

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 20

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Erscheint
♦ ♦ Samstags

Paraissant
♦ ♦ le Samedi

Abonnement:

Für die Schweiz:
12 Monate Fr. 5.—
6 Monate „ 3.—
3 Monate „ 2.—

Für das Ausland:
12 Monate Fr. 7.50
6 Monate „ 4.50
3 Monate „ 3.—

Vereinsmitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

20 Cts. per 1 spatige Petitzeile od. deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechenden Rabatt.

Vereinsmitglieder bezahlen die Hälfte.



Abonnements:

Pour la Suisse:
12 mois Fr. 5.—
6 mois „ 3.—
3 mois „ 2.—

Pour l'Étranger:
12 mois Fr. 7.50
6 mois „ 4.50
3 mois „ 3.—

Les Sociétaires reçoivent l'organe gratuitement.

Annonces:

20 Cts. pour la petite ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce.

Les Sociétaires payent moitié prix.

Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins

6. Jahrgang | 6^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hoteliers

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel. * TÉLÉPHONE 2406. * Rédaction et Administration: Rue des Etoiles No 21, Bâle.

Schweizer und Tiroler Gaststätten.

Ueber dieses Thema berichtet Herr Dr. Max Vogel in längerem Artikel in der „Bozener Zeitung“ am 20. März und entnehmen wir demselben folgende bemerkenswerte Einzelheiten:

„Wenn ein älterer Bruder in der Schule vorwärts kommt oder in seiner Laufbahn nicht nur auf Grund guter Veranlagung, sondern mehr noch durch eigene Thätigkeit und Tüchtigkeit Erfolge erzielt, so wird er den jüngeren Geschwistern als Vorbild hingestellt und zur Nachahmung empfohlen.“

Zwecks Hebung des Fremdenverkehrs haben die Förderer desselben im schönen Tirol immer und immer wieder mit Nachdruck und nicht ohne Berechtigung auf das Beispiel der Schweiz hingewiesen.

Wir wollen einmal hier verschiedene angenehm berührende Einrichtungen im Schweizer Verkehrs-wesen aussser Acht lassen, so die guten Anschlüsse bei Bahnen und Posten, die wahrhaft amerikanische Leichtigkeit und Bequemlichkeit der Packetbeförderung im Lande bei grosser Sicherheit und Billigkeit, und wenden uns vornehmlich den Unterkunftsverhältnissen zu, welche neben dem Reiz einer Gegend doch immer in erster Linie Zugskraft ausüben und gesteigerten Fremdenverkehr bedingten.

Konnte man vor noch nicht vergessener Zeit die Mehrzahl der Gasthöfe Tirols, namentlich an kleineren Orten, mit dem Motto: „Schlecht und billig“ charakterisieren, so ist jetzt Dank der Einwirkung durch die Presse, sowie der zielbewussten praktischen Belehrung und Anleitung, welche alpinistische, Orts- und Verschönerungsvereine, vor allem aber der Landesverband für Fremdenverkehr in Tirol gaben, allmählig eine völlige Umgestaltung zur Durchführung gelangt. Man kann nunmehr getrost sagen: Im wesentlichen sind die Gaststätten in Tirol gut und billig, wenn auch häufig einfach.

Gerade solche einfache und doch gute Gasthöfe liegen in Tirol noch an der Strasse, in der Schweiz schon minder, da muss man nach ihnen suchen. Wenn primitiv gleichbedeutend mit „unentweilt“ gelten darf, aber der Sinn für das, was der Fremde auch in herrlicher Naturumgebung unbedingt braucht, dem Wirth nicht abgeht, so möchten wir fast bedauern, dass mit dem wachsenden Fremdenverkehr auch in Tirol solche einfache Gaststätten an hervorragend schönen Punkten mehr und mehr verschwinden. Das Althergebrachte hat meist auch das Solide an und in sich, das Neueingeführte das Verfeinernde aber auch das Verkleinernde. In Valzeina, in Thusis, aber auch in Poschiavo oder in Silvaplana erhält der Reisende noch für 1 Fr. ein echtes altes Schweizerfrühstück, nämlich verschiedenes Gebäck, Butter, Honig, Gelée à discrétion neben dem Getränk, während in den feinen Hotels im Oberengadin und der Schweiz überhaupt 1 Fr. 50 Cts. für ein Frühstück gefordert wird, das den Käse vermissen lässt, die Butter in den bekannten zugemessenen Aussteckkügelchen und meist nur eine Gebäcksorte aufweist, ferner einen Honig bietet, der kaum die Wein-geistprobe bestehen dürfte und im günstigen Falle von Edelkastanien herrühren soll.

Nebenbei gesagt: die Chocolate ist fast überall das beste, der Kaffee das bedenkenlichste im Getränk im Schweizer Dreigestirn: Kaffee-Chocolate-Thee; um etwas Exquisites von Kaffee zu bekommen, muss man schon in ein Musterhotel geraten, dann darf man aber auch 40 Cts. für einen „kleinen Schwarzen“ bezahlen. In Gasthöfen wie den oben aufgeführten, da gibt es auch noch die grossen Portionen, die eigentlich gar nicht mehr für den Magen des heutigen Genussmenschen passen. Es soll aber gesagt sein,

dass auch in den feinen Hotels der Schweiz die einzelnen hochberechneten Portionen der Fleischspeisen meist genügend sind für zwei mässige Esser, während einer bei Table d'hôte immer besser wegkommt, zumal auch Gemüse unverhältnismässig teuer wird. Das aber ist in feinen Häusern in Tirol und im Salzburgerischen gerade so und könnte doch anders sein. Frische Gemüse sind im Hochgebirge und an vielen Sommerfrischorten selten, schwer zu beschaffen und deshalb hoch im Preise; die als Ersatz dienenden eingemachten oder konservierten Gemüse sind zwar bequem, aber noch viel kostspieliger. Würden die Herren Gasthalter bezw. die Herren Chefs (dirigierender Koch), sich die Mühe nehmen, die Gemüsepräserven, die getrockneten Gemüse, in ihrer jetzigen Güte zu würdigen, so könnten sie bei Wahrung ihres Vorteils immer noch dem Gaste ein Gemüse bieten, das dieser bei guter Zubereitung nicht von frischem unterscheiden kann. So weit ist man aber bis jetzt weder in der Schweiz noch in Tirol und, um den übrigen Zäuspeisen in der Berechnung es nicht allzu sehr nachzutun, muss die Kartoffel vieler Orten den Preissprung mitmachen. Armer Vegetarianer, wie wird es dir, wenn du reisen willst und nicht reich bist oder nicht bloss von Brot und selbst mitgebrachtem Obst leben willst! Allein auch der Oesterreicher und der Süddeutsche, die nicht Liebhaber des Table d'hôte-Essens sind, aber gemischte Kost lieben, würden viel weniger von ihrer Gewohnheit abzuweichen brauchen, wenn die zubereiteten, auf der Speisekarte bezeichneten Gemüse nicht so sehr teuer bezahlt werden müssten. Uebrigens führt das Schweizer Déjeuner, das nach französisch-englischer Sitte des Mittags gereicht wird, häufig Kartoffel als einzige Beilage zum Fleisch auf, meist dagegen nach einem warmen Gericht kalten Braten mit Salat, Mayonnaise, oder gar, wie wir dies in einem der feinsten Hotels erlebten, mit Mayonnaise und süssem Kompot. Nun, man gewöhnt sich an alles und wundert sich auch nicht, wenn der Wiener des Abends süsse Torte verspeist und dazu bitteres Pilsener Bier trinkt. In den Tiroler wie in den österreichischen Gasthöfen überhaupt sind zum Entzücken der Damen die Mehlspeisen oder süssen Speisen eine hervorragende Spezialität, die von besonderen Köchinnen, den sogenannten Mehlspeis-Köchinnen, in jedem grösseren Hause zubereitet werden. Zwei bis drei warme Mehlspeisen kann man auf der Tageskarte jedes grösseren Restaurants finden zur beliebigen Auswahl neben einer Reihe kalter süsster Speisen (Crèmes, Torten etc.). Weniger aber als in der Schweiz ist in Tirol gebräuchlich, an der Table d'hôte zweimal des Tages ein süssem Nachgericht zu bringen; dies geschieht gewöhnlich nur beim Diner, nicht aber beim Déjeuner oder Souper. Ob wohl die Sitte, dass das Sonntags- oder Donnerstags-Menü an Kurorten, Sommerfrischen etc. besonders hervorragend ist und meist Fischfang und Gefrorenes bringt, auch von der Schweiz nach Tirol herübergekommen ist? Thatsächlich gilt die Beschaffenheit des Diners am Sonnabend oder Montag, zwei vernachlässigten Tagen, in einer Schweizer oder Tiroler Gaststätte den besten Prüfstein ab für die Zusammensetzung des Speisezettels und für Art, Wert und Qualität der Durchschnittsbeköstigung. Probe essen sollte man möglichst an diesen Tagen. In einem „Grand Hôtel“ des Oberengadins, das seine 300 Zimmer im Sommer voll besetzt hat, wird jetzt dem an den gemeinschaftlichen Mahlzeiten Teilnehmenden ein Zettel mit Vordruck hingelegt, auf dem er die Sorte Wein, welche er trinken will, sowie seine Zimmer-Nummer, falls er Bewohner des Hauses ist, bemerkt, eine gewisse praktische Gepflogenheit. Uebrigens wundert sich

in der Schweiz kein Mensch, ja nicht einmal der Kellner, wenn der Gast weder Wein noch Bier trinkt; wir sagen Bier, weil bei dem üblichen Preis von 1 Fr. 50 Cts. für Exportbier der Gerstensaft im feinsten Hotel tafelfähig ist. Also, man wundert sich nicht und zwar einfach deshalb, weil es an und für sich in der Schweiz mehr Absolutisten als in Tirol und dann gar viele Engländer gibt, die einfach kalt lächelnd nur kaltes Wasser zum Essen trinken. Sollte die Kellnerin-Bedienung vielleicht nach dem Muster von Tirol in der Schweiz festen Fuss gefasst haben und Entgegenkommen und gefälliges Benehmen bei Wirt und Personal, das in der Schweiz häufig zu wünschen übrig lassen soll, im letzten Jahre zum Teil auf Rechnung des schlechten Wetters gesetzt werden müssen? Thatsache ist, dass jetzt, z. B. in Oberengadin, der typische frackbeschwänzte Kellner der Schweiz bedeutend in der Minderheit ist gegenüber den weiblichen aufwartenden Schönen (und Nichtschönen!) und dass diese sich namentlich in Davos, häufig aus Tirol rekrutieren. Bereitwilligkeit auf berechtigte Wünsche und Anforderungen des Gastes einzugehen, ja wirkliche Lebenswürdigkeit fanden wir in der vergangenen Hochsaison, ferner überall, wo wir auch im Kanton Graubünden vorsprachen.

Allerorten, selbst in kleinen Sommerfrischen, findet man im Nachbarland ausreichende, ja fast kostbare Bibliotheken, nicht nur mit leichterem belletrischer Lektüre, sondern auch mit klassischen Werken und vor allem mit beschreibenden, vielfach illustrierten Schilderungen von Land und Gegend. Gleiche Photographie-Albums liegen weiter in geräumigen Lesezimmern auf, in denen auch Briefbogen mit Abbildungen des Hauses und Firmendruck auf den Couverts stets gratis zur Disposition des Gastes stehen. In dieser Beziehung sieht es in den Tiroler Sommerfrischen meist noch sehr windig aus. Der Schweizer weiss eben, dass bei anhaltend schlechtem Wetter ein gut ausgestattetes Lese- und Schreibzimmer manchen Gast, der sonst vor langer Weile das Weiße suchen würde, noch eben festzuhalten vermag, er weiss auch, dass Briefbogen und Couvert mit Vordruck und Bild eine ausgezeichnete Reklame sind.

Auch an Bahnhöfen, ja überall, wo ein schöngelagerter Bahnhof sich befindet, wird man an besonders auffälligen Stellen Automaten sehen, welche gegen Einwurf von 20 Cts. ein hübsches Bild des Gasthofes, des Ortes oder einer hervorragenden Sehenswürdigkeit liefern.

Wenn die Prachthotels der Hauptstadt und der grossen Kurorte Tirols in der Schweiz hauptsächlich ihre Muster hielten, so besitzt auch das österreichische Alpenland in Unterkunftsstellen sowohl für den anspruchslosen Touristen als für den verwöhnten Reisenden zwei Spezialitäten, in denen gewiss eine Nachahmung da drüben nicht unangebracht wäre. Wie dürftig sind die Schutzhütten der Schweiz im Vergleich zu den Unterkunfshütten des Deutschen und Oesterreichischen Alpenvereins beschaffen, meist wahrhaft behaglichen Häusern.

Welchen Fortschritt für bemittelte und den Komfort liebende Sommerfrischer und Gebirgsfahrer bahnten nicht ferner die grossartig angelegten Riensbauten an, welche dem Vereine für Alpenhotels in Tirol ihre Entstehung verdanken und in Sulden, dann in Trafoi und am Karersee schon bei ihrer Eröffnung von Gästen aus allen Ländern Europas förmlich belagert wurden. Wir sagen, sie bahnen einen Fortschritt an, weil sie dem Schweizer Pracht- oder Palasthotelbau zwar die Solidität entlehnten, aber den in einsamer, hehrer Gebirgsnatur wahrhaft überflüssigen Luxus möglichst vermieden. Wir werden es noch erleben, dass, wie gesagt, diese neuen Tiroler