



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

c) Beispiele

---

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

Als Küchenanlagen vollkommener Leitungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Galsthöfen ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Galsthof „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriß in Fig. 143<sup>96)</sup> gibt die Anordnung sämtlicher für die einzelnen Zweige des Küchendienstes bestimmter Räume.

In der Hauptachse des ganzen Gebäudes liegt die Hauptküche, 12,00 m breit, 18,50 m lang und 6,40 m hoch; die gewölbte Decke wird durch eiserne Träger und Säulen unterstützt. Die beträchtliche Höhe des Raumes und die Fenster an den Enden der beiden Langseiten und der oberen Schmalleite gewährleisten reichlichen Luftwechsel. Zur Linken befindet sich die Kaffeeküche; zur Rechten liegen Fleischkammer und Gemüsekammer. Vor der Hauptküche, in der Querachse des Gebäudes, liegt der zur Anrichte gehörige Durchgang; er steht jenseits mit den Buchführungsräumen von Kochküche und Kaffeeküche, diesseits mit Bäckerei, Silberkammer, Nachtschraum und Spülküche in Verbindung. Nach dieser Seite bildet ein Vorraum, welcher als Marktgeß zum Ankauf der Vorräte dient, den Abschluß der Hauswirtschaftsräume. Hier ist zugleich der Haupteingang zu denselben. Am entgegengesetzten Ende der Querachse schließen sich die Keller, sodann Räume zur Reinigung der Wäsche, welche für einen Galsthof von der Bedeutung des „Frankfurter Hofes“ eine beträchtliche Ausdehnung erhalten mußten, für unsere Zwecke aber unberücksichtigt bleiben konnten, an.

Die Verbindung mit Speisesaal, Restaurationsaal und Galstzimmern wird durch die im Grundriß angegebenen Treppen, Speisenaufzüge u. s. w. hergestellt. Die Anlage ist trotz ihrer Ausdehnung recht bequem; nur die etwas abgeforderte Lage der im übrigen sehr geräumigen Spülküche dürfte vielleicht zu beanstanden sein. Die Einrichtung ist musterhaft; sie geht aus der Abbildung hervor. In sämtlichen Räumen von Küche und Waschhaus ist Dampfleitung. Nur der große Kochherd, der Personalherd, der Bratrof und der Konditorofen haben unmittelbare Kohlenfeuerung.

### c) Beispiele.

Bei den Kaffeehäusern und Restaurants sind wiederum die freistehenden, hauptsächlich für den Zweck der Bewirtung im Sommer angelegten Baulichkeiten von den mehr oder weniger durch Nachbarhäuser eingeschlossenen eigentlichen städtischen Geschäften zu unterscheiden, welche in der Regel nur die unteren Geschosse von Gebäuden, die im übrigen anderen Zwecken dienen, einnehmen.

Bei den Sommerwirtschaften und anderen selbständigen Anlagen verwandter Art ist in baulicher Hinsicht kein Unterschied zwischen Kaffeehaus und Restaurant zu machen; Planbildung und Aufbau sind gleicher Art. Selbst bei den Stadtwirtschaften ist dies, wie bereits in Art. 85 (S. 89) angedeutet wurde, vielfach der Fall. Nur die Wiener Kaffeehäuser und die denselben nachgebildeten Anlagen zeigen einen eigenartigen Grundrißtypus, welcher bei den betreffenden Vorbildern zu erkennen ist. Andererseits kommt auch die Vereinigung von Café und Restaurant häufig vor.

#### 1) Sommerwirtschaften und andere freistehende Kaffeehäuser und Restaurants.

Der „Alterpavillon“ zu Hamburg, der heute allerdings einem Neubau weichen mußte (Fig. 144<sup>97)</sup>, war ein Kaffeehaus, das inmitten der Binnenalter von *Haller & Lamprecht* 1874 erbaut und ringsum von einer breiten Terrasse umgeben war.

Der rückseitige Abschluß nach dem Wasser ist als Rundbau, die Hauptfront am Jungfernstieg geradlinig ausgebildet. An der linken Langseite gegen Nordwest sind Büfett mit Treppe, Vorrats- und Nebenräumen angeordnet; an der anderen Langseite gegen Südost ist eine Seitenhalle vorgelegt, welche gleichwie die Terrasse zum Aufenthalt der Gäste im Freien bestimmt ist. Zu gleichem Zweck dient der abgegrenzte Platz am Jungfernstieg, der mit einem Leinwandzelt über-

<sup>96)</sup> Siehe auch Grundrisse, Schnitt und Beschreibung dieses Galsthofes in Abschn. 2, Kap. 1, unter d.

<sup>97)</sup> Nach: Hamburgs Privatbauten. Bd. I. Hamburg 1878. Bl. 56. — Siehe auch: Hamburg und seine Bauten. Hamburg 1890. S. 662.

140.  
Beispiel  
X.

141.  
Allgemeines.

142.  
Beispiel  
I.

spannt ist. Küche und Zubehör liegen im Untergeschoß; der Zugang erfolgt durch die Treppen, die an der nordwestlichen Terrasse angegeben sind.

143.  
Beispiel  
II.

Das Restaurationsgebäude des zoologischen Gartens in Hamburg, welches 1864 von *Meuron & Haller* erbaut wurde, ist für Winter- und Sommerbenutzung bestimmt und zeigt demgemäß schon den Charakter des Saalbaues (Fig. 145<sup>98</sup>).

Der große Saal mit Büfett und anschließenden Hauswirtschaftsräumen bildet den mittleren Hauptteil, an den sich zwei Nebensäle und in einem besonderen Anbau Aborte und Sommerbüfett anschließen. Längs der Hauptfassade ist ein breiter Sitzplatz angeordnet, der durch ein auf eisernen Säulchen ruhendes leichtes Dach überdeckt wird.

144.  
Beispiel  
III.

Das *Café Vondel* in Amsterdams erbaut, ist zugleich Restaurant und grenzt mit dem zugehörigen Garten unmittelbar an den *Vondel-Park*, dessen Besucher vorzugsweise darin Einkehr halten.

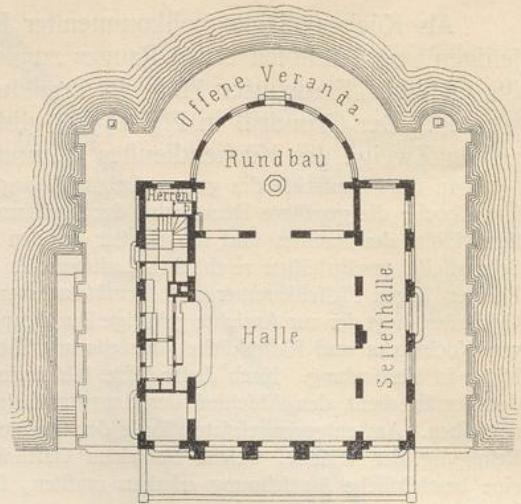
Obgleich an einer Seite an das Nachbarhaus angebaut, gehört das Gebäude zu den hier betrachteten Beispielen und hat demgemäß, abweichend vom gewöhnlichen dreiflügeligen Amsterdamer Familienhaus, den villenartigen Charakter erhalten. Es ist auf Pfahlrost gegründet und in Backsteinrohbau mit Verwendung von Formsteinen und verschiedenfarbigen Blendziegeln ausgeführt.

Das ebenerdige Sockelgeschoß enthält ein Zimmer für die Kegelbahn, das Gartenbüfett, Küchen- und Kellerräume; das Erdgeschoß den 5,20 m hohen Restaurationsaal mit einer Terrasse gegen die *Vondel-Straße* und einer anderen Terrasse über der Kegelbahn, von denen man einen hübschen Blick in den Park genießt. Das I. Obergeschoß ist 4,20 m im Lichten hoch und besteht aus dem Billardsaal mit Logierzimmern; das Dachgeschoß darüber aus der Wohnung des Wirtes.

<sup>98</sup>) Nach: Hamburgs Privatbauten. Bd. I. Hamburg 1878. Bl. 67 u. 68. — Siehe auch: Hamburg und seine Bauten. Hamburg 1890. S. 108.

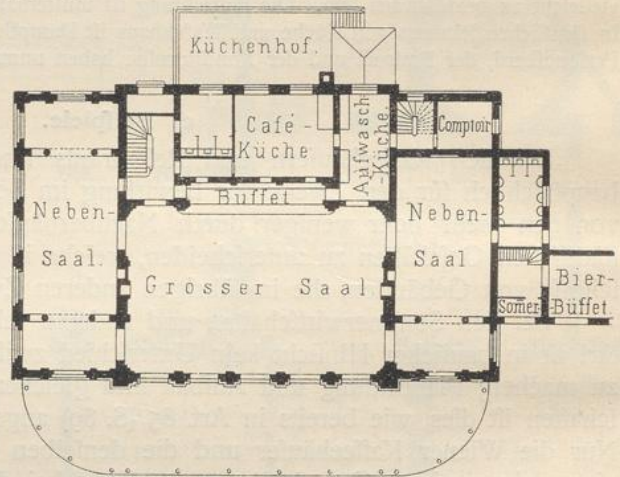
<sup>99</sup>) Nach: Allg. Bauz. 1878, S. 89 u. Taf. 67, 68.

Fig. 144.



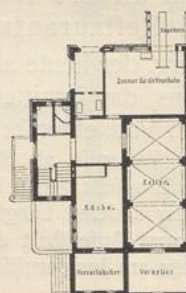
Alfter-Pavillon zu Hamburg<sup>97</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Haller & Lamprecht*.

Fig. 145.



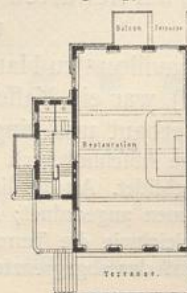
Restaurationsgebäude im zoologischen Garten zu Hamburg<sup>98</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Meuron & Haller*.

Fig. 146.



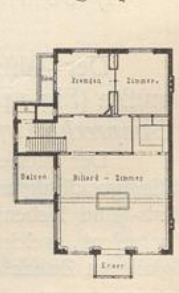
Sockelgeschoß.

Fig. 147.



Erdgeschoß.

Fig. 148.



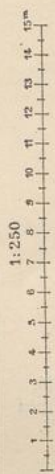
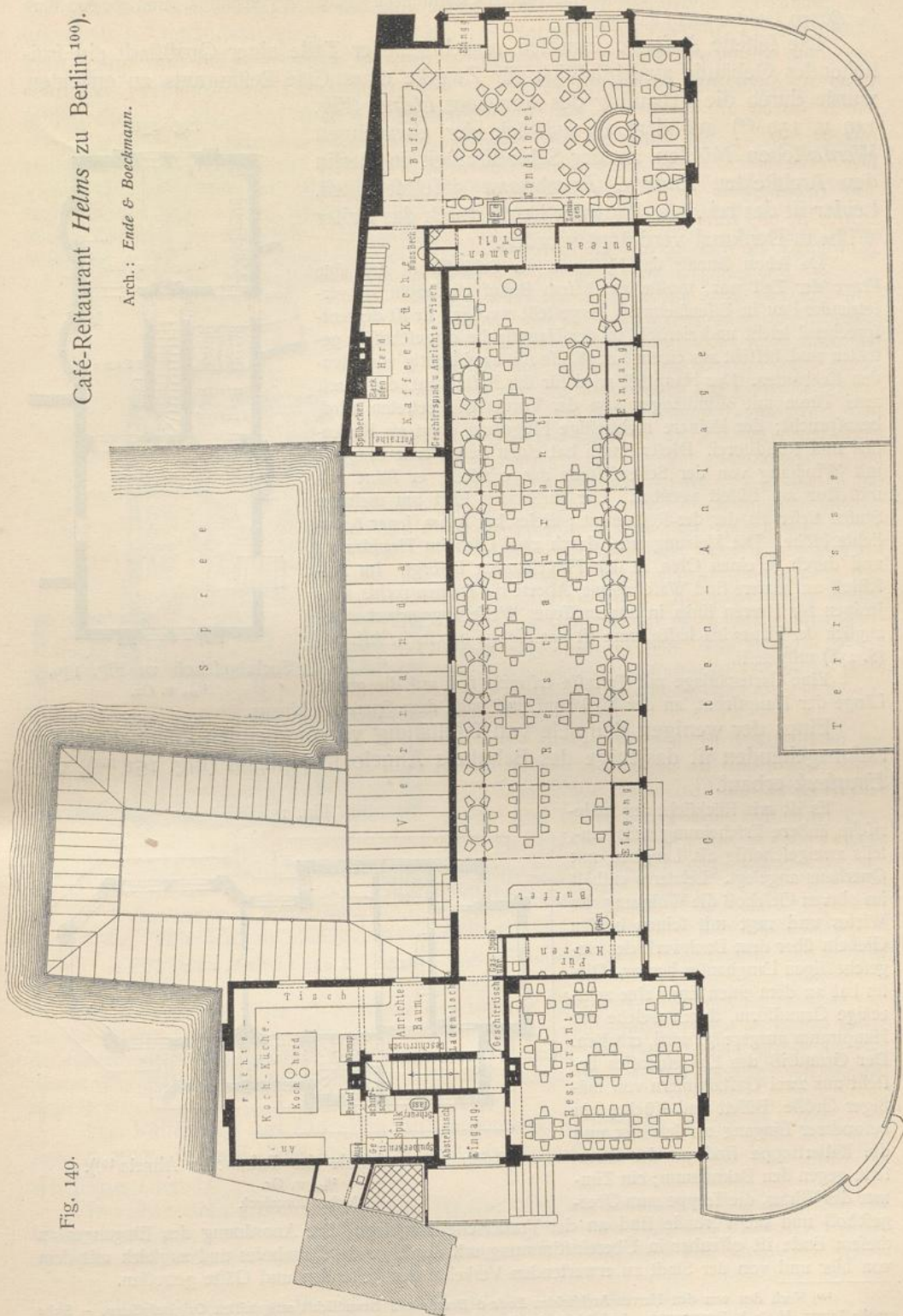
Obergeschoß.

*Café Vondel* zu Amsterdam<sup>99</sup>). — 1/500 w. Gr.  
Arch.: *Cuypers*.

Fig. 149.

Café-Restaurant Helms zu Berlin<sup>100)</sup>.

Arch.: Ende & Böckmann.



Die Kosten sind bei 130,00 qm überbauter Grundfläche auschl. Kegelbahn zu rund 480 000 Mark (= 286 000 Gulden holl.) angegeben.

145.  
Beispiel  
IV.

Die seltene Aufgabe, inmitten verkehrsreicher Teile einer Großstadt ein freistehendes Gebäude ausschließlich für Zwecke eines Café-Restaurants zu errichten, wurde durch die Erbauung des Anwesens *Helms* (Fig. 149 u. 150<sup>100</sup>) auf dem Grundstück der ehemaligen *Werder'schen Mühlen* an der Schloßfreiheit in Berlin den Architekten *Ende & Boeckmann* daselbst zuteil. Leider ist das reizende Bauwerk heute durch das Kaiser Wilhelm-Denkmal verdrängt worden.

Da schon damals das Freilegen der Schloßfront nur eine Frage der Zeit war, mußte zu diesem Behuf ein leicht zu verletzender Bau in Eisenfachwerk hergestellt werden. Er ist dementsprechend leicht und zierlich, in der Hauptfläche eingeschossig gehalten und besteht aus einem Langhaufe mit zwei kräftig vortretenden Eckbauten. Der Hauptteil wird für das Restaurant, das durch zwei Türen mit Windfängen von der Vorderseite betreten wird, beansprucht; der kleinere rechteckige Flügelbau dient als Kaffeeaal und Konditorei. Dieser Raum hat einen besonderen Eingang mit Windfang von der Seitenfassade aus erhalten; er führt unmittelbar am Büfett vorüber. Der Fußboden liegt um mehrere Stufen tiefer als der des Restaurants; dieses hat 5,30 m, jener 5,00 m lichte Höhe. Die Heizung wird durch zwei Öfen im Hauptraum und durch je einen Ofen in den Flügelbauten beforgt. Im Anschluß an letztere sind Waschräume, Aborte für Damen rechts, diejenigen für Herren links in angemessener Weise angeordnet. Bezüglich der Hauswirtschaftsräume ist das Nötige bereits in Art. 136 (S. 118) mitgeteilt.

Eine Gartenanlage mit Terrasse erstreckt sich auf die ganze Länge der Hauptfront, an der Rückfront und nach dem Spreearm hinaus.

146.  
Beispiel  
V.

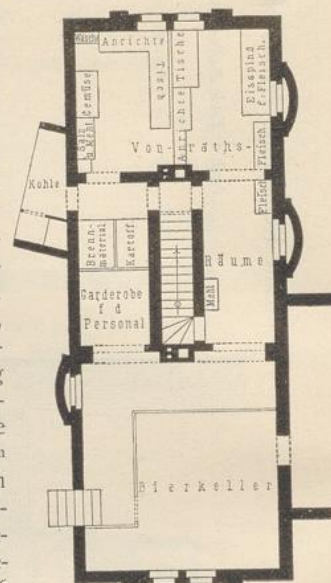
Eines der wenigen Beispiele von selbständig vorkommenden Eisenbahnrestaurationsgebäuden ist dasjenige des Bahnhofs Almelo in Holland (Fig. 151<sup>101</sup>), von *Ewerbeck* erbaut.

Es ist mit Rückficht auf maleirische äußere Erscheinung teils ein-, teils zweigeschoffig als Langbau mit Querhaus angelegt. Letzteres enthält im oberen Geschoß die Wohnung des Wirtes und ragt mit seinen beiden Giebeln über dem Dachwerk des eingeschossigen Langhauses hervor. Dieses hat an dem einen Ende eine achteckige Grundform, durch welche der Hauptraum ausgeprägt wird, erhalten. Der Grundriß des Erdgeschosses besteht aus zwei Gaßzimmern von mäßiger Größe, Büfett und Küche; ein besonderer Eingang zu letzterer und die Kellertreppe sind an der Rückseite gegen den Bahndamm; ein Zimmer des Wirtes, die Treppe zum Obergeschoß und die Vorhalle sind an der Vorderseite vorgelegt. Die Anordnung des Einganges an diesem Ende ist offenbar in Übereinstimmung mit der Lage des Bahnhofs und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

<sup>100</sup> Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgeteilten Originalplänen. — Siehe auch: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin. Bd. 1, Taf. 58–63.

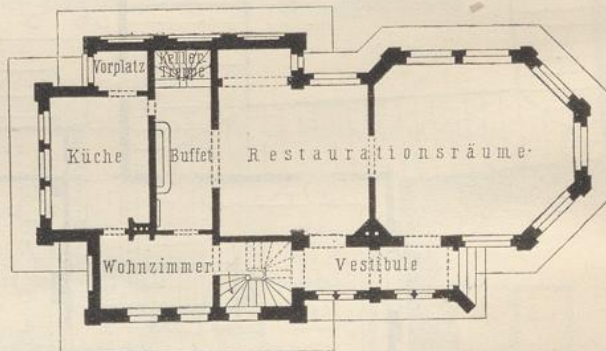
<sup>101</sup> Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Fig. 150.



Sockelgeschoß zu Fig. 149.  
1/250 w. Gr.

Fig. 151.



Restaurationsgebäude des Bahnhofs Almelo<sup>101</sup>.  
1/250 w. Gr.  
Arch.: Ewerbeck.

Die Anordnung des Einganges an diesem Ende ist offenbar in Übereinstimmung mit der Lage des Bahnhofs und zugleich mit dem von hier und von der Stadt zu erwartenden Verkehre der Reisenden und Gäste getroffen.

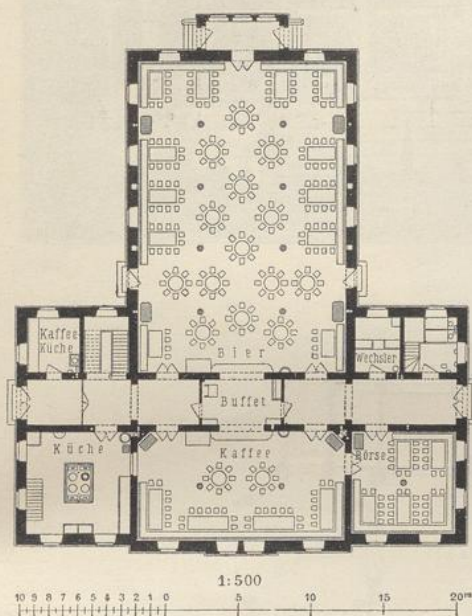
<sup>100</sup> Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* freundlichst mitgeteilten Originalplänen. — Siehe auch: LICHT, H. & A. ROSENBERG. Architektur der Gegenwart. Berlin. Bd. 1, Taf. 58–63.

<sup>101</sup> Nach: Architektonisches Skizzenbuch. Berlin. Heft 124, Bl. 6.

Zu den selbständigen Restaurants und Kaffeehäusern gehören auch solche, die bei großen Gebäudeanlagen für Zwecke von Handel und Verkehr, Lebensmittelverförgung und dergl. errichtet zu werden pflegen und behufs Bewirtung der während der Verkehrs- und Geschäftsstunden zusammenströmenden Bevölkerung nicht fehlen dürfen. Fig. 152<sup>102)</sup> ist ein Beispiel dieser Art.

Das Kaffee- und Restaurationshaus in Fig. 152 bildet einen Bestandteil der im vorhergehenden Halbbande dieses „Handbuches“ (Abfchn. 2, Kap. 2, e) bereits beschriebenen Schlachthaus- und Viehmarktanlage in München (Arch.: Zenetti). Es liegt inmitten des Viehhofes längs der Verkehrsstraße, welche diesen von den Schlachthäusern trennt, und enthält im Erdgeschoß, wenige Stufen über Bodenhöhe, die Wirtschafts- und Gasträume, die der Länge nach durch einen 3,00 m breiten Mittelgang geteilt und von einem gemeinschaftlichen Büfett aus bedient werden. Es mag auf die zur Abwicklung des Zahlgeschäftes dienende Börse und die Wechselstube aufmerksam gemacht

Fig. 152.



Kaffeehaus und Restaurant  
auf dem Viehmarkt zu München<sup>102)</sup>.

Arch.: Zenetti.

Im Untergeschoß liegen ein Biertunnel von 140,00 qm Flächeninhalt, die Wirtschaftsräume, sowie die Wohnung des Wirtes. Eine Terrasse vor dem Hause und verglaste Hallen zu beiden Seiten der Hinterfront gewähren erhöhte Sitzplätze für das Publikum. Die Gesimse und Säulen des Gebäudes (Fig. 154) sind aus Sandstein hergestellt, die Flächen geputzt; das Dach ist mit Kupfer eingedeckt.

Das Kaffeehaus am Emmafee im Bürgerpark zu Bremen wurde von *Klingenberg & Weber* erbaut. Der Grundriß und ein Schaubild sind in Fig. 155 u. 156<sup>104)</sup> wiedergegeben.

Es enthält einen größeren Sommeraal (13,40 × 9,85 m) mit anstoßenden Veranden und ein Winterzimmer (7,35 × 10,50 m). Die Wirtschaftsräume umgeben einen Hof, nach welchem Ausgänge aus Spül- und Kochküche münden. Auch der Verkehr der Kellner muß über diesen Hof gehen,

und im übrigen bezüglich des zweigeschöfligen Vorderbaues nur bemerkt werden, daß derselbe unterkellert ist und im Obergeschoß die Wohnungen des Wirtes und eines Tierarztes enthält. Das Erdgeschoß hat eine lichte Höhe von 4,00 m. Die Bierhalle (14,00 × 21,00 m) ist weder unterkellert noch überbaut. Das innere, durch die 8 Säulen bezeichnete Rechteck der Decke ist in den Dachraum erhöht und behufs kräftiger Lüftung mit zwei Dunstschloten von 1,00 m im Geviert versehen, die bis auf 2,00 m über Firft geführt sind. Dieser innere Teil der Bierhalle hat eine lichte Höhe von 6,30 m, der äußere Umgang 5,00 m. Außerdem scheinen in den Längswänden der Halle, gleichwie in den Mittelwänden des Vorderbaues, Abluftrohre für die Gasträume angeordnet zu sein. Die Heizung erfolgt mittels Kachelöfen. Im Kaffeesaal und in der Bierhalle sind nächst Speisenabgabe und Schenke Wandbrunnen angebracht.

Der Zugang erfolgt durch Windfänge an den beiden Nebenseiten und an der Rückseite.

Das „Neue Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover (Arch.: Rowald) enthält im Hauptgeschoß, um einen 11,00 m breiten, 18,00 m langen Saal gruppiert, wie aus dem Grundriß in Fig. 153<sup>103)</sup> hervorgeht, die Galtzimmer von im ganzen 266,00 qm Grundfläche, den Ausschank und die Aborte.

147.  
Beispiel  
VI.

148.  
Beispiel  
VII.

149.  
Beispiel  
VIII.

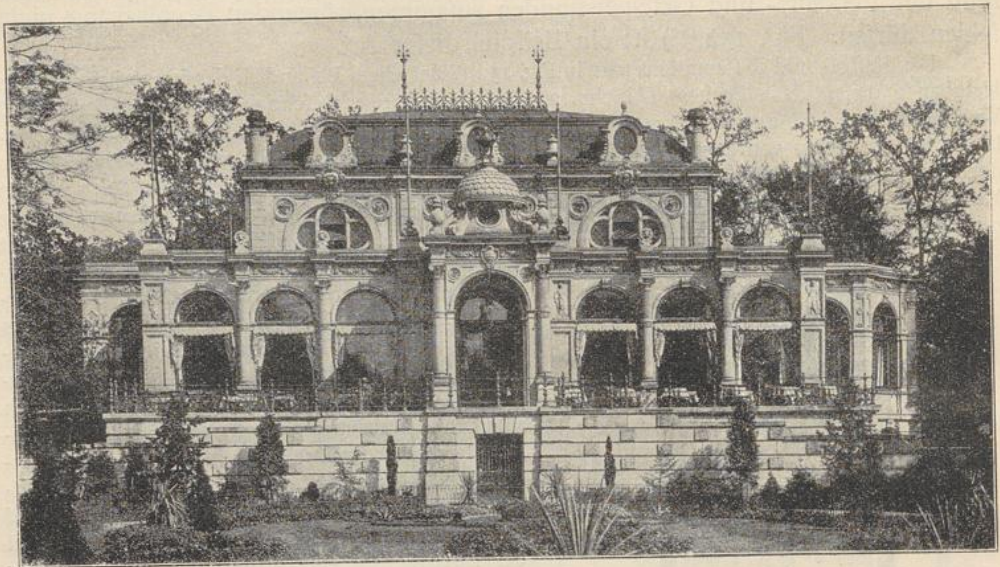
<sup>102)</sup> Nach: ZENETTI, A. Der Vieh- und Schlachthof München. München 1880. Taf. 11.

<sup>103)</sup> Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1896, S. 295, 296 u. Bl. 25.

<sup>104)</sup> Fakf.-Repr. nach: Zeitschr. f. Arch. u. Ing. 1898, Wochausg., S. 321, 322, 319.

wenn die Speisen und leeren Gefchirre nicht fämtlich durch die Kaffeeküche befördert werden sollen.

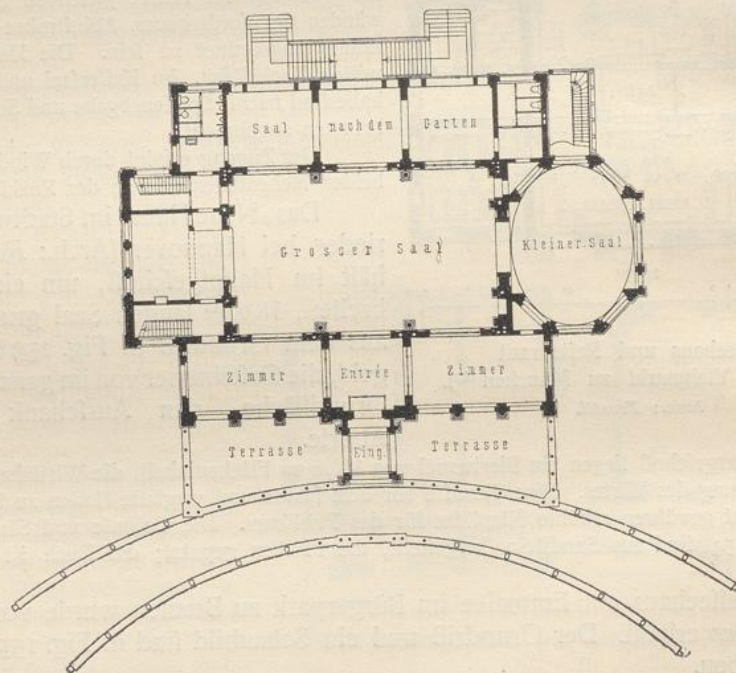
Fig. 153.



Anficht.

Fig. 154.

1/500 w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.:  
Rowald.

„Neues Haus“ im Stadtwald „Eilenriede“ bei Hannover<sup>103)</sup>.

150.  
Beispiel  
IX.

Das alte Eierhäuschen bei Treptow bei Berlin am Spreeufer gelegen und 1892 von *Blankenstein* erbaut, ist im Besitz der Stadt Berlin. Es enthält im Hauptgebäude (Fig. 158<sup>105)</sup> eine größere Wirtschaft, sowie im Obergehoß Zimmer zur

<sup>103)</sup> Fakt.-Repr. nach: Berlin und seine Bauten. Berlin 1896. Bd. II, S. 529.

Aufnahme von Sommergärten. Eine bedeckte Halle schließt mit dem Hauptgebäude einen großen, längs der Spree sich hinziehenden Garten ein. Rückwärts liegt an einem Wirtschaftshof ein Stall für Ausspannung, sowie ein Eiskeller. Von der sehr anprechenden Architektur gibt Fig. 157<sup>105)</sup> eine Vorstellung.

Der *Pavillon pour Restaurant aux Champs-Élysées* zu Paris ist als Sukkurfale eines großen Boulevardrestaurant von *Ballu* erbaut (Fig. 159 u. 160<sup>106)</sup>. Im Kellergehoß liegen die Wirtschaftsräume, im Hauptgeschoß der Restaurationsaal mit halbkreisförmigem Ausbau nebst Aborten, Treppenhaus u. f. w.; ein Zwifchenge-

151.  
Beispiel  
X.

Fig. 155<sup>104)</sup>.



foß über letzteren enthält ein Speisezimmer und Aborte für die Kellner, sowie ein Bureau, ein Obergeschoß endlich eine Anzahl von Zimmern (*Cabinets séparés*).

Es seien nur noch einige Beispiele von Restaurationen gegeben, welche auf Bergen liegen und deshalb eine besonders malerische Gruppierung erhalten mußten. Zunächst sei das Restaurationsgebäude auf dem Pötlingsberg bei Linz a. D. erwähnt (Arch.: *Heffner & Schmidt*).

Das Gebäude liegt mit seiner Rückwand auf und an der alten Festungsmauer. Die Lage des Baues, sowie die Terrainverhältnisse bedingten eine malerische Gruppierung der Räume, welche aus Fig. 162<sup>107)</sup> hervorgeht. Wegen der schönen Aussicht in das Donautal und auf die östliche Alpen-

152.  
Beispiel  
XI.

<sup>104)</sup> Fakf.-Repr. nach: *La construction moderne*, Jahrg. 14, S. 233 u. Pl. 44.

<sup>107)</sup> Fakf.-Repr. nach: *Architektonische Rundschau* 1900, Taf. 65.

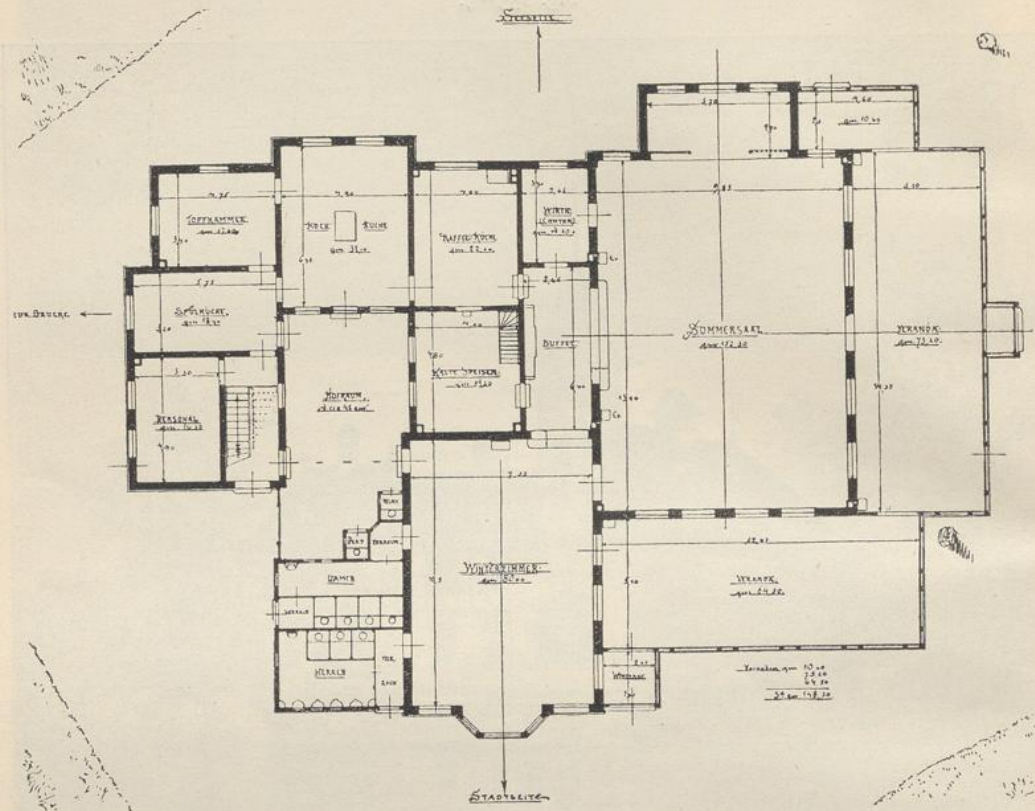


kette sind den Restaurationsräumen Terrassen mit einigen hundert Sitzplätzen vorgelegt. Wie aus dem Schaubild in (Fig. 161<sup>107</sup>) zu erkennen ist, ist für die untere Terrasse Zyklopenmauerwerk verwendet, während das Gebäude im übrigen geputzt und nur in den obersten Stockwerken aus Fachwerk hergestellt ist.

153.  
Beispiel  
XII.

Des weiteren sei das Restaurationsgebäude „Uto-Kulm“ auf dem Ütliberg bei Zürich aufgenommen, das auf den Fundamenten des im November 1878 abgebrannten Hauses in veränderter Gestalt im Sommer 1879 von A. & F. Brunner in Zürich neu erbaut wurde (Fig. 163<sup>108</sup>).

Fig. 156.



Grundriß zu Fig. 155<sup>104</sup>).

Die Hauptaufgabe bestand in der Beschaffung von Räumen zum Genuß der schönen Aussicht im Anschluß an den Saal. Demgemäß sind bedeckte Hallen und Terrassen rings um das Gebäude, insbesondere aber nach Süden und Osten, letztere mit dem Blick nach der Stadt Zürich, angelegt. Der große Saal nimmt die ganze Höhe des Gebäudes ein; daran schließen sich nach Westen der zeltartig überdeckte Rundbau, nach Osten der zweigeschossige Querbau. Letzterer enthält im Erdgeschoß die Hauswirtschaftsräume, im Obergeschoß nach Osten einen kleinen Saal nebst Hallen gegen Süden und Osten, außerdem zwei Zimmer für den Wirt. — Der ganze Bau ist in einfacher Holzarchitektur mit einem Aufwand von 76 000 Mark (= 95 000 Franken) ohne die bereits vorhandenen Keller und Fundamente ausgeführt.

154.  
Beispiel  
XIII.

Fig. 164 u. 165<sup>109</sup>) zeigen den preisgekrönten Entwurf zu einem Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S. von Kuder & Müller. Die Anein-

<sup>108</sup>) Nach: Eifenb., Bd. 13, S. 56.

<sup>109</sup>) Fakt.-Repr. nach: Deutsche Bauz. 1893, S. 564.



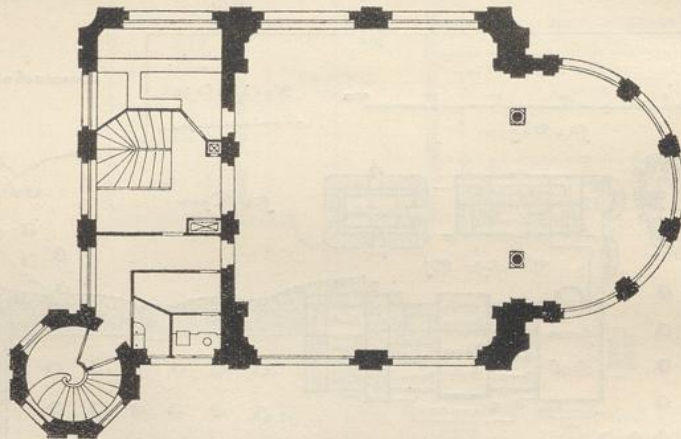
anderreihung der Restaurationsräume im Erdgeschoß, welche ein zusammenhängendes Ganze bilden, gestattet es, nach Bedarf einen oder mehrere für eine einzelne Gesellschaft abzufordern. Die Wirtschaftsräume sind im Untergeschoß untergebracht, während in einem Obergeschoß und über den Restaurationszimmern einige kleinere Räume für Sommergäste liegen. Die Ausführung war in Ziegelbau mit gefugten und geputzten Teilen gedacht (Fig. 164).

Fig. 159.



Schaubild.

Fig. 160.

 $\frac{1}{200}$  w. Gr.

Erdgeschoß.

Arch.  
Baller.*Pavillon pour Restaurant aux Champs-Elysées zu Paris<sup>100)</sup>.*

155.  
Restaurants  
für  
vorübergehende  
Zwecke.

Restaurationen für vorübergehende Zwecke, also für Ausstellungen, Gefangs-, Turner- und Schützenfeste und dergl. werden meist aus leichten, nicht dauerhaften Stoffen hergestellt. Sie sollen hier nicht weiter berücksichtigt werden, und es sei nur untenstehend<sup>110)</sup> auf einige einschlägige Ausführungen hingewiesen.

<sup>110)</sup> *Restaurant Belge* auf der Weltausstellung zu Paris 1878: *Gaz. des arch. et du bât.* 1878, S. 322, 331.

*Restaurant Duval* auf der Weltausstellung zu Paris: *Le recueil d'architecture*, Jahrg. 19, Pl. 18, 19.

Erfrischungsgebäude auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896. *Centralbl. d. Bauverw.* 1896, S. 429.

Weinrestaurant in dem deutschen Repräsentationsgebäude auf der Weltausstellung in Paris 1900: *Berl. Architekturwelt* 1900, S. 436.

Fig. 161.

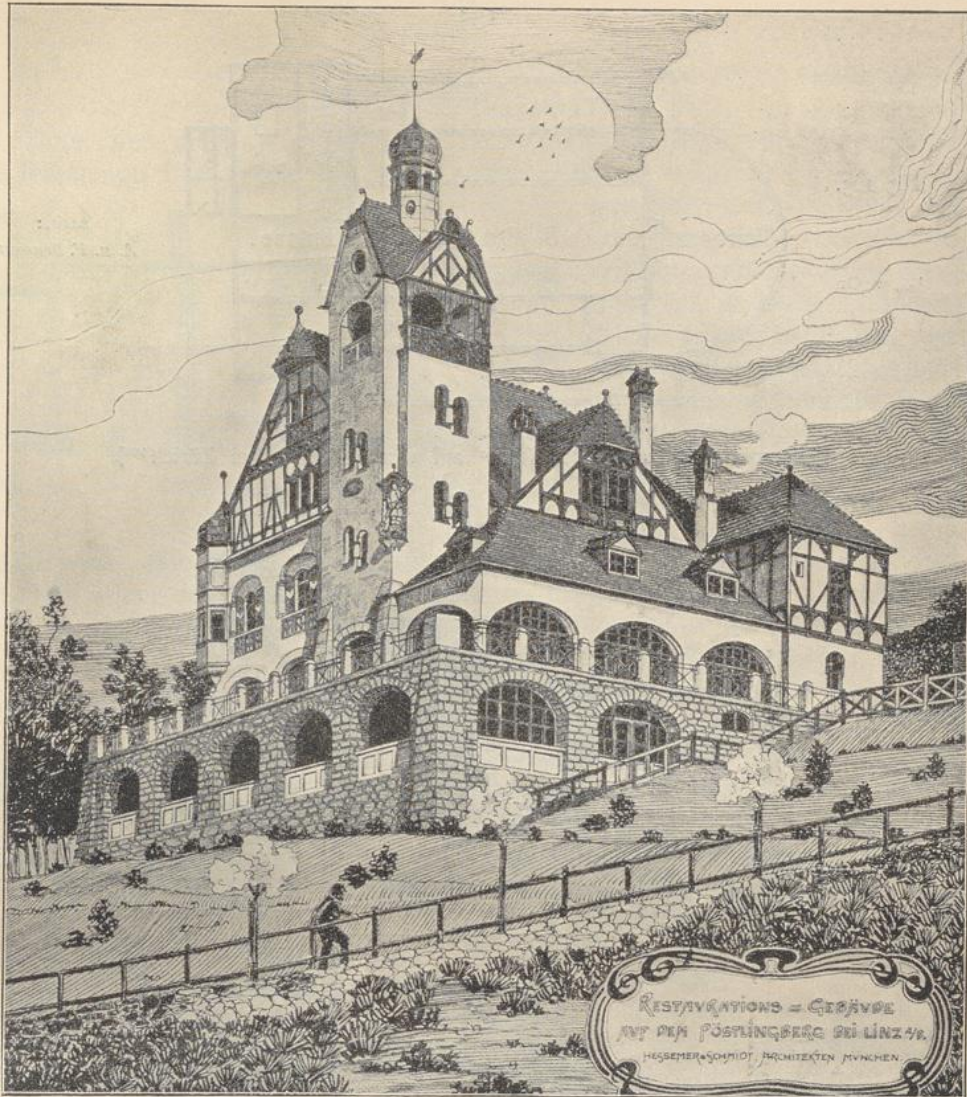
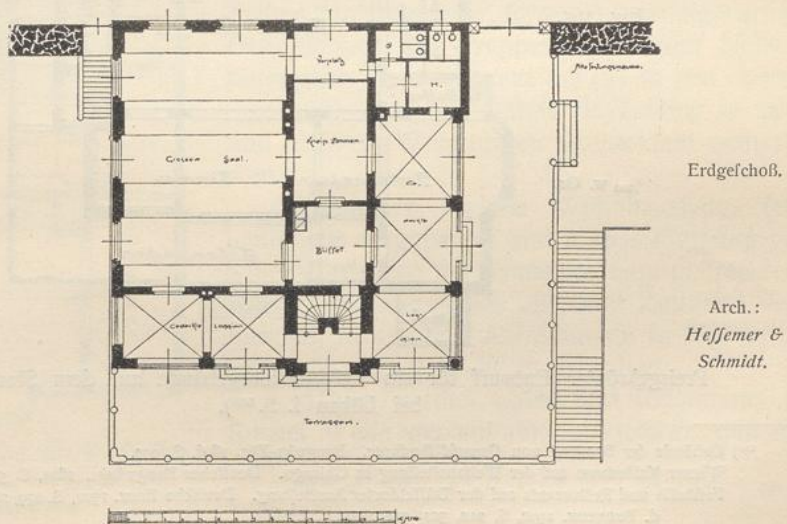


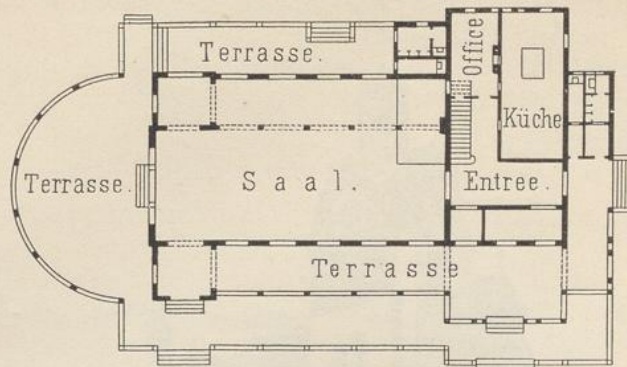
Fig. 162.



Restaurationsgebäude auf dem Pötlingsberg bei Linz a. D.<sup>107)</sup>.

Fig. 163.

$\frac{1}{500}$  w. Gr.



Arch.:  
A. u. F. Brunner.

Restaurationsgebäude „Uto Kulm“ auf dem Uetliberg bei Zürich<sup>108)</sup>.

Fig. 164.

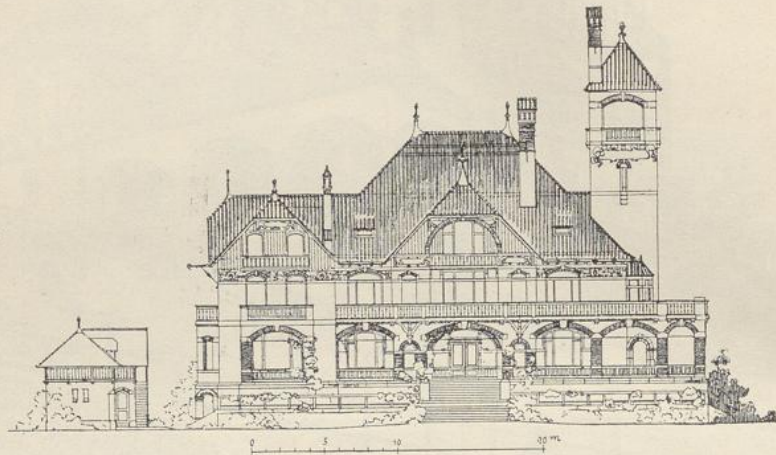
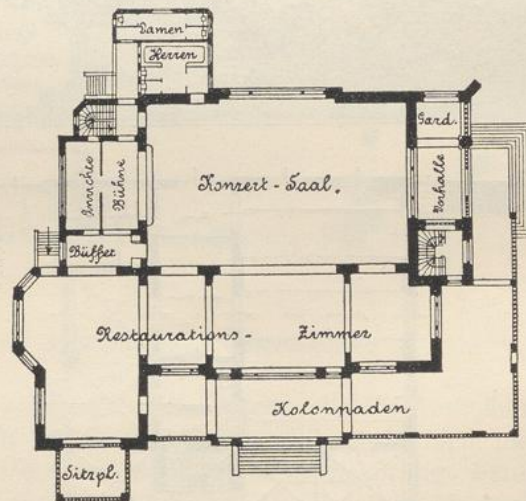


Schaubild.

Fig. 165.

$\frac{1}{500}$  w. Gr.



Erdgehoß.

Arch.:  
Kuder &  
Müller.

Preisgekrönter Entwurf für ein Restaurationsgebäude auf dem Stadtberge bei Löbau i. S.<sup>109)</sup>.

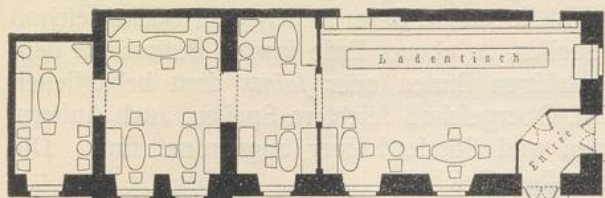
<sup>110)</sup> Gebäude der Brauerei von Oswald Berliner. *Baugwks-Ztg.* 1896, S. 959.  
Wiener Kaffeehaus auf der Weltausstellung in Chicago. *Deutsches Baugwksbl.* 1894, S. 54.  
Festhalle und Restaurants auf der Düffelder Ausstellung. *Deutsche Bauz.* 1902, S. 279, 280 – fowie: *Centralbl. d. Bauverw.* 1902, S. 212, 321, 322, 323.

## 2) Städtische Wirtschaften.

Unter den meist in geschlossener Reihe gebauten städtischen Kaffeehäusern und Restaurants sind die selbständigen, ausschließlich dem Zweck der Bewirtung dienenden Gebäude selten.

156.  
Bedingungen  
und  
Merkmale.

Fig. 166.

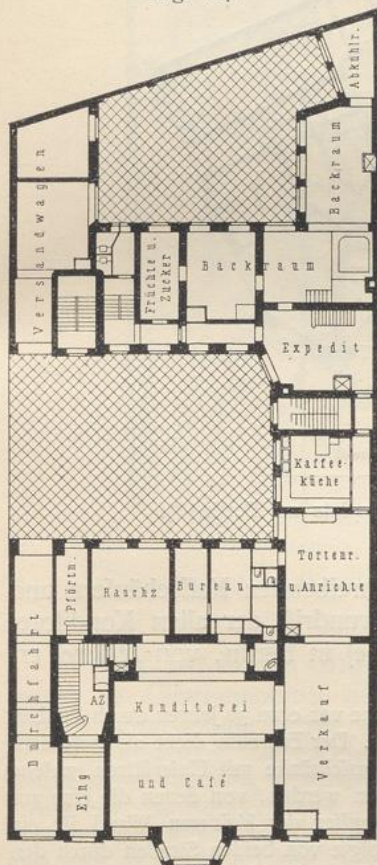


Alte Konditorei *Schilling* zu Berlin<sup>111)</sup>. —  $\frac{1}{250}$  w. Gr.

Arch.: *Hähnel*.

spricht wird, daß, wie bereits erwähnt, für ein darin eingerichtetes Café oder Restaurant außer dem Kellergeschoß meist das Erdgeschoß genügt. Zuweilen ist noch ein Halbgeschoß oder Obergeschoß vorhanden. Der Haupt Gesichtspunkt,

Fig. 167.



Konditorei *Schilling* am Kurfürstendamm zu Berlin. —  $\frac{1}{250}$  w. Gr.

Arch.: *Zaar & Kahl*.

der bei der Anlage solcher städtischer Kaffeehäuser und Restaurants im Auge zu behalten ist, besteht sonach darin, den Plan in solcher Weise zu entwerfen, daß er nicht allein für Zwecke der Bewirtung, sondern auch für die Hauptbestimmung des Gebäudes, in der Regel Geschäfts- oder Mietshaus, dessen Bestandteil sie bilden, wohl geeignet sei. Durch diese Bedingung, durch Gestalt und Größe der Baustelle und durch andere örtliche Umstände wird die Grundriß-einteilung wesentlich beeinflußt.

Besonders deutlich tritt die ortsübliche Wohnhausbauart bei den Wiener Wirtschaften hervor. Ohne hierauf näher einzugehen, mag auf die Einteilung der Räume in zwei oder drei Reihen hintereinander, ferner auf die eigenartige Gruppierung der Treppen, Vor- und Nebenräume um Lichthöfe und auf die in den oberen Stockwerken oft vorkommende Teilung in zwei und mehrere Wohnungen aufmerksam gemacht werden.

Auch der Berliner Wohnhaustypus (ein beiderseits eingebauter und mittels Flurgang geteilter Vorderbau mit schmalen, lang gestrecktem Seitenflügel, durch das „Berliner Zimmer“ verbunden) ist aus den Abbildungen in Fig. 34 (S. 34) u. 68 (S. 62) leicht zu erkennen.

Häufig werden Cafés und Restaurants in solcher Weise geplant und ausgeführt, daß sie,

<sup>111)</sup> Nach: ROMBERG's Zeitschr. f. prakt. Bauk. 1855, S. 241 u. Taf. 24.



gefonderten Sitzplatz, der aber infolgedessen zum Hauptraum gehört, als die Trennungswand über Brüstungshöhe nicht geschlossen ist; Pilaster und Pfeiler mit Deckenarchitraven, Postamente mit Blumenvasen bezeichnen die Teilung nach oben, gefalteten aber den Durchblick von einem Raum in den anderen. Bei der Ausstattung der Zimmer wurden durch Anwendung verschiedenartiger Hölzer, als Eichenholz, Eschenholz und Palisander für Tafelung und Mobiliar, sowie durch die architektonische Gliederung und dekorative Behandlung der Wandflächen und Decken eine stimmungsvolle Wirkung und angemessene Abwechslung in Form und Farbe zu erreichen gesucht.

Die Räume sind in neuerer Zeit renoviert und etwas verändert worden.

Fig. 169.

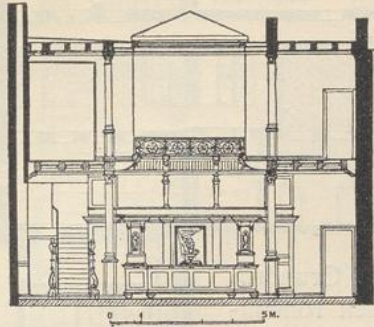
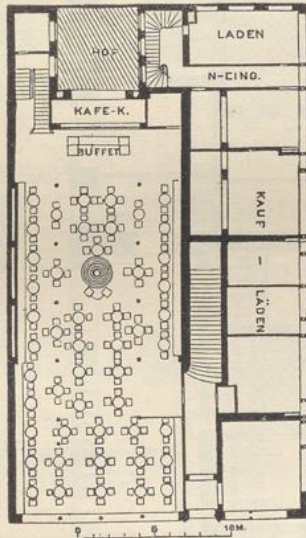
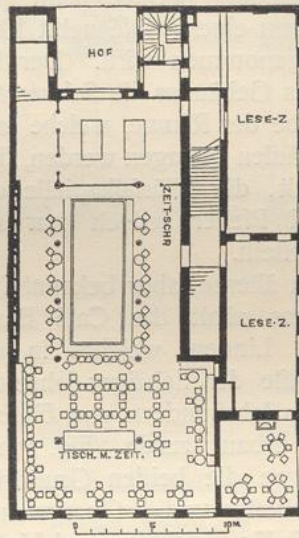
Schnitt durch  
das  
Deckenlicht.

Fig. 170.



Erdgeschoß.

Fig. 171.



Obergeschoß.

Café Bauer Unter den Linden zu Berlin<sup>113)</sup>.

Arch.: Ende & Boeckmann.

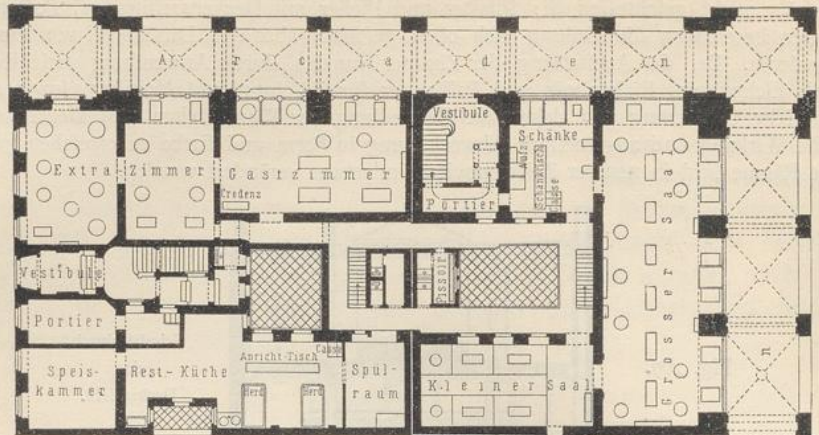
In Fig. 167 ist der Grundriß der neuen Konditorei *Schilling* am Kurfürstendamm zu Charlottenburg nebst allen Wirtschaftsräumen gegeben, welche von *Zaar & Vahl* erbaut wurde.

Das Erdgeschoß wird durchweg für die Zwecke der Konditorei benutzt, während die oberen Geschosse des Gebäudes Wohnungen enthalten, zu denen die Eingangshalle mit der zugehörigen Treppe und dem Aufzuge führen. Der Geschäftsraum der Konditorei, in welche man durch den Windfang tritt, besteht nur aus dem Verkaufsraume, in welchem der Länge nach ein großer Ladentisch steht, dem Café und dem Lesezimmer, an welche sich noch zwei Büroräume und die Aborte anschließen. Die übrigen Räume sind sämtlich Wirtschaftsräume, welche von zwei Höfen ihr Licht empfangen.

<sup>113)</sup> Fakt.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5, 2. Aufl. Berlin 1902. S. 281.



Fig. 172.



159.  
Beispiel  
III.

Fig. 168<sup>112)</sup> bringt den Grundriß des Erdgeschosses des neuen romanischen Hauses am Augulta Viktoriaplatz zu Charlottenburg, welches zum großen Teile von einem Café nebst Konditorei eingenommen wird. Der Erbauer dieses Gebäudes ist *Schwechten*. Die Gewölbe der Räume, welche zum Teile von Säulen getragen werden, sind reich bemalt, die Würfelkapitäl der Säulen und Pfeiler jedoch nur aus Stuck hergestellt.

160.  
Beispiel  
IV.

Zu den älteren, aber bekanntesten Cafés Berlins zählt das Café Bauer Unter den Linden, welches in der zweiten Hälfte der siebziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts von *Ende & Boeckmann* erbaut wurde. Fig. 170 u. 171<sup>113)</sup> zeigen die beiden Grundrisse des Erdgeschosses und I. Obergeschosses des sonst für Geschäfts- und Hotelzwecke eingerichteten Gebäudes, Fig. 169 den Querschnitt durch das Café.

Dieses enthält im Erdgeschoß einen einzigen großen Raum, dessen mittlerer Teil durch beide Stockwerke hindurchgeht und durch Spiegelscheiben gegen das obere Geschoß abgeschlossen ist. Die Vorderseite trennen von der Straße zwischen eisernen Stützen 4 große Glaswände, welche sich in den Keller verfenken lassen, so daß man im Sommer ebenerdig von der Straße aus das Café betreten kann. Über den Paneelen von schwarzem

<sup>114)</sup> Nach den von Herrn Baurat *Franz Neumann jun.* in Wien freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

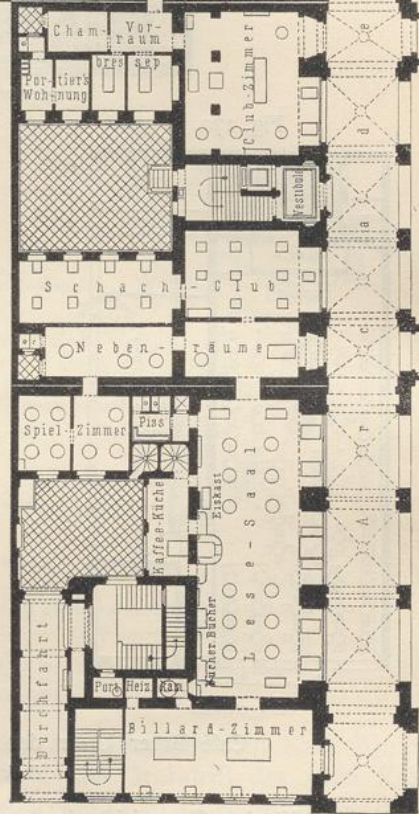
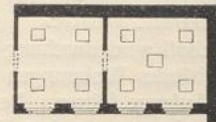


Fig. 173.

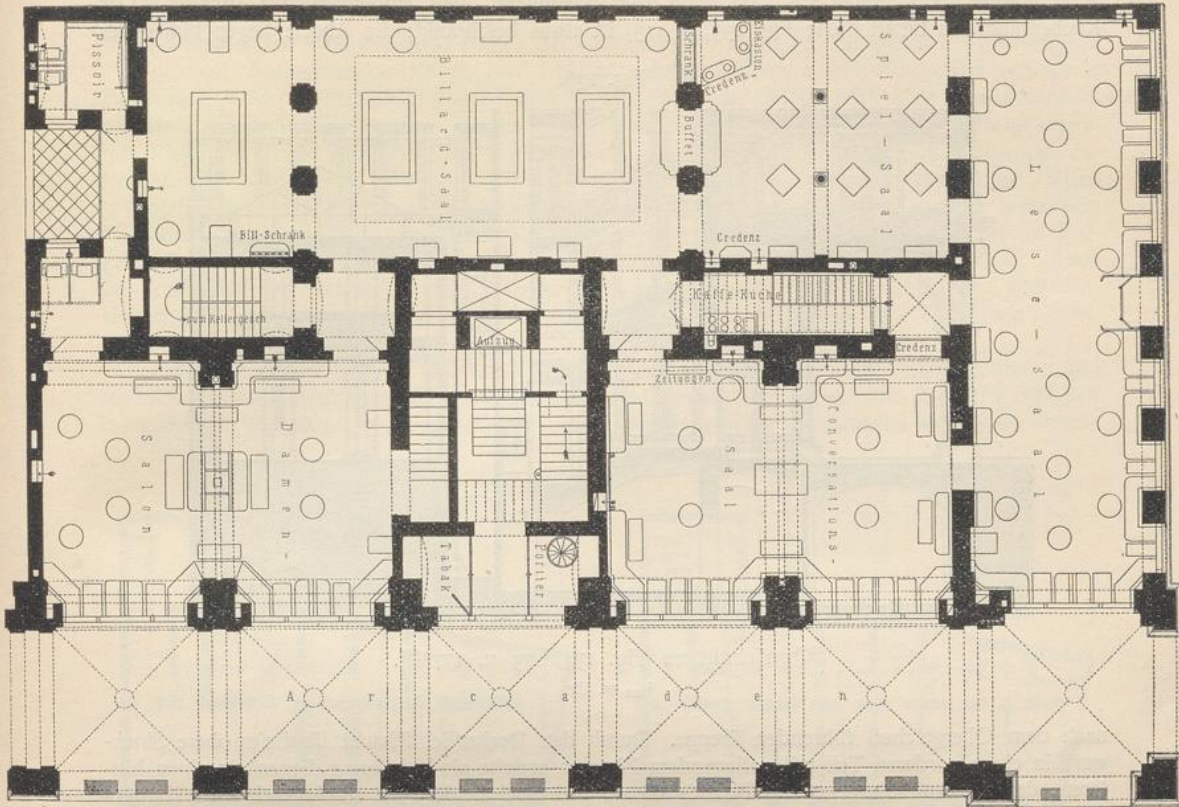


1:500  
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1 0 5 10 15 20m

Spielzimmer im Zwischengeschoß über dem Rauchzimmer.

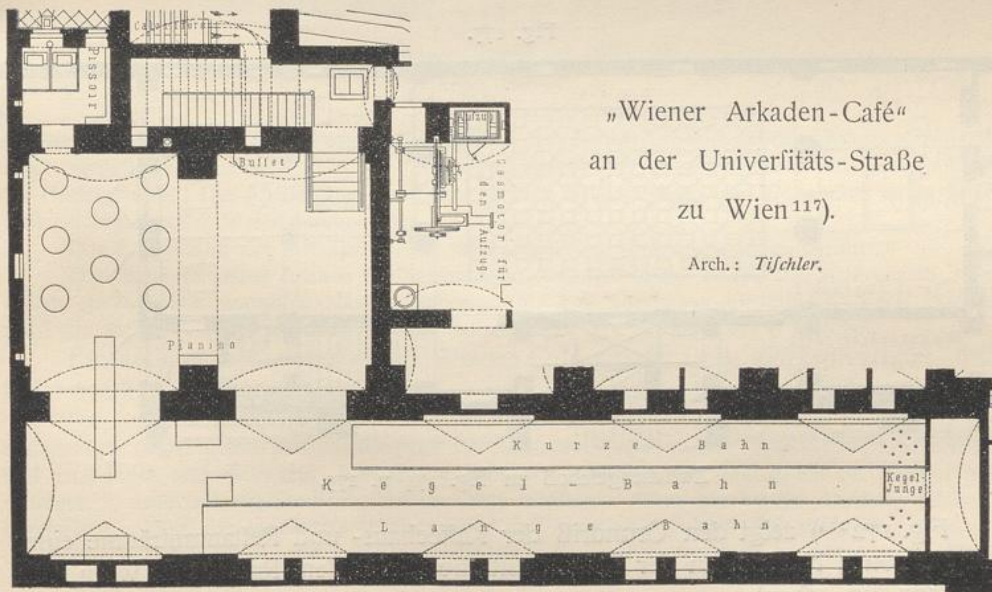
Erdgeschoß.  
Café "Zum Reichsrat" und Restaurant *Breying* zu Wien<sup>114)</sup>.  
Arch.: *Naumann jun.*

Fig. 174.



Erdgechoß.

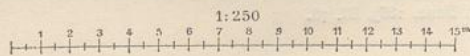
Fig. 175.



„Wiener Arkaden-Café“  
an der Univerlitäts-Straße  
zu Wien<sup>117)</sup>.

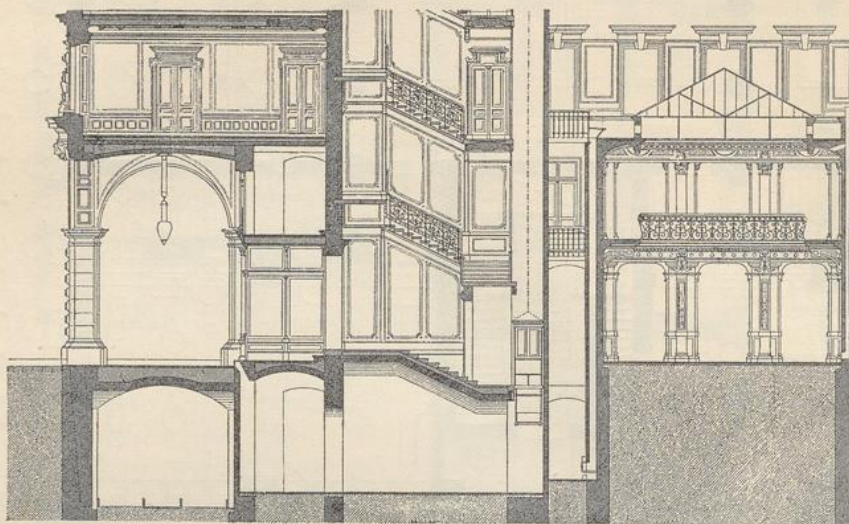
Arch.: *Tischler.*

Teil des Kellergechoffes.



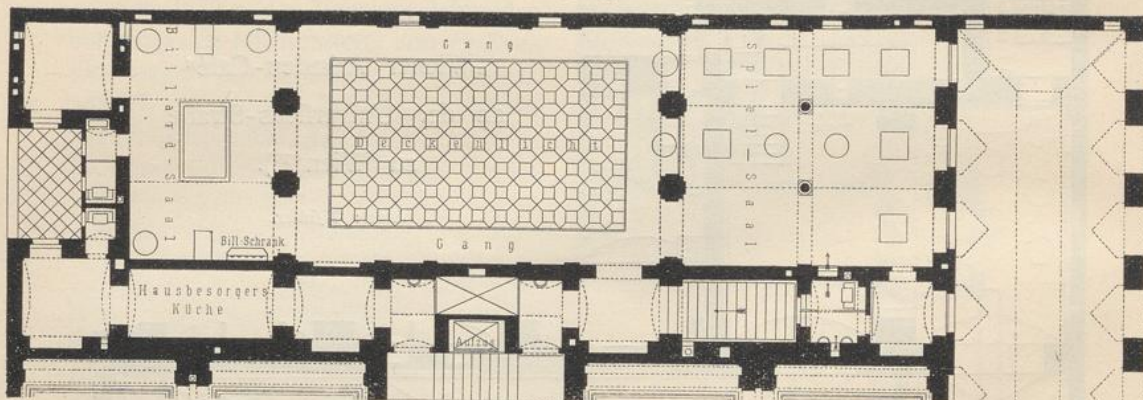
Holze, in welche die Divans hineingearbeitet sind, schmücken die Wände Gemälde von *A. v. Werner*, teils Szenen aus dem alten Rom darstellend, teils landschaftlichen Inhaltes. Der Küchenraum am Büfett (siehe Fig. 135, S. 115) ist etwas beschränkt; die Aborte liegen hinter der

Fig. 176.

Querschnitt zu Fig. 174, 175 u. 177<sup>110)</sup>. $\frac{1}{250}$  w. Gr.

nach dem Obergeschoß führenden Treppe. Durch den Deckenlichtschacht ist dieses obere Stockwerk in einen vorderen Teil mit anliegendem Zimmer, welche als Leserräume dienen, in einen hinteren, der zur Aufstellung zweier Billards dient, und zwei beide verbindende Galerien zerlegt. Auch diese Räume erhalten ihren vornehmsten Schmuck durch landschaftliche Gemälde von *Hertel*. Balkone an der Linden- und Friedrichsstraßenseite geben Gelegenheit, das Treiben der Großstadt bequem aus der Höhe zu beobachten.

Fig. 177.



Zwischengeschoß zu Fig. 174 u. 175.

161.  
Beispiel  
v.

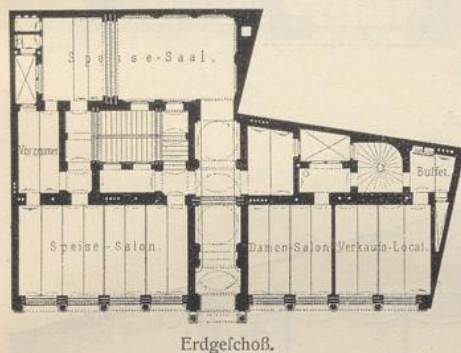
Fig. 172<sup>114)</sup> zeigt den Grundriß der Kaffeehaus- und Restauranträume einer Gruppe von 3 Häusern an der Reichsratsstraße nächst dem Rathaus in Wien, von *Neumann jun.* erbaut.

<sup>115)</sup> Fakf.-Repr. nach: Allg. Bauz. 1883, Bl. 78.

Die Aufgabe wurde durch die Bedingung der Vorlegung von Straßenhallen oder Arkaden erschwert. Mit Rücksicht hierauf wurde die Lage der Treppenhäuser so gewählt, daß dieselben möglichst wenig von den unmittelbar an die Arkaden anschließenden Räumen beanspruchen. Das Eckhaus gegen den Parlamentsbau enthält das Café, nämlich einen großen, durch Erdgeschoß und Halbgeschoß durchgehenden Kaffee- und Lesesaal, einen vollständig mit Holzgetäfel versehenen Billardsaal, 2 Spielzimmer, Kaffeeküche und Aborte, sowie im Halbgeschoß über dem Billardsaal 2 weitere Spielzimmer (Fig. 173). Hieran schließen sich im Erdgeschoß des mittleren Hauses mehrere Klubzimmer und Sonderzimmer. Das Eckhaus gegen das Rathaus enthält das Restaurant, bestehend aus einem großen und einem kleinen Saal mit Schenkraum, außerdem jenseits der Treppe 3 Gaßzimmer, welche durch einen glasüberdeckten Gang mit den vorderen Zimmern, sowie den Hauswirtschafts- und Nebenräumen in Verbindung gebracht sind. Diese sind ebenfalls im Erdgeschoß im rückwärtigen Teile des Hauses angeordnet und von den Lichthöfen aus erhellt. Auch der große Saal des Restaurants nimmt die ganze Höhe von Erd- und Halbgeschoß ein; über dem kleinen Saal ist noch ein Klubzimmer vorhanden, das mittels der Treppe vom Glasgange aus erreicht wird.

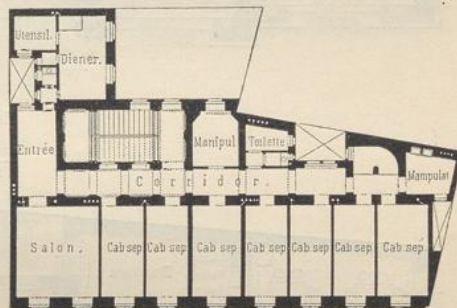
Hinichtlich der äußeren Erscheinung des Bauwerkes wurde eine kräftige Maffenwirkung und zugleich eine Vermittelung zwischen den energischen Umrissen und Formen des Rathauses und den benachbarten Wohnhäusern zu erreichen gesucht. Die Anordnung der Arkaden war durch die ge-

Fig. 178.

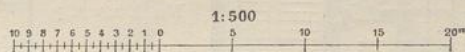


Erdgeschoß.

Fig. 179.



Halbgeschoß.

Etablissement Sacher zu Wien<sup>116)</sup>.

Arch.: Fränkel.

gebene Teilung, welche die Anwendung möglichst dünner Pfeiler und gleicher Arkadenöffnungen nicht ermöglichte, beeinflusst. Fig. 107 (S. 93) gibt eine innere Ansicht derselben mit dem Rathaus im Hintergrunde. Die Ausstattung sämtlicher Räume im Kaffeehaus und Restaurant ist in feiner und geschmackvoller Weise durchgeführt.

Das Erdgeschoß des Mittelbaues war ursprünglich zu Verkaufsgewölbten bestimmt.

Die Baukosten eines solchen fünfgeschossigen Arkadenhauses, welche sich naturgemäß höher stellen als die eines normalen Hauses, betragen für 1<sup>qm</sup> überbauter Grundfläche beim Eckhaus rund 570 Mark (= 333,80 Gulden), beim Mittelhaus rund 475 Mark (= 277,70 Gulden).

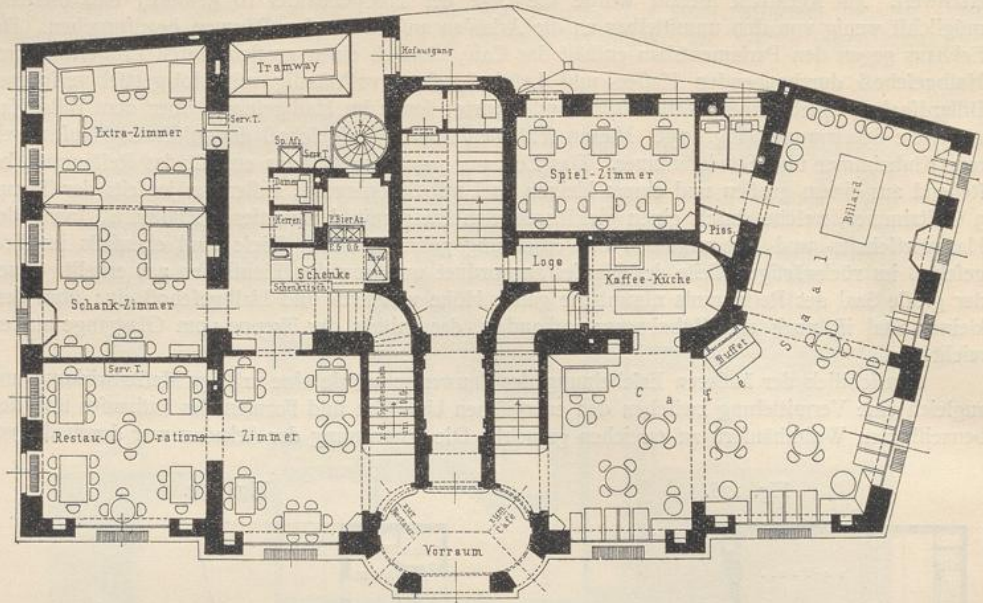
Ein anderes bemerkenswertes Wiener Café an der Ecke der Universitäts- und Reichsratsstraße ist von *Tischler* erbaut und in Fig. 174 bis 177<sup>117)</sup> abgebildet.

Der Kaffeesalon liegt gegenüber der Votivkirche längs der Universitätsstraße; Lesesaal<sup>116)</sup> und Damensalon liegen hinter den Arkaden der Reichsratsstraße nach außen, Spielzimmer und Billardsaal nach innen und rückwärts. Nur die Spielzimmer, Aborte u. f. w. sind durch ein Halbgeschoß untergeteilt, während die Straßenhallen und Säle wiederum durch die beiden unteren Geschosse durchgehen. Über die zweckentsprechende Lage und Anordnung solcher Säle ist in Art. 97 (S. 97) das Nötige gesagt worden. Die Ausstattung derselben ist durchaus geschmackvoll und mannigfaltig.

<sup>116)</sup> In Fig. 172 ist statt „Lesesaal“ zu lesen: „Kaffeesaal“ und statt „Konversationsaal“: „Lesesaal“.

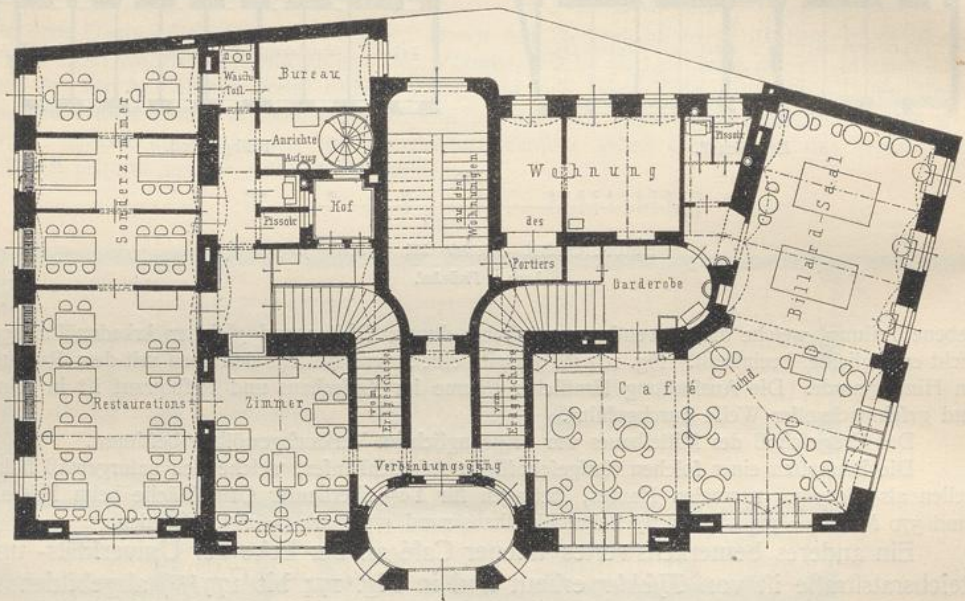
<sup>117)</sup> Nach den von Herrn Architekt *L. Tischler* in Wien freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

Fig. 180.

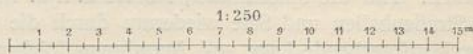


Erdgechoß.

Fig. 181.



Obere Abteilung des Erdgechoffes.

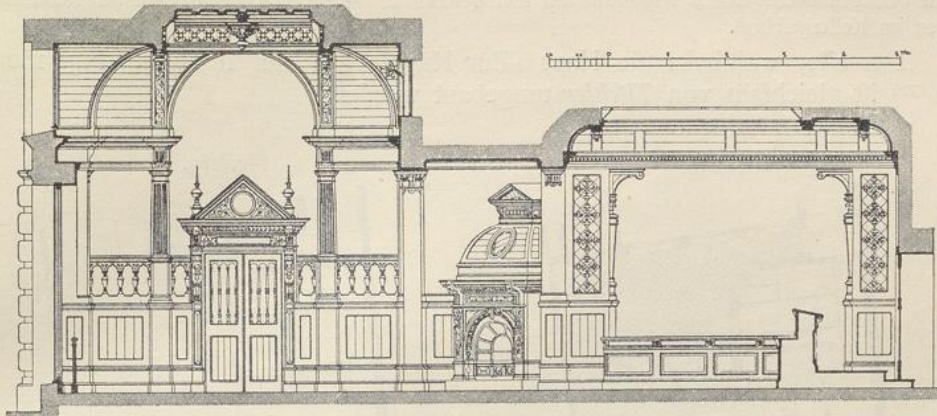


Restaurant „Zur Kugel“ zu Wien<sup>115)</sup>.

Arch.: Tischler.

Auch auf die Anlage der Kegelbahnen mit der zugehörigen altdeutschen Kegelstube im Keller-  
geschoß ist bereits aufmerksam gemacht worden (siehe Art. 34, S. 40). Außer den Kellern der einzel-  
nen Wohnungen sind noch Räume für die elektrische Lichtmaschine und den Gasmotor, für die  
Heizöfen der Feuerluftheizung, für den Personenaufzug und den zugehörigen Gasmotor, endlich der  
Spülraum, die Eisgrube und andere zur Kaffeeküche gehörigen Vorratsgewölbe im Kellergeschoß  
vorhanden.

Fig. 182.



Innenansicht 120).

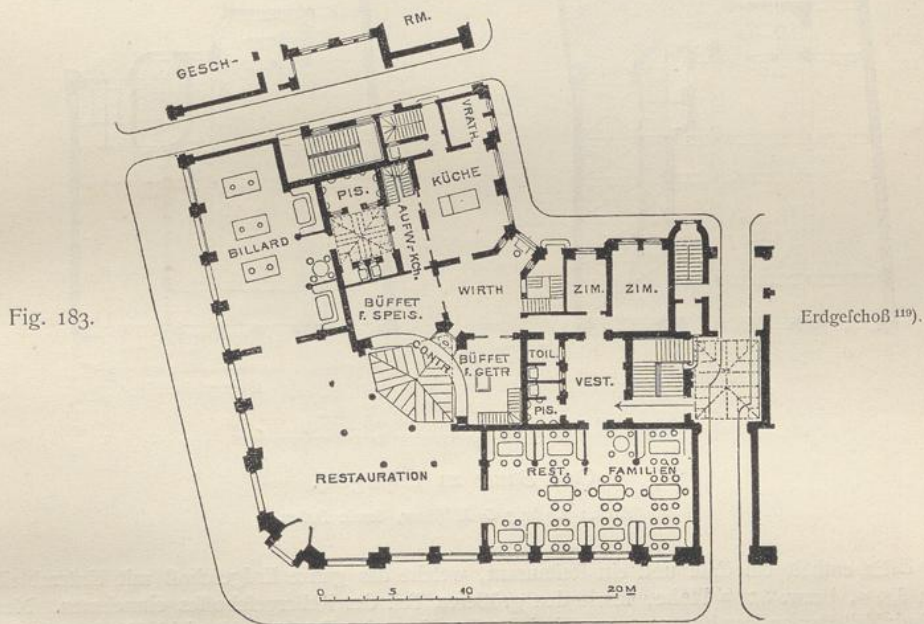


Fig. 183.

Germania-Restaurant zu Strassburg.

Arch.: Kayser &amp; v. Grofzheim.

Eines der feinsten Speisehäuser Wiens ist *Sacher's* Restaurant an der Kärntner-  
straße (Arch. *Fränkel*). Fig. 178 u. 179<sup>118)</sup> stellen die Grundrisse von Erdgeschoß  
und Halbgeschoß, und zwar vor der seither vorgenommenen bedeutenden Erwei-

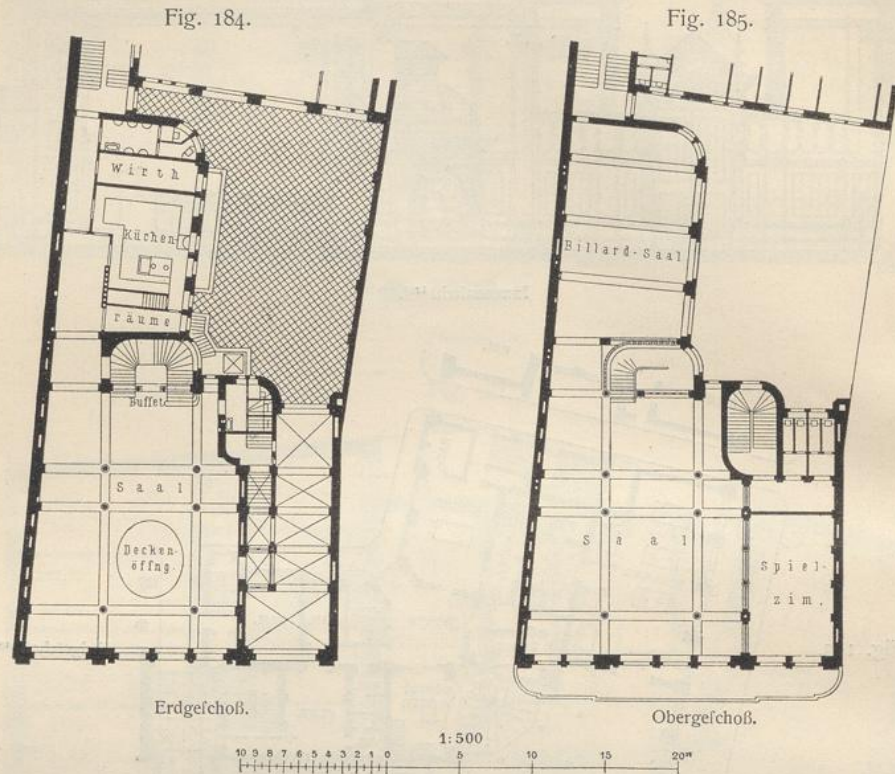
163.  
Beispiel  
VII.<sup>118)</sup> Nach: Allg. Bauz. 1877, S. 76 u. Bl. 69.<sup>119)</sup> Fakf.-Repr. nach: Baukunde des Architekten. Bd. II, Teil 5. 2. Aufl. Berlin 1902. S. 274.<sup>120)</sup> Fakf.-Repr. nach: Strassburg und seine Bauten. Strassburg 1894. S. 550.

terung des ganzen Anwesens durch Hinzuziehen von Nachbarhäusern in die ganze Galthofanlage, dar.

Das Restaurant enthält im Erdgeschoß einen Speisefalon an der Straßenfront, ferner einen zum größeren Teil nicht überbauten, mit Deckenlicht erhellten zweiten Speisefaal mit gemeinschaftlichem Vorzimmer, im Halbgeschoß einen Salon, 7 Sonderzimmer und die zugehörigen Diensträume. Rechts vom Hauseingang im Erdgeschoß ist ein Delikateffengeschäft angeordnet. Die lichte Höhe beträgt im Erdgeschoß 5,60 m und im Halbgeschoß 3,80 m. Die Küchenräume des Restaurants liegen im Kellergeschoß.

164.  
Beispiel  
VIII.

Das alte, wohlbekanntes Haus „Zur Kugel“ am Hof in Wien (Fig. 180 u. 181<sup>115)</sup> ist gleichfalls von *Tischler* umgebaut worden.



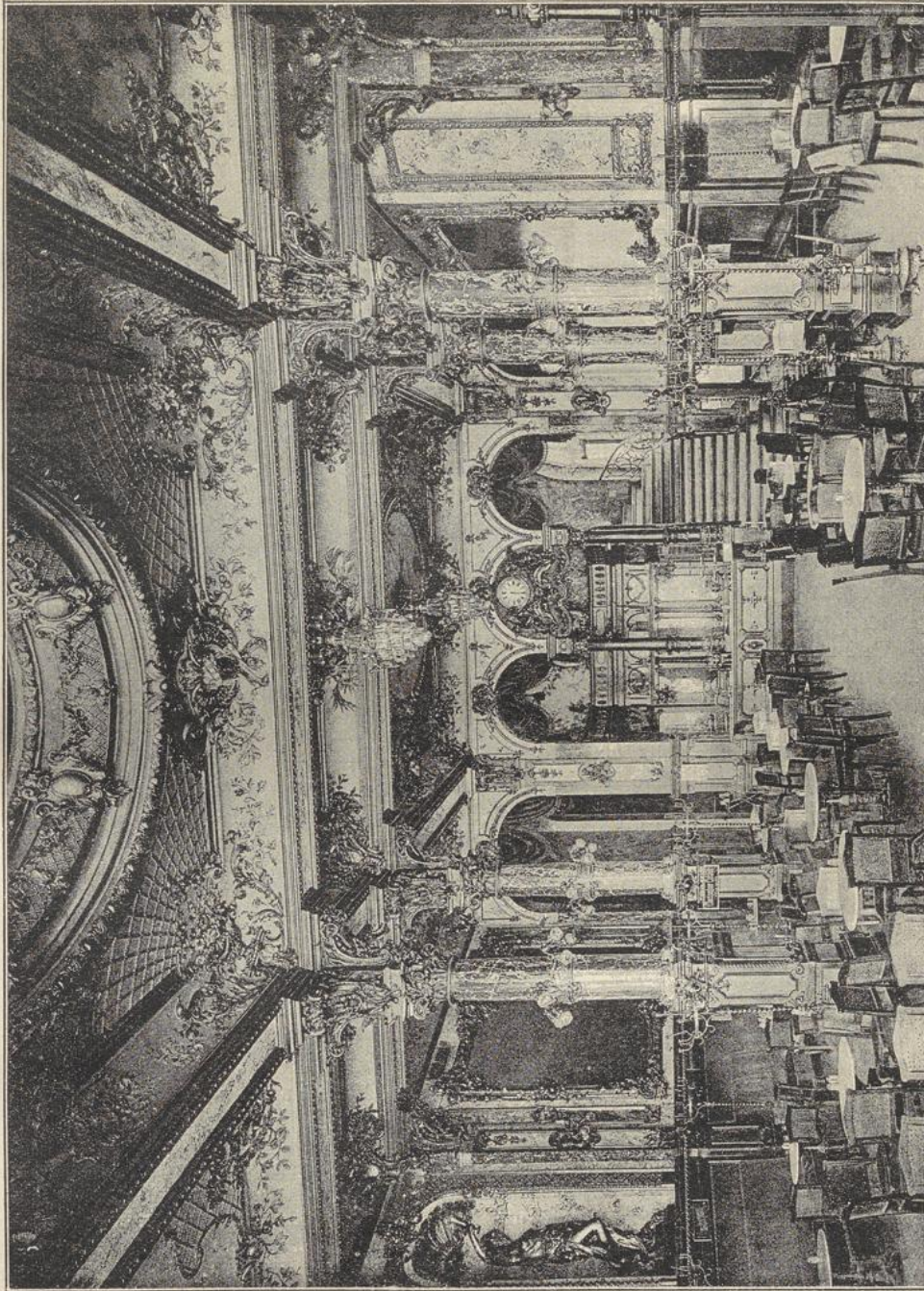
Café Bauer zu Leipzig<sup>121)</sup>.

Arch.: Ludwig & Hülßner, sowie Bohm.

Es enthält ein Café und ein Restaurant, welche das ganze Erdgeschoß mit Unterabteilung, von 3,85 m, bzw. 3,75 m Höhe, sowie den größeren Teil des Kellergeschoßes einnehmen. Nur ein kleiner Teil der an der Kreuzung von drei Straßen liegenden Baufelle ist nicht überbaut und dient als Lichthof für die nach rückwärts liegenden Gelasse, während die Hauptzimmer an den Straßenfronten angeordnet sind. In der Hauptachse der Straße liegt die ovale Eingangshalle, die links zum Restaurant, rechts zum Café, geradeaus zur Wohnungstreppe führt. Zu beiden Seiten des Verbindungsganges gelangt man mittels zweier im rechten Winkel gebrochener Treppen zu den oberen Räumen, einerseits vom Restaurant, andererseits vom Café, welche durch einen Gang und eine Kleiderablage miteinander verbunden sind. Im Kellergeschoß nimmt die Kegelbahn mit der altdeutschen Kegeltube die ganze Länge der Hauptfront ein. Die Speiseküche des Restaurants mit Zubehör beansprucht den Teil links von der Haupttreppe; unter dieser befinden sich die Heiz-

<sup>121)</sup> Nach: LICHT & A. ROSENBERG. *Architektur der Gegenwart*. Bd. 2. Berlin 1892. Taf. 43 bis 45 – sowie nach: Leipzig und feine Bauten. Leipzig 1892. S. 528.

Fig. 186.



Café Bauer zu Leipzig.

Innenansicht (21).



vorrichtungen; alles übrige dient als Keller für die Wohnungen. Die Kaffeeküche liegt im Erdgeschoß. Die aus den Grundrissen ersichtliche Raumeinteilung im einzelnen ist mit geschickter Ausnutzung des verfügbaren Raumes getroffen. Recht zweckmäßig auf engem Raume ist insbesondere die Anordnung der Küchendienst- und Nebenräume, welchen zwar, soweit es durch Lichthöfe und Schächte möglich ist, Licht zugeführt wird, deren Erhellung und Lüftung indes notgedrungen zu wünschen übrig lassen. Die Räume werden teils durch Heißwasserheizung, teils durch Ofenheizung erwärmt.

165.  
Beispiel  
IX.

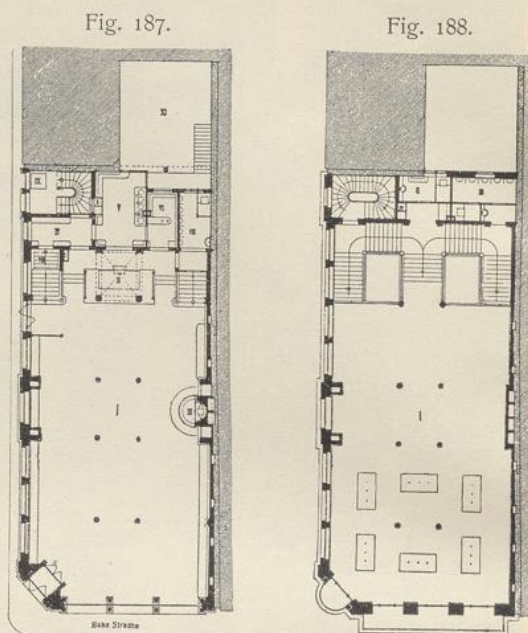
Eine besonders gute Lösung der Aufgabe, ein Restaurant in einem sonst für Wohnungen bestimmten Gebäude unterzubringen, ist in dem von *Kayser & v. Groszheim* ausgeführten Gebäude der Germania in Straßburg gegeben.

An den die stumpfe Ecke bildenden Hauptsaal mit Büfets und Kontrolle gegenüber dem Eingang schließen sich zu beiden Seiten der Billardsaal und ein Gesellschaftsraum mit Kojen für einzelne Familien an. Hinter diesen Räumen liegen, bequem zugänglich, die Aborte, hinter den Büfets die Küche, nebst Abwaschraum und ein Zimmer des Wirtes. Die Anlage ist im Grundriß Fig. 182<sup>120)</sup> ersichtlich gemacht; Fig. 183<sup>119)</sup> zeigt den Schnitt durch den Mittelsaal.

166.  
Beispiel  
X.

Das Café *Bauer* zu Leipzig (Fig. 184 bis 186<sup>121)</sup> wurde von *Ludwig & Hülßner* in Leipzig entworfen und 1888 begonnen, von *Bohm* in Berlin 1890 fertiggestellt.

Café und Restaurant nehmen das Erdgeschoß und das I. Obergeschoß, Wohnungen die übrigen Geschosse des am Roßplatz gelegenen Vorderhauses des Anwesens ein, dessen Hinterhaus ein großes Reitinstitut bildet. Die Kaffee- und Restauranträume sind in reichen Barockformen ausgestattet und in jeder Beziehung musterhaft durchgeführt. Das Erdgeschoß enthält, neben der 6,00 m breiten, zur Durchfahrt und Wohnungstreppe führenden Eingangshalle, einen großen, 6,00 m hohen, ebenerdigen Saal, hinter welchem die Küchenräume, das Wirtszimmer und die Bedürfnisräume für Herren angeordnet sind. Die Bedürfnisräume für Damen befinden sich unter der Wohnungstreppe. In der Mittellinie des Saales, im Anschlusse an die Küche, liegt das Büfett, um welches sich die Treppe windet, welche zu den oberen Kaffee- und Restauranträumen führt. Diese Räume bestehen aus einem 5,00 m hohen Saale von gleicher Größe wie der untere, einem über der Eingangshalle und Durchfahrt gelegenen Spielzimmer, an das sich Flurgang und Aborte anreihen, sowie aus dem Billardsaal, welcher das I. Obergeschoß des Hofflügels einnimmt. Die beiden Säle sind durch eine ovale Öffnung verbunden, die in der Decke des unteren Saales angebracht und von einem Rundtisch mit Spiegelglaswänden umgeben ist. Die Decken der Säle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß sind von 6 eisernen Stützen getragen, die mit feuerlicherem Drahtputz ummantelt und mit Stuckmarmor bekleidet sind. Die Wandflächen haben Ebenholzpaneele und darüber eine Bekleidung von echtem Marmor, der mit Bronzeleisten umrahmt und verziert ist (Fig. 186). Die Wandbilder sind von *Wilberg* und die Deckengemälde von *Poppe* in Berlin ausgeführt. Die



#### Erdgeschoß.

- I. Saal.
- II. Büfett.
- III. Springbrunnen.
- IV. Kellner.
- V. Kaffeeküche.
- VI. Bierauschank.
- VII. Aborte für Herren.
- VIII. Kellertreppe.
- IX. Faßaufzug.
- X. Büfettaufzug.
- XI. Hof.

#### Obergeschoß.

- I. Billardsaal.
- II. Waichraum und Aborte für Herren.
- III. Waichraum und Aborte für Damen.
- IV. Büfettaufzug.

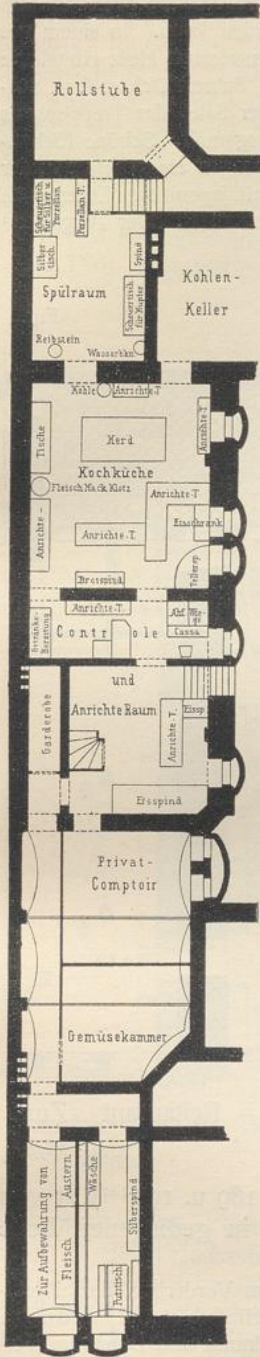
Arch.:

*Schreiterer & Schreiber.*

Café Monopol zu Cöln<sup>122)</sup>.

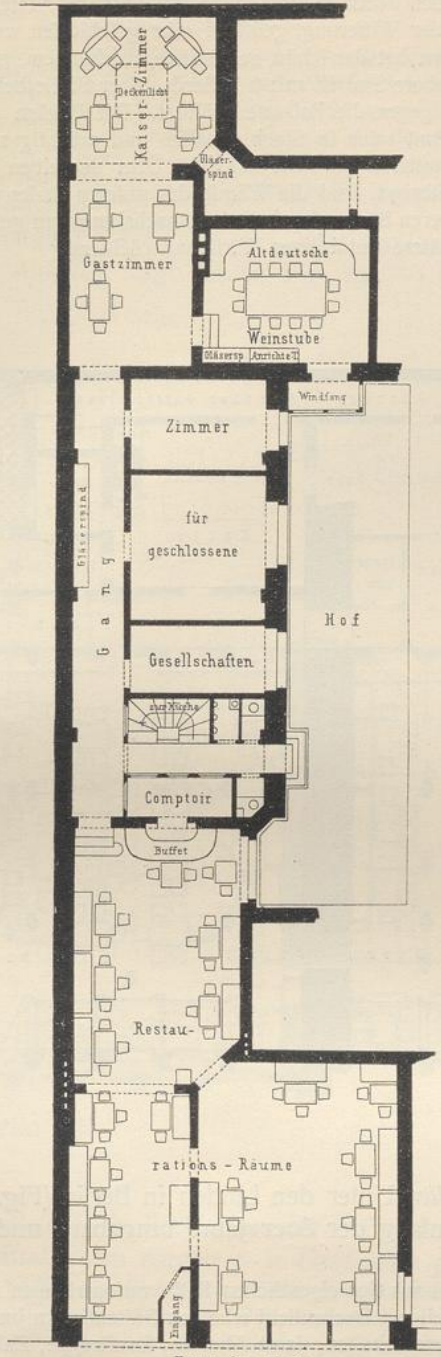
<sup>122)</sup> Fakf.-Repr. nach: Cöln und seine Bauten. Cöln 1888. S. 619.

Fig. 189.



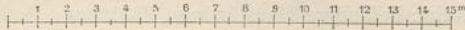
Kellergeschoß.

Fig. 190.



Unter den Linden Erdgeschoß.

1:250



Restaurant Hiller zu Berlin<sup>123)</sup>.

Arch.: Ende & Boeckmann.

Fassade, deren Formen und Ornamente nach Art der reizvollsten und besten Mutter des Rokoko durchgebildet sind, ist in Sandstein mit Verwendung von Granit für den Sockel, sowie für die Säulen und Pilaster des Erdgeschosses u. a. m. ausgeführt.

Ein sehr bemerkenswertes Beispiel eines für die ausschließlichen Zwecke einer Kaffeewirtschaft errichteten Hauses ist das an der Ecke der Hohestraße und des Perlenpfehl in Cöln gelegene, 1886 eröffnete Café Monopol (damals Café Tewelé). Der Bau ist ein Werk von Schreiterer & Schreiber (Fig. 187 u. 188<sup>122)</sup>.

Das Haus enthält im Erdgeschoß und I. Obergeschoß je einen großen Saal, welche durch eine an der Rückseite angelegte dreiarmlige Marmortreppe verbunden sind. Unter dieser Treppe und um dieselbe sind die Büfets, Küchen, Aborte und Wafchräume gruppiert. Im Kellergeschoß liegen die Spülküchen, die Bier- und Weinkeller, die Räume für die Heizung und der Maschinenraum für elektrische Beleuchtung. Das oberste Geschoß dient als Wohnung des Wirtes; im Dachstock befinden sich Gelasse für die Bedienteten.

Das Innere des Gebäudes macht, namentlich bei Abend, wenn das Licht von 7 Bogenlampen und 112 Glühlampen die Räume durchflutet, einen glänzen-

<sup>123)</sup> Nach den von den Herren Architekten Ende & Boeckmann freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen.

167.  
Beispiel  
XI.

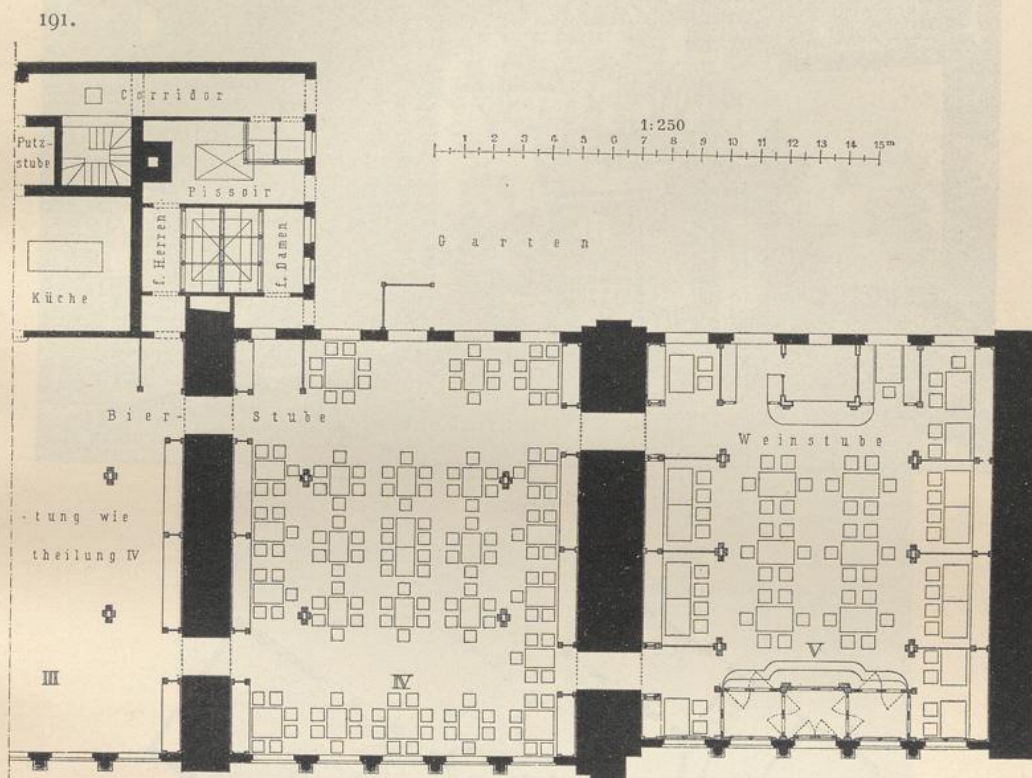


dazwischen angebrachten Sofas bilden (siehe Fig. 119, S. 99). Die Konfolen tragen Vasen mit Früchten; große Spiegel an den Wandflächen über den Sitzpolstern scheinen den Raum zu vergrößern; sie sind oben segmentbogenförmig begrenzt, und die Scheitelpunkte der Bogen werden durch Schlußsteine bezeichnet, auf denen Büsten oder Figuren ruhen. Der wirkungsvollste Raum des Anwesens ist indes die alteutsche Weinstube mit Tüfelungen aus amerikanischem Kiefernholz; darüber das ausgekragte Geschirrbrett mit Geräten aller Art, die durch die gobelinartige Tapete der oberen Wandflächen vorteilhaft gehoben werden. Ein spätmittelalterlicher Kamin und die mit Butzenscheiben und Kathedralglas verglasten Fenster tragen das Ihre zur behaglichen und stimmungs-vollen Einrichtung des Raumes bei.

Das Kellergeschoß enthält die in Art. 138 (S. 119) besprochenen Hauswirtschaftsräume.

Eine eigenartige Aufgabe zeigt das in Fig. 191<sup>124)</sup> im Grundriß dargestellte

169.  
Beispiel  
XIII.



„Franziskaner“ zu Berlin<sup>124)</sup>.

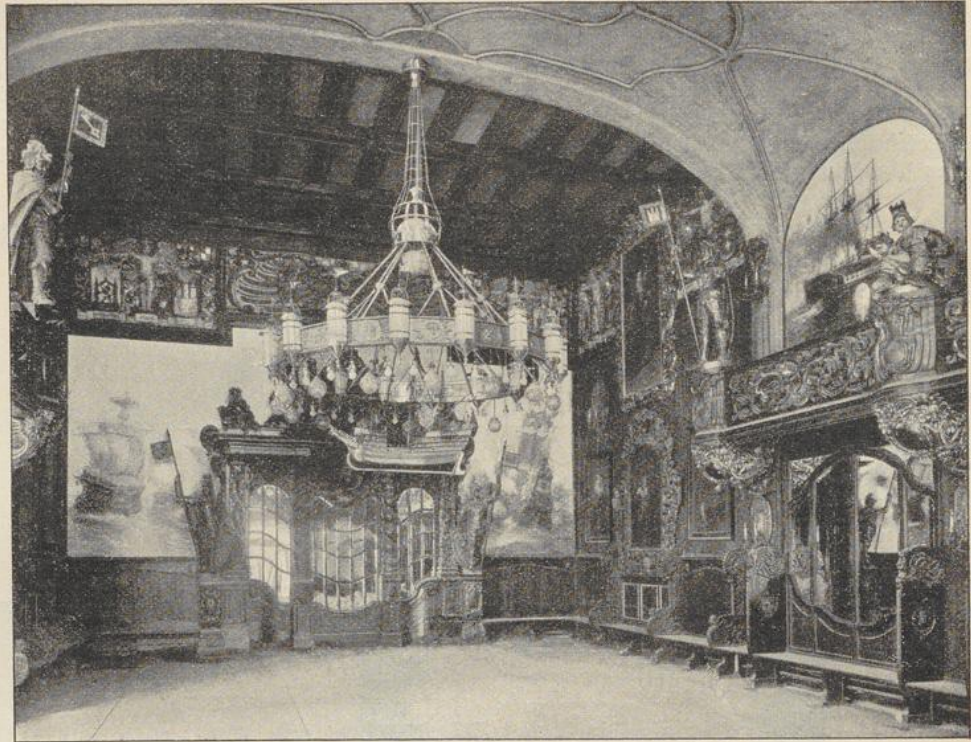
& v. Grofzheim.

Restaurant „Zum Franziskaner“ in Berlin, das durch Einbau in 6 Bogen der Stadtbahn an der Friedrichsstraße von *Kayser & v. Grofzheim* geschaffen wurde.

Die Bogen I bis IV bilden das Bierrestaurant mit dem Haupteingang in der Abteilung II; der Bogen V mit besonderem Eingange dient als Weinrestaurant, der sechste Bogen im Anschluß an den Garten zum Aufenthalte und Schutz der Gäste bei ungünstiger Witterung; er ist gleichfalls durch eine Tür von der Straße aus zugänglich. In jedem Bogen ist durch einen Holzeinbau ein erhöhtes Mittelschiff, das rings von Kojen umgeben ist, geschaffen. Hinter den Gasträumen des Bierrestaurants sind Küche und Zubehör angebaut. Von hier aus werden sämtliche Abteilungen, die unter sich und mit dem Garten in Verbindung stehen, bedient.

<sup>124)</sup> Nach den von den Herren Architekten *Kayser & v. Grofzheim* in Berlin freundlichst zur Verfügung gestellten Originalplänen. — Abbildungen der äußeren Architektur des Restaurants sind zu finden in: *Architektonische Rundschau* 1886, Taf. 82 u. 83.

Fig. 192.



Hanfafaal.

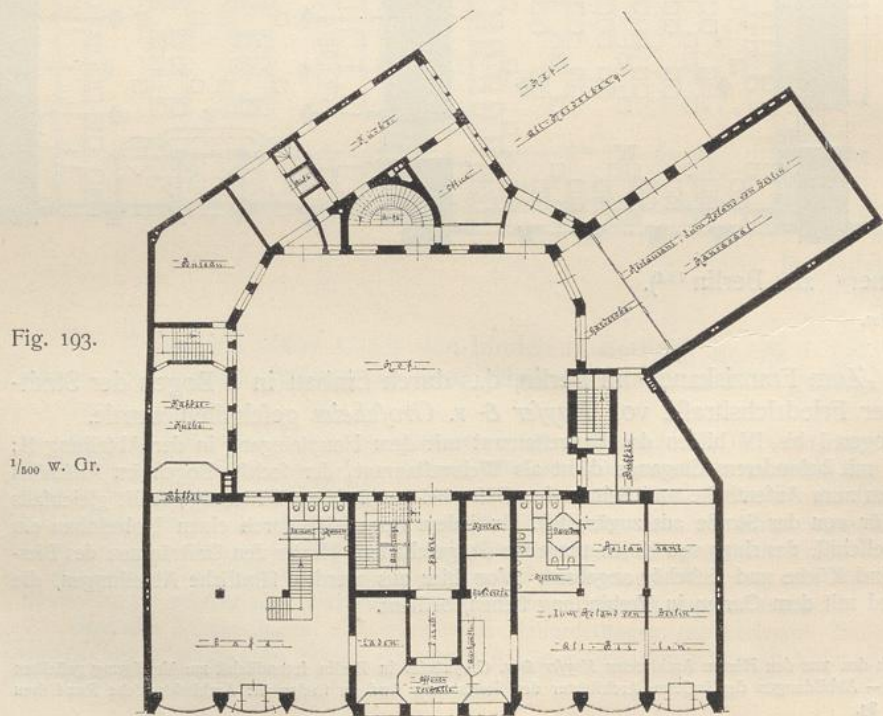


Fig. 193.

1/1000 w. Gr.

Erdgesch.

Arch.: Walther.

Restaurant zum „Roland von Berlin“.

Das Restaurant zum „Roland von Berlin“, dessen Grundriß in Fig. 193 dargestellt ist, wurde von *Walther* in einem Gebäude eingerichtet, welches in den oberen Stockwerken zu Geschäftsräumen benutzt wird. Es besteht aus einem Café und dem eigentlichen Restaurant, welche getrennt bewirtschaftet werden. Beide sind höchst geschmack- und prunkvoll ausgestattet.

Das erstere ist sowohl im Erdgeschoß, sowie in dem großen, darüberliegenden Raume, der sich noch über den anstoßenden Laden und die Durchfahrt hinzieht, durchweg mit Paneelen aus

170.  
Beispiel  
XIV.

Fig. 194.



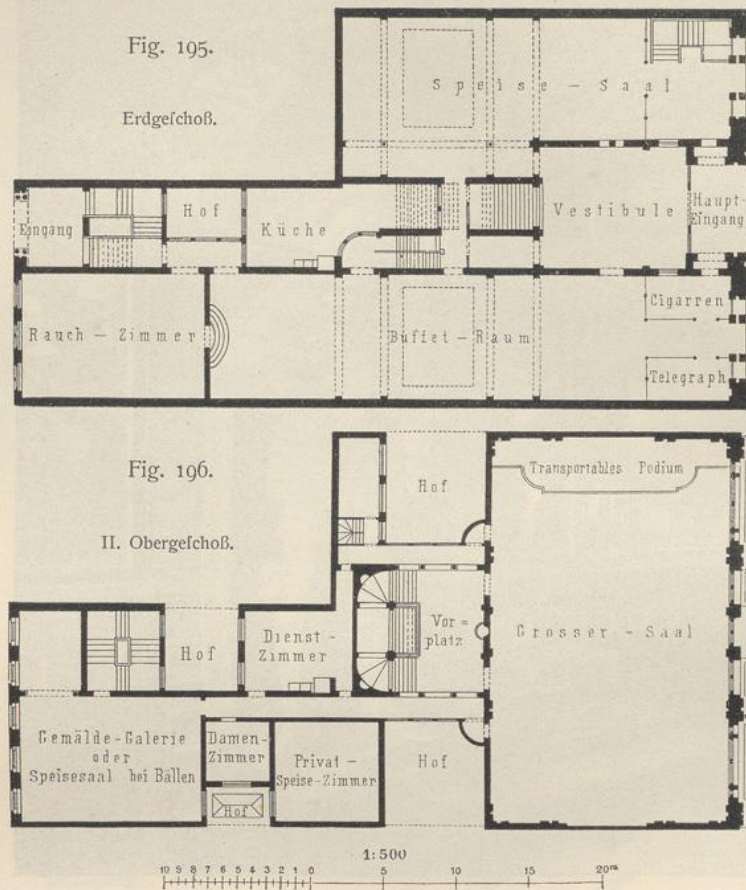
Restaurant zum „Roland von Berlin“.  
Saal „Alt-Berlin“.

poliertem Mahagoniholz versehen, über welchen die Wände mit Spiegeln bekleidet sind. Das Restaurant besteht im Erdgeschoß aus den beiden Sälen „Alt-Berlin“ und dem „Hanfafaal“, von deren Einrichtung im Stile der Lübecker und Bremer Patrizierhäuser Fig. 192 u. 194 einen Begriff geben sollen. Die Wände von „Alt-Berlin“ sind mit dunklem Paneel bekleidet, darüber mit Ölgemälden, teils Bildnissen verdienter Männer, teils Berliner Ansichten aus früherer Zeit, geschmückt. Ein riesiger *Roland* mit *Bismarck*-Kopf aus blankem Messing hält in der Mitte Wacht. Die schwere Balkendecke ist in dunklen Farben getönt. Auch der „Hanfafaal“ enthält in feinen Paneelen und der Galerie reiches Schnitzwerk von gebeiztem Eichenholz, stellenweise mit dunklen Farben hervorgehoben. Die Wände sind außerdem mit Bildnissen und Seelstücken in Ölmalerei verziert. Die Decke ist zum Teile gewölbt, zum Teile in Holz ausgeführt, wodurch der malerische Reiz des

Raumes noch erhöht wird. Auch die beiden Höfe, von denen der größere rein architektonisch in reicher, deutlicher Renaissance behandelt, der kleinere mit landschaftlichen Bildern in Glasmosaik zwischen beranktem Gitterwerk ausgefüllt ist, dienen gleichfalls Restaurationszwecken. Das Obergeschoß enthält noch mehrere für größere Gesellschaften geeignete Räume, von denen besonders zwei bemerkenswert sind, deren Wände aus großen Spiegeln in feiner palmenartiger, in Kupfer getriebener und einmal vernickelter, das andere Mal vergoldeter Umrahmung bestehen, wie sie im Stadtschloß von Potsdam vorbildlich sind.

171.  
Beispiel  
XV.

Unter den englischen Restaurants verdient das in Fig. 195 u. 196<sup>125)</sup> dargestellte *Criterion* (zwischen *Piccadilly* und *Jermyn-street*) in London, das von *Verity* erbaut und seit 1872 im Gebrauch ist, hervorgehoben zu werden.



Restaurant *Criterion* zu London<sup>125)</sup>.

Arch.: *Verity*.

Es steht auf derselben Stelle, welche von zwei einst berühmten Gasthäusern, »*Webb's*« Herberge und dem »Weissen Bären« eingenommen wurde, letzteres eines der mit altertümlichen Galerien versehenen Häuser. Gleichwie diese als Typen der guten alten Zeit zu betrachten sind, so ist das *Criterion* als eines der frühesten und zugleich bedeutendsten Beispiele der modernen Restaurants, die in den letzten Jahrzehnten in England entstanden sind, um einem längst gefühlten Bedürfnis daselbst abzuweichen, zu bezeichnen. Während früher in England die Bewirtung, gepaart mit Behaglichkeit, außer dem eigenen Hause nur im Klub und allenfalls im Gasthof zu finden war, wird in den neuen großen Restaurants nicht allein um mäßigen Preis vortrefflich gespeist; es

<sup>125)</sup> Nach: *Builder*, Bd. 29, S. 526.

werden auch den Gärten, in Sälen von gediegener Ausstattung, Annehmlichkeiten und Genüsse geboten, die sonst nur im Hause des Reichen zu finden sind.

Dies gilt auch vom *Criterion*, welches das Vorbild einer Anzahl ähnlicher, seitdem in London entstandener Restaurants geworden ist. Es ist zugleich eine Vergnügungstätte; denn es enthält ein unterirdisches Theater, von dem indes hier nicht weiter die Rede zu sein braucht.

Der Haupteingang erfolgt an der Nordseite, in der Mitte der *Piccadilly*-Front, unter einer weiten logenartigen Bogenöffnung, die in eine durch zwei Geschosse reichende Flurhalle von rund  $9,00 \times 7,50$  m führt. Sie dient zur Vermittelung des Verkehrs mit sämtlichen Sälen; von hier aus gelangt man mittels der  $3,00$  m breiten Treppe zum großen *Table-d'hôte*-Saal und den anderen Speisefälen der oberen Geschosse. Im Erdgeschoß liegt unmittelbar neben der Haupttreppe die Geschäftstube des Wirtes oder seines Vertreters (*Manager*), rechts von der Flurhalle der Restaurationsaal (rund  $21,00$  m lang,  $7,50$  und  $9,00$  m breit), links davon der Büfettaum ( $27,00$  m lang,  $7,50$  m breit), mit einem Rauchzimmer am hinteren Ende von  $12,00 \times 7,50$  m. Man gelangt zu diesem Teile des Gebäudes auch unmittelbar von außen durch einen ebenerdigen Seiteneingang von *Piccadilly* und von der Rückseite (von *Jermyn-street*) mittels der vom Sockelgeschoß bis zum Dachstock des Hauses führenden zweiten Treppe. Die Tiefenlage der Straße an diesem Ende gestattete die Anordnung des *Grillroom* im Sockelgeschoß; zugleich wurde für diesen Raum, durch Erhöhung des Fußbodens des darüber befindlichen Rauchzimmers um  $60$  cm über den Fußboden des Erdgeschosses, eine größere Höhe erlangt als für den übrigen Teil des Sockelgeschosses.

Während im Erdgeschoß (Fig. 195) der ganze verfügbare Raum überbaut und benutzbar ist, mußten in den oberen Geschossen zur Erhellung der nach innen gelegenen Teile an geeigneten Stellen einige Lichthöfe ausgepart werden. Im I. Obergeschoß befinden sich nach vorn zwei Speisefäle von gleicher Größe,  $15,00$  m lang und  $7,50$  m breit; der eine, rechts von der Flurhalle, für das *Dîner parisien*, der andere, links, für Feilmahle bestimmt; nach hinten einige Sonderzimmer für Gesellschaften von 10 bis 15 Personen mit zugehörigen Diensträumen. Im II. Obergeschoß liegt an der Rückseite ein zu Freimaurerversammlungen und anderen festlichen Zwecken dienender Saal mit den erforderlichen Nebenzimmern; der große, etwas höher gelegene Saal von  $24,00$  m Länge,  $15,00$  m Breite und  $11,00$  m Höhe nimmt die ganze Länge der Hauptfront ein und wird von hier aus durch fünf große Bogenfenster und außerdem von oben durch Deckenlicht erhellt.

Die Hauswirtschaftsräume liegen in sechs Geschossen übereinander, und zwar ist die Hauptküche im obersten Geschos angeordnet.

Das Sockelgeschoß enthält eine besondere Küche für den *Grill-room*; doch wird darin auch für das Restaurant und das Büfett des Erdgeschosses viel gebraten; Gemüsekammer, Hauptspülraum, Gläserfchwene und Besteckputzraum schließen sich an und bedienen den ganzen unteren Teil des Restaurants, dessen Leistungsfähigkeit aus der Tatsache, daß täglich im Durchschnitt 2000 Gedecke für Imbiß- oder Mittagessen verabreicht und an einigen Ausnahmestagen sogar die erstaunliche Zahl von 4500 Gedecken geliefert wurde, zu beurteilen ist. Die Küche des Erdgeschosses ist eigentlich nur Anrichterraum für Büfettaal und Restaurationsräume (Saucen, Omelettes und andere leichte Speisen werden hier, die großen Braten in der unteren, Entrees und andere Platten in der Hauptküche im Dachgeschoß zubereitet). Die Unterteilung im Halbggeschoß dient als Spülraum für Teller und Tafelgeschirr. Das I. Obergeschoß enthält die nötigen Diensträume für die beiderseitigen Speiseräume in ähnlicher Weise, wie das II. Obergeschoß (Fig. 196) diejenigen für den Freimaurersaal und den großen Speiseraal umfaßt; letzterer wird indes auch von der darüber befindlichen Hauptküche aus bedient. Sämtliche 6 Stockwerke von Küchen und Vorratsräumen sind durch hydraulische Aufzüge und Lauftreppen in möglichst bequeme Verbindung gebracht. Leitung und Überwachung des Geschäftes erfolgen von der im Erdgeschoß zwischen Flurhalle und Lauftrappe gelegenen Geschäftstube aus. Drei Dampfkessel, von denen zwei zu beständigem Gebrauche dienen und einer zur Aushilfe bei der alle zwei Monate wiederkehrenden Reinigung und Prüfung derselben bestimmt ist, liefern den Dampf für Kochzwecke, für die Warmwasserleitung, für Heizung und Lüftung u. s. w.; sie sind im Sockelgeschoß an geeignetem Orte aufgestellt.

Vor etwa 20 Jahren hat durch Anbau an der Ostseite eine Vergrößerung des Anwesens stattgefunden. Die neuen Räume sind im Erdgeschoß mit dem Büfett, in den oberen Geschossen mit den Sonderzimmern, bzw. dem großen Saale in Verbindung gebracht und werden von den Hauswirtschaftsräumen des Hauptbaues aus besorgt.

Außerdem mögen an dieser Stelle noch einige größere Londoner Restaurants, die im Laufe der letzten Jahrzehnte neu entstanden oder umgebaut worden sind, erwähnt sein.

172.  
Andere  
Restaurants  
zu London.



*London tavern*, vormals *King's head tavern* an der Ecke von *Mark-lane* und *Fenchurch-street*, ist zugleich das älteste Haus, in dem die Bürger Londons einst Labung und Erholung zu suchen pflegten. Die Königin *Elisabeth* nahm hier nach ihrer Befreiung aus dem Tower ihre erste Mahlzeit ein. Es wurde zu Ende der siebenziger Jahre des vorigen Jahrhunderts von *Francis* vollständig neu gebaut. — Dasselbe ist der Fall mit *Crosby hall* in *Bishopsgate*, welches Haus ursprünglich im XV. Jahrhundert von einem angeesehenen Bürger, *John Crosby*, errichtet wurde. — Vom Neubau des *Holborn restaurant* ist wiederholt (S. 97 u. 103) die Rede gewesen; es scheint das größte und reichste unter den Londoner Restaurants ersten Ranges zu sein; es nimmt, gleich dem *Criterion*, *London tavern*, sowie *Crosby hall*, das ganze Gebäude für Bewirtungszwecke ein. Diese Anlagen bestehen sämtlich außer dem Sockel- und Kellergeschoß aus einem Erdgeschoß und zwei Obergeschoßen.

Anders verhält es sich mit den im Herzen der City von *Bassett Keeling* gebauten Kellerräumen, dem *Auction mart restaurant*, *Luthbury*, das in Fig. 197<sup>126)</sup> abgebildet ist. Die einzelnen

Fig. 197.

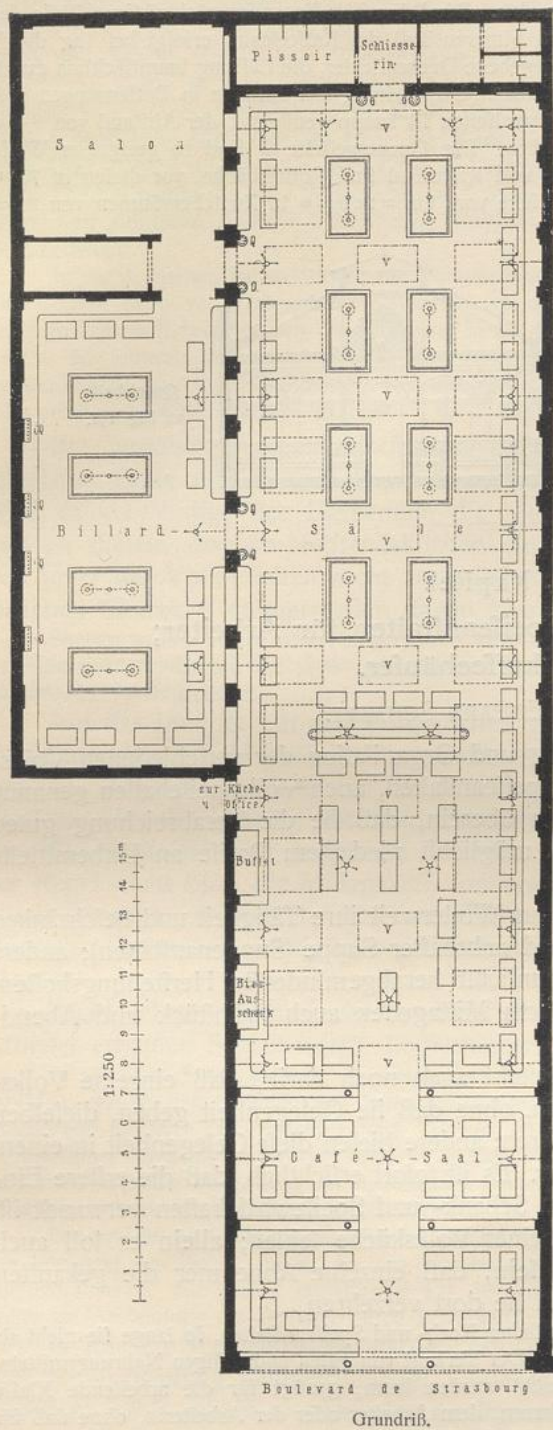
*Auction mart restaurant* zu London<sup>126)</sup>.Arch.: *Bassett Keeling*.

Speisezimmer, der *Grill-room*, das Büfett und das Rauchzimmer liegen halb unterirdisch im Sockelgeschoß der *Tokenhouse*-Gebäude, haben eine Ausdehnung von rund 1000 qm und gewähren reichlich Raum für 350 Gäste im eigentlichen Restaurant, sowie für 150 weitere Personen im Büfettfaal und Rauchzimmer. Der Grundriß bildet ein unregelmäßiges Viereck, das in 3 längliche Joche geteilt ist, an deren Ende große Fenster und Lichtschächte, die zugleich zur Lüftung dienen, zur Erhellung beitragen. Diese wird vorzugsweise bewirkt durch Deckenlichter, die in der Flucht der Haupt- und Eingangsachse des Grundrisses angeordnet sind; auch wird durch zahlreiche Wandspiegel das Licht gespiegelt und dem Inneren zugeführt. Bemerkenswert ist die Erweiterung des Innenraumes mittels kolenartiger, unterirdischer Grotten unter dem Pflaster von *Tokenhouse-yard* und *King's Arms-yard*; sie sind mit Felsstücken, Farngewächsen und Palmen ausgestattet und die Flächen wieder mit Spiegeln bekleidet.

Der Hauptreiz des Innenraumes besteht indes in der Ausschmückung der Wände und Decken. Fig. 197 gibt ein Bild von dieser Dekorationsweise mit gemalten Fayencen oder Majoliken, welche bei diesem und den vorgenannten Londoner Restaurants in ausgedehntem Maße und in wirkungs-

<sup>126)</sup> Nach: *Building news*, Bd. 45, S. 874; Bd. 46, S. 166.

Fig. 198.

Grundriß.  
Café du globe zu Paris<sup>127)</sup>.

liegt der Kaffeesaal. Bemerkenswert ist die kojenartige Anordnung der beiden ersten Abteilungen;

<sup>127)</sup> Nach einer von Herrn Architekten G. Mohr in Paris freundlich mitgeteilten Handkizze.

voller Weise zur Anwendung gekommen sind, wenngleich auf die Wiedergabe der Farbenwirkung verzichtet werden mußte. Die Bekleidung der Wände mit *Burmantofts fayence* ist ganz von *Wilcock & Co.* in Leeds geliefert. Auf einem hohen Sockel von braunen Kacheln erheben sich jonische Pilaster, welche reich ornamentierte Frieße und Kranzgesimse tragen. Der Lokalton ist lichtgelb und goldfarbig; er wird durch blau und weißes Ornament und einrahmende braune Gliederungen gehoben, die auch die Füllungen der goldgetönten Pilaster und Wandfelder umziehen. Diese sind mit venetianischen Spiegeln geschmückt, die von einem blauen Blattornament auf lichtgelbem Grund umgeben sind. Die Decke ist aus emailliertem Eisen gebildet. Gesimse und Rippen in Blattgold und Bronze von verschiedenen Tönen teilen die Fläche in einzelne Felder, die mit Rankenornament verziert sind. Den wirksamsten Einblick genießt man vom Haupteingang von *Luthbury*, der gleichfalls mit *Burmantofts fayence* geschmückt ist. Breite Marmortufen führen in das Innere. Die Eingangsachse ist zugleich die Fluchtlinie, die durch die Öffnungen sämtlicher Scheidewände durchgeführt ist. Am Ende des Restaurants befindet sich der „Überlaufraum“ (*Overflow room*), ein Raum, in welchem bei großem Andrang die Gäste untergebracht werden, der 50 Personen aufnehmen kann und dessen Wände mit *Lincrusta Walton* bekleidet sind. Anrichtezimmer mit Büfett, Teezimmer und anderen Diensträumen sind in bequemer Verbindung mit den im unteren Kellergerchoß gelegenen Küchen und Zubehör, die auf das wirksamste gelüftet sein sollen. Einen Begriff vom Verkehr erhält man durch die Notiz, daß 500 Dutzend Messer und Gabeln beständig im Besteckraum aufbewahrt werden. Der Umbau ist mit einem Aufwand von im ganzen 300 000 Mark (= £ 15 000) ausgeführt worden.

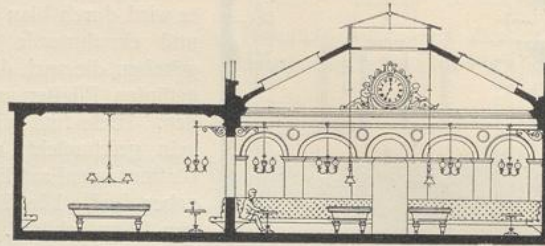
Als charakteristisches französisches Beispiel ist in Fig. 198 u. 199<sup>127)</sup> das *Café du globe* am *Boulevard de Strasbourg* in Paris in Grundriß und Durchschnitt abgebildet.

Es enthält zwei Billardfäle mit zusammen 12 Billards. Vorn am Boulevard

173.  
*Café du globe*  
zu  
Paris.

die dritte Abteilung ist beträchtlich größer und enthält Bierchenke und Büfett. Nächft diesem befindet sich der Ausgang zur Küche und Anrichte. Die Billardfäle liegen im rückwärtigen Teile des Anwesens; die Erhellung für diesen und den hinteren Teil des Kaffeesaales erfolgt bei Tag durch zahlreiche im Grundriß und Durchchnitt angegebene Deckenlichter, die Lüftung hauptsächlich durch die im Grundriß mit *V* bezeichneten Firftauffätze. Die Stellung der Billards in Entfernungen von 1,25 m an den Langseiten und 1,75 m an den Schmalseiten ist knapp genügend, der Abstand von 3,00 m von der Rückwand der Sitze dagegen reichlich. Die Queuesgestelle *Q* sind in geeigneter Weise verteilt. Rings an den Wänden von Billard- und Kaffeesaal sind Polfterbänke, vor diesen in 75 cm Abstand von der Rückwand kleine Marmortische von 1,00 m  $\times$  0,55 m in Zwischenräumen von 31 cm angebracht.

Fig. 199.

 $\frac{1}{250}$  w. Gr.Querchnitt  
zu Fig. 198.

#### 4. Kapitel.

### Volksküchen und Speiseanstalten für Arbeiter; Volkskaffeehäuser.

Von Dr. EDUARD SCHMITT.

174.  
Volksküchen.

So verschieden auch Einrichtung und Organisation der verschiedenen Volksküchen, der öffentlichen oder Armen-speiseanstalten, auch Volksspeisehallen genannt, sind, so stimmen sie doch alle darin überein, daß sie die Verabreichung guter, kräftiger und sättigender Speisen zu möglichst niedrigem Preise an Unbemittelte bezwecken.

Einige derselben entfalten nur zur Winterszeit ihre Tätigkeit und beschränken sich auf das Verabfolgen kräftiger und nahrhafter Suppe (Suppenanstalten); andere liefern ein ganzes Mittagmahl zu tunlichst herabgeminderten Herstellungskosten; wieder andere verabreichen außer dem Mittagessen auch Frühstück und Abendessen u. f. w.

Eine weitere Verschiedenheit besteht auch noch darin, daß einzelne Volksküchen bloß die Speisen verabreichen, ohne daß sie Gelegenheit geben, dieselben in einem geeigneten Raume zu verzehren; andere bieten diese Gelegenheit in einem geräumigen, luftigen Speisesaal u. f. w. Es ist sofort ersichtlich, daß die erstere Einrichtung den in Kap. 1 besprochenen Schank- und Speisewirtschaften verwandt ist.

Ein Speisesaal sollte indes in keiner Volksküche fehlen; allein es soll auch nicht die Möglichkeit ausgeschlossen sein, daß einzelne Abnehmer die gekauften Speisen mit nach Hause nehmen und sie dort verzehren.

Der wirtschaftliche Wert solcher öffentlicher Koch- und Speiseanstalten, so lange sie nicht als Almosen Spenden auftreten, ist ein sehr hoher. Der Verkauf von guten und billigen Nahrungsmitteln, wie er durch Konsumvereine u. f. w. erreicht werden kann, genügt für die arbeitende Klasse in der Regel nicht; meist handelt es sich darum, dem Arbeiter oder der Arbeiterin, ohne daß für sie dadurch irgend welcher Zeitverlust bedingt ist, das Mittagmahl fix und fertig zu einem niedrigen Preise zu liefern und ihnen Gelegenheit zu geben, dasselbe am Orte der Herstellung zu verzehren, ohne daß sie für Gefchirr u. f. w. Sorge zu tragen hätten. Hierdurch bewirkt der Grundgedanke der Volksküchen in wirtschaftlicher Beziehung drei große Zwecke: bessere Nahrung zu niedrigen Preisen, Sparfameit und Förderung der Sittlichkeit.