

Stützen des Hotels

Autor(en): **Guggenbühl-Prisma, Heinz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **13 (1937)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-751661>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

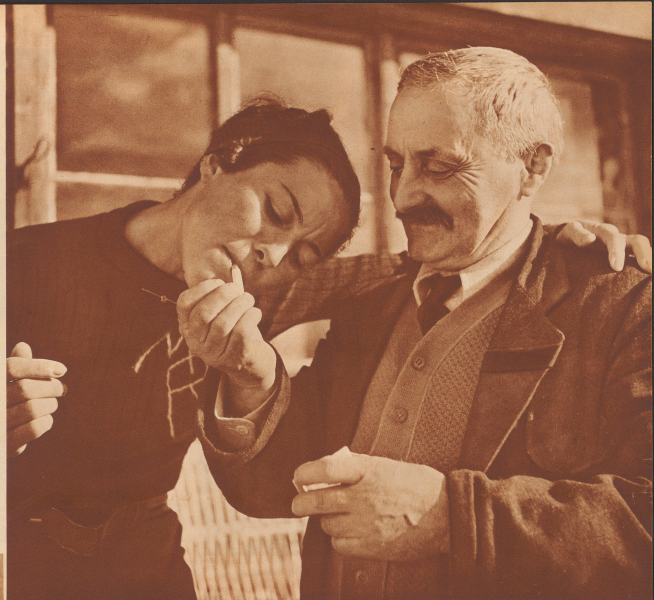
Rechts: Der Küchenchef Gaston Humbert mit 18 Dienstjahren.



Er stammt aus La Chaux-de-Fonds, Stett seit 1917 der Kochschule von... Er ist der Bruder des kochenden Humbert, hat die Konditor in Montreux... Er schloss, so wie man sieht, ein Geldverleihen, sondern gibt ihm herbei villing auf 18 ans de service. Le chef Gaston Humbert est originaire de La Chaux-de-Fonds. Il a débuté comme pâtissier à Montreux, puis fut engagé au Hotel de St-Moritz comme chef-coucheur. Aucun plus ne quitte les cuisines du Carlton sans avoir été l'objet de son contrôle personnel. Comme on l'imagine, le prestige, il se représente pas pour de l'argent, mais pour l'amour de l'art.

Links: Der Maître d'hôtel Joseph Forzani.

In eine Anwesenheit in einem Fach. Wie in St. Moritz... 18 ans de service. Le maître d'hôtel Joseph Forzani est né et dans sa famille. Comme il est d'origine de St-Moritz, c'est lui qui dirige son personnel. Italien - devenu Suisse par la suite - il a été la campagne de 1913-1917 de l'Autriche.



STÜTZEN DES HOTELS

Bilderbericht von den langjährigen und treuen Helfern im Carlton-Hotel in St. Moritz von Heinz Guggenbühl-Prisma

Die Gäste eines Luxushotels machen große Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Küche und Haus. Das ist vorrangig ihre Pflicht, denn sonst wären sie ja keine richtigen Luxus-Hoteltäste. Es ist ihnen wichtig, daß das Personal des Hotels von ersten Augenblick an wisse, wen es vor sich hat, es soll Bescheid wissen über Name, Stellung und Gewohnheiten. Gewohnheiten hat jeder, auch der kleinste Mann. Luxusgäste haben erst recht die Fähigkeit, nach welchen sie nicht lang gefragt zu werden wünschen. So ist es dem Hotel wichtig, treue, zuverlässige und einblühende Helfer zu haben. Hier die richtige Wahl zu treffen, ist eine der wesentlichsten und entscheidenden Aufgaben der Direktion.

De bons et loyaux serviteurs, telle est la nécessité première d'un grand hôtel. Ceux du Carlton de St-Moritz réalisent, comme le montrent nos légendes, des modèles de genre.



Die Chefgouvernante Frau Agnes Hüder mit 32 Dienstjahren. Sie ist jetzt 75jährig und immer noch rüstig und ihrem verantwortungsvollen Posten. Stammt aus Santa Maria im Misostertal, wo sie ein Haus besitzt. Sie hat ihr ganzes Leben gearbeitet, um ihrer Nichte die Ausbildung zur Stenotyp zu ermöglichen. Sie verheiratet, daß sie die Schule von Santa Maria besuchte. Sie verheiratet, daß sie die Schule von Santa Maria besuchte. Sie verheiratet, daß sie die Schule von Santa Maria besuchte.



Der Etageportier Grotz. Hier geht nicht 24 Jahren durch die Gänge des Hauses. Ein Besucher der dieses sich der Gründung des Hotels Carlton, d. h. seit 24 Jahren, im Hause ist. Auch er genießt das unbeschwerliche Vertrauen der Direktion und der Stammgäste, die ihn bei ihrer Ankunft einleiten und den Anpacken der Koffer und wöchentliche Enträumen des Appartements überlassen.

jedes Ding und weil um die Laubbären des Gases. Die junge Dame auf dem Bild wird von ihm besonders verwöhnt und die entzückten Wünsche Da ihm den Umarmungen erwidert, daß er sie schon so viele Jahre in ganz kleinen Mädchen mit demselben Vergnügen bedient hat. 24 ans de service. Le garçon d'étage, Gustav Grotz, est un vieux compagnon de l'hôtelier suisse. Tous les clients savent qu'on peut lui confier les clés des bagages et lui demander son aide. Beaucoup le considèrent comme un ami, d'autres cette jeune femme. Bien l'a connu regardé comme ça et on ne l'a jamais vu qu'on ne cece lui dit rien.



Der Barkeeper John mit 18 Dienstjahren. Er begann seine Laufbahn 1908 in England in Brighton, in verheiratet und hat zwei im gleichen Hotel. In der Zwischenzeit besorgte Vater Siegen sein Haus und seinen Acker mit dem Barman Landwirt in der Kuchengasse in der Kuchengasse. 18 ans de service. Le barman John qui rassemble un peu à Livorno (au phérique l'estend), a commencé dans le métier de la cuisine à Brighton, au Manhattan de New York, au Montreux. Au début, John se nomme Hans Siegen, il est marié et père de deux enfants, dans le plus jeune âge de charge. à Montreux, il a travaillé au Carlton comme garçon. Propriétaire et agriculteur, il a travaillé au Carlton comme garçon. Propriétaire et agriculteur, il a travaillé au Carlton comme garçon. Propriétaire et agriculteur, il a travaillé au Carlton comme garçon.



Die Faktotum Dante mit 18 Dienstjahren. Er kommt aus Como, ist Vater von sieben Kindern, war von 1908 bis heute am Bau des Carlton-Hotel mitgearbeitet. Er weiß daher überall genau Bescheid und kennt den Verlauf jeder Röhre und jeder Leitung im Haus. Seine Hauptaufgabe in der Verwaltung der Eishalle. Auch ist er ein Rechts-Gelehrter, die beste Meßer von St. Moritz heranzubringen. In der Zwischenzeit wurde sein Sohn als Maurer, Maler, Schreiner und Tapezierer die Reparaturen im Hause besorgt. 18 ans de service. L'homme de peine Dante vient de Como. Il a vu les plans familiaux de ses enfants. Il a travaillé à la construction de l'hôtel comme maçon et connaît l'emplacement de chaque tuyau, de chaque conduite. Son principal devoir est l'entretien de la patinoire; mais il a pour autre titre de gloire de fournir le meilleur lait glacé de St-Moritz. Pendant la guerre, il travailla au Carlton, tout à la fois maçon, peintre, menuisier et tapissier.



Der Chefconcierge Toriani arbeitet 24 Jahre unter gleicher Direktion. Ein spanischer Posten, der wohl niemandem so, auch die stärksten Nerven zu brechen. Er erwarb seinen Posten durch seine Familie und begann Anfang des Jahres im Carlton von St. Moritz. Von morgen 1 Uhr bis 11 Uhr nachts ist er im Carlton unterrichtet von 24 Personen, Annehmlichkeiten, Pflanzungen etc. 24 ans au service. Le concierge Toriani, appartenant à une vieille famille de Bière, Il a débuté à l'âge de 16 ans comme élève au Carlton de St-Moritz. Puis il fit son tour d'Europe à Londres, Salzbourg, Rome, Milan. Depuis 1913 il travaille au Carlton, tout chaque jour à 24 heures et travaille à 27 heures.