



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

Zehn Beispiele

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

im vorigen Kapitel, teils in anderen Abschnitten und Abteilungen dieses „Handbuchs“ mitgeteilt.

Dies gilt auch hinsichtlich der Wohnungen für Wirt und dessen Bedienstete, von denen hier nur insofern die Rede ist, als sie häufig Bestandteile der Hauswirtschaftsräume dieser Gattung von Gebäuden sind. Hierbei dürfen auch Baderäume für das Dienstpersonal nicht vergessen werden.

131.
Beispiel
I.

Nachdem die einzelnen Zweige des Küchendienstes im vorhergegangenen betrachtet sind, werden im nachfolgenden einige Grundrisse ganzer Küchenanlagen zur Veranschaulichung mitgeteilt.

Das geringste Maß an räumlichen Anforderungen beschränkt sich auf eine Kochküche und Speisekammer. Angerichtet wird dann in der Küche selbst, und ein Teil derselben wird als Spülraum benutzt.

Als Beispiel einer solchen einfachen Anlage diene die Küche der altdeutschen Bierstube „Zur Stadt Ulm“ in Frankfurt a. M. (Fig. 136; vergl. auch Fig. 93, S. 79).

Sie liegt im I. Obergeschoß über einem Teile der Gasträume, welche den ganzen Raum des Erdgeschosses beanspruchen. Zur Verbindung dient, außer der Treppe, ein doppelter Speisenaufzug, der im Büfett der Bierstube beginnt. Die Küche mißt $6,27 \times 4,13$ m, also rund $26,00$ qm; die Speisekammer $4,13 \times 1,73$ m, somit $7,14$ qm oder etwas mehr als $\frac{1}{4}$ der ersteren; die Höhe beträgt $3,40$ m im Lichten.

132.
Beispiel
II.

Eine andere einfache Küchenanlage mit Drehspieß und Bratrof zeigt der in Fig. 38 (S. 36) abgebildete Grundriß des „Arzberger Kellers“ in München.

Die Küche ist im Erdgeschoß, also neben, bzw. unter den Ausschankräumen angeordnet. Die unmittelbare Verbindung der Küche mit dem oberen Saal mittels des Speisenaufzuges dürfte nicht nachzuahmen sein (siehe Art. 121, S. 111). Die Küche hat außer dem Hauptbetrieb die ziemlich ausgedehnte Gartenwirtschaft zu versorgen und mißt $8,30 \times 5,40$ m, also rund $45,00$ qm, die Speisekammer $8,30 \times 3,40$ m, also $28,00$ qm; die Höhe beträgt $4,30$ m. Bemerkenswert ist noch das Vorhandensein einer Metzgerei, deren Anordnung auch in anderen Münchener Beispielen anzutreffen ist.

133.
Beispiel
III.

In letzterer Hinsicht und zugleich als Beispiel einer sehr großräumigen Küchenanlage für Gartenwirtschaft kann auf den „Löwenbräukeller“ zu München in Fig. 54 (S. 54) hingewiesen werden.

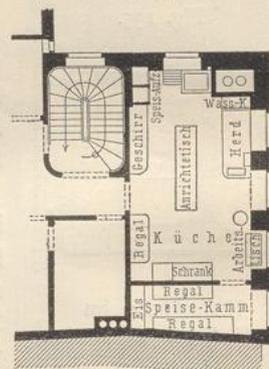
Anrichte, Spülraum, Küche mit Handspeisekammer, Fleisch- und Vorratskeller sind in richtiger Aneinanderreihung um das zentrale Treppenhaus im Sockelgeschoß gruppiert. Letzteres ist ganz überwölbt und $4,00$ m im Lichten hoch. Die Küche mit zugehörigen Räumen hat rund $250,00$ qm.

134.
Beispiel
IV.

Sehr übersichtlich ist die Anlage der Wirtschaftsräume in dem bereits in Art. 51 (S. 57) beschriebenen Restaurant „Hundekehle“. An schönen Sommertagen ist der Besuch ein außerordentlich großer und dementsprechend liegen Kaffeeküche und Bierausgabe unmittelbar angrenzend an die große Halle; sie öffnen sich jedoch auch weit nach der Anrichte, so daß die Ausgabe der Getränke schnell und bequem erfolgen kann. Neben der Kaffeeküche befinden sich der Milch-, ein Geschirrr- und ein Abwaschraum, letzterer zugleich an der warmen Küche, für welche ein zweiter Geschirrraum eingerichtet ist.

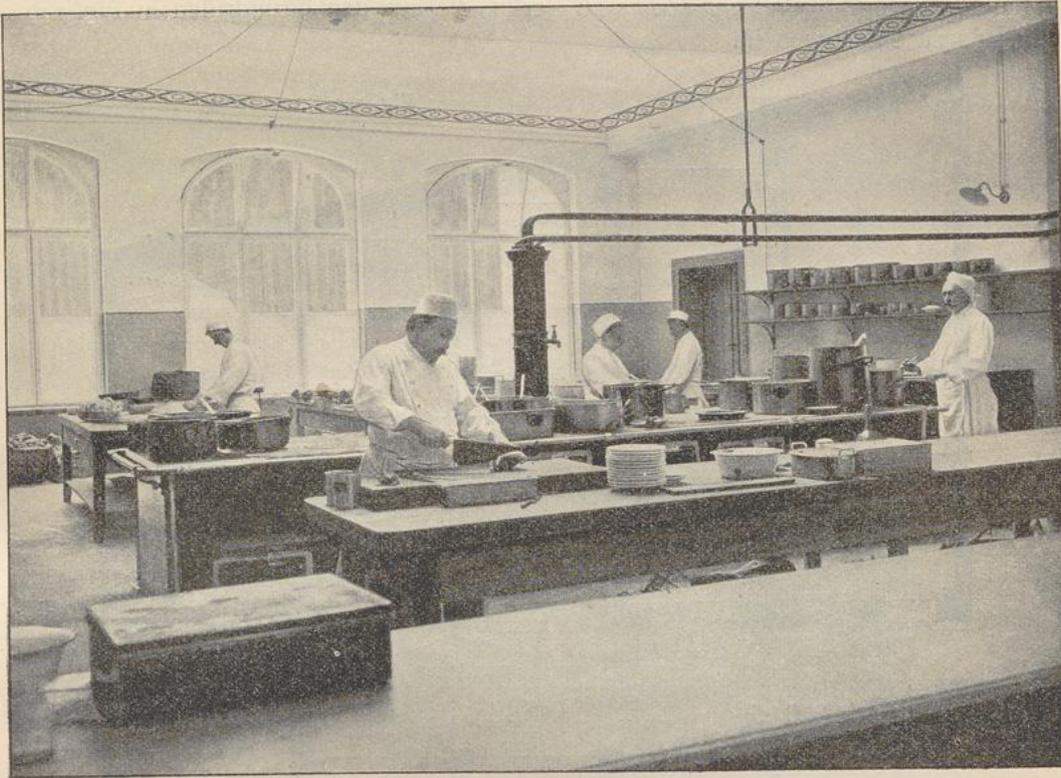
Eine kleine Bäckerei hat Zugang von dem Abwaschraume und der warmen Küche aus. Die letzteren beiden Räume haben weite Ausgabeöffnungen nach dem Anrichterraum, ebenso an der anderen Seite derselben die kalte Küche, neben welcher Kammern für Geflügel, Fische und Fleisch angeordnet sind, die ebenso wie ein Kühlraum von der warmen Küche aus leicht zugänglich sind. Fig. 137 gibt ein Bild der Küchenanlage.

Fig. 136.



Küche der Bierstube
„Zur Stadt Ulm“ zu Frank-
furt a. M.
 $\frac{1}{250}$ w. Gr.

Fig. 137.



Kochküche im Restaurant „Hundekehle“ bei Berlin.

Ein recht lehrreiches Beispiel ist sodann die Küchenanlage des *Jockey-Club* in Paris (Fig. 138⁹³), welche in geschicktester Weise auf unregelmäßiger, durch Nachbarhäuser beengter Baustelle eingerichtet ist.

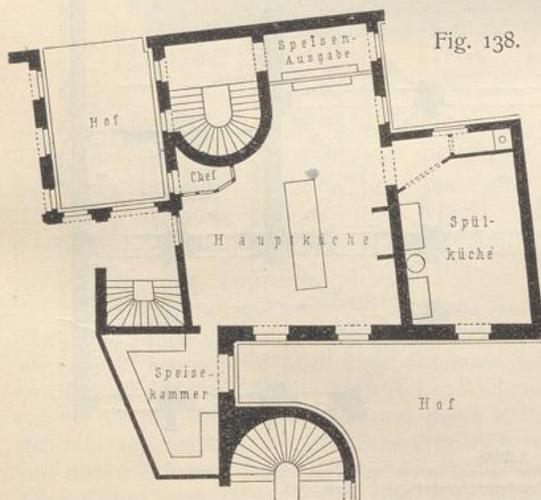


Fig. 138.

Küche des *Jockey-Club* zu Paris⁹³.

1.950 q. Gr.
Arch.: Dubois.

Man beachte die geräumige Küche im Mittelpunkt des Ganzen ($7,00 \times 8,60$ m), an deren einem Ende der Raum für die Anrichte und Speisenausgabe ($2,00 \times 3,50$ m) liegt. An dieser Stelle ist auch der Zugang zum Spülraum ($4,00 \times 6,50$ m), während die Speisekammer am anderen Ende der Küche angeordnet ist. Von der Geschäftsstube des Küchenmeisters kann der ganze Betrieb leicht überwacht werden. Diese Räume befinden sich im II. Obergeschoß, d. h. ein Stockwerk höher als die Klubäle. In gleicher Höhe mit diesen und unmittelbar unter der Hauptküche liegen Anrichte für warme Speisen und ein Vorraum; unter der Spülküche ist eine Eiskammer und ein Gang, der zu einer zweiten, jenseits gelegenen Spülküche führt. Beide Geschosse sind durch Speisenaufzug, außerdem durch die drei Dienstreppen verbunden.

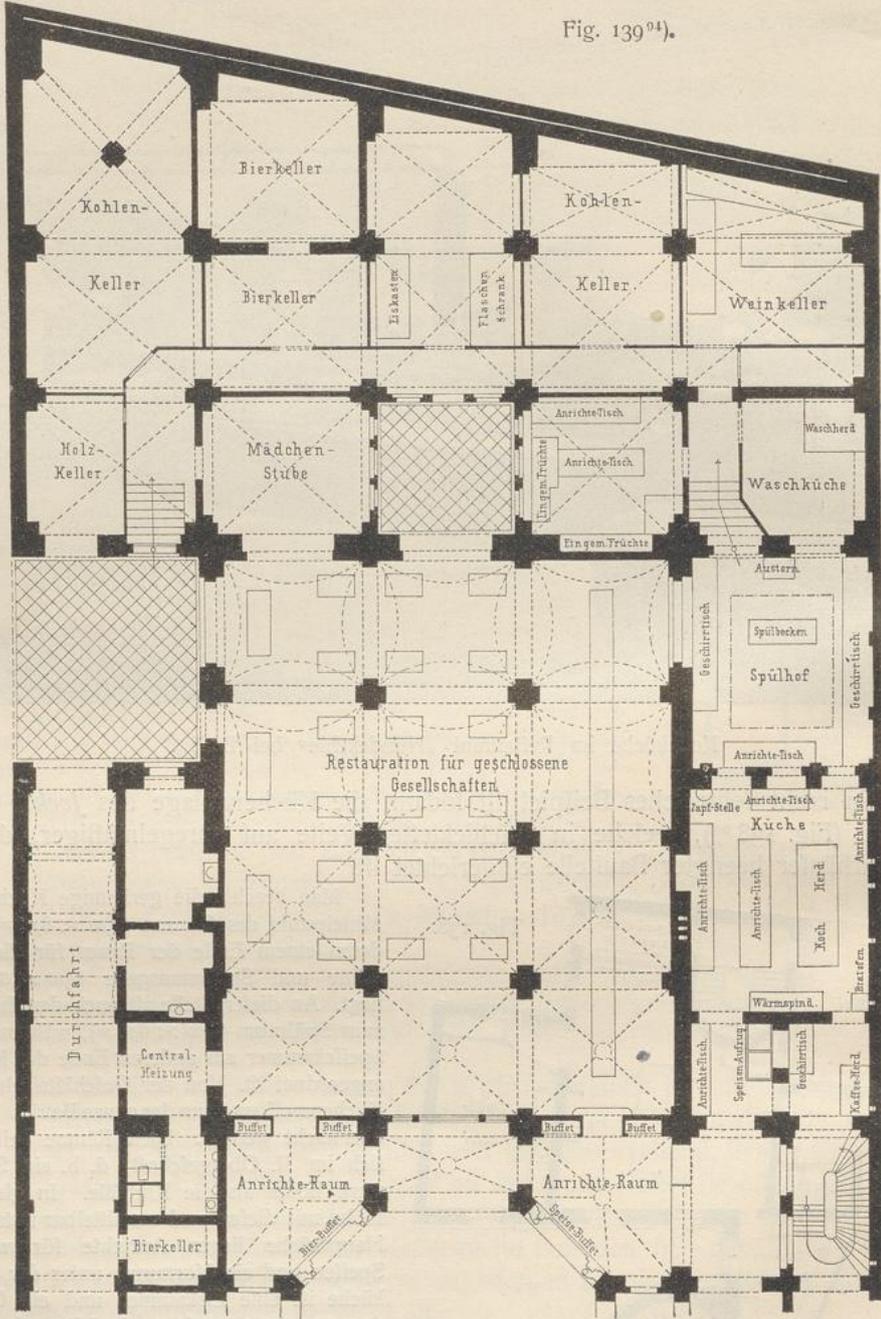
⁹³ Nach: *Nouv. annales de la confit.* 1868, S. 334 u. Pl. 15, 16.

135.
Beispiel
V.

136.
Beispiel
VI.

Nicht weniger bemerkenswert ist die Anordnung der Küchen- und Keller- räume im *Café-Restaurant Helms* zu Berlin, die aus den Grundrissen in Fig. 149 u. 150 zu entnehmen ist.

Fig. 139⁹⁴⁾.



Küchenanlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin.

Arch.: Ende & Boeckmann.

⁹⁴⁾ Nach den von den Herren Architekten *Ende & Boeckmann* in Berlin freundlichst mitgeteilten Originalplänen.

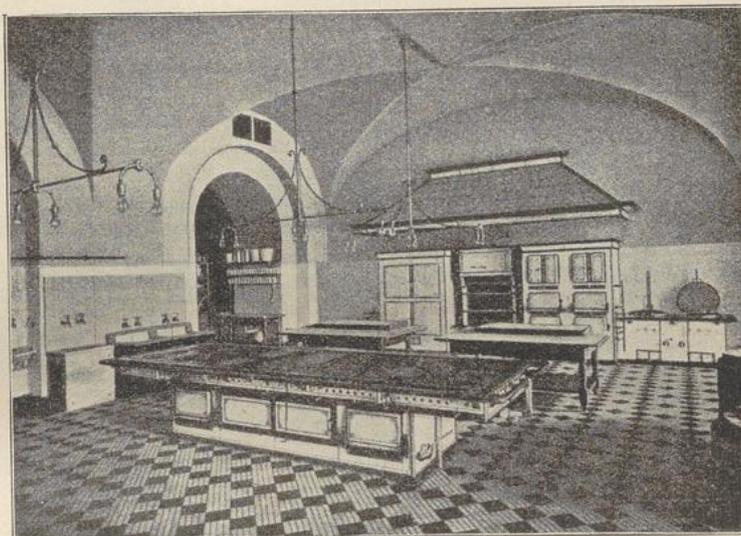
Den Zwecken des Gebäudes und der Baufelle entsprechend konnten Kochküche und Zubehör getrennt von der Kaffeeküche angelegt werden. Beide sind im Erdgeschoß. Die Kochküche ($5,00 \times 7,00$ m) ist mit dem Büfett der Speisefäle durch Anrichte und Spülraum ($6,00 \times 7,00$ m) in Verbindung gebracht. An diesem Ende ist der Zugang von außen; die Treppe führt zum unteren Sockelgeschoß, in dem sich Arbeitsraum, Fleischkammer, Vorratskeller und Bierkeller (zusammen $6,75 \times 18,00$ m) befinden. Die Kaffeeküche ($3,50 \times 7,00$ m) ist zugleich Zuckerbäckerei und schließt sich an das Büfett der Konditorei an.

Sämtliche bisher besprochene Küchenanlagen sind im Erdgeschoß oder im I. Obergeschoß angeordnet. Als Beispiel eines ganz im Sockelgeschoß liegenden Wirtschaftsbaus von größerer Ausdehnung mag die Anlage im Hause des Architektenvereines zu Berlin (Fig. 139⁹⁴) dienen.

Die Abbildung zeigt den Grundriß von Küchen- und Kellerräumen im hinteren Teil des Hauses, zugleich einen Teil des großen Kellerrestaurants, das sich auf die Länge von $50,00$ m von der Rückwand der Lichthöfe bis zur Straßenfront erstreckt und in der Breite von $15,00$ m den ganzen mittleren Teil des Hauses einnimmt. Das mit Deckenlicht erhellte Achteck bildet den Mittelpunkt

137.
Beispiel
VII.

Fig. 140.



Kochküche des Restaurants im Reichstagshause zu Berlin⁹⁵).

der Anlage. Hier befinden sich Schenkisch und Speisenbüfett mit Anrichteräumen, in unmittelbarem Anschluß hieran rechts die Kochküche mit Spülhof, weiter hinten die Getränke- und Vorratskeller. Die Erhellung der Küchenräume erfolgt durch drei Lichthöfe.

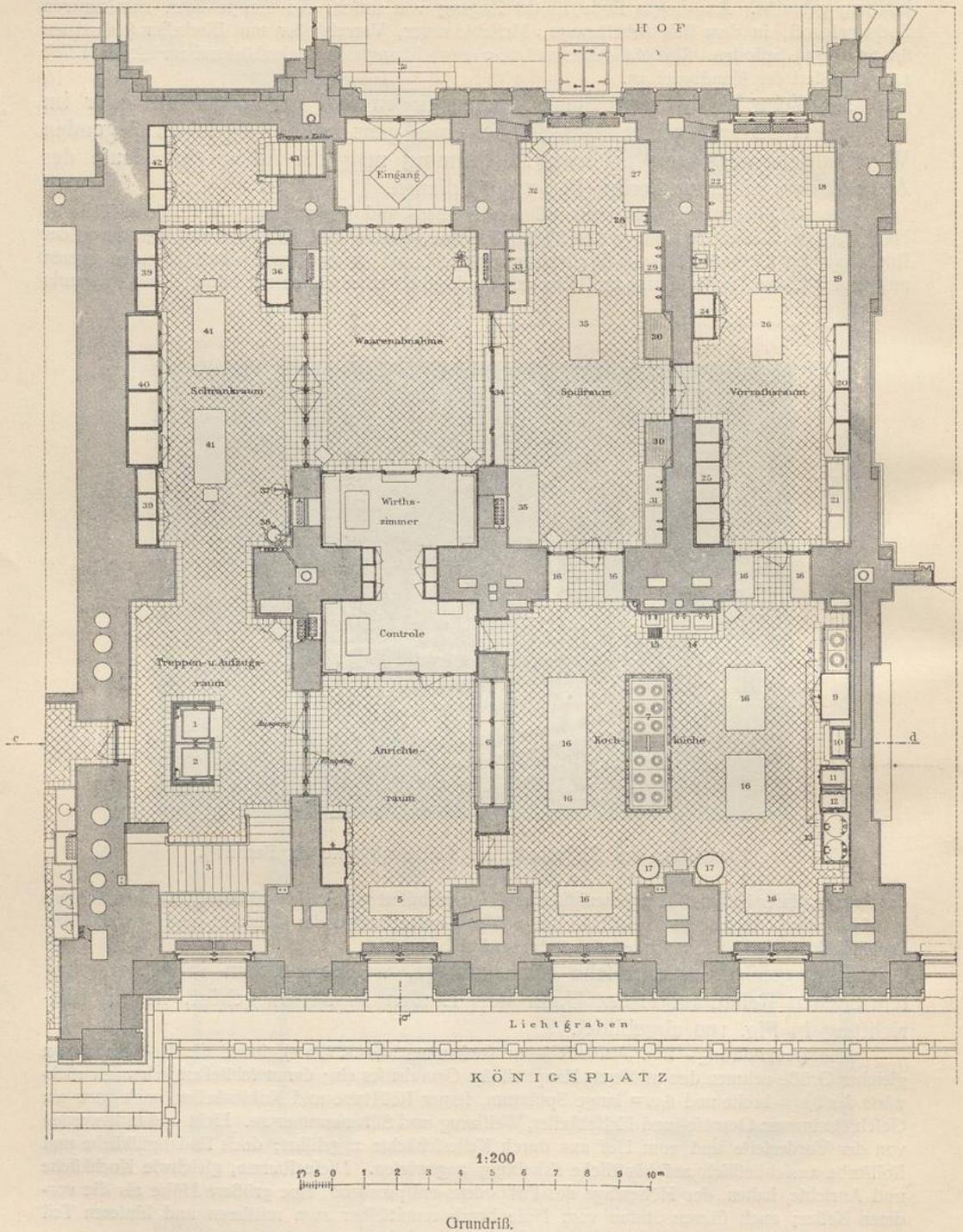
Eine größere unterirdische Küchenanlage, welche zu dem in Art. 169 beschriebenen Restaurant *Hiller* Unter den Linden in Berlin gehört, ist mit Einrichtung in Fig. 190 abgebildet.

Die Buchführungs- und Anrichteräume (zusammen $6,00 \times 7,00$ m), sowie die Kochküche von gleicher Größe nehmen den mittleren Hauptteil des Grundrisses ein; daran schließen sich nach rückwärts der $3,80$ m breite und $6,00$ m lange Spülraum, ferner Rolltuba und Kohlenkeller, nach vorn ein Geschäftszimmer, Gemüse- und Fleischkeller, Weißzeug und Silberkammer an. Licht und Luft werden von der Vorderseite und vom Hof aus durch Kellerfächte zugeführt; doch sind Spülküche und Rolltuba ausschließlich auf künstliche Erhellung angewiesen. Diese Räume, gleichwie Kochküche und Anrichte, haben, der Höhenlage des Fußbodens entsprechend, eine größere Höhe als die vorderen Keller; auch führen Stufen vom Hofe herab unmittelbar zum mittleren und hinteren Teil der Anlage.

138.
Beispiel
VIII.

⁹⁵) Fakt.-Repr. nach: Zeitschr. f. Bauw. 1897, S. 371 u. Bl. 45, 46.

Fig. 141.



Küchenanlage im Reichs-

Auch das Reichstagshaus zu Berlin enthält im Sockelgeschoß eine große Küchenanlage, deren Raumfolge und Schnitt aus Fig. 141 u. 142⁹⁵⁾ hervorgeht.

Die Anlage ist durch einen Aufzug 1 und eine Treppe 3 mit dem darüberliegenden Restaurationbüfett verbunden. An den Treppen- und Aufzugsraum schließt sich die Anrichte, welche nur einen Tellerwärmeschrank, einen Tisch und die Kontrolle enthält und von der Küche durch den heizbaren Ausgabefisch getrennt ist. An die Küche, welche wie die anderen Räume mit Warmwasserheizung versehen ist, schließt sich ein Vorrats- und ein Spülraum; dann folgt ein Raum für die Warenabnahme mit Zugang vom Hofe aus, und angrenzend ein Schrankraum zugleich mit Zugang vom Aufzugs- und Treppenraum aus. Mit dem Rücken gegen die Kontrolle liegt ein kleines Wirtszimmer, als Ruheraum und Probierfübchen eingerichtet. Unter den Küchenräumen und einem Teile des anliegenden Hofes sind, durch zwei Treppen zugänglich, die Wirtschafts-, Bier- und Weinkellereien untergebracht. Die Einzeleinrichtungen sind für eine Lieferung bis zu 500 Gedecken bemessen. Fig. 140 zeigt die Einrichtung der Küche, deren Einzelheiten aus der Legende hervorgehen.

139.
Beispiel
IX.

Legende zu Fig. 141:

Treppen- und Aufzugsraum.

1. Speisenaufzug.
2. Bieraufzug.
3. Ausgang zum Restaurant, darunter Kellertreppe.

Anrichteraum.

4. Tellerwärmeschrank.
5. Tisch.
6. Heizbarer Ausgabefisch.

Kochküche.

7. Tafelherd.
8. Herd für große Gefäße.
9. Wärmeschrank.
10. Spießbratofen.
11. Etagenbratofen.
12. Grill- und Backofen.
13. Kesselherd.
14. Spülwannen.
15. Ausguß.
16. Tische.
17. Fleischblöcke.

Vorratsraum.

18. Konditortisch.
19. Schrank für Vorkost.
20. Schrank für Viktualien mit Oberteil für Geschirr.
21. Behälter für Kartoffeln und Gemüse.
22. Becken für lebende Fische.
23. Ausguß.
24. Schrank für Speisen.
25. Eisschrank.
26. Tisch.

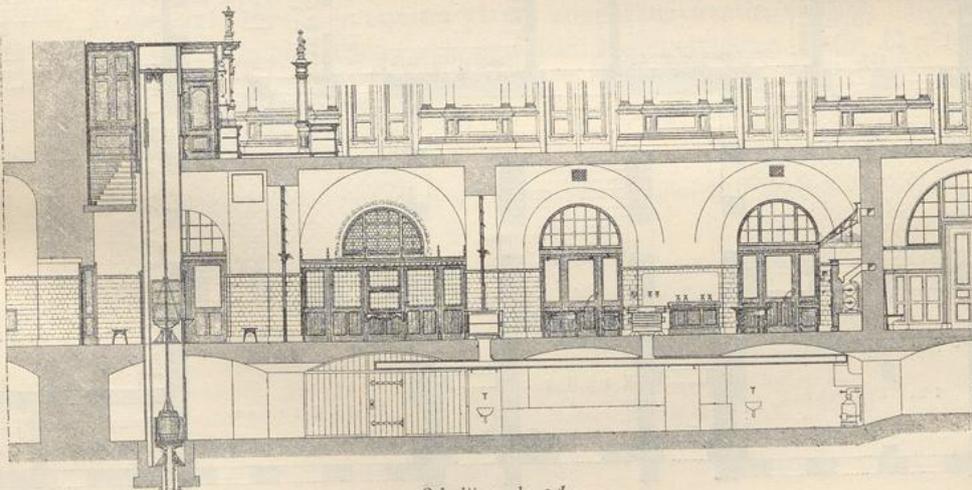
Spülraum.

27. Tisch zum Fischschlachten.
28. Ausguß.
29. Spültisch für Porzellan.
30. Ablauftische.
31. Spültisch für Kupfer.
32. Tisch zum Gemüseputzen.
33. Marmorgrunde zum Gemüsewaschen.
34. Schalter zur Annahme gebrauchten Geschirrs.
35. Tische.

Schrankraum.

36. Eisschrank für Weißwein.
37. Dampföfen zur Warmwasserbereitung.
38. Gasöfen zur Warmwasserbereitung.
39. Schränke für Tischwäsche.
40. Schrank für Gläser, Geschirr und Bestecke.
41. Auslegetisch.
42. Gitterchränke für Rotwein.
43. Treppe zum Wein- und Fleischkeller.

Fig. 142.



Schnitt nach c d.
Arch.: Wallot.

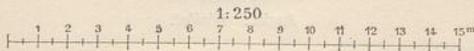
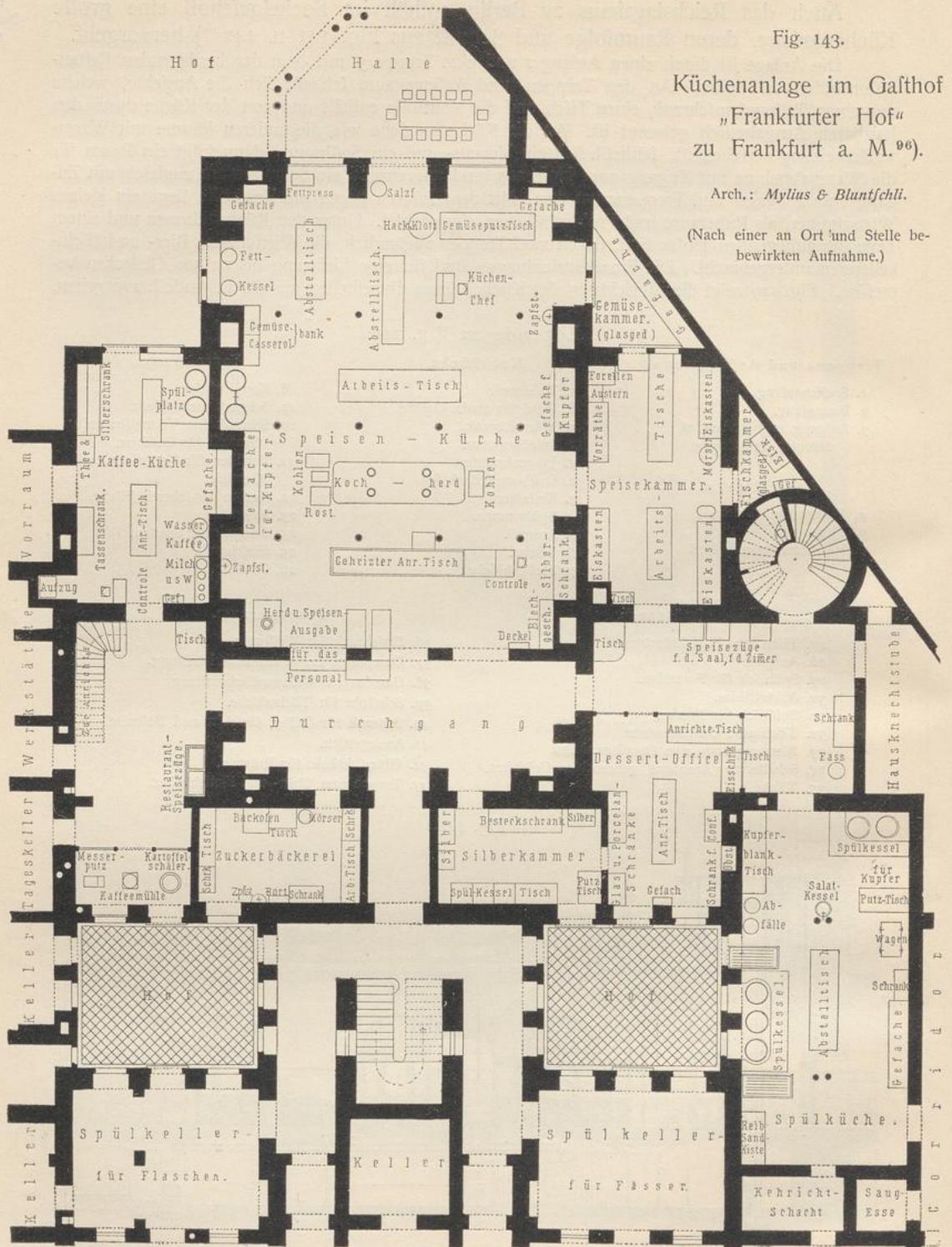
tagshaus zu Berlin⁹⁵⁾.

Fig. 143.

Küchenanlage im Galthof
„Frankfurter Hof“
zu Frankfurt a. M.⁹⁶).

Arch.: Mylius & Bluntfchli.

(Nach einer an Ort und Stelle be-
wirkten Aufnahme.)



Als Küchenanlagen vollkommener Leitungsfähigkeit sind vornehmlich diejenigen von Gasthöfen ersten Ranges zu nennen; unter diesen verdient die Anlage im Gasthof „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. als Vorbild hervorgehoben zu werden. Der Grundriß in Fig. 143⁹⁶⁾ 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 Gasthof 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 Gastzimmern 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. 144⁹⁷⁾), 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-

⁹⁶⁾ Siehe auch Grundrisse, Schnitt und Beschreibung dieses Gasthofes in Abschn. 2, Kap. 1, unter d.

⁹⁷⁾ 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.