

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.

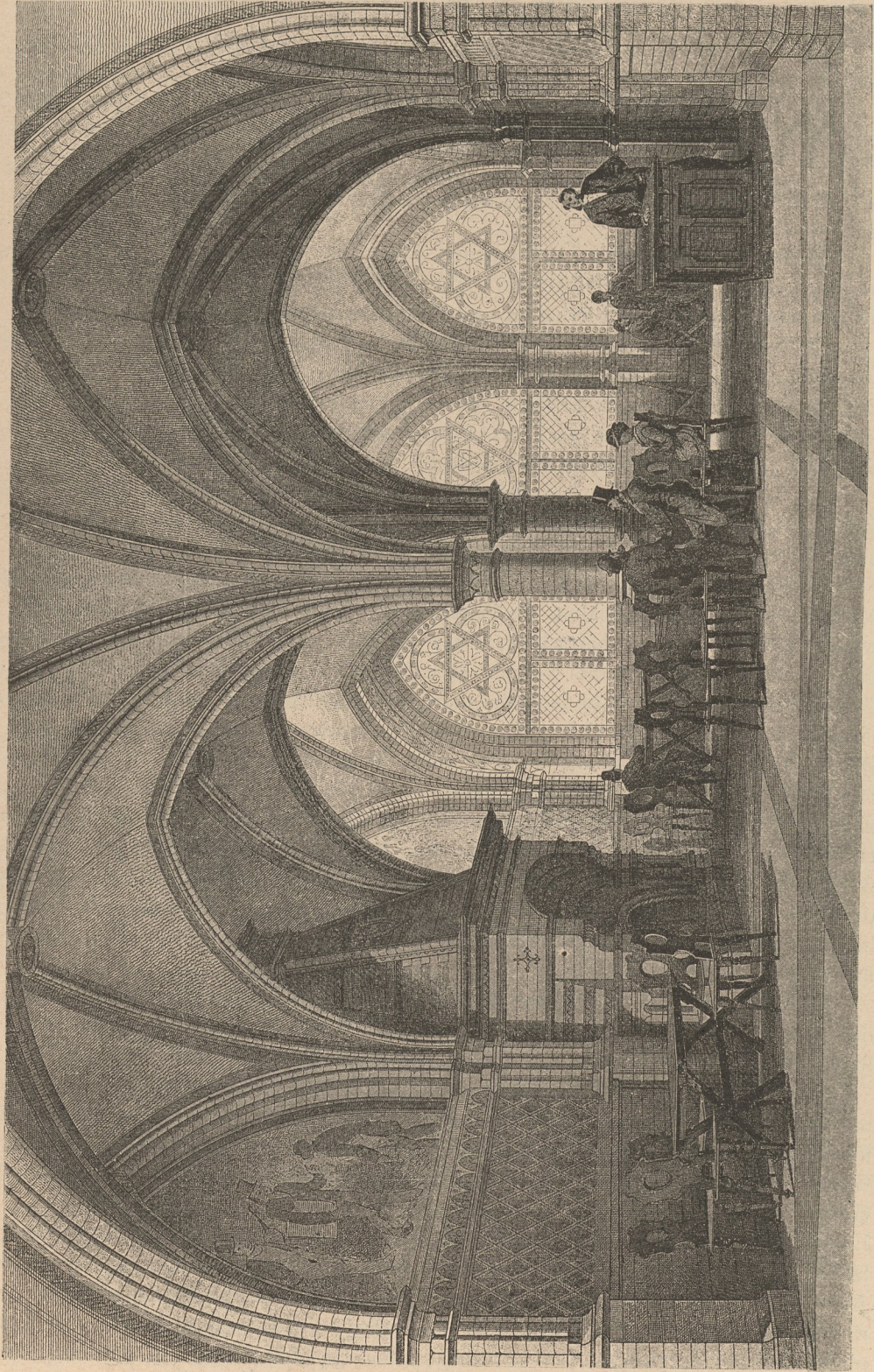
Hierbei nehmen die Localen, die vorzugsweise für den Ausschank von Bier bestimmt sind, nach Anlage und Ausdehnung eine hervorragende Stelle ein.

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 geschnittene, eingelegte Arbeit zierte nicht selten Wände und Decken.

15.
Schenkstuben.

Den beiden zuletzt beschriebenen Typen hat die Neuzeit volles Recht angeeignet 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 Gartenanlagen 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 von 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 Erläuterungen 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 die 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.