

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 34 (1958-1959)
Heft: 10

Artikel: Immer in Erstklass- und Luxusrestaurant : Notizen eines Hotelangestellten
Autor: Herdi, Fritz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073271>

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: 15.02.2026

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

Zimmer in Erstklass- und Luxusrestaurants

von Fritz Herdi

Notizen eines
Hotelangestellten



Wie ich zum Hotelfach gekommen bin?
Das ist rasch erzählt: Während alle meine Schulkollegen schon genaue Zukunftspläne gefaßt hatten, war ich noch völlig im unklaren darüber, was ich eigentlich werden wolle. Die Schulbank wurde mir auf die Dauer zu hart, der Gedanke an eine flotte bürgerliche «Acht- bis-zwölf-und-zwei-bis-sechs-Uhr»-Existenz beunruhigte mich. Ich wollte die Welt bereisen, etwas sehen, etwas erleben. Dazu brauchte es entweder ein Vermögen oder einen Beruf, in welchem sich Reisen und Arbeiten kombinieren ließen.

Die Familie fand, da sei doch das Hotelfach das richtige. Ich nickte, war einverstanden, besuchte Kellner- und Sekretärkurse und arbeitete dann einige Jahre in der Hotellerie, bald im Restaurant und im Speisesaal, bald in der Küche oder im Büro, immer aber in Großbetrieben, in Erstklass- und Luxushäusern. Schon vor längerer Zeit gab ich den Kellnerberuf auf, aber die wenigsten wesentlichen Probleme des Hotelangestellten haben sich seither grundlegend geändert.



Table d'hôte

Der angehende Kellner wird meist nicht sofort auf die vornehme Kundschaft im französischen Restaurant losgelassen. Jedenfalls ist mir nach einem zweimonatigen Servierkurs und einem dreimonatigen Sekretärskurs an der Hotelfachschule zuerst eine Saisonstelle als Saalkellner vorgeschlagen worden, die ich auch annahm. Selten in meinem Leben habe ich soviel gearbeitet wie während dieser Sommermonate in Luzern. Nach einem zwischen dem Hotelier und einem englischen Reiseunternehmen abgeschlossenen Vertrage trafen laufend Kollektivgesellschaften mit einem Reisebegleiter ein. Eine Gesellschaft löste die andere ab, und das ganze Unternehmen gehörte zum aufblühenden Volkstourismus.

Abend für Abend verpflegten wir bis zu 300 Personen im Speisesaal, alles selbstverständlich im Table d'hôte-Service, der im Gegensatz zum feineren französischen oder englischen Service auch russischer Service genannt wurde. Früher aß man da gemeinsam zu einer bestimmten Zeit an großen Tischen eine feststehende Speisenfolge; längst aber wird der russische Service vorwiegend an Einzeltischen abgewickelt, wobei die Platten innerhalb eines Bedienungsabschnittes von Tisch zu Tisch gebracht werden. Im Gegensatz zum französischen Restaurant, wo Chef und Commiss sich in einen Service teilen, hat der Kellner im Saal sowohl zu servieren als auch die Speisen herbeizuschleppen, Teller einzusetzen, abzuräumen und so fort. Vorbestellen und bestellen dagegen ist Sache des Oberkellners.

Während zwei Stunden kam mir der Speisesaal allabendlich wie ein Irrenhaus vor. Gessen wurde in drei Schichten; jeweils nach einer halben Stunde rückten die nächsten Gäste rudelweise an, während ringsum noch alles schnabulierte und die auf Ausflügen gewonnenen Eindrücke gemeinsam verarbeitete. Erhob sich eine Gruppe, so wurde blitzschnell neu aufgedeckt, eine neue Gesellschaft plaziert, und nicht selten hatte der Kellner gleichzeitig zwei Stationen mit je vier bis fünf Tischen zu besorgen. Beilagen wie Gemüse und Salate wurden zum Passieren an den Tischen eingesetzt; Fleisch, Huhn und so weiter kamen natürlich tranchiert und servicefertig aus der Küche und wurden den Gästen auf langen Silber-

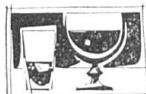
platten hingehalten. Extrawünsche konnten bei der ganzen Hetze kaum berücksichtigt werden. Gegen halb zehn Uhr ging die Massenabfütterung dem Ende entgegen. Man räumte ab und wäre todmüde am liebsten ins Bett gesunken, während draußen in der Halle die Engländer vom Reisebegleiter verteilte Ansichtskarten mit dem Bilde des Hotels auszufüllen anfingen, die bereits frankiert worden waren und einen in imitierter Handschrift vorgedruckten Satz enthielten: «Wir sind mit dem Ypsilon-Reiseunternehmen glänzend in Luzern angekommen.»

Unser Oberkellner war ein herzensguter, weltgereister Kerl und einer der wenigen Ober, der sich im Laufe der Karriere keinen Senk- oder Plattfuß angelaufen hatte. Seine Berufskrankheit war anderer Art: Eine Schwäche für Sonnenschein, abgefüllt in Flaschen. Auf etwas versteckten Servicetischen, wo das Servierpersonal stets alles mögliche von Vorlegebestekken und Fingerbowlen bis zu Schöpflöffeln und Senf bereithalten muß, schob er jeweils eine Beige kalte Entremetsteller nach vorne und verbarg dahinter sein ewig volles und ewig leeres Gläschen. Kam es dann soweit, daß er 100 Suppen für eine Schicht bestellte, die bereits hinter ihrer Glace saß, so stopfte er mir nicht selten eine Zwanzigernote in die Tasche: «Schau zu, daß alles klappt. Mir ist nicht gut, ich muß nach Hause!» Ich war zwar kein Serviergenie, aber der einzige Saalkellner neben einem halben Dutzend Saaltöchtern. Und da ich monatlich knapp hundert Franken verdiente...

Weniger streng war der auf mehrere Stunden verteilte Frühstücksservice, und über den Mittag waren zahlreiche Gäste auf Touren unterwegs, wofür sie sich jeweils am Morgen den sogenannten Lunch provision mitgeben ließen, der wohl seit der Erfindung des Tourismus in rosa Säcken steckt und aus Sandwich, harten Eiern, Biskuits, einer Prise Salz, einem Apfel und einer Papierserviette besteht. Arbeit gab es dennoch in Hülle und Fülle. Bald mußten Linoleumböden poliert werden, bald riesige Parkettböden gespänt und gewichst werden. Im Office draußen hing eine magere Ausgangstabelle und eine reichhaltige Putzordnung: Am Montag kamen etwa die Gabeln dran, am Dienstag die Löffel, am Mittwoch Eis- und Champagnerkübel, Suppenschöpfer und Zuckerzangen, Essig- und Ölständner, am Donnerstag das Fischbesteck und die Buffet-

einrichtung, am Freitag die Wasser- und Weinkaraffen sowie die Fingerbowlen, am Samstag die Fenster (und was für Riesenfenster!), und die Kronleuchter. Überdies mußten täglich sämtliche Tablette geputzt, alle Teller aufpoliert werden. Nach dem Coup de feu beim Nachessen hatte das Saalpersonal überdies im Office mitzuhelfen, Gläser zu spülen und zu reinigen, Besteck zu trocknen. Die beiden Südtiroler Officemädchen hätten sonst bis zum Morgengrauen zu tun gehabt.

Das war übrigens im Landijahr, und ich habe vor lauter Krampf die Landi gar nie gesehen. Als ich nach der Saison meine Freitage einziehen wollte, war es zu spät: Der Krieg war ausgebrochen.



Hand wird nur von Hand gewaschen...

Hotelkellner werden vorwiegend aus dem so genannten Tronc bezahlt, in welchem die dem Gast auf die Hotelrechnung geschlagenen Prozente sich sammeln. Ausbezahlt wird nach einem Schlüssel, wobei zum Beispiel ein Saalkellner Anrecht auf zwei, ein Commis de rang auf vier, ein Oberkellner vielleicht auf 16 Parts oder Punkte hat, je nach Grad. Dazu kommt die Kost und häufig das Logis, und damit wäre die Honorierung theoretisch geregelt.

In der Praxis ist die Sache insofern komplizierter und interessanter, als Hotelangestellte vom Pageboy am Portal bis zum Oberkellner keine grundsätzlichen Feinde von Extra-Trinkgeldern sind. Mensch bleibt Mensch, auch insofern, als diese unvorhergesehenen Gratifikationen entgegen den Vorschriften des Hauses eben sehr oft in die eigene Tasche wandern.

Der Gast kennt seine befrackten Pappenheimer. Er möchte während seines Aufenthaltes an einem netten Fenstertische essen, und daß er eben diesen Tisch kriegt, verdankt er nicht selten einem mit dem Oberkellner, dem absoluten Herrscher im Restaurantbetriebe, gewechselten knisternden Händedruck. Er möchte zusätzlich prompt und bevorzugt bedient werden. Ist er ein Anfänger, so nimmt er sich vor, bei Zufriedenheit vor der Abreise ein Trinkgeld springen zu lassen. Als Fortgeschrittenen wird er dem ihn bedienenden Chef eine Kleinigkeit zukommen lassen und andeuten, der Rest folge. Oft folgt übrigens dieser Rest nicht. Ein ganz Raffinierter hat mir sogar einmal eine halbe Zwanzigernote zugesteckt: Die

andere Hälfte komme in zehn Tagen, falls alles geklappt habe. Daß zusätzliche «Tips» sehr häufig an die bereits Arrivierte ausgeschüttet werden, nicht aber an die wirklichen, finanzschwachen Krampfer, ist eine Sache für sich: Man muß sich eben immer bei Kompetenten und Einflußreichen umtun. Lehrlinge können keine Fenstertische zuweisen.

Schon Goethe hat's gewußt: «Mann mit zugeknöpften Taschen, dir tut keiner was zulieb. Hand wird nur von Hand gewaschen, wenn du nehmen willst, so gib!» Ein paar zusätzliche, zweckmäßig ausgestreute Batzen können im Hotel Wunder wirken. Angestellte vom Liftier bis zum Oberkellner erweisen dann Gefälligkeiten und Aufmerksamkeiten, die weit über das im Pflichtenheft Gebuchte hinausgehen. Kellner entwickeln ein hervorragendes Gedächtnis, wissen schon nach der zweiten Mahlzeit, daß der eine Gast nach der Suppe «commentwidrig» eine Zigarette raucht, der andere Linkshänder ist und die Gabel deshalb beim Essen in der rechten Hand hält, ein dritter gern auf zwei Kissenunterlagen soupiert. Und spätestens bei der dritten Mahlzeit folgt deshalb dem Suppenteller der Aschenbecher, der Salat wird dem Linkshänder entgegen allem Brauche rechts serviert, weil dieser links mit dem Messer beschäftigt ist, und am dritten Platze liegen schon vor Beginn der Mahlzeit zwei Kissen. Und der Gast fühlt sich individuell behandelt, als eine bis ins Detail ernstzunehmende Persönlichkeit gewertet, und das tut ihm in jenem Grade wohl, der ihn oft zu Extraspenden verleitet.

Das Erinnerungsvermögen einzelner Kellner geht soweit, daß sie einen Gast, den sie nie mehr gesehen haben, noch nach zehn Jahren und mehr mit Namen nennen können und im Tonfall der Selbstverständlichkeit sagen: «Herr Direktor nimmt eine Flasche Château-neuf wie immer?» Wo ist der Gast, dem so etwas nicht imponiert und wohltut? Es wäre im übrigen falsch, dem Kellner bei seinem Tun nur materialistische Motive unterzuschieben, sondern wir haben es zweifellos mit einer idealen Symbiose von gesundem Erwerbssinn und geradezu sportlichem Ehrgeiz nach vollendeter Berufsausübung zu tun.

Meistens genügt freilich ein einziger ungeschickter Schachzug, um es mit einem Kunden zu verderben. Ich bediente längere Zeit einen hervorragenden, splendiden Amerikaner, kannte alle seine besonderen Wünsche und Eigen-

heiten, hörte mir außerdem geduldig und mit neutralem Herzschlag hinter steifer Hemdenbrust seine geschäftlichen und privaten Sorgen an, und unser Verhältnis war tadellos. Eines Tages kam er mit einer wunderschönen Frau angerauscht, wollte vor ihr offenbar mit Sprachkenntnissen brillieren und brachte in deutscher Sprache eine Bestellung an, die aus irgendeinem jener Sprachführer zusammengestoppelt war, in welchem neben den Übersetzungen auch die Aussprache im Stile von «Fohr demm Posst-gebyde» angegeben ist. Drollige, knapp verständliche Worte purzelten aus seinem Munde. Ich wollte ihm die Sache erleichtern und antwortete auf Englisch, blutiger Anfänger, der ich war. Das war das Ende unserer Beziehungen. Der Mann war tödlich gekränkt, die kindlich-heitere Freude schwand aus seinem Gesicht, und man hatte das Gefühl, als sei eben im Westen die Sonne untergegangen, während bereits eine steife Bise über die Felder fege. Ich war erledigt für den Mann, für immer und ewig.

Kellner sind im allgemeinen gute Menschenkenner, müssen es sein. Im besonderen neigen sie trotzdem oft dazu, Gäste schließlich nur noch nach Äußerlichkeiten zu werten, nach Einkommen und Vermögen, nach Größe des Trinkgeldes, nach Tischmanieren, nach Umfang der Bestellungen und Anzahl der konsumierten Flaschen Wein. So entstehen schiefen Bilder. Denn gerade Leute von hervorragenden Verdiensten, Wissenschafter, Nobelpreisträger und so fort, schenken Äußerlichkeiten wenig Beachtung, pfeifen auf «Chichi», Firlefanz, Hummerscheren und Fingerbowlen.

Anderseits verzeiht der Kellner, vor allem in den ersten Jahren, einem Gaste alles Mögliche und Unmögliche, sofern es sich um eine wirkliche Berühmtheit handelt von der Art, wie sie der reale Durchschnittler schätzt: In Frage kommen da Sportkanonen, Filmschauspieler, Könige, Generäle. Nach entsprechenden Banketten schnappen viele Kellner die Menükarten für ihre Sammlung – das tun mitunter sogar Bundesräte –, erzählen noch nach Jahrzehnten: «Im Palace habe ich den Churchill „gemacht“, im Carlton habe ich die holländische Königin „gehabt“.» Nun, auch das geht vorbei. Nach dem zweiten Schah und der dritten Königin läßt der Enthusiasmus nach. Ich bin übrigens noch immer meinem ersten italienischen General dankbar, den ich «gemacht» habe. Er hat mich innert kurzer Zeit

von meinem Greenhorn-Lampenfieber befreit, indem er die Olivenkerne an vier gewichtigen Reihen von Ordenbändern vorbei auf den Boden spuckte und anschließend fröhlich mit der Gabel zwischen den Schneidezähnen stocherte. Wenn's menschelt, faßt man wieder Mut.



Lange Finger, heikler Magen

«Das Abservieren ist eine große Untugend. Es bedeutet Diebstahl und wird in den meisten Fällen mit Entlassung geahndet.» So habe ich es in der Hotelfachschule gelernt. Die Wirklichkeit ist schon deshalb anders, weil sich die wenigsten Kellner beim Abservieren erwischen lassen. Manch einer hat es in der Kunst der verbotenen Selbstbedienung zu einer wahren Meisterschaft gebracht, und ich habe im Laufe von Jahren die unglaublichesten Sachen verschwinden gesehen. Besonders gefährdet war zum Beispiel Frühstückware: Toast, frische Gipfel, Butter, Käse, Konfitüren. Beim Abräumen wurde nach Noten gehamstert; der eine kaute bereits auf dem Wege zum Office, der andere sorgte für später vor und verstauten die Butter in einer Büchse, die Semmeln in den Taschen. Saaltöchter klemmten die Gipfel in die Strumpfbänder und reisten später sozusagen rittlings auf ihrer Beute ins Zimmer zum Umziehen.

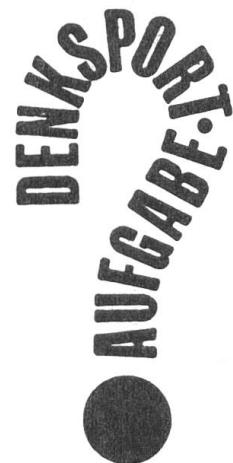
Mittags und abends war die Abserviererei komplizierter. Mit Früchten und Käse ging's noch; das ließ sich verhältnismäßig risikolos in Taschen und Frackschössen verstauen. Poulet und Entrecôte aber mußten schon zuerst eingepackt werden, eventuell in Papier-, noch lieber aber in Tuchservietten. Beilagen wurden irgendwo im Réchaud, im Wärmeofen, hinter Tellerbeigen versteckt und später mit größter Frechheit mit ins Zimmer genommen. Kleine Ware wurde bereits beim Abräumen geschluckt, und man kaute kurz zwischen Speisesaal und Office, hörte aber sofort, wenn Kontrolleure auftauchten, und behielt die Ware in den geräumigen Backentaschen. Wen wundert's da, daß zahlreiche Kellner wegen Magenleiden den Beruf wechseln mußten? Gewichtige Brocken, die man nicht auf sich tragen konnte, wickelte man oft in abgeräumte Wäsche. Schmutzige Wäsche kam in einen Korb, und man meldete sich nach dem Service zum Wäschetragen in die Lingerie, so daß man unterwegs seine Beute wieder aus Servietten, Ser-

vicetüchern und Napperons herauswühlen konnte.

Vorgesetzte und Officegouvernante guckten einem selbstverständlich immer auf die Finger. In Großhotels standen während der Essenszeit außerdem mehrere Kontrolleure im Office, vor und hinter den Servicetüren. Dadurch wurde für manchen sportlich veranlagten Kellner die Sache überhaupt erst interessant. Vor den Augen eines Kontrolleurs etwas von der Platte wegzuzaubern, das hatte seinen besonderen Reiz. Ganz Unverfrorene plünderten oft Platten, bevor sie auf den Tisch kamen, und gingen dabei vom «logischen» Gedanken aus, daß ihnen sonst der Gast zuvorkomme und die delikatesten Bissen wegschnappe.

Abservieren bedeutet wirklich Diebstahl. Der eine tut's, weil es verboten ist, der andere, weil er Gänseleberpasteten und andere Delikatessen auf die Dauer nicht transportieren kann, ohne ebenfalls Appetit darauf zu bekommen. Ein Dritter ist der Meinung, daß der Gast ja schließlich die aufgetragene Ware bezahlt habe, so daß man über zurückgehende Resten verfügen dürfe. Sehr oft aber liegt der eigentliche Grund darin, daß das Angestelltenessen schlecht ist. Schon in der Fachschule lernte man: «Typische Hotelangestelltenkrankheiten sind Magenleiden infolge schlechter Kost, zu raschem Essen, häufigem Kostwechsel und oft einseitiger Fleischnahrung. Dann Katarrh, Rheumatismus, Ischias, Tuberkulose, Nervenleiden und so weiter.»

Gar nicht meine Sache war zum Beispiel der Frühstückskaffee, wie er oft zubereitet wurde: Alle Kaffee- und Milchkännchen, welche aus dem Restaurant und aus den Etagen, also aus den Hotelzimmern, zurückkamen, mußten samt Inhalt – soweit noch vorhanden – zurückgebracht werden, und die Kaffeköchin schüttete einfach alles zusammen. Die Brühe kam am nächsten Morgen auf den Angestelltentisch. Mittags und abends aß man unterschiedlich. Da und dort gab's einfach dann Gemüse, wenn genügend Resten aus den Restaurants zurückgekommen waren. Anderswo beschäftigte das Haus einen besonderen Angestelltenkoch, der nicht nur zum Teil Ungenießbares zusammenkochte, sondern außerdem die Nourriture chien herzustellen hatte, das Hundeessen für die vielen verwöhnten Vierbeiner im Hause. Zu Verwechslungen kam es deshalb nie, weil der Hundefraß in der Regel besser war als das Angestelltenessen. Am be-



Bekanntlich hatten die reformierten Pfarrer im 17. und 18. Jahrhundert an vielen Orten die Gewohnheit, ihre Predigten unmäßig auszudehnen. Einzelne Bündner Gemeinden, die sich immer durch besonderen Freiheitssinn auszeichneten, ertrotzten deshalb das Recht, die Höchstzeit für die Predigt auf anderthalb Stunden zu beschränken. Um die Einhaltung dieser Vorschrift prüfen zu können – denn damals besaß noch nicht jeder eine Sackuhr – wurden neben der Kanzel drei Sanduhren angebracht, die zum Ablaufen je eine halbe Stunde brauchten. Solche Sanduhren kann man heute noch in einzelnen Engadinerkirchen sehen.

Eines Sonntags bemerkte nun ein Pfarrer, als vom zweiten Glas bereits ein Drittel in den untern Behälter gerieselt war, daß der Sandfluß stockte. Unverzüglich setzte er die dritte Uhr in Gang. Nach kurzer Zeit begann aber die verhexte Nummer Zwei wieder weiterzulaufen. Der Prediger brachte nun sogleich den Sand im ersten Glas wieder zum Rinnen, so daß jetzt alle drei Uhren zugleich in Betrieb standen.

Als Nummer Zwei endgültig abgelaufen war, drehte der Pfarrer das dritte Glas mitten im Flusse um. Und ebenso tat er, als nach einer Weile Nummer Eins zu Ende geronnen. Als das letzte Sandkorn von Nummer Drei heruntergerieselt, sprach er das Amen.

Unter den Kirchenbesuchern, die diesen Vorgang natürlich mit Sperberaugen beobachtet hatten, entstand nun ein Streit: Um wieviel hatte der Pfarrer zu kurz oder zu lang gepredigt? Oder war er, wie der Schullehrer behauptete, trotz seiner unbestreitbaren Frömmigkeit ein ausgezeichneter Rechner, daß ihm trotz der entstandenen Komplikationen kein Irrtum passieren konnte?

H. R. Sch.

Auflösung Seite 8

sten aßen die Köche, am zweitbesten höhere Angestellte und das Büropersonal. Küchenburschen oder Zimmermädchen mußten selber sehen, wie sie zu Rande kamen; Kellner revanchierten sich mit Abservieren in einem Umfange, der das Haus höher zu stehen kam als ein gutes Personales.



Küchenfranzösisch

Französisch ist nicht nur die Diplomaten-, sondern auch die Hotelküchensprache. Der Kellner annonciert oder bestellt beim Küchenchef ausschließlich auf Französisch: «Chef, envoyez deux Lunch à part, sans potage! Envoyez deux premiers!» Auch die Speisekarten sind in zahlreichen Betrieben nach wie vor ausschließlich in französischer Sprache abgefaßt, und der Gast merkt zwar, ob er es mit Poulet, Fisch oder Kalbfleisch zu tun habe, schielt aber nach gemachten Erfahrungen mißtrauisch nach den vielen Anhängseln wie «à la Parisienne» oder «à la Maître d'Hôtel».

Jeder gute Kellner kann da genau Auskunft geben. Meistens hat er ja einige Monate in der Küche gearbeitet. Übrigens ist das intensive Studium der Speisekarten eine hochinteressante Angelegenheit: So wie Rosenzüchter neue Sorten nach irgendwelchen Persönlichkeiten taufen, so haben große Köche besonders gelungene kulinarische Schöpfungen Künstlern, Politikern, Fürsten oder Generälen gewidmet. Den Eigennamen auf Menükarten ist überdies oft zu entnehmen, welche Zubereitungsart einer Speise verschiedenen Berühmtheiten besonders zusagte, und im Falle des Komponisten Rossini ist es gar so, daß der Künstler bis 37 komponierte, nachher vorwiegend am Koch-

herde stand und innert vierzig Jahren die internationale Speisekarte um einige Neuheiten bereicherte, darunter um ein Salatrezept, welches ihm den Segen eines Kardinals eintrug. Rossini pflegte zu sagen: «Der Magen ist der Kapellmeister, der das große Orchester unserer Leidenschaften dirigiert.»

Ißt ein Guest häufig im Hotel, so kommt er mit der Zeit von selber darauf, was hinter gewissen Bezeichnungen steckt. Wer Blumenkohl nicht liebt, wird weder eine Potage Dubarry noch sonst irgendetwas «à la Dubarry» bestellen; denn wann immer dieser Name in der Hotelküche erwähnt wird, geschieht es im Zusammenhange mit Blumenkohl. Wer Zwiebeln nicht mag, lasse die Finger von allen Speisen «à la (Marquise de) Soubise». Der Komponist Meyerbeer taucht meist im Zusammenhang mit Hammelnieren auf, Rossini mit Gänseleber und Trüffeln. Wer Vorurteile gegen Hackfleisch hat, hüte sich nicht nur vor der Hamburger Art, sondern auch vor dem vornehmen «à la Pojarski». Dieser Pojarski war ein russischer Patriot, der 1611 die Polen vor Moskau zurückschlug und ein Jahr später zusammen mit dem Metzger Minin an der Spitze der nationalen Bewegung zur Ausstoßung der Polen in Rußland stand.

Auch Kartoffeln sind nicht jedermann's Sache, und so heißt es denn aufpassen, wenn Potage Parmentier oder Salade Parmentier auf der Karte stehen: Das eine ist Kartoffelsuppe, das andere Kartoffelsalat. Der französische Pharmazeut und Agronom Parmentier gewann nach Ausbruch der Hungersnot 1769 einen Preis der Pariser Akademie mit seiner Abhandlung über den Kartoffelbau und den Hinweis, daß Kartoffeln das immer knapper werdende Brot als Nahrungsmittel ersetzen könnten.

Da musste ich lachen . . .

Ein typisches deutsches «Mädchen» betrat meinen Laden und sagte: «Ich möchte mir gerne einen silbernen Ring mit der Mutter-Gottes darauf kaufen.»

Kopfschüttelnd gab ich der Kundin zu verstehen, daß wir nichts Derartiges führten. Sie beharrte aber darauf und bemerkte, eine ihrer Freundinnen habe bei mir einen solchen Ring erstanden. Da konnte ich mich des Lachens nicht mehr erwehren. Als das Mädchen den Laden verließ, steckte an seinem Finger ein silberner Ring, angefertigt aus einem unserer 50-Rappen-Stücke auf dessen Vorderseite die stattliche Helvetia geprägt ist.

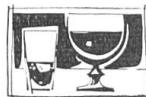
P. L.

Lukullus, der reichste Schlemmer aller Zeiten, ist zwar erst lange nach seinem Tode in die Speisekarte eingegangen. Von lukullischen Genüssen aber ist seit Jahrtausenden die Rede. Der Reiseschriftsteller und Gartenbaukünstler Fürst Pückler-Muskau lebt gewissermaßen in einer berühmten Eisbombe weiter, der Oberbefehlshaber der Verbündeten bei Waterloo im Filet «à la Wellington» (Filet in Teighülle gebraten). Die «Pêches Melba» sind eine Schöpfung des Meisterkochs Escoffier, der bei Eröffnung des Carlton-Ritz in London die zur gleichen Zeit in einer Londoner Lohengrin-Première auftretende, australische Sängerin Nelly Melba ehren wollte. Nach Brillat-Savarin, Richter am Pariser Kassationshofe und Feinschmecker, ist der Savarin benannt, ein meist mit Rhum durchtränkter Hefering, der noch heute als Nachspeise auf den Tisch kommt.

Der Hotelgast kennt zweifellos auch die Malakoff-Torte, die kriegerische Erinnerungen wachruft: Bei der Belagerung Sebastopols erstürmte im Krimkriege der französische Oberkommandierende Pélissier die Festung Malakoff und wurde nachher zum Duc de Malakoff ernannt. Ihm zu Ehren wurde die Malakoff-torte geschaffen. Die Mayonnaise dagegen, ursprünglich Mahonnaise genannt, ist eine von einem Pariser Koch nach der Belagerung der Festung Mahon auf der Baleareninsel Menorca eigens für ein Festmahl erfundene Sauce. An Napoleon endlich erinnert die Zubereitung «à la Marengo». Napoleons Koch soll während der Schlacht bei Marengo, 1800, Hühnchen mit Pilzen und Trüffeln in Öl gebraten haben, weil ihm die Butter fehlte. Noch heute ist «Marengo» eine Standardbeilage.

Zum Schluße ein paar geographische Abstecher! Bei florentinischer Zubereitungsart geht's nie ohne Spinat ab, bei der Erwähnung Portugals nie ohne Tomaten. Brüsseler Art arbeitet mit Rosenkohl, während der Name des Molkereizentrums Chantilly Rahmbeigabe andeutet. In Argenteuil im Département Seine-et-Oise stehen nicht nur die Reste jenes Klosters, in welchem Abälards Geliebte Heloise den Schleier nahm, sondern dort wird auch gewaltig Spargelanbau getrieben, so daß jede Speise «Argenteuil» mit Spargelspitzen zu tun hat. «A la Vichy» enthält immer Rüben; zu Tirolerart gehören gebackene Zwiebelringe und Tomaten. «A la Suisse» wird natürlich immer mit Käse zusammenhängen, während frei-

lich der Pariser Argot-Ausdruck «boire à la Suisse» soviel wie «unmäßig zechen» bedeutet.



Gruß aus der Badewanne

Hochsaison im Winterkurort: Hotels und Pensionen waren bis zum letzten Bette ausverkauft. Da tauchte eines Abends ein neuer Guest in unserer Hotelbar auf, saß still und bescheiden auf dem Giraffenhocker und kippte vier Whiskies, Marke Johnny Walker, während sich die Paare auf dem winzigen Tanzparkett drängten und stießen. Am nächsten Abend kam er wieder, allein und zufrieden, und trank seine vier Whiskies. Er war ein sogenannter guter Guest, was heißen will, daß er reichlich konsumierte und mindestens zwanzig Prozent Trinkgeld gab, während seine moralischen Qualitäten für die Note «Gut» überhaupt nicht ins Gewicht fielen.

Am vierten Abend fiel der einsame Guest an der Bar sogar dem vielbeschäftigte Hoteldirektor auf, der eben den Raum durchschritt und nach allen Seiten sein in den Hotelrechnungen inbegriffenes, leicht gefrorenes Lächeln verteilte. Händereibend pirschte er sich an den Einsamen heran: Wie es ihm denn hier oben gefalle?

«Wunderbar! Herrliches Wetter, prachtvolle Piste!» schwärzte der Guest. «Und», fügte er etwas gedehnt hinzu, den in Gedanken schon beim nächsten Kunden weilenden Direktor mit diesem einen Wörtchen noch einmal an sich fesselnd, «und, wenn ich mir eine Gegenfrage erlauben darf: Geht es Ihrer verehrten Frau Gemahlin wieder besser? Abszeßchen am Rücken, gerade dort, wo er um die Ecke biegt, ha ha ha, Sie wissen ja Bescheid, Herr Direktor!»

Das wußte der Direktor freilich; aber viel mehr hätte es ihn interessiert, zu wissen, wie der merkwürdige Guest zu derartigen Informationen gekommen war.

Und dann zeigte es sich, daß der Guest an der Bar noch viel mehr wußte, so zum Beispiel, daß die Direktorsgattin den Vater ihrer Kinder kürzlich beim Nachtessen einen Einfaltspinsel genannt habe, und daß in einem Schmöker ein von einem Dorfstrizzi an die sechszehnjährige Tochter des Direktors gerichteter Liebesbrief als Buchzeichen gesteckt habe, ganz abgesehen davon, daß dem Guest auf Zimmer 11 das Entziffern von Zimmernummern offensichtlich

Schwierigkeiten bereite; jedenfalls habe man ihn schon zweimal im Zimmer Nummer 24 verschwinden sehen, wo doch die anerkannt hübsche Witwe...

Der Direktor war erschüttert. Woher denn der Mann um Gotteswillen...?

Der Einsame zierte sich, nachdem er auf Kosten des Hauses noch einen Whisky bestellt hatte, nicht länger: Man hatte ihm nach seiner ungemeldeten Ankunft vor Tagen im Baderaum der dritten Etage ein Notlager eingerichtet, so «für einen Tag, eventuell zwei, bis etwas anderes frei wird». Und dort oben hatte man ihn dann vor lauter Coup de feu und Hochsaison, Betrieb und Hetze vollständig vergessen. Weil sich aber der Baderaum gerade neben dem Etagenoffice befand, wo sich Etagenkellner, Portier und Zimmermädchen periodisch trafen und harmlose Schlüsselloch- und Hintertreppenneuigkeiten austauschten, wurde dem vergessenen Gaste die «Hauszeitung» durch die dünne Wand geradeswegs in die Badewanne gesprochen und geliefert.

Wir müssen wohl nicht extra betonen, daß der Gast am nächsten Morgen umquartiert wurde.



Kellnerkarriere

Ein Kellner wird kaum länger als eine Saison Saalkellner bleiben, sondern sich sobald als möglich nach einem Posten als Commis de rang umsehen. Damit kommt er ins feine französische Restaurant, wo die Gäste in der Regel auf französische Art à part serviert werden: Ein Gueridon – Serviertisch – wird an den zu bedienenden Tisch geschoben, mit Vorlegebestecken, warmen Tellern, Tranchierbrett und so fort. Das Fleisch wird dem Gaste erst gezeigt, nachher am Tische tranchiert, also geschnitten. In jedem Service arbeiten zwei Kellner Hand in Hand: Der Chef de rang stellt die Bons aus, tranchiert, serviert; sein Gehilfe, der Commis de rang, ist der Lastenschlepper, der sich bei Hochbetrieb keinen einzigen Leergang leisten kann. Er bringt die Speisen aus der Küche, sorgt für Tellernachschub, räumt ab, hilft im Service mit kleinen Handreichungen nach, wenn er dazukommt. Das liest sich leicht, bedeutet aber oft eine ganz enorme Arbeit, minutiöse Servicevorbereitungen, viel Gedankenarbeit, genaue Kenntnis der «marschierenden» Speisen: Hafercrèmesuppe muß rechtzei-

tig annonciert werden in der Küche, weil ihre Herstellung Zeit beansprucht. Soufflés dürfen nicht zu früh geholt werden, müssen sofort serviert werden, weil sie sonst zusammenfallen. Hunderte derartiger Kleinigkeiten gilt es zu überdenken, und dies alles, während man mit oft schweren Lasten manchen Kilometer marschiert.

Natürlich gibt's auch Freinächte, Bälle, Empfänge, Hochzeiten. Und wenn die letzten Gäste um fünf Uhr in der Frühe endlich aufbrechen, ist die Arbeit des Commis noch lange nicht fertig. Aber seltsam: Sind die Chefs verschwunden, so wird man wieder quickebendig, organisiert mit langstieligen Wischern und Fingerbowlen ein Landhockey im Saale, statt Papierschlangen und Konfettis zusammenzuwischen. Junge Kellner sind ein munteres Volk, und es kommt nicht von ungefähr, daß Vorgesetzte oft zu drastischen Mitteln greifen müssen. Ich habe Oberkellner erlebt, die neben einem standen, mit charmantestem Lächeln einem Gast zunickten, einem aber gleichzeitig, für alle andern unsichtbar, einen saftigen Tritt in die Waden oder in den Hintern verabreichten. Für das, was sie einem gleichzeitig noch durch den kaum geöffneten Mund zuzischten, werde ich nie einen Verleger finden. Mimosen gedeihen nicht im Hotelgewerbe, und sogar mir brannte mehr als einmal eine Sicherung durch, so daß ich eine Stelle von einer Stunde auf die andere aufgab. Manchmal wiederum hielt ich durch, an den abgegriffenen und doch brauchbaren Spruch denkend: Ich wollt', ich wär ein Elefant, da könnt' ich jubeln laut; mir wär's nicht um das Elfenbein, nur um die dicke Haut!

Ist der Commis de rang routiniert genug, so versucht er es oft erst als Demichef mit einer kleinen Servicestation, später als Chef de rang. Damit ist seine Karriere nicht selten abgeschlossen. Mitunter bleibt er im französischen Restaurant, wenn er es nicht vorzieht, einen beruflichen Abstieg – so nennen es wenigstens die auf Luxushäuser abonnierten Anhänger eines allervornehmsten Service – zu riskieren, Kaffeehauskellner oder etwas Ähnliches zu werden bei oft besser geregelter Arbeitszeit und finanzieller Besserstellung. Andere wiederum gehen auf die Etage, werden Chef d'étage, arbeiten durchaus selbstständig, müssen gereifte und namentlich absolut verschwiegene Persönlichkeiten sein. Etagenkellner lernen bekanntlich die Napoleons gewissermaßen im

Combinaison kennen, und jeder Schwätzer kann dem Hause schwer schaden.

Höchstes Ziel in der Servicehierarchie ist selbstverständlich der Posten eines Oberkellners; aber im Dienste kann nicht jeder Oberst und im Hotel nicht jeder Ober werden. Ein erster Oberkellner in großen Häusern ist eine allseitig geachtete und respektierte Persönlichkeit mit weitgehenden Kompetenzen. Den Frack, die klassische Kellnerkleidung, trägt er sehr oft nicht mehr, sondern überläßt dies den Chefs und Commis. Übrigens unterscheiden sich Chef und Commis in der Kleidung in der Regel dadurch, daß der Chef eine schwarze Krawatte trägt, der Commis aber eine weiße, waschbare. Verschiedene Häuser nuancieren auch durch Epauletten in Admiralsformat; anderswo sind die Kellner numeriert, auf Überseeschiffen oft uniformiert.



Der Gast mag bedenken ...

1. Jeder Hotelangestellte hat enorm viel Arbeit zu leisten. Davon sieht der Gast verhältnismäßig wenig. Er kommt vorwiegend mit Kellnern in Kontakt, deren harte Leistungen er eher als Spielerei denn als Arbeit betrachtet, weil sie in vornehmer Kleidung und mit eleganten Gesten bewältigt werden. Wieviel hinter den Kulissen geschuftet werden muß, ahnen die wenigsten Gäste. Daß immer alles klappe, ist für sie eine Selbstverständlichkeit. Geht aber einmal eine Kleinigkeit schief ...

2. Wer zahlt, befiehlt. Bis zu einem gewissen Grade ist das selbstverständlich auch in der Hotellerie so. Daß der Gast außerdem immer recht habe, ist oberster Grundsatz der internationalen Hotellerie. So kann sich denn der Gast allerhand erlauben, ohne auf Widerstand und Protest zu stoßen. Daraus abzuleiten, daß alles fair, stubenrein und in Ordnung sei, was er sich gelegentlich herausnimmt, wäre freilich verfehlt.

3. Hygiene ist recht und gut. Aber man kann es auch übertreiben. Natürlich kleben an jeder Hand, auch an der eigenen, ein paar Millionen Bakterien. Aber die meisten sind unschädlich. Es reizt immer wieder zum Lachen, wenn jemand mit der Zange Zucker aus der Dose fischt oder gar Brötchen aus dem Korb an-

Foto: B. Obrecht
Im Gegenlicht

gelt. Denn gerade die Brötchen sind ja seit der Entstehung in der Backstube häufig bereits durch ein halbes Dutzend Hände gegangen, bevor sie mit der Zange gepackt werden. Und selbstverständlich ist es toll und superhygienisch, wenn der Kellner mit einer aus dem Korb gepurzelten Semmel oder einer zu Boden gefallenen Gabel ins Office rast, um neue Ware zu fassen. Das Tollste aber ist doch, daß er, besonders wenn er's eilig hat, mit der gleichen Semmel und der gleichen Gabel zurückkommt.

4. Natürlich kann man mitten im größten Trubel, coup de feu genannt, den Kellner bis aufs Blut peinigen und schikanieren. Schließlich hat man ja täglich seine -zig Franken auf der Rechnung. Ob sich's lohnt, bezweifle ich, seitdem ich in einem ausländischen Betriebe folgendes mitangesehen habe:

Ein älteres Ehepaar schikanierte die bedienenden Kellner täglich nach Noten, reklamierte hier, beanstandete dort, und oft mußte der Commis zweimal oder dreimal mit Platten in die Küche zurückrennen, um die Ware auszuwechseln. Eines Tages wurde es sogar dem Chef de rang zu dumm. Kellner sind selten Rilke-Naturen. Sie rennen fest auf beiden Füßen durchs Leben, und ihre Rache ist ein Tiefschlag. Kurzum: zweimal bereits war der Kartoffelstock beanstandet und ausgewechselt worden, und noch immer nörgelte die alte Dame, er sei ungenießbar trocken, und der Chef sei ein Trottel, einer, der besser Straßen wischen würde. Der Kellner schäumte innerlich, rannte persönlich mit dem Kartoffelstock ins Office, pfiff drei, vier Commis herbei, bohrte ein Loch in den Kartoffelbrei und befahl: «Spuckt mal da hinein, einer nach dem andern! Für Zimmernummer 167!» Hei, da tat jeder sein Bestes, als er diese berüchtigte Nummer hörte! Der Chef rührte anschließend um, tischte die Kartoffeln wieder auf, grinste diabolisch und überlegen: Er hatte seine Rache! Und er blieb unheimlich freundlich, als die Nörglerin meinte: «So, genau so muß Kartoffelstock sein! Warum können Sie Trottel nie von Anfang an das Richtige bringen?»



Am Speiseaufzug

Wer sich in der Küche umtun will, fängt nicht als Küchenchef an. Mich jedenfalls haben sie vorerst einmal als Passeplatier eingesetzt, als

Verbindungsmann zwischen Küche und Etagen mit der Aufgabe, sämtliche Mahlzeiten für den Zimmerservice in Küche, Keller und Economat zu fassen und in den Speiseaufzügen zu verladen. Das war kein gefragter, dafür ein strenger Posten. Im Range unter mir standen höchstens der Tellerwascher, der sich mit den Silberplatten befassende Argentier und der rußige Casserolier, der Pfannen und Herde reinigte. Über mir aber brillierte eine ganze Küchenbrigade in karierten Hosen, weißen Jakken und Mützen: Da war der Küchenchef als einer der wichtigsten Männer im Hotel, der die Menus und Tageskarten ausarbeitete, die ganze Küchenberechnung sowie den Einkauf bei Metzger und Comestibles unter sich hatte. Sein wichtigster Helfer und Stellvertreter war der Saucier, der Saucen und Fonds zubereitete, während der Entremetier für Suppen und Gemüse sorgte, der Pâtissier für Süßspeisen. Für kalte Platten und sämtliche Hors d'oeuvre war der Gardemanger verantwortlich; er schnitt auch sämtliches Fleisch zu, und sein Sektor hätte für jeden Schlemmer das Paradies bedeutet.

Nun, irgendwo muß man seine Karriere beginnen, und der Seitenblick auf amerikanische Liftboys und Schuhputzer, die heute als Millionäre durch die Lüfte segelten, bot etwas Trost. Zu tun hatte ich außer mit Köchen und Kaffeeköchin vor allem mit dem Cavisten, dem Kellermeister, bei welchem sämtliche Getränke bezogen werden mußten – zwischendurch half ich ihm auch Faßwein in Flaschen abzufüllen, Flaschen zu verzapfen, zu verstanzen und zu etikettieren –, in allererster Linie aber mit der Economatgouvernante. Das Economat ist die Vorratskammer des Hotels, wo alles mögliche von der Schmierseife bis zu den frischen Frühstücksbrötchen gefäßt werden muß. Sie führte die Aufsicht über mich und war liebevoll dafür besorgt, daß ich jeden Freitag Tische, Wände und Böden der riesigen Küche schrubbte und aufwusch.

Hauptbeschäftigung war aber das Schleppen von Speisen und die Bedienung der Aufzüge, die in vier Hoteletagen und damit zu vier verschiedenen Etagenkellern führten. Eine ganze Reihe von Gästen pflegte auch nachmittags und abends im Apartment oder im Salon zu essen; sehr häufig wurden noch Leute zusätzlich eingeladen. Hinter meinem Servicetisch hing eine große Schiefertafel, wo ich laufend eingehende Vorbestellungen und Sonderwüns-

sche notierte. Es war einfach unmöglich, alles im Kopfe zu behalten. Komplizierteste Diners wurden auf den Etagen serviert; fast jeder Gast hatte seine bestimmten Wünsche in bezug auf Brotarten, Härte des täglichen Frühstücksseis, Spezialbeigaben. Mit der Zeit half die Routine; oft wohnten ja die Gäste jahrelang im Hotel: emigrierte Adelige, rumänische Fürsten, erfolgreiche Erfinder im Ruhestand. Kam eine Frühstücksbestellung mit dem Vermerk «Kirschenkonfitüre!», dann wußte man, daß der reiche Student und fils à papa auf Zimmer 96 aufgestanden war, und wenn gegen zehn Uhr bestimmte reichhaltige Gabelfrühstücke mit Würsten, Rohschinken und dergleichen «marschierten», dann wurde die Economatgouvernante halb munter, halb verträumt, und sagte: «Oh, dann ist also Richard Tauber wieder im Lande!»

Es war eine ganz eigenartige Sache, in der Küche unter der Erde wochenlang Dienst zu tun, kaum je an die frische Luft zu kommen, und jene Gäste gar nie zu sehen, für die man täglich Kilometer und Kilometer kreuz und quer raste, bestellend, wartend, drängend, reklamierend, auf der einen Seite vom nervösen Etagenchef durchs Telephon angepfiffen, auf der andern Seite sich vor den im Coup de feu und in der unglaublichen Hitze während der Essenszeiten leicht explodierenden Köchen bückend, um keine im Eifer des Gefechtes geschleuderte Pfanne an die Birne zu kriegen.

Ich kannte «meine» Gäste nur von der einen Seite her: Vom Essen. Ich wußte, was Fürst Ypsilon mit Vorliebe schluckte, was Graf Zet, Herzogin von Ix und andere ihrer diversen kleinen und größeren Leiden wegen nicht vertrugen, und ich hatte auf Grund der Bestellungen bald heraus, ob es mit dem Magen oder mit dem Kreislaufsystem nicht klappte. Und daß Verschiedenes nicht klappte, war nicht verwunderlich; denn wenn man Jahre und Jahre im Luxushotel wohnen kann, hat man zuerst es zu etwas bringen müssen und steht meistens schon in der zweiten Lebenshälfte mit ihren kleinen Beschwerden und Dämpfern. Oft überlegte ich mir, wie wohl alle diese Leute aussehen mochten, und von jedem hatte ich anhand seiner Eigenschaften im kulinarischen Bereich oder auch nur auf Grund seines Namens eine bestimmte Vorstellung. Einige von ihnen habe ich später dann gesehen, nachdem mein Maulwurfsengagement in der Küche beendet war:

Keine meiner Vorstellungen entsprach nur an nähernd der Wirklichkeit.



*Zwischen Stempeluhr
und Stempelkissen*

Daß ich eines Tages von den Etagenaufzügen weggeholt und ins Hotelbüro umgeteilt wurde, hatte seine Vorteile: Hinüberwechseln aus den Kellnerschlafsälen, wo man «im Dutzend billiger» schlief, in die Zweierzimmer der Bürolisten; ferner Arbeitsbeginn um acht statt um sechs Uhr morgens, Frühstück ohne tägliche Vierfruchtkonfitüre und zusammengeschüttete Milch- und Kaffeereste; abends gar gelegentlich eine Nachspeise, wenn die Gäste am Mittagstisch etwas übrig gelassen hatten; außerdem ganzes Geschirr statt angeschlagene Teller und henkellose Tassen.

Die Arbeitszeit im Büro freilich dauerte auch 16 Stunden: morgens Dienst in Buchhaltung und Bonkontrolle, nachmittags das gesamte Rechnungswesen für die Hotelwäscherei, welche auch Privatkundschaft bediente, abends wieder Zahlenbeigen bis Mitternacht, wenn nicht Mithilfe an einem exklusiven Empfang mit kaltem Buffet gefordert wurde. Dazu kam ausgiebige Kontrolleurtätigkeit. In Küche, Keller, Kaffeeküche und Economat mußten die Bons, die abgegebenen Gutscheine für in Empfang genommene Waren aller Art, eingesammelt werden, an allen jenen Orten also, wo ich noch Tage vorher als schweißtriefender Lastenschlepper niedrigsten Grades auf Abfertigung gewartet hatte. Eine weitere Kontrolle mußte beim Sonntagnachmittagstee gemacht werden, weil fortgeschrittene Kellner immer wieder zwei Portionen Tee bonierten und daraus mit Hilfe von heißem Wasser sowie einer zusätzlichen Tasse eine dritte, nichtbonierte Portion herausschinden und den Erlös in die eigene Tasche abzuzweigen versuchten.

Oberster Bürochef war der Chef de réception, wichtigster Mann nach dem Direktor und eigentlicher Apartmentvermieter. Dazu gehört nebst Diplomatie, Organisationstalent, Sprachen- und Menschenkenntnis ein gutes Gedächtnis, dem mancher Empfangschef freilich mit einem Notizbuch nachhilft, wo genau eingetragen ist, welche Zeitung Direktor Meier vor zwei Jahren auf seinem Zimmer vorzufinden wünschte, welche Blumen die Baronin von Müller im Jahre vorher in Ausrufe des Ent-

zückens hatten ausbrechen lassen. Dem Chef de réception unterstehen Caissier, Journalführer, Buchhalter und so weiter, wobei sich der Buchhalter als einziger in «Civil» zwischen Schwarzem und Schwarzgestreiftem bewegt.

Eine Abteilung für sich ist das Hallen- oder Vestibülpersonal. Es wird vom Concierge – mit den gekreuzten Schlüsseln an den Rockaufschlägen – geleitet, dem Postmann, Telephonisten, Liftiers unterstehen sowie der Kondukteur, der die Leute am Bahnhof empfängt und sich ums Gepäck kümmert, ebenso die Pageboys im Portaldienst von Luxusbetrieben, aufgeweckte Bürschchen in hübschen Uniformen. Der Chasseur endlich ist kein Jäger, sondern ein Gejagter, der Kommissionen für Haus und Gäste ausführt, frische Leber für Lieblingskatzen holt, Hunde ausführt, Hosen von Gästen zum Bügeln austrägt oder stattlichen Damen Reißverschlüsse am Rücken hochzieht.

Während aus dem einstigen Zeitungsverkäufer Rockefeller der milliardenschwere Boß der Standard-Oil wurde, habe ich zwar auch ganz unten angefangen, bin aber nie oben gelandet. Nicht einmal dem Hotelfach blieb ich treu. Der Zweite Weltkrieg hatte meine Verträge für Scheveningen, für Ägypten zu wertlosen Fetzen Papier gemacht, und der Hauptreiz war dahin. Außerdem packten mich mit den Jahren andere Interessen, und überdies braucht die Hotellerie gesündere und zähre Naturen als mich. Nicht zuletzt fehlte mir die «dicke Haut».

Während ich mich auf einen neuen Beruf vorbereitete, besaß ich noch meinen Frack, meine steifen Hemden, meine Sprungbrettkragen, und als «Extra» servierte ich jeweils über den Mittag noch an zahlreichen Banketten, nachts öfters an Bällen und Festveranstaltungen. Im Sommer fräste ich gar an heißen Sonntagnachmittagen Kilometer um Kilometer auf dem mörderischen Kiese einiger Schönwetter-Gartengeschäfte herum, verkaufte Orangina und Tee und verwünschte die mageren Prozente.

Immerhin denke ich noch immer mit Vergnügen an meine Jahre in der Hotellerie zurück: Ich bin froh, daß ich sie erlebt habe, und gleichzeitig froh, daß ich sie nie mehr erleben werde. Gelegentlich verraten mich noch ein paar Service-Tricks, die man nie verlernt und auch im täglichen Leben manchmal anwendet. Dann sagt wohl einer: «Man könnte meinen, du seist einmal Kellner gewesen!»