

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1954)
Heft: 17

Artikel: Bei Pressekonferenzen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651468>

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: 08.01.2026

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

So ist ein ständiger Wechsel, das heißt ein Austausch des vollen mit dem leeren Kannensymbol möglich. Die Firma Baer & Co. verfügt seit vielen Jahren über eigene, aus Schlieren stammende, blitzblanke Aluminium-Milchkannen. Mit einer ingenösen Kannenwaschmaschine werden sämtliche Behälter tiptop gereinigt und steril gemacht. Man kann mit Hilfe der Lauge und der Bürsten der Maschine die Kannen sauberer reinigen, als dies nur von Hand möglich wäre.

Der nächste Schritt führte uns zur Pasteurisierungsanlage. Sie ist sehr zweckmäßig installiert und funktioniert tadellos. Aufs neue wurde uns wieder die riesige Bedeutung der Erforschung dieses Entkeimungsverfahrens durch Louis Pasteur bewußt. Dann führte uns Edwin Baer weiter von Abteilung zu Abteilung, von Raum zu Raum, von Geschloß zu Geschloß, kurz, vom Anfang bis zum Ende des Betriebes. So bekamen wir vom ganzen Herstellungsverfahren von A bis Z einen klaren Begriff.

Wir beobachteten die Arbeit der starken, gesund ausschenden Käser; die, wie wir deutlich erkennen konnten, eine sehr große berufliche Übung und fachmännische Erfahrung besitzen. Die meisten Beschäftigten sind seit vielen Jahren, teils seit Jahrzehnten (Hans Ineichen seit 32 Jahren) im Betrieb tätig. Es wird ruhig und überlegt gearbeitet, das spürten wir in jeder Abteilung. Ohne den hingebungsvollen Einsatz des Personals, für das ein besonderer *Wohlfahrtsfonds* besteht, könnte wohl kaum eine so vor treffliche Qualitätsleistung erzielt werden, wie sie hier Tatsache ist.

Überall herrscht äußerste Reinlichkeit. Überall wird mit größter Ruhe und scharfer Aufmerksamkeit gearbeitet. Mit Interesse folgten wir den klaren und anschaulichen Erläuterungen von Edwin Baer über die unterschiedlichen Herstellungsprozesse der verschiedenen Weichkäse. Es handelt sich in Küfnacht um keine «Käsefabrik». Es wird kein Schachtelkäse fabriziert, sondern in der größten

Milchkäserei, die es in der Schweiz gibt, entsteht richtiger, echter *Naturkäse*. Von Raum zu Raum, von den Milchsäurekulturen, von der Abteilung, in der der *Käsestoff* (Schotten) eingefüllt wird, vom Salzbad und vom «Schmiers-Raum», und ganz besonders in der Extraabteilung, wo der Edelpilzkäse, der *Baer-Camembert* hergestellt wird, wuchs unser Interesse. Die Eindrücke waren so stark, daß wir uns vornehmen, noch eine besondere Betriebsreportage über diese Weichkäserei zu schreiben.

Denn *Weichkäse* ist eine besondere Gruppe Käse, die sich durch ihren weichen Teig und durch ihr Aroma auszeichnet. Bei unserer Exkursion in Küfnacht konnten wir beobachten, wie bei der Herstellung von Weichkäse, im Gegensatz zum Hartkäse, die Käsemasse nicht gepréßt, die Gallerte wird dabei vorerst nur sehr wenig zerkleinert. Diese Art des Verfahrens bedingt einen hohen *Gehalt des Käses an Molke*, vor allem aus diesen Gründen bleibt der Käse weich. Wichtig ist, wie das bei Baer & Co. geschieht, daß der Milchbehandlung schon vor der Käseherstellung besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird, wobei die Erfassung des Milchreifungsgrades von entscheidender Bedeutung ist.

Mit großer Spannung verfolgten wir in Küfnacht das *Einlaben*. Das zur Verwendung kommende Labpulver wird täglich frisch (Luftpost!) bezogen. Das Labpulver wird mit Kulturlüssigkeit gemischt und in stark verdünntem Zustand der *Kessimilch* beigegeben. Die Labgerinnung wird zeitlich stark hinauszögert.

Beim eigentlichen Käsen haben wir das gründliche Durchmischen des Labes mit der Kessimilch einläßlich beobachtet. Wir sehen, wie die Labgallerte nur wenig zerkleinert und dann in Aluminiumformen eingefüllt wird. In den Formen wird die Käsemasse ihrer Molke ab. Während die Abtopfensetzung eine mehr oder weniger kräftige Milchgärung ein, die für die zukünftige Qualität des Käses maßgebend ist. In

den verschiedenen Käseräumen haben wir die weitere Behandlung des Produktes — nachdem die Käsemasse den richtigen Trockengrad erreicht hat — verfolgt. Mit wachem Interesse vernahmen wir von Herrn Baer, wie die Käsesorten auf verschiedene Art und Weise gesalzen und «geschmiert» werden. Das «Schmieren» ist ja gerade beim *Limburger* von besonderer Bedeutung. Die Rinde des Käses wird durch Waschen und Überstrichen absichtlich feucht gehalten, durch wird die Bildung einer Oberflächenhaut sehr begünstigt. Diese verleiht dem Käse das besondere Aroma.

Bei der Herstellung der Edelpilzkäse *Brie* und *Camembert* ist das Verfahren ein anderes, sozusagen ein edleres. Als wir mit Herrn Baer in den klimatisierten Räumen die verschiedenen Stadien der Edelpilzkreuzung von Gestell zu Gestell und von Raum zu Raum beobachteten, lief uns wegen der *Appetitlichkeit* der schönen schneeweißen Camembert-Chäslü vor Gluschi das Wasser im Mund zusammen. Die Käsekäse sind in ihrem Pilzwachstumsprozeß sehr schön, fabelfhaft blättrig anzuschauen. Unwillkürlich stellte sich bei uns auch der Vergleich mit *Edelweiß* ein. Unsere beiden Photographien zu dieser Schilderung vermögen nur einen schwachen Abglanz vom edelweißhaften Schimmer, den Baers *Camembert Suisse* ausstrahlt, wiederzugeben.

So war also die Exkursion in die grösste schweizerische Weichkäserei die beste Ergänzung und anschaulichste Instruktion nach der Orientierung von Prof. Dr. E. Zolliker in der Mühlechthausen Institut der ETH in Zürich. Wir sind Prof. Zolliker und Edwin Baer dankbar für die uns gebotene Information und Instruktion. Beide Erlebnisse haben uns, an Ort und Stelle, bewiesen, daß wir in der *Schweiz*, namentlich auch in der *Stadt Zürich*, Punkte Förderung der Qualität von Milch und Käse und Butter erfreulich große, ja bedeutende, entscheidende Fortschritte erzielt haben.

Peter Güttinger

ken dienenden Elementen geordnet und koordiniert ineinander, also auch hier vollendete Kombination.

Form und Zweck des Ascot-House wurden aus vorbildlicher Teamwork-Leistung entwickelt. Als Bauherr zeichnete die Baueg AG. Die Generalunternehmung, Gesamtplanung und Bauleitung lagen in den erfahrenen Händen der AG Eug. Scotoni-Gaßmann, für die der Senior Eugen Scotoni und dessen jüngster Sohn, Dr. A. E. Scotoni, das Szepter mit Takt und Energie führten. Die erfolgreiche Architektengemeinschaft Baerlocher & Unger und Fr. Rüegsegger schuf die Pläne. Die Ingenieurleistungen wurden von Ugo Gozzi berechnet. Last not least wirkte Direktor Hans Buol als hotelfachkundiger Berater. So entstand aus der glücklichen Gemeinschaftsarbeit dieser Erfahrenen das einheitlich wirkende zweitürige Geschäftshaus und Hotel

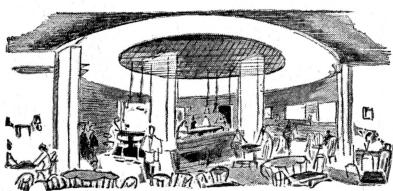


Eingang zum Hotel und Restaurant

der klar zum Ausdruck kommenden Kombination.

Die Kombination ergab sich aus der Verbindung von zwei Trakten zu einem Bau. Der Trakt für das Geschäftshaus und der Trakt für das Hotel «Ascot» bilden eine Einheit. Diese Einheit ist in der Außen- und Innenarchitektur in jeder Beziehung formvollendet durchgeführt. Außenwelt beherrscht der kombinierte Bau die Straßenecke, die später zur Platzcke erweitert wird, souverän. Im Innern greifen die verschiedenen Zweck-

Das Ascot-Hotel trägt in allen Teilen die Zeichen der Neuzeit. Es wirkt markant; es ist ein schlankes, offenes, freundliches, elegantes Haus. In einigen Jahren, wenn die jetzt noch vor ihm stehenden, wie verkörperte Langeweile wirkenden alten Häuser dem Erdbeben gleichgemacht sein werden, wird es seine klare westliche Stirnfront offen und blank dem Bahnhof-



Bar und Restaurant «Ascot»

Der Elefant — ein Fachmann für Trinkwasserbeschaffung

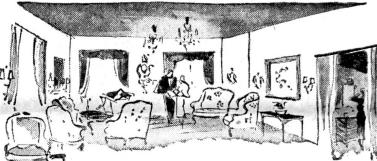
Im Journal der britischen Gesellschaft für Wildtierschutz berichtet Mervyn Cowie, der Direktor der Wildschutzgebiete von Kenya, über die bemerkenswerte Rolle, die der Elefant bei der Trinkwasserversorgung der ganzen afrikanischen Tierwelt spielt. Während der Trockenzeit, die sich über den größten Teil des Jahres erstreckt, ist der wichtigste Wasserlauf des Gebietes, der Fluß Tiva, unsichtbar und fließt lange Strecken unterirdisch durch den Sandboden.

Auf eine Umfrage, wie sich der Neuyorker das Paradies vorstellt, war eine der Antworten: Gehälter wie 1950, Preise wie 1933, Dividenden wie 1926, Steuern wie 1919.

Bei Pressekonferenzen ...

... Sec oder trocken, das ist einerlei, entscheidend ist die Qualität ...

«Sec oder trocken?» — so fragt bei Pressekonferenzen, bei Einladungen, bei Empfängen oder auch bei einer «gewöhnlichen» Bestellung, die auf die eigene Rechnung geht, der Kellner oder die Servier Tochter. Es haben ja nicht alle Gäste die gleichen Trinkgewohnheiten. Deshalb muß man fragen, wie der Aperitif gewünscht wird, sec oder trocken. Gerade beim Aperitiftrinken muß man die Gäste nach ihrer Fasson seelig werden lassen. Für die Seligkeit, den Genuß der Erfrischung, ist aber die Qualität entscheidend. Darum muß man sich vor dem Anbieten von undefinierbaren Auch-Aperitifs in acht nehmen. Man muß sich hüten, sich einfach etwas x-beliebig einschenken zu lassen. Es ist auch nicht gut, wenn man lange *weeweilt*, was man für einen Apéro wählen soll. Gerade hier heißt's: Bestimmt sein! Man muß wissen, was man will. Immer und immer wieder fährt man am besten mit einem erwähnenswerten *Weisflog-Bitter*. Da kann einem nichts passieren. Ob man ihn sec oder trocken trinkt, er ist mild und bekömmlich; sei es vor oder nach dem Essen. Das Allerwichtigste ist, daß man auf den Namen *WEISFLOG* achte. Wo diese wohlbekannten acht Buchstaben auf der Flasche stehen, da kann man getrost zum Gläschen greifen und einen «genehmigen». Denn: *WEISFLOG*-Qualität ist bewährt! Ap.



Hotelhalle in der 1. Etage

plat gestaltet, drei Kastanienbäume lassen ihn als Garten erscheinen. Der Blick ins Kellergeschoss zeigt auch nach außen die wohorgedeckte technische Disposition der Wäscherei und Kellerräume.

Beim Augenschein der Läden, des Hotel- und Speiserauums und der Büro- und Hotelräume entdeckt man auf Schritt und Tritt gediegene innenarchitektonische Besonderheiten und Novitäten.

Die Läden sind tief; sie präsentieren moderne Raumkultur; das Restaurant bietet, nach englischem Vorbild, im modernisierten Windsorstil dezentre Atmosphäre; Turfbilder ver-sinnbilden den Namen des Hauses künstlerisch. Zwei versenkbarer Großfenster ermöglichen im Sommer den beliebten Boulevardcafébetrieb. Das Bar-Buffet ist oval geformt; es bietet in dieser Gestalt besondere Bequemlichkeit für die Gäste.

Der Weg ins Hotel führt durch ein restlos modernes Foyer, es ist farbig prächtig pointiert, Rezeption und Lift sind sozusagen eingekleidet, eingefügt. Zur Hotelhalle in der ersten Etage führt auch eine formidabel geschwungene Spiegelstiege. Von der mit Stilmöbeln aller Art und wertvollen Gemälden (u. a. zwei echte Rubens und zahlreiche Original-Daumier-Stiche) bekleidet sich ein entzückender Blick auf die schmucke Kirche Enge.

Alle Hotelrägen bieten Einer- oder Zweierzimmer, jedes mit Bad, WC, Bidet, Radio oder, je nach Bedarf, Kombinationen verschiedener Suiten. Der Gast oder die Gäste können, je nach Bedürfnis, zwecks Konferenzen,

die Zimmerfolge selber bestimmen und sich so gemütlich wohnlich einrichten und häuslich niederlassen.

Ja, das Hotel «Ascot» ist ein wohl-durchdachtes, jeden neuzeitlichen Komfort bietendes Residential-Hotel, das heißt ein *erstklassiges Wohn-Hotel*. An der Südfront kann der Gast sich am Wohnbalkon, an der Nordfront an den ruhigen Gartenlage, in den Räumen an Geräuschkämpfung und nobler, zweckschöner Ausstattung erfreuen.

Die Schränke sind vorteilhaft, die Schreibgelegenheiten und Fauteuils bequem, die Grand lits echt französisch, die Toiletten, Bäder und Duschen separaten, die Strahlungsheizung dem Klima anpaßbar, der Garderobe vorraum vor jedem Schlafzimmer praktisch, die Spannteppiche und Schwammmatratzen beruhigend.

Summa summarum bietet das Hotel «Ascot» eine bedeutungsvolle Kombination von vielen Vorteilen für den anspruchsvollen, tadellosen Service schätzenden Gast. Man wohnt im Hotel, ist und ist in der City und genießt zudem behagliche Ruhe.

Der Augenschein hat uns davon überzeugt, daß hier *Großzügigkeit* am Werk war. Bei der Kombination für das Ascot-Hotel wurde großzügig gestaltet, großzügig gearbeitet. Die AG Eugen Scotoni-Gaßmann durfte daher, mit samt ihren Tochtergesellschaften, ihr neues Domizil getrost in *Ascot-House* beziehen und sich darin häuslich niederlassen. Denn dieses großzügig kombinierte moderne City-Haus steht vor allem im Zeichen positiver Zusammenarbeit im guten, fortschrittenen Turicensis.



HOTEL
RESTAURANT
BAR
Telephon 23 57 33
ZÜRICH LAVATERSSTRASSE 15
Telephon 25 50 18