

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 8

Artikel: ZIKA
Autor: F.D.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540875>

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: 18.05.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 8

BASEL, 20. Februar 1930

Nº 8

BALE, 20 février 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halb. Fr. 7.—, vierteljährl. Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halb. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag
mit illustrierter Monatsbeilage:
„Hotel-Technik“

Neuunddreissigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis
avec Supplément illustré mensuel:
«La Technique Hôtelière»

ANNONCES: La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

ABONNEMENTS: SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON
Safran No. 11.52

Redaktion et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie, Basel

Compte de chèques
postaux No. V 85



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiemit die schmerzliche
Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

J. Hausner-Käser

Hotel Merkur, Olten

am 11. Februar unerwartet rasch im
Alter von 53 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hievon Kenntnis
geben, bitten wir, den Heimgegangenen
ein ehrendes Andenken zu be-
wahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seiler.

Fachschule Cour-Lausanne

Höherer Fachkurs

Wir machen erneut auf den Zwischen-
saisonkurs für jüngere Hoteliers und
höhere Angestellte aufmerksam, der in der
Zeit vom 3. März bis 12. April nächst-
hin bei genügender Beteiligung zur Durch-
führung gelangt.

Anmeldungen richtet man an die Direktion
der Hotel-Fachschule in Cour-Lausanne.
— Prospekte sind beim Zentralbureau S. H. V.
erhältlich.

ZIKA

(Korresp.)

F. D. „Heerschau und Ausblick“ heissen
die beiden Komponenten, aus denen sich
der innere Gehalt der „Zürich, Internatio-
nale Kochkunstausstellung“ zusammensetzt.
Heerschau, Übersicht über das Alther-
gebrachte, Bisherige, Bewährte — und

Kurs über Diätbehandlung

in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930

Die Schweiz. Gesellschaft für Balneologie
und Klimatologie organisiert vom 1. bis
3. Mai in Rheinfelden einen theoretischen
und praktischen Kurs über „Diät
in der Krankenbehandlung“. Der
Kurs wird gegeben von Herrn Dr. F. Berger,
Leiter der Diätabteilung im städtischen
Krankenhaus in Frankfurt a. M. (Vorsteher
Herr Prof. Dr. J. Strasburger) und wen-
det sich nicht nur an Ärzte, sondern auch
an die Fachleute von Hotel und Küche,
die besonders im praktischen Teil auf ihre
Rechnung kommen werden. Herr Dr. Berger
wird für die praktischen Demonstrationen
unterstützt durch Herrn Borkeloh, Chef der
Küche für die Privatkliniken des Kranken-
hauses. Der Nachmittag des 3. Mai wird
speziell der Diät im Sanatorium und am
Kurort gewidmet sein. Dem einleitenden
Referat von Herrn Dr. Groté, Sonnmatt-
Luzern, wird sich eine freie Aussprache über
dieses wichtige Thema anschliessen. Am
Kurs selbst werden behandelt: Salzfreie

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Ma-
gen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diät-
behandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren,
Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung
des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Kran-
kenhaus.

Wir möchten zur Teilnahme an dieser
Veranstaltung angelegentlichst einladen. Die
Diätbehandlung hat in den letzten Jahren
eine ausserordentlich wichtige Entwicklung
durchgemacht und spielt selbst im Privat-
haus eine immer grössere Rolle. Sana-
torien und Kurorte machen auf diesem
Gebiet, speziell im Auslande, die grössten
Anstrengungen, während wir in der Schweiz
noch etwas zurück sind. Dieser kurze Kurs
ist eine ausgezeichnete Gelegenheit für jeden-
mann, sich von einem hervorragenden Fach-
mann in diese Kapitel einführen zu lassen.

Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein ge-
naueres Programm wird an dieser Stelle in Bälde
erscheinen. Auskünfte erteilt: E. Pflüger-
Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden.

vielleicht teilweise Überlebte. Ausblick
nach neuen Wegen, welche der Kochkunst
jugendlichen Impuls verleihen sollen. Denn
all jene, die seit dem Tiefstand der Kriegs-
zeit das allmähliche Wiederaufstehen der
Kochkunst und deren immer stärkere Ak-
zentuierung als wichtigster Bestandteil des
Hotel- und Gastwirtsseins mitmachen und
miterlebten, haben das — vielleicht
noch sehr unklare — Empfinden, dass wir
in der Weiterentwicklung unserer Hotel-
und Gastwirts Küche und in der Kochkunst
überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der prak-
tischen Kochkunst weit vorausgeeilt. Zwar
ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von
extremen Reformrichtungen gern glauben
machen möchte, dass nämlich die heutige
Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-
grundsätzen direkt entgegenarbeite. Aber
der theoretische Kampf der Akademiker
hat doch bereits derart stark auf breiteste
Bevölkerungsschichten übergriffen und da-
bei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter
Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,
dass es nicht nur berufliche, sondern auch
materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend
mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie
die rein betriebswirtschaftliche Frage, in
welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-
verpflegung — die zugestandenermassen ihr
besonderes Cachet zu verlieren droht, um
internationaler Verflachung anheimzufallen
— neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungs-
anforderungen angepasst werden kann und
soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über in-
terne Umstellungen zu entscheiden hat,
so wird er sich vorerst eine genaue Über-
sicht über alle mit in Betracht fallenden
Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede
gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung
muss organisch aus dem Bestehenden heraus-
wachsen, unter bestmöglicher Benützung
des bestehenden Unterbaues und unter
Anpassung an die ermittelten, wirtschaft-
lichen Grundlagen. Das gleiche gilt für
den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die treibenden Kräfte der Ernährungs-
wissenschaft stellen heute die Forderung
nach richtiger, d. h. rationeller, gesunder,
zweckentsprechender Ernährung in den Vor-
dergrund, statt des bisherigen Dogmas raffi-
nierter Kochkunst. Diese Forderung liegt
übrigens ganz im Zuge unserer Zeit der

Auskunftsdienst über Reise- bureaux u. Annoncen-Acquisition

Fingierte Anzeigenaufträge.

Einem aufgelegten Schwindel ist man kürzlich
dank der Wachsamkeit der beteiligten Interessen-
ten auf die Spur gekommen.

Erhielt da ein Kurverein im Berner Oberland
von zwei süddeutschen Zeitungen Bestätigungen
über angeblich ihrem Akquisiteur Josef Liebert
erteilte Inseratenaufträge im Betrage von etlichen
Hundert Mark. An der Geschäftsstelle des
Kurvereins war von diesen Aufträgen nichts
bekannt und als sich von der einen Zeitung
der Akquisiteur zur Einsichtnahme zuschicken
liess, stellte sich heraus, dass es sich um einen
fingierten Auftrag handelte, unter Verwendung
eines gefälschten Stempels des Kurvereins
und Anbringung der gefälschten Unterschrift
von dessen früherem Direktor.

Dem Akquisiteur Liebert war es natürlich
darum zu tun, mit seinen Fälschungen vom Ver-
lag der Zeitung die Auftragsprovision zu
erschwindeln.

Der betr. Kurverein ist nicht geschädigt,
bis jetzt offenbar auch noch keine Hotels.
Wir möchten unsern Mitgliedern und speziell
den Geschäftsstellen der Kur- und Verkehrs-
vereine aber doch von dem Schwindel Kenntnis
geben und namentlich vor der unbesonnenen
Annahme solcher Auftragsbestätigungen warnen,
da sie dadurch eventuell die Einsprachefrist
verwirken könnten.

Gegen den Provisionsschwindler Liebert wird
von den beiden Blättern gerichtliche Vorgegangen.

Wilson Tours Inc., New York.

Einer Mitteilung des United States District
Court, Southern District of New York, ist zu
entnehmen, dass das Reisebureau Wilson Tours
unterm 10. Januar 1930 in Konkurs erklärt
wurde. Eine erste Gläubigerversammlung hat
am 6. Februar stattgefunden. Forderungen sind
anzumelden an Mr. Seaman Miller, Referee in
Bankruptcy, Vesey Street 20, New York.

Sachlichkeit. Und daher hat sie auch sehr
rasch im Publikum Anklang gefunden, das
diese Forderung zu der seinen machte
und sich in alle möglichen und unmöglichen
Spezialrestaurants, in Pensionen und Hotels
zu ergiessen beginnt, ohne sich im einzelnen
über die jeweils mit grossen Tönen angepie-
sen Theorien auszukennen. Wenn es nur
nach „Reform“ und „Neuzeitlichkeit“ riecht.
Gar manches wäre über dieses Kapitel zu
schreiben. Nicht zu übersehen aber ist
hierbei der Umstand, dass das grosse Publi-
kum nach neuen Ernährungsweisen sucht,
vielfach gezwungen durch äusserliche Le-
bensumstände, die eben auch nicht mehr
die gleichen sind wie zu Zeiten eines Carème
oder eines Dubois. Und diesem elementaren
Umsand muss die heutige Hotel- und
Restaurantküche Rechnung tragen, wenn
sie nicht Gefahr laufen will, aus dem Kon-

FEUILLETON

10 Gebote für den Hotel- und Gaststätten-Gast

1. Der Eintritt — 2. Der Mantel — 3. Das
Platznehmen — 4. Die Speisekarte — 5. Der
Löffel — 6. Messer und Gabel — 7. Die
Serviette — 8. Das Wein- oder Bierglas —
9. Der Zahnsstocher — 10. Nagelpflege.

Eine Satire von Heinz Globetrotter

In meiner Jugend hatten wir es leicht, wenn
uns das gesellschaftliche Leben vor schwere
Aufgaben stellte. Man griff einfach zu dem
bewährten Mentor „Der gute Ton in allen
Lebenslagen“, schlug das entsprechende Kapitel
auf, wo wir uns unsicher fühlten und waren
gerettet. Heute ist das nicht mehr so einfach.
Die Umschichtung aller Werte hat auch den
„Guten Ton“ entwertet, und wer Wut darauf
legt, den zurzeit gültigen guten Ton zu treffen,
der wird dem „Guten Ton“ zuweilen hilflos
wie ein neugeborenes Kindlein gegenüberstehen,
weil das, was damals, als der Grossvater die
Grossmutter nahm, guter Ton war, heute nicht
mehr guter Ton ist.

Da aber auch die heutige Generation das
sichtbare Bestreben hat — sichtbar besonders

in der Elektrischen, auf der Eisenbahn, im
Theater, im Hotel und Restaurant — zu zeigen,
dass sie mal etwas vom guten Ton läuten hörte,
so werden ein paar praktische Winke gewiss
willkommen sein. Und zwar sollen diese 10 Ge-
bote sich hauptsächlich an den Gast in unseren
guten Gaststätten, also in den Hotels, Wein-
restaurants, Bars, Kaffeehäusern usw. wenden,
weil ein beträchtlicher Teil des menschlichen
Lebens sich heutzutage in diesen Stätten ab-
spielt. Nicht nur der Mann, der Jüngling und
sogar das Jungelchen sind dort zu Hause,
sondern auch die Frau, das Mädchen und der
Backfisch, der allerdings auch nichts mehr als
nur die Jugend mit dem Backfisch von anno
dazumal gemeinsam hat.

Während die Frau von einst das Restaurant
höchstens in Begleitung des Mannes zu betreten
wagte, die jungen Mädchen ohne Begleitung
— damals sagte man ohne chaperonne — sich
nicht einmal auf den Strassen zeigen durften,
besucht die heutige Frau, das heutige junge
Mädchen jede Art von Gaststätten allein, und
die Welt findet nichts mehr dabei. Aber der
Gast selbst findet nicht immer den richtigen
guten Ton; er ist in seinem Benehmen unsicher,
und wenn das für den unbeteiligten Dritten zu
weilen sehr reizvoll ist, so braucht der Be-
treffende selbst doch keine Freude dabei zu
empfinden.

In den folgenden 10 Geboten sind für Neu-
linge und Unsichere goldene Regeln in allen
jenen Lebenslagen enthalten, vor die wir nament-
lich beim Besuch von Gaststätten gestellt werden.
Sie richten sich in erster Linie an den Herrn,
weil der Frau schon die angeborene Evaschlei-
heit über gesellschaftliche Klippen und Untiefen

hinweghilft; aber auch sie wird vielleicht auf
einzelne Perlen stossen, die sie künftighin als
gesellschaftliches Schmuckstück tragen kann.

1. Betrittst du mit einer Dame das Lokal,
so versäume ja nicht, den Vortritt zu nehmen.
Es sieht immer gut aus, wenn du der hinter dir
gehenden Dame die Türe gegen die Nase wirfst
und sie — die Dame, nicht die Türe oder die
Nase — wie ein Hündchen in deinen Fuss-
stapfen wandeln muss. Jedermann erkennt
hieraus, dass du angeborene Lebensart hast,
und dass du in der Galanterie gegen Damen
den edlen Ritten des Mittelalters gleichst, die
sie in den Turnieren für ihre Dame mutig ver-
dreschen liessen.

2. Beim Ablegen der Mäntel usw. hilft der
gut erzogene Mann den Damen niemals. Da-
gegen macht es einen sehr guten Eindruck,
wenn du dir von deiner Dame aus deinem kost-
baren Nerzpel, den vormals ein Hase oder ein
Kaninchen trug, helfen lässt.

3. Selbstverständlich nimmst du zuerst
Platz, und zwar auf dem besten und bequem-
sten Stuhl oder Sessel. Solltest du aber gegen
Zug empfindlich sein und dein bequemer Sessel
im Zug stehen, so fragst du mit hold flötender
Stimme deine Dame: „Ziehst es auf deinem
Platz?“ Und wenn sie das verneint, so flötet
du weiter: „Dann wollen wir den Platz tauschen.“

4. Die Speisekarte studierst du zuerst, dann
erst reichst du sie deiner Begleiterin. Falls du
aber Wert darauf legst, zu betonen, dass du kein
Damen- oder Pantoffelheld bist, so legst du die
Karte nach dem Studium auf den Nachbartisch,

wenn möglich dem Nachbar in die Suppe. Von
dort kann deine Dame sie sich dann herüber-
angeln.

5. Vor dir auf dem Tisch findest du ein Ess-
besteck sowie eine Serviette. Das Essbesteck hat
seinen Namen daher, dass man zuweilen damit
isst. Wenn du dich aber als gut erzogener
Mann zeigen willst, der weiss, was sich gehört,
so musst du für Messer, Gabel und Löffel neue
Verwendungsmöglichkeiten erfinden. Da man
gewöhnlich mit der Suppe beginnt, wollen wir
mit dem Löffel beginnen. In ihren Manieren
total veraltete Menschen führen den Löffel mit
dem spitzen Teil zum Mund. Das ist falsch.
Die Breiteseite muss du nehmen, weil nur durch
den Inhalt zu beiden Seiten herausfließt, wäh-
rend du zu essen wänscht.

6. Gänzlich unkultivierte Menschen haben
das Märchen in die Welt gesetzt, das Messer
sei nur zum Schneiden, die Gabel nur für die
Zuführung der Speisen ins Mündchen da. Das
sind „alte Ansichten“, aus Grossvaters Zeiten
stammend. Mit dem Messer ist es sich wunder-
bar bequem, und es sieht vor allen Dingen auch
viel ästhetischer aus. Die Gabel hat lediglich den
Zweck, die guten Bissen bequemer aus dem
Teller zu schieben. Dass man sie auch als Zahns-
stocher verwenden könne, ist ein, allerdings viel
verbreiteter, Irrglaube. Man muss schon breite
Zahnklücken haben, wenn man die Gabel mit
einigem Nutzen verwerten will.

7. Über den Zweck der Serviette sind sich
viele Menschen im unklaren. Als Taschentuch
verwendet man sie, zuweilen auch das Tisch-
tuch, nur in Russland. Wir sind noch nicht so
weit in der Kultur vorgeschritten, leider. Aber

Aktuelles

Wintersaison. Neuesten Beobachtungen zufolge scheint die II. Wintersaison nun doch noch besser auszufallen, als man bis vor kurzem zu hoffen wagte. Die Einbrüche, die den Monat Januar vielerorts brachte, dürfte vom Februargeschäft zum Grossteil wieder wettgemacht werden. So melden verschiedene Plätze für diesen Monat sehr gute Besetzung und auch an anderen Winterstationen hat sich der Gästebeschäftigung erheblich gebessert.

Volks-hotels! In der Basler „National-Zeitung“ betont der Schweizer Schriftsteller Jakob Bührer im Hinblick auf die vermehrte Heranziehung der weniger begüterten Klassen zum Verkehr die Notwendigkeit der Erstellung von Mittelstands- oder Volks-hotels, und wendet sich bei dieser Gelegenheit auch gegen die Beschränkung von Hotelbauten. Dabei vergisst er, dass, wenn tatsächlich ein Bedürfnis für solche Volks-hotels bestehen würde, was wir bestreiten, deren Bau jederzeit unter dem heutigen gesetzlichen Regime möglich wäre. — Was sodann die Erstellungskosten solcher Hotels anbelangt, so dürfte es für Herrn Bührer vielleicht ganz zweckmässig sein, bei einem Architekten oder Baumeister nähere Erkundigungen über den Bedarf an Baukapital usw. einzuziehen. Zeigt sich doch nach Vollendung von Hotelbauten in der Regel, dass zur Herauswirtschaftung einer Rendite auch eine richtige, kaufmännisch gesunde Berechnung der Preise angewendet werden muss. Bei Aufstellung der Hotelpreise kann denn auch keineswegs nur nach den Wünschen des Gästepublikums kalkuliert, sondern es muss dabei in ganz besonderer Masse neben der Kapitalverzinsung speziell der Lasten Rechnung getragen werden, die für die Hotellerie aus der heutigen Wirtschafts- und Sozialpolitik unseres Landes (Steuern, hohe Fleischpreise, hohe Zölle) entspringen. Manche Leute scheinen dies in ihrem Idealismus gar zu leicht zu vergessen!

Kurrenzkampf um den Kunden ausgeschaltet, überaltert zu werden.

Die ZIKA hat sich die schwere Aufgabe gestellt, diesem Zwecke in erster Linie zu dienen.

Durch eine Kochkunst-Ausstellung von internationalem Ausmass nach der bisherigen Methode soll dargetan werden, wo wir heute stehen. Es soll die hohe Stufe beruflichen Könnens einem weiten Publikum vor Augen geführt werden, um damit Verständnis für eine gute Küche ins breite Volk hinauszutragen. Anreiz zu bieten, um unseren Hotels und andern Gastgeschäften vermehrte Frequenz zu bringen und falschen Vorurteilen neuzeitlicher Sekte in Küchenfragen entgegenzuwirken.

In einer besonderen Abteilung, genannt „Praktische Ernährungsform“, soll aber auch gezeigt werden, in welcher Weise unsere derzeitige Küchentechnik betriebswirtschaftlich und ernährungstechnisch ergänzt werden kann. Ein besonderes Komitee beschäftigt sich mit diesen Fragen. Es steht unter dem Vorsitz von Herrn Privatdozent Dr. med. A. Alder, Präsident der Zürcherischen Ärztesellschaft, und es gehören ihm als Mitglieder zu den Herren P. Manz, Verwalter der Kantonalen Frauenklinik, Zürich (Vizepräsident), Prof. Dr. med. W. v. Gonzenbach, Direktor des Hygiene-Instituts der E. T. H., Prof. Dr. W. Silberschmidt, Direktor des Hygiene-Instituts der Universität Zürich, Prof. Dr. med. G. Fanconi-v. Grebel, Direktor des Kinderspitals, Zürich, Prof. Dr. E. Waser,

Kantonschemiker, Zürich, Dr. med. Armin Haemmerli-Steiner, Zürich, Dr. med. M. Bircher-Benner, Chefarzt des Sanatoriums „Lebendige Kraft“, Zürich, O. Künzler, Restaurateur, Kasino Zürich-Horn, und C. Waser, Chef de cuisine, Hotel Habis Royal, Zürich.

Es ist die ganz besondere Aufgabe dieses, aus prominentesten Autoritäten der Ernährungswissenschaft und der praktischen Kochkunst zusammengesetzten Komitees, Richtlinien und Vorschläge über eine zeitgemässe Ernährungsform für gesunde, bzw. sich gesund fühlende Menschen auszuarbeiten und hierbei die technischen Voraussetzungen zu deren praktischer Nutzanwendung in der Hotel- und Restaurantküche zu berücksichtigen. Die Vorarbeiten sind in vollem Gange. Sie erfordern die Sichtung und Überprüfung eines ungeheuer weitschichtigen Materials. Aber sie berechtigen dazu, mit grosser Zuversicht und hohem Interesse diesen ersten, vielleicht für eine ganze Zukunft wegbahnenden, schöpferischen Bestrebungen entgegenzusehen, deren Vorführung der ZIKA eine aussagegewöhnliche Bedeutung zu geben geeignet sein wird.

Der Stil unserer Berghotels

Sollen wir in die Schweizerberge modern-exzentrische Hotel-Paläste stellen oder empfehlen es sich, dem Schweizerhotel in den Bergen, in Anlehnung an die örtlichen Stilüberlieferungen, typisch schweizerisches Gepräge zu geben? Die Frage wird nicht allein durch die drohende Aufhebung des Hotel-Bauverbotes, sondern auch durch den Umstand akut, dass die ausländische Hotel-Konkurrenz stetig wächst.

Die vermehrten Anstrengungen des Auslandes scheinen zunächst die Frage eindeutig zu beantworten. Es ist klar, dass das Schweizerhotel der Konkurrenz die Spitze besser zu bieten vermag, wenn es eine besondere Eigenart aufweist. Negativ ist zu bemerken, dass ein modern-exzentrischer Hotelpalast ebenso gut irgendwo, selbst in einer Grossstadt stehen kann, und also keine besondere Attraktion bietet. Daraus muss notwendig der positive Schluss gezogen werden, dass die Klientel des Schweizerhotels aus andern Gründen die Schweizerberge aufsucht.

Schon dieser eine Gesichtspunkt legt es nahe, den Stil des schweizerischen Berghotels der Örtlichkeit anzupassen. Einmal sind hierfür unzweifelhaft ästhetische Gründe anzuführen, entscheidend aber ist der Umstand, dass der zunehmende Sportsbetrieb je länger je mehr die Zusammensetzung der Hotel-Klientel bestimmt. Der Wintersport einerseits, der Bergsport andererseits, sind und bleiben der Lebensnerv der schweizerischen Berghotellerie. Daraus folgt, dass die Anlage und der Betrieb der Berg-Hotels in erster Linie auf diese Seite des Hotel-lebens der Gäste eingestellt werden müssen. Man möchte sagen, der Skischuh und der

genagelte Bergschuh sollen den Stil des Hotels bestimmen. Auf einem grosstädtischen Parkett, in Räumen mit Grosstadt-cachet und dem üblichen Goldflitter erhält die Sportausrüstung der Gäste unwillkürlich etwas von jener Lächerlichkeit, die Jahrzehnte lang den Witzblättern die komische Figur des Salontrotzlers lieferte. Aber abgesehen von diesem sozusagen ästhetischen Gesichtspunkt darf nicht übersehen werden, dass mit der zunehmenden Nervosität des modernen Lebens der Bergaufenthalt auch für mondänes Publikum nicht mehr eine Mode, sondern wirkliche Flucht zur Mutter Natur bedeutet. Wie kitschig muss sich für einen tiefer veranlagten Menschen inmitten der ursprünglichen Herrlichkeit der Berge ein Grosstadt-palast ausnehmen. Wie ein buchstäblicher Schlag ins Gesicht dringt die Salonluft auf ihn ein, wenn er aus der frischen klaren Bergluft mit Rucksack und Nagelschuh hereintritt und zwischen Marmorsäulen auf Spiegelparkett ungeschickt durch die Hallen balancieren muss.

Besondere Eigenart eine Notwendigkeit.

Diesen Erwägungen steht freilich ein nicht leicht zu nehmender Einwurf entgegen. Die Tage der Schäferpoesie sind fern. Mondänes Publikum verlangt modernen Komfort. Es mag auf ein paar Stunden oder Tage ein rauchiges Bergwirthshaus, eine knarrende Diele und was man sonst als „lokales Kolorit“ und Zubehörde betrachten mag, ganz hübsch finden. Es wird aber nicht imstande sein, für einen längeren Aufenthalt seine gesamte Lebensweise auf eine solche Umgebung umzustellen. Das ist im allgemeinen vollkommen richtig, wenn auch Ausnahmen wirklicher Bergleidenschaft dagegen zu sprechen scheinen. Aber das moderne schweizerische Berghotel soll auch keineswegs in ein Bergwirthshaus umgewandelt werden. Die Aufgabe ist vielmehr die, mit dem bodenständigen Heimatstil den modernen Komfort zu einer typischen Eigenart zu verschmelzen.

Diese Aufgabe ist nicht unlösbar; im Gegenteil bestehen ausgezeichnete Lösungen. Wir erinnern beispielsweise nur an das umgebaute Kulm-Hotel in Arosa. Dieses first-class Etablissement hat ausserordentlich fein die beiden Seiten des Lebens in einem Berghotel unterschieden und berücksichtigt, die sportliche und die gesellschaftliche. Es hat in den Gesellschafts- und Erfrischungsräumen typisch ländliche Ausstattungen gewählt und die privaten Räume mit allem neuzeitlichen Komfort nach dem modernsten Geschmack ausgebaut. Der Gast, der im Bergkostüm auszieht oder müde von den Bergen und vom Sportsplatz heimkehrt, wird in der schwedischen Halle nicht milieuidrig wirken und doch alle Bequemlichkeit finden, die sein Körper verlangt. Das Gleiche trifft für die etwas salonhafter, aber doch ländlich wirkende französische Halle zu. Man fühlt sich dort wie in einem französischen Edelsitz auf dem Lande. Den Räumen eignet nicht nur eine bodenständige Zweckmässigkeit, es liegt darüber auch ein gewis-

ser, unaufdringlicher aber fühlbarer aristokratischer Geist, der im Bodenständigen verwurzelt ist. Die absolute Stilreinheit dieser Räume wirkt tagsüber für die Sportgesellschaft und nach dem Souper für die Abendgesellschaft ausgleichend und verbindend, als vornehmer gediegener Rahmen. Kehrt der Gast in seine Stadt heim, trägt er die freundlichen Erinnerungen mit, wie etwa die alten Zürcher-Geschlechter von ihren Landsitzen am Zürichsee, die sie im Sommer bewohnten, in das winterliche Leben des aristokratischen Zürich heimtragen.

Umgekehrt sind die privaten Räume des Hotels auf den gewohnten modernen Komfort des Privatlebens eingestellt. Hier lebt der Gast in seiner Häuslichkeit. Hier bewegt sich die Dame im Toilettenmantel, hier ruht sich der Herr im intimen Hauskleid aus, hier mag ein Besuch im Besuchskleid empfangen werden, kurzum, in diesen Räumen fühlt sich der Gast zu Hause wie in seiner Villa oder in seiner Grosstadt-wohnung, und deshalb ist die mondäne, auf einen vorübergehenden Aufenthalt zugeschnittene, aber allen gewohnten Komfort bietende Ausstattung angebracht. Die Nebenwirkung ist, dass der Unterschied zwischen diesen Privaträumen und den Gesellschaftsräumen einen anregenden Rhythmus und eine reizvolle Abwechslung im Kurleben bewirkt.

Das schwierigste Problem

Ist dabei vielleicht die Ausstattung des gemeinsamen Speisesaales, denn er soll nicht nur ein Rahmen für die Smoking-Gesellschaft des Abends, sondern auch für die Sportgesellschaft des Lunchs und des Frühstückes sein. Das Kulm-Hotel hat in bemerkenswerter Weise die Lösung für alle drei Benützungsmöglichkeiten des einen Raumes gefunden. Der Speisesaal ist architektonisch äusserst einfach, mit kräftiger Raumgliederung gehalten. Sein schönster Schmuck ist während des Tages die Landschaft, die durch die weiten Lichter den Raum füllt. Ein gediegener Rahmen für eine Sportgesellschaft ist schwer denkbar. Des Abends aber, wenn die Vorhänge gezogen sind und der Raum als Szenerie für die erlesensten Toiletten und den Smoking der Herren dienen muss, bewirkt ein herrlicher Lichteffect durch indirekte Deckenbeleuchtung eine zauberhafte Umwandlung. Licht, Toiletten und Schmuck verbinden sich mit den grossen, ruhigen Flächen der Architektur zu einem geschlossenen Ganzen und die notwendige lebhaftere, man möchte sagen animiertere architektonische Gliederung des Raumes, die zu der lebhafteren gesellschaftlichen Stimmung gehört, wird mit einfachen Licht- und Schatteneffekten abgeblendet Wandlichter hervorgebracht. So ist dieses moderne Berghotel wie umgewandelt. Tagsüber steht es in vollkommener Harmonie mit der massigen, frischen Schönheit der Gebirgslandschaft; abends wandelt es sich unter Mitwirkung der Toiletten und des Lichts in ein mondänes Etablissement von entzückender

man darf die Hoffnung niemals sinken lassen. Jagen eignet sich die Serviette hervorragend dazu, den Schweiß auf der Stirn abzutrocknen. Als ganz vollkommener Gentleman wirst du gelten, wenn du dir vorher mit der Serviette den Staub von deinen Lackschuhen, Stiefelnnummer 48, geputzt hast. Der echte Kavaliere hält auf tadelloses Schuhzeug. Von der einst so beliebten Mode, die Serviette in den Halskragen zu stopfen, ist man leider abgekommen, obwohl es hübsch und kleidsam war. Namentlich korrupte Personen kleidete diese Mode entzückend. Wer sich im ganzen Lokal müheles, also ohne Aufwendung von Geist, beliebt machen will, bediene sich der Serviette folgendermassen. Man schlinge sie um den Hals und verbinde sie hinten durch einen Knoten, dessen möglichst lange Enden zu beiden Seiten des Hinterkopfes emporstehen müssen. Nur unkultivierte Menschen pflegen die Serviette schlicht auf den Schoß zu legen und ganz unauffälligen Gebrauch von ihr zu machen. Das ist, wie schon gesagt, der Chimborasso der Unkultur. Versäume niemals, mit der Serviette Gabel, Messer und Löffel gründlich zu säubern. Die staunende Mitwelt ersieht daraus deine grosse Reinlichkeitsliebe. Bei der Gabelsäuberung musst du die Zinken durch die Serviette stossen. Nur das garantiert gründliche Reinigen. Beim Reinigen des Messers kannst du es zugleich auf seine Schärfe und das Lokal selbst auf die pflegliche Behandlung der Bestecke prüfen. Wenn du nach der Säuberung in der Serviette einen klaffenden Riss findest, so ist das Messer scharf und gut gepflegt. Dem Besitzer des Lokals aber bereitet das eine besondere Herzensfreude; denn er ist glücklich, wenn er die Textilindustrie durch neue Aufträge unterstützen darf.

8. Du wirst zum Essen wahrscheinlich auch etwas trinken, Wein oder Bier oder blasse Limonade. Dass man den Wein nicht aus der Flasche trinkt, wissen sogar schon die Säuglinge, weshalb sie auch nur ihre Milch aus der Flasche lutschen. Aber nicht alle Menschen wissen, dass man vor dem Trinken mit der Breitseite des Daumens oder noch besser mit der ganzen inneren Handfläche einige Male über jenen Teil des Glasrandes fährt, wo man die durstenden Lippen anzusetzen beabsichtigt. Wer das versäumt, zeigt der erschreckten Mitwelt offensichtlich, dass er mit der Reinlichkeit, also mit der Kultur, auf dem Kriegsfuss steht. Es ist bekannt, dass man in besseren Lokalen für das Reinigen der benutzten Gläser und des Porzellans wunderbar konstruierte und ebenso wundervoll arbeitende Geschirrspülmaschinen hat, die so tadellos und exakt arbeiten, dass die Hand kaum noch mit dem gereinigten Glas oder Geschirr in Berührung kommt. Du aber weisst, dass das äusserst unhygienisch ist, und deshalb wirst du dein Glas nochmals gründlich mit derselben Hand reinigen, womit du vorher in der elektrischen Bahn die Lederriemen, Türgriffe und Seitenstangen angefasst, dann im Lokal selbst die durch hunderte von Händen gehenden Türklinken und noch so manches andere in Bewegung gesetzt hast. All das prädestiniert deine Hand geradezu für die Säuberung deines Trinkglases. Versäume es deshalb nie! Du wirst ästhetisch empfindenden Kulturmenschen, die in einer guten Kinderstube aufgewachsen sind, damit überirdische Freuden bereiten.

9. In allen wirklich vornehmen, wirklich erstklassig geleiteten Hotels und Gaststätten findet man einen Mangel, der zum Himmel

schreit. Dort ist man unter gar keinen Umständen dazu zu bewegen, einen der allerwichtigsten Bedarfsartikel, Zahntoilette, auf die Tische zu stellen. In verblendeter Rückständigkeit huldigt man dem anno dazumal vom „Guten Ton in allen Lebenslagen“ aufgestellten Grundsatz, dass der gut erzogene, also kultivierte Mensch in Gesellschaft niemals in den Zähnen stochere oder ähnliche Jonglierkünste mit dem Zahntoilette treibe. Als ob das, was für unsere rückständigen Grossväter und Grossmütter gute Sitte war, uns heute noch imponieren könnte! Falls du dich also einmal in ein wirklich vornehmes, wirklich erstklassig geleitetes Hotel verirren solltest — auch dem vorsichtigsten Menschen können Missgriffe passieren —, so besteh auf deinem guten Recht als Mensch und freier Bürger einer freien Republik. Fordere vom Kellner mit jener Stentorstimme, die den unkultivierten vom kultivierten Europäer angenehm unterscheidet, dein Menschenrecht, den Zahntoilette! Wenn du dann deinen Zahntoilette erobert hast, so zeich dir die staunenden Umwelten, dass du ihn auch als Mann von Welt zu gebrauchen weisst. Bohre mit peinlicher Gewissenhaftigkeit eine halbe, besser noch eine ganze Stunde lang zwischen sämtlichen eigenen und falschen Zähnen herum. Versäume nicht, zwischen die umfassenden Tiefbohrungen häufigere Kunstpausen einzuschoben. Die Umwelt erkennt daraus deine gute Lebensart. Den Zahntoilette legst du nach Gebrauch auf den Teller deiner Dame.

10. Als moderner Mensch und überzeugter Jazz- bzw. Nigerrantänzer wirst du deiner Dame gegenüber in allen dir bekannten Sprachen zu schweigen wissen. Nur der Schwätzer schwatzt ununterbrochen. Der geistvolle Mann weiss, dass

Schweigen im rechten Augenblicke Gold ist, und deine rechten Augenblicke sind jene Augenblicke, da stumpfsinnige Menschen meinen, man sei ausgegangen, um sich zu unterhalten. Dein geistvolles Schweigen, mit den sieben Denkerfurchen auf deiner bedeutend niedrigen Stirn, verkündet laut, wie tief und seelenvoll dein Innenleben ist. Die unvermeidlichen Pausen zwischen dieser kultivierten Art der Unterhaltung füllt du am besten mit der Cigarette, deinem Nagelschieber und der Nagelfeile aus. Als Mann von Welt wirst du diese unentbehrlichen Dinge natürlich stets bei dir tragen. Es gibt kein besseres Mittel, deinen Mitmenschen zu zeigen, wie edelkultiviert du bist, indem du in ihrer Gesellschaft Nagelkultur treibst. Versäume niemals, während du dich mit deinen hochgeschätzten Nägeln beschäftigst, die brennende Zigarette auf den Tischrand, statt in die Aschenschale zu legen. Nur dann wird es dir zielsicher gelingen, das kostbare Damaststichtuch durch originale Brandmalereien zu verschönern. Als Meister in diesem Fache zeigst du dich allerdings erst, wenn die Malerei durch einige eingebrannte Löcher interessante Abwechslung erhält.

Das sind 10 Gebote, wovon man sagen darf, dass sie Hand und Fuss haben, weil Hand und Fuss bei ihrer Ausübung beteiligt sind. Gern sei zugegeben, dass sie unvollständig sind, weil alles auf dieser unvollkommenen aller Welten. Aber ich wiege mich in der Hoffnung — die einzige Wiege, die der moderne Mensch noch benutzt — dass der eine oder andere Kulturmensch auf Grund seiner eigenen Beobachtungen an sich selbst das in diesen 10 Geboten Fehlende ergänzt. Ich glaube, dass sie mit Leichtigkeit zu 20 Geboten veredelt werden können.

DEWAR'S "White Label" WHISKY

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE