Die Saison als Theaterstück

Lebensgeschichtliche Einblicke hinter die Kulissen eines familiengeführten Sommerfrischehotels der Jahrhundertwende

Evelyn Reso

Abstract

The Season as a Piece of Theatre. Biographical Glimpses behind the Scenes of a family-run Summer Resort Hotel at the Turn of the Century

This article uses a rare documentary find to investigate the experience of a young woman during her apprenticeship at the Hotel Salegg in Seis am Schlern during the summer season of 1907. Conserved in the Archive of the Provine of South Tyrol, the source in question is a complete collection of letters between Franziska Aschberger, from Meran, and her fiancé, Franz Angerer. Employing the theatrical metaphor adopted by Irving Goffman, the author analyzes the everyday life and work of the employees and management in front of and behind the curtains of the 'hotel stage'. In doing so, she seeks to discern the production strategies as well as the separation between frontstage and backstage in a family-run seasonal tourism entreprise during the first high point in the tourism sector in Tyrol.

Prolog

Bereits vor 25 Jahren hat Heinz-Günter Vester ausführlich dargestellt, dass sich Erving Goffmans Bühnenmetapher, wonach das Selbst auf einer den Zuschauer*innen sichtbaren Bühne in Szene gesetzt wird und wir demnach alle Theater spielen,[1] besonders gut auf den Sozialraum Hotel übertragen lässt, den auch Goffman immer wieder als Beispiel für seine Theorie anführte.[2] Schauspieler*innen sind demnach sowohl die Gäste, denen das Hotel eine Gesellschaftsbühne bietet, auf der sie ihren sozialen Status demonstrieren können,[3] als auch die von einem von Gefühlsarbeit und Prekarität gekennzeichneten Arbeitsalltag geprägten Hotelbediensteten.[4] Theatralität als Spannung zwischen Inszeniertem und Weggelassenem, zwischen Zeigen und Verstecken wurde in der bisherigen Tourismusforschung verschiedener Wissenschaftsdisziplinen vor allem als Merkmal des Alltags im Grand Hotel ausgemacht, der sich in eine für die Urlaubsgäste inszenierte Vorderbühne

1 Vgl. Goffman, Wir alle spielen Theater.
2 Vgl. Vester, Tourismus.
3 Vgl. Knoch, Das Grandhotel, S. 132.
4 Vgl. Heimerdinger/Leonardi, Gefühlsarbeit und Prekarität.

und in eine ihnen verborgene und von mühsamer Arbeit gekennzeichneten Hinterbühne teilte.[5] Diese Zweiteilung wurde hauptsächlich mit zwei Entwicklungen ab der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in Verbindung gebracht: Einerseits mit dem Professionalisierungsschub im Gastgewerbe, in dessen Zuge für das Gelingen des Schauspiels eine hohe Anzahl an Bediensteten mit streng hierarchisch organisierter Arbeitsteilung vorgesehen wurde.[6] Andererseits mit der Architektur der Grand Hotels, die zunehmend eine strikte Trennung zwischen den Repräsentationsräumen für die Gäste „auf der Bühne" und den Arbeitsräumen der Bediensteten „hinter den Kulissen" anstrebte.[7] Diese strikte Trennung zwischen Vorder- und Hinterbühne des Hotels wurde dem Führungsstil des „Ganzen Hauses", wie er in familiengeführten Gasthäusern und Kleinbetrieben vorherrschte, gegenübergestellt, wo eine Trennung zwischen jenen Bereichen, die den Gästen zugänglich waren und jenen, die allein vom Personal betreten werden durften, nur gering ausgeprägt war.[8]

Vor diesem Hintergrund unbeachtet blieben Häuser mittlerer Größe, wie sie in den Kur- und Sommerfrischorten Tirols zur Jahrhundertwende zahlreich waren: Es handelte sich dabei im Unterschied zu den Grand Hotels oft um familiengeführte Betriebe, die bis heute die vorherrschende Betriebsform im Südtiroler Tourismus darstellen.[9] Auch für diese Häuser lässt sich die Inszenierung eines Schauspiels beobachten, hier allerdings auf die Dauer einer Saison begrenzt. Der vorliegende Aufsatz unternimmt den Versuch, diese Bühnenmetapher erstmals auch auf familiengeführte Hotels mittlerer Größe anzuwenden. An einem konkreten Fallbeispiel, nämlich dem *Hotel Salegg* in Seis am Schlern, untersucht er, inwiefern die Trennung zwischen Vorder- und Hinterbühne umgesetzt bzw. gestaltet wurde und welche Formen und Strategien der Inszenierung die dort arbeitenden Akteurinnen und Akteure anwandten. Diesen Fragen geht der Aufsatz aus einer ganz besonderen Perspektive nach, denn er analysiert dafür einmaliges Quellenmaterial aus dem Südtiroler Landesarchiv, nämlich die Briefe einer Hotelangestellten aus der Sommersaison 1907. Er leistet damit auch einen Beitrag zur bisher noch lückenhaften Erforschung der „Arbeitswelt Hotel".[10]

Selbstzeugnisse aus der Arbeitswelt Hotel

Die im Folgenden analysierte Quelle wurde vom Team des Touriseums im Rahmen des Forschungsprojekts *Hinter den Kulissen – Lebens- und Arbeitswelt in den Hotels des südlichen Tirols/Südtirols zwischen 1880 und 1939*

5 Seger, Die literarische Bühne, S. 14.
6 Vgl. Heiss, Von der Köchin zum Chef, S. 164 f.
7 Vgl. Flückiger-Seiler, Hoteliträume, S. 48.
8 Vgl. Spode, Eine kurze Geschichte, S. 15. Zu frühen familiengeführten Tourismusbetrieben im südlichen Tirol vgl. z. B. Heiss, Der Weg des „Elephanten", S. 101.
9 Vgl. Reso, Das große Ganze, S. 17–20.
10 Vgl. Heimerdinger/Leonardi, Gefühlsarbeit und Prekarität, S. 10.

(2018–2020) gesichtet.[11] Sie besteht aus einem im Südtiroler Landesarchiv bewahrten Briefwechsel[12] zwischen Franziska Aschberger (1882–1946), die im Sommer 1907 eine Lehre in dem von Familie Honeck geführten *Hotel Salegg* in Seis am Schlern absolvierte, und ihrem Verlobten Franz Josef Angerer (1880–1946), damaliger Besitzer des *Posthotel zum Ortler* in Sulden. Der Bestand stellt eine äußerst seltene Quelle dar, nicht nur aus dem Grund, dass Briefkonvolute grundsätzlich relativ selten sind, sondern auch in Bezug auf seinen Inhalt. Vor allem Ego-Dokumente oder gar autobiografisches Material, das Einblick in persönliche Sichtweisen und Erfahrungen von Hotelbediensteten zur Saisonarbeit gewährt, ist äußerst selten.[13] Dies ist vordergründig auf den Umstand zurückzuführen, dass Hotelangestellte hauptsächlich aus minderbemittelten Bevölkerungsschichten stammten, von denen über Arbeitszeugnisse und Einträge in Meldebüchern hinaus nur selten schriftliche Quellen erhalten geblieben sind.[14] Umso bemerkenswerter sind die von Franziska Aschberger während ihrer Lehrzeit im *Hotel Salegg* verfassten Briefe. Als kulturelle Zeugnisse des Alltags ermöglichen sie es, den Arbeits- und Lebensalltag in einem familiengeführten Hotelbetrieb der Jahrhundertwende aus ihrer Sicht- und Darstellungsweise zu verfolgen und auf Strategien der Inszenierung im Hoteltheater zu untersuchen.[15] Für dieses Vorhaben sind die Briefe auch deshalb so gut geeignet, da Franziska Aschberger in zweierlei Hinsicht eine besondere Rolle im Hotel Salegg einnahm.

Franziska Aschberger, genannt Fanny, stammte nicht wie die meisten Hotelbediensteten aus ärmlichen Verhältnissen, sondern war die Tochter von Anna Schmidt und Josef Aschberger, die in Meran eine gut laufende Spedition führten. Damit gehörte sie einer bürgerlichen Familie an, die sich beispielsweise auch selbst einen Aufenthalt in einem renommierten Kurort leisten konnte.[16] Gleichzeitig verfügte Franziska Aschberger bereits vor dem Beginn ihrer Lehrzeit über Erfahrung in der Führung eines Dienstleistungsbetriebs, da sie bis zu ihrer Heirat mit Franz Angerer am 12. Mai 1908 im Speditionsgeschäft der Eltern mitarbeitete. Die Ausbildung in einem Hotel war für sie eine

11 Vgl. Reso, Hinter den Kulissen.

12 Die Paarkorrespondenz befindet sich in Position 74 des Bestands *Nachlass Familie Angerer/ Posthotel zum Ortler in Sulden* des Südtiroler Landesarchivs (SLA). Sie umfasst 174 Postkarten, zwei Fotografien, 136 Briefe und eine Kundtuung. Die Briefe zwischen Franz Angerer und Franziska Aschberger wurden zwischen März 1907 und Mai 1908 verfasst und drehen sich neben Aschbergers Ausbildung im *Hotel Salegg* um das alltägliche Leben, die Familie und die bevorstehende Hochzeit am 12. Mai1908. Für die vorliegende Analyse werden nur Aschbergers Briefe zitiert, doch befinden sich im Bestand auch jene ihres Verlobten, Franz Angerer, der ihr meist vom Alltag im *Posthotel zum Ortler* in Sulden berichtet. Die Briefe haben durchschnittlich einen Umfang von zwei Doppelseiten, viele davon sind aufgrund der kurzen freien Zeit in Eile verfasst. Mehrfach entschuldigt sich Aschberger bei ihrem Verlobten für ihre „gehudelten Briefe" und thematisiert auch Flüchtigkeitsfehler.

13 Schulze, Ego-Dokumente, S. 20.

14 Göttsch, Archivalische Quellen, S. 22.

15 Vgl. Götz/Löffler/Speckle, Briefe, S. 167.

16 In ihrem Brief vom 18. Juni 1907 berichtete Franziska Aschberger von einem möglichen Ausfall der geplanten Karlsbadreise ihres Vaters.

Möglichkeit, ihr Wissen branchenspezifisch zu vertiefen. Die Lehre im Hotel stellte zur Jahrhundertwende immer noch den gängigen Weg dar, einen Beruf in der Hotellerie zu erlernen. Zwar gab es ab 1903 eine *Gasthof- und Gastgewerbeschule in Innsbruck*, diese war jedoch an schulpflichtige Lehrlinge gerichtet und nahm bis 1911 nur männliche Schüler an.[17] Da Franziska Aschberger bereits 25 Jahre alt und ihre Zukunft in der Hotellerie durch ihre Verlobung mit Franz Angerer gesichert war, ging es ihr vordergründig darum, einen möglichst tiefen Einblick in alle Bereiche der Arbeit in einem mittelgroßen saisonalen Hotelbetrieb zu erlangen.[18] Damit kam Franziska Aschberger als Auszubildende eine Sonderrolle zu, die sie mit einem ganz eigenen Blickwinkel ausstattete, der in ihren Briefen immer wieder spürbar ist. Sie berichtete nicht aus der Sichtweise einer einfachen Auszubildenden oder Saisonangestellten, die sich erst beweisen und hoffen musste, in der kommenden Saison wieder angestellt zu werden, sondern aus jener einer zukünftigen Hotelierin, die die Abläufe im Hotelbetrieb genau inspizierte und bewertete, und gewährt uns damit einen detaillierten Einblick in den Alltag im Hotel.

Darüber hinaus boten sowohl das Hotel als auch die Briefe selbst Franziska Aschberger eine Bühne der Selbstinszenierung, auf der sie sich ihrem Verlobten, der sie in seinen Briefen auch zu dieser Ausbildung ermutigte[19], immer wieder als fähige zukünftige Hotelierin präsentierte, wie im Folgenden noch deutlich werden wird.[20]

Die Dolomiten als Kulisse

Als sich die Reisemotive der gehobenen Gesellschaft in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts immer mehr von Genesung hin zu Vergnügen und Sport verschoben, wurden in den Alpen zahlreiche Berghotels geschaffen, die den Gästen, abgeschirmt von der in ärmlichen Verhältnissen lebenden Bergbevölkerung, die Konsumierung von Landschaft ohne jegliche körperliche Anstrengung und ohne Verzicht auf die gewohnten Annehmlichkeiten ermöglichten. Für die Errichtung dieser Hotels wurden dabei Bauplätze gewählt, die einen beeindruckenden Blick sowohl auf die Hotels vor dem Hintergrund der Berglandschaft als auch von den Berghotels auf ihre Umgebung versprachen[21] – Kulissen, die mehr den arrangierten Blick als die Natur selbst in den Vordergrund stellten.[22]

17 Vgl. Tiroler Volksblatt vom 17. 7. 1912, S. 8.
18 Franziska Aschberger fragte in weiteren renommierten Hotels derselben Größe um einen Ausbildungsplatz an: im *Hotel Hochfinstermünz* bei Nauders, im *Hotel Baur* in Landro und im *Dolomitenhotel* in San Martino di Castrozza. Das *Posthotel zum Ortler* zählte zur Jahrhundertwende 60 Betten. Vgl. Landesverband für Fremdenverkehr in Tirol (Hg.), Tiroler Verkehrs- und Hotelbuch, Innsbruck 1906, S. 57.
19 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 17. 6. 1907.
20 Zur Selbstdarstellung und Positionierung in Paarkorrespondenzen, vgl. Bauer/Hämmerle, Liebe und Paarbeziehungen, S. 15.
21 Vgl. Schlorhaufer, Berghotels, Bd. 1, S. 88.
22 Vgl. Seger, Die literarische Bühne, S. 11.

Zu diesem Hoteltypus zählte auch das 1903 unter der Mitarbeit von Architekt Karl Kürschner erbaute *Hotel Salegg* in Seis am Fuße der Dolomiten.[23] Auch wenn es nicht mit den alpinen Grand Hotels des südlichen Tirols, zum Beispiel mit dem *Karerseehotel* mit 260 Zimmern[24] oder dem *Grand Hotel Penegal* mit 200 Zimmern[25], konkurrieren konnte, zählte es mit seinen 100 Gästezimmern dennoch zu den größeren touristischen Einrichtungen der Umgebung. Gleichzeitig lehnte es sich auch in Stil und Ausstattung an zeitgenössische Grand Hotels an. Neueste technische Errungenschaften gingen eine Symbiose mit einem historisierenden Baukörper ein, der Ausdruck fand in einer abwechslungsreich gestalteten Dachlandschaft mit charakteristischen spitzen Türmchen und Elementen im Schweizer Holzstil.[26] Hinzu kamen Bäder, Lawn-Tennis- und Krocketplätze, eine Kegelbahn, eine k. u. k. Poststelle und Telefon. Nicht zuletzt hatte das Hotel auch eine hauseigene elektrische Anlage.[27] Als Kulisse dienten dem Hotel die beiden markanten Felssäulen des Dolomitenbergs Schlern, der Santner und der Euringer, die auf keinem Werbematerial des Hotels fehlen durften und auch in den zeitgenössischen Reiseführern Tirols hervorgehoben wurden.[28] Wie die großen Berghotels der Zeit war auch das *Hotel Salegg*, „wo die seidenen Schleppen rauschen“[29], in einiger Entfernung zur nächsten Ortschaft, Seis am Schlern, errichtet worden. Diese verfügte über einen guten Verkehrsanschluss zur Brennerbahnstation in Waidbruck[30] und war zu Beginn des 20. Jahrhunderts nicht nur bei Tourist*innen ein beliebter Sommerfrischeort, sondern auch bei wohlhabenden Familien aus Bozen.[31] Die Lage des Hotels ermöglichte den Gästen einen direkten Blick auf die alpine Bergkulisse sowie auf das bäuerliche Seis am Schlern mit seinen zahlreichen Höfen, ohne dafür mit der Bergbevölkerung der Umgebung in Kontakt treten zu müssen. Für ein ungestörtes Prominieren der Gäste waren darüber hinaus Waldwege auf dem Gelände des Hotels angelegt worden.[32] Berührungspunkte zwischen Gästen und lokaler Bevölkerung außerhalb des Hotels werden in Franziska Aschbergers Briefen nur in einer

23 Vgl. Hotel Salegg im Verzeichnis des Tecneums, URL: http://www.tecneum.eu/index.php?option=com_tecneum&task=object&id=591 [4. 5. 2023].
24 Vgl. Neuester Führer durch Innsbruck und Umgebung. Innsbruck 1908, S. 28 des Anzeigenteils.
25 Vgl. Landesverband für Fremdenverkehr in Tirol (Hg.), Tiroler Verkehrs- und Hotelbuch, Innsbruck [7]1909, S. 38 des Anzeigenteils.
26 Vgl. Schlorhaufer, Berghotels 1890–1930, Bd. 1, S. 144.
27 Vgl. Landesverband für Fremdenverkehr in Tirol (Hg.), Tiroler Verkehrs- und Hotelbuch, Innsbruck [7]1909, S. 57.
28 Vgl. Karl Baedeker, Südbayern, Tirol und Salzburg. Ober- und Niederösterreich, Steiermark, Kärnten und Krain. Handbuch für Reisende, Leipzig 1900, S. 342; sowie Postkarten des Hotel Salegg, Sammlung Touriseum, 4084758 und 4070167.
29 Karl Kinzel, Sommerfrischen und Standquartiere in Oberbayern und Tirol, Schwerin o. J. [2][1907], S. 102.
30 Vgl. Tirol. Handbuch für Reisende (=Griebens Reiseführer, Bd. 67), Berlin [24]1904–1905, S. 83.
31 Vgl. Nössing, Gemeinde Kastelruth, S. 346. Sh. Bozner Nachrichten 149, 4. 7. 1900, S. 3. „In Seis sind eine Menge Bozner, die meisten haben ihre eigenen Villen“, vgl. SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 23. 7. 1907. Zur Sommerfrische als prestigebesetzter Bestandteil bürgerlicher Lebensführung vgl. Göttsch, Sommerfrische, S. 9.
32 Vgl. Kinzel, Sommerfrischen und Standquartiere, S. 102.

einzigen Textstelle sichtbar, die aber genau auf diese Funktion der Bergwelt als Kulisse und die Rolle der lokalen Bevölkerung als Darsteller*innen in einem für die Gäste als Zuschauer*innen inszenierten Schauspiel verweist.[33] So berichtet Aschberger am 15. August 1907 vom Hochunserfrauentag:

„In Kastelruth eine Stunde von hier war heute eine Prozession, zu der viele Fremde sich's anschauen gegangen sind, da soll man so verschiedene alte schöne Trachten gesehen haben u. schon die Costümierung der Musik soll recht originell sein. [...]"[34]

Dass die Berge ihre Funktion als märchenhafte Kulisse einer Gegenwelt zum Alltag für die Gäste in ihrer Rolle als Zuschauer*innen funktionierten, für die Schauspielenden aber einen ganz anderen Stellenwert einnehmen konnten, wird in Franziska Aschbergers erstem Eindruck der Umgebung des Hotels deutlich, von dem sie kurz nach ihrer Ankunft am Mittag des 22. Juli 1907 berichtete:

„Die Gegend hier ist ja recht nett, ein schön breites, fruchtbares Tal, gerade hinter dem Hotel Salegg ragen die Dolomiten in die Höhe. Ich muss Dir schon sagen dass mir aber Schneeberge viel lieber sind. Die Dolomiten sind so ein kahles, düsteres Gestein. Die Beleuchtung am Abend mag ja schön wirken. Es war nämlich gestern und heute trübe und haben wir davon nichts gesehn."[35]

In diesen Zeilen gab sich Franziska Aschberger wenig beeindruckt von den Dolomiten und versah sie mit negativ konnotierten Zuschreibungen. Indem sie das Trennungsmoment an den Anfang ihres Berichts stellte und eine sehr eindeutig ausfallende Gegenüberstellung zwischen ihrem neuen Arbeitsplatz und ihrer zukünftigen Heimat, den Bergen des Suldentals, anstellte, präsentierte sie sich Franz Angerer als treue und hingebungsvolle Verlobte.[36] Emotionen wie Sehnsucht und Trennungsschmerz dürften zur Jahrhundertwende den Alltag vieler Saisonarbeiter*innen gekennzeichnet haben, die ihren Dienst meist in jungen Jahren und fernab von der eigenen Familie antraten.[37] In Franziska Aschbergers Briefen kommen sie auch während der Saison immer wieder zur Sprache.[38] Als Strategie zur Bewältigung dieser Emotionen kann dabei Aschbergers Bemühen interpretiert werden, ihr Zimmer anhand der Dekoration mit symbolisch aufgeladenen Objekten zu personalisieren[39], wie folgende Textstelle deutlich macht:

33 Vgl. Rösch, Der edle Wilde.
34 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 15. 8. 1907. Die zitierten Textstellen werden jeweils im Original übernommen. Auf Fehlermarkierungen durch „[*sic*]" wird verzichtet, auch wenn, hauptsächlich aufgrund der dialektalen Färbung, Abweichungen vom hochdeutschen Standard vorliegen.
35 Ebenda, 23. 7. 1907.
36 Zum Prinzip der Trennung als besonderes Charaktermerkmal des Briefverkehrs als Form der Alltagskommunikation vgl. Götz/Löffler/Speckle, Briefe, S. 173.
37 Vgl. Herkunftsorte der Angestellten im Personalbuch des Posthotels Ortler in Sulden von 1908, SLA, NFA/POS Nr. 34 sowie in den Anmeldeprotokollen der Stadt Meran 1882–1898, Stadtarchiv Meran, SAM_BUE.
38 Z. B. SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 24. 7. 1907.
39 Vgl. Habermas, Geliebte Objekte, S.132, 165.

„In mein Kammerl geht's mir a recht gut, sieh von mein Fensterl aus grad in Wald eini, hab' mir a bisl Blümchen eing'frischt und wenn i z'Haus komm, wird all'm s'Franzele unter die Blümeln einig'stellt, und so hab' i die vor mir; im Bild und lebhafter noch im Geiste!"

Ihr dekoriertes Kämmerchen bot Aschberger hier zudem eine Bühne der Inszenierung ihrer Liebe und Treue zu Franz Angerer, wobei das aufgestellte Bildnis des Verlobten als Liebesbeweis fungierte.

Regie und Besetzung

Im südlichen Tirol der Jahrhundertwende bildete der Sommerfrischetourismus neben dem Kurtourismus in den Wintermonaten – der etwa für Meran, Gries oder Arco von zentraler Bedeutung war – eine zweite Tourismussaison und ermöglichte es Hoteliers, Hotelbediensteten, Ärzten und Geschäftsleuten, die „Städte auf Zeit"[40] während der „toten Saison" zu verlassen und auch während des Sommers im eigenen Metier zu arbeiten.[41] Diesen saisonalen Wechsel des Lebensmittelpunktes vollzog auch Familie Honeck, die das *Hotel Salegg* zu Franziska Aschbergers Lehrzeit im Jahr 1907 führte. Michael Honeck (1864–1944) stammte aus Bisamberg bei Wien.[42] Nach einer Laufbahn vom Piccolo zum Hoteldirektor, kaufte er 1889 für die Sommersaison die *Pension Austria* in Zell am See und pachtete für die Wintersaison die *Pension Rolandin* und später das *Hotel Aders* in Meran. 1903 pachtete er von den damaligen Besitzern Franz Scrinzi und Josef Dalle Aste das neu erbaute *Hotel Salegg* in Seis, das er durch 26 Sommersaisonen führte, zuerst gemeinsam mit seiner ersten Ehefrau Magdalena Enser (1863–1909)[43], mit der er drei Söhne hatte, und nach deren Tod mit seiner zweiten Ehefrau Anna Mair (1877–1967)[44]. 1907 erbaute Michael Honeck das *Hotel Minerva* in Obermais Meran, das er nach seiner Eröffnung, im März 1908, während der Wintermonate leitete.[45]

In Franziska Aschbergers Briefen gibt es mehrere Hinweise darauf, dass das *Hotel Salegg* im Stil eines Familienbetriebs geführt wurde, in dem mehrere Familienangehörige mitarbeiteten und der den Lebensmittelpunkt aller Familienmitglieder darstellte.[46] So macht Aschberger deutlich, dass Honecks Söhne, Maximilian, Karl und Josef, während der Sommersaison in die Hotelarbeit eingebunden waren. Der 15-jährige Karl etwa war für den Gemüsegarten des Hotels zuständig und erhielt für dessen Bestellung von den Eltern Taschengeld.[47] Als weiteres Familienmitglied arbeitete außerdem Michael Honecks Schwester im Hotel mit, wie Aschberger berichtete.[48] „Die

40 Steinhauser, Das europäische Modebad, S. 97.
41 Vgl. Rösch, Vom Landstädtchen zum Kurort, S. 50.
42 Vgl. Todesanzeige im Bozner Tagblatt 22, 28. 1. 1944, S. 4.
43 Vgl. Meraner Zeitung 136, 12. 11. 1909, S. 3.
44 Sh. das Sterbebild unter URL: http://www.sterbebilder.schwemberger.at/picture.php?/52030/search/297557 [15. 5. 2023].
45 Bozner Nachrichten, 25. 3. 1908, S. 4.
46 Vgl. Reso, Das große Ganze, S. 17.
47 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 12.08.1907.
48 Ebenda.

Eintheilung und das Comando gefällt mir recht gut, finde es gut geführt das Haus – es arbeitet alles nett zusammen; überall streng und doch gut der Herr und Frau dahinter“[49], schrieb sie weiters an ihrem ersten Arbeitstag am 27. Juli 1907. Hier klingt bereits an, dass das Pächterpaar auf der Vorder- und auf der Hinterbühne des Hotels agierte und verschiedene Aufgaben übernahm. Im selben Brief berichtete Aschberger, dass Magdalena Honeck sowohl in der Küche als auch im Speisesaal mitarbeitete und aus einem, ebenfalls im Zuge des Forschungsprojektes des Touriseums gesichteten Briefwechsel zwischen Magdalena Honeck und der Bediensteten und späteren Ehefrau Michael Honecks, Anna Mair, geht hervor, dass sie sich auch um die Personalführung kümmerte.[50] Von Michael Honeck berichtete Aschberger, dass er bei Personalausfällen selbst einsprang, etwa als der Oberkellner wegen schwerer Erkrankung seiner Frau abreisen musste.[51]

Waren die Aufgaben des Hoteldirektors beziehungsweise der Hoteldirektorin im *Hotel Salegg* also nicht, wie in großen Hotels üblich, nur auf das Management beschränkt, so folgte die Einteilung des Personals doch den Vorgaben, die die Hotelmanagementratgeber der Zeit empfahlen, um das Gelingen der Inszenierung für die Gäste zu garantieren. Dies wird in dem von Franziska Aschberger eröffneten Blick in den Backstagebereich deutlich:

„Bin nun heute eingerückt und zwar einmal in der Küche. Wir haben zirka 100 bis 130 Personen – 9 Servis und Kinder Servis extra. Ja es gieng schon lebhaft zu in der Küche. Es sind: 1. Köchin, 2. Köchin, Kaffeeköchin, dann noch eine halbete 2te Köchin, 2 Kochenlernerinnen, die Frau auch beim Table hote in der Küche und ich. […] Die ersten Köchinnen sind schon das 3te Jahr hier. Dazu ein Secretär […], Küchencassierin, Restaurantscassierin, 1 Kellner 3 Servierinnen und die Stubnmädlen müssen mithelfen servieren. Es geht alles flott von statten.“ [52]

Die Anzahl und Zusammensetzung des Küchenpersonals, wie in diesem Bericht beschrieben, entsprachen den üblichen Standards für die Küchendepartements größerer Hotels jener Zeit. So empfahl bereits Eduard Guyer in einem der ersten Ratgeber für das Hotelwesen für ein sechs Monate geöffnetes Saisonhotel (für Jahresbetriebe waren mehr Beschäftigte vorgesehen) mit 250 Fremdenbetten elf Angestellte für die Küche.[53] Aus den bereits erwähnten Briefen zwischen Magdalena Honeck und Anna Mair geht außerdem hervor, dass Magdalena Honeck die Stellenprofile im *Hotel Salegg* in jene zwei Bereiche unterteilte, die der streng hierarchisch organisierte Stellenplan für große Hotels vorsah: Dem inneren Departement gehörten jene Angestellte

49 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 27. 7. 1907.
50 Der Bestand setzt sich nur aus zwei Briefen von Magdalena Honeck an Anna Mair (am 31. 12. 1902 und am 4. 1. 1903) zusammen und befindet sich in der Privatsammlung von Christoph Gasser, Seis am Schlern.
51 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 3. 8. 1907.
52 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 24. 7. 1907.
53 Guyers Berufsprofile waren in diesen Bereichen auf Männer zugeschnitten, vgl. Eduard Guyer, Das Hotelwesen der Gegenwart, Zürich 1874, S. 172.

an, die mit den Hotelgästen in Kontakt kamen (z. B. Kellner, Concierges oder Portiers), dem äußeren hingegen jene, deren Wirken den Hotelgästen verborgen blieb (z. B. Wäscherinnen oder Köche).[54]

Dass im *Hotel Salegg* Köchinnen für das Speisenaufgebot verantwortlich waren, ist hingegen ein Merkmal, das konträr zu den Entwicklungen in den Grand Hotels Europas steht, wo im Zuge des Professionalisierungsschubs männliche Köche die zuvor in den Tiroler Gaststätten vorherrschenden Köchinnen verdrängten.[55] Ähnliches galt auch für die Besetzung im Speisesaal, wo Kellner zunehmend Kellnerinnen ersetzten. Dass Tirol hier eine Sonderrolle zukam, lässt das Tagebuch einer Tirolreisenden vermuten, die im August 1911 aus dem Malser *Posthotel* berichtete: „In der Post kam uns so recht zum Bewußtsein, wie angenehm die im Süden vorherrschende Kellnerinnen-Bedienung ist, der schwarzbefrackte ‚Herr Ober' gefiel uns absolut nicht."[56] Auf diese Vorliebe der Gäste, die den „geschniegelten Kellner" als „Inbegriff des Unauthentischen, Entfremdeten und Unnatürlichen" der „Menschlichkeit" und „Natürlichkeit" der Wirtin beziehungsweise des weiblichen Saalpersonals gegenüberstellten,[57] wurde offensichtlich auch in den Tiroler Grand Hotels reagiert. So wurden Tiroler Mädchen in Tracht bewusst dazu eingesetzt, die alpinen Kulissen für die Gäste mit regionalen Elementen auszuschmücken und Gemütlichkeit sowie „ethnisches belonging"[58] zu konstruieren.[59] Leider wird in Franziska Aschbergers Briefen nicht ersichtlich, aus welchen Beweggründen im *Hotel Salegg* die Kombination von Oberkellner und Serviererinnen gewählt wurde und wie ihre Arbeitskleidung aussah. Die Dekoration des Speisesaals mit alpinen Gemälden zeigt aber, dass auch hier Requisiten zur Erzeugung eines alpinen Flairs zum Einsatz kamen.[60]

Davon, dass die Honecks bei den Stellenprofilen in ihrem Haus flexibler waren, als es die zeitgenössische Ratgeberliteratur vorsah, und es vor allem in der Hochsaison auch zu Überschreitungen in den verschiedenen Arbeitsbereichen und damit zum Rollentausch kam, zeugt Franziska Aschbergers Bemerkung über die Stubenmädchen, die im Service mithalfen. Darüber hinaus weist die zitierte Textstelle auch auf ein laufend wechselndes Ensemble auf der Hinterbühne hin. Indem Aschberger hervorhebt, dass die ersten Köchinnen

54 Vgl. Guyers, Hotelwesen, S. 177–231; Ernst Max Hegenbarth, Handbuch des Hotelbetriebs. Praktisches Handbuch für Hoteliers, Restaurateure, Pensions-Inhaber und deren gesamtes Betriebspersonal, Leipzig 1887, S. 36; Paul Damm-Etienne, Das Personalwesen (Aus Natur und Geisteswelt, Sammlung wissenschaftlich-gemeinverständlicher Darstellungen 331), Leipzig 1910, S. 102.

55 Vgl. Heiss, Von der Köchin zum Chef, S. 162–165.

56 Eintrag vom 30. August 1911, Tagebuch von Josefine Heydkamp aus dem Jahr 1911, Sammlung Touriseum, Inv. Nr. 4082048.

57 Vgl. Spode, Eine kurze Geschichte, S. 18.

58 Vgl. Schlorhaufer, Berghotels 1890–1930, Bd. 1, S. 250.

59 So ließ das *Suldenhotel* „in schmucker Etschtaler Tracht gekleidete Mädchen den Dienst versehen", Theodor Christomannos, Sulden-Trafoi. Schilderungen aus dem Ortlergebiet, Innsbruck 1895, S. 14.

60 Fotografie des Speisesaals des *Hotel Salegg*, Sammlung Touriseum, Inv. Nr. 4085121.

bereits das dritte Jahr im *Hotel Salegg* arbeiteten, deutet sie an, dass die mehrmalige Wiederkehr in einem Saisonhotel nicht selbstverständlich war. Auch ein Vergleich verschiedener Gruppenfotografien des Personals des *Hotel Salegg* aus jener Zeit zeigt, dass dieses meist von Saison zu Saison wechselte und zwar nicht nur in der Küche.[61] Ähnliches offenbart das Gästeanmeldebuch des Hotels, dessen Einträge in jeder Saison ein neues Schriftbild aufweisen und damit von einem regen Wechsel des Rezeptionspersonals zeugen.[62] Der Wechsel der Arbeitsstelle von Saison zu Saison war in den größeren Hotels der Jahrhundertwende oft mit einem Karrieresprung verbunden, der die Bediensteten jeweils in eine neue Rolle schlüpfen ließ.[63] Aus mehreren Briefen von Magdalena Honeck wie auch aus den Fotografien des Personals geht aber auch hervor, dass Anna Mair sowohl im *Hotel Salegg* in Seis am Schlern als auch im *Hotel Minerva* in Meran beschäftigt war,[64] was vermuten lässt, dass einem Teil der Saisonbediensteten eine Ganzjahresbeschäftigung möglich war, da die Honecks jeweils zwei Häuser führten.

Franziska Aschbergers Briefe bieten auch Einblicke in die Strategien, die Magdalena Honeck in der Personalführung anwandte, um das Gelingen des Schauspiels auf der Hotelbühne zu garantieren. So setzte sie bei der Auswahl des Personals auf Können[65] und, wie sie selbst im zitierten Brief an Anna Mair schrieb, auf „Reinlichkeit und flinkes Arbeiten". Da die Hinterbühne des Hotels gleichzeitig auch wiederum eine Vorderbühne des Arbeitsalltags darstellte, auf der die Angestellten tagtäglich ihr Selbst inszenierten, war Magdalena Honeck bei der Auswahl ihrer Bediensteten auch um die Herstellung eines guten Arbeitsklimas bemüht, was vor allem in hektischen Momenten, die Franziska Aschberger immer wieder beschrieb, das Funktionieren der Arbeiten auf der Hinterbühne erleichterte. Hinweise darauf finden sich in Franziska Aschbergers Aussagen wie „die Köchin ist auch ein nettes zuvorkommenes Ding!"[66] oder „es ist eine gemütliche Wäschebeschliesserin, und hat sie die grösste Gaudi, mir alles zu zeigen" [67]. Darüber hinaus zeigt sich auch bei Magdalena Honeck, welche besondere Rolle das Personal im Familienbetrieb einnahm: Da hier Arbeits- und Wohnbereich zusammenfielen, war das Personal Teil der alltäglichen Lebens- und Erfahrungswelt der Familienmitglieder, aus der es so gut wie keinen Rückzug gab.[68] Welcher Stellenwert deshalb einer gut funktionierenden Beziehung zwischen Führung und Personal beziehungs-

61 Fotografien des Personals des *Hotel Salegg* von 1903 und 1906, Privatsammlung Christoph Gasser, Seis am Schlern.
62 Gästeanmeldebucg des *Hotel Salegg,* Sammlung Touriseum, Inv. Nr. 4097105.
63 Vgl. Brändle, Aufstiegschance.
64 Honeck/Mair, 31. 12. 1902 und 4. 1. 1903, Privatsammlung Gasser.
65 Aschberger beschrieb ihre Kolleg*innen als „ganz tüchtiges Personal", SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 3. 8. 1907
66 Ebenda, 27. 7. 1907.
67 Ebenda.
68 Vgl. Reso, Das große Ganze, S. 402–405.

weise zwischen Regie und Besetzung zukam, lässt sich aus einem der Briefe von Magdalena Honeck an Anna Mair herauslesen, in dem sie berichtete, dass sie ihre Tellerwäscherin ersetzen möchte, da sie deren herzloses Verhalten gegenüber ihrem unehelichen Kind nicht mehr ertragen könne.[69]

Lebensalltag im Backstagebereich

Franziska Aschbergers Briefe lassen einen tiefen Einblick in den Lebensalltag auf der Hinterbühne des Hotels zu, die eine Gegenwelt zur glanzvollen Kulisse der Gäste darstellte und aufgrund der prekären Arbeitsbedingungen vielfach als „Kehrseite jeglichen Luxus" interpretiert wird.[70] So enthalten die Briefe Hinweise auf die Wohnsituation der Bediensteten im *Hotel Salegg*. Da Franziska Aschberger in der elterlichen Spedition mithalf, trat sie ihren Dienst erst im Juli, zwei Monate nach Saisonbeginn,[71] an. Sie traf also gerade zur Hochsaison im Hotel ein, was dazu führte, dass sie im vollbesetzten Hotel nicht untergebracht werden konnte:

> „Herr und Frau Honeck haben uns recht lieb empfangen und tat es ihnen recht leid dass sie mich nicht zum schlafen unterbringen können, es ist alles besetzt, es sind heuer so viele Herrschaften mit Kindern und Jungfern und deswegen sind die kleinen Zimmerln alle besetzt. Wohne 5 Minuten unter dem Hotel bei einem Tischler – es ist der Schwager unseres Kanzleidiners. Es sind scheints ganz nette Leute, Ehepaar und 1 Kind; habe auch nur mehr ein ganz kleines Dachkammerl bekommen, das andere haben sie auch an Fremde alles vermietet."[72]

Franziska Aschbergers Zeilen lassen vermuten, dass im Unterschied zur Wohnsituation in den Grand Hotels des südlichen Tirols, die für ihre Hotelangestellten eigene, vor den Augen der Gäste verborgene Räumlichkeiten mit bis zu 30 Betten im Dachgeschoss oder im Souterrain vorsahen,[73] im *Hotel Salegg* nur wenige oder keine Zimmer allein den Bediensteten vorbehalten und somit als Backstagebereich deklariert waren. Reisten Gäste mit Kindern oder mit eigenen Dienstboten an, wurden für sie kleinere Zimmer geräumt, die ansonsten von Angestellten bewohnt wurden. Diese Vermutung wird in einem weiteren Brief vom 27. Juli 1907 bestätigt: „Es ist alles überfüllt, Secretär und Oberkellner schlafen im Badzimmer und halt all's sogut's geht überanand oben." Dass Franziska Aschberger zwar ausquartiert, im Vergleich zu den prekären Wohnverhältnissen des Sekretärs und des Oberkellners aber doch in einer bei Sommerfrischlern aus weniger bemittel-

69 Honeck/Mair, 4. 1. 1903, Privatsammlung Gasser.
70 Vgl. Seger, Die literarische Bühne, S. 14.
71 Je nach Witterung dauerte die Saison im *Hotel Salegg* von Mai bis Oktober, vgl. Meraner Zeitung 61, 21. 5. 1905, S. 3.
72 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 23. 7. 1907.
73 Vgl. Pläne des *Hotel Habsburgerhof* von 1912, Archiv der Stadtgemeinde Meran; Inventar des Grandhotel Gröbner, ca. 1903, Sammlung Touriseum, Inv. Nr. 4084450.

ten Bevölkerungsschichten begehrten Wohnstätte untergebracht war,[74] weist wiederum auf ihre Sonderrolle unter den Bediensteten des *Hotel Salegg* hin. Doch wurde auch von ihr diesbezügliche Flexibilität verlangt, denn sie musste noch zweimal umziehen: Als sich die ersten Gästezimmer Anfang September leerten, erhielt sie eine Bleibe im ersten Stock der Dependance des Hotels und als dieses Mitte September leer wurde, zog sie ins Haupthaus.[75]

Anhand der geschilderten Eindrücke von ihrem Lebens- und Arbeitsalltag sowie anhand der freundlichen Art, die sie Magdalena Honeck immer wieder zusprach, zeichnete Franziska Aschberger ein Bild des Backstagebereichs, das sich deutlich von anderen Quellen über die Situation der Bediensteten auf den Hinterbühnen zeitgenössischer Hotels unterschied, in denen neben der schlechten Entlohnung und dem enormen Ausmaß an Arbeitsstunden[76] immer wieder die prekäre Wohnsituation sowie die hohe körperliche Belastung anprangert wurden.[77] Auf die besorgniserregenden Arbeitsbedingungen weiblicher Hotelangestellter in Kur- und Sommerfrischeorten wies Olga Schweinburg im Jahr 1900 in einem Artikel der Zeitschrift *Dokumente der Frauen* hin und führte diese auf die saisonale Beschäftigungsart zurück, durch die das „Interesse des Dienstgebers an der Gesunderhaltung und Zufriedenstellung" der Bediensteten vollkommen entfalle, da sie in der kommenden Saison problemlos ersetzt werden konnten. Darüber hinaus klagte sie auch den „Uebelstand" an,

> „dass oft von der Sachlage nicht unterrichtete oder gewissenlose Aerzte, kranken (auch Lungenkranken) und schwächlichen Mädchen den Rath geben, in Curorte zu gehen, um dort als Stubenmädchen in Curhotels oder Pensionen einzutreten, wo sie aber nicht nur anstrengende Arbeit und keine Möglichkeit, sich an guter Luft zu erquicken, finden, sondern auch die Pflege und Bedienung gleichgearteter Kranken übernehmen müssen, was für sie in hohem Grade schädlich ist."[78]

Tatsächlich scheinen geschwächte oder kranke Hotelangestellte auch in Tirol die ärztliche Empfehlung erhalten zu haben, während der Sommersaison an einen Sommerfrische- oder Höhenkurort zu wechseln.[79] Dabei wurde offensichtlich außer Acht gelassen, dass den Bediensteten im Schauspiel Sommerfrische eine

74 Zur Sommerfrische als Praktik minder bemittelter Bevölkerungsgruppen im südlichen Tirol vgl. Heiss, Sommerfrischwesen, S. 86.
75 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 3. und 11. 9. 1907
76 Bei Franziska Aschberger kann im Vergleich zu den Lohnverhältnissen im *Posthotel* in Sulden davon ausgegangen werden, dass die Ausbildung als Lohn für ihre Arbeit galt. Aus ihren Briefen erschließen sich auch ihre Arbeitszeiten: von ca. 7 Uhr morgens bis 22 Uhr abends mit einer kurzen Zimmerstunde gegen 14:30 Uhr.
77 Vgl. Kuhn, Unsichtbare Dienste; Lüthi-Graf, Liebe Mutter; Raspadori, Lavorar servendo; Kramer, Trinkgeld.
78 Olga Schweinburg, Zur Dienstbotenfrage. In: Dokumente der Frauen 23, 15. 2. 1900, S. 659–664, hier S. 664.
79 Vgl. Ärztliche Empfehlung eines sommerlichen Wechsels vom *Meraner Kurhaus* ins *Grand Hotel Penegal* auf der Mendel an die Köchin Lidia Arvai um 1910, Interview mit Lidia De Campi am 9. 5. 2018 in Kaltern, Forschungsprojekt *Hinter den Kulissen*, Touriseum.

andere Rolle zukam als den Gästen und der Kulissenwechsel für sie daher nicht zwingend eine gesundheitliche Verbesserung mit sich brachte. Entscheidend war hier die Regie- beziehungsweise Hotelführung, die in Franziska Aschbergers Fall um das Wohlergehen ihrer Angestellten bemüht war.

„Gottlob kann ich mich auch über gute Gesundheit erfreuen", berichtete Aschberger am 15. August 1907. „Denk' Dir nicht ein einzigesmal seit dem ich hier bin habe ich mich über Kopfweh zu beklagen, was ja sonst des öfteren vorgekommen ist wenn auch nicht gerade stark. Ja mir tut die Höhenluft gut – ich weiss es ja!!!"

Der Speisesaal als Bühne

Interessante Details zur Performance im Hoteltheater finden sich in Franziska Aschbergers Bericht über ihren ersten Tag auf der wichtigsten Bühne im äußeren Departement des Hotels, nämlich im Speisesaal. Dabei wird eine starke Diskrepanz zwischen ihrem Verhalten auf der Bühne und ihrem Bericht an ihren Verlobten hinter den Kulissen spürbar, wenn sie schrieb: „Heut' Mittag half ich im Speisesaal decken und herrichten und die Schnalzer hab'n mi als neue Serviererin begrüsst"!"[80] Interessant ist hier Franziska Aschbergers Bezeichnung „Schnalzer", die sie auch in weiteren Textstellen immer wieder generalisierend für die Gäste sowohl des *Hotel Salegg* als auch des *Posthotel zum Ortler* verwendete. Mit „Schnalzen" ist wohl das Fingerschnipsen gemeint, mit dem die Gäste das Personal auf sich aufmerksam machten.[81] Leider ist nicht mehr rekonstruierbar, ob dieser Übernahme für die Gäste zu dieser Zeit in Tirol unter den Hoteliersfamilien und ihren Bediensteten verbreitet war oder ob es sich um eine Insiderbezeichnung im Paarkosmos von Franziska Aschberger und Franz Angerer handelte.[82] Allerdings schaffte Aschberger durch die Generalisierung und die Verwendung dieses Begriffs, der auf ein negativ konnotiertes Verhalten verweist, Distanz zwischen sich und den Gästen und nahm gleichzeitig auch eine Degradierung Letzterer vor. Diese steht in Kontrast zu Aschbergers Wahrnehmung beziehungsweise Bewertung der Gäste in ihrem ersten Brief aus Salegg, in dem sie berichtete, es seien „mitunter ganz feine Leute da"[83]. Mit der Bezeichnung „fein" bezog sich Aschberger hier wohl auf den sozialen Status der Gäste. Vor allem die beiden Sommeraufenthalte des Königs von Sachsen, Friedrich August III mit Familie und Gefolge in den Jahren 1905 und 1906 hatten dem Hotel, neben der Ernennung Michael Honecks zum „königlich sächsischen Hoftraiteur"[84] und der Verleihung einer goldenen Brosche mit den Initialen des Königs

80 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 1. 8. 1907.
81 Vgl. Knipp oder Knipps (in Österreich ein Schnalzer) in: Theodor Heinfius, Vollständiges Wörterbuch der deutschen Sprache mit Bezeichnungen der Aussprache und Betonung für die Geschäfts- und Lesewelt, Bd. 2, Hannover 1835, S. 1169.
82 Vgl. Bauer/Hämmerle, Liebe und Paarbeziehungen, S. 15.
83 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 27. 7. 1907.
84 Meraner Zeitung 94, 8. 8. 1906, S. 5.

an Magdalena Honeck[85], einen guten Ruf und eine Klientel aus den oberen Gesellschaftsschichten eingebracht.[86] In der Saison 1907 stammten die Gäste des *Hotel Salegg* laut Gästeanmeldebuch aus Wien, Prag, Brünn, Marienbad, Triest, München, Nürnberg, Frankfurt, Leipzig, Dresden, Berlin, Hamburg, Zürich, Basel, Paris, London, Amsterdam und Rotterdam. Unter ihnen waren Grafen und Gräfinnen, Generäle, Ärzte, Rechtsanwälte, Geheimräte, Bankdirektoren, Schriftsteller, Professoren und Gutsbesitzer mit Familie.[87] Um der Gesamtwirkung des Hotels und seines Ensembles zu entsprechen, schlüpfte Franziska Aschberger im Speisesaal in die Rolle einer Dienenden, die den feinen Gästen in Bezug auf ihren Status untergeordnet war und von ihr Respekt gegenüber diesen verlangte.[88] In ihren Zeilen an den Verlobten wird aber deutlich, dass sie hier ein hohes Maß an Gefühlsarbeit leistete[89] und sich mit dieser Rolle nicht identifizieren konnte, sondern sich als den Gästen mindestens gleichwertig betrachtete. Dies ist sicherlich auf ihren eigenen sozialen Status als Mitglied des Bürgertums sowie auf ihre zukünftige Rolle als Hotelierin zurückzuführen beziehungsweise steht vielleicht auch mit der Art der Kommunikation der Gäste (Finger schnipsen) in Verbindung, die diese nicht als besonders „fein" wirken ließen und Franziska Aschberger in ihrem Benehmen nachstanden.

Die zitierte Textstelle verrät auch etwas über die Gäste in der Rolle von Zuschauer*innen. Denn dass sie Aschberger in ihrer Rolle als Kellnerin als neu erkannten, zeigt einerseits, dass sie die Bediensteten im *Hotel Salegg* – anders als die „befrackten Kellner" im Grand Hotel – als Individuen wahrnahmen, und andererseits, dass sie, wie für die Sommerfrische üblich, meist mehrere Wochen oder gar die gesamte Sommersaison im *Hotel Salegg* verbrachten. Auf diesen Umstand ging Franziska Aschberger in einem weiteren Textabschnitt ein, in dem sie auch zu erkennen gab, auf welche Art von Verhalten der Übername „Schnalzer" zurückzuführen ist: „Bei uns sind also mehr ständige Gäste, aber wenn sie zulang sind, werden sie oft z'wieder, hab'n sie den einen Wunsch nach dem anderen. Ja sind Passante viel besser zu haben."[90] Mit diesen Zeilen stellte Aschberger außerdem einen Zusammenhang zwischen Aufenthaltsdauer und Verhalten der Gäste her und unterstellte ihnen, dass sie sich aufgrund der fortgeschrittenen Dauer ihres Aufenthalts einen Sonderstatus erwarteten, sich also das Privileg erhofften, das Spiel des Ensembles beeinflussenund damit

85 Bozner Nachrichten 10, 12. 1. 1907, S. 2.
86 Vgl. Bozner Nachrichten 178, 5. 8. 1905, S. 2; Zur Reise- und Fremdensaison. Gasthof-, Geschäfts- und Verkehrs-Anzeiger 17 (Dritter Bogen zum *Pustertaler Bote* 25 [56. Jg], 22. 6. 1906, o. S. [Titelblatt]).
87 Gästeanmeldebuch des *Hotel Salegg* und des *Hotel Minerva* ca. 1900 bis 1925, Sammlung Touriseum, Inv. Nr. 4097105.
88 Vgl. Goffman, Wir alle spielen Theater, S. 51.
89 Vgl. Hochschild, Das gekaufte Herz, S. 30; sowie Heimerdinger/Leonardi, Gefühlsarbeit und Prekarität, S. 11.
90 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 7. 8. 1907.

in die Dramaturgie des Schauspiels eingreifen zu können.[91] Dies impliziert gleichzeitig auch eine Wechselwirkung zwischen dem Fortschreiten der Saison und dem jeweiligen Aufwand für die Bediensteten, vordergründig für all jene, die in direktem Kontakt mit den Gästen, also im äußeren Departement des Hotels arbeiteten.

In Franziska Aschbergers Bericht von ihrer Arbeit im Speisesaal findet sich, dank ihres geschärften Blicks in Bezug auf die Organisation im *Hotel Salegg*, außerdem eine detaillierte Beschreibung der Trennung zwischen Repräsentations- und Arbeitsräumen, die sich in den großen Hotels im Laufe des 19. Jahrhunderts zur Verdrängung von Arbeit und Schmutz aus dem Blickfeld der Gäste und zur Garantie eines reibungslosen Ablaufs durchgesetzt hatte:[92]

„War auch heute wieder im Speisesaal zu Mittag, und hab' in die Diand'len bisl g'holfen, beim Einschub. Es kommt nämlich keine Serviererin aus dem Saal, es ist so: Es ist eine Kredenz angebracht wo in der Mitte ein Schuber ist hinaus in den Office, durch diesen Schuber wird alles hineingegeben, und dann den Serviererinnen zugewiesen; damit dies „Schauspiel" nicht direckt gesehen wird, steht eine spanische Rollwand vor, und so geht es recht gut. Es gibt kein Thüren auf & zu machen und keine überflüssigen Rennereien. Beim Schuber muss nämlich stets jemand zur Stelle sein, das die übrigen Wünsche entgegen nimmt."[93]

Hier beschrieb Franziska Aschberger sehr eingehend die Grenze beziehungsweise den „behüteten Zugangsweg" zwischen Küche und Speisesaal wie ihn auch Irving Goffman als Beispiel für die Trennung von Vorderbühne und Hinterbühne anführte, wo der jeweilige Rollencharakter übernommen und wieder abgelegt wird.[94] Der Office-Raum als Zwischenraum, der eine Distanz zu Lärm und Geruch der Küche schuf, war in beinahe allen größeren Hotels der Jahrhundertwende vorhanden.[95] Der Übergang zwischen den beiden Bereichen wurde hier durch eine spanische Wand vor den Blicken der Gästen geschützt, die den Servierenden auch den Wechsel von der von Franziska Aschberger angedeuteten Hektik hinter der Bühne in ihre Rolle auf der Bühne erleichterte. Interessant ist auch, dass Franziska Aschberger die Arbeit an der Pforte zwischen den beiden Welten als Schauspiel bezeichnete. Die Verwendung der Bühnenmetapher ist in Selbstzeugnissen von Hotelangestellten ein wiederkehrendes Moment[96] und zeugt von einem Bewusstsein der eigenen Rolle auf der Hotelbühne vonseiten der Akteur*innen.

91 Zum Blick hinter die Kulissen als notorisches Interesse des Publikums vgl. Vester, Tourismus im Lichte soziologischer Theorie, S. 69.
92 Vgl. Schlorhaufer, Berghotels 1890–1930, Bd. 1, S. 237.
93 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 3. 8. 1907.
94 Vgl. Goffman, Wir alle spielen Theater, S. 69–73.
95 Vgl. Flückiger-Seiler, Hoteliträume, S. 60.
96 Vgl. Brändle, Denn mein Beruf.

Inszenierung eines Saisonhöhepunkts

Besondere Anlässe bescherten den Akteur*innen auf der Hinterbühne des Hotels zusätzlichen Arbeitsaufwand. Dies wird etwa in Franziska Aschbergers Bericht über den Ausfall des angekündigten Kaiserbesuchs deutlich:

„Der König mit dem geht heuer nix, der ist in Holland, sie sind froh dass er nit kommt, mir tut's leid, denn i hab' auf's „Verdienstkreuz" g'hofft!!! – Und iatz ist nix drauss worden!!! – I bin a Kindskopf gell!"[97]

An der Erleichterung der Familie Honeck angesichts der Absage des Kaisers ist abzulesen, wie enorm der Arbeitsaufwand gewesen sein muss, der bei so hohem Besuch betrieben werden musste, – größer noch als die Werbung, die er dem Haus einbrachte und größer als das Ansehen, das er dem Pächterpaar verlieh. Auf letzteres spielte Franziska Aschberger scherzhaft in ihrer Hoffnung auf einen königlichen Orden an. Deren Vergabe an das Personal war dabei grundsätzlich nicht ausgeschlossen. Elisabeth Fendl hat dies für die böhmischen Kurorte sogar als gängige Praktik nachgewiesen und aufgezeigt, dass sich etwa Kellner über ihre Gäste definierten und sich allein durch das Bedienen des Kurort-Adels selbst als geadelt betrachteten.[98]

Einen weiteren Einblick in den Arbeitsaufwand und in das Maß an Inszenierung, die hinter großen Feierlichkeiten im *Hotel Salegg* steckten, gewährt Franziska Aschberger in ihrem Bericht über die Kaiserfeier, die, wie auch in den restlichen Kur- und Sommerfrischeorten der Monarchie,[99] den Höhepunkt der Sommersaison im *Hotel Salegg* darstellte.[100] Der Geburtstag Kaiser Franz Josephs am 18. August, der im Jahr 1907 auf einen Sonntag fiel, wurde in der gesamten Monarchie gefeiert – mit Paradedarbietungen, Festgottesdiensten, Beflaggung, Kanonenschüssen und Galadiners, die vor allem in den größeren Hotels zu den wichtigen jährlichen Fixpunkten zählten.[101] Dabei kam auch den Hotels der Sommerfrischeorte eine besondere Bedeutung zu. Durch das Zelebrieren des Herrscherhauses konnten sie sich trotz ihres abgeschiedenen Standorts als Teil der Monarchie inszenieren und es den Gästen ermöglichen, auch während ihres Sommerfrischeaufenthalts in der Peripherie nicht auf kollektive Feierlichkeiten, wie sie sie in ihrem städtischen Alltag gewohnt waren, verzichten zu müssen. Auch der Kaiser selbst feierte

97 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 27. 7. 1907.
98 Vgl. Fendl, Sie haben den englischen König bedient.
99 Vgl. Auflistung der Feierlichkeiten in Kur- und Sommerfrischorten. In: Neue Freie Presse, 19. 8. 1907, S. 5 f.
100 Zur Bedeutung der Kaiserfeier und des Habsburgermythos' in den Kurorten Österreichs vgl. Heiss, Tourismus und Urbanisierung, S. 241.
101 Vgl. Sammlung aufwendig gestalteter Menükarten zur Kaiserfeier in der Speisekartensammlung des Touriseums, z. B. im *Suldenhotel* Inv. Nr. 4083321, *Grand Hotel Penegal* Inv. Nr. 4100193 oder *Hotel Gröbner* Inv. Nr. 4100535.

seinen 77. Geburtstag auf Sommerfrische in Ischl.[102] In ihrem Brief vom 19. August 1907 beschrieb Franziska Aschberger diesen Saisonhöhepunkt im Hotel Salegg:

„Ja jetzt hab'n wir 2 gneatige Tag g'habt, lass' Dir also bisl erzählen! – Schon am Samstag ist's angangen, am gneatigsten war's natürlich in der Küche. Da gab's verschiedene Gemüse auszustechen und zu allen vorzubereiten, dann wurden diese in Formen und Aspick ausgelegt zu russ. Salat, dann gab es die verschiedenen Sackel für Fische und Fasan, welcher in seinem Gefieder zur Tafel kam, herzurichten (die sind besonders schön ausgefallen) und s.w. Kurz wir arbeiteten am Samstag bis ½ 1h morgens, dann bin ich in Begleitung unter Fackelschein von den Köchinnen nach meinem Hütterl geführt worden und hab' gut geschlafen bis ½ 7 h früh.
Am Samstag abend wurde Feuerwerk angezündet und die Terrasse rings mit Lampions behängt, es sah recht nett aus; auch da durfte ich nicht fehlen und baten mich die Buben die das über sich hatten, ich soll ihnen beim Lampionsaufhängen helfen; ja ich bekleide hier verschiedene Chargen! Am Sonntag kam ich gar zu keiner Messe, denn ich wollte wieder schauen zur Arbeit zu kommen. […] Obwohl das Diner erst um 7 h abends war, mussten wir uns gerade eilen um mit allem bischen fertig zu werden. Um ½ 1 h mittag gab es blos Lunch. Dann gieng das Tafeldecken an welche besonders schön sein sollte. Es wurde alles mit Blumen geschmückt und mit schwarzgelbe Mascherln gebunden, in einer Ecke war das Kaiserbildnis mit Tanengirlanden und Sonnenblumen umgeben. Um 7 h abs. begann also die Abfütterung. Mit gleicher Post sende ich Dir eine Menükarte, die auf der Tafel aufgestellt waren. Eine ganz gute Idee und Reklame. Es sind hier sehr viele Wiener und lag eine wahre Begeisterung in diesen Menschen. Sie erschienen in Grand Toilette in der Mitte der Speisenfolge hielt ein Sectionschef die Kaiserrede (mich hab'n sie leider nit reden lass'n!) die mit einem 3fachen Hoch schloss; dazu wurde das Kaiserlied gespielt (Klavier) das von allen stehend mitgesungen wurde. Es war recht feierlich. Es flogen dazu ziemlich Champusstöpsel. Auch in der Küche flog'n sie! Nämlich der Chef liess' für das gute Gelingen der Menage feierlichst 2 Flaschen steigen."[103]

Diese Textstelle lässt einen detaillierten Einblick in die Inszenierung der Kaiserfeier im *Hotel Salegg* zu, die einer strikten Dramaturgie folgte. Die von Anstrengung und Hektik geprägten Arbeiten im Backstagebereich begannen von den Gästen unbemerkt bereits am Vortag der Feier. Jenseits des Vorhangs wurde erst am Abend mit Lampions und Feuerwerk auf die anstehende Feierlichkeit eingestimmt. In aufwändiger Weise wurde der Speisesaal als Bühne vorbereitet, wobei die königlich kaiserlichen Symbole unmissverständlich auf das Thema des von kollektiven Normen vorgegeben Stücks hinwiesen. Die Kaiserfeier fungierte somit als vorgegebene Strukturierung und als Rahmen des Schauspiels.[104] Für die Gäste wurde damit eine Bühne für ihren Auftritt der Selbstinszenierung in Grand Toilette geschaffen. Die von Franziska Aschberger erwähnte Menükarte[105] diente dabei nicht nur als Werbeträger, der die Bedeutung der Inszenierung des Events für das Renommee des Hotels

102 Neue Freie Presse, 19. 8. 1907, S. 5.
103 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 19. 8. 1907.
104 Goffman, Rahmen-Analyse, S. 19.
105 Sie ist ebenfalls im Bestand des SLA enthalten: SLA, NFA/POS Nr. 74/230.

erkennen lässt. Sie fungierte auch als Souvenir des Schauspiels, dessen individuelle Inszenierung durch das Ensemble des Hotels für die Gäste ein einmaliges Erlebnis sein sollte. Für die Akteur*innen der Hinterbühne bedeutete die Feierlichkeit wohl eher alljährliche Routine.[106] Obwohl Franziska Aschberger hier wieder eine Sonderrolle zukam, da sie das Schauspiel zum ersten Mal mitinszenierte und erlebte, verweist ihr Bericht dennoch auf diese Routine. Nämlich, wenn sie für das feierliche Diner den Begriff „Abfütterung" wählte, wodurch sie dieses als routinierte Massenabfertigung darstellte und die Gäste Tieren gleichsetzte, sie also wiederum degradierte und sich von ihnen distanzierte. Darauf, dass die Kaiserfeier für die Gäste aus der Hauptstadt auf der einen und für die lokalen Bevölkerung auf der anderen Seite ein unterschiedliches Maß an Bedeutung einnahm, deutet Franziska Aschberger in ihrer besonders kaisertreuen Darstellung der Wiener Hotelgäste hin.

Auch über die Teilnahme der Akteur*innen hinter der Bühne an Feierlichkeiten während der Saison finden sich in der zitierten Textstelle Hinweise. Etwa wenn Franziska Aschberger vom Entfallen ihrer Teilnahme am Gottesdienst berichtet und damit die Vermutung nahelegt, dass es den Bediensteten des *Hotel Salegg* üblicherweise möglich war, der christlichen Sonntagspflicht nachzukommen. Davon, dass das Ehepaar Honeck grundsätzlich darum bemüht war, die Bediensteten an Feierlichkeiten teilhaben zu lassen, zeugt Franziska Aschbergers Bericht über die beiden Schampusflaschen, die Michael Honeck als Dank für die geleistete Arbeit hinter den Kulissen öffnen ließ und damit auch einen rituellen Abschluss des gelungenen Schauspiels schuf.

Auf einer zweiten Ebene bieten die beiden erwähnten Saisonhöhepunkte auch Franziska Aschberger eine Bühne der Selbstinszenierung, nämlich vor ihrem Verlobten als Zuschauer. Durch ihre scherzhaften Bemerkungen wie „i hab' auf's „Verdienstkreuz" g'hofft!!!" und „mich hab'n sie leider nit reden lass'n!" stellt sie sich als selbstbewusste, handlungsmächtige Schauspielerin dar, die die auf der Hotelbühne dargebotenen Stücke beherrscht, sich ihre zukünftige Rolle als Hotelierin also zweifelsfrei zutraut und sich auch nicht von den Gästen, die einen höheren gesellschaftlichen Status aufweisen als sie selbst, einschüchtern lässt.[107]

Dramaturgie des Saisonendes

Mehrmals wird in Franziska Aschbergers Briefen deutlich, dass das Saisonende im *Hotel Salegg* nicht an ein Datum geknüpft war, sondern vom Wetter und der damit einhergehenden Abreise der Gäste abhängig war, die aufgrund der kühlen Temperaturen bei längerem Regen lieber gleich abfuhren.[108] Damit

106 Vgl. Vester, Tourismus im Lichte soziologischer Theorie, S. 72.
107 Vgl. Lucius-Hoene, „Und dann haben wir's operiert", S. 42.
108 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 1. 9. 1907.

verknüpft war auch das Ende der Arbeiten hinter den Kulissen und das Ende der Ausbildungszeit von Franziska Aschberg, die am 3. September 1907 berichtete:

„[…] bis 15.-20. Sept. dürfte es – vielleicht – flau noch zappeln, dann ist Schluss. Das kl. Haus ist nun gänzlich geleert, auch ich bin herüber gezogen ins grosse. An dem kl. Haus werden an der Südseite einige Zimmerl angebaut, u. sind sie schon mit aufstellen vom Gerüst beschäftigt. Ja nun geht' es bald wieder Meran zu, ob ich 14. od. 16. reise ist noch nicht ganz bestimmt, wie's Frau Honeck ausgeht." [109]

Interessant ist hier auch, dass das Saisonende im *Hotel Salegg* mit einer Neugestaltung des Hotels einhergeht. Der Vorhang ist noch nicht gefallen, da beginnen schon die Bauarbeiten, um das Theaterstück in der kommenden Saison noch mehr Gästen vorführen und eine Bühne in neuem Kleid bieten zu können.[110] Dabei erscheint es ungewöhnlich, dass die wenigen noch anwesenden Gäste den Beginn der Umgestaltungsarbeiten miterleben und damit einen Blick hinter die Kulissen werfen können. Der frühe Baubeginn an der Dependance des Hotels ist wohl darauf zurückzuführen, dass die Arbeiten noch vor Wintereinbruch abgeschlossen werden mussten und Michael Honeck möglicherweise noch Anweisungen geben wollte, bevor er mit seiner Familie für die Wintersaison nach Meran übersiedelte. Während die Bauarbeiten an der Dependance zu Gange waren, standen für die Bediensteten auf der Hinterbühne noch einige Arbeiten an, um das Hotel winterfest zu machen, wie Franziska Aschberger ebenfalls am 11. September berichtete: „Sonst gibt es noch Arbeit genug so verschiedenes zu putzen zu verräumen. Die Tage haben wir Ost eingekocht und s.w."[111]

Die Wetterabhängigkeit und Unabsehbarkeit des Saisonendes wird in Franziska Aschbergers Briefen auch dadurch ersichtlich, dass sie schließlich am 13. September 1907 ohne weitere Vorankündigung von Seis am Schlern abreiste:

„Bin also gestern um 10h vormittag mit Frau Honeck und 2 Buben von Salegg abgefahren. Am Donnerstag abends hatten wir kleine Abschiedsfeier, wo die Buben Honecks und der Secretär, kleine Aufführungen machten und für Unterhaltung sorgten, und war es wirklich zum lachen, was sie alles drolliges vorbrachten. Am Freitag um 10h waren wir reisefertig, und unter Böllerschlag und mit „geschmückten Wagen" gieng es bergabwärts."[112]

Diese Textstelle zeugt sehr lebhaft von der Inszenierung des Saisonendes im *Hotel Salegg*, das mit einem ritualisierten Abschluss in der Form einer gemeinsamen Feier zelebriert wurde, in die sowohl die Hoteliersfamilie als auch die Bediensteten involviert waren, die aber grundsätzlich auf der Hinterbühne des

109 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 11. 9. 1907.
110 Zum Zwang der ständigen Erneuerung und deren Auswirkung auf die Hoteliersfamilien vgl. Reso, Das große Ganze, S. 241 f.
111 SLA, NFA/POS Nr. 75, Aschberger/Angerer, 11. 9. 1907.
112 Ebenda, 14. 9. 1907.

Hotels ohne Publikum im Sinne von Gästen stattfand. Nachdem der Vorhang für die Gäste endgültig gefallen war, verwandelte sich das *Hotel Salegg* dabei in ein wirkliches Theater. Während die Söhne der Honecks und der Sekretär des Hotels dabei wiederum in die Rolle von Schauspielern schlüpften, vollzogen die restlichen Akteur*innen der Hinterbühne einen Rollentausch und nahmen in den Zuschauerreihen Platz. Leider ging Franziska Aschberger in ihrem Brief nicht näher auf den Inhalt der Stücke ein, die dem Publikum dabei vorgetragen wurden, und ob sie sich auf die eine oder andere Weise auf den Alltag im Hotel bezogen. Gleichzeitig wird im zitierten Briefauszug wiederum Franziska Aschbergers Sonderrolle im Hotel deutlich, die als einzige Bedienstete mit der Hoteliersfamilie abreiste. Die Abfahrt von Magdalena Honeck und ihren Söhnen gemeinsam mit Franziska Aschberger zurück nach Meran wurde dabei anhand von festlichen Handlungen und Zeichen (Böllerschlag und geschmückter Wagen) ritualisiert und erleichterte damit den Übergang von einem Lebens- bzw. Jahresabschnitt zum anderen, der für alle Beteiligte sowohl von einer räumlichen als auch von einer beruflichen Veränderung des Alltags gekennzeichnet war.[113] Darüber hinaus wurde mithilfe dieser Feierlichkeiten das gemeinsame Wirklichkeitskonstrukt der Tourismussaison als Rhythmus, der die Lebenswelt aller auf der Hinterbühne des Hotels Beschäftigten in hohem Maße bestimmte, konkretisiert – denn erst durch dessen Zelebrierung wurde das Saisonende, das aufgrund seiner Wetterbedingtheit nicht an ein bestimmtes Datum gebunden war, als solches greifbar – und anerkannt. Die Tore des Hoteltheaters waren nun geschlossen, die Schauspieler*innen zogen weiter und bereiteten sich bereits auf eine neue Rolle auf einer Hotelbühne der Wintersaison vor.

Epilog

Franziska Aschbergers Briefe stellen eine wertvolle lebensgeschichtliche Quelle dar, um das Leben und Arbeiten in einem historischen Tiroler Saisonhotel zu erforschen. Auf der Grundlage von Irving Goffmans Bühnenmetapher konnten Rollenbilder, Strategien und Beziehungen vor und hinter den Kulissen der Hotelbühne analysiert werden. Anhand einzelner Hinweise aus dem Briefbestand konnte das *Hotel Salegg* als mittelgroßer, familiengeführter Tourismusbetrieb identifiziert werden, der in hybrider Form sowohl Elemente des Führungsstils des ganzen Hauses des „alten Tiroler Gastgewerbes" aufwies als auch Grundlagen des Hotelmanagements der Grand Hotels übernahm, die der Hotelführung durchaus bekannt waren. Es stellte sich heraus, dass diese Mischform eine differenzierte Ausgestaltung der Trennung zwischen Vorder- und Hinterbühne des Hoteltheaters sowie auf beiden Ebenen eigene Bewältigungsstrategien mit sich brachte, die sowohl den Arbeitsalltag im Backstagebereich als auch das Verhältnis gegenüber den Gästen als

113 Vgl. van Gennep, Übergangsriten.

Zuschauer*innen beeinflussten. Dabei wurde die Bedeutung der Regie sichtbar, die, auch selbst Teil der ihren Lebensalltag bestimmenden Hinterbühne, anhand ihrer Entscheidungen über den Grad und die Ausgestaltung der Trennung zwischen Vorder- und Hinterbühne nicht nur über das Gelingen des Schauspiels, sondern auch über die Lebens- und Arbeitsbedingungen im Hoteltheater bestimmte und die Saison nicht nur prägte, sondern anhand ihrer Strategien der Ritualisierung auch erst definierte.

Bibliografie

Ingrid Bauer/Christa Hämmerle, Liebe und Paarbeziehungen im „Zeitalter der Briefe" – ein Forschungsprojekt im Kontext. In: Ingrid Bauer/Christa Hämmerle (Hg.), Liebe schreiben. Paarkorrespondenzen im Kontext des 19. und 20. Jahrhunderts, Göttingen/Bristol 2017, S. 9–47.

Fabian Brändle, „Denn mein Beruf ist wie eine Bühne, auf der ich immer in Topform auftreten muss". Zur theatralischen Berufswelt schweizerischer Kellnerinnen und Kellner 1900–1950. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde / Archives suisses des traditions populaires 108 (2012), S. 63–80.

Fabian Brändle, Aufstiegschance oder Goldener Käfig? Die Lebensverhältnisse eines Schweizer Hotelangestellten, dargestellt anhand seines Selbstzeugnisses. In: 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 2019, S. 357–369.

Elisabeth Fendl, Sie haben den englischen König bedient. Kellner in böhmischen Bädern. In: Konrad Köstlin/Andrea Leonardi/Paul Rösch (Hg.), Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte / Cameriere e cameriera. Una storia culturale (Tourism & Museum 4), Milano 2011, S. 55–77.

Roland Flückiger-Seiler, Hotelträume zwischen Gletschern und Palmen. Schweizer Tourismus und Hotelbau 1830–1920, Baden 2001.

Arnold van Gennep, Übergangsriten (Les rites de passage), Frankfurt a. M. 1986 [orig. Paris 1909].

Erving Goffman, Rahmen-Analyse. Ein Versuch Über die Organisation von Alltagserfahrungen, Frankfurt a. M. 1977.

Erving Goffman, Wir alle spielen Theater. Die Selbstdarstellung im Alltag, München 1983.

Silke Göttsch, „Sommerfrische". Zur Etablierung einer Gegenwelt am Ende des 19. Jahrhunderts. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 98 (2002), S. 9–14.

Silke Göttsch, Archivalische Quellen und die Möglichkeit ihrer Auswertung. In: Silke Göttsch/Albrecht Lehmann (Hg.), Methoden der Volkskunde. Positionen, Quellen, Arbeitsweisen der Europäischen Ethnologie, Berlin ^{2}2007, S. 15–32.

Irene Götz/Klara Löffler/Birgit Speckle, Briefe als Alltagskommunikation. Eine Skizze zu ihrer kontextorientierten Auswertung. In: Schweizerisches Archiv für Volkskunde 89 (1993), 2, S. 165–183.

Tilmann Habermas, Geliebte Objekte. Symbole und Instrumente der Identitätsbildung, Berlin/New York 1996.

Timo Heimerdinger/Andrea Leonardi, Gefühlsarbeit und Prekarität. Alltag des Personals im Tourismussektor. In: 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 2019, S. 9–21.

Hans Heiss, Sommerfrischwesen in Südtirol. In: Josef Nössing (Hg.), Die Alpen als Heilungs- und Erholungsraum / Le Alpi, luogo di cura e riposo, Bozen 1994, S. 79–90.

Hans Heiss, Tourismus und Urbanisierung. Fremdenverkehr und Stadtentwicklung in den Österreichischen Alpenländern bis 1914. In: Alois Niederstätter (Hg.), Stadt. Strom – Straße – Schiene. Die Bedeutung des Verkehrs für die Genese der mitteleuropäischen Städtelandschaften, Linz 2001, S. 217–246.
Hans Heiss, Der Weg des „Elephanten". Geschichten eines großen Gasthofs seit 1551, Bozen/Wien 2002.
Hans Heiss, Von der Köchin zum Chef? Professionalisierung in Südtirols Hotelküchen 1930–1950. In: 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 2019, S. 155–176.
Arlie Russell Hochschild, Das gekaufte Herz. Zur Kommerzialisierung der Gefühle, Frankfurt a. M./New York 1990.
Habbo Knoch, Das Grandhotel. In: Alexa Geisthövel/Habbo Knoch (Hg.), Orte der Moderne. Erfahrungswelten des 19. und 20. Jahrhunderts, Frankfurt a. M. 2005, S. 131–140.
Dieter Kramer, Trinkgeld, Würde und Interessen: Eine Diskussion um das Bild des Kellners vor 120 Jahren. In: Konrad Köstlin/Andrea Leonardi/Paul Rösch (Hg.), Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte / Cameriere e cameriera. Una storia culturale (Tourism & Museum 4), Milano 2011, S. 403–423.
Konrad J. Kuhn, Unsichtbare Dienste und schmutzige Wäsche. Zu Arbeitswelt und Lebenssituation von Zimmermädchen. In: 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 2019, S. 259–314.
Gabriele Lucius-Hoene, „Und dann haben wir's operiert". Ebenen der Textanalyse narrativer Agency-Konstruktionen. In: Stephanie Bethmann et al. (Hg.), Agency. Qualitative Rekonstruktionen und gesellschaftstheoretische Bezüge von Handlungsmächtigkeit, Weinheim/Basel 2012, S. 40–70.
Evelyne Lüthi-Graf, „Liebe Mutter, ich hätte dir gerne früher geschrieben …". Die Briefe des Oberkellners Karl Behr (1879–1914) an seine Familie. In: 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 2019, S. 371–387.
Josef Nössing, Gemeinde Kastelruth. Vergangenheit und Gegenwart, Bozen 1993.
Paolo Raspadori, Lavorar servendo. In: Konrad Köstlin/Andrea Leonardi/Paul Rösch (Hg.), Kellner und Kellnerin. Eine Kulturgeschichte / Cameriere e cameriera. Una storia culturale (Tourism & Museum 4), Milano 2011, S. 217–239.
Evelyn Reso, Das große Ganze. Intergenerationalität in familiengeführten Tourismusbetrieben in Südtirol (Tourism & Museum 6), Münster/New York 2016.
Evelyn Reso, „Hinter den Kulissen". Einblicke in laufende Forschungen am Touriseum. In: 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 2019, S. 49–62.
Paul Rösch, Der „edle Wilde" wird werbetauglich. Tiroler Fremdenverkehrswerbung vor dem Ersten Weltkrieg. In: Karl C. Berger/Otmar Kronsteiner/Herta Arnold (Hg.), Gegengabe. Festschrift für Herlinde Menardi, Bozen 2014, S. 201–210.
Paul Rösch, Vom Landstädtchen zum Kurort mit Weltruf. Streiflichter zum Aufstieg Merans. In: Tiziano Rosani et al. (Hg.), 100 x Kurhaus. 1914–2014, Bozen 2014, S. 47–55.
Bettina Schlorhaufer, Berghotels 1890–1930. Südtirol, Nordtirol und Trentino, Bd. 1: Bauten und Projekte von Musch & Lun und Otto Schmid, Basel 2021.
Winfried Schulze, Ego-Dokumente. Annäherung an den Menschen in der Geschichte? Vorüberlegungen für die Tagung „Ego-Dokumente". In: Winfried Schulze (Hg.), Ego-Dokumente, Berlin 1996, S. 11–30.

Cordula Seger, Die literarische Bühne Grand Hotel. In: Cordula Seger/Reinhard G. Wittmann (Hg.), Grand Hotel. Bühne der Literatur, Dölling/Galitz 2007, S. 8–25.
Hasso Spode, Eine kurze Geschichte des Hotels. Zur Industrialisierung der Gastlichkeit. In: Voyage – Jahrbuch für Reise & Tourismusforschung 9 (2011), S. 10–31.
Monika Steinhauser, Das europäische Modebad des 19. Jahrhunderts. Baden-Baden – Eine Residenz des Glücks. In: Ludwig Grote (Hg.), Die deutsche Stadt im 19. Jahrhundert. Stadtplanung und Baugestaltung im industriellen Zeitalter, München 1974, S. 95–128.
Heinz-Günter Vester, Tourismus im Licht soziologischer Theorie. Ansätze bei Erving Goffman, Pierre Bourdieu und der World-System-Theory. In: Voyage – Jahrbuch für Reise & Tourismusforschung 1 (1997), S. 67–85.

Evelyn Reso, La stagione turistica come spettacolo teatrale. Frammenti di vita quotidiana dietro le quinte di un albergo estivo a gestione familiare del primo Novecento

Sulla base di una rara raccolta di ego-documenti proveniente dall'Archivio Provinciale di Bolzano, il contributo vuole indagare la quotidianità di vita e di lavoro di una dipendente stagionale di un albergo estivo tirolese agli inizi del Novecento, attraverso il suo punto di vista e la sua modalità di rappresentazione. Lo studio vuol essere così un contributo alla ricerca storica sul mondo del lavoro nelle strutture alberghiere, ambito ancora non completamente esplorato.

Il materiale di partenza è costituito dalle lettere scritte nella stagione estiva del 1907 dalla meranese Franziska Aschberger (1882–1946) al fidanzato Franz Josef Angerer (1880–1946), all'epoca proprietario del *Posthotel zum Ortler* di Solda (Alta Val Venosta). In queste lettere la giovane racconta del suo apprendistato presso l'*Hotel Salegg* di Siusi allo Sciliar, località estiva molto frequentata all'epoca sia dalla popolazione locale che dai turisti.

I racconti di Franziska Aschberger sono analizzati sulla base della metafora teatrale usata da Erving Goffman, secondo il quale il *Sé* viene messo in scena su un palco di fronte agli altri, che ne sono spettatori, e tutti noi quindi recitiamo quotidianamente. Come attori e attrici vengono qui presi in esame sia i turisti e le turiste, a cui l'albergo offriva un palcoscenico sociale su cui dimostrare il proprio status, sia il personale di servizio, sia i membri della famiglia che gestiva la struttura. Nelle precedenti ricerche sul turismo la teatralità, come tensione tra messa in scena e nascondimento, è stata individuata soprattutto come caratteristica della quotidianità dei *Grand Hotel* nella seconda metà dell'Ottocento. Qui l'architettura e l'organizzazione del personale richiedevano una netta separazione tra un palcoscenico esteriore, a beneficio degli ospiti, e un retroscena a loro nascosto, caratterizzato da faticoso lavoro. A questa rigida separazione tra il "palcoscenico" e il "dietro le quinte", che dominava in queste grandi strutture di lusso, è stato contrapposto lo stile di gestione della "casa unica", prevalente nelle locande a conduzione familiare e nelle strutture più piccole. Ancora in ombra è rimasta la quotidianità nelle strutture ricettive di medie dimensio-

ni, numerose nelle località termali ed estive del Tirolo, dove lo "spettacolo" era limitato a una sola stagione e che, a differenza dei grandi alberghi, erano spesso a conduzione familiare. In questo studio l'*Hotel Salegg* di Siusi funge da esempio di tale categoria di strutture di medie dimensioni. Sulla base delle impressioni raccontate da Franziska Aschberger in queste lettere, si indagherà su come fosse organizzata la separazione tra il "palcoscenico" e il "backstage" in un'attività turistica di questo tipo e quali strategie venissero utilizzate dagli attori e dalle attrici che vi lavoravano per mettere in scena per gli ospiti una stagione turistica di successo.

In questo contesto verrà presa in esame anche la funzione delle Dolomiti, come sfondo per lo spettacolo delle vacanze estive. Verranno indagate le strategie che l'albergatrice Magdalena Honeck utilizzava nella gestione del personale, da un lato per garantire il successo dello spettacolo sui singoli palcoscenici dell'albergo, dall'altro per garantire il funzionamento, a livello umano e professionale, della quotidianità lavorativa. Verranno inoltre individuati gli elementi e i caratteri di separazione tra *backstage* e palco e verrà esaminata l'organizzazione della vita quotidiana degli attori e delle attrici che vi recitavano, anche confrontando altre fonti. Nella sua funzione di massimo palcoscenico dell'albergo quale "teatro", anche la sala da pranzo verrà esaminata più da vicino, insieme al rapporto che vi viene recitato tra dipendenti e ospiti, attraverso il concreto esempio di uno dei momenti culminanti della stagione: la festa per il genetliaco dell'imperatore. In conclusione, la drammaturgia dell'albergo come "teatro" emergerà anche attraverso l'analisi della messa in scena e dei riti che segnavano la "fine della stagione".