



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

# **Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants**

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

6) Keller

---

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

ist Ölfarbenanstrich zu empfehlen. Der Fußboden erhält einen Belag von harten, geriffelten, wenig absorbierenden Tonfliesen, sonst einen Zementestrich.

Vorkehrungen für Wasser-Zu- und -Abführung erleichtern in hohem Grade die Reinhaltung der Küche und Nebenräume; dieselben sind geradezu als unerlässlich zu bezeichnen.

In dieser Hinsicht genügt die Bemerkung, daß Zapftellen für kaltes Wasser mitunter über den Wasserschiffen der Herde, unbedingt aber an einer geeigneten Stelle der Küche, ferner über den Spültischen, dem Gemüseputzplatz, dem Filchkalten, im Küchenhof, im Flaschen- und Faßkeller erforderlich sind. Warmes Wasser ist für Koch- und Spülzwecke gleich unentbehrlich. Dasselbe wird somit, sei es durch die vorhandenen Kocheinrichtungen, sei es durch besondere Heizanlagen, am Herd, sowie an den Spül- oder Putzplätzen zubereitet, bezw. mittels Warmwasserleitung an diesen Punkten verzapft. Die Annehmlichkeit der Wasserverforgung und die Sauberkeit der Küchenanlage wird durch die Einrichtung einer eigenen Warmwasserleitung naturgemäß ungemein gesteigert. (Siehe auch Fig. 134.)

Ausgüsse für die Ableitung des Wassers pflegen mit den Zapftellen verbunden zu sein; überdies sind in der Bodenfläche sämtlicher Küchenräume Schlammkästen mit Fettfängen von geeigneter Einrichtung und in erforderlicher Zahl anzubringen. Nach diesen Punkten wird das Gefälle der Fußbodenfläche zu richten und im übrigen das Entwässerungsrohrnetz so anzuordnen sein, daß sämtliches Abwasser rasch fortgeführt wird.

Es läßt sich mit dieser kurzen Darlegung nicht vereinigen, in alle Einzelheiten der Küchenanlage einzudringen; auch sind Koch-, Spül- und Wascheinrichtungen in Teil III, Band 5 dieses „Handbuches“ eingehend erörtert. Es handelt sich somit um Angaben über die in den einzelnen Räumen nötigen Einrichtungsgegenstände, sowie um die Art ihrer Aufstellung in Verbindung mit der Gesamtanlage der Hauswirtschaftsräume, was durch Beispiele am kürzesten und besten zu erreichen ist.

Beides wird in zusammenfassender Weise für einfachere und größere Küchenanlagen im nächsten Kapitel, also im Zusammenhange mit den Kaffeehäusern und Restaurants, vorgeführt.

#### 6) Keller.

Konstruktion und Einrichtung der Keller für Küchenvorräte und Brennstoffe weichen von der Anlage der gewöhnlichen Haushaltungskeller von Wohngebäuden, die durch einfache Lattenverschläge abgeteilt zu werden pflegen, nicht ab. Die Keller für Fleisch und andere Vorräte, die durch Eis kühl gehalten werden sollen, können über, neben oder unter den Eiskeller gelegt werden; in Ermangelung desselben sind besondere Eisbehälter erforderlich. Die Wände sind, um sie abwaschen zu können, mindestens mit Ölfarbe anzutreichen, besser aber mit glasierten Fliesen zu bekleiden.

Diese Kühlräume werden heute gewöhnlich nach dem D. R.-Patent Nr. 70971 hergestellt, sowohl in Holz wie in Stein (Fig. 48). Bei letzterer Ausführung müssen die Mauern mit Luftschicht ausgeführt oder durch imprägnierte Korksteine geschützt sein, und sie können, wie auch die äußere Wand des Eisbehälters, mit glasierten Fliesen, letztere unter Benutzung eines eisernen oder besser Messingrahmens bekleidet werden.

Um bei Holzwänden  $a$  und  $a_1$ , wie in Fig. 47<sup>80)</sup>, das Durchdringen der Luft in den Hohlwänden

<sup>80)</sup> Nach D. R.-P. Nr. 70971.

41.  
Wasserleitung  
und  
Entwässerung.

42.  
Einrichtung.

43.  
Vorratskeller.



ficher zu verhüten, sind dieselben mit fester Lederpappe zu bekleiden. An einem Ende des Raumes befindet sich der Eisbehälter (Fig. 45 bis 47), dessen lotrechte Wand *c* und Boden *f* aus Wellblech bestehen, welches durch Lattenroste *g* gegen Beschädigungen und Verstopfen der Wellentäler geschützt ist, während die schräge Rückwand *d* durch einen Rost aus Bandeisen gebildet wird. Das Schmelzwasser tropft auf das etwas vorstehende Wellblech *f*, sowie auf das an der Wand befestigte schräge Blech und wird dadurch in die Abflußrinne *m* und nach außen geleitet. Das Eis wird feitwärts durch die Öffnung *p* eingebracht. Vom oberen Rande der Wand *c* (Fig. 45 u. 47) aus führt eine schräge Zwischendecke *h*, aus Holz oder Rabitz-Putz hergestellt, bis nahe an die Wand *AB*, einen flachen

Fig. 45.

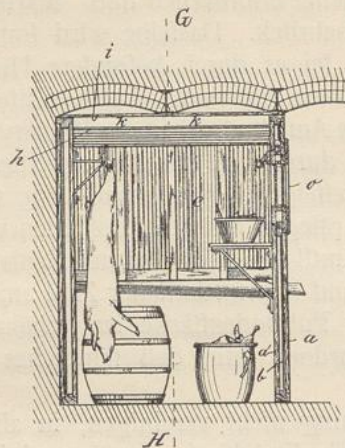


Fig. 46.

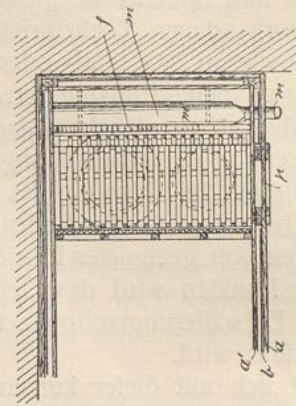
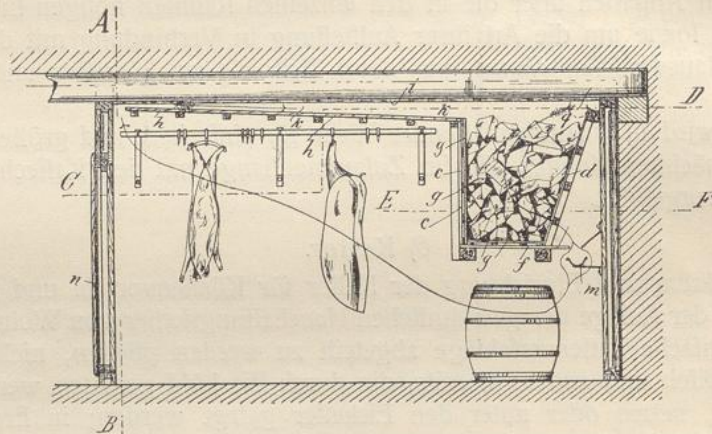


Fig. 47.

Kühlraum mit beständigem Luftumlauf<sup>50)</sup>.

1/100 w. Gr.

Kanal *h* mit der Decke *i* bildend, welcher demnach einerseits mit dem Eisbehälter, andererseits mit dem Kühlraum in Verbindung steht. Durch die kleine Öffnung *q* in der Decke (Fig. 47) tritt fortwährend frische Luft ein, welche nun nach der Abkühlung an dem Eisbehälter den durch die Pfeilrichtung angedeuteten Weg macht. Für den Austritt von etwas Luft ist durch die Abflußrinne geforgt. — Übrigens wird heute auch schon *Linde's* flüssige Luft zur Kühlung von Speisen und Getränken benutzt.

Für manche Vorräte, wie Mehl, Salz, Kolonialwaren, Konferven etc., die in ganz trockenen, luftigen Räumen aufbewahrt werden müssen, eignen sich Kammern

<sup>50)</sup> Nach der von Herrn *Kisch* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Zeichnung.



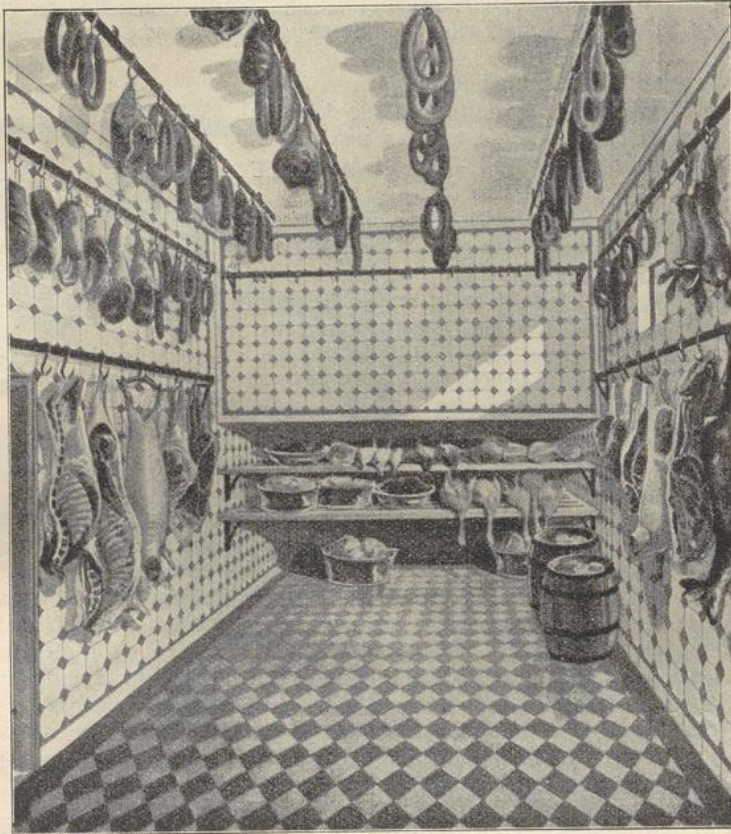
im Erdgeschoß oder in einem der oberen Geschosse besser als die unterirdischen Keller.

Die Anlage der Getränkekeller erfordert eine kurze Betrachtung.

Die Bierkeller werden nach Art der unterirdischen Lagerkeller in Brauereien angelegt und ausgeführt, worüber bereits im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuches“ (Abt. III, Abfchn. 2, C, Kap. 7, unter b, 10) das Wesentliche gefagt worden ist. Wie schon dort bemerkt wurde, werden die Eisbehälter, welche die möglichst ständige Temperatur von 5 bis 6 Grad C. zu erhalten haben, bald über,

44.  
Bierkeller.

Fig. 48.



Kühlanlage von Kifch zu Berlin <sup>81)</sup>.

bald neben den Kellerräumen angeordnet, wodurch die sog. Übereiskeller bzw. die Stirneiskeller entstehen.

Für Übereiskeller findet die Konstruktion der *Brainard'schen* Decken <sup>82)</sup> vielfach Anwendung.

Die Eiskammer wird vom unteren Kellerraum gewöhnlich durch einen auf eisernen Trägern ruhenden Wellblechboden getrennt. Das Schmelzwasser des Eises läuft durch den Lattenrost, über dem es liegt, auf die etwas geneigte Wellblechfläche, tropft sodann durch Schlitze in der Decke auf die ebenfalls geneigte Kellerfohle, wo es in einer Rinne gesammelt und abgeführt wird. Zweck-

<sup>82)</sup> Ein Übereiskeller nach dem System *Brainard* ist z. B. unter der in Fig. 61 bis 63 (S. 57) abgebildeten Ausschankhalle am Halensee ausgeführt und bereits in Teil III, Bd. 6 (Abt. V, Abfchn. 3, Kap. 3) dieses „Handbuches“ beschrieben.



mäßigerweise geschieht dies erst, nachdem es (nach *Boeckmann*<sup>33)</sup> zur Nutzbarmachung feiner niedriger Temperatur über einen kleinen Stau geleitet wurde.

Die Decke über dem Eisraum soll nach demselben System gleichfalls aus zackigem Blech bestehen, damit sich das im Eisraum durch Verdunstung gebildete Wasser an der Blechfläche niederschlägt, in kleinen an den unteren Zacken befestigten, mit Blech ausgefägten Holzrinnen zusammenfließt und von dort abgeleitet werde<sup>34)</sup>. Darüber befindet sich der eigentlich tragende Teil der Deckenkonstruktion. Diese wird, insofern es sich nicht um Herstellung eines zweiten zu kühlenden Raumes über der Eiskammer handelt, als möglichst schlechter Wärmeleiter hergestellt.

In unserem Beispiel (Fig. 60, S. 57) besteht sie aus einer Bohlenlage mit darüber gespanntem Kappengewölbe; der Zwischenraum ist mit Torfgrus ausgefüllt.

Nach demselben Grundfatz, wenn auch im einzelnen verschieden, sind die Lagerkeller der „Marienthaler Bierhalle“ in Hamburg von *Schmidt & Neckelmann* ausgeführt. Das Eis ruht oberhalb der Fässer in durchbrochenen Holzbehältern (Fig. 49). Zur Isolierung sind die Wände ringsum mit Holzschalung versehen und die Zwischenräume zwischen dieser und der Mauer mit Torfgrus ausgefüllt.

Eiskammer und Bierkeller sind im übrigen, wie hier geschehen ist, in bester Weise von unten und von der Seite gegen den Einfluß der Erdwärme zu schützen und zu isolieren; auch ist für Erhaltung reiner Luft durch Anordnung von Luftzügen in den Kellermauern zu sorgen.

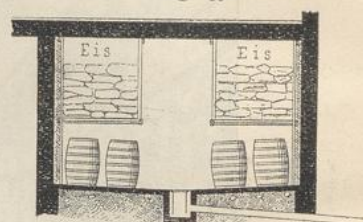
Eine andere Art von Übereiskeller zeigen Fig. 53 bis 55 (S. 53 u. 54). Er ist von *A. Schmidt* in großartigem Maßstabe unter der ganzen Bierhalle des „Löwenbräu“ in München als Lagerbierkeller angelegt und besteht aus 5 großen Tonnengewölben von 27,00 bis 36,00 m Länge und je 8,00 m Spannweite. Die Höhe bis zum Scheitel beträgt 5,30 m im Lichten, bis zum Fußboden der Bierhalle 8,30 m. Der Zwischenraum dient zur Lagerung des Eises. Der Übereisraum ist mit einem 60 cm starken, mit Isolierfchicht versehenen Gewölbe überdeckt und 1,00 m hoch mit Asche aufgefüllt. Den Boden des Eisraumes bildet der Gewölberücken des Bierkellers, der mit Asphalt abgedeckt ist. Ein Holzrost zwischen dem Asphalt und dem Eise befindet sich nur an der Einwurfstelle deselben. Die Ableitung des Schmelzwassers erfolgt mittels dünner, in die Gewölbeleibungen eingelassener Kupferrohre, deren Mündungen im Gewölberücken durch Seiher gegen Verstopfung geschützt sind. Nach diesen Punkten ist das Gefälle des Asphaltbodens gerichtet. Im Pflaster des Bierkellers wird das abgeleitete Schmelzwasser nach Sammelgruben geführt, aus denen es von Zeit zu Zeit ausgeschöpft werden muß. Durch die im Grundriß punktiert angegebenen Öffnungen der Gewölbe fällt die kalte Luft aus dem Eisraum in die Bierkeller herab. Die einzelnen länglichen Öffnungen sind für die Zuströmung der durch Mauerfchächte geführten kalten Luft während des Winters bestimmt; im Sommer werden die Ausmündungen der Schächte zur Verhütung des Eindringens warmer Luft mit einer Sandfüllung abgedeckt.

Im Anschluß an die alten Lagerkeller befinden sich Treppe und „Aufreit“ zur Faßhalle.

Bezüglich der Stirneiskeller mag hier nur auf das im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuchs“ (Abt. III, Abschn. 2, C, Kap. 7, unter b, 10) über Lagerkeller Gefagte verwiesen und hinzugefügt werden, daß ein Vorkeller und außerdem 2 oder 3 isolierende Türen den Eingang zu sichern haben. Überhaupt ist die Anlage der Bierkeller mit tunlichster Berücksichtigung aller für die Konstruktion eines guten Lagerkellers maßgebender Regeln auszuführen, worüber an der eben genannten Stelle das Nähere zu finden ist.

Die Verbindung zwischen Bierkeller und Schenke wird nach Früherem durch die an geeigneter Stelle angebrachten Faßaufzüge hergestellt. Da, wo diese und die Eiskeller fehlen, muß im Schenkstisch (siehe Art. 6, S. 14) bzw. im Bierkeller die bekannte Luftdruckeinrichtung mit Eiseinsatz, durch deren Schlangen das Bier vor dem Ausschank gekühlt wird, angebracht sein.

Fig. 49.



Lagerkeller in der „Marienthaler Bierhalle“ zu Hamburg.

<sup>1</sup>/<sub>125</sub> w. Gr.

<sup>33)</sup> Siehe: Deutsches Bauhandbuch. Band II, Teil 2. Berlin 1884. S. 801.

<sup>34)</sup> Siehe: SCHATTEBURG, H. Die Eiskeller, Eishäuser, Kühlräume und Lagerkeller. Halle a. S. 1893. S. 24 u. 31.



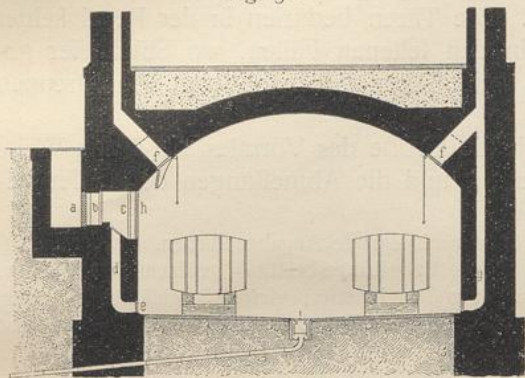
Das Grundfätzliche deselben beruht auf der Erzeugung von Luftdruck mit Hilfe einer Pumpe, und zwar mit und ohne Windkessel, erforderlichenfalls mit Reinigung und Filtration der Luft. An Stelle der Luft wird nicht selten flüssige Kohlensäure benutzt, die unter Aufhebung des Druckes sofort luftförmig wird<sup>35)</sup>. Diese Vorrichtungen gewähren die Möglichkeit, das Faß ruhig im Keller auf seinem Lager liegen zu lassen, während im entfernten Schankraum das Bier am Hahn abgezapft wird. Der Hauptübelstand besteht in der Notwendigkeit beständiger und mit ganz besonderer Sorgfalt zu vollziehender Reinigung der Vorrichtungen und der Rohrleitung.

Die in großen Städten von den Brauereien geübte Sitte, im Sommer jedes Faß Bier den Zapfwirten gekühlt zuzustellen und es dadurch den letzteren zu ersparen, Eisvorräte zum Zwecke der Bierkühlung einzulagern, machte es notwendig, daß die größeren Brauereien in jenen Bezirken, in denen sie eine größere Kundenzahl haben, ein Bierlager errichteten. Hier wird das Bier zum Zweck der Kühlung nächst dem Eisraum eingelagert und dann faßweise den nahe wohnenden Zapfwirten abgegeben.

Als Beispiel eines in zweckmäßigerweise hergestellten Bierkühlhauses wird dasjenige der Nußdorfer Brauerei im V. Wiener Bezirke, das in der unten bezeichneten Quelle<sup>36)</sup> abgebildet ist, bezeichnet.

45.  
Bier-  
kühlhäufer.

Fig. 50.



Weinkeller<sup>37)</sup>. —  $\frac{1}{125}$  w. Gr.

Auch der Weinkeller soll, wo immer möglich, an die Nordseite des Gebäudes und tunlichst tief gelegt werden, um eine annähernd gleiche, mäßige Wärme (für Weißwein 6 bis 10, für Rotwein 10 bis 12 Grad C.) zu sichern. Man forge für die Möglichkeit gehörigen Luftzuges und die Leichtigkeit, denselben nach Bedürfnis regeln zu können, wobei besonders darauf zu achten ist, daß auch die unteren Luftschichten am Boden des Kellers erneuert werden können. Darauf ist, besonders bei Faßweinen,

46.  
Weinkeller.

denen ein zu starker Luftzug sehr schädlich werden kann, Rücksicht zu nehmen. Aber auch die Flaschenweine sind keineswegs unempfindlich gegen die Einflüsse der Temperatur und Feuchtigkeit. Trockenheit ist eine der Hauptbedingungen eines guten Weinkellers; großer Nachdruck ist daher auf guten Ablauf des Wassers und richtige Anlage der Sammler in den Kellern zu legen, damit keine Feuchtigkeit, kein faules Wasser oder verdorbener Wein darin bleibe und die Sammler gehörig gespült und getrocknet werden können. In den Kellern selbst vermeide man die Aufbewahrung anderer Stoffe, besonders von Speisevorräten, deren Ausdünstung die Luft verunreinigen und durch Bildung von Hefenzellen die Krankheiten der Weine bewirken könnte.

Der Durchschnitt eines solchen Kellers in Fig. 50<sup>37)</sup> zeigt die Anlage der Luftzüge und die Einrichtung, welche gestattet, je nach Bedürfnis den Luftstrom höher oder tiefer, stärker oder schwächer in den Keller eindringen zu lassen und auch den Zutritt des Lichtes nach Wunsch zu regeln.

Bei *a* ist ein eisernes Gitter, darüber ein äußerer, genau schließender Laden von Holz in Jalousieform mit beweglichen Zwischenstücken gelegt, wodurch der Zutritt von Licht und Luft bestimmt wird; *b* und *c* sind zwei Glasfenster. Wird nur *b* geöffnet, so tritt die Luft bei *e* in den

<sup>35)</sup> Näheres über diese Luftdruckeinrichtungen ist zu finden in: BEHREND, G. Über den Ausschank von Lagerbier. Halle 1883.

<sup>36)</sup> KOCH, J. Bier-Dépôts. Bauwks.-Ztg. 1885, S. 960.

<sup>37)</sup> Unter Benutzung von: GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. 2. Aufl. Zürich 1885. S. 320. Handbuch der Architektur. IV, 4, a. (3. Aufl.)



Keller; werden beide Fenster geöffnet, so dringt sie sowohl oben wie unten ein. Dies ist besonders der Fall, wenn die Abzugsöffnungen im Gewölbe bei *f*, bzw. am Boden bei *g* geöffnet werden. Diese Abzugskanäle werden innerhalb der Mauern gleich Schornsteinen in die Höhe geführt; *h* ist ein hölzerner Laden, um das Licht abzuhalten, auch wenn das äußere Fenster offen und der Zug *d* in voller Tätigkeit ist. Bei *i* ist eine Rinne mit Sammelkasten und Wasserverchluß. Letzterer ist notwendig, damit nicht Kanalgaße dem Keller zugeführt werden.

Die Fässer werden auf Lagerbänken aus gesundem, trockenem, vierkantigem Eichenholz gelegt, die wiederum auf hölzernen, besser auf steinernen Blöcken ruhen. Das Faß soll nur 30 bis 60<sup>cm</sup> vom Boden abheben, damit es tunlichst wenig in die oberen wärmeren Luftschichten hineinragt. Der hintere Teil desselben wird mittels gesunder Eichenholzkeile etwas höher als der vordere festgehalten. Öfters werden auch Lagerbänke ganz von Stein angewendet.

In den Flaschenkellern dienen Gestelle aus Latten oder Eisenstäben zur Lagerung der Flaschen; auch gemauerte Gefache kommen vor. Hauptbedingungen der Gestelle sind Sicherheit und Unbeweglichkeit; die verschiedene Form der Flaschen bedingt verschiedene Fächer zur Aufbewahrung.

Zur Erleichterung der Aufsicht ist der Zugang zu den Kellern so zu legen, daß er leicht überwacht werden kann. Die Türen bedürfen in der Regel keiner außergewöhnlichen Abmessung. Nur in den seltenen Fällen, wo Stückfässer gelagert werden sollen, sind bis zu 2,00<sup>m</sup> weite Türen mit besonderen Schrottreppen anzuordnen.

Die Größe des Kellers wird durch die Größe des Vorrates, die lichte Weite des Gewölbes durch die Art der Lagerung und die Abmessungen der Fässer bedingt<sup>38)</sup>.

Als Anhaltspunkte in dieser Hinsicht mögen nachfolgende Angaben dienen. In der Rheingegend sind üblich: Stückfässer von rund 1200<sup>l</sup> Inhalt, 1,75<sup>m</sup> Länge bei 1,10<sup>m</sup> größtem Durchmesser; halbe Stückfässer von 1,25<sup>m</sup> Länge bei 0,90<sup>m</sup> größtem Durchmesser; viertel Stückfässer von etwa 320<sup>l</sup> Inhalt, 1,06<sup>m</sup> Länge bei 0,80<sup>m</sup> größtem Durchmesser. — Ein Oxhottfaß von 225<sup>l</sup> Inhalt hat 0,93<sup>m</sup> Länge und 0,66<sup>m</sup> größten Durchmesser.

#### 7) Räume zur Beforgung der Wäsche.

47.  
Reinigen  
der  
Wäsche.

Bei den baulichen Anlagen, mit denen wir es hier zu tun haben, erlangt die Reinigung der Wäsche nicht dieselbe Bedeutung, wie bei Gasthöfen und anderen großen, zur Beherbergung dienenden Gebäuden. Eigentliche Waschanstalten, wie sie bei letzteren vorkommen, sind hier nicht in Betracht zu ziehen; in manchen Fällen, so z. B. in großen Städten, wird das Reinigen der Wäsche außerhalb des Hauses von öffentlichen Waschanstalten besorgt; in anderen Fällen aber reichen einige Räume, nämlich Waschküche, Roll- und Plättstube, sowie Trockenboden, für die Anforderungen des Wirtschaftsdienstes aus.

Der Verkehr von und zu der Wäscherei muß dem Bereich der Gänge ferngehalten werden. Schwieriger als diese Bedingung ist die Forderung zu erfüllen, die Verbreitung des Seifengeruches und Wäschedampfes zu verhindern. Die Verhältnisse liegen hier ähnlich wie bei der Kochküche; bauliche Anordnung und Konstruktion sind denselben Bedingungen unterworfen, wie sie in Art. 39 u. 40 (S. 43 u. 44) hervorgehoben wurden. Demgemäß sind besondere Waschküchen oder Waschküchen in freier Lage entschieden vorzuziehen; wo der Raum dazu fehlt, muß die Wäscherei wohl oder übel im Anschluß an die übrigen Hauswirtschaftsräume und in der Regel mit diesen im Sockelgeschoß angelegt werden; doch

<sup>38)</sup> Eine für größere Weinorräte geplante Kelleranlage enthalten die Stadthalle zu Krefeld (siehe hierüber: Deutsche Bauz. 1879, S. 476) und der Saalbau im zoologischen Garten zu Elberfeld (siehe hierüber: Wochbl. f. Arch. u. Ing. 1881, S. 260).