

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 27

Artikel: ZIKA : die Darbietungen im Kochkunstpavillon
Autor: Pfister-Storck, C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541116>

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>

sind wirklich ausserordentlich bemühend und es ist nur zu wünschen, dass es der Generaldirektion der Bundesbahnen und speziell der Betriebsleitung gelingen möchte, diesen Übelstand doch endlich auf ein Minimum herabzusetzen.

Welch peinlichen Eindruck muss es auf die Fremden machen, die unser Land ein erstes Mal bereisen, wenn sie sich an den langen Zugsverzögerungen auf unsrigen kleinen Stationen erbauen müssen. Ein Beispiel: Vergangenen Samstag mittags gingen zahlreiche Fremde von Montreux ab. Man musste 20 Minuten auf den fälligen Zug warten. In Lausanne wurde die Verzögerung auch richtig eingeholt, aber in Renens blieb der Zug wieder ungefähr eine Viertelstunde liegen. Warum daselbst hin und her manövriert wurde, konnte kein Mensch erraten. Immerhin kam man in Olten mit der Viertelstunde Verspätung an und hätte noch zur rechten Zeit mit dem Pullman-Express nach Basel verreisen können. Man wartete auf dem ersten Perron, aber es kam kein Pullman-Express. Offenbar stand er auf einem ganz andern Geleise. Dafür rannten die Bahnmägeln, weil auf der Aarburgerlinie irgend ein Hindernis vorhanden war, wie verrückt hin und her, ohne auf Anfragen nur irgend einen anständigen Bescheid geben zu können. Während $\frac{3}{4}$ Stunden wurden die Reisenden, welche nach Basel wollten, überhaupt auf keine Art und Weise aufgeklärt, weshalb man sie einfach stehen oder im Zug sitzen liess. Wahrscheinlich musste man auf den Anschluss mit den von Luzern und Bern herkommenden Zügen warten. Schliesslich kamen diese Züge auch und dann fing die Manövrierei an. Mit der Anschaffung der Palette dachte man, das Pfeifen auf den Bahnhöfen werde etwas verschwinden. Weit gefehlt. Etwa 5 bis 10 Bahnbeamte hatten ihre Pfeifen zu gleicher Zeit im Mund. Dazu schrien ein paar andere dazwischen, rannten hin und her und das Reisepublikum wusste weder aus noch ein.

Die zahlreichen internationalen Reisenden aber, welche diese Fahrt mitmachen mussten, verliessen ermüdet und unbefriedigt unsere als mustergültig angesehene Eisenbahn. Noch ist zu bemerken, dass dies nur ein Beispiel ist, das beliebig vermehrt werden könnte.

-i-

Internationale Arbeitskonferenz und Gastgewerbe

An der XIV. internationalen Arbeitskonferenz vom letzten Monat in Genf ist u. a. auch die für unsern Berufszweig wichtige Frage der Arbeitszeit der Angestellten, resp. die Anwendung der hierüber bestehenden internat. Konvention behandelt worden. In der Kommission, welche die Angelegenheit vorzubereiten hatte, brachte am 16. Juni der Holländer Smit als Vertreter der Arbeitnehmer das Amendment ein, die Konvention, d. h. den Achtstundentag, nicht nur auf die Handels- und Bureauangestellten, sondern auch auf die Angestellten von Spitätern, Asylen, Kliniken, sowie der Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslokale auszudehnen. Diesem Amendment trat von Arbeitgeberseite der schweizer. Vertreter in der Kommission R. Jaccard, französischer Sekretär des Schweizer. Gewerbeverbandes, entgegen, indem er, von der Direktion des Zentralbüro S. H. V. rechtzeitig informiert, auf den Umstand hinwies, dass die Sonderverhältnisse im Gastgewerbe und dessen saisonnässige Arbeitsbedingungen eine derartige einheitliche Arbeitszeitregelung nicht gestatten, welche in Gebieten mit ausgesprochenem Touristenverkehr überhaupt nicht durchführbar wäre. Weiter konnte Herr Jaccard ins Treffen führen, die schweizer. Regierung habe sich bereits gegen eine solche extensive Anwendung der Konvention ausgesprochen, während in Frankreich das Gesetz vom Jahre 1919 über die Arbeitszeit in Hotels und Restaurants sich nur auf einige bestimmte Landesgebiete erstrecke.

Das Amendment Smit wurde nach diesem Votum mit 48 gegen 41 Stimmen abgelehnt, womit allerdings die Partie für die Arbeitgeber noch nicht gewonnen war.

Denn am 17. Juni wurde von der Arbeitnehmergruppe der Antrag eingebracht, in den Konventionstext verschiedene Personalkategorien aufzunehmen, deren Ausschluss „ungerecht wäre“, darunter auch

diejenigen Hotel-, Restaurant- und Spitalangestellten, welche kaufmännische, technische, administrative oder andere Bureaurbeiten besorgen. Die Arbeitgebervertreter traten auch diesem Antrag entgegen und behielten sich vor, als sie in der Kommissionsabstimmung in schwache Minderheit versetzt wurden, im Plenum der Arbeitskonferenz erneut auf die Sache zurückzukommen, da sie von der Verwirklichung des Antrages eine Gefährdung der Konvention überhaupt befürchteten.

Am 27. Juni gelangte die Angelegenheit dann in der Plenarsitzung der Konferenz zur Detailberatung, wobei dem am 17. Juni von der Kommission angenommenen Amendement von den Regierungsvertretern Deutschlands, Österreichs, Schwedens und der Schweiz ein Gegenantrag entgegen gesetzt wurde, mit dem Verlangen, den Beschluss der Kommission zu annullieren und auf das Projekt des Internationalen Arbeitsamtes abzustellen, wobei wiederum der technische Schweizer Experte Jaccard sich für die Arbeitgeberinteressen einsetzte, speziell mit Rücksicht auf die besondere Eigenart des Gastgewerbes, dessen Saisoncharakter und auf die durchaus ablehnende Stellungnahme der „Alliance Internationale de l'Hôtellerie Française“ gegenüber dem Achtstundentag im Hotelwesen.

In der Abstimmung siegte der Antrag der vier Regierungsdelegationen mit 68 gegen 41 Stimmen, worauf die Konvention gemäss ursprünglicher Vorlage des Internationalen Arbeitsamtes mit 78 gegen 31 Stimmen angenommen wurde. Danach fällt das Personal der Spitäler, Asyle, Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslokale nicht unter die Bestimmungen der Konvention, resp. den Achtstundentag. Ein Erfolg, der, wie oben bemerkt, der Intervention des Zentralbüro S. H. V. bei Herrn Jaccard und speziell diesem Vertreter der Schweiz selbst zu verdanken ist. Immerhin hat die Gruppe der Arbeitnehmer nach der Abstimmung den Aufsichtsrat des Internationalen Arbeitsamtes in einer Erklärung eingeladen, die Arbeitszeitregelung für diejenigen Angestellten, die heute der Konvention nicht unterstellt sind, an einer nächsten Tagung der Konferenz wiederum auf die Tagesordnung zu setzen, um auch ihnen den Achtstundentag oder die 48 Stundenwoche zu verschaffen. Die Frage der Arbeitszeit im Hotelgewerbe wird daher in absehbarer Zeit vor dem Internationalen Arbeitsamt erneut zur Diskussion gelangen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass neben dieser internationalen Konvention die XIV. Konferenz noch drei sogenannte Empfehlungen annahm, welche sich erstens auf die Arbeitszeit in den Theatern und andern Vergnügungsanstalten, zweitens auf die Hotels und Restaurants und drittens auf die Spitäler und Asyle beziehen. Den Text dieser Empfehlungen kennen wir zur Stunde noch nicht.

Das Buffet dinatoire im Baur au Lac

Ein bekannter Hotelier schreibt uns nach der Delegiertenversammlung, dass er ein solches Buffet wie dasjenige im Baur au Lac in so raffinierter Aufmachung noch nie gefunden habe, trotzdem er in den letzten 20 Jahren zahlreiche Veranstaltungen mitgemacht und selber organisiert habe. Der betreffende Hotelier macht daher der Leitung des Hotel Baur au Lac ein überaus anerkennendes Kompliment. Wir möchten uns dieser Anerkennung anschliessen und Herrn und Frau Direktor Schmid für ihre grossen Leistungen noch speziell beglückwünschen. Es ist uns bekannt, dass Herr Direktor Schmid als Präsident des Wirtschaftskomitees der ZIKA in den letzten Monaten wirklich fast übermenschliche Arbeit geleistet hat, musste er doch nicht nur den eigenen Betrieb im Hotel Baur au Lac mit steigenden Anforderungen durchführen, sondern es lag ihm auch an der ZIKA in bezug auf die Lösung zahlreicher organisatorischer Fragen die Hauptarbeit ob. Es war eine mustergültige Organisation, die uns vorgezeigt wurde.

Umso bemerkenswerter war angesichts solcher Inanspruchnahme das Buffet dinatoire mit anschliessendem Ball im Baur au Lac. Vorerst zeigte es von ausgezeichnete Durchdrachtheit, handelte es sich doch darum, während kurzer Zeit 5 bis 600 Personen so rasch

wie möglich zu bedienen. Eine ausgezeichnete Idee an sich und gleichzeitig eine hervorragende Leistung, mit verhältnismässig wenig Personal unter Heranziehung der Gäste selber ein Gewalts-Diner zu erledigen. Die neue Idee gelang so gut, dass sie in andern Anlässen Nachahmung finden dürfte.

Über das mächtige Buffet in höchster Ausstattung, namentlich in bezug auf die Zuckerwaren, ist noch hervorzuheben, dass es sehr geschickt hingestellt war und nach der Meinung aller in den Rahmen des ganzen Milieus vortrefflich passte. Es brauchte eben diesen guten Blick, um herauszufinden, was in die ganze Organisation und in den Rahmen des Festes hereinging und auch hierin hat die Direktion des Baur au Lac ihr Geschick erwiesen.

schweizerischen Hotellerie, die gegen eine stets verschärzte Konkurrenz anzukämpfen hat und nur bei Höchstleistungen in Küche und Keller und rationeller Geschäftsführung den Weltruf erhalten kann, den ihr seinerzeit unser Väter geschaffen. — Diese Worte entspringen nicht etwa der Anmassung, den Kollegen gute Ratschläge oder Belehrungen erteilen zu wollen, allein es durfte hier auch an diesen Punkt erinnert werden, hängt doch unsere Zukunft angesichts der Konkurrenzierung durch das Ausland speziell davon ab, wie wir die Tradition weiterführen, die uns in der schweizerischen Hotellerie von den Vorfahren überliefert wurde. A. B.

ZIKA

Die Darbietungen im Kochkunst-pavillon

Von C. Pfister-Storck, Bern

4. bis 9. Juni.

Mit dem Auftreten der ersten Ländemannschaft, der Deutschen, ist die von Einge weihen längst erwartete, von vielen als unmöglich belächelte Steigerung eingetroffen. Die Besucher der beiden letzten Internationalen Kochkunstausstellungen in Frankfurt waren sich bewusst, dass die deutsche Nationalmannschaft Hervorragendes leisten würde. Das kalte Buffet, hergestellt von den Herren Anton Bach in Trier (fachlicher Führer der Mannschaft), Th. Kachelmayer, Gustav Ködderitzsch, Fritz Hohnberg, Otto Schütz, Carl Umbach und August Anton konnte von der Jury durchwegs im I. Rang klassifiziert werden. Es war eine Glanzleistung, die ungeteilte Beifall der Besucher, unter denen wir viele Delegierte des Schweiz. Kochverbandes bemerkten konnten, erregte.

Leider gestatteten die Platzverhältnisse und Stoffanfang unseres Blattes eine eingehende Besprechung der einzelnen Objekte nicht. Wir müssen uns auf die Wiedergabe des Gesamtein drucks der einzelnen Gruppen beschränken. Wir verweisen Interessenten auf den Offiziellen Ausstellungskatalog und die im Laufe der Ausstellung erschienenen Nachtragskataloge der „Stehenden Kochkunstschau“, die vom Presse bureau erhältlich sind.

Eine Serie von 25 kalten und warmen Restaurationsplatten, die sich z. T. im I. und II. Rang platzieren konnten, zeigte, dass die Deutschen auf diese Platten viel Wert legen. Tatsache ist ja, dass man sich in Deutschland viel mehr mit Freunden im Restaurant zu Tafel freuden findet als in der Schweiz, dass dort Restaurationsplatten eher Aussicht haben, gewürdigt zu werden als bei uns, wo wir auf Lunch, Diner und Souper à prix fixe eingestellt sind. Finanzielle Rücksichten sind hier ausschlaggebend. Die Deutschen konnten daher auch mit ihren, im Schweizer Hotel-Restaurant am 5. Juni servierten Restaurationsplatten einen schönen Erfolg buchen.

Gleichzeitig mit der deutschen Mannschaft stellte das Waldhaus Dolder-Zürich einen „Lunch-Gourmet“ für 5 Personen mit dazu gehörigem Tafelservice aus, der einen sehr guten Erfolg aufweisen konnte. Huguenin, Gattiker & Co. in Zürich (Chef Charles Bucher) zeigten mit der „Marquise de caneton“ (hors concours) eine Wiedergabe dieses Objektes, das an der Frankfurter Ausstellung so grossen Erfolg hatte. Eine Caneton Nantaise aux fruits und eine Ballotine de Saumon en croûte Batelière der gleichen Aussteller, ein Saumon froid des Savoy Hotel Baur en ville, Zürich, ein Nougat-Aufsatz des Hotels Fürigen waren sehr gute Leistungen, während eine Mousse de foie gras „Tennis“ den ersten Rang sicher nicht verdient hat, es sei denn, dass sie denselben als Erstlingsarbeit errungen hat. Vier Restaurationsplatten des Bahnhofbuffet Enge-Zürich waren schöne Leistungen. Mit Paupiettes de Sole „Eaton Boys“ und Poulaarde „Foot-ball Team Grasshoppers“ stellte sich die Küchenbrigade des Baur au Lac das Zeugnis aus, dass sie Sinn für Sport und Humor hat. Die Vier Jahreszeiten im Sport gaben zwei Künstler der gleichen Brigade Gelegenheit, ihre Fertigkeit in der Herstellung von Zuckerskulpturen und Blumen aus gezogenem Zucker zu dokumentieren. Ein „Froschkonzert“ brachte die beabsichtigte heitere Wirkung.

Mit einer schönen Serie Restaurationsplatten konnte sich das Zunfthaus zu Safran, Zürich, im ersten Rang behaupten. Eine Schwanengruppe des Hotel trois Couronnes in Vevey, eine „Selection de foie gras pour buffet froid“ des Grand Hotel Victoria, Kandersteg, waren sehr schöne Leistungen.

Als erste geschlossene Schweizermannschaft rückten nun die Genfer auf, die unter Führung von Charles Künzli ein „Buffet des Nations“ und ein „Diner de 6 couverts“ mit gedeckter Tafel brachten, welcher der Gruppe ersten Rang und Glückwunsch des Preisgerichtes brachten. Es wurde Wert auf neuzeitliche Anrichtweise gelegt.

Huguenin, Gattiker & Co., Zürich, brachten gleichzeitig ein „Diner d'adieu“ mit gedeckter Tafel und eine hübsche Serie origineller Platten zum Menu.

10.—14. Juni.

Eine beachtenswerte praktische Leistung war „Verwertung des Apfels“ in 60 Platten von Adolf Scheiber, Zürich. Ein „Schweizerwochen-Menu“, 10 Hotel Entremets, den Werdegang eines Zuckerkörbes zeigte die Schweiz. Hotel-Fachschule der Union Helvetia, Luzern. Eine Galantine d'Anigille à la Russe des Restaurant Continental war eine Neuheit. Mit berechtigter Spannung sah man der Ausstellung der zweiten Schweizer. Köchemannschaft entgegen, eigentlich war es die zweite und dritte, Lausanne-Ouchy und Montreux. Eine überreiche Fülle schönster Objekte, deren Aufzählung an dieser Stelle zu weit führen würde, die wunderbaren gedeckten Tafeln in den Kojen, waren die Entzückungen der Besucher. Durchwegs Auszeichnungen im I. Rang und Glückwünsche des Preisgerichtes bewiesen den Wert der Ausstellung. Eine gleichzeitige Sonderausstellung des Villars Palace, Villars s. Bex: Buffet froid pour Bal rouge et noir mit einer

lauschten Kojen und gedeckter Tafel im gleichen Stile genoss verdiente Beachtung. Überhaupt bildete die Kojen der Hotels vom Genfersee ohne Unterschied wahre Juwelen der Tafeldeckenkunst. Zahllose photographische Aufnahmen der Kojen, sowie der einzelnen Kochkunstobjekte sind erstellt worden. Deren Sammlung an zentraler Stelle und Abgabe an die Fachorganisationen zur Einverleibung in deren Sammlung wäre erwünscht. Wir haben keine bessere Gelegenheit zur Aufnung und Vervollständigung solcher Sammlungen, Kulturdokumente der Schweizerischen Hotellerie. Es ist eine nie wiederkehrende Gelegenheit. Wir laden unsere Mitglieder ein, dem Zentralbüro Photos, Menus und Beschreibungen für unsere Sammlung zustellen.

Fünf Zöglinge der Hotelfachschule des Schweizer Hotellerievereins in Cour-Lausanne unter Führung ihres Chefs M. Déleaval haben ein nettes Menu zusammengestellt und die entsprechenden Platten ausgestellt, die eine gute Durchschnittsleistung als Lehrungsarbeit darstellen und wohlwollende verdiente Beachtung fand.

Mit einer zwar kleinen aber auserlesenen Kollektion rückte die Gruppe der Luganese auf. Ganz besonders wurde das exakte Dekor auf der Poulaide und auf dem Turbot beachtet; die Demoiselle de Cherbourg entpuppte sich als eine sehr behäbige Fischersfrau mit ihrem ebenso imposanten Nachwuchs. Die „Marquise de Carnard“ hat hier eine andere humoristische Anwendung gefunden.

Mit sehr hohen Erwartungen sah man diesmal der Ausstellung einer „Equipe française déléguée par la Société des Cuisiniers de Paris“ unter technischer Führung von Léon Schweckler entgegen. Die Brigade löste ihre Aufgabe in der Weise, dass sie typische Landesspezialitäten aus dem Elsaß, dem Artois, Bourgogne, Bretagne, Gasconie, Limousin und der Provence brachte z. T. in landesüblichen Geschirren. Sie waren in der glücklichen Lage, damit den Reichtum ihres Landes an vegetabilischen und animalischen Erzeugnissen zu demonstrieren, ein Reichtum, auf dessen Mannigfaltigkeit sich eben die französische Küche historisch entwickeln konnte. Auf einer schweizerischen Kochkunstausstellung lassen wir grosse Reissöckel und präparierte Gefieder von Wildgeflügel als veraltet, der alten Schule Dubois & Bernhard angehörend, nicht mehr gelten. — Eine fleissige technische Arbeit war ein Plateau mit einer gastronomischen Karte von Frankreich, eine Trüffelzeichnung, nach unseren Begriffen aber ohne praktischen Wert, solange sie nicht als selbständiges Gericht behandelt wird. Immerhin waren hier erste Kräfte, wenn wir nicht irren alles in der Schweiz beschäftigte französische Chefs vereint, um eine lehrreiche Kollektion Landesspezialitäten zu bringen.

Hotel Bahnhof in St. Gallen führte uns ein so schönes Menü vor, dass es uns allen Respekt vor der Kochkunst in der Gallusstadt abnötigte. Zwei Prachtsleistungen zeigten uns dann wieder die Hotels Baur au Lac und St. Gotthard in Zürich: das erstere mit einem „Buffet volgavienne“ und einer Zuckerskulptur, die Wolgaschlepper, das letztere mit ca. 60 Restaurationsplatten aus dem täglichen Betrieb des Hauses, in ähnlicher Aufmachung stellte sich das Bahnhofsbuffet St. Gallen mit einer Reihe Restaurationsspezialitäten vor.

The Big Five St. Moritz, unter welchem Titel sich die fünf grössten Hotels von St. Moritz kollektiv vorstellen, brachten einen Lunch unterm freien Himmel, ein Diner de Gala für 8 Couverts, einen Repas à grill, ein Souper roulant, ein Buffet Gourmand. Es wurde im Besonderen die einfache, vornehme Anrichtweise bemerkt. Sockel usw. wurden nach Möglichkeit vermieden, so dass, nachdem sich die Gäste serviert haben, keine störenden ungenießen Reste auf den Plateaux verbleiben.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Mai-Ergebnisse.

Durch die Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe sind im Monat Mai 1925 Betriebe erfasst worden mit 86,000 Gastbetten. Davon waren Mitte des Monats 800 Betriebe mit 49,000 und Ende Mai 820 Betriebe mit 52,000 Gastbetten geöffnet. — Die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe ist von 42,1% zu Ende April auf 35,5% zu Mitte Mai zurückgegangen und zu Ende Mai wiederum auf 37,6% angestiegen. Der Rückgang der Durchschnittsbesetzung betrifft sowohl die unter 1000 m. ü. M. als auch die höher gelegenen Betriebe und zwar ungefähr im gleichen Ausmass, während die leichte Zunahme der Besetzung von Mitte bis Ende Mai sich hauptsächlich auf die Häuser über 1000 m. ü. M. erstreckt. — Die Zahl der beschäftigten Personen auf 100 vorhandene Gastbetten betrug Mitte Mai 30,4 und Ende Mai 31,3 (Ende April 32,0), während auf 100 besetzte Betten Mitte des Monats 85,5 und Ende Mai 83,3 beschäftigte Personen entfielen. Die Zunahme in der ersten Monatshälfte betrifft beide Höhengruppen, die leichte Abnahme in der zweiten Hälfte ausschliesslich die unter 1000 m. ü. M. gelegenen Betriebe, während die höher gelegenen Unternehmen eine kleine Zunahme dieser Verhältniszahlen zu verzeichnen haben.

Hotelgenossenschaft des Berner Oberlandes

Diese Genossenschaft hielt am Freitag, den 6. Juni, im Hotel Hirschen in Interlaken ihre XIII. ordentliche Generalversammlung ab. Unter den gewohnt kundigen Leitung ihres Präsidenten, Herrn W. Hofmann, nahm die Erledigung der statutarischen Geschäfte wie Genehmigung des Protokolls der letztrjährigen Hauptversammlung, Jahresbericht, Jahresrechnung und Bilanz per 31. März 1930, Budget-Jahr 1930/31, sowie der Minimtarif und die Klassifikation pro 1930 einen glatten Verlauf. Ebenso fanden die Vorschläge zu den Ersatzwahlen in den Vorstand und die Kontrollstelle die einhellige Zustimmung

der Versammlung. An Stelle des im August 1929 verstorbene Herrn Albert Immer, Hotelier in Meiringen, wurde der derzeitige Präsident des Hotel-Verein Meiringen und Umgebung, Herr Emil Thöni, Hotel Hirschen in Meiringen, Vertreter des Oberhasli in den Vorstand gewählt. Infolge Rücktritts des Herrn Max Wagner, Hotelier in Interlaken, ist der bisherige Suppleant, Herr Rud. H. Dettelbach, Hotelier in Kandersteg, als Rechnungs-Revisor gewählt worden und als Revisor-Suppleant beliebte Herr Werner Lanzen, Beamter der Kantonalbank von Bern, Filiale Interlaken.

Aus dem von Präsident Hofmann erläuterten Jahresbericht dürfte die Wiedergabe folgender Abschnitte von Interesse sein:

„Die Vorsaison wies im allgemeinen kein günstiger Bild auf als im Vorjahr. Vereinzelt und besonders auch bei grossen Hotels war sogar ein nicht unwesentlicher Frequenzrückgang festzustellen. Die hier massgebenden Ursachen werden auf die ungünstige Witterung im Mai, sowie teilweise auf die Pockenepidemie und den damit verbundenen Impfzwang für Durchreisende in Frankreich zurückgeführt. Auch die Parlamentswahlen in England verhinderten viele Reisende, ihr Land zu verlassen.“

„Die Frequenz der Hochsaison war im ganzen nicht so stark wie im Sommer 1928. Der im Vorjahr wahrgenommene Hochdruck von Mitte Juli bis 20. August wurde meisteitens vermisst. In einzelnen Bergstationen hat sich der Zuspruch von Seite der Kurgäste trotzdem eher etwas gebessert. Für vorwiegend auf Schweißergärze eingestellte Betriebe hat sich das Eidgenössische Schützenfest in Bellinzona als nachteilig erwiesen. Eine erfreuliche Verbesserung des Saisonergebnisses brachte dagegen für viele Tal- und Seekurorte das auf Ende August eingetretene schöne Wetter und bewirkte dadurch, dass die Nachsaison für verschiedene Betriebe den in der Vorsaison erlittenen Ausfall wieder wett zu machen vermochte. Mit Ausnahme der durch Bergbahnen und Autostrassen erreichbaren Ausflugspunkte und Höhestationen haben jedoch die meisten Bergkurorte von dem prächtigen Nachsaisonserfolg keinen nennenswerten Vorteil mehr ziehen können, indem dasselbe für diese zu spät eingetreten ist.“

„Die Wintersaison setzte schon auf Weihnachten sehr stark ein. Sie musste jedoch mit dem ersten Gästewechsel einen unerfreulichen Rückschlag erfahren, hervorgerufen durch die damals nicht sehr günstigen Witterungs- und Sportverhältnisse und namentlich auch als Folge des im Herbst 1929 erfolgten Börsenkraches in New-York. Erfreulicherweise brachte aber die Nachsaison dank der inzwischen eingetretenen guten Sportverhältnisse in zahlreichen Winterkurorten neue Belebung und damit willkommenen Ausgleich. Es darf noch bemerkt werden, dass insbesondere diejenigen Winterkurorte und Betriebe eine wirklich befriedigende Saison registrieren können, die von jenseit vorwiegend auf Sportgäste aus England eingestellt waren.“

In Bezug auf Preisnormierung und Tarifwesen erwähnt der Bericht, dass, zufolge des Schriftthalts mit der Modernisierung der Hotels im benachbarten Ausland, ein Preisabbau auch heute nicht in Erwägung gezogen werden kann, umso weniger, als neben den hieraus ent-

stehenden Kosten unserm Hotelgewerbe auch infolge künftiger gesetzgeberischer Erlasse neue Lasten bevorstehen. Da die Zölle auf Lebens- und Genussmittel stets steigen, ist ein Festhalten an den bisherigen Minipräisen ebenso erforderlich als gerechtfertigt. Die Einrichtung des fliessenden Wassers in den Zimmern macht ungebührliche Fortschritte und erstreckt sich nun auch mehr und mehr auf die Bergkurorte.“

„Im abgelaufenen Jahr sind wiederum einige Hotels, teils auf eigenes Begehr und teils zu folge wesentlicher Komfortverbesserungen, in eine höhere Kategorie versetzt worden. Ohne den von jedem einsichtigen Hotelier anerkannten Schutz unserer segensreich wirkenden Preisnormalisierung wären derartige Höheneinschätzungen weder denkbar noch möglich. Es liegt deshalb im Interesse sämtlicher Hoteliers im Oberland, dass operwillige Solidarität bekundet wird, und dass unsere Bestrebungen sowohl preispolitisch als auch allgemein wirtschaftlich durch Beitritt zur oberland Hotelgenossenschaft anerkannt und unterstützt werden.“

„Ein Beweis verdankenswerter Bereitwilligkeit, zur Mitarbeit an Werken zu wohltätigen Zwecken hat die Leitung der Hotelgenossenschaft dadurch erbracht, dass deren Sekretariat in Verbindung mit den lokalen Hotelier- und Verkehrsvereinen seit acht Jahren den Verkauf der Bundesfeier-Auszeichnungen am 1. August organisiert und im ganzen Oberland mit Erfolg durchgeführt hat. Ohne sich den Vorwurf des Eigenlobes gefallen zu lassen müssen, darf hier zur Orientierung des Publikums bekanntgegeben werden, dass in diesen acht Jahren über Fr. 200,000.— zu Wohlfahrtszwecken gesammelt und von der Hotellerie des Berner Oberlandes dem Bundesfeier-Komitee abgeliefert werden konnten. Im abgelaufenen Jahr allein sind rund Fr. 35,000.— gesammelt und abgeliefert worden.“

„Eine interessante und zugleich erfreuliche Tatsache liegt in der im Bericht der Geschäftsleitung bekanntgegebenen Feststellung, dass heute der Hotelgenossenschaft 95% sämtlicher Gastbetten im Oberland angeschlossen sind und zwar im ganzen 21,937 in 349 Hotels und Pensionen. Dies ist wirklich eine respektable Kundgebung von Solidaritätswilli bei der Grosszahl der Hoteliers und Pensionsinhaber im Oberland und deshalb ist es für die Leitung eines solchen Verbandes tatsächlich bemühend, zusehen zu müssen, wie die ihm bis heute ferngebliebenen Eigenbröller der Vorteile seiner durch grosse Mühe und Arbeit erzielten Errungenschaften teilhaftig werden können. Demzufolge ist der im Schlusswort des Jahresberichtes zum Ausdruck gebrachte Gedanke vollau ber bereit und sehr angebracht. Derselbe lautet nämlich:“

„Dreizehn Jahre nun hat die Hotelgenossenschaft ihre Existenzberechtigung bewiesen. Mehr

BASEL
VICTORIA
NATIONAL



Verlangen Sie

vor Vergebung Ihrer Aufträge
in Ihrem und Ihr Gäste Interesse
bemerkte Anstellung von

Swiga SCHWEIZER. A.-G. für WEINE & SPIRITUOSEN Basel

On demand à acheter
dans station fréquentée, bon

HOTEL

de 30 à 50 lits, bien situé.
S'adresser aux écrits ouchiffre
SH 2143 à la Revue Suisse des
Hôtels à Bâle 2.

Zu verkaufen in Castagnola
bei Lugano gulfrequente

HOTEL-PENSION

mit Restauration und Inventar
in sehr guter Lage, Platz für
30 Fremdbetten. Antritt auf
3. April 1930. 1. April 1930.
Anzahlung in Oberküntli.
Auskunft erteilt Traugott
Schaeufelbühl, Brengarten
(Aargau). 1422

HOTELIERS

Wenn Sie den Anforderungen d. Hygiene genügen und d. Ruf Ihres Hauses wahren wollen, dann

töten Sie Ihre Feinde
d. Schwabenkäfer
Russen
Küchenkäfer
Ameisen etc.

Pulver Baulam!

das dieses ekelhaften Schädlinge
anzieht - tötet - austrocknet!

Garantie: Bei Niederfolg
Rückertattung des Ankaufspreises

Packungen zu:

0,100 0,300 0,500 1 2,500 kg

1 - 2,75 3,75 6,75 13,50 Frs.

Das Paket zu 2,500 kg ge-
nugt, um ein Hotel mittlerer Größe zu des-
infizieren.

Chemisch-pharmazeut. A.G., Laboratorium
d. Zürcher Fabrik, Lämmelstrasse 11, Postfach 1125 Bahnhof

Eine Annonce

in der Hotel-Revue ist eine vorzügliche
Geschäftsempfehlung

Fruits et Légumes frais Fruits secs

Tous les articles de la saison
Expéditions rapides

Trillas & Cie, S.A., Genève

Télép.: Mont-Blanc 63-79 - Adr. télér.: Trillas-Genève

Succursale à Lausanne

Téléphone 23-78

WEINE

Weinspezialitäten sind im Keller der Walliser Staatsreben:
„Malvoisie, Pinot blanc, Johannisberg, Aligoté, Rhin, Chenin Blanc, 36 plants.“
Ein Versuch kann nur Reklame machen.
Nährer Auskunft ertheilt das kantonale Weinbauamt beim Depart. des Innern in Sitten.

Offeriere

grossfallende Speisewiebeln u. neue Kartoffeln zu stets niedrigsten Tagespreisen. Garantiert prima Ware.
Hans Krenger, Portenier, Glockenthal b. Thun
Telephon 8.18 Bitte Inserat ausschneiden.

irrigateure

leibbinden, verdickstoffe, flüssigkeiten und alle übrigen sanitätsartikel preisliste ar. 10 auf wunsch gratis und verschlossen, gummiwaren

P. Hübscher
Zürich, Wühre 17

Viandes fraîches de choix
—
Charcuterie fine

Conserve de viandes

E. & C. Sufer
Montreux

National-Kassen (ccc.)

verkauft mit aller Garantie. Reparaturen, Schäden u. zuverlässige Reparatur. Papierbeschafferei für Kassenschriften. Retournierung der Holzkernen bei Rollenbestellung. M. SING, Klosterbachstrasse 15, Zürich. Telefon Linmat 4512.

Aparé Modelle in nur prima Qualität

Hubschmid & Lanz
Murgenthal

ROHR-MÖBEL

in bekannter Qualität liefern

Gebr. Burger, Rahmmolkereien, Gisikon

