

# Stützen des Hotels

Autor(en): **Guggenbühl-Prisma, Heinz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **13 (1937)**

Heft 11

PDF erstellt am: **20.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-751661>

## **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.

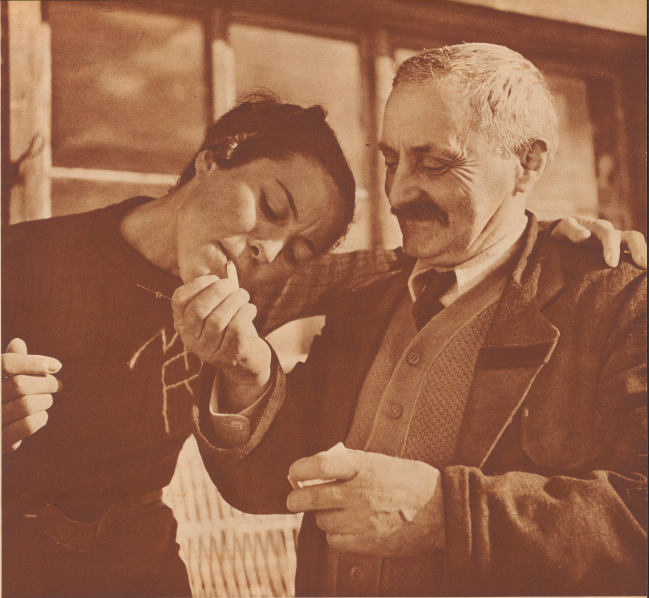
Rechts:  
Der Küchenchef  
Gaston Humbert mit  
18 Dienstjahren.

Er stammt aus La Chaux-de-Fonds. Sein seit 1917 der Kochberuf war. Er ist der Bruder des kantonierten Humbert, hat das Konditor im Montreux-Grandhotel und vor dem Krieg Chef des Paris im Hotel de St. Moritz. Keine Pläne verläßt die Küche ohne seine persönliche Kontrolle. Er arbeitet, so wie man sieht, aus Geldverdrängen, sondern gerne im Beruf viding auf.  
18 ans de service. Le chef Gaston Humbert est originaire de La Chaux-de-Fonds. Il a débüté comme pâtissier à Montreux, puis par emigra au Parc de St-Moritz comme chef-couvier. Aucun plan ne quitte les cuisines du Carlton sans avoir été l'objet de son contrôle personnel. Comme on l'imagine, le paine, il se réjouit pas pour de l'argent, mais pour l'amour du travail.



Links:  
Der Maître d'hôtel  
Joseph Forzani.

In einer Anwesenheit in einem Fach. Wie in St. Moritz üblich, organisiert er seine Leute selbst, die an ihm bevorzugen die Bekanntheit. Ruhe und Loyalität schätzen. Er war ursprünglich Italiener, begann 1915-1917 den Dolmetschereber, mitgemacht und ist seit 1918 im Carlton-Hotel in St. Moritz tätig.  
18 ans de service. Le maître d'hôtel Joseph Forzani est né en sa date sa patrie. Comme il est d'usage à St-Moritz, c'est lui qui organise son personnel. Italien - devenu Suisse par la suite - il a fait la campagne de 1915-1917 de Dolmetscher.



# STÜTZEN DES HOTELS

Bilderbericht von den langjährigen und treuen Helfern im Carlton-Hotel in St. Moritz von Heinz Guggenbühl-Prisma

Die Gäste eines Luxushotels machen große Ansprüche hinsichtlich Bedienung, Küche und Haus. Das ist vorrangig ihre Pflicht, denn sonst wären sie ja keine richtigen Luxus-Hotelgäste. Es ist ihnen wichtig, daß das Personal des Hotels von ersten Augenblick an wisse, wen es vor sich hat, es soll Bescheid wissen über Name, Stellung und Gewohnheiten. Gewohnheiten hat jeder, auch der kleinste Mann. Luxusgäste haben erst recht die brüderlich, nach welchen sie nicht lang gefragt zu werden wünschen. So ist es dem Hotel wichtig, treue, zuverlässige und einblühende Helfer zu haben. Hier die richtige Wahl zu treffen, ist eine der wesentlichsten und entscheidenden Aufgaben der Direktion.

De bons et loyaux serviteurs, telle est la nécessité première d'un grand hôtel. Ceux du Carlton de St-Moritz réalisent, comme le montrent nos légendes, des modèles de genre.



Die  
Chefgouvernante  
Fra. Agnes Hüder  
mit 32 Dienstjahren.

Sie ist jetzt 75jährig und immer noch rüstig und ihrem verantwortungsvollen Posten. Stammt aus Santa Maria im Misostertal, wo sie ein Haus besitzt. Sie hat ihr ganzes Leben gearbeitet, um ihrer Nichte die Ausbildung zur Stenotyp zu ermöglichen. Sie verheiratet, daß sie die Schule von Santa Maria besuchte habe, die nicht gut war, doch seien die heutigen Schulen gut, aber die Erfahrung im Leben sei viel besser und wichtiger. Sie habe viel erfahren und müsse jetzt nicht mehr lernen. Ihre für das Hotel wertvolle Erfahrung sei die absolute Zuverlässigkeit, die jegliche Kontrolle überbringe.  
22 ans de service. Gouvernante en chef, Mme Agnes Hüder, a accompli 32 ans. Si, comme elle se plaît à le dire, les écoles de sa jeunesse étaient, Santa Maria dans la vallée de Moosier, n'étaient point aussi remarquables qu'aujourd'hui les sont actuellement, son ne peut lui dénier une grande expérience. Bien s'habitua à son contrôle minutieux. Toute sa vie elle a travaillé pour permettre à sa nièce de devenir stenotypiste.



Der Etagenportier  
Grotz. Hier geht nicht  
24 Jahren durch die  
Gänge des Hauses.

Ein Betreuer der schon seit der Gründung des Hotels Carlton, d. h. seit 24 Jahren, im Hause ist. Auch er genießt das unbestreitbare Vertrauen der Direktion und der Stammgäste, die ihn bei ihrer Ankunft einleiten und den Auspacken der Koffer und wöchentliche Entschlüssen des Apparements überlassen.  
Le bonnet dans l'air hier depuis la création du Carlton, d. h. depuis 24 ans, dans le bâtiment. Il bénéficie également de la confiance sans réserve de la direction et des habitués, qui lui confient l'entrée et le départ des valises et le rangement hebdomadaire des appartements.



Der Barkeeper John mit 18 Dienstjahren.

Im Wirklichkeit heißt er Hans-Sigfried Schöna, der jüngere, leitet die Schicht (Barkeeper) in Montreuxwald. Dielektronenfeld der Wolken-Milchschokolade.  
18 ans de service. John, qui s'appelle Hans-Sigfried Schöna, est le plus jeune des barkeepers à Montreuxwald. Il est responsable de la distribution de la bière, du café et du chocolat.

Der Barkeeper John mit 18 Dienstjahren.

Er kommt aus Como, ist Vater von sieben Kindern, war von 1914 bis 1917 in England in Brighton, ist verheiratet und hat zwei im Carlton-Hotel. In der Zeitbestimmung bezog Vater Sigfried sein Haus und seinen Bruder mit ihm. Auf dem Beruf in der Barkeeper-beruf in Montreuxwald, übernahm er die Verwaltung des Betriebs, Vizepräsident der Diele-Montreuxwald, nicht zuletzt Colonel und Präsident der Schweiz. Barkeeper Union.  
Le barman qui ressemble un peu à L'italien (au physique l'entend), a commencé en 1918. Il a travaillé à Brighton, au Manhattan de New York, au Montreux. Au début, John se nomme Hans-Sigfried, il est marié et père de sept enfants, dans le plus jeune des barkeepers à Montreuxwald. Il est responsable de la distribution de la bière, du café et du chocolat.

Die Faktotum Dante mit 18 Dienstjahren.

Er kommt aus Como, ist Vater von sieben Kindern, war von 1914 bis 1917 in England in Brighton, ist verheiratet und hat zwei im Carlton-Hotel. In der Zeitbestimmung bezog Vater Sigfried sein Haus und seinen Bruder mit ihm. Auf dem Beruf in der Barkeeper-beruf in Montreuxwald, übernahm er die Verwaltung des Betriebs, Vizepräsident der Diele-Montreuxwald, nicht zuletzt Colonel und Präsident der Schweiz. Barkeeper Union.  
18 ans de service. Le bonnet dans l'air hier depuis la création du Carlton, d. h. depuis 24 ans, dans le bâtiment. Il bénéficie également de la confiance sans réserve de la direction et des habitués, qui lui confient l'entrée et le départ des valises et le rangement hebdomadaire des appartements.



Der Chefconcierge  
Toriani arbeitet 24 Jahre  
unter gleicher Direktion.

Ein experimentierter Posten, der wohl niemandem so, auch die stärksten Nerven zu brechen. Er entstammt einer alten Brigante-Familie und begann 1915 im Carlton-Hotel in St. Moritz. Von morgens 7 Uhr bis 11 Uhr nachts ist er im Carlton unterbestanden, manchmal mit Telefon, Anrufbeleg, Puckvermittlung.  
24 ans au service. Le concierge Toriani, appartenant à une vieille famille de Brigate, il a débüté à l'âge de 16 ans comme livreur au Carlton de St-Moritz. Puis il fit son tour de service à Londres, Salomonmagasin, Rome, Milan. Depuis 1915 il travaille au Carlton, tout chaque jour à 7 heures et jusqu'à 23 heures.

Ein Betreuer der schon seit der Gründung des Hotels Carlton, d. h. seit 24 Jahren, im Hause ist. Auch er genießt das unbestreitbare Vertrauen der Direktion und der Stammgäste, die ihn bei ihrer Ankunft einleiten und den Auspacken der Koffer und wöchentliche Entschlüssen des Apparements überlassen.  
Le bonnet dans l'air hier depuis la création du Carlton, d. h. depuis 24 ans, dans le bâtiment. Il bénéficie également de la confiance sans réserve de la direction et des habitués, qui lui confient l'entrée et le départ des valises et le rangement hebdomadaire des appartements.