Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1954)
Heft: 17

Artikel: Die gute tägliche Milch und die feinen Weichkäse
Autor: Güttinger, Peter
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651456

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

Die gute tägliche Milch und die feinen Weichkäse

Zwei Erlebnisse haben uns in der jüngsten Zeit wieder näher vertraut gemacht mit der großen Bedeutung der Milchhygiene und der Käseherstellung. Der Vortrag von Prof. Dr. E. Zollikofer im Milchtechnischen Institut der ETH in Zürich vermittelte uns wichtige Einsichten in die wertvolle Tätigkeit dieses Instituts im Interesse der Qualitätsförderung von Milch, Käse und Butter. Und die Besichtigung der größten schweizerischen Weichkäserei, E. Baer & Co., Küßnacht a. Rigi, vermittelte uns einen Begriff von bester Qualitätsarbeit in der Heimat.

Das Milchtechnische Institut der ETH hat die bedeutende Aufgabe, vor allem den Nachwuchs gründlich zu schulen. Diejenigen Studierenden, die als Ing. agr. diplomieren und sich in ihren landwirtschaftlichen Studien grundlegende Kenntnisse über Milchkontrolle erwerben, sind auch in der Molkereitechnik spezialisiert. Es ist selbstverständlich, daß Lehrunterricht und Forschung stets miteinander kombiniert werden, wie dies die *angewandte* Forschung erfordert. Bei unserer Visite im Milchtechnischen Institut in Zürich haben wir — besonders dank des Vortrages von *Prof. Dr. E. Zollikofer* — uns davon überzeugt, wie riesig groß das Wissensgebiet der Milchwirtschaft ist. Es betrifft einen großen Teil der bakteriologischen und chemischen Forschung. Dazu kommen verschiedene technische Fragen. Die Studien zielen natürlich auf die Produktionssteigerung und Produktionsverbilligung. Die wichtigste, im Zentrum der Arbeit des Instituts liegende Aufgabe ist aber selbstverständlich die weitgehendste *Förderung der Qualität*.

Mit Interesse verfolgten wir die Darlegungen über die wissenschaftliche Prüfung der Herstellung verschiedener Käsesorten. Die «Sortenexamen» bilden die sicherste Wegleitung zur Spitzenproduktion. Ein Käse enthält während der Gärung *80 Millionen Bakterien*, die an der Reifung arbeiten. Im Handel ist es von größter Bedeutung für den Verkauf an die Konsumenten, ob der fertige Käse ein gutes Aroma oder bitteren Geschmack aufweist. Vor allem sind Teigfehler zu vermeiden. Spitzenleistungen sind deshalb nur durch genaue Kontrolle der Produktion möglich. Erfreulicherweise hat die Schweiz gegenüber andern Ländern, wo Großbetrieb herrscht, bezüglich der Qualität zweifellos noch einen Vorsprung. Weil aber im Ausland seit längerer Zeit immer größere Anstrengungen für die Verbesserung der Qualität gemacht werden, wird für uns die Konkurrenz nach und nach gefährlicher. Wir müssen daher auf dem *Quivive* stehen.

Das Milchtechnische Institut der ETH Zürich unterhält im Kanton Glarus auf einer *Alp* eine «Höhenstation» zur wissenschaftlichen Erforschung und Förderung der Qualität von Alpkäse. Hier handelt es sich vor allem um Abklärung bakteriologischer Fragen. Die exakten Laborversuche genügen aber allein nicht, die Praxis muß ebenfalls berücksichtigt werden, weil ja die Bedingungen nicht die gleichen sind. Deshalb haben wir uns für die Besichtigung der Weichkäserei Baer & Co. stark interessiert. Bedeutungsvoll sind auch die Versuche, speziellen Käse aus pasteurisierter Milch herzustellen. Für den *Emmentaler* ist das nicht nötig, denn wenn durch die Pasteurisierung *zuviel* Bakterien zerstört werden, vermindert sich die Qualität.

Im Sektor der Butterproduktion ist die Herstellung erstklassiger pasteurisierter Käsereibutter — wobei Fett weggenommen werden muß — das Wichtigste. Diese Arbeiten werden durch Untersuchungen über Fütterungseinflüsse auf die Milch, sowie durch Experimente mit technischen Apparaten ergänzt.

Prof. Dr. E. Zollikofer befaßte sich in seinen Darlegungen besonders mit der heutigen Milchversorgung der Bevölkerung der Stadt Zürich. Es wurde festgestellt, daß die Einwohner Zürichs nun mit vollkommen gesunder Konsummilch beliefert werden. Diese Konsummilch ist heute praktisch frei von Krankheitskeimen. Diese Qualitätsverbesserung wurde durch folgende Maßnahmen erreicht:

1. *Sanierung der Viehbestände;* in Zürich wird sämtliche Milch vom Veterinäramt der Universität überwacht.

2. Ueber 100 Sammelstellen sind mit neuzeitlichen *Tiefkühlanlagen* installiert; diese werden möglichst schnell nach der Produktion in Funktion gesetzt.

3. *Durch die Qualitätsbezahlung* der Milch, die gerade für das große Konsumzentrum Zürich eine entscheidende Rolle spielt.

Zu diesen drei Hauptmaßnahmen kommen noch hinzu: Die Reorganisation des Abstelldienstes und bessere fachliche Schulung des Personals im Detailhandel.

Im Rahmen des Vortrages von Prof. Dr. E. Zollikofer haben wir auch einige Tatsachen über den gegenwärtigen Umfang des Verkaufes von *pasteurisierter «Flaschenmilch»* erfahren. Es hat sich herausgestellt daß es unmöglich ist, *nur* pasteurisierte Milch zu verkaufen und zu verwenden. Wegen der Verteuerung von 10 bis 13 Rappen pro Liter würde sich voraussichtlich ein sehr starker Rückgang des Verbrauches ergeben. Gegenwärtig werden 80 Prozent des Verbrauches offen, also nur 20 Prozent in Flaschen geliefert. In modernen, mit Kühlschränken ausgestatteten Haushaltungen, wird gerne Flaschenmilch gekauft. Der Großteil der Arbeiterschaft und der Angestellten gibt aber immer noch der *«offenen Milch»* den Vorzug; erstens aus Preisgründen und zweitens weil sie die Milch daheim aufwärmen wollen. Wir wurden im Milchtechnischen Institut ausdrücklich darauf aufmerksam gemacht, daß offene *Rohmilch* nicht konsumiert werden sollte. Diese soll durch vorherige Erhitzung trinkbar gemacht werden. Pasteurisierte Milch ist schon durch Dauerpasteurisation von 63 Grad, durch Kurzerhitzung von 72 Grad in 15 Sekunden und durch momentane Erhitzung von über 80 Grad, trinkbar. Sie ist aber ebensowenig ein Sterilprodukt, so daß auch sie im Kühlschrank aufbewahrt werden muß.

Ueber das neueste Milcherhitzungsverfahren, die *Uperisation*, die von der Alpura AG entwickelt worden ist, wurden wir ebenfalls fachtechnisch informiert. Bei der Uperisation wird die Milch zuerst *vorgewärmt* und dann im *Dampf von 150 Grad* während 0,7 Sekunden erhitzt. Dadurch wird die Milch *vollständig keimfrei!* Zurzeit wird uperisierte Milch in einem Transportauto, das ein Gefäß mit 400 Liter Fassungsvermögen trägt, in der ganzen Schweiz herumgefahren. Jeden Tag werden aus dem Tank Proben entnommen, und die Milch auf ihre Keimfreiheit und übrigen Zustand geprüft. Die Prüfungen haben ergeben, daß auch nach achttägiger Fahrt diese Milch keine Qualitätseinbuße erleidet. Sobald die Versuche, die von der Berner Alpenmilchgesellschaft durchgeführt werden, abgeschlossen sind, wird voraussichtlich ein neues Verfahren organisiert: Es wird dann keimfreie Milch in luftdicht verschlossene Büchsen abgefüllt. Für diesen Vorgang stehen bereits amerikanische maschinelle Vorrichtungen zur Verfügung. Einige seit längerer Zeit im Milchinstitut aufbewahrte Probebüchsen wurden geöffnet; diese Büchsenmilch erwies sich — nach Monaten — noch genau so frisch, wie direkt aus dem Kuhstall. Alles in allem waren die Visite und der Vortrag von Prof. Dr. E. Zollikofer ein großes Erlebnis, sie haben uns stark beeindruckt und von den wertvollen Leistungen des Milchtechnischen Instituts der ETH überzeugt.

Exkursion in die größte schweizerische Weichkäserei E. Baer & Co., Küßnacht a. Rigi

Aus der anregenden Orientierung im Zürcher Milchtechnischen Institut der ETH entsprang spontan das Interesse zu einer Exkursion in die Praxis. Unser Interesse galt vor allem der Weichkäserei. Was lag daher näher, als eine Besichtigung der größten schweizerischen Weichkäserei, der Firma E. Baer & Co. in Küßnacht am Rigi. Glücklicherweise nahm sich Herr *Edwin Baer* die nötige Zeit, um uns durch den ganzen Betrieb zu führen und uns die erforderlichen Erläuterungen zu geben.

Die Weichkäserei Baer liegt an sehr günstiger Lage in Küßnacht am Rigi. Weit herum dehnen sich saftige Weiden. Aus dieser bevorzugten Landwirtschaft bezieht der größte schweizerische Weichkäsereibetrieb die hochwertige und gehaltvolle Milch zur Herstellung ihrer verschiedenen Spezialkäse.

Bei der *Milchannahmestelle*, die sich sehr praktisch an der Stirnfront des Hauptgebäudes befindet, schilderte uns Edwin Baer, wie die frische Milch Tag für Tag, wohlorganisiert gesammelt und zentralisiert, zur Milchannahmestelle gebracht wird. Jedem milchliefernden Landwirt stehen zwei «Spiele» von Aluminiumkannen zur Verfügung.

BÆR
CAMEMBERT

Camembert — Edelpilzkäse — kann man zu allen Zeiten und bei allen Gelegenheiten servieren und «schnabulieren». Richtig, absolut fachmännisch gepflegte Edelpilzkäse werden auch von Feinschmeckern mit nervösem Magen freudig gegessen. Es ist nachgewiesen und einwandfrei anerkannt, daß *Baer-Camembert* für empfindsame Magen leicht verträglich ist. Diätetiker haben, nach monatelangen Versuchen, *Baer-Edelpilzkäse* als wirklich leichtverdaulich empfunden. Die Bekömmlichkeit von *Baer-Camembert* ist allgemein bekannt. Der weiße Edelpilz gibt diesem Spezialkäse das köstliche Aroma. Zur neuzeitlichen Ernährung und feinschmeckerischen Zufriedenheit gehört in erster Linie der edelpilzige *Baer-Camembert*. Für *Baer-Käse* wird nur hochwertige pasteurisierte Milch verwendet.

„Guten Appetit!"

So ist ein ständiger Wechsel, das heißt ein Austausch des vollen mit dem leeren Kannenspiel möglich. Die Firma Baer & Co. verfügt seit vielen Jahren über eigene, aus Schlieren stammende, blitzblanke Aluminium-Milchkannen. Mit einer ingeniösen Kannenwaschmaschine werden sämtliche Behälter tiptop gereinigt und steril gemacht. Man kann mit Hilfe der Lauge und der Bürsten der Maschine die Kannen sauberer reinigen, als dies nur von Hand möglich wäre.

Der nächste Schritt führte uns zur Pasteurisierungsanlage. Sie ist sehr zweckmäßig installiert und funktioniert tadellos. Aufs neue wurde uns wieder die riesige Bedeutung der Erfindung dieses Entkeimungsverfahrens durch Louis Pasteur bewußt. Dann führte uns Edwin Baer weiter von Abteilung zu Abteilung, von Raum zu Raum, von Geschoß zu Geschoß, kurz, vom Anfang bis zum Ende des Betriebes. So bekamen wir vom ganzen Herstellungsverfahren von A bis Z einen klaren Begriff.

Wir beobachteten die Arbeit der starken, gesund aussehenden Käser; die, wie wir deutlich erkennen konnten, eine sehr große berufliche Uebung und fachmännische Erfahrung besitzen. Die meisten Beschäftigten sind seit vielen Jahren, teils seit Jahrzehnten (Hans Ineichen seit 32 Jahren) im Betrieb tätig. Es wird ruhig und überlegt gearbeitet, das spürten wir in jeder Abteilung. Ohne den hingebungsvollen Einsatz des Personals, für das ein besonderer *Wohlfahrtsfonds* besteht, könnte wohl kaum eine so vortreffliche Qualitätsleistung erzielt werden, wie sie hier Tatsache ist.

Ueberall herrscht äußerste Reinlichkeit. Ueberall wird mit größter Ruhe und scharfer Aufmerksamkeit gearbeitet. Mit Interesse folgten wir den klaren und anschaulichen Erläuterungen von Edwin Baer über die unterschiedlichen Herstellungsprozesse der verschiedenen Weichkäse. Es handelt sich in Küßnacht um keine «Käsefabrik». Es wird kein Schachtelkäse fabriziert, sondern in der größten Milchkäserei, die es in der Schweiz gibt, entsteht richtiger, echter *Naturkäse*. Von Raum zu Raum, von den *Milchsäurekulturen*, von der Abteilung, in der der *Käsestoff* (Schotten) eingefüllt wird, vom Salzbad und vom «Schmier»-Raum, und ganz besonders in der Extraabteilung, wo der Edelpilzkäse, der *Baer-Camembert* hergestellt wird, wuchs unser Interesse. Die Eindrücke waren so stark, daß wir uns vornehmen, noch eine besondere Betriebsreportage über diese Weichkäserei zu schreiben.

Denn *Weichkäse* ist eine besondere Gruppe Käse, die sich durch ihren weichen Teig und durch ihr Aroma auszeichnet. Bei unserer Exkursion in Küßnacht konnten wir beobachten, wie bei der Herstellung von Weichkäse, im Gegensatz zum Hartkäse, die Käsemasse nicht gepreßt, sondern *«abgetropft»* wird. Die Gallerte wird dabei vorerst nur sehr wenig zerkleinert. Diese Art des Verfahrens bedingt einen hohen *Gehalt des Käses an Molke*, vor allem aus diesen Gründen bleibt der Käse weich. Wichtig ist, wie das bei Baer & Co. geschieht, daß der Milchbehandlung schon *vor* der Käseherstellung besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird, wobei die Erfassung des Milchreifungsgrades von entscheidender Bedeutung ist.

Mit großer Spannung verfolgten wir in Küßnacht das *Einlaben*. Das zur Verwendung kommende Labpulver wird *täglich frisch* (Luftpost!) bezogen. Das Labpulver wird mit Kulturflüssigkeit gemischt und in stark verdünntem Zustand der *Kessimilch* beigegeben. Die Labgerinnung wird zeitlich stark hinausgezögert.

Beim eigentlichen *Käsen* haben wir das gründliche Durchmischen des Labes mit der Kessimilch einläßlich beobachtet. Wir sehen, wie die Labgallerte nur wenig zerkleinert und dann in Aluminiumformen eingefüllt wird. In den *Formen* gibt die Käsemasse ihre Molke ab. Während des Abtropfens setzt eine mehr oder weniger kräftige *Milchgärung* ein, die für die zukünftige Qualität des Käses maßgebend ist. In den verschiedenen Käseräumen haben wir die weitere Behandlung des Produktes — nachdem die Käsemasse den richtigen Trockengrad erreicht hat — verfolgt. Mit wachem Interesse vernahmen wir von Herrn Baer, *wie* die Käsesorten auf verschiedene Art und Weise *gesalzen* und *«geschmiert»* werden. Das *«Schmieren»* ist ja gerade beim *Limburger* von besonderer Bedeutung. Die Rinde des Käses wird durch Waschen und Ueberstreichen absichtlich feucht gehalten; dadurch wird die Bildung einer Oberflächenschmiere sehr begünstigt. Diese verleiht dem Käse das besondere Aroma.

Bei der Herstellung der Edelpilzkäse *Brie* und *Camembert* ist das Verfahren ein anderes, sozusagen ein edleres. Als wir mit Herrn Baer in den klimatisierten Räumen die verschiedenen Stadien der Edelpilzentwicklung von Gestell zu Gestell und von Raum zu Raum beobachteten, lief uns wegen der *Appetitlichkeit* der schönen schneeweißen Camembert-Chäsli vor Gluscht das Wasser im Munde zusammen. Die Käsli sind in ihrem Pilzwachsprozeß selten schön, fabelhaft blütenweiß anzuschauen. Unwillkürlich stellte sich bei uns auch der Vergleich mit *Edelweiß* ein. Unsere beiden Photographien zu dieser Schilderung vermögen nur einen schwachen Abglanz vom edelweißhaften Schimmer, den Baers *Camembert Suisse* ausstrahlt, wiederzugeben.

So war also die Exkursion in die größte schweizerische Weichkäserei die denkbar beste Ergänzung und anschaulichste Instruktion nach der Orientierung von Prof. Dr. E. Zollikofer im Milchtechnischen Institut der ETH in Zürich. Wir sind Prof. Zollinger und Edwin Baer dankbar für die uns gebotene Information und Instruktion. Beide Erlebnisse haben uns, an Ort und Stelle, bewiesen, daß wir in der *Schweiz*, namentlich auch in der *Stadt Zürich*, punkto Förderung der Qualität von Milch und Käse und Butter erfreulich große, ja bedeutende, entscheidende Fortschritte erzielt haben.

Peter Güttinger

Der Elefant — ein Fachmann für Trinkwasserbeschaffung

Im Journal der britischen Gesellschaft für Wildtierschutz berichtet Mervyn Cowie, der Direktor der Wildschutzgebiete von **Kenya**, über die bemerkenswerte Rolle, die der Elefant bei der Trinkwasserversorgung der ganzen afrikanischen Tierwelt spielt. Während der Trockenzeit, die sich über den größten Teil des Jahres erstreckt, ist der wichtigste Wasserlauf des Gebietes, der Fluß Tiva, unsichtbar und fließt lange Strecken unterirdisch durch den Sandboden.

Die Elefanten wissen aber ganz genau, wo sie das verschwundene Wasser finden können, und so graben die dickhäutigen Ingenieure trichterförmige Löcher, die bis zu zwei Meter tief sind, damit das Wasser langsam an die Oberfläche sickern kann. Das Trinken wird dann zu einem regelrechten Ritual, denn die Tiere wissen ganz genau, daß sie warten müssen, bis sich genug Wasser angesammelt hat und bis es klar geworden ist. Reservetrinklöcher müssen geschaffen, Elefantenkinder geschult werden, die Elefantentoilette muß beendigt sein, ehe das Trinken beginnen kann; und alles das mag für eine mittelgroße Elefantenherde viele Stunden dauern. Ungeduldige Elefantenjungen bekommen oft Prügel, wenn sie ein Wasserloch infolge übergroßer Hast zu zerstören drohen, und die Familiendisziplin wird vom Familienoberhaupt mit großer Strenge aufrechterhalten. Nach den Elefanten kommen oft Nashörner an solch eine Tränke; die sind jedoch dümmer, denn sie zerstören das Trinkloch meistens, nachdem sie sich selbst sattgetrunken haben. Auch Löwen, Büffel, Zebras, Giraffen und die verschiedenen Antilopen machen stets von Tränken Gebrauch, die die Elefanten gefunden und eingerichtet haben.

Auf eine Umfrage, wie sich der Neuyorker das Paradies vorstellt, war eine der Antworten: Gehälter wie 1950, Preise wie 1933, Dividenden wie 1926, Steuern wie 1919.

Bei Pressekonferenzen ...

... Sec oder trocken, das ist einerlei, entscheidend ist die Qualität ...

«Sec oder trocken?» — so fragt bei Pressekonferenzen, bei Einladungen, bei Empfängen oder auch bei einer «gewöhnlichen» Bestellung, die auf die eigene Rechnung geht, der Kellner oder die Serviertochter. Es haben ja nicht alle Gäste die gleichen Trinkgewohnheiten. Deshalb muß man fragen, wie der Aperitif gewünscht wird, sec oder trocken. Gerade beim Aperitiftrinken muß man die Gäste nach ihrer Fasson selig werden lassen. Für die Seligkeit, den Genuß der Erfrischung, ist aber die Qualität entscheidend. Darum muß man sich vor dem Anbieten von undefinierbaren Auch-Aperitifs in acht nehmen. Man muß sich hüten, sich einfach etwas x-beliebiges einschenken zu lassen. Es ist auch nicht gut, wenn man lange *werweißt*, was man für einen Apéro wählen soll. Gerade hier heißt's: Bestimmt sein! Man muß wissen, was man will. Immer und immer wieder fährt man am besten mit einem «währschaften» *Weisflog-Bitter*. Da kann einem nichts passieren. Ob man ihn sec oder trocken trinkt, er ist mild und bekömmlich; sei es vor oder nach dem Essen. Das Allerwichtigste ist, daß man auf den Namen WEISFLOG achtet. Wo diese wohlbekannten acht Buchstaben auf der Flasche stehen, da kann man getrost zum Gläschen greifen und einen «genehmigen». Denn: WEISFLOG-Qualität ist bewährt! Ap.

ASCOT-HOUSE

Das lange, wahrhaft lange Zeit wirklich enge Viertel rund um den an und für sich respektablen SBB-Bahnhof Enge (der heute völlig anders gestaltet würde), erfährt erfreulicherweise nach und nach eine Modernisierung und Ausweitung. Das ist gut so, das ist schön, das ist wertvoll.

Eines Tages werden die an der Seestraße zwischen der Gotthard- und General-Wille-Straße stehenden alten, stilistisch wertlosen Miethäuser abgebrochen. Das Areal wird nicht mehr überbaut. Gottseidank! Dank den neuen Baulinien wird ein weiter und moderner Bahnhofplatz entstehen. Auf ihm wird sich der Verkehr noch vielfältiger als heute abspielen. Zürichs Enge-City wird dann um eine bedeutende städtebauliche Dominante bereichert. Der Stadtkreis 2 bekommt für die Quartiere Enge und Wollishofen ein größeres Verkehrstor. In seiner Nähe, im Südwesten, inmitten des Bodmerparkes, werden frische Zürcher Burschen und Mädchen die Räume der neuen Kantonsschule bevölkern.

Ja — auch in der Enge wird die Zürcher Welt weiter und offener, großzügiger und mannigfaltiger. Das Rad der Zeit rollt vorwärts, in seiner Spur folgt der Fortschritt.

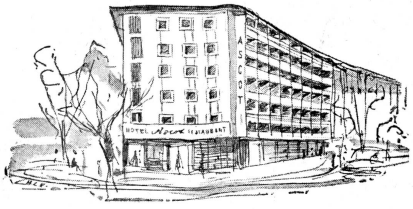
Im Zuge der neuzeitlichen Entfaltung der Enge-City ist an der Ecke Lavater-/General-Wille-Straße das Haus *Ascot* entstanden.

Das Ascothouse trägt in allen Teilen die Zeichen der Neuzeit. Es wirkt markant; es ist ein schlankes, offenes, freundliches, elegantes Haus. In einigen Jahren, wenn die jetzt noch vor ihm stehenden, wie verkörperte Langeweile wirkenden alten Häuser dem Erdboden gleichgemacht sein werden, wird es seine klare westliche Stirnfront offen und blank dem Bahnhofleben zeigen. Da wird das Menschenauge ein interessantes architektonisches Spiel sehen. Das arkadierte, rundbogige, aus grauen Bruchsteinen gefügte Bahnhofgebäude wird zum schnittigen, modern gegliederten, hellen Hotel und Geschäftshaus «Ascot» im Kontrast stehen. Aus dem Zusammenklang der Unterschiede der Stile und dem Verkehrsleben wird sich die neue Melodie unserer Zeit ergeben.

Die Wertung des Ascot-House ergibt, daß es der Gegenwart und Zukunft vielfältig und vorteilhaft dient. Das hat seine Ursache vor allem in der klar zum Ausdruck kommenden *Kombination*.

Die Kombination ergab sich aus der Verbindung von zwei Trakten zu einem Bau. Der Trakt für das Geschäftshaus und der Trakt für das Hotel «Ascot» bilden eine Einheit. Diese Einheit ist in der Außen- und Innenarchitektur in jeder Beziehung formvollendet durchgeführt. Aeußerlich beherrscht der kombinierte Bau die Straßenecke, die später zur Platzecke erweitert wird, souverän. Im Innern greifen die verschiedenen Zwekken dienenden Elemente geordnet und koordiniert ineinander, also auch hier vollendete Kombination.

Form und Zweck des Ascot-House wurden aus vorbildlicher Teamwork-Leistung entwickelt. Als Bauherr zeichnete die Baueg AG. Die Generalunternehmung, Gesamtplanung und Bauleitung lagen in den erfahrenen Händen der AG Eug. Scotoni-Gaßmann, für die der Senior *Eugen Scotoni* und dessen jüngster Sohn, *Dr. A. E. Scotoni*, das Szepter mit Takt und Energie führten. Die erfolgreiche Architektengemeinschaft Baerlocher & Unger und Fr. Rüegsegger schuf die Pläne. Die Ingenieurarbeiten wurden von Ugo Gozzi berechnet. Last not least wirkte Direktor Hans Buol als hotelfachkundiger Berater. So entstand aus der glücklichen Gemeinschaftsarbeit dieser Erfahrenen das einheitlich wirkende zweitraktige Geschäftshaus und Hotel «Ascot», dessen Name zweifach sinnvoll-symbolisch ist, nämlich als Turfbegriff und Wortbildung aus dem Namen *A. Scotoni*.

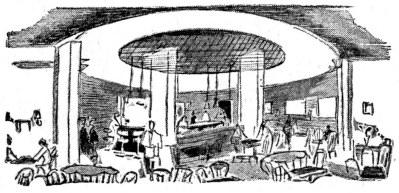


Eingang zum Hotel und Restaurant

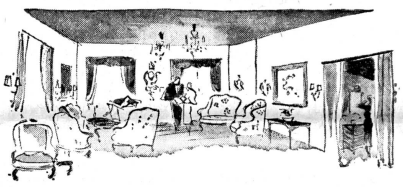
Das als Eingangs- und Ladenfront ausgebildete Erdgeschoß des Kombinationsbaues wird durch in kleine Platten geteilten, edelmaserierten schwarzen Marmor elegant betont.

Die Front an der General-Wille-Straße zeigt durch die leicht wirkenden, ins Hausinnere einbezogenen Wohnbalkone einen flotten Schwung. Die Achtergruppen der Etagenbalkone wirken locker; Passanten stehen da nicht vor einer gesichtslosen Wand. Mit der Ladenfront und der Frontpartie des Restaurants, dem Spiel von Glas und Marmor, ergibt sich für die Längsfassade eine rhythmische architektonische Folge. Die schmale Stirnseite an der Lavaterstraße wirkt geschlossener, sie präsentiert den Hoteleingang direkt gegenüber dem Bahnhof.

Die Nordseite der zusammengeschlossenen Trakte darf sich getrost auch dem kritischen Betrachter zeigen, auch sie hat ein sauberes «architektonisches Gesicht, der Glasreichtum wirkt wohltätig. Der «Hof» wurde als Parkplatz gestaltet, drei Kastanienbäume lassen ihn als Garten erscheinen. Der Blick ins Kellergeschoß zeigt auch nach außen die wohlgeordnete technische Disposition der Wäscherei und Kellerräume.



Bar und Restaurant «Ascot»



Hotelhalle in der I. Etage

Beim Augenschein der Läden, des Hotel- und Speiserestaurants und der Büro- und Hotelräume entdeckt man auf Schritt und Tritt gediegene innenarchitektonische Besonderheiten und Novitäten.

Die Läden sind tief; sie präsentieren moderne Raumkultur; das Restaurant bietet, nach englischem Vorbild, im modernisierten Windsorstil dezente Atmosphäre; Turfbilder versinnbildlichen den Namen des Hauses künstlerisch. Zwei versenkbare Großfenster ermöglichen im Sommer den beliebten Boulevardcafébetrieb. Das Bar-Buffet ist oval geformt; es bietet in dieser Gestalt besondere Bequemlichkeit für die Gäste.

Der Weg ins Hotel führt durch ein restlos modernes Foyer, es ist farbig prächtig pointiert, Rezeption und Lift sind sozusagen eingekleidet, eingefügt. Zur Hotelhalle in der ersten Etage führt auch eine formidabel geschwungene Spiegeltreppe. Von der mit Stilmöbeln aller Art und wertvollen Gemälden (u. a. zwei echte Rubens und zahlreiche Original-Daumier-Stiche) bietet sich ein entzückender Blick auf die schmucke Kirche Enge.

Alle Hoteletagen bieten Einer- oder Zweierzimmer, jedes mit Bad, WC, Bidet, Radio oder, je nach Bedarf, Kombinationen verschiedener *Suiten*. Der Gast oder die Gäste können, je nach Bedürfnis, zwecks Konferenzen, die Zimmerfolge selber bestimmen und sich so gemütlich *wohnlich einrichten und häuslich niederlassen*.

Ja, das Hotel «Ascot» ist ein wohldurchdachtes, jeden neuzeitlichen Komfort bietendes Residential-Hotel, das heißt ein *erstklassiges Wohn-Hotel*. An der Südfront kann der Gast sich am Wohnbalkon, an der Nordfront an der ruhigen Gartenlage, in den Räumen an Geräuschdämpfung und nobler, zweckschöner Ausstattung erfreuen. Die Schränke sind vorteilhaft, die Schreibgelegenheiten und Fauteuils bequem, die Grand lits echt französisch, die Toiletten, Bäder und Duschen separat, die Strahlungsheizung dem Klima anpaßbar, der Garderobevorraum vor jedem Schlafzimmer praktisch, die Spannteppiche und Schwammgummibeläge beruhigend.

Summa summarum bietet das Hotel «Ascot» eine bedeutungsvolle *Kombination von vielen Vorteilen* für den anspruchsvollen, tadellosen Service schätzenden Gast. Man wohnt im Hotel, ist und ißt in der City und genießt zudem behagliche Ruhe.

Der Augenschein hat uns davon überzeugt, daß hier *Großzügigkeit* am Werk war. Bei der Kombination für das Ascot-House wurde großzügig gedacht, großzügig gestaltet und großzügig gearbeitet. Die *AG Eugen Scotoni-Gaßmann* durfte daher, mit samt ihren Tochtergesellschaften, ihr neues Domizil getrost im *Ascot-House* beziehen und sich darin häuslich niederlassen. Denn dieses großzügig kombinierte moderne City-Haus steht vor allem im Zeichen positiver Zusammenarbeit im guten, fortschrittlichen Zürcher Sinn und Geist. Turicensis

ASCOT
HOTEL Telephon 23 57 33
RESTAURANT
BAR Telephon 25 50 18
ZÜRICH LAVATERSTRASSE 15