

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 8

Titelseiten

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>

SCHWEIZER HOTEL-REVUE

REVUE SUISSE DES HOTELS

№ 8
BASEL, 20. Februar 1930

INSERATE: Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 pro Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

ABONNEMENT: SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährl. Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zusatz für Postabonnementen 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährl. Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertelj. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnement: Preis bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

Organ und Eigentum
des Schweizer
Hotelier-Vereins



Organe et propriété
de la Société Suisse
des Hôteliers

Erscheint jeden Donnerstag
mit illustriertem Monatsblattage:
„Hotel-Technik“

Neununddreißigster Jahrgang
Trente-neuvième année

Parait tous les jeudis

avec Supplément illustré mensuel:
«La Technique Hôtelière»

№ 8
BALE, 20 février 1930

Postcheck- & Giro-
Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON

Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle
Druck von Emil Birkhäuser & Cie, Basel

Compte de chèques
postaux No V 85



Todes-Anzeige

Den verehrlichen Vereinsmitgliedern
machen wir hiermit die schmerliche
Mitteilung, dass unser Mitglied

Herr

J. Hausner-Käser

Hotel Merkur, Olten

am 11. Februar unerwartet rasch im
Alter von 53 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen bieben Kenntnis
geben, bitten wir, dem Heimgegangenen
ein ehrendes Andenken zu be-
wahren.

Namens des Zentralvorstandes
Der Zentralpräsident:
Dr. H. Seller.

Kurs über Diätbehandlung

in Rheinfelden vom 1. bis 3. Mai 1930

Die Schweiz. Gesellschaft für Balneologie und Klimatologie organisiert vom 1. bis 3. Mai in Rheinfelden einen theoretischen und praktischen Kurs über „Diät in der Krankenbehandlung“. Der Kurs wird gegeben von Herrn Dr. F. Berger, Leiter der Diätabteilung im städtischen Krankenhaus in Frankfurt a. M. (Vorsteher Herr Prof. Dr. J. Strasburger) und wendet sich nicht nur an Ärzte, sondern auch an die Fachleute von Hotel und Küche, die besonders im praktischen Teil auf ihre Rechnung kommen werden. Herr Dr. Berger wird für die praktischen Demonstrationen unterstützt durch Herrn Borkeloh, Chef der Küche für die Privatkliniken des Krankenhauses. Der Nachmittag des 3. Mai wird speziell der Diät im Sanatorium und am Kurorte gewidmet sein. Dem einleitenden Referat von Herrn Dr. Groté, Sonnmat-Luzern, wird sich eine freie Aussprache über dieses wichtige Thema anschliessen. Am Kurse selbst werden behandelt: Salzfreie

Kost, Rohkost, Kostverordnungen bei Magen-, Darm-, Leber- und Gallenleiden, Diätbehandlung der Zuckerkrankheit, Mastkuren, Entfettungskuren, diätetische Beeinflussung des Mineralstoffwechsels, Diätetik im Krankenhaus.

Wir möchten zur Teilnahme an dieser Veranstaltung angelegentlich einladen. Die Diätbehandlung hat in den letzten Jahren eine außerordentlich wichtige Entwicklung durchgemacht und spielt selbst im Privathaus eine immer grössere Rolle. Sanatorien und Kurorte machen auf diesem Gebiet, speziell im Auslande, die grössten Anstrengungen, während wir in der Schweiz noch etwas zurück sind. Dieser kurze Kurs ist eine ausgezeichnete Gelegenheit für jedermann, sich von einem hervorragenden Fachmann in diese Kapitel einführen zu lassen.

Das Kursgeld beträgt Fr. 20.—. Ein ge-
naues Programm wird an dieser Stelle in Bäde
erscheinen. Auskünfte erteilt: E. Pflüger-
Dietschy, Salinenhotel, Rheinfelden.

vielleicht teilweise Überlebte. Ausblick nach neuen Wegen, welche der Kochkunst jugendlichen Impuls verleihen sollen. Denn all jene, die seit dem Tiefstand der Kriegszeit das allmähliche Wiederaufstehen der Kochkunst und deren immer stärkere Azentierung als wichtigsten Bestandteil des Hotel- und Gastwirtswesens mitmachten und miterlebten, haben das — vielleicht noch sehr unklare — Empfinden, dass wir in der Weiterentwicklung unserer Hotel- und Gastwirtsküche und in der Kochkunst überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von extremen Reformrichtungen gern glauben machen möchten, dass nämlich die heutige Hotelküche zweckmässigen Ernährungsgrundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber der theoretische Kampf der Akademiker hat doch bereits derart stark auf breite Bevölkerungsschichten übergegriffen und dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter Verzerrung, in den Vordergrund gerückt, dass es nicht nur berufliche, sondern auch materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie die rein betriebswirtschaftliche Frage, in welchem Ausmass unsere bisherige Hotelverpflegung — die zugestandenermassen ihr besonderes Cachet zu verlieren droht, um internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch aus dem Bestehenden heraus-

wachsen, unter bestmöglicher Benützung

des bestehenden Unterbaues und unter

Anpassung an die ermittelten, wirtschaftlichen

Grundlagen. Das gleiche gilt für

den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die treibenden Kräfte der Ernährungs-

wissenschaft stellen heute die Forderung

nach richtiger, d. h. rationeller, gesunder,

zweckentsprechender Ernährung in den Vor-

dergrund, statt des bisherigen Dogmas raffi-

niert der Kochkunst. Diese Forderung liegt

übrigens ganz im Zuge unserer Zeit der

vielleicht teilweise Überlebte. Ausblick nach neuen Wegen, welche der Kochkunst jugendlichen Impuls verleihen sollen. Denn all jene, die seit dem Tiefstand der Kriegszeit das allmähliche Wiederaufstehen der Kochkunst und deren immer stärkere Azentierung als wichtigsten Bestandteil des Hotel- und Gastwirtswesens mitmachten und miterlebten, haben das — vielleicht noch sehr unklare — Empfinden, dass wir in der Weiterentwicklung unserer Hotel- und Gastwirtsküche und in der Kochkunst überhaupt an einem Scheidewege stehen.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar

ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von

extremen Reformrichtungen gern glauben

machen möchten, dass nämlich die heutige

Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-

grundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber

der theoretische Kampf der Akademiker

hat doch bereits derart stark auf breite

Bevölkerungsschichten übergegriffen und

dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter

Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,

dass es nicht nur berufliche, sondern auch

materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend

mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie

die rein betriebswirtschaftliche Frage, in

welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-

verpflegung — die zugestandenermassen ihr

besonderes Cachet zu verlieren droht, um

internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne

Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch aus dem Bestehenden heraus-

wachsen, unter bestmöglicher Benützung

des bestehenden Unterbaues und unter

Anpassung an die ermittelten, wirtschaftlichen

Grundlagen. Das gleiche gilt für

den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen

Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar

ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von

extremen Reformrichtungen gern glauben

machen möchten, dass nämlich die heutige

Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-

grundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber

der theoretische Kampf der Akademiker

hat doch bereits derart stark auf breite

Bevölkerungsschichten übergegriffen und

dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter

Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,

dass es nicht nur berufliche, sondern auch

materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend

mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie

die rein betriebswirtschaftliche Frage, in

welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-

verpflegung — die zugestandenermassen ihr

besonderes Cachet zu verlieren droht, um

internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne

Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch aus dem Bestehenden heraus-

wachsen, unter bestmöglicher Benützung

des bestehenden Unterbaues und unter

Anpassung an die ermittelten, wirtschaftlichen

Grundlagen. Das gleiche gilt für

den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen

Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar

ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von

extremen Reformrichtungen gern glauben

machen möchten, dass nämlich die heutige

Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-

grundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber

der theoretische Kampf der Akademiker

hat doch bereits derart stark auf breite

Bevölkerungsschichten übergegriffen und

dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter

Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,

dass es nicht nur berufliche, sondern auch

materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend

mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie

die rein betriebswirtschaftliche Frage, in

welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-

verpflegung — die zugestandenermassen ihr

besonderes Cachet zu verlieren droht, um

internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne

Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch aus dem Bestehenden heraus-

wachsen, unter bestmöglicher Benützung

des bestehenden Unterbaues und unter

Anpassung an die ermittelten, wirtschaftlichen

Grundlagen. Das gleiche gilt für

den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen

Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar

ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von

extremen Reformrichtungen gern glauben

machen möchten, dass nämlich die heutige

Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-

grundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber

der theoretische Kampf der Akademiker

hat doch bereits derart stark auf breite

Bevölkerungsschichten übergegriffen und

dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter

Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,

dass es nicht nur berufliche, sondern auch

materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend

mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie

die rein betriebswirtschaftliche Frage, in

welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-

verpflegung — die zugestandenermassen ihr

besonderes Cachet zu verlieren droht, um

internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne

Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch aus dem Bestehenden heraus-

wachsen, unter bestmöglicher Benützung

des bestehenden Unterbaues und unter

Anpassung an die ermittelten, wirtschaftlichen

Grundlagen. Das gleiche gilt für

den weiteren Aufstieg unserer Hotelküche.

Die Ernährungswissenschaft ist der praktischen

Kochkunst weit vorausgegangen. Zwar

ist es nicht so, wie eine ganze Anzahl von

extremen Reformrichtungen gern glauben

machen möchten, dass nämlich die heutige

Hotelküche zweckmässigen Ernährungs-

grundsätzen direkt entgegenarbeitet. Aber

der theoretische Kampf der Akademiker

hat doch bereits derart stark auf breite

Bevölkerungsschichten übergegriffen und

dabei neue Gesichtspunkte, oft in abstrakter

Verzerrung, in den Vordergrund gerückt,

dass es nicht nur berufliche, sondern auch

materielle Pflicht ist, sich einmal grundlegend

mit dem Problem zu beschäftigen. Für

unsere Hotellerie stellt sich in erster Linie

die rein betriebswirtschaftliche Frage, in

welchem Ausmass unsere bisherige Hotel-

verpflegung — die zugestandenermassen ihr

besonderes Cachet zu verlieren droht, um

internationaler Verflachung anheimzufallen — neuzeitlichen, zweckmässigen Ernährungsanforderungen angepasst werden kann und soll.

Wenn sich ein Betriebsleiter über interne

Umstellungen zu entscheiden hat,

so wird er sich vorerst eine genaue Über-

sicht über alle mit in Betracht fallenden

Faktoren seines Betriebes beschaffen. Jede

gesunde Weiterentwicklung oder Umstellung

muss organisch