

Beruflicher Lebenslauf

Josef Schödlbauer

geboren am 30.07.1903 in Liesing bei Wien

gestorben am 17.11.1992 in München



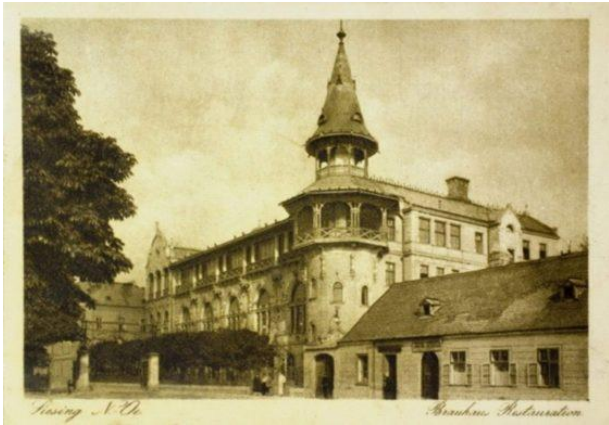
aufgezeichnet von seinem Sohn

Albert Schödlbauer

Papas beruflicher Lebensweg

Mein Vater **Josef Schödlbauer** (jun.) wurde am 30.07.1903 als ältester von insgesamt sechs Geschwistern (drei Brüdern und zwei Schwestern) in Wien-Liesing geboren.

Sein Vater **Josef Schödlbauer** (sen.), geboren am 03.03.1876 in Kötzing (Oberpfalz), der in einer Münchner Brauerei das Handwerk des Bierbrauens erlernt hatte, ging nach Abschluss seiner Lehre um die Jahrhundertwende auf die „Walz“, wie es damals für Gesellen in verschiedenen Gewerken der Brauch war.



1900 (?): Liesinger Brauerei

Die „Wanderschaft“ endete in Liesing, einem Vorort südlich von Wien. Dort arbeitete er bis zu seinem Lebensende am 02.03.1939 als „Biersieder“ und „Oberbiersieder“ in der Liesinger „Aktien-Brauerei“.

Am 01.03.1903 heiratete Josef die „Handarbeiterin“ **Rosa Anna Pscheidl** und bewohnte mit ihr und seiner schnell wachsenden Familie eine kleine Dreizimmerwohnung in der

werkseigenen Wohnanlage – an der Liesing gelegen gegenüber der Brauerei und in der Nähe der „Schwibbögen“ des alten Wiener Aquädukts.



1916 (?): Fronturlaub

Während des 1. Weltkriegs wurde er (weil nach wie vor Bayer) zur bayrischen Armee eingezogen. (Es ist schon erstaunlich, dass die bayrische Militärbürokratie ihn über all die Jahre, in denen er weitab von Bayern in Österreich lebte, nicht aus dem Auge verloren hat).

Soweit mündlich überliefert, verbrachte er den ganzen Krieg in Nahkämpfen, in Schützengräben und in Unterständen in der Nähe von „Trois Épis“ (damals „Drei Ähren“) im heiß umkämpften Elsass.

Seine Frau musste sich in seiner mehrjährigen Abwesenheit allein um sich und die Kinder kümmern, was wegen der Alimentation der Familie durch das Deutsche Reich (Ausland!) und der gegen Ende des Krieges schlechten Versorgungslage in

Wien gewiss sehr schwierig war. Zeitweise lebten sie bei Verwandten in Bayern.

Das folgende, kurz nach Kriegsbeginn und Einberufung 1915 (?) aufgenommene Foto lässt die im Lauf des Kriegs eingetretene Notlage (Versorgungskrise



und Hungersnot in Wien) allerdings noch nicht erkennen. Es zeigt neben der Mutter (von links nach rechts) die Brüder Albert (*1907), Fritz (*1910) und meinen Vater Josef (gerufen „Peppi“, *1903), die kleine Schwester Maria (gerufen „Mizzi“, *1913), Bruder Hans (*1908) und Schwester Rosa (*1905).



Hier schließlich noch ein etwa 1929 aufgenommenes Familienfoto, auf dem nun auch noch der Familienvater Josef sen.

(*1876), mein Vater Josef jun. (in der oberen Reihe der zweite von links), der Ehemann der Schwester Rosa, Martin Kriehuber (*1898, oben

rechts), und deren Sohn Josef (gerufen „Peppi“, *1927, unten in der Mitte) abgebildet sind.

Zurück zu meinem Vater **Josef Schödlbauer** (jun.): Über seinen privaten Lebensweg berichte ich an anderer Stelle. Zu seinem beruflichen Werdegang hat er Aufzeichnungen hinterlassen, die ich im Folgenden wiedergebe. Als „Original“, aus dem ich den Text hierher übertragen habe, lag mir eine mit einer Schreibmaschine geschriebene, stellenweise stark verblichene hektographierte Kopie vor. Ich habe diesen Text in das vorliegende (Word-) Dokument übertragen und in Fußnoten Erläuterungen hinzugefügt, die mir zum Verständnis oder zur Klärung von Widersprüchen notwendig erschienen. Außerdem fügte ich an geeigneten Stellen Fotos aus dem Fundus der Familie ein, die den Text ein wenig illustrieren mögen.

Josef Schödlbauer – mein beruflicher Lebensweg

Ich wurde am 30. Juli 1903 in Wien als Sohn bayrischer Eltern ¹ geboren, besuchte dort von 1909 bis zum 12. Mai 1917 die Volks- und die Bürgerschule. Wegen des kriegsbedingten Lehrermangels wurde ich bereits 2 ½ Monate vor dem offiziellen Ende des Schuljahres freigestellt. (Weibliche Lehrkräfte gab es in Wien für die höheren Knabenklassen damals noch nicht).



1921 Piccolo in Graz

Am 15. Mai 1917, also drei Tage nach meiner Schulentlassung, kam ich auf Vermittlung meines Patenonkels Albert Pscheidl, der am Thalersee unweit von Graz ein Ausflugslokal betrieb, zu seinem Geschäftsfreund Anton Piller in das Hotel „Elefant“ in



Graz als „Piccolo“ in die Lehre. Das Hotel war damals eines der vornehmsten Häuser der k.u.k. Monarchie, in dem vor allem die Hocharistokratie, hohe Militärs, renommierte Wissenschaftler und Wirtschaftskapitäne abstiegen, z.B. der Großindustrielle Hugo Stinnes.

Nach Kriegsende verkehrten im Hotel vor allem Offiziere der Siegermächte. Im November 1918 beschlagnahmte der italienische Stadtkommandant von Graz einen Teil des Hotels für seinen Stab.

1920 ging meine Lehre zu Ende. Ich blieb aus Dankbarkeit noch bis zum 1. Dezember 1920 bei meinem tüchtigen und gütigen Chef im Dienst und kam dann auf seine Veranlassung und durch Vermittlung eines Triester Reeders nach Zara, vormals Hauptstadt des habsburgischen Kronlandes Dalmatien. Zara (heute Zadar) war nach dem Krieg italienisches Hoheitsgebiet (Exklave) mit einem wichtigen Kriegs- und Handelshafen.

Das Hotel, in das ich nun wechselte, nannte sich „Grand Hotel“, rangierte aber weit unter dem Niveau meines Lehrhotels in Graz. Aber ich war trotzdem glücklich, eine Stellung im Ausland bekommen zu haben. Denn es war kurz nach dem Ende des 1. Weltkriegs für einen jungen deutschen Kellner nahezu unmöglich, im (vormals feindlichen) Ausland Fuß zu fassen. Im „Grand Hotel Zara“ stiegen überwiegend italienische Marine-Offiziere ab, was mir die Möglichkeit bot, nebenbei etwas Italienisch zu erlernen.

¹ Eltern: Josef Schödlbauer, * 02.03.1876 in Kötzting, † 02.03.1939 in Wien-Liesing & Rosa Anna Schödlbauer, geb. Pscheidl, * 19.04.1884 in Liesing, † 04.06.1946 in Wien-Liesing. Das Paar heiratete am 01.03.1903 in Liesing. Der Staatsangehörigkeit nach „Bayer“ bzw. „Reichsdeutscher“ war bei der Geburt meines Vaters am 30.07.1903 nur sein Vater, während die Mutter Österreicherin war und auch blieb. Die Kinder erhielten aufgrund der Staatsangehörigkeit des Vaters die deutsche Staatsangehörigkeit. Aufgrund seiner deutschen Staatsangehörigkeit wurde Josef Schödlbauer sen. im I. Weltkriegs nicht in die k.u.k., sondern in die königlich bayrische Armee eingezogen. Als einer seiner Einsatzorte im vierjährigen Stellungskrieg ist der Ort Trois Épis (Drei Ähren) im Elsass überliefert.

Ich blieb sechs Monate in diesem Haus [bis Juli 1921] und ging dann durch Vermittlung eines italienischen Marine-Kapitäns nach Rom in das Hotel „Liguria Patria“ und später in das Hotel „Massimo d’Azeglio“ in der Via Cavour.



1925: Cameriere di sala in Rom

Zwei Jahre später ² [1925] folgte ich einer



1926, nach Ende der Wintersaison in Luxor: Gizeh



1925/26: Sonnenbad am Nil

Offerte nach Luxor, Oberägypten, in das famose, von dem Schweizer Hotelier Anton Badrutt geführte „Winter Palace“-Hotel, direkt am rechten Nilufer gelegen. Das Publikum bestand überwiegend aus wohlhabenden Briten, die dort „überwinterten“ und sich für die Tempel und Gräber der alten Ägypter in Karnak und im Tal der Könige interessierten. Ich lernte während meines Aufenthalts in Luxor den damaligen ägyptischen König Fu’ad I., den Vater des letztens König aus der Dynastie des Muhammad Ali, König Faruq, sowie den britischen Archäologen Howard Carter kennen, der im November 1922 im Tal der Könige das Grab des Tutanchamun entdeckt hatte.

Nach Ende der Saison in Ägypten [Frühjahr 1926] zog es mich, trotz der Warnung von Herrn Badrutt, nach Paris.

Aufs Geradewohl ging ich in Kairo zur französischen Botschaft und bat dort um eine Arbeitserlaubnis für Frankreich. Ich hatte Glück: Ein freundlicher Konsularbeamter fragte mich zwar, ob ich denn nicht wisse, dass Deutsche in Frankreich

² Es muss an dieser Stelle „Vier Jahre später“ heißen. Denn auf der beigegeführten, in einem „Studio fotografico“ in Rom aufgenommenen und einem seiner Geschwister gewidmeten Aufnahme hat mein Vater handschriftlich notiert: „Zum stetem Gedenken an Deinen Dich liebenden Bruder Pepperl / Rom 29-6-925“. (Es fehlt die „1“ vor der Jahreszahl „925“). Nur mit der Korrektur „Vier Jahre später ...“ statt „Zwei Jahre später ...“ lassen sich die im Übrigen unzweifelhaften Zeitangaben zu den aufeinander folgenden Aufenthalten in Zara (1924), Luxor (eine Wintersaison von 1925 bis 1926) und Paris / Cannes (Einreise nach Frankreich und Abschiebung 1926) nahtlos aneinanderfügen.

derzeit vollkommen unerwünscht seien. Trotzdem stellte er mir das erbetene Dokument aus, und zwar mit einer Gültigkeitsdauer von ½ Jahr. Voraussetzung war, dass ich mindestens 400 Ägyptische Pfund vorweisen konnte, damit ich für den Fall, dass ich in Frankreich keine Arbeit finden würde, meinen Lebensunterhalt selbst finanzieren könnte. Diesen Nachweis konnte ich durch Vorzeigen meiner in Luxor angesparten Barschaft erbringen.

In Paris angekommen [April 1926], meldete ich sofort beim Arbeitsamt und bat um eine Arbeitsgenehmigung. Dort gab mir der zuständige Beamte in barschem Ton erneut zu verstehen, dass Deutsche hier unerwünscht seien. „Aber versuchen Sie Ihr Glück! Falls Sie Arbeit finden, geben wir Ihnen ausnahmsweise für sechs bis acht Monate die Genehmigung dazu“. Ich fand nach wenigen Tagen eine Stellung im Restaurant „Monte Verali“, einem vornehmlich von Pariser



Paris, le 1 Juillet 1926



Bootsfahrt auf der Seine (?)

Geschäftsleuten besuchten exklusiven Restaurant in der Rue Michelin. Dort blieb ich bis zum Ablauf meiner Arbeitserlaubnis. Der Antrag meines Patrons, mich weiter beschäftigen zu dürfen, blieb leider erfolglos³. Daraufhin setzte ich mich am 16. Dezember 1926 ziemlich unbekümmert in den Lyoner Schnellzug und fuhr nach Cannes. Dort bekam ich sofort eine Anstellung als „Chef de Rang“ im Hotel „Carlton“. Aber schon drei Tage später tauchte die Polizei auf und verfügte, dass ich innerhalb von 24 Stunden Frankreich zu verlassen habe. Enttäuscht setzte ich mich in den Schnellzug Lyon-Genf-Wien. Als ich am 21. Dezember 1926 „zu Hause“ in Liesing ankam – das erste Mal seit 1917 –, empfing mich mein Vater wenig erfreut. Dies wohl nicht aus mangelnder Vaterliebe, sondern deprimiert wegen der großen Arbeitslosigkeit in Wien. Meine beiden Schwestern und meine drei Brüder waren zu dieser Zeit bereits arbeitslos. Nur mein Vater hatte seine

³ Mit welchen Reisedokumenten mein Vater seit seinem Weggang aus Österreich unterwegs war, hätte mich sehr interessiert, konnte es aber nicht mehr in Erfahrung bringen. Als Sohn eines in Wien lebenden Bayern (der im I. Weltkrieg zur bayrischen Armee eingezogen worden war) und einer Österreicherin hatte mein Vater die deutsche Staatsangehörigkeit. Aber hatte er einen Reisepass? Möglicherweise galt er zeitweise als staatenlos. Denn er erwähnte einmal den „Nansen-Pass“. Dieses Dokument wurde nach einem Beschluss des Völkerbunds ab 1922 an quasi staatenlose Flüchtlinge und Emigranten ausgegeben. Da mein Vater aber weder Flüchtling noch Emigrant war, scheint es mir unwahrscheinlich, dass er einen solchen besessen hatte.

Stellung als Oberbiersieder in der Liesinger Brauerei behalten können. Ich beruhigte ihn, dass er für mich nicht zu sorgen brauche: Ich würde nach Deutschland gehen – in meine „legale“ Heimat, die ich bis dahin allerdings noch nie gesehen hatte – und dort mein Glück versuchen.

Die lieben Eltern und meine Geschwister baten mich daraufhin, doch wenigstens über Weihnachten zu bleiben. Immerhin hatte ich meinen Vater seit dem 14. August 1914 und meine Mutter seit dem 12. Mai 1917 nicht mehr gesehen. Aber alles Bitten, auch von Seiten meiner Geschwister, war vergeblich. Ich verließ am Abend des 23. Dezember 1926 Wien und fuhr nach München, wo ich am 24. Dezember bei grau verhangenem Himmel ankam.

Mein erster Weg führte mich in das Hotel Vier Jahreszeiten, das international bekannt war. Ich kam trotz der auch in Deutschland herrschenden großen Arbeitslosigkeit bei dessen Patron Alfred Walterspiel offenbar gut an. Als ich in sein Büro kam, um mich vorzustellen, telefonierte er gerade mit seinem Küchenchef Alfons Beer und gab Order, Herrn Prof. Knappertsbusch, Generalmusikdirektor der Bayrischen Staatsoper, „½ Pfund Kaviar zum Weihnachtsfest“ zu schicken. Herr Walterspiel hörte sich meine Geschichte interessiert an und bestellte mich für den Abend – es war immerhin der „Heilige Abend“ – in seine Privatvilla nach Harlaching, um dort die Familie beim „Weihnachtsessen“ zu bedienen. Mit meinem Auftritt offenbar zufrieden, stellte er mich dann für vier Wochen zur Probe ein, zunächst zwar nur als Gehilfe des Küfers⁴, zum Reinigen der Flaschen und



beim Abfüllen der Weine aus großen, im Weinkeller lagernden „Fudern“. Nach drei Wochen eröffnete mir Herr Walterspiel, dass ich trotz der nur spärlich vorhandenen Gäste bleiben könne und als „Stationskellner“ eingesetzt würde. Ich war überglücklich. In dieser Position arbeitete ich bis Ende 1931. Ab 1932 durfte ich über meine bisherige Aufgabe hinaus

die einzelnen Stationskellner an ihren Ruhetagen vertreten. (Diese Aufgabe wird gewöhnlich einem versierten Kellner anvertraut, der die Klientel und ihre Gewohnheiten bereits gut kennt). 1938 wurde ich zum 3. und 1940 zum 2. Oberkellner befördert. In dieser Stellung blieb ich bis zu meiner Einberufung zur Wehrmacht am 2. Februar 1943.

⁴ Das Foto zeigt den Kellermeister Josef Seeger mit Otto und Alfred Walterspiel bei seiner Ehrung als „ältester Mitarbeiter“ Anfang der 50er Jahre. Er war schon vor der Übernahme des Hotels durch die Brüder Walterspiel 1926 im Hotel als Küfer tätig.



Soldat 1943-1945

Ich wurde zur Grundausbildung in die Schoch-Kaserne nach Landshut und am 1. Mai 1943 „an die Front“ nach Brest (Bretagne) beordert, wo ich im Stabscasino des Festungskommandanten General Hans von der Mosel eingesetzt wurde.

Am 18. September 1944 geriet ich bei der Kapitulation der Festung in amerikanische Kriegsgefangenschaft. Nach mehreren Monaten als „Tankwart“

in einem militärischen Treibstofflager nahe bei Cherbourg kam ich schließlich 1946 zur Entlassung in ein Gefangenenerlager nach Fritzlar in Hessen.

Am 7. März 1946 kehrte ich nach München zurück. Ich wurde im Hotel „Vier Jahreszeiten“ sofort wiedereingestellt, allerdings nicht von den Herren Walterspiel, sondern von einem amerikanischen Offizier. Denn das Hotel war von der amerikanischen Armee für eigenen Bedarf beschlagnahmt worden. Das Haus war fast völlig zerstört und das Restaurant, meine ehemalige Arbeitsstätte, sowie die Küche existierten nicht mehr. Ich konnte daher zunächst nicht in meinem Beruf als Kellner arbeiten. Vielmehr wurde ich als „Empfangschef“ in der Portierloge eingesetzt. Die wenigen noch bewohnbaren Hotelzimmer standen höheren amerikanischen Offizieren zur Verfügung. Diese gingen zum Essen in das „Haus der Deutschen Kunst“.

1948 ging das Hotel wieder in den Besitz der Familie Walterspiel über, und Ostern 1950 konnten die Brüder Alfred und Otto Walterspiel nach umfangreichen Wiederaufbau- und Renovierungsarbeiten ihr weiland weltberühmtes „Restaurant Walterspiel“ wiedereröffnen. Ich wurde von meinen Chefs aus der Portiersloge zurück in das Restaurant geholt, wo mir von da an die Position des 1. Oberkellners anvertraut wurde. Es gelang, wie es sich in den folgenden Jahren zeigte, das Hotel vier Jahreszeiten und das Restaurant Walterspiel zu neuem Glanz zu verhelfen.

1958 setzte sich Otto Walterspiel zur Ruhe. Alfred Walterspiel starb am 8. Mai 1960 (drei Tage vor seinem 79. Geburtstag), worauf seine Söhne Dr. Georg und Dr. Klaus Walterspiel die Geschäftsleitung übernahmen.⁵ Ich wurde bei dieser Gelegenheit zum „Restaurantdirektor“ befördert, ein Titel, den es vordem im Hotel Vier Jahreszeiten nicht gab. Mein bereits bis dahin als 1. Oberkellner wahrgenommener Aufgabenbereich eines „Maitre d'hôtel“ hat das nicht geändert, lediglich die Berufskleidung: statt „Frack“ mit schwarzer Fliege nun „Stresemann“ mit Krawatte.

⁵ Eine detaillierte Geschichte des Hotels Vier Jahreszeiten und der Eigentümerfamilie Walterspiel hat mir Dr. Otto Walterspiel zur Verfügung gestellt. Ich füge sie als Anhang bei.

In dieser Position blieb ich noch 8 ½ Jahre, bis mich 1969 ein Augenleiden (Grauer Star) zwang, meine Stellung aufzugeben ⁶. Ich war zu diesem Zeitpunkt 65 ½ Jahre alt.

Meine Stellung im Hotel Vier Jahreszeiten brachte es mit sich, dass ich während der 42 Jahre meiner Berufstätigkeit zahlreiche Persönlichkeiten aus allen Gesellschaftskreisen und aus aller Welt kennenlernte.

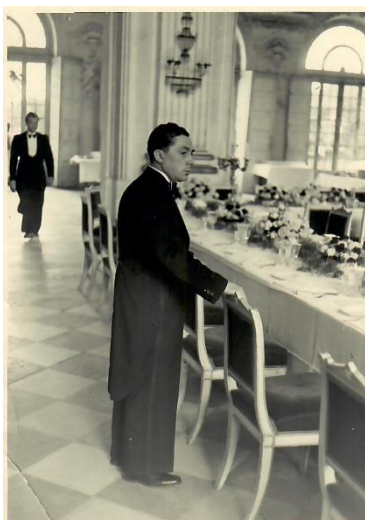
Schon 1928 war ich beim großen Festbankett für den Reichspräsidenten Paul von Hindenburg im Maximilianeum dabei. Es waren mehrere Hundert Gäste geladen. Da bekam ich zum ersten Mal eine Ahnung von dem Organisationsaufwand, den ein Festessen für eine größere Anzahl von Gästen erforderte. Es folgten im Lauf



„Herrenessen“ im Cherubin-Saal des Hotels

der Jahre noch viele Bankette: „Herrenessen“ großer Konzerne, z.B. anlässlich ihrer Jahreshauptversammlungen, Hochzeitsfeiern wohlhabender Münchner Familien und Staatsbankette.

Im Jahre 1928 oder 1929 (ich bin mir nicht mehr ganz sicher) kam ich zum ersten Mal an den Hof der Wittelsbacher ins Schloss Nymphenburg. Kronprinz Rupprecht kannte ich bereits vom Hotel und er freute sich, als er mich an der Ehrentafel neben Exkönig Alfons von Spanien servieren sah.



*Vor einem Festessen im
Schloss Nymphenburg*



Festessen im Maximilianeum (?)

Von da an gab es kein größeres Familienfest der Wittelsbacher, sei es in Nymphenburg oder im königlichen Schloss in Berchtesgaden, an denen ich nicht mit dabei gewesen wäre. So blieb es auch nach dem Krieg, nachdem Herzog Albrecht diese Tradition fortführte. 1967 leitete ich das Festessen anlässlich der Hochzeit

⁶ Nach der Operation eines Grauen Stars war ein Patient damals gezwungen, eine „Starbrille“ zu tragen, die wegen der hohen Dioptrie der Gläser (bis zu +15) nur noch einen „Tunnelblick“ ermöglichte. Eine weitere Tätigkeit in seiner Position als „Maître d’Hotel“ war ihm unter diesen Umständen nicht mehr möglich.

des Prinzen Max von Bayern mit Elizabeth Christina Gräfin Douglas in Wildbad Kreuth.



*Auffahrt von Adolf Hitler am 13. März 1935
am Hotel Vier Jahreszeiten*

mit der NS Prominenz in Berührung kam – von Adolf Hitler bis zum Standartenführer⁸ –, wurde ich von niemanden auf das „fehlende“ Parteiabzeichens am Revers angesprochen, mit dem überzeugte Parteigenossen oder ängstliche „Mitläufer“ ihre Regimetreue bekundeten⁹.

Ich kann die Zeit des Dritten Reichs nicht unerwähnt lassen. Sie war zunächst von wirtschaftlichem Aufschwung geprägt, gleichzeitig aber auch von einem deutlichen und schmerzlichen Wandel unserer Klientel. Die Gründe dafür sind bekannt. 1945 war der Spuk zu Ende und das Hotel ein Trümmerhaufen.

Wie meine weltoffenen Chefs⁷ war auch ich nie Mitglied der NSDAP. Obwohl ich als Kellner tagtäglich

⁷ Siehe auch „Otto Walterspiel: Ein offenes Haus, ISBN: 9783431038606“, in dem der Sohn des Patrons, Otto Walterspiel jun., – damals noch ein Kind und Jugendlicher – das Milieu in der Nazizeit, u.a. auch Merkwürdigkeiten des häufigen Logiergasts Rudolf Hess beschreibt

⁸ Standartenführer“ war (nach meiner Recherche) in der SS-Hierarchie ein höherer Offiziersgrad unterhalb der Generalsränge. Möglicherweise hat mein Vater hier an einen der allgemein bekannten „Gruppenführer“ oder „Obergruppenführer“ gedacht, etwa an Reinhard Heydrich. Standartenführer“ gab es schließlich in großer Zahl...

⁹ Nach dem Krieg erzählte mein Vater im Familienkreis einmal die folgende Geschichte: Obwohl er im Restaurant nie auf eine Parteizugehörigkeit angesprochen wurde, hatte er immer das schlechte Gefühl, er würde demnächst von einem seiner hochrangigen Gäste (z.B. von Hermann Göring, Rudolf Hess oder Joachim von Ribbentrop, die regelmäßig im Restaurant zu Gast waren) zur Rede gestellt werden – mit möglichen Folgen für seine berufliche Tätigkeit. Er machte sich daher eines Tages auf den Weg zur Hauptgeschäftsstelle der NSDAP ins „Braune Haus“, um sich als „Parteimitglied“ registrieren zu lassen. Aber das Büro war an diesem Tag unerwarteterweise geschlossen. Zu einem zweiten Anlauf kam es nicht mehr, weil mein Vater zwei Wochen später einen Einberufungsbefehl zur Wehrmacht erhalten hat. Nach Kriegsende war er verständlicherweise heilfroh, dass der seinerzeitige Anlauf erfolglos war. So überstand er das „Entnazifizierungsverfahren“ problemlos mit der förmlichen „Entlastung“ „Vom Gesetz für Entnazifizierung und Militarisierung nicht betroffen“, was bei der Wiederaufnahme seiner Berufstätigkeit bei den Amerikanern 1946 sicher eine Rolle gespielt haben dürfte.



Das Personal des Hotels Vier Jahreszeiten (Hotel, Restaurant, Küche) 1935 oder 1936: Laut Mitteilung von Otto Walterspiel jun. wurden damals die "Gefolgschaften" aller deutschen Betriebe, einschließlich der "Betriebsführer" (= Geschäftsleitung), zu Mitgliedern der "Deutschen Arbeitsfront". Deshalb sind auch die Herren Alfred (ganz links) und Otto Walterspiel (zweiter auf der rechten Seite) mit auf dem Bild

Ich war damals bei vielen Essen für den „Reichsstatthalter“ Ritter von Epp in der Schack- und Feuerbach-Galerie im Einsatz und habe auch des Öfteren den „Stellvertreter des Führers“ Rudolf Hess und den „SA-Chef“ Ernst Röhm bedient. Auch beim Staatsempfang für den „Duce“ Benito Mussolini im Prinz-Carl-Palais [1937] war ich für dessen und seines Gefolges leibliches Wohl verantwortlich.¹⁰

¹⁰ Einem Feature im Gesellschaftsmagazin des Hotels Frankfurt Intercontinental „Silhouette, 6/1997“, entnahm. ich folgenden Text, der belegt, dass mein Vater auch während der „Münchener Konferenz“, zu der sich Adolf Hitler, Benito Mussolini, Neville Chamberlain und Edouard Daladier zur „Klärung der Sudetenfrage“ 1938 in München trafen, im Einsatz war:

„Chamberlain drank a dry sherry, Daladier preferred a Campary with ice. It was very hot on that historic day when the two statesmen arrived at Munich airport. The improvised cold buffet was rigged up under the wings of the planes to help to prevent the sandwiches from spoiling. They had been specially prepared for the guests who were soon to conclude the Munich agreement with Mussolini and Hitler. Many stories were told at the time, but the man who knew most about the drinks as well as the anxiety that the mayonnaise might fall victim to the burning sun that seemed to be shining so benevolently over Europe, is Vienna born Josef Schödlbauer.

Crowned heads have failed to enjoy the pleasure of drinking a glass of Champagne with him, although it is his vocation to serve them iced Champagne and to concern himself with their bodily well-being when they visit the Munich hotel, where he is Restaurant Chef. Queen Elisabeth was his guest as well as De Gaulle. No golden spoon went astray at the Queen's State Dinner, although the master of the Queen's Household assured him that such a thing had once happened at Buckingham Palace. Recently Mr. Schoedlbauer was himself a guest – at the Frankfurt Intercontinental, where he was the recipient of the Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring, the highest distinction the German Gastronomic Academy can bestow. Symbolically the whole waiting staff was honoured along with him. In the end we were able to clink glasses, his held in the slender hand that has gained its skill as a waiter in Rome, Paris, Luxor and Cannes. We discovered that he is the last waiter alive who served Hitler in his private residence on the Prinzregenten-Platz in Munich. Why does he not write his memories? - →

Das folgende, für mich sehr emotionale Erlebnis möchte ich nicht unerwähnt lassen: Ich glaube es ereignete sich im Herbst 1946, als General Dwight D. Eisenhower, der „Supreme Allied Commander Europe“, mit seiner Frau nach München kam: Ich hatte gerade Dienst in der Portiersloge, als ein perfekt gekleideter eleganter Captain der US-Armee auf mich zutrat und fragte: „Good morning, are you Mr. Schoedlbauer?“ Ich bejahte. „I'll pick you up tomorrow at the same time“. Direktor Härtl (Treuhand der Militärregierung) wusste Bescheid und stellte mich frei. Der Captain holte mich am nächsten Tag zur vereinbarten Zeit ab, ohne mir zu sagen, wohin die Reise denn ginge. Die Autofahrt endete 1 ½ Stunden später in der Villa des ehemaligen „Reichsleiters Presse“, Amann in St. Quirin am Tegernsee. Meine Überraschung war groß: Ein Major der US-Armee eröffnete mir: „Wir wünschen, dass Sie die gastronomische Betreuung von Herrn General Eisenhower und seiner Begleitung übernehmen!“ Nach der Veranstaltung bedankten sich der General und seine Gattin für die „gute Bedienung“ persönlich bei mir. Zur Belohnung erhielt ich ein großes Lebensmittelpaket und ich fühlte mich wie Hans im Glück.



Das Personal des Hotels Vier Jahreszeiten (Hotel, Restaurant, Küche) 1955

Den Höhepunkt meiner beruflichen Laufbahn erreichte ich, als ich nach der Wiedereröffnung des Restaurants Walterspiel 1950 für alle vom Hotel Vier Jahreszeiten ausgerichteten Festessen die Verantwortung trug. Hier eine Aufzählung der wichtigsten:

Herr Schoedlbauer who was never a party member, retorts: „I didn't really wait on the man – I only served him, very simply!“ („Ich hab den Mann doch nicht gedient. Bedient habe ich ihn, ganz einfach.“)

1947: Benediktusfest: Feier anlässlich der 1400-jährigen Wiederkehr des Todestags des heiligen Benedikt von Nursia im Kloster Schäftlarn.



Der Abt von St. Bonifaz und des Klosters Andechs, Hugo Lang, war mit Alfred Walterspiel befreundet. Das dürfte der Hintergrund gewesen sein, dass ich vom Abt des Klosters Schäftlarn, Sigisbert Mitterer, den Auftrag erhielt, im Refektorium des Klosters für 110 Personen ein



*Michael Kardinal Faulhaber und
Abt Sigisbert Mitterer*



*Ministerpräsident Dr. Hans Ehard und
Staatsminister Dr. Alois Hundhammer*

Festessen zu arrangieren. Speisen und Getränke lieferte das Kloster selbst. Abt Sigisbert und Erzbischof Michael Kardinal Faulhaber bedankten sich nach dem Fest sehr herzlich für meine Mithilfe.

1960: Festessen zum Abschluss des von Erzbischof Joseph Kardinal Wendel organisierten 37. Eucharistischen Weltkongresses.

An dem Essen nahmen 90 Personen teil, darunter in Vertretung von Papst Johannes XXIII. der Legat des Heiligen Stuhls, Gustavo Kardinal Testa, sowie zahlreiche kirchliche Würdenträger aus aller Welt – alle in vollem Ornat.



*Eröffnungsgottesdienst des Eucharistischen
Weltkongresses auf dem Odeonsplatz*



*Päpstlicher Legat
Gustavo Kardinal Testa*

1962: Bankett in der Münchner Residenz beim
Staatsbesuch des französischen Staatspräsidenten Charles de Gaulle



*Staatsbankett des bayrischen Ministerpräsidenten Hans Ehard
für den französischen Staatspräsidenten Charles de Gaulle.
An der Seite des Staatspräsidenten seine Gattin Madame Yvonne de Gaulle
Links im Bild: Julius Kardinal Döpfner*

1963: Festessen für den König von Afghanistan Mohammed Zahir Schah.
Seine Ehefrau Königin Humeira hielt sich für eine ärztliche Behandlung
längere Zeit in München auf und wohnte in dieser Zeit im Hotel Vier Jah-
reszeiten. Täglich abends kam ein Adjutant der Königin zu mir, um den
Speisezettel Ihrer Majestät für den nächsten Tag zu besprechen.



*Staatsbankett des bayrischen Ministerpräsidenten Alois Goppel
für den König von Afghanistan Mohammed Zahir Schah*

1963: Bankett anlässlich des Staatsbesuchs
des Präsidenten der Republik Italien, Antonio Segni
(kein Foto überliefert)

1965: Festessen im Herkulesaal der Residenz beim Staatsbesuch von Queen Elizabeth II. und Prince Philip



Festessen des bayrischen Ministerpräsidenten Alfons Goppel für Königin Elisabeth

1967: Bankett im Antiquarium der Münchner Residenz beim Staatsbesuch von Schah Mohammad Reza Pahlavi und seiner Ehefrau Soraya



Auf der Rückseite des
nebenstehenden Fotos
hat mein Vater notiert:
Festessen für den
Schah v. Iran, 1967
110 Personen
Tischlänge 40 m
Tischbreite 3 m
28 Kellner
6 Weinkellner
1.200 Rosen

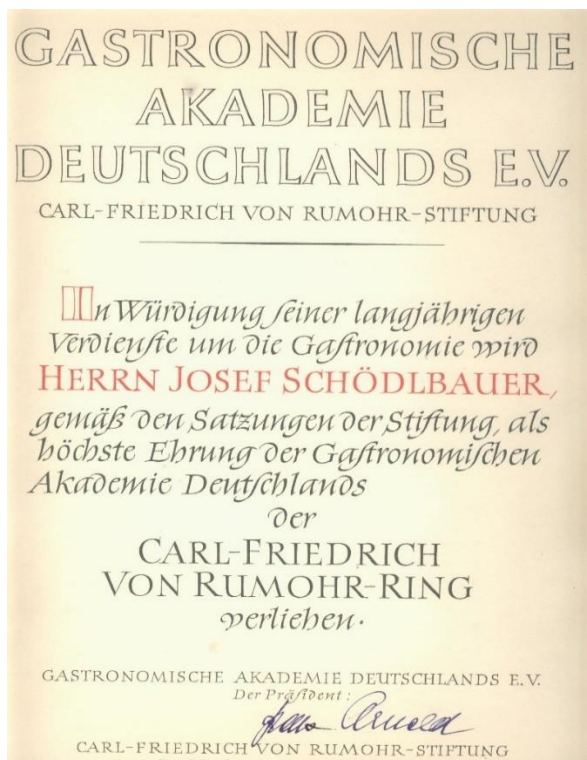
*Blick in das Antiquarium der Münchner Residenz vor
dem Festbankett für den Schah von Persien Reza Pahlavi*

1967 Frühstück für Altbundeskanzlers Konrad Adenauer mit Mitgliedern der Bayrischen Staatsregierung im „Gelben Salon“ des Hotels Vier Jahreszeiten



Anlass des zu Ehren von
Konrad Adenauer von
Ministerpräsident Alfons
Goppel gegebenen Früh-
stücks war die Gründung
der Gesellschaft „Inter-
nationale Begegnung
e.V“ kurz vor
Adenauers Tod am
19.04.1967.

Am 31. Oktober 1967 überreichte mir „in Würdigung meiner langjährigen Verdienste um die Gastronomie“ der Frankfurter Oberbürgermeister Willi Brundert in einem Festakt im Hotel Frankfurt International „als höchste Ehrung der Gastronomischen Akademie Deutschlands“ den „Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring“.¹¹



Dankansprache nach der Verleihung des Carl-Friedrich-von Rumohr-Rings



Auf Vorschlag des bay. Staatsministers für Wirtschaft und Verkehr Anton Jaumann verlieh mir am 7. Juli 1972 Bundespräsident Dr. Gustav Heinemann das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland.

Hier enden die Aufzeichnungen meines Vaters. Er starb am 17. November 1992. Angefügt noch einige **Zeitungsausschnitte**, ein **Brief** von **Otto Walterspiel**, sowie eine **Zeittafel**, die sich auf seine berufliche Tätigkeit beziehen:

¹¹ Nach Eugen Lacroix, dem Feinkost Unternehmer, war mein Vater der zweite Preisträger des Carl-Friedrich-von-Rumohr-Rings. Insgesamt wurde der Ring seit 1965 (Stand 2017) zwanzigmal verliehen, u.a. 1989 an die Verlegerin Aenne Burda, 2001 an den „Fernsehkoch“ Johann Lafer und 2017 an den Sternekoch Eckart Witzigmann.

Anhang

- **Pressemitteilungen**
- **ein Glückwunschsreiben von Otto Walterspiel sowie eine**
- **Zeittafel zum Hotel Vier Jahreszeiten 1910 - 1970**

„Münchner Merkur“ vom 27./28.04.1963: Flambierschau auf der 4. IGFAFA
(= Internationale Gaststättenfachschaу und Fremdenverkehrsausstellung)

Das Eßlokal als dramatisches Lichtspielhaus

Von Walther Kiaulehn

Das Leben im Restaurant wird immer dramatischer. Der Kellner und die Kellnerin, wenn sie mehr sein wollen als Speisenträger und Vertrauenspersonen alter Schule, müssen die Feuerkünste erlernen, die der moderne Gast verlangt. Neuerdings soll ein Gasthausessen nicht nur gut sein, es muß auch brennen. Der Gast will sein Essen lodern sehen, sonst rührt er es gar nicht erst an.

Es ist sehr einfältig zu glauben, daß es gar kein Kunststück sei, angebranntes Essen zu machen. Damit man auf so dumme Gedanken gar nicht erst kommt, spricht man in der feinen Küche nicht von angebrannten, sondern von „flambierten“ Gerichten.

Die meisten Küchenausdrücke stammen aus Frankreich. „Flambieren“ bedeutet, eine Speise abzuflammen oder abzusenken. Das „Flambieren“ ist also eine wohlberechnete Tätigkeit. Dennoch kann man Leute, die etwas „flambieren“, nicht „Flambeure“ nennen, weil es dieses Wort nicht gibt. Das richtige Hauptwort heißt „Flambeau“ und bedeutet sowohl Fackel wie auch Armleuchter.

Man sieht daraus, wie vertrackt die französische Sprache ist. Es wird einfach in guten Restaurants nicht verstanden, wenn man sagt, der Armleuchter soll kommen und das Essen anbrennen. Das „Flambieren“ erlernt der Kellner nämlich nicht von einem „Flambeau“, sondern von dem „Rôtisseur“, was der Bratkoch ist.

Der große Brillat-Savarin sagte: „Küchenchef kann man werden, zum Rôtisseur wird man geboren!“ Das heißt also, daß der Mann mit dem Bratspieß ein Künstler sein muß. Damit sind wir am Nerv der Sache. In einem modernen Gasthaus will der Mitmensch den Hauch der Kunst spüren. Im blauen Feuer der flambierten Speisen sieht er die Blume der Romantik blühen.

Er hat das Gefühl, erhoben zu werden, er tauscht sein Geld nicht nur gegen Kalorien ein, sondern ist Zeuge und Teilnehmer einer geradezu mystischen Verwandlung von Kognak und Likör zur lodernnden Flamme; das duftende Feuer gibt den Speisen den Schimmer einer vielleicht nur eingebildeten Völlendung, die ein unflambiertes Gericht nicht hervorrufen kann.

Das Entfachen des blau leuchtenden Feuers am Serviertisch verwandelt das Restaurant seinerseits wieder in ein Lichtspielhaus. Schon mehrten sich die Gaststätten, in denen es üblich ist, die Beleuchtung abzdrehen, solange flambiert wird.

Früher hätte man allerdings dieses ständige Herumspielen mit dem Licht als belästigend empfunden. Alfred Walterspiel ging sogar so weit, zu sagen, in einem guten Restaurant werde ausschließlich in der Küche gekocht; und nur das Allernotwendigste, was sich in der Küche nicht machen ließe, dürfe am Tisch des Gastes vollzogen werden.

Die jüngere Generation von eleganten Gastwirten verehrt zwar Walterspiel als einen Klassiker des Restaurant, ist jedoch nicht durchgängig seiner Meinung. Der amerikanische Grill, das Tischfeuer der Asiaten und die französische Freude am Bratspieß haben einen neuen Stil der Gasterei erzeugt. Man findet, wie es scheint, gar nichts mehr dabei, wenn es in einem Restaurant durchdringend nach Bratfett riecht oder nach dem faden Dunst alzu junger Brathühner. Flambiert wird zudem nicht nur das Allernötigste, son-

dern alles, was sich nur irgend flambieren läßt.

So war es nur recht und billig, daß man jetzt auf der 4. IGAFa auch eine große „Flambierschau“ zeigte. (Für auswärtige Leser, die nur wenig Deutsch sprechen: „IGAFa“ ist die Internationale Gaststättenfachschau und Fremdenverkehrsausstellung.) Der Veranstalter der Flambierschau ist der „Genfer Verband“, eine internationale Vereinigung der Fachleute aus Hotel und Restaurant. Was sich auf dieser Schau begab und zeigte, hatte nicht nur dramatischen Schein, sondern war fesselndes Theater.

Auf einem langgestreckten Podium waren acht sehr verschiedenartige Arbeitsplätze aufgebaut, mit Holzkohlengrills, Tischfeuerstellen mit Pfannen und kupfernen Schüsseln, Spiritusbrennern, Schnapsflaschen, Schüsseln und Tellern. Vor diesem Flambiertheater standen sechs kleine Tische für die Esser, Preisrichter und Kritiker, und dahinter saß und stand dichtgedrängt ein Publikum von etwa dreihundert Personen. Dieses Publikum verdiente die höchste Bewunderung, denn es aß ja fast nur mit den Augen mit.

Obwohl etwa zwanzig Gerichte mit virtuoser Schnelligkeit zubereitet wurden, kamen schon an die sachverständigen Esser an den Tischen nur kleine Häppchen von jedem Gericht. Etwa ein Drittel dieser schmalen Bissen wurde ins Publikum gereicht. Tropfen auf einen heißen Stein. Dennoch muckste diese vorbildliche Tantalusvereinigung nicht. Im Gegenteil. Sie trieb die Selbstverleugnung so weit, die Akteure mit dankbarem Beifall zu überschütten und neidlos auf die Esser an den kleinen Tischen zu blicken.

Ich war einer der Esser und saß demzufolge mit dem Rücken zum Publikum, gewissermaßen wehrlos. Ich hätte mich nicht gewundert, wenn mir ein Teller oder ein Glas in den Rücken geflogen wäre. Doch die große Schau lief ohne Tötlichkeiten ab und auch ohne jeden Zwischenruf.

So wie mir muß früher den alten Kurfürsten zumute gewesen sein, wenn sie ihre Schau-Essen abhielten, bei denen das Volk auch nur zusehen durfte, wie es dem Landesvater und seinen Damen schmeckte. Ich kann nur sagen, daß sich bei mir im Laufe des Essens eine gewisse wohlwollende Gleichgültigkeit gegen die hungrigen Zuschauer einstellte.

Ich aß als Vorspeisen: Flambierte Langostinen, Meerfrüchte, chinesische Art, Saiblinge aus dem Königssee, die am Tisch geräuchert wurden, Hummersalat Walterspiel, Geräucherte Forelle mit Kaviar gefüllt.

Die Hauptgänge waren: Kaukasischer Speiß, gefüllte Pekingente, gefülltes Kalbstack, Gamsrückensstücke „Atelier“, Mixed-Grillspeiß P I und Pfeffersteak.

Als Nachspeisen gab es: Mocca Parfait, Crêpes Suzette, Kaffee el Hakim, frische Erdbeeren Walterspiel, flambierte Williamsbirne und Crêpes Escorial. Als Abschluß wurde Irish Coffee gereicht, zubereitet und serviert von zwei reizenden jungen Damen in den grünen Kostümen der irischen Luftfahrt.

Wie gesagt, es waren immer nur Häppchen, und das Essen zog sich über zwei Stunden hin, doch ist es eine sehr erhebende Art sich zu ernähren. So ähnlich leben die Vögel. Wahrscheinlich singen sie deshalb so gern.

Aus der Aufzählung der Speisen konnte der Kenner schon sehen, daß die drei führenden Münchner Hotels, „Vier Jahreszeiten“, „Bayerischer Hof“ und „Deutscher Kaiser“ beteiligt waren. Dazu kamen das Gasthaus Gunzenlee in Augsburg-Kissing und die Münchner Restaurants „Kanne“, „P I“, „Piroshka“ und „Walliser Stuben“.

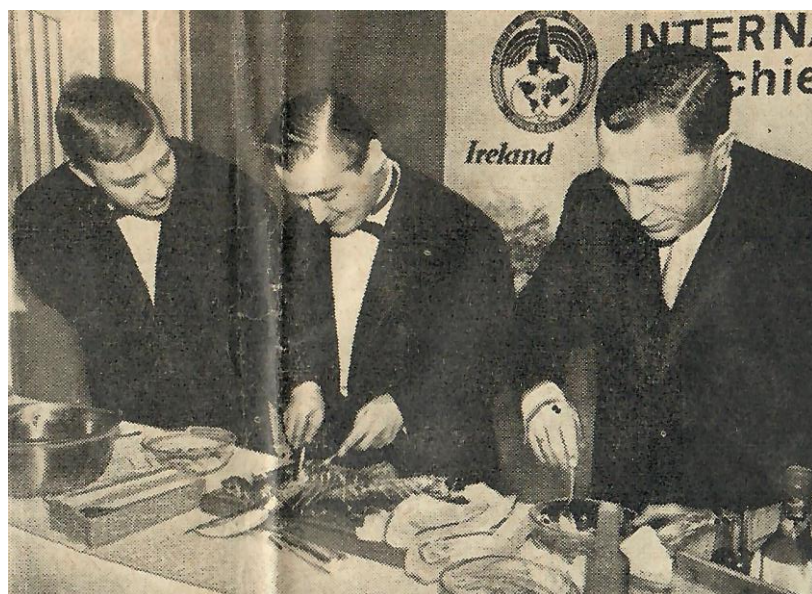
Die Restaurantdirektoren, Küchenchefs und Oberkellner stellten die eigentlichen Akteure der Schau, also die Flambierkünstler, durch die Bank höchst eindrucksvolle Gestalten im Frack, im Stresemann, in Schweizer Nationaltracht und im klassischen Küchendreß: Pepitahose, weißer Kittel und Kochmütze. Sämtlich wirkten sie nicht wie Personal, sondern wie Schauspieler, Gelehrte, Diplomaten und Wirtschaftskapitäne, die sich zu ihrem Spaß auf das Flambierpodium begeben hatten.

Rein flambiermäßig gesehen, schoß der chinesische Koch Sung Fong Sin den Vogel ab. Wie er da hinter seinen Pfannen stand, von riesigen blauen Flammen umzuckt, in denen er furchtlos seine nackten Arme bewegte, ein hagerer, vornehmer Mann, war er das wahre Abbild des Himmelssohnes, der die Flamme nicht fürchtet.

Seine Meeresfrüchte, aus Krabben, Pilzen und Sojagewürzen gemischt, sind eine seltene Delikatesse. Auch das lodernde Pfeffersteak des Schweizer Rotisseurs Theo Ruegg und der Husarenspeiß des Küchenchefs Georg Semesch waren Meisterstücke in ihrer Art. Ein beinahe magisches Vergnügen war es, den beiden schicken Stewardessen auf die flinken Finger zu sehen. Sie drehten die Gläser für den frischen Kaffee so rasch durch die Spiritusflamme, daß der Whisky in den Gläsern wie von selbst Feuer fing.

Alle diese Gestalten des modernen Restaurants mit seinen neuen und alten Feuerkünsten wirkten schon sehr eingeteufelt. Dennoch muß ich es gestehen, daß es Herr Schödlbauer vom Hotel „Vier Jahreszeiten“ war, der mir am meisten imponierte. Er flambierte nämlich nichts; rein gar nichts. Den „Hummersalat Walterspiel“ machte er nur aus Hummern, Mayonnaise und Früchten, für die geräucherte Forelle mit Kaviar nahm er nur Forellen und besten Kaviar und für die „Frischen Erdbeeren Walterspiel“ mischte er richtiges Vanilleeis, also nicht Eis mit Vanillegeschmack, mit richtigen frischen Erdbeeren. Kein Feuer brannte bei seiner Arbeit. Er stand hinter einem weiß gedeckten Tisch, rührte, mischte, tranchierte elegant und sicher den Hummer, und wo er auch hingriff, lag immer eine weiße Serviette.

Wie jede dramatische Schau hatte auch diese ihren Regisseur, Herrn Direktor Metzler vom „Genfer Verband“. Ich mutmaße, daß er den stillen noblen Herrn Schödlbauer als Kontrapunkt in das große Flammentheater gesetzt hatte. Wahrscheinlich folgte er dabei der Weisheit von Bert Brecht: „Es geht auch anders, doch so geht es auch!“



„Die deutsche Gaststätte – Deutsche Hotelzeitung“ vom 18.11.1967:
Verleihung des Carl-Friedrich-von-Rumohr-Rings
durch die Gastronomische Akademie Deutschlands am 31.10.1967

Wer war Carl Friedrich von Rumohr?

Zur Verleihung des Rumohr-Ringes an Restaurantdirektor Josef Schödlbauer

Als Auftakt zur diesjährigen Hauptversammlung der Gastronomischen Akademie Deutschlands fand im Rahmen einer Feierstunde im Frankfurter Hotel Intercontinental die Verleihung des Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ringes an Josef Schödlbauer, Restaurantdirektor im Münchner Hotel „Vier Jahreszeiten“, statt.

Als Sprecher der C.-F.-von-Rumohr-Stiftung, die ein Bestandteil der Gastronomischen Akademie ist, würdigte Walter Bickel nicht nur die Verdienste des neuen Ringträgers, sondern vor allem auch den Mann, dessen Namen die Stiftung trägt. Wir geben nachstehend seine Ausführungen im Wortlaut wieder:

„Es gibt viele Möglichkeiten, einen Menschen auszuzeichnen, der sich in seinem Beruf besonders verdient gemacht hat oder Hervorragendes leistet.



Rumohr-Ring-Träger
Josef Schödlbauer

Wir haben für diejenigen, die sich um die Kochkunst und die Kultur der Tafel besondere Verdienste erworben haben, den Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring gestiftet. Einige werden sich vielleicht fragen, wer denn eigentlich dieser Herr von Rumohr war und warum wir seinen Namen für diese Auszeichnung wählten?

Durch einen Zufall erschienen im vorigen Jahr gleich zwei Neuauflagen seines Werkes „Geist der Kochkunst“, und zwar einmal eine bibliophile Ausgabe im Arne Verlag, auf Anregung der Gastronomischen Akademie Deutschlands herausgegeben, und eine populäre Ausgabe im Insel Verlag. Ein Anzeichen dafür, daß man sich des Propheten im eigenen Lande erinnert. Denn Carl Friedrich von Rumohr verdient wirklich, daß man sich seiner erinnert. Bereits vor fast 150 Jahren hat er an die Ernährung Anforderungen gestellt, die noch heute ihre Gültigkeit haben.

Den meisten wird der Name Brillat-Savarin geläufiger sein, und viele werden auch seine „Philosophie du Goût“ gelesen haben. Dagegen wird auch heute noch der „Geist der Kochkunst“ weniger bekannt sein, wiewohl das Werk bereits 1822 in Deutschland erschien, also vier Jahre vor der „Philosophie du Goût“. Da man in Deutschland seit jeher dazu neigt, das Ausländische höher als das Einheimische einzuschätzen und der Prophet bekanntlich in seinem Vaterland nichts gilt, wurde Brillat-Savarin besser bekannt und häufiger zitiert, obwohl die meisten sein Werk sicherlich nicht gelesen hatten. Der Kunsthistoriker Carl Friedrich von Rumohr darf aber für sich in Anspruch nehmen, ein wissenschaftliches Werk ersten Ranges geschaffen zu haben. Durch die Tiefe und den Umfang seines Wissens überragt er alle ausländischen Gastronomen bei weitem.

Die Carl-Friedrich-von-Rumohr-Stiftung wurde vor sieben Jahren ins Leben gerufen, um das Andenken dieses großen deutschen Gastronomen zu wahren. Es lag dabei nahe,

eine Auszeichnung zu schaffen, die an ihn erinnern sollte. Wir wählten dafür die Form eines Ringes, der eine Gravur seines Kopfes trägt. Der erste Ring wurde einem Bürger dieser Stadt Frankfurt zuerkannt, der nicht nur als Koch den Forderungen von Rumohr entsprochen hat, sondern gleichzeitig ein Mäzen der Kochkunst und der Tafelkultur geworden war: der uns allen unvergeßlich geliebte Eugen Lacroix. Leider konnten wir diesen ersten Ring dem Träger nicht mehr persönlich überreichen, sein plötzlicher Tod ließ nur noch die posthume Verleihung zu.

Es sei hier aber ausdrücklich betont, daß das Kuratorium der Stiftung sich vorgenommen hat, den Ring nicht nur an allgemein bekannte, bereits zu den Arrivierten gehörende Persönlichkeiten zu vergeben, sondern daß für die Verleihung weder Stand noch Berufssparte maßgebend sind, sondern ausschließlich wirkliche Verdienste. An sich sollte dieser Ring in Abständen von fünf bis acht Jahren verliehen werden. Da es zur Zeit jedoch keinen lebenden Träger gibt, haben wir die Zeit diesmal abgekürzt.

Wir glauben, daß wir in der Person des Herrn Josef Schödlbauer mit der Übergabe des C.-F.-v.-Rumohr-Ringes gleichzeitig den gesamten Stand des fachmännisch geschulten, gewissenhaften und in seinem Beruf aufgehenden Kellners ehren, den wir für die Tafelkultur als genauso wichtig betrachten wie den Koch, den Ernährungsphysiologen, den Designer von edlem Tafelgeschirr, den Fachschriftsteller oder den wahren Gastronomen, der durch die Anforderungen, die er an die Tafel stellt, erst den Ansporn für eine gepflegte Tafelkultur gibt.“

Friteusen

SENKING 32 HILDESHEIM
GROSSKUCHGERÄTE - GROSSKUCHANLAGEN

Schöner Erfolg von Alfons Köster

Mit dem Bierfaß 25 000 DM gesammelt

ml. Hagen. „Es hat sich gelohnt, monatelang mit einem Hektoliter-Bierfaß von Veranstaltung zu Veranstaltung zu ziehen und Geldspenden für die Aktion Sorgenkind zu sammeln“, sagte Kollege Alfons Köster, Pächter des Kolpinghauses in der Hagener Innenstadt.

Wir hatten über diese großartige Idee und ihre Verwirklichung mehrfach in Wort und Bild berichtet und können nun mitteilen, daß inzwischen das Faß bis an den Rand mit Geldstücken aller Größen gefüllt worden ist. Sein Inhalt hat mehr als 25 000 DM betragen. Anlaß dieser originellen Sammlung war eine Wette, mit deren Austragung Kollege Köster beweisen wollte, daß dank der Mithilfe spenden- und opferfreudiger Hagener Bürger das große Faß in einem Zeitraum von fünf Monaten mit Kleingeld gefüllt sein würde. Er hat die Wette in überzeugender Weise gewonnen.

Ein Grandseigneur der Münchner Gastronomie blickt zurück

Die Mode tolerieren, die Entwicklung nach Kräften unterstützen, die Tradition nicht negieren und sich nicht dem Neuen verschließen — so sieht der Grandseigneur der Münchner Gastronomie, Restaurantdirektor Josef Schödlbauer, nicht nur das Wesen seines Berufes, sondern erkennt in solchen Grundsätzen auch eine „Basis der europäischen Zivilisation“, für die „Gastronomie nur ein Ausdruck“ ist. „Ich möchte die Entwicklung nicht verhindern und glaube deshalb, daß es an der Zeit ist, daß jüngere Leute ihre Erfahrungen weiterreichen“, meint Direktor Schödlbauer, der im vergangenen Jahr 70 Jahre alt wurde, auf über ein halbes Jahrhundert Berufserfahrung zurückblicken kann und dennoch bereit ist zu helfen, „wenn man mich ruft“. Für die Jüngeren ist es nicht eine Sache des Rufens, sondern eine Selbstverständlichkeit, daß Josef Schödlbauer auch heute noch mitarbeitet, daß er auch heute noch bereit ist, seine in sechs Jahrzehnten geprägte Erfahrung an noch jüngere Generationen weiterzugeben, der er auch gerne das Kompliment macht, daß „die es genauso gut können“, „daß sie es so machen, wie wir es gar nicht besser tun konnten“. Das Kompliment hat konkreten Anlaß und gilt den „noch jüngeren“ in dem Münchner Hause, dem Josef Schödlbauer vierzig seiner Berufsjahre in Treue ergeben war, dem Münchner Hotel „Vier Jahreszeiten“, in dem nun als geschäftsführender Direktor Michael D. Maass Regie führt. Mit dem Kompliment spricht Josef Schödlbauer speziell jenes festliche Essen an, zu dem kurz vor Weihnachten die Gastronomische Akademie Deutschlands eingeladen hatte. „Es war Perfektion in jeder Hinsicht, von der Zusammenstellung, der Leistung der Köche bis zum Service“, meint Josef Schödlbauer, dessen Urteil in der Fachwelt Gewicht hat.

Nicht Toleranz und Duldung des „Neuen“ läßt ihn solches Lob sprechen, sondern die ehrliche Überzeugung eines Fachmannes, dessen Toleranz anderen gegenüber mit ganz anderen Beispielen bewiesen werden kann.

„Gibt es eine Entwicklung?“ lautete eine unserer Fragen an Josef Schödlbauer, der so gar nicht auf dem Standpunkt beharrt, daß „früher einmal alles viel besser war“, daß früher nur die „Goldene Zeit“ war, der dann Verhängnis und Niedergang folgten...

„Ganz im Gegenteil“, sagt Josef Schödlbauer und betont mit allem Nachdruck: „Wir haben eine Entwicklung hinter uns, die viele Dinge zum Guten gewendet hat. Ich möchte auch meinen, daß die Jugend heute viel bessere Chancen hat, als ich sie in meiner Zeit je hatte.“

Erinnerungen und Vergleiche drängen sich auf. Da steht Josef Schödlbauers Erinnerung, daß für ihn als Lehrling noch der 16-Stunden-Tag selbstverständlich war, daß „Freizeit nicht von dem Gesetz, sondern nur von den Launen des Oberkellners bestimmt“ wurde. „Ein wertvoller Beitrag zur Ausbildung und Berufserziehung war das bestimmt nicht“, sagt Josef Schödlbauer und erinnert weiter an die Möglichkeiten der schulischen Ausbildung damals und heute. „Heute haben wir doch so hervorragende Schulen, wir haben eine Simon-Knoll-Schule und viele solcher Einrichtungen. Aber was hatten wir damals?“ Damals in Wien, im letzten Jahr des ersten Weltkrieges, gab es keine Lehrerinnen. Und wegen des Lehrermangels wurden die Schüler einige Monate früher aus der Schule entlassen, um sich eine Lehrstelle zu suchen...

Aber Josef Schödlbauer gehört auch nicht zu jenen, die nun sagen, daß nur heute

alles gut und „damals“ alles schlecht gewesen sei. Keineswegs. Damals gab es, genau wie heute, verständnisvolle und gute Lehrerinnen, damals hatte ein junger Mann genau wie heute die Chance zu lernen und weiterzukommen. „Aus Dankbarkeit blieb ich auch nach Abschluß meiner Lehre noch einige Monate bei meinem Lehrherren, Anton Pillner in Graz, bevor ich die Chancen wahrnahm.“

Um kein Mißverständnis aufkommen zu lassen: Josef Schödlbauer ist keineswegs Österreicher oder Wiener, auch wenn er dort geboren wurde und zur Schule ging. Sohn bayerischer Eltern, sein Vater war als Braumeister nach Wien gekommen und hatte auch dort seine deutsche Staatsangehörigkeit nie aufgegeben, zog es ihn vorerst noch nicht in die Heimat seiner Eltern zurück. Er nutzte die Chance, ging nach Zara ins „Grand Hotel“, später durch freundliche Vermittlung eines italienischen Kapitäns nach Rom in das Hotel „Liguria-Patria“ und wechselte später in das Hotel „Massimo d'Uzeglio“, heute übrigens noch Josef Schödlbauers „Urlaubsquartier“, wenn er nach Rom fährt. Doch auch dort hielt es den Wandervogel Josef Schödlbauer nicht sehr lange. Zwei Jahre später traf man ihn in Ägypten, in Luxor, im Hotel „Winter Palace“, das der Schweizer Hotelier Badruft führte und das ganz hervorragenden Ruf hatte. Dort wohnte zeitweise auch der ägyptische König Fuad, Vater König Faruqs. Dort lernte Josef Schödlbauer auch Howard Carter, den berühmten Archäologen und Entdecker des Grabs Tut-ench-Amuns, kennen, nur ein Name aus der Liste jener berühmten und bekannten Persönlichkeiten, die Josef Schödlbauer während seiner 50 Berufsjahre traf, er, diskreter Zeuge manchen Ereignisses aus der Weltgeschichte. Auch viele Bücher der Historiker könnten kaum treffender diese Persönlichkeiten charakterisieren, als sie Josef Schödlbauer aus der Sicht seiner Arbeit und seines Berufes erlebte.

Doch auch Ägypten war für Josef Schödlbauer nicht das Land einer zweiten Heimat. Paris und Cannes waren nächste Stationen, von denen die letzte als Chef de Rang im Carlton-Hotel von Cannes allerdings nur drei Tage dauerte. Als dort die französische Polizei erfuhr, daß sich ein „verhafter Deutscher“ dort aufhielt und arbeiten wollte, wurde er ausgewiesen, mußte innerhalb von 24 Stunden Frankreich verlassen. Das war 1926. Josef Schödlbauer fuhr „heim“, zu seinen Eltern nach Wien. Doch dort war die Arbeitslosigkeit am größten. Not und Elend herrschten. Am Weihnachtstag des Jahres 1926 verließ er Wien, fuhr nach München und erlebte hier zum erstenmal Bayern, Deutschland, die Heimat seiner Eltern. Und von diesem Tag an lassen sich die 42 weiteren Berufsjahre Josef Schödlbauers mit drei Worten ausdrücken: „Vier Jahreszeiten“ München.

Alfred und Otto Walterspiel akzeptierten auf Anhieb den jungen Weltreisenden, der zunächst förmlich für vier Wochen auf Probe eingestellt wurde, der aber schon nach drei Wochen Alfred Walterspiels Entscheidung hörte: „Sie können bleiben.“

Die jüngeren Leser dieser Zeilen werden kaum Verständnis für eine solche Entscheidung, für die Bedeutung einer solchen Zusage haben. Heute bestimmt der Mangel an Mitarbeitern die Position eines jungen Mannes, eines Kellners, der nicht Könige bedient, sondern selbst eine Art König ist. Damals in der Zeit der größten Arbeitslosigkeit konnte ein junger Mann nur Bestätigung durch hervorragendes Können und Wissen finden. Von Weihnachten 1926

an jedenfalls war Josef Schödlbauer Mitarbeiter im Hotel Vier Jahreszeiten, blieb es mit kurzer Unterbrechung im Kriege bis zu seiner Pensionierung. Er avancierte zum Stationskellner, vor dem Krieg noch zum 2. Oberkellner. Und 1946 wieder München, wieder „Vier Jahreszeiten“, das allerdings zum großen Teil zerstört war. Die Reste, wenige Zimmer des Hauses, hatten die Amerikaner beschlagnahmt. Eine Küche und ein Restaurant gab es nicht. So arbeitete Josef Schödlbauer gewissermaßen berufsbedingt, zunächst als Portier, bis ihm Alfred und Otto Walterspiel 1950 die Service-Leitung des neugebauten und neu eröffneten weltberühmten „Restaurants Walterspiel“ übertrugen.

Und hier im „Vier Jahreszeiten“ erlebte Josef Schödlbauer Abschnitte jüngerer deutscher Geschichte, erlebte ihre Prominenten — Namen zwischen Hindenburg und Zuckmayer. Er war dabei, als die Wittelsbacher im Schloß Nymphenburg 1929 das letzte ihrer großen Familienfeste gaben und Kronprinz Rupprecht an der Ehren- tafel neben Alfons von Spanien speiste. Josef Schödlbauer servierte beim Festessen anlässlich der Hochzeit des Prinzen Max von Bayern, er erlebte so das Festbankett im Maximilianeum anlässlich des Besuchs des Reichspräsidenten von Hindenburg in München, er erlebte den Besuch Charles de Gaulles in München — und er erlebte auch die „braune Prominenz“ um Hitler, der selbst einige Zeit im „Vier Jahreszeiten“ gewohnt hatte. Zu den Privatzimmern Hitlers hatte Josef Schödlbauer nur mit drei anderen Kollegen Zutritt, sah die braunen Machthaber und beurteilt sie als Gäste: Frau Ribbentrop „maßlos arrogant“, der Ley „unmöglich“, Hitlers Tischsitten „sehr kultiviert, einseitig in seinem Essen und in der Ablehnung von Fleisch“, Himmeler „redete gerne bei Tisch“, man „merkte ihm den Lehrer an, der er ja eigentlich war“.

So wird man auch fragen, welchen Eindruck unsere zeitgenössischen Prominenten, etwa die englische Königin, oder Franz Josef Strauß als Gäste auf Josef Schödlbauer machten. Er überhört die Frage. Er schweigt darüber und meint, daß es nie eines Kellners würdig sei, indiskret zu sein, über noch lebende Gäste zu plaudern...

In Anerkennung seiner Verdienste um die Gastronomie ist Josef Schödlbauer mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet worden; er ist auch Träger des Goldenen Ehrenringes der Ruhmor-Stiftung.

Erich Ergenzinger

Suppen-
wie sie
sein sollen

Helling

FRITZ



**Nachruf, verfasst von dem mir nicht bekannten „E. Enzinger“,
vermutlich in einer Hotel- und Gaststättenzeitung**

Josef Schödlbauer +

(München). Die Münchner Kollegen nahmen Abschied von Josef Schödlbauer, der im Alter von 89 Jahren starb. In Fachkreisen war der Name Josef Schödlbauer ein Begriff und für viele junge Kollegen Vorbild und Leitbild zugleich, dem nachzueifern in die höchsten Spitzen einer internationalen Karriere als Restaurantfachmann führen mußte. Bis zuletzt hatte Josef Schödlbauer versucht, sein Wissen und Können an die jüngeren Generationen weiterzugeben und in den letzten Jahren seines Berufslebens als Lehrer und Prüfer an der Berufsschule für das Hotel- und Gaststättengewerbe in München gewirkt. Bereitwillig half er bei den Servierkursen, die in der Zeit der großen Personalnot von der Kreisstelle München des Bayerischen Hotel- und Gaststättenverbandes durchgeführt wurden.

Dabei hatte Josef Schödlbauer in einer Zeit gelernt in der der Restaurantfachmann noch Kellner hieß: in den Jahren 1917 bis 1920 bei seinem Onkel in Graz, der dort ein Hotel-Restaurant besaß. Sein Berufsweg führte ihn zunächst in das Grand-Hotel in Zadar in Kroatien, das damals noch zu Italien gehörte. Die international so bekannten Hotels wie das Liguria Patria und das Massimo d'Azeglio in Rom, das Winter-Palais-Hotel in Luxor (Ägypten) und das Restaurant Monte Verdi in Paris waren weitere Stufen seines Werdeganges, der ihn 1926 im Alter von 23 Jahren schließlich wieder zurück in die Heimatstadt seines Vaters, nach München, führte. Der junge, weltgewandte Mann setzte sich durch und verpflichtete sich im Hotel Vierjahreszeiten, das für 42 Jahre bis zu seinem Ruhestand 1968 seine berufliche Heimat bleiben sollte, zuletzt als Restaurantdirektor.

In diesen Jahren hatte Josef Schödlbauer die Zeitgeschichte aus seiner Sicht erleben können: 1928 anlässlich des Hindenburg-Besuches bei Festbankett im Maximilianeum; 1936 hatte er die gastronomische Leitung des Empfangs der Reichsregierung für Mussolini im Prinz-Carl-Palais, 1937 betreute er die Außenminister Chamberlain und Daladier beim

Abschluß der Münchner Abkommens. 1946 zeichnete er für die gastronomische Betreuung General Eisenhowers in St. Quirin am Tegernsee verantwortlich. 1947 leitete er das Festessen des Benediktinerordens im Kloster Schäftlarn anlässlich der 1400. Wiederkehr des Todestages des Hl. Benedikt, 1962 das Staatsbankett anlässlich des Besuches des französischen Staatspräsidenten de Gaulle im Herkules-Saal der Residenz. Der italienische Staatspräsident Segni, Königin Elisabeth II und Schah Reza Pachlevi sind weitere Namen aus der Münchner Gästeliste, für deren gastronomische Wohlergehen Josef Schödlbauer verantwortlich war.

Seine beruflichen Leistungen waren durch eine Reihe von hohen Auszeichnungen gewürdigt worden. So wurde im 1967 Deutschlands höchste gastronomische Auszeichnung, der "Carl-Friedrich-von-Rumohr-Ring" der Gastronomischen Akademie Deutschlands, verliehen, 1972 das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland.

Bei allen beruflichen Erfolgen sind Zurückhaltung und Bescheidenheit, aber auch Selbstbewußtsein und Stolz die Wesensmerkmale des Mannes gewesen, dessen Name ein eigenes Kapitel in der Geschichte der bayerischen Gastronomie ist.

Glückwunschsreiben von Otto Walterspiel vom 17.09.1972 aus
Anlass der Verleihung des Bundesverdienstkreuzes

Otto Walterspiel

Liegelhausen
8033 Klinging, Post Klinging
HAUS AM FORST
FERNRUF 0811 - 89 83 66
17. 9. 72

Lieber Herr Schwälbauer,

Als unser Sohn gestern aus Wien ^{per} Linieneisen
zurückkam, brachte er die erfreuliche Nachricht mit,
dass Sie vor Kurzem Teil mit der Verleihung des Bayer.
Verdienstkreuzes ^{per} Verleihung, ausgezeichnet wor-
den. Es ist selbstverständlich, dass ich mich über
diese Ehre, die für einen auch ^{unverdient} ist,
sehr freue, ebenso meine Frau u. unsere Kinder.
Deshalb strecke ich meine herzlichsten Glückwünsche
auch in ihrem Namen aus, mit denen ich
auch ihre recht freundlichen Güte verbinde.
Es gibt wohl niemand wie mich, der Ihre Be-
dienste während der vielen Jahre die Sie bei
uns tätig waren / ich glaube u. begann im
Jahre 1924 - zu würdigen mehr als ich.
Sie haben in der ganzen Zeit - in der guten
wie in der schlechten Jahren - been fleißig
zu meinem Bruder Alfred u. mir geholfen,
immer unsere Interessen gewahrt und
wesentlich zu dem guten Ruf unseres Mel-
bekannt gewordenen Hauses beigetragen.
Bei Ihrem Abschied in den Ruhestand war ich
ja leider nur sehr wenig mehr tätig, darum
möchte ich Ihnen mein aufrichtigsten Dank,
denn sich auch an eine Familie anschließen,
heute noch nachträgliche Ausdruck geben,

L. W.

Wir sind seit einigen Wochen bei uns
B. G. S. F. Sohn Otto. Wir haben uns bei
all unseren Kindern unsern besten
Karl, der persönlich verlobt war, getraut
fen, um meinen 85. Geburtstag u. den unsern
3 September - Krönung - sehr schön u. aus-
gezeichnet zu treffen feiern.
Falls Sie mal noch haben mit dem Frau
mich bei uns eine Tasse Kaffee zu trinken,
sind Sie uns immer willkommen.
Mit recht freundlichen Grüßen

Ihr Otto Wulstapfel

Zeittafel zum Hotel Vier Jahreszeiten 1910 - 1970

Dr. Otto Walterspiel

Zeittafel zu meinem Vater Otto und meinem Onkel Alfred Walterspiel sowie zum Hotel Vier Jahreszeiten

Dezember 1910: Kauf des Restaurants Hiller, Unter den Linden 61/62, Berlin, durch Alfred Walterspiel. Beginn der geschäftlichen Partnerschaft der Brüder Alfred & Otto Walterspiel
Kriegsdienst Alfred Walterspiel: 4. August bis 6. September 1914 in Ostpreußen – Verwundung und Ausscheiden aus der Wehrpflicht

August / September 1914: Leitung des Restaurants Hiller durch Otto Walterspiel allein.

Kriegsdienst Otto Walterspiel 7. Februar 1915 bis 9. Dezember 1918 in Galizien und Frankreich

1915 / 1917: Leitung des Restaurants Hiller durch Alfred Walterspiel allein.

1917: Zwangsschließung des Restaurants Hiller (wegen behördlicher Einschränkungsverfügung)

1918 – 1921: Weiterführung der Weingroßhandlung

Ende 1921: Verkauf des Restaurants Hiller und Übersiedelung nach München

Mittwoch, 1. Februar 1922: Eröffnung des Weinrestaurants Walterspiel, München, Fürstenstr. 2, beim Odeonsplatz

Von Februar 1923 bis August 1925 war Alfred Walterspiel mit seiner Familie in Buenos Aires, Argentinien, und führte dort sein Restaurant Walterspiel. Während dieser Zeit führt Otto Walterspiel das Restaurant in München allein.

21. Januar 1926: Erwerb des 54,5 %-Aktienanteils der Stadt München an der Hotel Vier Jahreszeiten AG, München durch die Brüder Alfred und Otto Walterspiel

Allgemeine Zeitung Nr. 16 vom 21.01.1926: Die Stadt verkauft „Vier Jahreszeiten“ Die Gebrüder Walterspiel sind die neuen Besitzer. ... „Sie (die Stadt) wird unter den gegenwärtigen wirtschaftlichen Verhältnissen froh sein, auf diese Weise noch halbwegs gut weggekommen zu sein.“

Das Restaurant Walterspiel wird übernommen und räumlich mit dem Hotel vereinigt. Eröffnungsabend am 31. Juli 1926 mit 300 Personen, darunter Erzherzog Max mit Gattin

In den dreißiger Jahren erwerben Alfred und Otto Walterspiel nach und nach die Aktien der Gesellschaft zu 100 %.

Am 29. Dezember 1939 beschließen die beiden alleinigen Aktionäre der Hotel AG, Alfred und Otto Walterspiel, die Umwandlung der bisherigen Hotel-AG in die Hotel-Vier-Jahreszeiten-GmbH mit einem neuen Gesellschaftsvertrag. Alleinvertretungsberechtigte Geschäftsführer werden Alfred und Otto Walterspiel.

2./3. Oktober 1943: Bei einem Nachtangriff erleidet das Hotel auf der Westseite (Marstallstraße) starke Luftdruckschäden durch nahe explodierende Sprengbomben. Auch die frühere Wohnung der Familie Otto Walterspiel wird unbewohnbar.

18. März 1944: Bei einem Tagesangriff amerikanischer Bomber zerstört ein Sprengbomben-Volltreffer das gesamte Hintergebäude an der Marstallstraße (Kaufmannskasino, Wäscherei, Büglerei) und beschädigt den Aufgang zum Cherubin-Saal.

24./25. April 1944: Bei einem Nachtangriff britischer Bomber fallen zahlreiche Brandbomben in das Hotel Es geht in Flammen auf. Die gesamte Westseite (Marstallstraße), einschließlich Restaurant und Küche, brennt bis unten nieder, ebenso die Miethäuser an der Wurzerstraße. Die gesamte Einrichtung der Zimmer, des Restaurants und der Küche wird vernichtet. Nur im Vorderteil an der Maximilianstraße und in der Ecke zur Wurzerstraße bleiben Erdgeschoß und zwei Stockwerke erhalten. Auch der gesamte Weinkeller bleibt unversehrt.

30. April 1945: Besetzung Münchens durch amerikanische Truppen. Sofortige Beschlagnahme des Hotels. Alle dort untergekommenen bombengeschädigten Mitarbeiter müssen das Haus verlassen. Alfred und Otto Walterspiel wird ein Zutrittsverbot erteilt.

1. Mai 1945: Formelle Beschlagnahme durch Besatzungsbefehl und Requisitionsschein des Hotels durch die amerikanische Besatzungsmacht. Als Direktor wird Paul Haertl eingesetzt. Die restliche Einrichtung (Mobiliar und Geschirr), sowie der Bestand des Weinkellers werden im Laufe der folgenden Zeit entwendet.

14. Mai 1948: Freigabe des Hotels durch die Militärregierung und Übernahme durch Alfred und Otto Walterspiel, Wiedereröffnung als sog. „JEIA“-Hotel (Exklusiv für Devisen-Ausländer, die über die „Joint-Export-Import-Agency“ (= JEIA) ihre Rechnungen mit Gutscheinen bezahlen müssen).

Am 22. Dezember 1947 wird der Sohn von Alfred Walterspiel, Dr. Georg Walterspiel. (* 20.06.1921 † 29.07.1999) zum weiteren Geschäftsführer der Hotel Vier Jahreszeiten GmbH. bestellt.

Herbst 1949: Freigabe des Hotels für alle deutschen Gäste.

Dezember 1950: Das Hotel hat 200 Betten. Das Restaurant ist wiedererstanden in neu gestalteten Räumen - einschließlich eines „Nymphenburger Zimmers“, gestaltet vom Architekten Manner.

23. April 1958: Ausscheiden von Otto Walterspiel (* 10.09.1884 † 3.11.1974) als Geschäftsführer.

8. Mai 1960: Tod von Alfred Walterspiel (* 11.05.1881 † 08.05.1960).

11. Juli 1961: Dr. Klaus Walterspiel (* 15.05.1930 † 07.09.2017), jüngster Sohn von Alfred Walterspiel, wird zum Geschäftsführer bestellt, neben Dr. Georg Walterspiel (*20.06.1921 † 29.7.1999)

28. Oktober 1970: Verkauf der Anteile der Hotel Vier Jahreszeiten GmbH an die Hotelbetriebs AG, die Deutsche Lufthansa und an die Intercontinental Hotels Corporation. Die Kempinski AG übernimmt die Geschäftsführung.