

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 24

Artikel: ZIKA : die "stehende Kochkunst"
Autor: Pfister-Storck, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541077>

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>

in der häuslichen Ernährungsform sehr verbreitet, rasch zunehmend seit zwei bis drei Generationen, noch mehr aber in der Ernährungsform des Gastgewerbes. Damit fällt das gute Gewissen dahin. Die gegenwärtige Gasthausernährung mag reichhaltig und sorgfältig zubereitet sein, sie ist trotzdem eine Mangelnahrung, deren Mängel mit Reizstoffen überdeckt werden.

Die Verbreitung der neuen Einsicht in die Nahrungswirkungen und die andersgearteten Ernährungsbedürfnisse des Menschen geht mit raschen Schritten vor sich. Mehr und mehr fragen die Gäste im Gasthaus nach Änderungen des Speisezettels, in verstärktem Masse dort, wo Erholungssuchende oder schon gesundheitlich Angegriffene hinkommen, um Kräftigung und neue Gesundheit zu finden. Die massgebenden Ärzte aller Nationen raten heute ihren Patienten eine Nahrung neuen Stiles an und fragen nach Kurorten und Sommerfrischen, wo diese neuzeitliche Ernährungsform in guter verständnisvoller Herstellung und Zusammensetzung zu haben ist. Sie wissen nur zu gut, wie schwer es dem Gaste wird, im Gasthaus eine Extrastück zu verlangen. Wer also dem Gaste die Frage nach Extrastück erspart, indem er ihm mit einem neuzeitlichen, mit Sachkenntnis und Sorgfalt bereiteten Menu entgegenkommt, wird bald die Ärzte für sich gewinnen.

Durch diesen Sachverhalt ist die neuzeitliche Ernährung auch für das schweizerische Gastgewerbe eine aktuelle Frage geworden. Die Schweiz ist das gesuchte Land der Erholung. Ich sehe ein schönes Zeugnis für die Einsicht und Tatkraft der Leitung der ZIKA darin, dass sie die Einführung der neuzeitlichen Ernährung in die praktische Ernährungsform des Gastgewerbes an die Hand genommen hat. Gelingt es, die ihrer hohen Aufgabe bewussten Vertreter des Gastgewerbes von der Notwendigkeit und praktischen Möglichkeit der neuen Ernährungsform zu überzeugen, so ist ein Schritt von grosser gesundheitlicher und volkswirtschaftlicher Bedeutung eingeleitet.

Zum Schlus darf nicht unerwähnt bleiben, dass bei dieser Ernährungsform alles auf das Wie der Ausführung ankommt. Es muss betont werden, dass

sie nur bei Qualitäts-Nahrung und bei sinngemässer, sorgfältiger Zusammensetzung und Zubereitung Erfolg haben kann. Deshalb soll an der Ausstellung keine Mühe gescheut werden, um den Sinn der Sache und das Wie der Ausführung eingehend zu erklären.

ZIKA

Die „stehende Kochkunst“.

Von C. Pfister-Storck, Bern

Die „stehende Kochkunst“ besteht in der Ausstellung fertiger Gerichte. Dieselben können als kalte oder als warme Platten gedacht sein. Diese Gerichte werden fertig in die Ausstellung eingeliefert; sie können aber auch in der grossen Ausstellungsküche teilweise oder ganz angefertigt werden. Die stehende Kochkunst gliedert sich wie folgt:

Abteilung A.

Kategorie I: Vollendete Kochkunst.

Unterabteilungen:

1. Schaustücke, wie sie in Wirklichkeit auf den Tisch gebracht werden, in klassischer Natur, sowie moderner Anrichtweise.
2. Ganze Diners, Soupers, Breakfast und Buffets.
3. Einzelne Platten oder Gerichte.
4. Imitationen (Malerei in Glace de viande, spezielle Trüffelarbeiten, etc. etc.).
5. Ausgesprochene Dekorationstücke wie Wachsarbeiten, Fettmodelle, Eissockel, etc. etc.

Kategorie II: Hotelpâtisserie und Entremets.

Unterabteilungen:

1. Schaustücke, wie sie in Wirklichkeit auf den Tisch gebracht werden, in klassischer Natur, sowie neuzeitlicher Anrichtweise, z. B. Nougats-Asätzse, Caramellage etc. (nur essbare Ware).
2. Hotel- und Restaurant-Entremets.
3. Pâtisserie und Petits-fours.
4. Imitationen wie Kakao-Malereien, etc.
5. Ausgesprochene Dekorationstücke (Zucker-körbe, Zuckerskulpturen, etc. etc.).

Abteilung B.

Restaurationsküche.

Als Restaurationsplatte hat zu gelten, was innerst 40 Minuten hergestellt werden kann. Sodann ist anzugeben, für wieviele Personen (Portionen) die Platte gedacht ist und deren Verkaufspreis in dem betreffenden Etablissement. Das Preisgericht behält sich ausdrücklich vor, Angaben des Verfertigers, bezw. Ausstellers punkto Portionen und deren Verkaufspreis, sowie das Gebotene in Bezug auf Qualität und Aufmachung nachträglich in dem betreffenden

Etablissement selbst oder durch Drittpersonen auf die Richtigkeit nachzuprüfen. Stellt sich bei solchen Nachprüfungen an Ort und Stelle heraus, dass das eingelieferte Objekt dem üblichen Service des betreffenden Etablissements nicht entspricht, also eine sogenannte „Bluff“-Platte war, so wird das Beurteilungsresultat annulliert.

Abteilung C.

Seriesweise Ausstellung einzelner Produkte, z. B. Hors-d'oeuvres, Gemüse, Fleisch, Suppen, Fische, Teigwaren, Eier, Salate, Neugkeiten etc. Von jedem Produkt sind mindestens sechs verschiedene Zubereitungsarten auszustellen.

Abteilung D.

Kranken- und Diätküche.

Jeder Aussteller hat seinen Ausstellungsobjekten eine Beschreibung über Zweckbefolgung der Diagnose, über Zusammensetzung (Rezepte) der einzelnen Speisen, sowie über besondere Eigenheiten (Nährwert) beizufügen.

Abteilung E.

Kochlehrküche.

Die Kochlehrküche können in allen Abteilungen mitkonkurrieren und erhalten, je nachdem in welcher Abteilung ausgestellt wird, folgende Punktzuschläge: für Objekte in Abteilung A 3 Punkte Zuschlag; für Objekte in Abteilung B 2 Punkte Zuschlag; für Objekte in Abteilung C 1 Punkt Zuschlag.

Abteilung F.

Kategorie I: Hausfrauenküche.

Kategorie II: Arbeiten von Haushaltsschülerinnen und Kochkursleiterinnen.

Ausstellungsplatten, von den bezüglichen Rezepten begleitet, erhalten bis 3 Punkte Zuschlag.

Abteilung G.

Militär- und Kantinenküche.

Abteilung Tafelservice.

Die Tafelservices gelangen in den Wandkiosken des Kochkuppavillons zur Ausstellung. Sie können ohne oder in Verbindung von Gerichten dargestellt werden.

Ausstellungen vom 30./31. Mai und 1. Juni.

Aussteller Huguenin-Gattiker & Co., A.-G., Zürich:

No.

- 1 Araignée de la Manche et ses Acolytes. I. Rang
- 2 Bonbonnière Bressane aux Frivolités. I. Rang
- 3 Flan de poulet et foie gras. I. Rang.

Aussteller Primus Bon, Bahnhofbuffet I. und II. Klasse, Zürich:

- 4a Oeufs à la Jockey-Club. II. Rang.

4b Langue de boeuf éclarée. (Zwei Ochsenzungen so hergerichtet, dass sie ein Paar

Schuhe bilden. Dieses abgedroschene Sujet sollte nun einmal endgültig von Buffets etc. verschwinden.)

5a Pouarde à la Zurichoise. (Die in Schnitzel geschnittene Brust ist mit den sieben Wappen der Zürcher Gemeinden garniert. Gute Trüffelfädenarbeit.) II. Rang.

5b Caneton à la Béatrice. I. Rang.

6 Salade Almira.

7 Truite du lac froide, Sauce Mayonnaise. II. Rang. (Die Rosen aus Tomatenhaut auf dem Fisch verderben den sonst guten Eindruck.)

8a Mousses d'Ecrevisses Sporting Life. I. Rang. (Die Kuppel ist viel zu gross und stört daher den beabsichtigten Eindruck, eine Kuppel mit 10 cm Durchmesser und kleineren in den vier Ecken hätten den Zweck ebenfalls und besser erfüllt und auch dem Quantum genügt.)

8b Corbeille de fleurs imitée. II. Rang. Schöner grosser Wachsblumenkorb mit Enzianen, gelben Teerosen, lachsfarbigen Nelken, weissen Nelken. Das Blattwerk weist nicht die für die Blütezeit natürlichen Farben auf; im Allgemeinen aber ein prächtiges Stück.)

9 Suprême de Pigeons joueur. Einfache, saubere und nicht überladene Arbeit.

10 Eine Gruppe Zuckerarbeiten, Petits-fours, Entremet Delices Rosina, letzteres eine aus Schokoladenspänen hergestellte Coupéform mit Schlagsahne und Erdbeeren gefüllt. Silb. Medaille. II. Rang.

11a-b Imitation de fruits (Marzipanfrüchte). Silb. Medaille. Gâteaux aux amandes (mit Kakaomasse). Silb. Medaille.

Aussteller Hotel Baur au Lac, Zürich: „Erinnerungen in Silber und Gold“; Menu zum Tafelservice in Kojie 2.

12a Le Roi de l'Océan en Cocktail (Hummer); La Tassette de Terrapine (Amerik. Sumpfschildkröte); Le Turbotin étouffé Canadian Club. (Das Trüffeldekor auf dem warm gedachten, mit warmer Sauce napierten Fisch ist nicht statthaft; bis das Dekor ausgeführt ist, ist die Sauce erkaltet. Einige grosse Trüffelscheiben aufgelegt hätten den gleichen Zweck erfüllt.)

Verlangen Sie in den Restaurants der ZIKA die Spezialitäten unserer Häuser:

SANDEMAN, Ports & Sherries
ST-MARCEAUX
Grands Vins de Champagne
DEINHARD & CO., COBLENZ
Rhein- und Moselweine
ESCHENAUER, BORDEAUX
feine Bordeauxweine
CHAMPY PÈRE & CIE, BEAUNE
feine Burgunderweine

BERGER & CO., LANGNAU (BERN)



Berghotels

wissen immer mehr die Vorteile unserer „Schaffhäuser Mandelschnitte“ zu schätzen: Unvergleichlich zum Tee, zum Wein, zu Compotes und Crèmes, 14 Tage nach Erhalt in jeder Beziehung noch tadellos, vorteilhafter Preis durch rationelle Fabrikation und rascher, absolut zuverlässiger Service ins Haus! Muster und Referenzlisten stehen mit Freuden zu Ihrer Verfügung!

Confiserie Rohr, Schaffhausen 2



„Ich bevorzuge solche Hotels“

und Restaurants auf meinen Reisen, wo ich Kaffee Hag erhalte“ schrieb uns kürzlich ein Geschäftsmann.

Nichts ist begreiflicher, als dass der Kaffee Hag-Freund erwartet, seinen Lieblingskaffee in jedem gutgeführten Etablissement serviert zu bekommen. Weiss er doch, dass er sich wohler fühlt, besser arbeitet, wenn er auf seinen Geschäftstreissen — die an seine Nervenkraft sowieso die höchsten Anforderungen stellen — das Coffein meidet und konsequent nur Kaffee Hag trinkt.

Ziehen Sie aus dieser Tatsache den logischen Schluss: Von heute an wird Kaffee Hag gut zubereitet serviert und meine Gäste durch ein Plakatchen und durch die Getränkecarte darauf hingewiesen.

Daran tun Sie gut. Kaffee Hag ist nicht nur coffeinfrei und unschädlich, sondern auch von ganz hervorragender Qualität. Gerne zahlt Ihnen der Gaste 5 Cts. per Tasse mehr. Mit diesem Plus können Sie zu 1/4 die Kaffee-rechnung begleichen.

Verlangen Sie Spezialofferte für direkte Lieferung des Kaffee Hag, täglich frisch geröstet. Café Hag S. A. Feldmeilen.

London

Junge Leute und Studenten werden von englischer Familie in

Pension

genommen - Beste Verpflegung, Preis ab 2.-

Monat.

Mrs. Arnold, Chesterfield, 7 Win-

chester Road, Herne Hill,

London S. E. 24.

Wegen Platzmangel und Nichtgebrauch sofort

zu verkaufen

Ein so gut wie neuer

Patisserieofen

zweitwrig, für Holz- und Kohlefeuerung, regulierbar. Bei sofortiger Wagnahme sehr billig. Hotel Schönegg, Adelboden.



Schuster & Co. Zürich, Bahnhofstrasse 18
St. Gallen, Multergasse 14

Kauf bei den Inserenten der Schweizer Hotel-Revue

La Selle d'Agneau à la Gastronne;
Les Nids d'Artichauds; Nissarde;
Les Pommes Annettes;
Les Délices de Volaille à la Strasbourgouise;
Les Tartines Westphalienne;
La Caille de Bordeaux au suc de Singapore;
La Salade Charly;
La Surprise glacée Marie-Louise;
La Bonbonnière fleurie;
La Corbeille de Fruits.

Die Tischdekorationen, das Tafelarrangement und Service entsprachen durchaus den Erinnerungen in „Silber und Gold“, reiches fürstliches Tafelsilber, feinstes Kristall mit Goldrand, Tischdecke mit Silberbrokattdüre, Möbel goldlackiert, goldgelbe Rosen auf dem Tisch und in der Vitrine, Goldrugen als Zimmerschmuck. I. Rang.

No.

Aussteller Dolder Grand Hôtel, Zürich:
13a Les Soles farcies du Père Grenouille, eine dicke Froschfigur, ein Froschgrosswaffel fisch nach Krebsen und Seezungen. I. Rang.

13b Langue à la Bally, ein Herrenschuh aus einer Ochsenzunge. Die Form war nicht elegant gelungen, Überschaff zu klobig. Im Übrigen verweise ich darauf, was ich über diese Schuhimitationen (u. mit mir viele Besucher) denke, auf das früher Gesagte. Das Sujet ist durchaus älteste Schule.

13c Selle de Chevreuil à la Moderne. (Ich beantrage die langen Rippenknochen, auf denen der Rehrücken steht, als unästhetisch.)

13d Poule avec ses Petites. (Der Körper des gefüllten Huhnes ist unnatürlich und unformig, die Saucetropfen an den langen Beinen lassen auf unfertige Arbeit schliessen.)

13e Foie gras truffé au Marsala à la Sicilienne.

13f Mousse de jambon au beau temps. Ein Sonnenschirm aus Mousse de jambon an paprika. (Ebenfalls ein Stück an alte Schule gehmähnend.) Die Objekte konnten sich im I. und II. Rang klassieren.

15 Korb aus gezogenem Zucker mit Fuchsen, gefüllt mit Makronendessert. Korb mit Margueriten, mit verschiedenem Dessert.

16 Eine Serie Hotel-Süßspeisen. Aussteller A. Gredig, Grand Café Astoria und Bündnerstube, Zürich:

17 Eine Serie von 30 praktischen Reisspeisen.

18a Truite Norvégienne, ein Forellenaspic in einem Sockel von Kunstein in Form einer Jardiniere. Das Stück erscheint mir für ein Buffet praktisch nicht anwendbar.

18b Ein Service Hors-d'oeuvres auf einem Eissockel dressiert.

Aussteller O. Nussbaumer, Hotel Limmathof, Zürich:

21 Poulet de grain, Reveille du Printemps.

22 Rindfleisch im Topf nach Zürcher Art, mit Beilagen, dargestellt in drei Etappen. Zwei Gerichte aus der Praxis.

Aussteller Hotel St. Gotthard, Zürich:

20 Tafelservice zum Zunftbuffet (Kämbelzunft). Die Möbel und Tafelgeräte stammen aus einer alten Zürcher Zunft: Schwerer eichener Tisch, hohe Lehnsstühle mit dem Zunft-

wappen, Leuchter, Weinfass, Zinnkannen, Dekorationen und Draperien, Windlaternen, an der Wand ein Bild: „Hans Waldmanns letzter Gang“.

33 „Buffet froid“ (zu obigem Tafelservice), ein Zunftbuffet aus der Praxis des Hotels. Die Platten waren z. T. in hervorragend schöner Ausführung und konnten sich im I. und II. Rang plazieren. Der Rheinsalm war eine gute Leistung, leider die in Trüffel und Eiweiss angeordneten Schuppen jedoch verkehrt angebracht. Der Langouste ist ein hervorragendes Stück.

Aussteller Grand Hotel Victoria, Zürich:

34 Consommé en surprise, Filets se Sole à l'Orléans, Selle de Mouton Prince Orloff, Salade fantaisie, Idylle Sicilienne Friandise, konnten nur mit broncener Medaille bedacht werden.

Aussteller Savoy Hotel Baur en ville, Zürich:

35 Diner d'Administrateurs: Canapés fantaisie, Consommé à la Bohémienne, Paupiettes de Filet de Sole Savoy, Selle d'Agneau de Présalé aux Primeurs, Fraises des bois à l'Oriental, Petits fours glacés. Zu diesem Diner war in einer Kojje in einfach-vornehmer Art das Tafelservice aufgestellt. Den Tisch schmückte eine Schale mit Orchideen.

Die Darbietungen im Kochkunstpavillon vom 2. und 3. Juni:

Aussteller Kurhaus Passugg:

39 Dîne Diabétique für 3 Personen. II. Rang.

40 Gemüsetag für Diabetiker. II. Rang.

41 Diner für Magenkränke. I. Rang.

42 Tafelservice in den Kojen zu vorgenannten Menus, deren Rezepte und Darstellungen überaus lehrreich sind.

Aussteller Primus Bon, Bahnhofbuffet III. Klasse, Zürich:

43 Variationen von Restaurationsplatten im Bahnhofbuffet III. Klasse. Eine gute Ausstellung, die sich z. T. im I. Rang klassieren konnte.

Aussteller Savoy Hotel Baur en ville:

44 Suprêmes de Volaille « Mon Désir ». I. Rang.

45 Langouste « Ma Façon ». I. Rang.

Aussteller H. Dür, City-Excelsior Hotel, Zürich:

48 Baron d'Agneau Béatrice (Plateau zu klein). II. Rang.

51 Wiener Apfelstrudel, sehr gute Lehrlingsarbeit. I. Rang.

52 6 Sorten Crêpinettes, interessante Restaurationsplatten:

Aussteller Restaurant Zunfthaus zu Zimmerleuten:

63 Serie von Spärgelgerichten, eine Lehrlingsarbeit, die sich in den I. Rang plazieren konnte.

Leider ist eine Ausstellung des Hotels

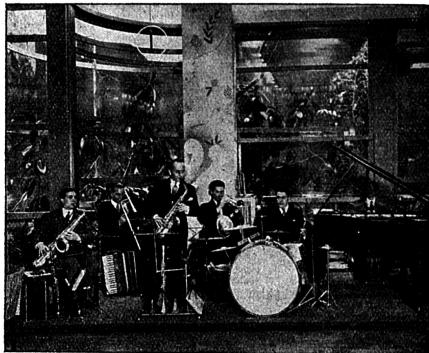
Esplanade in Prag am 2. und 3. Juni aus gefallen, die Schauschränke waren etwas leer und enttäuschten. Dafür sind einige Zürcher Hotels erfreulicher Weise mit Objekten, die nicht für diesen Tag bestimmt waren, eingesprungen.

Musikübertragung für das Hotel

Bei der gegenwärtigen, hohen Einschätzung musikalischer Unterhaltung ist die Darbietung guter Musik in Gaststätten ein wirksames Mittel, um Gäste zu werben und ihnen den Aufenthalt angenehm zu machen. Gute Musik wird aber

Die Darbietung von Musik durch Kapellen ist aber sehr kostspielig, besonders dann, wenn man Musik in mehreren Räumen braucht. Oft spielt auch die Platzfrage eine Rolle, denn der Raum, den die Musik einnimmt, wird dem Wirtschaftsbetrieb entzogen oder geht auf Kosten der Tanzfläche.

Die elektrische Musikübertragungseinrichtung (Bild 1) bietet hier ein Mittel, mit geringen Kosten



Kapelle vor dem Mikrofon

nicht nur den einheimischen Gasthausbesucher anziehen, sondern ganz besonders auf Fremde einladend wirken. Denn gerade diese sind in der Regel auf das Hotel angewiesen und werden solche Gaststätten bevorzugen und weiterempfehlen, in denen gute Musik die Stunden verkürzt.

die Musik einer Kapelle durch das Mikrofon auf Lautsprecher in beliebig viele Räume zu übertragen oder Schallplattenmusik und Rundfunk-Darbietungen in allen Räumen einer Gaststätte zu verbreiten. Ferner ermöglicht sie es, die Akustik dort, wo die Musik schlecht zu hören ist, zu verbessern. Fast jeder grössere Raum



Lautsprecher an den Wänden

Das Preisgericht an der ZIKA

verlieh die höchste zu vergebende Auszeichnung, die

Gold. Medaille und den Großen Ehrenpreis

an

SURSEE

als hohe Anerkennung der Spitzenleistung in der Fabrikation moderner Koch-Anlagen



Besichtigen Sie an der ZIKA

die prächtigen Gasgrossapparate
der Schweizer-Hotel-Küche
der Küche Italienisches Restaurant
des Sursee Standes 1543 A

Befragen Sie die Besitzer

der neuesten Grosskochanlagen
Hotel Schweizerhof Zürich
Hotel Résidence Genf
Hotel Hecht St. Gallen

Wärum die Sursee-Fabrikate heute als die besten anerkannt sind erklären und belegen Ihnen die Fachleute der:

A.G. der Ofenfabrik Sursee