Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 39 (1930)

Heft: 22

Artikel: Die Regiebetriebe, das Schweiz. Hotel-Restaurant und die Schweiz. Weinstube an der ZIKA

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-541030

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: 11.08.2025

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

pfeiler des Kochkunstpavillons 4 sogenannte Trockenvitrinen eingebaut worden, deren Unterteil mit ungelöschtem Kalk gefüllt wird, damit der Luft in den betreffenden Kästen die Feuchtigkeit entzogen werden kann, ansonst die Kunstwerke aus gezogenem, geblasenem oder sonstwie warm verarbeitetem Zucker sich nur wenige Stunden halten liessen.

Es werden schätzungsweise 5000 einzelne Platten zur Ausstellung gelangen. Deren Einlieferung erfolgt in etwa 15 Etappen, sodass praktisch jeden zweiten Tag die gesamte Ausstellung des Kochkunstpavillons gewechselt wird. Diese Platten werden zum Teil fertig in die Ausstellung eingeliefert und zum Teil in der grossen Ausstellungsküche fertiggestellt und dann eingeliefert. Fachtechnisch gliedern sich diese Platten in besondere Abteilungen, so für Höhere Kochkunst, Hotel-Patisserie, Restaurations-Platten, Kranken- und Diät-Küche, Hausfrauen-Küche, Haushaltungs-Lehrerinnen-Arbeiten, Kochlehrlings-Arbeiten und Militärküche, wobei eine jede dieser Abteilungen wiederum in 1—5 Kategorien zergliedert ist, um allen Ausstellern eine gerechte Beurteilung zu gewährleisten.

Die Beurteilung all dieser Gerichte erfolgt durch ein aus ersten Fachleuten zusammengesetztes Preisgericht, unter Beizug von Spezialisten, wo dies notwendig ist, im besonderen auch von Hausfrauen und Haushaltungslehrerinnen, für die Beurteilung der in jenen Abteilungen ausgestellten Platten.

In Verbindung mit der Ausstellung von solchen fertigen Gerichten geht ein Wettbewerb in der Ausstellung von Tafel-Services. Derselbe wird so durchgeführt, dass in den 6 Wandkojen des Kochkunstpavillons durch verschiedene Betriebe (Hotels, Restaurants etc.) Tafel-Arrangements mit oder ohne Verbindung von kulinarischen Objekten ausgestellt werden. Auch für diese Abteilung besteht ein besonderes fachtechnisches Preisgericht.

Allgemeines Interesse erwecken sodann die grossen Kollektiv-Konkurrenzen, welche anlässlich der ZIKA zum ersten Male in einer reglementarisch scharf umrissenen Form vor sich gehen, wobei voraus zu schicken ist, dass die Ausstellung vom Weltbund der Köche (Union Mondiale des Cuisiniers) offiziell anerkannt wurde. Die grossen Konkurrenzen betreffen daher in erster Linie 3 internationale Meisterschafts-Wettkämpfe und zwar in der „Höheren Kochkunst", in der kalten und in der warmen Restaurations-Küche. Dieser Wettkampf wird von den offiziellen National-Mannschaften der Köche verschiedener Länder bestritten. Bisher gemeldet sind die Deutschen, die Oesterreicher, die Italiener, die Holländer und die Schweizer. In Aussicht stehen weitere Mannschaften aus England und aus Frankreich. Alle diese Länder senden eine Elite ihrer Köche (6—7 Mann) her, die während 5 Tagen in der grossen Ausstellungsküche arbeiten. —

Die andere Konkurrenz ist von schweizerischer Ausdehnung und betrifft den Ortswettbewerb schweizerischer Köchegruppen. Sie wird sowohl in der kalten, als auch in der warmen Küche ausgetragen. Hierfür haben sich bis jetzt gemeldet: Basel, Bern, St. Gallen, Lausanne, Luzern, Genf, Montreux, St. Moritz und Zürich. Zweifellos werden in diesem Wettbewerb noch weitere Gruppen konkurrieren. Die Beurteilung dieser Ausstellung fusst auf dem Einzel-Klassement, sodass die Verfertiger gleichzeitig auch in den ordentlichen Einzelwettbewerben mitkonkurrieren.

2. Lebende Kochkunst:

Im Gegensatz zur „stehenden Kochkunst", bezeichnen wir als „lebende Kochkunst" die Darstellung jener Gerichte, die in der Ausstellung, womöglich vor den Augen des Publikums, zubereitet und in der Regel gegessen werden können. Auf diesem Gebiet bringt die Ausstellung in den sogen. Länder-Spezialitäten-Restaurants (Vide diesbezügl. Artikel an anderer Stelle dieser Nummer) eine Reihe interessanter Momente.

Die Ausstellungsleitung selbst betreibt durch das Wirtschafts-Kommitee in Regie das offizielle Schweizer-Restaurant und die Schweizer-Wirte-Stube. Beide Betriebe stehen unter der Leitung des Präsidenten des Wirtschafts-Komitees, Direktor Schmid vom Hotel Baur au Lac in Zürich, während die Küchenleitung dem bekannten Küchenmeister der St. Moritzer Kulm-Hotels Julien Schneitter übertragen ist und Herr Schwarz, vom Suvretta-House, St. Moritz, als Oberkellner waltet. Im Schweizer Hotel-Restaurant gelangt das Menu der praktischen Ernährungsform zur Ausführung. Dieses Menu Adapté wurde in wochenlangen Beratungen im Schosse eines Spezialkomitees, das aus führenden Ernährungs-Wissenschaftlern und erfahrenen Kochpraktikern zusammengesetzt ist, für die ZIKA kreiert. Seine Bezeichnung als Menu adapté bildet eine Abkürzung der französischen Lesart: Menu adapté aux nouveaux principes de la nutrition. Es handelt sich also um ein Menu, das den neuzeitlichen Ernährungsgrundsätzen angepasst ist, und dessen praktische Vorführung zeigen will, dass die Anwendung solcher Grundsätze keineswegs eine Mehrbelastung des Küchenkontos im Gefolge zu haben braucht. In dieser Schöpfung greift die ZIKA wegweisend über den bisher üblichen Rahmen der Kochkunstausstellungen hinaus. Das Schweizer Hotel-Restaurant bietet noch eine weitere Attraktion, indem dort die aus- und inländischen Küchen-Mannschaften im Wettkampf der warmen Küche ihre zubereiteten A la Carte-Gerichte servieren. Überdies sind für die ganze Dauer der Ausstellung einige tägliche Spezialitäten im Katalog festgelegt, die im Schweizer Hotel-Restaurant gespiesen werden können, sodass der Feinschmecker Musse hat, sich auf den erhebenden Genuss seines Leibgerichtes gebührend vorzubereiten!

Geradezu eine Attraktion werden die Wettbewerbe in der Zubereitung warmer Speisen bilden, die täglich im Hörsaal der Ausstellung vor den Augen des Publikums vor sich gehen. Dort werden jeweils Vor- und Nachmittags solche Wettbewerbe ausgetragen, wobei eine Reihe von Teilnehmern das gleiche Gericht zubereiten müssen. Sie kochen hierbei vor den Augen des Publikums, ein jeder auf seinem kleinen Gasherd, worauf die bereiteten Speisen vom Preisgericht alsbald beurteilt werden.

Die Spezialabteilung

Neuzeitliche Ernährung

steht unter der Leitung eines Komitees, das aus prominentesten Ernährungs-Wissenschaftern zusammengesetzt ist. Es hat sich zur Aufgabe gestellt, nach den Methoden moderner, praktischer Darstellungstechnik dem Besucher einen allgemein gültigen Begriff zu vermitteln über die stoffliche Zusammensetzung unserer Nahrung und über die zweckmässige Bereitung der verschiedenen Nahrungs- und Genussmittel, zum Zwecke, damit für den Körper ein Höchstmass an Energiezufuhr zu erzielen. Diese Abteilung wird nicht etwa durch tote Ausstellungsgegenstände gebildet, sondern sie enthält unter anderem eine Kühlvitrine wie der Kochkunstpavillon, in welcher auf neuzeitliche Art bereitete Gerichte ausgestellt sind. Das Interessante dabei ist nun, dass diese Gerichte an verschiedenen Plätzen vor den Augen des Publikums zubereitet werden. Einen Teil ihrer Aufgaben löst diese Spezialabteilung durch die Veranstaltung eines regelmässigen Vortragsdienstes über ernährungswissenschaftliche, lebensmitteltechnische und praktische Fragen im Hörsaal der Ausstellung.

Die Regiebetriebe, das Schweiz. Hotel-Restaurant und die Schweiz. Weinstube an der ZIKA

Von H. Schmid, Präsident des Wirtschaftskomitees der ZIKA.

Das Schweiz. Hotel-Restaurant wie die Schweiz. Weinstube werden vom Wirtschaftskomitee der ZIKA geführt. Die Innenausstattung der beiden Betriebe besorgten die Ausstellungsarchitekten, HH. Vogelsanger und Maurer.

Dank dem ausserordentlich grossen Entgegenkommen einiger zürcher. sowie auswärtiger Firmen können die Restaurants, Küche und Keller beider Regiebetriebe wie auch die grosse Ausstellungsküche aufs Modernste und Schönste eingerichtet werden.

Im Service, in den Küchen und im Keller werden die letzten Neuheiten, sowohl in technischer, als auch speziell in maschineller Hinsicht praktisch ausprobiert. Wir sehen unter anderem Gas und Elektrizität um den Sieg ringen. Die modernsten Herde (Gas und Elektrizität), Universalmaschinen, Öfen, Geschirrspül-Maschinen, Grills, Kaffee-Maschinen, Dampfkochkessel, Economat-Einrichtungen, Kühlschränke und so fort gelangen zur Aufstellung. Die rostfreie Stahlbatterie wird in den Küchen mit dem Kupfer um die Wette eifern. — Monatelang hat es gedauert, bis die letzten Schöpfungen auf technischem Gebiet gefunden und für unsere Ausstellung nutzbar gemacht werden konnten. Das Inventar der Regiebetriebe incl. Küchen repräsentiert die respektable Summe von ca. Fr. 400.000.—. Bei dieser Gelegenheit möchten wir schon jetzt auf die einzigartige Kaufgelegenheit des verschiedenen Materials aufmerksam machen, indem die Besitzer des gesamten Inventars und der Maschinen solche mit grösserem Einschlag nach Ausstellungs-Schluss abzugeben geneigt sind.

Für den Service im Hotel-Restaurant und auf der Garten-Terrasse ist eine Kellnerbrigade unter vorzüglicher Leitung aus den Kreisen unserer besten Schweizer Fachleute verpflichtet worden. — Hier werden neben einem feinen à la carte-Service, Lunch und Diners à prix fixe serviert. Parallellaufend mit dem üblichen Menu bieten wir den Besuchern ausserdem den Lunch und das Diner adapté (aux nouveaux principes de nutrition).

Im Hotel-Restaurant werden ausserdem täglich auch einige Platten aus dem Wettkampf der warmen Küche der in- und ausländischen Kochequipen zu haben sein.

Der Küchenchef meldet dem Hotel-Restaurant von der Küche aus die fertigen Platten durch Lichtsignal. Die Verständigung zwischen Weinstube und Küche geschieht mittels Rohrpost. Zur schnellen und prompten Bedienung der Gäste werden der Hors d'Oeuvres-Wagen, wie die Voiture das ihrige beitragen. — Die Temperatur in den Restaurationsräumen, auf den Terrassen, in Keller und Küchen usw. wird vom Wirtschaftskomitee durch die Fern-Thermometer-Anlage ständig kontrolliert.

Ein gutes Orchester sorgt Nachmittags und Abends für die Unterhaltung der Gäste des Schweiz. Hotel-Restaurants und der Terrassen.

Die Leitung der Küche wurde einem unserer besten schweiz. Küchenchefs anvertraut, welchem ein Stab erfahrener und erprobter Fachleute zur Verfügung steht.

Die fremden Kochequipen werden all das nötige Waren-Material vom Economat der Regiebetriebe beziehen können, was, im Gegensatz zu andern Kochkunst-Ausstellungen, als eine angenehme Einrichtung empfunden werden dürfte.

Die Schweiz. Weinstube stellt ein typisches altes Schweizer-Weinlokal dar. Darin kommen die besten Schweizer Weine offen zum Ausschank, neben Abgabe einer gepflegten Spezialitäten-Küche.

Es wurde keine Mühe gescheut und nichts unterlassen, um die Regiebetriebe modern, praktisch und auf der ganzen Linie instruktiv auszubauen, zu dekorieren und einzurichten. Sie werden aus diesem Grunde nicht nur für die Fachleute aus dem In- und Ausland eine Attraktion darstellen, sondern jedermann wird diese Musterbetriebe gerne besuchen und sich die Einzelheiten genauer ansehen wollen.

Es würde zu weit führen, alle diejenigen Firmen aufzuführen, die die ZIKA, resp. deren Regie-Betriebe mit Gratislieferungen weitgehendst unterstützten; einige davon seien jedoch hier erwähnt:

A. Wiskemann-Knecht A.G., Zürich, Silber und rostfreier Stahl.
A.G. Möbelfabrik Horgen-Glarus, Horgen, Stühle, Fauteuils, Tische.
Forster & Cie., Zürich, Teppiche, Dekorationsstoffe.
Autofrigor A.G. Zürich } Frigor-Anlagen.
J. Spiegel, Zürich }
Schwabenland & Cie., A.G., Zürich, Kupfer und Küchenmaschinen.
Applications Electriques S.A., Zürich.
Frigidaire S.A., Zürich, Keller-Kühlanlage, Kühlschränke.
Kiefer & Cie., Basel, Glaswaren.
Siemens Elektrizitätserzeugnisse A.G., Zürich, Lichtsignal-Rohrpost-Telephon-Fernthermometer-Anlage etc.
Jelmoli S. A., Zürich, Garten-Mobiliar
J. Geissner, Zürich, in Verbindung mit der Porzellanfabrik Langenthal A.G., Porzellan.
National Cash Register Co. Ltd., Zürich, Registrier-Kassen.
Gaswerk der Stadt Zürich, Gasherde, Apparate, Maschinen.
A.G. Van Berkel's Patent Co., Zürich, Küchen-Maschinen.
Therma A.G., Schwanden, Elektrische Herde, Apparate.
Bachmann & Kleiner, Oerlikon, Elektrische Öfen.
Ing. F. Ernst, Zürich, Economat-Einrichtung.
Stero A.G., Zürich, Abwaschmaschinen, Boiler, etc.
Maison Louis Roederer, Reims, Champagner.

Die hier noch nicht aufgeführten weiteren Firmen, welchen wir in gleicher Weise zu grossem Dank verpflichtet sind, werden im offiziellen Katalog veröffentlicht.

Die Länder-Spezialitäten-Restaurants an der ZIKA

Von H. Kracht,
Präsident des Organisations-Komitees

Deutsches Restaurant. Das Deutsche Länder-Restaurant steht unter dem offiziellen Protektorat des Reichsverbandes Deutscher Hotels, Restaurants und verwandter Betriebe, Düsseldorf. Zur Durchführung desselben hat sich aus den Kreisen der deutschen Aussteller und deutscher Exportfirmen eine Finanzgesellschaft gebildet, die unter dem Ehrenvorsitz der Deutschen Handelskammer für die Schweiz steht. Diese Finanzgesellschaft ist Pächterin des Betriebes. Zu bemerken ist hier, dass die Küche des deutschen Länder-Restaurants allein schon eine Sehenswürdigkeit ist. Die Innenausstattung des deutschen Restaurants besorgt Prof. Breuhaus aus Düsseldorf, einer der prominentesten und bekanntesten deutschen Innenarchitekten. Dieser arbeitet mit den Ausstellungsarchitekten zusammen, zum Zwecke, modernen deutschen Geschmack zum Ausdruck zu bringen.

Die Führung des deutschen Restaurants wird einem deutschen Fachmann übergeben, der zu seiner Aufgabe vom deutschen Reichsverband bestimmt worden ist. Das Gleiche gilt von dem in Betracht kommenden Küchenchef.

Das Französische Restaurant steht unter dem Protektorat der Chambre Nationale de l'Hôtellerie, Sitz in Paris. Auch hier hat sich zur Tragung der finanziellen Lasten eine Gesellschaft gebildet, bestehend aus französischen Importfirmen und Freunden Frankreichs, darunter auch Vertreter der in Paris ansässigen schweiz. Hotellerie. Die Küche des französischen Restaurants wird von den Schweiz. Kraftwerken ausgestattet und, als einzige ausschliesslich elektrisch betriebene Küche, an und für sich eine Attraktion der Ausstellung bedeuten.

Das Italienische Restaurant. Italien wird ein „Ristorante Italiano" und eine „Bottega del Vino" organisieren. Die zwei Betriebe stehen unter dem Protektorat der Confederazione Nazionale Fascista dei Commercianti, der Confederazione Nazionale dell' Industria und der Confederazione Nazionale Fascista dell'Agricoltura.

Die allgemeine technische Organisation der Betriebe wurde durch die Camera di Commercio Italiana per la Svizzera in Zürich und die Federazione Nazionale Fascista Commercio Enologico in Rom durchgeführt. — Die Leitung der Betriebe liegt in den Händen der bekannten Restaurateure Fratelli Ferrario, Mailand.

Das Wiener (österreichische) Restaurant steht unter dem Protektorat der österreichischen Hotel- und Caféhausbesitzer, bzw. des Wiener Hotelgremiums, der Genossenschaft der Restaurateure und Kaffeesieder. Die Leitung übernimmt der bekannte Wiener Restaurateur Karl Leeb.

Das Chinesische Restaurant. Dieses wird mit seiner asiatischen Küche eine Hauptattraktion der Ausstellung sein. Es wurde übernommen und wird geführt vom Besitzer des bekanntesten und ältesten chinesischen Restaurants in Paris „CHUNG", Chop-Suey-Restaurant: Monsieur Ou-Cha-Foo. Es ist dies das einzige autentische chinesische Restaurant des Kontinents mit ausgesprochener chinesischer Küche.

Wenn man bedenkt, dass auf der andern Halbkugel die chinesischen Köche diejenige Rolle spielen, wie bei uns die Köche und Köchinnen zusammen, und andererseits die chinesische Kochkunst einige tausend Jahre älter ist, als die in Europa geführte Küche französischen Ursprungs, so ist das Interesse begreiflich, das Fachleute und Bevölkerung dieser Vorführung einer ganz fremden kulinarischen Art an den Tag legen werden.

Und nun bleibt die allgemeine Feststellung, dass es überaus erfreulich ist, dass unsere 4 Nachbarländer gerade diejenigen Länder sind, die an unserer Ausstellung vertreten sein werden. Sie werden zusammen mit dem offiziellen „Schweizer Hotelrestaurant", der Schweiz. Weinstube, der Fischerstube, der Kaffee- und Küchliwirtschaft, der Bierhalle und zusammen mit dem chinesischen Restaurant ein lebendiges Bild geben von der Mannigfaltigkeit und Reichhaltigkeit der kulinarischen Kunst überhaupt und der Eigenart in ihrer Vermittlung in den Restaurantbetrieben der verschiedenen Völker und Länder.