

Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 5 (1931)
Heft: 11

Artikel: Nachwuchs für Hotel und Wirtschaft : die Ausbildung des schweizerischen Gastgewerbepersonals
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-780708>

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

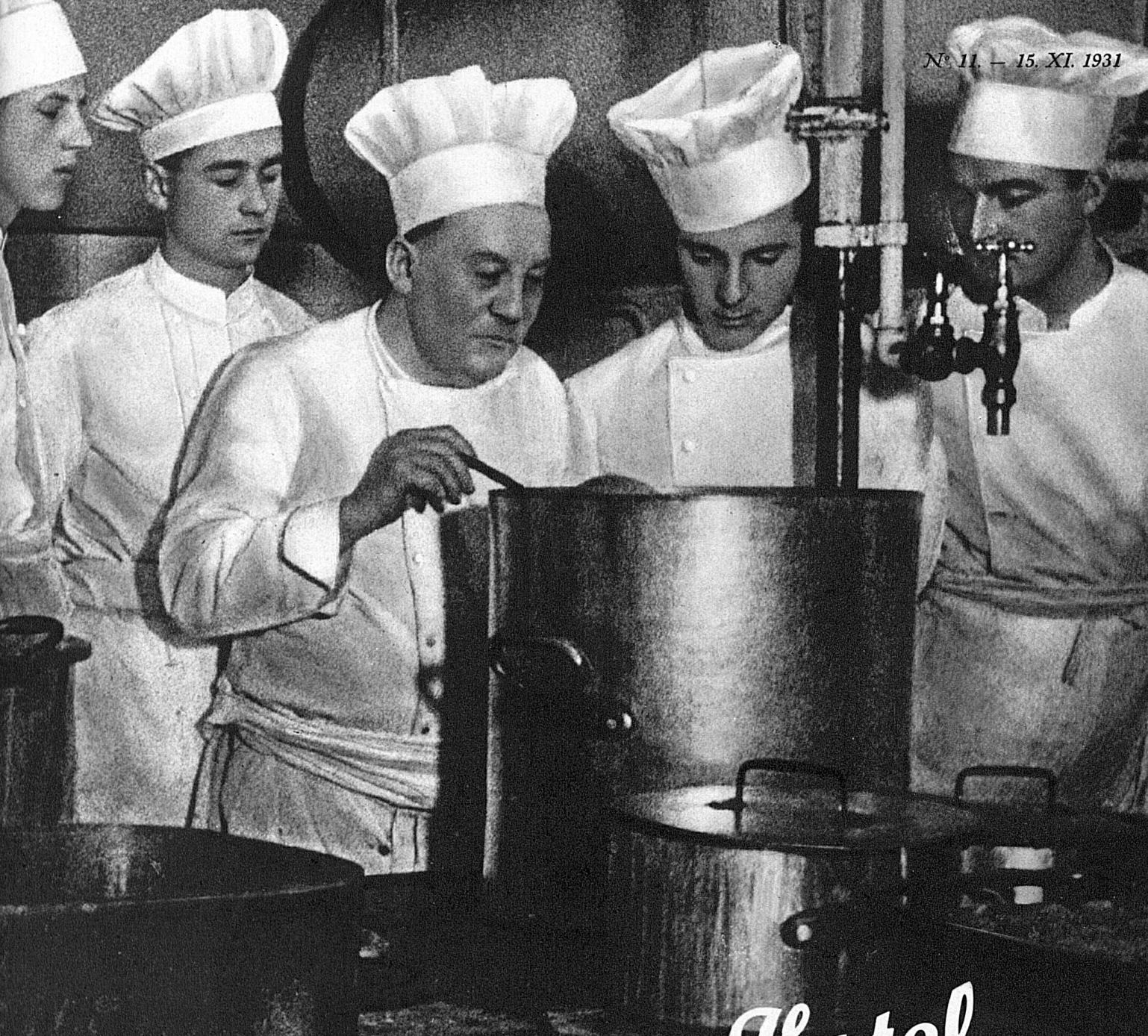
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

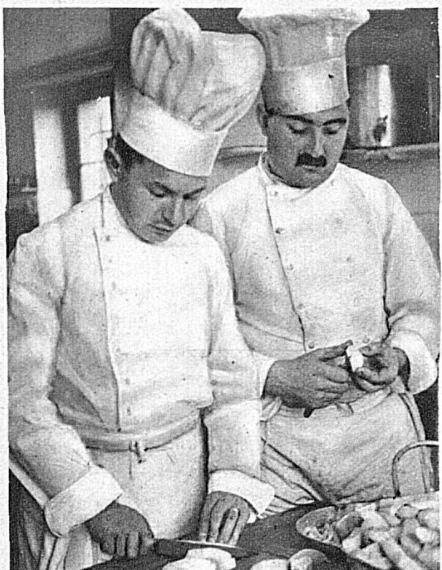
SBB Revue

Nº 11. — 15. XI. 1931

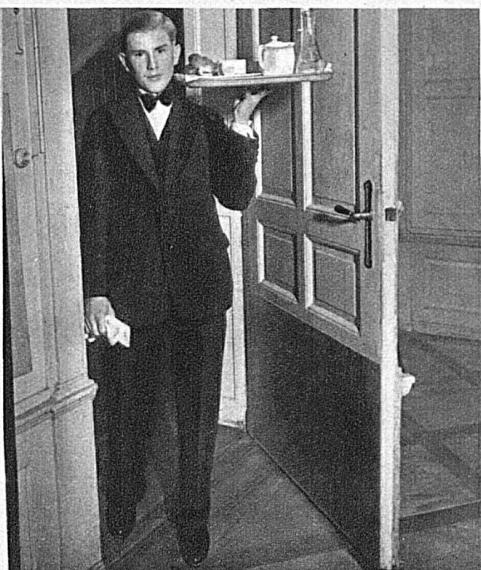


Nachwuchs für Hotel und Wirtschaft

Die Ausbildung des schweizerischen Gastgewerbepersonals



Mit Kartoffelschälen und ähnlichen kulinari-
schen Handfertigkeiten beginnt die Ausbil-
dung der jungen Köche



Das sichere Auftreten mit elegant ausbalan-
cierten Platten erfordert fleissige Uebung



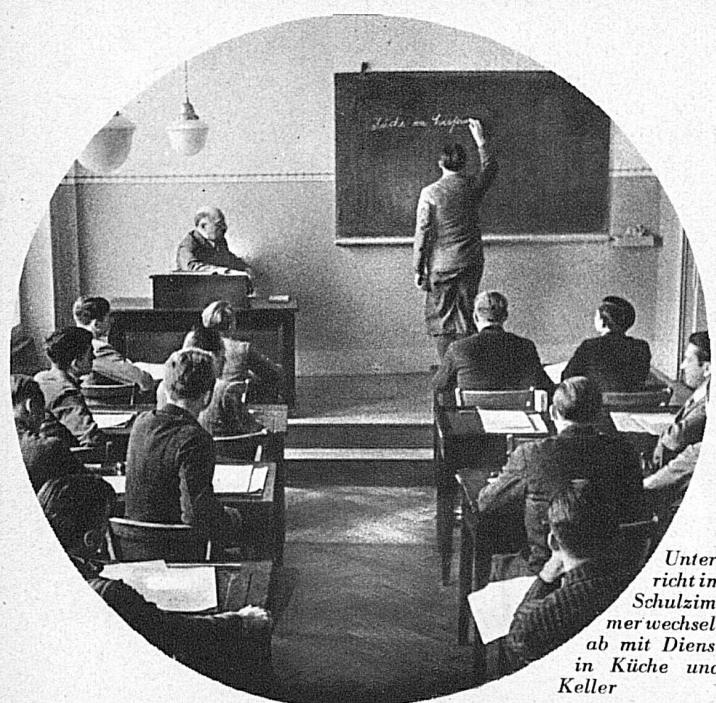
Auch die künftigen Wirtinnen bleiben vom
theoretischen Unterricht nicht verschont



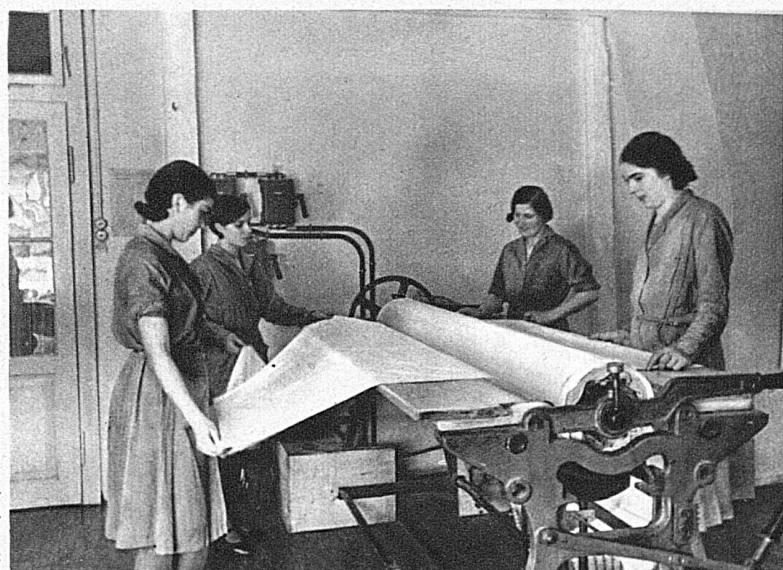
Unsere Hoteliers und Wirte
gelten weit über die Grenzen des
Landes hinaus als erstklassige
Fachleute, die in hochkultivierter
Gastronomie, liebenswürdiger
Bedienung und neuzeitlicher
Unterkunft schlechthin Unüber-
treffliches leisten. Dieser gute
Ruf ist zum guten Teil den
Lehranstalten zu verdanken, in
denen das schweizerische Hotel-
personal eine gründliche Aus-
bildung erhält. Es sind dies die
schweizerische Hotelfachschule
in Luzern, die Wirtefachschulen
in Zürich und Neuenburg, und

Links: Gute Weine sind eine Zierde
des Hauses, ihre sachgemäße Pflege
will aber gründlich gelernt sein

Unten: Mit besonderer Sorgfalt werden die Schülerinnen in das Gebiet der
reinen, duftenden Hotelwäsche eingeführt



Unter-
richt im
Schulzim-
mer wechselt
ab mit Dienst
in Küche und
Keller

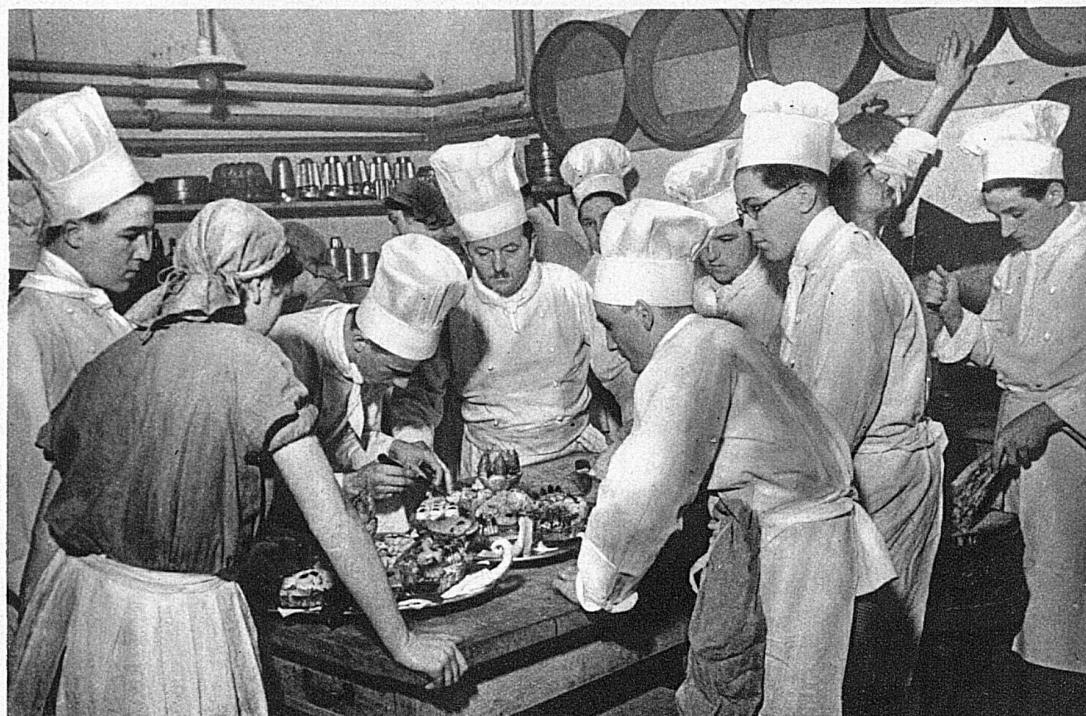




Dieser junge Pâtissier wird einstmais mit seiner Kunst viele Besucher eleganter Tea-Rooms entzücken

die Fortbildungsschulen des schweizerischen Hotelvereins in Cour-Lausanne. Hier werden jene dienenden Geister erzogen und ausgebildet, die uns in den Empfangshallen der Schweizer Hotels mit stets gleicher Liebenswürdigkeit empfangen, die uns die auserlesenen Genüsse an Speise und Trank vorsetzen und jeden Wunsch von den Augen abzulesen wissen. Hier lernen die Zöglinge aber auch die Führung eines komplizierten Hotelbetriebes auf moderner, kaufmännischer Grundlage.

Rechts: Der Lehrer zeigt, wie man appetitanregende Vorspeisen durch künstlerische Verzierungen noch begehrenswerter gestalten kann



Unten: Die schweizerischen Hotel- und Wirtefachschulen vermitteln auch gründliche Kenntnisse über moderne, rationelle Bureautchnik der Gaststätten unter Verwendung zeitsparender Einrichtungen und Maschinen

