

VORWORT

Von den Architekturbüchern, die sich einem bestimmten Baugebiet zuwenden, suchen die einen auf dem Wege des Vergleichens Grundsätzliches herauszuschälen. Sie werten aus und analysieren. Die anderen berichten nur, können dafür aber um so vielseitiger sein und um so mehr Beispiele vor dem Leser ausbreiten. Sie entsprechen der Materialsammlung, die man von einer Studienreise mitbringt, um sie erst zu Hause zu verarbeiten.

Zu dieser zweiten Art von Büchern gehört unser Werk „Gaststätten“. Es will nichts anderes sein als eine Beispielsammlung. Bevor man eine solche Sammlung anderen zugänglich macht, versucht man sie zu sichten und zu ordnen. Man scheidet Gleichgültiges und Doppeltes aus, legt Verwandtes zueinander und fügt da und dort einen kurzen sachlichen Hinweis oder einen persönlichen Eindruck an. So sind auch wir mit den „Gaststätten“ verfahren. Wir sind uns bewußt, nichts Endgültiges zu geben. Ja, wir haben ganz ausgesprochen den Wunsch, jeder, der unseren Bericht studiert, möge nun selber — je nachdem was er sucht und wohin er neigt — für sich auswählen und dabei anerkennen oder auch verurteilen. Wenn ihm nur die Materialsammlung als Ganzes wertvoll erscheint und wenn sie seine Arbeit fördert.

Über das Thema Gaststätten etwas Abschließendes bieten zu wollen, schiene uns falsch. Nicht einmal bei einer vorwiegend wirtschaftlichen oder technischen Betrachtung wäre es möglich. Noch viel weniger kann Anspruch auf Endgültigkeit erheben, was über die grundsätzliche Disposition von Gaststätten gesagt werden kann und über das, was bei ihrer Ausgestaltung raumkünstlerisch versucht und erreicht wurde. Das sind aber die beiden Hauptgesichtspunkte, unter denen wir unter den in den letzten Jahren im Reich und im Ausland neu entstandenen oder erneuerten Gaststätten Umschau hielten. Aus mancherlei Gründen unterliegen Anlage und Ausgestaltung in be-

sonderem Maße einem ständigen Wandel. Auf die Gesamtanlage, also auf die Ortswahl, auf die Gruppierung der Räume und auf ihre Einteilung sind ja nicht nur der vorhandene Bau oder das verfügbare Grundstück von entscheidendem Einfluß, sondern auch die Form der Gaststätte, der an einem solchen Orte der Vorzug gegeben werden muß. Und auf die Art der Ausstattung wirkt nicht nur der Geschmack des Bauherrn und das Können seines Architekten ein, sondern ebenso die vermutlichen Neigungen gerade des Publikums, das sich in diesen Räumen wohlfühlen soll.

Zu dieser Wandelbarkeit des Gaststättenwesens sei rückblickend kurz an folgendes erinnert: Wer heute zwischen vierzig und fünfzig ist, erinnert sich noch des ersten Automatenrestaurants in seiner Vaterstadt. Heute gibt es deren fast überall schon eine ganze Menge, und es reihen sich neuerdings an sie in den Großstädten die noch vor kurzem unbekannteren Schnellgaststätten und Frühstücksstuben in vielfacher Abstufung an. Die kurze Mittagspause bei durchgehender Arbeitszeit und die weiten Entfernungen in den größeren Städten haben die Entwicklung dieser Typen besonders begünstigt. Auch die Motorisierung hat auf das Gaststättenwesen eingewirkt; sie hat die Ausflugsziele mit und ohne Übernachtung im Umkreis unserer Städte weit hinausgeschoben und stark vermehrt. Auch sind Stadt und Land durch die neuzeitlichen Verkehrsmittel in einen viel lebhafteren Besuchs Austausch gekommen. Aber auch die an sich gleich gebliebenen Typen von Gaststätten wandelten sich. Denkt man an die Cafés und Bierlokale der Zeit vor 1900 zurück, so stehen die meisten von ihnen in ihrer biedereren, oft ein Jahrzehnt und länger gleich gebliebenen Ausstattung recht bescheiden vor unserem inneren Auge. Das Publikum von heute verlangt mehr äußere Aufmachung. Insbesondere haben sich die Ansprüche des

Großstadtpublikums an die dem Vergnügen dienenden Gaststätten gewaltig gesteigert. Nicht nur hinsichtlich Musik, Tanzgelegenheit und Vorführungen. Auch den architektonischen Rahmen des Ganzen wünscht man sich trotz eines vielleicht recht bescheidenen Verzehrs festlich und überraschend. Und so müssen Wirt und Architekt durch immer wieder neue Einfälle für Anziehung sorgen und den Aufenthalt so angenehm wie möglich machen.

Das Gaststättengewerbe ist auf diese Weise zu einem wichtigen Auftraggeber für die Architekten und Raumkünstler und damit auch für das ausführende Handwerk und die Lieferindustrie geworden. Oft ist der Wagemut der Unternehmer wirklich zu bewundern. Jedoch ist auf diesen Wegen in die Ausstattung mancher Art von Gaststätten etwas Sensationelles gekommen, das raumkünstlerisch oft von recht schlechter Auswirkung ist und auch dem Handwerklichen Abbruch tut. Wir meinen jene Sucht nach großartigen Wirkungen mit billigen Mitteln, die vielfach auch eine Skrupellosigkeit in der Formgebung nach sich zieht, weil man in solchen Fällen von vornherein nur mit einer kurzen Lebensdauer rechnet und mit einer Erneuerung der eben erfundenen Ausstattung, sobald diese eines Tages „nicht mehr zieht“. Damit ist allem Modischen Tür und Tor geöffnet. Laufen heute noch gläserne Lichtbalken mit Soffittenbeleuchtung an der Decke eines hochmodernen Lokales entlang, so hängt man dort vielleicht schon morgen elektrisch beleuchtete Petroleumlämpchen auf. Die eisernen Stützen, die eben noch von Spiegeln ummantelt waren, verwandelt man mittels einer dünnen Verschalung im Handumdrehen in wuchtige Eichensäulen. Die Rabeteknik liefert das dazu passende schwere Gewölbe. Wer aber verbrauchtes Gebälk für stimmungsvoller hält, der umkleidet seine eisernen T-Träger mit Weichholz und gibt ihm mit der Lötampe das nötige Alter. Ja, wir begegneten schon Schmiedeeisen, das sich als lackierter Gips erwies. Und das ist nicht einmal so sehr viel unsinniger, als wenn Zentner von echtem Eisen an die Decke gehißt werden, um dort ein paar leichten elektrischen Birnen als Träger zu dienen.

Ganz gewiß ist die Gaststätte nicht diejenige Bauaufgabe, an der die Echtheit der Werkstoffe, die Reinheit der Raumgestaltung und der volle Einklang von Material und Form der Nachprüfung bis ins letzte standhalten müssen. Man muß auch hier die gegebenen Tatsachen anerkennen. Zu diesen Tatsachen aber gehört — von den verfügbaren Geldmitteln einmal ganz abgesehen — die schon erwähnte Abhängigkeit vom Publikum und seinem Geschmack. Daran ist sicher zu denken. Aber es ist doch auch wirklich nicht so, daß nur

prunkvolle oder kitschig-sentimentale Gaststätten besucht werden und daß diejenigen leerstehen, die mit stilleren und dafür echteren raumkünstlerischen Mitteln durchgestaltet sind. Wie der Möbelhändler verkaufen muß, so muß der Gastwirt auf Besuch sehen. Beide müssen dem, was sie für Publikumsgeschmack halten, Rechnung tragen. Nichts berechtigt sie aber dazu, sich in Geschmacklosigkeiten zu überbieten und hinterher dem Publikum die ganze Schuld daran zuzuschieben. Unser Buch bringt als Beweis dafür in jeder Beispielgruppe eine Anzahl ganz schlichter Lokale, deren Besuch vorzüglich ist. Vielleicht liegt ihr Stolz darin, in erster Linie durch ihre gute Küche zu werben. Dann verdienen sie besondere Beachtung.

Zur häufigen Erneuerung unserer Gaststätten trägt auch bei, daß die meisten ja nur zum kleinsten Teil dem Bedürfnis von Reisenden dienen. In der Hauptsache leben sie — vom kleinen Eßlokal bis zum Großbetrieb mit Bunter Bühne — von den Bewohnern der eigenen Stadt. Also bildet allein schon die Freude der Menschen an Abwechslung zusammen mit dem natürlichen Wettbewerb unter den Betrieben den Anstoß zu häufiger Erneuerung. Diese kann selbstverständlich nicht immer aus den edelsten und besten Baustoffen erfolgen. Sie mag ruhig einmal mehr den Charakter einer Dekoration tragen, wenn man das nur ehrlich zugibt und nicht in einen Talmi-Prunk verfällt, der wirklich täuschen will. Warum sollen nicht einmal im Vorraum einer Trinkstube, die sich wie eine Fischerkneipe gibt (Seite 80), ein paar Netze hängen und der Weg sogar über ein Brückchen und vorbei an derben Pfählen führen (Seite 81)? Der Gast betritt ein solches Lokal ja nicht am hellen Tage und nicht so nüchtern wie ein Blaukreuzler. Er hat Freude an einem Spaß und nimmt ihn als solchen. Also wurde im Grunde nichts vorgetäuscht und imitiert. Und wenn der Bartisch eines anderen Lokales (Seite 95) nun absolut einmal Bootsform haben muß, oder wenn man in den unteren Räumen eines Wein-Importhauses (Seite 86) zwischen Weinregalen und dicken Kellermauern empfangen wird — warum schließlich nicht? Wir halten das offen gestanden für ein harmloseres Spiel, als wenn jedes Großstadthotel und Luxusrestaurant nebenbei auch sein „Bauernstüberl“ haben muß und man dabei gute alte Formen und Überlieferungen ins Kindische verzerrt, so daß schließlich der Herr Generalagent mit seinen Damen im „Herrgottswinkel“ unter der elektrisch betriebenen Ewigen Lampe Platz nimmt. Will man spielen, so soll man es mit Dingen tun, die das vertragen und soll das Spiel auch zeigen. Man geht dann am besten noch einen Schritt weiter, etwa so wie das stimmungsvolle kleine Düsseldorfer Künstlerlokal auf Seite 78/79. Es bedient

sich aller möglichen sentimental Requisiten, tut aber niemand weh, weil es nirgends auf echt spekuliert, sondern seine heiteren Gäste wie zu einem Atelierfest geschmückt begrüßt. Spielt in einem solchen Lokal dann der Wirt die Ziehharmonika, so glaubt man ihm die naive eigene Freude daran auch mitten in der Großstadt.

Bei einer ganzen Reihe von Gaststätten — fast alle, in denen getanzt wird, gehören hierher — hat man sich außerdem darüber klar zu sein, daß sie vor allem die Jugend anziehen müssen. Denn von ihr leben diese Betriebe. Solche mehr dem Vergnügen als dem Verzehr geweihten Gaststätten dürfen also schon um ihres jungen Publikums willen zu allerhand Ausstattungsscherzen greifen. Nur sollen auch sie nicht überladen sein. Denn dann verstoßen sie gegen die wichtige Aufgabe, ein günstiger Rahmen für die Frauen und Mädchen zu sein, die hierher zum Tanz geführt werden.

Man darf sein Herz also ruhig weit machen, wenn man über die Ausstattung von Gaststätten berichtet. Wir jedenfalls sind so verfahren. So ließen wir auch Beispiele gelten, die nur in bestimmten Einzelheiten anregend erschienen, z. B. in ihrer Platzanordnung, als Raumgestaltung oder durch ihre Möblierung. Eine bis ins letzte durchdachte Klarheit der Betriebsführung ist zwar von größter Wichtigkeit. In der Ausgestaltung der Gasträume gibt sie aber nicht den Ausschlag und darf keinesfalls bis zur Nüchternheit führen. In Gaststätten findet sich eine zumeist ganz zufällige Gruppe von Menschen auf ein paar Stunden zusammen. Sie suchen hier nicht die stille Erholung, die das eigene Heim bietet, und wollen auch nicht nur rasch abgefertigt werden wie in einem Büro. Vielmehr wollen sie neben der Erfrischung durch Speise und Trank ein Stück Leben sich abspielen sehen. Das möchten sie je nach Stimmung von einer Nische aus tun oder an einem Tischchen ganz vorn an der Tanzfläche, gelegentlich auch von der Höhe eines Barhockers herunter. Daß unter den Zufallspartnern, die hier einen Abend im gleichen Raum verbringen, eine gewisse Gemeinschaft entsteht, daß der Raum Beziehungen zwischen ihnen schafft, daß sie sich aber trotzdem nicht gezwungen fühlen, an etwas teilzunehmen, dem sie lieber unbeteiligt zusehen würden — das zu erreichen, scheint uns die Kunst zu sein, die der im Gaststättenbau erfolgreiche Architekt beherrschen muß.

Sehr wesentlich trägt zu einem solchen wohl abgestuften Beieinander der Gäste die Anordnung der Tische und Stühle bei. Wir haben deshalb Wert darauf gelegt, wo es irgend anging, möblierte Grundrisse zeigen zu können. In ihnen steckt eine große Erfahrung, die sich bei weitem nicht nur auf das Ziel richtet, möglichst viele Gäste aufnehmen zu können. Das Problem ist neben dem rein

Praktischen auch ein psychologisches. Es darf keine sichtbar benachteiligten Tische und Stühle geben. Auch unter den kleinen Tischen für ein oder zwei Personen müssen solche sein, die bevorzugt erscheinen und den Gästen durch ihre Anordnung ein gewisses „Für sich sein“ ermöglichen. Ein auf diese Weise psychologisch richtig möbliertes Lokal wird sich reibungsloser füllen als eines, in dem nur für größere Gruppen Vorzugstische da sind und die kleinen Tische als „Katzentischchen“ wirken. Neben der Art der Aufstellung von Tischen und Stühlen tragen ihre Abmessungen und Formen wesentlich dazu bei, allen Gästen den Aufenthalt gleich angenehm zu machen. Abtreppungen des Fußbodens, halbhohe Zwischenwände, Nischenbildung und ähnliche Maßnahmen werden in vielen unserer Beispiele mit Erfolg eingesetzt. Oft vermögen sie lange schmale Lokale oder eine andere Ungunst der Raumform auszugleichen. Ungeeignet sind weitausladende sperrige Sitzmöbel. Sie engen den ohnehin meist knappen Platz noch mehr ein und wirken besonders unruhig, wenn in stillen Zeiten ein Lokal nur schwach besetzt ist. Gewiß gibt es kleine Gaststätten, deren drangvolle Fülle mit zu der Stimmung beiträgt, die ihnen den starken Besuch sichert. Daß sich ein amerikanisches Restaurant eigens „Ellbogen“ nennt, weil es seinen Gästen die oft vermißte Ellbogenfreiheit bietet (Seite 136/7), spricht aber deutlich auch für den gegenteiligen Wunsch des Publikums je nach dem Charakter der einzelnen Gaststätte.

Besondere Beachtung verdient auch die Beleuchtung. Hier weisen die Möglichkeiten, die das elektrische Licht bietet, eine reichhaltige Skala auf. Sie reicht von der stillen kleinen Tischlampe eines Speiseraums bis zum großen Lichtspender eines Tanzlokals mit wechselndem Buntlicht. Wir glauben, daß die Beleuchtung unserer Gaststätten diese Möglichkeiten in vielen Fällen noch nicht voll ausschöpft. Man beobachtet noch recht häufig ein Zuviel oder Zuwenig an Licht, eine Blendung der Gäste durch ungeschickte Abschirmung der Birnen oder eine Farbgebung des Lichtes, die die Raumfarben ungünstig beeinflusst. Diese zu harmonischer Wirkung zu bringen und auch die Menschen „gut aussehen“ zu machen, sind wichtige Gesichtspunkte für die Wahl der Beleuchtungsart, denn sie tragen wesentlich dazu bei, daß man sich in einer Gaststätte wohl fühlt. Auf die weitere Möglichkeit, mit der Beleuchtung raumverbessernd zu wirken, haben wir in manchen Unterschriften hingewiesen. Unter unseren Grundrissen sind vor allem bei den vielfach umgebauten Anlagen in großen Städten seltsame Gebilde mit Raumformen, die zunächst fast unverwertbar erscheinen. Gerade an solchen entzündeten sich aber oftmals die besten Gedanken des Raumgestalters. Er

unterteilt oder verbindet, macht niedriger oder höher, fügt Stufen und Emporen ein, erhellt oder verdunkelt durch den wohlüberlegten Einsatz von Farbe und Licht. Auf diese Weise bleibt zwar das Raumgebilde noch immer irregulär, doch entstehen Räume, in denen alles unterkommt, was ein Gastbetrieb erfordert und in denen man vielleicht gerade um ihrer ungewohnten Maßverhältnisse willen ganz gerne ein paar Stunden verbringt. In alten Gebäuden der eng überbauten Innenstadt muß der Wirt meist mit jedem Quadratmeter geizen, der Tische und Stühle aufnehmen kann. Dann müssen die Küche und manchmal auch die Anrichte in den Keller oder in ein Zwischengeschoß geschoben werden (z. B. Seite 43, 103, 139, 165, 185, 186). Unsere Belüftungstechnik läßt es heute zu, auch Gasträume ins Untergeschoß zu legen. Für solche hat sich das Fenster mit künstlicher Aussicht als ein oft gebrauchtes Requisite herausgebildet. Es nimmt den Räumen das Gefühl der Enge, welches fensterlose Wände leicht mit sich bringen. Meist macht man aus dieser Not dann in dem Sinne eine Tugend, daß man diesen auf bestrahlte Bildwände hinausführenden Fenstern auch gleich die Raumbeleuchtung überträgt und dadurch die niedrigen Decken freigehält (Seite 145). Auch beim künstlichen Fenster soll man den heiteren Schwindel, den man mit dem Besucher um seines Wohlbehagens willen treibt, aber ruhig durchblicken lassen und in der Illusion nicht zu weit gehen. Schöner ist es freilich, wenn man den Gästen die Möglichkeit bieten kann, bei gutem Wetter wirklich im Freien zu sitzen. Der Großstädter ist darin nicht anspruchsvoll. Er setzt sich willig auch an einer baumlosen Straße an ein winziges Tischchen. Dafür sind namentlich unsere französischen Beispiele ein Beweis (Seite 147). Längst haben aber auch der Berliner und der Wiener (Seite 149) und mancher andere deutsche

Städter den Reiz eines solchen Sitzens unmittelbar am hastenden Verkehr erkannt. Wichtig ist dabei ein richtiges Größenverhältnis zwischen dem Freiraum und den Sälen, weil nur dann alle Gäste rasch unter Dach kommen können, wenn ein plötzlicher Platzregen einsetzt. Der Wunsch nach vielfältiger Anregung und einem umfassenden Erfahrungsaustausch sind der Grund, warum wir unsere Umschau bis weit ins Ausland hinaus ausdehnten. Was wir dort fanden, beruht zum Teil auf den gleichen Vorbedingungen, die die Grundlagen unseres deutschen Gaststättenwesens sind, und es hat seinen guten Grund, warum sich, über die Grenzen hinweg, gerade diejenigen Cafés, Restaurants und Tanzlokale am meisten ähneln, die auf großstädtischem Boden entstehen. In anderen Gruppen weichen die Lösungen mehr voneinander ab, und es gibt auch einzelne Kategorien, in denen wir die klarsten und zugleich einfallreichsten Beispiele vom Ausland erhielten. Nichts, um das wir bitten, ist uns vorenthalten worden. Um so lieber erfüllt der Herausgeber die Pflicht, allen denen zu danken, die durch Überlassung von Bildern und Plänen und durch Beantworten unserer Rückfragen zum Zustandekommen dieses Bandes beitrugen. Zu Dank verpflichtet ist der Herausgeber Herrn Dr. H. Erdsiek für seine Mitwirkung bei der Materialsichtung und Materialbeschaffung. An seine Vorarbeiten anschließend hat Fräulein Maria Seeger an der Ausarbeitung des Ganzen wesentlichen Anteil gehabt. Kommt nun das fertige Buch in die Hände der Architektenschaft und ihrer Bauherren aus dem weiten und vielseitigen Gebiet des Gaststättenwesens, so hoffen wir ihnen etwas Willkommenes zu bieten. Gerne nehmen wir aber auch Anregungen entgegen, wie eine neue Auflage einst noch verbessert werden kann.

Stuttgart, im Spätsommer 1939

Herbert Hoffmann