

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 7 (1931-1932)
Heft: 11

Artikel: Gedanken über die Schweizer Hotelküche
Autor: Dank, Elisabeth M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065311>

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: 14.01.2026

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

GEDANKEN ÜBER DIE SCHWEIZER HOTELKÜCHE

Von Elisabeth M. Dank

Ist die Schweiz, das Land der Hotels und der Gastlichkeit, das Ziel der Reisenden und Erholungsbedürftigen, das Land der guten Küche?

Wohlgemerkt, für die Reisenden, die nur auf Hotel, Restaurant, Pension und Gastwirtschaft angewiesen sind, die niemals Gelegenheit haben, in ein Privathaus eingeladen zu werden. Was bekommen sie zu essen?

Vor allen Dingen bekommen sie furchtbar viel zu essen. Quantität!

Wie ist das Durchschnittsessen, wenn man in ein Durchschnittsrestaurant oder gutes Mittelhotel zum Mittagessen geht?

Ausser einer langen Speisekarte gibt es ein Menu. Dieses Menu ist besonders interessant, weil es die meisten Leute aus Ersparnis- und Bequemlichkeitsgründen wählen. Gewöhnlich handelt es sich um ein grosses Menu mit Vorspeise oder ein kleines, bei dem die Vorspeise wegfällt. Also

ungefähr zu Fr. 4 resp. Fr. 3 oder zu Fr. 3.30 resp. 2.50.

Das Menu besteht — wie neulich in Zürich in einem guten, sehr besuchten Mittelhotel — aus Blumenkohlsuppe, Seeforelle, mit Kartoffeln und zerlassener Butter, Filet de Boeuf mit Garnierung, Früchtereis mit Schlagrahm. Es kostet Fr. 4. Beim kleinen Menu zum Preis von Fr. 3 kann man entweder den Fisch oder das Filet bestellen.

Trotz grossen Hungers wählt man das kleine Menu, weil man schon an Schweizer Portionen gewöhnt ist. Das Essen beginnt. Alles ist, wie immer in der Schweiz, peinlich sauber und appetitlich serviert und gedeckt. Auch für den Einzelgast kommt die Suppe in einer kleinen Terrine. Aber diese kleine Terrine enthält mindestens vier bis fünf Portionen Suppe. Bedauernd isst man nur einen Teller und überlegt, ob die verbleibende Suppe dem nächsten Gast serviert wird oder was sonst mit ihr geschieht.

Anita Page, ein Filmstar in Hollywood



ANITA PAGE: Ich verwende immer Lux Toilet Soap. Sie erhält meine Haut so wunderbar zart, was bei den unerlässlichen Nahaufnahmen der neuen Tonfilme von grosser Bedeutung ist.



verwendet auch
Lux Toilet Soap

Ein tadelloser Teint, rein, weich und zart, ist Bedingung für jeden Filmstar, denn die gewaltige Lichtfülle der Scheinwerfer macht auch den geringsten Fehler im Teint sofort offenbar und die Camera hält ihn auf dem Filme fest.

So sprechen die Filmstars in Hollywood, aber sie wissen sich auch zu helfen, denn

9 von 10 Hollywood-Filmstars verwenden

LUX TOILET SOAP

65 Cts. per Stück Sunlight A.G. Zürich

LTS 66a-0312 SG

Währenddessen kommt der Hauptgang. Man hat die Seeforelle gewählt. Auch sie erscheint überdimensional. Worüber man aber tatsächlich fassungslos wird, ist

- a) die Kartoffelportion. So viele Kartoffeln kann ein einziger Mensch gar nicht aufessen, auch wenn er daneben nichts bekommt;
- b) die Sauciere voll zerlassener Butter. Wenn man sie blass ansieht, wird man satt, auch ohne an «Linie» zu denken. Im übrigen überlegt man, dass zwei Gerichte für eine vierköpfige Familie mit dieser Buttermenge zubereitet werden könnten;
- c) die Garnierung. Sie besteht aus zwei mit Fleisch gefüllten Tomaten, einem gefüllten Kohlrabi. In separater Schüssel gibt es Selleriegemüse. Jede Tomate ist durch ihre Grösse ein Mittagessen für sich.

Trotz des grossen Hungers und des appetitlichen Speisegeruches verliert man angesichts solcher Mengen den Mut. Zaghafte beginnt man die Schlacht, und richtig — wenn man sich durch dreiviertel der Fischportion, einige Kartoffeln, eine Tomate und etwas

Selleriegemüse durchgearbeitet hat, ist man restlos satt und nicht imstande, noch irgend einen Bissen zu essen.

Worauf der Früchtekuchen erscheint. Es ist keine Portion — was man sich eben unter einer Portion vorstellt — es ist ein Sockel, ein Denkmal, ein Bauwerk — mit Früchten verziert, von Fruchtsaft begossen und mit soviel Schlagrahm bedeckt, dass der Durchmesser sich abermals um etliche Zentimeter erhöht. Ein Mittagessen für sich — wenn man es aufessen könnte.

Man kann nicht. Man möchte so gern, denn Früchtekuchen ist eine Lieblingsspeise. Einmal, zweimal probiert man den Löffel in den weissen Berg zu versenken — dann gibt man es auf. Bedauernd muss man der Saaltochter versichern, dass es wirklich nicht mehr geht. Der ganze Früchtekuchen wird hinausgetragen, wo er sich vermutlich in Gesellschaft der Gemüsegarnierung der grossen Kartoffelportion, des Fischrestes, der bis auf zwei Löffel unberührten zerlassenen Butter und — last not least — der Suppe befindet. Man bleibt zurück und philosophiert. Zum Beispiel darüber, dass man viel lieber vorher weniger gegessen hätte, um noch vom Dessert etwas zu haben. Oder,

Richtig sonnenbaden
heißt: Nie mit nassen Körper sonnenbaden und stets vorher einreiben mit

NIVEA-CREME
NIVEA-ÖL (Hautfunktions-
u. Massage-Öl)

So vermindern Sie die Gefahr schmerzhaften Sonnenbrandes und erhalten schön gebräuntes Aussehen, — auch bei bedecktem Himmel.

Nivea-Creme und Nivea-Öl sind nicht zu ersetzen, auch nicht durch „Nachahmungen“, die Ihnen als „ebenso gut“ empfohlen werden sollten. Denn es gibt auf der ganzen Welt kein anderes Hautpflegemittel, das Eucerit enthält, u. gerade darauf beruht die überraschend gute Wirkung.

Nivea-Creme wirkt bei Hitze angenehm kühlend. Nivea-Öl schützt bei Kälte vor zu starker Abkühlung.

Nivea-Creme: Fr. 0.50 bis Fr. 2.40, Nivea-Öl: Fr. 1.75 und Fr. 2.75 / Herst.: Pilat A.-G., Basel

Nur **NIVEA**-Creme und -Öl enthalten das hautpflegende Eucerit

Weil aus heilkraftigen Alpenpflanzen gewonnen, wirkt Trybol Mundwasser doppelt. Erstens als angenehme Erfrischung, zweitens als Stärkung der Schleimhäute, die so leicht Erkältungen unterworfen sind.

Und Trybol Zahnpasta mit dem wirksamen Sauerstoff, die den gelblichen Zahnbefall löst und die Zähne bleicht, ohne den Schmelz anzugreifen.

Trybol Zahnpasta Fr. 1.20
Mundwasser Fr. 2.50

T36

dass man mehr Geld ausgegeben hat, als eigentlich notwendig war — denn mehr als die Hälfte ging unbenutzt zurück. Oder, wieviel Arbeitslose — —

So ein Mittagessen ist typisch. Und man steht — bewusst oder unbewusst — mit dem Gefühl auf: Weniger wäre mehr!

Man isst heute anders als früher. Ich habe an dieser Stelle in einem Aufsatz «Moderne Menugestaltung» darauf hingewiesen, wie verändert Essen, Menu und Essbedürfnisse sind, wenn man zehn oder zwanzig Jahre zurückdenkt. Man isst heutzutage viel leichter. Man will viel Gemüse, viel Salate, viel Obst, Anregendes, Pikantes. Man hält auf Linie. Aber auch wenn man dies nicht tut, will man seines Wohlbefindens, seiner Elastizität und vor allem seiner Leistungsfähigkeit wegen vom Essen nicht beschwert, sondern angeregt werden. Das ist die Tendenz der Zeit.

Passt unser eben beschriebenes Menu in die heutige Zeit? In die heutige Zeit, die nicht nur zum Leichten hintendert, sondern die auch sparen muss?

Wenn man scharf formulieren wollte, könnte man sagen: Hotels und Restaurants sind nicht mit den Anforderungen der Zeit mitgegangen, und zwar in zweierlei Richtung. Einerseits müssten sie damit rechnen, dass der Reisende heute ganz anders essen will als vor zwanzig Jahren. Und anderseits sollten sie klar sehen, dass Preisherabsetzung — die Schweizer Hotels und Gaststätten sind ja in dieser Beziehung verständnisvoll und klug vorgegangen — im allgemeinen nicht genügt. Die Preisherabsetzung soll sich nicht nur auf den Pensionspreis beziehen. Man müsste dem Gast bieten

- a) was er wirklich will;
- b) nicht mehr, als ein normaler Mensch isst;
- c) zu einem möglichst niedrigen Preis, in den nicht alle die vom Gast ungenutzt lassenen Quantitäten einkalkuliert werden müssten.

Es ist auch für den Restaurateur das Beste, wenn der Gast nicht mehr ausgibt, als seinem Konsum entspricht. Denn passiert es nicht oft, dass der Reisende nach einem wie dem eben beschriebenen Mittagessen sich am Abend Aufschliff und Käse kauft und lieber nicht ins Restaurant geht — um nicht mehr Geld auszugeben, als er tatsächlich konsumiert? Die Zeiten sind, wie sie

sind. Der Kreis derer, die nicht rechnen müssen, wird immer kleiner. Man wird am besten fahren, wenn man dem Gast ermöglicht, für einen genauest kalkulierten Betrag das zu bekommen, was er wirklich will.

Was will er? Worin soll sich die Hotelküche in der heutigen Zeit bewusst umstellen?

Die Tatsachen geben die Antwort. Man beobachte einmal das Vergnügen der Hotel- und Pensionsgäste, wenn statt der üblichen Vorspreise... Gnocchi romani oder Oeufs pochés... zur Abwechslung Horsd'oeuvres gereicht werden!

Der übliche Einwand ist, dass Horsd'oeuvres mehr kosten als die sonstigen Vorspeisen. Darauf wäre zweierlei zu erwidern: Erstens kann bei Erstellung und Berechnung des ganzen Wochenmenus ein gewisser Ausgleich geschaffen werden. Man hilft sich, indem man ein ebenso schmackhaftes, aber weniger kostspieliges Fleischgericht verabfolgt. Und zweitens ist nicht gesagt, dass Horsd'oeuvres unbedingt kostspielig sein müssen. Warum hat man sie so gern? Weil sie pikant, appetitanreizend, anregend sind. Nun, diese Vorzüge lassen sich auch mit geringen Mitteln erreichen, wenn man sich Mühe gibt und Initiative hat. (Ich denke dabei natürlich nicht an die Palace-Hotels, sondern an Durchschnittshotels mit Preisen zwischen Fr. 10 und Fr. 15. Das heutige Durchschnittspublikum geht eben meistens in diese Kategorie von Gaststätten.) Es müssen ja nicht immer Thunfisch, Lachs, Pasteten und dergleichen sein... garnierter Mayonnaisesalat oder nettgeschnittene Brötchen mit Radieschen, Gurken, Kräuterbutter und Kapern oder mit Salat garnierte und gefüllte Tomaten oder bloss Sardinen auf Toast. Die einfachste kleine pikante Vorspeise wird dankbar empfunden, wenn man sich in den Bergen oder am See herumgetummelt hat und nachmittags satt, aber nicht beschwert, sondern neugestärkt und angeregt gleich wieder zum Sport hinaus will.

Ebenso ist es mit Obst. Warum ist es heute noch meistenteils so, dass der Gast gezwungen ist, sein Obstbedürfnis — in der Zeit des



Geistesheroen ... und Kaffee

Friedrich Nietzsche ruft in seinem „Ecce homo“ aus:

„Nur kein Kaffee! Kaffee verdüstert.“

Damals kannte man noch nicht die Ursache der für Viele schädlichen Wirkungen des Kaffees. Das Coffein wurde 1830 entdeckt und erst 77 Jahre später gelang die Erfindung des coffeinfreien Kaffee Hag.

Nach den schlechten Erfahrungen, die Nietzsche mit Kaffee machte, lässt es sich ermessen, mit welchem Enthusiasmus er coffeinfreien Kaffee Hag getrunken hätte, der sich durch höchste Qualität und absolute Unschädlichkeit auszeichnet.

Aber Kaffee Hag, der einer Edelrose ohne Dornen gleicht, muss es sein. Kaffee Hag war, ist und bleibt der erste coffeinfreie Bohnenkaffee der Schweiz. Nur Kaffee Hag kann sich auf eine praktische und wissenschaftliche Erprobung stützen, wie sie umfassender wohl überhaupt nicht denkbar ist.

Sicherheit durch Bewährung zuerst, dann wirklich erste Qualität. Diese Forderung müssen Sie an einen coffeinfreien Kaffee stellen. Restlos löst sie ein der unübertreffliche

K A F F E E H A G

Sports, der Linie und der modernen Ernährungsbestrebungen wird es sich noch immer mehr steigern — ausserhalb zu befriedigen? Könnte er innerhalb seiner Tagespension nicht Obst bekommen, wenn er will? Nicht nur statt des Desserts, das er vielleicht ungern fahren lässt, sondern auf Wunsch auch statt Suppe? Wie viele Menschen beginnen heute ihre Mahlzeit daheim mit Obst! Warum sollen sie das in ihren Ferien nicht auch haben können?

Einige grosszügige Schweizer Gaststätten haben im vergangenen Sommer die gute Idee gehabt, ihren Gästen abends einen Apfel oder eine Banane aufs Zimmer zu stellen. Ohne etwas dafür zu berechnen, nur als freundliche Aufmerksamkeit. Ihr Ruhm hat sich durch die erfreuten und dankbaren Gäste so rasch verbreitet, dass ihnen diese Grosszügigkeit sicher Nutzen gebracht hat.

Die Schweizer Hotelküche krankt — wie übrigens viele andere auch — an einer gewissen Uniformität, deren Ursprung leicht zu verstehen ist. Man denkt sich: allen kann man es nicht recht machen. Also macht man möglichst « neutrale » Sachen, gewiss niemanden zuleid, aber auch nicht gerade zur uneingeschränkten Freude. Gleichartig schmeckende Saucen verhüllen die Speisen. Um ja keinen Anstoss zu erregen — es soll nicht zu scharf, nicht zu süß, nicht zu kräftig sein — hat man sich angewöhnt, ziemlich geschmacklos zu kochen. Man meidet Gewürze, vergisst die « fines herbes » auch anderswo als in der dazugehörigen Omelette zu verwenden und denkt nicht daran, dass das Wie wichtiger ist als das Was... und erst die schmackhafte Zubereitung den Erfolg und die anregende Bekömmlichkeit einer Speise bestimmt.

Und noch eins. Um es ja allen recht zu machen, um bei niemanden Anstoss zu erregen und recht farblos zu kochen, vergisst man die Schweizer Küche. Der fremde Guest kann Jahr für Jahr in die Schweiz kommen und in Pensionen und Hotels absteigen... es passiert kaum jemals, dass er ein Schweizer Gericht bekommt, wenn er nicht privat eingeladen ist oder einmal unternehmungslustig in einer Wirtschaft etwas bestellt.

Innerhalb seines Pensionsarrangements aber lernt er Schweizer Küche nicht kennen, sondern nur eine verwässerte internationale Hotelküche.

Warum ?

Man wird mir jetzt entgegenhalten, die Schweizer Küche sei ziemlich schwer und nicht jedermann Sache. Zugegeben, dass nicht jeder Magen für Cholermus, Zürcher Topf oder eine Berner Platte geeignet ist. Man könnte ja eine andere Speise neben sie zur Auswahl stellen. Warum man aber den bedauernswerten fremden Gästen solche Dinge wie Fondue aller Art, Nidwaldner Fischlebkuchen, Kusi-Rügeli, Böllédünne, Maluns, Honigbiberli und sonstige Herrlichkeiten vorenthält, ist schwer einzusehen. Wo anders als in der Schweiz sollen sie diese Delikatessen kennenlernen ?

Auch in den gottlob zahlreichen Restaurants und Wirtschaften, die Schweizer Spezialitäten führen, sollte man insofern für die ausländischen Gäste besonders sorgen, indem man dem Namen der Spezialitäten in Klammer eine kurze Erklärung beifügt. Denn es ist für Deutsche und Österreicher, von nicht deutschen Nationen ganz zu schweigen, wirklich schwer zu erraten, was Matafan oder Schleitheimer Rickli bedeutet... und dass Gonterer Bock kein Braten, sondern ein warmer Kuchen ist. Wenn man nicht versteht, um was es sich handelt, bestellt man schon aus Bequemlichkeit Bekanntes. So lernt man die Schweizer Küche nicht kennen. Und das ist schade.

Verständnisvoller Ausgleich zwischen heimischer und fremder Küche, Eingehen auf die modernen Ernährungstendenzen mit ihrer Vorliebe für Obst, Gemüse und leichte Speisen, intensives Augenmerk auf schmackhaftes Kochen, vor allen Dingen Ideenreichtum auf dem Gebiet der Menuzusammenstellung — all dieses wird die Schweizer Hotelküche sich zu ihren sonstigen so ausgezeichneten Qualitäten, ihrer vorbildlichen Akkuratesse noch mehr aneignen. Das Land der Reisenden soll auch auf kulinarischem Gebiet der heutigen Zeit entsprechend für seine Gäste sorgen.