Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 9 (1938)

Heft: 1

Artikel: Die Frau in der Grossküche

Autor: Brenneisen, Willy / Otth, Franz F.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-806329

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

diqué les lotissements, puis, pour 400 francs, fait l'acquisition d'une baraque d'habitation qui, pendant la pénurie des logements, a servi de gîte à plusieurs familles. En peu de semaines nous avons réuni les hommes pour la peupler et pour procèder à la transformation des champs en jardins maraîchers. Aujourd'hui, on aurait peine à les reconnaître; divisés en de nombreux carrés et entrecoupés par des chemins propres et bordés de chaque côté, ils font penser à un verger et jardin maraîcher de quelque riche propriété. Et, tout ce qu'on y voit, des chômeurs heureux de pouvoir se rendre utiles l'ont fait sans grande aide mécanique. En ce moment, ils sont au nombre de 60, vivant en pleine harmonie, sans surveillance et sans rivalité.

»Comme bien l'on pense, tous n'ont pu être logés dans la baraque; les deux tiers à peu près sont installés pour la nuit dans une maison de la ville, appartenant aussi à l'hôpital, qui fournit les repas et se charge du linge et des vêtements. Un argent de poche de 1 fr. par jour est remis aux citoyens bâlois et aux Confédérés des cantons ayant signé le concordat. L'hôpital évalue à 50 000 francs les frais d'entretien pour cette année, mais une bonne partie est compensée par les livraisons de légumes et de plantes médicales. En 1937, la »colonie« a produit en tout 80 000 kilos de légumes, dont les deux tiers ont été absorbés par l'hôpital; le reste a été réparti gratuitement, deux fois par semaine, à des familles pauvres. Ainsi les hommes de la »colonie« ont encore pu pratiquer la charité à des personnes plus misérables qu'eux.

»Au cours de cet hiver, la colonie entreprendra la construction d'une étable pouvant contenir une soixantaines de porcs, qui seront nourris de déchets fournis par l'hôpital. La viande de porc étant livrée à l'hôpital, il en résultera que la »colonie« pourra, probablement dès 1938 déjà, se passer de tout subside financier, d'où décharge considerable pour l'hôpital. L'office cantonal de secours n'aura de son côté plus à verser une somme annuelle de 30 000 francs, et comme les six hectares de terrains représentent, maintenant qu'ils sont appropriés à la culture maraîchère, une valeur de 200 000 à 250 000 francs, l'affaire est excellente aussi bien pour l'Etat que pour l'hôpital.«

Pour terminer, disons que les hommes installés dans la »colonie« ne sont nullement liés par contrat, de sorte qu'ils ont tout loisir de chercher et d'accepter un emploi fixe. Nous sommes persuadés que le moyen choisi par M. Moser pour résoudre le problème de la réadaptation au travail d'existences parfois chavirées pourra avec succès être employé dans d'autres cantons.

»F. d'A. Neuchâtel«.

Die Frau in der Großküche

Eine Erwiderung von Willy Brenneisen, Küchenchef, Zürich

In einem sehr interessanten Artikel Ihres Fachblattes Nr. 70 vom Dezember 1937 ist unter obigem Titel beschrieben, welches die besondern Vorzüge der Frau in der Großküche sind und sie gegenüber den männlichen Arbeitskräften in eine Vorzugsstellung versetzen. Einige der dabei zum Ausdruck gebrachten Gedanken dürfen nicht unwidersprochen bleiben, weil das Problem damit nur angedeutet, aber nicht behandelt wurde. Es wäre wirklich zu einfach, die große und schwere Arbeit in den Großküchen vom Standpunkt der Liebhaberei oder der gefühlsmäßigen Zuneigung zu beurteilen und die Chargen darnach zu verteilen. Denn außer Zweifel steht, daß die Leitung **jeder** Küche vor allen Dingen **Eignung** und anerworbene Tüchtigkeit verlangt, nicht vom Standpunkt des Geschlechtes, sondern aus zwingenden **beruflichen** Erfordernissen.

Die Tatsache, daß die Frau am häuslichen Herd in ihrer natürlichen Stellung als Hausfrau mit Liebe und Sorgfalt und in den weitaus meisten Fällen auch mit besonderer Begabung um das leibliche Wohl der Familie besorgt ist, gibt noch keine Begründung zur Behauptung, daß der Mann in der Küche am falschen Platze ist, und daß in der Berufswahl gerade dieses Gebiet den Frauen vorbehalten bleiben sollte. Da wissen unsere Wirte und Hoteliers, und wenn wir ehrlich sein wollen, auch viele Anstaltsbetriebe ihr besonderes Liedlein zu singen. Man soll sich dabei nicht an Vorstellungen, sondern an **Tatsachen** halten, welche doch ein ganz anderes Bild ergeben. Es darf bei der Beurteilung solcher Fragen auch nicht aus den Erfahrungen eines einzigen Betriebes das Urteil gebildet werden; denn in manchen Fällen haben Frauen, in andern wiederum die Männer versagt. In jedem Falle aber sind die Ursachen verschiedene. Wir wollen uns im allgemeinen kurz fassen und uns vorerst bezüglich der herkömmlichen Leitung äußern.

Daß die Frauen besonders in den Anstalten die Küchenführung in der Hand haben, erklärt sich aus der Tatsache, daß die Schwesternschaften seit jeher die Pflege der Insassen übernahmen. Aus den Gedanken christlicher Hilfsbereitschaft sind unzählige Institute hervorgegangen, die z. T. mit ausgesprochen konfessioneller Abgrenzung sowohl die Pflege der Kranken als auch die Fürsorge für Verwahrloste, Gebrechliche usw. förderten. Sie stellten zwangsläufig auch die notwendigen Küchenleiterinnen. Denn es kann nicht bezweifelt werden, daß ganz speziell in den Klöstern frühester Zeit eine ausgezeichnete Küche geführt wurde, und daß aus diesem Wirkungskreis heraus sich manches Wertvolle überliefert hat, das auch heute noch volle Geltung findet. Aber schon im Mittelalter sind an den fürstlichen Höfen und überall dort, wo sich der Adel zusammenfand, Kochkünstler beschäftigt worden. Sie waren es denn auch, die der klassischen französischen Küche den Weltruhm verschafften. Diese Kochkünstler waren keine Handwerker, sie fanden den Weg in die Küche aus innerster Zuneigung und es waren offenbar auch die Fein-

schmecker männlichen Geschlechts, welche den Spieß, den Grill usw. erfunden haben nebst den vielen kulinarischen Zubereitungsarten, die wir heute kennen. Also geht schon daraus hervor, daß das Interesse des Mannes nicht allein beim besondern Geschmack für gute Gerichte Halt macht, sondern daß er über das hinaus auch dafür Interesse hat, wie es gemacht wird. Dieses Interesse führt in die Praxis und die Männer sind nicht selten, welche auch daheim mit mehr Liebe am Herd stehen als die Frauen selbst. Also dort, wo natürliche Begabung und Zuneigung vorhanden ist, sind die Chancen für Mann und Frau dieselben.

Die Kochkünstler früherer Zeiten, welche sich in einer hellen Begeisterung für die Kunst des Kochens durchsetzten, sind allerdings verschwunden. Die Entwicklung im 19. und 20. Jahrhundert, der Aufstieg zur modernen Hotellerie und zum Gastwirtschaftsgewerbe der Neuzeit verlangte mehr Schulung. Man verlangte eine Kochlehre und begründete damit den **Kochberuf.** Man mußte Arbeitskräfte haben für die Hotels und Restaurants im In- und Ausland. Aber trotzdem sprach kein Mensch von einem Kochhandwerk, sondern man wird immer von der Koch**kunst** sprechen, weil man weiß, wieviel gerade auf diesem Gebiet von der Eignung abhängt. Die klassische französische Küche eroberte sich die Welt. Die Köche schlechthin haben diesen Siegeszug bewerkstelligt, indem sie allüberall diese Grundsätze praktizierten und somit weitgehend auch die bürgerliche Küche beeinflußten. An Vorzügen und Feinheiten hat die herkömmliche Hausküche wie die heutige Hotelküche manches Gute für sich zu beanspruchen. Aber beides ist nach den heutigen Erkenntnissen **nicht** das absolut Bleibende und Richtige.

So ist also der Kochberuf aus der geschichtlichen Entwicklung heraus zu begründen, wobei dann die ebenfalls natürliche Eignung entscheidend war für die sich herausbildenden Fähigkeiten. So wenig als es die Frauen gelten lassen, daß wir ihre Arbeit in Bureau und Kontor als unfrauliche Tätigkeit verwerfen, ebensowenig werden wir zugeben, daß man uns Köche in unsern Fähigkeiten bezweifelt, in Groß- und Kleinbetrieben eine richtige Küche zu führen und zu leiten.

Nachdem in dem Artikel zugleich die Rede ist vom Mangel an geeigneten Kräften, möchten wir auch darauf eingehen. Die Köche haben sich bis in die Nachkriegszeit mit wenig Ausnahmen überhaupt nicht um Anstaltsküchen usw. interessiert. Nicht aus Furcht vor Verantwortung oder aus mangelndem Wissen heraus, sondern weil gerade der geschulte und erfahrene Koch in jenen Betrieben keine berufliche Befriedigung finden konnte. Denn die feine, vollendete Kochkunst muß man nicht in einer Anstaltsküche lernen, sondern in der feinen Hotel- und Restaurationsküche. Entsprechend ist auch die Bezahlung. Es war der Stolz jedes Koches, daß er im In- und Ausland seine Erfahrungen sammelte, daß er eine Karriere machte, um früher oder später an leitender Stelle sich auswirken zu können. Was stellt sich die Artikelschreiberin unter einem großen Hotel- oder Restaurationsbetrieb vor? Die Anforderungen sind derart große und die Arbeit eine derart schwere, daß halbfertige oder mittelmäßige Köche nicht einmal dort Aussicht auf Erfolg haben. Entsprechend der großen Verantwortung und der bedeutenden Stellung ist in einem solchen Betrieb auch die Kompetenz und die Behandlung des Küchenchefs bis hinunter zum Koch. Es besteht eine weitgehende Selbständigkeit. Und diese Entwicklung, verbunden mit einem natürlichen Standesbewußtsein, hat eine Mentalität hervorgebracht, die sich in vielen Fällen gegen die Tätigkeit in Anstaltsbetrieben wendet. Der Koch ist es gewohnt, in erster Linie Koch zu sein. Rüstarbeiten, Putzarbeiten u. dgl. fallen nicht in sein Arbeitsgebiet. Er ist unter dem Einfluß der modernen Arbeitsgesetzgebung auch sozial bessergestellt als früher. Er denkt auch an das Heiraten. Und damit kann er seine Stellung nicht aufgeben wie eine Frau, sondern er muß mehr als vorher bestrebt sein, sich eine Stellung zu schaffen, die ihm die Gründung einer Familie ermöglicht. Deshalb gesteigertes Interesse an ausreichendem Lohn und weitergehende Ansprüche an die Freizeit. Erscheinungen, die jedem einsichtigen Menschen nicht verwerflich erscheinen. Sie sind aber als wichtigste Faktoren zu werten bei der Beurteilung der Fragen, die im erwähnten Artikel angeschnitten wurden.

Was den **Mangel** an Köchen, besonders an geeigneten Köchen anbelangt, so ist auch hier die Erklärung viel schwerer. Die durch die große Krise bedingte Existenzunsicherheit hat vorab ältere Köche bewogen, sich um Anstellungen in Spitälern und Anstalten zu bemühen. Hier war es vorab der Wunsch nach einer festen, bleibenden Tätigkeit. **Köche hätte es genug gehabt und hätte es heute noch genug.** Zugegeben, daß in den weitaus meisten Fällen eine Umschulung notwendig wäre, so liegt der Hauptgrund ihres Desinteresses vor allem in den ungenügenden Besoldungen, die für Küchenchefs vorgesehen sind. Dann aber nicht zuletzt in jenen Auffassungen über die Köche, wie sie in dem fraglichen Artikel zum Ausdruck gekommen sind. Wenn eine Verwaltung oder ein Direktorium eine grundsätzliche Abneigung gegen die Anstellung von Köchen hat, so kann es eben nie zu einer solchen Anstellung kommen. Es ist gegeben, daß die Funktionen eines Anstaltskoches weitgehend in engster Zusammenarbeit mit Verwaltung und Aerzteschaft vor sich gehen muß, daß zugleich auch seine Aufgaben nach der Richtung diätetischer Kochkunst erweitert und vertieft werden müssen. Aber die interne Küchenorganisation, die Ausübung praktischer Kochkunst bedarf anderseits weitgehender Selbständigkeit. Denn nur daraus wachsen ja Verantwortungsfreudigkeit und Liebe zum Beruf, aus diesem harmonischen Zusammenwirken bei gegenseitiger Respektierung wächst der Ansporn zu vermehrter und vollkommener Leistung. Sind diese Bedingungen, diese wichtigsten Voraussetzungen im Anstaltsbetrieb gegeben? In diesen Fragen ist der Koch nun wirklich keine Frau. Er denkt auch nicht an eine vorübergehende Be-

schäftigung in einer Anstalt, er vertröstet sich nicht damit, daß er nun bald heiraten werde und dann der vielleicht schweren Verantwortung los sei — im Gegenteil. Er ist nicht nur Berufstätiger, sondern auch Ernährer, vielleicht Vater und vor allem ist er ein Fachmann mit eigenem Wissen, eigener Erkenntnis, eigener Praxis und Erfahrung. Der Anstaltsbetrieb ist, durch die großen Mengen an Kochgütern, einfacher, ruhiger und übersichtlicher. Er stellt aber organisatorisch große Aufgaben und gleichzeitig, weil der Anstaltsbetrieb weitgehend eine soziale Bedeutung hat, größere Verantwortung. Da aber entscheidet nicht Mann und Frau, sondern höchst persönliche **Eignung.** Die richtige Wahl zu treffen, das ist für die maßgebenden Instanzen ein Gewinn und ebenso eine Glückssache.

Was die **Organisation** eines Küchenbetriebes anbelangt, so bestreiten wir, daß die Frau sich besser eigne im Sinne einer allgemeinen Auslassung. Die dafür geeignete Frau ist besser als der ungeeignete Koch. Mehr zu sagen, auch im umgekehrten Sinne, wäre zu viel gesagt. Was die **Wirtschaftlichkeit** der Küchenführung anbelangt, so werden im Artikel ebenfalls unhaltbare Behauptungen aufgestellt. Wenn Köche, die es heute nicht nötig haben, über Restenverwertung und Sparsamkeit Gedanken zu machen, heute eine Stelle länger als ein Vierteljahr halten können, dann haben sie Glück gehabt. Wir könnten hier andere Beweise gerade aus Anstalten anführen, wo man das Gegenteil zahlenmäßig beweisen kann. Wir waren jedoch immer so vorsichtig, und haben uns darüber keine Sprüche erlaubt, weil ja in einem andern Fall auch der Koch nicht bestehen könnte neben der tüchtigen Köchin. Also ist es doch gegeben, daß man unvoreingenommen an diese Probleme herangeht. Wir behaupten, daß der Koch in jeder Beziehung, was Restenverwertung usw. anbelangt, der Anstaltsköchin überlegen ist. Dafür hat er nicht nur eine eigentliche Kochlehre gemacht, sondern er sollte, bevor er eine solche Stelle annimmt, mindestens 6—8 Jahre eine Karriere gemacht haben, um eben diese Dinge zu lernen. Was viel schwerer wiegt, ist die Tatsache, daß in den Großbetrieben verhältnismäßig wenig gelerntes Personal ist. Wenn von den 4—5 Küchenmädchen in den Großküchen 2—3 das Kochen gelernt hätten, dann wäre sowohl für die weibliche wie für die männliche Leitung manches besser und tragbarer. Wir wissen aus Erfahrung, daß der Koch gerade in seinen beruflichen Funktionen zu hohe Ansprüche stellt. Daraus wächst die Kritik, die von den weiblichen Mitangestellten vielleicht oft ungerecht empfunden wird. Daraus geht hervor, daß der Koch in einem Anstaltsbetrieb nicht kochen und organisieren lernen kann. Das muß er mitbringen und wenn er das bereits im großen praktiziert hat, wird er auch im größten Spital- und Anstaltsbetrieb seinen Mann stellen.

Wenn wir im Prinzip anerkennen, daß in allen Küchenarbeiten zum Vorteil des Unternehmens Mann und Frau gemeinsam die großen Aufgaben meistern und lösen sollen, so sind wir ebenso der Ansicht, daß die tüchtigere und die leistungsfähigere Kraft das Vorrecht habe. In diesem Falle kann aber nur die Eignung entscheiden. Unsere Töchter finden ein großes Arbeitsfeld als Köchinnen, ohne auch nur einem einzigen Koch seine Stellung wegzunehmen. Daran herrscht wirklicher Mangel, Aber nicht, weil die Köche nichts taugen, oder weil sie nicht geeignet sind, oder weil es zu wenige hat, sondern einfach deshalb, weil die modernen Töchter keine Freude mehr haben an der Küchenarbeit.

Nachsatz der Stellenvermittlung

Es ware zu begrüßen, wenn speziell mittlere und größere Anstaltsbetriebe anläßlich Neubesetzungen von Köchinnen-Stellen die Frage ernsthaft prüfen würden, ob nicht einmal eine männliche Kraft beigezogen werden könnte. Während in der Stellenvermittlung eine große Nachfrage nach Köchinnen besteht, sind die Anmeldungen von Köchinnen ungenügend. Die Stellenvermittlung ist in Kontakt mit andern Organisationen und kann bestätigen, daß überall zu wenig Anmeldungen von geeigneten Köchinnen vorliegen.

Mit Auskünften und Beratungen steht die Stellenvermittlung jederzeit gerne zur Verfügung.

Franz F. Otth.

SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Präsident: E. Gossauer, Waisenvater, Sonnenberg, Zürich 7, Telephon 23.993
Aktuar. A. Joss, Verwalter, Wädenswil, Tel. 956.941 - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 29.12
Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern)

Verdankung. Wir haben die große Freude, ein Legat von Fr. 3000.— für unsere Hilfskasse zu verdanken. Herr Rudolf Stöckli, alt Waisenvater in Salvenach, hat uns testamentarisch diese große Summe „zur Speisung der Hilfskasse" vermacht. Wir sind für diese edle Handlung von Herzen dankbar.

Aus den thurgauischen Heimen
von Kantonalkorrespondent Arn. Landolf, Bernrain

Die Anstalt für schwachsinnige Kinder in Mauren blickt auf ein gutes Jahr zurück. Sie betreute durchschnittlich 40 Kinder. Die Klasse für Schwerhörige ist aufgehoben, so daß nun in 3 Abteilungen unterrichtet wird. Eine besondere Freude erlebten die Kinder durch die Anschaffung von neuen Betten mit Patent- und Roßhaarmatratzen. Auf dem Wunschzettel steht: Verschönerung der Schulzimmer.

Die Anstalt Bernrain klagt über schwache Besetzung, durchschnittlich 40. Dies und das Versiegen der Silberbächlein Vergabungen verursachten wieder ein Defizit von annähernd Fr. 1000.—.