

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: - (1935)

Heft: 2

Artikel: Ein Speisewagen wird versorgt

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-778809>

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>

Ein Speisewagen wird versorgt

Die kleinen und grossen Bequemlichkeiten, mit denen eine auf unser körperliches Wohlergehen bedachte Zivilisation uns täglich umgibt, erscheinen uns als selbstverständliche, gleichsam naturgegebene Einrichtungen; man zahlt seinen Preis, für den man eine bestimmte Leistung erwartet, ohne danach zu fragen, was sich hinter dieser Leistung verbirgt und wie sie entstanden ist. Längst haben wir uns daran gewöhnt, in den Schweizer Schnellzügen ein rollendes Restaurant zu finden, das uns der Sorge um den knurrenden Magen enthebt und in pfleglicher Zubereitung seine Gerichte und Getränke offeriert. Aber wer fragt danach, wie diese Speisewagen mit ihren Miniaturküchen die Wünsche selbst anspruchsvollster Gäste befriedigen können, wie es möglich ist, dass scheinbar im Handumdrehen Menus in diesem engen Räume zusammengestellt werden, derer sich manch grosses Lokal nicht zu schämen braucht? Hier wollen wir einmal zeigen, wie ein Speisewagen versorgt wird, welcher Art die Vorbereitungen sind.

Zuerst führen wir Sie in das unterirdische Magazin, das die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft in der Nähe des Zürcher Hauptbahnhofes unterhält, ein ausgedehntes Kellergewölbe mit geräumigen Vorratskammern für Lebensmittel und imponierenden Reservoirs von Flaschenbatterien aller Art. Dort wird jedem Speisewagen — unter besonderer Berücksichtigung seines jeweiligen Menus — die Ration zugemessen. Der Wagen Zürich—Chiasso, dessen Vorbereitungen wir sahen, disponierte — neben dem, was die Karte an Einzelspeisen aufzählte — für 60 Gedecke: das bedeutet für das Vorgericht 60 Pastetli

und 2 Kilo Milken, je 15 Kilogramm Fleisch und Erdäpfel, ferner 10 Büchsen Gemüsekonserven für die Hauptmahlzeit, daneben ein Dutzend Salatköpfe, endlich 6 Kilo Käse und 10 Kilo Obst. Keine Sorge, dass nun alles aufgezehrt würde — aber jede Organisation, die funktionieren will, muss grosszügig verfahren. Dann erhält die Küche unseres Speisewagens u. a. 100 Eier, 20 Paar Wienerli, 3 Kilo Schinken, 3 Kilo Kaffee, 2 Kilo Butter, 4 Büchsen eingemachte Früchte und genügende Mengen von Brot, Salz, Essig, Oel und sonstigem Beiwerk auf den Weg. Auch der Bestand an Wein, Bier und Mineralwasser muss aufgefrischt werden. Jeder Speisewagen führt 600 Flaschen mit sich, und in seinen, in die Wand eingelassenen Regalen darf keine Lücke entstehen...



Ein Stilleben? Nein! Das ist ein Teil der Vorräte, die für unsern Speisewagen im Magazin der Gesellschaft bereitstehen ...



... und schon werden sie von fleissigen Händen zusammengepackt



... und die Körbe, auf Karren verladen, wandern in kalter Nachbarschaft der Eisklötze, die jeder Speisewagen mit sich führt, zum Bahnhof ...



... wo das Personal schon empfangsbereit ihrer Entgegennahme harret

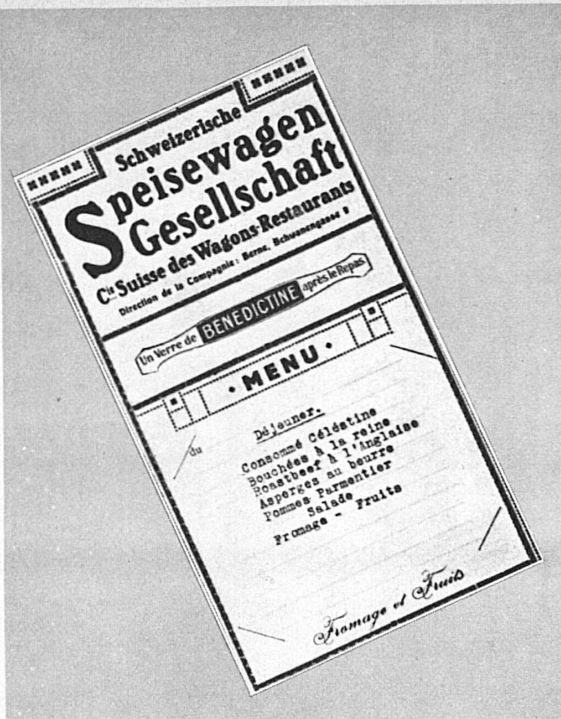
Der zweite Gang führt in die Wäschekammer. Ein Speisewagen hat einen durchschnittlichen Vorrat von 200 Tischtüchern und 700 Servietten bei sich. Das rollende Restaurant Zürich—Chiasso war am Tag unseres Besuches noch gut versehen und hatte nur 50 Servietten angefordert.

Wäsche und Lebensmittel, deren Verteilung für jeden Speisewagen etwa drei Viertelstunden in Anspruch nimmt, werden auf kleine Karren verladen und zum Perron gezogen, wo das Speisewagenpersonal schon sehnsüchtig ihrer harret. Schnell werden die Pakete durch Fenster und Türen gereicht, dann zieht die ungeduldige Lokomotive den Wagen aus der Halle und lässt ihn auf irgendeinem Abstellgeleise im Stiche.

Während flinke Kellner die Tische decken — der Speisewagen hat übrigens eine «Bemannung» von sechs bis sieben Angestellten — Gläser, Porzellan und Bestecke mit ordnender Hand zurechtlegen, beginnt der Küchenchef mit dem Gehilfen das Mahl vorzubereiten, nicht planlos, sondern nach sehr rationellen Erwägungen.

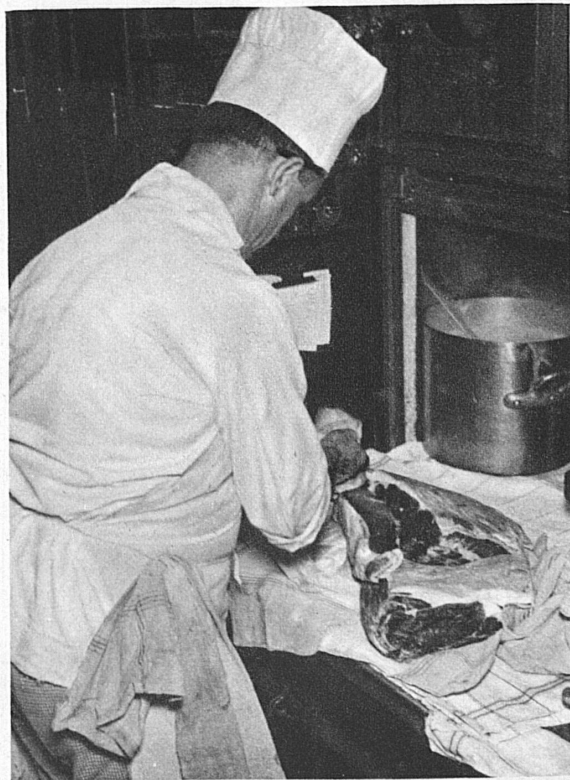
Auf langen Strecken, auf denen er mit einer — allerdings saisonmässig verschiedenen Durchschnittszahl von Gästen rechnen kann, wird er zum «Déjeuner» oder «Diner» zum vornherein auf den zu erwartenden Besuch abstellen und kann in seinem kleinen Reiche so disponieren, wie ein Hotelkoch in seinem grossen. Schwieriger ist jedoch sein Amt auf kurzen Strecken, wie etwa Zürich—Basel, wo die Frequenz täglich wechselt und er erst während der Fahrt erfährt, wieviel Gedecke gewünscht werden. Mit der Zubereitung des Fleisches wird er also bis zur letzten Minute warten. Die Menus nehmen auf solche Plötzlichkeit Rücksicht und enthalten meist Speisen von kurzer Zubereitungs-dauer.

Eine Stunde oder auch länger hat der Speisewagen, ehe er fertig gerüstet ist, verlassen vor dem Bahnhof gestanden, dann schleppt ihn die Lokomotive an den fahrbereiten Zug heran. Und die ersten Gäste, die gleich vom Perron aus einsteigen, finden einen beflissenen Kellner, der sie nach ihren Wünschen fragt...



Das ist das Menu, das vorbereitet werden muss...

... und hier sieht man, wie der Koch sich mit Feuereifer an die Arbeit macht, die ihm so gut schmeckt, wie das Essen später hoffentlich den Gästen munden wird



Und auf dass die Gäste keinen Durst leiden — die hohlen Wände des Speisewagens werden gerade mit neuen Flaschen gefüllt, von denen jedes dieser rollenden Restaurants 600 mit sich führt!



In der Wäschekammer wurde frische Tisch- und Küchenwäsche ausgeteilt...

... die gebrauchte Wäsche aber wird in einem Sack aufbewahrt, der während der Fahrt unter dem Wagen ruht und auf der Abgangsstation abgeliefert wird

