

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 Erfcheinung 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 Gäfte herantreten, um unter den dort aufgestellten Speifen die Auswahl für den Imbifs 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 Speifen, 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;

die ersteren sind mit dem Wefen der Stadt, der sie angehören, verwachsen und haben ein echt volksthümliches und darum dauerhafteres Gepräge.

Es trifft dies allerdings nur bei solchen bevorzugten Schank-Localen, wie die eben genannten zu, welche ihre ganze Ursprünglichkeit bewahrt zu haben scheinen. Sie kennzeichnen zugleich zwei Haupttypen der Bauanlagen, die hier zu betrachten sind.

1) Keller-Localen.

Die tiefen Rathhauskeller sind nicht allein die vornehmsten, sondern wohl auch die ältesten Repräsentanten dieser unterirdischen Schank-Localen; wenigstens soll hier nicht unterfucht werden, wo die Vorbilder derselben zu finden sind. Wohl mögöglich, daß Keller und Refectorium der Klöster nicht ohne Einfluß darauf waren. Gewiss ist, daß von Alters her auch der Weinhandel in den Städten unter obrigkeitlicher Aufsicht stand, daß in Folge dessen namentlich in den Hansestädten schon frühzeitig große Kellereien angelegt und nicht allein zu Handelsniederlagen, sondern auch zum Ausschank von Wein, so wie von Bier benutzt wurden.

Daß solches in ausgedehntem Maße in Norddeutschland der Fall war, dies zeigen vor Allem die mächtigen Gewölbe des eben genannten Rathskellers in Bremen, in denen die ehrfame Jungfrau »1« »Rose« und die »Zwölf Apostel« haufen; diese »Schlafkammern eines Jahrhunderts, die Ruhestätten eines herrlichen Geschlechtes, die da liegen in ihren dunkelbraunen Särgen, schmucklos ohne Glanz und Flitter«⁷⁾.

Dafür zeugt ferner der architektonisch und historisch nicht minder bemerkenswerthe Rathskeller von Lübeck, dessen Haupttheil spätestens um die Mitte des XIII. Jahrhunderts erbaut worden zu sein scheint⁸⁾. Aller Wein, den die Kaufleute dort einführen, mußte in alten Zeiten in den Rathswein Keller gebracht werden, um hier unter die Aufsicht zweier dazu deputirten Mitglieder des Rathes, »de winnmeslere« gestellt zu werden. Manche Räume desselben kommen mit bestimmten Namen schon im XV. Jahrhundert vor; dies sind namentlich das »Herrengemach«, die »Rose« und die »Linde«, welche zu gefelligigen Zusammenkünften dienen. Es muß des Abends viel Verkehr in »eines ehrbaren Raths Keller« stattgefunden haben. Darauf weist schon der Umstand hin, daß zwar für das Öffnen desselben am Morgen eine bestimmte Stunde fest gesetzt war, nicht aber für den Schluß am Abend, welcher vielmehr dem Ermessen des Kellerhauptmanns anheimgegeben war.

Auch scheint es für diese Sitte in Deutschland niemals eine Main-Linie gegeben zu haben. Denn auch im »Grünbaum«, in der Rathhauschenke zu Würzburg, »sassen vordem die Bürger traulichlich beim »Weinkrüge beifammen, bis die Wein- oder Schlafglocke zum Heimgange mahnte«. Und im Jahre 1584 ertheilte Bischof Julius dem Bürgermeister die Rüge, »daß im Rathskeller der Stadt Würzburg mercklicher »Zadel und Mangel an wällichem Wein, Malvasier, Rheinwein, Meth und Bier vorgefallen«⁹⁾.

Einer der ältesten Bierkeller ist der Schweidnitzer Keller in Breslau. Er entstand, wie das da dazumal im heiligen römischen Reich deutscher Nation üblich war, zugleich mit dem Rathhaus, dessen Untergeschoß er bildet, und stammt aus den Zeiten, da die Könige Böhmens Herren von Breslau waren. Die ältesten Quittungen des Kellerbetriebes datiren bereits aus dem Jahre 1357. Seine dermalige, massiv ausgebaute Gestaltung erhielt der Keller aber im Jahre 1481. Er enthält den »Fürstenkeller«, dessen vier Kreuzgewölbe mit vorspringenden Rippen und Schlusssteinen versehen und durch einen mächtigen Mittelpfeiler gestützt sind; ferner einen Vorfaal und den hallenartigen Musikfaal. Seinen Namen erhielt der Keller vom Schweidnitzer Bier, das am Ende des XIV. Jahrhunderts in Breslau eingeführt und über 250 Jahre lang als Lieblingsgetränk der Breslauer im Gebrauche blieb.

Die Rathskeller sind nicht die einzigen Beispiele dieser Art. Wohl bekannt ist *Auerbach's Keller* in Leipzig; er soll aus dem Jahre 1530 stammen und enthält einige auf die Faust-Sage bezügliche alte Fresken.

Die Neuzeit, welche sich die Pflege nationaler Kunst und Sitte zur Aufgab gemacht hat, durfte den in Sang und Lied verherrlichten Keller nicht in Vergessenheit kommen lassen. Was war natürlicher, als daß man ihn in den neuen Städten zu Berlin, München, Wien etc. wieder erstehen ließ? Andere zahlreiche

7) HAUFF, P. Phantasien im Bremer Rathskeller.

8) Siehe: Zeitschr. d. Ver. f. Lübeckische Geschichte und Alterthumskunde. Bd. 2, 1867, S. 75—128.

9) HEFFNER, C. Würzburg und seine Umgebung. Würzburg 1852. (2. Ausg. 1871.)

Neubauten sind mit stattlichen Kellerhallen versehen worden, die theils Schank-, theils auch Speise-Localen sind.

13.
Anordnung;
Vor- und
Nachtheile.

Die Keller-Localen bestehen aus dem zuweilen sehr ausgedehnten gewölbten Gastraum mit Schenke und den eigentlichen Getränkekellern, haben außerdem meist einen Arbeits- und Vorrathsraum für kalte Speisen und zuweilen eine vollständig eingerichtete Küche mit allem Zubehör für warme Speisen.

Die Anordnung von Kellerwirthschaften gestattet die ausgiebige Ausnutzung des Sockelgeschosses von solchen Gebäude-Complexen, deren Unterwölbung vorthellhaft, für andere Zwecke aber weniger gut verwerthbar erscheint. Andererseits wird eine zweckentsprechende Anlage nur in so weit möglich sein, als es die Substruction der oberen Mauermaffen zulässt.

Die tiefe, großentheils unterirdische Lage des Gast-Localen hat ihre Vor- und Nachtheile. Die Vortheile bestehen darin, dass sie im Sommer kühl, im Winter warm und zugleich feuerficher sind. Dazu trägt die Construction, insbesondere die Ueberwölbung bei. Die Nachtheile sind in den Schwierigkeiten, die Räume vollkommen trocken zu halten, so wie Licht und Luft in ausreichendem Masse zuzuführen, zu suchen.

Es ist nicht zu bestreiten, dass die meisten Keller-Localen in letzterer Hinsicht viel zu wünschen übrig lassen. Der Tabaksrauch, der Bier- und Speisendunst sind mitunter unerträglich. Diese Uebelstände können zwar durch kräftige Lüftungsmittel gehoben oder gemildert werden. Die Aufgabe ist indess nicht leicht, und man wird deshalb die Anlage von Kellerwirthschaften, von fog. Bier-Tunneln etc. nicht empfehlen, wenn nicht für reichliche Lüfterneuerung gesorgt ist.

Die Schwärmerei für Keller-Localen hat in neuerer Zeit einer nüchternen Auffassung Platz gemacht. Man ordnet sie nur da an, wo die Umstände dafür entschieden günstig und alle sanitären Anforderungen zu erfüllen sind.

Die neuere Kunstrichtung im Geiste der spät mittelalterlichen und Renaissance-Zeit ist für die Ausstattung der Keller-Localen sehr geeignet. Wand- und Gewölbemalerei, Glasgemälde, Holzpaneele, Fliesenboden etc. sind die decorativen Elemente, welche in Verbindung mit stilgerechtem Mobiliar zur inneren Einrichtung und Ausstattung des Gastraumes verwendet zu werden pflegen. Vor Allem aber sind es die einfachen und doch wirksamen Architekturformen jener Kunstperioden, welche zur kräftigen Gliederung von Pfeilern, Säulen, Thür- und Fensterumrahmungen dienen und bei Anwendung von echtem Material an sich schon einen erfreulichen behaglichen Eindruck hervorbringen.

Es mag hier als geeignetes Beispiel *Otzen's* Weinkneipe in Fig. 10 erwähnt werden (siehe auch unter c, 2).

2) Saal- und Gartenwirthschaften.

Es sind damit die nicht unterirdischen Localen, groß und klein, die Wirthshäuser, Hallen, Säle und Stuben in Stadt und Land, Haus und Hof gemeint, die in diese Kategorie von Schank- und Speisewirthschaften gehören.

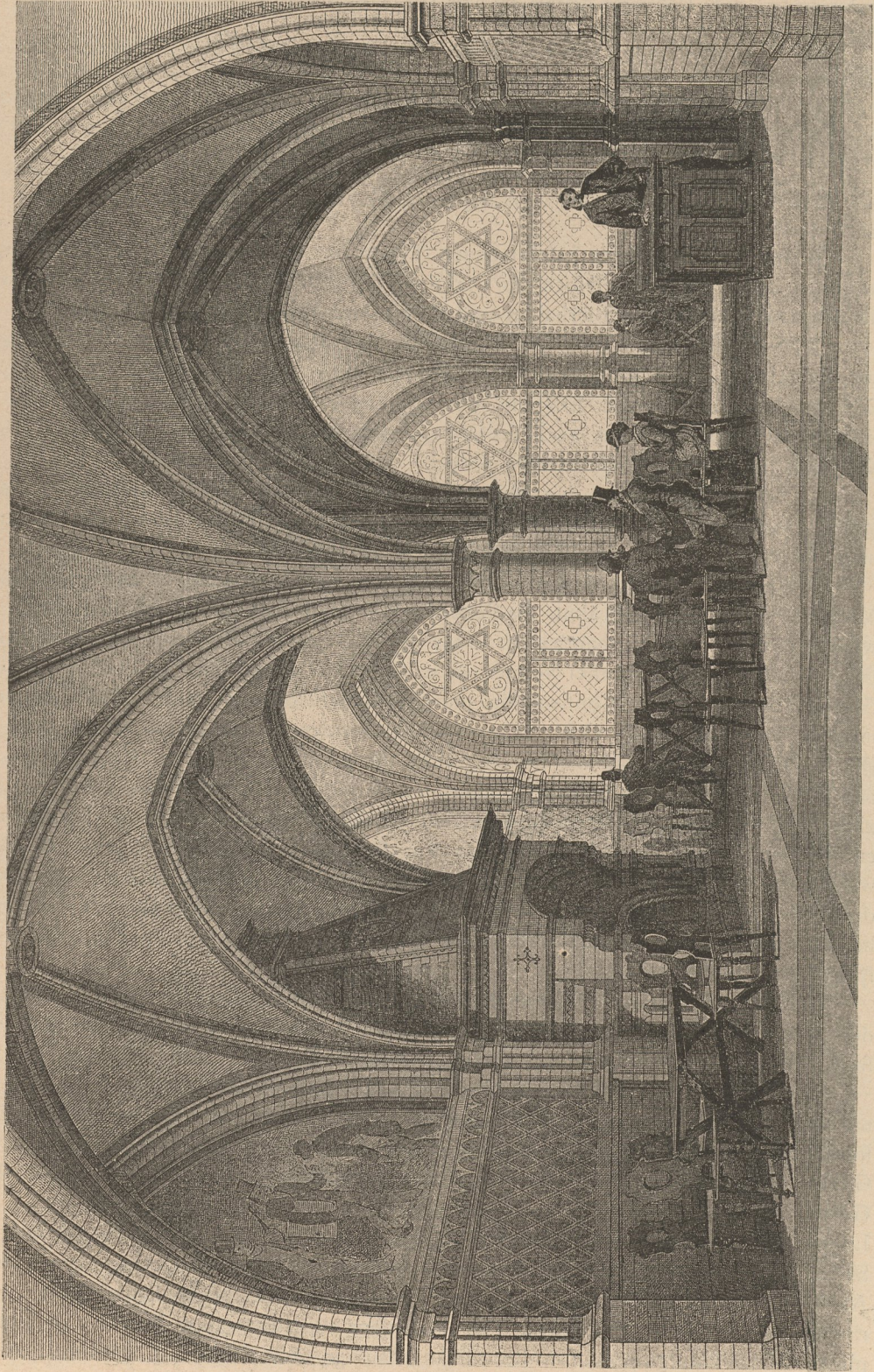
Hierbei nehmen die Localen, die vorzugsweise für den Ausschank von Bier bestimmt sind, nach Anlage und Ausdehnung eine hervorragende Stelle ein.

Auch das Brauhaus mit feinen Hallen und Trinkstuben hat seine Geschichte.

14.
Historisches.

Es ist bekannt, dass ein Hauptantheil an der Entwicklung der Bierbrauerei den Ordensstiften und Klöstern beizumessen ist. Heute noch bilden Brauhaus und Schenkstube mitunter einen Theil der Kloster-

Fig. 10.



Weinkneipe der Berliner Gewerbe-Ausstellung 1879.

Arch.: Otzen.

Facsim. nach: Architectonisches Skizzenbuch, Heft 160, Bl. 5.

gebäude; denn die Namen Klosterbräu, Franziskanerbräu etc. beruhen nicht auf bloßer Ueberlieferung. Auch andere, nicht klösterliche Anlagen aus alter Zeit (z. B. *Wolter's* Brauhaus in Braunschweig aus dem Jahre 1573) sind hier zu nennen.

Schlicht aber behaglich mögen sie gewesen sein, gleich den da und dort in Stadt und Land noch erhaltenen Beispielen. Man denke sich eine einfache, niedrige Decke, aus kräftig gekehlten Balken gebildet, durch starke Unterzüge mit geschnitzten Stielen und Kopfbändern gestützt; die Wände zum Theil getäfelt und ringsum mit festen Holzbänken versehen. Gewiss ist auch die in Art. 27 (S. 23) beschriebene Anlage der Thorhallen in Bayern eine uralte Einrichtung.

Ungleich reicher waren die Zunftstuben und Säle der Corporationen in den freien Städten, die wohl auch zur Bewirthung gedient haben. Prächtig geschnitzte, eingelegte Arbeit zierte nicht selten Wände und Decken.

15.
Schenkstuben.

Den beiden zuletzt beschriebenen Typen hat die Neuzeit volles Recht angedeihen lassen, indem dieselben als Vorbilder für die neuerdings in grosser Zahl entstandenen altdeutschen Bierhallen und Trinkstuben gewählt wurden.

Die Gesamtanlage dieser Locale für den Kleinbetrieb besteht in der Regel aus zwei Räumen, der gewöhnlichen Schenke und einer Herrenstube, die meist im Erdgeschoß durch den Eingang getrennt oder in unmittelbarem Anschluß an einander liegen, zuweilen auch im Obergeschoß untergebracht und mit den nöthigen Küchen und Nebenräumen versehen sind.

Die Trennung von den bei städtischen Gebäuden in den oberen Geschoßen meist vorkommenden Miethwohnungen, namentlich die Absonderung der Eingänge und Treppen, bildet einen Hauptpunkt der Aufgabe.

16.
Hallen
und Säle.

Weniger einfach ist die Anordnung der Locale für die Bewirthung grosser Massen, welche, wie erwähnt, als Schöpfungen der Neuzeit zu bezeichnen sind. Sie werden durch das Vorhandensein eines grossen Saales oder mehrerer Hallen und Säle charakterisirt. Hierbei kommt es in erster Reihe auf die Lage und Grösse des Saales, auch auf die Construction und Form desselben an, welche Gesichtspunkte indess an dieser Stelle nicht weiter verfolgt werden können. Es genügt hier die Bemerkung, daß sowohl die freifeitige, als die mehr oder weniger eingebaute Lage des Saales vorkommt, daß dieser aber in der Regel im Erdgeschoß angeordnet und nicht mit anderen Räumen überbaut zu werden pflegt. Die Säle bilden hiernach entweder einen ganz oder theilweise frei stehenden Bau, oder sie sind im rückwärtigen Theile eines geschlossenen Anwesens erbaut, während im vorderen Theile desselben sowohl die Zugangs- und Vorräume, als etwaige andere kleinere Gasträume liegen. Die nöthigen Hauswirthschafts- und Nebenräume sind den Umständen entsprechend zu vertheilen.

17.
Sommer-
Localé.

Auch bei Gartenwirthschaften und anderen Sommer-Localen bildet gewöhnlich der Saal oder die Halle einen Hauptbestandtheil der Gesamtanlage. In der Regel sind Lagerkeller, zuweilen auch Brauhaus und Wohnungen damit verbunden.

Während die kleinen Schank- und Speisewirthschaften vorzugsweise von der männlichen Bevölkerung besucht werden, pflegen nicht nur Männer und Frauen, sondern ganze Familien des erholungsbedürftigen Volkes ihre Feiertage in Gärten, Gartenwirthschaften und Hallen im Freien zuzubringen. Neuerdings hat sich diese Gewohnheit auch auf die Locale der grossen Städte zum Theile übertragen. Die Lage an einem schönen, frei und luftig gelegenen Punkte in den Aufsentheilen der Stadt oder deren Umgebung ist die erste Bedingung. In Ermangelung einer schönen Aussicht müssen Garten und Gasträume um so mehr Annehmlichkeiten bieten. Die räumlichen Erfordernisse richten sich nach dem zu erwartenden Besuch. Im Grundplane wird naturgemäss von der Gesamtanlage des Gebäude-Complexes, dessen

Theil das Sommer-Local ist, auszugehen fein. Im Einklange damit sind Gartenanlage und Gebäude im Grundriß und Aufbau zu entwerfen.

Die Ausstattung ist durch das Vorhergegangene im Allgemeinen gekennzeichnet. Doch mag ausdrücklich betont sein, daß Glanz und Prunk hier eben so wenig am Platze sind, wie Gedankenarmuth und Verwilderung, daß vielmehr der volksthümlichen Bestimmung dieser Locale eine einfache, aber ansprechende Behandlung in Form und Farbe am angemessensten ist.

Anlage und Einrichtung im Einzelnen werden durch die nachfolgenden Erörterungen und Beispiele verdeutlicht.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

Bei allen im Vorhergehenden skizzirten Anlagen kommen außer den Ausgaberräumen und in Verbindung mit denselben die Gastwirthschaftsräume, so wie die Hauswirthschaftsräume mehr oder weniger entwickelt vor.

Zu den Gastwirthschaftsräumen gehören alle zur Bequemlichkeit und Erholung der Gäste dienenden Haupt- und Nebenräume; zu den Hauswirthschaftsräumen Küche mit allem Zubehör, Keller, Waschküche und die erforderlichen Wohnräume für Wirth und Personal.

1) Hallen, Säle und Zimmer.

Hallen, Säle und Stuben für Gäste unterscheiden sich wohl in Größe, Form und Ausstattung, nicht aber in der Bestimmung, und diese besteht darin, den Besuchern einen möglichst angenehmen, für die Bewirthung geeigneten Aufenthaltsort zu verschaffen. Man will darin nicht allein Speise und Trank schlecht und recht genießen können, sondern auch Anregung und Erholung finden. Diese trifft man leichter in kleinen, jene mehr in großen Localen. Durch geeignete Anordnung der letzteren im Anschluß an Räume für Stammgäste und kleinere Gesellschaften sucht man Beides zu vereinigen. Ueber ihre Lage im Gebäude ist bereits das Nöthige gesagt.

Die weit gespannten Hallen und Säle sind für die Bewirthung großer Menschenmassen unstreitig sehr günstig; auch fehlt es darin nicht an Leben und Unterhaltung. Um dabei der erquicklichen Ruhe und Behaglichkeit nicht zu ermangeln, bedarf es aber einer gewissen Absonderung, und zu diesem Behufe werden mit Vorliebe Erker, Nischen und einzelne Abtheilungen des Saales angeordnet und aufgesucht. Wie weit das Verlangen nach solchen kleinen Räumen geht, dies zeigt die neuerdings immer mehr in Aufnahme kommende Anordnung von Kojen (siehe im folgenden Kapitel unter b, 3), welche nicht allein in Kaffeehäusern und Restaurants, sondern auch in großen Sälen am Platze sind, und hier um so mehr, als sie ein passendes Refugium für einzelne Gruppen von Gästen bilden, ohne das Leben und Treiben der wogenden Menge dem Blick zu entziehen.

Besonders gesucht sind Sitzplätze in erhöhter Lage. Diese ergeben sich oft in tiefen Fensternischen und anderen Raumerweiterungen. In Keller-Localen finden sich zwischen Säulen und Strebepfeilern der Gewölbe, in Gartenwirthschaften auf Terrassen und in Lauben lauschige Ecken und Plätze für einsamere Betrachtung.

Ein einziger ungetheilter Raum pflegt wohl für Abhaltung von Volksfesten, Ausstellungen und ähnliche Zwecke errichtet zu werden; für ständige Gastwirthschaft ist dies ein eben so unerfreulicher Aufenthalt, als zu kleine und niedrige Stuben. Am geeignetsten sind Säle mittlerer Größe, geräumige, helle und luftige Zimmer.

18.
Ausstattung.

19.
Bestimmung
und
Raumtheilung.