

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 27

Artikel: ZIKA : die Darbietungen im Kochkunstpavillon
Autor: Pfister-Storck, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541116>

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: 17.05.2025

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

sind wirklich ausserordentlich bemüht und es ist nur zu wünschen, dass es der Generaldirektion der Bundesbahnen und speziell der Betriebsleitung gelingen möchte, diesen Übelstand doch endlich auf ein Minimum herabzusetzen.

Welch peinlichen Eindruck muss es auf die Fremden machen, die unser Land ein erstes Mal bereisen, wenn sie sich an den langen Zugverspätungen auf unsern kleinen Stationen erbauen müssen. Ein Beispiel: Vergangenen Samstag mittags gingen zahlreiche Fremde von Montreux ab. Man musste 20 Minuten auf den fälligen Zug warten. In Lausanne wurde die Verspätung auch richtig eingeholt, aber in Renens blieb der Zug wieder ungefähr eine Viertelstunde liegen. Warum daselbst hin und her manövriert wurde, konnte kein Mensch erraten. Immerhin kam man in Olten mit der Viertelstunde Verspätung an und hätte noch zur rechten Zeit mit dem Pullman-Express nach Basel verreisen können. Man wartete auf dem ersten Perron, aber es kam kein Pullman-Express. Offenbar stand er auf einem ganz andern Geleise. Dafür rannten die Bahnangestellten, weil auf der Aargauerlinie irgend ein Hindernis vorhanden war, wie verrückt hin und her, ohne auf Anfragen nur irgendeinen anständigen Bescheid geben zu können. Während $\frac{3}{4}$ Stunden wurden die Reisenden, welche nach Basel wollten, überhaupt auf keine Art und Weise aufgeklärt, weshalb man sie einfach stehen oder im Zug sitzen liess. Wahrscheinlich musste man auf den Anschluss mit den von Luzern und Bern herkommenden Zügen warten. Schliesslich kamen diese Züge auch und dann fing die Manövriere an. Mit der Anschaffung der Palette dachte man, das Pfeifen auf den Bahnhöfen werde etwas verschwinden. Weit gefehlt. Etwa 5 bis 10 Bahnbeamte hatten ihre Pfeifen zu gleicher Zeit im Mund. Dazu schrien ein paar andere dazwischen, rannten hin und her und das Reisepublikum wusste weder aus noch ein.

Die zahlreichen internationalen Reisenden aber, welche diese Fahrt mitmachen mussten, verliessen ermüdet und unbefriedigt unsere als mustergültig angesehene Eisenbahn. Noch ist zu bemerken, dass dies nur ein Beispiel ist, das beliebig vermehrt werden könnte. — i —

Internationale Arbeitskonferenz und Gastgewerbe

An der XIV. internationalen Arbeitskonferenz vom letzten Monat in Genf ist u. a. auch die für unsern Berufsstand wichtige Frage der Arbeitszeit der Angestellten, resp. die Anwendung der hierüber bestehenden internat. Konvention behandelt worden. In der Kommission, welche die Angelegenheit vorzubereiten hatte, brachte am 16. Juni der Holländer Smit als Vertreter der Arbeitnehmer das Amendement ein, die Konvention, d. h. den Achtstundentag, nicht nur auf die Handels- und Bureauangestellten, sondern auch auf die Angestellten von Spitälern, Asylen, Kliniken, sowie der Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke auszudehnen. Diesem Amendement trat von Arbeitgeberseite der schweizer. Vertreter in der Kommission R. Jaccard, französischer Sekretär des Schweizer Gewerbeverbandes, entgegen, indem er, von der Direktion des Zentralbureau S. H. V. rechtzeitig informiert, auf den Umstand hinwies, dass die Sonderverhältnisse im Gastgewerbe und dessen saisonmässige Arbeitsbedingungen eine derartige einheitliche Arbeitszeitregelung nicht gestatten, welche in Gebieten mit ausgesprochenem Touristenverkehr überhaupt nicht durchführbar wäre. Weiter konnte Herr Jaccard ins Treffen führen, die schweizer. Regierung habe sich bereits gegen eine solche extensive Anwendung der Konvention ausgesprochen, während in Frankreich das Gesetz vom Jahre 1919 über die Arbeitszeit in Hotels und Restaurants sich nur auf einige bestimmte Landesgebiete erstreckte.

Das Amendement Smit wurde nach diesem Votum mit 48 gegen 41 Stimmen abgelehnt, womit allerdings die Partie für die Arbeitgeber noch nicht gewonnen war. Denn am 17. Juni wurde von der Arbeitnehmergruppe der Antrag eingebracht, in den Konventionstext verschiedene Personalkategorien aufzunehmen, deren Ausschluss „ungerecht wäre“, darunter auch

diejenigen Hotel-, Restaurant- und Spitalangestellten, welche kaufmännische, technische, administrative oder andere Bureauarbeiten besorgen. Die Arbeitgebervertreter traten auch diesem Antrag entgegen und behielten sich vor, als sie in der Kommissionsabstimmung in schwache Minderheit versetzt wurden, im Plenum der Arbeitskonferenz erneut auf die Sache zurückzukommen, da sie von der Verwirklichung des Antrages eine Gefährdung der Konvention überhaupt befürchteten.

Am 27. Juni gelangte die Angelegenheit dann in der Plenarsitzung der Konferenz zur Detailberatung, wobei dem am 17. Juni von der Kommission angenommenen Amendement von den Regierungsvertretern Deutschlands, Österreichs, Schwedens und der Schweiz ein Gegenantrag entgegen gesetzt wurde, mit dem Verlangen, den Beschluss der Kommission zu annullieren und auf das Projekt des Internationalen Arbeitsamtes abzustellen, wobei wiederum der technische Schweizer Experte Jaccard sich für die Arbeitgeberinteressen einsetzte, speziell mit Rücksicht auf die besondere Eigenart des Gastgewerbes, dessen Saisoncharakter und auf die durchaus ablehnende Stellungnahme der „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“ gegenüber dem Achtstundentag im Hotelwesen.

In der Abstimmung siegte der Antrag der vier Regierungsdelegationen mit 68 gegen 41 Stimmen, worauf die Konvention gemäss ursprünglicher Vorlage des Internat. Arbeitsamtes mit 78 gegen 31 Stimmen angenommen wurde. Danach fällt das Personal der Spitälern, Asyle, Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke nicht unter die Bestimmungen der Konvention, resp. den Achtstundentag. Ein Erfolg, der, wie oben bemerkt, der Intervention des Zentralbureau S. H. V. bei Herrn Jaccard und speziell diesem Vertreter der Schweiz selbst zu verdanken ist. Immerhin hat die Gruppe der Arbeitnehmer nach der Abstimmung des Aufsichtsrats des Internat. Arbeitsamtes in einer Erklärung eingeladen, die Arbeitszeitregelung für diejenigen Angestellten, die heute der Konvention nicht unterstellt sind, an einer nächsten Tagung der Konferenz wiederum auf die Tagesordnung zu setzen, um auch ihnen den Achtstundentag oder die 48 Stundenwoche zu verschaffen. Die Frage der Arbeitszeit im Hotelgewerbe wird daher in absehbarer Zeit vor dem Internat. Arbeitsamt erneut zur Diskussion gelangen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass neben dieser internationalen Konvention die XIV. Konferenz noch drei sogenannte Empfehlungen annahm, welche sich erstens auf die Arbeitszeit in den Theatern und andern Vergnügungsanstalten, zweitens auf die Hotels und Restaurants und drittens auf die Spitälern und Asyle beziehen. Den Text dieser Empfehlungen kennen wir zur Stunde noch nicht.

Das Buffet dinatoire im Baur au Lac

Ein bekannter Hoteller schreibt uns nach der Delegiertenversammlung, dass er ein solches Buffet wie dasjenige im Baur au Lac in so raffinierter Aufmachung noch nie gefunden habe, trotzdem er in den letzten 20 Jahren zahlreiche Veranstaltungen mitgemacht und selber organisiert habe. Der betreffende Hoteller macht daher der Leitung des Hotel Baur au Lac ein überaus anerkennendes Kompliment. Wir möchten uns dieser Anerkennung anschliessen und Herrn und Frau Direktor Schmid für ihre grossen Leistungen noch speziell beglückwünschen. Es ist uns bekannt, dass Herr Direktor Schmid als Präsident des Wirtschaftskomitees der ZIKA in den letzten Monaten wirklich fast übermenschliche Arbeit geleistet hat, musste er doch nicht nur den eigenen Betrieb im Hotel Baur au Lac mit steigenden Anforderungen durchführen, sondern es lag ihm auch an der ZIKA in bezug auf die Lösung zahlreicher organisatorischer Fragen die Hauptarbeit ob. Es war eine mustergültige Organisation, die uns vorgezeigt wurde.

Umso bemerkenswerter war angesichts solcher Inanspruchnahme das Buffet dinatoire mit anschliessendem Ball im Baur au Lac. Vorerst zeugte es von ausgezeichnete Durchdachtheit, handelte es sich doch darum, während kurzer Zeit 5 bis 600 Personen so rasch

wie möglich zu bedienen. Eine ausgezeichnete Idee an sich und gleichzeitig eine hervorragende Leistung, mit verhältnismässig wenig Personal unter Heranziehung der Gäste selber ein Gewalts-Diner zu erledigen. Die neue Idee gelang so gut, dass sie bei andern Anlässen Nachahmung finden dürfte.

Über das mächtige Buffet in höchster Ausstattung, namentlich in bezug auf die Zuckerwaren, ist noch hervorzuheben, dass es sehr geschickt hingestellt war und nach der Meinung aller in den Rahmen des ganzen Milieus vortrefflich passte. Es brauchte eben diesen guten Blick, um herauszufinden, was in die ganze Organisation und in den Rahmen des Festes hereinging und auch hierin hat die Direktion des Baur au Lac ihr Geschick erwiesen.

Vom französischen Restaurant an der ZIKA

Wie den Besuchern der Zürcher Kochkunst-Ausstellung, speziell den Besuchern aus Frankreich bekannt sein dürfte, wurde das französische Restaurant an der ZIKA, obwohl unter dem Protektorat der „Chambre Nationale de l'Hôtellerie Française“ stehend, von Schweizern organisiert und geleitet, als Vertreter einer Gesellschaft französischer Importfirmen und Freunde Frankreichs in unserm Lande. An deren Spitze hatte Hoteller Jean Haecy, Paris und Luzern, als Präsident die Führung inne, während ihm in Direktor Krähenbühl vom Dolder Grand Hotel als Vizepräsident, H. Diehl von der Firma Landolt-Zürich als Aktuar, Louis Kramer als Leiter des Restaurants und Küchenchef Alexandre Rault aus Paris hervorragende Mitarbeiter zur Seite standen und eine Reihe Schweizerfirmen als Lieferanten oder Mitglieder der Administration an der Durchführung hervorragend beteiligt waren.

Es verdient ehrende Anerkennung, dass es diesen Männern dank langer und umständlicher Bemühungen unter Negierung vieler Widerwärtigkeiten gelang, eine würdige und Achtung heischende Vertretung Frankreichs zustande zu bringen. Um sich ein Bild von diesen Schwierigkeiten zu machen, darf erwähnt werden, dass es Herrn Haecy in wiederholten Konferenzen und Besprechungen in Paris nicht gelang, die französische Fachwelt für die Übernahme des Restaurants zu gewinnen. Auch die Veranstaltung eines Propaganda-Vortrages und der nachdrückliche Hinweis auf die Bedeutung einer eigenen Vertretung für den Export französischer Produkte nach der Schweiz, persönliche Besuche bei französischen Produzentenkreisen und andere Bemühungen führten nicht ans Ziel. Es blieb daher keine andere Lösung übrig, als dass ein Schweizer Hoteller mit besonderen Interessen in Frankreich die Leitung übernahm und unter Mitarbeit erfahrener Fachleute sowie mit der tatkräftigen Unterstützung verschiedener schweizerischer, speziell zürcherischer Grossfirmen die Organisation des Restaurant Français unter Dach und Fach brachte. Hoteller Haecy gebührt hierfür der Dank des Organisationskomitees.

Dass das französische Restaurant eine Attraktion der Ausstellung war, wird wohl jeder Besucher zugeben. Dem Organisationskomitee, den bereits erwähnten Herren und dem ZIKA-Sekretariat kommt ein schöner Anteil an diesem Erfolg zu. Das Restaurant stand bezüglich Einrichtung und Bedienung sowie punkto Küche und Keller auf der Höhe neuzeitlicher Anforderungen. Direktor Kramer erwies sich als erfahrener, routinierter Restaurateur, die Küchenbrigade unter dem Szepter von Alexandre Rault als Muster-mannschaft, die mit auslesenen Menüs und Spezialgerichten der führenden französischen Küche aufwartete. Vom Hochstand der Kellerleistungen zeugt die umfangreiche Weinkarte mit den edelsten Produkten der bekannten französischen Weinbaugebiete. Die erstklassigen Liqueurs verdienen besondere Erwähnung, darunter die 60 bis 80-jährigen Grd. Fines Champagnes, die Herr Haecy selbst im Cognac-Gebiet gesucht und nur in den Kellern alteingesessener Privatfamilien auftreiben konnte.

Die Tüchtigkeit schweizer. Fachmänner hat im Französischen Restaurant der ZIKA eine Leistung vollbracht, die sich sehen lassen durfte. Möge der gute Geist, der bei der Betriebsleitung und ihrem Mitarbeiterstab verwaltete, einen bleibenden Einfluss haben und allzeit lebendig bleiben in der

schweizerischen Hotellerie, die gegen eine stets verschärfte Konkurrenz anzukämpfen hat und nur bei Höchstleistungen in Küche und Keller und rationaler Geschäftsführung den Weltruf behalten kann, den ihr seinerzeit unsere Väter geschaffen. — Diese Worte entspringen nicht etwa der Annassung, den Kollegen gute Ratschläge oder Belehrungen erteilen zu wollen, allein es dürfte hier auch an diesen Punkt erinnert werden, hängt doch unsere Zukunft angesichts der Konkurrenzierung durch das Ausland speziell davon ab, wie wir die Tradition weiterführen, die uns in der schweizerischen Hotellerie von den Vorfahren überliefert wurde. A. B.

ZIKA

Die Darbietungen im Kochkunst-pavillon

Von Ch. Pfister-Storck, Bern

4. bis 9. Juni.

Mit dem Auftreten der ersten Ländermannschaft, der Schweiz, ist die von Eingeweihten längst erwartete, von vielen als unmöglich belächelte Steigerung eingetroffen. Die Besucher der beiden letzten Internationalen Kochkunstausstellungen in Frankfurt waren sich bewusst, dass die deutsche Nationalmannschaft Hervorragendes leisten würde. Das kalte Buffet, hergestellt von den Herren Anton Bach in Trier (fachlicher Führer der Mannschaft), Th. Kachelmayer, Gustav Köddertsch, Fritz Hohnberg, Otto Schütz, Carl Umbach und August Anton konnte von der Jury nurwegs im I. Rang klassiert werden. Es war eine Glanzleistung, die ungeteilten Beifall der Besucher, unter denen viele Delegierte des Schweiz. Kochverbandes bemerken konnten, erregte.

Leider gestatteten die Platzverhältnisse und Stoffandrang unseres Blattes eine eingehende Besprechung der einzelnen Objekte nicht. Wir müssen uns auf die Wiedergabe des Gesamteindrucks der einzelnen Gruppen beschränken. Wir verweisen Interessenten auf den Offiziellen Ausstellungskatalog und im Laufe der Ausstellung erscheinenden Nachtragskataloge der „Stehenden Kochkunstschau“, die vom Pressebureau erhältlich sind.

Eine Serie von 25 kalten und warmen Restaurationsplatten, die sich z. T. im I. und II. Rang plazieren konnten, zeigte, dass die Deutschen auf diese Platten viel Wert legen. Tatsache ist ja, dass man sich in Deutschland viel mehr mit Freunden im Restaurant zu Tafelfreuden findet als in der Schweiz, dass dort Restaurationsplatten eher Aussicht haben, gewürdigt zu werden als bei uns, wo wir auf Lunch, Diner und Souper à prix fixe eingestellt sind. Finanzielle Rücksichten sind hier ausschlaggebend. Die Deutschen konnten daher auch mit ihren, im Schweizer Hotel-Restaurant am 5. Juni servierten Restaurationsplatten einen schönen Erfolg buchen.

Gleichzeitig mit der deutschen Mannschaft stellte das Walddhaus Dolder-Zürich einen „Lunch-Gourmet“ für 5 Personen mit dazu gehörendem Tafelservice aus, der einen sehr guten Erfolg aufweisen konnte. Huguenin, Gattiker & Co. in Zürich (Chef Charles Bucher) zeigten mit der „Cuisine de cantons“ (hors concours) eine Wiedergabe dieses Objektes, das an der Frankfurter Ausstellung so grossen Erfolg hatte. Eine Caneton Nantaise aus fruits und eine Ballotine de Saumon en croûte Batelière der gleichen Aussteller, ein Saumon froid des Savoy Hotel Baur en ville, Zürich, ein Nougat-Aufsatz des Hotels Fügen waren sehr gute Leistungen, während eine Mousse de foie gras „Tennis“ den ersten Rang sicher nicht verdient hat, es sei denn, dass sie denselben als Erstlingsarbeit errungen hat. Vier Restaurationsplatten des Bahnhofbuffet Enger-Zürich waren schöne Leistungen. Mit Paupiettes de Sole „Eaton Boys“ und Poularde „Foot-ball, Team Grasshoppers“ stellte sich die Küchenbrigade des Baur au Lac das Zeugnis aus, dass sie Sinn für Sport und Humor hat. Die Vier Jahreszeiten im Sport gaben zwei Künstlern der gleichen Brigade Gelegenheit, ihre Fertigkeit in der Herstellung von Zuckerkulpturen und Blumen aus gezuckerten Zucker zu dokumentieren. Ein „Froschkonzert“ brachte die beabsichtigte heitere Wirkung.

Mit einer schönen Serie Restaurationsplatten konnte sich das Zunfthaus zu Safran, Zürich, im ersten Rang behaupten. Eine Schwanengruppe des Hôtel trois Couronnes in Vevey, eine „Selection de foie gras pour buffet froid“ des Grand Hotel Victoria, Kandersteg, waren sehr schöne Leistungen.

Als erste geschlossene Schweizermannschaft rückten nun die Genfer auf, die unter Führung von Charles Künzle ein „Buffet des Nations“ und „Diner de 6 couverts“ mit gedeckter Tafel brachten, welche der Gruppe ersten Rang und Glückwunsch des Preisgerichtes brachten. Es wurde Wert auf neuzeitliche Anrichtweise gelegt.

Huguenin, Gattiker & Co., Zürich, brachten gleichzeitig ein „Diner d'adieu“ mit gedeckter Tafel und eine hübsche Serie origineller Platten zum Menu.

10.—14. Juni.

Eine beachtenswerte praktische Leistung war „Verwertung des Apfels“ in 60 Platten von Adolf Scheibler, Zürich. Ein „Schweizerwoche-Menü“, 10 Hotel Entremets, den Werdegang eines Zuckerkorbes zeigte die Schweiz. Hotel-Fachschule der Union Helvetia, Luzern. Eine Galantine d'Anguille à la Russe des Restaurant Continental war eine Neuheit. Mit berechtigter Spannung sah man der Ausstellung der zweiten Schweizer Köche-mannschaft entgegen, eigens nach Bern war es zweite und dritte Lausanne-Onchy und Montreux. Eine überreiche Fülle schönster Objekte, deren Aufzählung an dieser Stelle zu weit führen würde, die wunderbaren gedeckten Tafeln in den Kojen, waren das Entzücken der Besucher. Durchwegs Auszeichnungen im I. Rang und Glückwünsche des Preisgerichtes bewiesen den Wert der Ausstellung. Eine gleichzeitige Sonderausstellung des Villars Palace, Villars s. Bex: Buffet froid pour Bal rouge et noir mit einer

lauschigen Koje, und gedeckter Tafel im gleichen Stile genoss verdiente Beachtung. Überhaupt bildeten die Kojen der Hotels vom Genfersee ohne Unterschied wahre Juwelen der Tafeldekoration. Zahllose photographische Aufnahmen der Kojen, sowie der einzelnen Kochkunstobjekte sind erstellt worden. Deren Sammlung an zentraler Stelle und Abgabe an die Fachorganisationen zur Einverleibung in deren Sammlung wäre erwünscht. Wir haben keine bessere Gelegenheit zur Äufnung und Vervollständigung solcher Sammlungen. Kulturdokumente der Schweizerischen Hotellerie. Es ist eine nie wiederkehrende Gelegenheit. Wir laden unsere Mitglieder ein, dem Zentralbureau Photos, Menus und Beschreibungen für unsere Sammlung zu zustellen.

Fünf Zöglinge der Hotelfachschule des Schweizer Hotelvereins in Cour-Lausanne unter Führung ihres Chefs M. Délaival haben ein nettes Menu zusammengestellt und die entsprechenden Platten ausgestellt, die eine gute Durchschnittsleistung als Lehrlingsarbeit darstellte und wohlwollende verdiente Beachtung fand.

Mit einer zwar kleinen aber ausserlesenen Kollektion rückte die Gruppe der Luganeser auf. Ganz besonders wurde das exakte Dekor auf der Poularde und auf dem Turbot beachtet; die Demoiselle de Cherboug entpuppte sich als eine sehr behäbige Fischersfrau mit ihrem ebenso imposanten Nachwuchs. Die „Marquise de Canard“ hat hier eine andere humoristische Anwendung gefunden.

Mit sehr hohen Erwartungen sah man diesmal der Ausstellung einer „Equipe française déléguée par la Société des Cuisiniers de Paris“ unter technischer Führung von Léon Schwicker entgegen. Die Brigade löste ihre Aufgabe in der Weise, dass sie typische Landesspezialitäten aus dem Elsass, dem Artois, Bourgogne, Bretagne, Gascogne, Limousin und der Provence brachte z. T. in landesüblichen Geschirren. Sie waren in der glücklichen Lage, damit den Reichtum ihres Landes an vegetabilischen und animalischen Erzeugnissen zu demonstrieren, ein Reichtum, auf dessen Mannigfaltigkeit sich eben die französische Küche historisch entwickeln konnte. Auf einer schweizerischen Kochkunstausstellung lassen wir grosse Reissockel und präparierte Geflügel von Wildgallfingeln als veraltet, der alten Schule Dubois & Bernard angehörend, nicht mehr gelten. — Eine fleissige technische Arbeit war ein Plateau mit einer gastronomischen Karte von Frankreich, eine Trüffelzeichnung, nach unseren Begriffen aber ohne praktischen Wert, solange sie nicht als selbständiges Gericht behandelt wird. Immerhin waren hier erste Kräfte, wenn wir nicht irren alles in der Schweiz beschäftigte französische Chefs, vereint, um eine lehrreiche Kollektion Landesspezialitäten zu bringen.

Hotel Bahnhof in St. Gallen führte uns ein so schönes Menü vor, dass es uns allen Respekt vor der Kochkunst in der Gallusstadt abtötigte.

Zwei Prachtleistungen zeigten uns dann wieder die Hotels Baur au Lac und St. Gotthard in Zürich, das erstere mit einem „Buffet volga-vienne“ und einer Zuckerkultur; die Wolgasklepper, das letztere mit ca. 60 Restaurationsplatten aus dem täglichen Betrieb des Hauses. In ähnlicher Aufmachung stellte sich das Bahnhofbuffet St. Gallen mit einer Reihe Restaurationspezialitäten vor.

The Big Five St. Moritz, unter welchem Titel sich die fünf grössten Hotels von St. Moritz kollektiv vorstellten, brachten einen Lunch en plein air, ein Diner de Gala für 8 Couverts, einen Repas au grill, ein Souper roulant, ein Buffet Gourmand. Es wurde im Besonderen die einfache, vornehme Anrichtungsweise bemerkt. Sockel usw. wurden nach Möglichkeit vermieden, so dass, nachdem sich die Gäste serviert haben, keine störenden ungeniessbaren Reste auf den Plateaux verbleiben.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Mai-Ergebnisse.

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe sind im Monat Mai 1205 Betriebe erfasst worden mit 86,000 Gastbetten. Davon waren Mitte des Monats 800 Betriebe mit 49,000 und Ende Mai 829 Betriebe mit 52,000 Gastbetten geöffnet. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe ist von 42,1% zu Ende April auf 35,5% zu Mitte Mai zurückgegangen und zu Ende Mai wiederum auf 37,6% angestiegen. Der Rückgang der Durchschnittsbesetzung betrifft sowohl die unter 1000 m. u. M. als auch die höher gelegenen Betriebe und zwar ungefähr im gleichen Ausmasse, während die leichte Zunahme der Besetzung von Mitte auf Ende Mai sich hauptsächlich auf die Häuser über 1000 m. u. M. erstreckt. — Die Zahl der beschäftigten Personen auf 100 vorhandenen Gastbetten betrug Mitte Mai 30,4 und Ende Mai 31,3 (Ende April 32,0), während auf 100 besetzte Betten Mitte des Monats 85,5 und Ende Mai 83,3 beschäftigte Personen entfielen. Die Zunahme in der ersten Monatshälfte betrifft beide Höhengruppen, die leichte Abnahme in der zweiten Hälfte ausschliesslich die unter 1000 m. u. M. gelegenen Betriebe, während die höher gelegenen Unternehmen eine kleine Zunahme dieser Verhältniszahl zu verzeichnen haben.

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Diese Genossenschaft hielt am Freitag, den 6. Juni, im Hotel Hirschen in Interlaken ihre XIII. ordentliche Generalversammlung ab. Unter der gewohnt künftigen Leitung ihres Präsidenten, Herrn W. Hofmann, nahm die Erledigung der statutenmässigen Geschäfte wie Genehmigung des Protokolls der letztjährigen Hauptversammlung, Jahresbericht, Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1930, Budget pro 1930/31, sowie der Minimaltarif und die Klassifikation pro 1930 einen glatten Verlauf. Ebenso fanden die Vorschläge zu den Ersatzwahlen in den Vorstand und die Kontrollstelle die einhellige Zustimmung

der Versammlung. An Stelle des im August 1929 verstorbenen Herrn Albert Immer, Hotelier in Meiringen, wurde der derzeitige Präsident des Hotelier-Verein Meiringen und Umgebung, Herr Emil Thoni, Hotel Hirschen in Meiringen, als Vertreter des Oberhasli in den Vorstand gewählt. Infolge Rücktritts des Herrn Max Wagner, Hotelier in Interlaken, ist der bisherige Suppléant, Herr Rud. H. Dettelbach, Hotelier in Kandersteg, als Rechnungs-Revisor gewählt worden und als Revisor-Suppléant beliebte Herr Werner Lanz, Beamter der Kantonalbank von Bern, Filiale Interlaken.

Aus dem von Präsident Hofmann erläuterten Jahresbericht dürfte die Wiedergabe folgender Abschnitte von Interesse sein:

„Die Vorsaison wies im allgemeinen kein günstigeres Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders auch bei grossen Hotels war sogar ein unwesentlicher Frequenzzugriff festzustellen. Die hier massgebenden Ursachen werden auf die ungünstige Witterung im Mai, sowie teilweise auf die Pockenepidemie und den damit verbundenen Impfwang für Durchreisende in Frankreich zurückgeführt. Auch die Parlamentswahlen in England verhinderten viele Reisende, ihr Land zu verlassen.“

„Die Frequenz der Kurgäste war im ganzen nicht so stark wie im Sommer 1928. Der im Vorjahr wahrgenommene Hochdruck von Mitte Juli bis 20. August wurde meistens vermisst. In einzelnen Bergstationen hat sich der Zuzug von Seite der Kurgäste trotzdem eher etwas gebessert. Für vorwiegend auf Schweizergäste eingestellte Betriebe hat sich das Eidgenössische Schützenfest in Bellinzona als nachteilig erwiesen. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonergebnisses brachte dagegen für viele Tal- und Seekurorte das auf Ende August eingetretene schöne Wetter und bewirkte dadurch, dass die Nachsaison für verschiedene Betriebe den in der Vorsaison erlittenen Ausfall wieder wett zu machen vermochte. Mit Ausnahme der durch Bergbahnen und Autostrassen erreichbaren Ausgangspunkte und Höhestationen haben jedoch die meisten Bergkurorte von dem prächtigen Nachsaisonwetter keinen nennenswerten Vorteil mehr ziehen können, indem dasselbe für diese zu spät eingetreten ist.“

„Die Wintersaison setzte schon auf Weihnachten sehr stark ein. Sie musste jedoch mit dem ersten Gastwechsel einen unerfreulichen Rückschlag erfahren, hervorgerufen durch die damals nicht sehr günstigen Witterungs- und Sportverhältnisse und namentlich auch als Folge des im Herbst 1929 erfolgten Börsenkraches in New-York. Erfreulicherweise brachte aber die Nachsaison dank der inzwischen eingetretenen guten Sportverhältnisse in zahlreichen Winterkurorten neue Belebung und damit willkommenen Ausgleich. Es darf noch bemerkt werden, dass insbesondere diejenigen Winterkurorte und Betriebe eine wirklich befriedigende Saison registrieren können, die von jeher vorwiegend auf Sportgäste aus England eingestellt waren.“

Inbezug auf Preisnormierung und Tarifverhältnisse erwähnt der Bericht, dass, zufolge des Schrifthaltens mit der Modernisierung der Hotels im benachbarten Ausland, ein Preisabbau auch heute nicht in Erwägung gezogen werden kann, umso weniger, als neben den hieraus ent-

stehenden Kosten unsern Hotelgewerbe auch infolge künftiger gesetzgeberischer Erlasse neue Lasten bevorstehen. Da die Zölle auf Lebens- und Genussmittel stets steigen, ist ein Festhalten an den bisherigen Minimalpreisen ebenso erforderlich als gerechtfertigt. Die Einrichtung des fliessenden Wassers in den Zimmern macht ungeahnte Fortschritte und erstreckt sich nun auch mehr und mehr auf die Bergkurorte.“

„Im abgelaufenen Jahr sind wiederum einige Hotels, teils auf eigenes Begehren und teils zufolge wesentlicher Komfortverbesserungen, in eine höhere Kategorie versetzt worden. Ohne den von jedem einsichtigen Hotelier anerkannten Schutz unserer segensreich wirkenden Preisnormierung wären derartige Höhereinschätzungen weder denkbar noch möglich. Es liegt deshalb im Interesse sämtlicher Hotelier im Oberland, dass opferwillige Solidarität bekundet wird, und dass unsere Bestrebungen sowohl preispolitisch als auch allgemein wirtschaftlich durch Beitritt zur oberländ. Hotelgenossenschaft anerkannt und unterstützt werden.“

„Ein Beweis verdankenswerter Bereitwilligkeit zur Mitarbeit an Werken zu wohltätigen Zwecken hat die Leitung der Hotelgenossenschaft dadurch erbracht, dass deren Sekretariat in Verbindung mit den lokalen Hotelier- und Verkehrsvereinen seit acht Jahren den Verkauf der Bundesfeier-Abzeichen am 1. August organisiert und im ganzen Oberland mit Erfolg durchgeführt hat. Ohne sich den Vorwurf des Eigenlobs gefallen zu lassen müssen, darf hier zur Orientierung des Publikums bekanntgegeben werden, dass in diesen acht Jahren über Fr. 200,000.— zu Wohlfahrtszwecken gesammelt und von der Hotelier- und Berner Oberlandes des Bundesfeier-Komitee abgeliefert werden konnten. Im abgelaufenen Jahr allein sind rund Fr. 35,000.— gesammelt und abgeliefert worden.“

„Eine interessante und zugleich erfreuliche Tatsache liegt in der im Bericht der Geschäftsleitung bekanntgegebenen Feststellung, dass heute der Hotelgenossenschaft 95% sämtlicher Gastbetten im Oberland angeschlossen sind und zwar im ganzen 21,937 in 349 Hotels und Pensionen. Dies ist wirklich eine respektable Kundgebung von Solidaritätswille bei der Grosszahl der Hoteliers und Pensionsinhaber im Oberland und deshalb ist es für die Leitung eines solchen Verbandes tatsächlich bemerkenswert, zusehen zu müssen, wie die ihm bis heute ferngebliebenen Eigenbröder der Vorteile seiner durch grosse Mühe und Arbeit erzielten Errungenschaften teilhaftig werden können. Demzufolge ist der im Schlusswort des Jahresberichtes zum Ausdruck gebrachte Gedanke vollumfänglich berechtigt und sehr angebracht. Derselbe lautet nämlich:

„Dreizehn Jahre nun hat die Hotelgenossenschaft ihre Existenzberechtigung bewiesen. Mehr

BASEL
VICTORIA
NATIONAL

BUCHHECKER & CO
EXCELSIORWERK
LUZERN

FÜHREND FÜR NEUZEITLICHE HOTELEINRICHTUNGEN

Verlangen Sie
vor Vergabe Ihrer Aufträge
in Ihrem und Ihrer Gäste Interesse
bemühteste Anstellung von

Swiga SCHWEIZER, A.-G. für
WEINE & SPIRITUOSEN **Basel**

On demande à acheter
dans station fréquentée, bon

HOTEL
de 30 à 50 lits, bien situé.
S'adresser par écrits sous chiffre
SH 2143 à la Revue Suisse des
Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen in Castagnola
bei Lugano gutfrequentierte

**HOTEL-
PENSION**
mit Restauration und Inventar
in sehr guter Lage, Platz für
30 Fremdenbetten. Antritt auf
1. Sept. 1930. Preis Fr. 135.000.
Anzahlung n. Übereinkunft.
Ankunft erteilt Traugott
Schneidbühl, Bremgarten
(Aargau). 14229

Lieber Freund!

Das war fein von Dir, dass Du mir
die Forellenzucht Gropp in Brun-
nen empfohlen hast. Diese Firma ist
wirklich auf der Höhe, sie bedient
sehr zuverlässig und prompt und be-
friedigt punkto Grösse der Forellen
jeden Wunsch. Doch noch ein anderer
grosser Vorteil ist bei dem Bezug vor-
handen, durch die einzig dastehende
Qualität und Haltbarkeit dieser Forel-
len hat sich mein Verbrauch in kurzer
Zeit gerade um das doppelte gehoben,
und meine Gäste sind voll Lob von
diesen haltbaren und feinschmecken-
den Forellen.

Dein Theodor.

HOTELIERS

Wenn Sie den An-
forderungen d. Hy-
giene genügen und
d. Ruf Ihres Hauses
wahren wollen,
dann

**töten Sie
Ihre Feinde**

d. Schwabenkäfer
Russen
Küchenkäfer
Amelisen etc.
mit

Pulver Baulam!
das diese ekelhaften Schädlinge
anzieht - tötet - austrocknet!

Garantie: Bei Nichterfolg
Rückstattung des Ankaufspreises

Packungen zu:
0,100 0,300 0,500 1 2,500 kg
1.— 2,75 3,75 6,75 13,50 Frs.

Das Paket zu 2,500 kg ge-
nügt, um ein Hotel mit-
terer Grösse zu des-
infizieren.

Chemisch-pharmazie, Laboratorium
Dr. Zschibitzky-Müller, A.-G., Postfach
11222
Hamburg

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
«Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, All-
goté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.»
Ein Versuch kann nur Re-
klame machen.
Nähere
Aus-
kunft
erteilt das kantonale
Weinbureau beim Depart. des Innern in Sitten.

irrigateurs
leibbinden, verbandstoffe, feber-
messer und alle übrigen sanitäts-
artikel, preisl. nr. 10 auf Wunsch
gratis und verschlossen.
gummwaren

P. Hübner
Zürich, Wühre 17

**National-
Kassen (occ.)**

verkauft mit aller Garantie.
Reparaturen schnell u. zuver-
lässig. Eigene Papierschnel-
drucker für Kassenrollen. Retour-
nahme der Holzkern bei
Rollensstellung. M. SING,
Klosterstrasse 15, Zürich.
Telephon Limmat 4512.

*Viandes fraîches
de choix*
—
Charcuterie fine
—
*Conserves de
viandes*

**E. & C. Suter
Montreux**

**ROHR-
MÖBEL**

Aparté Modelle in
nur prime Qualität

**Hubschmid & Lanz
Murgenthal**

Eine Annonce

In der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

**Fruits et Légumes frais
Fruits secs**

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

Trullas & Cie, S. A., Genève
Téléph. : Mont-Blanc 63-79 - Adr. télégr. : Trullas-Genève
Succursale à Lausanne
Téléphone 23-378

SCHLAGGRAHM in bekannter Qualität liefern
Gebr. Burger, Rahmmolkereien, Gisikon