

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Artikel: Hotel Schweizerhof, Zürich
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541094>

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: 18.02.2026

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

Hotel Schweizerhof, Zürich

Das am Bahnhof Zürich gelegene und seit letzten Oktober geschlossene Hotel „National“ wurde nach vorzüglich durchgeführter Renovation am 1. Juni neu eröffnet. Dem Betrieb übergeben. Mit dem Umbau war ein Namenswechsel verbunden, „Schweizerhof“ lautet nun die offizielle Bezeichnung, während die Ausdrücke „National“ und „Terminus“ noch sekundär in entsprechend kleinerer Schrift geführt werden.

Außerlich erhält der nach den Plänen von Archt. Honegger und unter der Bauführung von Archt. Frischknecht vollzogene Umbau seine besondere Bedeutung durch die im Parterre untergebrachten Verkaufsstände, die in der Rendite des Betriebes eine grosse Rolle spielen dürften. Von diesem Standpunkt aus sind ebenfalls die im Eingangsbereich in den Wänden ausgesparten Ausstellungskästen zu bewerten, die sehr rasch vermietet werden konnten. Diese Kästen erhöhen aber ausserdem die ästhetische Wirkung des Einganges. Die Verwertung der Parterrefronten zu Verkaufsmagazinen war insofern für die technische Seite des Hotelbetriebes von Wichtigkeit, als den Ladengeschäften entsprechende Lagerräume zur Verfügung gestellt werden mussten, die aus leichtverständlichen Gründen nur senkrecht darunter, d. h. im Kellergeschoss, reserviert werden konnten. Dadurch wurde die Hotelküche in den ersten Stock verweisen. Nächts steht sich die Eingangstür des Hotels vortrefflich von der Fassade ab, indem die Seiten durch Lichtsäulen gebildet werden, die in der Höhe des ersten Stockwerkes durch einen langen, röhrenartigen Beleuchtungskörper eine gute lichttechnische Verbindung erfahren, so dass von einem leuchtenden Tor gesprochen werden kann.

Bemerkenswert sind nachstehende typische Anordnungen: Die Korridore jedes Stockwerks sind in anderer Farbe gestrichen. Abgesehen von der Wirkung der Abwechslung erleichtert dieser Umstand dem Gast das Suchen seines Zimmers. Im ersten Stockwerk beginnt die Zimmer-Numerierung mit 101, im zweiten mit 201, im dritten mit 301 usw. Ferner ist die Anordnung derart getroffen, dass alle Zimmer mit gleichen Endstellen in der gleichen vertikalen Linie liegen. Unterhalb des Zimmers 406 befindet sich also No. 306, unter diesem 206 usw. Die Orientierung ist derart für das Personal wie die Gäste überaus leicht. Die Lichtanlage steht in Verbindung mit den sämtlichen Etagenoffices angebrachten Summernsignalen und mit sogenannten Etagenanzigern. Letztere bestehen aus 5 nebeneinander angebrachten und in jedem Stockwerk gut sichtbaren an der Korridordecke montierten Lampen. Sie tragen die leuchtenden Bezeichnungen der Etagen. Das Personal sieht also sofort, in welchem Stockwerk seine Dienste begreift werden. Die unterste Lampengruppe befindet sich im Bureau des Direktors, zur Kontrolle. Mit dieser untersten Gruppe ist — ebenfalls zu Kontrollzwecken — eine Kette verbunden. Von der Erstellung einer Weckeranlage hat man vorläufig abgesehen, von dem Gedanken ausgehend, dass die Klingeln der in jedem Zimmer vorhandenen Telephones den Zweck auch erfüllen. Vom Bureau, bzw. von der Haustelephonzentrale wird eben am frühen Morgen zur

gewünschten Zeit dem Gast so lange angelklingelt, bis er den Hörer abhebt. Immerhin ist in jedem Zimmer ein besonderer Steckkontakt vorhanden, um nachträglich doch noch Wecker anschliessen zu können. Mit der Lichtanlage sind ferner der Portieranlauf nach Torschluss und die Rückmeldung verbunden. Betätigt der Gast den Knopf der Nachtglocke und erhält im Portierzimmer die Nachtklingel, so drückt der Portier auf einen Knopf, der unten bei der Türe die Inschrift „Ich komme“ zum Aufleuchten bringt.

In allen Korridoren sind kleine Wandlampen mit Wachskerzen als Notbeleuchtung installiert. Jedes Etagenoffice enthält zudem die erforderliche Anzahl von Kerzenstöcken zur Notbeleuchtung der Gastzimmer. Jedes Gastzimmer hat allgemeine Beleuchtung, Waschtisch und Nachttischlampe. Einer ganzen Reihe von Gastzimmern konnten eigene Badanlagen zugeteilt werden. Der Raum wurde an einigen Stellen dadurch gewonnen, dass ein früheres Gastzimmer in eine vordere und eine hintere Hälfte unterteilt wurde. Die vordere Hälfte wurde ausgebildet als Badzimmer für das rechtsseitig anschliessende Gastzimmer und die hintere dient dem linkssitzenden Gastzimmer als Bad oder umgekehrt.

Das oberste Stockwerk enthält neben einigen Gastzimmern die Direktorenwohnung, die Räume für die Dienstboten sowie Lingerie, eine Waschküche für die Küchenwäsche mit elektrisch angetriebener Waschmaschine und Zentrifuge, zugeleich auch das Bügelzimmer mit 2 elektrischen Bügelmaschinen.

Neben dem Personal- ist auch ein Gepäck- und ein Speiseaufzug vorhanden. Letzterer passiert direkt die einzelnen Etagenoffices und wird von ihnen aus gesteuert. Der Schacht des Personenaufzugs hat Glasverschaltung. Die 20 elektrischen Uhren sind an die städtische Lichtnetz angeschlossen. Die Gesellschaftsräume und Speisezimmer sind im ersten Stock untergebracht. Man gewann eine Etage durch das Unterteilen des früheren maurischen Saals. Salom (Hall) und Schreibzimmer sind vom Treppenhaus aus direkt zugänglich, weil alle Zwischenwände fehlen. Man wird dadurch nicht nur einen künstlich zu beleuchtenden Korridor, sondern gewann auch Raum.

Die Küche hat mit Pressgas betriebenen Grossherd, die neuesten Arbeitsmaschinen und individuelle Beleuchtung der einzelnen Arbeitsstellen. Unmittelbar an die Küche schliesst sich ein Küchenschrank für den Tagesbedarf an, in mehrere unabhängige Abteilungen unterteilt, mit eigenen Kälteerzeugungsanlagen. Ferner sind von der Küche aus Essräume für das Personal zugänglich. Das Parterre enthält als einzigen Gesellschaftsräum eine Austernbar, die auch Nichtgäste des Hotels zugänglich ist. Bemerkenswert ist die in warmem Rot gehaltene Wandbemalung dieser Bar. An die Empfangshalle, in der das Nussbaumholz dominiert, schliesst sich das Bureau des Direktors an mit Safes für die Gäste. Die Farbenharmonie der Empfangshalle wird etwas gestört durch das eindringliche Grün des staatlichen Briefkastens.

Im Kellergeschoss treffen wir auf eine gemeinsame Kälteerzeugungsanlage für eine ganze Reihe von Kühlshränken. Das Ökonomat, hat eigenen Lieferantenzugang (Schalter). Die Ökonomat-Gouvernante, verfügt über ein eigenes kleines Büro.

Der Heizraum hat sowohl einen Kessel für Ölfeuerung wie einen solchen für Kohlebeschickung. Es wird hier nicht nur Warmwasser für die allgemeine Heizung erzeugt, sondern auch solches für den Bedarf der 32 Bäderzimmer. Das Warmwasser wird in 2 Behältern von je 4000 Liter, beide mit vorzüglicher Wärmedämmung versehen, aufbewahrt und durch Pumpen in Zirkulation gesetzt. Die Pumpen verleihen dem Wasser eine grössere Durchflussgeschwindigkeit, so dass ein verhältnismässig geringes Temperaturgefälle in der Heizanlage entsteht und somit zum Aufheizen des zurückkehrenden Wassers nur ein kleiner Wärmeaufwand erforderlich ist. Der Normalbetrieb erfolgt mittels Ölfeuerung. Der Kohlenkessel ist als Reserve gedacht.

Die Belüftung erfolgt durch ein System von Abzugventilatoren, wobei die Gesellschaftsräume vollständig unabhängig von der Küche, dem Badzimmer und den W.C. sind. Hingewiesen sei schliesslich noch auf die vorzügliche Schallisolierung der Küchen- und Waschküchenmaschinen. Unter letzteren ist beispielweise ein Gastzimmer installiert, dessen Ruhe durch die Einrichtungen dieses Hotels etwas eingehender beschrieben zu sollen.

will: bedauerlich ist und bleibt es, dass im ausgesprochenen Lande der weissen Kohle der bereits in 300 Grossküchen vertretene elektrische Herd auf der „Zika“ nur ein Schattensein findet.

1. Die Elektrizität.

Sie kann in ihrer Vielseitigkeit im Rahmen dieses Aufsatzes unmöglich die richtige Würdigung finden. Dieser könnte zudem grösstenteils nur problematische Bedeutung zu haben, ja viele Apparate und motorische Antriebe längst der Hotellerie bekannt sind. Es kann auch nicht die Aufgabe sein, die etwa 20 verschiedenen Geschirrwaschmaschinen zu beschreiben. Wir würden damit gewiss niemand, auch nicht den Konstruktionsfirmen, einen Dienst erweisen. Bei der Betonung der Qualitätsware — die immer mehr zu einer internationalen Parole der Konstrukteure wird — und einer praktischen Ebenhaftigkeit der meisten Firmen weiss fast jede irgend einen besonderen Vorteil zu zeigen, so dass wohl auf alle Fälle die Wahl schwer fallen dürfte. Gleiche Erwägungen gelten für die vielen Waschmaschinen und für die nicht weniger zahlreichen Systeme von elektrisch betriebenen Kühlanklagen. Wenn nachstehend vorwiegend die typischen Neuerheiten näher erwähnt werden, so sollen damit die bereits bekannten Apparate und Einrichtungen in keiner Weise zurückgesetzt werden und es mag noch betont sein, dass über die Grenzlinien zwischen Bekanntem und Neuem nirgends eindeutige Bestimmungen festgelegt sind. Damit sei gesagt, dass wir uns bei allfälligen Unterlassungen gerne belehren lassen und Nachträge bringen.

a) Apparate für Küche und Buffet.

Wir sahen im Stand der „Therma“ einen Zuckerkocher, der speziell bei der Herstellung von Konditoreiwaren Verwendung findet und mit Temperaturen von 900—950°C arbeitet. Im gleichen Stand sahen wir eine Grossbratpfanne mit Handantrieb, so dass jede beliebige Neigung möglich und in der Vertikallage sogar der Heizkörper nach Abschrauben des Bodenbleches leicht zugänglich ist. Die höchste Temperatur wird bereits 40 Minuten nach dem Einschalten erzielt. Bratprozesse benötigen zur Durchführung nicht mehr als 7 Minuten. Der in Verbindung mit einem elektrischen Bratofen funktionierende Bratspies ist in 2 verschiedenen Ausführungen vertreten: die Vasa A. G. Zürich verwendet gemeinsam elektromotorischen Antrieb für mehrere Spiesse, die einzeln leicht entfernt werden können, und die „Therma“ erzielt die Lösung durch ein Uhrwerk mit 5 Minuten Gangdauer und automatisches Klingelsignal vor Ganglauf. Bachmann & Kleiner ver-

Die Technik an der ZIKA

Von E. Bütkofer, Ing., Zürich

Die Ausstellung ist naturgemäss fast restlos auf die Hotellerie eingestellt. Das allgemeine Bild weicht insofern stark von dem der Schweizer Mustermesse in Basel ab, als der Gasherd in den Ständen und den Küchen ungemein stark hervortritt und der Besucher den Eindruck erhält, der elektrische Grossküchenherd sei lediglich ein Dekorationsstück einer Stände. Zweifeisohnen haben die deutsche und die schweizerische Gasindustrie auf die „Zika“ hin eng zusammengearbeitet, während sich die einheimischen Elektrizitätswerke einer entschieden deplatzierten Zurückhaltung befreit haben. Im grossen Ausstellungsrestaurant überwiegt der Gasherd bei weitem. Das französische Restaurant, bezw. dessen Küche, funktioniert ausschliesslich elektrisch, hat aber keine Fensterfronten, durch welche das Publikum den Betrieb beobachten könnte. Die Deutschen arbeiten ausschliesslich mit Gas. Im chinesischen, dem Wiener- und dem italienischen Restaurant werden die Herde mit Gas betrieben, während die Grills und die Warmwasserversorgung elektrisch sind. Volelektrisch sind wiederum Metzgerei und Bäckerei. Man mag sich zur Frage, ob Gas- oder elektrischer Herd, stellen, wie man

Ihre Gäste urteilen über Ihr Mahl nach der Fülle der Nachtische. Schmeicheln Sie ihren Geschmack ohne grosse Aufzäger. Greifen Sie zu den Korinthen.
GRIECHISCHE KORINTHEN-SYNDIKATIN „GENF“

EIER

Suche Hotels und Pensionen als Abnehmer von erstklassigen, stets frischen, präzisen Landeiern. Verlangen Sie bitte Preisofferte bei Ernst Fontana, Gifers (Rt. Frib.).

ZIKA

Die

Bestuhlung

des Wiener Restaurants und

Fischstube ist äusserst preiswert

zu verkaufen.

Anfragen gell. an A. Glaser, Weissenburg, Tel. 9. P. 1999 T.

FIAT

7plätziges Landauet, 6 Coupé Modelle, in allen möglichen Zustände, bestens geeignet als Hotel- u. Mietwagen z. Preise von Fr. 3800.— zu verkaufen. Fiat Automobile Handels A.G. für die Schweiz. Zürich, Utoquai 47.

Erklärung.

Um irrtümlichen Auffassungen vorzubeugen, die durch das Inserat einer Telephonfirma in Nr. 23 der Hotel-Revue erweckt werden könnten, geben wir hiermit bekannt, dass die Telephon-Zentralen und übrigen Telephonapparate der Hotels Schweizerhof-National Zürich, Stadthof-Post Zürich und Grand Hotel Palace Montreux ausschliesslich von der Telephonverwaltung geliefert worden sind.

Pro Telephon

Rapperswil (St. Gallen)

Ich garantiere Ihnen

für einwandfreie Qualität meiner Artikel, fachmässig und vorteilhaft bediene ich Sie.

Jacques Bleuler
COUTELLERIE POSTSTR. 2
Zürich



Gesucht

ein tüchtiger

Küchenchef

auf 1. Sept. 1930, für Betrieb mit ca. 800 Mittagessen. Ev. könnte die Frau als Bediendame berücksichtigt werden.

Off. unter Beilage von Zeugnisschriften von Bewerbern, die grossen Bedienstungen schon vorgestanden sind, an den Vorstand der Speisewelle B. B. C., Baden.

Verchromung

in dauerhaftem Hochglanz von allen Metallgegenständen

Rostfrei machen

von gebrauchten Stahlmessern garantiert scharf geschliffen, spiegelglanz poliert

nach anerkannt bewährtem Spezialverfahren

Metall-Verchromung

Aktiengesellschaft

Oerlikon

Telefon: Limmat 84-35

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben: «Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 35 plants.»

Ein Versuch kann nur Reklame machen.

Nähre

Aus-

kunft

erteilt das kantonale

Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Gesucht

Grösseres Berg hotel sucht zum sofortigen Eintritt für die Sommersaison tüchtige, sprachenkundige Sekretärin-Journalführerin

deutsch, französisch, englisch sprechend, mit dem amerikanischen Kolonensystem vertraut. Offerten von Anfängerinnen werden nicht berücksichtigt. Ferner deutsch und französisch sprechende

Telephonistin

mit Eintritt am 1. Juli. Offerten mit Zeugnisschriften, Photographie u. unter Angabe des Alters und der Gehaltsansprüche unter Chiffre H 0 2078 an die Schweizer Hotel-Revue, Basel 2.

ZIKA

Der Teppichbelag

im chinesischen Restaurant

die Teppiche, Wandmalerei und Vorhänge im italienischen Restaurant

und die blau uni Teppiche im

Kochkunst-Pavillon sind verkäuflich

W. Geelhaar, Teppiche Bern