



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

2) Schenkraum

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

Im „Löwenbräu-Keller“ zu München (siehe Fig. 53 bis 56) wird die 8,00 m hohe Bierhalle durch 4 Bogenlichter von *Siegmund Schuckert* in Nürnberg erhellt, die möglichst hoch, nämlich 7,00 m vom Fußboden, angebracht, vom Mittelpunkte des Saales 8,50 m, bzw. 7,00 m und von den Wänden deselben um 5,00 m, bzw. 3,50 m entfernt, somit für die Erhellung der Bodenfläche sehr günstig angeordnet sind. Die vorgelegte offene Halle, sowie ein Teil des tiefer gelegenen Gartens werden durch 3 Bogenlichtlampen in Entfernungen von 21,00 m, bzw. 15,00 m, die unteren Terrassen durch 4 Lampen in Abständen von je 16,00 m bei 6,50 bis 8,00 m Höhe, endlich Haupteingang und Freitreppe durch 3 weitere Lampen auf das wirksamste erhellt. Da die Bäume hier nicht hinderlich waren, ist die Bogenlampe am Portal auf einem 10,00 m hohen Kandelaber angebracht.

Die „Marienthaler Bierhalle“ zu Hamburg (siehe Fig. 64) wird durch 6 Bogenlichtlampen beleuchtet, deren je eine unter den großen Bogen, welche das Mittelschiff von den zwei Seitenschiffen trennen, angebracht ist. Ihr Abstand beträgt rund 10,00 m, ihre Höhe 7,00 m. Im Garten sind 4 Lampen in den im Plane angegebenen Entfernungen aufgestellt.

Als Beispiel einer mit elektrischem Glühlicht versehenen Sommerwirtschaft ist der „Arzberger Keller und Biergarten“ in München anzuführen (Fig. 37 u. 38²⁰).

2) Schenkraum.

Bereits in Art. 25 (S. 27) wurde bemerkt, daß bei der Einrichtung der Trinktuben und Ausschankläse der nötige Raum für Abstellische und Schenkische vorzusehen ist. Letztere sind immer im Saal oder Hauptzimmer selbst aufzustellen; sind zwei Schenkische erforderlich, so können sie an verschiedenen Stellen angeordnet werden, müssen aber jedenfalls für die Bedienung bequem gelegen sein. (Vergl. auch Art. 5 u. 6, S. 13 u. 14.) In dieser Hinsicht wird auf die Pläne in Fig. 53 bis 56, zugleich aber auf die nebenstehende Abbildung (Fig. 37) verwiesen. Das Übersteigen von Stufen ist unter allen Umständen zu vermeiden.

Fig. 37 zeigt die Anordnung des oberen Saales im „Arzberger Keller“ (Arch.: *Seidl*) in München; einerseits Speisenabgabe mit Aufzug von der Küche, andererseits Bierchenke mit Faßaufzug vom Keller.

In Wirtschaften, welche zeitweise einen sehr großen Verkehr zu bewältigen haben, werden, wie dies aus dem Grundrisse des Restaurants „Hundekehle“ im Grunewald bei Berlin (siehe Art. 51) hervorgeht, für die einzelnen getrennten Betriebe auch gesonderte Büfets angeordnet, die wegen Rummangel nicht immer sämtlich im Hauptraume liegen können. So hat man Bier- und Kaffeeshenkische, Ausgaben für warme und kalte Speisen.

In dem eben genannten Restaurant haben die Wein- und Bierausgaben, sowie die Kaffeeküche wohl Schenkische nach der großen Halle; außerdem ist aber an diese grenzend ein großer, durch Deckenlicht erleuchteter Ausbeeraum mit Abstellischen angeordnet, nach welchem sowohl vom obigen Bierbüfett, wie von der Kaffeeküche, dann aber auch von der kalten und warmen Speiseküche, sowie vom Abwaschraume aus zu bedienende Schenkische liegen. Infolge dieser geräumigen und sehr praktischen Anlage regelt sich die Bedienung in außerordentlich schneller und geordneter Weise. Die Büfettwand der großen Halle ist in Fig. 39, die Wand der Kaffeeküche nebst Schenkischen im Anrichterraum in Fig. 40 dargestellt.

Mitunter befindet sich in der Nähe des Einganges in das Restaurant ein besonderes Frühstücksbüfett, an welches die Gäste herantreten können, um eine Auswahl unter den dort aufgestellten Speisen zu treffen. Bei großen Gartenwirtschaften sind auch in dem Garten an passenden Stellen noch Bierchankstellen angeordnet. (Siehe im nächsten Kapitel [unter c, 1] die bezügliche Anordnung im Restaurant des Schlacht- und Viehhofes zu München.)

Eine bemerkenswerte Einrichtung vieler Bier- und Weinwirtschaften wird durch den Ausschank über die Straße veranlaßt. Dazu dienen besondere Schiebe-

32.
Schenke.

Fig. 39.



Großer Saal.

Fig. 40.

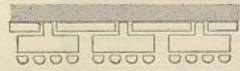


Anrichteraum.

Vom Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

fenster, die von der Schenke zum Vorplatz oder Garten führen, von w aus die Getränke in Empfang genommen werden.

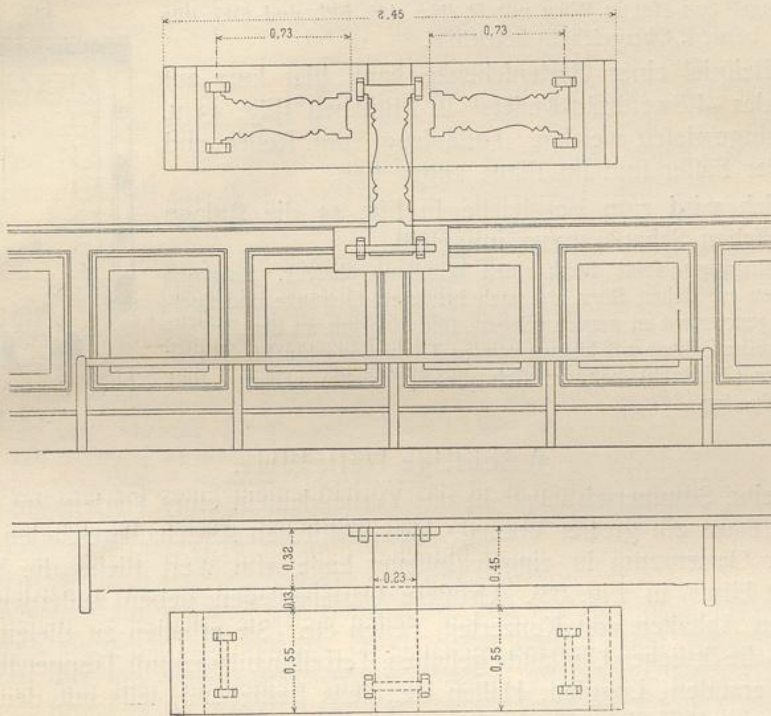
Es mag hier gleich auf einige charakteristische Eigentümlichkeiten der bayerischen Bierwirtschaften hingewiesen werden. Zu diesen gehört die Benutzung der Torwege und Hauseingänge als Trinkhallen, zu welchem Zwecke schmale Klapptische und -Bänke an den Wänden befestigt sind; sodann die landesübliche An-



Klapptische. — $\frac{1}{250}$ w. Gr.

ordnung des Brunnens mit laufendem Wasser an der Schenke, damit die Gälte selbst an Ort und Stelle die Bierfeidel vor dem Eingießen spülen können. Im Zapfraum selbst sind ausgiebige Vorrichtungen zum Aufstellen oder Aufhängen der Gläser und Krüge und zum Auspülen derselben zu treffen, falls nicht eine besondere Gläsersehnenke vorhanden ist.

Fig. 42.



Klapptisch im Gasthof „Zur Post“ zu Ortenberg.

$\frac{1}{40}$ w. Gr.

Diese Dinge veranschaulicht Fig. 38 (S. 36), welche den unteren Zapfraum des erwähnten „Arzberger Kellers“²⁶⁾ darstellt.

Von dort aus findet der Ausschank im Erdgeschoß, und zwar zugleich für die Gaftzimmer, die Torhalle, den Garten und über die Gaffe statt. Der Faßaufzug ist auch vom Torweg aus zugänglich. Die Klapptische dafelbst stehen in Abständen von 1,55 m von Mitte zu Mitte mit zwei Klappbänken dazwischen. Der Ausschnitt der Tischplatte am Wandende hat den Zweck, das Anlehnen zu gestatten.

Nicht selten finden sich in den weiten, gewölbten Torhallen der altertümlichen Wirtshäuser von Regensburg, Landshut, München etc. an beiden Wandseiten Klapptische angebracht.

In einem Teile Oberhessens sind die in Fig. 41 u. 42 abgebildeten Klapp-

tische und -Bänke gebräuchlich. Diese leicht beweglichen Einrichtungen gewähren den Vorteil freier Benutzung des Raumes für andere Zwecke.

Fig. 42 stellt den Klapptisch in der Ansicht in aufgeklapptem Zustand, an der Wand befestigt und im Grundriß in heruntergeklapptem Zustand, auf drei in Zapfen drehbaren Beinen stehend, vor.

Die österreichischen Bierchenken haben, außer dem Faßaufzug für Lagerbier, meist andere Aufzüge, in denen das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glas heraufbefördert wird.

Letztere sind in der im nächsten Kapitel (unter c, 2) folgenden Abbildung der Schenke „Zur goldenen Kugel“ am Hof in Wien mit *P. Bier AZ. EG. und OG.* (für Erdgeschoß, bzw. I. Obergeschoß) bezeichnet.

Als Beispiel einer Gartenchenke kann hier kurz auf diejenige des „Löwenbräu-Kellers“ in München (Fig. 43 u. Fig. 53) hingewiesen werden. Faßaufzug vom Keller und Stellung der Fässer sind im Plane angegeben.

Endlich wird zum Vergleiche in Fig. 44 die Anlage eines englischen Schankraumes mitgeteilt.

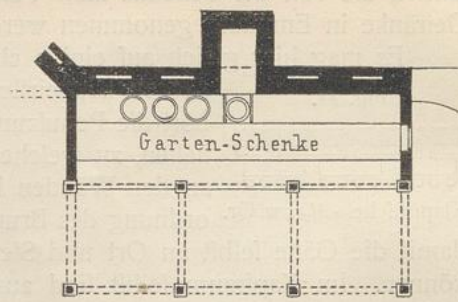
Der Eingang erfolgt durch einen Windfang überdeckt. Entgegen vielen anderen englischen *Bars*, wo nach Früherem Getränke und Speisen stehend genommen zu werden pflegen, sind ringsum an den Außenwänden gepolsterte Sitze mit kleinen runden Tischen angebracht. Hinter dem *Counter* (Zahl Tisch) befindet sich die Spülküche; nebenan sind Kojen zum Speisen.

3) Sonstige Gasträume.

Für eine Sommerwirtschaft ist das Vorhandensein eines Gartens im Anschluß an das Gasthaus ein großer Vorzug. Den städtischen Ausschankgebäuden ist selbst ein kleiner Gartenraum in eingeschlossener Lage von Wert (siehe die Wirtschaft „Zur Stadt Ulm“ in Fig. 68). Größere Gartenanlagen geben außerdem Veranlassung zum Abhalten von Konzerten, Festen etc. Sie erhalten zu diesem Zweck, insofern es die örtlichen Umstände gestatten, Terrassenanlagen mit Treppenaufgängen, Lauben, Veranden, Loggien, Hallen etc., teils freistehend, teils mit dem Hauptgebäude verbunden (siehe Fig. 53 bis 56). Diese Baulichkeiten werden in Abschn. 7 (Kap. 3), die Orchester- und Musikzelte in demselben Abschnitt (Kap. 2) des nächstfolgenden Heftes dieses „Handbuches“ zur Sprache kommen.

Sehr beliebt ist die Anlage von Kegelbahnen, und zwar nicht allein in größeren Wirtschaftsgärten, sondern auch in Verbindung mit städtischen Schankgebäuden. Sie dürfen indes nicht zu Störungen der Gäste in den übrigen Räumen Anlaß geben und müssen daher eine vollständig abgeforderte Lage erhalten, widrigenfalls bei der Natur des Spieles allerlei Mißstände unvermeidlich sind. In Sommerwirtschaften dient dazu meist ein besonderer Bau oder Anbau, für den ein geeigneter Ort im Garten oder Hof un schwer zu finden ist. Bei eingebauten Wirtshäusern wird eine ähnliche Lage im Hinterland der Baustelle und zu ebener Erde am vorteilhaftesten sein; in Ermangelung einer solchen pflegt das Sockel- oder das Kellergeschoß für die Anlage der Bahn benutzt zu werden.

Fig. 43.



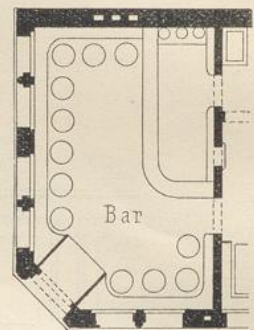
Vom „Löwenbräu-Keller“ zu München.

Arch.: A. Schmidt.

1:250



Fig. 44.



Engl. Schankwirtschaft.

 $\frac{1}{250}$ w. Gr.

33.
Wirtschafts-
gärten,
Loggien,
Hallen etc.

34.
Kegelbahnen
etc.