



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

3) Restaurationssaal und Speisezimmer

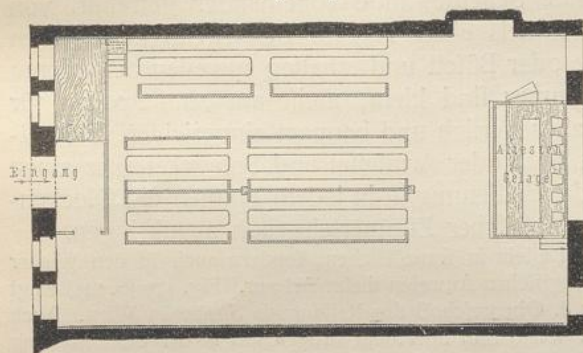
[urn:nbn:de:hbz:466:1-79183](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hbz:466:1-79183)

3) Restaurationsaal und Speisezimmer.

Im Restaurant wird während festgesetzter Stunden, teils von einzelnen, teils von mehreren Gästen zugleich, an Tischen für 2, 4 und mehr Personen gespeist. Das Wesentliche der ganzen Anordnung besteht darin, daß die Gäste in der Regel nicht gezwungen sind, an einer langen Tafel neben Fremden Platz zu nehmen, sondern daß der Einzelne nach Belieben sich absondern oder mit Freunden und Bekannten gemeinschaftlich speisen kann. Zu diesem Behufe besteht das Restaurant häufig aus mehreren Gasträumen, dem Hauptsaale und einem oder mehreren Zimmern und Kabinetten für größere und kleinere Kreise.

Aus demselben Grunde wird auch der Hauptraum, der eigentliche Restaurations- oder Speisesaal für den Großverkehr, gern in einzelne Abteilungen zerlegt. Diese entstehen in gewissem Grade schon durch die bei großen Räumen aus konstruktiven und formalen Gründen vorkommenden Pfeiler- oder Säulenstellungen, noch mehr bei kreuzförmigen oder anderen zusammengesetzten Grundformen des Saales.

Fig. 114.

Schifferhalle zu Lübeck⁷²⁾.

Die Größe dieser Kojen ist so zu bemessen, daß darin 4 bis 12 Personen an einem Tisch von entsprechender Größe Platz nehmen können; bei 0,70 bis 0,90 m Breite des Tisches und 0,60 bis 0,70 m Länge des Sitzplatzes ergibt sich eine Grundfläche von 0,70 bis 0,80 qm für eine Person; doch sind die Abmessungen im einzelnen Falle im Plane festzustellen.

Die Kojen sind in England in den *Taverns* und *Coffee-houses* längst allgemein eingeführt, auch in einzelnen Gegenden Deutschlands bekannt, aber erst in neuerer Zeit mehr in Aufnahme gekommen.

Ein altes Beispiel mit kochenartiger Einrichtung ist u. a. die Schifferhalle in Lübeck. Der in Fig. 114 abgebildete Grundriß⁷²⁾ zeigt die noch aus alter Zeit erhaltene Teilung, welche durch die 1,16 m hohen gefälsten Rücklehnen der Bänke hergestellt ist. Eine besondere Abteilung bildet das „Ältesten-Gelage“, das auf einem erhöhten Boden errichtet und mit einer ebenfalls 1,16 m hohen Holztafelung umgeben ist.

In Fig. 115 bis 118 sind mehrere Anordnungen von Kojen dargestellt, die sich hauptsächlich dadurch unterscheiden, daß die Mehrzahl der Gäste mit dem Gesicht, mit dem Rücken oder mit der Seite gegen den freien Raum gewendet ist. Passende Beispiele finden sich in Fig. 149 (S. 125) mit Kojen von 3,00 m Breite und 1,25 m Tiefe und in Fig. 183 (S. 144) mit solchen von 2,50 × 1,50 m.

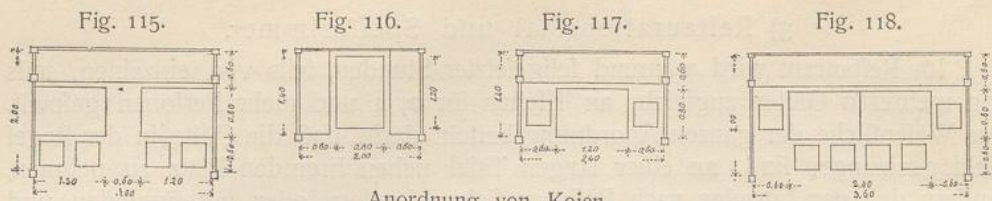
Ähnliche Einrichtungen können in den mit Galerien umgebenen Sälen getroffen werden.

Dies ist z. B. der Fall beim großen Speisesaal (*Grand salon*) des *Holborn restaurant* in

⁷²⁾ Wir verdanken diese Abbildung Herrn Stadtbauinspektor Schwiening in Lübeck.
Handbuch der Architektur. IV. 4. a. (3. Aufl.)

97.
Benutzung
und
Raumteilung.

98.
Kojen.



Anordnung von Kojen.

 $\frac{1}{125}$ w. Gr.

London. Die beiden unteren Ränge des Saales werden durch Doppelfäulen in Räume geteilt, welche zum Speisen an einzelnen Tischen dienen und den Gästen eine angemessene Abfonderung gewähren. Das Unterstützen der Decke großer Räume durch Säulen ist durchaus nicht tadelnswert, weil sie die Anlage der Kojen erleichtern, zum Anbringen von Kleiderhaltern und Beleuchtungskörpern Gelegenheit geben und den Eindruck langgestreckter Säle von mäßiger Höhe verbessern.

99.
Sonderzimmer.

Für Gäste, welche ein vollkommenes Ungestörtsein wünschen, dienen die Sonderzimmer und Kabinette (*Chambres séparées*). Diese werden gern in einem anderen Geschoß als die Haupträume, oder in demselben Geschoß im rückwärtigen Teile des Anwesens, überhaupt in abgefonderter Lage angeordnet. Sie sind durch geschlossene, bis zur Decke führende Scheidewände voneinander getrennt, von einem Flurgang oder Vorplatz aus mittels einer Tür für sich zugänglich, haben unmittelbare Verbindung mit Küche oder Büfett und erhalten zuweilen besonderen Zugang und Treppe. Die Sonderzimmer sind klein, meist nur zum Speisen für zwei oder vier Personen bestimmt, aber zierlich und bequem eingerichtet. Sie enthalten einen Speisetisch und Stühle, Sofa oder Armfessel und Spiegel, ferner einen Abstelltisch. Zur Benachrichtigung der Bedienung ist in jedem Zimmer ein Glockenzug oder ein pneumatischer, bezw. elektrischer Zimmertelegraph anzubringen.

Die *Chambres séparées* kommen nicht allein in französischen, sondern auch in den Wiener Restaurants, seltener in den deutschen und englischen Anwesen dieser Art vor. Fig. 179 (S. 141) zeigt die Anlage einer Anzahl Sonderzimmer im I. Obergeschoß des Restaurants *Sacher* in Wien. Auch in Fig. 182 u. 183 („Zur Kugel“ am Hof in Wien) sind über dem Erdgeschoß in der Oberabteilung einige Sonderzimmer angeordnet; dasgleiche ist der Fall im Erdgeschoß des Arkaden-Cafés „Zum Reichsrath“ in Wien (Fig. 172, S. 138).

100.
Sonstige
Anordnung.

Im vorhergehenden wurden Eigentümlichkeiten des Restaurants, durch welche sich daselbe von anderen verwandten Anlagen unterscheidet, beschrieben. Im übrigen gilt alles, was im vorhergehenden Kapitel über Verteilung und Aufstellung der Tische, über Anordnung von Eingängen, Büfett- und Schenkraum, über Heizung, Lüftung und Beleuchtung der Säle für Schank- und Speisewirtschaften gesagt wurde, auch für das Restaurant. Auch dient es, gleich jenen, in Deutschland nicht allein als Speisehaus, sondern häufig auch als Trinkstube und Stammkneipe zum behaglichen Aufenthalt der Gäste. Daß dieser Sitte und den daraus erwachsenden Anforderungen in Anlage, Einrichtung und Ausstattung der neueren Restaurants in ausgedehntestem Maße Rechnung getragen wird, zeigen die Darlegungen in Art. 84 bis 88 (S. 89 bis 92). Außerdem tritt dies in manchen Einzelheiten, insbesondere in der Einrichtung der Schenke etc. hervor.

Der Grundriß der bereits erwähnten Restauration „Zur Kugel“ am Hof in Wien (Fig. 182 u. 183) zeigt z. B. in der Restaurantabteilung ein besonderes Zimmer für den „Tramway“, d. i. die Kneiptube einer geschlossenen Tischgesellschaft. Die Schenke hat den Faßaufzug mit „Pipe“ zum Schenken von Lagerbier, außerdem aber zwei Aufzüge (für das Erdgeschoß, bezw. für das I. Obergeschoß), durch welche das im Keller verzapfte Pilsener Bier im Glafe heraufbefördert wird.

Die Mehrzahl der nachfolgenden Beispiele von Restaurants verdeutlichen zugleich die Einrichtung derselben.

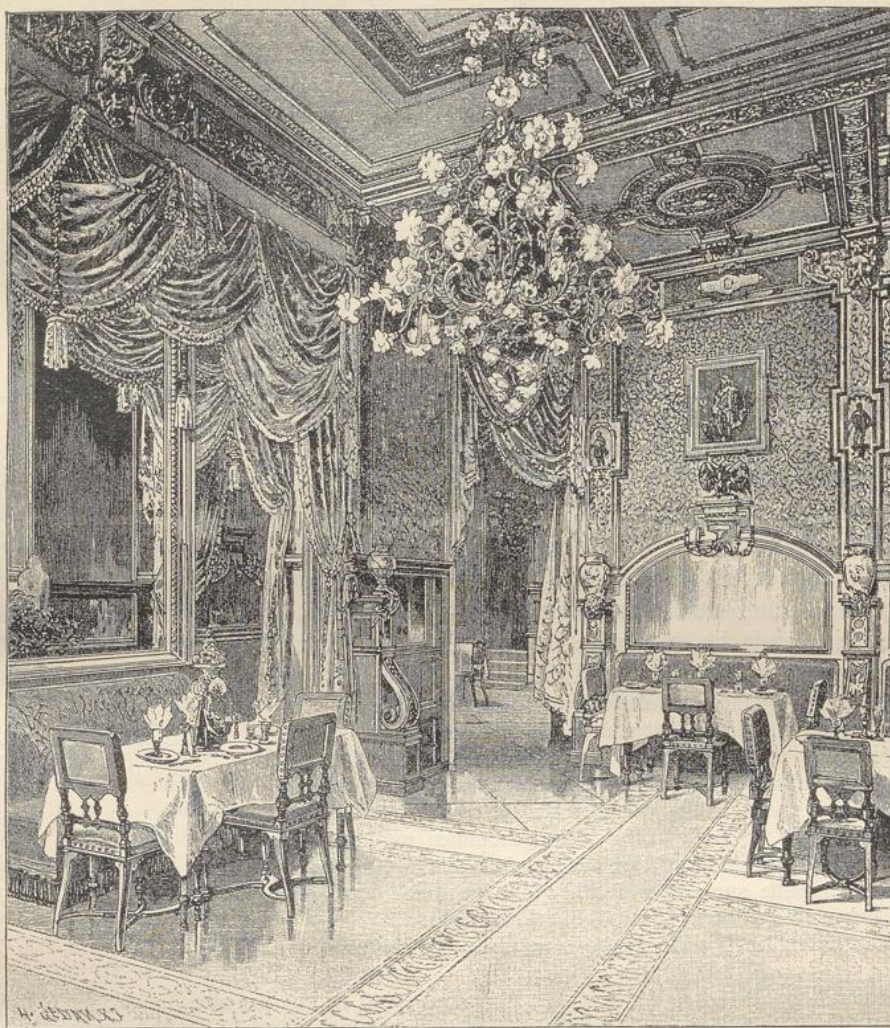
Ein Bild des viel besuchten Restaurants *Hiller* in Berlin gibt Fig. 119⁷³⁾; es veranschaulicht die behagliche, in Art. 170 noch zu beschreibende Ausrüstung.

⁷³⁾ Fakf.-Repr. nach: Über Land und Meer, Bd. 65 (1890-91), S. 462.

Einzelne großartige Anwesen erhalten außer den eigentlichen Restaurationsräumen zuweilen einen Fest- und Bankettsaal. Es kommt für uns hier nur die für solche Festmahle geeignete Stellung der Tische und Sitze in Betracht, die von der im vorhergehenden geschilderten Verteilung der Gäste an einzelnen Tischen abweicht. Vielmehr wird, nach Art der in Galthöfen üblichen *Table d'hôte*, an langen Tafeln gemeinschaftlich gespeist. Wenn eine solche Tafel nicht ausreicht,

101.
Gesellschafts-
tafeln.

Fig. 119.



Restaurant *Hiller* zu Berlin⁷⁸⁾.
Arch.: *Ende & Boeckmann*.

werden zwei und mehr Tafeln parallel oder je nach Umständen in \sqcup - oder Γ -Form gestellt; letztere Formen haben den Nachteil, daß die inneren Ecken zum Sitzen ungünstig und die Gäste an den inneren Seiten des Querarmes von den Längstafeln abgekehrt sind. Häufig werden indes an den Kreuzungspunkten freie Durchgänge gelassen.

Die Tische in diesen Sälen erhalten eine größere Breite, als früher angegeben wurde; sie werden 1,00 bis 1,20 m breit, für sehr prunkvolle, mit Tafelauffätzen ge-

Fig. 120.

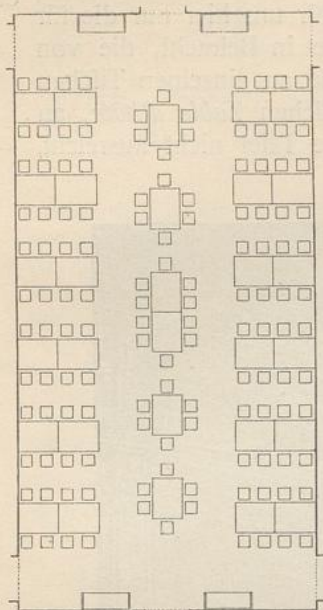


Fig. 121.

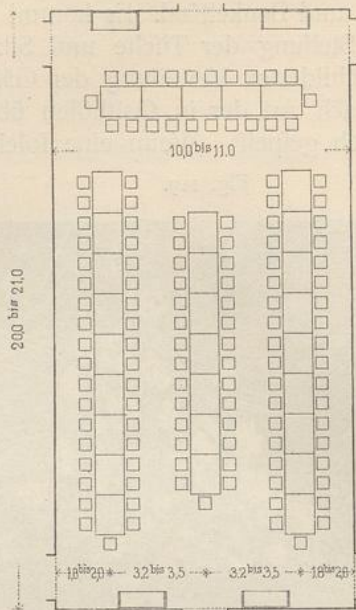
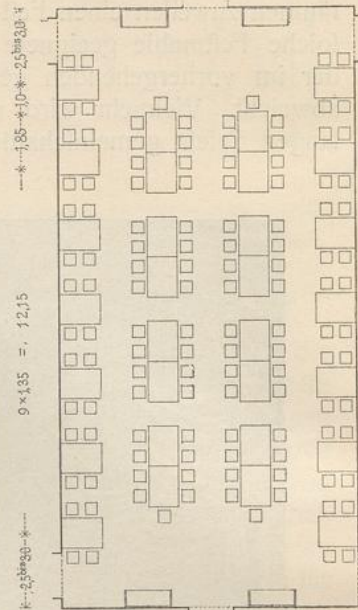


Fig. 122.



1/200 W. Gr.

schmückte Tafeln wohl noch breiter gemacht. Jedenfalls aber werden die Abmessungen derselben übereinstimmend und in solcher Weise gewählt, daß man sie nach Belieben einzeln gebrauchen oder zu breiten Tafeln vereinigen kann; die Länge des einzelnen Tisches muß daher ein Vielfaches der Sitzlänge sein. Die Tische müßten fest stehen; solche, welche nur zum Speisen und beständig gedeckt benutzt werden, erhalten eine einfache gehobelte Holzplatte, welche mit Filz oder Moltontuch überzogen wird; das Geklapper des Tafelzeuges beim Auftragen wird dadurch vermieden.

Unter Bezugnahme auf dasjenige, was in Art. 25 (S. 27) über die Stellung der Tische gesagt wurde, ist in Fig. 123 die Anordnung von zwei parallelen Tafeln für Festmahle und Gesellschaftstafeln (*Table d'hôte*) abgebildet. Eine geringere Entfernung als 2,00 m zwischen den Tischen, weniger als 1,25 m Abstand von der Wand und 65 cm Sitzbreite sollte nicht genommen werden. Die Tische werden somit je nach ihrer Breite mindestens 3,00 bis 3,20 m von Mitte zu Mitte aneinander gereiht, und die Breite des Saales bemißt sich nach Früherem (Art. 26, S. 29) wie folgt:

für 2 Tischreihen (3,00 bis 3,20) + 2 × 1,75 = 6,50 bis 6,70 m,

„ 3 „ 2 (3,00 bis 3,20) + 2 × 1,75 = 9,50 bis 10,00 m.

Unter Zugrundelegung der größeren Abmessungen ist in Fig. 121 eine Anordnung der Tische getroffen, die in ähnlicher Weise bei Festmahlen vorzukommen pflegt. Die Abbildung zeigt, daß in einem Saale von 10,00 × 20,00 m 125 Personen an drei parallelen Längstafeln und einer Quertafel sehr bequem zusammen speisen können. Der gewählten Einteilung entsprechend, sind am oberen Ende die Eingänge für die Gäste, am unteren Ende oder an einer der Langseiten ist der Zugang von der Anrichte und demgemäß an diesen Stellen freier Raum vorgesehen. An den Schmalseiten befinden sich auch die Abstellische für die Bedienung. Zum Speisen sind durchaus gleiche Tische von der doppelten Sitzlänge, hier 1,35 m, im übrigen die eingeschriebenen Abstände angenommen. Dies ergibt 1,60 qm für 1 Sitzplatz. Bei sehr breiten Tafeln und noch weiteren Gängen würde für dieselbe Anzahl von 125 Personen ein Saal von etwa 11,00 m Breite und 21,00 m Länge zu wählen und somit für 1 Sitzplatz rund 1,80 qm zu rechnen sein. Wenn andererseits die Tische etwas schmaler gemacht, die Sitze mehr zusammengedrängt und weniger Rücklicht auf bequeme Ein- und Ausgänge, Verkehrs- und Dienstwege genommen wird, so reicht ein geringerer Raum, etwa 1,50 qm, voll-

Fig. 123.

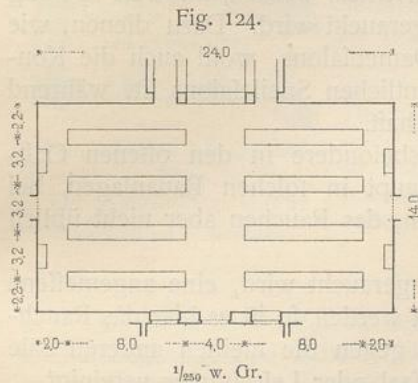


1/200 W. Gr.

kommen aus. Im allgemeinen ist bei geringer absoluter Größe des Saales für 1 Sitzplatz verhältnismäßig mehr zu rechnen als bei sehr bedeutender Größe des Raumes.

In Gegenüberstellung zu dieser Anordnung von Gesellschaftstafeln ist in Fig. 120 u. 122 die Verteilung der gleichen Anzahl von Tischen in demselben Saale für Zwecke der Benutzung als Restaurant auf zwei verschiedene Arten eingezeichnet. Die Abbildungen zeigen, daß, wenn man sämtliche 30 Tische, welche die Gesellschaftstafeln bilden, auch zum Speisen kleiner Gruppen von Gästen verwenden und nicht einige Tische ausscheiden will, diese etwas zusammengedrängt werden müssen, was indes bei der getroffenen Einteilung für das Restaurant wohl zulässig ist.

Die in Fig. 124 skizzierte Anordnung von Gesellschaftstafeln ist für sehr große Säle, besonders, wenn der Eingang in der Mitte der Langseite stattfindet, geeignet.



Im Saalbau des „Palmengartens“ zu Frankfurt a. M. werden für das Restaurant und die Gesellschaftstafel Tische von $1,35 \times 0,82$ m benutzt, an denen somit (einzeln oder aneinander gereiht) der Länge nach 2 Personen bequem speisen können. Dieselben Tische dienen auch bei außergewöhnlichen Festlichkeiten zur Bildung einer Prunktafel von $1,35$ m Breite und $0,82$ m Länge für jedes Gedeck, indem alsdann die Tische nicht mit ihrer Schmalseite, sondern mit der Langseite aneinander gestellt werden.

Bei der Anordnung von Gesellschaftstafeln ist außer den mitgeteilten Gesichtspunkten auch auf die Möglichkeit guter Bedienung durch angemessene Verteilung der Tische an eine entsprechende Anzahl von Kellnern Rücklicht

zu nehmen. Nach Guyer⁷⁴⁾ sollten nicht mehr als 10 bis 12 Gäste auf einen Diener gerechnet und daher die einzelnen Tafeln je für das Vielfache dieser Zahl bemessen werden.

Kurze Erwähnung verdient noch der bei englischen Restaurants nicht fehlende *Grill-room*. Dies ist ein Speisezimmer zweiten Ranges, in dem *Chops*, *Beefsteaks* etc. verabreicht werden, nachdem sie vor den Bestellern auf dem offenen Rost vom Koch gebraten worden sind.

Der Bratroff ist der Stolz des Koches, das Glanzobjekt des Restaurants. Es ist ein Bauwerk für sich, das am einen Ende des Raumes errichtet zu werden pflegt, nur wenig über die Schornsteinwand vorfpringt und fast bis zur Decke reicht. Die Bratroffkammern sind von blankem Stahl; der ganze übrige Aufbau ist aus Kacheln oder Majoliken und meist von großem Reichtum in Form und Farbe.

Auch im v. Tucher'schen Brauerei-Ausshank zu Berlin ist ein schmuckvoller Bratroff nach englischer Art in Benutzung.

4) Damen- und Gesellschaftsalon.

Der Damenalon wird nicht, wie der Name dies vermuten ließe, ausschließlich von Damen besucht; er ist vielmehr nichts anderes als ein Kaffee-, bezw. Speisefalon, in dem nicht geraucht wird. Er erhält daher eine abgefonderte Lage, gleicht aber ersterem in Anordnung und Einrichtung.

Wiederum kann auf die Wiener Anlagen als Muster verwiesen werden. Fig. 175 u. 178 zeigen hinsichtlich der dem Damenalon angewiesenen Lage die übliche Einteilung.

Im Restaurant *Helms* zu Berlin, welches dem Kaiser Wilhelm-Denkmal weichen mußte, diente die Konditorei zugleich als Damenalon und Lesezimmer; in Fig. 149 u. 150 ist deren Einrichtung angegeben; ein besonderer Eingang führte von außen in den Salon, der mit der Kaffeeküche in unmittelbarer Verbindung stand.

In Kur- und Gesellschaftshäusern, in Galsthöfen etc. werden die Damen- und Gesellschafts-(Konversations-)Zimmer ähnlich wie die Salons in größeren herrschaftlichen Wohnhäusern behandelt, also mit Luxusmöbeln, insbesondere mit bequemen Polsterfesseln, Rundsitzen etc. ausgestattet.

⁷⁴⁾ GUYER, E. Das Hotelwesen der Gegenwart. 2. Aufl. Zürich 1885. S. 273.

102.
Grill-room.

103.
Bedeutung.