Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 16 (1907)

Heft: 41

Artikel: Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzer-Vreins in

Lübeck

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-523134

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

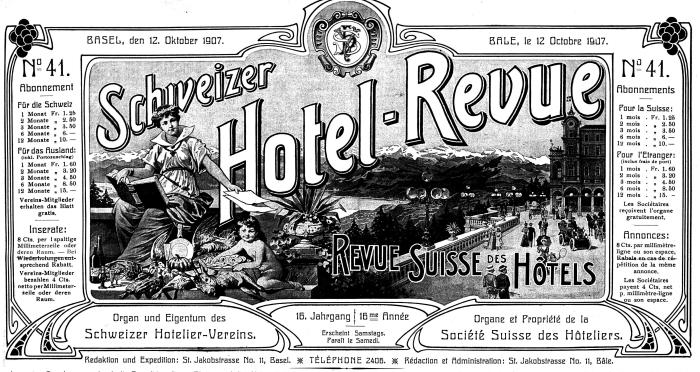
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 29.11.2025

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



Inseralen-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die "Union-Reklame" in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'"Union-Réclame" à Lucerne Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Siehe Warnungstafel!



Herr Ulrich Brunner, Hotel Brunner, in Wengen Wengen . Jos. Habermacher, Hotel Brünig,

zern
Paten: HH. E. Spillmann, Hotel du Lac,
und Alb. Riedweg, Hotel Viktoria und
Engl. Hof, beide in Luzern.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprachen oben werden, gelten obige Aufnahmsgesuche als

ehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'oppoon, les demandes d'admission ci-dessus sont ac-

An die tit. Mitglieder

und Abonnenten, die jeweilen den Winter über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die höfl. Bitte, uns rechtzeitig ihre Abreise anzu-zeigen, damit die Aenderungen in der Spedition Vereinsorgans vorgenommen werden können der regelmässige Erhalt desselben keinen Unterbruch erleidet.

Die Expedition.

MM. les Sociétaires

et abonnés qui, pendant l'hiver, changent leur domicile, sont priés d'aviser à temps notre bureau de leur départ, afin d'éviter des irrégu-larités dans l'expédition de l'organe social.

L'Administration

Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule sind eingegangen und werden hiemit quittiert und bestens verdankt:

Von Herrn Th. White, Hotel des Alpes et Angle-terre, Vevey, 2 Anteilscheine 200 Fr. Der Kassier des Tschumi-Fonds:

J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.

An der 36. Generalversammlung des Inter-nationalen Hoteliervereins, welche am 24. Sept. letzthin zu Lübeck stattfand, hatt Herr A. Rössler retzunn zu Lubeck stattland, natt Herr A. Rossler vom Holland-Hotel in Baden-Baden die An-wesenden mit einem Referat über "Das Erzieh-ungswesen im Hotelwesen" erfreut. Wir ent-nehmen diesem Referat, das in der "Wochen-schrift" in cxtenso erschienen ist, folgende

Die Erziehung zum hotelier.

Das Hotelwesen hat die gleiche Entwicklung durchgemacht, wie alle anderen Gewerbe: alles drängt zum maschinenmässigen Grossbetrieb und zur Vergesellschaftung. Das schöne pa-triarchalische Verhältnis zwischen Prinzipal und triarchalische Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten musste unter diesen Umständen notleiden, ja fast ganz aufhören. Und damit ist den Bediensteten die fortwährende persönliche Sorge für ihr geistiges und leibliches Wohl und ganz besonders für ihre Erziehung verloren gegangen. Namentlich in den grossen Städten sah ich der jugendliche Hotelangestellte vollständig verlassen, oft den Einfüssen der schlimmsten Elemente preisegegben. Die schlimmsten Augenblicke waren wohl Ende der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Aber,

wie jede Krankheit ihr Heilmittel in sich trägt, so führte auch die Grosszügigkeit zur Ver-gesellschaftung der Betriebe, zu gleicher Organi-sation der Hilfe: Gesellschaften, Genossenschaften und Vereine traten an die Stelle der Einzelund vereine traten an die Stelle der Einzel-person. Staalliche Fürsorge und Privatvereinigung wetteiferten auf diesem Gebiet, um den Hotel-angestellten die Härte des Daseinskampfes zu mildern. Sie widmeten der Ruhezeitverordnung, dem Kranken- und Unfallwesen, dem Pensionsund Konzessionswesen die schärfste Beobachtung. Speziell die Erziehung bildet eine wichtige Fras Speziel die Erzienung blieft eine wichtige Frage und die Kommission des Internationalen Hotel-besitzer-Vereins, die mit der Prüfung dieses Gegenstandes betraut wurde, kam zu der An-sicht, dass an Stelle der leider fast gänzlich verschwundenen Ausbildung durch den selbst-tätigen Hotelier die Fachschule treten müsse.

tätigen Hotelier die Fachschule treten musse. Die Geschichte der beruflichen Erziehung im Hotelwesen deckt sich in Wirklichkeit mit der Hotellerie überhaupt und nichts ist interessanter als ein Blick auf die Entwicklung des up-to-date-Hotel aus dem Khan und der Karawanserai. date-Hotel aus dem Khan und der Karawanserai: wie diese Maisons garnies, wo man zu Fuss und zu Pferde, zu Esel und Kamel logiert und wo "Familien Kaffee kochen können", waren, als Joseph und Maria nach Bethlehem kamen, so sind sie auch heute noch, aber dicht daneben, erhehen sich die Shepheard, Continental-, Mena ernenen sich die Snepheara, Continental-, Mena-house und Hotels. Der Mann, der die Ver-rechnung und die Ordnung zu handhaben hatte in einer solchen Anstalt am Wüstenrand oder auf einer Oase, wo viele Hunderte von Menschen und Tieren fäglich aus- und eingehen, muss doch auch einen grossen "Fachunterricht" mit Schwert und Speer genossen haben: selbst der einfachste und speer genossen naben: seibst der einlachste Wirtschaftsbetrieb im embryonahen Ur-Hotel will gelernt sein, wenn auch nach unserer festen Ueberzeugung der wirkliche Hotelier, wie der wahre Dichter — geboren wird. Schon ganz andere Ansprüche an "Schule" setzte das Management eines Kaiserlich römischen Posthauses Vorens — Der Resitzer (stabulgeis) dieses voraus. Der Besitzer (stabularius) dieses wahren "Hotel Imperial", mansio genannt, hattte es nicht leicht, wie wir sehen werden:

wahren "Hotel Imperial", mansio genannt, hattle es nicht leicht, wie wir sehen werden:

War es dunkel geworden und der über das ganze römische Reich ausgebreitete optische Telegraph, dessen Stationen wir als "römische Wartfürme" anzusprechen gewohnt sind, begann seine Feuerzeichen zu geben, dann hiesse es aufgepasst. Kam mit dem damaligen Hotel-Code eine Bestellung für den Legaten, einen Gesandten oder Grossen des Reichs, so musste die bilt of fare, die im diploma tractatorium, dem offiziellen Geleitsbrief, genau verzeichnet war, zugerüstet werden. Es waren vorschriftsmässig zu liefern: Relaispferde, Brot, Wein, Bier, Speck, frisches Rind- und Schweinelleisch, Spanferkel, Hämmel, Lämmer, Gänse, Fasanen. Hühner, Speise- und Lampenöl, Honig, Essig, Kümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimmt, Mastix-Körner, Datteln, Pistazien, Mandeln, Wachs, Salz, Heu, Hafer, Stroh und selbstverständlich eine sehr komfortable Wohnung. Es bedurfte gewiss einiger kaufmännischer Ausbildung, ganz abgesehen von verwaltungstechnischen Fähigheiten, alle diese teilweise exolischen Waren stets vorrätig und frisch zu halten, die Bezugsquellen zu kennen und mit der Provinzial- oder Zentralverwaltung in Rom zu verrechnen. Denn die römische Buchhaltung war, wie wir aus R. Beigel, Rechnungswesen und Buchführung der Römer, wissen, äusserst genau: alles musste über Kassenbuch und Journal im Hauptbuch — Codex accepti et expensi — erscheinen; Zensoren und Quästoren übten scharfe Kontrolle.

Neben dem Hotelier oder Direktor musste auch noch fachmännisch geschultes Personal in grosser Zahl vorhanden sein, ist es doch gewiss, dass der im Auto eintreffende amerikanische

Milliardär und Zeitgenosse ein armseliger Waisenknabe ist im Vergleich mit den Römern der Kaiserzeit. Schon vor 2000 Jahren verlangten sie ihr "Appartement mit Bad" — die Ausgrabungen beweisen, dass überall die Bäder vorhanden waren, ingleichen die Zentraldampfheizung, tief im germanischen Urwald. Sie verlangten aber noch mehr: Masseure, Künstler für Fuss- und Handpflege — auf "deutsch": pdeieure und manieure — mussten den Körper in standesgemässer Verfassung erhalten. Seife aus Wiesbaden, "der Stadt der Mattismatriker" (Martial Epigramme) und Salben und Wohlgerüche vom Dominus Cosmus, dem römischen Pinaud oder Houbigang, wurden in Mengen verbraucht; besondere Sorgfalt erforderte die Enthaarung und Politur des Schienbeines (Juvenal Satiren). Auch für germanische Kellnerjungen, syrische und Politur des Schienbeines (Juvenal Satiren). Auch für germanische Kellnerjungen, syrische Zimmerjungfern und jüdische Hausknechte (die beiden letzteren nach Cicero: "zur Sklaverei geborene Nationen") gab's Arbeit in Hülle und Fülle, Sandalen und Sommerstiefel (Aestivali, daher unser Wort Stiefel), und die Soldatenschuhe (Caracalla, Spitzname des gleichnamigen Kaisers) mussten geputzt und gewichst und die Kleider — Tuniken und Stolen — feinst gefaltet und in die Kleiderpresse gesteckt werden, damit zum Korso und Diner die Bügelfalten vorschriftsmässig vorhanden. Ganz besondere Sorgfalt und in die Kiedierpresse gesteckt Werch, damit zum Korso und Diner die Bügelfalten vorschriftsmässig vorhanden. Ganz besondere Sorgfalt wurde dem Kichendepartement gewidmet: tüchtige Maitres d'hôtel, Küchenchefs und Oberkellner wurden bezahlt, wie Statthalter ganzer Provinzen. Diese Leute hatten ihre Kenntnisse nicht auf der Strasse aufgelesen; es gab Lehrmeister und Fachschulen der Kochkunst. Wir lesen bei Juvenal (Sat. V. 120 ff.): "Damit Dein Aerger nicht nachlässt, sieh' Dir noch den tänzelnden Oberkellner an und den Vorschneider, der mit geübter Hand das Messer durch die Luft fliegen lässt und alle Kunststücken seines Meisters nachmacht." — Ferner (Sat. XI., 135 ff.): "Du wirst bei mir nicht den besten Schüler des geschickten Trypherus, von dessen Schule das ganze Quartier der Suburra wiederhallt, — als Vorschneider finden . . . Mein junger Oberkellner kann Dir wohl einen Happen Fleisch schneiden, aber ein Rehfilet geschickt abheben oder einen Flügel von einem Perlhuhn (pintade) kunstgerecht auslösen — das kann er nicht." kunstgerecht auslösen — das kann er nicht." Wir haben also hier vielleicht das erste Zeugnis von regelrechten Fachschulen. und Bibel eines besseren belehren

Wer das diploma tractatorium nicht hatte, der esste mit einem sogen. Diversorium vorlieb men; immerhin noch recht respectabele Austalten, wenn man bedenkt, dass Gäste wie Calpetanus u. a. ihr ganzes Geschirr in schwerem Gold dahin mitbrachten, und Lucilius sich beschwert, weil er mal keine Austern und Spargle bekommen konnte. Wenn man hier sicherlich noch recht anspruchsvoll an fachmännische Ausbildung sein konnte, so hatten die "Ceditiae" gewiss, trotz ihrer feinen Kundschaft von griechischen Gesandten, Personal, das mehr auf gute Behandlung, als auf hohen Lohn sah: da logierte man nämlich nach dem "american plan" für eine Demisse = ¹¹₁ Obolus = 2.4 Pfennig = 3 Centimes täglich. Wenn die Leute von den Fleischpreisen 1900 Jahre später hörten! stalten, wenn man bedenkt, dass Gäste wie Calpe-

preisen 1900 Jahre später hörten! — —
Die unterste Stufe des Wirtsgewerbes nahm
damals, genau wie heute, die Kneipe — caupona
— ein; genau wie heute war sie die beliebteste,
wenn sie Damenbedienung hatte. Hier fand ma
spanische Tänzerinnen aus Gades (Cadix); die
Wirtinnen zogen Männerkleider an und trugen
die kokette kleine syrische Mitra — merkwürdigerweise noch die Tracht der Bischöfe —
sagten wahr und hauten Liebestränke hetzischen sagten wahr und brauten Liebestränke, betrieben auch sonst "Nebengeschäfte", ohne sich bei den Aedilen einschreiben zu lassen. Man entrüstete

sich sittlich darüber, — zog die Toga über das Haupt, um nicht gleich erkannt zu sein und ging hin, um kleine und grosse Orgien zu feiern — in Zivil natürlich, wie heute. Wir finden die Honoratioren und sogn. "besseren Herren" mit Vorliebe in diesen Lokalen — fast hätten wir gesagt: "genau wie heute".

Die Klostergasthöfen des Mittelalters (denn über das Hotelwesen der Alemannen verlautet nichts) namentlich auf dem Wege nach Italien, sind die Vorläufer unserer modernen frosshotels mit dem musterhaftesten, peinlichst

lautet nichts) namentlich auf dem Wege nach Italien, sind die Vorläufer unserer modernen Grosshotels mit dem musterhaftesten, peinlichst geordneten und bis ins kleinste organisierten Betrieb. Die Mönche, die neben den Wissenschaften höherer Ordnung auch die technischen und praktischen Fächer, als Architektur, Obst. Gemüse-, Weinbau, Kellerwirtschaft usw. betrieben, haben sicherlich auch das Kochen, Servieren, wirtschaftliches Rechnen usw. systematisch gelehrt, so dass in den alten Archiven, wie z. B. in St. Gallen, noch manche Vorschrift über diesen Fachunterricht schlummern dürfte. Auch die heriberga — die Herberge, war, wie ihr Name schon sagt, ursprünglich ein "Hotel" von grössten Dimensionen. Waren auch die Einrichtungen, wie wir aus dem Nibelungenliede, dem Rollwagenbüchlein u. a. ersehen, sehr einfach, so musste man die Abspeisung und Einquartierung von Hunderten von Menschen und Pferden doch verstehen und namentlich auch verrechnen, sonst war man selbst in Mittelalter bald "mit seinem Latein zu Ende. — Was für eine Buchhaltung mag wohl der Wirt bei der Kirche St. Martin de Chatenay in der Nähe von Mäcon geführt haben, der während der Hungersotu ums Jahr 1000 nach Chr. viele von seinen Mâcon geführt haben, der während der Hungers-not ums Jahr 1000 nach Chr. viele von seinen not ums Jahr 1000 nach Chr. Velee von seinen Gästen gelötet hat und verspeisen liess? In seiner Speisekammer fand man 84 menschliche Schädel vor, deren Besitzer gewiss in keinem Fremdenbuch gestanden. Dafür wurde er aber auch am langsamen Feuer geröstet und verbrannt, wie uns der gelehrte Mönch von Cluny, Patellie. Rudolfus Glaber berichtet, mit dem dass er selbst dabei war. (Schluss folgt).

Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins in Lübeck.

Die diesjährige, 36. Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzervereins, fand Diens-tag den 24. September in der alten Hansastadt Lübeck statt.

Lübeck statt.

Anwesend waren ca. 135 Mitglieder aus allen Ländern Europas. Der Vorsitzende, Herr Otto Hoyer aus Köln, eröffnete die Verhandlungen mit einem Wilkommensgruss und einem Rückblick auf die Geschichte des Vereins. Aus seinen Mitteilungen möge folgendes hervorgehöben werden: Am 20. Mai 1882 wurde unter dem Vorsitze des Herrn Otto Caracciola im Hotel Fürstenberg zu Remagen der Beschluss gefasst, den Verein von da ab Internationaler Verein Gerätstenberg zu Benennen. Damals betrug die Mitgliederzahl 312, das Vereinsvermögen auf annähernd 190,000 Mk. Die wachsende Betätigung des Vereins auf volkswirtschaftlichem Gebiete und seine Mitarbeit an den sozialen Aufgaben unserer Zeit liessen die Errichtung einer volkswirtschaftlichen Abteilung als ein dringendes Bedürfnis erkennen, weshalb diese denn auch mit Beginn des laufenden Jahres erfolgt ist. Im verflossenen Jahre ist der Frage der Ausbildung der Hotelgehilfen das ganze Anwesend waren ca. 135 Mitglieder aus allen