

- The Tivoli Adelphi restaurant. Building news*, Bd. 45, S. 886.
Railway inn. West Hoathly. Architect, Bd. 30, S. 375.
 FRIEDEBERG, M. Café Helms in Berlin. *Centralbl. d. Bauverw.* 1884, S. 4.
 Die Lüftungseinrichtungen in der Restauration von *Siechen* in Berlin. *Centralbl. d. Bauverw.* 1881884, S. 11.
 Die Kaiserhallen in Berlin. *Baugwks.-Ztg.* 1884, S. 226.
 SCHMIDT, A. Neubau der Lagerkeller und Wirthschaftslocalitäten der Münchener Actiengengefellschaft
 »Löwenbräu«. *Zeitschr. f. Baukde.* 1884, S. 315.
The opera café on the opera-house platz, Frankfort-on-the-Main. Builder, Bd. 47, S. 190.
Connaught tavern, Royal Albert dock. Building news, Bd. 47, S. 166.
Tea-room, zoological gardens, Liverpool. Architect, Bd. 31, S. 177.
 RAVENSTEIN, S. Neubau der »Bavaria« in Frankfurt a. M. *Baugwks.-Ztg.* 1884, S. 872,
 Architektonisches Skizzen-Buch. Berlin.
 Heft 11, Bl. 2: Perron an einer Conditorei in Berlin; von WERNEKINCK.
 Heft 24, Bl. 1: Restaurationshäuschen im zoologischen Garten bei Berlin; von KELLERER.
 Heft 33, Bl. 3, 4: *Schlegel's* Kaffeehaus am Graben in Wien; von BORSTELL.
 Heft 44, Bl. 6: Restaurationsgebäude im Prater bei Wien.
 Heft 51, Bl. 4: Berliner Trinkhalle für Selter- und Sodawasser; von GROPIUS.
 Heft 67, Bl. 4: Trinkhallen in Braunschweig; von MITGAU.
 Heft 89, Bl. 3 u. Heft 108, Bl. 1: Trinkhalle in Paris; von GROPIUS.
 Heft 108, Bl. 5: Bierfaal in Grünwinkel bei Carlsruhe; von DURM.
 Heft 120, Bl. 5: Trinkhalle in Cöln; von RASCHDORFF.
 Heft 124, Bl. 6: Restaurations-Gebäude Bahnhof Almelo; von EWERBECK.
 Heft 143, Bl. 6: Probirhalle der rheinischen Weinproducenten auf der Ausstellung zu Philadelphia;
 von ENDE und BÖCKMANN.
 Heft 160, Bl. 5: Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
 Heft 164, Bl. 3: Weißbierstube der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879; von OTZEN.
 Hamburg's Privatbauten. Hamburg.
 Bd. I. 1878. Bl. 56: Der Alfter-Pavillon; von HALLER und LAMPRECHT.
 Bl. 59 u. 60: Restauration im zoologischen Garten; von MEURON und HALLER.
 Bd. II. 1883. Bl. 16: Herrn *A. Duve's* Elbpavillon, Teufelsbrücke; von J. GROTTJAN.
 Bl. 17: Marienthaler Bierhalle, Alfterthor; von SCHMIDT und NECKELMANN.

1. Kapitel.

Credenz-Local.

Von HEINRICH WAGNER.

Credenz-Local gehören zu den einfachsten Anlagen dieser Gattung, in so fern sie vorzugsweise zur Ausgabe von Erfrischungen aller Art, nicht aber zu längerem Aufenthalt der Gäste dienen, von denen sie meist ohne die Beihilfe des Bedienungspersonals am Credenztisch entgegengenommen und an Ort und Stelle genossen zu werden pflegen. Diese Credenzen eignen sich daher vorzugsweise zur Verabreichung von Getränken, Eis, Backwerk und solchen Speisen, die keine großen Vorbereitungen erfordern, die somit im Locale selbst zugerichtet oder fertig dort aufbewahrt und ausgedient werden können. Es genügt dann selbst bei starkem Andrang ein einziger Raum, das eigentliche Verkaufslocal. Dieses enthält häufig eine beschränkte Anzahl von Sitzplätzen, zuweilen auch Tische, welche zur Bequemlichkeit der in raschem Wechsel auf einander folgenden Gäste aufgestellt werden. Nicht selten geschieht dies im Freien; auch Nebenräume, Hallen und Veranden werden zu diesem Zwecke mit herangezogen.

Ist somit in entsprechender Weise für die Ansprüche der Gäste gesorgt, so

2.
Bestimmung
und
Anordnung.

bedarf es zur Vorrichtung und Zubereitung von Speisen und Getränken bei großen Anlagen noch besonderer Arbeits- und Vorrathsräume.

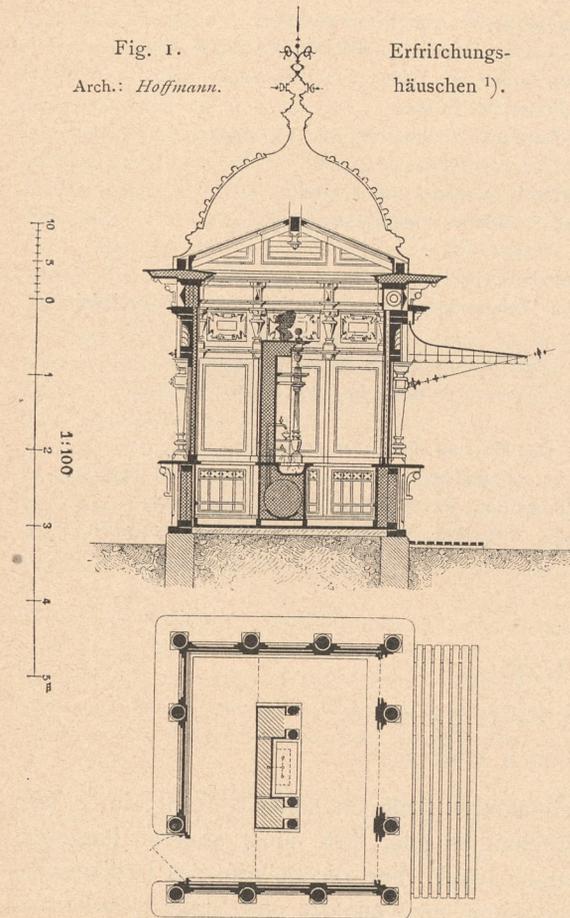
Das Charakteristische dieser Locale besteht indess gerade in der Knappheit und Einfachheit ihrer Anlage.

a) Erfrischungshäuschen, Trink- und Kofthallen.

Erfrischungshäuschen werden fast immer im Freien, in öffentlichen Gärten oder an verkehrsreichen Straßen und Plätzen der Stadt errichtet und bilden einen nach

vorn offenen Raum, der mit einem auf Säulchen oder Pfosten ruhenden, zeltartigen Dach überdeckt und gerade groß genug ist, um den oder die Verkäufer und deren Vorräthe zu bergen. Die Grundform ist viereckig, polygonal oder rund, der Aufbau leicht und zierlich, das Material Holz oder Metall oder beide Baustoffe gemischt. Der Tisch bildet den Abschluss nach einer oder mehreren Seiten; er dient als Credenz, enthält einen Eisbehälter und sonstige Einrichtungen, die theils für Aufbewahrung, theils für Zubereitung der Erfrischungen nöthig sind. Demselben Zweck dienen Gestelle für Glas, Porzellan und dergl., die an den Innenseiten der oft nur gitterartig geschlossenen Wände angebracht sind. Der Raum über den Tischseiten muss verschließbar, der Dachvorsprung groß genug sein, um auch den vor dem Credenzstisch stehenden Consumenten Schutz zu gewähren.

Am häufigsten in Deutschland sind die Erfrischungshäuschen in Straßen und Parks für den Verkauf von kohlensaurem Wasser, Limonade etc. Fig. 1, in Grundriss und Durchschnitt ¹⁾ dargestellt, diene als Beispiel hierfür.



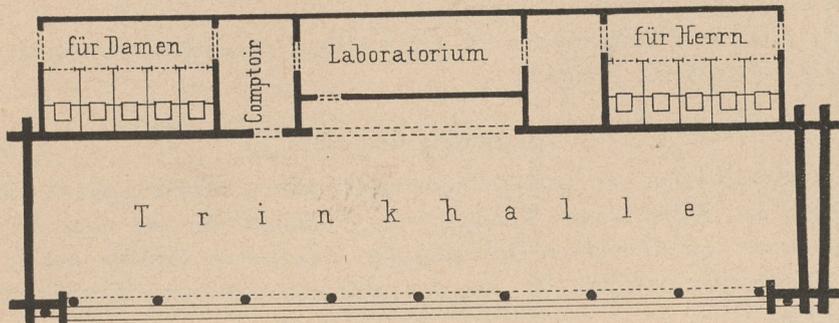
Von etwas anderer Art sind die Trinkhallen. Sie unterscheiden sich von den Erfrischungshäuschen wesentlich dadurch, dass sie nicht allein Verkaufslocal sind, sondern auch zum zeitweiligen Aufenthalt der Gäste dienen. Fig. 2 giebt den Grundriss von *Angerstein's* Trinkhalle in Hannover ²⁾.

Dieselbe ist für den Ausschank künstlichen Mineralwassers auf einem von der Stadt zur zeitweiligen Benutzung hierzu eingeräumten Platze erbaut worden. An der Rückseite der Halle befindet sich der Credenz- und Caffentisch, daneben ein Arbeitsraum und das Comptoir. Links und rechts sind Herren- und Damen-Aborte für Curgäste angebaut.

Ganz ähnlich sind die Kofthallen, die meist zum Versuchen von Liqueuren,

¹⁾ Nach: Entwürfe des Architekten-Vereins zu Berlin. 1883. Bl. 6.

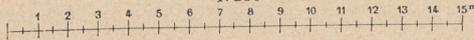
Fig. 2.



Angerstein's Trinkhalle zu Hannover²⁾.

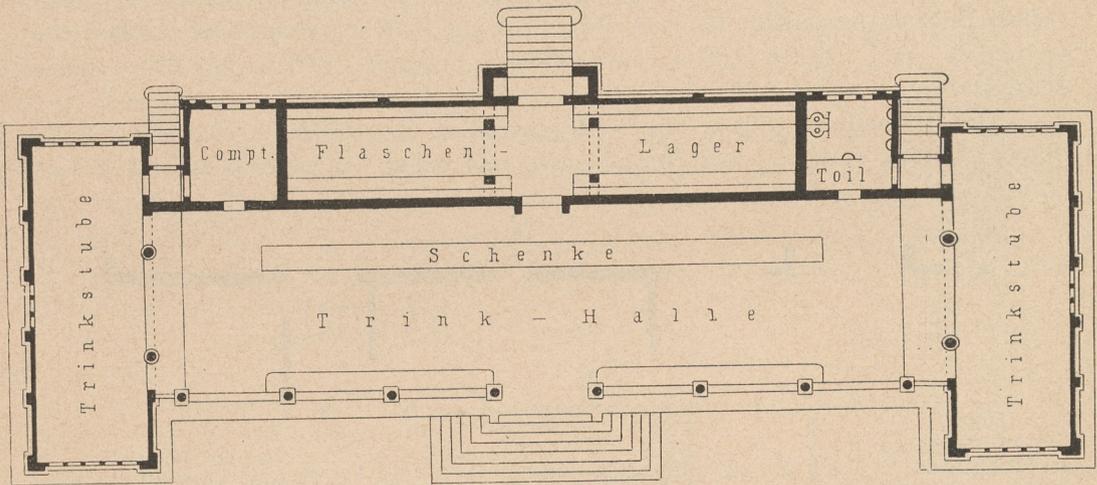
Arch.: Hafe.

1:250



feinen Getränken und Getränkemischungen in Ausstellungen, Märkten, Messen etc. bestimmt sind. Sie erhalten, gleich dem Beispiel in Fig. 2, gewöhnlich die Hallenform, zeichnen sich im Uebrigen durch Größe und Ausstattung aus. Letztere ist, obgleich dem provisorischen Charakter des Baues angepasst, mehr oder weniger elegant und zierlich.

Fig. 3.



Probirhalle der rheinischen Wein-Producenten auf der Ausstellung zu Philadelphia³⁾. — $1\frac{1}{250}$ n. Gr.

Arch.: Ende u. Böckmann.

Von sehr bedeutenden Abmessungen ist die von Ende und Böckmann für die Ausstellung in Philadelphia errichtete Probirhalle der rheinischen Weinproducenten (Fig. 3³⁾.

Die große Trinkhalle mit den Trinkstuben an den beiden Giebelenden bildet den Hauptbau in Form eines Π . Daran schlossen sich nach rückwärts ein großes Flaschenlager, ein Comptoir- und ein Toilette-Raum mit Ausgängen.

2) Nach: Zeitchr. d. Arch.- u. Ing.-Ver. zu Hannover 1860, S. 479 u. Bl. 183.

3) Nach: Architektonisches Skizzenbuch, Heft 143, Bl. 6 und freundlichen Mittheilungen der Herren Architekten.

Auch Buden für den Ausschank von Kaffee, Thee und Chocolate sind als verwandte Anlagen hier zu erwähnen.

Für alle diese Baulichkeiten ist der Holzbau in constructiver und formaler Beziehung vorzugsweise geeignet.

b) Buffets und Bars.

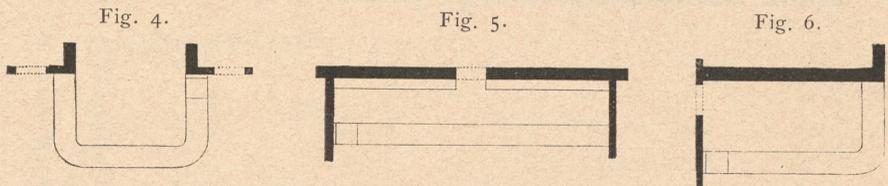
5.
Bestimmung
und
Anordnung.

Sie unterscheiden sich von den anderen Credenzen fast nur dadurch, daß Alles, was Küche und Keller bieten können, vom Verkaufstische aus verabreicht wird, jedoch mit der naturgemäßen Beschränkung, daß warme Speisen nur in solchen Localen abgegeben werden, die mit den nöthigen Gast- und Wirthschaftsräumen versehen sind.

Von letzteren zunächst abgesehen, zeigen die Buffets im Allgemeinen die allen Credenz-Localen eigenthümliche, knappe Anordnung, die es ermöglicht, auf engstem Raume eine große Anzahl von Gästen gleichzeitig aufzunehmen und zu bedienen. Sie sind daher, an Stelle der eigentlichen Gast-Localen, immer in solchen Fällen am Platze, wo großer Menschenandrang zu erwarten und die rascheste Verabreichung von Speisen und Getränken geboten ist. Sie bilden demgemäß nicht allein einen unentbehrlichen Bestandtheil von Bahnhöfen, Theatern, Concert- und Festhallen etc., sondern erhalten, theils für vorübergehende, theils für dauernde Benutzung, bei Ausstellungen, Volksfesten und Luftbarkeiten aller Art, gleich wie im Park, im Palmenhaus, im zoologischen Garten etc., eine selbständige Bedeutung.

Diesen Zwecken dienen bequem gelegene Räume, nach Erforderniß eigene zu diesem Behufe hergestellte Baulichkeiten, in denen Buffets für die einzelnen Betriebe, Getränke- und Speisen-Buffets, und zuweilen getrennte Buffets für Bier, Kaffee, Butterbrote etc. eingerichtet sind.

Der Grundplan (Fig. 4 bis 8) ist gewöhnlich von einfachster Art. Das Buffet ist vor Allem Verkaufs- und Ausgaberaum und daher von einer dem Verkehr ent-



Anordnung von Credenztischen. — $\frac{1}{250}$ n. Gr.

sprechenden Größe. Es ist außerdem häufig auch Gast-Local und deshalb je nach Umständen mit Windfang, Vorbau oder Vorhalle, nöthigenfalls mit Arbeitsraum und, wie bereits angedeutet, mit Küche, Keller etc. versehen⁴⁾. Oft muß indess ein einziger Raum mit geeigneter Einrichtung sämtlichen Anforderungen genügen.

6.
Credenztisch.

Das Local enthält vor Allem den Credenztisch (Buffet oder Bar), welcher wiederum die Gäste vom Wirth und dessen Personal trennt. Der Tisch erhält eine solche Form und Längenausdehnung, daß vor demselben eine möglichst große Zahl von Erfrischungsbedürftigen gleichzeitig sich aufhalten können und hinter demselben der zur Bedienung erforderliche Platz vorhanden ist. Es erscheinen deshalb die Anordnungen in Fig. 4 bis 6, so wie in Fig. 7 vorthellhaft.

⁴⁾ Siehe das folgende Kapitel (unter b).

Die Breite des Tisches ist 60 bis 90 cm, dessen Höhe 80 bis 90 cm. Die Tischplatte ist wegen des besseren Aussehens und leichteren Reinhaltens meist von Marmor; doch wird Holz nicht selten vorgezogen, weil dabei weniger Bruch von Glas und Porzellan vorkommen soll⁵⁾. Der Tisch, gleich wie der Raum hinter demselben dient zum Ausbieten und Aufstellen von Speisen und Getränken, Gläsern etc. Hierzu sind an den Wänden Gefache und Aufsätze solcher Art nothwendig, dass jene leicht greifbar sind.

Häufig ist der Verkaufstisch zugleich Schenktisch; er enthält meist einen Eisenfatz; auch sonstige für den Ausschank der verschiedenen Getränke, für die Verabreichung von Kaffee, Thee etc. geeignete Einrichtungen sind theils am Tisch, theils sonst im Local anzuordnen. Weinschränke und Bierkeller, zuweilen mit Fassaufzug unter dem Schenktisch, h, sind vorhanden; ein Spültisch mit Ausguss und Wasser-Zuleitung in einem Nebenraume, nöthigenfalls im Buffet-Local selbst, ist unentbehrlich.

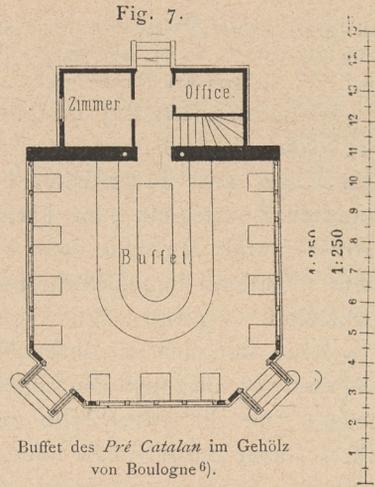
Bezüglich der inneren Erscheinung des Locals wird vor Allem — neben der Qualität der Speisen und Getränke — auf geschmackvolle, zum Genuß verlockende Anordnung derselben, sodann aber auf schöne, elegante Einrichtung von Buffet:tt oder Bar mit Recht Gewicht gelegt. Blattpflanzen und Blumenhalter, Springbrunnen, Kandelaber und Ziergefäße von Majolika, Bronze und Silber, figürlicher und farbigter Schmuck dienen zur wirkungsvollen Ausstattung des Raumes. Dazu trägt auch eine glänzende Beleuchtung, Gasluftres oder elektrisches Licht, viel bei. Kräftige Ventilation und für Winter-Local Heizvorrichtungen vervollständigen die Einrichtung.

Für die äußere Erscheinung dieser Gebäude ist der Pavillon- oder Hallenbau geeignet. Sie sind leicht und gefällig, im Uebrigen der Umgebung entsprechend zu gestalten.

In dieser Art und in den Formen der Holz-Architektur, Fachwerk mit Backsteinausmauerung und Glasfenstern, sind die in Fig. 7 bis 9 dargestellten Beispiele ausgeführt.

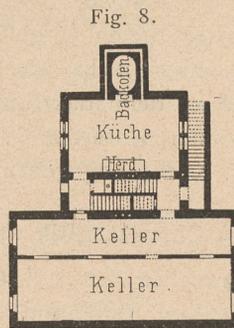
a) Besonders zweckmäßig ist das Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne bei Paris (Fig. 7⁶⁾), dessen Hufeisenform die Aufstellung eines weiteren Tisches mit Aufsatz im Centrum und die Anordnung von kleinen Speisetischen an den drei Umfangswänden gestattet. Der Eingang für die Gäste erfolgt durch die Vorbauten an den zwei abgestumpften Ecken, der für das Personal auf der vierten Seite. Hier ist das Buffet, das zugleich mit zwei kleinen Nebenräumen, so wie mit Küche und Keller im Souterrain in Verbindung steht.

β) Eine größere Anlage ist das *Buffet de la Cascade* im Boulogner Gehölz bei Paris (Fig. 8 u. 9⁶⁾).

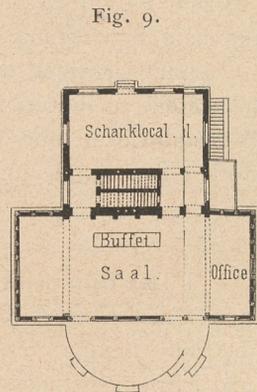


Buffet des *Pré Catalan* im Gehölz von Boulogne⁶⁾.

7.
Innere und äußere Erscheinung.



Buffet de la Cascade im Gehölz von Boulogne⁶⁾.



1:500
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 15 20m

8.
Beispiele.

⁵⁾ Die Schenktische der *marchands de vin* in Paris sind mit Blei beschlagen.

⁶⁾ Nach: Allg. Bauz. 1866, Bl. 50 u. 51.

Es gehört feinem Wefen nach schon zu den im nächften Kapitel zu betrachtenden Schank- und Speisewirthschaften, da es im Sockelgefchofs Küche und Keller, im Erdgefchofs Schank-Local und Buffet-Saal enthält. Außere Erscheinung und Ausführung find ähnlich, wie im vorhergehenden Beispiel.

9.
Bars.

Ganz mustergiltig in ihrer Art find die englischen und amerikanischen *bars*, u. a. die *luncheon bars* oder Frühstück-Buffets, an welche die Gäste herantreten, um unter den dort aufgestellten Speisen die Auswahl für den Imbiss zu treffen. Die neueren Locale find zum Theil von beträchtlicher Gröfse, von oben bis unten mit Marmor, mit Majolika oder farbigen Fayencen bekleidet, überhaupt durchaus mit einem substantiellen Luxus ausgestattet und meist mittels Sonnenbrennern auf das Wirkfamfte ventilirt.

Sie kommen in dieser Weise bei englischen Hotels und Restaurants ersten Ranges vor und nehmen in einigen, in Kap. 3 (unter c, 2) aufgenommenen Beispielen mit die erste Stelle ein. Gewöhnlich ist ihre Ausstattung zwar viel einfacher, aber darum nicht minder rationell.

2. Kapitel.

Schank- und Speisewirthschaften.

VON HEINRICH WAGNER.

10.
Uebersicht.

Es werden hier einestheils die volksthümlichen Locale für die Bewirthung großer Massen, anderentheils auch diejenigen für den Kleinbetrieb ins Auge gefaßt, und zwar in erster Reihe die großen Trinkhallen, Keller- und Gartenwirthschaften, weil dieselben, in Folge des ungeheueren Wachstums der Städte und ihrer Bevölkerung, gewissermaßen zu einer Nothwendigkeit geworden sind, und weil sie unter dem Einflusse der Zeitströmungen eine besonders charakteristische Anlage angenommen haben. Dazu hat in nicht geringem Maße der zunehmende Bier-Consum, im Einklange mit dem steigenden Luxus der letzten Jahrzehnte, beigetragen. Diese Einflüsse sprechen sich allerdings sowohl in den Wirthshäusern und Trinkstuben, als auch in den kleinen Schank- und Speisewirthschaften mehr oder weniger aus; doch scheint es zur Klärung der Aufgabe beizutragen, wenn diesen letzteren die Locale für die Bewirthung großer Massen vorgestellt werden.

Im Uebrigen erscheint es nicht zweckmäßig, zwischen Schank- und Speisewirthschaften zu unterscheiden; denn das Speisehaus ist fast ausnahmslos zugleich auch Schank-Local, und in letzterem werden in der Regel, wenn nicht warme Speisen, so doch Erzeugnisse kalter Küche abgegeben.

a) Charakteristik und Gesamtanlage.

11.
Allgemeines.

Der Unterschied zwischen den volksthümlichen Schank- und Speisewirthschaften und den feineren Cafés und Restaurants wird am ehesten durch den Hinweis auf das in beiden verkehrende Publicum bezeichnet. Dadurch erhalten die Schank- und Speisewirthschaften den Charakter vollkommener Oeffentlichkeit, die Cafés und Restaurants den einer gewissen Exklusivität. Wer kennt nicht den Rathskeller in Bremen, das Hofbräuhaus in München? alle Welt geht darin ein und aus. Nicht so im *Café Bauer* in Berlin, im *Etablissement Sacher* in Wien u. a. m., in denen nur die besser bemittelten Stände verkehren. Die zuletzt genannten Locale verdanken der Mode, dem Geschmack und Luxus der Zeit ihr wandelbares Dasein;