Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 67 (1974)

Artikel: Ein Restaurant auf Rädern
Autor: Bruell, Margrit
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-987346

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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

Ein Restaurant auf Rädern

Das Angebot an Speisen und Getränken ist sehr gross, die Bedienung trotz der hohen Fahrtgeschwindigkeit sorgfältig und gepflegt.

Nicht nur im Zug bedient uns die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft, sondern auch auf den schweizerischen Bodenseeschiffen, in den Bahnhofbuffets von Chur und Romanshorn und im Autobahnrestaurant Inter-Rest an der N 1 in Forrenberg-Winterthur.

Der Schnellzug rollt dem Zürichsee entlang. Urs und Peter schauen aus dem Fenster. Segelboote fahren auf dem See, dort rechts ist die grosse Schokoladefabrik. Ein Mann öffnet die Tür des Zugsabteils. Doch halt, das ist ja noch gar nicht der Kondukteur. «Mittagessen – le déjeuner», ruft er. Der Vater faltet seine Zeitung zusammen: «Wir könnten heute einmal im Speisewagen essen. Dann brauchen wir in Bellinzona keine Zeit zu verlieren. Was meint ihr?» Was Urs und Peter meinen, braucht er gar nicht erst zu fragen. Sie sind schon von ihren Fensterplätzen aufgestanden. «Das Gepäck lassen wir da, wir haben später noch genügend Zeit, es zu holen.»

Der Speisewagen ist drei Wagen weiter vorn. Der Zug fährt jetzt durch einen Tunnel. Vor Sihlbrugg kommt er plötzlich wieder aus dem Berg ans helle Sonnenlicht. Und da ist auch schon der Speisewagen. «Nobel», denken Urs und Peter. Die Tische

sind weiss gedeckt, es hat hellblaue Teller drauf. In den metallenen Haltern beim Fenster stehen kleine Weinflaschen. Die Bänke sind bequem gepolstert wie in den Erstklassabteilen. «Man darf aber auch mit dem Zweitklassbillett in den Speisewagen, junger Mann», lacht der Kondukteur, der die Fahrkarten knipst. Der Vater bestellt: Suppe, Kalbsbraten, Bohnen, Rüebli und Nudeln. Später noch Käse und Dessert. Kellner in weissen Jacken bewegen sich flink zwischen den Tischen. In den Kurven balancieren sie geschickt die grossen Platten. Aber gar nichts schwappt über den flachen Rand. Die Suppe kommt in grossen Tassen. Die Buben lassen sich von allem zweimal geben. «Das kostet nicht mehr», sagt der Vater vergnügt. Er freut sich über die vielen Käsesorten, die nach dem Hauptgang serviert werden. Urs und Peter warten auf das Dessert.
In Arth-Goldau sind noch mehr Leute eingestiegen. Das fahrbare Restaurant ist jetzt voll besetzt. Zwei Herren haben sogar ihre Mappen und Regenmäntel bei sich; sie sind direkt vom Perron aus in den Speisewagen gekommen. Am nächsten Tisch sitzen Engländer. Sie sind ganz begeistert, als der Zug dem Vierwaldstättersee entlangfährt. Der Vater macht es sich beim Kaffee gemütlich und zündet sich eine Pfeife an. Urs und Peter zählen, wie oft sie das weisse Kirchlein von Wassen sehen können. «Toll, so ein Speisewagen», meinen sie, als der Vater seine Rechnung bezahlt hat. «Sicher eine moderne Erfindung.» Doch damit haben sie unrecht.

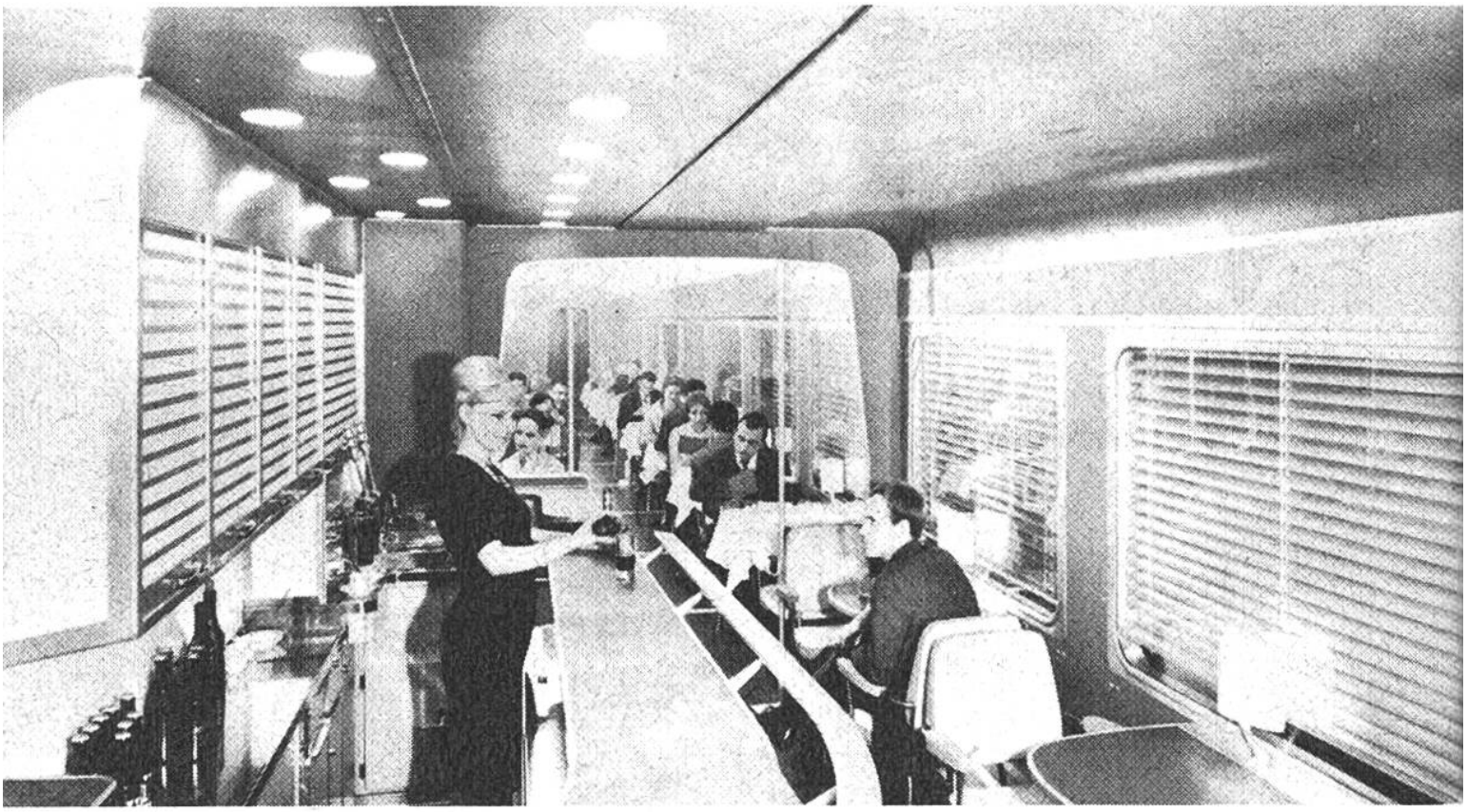
Speisewagen rollten schon im letzten Jahrhundert

Die ersten Speisewagen mit selbständiger Küche rollten bereits in der Mitte des letzten Jahrhunderts bei den Chicago-Railways in den Vereinigten Staaten und in Europa zwischen Moskau und Odessa am Schwarzen Meer. 1868 wurde in Belgien die «Compagnie des Wagons-Lits» gegründet. Wagons-Lits heisst auf deutsch Schlafwagen. Von da an verkehrten in Europa Schlafwagen, denen bald auch Speisewagen folgten. Auf den wichtigeren europäischen Bahnstrecken gab es also schon vor 1900 rollende Restaurants und rollende Hotels.
Nachdem sich in der Schweiz die grossen Privatbahnen zu den Schweizerischen Bundesbahnen zusammengeschlossen hatten, wurde 1903 von den SBB und einem Kreis von Aktionären die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft gegründet, deren Initialen SSG heute noch das Tafelgeschirr in den Speisewagen kennzeichnen. Auch das Publikum von damals schätzte natürlich den Restaurationsdienst in den Schweizer Zügen. Heute sind die Speisewagen für viele Reisende eine beliebte und fast selbstverständliche Einrichtung.
Wer selbst schon längere Strecken im Zug gefahren ist, kennt nicht nur die Speisewagen, sondern auch die sogenannte ambulante Bedienung oder die «Mini-Bar». Das sind die netten uniformierten Damen oder Herren, die ein kleines Wägelchen durch den Zug ziehen und uns auf Wunsch mit Kaffee, Mineralwasser, Schinkenbrötchen und allem Möglichen ver-

In der ganzen Schweiz haben täglich 90 fahrplanmässig verkehrende Züge den Stewardessen-Dienst mit den kleinen Getränkewagen «an Bord».

sorgen. Zur Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft gehören aber auch die Bahnhofbuffets in Chur und Romanshorn sowie die Restauration auf den schweizerischen Bodenseeschiffen.

90 Schnellzüge mit Speisewagen verkehren täglich fahrplanmässig auf dem ganzen Netz der SBB. 90 weitere Züge haben den Stewardessen-Dienst mit den kleinen Getränkewagen. Doch der absolute Höhepunkt sind die Speisewagen im Trans-Europa-Express, kurz TEE-Zug ge-



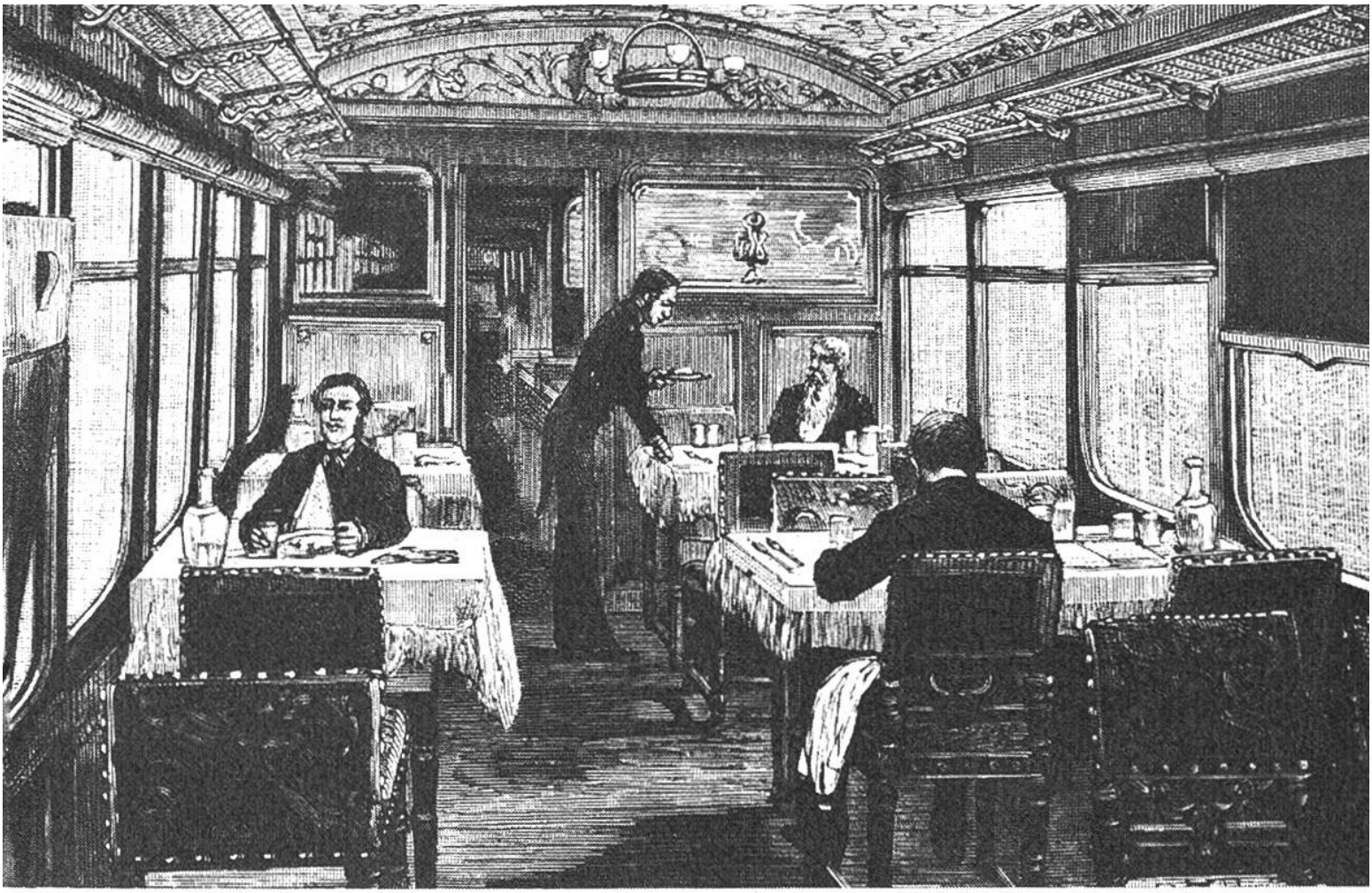
Und das ist ein TEE-Zug-Speisewagen von heute: geräumig, elegant – und sogar mit einer Stehbar.

nannt. Der TEE «Edelweiss» beispielsweise fährt von Zürich über Brüssel nach Amsterdam, der TEE «Bavaria» von Zürich nach München und der TEE «Gottardo/Ticino» von Basel nach Mailand. Sie alle haben richtig luxuriöse Speisewagen und ein noch reichhaltigeres Menü als die gewöhnlichen Inland-Schnellzüge.

970 000 Schinkenbrote und 490 000 Liter Mineralwasser

Wer auf der hinteren Seite des Zürcher Hauptbahnhofs, beim Landesmuseum, gegen die Limmatstrasse geht, kann manchmal ein ungewöhnliches Gefährt sehen: ein Elektrokarren zieht einen oder zwei Anhänger hinter sich her, beladen mit Kisten voll Gemüse und Früchte, Schachteln voll Eier, Getränkeharassen und einem Korb, der seinen Inhalt nicht so genau verrät. Der Wagenzug kommt von der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft und fährt zu genau bestimmten Zeiten zum Bahnhof. Dort liefert er alles Nötige für die «Grossküche auf Rädern», für die Küche in den Speisewagen der grossen, schnellen Züge ab.

Die Bezeichnung «Grossküche» passt allerdings nur für alle Speisewagenküchen zusammen. Jährlich werden total etwa 350 000 Frühstükke und 620 000 Mittag- und Abendessen serviert, 970 000 Schinkenbrote verkauft, 90 000 kg Fleisch verbraucht und rund 155 000 Liter Wein, 560 000 Liter Bier und 490 000 Liter



So sah es im Jahr 1883 im Speisewagen eines Luxuszuges aus. Der Kellner im Frack hat nicht allzuviele Gäste zu betreuen.

Mineralwasser und sonstige alkoholfreie Getränke ausgeschenkt.
Die Küche im Speisewagen selbst ist hingegen nur ganz klein: sie misst genau 6,4 Quadratmeter. Neben dem Herd und dem Küchentisch, einem Infrarotgrill, Friture und Kaffeemaschine, den Kühlschränken, dem Boiler und den Vorratkästen bleibt für den Koch und seine Gehilfen nur noch wenig Platz. Die Pfannen und Töpfe jedenfalls hängen an der Dekke. Dennoch wird in der winzigen Küche richtig gekocht und nur teilweise Fertiggerichte aufgewärmt. Auf grossen Schnellzuglinien bereitet der Küchenchef pro Fahrt bis zu 150 Mittagessen und nochmals so viele Nachtessen zu. Normalerweise bestimmt der Küchenchef sein Tagesmenü selbst. Er kann sich den Verhältnissen der Fahrstrecke anpassen und bei der Auswahl oder beim Bestellen die mit seinen Gästen gemachten Erfahrungen berücksichtigen. Nur an gewissen Tagen im Jahr wird in allen schweizerischen Speisewagen das gleiche Menü serviert: zum Beispiel am 1. August. Dann ist das rollende Restaurant besonders festlich geschmückt, und im Dessert stecken manchmal kleine Schweizerfähnchen. Wer dann abends im Speisewagen nach Süden, durch den Gotthard fährt, sieht in der Innerschweiz auf allen Bergen und Höhen die Augustfeuer lodern. Wer findet solche Reiseerlebnisse nicht toll? Gute Reise und «en Guete»!

Margrit Bruell