Buffet SBB

Autor(en): **Voyageur, Marc**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **- (1947)**

Heft 10

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-777455

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

BUFFET SBB

Erst jetzt, da der weiße Bogen in die Schreibmaschine eingespannt ist und da der Titel «Buffet S B B» am Kopfe der ersten Seite steht, realisiere ich, wie unerhört gefährlich das ist, was ich zu tun beabsichtige!
Mein Vorhaben, nun einmal die mit den Bundesbahnen in engem Zusammenhang stehenden Restaurants zu «beplaudern», könnte nämlich gerne von gewissen Stellen als «versteckte und wahrscheinlich gut bezahlte Reklame» angesehen werden.
Aber ich schwöre auf — auf was schon? — ja, sagen wir ich schwöre auf das geflügelte Rad, daß kein Mensch von der SBB irgend etwas von meinem Tun weiß, ich schwöre, daß ich keinerlei verlockende Offerten erhielt, weder in bar noch in Natu-

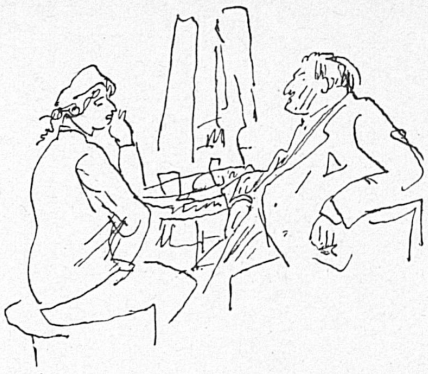
ralien (z. B. ein Abonnement von 12 Nachtessen, inkl. Tranksame, Trinkgeld, schwarzen Kaffee-Kirsch usw.).
Doch auch selbst nach diesen Schwüren wird es noch Zweifler geben, so daß ich ganz offenherzig (offen-bauch-ig wäre wesentlich besser am Platz) erkläre, mir im SBB-Buffet Lausanne einmal an einer zu heißen Suppe den Mund verbrannt, im Buffet Zürich das zum Fisch verlangte Salz erst nach dem Dessert erhalten und im Bahnhofbuffet Basel eine schwarz gewordene Banane refüsiert zu haben.

So, that's done! Ich habe geschimpft, ich habe geschworen — nun darf ich, denk' ich, ohne mit Zweiflern rechnen zu müssen, in meiner Plauderei fortfahren.
Man wäre — wenn man etwas oberflächlich denkt — versucht, zu behaupten, daß die Buffets SBB mit der Reisenervosität der Menschen spekulieren. Nicht wahr, wenn Tante Irma reist, gerät sie in eine gewisse Erregung, die nur durch ein Beruhigen des Magens gedämpft werden kann. Tante Irma (und mit ihr Tausende von Reisenden) könnte ja ein Schinkenbrötchen und einen Apfel von zu Hause mitnehmen, aber ein duftendes Roastbeef mit Pommes frites hilft besser und schneller. Dieweilen aber derartige, heiß zu servierende Leckerbissen nicht einfach hokuspokus aus der Reisetasche gezogen werden können, gehört Tante Irma zu den fanatischen Anhängern der Buffets SBB.
Andere Buffet-Besucher lenken ihre Schritte in diese Restaurationen, weil dort «immer etwas läuft», wobei sich der Ausdruck

eigentlich nicht auf am Boden klirrendes Geschirr, auf ausleerende Tassen, überschäumende Becher Bier und dergleichen bezieht, sondern auf den Betrieb, den die Gäste selbst verursachen.
Der eine ißt lieber in aller Ruhe, der andere zieht es vor, wenn um ihn herum ein Va-et-Vient brandet, wenn er nach jedem Löffel Suppe jemand Neuen am Nebentisch entdeckt, wenn er am einen Ohr englisch, am andern französisch parlieren hört, während er selbst einer Tessiner Saaltochter auf urchiges Baseldytsch seine Bestellung aufgibt.
Ob dies der Hauptgrund der Anziehungskraft der Buffets SBB ist oder nicht — Tatsache: Man trifft wohl kaum je in einem andern Schweizer Restaurant einen solchen Menschen-Mischmasch aller Klassen, aller Nationalitäten. Gute und Böse sind

dabei, alte Mannen und Schulbuben, die selbst in dieser unruhigen Umgebung gedeihenden Liebespärchen, Männer und Frauen mit Eheringen, Männer mit Frauen ohne Eheringe, ausgesprochene Reisende, die in Erfüllung ihres Berufes reisen, Reisende, die nur in einem Pappkarton ein paar Habseligkeiten mitnehmen, weil sie kaum je zum Reisen kommen und für die daher die Anschaffung eines Koffers eine unnötige Ausgabe bedeuten würde. Wir finden die ewigen Café-Crème-Leute, die von den aufliegenden Zeitungen und Zeitschriften fast noch mehr profitieren als von ihrem bescheidenen Getränk; dort sitzen auch die «Fräulein, gschnäll e Bächer häll!», die je nach Beteiligung am

Buffet-Stammtisch und Temperatur des Wetters mehrere Striche am Rande ihres Biertellers zählen müssen, ehe sie zahlen.
Auch Familienpublikum ist da mit gröhlenden, sich der Lebhaftigkeit der Umgebung nach ihrer Art anpassenden Kleinkindern, und der nicht fehlende Einsame hinter seinem Vanille-Eis am Nebentisch überhört sie großmütig, zeigt ein Gesicht, als ob er in einer höhern Sphäre leben würde und genießt dabei effektiv nur die lecker-süße Glace.
Wer zählt die Völker, nennt die Namen . . .? Weiße, braune (original oder made by the sun), schwarze; schlicht gekleidete Lords, elegante Großverdiener, Veloclubs und Älpler, Steuereinzieher und Vorbestrafte, der Maharadscha von Sowieso und — richtig, dort drüben sitzt ja auch unser Milchmann mit seiner Fräulein Braut.
Alles mögliche gibt es im Bahnhofbuffet. Nur etwas gibt es dort nicht: Langeweile! Marc Voyageur.

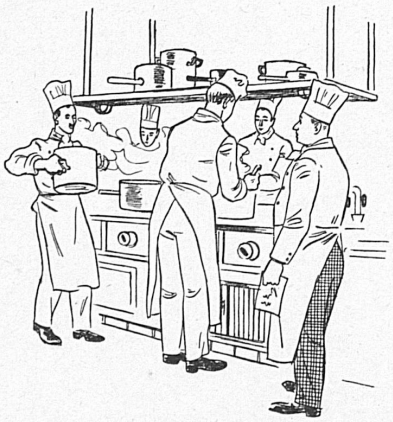


Zeichnungen von Victor Schwarz.

L'ÉCOLE HOTELIÈRE

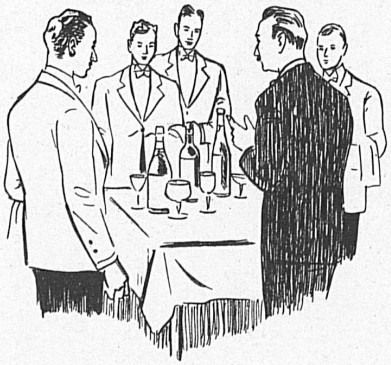
DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES HOTELIERS A LAUSANNE

Université hôtelière, Académie hôtelière, Ecole internationale d'hôtellerie, Ecole des directeurs d'hôtel, c'est à ces adresses variées et fantaisistes que 500 demandes d'inscription parviennent chaque mois à l'Ecole de Lausanne.



Quelle est l'origine de cette réputation solide? L'école de Lausanne est la plus ancienne du monde; elle fut fondée en effet en 1893. Elle a formé de nombreuses générations d'hôteliers, parmi les plus célèbres. Elle a surtout cette chance de bénéficier de la réputation de l'hôtelier suisse lui-même, et de la Suisse, pays par excellence du tourisme. Elle appartient à la Société suisse des hôteliers, et de ce fait, doit donner et donne effectivement l'image la meilleure de la science hôtelière. L'Etat, à qui incombe la surveillance de la formation professionnelle, contrôle son activité et ses programmes.

Vous rencontrerez peut-être dans vos voyages un vieil hôtelier qui vous dira: je n'ai pas été à l'Ecole hôtelière et j'ai tout de même réussi.
Oui, jadis.
De nos jours, le métier est devenu si compliqué, si varié, qu'il faut la solide préparation de l'Ecole pour gagner la bataille.
Que peut le grand financier s'il ne connaît pas la cuisine? Que peut le chef de cuisine qui veut s'établir, s'il n'est pas aussi comptable?
L'école de Lausanne estime que la meilleure préparation est l'étude des trois départements principaux, cuisine, service, administration. Dans chacune de ces disciplines, elle organise un cours de cinq mois, complété par un stage obligatoire de cinq mois dans un hôtel de bonne réputation. Le stage est une excellente chose; il apprend au futur directeur à connaître le travail dur et sérieux, à connaître les hommes aussi qu'il sera appelé un jour à diriger.



Il ne faut pas croire que l'élève du cours de cuisine devient un cuisinier parfait en dix mois. Non, mais il a appris les bases sûres, et surtout, on lui aura fait comprendre que s'il faut du goût, du talent même pour faire de la bonne cuisine, il faut aussi savoir calculer le prix de revient de ce que l'on cuit. Plus tard, patron, il pourra discuter avec son chef, contrôler le rendement de la cuisine et les vieux praticiens vous diront que c'est l'une des premières conditions du succès.