

Einrichtungen besprochen, sondern auch an weiteren Beispielen in Österreich und Deutschland.

Nachdem als Grundbefund von Kapitel drei die Tatsache angeführt wird, dass Tagebücher in Archiven reichlich vorhanden sind und für die Forschung bereitstehen, führt das abschließende Kapitel vier vor, wie eine historisch-kulturwissenschaftliche Herangehensweise an Tagebüchern, in diesem Fall von Mädchen in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts, aussehen könnte. Gerhalter fragt nach verschiedenen Aufzeichnungsformen, nach den Motivationen zum Tagebuchschieben und nach der materiellen Beschaffenheit von Tagebüchern. Das Thema „Geheimnis“ führt in den Kern diaristischer Schreibpraxis, wobei Gerhalter das Tagebuchschieben als eine „Form des kommunikativen Handelns“ versteht, die sich in drei Aspekte manifestiert: als „gelüftete Geheimnisse“, „kommunikative Geheimnisse“ und „geteilte Geheimnisse“.

Ausführliche Schlussbetrachtungen hätten die Chance geboten, die getrennt geführten Kapitel stärker zusammenzuführen und die Ergebnisse der Studie zu bilanzieren, was gerade aufgrund der Parzellierung des Buches wichtig gewesen wäre. Allerdings bleibt Gerhalter solche schuldig, dafür nimmt sie den Ausblick umso ernster und führt eine ganze Palette von weiteren möglichen und offenen Themen und Forschungsfragen an, ob zu den behandelten Forschungsfeldern, zu Schreibpraktiken und Erinnerungsmodalitäten oder zur Sammlungstätigkeit und Archivbeständen – die historische Selbstzeugnisforschung hat noch viel zu tun.

*Siglinde Clementi*

---

Timo Heimerdinger/Andrea Leonardi/Evelyn Reso (Hg.),  
Hotelpersonal. Lebens- und Arbeitsalltag im Dienste des Tourismus / Il personale alberghiero. Vita quotidiana e lavoro nel settore turistico

*(Tourism & Museum 7), Innsbruck/Wien/Bozen: StudienVerlag 2019, 484 Seiten, 55 Abbildungen.*

Die den Tourismus erst ermöglichenden Berufe wurden in der Tourismusgeschichte und in der Erforschung des zeitgenössischen Tourismus bisher wenig behandelt, sondern vor allem makrohistorische Zusammenhänge, die Urlauberinnen und Urlauber sowie insbesondere die im Tourismus involvierten gesellschaftlichen Eliten untersucht. Dies wird häufig – und auch nicht völlig zu Unrecht – mit einer dünneren Quellenlage hinsichtlich der arbeitenden

Bevölkerung argumentiert.<sup>1</sup> Die von Timo Heimerdinger, Andrea Leonardi und Evelyn Reso herausgegebene Publikation *Hotelpersonal. Lebens- und Arbeitsalltag im Dienste des Tourismus/Il personale alberghiero. Vita quotidiana e lavoro nel settore turistico* beweist jedoch vorbildhaft, dass es durchaus möglich ist, auch das Alltags- und Arbeitsleben der im Tourismusbereich tätigen Menschen tiefgehend und vielfältig zu erforschen. Die Publikation beruht auf einer 2018 im Touriseum (Südtiroler Landesmuseum für Tourismus) in Meran abgehaltenen internationalen Konferenz und ist in der Studienreihe *Tourism & Museum* des Touriseums erschienen. Diese Reihe sei hier auch deshalb hervorgehoben, weil darin bereits zwei Publikationen erschienen sind, die sich mit zentralen Aspekten tourismushistorischer Arbeits- Lebenswelten auseinandersetzen.<sup>2</sup>

Der vorliegende Sammelband liefert einen wichtigen Beitrag zur Erforschung des gegenwärtigen und historischen Tourismus. Behandelt werden eine Vielzahl an Perspektiven und Thematiken. Gefühlsarbeit und Prekariat bilden dabei die thematische Klammer, welche im dreisprachig vorliegenden Editorial (Deutsch, Italienisch, Englisch) von den Herausgebern Timo Heimerdinger und Andrea Leonardi diskutiert wird. Den einzelnen Beiträgen vorangestellt ist ein (deutschsprachiger) Überblick der dritten Herausgeberin Evelyn Reso zu den laufenden Forschungen des Touriseums, insbesondere zum Lebens- und Arbeitsalltag der Bediensteten (sowohl hinsichtlich struktureller und kultureller Rahmenbedingungen sowie lebensgeschichtlicher Perspektiven als auch typischer Biografieverläufe von Berufsgruppen) zwischen 1880 und 1939 im Südtiroler Hotelwesen.<sup>3</sup> In Folge wird in acht italienischsprachigen und sieben deutschsprachigen Aufsätzen sowie zwei biografischen Analysen und einer Untersuchung zur Ausbildung und Entlohnung im Kochberuf, ein (sowohl geographisch als auch thematisch) breites Spektrum an Hotelberufen (vom 19. Jahrhundert bis in die Gegenwart) behandelt. Zu sämtlichen Beiträgen sind Abstracts in drei Sprachen (Deutsch, Italienisch, Englisch) vorhanden.

Mit Italien im frühen 20. Jahrhundert beschäftigen sich die ersten drei Beiträge: Angela Maria Bocci Girelli untersucht die Arbeitsbedingungen in italienischen Hotels zu Beginn des Jahrhunderts. Die Beiträge von Riccardo Cella und Andrea Zanini sind in der Zwischenkriegszeit ange-

1 Ein besonders umfangreicher Quellenbestand zur Perspektive des Personals eines Schweizer Grandhotels wurde erst kürzlich zum Gegenstand einer Publikation: Lois HECHENBLAIKNER/ Andrea KÜHBACHER/Rolf ZOLLINGER (Hg.), *Keine Ostergrüsse mehr! Die geheime Gästekartei des Grandhotel Waldhaus in Vulpera*, Zürich 2021.

2 Konrad KÖSTLIN/Andrea LEONARDI/Paul RÖSCH (Hg.), *Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte / Cameriere e cameriera. Una storia culturale* (Tourism & Museum 4), Milano 2011; sowie Evelyn RESO, *Das große Ganze. Intergenerationalität in familiengeführten Tourismusbetrieben in Südtirol* (Tourism & Museum 6), Münster/New York 2016.

3 Eine kurze Information zu den laufenden Forschungsprojekten des Touriseums findet sich unter der URL: <http://www.touriseum.it/de/sammlung/fschloss-trauttmansdorff-meran-forschung-forschungsprojekte.asp> [30.04.2022].

siedelt und behandeln den Unterricht in einer Hotelfachschule respektive Personalauswahl und Arbeitsorganisation in der Hotellerie. Bocci Girelli untersucht vor allem die überwiegend wesentlich schlechtere Entlohnung des Hotelpersonals im Vergleich zu anderen Branchen und weist abschließend auch auf arbeitsgesetzliche Unzulänglichkeiten hin. Cella beschreibt die Organisation der Berufsausbildung, insbesondere den Berufsschulalltag, und diskutiert die Rezeption der Ausbildung in den Betrieben. Zanini erarbeitet die Rationalisierung und Standardisierung in der Personalauswahl, der Gestaltung von Arbeitsabläufen und der zunehmenden Spezialisierung sowie Definition der Berufsbilder im Kontext tayloristischer Effizienzbemühungen.

Tourismus im Kontext des italienischen Faschismus wird in zwei weiteren Beiträgen behandelt: Illegale Nebeneinkünfte des neapolitanischen Hotelpersonals aus der Organisation von touristischen Ausflügen und Führungen, aggressiven Verkaufsstrategien und prozentuellen Beteiligungen sowie Hinführungen im Souvenirverkauf werden im Beitrag von Annunziata Berrino untersucht. Hervorgehoben wird dabei die Entwicklung dieser Tätigkeiten im Kontext faschistischer Reglementierungen und deren Aufschwung ab den späten 1940er Jahren. Ada Di Nucci beschreibt die Gründung einer Hotelfachschule, deren Finanzierung und das didaktische Konzept im Kontext der Schaffung moderner Tourismusinfrastrukturen im italienisch besetzten Albanien.

Mit dem Massentourismus des 20. Jahrhunderts als Arbeitsumfeld befassen sich drei regionale Fallstudien: Davide Bagnaresi und Patrizia Battilani wagen sich an die leider seltene Arbeit einer tourismushistorischen Vergleichskonzeption heran: Der Umgang und die Rekrutierung von Hotelarbeitskräften für kleine und mittlere Unternehmen in Rimini und im Fassatal weist starke Parallelen auf. In den 60er und 70er Jahren wurde jeweils im Umland rekrutiert, ab den 1970ern aufgrund von Arbeitskräftemangel auch in Süditalien und ab den 1990ern im Ausland rekrutiert. Vor allem in den ersten Jahrzehnten wurde in der Rekrutierungspraxis auf familiäre Netze zurückgegriffen und – aus Sicht der kleineren Hoteliers – ein sehr familiäres Arbeitsklima weitgehend ohne Spezialisierungen beschrieben. Ein zentrales Thema ist der Übergang in den 1980ern vom Familienbetrieb, in dem Frauen tradierte Gerichte kochten, hin zu einem breiteren Angebot, das von professionellen Küchenkräften zubereitet wurde. Diese alltagskulturell höchst interessante Aufarbeitung vornehmlich unternehmerischer Perspektiven wird durch den anderen Beitrag zu Rimini hinsichtlich der sozioökonomischen Situation des Personals maßgeblich ergänzt: Marco Caligari behandelt die Arbeitsbedingungen im Massentourismus aus der Perspektive einer Geschlechter- und Migrationsgeschichte unter Berücksichtigung der regionalen Wirtschaftsstruktur in Rimini von 1945 bis 2000. Er beschreibt den Zusammenhang zwischen bäuerlichen Herkunftsgebieten, Saisonarbeit und

überdurchschnittlichem Erwerbsanteil von Frauen in Verbindung mit ausbeuterischen Arbeitsverhältnissen, niedrigen Löhnen, geringer Qualifikation, irregulären Arbeitszeiten und einen Graubereich bis hin zu Schwarzarbeit. Elisabetta Perrazelli liefert mit ihrer noch laufenden ethnografischen Studie einen Beitrag zur gegenwärtigen Situation migrantischen Prekariats in der Kleinhotellerie Venedigs. Dabei werden sowohl die Abhängigkeiten einwandernder Menschen (mit und ohne Papieren) am legalen Arbeitsmarkt (hinsichtlich Aufenthaltserlaubnis und der damit einhergehenden schlechteren Verhandlungsposition bezüglich der realen Arbeitsbedingungen) als auch in einer systemerhaltenden Schattenwirtschaft beschrieben. „L'espulsione dal mondo dei diritti determina l'allontanamento dallo spazio vitale, sociale, urbano e, quindi, l'incapacità sociale di riprodursi [...]“ (S. 326). Körperliche und psychische Belastungen aufgrund von Stundenzahl, Arbeitsintensität, Wohnverhältnissen und fehlender sozialer Sicherheit werden dabei zentral behandelt.

Dem Hotelpersonal im realsozialistischen Kontext sind zwei Beiträge gewidmet: Ausgehend von einer gelungenen Kontextualisierung des staatl. gewerkschaftlichen Tourismuskonzepts und dem Hinweis auf die umfangreichen Reisetätigkeiten in der DDR behandelt Christopher Görlich Anspruch und Umsetzung durch den Feriendienst des Freien Deutschen Gewerkschaftsbundes, der in der DDR über lange Zeit dominierenden Urlaubsorganisation. „An die Stelle der Unterscheidung zwischen Gast und Diener trat die Vorstellung einer neuen Vergemeinschaftung aller Werktätigen am Urlaubsort“ (S. 201). Aufgrund von Schicht- und Wochenendarbeit, kleinräumiger Unterbringung und schlechter Bezahlung war die Erwerbstätigkeit in Tourismusbetrieben dennoch wenig attraktiv. Die Problematik des Anspruchs an die Ferienheimleitungen politische Agitation mit gastwirtschaftlicher Tätigkeit zu vereinen, wird nachvollziehbar beschrieben, etwas gewagt ist jedoch die Conclusio, dass die Aufgabe dieses Anspruchs das Ende der DDR vorweggenommen hätte. Liliya Wedel liefert eine sehr differenzierte und geographisch breite Analyse zum Hotelpersonal in der UdSSR unter besonderem Bezug auf internationale Touristinnen und Touristen: Tourismus sollte als Werbemedium für das sozialistische Staats- und Gesellschaftsmodell dienen, dies schlug sich in Personalausbildung, Modernisierungsbestrebungen und Service nieder. Im Vergleich zum Lebens- und Arbeitsalltag westlichen Hotelpersonals lassen sich, neben Parallelen, sowohl Nachteile als auch Vorteile finden.

Der Küche und dem Küchenpersonal sind zwei Beiträge gewidmet: Hans Heiss beschreibt die Küchenbrigade in Kontrast zum Servicepersonal und arbeitet die besondere Verortung von handwerklicher Produktion in einem Dienstleistungsgewerbe „zwischen fordistischer Serienproduktion und individueller Höchstleistung“ (S. 158) heraus. Zentral ist dabei die Köchin oder

der Koch. Im 19. Jahrhundert war die Küche in Tirols Gasthöfen noch fest in Frauenhand, mit dem Aufkommen von Hotels wurde dort das männlich besetzte Funktionskonzept aus Fürstenhöfen und Adelspalais übernommen. Dem mehrdimensionalen historischen Prozess dieser Maskulinisierung spürt dieser Beitrag nach. Von Elfriede Zöggeler-Gabrieli liegt eine Untersuchung zur Geschichte des Kochberufs in Südtirol ab 1950 vor. Dabei wird vor allem die Entwicklung der Ausbildung unter starker Bezugnahme auf die Gegenwart qualitativ und quantitativ beforcht.

Den Anforderungen, die an das Personal gestellt werden, sind zwei Beiträge gewidmet: Ein soziolinguistischer Beitrag von Monika Dannerer und Marianne Franz zur gegenwärtigen Situation sprachlicher Anforderungen an das Hotelpersonal in Nordtirol zeigt eine Anpassung an die verfügbaren Arbeitskräfte: „Österreichweit stammen rund 48 % der unselbstständig im Beherbergungs- und Gaststättenwesen Beschäftigten [im Jahr 2016] aus dem Ausland“ (S. 261–262 u. 272) und es wird angenommen, dass (nur) „rund 58 % der Mitarbeiter/innen [in Hotels, Gasthöfen und Pensionen im Jahr 2017] Deutsch als Erstsprache sprechen“ (S. 265–266), daher verwundert es nicht, dass Deutschkenntnisse explizit eingefordert werden. Lediglich Kompetenzen in Deutsch (inkl. Passivkenntnisse regionaler und dialektaler Varietäten) und Englisch (als Lingua franca) werden meist explizit gefordert, das erwünschte Sprachniveau jedoch an die Tätigkeit angepasst beziehungsweise erwartet, sich passende Kenntnisse (informell) anzueignen.<sup>4</sup> Anke Bahl untersucht in ihrem Beitrag sehr anschaulich und kritisch die Narrative von Personalverantwortlichen kleiner und mittlerer Restaurants (in Deutschland) hinsichtlich des dazugehörigen Ausbildungsberufs. Aufgrund des Mangels an Interessierten wird von jenen lediglich Interesse und Begeisterung [sic] für die Branche erwartet, als Werbebotschaften werden gute Aufstiegschancen [sic] und der Zugang zu einem weltweiten Arbeitsmarkt artikuliert.

Kulturanalytische Forschungen liegen in zwei weiteren Beiträgen vor: Kulturgeschichtliche Perspektiven werden von Kathrin Bonacker anhand von Reklamebildern aus den letzten 120 Jahren eröffnet. Die Analyse und Kontextualisierung von Hotelwerbung, auf der Personal zu sehen ist, erlaubt, Rückschlüsse auf historische Alltags- und Wunschvorstellungen zu ziehen und Hierarchiekonzepte zu rekonstruieren. Der Quellenwert von Werbung wird dabei als „Kulturkonzentrat“ (S. 279–280) verstanden. Konrad J. Kuhn verfolgt in seinem Beitrag einen „empirisch-qualitativen Zugang, mit dem versucht wird Umgangsweisen, Handlungsmöglichkeiten und Selbstdeutungen der Arbeitswelt und Lebenssituation von Zimmermädchen

4 Mit welch rudimentären Sprachkenntnissen im Tourismussektor mitunter gearbeitet wird, kann die Rezensentin anekdotisch belegen: In einem Innsbrucker Souvenirladen Mitte der 2000er Jahre teilerwerbstätig zu sein, bedeutete auf Koreanisch Grußformeln, das Zählen bis Zehn und den Satz „Kleidungs[abteilung] im ersten Stock“ zu lernen, um koreanische Reisegruppen „anständig“ bedienen zu können. Weitere Kenntnisse in dieser Sprache wurden nicht erwartet.

zu beschreiben“ (S. 297–298) und damit Leerstellen in der kulturanalytischen Forschung zu füllen. Zentrale Themen sind geschlechterspezifische Zuschreibungen in einem vorwiegend weiblich besetzten Beruf, die gewerkschaftliche Marginalisierung, Erfahrungen von Unsichtbarkeit und ein prekäres Berufsbild, aber auch Strategien der Selbstermächtigung.

Einblicke in den Lebens- und Arbeitsalltag von Hotelangestellten zu Beginn des 20. Jahrhunderts ermöglichen zwei biografische Analysen: In beiden Fällen wird ein beruflicher Aufstieg im Kontext höchster internationaler Mobilität in Verbindung mit immer neuen Arbeitsplätzen und prekären Arbeitsbedingungen, aber auch Berufsstolz sowie Begeisterung für das Metier und der Arbeitsalltag in den Grand Hotels der Belle Époque beschrieben. Dem Beitrag von Evelyne Lüthi-Graf liegen 122 persönliche Briefe aus einem Zeitraum von 18 Jahren des zuletzt als Oberkellner tätigen Karl Behr zugrunde. Fabian Brändle liefert eine gelungene Kontextualisierung und kritische Verortung der Autobiografie des Anton R. Badrutt, der seinen Lebensweg vom Kellnerlehrling zum Hoteldirektor im Stil einer „klassischen Aufsteigerautobiografie“ (S. 358) beschrieben hat.

Die vorliegende Publikation versammelt eine breite Palette an historischen, kulturwissenschaftlichen und sozioökonomischen Perspektiven. Im Meraner Touriseum kann ein sehr eindrückliches Figurenmodell namens *100 Diener* besichtigt werden, das Vielfalt und Vielzahl des Personals eines Grandhotels der Belle Époque exemplarisch darstellt. Naturgemäß weitaus tiefergehend, aber ebenfalls sehr anschaulich, lässt sich anhand dieses Sammelbandes erschließen, wie viele Personen, oft unter prekären Bedingungen, in unterschiedlichsten Berufen arbeiten und gearbeitet haben, um kaufkräftigeren Schichten ein (luxuriöses) Urlaubserlebnis zu ermöglichen.

*Hester Margreiter*

---

Dominique Kirchner-Reill, *The Fiume Crisis. Life in the Wake of the Habsburg Empire*

*Cambridge/Londra: Belknap Press of Harvard University Press 2020, 312 pagine, 30 foto.*

Il centenario della fine del primo conflitto mondiale ha portato con sé un rinnovato interesse per quei tragici eventi e le loro conseguenze nel medio come nel lungo periodo. La storiografia internazionale che indaga processi storici nello spazio dell'Europa Centrale si sta concentrando maggiormente