

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 13 (1937)
Heft: 11

Artikel: Stützen des Hotels
Autor: Guggenbühl-Prisma, Heinz
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-751661>

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: 15.04.2026

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

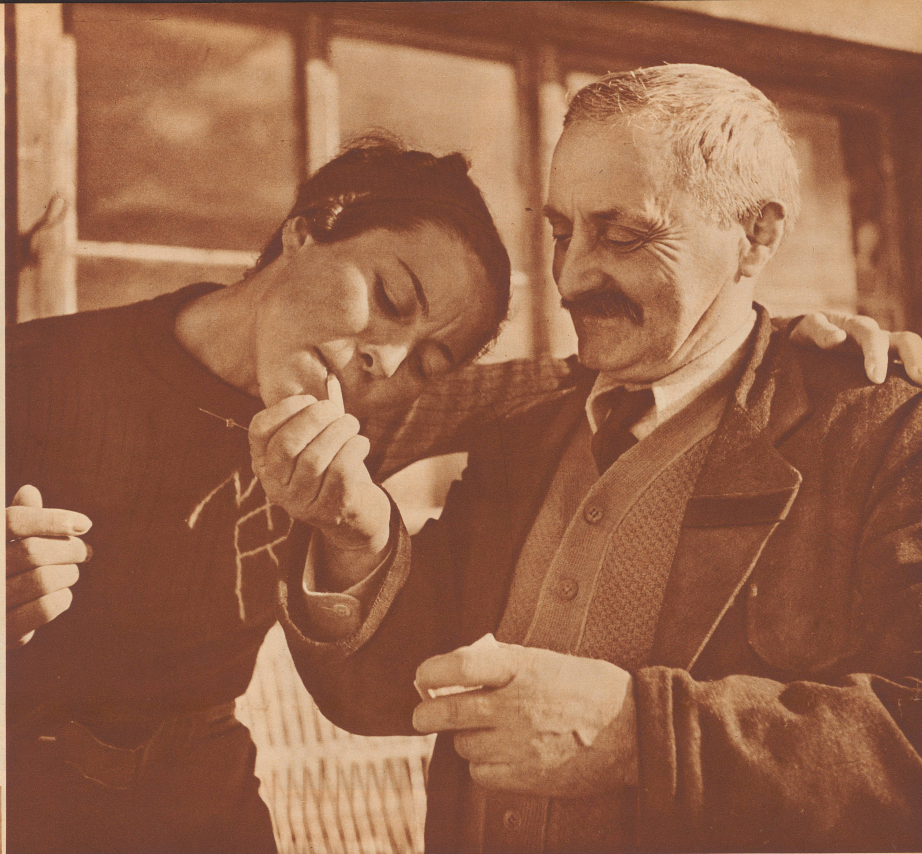
Rechts:
Der Küchenchef
Gaston Humbert mit
18 Dienstjahren.

Er stammt aus La Chaux-de-Fonds. Sticht seit 1917 der Küchenbrigade vor. Er ist der Bruder des Kunstmalers Humbert, hat als Konditor in Montreux begonnen und war vor dem Krieg Chef de Partie im Palace-Hotel St. Moritz. Keine Platte verläßt die Küche ohne seine persönliche Kontrolle. Er arbeitet, so sagt man, nicht ums Geldverdienen, sondern geht im Beruf völlig auf.
18 ans de service. Le chef Gaston Humbert est originaire de La Chaux-de-Fonds. Il a débuté comme pâtissier à Montreux, puis juché au Palace de St. Moritz comme chef-confiseur. Aucun plat ne quitte les cuisines du Carlton sans avoir été l'objet de son contrôle personnel. Comme son frère, le peintre, il ne travaille pas pour de l'argent mais pour l'amour de l'Art.



Links:
Der Maître d'hôtel
Joseph Forzani.

ist eine Autorität in seinem Fach. Wie in St. Moritz üblich, engagiert er seine Leute selbst, die an ihm besonders seine Fachkenntnis, Ruhe und Loyalität schätzen. Er war ursprünglich Italiener, begann 13jährig in London, hat 1915-1917 den Dolomitenkrieg mitgemacht und ist seit 1918 im Carlton-Hotel in St. Moritz tätig.
18 ans de service. Le maître d'hôtel Joseph Forzani est un as dans sa partie. Comme il est d'usage à St. Moritz, c'est lui qui engage son personnel. Italienier - devenu Suisse par la suite - il a fait la campagne de 1915-1917 des Dolomites.



Das Faktotum Dante mit 18 Dienstjahren.

Er kommt aus Como, ist Vater von sieben Kindern, war von Beruf Maurer und hat schon am Bau des Carlton-Hotel mitgearbeitet. Er weiß daher überall genau Bescheid und kennt den Verlauf jeder Röhre und jeder Leitung im Haus. Seine Hauptaufgabe ist die Instandhaltung der Eisbahn. Auch ist er mit Recht stolz darauf, das beste Milcheis von St. Moritz herzustellen. In der Zwischensaison sieht man ihn als Maurer, Maler, Schreiner und Tapezierer die Reparaturen im Hause besorgen.

18 ans de service. L'homme de peine Dante vient de Côme. Il est fils d'une famille de sept enfants. Il a travaillé à la construction de l'hôtel comme maçon et connaît l'emplacement de chaque tuyau, de chaque conduite. Son principal devoir est l'entretien de la patinoire; mais il a pour autre titre de gloire de fournir le meilleur lait glacé de St. Moritz. Pendant la morte-saison, il travaille au Carlton, tout à la fois maçon, peintre, menuisier et tapissier.

STÜTZEN DES HOTELS

Bildbericht von den langjährigen und treuen Helfern im Carlton-Hotel in St. Moritz von Heinz Guggenbühl-Prisma

Die Gäste eines Luxushotels machen große Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Küche und Haus. Das ist sozusagen ihre Pflicht, denn sonst wären sie ja keine richtigen Luxus-Hotelgäste. Es ist ihnen wichtig, daß das Personal des Hotels vom ersten Augenblick an wisse, wen es vor sich hat, es soll Bescheid wissen über Name, Stellung und Gewohnheiten. Gewohnheiten hat jeder, auch der kleinste Mann, Luxusgäste haben erst recht die ihrigen, nach welchen sie nicht lang gefragt zu werden wünschen. Sie wollen sich im Hotel zu Hause fühlen. Das Hotelpersonal muß also über sie Bescheid wissen. So ist es dem Hotel wichtig, treue, zuverlässige und einfühlsame Helfer zu haben. Hier die richtige Wahl zu treffen, ist eine der wesentlichsten und entscheidenden Aufgaben der Direktion.

De bons et loyaux serviteurs, telle est la nécessité première d'un grand hôtel. Ceux du Carlton de St. Moritz réalisent, comme le montrent nos légendes, des modèles du genre.



Die
Chefgouvernante
Fräulein Agnes Huder
mit 32 Dienstjahren.

Sie ist jetzt 72jährig und immer noch rüstig auf ihrem verantwortungsvollen Posten. Stammt aus Santa Maria im Münsstertal, wo sie ein Haus besitzt. Sie hat ihr ganzes Leben gearbeitet, um ihrer Nichte die Ausbildung zur Sängerin zu ermöglichen. Sie erzählt, doch seien die heutigen Schulen gut, aber die Erfahrung im Leben sei viel besser und wichtiger. Sie habe viel erfahren und müsse jetzt nichts mehr lernen. Ihre für das Hotel wertvolle Eigenschaft ist die absolute Zuverlässigkeit, die jegliche Kontrolle erübrige.

32 ans de service. L'intendante en chef, Mlle Agnes Huder, a actuellement 72 ans. Si, comme elle se plaît à le dire, les écoles de la commune d'origine, Santa Maria dans la vallée de Munster, n'étaient point aussi remarquables autrefois qu'elles le sont actuellement, on ne peut lui dénier une grande expérience. Rien n'échappe à son contrôle méticuleux. Toute sa vie elle a travaillé pour permettre à sa nièce de devenir cantatrice.



Der Etagenportier
Gottlieb Bieri geht seit
24 Jahren durch die
Gänge des Hauses.

Ein Berner, der schon seit der Gründung des Hotels Carlton, d. h. seit 24 Jahren, im Hause ist. Auch er genießt das unbeschränkte Vertrauen der Direktion und der Stammgäste, die ihm bei ihrer Ankunft einfach die Schlüssel überreichen und ihm das Auspacken der Koffer und wohnliche Einrichtendes Apartments überlassen. Er kennt den Platz für jedes Ding und weiß um die Lieblingereien des Gastes. Die junge Dame auf dem Bild wird von ihm besonders verwöhnt und das erlauchte väterliche Du läßt den Unangewöhnlichen erraten, daß er schon vor vielen Jahren als ganz kleine Mädchen mit derselben Sorgfalt bedient hat.

24 ans de services. Le garçon d'étage, Gottlieb Bieri, est un vivant témoignage de l'honnêteté suisse. Tous les clients savent qu'on peut lui confier les clefs des bagages et lui demander son aide. Beaucoup le considèrent comme un ami, témoin cette jeune femme. Bieri l'a connue «grande comme ça» et elle n'a jamais voulu qu'il ne cesse de lui dire tu.



Der Barkeeper John mit 18 Dienstjahren.

In Wirklichkeit heißt er Hans Siegrist's Söhne, der jüngere lernt als Kellner Obstgarten in Meisterschwanden, Direktionsmitglied der Wohlen/Meisterschwanden-Bahn, Verwaltungsratsmitglied des Strandbades, Vizepräsident der Dekorations-u. Möbelschneiderei A. G. Er kennt den Platz für jedes Ding und weiß um die Lieblingereien des Gastes. Die junge Dame auf dem Bild wird von ihm besonders verwöhnt und das erlauchte väterliche Du läßt den Unangewöhnlichen erraten, daß er schon vor vielen Jahren als ganz kleine Mädchen mit derselben Sorgfalt bedient hat.
18 ans au même «abreuvoir». John, le barman chef qui ressemble un peu à Litsinow (au physique s'entend), a commencé sa carrière de la «lin Swooy d'Assion», au Palace de enfants, dont le plus jeune est chargé à Meisterschwanden et de l'administration de la plage, vice-président des ateliers de tissage et de décoration pour en revenir au bar. Président et fondateur de l'Union Suisse des Barman.



Der Chefcongierge
Toriani arbeitet 24 Jahre
unter gleicher Direktion.

Ein exponierter Posten, der wohl instände ist, auch die stärksten Nerven zu brechen. Er entstammt einer alten Bivianer Familie und begann 16jährig als Liftboy im Kulm-Hotel St. Moritz. Von morgens 7 Uhr bis 11 Uhr nachts ist er im Carlton ununterbrochen beschäftigt mit Telefon, Auskünften, Postverteilung etc.
24 ans aux renseignements. Le concierge Toriani appartient à une vieille famille de Bivio. Il a débuté à l'âge de 16 ans comme liftier au Kulm de St. Moritz. Puis il fit son «tour d'Europe» à Londres, Salomaggiore, Rome, Milan. Depuis 1913 il travaille au Carlton, le soir chaque jour à 7 heures et couché à 2.