

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 15 (1906)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Zur Reform der Hotelküche  
**Autor:** Oberst, V.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-522624>

#### 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:** 16.01.2026

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



Rufnahms-Gefüche.  
Demandes d'Admission.

Französische  
Uit de enkels.

Herr Otto Frey, Direktor des Hotel Baslerhof, Basel . . . . . 40

Paten: Herren J. Ameler, Hotel Adler, Solothurn, und Jules Decasper, Pension des Chalets, Champéry.

Herr J. Häckli, Besitzer des Hotel Balances-Bellevue, Luzern . . . . . 140

Paten: Herren Ad. Zähringer und G. Muth, Hotel Bristol, Luzern.

Herr Aug. F. Denner, Direktor des Hotel Germania & Drossel, Brunnen (personliches Mitglied).

Paten: Herren J. Aufdermauer, Hotel Germania, Brunnen, und Ambros Eberle, Hotel Frohmalp, Morschach.



\* ADLIS \*

Am 1. ds. sind an die Mitglieder der Jahrestafel, das Mitgliederverzeichnis und ein Zirkular betr. die Propagandafrage abgegangen.

Wer die Sendung allenfalls nicht erhalten haben sollte, ist gebeten, sie zu reklamieren.

#### ***Das Zentralbüro.***

Le 1<sup>er</sup> juin a été expédié aux Sociétaires le Rapport de gestion, la Liste des membres et une Circulaire concernant la question de la propagande.

Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont priés de le réclamer.

#### ***Le Bureau central.***

### ***Zum Lebensmittelpolizeigesetz.***

(Eingesandt.)

Nur noch eine kurze Zeit trennt uns von dem Tage, an welchem die Entscheidung über Annahme oder Verwerfung des Lebensmittelpolizeigesetzes getroffen werden soll. In unserm Organ, der „Hotel-Revue“, wurde offiziell nicht für oder gegen Stellung genommen, sondern es wurde der Gesetzesentwurf in seinem Wortlaut unsern Mitgliedern zur Kenntnis gebracht, und in No. 8 vom 24. Februar in einem Redaktionsartikel wurden die Gründe, die für und gegen das Gesetz sprechen, gründlich beleuchtet, es aber dann jedem selbst überlassen, die Konsequenzen für Annahme oder Verwerfung zu ziehen. Nun erschien in No. 10 der „Hotel-Revue“ eine Einsendung aus Hotelierkreisen aus Genf, in welcher ganz entschiedene Stellung gegen das Gesetz eingenommen wird. Es kann nun nicht in meiner Aufgabe liegen, an den Gründen, die zur Verwerfung des Gesetzes in betreffender Korrespondenz ins Feld geführt werden, Kritik zu üben, denn jedem ist es unbenommen, für seinen Standpunkt einzutreten und seine Meinung zu äußern; denn es kann ja, wie man sagt, jeder nach seiner Façon selbst werden, und somit sei auch mir für den entgegengesetzten Standpunkt ein kurzes Wort erlaubt.

Die Gründe, die allgemein von den Gegnern des Gesetzes für Verwerfung angeführt werden, sind verschiedene und viele; ich beschränke mich aber, um kurz zu sein nur auf 2 Hauptpunkte.

Vorerst wird darauf hingewiesen, dass durch die Annahme des Gesetzes der Import der aus dem Ausland zu beziehenden Lebensmittel erschwert und dadurch dieselben wesentlich verteuert würden. Sollte dieser Fall eintreten, so wäre dies selbstverständlich zu bedauern, besonders schon darum, weil die Lebensmittel jetzt schon höher im Preise sind als früher. Aber im Ernst wird niemand an dieses Schreckensgespenst glauben; denn in was soll diese Erschwerung stattfinden? Man lese doch genau den Art. 28, speziell Lemma 3 des Gesetzes und man wird zur Überzeugung kommen, dass von einer Erschwerung absolut nicht die Rede sein kann. Dann lese man Art. 31. Da ist dafür gesorgt, dass die Beamten nicht leichtfertig oder unnötigerweise die Waren zurück behalten, weil Vergütung geleistet werden muss. Im weiteren sagt uns Art. 34, Lemma 3, dass eine Verordnung bestimmen wird, wie wie raschem Verderbnis ausgesetzte Lebensmittel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden sollen. Wie kann man da noch von einer Erschwerung sprechen? Ueberdies habe ich volles Vertrauen in unsere obersten Behörden, in der Meinung, dass dieselben sich nicht dazu bereit finden lassen, dem Import von Lebensmitteln Erschwerungen entgegenzustellen, die nur allein der gesamten Bevölkerung zum Schaden gereichen würden. Lebensmittel, die nicht gefälscht werden können, werden überhaupt keine Erschwerung erfahren; und wenn bei Lebensmitteln, die gefälscht werden können, den Pätschern und Fälschern nur einmal auf die Finger geklopft wird, so ist das nur zu begrüßen.

Was nun eine zweite Einwendung gegen Annahme des Gesetzes anbetrifft, so wird die Befürchtung ausgesprochen, dass wir mit Annahme des Gesetzes etwas Unsicheres entgegennehmen, indem die Vollziehungsverordnungen erst nachher aufgestellt und wahrscheinlich in bureauratischem Sinn und Geist ausfallen werden. Nun ist ja richtig, dass Verordnungen, die nicht den gesetzgebenden Behörden zur Bekanntung unterbreitet werden, manchmal das Gute

im Gesetz wieder in Frage stellen und illusorisch machen können. Hoffen wir aber, dass dieser Fall nicht eintrete; es ist viel auf diesen Punkt aufmerksam gemacht worden, und wollen wir uns der zuversichtlichen Hoffnung hingeben, unsere Bundesbehörden werden dafür Sorge tragen, dass nicht erschwerende oder das Gute im Gesetz in Frage stellende Verordnungen geschaffen werden. Wir möchten zugleich den Wunsch äußern, dass dem Verlangen des Schweiz. Hotelier-Vereins um Zuziehung von Sachverständigen bei Aufstellung der Verordnungen Rechnung getragen werde.

Bei dieser Gelegenheit erlaube mir noch auf folgendes aufmerksam zu machen; es ist zwar schon von Seite der Redaktion geschehen; ich möchte es aber noch speziell herheben:

Im Jahre 1899 nach der ersten Beratung des Gesetzes reichte der Schweiz. Hotelier-Verein an den hohen Bundesrat zu Handen der Bundesversammlung eine Eingabe ein mit dem Gesuch: Es möchte im Gesetze festgestellt werden

1. Das Recht zur Berufung an eine Oberexpertise.

2. Dass Fische, Wildpret und Geflügel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden.

3. Dass bei Aufstellung der Vollziehungsverordnung eine aus verschiedenen Interessenten und Berufskreisen bestehende Expertenkommision zur Vernehmlassung zugezogen werde.

Punkt 1 wurde entsprochen laut Art. 16 und 18.

Punkt 2 wird in einer Verordnung vorgenommen.

Bur. Punkt 3 hoffen wir, wie schon gesagt, dass der Bundesrat entsprechen wird.

Nach all dem Gesagten kann ich meinen Kollegen die Annahme des Gesetzes nur bestens empfehlen; bekehren will ich niemand, aber dies möchte noch betonen: ich zweifle, dass im Falle der Verwerfung etwas Besseres nachkommt.

►►►

### ***Zur Reform der Hotelküche.***

Von einer deutschen Dame aus Eisenach erhalten wir über obiges Thema folgende verdienstwerte Anregungen: Von der Gattin eines Hotelbesitzers erfahr ich kürzlich, die Vereinigung der Schweizer Hoteliers habe schon öfter darüber beraten, ob es nicht an der Zeit sei, der teuren Fleischpreise wegen weniger Fleischgerichte als bisher bei den Mahlzeiten zu geben. Ich möchte nun Ihnen nur nahe legen, dass Sie damit vielfachen Wünschen entsprechen würden, denn es wird sehr häufig ernstlich darüber geklagt, dass in der jetzt üblichen Hotelküche die Fleischkost so sehr überwiegt. Mittags: Fisch, Geflügel, ein oder zwei Fleischspeisen, abends wieder Fleisch in ein bis zwei Platten, das ist viel und sehr ein töng, denn es gibt ja fast täglich dasselbe; Kalbfleisch oder Roastbeef und ähnliches.

Man ist inzwischen längst an der Ansicht und Ueberzeugung gekommen, dass der Mensch wenig oder kein Fleisch zu seiner Nahrung braucht und dass jedenfalls der übertriebene Fleischgenuss gesundheitsschädlich wirkt, Herz und Nieren erregt, das Blut mit Abfallstoffen belädt, die Nerven erregt, zu Gicht und Rheumatismus führt und anderes mehr. Dagegen eine gemischte Kost: die eingekochte und deshalb nahrhafte Suppen, reichlich Gemüse, Mehlspeisen, Obst, Milchspeisen, Käse u. dgl. ist viel gesünder, abwechslungsreicher, und würde sich mit viel weniger Kosten herstellen lassen. Wer viel reist, der seufzt über die unglaubliche Eintönigkeit der Hotelküche, überall gibt es dasselbe, ein Speisezettel gleicht dem andern und es ist eine Qual, z. B. Abendessen nach der Karte zusammenzustellen, es ist überall jeden Abend das Gleiche und zwar sind es immer nur Fleischspeisen, die geboten werden, mit Ausnahme einer Omelette gefüllt oder einfach oder mit Kräutern, das ist aber auch alles.

Warum gibt es kein Gasthäuser mehr wie früher, wo man schlichte, kräftige Haussmannskost bekommt, wo die jedem Land eigentümlichen Gerichte zu haben sind, wie Klöße, Pfannkuchen, Schmarren, Spätzle, Nudeln, Krapfen und wie all die volkstümlichen Gerichte heißen? Wie berühmt und beliebt ist die ächte österreichische Küche, wie gerne sucht man in einem Hotel auf, wo man auch italienische Gerichte bekommt, nur um der langweiligen, ewig gleichen französischen Küche zu entgehen. Bekäme man in der Schweiz von der herrlichen Schweizer Milch zubereitet, den guten Schweizer Käse, Obst, Nüsse, kräftiges Schwarzbrot usw., gerne würde man die vielen Fleischplatten missen, man würde sich wohler fühlen, länger auf der Reise bleiben und die Hotelbesitzer brauchten keine grossartigen Küchenchefs und hätten keine so teuren Fleischrechnungen.

Vegetarische Pensionen und Restaurants müssen immer mehr gesucht und es dürfte wenigstens an jedem Ort einen Gasthof geben, der reichlich gemischte, bürgerliche Haussmannskost verabreicht, ich glaube er würde viel Gäste bei sich sehen und viele würden eine solche Neuerung oder vielmehr das wieder zu Ehren kommen der alten Sitten mit Freuden begrüssen, denn die französische Küche und das viele Fleisch haben die Meisten von Herzen satt. Beide Teilen wäre auf diese Weise gedielt.

In Bezug auf Gemüse wäre allerdings noch zu bemerken, dass man sie, wenn sie kräftig sein sollen, nicht nach der alten Art kochen darf; mit Ueberbrühen, Ausbrühen, in viel Wasser kochen und dies wieder abgießen, damit entfernt man alle nahrhaften Stoffe; man soll das kalt gewaschene Gemüse in wenig kochendem Wasser kochen und dies wieder verwenden zur

weiteren Zubereitung des Gemüses, wenn man dieses nicht überhaupt nur in Butter weichdunsten kann. Salat sollte man womöglich mit Citronensaft anmachen. Ich besitze das praktische Kochbüchlein vom Schweizerischen Gemeindeverein; wie viel gute Suppen, Gemüse, Mehlspeisen, sieste Platten, Kuchen u. s. w. sind darin aufgezählt, die man wenigstens in kleinen Pensionen und einfacheren Gasthöfen leicht zu Tisch bringen könnte, wenn auch grosse Hotels sich nicht dazu herbeilassen würden. Es sollte eben doch allen Geschmacksrichtungen Rechnung getragen und nicht bloss nach Engländern und Franzosen gefragt werden, da doch auch so viele Deutsche reisen. Vielleicht ist es doch möglich, hier nach und nach Aenderungen herbeizuführen.

Frau Oberst V . . .

►►►

### ***Schmarotzer.***

Wir benutzen jede Gelegenheit, um dem Schmarotzertum auf den Leib zu rücken, das sich namentlich seitens gewisser ausländischer Blätter jedes Jahr breit macht, indem der Herr Chefredakteur Soundso bei den Hotels versucht, mit seiner Gemahlin „à l'œil“ oder zu mehr als billigen Preis bei hohen Ansprüchen, unterzukommen. Wenn nun sogar unsere einheimische Presse zu diesem verwerflichen Mittel greift, dann ist es umso mehr angezeigt, einzuschreiten.

Der hier in Frage kommende Fall betrifft ein Mitglied der Redaktion einer frischen Tageszeitung der Leuchtenstadt. Die bezüglichen Korrespondenzen lauten:

Luzern, den 14. April 1906.

Sehr geehrter Herr!

In einem unserm Blatte heute zugegangenen Peulleton wird den Besuchern der Mailänder Ausstellung ihr Hotel besonders empfohlen. Ich gedenke, auch mit meiner Frau die Ausstellung zu besuchen. Sofern wir nicht in diesen Fall den übrigens nicht geringen feststellen, um befriedigt zu gehen, so gedenken wir, so bald wir können, eine Empfehlung Ihres Hotels in unserm Blatt (amtlich belegte Tagessauflage 12,190, dritt vorerstbestes schweiz. polit. Tagesblatt) mit Sperrschrift veröffentlichen, was Ihnen grosse materielle Vorteile bringen würde, andernfalls werde ich Sie streichen.

Ich bitte um umgehenden Bescheid, da das Peulleton mit oder ohne jene Empfehlung — schon am Montag erscheinen wird.

Bei befriedigender Antwort bin ich auch zu wiederholter Empfehlung Ihres Hotels in unserem Blatt bereit.

Luzern, 14. April 1906.

Sehr geehrter Herr!

Mein brieflicher Schreiben von heute vormittag bestätigte, teile ich Ihnen noch mit, dass ich, sofern ich mit Frau nach Mailand zu kommen gedenke, bloss 1—2 (b 6 höchstens 3) Tage bei Ihnen Kost und Logis beziehen würde.

Luzern, 2. Mai 1906.

Sehr geehrter Herr!

Unser Blatt hat der Mailänder Ausstellung bisher vier grössere Artikel (3 Feuilletons) und verschieden kleine gewidmet und beliebt Ihr Hotel speziell unter Hervorhebung durch Sperrschrift empfohlen. Trotzdem habe ich Ihnen eine briefliche Anfrage nicht beantwortet, unser Blatt (amtlich belegte Tagessauflage 12,190, dritt vorerstbestes und auch noch interessanter zu werden) in Zürcher Blättern insofern, so heute in Zürcher Blättern incouvert, so heute in Zürcher Blättern. Wir werden uns dies „noble“ Verhalten merken und uns künftig darnach richten.

Weiterer Kommentar überflüssig.

►►►

### ***Tiefer hängen.***

Vor uns liegt ein vom Portier des Hotel Savoy in München an den Besitzer eines Schweizer Hotels adressiertes hektographiertes Schreiben folgenden Inhalts:

Sehr geehrter Herr Kollege!

Beifolgend gestatte ich mir, Ihnen einige Prospekte von unserem Hotel Savoy, welches seit 1. Mai d. J. mit allem Komfort neu ausgestattet und als Haus 1. Ranges geführt wird, zu übersenden mit der Hoffnung, dass sie, solche bei sich befindende Gelegenheiten anstreben werden und mit Ihrem Stempel versehen zu wollen und wir werden Ihre Dienste zu würdigen wissen.

Zu Gegenständen stets gerne bereit zeichne mit Kollegalem Gruss

Anton Fottner, Portier.

Sie erhalten à Person 50,- bis Saisonschluss.

Wir haben vor etwa 4 Wochen den Besitzer des Savoy-Hotels angefragt, ob er von dem Vorgehen seines Portiers Kenntnis habe; bis zur Stunde ist uns eine Antwort nicht zugekommen und dürfen wir daher wohl annehmen, dass das Zirkular im Einverständnis des Prinzipals verfasst und abgeschickt worden. Immerhin sollte der Portier so vorsichtig sein, es nicht an die Besitzer von Hotels zu senden, denn die Anrede „Herr Kollege“ klingt dann nicht sehr schmeichelhaft und noch weniger die Schmierofferte. Für diese Art Geschäftspraxis eines Hotels 1. Ranges wird der Leser wohl selbst die richtige Bezeichnung finden.

►►►

### ***Nochmals Herr Dr. Dietze.***

Von der „Norddeutschen Allgemeinen Zeitung“ erhalten wir folgende Zuschrift:

Berlin, den 25. Mai 1906.

An die Redaktion der Schweizer-Hotel-Revue,

Basel.

In der uns zugegangenen No. 19 ihrer geschätzten Zeitschrift vom 12. Mai 1906 befindet sich ein offener Brief an Herrn Dr. Dietze, in dem Dietze u. a. „Correspondent der „Allg. Nordd. Ztg.““ genannt wird.

Es sind uns mehrfach Fälle bekannt geworden, in denen der Genannte sich als Redakteur, Mitarbeiter oder Korrespondent der „Norddeutschen Allgemeinen Zeitung“ ausgegeben hat. Wir erklären dem gegenüber, dass Herr Dr. Dietze sowohl der Redaktion wie auch der Expedition unseres Blattes persönlich ganz unbekannt ist. Er hatte sich vor längerer Zeit schriftlich erboten, auf seinen Reisen Insserate für die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“ zu erwerben. Für die uns von ihm überwiesenen Aufträge erhielt er die festgesetzte Provision. Sonst haben wir zu ihm keinerlei Beziehungen gehabt.

Herr Dr. Dietze hat sich später aber — wie zahlreiche bei uns eingegangene Beschwerden beweisen — bei seiner Tätigkeit von einer so unangenehmen Seite gezeigt, dass wir es vorzogen, alle Beziehungen zu ihm zu lösen.

Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Lesern von dem Inhalt dieses Schreibens Kenntnis geben würden.

Hochachtungsvoll  
Redaktion und Verlag  
der Norddeutschen Allgemeinen Zeitung  
O. Runge. Mattenklott.

### ***MENU***

du  
**Diner des Fêtes du Simplon**  
au  
Palais de Rumine, Lausanne,  
le 28 mai 1906.

Hors-d'œuvre variés  
Potage purée volaille  
Truite du lac au sauté sauce Valoise  
Barbecu d'agneau aux épinards  
Poulet sauté au coquille  
Granité au Kirsch  
Faisans rôtis sur canapé flambés de gelinottes  
Salade pomme  
Asperges en branches, sauce mouseline  
Bombe internationale  
Gâteau Milanais  
Fruits et desserts  
Café

### ***VINS:***

Marsala Florio 1894  
Villeneuve, Clos des Moines 1904  
Valpolicella moëlleux 1900  
Désaley 1904, Contesse et Fonjallaz  
Château Langon-Barton  
St-Julien 1887

Brandenburg frères, Bordeaux  
Champagne

Grand vin mousseux, blanc peillé cuvée réservée  
récolté 1898, qualité extra Mauer  
Grand vin mousseux, récolté 1898, cuvée réservée  
Bouvier.

**Saison-Eröffnungen.**

Beatenberg: Hotel Viktoria & Kuranstalt, 1. Juni  
Engelberg: Grand Hotel Terrasse & Palace, und elektrische Drahtseilbahn, 1. Juni  
Grimialp: Kurhaus, 1. Juni  
Gurnigelbad: 15. Juni  
Interlaken: Hotel Viktoria, 15. Juni  
Jungfraubahn (Scheidegg-Eismeer): 29. Mai  
St. Moritz-Bad: Kurhaus, 3. Juni  
Mürren: Grand Hotel & Kurhaus, 1. Juni  
Pilatus: Hotel Klimsenhorn, 1. Juni  
Stanzerhorn-Bahn: 3. Juni  
Stoos (ob Morschach): 1. Juni  
Wengen: Savoy Hotel & Blüemlisalp, 28. Mai — Hotel Stern & Beau-Site, 4. Juni  
Zugerbogen: Felsenegg, 1. Juni.

Hat jemand aus der Schweiz mit Herrn Dr. Marinus ten Hartigh in Nizza Unterhandlungen gepflogen oder ein Engagement abgeschlossen betr. Überenahme der Direktion eines in Pioule, Departement du Var (France) zu eröffnenden Sanatoriums?

Wenn ja, möge der betr. Herr uns seine Adresse bekannt geben, da wichtige Mitteilungen vorliegen.

\* \* \*

Ist es kollegialisch gehandelt, wenn ein Hotelier den aus der Stelle gelauenen Angestellten eines Konkurrenzhotels ohne weiteres einstellt?

Diese uns zugegangene Frage müssen wir mit Nein beantworten, namentlich weil es sich um einen Angestellten handelt, der den Bahndienst besorgt.

Des **Vertragsbruchs** haben sich schuldig gemacht:

Erich Pöhlmann, Commis de restaurant,  
J. Oesch,  
Hotel Jungfraublick, Interlaken.

Jean Dobeli, Portier und Badmeister,  
von Sarmenstorff,  
Ab. Gredig,  
Sanatorium Dr. Danegger, Davos-Dorf.

Hiezu eine Beilage.

### ***AVIS.***

Avant que vous achetez en Suisse ou à l'Etranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hôtel-Office de Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hôtel-Office, dirigé par un groupe d'hoteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.