Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 31

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: 02.10.2025

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

Grosse Schweizer Alpenroute

Dr. H. A. Gurtner.

Mit grossem Vergnügen konnte ich feststellen, dass erneut der Scheinwerfer der Propaganda auf die „Grosse Schweizer Alpenroute" eingestellt worden ist und dies zwar von einer Instanz aus, die seit Jahren das schweizerische Hotelgewerbe bearbeitet: durch Herrn Dr. M. Luther von der Abteilung Autotourismus des Verlages Hallwag A. G. in Bern. Dieser Verlag, der die ausgezeichnet redigierte „Automobil-Revue", aber auch zwei von den in letzter Zeit zu zahlreich gewordenen Automobilführern herausgibt, sieht es selbstverständlich nicht gerne, wenn das Wirken der Verleger von Automobilführern kritisch beleuchtet wird, und wenn sogar neue Wege gewiesen werden, die allfällig das Netz stören könnten, das die fruchtbaren Wasser der Propagandabudgets der Hotellerie verteilt. Besonders ungünstig ist die Situation für den Verleger auch deshalb, weil die Leitung des Schweizer Hotelier-Vereins in seinen zwei Automobilführern eine Insertionsbeteiligung von ca. 100.000 Franken pro Ausgabe feststellt; ein Fischzug von grossem Ausmass, eine Geldsumme, die vielleicht durch Änderung der Propagandaorganisation zweckmässiger angewendet werden könnte. Damit soll nicht gesagt sein, dass die Insertionen in Automobilführern nutzlos seien; aber die Frage der Automobilpropaganda steht doch in Diskussion.

Der Vertreter des Verlages sagt im zweiten Abschnitt seiner Ausführungen, dass die „Route des Alpes" in Frankreich eine der berühmtesten Touren des Kontinentes geworden sei und dass die Propagierung dieser Route, der „Route des Pyrénées" und der „Dolomitenstrasse" grossen Erfolg aufzuweisen hatte. Er sagt wörtlich: „unzweifelhaft haben diese Strassenzüge eine grosse Anziehungskraft auf die Automobilisten ausgeübt und ihre Propagierung hat reichlich Früchte getragen". Er stellt aber die Behauptung auf, dass die Verkehrsverhältnisse in der Schweiz ganz andere seien: in Frankreich werden die meisten Touristenzentren durch die „Route des Alpes" berührt, während in der Schweiz dies nicht der Fall sei. Diese Behauptung ist grundfalsch. Die „Route des Alpes" und die „Route des Pyrénées" liegen an den äussersten Grenzen der grossen französischen Republik, während die von mir vorgeschlagenen Schweizerrouten unser Seen-, Voralpen- und Alpengebiet zweimal Nord-Süd und zweimal Ost-West vollständig durchlaufen. Der Schreiber des Verlages wagt sogar die Behauptung, dass die Nord-Süd-Verbindung die Schweiz auf nur kurze Strecke quere. Ich bitte ihn, mir eine längere Nord-Süd-Route auf Schweizerboden zu nennen, als Basel-Chiasso!

Der Vertreter des Verlages schreibt weiter, dass das Unbefriedigende bei der Propagierung einer Grossen Schweizer Alpenroute sich schon darin zeige, dass neben der einen Route noch weitere Strassenzüge hervorgehoben werden sollen. Gerade in diesem Punkte liegt der Vorzug meines Vorschlages: Ost-West und Nord-Süd ergibt einen Schnittpunkt des Verkehrs, den unsere Väter im Zeitalter der Eisenbahn mit dem Begriff „Drehscheibe Europas" propagiert haben. Der Vertreter des genannten Verlages geht so weit, eine Konzentration mit dem Hinweis auf die Beschaffenheit der Strassen abzulehnen. Er soll nicht vergessen, dass es sich nicht darum handeln kann, die Schweizer Automobilisten auf Schienen zu schieben, sondern durch Betonung und — hoffentlich auch bald — durch Ausbau der Hauptrouten die Schweiz erneut in den Mittelpunkt des europäischen Nord-Süd und Ost-West-Verkehrs zu stellen.

Der Verlag Hallwag A. G. propagiert ja bereits in seinen Karten die „Route des Pyrénées", die franz. „Route des Alpes", die „Dolomiten-Strasse" und wir finden sogar auf seiner Schweizerischen Automobilkarte eine „Tour du Mont Blanc" eingezeichnet!

Vielleicht hätte der Verlag Hallwag A. G. klug getan, seine Feder einem ganz unbeteiligten Schreiber in die Hand zu drücken.

Bundesfeier-Sammlung in den Hotels

Abrechnung.

Das Sekretariat des Schweizer. Bundesfeier-Komitees hatte sich in den letzten Jahren wiederholt über Mängel im Abrechnungsverfahren zu beklagen. Z. B. werden oft Zahlungen ans Bundesfeier-Komitee geleistet, ohne genaue Bezeichnung des Absenders und ohne die Angabe, ob der eingesandte Betrag vom Abzeichenverkauf oder aus Sammlungen freiwilliger Gaben herrührt. Sodann scheint die Abrechnung manchmal nicht mit der nötigen Promptheit und namentlich die Rückstellung der nicht verkauften Abzeichen sehr oft mit zu grosser Verspätung zu erfolgen. Um dem Bundesfeier-Komitee seine grossen Arbeiten wenigstens in etwas zu erleichtern, ersuchen wir daher die Hotels, bei der Abrechnung, soweit sie direkt mit Zürich erfolgt, die nachstehenden Regeln zu beachten:

1. Für Geldsendungen verwende man den vom B.F.K. erhaltenen Posteinzahlungsschein mit Kontrollnummer, unter Beachtung des Vordruckes auf dem Coupon.

2. Der Name des Absenders ist mit vollständiger Adresse, Hotel und Ort genau anzugeben.

3. Wo die Erträge des Abzeichenverkaufs und der Sammlung freiwilliger Gaben gleichzeitig eingesandt werden, ist eine Ausscheidung dringend geboten, z. B. Abzeichenverkauf Fr. ..., freiwillige Gaben Fr. ....

4. Nicht verkaufte Abzeichen sind gleichzeitig mit den Geldsendungen zur Post zu geben.

Die elektrische Küche im französischen Restaurant der „ZIKA"

von

Jean Hæcky, Hotel Balances-Bellevue, Luzern

(Fortsetzung und Schluss)

Ein Kipp-Kessel von 75 Liter Inhalt, der sich gut eignet für die Marmites, oder auch zum Kochen von Gemüsen usw., hat ausserordentlich nützliche Dienste geleistet; die Köche hatten dafür nur ein Lob. Dieser Kippkessel erzeugt eine sehr angenehme gleichmässige Hitze, auf der stärksten wie auf der schwächsten Stufe.

Ebenfalls hat uns die kippbare Bratpfanne (60 × 60 cm, ca. 25 cm tief), die auch als Friture für Grossbetrieb sehr gut verwendet werden kann, gute Dienste geleistet. Diese Bratpfanne hat, da wir meistens nur à la carte arbeiteten und keine Menus aufstellten, bei den Köchen grössern Anklang gefunden als Bain-marie oder Friture. Ich bin überzeugt, dass dieselbe in einem Grosshotel, wo 20 bis 30 Services Table d'hôte sind, ausserordentlich nützlich verwendet werden kann, zum Zubereiten von Bœuf braisé, ragoût in grossen Quantitäten, für alle Braten, wie cuisseau de veau, gigot de mouton, roastbeef etc. etc. Natürlich ist es vorzuziehen, diese Braten in einem gut regulierten Ofen zu machen, wo die Hitze gleichmässig von oben wie von unten erzeugt werden kann.

Ganz besonders nützlich war uns auch der Wärmeschrank, der die Trennung zwischen Küche und Office herstellte. Zur Erwärmung von Hunderten von Tellern mussten wir diesen Wärmeschrank nur ¼ Stunde einschalten. Die obere Platte wurde sehr heiss und die schwächste Stufe genügte, um während eines 3-stündigen Service heisse Platten, sowie heisse Teller zu haben. Um zu sparen, genügt es auch vollständig, wenn man, nachdem der Wärmeschrank erhitzt ist, den Strom ganz ausschaltet, denn Teller und Platten liegen noch über eine ganze Stunde warm genug, um den Service zu befriedigen.

Das Neueste in der elektrischen Küche sind die direkt geheizten Spültröge und Plonges. Die Tempertaur des Spülwassers konnte nach Belieben gehalten und erhalten werden.

Hilfsapparate

All die Hilfsapparate: die einzelnen Wärmeplatten neben dem Grill, Bain-marie, Kaffeemaschine, Milchsieder etc. funktionierten voll und ganz zu unserer Zufriedenheit. Ich kann also erwähnen, dass die gesamte Kücheneinrichtung uns in allen Teilen voll und ganz befriedigte, mit Ausnahme des Grill. Ich bin aber überzeugt, dass mit den der technischen Leitung der Therma gegebenen Anregungen die noch bestehenden Fehler behoben werden können.

Es dürfte meine Herren Kollegen ferner noch interessieren, dass die gesamte Warmwasser-Zubereitung ebenfalls auf elektrischem Wege geschah, und zwar durch einen Boiler von 1500 Liter Inhalt. Dieser Boiler genügte den starken Anforderungen voll und ganz, da die Stromzufuhr besonderer Verhältnisse halber nicht nur nachts, sondern mit Ausnahme der Beleuchtungsspitzenzeiten auch tagsüber erfolgte, und ihm auf diese Weise ein grösseres Quantum Wasser entnommen werden konnte, als anfangs vermutet wurde. (Ich nehme an, die Stadt Zürich hat auch tagsüber ausnahmsweise Strom zum billigsten Tarif abgegeben.) Diese Heisswasseranlage, mit der in einem Hotel selbstverständlich auch sämtliche Bäder gespiesen, sowie die Etagen mit warmem Wasser versehen werden könnten, hat den Erwartungen vollauf entsprochen.

Zum Schluss

mögen noch einige allgemeine Bemerkungen über den elektrischen Betrieb angebracht sein. Wenn für mich persönlich, wie anfangs erwähnt, durchaus keine Zweifel mehr über die Vorzüge und Leistungsfähigkeit einer elektrischen Küche bestehen, so weiss ich doch, dass noch bei vielen meiner Herren Kollegen und ganz besonders bei unsern Köchen dies nicht der Fall ist. Es hat sich das bei den Vorarbeiten für die ZIKA gezeigt. Als wir bekannt gaben, dass unsere Küche nur mit Elektrizität arbeiten werde, hatten wir die grösste Mühe, Köche zu finden, was uns lange Zeit Sorgen machte. Der zuerst engagierte Chef mit seiner Brigade trat von seinem Vertrag zurück, als wir ihm von der elektrischen Küche sprachen. Der zweite Küchenchef, ein etwas fortschrittlicherer Mann, hat sich dann überreden lassen. Wie schon erwähnt, war er erstaunt über die Verwendung unserer schweizerischen weissen Kohle.

Da die Küche, wie meist bei allen Ausstellungen, zur Eröffnung noch nicht vollständig betriebsfertig war, brachte man mir neben Misstrauen von Zeit zu Zeit sogar noch ein mitleidiges Lächeln entgegen. Die Stimmung färbte zeitweise auch auf meine lieben Kollegen im Komitee ab. Am Tage der Eröffnung, am 31. Mai, konnten dann die Apparate alle in Betrieb gesetzt werden, und am 2. und 3. Tage sah ich statt dem Misstrauen und mitleidigen Lächeln frohe Gesichter von seiten meiner Kollegen, sowie der gesamten Koch-Brigade.

Der Grossteil unserer Hotellerie wird wissen, dass an das französische Restaurant die grössten Anforderungen aller fremden Länder-Restaurants gestellt wurden, und wie es sich am Schluss herausstellte, hatten wir ja auch die grössten Einnahmen. Im Durchschnitt wurden täglich, ausschliesslich à la carte, 300 couverts zu 2 Platten serviert. Die Küche war räumlich viel zu klein, aber trotzdem hat die Küchenmannschaft diesen Betrieb glatt bewältigt. Nicht zuletzt wollen wir das dem überaus sauberen und hygienischen Betrieb der elektrischen Küche zuschreiben. Wenn ich zurückdenke an die Zeit, wo ich noch in der Koch-Lehre war, wenn mein Küchenchef gerufen hat „chargez", und wir die Schaufel ergriffen haben, um Kohlen aus dem Loch zu nehmen und die Feuerung aufzufüllen, was da manchmal für Kohlenstaub und Rauchwolken emporquallten und die umliegenden Kasserolen samt Inhalt mit kleinen schwarzen Flöckchen bedeckten und wir dafür etwas abbekamen von unserm gestrengen Lehrmeister der Kochkunst, so muss ich mir sagen, wie viel bequemer, reinlicher und schöner wird es sein, wenn wir mal keine schwarze Kohle mehr verwenden müssen, deren wir ja in der Schweiz leider keine besitzen, sondern wenn wir nur noch die weisse Kohle, unser Schweizer Erzeugnis und unser Reichtum, verwenden können. Die gesammelten Erfahrungen und Belehrungen über den volkswirtschaftlichen Wert unserer Flüsse und Seen in der Schweiz, die ein Beitrag zu unserm Wohlstand und zur Verbilligung unserer Betriebe sind, haben mir gezeigt, dass wir doch auch ein reiches Land sind und über Rohprodukte verfügen, die bei richtiger Ausnützung uns grossen Nutzen bringen können. Die elektrische Küche wird also meines Erachtens bis in zehn, vielleicht auch in zwanzig Jahren nicht nur in allen Hotels, sondern auch in allen Privathäusern Eingang gefunden haben.

Wenn die einen oder die andern Herren Industriellen, die andere Brennstoffe oder Kochherde auf den Markt werfen, diesen Artikel nicht gerne sehen, so bitte ich sie, mich zu entschuldigen; ich bin dafür nicht bezahlt, sondern habe uneigennützig, aus freiem Empfinden geschrieben, im Interesse der Hotellerie und der Wasserkräfte unseres lieben Vaterlandes.

P. S. Über die Möglichkeit, wie elektrische Kraft nicht teurer oder sogar billiger erhältlich sei als die zurzeit hauptsächlich verwendeten Brennmaterialien (Kohle, Gas), lasse ich Fachleuten Gelegenheit, zu antworten.

J. H.

Aus der „Union Helvetia"

Fachliche Niederschläge der ZIKA. — Angeregt durch verschiedene von der ZIKA zur Diskussion gestellte Ideen erörtert Fred Dolder, Sekretär des Pressekomitees der ZIKA, in der letzten Nummer „U. H." den Gedanken einer Kochkunst-Akademie und tritt gleichzeitig für die Schaffung einer „Versuchsanstalt für Volksernährung" ein, deren Aufgabe es sein müsste, die Erkenntnisse der Wissenschaft in die Praxis des täglichen Gebrauchs zu übertragen, im gegebenen engen Zusammenwirken mit der Urproduktion unseres Landes. Weiter wird in dem Artikel die Idee eines „höheren Lehrinstitutes für Hotellerie und Fremdenverkehrswesen" lanciert mit dem Ziel der Veranstaltung von Fachkursen in der sogenannten „Toten Saison", im Frühjahr und Herbst. Den Berufsverbänden ist dabei eine beratende Rolle zugedacht. Begründet werden die Anregungen mit der Bedeutung derartiger Institute für die Volksernährung, die Hotellerie und den Fremdenverkehr im Sinne enger Zusammenarbeit aller mitbeteiligten Kreise der Wissenschaft und der praktischen Hotelbetätigung. — Die Ausführungen sind sehr lesenswert und die Entwicklung der vorgetragenen Gedanken dürfte zweifellos vom gesamten Gastgewerbe mit Aufmerksamkeit verfolgt werden.

Internationale Regelung der Arbeitszeit. — In ihrer Berichterstattung über die Internat. Arbeitskonferenz vom Monat Juni in Genf befasst sich die „U. H." auch mit der von der Konferenz angenommenen „Empfehlung für das Hotel- und Gastgewerbe", indem sie im Zusammenhang damit das Bedauern darüber ausspricht, dass der Versuch fehlgeschlagen sei, die vorgesehene Berichterstattungsfrist hierüber herabzusetzen. Immerhin erklärt die „U.H." dazu, vom schweizerischen Standpunkt aus sei das kein Unglück, da die schweiz. Behörden mit der Vorbereitung der eidgenössischen Gewerbegesetzgebung beauftragt seien. Das Personalorgan betrachtet es anderseits auch als unannehmbar, dass die Arbeitszeitregelung für das Hotel- u. Gastwirtschaftsgewerbe auf den St. Nimmerleinstag vertagt werde und meint im weitern, eine Gewerbegesetzgebung werde wohl nur dann die Zustimmung der Angestelltenschaft finden können, wenn sie sich auf die Gesamtheit der Angestellten erstrecke. — Zu dieser Stellungnahme nur die Bemerkung, dass eine Gewerbegesetzgebung auch die Zustimmung des Gastgewerbes nur dann finden wird, wenn sie der Eigenart der Hotelunternehmen gebührend Rechnung trägt.

Beschäftigungsgrad in der Hotellerie

Juni-Ergebnisse.

Nach den Erhebungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit über den Beschäftigungsgrad im Hotelgewerbe im Juni 1930 ist die durchschnittliche Bettenbesetzung der geöffneten Betriebe von 37,6% zu Ende Mai auf 39,2% zu Mitte und 39,15% zu Ende Juni angestiegen. In den unter 1000 Meter ü. M. gelegenen Betrieben stieg die durchschnittliche Besetzung von 42,1% zu Ende Mai auf 47,7% zu Mitte Juni und ging zu Ende Juni auf 46,5% zurück. In den 1000 Meter ü. M. und höher gelegenen Betrieben betrug die durchschnittliche

Wir wenden uns an Ihren gesunden Menschenverstand; unsere Argumente sind Tatsachen: Korinthen sind billig!
GRIECHISCHES KORINTHEN-SYNDIKAT-IN-GENF"

Generalagentur f. d. Schweiz:
JEAN HAECKY IMPORT A. G.
BASEL
PORTO DELAFORCE alt fein rassig