



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

a) Erfrischungs-, Trink- und Kosthallen

[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

Architektonische Rundschau. Stuttgart.

1896, Taf. 23: Restaurant *Bachner* in Stuttgart; von EISENLOHR & WEIGLE.

Taf. 68: Restaurant in der Dürerstraße in Groß-Lichterfelde; von GULDAHL.

1897, Taf. 65: Gastwirtschaft zum Bauerngirgl in München; von SEIDL.

1898, Taf. 16 u. 18: Das neue Hofbräuhaus in München; von HEILMANN & LITTMANN.

1899, Taf. 19: Restaurant *Flatz* in München; von M. OSTENRIEDER.

Taf. 23 u. 24: Weinrestaurant zur Rheinpfalz in München; von M. OSTENRIEDER.

1900, Taf. 65: Restaurationsgebäude auf dem Pöfblingberg bei Linz a. D.; von HESSEMER & SCHMIDT.

1903, Taf. 88: Konzert- und Kaffeehaus für Millfledt in Kärnten.

WULLIAM & FARGE. *Le recueil d'architecture*. Paris.

15^e année, f. 44, 45: *Cabaret du Léopard-Noir*; von DE MASSY.

19^e année, f. 18, 19: *Restaurant Duval (Exposition universelle de 1889)*; von LECQ.

1. Kapitel.

Trink- und Imbißhallen.

Von † Dr. HEINRICH WAGNER; neu bearbeitet von HUGO KOCH.

2.
Bestimmung
und
Anordnung.

Trink- und Imbißhallen gehören zu den einfachsten Anlagen der in Rede stehenden Baulichkeiten, insofern sie vorzugsweise zur Ausgabe von Erfrischungen aller Art, nicht aber zu längerem Aufenthalt der Gäste dienen, von denen sie meist unmittelbar am Schenk- und Imbißtisch entgegengenommen und an Ort und Stelle genossen zu werden pflegen. Diese Erfrischungsstätten eignen sich daher vorzugsweise zur Verabreichung von Getränken, Eis, Backwerk und solchen Speisen, die keine großen Vorbereitungen erfordern, die somit am Orte selbst zugerichtet oder fertig dort aufbewahrt und ausgeboten werden können. Es genügt dann selbst bei starkem Andrang ein einziger Raum: der eigentliche Verkaufsladen. Dieser enthält häufig eine beschränkte Anzahl von Sitzplätzen, zuweilen auch Tische, welche zur Bequemlichkeit der in raschem Wechsel aufeinander folgenden Gäste aufgestellt werden. Nicht selten geschieht dies im Freien; auch Nebenräume, Lauben und Veranden werden zu diesem Zwecke mit herangezogen.

Ist somit in entsprechender Weise für die Ansprüche der Gäste gesorgt, so bedarf es zur Vorrichtung und Zubereitung von Speisen und Getränken bei großen Anlagen noch besonderer Arbeits- und Vorratsräume.

Kennzeichnend für diese Baulichkeiten ist indes gerade die Knappheit und Einfachheit ihrer Anlage.

a) Erfrischungs-, Trink- und Kofthallen.

3.
Erfrischungs-
und
Trinkhäuschen.

Erfrischungs- und Trinkhäuschen werden fast immer im Freien, in öffentlichen Gärten oder an verkehrsreichen Straßen und Plätzen der Stadt errichtet und bilden einen nach vorn offenen Raum, der mit einem auf Säulchen oder Pfosten ruhenden, zeltartigen Dach überdeckt und gerade groß genug ist, um den oder die Verkäufer und ihre Vorräte zu bergen. Die Grundform ist viereckig, polygonal oder rund, der Aufbau leicht und zierlich, das Material Holz oder Metall oder beide Baustoffe gemischt. Der Tisch bildet den Abschluß nach einer oder mehreren Seiten; er dient zum Auschenken, enthält einen Eisbehälter und sonstige Einrichtungen, die teils für Aufbewahrung, teils für Zubereitung der Erfrischungen nötig sind. Demselben Zweck dienen Gestelle für Glas, Porzellan und dergl., die an den Innenseiten der oft nur gitterartig geschlossenen Wände an-

Fig. 2.

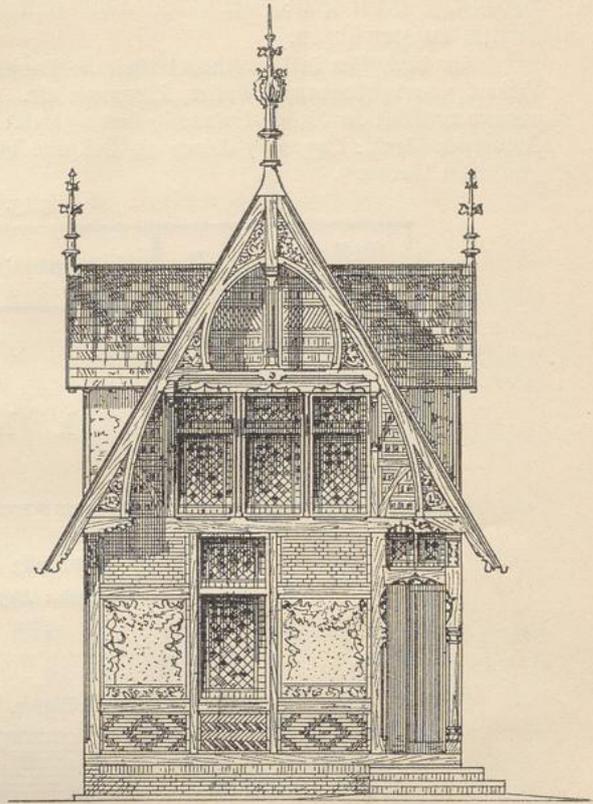
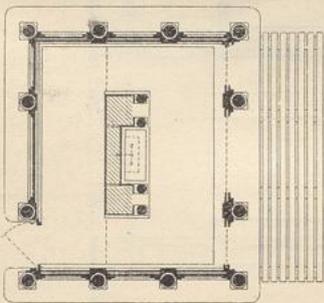
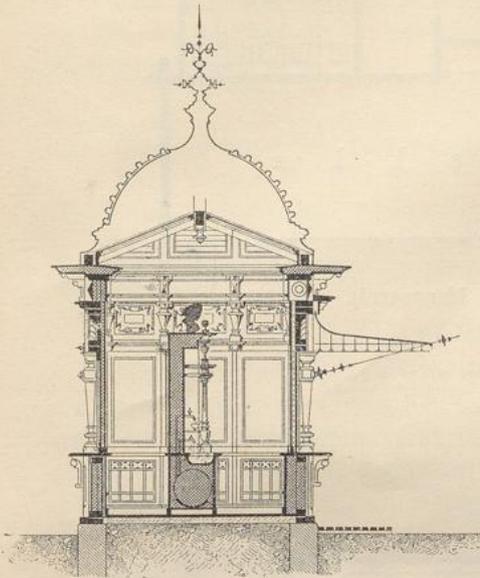
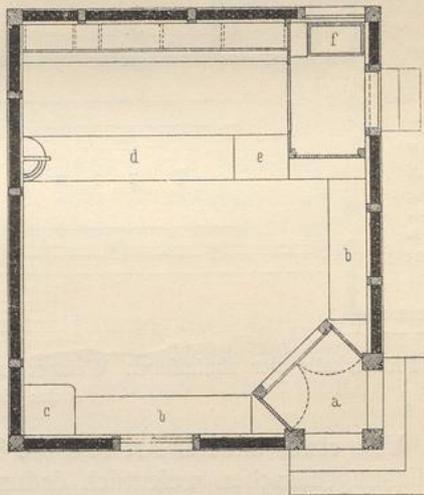


Fig. 1.



Brunnenhäuschen zu Berlin¹⁾.

Arch.: Hoffmann.



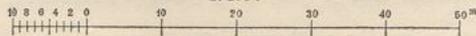
Trinkhäuschen zu Antwerpen²⁾.

Arch.: Cuypers.

Zum Grundriß in Fig. 2:

- a. Eingang.
- b. Bank.
- c. Tisch.
- d. Büfett.
- e. Durchgang.
- f. Vorraum mit Spültisch.

1:1000



gebracht sind. Der Raum über den Tischreihen muß verschließbar, der Dachvorprung groß genug sein, um auch den vor dem Schenktisch stehenden Gästen Schutz zu gewähren.

Am häufigsten in Deutschland sind die Trinkhäuschen in Straßen und Parkanlagen für den Verkauf von kohlenfaurem Wasser, Limonade etc. Fig. 1, ein Brunnenhäuschen in den Gartenanlagen zunächst der Nationalgalerie zu Berlin (Arch.: *Hoffmann*¹⁾, und Fig. 2, ein Trinkhäuschen zu Antwerpen (Arch.: *Cuyppers*²⁾ dienen als Beispiele hierfür. Außerdem siehe solche in den unten genannten Werken³⁾.

Fig. 3.

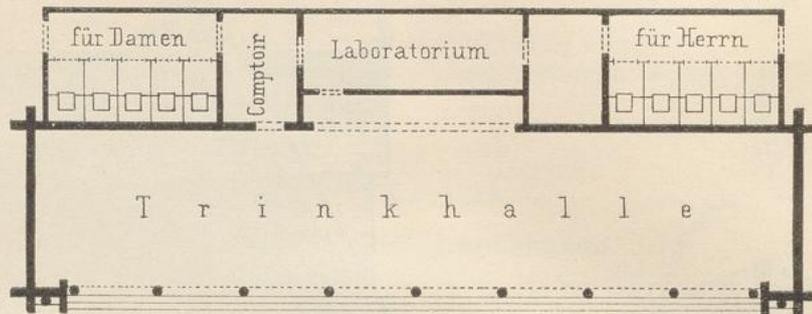
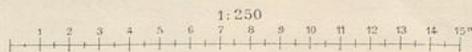
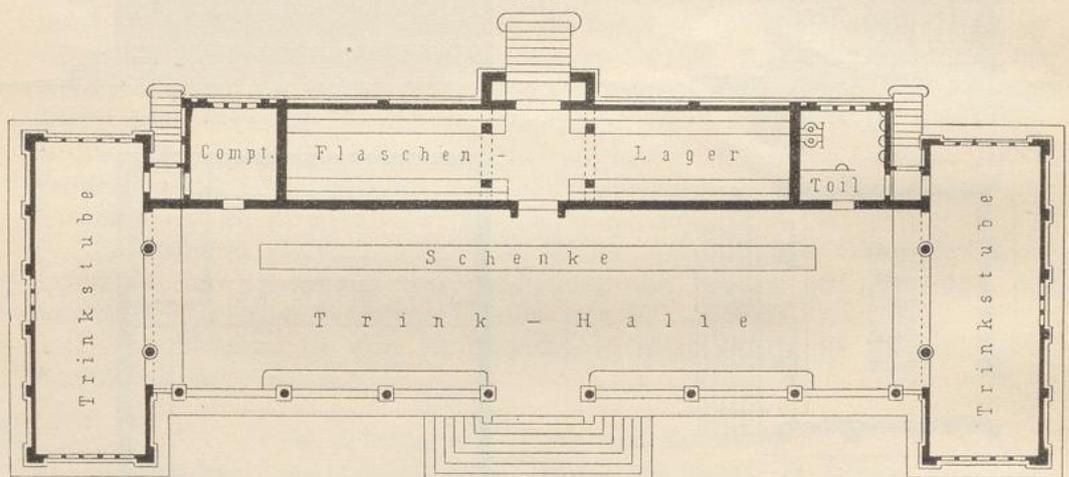
Angerstein's Trinkhalle zu Hannover⁴⁾.Arch.: *Hafe*.

Fig. 4.

Probierhalle der rheinischen Weinproduzenten auf der Ausstellung zu Philadelphia⁵⁾.Arch.: *Ende & Boeckmann*.

4-
Trink-
und
Kofthallen.

Von etwas anderer Art sind die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, daß sie nicht bloß Verkaufsbuden sind, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 3 gibt den Grundriß der ehemaligen *Angerstein'schen* Trinkhalle in Hannover⁴⁾.

¹⁾ Nach: Entwürfe des Architekten-Vereins zu Berlin. Berlin 1883. Bl. 6.

²⁾ Nach: *L'émulation* 1886.

³⁾ Architektonisches Skizzenbuch, Heft 51 (1861) u. 89 (1868). — NEUMEISTER, A. & E. HÄBERLE. Die Holzarchitektur. Stuttgart 1895. Taf. 33.

⁴⁾ Nach: Zeitschr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479 u. Bl. 183.

Dieselbe ist für den Ausschank künstlichen Mineralwassers auf einem von der Stadt zur zeitweisen Benutzung hierzu eingeräumten Platze erbaut worden. An der Rückseite der Halle befinden sich der Schenk- und Kaffeetisch, ein Arbeitsraum und zwei Geschäftsräume. Links und rechts sind Herren- und Damenaborte für Kurgäste angebaut.

Ganz ähnlich sind die Kolthallen, die meist zum Verfüchen von Likören, feinen Getränken und Getränkemischungen in Ausstellungen, Märkten, Messen etc. bestimmt sind. Sie erhalten, gleich dem Beispiel in Fig. 3, gewöhnlich die Hallenform; im übrigen zeichnen sie sich durch Größe und Ausstattung aus. Letztere ist, obgleich der vorübergehenden Benutzung des Baues angepaßt, mehr oder weniger elegant und zierlich.

Von ziemlich bedeutenden Abmessungen war die von *Ende & Boeckmann* für die Ausstellung in Philadelphia 1878 errichtete Probierhalle der rheinischen Weinproduzenten (Fig. 4⁵⁾).

Die große Trinkhalle mit den Trinktuben an den beiden Giebelenden bildet den Hauptbau in Form eines H. Daran schließen sich nach rückwärts ein großes Flaschenlager, eine Geschäftsstube, sowie ein Wasch- und Bedürfnisraum mit Ausgängen.

Auch Buden für den Ausschank von Kaffee, Thee und Schokolade sind als verwandte Anlagen hier zu erwähnen.

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holz- oder Eisenbau in konstruktiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Büfetts und Bars.

Sie unterscheiden sich von den anderen Schank- und Speisewirtschaften fast nur dadurch, daß alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus oder von Automaten verabreicht wird, welche rings an den Wänden aufgestellt sind, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Orten abgegeben werden, die mit den nötigen Galt- und Wirtschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Büfetts im allgemeinen die allen Schank- und Imbißhallen eigentümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gästen gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Wirtshäuser, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandteil von Bahnhöfen, Theatern, Konzert- und Festhallen etc., sondern erhalten, teils für vorübergehende, teils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleichwie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erfordernis eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Büfetts für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisenbüfetts, und zuweilen getrennte Büfetts für Bier, Kaffee, Butterbrote u. l. w. eingerichtet oder die schon gedachten Automaten aufgestellt sind.

Der Grundplan (Fig. 5 bis 12) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Büfett ist vor allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr entsprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Galtzimmer und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nötigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁶⁾. Oft muß

⁵⁾ Nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 143, Bl. 6 und freundlichen Mitteilungen der Herren Architekten.

⁶⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).

5.
Bestimmung
und
Anordnung.