins Suvretta, dann kamen sie herein zum Tee trinken und gingen wieder mit den Skis oder mit dem Bus nach St. Moritz und die Leute waren zufrieden. Wir mussten am Morgen bis vierzig Paar Skis die Felle anziehen, die haben wir gewachst und die Felle aufgezo-gen, dann kam der Gast, zog vor dem Haus die Skis an und dann liefen sie hinauf nach Alp Giop, ein Teil vielleicht bis Corviglia, dann kamen sie in Schwüngen und Bögen wieder herunter mit ihren Telemark, stellten die Skis wieder ein und gingen am Nachmittag aufs Eis. Oder dann machten sie Touren. Dazumals hatten wir sieben Skilehrer, drei Bergführer und die Skilehrer, und die hatten nicht immer Arbeit. Diavolezza, Fuorcla Surlej, Val da Fuein, das ist hinter Bernina, nicht einmal Corviglia durften die Skilehrer machen, nur die Bergführer. - Führen die Frauen auch Ski? - Im Rock! Nachher hatten sie einen Hosenrock, die engen Hosen kamen eigentlich erst nach dem Krieg, diese breiten Überfallhosen gab es schon vor dem Krieg. - Gingen Sie auch skifahren? - Das habe ich nicht riskiert. Früher durften die Angestellten der Hotels nicht skifahren und ich hätte das nicht riskiert, wenn etwas passiert wäre. Ich hatte schon einen Helfer, aber ich hatte die Verantwortung aber auch wegen dem Verdienst, ich war hier zum Verdienen und nicht zum Sport treiben!

Haben im Suvretta vor allem Schweizer verkehrt oder mehr Ausländer? - Wir hatten schon gute Schweizer Gäste, wir hatten die Schwarzenbachs, den James Schwarzenbach, von dem haben Sie wohl auch schon gelesen, den kenne ich sehr gut, und den Vater von James, das waren drei Buben, der James und die anderen zwei, Alfred hiess der Vater und der war streng mit seinen Buben. Den James kannte ich, als er noch so klein war. Dann kamen die von der Uhrenindustrie, der Bührle kam erst später dazu. Herr Bon, Anton Bon, der das Haus baute, hatte fünf Buben und noch ein Mädchen und die Buben waren alle mit einer Ausnahme im Hotelfach. Der Vater baute das Hotel mit den Finanzen eines Kanadiers, Mister Goldman, der kam in den dreissiger Jahren, so ein kleines mageres Männlein kam ins Suvretta und der Concierge sagte mir: "Das ist der Hauptaktionär des Suvretta", und ich: "Was? dieses Männchen?" - "Ja, das ist der Goldman."

Ich feierte im Suvretta das fünfundzwanzigste Jubiläum anno 37, anno 62 das fünfzigste und heuer zum fünfundsiebzigsten Jubiläum am sechsten September

luden sie alle alten Angestellten ein, schauen Sie hier das Menü, dazu haben sie mich auch noch geholt. Ich hatte eine Riesenfreude, dass sie mich nach siebzehn Jahren noch einluden. Anfangs Sommersaison hatten sie ein grosses Bankett und haben alle jungen Gäste vier Tage gratis eingeladen, im September alle Angestellten und im Dezember alle alten Gäste, die Eltern der jungen. Ich sage Ihnen, ich sagte das auch dem Direktor, man kennt sich bald nicht mehr aus im Hotel, was die in den letzten Jahren umgebaut haben, aber Ideen muss man haben, Ideen, dann kann man aus so einem alten Haus noch viel Schönes machen.

In der Zwischensaison waren Sie hier? - Ja, ja, ich hatte Frau und sieben Kinder, ja, ja, wenn ich auch nicht viel zu Hause war (er lacht). Ich hatte eine tüchtige Frau, vorher hatte ich nicht viel Zeit, nur arbeiten und arbeiten, meine Frau schaute hier zu Hause zur Sache, die Kinder mussten mithelfen, fünf Mädchen und zwei Buben, wir hatten etwa vierzehn Stück Vieh. - Sie hatten eine ganze Landwirtschaft hier zu Hause? - Das Haus hier und Feld habe ich mit zwanzig Jahren von meinen Geschwistern abgekauft, sonst wäre es vergantet worden, mit zwanzig Jahren hatte ich nicht viel Geld, da hatte ich einen Haufen Schulden, es waren auch Schulden auf dem Haus. Ich musste mich verpflichten, meine Geschwister auszuzahlen, ich musste sparen, aber das hat nichts geschadet! Geheiratet habe ich mit achtundzwanzig. - War Ihre Frau auch aus dem Hotelfach? - Ja, sie ist Engadinerin aus Tarasp, wir lernten uns auf der Lenzerheide kennen. Wir hatten sechs Jahre Bekanntschaft, wir trafen uns dreimal im Jahr, höchstens einmal in der Zwischensaison, sie machte Saison in Arosa und im Kurhaus Tarasp, weil der Besitzer des Kurhauses auch das Tschuggen in Arosa hatte. Dreimal im Jahr trafen wir uns, für mich als alleinstehenden Menschen war es ein Glück, ich war bei meinen Schwiegereltern wie zu Hause. - Wann kauften Sie denn Ihre Landwirtschaft? - Meine Eltern starben anno 11 in der Zeit von drei Wochen, dann wurde alles auseinandergerissen, alles wurde vergantet, das Vieh. Mein Vater war so ein kleiner Bauunternehmer, das heisst, er hatte ein paar Italiener und baute die Strasse nach Feldis und Scheid und baute die Strasse in Innerferrera, baute die Tobelwuhren, so die groben Arbeiten. Als sie starben, wer hätte das weiter betreiben sollen? Wir waren elf Kinder, der Bruder kam zur Tante und die liess ihn studieren, eine kam nach Schluein ins Löwenberginstitut, zwei der Mädchen kamen ins Kloster, die andern kamen alle fort. Das ging bis 1927, dann verkauften sie das Inventar des Hauses, dann wollten die beiden Vormunde das Feld verkaufen. Unterdessen war ich zwanzigjährig und erhielt Unterstützung des Präsidenten C., der sagte mir, dass hier nicht alles verkauft werden könne, das gehöre auch noch uns. Das Vieh und die vielen Werkzeuge des Vaters hatten sie alles verkauft, das Haus war total leer als ich einzog. Dann sagte mir einer, ich solle der Vormundschaftsbehörde ein Gesuch einreichen und das Haus übernehmen. Da ging ich zuerst nach Sils zum Präsidenten der Vormundschaft mit einem Lehrer, der mir half. Zuerst wollte die Vormund-

schaft nicht recht, ich solle das Gebäude übernehmen und das Feld verkaufen und ich sagte, dann will ich nichts. Da sagte der Präsident: "Er ist ein gesunder Bursche und arbeitswillig, ich glaube, wir sollten ihn probieren lassen, wir können immer noch verkaufen." Mit zwanzig übernahm ich die Schulden von 18 000 Franken und musste die Geschwister auszahlen und musste eine Verpflichtung unterschreiben, dass ich mit den Zahlungen auch nachkomme, das machte ich und es ging gut. Ich hatte einen Pächter hier. Vor der Heirat höhlte ich das ganze Haus aus und machte viel selber, weil ich ja nicht so Geld hatte. Ich war froh, dass ich auf dem Feld beharrt hatte, wir hatten so etwa vier Hektaren Land und jetzt habe ich noch ein kleines Maiensäss und konnte das in der Familie ausbauen, wir haben dort Häuser gebaut. Ich konnte später noch dazu kaufen in den sechziger Jahren, aber das habe ich wieder verkauft, als wir aufhörten mit Bauern. In den Kriegsjahren, da sieht man nur wie es geht! Man schätzt das Feld gar nicht, dann kommen Kriegsjahre und dann? Ich kann mich gut erinnern, dass wir gerade in den Kriegsjahren, - ich war dann Kirchenpräsident - da bekamen wir einige Stücke Land frei von der Pfrund, und die haben wir versteigert und die haben das hinaufgetrieben auf 20 Rappen den Quadratmeter. Da waren zwei Familienväter, der eine hatte vier Kinder, der andere sechs, die sagten: "Wir müssen doch auch Acker haben für einige Kartoffeln für unsere Familien." Dann haben wir uns geeinigt und gaben jedem einen Acker. Und wenn man heute mit den Jungen redet, so sagen sie: "Das kommt nicht mehr in Frage." Aber wer kann das garantieren? Boden ist Boden!"

(Ende)

WIE FRAU MEHR ZU IHRER FAMILIE KOMMT

"Wo waren wir? (Sie lacht) Na ja, dann beginnen wir halt dort! Da ging ich also nach Lausanne, mit siebzehn Jahren ging ich nach Lausanne, und hatte nichts anderes als hohe Schuhe und wollene Strümpfe und eine grüne Jacke über dem Arm, das war alles was ich hatte. Ich hatte also nicht viel Gepäck! Von Ruschein ging ich zuerst zu dieser Familie in Chur, dann dachte ich, ich gehe zuerst Französisch lernen, denn Französisch musst du unbedingt können, wenn du in die Hotels willst. Mein Mann konnte Englisch, Französisch und Italienisch perfekt. Aber er hatte die Eltern, die ihm helfen konnten, und er ging in die Hotels und hatte verdient, und ich hatte in Lausanne 25 Franken im Monat, eineinhalb Jahre. Dann kam ich zurück und suchte mir eine Stelle im Engadin und fand eine Stelle im Palace St. Moritz, und machte dort eine Saallehre. Zwei Jahre im Palace und dann lernte ich meinen Mann kennen und der sagte: "Komm hinunter ins Kurhaus, was willst du im Palace, wir sehen uns ja nie." Er hatte ein wenig ein Auge auf mich (sie lacht). So ging ich denn vom Palace ins Kurhaus St. Moritz, dort war ich Zimmermädchen, weil sie im Kurhaus nur Kellner hatten, im Palace hatten wir Kellner und Saaltöchter. Wir als Saaltöchter hatten im Palace einen Saal für uns. Ich blieb im Kurhaus und lernte so meinen Mann kennen. Auch meinen Schwiegervater, dessen Diplom dort an der Wand hängt, und automatisch konnten mein Mann und sein Bruder nichts anderes als auch in die Hotels gehen. Die arbeiteten schon mit zehn Jahren im Sommer auf dem Tennisplatz. Von da weg hatten sie mehr Beziehungen zum Hotel als zur Landwirtschaft. Die Landwirtschaft bestand trotzdem, der Bruder meines Mannes verwaltete die Landwirtschaft.

Ging Ihr Schwiegervater nur in die Hotels? - Er ging nur in die Hotels und war noch gelernter Schuhmacher, machte selber Schuhe und ging in der Zwischensaison nach Avers, bis Juf Schuhe machen auf die Stör. Auf dem Buckel sein Werkzeug und hinein und eine Woche bei diesen und jenen. Diese Leute liessen Leder gerben und hatten dadurch das Material für die Schuhe. Ende Woche, als er fertig war, sagten sie: "Ja, und das kostet? Geld haben wir keines, Sie können Käse haben dafür." So musste der arme Neni noch zusätzlich zu seinem Werkzeug Käse mitnehmen. Ich denke viel, wenn ich nach Andeer gehe, an meinen Schwiegervater, der musste hart durch, der musste hart durch! Er ging auch immer in die Hotels, er war zuerst im Grandhotel, das brannte später ab, dort war er Kellermeister, viele Jahre. Der Sohn war auch im Keller, denn einer mag hier nicht Meister, das war ein grosses Hotel. So hatten die Buben keine Beziehung zur Landwirtschaft. Nachher arbeiteten sie sich hoch, mein Mann ging ins Welsche um Französisch zu lernen, dann Italienisch und dann nach England. Sie verdienten gut damals und konnten sich das leisten. In England gingen sie in die Schule. - Konnte Ihr Schwiegervater die Familie durchbringen mit dem, was er im Hotel und als Schuhmacher verdiente? - Er hat zwischendurch im Kurhaus den Angestellten noch die Haare geschnitten, das konnte

er auch noch, verlangte dafür 40 Rappen, daraus machte er Rollen und schickte sie der Nana, wenn er die Wäsche nach Hause schickte. Im Kurhaus war er für die Landwirtschaft zuständig, die hatten eine riesige Landwirtschaft hinter dem Kurhaus. Er war Capo der Arbeiter, die beim Heuen halfen. Nur um es zu sagen, er wusste, dass ich auch auf dem Feld arbeiten kann. Einmal sagte er, - wir konnten im gleichen Zimmer essen, die Zimmermädchen und die von der Landwirtschaft, diese hatten einen Tisch für sich und wir einen für uns - und da rief er mich einmal und sagte: "Du hör mal, du könntest eigentlich heute Nachmittag hinunter kommen und mit *strütschen* helfen, zetten." Ich ging nämlich schon gerne und fragte die Gouvernante, ob ich gehen dürfe und sie sagte: "Ja in der Zimmerstunde können Sie doch machen, was Sie wollen!", und das stimmt doch. Meistens geht man sich dann noch umziehen und macht sich frisch parat für den Nachmittag. Als es Zeit war, ging ich hinunter. Der Direktor schaute aus dem Fenster und sah, dass ich auf dem Feld war am Strütschen und mein Schwiegervater hatte *an uh Meinig*, die kann sogar noch strütschen! Jetzt als ich wieder hinaufging, kam der Direktor und sagt: "Fräulein Burkhardt, was fällt Ihnen eigentlich ein, Sie sind angestellt für das Hotel und nicht für die Landwirtschaft!" Und ich sage: "Herr Direktor, jetzt sage ich etwas, in der Zimmerstunde darf ich machen, was ich will!", und da ist er gegangen. "Aber wieso können Sie denn strütschen?" fragte er noch, und ich sagte: "Weil ich bei einem Bauern gewesen bin als armes Waisenkind, dort habe ich alle landwirtschaftlichen Arbeiten gelernt, ich kann auch mähen, wenn Sie wollen!" - "Das sieht man Ihnen ja gar nicht an!" Ich war wirklich nur eine feine Person. "Das sieht man Ihnen gar nicht an, Sie strütschen, wie wenn Sie ein Bauernmädchen wären". - "Das bin ich ja auch, ich habe das gelernt." Ich wäre häufig lieber in die Landwirtschaft als drin sitzen und im Hotel die Zimmer machen. Aber eben das gab es nicht, aber ich sagte ihm: "In der Zimmerstunde kann ich machen, was ich will, und dann gehe ich hinauf, um mich zu waschen und mich umzuziehen, und dann können Sie mich anschauen."

(Fortsetzung Seite 58)

Gleich wie Herr Caviezel verlor Frau Mehr früh ihre Eltern. Sie kam auf eigenen Wunsch zu einer Bauernfamilie nach Ruschein im Bündner Oberland, wo sie sämtliche Arbeiten in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb erlernte. Innerhalb der "Unternehmung Familie" hatten die Mädchen ihre klar umrissenen Aufgaben und Verpflichtungen; sie unterstützten die Mutter bei ihren Arbeiten im Haushalt und bei der Erziehung der jüngeren Geschwister, sie verrichteten Feld- und Stallarbeit, halfen aber auch im Laden oder bei der Vermietung von Fremdenzimmern mit. So erwarben sie die Grundkenntnisse ihrer zukünftigen Rolle als Hausherrin und Familienmutter.

Die schulische Grundausbildung teilten die Mädchen mit den Knaben in der dörflichen Primar- und Sekundarschule. An höheren Lehranstalten speziell für junge Frauen gab es in der Hauptstadt das Constantineum, die städtische Töchterhandelschule und die von Kanton, Stadt und Gemeinnütziger Gesellschaft getragene Bündner Frauenschule, die Arbeitslehrerinnen ausbildete und eine Koch- und Haushaltsabteilung führte. Eine Lehre zu machen war für die Mädchen vorerst aus den gleichen Gründen problematisch wie für die Knaben: Es fehlte an Lehrstellen und an den finanziellen Mitteln. Den Mädchen stand eine Reihe frauenspezifischer Lehren zur Auswahl: Schneiderin, Modistin, Weissnäherin, Verkäuferin oder Krankenschwester.

Eine Lehre ausserhalb der Talschaft war schon für die Knaben ein schwer zu realisierender Wunsch, für die Mädchen kam nun erschwerend noch der "Faktor Frau" hinzu. Bei den Töchtern fragten sich manche Eltern, was denn der Nutzen einer teuren Lehre sei, sie heirateten ja doch eines Tages. Lehren als Schneiderin oder Näherin im Nachbardorf bei einer nähkundigen Frau hingegen waren recht beliebt bei den Domleschgerinnen.

Als die zehn befragten Frauen ins Hotel eintraten, hatten drei von ihnen eine Lehre als Schneiderin/Näherin und zwei die Frauenschule in Chur besucht. Fünf erhielten ihre Ausbildung im Hotel: drei machten speziell eine Anlehre als Zimmermädchen bzw. Saaltochter, eine wurde Personalköchin, später Köchin. Von den beiden Frauenschülerinnen wurde die eine Arbeitslehrerin, die andere erwarb das Handelsdiplom. Im ersten Falle wurde diese Ausbildung von der Gemeinde angeregt und getragen, im zweiten Falle liess der Vater, der selber das Lehrerseminar besucht hatte, allen seinen Kindern eine gute Ausbildung angedeihen.

In der Zielstrebigkeit, nach der Schule sofort Geld zu verdienen und zu Hause abzuliefern, standen die Mädchen den Knaben allerdings in nichts nach. Wurde die Tochter nicht im Haushalt gebraucht, so war es allgemein üblich, dass sie eine Stelle antrat. Soweit sich die befragten Frauen erinnern, sass keine ihrer Schulkameradinnen zu Hause und wartete, bis sie geheiratet wurde. Arbeitsscheu wäre auch ein denkbar schlechtes Attribut für eine zukünftige Familienmutter gewesen.

Das gesetzliche Mindestalter für den Eintritt ins Hotel lag für Mädchen bei achtzehn Jahren und so gingen denn die jungen Frauen vorerst zu *einer Familie*. In einem Privathaushalt in Chur, häufig im Engadin als *Privatmädchen* einer Hoteliersfamilie, aber auch als *jeunes filles* im Welschland erlernten die Domleschgerinnen die Pflege eines bürgerlichen Haushaltes und den Service am Tisch der Herrschaften. Arbeits- und Lebensbedingungen bei Madame und Monsieur waren unterschiedlich: empörende Erinnerungen an eine unwürdige Behandlung stehen neben liebevollen Schilderungen jener *zweiten Heimat* im Welschen. Der Verdienst in Privathaushalten war mit rund fünfzig Franken monatlich kleiner als

der im Hotel zu erwartende. Daher suchten die jungen Frauen bald einmal eine Stelle im Hotel, wenn sie das erforderliche Alter erreicht hatten. Fremdsprachenkenntnisse und Vorerfahrung aus dem Privathaushalt kamen hier sehr zu Hilfe. Angereist wurde allein, zusammen mit einer Freundin oder der Schwester.

"Im Hotel muss man Sprachen können, ich wäre auch gerne nach England, wenn ich das Geld gehabt hätte. Mit einer Familie, die im Kurhaus in den Ferien war, hätte ich nach Amerika gehen können, und ich hatte dort einen Bruder, der ging mit neunzehneinhalb Jahren schon nach Amerika. Weil in der Schweiz keine Arbeit war, ist er ausgewandert. Und ich wäre so gerne mit dieser Familie nach Amerika! Am Abend läutete ich meinem späteren Mann an, ich war im vierten Stock und er war unten im Entrée. "Du hör, ich hätte einen Antrag von dieser Familie" und er kannte die als Liftier, "ich könnte nach Amerika, nur um zu den Kindern zu schauen, im Sommer kommen sie nach Arosa oder ins Kurhaus und ich wäre gerne nach Amerika, um meinen Bruder zu sehen. Was sagst du dazu?" Und was sagt er? "Ja, ich dachte daran, an Pfingsten zu verloben!" (sie lacht) Da war es fertig mit Amerika! Wir haben uns anno 28 tatsächlich verlobt. - Wie alt waren Sie da? - (Rechnet nach) Ja so zwanzig, einundzwanzig, und ich wollte gar nicht so früh heiraten, denn ich wollte noch ein wenig in der Welt herumkommen, aber ich dachte, wenn er will, dann haben meine Geschwister, die im Waisenhaus waren, auch noch irgendwann eine Heimat, und so war es auch, die kamen viel hierher zu mir. Das waren auch arme Kinder so ohne Eltern, wie ich auch, sie hatten kein Heim und konnten dann zu uns kommen, wenn sie Ferien hatten."

(Fortsetzung Seite 62)

Frau Mehr heiratete im Vergleich mit den andern interviewten Frauen tatsächlich früh, das durchschnittliche Heiratsalter aller Frauen liegt bei 30 Jahren. Bei den einen war es die familiäre Konstellation, die keine frühere Heirat erlaubte; bei vielen aber waren es die Vorteile der Hotelarbeit, die eine Heirat hinauszögerten wie: Verdienst und damit eine gewisse Bedeutung für die Familie, Selbständigkeit, grosser Bekanntenkreis und Chance zu Lebenserfahrung. Trotzdem spielte die Hotelarbeit im Leben einer Domleschgerin mehrheitlich eine vorübergehende Rolle. Letzten Endes hatte die göttliche Vorsehung die Frauen zu Heirat und Kinderkriegen bestimmt. Das Ziel, sich in die dörfliche Gemeinschaft zu integrieren, erreichten die Frauen über die Heirat und die Gründung einer Familie. An dieser gesellschaftlichen Norm rüttelte auch der Berufsberater Sep M. Nay nicht, im Gegenteil. Erst in einem der letzten Abschnitte seiner vierunddreissig Seiten starken Broschüre äussert er sich zur Berufsbildung der Mädchen. Seine Ausführungen sind knapp, wohin die jungen Frauen gehören, scheint ihm natürlich gegeben:

"E nossas giuvnas? Era lezzas lein nus ed astgein nus buc emblidar. La finala dependa la prosperitad della casa ual aschi bein dal maun e senn prudent e habel della casarina, sco dalla lavur e dal quitaum digl um. Las giuvnas duein esser il cor e l'olma de nies avegnir. Ellas ein predestinadas dalla Providentscha ded esser en la familia sco reginas denter ils lur. Dat ei bein zanza ina pli nobla clamada, ina pli aulta dignitad che quella d'ina mummal lgl avegnir buca mo dil singul, mobein d'entiras tiaras e naziuns stat per gronda part sin las schuvialas dellas mummas, dellas empremas educaturas dils pievels."¹

Die Karrieremöglichkeiten für Frauen waren verglichen mit denjenigen der Männer beschränkt. Hatten die Frauen bei ihrem erstmaligen Stellenantritt eine Ausbildung oder einen Sprachaufenthalt vorzuweisen, war meist vorgegeben, in welchem Betriebsbereich sie arbeiteten. Die Nähkundigen kamen in die Lingerie, die Bürokundige wurde Buchhalterin, die Sprachkundigen wurden Zimmermädchen oder Saaltöchter. Wer ohne Ausbildung die Arbeit im Hotel antrat, begann wie die Burschen auf einer der unteren Stufen der Betriebshierarchie, im Office oder als "Mädchen für alles" und suchte sich dann zu verbessern. Küchenmädchen oder Wäscherin war keine der interviewten Domleschgerinnen; diese schweren Arbeiten übernahmen schon in der Zwischenkriegszeit die Veltlinerinnen.²

¹ "Und unsere Töchter? Auch sie wollen und dürfen wir nicht vergessen. Schliesslich hängt das Wohlergehen des Hauses ebenso sehr von der weisen Umsicht und fähigen Hand der Hausfrau ab, wie von der Arbeit und Sorgfalt des Mannes. Die jungen Frauen sollen Herz und Seele unserer Zukunft sein. Sie sind von der Vorsehung dazu bestimmt, in ihren Familien wie Königinnen zu sein. Gibt es denn einen vornehmeren Beruf, eine höhere Würde als die einer Mutter! Die Zukunft nicht nur des Einzelnen, nein auch ganzer Länder und Nationen ruht zum grossen Teil auf den Schultern der Mütter, dieser ersten Erzieherinnen des Volkes." (Nay 1931:34)

² Auch Serviertöchter wollten die jungen Frauen lieber nicht sein, denn es bestand, wie ich erfahren musste, zwischen Serviertochter und Saaltochter ein "himmelweiter Unterschied". Zitat aus dem Interview mit Frau B., Saaltochter:

"Das gab es in der Stadt, da sagte man: "Denk einmal, jetzt geht die servieren, die macht den Service!" Das war ein wenig erniedrigend. - Aber im Hotel nicht? - Nein dort nicht, aber in einem Restaurant, das kam halt von Zürich her, von den billigen Beizen, von den Quartierbeizen, die es in Zürich gibt, und dann war das eine Abstufung, sonst nicht. Service im Hotel ist ganz etwas anderes, aber ins Restaurant hätte ich auch nicht gehen können. Das ist ein himmelweiter Unterschied, im Restaurant muss man ausschenken mit Gläsern."

Vgl. dazu auch die Autobiographie der Serviertochter Anneliese Rüegg (1914). Brunner schreibt zu Luzern im 19. Jahrhundert: "Die Kellnerin litt darunter, dass man die weiblichen Hotel- und Wirtshausangestellten 'moralisch zum Lumpenproletariat' zählte. Die Redensart 'Kellnerin gibt schlechte Hausfrau' erschwerte die spätere Integration in die gewünschte Rolle als Hausfrau und Mutter." (1981:125)

Die Hotels als Betriebe im Dienstleistungssektor beschäftigten seit jeher mehrheitlich weibliche Arbeitskräfte. Innerhalb der betrieblichen Arbeitsteilung gab es praktisch reine Frauendomänen (Lingerie), reine Männerdomänen (Halle) und Domänen, in denen Frauen und Männer zusammenarbeiteten (Etagé, Küche, Saal, Office, Büro).

Richard Meuli erhob in seiner Untersuchung zum Tourismus in Graubünden in sieben typischen Hotelberufen den Anteil der Geschlechter.

TABELLE IX: Anteil der Geschlechter an sieben typischen Hotelberufen im Kanton Graubünden 1930
(Quelle: Meuli 1940:104)

	Männer	Frauen
Direktoren und Sekretäre	185	100
Köche	294	489
Kellner	124	1004
Gouvernanten	-	185
Zimmermädchen	-	857
Concierges	85	-
Portiers	519	1
Total	1207	2606

Gemäss einer Erhebung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) 1938 war der Frauenanteil grösser in kleineren Hotels und Hotels niedriger Kategorie.

TABELLE X: Anteil des weiblichen Personals in Hotels verschiedener Grösse und Kategorie
(Quelle: Meuli 1940:102)

Unternehmen unteren Ranges	66,5 %
Unternehmen ersten Ranges	52 %
Unternehmen unter 100 Betten	64,3 %
Unternehmen mit mehr als 100 Betten	47,9 %

Die obersten Berufspositionen die eine Frau erreichen konnte, waren die der Alleinköchin, der Obersaaltöchter oder der Gouvernante (Etagengouvernante, Lingeriegouvernante, Economatgouvernante); auch die Hotelbuchhalterin und Kassie-

rin rangierte in den wichtigeren Positionen des Betriebes.¹ Als Etagengouvernante war eine Frau auch Vorgesetzte der Etagenportiers.

Die Spitzen der betrieblichen Hierarchie besetzten die Männer. Frauen waren in der Küche zwar zahlreich, sie amtierten hier aber nicht etwa als Küchenchefs, sondern als Personalköchinnen, Kaffeeköchinnen oder Hilfsköchinnen. Schon 1900 hatte der schweizerische Gemeinnützige Frauenverein versucht, den Frauen auch Zugang zu Ausbildung und Position des Küchenchefs zu verschaffen, was aber von der gut organisierten Köcheschaft in der Union Helvetia als reinem Männergremium verhindert wurde.² Erfolgreich wehrten sich die Männer gegen die weibliche Konkurrenz um die gut bezahlten Posten.

Ähnliches mussten die Frauen beim lukrativen Service erfahren. Den Saaltöchtern ging es gleich wie den Köchinnen: In den Hotels der ersten Kategorie, in denen vor allem gut betuchte Gäste abstiegen, waren die einträglichen Servicestellen von Männern besetzt, obschon die Frauen als Saaltöchter theoretisch eine den Männern gleichwertige Ausbildung machen konnten. Als Begründung für diese Arbeitsteilung hiess es allgemein, Frauen seien nicht genügend elegant für den Service im Erstklasshotel und die Maharadschas und andere hochgestellte Persönlichkeiten wünschten keine Bedienung durch Frauen.

"Galant in einem Hotel ist genau wie der Butler mit der Livrée bei diesen Herrschaften nur der Mann, geschniegelt mit dem Kravättlein. Das ist nicht schön mit diesen Flatterröcklein in einem Saal drin! Da müssen Kellner mit Rasse und Tempo durch, obschon der Service der Damen vielleicht gleich ist. Ich könnte mir nicht vorstellen, in so einem grossen Saal wie Kurhaus, Suvretta, Carlton, Palace, ein Mädchen, das servieren täte, nein, keine! In diesen Hotels ist natürlich ein wahnsinniger Zuzug von Kellnern, sie wissen, sie verdienen dort drin etwas, ich weiss nicht, ob hier die Frauen die Oberhand gewinnen können. In den Restaurants der Hotels hat es Fräuleins und Burschen genau gleich, aber in den Sälen drin sehe ich dann schon auch lieber Kellner! Einfach im Frack, im schwarzen Tschöpli mit dem Kravättlein, dem Schmetterling, die mit so geschmeidigen Bewegungen *herumreisen*." (Herr Johann Caviezel, Portier)

Frauen waren in der Branche in den unteren Hotelkategorien und im einzelnen Betrieb in den unteren Bereichen der Hierarchie anzutreffen. Die attraktivere, besser bezahlte und gesellschaftlich höher bewertete Arbeit fiel den Männern zu.

¹ In den grossen (Stadt)hotels auch die Generalgouvernante mit sehr weitreichenden Kompetenzen; vgl. Weisser o.J.

² Brunner 1981:123

Entsprechend der gesellschaftlichen Wertung genoss die berufliche Karriere bei den Frauen selber ein schlechtes Prestige. So wollte keine der Domleschgerinnen Gouvernante werden, selbst die einzige ledige Frau nicht, die bis zu ihrer Pensionierung als Zimmermädchen arbeitete. "Ich hätte nicht kommandieren können", sagt sie, "das Dienen war mir mehr gegeben als das Befehlen." Gouvernanten hatten Verantwortung zu übernehmen und die Ungeschicklichkeiten der Mädchen gegenüber den Gästen auszubügeln, davor scheuten sich die Frauen. Gouvernanten werden auch oft als pingelige, pedantische Jungfrauen charakterisiert, eine wenig positive Zukunftsvorstellung für eine junge Frau.

So verrichteten die Frauen denn ihre Arbeiten als *Töchter* und *Mädchen*, was den vorübergehenden Charakter der Lohnarbeit im Hotel zum Ausdruck bringt. Sämtliche Erfahrungen wiesen die Frauen deutlich darauf hin, dass ihre Arbeitskraft nur vorübergehend im Erwerbsleben gebraucht wurde und dass ihre wahre Berufung in der Gründung einer Familie und der Leitung einer Hauswirtschaft lag. Dort war ihr Ort in der traditionell-bäuerlichen Gesellschaft.

"Und dann stellten Sie auf die Landwirtschaft um?" - Ja, wir mussten, weil im Hotel nichts mehr lief! Anno 36 mussten wir umstellen. Er kam nach Hause im Herbst mit siebenhundert Fränkeln, und das war in Gottes Namen zu wenig für eine Familie, wir hatten da draussen noch ein Haus gekauft, und da sagte ich zu ihm: "Hör mal, das geht nicht mehr!", und er sah selber, es kommt nichts mehr herein, es war Krisenzeit in der Hotellerie, und dann kamen wir hierher um zu bauern. Am Schluss war er Concierge und es reichte nicht, das waren furchtbare Jahre. Es kamen keine Leute mehr, die Amerikaner fehlten. Wir hatten auch viele Franzosen und Italiener. Wir verkauften unser Haus wieder und kamen hierher. Das Vieh konnten wir von seinem Bruder übernehmen, der wollte verkaufen und wir übernahmen es dann. Wir begannen mit wenig, wir hatten auch kein Geld, etwas Weniges erhielten wir von der Bauernhilfskasse um Vieh zu kaufen, aber das mussten wir nach einigen Jahren wieder zurückzahlen.

Dann verdiente ich viel Geld mit *Fährli*. Ich hatte trüchtige Sauen, die haben *gfährlet*, und dann konnte man sie mit vier Wochen verkaufen, damals zahlten die Fährli gut nach vier Wochen, heute muss man sie sechs Wochen behalten. In einer Nacht hatte ich in diesem Stall eine die *gfährlet* hat und im kleinen Stall eine, dieselbe Nacht haben die *gfährlet*, und so musste ich immer von dort unten nach dort oben um zu schauen. Wenn sie im Sack drin kommen, ersticken sie, dann musste ich hinunter und schauen: ja die stösst wieder, jetzt musst du da bleiben, dann wieder hinauf: ja die ist ein wenig ruhiger. Am Morgen - der Neni (ihr Mann) hatte keinen Begriff von Schweinen, er sagte: "Du kannst ja rufen, wenn etwas ist", und ging ins Bett, anstatt hinunter gehen und zu einer schauen! Am Morgen kommt er also hinunter, ich hatte damals schon gemolken, weil er ja mit seinen Händen nicht

melken konnte, und fragt: "Wieviele hast du?" - "Schau hinein!" - "Wahhhh!" Zwölf hatte ich! "Und unten?" fragt er - "Auch zwölf!". Vierundzwanzig Fährli! Die schrieben wir in der Zeitung aus und dann kam ein Fraueli aus Schauenberg und die glich so der Nana (der Schwiegermutter), dass ich einfach Erbarmen hatte mit ihr. Sie fragte: "Wieviele kosten die Fährli?" Der Preis war damals vierzig Franken das Paar, und das war damals viel. "Liebe Frau, soviel habe ich nicht, ich habe nur fünfunddreissig", und macht den Geldsäckel auf und hat tatsächlich nicht mehr. - "Dann nehmen sie halt doch zwei." Ich konnte diese Frau nicht gehen lassen ohne Fährli, eine Bettflasche hatte sie im Korb, es war im Oktober, damit die Fährli warm haben. Als ich ins Haus kam, sagte mein Mann: "Hast du sie verkauft? Hast du bekommen, was du wolltest?" - "Nein, nicht ganz, aber das ist mir gleich, ich konnte diese Frau nicht gehenlassen ohne Fährli, die hat so meiner Nana geglichen", ein kleines Fraueli mit einem Kopftuch! "Ja, dann verschenk sie doch gerade!" - "Hör, das bringt mir ganz sicher etwas, die sagte mir 'danke vielmals Frau Mehr, das soll Ihnen Glück bringen!' Am selben Abend bekomme ich ein Telefon von Planta Canova: "Haben Sie die Fährli noch?" - "Ja, aber zwei habe ich verkauft." - "Dann komme ich sie morgen anschauen", er wollte sie für die Alp und er kam und zahlte und gab noch zehn Franken Trinkgeld! So hatte ich meine vierzig Franken! "So, siehst du, jetzt hat es mir doch Glück gebracht, noch Trinkgeld hat er mir gegeben!"

Ich habe gut verdient mit den Schweinen, mehr als mit dem Vieh. Ich konnte nicht mehr als vier oder fünf Kühe melken und mein Mann konnte nicht helfen. Der M. kam immer die Fährli zeichnen, und wenn er mich heute sieht, sagt er immer: "So Marie, hast du keine Fährli zum Zeichnen?" - "Hör auf", sage ich, "du machst mich nur verrückt!" Ich hätte noch so gerne Fährli gehabt, als wir aufhörten zu bauern, aber da hatten wir keine Milch mehr und dann kann man keine Fährli haben. Wenn man sie von der Sau wegnimmt, muss man Milch geben können. Drei Wochen waren sie bei der Sau und dann musste man ein wenig mischen, das muss schon verstanden sein; wenn man zuviel füttert, gehen sie kaputt, man kann auch zuviel geben, dann bekamen sie den Scheisser. Nach sechs Wochen kann man die Schweine wieder decken lassen, dann brachte man sie in die Alp nach Schall und im August hat man sie wieder geholt. Ein Stück Wurst und ein Stück Brot im Sack und Wasser, das war das Mittagessen, nicht einmal in die Hütte hinein auf *Schall*, so pressant, um auf das Obersäss hinaufzukommen!

Wir hatten noch viel Kartoffeln wegen den Schweinen. Im Frühling ging mein Mann nach *Schall* mit dem Galtvieh, ich behielt die Kühe hier und liess sie hinaus zum Weiden, um sechs Uhr musste ich Tagläuten, von sechs bis sieben den Acker *stören*, früher machte man das von Hand. Ein bis zwei Schweine metzgeten wir im Dezember für uns, das Fleisch wurde geräucht. Da wo jetzt das Haus steht, war mein Gemüsegarten. Der M. hat gesagt: "Du hast mehr Geld verdient mit den

Schweinen als mit dem Vieh, aber du hast eine gute Hand mit den Schweinen." Das muss auch verstanden sein, mein Mann hatte keine Erfahrung damit.

Sie hatten zu allem hinzu ja auch noch Kinder? - Ja, fünf Kinder! Am Morgen vor der Geburt einer meiner Töchter habe ich dort unten in einer Wiese gegen Pratval noch gemäht, mit einem solchen Bauch (Handbewegung). Da ist eine Frau gekommen und sagte: "Marie, was denkst auch du, noch mähen in diesem Zustand!" Ich sagte: "Schau ich muss, ich muss halt in Gottes Namen nachher ins Spital, und wir möchten diese Wiese noch heuen". (Sie lacht). Um zehn Uhr sagte ich zu meinem Mann: "Du, heute muss ich dann ins Spital, ich sehe, heute kann ich am Nachmittag dann nicht mehr heuen." - "Sicher?" fragte mein Mann. Als wir mit Mähen fertig waren, kamen wir den kleinen Weg hier hinauf, dort stand ein Pflaumenbaum am Zaun, ich schaute in den Pflaumenbaum hinauf und sage: "Jessas, jetzt sind die Pflaumen auch noch reif! Oh Jessasgott auch, geh hinauf und hole mir das kleine Leiterchen, ich muss die Pflaumen schütteln", und hatte schon Wehen, und bin hinauf gestiegen um zu schütteln. Die Tochter wurde also nicht grundlos so ein *Gispeß* Auflesen konnte ich die Pflaumen nicht mehr, ich musste dann das Mittagessen kochen. Dann kam der Mann und fragte: "Musst du wirklich ins Spital gehen?" - "Ja, ja", antwortete ich, "es ist höchste Zeit, jetzt mache ich noch Pflaumenhonig, nachher packe ich mein Bündel, am Abend holt mich der Cousin und dann gehen wir ins Spital." Am andern Tag kommt mein Mann und fragt: "Hast du gefragt, wann du wieder nach Hause kommen kannst?" Ich antworte: "Nein, das habe ich noch nicht, ich bin erst gestern gekommen, von nach Hause kommen ist noch nicht die Rede." - "Ja, wenn du nur nach Hause kommen könntest und auf einem Stuhl sitzen, bin ich schon zufrieden, ich möchte nämlich auf die Jagd am Neunten." Der Doktor kam, ich hatte immer schwere Geburten, und er erkundigte sich nach meinem Befinden. Die Krankenschwester lachte und sagte zum Doktor: "Frau Mehr hat eine köstliche Frage", und so musste ich herausrücken: "Mein Mann fragt, wann ich nach Hause könne." Der Doktor: "Ja, spinnt er oder was ist mit dem?" Ich wieder: "Ja, man möchte es schon meinen, aber wissen Sie Herr Doktor, er ist halt Jäger und ginge am Neunten gerne auf die Jagd".

Aber er ging nicht auf die Jagd. Als ich nach Hause kam am Dreizehnten - der Doktor hatte gesagt, mich möchte er lieber vierzehn Tage hier behalten, weil ich nicht so aussehe, als wenn ich zu Hause nur auf einem Stuhl sitzen würde, und ich solle meinem Mann einen schönen Gruss ausrichten, wenn er auf die Jagd wolle, könne er das am Fünfzehnten tun, dann sei ich wieder zu Hause - am ersten Tag also, als ich wieder zu Hause bin, kommt er und sagt: "Du, magst du nicht ein wenig nach draussen kommen und mir rechen helfen auf der Wiese?" Ich sage: "Mögen oder nicht mögen, man muss wohl, sonst machst du wieder dumme Sprüche!" So ging ich halt, habe *das Poppi* mitgenommen und unter einen Baum in den Schatten gestellt und da sagt der Mann: "Ach, ich gehe auf den Wagen und du kannst das Heu hinaufreichen." Auf einmal hört er einen Schuss aus dem Wald und da war fertig mit ihm.

Er sagt: "Gib die *Wüsche* richtig hinauf und sonst schmeisse ich sie wieder hinunter!" - "Das kannst du schon, sie hinunterschmeissen, also grosse *Wüsche* vermag ich gar nicht, nach all diesen Tagen." Früher musste ich *wackere Wüsche* hinauf stemmen, er war ja immer auf dem Fuder und ich musste hinaufgeben. Jetzt richtig, auf einmal kommt ein *Wusch* vom Fuder zurück, mir auf den Kopf. Da sagte ich: "So Toni, jetzt ist aber genug, jetzt gehe ich nach Hause", und wollte das Wägelchen nehmen und gehen. Da sagten die drei Kinder: "Nein Mamma, geh nicht! Wir können mit dem Vater nichts anfangen!" (Sie lacht) Da sagt er vom Fuhrwerk herunter: "Du dumme Babe du, ich bin nicht böse auf dich, ich bin böse auf die Jäger, die da oben im Walde schiessen!" und ich sage: "*Du Lappi, du*, du würdest wohl auch schiessen, wenn du etwas sähest, wieso bist du nicht auf die Jagd?" (sie lacht). Ja, das wissen die Leute im Dorf schon, dass ich den Karren gezogen habe, ich staune nur, dass ich noch so gut beieinander bin. Aber die Arbeit hat mich erhalten. Hier im Dorf sagten sie immer, meinen Mann sehe man nur in der Wirtschaft und in der Kirche allein, sonst sei die Frau überall daneben, und das ist wahr, er ging nirgends hin ohne mich. Auf die Jagd, in die Wirtschaft und in die Kirche ging er allein und sonst musste ich immer daneben sein und machen "Hül" Ja, ich musste den Motor machen, die Regierung! Er sagte immer: "Wenn du sonst schon soviel Arbeit hast, wieso nimmst du dann noch so viele *Gofen* auf?" - "Weil ich sie gerne habe! Ich habe gerne Kinder um mich!" Meine Enkelin ist auch Bäuerin geworden und sagt immer: "Du Nana, wir haben für alles Maschinen heute" und sie sage häufig zu ihrem Mann, "meine Nana musste schon streng arbeiten früher, alles von Hand."

Einmal in der Wirtschaft sagten sie an einem Abend, der Wirt hat es meinem Mann erzählt: "Habt ihr gehört? Der Toni und die Marie wollen mit Bauern anfangen! Das gibt uns eine Bauerei, er ein Concierge mit Sprachen und sie eine Saaltochter vom Palace St. Moritz!" Da waren wir da draussen am Weg am Mähen, da kamen die zwei. Da ruft mein Mann so trocken zurück: "So, jetzt zeig, dass du etwas kannst!" Da nahm ich die Mahd grad noch ein wenig breiter, *zamm, zamm*, ich habe mit dreizehn Jahren ja schon gemäht bei dem Bauern im Oberland. Zum Glück! Zum Glück! *Zamm, zamm* und die zwei kamen näher und sagten auf romanisch: "Hei, wie deine Frau mähen kann! Grad wie ein Mann! Wo hat die das gelernt?" Und er ganz trocken: "Ach, ich weiss auch nicht, fragt sie doch selber." Er wird gedacht haben, ich gebe dann schon die richtige Antwort! Ich nahm die Sense auf und begann sie zu wetzen und da sagt der andere: "Und wetzen grad wie ein Mann!" und ich weitergewetzt und nicht hingehört und den Stein wieder im Steinfass versorgt und sie angeschaut und gesagt: "Wo? Im Palace St. Moritz!" und dann sind sie gegangen. (Sie lacht)

Da glaubten viele, dass ich nicht bauern könnte! Ich musste hart durch mit fünf Kindern während dem Krieg. Brot habe ich auch gebacken, wir hatten Korn und

backten Brot und wenn ich zu wenig Mehl hatte, während dem Krieg bekam man nicht alles mit den Marken, da dachte ich, holla, jetzt musst du aufpassen, sonst hast du bald kein Mehl mehr. Was machte man? Ich habe Kartoffeln gekocht am Tage vor dem Backen, die Kartoffeln geraffelt und hineingetan. Der Toni sagte immer: "Mamma, mit diesem Brot hast du nie Hunger, wenn du das issest", Kartoffelbrot. Meine Kinder litten nie Hunger während dem Krieg, die hatten immer genug, Milch hatten wir, Brot hatten wir eigenes, Obst, Gemüse, meine Kinder bekamen immer von etwas genug, was andere nicht hatten. Das sagte mir einmal der Pfarrer: "Frau Mehr, Ihre Kinder machen nicht schon um neun Uhr das Maul auf und gähnen, weil sie Hunger haben. Wie machen Sie das?" Einteilen, und zwar so einteilen, dass es reicht! Butter hatten wir, Käse, Brot, auch wenn man es strecken musste mit Kartoffeln. Nicht alle waren Bauern hier, wir hatten auch solche, die gingen mit dem Schwiegervater ins Kurhaus zum Heuen, dann kamen sie wieder zurück, das waren jene Zeiten.

Waschen kam auch noch dazu, von Hand. Um halb sechs stand ich auf und am Abend oft erst um zehn Uhr *unteri*. Es reichte nicht für mehr, im Herbst machten wir am Abend Apfelstücke zum Dörren und Dörrbirnen im Ofen, das machte man am Abend, und Konfi und sterilisiert. - Half Ihnen niemand? - Ja meine Kinder, als sie grösser waren. (...)

Einer von Tomils kaufte später unser Maiensäss am Heinzenberg. Als ich ihn einmal an der Landsgemeinde antraf, sagte er: "Also *dia Mürks*, die du gemacht hast, die macht keine Frau." Aber vielfach waren die Leute neidisch auf mich zu allem hinzu. "Du willst blagieren mit dem, was du kannst!" Nein, ich musste es machen! Ich musste es machen, denn er hat wirklich nicht gern gebauert! Das war nicht seine Idee, aber es musste sein, dass im Hotel die Zeiten so schlecht waren. Das hier wäre verkauft worden! Mein Mann und der Onkel J. brachten auf einmal kein Geld mehr aus den Hotels, das man hätte in die Landwirtschaft stecken können, und dann gings bergab und er kam in die Schulden. Den grossen Stall mussten wir von der Bauernhilfskasse abnehmen, sage und schreibe für 25 000 Franken damals, und jedes Jahr mussten wir so und soviel zurückzahlen. Das waren harte Jahre, mein Gott! Oft denke ich heute zurück und frage mich, wie habe ich das alles geschafft? Ich hatte Energie wie ein Ross! Aber ich sah, ich muss, sonst geht es nicht. Gleich nach meiner Gallenoperation wollte er mit Bauern aufhören, aber was hätte er gemacht? In die Howag (Emser Werke) konnte er nicht, hätten sie ihn nicht genommen. Und so stieg ich eben auf den Miststock, auf ein Brett, und begann Mist zu laden. Aber hier ist doch die Galle, da musste ich die Hand darauf drücken. Da kommt H.T. vorbei, lehnt sich an den Zaun und sagt: "Marie, weisst du, was du bist? Eine dumme Kuh, dass du vierzehn Tage nach deiner Operation auf dem Miststock hockst, eine dumme Kuhl!", und hatte recht! Nachher bekam ich eine Blutung und musst nochmals ins Spital, aber er wollte mit Bauern aufhören! - Wieso kam denn niemand von den Nachbarn helfen? - Die hatten alle genug zu tun. -

Aber gerade freundlich waren sie ja nicht! - Recht hatte er schon, recht hatte er schon! "Vierzehn Tage nach der Operation auf dem Miststock! Und hebst noch den Fuss so komisch, wieso?" - "Frag nicht so dumm", sagte ich. Ich musste! J. ist auch eine Löwin und sie sagt oft zu mir: "Der Löwe lässt nicht so schnell locker!" - Als ich dann noch die Messmerei übernahm, sagte mein Mann richtig: "Hast du noch nicht genug?" Er hatte schon recht, aber ich habe mir gedacht, wenn ich das nicht mache, wird die Kirche geschlossen, und er ging auch gerne am Sonntag in die Kirche. Aber er wollte das nicht und fing immer wieder damit an. Ich sagte: "Jetzt hör einmal auf mit *dera huara Liri* von der Kirche, das mag ich nicht mehr hören", dann ging er ins Bett und am Morgen stand er auf und begann wieder damit! "Jetzt hör einmal auf, ich mache das nicht zuletzt wegen dir und wegen den alten Leuten, die kämen nicht mehr nach Rodels in die Kirche." Da redete er denn acht Tage nichts mehr mit mir, aber nicht einen Ton, kein guter Tag, keine gute Nacht. An einem Abend, als ich vom Melken heraufkam, war er am Zeitung lesen, er hatte es eigentlich nicht so streng mit der Landwirtschaft, die meiste Arbeit im Stall machte ich, ausmisten, Heu schroten, melken, in die Sennerei gehen. Der Nachbar sagte schon immer, ich verwöhne ihn zu stark. Aber weil er das nicht so gerne machte, dachte ich, mache ich es halt, wenn ich mag. Da liest er die Zeitung und ich wasche ab und plötzlich muss er niesen und ich schaue zurück und sage: "Gesundheit!" und er lacht und sagt: "Danke!" (sie lacht) ... und beginnt wieder mit der gleichen Leier! Und ich: "So jetzt hör endlich auf damit, ich will nichts mehr hören und sonst fliehe ich!" und schletze die Tür zu und gehe hinüber auf die Laube, lege mich auf eine Truhe und schlafe ein. Irgendwann bin ich erwacht und es war dunkel, er war auch ins Bett gegangen. Am Morgen beginnt er wieder, er war schon ein *stineter*, wenn er etwas im Kopf hatte, meinte er, das müsse durch. "Jetzt fang bitte nicht mehr an, dieses Mal gehe ich dann nicht nur auf die Laube, dieses Mal gehe ich nach Genf zu meinem Bruder, dann kannst du"

(Ende Tonband 1/Fortsetzung Seite 70)

Heiraten hiess für eine Frau im Domleschg keinesfalls, dass sie fortan ihre Hände in den Schoss legen konnte. Im Gegenteil, die Arbeit war in der Zeit nach der Vermählung am grössten; zum Aufbau einer eigenen Existenz kamen bald einmal die Kinder hinzu. Frau Mehr übernahm zusammen mit ihrem Mann den Bauernhof des Schwagers, und weil ihr Mann wegen einer Krankheit nicht voll arbeitskräftig war, wurde sie zur treibenden Kraft des Familienunternehmens.

Aber auch die andern Frauen zogen sich keineswegs in ein geruhames Privatleben zurück. Frau S. führte bis in die sechziger Jahre eine Pension, in der sie Feriengäste, in der Zwischensaison etwa Militär beherbergte. Frau E. wurde nach ihrem Rückzug aus dem Hotel Depothalterin des Konsums im Nachbardorf. Nach dem Krieg

eröffnete sie als verheiratete Frau eine Dorfbeiz, kombiniert mit einem kleinen Laden, die sie bis in die sechziger Jahre führte. Frau S. hielt ihre Selbstversorgung aufrecht. Für Frau R. war die Übernahme des väterlichen Landwirtschaftsbetriebes Grund für die Aufgabe der Hotelarbeit. Nachher führte sie die Gemeindeganzlei und verköstigte Feriengäste, die zum Teil in der Pension logierten, die schon ihre Mutter geführt hatte, zum Teil bei Mitbürgern, die Zimmer an Gäste vermieteten. Frau. V. nahm einen Pensionär auf und nähte nebenbei für Privatkunden. Frau M. hatte nach der Heirat gemeinsam mit ihrem Mann vollauf mit dem Aufbau eines eigenen Geschäftes zu tun. Frau C. verköstigte die Lehrlinge ihres Mannes. Die besonderen Familienverhältnisse von Fräulein N. legten nahe, dass sie zu Hause den Haushalt und die Landwirtschaft leitete, während ihre Schwester im Hotel blieb, um für ein regelmässiges Einkommen zu sorgen.

Wenn eine Saaltochter den Concierge heiratete, so war sie als Ehefrau die Hälfte des Jahres mit den Kindern allein zu Hause, wo die Führung der Familienwirtschaft vermehrt auf ihren Schultern lastete; so erzählt Frau Candrian:

"Ich war hier allein mit den Kindern, innert sechs Jahren hatten wir fünf Kinder. So musste ich halt kutschieren. Wir hatten dann noch einen Acker, Kartoffeln, den Garten, Obst hatte man, ich weiss heute nicht mehr... Die Töchter sagen oft, wie hast du das nur gemacht, aber ich weiss heute selber nicht mehr wie. Damals musste man noch von Hand waschen, jeden Tag musste ich waschen mit diesen Kindern. Meine Mutter kam dreizehn Winter für zwei bis drei Monate und sie nähte und strickte viel und da war ich schon froh. Meine Tochter schaute viel für die jüngeren Geschwister und sagte oft, "ich muss immer Kinder gaumen", sie musste oft bei ihnen bleiben, wenn ich fortmusste oder krank war. Urlaub bekam mein Mann ja nicht für solche Fälle, das ist ja ganz klar. Gemüse und Kartoffeln hatten wir selber, dann hatten wir noch Schweine, im Frühling kaufte er mir Schweine und ich musste Schweine metzgen im Herbst, da hat er nicht locker gelassen. Das haben wir geräucht und hatten etwas im Haus, und hie und da hat man ein wenig Fleisch gekauft, aber das war wenig, man hatte gar kein Geld dazu. Im Konsum liess ich aufschreiben und einmal im Monat schickte mein Mann Geld, manchmal reichte es, manchmal nicht und dann musste ich schreiben. Das war immer ein Theater, die Jahre vergesse ich nicht! Dann gingen die Mädchen in die Sekundarschule und die eine musste zwanzig Franken haben, die andere zehn, und ich hatte manchmal nicht fünf Franken im Haus. Heute kann man das nicht begreifen, aber damals kam man ohne Geld aus. Zu Essen hatten wir immer recht, mehr einheimische Speisen, Bizokel mit Apfelmus, Apfelküchlein, Wähe, zuerst immer Suppe, das ist klar, und im Sommer natürlich viel Gemüse, Bohnen, Speck und Kartoffeln. Als die Kinder gross waren, gingen sie fort zu Bauern, und als mein Mann in Davos war, gingen

alle Kinder hinauf zu ihm und arbeiteten bei Bauern oder in Privatfamilien. Damals blieben die Kinder nicht zu Hause und taten den ganzen Sommer nichts.

(...) Ja, diese Zeit war schon nicht lustig. Als meine Tochter geboren wurde, hätte mein Mann in die Saison gehen sollen, und wir warteten immer auf das Kind. Ich hatte den Termin und war in Chur und das Kind kam einfach nicht und ich wartete drei Wochen. Er musste dann einfach gehen und von der Saison konnte er nicht kommen. Bis er zurückkam, war das Kind drei Monate alt und er hatte es noch nicht gesehen gehabt, bis wir es taufen konnten. Das waren Verhältnisse! Das war das zweite Kind.(...)

Dann sahen Sie Ihren Mann von der Heirat weg nur ein paar Wochen im Jahr? - Im Frühling etwa einen Monat bis fünf Wochen, dann war es schon viel, das war immer kurz im Frühling. Im Herbst war er zwei Monate hier, je nachdem, wie lange die Saison ging, wenn er erst Ende September kam, so war er Oktober, November hier, Anfang Dezember musste er wieder gehen.(...)

Angefangen haben wir mit nichts. Dann übernahmen wir das Haus und mussten Geld aufnehmen, damit wir ein wenig ausbauen und die Geschwister auszahlen konnten. Heute weiss ich nicht, wie das gegangen ist, es hat einfach alles weniger gekostet. Wenn ich die Preise anschau von damals, da bekam man noch Brot für vierzig, fünfzig Rappen, ein Liter Milch war vielleicht dreissig Rappen, Käse kauften wir im Herbst von den Bauern zwei ganze Laibe. Dann hatten wir etwas Wiesen geerbt und nahmen anstatt Zins Käse. Fleisch hatten wir, das gab ja vier Schinken von so einem Schwein, Würste und Seiten Speck, also kaufen musste man schon nicht wie heute. Dann hatten wir Obst, wir hatten Äpfel selber, wir machten Konfi selber, Pflaumenkonfi und Beeren im Garten. Man hat wenig gekauft, Milch und Brot haben wir gekauft, Vieh hatten wir keines. Hühner hatten wir auch eine Zeitlang und dann wollte mein Mann nicht mehr und mir war es auch gleich, die wühlten den ganzen Baumgarten auf und machten alles kaputt um die Bäume herum. Hühner haben auch nicht rentiert, man müsste viele haben, nur bis zehn rentiert nicht. Wenn man selber kein Korn hat, muss man Leghennenmehl und Picke kaufen und diese Säcke waren immer ein Haufen Geld und Eier brauchten wir relativ wenig, vielleicht zum Backen oder für Omeletten, aber für das, was ich Eier brauchte, hat das zu viel gekostet, da habe ich die Eier billiger gekauft. Sterilisiert hat man auch vom Schwein, ich hatte damals eine Maschine von meiner Mutter, mit der man Konservenbüchsen sterilisieren konnte. Zum Beispiel Koteletten hat man kurz angebraten, eingefüllt in die Büchsen, Deckel drauf mit der Maschine und diese Büchsen musste man nachher kochen und sofort ins kalte Wasser, bis sie kalt waren. Wenn sie gebogen blieben, war es nicht gut und man musste es brauchen. Und die Gläser! Man machte ein von allem, bis sechzig, siebzig Gläser, da hatte man den ganzen Winter Kompott, wir kauften praktisch nichts, Konfi machte ich Liter um Liter, man machte Holder und Birnenhonig, einfach von allem."

Die Arbeit der Hausvorsteherinnen wurde im Dorf durchaus zur Kenntnis genommen. Anerkennende Worte für eine *tapfere* oder *tüchtige* Frau hört man sowohl von Frauen- wie von Männerseite. Die Mutter gebar nicht nur die Kinder und deckte die täglichen vitalen Bedürfnisse der Familie, sie wurde auch zum emotionalen Zentrum, vor allem wenn der Ehemann monatelang abwesend war. Dann war der Vater *nur zu Gast*, was ihn sicher auch oft betrübte. Mit ansteigender Konjunkturkurve in den fünfziger Jahren besserte sich die ökonomische Lage der Familien. Das Lohneinkommen des Mannes reichte weiter und gewann an Gewicht, die Frauen gaben nicht nur ihre Nebenerwerbe auf, die immer weniger rentierten, sie wurden auch durch allerhand Geräte und Apparate von den schweren Arbeiten des Haushaltes entlastet.

"Im Hotel hätte es Ihnen schon gefallen?" - Mir schon, mir hat es schon gefallen. Ich wollte ja gar nicht mit zweiundzwanzig heiraten, ich wollte lieber noch in die Hotels, aber er wollte sich verloben (sie lacht). Ja, ja und so war es auch. Er sagte immer: "Weisst du, es war gut für dich, es ist traurig, wenn ich das sagen muss, dass du so früh Waisenkind wurdest." Sage ich: "Aber das war hart." Mein Vater starb anno 14, meine Mutter anno 18. Sie wollten mich in das Waisenhaus tun in Schleuis, dort waren meine Geschwister. Ich ging lieber zu einem Bauern, um arbeiten zu lernen. Mein Mann sagte: "Wie wenn du eine Ahnung gehabt hättest, dass du einmal Bauersfrau werden könntest." Nein, das habe ich nie geglaubt, und es wäre auch nicht dazu gekommen, wenn es in der Hotellerie besser gelaufen wäre. Mein Vater war Spengler-Installateur, hatte eine sichere Stelle, wir wohnten in Ems, er war der einzige Spengler. Meine Mutter war Schneiderin. Als der Vater starb, zog sie uns auf mit Nähen. Sie wollte von der Gemeinde nichts, sie wollte nicht, dass es heisse, sie müssten ihr helfen, und ging nähen im Hotel Krone, bei denen hat sie früher gedient. Die hatten Laden und Wirtschaft und da konnte sie nähen. Früher, wenn sie bis in alle Nacht hinein nähte, sie war eine gute Schneiderin, und wenn sie mit der Maschine getreten hat, so reklamierten die Leute im unteren Stock und gingen zum Hausmeister, die Frau Burkhardt nähe so lange bis fast um Mitternacht. Sie musste, sonst wäre sie nicht durchgekommen mit uns. Sie ging dann in die Krone und kam um Mitternacht nach Hause und der Nachtwächter, ein alter Mann, sagte mir einmal, als ich nach Ems ging: "Dir muss ich etwas sagen, deine Mutter ging in die Krone nähen, weil sie zu Hause nicht mehr *trampen* durfte so lange in der Nacht, und wenn sie nach Hause lief nachts um zwölf, dann bin ich in diesen Gässlein zurückgeblieben und dann hörte ich: toc, toc, toc, die Annamaria dem Schritt nach! Mit einer Sturmlaterne und einem langen Stecken. So habe ich deine Mutter nach Hause gehen sehen."

Nach der Schule, damals hörte das Schuljahr ja schon im April auf: "Du gehst zur Gotte", die hatte Restaurant und Landwirtschaft und die andern alle auch zum Götti

und den Gotten, die bauerten auch alle. So hatte sie uns ab der Kost, aber zum Schlafen mussten wir nach Hause, das wollte sie so. Wir hatten es hart. Ich muss noch abwaschen. (Frau Mehr steht auf und beginnt abzuwaschen. Dabei erzählt sie, dass der Patron im Hotel die Angestellten schon in die Kirche liess, die Messe aber morgens um fünf stattfand.)

Uns haben sie schon schikaniert! Meint ihr, ich gehe um fünf Uhr morgens in die Kirche, wenn ich nachts um zwölf ins Bett gehe? Nein, nein! - Haben Sie reklamiert in so einem Moment? - Ja was nützt das? Da war man hier zum Arbeiten und fertig!

Also heute können sie mit den Ausländern nicht mehr machen, was sie damals mit uns machten. Ja, ja, nein, nein! Und ist auch gut so! Zum Beispiel einmal im Palace St. Moritz hatte ich zu wenig auf einer Platte und musste Supplément holen, gehe in die Küche zum Küchenchef, das war ein Welscher und konnte schlecht deutsch. Er fragte, was ich wolle, und ich sagte auf französisch: "*Supplément, s'il vous plaît!*" Er nimmt die lange Silberplatte, war ein wenig besoffen, weil er gerne trank, kommt zurück und sagt, er habe nichts mehr. Ich sehe, er ist wütend auf mich, dass ich gekommen bin, aber das war für die Gäste! Ich sehe, dass er eine Bewegung macht und hocke ab und die Platte fliegt über mir durch, wenn ich die an den Kopf gekriegt hätte, hätte ich ins Spital gehen können. Es klirrte auf dem Steinboden, Frau Badrutt hörte klirren, meinte, ich hätte etwas fallen lassen, und kam heraus. Ich nahm die Platte, um sie der Obersaaltochter zu zeigen. Sie fragt: "Ja was ist denn da los, Fräulein Burkhardt, was haben Sie da mit der leeren Platte?" - "Ja, Frau Badrutt, wenn ich nicht geschwind gewesen wäre und gedacht hätte, der schmeisst dir die Platte nach, dann könnten Sie mich ins Spital tun!" - "Was hat er denn gemacht?" - "Er hat nichts mehr und wurde wütend und schmeisst mir die Platte nach und ich mache so (bückt sich blitzschnell), flink bin ich gewesen, Platte oben hinüber..." Sagt sie: "Was? Stimmt das?" - "Ja das stimmt, kommen Sie mit mir zum Chef und dann will ich schauen, ob er es gelten lässt." Ich ging zurück mit der Madame, er musste es zugeben. Sie verlangte, dass er nach dem Service zu mir in den Saal komme, um sich zu entschuldigen, und er kam. Als Saaltochter kann man doch nichts dafür, wenn zu wenig auf den Platten ist, ich holte das ja nicht für mich, wir assen auch im Saal, aber wir assen vorher. - Was hat er denn vermutet, dass Sie "abserviert" hätten? - Ja. Ein wenig zuviel

getrunken, in diesen warmen Küchen hat man Durst, aber er kam und entschuldigte sich und die Obersaaltochter sagte: "Ha, du hast ihn geholt!" Man erlebte schon manches. Im Kurhaus hatte ich einen Direktor, als ich ankam, sagte er unter anderem, ob ich die erste Etage wolle oder die zweite. Ich antwortete, eine gute Etage hätte ich gerne natürlich, aber ich wisse nicht, welche die beste sei. Und dann macht er: "Ein herziges Mädchen, aber Sie müssen ein Bubiköpfchen machen lassen!" - Und ich sage: "Herr Direktor, dem, dem ich gefalle, gefalle ich auch ohne Bubikopf, und Ihnen muss ich nicht gefallen!" Ich war schon parat mit den Antworten, und er ging dann und mochte mich schon nie! Das ist der, der auf mich

los kam wie ein Riese, als ich am Strütschen war. Er hatte eine bildschöne Frau, aber die liessen sich dann scheiden, er zog mit anderen und wollte es bei mir probieren. Ich sagte das meinem Mann, der sagte: "Pass auf mit dem Kerl!" Die Frau ging dann weg von ihm und er ging ins Ausland. Als ich im Herbst fort wollte, verlangte ich ein Zeugnis, das habe ich heute noch. "Herr Direktor, wann könnte ich mein Zeugnis holen kommen? Ich bin fertig auf der Etage und ginge gerne heute nach Hause." Ich war in Rodels in der Zwischensaison in einem Restaurant, wo hätte ich hingehen sollen als armes Waisenkind? Ich hätte ja in der Zwischensaison aufbrauchen müssen, was ich verdient hatte, und war noch so froh, dass ich dorthin konnte. In der Zwischensaison war ich immer dort. Ich wollte also mein Zeugnis und sagte, dann und dann fährt mein Zug, und er sagt: "Jetzt habe ich keine Zeit!" Ich gehe hinauf zur Gouvernante: "Jetzt nimmt es mich nur Wunder, ob er das Zeugnis bis zwei Uhr macht oder nicht!" Um zwei Uhr ging ich auf das Büro und er hatte kein Zeugnis ausgestellt. Da sage ich: "So Herr Direktor, jetzt sage ich etwas, jetzt gebe ich Ihnen noch eine halbe Stunde Zeit, und wenn Sie bis dann kein Zeugnis ausgestellt haben, so gehe ich zur Generaldirektion, zu Herrn Perini, und erzähle ihm, was Sie für ein Vogel sind!" Aber nein, um halb drei hat er das Zeugnis ausgestellt gehabt und dann noch was für ein gutes! (Sie lacht) Für eine Ohrfeige hätte er mich nicht einmal erwischt! Die nächste Saison war dann gut, er wollte es einfach versuchen.

Ich kann noch Photos zeigen von St. Moritz. Dieses Foto, das ist mein Vermögen, das sind meine Kinder, das sage ich dem Pfarrer immer, wenn er kommt und sagt, ich hätte schöne Bilder, das ist mein Vermögen und er antwortet: "Das ist aber ein schönes Vermögen, Frau Mehr!" (Sie erklärt, wer wer ist auf dem Bild) - Wieso denn Vermögen? - Das ist alles, was ich zusammengebracht habe, viel anderes habe ich nicht zusammengebracht. Da sagt der Pfarrer: "Das ist aber ein schönes Vermögen, eine gesunde, schöne Familie!" (Ende)

DIE HOTELLERIE

Das folgende Kapitel geht von der Überlegung aus, dass der Arbeitsplatz Hotellerie in ein bestimmtes gesellschaftliches Umfeld eingebettet war, das zum besseren Verständnis der Angestelltensituation etwas zu erläutern ist. Allerdings können auch hier, wie im Kapitel über das Domleschg, lediglich die Grundstrukturen kurz dargestellt werden, wie das aufgrund der fünfzehn Lebensberichte und der konsultierten Sekundärliteratur möglich ist. Zur Vertiefung der Kenntnisse über den Bündner Fremdenverkehr möchten wir daher auf eine Auswahl der vorhandenen Literatur verweisen.¹

DIE WIRTSCHAFTLICHEN ZENTREN GRAUBÜNDENS

Das Domleschg - wie auch andere ländliche Gebiete des Kantons Graubünden - blieb nach der Wende zum zwanzigsten Jahrhundert noch einige Jahrzehnte eine Region mit mehrheitlich kleinbäuerlicher und kleingewerblicher Wirtschaftsstruktur. Die Perspektive seiner Einwohner und Einwohnerinnen war die einer zunehmend ärmer und im Vergleich mit anderen sozialen Schichten und geographischen Räumen rückständiger werdenden Bevölkerungsgruppe.

Andere Regionen in Graubünden entwickelten sich ab Mitte des 19. Jahrhunderts unter der Führung mutiger und kapitalkräftiger Pioniere gegenteilig. Sie gründeten und förderten eine Fremdenverkehrsindustrie ersten Ranges, die ab dem letzten Viertel des vergangenen Jahrhunderts bei der "schönen Gesellschaft" Europas und Amerikas in hohem Rang und Ansehen stand. Die Ferienorte an den Schweizer Voralpenseen, Luzern, Montreux, Interlaken gehörten schon zu Beginn des

¹ Zu den allgemeinen gesellschaftlichen Voraussetzungen des Fremdenverkehrs: Bernard 1978. - Zur Ideologisierung des Alpenraums: Kessler 1983. - Eine theoretische Einordnung des Reisens nimmt Enzensberger 1964 vor. - Den Ferienort als Bühne der schönen Gesellschaft zur Zeit der Belle Époque beschreiben und illustrieren: Bener/Schmid 1983.

Zu den Vorformen des modernen Fremdenverkehrs in Graubünden: Margadant 1978; Versell 1903. - Zum Lungenkurwesen: Spengler 1869; Neumann 1917.

Zu diversen Bündner Gemeinden. St. Moritz: v. Flugi 1868; Robertson 1909; Robbi 1910; Pottinger 1972. - Samedan: Kaiser 1979; - Sils i. E.: Boppart 1980. - Maloja: Baggerman o.J. - Davos: Ferdmann 1938. - Arosa: v. Maron 1934. - Bergün: Cloetta 1978. - Klosters: Wittwer 1990

Hotelmonographien: Baggerman o.J. - Pinösch 1965. - Flower 1982. - Kienberger 1983. - Regi-Spiess 1983. - Müssgens 1979. - Semadeni-Bezzola 1976. - v.Planta o.J.

Hoteliarsbiographien: Badrutt o.J. - Ritz o.J. - Ammann 1974. - Gaulis/Creux 1976.

Zur Hotelarchitektur: Rucki 1989.

19. Jahrhunderts zu den Treffpunkten des wohlhabenden Bürgertums und Adels. Es war eine Frage der Zeit und des Ausbaus der Verkehrsmittel, bis sich auch die Tal-schaften Graubündens in die Reihe der illustren Feriendestinationen einreihen.¹

Bis zum Zweiten Weltkrieg waren es insgesamt achtzehn Kurorte, die zwischen 96 % (1926) und 90,2% (1932) aller Logiernächte im Kanton totalisierten, nämlich Arosa, Bergün, Churwalden, Davos, Flims, Klosters, San Bernardino, Lenzerheide, Celerina, Pontresina, Samaden, St. Moritz, Sils i. E., Silvaplana, Maloja, Schuls, Tarasp-Vulpera und die Stadt Chur.² Dies waren die eigentlichen wirtschaftlichen Zentren im wenig industrialisierten Bergkanton. Daneben ist in den dreissiger Jahren eine Breitenentwicklung des Fremdenverkehrs festzustellen; kleinere Ferienorte begannen den achtzehn grossen ihre "Monopolstellung" streitig zu machen. Nach diesen knappen Angaben zur Lokalisierung der bündnerischen Tourismuszentren soll nun am Beispiel des Kurortes St. Moritz die Entwicklung des Fremdenverkehrs bis zum Ersten Weltkrieg, die Zeit der *Belle époque*, kurz illustriert werden.

DER GEIST DER GRÜNDERZEIT DRINGT INS OBERENGADIN

Die Mauritiusquelle in St. Moritz wurde trotz ihrer hervorragenden Qualitäten und ihrem europaweiten Bekanntheitsgrad bis in die Epoche des modernen Fremdenverkehrs kommerziell wenig genutzt. Im Gegenteil, bis zum Bau des ersten kleineren Kurhauses im Jahre 1832 finden sich vorab Klagen über die sehr ungenügenden Kureinrichtungen und Beherbergungsmöglichkeiten. Nicht dass man von Fremdenverkehr ganz einfach nichts verstanden hätte: in St. Moritz-Dorf verdienten einige alteingesessene Familien ihr Geld mit der Aufnahme von Erholungsbedürftigen. Zudem hatte sich im Jahre 1797 einer der Kurgäste in einem offenen Brief an die Gemeindebehörden sehr deutlich über die unzeitgemässen Kurbedin-

¹ Wie bedeutend der Ausbau der Transportmittel für den Aufschwung des Fremdenverkehrs war, bringt Pottinger zu Bewusstsein. Er beschreibt die Abenteuerlichkeit und Beschwerlichkeit einer (Ferien)reise nach Graubünden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts: Eine Reisegesellschaft verliess 1870 London morgens 7 Uhr 45, erreichte per Bahn Paris um 18 Uhr und reiste selbigen Abends um 20 Uhr 05 weiter nach Basel. Um 9 Uhr dort angekommen, reichte es den Reisenden zu einem Frühstück, bevor es weiter ging nach Chur, wo man gleichentags um 19 Uhr anlangte. Nach einer Übernachtung in einem Churer Stadthotel, beispielsweise im Hotel Steinbock am Bahnhofplatz, wurden Mensch und Gepäck um 5 Uhr früh in Kutschen geladen und über den Julier oder den Albula geführt, wobei es Abend wurde, bis St. Moritz in Sichtweite kam. Nach insgesamt sechzigstündiger Strapaze konnten die Reisegefährten endlich in einem gastlichen Hotel absteigen. (Pottinger 1972)

² Gurtner 1939:290

gungen beklagt und seinem Erstaunen Ausdruck gegeben, dass unter den Einheimischen kein grösseres Interesse an einer gezielten wirtschaftlichen Nutzung dieses Naturschatzes vorhanden sei. Der Unbekannte entwarf den Gemeindevätern anwendungsfertig die "Fremdenverkehrslandschaft Oberengadin" und rechnete ihnen vor, wieviel Geld mit Kur, Beherbergung, Transport der Gäste, kulturellen und sozialen Anlässen erwirtschaftet werden könnte.¹

Allein, die St. Moritzer blieben beharrlich beim Status quo, und Gemeindebürger, die ähnlichen Sinnes und Geistes waren wie der Briefeschreiber, stiessen mit Vorschlägen zur Hebung des Komforts im Bade auf das konsequente Nein der Gemeindeversammlung.² Eine Fraktion von Gemeindebürgern, deren freiheitlichere und fortschrittsfreudigere Gesinnung zunehmend Anhänger fand, liess in der Folge aber nichts unversucht, um ihren in bündnerisch-freistaatlichem Denken verhafteten Mitbürgern Schritt für Schritt und mitunter auch mit unkonventionellen Mitteln Neuerungen abzurufen.³

1832 wurde die Gründung der ersten Aktiengesellschaft zur Ausbeutung der Heilquellen möglich. Nach eher bescheidenen Geschäftserfolgen fand 1854 eine Neugründung statt unter dem Namen "Heilquellen-Gesellschaft St. Moritz", die bald grosse Investitionen in den Bade- und Kurbetrieb tätigte. Unter den ersten Aktionären finden sich die Namen dreier weltoffener, gebildeter und unternehmerisch denkender Bündner Politiker: Conradin v. Flugi, Nationalrat J.B. Bavier sowie

¹ "Offener Brief an die ehrsame Gemeinde St. Moritz" (1797)

² v. Flugi 1868:10

³ Conradin v. Flugi 1868:11: "Besonders am Herzen lag mir eine wichtige Arbeit: die Inn correction. Es floss nämlich damals (noch 1814) der Inn in einem grossen Bogen gegen die alte Quelle hin und über die nun erstellte neue hinweg. Eine gerade Lenkung desselben war durchaus nothwendig um dem Andrang des Wassers gegen jene vorzubeugen, und um der kürzeren und ebenen Strassenrichtung Raum zu lassen. Zugleich sollte die neue Quelle, von welcher sich Spuren im Flussbett zeigten, zugänglich gemacht werden. Bezüglich der Dringlichkeit dieser Arbeit waren mein selig. Bruder Johann und alle jüngeren Bürger mit mir einverstanden, aber leicht war es wahrzunehmen, dass die Alten einen solchen Antrag mit Widerwillen zurückweisen würden. Wir beschlossen daher die Abwesenheit der meisten derselben abzuwarten, welche regelmässig zur Zeit des in Tirano stattfindenden Viehmarktes erfolgte, und sodann Hand anzulegen. Zu diesem Ende wurde im Stillen mit dem Strassenarbeiter Canobbi accordirt und ihm auferlegt, schon am Tage des Beschlusses mit einer hinlänglichen Anzahl Männer an's Werk zu gehen. Kaum waren unsere Gegner weg, so versammelte der mit uns einverständene Vorsteher die Bürger, und es wurde der Antrag mit grosser Mehrheit angenommen. Am zweiten Tage schon war ein durchgehender Graben geöffnet, durch welchen bereits der grössere Theil des Stromes floss. Die vom Markte Zurückkehrenden machten grosse Augen, und es fehlte nicht an Verwünschungen und an Protesten, allein - es war zu spät." (vgl. auch Pieth 1982:292 ff sowie 303 ff.)

Nationalrat Andreas Rudolf v. Planta.¹ Alle drei sind auch im Mitgliederverzeichnis der Bündnerischen Gemeinnützigen Gesellschaft aufgeführt, die im 19. Jahrhundert die treibenden Kräfte einer wirtschaftlichen, sozialen und politischen Reform zu sammeln vermochte.

Mit der Gründung der Heilquellen-Gesellschaft St. Moritz war der Bann gebrochen. Zwei regionale private Bankinstitute, die "Tosio & Co" und "J. Töndury & Co." unterstützten die Investitionstätigkeit. Sie sammelten das einheimische Kapital und leiteten das im Ausland "mit vielen Entbehrungen ersparte Geld der ausgewanderten Zuckerbäcker" in die neu aufstrebende Fremdenverkehrsindustrie in der Heimat.²

Zwischen 1850 und 1860 wurde der Kern des schweizerischen Eisenbahnnetzes erstellt und an das internationale Verkehrsnetz angeschlossen. Für den Kanton Graubünden von Wichtigkeit war der Ausbau der Bahnlinie Chur-Sargans-St. Margrethen-Deutschland (1858) und ein Jahr später die Verbindung Sargans-Zürich via Rapperswil. Der anschliessende Bau der Rhätischen Bahn³ nach Thusis (1896) und 1903/1904 seine Fortsetzung nach Bever-Celerina-St. Moritz brachte den Engadiner Ferienorten einen deutlichen Anstieg der Kurgasttage, in St. Moritz beispielsweise von 92 736 im Sommer 1902 auf 122 472 im Sommer 1903; im Winter 1902/03 von 48 909 auf 62 433 im Winter 1903/04.⁴

Zwischen 1854 und 1909 entstanden in St. Moritz Dorf und Bad insgesamt 18 Hotels ersten Ranges, 17 Hotels zweiten Ranges, sodann 47 Villen, Privatlogis und Pensionen, womit nur die Infrastruktur im Beherbergungssektor erwähnt ist.⁵ Robertson schätzt allein das in die St. Moritzer Hotelunternehmungen investierte Kapital 1909 auf rund 36 Millionen Franken. Bis zum Beginn des Ersten Weltkrieges wurden weitere Grosshotels von Weltruf wie das Carlton, das Chantarella und das Suvretta House erstellt. St. Moritz und das gesamte Oberengadin verfügte über ein Angebot an Dienstleistungen im Fremdenverkehr, das die Region im Netz der international anerkannten und besuchten Luxuskurorte konkurrenzfähig machte.

¹ vgl. v. Planta: 1893

² Kaiser 1979:9

³ Die Ausbautappen des bündnerischen Schmalspurbahnnetzes: 1889/90 Landquart-Davos; Chur-Thusis und Landquart-Chur 1896; Thusis-Bergün-Bever (Albulabahn)-Celerina 1903; Fortsetzung nach St. Moritz 1904; Reichenau-Ilanz-Disentis 1904 bzw. 1912; 1909 Davos-Filisur; 1913 Bever-Schuls; 1907 Misox-Bellinzona; 1910 Berninabahn nach Tirano; 1914 Chur-Arosa und Oberalpbahn. (vgl. Pieth 1982:507 und Catrina 1972)

⁴ Robertson 1909:79

⁵ Robertson 1909:48

Wie ein Hotel der besten Klasse ausgerüstet war, beschreibt Robertson am Beispiel des Grand Hotel in St. Moritz, damals das grösste Gebäude der Schweiz:

"Das grösste und modernste Hotel von St. Moritz ist ein zehnstöckiges Haus mit einer Grundfläche von 3300 m², 100 m Südfront, einem Inhalt von 155,000 m³, und enthält 300 Zimmer, für 420 Gäste Betten, eine grosse Halle und sieben Gesellschaftsräume für gemeinsamen Gebrauch. Zur Beleuchtung dienen 3200 Glühlampen und 4 Bogenlampen, zur Niederdruck-Dampf-Heizung eine Anlage von sieben Dampfkesseln mit zusammen 294 m² Fläche und 700 Heizkörpern. Zur Lüftung dienen elektrisch betriebene Schraubenventilatoren. Ferner sind vorhanden: sechs elektrisch betriebene Aufzüge, eine Vacuum-Entstaubungs-Anlage, ein 8000 m² grosser Eisplatz vor dem Hotel, eine Bibliothek von etwa 700 Bänden usw.

Das erforderliche Grundstück von 25,153 m² wurde für 676,455 Fr. erworben (etwa 27 Fr. per m²), die Baukosten betrugen rund vier Millionen Fr., die Kosten der Einrichtung 800,000 Fr., die Kosten pro Bett 10,100 Fr.

Das Hotel ist bei sieben Gesellschaften mit insgesamt 4,900,000 Fr. für Gebäude und Inventar versichert.

Das Aktienkapital von 1,800,000 Fr. wurde fast vollständig, das Obligationenkapital zu zwei Drittel im Engadin untergebracht, der Rest in Graubünden und in anderen Kantonen der Schweiz.

Das Hotel ist im Sommer etwa 80, im Winter etwa 100 Tage geöffnet, also rund sechs Monate im Jahr. Es beherbergt im ganzen im Sommer 1000 - 1200 Gäste, im Winter 1400-1500 Gäste, was der in St. Moritz herrschenden Anschauung entspricht, ein Hotel müsse, um zu rentieren, im Sommer das Zweibis Dreifache, im Winter das Drei- bis Vierfache an Gästen im ganzen haben, als es gleichzeitig beherbergen kann. Offenhaltung des Hotels rentiert sich erst, wenn ein Fünftel der Betten besetzt ist, in diesem Falle also bei etwa 80 Gästen. Dieses wird ohne weiteres verständlich, wenn man vernimmt, dass bei fast allen grösseren Hotels bei voller Besetzung auf je zwei Gäste ein Angestellter kommt, also in diesem Falle für 420 Gäste 210 Angestellte." ¹

Einheimisches, nationales und internationales Kapital wurde in den Oberengadiner Fremdenverkehrszentren gewinnbringend angelegt.² Die Jahre vor dem Ersten Weltkrieg waren geprägt von Euphorie und gutem Geschäftsgang, eine Zeit, über

¹ Robertson 1909: 51

² Gian Rudolf Mohr berichtet: "Am 28. Juli 1913 wies das "Stahlbad" eine Tageseinnahme von 18 000 Franken auf, in heutiger Währung an die 60 000 Franken, und in der normalen Saison verzeichnete ein Luxushotel im Dorf eine moyenne, d.h. eine Tageseinnahme von 84 Franken pro Tag und Gast, nach heutigem Geld über 250 Franken." (Mohr 1955:6)

die der spätere Grossrat, Churer Stadtpräsident und Nationalrat, Anwalt Gian Rudolf Mohr noch Jahre später ins Schwärmen geriet:

"Eine normale Saison vor dem Ersten Weltkrieg war etwas so Fabelhaftes, dass man sie sich heute kaum vorstellen kann. Das Geld, so sagte mir damals ein St. Moritzer, liegt auf der Strasse, man muss es nur aufheben, und ein befreundeter Hotelier, den ich mit der Frage begrüßte: "Wie geht's?", gab zur Antwort: "Glänzend, bei uns ist der Wohlstand ausgebrochen."¹

Die Gäste der Erstklasshotels unterhielten sich, will man den zahlreichen Hotelromanen und Hotelmonographien nicht nur als legendäre Schilderungen trauen, mit Sport (im Sommer beispielsweise Bergsteigen und Tennis; im Winter Schlitteln, Skeleton, Eislauf, Skilaut und Skijöring, Curling, Bandy), mit sozialen und kulturellen Anlässen (gegenseitige Einladungen, Diners, Bälle, Konzerte), mit Einkäufen, mit Ausflügen zu den Aussichtspunkten und Naturschönheiten aber auch mit einem Kuraufenthalt, was allerdings mit der Zeit in den Hintergrund trat. Im Verlaufe einer Saison jagten sich sportliche, gesellschaftliche, kulturelle und wohl auch kulinarische Höhepunkte. Zur Gästeschar zählte in der Vorkriegszeit der europäische Halb- und Ganzadel zu dem sich die modernen Mächtigen, die Industriellen, Bankiers, Handelsherren, Staatsbeamten, Berufsoffiziere und Bildungsbürger gesellten. Die *table d'hôte* vereinigte die Feriengesellschaft zur gemeinsamen Mittagstafel, an der die Teilnehmer mit einem feinen Gespür für soziale Unterschiede Platz nahmen. Die Nachkriegszeit lockerte die strenge gesellschaftliche Etikette. Die *table d'hôte* wirkte allmählich antiquiert und modern war die individuelle Bedienung *à part* im Speisesaal oder Hotelrestaurant. Die Kulturschaffenden (Schriftsteller, Filmstars, Show-Grössen, Musiker) und Spitzensportler setzten, unterstützt von den Massenmedien dem Gesellschaftsleben in den Bündner Kurorten willkommene Glanzlichter auf. Berichte aus der Zwischenkriegszeit wie etwa Gustav Döbelis "Palace-Bar", betonen nunmehr die Ausgelassenheit, die Lebensfreude, den einen bürgerlichen Rahmen sprengenden Zeitvertrieb der zwanziger Jahre.

ARBEITSPLÄTZE UND ARBEITNEHMER

Denkbar war die rasante Entwicklung der Produktivkräfte in der Fremdenverkehrsindustrie nur mit dem Vorhandensein einer genügend grossen Anzahl an qualifizierten und unqualifizierten Arbeitnehmern.

¹ Mohr 1955:5

Systematische quantitative Erhebungen zum Hotelpersonal stellen die Eidgenössischen Betriebs- und Volkszählungen dar. Laut Volkszählungen deklarierte sich in Graubünden die folgende Anzahl Personen als gastgewerbliches Personal (Hotels und Restaurants):

**TABELLE XI: Im Kanton Graubünden im Gastgewerbe erwerbstätige Personen
gemäss Volkszählung
(Quelle: Meuli 1940:99 und Töndury 1946:103)**

Jahr	Männer	Frauen	total	Anteil Frauen
1870	590	677	1267	53,4 %
1880	758	1069	1827	58,5 %
1888	785	931	1716	54,3 %
1900	1102	1738	2840	61,2 %
1910	2021	2926	4947	59,1 %
1920	1468	2149	3617	59,4 %
1930	2340	3683	6023	61,1 %
1941	1299	2172	3471	62,6 %

Die Volkszählungen finden Anfang Dezember statt und registrieren alle zu diesem Zeitpunkt im Kanton wohnhaften Personen, ob sie nun ihrer gastgewerblichen Tätigkeit innerhalb oder ausserhalb des Kantons nachgehen. In den Volkszählungsergebnissen für den Kanton Graubünden nicht eingeschlossen sind insbesondere die ausländischen Grenzgänger sowie die zahlreichen Saisonarbeitskräfte.

Die Betriebszählungen basieren auf einem anderen Zählprinzip. Sie verzeichnen sämtliche in einem Betrieb (Arbeitsstätte) beschäftigten Arbeitnehmer, inklusive die Betriebsinhaber und deren mitarbeitende Familienmitglieder. Erhoben werden in gesonderten Zählungen die Industrie- und Gewerbebetriebe, die Landwirtschaftsbetriebe, sowie das Personal der öffentlichen Verwaltung.¹ Die Industrie- und Gewerbebetriebe wurden in den Jahren 1929 und 1939 Ende August erhoben und dadurch vermitteln die Ergebnisse ein annäherndes Bild der gastgewerblichen

¹ Nicht zum Personal der öffentlichen Verwaltung gezählt werden die Arbeitskräfte jener Betriebe öffentlicher Gemeinwesen, die ihre Dienste auf dem Markte anbieten. Sie erscheinen in den Betriebszählungen unter den Beschäftigten jener Sektoren, in die der Betrieb seiner Tätigkeit nach gehört. Unter diese Kategorie fallen z.B. auf Bundesebene die SBB, PTT und SUVA, auf kantonaler und Gemeindeebene Schlachthäuser, Elektrizitäts-, Gas- und Wasserversorgungsbetriebe, Spitäler, Museen, Bibliotheken etc.

Arbeitsplätze im Kanton Graubünden bei abklingender Hochsaison. Da die Betriebszählungsergebnisse zudem hinsichtlich Hotel- und Restaurantpersonal unterscheiden sind sie insgesamt für unseren Zweck aufschlussreicher als die Ergebnisse der Volkszählungen.

Betriebszählungen fanden (1905), 1929 und 1939 statt. 1929 war ein Jahr mit gutem Geschäftsgang, 1939 der Beginn des Zweiten Weltkriegs mit mittleren Frequenzen. In diesem Jahrzehnt ist ein Rückgang der Beschäftigten in der Hotellerie von 2312 ersichtlich.

TABELLE XII: Im Kanton Graubünden im Gastgewerbe beschäftigte Personen gemäss Betriebszählung¹
(Quellen: für 1905 und 1929: Meuli 1940:98
für 1939: Betriebszählung)

	1905			1929			1939		
	Männer	Frauen	Total	Männer	Frauen	Total	Männer	Frauen	Total
Hotel	2'336	3'928	6'262	3'475	6'362	9'837	2'684	4'841	7'525
Restaurant	451	1'284	1'735	336	934	1'270	531	1'004	1'535
Total	2'787	5'212	7'999	3'811	7'296	11'107	3'215	5'845	9'060

Im Vergleich mit anderen Wirtschaftszweigen, nahm das Gastgewerbe im Kanton Graubünden bezüglich der Beschäftigten eine sehr bedeutende Stellung ein, wie Tabelle XIIIa belegt.²

¹ a) umfasst Gasthöfe, Pensionen und Erholungsheime

b) Restaurants, Cafés, Wirtschaften ohne Beherbergung, alkoholfreie Wirtschaften

² Die Differenz in der Anzahl der gastgewerblich Beschäftigten zu Tabelle XII rührt daher, dass die Betriebszählungsergebnisse zusätzlich die berufsmässige Kostgeberei, die Zimmervermietung sowie Internate und Lehranstalten unter Gastgewerbe subsumieren, Meuli berücksichtigt in seiner Zusammenstellung hingegen nur das Gastgewerbe im engeren Sinne.

TABELLE XIIIa: Im Kanton Graubünden Beschäftigte nach Wirtschaftszweigen
(1929, 1939) (Quelle: Betriebszählung)

	1929 Anzahl Beschäftigte		1939 Anzahl Beschäftigte	
	absolut	in %	absolut	in %
A Industrie und Handwerk	8928	24.9	9535	28
Bergbau, Steinbrüche, Gruben	53		155	
Nahrungsmittelindustrie 1)	1714		1999	
Getränkeindustrie	233		168	
Tabakindustrie	0		2	
Industrie der Fette und Öle	0		0	
Chemische Industrie	63		28	
Kautschukindustrie	0		0	
Holz- und Korkindustrie 2)	2409		2211	
Spielwaren, Sportartikel	3		12	
Papierindustrie	279		314	
Graphisches Gewerbe	497		481	
Lederindustrie (ohne Schuhe)	163		178	
Textilindustrie	389		517	
Konfektion, Ausrüstung 3)	1013		1227	
Kraft, Gas und Wasser	402		540	
Erde und Steine	192		176	
Metallindustrie	820		689	
Maschinenindustrie	662		795	
Uhren, Bijouterie etc.	36		43	
B Baugewerbe	5576	15.5	4904	14.4
C Verkehr	3244	9	2792	8.2
D Handel	4012	11.2	4682	13.8
Grosshandel	535		412	
Kleinhandel	2959		3605	
Versicherungen	315		373	
Vermittlung, Interessenvertretung	203		292	
E Gastgewerbe, Reinigungs-, Sport-, Vergnügungsgewerbe	12488	34.8	10322	30.4
Gastgewerbe	11674		9591	
übrige	814		731	
F Gesundheitswesen	1627	4.5	1740	5.1
Total Beschäftigte	35875	100	33975	100

- 1) insbesondere Metzgerei/Wursterei; Käserei/Molkerei; Müllerei; Bäckerei und Konditorei; Schokolade
- 2) insbesondere Sägereien, Hobelwerke, Imprägnieranstalten, Zimmerei, Chaletbau, Bau- und Möbelschreinerei
- 3) insbesondere Kleider und Uniformen

Das Gastgewerbe schlägt mit rund einem Drittel der Beschäftigten zu Buche.¹ Ein Vergleich mit den in den gleichen Jahren durchgeführten landwirtschaftlichen Betriebszählungen ergibt, dass das Gastgewerbe nach der Landwirtschaft am meisten Arbeitskräfte beschäftigte, wenn häufig auch nur temporär. So standen beispielsweise im Jahre 1937 29 % der verfügbaren Hotelbetten im Kanton Graubünden in Einsaisonbetrieben, 30 % in Zweisaisonbetrieben und 41 % in Jahresbetrieben.² Zu Tabelle XIIIa ist ferner anzumerken, dass ein wesentlicher Anteil der Arbeitsplätze (wie auch des Umsatzes) in den anderen aufgeführten Wirtschaftszweigen, insbesondere in der Nahrungsmittelproduktion, im Baugewerbe, Verkehrswesen, im Handel und Gesundheitswesen von den Aufträgen des Gastgewerbes oder im weiteren Sinne vom Fremdenverkehr abhängig waren.³

TABELLE XIIIb: In der Landwirtschaft des Kantons Graubünden hauptberuflich tätige Arbeitskräfte (1929, 1939)
(Quelle: Betriebszählung)

	1929	1939
Ständige Arbeitskräfte in der Landwirtschaft	30248	28822

¹ Vom Total der in den Betriebszählungen erhobenen Beschäftigten unterstanden 1929 3231 Personen (= 9%) und 1937 2779 Personen dem Fabrikgesetz (Fabrikstatistik 1929 und 1937). Zwei der wichtigsten Kriterien zur Abgrenzung einer Fabrik gegenüber einem Gewerbebetrieb ist die Arbeitsteilung sowie die Produktion von materiellen Gütern auf Lager, d.h. für einen anonymen Markt, was insbesondere im Gastgewerbe natürlich nicht der Fall ist.

² Meuli 1940:31

³ vgl. dazu Gurtner 1939

BÜNDNER, SCHWEIZER UND AUSLÄNDER IM HOTELFACH

Rekrutiert wurden diese Arbeitskräfte in der Umgebung der Fremdenverkehrszentren, im übrigen Kanton Graubünden, in der Schweiz aber auch im Ausland. Meuli führt aufgrund der Volkszählungsergebnisse den folgenden Anteil an ausländischen Arbeitskräften an:

TABELLE XIV: Das ausländische Hotelpersonal im Kanton Graubünden
(Quelle: Meuli 1940:102)

	ausländische Hotelangestellte			ausländische Hotelangestellte/ Total aller Angestellten		
	Männer	Frauen	total	Männer	Frauen	total
1910	642	912	1554	31,8%	31,2%	31,5%
1920	244	619	863	16,6%	28,9%	23,9%
1930	318	1177	1495	13,5%	29,1%	23,3%

Gemäss Meuli stammte die Mehrheit des ausländischen Gastgewerbepersonals aus Deutschland und Italien. Zum Ausländeranteil im Bündner Gastgewerbe von rund 23 % während der Zwischenkriegszeit ist noch eine gewisse Anzahl an Saisonarbeitskräften zu zählen, die Meuli nicht sehr genau beziffert. Er schätzt, dass in den Jahren 1929 und 1930 insgesamt 5000 Saisonniers im Bündner Gastgewerbe arbeiteten, womit er höchstwahrscheinlich die Zahl der erteilten Saisonarbeitsbewilligungen meint (also 5000 = Anzahl gearbeiteter Saisons).

Der grosse Anteil an ausländischen Arbeitnehmern im Hotelfach war keine neue Erscheinung der Zwischenkriegszeit, im Gegenteil:

Vor dem Ersten Weltkrieg war gemäss dem liberalen Grundsatz der Freizügigkeit der gastgewerbliche Arbeitsmarkt ein internationaler. Vor der Karawane der europäischen Hotelklientèle zur Zeit der Belle Epoque, die in den Hotels von Baden-Baden, Montreux, Nizza, Rom, Kairo, Luxor und St. Moritz Halt machte, zog die Angestelltenschaft einher, um ihre Arbeit rechtzeitig zur Saison aufzunehmen. Auch Bündner Frauen und Männer fanden Arbeit an der italienischen und französischen Riviera, vereinzelt auch in Ägypten, umgekehrt hatten ausländische Arbeitskräfte alle Freiheit, in der Schweiz eine Stelle anzutreten.

Führend in der Ausbildung von Köchen und Kellnern waren bis nach dem Ersten Weltkrieg Deutschland, Frankreich und Italien. So erwähnt Baumann:

"England brachte vor dem Krieg fast gar keine eigenen Hotelangestellten auf. Frankreich stellte zwar sehr viele Köche, dagegen im Vergleich zu seinem

Bedarf viel zu wenig Kellner und fast gar keine Portiers. Die Italiener waren ziemlich stark vertreten in der Küche und im Service, liessen dagegen den Portierberuf ebenfalls links liegen.“¹

Die qualifizierten ausländischen Arbeitskräfte kamen auch in die Schweiz und besetzten einen guten Teil der Arbeitsplätze in Saal und Küche; die Schweizer fanden sich auch im Ausland vorwiegend in den Portiersberufen. Schon vor der Jahrhundertwende begannen die ausländischen Berufskollegen ihre Interessen in landmannschaftlichen Berufsverbänden abzusichern. Als rein schweizerisches Gegengewicht wurde daher 1886 die Portierorganisation "Union Winkelried-Verein", später umbenannt in "Union Helvetia, Verein schweizerischer Hotelangestellter" ins Leben gerufen. Eines der Hauptanliegen dieser Berufsorganisation war unter anderen die bessere Berufsausbildung, was 1909 zur Gründung der Hotelfachschule in Luzern führte.

Bei Ausbruch des Ersten Weltkrieges zogen sich die gastgewerblichen Arbeitskräfte in ihre Heimatstaaten zurück. Die Einschränkung der internationalen Freizügigkeit zu Beginn der zwanziger Jahre in beinahe sämtlichen westeuropäischen Staaten bedeutete für die gastgewerbliche Arbeit einen grossen Attraktivitätsverlust und bewog einen Teil des qualifizierten Personals, seinem Beruf den Rücken zu kehren. Dank verbesserter Bildungsmöglichkeiten und den Einreisebeschränkungen für Ausländer, etablierte sich nun eine neue Generation von Schweizer Personal im Gastgewerbe, auch in jenen Positionen, in denen vormals Ausländer dominiert hatten. Zum Ausländeranteil von rund 23% in der Zwischenkriegszeit, kam nun allerdings neu die Arbeitnehmergruppe der Saisonniers hinzu, unter denen das unqualifizierte Personal einen Anteil von 56,4% bei den Männern und 80% bei den Frauen innehatte, wie Meuli aufgrund einer Auswertung der erteilten Saisonbewilligungen ermittelte.²

Wieviele der Schweizer Hotelangestellten aus Graubünden kamen und wieviele aus anderen Kantonen der Schweiz, ist aus den statistischen Quellenwerken nicht ersichtlich. Nun findet sich in Sep M. Nays Berufsberatungsbroschüre eine Erhebung des Autors über die Herkunft des Hotelpersonals. Von insgesamt 5319 Stellen in der Wintersaison 1925/26 wurden laut Nay 23% von Bündner/innen besetzt, die übrigen Schweizer/innen hielten 43% und die Ausländer/innen 34%.

¹ Baumann 1918:336

² Meuli (1940:105). Auch Nays Zusammenstellung bestätigt, dass von den Ausländern der grösste Teil (746 Personen = 41,7 % aller Ausländer) in Küche (nicht in der Position von Köchen) und Office angestellt waren.

TABELLE XV: Bündner, Schweizer und Ausländer in der Bündner Hotellerie in der Wintersaison 1925/26 (Quelle: Nay 1931:15)

Survetsch (Dienst)	Total	Grischuns/ Bündner	d'auters cantuns	Jasters/ Ausl.
Cuschiniers (Köche)	419	52 12,5%	286 67,5%	81 20%
Kellners	425	31 7%	199 47%	195 46%
Portiers	508	294 58%	190 37%	24 5%
Autras clamadas (andere Berufe)	609	191 31%	234 39%	184 30%
Cuschinieras (Köchinnen)	236	15 6%	49 21%	172 73%
Femnas de combra (Zimmermädchen)	633	236 37%	283 45%	114 18%
Femnas de servir (Saaltöchter)	614	126 20%	413 66%	75 14%
Cuser e lavar (Nähen und Waschen)	508	97 19%	213 42%	198 39%
Office e cuschina (Office und Küche)	1367	209 15%	412 30%	746 55%
Total	5319	1251 23%	2279 43%	1789 34%

Sep M. Nays Tabelle gibt auch Auskunft über die Frage, in welchen Betriebsbereichen Bündner, Schweizer und Ausländer in der Zwischenkriegszeit tätig waren. Gelernte Köche und Kellner waren die Bündner nicht. Bei den Köchen hatten die Schweizer eine starke Stellung erobert, unter den Kellnern war ein gleich hoher Anteil an Schweizern wie an Ausländern zu finden. Noch weniger waren die Bündnerinnen Köchinnen, für diesen Beruf (Kaffee- und Personalköchinnen) wurden mehrheitlich Ausländerinnen beigezogen. Die Bündner waren, wie schon bei den

Domleschgern festgestellt, überwiegend Portiers, wobei unter dieser Bezeichnung vermutlich das gesamte Hallenpersonal, also auch Conciergen, Liftiers, Bahnportiers etc. figuriert. Was unter "andere Berufe" zu verstehen ist, wird leider nicht präzisiert.

Die Bündnerinnen waren vorzugsweise Zimmermädchen, in zweiter Linie Saaltöchter und sodann Lingeriemädchen und Glätterinnen. Als Zimmermädchen fanden sie unter ihren Arbeitskolleginnen mehr Schweizerinnen denn Ausländerinnen. Als Saaltöchter arbeiteten sie vorwiegend mit Schweizerinnen zusammen. In Office und Küche aber auch in der Wäscherei fanden sich die meisten Ausländerinnen, die Domleschgerinnen erinnern sich an Veltlinermädchen, die diese Arbeiten verrichteten.

Die Frage, ob ein Anteil von lediglich 23% an einheimischen Arbeitskräften nicht etwas wenig sei, beschäftigte den bündnerischen Grossen Rat vorab in Krisenzeiten mit grosser Arbeitslosigkeit.¹ Die einen Volksvertreter, so etwa Arbeitersekretär Hegglin, rügten periodisch, dass sich die Arbeitgeber soviel als möglich mit billigen und wehrlosen ausländischen (Saison)Arbeitskräften eindeckten, was für die einheimischen Arbeitnehmer eine starke Konkurrenz bedeute. Ihre Gegenspieler wehrten sich ebenso konsequent mit dem Argument, das einheimische Personal sei ungenügend qualifiziert für die höheren Chargen im Hotel, zeige aber wiederum keinen Willen, die untersten, körperlich anstrengendsten Arbeiten zu übernehmen.²

"Das weibliche Personal zeige da und dort Allüren, welche den Unterschied zwischen Gast und Dienstbote verwischen", votierte Grossrat Füm, Hotelier im Oberengadin und: "Die Abneigung gegen die Annahme von untergeordneten Dienststellen im Gasthausgewerbe entspringe nicht zuletzt einer verfehlten Schule, bei welcher das Hauptgewicht auf Bildung anstatt auf körperliche Arbeit gelegt werde."

¹ vgl. Grossratsprotokoll (GP) vom 19. November 1921; die Interpellation Moham, GP 24. November 1921; GP vom 19. Mai 1931; die Interpellation Sonder 24. November 1931; Grossratsprotokoll vom 24. Mai 1938

² Grossratsprotokoll 24. Mai 1938. Verstärkt noch zeigte sich dieselbe Entwicklung in der Landwirtschaft, wo einheimisches Personal, Heuer und Hirten, kaum mehr zu finden war.

DIE KONJUNKTURLAGE DER ZWISCHENKRIEGSZEIT

Folgeschwere Wirkung auf die Arbeitsplätze der Angestellten in der Bündner Hotellerie zeitigte der jeweilige Geschäftsverlauf der Branche. Durch ihre speziellen Arbeitsbedingungen - auf die wir noch ausführlich zu sprechen kommen werden - war das Personal den konjunkturellen Entwicklungen sehr direkt ausgesetzt.

Wie wir gesehen haben, existierte in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg in Graubünden eine blühende Hotel- und, von ihr abhängig, eine hoch entwickelte Fremdenverkehrsindustrie. Graubünden war zwar nicht ein Kanton der reinen Luxushotellerie - 1937 standen 40,7 % der verfügbaren Hotelbetten in Betrieben mit weniger als 50 Betten; 23,5 % in Betrieben zwischen 50 und 100 Betten; 22,6 % in Betrieben zwischen 100 und 200 Betten und 13,2 % in Betrieben mit über 200 Betten¹ - es gab in Graubünden aber etwas mehr Grosshotels als im Schweizer Durchschnitt, und auch ein Vergleich punkto Anlagekosten zeigt, dass in Graubünden der Hotellerie mit hohem Ausbaustandard eine starke Bedeutung zukam.

TABELLE XVI: Anlagewerte und Schuldkapitalien der Hotellerie verschiedener Kantone Total und je Kopf der Kantonseinwohner
(Quelle: Gurtner 1939:312)

Kanton	Anlagewerte Fr	je Kopf Fr	Schuldkapital Fr	je Kopf Fr
Graub.	443 357 775	3 470	189 866 637	1 488
Waadt	267 419 557	784	115 309 709	339
Bern	213 302 857	304	136 179 241	194
Luzern	171 359 729	862	56 640 136	285
Tessin	107 957 831	667	48 511 868	300
Wallis	117 626 612	839	35 786 859	255
Schwyz	49 707 954	777	20 860 681	326
	1 370 730 315		603 155 173	

Der Ökonomie Meuli bezeichnet die Bündner Hotellerie in ihrer Finanzstruktur seit dem Aufschwung um 1870 als *fortement capitaliste*. Die Graubündner Kantonalbank sowie die Bündner Privatbanken² beteiligten sich von Anbeginn stark an der

¹ Meuli 1940:33

² 1862 Gründung der Bank für Graubünden; 1864 Gründung der Engadinerbank; 1871 Transformation der Bündner Ersparniskasse in die Kantonalbank Graubünden; gegen Ende des Jahrhunderts: Gründung der St. Moritzerbank R. Baviere (Forts. Seite 88)

Finanzierung der Hotellerie. Gemäss Meuli war 1890 die Graubündner Kantonalbank mit ungefähr 1,4 Millionen oder etwa einem Zehntel ihrer Hypothekargeschäfte in der Hotellerie engagiert; 1900 waren es 3,4 Millionen oder 17,6 %; 1914 stieg die Summe auf 19,3 Millionen oder 25,1 %. Die Hypothekarguthaben der Bank für Graubünden in der Hotellerie betrugen 1890 2,9 Millionen, 1900 6,8 und 1914 18,1 Millionen.¹

Die Banken waren eine jener Branchen, die im Gefolge der Hotellerie erstarkten.

TABELLE XVII: Bilanzsummen der beiden wichtigsten Bündner Banken und Anteil der Hotelhypotheken am Hypothekargeschäft
(Quelle: Meuli 1940:176)

Jahr	GRAUBÜNDNER KANTONALBANK		BANK FÜR GRAUBÜNDEN	
	Bilanzsumme Mio Fr.	Anteil Hotelhypotheken am Hypothekargeschäft	Bilanzsumme Mio Fr.	Hotelhypotheken Mio Fr.
1890		10% (1.4 Mio Fr.)		2.9 Mio Fr.
1900	169	17.6% (3.4 Mio Fr.)	79	6.8 Mio Fr.
1901	195		77	
1902	208		79	
1903	211		86	
1904	201		91	
1905	201		90	
1906	231		95	
1907	274		92	
1908	366		101	
1909	342		96	
1910	398		114	
1911	570		122	
1912	702		147	
1913	726		159	
1914		25.1% (19.3 Mio Fr.)		18.1 Mio Fr.

Niemand, weder die Schuldner noch die Gläubiger, wollte und konnte in den wunderbaren Vorkriegsjahren annehmen, dass die wirtschaftliche Prosperität eines

(Fortsetzung von Seite 87) Erben, der späteren St. Moritzerbank A.G. sowie Gründung der Bank für Davos, später Rätische Bank. (Meuli 1940:175)

¹ Meuli 1940:175

Tages unverhofft und urplötzlich zum Stillstand kommen könnte. Doch dann geschah Anfang August 1914 das Unglaubliche. Mohr beschreibt den Kriegsbeginn mitten in einer erfolgreich angelaufenen Sommersaison:

"Die Gäste waren furchtbar aufgeregt. St. Moritz glich einem Ameisenhaufen, den man mutwillig abgedeckt hatte. Alles strebte nach Hause, die Ausländer zur Landesgrenze, solange sie passierbar war. Die Angestellten eilten zum grossen Teil, namentlich wenn sie militärpflichtig waren, ebenfalls nach Hause, die Portiers und ihre Helfershelfer waren nicht in der Lage, überall zuzugreifen, und so sah man vornehme Damen schweres Gepäck zum Bahnhof hinunter schleppen, nur fort, nur fort, das war die Losung. Auf dem Bahnhof entstand ein furchtbares Durcheinander, die Züge waren alle überfüllt und doch mussten viele sich auf ihre Koffern setzen und spätere Abfahrtszüge abwarten."¹

Die Hotelangestellten halfen noch die Koffer tragen, dann war auch für sie die Saison zu Ende. Anwalt Gian Rudolf Mohr erinnert sich an eine Versammlung des Hotelierversins in St. Moritz, in der über das weitere Schicksal des Personals diskutiert wurde:

"Die Hotels entleerten sich, aber was sollte mit den zurückgebliebenen Angestellten geschehen, die für die ganze Saison vertraglich verpflichtet waren? Durfte man sie fristlos entlassen? In einer sofort einberufenen sehr stark besuchten Versammlung des Hotelierversins, zu der auch Nichtmitglieder Zutritt hatten, hielt Nationalrat Walser einen Vortrag über die sofortige Aufhebung der Dienstverträge infolge höherer Gewalt. Er bejahte für den konkreten Fall die entschädigungslose fristlose Entlassung, während andere Stimmen laut wurden, die die Angestellten nicht allein den ganzen Schaden der vorzeitigen Entlassung tragen lassen wollten."

Zwei unterschiedliche Meinungen seitens der Arbeitgeber sind zu dieser Frage festzustellen. Das vorgeschlagene Schnellverfahren hätte bei der Arbeiterschaft wohl Empörung hervorgerufen. Rüsteten sich die Hotelangestellten zu einem Protestmarsch durch das entvölkerte St. Moritz? Keinesfalls:

"Das Problem mit den Angestellten löste sich anstandslos von selbst. Da es keine Trinkgelder mehr gab, zogen sie vor, rasch zu verschwinden und sich nicht in Konflikte mit den Dienstherren einzulassen, um ihre lukrativen Stellen künftig wieder antreten zu können."²

¹ Mohr 1955:36

² Mohr 1955:37

So schnell wie erhofft waren nun die lukrativen Stellen in der Hotellerie nicht wieder anzutreten. Vier Jahre Krieg und Mobilmachung stürzten die bündnerische und die schweizerische Fremdenhotellerie in eine wirtschaftliche Depression, aus der sie ein gutes Jahrzehnt nicht mehr herausfinden sollte.¹ Die mangelnde Vorsicht bei der überhitzten Investitionstätigkeit der Vorkriegsjahrzehnte trat nun zu Tage, was der Jurist und Bankfachmann Duri Capaul folgendermassen beschreibt.

"Besonders schwerwiegende Auswirkungen zeitigten die Kriegseignisse bei der Hotellerie, die schon damals auf die ausländischen Gäste angewiesen war. Nicht wenige Hotelgesellschaften hatten aber auch in früheren Jahren ungenügend abgeschrieben (Hotelwäsche 5 Prozent!), zu wenig Rücklagen getätigt und grosszügige Dividenden ausgeschüttet. Durch die Frequenzausfälle gerieten die Hotels sofort in Zahlungsschwierigkeiten, und Lieferanten und Gewerbetreibende warteten ebenso vergeblich auf die Bezahlung ihrer Forderungen wie die Banken und die zahlreichen Inhaber von Hotelpartialen (d.h. Anleiheobligationen) auf den Eingang ihrer Zinsen."²

Ein Teil der Fremdenhotels blieb nach Kriegsbeginn längere Zeit geschlossen, andere arbeiteten mit reduziertem Betrieb. Besonders gravierend waren die Frequenzrückgänge in den Ferienorten vorab im Engadin, während die Luftkurorte Davos und Arosa mit den Sanatorien auf etwas stabileren wirtschaftlichen Füßen standen.

Die zwanziger und dreissiger Jahre waren geprägt von starken konjunkturellen Schwankungen. Die Zeit zwischen 1924 und 1930 kann als Periode wirtschaftlicher Prosperität bezeichnet werden, oder, wie es die Domleschger Hotelangestellten ausdrücken als *die guten Jahre*. Von 1931 bis 1932 steckte die Hotellerie in einer schweren Depression, aus der sie sich nur mit Mühe erholte (entsprechend: *die schlechten Jahre*). 1936 brachte wiederum kein gutes Geschäftsjahr; die Frankenabwertung führte zwar zu einer kurzen "Blüte", die aber 1939 endgültig durch Kriegsausbruch und Mobilmachung zunichte gemacht wurde. Über die zwei Jahrzehnte gerechnet, während derer wir den Domleschgern in die Hotels folgen, verzeichnete die Hotellerie einen sinkenden Trend.³

¹ So wird in der Fachliteratur die wirtschaftliche Lage der gesamten Branche zwischen 1914 und 1924 eingeschätzt. Allerdings überlebten die Hotels der Luxusklasse sowohl den Ersten Weltkrieg als auch die Weltwirtschaftskrise als eigentliche "Oasen des Friedens". (vgl. Flower 1982:77 sowie Döbeli 1954:129 ff)

² Capaul 1971: 12

³ vgl. Beer 1968:34.

Die Weltwirtschaftskrise mit ihrer zunehmenden Verschlechterung der Weltwirtschaftslage, den internationalen Spannungen, Devisenschwierigkeiten und Reisebeschränkungen hatte eine ähnlich ernüchternde Wirkung auf den Boom der zwanziger Jahre wie zuvor der Beginn des Ersten Weltkrieges auf die Jahre der Belle Époque. Hotelier Rolf Kienberger beschreibt die Ereignisse in Sils Maria:

"Ende 1931 brach die Weltwirtschaftskrise aus. Als 15-jähriger Gymnasiast verbrachte ich die Weihnachtsferien zu Hause. Statt der erwarteten 250 beherbergte das Waldhaus am Silvester 1931 bloss 46 Gäste. Die Stimmung am Silvesterball in der Waldhausbar war derart gedrückt, dass ich mich kaum entsinne, seither je wieder einen so niederschmetternden Anlass erlebt zu haben."¹

Die ab 1922 erhobenen kantonalen und ab 1935 eidgenössischen Fremdenverkehrsstatistiken zeichnen zuverlässig die schwankende Zahl der Logiernächte auf.²

¹ Kienberger 1983:46

² Bis 1934 waren nicht alle Gemeinden des Kantons zählpflichtig, sie wurden erst mit der Anpassung an die eidgenössischen Erhebungsmethoden vollständig erfasst. Gurtner errechnet ein Manko von 2 % für die Zeit vor 1934. Die Tabelle beruht vor 1934 auf den unkorrigierten Resultaten der kantonalen Statistik.

TABELLE XVIII: Die Anzahl der Logiernächte von 1922 bis 1938
(Quelle: Gurtner 1939:290)

Logiernächte	1922	1923	1924	1925	1926	1927	1928	1929
Klosters	20874	24277	46589	62326	51539	80859	94745	109031
Chur	16279	18135	22585	27366	24936	49051	100002	159734
Arosa	225627	247326	429932	522132	479620	454234	530812	515723
Davos	760462	810785	1221911	1567372	1419459	1409690	1484826	1489502
Flims	34466	51244	61284	74422	64953	87899	82480	99864
Churwalden	7995	7537	7380	11030	7500	10846	14218	20112
Lenzerheide	26750	13883	18713	19877	17989	50798	52170	65737
Bergün	8900	10876	16065	18758	17048	25172	17943	23149
S. Bernardino/ Mesocco			4979	8779	5360	8109	18872	15182
Schuls	32863							
Tarasp	45507	43842	86714	115194	95000	142728	154182	141456
Vulpera	12644							
Pontresina	65714	54190	159385	193727	170547	235723	225639	238713
Samèdan	20990	20624	30326	32935	31991	74331	58685	72041
Celerina	26523	30870	48224	41691	45686	59275	55772	62485
St. Moritz	192966	249444	407389	433731	370601	551090	646520	693162
Silvaplana	8428	5524	2833	7202	6305	11819	32457	40666
Sils i.E.	20179	29168	43974	53718	52142	70389	71719	80417
Maloja	5629	7480	9769	18076	18933	16931	19621	25700
18 Kurorte	1487289	1625205	2616052	3208336	2881609	3338944	3660663	3852674
%	92,2	91,5	94,5	92,0	96,0	93,7	93,4	93,0
Übrige	125574	118509	153535	277449	151842	221802	267416	287094
%	7,8	8,5	5,5	8,0	4,0	6,3	6,6	7,0
Gesamtkanton	1612863	1743714	2771587	3485785	3033451	3560746	3928079	4139768

1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938
106817	90653	90975	87965	72222	108434	64120	133811	127102
179523	89382	58777	53142	65357	71004	69059	77277	93186
539536	514012	432775	486657	505114	479985	392815	528215	468425
1484277	1308523	1128672	1128226	1129664	1187913	1154113	1288961	1343556
88376	66124	60087	66761	70730	80925	57395	93481	86437
17723	13056	7242	13830	16805	19647	12494	17404	11434
76126	70753	55344	70710	84009	96266	69476	106441	99937
24019	13128	17258	19903	20041	16879	11486	14811	15825
11279	9808	9294	16106	14497	23148	5304	23151	58772
				60603	68693	48530	59911	62250
145086	81450	56677	64889	91910	99502	70312	94037	95991
				31307	30809	21782	34126	33741
233330	175557	84504	111173	142827	169448	113777	193954	181739
66242	33393	11522	22602	18848	23920	23456	33002	24306
57480	54775	33755	46045	52945	54027	43996	59146	57695
628362	504835	328943	361659	378517	388494	305884	423562	398508
39786	29453	15128	22506	31938	34948	21051	33596	31532
78549	56763	29025	34877	43607	52856	44609	63958	59315
25877	21205	11766	15532	21110	9560	4292	6923	9436
3802338	3132870	2431744	2622583	2760141	2916956	2463639	3191730	3163196
92,6	90,8	90,2	90,8	91,7	89,8	91,7	90,9	91,2
309764	313176	267436	268436	306303	324274	223828	319693	312094
7,4	9,2	9,8	9,2	8,3	10,2	8,3	9,1	8,8
4112102	3446046	2699180	2891019	3066444	3300583	2744437	3593804	3553001
		Total der Nichtmeldepflichtigen			59353	56970	82381	77711
					3241230	2687467	3511423	3475290

Franz Seiler, Direktor der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft, diagnostizierte 1935 als die Hauptprobleme der Schweizer Hotellerie: Ein Sinken der Logiernächtezahlen pro Bett aufgrund der ausbleibenden Gäste; ein Sinken der durchschnittlichen Einnahmen pro Bett aufgrund beständiger Preissenkungen; ein weit stärkeres Sinken der Betriebseinnahmen als der Betriebsausgaben; sowie ein Betriebsergebnis, das von einer hohen Zinslast stark geschmälert wurde.¹

Hermann Gurtner untersuchte 1939 den Zustand der Bündner Hotellerie kurortsweise und kam zum Resultat, dass die Hotellerie in den meisten Gemeinden von ihrer Substanz zehre:

"Hors concours" stehen die Volksheilstätten und Sanatorien von Davos, welche ihre Kostendeckung bisher gefunden haben.

Erste Gruppe: die in Friedenszeiten im allgemeinen die Betriebskosten, die Zinsen und 1/4 bis 1/2 der Amortisationen zu erarbeiten vermochten. Davoser Kurhotels, St. Moritz-Dorf und Arosa = 3

Zweite Gruppe: Kurorte, die ständig die Betriebsspesen aber nur ausnahmsweise die Zinsen voll zu erarbeiten vermochten: Celerina, Silvaplana, Lenzerheide, Davoser Sporthotels und Pontresina = 5

Dritte Gruppe: Kurorte, die die Zinsen nie vollständig und die Betriebsspesen ausnahmsweise nicht decken konnten: Chur, Klosters, Schuls, Samedan und Tarasp-Vulpera = 5

Vierte Gruppe: Kurorte, die um die Betriebsspesen kämpfen und nur ausnahmsweise an die Zinsen etwas erübrigen konnten: Sils i.E., Flims, St. Moritz-Bad, San Bernardino, Churwalden, Bergün und Maloja = 7."²

Mit der Hotellerie geriet nicht eine unbedeutende Wirtschaftsgruppe in Bedrängnis, sondern die Leitindustrie der Bündner Wirtschaft. Von ihr war nicht nur das Wohlergehen zahlreicher Gemeindefinanzen abhängig, sondern in starkem Masse auch der Bündnerische Staatshaushalt. Von den durch die Privatwirtschaft 1937 (ohne Elektrizitätswerke und Gemeinden) aufgebrachten Kantonssteuerbeträgen von 4,2 Mio Fr. stammten 2,7 Mio aus den 18 Kurorten mit 48'085 Einwohnern und 1,5 Mio aus den übrigen Gemeinden des Kantons mit 78'255 Einwohnern. Im Durchschnitt der 18 Fremdenverkehrsgemeinden stammten 75,2 % der Steuereinnahmen aus vom Fremdenverkehr direkt und indirekt abhängigen Erwerbsgruppen.³

¹ Seiler 1935

² Gurtner 1940:393

³ Für diese Abklärungen wies Gurtner in den 18 Kurorten die Steuerregisterführer an, die Steuererträge der drei folgenden Erwerbsgruppen gesondert zu errechnen: a) die Steuersumme, die aus dem Gastgewerbe stammt; b) die Steuersumme die weitgehend

ARBEITGEBER UND ARBEITNEHMER IM GASTGEWERBE

Bevor wir uns den Arbeitsbedingungen in dieser bewegten Zwischenkriegszeit zuwenden, möchten wir noch kurz auf ein Ereignis eingehen, das ins Jahr 1919 fällt, und im Kanton Graubünden weitgehend unbekannt ist: Der (Beinahe-) Generalstreik im Schweizer Gastgewerbe, mit dem die Arbeitnehmerverbände die Ratifikation des ersten Gesamtarbeitsvertrages für diese Branche durchsetzten.

1886 wurde die Union Helvetia gegründet. Sinn und Zweck dieses Berufsverbandes war eine landsmannschaftliche Organisation des Schweizerpersonals, um der ausländischen Konkurrenz am Arbeitsmarkt wirksamer entgegenzutreten zu können. Sie stand bis 1919 ausschliesslich dem männlichen, berufsständischen Personal schweizerischer Nationalität offen. In ihren Anfängen konzentrierten sich die Tätigkeiten der Organisation auf die Förderung der kollektiven Selbsthilfe: sie organisierte eine Stellenvermittlung für Schweizer Personal, sie richtete eine Kranken-, Sterbe- und Altersgeldkasse für ihre Mitglieder ein, sie förderte die berufliche Ertüchtigung und Weiterbildung, was 1909 zur Gründung der Hotelfachschule in Luzern führte, und sie versuchte in ihren Sektionen den Mitgliedern eine Art Heimat und Zusammengehörigkeitsgefühl zu vermitteln. Diese Aufgabe wurde auch durch die Herausgabe der Vereinszeitung "Union Helvetia" wahrgenommen.

In den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg war die Union Helvetia unter der Leitung des Generalsekretärs Hermann Bieder ein sehr friedlicher Verein. Bieder war liberaler Stadt- und Grossrat in Luzern und verfolgte die Verbandsinteressen durch eine Politik der Kooperation von Arbeitnehmern und Arbeitgebern. Eine möglichst durchgehende Organisation der Elite des Schweizer Hotelpersonals, der Conciergen, Küchenchefs, Portiers, Oberkellner sowie des Büropersonals sollte dieser friedlichen Strategie das nötige Gewicht verleihen. In den Verein aufgenommen wurde, wer eine regelmässige Berufstätigkeit im Gastgewerbe und gute Referenzen ausweisen konnte. Die Union Helvetia war schon deshalb ganz grundsätzlich ein wirtschaftsfreundlicher Verein, da selbständig gewordene ehemalige Erste Angestellte weiterhin Mitglieder der Organisation bleiben konnten.¹

aus dem Fremdenverkehr stammt (Lebensmittel- und Waren- (Fortsetzung Seite 95) (Fortsetzung von Seite 94) Lieferanten, Baugewerbe, Banken, Versicherungen, Verkehrsmittel, Ärzte, Anwälte, Agenten usw.); c) die Steuersumme, die unabhängig vom Reiseverkehr aufgebracht wird. (Gurtner 1939: 310)

¹ Prozentualer Anteil der "Etablierten" (Angestellte, die einen eigenen Betrieb übernommen hatten) am gesamten Mitgliederbestand der Union Helvetia:
1919:4,19%; 1922:5,45%; 1929:6,00%; 1930:7,70%; 1936:10,80%;
1939:11,00%; 1940:11,43%; 1942:9,40%; 1948:8,15%. (Burkhalter o.J.:66)

Frauen wurden bis 1919 trotz einer Mehrheit an weiblichem Personal im Gastgewerbe nicht in die Angestelltenorganisation aufgenommen.¹ Da die Hotelarbeit im Leben der Frauen doch mehrheitlich eine vorübergehende Angelegenheit war und das weibliche Personal vorab die unteren Chargen der Angestelltenhierarchie repräsentierte, erschien ihre Organisation als wenig gewinnbringend. Ihre Stimmen galten in der Hotellerie wenig, abgesehen von den Gouvernanten und Obersaaltöchtern, die in Rang und Ehren Erster Angestellter standen. Frauen waren aber auch Konkurrentinnen um die Arbeitsplätze, da sie immer wieder bereit waren, zu billigeren Tarifen zu arbeiten.

Die verbandsmässige Organisation des Hotelpersonals stiess, besonders in den unteren Rangstufen und der Saisonhotellerie, auf ganz spezifische Schwierigkeiten. Erstens hatte die ständige Arbeitsmigration eine sehr instabile, immer wieder neu zusammengesetzte Angestelltenschaft zur Folge, in der sich nie über längere Zeit ein Zusammenhalt bilden konnte. Dann hatte ebendiese Arbeitsmigration den Angestellten oftmals in ganz Europa herumgeführt, wo er als Einzelner einer teilweise sehr rüden Behandlung ausgesetzt war, insbesondere während der Ausbildung.² Daher handelte der einzelne Hotelangestellte vorzugsweise als Individualist, er entwickelte seine eigenen Strategien um "vorwärts zu kommen."³ Innerhalb der Hotelhierarchie waren die Standesunterschiede vom ausländischen Küchenmädchen

¹ Prozentualer Anteil des weiblichen Personals am gesamten Mitgliederbestand der Union Helvetia:

1919:1,57%; 1922:7,70%; 1929:13,20%; 1930:9,70%; 1936:8,80%; 1939:9,15%; 1940:8,78%; 1942:16,54%; 1948:19,15%. (Burkhalter o.J.:66)

² vgl. die Memoiren des spätern Barmanns Gustav Döbeli. (Döbeli 1954) Seine erste Stelle erhält Döbeli in einem Genfer Restaurant als Officebursche. Als er nach sechs Monaten neue Schuhe benötigt und den Patron um die Auszahlung von drei Monatslöhnen bittet, erhält er zur Antwort: "Scher dich zum Teufel, taugst ohnehin nur zum Fressen." (S.102) Während seiner Kellnerlehrzeit: "Unter den Kellnern war ich der einzige Schweizer, sonst alles Deutsche. Von morgens bis abends wurde ich von den deutschen Kellnern verdroschen, ich starb fast vor Heimweh." (S. 102) In Nizza als siebzehnjähriger Commis passiert ihm beim Service ein Missgeschick: Herr Meisser (der Oberkellner) "kam angerannt und versetzte mir mitten im Saal eine schallende Ohrfeige. Die Demütigung war grösser als der Schmerz. 'Scher dich zum Teufel, pack deine Sachen - erbärmlicher Nichtsnutz!' rief mir Meisser ausser sich vor Zorn nach." (S. 106)

³ Am 1. August 1915 wird Döbeli zum Chef de Rang befördert. Zum ersten Mal ist er an seinen Tischen für den tadellosen Ablauf des Service selber verantwortlich; ein wichtiger Schritt in seiner Karriere. Sein erster Gast ist ein reicher schottischer Kohlegrubenbesitzer (Figaro), der sehr zufrieden ist mit seinem Service und ihm fünf Pfund Trinkgeld gibt. Am Feierabend geht er zum italienischen Oberkellner und sagt stolz: "Figaro hat mir fünf Pfund Trinkgeld gegeben. Sie haben mich heute am 1. August zum Chef de Rang promoviert. Hier zum Dank zwei Pfund!" (Döbeli 1954:120)

zum unteren Schweizer Zimmerpersonal über den Conciergen eines Erstklassenhauses zum Barman einer Luxusherberge derart beträchtlich, dass die Interessen unter den Angestellten selbst weit auseinander lagen. Unterschiedliche Interessen hatten aber auch Ausländer und Schweizer, Trinkgeldentlöhnte und Fixbesoldete. Die Hausgemeinschaft förderte eine starke Identifikation mit dem Betrieb, in dem das Personal nicht nur arbeitete, sondern auch wohnte, ass und schlief. Die patriarchalische Verbundenheit zwischen Arbeitgeber und Angestellten liess die Interessengegensätze nicht in der Masse hervortreten, wie dies bei der Lohnarbeiterschaft der Fall war.¹

Der Erste Weltkrieg hatte für die Hotelangestelltenschaft eine katastrophale wirtschaftliche und soziale Lage zur Folge. Die Lohn- und Arbeitsbedingungen verschlechterten sich ganz allgemein, dazu verunmöglichte der Krieg und die Einschränkung der internationalen Freizügigkeit ein Ausweichen ins Ausland. Die Radikalisierung der Arbeiterbewegung hatte ihren Einfluss auch auf das Bewusstsein der Hotelangestellten, die sich in einer stark verschlechterten gesellschaftlichen Position wiederfanden. Unter Führung des tatkräftigen Generalsekretärs Rudolf Baumann verfolgte die Union Helvetia ab Mitte des Ersten Weltkrieges mehr und mehr einen gewerkschaftlichen Kurs. Vordringlich für einen umfassenden sozialen und wirtschaftlichen Fortschritt des Personals erschien eine Lohnreform: Eine Hebung der Minimallöhne und eine Abschaffung des Trinkgeldverdienstes. Die Angestellten bereiteten sich zu Verhandlungen mit den Prinzipalsorganisationen vor.

Von März bis Juli 1917 erschienen in der Verbandszeitung "Union Helvetia" sechs Leitartikel zum Thema "Grundsätzliches zur Lohnfrage". In diesen wurde die in Arbeitskämpfen bisher unerfahrene Angestelltenschaft auf die bevorstehende Lohnrunde eingestimmt: Ausführlich wurde argumentiert, die drückende Wirtschaftslage rekapituliert und die Berechtigung des Anliegens untermauert. Auch der äussere Gegner und der Feind in den eigenen Reihen wurde genau abgeschätzt: Von Arbeitgeberseite erwartete die Union Helvetia Verständnis für die schlechte wirtschaftliche und soziale Situation des Personals sowie die Einsicht, dass eine gütliche Einigung in der Lohnfrage der ganzen Branche zum Nutzen gereiche. Die Vereinsmitglieder wurden gewarnt vor mangelnder Solidarität und Entschlossenheit im Kampf sowie dem zersetzenden Einfluss der Miesmacher und Egoisten unter den eigenen Arbeitskollegen.

Um Missverständnissen unter Arbeitgebern und Angestellten vorzubeugen, legte Baumann gleich zu Beginn der Lohnrunde auch fest, was die Vereinsleitung unter dem Begriff "Kampf" verstand.

¹ vgl. Burkhalter o.J.: 20

"Die moderne Arbeiterbewegung geht zwei scharf getrennte Wege. Der eine ist der stachlige Weg des Kampfes, nur des Kampfes; der andere ist der Weg der freien Verständigung. (...) Die Gewerkschaften pflegen den ersten Weg von Anbeginn zu gehen. Die Theorie des Klassenhasses, auf dem sie ihre ganze Politik aufbauen, nötigt sie dazu, denn sie hat ein revolutionäres Endziel. Wir möchten diesen Weg nicht gehen. Vergessen wir nicht, dass politische Ziele sich mit dieser Form der Arbeiterbewegung verquickt haben. Wir aber wünschen politisch neutral zu bleiben. Deswegen braucht keines unserer Mitglieder aus seinem politischen Herzen eine Mördergrube zu machen. Wir achten die Ansichten des Einzelnen. Wenn wir aber ohne dringende Not den Weg der freien Verständigung nicht verlassen wollen, so leitet uns dabei neben der Rücksicht auf eine gute Tradition das Resultat, von dem wir annehmen, dass es auf unserem Wege wahrscheinlich ebenso gut, wenn nicht besser sein wird, als wenn wir gleich mit drakonischen Machtmitteln ans Werk gingen. Wir haben als unmittelbaren Zweck die Besserstellung des Personals im Auge; der Klassenkampf dagegen ist eingestellt auf ein fernerliegendes revolutionäres Ziel, an dem wir kein Interesse haben."¹

1918 belegten die Resultate einer Umfrage unter Vereinsmitgliedern die schlechten Arbeitsbedingungen des Hotelpersonals mit eindrücklichen Zahlen.² Eine ernsthafte Auseinandersetzung begann sich anzubahnen, zumal die einzelnen Sektionen der Union Helvetia mehrheitlich und sehr entschlossen einen Lohnkampf befürwortet hatten. Die Organisation des Arbeitskampfes wurde an die Hand genommen und Kontakte zu gastgewerblichen Personalverbänden im In- und Ausland geknüpft. Von zehn Schweizer Verbänden unterstützen acht die Lohnbewegung und bildeten einen gemeinsamen Lohnausschuss.³ Zeitgleich mit dem gastgewerblichen Personal gerieten auch die kaufmännischen Angestellten, das Bankpersonal, der Techniker- und der Werkmeisterverband in verbandspolitische Bewegung. 1918 machte sich der Dachverband aller Angestelltenverbände (VSA) eine Forderung der Arbeiterbewegung zu eigen und beanspruchte auch für die Angestellten die Einrichtung paritätischer Lohnämter beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA).⁴ Das Personal des Gastgewerbes schloss sich dieser Bewegung an, und gelangte mit einem Antrag auf behördliche Unterstützung und Überwachung der kommenden Lohnverhandlungen an das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement.⁵

¹ UH 29. März 1917

² Baumann 1918

³ In ihm war auch der Verband weiblicher Haus, Hotel- und Wirtschaftsangestellter vertreten.

⁴ UH 24. Oktober 1918

⁵ UH 31. Oktober 1918

Die Presse kommentierte die Lohnbewegung im Gastgewerbe mit unterschiedlicher Sympathie, wie einem Pressespiegel in der "Union Helvetia" vom 8. August 1918 zu entnehmen ist. Branchenunabhängige Zeitungen wie das "Ostschweizer Tagblatt" erachteten die Forderungen nach einer Lohnerhöhung und einer Ablösung des Trinkgeldes als berechtigt und nötig. Arbeitgeberzeitungen im In- und Ausland, wie etwa "Der Gastwirt" oder das deutsche Fachblatt "Küche und Keller", zeigten sich eher skeptisch. Sie betonten den ungünstigen Zeitpunkt der Lohnrunde angesichts des darniederliegenden Gastgewerbes und äusserten die Vermutung, dass unter den Arbeitnehmern selber eine Lösung der Trinkgeldfrage noch nicht reif sei. Wie der "Wirtezeitung" und der "Hôtellerie" zu entnehmen war, hatten der Schweizer Hotelier- und der Schweizer Wirteverein den Ernst der Lage aber erfasst und bemühten sich angelegentlich um einen gemeinsamen Standpunkt in der Lohnfrage. Seitens der Personalverbände äusserte sich der Genferverband erfreut über die Initiative der Union Helvetia. Er beurteilte den gewählten Zeitpunkt als günstig, da der Weltkrieg "so gut wie alles Bestehende gewandelt und auf den Kopf gestellt" habe und begrüßte insbesondere die Signalwirkung, die von der schweizerischen Bewegung auf die Nachbarländer ausgehen würde.

Im November 1918, zur Zeit des Landesgeneralstreiks waren die gastgewerblichen Personalverbände mitten in den Vorbereitungen der Lohnrunde. Um sich keine Steine in den Weg zu legen, distanzierte sich die Generaldirektion der Union Helvetia in scharfer Form von den streikenden Arbeitern und hob einmal mehr die Richtigkeit der Verhandlungsstrategie hervor.

Die erste, auf Einladung des Schweizer Hoteliervereins stattfindende Konferenz der Verhandlungsparteien scheiterte nach fünf Viertelstunden.¹ Uneinigkeit bestand nicht so sehr in den Sachvorlagen, die vorerst gar nicht diskutiert wurden. Zu klären galt es ganz grundsätzliche und zudem sehr politische Fragen: Sollte auch im Gastgewerbe dem Personal ein Recht auf gewerkschaftliche Interessenwahrung eingeräumt werden? Sollten behördliche Eingriffe in die inneren Angelegenheiten der Branche zugelassen sein? Die Arbeitgeberschaft weigerte sich kategorisch, die Vertreter des Personals mitentscheiden zu lassen, ob eine formelle Einigung in einem Gesamtarbeitsvertrag oder einem Normalarbeitsvertrag festgehalten würde. Im weiteren verwahrte sie sich gegen eine Einmischung der Behörden. Der Sprecher der Union Helvetia hingegen erklärte, der Standpunkt, ein Mitspracherecht des Personals komme einer Bevormundung der Arbeitgeberschaft gleich, sei veraltet und eine behördliche Obergewalt absolut nötig. Schlechte Erfahrungen mit Vereinbarungen auf freiwilliger Basis habe man schon genügend gemacht.

¹ UH 28. November 1918

Der Forderungskatalog der Personalverbände war mittlerweile sehr umfassend geworden, nebst der Lohnreform machte er auch die Arbeits- und Ruhezeiten, das Lehrlingswesen, sowie eine grundlegende Revision der gegenseitigen Rechte und Pflichten zum Gegenstand der Verhandlungen. Am 13./14. Februar 1919 kam es zu einer Einigung und zum ersten Entwurf eines Gesamtarbeitsvertrags.

Damit begann ein hartnäckiges Seilziehen um die Ratifikation des Vertragswerks. Vorerst stimmten die Prinzipalsverbände einer Ratifikation zu, die Angestellten hingegen erachteten ihre Anliegen als zu wenig berücksichtigt und lehnten ab. Zusatzbegehren gingen an die Arbeitgeberseite, um die erzielten Fortschritte doch noch zu retten. Die Situation begann sich zuzuspitzen: die Personalverbände waren in Eile, denn die Sommersaison 1919 stand vor der Tür, die Arbeitgeberverbände hingegen liessen sich Zeit mit ihrer Antwort auf die Kompromissvorschläge. Eine neuerliche Einigung kam an den Verhandlungen vom 2. und 3. Juli 1919 zu Stande. Mit ultimativer Frist am 12. Juli wurden die Arbeitgeberverbände nun angehalten den überarbeiteten Gesamtarbeitsvertrag zu unterzeichnen. Dazu war der Schweizerische Wirteverein mit 33 zu 21 Sektionsstimmen bereit, nicht so der Schweizerische Hotelierverein, der auf Betreiben der Bündner Sektion die Ratifikation des Gesamtarbeitsvertrages ablehnte. Begründet wurde die negative Haltung von den Bündnern mit den Schwierigkeiten, die nur schon die Einhaltung des neuen kantonalen Ruhetagsgesetzes bereiteten und der angespannten Finanzlage der Hotellerie.

Das gastgewerbliche Personal entwickelte nun starken politischen Druck und traf umfassende Vorbereitungen für einen Generalstreik; der Lohnausschuss wurde zur Streikleitungszentrale umfunktioniert und die Sektionen signalisierten einheitliches Vorgehen und äusserste Entschlossenheit. Der Druck der Öffentlichkeit auf die Bundesbehörden, einen offenen Konflikt im Gastgewerbe um jeden Preis zu verhindern, nahm gegen Ablauf des Ultimatums zu. Bundesrat Schulthess bestellte darauf die Parteien zu einer Einigungskonferenz, an der die Bündner Delegation des Hoteliervereins unter Leitung des Präsidenten Stiffler-Vetsch das Zugeständnis noch auszuhandelnder Konzessionen auf den Gesamtarbeitsvertrag speziell für den Kanton Graubünden erwirkte. Im letzten Moment konnte dadurch der Arbeitskonflikt beigelegt werden.¹

Christian Burkhalter, der der Union Helvetia 1949 eine Monographie widmete, würdigte die Errungenschaften dieses ersten Gesamtarbeitsvertrags im Gastgewerbe:

"Die Hotelangestelltenschaft hatte sich damit unter der Führung der UH ein Vertragswerk erkämpft, das in Bezug auf Geltungsbereich, teilweise aber auch

¹ UH 7. August 1919

in Bezug auf den materiellen Inhalt im schweizerischen Gastgewerbe einmalig dasteht. Nicht weniger als 17 Lohnpositionen waren festgelegt, die nach Hotelklassen abgestuft waren. Für die Saisonbetriebe waren Lohnzuschläge von 15 bis 50 % des Basislohnes vorgeschrieben. Die Arbeitszeiten wurden in fortschrittlicher Form geregelt, das Recht auf Ferien gewährleistet und eine Hauptforderung, der wöchentliche Ruhetag, war im Prinzip durchgedrungen."¹

Bereits nach Abschluss der Sommersaison 1919 meldete die "Union Helvetia" aber "Neue Wetterwolken" am ohnehin nicht sehr strahlenden Gastgewerbehimmel. Ein Teil der bündnerischen Hoteliers erklärte sich nicht mehr bereit, die vertraglichen Vereinbarungen einzuhalten. Am 25. September wurde in Bern die sogenannte Berufszentrale konstituiert, ein paritätisches Gremium, das Aufsichts- und Schiedsgerichtsfunktion im Gastgewerbe übernahm. Sie hatte sich bald um den Streitfall Graubünden zu kümmern. Aus Kreisen des Bündner Hoteliervereins verlautete, man fühle sich an die Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrages nicht gebunden, da der Bündner Hotelierverein nicht eigentliches Mitglied des Schweizerischen Hoteliervereins sei. Stiffler-Vetsch habe den Gesamtarbeitsvertrag in seiner Eigenschaft als Mitglied des schweizerischen Zentralvorstandes unterzeichnet und nicht als Präsident des Bündner Hoteliervereins. Auf die Einhaltung des Gesamtarbeitsvertrags verpflichtet seien somit lediglich jene Bündner Hoteliers, die gleichzeitig Einzelmitglieder des Schweizerischen Hoteliervereins seien. Der Kanton Graubünden brauche als ausgesprochenes Saisongebiet einen Sondervertrag.²

Diesen Einbruch in den Gesamtarbeitsvertrag konnten die Personalvertreter aus prinzipiellen Gründen nicht hinnehmen, stand doch zu befürchten, dass

"dieser ganze Rummel im Bündnerland nur die Ouverture ist einer Bewegung, die über das ganze Land sich sukzessive ausbreiten und den Gesamtarbeitsvertrag zusammenreißen sollte."³

Seitens des Hoteliervereins wurden die folgenden Vorschläge zum Inhalt eines Sonderabkommens eingebracht: Gefordert wurde der Verzicht auf die Saisonzuschläge; der Verzicht auf die Klausel, dass kein Personal ohne Lohn beschäftigt werden dürfe;⁴ sodann sollte die gesamtarbeitsvertragliche Regelung der Arbeits- und Freizeit ersetzt werden durch das bündnerische Ruhetagsgesetz, das den Bedürfnissen vollauf genüge.

¹ Burkhalter o.J.:36

² UH 22. Januar 1920

³ UH 29. Januar 1920

⁴ Gefordert wurde, dass die Trinkgeldberufe Concierge, Liftier, Bademeister, Masseure, Masseusen sowie Trinkhallenmädchen ohne Lohn eingestellt werden dürften.

Den Personalverbänden war es vorerst ein Anliegen, den eigentlichen Vertragsbruch der Bündner festzuhalten und öffentlich zu denunzieren. Eine Minderheit von Bündner Hoteliers vertrete hier in patriarchalem Gehabe einen "Herr im Haus-Standpunkt", der bei der Mehrheit des Bündnervolkes mit Sicherheit auf keine Unterstützung zählen könne. Dann aber erklärte sich die Union Helvetia zu Verhandlungen vor der Berufszentrale bereit. Am Gesamtarbeitsvertrag wurde grundsätzlich festgehalten; allerdings war man aufgrund der schlechten Geschäftslage in der Saisonhotellerie dazu bereit, Saisonbetriebe, auch ausserhalb des Kantons Graubünden, die nachweislich durch die Bestimmungen des Gesamtarbeitsvertrages in Notlage gebracht würden, durch einen Entscheid der Berufszentrale ausnahmsweise von ihren vertraglichen Verpflichtungen zu entbinden. Dies sei die äusserste Konzession um das Vertragswerk noch zu retten und den Angestellten ein Existenzminimum zu garantieren.

Ob dieser Regelung der Angelegenheit waren die Vertreter des Hoteliervereins nun aufs äusserste entrüstet: es könne von seinen Mitgliedern nicht verlangt werden, die finanziellen Verhältnisse ihrer Unternehmungen einem behördlichen Gremium zur Überprüfung offenzulegen. Ihr Regelungsvorschlag basierte auf einer Umkehr der Beweislast: Die Hoteliers sollten beispielsweise im Falle der ohne Lohn angeheuerten Berufskategorien grundsätzlich zu keiner Lohnzahlung verpflichtet sein, einem benachteiligten Angestellten werde aber das Recht zugestanden, an die Berufszentrale zu rekurrieren.

Wieder war die Lage im Bündner Gastgewerbe für einige Tage sehr gespannt. Die Personalverbände rüsteten erneut zu einem Machtkampf, an dem sich nach dem Willen der Vereinigten Angestelltenverbände auch die kaufmännischen Angestellten und das Bankpersonal in Graubünden beteiligen sollten. Nachdem eine ultimative Frist zur gütlichen Einigung ungenützt verstrichen war, verhängten die Angestelltenverbände die Sperre über den Kanton Graubünden und ordneten an:

- "1. Kein Angestellter wird vom heutigen Tage an in einem gesperrten Betriebe des Kantons eine Stelle annehmen.
2. Kein Angestellter ausserhalb der gesperrten Betriebe wird irgendwelche Arbeitshilfe zu Gunsten der gesperrten Unternehmungen leisten.
3. Sperrebrecher verfallen der Massregelung durch die vereinigten Personalverbände.
4. Ausgenommen von der Sperre sind Hotelbetriebe, welche bis zum 12. Februar zu Händen der unterzeichneten Verbände dem Regionalsekretariat der Union Helvetia in Chur die Erklärung abgeben, dass in ihrem Hause der Arbeitsvertrag anerkannt und restlos durchgeführt wird und welche diese Durchführung sicher stellen, das Verzeichnis der sperrefreien Hotels wird angemessen veröffentlicht.

5. Die bereits im Dienste gesperrter Unternehmungen stehenden Angestellten werden ihre Vertragsrechte mit Unterstützung der Organisationen auf dem Rechtswege geltend machen.
6. Weitere Massnahmen bleiben vorbehalten."¹

Ein weiteres Mal intervenierte Bundesrat Schulthess und brachte die streitenden Parteien an einen Tisch. Am 22. April 1920 publizierte die "Union Helvetia" die ausgehandelten Friedensbedingungen. Beide Parteien machten Zugeständnisse. Die Personalorganisationen willigten einer Herabsetzung der Saisonzuschläge und einer Aufhebung der Trinkgeldgarantie zu; das Bündnerische Ruhetagsgesetz wurde zur Regelung der Freizeit massgebend.

Ende April 1921 lief die Geltungsdauer des Gesamtarbeitsvertrages aus, ohne dass sie erneuert worden wäre. In der Union Helvetia hatten die Arbeitskämpfe interne Auseinandersetzungen um die gewerkschaftliche Ausrichtung der Verbandspolitik ausgelöst, aus denen die Personalorganisation geschwächt hervorging. Zwischen 1919 und 1922 erlitt sie einen Mitgliederverlust von rund 30 Prozent. In der Zwischenkriegszeit konzentrierte sich die Vereinsleitung auf eine schrittweise Lösung der Trinkgeldfrage; im weiteren bildeten die Einführung des gesetzlichen Ruhetages für Angestellte und der Aufbau der paritätischen Arbeitslosenkasse (PAHO) Schwerpunkte des sozialpolitischen Engagements.

¹ UH 12. Februar 1920

IM HOTEL: "WIR WAREN HIER ZUM ARBEITEN"

In keinem anderen Industriebetrieb wohnen - wie im Hotel - Patron, Angestellte und "Kunden" Tag und Nacht unter demselben Dach vereint. Dies sind eigentlich die besten Voraussetzungen, um sinnvolle, nicht entfremdete Arbeit zu leisten. Vom Dreiecksverhältnis Angestellte-Hotelier-Gäste soll in den ersten drei Abschnitten dieses Kapitels die Rede sein und daran anschliessend von den Arbeitsbedingungen in der Hotellerie.

DIE HAUSGEMEINSCHAFT ZWISCHEN ANGESTELLTEN UND PATRONS

Sehen wir vorerst von den Gästen ab und betrachten die Beziehung zwischen Angestellten und Patrons. Die Hausgemeinschaft der Angestellten mit dem Arbeitgeber im Hotel hat seine historischen Wurzeln im Dienstbotenwesen. Die frühesten St. Moritzer Herbergen beispielsweise waren erweiterte Privathaushalte. Die Magd oder der Knecht verrichtete auch sämtliche Arbeiten, die mit der Beherbergung der Kurgäste zusammenhingen. Der Entwicklungsschritt, den das Beherbergungsgewerbe mit dem Bau von Grosshotels und der Gründung von Aktiengesellschaften vollzog, war derjenige vom Familienbetrieb zur modernen, arbeitsteiligen Unternehmung.¹ Für das Personal bedeutete diese Umstrukturierung die "Emanzipation des früheren Dienstboten zum gewerblichen Angestellten", wie es Christian Burkhalter ausdrückt.² Die Arbeitskräfte wurden gemäss ihren Qualifikationen austauschbar und wechselten, abgesehen vom Stammpersonal, von Saison zu Saison. Die Beziehung zwischen Patron und Hotelbediensteten verlor damit teilweise ihren familiär-patriarchalen Aspekt und nahm mehr den Charakter einer Geschäftsbeziehung zwischen Arbeitnehmer und Arbeitgeber an.

Die Hausgemeinschaft überdauerte als eigentliches Relikt aus vorindustriellen Zeiten den Wandel von der Familienpension zum modernen Hotelunternehmen, da sie der Leitung eines Hotelbetriebs in mehrfacher Hinsicht sehr entgegen kam. Der Betrieb eines Hotels erforderte die Präsenz und Einsatzbereitschaft des Personals rund um die Uhr; dazu bot die Hausgemeinschaft beste Voraussetzungen. Sie erlaubte im weiteren eine Einsparung an Personalkosten, da Unterkunft und Verpflegung in den durch teure Wohnungen und hohe Lebenskosten geprägten Kurorten vom Hotel erbracht wurden, und nicht in Form höherer Löhne ausbezahlt werden

¹ Schon 1874 beschrieb Eduard Guyer in seinem Handbuch "Das Hotelleben der Gegenwart" den Mechanismus eines modernen Grosshotels sehr detailliert.

² Burkhalter o.J.:17

mussten.¹ Die Hausgemeinschaft erleichterte die Personalführung und förderte die Identifikation der Angestellten mit den Interessen des Hauses. Sie ermöglichte eine weitgehende Kontrolle der Angestellten in ihrer Freizeit und im Haus.

Bereits 1874 beschrieb der Hotelfachmann Eduard Guyer in seinem Handbuch "Das Hotelleben der Gegenwart" zwei unterschiedliche Stile der Personalführung, die er in Zusammenhang brachte mit der Besitzform der Hotelunternehmung. Hotelbetriebe in Familienbesitz erlaubten eher eine persönlich-familiäre Beziehungsform, nicht nur vom Patron zu den Angestellten, sondern auch vom Patron zu den Gästen:

"Bei Ankunft und Abreise der Hauptzüge wird der Prinzipal so viel als möglich gegenwärtig sein, um seine Gäste persönlich zu empfangen, dieselben kennen zu lernen oder bei der Abreise sich zu überzeugen, in welcher Stimmung der Fremde sein Haus verlässt. Die Buchführung wird er täglich durchsehen und das Eine oder Andere der Bücher, welches ihm die beste Controle und Einsicht in den ganzen Mechanismus gewährt, selbst führen. Küche, Keller, Säle und Etagen wird er so oft als möglich besuchen, von Zeit zu Zeit auch einmal die Zimmer der Angestellten nachsehen, um sicher zu sein, dass auch diesen die gegebenen Vorschriften zu gute kommen; seine Aufmerksamkeit wird sich auch darauf richten, ob sein Personal die vorgeschriebene gute, gesunde kräftige Nahrung erhält. Für kranke Angestellte wird der Wirth oder die Wirthin sich persönlich interessieren, eingedenk der Pflicht, für ihre Untergebenen zu sorgen und in Würdigung der Erfahrung, dass selten ein Mensch für empfangene Wohltaten gänzlich abgestumpft und undankbar ist."²

Hotelbetriebe im Besitze einer Aktiengesellschaft, geleitet von einem Geschäftsführer(ehepaar) - gemeinhin Direktion genannt -, neigten hingegen auch was die menschlichen Beziehungen anbetreffe eher zu Anonymität und kalkulierter Kosten-Nutzen-Rechnung:

"Grosse Hotels und besonders Aktienunternehmungen setzen voraus, dass der Gast nur wenig oder gar keine Ansprüche an die Persönlichkeit des Wirthes macht, dass er nur eine gut geführte Logir- und Speiseanstalt erwartet und dass ein Verlangen nach irgend einer andauernden Rücksicht, nach einem mehr gast-

¹ So vermerkt Robertson im Kapitel über die Bodenpreise in St. Moritz: "Mit diesen abnorm hohen Bodenpreisen und dem durch die Bodenbeschaffenheit bedingten Mangel an Bauplätzen steht im Zusammenhang, dass seit einiger Zeit in St. Moritz an billigen kleinen Wohnungen fühlbarer Mangel herrscht, den hauptsächlich zugezogene Gewerbetreibende, Beamte und Angestellte empfinden." (1909:119)

² Guyer 1874:146

freundlichen Verhältnis von keiner Seite vorhanden ist. Diese Anschauungsweise, welche einzig die Wechselbeziehungen zwischen Geldbeutel und gebotem Luxus darstellt, ist ursprünglich aus Amerika importiert worden, hat aber in Europa vielfachen Anklang gefunden und entspricht diese Ansicht der Zeitrichtung und dem Verkehrsleben der Gegenwart."¹

Wie weit diese "amerikanischen Verhältnisse" in Graubünden Einzug hielten und in welchem Masse sie mit der Besitzform in Zusammenhang gebracht werden können, kann hier nicht beurteilt werden. Tendenziell finden sich die beiden Umgangsweisen mit Gästen und Personal natürlich auch in der Bündner Hotellerie. Erinnern wir uns an die Krisensitzung des St. Moritzer Hoteliervereins bei Ausbruch des Ersten Weltkriegs. Es wurde über das weitere Schicksal des Personals diskutiert, und der "kapitalistischen" Gesinnung eines Teils der anwesenden Arbeitgeber stand eine "familiäre" gegenüber. Die einen befürworteten damals eine "entschädigungslose fristlose Entlassung", während andere Stimmen laut wurden, die die Angestellten "nicht allein den ganzen Schaden der vorzeitigen Entlassung tragen lassen wollten."²

Auch im Kampf um den Gesamtarbeitsvertrag zu Beginn der zwanziger Jahre sind - zwischen den Zeilen der Verbandszeitung "Union Helvetia" - zwei unterschiedliche Positionen auf Arbeitgeberseite auszumachen. Zwar setzte sich der Bündner Hotelierverein schliesslich mit einer harten Linie gegen die Ansprüche des Personals durch; im Vorfeld der Verhandlungen lassen sich aber durchaus auch moderate Standpunkte feststellen. So fand beispielsweise im Oktober 1918 eine ausserordentliche Versammlung des Hoteliervereins Maloja-Sils-Silvaplana statt, die sich mit der Lohn- und Trinkgeldreform im Gastgewerbe beschäftigte. Die "Engadiner Post" berichtete:

"Dass die Löhne der unteren Angestellten nach einer Remedur rufen, wurde als berechtigt anerkannt; es wird eine der Aufgaben des bündnerischen Hoteliervereins sein, in Sachen seine vermittelnden Dienste gegenüber den neuzeitlichen Forderungen der Hotelangestellten anzubieten."³

Die "Hardliner" unter den Bündner Hoteliers wollten nichts von Vermittlung gegenüber den "anmassenden Forderungen des Personals" wissen. Ihre Parole lautete schlicht:

¹ Guyer 1874:141

² Mohr 1955:37

³ UH 17. Oktober 1918

"Die Hotels seien nicht für den Gesamtarbeitsvertrag gebaut, sondern zur Verzinsung des investierten Kapitals."¹

Beide Geisteshaltungen prägten unmittelbar die Arbeitsbedingungen des Personals und die Domleschger äussern sich denn auch deutlich dazu. *Trafen sie es schlecht* so wurden sie *ausgenützt*; der Kommentar zu den *guten Stellen* hingegen lautet: "Also *schaffen* musste man schon, aber man hatte es gut."

Umgekehrt bemerkte schon Guyer, dass die beiden Personalführungsstile ihre Rückwirkungen auf das Verhalten des Personals hatten, wobei er wieder das Beispiel Aktiengesellschaft und Privatunternehmung anführte:

"Actienhotelunternehmungen erlauben dem Director (Gérant) in den seltensten Fällen (...) seine Angestellten so zu überwachen und sich persönlich derart für dieselben zu interessieren, dass die Angestellten selbst ein direktes Interesse am Geschäft und seinem Erfolg nehmen, wie diess in Privatunternehmungen öfters möglich ist. Noch seltener wird das Betriebspersonal grosser Actienhotels Verständnis für die Nothwendigkeit zeigen wollen, seine Ansprüche mit seinen Leistungen (Arbeit, Bezahlung, Kost und Logis), oder mit dem Erfolg und dem Ertrag des Unternehmens in ein gesundes Verhältnis zu bringen."²

Nach diesem eher theoretischen Abstecher, der dazu dienen sollte, die Spannweite möglicher Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Angestellten etwas auszuleuchten, möchten wir uns nun wieder den praktischen Aspekten der Hausgemeinschaft zuwenden.

Eine strenge Hausordnung regelte das Zusammenleben im Hotel, über deren Einhaltung die Hotelleitung und die Ersten Angestellten wachten. Hören wir, was die Domleschger Hotelangestellten über die Regelung der Freizeitaktivitäten und von Moral und Sittlichkeit zu erzählen wissen.

Abendliche Vergnügungen hatten um zehn Uhr beendet zu sein, damit das Personal am andern Tag wieder frisch zur Arbeit erschien:

"Im Palace und in diesen Grosshotels, dem Kulm, die Chasseure mussten am Abend um zehn drin sein. Wenn sie um acht Feierabend hatten, mussten sie um zehn Uhr drin sein. Wir mussten uns beim Pförtner anmelden, wenn wir hineinkamen, und sonst hat er es aufgeschrieben, um viertel oder zwanzig nach zehn hat er es aufgeschrieben und am Morgen hat man vom Concierge einen Rüffel gekriegt. "Gestern Abend bist du wieder spät heimgekommen, was hast du

¹ UH 22. Januar 1920

² Guyer 1874:142

gemacht? Wo bist du gewesen?" - "Ja, wir sind ein wenig *verhocket*", hat man so gesagt. - "Ja das darf nicht vorkommen, ihr mögt ja am Morgen gar nicht aufstehen!" Die Mädchen mussten auch um zehn drin sein. Jetzt was Höhere waren, die durften heim kommen, wann sie wollten, da sieht man nur, da war man dort auch unter Druck." (Herr Johann Caviezel, Portier)

Bei zentralem Standort übernahm das Büro gleich selbst die Aufsicht über die Ausreisversuche des Personals:

"In den Ausgang reichte es nicht, hat es auch nicht *gelitten*. Die Patrons schauten schon, ob man am Abend noch *leutschen* täte, da waren sie flott. Die sahen gut hinaus aus dem Büro. Wenn eine *ab* wollte, sahen sie einen über den Hof laufen und kamen nachforschen wo und was. Das war nicht gestattet." (Ein Zimmermädchen)

Zuweilen konnte sich aber auch die rigorose Hausordnung nicht gegen das Menschliche behaupten:

"Zuletzt am Ende begann ich dem Pförtner, wenn ich zu spät hereinkam, zwei Franken zu geben, von da weg hat er mich nicht mehr aufgeschrieben. Ich konnte hinein zu jeder Zeit, und ich fand dann später sowieso einen *Schlupf*. Wir hatten das Zimmer unten über dem Garagedach, hinten stellten wir eine Leiter auf und schauten, dass die jeden Abend dort war und mussten nie mehr beim Pförtner vorbei. Wenn ich einmal vorne hineinmusste, ging ich beim Pförtner vorbei, gab ihm *zwei Stutz*, das war ein Oberländer, ein älterer Mann schon über Fünfzig, der schätzte die zwei Franken mehr als mich aufschreiben, und hat mich nie mehr aufgeschrieben." (Herr Johann Caviezel, Portier)

In sittlicher Hinsicht sorgte eine strikte räumliche Trennung der Geschlechter für Ordnung in den Personalunterkünften. Liebschaften waren trotzdem an der Tagesordnung, was auch die hohe Zahl von Hotelangestellten beweist, die ihren Ehepartner am Arbeitsplatz fand.¹ Sie unterlagen aber strikten Sanktionen, so dass Mann und Frau den Stimmen des Herzens nicht zu offensichtlich folgen durfte:

"Ohne Schatz war ich nie in der Saison! (sie lacht) Wir waren nicht besser als die heute, ein wenig besser vielleicht schon, nicht so frei. So hatte man es auch schön, nicht nur arbeiten. - Musste man solche Liebschaften im Versteckten abhalten? - Versteckt gegen den Patron? Ja, ja, das schon, das mochten die gar nicht leiden, das sahen sie nicht gerne, wahrscheinlich hatten sie Angst. Auch

¹ Von fünfzehn interviewten Domleschger Hotelangestellten heirateten sechs einen Arbeitskollegen oder eine -kollegin.

der Gouvernante durfte man nichts sagen, man musste abschleichen so an einem Nachmittag, und zum Nachtessen war man wieder zurück, beide am Tisch, und liess sich nichts anmerken. - Hat man nicht ein wenig geblinzelt und hinübergeschaut? - Nein, das nicht, da mussten wir unheimlich streng sein, unheimlich streng, da konnte man wirklich nur hintendurch. Auch wenn die Eismänner den Platz räumten, wo wir die Wäsche aufhängten, so mussten wir arbeiten und durften gar nicht hinschauen. Unheimlich streng waren sie. Ein Mädchen haben sie mitten in der Saison verschickt! (Frau Conrad-Pitsch, Sils i.D.)

Trotz strengen Sittlichkeitsvorschriften waren diese aber nicht unumgebar:

"Ja wir waren Satanel Auch die Mädchen gingen wir manchmal *fluxen*, den Zimmern nach und geklopft und ein Teil machte dann auf, und ein Teil, wenn es so ganz Solide, Seriöse waren, *stalierten* und gingen uns *verrätschen*." (Herr Johann Caviezel, Portier)

Wie weit Moral und Sittlichkeit tatsächlich durchbrochen wurden, kann hier nicht beurteilt werden. Die letzten Geheimnisse aus ihrer Hotel-Vergangenheit müssen die Domleschger Hotelangestellten ja auch nicht preisgeben. Bei vielen *Töchtern* und *Mädchen* - Saaltöchter, Officemädchen, Zimmermädchen - deckten sich die Vorschriften der Hausordnung bezüglich Sittlichkeit nahtlos mit ihrer Erziehung und wurden von den Frauen als väterliche Schutzmassnahme gegen Belästigungen begrüsst. Man vergleiche nur die Aussagen weiter oben: Der Patron war *flott*, dass er auf einen aufpasste.

"Ich weiss nicht, was meine Mutter damals gesagt hätte, wenn wir so wie heute einfach mit einem (Mann) zusammengelebt hätten! Die hätte getan, also ganz verrückt, das glaubt man gar nicht. - Aber in den Hotels konnten ja die Mütter auch nicht aufpassen, wer schaute dann dort? - Der Patron hat schon scharf darauf geachtet, da hatten wir die Zimmer nicht nebeneinander, da waren wir schon getrennt. Soviel ich weiss ist nie etwas passiert, dass man gehört hätte Man war einfach sehr zurückhaltend. Meine Mutter sagte mir und der Schwester, wenn wir in die Saison gingen: "Geht, meine Mädchen und kommt wieder zurück, wie ihr jetzt geht!" Wenn man einmal in Versuchung geriet, so sagte man sich: "Du darfst nicht, du darfst nicht, sonst passiert etwas und wie willst du dann nach Hause?" Die Furcht, nein die Ehrfurcht vor den Eltern war halt viel grösser und das hielt einen zurück." (Frau B., Saaltochter)

DIE HIERARCHIE DER ANGESTELLTEN

Die Gemeinschaft im Hotel kann durchaus mit einer Grossfamilie verglichen werden. An der Spitze des Unternehmens stand als Vater- und Mutterfigur der Patron und die Patronne, bzw. Herr und Frau Direktor, die bei gutem Verhältnis unter den Angestellten "Papa" oder "Mutter" genannt wurden. Die zahlreichen Arbeitskollegen waren Brüder und Schwestern, der Concierge der väterliche Onkel und die Gouvernante die erfahrene ältere Tante. Für "Papa Patron" arbeiteten die Angestellten, er speiste und logierte einen, er griff bei Streit schlichtend ein, seinem kontrollierenden Auge entging kaum etwas und er bot einem einen gewissen Schutz. Diese familiären Strukturen waren von grosser emotionaler und moralischer Bedeutung für die Hotelangestellten; sie erleichterten den Schritt in die Fremde sehr. Auch während der Saison trösteten einen freundschaftliche Beziehungen zu den Zimmergenossinnen und Arbeitskolleginnen über die Härte der Arbeit hinweg. Während der eigentlichen Dienstzeit zwar etwas weniger - dort hatte jede für sich zu tun und die Gouvernante oder die Patronne duldeten kein Geplauder - nachher in der Freizeit aber suchte man sich so gut als möglich gemeinsam zu amüsieren:

"Im Suvretta arbeiteten wir in der Lingerie, dort schliefen wir zu fünft in einem Zimmer, ein Zimmer wie ein Saal, aber dort lachten wir viel. Am Feierabend und den Sonntag durch lachten wir uns oft krank." (Eine Lingère)

Trotz aller Parallelen zur elterlichen Familie im Domleschg war das Hotel natürlich keine Familie, sondern ein Wirtschaftsunternehmen mit vielfältigster Arbeitsteilung und ausgeprägtem Rangstufensystem. Dazu kommt der erwähnte Umstand, dass der Hotelangestellte eher einem individualistischen Handeln zuneigte. Die familiären Beziehungen konnten denn auch nicht verhindern, dass das schwesterlich-brüderliche Zusammenleben mitunter eher einer Hackordnung glich, in der die oberen, erfahreneren Vorgesetzten die unteren, jüngeren Untergebenen auszunützen trachteten. Obersaalkellner waren dafür berüchtigt, grosse Trinkgelder in den eigenen Sack statt in die gemeinsame Trinkgeldkasse zu stecken. Conciergen enthielten den Chasseuren Trinkgelder vor oder informierten sie falsch darüber, wieviel sie für Sonderdienste beim Gast verlangen durften. Der Concierge selber kassierte dann diesen Betrag auf seiner Déboursrechnung, ohne ihn an den Berechtigten weiterzuleiten. Der Küchenchef holte bei den Lieferanten Provisionen heraus, von denen das Küchenpersonal nie *einen Fünfer* sah ... gegen dergleichen Ungerechtigkeiten waren die unteren Angestellten machtlos.

"Heute können sie mit den Leuten nicht mehr das machen, was sie früher machten. Damals war nichts anderes als die Hotels, keine Fabrik und so. Da hatte man Angst, etwas zu sagen, damit sie einen nicht fortschickten, damit man noch eine Saison bleiben konnte. Ich habe oftmals gedacht: Herrgott, da muss

man sich schon gefallen lassen ...! Aber eben, mit Schweigen gehts besser! Ja, man bekam dann wenigstens ein anständiges Zeugnis für gutes Benehmen und das war unsere Empfehlung an den nächsten Ort." (Ein Zimmermädchen)

Das Reklamieren bei den nächsthöheren Instanzen oder gar direkt bei "Papa Patron" musste gut erwogen sein und in der Mehrheit der Fälle empfahl es sich zu schweigen, um sich nicht unbeliebt zu machen. Die Hierarchie verlangte Unterordnung und ein fragloses Befolgen der Anordnungen, die von oben getroffen wurden. In einer denkbar schwachen Position befand sich das Personal zudem Anfang der zwanziger Jahre und nach der Weltwirtschaftskrise durch die äusseren Bedingungen des Arbeitsmarktes. Jeder und jede fürchtete, bei einer Reklamation auf die Strasse gestellt zu werden; Ersatz für die Entlassenen stand jederzeit bereit, wie im Grossratsprotokoll vom 24. November 1931 nachzulesen ist:

"Beim kantonalen Arbeitsamt seien keine offenen Stellen für Hotelpersonal, dagegen 44 speziell für das Hotelfach ausgebildete und 101 unausgebildete männliche Stellensuchende angemeldet. Im ganzen seien dort 206 männliche und weibliche stellensuchende Hotelangestellte angemeldet."

So bissen die Angestellten denn die Zähne zusammen, hielten sich den Ende Saison ausbezahlten Verdienst vor Augen, für den sie ja dankbar waren. Wichtig war ein gutes Zeugnis und dass man die Stelle nächstes Jahr wieder antreten konnte.

TABELLE XIX: Die Angestellten eines grösseren Hotels mit Badebetrieb
(Quelle: eigene Zusammenstellung)

BETRIEBSBEREICH	FUNKTIONSBEZEICHNUNGEN
Leitung/Direktion	Direktor/Directrice; Hotelier/Hotelière; Patron/Patronne; Gerant/Gerantin; Principal; Geschäftsführer
Bureau	Chef-Buchhalter, Buchhalter; Kassier/Kassierin; Sekretär/Sekretärin
Réception	Chef de réception, Telefonistin, Garderobière
Halle/Vestibül	Concierge, Nachtconcierge; Bahnportier/Conducteur Portier, Nachtportier, Unterportier; Liftier; Chasseur/Ausläufer/Laufbursche/Piccolo/Groom
Étage	Étagengouvernante; Etagenportier, Unterportier, Zimmermädchen

(Fortsetzung)

BETRIEBSBEREICH	FUNKTIONSBEZEICHNUNGEN
Lingerie	Lingeriegouvernante; Lingerie-Mädchen, Wäscherin, Näherin, Glätterin
Saal	Oberkellner, Chef/Commis d'étage; Chef/commis de rang, Kellner, Courrierkellner, Obersaaltochter, Saaltochter
Restaurant	Kellner, Restaurationstochter
Bar	Barman, Barkellner; Bardame; Musiker
Küche	Chef de cuisine, Saucier, Chef de partie, Commis, Pâtissier, Restaurationskoch; Café-, Personal-, Alleinköchin; Küchenhilfen
Keller	Kellermeister, Kellerbursche
Office	Officegouvernante; Argentier, Messerputzer, Officebursche/Officemädchen, Casserollier
Economat	Warenkontrolleur; Economatgouvernante
Innendienst	Hauswerkmeister, Heizer, Schreiner, Elektriker, Hausbursche; Krankenschwester, Kinderbetreuerin
Aussendienst	Gärtner, Platzwarte, Golf- u. Tenniswarte, Caddy, Tennisbub
Badebetrieb	Kurarzt, Bademeister/Bademeisterin, Masseur/Masseuse, Therapeut/Therapeutin, Trinkhallenmädchen

DIE GÄSTE

Die dritte Gruppe, auf deren Kommen und Bleiben Patron und Angestellte gleichermaßen angewiesen waren, bildeten die Kunden, die Gäste. War *Arrivée*, begann sich die grosse Maschinerie Hotel in Bewegung zu setzen, die Gäste standen im Mittelpunkt. Im Hotel warteten zu Saisonbeginn zweierlei "Unternehmer" gespannt auf ihre Ankunft: der Hotelier und das (Trinkgeld)personal.

Das Verhältnis eines Angestellten zum Gast war vorerst bestimmt durch den Betriebsbereich, in dem er arbeitete und die Rangstufe, die er an seinem Arbeitsplatz innehatte. Von massgeblichem Einfluss war sodann das erwartete Trinkgeld und das Wissen um persönliche Eigenarten und Lebensumstände eines Gastes aus vorangegangenen Jahren.

Die Angestellten hinter den Kulissen, das Küchen-, Keller-, Office- und Lingeriepersonal verrichteten ihre Arbeit ohne Gästekontakt, sie bildeten das *fixbesoldete Personal*, dessen Einkommen nicht vom Trinkgeld abhängig war. Für das *Trinkgeldpersonal* aber war der Gast eine ebenso wichtige Person wie der Patron oder Direktor, da der Gast normalerweise mit seinem Trinkgeld zum Gesamteinkommen des Angestellten den weit grösseren Anteil beitrug als der Arbeitgeber mit dem Lohn. Die Dienstleistungen des Trinkgeldpersonals reichten von den einfachsten Gefälligkeiten des Chasseurs über den Service bei Tisch der Saaltochter hin zu den täglichen individuellen Beratungen des Concierge, die den Charakter einer Geschäftsbeziehung annehmen konnten.

Der angemessene, respektvoll-höfliche Umgang mit den Herrschaften wollte von den *Kindern vom Lande* zuerst gelernt sein. Anleitung dazu gaben die Vorgesetzten, im Saal beispielsweise die Obersaaltochter oder der Oberkellner:

"Der Oberkellner zeigte uns, wie man zu einer Türe aus- und eingeht und die nötigen Anstandsregeln hat er uns auch beigebracht. - Sie hatten ja sicher den nötigen Anstand? - Ja, aber sie schauten schon. Wenn man zum Beispiel eine Grafschaft erwischte, vier Personen an einem Tisch, dann schauten sie schon. Für den Wein war ja der Oberkellner da, damit hatten wir nichts zu tun, wir mussten die Platten in Empfang nehmen, gehen und die Gäste bedienen. Zuerst immer die Ältesten, man schaute, wer etwa der Grossvater sein könnte. Die Deutschen bediente ich lieber als die Engländer, die waren schon wahnsinnig aristokratisch und steif und die schauten einem auf alles, auf die Fingernägel, ob man schön geputzte Fingernägel habe, das hat der Oberkellner auch immer geschaut, bevor wir angetrabt sind. Vor dem Service konnten wir schnell in die Zimmer zum Umziehen und zum Waschen unter den Armen und dann schauten sie auch, dass man nicht *geschweisselt* hat. Kein Deodorant wie heute, aber eine gutschmeckende Seife und Kölnisch Wasser. - Wie haben Sie diese Grafen

angeredet? - Es kam drauf an, z.B. mit *ehrwürdiger Herr* oder *geehrter Herr*, *geehrte Dame*, wir wussten ja nicht immer, ob das eine Grafschaft war, die Deutschen waren meist reiche Gutsbesitzer oder Bankiers. Mit *geehrte Dame* wusste man, dass man nicht falsch lag. - Hat man viel geredet mit diesen Leuten? - Nein, nur gerade das, was den Service anging, aber wenn man es gut machte, sind sie schon aufgetaut und fragten: "Fräulein, wo sind Sie her, wo sind Sie aufgewachsen?", dann antwortete man." (Frau B., Saaltochter)

Von sich aus redete das Zimmermädchen oder die Saaltochter den Gast nicht an, sie wartete, bis dieser seine Wünsche anbrachte, oder las ihm diese von den Augen ab. Der Concierge hingegen erachtete es als seine Aufgabe, auf die Gäste zuzugehen und sie nach ihren Wünschen und ihrem Wohlbefinden zu fragen. Wie weit die Angestellten bei den Gästen gehen durften und bei welchen Gästen sie wie weit gehen durften, war nicht Teil der offiziellen Ausbildung. Die Menschenkenntnis, die sich bei einem langjährig erfahrenen Hotelangestellten im Umgang mit den unterschiedlichsten, schwierigsten, einfachsten, vornehmsten oder ordinärsten Gästen ansammelte, war Teil seines Professionalismus, war eine Spezialisierung ganz besonderer Art und trug wesentlich zu seinem Berufserfolg bei. Mit Routine wurden die Gäste schon bei ihrem ersten Auftritt in der Hotelhalle eingeschätzt. Mit einem Blick las der Concierge und der Portier an ihrem Benehmen, an ihren Koffern und ihrer Ausstattung, an ihren Begehren und ihrem Tonfall ab, wes Geistes Kinder er da vor sich hatte und welche Art Distanz und Höflichkeit er sich erlauben durfte.¹

Langjährige Hotelangestellte sind ohne Zweifel Menschenkenner, aber da die Beziehung zwischen Gast und Personal ganz wesentlich vom Trinkgeld bestimmt war, erfuhr nicht immer der menschlich einwandfreiste Gast die zuvorkommendste Behandlung, sondern der mit dem lockersten Geldbeutel. "Rache" an diesen falschen Umständen wurde hinter dem Rücken der Bedienten genommen: "Merci beaucoup, suffla il tschil"² hiess manchmal vielsprachig das Dankeschön, mit dem das Trinkgeld entgegengenommen wurde.

Wovor schon Sep M. Nay warnte, war die grosse Verführungskraft, die vom gegensätzlichen Lebensstil der Gäste und der Käuflichkeit der Dienstleistungen ausging. Er befürchtete nicht nur Identitätsprobleme, sondern weit schwerwiegender Alkoholismus und sexuelle Abirrungen. Alkohol beispielsweise stand überall he-

¹ Symonds berichtet von geheimnisvollen Zeichen, die die Portiers diskret auf dem Reisegepäck der Gäste anbrachten, um international Informationen über die Qualität der Gäste weiterzugeben. (Symonds 1892:218)

² "Danke schön, blas mir..."

rum, beim Abräumen oder in den heissen Küchen, in denen Durst, Stress und Ärger auch mit Weisswein oder Bier weggespült werden konnten.¹

Folgen des Alkoholkonsums der Gäste waren wieder Verführung anderer Art beim Personal: elegante Damen, verwandelt in *bsoffni Wiiber*, liessen sich vom Zimmerkellner und Portier ins Bett bringen. Erzählt wird auch, junge Ehefrauen und Töchter reicher Väter hätten sich zum Zeitvertreib ganz gerne ein wenig mit dem hübschen Portier amüsiert; Männer bestellten den achtzehnjährigen Chasseur mit Mineralwasser aufs Zimmer und boten ihm dann Geld für Liebesdienste; der Zimmerkellner wurde beim Service des Frühstücks in eine kompromittierende Situation gebracht und der Direktor selber machte dem Zimmermädchen seine Anträge.

Ob das Personal auch durch herumliegende Wertgegenstände verführbar sei, oder eben *treu*, wurde durch eine Art Vertrauenstest überprüft, der die Angestellten immer wieder in helle Aufregung versetzte:

"Einmal, es war Freitag, habe ich die Matratzen gekehrt und etwas fiel heraus. Ich merkte nicht was, das ging so im Tempo, ich schaute, es war eine wundervolle goldene Armbanduhr. Das machten sie extra um zu schauen, ob man *treu* ist. Ich ging zum Portier: "Diese Uhr ist mir aus dem Bett gefallen beim Matratze kehren. Was soll ich tun, soll ich sie auf das Nachttischchen legen oder auf die Waschkommode oder sie auf dem Büro abgeben?" Er sagte: "Sofort auf dem Büro abgeben!" Er ging für mich aufs Büro und am Abend kamen die Herrschaften und ich sagte ihnen, dass die Uhr aus dem Bett gefallen war und nun auf dem Büro sei. Sie sagten, dann sei alles in Ordnung. Es ging nicht lange, so geschah dasselbe mit einem wunderbaren Ring beim Kissenschütteln. Aber ich habe ihn nicht gefunden, und ich sagte das der Frau und die suchte dann. Ich dachte: "Mich kriegen sie nicht, ich bin nicht gewohnt zu stehlen" und meldete das der Frau Direktor und diese sagte: "Ja wissen Sie, wir haben aller Gattung Angestelltel" (Frau Conrad-Pitsch, Sils i.D.)

Demgegenüber waren die Scherze, die die Angestellten in Abwesenheit der Gäste mit deren Roben und Juwelen trieben, harmlos. Es machte Spass sich selber einmal ins Kostüm der grossen Dame zu stürzen und festzustellen, dass einem dieses auch ganz gut stand:

"Meine ältere Schwester war Zimmermädchen und ich war jünger und ging einfach ins Hotel helfen, das war im Winter, dann gingen die Gäste am Morgen Skifahren und in ihrem Zimmer lagen Ringe und schöne Pelzmäntel und ich habe

¹ Ob ein eigentliches Alkoholproblem im Hotelgewerbe existierte, kann nicht beurteilt werden und entsprechende Untersuchungen liegen keine vor.

die Ringe angezogen und vor dem Spiegel gestanden mit Mantel und Hut, und die Schwester war am *Passen*, ob jemand kommt und ich fragte: "Kommt mir das nicht?" (Ein Zimmermädchen)

Dass der Umgang mit den Gästen trotz Hausgemeinschaft ein distanzierter blieb, verordnete nicht nur der Patron über die Hausordnung, sie wurde auch gewährleistet durch die doppelte Infrastruktur des Hotels. Neben dem Hotelportal, der Entrée, den Speisesälen für die Gäste und den Gesellschaftsräumen, die für die Angestellten ausserhalb der Dienstzeit tabu waren, existierte die Angestellteninfrastruktur, der Angestellteneingang, die Angestelltentreppe, der Kuriersaal als Speiseraum sowie die Personalzimmer unter dem Dach, im Keller oder in der *Dépendance*. Begegnungen mit Gästen blieben auf die Dienstleistungen im Arbeitsprozess beschränkt. Eine spezielle Rolle spielte dabei die Uniformierung. Sie trug dazu bei, dass Kontakte auf die durch die Uniform bezeichnete Dienstleistung beschränkt blieben und der Mensch mit seiner sozialen und individuellen Herkunft und Geschichte hinter seiner Funktion verborgen blieb.

Die augenfällige Trennung von Gast und Hotelbediensteten machte Sinn, denn im Hotel traten soziale Schichten in Beziehung zueinander, die unterschiedlicher nicht hätten sein können. Die Angestellten kamen ins Hotel, weil sie dringend einen Verdienst benötigten, die Gäste aber waren zumeist hier, um sich die Freizeit, bisweilen die drückende Langeweile zu vertreiben. Es stellt sich die Frage, wie solche vorab den Angestellten offensichtlichen Diskrepanzen zu ertragen waren. Kam nicht Neid auf oder gar Wut über die so ungleich verteilten irdischen Güter, über die Abhängigkeit vom (Trink-)Geld der andern, zumal es manchem Angestellten scheinen mochte, er arbeite immer, der Gast aber nie? Nein, sagt ein Zimmermädchen:

"Das hatte man damals nicht, diese Politik! Den Gästen haben wir *Signeria* gesagt, die waren für uns wie der Herrgott und wir waren die Angestellten. Ich dachte nie daran, diesen Gästen böse sein zu wollen, weil sie Geld hatten. Wir waren so und sie so!"

Wie sich mit den Gästen - vielleicht auch bisweilen mit Kopfschütteln über deren Extravaganzen - ein sehr interessanter Umgang finden liess, bringt eine Kurzgeschichte zum Ausdruck, die Herr Jacob Caviezel-Stecher geschrieben hat.

Die Geschichte des Autokönigs Jean-Louis Renault

Wenn man viele Jahre in Erstklasshotels arbeitete, ergab es sich, dass man mit hohen im Staat engagierten Personen oder weltbekannten Unternehmern in Kontakt kam oder sie zu bedienen hatte. Einer der weltbekannten Unternehmer war Jean Louis Renault, Fabrikbesitzer der Autofirma Renault auf der Seine in Paris.

Jean Louis Renault war ein leidenschaftlicher Skifahrer; so wollte er keine Stunde des Skifahrens vermissen. Als Sportsman in einem Grosshotel in St. Moritz kam ich 1931 zum ersten Mal in Kontakt mit Jean Louis Renault. Die Zimmerbestellung erfolgte immer schon im Sommer für den Monat Februar zum bestimmten Datum und bestimmter Ankunftszeit. Die Zimmerbestellung lautete wie folgt: Ein Einz Zimmer für den Sohn der auch Jean Louis hiess; ein Doppelzimmer für das Ehepaar Jean Louis Renault mit anschliessendem Salon und nebenan das Doppelzimmer für den Schwager mit Ehefrau, alle Zimmer mit Durchgangstüren. Mit der Zimmerbestellung wurde auch ein Bergführer-Skilehrer für Renault senior, ein Skilehrer für Renault junior und ein Skilehrer für Madame Renault und Schwager mit Ehefrau reserviert.

Angereist wurde immer per Bahn um die frühe Mittagszeit, am Bahnhof stand ein Zweispänner für die Familie und ein Einspänner für das Gepäck bereit. Zimmerbezug und Auspacken musste rasch vor sich gehen, da Monsieur Renault um 14 Uhr zum Skifahren ausrücken wollte. Auch der Bergführer musste bereit sein. Monsieur Renault ging nie allein skifahren, der Rest der Familie nahm es etwas gemütlicher. Alle Skilehrer waren für den ganzen Tag reserviert, damals für 30 Franken pro Tag, egal wieviele Stunden gefahren wurden. Den Tagesablauf der Skiferien von Monsieur Jean Louis Renault, wenn man das Ferien nennen will, möchte ich ein wenig schildern.

Am Ankunftstag war wie schon vermerkt Start um 14 Uhr mit Bergführer H. Müller aus Champfèr; zu Fuss über Champfèrersee, Silvaplanersee nach Surlej und hinauf zur Fuorcla Surlej, retour über Hahnensee, St. Moritz Bad und zum Hotel Suvretta. Für die nächsten Tage war der Abmarsch immer um 8 Uhr. Bergführer, Lunch, Skis, Skifelle, alles musste bereit sein. Einmal wollte Bergführer Müller den zähen Burschen mürbe machen und sagte zu mir, morgen sei dann Abmarsch um 7 Uhr. Zu Fuss zum Bahnhof St. Moritz, per Berninabahn nach Bernina-Häuser, Felle anschnallen, hinauf zur Diavolezzahütte, über Isola-Pers-Gletscher nach Morteratsch, zu Fuss nach Pontresina, mit der Berninabahn nach St. Moritz, mit der Corvigliabahn nach Chantarella, über Alp Giop nach dem Suvrettatal und hinunter nach dem Hotel Suvretta. Wenn er vom Skifahren heimkam, benützte Jean Louis Renault nie den Hoteleingang, er kam immer mit dem Bergführer durch den Sportsraum herein. Am betreffenden Abend sass er auf meinem Wachs-Tisch und sagte: *"Mais je suis fatigué, mais c'était beau, c'était tellement*

beau, bonsoir Müller, à demain." So vergingen seine Winterferien. Am Tag der Abreise wurde Ski gefahren bis zwei Stunden vor Zugsdépart.

Jean Louis Renault war Gründer und bis zum letzten Weltkrieg Alleinherrscher über die gleichnamige Automobilfabrik, die 1945 verstaatlicht wurde, und heute wieder private Aktionäre erhalten soll. Schon früh in seinem Leben wurde Jean Louis Renault bitter enttäuscht und lernte die Menschen verachten. Er wollte in eine Ingenieurschule eintreten, die ihn nicht aufnahm. Bei einem Dampfkesselbauer kam er schliesslich unter. Dort erwarb er ein Facharbeiterdiplom, Ingenieur war er nicht und wurde er auch nie. In seiner Grossgrundbesitzerfamilie galt er als handwerklich Begabter, man stellte ihm einen Schuppen zur Verfügung, damit er seiner Leidenschaft, der Tüftelei an Autos frönen konnte. Als er 1898 tatsächlich ein funktionierendes Vehikel auf vier Rädern zusammengestellt hatte, waren seine beiden älteren Brüder sofort zur Stelle, der eine war Ingenieur, der andere Techniker. Sie halfen Louis bei seinem Vorhaben auch finanziell.

Inzwischen war auf der Insel Ile an der Seine, die sie käuflich erworben hatten eine Fabrik mit nahezu tausend Arbeitern entstanden. Als 1908 beide Brüder im Grab lagen, war Louis Alleinherrscher. Solange seine Brüder dabei waren, war Louis nur Handlanger, obwohl die Erfindung die seine war. Mit eiserner Disziplin und übermenschlicher Willenskraft brachte er die Fabrik auf noch höhere Stufe. Zu Beginn des Ersten Weltkrieges 1914 war die Renault-Autofabrik die grösste Frankreichs. Nicht nur Autos wurden hergestellt, auch Panzer, Flugzeugteile etc. Je grösser sein Unternehmen wurde, desto grösser wurde sein Vertrauen in seine eigene Kraft. Als aber 1929 die Autoproduktion Verluste zeigte und er über 2000 Arbeiter beschäftigte, warf er 40 Millionen für die Umstrukturierung in die Fabrik und 1932 stand das Unternehmen wieder in den schwarzen Zahlen. Louis war inzwischen verheiratet, hatte einen Sohn Jean Louis, in dem er seinen Nachfolger sah. Das waren die Jahre, in denen ich die Familie in St. Moritz bediente 1931-1936. Als 1939 der Zweite Weltkrieg ausbrach, begann auch für Renault eine schlimme Zeit, und als Hitler Frankreich überrumpelte, lag alles am Boden. Es blieb den Renault-Werken nichts anderes übrig, als der Deutschen Wehrmacht Kriegsmaterial zu liefern.

1944 nach der Befreiung von Paris wurde Jean Louis Renault verhaftet, der Kollaboration mit den Nazis angeklagt und vier Tage später erschossen. 1945 als Colonel de Gaulle die Macht über Frankreich übernahm, wurden die Renault-Werke verstaatlicht. Der Sohn Jean Louis Renault starb im Krieg als Pilot. Die Renault-Ära war zu Ende.

1948 versah ich im Suvretta die Stelle als Nachtconciierge. Es war gegen Saisonende anfang September. Um die Mitternachtsstunde erschien an meinem Pult eine vornehme, hochgewachsene Dame in Begleitung eines ebenso stattlichen Herrn und

verlangte zwei Einzelzimmer. Ich glaubte die Dame zu kennen, liess sie im Anmeldeformular einschreiben und während sie sich einschrieb, sagte sie zu mir: "*Vous êtes toujours ici?*" - "*Oui, Madame Renault.*" Sie staunte, dass ich ihren Namen noch erinnerte. Am folgenden Morgen meldete ich die Ankunft unserem Patron Herrn Oberst Hans Bon, der nicht wenig erstaunt war. Madame Renault war auf dem Weg nach Davos zum berühmten Juristen Silberroth. Sie hatte in Frankreich einen Prozess angestrebt, denn man war immer mehr der Ansicht, dass Louis Renault unschuldig hingerichtet worden war. Ob Madame Renault damit durchgekommen ist, habe ich nie erfahren.

VERSCHIEDENE ARBEITEN

Zur Darstellung der eigentlichen Betätigungen folgt nun eine Reihe kurzer Interviewauszüge, in denen die Hotelangestellten ihre Arbeit beschreiben. Dabei kommen diejenigen Berufe zur Sprache, die von den Domleschgerinnen und Domleschgern ausgeführt wurden; Vollständigkeit wird keine angestrebt. Die einzelnen Schilderungen beziehen sich zum Teil mehr auf die Arbeitsbedingungen, etwa die Schwere der Arbeit oder die Länge der Arbeitstage, zum Teil sind sie exakte Beschreibungen der Arbeitsgänge.

Der Portier

"Ganz unten sind Chasseure und Ausläufer, die trachten schon langsam weiterzukommen und die arbeiten meistens in der Loge weiter. Die werden dann Liftier, erster Liftier, zweiter Liftier oder werden Kondukteur und Bahnkondukteur, was schon ein höherer Posten ist, oder Nachtconcierge, und wenn er jahrelang das macht und der Tagesconcierge schon alt ist und aufhört, kann der avancieren und so nach vorne rutschen. Aber das betrifft wirklich jene, die ihr Leben im Hotel verbringen, die nicht zwischenhinein wieder andere Arbeiten machen, die haben auch Sprachen gelernt, die können Englisch und Französisch schreiben und lesen, dann kannst du einen höheren Posten in einem Hotel annehmen. Ein Portier braucht das nicht unbedingt, ein Portier hat eigentlich die Reinigung von Schuhen und Kleidern, die die Gäste hinausstellen zum Bürsten, er hat mit dem Gepäck zu tun, hinauf und hinuntertragen und Zeug und Sachen, und muss das Gepäck wieder hinunterbringen und in den Omnibus laden, wenn der Gast abreist, und ausnahmsweise, wenn sie von dir etwas extra verlangen. Der Portier ist einfach einer - da habe ich solche gekannt, die fünfzigjährig waren, als ich ein junger Bursche war in diesen Grosshotels in St. Moritz - die hatten sich hinaufgearbeitet auf diese Portiersstelle als

Etagenportier mit diesen hohen Gästen, dass sie Geld genug verdienten, ohne sich noch weiter hinaufzuarbeiten. Die, die in der Loge arbeiten, Loge das heisst, dort ist der Concierge, der hatte ein Pult, wo die Gäste hereinkommen und er empfängt sie, der bedient die Gäste in Sachen Schlafwagen, in Sachen Reise überhaupt und vielleicht Gäste in Hotels auswärts anweisen, wo sie sich auskennen in der Schweiz, im Tessin, im Ausland und sie haben alle die (haus)internen Korrespondenzen der Gäste auszuführen. Sie bezahlen sämtliche Sachen, wo die Gäste Auslagen machen in diesen Geschäften, bezahlt der Concierge von sich aus. Wenn sie abreisen, macht der Concierge eine *Débours*-Rechnung, und die Gäste bezahlen die, und der Concierge bezahlte uns Chasseure, wenn wir in die Geschäfte gingen, um etwas zu kaufen für die Gäste. Der Höhere verdient gut, der hat direkten Kontakt. Wenn die Gäste gehen, ein Fünfhunderter in den Sack das habe ich vielmals gesehen, dass das der Concierge erhalten hat, ja, ja!" (Herr Johann Caviezel, Portier)

Der Concierge

"Also, ich hatte eine Loge mit den Postfächern, die ganze Post war unter mir, das Telefon war unter mir, wenn die Telefonistin nicht hier war, ging ich hinüber zum Stöpseln. Die Telefonabrechnung vom Hotel war unter mir, die Angestellten in der Loge, ich hatte sechs bis sieben Angestellte, den Gästen musste ich Auskunft geben über Möglichkeiten für Ausflüge und vor allem Auskunft geben über die Anschlüsse der Züge national und international. Dann musste ich mit der Direktion schauen, dass ich immer guten Kontakt hatte und mit den Angestellten auch. Wir hatten im grossen ganzen ein gutes Verhältnis mit Direktion und Angestellten. Bei den Gästen die Bestellungen der Flugzeuge, ich verkehrte hauptsächlich mit der Swissair, aber auch mit British Airways, Air France und Alitalia. Dann verkaufte ich Postmarken und Ansichtskarten und wenn die Réception nicht geöffnet war, wechselte ich Geld, hauptsächlich Dollars und Deutsche Mark. Für die Gäste hatte ich damals auch viele Auslagen für Postgebühren oder wenn sie einkaufen gingen, dass ich es bezahlte und das musste ich den Gästen auf die Rechnung tun, *Débours du Concierge*. Die gingen in die Geschäfte und diese kamen dann zu mir mit den Paketen und ich bezahlte das. Das war mein privates Geld, und wenn der Gast verreiste, präsentierte ich die Rechnung. Im ganzen sind es zweiundfünfzig Jahre, die ich ins Hotel ging, in den ersten Jahren, als ich von der Kiepe aufwärts kam, hatte ich damit ja nichts zu tun, aber nachher, als ich mit den Rechnungen zu tun kriegte, hat es mir manchmal schon ein wenig *pöpperlet*. Aber es passierte mir nur einmal, dass ein Gast nicht bezahlte, das war ein Swissairticket Zürich-New York, das waren etwa 1600 Franken und das machte mir schon verflixt heiss. Der sagte, er

schicke das per Check und das kam nie. Aber da kannte ich einen bei der Kantonalbank und der wollte ihm schon Beine machen und es stellte sich heraus, dass der Check nicht gedeckt war, aber ich bekam das Geld dann doch. Sonst hatte ich nie Anstände und das waren ja Jahre! Der Chef de Réception kassierte nur die Hotelrechnung, das andere ging über mich privat." (Herr Ueli Banzer, Concierge)

"Concierge ist halt ein Beruf, bei dem man sich ein wenig einfühlen muss in den Mitmenschen. Es ist fast jeder Mensch als Einzelperson anders als die andern, etwas drückt sie alle, an dem sie zu nagen haben. Da kamen sie am Morgen herunter, fremd, schauten die Plakate an, da kam man ins Gespräch mit ihnen und dann hat man sie schon gewonnen gehabt. Wenn sie etwas hatten, so kamen sie zu mir, alle Fäden liefen bei mir zusammen. Ich hatte nach der Saison etliche Gäste, die mich besuchten zu Hause, Amerikaner auch. Persönliche Kontakte waren es schon, einfach nicht per du. (...) Am Morgen - geputzt habe ich nichts, das erledigten meine guten Mitarbeiter - man kam einfach in schwarz, dann kamen die Leute herunter, gingen zum Frühstück, gaben vielleicht Aufträge, Zug- und später Flugbillette, man musste den Transport organisieren, wir hatten Gratistransport ins Dorf. Dann holten alle die Skis, gingen skifahren, bis um 11 Uhr war ein Betrieb ... mit 200 Personen ging das lange, bis alle weg waren. Dann kam die Post, man musste die Post verteilen für 110 Angestellte und 200 Gäste, so wurde es 11 Uhr, 12 Uhr, ich weiss nicht wie. Dann ging man zum Mittagessen, dann gewöhnlich in die Zimmerstunde. Ganz früher in anderen Stellen hatten wir ein schlechtes Gewissen, wenn wir in die Zimmerstunde gingen, und nach frei durfte man gar nicht fragen. Zwischenhinein hatte ich noch die Telefonzentrale, wenn der Telefonist nicht da war, da musste man auch springen, also Beschäftigung recht genug. Es ist so, dass vom Moment an, dass ein Haus eröffnet ist, in der Loge Tag und Nacht immer jemand da ist. Der Tag war um neun, halb zehn fertig. Um neun kam der Nachtconcierge, der machte dann weiter." (Ein Concierge)

Der Chasseur

"Als besserer Laufbursche erhielt der Chasseur vom Hotel leihweise eine Uniform. Das für die Ausführung der vielen Botengänge notwendige Fahrrad musste er selber mitbringen. Der Chasseur musste zuerst am Morgen in zivil in der Halle und im Vestibül die Teppiche staubsaugen und die Möbel und Lampen abstauben. Dann zog er die Uniform an und radelte im Auftrag des Conciergen oder des Gastes zur Post, zum Telegrafenamts, zur Bank, zur Apotheke, zum Blumenladen, zur Konditorei usw., vielfach um von Gästen Gekauftes ins Hotel zu brin-

gen. Neben den Kommissionen durfte der vertrauenswürdige Chasseur gelegentlich auch Babysitter spielen oder Damen-Schosshündchen spazieren führen." (Herr Robert Schatz, Chasseur)

Das Zimmermädchen

"Im Juni ist man angetreten, wenn man sich beworben hat, dann musste man zuerst die Zimmer machen. Da gab es diese Wasserkrüge und Lavoires und Zahngläser, das musste alles ganz gut gewaschen sein bis es glänzte, und die Böden gemacht, und die *cheiben Portiers* haben sich gedrückt vor allem; dann riefen wir, sie sollten kommen und den Boden wischen helfen und blochen. Geblocht haben wir nicht, das mussten die Portiers machen, da hiess es immer vom Patron: "Also Mädchen, blochen müsst ihr nicht!", das ist Männerarbeit für die Portiers, die Liftboys und solche. Dann war man gespannt, was etwa für ein Ehepaar kommt, ob es nette Leute, sympathische sind, die einen auch ein wenig schätzen oder ob sie geringschätzig sind." (Frau B., Zimmermädchen)

Zimmermädchen und Saaltochter

"Um sechs Uhr musste man aufstehen, dann bekam man Frühstück. Es gab immer Polenta und Rösti, so gemischt, und Café. Wenn man nicht früh genug war, gab es nichts mehr, die haben immer so knapp gekocht, dass alle immer rannten, damit sie ja auch Frühstück bekamen. Dann mussten wir die Zimmer machen, zuerst die Korridore fläumen und die Toiletten auf den Etagen putzen. Wenn die Gäste aufgestanden waren, musste man ein Zimmer nach dem andern machen. In der Saison mussten wir bis vierzig Betten machen jeden Morgen. Auf einer Etage hatte es dazu vielleicht noch vier Badezimmer und Privatbadezimmer, die musste man auch immer noch putzen, die Lavabos putzen und Nachthäfen leeren in einigen Zimmern. Mittags um eins mussten wir zur Table d'hôte zum Servieren, mussten wir schon fertig sein. Nachmittags hatten wir Zimmerstunde, dann mussten wir auf die Etage und häkelten oder strickten für die Frau Direktor, wir Zimmermädchen, wenn wir nichts zu tun hatten. Am Abend wieder zum Service. Jeden dritten Abend hatte man Nachtwache, musste man aufbleiben bis elf, halb zwölf." (Ein Zimmermädchen)

"Am Abend arbeiteten wir Zimmermädchen bis sieben Uhr, dann gingen die einen ins Bett und eine musste Nachtwache machen bis um elf Uhr. Das hier ist eine Arbeit, die ich auf der Nachtwache gestickt habe: "Liebe schwärmt auf allen Wegen, Treue wohnt für sich allein, Liebe kommt rasch entgegen, aufgesucht

will Treue sein." Das stickte ich am Abend, die andern strickten und ich stickte. Manchmal mussten wir bis elf Uhr aufbleiben und von da weg schaute der Concierge. Etwas hatten sie immer zu jammern: im Winter eine Bettflasche oder dann einen Zitronensaft, das musste man dann im Office oder in der Küche holen. Das Schöne war auf der Wache, dass wir hinunter konnten in die Küche zum Chef, um zu sagen, was wir noch zu essen wollten. Dieser Chef war *flott*, der gab uns Fleisch oder Süßes, nicht viel, aber doch dass wir etwas hätten. (...) Wir hatten schöne Zeiten, ich kam immer gut mit den andern aus, wir hatten schöne Zeiten, obschon wir manchmal schon arbeiten mussten! Wenn man an einem Vormittag fünfundzwanzig Betten machen muss und noch Zimmer und um eins ist der Gong zum Servieren, dann muss man schon drauf sein, besonders wenn es Gäste hat, die erst am Mittag aufstehen. (...) Ja, Freizeit hatten wir, wenn wir am Nachmittag fertig waren. Gewöhnlich wurden wir am Vormittag nicht fertig in den Zimmern und mussten das schnell nach dem Service machen. Bevor die Gäste wieder heraufkamen und wieder in die Nester sind, gingen wir schnell die Betten strecken. Viel *englisch gebettet*, nur gestreckt, das merkten die doch überhaupt nicht, die Leintücher gerade gezogen, sonst wären wir nicht fertig geworden." (Marie Buchli, Zimmermädchen)

"Am Morgen zuerst gingen wir ganz früh zum Morgenessen, dann gingen wir hinauf, um im Saal sauber zu machen und abzustauben, dann konnten wir hinauf in die Zimmer, dann machte man die Betten. Die Portiers kamen, wenn sie Zeit hatten - auch nicht immer, und dann mussten wir halt eben staubsaugen. Am Mittag und am Abend gingen wir zum Service, und am Abend die Betten abdecken. Oft waren die Gäste schon im Bett und riefen: "Wir sind schon im Bett". Ich musste den Fräuleins im Saal helfen die Gläser trocknen. Am Nachmittag gingen wir noch in die Lingerie zum Mangen. In den kleineren Hotels stellten sie nicht viele Angestellte an und die, die dort waren, mussten überall einspringen, sogar Wäsche aufhängen. "Mädchen, ihr müsst runter kommen zum Aufhängen." Fast schlimmer war es, dass wir Salat jäten mussten und solches, das wurde verlangt. Pause und frei gab es kaum. Essen und schaffen. Dann, wenn es grad hinein passte, die magere Zimmerstunde; wenn es möglich war, schaute sie (die Patronne), dass wir keine bekamen, die war eine *Donnerwetter*. In der Zimmerstunde ruhte man sich aus oder wusch die Strümpfe und flickte sie, was man für sich selber machen musste." (Ein Zimmermädchen)

Die Köchin

"Zuerst war ich privat angestellt bei der Direktorsfamilie im Schlosshotel Pontresina. Als die Saison anfang, sagte Frau Direktor, ich solle während der Saison unten für die Angestellten kochen. Ich sagte, diese Verantwortung bei hundert Angestellten könne ich nicht übernehmen. Ich machte das also nicht. In dieser Saison ass ich am Bürotisch, das Essen war miserabel. Ende Saison sagte ich ihr, sie müsse keine Köchin mehr suchen, ich übernehme die Verantwortung zum Kochen. Ich ging in die Küche und das gefiel mir gut. Ich kochte für das Personal, wenn ich fertig war, half ich auch für die Gäste mit. Ich blieb vier Jahre und lernte viel anstatt einer Lehre. Das half mir für das ganze Leben, konnte alles Mögliche lernen, auch beim Pâtissier der grad nebenan war. Wir waren sieben bis acht Personen am Kochherd und ich konnte vom Rôtisseur, vom Saucier, vom Entremétier alles lernen beim Mitarbeiten. Das Personal hatte immer ein eigenes Menu, auch mit Suppe, Fleisch und Gemüse, aber ich habe so sorgfältig gekocht wie für die Gäste. Man musste schon immer schauen, dass man die Ware nicht vergeudete, aber meiner Ansicht nach musste ich so gut kochen wie für die Gäste. Das Personal war immer wahnsinnig zufrieden mit mir und mir machte das Freude. Der Direktor sagte immer zu mir: "Koch nicht so gut, die essen viel zu viel."

Später ist Frau Müller Alleinköchin in einer Pension:

"Ich war vier Jahre dort. Aber diese profitierten viel zu viel von den Angestellten. Denken Sie, ich allein mit einem Küchenmädchen für hundert Personen! Das war Mittagessen und Nachtessen, wir waren manchmal bis nachts um zwölf in der Küche, von morgens sechs bis nachts um zwölf in der Küche. Da gab es keine Maschinen zum Kartoffeln schälen, es gab immer frisches Gemüse, zwanzig Kilo Bohnen fädeln, oder wenn ich Kutteln hatte zum Menu, so hatte ich zwanzig Kilo nur zum Schneiden. Man musste viel zu viel arbeiten! Angefangen die Saison und aufgehört ohne einen Tag frei, ohne einen halben Tag frei, nur eine Zimmerstunde hatten wir, nichts anderes. Wenn ich daran denke war das furchtbar, furchtbar war das! Sie nützten alle Angestellten aus, man ging fast zu Boden vor lauter Schwäche zuletzt. Der Grund, dass ich trotzdem vier Jahre, d.h. bis zu meiner Verheiratung blieb war einerseits, dass ich meinen Beruf als Köchin liebe, anderseits gaben mir die Komplimente der Gäste immer wieder Freude und Auftrieb. Ich war auch in der toten Saison dort, dann waren die Handwerker dort zum Umbau, für diese habe ich gekocht." (Frau Müller, Köchin)

Der Koch/ Konditor

"Heute ist es, glaube ich, nicht mehr so, heute haben die Lehrlinge einen Lohn. Wir mussten noch zahlen zum Lernen und gratis arbeiten zwei Jahre. So ist es! So wurde man Koch und Konditor. Wenn man gerade aus der Lehre kam, hatte man kleine Löhnlein, hundert Franken, hundertzwanzig im Monat, schon Kost und Logis. So musste man halt hinfahren, wo die Stelle war. Man musste davon leben, aber Kost und Logis war bezahlt. Was wir an Knochen verkauften, konnten wir behalten. Das war 5 Rappen das Kilo, das gab ein wenig Sackgeld. Sobald man aus der Lehre kam, ging man als Commis, auch nur billig, billig! Von Chur weg kam ich nach Wengen als Commis de cuisine, dort hatte ich 140 nach der Lehre. Zuerst Saisonstellen, das ging nur zwei, drei Monate, Jahresstellen waren fix. Arosa, Davos, diese Hotels waren alles Saisonstellen, Jahresstellen gab es in den Sanatorien. Dazumal kam man als junger Koch kaum zu einer Jahresstelle. Ich war im Kurhaus Passugg. Dort war man gut bezahlt und hatte ein schönes Arbeitsverhältnis, da war Table d'hôte-Service, da konnte man plattenweise hinaufschicken und nicht portionenweise. Das war viel angenehmer, da bekam man viel mehr weg. (...) Dann in den Jahresstellen, im "Drei Könige" waren sie auch recht mit mir, dort hatte ich zwei Lehrlinge, die habe ich ausgebildet, die mussten zuerst zuschauen, wie man arbeitet, dann hat man sie auch befragt. Wenn dort Tanz war und Freinacht mussten wir oft bis vier Uhr morgens arbeiten, es gab immer warme Küche. Zuerst muss man Saisonstellen haben, damit man mehr sieht an ein paar Orten, dann suchte man gute Jahresstellen, wenn man dazukam. Zuerst war man Commis de cuisine, dann Chef de partie: Chef saucier, Chef entremétier, Chef rôtiisseur, der Saucier hatte auch einen Commis. Das waren dann unsere Vorgesetzten, man hat die ganze Zeit gelernt. Wenn man das ein paarmal gemacht hat, ist man jemand, weil man etwas durchgemacht hat und etwas kann. Man wusste schon, wo es gut war und gab dann Sorge zu diesen Stellen. Nachher war ich Chef im Drei Könige und im Frauenspital. Dort hatte ich um sechs Uhr schon Feierabend, das war wie Ferien, so vom Hotelbetrieb weg." (Herr Anton Stricker, Koch/Konditor)

Die Buchhalterin/ Kassierin

"Um halb acht waren wir alle vom Büro beim Frühstück. Nachher arbeiteten wir bis Viertel vor zwölf, dann hatten wir Mittagessen bis Viertel nach, dann ging ich wieder ins Büro. Zwischenhinein hatten wir eine Viertelstunde Tee mit einem Stück Brot, Nachtessen wieder eine Viertelstunde bis zwanzig Minuten, je nachdem, das hat jeder selber eingeteilt. Nachher habe ich auch je nach

Notwendigkeit, meist bis nachts um zwölf Uhr gearbeitet. Wenn ich heute denke an die vielen Stunden, aber das war so. Ich musste die Tagesrechnungen am Abend machen, weil die Leute häufig am Morgen beizeiten fortwollten, und das musste immer nachgeführt werden. Die ganzen Angaben aus dem Saal und dem Restaurant bekam ich immer erst, wenn die Table d'hôte vorbei war, und bis ich das aufgeschrieben und die Rechnungen gemacht hatte, so wurde es während der Hochsaison gewöhnlich zwölf Uhr. (...)

Kassiert habe *ich* diese Rechnungen, aber in den ersten Saisons habe ich keine Rechnungen bezahlt, das machte der Chef de Réception, ich hatte nur die Einnahmenkasse, und das Geld abgegeben. Das ging nur zwei Jahre so, dann sagte er: "Machen Sie doch das andere auch noch, das geht im gleichen." Da gaben sie mir die grosse Kasse und das Kassabuch, aber eben, ich habe manchmal geschwitzt, das könnte am Schluss nicht stimmen, es war eine Aufgabe. Ich weiss noch gut, wenn ich aus dem Engadin nach Hause fuhr und da hinten bei Sils in das Domleschg hinausschaute, dachte ich: "So, was da drin liegt, ist jetzt vorbei, jetzt schaue ich nur noch vorwärts." Aber ich ging immer gerne, freute mich jedesmal zum Gehen, ich war wie zu Hause und es war schön. Eben diese vielen Angestellten aus Paspels und hier herum, man war so etwas wie eine Familie, jetzt ist das anders. Wir hatten auch Italiener, vor allem Italienerinnen, treue flotte Mädchen." (Frau A. R.-D.)

Die Weissnäherin

"Ich habe genäht, war immer Weissnäherin. Servietten zum Flicken, Leintücher zum Kehren und Flicken, *à jour* machen an den Leintüchern, Durchbruch von Hand, dort konnte ich auch Kleidchen machen für die Kinder. Dort hatte ich ständig genug damit zu tun, das war schön. Manchmal, wenn das Wetter nicht gut war, spukte mir die Maschine, und dann ging ich zur Direktion und sagte: "Die Maschine spukt und bei mir spukts auch", und die Direktorin antwortete: "Ja dann nehmen Sie unsere kleine Tochter und gehen ein wenig spazieren." Da hatte ich es gut.

In Flims im Parkhotel Waldhaus hatte ich die ganze Lingerie unter mir. Mit der Wäsche waren wir in einer Dépendance. Viel Arbeit. Die Köche bekamen jeden Tag so und so viele Servietten, um die Hände zu putzen, Hilfsservietten, das war zweite Qualität. Servietten in den Saal musste ich ausgeben, auch nur genau so und soviel, und wenn Arrivée war, gab es Supplément. Soviel ausgegeben und soviel zurück, strenge Kontrolle. Die Köche hatten dann manchmal zuwenig, je nach Menu verschmierten sie mehr und fragten dann: "Könnten wir nicht ein wenig mehr haben?" - "Ich will sie geben, wenn ihr nichts sagt!" und dann sag-

ten sie: "Wir geben Ihnen dann vor dem Zubettgehen ein gutes Brötchen mit Fleisch drin." (Frau Conrad-Pitsch, Weissnäherin)

Das Lingeriemädchen

"Ich ging nach Silvaplana ins Hotel Post, ich ging dort hinein in die Lingerie. Eine Wäscherin hatten wir von dort, eine Frau, die war allein, eine arme Frau, die kam jede Woche zwei, drei Tage zum Waschen. Ich ging ihr helfen, die Wäsche aufhängen, im Stall untendrin hatte sie eine Wäscherei. Ich hatte die Lingerie, die Fremden gaben auch manchmal die persönliche Wäsche zum Waschen, das glättete ich auch und legte es schön in jedes Zimmer. Ich machte immer einen Zettel dran mit dem Namen, den Zettel legte ich beiseite, bis die Wäsche aus der Wäscherei kam, dann wusste ich wohin. Auf die Rechnung tat ich die Zimmernummer, die kassierte das Hotel. Sie gaben mir dann so und soviel Trinkgeld. Ich ging immer dann, wenn sie im Zimmer waren, dann bekam ich ein paar *Rappen*. Sonst glättete ich die Hotelwäsche und half beim Aufhängen. Die Schwester war im Saratz, die verdiente mehr als ich, die war Zimmermädchen und half Servieren am Mittag und am Abend. Ich selber servierte nicht, ich war im Office und gab durch das Fensterchen hinaus, was sie brauchten. Die jüngste Schwester ging auch servieren, sie konnte besser rechnen, das konnte ich nicht, so gescheit war ich nicht (sie lacht). (...) Wenn die Saison fertig war, gingen wir nach Hause, ich schaute, dass ich mit meiner Wäsche für die Fremden und für das Haus fertig wurde, dann räumte ich in der Garage, wo mein Platz in der Lingerie war, auf, so dass nirgends kein Staub war, dann schloss ich und gab den Schlüssel ab. (...) Ich machte meine Arbeit gerne, ich habe auch schön geglättet. "Nimmt mich nur Wunder, wer so schön glättet", fragten die Fremden." (Frau Veraguth-Patzen, Lingère)

DIE ENTLÖHNUNG: GRUNDLÖHNE, TRINGKELD, UNTERKUNFT UND VERPFLEGUNG

Die Entlohnung des Personals erfolgte auf zwei unterschiedliche Weisen und unterteilte die Angestelltenschaft in Fixbesoldete und Trinkgeldabhängige. Kriterium dieser Trennung war der "Kontakt mit dem Gast". Fixbesoldet waren all diejenigen Angestellten, die dem Gast keine persönlichen Dienstleistungen erbrachten, beispielsweise in Küche, Keller, Office, Lingerie, Büro, dazu kamen die Gouvernanten. Die Fixbesoldeten erhielten einen feststehenden monatlichen Lohn, sowie als Naturallohn Kost und Logis.

Das Trinkgeldpersonal, genannt Bedienungspersonal, erhielt ein im Vergleich zu den Fixbesoldeten tieferes Fixum, Kost und Logis. Trinkgeldbezüger waren die Be-

diensteten im Saal, in der Halle und auf der Etage; ihr Haupteinkommen erzielten sie durch die Trinkgelder der Gäste. Im Verlaufe der zwanziger und dreissiger Jahre wurden die freien Trinkgelder zunehmend abgelöst durch ein moderneres System: die "Bedienung" wurde prozentual auf die Hotelrechnung geschlagen und die so eingebrachten Trinkgelder gemäss einem Schlüssel unter die berechtigten Angestellten verteilt. Davon wird noch die Rede sein.

Die Grundlöhne

Zwei Anhaltspunkte zur Beurteilung der Lohnsituation sollen hier beigezogen werden: die Tarifpositionen des Gesamtarbeitsvertrags für das Gastgewerbe vom Jahre 1919 sowie die Angaben der interviewten Domleschger Hotelangestellten zu ihrem Einkommen im Zeitabschnitt zwischen Ende des Ersten und Beginn des Zweiten Weltkriegs. Frühere Angaben zum Einkommen der Hotelangestellten finden sich bei Robertson für den Arbeitsplatz St. Moritz 1909¹; zu den schweizerischen Verhältnissen während der Kriegszeit liegt eine grundlegende Untersuchung der Union Helvetia vor.² Auf beide Quellen soll hier lediglich hingewiesen sein.

1919 regelte der erste Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe siebzehn Mindestlohnpositionen für zwei Tarifklassen und legte, was ebenfalls eine umfassende Besserstellung des Personals bedeutete, die Zusatzleistungen für Saisonangestellte verbindlich fest. Schon 1909 erwähnt Robertson diese in der Saisonhotellerie üblichen prozentualen Zuschläge zum Grundlohn, die dem temporär beschäftigten Personal gewährt wurden, um ihm die höheren Reise- und Stellenvermittlungskosten zu vergüten und die längeren Phasen der Arbeitslosigkeit teilweise abzugelten.³ In den Kriegsjahren waren die Saisonzuschläge mehrheitlich gestrichen worden; nach Kriegsende fanden sie im Gesamtarbeitsvertrag 1919 eine Neudefinition, und 1920 eine neuliche Korrektur. Die Saisonzuschläge betrugen:

1919

(Quelle: UH 20.3.1919)

bei einer Anstellungsdauer	
von wenigstens 4 Monaten	15 %
von wenigstens 3 Monaten	25 %
von 2 bis 3 Monaten	40 %
unter 2 Monaten	50 %

1920

(Quelle: UH 22.4.1920)

von über 3 bis 5 Monaten	10 %
von über 2 bis 3 Monaten	15 %
von über 1 bis 2 Monaten	25 %
bis zu einem Monat	40 %

¹ Robertson 1909:53

² Baumann 1918

³ Diese Leistungen betrafen nicht die städtischen Ganzjahresbetriebe und die Sanatorien.

Die Saisonzuschläge waren den je nach Hotelkategorie unterschiedlichen Mindestlöhnen zuzurechnen.

TABELLE XX: Die monatlichen Mindestlöhne gemäss Gesamtarbeitsvertrag 1919
(Quelle: UH 20. März 1919)

A. FESTBESOLDETES PERSONAL

Barlohn:

Naturalleistung:

	Tarifklasse I Hotels der I. Rangklasse	Tarifklasse II Übrige Hotels und Restaurants	
<u>I. Bureau:</u>			
a) Mindestanfangsgehalt für einen Bureauangestellten	Fr.	Fr.	freie Station
männlich	1 00	80	1. Tisch
weiblich	80	65	"
b) Mindestgehalt für einen Chef de réception oder Kassier	250	175	"
<u>II. Küche:</u>			
a) Mindestanfangsgehalt für einen ausgelernten Koch (Commis, 2. Aide)	90	75	"
b) Mindestgehalt für einen Einzelkoch		160	"
c) Mindestgehalt für einen Chef de partie	160	150	"
d) Mindestgehalt für einen Chef	350	250	"
e) Mindestanfangsgehalt für eine Köchin	70	70	freie Station 2. Tisch
III. Mindestgehalt für eine <u>Buffetdame</u>	100	80	freie Station 1. Tisch
IV. Mindestgehalt für eine <u>Gouvernante</u>	80	70	freie Station 1. Tisch
V. Mindestanfangsgehalt für männliches und weibl. <u>ungelerntes Hilfspersonal</u>	50	50	freie Station 2. Tisch

B. BEDIENUNGS-PERSONAL

Barlohn:
Fr.

Naturalleistung:

I. Service-Personal

a) Mindestanfangsgehalt für einen Saalkellner	7 0	freie Station 2. Tisch
b) Mindestanfangsgehalt für eine Saaltochter	6 0	freie Station 2. Tisch
c) Mindestanfangsgehalt für eine Restaurationstochter	5 0	freie Station 2. Tisch
d) Mindestgehalt für einen Chef	1 2 0	freie Station 2. Tisch
e) Mindestgehalt für den Serviceleiter männlich	2 0 0	freie Station 1. Tisch
weiblich	1 2 0	freie Station 1. Tisch

II. Vestibül-Personal:

a) Mindestanfangsgehalt für Angestellte unter 18 Jahren	4 0	freie Station 2. Tisch und Livrée
b) Mindestgehalt für einen Conducteur und Portier allein	8 0	freie Station 2. Tisch und Livrée
c) Mindestgehalt für einen Concierge	8 0	freie Station 1. Tisch und Livrée
d) Nachtportier, effektiver Barlohn ohne Trinkgeld-Anrechnung	9 0	freie Station 2. Tisch und Livrée

III. Etage-Personal

a) Mindestgehalt für einen Portier	8 0	freie Station 2. Tisch
b) Mindestgehalt für ein Zimmermädchen	6 0	freie Station 2. Tisch
d) Hilfs-Zimmermädchen	5 0	freie Station 2. Tisch

("freie Station" = Kost und Logis; "1. bzw. 2. Tisch" = Sitzordnung im Esszimmer des Personals und Qualität der Verpflegung; "Livrée" = Uniform)

Diese monatlichen Mindestlöhne waren in den Gesamtarbeitsvertrags-Verhandlungen mit den Arbeitgeberverbänden festgelegt worden, wobei als Berechnungsgrundlage die Wirtschaftskraft des jeweils schlechtesten Betriebs einer Hotelkategorie beigezogen worden war. Sie bedeuteten das zulässige Lohnminimum; im weiteren vertraute man zur Festsetzung der effektiven Lohnhöhen auf das freie Spiel der Marktkräfte: das bessergehende, renommierte Unternehmen konnte sich höhere Löhne leisten und bekam dadurch das besserqualifizierte Personal, usw.

Wieviel verdienten die interviewten Domleschger Hotelangestellten in der Zwischenkriegszeit? Ihre eigenen Angaben zu den Einkünften sind sehr unterschiedlich. Einige erinnerten sich an die vom Arbeitgeber ausbezahlten Monatslöhne, zu denen bei den Trinkgeldberechtigten noch das Trinkgeldeinkommen hinzuzuzählen wäre. Andere erinnerten sich an die gesamten Einkünfte, also Lohn und Trinkgeld, die sie Ende Saison nach Hause brachten. Beide Arten von Auskünften finden sich in Tabelle XXI. In Spalte 1 steht die Funktion des/der betreffenden Angestellten verzeichnet, sowie die Kategorie des Hotels und das Jahr, auf das sich die Angaben beziehen. In der 2. Spalte finden sich die Angaben zum Monatsgehalt und in Spalte 3 die gesamten Einkünfte pro Saison (in ca. 3 Monaten). In der 4. Spalte werden als mögliche Vergleichsbasis die Mindestlöhne für die verrichteten Arbeiten gemäss Gesamtarbeitsvertrag 1919 aufgeführt, mit einem Saisonzuschlag von 15 % für eine Anstellungsdauer von 2 bis 3 Monaten. Die fortlaufende Nummer (1 - 18) in Spalte 1 bezeichnet jeweils dieselbe Person an ihren unterschiedlichen Arbeitsplätzen (a, b, c etc.).

TABELLE XXI: Verdienst der interviewten Domleschger Hotelangestellten in der Zwischenkriegszeit gemäss eigenen Angaben (TG = Trinkgeld)

	im Monat (Fixum)	pro Saison (inkl. TG)	GAV+Saison- zuschlag 15 %
Männer	Fr.	Fr.	Fr.
<u>Fixbesoldete:</u>			
1. a) Koch direkt nach Ausbildung Hotel II. Kategorie ca. 1933	100 - 120		86.25
b) als Commis de cuisine Hotel I. Ranges ca. 1935	140		103.50
2. Messerputzer Hotel I. Ranges ca. 1930	80 - 90		57.50
<u>Bedienungspersonal:</u>			
3. Concierge Hotel I. Ranges ca. 1933	70 + TG		92
4. Etagenportier Hotel I. Ranges ca. 1929		800	
5. Portier Hotel I. Ranges ca. 1933		300	
6. Portier Hotel I. Ranges bei Wieder- eröffnung nach 2. Weltkrieg	30 + TG		
7. a) Chasseur Hotel I. Ranges ca. 1922	20 + TG	800	46
b) Liftier/Telefonist ca. 1925		2000	
8. Chasseur Hotel I. Ranges ca. 1929	TG + freie Uniform		46

im Monat (Fixum)		pro Saison (inkl. TG)	GAV+Saison- zuschlag 15 %	
Frauen		Fr.	Fr.	Fr.
<u>Fixbesoldete:</u>				
9.	a) Buchhalterin/Kassierin Hotel I. Ranges ca. 1931	250		250 = Mindestlohn ohne Saison zuschlag
	b) Chefkassierin Hotel I. Ranges ca. 1939		1000	
10.	a) Personalköchin Hotel I. Ranges ca. 1930	120		80.50
	b) Alleinköchin ca. 1935	160 + TG	300	160 = Mindestlohn für Männer
11.	Weissnäherin Hotel I. Ranges ca. 1925		600	
12.	Lingère-Näherin ca. 1934	90-110		
13.	Lingère, inkl geleg. TG ca. 1924	im Sommer 70-80 im Winter 90		
<u>Bedienungspersonal:</u>				
14.	a) Zimmermädchen ca. 1937	30 + TG		57.50-69
	b) Saaltochter	25 + TG		69
	c) Zimmerm./Saaltochter		600-700	
15.	a) Hausmädchen ca. 1927	25		
	b) Zimmermädchen Kur/Badehotel in 4 Monaten ca. 1930		1100	
16.	Zimmermädchen/Saaltochter		800-1000	

	im Monat (Fixum)	pro Saison (inkl. TG)	GAV+Saison- zuschlag 15 %
	Fr.	Fr.	Fr.
17. a) Kontrolle Economat ca. 1922	50		50 = Mindestlohn für weibliches Hilfspersonal
b) Zimmermädchen/Saaltochter ca. 1924	20 + TG		70 - 84
18. Zimmermädchen Hotel I. Ranges ca. 1930	20-30 + TG		70 - 84

Minimallohn plus Saisonzuschlag realisierten der Messerputzer, der Koch und die Personalköchin. Die Buchhalterin/Kassierin befand sich in einer sehr komfortablen Situation, ebenso die Weissnäherin sowie die zwei Lingèren. Die Köchin bezog den Mindestlohn eines männlichen Kollegen - wohl weil sie soviel arbeitete. Das fixbesoldete Personal wurde, will man die Vergleichsbasis des Lohntarifs 1919 beziehen, über den Lohnvorstellungen der Personalorganisation entschädigt. Ungünstiger sieht die Bilanz beim Trinkgeldpersonal aus. Hier erhielt keine Personalkategorie den minimalen 1919 vorgesehenen Grundlohn. Die Trinkgeldeinnahmen erscheinen indes vor der Weltwirtschaftskrise hoch bis sehr hoch. Ein Portier hätte gemäss Gesamtarbeitsvertrag einen monatlichen Mindestlohn von 80 Franken erhalten, mit Zuschlag 92 Franken. Im Verlaufe einer Saison von drei Monaten ergab das 276 Franken. Der Etagenportier unter Ziffer 4 verdiente gemäss vorangehender Tabelle zusätzlich 524 Franken an Trinkgeld, dieses betrug also das 1.9-fache des Grundlohns. Dem Liftier/Telefonist mit seinen 2000 Franken ging es sogar ganz beachtlich gut. Nähere Angaben über die gesamten Einkünfte der Concierges haben wir keine, sie variieren je nach Hotelkategorie und steigen in den Luxushotels in beträchtliche Höhen.

Im Vergleich mit den kantonalen Angestellten der Anstalt Realta, schneiden die Hotelangestellten punkto Einkommen zumindest vor der Weltwirtschaftskrise (1931) sehr vorteilhaft ab. 1926 bezog ein Oberwärter in Realta ein Jahresgehalt von Fr. 3300, ein Wärter 2200, ein Meisterknecht 2400, ein Knecht 2000. Eine Oberwärterin bezog 2700, eine Wärterin 1800, eine Haushälterin 2500, eine Küchenmagd 1300, dazu kam freie Kost. Das Grossratsprotokoll hält die An-

sicht fest, dass ein Monatslohn von 150 Franken für eine "einfache Tochter des Landes" ein so schöner Lohn sei, "dass er auf dem Lande direkt kritisiert" werde.¹

Grund genug für die Arbeitgeber der Hotellerie angesichts der hohen Trinkgeldeinkommen die Grundlöhne zu senken; zuviel verdienen verdarb den Charakter, die Fixbesoldeten fühlten sich womöglich benachteiligt und der immer noch stark angespannten Finanzlage der Unternehmung tat ein Sparprogramm im Personalkonto auch gut.

Problematisch wurde die Situation mit der Weltwirtschaftskrise, die zusätzliche Kürzungen des Grundlohnes brachte. Ab 1931 sanken allgemein in der Schweiz die Arbeiterlöhne, ab 1933 verminderten sich auch die Gehälter der Bundesangestellten und der Angestellten in der Privatwirtschaft.² Katastrophal war der Rückgang der Trinkgelder; es kamen weniger Gäste, und die, die kamen, gingen weniger grosszügig mit ihren Trinkgeldern um. Das modernere System der Trinkgeldablösung, das in den dreissiger Jahren zunehmend Fuss fasste, sprach dem Angestellten zwar einen Anteil von 10 % Bedienungsgeld auf der Hotelrechnung des Gastes zu, schützte diesen Betrag aber zu wenig wirkungsvoll. Die Hoteliers hatten sich seit Beginn der Krise trotz Preisabsprachen in eine heftige Konkurrenz gestürzt. Das Hotel Saratz in Pontresina beispielsweise verrechnete in den "guten Jahren" für ein bestimmtes Zimmer einen Beherbergungspreis von 40 Franken, nach dem wirtschaftlichen Einbruch 1931 aber nur mehr 16 Franken.³

Einzelne Hotels, die schon zum Bedienungsgeldsystem übergegangen waren, offerierten reduzierte Bedienungsgeldzuschläge, um im Preiskampf zu bestehen. Die ehemals zehnprozentigen Zuschläge schrumpften auf acht, sieben oder fünf Prozent, in Einzelfällen ging das Personal sogar leer aus.⁴ Der Trinkgeldentlohnte verdiente kaum mehr etwas und die Belastung des Einzelnen wuchs, da am Personal gespart wurde. Die Domleschger, und nicht nur sie allein, zogen stillschweigend die Konsequenzen aus dieser misslichen Lage.⁵ Frau Mehr begann, wie wir ver-

¹ Grossratsprotokoll vom 20. Mai 1926

² vgl. Kellenberger 1940: 292

³ Persönliche Mitteilung von Herrn Saratz

⁴ vgl. Baumann 1943:9

⁵ Der Konjunkturabschwung in der Hotellerie spiegelt sich auch in den Einwohnerkontrollbüchern der Gemeinde St. Moritz. Jeder Zuzüger - nicht nur jene der Hotellerie - hatte sich auf der Einwohnerkontrolle zu melden und wurde registriert, sobald er sich länger als 8 Tage in der Gemeinde aufhielt. Eine Auszählung der Eintragungen ergibt folgendes Resultat:

1921 finden sich 3668 Eintragungen von Aufenthaltern. Diese Anzahl steigt kontinuierlich und kulminiert 1927 mit 7933 Aufenthalten. 1929 und 1930 bleibt es ungefähr bei dieser Anzahl, dann werden die Auswirkungen der Weltwirtschaftskrise ersichtlich: 1931 sind rund 1000 Eintragungen weniger zu (Fortsetzung Seite 136)

nommen haben, im Domleschg zu bauern, als ihr Mann als Concierge aus der Saison nur noch 700 Franken nach Hause brachte.

Richard Meuli belegt den Verdienstaufschlag des Hotelpersonals. Basierend auf einer Studie des schweizerischen Hotelierversands errechnet er den durchschnittlichen Tagesverdienst eines Angestellten in der schweizerischen Hotellerie:

TABELLE XXII: Durchschnittlicher Tagesverdienst eines Schweizer Hotelangestellten 1929 und 1937
(Quelle: Meuli 1940:110)

	1929	1937
	Fr.	Fr.
Salär	3,78	2,75
Trinkgelder	3,80	2,55
Wert von Unterkunft und Verpflegung	<u>3,99</u>	<u>3,80</u>
Total	11,57	9,10

Diesen Verdienst erzielte der Durchschnitt der Schweizer Hotelangestellten (Jahres- und Saisonangestellte; Kader und untere Angestellte; Frauen und Männer) 1929 an 240 Tagen. Meuli bezweifelt, dass es während der Krisenjahre noch ebensoviele sind.

Die durchschnittlichen Tageslöhne in der Hotellerie können mit denjenigen in der Industrie verglichen werden. Seit 1913 wurden die in der Privatwirtschaft bezahlten Löhne verunfallter Arbeiter offiziell erfasst. Gemäss dieser eidgenössischen Statistik verdiente ein erwachsener gelernter bzw. angelernter männlicher Arbeiter und eine Frau über achtzehn Jahren:

(Fortsetzung von Seite 135) verzeichnen, 1933 ist der Tiefststand mit 4187 erreicht; demnach ist beinahe die Hälfte der Arbeitsgelegenheiten von 1927 verloren gegangen. In den folgenden Jahren steigt die Zahl der Registrationen wieder mit einem kurzen Zwischenhoch um 1936 auf das bei Beginn des Zweiten Weltkriegs ein schwerer Rückschlag folgt: noch ganze 1262 Aufenthalter lassen sich 1942 registrieren gegenüber 7933 im Jahr 1927. Diese Auszählung beinhaltet sowohl die Kurzaufenthalter (z.B. zwei Wochen) als auch die Saisonaufenthalter. (Einwohnerkontrollbücher Gemeindekanzlei St. Moritz, eigene Auszählung)

TABELLE XXIII: Mittlere Stundenlöhne in ausgewählten Branchen der Schweizer Industrie 1929 und 1937
 (Quelle: Statistisches Jahrbuch 1939:301, 302)
 (Ein Tag = 8 Stunden, 1 Woche = 6 Tage)

	1929		1937	
	Rp./Std.	Fr./Tag	Rp./Std.	Fr./Tag
<u>Männer</u>				
Baugewerbe	154	12,32	140	11,20
Textilindustrie	119	9,52	104	8,32
Chemische Industrie	146	11,68	143	11,44
<i>sämtliche Industrien</i>	<i>148</i>	<i>11,84</i>	<i>132</i>	<i>10,56</i>
<u>Frauen</u>				
Textilindustrie	77	6,16	68	5,44
Uhrenindustrie	88	7,04	75	6,00
<i>sämtliche Industrien</i>	<i>77</i>	<i>6,16</i>	<i>69</i>	<i>5,52</i>
<i>Männer und Frauen im Durchschnitt</i>	<i>112,5</i>	<i>9,00</i>	<i>100,5</i>	<i>8,04</i>

Vergleicht man diese Tageslöhne mit den durchschnittlich dem Hotelier anfallenden Lohnkosten ohne Trinkgeldverdienst (Salär, Unterkunft, Verpflegung) von Fr. 7,77 im Jahr 1929 und Fr. 6,55 im Jahr 1937, so darf geschlossen werden, dass die Hotelangestellten billige Arbeitskräfte waren. Es ist dabei auch in Betracht zu ziehen, dass die Hotelangestellten keine 48-Stundenwoche hatten. Die saisonale Arbeit wurde gemeinhin als *Zuverdienst* gewertet,¹ was die niedrigeren Löhne rechtfertigten sollte. Ein Hotelier äusserte im Gespräch über die damaligen Saaltöchter, diese Mädchen seien in die Saison gekommen, *um ein paar Rappen zu verdienen*.

¹ Meuli schreibt: "Quant aux salaires mêmes, n'oublions pas qu'un certain nombre d'employés, surtout non-qualifiés ou auxiliaires, sont des enfants de paysans dont le gain provenant de l'hôtellerie ne constitue qu'un complément. Même s'ils gagnent que très peu, leur situation est souvent meilleure que celle des employés d'hôtel permanents. Cette catégorie d'employés fait naturellement baisser la moyenne des salaires." (Meuli 1940:11)

Das Trinkgeld

Das Trinkgeld war ein sehr listenreicher Mechanismus, der zwischen Hotelier, Angestellten und Gast jene Dynamik schuf, die das "System Hotel" mit all seinen Widersprüchen funktionieren liess.

Das Trinkgeld war eine starke Motivation, um in den Hotels zu arbeiten. Es machte die Hotelarbeit deshalb attraktiv, weil durch das Trinkgeld die Höhe des gesamten Verdienstes ganz wesentlich von der eigenen Geschicklichkeit, Aufmerksamkeit, Tüchtigkeit, kurz, vom eigenen Talent abhing. Je umfassendere Dienstleistungen dem Gast erbracht werden konnten und je besser diese Dienstleistungen den Wünschen des Gastes entsprachen, desto höher waren im Normalfall die Trinkgelder. In dieser Beziehung deckten sich die Interessen der Angestellten in sehr hohem Masse mit jenen des Hoteliers.

Wie zentral eine individuelle Betreuung der Gäste für den Geschäftserfolg war, hatte der legendäre Hotelier Cäsar Ritz schon im vergangenen Jahrhundert erkannt. Er perfektionierte das Dienstleistungssystem im Hotel mit einer Kartei seiner weltweiten Stammkundschaft, in der ihre Vorlieben und Abneigungen aufs Genaueste registriert wurden. Das Zimmermädchen führte zwar keine Kartei, aber es hatte die Eigenarten seiner Gäste auch von Jahr zu Jahr im Kopf. Ein gutes Zimmermädchen wusste, welcher Gast eine zusätzliche Decke benötigte, wer am Abend eine Bettflasche wünschte, wer ein Spezialkissen brauchte, und es sorgte dafür, dass der Gast das Gewünschte schon bei seiner Ankunft im Zimmer vorfand.

Nicht allein des Trinkgeldes wegen bemühte sich das Zimmermädchen um einen persönlichen Service; wir dürfen annehmen, dass es ihm auch Befriedigung brachte, sich in "seine" Gäste einzufühlen. "Ich hatte die Gäste gern," sagt ein ehemaliges Domleschger Zimmermädchen, "aber die Gäste mich auch, ohne zu plagieren." Die Gäste wiederum fühlten sich durch eine massgeschneiderte Betreuung in ihrer Person erkannt und umsorgt. Die Angestellten erhofften natürlich gerne, dass die Gäste den guten Willen zur Kenntnis nahmen und gebührend zu schätzen wussten. Der Ausdruck aus dem Vokabular der Hotelangestellten: *die Gäste haben mich zu schätzen gewusst* heisst zwar sicher in erster Linie *ich habe ein gutes Trinkgeld erhalten*, er heisst aber auch *ich habe meine Arbeit zur Zufriedenheit des Gastes erledigt und dieser hat das anerkannt*.

Selbstverständlich gab nicht jeder Gast sein Trinkgeld in der Absicht, dem Angestellten dadurch seine Wertschätzung auszudrücken. Schikanöse, eitle, arrogante Gäste kauften sich kurzerhand ihre Betreuung und Aufmerksamkeit, und die Angestellten akzeptierten diesen Handel. Sie liessen sich viel gefallen, wenn ein Trinkgeld in Aussicht stand, aber sie lernten auch, sich aktiv auf die Launen der Gäste einzustellen und ihnen eine Dienstleistung in der Art und Weise zu erbrin-

gen, die ihnen am meisten schmeichelte. "Das Trinkgeld verderbe den Charakter", wird denn auch häufig geklagt, es mache den Angestellten zu einer allzu willigen Arbeitskraft, es mache ihn käuflich, lasse ihn seine Menschenwürde vergessen, mache ihn unterwürfig und kriecherisch und bringe ihn immer wieder von Gottes Weg der Treu und Redlichkeit ab.¹

Dem Hotelier brachte das Trinkgeldsystem solange einen Vorteil, wie Gast und Angestellte die Trinkgelder nicht als Schmiergelder für Leistungen auffassten, die dem Hotelier Schaden zufügten. Hier bestand für ihn ein gewisser Unsicherheitsfaktor. Im weiteren erwuchsen ihm durch das Trinkgeldsystem, zumindest in den Zeiten vor der Trinkgeldablösung, weder Verpflichtungen noch Personalkosten. Er selbst war gegenüber dem Gast durch einen klagbaren Anspruch auf Bezahlung der erbrachten Dienstleistungen rechtlich abgesichert, das Bedienungspersonal hingegen nicht.² Eine Trinkgeldgabe war freiwillig. Wohl bestand dazu für den Gast eine Art moralischer Verpflichtung, das Personal hatte jedoch keinen rechtlichen Anspruch und erhielt bei Ausbleiben der Trinkgelder nur an den ganz guten Arbeitsplätzen einen Ersatz. Dies war das Geschäftsrisiko. Wurden Dienstleistungen nicht sofort honoriert, erwartete das Personal bei Abreise "seiner" Gäste eine angemessene Entschädigung für die geleistete Arbeit. Verschwanden die Gäste, ohne dem Zimmermädchen, dem Portier, dem Concierge noch ihre Wertschätzung in die Hand gedrückt zu haben, so hatten diese während der ganzen Dauer des Aufenthaltes gratis gearbeitet:

"Ich hatte zum Beispiel Gäste, ich weiss nicht mehr, waren es Ungarn, die waren im Haupthaus, dann wurden sie von den Portiers in die Dépendance gezügelt, dort arbeitete ich auf meiner Etage. Im August ging eine der Damen in die Berge und brach ein Bein. Die war dann fünf Wochen im Bett. Ich hatte die von früh in der Saison bis Saisonschluss und bekam von diesen beiden Damen vierzig Franken und die hatten eine Arbeit gegeben, unheimlich! Die hatten das Zimmer jeden Tag, also unglaublich! Vierzig Franken für den ganzen Sommer! Die waren nicht verpflichtet zu Prozentsätzen dazumal, die konnten frei geben, was sie wollten. Einmal hatte ich drei Amerikaner für drei Tage, von diesen bekam ich hundert Franken für drei Personen. Das ist ein Unterschied! Da sieht man nur, was für einen Unterschied es gab von guten und schlechten Gästen. - Waren Sie mit diesen Ungarn dann trotzdem noch freundlich? - Ich wusste das ja nicht, wenn sie erst am Ende der Saison zahlen und zwischenhinein nichts. Der Portier und ich haben oft verhandelt, uns nehme es nur Wunder, was wir hier erwarten dürften! Dann sagten wir beide: "Mah, ich zweifle!" und richtig konnten wir den Bart streichen." (Ein Zimmermädchen)

¹ Barblan 1908:31

² vgl: Volz 1954

Trinkgelder gab es nur zu verdienen, wenn man arbeitete und Kontakt zu den Gästen hatte, auch aus diesem Grunde waren die Arbeitszeiten des Personals so lang. Das Personal selber zog es vor, auf Ruhezeiten zu verzichten, wenn Verdienst in Aussicht stand. Der Départtag, die Abreise der Gäste, war Zahltag. Fiel dieser wichtige Moment auf einen freien Tag, war es ratsam zu arbeiten und den Gästen Lebewohl zu sagen. Im Büro waren jeweils die abreisenden Gäste aufgelistet. Das Hallenpersonal stand dann unauffällig in der Hotelhalle herum, die einen rückten Stühle zurecht, die andern staubten ab oder begossen Pflanzen. Alle erwarteten das Erscheinen der Herrschaften.

Dass die Trinkgelder auch in einem würdevolleren Ritual übergeben werden konnten, erzählt Portier Johann Caviezel:

"Wir hatten eine Dame, eine Schwedin, wunderbar gekleidet, Schmuck und so... aber diese, wenn sie gegangen ist, fragte sie: "Wer hat für mich etwas getan?" und alle mussten antraben. Sie hatte gewöhnlich eine Sekretärin dabei und diese musste eine Liste aufstellen, sei es vom Concierge, sei es vom Bahnportier, sei es vom Liftier, sei es vom Chasseur, sei es von dem und dem und dem... wir hatten einige, die haben dem Chasseur hundert Franken gegeben! Aber das waren eben Einzelgäste. Das waren dann eben die ganz guten Gäste, die wirklich steinreich sind und doch etwas für die Leute übrighaben, die etwas für sie arbeiten. Aber es gab dann auch Satane, Stricke, Galgenstricke, nur zum sagen! Nicht einen Franken! Je mehr man tat, nicht einen Franken, solche hatten wir viele! Damals hatten wir die zehn Prozent für den Tronc noch nicht, da musste man einfach von dem leben, was man bekam, und die Gäste wussten, ihnen ist auf der Nota nichts abgezogen worden, keine zehn Prozent oder was sie heute abziehen. Das sahen sie und dann sagten sie: "Wer hat denn für mich gearbeitet?" Gäste die ein bisschen etwas dachten für die andern Leute, liessen etwas zurück oder bestellten einen in die Zimmer, läuteten, und dann bist du gegangen und sie sagten: "Hier haben Sie noch etwas für Ihre Arbeit, die Sie für uns geleistet haben. *Quelque chose pour vous, pour votre travail!*" So war das, nicht wahr! Und die, die nichts gaben ... ich hatte einmal eine Etage, die hatten die schönsten Zimmer ... keinen Cent! Dafür waren drei, vier, die ganz gut waren, die haben das gerade ausgeglichen und der Durchschnitt hat gestimmt, so habe ich vielleicht von jedem einen Fünfliber bekommen. So ist das gegangen!" (Herr Johann Caviezel, Portier)

Wie ein Unternehmer machte der Trinkgeldempfänger eine Mischrechnung zwischen der Wertschätzung der *Galgenstricke* und der *guten Gäste*. Bis zur Weltwirtschaftskrise ging diese Rechnung auch auf, das Trinkgeldpersonal verdiente

gut.¹ Danach intensivierte sich die Diskussion um eine Verbesserung der Einkommensgarantie. Um die Abschaffung des freien Trinkgeldes führte die Union Helvetia einen jahrzehntelangen Kampf, der nicht zuletzt vom Personal selber sabotiert wurde. Wie es zur "Trinkgeldablösung" kam, zur Verrechnung des Bedienungsgeldes über die Hotelrechnung, sei hier kurz skizziert.

Der soziale und wirtschaftliche Wandel im Gefolge des Ersten Weltkrieges veränderte die Einstellung gegenüber dem Trinkgeld zuerst bei den Gästen. Das Personal machte die Erfahrung, dass die Gäste der Zwischenkriegszeit das Trinkgeldgeben vermehrt als lästig empfanden und eine Trinkgeldreform befürworteten. Die Trinkgeldablösung fasste zuerst im Ausland Fuss, und das Nebeneinander von altem und neuem System fügte dem Schweizer Hotelpersonal grosse Verluste zu. 1924 trat die Union Helvetia mit den Arbeitgeberverbänden in Verhandlungen um eine einheitliche Regelung der Trinkgeldfrage. 1925 einigte man sich auf eine "Wegleitung für die Verteilung der Trinkgelder und Bedienungszuschläge", die zwar rechtlich nur den Charakter einer Empfehlung hatte, trotzdem aber den Weg zu einer schrittweisen Ablösung der freien Trinkgelder ebnete. Konfliktreiche Verhandlungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden in den dreissiger Jahren wurden unter Beizug der Bundesbehörden geregelt, die im Rahmen der Hilfsmassnahmen für das schweizerische Hotelgewerbe eine neue Trinkgeldordnung im Hotelgewerbe für allgemeinverbindlich erklärten.

1936 trat diese Trinkgeldordnung in Kraft. Die Betriebsinhaber wurden zu feststehenden, nach Aufenthaltsdauer der Gäste gestaffelten Zuschlägen auf die Hotel-

¹ Die findigeren und geschäftstüchtigeren Angestellten erschlossen sich weitere Verdienstquellen, und wenn es auch nur um Rappen ging, so waren diese doch willkommen. Frau Mehre Schwiagervater schnitt den Arbeitskollegen für 40 Rappen die Haare, der Concierge sammelte die liegengebliebenen Schirme und verkaufte sie bei Regenwetter, das Küchenpersonal verkaufte Knochen, die Lingère bügelte die Wäsche der Gäste und überbrachte diese "persönlich", der Chasseur sammelte die Einkaufsquittungen des Blumengeschäftes und der Apotheke, um Ende Saison aus den gebündelten Kassabons eine Provision zu schlagen.

Symonds berichtet von den Provisionen, die die Portiers und Concierges bei der Vermittlung von Kutschenfahrten aushandelten. Der von einer Familie bestellte Ausflug wurde unter den Kutschern zur Konkurrenz vergeben, das billigste Angebot erhielt den Zuschlag und der Portier kassierte die Differenz zwischen dem festgesetzten Tarif für den Ausflug und dem Preis, den er mit dem Kutscher ausgehandelt hatte. Dabei achtete der Portier selbstverständlich auf die Seriosität des Kutschers, um den Ansprüchen seiner Gäste zu genügen. Kutscher, welche die Vermittlung durch den Portier umgehen und direkt mit der Kundschaft verhandeln wollten, wurden von diesem in Zukunft nicht mehr berücksichtigt. Ebenso gab es Vereinbarungen mit Ladenbesitzern, die einen prozentualen Anteil der Kundenrechnung dem vermittelnden Portier zukommen liessen. (Symonds 1892:218)

rechnung, zu treuhänderischem Umgang mit den eingenommenen Beträgen, zu vierzehntäglichen oder monatlichen Auszahlungen und zu Offenlegung der Rechnung verpflichtet. Die beim Inkasso eingezogenen Trinkgelder kamen in den sogenannten "Tronc", die Trinkgeld-Gemeinschaftskasse, und wurden nachher verteilt. Eine Aufsichtskommission übte gesamtschweizerisch die Kontrolle über die Einhaltung der Trinkgeldordnung aus. Zur praktischen Anwendung der Trinkgeldablösung berichtet Portier Johann Caviezel:

"Es gab eben gute Gäste und mittelmässige und ganz schlechte Leute, es gab solche, die prinzipiell nichts gaben, prinzipiell! Dadurch kam es, dass der Tronc eingeführt wurde, zehn Prozente wurden einfach abgezogen. Wenn so ein Gast eine Rechnung hatte von fünfzehntausend Franken oder zwanzigtausend Franken im Palace meinetwegen, für ein paar Tage Dorthocken, so gehen einfach die zweitausend Franken weg, das wird bezahlt. Das muss ich noch sagen, das gibt in diesen Hotels dann einen Tronc mit Kategorien. Saal ist eine Kategorie, Loge ist die zweite Kategorie und Etage die dritte. Und das Ganze, was hereinkommt, ist Tronc, das sind hundert Prozent. Diese hundert Prozent werden aufgeteilt, auf den Saal, weil dort am meisten Leute sind, zehn, fünfzehn, zwanzig Kellner mit Oberkellner, Chef de rang, Weinkellner und so, die bekommen einundvierzig Prozent; die Loge, dort ist der Concierge, der Bahnportier, der Nachtportier, die Liftiers und die Chasseure - die Chasseure sind ja die grösste Zahl, aber das sind ja die minderen, die nicht einen so grossen Tronc haben - die bekommen fünfundzwanzig Prozent. Dann die Etage, das sind die Portiers und Zimmermädchen, die bekommen dreissig Prozent. 30 und 41 gibt 71 und 25 gibt 96 und vier Prozent sind für die Sekretärin, die alles ausrechnet im Büro. Das war damals so! Durchschnittlich zweimal im Monat wurde ausbezahlt. Zusätzlich zu diesem Tronc gaben die Gäste noch fünf Franken, zehn Franken, zwanzig Franken, wenn sie dich gut mochten."

Die Verteilung unter den Angestellten erfolgte gemäss einem Punktesystem, das den oberen Angestellten mehr Troncteile zusprach als den unteren, den Männern mehr Anteile als den Frauen.

**TABELLE XXIV: Der Verteilschlüssel für die Trinkgelder gemäss
Trinkgeldordnung 1936
(Quelle: Baumann 1943:73)**

Verteiler I.

Grössere Häuser, insbesondere auch solche, welche zunächst eine Vorverteilung auf die 3 Dienstabteilungen Halle, Saal und Etage vornehmen.

1. Halle	Teile
Concierge	9 - 12
Kondukteur, sprachenkundig	6 - 8
Concierge-Kondukteur	8 - 10
Nachtconcierge	6 - 8
Nachtportier	5 - 6
1. Portier	8 - 9
Bahnportier	3 - 4
Unterportier, Hausbursche	2 - 3
Alleinportier	7 - 9
Postmann	7 - 9
Telephonist	4 - 6
Liftiers, 3-sprachig	5 - 7
Liftiers, andere, Chasseure usw. über 20 Jahre	2 - 3
Liftiers, andere, Chasseure usw. unter 20 Jahre	1 - 2
Garderobier	4 - 5
 2. Saal	
Oberkellner I oder allein	9 - 12
Oberkellner II	9 - 12
Saaloberkellner	8 - 10
Obersaaltochter	4 - 6
Chef de rang und Chef d'étage	6 - 8
Demi-Chef	5 - 6
Commis de rang und d'étage	3 - 5
Chef Courier	3 - 4
Courrierkellner	2 - 3
Saalkellner	3 - 4
Saaltöchter	2 - 4
Hotel-Restauranttochter und Töchter im Zimmerdienst	3 - 5
Lehrling (männlich oder weiblich)	1 / 2 - 1

3. Etage

Teile

Etagenportier, sprachenkundig	5 - 7
Etagenportier, andere	3 - 5
Unterportier	2 - 3
Zimmermädchen	3 - 5
Hilfszimmermädchen	2 - 3

Verteiler II.**Kleinere Häuser ohne Vorverteilung**

1. Portier	8 - 9
Unterportier-Hausbursche	3 - 4
Portier allein	7 - 9
Kellner	6 - 8
1. Saaltöchter (mit unterstelltem Personal)	6 - 8
Saaltöchter, übrige	3 - 4
Zimmermädchen	3 - 4
Etagenportier	4 - 5

Die Trinkgeldablösung erhob das Trinkgeld, seit Jahrzehnten (ungesicherter) Einkommensbestandteil, nun endlich auch vertraglich in den Rang eines solchen, und eine Entschädigung für geleistete Arbeiten war damit sichergestellt. Allerdings war die Höhe der Tronc-Einlage gänzlich abhängig vom Geschäftsverlauf der Unternehmung. Die Interessen der Betriebsleitung und der Angestellten deckten sich also weiterhin in hohem Masse.

Der Naturallohn

Unterkunft und Verpflegung bildeten den sogenannten Naturallohn, den die Hotelangestellten in der Hausgemeinschaft bezogen. Anders als beim Barlohn, dessen Höhe verbindlich festgelegt werden konnte, war die Qualität des Naturallohns schwieriger zu definieren. Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass der Naturallohn für den Hotelier einen Teil der Personalkosten darstellte, und in welcher Güte und welchem Umfang er diesen seinen Angestellten zukommen lassen wollte, entschied er nach eigenem Gutdünken und Rechtsempfinden. Die Gesetzgebung intervenierte bezüglich Verpflegung und Unterkunft überhaupt nicht, bzw. nur in sehr geringem Masse.

Für den Angestellten war der Naturallohn ein Lohnanteil, der ihm in angemessener Qualität zustand. War er mit dem Gebotenen nicht zufrieden, so blieb ihm die Möglichkeit, das betreffende Hotel fortan zu meiden und andere Angestellte zu warnen; er konnte sich für sein Recht wehren, was ihm unter Umständen seinen guten Ruf als Arbeitnehmer und Arbeitskollege kostete oder er konnte sich, wenigstens was die Verpflegung anging, durch "Selbstbedienung" schadlos halten.

Der Gesamteindruck der konsultierten mündlichen und schriftlichen Quellen bestätigt, dass Unterkunft und Verpflegung Aspekte der Arbeitsbedingungen waren, die immer wieder zu Klage Anlass gaben.¹

Die Unterkunft

So verschiedenartig die Hotels, deren Direktoren und Direktorsfrauen, Patrons und Patronnes waren, so unterschiedlich war die Unterkunft des Personals. Es gab auch schöne, nette, saubere, helle und trockene Personalzimmer! Das seit 1900 gültige bündnerische Wirtschaftsgesetz definierte die Qualität der Unterkunft nur minimal. Art. 13: "Die Schlafzimmer müssen wenigstens ein ins Freie gehendes Fenster haben." Das Obligationenrecht legte fest: "Der Dienstherr hat, soweit es mit Rücksicht auf das einzelne Dienstverhältnis und die Natur der Dienstleistung ihm billigerweise zugemutet werden darf, für genügend Schutzmassregeln gegen die Betriebsgefahren, für angemessene und gesunde Arbeitsräume und, wo Hausgemeinschaft besteht, für gesunde Schlafräume zu sorgen (Art. 339)."² Zu Grösse und Höhe der Zimmer, zur Anzahl der darin logierten Personen, zu Beheizung, Belichtung, Mobiliar, insbesondere zur Qualität der Betten und der sanitärischen Einrichtungen waren keine Bestimmungen vorhanden. Zwei Zimmermädchen berichten:

"In Pontresina waren wir zum Beispiel sechs in einem Zimmer, das waren nur schmale Betten, das Fenster ging nur in einen Lichtschacht, keine Sonne nie nichts, aber das Fenster durften wir nur offenlassen, solange wir unsere Betten machten, dann mussten wir schliessen, weil sie oben ausschüttelten und der Dreck herunterkam. Geheizt war es nicht, zum Waschen hatten wir im Zimmer einen Lavoir mit einem Krug, aber nicht jede hatte einen, das wäre zuviel gewesen. Auf dem Waschtisch hatten wir den Lavoir und auf dem Korridor holten wir das Wasser. Das ging schon, jetzt baden konnten wir nie, nie baden können. Zum Glück hatte es dort wo wir wohnten eine Terrasse, und wenn wir ein wenig

¹ vgl. etwa Barblan 1908:32; Motion Fopp, Grossratsprotokoll 28. Mai 1912; Loretz 1913; Grossratsprotokoll 2. Dezember 1937.

² Bieder 1912: 18

Zeit hatten, gingen wir auf die Terrasse auf die Liegestühle der Gäste hinaus, wenn diese noch unten waren." (Marie Buchli)

"Zimmer hatte man furchtbare, nicht einmal einen Kasten, den man schliessen konnte, nur gerade einen Vorhang, und ganz abgeschrägte Zimmer. Stehen konnte man nur gerade beim Lavoir, dieser Schüssel mit dem Krug, nur gerade dort konnte man stehen, sonst war alles abgeschrägt und ein Oberlicht zum Aufstossen. Wir waren zu zweit, die Saaltöchter zu viert, die hatten ein grösseres Zimmer." (Ein Zimmermädchen)

Die Söhne und Töchter aus dem Domleschg waren in keiner Weise verwöhnt. Für manche bedeutete die Übersiedlung ins Hotel gar eine Verbesserung der Unterkunftsbedingungen. Auf die Frage, wie denn ein Angestelltenzimmer ausgesehen habe, meint eine Saaltochter:

"Ein schlechtes Bett war drin, ein Kasten und eine Schüssel, um sich zu waschen, und damit hat es sich. Die, die heute im Zuchthaus sind, haben die schöneren Zimmer."

Aber die zweite anwesende Saaltochter protestiert:

"Also übertreiben musst du nicht, und die meisten, die arbeiteten, hatten es zu Hause auch nicht anders. Bei uns zu Hause ist das Wasser im Zimmer auch etwa eingefroren."

Die Grenze des Erträglichen lag dort, wo man die eigenen Habseligkeiten nicht mehr im Schrank einschliessen konnte, bei Zimmern ohne Tageslicht, bei ungeheizten Zimmern, in denen man mangels geeigneter Aufenthaltsräume für das Personal frierend die Zimmerstunde verbrachte, in zu kleinen Zimmern, in denen man nicht aufrecht stehen konnte, bei feuchten, verlotterten oder gesundheitsgefährdenden Unterkünften, die einem deutlich zu verstehen gaben, auf welcher Stufe der gesellschaftlichen Wertschätzung man eingeordnet wurde. Das Hilfspersonal musste mit den einfachsten Personalzimmern vorlieb nehmen, die ein Haus zur Verfügung hatte; die höheren und Ersten Angestellten erhielten in der Regel die besseren Unterkünfte.

Die Verpflegung

Über die unterschiedliche Qualität des Essens kann dasselbe gesagt werden wie über die Unterkunft. Sie war vielerorts gut, doch sind die zahlreichen Beispiele miserabler Verpflegung nicht bloss Ausnahmen, die die Regel bestätigen.

"Damals (während der Nachkriegskrise zu Beginn der zwanziger Jahre) war es schwierig, nur eine Stelle im Hotel zu bekommen, schwierig war das. Als ich die Stelle antrat, sagten sie mir: "Also Sie gehören nicht in die Lingerie, Sie kommen in das Economat", das ist dort, wo man die ganzen Waren für das Hotel ausgibt. Aber das waren damals schwierige Zeiten, da musste man alles abwägen und den Angestellten hat man eigentlich schon nichts Gutes getan dazumals. Ich war selber Angestellte und musste zum Beispiel, wenn man Konfitüre gab, diese Konfi musste verdünnt werden, damit es weiter reiche, und jeder bekam auf seinen Teller einen Löffel von dieser Konfi. Butter gab es sowieso keine, es gab die Konfi und den Angestelltencafé wie es überall gab, Café und Milch schon durcheinander, und Brot, das gab es. Aber ich habe dazumals schon gefunden, das ist nicht recht, dass man den Angestellten die Konfitüre verdünnt, aber das musste ich auf Befehl machen. Für die Gäste machte man die Butterröllchen, mit einem Eisen hat man die von der Balle abgerollt und jeder Gast bekam drei Röllchen, das hat man ganz genau eingeteilt. Da musste ich jeden Abend pro Person drei Röllchen machen und das war eigentlich knapp, aber es gab dazumals nicht mehr, ich kann nicht genau sagen, wann das war, aber auf alle Fälle zu den schwierigen Zeiten." (Marie Buchli)

Es gab gutgehende Luxushotels, die es sich schlicht leisten konnten, den Angestellten minderwertiges Essen zu servieren, die hohen Einkommensmöglichkeiten hielten das Personal bei der Stange.

Im weiteren ist die Rede von Magenvergiftungen wegen verdorbenem Spinat, von saurer Milch, von Milchpulver, das eigentlich Kälbermastmittel war, von Brot, das so hart war, dass man es an die Türe werfen konnte, ohne dass es zerbrach, von Personalwürsten, die beim Metzger schon unter dieser Bezeichnung bestellt wurden, und was es selbstverständlich häufig gab, waren Reste. Eine Saaltochter resümiert die Situation des Personals:

"Man war aber zufrieden, wir fanden, wir hätten es gut, wenn man auch oftmals sehr schlechtes Essen hatte. Oft wenn die Gäste etwas assen, bekamen wir dasselbe drei, vier Tage später, Fleisch, das schon roch. Der Küchenchef machte dann eine gute scharfe Sauce über das Fleisch. Wir als Serviertöchter wussten, wann die Gäste das gegessen hatten, aber das hat häufig schon gerochen, wir assen das dann nicht. Das kam immer auf den Küchenchef an. Reklamieren

brauchte man nicht! Früher waren diese Stellen begehrt, im Hotel bekamen sie Mädchen und Burschen soviel sie wollten."

Nicht am Umstand, dass Speisereste auf den Personalisch kamen, stiessen sich die Angestellten, sondern an deren mieser Qualität. Dahinter wurde zuweilen die Böswilligkeit des Küchenchefs oder Personalkochs vermutet. Diese hätten dem unteren Personal nichts gegönnt, hätten gesagt, das faule Service- und Etagenpersonal verdiene keine bessere Behandlung. Offensichtlich waren die Personalköche nicht nur billige Sündenböcke, wie eine Hotelierefrau bestätigt: sie habe den Küchenchef oftmals zurechtweisen müssen, weil das Personalesen nicht stimmte. Schlechtes Essen war also auch Folge hotelinterner Zwistigkeiten und Hierarchiedenkens. Eine ehemalige Gouvernante¹ gibt hier Aufschluss: Früher sei klarer gewesen, wer oben und wer unten war in der Gesellschaft. Das habe sich auch beim Essen ausgedrückt. Die unten mit ihren rauen, robusten Mägen hätten raffinierte Speisen gar nicht ertragen können, sie wären davon krank geworden.

Dass die Angestellten die Speisen der Gäste sehr wohl zu schätzen und auch ohne Schaden zu verdauen wussten, bestätigt eine weitverbreitete Praktik. Das *Abser-vieren* von Schüsselreste war eine hohe Kunst, die in gemeinsamen Aktionen praktiziert wurde. Privilegiert waren vorerst die Kellner mit ihren langen Frackschössen und die Saaltöchter mit ihren Serviertüchlein, in denen Speisereste blitzschnell verschwanden:

"Wir haben abserviert, das haben sie überall gemacht. Einmal hatte eine Saaltöchter Poulet abserviert und wollte es schnell hinunterwürgen, dabei ist sie fast erstickt an einem Knöchlein. Da war uns nicht mehr wohl, draussen auf der Toilette mussten wir alle zu Hilfe kommen, das war nach dem Service." (Eine Saaltöchter)

Aber auch die Etagenkellner und Zimmermädchen waren an der Quelle:

"Nicht dass es mir nicht gefallen hätte, das Essen war nicht gerade gut, aber wir haben gelebt. Wenn wir nicht zu Essen bekamen, haben wir halt abserviert, so nahmen wir es halt, wie es damals in Gottes Namen eben alle gemacht haben. Was von der Etage zurückkam, haben *wir* bekommen, aber von der Etage kam auch wenig zurück, wenn sie oben schon abgeschäumt haben. Zum Beispiel Würfelzucker und Butter und frische Brötchen kamen nie keine zurück, das nahmen sie." (Marie Buchli)²

¹ Frau D. gehört nicht zu den 15 interviewten Domleschger Hotelangestellten.

² Dass sich international das Hotelpersonal mit Abservieren schadlos hielt, ist bei George Orwell nachzulesen. Über seine Erfahrungen als "Plongeur" in der Spülküche eines Pariser Grosshotels schreibt er: "Der Raum war erfüllt von einem schmutzigen

ARBEITS- UND RUHEZEIT

Die Verteilung von Arbeits- und Freizeit über das Jahr war in der Saisonhotellerie geprägt von den beiden Saisonspitzen im Winter und im Sommer; im Frühling und Herbst blieben die meisten Hotels geschlossen. Die Saison begann mit der Vor-eröffnung, d.h. der Reinigung und Inbetriebnahme der Hotelanlagen. Darauf startete die Vorsaison, die noch eine gemächliche Gangart erlaubte; ihr folgte die vier- bis sechswöchige Saisonspitze mit extremen Belastungen des Personals; diese ging allmählich über in die Nachsaison und schloss mit der Schlussreinigung ab. Dem an- und abschwellenden Umfang des Arbeitsanfalles hatten sich Arbeits- und Ruhezeit des Personals anzupassen. War *das Haus voll*, so war auch die Arbeitskraft voll ausgelastet, wozu sich die Domleschger in deutlichen Worten äussern:

"Früher hatten wir nicht einmal frei, wir hatten damals in Pontresina während der Hochsaison zwei Monate nicht frei, kaum Zimmerstunde, das war wahn-sinnig. Ich hatte geschwellene Beine am Abend, und am Mittag nach dem Service gingen wir schnell die Beine strecken, damit wir wieder in die Schuhe hinein-kamen, und dann das Nachtessen rüsten und schon wieder decken für das Frühstück. Das war Wahnsinn und die wollten nicht begreifen, dass sie ein wenig frei geben müssten, das war damals überhaupt nicht geordnet. Das war dem Chef *scheissegleich*, das war denen gleich, die Hauptsache war, dass der Betrieb lief und dass sie verdienten." (Frau Candrian, Saaltochter)

Dass es dabei nicht immer mit rechten Dingen zu und her ging, vermutet ein Zimmermädchen:

"Sie hätten frei geben müssen, aber früher haben sie doch nicht so darauf ge-schaut."

Die Arbeitszeit war für die Angestellten ebenfalls einer jener heiklen Punkte, die der Hotelier, sofern er dazu Neigung zeigte, handhaben konnte, um von seinen Arbeitskräften möglichst viel zu profitieren. Bis 1919 war die diesbezügliche Gesetzgebung rudimentär. Sie basierte auf dem kantonalen Wirtschaftsgesetz von 1900 und war zudem im Oberengadin, in Davos, Schiers und einigen anderen Gemeinden zusätzlich durch Gemeindeerlasse abgestützt. Die Bestimmungen schütz-ten den Angestellten insofern, als sie grundsätzlich eine "übermässige Anstrengung des Dienstpersonals in Wirtschaften" untersagten und den Bediensteten sieben Stunden ununterbrochene nächtliche Ruhezeit garantierten. Dazu kamen wöchent-

Mischgeruch aus Essen und Schweiss. Überall in den Schränken und hinter den Porzel-lanstapeln häufte sich in ekelerregender Weise Essen, das die Kellner auf die Seite ge-bracht hatten." (Orwell:1978 in Glomb/Hirschfelder 1989:139)

lich vier Stunden Freizeit, die zwischen acht Uhr früh und acht Uhr abends gewährt werden mussten. Eine dieser Freistunden hatte auf den Sonntagmorgen zu fallen, um den religiösen Bedürfnissen der Angestellten Rechnung zu tragen. Viel Freizeit blieb dem Personal bei dieser Regelung nicht, und manche Domleschger Hotelangestellte erinnern sich an die Erzählungen älterer Verwandter oder ihrer Eltern, die *am Anfang der Saison ins Hotel hineingingen und bei Saisonschluss wieder herauskamen*. Dies legt auch die Vermutung nahe, dass öfters von der Ausnahmebestimmung in Artikel 13 des kantonalen Wirtschaftsgesetzes Gebrauch gemacht wurde:

"Für besondere Verhältnisse kann der Gemeindevorstand für höchstens sechs Wochen im Jahre Ausnahmen von dieser Regel bewilligen."

1912 machte Grossrat Fopp in einer Motion den Kleinen Rat aufmerksam auf Gesetzesübertretungen in der Hotellerie und auf mangelnde Aufsicht der Gemeindebehörden über die Betriebe. Er kritisierte nicht nur, dass Übertretungen nicht verzeigt würden, sondern dass eine zielbewusste und gründliche Kontrolle fehle. Seitens der Hoteliers im Grossen Rat wurde dazu ausgeführt, dass es sich bei den Fehlbaren um Einzelfälle handle und ungenügende Freizeit und ungute Behandlung des Personals zu den Seltenheiten gehörten. Der Erlass eines Gesetzes sei daher nicht notwendig. In der folgenden Diskussion, festgehalten im Grossratsprotokoll,¹ erhielten beide Positionen Schützenhilfe. Ein Antrag, die Kontrolle über die Einhaltung der Gesetzgebung vertrauensvoll den Gemeindevorständen und dem Kleinen Rat zu überlassen und zur Tagesordnung überzugehen, wurde abgelehnt, was ein gewisses Misstrauen in die Aufsichtsfunktion der Gemeindebehörden zum Ausdruck bringt: die Gemeindebehörden, oft in vielfachen Beziehungen verstrickt mit den Interessen der Hotellerie, wurden offensichtlich als unparteiische Kontrollinstanz angezweifelt. Der Vorsteher des Justiz- und Polizeidepartements selber äusserte daraufhin den Wunsch, die Sache gründlich abzuklären, da er den Eindruck habe, "dass an manchen Orten nicht alles in Ordnung sei."

Auch der Kirche blieben Übelstände in der Hotellerie nicht verborgen. Ebenfalls im Jahre 1912 hielt Domdekan Hieronymus Loretz vor der Gemeinnützigen Gesellschaft einen Vortrag mit dem imperativen Titel: "Schutz dem Hotelpersonal." In einer engagierten und temperamentvollen Rede verteidigte Loretz die Menschenwürde der Hotelangestellten und prangerte die "nicht seltenen Fälle" verheerender Arbeitsbedingungen und schwerster Überlastung der Arbeitskräfte an. Der rücksichtslosen Ausnützung der Angestellten um der Rendite willen, diesem "traurigen Standpunkt des Manchestertums", trat der Kirchenmann mit einem Bibelspruch entgegen, um sie auf dem Boden des Christentums als unmoralisch zu entlarven.

¹ Grossratsprotokoll 28. Mai 1912

Loretz forderte die anwesende Gesellschaft auf, in einer Resolution der hohen Regierung ein kantonales Schutzgesetz mit wirksamer Durchführungskontrolle für das Hotelpersonal vorzuschlagen, zum Wohle des Vaterlandes und des Bündner Volkes, denn: "Nicht dasjenige Land ist das glücklichste, das am meisten Geld einnimmt, sondern dasjenige, welches die gesundeste, intelligenteste, frohsinnigste und sittlich stärkste Bevölkerung hat."¹

1917 ging das neue kantonale Ruhetagsgesetz in die Vernehmlassung. Anlässlich der Gesetzesberatung im Grossen Rat entspann sich keine grosse Diskussion um Artikel 6, der die Hotelangestellten betraf. Selbst ein Vertreter des Hotelgewerbes empfahl den Artikel zur Annahme, da er in Verhandlungen mit den Arbeitgebern zustande gekommen sei.

An jedem dritten Sonntag erhielten die Angestellten fortan 24 zusammenhängende Stunden frei; in den Wochen ohne freien Sonntag, musste ein halber freier Wochentag ab 12 bzw. 14 Uhr bis Tagesende gewährt werden. Als Ausnahmebestimmung für die Saisonhotellerie galt, dass während vier Monaten jährlich die Freizeit auf die Hälfte reduziert werden durfte. Personal mit spezialisierten Funktionen, das nicht ohne unzumutbaren wirtschaftlichen Schaden ersetzt werden konnte, durfte mit Ausnahmegewilligung zur Arbeit eingezogen werden. Unter diesem Gesetz arbeiteten die Domleschger Angestellten bis zur Einführung des obligatorischen wöchentlichen Ruhetags auf eidgenössischer Ebene im Jahre 1934.

1934 trat die erste eidgenössische Regelung der Ruhezeit für die Angestelltenschaft in Kraft. Im Gegensatz zu den Fabrikarbeitern, die seit 1877 durch das Fabrikgesetz einen gewissen rechtlichen Schutz genossen, kamen die Angestellten demnach spät zu einer staatlichen Regelung der Ruhezeit, und auch dieser Fortschritt in der Sozialgesetzgebung bedeutete noch immer keine Limitierung der Arbeitszeit.² Wie mir Hotelier Gian Peppi Saratz, Pontresina, mitteilte, habe die Nachricht vom nunmehr garantierten vierundzwanzigstündigen Ruhetag bei einzelnen Angestellten sehr heftige Reaktionen ausgelöst. Mit Entrüstung habe der langjährige Hotelconciierge, ein Domleschger, sich gegen seine wöchentlichen "Zwangsferien" verwahrt: Er sei zum Arbeiten hier und nicht zum Spazieren!

¹ Loretz 1912

² Ausnahmebestimmungen galten für Kleinbetriebe unter vier Personen sowie für die Saisongeschäfte. Diese durften in der Hochsaison während maximal acht Wochen den ganzen Frei-Tag auf einen halben reduzieren und auch diesen während einer Woche vorenthalten, wenn er nachgewährt wurde. Ein halber Tag wurde als sieben zusammenhängende Stunden berechnet. Nicht gewährte Ruhezeit musste am Ende der Saison ausbezahlt werden, zuzüglich einer Entschädigung für Kost und Logis, sofern diese nicht im Hause bezogen wurde. Im Kanton Graubünden oblag die Aufsicht über dieses Gesetz den Gemeinden.

Erst die Ablösung der Trinkgelder durch die Bedienungsgeldzuschläge auf die Hotelrechnung im Jahre 1936 schuf eine Entflechtung von Verdienst und Arbeitszeit und ebnete den Weg zu geregelteren Verhältnissen.

DER KÜNDIGUNGSGRUND

Mitten in der Saison aus einer Stelle davonzulaufen, war auch vor den Krisenjahren für die interviewten Hotelangestellten nicht üblich. Einen Kündigungsgrund hat Jacob Caviezel für seine Stelle im Tessin schon beschrieben, einen weiteren erzählt hier abschliessend noch Marie Buchli aus Rothenbrunnen.

"Wir mussten im Winter ... ja das ist im Dezember gewesen ... mussten wir Fenster putzen bei dieser Blitzkälte, als uns die Lappen, wir hatten nicht einmal Hirschleder, an den Fenstern anfroren. Da bekam ich Angina und bin ins Bett und sagte der Gouvernante ich hätte Fieber, ich müsste im Bett bleiben. Die Gouvernante sagte, dann melde sie der Frau Direktor sie solle den Doktor kommen lassen. Richtig, der Doktor kam aber die Frau Direktor kam mit dem Doktor hinauf ins Zimmer. Was durfte die vor dem Doktor sagen? Ich sei zu faul zum Arbeiten! Ich sei nur zu faul zum Arbeiten, daher liege ich im Bett! Und da sagte der Doktor: "Aber was denken Sie denn auch, Frau Direktor! Dieses Mädchen würde schon arbeiten, wenn es könnte, die hat ja hohe Fieber! Die muss im Bett bleiben!" Und er sagte, sie sollten mir Tee machen und sagte noch welchen Tee und sie sollten mir auch etwas zu Essen heraufbringen, wenn ich Essen möge und da sagte die Frau Direktor der Gouvernante, sie müsse einen Bon schreiben, wenn sie für mich einen Tee wolle! Sie müsse einen Bon schreiben und Essen werde ich wohl Zwieback wollen und anderes nicht! Dann war das gut, ich sagte der Gouvernante: "Also hier mache ich nicht mehr weiter!" Und dann kam die Freundin zu mir und ich sagte: "Gib ein Telefon nach Rothenbrunnen, sag ihnen, sie sollen mir Express das Spiritusköcherlein schicken und Tee dazu und Zucker." Das haben sie gemacht, ich bekam es am anderen Tag, und von da weg habe ich dort von meiner Ware gebraucht und sagte ich wolle nichts mehr vom Hotel. Aber sobald ich aufstehen konnte ging ich auf das Stellenbüro in St. Moritz. Bevor ich auf dieses Stellenbüro ging, ging ich auf das Büro im Hotel. *Er* war dort im Büro ... der Herr Direktor V. war schon recht, er war ein flotter Mann ... aber *sie* war *so na khaiba Täscha*... und da sagte ich ihm: "Hören Sie Herr Direktor, also hier in diesem Hotel kann ich nicht mehr arbeiten! Wenn man einem das Essen vergönnt und nicht einmal einen Tee kriegt ohne Bon, kann ich hier nicht mehr arbeiten und ich gehe aufs Stellenbüro!" Und da sagte er: "Sie haben recht! Gehen Sie nur!" Und ich ging hinauf aufs Stellenbüro und erzählte, wie das gegangen sei, und ich sei Zimmermädchen und könne nicht mehr in diesem Hotel bleiben, ob sie mir nicht eine andere Stelle hätten? Und

da sagte er: "Sie können gerade ins andere Hotel nebenan, dort ist gerade ein Zimmermädchen erkrankt und musste nach Hause, und Sie können direkt diese Stelle übernehmen." Er gab mir ein Schreiben und dieses gab ich auf dem Büro ab und der Direktor V. sagte: "Das ist recht, dass Sie gleich eine Stelle bekommen haben." Er werde mit dem andern Direktor verhandeln, dass ich hinüber komme. Sie verhandelten und dann sagte Direktor V., ich müsste trotzdem hier schlafen kommen, weil sie im andern Hotel kein Bett frei hätten und in das Bett, in dem das andere Zimmädchen krank geworden war, wollten sie mich nicht stecken. Ich könne noch acht Tage zurück in den Engadinerhof und dann ging ich also ins Metropol, das war gerade gegenüber. In der Ecke konnten wir miteinander schwatzen, meine Freundin und ich. Ich ging hinüber und stellte mich dem Direktor vor. Es war ein flotter, ein flotter war das. Er sagte: "Sie können gleich anfangen, wir haben gleich den Service, sie können gleich servieren." Eine Schürze hätten sie schon. Dort begann ich noch am selben Abend zu arbeiten und zum übernachten ging ich hinüber und am Morgen wieder zurück und das ging ohne Probleme so weiter. Dort war ich manche Saison und hatte es gut und recht, gut und recht!"

SCHLUSSWORT

Wer die Belle Époque nicht erlebt hat, wisse nicht, was Glückseligkeit sei, besagt ein geflügeltes Wort. Wer nach dem Zweiten Weltkrieg geboren wurde, weiss nicht, was Not ist, liesse sich ergänzen. Über beide Erfahrungshintergründe - das letzte Schimmern der Belle Époque, die Kriege und Krisen der Folgezeit - verfügen die ehemaligen Hotelangestellten aus dem Domleschg, nicht aber die Befragerin, die Prunk und Elend der ersten Jahrhunderthälfte lediglich aus Büchern kennt. Die Lebensberichte der Hotelangestellten stellten den Versuch dar, die gelebte Zeit einer Nachgeborenen anschaulich zu machen, sie sind Zeitdokumente, die mit ihrer Publikation all jenen Aufschlüsse über die bewegten Jahre der Bündner Hotellerie geben, die nicht Augenzeugen sein konnten. Bewusst wurde hier die Perspektive der Angestellten gewählt, in den Vordergrund geschoben, was im Hotel den Hintergrund bildet und in der Hotel-Literatur oft ganz unterschlagen wird. Dass der Touris-muskanton Graubünden nicht das alleinige Werk einer Handvoll unternehmerischer Persönlichkeiten ist, sondern dass Heerscharen von Bauarbeitern und Generationen von tüchtigen Hotelangestellten an dessen Weltruf mitgewirkt haben, wird gelegentlich vergessen.

Dies ist auch der Ort, allen Gesprächspartnerinnen und Gesprächspartnern Dank auszusprechen und sie der Hochachtung zu versichern, die ich vor ihrer Leistung und Gesinnung empfinde. Sie sind die stillen Helden, die Statisten, ohne die es die Szenerie Hotel nicht gäbe. Im Rampenlicht standen immer die illustern Gäste, auch

in zahlreichen Hotelromanen. Ein Schriftsteller, der als Gast im Grandhôtel auch die untersten Angestellten nicht übersah, bei dem seine adligen Freunde im Gegenteil ein sonderbares Interesse an der Dienerschaft und den Hotelbediensteten feststellten, war der französische Romancier Marcel Proust. Ihn faszinierte die Beobachtungsgabe des Dienstpersonals, dessen Menschenkenntnisse und das feine Gespür, mit dem es Zusammenhänge bei den Herrschaften erahnte.

Eine Passage aus Prousts "Auf der Suche nach der verlorenen Zeit" soll den Schlusspunkt hinter diese Arbeit setzen. Von einer verspäteten Rückkehr ins Hotel nach einem nachmittäglichen Ausflug ist darin die Rede:

"Wir sahen nun schon das Hotel, seine am ersten Abend bei der Ankunft so feindselig strahlenden Lichter, die nun etwas Schützendes, Sanftes, Heimkehrkündendes hatten. Als der Wagen vor dem Eingang hielt, scharten sich auf den Stufen in naiver Dienstfertigkeit der Portier, die Grooms, der Liftboy, wegen unserer späten Rückkehr bereits in unbestimmte Besorgnis versetzt, nunmehr zu vertrauten Gestalten geworden, zu jenen Wesen gehörig, die so oft im Laufe unseres Lebens wechseln wie wir selbst, in denen wir jedoch, sobald sie eine Zeitlang zum Spiegel unserer Gewohnheiten geworden sind, die tröstliche Gewissheit finden, uns treulich und freundschaftlich reflektiert zu sehen. Sie sind uns lieber als Freunde, die wir lange nicht gesehen haben, denn sie enthalten mehr von dem, was wir im Augenblick sind."

QUELLEN

QUELLEN: LITERATUR

AMMANN, Fred. - Genealogische Kartei dynastischer Hoteliers- und Gastwirte-Familien Nrn. 1 ff. - Grenchen/Biel. - 1974

BADRUTT, Anton R. - Mein Wegweiser. Erinnerungen eines St. Moritzer Hoteliers. - Samedan. - o.J.

BAGGERMAN, Georges. - Maloja entre cimes et lacs. Cent ans d'histoire d'un hôtel. - o. J. (ca. 1982)

BARBLAN, G. - Landwirtschaft und Fremdenverkehr. Vortrag gehalten am 21. März 1907 in der Gemeinnützigen Gesellschaft Graubündens. - Zürich-Selnau. - 1908

BAUMANN, Rudolf. - Das schweizerische Hotelpersonal in der Kriegszeit. - in: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, Heft 2/3, 54. Jg. - 1918

BAUMANN, Rudolf. - Die Trinkgeldordnung im schweizerischen Hotelgewerbe. - Luzern. - 1943

BEER, Alfons. - Strukturwandlungen im Fremdenverkehr des Kantons Graubünden von 1925 bis 1965. - Zürich. - 1968

BEITRÄGE zur Hebung der Bündnerischen Volkswirtschaft Heft I. - Chur . -1929

BEITRÄGE zur Hebung der Bündnerischen Volkswirtschaft Heft II. - Chur.- 1930

BENER, Peter Christian, SCHMID, Daniel. - Die Erfindung vom Paradies. Ein Spektakel in 5 Akten. - Glattbrugg. - 1983

BERNARD, Paul P. - Rush to the Alps; The Evolution of Vacationing in Switzerland (East European Monographs Nr. 37). - New York. - 1978

BIEDER, Hermann - Der Dienstvertrag im neuen Schweizerischen Obligationenrecht. Für Hotelangestellte bearbeitet und kommentiert von H.B. - Luzern. - 1912

BOPPART, Rudolf. - Sils im Engadin. - St. Gallen. - 1980

- BRUNNER, Hansruedi. - Luzerns Gesellschaft im Wandel: Die soziale und politische Struktur der Stadtbevölkerung und das Armenwesen. - Luzern/Stuttgart. - 1981 - S. 101-133
- BÜNDNERISCHE BAUERNHILFSKASSE. - Ein Beitrag über die Verschuldung der bündnerischen Landwirtschaft. - Chur. - 1936
- BURKHALTER, Christian. - Das schweizerische Hotelpersonal und dessen Standesorganisation (Union Helvetia). - Luzern. - o.J. (ca.1949)
- CAFLISCH, Christian. - Das Domleschg und seine Randgebiete. Ein Beitrag zur Wirtschaftsgeographie Mittelländens. - Zürich. - 1939
- CAPPAUL, Duri. - 100 Jahre Graubündner Kantonalbank. in: Bündner Jahrbuch 1971, 13. Jg. - Chur. - 1971
- CAPPAUL, Duri. - Graubündner Kantonalbank 1930-1970. - Chur, Graubündner Kantonalbank (Hrsg.) - 1974
- CATRINA, Werner. - Die Entstehung der Rhätischen Bahn. - Diss. Zürich. - 1972
- CLOETTA, Gian Gianett. - Bergün - Bravuogn. - Thusis. - 1978 (3. Auflage)
- DOEBELI, Gustav. - Palace-Bar. Memoiren eines Barkeepers. - Herausgegeben und nacherzählt von James Schwarzenbach. - Zürich. - 1954
- DURSCHEI, Victor. - Clamada ed avegnir. - Mustèr. - 1948
- EBERT, L./HOFFMEYER R. - Das Trinkgeld und die wirtschaftliche Lage der Kellner und Berufsgenossen. Eine Aufklärungs-, Agitations- und Antwortschrift zu der vom Pfarrer Schmidt herausgegebenen Brochüre: "Des Kellners Weh und Wohl". - Berlin. - 1882
- ENZENSBERGER, Hans Magnus. - Eine Theorie des Tourismus. In: Einzelheiten I. Bewusstseins-Industrie. - Frankfurt a. M.. - 1964 - S. 179-205
- FENNER, Felix. - Offene Welt. Ein Schweizer macht Karriere! Autobiographische Erzählungen aus drei Kontinenten. - Zürich. - o.J.
- FERDMANN, Jules. - Die Anfänge des Kurortes Davos bis zur Mitte des XIX. Jahrhunderts. - Davos. - 1938
- FLOWER, Raymond. - The Palace. A Profile of St. Moritz. - London. - 1982

V. FLUGI, Conradin (Vater). - Einst und Jetzt. Ein Beitrag zur Geschichte der Heilquellen von St. Moritz. - Chur. - 1868

FUCHS, Werner. - Biographische Forschung. Einführung in Praxis und Methode. - Opladen. - 1984

GAULIS, Louis, CREUX, René. - Schweizer Pioniere der Hotellerie. - Pandeux/Zürich. - 1976

GRAUBÜNDEN IN HISTORISCHEN PHOTOGRAPHIEN aus der Sammlung Adolphe Braun. Mit einer Einführung von Isabelle Rucki. - Basel. - 1988

GREDIG, Hansjürg. - Die Bündner Landwirtschaft in den Dreissigerjahren des 20. Jahrhunderts. - Lizentiat Uni Zürich. - 1981

GURTNER, Hermann. - Reiseverkehr und Volkswirtschaft Graubündens. - in: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, Jg. 75, 1939, S. 277-316.

GURTNER, Hermann. - Die Ertragswirtschaft der Kurorte und des Hotelgewerbes in Graubünden. - in: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, Jg. 76, 1940, S. 361-401

GUYER, Eduard. - Das Hotelleben der Gegenwart. - Zürich. - 1874

HEER, J. C. - Streifzüge im Engadin. - Frauenfeld. - 1913

HÜBSCHER, Alfred. - Die Entvölkerung der Gebirgsgegenden und die Hilfe für die Gebirgsbevölkerung. - Luzern. - 1928

JORIS, Elisabeth, WITZIG, Heidi, Hrsg. - Frauengeschichte(n). Dokumente aus zwei Jahrhunderten zur Situation der Frauen in der Schweiz. - Zürich. - 1986

KAEMPFFEN, Victor. - Die Entwicklungsstadien der Entlohnung der Bedienungsangestellten im Gastgewerbe, rechtlich und wirtschaftlich. - Bern. - 1975.

KAISER, Dolf. - Das Mini-Imperium des Bergdorfes Samedan. Wirtschaftshistorischer Beitrag über die Vermögenslage alter Geschlechter von der Calvenschlacht bis zum Ersten Weltkrieg. - Samedan. - 1979

KAUTZKY, Karl. - Die Agrarfrage. Eine Übersicht über die Tendenzen der modernen Landwirtschaft und die Agrarpolitik der Sozialdemokratie. - Stuttgart. - 1899

KELLENBERGER, Ed. - Teuerung und Löhne. Ist die Schraube-ohne-Ende-Theorie richtig? in: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft 1940

KESSLER, Daniel. - Bewertungen und Nutzungen alpiner Landschaften. - Lizentiat Uni Bern. - 1983

KIENBERGER, Rolf, KIENBERGER, Urs. - Streiflichter aus der Waldhausgeschichte 1908 -1983. - Samedan. - 1983

KRACAUER, Siegfried. - Die Angestellten. - Frankfurt a. M. - 1974

KÖNIG, Mario, SIEGRIST, Hannes, VETTERLI Rudolf. - Warten und Aufrücken. Die Angestellten in der Schweiz 1870-1950. - Zürich. - 1985

KRAPF, K. - Der touristische Konsum. Ein Beitrag zur Lehre von der Konsumation. - Bern. - 1954 (vervielfältigtes Manuskript)

KREHL, Else. - Entwicklung und Stand der Kindergärten im Kanton Graubünden bis zum Jahre 1931. - Separatdruck aus dem Bündner Monatsblatt. - 1931

LINIGER, Helga. - Das schweizerische Hotelgewerbe. Gesamtarbeitsverträge. - Diss. Bern. - 1959

LORETZ, Hieronymus - Schutz dem Hotelpersonal. In: Jahresbericht der gemeinnützigen Gesellschaft des Kantons Graubünden. - Chur. - 1912. - S. 10-35.

MAISSEN, Alfons. - Werkzeuge und Arbeitsmethoden des Holzhandwerks in Romanisch Bünden. - Erlenbach. - 1943

MARGADANT, Silvio. - Land und Leute Graubündens im Spiegel der Reiseliteratur 1492-1800. - Zürich. - 1978

V. MARON, Fritz. - Vom Bergbauerndorf zum Weltkurort Arosa. - Chur. - 1934

MARTIN, L. - Die Schuljugend in den Gebirgsgegenden. In: Schweizerische Zeitschrift für Hygiene, Heft 10. - Zürich. - 1929. - S. 708-717

MATHIEU, Jon. - Bauern und Bären. Eine Geschichte des Unterengadins von 1650 bis 1800. - Chur. - 1987

MEILLASSOUX, Claude. - "Die wilden Früchte der Frau". Ueber häusliche Produktion und kapitalistische Wirtschaft. - Frankfurt a. M. - 1978

MESSMER, Elisabeth. - Scharans. Eine Gemeindestudie aus der Gegenwart. - Basel. - 1976

MEULI, Richard. - Le Tourisme Grison et son rôle dans l'économie cantonale des Grisons. - Genève. - 1940

MOHR, Gian Rudolf. - Erinnerungen an meine St. Moritzer Jahre 1913-1919. - St. Moritz. - 1955

MÜSSGENS, Sepp und Dorly. - Die Geschichte des Hotel Margna Sils im Engadin. - Regensdorf. - 1979

NAY, Sep M. - Giuventetgna e clamada. - Mustèr. - 1931

NEUMANN, Eduard. - Davos und seine Privatsanatorien. - Bern. - 1917

OFFENER BRIEF an die ehrsame Gemeinde St. Moritz 1797. - Hrsg. v Simeon Meisser. - Chur. - 1883

ORWELL, George. - Als Tellerwäscher im Gand Hôtel. in: Glomb/ Hirschfelder: Hotelgeschichten. - Frankfurt a. M. - 1989 - S. 129-158

PIETH, Friedrich. - Hundert Jahre Gemeinnützige Gesellschaft des Kantons Graubünden 1847-1947. - Chur. - 1947

PIETH, Friedrich. - Bündnergeschichte. - Chur. - 1982 (2. Auflage)

PINÖSCH, Gustav. - Hotel Celerina und Cresta Palace. - Samedan. - 1965

V. PLANTA, Albert. - 100 Jahre Kurhaus und Grand Hotel des Bains St. Moritz. - o.J. (ca. 1964)

V. PLANTA, P.C. - Andreas Rudolf v. Planta. Ein republikanischer Staatsmann. - Zürich. - 1893

PORTMANN, F. - Einkommens- und Beschäftigungslage der Hotelangestellten im Zeitpunkt der Währungsabwertung. - In: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft, 74. Jg. - 1938

PORTMANN, F. - Die Lage im Personalsektor der Hotellerie. - Unveröffentlichtes Typoskript der Union Helvetia. - ca. 1949

POTTINGER, George. - St. Moritz. An Alpine Caprice. - London. - 1972

PROUST, Marcel. - Auf der Suche nach der verlorenen Zeit. Band II: Im Schatten junger Mädchenblüte. - Frankfurt. - 1957

RAGAZ-PFEIFFER, F. - Das Hotelbauverbot und seine Rückwirkungen auf Handwerk, Handel und Gewerbe. - Bern. - 1918

REGI-SPIESS, Curdin und Milotta. - 75 Jahre Neues Posthotel in St. Moritz 1908-1983. - Samedan. - 1983

RITZ, Marie-Louise. - Cäsar Ritz. - Bern. - o.J.

ROBERTSON, Hans. - St. Moritz. Seine Fremdenindustrie und sein Gemeinwesen. - Samedan. - 1909

RUCKI, Isabelle. - Das Hotel in den Alpen. Die Geschichte der Oberengadiner Hotelarchitektur von 1860 bis 1914. - Zürich. - 1989

RUDOLF ZINGGELER. Photographien 1890-1936. Ein Zürcher Industrieller erwandert die Schweiz. Einleitung und Auswahl der Fotos von Nikolaus Wyss. - Basel. - 1991

RÜEGG, Annelise. - Erlebnisse einer Serviertochter. Bilder aus der Hotelindustrie. - Zürich. - 1914

SCHEUERMEIER, Paul. - Gutachten über die Acziun Sutselva Rumantscha. - 1948

SCHLET, Fritz. - Vom Groom zum Concierge. - Luzern. - 1946

SEILER, Franz. - Die Lage der schweizerischen Hotellerie. - in: Zeitschrift für schweizerische Statistik und Volkswirtschaft. - 71. Jg. - 1935

SEMADENI-BEZZOLA, Sina. - Waldhaus Flims. Geschichte und Geschichten eines Kurhotels. - Zürich. - 1976.

SIMONETT, Jürg. - Verkehrserneuerung und Verkehrsverlagerung in Graubünden. - Chur. - 1986

SPENGLER, Alexander. - Die Landschaft Davos (Kanton Graubünden) als Kurort gegen Lungenschwindsucht. - Basel. - 1869

SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ 1912-1987. - Samedan 1987

SYMONDS, John Addington. - Our Life in the Swiss Highlands. - London. - 1892. - S.169-221

THEUS, Arno. - Die Lage der Landwirtschaft. - Referat des kant. Bauernsekretärs Dr. Arno Theus gehalten an der Herbstversammlung vom 11. Oktober 1938 in Chur. - 1938a)

THEUS, Arno. - Systematische Untersuchungen der bündnerischen Bevölkerungsverschiebungen, deren Ursachen und Folgen. - Chur. - 1938b)

TÖNDURY-OSIRNIG, G.A. - Studie zur Volkswirtschaft Graubündens. - Samedan. - 1946

UNION HELVETIA. - Lage der Hotellerie und des Hotelpersonals. Stellungnahme zur Verlängerung der rechtlichen Hilfsaktion für das Hotelgewerbe. - Luzern. - 1938

UNION HELVETIA. - Der wöchentliche Ruhetag im schweizerischen Hotel- und Gastwirtschaftsgewerbe. - Luzern, 1939

VERSELL, M. - Über die Entwicklung des Fremdenverkehrs in Graubünden. In: Festschrift zur 40. Generalversammlung des Schweizerischen Ingenieur- und Architektenvereins. - Chur. -1903

VOLZ, Willy. - Die Trinkgeldfrage im schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe. - Luzern. - 1954

WEISS, Richard. - Volkskunde der Schweiz. - Zürich. - 3. unveränderte Auflage. - 1984

WEISSER, Elise. - Vom Laufburschen zum Hotel-Direktor. Vom Zimmermädchen zur General-Gouvernante. Ein Wegweiser zum Erfolg für Hotel-Angestellte. - Separatdruck aus der Schweizer Hotel-Revue. - o.J.

WITTWER, Beat. - Anfang und Entwicklung des Fremdenverkehrs in Klosters-Platz, 1870-1920. - Lizentiat Zürich. - 1990

ZEGG, Roland. - Arbeitsplatz Hotellerie. Ein neues Konzept der flexiblen Personalführung. - Bern und Stuttgart. - 1987

ZELLER, Ernst. - Die Fremdenverkehrspolitik des Bundes. Ihre Begründung und Systematik. - Dissertation Bern. - 1949

QUELLEN: STATISTISCHE QUELLENWERKE DER SCHWEIZ

VOLKSZÄHLUNGEN 1870, 1880, 1888, 1900, 1910, 1920, 1930, 1941

LANDWIRTSCHAFTSBETRIEBE in der Schweiz 1929, 1939

GEWERBEBETRIEBE in der Schweiz 1905, 1929, 1939

STATISTISCHES JAHRBUCH 1939

QUELLEN: JAHRESBERICHTE. PROTOKOLLE. PERIODIKA

AKTIENGESELLSCHAFT KURANSTALT ROTHENBRUNNEN: Jahresberichte
1890/91; 1892/93-1899/1900; 1910

BÜNDNER POST

Monatliche Bilderbeilage zum FREIEN RÄTIER (Jahrgänge 1922-1939)

GEWERBLICHE FORTBILDUNGSSCHULE THUSIS, Jahresberichte

LANDESBERICHTE des Kleinen Rates des Kantons Graubünden

PROTOKOLLE des Grossen Rates des Kantons Graubünden

UNION HELVETIA Hotel-Fachzeitschrift, Organ der Schweizer Hotelangestellten,
(Jahrgänge 1917-1940)

QUELLEN: MÜNDLICH

Siehe EINLEITUNG Seite 2 und 3

LAND UND LEUTE. - Die Saaltochter. - Schweizer Radio DRS. - 27.10.87