

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 6

Werbung

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: 19.02.2026

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

Von den 385 Hotels dieser Gegend mit 23005 Betten verfügen 22% über weniger als 20 Betten pro Betrieb. 52% haben weniger als 40 Betten, 76% weniger als 60 Betten und 88% weniger als 80 Betten. Von den 385 Hotels haben nur 30 Betriebe über 100 Gastbetten.

Wenn wir aber nicht nur oberflächlich nach der Bettenzahl, sondern nach Güte und Preislage urteilen, so bekommen wir noch ein drastischeres Bild der Verhältnisse. 13,5% der Hotels mit 30,5% der Totalbetten entfallen auf die I. Klasse, 16,6% der Betriebe mit 43,8% der Totalbetten entfallen auf die II. Klasse und 69,9% der Hotels mit 25,7% der Betten rangieren in Klasse III. So ergibt sich deutlich, dass wir es hier bei 70% der Fälle mit Kleinbetrieben zu tun haben.

Im Berner Oberland sind die Hotels in acht Preisgruppen eingeteilt. Drei Gruppen je in Klasse I und II und zwei Gruppen in Klasse III.

Die Grenzlinie zwischen „gutbürgertisch“ und „einfach“ liegt unseres Erachtens ungefähr in Klasse II zwischen IIa und IIb. Die Installation des fließenden Wassers in den Gastzimmern geht heute ungefähr bis IIa. In einem solchen Hotel kann der Gast heute mit einem Pensionspreis von 12-14 Fr. wohnen, während er in IIb schon für 10-12 Fr. unterkommt. Im Berner Oberland stehen mithin dem Fremdenverkehr 96 Hotels mit 11300 Betten zum Pensionspreis von über 12 Fr. und 289 Hotels mit 11695 Betten zu einem Preise von unter 12 Fr. zur Verfügung, wobei darauf hingewiesen werden kann, dass die Anzahl mit sinkender Preislage zunimmt.

Der Vertreter der Bahninteressen hat deshalb keinen Grund, eine Gefahr an die Wand zu malen, die gar nicht vorhanden ist. Die Zahl der bescheidenen Gasthöfe ist sehr gross und die Frequenzstatistik beweist uns, dass heute noch genügend Hotelbetten zur Verfügung des Reisepublikums stehen.

Ein allzu heftiges Zerren am Fellzipfel könnte leicht die Bärenhaut in Stücke reißen.

Ende Dezember über die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe in der Gruppierung der Unternehmen nach Höhenlage über Meer, nach der Betriebsgrösse und nach der Hotelkategorie. Während im Durchschnitt der unter 1000 m ü. M. gelegenen Plätze die Bettenbesetzung mit 28,2% bzw. 28,7% Mitte und Ende des Monats nahezu übereinstimmt, steigt sie im Durchschnitt der höheren Plätze von 22,5% zu Mitte Dezember auf 28,3% zu Ende Dezember. Die zu Monatsmitte stärkere Besetzung der Kleinbetriebe schlägt auf Ende des Monats in eine merklich höhere Besetzungsziffer der Betriebe mit 100 und mehr Betten um. Die zu Mitte Dezember annähernd gleich starke Durchschnittsbesetzung der beiden unterschiedenen Preisklassen verschiebt sich auf Ende des Monats in eine deutliche Bevorzugung der teureren Hotelkategorien.

Das Elend mit unsren Winter-Orchestern

Von einem Vereinsmitglied im Berner Oberland wird uns geschrieben:

Der Hotelier hat es diesen Winter nicht gerade leicht, die Anforderungen seiner Gäste bezüglich sportlicher Vergnügungen und Ferienfreuden zu befriedigen, da die steten Wittringsumschläge jede Voraussicht und Berechnung meist über den Haufen werfen. Dazu gesellt sich nun aber noch eine andere Kalamität, die speziell dem geselligen Leben und dem Unterhaltungsprogramm in vielen Hotels schweren Abbruch tut. Ich meine: die Musiker unserer Orchester.

An vielen Kurorten des Oberlandes ist es diesen Winter mit den Musikern im allgemeinen nicht gut bestellt. Der Grund liegt m. E. wohl vorwiegend darin, dass gemäss Verfügung des Arbeitsamtes die Hotels in der Wintersaison nur sogen. schweizerische Orchester engagieren dürfen. Nun lässt aber in letzter Zeit die Qualität vieler dieser angeblichen Schweizer Musiker mehr und mehr zu wünschen übrig. Das ist allerdings verständlich, wenn man bedenkt, dass es sich um Leute handelt, die vorher meist in städtischen Kinos tätig waren und demnach auf die Bedürfnisse, die Ansprüche der Hotels und ihrer Gäste an gute Musik nicht eingestellt sind. Auch ist es unrichtig, diese Orchester als Schweizer Musiker auszugeben; denn in der grossen Mehrzahl, bis zu 80 Prozent, handelt es sich dabei um Ausländer. Gegen diese Tat, d. h. die Nationalität der Musiker, möchte ich zwar keine Einwände erheben, dagegen ist es doch merkwürdig und zu bedauern, dass man uns amtslicherseits die Einstellung resp. das Engagement ausländischer Musiker untersagt und uns dann doch in der Mehrzahl Ausländer zur Verfügung stellt. Da möge klug daraus werden, wer kann. Ich komme da nicht nach, weil ich vielleicht zu wenig Verstand habe, alle behördlichen Verfügungen zu begreifen.

Ich will ja auch nicht die betreffenden Musiker als solche angreifen oder herabwürdigen; denn sie befinden sich ja zufolge grosser Arbeitslosigkeit im Winter in einer nicht beneidenswerten Lage. Es ist aber auf der andern Seite doch eine starke Zutat an die Hotellerie, dass sie die Konsequenzen aus dieser Sachlage tragen soll. Schon deshalb, weil unser Gästekontorium diese Kinomusik durchwegs ablehnt. Jedenfalls entstehen den Hotels aus diesen beklagenswerten Zuständen eine beträchtliche Schädigung, indem die meisten Gäste, Schweizer sowohl wie Ausländer, solche oft harsträubende Musik meiden und den Konzerten oder Unterhaltungsabenden der Hotels fernbleiben. Tatsächlich gemahnt denn auch die Situation da und dort direkt zum Aufsehen, weshalb im Interesse der geschädigten Hotellerie Remedur geschaffen werden müsste. Wir bedürfen Orchester, die den Ansprüchen der fremden Gäste gewachsen sind.

B. A.

Nachschrift der Redaktion: Wir können die oben skizzierten Wahrnehmungen auf Grund eigener Beobachtungen nur bestätigen. Ihre Richtigkeit wird übrigens auch durch Zuschriften aus zahlreichen Fremdenplätzen und sogar Städten be-

kräftigt, wo aus dem Zwang der Verhältnisse heraus die genügende Zahl guter Musiker oft fehlt. Bedauerlich sind dabei vor allem die Rückwirkungen auf die Hotellerie, die zufolge des Ungenügens dieser sogen. Schweizer Orchester sowohl wirtschaftlich wie namentlich auch in ihrem Ansehen geschädigt wird. Die Vereinsleitung S. H. V. schenkt der Angelegenheit ihre aufmerksame Beachtung und wird den Klagefällen weiter nachgehen.

Von der Geflügelhaltung und der Eierproduktion in der Schweiz

Das Fehlen von grossen, geschlossenen Industrienzentren ist eine für die schweizerische Wirtschaft typische Erscheinung. Die industriellen und gewerblichen Produktionsstätten haben sich nicht nur über das ganze Flachland verstreut; sie ziehen sich bis weit auf die Jurahöhen und in die Alpenländer hinein. Bäuerliche und städtische Verhältnisse fließen ineinander über und vermischen sich. Unsere offenen Siedlungen ermöglichen es vielen in Fabriken Tätigen, sich daneben noch mit etwas Landwirtschaft zu befassen. Diesen Bedingungen ist es zuzuschreiben, dass der Grundbesitz ausserordentlich stark verteilt ist. Kleine und mittlere Güter, von 0,5 bis 10 ha, sind vorherrschend. In diese Kategorie gehören über 80% der landwirtschaftlichen Betriebe.

Unter solchen Umständen ist es nicht verwunderlich, dass die Schweiz mehr als 289 000 Geflügelhalter zählt. Rund ein Drittel sämtlicher Familien treiben Hühnerzucht, während nur ein Viertel Rindviehbesitzer sind. Die Zahl der Hühner betrug 1926 über 4.115.800 mit einem Eierertrag von mehr als 320 Millionen Stück. Damit können mehr als zwei Drittel des schweizerischen Eierbedarfs gedeckt werden. Es wurden 1926 rund 154 Millionen Eier importiert, die zu über 90% aus Serbien, Italien, Frankreich, Polen und Bulgarien kamen. Seither ist die Eiererzeugung nicht wesentlich gestiegen, trotzdem des Konsums, zum Teil wegen des besseren Geschäftsganges der Hotellerie, in den letzten Jahren zugemessen hat. Es ist ein Beweis dafür, dass die eigene Produktion in erfreulicher Weise weiterhin anwächst.

Zur rationalen Verwertung der einheimischen Eier sind kürzlich vier Genossenschaften gegründet worden, welche das ganze Gebiet der Schweiz umfassen und die im Verbande Schweizerischer Eierverwertungsgenossenschaften (S.E.G.) mit Sitz in Winterthur zusammengeschlossen sind. Diesen unterhalten Sammelstellen, welche die Eier von den Produzenten entgegen nehmen und darüber wachen, dass erstere mindestens zweimal wöchentlich in vorschriftsgemässen Zustand geliefert werden. Um nachlässige Lieferanten sofort feststellen zu können, erhält jeder Produzent einen Stempel mit Kontrollnummer, die er vor der Ablieferung auf jedes Ei aufzudrücken hat. Ferner muss auf denselben später noch der Verbandstempel (S.E.G.) angebracht werden und zwar als Garantie für fadellose Ablieferung von derjenigen Stelle, welche das Ei endgültig dem Handel oder Konsum über gibt. Während England die Abstempelung aller importierten Eier vorschreibt, folgt die Schweiz vorläufig dem Beispiel Dänemarks, das auf genossenschaftlicher Grundlage die Kontrolle der Produkte des eigenen Landes organisiert hat.

Die Konsumenten werden diese Regelung sehr begrüssen; denn es ist für sie wertvoll, frische Eier von den Kistenintern unterscheiden zu können. Sie wissen dann, dass sie für den ausgelegten Preis auch eine entsprechende Ware erhalten. Auf diese Weise wird der Verbrauch einheimischer Eier gesteigert und die Geflügelhaltung angeregt. Bei einer Produktion von 164 Millionen Stück im Jahre 1921 berechnete man den Ertrag aus dem Verkauf auf über 43 Millionen Fr. Inzwischen hat sich die abzuliefernde Menge mehr als verdoppelt, sodass man trotz der eingetretenen Preissenkung, mit einem Betrag von über 70 Millionen Fr. pro Jahr rechnen darf, welche den die Eierverwertung rationell betreibenden Geflügelhaltern zufließen. Das bedeutet, nach den statistischen Erhebungen und Schätzungen des Schweizer Bauernsekretariats, rund 6% des landwirtschaftlichen Endrohstoffes im Jahre 1928. Diese Summe bildet eine nicht zu unterschätzende Ergänzung des Einkommens eines bedeutenden Teils unserer Bevölkerung und eine Erhöhung ihrer Kaufkraft, die der Gesamtheit zugute kommt.

Schweizerwoche-Verband.

Preisausschreiben für Menu-Sammlung

Preisarbeit „Lucullus“
von Herrn Alfred Lanz, Fachlehrer an der
Wirtsfachschule Zürich

12 Diners, 12 Soupers und 12 Einzelplatten

(Fortsetzung und Schluss)

B. Soupers.

Potage Sainte	Gesundheitssuppe
Paupiette de Bœuf au Madère	Ochsenfleischrölle mit Madère-Sauce
Carottes et petits pois au beurre	Erbse und Rübeli in Butter
Pommes purée	Kartoffelstock
Salade	Salat
Cornets à la crème	Cornets mit Schlagrahm

Berechnung.

Gesundheitssuppe: 2 l Bouillon Fr. 1.-;	Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln, Sauerkraut, Butter, Liaison Fr. 1.00
Ochsenfleischrölle mit Madärssauce:	1,5 kg Rindfleisch von der oberen Späle à Fr. 3.40 = Fr. 5.10; 300 gr magern geräucherten Speck à Fr. 3.80 = Fr. 1.15; Zwiebeln, Lauch, Petersilie, Sellerie, Brot und Gewürz zus. 80 Rp.; Butter, Tomatenpurée, Wein, Mehl, Bratengarnitur zus. Fr. 1.-
Erbsen und Rübeli in Butter:	1 kg Rübeli 35 Rp.; 2 kg grüne Erbsen à Fr. 1.10 = Fr. 2.20; Butter, Zucker und Gewürz zus. 60 Rp.
Kartoffelstock:	3,5 kg Kartoffeln à 18 Rp. = 65 Rp.; Milch, Butter und Gewürz zus. Fr. 1.-
Salat:	3 Salatköpfe 75 Rp., Salatsauce 50 Rp.
Cornets mit Schlagrahm:	Zucker, Mandeln, Mehl, Eiweiss, Vanille zus. Fr. 1.-; 3 dl Rahm und Zucker Fr. 1.05
Brot:	Brot für 10 Personen à 10 Rp.
	Anschaffungskosten
	Allgemeine Geschäftskosten
	Selbstkostenpreis
	10% Gewinn
	Verkaufspreis für 10 Personen
	oder pro Person Fr. 3.30

2.

Potage Crème d'orge	Gerstenscheissuppe
Bitocks à la Bâloise	Hackbeefsteaks nach Basler Art
Epinards aux Oeufs	Spinat mit Eier
Pommes fondantes	Schmelz-Kartoffeln
Salade chicorée	Endiviensalat
Gâteau aux prunes	Zwetschgen-Kuchen

Berechnung.

Suppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; Butter, Zwiebeln, Gerste, Gerstenmehl, Liaison zus. Fr. 1.50	Fr. 3.-
Hackfleisch n. Basler Art: 1,8 kg Rindfleisch vom Eckstück à Fr. 3.40 = Fr. 6.10; Butter, Gewürz, Eier und Zwiebeln zus. Fr. 2.-; Rahm, braun Sauce zus. Fr. 1.20	Fr. 9.30
Spinat mit Eier: 1 kg Spinat à 70 Rp. = Fr. 1.40; Zwiebeln, Butter, Mehl, Bouillon zus. 70 Rp.; 10 harte Eier à 16 Rp. = Fr. 1.60	Fr. 3.70
Schmelzkartoffeln: Kartoffeln, Butter, Bouillon zus.	Fr. 1.-
Endiviensalat: 3 Stück Salat 60 Rp., Salatsauce 50 Rp.	Fr. 1.10
Zwetschgen-Kuchen: 1 Pfund geriebener Teig 80 Rp.; 1 kg Zwetschgen 40 Rp.; 50 gr Biscuitbrösel, Zucker und Zimt 45 Rp.	Fr. 1.65
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	Fr. 1.-
	Anschaffungskosten
	Allgemeine Geschäftskosten
	Selbstkostenpreis
	10% Gewinn
	Verkaufspreis für 10 Personen
	oder pro Person Fr. 3.40

3.

Potage Vermicelle	Fidelis-Suppe
Daube de Bœuf au Madère	Mariniertes Schmorfleisch mit Madère-Sauce
Pois mange-tout à la Bourgogne	Kiefl mit Speck
Pommes croquettes	Kartoffelcroquettes
Salade mélée	Gemischter Salat
Tartelettes à la Rhubarbe	Rhabarbertörtchen

Berechnung.

Fidelis-Suppe: 3 l Bouillon Fr. 1.50; 200 gr Fidelis, Grünes und Gewürz zus. 30 Rp.	Fr. 1.80
Mariniertes Schmorfleisch: 1,8 kg mageres Rindfleisch vom Schülertück à Fr. 3.40 = Fr. 6.10; Spick-Speck, Petersilie, Knoblauch, Eselsfleisch, Gewürz, Rotwein, etwas braune Sauce Fr. 1.60	Fr. 7.70
Kiefl mit Speck: 1,5 kg Kiefl à Fr. 1.10 = Fr. 1.65; 500 gr mageres Speck à Fr. 3.80 = Fr. 1.90; Zwiebeln, Butter, Mehl zus. 50 Rp.	Fr. 4.05
Kartoffelcroq.: 1,5 kg Kartoffeln 30 Rp.; 3 Eier, Paniermehl, Backfett zus. Fr. 1.-	Fr. 1.30
Gemischter Salat: 2 St. Kopfsalat, Tomaten und Ränder 80 Rp., Salatsauce 50 Rp.	Fr. 1.30
Rhabarbertörtchen: Zuckerteig 70 Rp., Rhabarber, Zimtzucker und Crème 90 Rp.	Fr. 1.60
Brot: Brot für 10 Personen à 10 Rp.	Fr. 1.-
	Anschaffungskosten
	Allgemeine Geschäftskosten
	Selbstkostenpreis
	10% Gewinn
	Verkaufspreis für 10 Personen
	oder pro Person Fr. 3.10

4.

Potage à la Reine	Königin-Suppe
Epinards au jambon fumé	Spinat mit Schinken
Sauté de Veau aux petits pois	Kalbsragout mit Erbsen Nudeln in Butter
Nouilles au beurre	Salat
Salade	Tranches de biscuits à la confiture
Cornets à la crème	Biscuitschnitten mit Konfitüre

Agents Généraux pour la Suisse:
JEAN HAECKY IMPORTATION S. A.
BALE

DEWAR'S "White Label" WHISKY