

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 22

## 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:** 02.04.2025

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

# SCHWEIZER HOTEL-REVUE

## REVUE SUISSE DES HOTELS

**Nº 22**  
BASEL, 29. Mai 1930

**Nº 22**  
BASEL, 29 mai 1930

**INSERATE:** Die einspaltige Nonpareillezeile oder deren Raum 45 Cts. Reklamen Fr. 1.50 per Zeile. Bei Wiederholung entsprechender Rabatt.

**ABONNEMENT:** SCHWEIZ: jährl. Fr. 12.—, halbj. Fr. 7.—, vierteljährlich Fr. 4.—, monatlich Fr. 1.50. Zuschlag für Postabonnemente 30 Cts. AUSLAND: bei direktem Bezug jährlich Fr. 15.—, halbj. Fr. 8.50, viertel. Fr. 5.—, monatlich Fr. 1.80. Postabonnemente: Preise bei den ausländischen Postämtern erfragen. Für Adressänderungen ist eine Taxe von 30 Cts. zu entrichten.

**Organ und Eigentum des Schweizer Hotelier-Vereins**



**Organe et propriété de la Société Suisse des Hôteliers**

Erscheint jeden Donnerstag mit illustrierter Monatsbeilage: „Hotel-Technik“

Neununddreissigster Jahrgang  
Trente-neuvième année

Paraît tous les jeudis avec Supplément illustré mensuel: «La Technique Hôtelière»

**ANNONCES:** La ligne de 6 points ou son espace 45 cts., réclames fr. 1.50 par ligne. Rabais proportionnel pour annonces répétées.

**ABONNEMENTS:** SUISSE: douze mois fr. 12.—, six mois fr. 7.—, trois mois fr. 4.—, un mois fr. 1.50. Abonnements par la poste en Suisse 30 cts. en plus. Pour l'ÉTRANGER abonnement direct: 1 an, 15 fr.; 6 mois, 8 fr. 50; 3 mois, 5 fr.; 1 mois, 1 fr. 80. Abonnement à la poste: demander le prix aux offices de poste étrangers. Pour les changements d'adresse il est perçu une taxe de 30 centimes.

Postcheck- & Giro-Konto No. V 85

Redaktion u. Expedition: Aeschengraben No. 35, Basel  
Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Dr. Max Riesen

TELEPHON  
Safran No. 11.52

Rédaction et Administration: Aeschengraben No. 35, Bâle  
Druck von Emil Birkhäuser & Cie., Basel

Compte de chèques postaux No. V 85

# DER ZIKA ZUM GRUSS!

Nächsten Samstag öffnet die ZIKA dem Publikum ihre Tore, nachdem Zürich schon seit Monaten unter dem Zeichen dieser grossen Veranstaltung der Gastronomie steht. Zürich ist Fremdenstadt und daher, da diese besondere Eigenschaft allen dortigen Veranstaltungen durch verstärkten Besuch zugutekommt, der geeignete Boden auch zur Durchführung der internationalen Heerschau der Köche, die sich in den nächsten Wochen in Limmatathen zu loyalem Wettkampf begegnen.

„Heerschau zu halten über das Althergebrachte und Bewährte“, mit diesen Worten ist hier in einer früheren Nummer eine der Komponenten umschrieben worden, aus denen sich der innere Gehalt der ZIKA zusammensetzt; die zweite ebenso wichtige heisst: Ausblick nach neuen Wegen zur Förderung und Hebung der Kochkunst. Ein rühriges Organisations-Komitee, mit führenden Fachleuten an der Spitze und gewandten Mitarbeitern zur Seite, ist uns Garant dafür, dass das vorgesteckte Ziel, der Zweck der Veranstaltung restlos erreicht werden dürften.

Auf Umfang und Aufgabenkreis der ZIKA braucht im Rahmen dieses Aufsatzes nicht mehr des langen und breiten eingetreten zu werden, nachdem hier darüber in Form von Aufrufen und Mitteilungen des Organisations-Komitees nähere Details bereits mehrmals gegeben wurden. Immerhin sei der zu erwartende praktische Nutzen der Ausstellung speziell für das Gastgewerbe erneut unterstrichen, kommt doch dem Kochkunstwettbewerb mit der Schaustellung kulinarischer Werke der Köcheschaft verschiedener Länder der Charakter einer internationalen Veranstaltung zu, wie man ihnen in diesem Ausmass und dieser Bedeutung bisher in der Schweiz noch nicht begegnete. Gerade dieser ihr internationaler Charakter hebt die ZIKA denn auch über alle bisherigen Kochkunstausstellungen unseres Landes hinaus, dank der Zusammenwirkung mit ausländischen Kräften, aus der zweifellos eine wesentliche Steigerung des Ausstellungseffektes hervorgehen wird.

Eine wahre innere Freude bereitet sodann auch die Konstatierung, mit welcher Sympathie und welchem Elan die schweizerische Köcheschaft an die Beschickung der Ausstellung herangetreten ist. Sie, die im Gastgewerbe eine so überaus wichtige Aufgabe erfüllt und je und je in hervorragendem Masse mit beigetragen hat zur Mehrung des Ansehens und der Geltung der nationalen Hotellerie im grossen Rahmen des internationalen Fremdenverkehrs sowie unserer Volkswirtschaft. Sie wird auch in Zürich, in der „lebenden“ wie in der „stehenden“ Kochkunstschau, mit erstklassigen Werken aufzurücken und all ihren Ehrgeiz daran setzen, im Wettbewerb mit der ausländischen Kollegenschaft ihr bestes zu leisten sowie zu den alten wiederum neue Lorbeeren zu pflücken.

Neben der Pflege der höheren Kochkunst und des Restaurant-Service soll an der ZIKA aber auch die zweckmässige Ernährung im Gastgewerbe nach neuzeitlichen Gesichtspunkten zur Darstellung gelangen. Die Spezialabteilung „Prak-

tische Ernährungsform“ wird hierüber neue zeitgemässe Ausblicke eröffnen, um die Forderung: rationell, einfach, gesund und kräftig ins helle Tageslicht zurücken, um auch in dieser Hinsicht den fortschrittlichen Geist unseres Landes zu markieren. Gerade auf diesem Gebiete, dessen propagandistische und berufsbildnerische Wirkung für das gesamte Gastgewerbe wohl unbestritten sein dürfte, kommt der Ausstellung allerhöchste Bedeutung zu.

Ausser diesen Bestrebungen zur beruflichen Weiterbildung und Höherentwicklung unseres Köchesstandes stellt sich die ZIKA ferner noch zur Aufgabe die Förderung aller der Hotellerie dienenden

menarbeit in den Wirtschaftskörper zurückzuführen. Auch in der Hotellerie ist dieser Solidaritätsgedanke heute mehr denn je zum treibenden Element geworden. Die Zürcher Ausstellung darf als sichtbarer Ausdruck und Beweis hierfür gewertet werden.

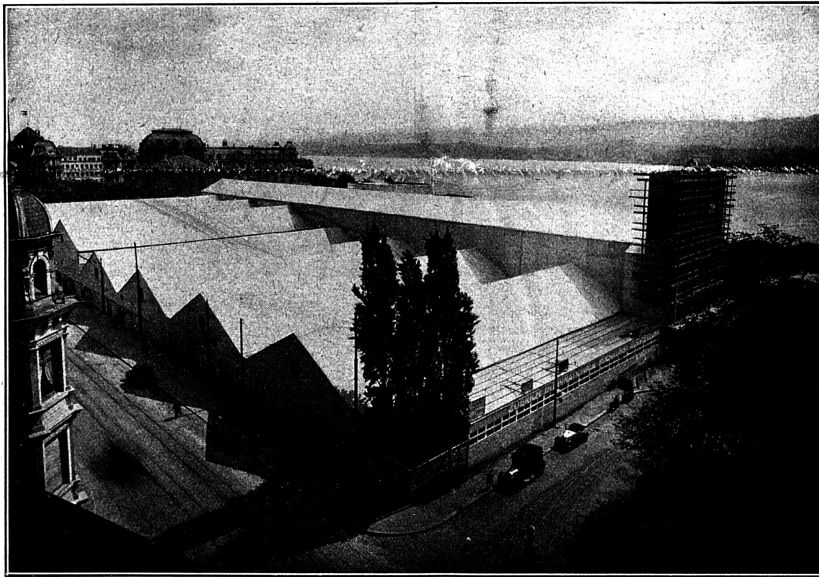
Auf Grund dieser engen Zusammenarbeit von Prinzipal- und Personalkreisen leben wir denn auch der frohen Zuversicht, die ZIKA werde durch den Hochstand der Leistungen ihren vollen Wert auch für die Fachwelt, den gesamten Berufsstand, erweisen und den Ruhm unserer Kochkunst erneut in alle Welt tragen. In diesem Sinne entbieten wir der ZIKA unsern Gruss und wünschen ihr sowie ihrem schaffens-

setzt, in einer gemeinsamen Schau zu vereinigen,

damit die ungeheure Bedeutung der Volksernährung für die wirtschaftliche und kulturelle Entwicklung eines jeden Volkes zum Ausdruck zu bringen und dabei zu dokumentieren, dass die Kochkunst, so wie sie durch die Hotel- und Gaststätten-Küche ausgeübt wird, zum eigentlichen Stimulator unserer gesamten Volksernährung geworden ist, um endlich die neuzeitlichen Grundsätze der Ernährungs-Wissenschaft in einer praktisch allgemein auswirkbaren Form dem Volksganzen dienbar zu machen.

Es ist naheliegend, dass das überhaupt weitreichende Gebiet der Kochkunst und der Ernährung überhaupt, weder im nationalen noch im internationalen Umkreis über einen Leist geschlagen werden kann.

So verschiedentlich der Geschmack der Menschen ist, so vielseitig sind auch ihre Bedürfnisse und Ansprüche an die Ernährung, und es bleibt unserer Zeit vorbehalten, die Kunst der Küche und die Freuden der Tafel in jeglicher sozialen Schichtung so zu gestalten, dass sie für den Menschen ein Höchstmass an Bekömmlichkeit und Energiezufuhr bedeute! In dieser Forderung liegt die bewusste Abkehr von einem Teil der alten Überlieferungen. Unsere Zeit verbraucht, wie nie zuvor, die Kräfte des werktätigen Menschen, woraus sich zwangsläufig ergibt, dass keine frühere Zeit in ihrem Ernährungswesen so sehr auf die Kräfteerhaltung, d. h. auf die Erhaltung der gesamten Volksgesundheit Bedacht nehmen musste. Die ZIKA bringt in möglichst umfassender Weise die verschiedensten Phasen des internationalen Ernährungswesens zum Ausdruck. Sie gliedert sich ihrem Wesen nach in 2 Abteilungen, in die kulinarische Abteilung und in die allgemeine Ausstellung.



Gesamtansicht der ZIKA-Bauten — Photo Ahrens, Luzern

Berufszweige in Gewerbe, Handel und Industrie. Den Lieferantenkreisen ist an der Ausstellung ein breiter Raum reserviert, von der Urproduktion an bis zur gewerblichen und industriellen Verarbeitung. Speziell diese Abteilung der ZIKA wird mit dem besondern Interesse der Fachwelt und der übrigen Besucher rechnen können.

So rundet sich der Ausblick auf die Zürcher Internationale Kochkunst-Ausstellung zu einem Bild tatkräftigen Zusammenwirkens wesentlichster Teile des gesamten schweizer. Wirtschaftskörpers. Sie stellt zugleich das Resultat dar der verständnisvollen Werkgemeinschaft von Arbeitgeber und Arbeitnehmer in unserer Hotellerie im wohlverstandenen Dienste der Allgemeinheit, mit dem Ziele, durch geeignete Belehrung und Aufklärung den Ruf unserer Hotellerie und schweizer. Kochkunst mehr zu helfen.

Der Gedanke der Solidarität aller Stände und Berufsgruppen hat in den Kriegs- und Nachkriegsjahren in allen Kreisen des nationalen Wirtschaftslebens tief Wurzel gefasst. Er ist das Moment der Einigung und Verständigung oft sehr divergierender Interessen geworden, aus dem wiederum starke belebende und vorwärtstreibende Impulse gegenseitiger Hilfeleistung, Rücksichtnahme und enger Zusammen-

freudigen Organisations-Komitee einen durchschlagenden Erfolg.  
...ti

### Zürich, Internationale Kochkunst-Ausstellung

#### Kurzer Abriss über die kommende Veranstaltung.

Der Zweck dieser Ausstellung, die von den ermächtigten und beauftragten zürcherischen Sektionen der 4 grossen Landesverbände des schweizerischen Gastgewerbes, dem Schweizer Hotelierverein, dem schweiz. Wirtverein, dem schweiz. Kochverband und der Union Helvetia (Zentral-Verband schweizerischer Hotel- und Restaurant-Angestellter), gemeinsam organisiert wird, besteht darin,

durch tatkräftige Zusammenarbeit von Arbeitgebern und Arbeitnehmern auf dem Gebiete der fachlichen Fortentwicklung die gemeinsamen Interessen, die für die Aufwärtentwicklung unseres Hotel- und Gastwirtschweres von ausschlaggebender Bedeutung sind, in den Vordergrund zu rücken, die verschiedenen Phasen, aus denen sich der Ernährungsprozess eines Volkes zusammen-

### Kulinarische Abteilung.

#### I. Stehende Kochkunst.

Der Ausdruck „stehende Kochkunst“ kommt daher, weil es sich hier um die Ausstellung von fertig zubereiteten warm- oder kalt-gedachten Gerichten handelt. Ausstellungstechnisch wird diese Schau im Kochkunstpavillon durchgeführt. Gegenüber den bisherigen Gewohnheiten, die Gerichte auf offener Tafel auszustellen, was besonders bei warmer Witterung sehr rasch zur Verdunstung schlechter Gerüche führte und damit dem Grundsatz der Sauberkeit und der Hygiene, welcher einen Bestandteil der Kochkunst bilden muss, zuwiderliefe, hat die Organisation der Zika neue Wege eingeschlagen. So werden sämtliche Gerichte unter Glas ausgestellt, hierfür wurden vier grosse gekühlte Vitrinen geschaffen, deren Erstellung grosse Kosten verursachte. In wochenlangen Versuchen mussten diese neuen Konstruktionen auf ihre Bewährung geprüft werden. Sie wurden erstellt von der Glasmanufaktur A.-G. in Schaffhausen, während der Einbau der Kühlelemente durch die beiden Firmen Autofrigo A.-G. Zürich und Applications électriques S. A. „Frigidaire“ Genf und Zürich erfolgte.

Für die Aufnahme von Zuckerarbeiten und ähnlicher Kunstwerke sind im Mittel-