

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 22

Artikel: Zur Reform der Hotelküche
Autor: Oberst, V.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-522624>

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: 16.03.2025

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

**Aufnahms-Gefuche.
Demandes d'Admission.**

Herr Otto Frey, Direktor des Hotel Baslerhof, Basel. 40
 Paten: Herren J. Anslor, Hotel Adler, Solothurn, und Jules Decasper, Pension des Chalets, Champéry.
 Herr J. Häcki, Besitzer des Hotel Balances-Bellevue, Luzern 140
 Paten: Herren Ad. Zähringer und G. Muth, Hotel Bristol, Luzern.
 Herr Aug. F. Denner, Direktor des Hotel Germania & Drossel, Brunnen (persönliches Mitglied).
 Paten: Herren J. Aufdermaur, Hotel Germania, Brunnen, und Ambros Eberle, Hotel Frohnalp, Morschach.

*** Adis. ***

Am 1. ds. sind an die Mitglieder der Jahresbericht, das Mitgliederverzeichnis und ein Zirkular betr. die Propagandafrage abgegangen.
 Wer die Sendung allenfalls nicht erhalten haben sollte, ist gebeten, sie zu reklamieren.
Das Zentralbureau.

Le 1^{er} juin a été expédié aux Sociétaires le Rapport de gestion, la Liste des membres et une Circulaire concernant la question de propagande.
 Ceux qui n'auraient pas reçu cet envoi sont priés de le réclamer.
Le Bureau central.

Zum Lebensmittelpolizeigesetz.
(Eingesandt.)

Nur noch eine kurze Zeit trennt uns von dem Tage, an welchem die Entscheidung über Annahme oder Verwerfung des Lebensmittelpolizeigesetzes getroffen werden soll. In unserem Organ, der „Hotel-Revue“, wurde offiziell nicht für oder gegen Stellung genommen, sondern es wurde der Gesetzesentwurf in seinem Wortlaut unsern Mitgliedern zur Kenntnis gebracht, und in No. 8 vom 24. Februar in einem Redaktionsartikel wurden die Gründe, die für und gegen das Gesetz sprechen, gründlich beleuchtet, es aber dann jedem selbst überlassend, die Konsequenzen für Annahme oder Verwerfung zu ziehen. Nun erscheinen in No. 10 der „Hotel-Revue“ eine Einsetzung aus Hotelierkreisen aus Genf, in welcher ganz entschieden Stellung gegen das Gesetz eingenommen wird. Es kann nun nicht in meiner Aufgabe liegen, an den Gründen, die zur Verwerfung des Gesetzes in betreffender Korrespondenz ins Feld geführt werden, Kritik zu üben, denn ich bin nicht einnehmend für seinen Standpunkt einzutreten und seine Meinung zu äussern; denn es kann ja, wie man sagt, jeder nach seiner Façon selig werden, und somit sei auch mir für den entgegengesetzten Standpunkt ein kurzes Wort erlaubt.
 Die Gründe, die allgemein von den Gegnern des Gesetzes für Verwerfung angeführt werden, sind verschiedene und viele; ich beschränke mich aber, um kurz zu sein nur auf 2 Hauptpunkte.
 Vorerst wird darauf hingewiesen, dass durch die Annahme des Gesetzes der Import der aus dem Ausland zu beziehenden Lebensmittel erschwert und dadurch dieselben wesentlich verteuert würden. Sollte dieser Fall eintreten, so wäre dies selbstverständlich zu bedauern, besonders schon darum, weil die Lebensmittel jetzt schon höher im Preise sind als früher. Aber im Ernst wird niemand an dieses Schreckgespenst glauben; denn in was soll diese Erschwerung stattfinden? Man lese doch genau den Art. 28, speziell Lemma 3 des Gesetzes und man wird zur Überzeugung kommen, dass von einer Erschwerung absolut nicht die Rede sein kann. Dann lese man Art. 31. Da ist dafür gesorgt, dass die Beamten nicht leichtfertig oder unnötigerweise die Waren zurückbehalten, weil Vergütung geleistet werden muss. Im weiteren sagt uns Art. 34, Lemma 3, dass eine Verordnung bestimmen wird, in wie weit raschem Verdenbis ausgesetzte Lebensmittel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden sollen. Wie kann man da noch von einer Erschwerung sprechen? Ueberdies habe ich volles Vertrauen in unsere obersten Behörden, in der Meinung, dass dieselben sich nicht dazu bereit finden lassen, dem Import von Lebensmitteln Erschwerungen entgegenzustellen, die nur allein der gesamten Bevölkerung zum Schaden reichen würden. Lebensmittel, die nicht gefälscht werden können, werden überhaupt keine Erschwerung erfahren; und wenn bei Lebensmitteln, die gefälscht werden können, den Panschern und Fälschern nun einmal auf die Finger geklopft wird, so ist das nur zu begrüssen.
 Was nun eine zweite Einwendung gegen Annahme des Gesetzes anbetrifft, so wird die Befürchtung ausgesprochen, dass wir mit Annahme des Gesetzes etwas Unsicherem entgegengehen, indem die Vollziehungsverordnungen erst nachher aufgestellt und wahrscheinlich in bürokratischem Sinn und Geist ausfallen werden. Nun ist ja richtig, dass Verordnungen, die nicht den gesetzgebenden Behörden zur Beratung unterbreitet werden, manchmal das Gute

im Gesetz wieder in Frage stellen und illusorisch machen können. Hoffen wir aber, dass dieser Fall hier nicht eintrete; es ist viel auf diesen Punkt aufmerksam gemacht worden, und wollen wir uns der zuversichtlichen Hoffnung hingeben, unsere Bundesbehörden werden dafür Sorge tragen, dass nicht erschwerende oder das Gute im Gesetz in Frage stellende Verordnungen geschaffen werden. Wir möchten zugleich den Wunsch äussern, dass dem Verlangen des Schweiz. Hotelier-Vereins um Zuziehung von Sachverständigen bei Aufstellung der Verordnungen Rechnung getragen werde.

Bei dieser Gelegenheit erlaube mir noch auf folgendes aufmerksam zu machen; es ist zwar schon von Seite der Redaktion gesehehen; ich möchte es aber noch speziell hervorheben:
 Im Jahre 1899 nach der ersten Beratung des Gesetzes reichte der Schweiz. Hotelier-Verein an den hohen Bundesrat zu Händen der Bundesversammlung eine Eingabe ein mit dem Gesuch: Es möchte im Gesetze festgestellt werden

1. Das Recht zur Berufung an eine Ober-expertise.
 2. Dass Fische, Wildpret und Geflügel von der Grenzkontrolle ausgenommen werden.
 3. Dass bei Aufstellung der Vollziehungsverordnung eine aus verschiedenen Interessenten und Berufskreisen bestehende Expertenkommission zur Vernehmung zugezogen werde.

Punkt 1 wurde entsprochen laut Art. 16 und 18.
 Punkt 2 wird in einer Verordnung vorgesehen.
 Betr. Punkt 3 hoffen wir, wie schon gesagt, dass der Bundesrat entsprechen wird.
 Nach all dem Gesagten kann ich meinen Kollegen die Annahme des Gesetzes nur bestens empfehlen; bekehren will ich niemand, aber dies möchte noch betonen: ich zweifle, dass im Falle der Verwerfung etwas Besseres nachkommt.

Zur Reform der Hotelküche.

Von einer deutschen Dame aus Eisenach erhalten wir über obiges Thema folgende verdankenswerte Anregungen: Von der Gattin eines Hotelbesitzers erfuh ich kürzlich, die Vereinigung der Schweizer Hoteliers habe schon öfter darüber beraten, ob es nicht an der Zeit sei, der teuren Fleischpreise wegen weniger Fleischgerichte als bisher bei den Mahlzeiten zu geben. Ich möchte nun Ihnen nur nahe legen, dass Sie damit vielfachen Wünschen entsprechen würden, denn es wird sehr häufig ernstlich darüber geklagt, dass in der jetzigen Hotelküche die Fleischkost so sehr überwiegt. Mittags: Fisch, Geflügel, ein oder zwei Fleischspeisen, abends wieder Fleisch in ein bis zwei Platten, das ist viel und sehr eintönig, denn es gibt ja fast täglich dasselbe; Kalbleische oder Roastbeef und ähnliches.
 Man ist inzwischen längst zu der Ansicht und Überzeugung gekommen, dass der Mensch wenig oder kein Fleisch zu seiner Nahrung braucht und dass jedenfalls der übertriebene Fleischgenuss gesundheitsschädlich wirkt; Herz und Nieren ergreift, das Blut mit Abfallstoffen überladet, die Nerven erragt, zu Gicht und Rheumatismus führt und anderes mehr. Dagegen eine gemischte Kost: dick eingekochte und deshalb nahrhafte Suppen, reichlich Gemüse, Mehlspeisen, Obst, Milchspeisen, Käse u. dgl. ist viel gesünder, abwechslungsreicher, und würde sich mit viel weniger Kosten herstellen lassen. Wer viel reist, der seufzt über die ungläubliche Eintönigkeit der Hotelküche, überall gibt es dasselbe, ein Speisezettell gleich dem andern und es ist eine Qual, z. B. benedessens nach der Karte zusammenzustellen, es ist überall jenes und das Gleiche und zwar sind immer nur Fleischspeisen, die geboten werden, mit Ausnahme einer Omelette gefüllt oder einfach oder mit Kräutern, das ist aber auch alles.
 Warum gibt es keine Gasthäuser mehr wie früher, wo man schlechte, kräftige Hausmannskost bekommt, wo die jähigen Land eigenartigen Gerichte zu haben sind, wie Klösse, Pfannkuchen, Schmarrn, Spätzle, Nudeln, Kröpfen und wie alle die volkstümlichen Gerichte heissen? Wir berüht und beliebt ist die köstliche österreichische Küche, wie gerne sucht man in Italien Gasthäuser auf, wo man acht italienische Gerichte bekommt, nur um der langweiligen, ewig gleichen französischen Küche zu entgehen. Bekäme man in der Schweiz Speisen von der herrlichen Schweizer Milch zubereitet, den guten Schweizer Käse, Obst, Nüsse, kräftiges Schwarzbrot u. s. w., gerne würde man die vielen Fleischplatten lassen, man würde sich wohl fühlen, länger auf der Reise bleiben und die Hotelbesitzer bräuchten keine grossartigen Küchenchefs und hätten keine so teuren Fleischrechnungen.

Vegetarische Pensionen und Restaurants werden immer mehr gesucht und es dürfte wenigstens an jedem Ort einen Gasthof geben, der reichlich gemischte, bürgerliche Hausmannskost verabreicht, ich glaube er würde viel Gäste bei sich sehen und viele würden eine solche Feuerung oder vielmehr das wieder zu Ehren kommen der alten Sitten mit Freuden begrüssen, denn die französische Küche und das viele Fleisch haben die Meisten von Herzen satt. Beiden Teilen wäre auf diese Weise gedient. In Bezug auf Gemüse wäre allerdings noch zu bemerken, dass man sich, wenn sie kräftig sein sollen, nicht nach der alten Art kochen darf; man verbrüht, Ausbrühen, in viel Wasser kochen und dies wieder ablassen, damit entfernt man alle nahrhaften Stoffe; man soll das kalt gewaschene Gemüse in wenig kochendem Wasser kochen und dies wieder verwenden zur

weitem Zubereitung des Gemüses, wenn man dieses nicht überhaupt nur in Butter weichdunsten kann. Salat sollte man womöglich mit Citronensaft anmachen. Ich besitze das praktische Kochbüchlein vom Schweizerischen Gemeinnützigen Frauenverein; wie viel gute Suppen, Gemüse, Mehlspeisen, süssige Platten, Kuchen u. s. w. sind darin aufgezählt, die man wenigstens in kleineren Pensionen und einfachern Gasthöfen leicht zu Tisch bringen könnte, wenn auch grosse Hotels sich nicht dazu herbeilassen würden. Es sollte eben doch allen Geschmacksrichtungen Rechnung getragen und nicht bloss nach Engländern und Franzosen gefragt werden, da doch auch so viele Deutsche reisen. Vielleicht ist es doch möglich, hier nach und nach Änderungen herbeizuführen.

Frau Oberst V.

Schmarotzer.

Wir benutzen jede Gelegenheit, um dem Schmarotzertum auf den Leib zu rücken, das sich namentlich seitens gewisser ausländischer Blätter jedes Jahr breit macht, indem der Herr (Chefredakteur Soundso bei den Hotels versucht, mit seiner Gemahlin „à l'ait“ oder zu mehr als billigem Preis bei hohen Ansprüchen, unterzukommen. Wenn nun sogar unsere einheimische Presse zu diesem verwerflichen Mittel greift, dann ist es umso mehr angezeigt, einzuschreiten.
 Der hier in Frage kommende Fall betrifft ein Mitglied der Redaktion einer frommen Tageszeitung der Leuchtenstadt. Die bezüglichen Korrespondenzen lauten:

Luzern, den 14. April 1906.
 Sehr geehrter Herr!
 In einem unserm Blatte heute zugegangenen Feuilleton wird den Besuchern der Mailänder Ausstellung Ihr Hotel besonders empfohlen. Ich gedenke, auch mit meiner Frau die Ausstellung zu besuchen. Sofern Sie mir für diesen Fall, der übrigens nicht ganz sicher feststeht, ein befriedigendes Entgegenkommen zusichern, so werde ich jene Empfehlung Ihres Hotels in unserm Blatt (amtlich beglaubigte Tagesausgabe 12,120, drittverbreitetes schweiz. polit. Tagesblatt) mit Sperrschrift veröffentlichen, was Ihnen grosse materielle Vorteile bringen würde, andernfalls werde ich Sie streichen.
 Ich bitte um umgehenden Bescheid, da das Feuilleton mit oder ohne jene Empfehlung — schon am Montag erscheinen wird.
 Bei befriedigender Antwort bin ich auch zu wiederholter Empfehlung Ihres Hotels in unserm Blatt bereit.

Luzern, 14. April 1906.
 Mein briefliches Schreiben von heute vormittag bestätigend, teile ich Ihnen noch mit, dass ich, sofern ich mit Frau nach Mailand zu kommen gedenke, bloss 1-3 (hochstens 3) Tage bei Ihnen Kost und Logis beziehen würde.

Luzern, 2. Mai 1906.
 Unser Blatt hat der Mailänder Ausstellung bisher vier grössere Artikel (3 Feuilletons) und verschiedene kleinere gewidmet und liebt Ihr Hotel speziell unter Hervorhebung durch Sperrschrift empfohlen. Trotzdem haben Sie eine briefliche Anfrage nicht beantwortet, unser Blatt (amtlich beglaubigte Tagesausgabe 12,120) nicht abonniert und ihm auch keine Inserate zukommen lassen, während Sie in andern Blättern inserieren, so heute in Zürcher Blättern. Wir werden uns dies „noble“ Verhalten merken und uns künftig darnach richten.

Weiterer Kommentar überflüssig.
 Tiefen hängen.

Vor uns liegt ein vom Portier des Hotel Savoy in München an den Besitzer eines Schweizer Hotels adressiertes hektographiertes Schreiben folgenden Inhalts:
 Sehr geehrter Herr Kollege!
 Beifolgend gestatte ich mir, Ihnen einige Prospekte von unserem Hotel Savoy, welches seit 1. Mai d. J. mit allem Komfort ausgestattet und als Haus I. Ranges geführt wird, zu übersenden mit der hofflichen Bitte, solche bei sich bietender Gelegenheit zu unseren Gunsten zu verwenden und mit Ihrem Stempel versehen zu wollen und wir werden Ihre Dienste zu würdigen wissen.
 Zu Gegendiensten stets gerne bereit zeichne mit Kollegialem Gruss
 Anton Pottnar, Portier.
 Sie erhalten à Person 50 J bis Saisonschluss.

Wir haben vor etwa 4 Wochen den Besitzer des Savoy-Hotels angefragt, ob er von dem Vorgehen seines Portiers Kenntnis habe; bis zur Stunde ist uns eine Antwort nicht zugekommen und dürfen wir daher wohl annehmen, dass das Zirkular im Einverständnis des Prinzipals verfasst und abgeschickt worden. Immerhin sollte der Portier so vorsichtig sein, es nicht an die Besitzer von Hotels zu senden, denn die Anrede „Herr Kollege“ klingt dann nicht sehr schmeichehaft und noch weniger die Schmierofferte. Für diese Art Geschäftspraxis eines Hotels I. Ranges wird der Leser wohl selbst die richtige Bezeichnung finden.

Nochmals Herr Dr. Dietze.
 Von der „Norddeutschen Allgemeinen Zeitung“ erhalten wir folgende Zuschrift:
 Berlin, den 25. Mai 1906.
 An die Redaktion der Schweizer-Hotel-Revue, Basel.
 In der uns zugegangenen No. 19 Ihrer geschätzten Zeitschrift vom 12. Mai 1906 befindet sich ein offener Brief an Herrn Dr. Dietze, in dem Dietze a. „Korrespondent der „Allg. Nordd. Ztg.“ genannt wird.

Es sind uns mehrfach Fälle bekannt geworden, in denen der Genannte sich als Redakteur, Mitarbeiter oder Korrespondent der „Norddeutschen Allgemeinen Zeitung“ ausgegeben hat. Wir erklären dem gegenüber, dass Herr Dr. Dietze sowohl der Redaktion wie auch der Expedition unseres Blattes persönlich ganz unbekannt ist. Er hatte sich vor längerer Zeit schriftlich erboten, auf seinen Reisen Inserate für die „Norddeutsche Allgemeine Zeitung“ zu erwerben. Für die uns von ihm überwiesenen Aufträge erhielt er die festgesetzte Provision. Sonst haben wir zu ihm keinerlei Beziehungen gehabt.
 Herr Dr. Dietze hat sich später aber — wie zahlreiche bei uns eingegangene Beschwerden beweisen — bei seiner Tätigkeit von einer so unangenehmen Seite gezeigt, dass wir es vorgezogen, alle Beziehungen zu ihm zu lösen.
 Wir wären Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Lesern von dem Inhalt dieses Schreibens Kenntnis geben würden.

Hochachtungsvoll
 Redaktion und Verlag
 der Norddeutschen Allgemeinen Zeitung
 O. Runge. Mattenklott.

MENU
 du
Diner des Fêtes du Simplon
 au
 Palais de Rumine, Lausanne,
 le 28 mai 1906.

Hors-d'œuvre variés
 Potage purée volaille
 Truite du Léman au bleu sauce Valoise
 Baron d'agneau aux primeurs
 Poulet sauté en cocotte
 Granité au Kirsch
 Faisans rôtis sur campê, flanqués de gelinottes
 Salade pommée
 Mousse au jambon
 Asperges en branches, sauce mousseline
 Bombe internationale
 Gâteau Milanais
 Fruits et desserts
 Café

VINS:
 Marsala Florio 1894
 Villeneuve, Clos des Moines 1904
 Valpolicella meilleur 1904
 Dézaley 1904, Contesse et Fonjallaz
 Château Langon-Barton
 St-Julien 1887
 Branderburg France, Bordeaux
 Champagne
 Grand vin mousseux, blanc perlé cuvée réservée
 récolte 1898, qualité extra Mauler
 Grand vin mousseux, récolte 1898, cuvée réservée
 Bouvier.

Saison-Eröffnungen.

Bestenberg: Hotel Viktoria & Kuranstalt, 1. Juni.
 Engenberg: Grand Hotel Terrasse & Palace, und elektrische Drahtseilbahn, 1. Juni.
 Grimmelalp: Kurhaus, 1. Juni.
 Gurnigelbad: 15. Juni.
 Interlaken: Hotel Viktoria, 15. Juni.
 Jungfrauabahn (Schweizer-Eismeer): 29. Mai.
 St. Moritz-Bad: Kurhaus, 3. Juni.
 Müren: Grand Hotel & Kurhaus, 1. Juni.
 Pilatus: Hotel Klimeshorn, 1. Juni.
 Stanserhorn-Bahn: 3. Juni.
 Stos (ob Morschach): 1. Juni.
 Wengen: Savoy Hotel & Bietsmialp, 28. Mai. — Hotel Stern & Beau-Site, 4. Juni.
 Zugerberg: Felsenegg, 1. Juni.

Frage und Antwort.

Hat jemand aus der Schweiz mit Herrn Dr. Marinus ten Harting in Nizza Unterhandlungen gepflogen oder ein Engagement abgeschlossen betr. Übernahme der Direktion eines in Pioule, Département du Var (France) zu eröffnenden Sanatoriums?
 Wenn ja, möge der betr. Herr uns seine Adresse bekannt geben, da wichtige Mitteilungen vorliegen.

Des Vertragsbruchs haben sich schuldig gemacht:
Erich Pöhlmann, Commis de restaurant,
 J. Oesch,
 Hotel Jungfrauablick, Interlaken.
Jean Döbeli, Portier und Badmeister,
 von Sarmentorf,
 Abr. Gredig,
 Sanatorium Dr. Danegger, Davos-Dorf.

Hiezu eine Beilage.

AVIS.
 Avant que vous achetiez en Suisse ou à l'Etranger un Hôtel, Pension, etc., ne manquez pas de demander à l'Hotels-Office à Genève des renseignements sur le rendement possible, la situation, l'avenir et l'estimation de la valeur réelle de l'affaire que l'on vous propose. L'Hotels-Office, dirigé par un groupe d'hôteliers bien connus, a le principe de seconder et conseiller les acheteurs moins expérimentés.