



UNIVERSITÄTS-  
BIBLIOTHEK  
PADERBORN

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

**Wagner, Heinrich**

**Darmstadt, 1904**

5) Verkehrsräume

---

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

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.



Hôtels“ in Berlin sind ohne Glasbedeckung ausgeführt worden und haben sich gut bewährt.

Falls es jedoch zu ermöglichen ist, sollte von der Einfahrt der Wagen in den Gasthof überhaupt Abstand genommen werden. Das Geräusch der ein- und ausfahrenden Wagen beeinträchtigt die über der Einfahrt, bezw. am Hofe gelegenen Zimmer; die stets offen gehaltenen Durchfahrten erschweren eine zugfreie und geschützte Anlage der Eintrittshalle und der Gesellschaftsräume. In amerikanischen Gasthöfen sind Einfahrten nicht üblich (siehe die Tafel bei S. 318). Alsdann ist aber erforderlich, vor dem Haupteingange eine bedeckte Unterfahrt anzulegen, sei es in Form einer Vorhalle, sei es in der eines vorspringenden Daches. Für letzteres genügt eine Länge von 8,00 bis 9,00 m bei 3,00 m Vorprung.

Beim „Frankfurter Hof“ in Frankfurt a. M. (siehe die Tafel bei S. 326) findet die Unterfahrt an der Nebenstraße statt, während nach der Hauptstraße zu eine schöne Gartenanlage, die von 3 Seiten vom Gebäude hofartig umschlossen ist, sich öffnet.

Die Abmessungen der Haupthöfe sind nach der Größe der Gasthöfe und nach der Bestimmung des Hofes zu wählen. Einige Beispiele mögen als Anhalt dienen.

Es hat der Haupthof des

Hôtel Metropole in Wien . . . . .	rund 260,00 qm
Grand Hôtel in Wien . . . . .	„ 300,00 „
Kaiserhof in Berlin . . . . .	„ 330,00 „
Hôtel Continental in Paris . . . . .	„ 365,00 „
Hôtel du Louvre in Paris . . . . .	„ 370,00 „
Savoy-Hotels in Berlin . . . . .	„ 410,00 „
Central-Hotels in Berlin . . . . .	„ 540,00 „
Grand Hôtel in Paris . . . . .	„ 670,00 „

340.  
Nebenhöfe.

Die Nebenhöfe, Luft- und Lichtschächte werden nach Bedürfnis angelegt und müssen in ihren Abmessungen ihrem Zweck entsprechen. Erstere sind auch in wirtschaftlicher Beziehung erforderlich, sowohl für die Küchenbedürfnisse, wie zum Klopfen und Reinigen der Teppiche u. s. w.

341.  
Eingänge,  
Eintrittshallen  
u. s. w.

Es ist für den Betrieb und die Kontrolle des Gasthofes wünschenswert, die Zahl der Eingänge auf das äußerste zu beschränken; selbst bei großen Gasthofanlagen genügen ein Haupteingang für den Gasthofverkehr und ein Nebeneingang für die Wirtschaftsräume. Ist das Einfahren der Wagen in den Gasthof erforderlich, so legt man die Ausfahrt zweckmäßigerweise an eine andere Seite des Gebäudes, um das Begegnen der Wagen zu vermeiden. Indes sind bei manchen großen Gasthofanlagen, wie z. B. Hotel Brun in Bologna, Hotel Coltanzi in Rom, Grand Hôtel in Brüssel u. s. w. die Einfahrten zugleich auch die Ausfahrten<sup>256)</sup>.

Die lichte Weite der Ein- und Ausfahrten sollte nicht unter 3,00 m angenommen werden. Die Ein- und Ausfahrt ist durch einen besonderen Pfortner zu beaufsichtigen.

Der Haupteingang führt zunächst in einen Vorraum (Vorhalle), welche durch Glastüren von der Eintrittshalle (*Hall*) zu trennen ist, um Zugluft zu vermeiden. Bei Kurhotels ist auf letzteren Umstand ganz besonderes Gewicht zu legen.

In der Eintrittshalle, bezw. im Vorraum befinden sich die Eingänge zur Pfortnerloge, zu den Bureaus, zu den Personen- und Gepäckaufzügen, zu den Bedürfnisräumen, zu den Gesellschaftsräumen, vor allem aber zur Haupttreppe.

Bei deutschen Gasthöfen z. B. genügt bei einer Anzahl von 300 bis 400 Betten

<sup>256)</sup> Siehe hierüber auch Teil IV, Halbband 1 dieses „Handbuches“ (Abt. I, Abchn. 5, Kap. 1).



ein Raum von etwa 150,00 qm, während bei einem gleich großen Gasthof in Amerika für diese Halle (*Lobby*) 400,00 qm beansprucht werden.

In nicht geringerem Grade wie in irgend einem anderen öffentlichen Gebäude gilt bei einem Gasthofe die Vorschrift, daß die Haupttreppe für den Eintretenden leicht zu finden, rasch zu erreichen und bequem zu begehen sein muß, daß sie sich ferner in schöner und organischer Weise an die Eintrittshalle anschließen muß. Der Platz beim Austritt ist zu einem geräumigen Flur zu erweitern, auf welchen zweckmäßigerweise auch die Personenaufzüge münden.

Die Zahl der Dienstreppen in einem Gasthofe wird durch seine Größe und Grundform bestimmt. Eine Diensttreppe muß in der Nähe der Anrichten (*Offices*) angelegt werden.

Gutes Licht und helle Wandfarben sind für alle Treppen wünschenswert.

Die Breite der Flurgänge beträgt in großen Gasthöfen 2,00 bis 3,00 m, so daß als Mittelmaß 2,50 m anzunehmen ist. Eine klare Anordnung derselben ist anzustreben und eine gute Erleuchtung ein Hauptfordernis; namentlich ist es ratsam, die End- und Kreuzungspunkte der Flurgänge durch große Lichtschächte zu erhellen. Bei langen Flurgängen ist eine Unterbrechung durch Lichtflure zu empfehlen. Auch die Wände der Flurgänge sollten in hellen Farben gehalten werden. Fliesen sind für die Fußböden durchweg zu vermeiden, und das Geräusch der Fußtritte ist durch Auflegen dicker Teppiche abzuschwächen.

Bezüglich der Konstruktion von Personenaufzügen wird auf Teil III, Band 3, Heft 2 (Abt. IV, Abschn. 2, B) verwiesen.

Ein Aufzug reicht für 150 Betten aus.

Für den Gepäckaufzug genügt ein Raum von 2,00 × 2,00 m. Es ist zweckmäßig, ihn in den oberen Geschossen auf eines der Hausdienerzimmer münden zu lassen.

Die Speisenaufzüge nehmen die Speisen in der Kontrolle neben der Hauptküche auf und fahren sie nach den Anrichten in den verschiedenen Geschossen. Sie sind etwa 75 × 75 cm anzunehmen, der nach den Speisefälen doppelt so groß. Es muß darauf gesehen werden, die Speisenaufzüge, welche beim Betrieb stets Geräusch verursachen, nicht unmittelbar neben Fremdenzimmer zu legen<sup>257)</sup>.

### c) Konstruktion, Ausstattung und Baukosten.

Im vorhergehenden ist konstruktiver Einzelheiten mehrfach gedacht worden. An dieser Stelle soll zunächst hervorgehoben werden, daß es, in Rücksicht auf die häufig vorkommenden Gasthofbrände<sup>258)</sup>, notwendig ist, zum mindesten bei den großen Gasthöfen, die Hunderte von Menschen beherbergen, das Gebäude möglichst feuerlicher herzustellen. Massive Umfassungs- und Zwischenwände, letztere auch nach den Systemen *Monier* oder *Rabitz*, eiserne Gebälke, feuerfeste Treppen aus Stein oder Eisen mit eben solchen Umwandungen und Decken, feuerlichere Teilwände erscheinen unbedingt notwendig. Wünschenswert sind das Aufstellen von Löschgerätschaften, sowie das Anbringen von Feuerhähnen und eine reichliche Verteilung der Wasserleitung in den verschiedenen Geschossen.

<sup>257)</sup> Näheres über diese Arten von Aufzügen, über deren Konstruktion und Ausstattung ist, neben der am Eingang des Art. 345 gedachten Stelle des vorliegenden „Handbuches“, auch zu finden in: HUBE, H. v. D. & J. HENNICKE. Der Kaiserhof in Berlin. Berlin 1879.

Über die in jedem Gasthof erforderlichen Telegraphen- und Klingeleinrichtungen ist in Teil III, Band 3, Heft 2, über die künstliche Beleuchtung, Heizung und Lüftung in Teil III, Band 4 das Erforderliche zu finden.

<sup>258)</sup> Brand des Gasthofes „Kaiserhof“ in Berlin, des Südhôtels in St. Louis, des Gasthofes am Gießbach, des Hotels Axenfein, des Kurhauses Guringelbad in der Schweiz u. f. w.

342.  
Treppen.

343.  
Dienstreppen.

344.  
Flurgänge.

345.  
Personenaufzüge.

346.  
Gepäckaufzug.

347.  
Speisenaufzüge.

348.  
Konstruktion.