

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

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 27 (1954)

Heft: 10

Artikel: Köche der "Swissair", kulinarische Boten der Schweiz = Cuisiniers de la Swissair, messagers gastronomiques de la Suisse

Autor: Inwyler, Charles / Engesser, F.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-777184>

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

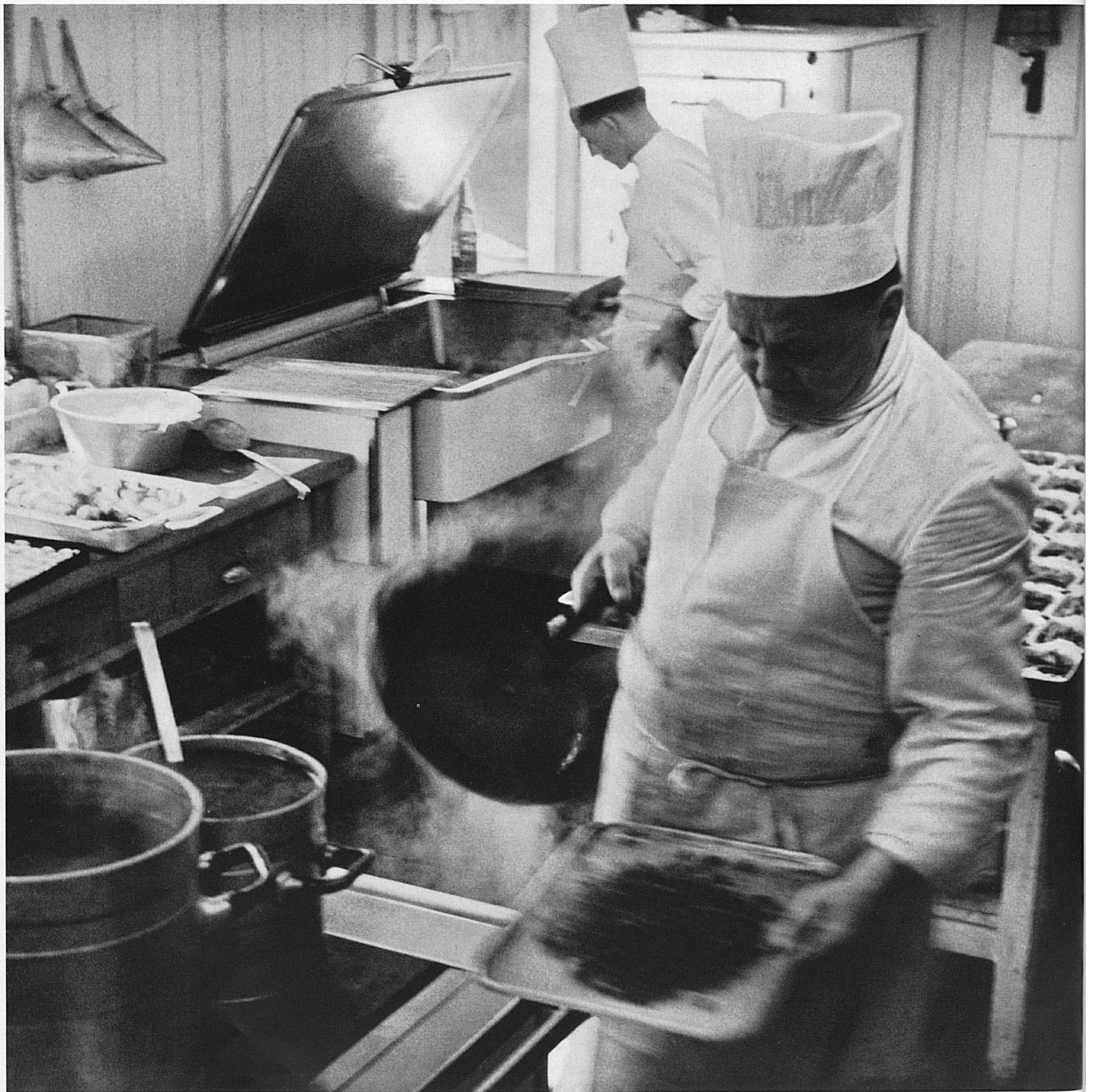
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 30.03.2025

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



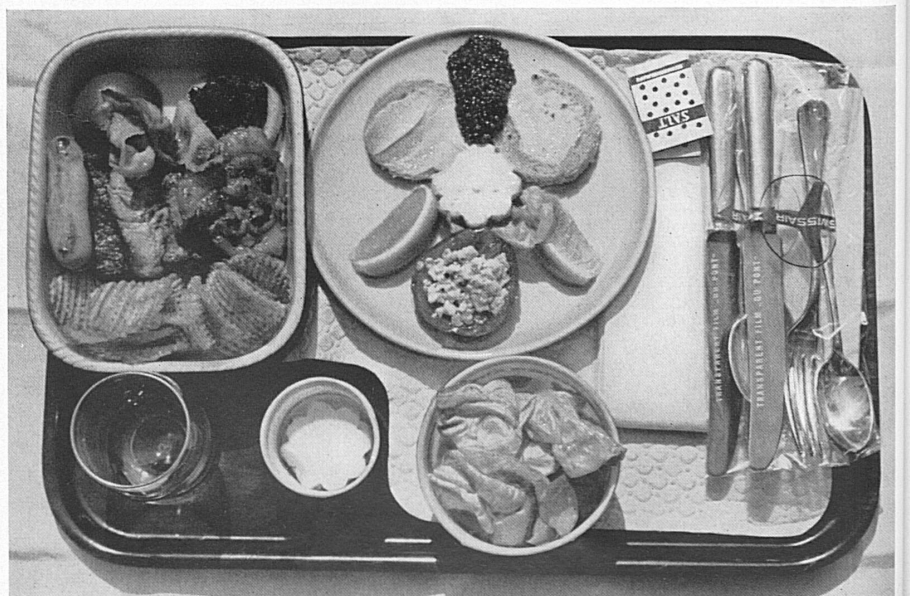
Das kultivierte Tafelgedeck mit Silber, Porzellan und Kristall wird in den Flugzeugen der Swissair auch über Meere getragen.

Les services de table raffinés en argent, en porcelaine et en cristal sont aussi transportés par-dessus les mers dans les avions de la Swissair.

Argenterie, porcellane e cristalli conferiscono una nota di squisita distinzione anche alla tavola degli aerei della Swissair che sorvolano gli oceani.

Precious tableware of silver, porcelain and crystal is carried by Swissair planes over land and sea.

Un servicio de mesa distinguido en plata, porcelana y cristal, es llevado también sobre los mares por los aviones de la Swissair.





a)

Köche der Swissair, kulinarische Boten der Schweiz • Cuisiniers de la Swissair, messagers gastronomiques de la Suisse



b)



c)

a) Die folgerichtige Bereitstellung der Ausrüstungsgegenstände ist Voraussetzung für die gepflegte Abwicklung des kulinarischen Programms im Flugzeug. b) Die Aufbewahrung der Speisen in zweckmäßigen Behältern gewährleistet eine Bedienung, die zum wirklichen Genuß der Mahlzeiten führt. c) Für die Küchenleistung sprechen folgende Zahlen: Die DC 6 B der Swissair verpflegt in ihrer Standardklasse 55 Personen inkl. Besatzung und in der Touristenklasse insgesamt 80 Personen.

a) Le déroulement parfait du « programme culinaire » dans un avion implique que tout ce qui est nécessaire à la confection d'un repas soit préparé dans un ordre strict, prévu d'avance. b) La conservation des aliments dans des récipients adéquats permet la présentation de repas très agréables. c) Les chiffres suivants donnent une idée de ce que représente la cuisine pour la

Swissair: A bord d'un DC 6 B, elle fournit des repas à 55 personnes, équipage compris, dans la classe standard et à 80 personnes en tout, dans la classe touriste.

a) L'opportuna preparazione delle vettovaglie è la premessa indispensabile per lo svolgimento perfetto del programma... culinario. b) La conservazione delle vivande in recipienti adatti assicura un servizio accurato che fa la delizia di ogni pasto. c) Nei DC 6 B della Swissair si deve provvedere al vitto di 55 persone (equipaggio compreso) nella classe normale e di 80 persone nella classe turistica.

a) In order to provide good food quickly and efficiently during flight, galley equipment must be ready in advance. b) Preparation and storing of food in suitable containers enables passengers to enjoy delicious meals in the air.

c) The following figures may give you an idea of food service in flight: Swissair's Douglas DC 6B aircraft can provide meals for 55 persons including crew on first class flights and 80 in tourist class service.

a) La exacta disposición de los objetos del menaje, es la condición previa para el perfecto desarrollo del programa culinario en el avión. b) La conservación de los alimentos en compartimentos adecuados, garantiza un servicio que hace de las comidas un verdadero deleite. c) Las cifras siguientes nos dan una idea del rendimiento de la cocina: el DC 6 B de la Swissair abastece 55 personas en su clase standard, incluida la tripulación, y 80 personas, en total, en la clase de turismo.

Bildbericht: F. Engesser

KÖCHE DER SWISSAIR... Text umstehend ►

KÖCHE DER «SWISSAIR»,
KULINARISCHE BOTEN DER SCHWEIZ

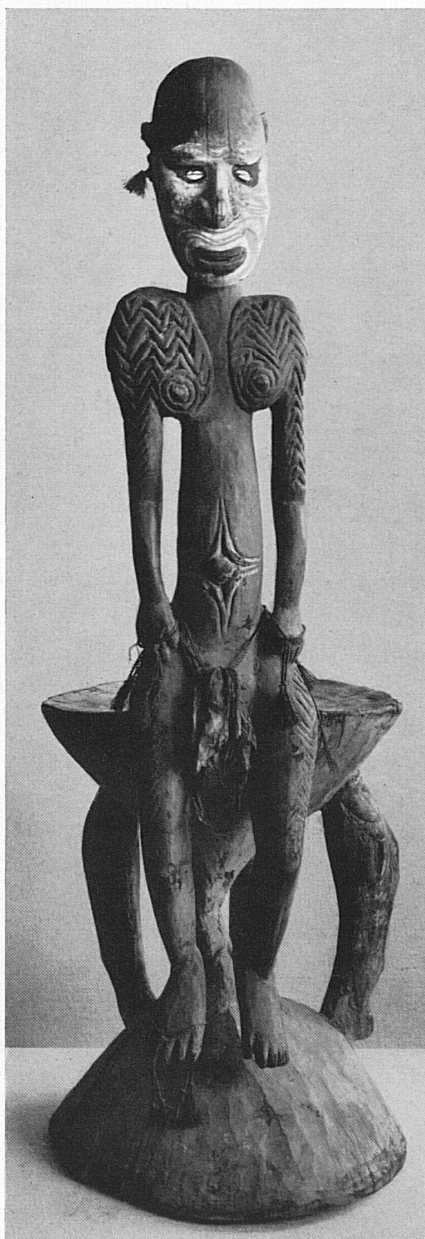
Als S. M. Haile Selassie, der Kaiser von Äthiopien, kürzlich mit der «Swissair» von Nizza nach Belgrad flog, erkundigte sich der Kabinen- und Verpflegungsdienst der schweizerischen Luftverkehrsgesellschaft vorsorglich nach allfälligen Sonderwünschen des Potentaten. Prompt kam die lakonische Antwort: «First class food; plenty of fresh milk and fruit.» («Erstklassige Gerichte; viel frische Milch und Früchte.») Diese Begehren waren leicht zu erfüllen – leichter als die oft höher geschraubten Anforderungen der vielen hundert Reisenden aus aller Herren Ländern, die täglich das weitverzweigte Streckennetz der «Swissair» benutzen.

Alle kulinarischen Wünsche der durch den scharfen Konkurrenzkampf zwischen den verschiedenen Fluggesellschaften verwöhnten Passagiere vorwegzunehmen, ist der «Swissair» stets neue Herausforderung, aber auch Genugtuung. So führt sie die durch César Ritz zum internationalen Maßstab erhobene Tradition der schweizerischen Hotellerie im zeitgemäßen Rahmen weiter. Die Köche, Stewards und Hostessen sind also eigentliche Botschafter der gepflegten Gastlichkeit.

Es kommt denn nicht von ungefähr, daß die «Swissair» als einzige Luftverkehrsgesellschaft im Langstreckenverkehr alle Mahlzeiten auf gediegenem Porzellan und mit echtem Silberbesteck serviert. Das bedeutet zwar, daß bei jedem Transatlantikflug zugunsten der Behaglichkeit auf 500 kg zahlender Fracht verzichtet wird, denn so viel wiegen zusammen die Gedecke, die für jeden einzelnen Fluggast aus 20 verschiedenen Tellern, Tassen, Messern usw. bestehen. Daß innert Jahresfrist rund ein Drittel aller mit dem «Swissair»-Signet gezierten Gläser, Löffel und übrigen handlichen Gegenstände von Passagieren als «Souvenirs» mitgenommen werden, verzeichnet die Verwaltung nicht nur mit einem weinenden, sondern auch mit einem lachenden Auge – denn gibt es eine bessere Reklame als zufriedene Gäste?

Diese Überlegung, vereint mit den Erfahrungen der schweizerischen Hotelküche, bestimmt auch die Menu-Gestaltung der «Luftküche». Was die Schweiz in unverkennbar erster Qualität bieten kann, erhält den Ehrenplatz an Bord der Flugzeuge: Wein, Käse, Schokolade, Früchte, Pâtisserie usw. Daneben finden sich aber auch jene Erzeugnisse anderer Länder, die internationale Wertschätzung genießen, z. B. französischer Champagner, Caviar Malossol, Cocktails usw. Besonders stolz ist allerdings die «Swissair» auf ihre gewiß nicht von allen Passagieren gewürdigte Leistung, keine «vorfabrizierten», tiefgekühlten Speisen, sondern nur frisch gekochte Mahlzeiten zu servieren.

Sechzig Arbeitsstunden braucht es für die Zubereitung eines Menus, und welche Phantasie ist nötig, um bei dessen Zusammenstellung ohne die sonst so beliebten, in der «Luftküche» aber unpraktischen Frituren und Saucen auszukommen. Hut ab vor all denen, die im Rahmen einer teils militärisch straffen, teils geschmeidig improvisierenden Organisation dafür sorgen, daß jeder Passagier auf jedem Kurs der «Swissair» seine Mahlzeit so appetitlich und mit lächelnder Selbstverständlichkeit vorgesetzt bekommt, als säße er in einem Schweizer Hotel! CHARLES INWYLER



Figurenstuhl für zeremonielle Zwecke. – Chaise réservée aux cérémonies. – Seranno istoriato per cerimonia. – Decorated chair for special ceremonies.

KUNSTWERKE VOM SEPIK
(NEUGUINEA)

1. Oktober bis 31. Dezember 1954
Museum für Völkerkunde, Basel

In dem riesigen Sumpfgelände des australischen Teiles von Neuguinea, das vom Sepik-Strom durchflossen wird, wohnen heute noch nahezu unbekannt Völkerstämme. Basler Forscher haben dieses Gebiet mehrfach bereist, so 1951 Professor Speiser, zwischen 1950 und 1955 zu drei Malen Dr. Paul Wirz.

Von diesen Expeditionen mit ihren ungläublichen Strapazen sind Hunderte und aber Hunderte Gegenstände nach Basel gekommen: Schnitzereien, Malereien, religiöse Plastik, Trommeln, Schiffsschnäbel, Masken usw. Sie sind nun im Basler Museum für Völkerkunde zu einer Sonderausstellung zusammengestellt worden.

Wenn man an den unablässigen Kampf der Sepik-Leute gegen die furchtbare Mückenplage, gegen die Widerwärtigkeiten ihres Alltags überhaupt denkt, so scheint es schon seltsam, daß sie überhaupt fähig waren, eine Kultur zu entfalten. Was wir aber finden, ist ein ungeheures Werk. Dieses von fremden Einflüssen nahezu unberührte Volk hat seinen religiösen Vorstellungen eine Form gegeben, wie sie bei uns ein Einzeler, Großer, Begnadeter findet. Der großartige Stil überdeckt nicht, er «stilisiert» nicht, er ist reiner Ausdruck. Und was ausgedrückt wird, wirkt, als stünden wir an den Quellen des inneren Geschehens, so direkt, so nah spricht die völlig neue Sprache dieser Völker uns an.

UNE GRANDE EXPOSITION FÉLIX VALLOTTON A LAUSANNE

En 1955, le Musée cantonal des beaux-arts organisa, dans le cadre des manifestations en l'honneur du 150^e anniversaire de l'entrée du canton de Vaud dans la Confédération, une exposition de plus de 80 peintures de Félix Vallotton.

Son succès fut très grand, tant en Suisse qu'à l'étranger, ce qui engagea la direction du musée à présenter cette année l'œuvre dessinée et gravée du grand artiste vaudois.

Des dessins – portraits, paysages, natures mortes, nus – devant lesquels on passe de la démarche patiente de l'analyse à une interprétation où magistralement dominant tantôt le trait, tantôt le modelé. La plupart n'ont jamais été exposés.

F.V.