

Gepflegter  
Service im  
TEE-Zug, 1961.

## IM ZUGE DER ZEIT

Früher war alles besser. Stimmt für einmal. Einst wurde in den **SPEISEWAGEN** der Bahn gekocht, serviert und diniert. Eine Reise in die Vergangenheit, als Essen im Zug noch ein Vergnügen war.

Text Michael Lütcher



Der Kellner bringt den Passagieren die Speisekarte ins Abteil, 1941.

Menükarte der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft, 1914.



**E**in siebengängiges Menü. Das musste die Compagnie Internationale des Wagons-Lits (CIWL) in den Speisewagen auf der Gotthardlinie auf-tischen. So verlangte es die Gotthardbahn 1897 von ihrer belgischen Speisewagenbetreiberin. Die Gäste sollten mit einer Vorspeise, einer Suppe, Fisch, warmem Fleisch mit Gemüse, Wildbret oder Geflügel mit Salat, Mehlspeisen, Glaces oder Puddings, Früchten und Käse beglückt werden.

In einem Gotthard-Speisewagen geht es in jener Zeit zu und her wie in einem Luxushotel. Ge-gessen wird in einem holzgetäfelten Wagen, an

weiss gedeckten Tischen, unter Lampen aus glän-zendem Messing, mit silbernem Besteck. Zu trin-ken gibt es Champagner und beste Rotweine, zum Beispiel Bordeaux. Zu Tisch sitzt ein internatio-nales Publikum, betuchte Touristen, Fabrikanten, Adelige. 1906 kostet das Menü fünf Franken – heute wären das rund 60 Franken. Im Speisewa-gen essen ist eine exklusive Angelegenheit. Passa-giere aus der dritten Klasse – 90 Prozent der Reisenden – müssen einen Eintritt entrichten.

Ein Oberkellner und zwei Kellner sind für den Service besorgt. Hinter den Kulissen ist eine Hilfe mit dem Abwasch beschäftigt. Und in der

Reisende besteigen den Zug für die Gotthard-route, 1961.



Mit dem Rufknopf wird die Bedienung an den Tisch bestellt, 1941.



In einem Gotthard-Speisewagen geht es in jener Zeit zu und her wie in einem Luxushotel.



Händler liefern die frischen Lebens-mittel direkt an den Zug, 1950.

Küche steht ein Koch am Herd, assistiert von einer Küchenhilfe.

**Kühlen mit Eisblöcken**

Ja, die sieben Gänge werden an Ort und Stelle, also im fahrenden Wagen, zubereitet. In einer Küche, die neun Quadratmeter klein ist und in der ein gusseiserner Herd steht, der mit Kohle befeuert wird. Als Nebenwirkung heizt er den Raum auf über 50 Grad. Für die warmen Gerichte brauchen die Köche grosse, kupferne Pfannen. Und die Zutaten kaufen sie an den Endstationen ➔



Speise-wagen aus dem Jahr 1914. Er steht heute im Ver-kehrshaus der Schweiz in Luzern.

Die legendäre Käseplatte zum Nachtisch, ca. 1955.



## 1925 wird im Abendzug durch den Gotthard das Nachtessen in zwei Schichten serviert.

ein oder lassen sie bei Zwischenstopps von Bauern und Metzgern zum Zug bringen.

Kühlschränke gibt es zu dieser Zeit noch nicht. Jedenfalls nicht künstlich gekühlte. Zur Kühlung verwendet man Eisblöcke; im Sommer werden diese aus Gletschern geschlagen.

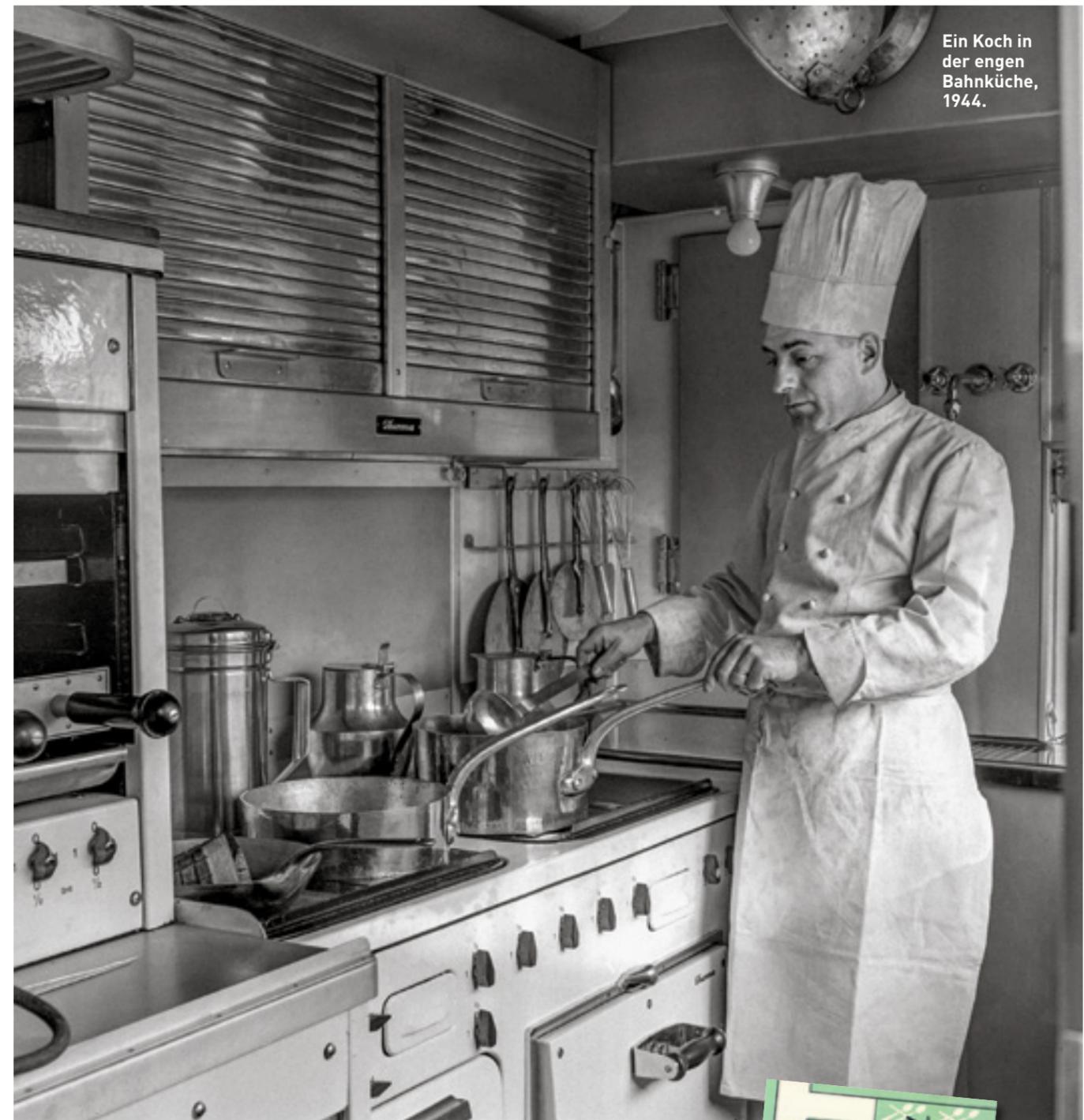
Das Zeitalter des Speisewagens begann 1868 in den USA. Der Unternehmer George Mortimer Pullman entwickelte das rollende Restaurant, zusammen mit dem Schlafwagen, um das Eisenbahnreisen durch das riesige Land komfortabler zu machen. Der Belgier Nagelmackers importierte die Idee nach Europa und hängte die Wagen seiner Compagnie Internationale des Wagons-Lits bald diversen internationalen und nationalen Zügen an. So ab den frühen 1890er-Jahren auch jenen auf der Gotthardlinie. Zunächst hatten die Züge auf der 1882 eröffneten Strecke jeweils in Göschenen ausgedehnt haltgemacht – um die Dampflok mit Wasser zu betanken und die Passagiere ins Bahnhofbuffet zu lotsen. Diese konnten sich unterwegs fürs Essen anmelden; der Kondukteur gab die Bestellungen nach Göschenen durch.

Mit dem Ersten Weltkrieg geht die Belle Epoque und in der Schweiz auch das Zeitalter der Dampfloks zu Ende. 1916 wird die Elektrifizierung der Gotthardstrecke beschlossen, 1922 ist sie vollendet. Das hat zur Folge, dass die Züge schneller, die Fahrzeiten kürzer werden. Das goldene Zeitalter der Speisewagen aber dauert an. Der Luxustourismus erlebt in den 1920er-Jahren einen Wiederaufschwung, der Orientexpress verbindet Ost- und Westeuropa, der Gotthard ist Herzstück der Nord-Süd-Verbindung.

### Frisch gekocht

Ein spezieller Fahrplan der Schweizerischen Speisewagen-gesellschaft (SSG), die seit 1903 die rollenden Restaurants für die SBB betreibt, verzeichnet die Züge mit Speisewagen. Darin steht auch, wann Essenszeit ist. 1925 wird im Abendzug durch den Gotthard das Nachtessen in zwei Schichten serviert – zwischen 18.30 und 19.30 Uhr die «I. Serie», zwischen 19.30 und 20.30 die «II. Serie».

Im Zug zu speisen ist in dieser Zeit auch auf den Binnenstrecken der SBB eine Selbstverständlichkeit. Zwischen Bern



Ein Koch in der engen Bahnküche, 1944.

und Zürich etwa werden üblicherweise vier Gänge aufgetischt. Das bleibt noch lange so. Köche sollen ihren Dienst so versehen, «wie er in erstklassigen Hotels und Restaurants ausgeübt wird», steht 1949 in den Dienstvorschriften. Speisewagenköche sind Küchenchefs; sie bestimmen das Menü nach bestimmten Vorgaben selbst. «Oberster Grundsatz im Speisewagen ist das Auftragen frisch gekochter Speisen und Getränke. Die räumlich kleine Küche kennt keine vorgekochten Aufwärmvorräte», heisst es 1953 in einem

Prospekt. Der Gast ist König: Wenn jemand anderes Fleisch wünscht als jenes, das im Menü vorgesehen ist, so soll man seinem Wunsch stattgeben.

Beliebt ist das reichhaltige Frühstück. Obligat ist die Käseplatte zum Nachtisch. Und am 1. August gibt es jeweils ein spezielles Bundesfeier-Menü. Natürlich in Französisch formuliert, der eleganten Sprache der Gastronomie. 1952 zum Beispiel kommen «Bondelles du Lac frites» (gebackene Felchen) mit Sauce Remoulade auf den Tisch, gefolgt von einem ➔



Plan einer Speisewagenküche, 1953.

**50** Jahre **Fust** Und es funktioniert.

**Rundum-Vollservice mit Zufriedenheitsgarantie**

5-Tage-Tiefpreisgarantie
30-Tage-Umtauschrecht
Schneller Liefer- und Installationservice
Garantieverlängerungen
Mieten statt kaufen
Schneller Reparaturservice
Testen vor dem Kaufen
Haben wir nicht, gibts nicht
Kompetente Bedarfsanalyse und Top-Beratung
Alle Geräte im direkten Vergleich

Infos und Adressen:  
0848 559 111 oder [www.fust.ch](http://www.fust.ch)

nur **799.-**  
statt 1899.-

**-58%**

7 kg Fassungsvermögen

Schleuderleistung von 1400 U/Min

AEG

perfekt in form und funktion

**Waschmaschine** Lavamat Bella 4450 Exklusivität Fust A+++

• Diverse Spezialprogramme; Handwäsche, Wolle/Seide, Leichtbügel plus, Kurzprogramm, etc. • LED-Display Art. Nr. 111610

nur **239.90**  
Tiefpreisgarantie

Kein lästiges Kabel

Für alle Bodenbeläge

dyson

**Akku-Besenstaubsauger** DC 45

• Behälterentleerung einfach per Knopfdruck  
• Inkl. Wandhalterung Art. Nr. 106135

nur **299.-**  
statt 499.-

**-40%**

Inkl. hochwertiger Wetterschutzhülle

PRIMOTECQ

**Gasgrill** BBQ 260

• 2 Edelstahlbrenner • Grillhaube und Seitentablar aus Edelstahl Art. Nr. 251048

Passend dazu:  
Dem Grill sein Werkzeug:  
BBQ Grill-Set 010 für Fr. 59.90 Art. Nr. 251020

Als das Rauchen im Zug noch erwünscht war, 1949.



Werbung in einer Broschüre der 60er-Jahre: Kinder bezahlen nur den halben Preis (o.) und ein A-la-carte-Gericht (r.).



Schweinskotelett mit Blumenkohl an Käsesauce und Butternudeln, einem Salat und Fruchtsalat mit Schlagrahm.

**Abgepackt und aufgewärmt**

Der Speisewagen habe seinen «anfänglichen Charakter als überwiegendes Luxusobjekt verloren und ist zu einer selbstverständlichen Beigabe im täglichen Reiseverkehr geworden», schreibt die SSG 1953 zu ihrem 50-Jahr-Jubiläum. Mit dem Trans Europ Express (TEE) erlebt 1957 der Luxuszug im Nachkriegseuropa dennoch ein Comeback. Zu den TEE-Linien zählt auch die Gotthardstrecke. Natürlich gehört ein Restaurant zum Zug, der ausschliesslich Erstklasswagen führt. Besonders elegant wie futuristisch wirkt dieses in der zweiten Generation der TEE-Züge, 1961 in Betrieb genommen. Die Kellner servieren in weisser Livree. 1973 umfasst das Mittagmenü noch immer vier Gänge. Allerdings ist auch eine Kurzversion in Form eines Tagestellers erhältlich.

Längst gibt es auch A-la-carte-Gerichte. Im TEE zum Beispiel Kaviar Sevruga oder getrüffeltes Gänseleber. Und dazu ein Cüpli Jahrgangschampagner von Taittin-



**Mitte der vergnügungsfreudigen 1980er-Jahre gibt es im TEE-Zug Kaviar und ein Cüpli Champagner.**

ger. Das ist Mitte der vergnügungsfreudigen 1980er-Jahre. Und kurz vor dem Ende des TEE. 1988 wird er durch den Eurocity abgelöst, der auch Zweitklasswagen führt. Im gleichen Jahr erklärt Suad Sadok, der neue Chef der Speisewagengesellschaft, der Speisewagen sei ein «Aushängeschild der helvetischen Gastronomie».

1988 führen die SBB neue Restaurantwagen ein, jene mit den versetzten, verschieden grossen Tischen. Eine Küche haben sie nicht. Jedenfalls keine, in der man kochen kann. Die Gerichte werden nun zentral zubereitet und abgepackt und in der Speisewagenküche aufgewärmt,

«regeneriert», wie der Fachbegriff heisst. Statt wie einst sechs Leute Personal braucht es nur noch zwei.

Die Gründe für diese Entwicklung: Die Verkürzung der Fahrzeiten – 1925 sass man von Basel nach Bellinzona 5¼ Stunden im Zug, heute 3 Stunden und 20 Minuten und ab Dezember eine halbe Stunde weniger. Vor 90 Jahren brauchte ein Schnellzug von Zürich nach Bern 2½ Stunden, heute 56 Minuten. Für ein mehrgängiges Menü reicht die Zeit meistens nicht mehr. Und wer isst heute noch ein währschaftes, viergängiges Menü zu Mittag? Man will ja schlank sein. Früher

Fürst Rainier III. und Fürstin Gracia Patricia von Monaco unterwegs in einem Schweizer Zug, um 1960.



Menüpreise auf der Strecke Bellinzona-Luzern, 1906.



war ein dicker Bauch, zumindest für die Männerwelt, ein Statussymbol.

**Die Minibars verschwinden**

1952 führte die SSG die Minibar ein, damals «ambulanter Verpflegungsdienst» genannt. Mittlerweile wird diese vom «to go»-Trend konkurrenziert – bald jede und jeder führt seinen Kaffee spazieren. Und so verschwinden die Minibar-Wagen Ende nächsten Jahres aus den Zügen. Mehr Speisewagen mit einem grösseren Take-away-Angebot sollen sie ersetzen, haben die SBB Anfang dieses Jahres erklärt.

In den SBB-Zügen werden heute die aufgewärmten Allerweltsgerichte über Lautsprecher als «köstliche Mahlzeiten» angepriesen. Es muss das gemeint sein, was es früher gab.

Und doch, das Erlebnis eines an Bord frisch zubereiteten, von Kellnern auf Platten durch den schwankenden Wagen aufgetragenen Menüs gibt es noch immer: in einzelnen Zügen der Rhätischen Bahn.

**Informationen**

Ein Belle-Epoque-Speisewagen aus dem Jahre 1914 steht im Verkehrshaus Luzern. Gelegentliche Ausfahrten mit einem CIWL-Speisewagen von 1925 unternimmt der Verein Dampfgruppe Zürich, [www.dampfgruppe-zuerich.ch](http://www.dampfgruppe-zuerich.ch)

Quelle u. a.: Daniel Fritzsche, «Gut reisen, gut speisen. 110 Jahre Bahngastronomie in der Schweiz» (vergriffen).

**Entdecken Sie jetzt die Mode-Neuheiten!**



VERSAND-KOSTENFREIE LIEFERUNG  
\*Code: ISF0516

**Einfach bestellen oder Katalog anfordern!**  
Internet: [www.wullehus.ch](http://www.wullehus.ch)  
Telefon: 031 790 20 20

\* Gültig bei einem Einkauf ab CHF 70.– bis zum 19.06.2016.