

Arbeits- und Lebensbedingungen der Hotelangestellten in der Zwischenkriegszeit

«Saisonniers im eigenen Land», Sendung von Peter Egloff auf DRS 2 (Das Montagsstudio), 5. Oktober 1992.

Kommentar

Seit den achtziger Jahren versuchte man, einen neuen Blick auf die Bündner Tourismusgeschichte zu werfen. Man thematisierte die «kleinen Leute» statt der grossen Hotel- und Tourismuspioniere. Damit leistete vor allem die Ethnologin Marianne Fischbacher einen gewichtigen Beitrag zur Bündner Sozial- und Alltagsgeschichte. In ihrer Arbeit über Hotelangestellte aus dem Domleschg in der Zwischenkriegszeit griff sie auf Methoden der Oral History zurück. Mündliche Quellen können nämlich, bei allen Gefahren der subjektiven Verzerrung, zu einem zutreffenderen Bild der Geschichte des 20. Jahrhunderts beitragen.

Erna Candrian ist eine von ca. 10 Gewährspersonen Fischbachers. Sie war Saisonnière im eigenen Kanton. Die Domleschgerin arbeitete während Jahrzehnten als Saaltochter in einem Engadiner Hotel. In ihren Schilderungen spricht sie von der wirtschaftlichen Situation in der Zwischenkriegszeit, den Arbeitsbedingungen im Hotel und über ihre guten und schlechten Erinnerungen an die Zeit in Engadiner Hotels.

Im ersten Ausschnitt kommen die stark ausgeprägten Hierarchien zur Sprache. Rivalitäten und Konflikte kamen dabei ebenso vor wie Solidarität und Fürsorge. Vorgesetzte konnten die unteren Chargen ausnutzen. Die Frage der Trinkgelder spielte bei der Durchsetzung von Abhängigkeiten eine zentrale Rolle. Während die im Hintergrund (Küche, Büro, Hausdienst) ohne Kontakt mit den Gästen arbeitenden Angestellten fix besoldet waren, hatten andere, v.a. das Bedienungspersonal und die Zimmermädchen, nur einen geringen Fixlohn, wodurch das Trinkgeld zu einem wesentlichen Bestandteil der Entlohnung wurde. Um Benachteiligungen und offensichtliche Ungerechtigkeiten zu umgehen, griffen die Angestellten auf listige Selbsthilfestrategien zurück, wie die Gewährsperson Erna Candrian gesteht.

Die Hotelangestellten waren nicht gut bezahlt, wenn man die langen Arbeitszeiten und Lebens- und Arbeitsbedingungen berücksichtigt. Andererseits konnten sie nach einer Saison doch eine ansehnliche Summe baren Geldes mitnehmen, was ihnen in ihrem bäuerlichen Heimatdorf zu Ansehen gereichte. Bis zur Krise der dreissiger Jahre kann man durchaus von sehr guten Verdienstmöglichkeiten in den Hotels sprechen.

Erna Candrian verweist auf die schlechten Arbeits- und Lebensbedingungen: Sehr lange Arbeitszeiten, viel zu kurze Ruhezeiten, kaum Privatsphäre, kaum freie Tage während der Hochsaison. Den Angestellten, die auf Trinkgelder angewiesen waren, kamen die ab 1919 vorgeschriebenen Ruhetage nicht unbedingt entgegen. Man wollte schliesslich kein Trinkgeld verpassen.

Zu den langen Servicezeiten und der kurzen Zimmerstunde kam die dürftige Ernährung. Erna Candrian erzählt verschmitzt von der Notwendigkeit, jede Gelegenheit zur Aufbesserung der Ernährungssituation zu ergreifen. Mit dem «Abservieren» der Speisereste der Hotelgäste

konnte vor allem das Servicepersonal vorschriftswidrig den kargen und eintönigen Speisezettel der Angestellten aufbessern.

Vgl. auch die Quelle «Lebens- und Arbeitsbedingungen in der Hotellerie»

Literatur:

Vgl. den Beitrag von Daniel Kessler (Kurzfassung) und Bruno Fritzsche und Sandra Romer (Kurzfassung) in Band 3.

Fischbacher, Marianne: So ging man eben ins Hotel ... Domleschger Hotelangestellte im Engadin der Zwischenkriegszeit [Beiheft Nr. 1 zum Bündner Monatsblatt. Verein für Bündner Kulturforschung], Chur 1991.