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: 30.11.2025

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

Der Küchenchef Gaston Humbert mit 18 Dienstiahren.

Er stammt aus La Chaux-de-Fonds. Steht seit 1917 der Fonds. Steht 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 ver-läßt die Küche ohne seine persönliche Kontrolle. Er arbeitet, so sagt man, nicht ums Geldwreichene, sondern geht im Beruf völlig auf. 18 ans de service. Le chef Gaston Humbert est origi-naire de LaChaux-de-Fonds. Il a débuté comme pâtissier à Montreux, puis fut en-gagé au Place de St-Moritz gage au Place ae 31-moritz comme chef-confiseur. Au-cun plat ne quitte les cui-sines 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.

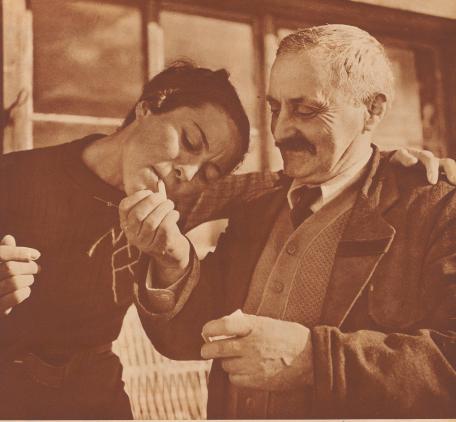


Links:

Der Maître d'hôtel Joseph Forzani.

Fach. Wie in St. Moritz üblich, engagiert er seine Leute selbst, die an ihm besonders seine Fachkennt-nis, Ruhe und Loyalität schätzen. Er war ursprüng-lich Italiener, begann 13jährig in London, hat 1915–1917 den Dolomiten-terier mitgenacht und ist krieg 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. Italien – devenu Suisse par la suite e il a fait la



STÜTZEN DES HOTELS

Bildbericht von den langjährigen und treuen Helfern im Carlton-Hotel in St. Moritz von Heinz Guggenb ühl-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 einfühlende 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 Frl. Agnes Huder mit 32 Dienstjahren.

solute Luveriassignet, due jegisole kontroue eruorgi.
22 am sile service. L'intendame en obej, Mile Agnès Huder, a actuellement 72 am; Si, comme elle se plait à le dire, les écoles de sa commune d'origine, Sarta Maria dara la valle de Mantser, n'étatent point aussi remarquiables autrejois qu'elles le sont actuellement, on ne puut lui dévire mue grande expérience. Rien n'échappe à son contrôle méticuleux. Toute sa vie elle a travaillé pour permettre à a mièce de devoiri contaitée.



Der Etagenportier Gottfr. Bieri geht seit Gänge des Hauses. Ein Berner, der schon seit

Ein Berner, der schon seit der Gründung des Ho-tels Carlton, d. h. seit 24 Jahren, im Hause ist. Auch er genießt das un-beschränkte Vertrauen der Direktion und der Stammgäste, die ihm bei ihrer Ankunft einfach

24 ans de services. Le garçon d'étage, Gottlieb Bieri, est un vivant témoignage de l'honnêteté suisse. Tous les clients suvent qu'on peut lui confer les clejs des bagages et lui demander son aide. Beaucoup le considèrent comme un ami, témoin cette jeune Jemme. 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 Segrift und begann seine Aufbahn 1983 in England in Brighton, ist verheiratet und hat zwei Söhne, der jüngere lent als Kellner im gleichen Hotel. In der Zwischenssion betorge Vater Siegrist sein Haus und seinen Dostgatten in Meistenchwanden, Außer seinem Baman-Landwirbertur ist er Kirchegustversalter in Meistenchwanden, Direktionsmitglied der Wohlen-Mei sterndwanden-fahln, Verwältungsraumitglied des Strandbades, Vizepräsident der Dekortons un Mohlenfrechen der Meistenchwanden, nicht zuletz Gründer und Früsiden der Schweie. Barkeper Unten.

korations u. Mobelstoftweberei A. Gi necessissississississis nine zuietti Grunder una trasaent der Schweiz. Batteeper Union. Batt us mines drieneois; a John le barman ohe qila vissemble un peu a Liticinno (an apphique viented), a commence dans la carrière de la «lin onade» en 1908. Il a travaillé à Brighton, au Manbattan de New-York, au Sevoy d'Arsonan, au Palace de Montreux. Au evivil, sobm se nomme Ham Siegrit, il et inmit et prés de deux enfants, dont le plus jeune tri ouille au Carlton comme garçon. Propriétaire et agriculteur, il cumule nombre de charge; à distiernéouvanden et de comme de la control de la

Das Faktotum Dante mit 18 Dienstiahren.

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 stolk daranft, das betet Mildheis von St. Moritz herzustellen. In der Zwischenssison 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 et l'entretien de la patinoire ; mais il a pour autre thre de gloire de Journi le meilleur lait glacé de St-Moritz. Pendant la morte-saion, il travaille au Carlton, tout à la fois macon, peintre, mensière et apsiire.



Der Chefconcierge Toriani arbeitet 24 Jahre unter gleicher Direktion.

Ein exponierter Posten, der wohl imstande ist, auch die stärksten Nerven zu brechen. Er entstammt einer alten Bivianer 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 Carl-ton ununterbrochen beschäftigt mit Telefon, Auskünften, Postverteilung etc.

Verteuung etc.
24 ans aux renseignements. Le
concierge Toriani appartient
à une veielle jamille de Bivio.
Il a débuté à l'âge de 16 ans
comme lifter au Kulm de
St-Moritz. Puis il fit son etour
d'Europe à Londres, Salommaggiore, Rome, Milan, Depuis 1913 il travaille au Carlton, levé chaque jour à' heures et coudé à 23.