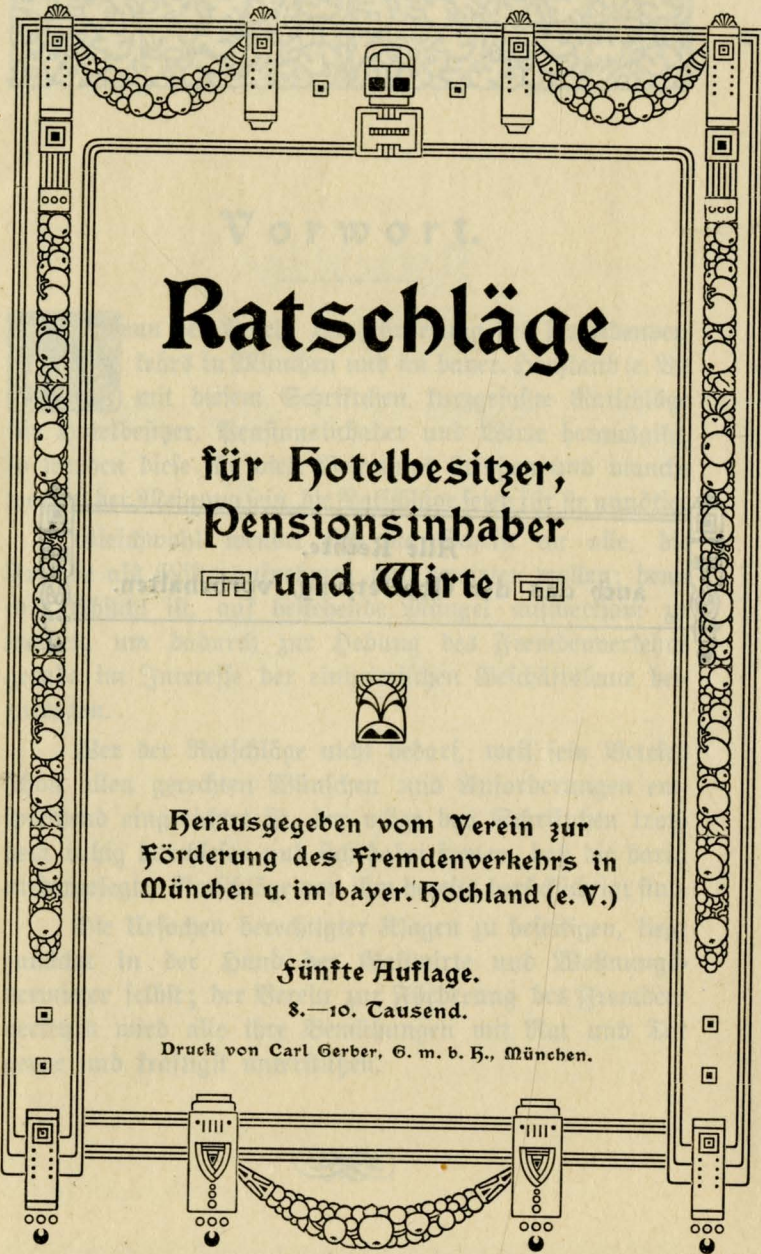


Ratschläge

für Hotelbesitzer
Pensionsinhaber
und Wirte 

Herausgegeben vom
Verein zur Förderung
des Fremdenverkehrs
in München und im
bayer. Hochland (e. V.)

Fünfte Auflage.



Ratschläge

für Hotelbesitzer,
Pensionsinhaber
und Wirte

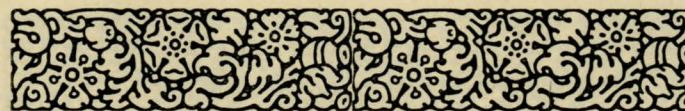


Herausgegeben vom Verein zur
Förderung des Fremdenverkehrs in
München u. im bayer. Hochland (e. V.)

Fünfte Auflage.

8.—10. Tausend.

Druck von Carl Gerber, G. m. b. H., München.



Vorwort.

Wenn der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs in München und im bayer. Hochland (e. V.) mit diesem Schriftchen kurzgefaßte Ratschläge für Hotelbesitzer, Pensionsinhaber und Wirte herausgibt, so werden diese für viele Bekanntes bringen und manche werden der Meinung sein, die Ratschläge seien für sie unnötig.


Gleichwohl wendet sich die Schrift an alle, die Fremde als Gäste aufnehmen und bewirten wollen; denn ihre Absicht ist, auf bestehende Mängel aufmerksam zu machen, um dadurch zur Hebung des Fremdenverkehrs gerade im Interesse der einheimischen Geschäftsleute beizutragen.

Wer der Ratschläge nicht bedarf, weil sein Betrieb schon allen gerechten Wünschen und Anforderungen entsprechend eingerichtet ist, der möge das Schriftchen trotzdem ruhig durchlesen und sich dabei freuen, daß die darin niedergelegten Ratschläge von ihm bereits berücksichtigt sind.

Die Ursachen berechtigter Klagen zu beseitigen, liegt zunächst in der Hand der Gastwirte und Wohnungsvermieter selbst; der Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs wird alle ihre Bemühungen mit Rat und Tat gerne und kräftigst unterstützen.



Alle Rechte,
auch das der Übersetzung, vorbehalten.



Ratschläge.



Im Wirtschaftsbetriebe sind vier Hauptpunkte zu beachten:

1. Unterkunft.
2. Verpflegung und zwar:
 - a) Speisen, b) Getränke.
3. Bedienung.
4. Preise.



1. Unterkunft.

Wortspruch:

Ein Haus, in dem die Spinnweben hangen,
Es ist doch widerlich,
Und mag's in Gold und Sammt und Marmor
prangen,
Es ist doch lieblich!

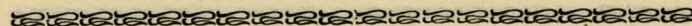
Das Haus soll schon von außen einen guten Eindruck **Haus**. machen, mit reinlichen Türen und hellen Fenstern, und wenn möglich mit einer Veranda oder Terrasse versehen sein. Hübscher Blumenschmuck an den Fenstern ziert sehr, noch mehr ein wohlgepflegtes Gärtchen vor dem Hause. Sehr oft fehlt es an der guten Ausstattung und Reinhaltung des Eingangsraumes (Hausflur, Flöz). Gar mancher Gast ist schon durch einen unordentlich gehaltenen Hauseingang abgeschreckt, durch einen ordentlichen eingeladen worden, Einkehr zu halten.

In den Fremdenzimmern soll vor allem nichts fehlen, **Zimmer**. was der Bequemlichkeit des Gastes dient.

Das Zimmer soll im Verhältnis zu dem darin befindlichen Mobiliar nicht zu klein, sondern geräumig und luftig sein. Waschtisch, Kommode und Kleiderkasten, in kleineren Zimmern wenigstens ein Kleiderständ, sowie ein bequemes Ruhebett (Chaiselongue) oder Sofa, endlich ein Tisch, sind für Gäste, die längeren Aufenthalt nehmen, unentbehrlich; ein Stiefelknecht und Spucknapf (dieser mit Wasser, nicht mit Sägemehl gefüllt) dürfen nicht fehlen.

Waschkrug und Waschschüssel sollen sehr groß sein; ein Ausgußeimer und mehrere Handtücher bester Sorte (nicht zu dünn!), für jede Person zwei, sowie eine Flasche mit frischem Trinkwasser nebst einem Behälter für Seife und Zahnbürste und ein bis zwei Wassergläser dürfen nicht fehlen.

Wenn kein Zimmertelegraph vorhanden ist, soll in jedem Zimmer wenigstens eine vom Bett aus leicht erreichbare Klingel sich befinden.



Dichte dunkle Vorhänge, genügend breit, oder Läden an den Fenstern zum Schutze gegen Sonne, Staub und Lärm sind sehr erwünscht und in Zimmern, die gegen Westen liegen, zur Ermöglichung einer Nachmittagsruhe geradezu unerlässlich.

In den meisten Zimmern sollen Öfen (am besten Kachelöfen) vorhanden sein. Besonders bei den Zimmern in der Nähe der Treppen sind Vortüren geboten. Kleiderhaken an der Türe außen sollen nicht fehlen. Bei Wirtschaften die auch im Winter betrieben werden, sind Winterfenster in den Zimmern durchaus notwendig.

Bett. Zu dem Schlafzimmer gehört vor allem ein langes und breites Bett (2 Meter lang, 1 Meter breit) mit einer Feder- und einer Rohhaarmatratze, zwei Feder- und einem Rohhaarpolster, tadellos saubere Bettwäsche, eine Wolldecke (2 Meter lang, ungefähr 1½ Meter breit) in einem vollständigen (nicht nur angeknüpften) Leinenumschlag, ein leichtes, genügend großes, nicht mit Federn vollgepfropftcs Überbett und eine Bettvorlage.

Die Bettwäsche muß für jeden Gast stets frisch gewaschen zur Verwendung kommen. Schon gebrauchter Bettwäsche durch Pressen, Mangen oder Plätten das Aussehen frischer Wäsche zu geben, ist durchaus unzulässig. Feuchte Bettwäsche zu benutzen, gehört zu jenen allergrößten Fehlern im Wirtschaftsbetriebe, die die Gäste auf Nimmerwiederkehr vertreiben.

Betten im Winter. In der kalten Jahreszeit müssen die Betten schon bei Beginn der Heizung aufgedeckt werden, damit sie warm werden.

Wertspruch:

Sauber sei und trocken Bett und Wäsche!
Wert es Dir zu Deinem Nutz und Frommen!
Denn der Gast will heil Dein Haus verlassen
Und gesund wie er gekommen!

Reinlichkeit in den Zimmern.

Die Fremdenzimmer sind sofort nach dem Weggang der Gäste zu lüften und zu reinigen, sonst wird darauf vergessen und es kommt ein neuer Gast mitten in die Unordnung hinein. Zu allererst sind die Betten abzuziehen und, damit sie länger auslüften können, erst ganz zuletzt neu zu beziehen. Auch darf es nicht vorkommen, daß noch schmutziges Wasser im Waschbecken, gebrauchtes Handtuch usw.

da ist, wenn ein neuer Gast das Zimmer betritt. Ganz besonders ist auf gründlichste Reinigung der Nachtgeschirre zu achten. Hier ist ein Feld für die Wirtin, fleißig nachzusehen und täglich strenge zu kontrollieren, damit alles richtig gemacht wird.

Wenn der Wirt nicht selbst im Hause wohnt, soll er mit größter Strenge sein Personal anweisen, beim Schließen der Läden vorsichtig zu verfahren; das oft beliebte Zuschlagen der Türen und Läden ist äußerst störend. Von der richtigen Ausführung dieser wie aller seiner Anordnungen muß sich der Wirt selbst überzeugen; anordnen allein tut's nicht!

Das nächtliche Hundegebell ist so viel wie möglich zu verhindern. Die Vorplätze, Gänge und Treppen sollen mit Läufern belegt sein, überhaupt soll auf strenge Ruhe im Hause, auf den Gängen und Treppen zur Nachtzeit gehalten werden, damit die Gäste ihre ungestörte Nachtruhe genießen können.

Weil gerade in dieser Richtung auch manche Gäste sich die größten Rücksichtslosigkeiten zu Schulden kommen lassen, erscheint es angezeigt, in den Zimmern und auf den Gängen ein Plakat*) anzuschlagen, etwa des Inhaltes:

„Dringende Bitte! Zur Erzielung einer ungestörten Nachtruhe wird höflichst gebeten, zur Nachtzeit auf den Gängen und Treppen leise zu gehen, und besonders bei spätem Nachhausekommen auf möglichst geräuschloses Ausziehen, Ablegen und Hinausstellen der Fußbekleidung zu achten, auch die Türen leise zu schließen. Für solche gütige Rücksichtnahme wird nicht nur der Zimmernachbar dankbar sein, sondern auch der darum bittende Besitzer.“

Die Morgenruhe ist für nervöse Menschen geradezu ein Heilmittel. Ist die Küche im Hause, so verschiebe man alle Lärm verursachenden Vorarbeiten (Fleischlopfen usw.) auf spätere Stunden. Auch der da und dort noch übliche Ruhreigen wird infolge der Art und Weise, wie er

*) Die Plakate können durch den „Verein zur Förderung des Fremdenverkehrs in München und im bayer. Hochland“ in München bezogen werden.

zumeist ausgeführt wird, von der Mehrzahl der Fremden als eine Belästigung empfunden, die vermieden werden sollte. Damit soll nichts gegen den guten alten Brauch selbst gesagt sein, sondern nur dessen meist unkünstlerische, in ruhestörenden Lärm ausartende Übung getroffen werden. Hühner in größerer Menge veranstalten auch sehr störende Morgenkonzerte. Man Sorge dafür, daß sie wenigstens nicht unter den Fenstern der Schlafzimmer der Gäste ihre Gesangübungen machen können.

Vor allem auch Wirt und Wirtin selbst sollen auf Ruhe im Hause halten. Es geht nicht an, daß sie im Hausgange, in der Küche oder in der Gaststube in lärmender Weise das Dienstpersonal ausankeln. Das macht man unter vier Augen ab, wenn's not tut. Auch macht es einen sehr schlechten Eindruck, wenn das Dienstpersonal untereinander lärmt und sich zankt.

Lüftung.

In den Gastzimmern ist für gute, ausreichende Lüftung (Ventilation) zu sorgen, damit die Gäste sich behaglich fühlen. Fenster und Türen sind täglich in der Frühe zu öffnen, damit ein ordentlicher Durchzug stattfindet. Geschieht dies nur zehn Minuten lang, so ist die Luft im Zimmer vollständig erneuert. In der kalten Jahreszeit ist dann sofort einzuheizen. Einen Mehrverbrauch an Brennmaterial erfordert diese Lüftung keineswegs, da sich ein gut gelüftetes Zimmer rascher erwärmt als ein mit schlechter, verbrauchter Luft erfülltes.

In den Schlafzimmern ist ebenfalls fleißig zu lüften durch Öffnen der Fenster.

Zeitungen.

Wer es irgendwie machen kann, schaffe einen Raum, wo nicht geraucht werden darf und wo die Wohngäste ohne Eß- oder Trinkzwang verweilen können. Diese Einrichtung wird geschätzt und macht sich reichlich bezahlt.

Es sollen mindestens einige gute Zeitungen, ein gutes illustriertes Blatt, wenn möglich eine kleine Bibliothek zur Unterhaltung der Gäste bei schlechtem Wetter vorhanden sein; einige Bände älterer Jahrgänge illustrierter Zeitungen oder Witzblätter sind auch sehr wohl am Platze, ebenso Spielkarten, Schachspiel, Gesellschaftsspiele usw. Man lege immer das neueste Eisenbahnfahrplanbuch auf. Schreibzeug mit Tinte und brauchbarer Feder, Löschpapier und Papierkorb sind notwendig.

In jedem Gast- und Pensionshaus soll ein gutes Bannenbad mit Brause und eine Sitzbadwanne zur Verfügung der Gäste stehen.

Den Abortverhältnissen muß in jedem Gasthause die größte Aufmerksamkeit gewidmet werden. Es sollen möglichst Klosetts mit Wasserspülung und Pissoirs mit Wasserspülung vorhanden sein. Sollte dies nicht zu erreichen sein, so müßte wenigstens ein Anschraubeklosett mit Wassernachguß (Wasserkanne zum Nachspülen) zur Benützung da sein, dann immer genügend Papier (Klosettpapier, nicht Zeitungs- oder sonstiges Abfallpapier!), endlich Waschschüssel, Handtuch und Seife. Vor allen Dingen muß die größte Reinlichkeit und Sauberkeit im Abort und Pissoirraum herrschen, damit der Gast nicht schon beim Eintritt in das Gasthaus durch den üblen Geruch von dem Vorhandensein mangelhafter Aborte unangenehm überrascht wird. Leider ist es Tatsache, daß gar viele die Wahrheit des Satzes nicht achten: Reinlichkeit und Anstand des Hauses sieht man am Abort. Hier muß immer und immer wieder nachgesehen und nachgeholfen werden.

Merksprüche:

In Deinem Hause hast Du einen Ort,
Man nennt ihn nicht, doch sucht man ihn zu Zeiten;
Er sei verborgen, wie das Vespichen blüht,
Jedoch er dufte nicht durch alle Weiten.

Derselbe Ort sei Deiner Obhut streng befohlen,
Daß er empfehl' Dein Haus auf jeden Fall.
Dort ist der Mensch zwar jeden Rangs entkleidet,
Doch darum sei der Ort nicht wie ein — Stall!

2. Verpflegung.

Merkspruch:

Sprich nicht nur zu Deinen Gästen:
„Wünsche wohl gespeist zu haben!“
Sorge auch, daß sie nicht wünschen,
Anderswo gespeist zu haben!

a) Speisen.

Die sogenannte bayerische Küche erfreut sich bei den Fremden keines besonderen Rufes, das ist eine nicht wegzuleugnende Tatsache. Hier muß baldmöglichst Wandel geschaffen werden, wenn nicht unser Fremdenverkehr Schaden leiden soll.

Bad.

Abort.

Küche.

Dazu brauchen wir die zielbewußte, tatkräftigste Unterstützung aller Wirte und Wirtinnen, was ja in ihrem eigenen Interesse liegt.

Speisenkarte.

Es ist durchaus nicht nötig, den Gästen eine lange Speisekarte zu bieten, aber was geboten wird, soll gut und schmackhaft zubereitet sein, reinlich und nett aufgetragen werden.

Merkspruch:

Nur keine ellenlange Speisekarte
Mit seltenen Saucen, seltenem Nam' und Wesen!
Man will, geht man zu Tisch, was Gutes essen
Und nicht nur à la carte was Gutes lesen!

Fleisch.

Eine gute Suppe, ein gutes Ochsenfleisch, ein oder zwei Braten (aber auch als Braten zubereitet!) — das kann der Gast verlangen.

Besonders der für Oberbayern so charakteristische Kalbs- oder Schlegelbraten muß sorgfältigst gebraten werden. Ein mit Zusatz von Wasser aufgesetztes Kalbfleisch kann niemals ein richtiger Braten werden, es wird zäh bleiben und als „nicht gekottet und nicht gebraten“ ungenießbar sein. Man merke sich: Kalbfleisch hat in seinem natürlichen Zustande $\frac{3}{4}$ Teile Wassergehalt und nur $\frac{1}{4}$ Gehalt an Eiweißkörpern und Fett. Darum: **ohne Wasser zusetzen** und **Butter drauf**, und zwar ein Stück (nicht zerlassene!) Butter. Zerlassene Butter verleiht dem Braten stets einen Beigeschmack!

Kalbsbraten läßt sich ferner, wenn er einmal fertig ist, nicht stundenlang gut erhalten. Man empfehle dem Gaste, der zu spät zu Tische kommt, ein „Pfannenstück“. Es ist besser, als den übrig gebliebenen aufgewärmten Kalbsbraten noch aufzutragen. Will man ihn verwerten, so gebe man zum Abendtische „Kalten Braten“.

Alles Fleisch soll im Eiskeller ablagern (hängen, nicht legen!). Frisch geschlachtetes Fleisch, auch Geflügel und Wildbret ist immer zäh.

Was vom Kalbsbraten gesagt worden ist, gilt auch vom Geflügel (Huhn, Gans, Ente und Taube).

Immer aber merke man sich: Niemals sollen mehrere Sorten Braten in einer Pfanne (Raine) gebraten werden. Es kann sonst feiner gelingen. **Jeder Braten muß seine eigene Sauce bekommen!**

Wenn Wildbret oder Fisch zu haben ist, soll die Speisekarte hierdurch bereichert werden.

Ein großer, vielfach verbreiteter Fehler ist: zu wenig Gemüse! Norddeutsche und Mitteldeutsche sind gewöhnt, lieber weniger Fleisch, dafür **reichlich Gemüse** zu essen. Darauf ist Bedacht zu nehmen und Gemüse reichlich zu geben. Auch soll dabei möglichst viel Abwechslung geboten werden. Die Gemüse und die Salate müssen wie alles andere mit Aufmerksamkeit und schmackhaft zubereitet sein.

In Fällen besonderer Art kann man auch zu Konserven greifen, die in verschiedenen Sorten erhältlich sind und eines angenehmen Geschmacks nicht entbehren.

Eingemachte Früchte werden auch gerne von den Gästen genommen. Besonders Norddeutsche sind gewöhnt, zu Braten außer Salat auch Kompott zu erhalten.

Den kleineren Wirten insbesondere ist das Sparen mit Pfeffer zu empfehlen. Allzu scharfe, salzige und verpfefferte Kost ist ungesund und unangenehm. Vor allem pfeffere man die Salate nicht. Nachpfeffern kann jeder.

Gemüse.

Pfeffer.

Merkspruch:

Benutze Salz und Pfeffer in der Wirtschaft,
Jedoch bescheiden!
Zuviel davon in einer Speis' und — Rechnung
Mag niemand leiden!

Man nehme nur reinen Weinessig (keine Essenzen!) und nur gutes Tafelöl! Beim Zubereiten des Salates wird mit wenigen Ausnahmen (z. B. Kartoffelsalat) zuerst das Öl und dann erst der Essig beigegeben. Man gebe den Salaten, Saucen usw. nie zuviel Essig; nachgießen kann jeder Gast selbst!

Essig und Öl.

Bei allem aber — sei es nun Fleisch oder Mehlspeise, Nührei oder Fisch — betrachte man die Verwendung von Margarine, Palmin, altem Rindsfett oder ähnlichen Butterersatzmitteln als **Schwerverbrechen**, das sich durch Ausbleiben der Gäste sicher rächen wird. Man nehme **Butter, nur Butter und nichts als Butter!** Das zur Herstellung einzelner Speisen nötige zerlassene Nierenfett bereite man selbst!

Butter.

Merkspruch:

Ein feingebauter Magen
Kann Margarine nie vertragen.
Und ob der Wirt den armen Gast
Auch noch so reich bediene,
Er ist ein Schelm, verwendet er
Ein Lot nur Margarine.
Ihr Wirte, laßt von dieser ab
Und auch von dem Palmine,
Sonst schmort ihr in der Hölle ein
In lauter Margarine!

**Kaffee,
Tee.**

Kaffee und Tee sollen nur in bester Qualität und bei Lieferanten gekauft werden, die als solid und leistungsfähig bekannt sind. Man zahle lieber 20—40 Pfennige für das Pfund mehr, denn im Gebrauch sind die besseren Sorten Kaffee und Tee nicht teurer, weil ergiebiger. Auf die Zubereitung muß größte Sorgfalt verwendet und insbesondere bei Kaffee der Zusatz von Ersatzmitteln, wie Zichorie usw. unbedingt vermieden werden. Das Geheimnis für die Bereitung von Tee und Kaffee liegt in „strudelndem“, d. h. wallend kochendem, nicht aber nur „heißem“ Wasser. Das Perlen ziehen des Wassers ist noch lange nicht „Kochen“. Man gebe auch zum Kaffee entweder Rahm oder doch wenigstens nicht abgerahmte Milch. Dünne, abgeblasene Milch verdirbt den besten Kaffee.

Es empfiehlt sich die Einführung eines Vollfrühstücks (Kaffee, Butter, Honig oder gute Marmelade und genügend Brot) zu anständigem Preise.

Merkspruch:

Kaffee und Tee mit Sorgfalt zubereitet,
Sind eines Hauses Glorie,
Darum ihr Wirtinnen vermeidet
Heublätter und Zichorie!

**Auftragen
der
Speisen.**

Ob der Wirt für ständige Sommergäste Table d'hôte oder sogenannte Menüs einführen will, oder ob nur „nach der Karte“ gespeist werden soll, hängt von dem Wunsche der Gäste oder von ortsüblichen Gepflogenheiten ab. Sehr gut eingeführt hat sich das Servieren der Table d'hôte an einzelnen Tischen an Stelle der großen Tafeln, oder neben diesen.

In der Form des Auftragens muß noch vieles gebessert werden. Ein schlecht abgeschnittenes Stück Fleisch auf einer zu kleinen oder auf einer nicht sauberen Platte ist unappetitlich und sieht schlecht aus; eine größere, gut gewärmte und vor allem saubere Platte, ein paar Kräutlein Petersilie als Verzierung — und die gefällige Nettigkeit ist erreicht, es mundet besser. Vor allem müssen die Teller, auf denen die Speisen aufgetragen werden, sowie die Teller, auf denen der Gast speisen soll, für alle warmen Speisen stets ordentlich vorgewärmt sein. Kaltes Geschirr und kalte Teller verderben jede warme Speise.

Merkspruch:

Wer serviert, soll mit gewaschenen Händen
Dienen dem, der sich zu Gast geladen,
Und nicht erst in jeder Bratenance
Oder Suppe seine Daumen baden!

Auf den Speisetischen dürfen Salz und Pfeffer sowie Zahntoilette nicht fehlen. Man verwende Salz- und Pfefferstreubüchsen, in denen sich diese Würzen sauberer erhalten als in offenen Behältern. Für Zahntoilette wähle man Behälter mit dem Griff in der Mitte! Zerbrochene, insbesondere am Trinkrand verlegte Gläser, schartige Messer oder solche, deren Griff nicht mehr fest mit der Klinge verbunden ist, den Gästen in Gebrauch zu geben, ist eine grobe Ungehörigkeit.

In der Küche soll die größte, peinlichste Reinlichkeit herrschen. Teller, Messer, Gabeln, Löffel, Servietten, Tisch-
tuch, Gläser und alle zum Tische nötigen Gegenstände müssen von größter Sauberkeit sein. Unmittelbar vor dem Gebrauch muß alles mit sauberen Tüchern gründlich abgewischt werden. Nichts ist so sehr geeignet, den Ruf einer Wirtschaft zu schädigen, als ein schmutziges Besteck! Man achte namentlich auf Reinlichkeit der Gabeln zwischen den Zinken und schaffe die stählerne Gabel ab!

Das Serviettenspritzen, das so oft und noch dazu vor den Augen der Gäste gemacht wird, ist eine grobe Unart.

Merkspruch:

Tischtücher, die beschmutzt sind,
Messer und Gabeln, die nicht geputzt sind —
Das ist abscheulich!
Geschirre, die speckig sind
Gläser, die dreckig sind —
Das ist greulich!
Speisarten, die buntspeckig sind
Und Gerichte, die nicht schmackhaft sind —
Unverzeßlich!
Und das alles in einer Wirtschaft,
In der Koch und Kellner, aber kein Wirt schafft —
Ja, dann freilich!

Die Tische im Speisezimmer sollen immer reinlich gedeckt sein und der Wirt soll stets der Sprüche gedenken: „Ein Fleck am Geschirr hängt sich ans Haus“ und „Wie der Herr, so's G'scherr!“

Sind viele Fliegen vorhanden, so muß auf möglichste Beseitigung dieser unappetitlichen Plage Bedacht genommen werden. Man verwende in der Küche und im Speisezimmer Fliegenfänger und vor allem an den Fenstern Fliegengitter. Die Benützung von Fliegengift (Fliegenpapier und dgl.) ist unzweckmäßig, weil die halbtoten Fliegen erst recht in die Speisen usw. hinein fallen.

b) Getränke.

Wein.

Wenn ein einfacher Wirt neben einem guten offenen Rotwein und Weißwein noch eine oder zwei Sorten Rot- und Weißwein in Flaschen führt, so genügt dies.

Rotwein soll nicht zu kalt, Weißwein dagegen stets gekühlt verabreicht werden. Auch für eine gute Marke deutschen Sekts ist zu sorgen, und zwar in halben und ganzen Flaschen.

Zur ganz besonderen Beachtung!

Vorsicht beim Weineinkauf! Es empfiehlt sich, daß an den einzelnen Orten einige Wirte unter sich zusammentreten und eine gemeinsame, zuverlässige Einkaufsquelle wählen. Auch die Speesen werden dadurch für den Einzelnen geringer.

Unbedingt nötig ist, daß der Wein richtig behandelt wird, worüber die Anweisungen des Weinlieferanten entsprechende Auskunft geben.

Merkspruch:

Kauf nur bei guten Häusern deinen Wein,
Und nicht bei unbekannten Weinhausierern.
Was Du dem Gast kredenzst, sei echt und rein,
Kein billiges Gepantch von Weinverschmierern!

Mineralwasser.

Für gutes natürliches Mineralwasser, wovon ja bei uns eine große Zahl erhältlich ist, dann für Springerl, Syphon und Limonaden (alle aber gut kalt gehalten) soll auch stets, und zwar bei mäßigen Preisen, gesorgt werden.

Milch.

Was darüber oben (beim Kaffee) gesagt wurde, soll allgemein gelten. Viele Kinder der Sommergäste und nicht selten diese selbst sind auf Milchkost angewiesen. In einem Lande wie das bayerische Hochland, in dem eine so hochentwickelte Landwirtschaft und besonders Viehzucht betrieben wird, muß auf eine unbedingt einwandfreie Beschaffenheit der Milch Bedacht genommen werden. Bei den Preisen, die für ein Glas Milch gewöhnlich in Ansatz gebracht werden, kann verlangt werden, daß wirklich gute Vollmilch, keine abgerahmte, dünne (Mager-) Milch geboten wird.

Bier.

Ein Glas Bier, frisch vom Faß, ist eine Hauptsache. In solchen Wirtschaften, wo es nicht möglich ist, stets frisches Bier vom Faß zu erhalten, soll aber unbedingt gut gepflegtes Flaschenbier immer zu haben sein.

Das bayerische, speziell das Münchener Bier, genießt einen ausgezeichneten Ruf in der ganzen Welt. Die Fremden, die unser Land besuchen, verlangen daher mit Recht tadellos gehaltenes Bier.

Es ergeht daher an alle Wirte die dringende Mahnung, alles anzubieten, durch Ausschank vorzüglichen Bieres den guten Ruf des bayerischen Bieres mit aufrecht erhalten zu helfen, um diesem immer mehr Liebhaber und Freunde zuzuführen, wodurch den Wirten ja auch höherer Gewinn zufließt.

Ein Eiskeller ist für eine Gastwirtschaft, die gute Geschäfte machen will, ein unbedingtes Erfordernis, ebenso für den täglichen Gebrauch ein Eiskasten, und zwar ein Eiskasten für Getränke, worin Bier, Wein, Mineralwasser, Limonaden usw. zu lagern haben und ein Eiskasten für Fleisch. Alles in einem Kasten schadet nur!

Die Kosten für diese unbedingt nötige Einrichtung sind nicht mehr so hoch wie früher und werden reichlich aufgewogen durch die großen Vorteile, die dem ganzen Wirtschaftsbetriebe hierdurch erwachsen.

Merkspruch:

Frisch sei das Bier, das Du verschenkst,
Nicht schal und auch nicht abgestanden:
Ein schlechter Trunk macht, eh Du's denkst,
Dir Deinen ganzen Ruf zu Schanden.

Auf Reinlichkeit in der Schenke muß besonders geachtet werden, insbesondere darauf, daß Gläser und Krüge stets sauber, die Deckel blank gepußt sind. Es muß alles blitzen und sauber aussehen; dies erhöht wesentlich den guten Ruf des Hauses.

Reinlichkeit in der Schenke.

Schließlich ist das gute Einschenken ja nicht zu vergessen!

3. Bedienung.

Merkspruch:

Rümm're Dich um Haus und Gäste,
Überall muß man Dich sehen.
Sei der Erste aus dem Neste,
Letzter sei beim Schlafengehen!

Es ist die oberste Pflicht des Wirtes, seine Gäste ohne Ausnahme auf das zuvorkommendste und freundlichste zu behandeln, damit sie sich heimisch in seinem Hause fühlen.

Behandlung der Gäste.

Bei der Ankunft und bei der Abreise der Gäste sowie überhaupt jederzeit muß der Wirt oder die Wirtin selbst im Gasthause anwesend sein, um immer mit den Gästen im Verkehr zu bleiben und ihren Wünschen mit größter Bereitwilligkeit persönlich nachkommen zu können. Es macht immer den besten Eindruck, wenn der Wirt selbst sich seiner Gäste annimmt.

Dem Wirte obliegt auch, dafür zu sorgen, daß bei starkem Besuche die Gäste allenfalls in anderen Gast- oder Privathäusern so gut als möglich untergebracht werden.

Wenn ein ankommender Fremder wegen Überfüllung des Hauses nicht mehr, oder nicht mehr in der ihm zukommenden Form untergebracht werden kann, und der Wirt sich leunigt für die Besorgung eines entsprechenden Quartiers bemüht ist, so darf er fest davon überzeugt sein, daß zu ihm, dem zuvorkommenden Manne, der Gast das nächste Mal sicher wieder kommen wird. Ist aber der Wirt nicht so entgegenkommend, dann wird das vom Fremden aufgefundene Ersatzquartier oder — die Konkurrenz beim Wiederkommen aufgesucht.

Das Dienstpersonal soll darüber unterrichtet werden, wo sich der nächste Arzt, Apotheker, Friseur usw. befindet, was für Sehenswürdigkeiten, Spaziergänge, Ausflüge, Touren, Bergpartien es im Orte und in der Umgegend gibt, wie weit da- und dorthin, welches der richtige Weg ist usw. Es muß den Gästen genaue Auskünfte geben können. Auf jeden Fall soll jemand im Hause sein, der solche Fragen richtig beantworten kann.

Die Bevorzugung jüngerer Herren durch das weibliche Dienstpersonal auf Kosten der notwendigen allgemeinen Aufmerksamkeit, und insbesondere gegenüber Damen ist als eine grobe Unart zu bezeichnen, der mit aller Macht durch den Wirt entgegengetreten werden muß.

Be-
schwerden.

Bei Beschwerden — mögen sie nun berechtigt oder, was auch oft vorkommen kann, unberechtigt sein —, mögen sie sich auf Preise, auf Qualität des Gelieferten oder auf was sonst beziehen, bedenke der Wirt stets, daß er die Pflicht gegen sich selbst hat, „höflicher als der Gast zu sein“! Der größten Aufregung begegne man mit höflicher Ruhe — sie entwaffnet; man hüte sich, gleich von Anfang an zu behaupten, daß die Beschwerde unbegründet

sei. Redewendungen, welche die „strenge Untersuchung des Falles“ zusagen, die „entschuldigend“ bemerken, „daß ja in jedem Betriebe einmal etwas vorkommen könne“, daß man „stets bestrebt sei, alle nur möglichen Wünsche zu erfüllen“, bereiten das Gebiet vor, auf dem man dann auch mit einem aufgeregten Gaste sachlich verhandeln kann. Einen wirklichen Fehler suche man niemals abzuleugnen.

Auf den „Schlußeffekt“ solcher Auseinandersetzungen kommt es an, und der wird für den Wirt immer — ob begründete oder unbegründete Beschwerde vorliegt — schädlich sein, wenn Wirt und Gast in Streit sich trennen; er wird günstig sein, selbst wenn ein Fehler vorlag, — wenn man zu einer höflichen Vereinigung kommt.

4. Preise.

Werkpruch:

Ein Gast, der ehrlich Dir die Meinung sagt,
Wenn Du ihn in der Rechnung hoch genommen,
Ist mehr wert, merk' Dir's, als ein Duzend andre,
Die schweigen, zahlen und nie wiederkommen.

Der Fremde will preiswert bewirtet sein, das heißt er billig. Nur keine Preisüberforderung! Für Naturlimonaden und für Tee werden vielfach zu teure Preise auf Grund von überkommenen unrichtigen Anschauungen früherer Zeiten, in denen Zitronen und Tee noch nicht wohlfeile Massenkonsumartikel waren, berechnet. Auch für Milch wird oft ein viel zu hoher Preis gefordert. Nichts untergräbt leichter das Vertrauen des Gastes in die Zuverlässigkeit eines Wirtschaftsbetriebes, als zu hohe Preise für Reichnisse, bei denen der Gast — wie insbesondere bei Naturlimonaden, Tee und Milch — leicht berechnen kann, wie groß der Unterschied des Wertes der wirklichen Leistung und des verlangten Preises ist. Wenn z. B. für ein Zimmer 1½ bis 2 Mark und für Frühstück 1 Mark gefordert wird, so ist das kein preiswertes Verhältnis.

Preis-
anschlag.

In den Fremdenzimmern soll der Preis des Zimmers für den Tag augenfällig angebracht sein. Es ist selbstverständlich, daß Licht und Bedienung nicht besonders berechnet werden. Dem Saisonpreise (Juli, August) füge man stets die Preise vor und nach der Saison bei. Auf der Speisen- und Weinkarte müssen die Preise gut leserlich geschrieben sein.

Bei allem und jedem bedenke aber der Wirt, daß der Fremde zu längerem Aufenthalt oder zum Wiederkommen veranlaßt werden soll, daß es weit mehr auf den dauernden guten Ruf als auf den vorübergehenden einmaligen Verdienst ankommt. Eine einzige Überforderung kann mehr schaden, als in langer Arbeit wieder gut gemacht werden kann. Auch Überforderungen des Gastes durch die Bediensteten sind unter allen Umständen zu vermeiden. Jede Rechnung, insbesondere auch die Zimmerrechnung, muß schriftlich gestellt werden. Bei der Abreise des Gastes darf nicht das gesamte Personal sich am Ausgang aufpflanzen, um Trinkgelder einzuheimsen. Das ist eine grobe Belästigung des Gastes. Die Verrechnung vorausgabter Beträge für Leistungen wie z. B. Wäschereinigen, Schuhreparaturen usw. soll ebenfalls nicht durch das Personal, sondern immer auf der Zimmerrechnung erfolgen. Der Wirt muß sein Personal nach dieser Richtung aufs strengste überwachen.

Das oben empfohlene Anschlagen der Zimmerpreise ist dazu ein gutes Mittel; es macht unbedingt guten Eindruck und erweckt das Vertrauen auf ein reelles Haus.

Tarife.

Es empfiehlt sich sehr, auch auf die Forderungen der Lohnkutscher, Spediteure und Dienstmänner ein wachsames Auge zu haben und sie zu kontrollieren. Allgemein gültige Ortstaxen sind, soweit sie noch nicht vorhanden sind, jedenfalls anzustreben und den Sommergästen bekannt zu machen.



Schlusswort.

Groß und mannigfaltig sind die Ansprüche des reisenden Publikums. Allein unsere Konkurrenz in den Nachbarkländern beeilt sich, ihnen entgegenzukommen, und ist bemüht in jeder Weise die Gäste zufriedenzustellen. Darum rufen wir den Wirten zu: Beachtet die Konkurrenz und sucht von ihr zu lernen! Bedenkt, die beste, auf die Dauer wirksamste Reklame ist eine gut und solid geführte Wirtschaft!

Alle Wirte sollen die Pflege des Gartens durch schattenspendende Bäume sich angelegen sein lassen und durch rege Teilnahme an den Arbeiten der Gemeinde und des örtlichen Fremdenverkehrsvereins dafür sich bemühen, daß der Ort und seine Einrichtungen sich verbessern und verschönern. (Schattige Alleen und Plätzchen im Ort, besonders auf dem Wege vom Bahnhof, der die Fremden empfängt; gute Wege durch Wiese und Wald, möglichst viele Ruhebänke usw.) Der Bahnhof ist der Hausflur des Ortes!

In jenen Orten, die sich eine Winteraison schaffen und erhalten wollen, haben in erster Linie die Wirte darauf zu dringen, daß die Gemeinden und die Verschönerungsvereine für gute Wege auch im Winter (Schneepflug!), sowie für Anlage und Pflege von Rodel- und Eisbahnen sorgen.

Was wir hier in diesem Schriftchen gesagt haben, das wolle von allen, die es mehr oder weniger angeht, gründlichst erwogen werden.

Ratschläge sind es, die aus gutem, wohlmeinendem Herzen kommen. Nicht tadeln, nicht angreifen, nicht kränken wollen wir: ist es ja doch nur das Streben, allen Kreisen, die vom Fremdenverkehr leben, vorwärts zu helfen, das uns veranlaßt, mit Eifer und Tatkraft zu arbeiten, damit unser liebes Bayernland, dem wir unsere Kräfte gerne widmen, der allseits bestehenden scharfen Konkurrenz wehrhaft gegenüber treten kann.





Bezeichnung von S. Stubenrauch.

