

Das Buffet dinatoire im Baur au Lac

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **39 (1930)**

Heft 27

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-541114>

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.

sind wirklich ausserordentlich bemüht und es ist nur zu wünschen, dass es der Generaldirektion der Bundesbahnen und speziell der Betriebsleitung gelingen möchte, diesen Überstand doch endlich auf ein Minimum herabzusetzen.

Welch peinlichen Eindruck muss es auf die Fremden machen, die unser Land ein erstes Mal bereisen, wenn sie sich an den langen Zugverspätungen auf unsern kleinen Stationen erbauen müssen. Ein Beispiel: Vergangenen Samstag mittags gingen zahlreiche Fremde von Montreux ab. Man musste 20 Minuten auf den fälligen Zug warten. In Lausanne wurde die Verspätung auch richtig eingeholt, aber in Renens blieb der Zug wieder ungefähr eine Viertelstunde liegen. Warum daselbst hin und her manövriert wurde, konnte kein Mensch erraten. Immerhin kam man in Olten mit der Viertelstunde Verspätung an und hätte noch zur rechten Zeit mit dem Pullman-Express nach Basel verreisen können. Man wartete auf dem ersten Perron, aber es kam kein Pullman-Express. Offenbar stand er auf einem ganz andern Geleise. Dafür rannten die Bahnangestellten, weil auf der Aarburgerlinie irgend ein Hindernis vorhanden war, wie verrückt hin und her, ohne auf Anfragen nur irgendeinen anständigen Bescheid geben zu können. Während $\frac{3}{4}$ Stunden wurden die Reisenden, welche nach Basel wollten, überhaupt auf keine Art und Weise aufgeklärt, weshalb man sie einfach stehen oder im Zug sitzen liess. Wahrscheinlich musste man auf den Anschluss mit den von Luzern und Bern herkommenden Zügen warten. Schliesslich kamen diese Züge auch und dann fing die Manövriere an. Mit der Anschaffung der Palette dachte man, das Pfeifen auf den Bahnhöfen werde etwas verschwinden. Weit gefehlt. Etwa 5 bis 10 Bahnbeamte hatten ihre Pfeifen zu gleicher Zeit im Mund. Dazu schrien ein paar andere dazwischen, rannten hin und her und das Reisepublikum wusste weder aus noch ein.

Die zahlreichen internationalen Reisenden aber, welche diese Fahrt mitmachen mussten, verliessen ermüdet und unbefriedigt unsere als mustergültig angesehene Eisenbahn. Noch ist zu bemerken, dass dies nur ein Beispiel ist, das beliebig vermehrt werden könnte. — i —

Internationale Arbeitskonferenz und Gastgewerbe

An der XIV. internationalen Arbeitskonferenz vom letzten Monat in Genf ist u. a. auch die für unsern Berufsstand wichtige Frage der Arbeitszeit der Angestellten, resp. die Anwendung der hierüber bestehenden internat. Konvention behandelt worden. In der Kommission, welche die Angelegenheit vorzubereiten hatte, brachte am 16. Juni der Holländer Smit als Vertreter der Arbeitnehmer das Amendement ein, die Konvention, d. h. den Achtstundentag, nicht nur auf die Handels- und Bureauangestellten, sondern auch auf die Angestellten von Spitälern, Asylen, Kliniken, sowie der Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke auszudehnen. Diesem Amendement trat von Arbeitgeberseite der schweizer. Vertreter in der Kommission R. Jaccard, französischer Sekretär des Schweizer Gewerbeverbandes, entgegen, indem er, von der Direktion des Zentralbureau S. H. V. rechtzeitig informiert, auf den Umstand hinwies, dass die Sonderverhältnisse im Gastgewerbe und dessen saisonmässige Arbeitsbedingungen eine derartige einheitliche Arbeitszeitregelung nicht gestatten, welche in Gebieten mit ausgesprochenem Touristenverkehr überhaupt nicht durchführbar wäre. Weiter konnte Herr Jaccard ins Treffen führen, die schweizer. Regierung habe sich bereits gegen eine solche extensive Anwendung der Konvention ausgesprochen, während in Frankreich das Gesetz vom Jahre 1919 über die Arbeitszeit in Hotels und Restaurants sich nur auf einige bestimmte Landesgebiete erstreckte.

Das Amendement Smit wurde nach diesem Votum mit 48 gegen 41 Stimmen abgelehnt, womit allerdings die Partie für die Arbeitgeber noch nicht gewonnen war. Denn am 17. Juni wurde von der Arbeitnehmergruppe der Antrag eingebracht, in den Konventionstext verschiedene Personalkategorien aufzunehmen, deren Ausschluss „ungerecht wäre“, darunter auch

diejenigen Hotel-, Restaurant- und Spitalangestellten, welche kaufmännische, technische, administrative oder andere Bureauarbeiten besorgen. Die Arbeitgebervertreter traten auch diesem Antrag entgegen und behielten sich vor, als sie in der Kommissionsabstimmung in schwache Minderheit versetzt wurden, im Plenum der Arbeitskonferenz erneut auf die Sache zurückzukommen, da sie von der Verwirklichung des Antrages eine Gefährdung der Konvention überhaupt befürchteten.

Am 27. Juni gelangte die Angelegenheit dann in der Plenarsitzung der Konferenz zur Detailberatung, wobei dem am 17. Juni von der Kommission angenommenen Amendement von den Regierungsvertretern Deutschlands, Österreichs, Schwedens und der Schweiz ein Gegenantrag entgegen gesetzt wurde, mit dem Verlangen, den Beschluss der Kommission zu annullieren und auf das Projekt des Internationalen Arbeitsamtes abzustellen, wobei wiederum der technische Schweizer Experte Jaccard sich für die Arbeitgeberinteressen einsetzte, speziell mit Rücksicht auf die besondere Eigenart des Gastgewerbes, dessen Saisoncharakter und auf die durchaus ablehnende Stellungnahme der „Alliance Internationale de l'Hôtellerie“ gegenüber dem Achtstundentag im Hotelwesen.

In der Abstimmung siegte der Antrag der vier Regierungsdelegationen mit 68 gegen 41 Stimmen, worauf die Konvention gemäss ursprünglicher Vorlage des Internat. Arbeitsamtes mit 78 gegen 31 Stimmen angenommen wurde. Danach fällt das Personal der Spitälern, Asyle, Hotels, Restaurants und Cafés, der Theater und Vergnügungslöke nicht unter die Bestimmungen der Konvention, resp. den Achtstundentag. Ein Erfolg, der, wie oben bemerkt, der Intervention des Zentralbureau S. H. V. bei Herrn Jaccard und speziell diesem Vertreter der Schweiz selbst zu verdanken ist. Immerhin hat die Gruppe der Arbeitnehmer nach der Abstimmung des Aufsichtsrats des Internat. Arbeitsamtes in einer Erklärung eingeladen, die Arbeitszeitregelung für diejenigen Angestellten, die heute der Konvention nicht unterstellt sind, an einer nächsten Tagung der Konferenz wiederum auf die Tagesordnung zu setzen, um auch ihnen den Achtstundentag oder die 48 Stundenwoche zu verschaffen. Die Frage der Arbeitszeit im Hotelgewerbe wird daher in absehbarer Zeit vor dem Internat. Arbeitsamt erneut zur Diskussion gelangen.

Zu erwähnen bleibt noch, dass neben dieser internationalen Konvention die XIV. Konferenz noch drei sogenannte Empfehlungen annahm, welche sich erstens auf die Arbeitszeit in den Theatern und andern Vergnügungsanstalten, zweitens auf die Hotels und Restaurants und drittens auf die Spitälern und Asyle beziehen. Den Text dieser Empfehlungen kennen wir zur Stunde noch nicht.

Das Buffet dinatoire im Baur au Lac

Ein bekannter Hoteller schreibt uns nach der Delegiertenversammlung, dass er ein solches Buffet wie dasjenige im Baur au Lac in so raffinierter Aufmachung noch nie gefunden habe, trotzdem er in den letzten 20 Jahren zahlreiche Veranstaltungen mitgemacht und selber organisiert habe. Der betreffende Hoteller macht daher der Leitung des Hotel Baur au Lac ein überaus anerkennendes Kompliment. Wir möchten uns dieser Anerkennung anschliessen und Herrn und Frau Direktor Schmid für ihre grossen Leistungen noch speziell beglückwünschen. Es ist uns bekannt, dass Herr Direktor Schmid als Präsident des Wirtschaftskomitees der ZIKA in den letzten Monaten wirklich fast übermenschliche Arbeit geleistet hat, musste er doch nicht nur den eigenen Betrieb im Hotel Baur au Lac mit steigenden Anforderungen durchführen, sondern es lag ihm auch an der ZIKA in bezug auf die Lösung zahlreicher organisatorischer Fragen die Hauptarbeit ob. Es war eine mustergültige Organisation, die uns vorgezeigt wurde.

Umso bemerkenswerter war angesichts solcher Inanspruchnahme das Buffet dinatoire mit anschliessendem Ball im Baur au Lac. Vorerst zeugte es von ausgezeichnete Durchsichtigkeit, handelte es sich doch darum, während kurzer Zeit 5 bis 600 Personen so rasch

wie möglich zu bedienen. Eine ausgezeichnete Idee an sich und gleichzeitig eine hervorragende Leistung, mit verhältnismässig wenig Personal unter Heranziehung der Gäste selber ein Gewalts-Diner zu erledigen. Die neue Idee gelang so gut, dass sie bei andern Anlässen Nachahmung finden dürfte.

Über das mächtige Buffet in höchster Ausstattung, namentlich in bezug auf die Zuckerwaren, ist noch hervorzuheben, dass es sehr geschickt hingestellt war und nach der Meinung aller in den Rahmen des ganzen Milieus vortrefflich passte. Es brauchte eben diesen guten Blick, um herauszufinden, was in die ganze Organisation und in den Rahmen des Festes hereinging und auch hierin hat die Direktion des Baur au Lac ihr Geschick erwiesen.

Vom französischen Restaurant an der ZIKA

Wie den Besuchern der Zürcher Kochkunst-Ausstellung, speziell den Besuchern aus Frankreich bekannt sein dürfte, wurde das Französische Restaurant an der ZIKA, obwohl unter dem Protektorat der «Chambre Nationale de l'Hôtellerie Française» stehend, von Schweizern organisiert und geleitet, als Vertreter einer Gesellschaft französischer Importfirmen und Freunde Frankreichs in unserem Lande. An deren Spitze hatte Hoteller Jean Haecy, Paris und Luzern, als Präsident die Führung inne, während ihm in Direktor Krähenbühl vom Dolder Grand Hotel als Vizepräsident, H. Diehl von der Firma Landolt-Zürich als Aktuar, Louis Kramer als Leiter des Restaurants und Küchenchef Alexandre Rault aus Paris hervorragende Mitarbeiter zur Seite standen und eine Reihe Schweizerfirmen als Lieferanten und Mitglieder der Administration an der Durchführung hervorragend beteiligt waren.

Es verdient ehrende Anerkennung, dass es diesen Männern dank langer und umständlicher Bemühungen unter Negierung vieler Widerwärtigkeiten gelang, eine würdige und Achtung heischende Vertretung Frankreichs zustande zu bringen. Um sich ein Bild von diesen Schwierigkeiten zu machen, darf erwähnt werden, dass es Herrn Haecy in wiederholten Konferenzen und Besprechungen in Paris nicht gelang, die französische Fachwelt für die Übernahme des Restaurants zu gewinnen. Auch die Veranstaltung eines Propaganda-Vortrages und der nachdrückliche Hinweis auf die Bedeutung einer eigenen Vertretung für den Export französischer Produkte nach der Schweiz, persönliche Besuche bei französischen Produzentenkreisen und andere Bemühungen führten nicht ans Ziel. Es blieb daher keine andere Lösung übrig, als dass ein Schweizer Hoteller mit besonderen Interessen in Frankreich die Leitung übernahm und unter Mitarbeit erfahrener Fachleute sowie mit der tatkräftigen Unterstützung verschiedener schweizerischer, speziell zürcherischer Grossfirmen die Organisation des Restaurant Français unter Dach und Fach brachte. Hoteller Haecy gebührt hierfür der Dank des Organisationskomitees.

Dass das französische Restaurant eine Attraktion der Ausstellung war, wird wohl jeder Besucher zugeben. Dem Organisationskomitee, den bereits erwähnten Herren und dem ZIKA-Sekretariat kommt ein schöner Anteil an diesem Erfolg zu. Das Restaurant stand bezüglich Einrichtung und Bedienung sowie punkto Küche und Keller auf der Höhe neuerzeitlicher Anforderungen. Direktor Kramer erwies sich als erfahrener, routinierter Restaurateur, die Küchenbrigade unter dem Szepter von Alexandre Rault als Muster-mannschaft, die mit ausserlesenen Menüs und Spezialgerichten der führenden französischen Küche aufwartete. Vom Hochstand der Kellerleistungen zeugt die umfangreiche Weinkarte mit den edelsten Produkten der bekannten französischen Weinbaugebiete. Die erstklassigen Liqueurs verdienen besondere Erwähnung, darunter die 60 bis 80-jährigen Grd. Fines Champagnes, die Herr Haecy selbst im Cognac-Gebiet gesucht und nur in den Kellern alteingesessener Privatfamilien auftreten konnte.

Die Tüchtigkeit schweizer. Fachmänner hat im Französischen Restaurant der ZIKA eine Leistung vollbracht, die sich sehen lassen durfte. Möge der gute Geist, der bei der Betriebsleitung und ihrem Mitarbeiterstab verwaltete, einen bleibenden Einfluss haben und allzeit lebendig bleiben in der

schweizerischen Hotellerie, die gegen eine stets verschärfte Konkurrenz anzukämpfen hat und nur bei Höchstleistungen in Küche und Keller und rationeller Geschäftsführung den Weltruf behalten kann, den ihr seinerzeit unsere Väter geschaffen. — Diese Worte entspringen nicht etwa der Annassung, den Kollegen gute Ratschläge oder Belehrungen erteilen zu wollen, allein es dürfte hier auch an diesen Punkt erinnert werden, hängt doch unsere Zukunft angesichts der Konkurrenzierung durch das Ausland speziell davon ab, wie wir die Tradition weiterführen, die uns in der schweizerischen Hotellerie von den Vorfahren überliefert wurde. A. B.

ZIKA

Die Darbietungen im Kochkunst-pavillon

Von C. Pfister-Storck, Bern

4. bis 9. Juni.

Mit dem Auftreten der ersten Ländermannschaft, der Deutschen, ist die von Eingeweihten längst erwartete, von vielen als ungleich belächelte Steigerung eingetroffen. Die Besucher der beiden letzten Internationalen Kochkunstausstellungen in Frankfurt waren sich bewusst, dass die deutsche Nationalmannschaft Hervorragendes leisten würde. Das kalte Buffet, hergestellt von den Herren Anton Bach in Trier (fachlicher Führer der Mannschaft), Th. Kachelmayer, Gustav Köderitzsch, Fritz Honnberg, Otto Schütz, Carl Umbach und August Anton konnte von der deutschen Mannschaft im I. Rang klassiert werden. Es war ein Glanzleistung, die ungeteilten Beifall der Besucher, unter denen viele Delegierte des schweizer. Kochverbandes bemerken konnten, erregte.

Leider gestatteten die Platzverhältnisse und Stoffandrang unseres Blattes eine eingehende Besprechung der einzelnen Objekte nicht. Wir müssen uns auf die Wiedergabe des Gesamtindrucks der einzelnen Gruppen beschränken. Wir verweisen Interessenten auf den Offiziellen Ausstellungskatalog und die im Laufe der Ausstellung erschienenen Nachtragskataloge der „Stehenden Kochkunstschau“, die vom Pressebureau erhältlich sind.

Eine Serie von 25 kalten und warmen Restaurationsplatten, die sich z. T. im I. und II. Rang plazieren konnten, zeigte, dass die Deutschen auf diese Platten viel Wert legen. Tatsache ist ja, dass man sich in Deutschland viel mehr mit Freunden im Restaurant zu Tafelfreuden findet als in der Schweiz, dass dort Restaurationsplatten eher Aussicht haben, gewürdigt zu werden als bei uns, wo wir auf Lunch, Diner und Souper à prix fixe eingestellt sind. Finanzielle Rücksicht sieht hier ausschlaggebend. Die Deutschen konnten daher auch mit ihren, im Schweizer Hotel-Restaurant am 5. Juni servierten Restaurationsplatten einen schönen Erfolg buchen.

Gleichzeitig mit der deutschen Mannschaft stellte das Waldhaus Dolder-Zürich einen „Lunch-Gourmet“ für 5 Personen mit dazu gehörendem Tafelservice aus, der einen sehr guten Erfolg aufweisen konnte. Huguenin, Gattiker & Co. in Zürich (Chef Charles Bucher) zeigten mit der „Mousse de caneton“ (hors concours) eine Wiedergabe dieses Objektes, das an der Frankfurter Ausstellung so grossen Erfolg hatte. Eine Caneton Nantaise aus fruits und eine Ballotine de Saumon en croûte Batière der gleichen Aussteller, ein Saumon froid des Savoy Hotel Baur en ville, Zürich, ein Nougat-Aufsatz des Hotels Fügen waren sehr gute Leistungen, während eine Mousse de foie gras „Tennis“ den ersten Rang sicher nicht verdient hat, es sei denn, dass sie ausserhalb als Erstlingsarbeit errungen hat. Vier Restaurationsplatten des Bahnhofbuffet Enge-Zürich waren schöne Leistungen. Mit Paupiettes de Sole „Eaton Boys“ und Poularde „Foot-ball, Team Grasshoppers“ stellte sich die Küchenbrigade des Baur au Lac das Zeugnis aus, dass sie Sinn für Sport und Humor hat. Die Vier Jahreszeiten im Sport gaben zwei Künstlern der gleichen Brigade Gelegenheit, ihre Fertigkeit in der Herstellung von Zuckerkulpturen und Blumen aus gezuckerten Zucker zu dokumentieren. Ein „Froschkonzert“ brachte die beabsichtigte heitere Wirkung.

Mit einer schönen Serie Restaurationsplatten konnte sich das Zunfthaus zu Safran, Zürich, im ersten Rang behaupten. Eine Schwanengruppe des Hotel trois Couronnes in Vevey, eine „Selection de foie gras pour buffet froid“ des Grand Hotel Victoria, Kandersteg, waren sehr schöne Leistungen.

Als erste geschlossene Schweizermannschaft rücken nun die Genfer auf, die unter Führung von Charles Künzle ein „Buffet des Nations“ und ein „Diner de 6 couverts“ mit gedeckter Tafel brachten, welche der Gruppe ersten Rang und Glückwunsch des Preisgerichtes brachten. Es wurde Wert auf neuzeitliche Anrichtweise gelegt.

Huguenin, Gattiker & Co., Zürich, brachten gleichzeitig ein „Diner d'adieu“ mit gedeckter Tafel und eine hübsche Serie origineller Platten zum Menu.

10.—14. Juni.

Eine beachtenswerte praktische Leistung war „Verwertung des Apfels“ in 60 Platten von Adolf Scheibler, Zürich. Ein „Schweizerwoche-Menü“, 10 Hotel Entremets, den Werdegang eines Zuckerkorbes zeigte die Schweiz. Hotel-Fachschule der Union Helvetia, Luzern. Eine Galantine d'Anguille à la Russe des Restaurant Continental war eine Neuheit. Mit berechtigter Spannung sah man der Ausstellung der zweiten Schweizer Kochmannschaft entgegen, eigentümlich war es zweite und dritte „Luzerne-Onchy“ und Montreux. Eine überreiche Fülle schönster Objekte, deren Aufzählung an dieser Stelle zu weit führen würde, die wunderbaren gedeckten Tafeln in den Kojen, waren das Entzücken der Besucher. Durchwegs Auszeichnungen im I. Rang und Glückwünsche des Preisgerichtes bewiesen den Wert der Ausstellung. Eine gleichzeitige Sonderausstellung des Villars Palace, Villars s. Bex: Buffet froid pour Bal rouge et noir mit einer