

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>

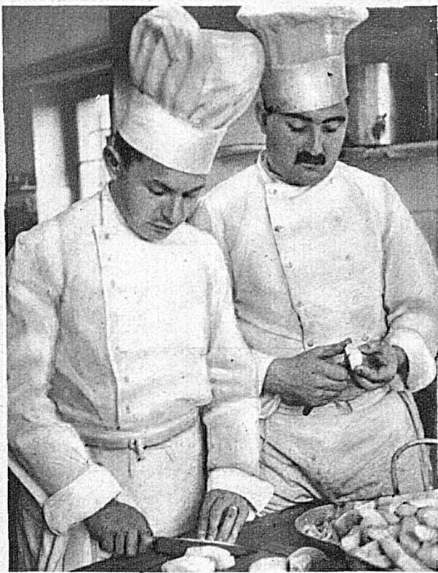
SSS Revue (99)

Nº 11. — 15. XI. 1931

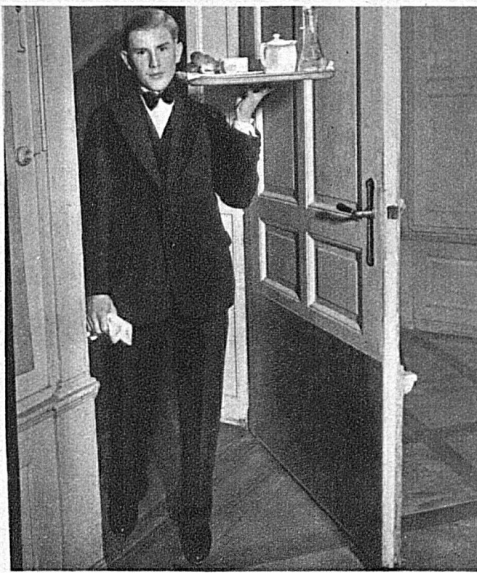


Nachwuchs für Hotel
und Wirtschaft

Die Ausbildung des schweizerischen Gastgewerbepersonals



Mit Kartoffelschälen und ähnlichen kulinarischen Handfertigkeiten beginnt die Ausbildung der jungen Köche



Das sichere Auftreten mit elegant ausbalancierten Platten erfordert fleissige Uebung



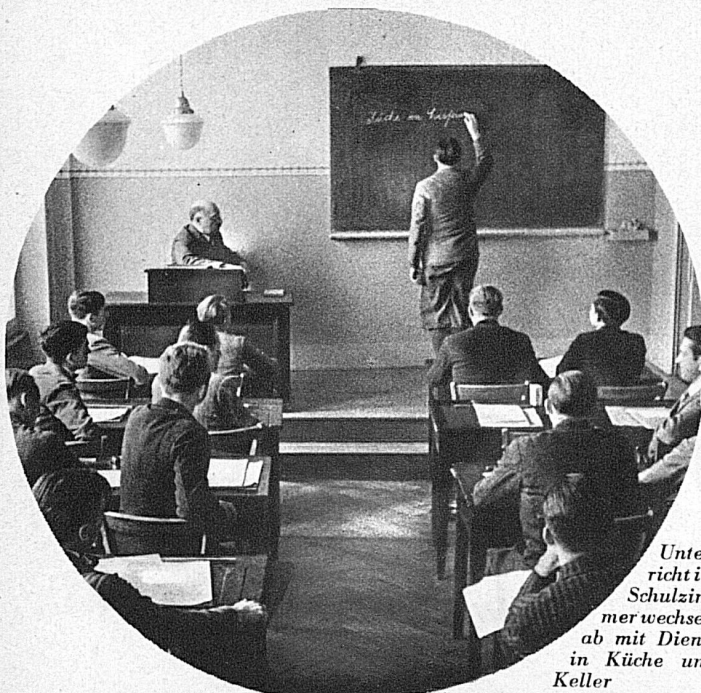
Auch die künftigen Wirtinnen bleiben vom theoretischen Unterricht nicht verschont



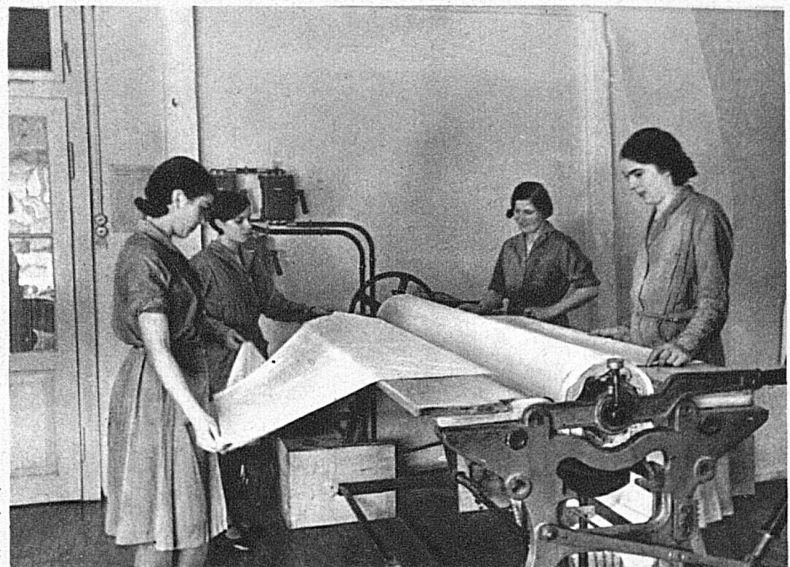
Unsere Hoteliers und Wirte gelten weit über die Grenzen des Landes hinaus als erstklassige Fachleute, die in hochkultivierter Gastronomie, liebenswürdiger Bedienung und neuzeitlicher Unterkunft schlechthin Unübertreffliches leisten. Dieser gute Ruf ist zum guten Teil den Lehranstalten zu verdanken, in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

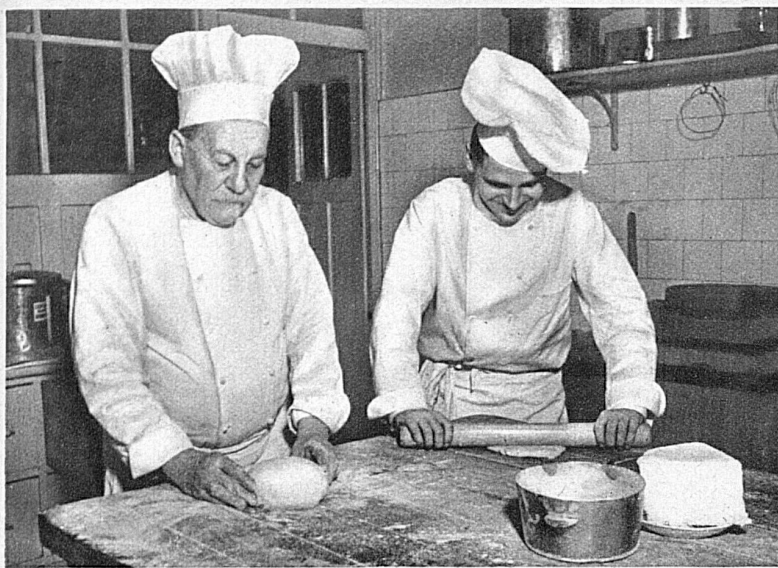
Links: Gute Weine sind eine Zierde des Hauses, ihre sachgemässe Pflege will aber gründlich gelernt sein

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

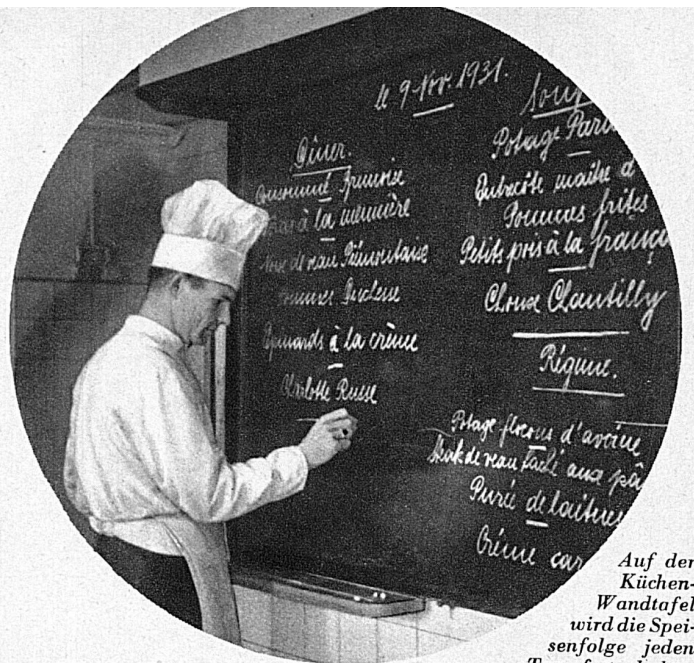


Unterricht im Schulzimmer wechselt ab mit Dienst in Küche und Keller





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



Auf der Küchen-Wandtafel wird die Speisensfolge jeden Tag festgehalten

die Fortbildungsschulen des schweizerischen Hotelierversins 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 auserlesensten 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

Ein wichtiges Unterrichtsfach ist die aufmerksame Bedienung der Gäste

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

