

Die Erziehung zum Hotelier

Autor(en): **Rössler, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **16 (1907)**

Heft 41

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-523133>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

N^o 41.

Abonnement

Für die Schweiz

1 Monat Fr. 1.25
2 Monate „ 2.50
3 Monate „ 3.75
6 Monate „ 6.—
12 Monate „ 10.—

Für das Ausland:

(inkl. Portoschlag)
1 Monat Fr. 1.60
2 Monate „ 3.20
3 Monate „ 4.50
6 Monate „ 8.50
12 Monate „ 15.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

8 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. — Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 4 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.



N^o 41.

Abonnements

Pour la Suisse:

1 mois . Fr. 1.25
2 mois „ 2.50
3 mois „ 3.75
6 mois „ 6.—
12 mois „ 10.—

Pour l'Étranger:

(inclus frais de port)
1 mois . Fr. 1.60
2 mois „ 3.20
3 mois „ 4.50
6 mois „ 8.50
12 mois „ 15.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

8 Cts. par millimètre-ligne ou son espace, RABAIS en cas de réimpression de la même annonce.

Les Sociétaires payent 4 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Organ und Eigentum des
Schweizer Hotelier-Vereins.

16. Jahrgang | 16^{me} Année

Erscheint Samstags.
Paraît le Samedi.

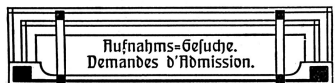
Organe et Propriété de la
Société Suisse des Hôteliers.

Redaktion und Expedition: St. Jakobstrasse No. 11, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: St. Jakobstrasse No. 11, Bâle.

Inseraten-Annahme nur durch die Expedition dieses Blattes und die „Union-Reklame“ in Luzern — Les annonces ne sont acceptées que par l'admin. de ce journal et l'„Union-Réclame“ à Lucerne

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; Th. Geiser; G. A. Berlinger. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Siehe Warnungstafel!



Herr Ulrich Brunner, Hotel Brunner, in Wengen. 80

Patent: HH. Gebr. Seiler, Kleine Scheidegg, und U. Brunner, z. Kreuz, Wengen.

Herr Jos. Habermacher, Hotel Brünig, Luzern. 50

Patent: HH. E. Spillmann, Hotel du Lac, und Alb. Riedweg, Hotel Viktoria und Engl. Hof, beide in Luzern.

Wenn innert 14 Tagen keine Einsprüche erhoben werden, gelten obige Aufnahmesuche als genehmigt.

Si d'ici 15 jours il n'est pas fait d'opposition, les demandes d'admission ci-dessus sont acceptées.

An die tit. Mitglieder

und Abonnenten, die zwischen den Winter über ihren Wohnort wechseln, richten wir hiermit die höfliche Bitte, uns rechtzeitig Ihre Abreise anzuzeigen, damit die Aenderungen in der Spedition des Vereinsorgans vorgenommen werden können und der regelmässige Erhalt desselben keinen Unterbruch erleidet.

Die Expedition.

MM. les Sociétaires

et abonnés qui, pendant l'hiver, changent leur domicile, sont priés d'aviser à temps notre bureau de leur départ, afin d'éviter des irrégularités dans l'expédition de l'organe social.

L'Administration.

Zu gunsten des Tschumifonds der Fachschule

sind eingegangen und werden hiemit quittiert und bestens verdankt:

Von Herrn Th. White, Hotel des Alpes et Anglet, Vevay, 2 Antischelme. 200 Fr.

Der Kassier des Tschumi-Fonds:

J. Boller, Hotel Victoria, Zürich.

Die Erziehung zum Hotelier.

An der 36. Generalversammlung des Internationalen Hoteliervereins, welche am 24. Sept. letzthin zu Lübeck stattfand, hat Herr A. Rössler vom Holland-Hotel in Baden-Baden die Anwesenden mit einem Referat über „Das Erziehungswesen im Hotelwesen“ erfreut. Wir entnehmen diesem Referat, das in der „Wochen-schrift“ in extenso erschienen ist, folgende Stellen:

„Das Hotelwesen hat die gleiche Entwicklung durchgemacht, wie alle anderen Gewerbe: alles drängt zum maschinenmässigen Grossbetrieb und zur Vergesellschaftung. Das schöne patriarchalische Verhältnis zwischen Prinzipal und Angestellten musste unter diesen Umständen notleiden, ja fast ganz aufhören. Und damit ist den Bediensteten die fortwährende persönliche Sorge für ihr geistiges und leibliches Wohl und ganz besonders für ihre Erziehung verloren gegangen. Namentlich in den grossen Städten sah ich die jugendliche Hotelangestellte vollständig verlassen, oft den Einflüssen der schlimmsten Elemente preisgegeben. Die schlimmsten Augenblicke waren wohl Ende der 70er Jahre des vergangenen Jahrhunderts. Aber,

wie jede Krankheit ihr Heilmittel in sich trägt, so führte auch die Grosszügigkeit zur Vergesellschaftung der Betriebe, zu gleicher Organisation der Hilfe: Gesellschaften, Genossenschaften und Vereine traten an die Stelle der Einzelperson. Staatliche Fürsorge und Privatvereine wetteiferten auf diesem Gebiet, um den Hotelangestellten die Härte des Daseinskampfes zu mildern. Sie widmeten der Ruhezeitverordnung, dem Kranken- und Unfallwesen, dem Pensions- und Konzeptionswesen die schärfste Beobachtung. Speziell die Erziehung bildet eine wichtige Frage und die Kommission des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins, die mit der Prüfung dieses Gegenstandes betraut wurde, kam zu der Ansicht, dass an Stelle der leider fast gänzlich verschwundenen Ausbildung durch den selbsttätigen Hotelier die Fachschule treten müsse.

Die Geschichte der beruflichen Erziehung im Hotelwesen deckt sich in Wirklichkeit mit der Hotellerie überhaupt und nichts ist interessanter als ein Blick auf die Entwicklung des up-to-date-Hotel aus dem Khan und der Karawanserei: wie diese Maisons garnies, wo man zu Fuss und zu Pferde, zu Esel und Kamel logiert und wo „Familien Kaffee kochen können“, waren, als Joseph und Maria nach Bethlehem kamen, so sind sie auch heute noch, aber dicht daneben, erheben sich die Shepherd, Continental, Menahouse und Hotels. Der Mann, der die Verrechnung und die Ordnung zu handhaben hatte in einer solchen Anstalt am Wüstenrand oder auf einer Oase, wo viele Hunderte von Menschen und Tieren täglich aus- und eingingen, muss doch auch einen grossen „Fachunterricht“ mit Schwert und Speer genossen haben: selbst der einfachste Wirtschaftsbetrieb im embryonalen Ur-Hotel will gelernt sein, wenn auch nach unserer festen Überzeugung der wirkliche Hotelier, wie der wahre Dichter — geboren wird. Schon ganz andere Ansprüche an „Schule“ setzte das Management eines Kaiserlichen römischen Posthauses voraus. Der Besitzer (stularius) dieses wahren „Hotel Imperial“, mansio genannt, hatte es nicht leicht, wie wir sehen werden:

War es dunkel geworden und der über das ganze römische Reich ausgebreitete optische Telegraph, dessen Stationen wir als „römische Warttürme“ anzusprechen gewohnt sind, begann seine Feuerzeichen zu geben, dann hiess es aufpassen. Kam mit dem damaligen Hotel-Code eine Bestellung für den Legaten, einen Gesandten oder Grossen des Reichs, so musste die bill of fare, die im diploma tractorium, dem offiziellen Geleitsbrief, genau verzeichnet war, zugerüstet werden. Es waren vorschriftsmässig zu liefern: Relaispferde, Brot, Wein, Bier, Speck, frisches Rind- und Schweinefleisch, Spanferkel, Hühner, Lämmer, Gänse, Fasanen, Hühner, Speise- und Lampenöl, Honig, Essig, Kümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimmt, Mastix-Körner, Datteln, Pistazien, Mandeln, Wachs, Salz, Heu, Hafer, Stroh und selbstverständlich eine sehr komfortable Wohnung. Es bedurfte gewiss einiger kaufmännischer Ausbildung, ganz abgesehen von verwaltungstechnischen Fähigkeiten, alle diese teilweise exotischen Waren stets vorrätig und frisch zu halten, die Bezugsquellen zu kennen und mit der Provinzial- oder Zentralverwaltung in Rom zu verrechnen. Denn die römische Buchhaltung war, wie wir aus R. Beigel, Rechnungswesen und Buchführung der Römer, wissen, äusserst genau: alles musste über Kassenbuch und Journal im Hauptbuch — Codex accepti et expensi — erscheinen; Zensoren und Quästoren übten scharfe Kontrolle.

Neben dem Hotelier oder Direktor musste auch noch fachmännisch geschultes Personal in grosser Zahl vorhanden sein, ist es doch gewiss, dass der im Auto eintreffende amerikanische

Milliardär und Zeitgenosse ein armseliger Waisenknabe ist im Vergleich mit den Römern der Kaiserzeit. Schon vor 2000 Jahren verlangten sie ihr „Appartement mit Bad“ — die Ausgrabungen beweisen, dass überall die Bäder vorhanden waren, ingleichen die Zentraldampfheizung, tief im germanischen Urwald. Sie verlangten aber noch mehr: Masseure, Künstler für Fuss- und Handpflege — auf „deutsch“: pédicure und manucure — mussten den Körper in standesgemässer Verfassung erhalten. Seife aus Wiesbaden, „der Stadt der Mattismatriker“ (Martial Epigramme) und Salben und Wohlgerüche vom Dominus Cosmus, dem römischen Pinaud oder Houbigand, wurden in Mengen verbraucht; besondere Sorgfalt erforderte die Enthaarung und Politure des Schienbeines (Juvenal Satiren). Auch für germanische Kellnerjungen, syrische Zimmerjungen und jüdische Hausknechte (die beiden letzteren nach Cicero: „zur Sklaverei geborene Nationen“) gab's Arbeit in Hülle und Fülle, Sandalen und Sommerstiefel (Aestival, daher unser Wort Stiefel), und die Soldatenschuhe (Caracalla, Spitzname des gleichnamigen Kaisers) mussten geputzt und gewischt und die Kleider — Tuniken und Stolen — feinst gefaltet und in die Kleiderpresse gesteckt werden, damit zum Korso und Diner die Bügelfalten vorschriftsmässig vorhanden. Ganz besondere Sorgfalt wurde dem Küchendienst gewidmet: tüchtige Maîtres d'hôtel, Küchenchefs und Oberkellner wurden bezahlt, wie Statthalter ganzer Provinzen. Diese Leute hatten ihre Kenntnisse nicht auf der Strasse auflesen; es gab Lehrmeister und Fachschulen der Kochkunst. Wir lesen bei Juvenal (Sat. V. 120 ff.): „Damit Dein Aeger nicht nachlässt, sieh! Dir noch den tanzenden Oberkellner an und den Vorschneider, der mit geübter Hand das Messer durch die Luft fliegen lässt und alle Kunststückchen seines Meisters nachmacht.“ — Ferner (Sat. XI, 135 ff.): „Du wirst bei mir nicht den besten Schüler des geschickten Trypheros, von dessen Schule das ganze Quartier der Suburra wiederhallt, — als Vorschneider finden. . . Mein junger Oberkellner kann Dir wohl einen Happen Fleisch schneiden, aber ein Rehfließ geschickt abheben oder einen Flügel von einem Perlhuhn (pintade) kunstgerecht auslösen — das kann er nicht.“ Wir haben also hier vielleicht das erste Zeugnis von regelrechten Fachschulen, wenn uns nicht Babel und Bibel eines besseren belehren.

Wer das diploma tractorium nicht hatte, der musste mit einem sogenannten Diversorium vorlieb nehmen; immerhin noch recht respectable Anstalten, wenn man bedenkt, dass Gäste wie Calpurnius u. a. ihr ganzes Geschirr in schwerem Gold haben mitbrachten, und Lucilius sich beschwerte, weil er mal keine Austern und Spargel bekommen konnte. Wenn man hier sicherlich noch recht anspruchsvoll an fachmännische Ausbildung sein konnte, so hatten die „Ceditiae“ gewiss, trotz ihrer feinen Kundschaft von griechischen Gesandten, Personal, das mehr auf gute Behandlung, als auf hohen Lohn sah: da logierte man nämlich nach dem „american plan“ für eine Denisse = 1/2, Obolus = 2 1/2 Pfennig = 3 Centimes täglich. Wenn die Leute von den Fleischpreisen 1900 Jahre später hörten! —

Die unterste Stufe des Wirtsgewerbes nahm damals, genau wie heute, die Kneipe — caupona — ein; genau wie heute war sie die beliebteste, wenn sie Damenbedienung hatte. Hier fand man spirituelle Tänzerinnen aus Gades (Cadix); die Wirtnen zogen Männerkleider an und trugen die kokette kleine syrische Mitra — merkwürdigerweise noch die Tracht der Bischöfe — sagten wahr und brauten Liebesränke, betrieben auch sonst „Nebengeschäfte“, ohne sich bei den Aedilen einschreiben zu lassen. Man entrüstete

sich stillos darüber, — zog die Toga über das Haupt, um nicht gleich erkannt zu sein und ging hin, um kleine und grosse Orgien zu feiern — in Zivil natürlich, wie heute. Wir finden die Honoratioren und sog. „besseren Herren“ mit Vorliebe in diesen Lokalen — fast hätten wir gesagt: „genau wie heute“.

Die Klosterstadien des Mittelalters (denn über das Hotelwesen der Alemannen verlautet nichts) namentlich auf dem Wege nach Italien, sind die Vorläufer unserer modernen Grosshotels mit dem musterhaftesten, peinlichst geordneten und bis ins kleinste organisierten Betrieb. Die Mönche, die neben den Wissenschaften höherer Ordnung auch die technischen und praktischen Fächer, als Architektur, Obst-, Gemüse-, Weinbau, Kellerwirtschaft usw. betrieben, haben sicherlich auch das Kochen, Servieren, wirtschaftliches Rechnen usw. systematisch gelehrt, so dass in den alten Archiven, wie z. B. in St. Gallen, noch manche Vorschrift über diesen Fachunterricht schlummern dürfte. Auch die herberga — die Herberge, war, wie ihr Name schon sagt, ursprünglich ein „Hotel“ von grössten Dimensionen. Waren auch die Einrichtungen, wie wir aus dem Nibelungenlied, für spätere Zeiten aus Erasmus von Rotterdam, dem Rollwagenbüchlein u. a. ersehen, sehr einfach, so musste man die Abseesung und Einquartierung von Hunderten von Menschen und Pferden doch verstehen und namentlich auch verrechnen, sonst war man selbst in Mittelalter bald „mit seinem Latein zu Ende.“ — Was für eine Buchhaltung mag wohl der Wirt bei der Kirche St. Martin de Chateauf in der Nähe von Macon geführt haben, der während der Hungersnot ums Jahr 1000 nach Chr. viele von seinen Gästen getötet hat und verspeisen liess? In seiner Speisekammer fand man 84 menschliche Schädel vor, deren Besitzer gewiss in keinem Fremdenbuch gestanden. Dafür wurde er aber auch am langsamen Feuer geröstet und verbrannt, wie uns der gelehrte Mönch von Cluny, Rudolph Glaber berichtet, mit dem Zusatz, dass er selbst dabei war. (Schluss folgt).

Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzer-Vereins in Lübeck.

Die diesjährige, 36. Generalversammlung des Internationalen Hotelbesitzervereins, fand Dienstag den 24. September in der alten Hansestadt Lübeck statt.

Anwesend waren ca. 135 Mitglieder aus allen Ländern Europas. Der Vorsitzende, Herr Otto Hoyer aus Köln, eröffnete die Verhandlungen mit einem Willkommensgruss und einem Rückblick auf die Geschichte des Vereins. Aus seinen Mitteilungen möge folgendes hervorgehoben werden: Am 20. Mai 1882 wurde unter dem Vorsitz des Herrn Otto Caraccioli im Hotel Fürstberg zu Remagen der Beschluss gefasst, den Verein von da ab Internationaler [Verein der Gasthofbesitzer zu benennen. Damals betrug die Mitgliederzahl 312, das Vereinsvermögen 3283 Mk. Heute zählt der Verein 1540 Mitglieder und bezieht sich das Vereinsvermögen auf annähernd 190,000 Mk. Die wachsende Betätigung des Vereins auf volkswirtschaftlichem Gebiete und seine Mitarbeit an den sozialen Aufgaben unserer Zeit liessen die Errichtung einer volkswirtschaftlichen Abteilung als ein dringendes Bedürfnis erkennen, weshalb diese denn auch mit Beginn des laufenden Jahres erfolgt ist. Im verflochtenen Jahre ist der Frage der Ausbildung der Hotelgehilfen das ganze