

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 22

Artikel: Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung : kurzer Abriss über die kommende Veranstaltung
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541029>

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: 05.02.2025

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

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

Nº 22
BASEL, 29. Mai 1930

Nº 22
BASEL, 29 mai 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.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. 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“

Neununddreissigster 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

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

Compte de chèques postaux No. V 85

DER ZIKA ZUM GRUSS!

Nächsten Samstag öffnet die ZIKA dem Publikum ihre Tore, nachdem Zürich schon seit Monaten unter dem Zeichen dieser grossen Veranstaltung der Gastronomie steht. Zürich ist Fremdenstadt und daher, da diese besondere Eigenschaft allen dortigen Veranstaltungen durch verstärkten Besuch zugutekommt, der geeignete Boden auch zur Durchführung der internationalen Heerschau der Köche, die sich in den nächsten Wochen in Limmatathen zu loyalem Wettkampf begegnen.

„Heerschau zu halten über das Althergebrachte und Bewährte“, mit diesen Worten ist hier in einer früheren Nummer eine der Komponenten umschrieben worden, aus denen sich der innere Gehalt der ZIKA zusammensetzt; die zweite ebenso wichtige heisst: Ausblick nach neuen Wegen zur Förderung und Hebung der Kochkunst. Ein rühriges Organisations-Komitee, mit führenden Fachleuten an der Spitze und gewandten Mitarbeitern zur Seite, ist uns Garant dafür, dass das vorgesteckte Ziel, der Zweck der Veranstaltung restlos erreicht werden dürften.

Auf Umfang und Aufgabenkreis der ZIKA braucht im Rahmen dieses Aufsatzes nicht mehr des langen und breiten eingetreten zu werden, nachdem hier darüber in Form von Aufrufen und Mitteilungen des Organisations-Komitees nähere Details bereits mehrmals gegeben wurden. Immerhin sei der zu erwartende praktische Nutzen der Ausstellung speziell für das Gastgewerbe erneut unterstrichen, kommt doch dem Kochkunstwettbewerb mit der Schaustellung kulinarischer Werke der Köcheschaft verschiedener Länder der Charakter einer internationalen Veranstaltung zu, wie man ihnen in diesem Ausmass und dieser Bedeutung bisher in der Schweiz noch nicht begegnete. Gerade dieser ihr internationaler Charakter hebt die ZIKA denn auch über alle bisherigen Kochkunstausstellungen unseres Landes hinaus, dank der Zusammenwirkung mit ausländischen Kräften, aus der zweifellos eine wesentliche Steigerung des Ausstellungseffektes hervorgehen wird.

Eine wahre innere Freude bereitet sodann auch die Konstatierung, mit welcher Sympathie und welchem Elan die schweizerische Köcheschaft an die Beschickung der Ausstellung herangetreten ist. Sie, die im Gastgewerbe eine so überaus wichtige Aufgabe erfüllt und je und je in hervorragendem Masse mit beigetragen hat zur Mehrung des Ansehens und der Geltung der nationalen Hotellerie im grossen Rahmen des internationalen Fremdenverkehrs sowie unserer Volkswirtschaft. Sie wird auch in Zürich, in der „lebenden“ wie in der „stehenden“ Kochkunstschau, mit erstklassigen Werken aufzurücken und all ihren Ehrgeiz daran setzen, im Wettbewerb mit der ausländischen Kollegenschaft ihr bestes zu leisten sowie zu den alten wiederum neue Lorbeeren zu pflücken.

Neben der Pflege der höheren Kochkunst und des Restaurant-Service soll an der ZIKA aber auch die zweckmässige Ernährung im Gastgewerbe nach neuzeitlichen Gesichtspunkten zur Darstellung gelangen. Die Spezialabteilung „Prak-

tische Ernährungsform“ wird hierüber neue zeitgemässe Ausblicke eröffnen, um die Forderung: rationell, einfach, gesund und kräftig ins helle Tageslicht zurückzuwerfen, um auch in dieser Hinsicht den fortschrittlichen Geist unseres Landes zu markieren. Gerade auf diesem Gebiete, dessen propagandistische und berufsbildnerische Wirkung für das gesamte Gastgewerbe wohl unbestritten sein dürfte, kommt der Ausstellung allerhöchste Bedeutung zu.

Ausser diesen Bestrebungen zur beruflichen Weiterbildung und Höherentwicklung unseres Köchesstandes stellt sich die ZIKA ferner noch zur Aufgabe die Förderung aller der Hotellerie dienenden

menarbeit in den Wirtschaftskörper zurückzuführen. Auch in der Hotellerie ist dieser Solidaritätsgedanke heute mehr denn je zum treibenden Element geworden. Die Zürcher Ausstellung darf als sichtbarer Ausdruck und Beweis hierfür gewertet werden.

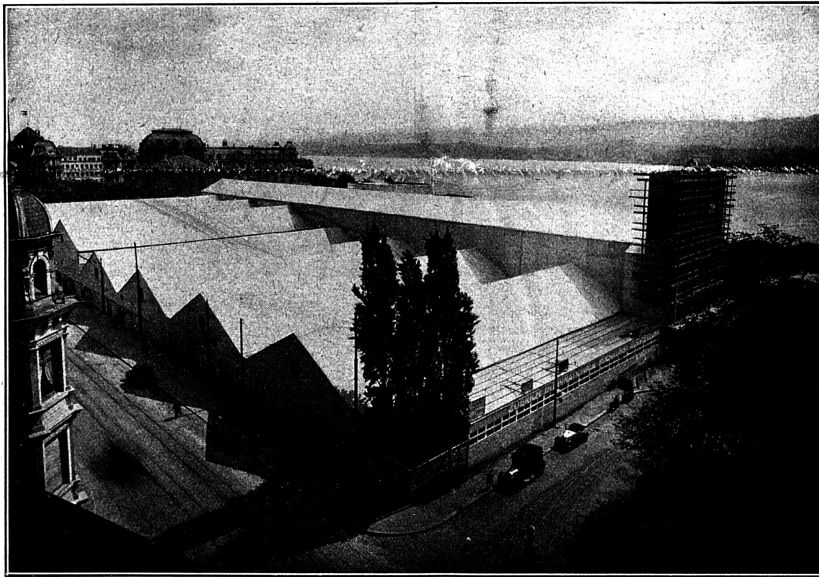
Auf Grund dieser engen Zusammenarbeit von Prinzipal- und Personalkreisen leben wir denn auch der frohen Zuversicht, die ZIKA werde durch den Hochstand der Leistungen ihren vollen Wert auch für die Fachwelt, den gesamten Berufsstand, erweisen und den Ruhm unserer Kochkunst erneut in alle Welt tragen. In diesem Sinne entbieten wir der ZIKA unsern Gruss und wünschen ihr sowie ihrem schaffens-

setzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinigen,

damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktisch allgemein auswirkbaren Form dem Volksganzen dienbar zu machen.

Es ist naheliegend, dass das überhaupt weitestliegende Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung, und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialen Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmass an Bekömmlichkeit und Energiezufuhr bedeute! In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Überlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungsweisen so sehr auf die Kräfteerhaltung, d. h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die ZIKA bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungs-wesens zum Ausdruck. Sie gliedert sich ihrem Wesen nach in 2 Abteilungen, in die kulinarische Abteilung und in die allgemeine Ausstellung.



Gesamtansicht der ZIKA-Bauten — Photo Ahrens, Luzern

Berufsbranche in Gewerbe, Handel und Industrie. Den Lieferantenkreisen ist an der Ausstellung ein breiter Raum reserviert, von der Urproduktion an bis zur gewerblichen und industriellen Verarbeitung. Speziell diese Abteilung der ZIKA wird mit dem besonderen Interesse der Fachwelt und der übrigen Besucher rechnen können.

So rundet sich der Ausblick auf die Zürcher Internationale Kochkunst-Ausstellung zu einem Bild tatkräftigen Zusammenwirkens wesentlichster Teile des gesamten schweizer. Wirtschaftskörpers. Sie stellt zugleich das Resultat dar der verständnisvollen Werkgemeinschaft von Arbeitgeber und Arbeitnehmer in unserer Hotellerie im wohlverstandenen Dienste der Allgemeinheit, mit dem Ziele, durch geeignete Belehrung und Aufklärung den Ruf unserer Hotellerie und schweizer. Kochkunst mehr zu helfen.

Der Gedanke der Solidarität aller Stände und Berufsgruppen hat in den Kriegs- und Nachkriegsjahren in allen Kreisen des nationalen Wirtschaftslebens tief Wurzel gefasst. Er ist das Moment der Einigung und Verständigung oft sehr divergierender Interessen geworden, aus dem wiederum starke belebende und vorwärtstreibende Impulse gegenseitiger Hilfeleistung, Rücksichtnahme und enger Zusammen-

freudigen Organisations-Komitee einen durchschlagenden Erfolg.
...ti

Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

Kurzer Abriss über die kommende Veranstaltung.

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem Schweizer Hotelierverein, dem schweiz. Wirtverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin,

durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtsentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtschweres von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammen-

Kulinarische Abteilung.

I. Stehende Kochkunst.

Der Ausdruck „stehende Kochkunst“ kommt daher, weil es sich hier um die Ausstellung von fertig zubereiteten warm- oder kalt-gedachten Gerichten handelt. Ausstellungstechnisch wird diese Schau im Kochkunstpavillon durchgeführt. Gegenüber den bisherigen Gewohnheiten, die Gerichte auf offener Tafel auszustellen, was besonders bei warmer Witterung sehr rasch zur Verdunstung schlechter Gerüche führte und damit dem Grundsatz der Sauberkeit und der Hygiene, welcher einen Bestandteil der Kochkunst bilden muss, zuwiderliefe, hat die Organisation der Zika neue Wege eingeschlagen. So werden sämtliche Gerichte unter Glas ausgestellt, hierfür wurden vier grosse gekühlte Vitrinen geschaffen, deren Erstellung grosse Kosten verursachte. In wochenlangen Versuchen mussten diese neuen Konstruktionen auf ihre Bewährung geprüft werden. Sie wurden erstellt von der Glasmanufaktur A.-G. in Schaffhausen, während der Einbau der Kühlelemente durch die beiden Firmen Autofrigo A.-G. Zürich und Applications électriques S. A. „Frigidaire“ Genf und Zürich erfolgte.

Für die Aufnahme von Zuckerarbeiten und ähnlicher Kunstwerke sind im Mittel-

pflecker des Kochkunstpavillons 4 sogenannte Trockenvitrinen eingebaut worden, deren Unterteil mit ungelöschtem Kalk gefüllt wird, damit der Luft in den betreffenden Kästen die Feuchtigkeit entzogen werden kann, ansonst die Kunstwerke aus gezogenem, geblasenem oder sonstwie warm verarbeiteten Zucker sich nur wenige Stunden halten liessen.

Es werden schätzungsweise 5000 einzelne Platten zur Ausstellung gelangen. Deren Einlieferung erfolgt in etwa 15 Etappen, so dass praktisch jeden zweiten Tag die gesamte Ausstellung des Kochkunstpavillons gewechselt wird. Diese Platten werden zum Teil fertig in die Ausstellung eingeliefert und zum Teil in der grossen Ausstellungsküche fertiggestellt und dann eingeliefert. Fachtechnisch gliedern sich diese Platten in besondere Abteilungen, so für Höhere Kochkunst, Hotel-Pâtisserie, Restaurations-Platten, Kranken- und Diät-Küche, Hausfrauen-Küche, Haushaltungs-Lehrerinnen-Arbeiten, Kochlehrings-Arbeiten und Militärküche, wobei eine jede dieser Abteilungen wiederum in 1-5 Kategorien eingeteilt ist, um allen Ausstellern eine gerechte Beurteilung zu gewährleisten.

Die Beurteilung all dieser Gerichte erfolgt durch ein aus ersten Fachleuten zusammengesetztes Preisgericht, unter Beizug von Spezialisten, wo dies notwendig ist, im besonderen auch von Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen, für die Beurteilung der in jenen Abteilungen ausgestellten Platten.

In Verbindung mit der Ausstellung von solchen fertigen Gerichten geht ein Wettbewerb in der Ausstellung von Tafel-Services. Derselbe wird so durchgeführt, dass in den 6 Wandkochen des Kochkunstpavillons durch verschiedene Betriebe (Hotels, Restaurants etc.) Tafel-Arrangements mit oder ohne Verbindung von kulinarischen Objekten ausgestellt werden. Auch für diese Abteilung besteht ein besonderes fachtechnisches Preisgericht.

Allgemeines Interesse erwecken sodann die grossen Kollektiv-Konkurrenzen, welche anlässlich der ZIKA vom ersten Male in einer reglementarisch scharf umrissenen Form vor sich gehen, wobei voraus zu schicken ist, dass die Ausstellung vom Weltbund der Köche (Union Mondiale des Cuisiniers) offiziell anerkannt wurde. Die grossen Konkurrenzen betreffen daher in erster Linie 3 internationale Meisterschafts-Wettkämpfe und zwar in der „Höheren Kochkunst“, in der kalten und in der warmen Restaurations-Küche. Dieser Wettkampf wird von den offiziellen National-Mannschaften der Köche verschiedener Länder bestritten. Bisher gemeldet sind die Deutschen, die Oesterreicher, die Italiener, die Holländer und die Schweizer. In Aussicht stehen weitere Mannschaften aus England und aus Frankreich. Alle diese Länder senden eine Elite ihrer Köche (6-7 Mann) her, die während 5 Tagen in der grossen Ausstellungsküche arbeiten.

Die andere Konkurrenz ist von schweizerischer Ausdehnung und betrifft den Orts-wettbewerb schweizerischer Köchegruppen. Sie wird sowohl in der kalten, als auch in der warmen Küche ausgetragen. Hierfür haben sich bis jetzt gemeldet: Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Luzern, Genf, Montreux, St. Moritz und Zürich. Zweifellos werden in diesem Wettbewerb noch weitere Gruppen konkurrieren. Die Beurteilung dieser Ausstellung fusst auf dem Einzel-Klassement, sodass die Verfasser gleichzeitig auch in den ordentlichen Einzelwettbewerben mitkonkurrieren.

2. Lebende Kochkunst:

Im Gegensatz zur „stehenden Kochkunst“, bezeichnen wir als „lebende Kochkunst“ die Darstellung jener Gerichte, die in der Ausstellung, womöglich vor den Augen des Publikums, zubereitet und in der Regel gegessen werden können. Auf diesem Gebiet bringt die Ausstellung in den sogen. Länder-Spezialitäten-Restaurants (Vide diesbezügliche Artikel an anderer Stelle dieser Nummer) eine Reihe interessanter Momente.

Die Ausstellungsleitung selbst betreibt durch das Wirtschafts-Komitee in Regie das offizielle Schweizer-Restaurant und die Schweizer-Wirt-Stube. Beide Betriebe stehen unter der Leitung des Präsidenten des Wirtschafts-Komitees, Direktor Schmid vom Hotel Baur au Lac in Zürich, während die Küchenleitung dem bekannten Küchenmeister der St. Moritzer Kulm-Hotels Julien Schmitter übertragen ist und Herr Schwarz, vom Suvretta-House, St. Moritz, als Ober-

kellner waltet. Im Schweizer Hotel-Restaurant gelangt das Menu der praktischen Ernährungsform zur Ausführung. Dieses Menu Adapté wurde in wochenlangen Beratungen im Schosse eines Spezialkomitees, das aus führenden Ernährungs-Wissenschaftlern und erfahrenen Kochpraktikern zusammengesetzt ist, für die ZIKA kreiert. Seine Bezeichnung als Menu adapté bildet eine Abkürzung der französischen Lesart: Menu adapté aux nouveaux principes de la nutrition. Es handelt sich also um ein Menu, das den neuzzeitlichen Ernährungsgrundsätzen angepasst ist, und dessen praktische Vorführung zeigen will, dass die Anwendung solcher Grundsätze keineswegs eine Mehrbelastung des Küchenkontos im Gefolge zu haben braucht. In dieser Schöpfung greift die ZIKA wegweisend über den bisher üblichen Rahmen der Kochkunstausstellungen hinaus. Das Schweizer Hotel-Restaurant bietet noch eine weitere Attraktion, indem dort die aus- und inländischen Küchen-Mannschaften im Wettkampf der warmen Küche ihre zubereiteten A la Carte-Gerichte servieren. Überdies sind für die ganze Dauer der Ausstellung einige tägliche Spezialitäten im Katalog festgelegt, die im Schweizer Hotel-Restaurant gespiesen werden können, sodass der Feinschmecker Musse hat, sich auf den erhebenden Genuss seines Leibgerichtes gebührend vorzubereiten!

Geradezu eine Attraktion werden die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Speisen bilden, die täglich im Hörsaal der Ausstellung vor den Augen des Publikums vor sich gehen. Dort werden jeweils Vor- und Nachmittags solche Wettbewerbe ausgetragen, wobei eine Reihe von Teilnehmern das gleiche Gericht zubereiten müssen. Sie kochen hierbei vor den Augen des Publikums, ein jeder auf seinem kleinen Gasherd, worauf die bereiteten Speisen vom Preisgericht alsbald beurteilt werden.

Die Spezialabteilung

Neuzzeitliche Ernährung

steht unter der Leitung eines Komitees, das aus prominentesten Ernährungs-Wissenschaftlern zusammengesetzt ist. Es hat sich zur Aufgabe gestellt, nach den Methoden moderner, praktischer Darstellungstechnik dem Besucher einen allgemein gültigen Begriff zu vermitteln über die stoffliche Zusammensetzung unserer Nahrung und über die zweckmässige Bereitung der verschiedenen Nahrungs- und Genussmittel, zum Zwecke, damit für den Körper ein Höchstmass an Energiezufuhr zu erzielen. Diese Abteilung wird nicht etwa durch tote Ausstellungsgegenstände gebildet, sondern sie enthält unter anderem eine Kühlvitrine wie der Kochkunstpavillon, in welcher auf neuzzeitliche Art bereitete Gerichte ausgestellt sind. Das Interessante dabei ist nun, dass diese Gerichte an verschiedenen Plätzen vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Einen Teil ihrer Aufgaben löst diese Spezialabteilung durch die Veranstaltung eines regelmässigen Vortragsdienstes über ernährungswissenschaftliche, lebensmitteltechnische und praktische Fragen im Hörsaal der Ausstellung.

Die Regiebetriebe, das Schweiz. Hotel-Restaurant und die Schweiz. Weinstube an der ZIKA

Von H. Schmid, Präsident des Wirtschafts-Komitees der ZIKA.

Das Schweiz. Hotel-Restaurant wie die Schweiz. Weinstube werden vom Wirtschafts-Komitee der ZIKA geführt. Die Innenausstattung der beiden Betriebe besorgten die Ausstellungsarchitekten, HH. Vogel-sanger und Maurer.

Dank dem ausserordentlich grossen Entgegenkommen einiger zürcher. sowie auswärtiger Firmen können die Restaurants, Küche und Keller beider Regiebetriebe wie auch die grosse Ausstellungsküche auf Modernste und Schönste eingerichtet werden.

Im Service, in den Küchen und im Keller werden die letzten Neuheiten, sowohl in technischer, als auch speziell in maschineller Hinsicht praktisch ausprobiert. Wir sehen unter anderem Gas und Elektrizität um den Sieg ringen. Die modernsten Herde (Gas und Elektrizität), Universalmaschinen, Öfen, Geschirrspül-Maschinen, Grills, Kaffee-Maschinen, Dampfkochkessel, Economat-Ein-

richtungen, Kühlschränke und so fort gelangen zur Aufstellung. Die rostfreie Stahlbatterie wird in den Küchen mit dem Kupfer um die Wette eifern. — Monatlang hat es gedauert, bis die letzten Schöpfungen auf technischem Gebiet gefunden und für unsere Ausstellung nutzbar gemacht werden konnten. Das Inventar der Regiebetriebe incl. Küchen repräsentiert die respektable Summe von ca. Fr. 400.000.— Bei dieser Gelegenheit möchten wir schon jetzt auf die einzigartige Kaufgelegenheit des verschiedenen Materials aufmerksam machen, indem die Besitzer des gesamten Inventars und der Maschinen solche mit grösserem Einschlag nach Ausstellungs-Schluss abzugeben geneigt sind.

Für den Service im Hotel-Restaurant und auf der Garten-Terrasse ist eine Kellnerbrigade unter vorzüglicher Leitung aus den Kreisen unserer besten Schweizer Fachleute verpflichtet worden. — Hier werden neben einem feinen à la carte-Service, Lunch und Dinners à prix fixe serviert. Parallellaufend mit dem üblichen Menu bieten wir den Besuchern ausserdem den Lunch und das Diner adapté (aux nouveaux principes de nutrition).

Im Hotel-Restaurant werden ausserdem täglich auch einige Platten aus dem Wettkampf der warmen Küche der in- und ausländischen Kochequipes zu haben sein.

Der Küchenchef meldet dem Hotel-Restaurant von der Küche aus die fertigen Platten durch Lichtsignal. Die Verständigung zwischen Weinstube und Küche geschieht mittels Rohrpost. Zur schnellen und prompten Bedienung der Gäste werden der Hors d'Oeuvres-Wagen, wie die Voiture das ihre beitragen. — Die Temperatur in den Restaurationsräumen, auf den Terrassen, in Keller und Küchen usw. wird vom Wirtschaftskomitee durch die Fern-Thermometer-Anlage ständig kontrolliert.

Ein gutes Orchester sorgt Nachmittags und Abends für die Unterhaltung der Gäste des Schweiz. Hotel-Restaurants und der Terrassen.

Die Leitung der Küche wurde einem unserer besten schweiz. Küchenchefs anvertraut, welchem ein Stab erfahrener und erprobter Fachleute zur Verfügung steht.

Die fremden Kochequipes werden all das nötige Waren-Material vom Economat der Regiebetriebe beziehen können, was, im Gegensatz zu andern Kochkunst-Ausstellungen, als eine angenehme Einrichtung empfunden werden dürfte.

Die Schweiz. Weinstube stellt ein typisches altes Schweizer-Weinlokal dar. Darin kommen die besten Schweizer Weine offen zum Ausschank, neben Abgabe einer gepflegten Spezialitäten-Küche.

Es wurde keine Mühe gescheut und nichts unterlassen, um die Regiebetriebe modern, praktisch und auf der ganzen Linie instruktiv auszubauen, zu dekorieren und einzurichten. Sie werden aus diesem Grunde nicht nur für die Fachleute aus dem In- und Ausland eine Attraktion darstellen, sondern jedermann wird diese Musterbetriebe gerne besuchen und sich die Einzelheiten genauer ansehen wollen.

Es würde zu weit führen, alle diejenigen Firmen aufzuführen, die die ZIKA, resp. deren Regie-Betriebe mit Gratislieferungen weitgehend unterstützen; einige davon seien jedoch hier erwähnt:

- A. Wiskemann-Knecht A.G., Zürich, Silber und rostfreier Stahl.
- A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Horgen, Stühle, Fauteuils, Tische.
- Forster & Cie., Zürich, Teppiche, Dekorationsstoffe.
- Autofrigor A.G. Zürich } Frigor-Anlagen.
- J. Spiegel, Zürich } Frigor-Anlagen.
- Schwabenland & Cie., A.G., Zürich, Kupfer und Küchenmaschinen.
- Applications Electriques S.A., Zürich.
- Frigidaire S.A., Zürich, Keller-Kühlanlage, Kühlschränke.
- Kiefer & Cie., Basel, Glaswaren.
- Siemens Elektrizitätserzeugnisse A.G., Zürich, Lichtsignal-Rohrpost-Telephone-Fernthermometer-Anlage etc.
- Jelmoli S.A., Zürich, Garten-Möbiliar.
- J. Geissner, Zürich, in Verbindung mit der Porzellanfabrik Langenthal A.G., Porzellan.
- National Cash Register Co. Ltd., Zürich, Registrier-Kassen.
- Gaswerk der Stadt Zürich, Gasherde, Apparate, Maschinen.
- A.G. Van Berkel's Patent Co., Zürich, Küchen-Maschinen.
- Therma A.G., Schwanden, Elektrische Herde, Apparate.
- Bachmann & Kleiner, Oerlikon, Elektrische Öfen.
- Ing. F. Ernst, Zürich, Economat-Einrichtung.
- Stero A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc.
- Maison Louis Roederer, Reims, Champagner.

Dies hier noch nicht aufgeführten weiteren Firmen, welchen wir in gleicher Weise zu grossem Dank verpflichtet sind, werden im offiziellen Katalog veröffentlicht.

Die Länder-Spezialitäten-Restaurants an der ZIKA

Von H. Kracht, Präsident des Organisations-Komitees

Deutsches Restaurant. Das Deutsche Länder-Restaurant steht unter dem offiziellen Protektorat des Reichsverbandes Deutscher Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe, Düsseldorf. Zur Durchführung desselben hat sich aus den Kreisen der deutschen Aussteller und deutscher Exportfirmen eine Finanzgesellschaft gebildet, die unter dem Ehrenvorsitz der Deutschen Handelskammer für die Schweiz steht. Diese Finanzgesellschaft ist Pächterin des Betriebes. Zu bemerken ist hier, dass die Küche des deutschen Länder-Restaurants allein schon eine Sehenswürdigkeit ist. Die Innenausstattung des deutschen Restaurants besorgt Prof. Breuhaus aus Düsseldorf, einer der prominentesten und bekanntesten deutschen Innenarchitekten. Dieser arbeitet mit den Ausstellungsarchitekten zusammen, zum Zwecke, modernen deutschen Geschmack zum Ausdruck zu bringen.

Die Führung des deutschen Restaurants wird einem deutschen Fachmann übergeben der zu seiner Aufgabe vom deutschen Reichsverband bestimmt worden ist. Das Gleiche gilt von dem in Betracht kommenden Küchenchef.

Das Französische Restaurant steht unter dem Protektorat der Chambre Nationale de l'Hôtellerie, Sitz in Paris. Auch hier hat sich zur Tragung der finanziellen Lasten eine Gesellschaft gebildet, bestehend aus französischen Importfirmen und Freunden Frankreichs, darunter auch Vertreter der in Paris ansässigen schweiz. Hotellerie. Die Küche des französischen Restaurants wird von den Schweiz. Kraftwerken ausgestattet und, als einzige ausschliesslich elektrisch betriebene Küche, an und für sich eine Attraktion der Ausstellung bedeuten.

Das Italienische Restaurant. Italien wird ein „Ristorante Italiano“ und eine „Bottega del Vino“ organisieren. Die zwei Betriebe stehen unter dem Protektorat der Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, der Confederazione Nazionale dell'Industria und der Confederazione Nazionale Fascista dell'Agricoltura.

Die allgemeine technische Organisation der Betriebe wurde durch die Camera di Commercio Italiana per la Svizzera in Zürich und die Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico in Rom durchgeführt. — Die Leitung der Betriebe liegt in den Händen der bekannten Restaurateure Fratelli Ferrario, Mailand.

Das Wiener (österreichische) Restaurant steht unter dem Protektorat der österreichischen Hotel- und Caféhausbesitzer, bzw. des Wiener Hotelgremiums, der Genossenschaft der Restaurateure und Kaffeesieder. Die Leitung übernimmt der bekannte Wiener Restaurateur Karl Leeb.

Das Chinesische Restaurant. Dieses wird mit seiner asiatischen Küche eine Hauptattraktion der Ausstellung sein. Es wurde übernommen und wird geführt vom Besitzer des bekanntesten und ältesten chinesischen Restaurants in Paris, „CHUNG“. Chop-Suey-Restaurant: Monsieur Ou-Cha-Foo. Es ist dies das einzige authentische chinesische Restaurant des Kontinents mit ausgesprochener chinesischer Küche.

Wenn man bedenkt, dass auf der andern Halbkugel die chinesischen Köche diejenige Rolle spielen, wie bei uns die Köche und Köchinnen zusammen, und andererseits die chinesische Kochkunst einige tausend Jahre älter ist, als die in Europa geführte Küche französischen Ursprungs, so ist das Interesse dieser Vorführung einer ganz fremden kulinarischen Art an den Tag legen werden.

Und nun bleibt die allgemeine Feststellung, dass es überaus erfreulich ist, dass unsere 4 Nachbarländer gerade diejenigen Länder sind, die an unserer Ausstellung vertreten sein werden. Sie werden zusammen mit dem offiziellen „Schweizer Hotelrestaurant“, der Schweiz. Weinstube, der Fischerstube, der Kaffee- und Küchliwirtschaft, der Bierhalle und zusammen mit dem chinesischen Restaurant ein lebendiges Bild geben von der Mannigfaltigkeit und Reichhaltigkeit der kulinarischen Kunst überhaupt und der Eigenart in ihrer Vermittlung in den Restaurantbetrieben der verschiedenen Völker und Länder.