

Zeitschrift: Rorschacher Neujahrsblatt
Band: 82 (1992)

Artikel: Arbeit im Gastgewerbe im Spiegel zeitgenössischer Quellen
Autor: Rachbauer, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-947372>

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: 05.05.2025

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

Arbeit im Gastgewerbe im Spiegel zeitgenössischer Quellen

Paul Rachbauer

Sommerfrische für Arbeiter

Im Sommer 1904 gab der «Verband der in Gemeinde- und Staatsbetrieben beschäftigten Arbeiter und Unterangestellten» mit Sitz in Berlin die Flugschrift «Sommerferien oder Erholungsurlaub für städtische Arbeiter»¹ heraus. Darin wird betont, dass Sommerferien nunmehr kein leerer Traum mehr für den Arbeiter seien. Waren es zunächst nur «feinste» Firmen² gewesen, die ihrem Personal ab den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts Ferien und Ferienzulagen gewährt hatten, erhielten in der Folge in staatlichen und städtischen Betrieben höhere und mittlere Beamte Erholungsurlaub, um Sommerferien halten zu können. Hilfsbeamte und Arbeiter wurden aber vielfach nicht als erholungsbedürftig angesehen, und dies obwohl Arbeiter täglich 10 bis 12 Stunden schwere Arbeit zu verrichten hatten, und zwar vom 1. Januar bis 31. Dezember. Ausser den Sonn- und Feiertagen wurden keine nennenswerten Arbeitspausen gewährt.

Diesen Menschen hielt man zum Teil entgegen, dass sie sich ja stets (im Falle von Hafenarbeitern, Strassenreinigern und dgl.) in frischer Luft befänden und deshalb keinen Urlaub bräuchten.

Bis 1904 sahen die mühsam erkämpften Verbesserungen dann etwa so aus: Berlin gewährte nach 5 Dienstjahren 1 Woche Sommerferien bzw. Erholungsurlaub unter Fortzahlung des Lohnes, München nach 5 Dienstjahren 4 und nach 10 Dienstjahren 6 Tage, Stuttgart gewährte nach 5 Dienstjahren sparsame 3 Tage bezahlten Urlaubs.³

Arbeiten für die Sommerfrischler

Pfarrer Hermann Friedrich Schmidts Büchlein «Kellners Weh und Wohl»⁴, das 1904 in 6. Auflage erschienen ist, berichtet, dass die Mehrzahl der Kellner aus dem Handwerkerstand und den ärmeren Volksklassen hervorgehe.⁵ Nur ein kleiner Teil des gastgewerblichen Personals seien Söhne

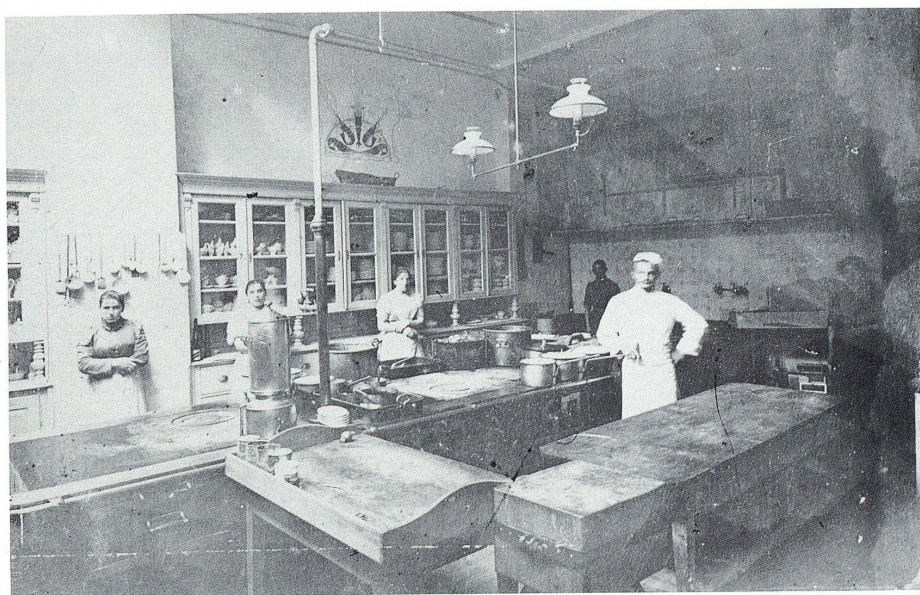
von Hoteliers oder Gastwirten, die einmal ein Geschäft übernehmen sollten. Bei den Kellnern aus den unterprivilegierten Schichten, deren Kampf um bezahlte Ferien einleitend geschildert worden ist, sei, so Hermann Friedrich Schmidt, ein Teil nur Kellner geworden, um möglichst schnell Geld zu verdienen. «Ihnen fehlt jedes ideale Weiterstreben»⁶, beklagt der Autor und verweist auf das bedenkliche Anwachsen des Kellnerproletariats durch die ungeheure Masse von Bier-, Schank- und Gartenwirtschaften der Neuzeit. Die öffentliche Meinung über gastgewerbliches Personal schildert Schmidt im Gespräch zweier Väter: «Was will dein Junge werden? Kellner. So gib ihn verloren.»⁷

Die Arbeit des Kellners unterscheidet sich von der der Handwerker oder auch Landwirte durch fehlende Ruhezeiten: «Der Sonntag ist für ihn stets der grösste Plagetag und der Sonntagabend seine

schwerste Arbeitszeit. Daran wird, wie die Verhältnisse jetzt liegen, nichts zu ändern sein.»⁸ Der Autor hält abschliessend fest, dass halbe und ganze Ruhetage ausserhalb des Sonntags kein Ersatz sein könnten. Die Art der Arbeit des Kellners, etwa eine Tafel schön herzurichten, könne mit innerer Befriedigung erfüllen, wird bemerkt. Ein hohes Mass an Ruhe und Umsicht, Geistesgegenwart und Menschenkenntnis sei vonnöten. Aber die grosse Gefahr bleibe, in der ruhelosen, aufreibenden Arbeit des Hotellebens innerlich unruhig, nervös und zerfahren zu werden. Positiv hingegen für den Geeigneten wird die Tatsache vermerkt, dass es dem Kellner vergönnt sei, die Freuden zu geniessen, Leuten, die in der Fremde weilen, den Aufenthalt behaglich und gemütlich zu machen, was, recht verstanden, eine Tugend darstelle.

Eher prosaisch nach dem Exkurs in die Gefilde menschlicher Ideale nehmen sich die «Lehr- und Wanderjahre» des Kellners bei Schmidt aus. In früheren Zeiten war eine 2- bis 3jährige Lehrzeit allgemeine Sitte gewesen. Der Lehrling habe sein Lehrgeld bezahlt und dadurch einen gewissen Schutz gegen gewissenlose Ausbeutung genossen. Durch die ungeheure Vermehrung der kleinen Wirtschaften sei nun die Nachfrage nach Kellnern so gross geworden, dass das Lehrlingswesen immer mehr in Verfall gekommen sei. Statistischen Angaben zufolge würde in Deutschland bei 61 Prozent der Gastwirtschaften die Dauer der Lehrzeit weniger als 2 Jahre betragen.⁹ Lehrverträge

Blick in die Küche eines Konstanzer Hotels um 1890 (Stadtarchiv Konstanz).



würden nur bei einem Drittel aller Fälle schriftlich geschlossen und Lehrgeld nur von 2 Prozent gezahlt. «Eine Barvergütung gewähren ein Drittel der mit Lehrlingen arbeitenden gastwirtschaftlichen Betriebe. In einzelnen Geschäften erhält der Lehrling je nach Betragen und Führung ein Geschenk in barem Geld oder Bekleidungsgeld, meist aber ist er auf Trinkgeld angestellt»¹⁰, berichtet das kaiserliche statistische Amt. Ein zitiert Hotelbesitzer gab zu diesem Aspekt des Kellnerlebens an: «In den meisten Fällen wird nur auf eigennützige Ausbeutung bedacht genommen und nach Beendigung der sogenannten Lehrjahre des sogenannten Lehrlings dieser wie eine ausgequetschte Zitrone fortgeworfen.»¹¹

Bei der Umfrage des kaiserlichen statistischen Amtes von 1893 zur Mobilität befanden sich in Deutschland 36 Prozent der Kellner 3 Monate und weniger in ihrer damaligen Stellung, 29 Prozent 3 Monate und bis zu 1 Jahr, und nur 15 Prozent 2 bis 10 Jahre.¹²

Schmidt wendet sich auch der Verpflegung des Kellners zu, die ebenso den «Stempel der Unregelmässigkeit» trage wie seine Arbeit. «Das Behagen und die Gemütlichkeit, welche ein ruhig genossenes, gemeinsames Mal über den Menschen verbreitet, bleibt ihm fremd», betont er.¹³

In vielen Hotels würde zudem bitter über das Essen geklagt und gegessen, was die Herrschaften übriglassen. Zudem bestünden vielfach erhebliche Differenzen zwischen Kellnern und Köchen. Die Köche seien wohlbezahlt und würden mit Geringschätzung auf die Kellner schauen, die dem Trinkgeld nachjagen müssten.¹⁴

«Gesundheitsschädlich sind ferner auch die feuchten Kellerwohnungen und die engen Räume unter dem Dach, mit welchen der Kellner noch oft genug vorlieb nehmen muss; er, der ohnehin gezwungen ist, den grössten Teil des Tages in schlechter Luft zu verbringen.»¹⁵

Schliesslich wird dem Lohn des Kellners das Augenmerk geschenkt. «Das Verhältnis zwischen Einnahmen und Ausgaben gestaltet sich für den Kellner weit ungünstiger, als man in der Regel annimmt»¹⁶, rechnet Schmidt vor. Allein Kleidung und Wäsche würden sehr zu Buche schlagen, Gehaltsabzüge für Schadenersatz und das Reisegeld bei Saisonkellnern seien ebenfalls gewichtige Posten.

Deutschen Angaben zufolge beträgt das feste Gehalt eines Kellners zwischen 10 und 30 Mark im Monat. Im Vergleich dazu muss angeführt werden, dass eine kleine Mahlzeit im Restaurant um den Preis 1 Mark zu haben war, wie die zur Ausstellung zusammengetragenen Speisekarten belegen. Somit wird klar ersichtlich, dass, wie Schmidt ausführt, die Angestellten auf das Trinkgeld angewiesen waren. Durch das Trinkgeld aber wurden die Kellner abhängig von den Gästen, deren Lau-

Arbeits-Ordnung

für

HOTEL REUTEMANN · LINDAU i. B.

Die nachstehende Arbeitsordnung gilt als Arbeitsvertrag im Sinne des § 105 der Gewerbeordnung.

Aufnahmebestimmungen.

§ 1.

Beim Eintritt in die Beschäftigung sind die Ausweispapiere (letzte Arbeitsbescheinigung, Zeugnisse, Invalidenkarte) abzugeben. Minderjährige haben ihr Arbeitsbuch mitzubringen.

Arbeitszeit bzw. Arbeitsbereitschaft.

§ 2.

Beginn und Ende der regelmäßigen täglichen Arbeitszeit bzw. Arbeitsbereitschaft der nachbezeichneten Beschäftigten, soweit diese über 16 Jahre alt sind, werden wie folgt festgelegt:

1. Für das Bedienungspersonal des Wirtschaftsbetriebes:

Kellner, Kellnerinnen, Küfer, Officemädchen....
Beginn 6 Uhr früh, Ende 10 Uhr abends bzw.
Beginn 1/2 7 Uhr früh, Ende mit Geschäftsschluss.

2. Für das Küchenpersonal:

Köche und Köchinnen:
Beginn 6 Uhr früh bis 10 Uhr abends bzw.
7 Uhr früh bis zum Geschäftsschluss.

Kaffeeköchinnen, Beschließerin:

Beginn 6 Uhr früh, Ende 9 Uhr abends.
Spülerinnen und sonstiges Hilfspersonal:
Beginn 6 Uhr früh, Ende 9 bzw. 10 Uhr abends.

3. Für das Hotelpersonal:

Kellner, Zimmermädchen, Hausdiener:
Beginn 6 Uhr früh bis 10 Uhr abends bzw. bis
Geschäftsschluss in regelmäßiger Abwechslung.

Portier, Liftier:
Beginn 6 Uhr früh bis 9 Uhr abends bzw. 7 Uhr
früh bis Geschäftsschluss, abwechselnd.

Für das Weißzeug- und Hilfspersonal:
Beginn 6 Uhr früh bis 8 Uhr abends bzw. 6
bis 7 Uhr im Winter.

§ 3.

Unter 16 Jahre alte Gehilfen und Lehrlinge werden in der Nachtzeit zwischen 10 Uhr abends und 6 Uhr morgens nicht beschäftigt; unter 18 Jahre alte weibliche Gehilfen und Lehrlinge werden während dieser Zeit nicht zur Bedienung der Gäste verwendet.

§ 4.

Die Arbeitspausen während der Dienstbereitschaft richten sich nach dem Betriebe; die unter § 2 genannten Kategorien haben nachmittags abwechselnd jeden Tag eine Stunde Freizeit.

§ 5.

Die Ruhezeiten der Gewerbegehilfen und -Lehrlinge richten sich im übrigen nach den Vorschriften der deutschen Bundesratsverordnung vom 23. Januar 1902.

Lohnzahlung.

§ 6.

Der vereinbarte Monatslohn wird allmonatlich oder auf Verlangen am Ende der Saison bar ausbezahlt abzüglich der gelegentlichen Beitragsanteile zur Kranken- und Invaliden-Versicherung. Außer dem Barlohn wird volle Verpflegung gewährt. (In der Regel soll mindestens ein Wochenlohn als Kautions stehen bleiben.)

Auflösung des Arbeitsverhältnisses.

§ 7.

Die nicht ganzjährig Angestellten sind, wenn nicht besondere Abmachungen beim Eintritt getroffen werden, für die Dauer der Sommeraison engagiert. Für die höheren Angestellten, wie Oberkellner, Sekretäre, Küchenchef und erster Aide, Portier und Gouvernanten ist 6 wöchentliche und für die übrigen 14 tägige gegenseitige Kündigung vorgesehen. Bezüglich der Lehrlinge gelten die Bedingungen des Lehrvertrages.

Ohne Kündigung kann das Arbeitsverhältnis nur in den Fällen der §§ 123 und 124 bzw. 133 b, 133 c und 133 d der Gewerbeordnung gelöst werden. Es bleibt vorbehalten, in einzelnen Fällen besondere Abmachungen über gegenseitige Kündigung schriftlich zu treffen.

Kündigungen werden nur im Büro entgegengenommen.

Schluss- und Austrittsbestimmungen.

§ 8.

Der Arbeitnehmer erhält beim Austritt die etwa hinterlegten Papiere ausgehändigt. Bei Austritt wird jedem ein Entlassungsschein über Art und Dauer der Beschäftigung ausgestellt. Dieses Zeugnis wird auf Verlangen auch auf Führung und Leitung ausgedehnt.

§ 9.

Diese Arbeitsordnung tritt 2 Wochen nach Erlass in Kraft; ihr Inhalt ist für beide Teile rechtsverbindlich. Eine Ausfertigung dieser Arbeitsordnung wird jedem Angestellten beim Eintritt behändigt.

Lindau i. B., den 1. Nov. 1912

H. Krieger

Er scheint jeden Sonntag und folgt bei der
Hoch und bei unserer Agenturen 60 Pf. viertel-
jährlich, inf. Aufstellungsgebühr. Einzelne Nummer
10 Pf. gegen Vorauszahlung (Bei Aufstellung
unter Ausgab im Deutschen Reich 1.— 2 Pf.,
im Ausland 1.25 Pf. pro Quartal.)

Süddeutscher

Anfertiger kosten die kleine Beile für Stellen-
Angebote 30 Pf. — Stellen-Gelände 1. Aufnahme
kostenlos, jede weitere 2 Pf. 1.—, Geschäftsannoncen
30 Pf. die 1. Spalte. Beile, Reflektoren die Beile 1 Pf.
Geldannoncen: Preis siehe Seite 6.
Schluss der Inseratenannahme: Donnerstag Abend

Herrschafts-Bote.

Zentral-Stellenvermittlungs-Anzeiger für weibliche Angestellte und Hilfspersonal.

Allgemeiner Hotel-, Bäder- und Luftkur-Anzeiger.

Dr. 30

Aalen (Wittbg.), den 25. Juli 1914

9. Jahrgang

Titelblatt «Süddeutscher Herrschafts-Bote», Aalen,
25. Juli 1914, mit Stellenvermittlungs-Anzeiger für
weibliches Personal.

mit dem Aufschwung des Reiseverkehrs vor etwa
100 Jahren auch diese Frage drohend an die Ge-
müter, oder vielmehr an die Taschen pochte!¹⁹

«Die Trinkgeldablösung im Gastwirtsgewerbe»,
eine Schrift der «Gesellschaft für Soziale Re-
form»²⁰ von 1914 bezeichnet in ihrem 1. Kapitel
das Trinkgeld als «Hauptwurzel allen Übels im
Gastwirtsgehilfenstande». Aus der Sicht der Emp-
fänger wird wieder die Unsicherheit der Einnah-
men beklagt und ebenso alle daraus erwachsenden
Missstände, deren weitere Verfolgung den Rah-
men dieser kursorischen Studie aber sprengen
würde.

In einer Berner Dissertation²¹ existiert die ein-
deutige Kategorie «Trinkgeldpersonal», das vor
allem aus der landwirtschaftlichen Gebirgsbevöl-
kerung hervorgehe. Damit sind auch dort die vor-
anstehend angerissenen Zustände gemeint.

«10 Jahre Arbeiterschutz im Gastgewerbe» lässt
Hugo Poetzsch 1912²² in seinem Werk Revue pas-
sieren, und die dort geschilderten ersten Kämpfe
beinhalten in sieben Punkten die angesprochenen
existentiellen Ängste der im Gastgewerbe Arbei-
tenden.

Die Arbeiterbiographie «Erlebnisse einer Ser-
viertochter — Bilder aus der Hotelindustrie» von
Annelise Rüegg von 1915 versteht sich auch als
Offenbarung der Tragik, die im Widerstreit zwi-
schen «regem geistigem Streben und Bedürfen
einerseits und einer Leib und Seele gefährdenden
Berufsarbeit andererseits» liegt. Paul Pflüger
meint damit im Vorwort die «Not unserer Saal-
töchter und Serviertöchter», die von berufener
Seite hier zur Darstellung kommt. Der grossen
volkswirtschaftlichen Bedeutung der Hotelindu-
strie für die Schweiz stünden die schweren Schä-
dungen und Gefährdungen des Volkscharakters

gegenüber.²³ Eine durchgreifende Sanierung der
Hotelindustrie wird gefordert. Die Gründe sind
die vorab aufgezeigten.

Ungewöhnliche Formen der Selbsthilfe der
Hotelangestellten hat uns «ein Vielgereister» in
«Georgis Kleiner Bibliothek»²⁴ aufgezeichnet:
Ihre «Geheimsprache», die sich natürlich auch
um das leidige Trinkgeld rankt.

Es gebe, so der geheimnisvolle anonyme Verfä-
sser, überall der Hoteldienerschaft verständliche
geheime Zeichen zur Charakterisierung jeden
Gastes. «Wenn der Fremde das gastliche Haus be-
treten hat, treten der Hausknecht, der Portier, der
Oberkellner als Untersuchungsrichter, und dane-
ben noch das Stubenmädchen, der sich der lernbe-
gierige Piccolo anschliesst, zusammen und prüfen
— schmunzelnd oder höhnisch — die besonderen
Kennzeichen am Gepäck des Gastes. Fällt die Prü-
fung sehr günstig aus, so bückt, beeilt sich und
springt, was Beine hat, den willkommenen Gast
nach Fahrstuhl und seinem Zimmer zu geleiten,
sein Gepäck schönstens geordnet niederzulegen
und nach seinen Wünschen zu fragen... Der Min-
derbemittelte, der eines der billigsten Zimmer
wählt, ist für die befrackten Hotelbediensteten,
ebenso wie der durch ein unscheinbares Zeichen
als geizig gekennzeichnete Fremde, ein Quantité
négligeable.»²⁵

Der offenkundig knausrige Anonymus sieht
längerfristig nur in der Abschaffung des Trinkgel-
des eine Besserung der herrschenden Zustände
und schlägt gar vor, die Annahme eines «Extra-
douceurs» mit sofortiger Entlassung zu ahnden,
damit «nicht jeder Protz die so wünschenswerte
Besserung des jetzigen unleidlichen Zustandes
illusorisch machen könnte».

Sehr ernüchternd nach diesem Aspekt des
Broterwerbs im Gastgewerbe wirkt das auch hier
abschliessende 9. Kapitel der Schmidt'schen Ne-
gativbilanz zum «Ende des Kellners»: «Nur äus-
serst selten sieht man einen alten Kellner. Mit dem
35. Jahre durchschnittlich betrachtet man den
Kellner als nicht mehr geeignet zum Dienst... Die
meisten derselben beschliessen ihr Leben als
Lohnbediente oder auch Portiers ... Ein Viertel
etwa aller Kellner erliegt frühzeitig den Überan-
strengungen des Berufes ... Namentlich an den
Vergnügungsorten ... hält die Schwindsucht eine
reiche Ernte... Während bei diesen (den Kellnern)
die eigentlichen Trinkerkrankheiten in geringe-
rem Masse hervortreten als bei den Wirten selbst,
treten als Todesursache besonders Tuberkulose...,
Selbstmord und Typhus auf»²⁶

ANMERKUNGEN

- 1 Eine zeitgemässe Betrachtung von Heinrich
BÜRGER, Selbstverlag.
- 2 Ebd. S. 4.
- 3 Ebd. S. 11 ff.
- 4 Hermann Friedrich SCHMIDT, Kellners Weh und
Wohl, Berlin (Martin Warneck) 1904.
- 5 Ebd. S. 3.
- 6 Ebd. S. 3.
- 7 Ebd. S. 1.
- 8 Ebd. S. 4.
- 9 Ebd. S. 10.
- 10 Ebd. S. 10.
- 11 Ebd. S. 10.
- 12 Ebd. S. 17.
- 13 Ebd. S. 25.
- 14 Ebd. S. 27.
- 15 Ebd. S. 28.
- 16 Ebd. S. 29.
- 17 Ebd. S. 33; Einen aufschlussreichen Preisvergleich
zum Kellnerlohn bietet das hier zitierte Werk, das
um 80 Pfg. zu haben war.
- 18 III. Jg., Nr. 21, Konstanz a. B., darin: Friedrich
SPREEN: Vom Trinkgeld und seiner Geschichte —
Auch eine Reisebetrachtung, S. 1 ff.
- 19 Ebd. S. 1.
- 20 Heft 49. (6. Band, Heft 1), verfasst von Ludwig
HEYDE, Jena (Gustav Fischer) 1914.
- 21 Christian BURKHALTER, Das schweizerische Hotel-
personal und dessen Standesorganisation (Union
Helvetia), iurid. Diss., Univ. Bern, Worb (Gebrüder
Aeschbacher) 1950, S. 9. Vgl. dazu auch: Max Bock,
Zur sozialen Lage des Hotel- und Gastwirtsgehilfen-
personals in der Schweiz, Berlin (Verband der Gast-
wirtsgehilfen) o. J.
- 22 Berlin (Verband der Gastwirtsgehilfen) 1912.
- 23 Zürich (Buchhandlung des Schweizerischen Grü-
tvereins) 1915, S. 4.
- 24 Heft 6, Berlin o. J.
- 25 Ebd. S. 7.
- 26 SCHMIDT, Anm. 4, S. 56 ff.