Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 108 (2012)

Heft: 1

Artikel: "Denn mein Beruf ist wie eine Bühne, auf der ich immer in Topform auftreten muss." : Zur theatralischen Berufswelt schweizerischer Kellnerinnen und Kellner 1900-1950

Autor: Brändle, Fabian

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-323535

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

Schweizerisches Archiv für Volkskunde 108 (2012), 063–080

«Denn mein Beruf ist wie eine Bühne, auf der ich immer in Topform auftreten muss.»

Zur theatralischen Berufswelt schweizerischer Kellnerinnen und Kellner 1900–1950

Fabian Brändle

Abstract
Die Welten der Gaststube und des Speisesaals waren und sind Bühnen. Gute Kellnerinnen und Kellner bewegen sich Schauspielern gleich, akrobatisch bisweilen, mit einem Lächeln auf den Lippen. Sie sind auch Psychologen, kennen die Sorgen ihrer Stammgäste. Doch war ihr Lohn in der Schweiz von früher mehr als karg, so dass sie auf Trinkgeld angewiesen waren. Dies wiederum machte sie abhängig auch von den Launen und der Exzentrik der Gäste, deren Gehässigkeiten und sexuellen Begierden. Namentlich das sogenannte «Kellnerinnenelend» war allbekannt: Kellnerinnen verkauften ihren Körper buchstäblich für ein Trinkgeld.
Der Text untersucht die theatralische Berufswelt schweizerischer Kellnerinnen und Kellner von 1900 bis 1950 anhand von fünf Selbstzeugnissen. Er versucht, Ökonomie und Kultur zusammenzudenken und versteht sich daher als kleiner Beitrag zu den in England entstandenen «Cultural Studies». Nicht zuletzt soll er auch eine Anregung sein, sich vermehrt mit den Lebenswelten Wirtshaus und Hotel zu beschäftigen.

Einleitung

Wir alle schätzen Restaurants mit einem guten Service. Wir erwarten einen aufmerksamen Kellner, eine freundliche Kellnerin, ein Lächeln beim Ausschank, ein Dankeschön beim Verlassen des Restaurants, ein offenes Ohr, wenn man Sorgen hat, einen Scherz, der einem zum Lachen bringt. Das war schon früher so. Dass Kellner und Kellnerinnen lange Arbeitszeiten haben, einem ermüdenden Präsenzdruck unterliegen, Flauten wie arbeitsintensive Spitzenzeiten erleben, ist ebenfalls nichts Neues. Sie müssen dabei zumindest gegen aussen hin die gute Laune bewahren, wenn nötig auch schauspielernd. Ihre Performanz wird aber genau beobachtet und taxiert. So schätzen es aufmerksame Gäste gar nicht, wenn eine Bardame nur dann kurz lächelt, wenn sie einkassiert, ihre Miene sich aber umgehend versteinert, wenn sie sich vom Gast abwendet. Dies wird alles registriert, gehört zu dem, was der amerikanische Soziologe Erving Goffman als alltägliches Theaterspiel bezeichnet hat.[1] Die Gaststube ist also gleichsam eine Bühne, dort werden Vorstellungen gegeben und bewertet. Für das Personal von Hotels oder Wirtsstuben ist das Spiel freilich durchaus Ernst. Denn sein Trinkgeld bemisst sich am Können, je besser seine Darbietung, desto frequentierter die Örtlichkeit.

Gerade die letzten, oft genug angetrunkenen Gäste wollen auch bespasst werden. Sie erzählen dem Personal oft von ihren Problemen und geben sogar ganze Lebensgeschichten zum Besten. Barkeeper und Wirtinnen werden dann gleichsam zu Psychologinnen und Psychologen, nur werden ihre Therapiestunden im Gegensatz zu professionellen Beraterinnen und Beratern lediglich mit einem kleinen Trinkgeld bezahlt.[2]

Kellnerinnen und Kellner, Wirtinnen und Wirte oder Hoteliers müssen teilweise jenen Bildern entsprechen, die sich die Gesellschaft von ihnen macht. Eine Tiroler Wirtin beispielsweise muss demonstrativ gastfreundlich sein, eine Tracht anziehen, rund um die Uhr für ihre Gäste da sein, Stammgästen unaufgefordert ihr Lieblingsessen kochen. Chef, Gäste und Angestellte sollen im Wirtshaus oder im Hotel eine grosse Familie bilden, so zumindest die Doktrin der meisten Häuser.[3] Im viel gelesenen, 1948 erstmals erschienenen «Handbuch für Serviceangestellte» des Bündner Hoteliers und Lehrers Conrad Tuor wurden folgende weitreichenden Anforderungen postuliert:

> «Eine robuste Gesundheit, die man sich erhalten muss, ein fester und umgänglicher Charakter, Gewissenhaftigkeit, Höflichkeit, Aufmerksamkeit, Zuverlässigkeit, Sprachgewandtheit, Arbeitsfreude und Disziplin, der Wille, sich beruflich zu vervollkommnen und absolute Ehrlichkeit in allen Belangen.»[4]

Die Berufswelt des Kellners und der Kellnerin, das tägliche Schauspiel und die auch physisch hohe Arbeitsbelastung waren lange Zeit kaum ein Thema in der Forschung. Die Tourismusforschung hat sich eher auf Reisende und ihren Einfluss auf die Gastländer konzentriert, auf Pioniere und Hotelarchitektur sowie wirtschaftliche Dimensionen des Reisens erläutert.[5]

Das hat sich in den letzten Jahren geändert. Im Jahr 2011 erschien ein dicker, zweisprachiger Sammelband zur Kulturgeschichte der Kellnerin und des Kellners, herausgegeben von Konrad Köstlin, Andrea Leonardi und Paul Rösch.[6] Von besonderem Interesse sind die Ausführungen des Historikers Konrad J. Kuhn zu den schweizerischen Verhältnissen.[7] Kuhn, der an einer Dissertation zur Geschichte des Schweizer Tourismus arbeitet, legt seinen Fokus vor allem auf die gewerkschaftliche Organisation, zitiert aber auch autobiografische Quellen, um den Berufsalltag der Schweizer Kellnerinnen und Kellner zu dokumentieren. Die österreichische Volkskundlerin Nikola Langreiter hat, basierend auf 13 lebensgeschichtlichen Interviews mit Zillertaler Gastwirtinnen, eine sehr spannende Dissertation über Alltagsstrategien von Frauen im Tourismus geschrieben.[8] Ebenfalls auf Österreich konzentriert sich der originelle Kulturwissenschaftler Roland Girtler, der die Berufswelten von Kellnerinnen und Kellnern aufgrund teilnehmender Beobachtung erforscht hat und unter anderem eine Typologie des Gastgewerbepersonals entwirft.[9] Der Historiker Winfried Speitkamp durchleuchtet zudem anschaulich die kulturellen Facetten des Trinkgelds in ihrer Geschichtlichkeit.[10] Eine neue Untersuchung widmet sich schliesslich Zürcher Frauen im Gastgewerbe.[11]

Ich selber verwende keine Interviews, sondern eine Auswahl von popularen Selbstzeugnissen, um die theatralische Berufswelt schweizerischer Kellnerinnen und Kellner zu beschreiben. Ich lege mein Augenmerk dabei auf die mannigfachen Interaktionen zwischen KellnerIn, ChefIn und Gästen, auf Strategien, bei einem physisch und psychisch belastenden, in der Regel schlecht bezahlten Beruf eine gute Figur zu machen, und dies rund um die Uhr. Manche dieser Texte sind gleich-

sam Erfolgsgeschichten, berichten vom sozialen Aufstieg vom Tellerwäscher zum Hotelier. Die Rückblenden auf die einfachen Anfänge mögen also vom Stolz geprägt sein, ganz unten begonnen und sich dann heraufgearbeitet zu haben, also einer gewissen Verklärung des bescheidenen Beginns unterliegen. Andere Schriften sind gleichsam Anklageschriften. So schreibt die Zürcher Oberländerin Annelise Rüegg über Missstände im Gastgewerbe, nicht zuletzt, um ihre Kolleginnen gewerkschaftlich zu organisieren. Selbstzeugnisse sind also niemals für bare Münze zu nehmen und bedürfen einer mitunter diffizilen Quellenkritik.[12] Vier der fünf Autorinnen arbeiteten phasenweise in Grandhotels, lernten also die glitzernde Welt der Schönen und Reichen aus nächster Nähe kennen. Eine Frau, die Luzernerin Hedy Keiser, servierte zwar als junge Frau in einem besseren Restaurant, führte aber später einen eher bodenständigen Landgasthof. Keisers Bühne war also grundsätzlich anders als jene der Kollegin und Kollegen in den Speisesälen der besseren Gesellschaft. Ihr zu spielendes Stück glich eher einem Volksschwank als einer Oper.

Annelise Rüegg (1879–1934). Sexualität und Trinkgeldfrage

Die Zürcher Oberländerin Annelise Rüegg wurde 1879 als Arbeiterkind in Uster geboren. Sie arbeitete zunächst in der Fabrik, um dann als Kellnerin, Hotelangestellte, Erzieherin und Krankenschwester an verschiedenen Orten in der Schweiz und im Ausland zu arbeiten. Von 1921 bis 1926 (Scheidung) war sie mit dem russischen Juristen, Dolmetscher und späteren Schachweltmeister Alexander Aljechin verheiratet. Die Pazifistin und Sozialdemokratin engagierte sich in der Politik und hielt Vorträge in Russland, Ceylon, Australien, Ungarn und in den USA. Bekannt wurde sie mit ihren engagierten autobiographischen Schriften. Annelise Rüegg starb 1934 in Lausanne.[13]

Rüeggs 1914 erschienene «Erlebnisse einer Serviertochter» sind ein frühes schweizerisches Beispiel einer weiblichen popularen Lebensgeschichte. Der Text hat immer wieder die Aufmerksamkeit der Gender-Forschung geweckt, so zuletzt in einem Band zur Zürcher Gastronomiegeschichte.[14]

Um 1910 arbeiteten in der Schweiz bereits 101 700 Frauen und Männer im Gastgewerbe, davon waren rund zwei Drittel weiblich. 1870 waren es noch deren 21 000 gewesen.[15] Dies zeugt vom markanten Wachstum der Tourismusbranche im Fin-de-Siècle.

Das Gastgewerbe kannte noch keine Ruhetage. Das Zürcher Wirtschaftsgesetz verlangte beispielsweise lediglich, «dass einmal pro Woche sechs aufeinanderfolgende Stunden zwischen acht Uhr morgens und acht Uhr abends frei sind».[16] Die ohnehin schwachen Bestimmungen zum Arbeitnehmerschutz wurden jedoch oft umgangen, denn die Angestellten waren stets knapp bei Kasse und daher angewiesen auf das Trinkgeld der Gäste. Charmante Kellnerinnen, die sich nicht wehrten und Anzüglichkeiten von männlichen Gästen mit einem Lächeln quittierten,

erhielten mehr Trinkgeld. Dieser Missstand war in der Zeit als «Kellnerinnenelend» bekannt.[17] Die Übergänge zur Prostitution waren fliessend, zumal in den Grossstädten. Tatsächlich fungierten gewisse Wirtshäuser als Orte der professionellen Kuppelei und der Prostitution.[18] In Animierlokalen verkauften Frauen gegen teuren Wein und Sekt sexuelle Dienstleistungen. Solche Lokale scheinen um 1900 aufgekommen zu sein. Sie sprachen nicht zuletzt zahlungskräftige junge Männer aus gutem Hause an, Studenten beispielsweise oder auch gut verdienende Angestellte in kaufmännischen Berufen, aber auch verheiratete «gute Bürger».[19] Die Animierkneipen waren wie gesagt ein grossstädtisches Phänomen und somit Ausdruck eines neuen Lifestyles, einer auf schnelles Vergnügen ausgerichteten Kultur. Insofern waren die auch als «Tingeltangel» bekannten Gaststätten Ausdruck einer sich wandelnden Wirtshauskultur, Ausdruck der Moderne in den Städten wie auch Massensport und Kino.[20]

Auch Annelise Rüegg berichtet von einschlägigen Erlebnissen mit sexualisierten Gästen:

> «Sehr hasste ich einige Gäste, welche meinten, mit einer Serviertochter dürfe man Zweideutigkeiten schwatzen so viel man wolle; eine Kellnerin dürfe nichts dagegen haben, wenn man sie ein bisschen anfasse; das Trinkgeld mache alles wieder gut.»[21]

Einmal wollte ein Gast sie aufs Zimmer locken, ein anderer, Akademiker und Arzt, versprach gar die Heirat. Doch verliess er Rüegg, als er sein Versprechen einlösen sollte.

Um das Image einer Kellnerin war es also schlecht bestellt. Sie galt nämlich als leicht verführbar und somit als Freiwild für sexbesessene Männer. Ihrer Freundin und Kollegin Lina legte Annelise Rüegg jedenfalls die folgenden Worte in den Mund:

> «Aha, Serviertochter, Servierfräulein. [...] Ganz einerlei; sobald man serviert, ist man eine Kellnerin, serviert man nicht mehr, so war man eine Kellnerin; wer einmal serviert hat, wird bei den Leuten immer als Kellnerin angesehen werden. Das Vorurteil kannte ich, und wusste nun, woher es kam. Im Stillen klagte ich die unanständigen Gäste an, die den Namen Kellnerin so unwürdig, so schlecht gemacht haben. Die Herren! Eine Frau würde sich nie erlauben, in einem Hotel mit dem bedienenden Kellner anzüglich zu schwatzen, oder ihn gar an seinem Frack zu ziehen.»[22]

So ist die Abhängigkeit der Kellnerin um 1900 eine mehrfache: Abhängig ist sie vom Trinkgeld der oft sexualisierten Männer, abhängig ist sie von Kost und Logis des Chefs oder der Chefin. Bei Kündigung drohte die Obdachlosigkeit. Das machte Kellnerinnen zusätzlich verwundbar. Rüegg setzte sich zeitlebens für Frauenrechte ein. Sie hatte am eigenen Leib erfahren, wie schwierig es war, sich Anzüglichkeiten und schlechten Arbeitsbedingungen ausgesetzt zu sehen.

Allerdings sah sie auch die schöneren Seiten ihres Berufes, die Reisen, die langen Auslandsaufenthalte in Venedig, an der Côte d'Azur oder in Baden-Baden. Generell zeichnete sich der KellnerInnenberuf durch eine hohe räumliche Mobili-

tät aus. Annelise Rüegg jedenfalls machte Bekanntschaft mit fremden Kulturen und lernte Sprachen:

> «Gewiss hat es ein Schönes, Serviertochter zu sein. Nirgends hat man bessere Gelegenheit, die Menschen der verschiedenen Nationen und Stände zu studieren [...] und wenn man das Glück hat, immer Stellen zu bekommen wie ich, und dann noch etwas mehr Ausdauer hat als ich, kann man sich das Geld zu einer schönen Aussteuer verdienen.»[23]

Gemäss Rüegg war es das Ziel einer Kellnerin, zu heiraten und somit eine Familie zu gründen. Der Kellnerinnenberuf wurde also nur als Übergangsstadium gesehen. Somit waren Kellnerinnen auf Kontaktsuche aus, dies wiederum wussten natürlich ledige Männer, die eine Ehe und einen sozialen Aufstieg in Aussicht stellten, aber nur schnellen Sex wollten. Das lockende Trinkgeld lockte zudem zusätzlich und machte den Körper der Kellnerin verfügbarer. So debattierte man in Deutschland schon im Kaiserreich darüber, das Trinkgeld abzuschaffen. Dieses verderbe Sitten und Moral der Dienstleistenden. Umgekehrt fürchteten Menschen aus dem Bürgertum auch die öffentlichen theatralischen Demütigungen, wenn sie ein Trinkgeld verweigert hatten.[24]

Annelise Rüegg kämpfte als Sozialdemokratin für Behebung der ärgsten Missstände und für Organisation. Die «Union Helvetia» kämpfte zwar schon seit dem späten 19. Jahrhundert für Rechte der Kellnerinnen und Kellner. Doch war sie stark fremdenfeindlich und erreichte lediglich einen Organisationsgrad von 15 Prozent.[25] Dagegen und gegen die Vermischung von Prostitution und Kellnerinnenberuf wollte Rüegg angehen, mit beschränktem Erfolg, wie sich zeigen sollte. Immerhin besteht in der Schweiz seit 1933 der Lehrberuf des Kellners. Diese Lehre stiess jedoch auf Widerstände: So wurden im gesamten Kanton Luzern von 1933 bis 1945 nur elf Kellner ausgebildet![26]

Ernst Scherz (1903–1983): «Aufmarsch der Gladiatoren»

Ernst Scherz wurde im Jahr 1903 in Bern geboren. Sein Vater war Direktor der Berner Kantonalbank. Scherz absolvierte eine Hotelausbildung in Wengen (Koch), Bern, Interlaken und Kairo. Er machte Karriere und avancierte zum Hoteldirektor, erst in Flims, dann in St. Moritz. Im Jahr 1938 wurde er Direktor, 1947 Eigentümer des «Gstaad Palace». Scherz war massgeblich am Aufstieg Gstaads zum Luxusresort beteiligt. Er politisierte auch und war von 1950 bis 1965 Grossrat für die Freisinnigen. Im Jahr 1968 übergab Scherz das «Palace» seinem Sohn. Das Gstaader Luxushotel ist weiterhin in Familienhand.[27] Scherz machte also eine bemerkenswerte Karriere. Diese dokumentierte er 1982, kurz vor seinem Tod also, in seiner Autobiographie «... und jeder König nur ein Gast».[28] Sein rund 200-seitiges Werk erschien übrigens im Berner Verlag seines Bruders Alfred Scherz. Humorvoll schildert Scherz seinen Aufstieg und seine Bekanntschaften mit gekrönten Häuptern, führenden Politikern und Showstars.

Interessant ist in unserem Zusammenhang vor allem das Kapitel «Lehr- und Wanderjahre».

Nach einer Ausbildung zum Koch in einem Hotel in Wengen gelangte Ernst Scherz nach Bern. Sein Vater kannte den Besitzer des dortigen «Bellevue» persönlich und verschaffte dem Sohn dort einen Ausbildungsplatz als Kellner.

> «Als gütiger Patron empfing er mich am ersten Tag im Direktionsbüro und begleitete mich mit einem eindrücklichen Appell an meinen Fleiss zum Oberkellner, der seiner hünenhaften Gestalt wegen vom Servierpersonal ehrfürchtig nur ‹Goliath› genannt wurde.»[29]

Der Beginn als Kellner verlief eher enttäuschend, denn Scherz hatte vornehmlich Gläser zu waschen und Silber zu putzen. Dies zeigt die straffen Hierarchien innerhalb eines grossen Hotels auf. Schnell stieg Scherz zum «Commis débarasseur» auf, zum Abräumer also:

> «Hatte ich einmal für wenige Augenblicke nichts zu tun, musste ich, mit auf dem Rücken gekreuzten Armen und in einer militärischen Ruhestellung verharrend, die Arbeit meiner Vorgesetzten beobachten.»[30]

Nichtstun gab es nicht im Luxusrestaurant, kurze Erholungsphasen mussten gleichsam in militärischer Ruhestellung verbracht werden. Dem Gast sollte somit der Eindruck vermittelt werden, stets umsorgt zu werden, ein Blick seinerseits sollte genügen, um einen Wunsch zu erfüllen.

Oberkellner Albert Güttinger war eine besonders markante, beliebte Figur im gediegenen Restaurant des bekannten Hotels:

> «Wegen seiner untersetzten Statur sowie seiner frappierenden Ähnlichkeit mit dem ehemaligen französischen Kaiser wurde er von Gästen und Angestellten ‹Napoleon› genannt. Albert Güttinger war nicht nur eine beeindruckende Persönlichkeit, sondern auch eine anerkannte Kapazität und mit sich selbst als Berufsmann ebenso streng, ja pedantisch, wie mit seinen Untergebenen.»[31]

Güttinger testete jeweils die jungen Kellner. Diese mussten die Menüs genau und auswendig kennen, ebenso die Zusammensetzung der Speisen.

> «Mit zwei Schlägen auf einen grossen Messinggong befahl Albert Güttinger dann den kinoreifen Einzug der Gladiatoren, die mit den geschulterten schweren Silberplatten schrittgleich den Speisesaal betraten. Dieses imposante Schauspiel wiederholte sich so lange, bis die reichhaltige Menükarte durchserviert war.»[32]

Alfred Scherz verwendet selber Kinometaphern, um die Inszenierung im Speisesaal zu beschreiben. Militärisch präzis hatten die Kellner aufzumarschieren, allseits beäugten Gladiatoren gleich. Nicht wenige männliche Gäste waren bestimmt auch Offiziere, die sich derlei Paraden abzunehmen gewöhnt waren. Dies war ein Ritual, das die Gäste ihre eigene Wichtigkeit fühlen liess. Der Kellner war im Übrigen auch Akrobat, der die Silberplatten demonstrativ behände trug und somit

die Gäste beeindruckte. Stilist zu sein war für das Selbstverständnis eines guten Kellners wichtig.[33]

Die sehr schweren Silberplatten verweisen zudem auf die auch körperlich anstrengende Arbeit als Kellner in einem Nobelrestaurant. In einem Zürcher Spital traf ich einmal einen kroatischen Kellner an, der in verschiedenen Gaststätten der gehobenen Klasse gearbeitet hatte und nun am Rücken operiert wurde. Er versicherte mir, chronische Rückenschmerzen seien so etwas wie eine Berufskrankheit, denn die steife Haltung, die allenthalben verlangt werde, sei ungesund und verleite dazu, im «hohlen Kreuz» zu gehen.

Anton Badrutt (1888–1967): «Es ist sicher nicht von ungefähr, dass viele Romane, Dramen und Filme geschrieben wurden, deren Handlung in einem Hotel spielt.»

Anton Badrutts Grossvater war ein Hotelpionier in St. Moritz, der Vater führte das familieneigene Hotel fort. So war es für den Enkel klar, die Hotelfachschule in Lausanne zu besuchen. Badrutts Lebensweg führte ihn wie schon Ernst Scherz nach Ägypten und in den Orient. Wie auch Scherz lernte er sein Handwerk von der Pike auf und begann als einfacher Kellnerlehrling.[34]

Anton Badrutt klagte in seiner Autobiographie «Mein Wegweiser» über die harten Arbeitsbedingungen in einem französischen Grandhotel:

> «Der Dienst, der keine geregelte Freizeit kannte, war äusserst anstrengend. Doch ich war jung und kräftig, und ich wäre mit dem Pensum, nachdem ich erst die nötige Übung erlangt hatte, wohl fertig geworden, wenn es bei mir nicht in anderer Hinsicht gehapert hätte. Ich war nämlich ein ziemlich schlechter Kellner. Vielleicht lag es meiner Grösse, dass ich mich bei dieser Tätigkeit ungeschickt anstellte; jedenfalls gab ich zu Klagen Anlass.»[35]

Badrutt interessierte sich mehr für den ganzen Betrieb, für Abläufe, das Betriebswirtschaftliche. Dies nahmen die Kollegen nicht gut auf, dem spöttischen ungarischen Oberkellner galt Badrutt bald als «fils à papa», und er wies diesem undankbare Arbeiten wie Fensterputzen oder Geschirrspülen zu. Badrutt wurde es zu bunt, er verliess den Arbeitsplatz umgehend und ohne Kündigung und fand eine neue Stelle im berühmten «Savoy» in London, wo er auf einige Engadiner Landsleute traf. Dort war das Essen für die Angestellten ungenügend. Die Kellner halfen sich mit dem sogenannten «Abservieren», das heisst, sie steckten Essensreste in die Taschen des Fracks.[36]

> «Ich erinnere mich noch gut, wie der Oberkellner einmal bemerkte, dass ich eine Scheibe Roastbeef verschwinden liess. Er ergriff eine halbgefüllte Sauciere und schüttete mir mit den spöttischen Worten, zu einem Stück Braten gehöre auch Sauce, den Inhalt in die Fracktasche.»[37]

Dies verweist auf die rauen Umgangsformen zwischen Kellnern, zumindest «off-stage». Musste man gegenüber den teilweise berühmten Gästen den Vorneh-

men mimen, so neckte man sich untereinander recht ordinär. Das war sicher ein Ventil, konnte aber auch durchaus zu inneren Spannungen führen.

Immerhin entwickelte Badrutt als Kellner jene Menschenkenntnis, die ihm später als Hotelier in St. Moritz zupass kam:

> «Zum Umgang mit Gästen, ob hoch oder niedrig, gehört es auch, dass man mit ihren Beschwerden fertig wird. Nicht selten kommt es vor, dass ein Gast Anlass zu Klagen hat, und dann ist es Sache des Direktors, den Schaden zu beheben und – was fast noch wichtiger ist – den gekränkten Gast zu versöhnen.»[38]

Die Kundenbeschwerde gleicht einem Ritual. Der Gastgeber, wenn auch im Recht, muss den Gast zufrieden stellen, ihm das Gefühl vermitteln, ernst genommen zu werden. Eventuelle Missstände verspricht er sofort zu beheben. Manche Gäste beschweren sich indessen der Beschwerde wegen, um angehört zu werden und Recht zu behalten. Dies wiederum weiss der Gastgeber, er muss jedoch seinen Part weiterhin spielen, denn der Kunde ist König. Man muss schon Freude am Schauspielern mitbringen, um seine Rolle gut auszufüllen.

Später kommt Badrutt auf den theatralischen Aspekt der Lebenswelt Hotel zu sprechen:

> «Es ist sicher nicht von ungefähr, dass viele Romane, Dramen und Filme geschrieben wurden, deren Handlung in einem Hotel spielt. Immer wieder erhielten wir einen Einblick in Schicksale, immer wieder musste meine Frau helfend, ratend und tröstend eingreifen, ja mit weiblicher Einfühlungsgabe oder fraulicher List selbst Schicksal spielen und sich in eine Krankenschwester verwandeln, um sowohl Gästen als auch Angestellten beizustehen. [...] Gerade die menschliche Seite des Hotelierberufs übte auf mich von jeher den grössten Zauber aus, und wenn ich einem Gast das Gefühl vermitteln konnte, dass er mir wert sei, sah ich mich für alle Bemühungen entschädigt.»[39]

Anton Badrutt zeigte im Umgang mit prominenten, ihm vom Status her überlegenen, bisweilen exzentrischen Gästen Gleichmut, ja Souveränität. Grandhotels waren nicht zuletzt Orte des demonstrativen Konsums.[40] Gerade Neureiche etwa aus der Showwelt zelebrierten hier ihren gewaltigen sozialen Aufstieg, indem sie Unsummen auch an Trinkgeldern ausgaben, sich ostentativer Verschwendung hingaben.

Anton Badrutt war sich der bühnengleichen Kulisse seines Engadiner Grandhotels bewusst und spielte den Part des Regisseurs umsichtig. Nicht zuletzt als Kellner hatte er sich entsprechende schauspielerische Fähigkeiten antrainiert. Dass seine Frau mehr im Hintergrund auf die Gäste einging und gelegentlich gar «Schicksal spielte», verweist auf eine geschlechtsspezifische Arbeitsteilung. Der Mann repräsentiert in der Regel den Betrieb gegen aussen und ist auch der Meister der wichtigen Rituale wie Empfang und Verabschiedung, die Frau hingegen wirkt mehr im Hintergrund, eher unauffällig, diskret, aber stets verfügbar.[41]

Hedy Keiser (*1924): «Besonders wenn man ein ‹Gmögiges› war, konnte man schnell in Verruf geraten.»

Hedy Keiser wurde im Jahr 1924 in der Gemeinde Entlebuch im Kanton Luzern geboren. Der Vater war Bauer und Viehhändler, die Familie hatte nicht viel Geld. In ihrer 1999 erschienenen, von der Journalistin Esther Hürlimann redigierten Autobiographie schildert sie ihren Werdegang von der Kellnerin zur stolzen Wirtsfrau.[42]

Kindheit und die Jugend waren geprägt von Arbeit und so mancher Entbehrung. Mit 15 machte sich Keiser Gedanken über ihren beruflichen Werdegang:

> «Auf den Gedanken, Serviertochter zu werden, kam ich nicht von alleine. Es war Miggi Häfliger, eine Nachbarstochter, die selbst im Service arbeitete, die in mir diese Idee pflanzte und den Weg in diesen Beruf ebnete. [...] Nun war der Beruf der Serviertochter nicht gerade der angesehenste. Frauen, die servieren, galten in weiten Kreisen als anrüchig. Der Umgang mit vielen Leuten, vor allem auch Männern, wurde als unehrenvoll empfunden. Besonders wenn man ein ‹Gmögiges› war, konnte man schnell in Verruf geraten.»[43]

Wie schon bei Annelise Rüegg gesehen, stand es also auch noch in der Zwischenkriegszeit ziemlich schlecht um den Ruf der Kellnerin, zumal in der von der Religion stark geprägten katholischen Innerschweiz. Eine Frau, die «gmögig» war, also auf Männer zuging, scherzte, lachte, galt bald als unanständig und gefährdet. Hedy Keiser machte sich indessen nicht viel aus diesen bigotten Vorstellungen. Trotzdem trat sie ihre erste Stelle angstvoll an, denn:

> «Ich hatte Angst vor der Vorstellung, dass ich in dieser Arbeit auf fremde Leute zugehen und sie persönlich ansprechen muss, denn ich war eher scheu. Man muss ja den Gästen nicht einfach nur sagen: ‹Nehmen Sie Platz!› Und dann vom Wetter reden. Man muss auch auf sie eingehen können. Doch dies war nicht meine Stärke.»[44]

Menschen gehen in ein Restaurant, um sich zu unterhalten. Sie wollen nicht nur übers Wetter reden. Sind nur wenige Gäste anwesend, muss der Wirt, die Wirtin oder die Kellnerin für Gesprächsstoff sorgen. Allerdings darf sie/er sich zum Beispiel politisch nicht zu weit aus dem Fenster lehnen, denn andere Gäste könnten verärgert reagieren. Dies gilt natürlich weniger für Lokale mit einer politisch gesehen relativ homogenen Kundschaft wie klassische Arbeiterkneipen. Hedy Keiser hatte, wie gesehen, zuerst den Bammel vor ihrer neuen Aufgabe. Sie war sich die theatralische Welt der Gaststube noch nicht gewohnt, hatte Anlaufschwierigkeiten, da sie eher zurückhaltend war. Doch fand sie sich bald besser zurecht, lernte die Regeln und die kleinen Tricks, die nötig waren, eine gute Figur zu machen.

Obwohl die Arbeit anstrengend war, ging Hedy Keiser frohgemut ans Werk. Denn der Lohn stimmte, zumindest zu Beginn:

> «Am ersten Arbeitstag verdiente ich 5.20 Franken. Am zweiten Abend kamen sogar 7.20 Franken in mein Portemonnaie. Es hatte sich schnell herumgesprochen, dass im ‹Freihof› eine Neue

serviert, was natürlich neugierig stimmte. Das Trinkgeld war damals noch die einzige Einkunft der Serviertochter.» [45]

Wie schon Annelise Rüegg und Ernst Scherz nutzte auch Hedy Keiser die Möglichkeiten ihres Berufs aus, um neue Horizonte zu erkunden und Sprachen zu erlernen. Sie ging ins Welschland nach Dombresson, Kanton Waadt. Dort nahm man es mit der Hygiene nicht so genau, was Keiser störte. Sie hätte sich aber nicht getraut, der Chefin dreinzureden. Als sie selbständig Ordnung schuf, liess man sie indessen gewähren. Dies verweist auf gewisse Handlungsspielräume, die auch einer jungen Kellnerin bei allen Zwängen durchaus gegeben waren.

Hedy Keiser heiratete einen recht wohlhabenden Zürcher. Zusammen pachtete das bald kinderreiche Paar ein kleines Hotel, zusammen zog man weiter nach Erstfeld und dann wieder ins Luzernische. Dort gab es auch viele Konflikte im Wirtshaus, die nicht immer einfach zu handhaben waren. Tatsächlich beförderte der Alkoholkonsum manchmal Streit und Zank. Das Wirtshaus war schon in der Vormoderne ein Ort gewesen, wo Männer ihre Ehre verhandelten und notfalls auch mit Gewalt verteidigten. Zwar nahmen Messerstechereien bis zum 20. Jahrhundert merklich ab, doch noch immer verlieh schnell die Faust einem Argument einen gewissen Nachdruck.[46]

Wochentags war es an den Abenden meistens recht ruhig. Dann kümmerte sich Hedy Keiser um die sechs Buben, ohne dabei die Gäste aus den Augen zu verlieren. Das war eine sehr fordernde Aufgabe, zumal ihr Mann früh starb und sie als Witwe die volle Verantwortung für die gesamte Familie übernehmen musste. Sie führte einen Landgasthof, modernisierte diesen, richtete Zimmer ein. Die Qualität und der Service mussten immer top sein, denn schnell war ein lange erarbeiteter guter Ruf verspielt. Als ihr Sohn, mit dem sie mittlerweile zusammenarbeitete, nicht immer konfliktfrei, ein modernes Pub einrichten wollte, geriet sie mit ihm in Streit. Dies verweist auf die strukturellen Schwierigkeiten innerhalb eines Familienbetriebs, wenn die neue Generation Althergebrachtes, scheinbar Bewährtes grundsätzlich in Frage stellt.

Doch dies waren interne Angelegenheiten, Hedy Keiser liess sich nichts anmerken:

«Niemand konnte es verstehen, dass ich trotz meines schweren Lebens immer gut aufgelegt war. Manche Männer gingen ganz bewusst auf Distanz zu mir, weil sie fürchteten, sie könnten in Verruf geraten, wenn sie zum Beispiel mit mir per Du kommunizieren würden. Andere aber zeigten mir ihre Bewunderung. Einer sagte einmal, ich sei eine edle Frau.»[47]

Die Witwe stand unter Beobachtung des gesamten Dorfes. Zwar musste sie mit sämtlichen Gästen freundlich sein und stets ein offenes Ohr für deren Anliegen haben, wenn möglich auch niemanden spürbar bevorzugen, doch allzu enge Kontakte der Alleinstehenden mit männlichen Gästen konnten sofort für böse Gerüchte sorgen. Davon betroffen waren vor allem männliche verheiratete Gäste. Im Dorf, wo ein jeder jeden kannte, war das wohl einschneidender als in der Gross-

stadt, wo für eine gewisse Anonymität gesorgt war, wobei ja auch das Quartier für soziale Nähe garantierte. Dies alles erforderte von der Wirtin ein grosses Fingerspitzengefühl, ein Gefühl, wie weit man gehen konnte, ohne aufzufallen und somit ins Gerede zu kommen.

Mit dem Alter kamen die körperlichen Beschwerden, die täglichen immensen Belastungen forderten ihren Tribut. Hedy Keiser fiel es jedoch schwer, kürzer zu treten.

Die nüchterne Bilanz über ihr Berufsleben fällt folgendermassen aus:

> «Denn mein Beruf ist wie eine Bühne, auf der ich immer in Topform auftreten muss. So lebte ich an schlechten Tagen nach dem Motto: ‹Lächle nach Aussen, weine nach Innen.›»[48]

Alois Gut (*1932): «Louis liebte den Serviceberuf, obwohl er gehetzt, abschätzig behandelt und oft seelisch verletzt wurde und nicht selten ungerechte Strafen erhielt.»

Alois «Wisi» Gut wurde 1932 im luzernischen Altbüron geboren. Seine Eltern waren relativ arme Kleinbauern, Alois musste schon früh mithelfen in Haus und Hof. Der Vater trank. Nach der Schule, die er als ungerecht und gegenüber ärmeren Kindern als parteiisch erlebte, absolvierte Alois Gut ein Welschlandjahr[49], anschliessend eine Lehre als Koch und als Kellner. Sein Fleiss, sein Talent und seine wachsenden Kenntnisse ermöglichten ihm eine Karriere im Gastgewerbe bis hin zum Betreiber eines respektablen Basler Hotels.[50]

Eigentlich hatte Gut vom Gastgewerbe genug und wollte nach seiner Küchenlehre im Jahr 1951 zur PTT wechseln. Doch überredete ihn der Personalchef des Lausanner Grandhotels, als Kellner weiterzumachen.

> «Anfangs fühlte sich Wisi etwas unwohl mit der gestärkten Brust, den steifen Manschetten und dem harten Stehkragen, der oft beim Schwitzen weich wurde. Um zu sparen, verwendete Wisi später eine Kartonbrust (Plastron genannt) und Kartonstehkragen, welche man dann einfach wegwerfen konnte. Festgehalten wurde die steife Kartonbrust mit dem schwarzen Gilet. Man nannte den Lehrling Wisi von jetzt an Louis. Damit konnte er sich gut identifizieren.»[51]

Alois Gut kam auf die beengende Berufskleidung zu sprechen. Der Kellner war gleichsam versteift zu Gange, eingeschnürt von Stehkragen und Kartonbrust. Er musste eben «eine Falle machen», das Haus repräsentieren. Dennoch musste er sich agil und dynamisch bewegen wie ein Fisch im Wasser, denn Eleganz beim Servieren und Abräumen versprach Bewunderung und Trinkgeld. Die Kleidung hatte selbstredend immer blitzsauber zu sein, dem alltäglichen Schwitzen zum Trotz. Die Kleidung verlieh den Kellnern aber auch eine gewisse Noblesse, liess sie ihren sozial weit höhergestellten Gästen mit einer gewissen Würde auftreten.[52]

Dass Alois Gut seinen Deutschschweizer Vornamen ändern musste, verweist ebenfalls auf den Rollenwechsel, den er einging: vom Offstage-Bereich der Küche hin in die Theaterwelt des Speisesaals, wo ein weltläufiger «Louis» mehr gefragt war als ein bodenständiger «Wisi».

Das Personal im Lausanner Grandhotel war international, die Oberkellner aber waren Schweizer:

> «Sie trugen einen Frack, waren sprachgewandt und wedelten breitspurig durch den Saal und die Hallen. Sie waren die Herrgötter in Schwarz. Louis bewunderte diese Chefs, wie sie sprachen und sich freundlich der illustren Gästeschar annahmen.»[53]

Die Hierarchie im Grandhotel war sehr straff. Die Oberkellner waren den Lehrlingen Vorbilder, ihre Weltgewandtheit war eindrücklich, ihre Vornehmheit, die Ausdruck fand im Frack, beeindruckte. Ihnen wollte man nacheifern! Der Lohn der Lehrlinge war freilich sehr tief und reichte in der Regel nur zwei, drei Tage! Das Trinkgeld musste in den so genannten «Tronc» gesteckt werden, doch waren die Oberkellner bei der Ausbezahlung klar bevorteilt, die Lehrlinge erhielten am wenigsten. So bildeten sich die straffen Hierarchien auch ökonomisch ab. Alois Gut handelte mit Uhren, die er an Kollegen und Gäste weiterverkaufte. Damit füllte er seinen stets leeren Geldsäckel ein wenig auf.

Insgesamt gefiel ihm sein Beruf:

> «Louis liebte den Serviceberuf, obwohl er gehetzt, abschätzig behandelt und oft seelisch verletzt wurde und nicht selten ungerechte Strafen erhielt. Da er manchmal zu spät zur Arbeit kam, übermüdet von der vortägigen oder vorherigen Arbeit und vom Ausgang, musste er ‹Strafwache› schieben. Die Zimmerstunde war dann im Eimer. Wieder musste er Fenster und Silberkübel putzen, ganze Nachmittage lang. […] Louis dachte sich, überleben muss man – und er nahm die Schikanen nicht so ernst. Jeder Tag war anders. […] Louis war ein Streber. Seine Maîtres d'hôtel waren ihm ein Vorbild. Viele Sprachen beherrschen, guten Umgang pflegen und einen schwarzen Smoking tragen, war sein Traum. Er träumte von schönen Autos, denn solche hatte es viele vor dem Palace, wie Rolls-Royce, Cadillac, Bentley und andere.»[54]

Ein grosser Hotelbetrieb bot durchaus gewisse, wenn auch begrenzte Aufstiegschancen, war aber auch Anlass für Träumereien. Der tägliche Umgang mit den Schwerreichen und Schönen liess die jungen Kellnerinnen und Kellner träumen von Reichtum und Luxuskarosserien. Dass so manch ein männlicher Gast diskret mit den jungen, attraktiven Kellnern anbandelte, verweist auf die damals noch verschämt ausgelebte Homosexualität, die teilweise auf die Käuflichkeit junger Männer setzen musste, denn offen ausgelebte Homosexualität wurde drastisch sanktioniert, nicht nur gesellschaftlich, sondern auch rechtlich.[55] Die Frage, ob die Luxushotellerie die Einheimischen moralisch korrumpiere, machte denn auch die Runde, und das nicht nur in kirchlichen Kreisen.[56]

Alois Gut wiederum verstand sich trotz gelegentlicher Konflikte recht gut mit den Kollegen, noch besser mit einer attraktiven italienischen Kellnerin, auf die es sämtliche Kellner abgesehen hatten. Er war zumindest gegen aussen hin fröhlich,

sang lauthals Schlager und hatte schauspielerisches Talent zum Kellnern, und dieses Talent wurde auch von den Vorgesetzten gefördert. Somit war der initiative Alois Gut gerüstet für eine Karriere in der Gastronomie.

Schluss

Der in der Einleitung zitierte Erving Goffman meint, dass unsere alltäglichen Interaktionen einem Theaterspiel gleichen, dass wir andere stets überzeugen wollen und daher Rollen annehmen. In seiner klassischen, auf eigenen Beobachtungen fussenden Untersuchung bringt Goffman auch Beispiele aus der Hotelwelt.[57]

Der österreichische Kulturwissenschaftler Roland Girtler befragte eine Reihe von österreichischen Kellnerinnen und Kellnern, was den einen guten Berufsmann oder eine gute Berufsfrau ausmache. Gerli Schwaighofer aus St. Gilgen bemerkte dazu Folgendes:

> «Viele sagen, beim Kellner geht es nur um das Tragen von Speisen und Getränken. Man muss etwas lernen. Der Beruf ist eine Kombination – man muss ein Psychologe sein, du musst die Leute kennen, du musst ein Gefühl haben dafür, wie man etwas serviert, wie man ein Tablett trägt. Man muss alles im Griff haben, man muss alles überblicken. Ein bisserl Bildung sollte man auch haben, vor allem auf politischem Gebiet.»[58]

Damit eine Vorstellung gut gelingt, müssen der Akteur und die Akteurin ihre Rolle beherrschen. Die einfache Gaststube oder der Speisesaal eines Grandhotels sind zwar verschiedene, aber besonders dankbare Bühnen für theatralische Auftritte. Die Gäste sind gleichzeitig Schauspieler und Zuschauer. Kellnerinnen und Kellner bilden das möglichst eingeölte Ensemble, das schnell, freundlich, kompetent und vertrauensvoll agieren muss. Sie sind dem Wohlsein des Gastes verpflichtet, der Kunde isst und zahlt, nicht zuletzt mit dem Trinkgeld, das in früheren Zeiten noch viel wichtiger war als heute. Das Trinkgeld ist gleichsam die Zusatzgage, die nötig war, um über die Runden zu kommen, denn vom Applaus alleine lebt auch ein Kellner nicht. Kellnerinnen, im minderen Mass auch Kellner, hatten im sexualisierten Raum Gaststube mit Doppeldeutigkeiten, schlüpfrigen Witzen und gar Klapsen auf den Po zu leben. Sie standen im schlechten Ruf, galten als verführbar und somit als «leichte Beute». Der zeitgenössische Begriff «Kellnerinnenelend» (1900 bis ca. 1930) zeugt von diesen Missständen. Setzten sich die Frauen allzu entschieden zur Wehr, drohten Stammgäste auszubleiben, oder das Trinkgeld versiegte.

Die Position dem Chef gegenüber war schwach, die Abhängigkeit doppelt, denn das Personal wohnte in der Regel im Hotel oder im Wirtshaus und verlor im Kündigungsfall die Bleibe.

So machte manch eine junge Frau gute Miene zum schlechten Spiel. Waren die Männer verheiratet, galt es, eine gewisse Distanz zu wahren, denn auch die Männer kamen in Verruf, wenn sie allzu vertraulich mit dem weiblichen Personal

kommunizierten. So galt es einen Weg zu finden zwischen Freundlichkeit, Nähe und Distanz, eine ziemliche Anforderung ans Repertoire einer schauspielernden jungen Frau. Was sich in der Gaststube abspielte, gelangte auch ins Dorf oder ins Quartier und wurde dort ausgiebig verhandelt. So war Diskretion bei aller zur Schau gestellten Höflichkeit und Zugänglichkeit wichtig.

Die von mir zitierten Kellnerinnen und Kellner waren sich der Theaterhaftigkeit ihres Tuns und Handelns durchaus bewusst und verglichen die Gaststube und den Speisesaal mit einer Bühne. Ihr schlecht bezahlter, anstrengender Beruf verlangte stets ein Lächeln und piekfeine Kleidung. Kellnerinnen und Kellner waren und sind gewerkschaftlich schlecht organisiert, eine Folge des Paternalismus in Kleinbetrieben.

Nur wer seine Rolle über Jahre hinweg gut spielte, gewann an Glaubwürdigkeit, denn auch den Gästen war es ja bewusst, bisweilen eine Show geliefert zu bekommen. Sie waren also skeptisch gegenüber den Performanzen ihrer Bedienerinnen und Bediener, schnell bereit, beim Chef zu reklamieren. Wer sich beispielsweise über die Qualität eines Spitzenweins beschwert, beweist eine feine Nase und somit Geschmack, ist sich der Aufmerksamkeit der Nebentische sicher. In Grandhotels hielten sich zudem Exzentrikerinnen und Exzentriker aus dem Showbusiness auf, die ihren durchaus fragilen sozialen Status dokumentieren wollten und nicht zuletzt darum kämpften, im Mittelpunkt zu stehen, denn (mediale) Aufmerksamkeit versprach Aufträge und Ruhm. Kellnerinnen und Kellner ihrerseits stammten meistens aus einfachen sozialen Verhältnissen. Viele von ihnen haben ihren Beruf nicht eigentlich gelernt, weshalb sie der Schicht der statustiefen «Ungelernten» zuzurechnen sind. Manche liessen sich nicht zuletzt deshalb blenden vom Reichtum der Schönen und liebten ihre Nebenrolle als Komparsen in den täglichen Inszenierungen der «leisure class». Der tägliche Umgang mit «celebrities» gefährdete jedoch die Respektabilität und die Moral der Hotelangestellten, so zumindest der Diskurs in der Zwischenkriegszeit.[59]

So waren und sind gut taxierte Kellnerinnen und Kellner talentierte Schauspieler, die ihren Auftritt geniessen. Er oder sie sei eben geeignet fürs Gastgewerbe, heisst es dann lapidar.

Nur wenn die Performanz stimmig ist, sind die Gäste rundum zufrieden, nur dann zahlen sie ein gehöriges Trinkgeld, nur dann kommen sie wieder, denn die Konkurrenz ist riesig. Die Gäste sind sich nämlich des noblen Scheins des ständigen Umsorgtwerdens durchaus bewusst, geniessen aber ihre zur Schau gestellte Wichtigkeit nichtsdestotrotz.

Das Wirtshaus und der Speisesaal sind indessen ideale Objekte, um Feldforschungen in Sachen theatralischen Alltags zu unternehmen.

Literatur

Antonietti, Thomas. Bauern – Bergführer – Hoteliers. Fremdenverkehr und Bauernkultur. Zermatt und Aletsch 1850–1950. Baden 2000.

Avanzino, Natalie. «Ich verkehrte geschlechtlich mit demselben und erhielt zwei Franken Trinkgeld.» Die Zürcher Kellnerinnen und ihre Nähe zur Prostitution. In: Sarasin, Philipp, Regula Bochsler und Patrick Kury (Hg.). Wertes Fräulein, was kosten Sie? Prostitution in Zürich 1875–1925, S. 58–63.

Badrutt, Anton. Mein Wegweiser. Erinnerungen eines St. Moritzer Hoteliers. Samedan o. J.

Beneder, Beatrix. Männerort Gasthaus? Öffentlichkeit als sexualisierter Raum. Frankfurt am Main 1997.

Brändle Fabian. Toggenburger Wirtshäuser und Wirte im 17. und 18. Jahrhundert. In: Brändle, Fabian, Lorenz Heiligensetzer und Paul Michel (Hg.). Obrigkeit und Opposition. Drei Beiträge zur Kulturgeschichte des Toggenburgs aus dem 17./18. Jahrhundert. Wattwil 1999, S. 7–51.

Brändle, Fabian, Kaspar von Greyerz, Lorenz Heiligensetzer, Gudrun Piller und Sebastian Leutert. Texte zwischen Erfahrung und Diskurs. Probleme der Selbstzeugnisforschung. In: Greyerz, Kaspar von, Hans Medick und Patrice Veit (Hg.). Von der dargestellten Person zum erinnerten Ich. Europäische Selbstzeugnisse als historische Quellen (1500–1850). Köln, Weimar und Wien 2002, S. 3–31.

Brändle, Fabian. Fabian. Zwischen Volkskultur und Herrschaft. Wirtshäuser und Wirte in der Fürstabtei St. Gallen, 1550–1795. Unveröffentlichte Lizenziatsarbeit Universität Zürich. Zürich 1997.

Buomberger, Ferdinand. Kellnerinnenschutz und Kellnerinnenelend in der Schweiz. Ein Beitrag zur Frage der Gewerbegesetzgebung. In: Zeitschrift für christliche Sozialreform 38 (1916), S. 81–112.

Conzett, Silvia. Wie s esie gsin ischt. Landwirtschaft und Tourismus in Tschiertschen im 20. Jahrhundert. Chur 2003.

Dröge, Franz, und Thomas Krämer-Badoni. Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder «Zwei Halbe auf mich». Frankfurt am Main 1993.

Durst, Anneliese. Bedienen zwischen dienen und verdienen. Eine berufssoziologische empirische Darstellung zur Dienstleistungsarbeit im Gastgewerbe. Bielefeld 1993.

Fischbacher, Marianne. So ging man eben ins Hotel … Domleschger Hotelangestellte im Engadin der Zwischenkriegszeit. Chur 1991.

Flückiger-Seiler, Roland. Hotelpaläste. Zwischen Traum und Wirklichkeit Schweizer Tourismus und Hotelbau 1830–1920. Baden 2003.

Girtler, Roland. «Herrschaften wünschen zahlen.» Die bunte Welt der Kellnerinnen und Kellner. Wien, Köln und Weimar 2008.

Goffman, Erving. Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag. München und Zürich 2003.

Gut, Alois. Wisi. Vom einfachen Landbuben zum Unternehmer und Hotelier. Willisau 1997.

Gyr, Ueli. Das Welschlandjahr. Milieuwechsel und Alltagserfahrung von Volontärinnen. Basel 1992.

Keiser, Hedy, und Esther Hürlimann. «Fräulein, zahle bitte!». Aus dem Leben der Gastwirtin Hedy Keiser. Zürich 1999.

Kessler, Rita. Nachtleben im Zürcher Niederdorf um 1915. Nach den Erinnerungen von Emmy Hennings und Hugo Ball. In: Zürcher Taschenbuch auf das Jahr 2007, S. 283–308.

Kift, Dagmar (Hg.). Kirmes – Kneipe – Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet zwischen Kommerz und Kontrolle (1850–1914). Paderborn 1992.

Köstlin, Konrad, Andrea Leonardi und Paul Rösch (Hg.). Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte. Mailand 2011.

Kuhn, Konrad J. Aufmerksamkeit und Freundlichkeit. Zur Geschichte des Kellnerberufs in der Schweiz zwischen Personalorganisation, Lebenswelt und Hotelgewerbe. In: Köstlin, Konrad, Andrea Leonardi und Paul Rösch (Hg.). Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte. Mailand 2011.

Kümin, Beat A. Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe. Houndmills 2007.

Langreiter, Nikola. Einstellungssache. Alltagsstrategien und -praktiken von Tiroler Gastwirtinnen. Wien 2004.

Maase, Kaspar. Grenzenloses Vergnügen. Der Aufstieg der Massenkultur, 1850–1970. Frankfurt am Main 1997.

Nestmann, Frank. «Macht vierzehnachtzig – Beratung inklusive.» Natürliche Helfer im Dienstleistungssektor. In: Keupp, Heiner, und Bernd Röhrle (Hg.). Soziale Netzwerke. Frankfurt am Main 1987, S. 268–293. Vgl. auch
Pavillon, Olivier (Hg.). Histoire du tourisme en pays vaudois. Lausanne 2003.
Reichen, Quirinus. Artikel «Scherz, Ernst». In: Historisches Lexikon der Schweiz, www.hls.ch, eingesehen am 9. Februar 2012.
Rüegg, Erlebnisse einer Serviertochter. Zürich 1914.
Rüegg, Annelise. Weitere Erlebnisse. Zürich 1916.
Ruf, Susanna. Five Generations of the Badrutt Family. Hotel Pioneers and Founders of the Winter Tourist Season. Zürich 2011.
Scherz, Ernst. ... und jeder König nur ein Gast. Erinnerungen. Bern und München 1982.
Scheutz, Martin. *«hab ichs auch im würthshauß da und dort gehört [...].»* Gaststätten als multifunktionale öffentliche Orte im 18. Jahrhundert. In: Scheutz, Martin, Wolfgang Schmale und Dana Štefanová (Hg.), Orte des Wissens. Jahrbuch der Österreichischen Gesellschaft zur Erforschung des achtzehnten Jahrhunderts 18/19 (2004), S. 169–203, hier S. 196–196.
Schlatter, Christoph. «Merkwürdigerweise bekam ich Neigung zu Burschen». Selbstbilder und Fremdbilder homosexueller Männer in Schaffhausen 1867 bis 1970. Zürich 2001.
Seagrave, Kerry. Tipping. An Amercian Social History of Gratuities. Jefferson 1998.
Speitkamp, Winfried. Der Rest ist für Sie! Kleine Geschichte des Trinkgeldes. Stuttgart 2008.
Tissot, Laurent. Naissance d'une industrie touristique. Les Anglais et la Suisse au XIXe siècle. Lausanne 2000.
Veblen, Thorstein. The Theory of the Leisure Class. Oxford 2009.
Verein Frauenstadtrundgang Zürich (Hg.). Fräulein, zahlen bitte! Von legendären Zürcher Wirtsfrauen, stadtbekannten Lokalen und hart verdientem Geld. Zürich 2011.
Volz, Willi. Die Trinkgeldfrage im schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe. Rechtlich, sozialpolitisch. Diss. iur. Universität Bern, Bern 1954.
Widmer, Maya. Artikel «Rüegg Annelise». In: Historisches Lexikon der Schweiz, www.hls.ch, eingesehen am 8. Februar 2012.
Wild, Andrea. Das aussergewöhnliche Leben der Annelise Rüegg. In: Verein Frauenstadtrundgang Zürich (Hg.). Fräulein, zahlen bitte! Von legendären Zürcher Wirtsfrauen, stadtbekannten Lokalen und hart verdientem Geld. Zürich 2011, S. 68–82.
Zumkehr, Nicole. Prostitution in der Stadt Basel am Ende des 19. Jahrhunderts. Darstellung der Organisations- und Erscheinungsformen anhand des Deliktes Kuppelei. Lizenziatsarbeit. Basel 1992.

Anmerkungen

1 Vgl. Goffman, Erving. Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag. München und Zürich 2003. Für die Durchsicht des Textes danke ich meinem Freund und Kollegen Prof. Dr. Christian Koller, Bangor und Zürich.

2 Vgl. Nestmann, Frank. «Macht vierzehnachtzig – Beratung inklusive.» Natürliche Helfer im Dienstleistungssektor. In: Keupp, Heiner, und Bernd Röhrle (Hg.). Soziale Netzwerke. Frankfurt am Main 1987, S. 268–293. Vgl. auch Speitkamp, Winfried. Der Rest ist für Sie! Kleine Geschichte des Trinkgeldes. Stuttgart 2008.

3 Vgl. Langreiter, Nikola. Einstellungssache. Alltagsstrategien und -praktiken von Tiroler Gastwirtinnen. Wien 2004. Vgl. auch Fischbacher, Marianne. So ging man eben ins Hotel ... . Domleschger Hotelangestellte im Engadin der Zwischenkriegszeit. Chur 1991. Aus soziologischer Perspektive vgl. auch Durst, Anneliese. Bedienen zwischen dienen und verdienen. Eine berufssoziologische empirische Darstellung zur Dienstleistungsarbeit im Gastgewerbe. Bielefeld 1993. Vgl. auch zur Soziologie des deutschen Wirtshauses Dröge, Franz, und Thomas Krämer-Badoni. Die Kneipe. Zur Soziologie einer Kulturform oder «Zwei Halbe auf mich». Frankfurt am Main 1993.

4 Zitiert nach Kuhn, Konrad J. Aufmerksamkeit und Freundlichkeit. Zur Geschichte des Kellnerberufs in der Schweiz zwischen Personalorganisation, Lebenswelt und Hotelgewerbe. In: Köstlin, Konrad, Andrea Leonardi und Paul Rösch (Hg.). Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte. Mailand 2011, S. 365.

5 Vgl. beispielsweise Flückiger-Seiler, Roland. Hotelpaläste. Zwischen Traum und Wirklichkeit Schweizer Tourismus und Hotelbau 1830–1920. Baden 2003; Conzett, Silvia. Wie s esie gsin ischt.

Landwirtschaft und Tourismus in Tschiertschen im 20. Jahrhundert. Chur 2003; Pavillon, Olivier (Hg.). Histoire du tourisme en pays vaudois. Lausanne 2003.

6 Köstlin, Konrad, Andrea Leonardi und Paul Rösch (Hg.). Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte. Mailand 2011.

7 Kuhn, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit.

8 Langreiter, Einstellungssache.

9 Girtler, Roland. «Herrschaften wünschen zahlen.» Die bunte Welt der Kellnerinnen und Kellner. Wien, Köln und Weimar 2008.

10 Speitkamp, Winfried. Der Rest ist für Sie! Kleine Geschichte des Trinkgeldes. Stuttgart 2008. Vgl. auch mit Blick auf die USA Seagrave, Kerry. Tipping. An Amercian Social History of Gratuities. Jefferson 1998.

11 Verein Frauenstadtrundgang Zürich (Hg.). Fräulein, zahlen bitte! Von legendären Zürcher Wirtsfrauen, stadtbekannten Lokalen und hart verdientem Geld. Zürich 2011.

12 Vgl. beispielsweise Brändle, Fabian, Kaspar von Greyerz, Lorenz Heiligensetzer, Gudrun Piller und Sebastian Leutert. Texte zwischen Erfahrung und Diskurs. Probleme der Selbstzeugnisforschung. In: Greyerz, Kaspar von, Hans Medick und Patrice Veit (Hg.). Von der dargestellten Person zum erinnerten Ich. Europäische Selbstzeugnisse als historische Quellen (1500–1850). Köln, Weimar und Wien 2002, S. 3–31. Ich selber sammle Selbstzeugnisse «einfacher» Schweizerinnen und Schweizer, meine Sammlung besteht aus ca. 250 Büchern.

13 Vgl. Widmer, Maya. Artikel «Rüegg Annelise». In: Historisches Lexikon der Schweiz, www.hls.ch, eingesehen am 8. Februar 2012.

14 Wild, Andrea. Das aussergewöhnliche Leben der Annelise Rüegg. In: Verein Frauenstadtrundgang Zürich (Hg.). Fräulein, zahlen bitte! Von legendären Zürcher Wirtsfrauen, stadtbekannten Lokalen und hart verdientem Geld. Zürich 2011, S. 68–82.

15 Kuhn, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit, S. 359.

16 Wild, Das aussergewöhnliche Leben, S. 70.

17 Wild, Das aussergewöhnliche Leben, S. 71; Speitkamp, Der Rest ist für Sie, S. 76. Zeitgenössisch vgl. Buomberger, Ferdinand. Kellnerinnenschutz und Kellnerinnenelend in der Schweiz. Ein Beitrag zur Frage der Gewerbegesetzgebung. In: Zeitschrift für christliche Sozialreform 38 (1916), S. 81–112.

18 Zum Zusammenhang zwischen Wirtshaus und Prostitution im 19. Jahrhundert vgl. Zumkehr, Nicole. Prostitution in der Stadt Basel am Ende des 19. Jahrhunderts. Darstellung der Organisations- und Erscheinungsformen anhand des Deliktes Kuppelei. Lizenziatsarbeit. Basel 1992. Zum Sex im Wirtshaus in der Vormoderne Österreichs vgl. Scheutz, Martin. *«hab ichs auch im würthshauß da und dort gehört [...].»* Gaststätten als multifunktionale öffentliche Orte im 18. Jahrhundert. In: Scheutz, Martin, Wolfgang Schmale und Dana Štefanová (Hg.), Orte des Wissens. Jahrbuch der Österreichischen Gesellschaft zur Erforschung des achtzehnten Jahrhunderts 18/19 (2004), S. 169–203, hier S. 196–196. Aus der Gegenwartsperspektive heraus vgl. Beneder, Beatrix. Männerort Gasthaus? Öffentlichkeit als sexualisierter Raum. Frankfurt am Main 1997.

19 Für Zürich vgl. Kessler, Rita. Nachtleben im Zürcher Niederdorf um 1915. Nach den Erinnerungen von Emmy Hennings und Hugo Ball. In: Zürcher Taschenbuch auf das Jahr 2007, S. 283–308; Avanzino, Natalie. «Ich verkehrte geschlechtlich mit demselben und erhielt zwei Franken Trinkgeld.» Die Zürcher Kellnerinnen und ihre Nähe zur Prostitution. In: Sarasin, Philipp, Regula Bochsler und Patrick Kury (Hg.). Wertes Fräulein, was kosten Sie? Prostitution in Zürich 1875–1925, S. 58–63.

20 Allgemein vgl. beispielsweise Kift, Dagmar (Hg.). Kirmes – Kneipe – Kino. Arbeiterkultur im Ruhrgebiet zwischen Kommerz und Kontrolle (1850–1914). Paderborn 1992; Peiss, Kathy. Cheap Amusements. Working Women and Leisure in Turn-of-the-Century New York; Maase, Kaspar. Grenzenloses Vergnügen. Der Aufstieg der Massenkultur, 1850–1970. Frankfurt am Main 1997.

21 Rüegg, Erlebnisse einer Serviertochter, S. 119.

22 Vgl. Rüegg, Erlebnisse einer Serviertochter, S. 61.

23 Rüegg, Annelise. Weitere Erlebnisse. Zürich 1916, S. 84f.

24 Vgl. Speitkamp, Der Rest ist für Sie, S. 65–92. Für die Schweiz vgl. Volz, Willi. Die Trinkgeldfrage im schweizerischen Gastwirtschaftsgewerbe. Rechtlich, sozialpolitisch. Diss. iur. Universität Bern, Bern 1954.

25 Kuhn, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit, S. 359–361.

26 Kuhn, Aufmerksamkeit und Freundlichkeit, S. 363.

[27] Reichen, Quirinus. Artikel «Scherz, Ernst». In: Historisches Lexikon der Schweiz, www.hls.ch, eingesehen am 9. Februar 2012.
[28] Scherz, Ernst. … und jeder König nur ein Gast. Erinnerungen. Bern und München 1982.
[29] Scherz, … und jeder König, S. 33.
[30] Scherz, … und jeder König, S. 34.
[31] Scherz, … und jeder König, S. 35.
[32] Scherz, … und jeder König, S. 36.
[33] Girtler, «Herrschaften», S. 371.
[34] Vgl. Badrutt, Anton. Mein Wegweiser. Erinnerungen eines St. Moritzer Hoteliers. Samedan o. J. Zur Familie Badrutt vgl. Ruf, Susanna. Five Generations of the Badrutt Family. Hotel Pioneers and Founders of the Winter Tourist Season. Zürich 2011.
[35] Badrutt, Mein Wegweiser, S. 32.
[36] Badrutt, Mein Wegweiser, S. 33.
[37] Badrutt, Mein Wegweiser, S. 33f.
[38] Badrutt, Mein Wegweiser, S. 79.
[39] Badrutt, Mein Wegweiser, S. 85.
[40] Vgl. klassisch Veblen, Thorstein. The Theory of the Leisure Class. Oxford 2009.
[41] Vgl. Langreiter, Einstellungssache, S. 85.
[42] Keiser, Hedy, und Esther Hürlimann. «Fräulein, zahle bitte!». Aus dem Leben der Gastwirtin Hedy Keiser. Zürich 1999.
[43] Keiser und Hürlimann, Fräulein, S. 23.
[44] Keiser und Hürlimann, Fräulein, S. 24.
[45] Keiser und Hürlimann, Fräulein, S. 27.
[46] Vgl. dazu Brändle, Fabian. Zwischen Volkskultur und Herrschaft. Wirtshäuser und Wirte in der Fürstabtei St. Gallen, 1550–1795. Unveröffentlichte Lizenziatsarbeit Universität Zürich. Zürich 1997; Brändle Fabian. Toggenburger Wirtshäuser und Wirte im 17. und 18. Jahrhundert. In: Brändle, Fabian, Lorenz Heiligensetzer und Paul Michel (Hg.). Obrigkeit und Opposition. Drei Beiträge zur Kulturgeschichte des Toggenburgs aus dem 17./18. Jahrhundert. Wattwil 1999, S. 7–51. Allgemein vgl. Kümin, Beat A. Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe. Houndmills 2007.
[47] Keiser und Hürlimann, Fräulein, S. 82
[48] Keiser und Hürlimann, Fräulein, S. 103
[49] Vgl dazu Gyr, Ueli. Das Welschlandjahr. Milieuwechsel und Alltagserfahrung von Volontärinnen. Basel 1992.
[50] Gut, Alois. Wisi. Vom einfachen Landbuben zum Unternehmer und Hotelier. Willisau 1997
[51] Gut, Wisi, S. 40.
[52] Girtler, «Herrschaften», S. 337–344.
[53] Gut, Wisi, S. 41.
[54] Gut, Wisi, S. 44–46.
[55] Vgl. beispielswiese Schlatter, Christoph. «Merkwürdigerweise bekam ich Neigung zu Burschen». Selbstbilder und Fremdbilder homosexueller Männer in Schaffhausen 1867 bis 1970. Zürich 2001.
[56] Fischbacher, So ging man eben ins Hotel, S. 41.
[57] Goffman, Wir alle spielen Theater, S. 70.
[58] Girtler, «Herrschaften», S. 344.
[59] Fischbacher, So ging man eben ins Hotel, S. 41, basierend auf einem rätoromanischen Tourismushandbuch von 1931.