



UNIVERSITÄTS-
BIBLIOTHEK
PADERBORN

Schankstätten und Speisewirtschaften, Kaffeehäuser und Restaurants

Wagner, Heinrich

Darmstadt, 1904

2) Gesellschaftsräume

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

Anhalt gewähren, welche durch Berechnungen der Raumgrößen verschiedener neuerer Galthöfe ermittelt sind. Von der überbauten Grundfläche eines Galthofes sind in abgerundeten Zahlen zu rechnen:

α) auf Fremdenzimmer rund	50	Vomhundert,
β) auf Dienräume, Aborte, Bäder	8	"
γ) auf Flurgänge, Treppen, Lichthöfe, Aufzüge u. f. w.	25	"
δ) auf das Mauerwerk	17	"
	zusammen 100 Vomhundert.	

Hierbei ist indes das Erdgeschoß, von dem angenommen wird, daß es für die Anlage der Säle, Vorräume, Geschäftsräume u. f. w. beansprucht wird, nicht in Berechnung gezogen. Will man z. B. das Raumbedürfnis für einen Galthof feststellen, welcher in 4 Obergeschossen 300 Fremdenbetten erhalten soll, also in einem Obergeschoß 75 Betten, und rechnet man mit Rücksicht auf die Salons, welche keine Betten erhalten, für 1 Bett 20,00^{qm} Grundfläche, so muß, da die Fremdenzimmer 50 Vomhundert der gesamten überbauten Grundfläche in Anspruch nehmen, die letztere $75 \times 20 \times 2 = 3000$ qm betragen. Hierzu ist für die Anlage von unbedeckten Höfen und des unter Umständen beabsichtigten großen, mit Glas überdeckten Vorlaales $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{4}$ der überbauten Grundfläche hinzuzurechnen, mithin in diesem Falle rund 800,00^{qm}, so daß die gesamte Grundfläche des zu errichtenden Galthofes etwa 3800,00^{qm} betragen muß.

Oder hat man ein bestimmtes Gelände von 2800,00^{qm} zur Verfügung, so rechnet man hiervon zunächst etwa $\frac{1}{4}$, also rund 800,00^{qm} für Höfe ab. Man wird somit 2000,00^{qm} überbaute Grundfläche erhalten. Man kann also $\frac{2000}{2 \times 20} = 50$ Betten in einem Obergeschoß unterbringen, demnach in 4 Obergeschossen 200 Betten und hat außerdem noch für etwa 12 bis 14 Salons Platz. Selbstverständlich würde man bei einem vornehmen Badehotel auf eine größere Zahl von Salons rechnen müssen, wodurch die Anzahl der Betten vermindert würde.

2) Gesellschaftsräume.

299.
Allgemeines.

Teils zu gemeinsamer Bewirtung, teils zu geelliger Benutzung und Erholung sämtlicher Gäste des Galthofes dienen die Speisäle mit ihren Nebenräumen, die Lese-, Musik- und Damenlons, sowie die Billard-, Spiel- und Rauchzimmer. Außerdem sind Säle für kleinere geschlossene Gesellschaften erforderlich. Auch die Vorräume mit Kleiderablagen und Waschtischeinrichtungen gehören gewissermaßen zu diesen Räumlichkeiten.

Zahl und Größe der Gesellschaftsräume richten sich nach Rang und Ausdehnung des Galthofes, sowie nach der Art des darin zu erwartenden Betriebes.

In einem Hause ersten Ranges genügt ein einziger Speisesaal nicht; man verlangt heutzutage außer einem großen Saale, welcher auch für Festlichkeiten benutzt werden kann, noch kleinere Restaurationsäle, in denen auch das Frühstück eingenommen wird.

In den englischen und amerikanischen Galthöfen spielen die *Bars* oder Schank- und Imbißräume eine besonders wichtige Rolle und treten dort an Stelle der auf dem Festlande üblichen Kaffeeläle für Herren, mit dem Unterschiede jedoch, daß die *Bars*, da darin fast alles stehend genossen wird, selten zu längerem Aufenthalte benutzt werden, so prachtvoll dieselben auch ausgestattet zu werden pflegen²⁵²⁾.

²⁵²⁾ Siehe Art. 5 (S. 13).

In großen Städten verweilt der Fremde wenig im Gasthof, den er oft nur zum Übernachten benutzt. Den Tag verbringt er mit Geschäften oder mit der Belichtung der Sehenswürdigkeiten des Ortes; er nimmt die Mahlzeiten, wo es ihm behagt, in einem Restaurant, besucht die Kaffeehäuser, abends die Theater und Vergnügungstätten der Stadt. Daher genügt in den meisten großstädtlichen Gasthöfen außer den Speisefälen etwa noch ein Lese-, ein Konversationsalon und ein Rauchzimmer. Im übrigen sind bei starkem örtlichem Verkehr eine Anzahl von Nebenfälen für kleinere Gesellschaften notwendig.

Ganz anders verhält es sich mit den Gasthöfen in Kur- und Badeorten; die Gäste nehmen darin längeren Aufenthalt und sind bei schlechtem Wetter ausschließlich auf das Haus angewiesen. Ähnlich ist es mit den Gasthöfen in vielen Orten der Schweiz, überhaupt des Hochgebirges, welche mehr den Charakter von Pensionen haben. Deshalb ist in allen diesen Fällen für eine größere Zahl verschiedenartiger Gesellschaftsräume, außer den Speise- und Festsälen, für große Musik- und Damenalons, sowie für Lese-, Schreib-, Spiel- und Rauchzimmer Sorge zu tragen. In Berghotels ist der Speisesaal meist der einzige Gesellschaftsraum.

Die Gesellschaftsräume finden ihren naturgemäßen Platz im Erdgeschoß; doch kommen nicht selten Ausnahmen vor, z. B. in manchen Eisenbahnhotels, deren Säle infolge der Betriebsverhältnisse in das I. Obergeschoß verlegt werden mußten. In Venedig und Genua, wo meist Palastbauten zu Gasthöfen benutzt wurden, pflegen die Speisefäle einen Teil der oberen Geschosse einzunehmen.

Allen Gesellschaftsräumen ist eine geeignete Einrichtung zu geben und eine solche Lage anzuweisen, daß sie an sich zweckentsprechend, sowie unter sich in guter Verbindung sind. Im Hinblick auf die vorhergehenden Darlegungen in Abschnitt 1, Kap. 3 des vorliegenden Heftes genügen die folgenden, auf die besonderen Erfordernisse des Gasthofes bezüglichen Angaben über die einzelnen Räume.

Wenn es der Raum gestattet, kann man den Speisesaal, welcher eine seiner Länge und Breite entsprechende, größere Höhe erfordert wie die übrigen Räume, in einen eingeschossigen Anbau legen. Dagegen ist es bei sehr wertvollen Grundstücken in großen Städten wünschenswert, den Saal in das Hauptgebäude hineinzuziehen und über demselben noch Fremdenzimmer anzulegen. Der Saal erhält dann die Höhe zweier Stockwerke, gewöhnlich des Erdgeschosses und des unmittelbar darüber liegenden Stockwerkes. Nur einen Teil der Höhe des letzteren für diesen Zweck mit zu verwenden, ist unzulässig, da hierdurch die Anlage von Stufen in demselben bedingt wird; das Anbringen von Stufen in den Flurgängen eines Geschosses muß jedoch vermieden werden.

Liegt der Bauplatz inmitten des Geschäftsverkehrs einer großen Stadt, so wird man den Saal gegen den Hof oder eine andere wenig wertvolle Seite des Grundstückes legen. Bei freier Lage des Gasthofes und bei schöner Naturumgebung dagegen müssen die Speisefäle der schönen Aussicht zugewendet sein.

Für alle diese Fälle geben die unter d beschriebenen Beispiele genügende Anhaltspunkte.

Die Größe des Speisesaales muß nach der Zahl der bei der Tafel zu erwartenden Gäste geschätzt werden. Er muß solche Abmessungen erhalten, daß ohne Raumverschwendung eine bestimmte Anzahl von Tischen parallel den Längsseiten des Saales gestellt werden können.

Es dürfte nicht unzweckmäßig sein, die in Art. 101 (S. 99) gemachten Ermittlungen bezüglich Länge und Breite des Speisesaales an einem Beispiele nachzuweisen.

Will man z. B. 180 Personen bequem setzen, und zwar an 3 gleich großen Tischen, also für

300.
Speisefäle.

jede Tafel 60 Personen, so rechne man für die Länge eines Tisches bei Abrechnung der 2 Kopfplätze 29 Plätze zu $0,66 \text{ m} = \text{rund } 19,00 \text{ m}$. Vom Kopfende bis zur Querwand des Saales genügen $2,00 \text{ m}$, so daß der Saal eine Länge von $19,00 + 2,00 + 2,00 = 23,00 \text{ m}$ haben muß. Die Breite des Saales ergibt sich aus folgendem: Für die Tischbreite genügen $1,15 \text{ m}$; die Entfernung zweier Tische voneinander muß mindestens $1,80 \text{ m}$, die der Tische von der Längswand $1,50 \text{ m}$ betragen; mithin genügt für das Aufstellen von 3 Tischen eine Saalbreite von $3,00 \times 1,15 + 2,00 \times 1,80 + 2,00 \times 1,50 = \text{rund } 10,00 \text{ m}$. Zur Aufstellung zweier Tische genügt eine Breite von $2,00 \times 1,15 + 1,80 + 2,00 \times 1,50 = \text{rund } 7,00 \text{ m}$; bei 4 Tischen rund $13,00 \text{ m}$. Um nun bei einer Breite von $13,00 \text{ m}$ gleichfalls 180 Personen setzen zu können, also für jeden Tisch 45 Personen, genügt eine Saallänge von $(22,00 \times 0,66) + (2,00 \times 2,00) = 18,50 \text{ m}$.

Jeder Platz erfordert mithin einen Raum von $\frac{13,00 \times 18,50}{180} = \frac{240}{180} = 1,30 \text{ qm}$.

301.
Anrichterraum.

Für den Anrichterraum oder die *Office* genügt an Größe $\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{4}$ der Grundfläche des Speisesaales. Die Verbindung mit letzterem ist durch große Öffnungen herzustellen. Wiederum mag aus früheren Darlegungen kurz zusammengefaßt werden, daß die Speisen und Getränke in diesem Raume geordnet und die benutzten Geschirre hierher zurückgebracht werden; er muß daher entweder unmittelbar oder durch bequeme Treppen und Aufzüge mit der Küchenanlage verbunden sein. Zur Aufstellung von Schränken für Glas, Porzellan, Bestecke, Silber und Leinwand sind möglichst große Wandflächen zu schaffen; desgleichen muß für Aufstellung großer Wärmefische und Tellerwärmer Sorge getragen werden. Sehr zweckmäßig ist es, der Anrichte einen Nebenraum zum Spülen des Porzellans anzuschließen. Für unmittelbares und gutes Licht ist zu sorgen.

302.
Lese- und
Konversations-
zimmer.

Auch das Lese- und Konversationszimmer legt man zweckmäßig in unmittelbare Nähe des Speisesaales, da es vorwiegend als Versammlungssaal vor und nach den Mahlzeiten dient. An Größe ist ungefähr $\frac{1}{3}$ der Grundfläche des Speisesaales erforderlich.

303.
Schreibzimmer.

In der Nähe des Lese- und Konversationszimmers ist der richtige Platz für das Schreibzimmer, für das ein Raum von der Größe eines gewöhnlichen zweifenstrigen Zimmers meist genügt. Für gutes und unmittelbares Licht ist auch hier Sorge zu tragen.

304.
Nebenküche.

Für kleinere Privatgesellschaften bedarf es besonderer Nebenküche, die auch neben dem Anrichterraum anzuordnen sind; anderenfalls ist die Anlage einer eigenen Anrichte für sie erforderlich, welche mit der Küche in unmittelbare Verbindung gesetzt werden muß.

Anzahl und Größe dieser Räume richten sich nach dem Bedürfnis. Ein unmittelbarer Zugang von der Straße oder vom Hauptflur ist wünschenswert.

305.
Damenalon.

Der Damenalon wird in der Größe eines zweifenstrigen Wohnzimmers in der Nähe des Konversationszimmers anzulegen sein. Im Anschluß an denselben ist eine Damentoilette erwünscht.

306.
Rauch-,
Billard- und
Spielzimmer.

Das Rauchzimmer, sowie das etwa notwendige Billard- und Spielzimmer sind entweder getrennt oder vereinigt und, wenn tunlich, in Verbindung mit der Eintrittshalle anzulegen. Das Billardzimmer muß bei Aufstellung nur eines Billards mit bequemer Einrichtung eine Größe von $6,00 \times 7,00 \text{ m}$ erhalten. In amerikanischen Galsthöfen sind vielfach 6 und noch mehr Billards aufgestellt.

307.
Musikzimmer.

Das Musikzimmer ist in der Größe des Damenalons anzunehmen und von den übrigen Salons getrennt zu legen. Fehlt dasselbe, so pflegt das Lese- und Konversationszimmer für Zwecke der Musik zu dienen, deren Benutzung hierzu indes tunlichst zu vermeiden ist.

308.
Vorzimmer.

Vorzimmer sind in Verbindung mit den Kleiderablagen und Bedürfnisräumen in geeigneter Lage vorzusehen. Letztere, mit mehreren Walfischfischen ausgerüstet,

müssen von außen leicht kenntlich gemacht werden. In amerikanischen Galthöfen findet man besondere Waschkammern mit 20 bis 30 Waschtischen, die mit einem Nebenraum verbunden sind, in welchem Schuhe und Kleider gereinigt werden.

In Kur- und Saisonhotels gehören zu den Gesellschaftsräumen in gewissem Sinne auch die großen und breiten Veranden, welche an einer der Hauptfronten, am besten in Erdgeschoß-Fußbodenhöhe, angeordnet werden, teilweise oder ganz geschlossen werden können, so daß die Gäste bei schlechtem Wetter oder bei äußerem kaltem Boden darin in frischer Luft sich ergehen können.

309.
Veranden.

3) Verwaltungsräume.

Die Oberleitung eines Galthofes ruht allein in den Händen des Wirtes, bzw. des Direktors des Unternehmens. Bei einem großen Galthofbetrieb, z. B. bei einem Galthof von rund 500 Betten, stehen dem Direktor zur Seite:

310.
Organisation
des
Geschäfts-
betriebes.

- 1) der Oberkellner, welcher die Gäste empfängt und ihnen die Zimmer anweist (*Chef de réception*);
- 2) der Vorstand des Bureaus (Buchhalterei, Kasse u. f. w.);
- 3) der Saaloberkellner, und
- 4) der Vorstand der Küchen (*Chef*).

Ferner sind folgende Unterbeamten erforderlich:

- 5) der Kassierer;
- 6) 4 bis 5 Bureaubeamte;
- 7) 6 bis 7 Haushälterinnen (*Inspectrices*), und zwar:
 - α) 4 bis 5 für die Leinwandkammern,
 - β) 1 für die Kaffeeküche und Vorräte,
 - γ) 1 für Dessert u. f. w.;
- 8) der Vorstand des Weinkellers und des Tageskellers (Kellermeister);
- 9) 2 bis 3 Damen für die Kontrolle an den Büfets der Speisefäle;
- 10) etwa 25 Kellner für die Säle und die Fremdenzimmer;
- 11) etwa 30 Mädchen für die Fremdenzimmer, für die Schlafräume der Dienerschaft, für die Küche und für die Leinwandkammern;
- 12) etwa 25 Hausdiener für die Fremdenzimmer, für die Beförderung des Gepäcks, zum Reinigen der Höfe u. f. w.;
- 13) etwa 6 Jungen (*Grooms* oder Pagen);
- 14) etwa 7 Unterköche;
- 15) etwa 3 bis 5 Hilfspfortner und Nachtwächter;
- 16) 4 bis 5 Heizer und Handwerker;
- 17) 1 Bodeninspektor, und
- 18) 3 bis 4 Küfer.

Für rund 500 Fremde sind im ganzen (mit Ausschluß der Waschanstalt) mindestens 150 Beamte zu rechnen.

Zur Ausübung der hierdurch angedeuteten Geschäftstätigkeit und Beaufichtigung des Dienstes ist eine Anzahl von Verwaltungsräumen erforderlich.

Hierzu gehört in erster Linie die Wohnung des Wirtes, bzw. Direktors des betreffenden Aktienunternehmens. Dieselbe besteht aus 3 bis 4 Räumen nebst Bedürfnisräumen und findet ihren zweckmäßigsten Platz im Erdgeschoß, in einem Halbgeschoß darüber oder auch im I. Obergeschoß, damit derselbe dem Orte seiner Haupttätigkeit, den Bureaus, nahe sein kann.

311.
Wohnung
des Wirtes,
bzw.
Direktors.

Anlage und Einrichtung der Wohnung sind wie üblich.

Die Bureaus müssen bequem von der Eingangshalle zu erreichen sein. Sie bestehen aus folgenden Räumen:

312.
Bureaus.

α) Bureau des Direktors, bzw. Wirtes, in der Größe eines einfenstrigen Zimmers;