Was die HOSPES bringt

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]**

Band (Jahr): **27 (1954)**

Heft 4

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777110

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

WAS DIE HOSPES BRINGT

Am 14. Mai wird in Bern die HOSPES eröffnet: die große schweizerische Fremdenverkehrs- und internationale Kochkunstausstellung. Rund zwanzig Nationen sind an ihr durch Gesandte der Gastlichkeit vertreten, Meisterköche, die Sie als Gast – HOSPES ist der lateinische Ausdruck dafür – erwarten. Alles, was mit Gastwirtschaft und Gastfreundschaft zu tun hat, soll Ihnen in Bern zum genußreichen Erlebnis werden. In einer Sonderschau «Fremdenverkehr» gibt die Schweiz mit ihren Institutionen des Verkehrs und der Hotellerie Einblick in touristische und Verkehrsprobleme. Die Schweizerische Zentrale für Verkehrsförderung bietet uns in Bild und Wort einen Querschnitt durch die landschaftliche und kulturelle Vielfalt eines Landes, das Pionierboden des europäischen Tourismus ist. Bundes- und Privatbahnen zeigen die Bequemlichkeiten des modernen Eisenbahnfahrens, die Postverwaltung des Reisens in ihren Cars alpins. Und der Helikopter steigt im Ausstellungsareal auf, läßt den Blick über ein Gelände gewinnen, das sechshundert Aussteller vereinigt. Vom Fuß der Altstadt Berns aber, die zu den schönsten Städtebildern Europas gehört, werden Sie von einer Sesselbahn auf eine Allmende getragen, die für Wochen internationales Gepräge aufweisen darf.

Dort sehen Sie, im großen Pavillon der Kochkunst, leckere Werke von Meisterköchen aus aller Welt. Im internationalen Restaurant wetteifern abwechslungsweise Köche verschiedener Länder mit nationalen Spezialitäten um Ihre Gunst. Wir speisen bei den kulinarischen Großmächten Frankreich und China, sind Gäste Ägyptens, Belgiens, Dänemarks, von Deutschland, England, Finnland, Italien, Jugoslawien, Kanada, der Niederlande, von Norwegen und Schweden, der Schweiz, Spaniens und den USA. Schiffahrts- und Fluggesellschaften lassen sich an der HOSPES blicken, die mit einer Beteiligung von zwanzig Equipen die bisher größte internationale Kochkunstausstellung sein wird.

Im Landgasthof wie im Musterhotel kommt der Gastronome auf seine Rechnung (und an der HOSPES überhaupt zu Rechnungen, welche diejenigen städtischer Restaurants nicht übersteigen!). Sie essen und trinken im Großrestaurant, im Waadtländerkeller, in der Bündner- und in einer Seeweinstube, im Walliser Speicher oder erinnern sich kulinarischer Reiseerlebnisse im «Pavillon de France», in der «Trattoria Toscana», im internationalen Grillroom. Ein Expreßbuffet erwartet Sie bei den Bundesbahnen im Musterbahnhof, wo auch ein Speisewagen neben der «Spanischbrötlibahn», dem ältesten schweizerischen Eisenbahnzug, steht. Sie löschen den Durst im Milch-, Most-, Mineralwasser- oder im Bierpavillon, der zudem eine Militärküche birgt. Sie stärken den Appetit in den Bars. Sie besuchen die Cafés und das internationale Cocktailtournier – an dem übrigens auch alkoholfreie Drinks zugelassen sind. Sie finden ein alkoholfreies Restaurant mit Küchliwirtschaft; und das vegetarische erinnert uns daran, daß es an der HOSPES auch eine sehr wesentliche Abteilung «Moderne Ernährung und Diät» gibt, die im Zeichen der heilenden Kochkunst steht. Mannigfaltig wird die Abteilung «Lebensmittel, Genußmittel und Getränke» sein. An den Herden des Demonstrationspavillons dürfen Hausfrauen und Privatköchinnen ihr Wissen erweitern.

Von der Kultur der Gastlichkeit vieler Völker sprechen eindrücklich die historische und die literarische Schau, reden kunstvolles Geschirr und Besteck, eine echte chinesische Prunktafel, berichten bibliophile Kostbarkeiten. Und kritisch wird die Freude am Essen durch meisterhafte Lithographien Daumiers beleuchtet. Modeschauen aus Paris, Rom, Genf und Zürich bereichern die künstlerische Note der Ausstellung, an der übrigens auch die drei besten Glasbläser aus Murano arbeiten werden und an der berühmte ausländische Musikkorps auftreten. Dancings und ein großer Vergnügungspark mit einzigartigen Attraktionen sorgen an der HOSPES für Ihre Unterhaltung.

Höhepunkt der HOSPES wird aber der Wettbewerb um die Meisterschaft der Nationen in der Kochkunst sein. *–ss–*

ANDERE LÄNDER, ANDERE SPEISEN

Le mal temps passe et retourne le bon
pendant qu'on trinque autour de gras jambon
François Rabelais

Die HOSPES in Bern wird die Unterschiede zeigen und, wie wir hoffen, auch so etwas wie eine internationale Wertschätzung des einen für die Kochkunst des andern hervorbringen, woraus denn auch ein Gemeinschaftsgefühl aller, die zu ihres Leibes Notdurft der Früchte derselben Mutter Erde bedürfen, entstehen könnte, entsprechend dem weisen Wort von Jeremias Gotthelf: «Man wird erst recht miteinander zufrieden, wenn man miteinander ißt und trinkt.»

Verschieden ist schon die Einstellung der Völker zur Kochkunst. *Hier* ist sie ausschließlich Sache der Frau. Der Mann wird nichts dazu sagen, außer wenn er damit unzufrieden ist. *Dort* gilt die Zubereitung der Speise als die höchste Aufgabe, von der auch der Herr des Hauses am besten Bescheid wissen muß, wenn er seine Autorität wahren will. Ein Bauer im Malcantone hat, wenn wir zum Abendsitz bei ihm waren, jeweilen die Frau zur Serviertochter degradiert und persönlich irgendeine Kleinigkeit zubereitet. Er hat uns auch im März frische Trauben aus seinem Weinberg aufgestellt. Da war jede Beere am Stielansatz durch einen Tropfen Wachs gegen das Verdunsten geschützt, und ich konnte mir beim besten Willen keinen Berner Bauer vorstellen, der sich die Mühe zu einer so kniffligen Arbeit nähme. Wir sehen darin einen Gegensatz zwischen Germanen und Romanen.

Der Tessiner wie der Italienisch-Bündner sprechen mit Geringschätzung vom «ris lung», dem «langen», d. h. zerkochten, breiartigen Reis, den man in der deutschen Schweiz bekommt. Er verlangt, daß der Reis «al dente» sei, daß jedes Körnchen noch ein klein wenig zu beißen gebe, und wird darum leicht gereizt, wenn die Gäste nicht rechtzeitig zu Tisch kommen und der Risotto auch nur eine halbe Minute zu lang über dem Feuer bleibt.

Es gibt zwei kulinarische Großmächte, eine im Westen, eine im Osten: Frankreich und China. Nie habe ich besser gegessen als während des Ersten Weltkrieges in französischen Militärzügen und auf Kriegsschiffen. Einmal als ich bei einem Frontbesuche während des Ersten Weltkrieges abgelöste französische Vorposten von ihrer Stellung in den Argonnen zurückbegleitete und einen Mann fragte, ob es etwas Neues gebe (ich meinte natürlich an der Front), sagte er: «Eh oui! Y a du lapin à la coop». Er dachte nur an den Kaninchenbraten, der ihm bevorstand, und wollte mich dazu einladen.

Letztes Jahr besuchte ich die äußerste Landspitze in der Bretagne. Ein Mann von der Equipe des Leuchtturms von Pointe du Raz machte den Führer. Er hatte eine kulinarische Entdeckung gemacht: wie man die großen Krabben, genannt «Meerspinnen», so zubereiten könne, daß sie genau schmecken und gerade so gut werden wie Hummer. Er lief uns noch nach, um uns das einzuprägen: «Je vous assure, je ne suis pas menteur: ça vaut le homard, et c'est tellement meilleur marché!» So ernst nimmt der Franzose das Essen wie manchmal kaum die Politik. Wie feierlich etwa in Dijon