



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

4) Wirtschaftsräume

---

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

β) das Fernsprechzimmer in der Nähe des Bureaus und in unmittelbarer Verbindung mit der Eingangshalle (siehe die Tafel bei S. 318 und Fig. 365).

γ) Annahme- bzw. Auskunftsbureau; in diesem Raume, von der Größe eines zweifenstrigen Zimmers, erfolgt der Empfang der Gäste und die Verteilung der Zimmer; neuerdings werden diese Bureaus in die Eingangshalle verlegt (siehe Fig. 365 u. 367);

δ) Verwaltungsbureau;

ε) Rechnungs-, bzw. Kassenzimmer. Letztere, miteinander unmittelbar verbunden, sind der Größe des Galthofes entsprechend zu bemessen; beispielsweise genügt für einen Galthof mit etwa 400 Betten ein Raum von 80,00 bis 90,00 <sup>qm</sup> für δ und ε.

Die Bureauräume müssen gutes Licht erhalten. Im Kassenzimmer ist durch 2,00 <sup>m</sup> hohe Schranken ein Vorraum für das Publikum abzutrennen. Selbstverständlich genügt bei kleineren Galthofanlagen ein einziger Raum für sämtliche Bureauzwecke.

313.  
Pfortnerstube.

Für den Pfortner ist eine Stube, auch „Loge“ genannt, in der Größe eines geräumigen einfenstrigen Zimmers anzunehmen. Sie muß gut beleuchtet sein, große Wandflächen enthalten und nahe dem Haupteingange liegen. (Siehe auch Fig. 365 u. 367.)

314.  
Raum für  
Hausdiener  
u. f. w.

Die Räume für die Hausdiener, welche das Gepäck der Reisenden besorgen, sind nach Bedürfnis zu bemessen und können auch an einen Nebenhof gelegt werden.

315.  
Bedürfnisräume.

Bedürfnisräume oder Toiletten, für Herren und Damen getrennt, auch mit Waschtischeinrichtungen versehen, müssen möglichst geräumig sein.

Letztere drei Räumlichkeiten sollen von der Eintrittshalle unmittelbar zugänglich sein.

316.  
Hauptmagazin  
für  
Leinwand.

Bereits in Art. 296 (S. 307) ist die Leinwandkammer erwähnt, wobei die Zweckmäßigkeit der Lage derselben neben dem Zimmer der Haushälterin betont wurde. Das Hauptmagazin für Leinenzeug findet im Erdgeschoß am besten seinen Platz. Bei Galthöfen mit 300 bis 400 Betten genügen 3 zweifenstrige Zimmer, in denen auch die Näh- und Ausbesserungsarbeiten ausgeführt werden. Bei vielen, besonders kleineren Galthöfen hat man vorgezogen, nur ein Magazin für Leinwand einzurichten, welches dann entsprechend groß angelegt werden muß. Die Leinwandkammern in den verschiedenen Obergeschossen fallen dann fort.

#### 4) Wirtschaftsräume.

317.  
Allgemeines.

Bei den Galthöfen nimmt unter den Wirtschaftsräumen die Küchenanlage mit ihren mannigfachen Nebengelassen den ersten Platz ein. Auch diese sind in Abschn. 1 (Kap. 2, unter b, 5 bis 7 u. Kap. 3, unter b, 9) dieses „Halbbandes“ bereits eingehend erörtert worden. Daraus ist zu entnehmen<sup>253)</sup>, daß in den seltensten Fällen das Erdgeschoß den für Küche und Zubehör erforderlichen Raum gewährt, da dasselbe meist für andere Zwecke beansprucht wird; daß es zwar, namentlich bei großen Stadthotels, fast zur Regel geworden ist, die Küchenräume in das Keller- oder Sockelgeschoß zu verlegen, nichtsdestoweniger aber, um die im Erdgeschoß befindlichen Säle vor der hierbei unvermeidlichen Hitze zu schützen, wünschenswert ist, wenigstens die Hauptküche in einen eigenen Anbau zu verlegen. Denn auch die auf S. 33 ff. besprochenen Lüftungsvorrichtungen

<sup>253)</sup> Siehe Art. 37 (S. 42).

und die auf S. 35 angegebene Konstruktion der Kuchendecke werden nicht verhindern können, daß von einer im Kellergechoß liegenden Küche die Hitze und der Speisengeruch durch Fenster, Aufzug, Treppe u. f. w. den oberen Räumen zugeführt werden.

In Berlin dürfen nach der jetzigen Baupolizeiordnung die Küchen nicht mehr in den Keller verlegt werden, wenn sein Fußboden tiefer als 1,50<sup>m</sup> unter dem Gelände liegt. Bei den neueren Galthofanlagen Berlins sind daher die Küchen mit den nötigsten Nebenräumen im Erdgechoß, und zwar in naher Verbindung mit den Speisefälen, angelegt, entweder an oder unter einem Lichthof. (Siehe Fig. 365 u. 367.)

Bezüglich der einzelnen Wirtschaftsräume werden hier die folgenden Angaben kurz zusammengefaßt.

Inmitten der gesamten Küchenanlage<sup>254)</sup> befindet sich der Anrichte- und Kontrollerraum. Hierzu genügt in den meisten Fällen ein Raum von 30,00 bis 40,00<sup>qm</sup> (vergl. die Beispiele unter d), der genügend Licht hat, um die schriftlichen Arbeiten darin ausführen zu können, und im übrigen den namhaft gemachten Bedingungen bezüglich Lage, Verbindung und Einrichtung entspricht.

Letzteres gilt auch für die Hauptküche, für welche etwa  $\frac{3}{10}$  der Größe des Speisefalles angenommen werden kann, die aber unter allen Umständen geräumig genug sein muß, um alle nach Maßgabe der gewünschten Leistungsfähigkeit zum Kochen und Braten, überhaupt zum Zubereiten der Speisen erforderlichen Einrichtungen, Arbeits- und Wärmetische u. f. w. aufstellen und bequem benutzen zu können. Die Schornsteine sind in einem der Nebenhöfe möglichst gefondert aufzuführen.

Im Anschluß an die Hauptküche ist die Vorbereitungsküche anzulegen, in der Geflügel, Fleisch und kalte Speisen zugerichtet und aufbewahrt werden. Dazu genügt ein Raum von  $\frac{1}{3}$  der Hauptküche, der mit großen Eischränken ausgerüstet ist.

Der Aufwachsraum (Spülraum) sowohl für Tafel- als Kupfergeschirr ist gleichfalls in unmittelbarer Verbindung mit der Hauptküche anzuordnen. Meist ist ersterer frei gegen die letztere geöffnet und nur durch Tische von ihr getrennt.

Die Kaffeeküche, in der Größe der Vorbereitungsküche, ist von der Kontrolle auch durch einen Tisch abzuscheiden, an welchem die Kellner die geforderten Getränke erhalten.

Neben der Kaffeeküche ist ein kleiner Vorratsraum für Tee, Kaffee, Zucker u. f. w. anzulegen, falls diese Vorräte nicht in geeigneter Weise in der Kaffeeküche selbst aufbewahrt werden.

In ihrer Nähe muß auch der Keller für Milch und Butter sein. Besonders luftige und kühle Lage desselben ist erforderlich.

Als Vorbereitungsraum für Gemüse wird zweckmäßigerweise ein glasüberdeckter Nebenhof benutzt.

In der Nähe der Kaffeeküche und der Hauptküche ist in der Größe eines einfenstrigen Zimmers die Silberkammer anzunehmen. Sie kann auch als Spülraum für das Silber dienen; jedoch ist es der Reinlichkeit halber vorzuziehen, einen kleinen, an die Silberkammer anstoßenden Raum zum Putzen desselben anzulegen.

Auch für die Backtube oder Konditorei, welche der Hauptküche nahe zu legen ist, genügt ein Raum von der Größe der Vorbereitungsküche. Der Backofen,

318.  
Anrichte-  
oder

Kontrollerraum.

319.  
Hauptküche.

320.  
Vorbereitungsküche.

321.  
Aufwachsraum  
für das  
Kupfergeschirr.

322.  
Kaffeeküche  
mit  
Aufwachsraum.

323.  
Vorratsraum,  
Milchkeller.

324.  
Gemüse-  
putzraum.

325.  
Silberkammer.

326.  
Backtube.

<sup>254)</sup> Vergl. bezüglich der allgemeinen Anlage Art. 118 bis 129 (S. 110 bis 115), hinsichtlich der Einrichtungen und Beispiele Art. 131 bis 140 (S. 116 bis 123).

Tische mit Marmorplatten u. f. w. sind vorzusehen. In der Nähe der Konditorei ist ein kühler Raum für die Maschine zur Herstellung von Speiseeis anzuordnen.

327.  
Nachtschraum.

Als Nachtschraum (Dessertraum) dient ein einfenstriges luftiges Zimmer, das von der Küchenkontrolle aus leicht erreichbar ist oder in dem gleichen Geschoß wie die Speisefäle liegen und in Verbindung mit dem Anrichterraum derselben stehen muß.

Die Räume in Art. 319 bis 327, gleichwie der in Art. 331 erwähnte Keller für den Tagesbedarf müssen in möglichst nahe Verbindung mit dem Kontrollerraum gebracht werden.

328.  
Gefindeküche  
und  
-Speisezimmer.

Nur bei sehr großen Gasthöfen ist ein besonderer Raum für die Gefindeküche erforderlich. Darin werden die Mahlzeiten für die sämtlichen Dienerschaften bereitet; auch wird sie bei großen Festlichkeiten als Reserveküche in Anspruch genommen. Es ist daher notwendig, daß sie von der Hauptküche bequem erreicht werden kann. Sie ist in der Größe der Vorbereitungsküche anzunehmen.

In Verbindung mit der Gefindeküche steht das Speisezimmer für die Dienerschaft des Gasthofes, welches die gleiche Größe wie jene erhalten kann.

329.  
Vorrats-  
kammern.

Die Vorratskammer für Eingemachtes, geräucherte Waren und sonstige haltbare Gegenstände ist in der Größe eines zweifenstrigen Raumes anzunehmen. Für große Wandflächen und für Zugluft ist zu sorgen.

Die Fleischkammer ist in der gleichen Größe wie diese Vorratskammer anzunehmen. Sie muß kühl gelegen sein und gut gelüftet werden können. Eisbehälter, sowie Becken mit stetig fließendem Wasser für lebende Fische sind vorzusehen.

330.  
Weinkeller.

Die Größe der Weinkeller ist davon abhängig, ob dieselben nur für die Erfordernisse des Gasthofes genügen sollen oder ob ein größeres Weingeschäft darin betrieben werden soll. Getrennte Räume für den Flaschenkeller und für den Faßkeller sind anzulegen. Letzterem schließen sich der Spülkeller und ein Raum für Kisten, Geräte und leere Flaschen an. Alle diese Kellereien stehen unter sich in Verbindung. Große Fensteröffnungen sind zu vermeiden. Der Zutritt der frischen Luft geschieht mittels kleiner, durch Doppelfenster verschließbarer Öffnungen<sup>255)</sup>. Die Fußböden sind mit Gefälle anzulegen. Um den Wein vor Erschütterungen zu bewahren, ordnet man die Weinkellereien entfernt von belebten Straßen an. Eine gleichmäßige Temperatur ist für das Gedeihen der Weine wünschenswert; daher sind die Mauern und Gewölbe möglichst stark zu machen; auch dürfen durch die Weinkeller keine erwärmten Heizrohre geführt werden.

331.  
Tageskeller.

Für Wein, Sodawasser, Bier und sonstige Getränke ist der Keller für den Tagesbedarf sowohl im engsten Anschluß an die Flaschenkeller, als auch in der Nähe der Kontrolle anzuordnen. Darin werden von sämtlichen Weinforten kleine Vorräte gelagert; auch der Champagner wird hier gekühlt. Es ist daher für große Wandflächen, für Eisbehälter und für gutes Licht Sorge zu tragen.

332.  
Werkstätten  
u. f. w.

Für Schlosser, Tischler und Tapeziere sind Werkstätten in geeigneter Größe vorzusehen. Die Werkstätte für Schlosser ist am besten im Keller neben dem Heizungsraum oder neben einer etwa aufzustellenden Dampfmaschine anzuordnen; diejenigen für Tischler und Tapeziere verlegt man auch in das Dachgeschoß.

Räume für Kisten und Geräte aller Art in hinreichender Größe sind vorzusehen.

333.  
Heizraum.

Die Heizkammer sollte jedenfalls in einen besonderen Anbau verlegt werden, da der Fußboden über derselben durch die Hitze zu sehr leidet. Der Schornstein

<sup>255)</sup> Siehe Fig. 50 (S. 49).

ist wie der der Küche abgefordert aufzuführen. Für eine Fernheizung genügt ein Raum in der Größe der Hauptküche. Eine zentrale Lage ist wünschenswert. Der Heißwasserkessel für die Bäder und warmes Wasser in den verschiedenen Stockwerken findet hier auch keine geeignete Aufstellung.

Der Kohlenkeller, der Holzkeller, bzw. Keller für sonstigen Brennstoff erhält in der Nähe des Heizraumes und der Küchen, etwa unter dem Haupthofe, einen passenden Platz.

Das Speisezimmer für fremde Dienerschaft liegt am passendsten im Erdgeschoß, sonst im Sockelgeschoß, in der Nähe des Anrichterraumes. Ein Raum von der Größe eines dreifenstrigen Zimmers genügt.

Die Schlafräume für die Dienerschaft liegen vorwiegend im Dachgeschoß. Die Anzahl derselben bestimmt sich folgendermaßen. Man rechnet, falls eine Waschanstalt sich nicht im Hause befindet, auf 4 bis 5 Fremdenbetten einen Angestellten. Von diesen schlafen in den verschiedenen Geschossen die oben angegebene Zahl von Beamten, Kellnern, Mädchen, Hausdienern und Haushälterinnen. Außerdem sind die im Kellergeschoß untergebrachten Mädchen u. s. w. in Abrechnung zu bringen. Allen übrigen sind im Dachgeschoß Schlafkammern anzuweisen, und zwar:

α) dem Chef der Küche, β) dem Oberkellner, γ) dem Hauptpförtner je ein einfenstriges Zimmer; δ) den Bureaubeamten zu je zweien ein Zimmer; ε) den Unterköchen, ζ) den Küchenmädchen, η) den Hausmädchen, θ) den Kellnern, ι) den Hausdienern, κ) den Wächtern, λ) den Hilfskellnern, Pagen u. s. w. je zu 3 bis 6 Personen ein genügend großes Zimmer.

In großen Stadthotels sind Eiskeller überflüssig und wegen der Nässe, die sie verursachen, wenn keine besonderen Vorrichtungen getroffen werden, schädlich. Man bezieht den täglichen Bedarf an rohem Eise aus den Eiswerken.

Die Anlage einer besonderen Waschanstalt im Gasthof ist nur im obersten Geschoß ratsam, da das Geräusch und die Gerüche aus derselben störend und lästig im Hause sind. (Näheres über Waschanstalten ist in Teil IV, Halbband 5, Heft 3 dieses „Handbuches“ zu finden.)

### 5) Verkehrsräume.

Bei großen Gasthöfen kommen meist mehrere Höfe vor. Der Haupthof bildet den Mittelpunkt der baulichen Anlage. Auf ihn münden die Hauptverkehrsräume, öfters auch die Gesellschaftsräume. Man hat ihn deshalb vielfach mit Glas überdeckt, teils um ihn als großen Vorfaal zu verwenden, wie im „Hôtel Metropole“ zu Wien, im „Kaiserhof“ zu Berlin, im Gasthof „Zu drei Mohren“ in Augsburg u. s. w., teils um ihn als Anfahrt, bzw. als Aufenthaltsort für Wagen zu benutzen, wie beispielsweise im „Hôtel du Louvre“ und „Grand Hôtel“ zu Paris, sowie im „Grand Hôtel“ zu Wien und Brüssel. In jedem der beiden Fälle ist es dringend wünschenswert, die Glasdecke möglichst tief zu legen, um den Fremdenzimmern, welche den Hof umgeben, wenigstens in den oberen Geschossen frische Luft zuführen zu können, was auch bei künstlicher Lüftung unterhalb der Glasdecke schwer zu ermöglichen ist.

Man hat daher fast überall auf die Überdeckung des Hofes verzichtet, falls die örtlichen Verhältnisse die Einfahrt der Wagen in den Gasthof notwendig machen sollten. Gegen die nachteiligen Einflüsse der Witterung kann man sich leichter schützen als gegen die durch die Pferdejauche verdorbene oder zu wenig erneuerte Luft. Die Höfe des „Hôtel continental“ in Paris und des „Central-

334.  
Keller  
für  
Brennstoff.

335.  
Speisezimmer  
für fremde  
Dienerschaft.

336.  
Schlafräume  
für  
Beamte und  
Gefinde.

337.  
Eiskeller.

338.  
Waschanstalt.

339.  
Haupthof.