

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 11

Artikel: WOBA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-540907>

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: 29.01.2025

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

Die durch Verluste nötig gewordenen Abschreibungen im Betrage von 569,060 Fr. sind zum grössten Teil auf derartige, freiwillig gewährte Nachlässe bei vorzeitiger Liquidation von über 60 Darlehen zurückzuführen. Davon entfallen 27 Posten auf noch ausstehend gewesene Forderungen im Kanton Bern, die wir, gestützt auf ein besonderes Übereinkommen mit der Oberländischen Hilfskasse in Bern, nach sorgfältiger Einschätzung jedes einzelnen Darlehens gegen Bezahlung einer entsprechenden Pauschalabfindungssumme an das genannte Institut zedierten, nachdem wir das Einverständnis des Eidgen. Volkswirtschaftsdepartements eingeholt hatten.

Die mit der Verwaltung der seinerzeit gewährten Vorschüsse in Zusammenhang stehenden Überwachungs- und Revisionsfunktionen, die sich noch auf annähernd 200 Hotelbetriebe erstreckten, bildeten neben den Abbauarbeiten wiederum die Haupttätigkeit unseres Institutes. Vermöge dieser Kontrollarbeiten, die uns neuerdings ein zuverlässiges und aufschlussreiches Zahlenmaterial in bezug auf die Leistungsfähigkeit der vielen Hotelunternehmungen in finanzieller und betriebstechnischer Hinsicht lieferten, waren wir in der Lage, die uns seitens des Eidgen. Justiz- und Polizeidepartements, wie auch des Eidgen. Volkswirtschaftsdepartements vorgelegte Frage hinsichtlich der Stellungnahme der Schweizerischen Hotel-Treuhand-Gesellschaft zu einer allfälligen Verlängerung des Gesetzes vom 16. Okt. 1924 betreffend Einschränkung der Erstellung und Erweiterung von Gasthöfen in einlässlich dokumentierter Weise zu beantworten. Wir kamen dabei zum Schlusse, dass eine angemessene, zum mindesten einige Jahre umfassende Verlängerung der heute bestehenden gesetzlichen Regelung der Bedürfnisfrage dringend zu empfehlen ist, sofern der Bund Gewicht darauf legt, dass die Erfolge seiner Rettungsaktion für das schweizerische Gastgewerbe, dessen finanzielle Wiedererstarkung nur sehr langsam und schrittweise sich vollzieht, möglichst dauernd sichergestellt werden.

Noch einmal „Rationalisierung“

Herr Jacob Viel, Leiter der Treuhandstelle des Schweiz. Wirt-Vereins, war so freundlich, sich in der Nr. 9 unsres Blattes mit meinen jüngst darin veröffentlichten Bemerkungen über die Rationalisierung zu beschäftigen. Ich klatsche seinen Ausführungen freudig Bravo, denn sie spiegeln in allen Teilen meine eigene Meinung wieder, eine Meinung, die ich schon längst als Gemeingut aller schweizerischen Hoteliers wählte. Denn sonst hätte ich meine Betrachtungen näher erläutert und das Missverständnis wäre unterblieben.

Es geht aus den Ausführungen des Herrn Viel ja klar hervor, dass für ihn die Rationalisierung ausschliesslich in einer einwandfreien Küchenkontrolle gipfelt, es sich also mit dieser neuen, so faszinierenden Bezeichnung letzten Endes nur um alten Wein in neuen Schläuchen handelt.

Herr Viel irrt sich in seiner Mutmassung, wenn er in mir den Hotelier des „ancien régime“ erblickt, der in souveräner Auserachtlassung der kaufmännischen Grundprinzipien nur den technisch-praktischen Teil in der Hotelführung betont. Ebenso wenig sind meine Bemerkungen über die Verschiedenartigkeit der Hotellerie andern Berufsgruppen gegenüber so zu deuten, als ob die in jedem Betrieb notwendigen Berechnungen bei uns als Quantité négligeable zu betrachten wären.

Im Gegenteil, ich habe schon vor dreissig und mehr Jahren die grosse Wichtigkeit einer alle Artikel umfassenden Küchenkontrolle und Berechnung erkannt und dieselbe in meinen damaligen Betrieben eingeführt, sie nach und nach erweiternd und ergänzend. — Da ich mich aber nicht für klüger als andere Leute halte, so war ich der Meinung, dass jeder einsichtige Hotelier

WOBA

Schweiz. Wohnungs-Ausstellung Basel 1930, 16. August bis 14. September

Das „WOBA-Hotel“ wird kein betriebsfertiges Etablissement. Wie die Wohnungsausstellung überhaupt, soll es die Leistungsfähigkeit der Schweiz in bezug auf Bau und Ausstattung unter Berücksichtigung der technischen, wirtschaftlichen und sozialen Gesichtspunkte veranschaulichen und eine eindrucksvolle Propaganda werden zur Förderung neuzeitlicher, gediegener Kultur auf dem Gebiete des „Wohnens“ im Hotel.

Es soll Vorbildliches geboten werden in Qualität, Zweckmässigkeit und fachmännischer Arbeit. Dass einer solchen Veranstaltung von Seiten der Hotellerie das regste Interesse entgegengebracht wird, ist anzunehmen, schon vor allem, wenn man sich den erzieherischen Wert einer solchen Demonstration vor Augen hält.

Die grosse Maschinenhalle (Halle IV) des Messegebäudes wird zu drei Viertel für diesen Zweck benützt. Am Holeingang links und rechts des Vestibüls liegen breite Ausstellungsflure. Zur Linken reihen sich die offiziellen und gesellschaftlichen Räume, wie Büro, Kasse, Privaträume, Schreib- und Lesezimmer, Salon, Rauchzimmer, Bar, Restaurant und Speisesaal nebst einer geräumigen Halle ausstellungsmässig aneinander, während zur Rechten die Gästerräume in Form von Einzelzimmern und abgeschlossenen Appartements mit allen Nebenräumen gezeigt werden, quasi aus der Etage heruntergeholt. Am Kopfe dieses Flügels werden einige Pensionatsräume angegliedert, während dem linken Bauteil ein Flügel beigeordnet ist, der die Hotelküche, einige sanitäre Spezialanlagen und ein Ausstellungsraum für neuzeitliche Hotelplanung aufnehmen wird. In einem Teil der gesellschaftlichen Räume wird ein Erholungsbetrieb eingerichtet. Diesem Zwecke dient auch eine in den Garten eingebaute Terrasse sowie ein zwischen die Säle eingefügtes Dancing. Die Betriebsart — ob Konditorei-Café oder Café-Restaurant — steht noch nicht fest.

Man rechnet damit, dass in den Kreisen der Hotellerie für den einen oder anderen Raum Interesse vorhanden ist. Beispielsweise beabsichtigt der Besitzer des Hotels X, in nächster Zeit seinen Salon oder Lesezimmer neu einzurichten. Er teilt diese Absicht der Direktion des Zentralbüros des S.H.V. in Basel zur Weiterleitung an das Ausstellungskomitee mit; letzteres versieht den

Hotelier mit Vorschlägen für Lieferungen, die von einer der um das Hotel sich befindenden Möbelfirmen ausgeführt werden und nach Ausstellung in Basel dem betreffenden Besteller zu günstigen Preisen abgeliefert werden. Solches Interesse kann sich ebenfalls für die Möblierung der grösseren Räume finden. Sicher ist es für die Möblierung von Hotel-Einzelzimmern und Appartements vorhanden. So hat z. B. ein Restaurateur bereits eine Bestellung von 250 Stühlen sowie den Umbaueines kleineren Restaurations-Raumes zur Verfügung gestellt.

Es haben sich verschiedene Möbel- und Installationsfirmen bereit erklärt, an der Abteilung „Das Hotel“ kräftig mitzuwirken. Es ist zu hoffen, dass die Hotellerie diese Bemühungen, Gutes und Neues zu zeigen, sowohl durch ausgiebige Beteiligung für die Beschickung als auch durch einen regen Besuch der Ausstellung selbst lohnen wird.

* * *

Nachschrift der Redaktion. Ende Dezember haben wir an dieser Stelle einen Aufruf an die Hoteliers gerichtet mit dem Ersuchen, sich in der Form an der WOBA zu beteiligen, dass diejenigen Häuser, die auf kommenden Herbst und Winter für die Erneuerung und Modernisierung ihrer Innenausstattung Anschaffungen vorsehen, die Auftragserteilung zu einem Zeitpunkt vornehmen möchten, dass die Lieferfirmen in der Lage sind, die Gegenstände (Möbel) vor der Ablieferung noch in Basel zur Schau- stellung zu bringen. In Frage kommen speziell: ganze Arrangements in Kücheneinrichtungen und Ausstattungsgegenstände für Hallen, Restaurants, Gästezimmer usw. Zu erwarten ist dabei — neben der günstigen Gelegenheit für die Lieferanten, die Leistungsfähigkeit der einheimischen Möbelindustrie anhand grösserer Bestände der Öffentlichkeit vor Augen zu führen — namentlich auch eine nicht zu unterschätzende Reklamewirkung für die betreffenden Hotels. Und zwar eine kostenlose Reklame, da als Aussteller die Möbellieferanten auftreten.

Indem wir diesen Appell hiemit wiederholen, ersuchen wir diejenigen Etablissements, die sich für die Sache interessieren, um baldgefällige Meldung ans Zentralbureau S. H. V. in Basel.

Hochkommissar für den Fremdenverkehr in Frankreich

Im zweiten Ministerium Tardieu ist ein Hochkommissariat für den Fremdenverkehr geschaffen worden, das dem Deputierten Gaston Gérard, Maire der Stadt Dijon, anvertraut wurde. Das Hochkommissariat wird zwecks Förderung des Fremdenverkehrs und der Hotellerie mit den einzelnen Ministerien in Kontakt zu treten haben, um die Auslandsreklame und übrige Propaganda auszubauen, sowie die verschiedenen Verwaltungsweize in den Dienst des Tourismus zu stellen, namentlich auch im Hinblick auf die Hebung des Bäderwesens, Organisation des Verkaufs landwirtschaftl. Produkte an die Hotellerie, Heranbildung des Berufsnachwuchs im Gastgewerbe usw. Der Fremdenverkehr ist damit ausdrücklich als autonomer Zweig der Volkswirtschaft und Verwaltung erklärt worden, wodurch auch die Interessen der Hotellerie im Rahmen des Wirtschaftsganzen ihre Wahrung und besondere Fürsorge erfahren. Die Schaffung des Hochkommissariats stellt jedenfalls eine Neuerung dar, von der für den französischen Reiseverkehr die besten Früchte erwartet werden dürfen.

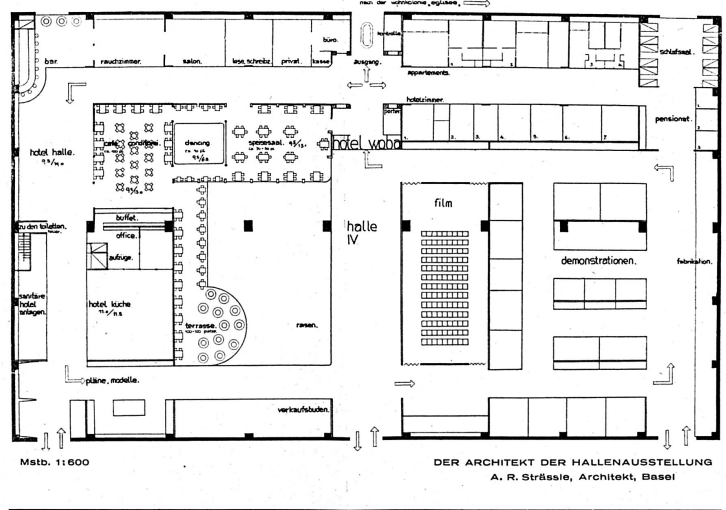
† Anna Sacher

In Wien ist kürzlich die Hotelbesitzerin Anna Sacher nach längerer Krankheit gestorben. Ihr Name, resp. der Name „Sacher Hotel“ hatte internationalen Klang und verdankte seinen Ruf dem Ruhme, eine der originellsten und bestgeleiteten Gasthöfe in Europa zu sein. Ein Wiener Fachblatt widmet dem Werdegang dieses Hauses sowie dem Namen „Sacher“ und der Verstorbenen folgende Worte: „Eduard Sacher hatte im Oktober 1866, von einer Reise aus London und Paris nach Wien zurückgekehrt, im damaligen Palais Tedesco ein Delikatessengeschäft eröffnet, das mit Weinstube und Restaurant verbunden war. Im Jahre 1874 verlegte er sein Geschäft in sein neuerbautes Hotel gegenüber der Oper. Das Hotel wurde immer mehr vergrössert und sein Ruf wuchs. Das Hotel Sacher, der prachtvolle Sacher-Garten im Prater, der Konstantinshügel waren die Etablissements, die Weltfuh erlangten. — An dem Emporblühen des Geschäftes hatte Frau Sacher grossen Anteil. Sie war unablässig schon als Stütze ihres Schwiegervaters, des alten Franz Sacher, tätig gewesen und war auch ihrem Gatten im Geschäftes unentbehrlich. Ihr Gatte war einer der drei Söhne des alten Franz Sacher, der das Hotel übernommen hatte. Franz war zuerst Küchenchef in verschiedenen aristokratischen Häusern gewesen. Auch die Sacherorte war seine Konzeption. Frau Sacher führte nach dem Tode ihres Gatten das Hotel mit der Gastwirtschaft allein weiter. Sie war ein wirkliches Wiener Original in jeder Beziehung, und ihre Eigenarten wurden auch in dem Lustspiel „Die Sacherorte“ auf die Bühne gebracht.“

Ein Wiener Original! Das will viel sagen, entspricht aber auch der Beurteilung der seltenen Frau durch viele ihrer Schweizer Kollegen, von denen uns einer mitteilt, sie sei eine Wirtin von einer Bedeutung und Kunst des Gastgebens gewesen, wie man sie heute kaum noch antreffe. Bekannt ist, dass viele Schweizer Hoteliers ihre Lehre im Hotel Sacher absolvierten und hervorragende Fachkenntnisse mit in die Heimat brachten. Man schätzte die Verstorbene allenthalben als kluge, tüchtige und weltgewandte Hotelleiterin und ein ehrendes Andenken ist ihr auch in unseren Fachkreisen sicher.

Schweizerische Wohnungs-Ausstellung Basel

Gruppe „Hotel“



Die Interkontinentale Fahrplan-konferenz

welche vom 3. bis 5. März unter dem Vorsitz von Direktor Hunziker vom Eidg. Eisenbahndepartement in Bern tagte, hat eine Anzahl weiterer Fahrplanverbesserungen für den kommenden Jahresfahrplan 1930/31 beschlossen, nachdem schon die S.B.B. Entwürfe gegenüber der in Geltung stehenden Fahrordnung Mehrleistungen von 730,000 Zugkilometern zugestanden hatten und auf Grund der eingereichten Änderungsbegehren weitere 156,000 km bewilligt worden waren.

Über die von Anfang an zugestandenen Verbesserungen ist in der „Hotel-Revue“ s. Z. berichtet worden (s. Nr. 3 vom 16. Januar); nachstehend seien die wichtigsten nachträglichen Verbesserungen erwähnt.

Auf der Simplonlinie ist der bisherige Mittagseilzug 42, der Lausanne um 11.57 verlässt, bis Sion ganzjährig zugestanden worden; dasselbe gilt für den Abendeilzug 39 der Gegenrichtung, der um 18.30 in Lausanne eintrifft. Dagegen wurde das Begehren, diese Züge bis ab Brig ganzjährig zu führen, abgelehnt, obschon Siders, Montana, Leuk-Leukerbad, Visp-Zermatt und das Goms Wintersport haben.

Auf der Linie Bern-Genf ist die ganzjährige Führung eines Spätschnellzugspaares abgelehnt worden; ebenso wurde dieselbe für das neue Nachmittagsschnellzugspaar Zürich-Biel-Genf der Juralinie abgelehnt, und Basel vermachte ein drittes Schnellzugspaar via Delsberg nach Biel ebenso wenig durchzusetzen wie die Herstellung eines Anschlusses zwischen dem Bernischen Zug D2 (Basel S.B.B. an 13.58) und dem Schnellzug 148 Paris-Delsberg (ab 14.48) - Interlaken.

ganz von selbst aus innerer Notwendigkeit heraus auf diesen Pfad gewiesen wird, und somit war das Kompliment, das ich meinen Kollegen in der Schweiz zollte, ein ehrlich gemeintes. Herr Viel hat nun aber vermöge seiner Stellung als Leiter der Treuhandstelle des Schweiz. Wirtvereins einen tieferen Einblick in die Betriebe, und wenn es heute,

Anno Domini 1930, noch Hoteliers gibt, die nicht verstehen, oder es für unnütz erachten, zum mindesten dekadentweise ihren Küchengewinn auszurechnen und ihren Verbrauch an Fleisch, Fisch, Geflügel usw. usw. pro Tag und Monat auf seine Richtigkeit hin zu prüfen, so muss ich meine Meinung notgedrungen revidieren. Jules Lippert.

Wie viele Rohkostler zählen zwischen Ihren Gästen? Darüber schweigt das Hotelbuch. Braucht reichlich Korinthen.
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT IN „GENÈVE“

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL

PORTO DELAFORCE alt fein rassig