

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 63 (1985)
Heft: 1

Artikel: Für gesunde, kleinere und billigere Menüs : offene Antwort des Schweizer Wirtenverbandes
Autor: Frei, Xaver / Rinderknecht, Peter / Schütt, Elisabeth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-721640>

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: 15.01.2026

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

Für gesunde, kleinere und billigere Menüs

Offene Antwort des Schweizer Wirtverbandes

Wir haben Ihren Offenen Brief zum Thema «Seniorenteller» mit ebenso offenen Ohren aufgenommen. Wir haben uns bereits früher verschiedentlich mit dieser Frage auseinandergesetzt, haben jetzt aber das Thema erneut im Rahmen unserer Herbsttagung des Zentralkomitees vom 27./28. November 1984 mit den Präsidenten unserer 26 Kantonalsektionen aufgegriffen.

Wir möchten Ihnen summarisch das Resultat wie folgt wiedergeben:

● Der Schweizer Wirtverband **unterstützt jegliche Anstrengungen**, die darauf abzielen, **den veränderten Konsumgewohnheiten der Gäste Rechnung zu tragen**. Dies ist eine der wesentlichen Voraussetzungen zur Erhaltung eines gesunden und leistungsfähigen Gastgewerbes.

● Die überwiegende Zahl der Schweizer Gastwirte hat es bislang ausgezeichnet verstanden, diese Ansprüche verschiedenster Gästekategorien rasch und flexibel zu befriedigen. Dies bestätigt sich beispielsweise auch darin, dass sich der Erfolg von Fastfood-Betrieben nach amerikanischem Muster bislang in Grenzen gehalten hat und es auch so bleiben dürfte.

● Die Anliegen und Wünsche der Senioren werden vom Schweizer Gastgewerbe also gleichermassen sorgfältig in die Angebotsplanung miteinbezogen. Wir – der Schweizer Wirtverband – sind uns **bewusst, dass die Senioren eine bedeutende Gästekategorie darstellen**. Mit Blick auf die weiter steigende Lebenserwartung wird diese noch verstärkt an Bedeutung gewinnen.

● Es gilt aber festzuhalten, dass zentrale Anliegen der Senioren, insbesondere der von Ihnen ins Feld gerückte **Wunsch nach gesunden, kleineren und billigeren Menüs, keineswegs nur Ansprüchen von Senioren entsprechen**. Sie stehen im allgemeinen Trend zur modernen, gesunden Ernährung, wo die Frage wieviel und wovon verstärkten Stellenwert erhält. **Es sind also breite Bevölkerungskreise, die sich ebenfalls rasch, preiswert und gesund – beispielsweise mittags – verpflegen** wollen. Entsprechend vielfältig ist denn auch bereits heute das Angebot an «Snacks» oder Menüs für den «kleineren Hunger». **Der Schweizer Wirtver-**

band wird hier beispielsweise mit Appellen und Empfehlungen in den Fachorganen und anderen Massnahmen zuhanden seiner Mitglieder dahingehend wirken, dass dieses Angebot weiter aufgewertet und auch «seniorengerecht» gestaltet wird. Senioren – wie andere Gäste auch – können ihren Ansprüchen entsprechende Angebote in unzähliger Form finden. Der Schweizer Wirtverband unterstützt selbstverständlich jegliche Anstrengungen, die in dieser Richtung eine weitere Aufwertung des Angebotes bringen.

● Es gibt Restaurant-Typen, wo die Angebotsgestaltung ganz bestimmten Kundenwünschen folgen muss. Im **gepflegten Stadtrestaurant** oder im **Spezialitätenrestaurant** werden von den Gästen ganz bestimmte Leistungen in bezug auf Qualität und Quantität erwartet. **Ein Seniorenteller – oder wie der Teller auch sonst immer heissen mag – hat hier keinen Platz.** Die Milchmädchen-Rechnung von der halben Portion zum halben Preis geht hier angesichts der gebotenen Leistungen, beispielsweise in bezug auf Ausstattung und Service, nicht mehr auf. Es darf hier gesagt werden, dass **auch Senioren in solchen Häusern mit erfreulichem Appetit ebenfalls gerne und häufig zu Gast sind.**

● Grundsätzlich sollte man sich **davor hüten, den «Senior» zu stark katalogisieren und ihn mit seinen Wünschen und Anliegen – gerade in bezug auf das Essen – isoliert dastehend sehen zu wollen.** Dieses Bild trifft einfach nicht zu. Wie wir bereits angetönt haben, rekrutieren sich gleichgelagerte Verpflegungswünsche quer aus sämtlichen Altersschichten; diesen gilt es optimal Rechnung zu tragen. Schliesslich ist auch denkbar, dass der Senior lieber eine Speise von einer «allgemeinen» Karte wählt, als sozusagen mit einem Seniorenteller «abgestempelt» zu werden.

● Letztlich muss es aber jedem Gastwirt selbst überlassen werden, wie er konkret sein Angebot gestalten will, d. h. nach welchem Betriebs-Konzept er grundsätzlich arbeiten will. Bei sämtlichen Überlegungen ist klar zu sehen, dass auch **ein Gastwirt schliesslich nach unternehmerischen Kriterien denken und handeln muss.**

*Schweizer Wirtverband
Der Direktor Dr. Xaver Frei*

(Auszeichnung durch die Redaktion)

Schlusswort der Redaktion

Wir danken Herrn Dr. Frei herzlich für seine prompte und verständnisvolle Antwort, der wir uns weitgehend anschliessen können. Wir teilen auch die Meinung des Wirteverbandes, dass unser Anliegen nicht nur von Senioren, sondern auch von jüngeren Bevölkerungsgruppen geteilt werde. Wir sind auch durchaus der Ansicht, dass die Rentner nicht durch einen «Seniorenteller» abgestempelt werden sollten. Wir haben darum sowohl im Titel wie bei der Frage zur Unterschriftenaktion diesen Ausdruck bewusst vermieden und von «gesunden, kleineren und billigeren Menüs für Senioren» gesprochen. Die Leserumfrage «Der (v)erwünschte Seniorenteller» wurde so formuliert, weil wir uns für die Senioren einsetzen wollen. Im Offenen Brief an den Wirteverband schrieben wir ausserdem von «AHV-, Mini-, Fitness-Teller, halben Portionen, «Kaloriensparern», oder wie immer Sie dem sagen wollen». Es ging uns also – um dieses Missverständnis zu beheben – nicht «um eine unnötige Sonderregelung, die das negative Altersbild verstärken und die Rentner einmal mehr bevorzugt behandeln würde», wie uns die Mitarbeiter einer Pro Senectute-Beratungsstelle schrieben. Es ging uns – wie den 2899 Unterzeichnern – darum, vermehrt für vernünftiger Portionen zu sorgen, um Gesundheit, Portemonnaie und Nahrungsmittelvorräte zu schonen. Damit wird sicher keine «Bevorzugung» angestrebt, sondern eine Lösung, die von immer mehr Konsumenten gewünscht wird. Dass der Wirteverband mit «Appellen und Empfehlungen in den Fachorganen» anstrebt, das Angebot für «den kleinen Hunger» zu vergrössern und «auch seniorengerecht» zu gestalten, freut uns, die Unterzeichner unseres Aufrufs und alle interessierten Leser. Zu hoffen ist, dass die 18 000 Mitglieder des Wirteverbandes im Rahmen des ihnen Möglichen den Appellen ihres Verbandes Folge leisten. Wiederholen möchten wir aber auch unseren Aufruf aus der Dezembernummer, Ihre Wünsche nach kleineren Portionen mutiger und deutlicher bekanntzugeben.

Wir danken den zahlreichen Zeitungen, die unsere Pressemitteilung abdruckten und dadurch das Anliegen in eine weitere Öffentlichkeit hinaustrugen, den Wirten, die sich unseren Vorstoss zu Herzen nehmen, und allen Lesern, die ihn unterstützten.

Ihre Peter Rinderknecht
und Elisabeth Schütt

KUR- & KNEIPPHOTEL PASSUGG

DAS KURHAUS AN DER HEILQUELLE

Ärztliche Überwachung

Kneipp-Gesundheitstherapie, Ganzheitsmedizin nach Dr. h. c. A. Vogel, Physiotherapie, Massagen, Gymnastik, geheiztes Mineralbad 30°C mit Jet-Stream, Trinkkuren an den 4 Passugger-Heilquellen, romantische Spazierwege, hervorragende Küche und Vollwerternährung nach Dr. Bircher-Benner, vegetarische Diätküche, vielseitiges Bäderangebot, Küchendemonstrationen

Kuren 1985

2/3wöchige Kneipp-Gesundheitskuren (ganze Saison)
2/3wöchige Heilfastkuren nach Dr. Buchinger (ganze Saison)

Kursangebot 1985

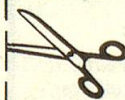
Kochkurs Vollwerternährung	Heilkräuterwoche
Keramik und Töpfern	Volkstanzkurs
Wanderwoche	Autogenes Training
Kulturwochen Bündnerland	Fitnesswochen
Photoferien	Managerferien

Geöffnet ab Anfang März bis Mitte Oktober 1985

KUR- UND KNEIPPHOTEL
7062 PASSUGG
081 / 21 91 71

UF PASSUGG
CHUNSCH GÄRN
WIEDER ZRUGG

Margreth und
Mario Gubser
Direktion



Bitte senden Sie mir Unterlagen
betreffend Kur/Kurs

Adresse: Herr/Frau

Strasse

PLZ, Ort



ZL 1