

<b>Zeitschrift:</b>	Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : officielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerische Verkehrszentrale
<b>Band:</b>	41 (1968)
<b>Heft:</b>	10
<b>Artikel:</b>	Zum 50. Todestag von César Ritz
<b>Autor:</b>	Pfister, Adolf
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-776622">https://doi.org/10.5169/seals-776622</a>

### 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:** 02.02.2026

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

# ZUM 50. TODESTAG VON CÉSAR RITZ



Max von Moos, 1968: Narr • «Fou» • Un buffone

Max von Moos, 1968: Fool. From the Otto Tschumi and Max von Moos Exhibition in the Kunstmuseum Winterthur

## OTTO TSCHUMI UND MAX VON MOOS IM KUNSTMUSEUM WINTERTHUR

Phantastische Kunst in der Schweiz ist es, die das Winterthurer Kunstmuseum in seiner Herbstausstellung (13. Oktober bis 17. November) zeigt: das Schaffen des Berner Malers Otto Tschumi (geboren 1904) und des Luzerners Max von Moos (geboren 1903). Als starke, ausgeprägte Persönlichkeiten sind sie in vielem gegensätzlich, und doch treffen sie sich im geistigen Hintergrund. Tschumis unerschöpfliche Bilderfindungen, oft kleinen Formates und bis ins Detail durchgeführt, scheinen mit skurrilen Einfällen zu spielen, enthüllen aber immer ein Tieferes: die Einsicht in die gespenstische Fragwürdigkeit der erfahrenen Welt. Die strengen wandbildhaften Kompositionen von Max von Moos stellen eine zerbrechende, in Auflösung begriffene Welt dar und sprechen ein tragisches Weltgefühl aus, das der existentiellen Skepsis von Otto Tschumi antwortet.

## L'EXPOSITION OTTO TSCHUMI ET MAX VON MOOS AU MUSÉE DE WINTERTHOUR

Du 13 octobre au 17 novembre, les cimaises du musée de Winterthour accueillent les œuvres de deux artistes vigoureux: le Bernois Otto Tschumi (né en 1904) et le Lucernois Max von Moos (né en 1903). S'ils sont très différents, et même parfois diamétralement opposés, le monde du fantastique les attire et les inspire tous deux. L'invention sans cesse jaillissante de Tschumi, qui se manifeste par un amour minutieux du détail et de la miniature, donne parfois le sentiment de n'être que le jeu gratuit d'un esprit saisi par le bizarre. Mais c'est plus que cela: c'est l'évocation des interrogations essentielles d'un monde déchiré entre ses contradictions et l'expression des inquiétudes qu'elles font sourdre. Quant aux compositions de Max von Moos, qui tiennent de la fresque, elles expriment un monde en voie de désagrégation et traduisent un sentiment tragique de la vie, qui est comme une réplique aux questions du scepticisme existentiel de Tschumi.

## ESPOSIZIONE DEDICATA A OTTO TSCHUMI E A MAX VON MOOS NEL KUNSTMUSEUM DI WINTERTHUR

L'esposizione autunnale (13 ottobre al 17 novembre) del Kunstmuseum di Winterthur è dedicata quest'anno a due pittori fantastici, il bernese Otto Tschumi (\*1904) e il lucernese Max von Moos (\* 1903). Le loro personalità vigorose, individualissime, per molti lati opposte, pur rampollano da un fondo comune. Le inesauribili invenzioni figurative dello Tschumi, spesso minuscole nel formato, curate sin nei particolari, sembrano svolgere come per gioco idee falotiche, ma palesano poi la costante serietà dell'ispirazione, che attinge a un senso d'inquietudine per l'estrema precarietà della vita. Le severe composizioni, simili ad affreschi, di Max von Moos rappresentano un mondo incrinato, in procinto di dissolversi. La loro tragicità fa riscontro alla scepse esistenziale espressa dalle tele di Otto Tschumi.

◆ Otto Tschumi, 1943/44: Le papillon humain. Kunstmuseum Winterthur. Photo M. Speich

Am 26. Oktober 1918 verschied in einer Klinik in Küssnacht am Rigi 68jährig ein Mann, der auf dem Gebiet der Hotellerie bahnbrechend gewirkt hat und der von König Eduard VII. von Grossbritannien treffend als Hotelier der Könige und König der Hoteliers charakterisiert worden ist. In der Tat: Keiner hat vor oder nach ihm mehr Fürstlichkeiten gastlich betreut als César Ritz, und keiner ist wie er späteren Hoteliergenerationen zum Leitstern geworden, prägte nachhaltiger, bis in unsere Gegenwart, den Geist der Hotellerie.

«Aus dir wird nie ein rechter Hotelier, dazu braucht's eine besondere Begabung, ein Fingerspitzengefühl, das dir vollständig abgeht» – das war das vernichtende Urteil, das Escher, der Besitzer des Gasthauses «Trois Couronnes et Poste» in Brig, in dem César nach dem Willen seines Vaters eine Kellnerlehre absolvieren sollte, dem Jüngling noch vor Ablauf des ersten Lehrjahres ins Gesicht schleuderte.

Doch César liess sich nicht entmutigen. Mit den in der Schule in Sitten erworbenen Sprachkenntnissen, in welche ihn vordem seine Eltern in der geheimen Erwartung, er werde sich dort für die geistliche oder künstlerische Laufbahn entschliessen – Kunstsinn und zum Teil wissenschaftliche Begabung waren allen Ritz-Generationen eigen –, steckten, wagte er, als 1867 die Kunde von der Weltausstellung in Paris an sein Ohr drang, den Sprung in eine ungewisse Zukunft.

In Paris, vor keiner Arbeit zurückschreckend, putzte er in einem mittelmässigen Hotel Schuh, scheuerte Parkettböden, trug Platten und schwere Koffer treppauf, treppab, servierte in einem düsteren Arbeiterrestaurant und brach in einem Restaurant à prix fixe alle Rekorde der Schnelligkeit, aber auch der «Casse». Vom Ehrgeiz besessen, sein Metier von Grund auf zu erlernen, lehnte er in einem vornehmeren Restaurant das Angebot des Besitzers, der seine Talente erkannt hatte, als Teilhaber ins Geschäft einzutreten, ab. Nach hartnäckiger Bewerbung gelang es ihm, im damals berühmtesten Restaurant in Paris – im «Voisin» – als Hilfskellner angestellt zu werden. Dieser hervorragend geführte Betrieb, in dem eine illustre Gesellschaft – literarische Koryphäen, geniale Köpfe der

Wissenschaft, hohe Militärs und Staatsmänner sowie berühmte Stars der Bühnenwelt – verkehrte, sollte für den jungen Ritz die Hohe Schule des Kellnerberufes werden. Hier schärfe er seine Beobachtungsgabe, machten seine Ohren vielfältige Wahrnehmungen, lernte er den Wert tadelloser Umgangsformen, taktvollen Benehmens und absoluter Diskretion, die Kunst unaufdringlichen Beratens der Gäste und Erwartens ihrer Wünsche, ermass die Bedeutung einer unübertrefflichen Küche, ausgewählter Weine sowie des Dekors und der Raumambiance als wichtige Stimmungselemente. Er erlebte im «Voisin» aber auch die gesellschaftlichen Vorgeplänkel des Deutsch-Französischen Krieges, den gastro-

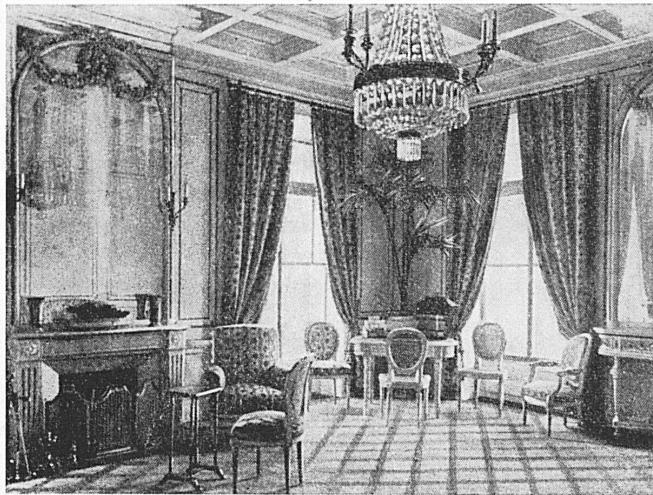
Eine Kette nicht abreissender Erfolge kennzeichnete seinen Weg, bis seine Nerven der ungeheuren Belastung einer nie erlahmenden, sich in der Verwirklichung immer neuer Ideen übersteigernden Aktivität nicht mehr standhielten und er, ausgebrannt, geistig umnachtet, seine letzten Lebensjahre in einer Klinik verbringen musste. – Seine Gattin, Marie-Louise, mit der er seit Januar 1888 in glücklicher Ehe gelebt und die, selbst Hotelierstochter, ihm als einfühlende Helferin und Beraterin zur Seite gestanden hatte, setzte dem verstorbenen Gatten in ihrem Buch «César Ritz» das schlicht-ergreifende Denkmal eines grossen Hoteliers.

Das Wirken von César Ritz fiel in die Zeit

Toiletten und prunkvollem Schmuck ihre natürlichen Reize potenziert zur Schau tragen konnten.

In dieser Welt verschwenderischer Eleganz, snobistischer Geltungs- und Vergnügungssucht, aber auch geistreicher Konversation wurde Ritz zum Hüter und Bahnbrecher eines neuen Lebensstils der internationalen Gesellschaft. Wo immer er in Aktion trat, sei es in London, San Remo, Nizza, Monte Carlo, Cannes, Luzern, Baden-Baden, Rom, Aix-les-Bains, Biarritz, Frankfurt am Main, Salsomaggiore oder Paris, schien seine Phantasie, sein Einfallsreichtum bei der Arrangierung von festlichen Diners keine Grenzen zu kennen. Für Blumen und Dekoration gab er halbe Vermögen aus; nur das Schönste und Kostbarste war für ihn gut genug. Als ein Höhepunkt seiner Organisations- und Regiekunst galt für Ritz immer die von ihm im Grand-Hotel National in Luzern arrangierte fürstliche Verlobungsfeier, wo er die Gäste nach dem Diner mit beleuchteten Fontänen entlang dem Ufer, einer mit bunten Laternen behängten Flottille von Fischerbooten, die unter den Klängen sentimental Musik an einem Dreimaster vorbeizog, dessen Segel, von der Rückseite mit tausend Kerzen angestrahlt, in leuchtenden Farben das vereinigte Wappenbild der Verlobten trugen, überraschte, dieweil vom Pilatus, vom Stanserhorn und vom Bürgenstock her riesige Feuer aufloderten. War das nicht schon ein Vorläufer der prächtigen, für das breite Publikum bestimmten Luzerner Seenachtsfeste?

Ritz erwies sich auch als ein Meister der Improvisation, die er dutzendfach unter Beweis zu stellen Gelegenheit haben sollte. Ein Beispiel aus der Frühzeit seines Wirkens: Als eines Morgens die Temperatur auf Rigi Kulm 8 Grad unter Null zeigte, der Ofen des Hotels auseinandergeborsten war, ausgerechnet die Firma Cook eine grössere Amerikaner Luxusparty zum Mittagessen angemeldet hatte, entpuppte sich



Hôtel National, Lucerne: Salon particulier  
Aus dem Bildarchiv des PTT-Museums, Bern

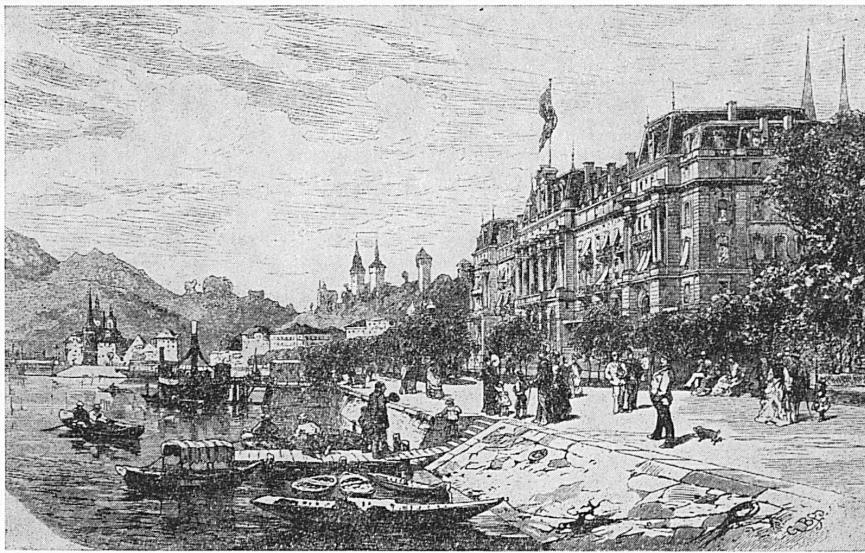
nomischen Niedergang dieses Luxusrestaurants, das während der Hungerperiode der Besatzungszeit sich gezwungen sah, seiner Kundschaft Linsengerichte und Hunderrücken zu servieren.

Mit den Qualitäten eines perfekten Oberkellners und Maître d'hôtel kam Ritz 1873 nach Wien, wo er Gelegenheit hatte, die fürstlichen Gäste des Kaisers Franz Joseph – Kaiser Wilhelm I., die Könige von Italien, Belgien und Dänemark, Zar Alexander II., Graf Moltke, Fürst Bismarck und andere – zu bedienen. Im darauf folgenden Winter fand mit der Ernennung zum Restaurant-Manager des Grand-Hotel Nizza seine Lehrzeit vom Geissbub zum voll ausgebildeten Fachmann ihren Abschluss. Was nun folgte, waren Jahrzehnte eines von schöpferischem Tatendrang erfüllten rast- und ruhelosen Lebens als Restaurationsleiter und Direktor grosser Häuser, als Hotelbesitzer und als Exekutivmitglied der Ritz Development Company, die sich, ähnlich wie heute die Hilton International Corporation, den Bau von Luxushotels in vielen Ländern zum Ziele setzte.

der europäischen Grossmachtpolitik, des schrankenlosen wirtschaftlichen Liberalismus, des Zeitalters der Maschine, der Eisenbahnen, der Seeschiffahrt, des Telegraphen – mit dem Aufkommen der neuen Verkehrs- und Kommunikationsmittel, auch des sich rasch entfaltenden, von keinem Pass und anderen Formalitäten belasteten Fremdenverkehrs. Damals reisten zunächst vor allem Fürstlichkeiten, die Angehörigen des europäischen Hochadels, prominente Staatsmänner und Militärs, die Grössen der Wissenschaft, Literatur und der Bühnenwelt und schliesslich die Magnaten von Handel, Industrie und der Hochfinanz – die Vanderbilts, Morgans und Rothschilds –, südamerikanische Plantagenbesitzer und südafrikanische Gold- und Diamantenkönige, kurz die damalige gesellschaftliche Oberschicht, die den Reichtum verkörperte und die dem Luxus und dem Vergnügen lebte. Sie besass Schlosser und Herrensitze, aber die Stätten gesellschaftlicher Geltung waren für sie das Hotel, wo bei festlichen Diners und rauschenden Bällen die Damen mit kostbaren



César Ritz, 1850–1918  
Aus dem Bildarchiv der Zentralbibliothek  
Luzern



Luzern/Lucerne: Hotel National. Aus dem Bildarchiv der Zentralbibliothek Luzern

Ritz dem verzweifelnden Direktor als Retter in der Not. Er stellte das Menü um, setzte anstelle des Hors-d'œuvre eine heisse Bouillon, anstelle des Fruchteises Crêpes flambées, und als die 40 Gäste den Speisesaal betraten, entströmte 4 grossen, kupfernen Kesseln, aus denen normalerweise in der Eingangshalle Palmen ragten, die behagliche Wärme eines Holzkohlenfeuers, während jeder die Füsse auf einen heißen, in Wolle gehüllten Backstein setzen konnte. Wann und wo immer Ritz neue Hotels eröffnete, stets überraschte er seine Gäste mit Neuem. Im Grand-Hotel in Rom, abgeschreckt durch die scheußlichen Jugendstillampen, brachte er die indirekte Beleuchtung an. Immer blieben ihm seine früheren Gäste treu, eine so magische Anziehungskraft strahlte sein Name aus. Sie wussten, dass die Appartements der höchsten Stufe des kultivierten Geschmackes entsprachen, sie wussten aber auch, dass für Ritz die Qualität der Küche ausschlaggebende Bedeutung hatte. Wie manches Grand-Hotel hatte er durch die radikale Verbesserung der kulinarischen Leistungen aus der Defizitphase gerettet. Aus diesem Grunde hatte ihn auch Oberst Pfyffer, mit dessen Familie ihn zeit seines

Lebens eine tiefe Freundschaft verband, ins «National» nach Luzern kommen lassen. Nicht umsonst berief Ritz Auguste Escoffier, den berühmtesten Küchenchef aller Zeiten, während vieler Jahre konigenialer Mitarbeiter von Ritz, um mit ihm zusammen diesem luxuriösen Haus zu weltweitem Ruf zu verhelfen. Escoffier als Reformer der Küche, der alles von den Platten verbannte, was nicht essbar ist, hatte mit den zahlreichen, seiner sprudelnden Phantasie entsprungenen köstlichen kulinarischen Rezepten selbst Ritz zu inspirieren vermocht, der einmal einem ahnungslosen Gast unter dem hübschen Namen «Cuisines de Nymphes à l'aurore» Froschschenkel servieren liess. Tadeloser Service und Tafelkultur gehörten für Ritz mit zu einer feinen Küche. Nur auserlesenes Besteck, feines Porzellan, formschöne Kristallgläser, bestes Leinen und eine ansprechende Tischdecoration hielten seiner Kritik stand. In unseren heutigen Kochkunstausstellungen schimmert die Ritz-Eescoffiersche Auffassung immer noch durch. Die eigentliche Pionierleistung von Ritz liegt aber auf dem Gebiet der Hygiene. Legte er in seinen Hotels grösste Sorgfalt

auf die geschmacklich-ästhetische Gestaltung der Räume, wie sie im Ritz-Hotel in Paris mit seinen verschiedenartigen stilreinen Appartements wohl die höchste Vollendung erfahren hat, die sanitären Einrichtungen durften darunter nicht leiden. Er war der erste in Europa, der begann, die Hotels in sämtlichen Zimmern mit Bad und einer gut funktionierenden Wasserversorgung auszustatten, und wurde dadurch in Europa zum Schirmherrn einer zivilisatorischen Errungenschaft unserer Zeit. Welch ein epochaler Fortschritt in einer Zeit, da auch in den oberen Gesellschaftsschichten noch die Tuberkulose grassierte, da in den Herrenhäusern und Schlössern die sanitären Verhältnisse jeder Kritik spotteten. Der Prinz of Wales, das heisst der spätere König Edward VII., klagte Ritz gegenüber eines Tages, dass er wegen der lamentablen Kanalisationenverhältnisse mit seiner ganzen Familie aus dem St.-James-Palast auszuziehen gezwungen wäre. Ende der siebziger Jahre musste man ihm zum Baden im «Bristol» in Paris, damals ein Luxushotel non plus ultra, einen grossen Zuber mitten ins Zimmer stellen und das heisse Wasser in Kübeln aus der Küche herauftragen.

César Ritz war ein Kind seiner Zeit, der er sein Bestes gegeben hat. Viele der Grossen und deren Nachkommen, die damals die Hotels füllten, sind Krisen, Inflationen, politischen und sozialen Umwälzungen zum Opfer gefallen. Die Demokratisierungswelle rief dem Kongress- und dem Massentourismus. Ein neuer Gästetyp, der Manager, ist in Erscheinung getreten und mit ihm der nüchtern-sachliche Zweckluxus der kubischen Hiltons und Intercontinentals. Dennoch verlor das gut geführte Luxushaus der Ritz-Klasse mit seiner kultivierten Innengestaltung seine Anziehungskraft nicht.

Als bleibendes Vermächtnis hat uns die Ritz-Ära hinterlassen: den Sinn für Qualität in allen Belangen, den Geist des vollendeten Dienstes am Gast als vornehmste Aufgabe jeden Gastgebers, den die Schüler des grossen Hoteliers in die Herzen späterer Generationen pflanzten. Adolf Pfister

## LA VIE CULTURELLE EN SUISSE EN OCTOBRE

### ARTISTES SUISSES CONTEMPORAINS

L'exposition de la Société suisse des peintres, sculpteurs et architectes ouverte au Musée d'Aarau est prolongée jusqu'au 20 octobre. Eclectique, elle donne une vue d'ensemble des tendances de l'art contemporain en Suisse. Pour la première fois, le beau village d'Hombrechtikon accueille l'exposition annuelle des peintres et sculpteurs des diverses régions du canton de Zurich. Cette manifestation, qui ferme ses portes le 20 octobre, atteste que la grande ville de Zurich n'a pas le monopole de la vie intellectuelle et artistique et que les campagnes et les autres cités ne sont pas simplement une «province». Jusqu'au 13 octobre, les cimaises du Musée

de Winterthour seront occupées par le peintre bernois Otto Tschumi et le graphiste Max von Moos. Simultanément, le «Kunsthaus» de Lucerne ouvre ses portes au peintre Rolf Meyer et au sculpteur Max Weiss. Au Musée de Tous-les-Saints, à Schaffhouse, le peintre Fritz Leu présente un vaste choix de ses œuvres.

### LA VIE ARTISTIQUE À BERNE

Du 11 au 22 octobre, le Musée des beaux-arts de Berne abrite la 9<sup>e</sup> Foire nationale des arts et antiquités. Elle est riche en pièces uniques, d'origines