Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 48 (1975)

Heft: 5

Artikel: Zu Tisch auf Rädern

Autor: Fischler, Rita

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-773521

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: 09.12.2025

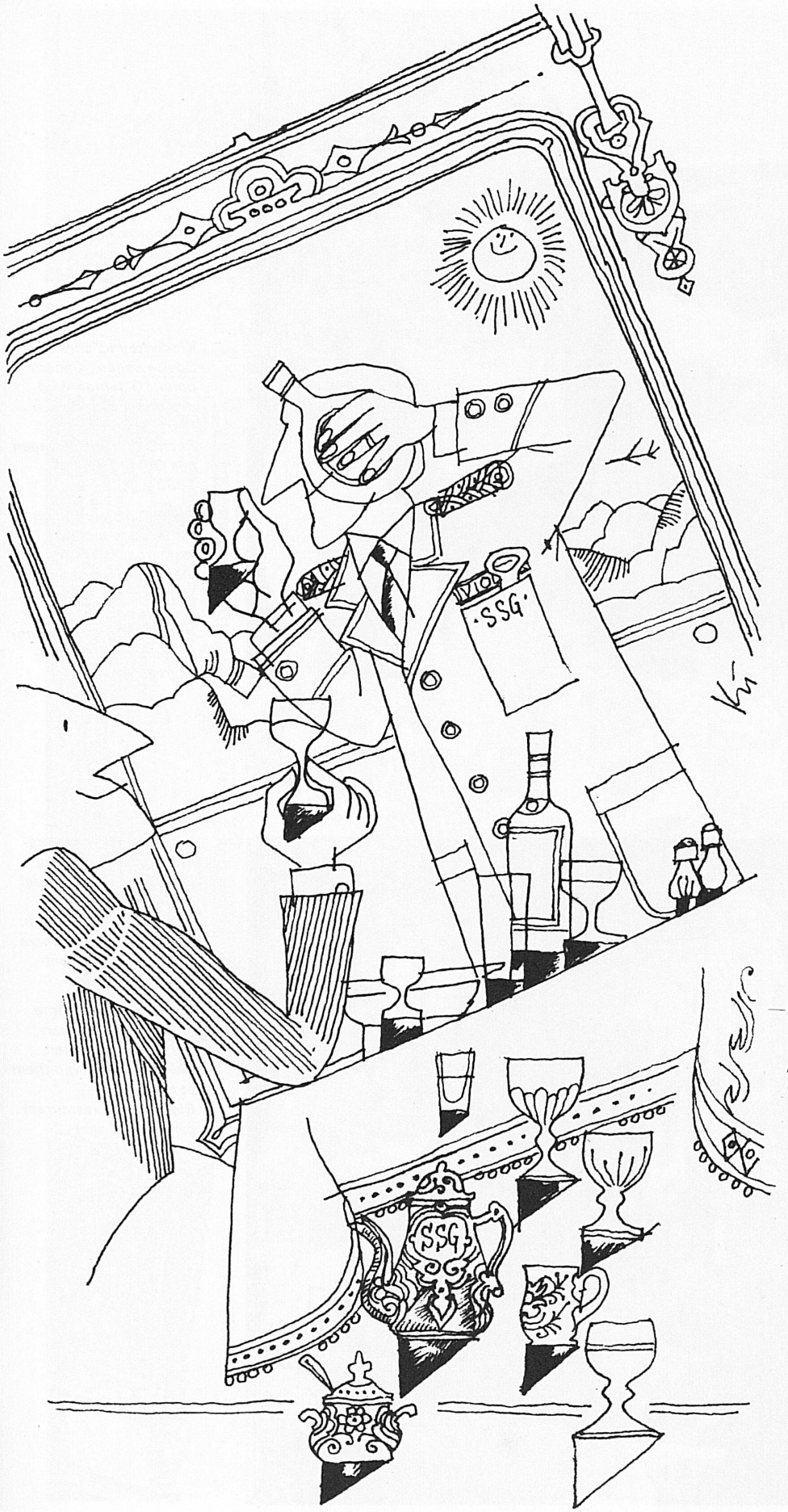
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Rh B
RESTAURANT

Zu Tisch auf Rädern

Als roter Farbtupfen in der graugrünen Schlange rollt das Restaurant im 120-Stundenkilometer-Tempo durch die Schweizer Landschaft. Täglich führen etwa 80 fahrplanmässige Züge auf dem ganzen Netz der SBB sowie der Rhätischen und der Lötschbergbahn einen Speisewagen mit; dies macht im Jahr eine Strecke von rund 7 000 000 Kilometern. Vier rollende Verpflegungsstätten passieren auch die Landesgrenze: die TEE-Züge Gottardo, Edelweiss und Iris sowie Bavaria mit Ziel Mailand, Brüssel bzw. München und der Intercity-Zug nach Genua.
250 Mann (rollende Frauen gibt es im Schienenrestaurationsbetrieb nur einige wenige) servieren im Tag pro Wagen durchschnittlich 150 und mehr Frühstück und rund 100 Mittag- und Nachtessen. Das bedeutet zwei bis drei volle Service für 50 Personen. Und noch mehr: alles Geschirr wird gebraucht und muss unverzüglich – ausser in den neuesten Zügen – ohne Geschirrspülmaschine abgewaschen werden. Diese Oberkellner, Kellner, Köche, Küchengehilfen und Officiers bilden 37 fixe und mehrere Ablöserbrigaden sowie eine TEE-Brigade, die in Basel, Zürich, Rorschach, Chiasso und Genf stationiert sind. Sie alle werden im Turnus von vier Arbeits- und zwei Freitagen eingesetzt.

Fortsetzung Seite 32



Im Speisewagen Chur–Andermatt–Chur wird auf der Oberalpstrecke zum reichhaltigen Mittagessen auch ein komplettes Hochgebirgspanorama serviert. Photo W. Studer
Für Speisewagen auf Bergstrecken hat Hans Küchler Spezialgeschirr entworfen

Dans le wagon-restaurant Coire–Andermatt–Coire, sur la ligne de l'Oberalp, les voyageurs peuvent savourer, en plus de l'excellent déjeuner, un panorama complet de haute montagne. Notre dessinateur Hans Küchler est l'auteur d'un projet de couverts ingénieusement adaptés au wagon-restaurant des trains de montagne

Nella carrozza ristorante Coira–Andermatt–Coira, sul tratto Oberalp viene servito, oltre ad un copioso pranzo, anche un completo panorama d'alta montagna.
Per le carrozze ristorante in transito sulle linee montane, il nostro disegnatore Hans Küchler ha progettato delle stoviglie speciali

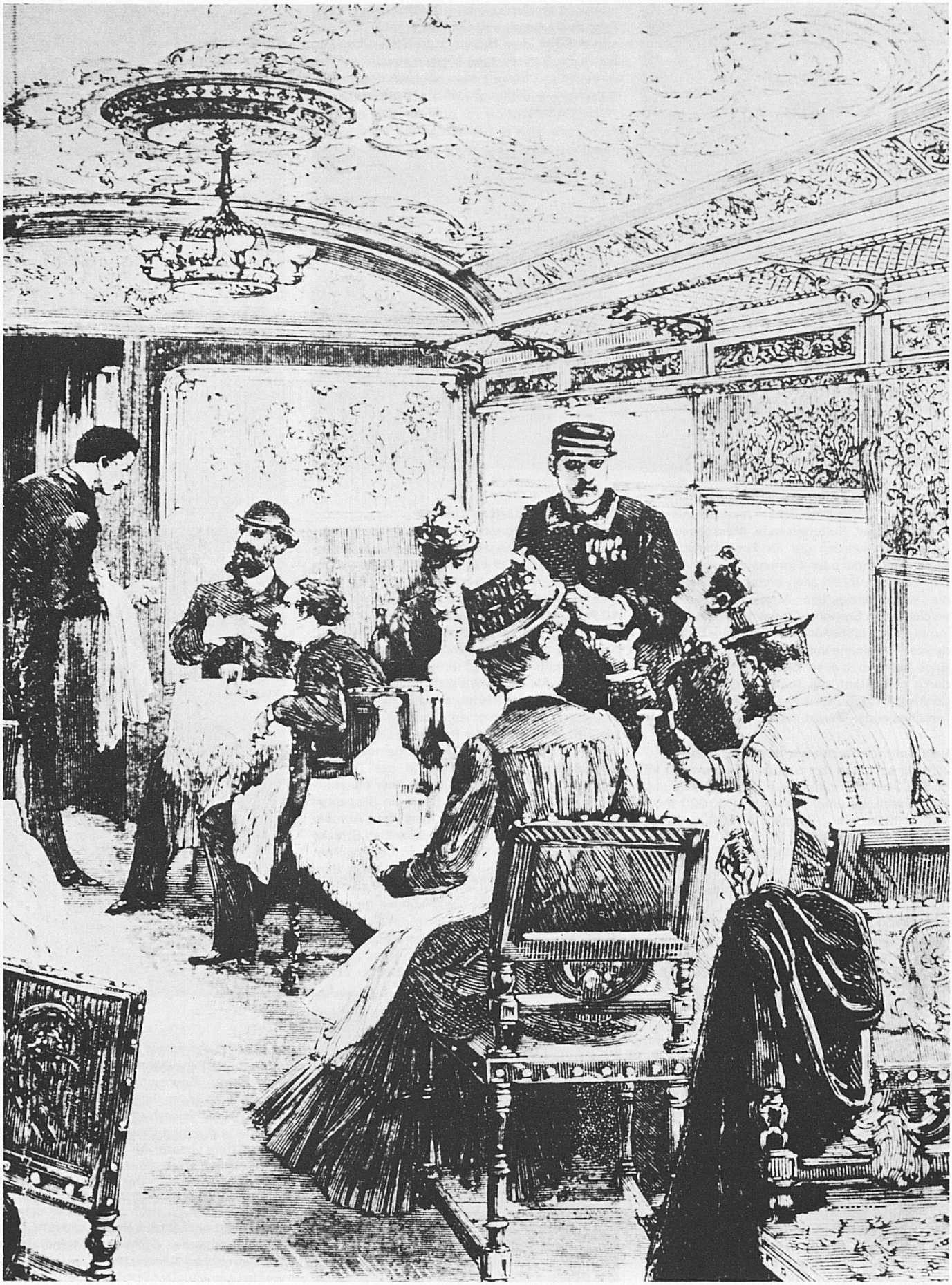
In the restaurant car on the Oberalp line (Chur–Andermatt–Chur) a complete Alpine panorama is served in addition to a tasty and varied luncheon.
Our artist, Hans Küchler, has designed a new range of tableware specially for restaurant cars running on mountain lines

Kinderfreundlicher Speisewagen: Kindern unter 10 Jahren wird das Menü zum halben Preis serviert.
Rechts: Im Speisewagen des Orient-Express 1883

Les enfants sont bienvenus au wagon-restaurant: s'ils ont moins de 10 ans, on sert pour eux le menu à moitié prix.
A droite: Dans le wagon-restaurant de l'Orient-Express en 1883

Carrozza ristorante premurosa con i bambini: i bambini al di sotto dei 10 anni viene servito il pranzo a metà prezzo.
A destra: Nella carrozza ristorante dell'Orient-Express nel 1883

Children are welcome in the restaurant car: if they are under ten, the menu is served them at half price.
Right: In the restaurant car of the Orient Express, 1883



Als Gäste bewirtet die fahrende Gaststätte die verschiedensten Kunden: gewichtige Geschäftsherren, Touristen aller Nationalitäten, elegante Damen, bejeanste Jugend, quengelnde Kinderchen, Rentner mit dem Altersabonnement in der Tasche. Oder sie kommen gleich (auf Voranmeldung, wohlverstanden) 20 Mann hoch angerückt: Wanderklübler, Jasskassenleerer, Jodler, Sänger, Kulturreisende, Messebesucher. Extrawagen werden gar für Fussballclubs, ins Blaue Fahrende oder Firmenausflügler an den Zug gehängt. Ihnen allen bietet das Restaurant die wohl einzigartige Attraktion einer stets wechselnden Szenerie. Consommé à la Julienne inmitten von blühenden Obstbäumen, Escalopes de veau Parisienne und Petits pois aux laitues mit Blick auf den blauen See, Fromages assortis durch eine Stadt und später Café und Likör in dunklen Felsgalerien und einer sich dazwischen freischiebenden Bergkulisse.

Von Schinkenbrot zum Sauté de bœuf

Jährlich servieren die rund 36 Speisewagen im Einsatz 300 000 Frühstück, 675 000 Mittag- und Nachtessen. So unter anderem 1 000 000 Brötchen, 90 000 kg Fleisch, 155 000 l Wein, 400 000 Eier, 180 000 l Milch, 560 000 l Bier, 460 000 l alkoholfreie Getränke, 820 000 Schinkenbrote. Die Verpflegungsmöglichkeiten variieren vom Frühstück (Fr. 5.50) über das Menü (Fr. 18.50) bis zum Tagesteller (Fr. 13.50) und einer reichhaltigen A-la-carte-Auswahl. Auf Bestellung gibt's auch kalte Mahlzeiten (Fr. 8.50), Quickly-Mahlzeiten (Fr. 11.50), Picknick-Frühstück (Fr. 5.20), Lunchpakete (ab Fr. 3.80) und 4-Uhr-Tee zu Fr. 4.40.

Und nicht zu vergessen die Mini-Bar oder ganz simpel das «Wägeli», das in rund 90 fahrplanmässigen Zügen mitfährt. Bedient wird das mit 40 Sandwichs, 60 Kaffees, 60 Bier, Läckerli, Biberli, Past-Milch, Mineralwasser, Weggli, Schokolade usw. vollgestopfte «Chäreli» vorwiegend von Studenten, Hausfrauen und sonstigen Nebenverdienern.

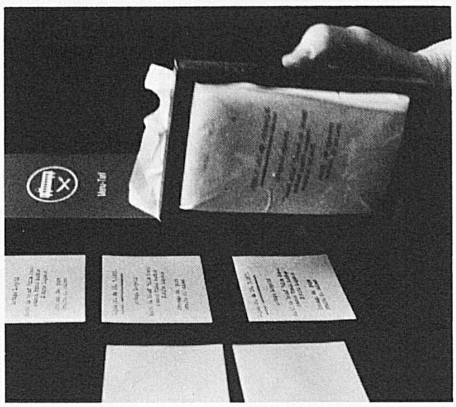
Für die Verproviantierung der Speisewagen und der Mini-Bars sind die Sektionen (wo die Waren eintreffen, gelagert und auf die verschiedenen Züge verteilt werden) in Zürich, Basel, Genf, Chiasso und Chur zuständig.

Seit der Übernahme der Bahnhofbuffets Olten und Chur durch die Schweizerische Speisewagengesellschaft (SSG) werden bestimmte Lieferungen, wie Kuchen, Torten, Lunchpakete und vorbereitete Mahlzeiten, auch dort abgegeben. Zentralwäscherei und Kaffeerösterei befinden sich in Olten, dem Hauptsitz der SSG. Übrigens: Plätze im Speisewagen können sowohl auf der Direktion in Olten als auch bei einer der Niederlassungen in Zürich, Basel, Genf oder Chur reserviert werden.

Zum Beispiel Zürich–Chiasso

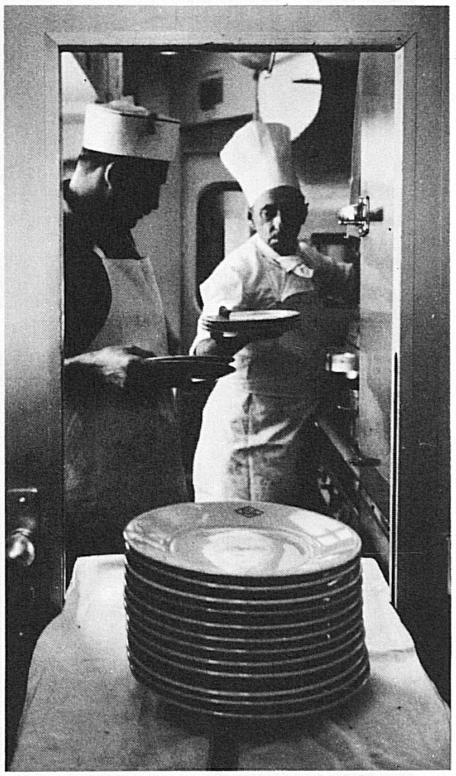
Um 10.45 Uhr kommt der in Container, Kartonkisten und Harasse verpackte Proviant aufs Perron. Der rote Speisewagen rollt an. Unter vielem anderem sind die 8,5 kg Rindshuft, 4 kg Reis, 3 kg Champignons, 6 Pack Erbsen, 2 kg Tilsiter, 10 kg Kartoffeln, 5 Block Glace und Vacherinbödeli fürs Menü bestimmt: Potage Léopold, Sauté de bœuf «alla Nonna», Pommes fines herbes, Petits légumes, Fromages du pays, Fruits de saison. Als Suppenvariante schlägt man (Zuschlag 2 Franken) Risotto con funghi vor.

Heute erwartet man einen normalen Tag mit 50 bis 100 Menüs. Auf der Rückfahrt sind 25 Personen aus der Nordostschweiz angemeldet. Der Speisewagen steht im Zeichen der Tessiner Spezialwoche. Das Personal in seiner blütenfrischen Uniform steckt sich noch ein blau-rotes Mäschchen ans Revers. Der Oberkellner, Antonio Da Re, ist seit 20 Jahren auf derselben Strecke im Einsatz. Mit viel Schwung und Charme. Ihm ist, was bei den übrigen Brigaden meist dem Koch überlassen wird, die Wahl der Menüs anvertraut. Er weiss, was seine Kunden gerne essen. Sein wachsames Auge überprüft das Decken der Tische, während er rasch das Menü auf eine Matrize tippt, die Menükarten von Hand abzieht, den Proviant inspiziert, mit dem Kellner etwas bespricht, auf die Uhr schaut, die eingetroffene Warenliste durchsieht... 11.20 Uhr Abfahrt. Neue Passagiere nehmen Platz. «Buon giorno», «Bonjour», «Grüezi», «Guten Tag» (er spricht sechs Sprachen teils fliessend, teils soso lala, es bitzeli). «Was möchten Sie essen?» «Haben gutes Rindsvoressen.» «Und zum Trinken?» «Vielleicht einen guten Tessiner Merlot?» «Oder unsere Tagesspezialitäten: Luganighetta con polenta (Würstli mit Mais), Trippa ticinese (Kutteln) oder eine gute Minestrone della Nonna?» (Suppe nach Grossmutterart).



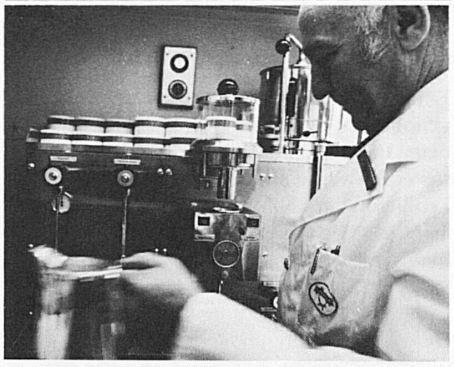
Thalwil. Der Oberkellner zieht mit der Glocke auf seinen Werbefeldzug, verkauft den ersten Service um 12.00 Uhr und den zweiten zwischen Göschenen und Airolo. «Speisewagen, Ristorante» – bitte, wollen Sie essen?» Mit einem Blick erkennt er die potentiellen Gäste. An deren Physiognomie, Nationalitätszugehörigkeit, Kleidung, Gebärden und Gehaben. Thermosflaschenbesitzer und orangenschälende Reisende werden in Ruhe gelassen!

In der Küche herrscht Hochbetrieb. Rüebli und Erbsli «köcherlen» in der grossen Gusseisenpfanne. Giordano, der Koch, klopft die Plätzli, überstreut sie flugs mit einer Prise Salz, um sie dann mit Schwung in die Bratpfanne zu manövrieren. Den hinzukommenden Gästen steigt der aromatische Saucenduft in die Nase. Signor Guzzo, die Küchenhilfe, wäscht die Champignons. Der Officier Walter füllt Brot- und Früchtekörbe und reinigt dazwischen Gläser und Besteck. Ettore Grasso, der napoletanische Kellner, ruft «Zweimal Menü, einmal Trippa, zwei Risotti», übernimmt im Fluge zwei fertige Tagesteller und steuert im «Seemannsgang» seinen Tischen zu.

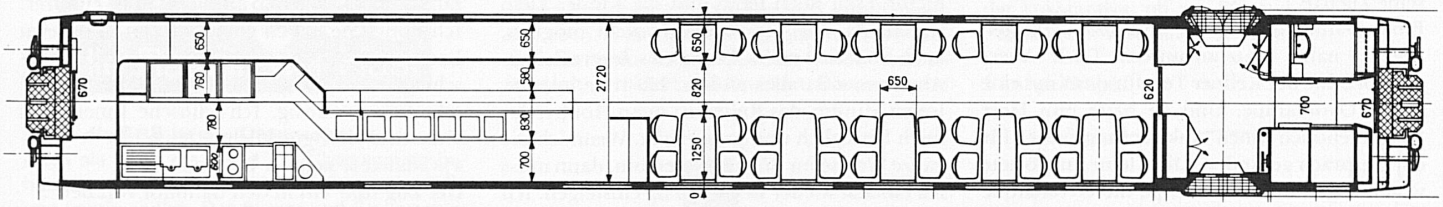


Alle Plätze sind jetzt belegt. Draussen rast die Landschaft vorbei. Später folgt der Balanceakt mit der reichen Käseplatte, Orangen und Äpfel werden gereicht. Der Oberkellner bietet Likör und

Zigarren zum Kaffee an, kassiert Schweizerfranken, Lire, Travellerschecks. «Adieu», «Merci», «Danke vielmal». Göschenen. Neue Gäste kommen zum zweiten Service. Rasch abdecken, neu aufdecken, während der Zug in den dunklen Gotthardtunnel eindringt und in Airolo in einen blaueren Himmel fährt. In Bellinzona sitzt man wieder beim Kaffee. Ein kleiner Bub rennt einer auf den Boden plumpsenden Orange nach.
Über dem Ceneri kommt auch das Personal zum Essen. Signor Da Re macht seine Abrechnungen. 14.56 Uhr Ankunft in Chiasso. Das Team hat nun eine halbe Stunde frei. Dann wieder aufräumen und Tisch decken. Um 16.48 Uhr startet das frisch herausgeputzte Restaurant wieder in Richtung Norden. Gäste erscheinen zum Tee. Langsam tröpfeln auch die 25 angemeldeten Gruppenreisenden aus dem Thurgau herein, und das Nachtessen wird serviert. Nach Amsteg ist es ruhiger. Der Oberkellner gibt schriftlich Bestellungen für übermorgen auf, während die Witze der Nordostschweizer in der Luft hängenbleiben. In Thalwil werden noch Schlummerbecher und muntermachende Kaffees vorgesetzt. 20.35 Uhr Einfahrt in Zürich. Der Chef muss noch ins Büro zum Abrechnen. Morgen trifft sich die Brigade wieder eine halbe Stunde vor Abfahrt des 7.02-Zuges Genua retour. *Rita Fischler*



Self Service



Ab 1. Juni Self-Service auch beim Speisewagen! Nicht auf allen Linien selbstverständlich, sondern nur auf einigen weniger stark besuchten Kursen zwischen Genf–Basel und Romanshorn–Genf. In den Selbstbedienungs-Speisewagen, die 32 Sitzplätze bieten, können Tiefkühlgerichte in Mikrowellenöfen und Convectomaten kurzfristig zubereitet werden. Kühlvitrinen erlauben das Frischhalten von vorbereiteten kalten Speisen Photos Ph. Giegel SVZ

A partir du 1er juin, les wagons-restaurants inaugurent un self-service! Mais évidemment pas sur toutes les lignes: seulement sur celles qui sont moins fréquentées, entre Genève–Bâle et Romanshorn–Genève. Dans ces wagons-restaurants self-service de 32 sièges, des mets surgelés peuvent être préparés à la minute grâce à des fours à micro-ondes et à des «convectomates». Des frigos vitrés permettent de conserver frais des mets froids déjà préparés

A partire dal 1° giugno self-service anche presso le carrozze ristorante! Naturalmente non presso tutte le linee, bensì solamente nel caso di alcuni tragitti che presentano una minore frequenza di passeggieri tra Ginevra–Basilea e Romanshorn–Ginevra. In queste carrozze ristorante – le quali offriranno posto per 32 passeggieri – potranno essere preparate in brevissimo tempo delle pietanze surgelate grazie a dei forni microonde e convectomat. Delle vetrine refrigeratrici permetteranno la conservazione di pasti freddi già preparati

From June 1 self-service is to be introduced in the restaurant car! Not on all lines, of course, but on a few of the quieter Geneva–Basle and Romanshorn–Geneva runs. The self-service restaurant cars have 32 seats. Frozen foods can be cooked very quickly in microwave ovens and Convectomats. Cooled vitrines enable prepared cold dishes to be kept fresh