

Schweizerische Weinkultur im Ausland : eingesandt

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **3 (1894)**

Heft 10

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-521859>

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.

Abonnement:

Schweiz:
Fr. 5.— jährlich.
Fr. 5.— halbjährlich.
Ausland:
Unter Kreuzband
Fr. 7.50 (6 Mark) jährlich.
Deutschland,
Österreich und Italien:
Bei der Post abnommt:
Fr. 6.— (Mk. 4.—) jährlich.
Vereinsmitglieder
erhalten das Blatt gratis

Inserate:

20 Cts per 1spaltige Petit-
zeile oder deren Raum.
Bei Wiederholungen
entsprechenden Rabatt.
Vereinsmitglieder
bezahlen die Hälfte.

Abonnements:

Pour la Suisse:
Fr. 5.— par an.
Fr. 5.— pour 6 mois.
Pour l'étranger:
Envoi sous bande:
Fr. 7.50 par an.
Pour l'Allemagne,
l'Autriche et l'Italie.
Abonnement postal:
Fr. 6.— par an.
Les sociétaires reçoivent
l'organe gratuitement.

Annonces:

20 cts. pour la petite ligne
ou son espace.
Rébats en cas de répétition
de la même annonce.
Les sociétaires
paient moitié prix.

Hôtel-Revue

8. Jahrgang

3^{me} ANNEE

Organ und Eigentum

des

Schweizer Hotelier-Vereins.

Organe et Propriété

de la

Société Suisse des Hôteliars.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 23, Basel.
Telegramm-Adresse: „Hôtelrevue Basel.“

TÉLÉPHONE No. 1573.

Rédaction et Expedition: Rue des Etoiles No. 23, Bâle.
Adresse télégraphique: „Hôtelrevue Bâle.“



Todes-Anzeige.

Mit tiefem Bedauern erhalten wir die
Nachricht, dass unser Mitglied

Herr Hauptmann
Carl Schreiber - Huber

Mitbesitzer der Rigi-hotels „Kulm“ und „Staffel“

Mittwoch den 7. März nach längerer Krank-
heit im Alter von 50 Jahren gestorben ist.

Indem wir Ihnen hiervon Kenntnis geben,
bitten wir Sie, dem Heimgegangenen ein
liebevolleres Andenken zu bewahren.

Namens des Vorstandes:

Der Präsident:

J. Döpfner.

† Karl Schreiber.

Im „Luz. Tagbl.“ widmet ein Freund dem Ver-
storbenen einen Nachruf, dem wir Folgendes entnehmen:

Am 7. ds. früh starb im Alter von erst 50 Jahren
nach langwierigem, schwerem und, wie es sich im
Verlaufe der Krankheit herausstellte, jede Hoffnung
auf Genesung ausschliessendem Leiden Herr Karl
Schreiber-Huber, der älteste der Gebrüder Schreiber,
der Eigentümer der weltbekanntesten Gasthöfe auf
Rigi-Kulm und Rigi-Staffel. Karl Schreiber hatte
seit 20 Jahren speziell das Etablissement auf Kulm
geleitet und war von daher in weiten Kreisen unseres
Vaterlandes eine bekannte Persönlichkeit. In den-
jenigen Kreisen, in denen er sich bewegte und mit
welchen er verkehrte, genoss er überdies der allge-
meinsten Achtung, denn er war ein ebenso tüchtiger,
wie gewissenhafter und pünktlicher Geschäftsmann.

Als Hr. Schreiber von Arth, der Vater der Ge-
brüder Schreiber, im Jahre 1861 mit Tod abging,
hinterliess er seiner zahlreichen Familie das Hotel
und Pension Rigi-Staffel als hypotheckenfreies Eigen-
tum, „ledig und eigen“, wie ein Volksausdruck lautet.

Als zu Anfang der Siebzigerjahre das Zustande-
kommen der Vitznauer und der Arther Rigi-Bahn ge-
sichert war, reifte in den HH. Schreiber der Ent-
schluss, die neue Situation auszunutzen und zum
Bau eines Hotels auf dem Kulm zu schreiten. Von
der Arther Unterallmeind-Korporation wurde ein Bau-
platz etwas unterhalb und westlich des Hotels Bürgi
um die Summe von nicht weniger als 200,000 Fr.
erworben. Der Bau des palastähnlichen „Hotels
Schreiber“ begann im Jahre 1872 und wurde im
Jahre 1874 zu Ende geführt; statt der vom Archi-
tekten berechneten Million kostete er 1,600,000 Fr.
Später entschlossen sich die HH. Schreiber, um einer
überbordenden, zu vielen ärgerlichen Auftritten füh-
renden Konkurrenz ein Ende zu machen, von den in
Aktionäre verwandelten Obligationären der verkrach-
ten „Regina Montium“ auch noch die beiden obern
Hotels, welche seinerzeit von der Familie Bürgi von
Arth gebaut und von ihr an die anonyme Aktien-
gesellschaft „Regina Montium“ verkauft worden waren,
anzukaufen, um sie als Dependancen ihres Haupt-
etablissemens zu verwerten. Auf diese Weise wurden
die Gebrüder Schreiber Eigentümer aller drei Gasthöfe
auf Kulm und der dazu gehörigen Nebengebäude.

Es ist unschwer zu erraten, dass sie sich damit
eine gewaltige Last aufluden. Der Liegenschafts-
besitz auf Kulm allein stieg auf gut 2 $\frac{1}{2}$ Millionen
an; dazu kam noch der Staffel. Alle vier Hotels
wurden als generelles Pfand für ein Obligationen-
Anleihen eingesetzt, das zu ziemlich onerosen Be-
dingungen hatte kontrahiert werden müssen; denn
dasselbe fiel gerade in die Zeit, wo nach der bekann-
ten Überspekulation, die sich nach dem deutsch-
französischen Krieg von 1870/71 eingestellt hatte, die
rückläufige Bewegung begann und die Krachperiode
anhub. Die Besorgung dieser ganzen Finanz-Ange-
legenheit ruhte auf den Schultern von Karl Schreiber
und sie war damit in gute, besorgte Hände gelegt.

Ein Muster von Ordnung war seine ganze Leitung
des Kulm-Hotels. Vom Morgen bis am Abend war
er überall zu sehen, wo gearbeitet wurde; mit pein-
licher Pünktlichkeit machte er seine Rundgänge;
überall sah er nach, das kleinste wie das grösste
behielt er stets im Auge. Hatte er einmal einen Be-
fehl erteilt, so verlangte er, dass derselbe pünktlich
ausgeführt werde, und duldete weder Nachlässigkeit
noch Widerspruch. Karl Schreiber kannte in dieser
Beziehung keinen Spass. Zu widerhandelnde gegen
seine Befehle, Trotz und Nachlässigkeit duldete er
nicht. Das hat mancher erfahren, der auf der Stelle
sein Bündel schnüren konnte. Fleissige, treue An-
gestellte dagegen hatten einen guten, freundlichen
Herrn an ihm; das beweist am besten der Stamm
alter Angestellter, der sich jeden Sommer wieder auf
dem Kulm zusammenfindet.

Ein grosses Etablissement von derart desjenigen
auf Kulm zu leiten, das sich an jedem schönen
Tage der Hochsaison füllt und wieder leert, ist ein
mühevolleres, aufregendes Geschäft. Wenn dabei nicht
die unbedingteste Ordnung und Pünktlichkeit in allen
Teilen, im Bureau wie in der Küche, im Speisesaal
und Restaurant wie in den Gesellschaftssälen und
Schlafzimmern, in der Küche wie im Vorratsmagazin
herrscht, so muss notwendig mitunter alles drüber
und drunter, vieles aber auch „unters Eis“ gehen,
wie man zu sagen pflegt. Karl Schreiber hatte eine
Kontrolle eingerichtet, die mit der Genauigkeit einer
Maschine arbeitete; kein Schoppen Wein kam aus
dem Keller, kein Stück Fleisch aus der Küche, kein
Nagel aus dem Materialmagazin, ohne dass aus der
Kontrolle dieser Abgang ersichtlich gewesen wäre.

Seit einer längeren Reihe von Jahren brachte Karl
Schreiber, der sich mit Fräulein Josefine Huber von
Wallenstadt verheiratet hatte, das Winterhalbjahr in
Luzern zu. Er ging selten in Gesellschaft, sondern
suchte mehr seine Erholung in Spaziergängen an der
Seite seiner Gattin, die seine treue, unzertrennliche
Begleiterin in guten und gesunden, wie seine liebe-
volle, unermüdete Pflegerin in kranken Tagen war.
Obwohl jedermann in Luzern Herrn Karl Schreiber
kannte, dessen kernhaftes, gesundes Aussehen ein
hohes Alter zu versprechen schien, so hatte er in-
folge seines zurückgezogenen Lebens doch nur wenig
nähere Bekannte.

Nun ist er ins Grab gesunken, der wackere Mann
mit dem goldenen Herzen; der Tod hat mit seiner
Sense ein Leben niedergemäht, das von jeher der
Arbeit und schwerlastender Pflicht gewidmet war.
Des allmächtigen Gottes Friede sei mit ihm.

Schweizerische Weinkultur im Ausland.

(Eingesandt.)

Bis vor einigen Jahren führte Frankreich die un-
bestrittene Herrschaft in der Weinproduktion. Die
Erzeugnisse dieses reichen Landes waren in allen
Zonen bekannt und geschätzt. Kein Festessen, keine
reich besetzte Tafel, in welchem Erdteil es sei, galt
als etwas vollkommenes ohne Repräsentanten fran-
zösischen Gewächses. Da schlich sich nach und

nach die Phylloxera, jener furchtbare Rebenfeind ein,
und hauste lange Zeit im Verborgenen. Als sie
schliesslich erkannt und die Defensive gegen die
winzig kleine Grossmacht ergriffen und organisiert
wurde, da war es meistens zu spät; der Schaden
war vollständig und meilenweit standen die Reb-
berge nackt und kahl. Doch man wusste sich zu
helfen. Die französischen Emissäre hatten bald in
Spanien und Italien Weinprodukte gefunden, die in
angemessener Proportion mit einheimischen fran-
zösischen Weinen gemischt, — die sog. Coupage, eine
Kunst, die auch erlernt sein will —, jahrelang das
Ausland unter klingendem Namen versorgte. Schliess-
lich griff man noch zu andern Hilfsmitteln, worunter
der sog. Vin de seconde cuvée, das am wenigsten
zu tadelnde Verfahren ist.

Mit dem Niedergang der französischen Weinpro-
duktion entstanden in anderen Ländern, deren Klima
eine wahrscheinliche Rendite versprach, zuerst ver-
einzelte, dann immer mehr ausgedehnte Anbau-Ver-
suche mit Reben, um auf diese Weise den europä-
ischen Ausfall zu decken. So entstanden die Pflan-
zungen in Griechenland, in der Cap-Colonie, in
Australien und Nord-Amerika, deren Erzeugnisse nur
einen Fehler hatten, nämlich für unsern Geschmack
nicht mundgerecht zu sein. Um in dieser Richtung
einen Fortschritt zu erzielen, wurden zuerst in
Algerien, wohin die Rebenkultur nach dem deutsch-
französischen Krieg durch ausgewanderte Elsässer
gebracht wurde, Versuche mit europäischen Steck-
lingen gemacht. Gegenwärtig sind dort mehrere
ausgedehnte Rebenanlagen, von Schweizern angelegt
und nach einheimischer Art kultiviert, in Betrieb.

In Nordamerika war es der Staat Californien,
dessen Boden kein Gold mehr abzugewinnen ist, aus
dem aber des Menschen Fleiss und Arbeit besseres
als schnödes Metall hervorgebracht hat. Auch hier
sind es unsere Landsleute gewesen, welche bah-
nbrechend vorgegangen sind. Ein Waadtländer aus
Avenches, hat in Los Amigos (Cal.) einen Rebberg
gegründet, in welchem nur direkt aus Europa im-
portierte Stecklinge zur Verwendung kamen. Die
Resultate übertrafen die kühnsten Erwartungen des
Unternehmers. Die Gewächse der Gironde, der Bour-
gogne und der Champagne liefern, in Californien ge-
zogen, einen Wein, welcher demjenigen des Stamm-
landes nicht nur gleichkommt, sondern ihn in manchen
Beziehungen übertrifft, so zwar, dass er bereits seinen
Weg nach Frankreich gefunden hat.

Unser Landsmann hat sich jedoch nicht allein an
französische Sorten gehalten. Er kultiviert mit dem
nämlichen Erfolg Riessling vom Rhein und der Mosel,
Porto und Xeres, Malaga und Muskat aus Spanien
und Portugal, Zinfandel aus Ungarn u. A. m. Die
meisten dieser Weine sind im Kantonslaboratorium
in Lausanne untersucht worden. Der Alkoholgehalt
entspricht demjenigen der europäischen Mutterweine,
für die französischen Sorten z. B. 12—12 $\frac{1}{2}$ % Alkohol,
Hr. Seiler, der waadtländer Kantonschemiker, schliesst
sein Gutachten mit folgenden Worten: „Diese Pro-
dukte sind Naturweine und besitzen ein Aroma und
eine Qualität, welche man nur in besten einheimischen
Sorten wiederfindet.“



Verkehrswesen.

Interlaken. Die rechtsufrigen Thunersee-Ge-
meinden erheben in einer Eingabe an das schweiz.
Eisenbahndepartement Protest gegen die von der
Berner Regierung befürwortete Absicht, die Züge der
Thunerseebahn und der Centralbahn im Sommer-
fahrplan nicht mehr auf die Schiffskurse warten
zu lassen, wodurch der Fremdenverkehr des rechten
Ufers grosse Einbusse erleiden würde.