



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

2) Restaurants

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

künstlerischem Gefühl erdachten Werke eines *Hittorff*, eines *Lefueur* u. a. Aber auf die matte, warme Farbestimmung, welche ihre Schöpfungen auszeichnete, folgte das kalte Weiß mit Gold; jene edle, im Geiste der Antike und des *Cinque cento* empfundene Ornamentik wurde durch die barocken und prunkhaften Formen verdrängt, die unter *Napoléon III.* immer mehr zur Herrschaft gelangten. Heute ist die einstige Überlegenheit der Pariser Cafés ein Ding der Vergangenheit; sie halten mit den Wiener Kaffeehäufern in keiner Hinsicht den Vergleich aus und werden durch viele deutsche Anlagen dieser Art übertroffen.

Nur wenige Worte sind bezüglich der Konditorei oder Zuckerbäckerei hinzuzufügen. In Berlin, gleichwie in manchen anderen Orten, wo es, wie bereits gesagt, früher kein eigentliches Café gab, spielte die Konditorei bis vor kurzem eine große Rolle; sie wird heute noch an Stelle von jenem da und dort besucht.

Die Konditorei wird durch das Vorhandensein des offenen Ladengeschäftes, das beim Kaffeehaus ganz fehlt, gekennzeichnet. Das Galtzimmer, bei diesem die Hauptfache, ist bei jenem nur ein Anhängsel, selbst wenn es aus mehreren Räumen besteht, deren Einrichtung und Ausstattung nichts zu wünschen übrig lassen. Kleine Salons, teils für Damen, teils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen; dagegen findet man fast immer besondere Rauch- und Lesezimmer, weil das Rauchen, ganz entgegengelezt dem Café, im Ladengeschäft und oft auch in den unmittelbar daranstoßenden Räumen verboten ist. Die Hauptfache ist und bleibt aber jenes offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Konditorei zu den Verkaufshäufern gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorratsräume sind demgemäß bemessen und eingerichtet.

83.
Konditoreier.

2) Restaurants.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt das Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder der Gasthof (das Hotel). Derjenige aber, welcher aus Notwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speißt, wird gern das Geräusch, die Öffentlichkeit und den Zwang des Gasthofes entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant einzunehmen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck „Restaurant“ ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hießen in Frankreich die Speisewirtschaften *Tavernes* oder *Cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *Restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *Rue Bailleul* und *Rue des Poulies*) eine Speisewirtschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publikum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in großen roten Buchstaben auf weiße Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug, ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm „restaurieren“ zu lassen, und er erlangte als erster Restaurateur in Paris einen Ruf.

Ein späteres Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Konvents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangerie des Tuileriengartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* Räumlichkeiten im *Palais Royal*, welches Restaurant bekanntlich jahrzehntelang einen Weltruf hatte.

Das französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *Déjeuner* oder *Diner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein, in neuerer Zeit auch Bier (*un bock*) verabreicht. Daneben gibt es auch Bierwirtschaften ganz deutscher Art (*Brasseries*).

84.
Entfischung.

85.
Eigentümlichkeiten.

In Deutschland und Österreich hat die große Verbreitung der Biere einen bedeutamen Einfluß auf die Entwicklung der Restaurants im Sinne einer Verquickung mit den Wein- und Bierstuben und selbst mit den großen Schankwirtschaften für den Massenverkehr zur Folge gehabt. Vielfach ist auch die Verbindung von Kaffeehaus und Speisehaus durchgeführt.

Ähnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne gibt.

In England haben bis vor kurzem die Speisefäle der zahlreichen Klubhäuser die Stelle der Restaurants verlesen müßen. Das Bedürfnis für letztere hat sich indes ungefähr seit der Mitte der siebenziger Jahre auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung großer und glänzend eingerichteter Baulichkeiten dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im allgemeinen nach kontinentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäß verändert.

86.
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für das Restaurant gehen teils weiter, teils weniger weit als beim Café. An Gasträumen genügt nötigenfalls der Speisesaal; gewöhnlich sind indes außer dem Hauptsaal noch kleinere Galtzimmer, wohl auch Damenlons, zuweilen ein besonderes Wein- und Bierrestaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Hauptsaal noch der *Grill-room* und ein Rauchzimmer, sowie die geräumige und stattliche *Bar* (siehe Art. 9, S. 16) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *Luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *Chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot zu mäßigem Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *Snacks* meist stehend an der *Bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billardfäle angeordnet. Waschkammer und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus notwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Hierin stehen die großen Restaurants den Gasthöfen in keiner Weise nach.

Ist das Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirtschaftsräumen und Abgaberäumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während eritere meist miteinander in Verbindung stehen.

87.
Lage.

Die geeignete Lage für ein Restaurant ist im allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die es eingerichtet ist, sich zusammenfinden. Unter allen Umständen ist ein Anwesen inmitten der Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Bummler gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in seinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiß oder das Mittagessen in einer möglichst bequem gelegenen Speisehalle verzehren zu können, gleichgültig, ob sie sich im Kellergeschoß, Erdgeschoß oder Obergeschoß befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Straße.

88.
Anordnung
und
Ausstattung.

Selbst ganze Gebäude im innersten Zentrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beanprucht; derartige Anwesen sind z. B. in London und Berlin nicht selten⁶⁷⁾. Während die Säle des

⁶⁷⁾ Siehe u. a. die Beschreibung des »*Criterion*« unter c, 2; diejenige der Auschankgebäude »Zum Spaten« und »Zum Augustinerbräu« zu Berlin in Art. 55, S. 63 und Art. 62, S. 70.

Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenfront, sind durch sämtliche Gefchoße mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um „glasbedeckte, säulengetragene“ Höfe und Flurhallen gruppiert und auf das reichste und glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des Restaurants „Kaiserhallen“, Unter den Linden in Berlin (Arch.: Heim), welches übrigens nie zu rechter Blüte kommen konnte und bis heute viele Wandlungen, nicht zu seinem Vorteil, erlebt hat, ist über diesen seiner Zeit vielgerühmten Bau ungefähr das Folgende zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich geschmückten Vorhof in „reinsten Renaissanceformen“; von da in den offenen, in farbenfatten Majoliken prangenden Arkadenhof in „maurischem Stil“; sodann in die reich gefälten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurationsäle im Erdgeschoß und I. Obergeschoß, die teils im Sinne der deutschen, teils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet sind; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoß; endlich zum „hängenden Garten“, in den das III. Obergeschoß der Dachterrasse umgefaltet ist; von den Wandgemälden der „mächtigen Treppe“, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch das Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisefaal und Bierkeller mit allegorischen Wandgemälden geschmückt sind, sowie das zugehörige Wiener Café im farbenreichen maurischen Stil wurden gerühmt; doch gehört ihre Blütezeit auch der Vergangenheit an.

Nach diesen und ähnlichen bereits gegen Mitte der achtziger Jahre entstandenen Restaurants sind seitdem in allen größeren Städten eine Anzahl neuer prächtiger Speisehäuser entstanden. Vielfach herrscht in deren Ausstattung, gleichwie bei den in Art. 54 bis 63 (S. 62 bis 76) beschriebenen Bierpalästen, das behaglichere Element vor.

Diese Einzelheiten wurden hier mitgeteilt, einesteils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indes glücklicherweise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Wert, nach dem Substantiellen in Küche und Keller fragt, gute, zweckdienliche Einrichtungen, möglichst vollkommene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige gesundheitliche Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Baustoffe. Von zweifelhaftem Werte ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wengleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der Pracht erscheint kaum noch möglich; wohl aber ist eine Mäßigung recht wünschenswert, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze wäre.

Aus diesen Beobachtungen geht hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinausgehen, was früher zugrunde gelegt wurde.

Im Entwurf muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung getragen werden. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleichwie für Cafés, als angenehme Zutaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommerwirtschaften an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die gesamte Anordnung ist hierbei nach der Gestaltung der Baustelle,

die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücklicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im allgemeinen eine tiefere Farbensättigung anwendet als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die leuchtenden Farben des malerischen Schmuckes und durch die Stoffe. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten und Linkrasta, sind in Restaurants ersten Ranges selten noch anzutreffen. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Teiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat untreutig den Vorzug der Unverwüftlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Räumen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden teilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen und Parkette verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Lino-leum belegt.

b) Bestandteile und Einrichtung.

89.
Bestandteile.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Teile dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Einteilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirtschaften und Speisehäusern. Insofern dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor allem aber sind es die aus Zweck und Bestimmung hervorgegangenen Eigentümlichkeiten der Anlage, welche eine eingehende Betrachtung erfordern.

Allgemein mag noch vorausgeschickt werden, daß besondere Kleiderablagen bei den Kaffeehäusern und Restaurants nur ganz ausnahmsweise vorhanden sind; dies hat die Anordnung von Vorrichtungen zur Aufnahme von Hüten, Schirmen, Oberkleidern u. s. w. in sämtlichen Gasträumen zur notwendigen Folge. (Siehe Art. 29, S. 30.)

1) Kaffeesaal.

90.
Bestimmung.

Der Name bezeichnet zugleich die Bestimmung des Kaffeesaales. Derselbe ist der erste und nicht selten der einzige Gasträum des Kaffeehauses. Bezüglich seiner Lage und der an denselben zu stellenden allgemeinen Anforderungen wurde in Art. 80 (S. 88) das Wesentliche hervorgehoben. Hiernach kann keinem Zweifel unterliegen, daß der Kaffeesaal mit Straße und Platz durch große Öffnungen zu verbinden und im Grundriß in solcher Weise anzulegen ist, daß die Gäste, welche im Café Zerstreung und Unterhaltung finden wollen, auch das Leben und Treiben der äußeren Welt so weit als möglich beobachten können.

91.
Offene Hallen.

Dazu dienen offene Hallen, die oft die ganze Straßenfront einnehmen und dem eigentlichen Saal als Vorraum dienen. Sie werden gleich diesem mit Tischen und Sitzen versehen und gewähren den Vorteil, daß man von hier aus den Verkehr der wogenden Menge an sich vorüberziehen sieht, ohne dadurch erheblich belästigt zu werden. Diese Hallen dürfen indes nicht zu tief sein, damit den dahinter liegenden Räumen nicht zu viel Licht entzogen wird. Auch sind besondere, leicht