

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 12

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>

Aktuelles

Fundesgesetz betreffend Einschränkung der Erststellung und Erweiterung von Gasthöfen.

Wie wir soeben erfahren, wird die bundesrätliche Botschaft betr. die Frage der Verlängerung dieses Gesetzes nächsten Freitag herauskommen. Sie soll sich dem Vernehmen nach grundsätzlich im Sinne der Verlängerung der Geltungsdauer aussprechen. Nähere Details hierüber folgen in der nächsten Nummer.

Bereits haben auch die beiden Räte ihre Kommissionen zur Beratung des Geschäftes bestellt, dessen abschliessende Behandlung im Plenum während der Junisession erfolgen wird. Die nationalrätliche Kommission wird am 4. April in Burgdorf zusammentreten, die ständerätliche Kommission ebenfalls im Laufe des gleichen Monats.

Die beiden Kommissionen sind wie folgt zusammengestellt:

Nationalrat: Präsident Rochaix-Genf; Mitglieder: Bossi-Chur, Eisenhut-Gais, Escher-Brig, Held-Rüeggau, Hoppeler-Zürich, Joss-Bern, Mercier-Lausanne, Dr. Meuli-Chur, Olgiati-Giubiasco, Wagner-Muri (Bern); Weibel-Luzern, Widmer-Zürich.

Ständerat: Präsident Dr. Thalmann-Basel; Mitglieder: Dr. Bosset-Lausanne, Evéquoz-Sion, Huonder-Chur, Dr. Moser-Bern, Dr. Wettstein, Zürich und Züst-Luzern.

berufserzieherische Wirkung auf den Nachwuchs.

Es ist schon so viel von berufener Seite über dieses Kapitel, anlässlich früherer Ausstellungen, gesagt und geschrieben worden, dass man notgedrungen hier wiederholen muss: Berufliche Ausstellungen bilden einen gewaltigen Ansporn zu fachlicher Ertüchtigung, Verbesserung der Leistungen und zu einer heute recht notwendigen Vertiefung von Freude und Liebe zum Beruf. Es ist eine Freude für einen Koch, wenn es ihm ermöglicht wird, an einer solchen Ausstellung teilzunehmen, das Haus, in welchem er arbeitet, zu vertreten und sein Können im öffentlichen, edlen beruflichen Wettstreit zu messen. Und keiner, der guten Willens war, ist noch je von einer solchen Ausstellung geschieden, ohne tiefe Eindrücke mitzunehmen, die er in seinem weiteren Schaffen und Wirken nutzvoll verwenden konnte.

Wenn grösste Autoritäten der Wissenschaft, prominenteste Persönlichkeiten der Öffentlichkeit und des Wirtschaftslebens sich ehrenamtlich und mit grossem Eifer am Zustandekommen dieses grossen Ausstellungswerkes beteiligen, dann ist dies an sich schon ein Beweis der grossen propagandistischen Wirkung des Unternehmens zu Gunsten unserer Hotellerie und ihrer Küche. Die ZIKA verdient deshalb auch nach dieser Seite hin eine kräftige Beschickung aus allen Gauen unseres Landes.

Zur Frage der Maximalpreise

O. T. — Wenn man die drei Hotelführer „Schweizer Hotelführer 1929“, herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein, „Sommer in Graubünden“ und „Winter in Graubünden“, herausgegeben vom Verkehrsverein für Graubünden, vergleichend in die Hand nimmt, so fällt es einem sofort auf, dass bei den zwei letztgenannten Imprimaten die Maximal-Pensionspreise mit Zimmer ohne Bad und diejenigen mit Zimmer mit Bad angeführt sind, was beim Hotelführer des S. H. V. nicht der Fall ist. Während man bisher im Schweizer Hotelier-Verein für diese speziellen Angaben im Hotelführer nicht eingenommen war, wurde in Graubünden der individuellen Anschauung dadurch Rechnung getragen, dass man im Hotelverzeichnis zwei besondere Kolonnen für die Angabe der Maximal-Pensionspreise mit Zimmer ohne Bad und mit Zimmer mit Bad vorsah, dagegen jedem Hotelbesitzer überliess, dieselben auszufüllen oder es zu unterlassen. Das Resultat dieses Vorgehens war geradezu überraschend, indem die massgebenden Hotels fast aller Fremdenplätze die Kolonne für die Maximal-Pensionspreise mit Zimmer ohne Bad und auch diejenigen mit Zimmer mit Bad, soweit solche in Frage kamen, benutzt haben. Dies resultiert zur Evidenz, wenn man aus dem Hotelführer für die Wintersaison 1929/1930 in Graubünden diejenigen Winterstationen anführt, die davon keinen Gebrauch gemacht haben.

Es sind dies nur die kleineren Winterplätze Jenaz, Conters i. Pr., St. Antonien, Churwalden, Parpan, Bivio, Zuoz, Scans, Brail, Zernez und Ofenberg, welche durch das Beispiel der grossen Mehrheit der Kurorte in Graubünden wohl eines besseren belehrt werden dürften. Dabei ist noch zu berücksichtigen, dass die meisten Hotels und Pensionen in den genannten Ortschaften nur einen einheitlichen Pensionspreis aufgestellt haben.

* * *

Anmerkung der Redaktion. Wie unsern Lesern bekannt, ist die Frage der Publikation der Maximalpreise im „Schweizer Hotelführer“ an der letzten Delegiertenversammlung zu eingehender Erörterung gelangt und mit der knappen Mehrheit von 37 zu 36 Stimmen zu weiterem Studium im Kontakt mit den Sektionen an den Zentralvorstand zurückgewiesen worden. In absehbarer Zeit wird daher in Sachen eine neue Antragstellung der Vereinsleitung erfolgen.

Hotellerie und Alkoholrevision

— e — An der kommenden eidgenössischen Abstimmung vom 6. April ist die Hotellerie in direktester Weise, wir wollen gerade sagen, finanziell interessiert. Die Abstimmung geht auf zweierlei: Auf einen Zweck, das ist die Eindämmung der Schnapsgefahr, bessere Verwertung des Obstes und der Kartoffeln sowie der Abfälle aus derartiger und ähnlichen Produkten und die Finanzierung der Alters- und Hinterbliebenen-Versicherung. Zweitens auf ein Mittel zu diesem Zweck, das ist, allgemein gesprochen, die Besteuerung der gebrannten Wasser.

Als Konzession an das Gastgewerbe speziell ist noch vorgesehen, dass in Zukunft die Zweiliterwirtschaft unter Kontrolle gestellt wird und im Handel mit nichtgebrannten geistigen Getränken von 2 bis 10 Liter eine Gebühr verlangt werden kann.

Mit dem Zweck der Abstimmung wird sich die Hotellerie einverstanden erklären können. Sicherlich ist es gut, wenn Massnahmen zur Bekämpfung des übermässigen Schnapsgenusses ergriffen werden. Allerdings möchten wir in einem Zeitalter, wo sich kantonale Behörden, Weinproduzenten und der Handel über stark zurückgehenden Alkoholkonsum beklagen, diese Gefahr nicht übertrieben dargestellt wissen. Wo sie etwa in bösen und verkommenen Schnapsnestern existiert, wird sie auch durch eine Verteuerung des Alkohols nicht verbannt. Dafür hat man internationale Beispiele.

Auch für eine bessere Verwertung der einheimischen Obst- und Kartoffelernte ist die Hotellerie zu haben, sofern sie mit einer Steigerung der Qualität verbunden werden kann. Es ist ja ausserordentlich peinlich, zusehen zu müssen, wie der Hotelier gezwungen wird, sein Obst aus Kanada und die Kartoffeln aus dem Elsass zu beziehen, nur weil unsere Landwirtschaft in einem so ausgezeichneten Obst- und Kartoffelland, wie es die Schweiz darstellt, noch nicht in der Lage war, einwandfreie und genügende Produkte auf den Markt zu bringen.

Für die Alters- und Hinterbliebenen-Versicherung werden wir die definitive Vorlage abwarten müssen und dann sehen, ob die Vorbehalte der Industrie und des Handels, die bisher gemacht werden mussten, von den Behörden berücksichtigt sind. Man geht da neuerdings einer recht ordentlichen Belastung der Arbeiterschaft entgegen. Nun spielt das heute bei der Frage der Alkoholrevision noch keine Rolle. Die guten Absichten des Revisionswerkes müssen anerkannt werden.

Nun das Mittel zum Zweck: Die Besteuerung des Alkohols. Es ist zu bedauern, dass die massgeblichen Kreise über das voraussichtliche Mass der Steuern auf gebrannten Wassern nichts Bestimmtes sagen können. Eine solche Unklarheit schafft immer Misstrauen. Wir müssen also die vorgesehene Belastung aus den Ziffern zusammenrechnen, die uns die Initianten für die Revision an die Hand zu geben vermögen, nämlich:

1. ist vorgesehen eine Erhöhung der Trinkspritpreise von Fr. 2.— auf Fr. 4.— per kg. Gegen diese Erhöhung wird nicht viel einzuwenden sein, da in der Tat der Trinksprit bisher sehr niedrig im Preise war;

2. wird eine Steuer auf den Verkauf an Kirsch, Zwetschenwasser und Enzian, der durch den Produzenten erfolgen darf, gesetzt und mit etwa Fr. 1.— pro Liter berechnet;

3. erfolgt eine Erhöhung der sog. Monopolgebühren auf gebrannten Wassern an der Grenze. Die Jahresrechnung 1928 der eidg. Alkoholverwaltung weist an Monopolgebühren einen Ertrag von 1,75 Millionen Franken auf. Die Initianten für die Alkoholreform sehen an zukünftigen Monopolgebühren einen Betrag von 4,5 Millionen Franken vor, wobei sie offenbar berücksichtigen, dass bei erhöhten Gebühren ein Rückgang der Einfuhr eintreten wird. Man muss mit einem Rückgang von 20 bis 30% der bisherigen Einfuhr rechnen. Die Monopolgebühr müsste daher, um den Betrag von 4,5 Millionen Franken zu erreichen, um etwa 200 bis 300% der bisherigen Ansätze gesteigert werden. Für die Hotellerie heisst das mit andern Worten, dass die Monopolgebühren, welche bisher unseres Wissens Fr. 115.— pro 100 kg brutto betragen (bei Sendungen von über 50 kg brutto), um 230 bis etwa 300 Franken gesteigert werden müssten. Das macht für 1 kg brutto Fr. 2,30 bis Fr. 3.— aus, wenn wir nicht zu hoch gehen wollen. Unter Abzug des ziemlich beträchtlichen Taragewichtes ergibt sich pro Flasche Liqueur oder Edelbranntwein ungefähr eine gleich hohe Verteuerung. Im Konsum macht das pro Ausschank (Glas) eine Verteuerung von 10 bis 20 Cts. aus, wenn wir roh rechnen. Da der Konsum der mit Wasser oder Soda verdünnten Edelbranntweine in letzter Zeit sehr zugenommen hat, ja sogar etwas Modesache geworden ist, fällt natürlich eine derartige Verteuerung für eine grössere Anzahl Geschäfte des Gastgewerbes wesentlich ins Gewicht. Jedenfalls ist es diesen Geschäften nicht möglich, die Verteuerung an sich selber zu tragen. Das wird dem Gastgewerbe durch die Revision der Alkoholgesetzgebung auch nicht zugemutet. Dem betroffenen Gastgewerbe wird daher nichts anderes übrig bleiben, als eine entsprechende Erhöhung der Konsumpreise vorzunehmen. Dass die Hotellerie, wenn sie sich dazu bereit erklärt, dies nicht mit einer übermässigen Begeisterung tut, wird jedermann klar sein. Im Falle einer Annahme der neuen Vorschriften bleiben sich dann hoffentlich die Leute, welche heute mit dem heiligen Feuer ihrer Überzeugung für die Revision eintreten, eingedenk, dass damit auch auf diesem Gebiete der Getränke für das gesamte Gastgewerbe höhere Preise gewollt und bewirkt wurden.

ZIKA-Neuigkeiten

(Mitg.) Überall beginnt sich ein reges Interesse für die ZIKA abzuzeichnen. Bereits haben sich Luzern, St. Moritz, Genf und St. Gallen besondere Tage zur Beschickung und zum Besuch der Ausstellung reservieren lassen.

Extrazüge aus allen Ländern und aus allen Gauen der Schweiz sind in Vorbereitung. So beschäftigt sich in London ein aus Mitgliedern der Société Culinaire Suisse de Londres und der Union Helvetia, London zusammengesetztes Subkomitee mit der Arrangierung eines Extrazuges, der zugleich mit einer achtägigen Schweizerreise englischer Hotelfachleute verbunden werden soll. — Der österreichische Kochverband hat in seiner Fachzeitschrift „Der Gastronom“ ebenfalls zu einer Gesellschaftsreise anlässlich der ZIKA eingeladen. Diese Reise soll sich über die Zeitdauer von 9 Tagen erstrecken und hat folgende Route vorgesehen: Wien — Sargans — Chur — Thusis — Mesocco — Bellinzona — Lugano — Bellinzona — Locarno — Domodossola — Spiez — Interlaken — Bern — Luzern — Zürich — Wien. Sogar aus Polen erreicht uns die Mitteilung von der Vorbereitung einer Gesellschaftsreise polnischer Hoteliers und Gastwirte zum Besuche der ZIKA!

Für die Schweiz haben die S.B.B. bereits die Führung verschiedener Extrazüge

vorgesehen, und zwar jeweils auf den 1., 15. und 29. Juni, ab Singen-Schaffhausen, St. Gallen, Basel und Bern. Die Luzerner Köche haben uns wissen lassen, dass sie für die beiden Tage ihrer Kollektiv-Ausstellung jeweiligen Extrazüge arrangieren werden und eine Delegation der Genfer Hoteliers und Restaurateure hat mit dem Ausstellungssekretariat eine längere Konferenz abgehalten, um ein umfangreiches Programm über die Genfer Beteiligung, mit Extrazug und Umzug in Zürich festzustellen. Auch in St. Gallen sind die Berufskreise bereits an die Arrangierung eines St. Galler-Tages mit Sonderzug und kollektiver Ausstellungsbesichtigung herangetreten.

Die Sektion Zürich des Schweiz. Touring-Club hat beschlossen, zu Ehren der ZIKA an deren grossem Presse-Empfang vom 30. Mai einen Auto-Lampionkorso durchzuführen, der im Vorjahr über 200.000 Zuschauer nach Zürich lockte und dieses Jahr noch besser ausgebaut werden soll.

Neben diesen gruppenweisen und kollektiven Beteiligungen gehen auch heute schon recht zahlreiche Anmeldungen von einzelnen Hotels und Gasthäusern ein, die sich für zwei und mehrere Tage einzelne Kojen im Kochkunst-Pavillon für eine gediegene Ausstellung reservieren.

Das Ausstellungs-Sekretariat hält sich allen Interessenten mit Rat und Auskunft jederzeit gerne zu Diensten.

Neuer Fahrplan für Personenaufzüge

„Sag es mit Licht“ lautete einst das Schlagwort für die Lichtklame. Also sagt auch der Liftersteller durch eine leuchtende Inschrift, ob die Kabine frei oder besetzt ist. Das genügt heute nicht mehr. Der angehende Liftbenützer will auch wissen, wie lange die Kabine mutmasslich noch besetzt sein wird. Darnach wird er sein Verhalten richten, bzw. entweder warten oder sich zu Fuss bemühen. Ersteres dürfte der Fall sein, wenn sich der Liftbenützer im Parterre befindet, die Kabine jedoch vom ersten Stockwerk an abwärts bewegt. Dagegen wird der gleiche Gast entschieden zu Fuss eher im ersten, ja sogar im zweiten Stock sein, wenn sich der Lift zwischen dritter und vierter Etage aufwärts bewegt. Die rasche Orientierung über Stellung und Fahrtrichtung des Personenaufzuges ist also in gewisser Hinsicht eine „Rationalisierungsfrage“.

Solche Fahrplananzeigen sind nun vor allem deshalb interessant, weil auf einem Transparent, das neben jeder Schachttüre anzubringen ist, ein wandernder leuchtender Pfeil in allen Stockwerken stets das genaue Bild der Kabinenbewegung vermittelt. Die Stockwerk-Inschriften leuchten in der Reihenfolge auf, wie die Fahrt stattfindet. Steht der Aufzug still, so erlischt der Pfeil. Die Stockwerkleuchtschrift bleibt aber bestehen. Ausser der in der Einleitung angetönten raschen Orientierung sind zwei andere Vorteile (nach Äusserungen des Besitzers eines grossen Hotels) ganz besonders zu würdigen: Der Gast sieht, dass das Liftpersonal nicht bummelt, indem er den Betrieb an Hand des Pfeiles genau verfolgen kann. Und die Wanderung des Pfeiles sowie das Aufleuchten und Erlöschen der Inschriften erweckt das Interesse des Gastes, so dass ihm die üblichen Wartezeiten ungemein rasch vergehen und gar keine Ungeduld auslösen. Die Betriebsspannung für diese interessante Einrichtung beträgt 24 Volt. In Gleichstromnetzen ist also ein Spannungsteiler oder eine besondere Schaltung, in Wechselstromnetzen ein kleiner Transformator erforderlich.

Ing. B.

Kampagne gegen bestimmte Kurorte

Im Londoner „Daily Chronicle“ vom 26. Febr. wird unter fast sensationeller Aufmachung die Behauptung aufgestellt, Monte-Carlo habe — mit andern ausländischen Plätzen — als Fremdenzentrum ausgespielt, und dabei eine Reihe von Gründen angeführt, warum der berühmte Platz an der Riviera vom internationalen Publikum nicht mehr in dem Ausmasse besucht werde

DEWAR'S "White Label" WHISKY

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