

Salons, theils für Damen, theils für Herren, sind vorhanden; sie gleichen denen des Kaffeehauses. Billard- und andere Spielzimmer fehlen. Die Hauptsache ist und bleibt aber das offene Ladengeschäft, vermöge dessen die Conditorei zu den Verkaufs-Localen gehört. Laden, Küche, Arbeits- und Vorrathsräume sind dem gemäfs bemessen und eingerichtet.

2) Der Restaurant.

60.
Entstehung.

Aus noch jüngerer Zeit als das Café stammt der Restaurant. Als besseres Speisehaus diente meist das Gasthaus oder Hotel. Derjenige aber, welcher aus Nothwendigkeit oder Wahl nicht zu Hause speist, wird gern das Geräusch, die Oeffentlichkeit und den Zwang des Hotels entbehren und vorziehen, seine Mahlzeit im Restaurant zu geniessen, wo er mehr Ruhe, Behaglichkeit und Ungezwungenheit vorfindet.

Der Ausdruck »Restaurant« ist jetzt allgemein bekannt und üblich; der Ursprung des Wortes in der Bedeutung als Speisehaus soll in das Jahr 1765 fallen.

Vor dem Jahre 1765 hiefen in Frankreich die Speisewirthschaften *tavernes* oder *cabarets*. Von dieser Zeit an kam die Bezeichnung *restaurant* in Gebrauch. Die Veranlassung dazu soll ein Koch, Namens *Boulangier*, gegeben haben, der in diesem Jahre in Paris (Ecke der *rue Bailleul* und *rue des Poulies*) eine Speisewirthschaft einrichtete und sich dem gelehrten Publicum durch folgende der *Vulgata* entnommene Aufschrift, die in grossen rothen Buchstaben auf weifser Leinwand gemalt war, empfahl: »*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.*« *Boulangier* war klug genug ein neues Gericht zu erfinden, das bald sehr beliebt wurde; alle Welt kam, um sich von ihm »restauriren« zu lassen, und er erlangte als erster Restaurant in Paris einen Ruf.

Ein späterer Restaurant, bei dem sich die mächtigsten Mitglieder des Convents zu versammeln pflegten, war *Véry's »Restaurant de la tente«* in der Orangen-Allee des Tuilerien-Gartens. Im Jahre 1808 bezog *Véry* ein Local im *Palais Royal*, welcher Restaurant bekanntlich Jahrzehnte lang einen Weltruf hatte.

61.
Eigentümlichkeiten.

Der französische Restaurant ist noch heute ein feineres Speisehaus, in dem man das *déjeuner* oder *dîner* einnimmt. Den Abend verbringt man nicht im Restaurant, sondern im Café. An Getränken wird gewöhnlich nur Wein verabreicht.

In Deutschland und Oesterreich hat die grosse Verbreitung der Biere einen bedeutenden Einflufs auf die Entwicklung der Restaurants im Sinne einer Verquickung mit den Wein- und Bierstuben und selbst mit den grossen Schank-Localen für den Massenverkehr zur Folge gehabt. Vielfach ist auch die Verbindung von Kaffeehaus und Speisehaus durchgeführt.

Aehnlich verhält es sich in Italien, obgleich es dort wie anderwärts vielfach Restaurants in französischem Sinne giebt.

In England haben bis vor Kurzem die Speisefäle der zahlreichen Clubhäuser die Stelle der Restaurants versehen müssen. Das Bedürfnifs für letztere hat sich indess seit Beginn des letzten Jahrzehnts auch dort mehr und mehr geltend gemacht und zur Errichtung grosser und 'glänzend eingerichteter Etablissements dieser Art geführt. Die neuen englischen Restaurants sind im Allgemeinen nach continentalem Muster angelegt, jedoch der herrschenden Sitte, dem Geschmack und den Anschauungen der Bewohner gemäfs modificirt.

62.
Gasträume.

Die räumlichen Anforderungen für den Restaurant gehen theils weiter, theils weniger weit, als beim Café. An Gasträumen genügt nöthigen Falles der Speisefaal; gewöhnlich sind indess aufser dem Haupt-Local noch kleinere Gastzimmer, wohl auch ein Damen-Salon, zuweilen ein besonderer Wein- und Bier-Restaurant vorhanden. An Stelle dieses kommen beim englischen Restaurant zum Haupt-Local noch der *grill-room* und ein Rauchzimmer, so wie der geräumige und stattliche *bar* (siehe

Art. 9, S. 10) hinzu; fast alle Londoner Restaurants, besonders diejenigen der City, enthalten *luncheon-bars*, an denen man von 11 bis 3 Uhr ein *chop* oder eine Platte Braten mit Gemüse und Brot um mäßigen Preis erhalten kann; die Kunden verzehren diese *snacks* stehend am *bar*. Da man im Restaurant nur während der Mahlzeit zu verweilen pflegt, so sind Lese- und Spielzimmer entbehrlich; doch werden mitunter Billard-Säle angeordnet. Wasch-Toilette und andere Nebenräume sind wie beim Kaffeehaus nothwendig. Die Küchen- und Kellerräume erfordern dagegen bei vollkommener Anlage eine ganz bedeutende Ausdehnung. Es stehen hierin die großen Restaurants den Hotels in keiner Weise nach.

Ist der Restaurant zugleich Kaffeehaus, so muß das Anwesen beiden Anforderungen genügen. Diese sprechen sich in Zahl und Anordnung von Gasträumen, Hauswirthschaftsräumen und Abgaberäumen aus. Letztere werden dann für Café und Restaurant getrennt angelegt, während erstere meist mit einander in Verbindung stehen.

Die geeignete Lage für einen Restaurant ist im Allgemeinen der Mittelpunkt des Gebietes, aus dem die Gäste, auf die er eingerichtet ist, sich rekrutiren. Unter allen Umständen ist eine ausgesprochene Geschäftsgegend günstig. Während das rastlose, aufenthaltslose Treiben verkehrsreicher Straßen vom Flaneur gemieden wird und daher für das Luxus-Café wenig paßt, so befindet sich der eilige Geschäftsmann hier in seinem Element und ist darauf angewiesen, ohne Zeitverlust den Imbiss oder das Mittagessen in einem möglichst bequem gelegenen Local verzehren zu können, gleichgiltig ob es sich im Kellergeschoss, Erdgeschoss oder Obergeschoss befindet; denn er schaut auf den Teller und nicht auf die Strafe.

Selbst ganze Gebäude im innersten Centrum großer Städte werden zuweilen ausschließlich für Zwecke eines größeren Restaurants beansprucht. Derartige Etablissements sind z. B. in London nicht selten³⁶⁾. Während die Säle des Restaurants früher in bescheidener Weise in das Innere des Hauses, nach Hof und Hinterland, verlegt zu werden pflegten, schmücken sie jetzt nicht selten die Straßenseite, sind durch sämtliche Geschosse mit Prachttreppen und Fahrstühlen verbunden, um »glasbedeckte, säulengetragene« Höfe und Vestibule gruppiert und auf das Reichste und Glänzendste eingerichtet.

Aus den Beschreibungen des neuen Restaurants »Kaiserhallen« unter den Linden in Berlin in (Arch.: Heim) ist über diesen viel gerühmten Bau ungefähr Folgendes zu entnehmen.

Man gelangt zunächst durch den mit Kreuzgewölben überdeckten Haupteingang in einen quadratischen, reich decorirten Vorhof in »reinen Renaissance-Formen«; von da in den offenen, in farnefatten Majoliken prangenden Arcaden-Hof in »maurischem Stil«; sodann in die reich getäfelten, mit herrlichen Glasmalereien geschmückten Restaurations-Säle im Erdgeschoss und I. Obergeschoss, die theils im Sinne der deutschen, theils mehr in dem der italienischen Renaissance durchgebildet zu sein scheinen; ferner zu den Billard- und Spielzimmern im II. Obergeschoss; endlich zum »hängenden Garten«, in den das III. Obergeschoss der Dach-Terrasse umgestaltet ist; von den Wandgemälden der »mächtigen Treppe«, den fließenden Wandbrunnen, den exotischen Gewächsen, den in Metall getriebenen Fackelträgern nicht zu reden.

Auch der neueste Restaurant im *Grand Hôtel* am Alexanderplatz zu Berlin (Arch.: Gregorovius), dessen Speisesaal und Bierkeller mit großartigen allegorischen Wandgemälden geschmückt ist, so wie das zugehörige Wiener Café im farneichen maurischen Stil werden gerühmt.

Es sind diese Einzelheiten hier mitgetheilt, einestheils um dadurch den Zug der Zeit zu kennzeichnen, der indess glücklicher Weise nicht mit äußerem Prunk und Schein zufrieden ist, sondern auch nach dem inneren Werth, nach dem Substantien in Küche und Keller fragt, gute rationelle Einrichtungen, möglichst vollkom-

63.
Lage.64.
Anordnung
und
Ausstattung.

³⁶⁾ Siehe u. A. die Beschreibung des »Criterion« in Art. 132 (S. 89).

mene Lüftung, elektrische Beleuchtung und sonstige sanitäre Verbesserungen verlangt. Diese Fortschritte sind vor allem Anderen zu begrüßen; volle Anerkennung verdient auch die immer allgemeiner werdende Verwendung echter Materialien. Von zweifelhaftem Werthe ist aber jener Wettkampf der Stile bei einem und demselben Bauwerk, wenn gleich der Aufschwung, welchen Architektur und Gewerbe dadurch erlangen mögen, nicht unterschätzt werden soll. Eine Steigerung der decorativen Pracht erscheint kaum noch möglich, wohl aber eine Mäßigung recht wünschenswerth, selbst bei diesen dem Vergnügen und der Erholung dienenden Werken, für welche eine gar zu strenge Kritik nicht am Platze ist.

Anderentheils geht aus diesen Beobachtungen hervor, daß die Neuzeit nicht allein in der Ausstattung, sondern auch bezüglich der Anordnung und baulichen Anlage des Restaurants Anforderungen stellt, welche weit über das Maß dessen hinaus gehen, was bislang zu Grunde gelegt wurde.

Die architektonische Composition muß diesen veränderten Bedingungen Rechnung tragen. Den Vorräumen, Treppen, Höfen und Hallen ist im Plane eine angemessene Bedeutung einzuräumen. Gärten, Terrassen und offene Räume zum Aufenthalt während der warmen Jahreszeit sind für Restaurants, gleich wie für Cafés, als angenehme Zuthaten zu bezeichnen. Von diesen Elementen wird, nach Möglichkeit, schon bei Anlagen in der Stadt und in entsprechend höherem Maße bei Sommer-Localen an einem landschaftlich schön gelegenen Punkte der Umgebung Gebrauch gemacht. Die Gesamtdisposition ist hierbei nach der Configuration der Baustelle, die Lage der Hauptgasträume nach der Aussicht und Himmelsrichtung, der Aufbau mit Rücksicht auf wirkungsvolle Erscheinung des Gebäudes zu entwerfen.

Bezüglich der Ausstattung sei noch hinzugefügt, daß man beim Restaurant im Allgemeinen eine tiefere Farbenstimmung anwendet, als beim Café. Es sind meist gebrochene Grundtöne, stimmungsvoll gehoben durch die lebendigen Farben decorativer Motive in Malerei und Stoff. Energisch geschwungene architektonische Formen, Täfelung, Schnitz- und Bildwerk zieren Wände und Decken. Tapeten, mit Ausnahme der Ledertapeten, sind in Localen ersten Ranges fast ganz verschwunden. Dagegen hat die Bekleidung des oberen Theiles der Wände in Majolika und Fliesen mit reichen, ornamentalen und figürlichen Darstellungen schon seit längerer Zeit in England, neuerdings auch anderwärts bei Anlagen dieser Art Eingang und Verbreitung gefunden. Diese Ausstattung hat unstreitig den Vorzug der Unverwüßlichkeit, eine Eigenschaft, welche in Localen, die durch Speisendampf, Rauch etc. leicht und bald angegriffen werden, nicht zu unterschätzen ist.

Für den Bodenbelag werden theilweise auch Fliesen oder Terrazzo, meist aber eichene Riemen verwendet. Zuweilen wird der Boden mit Linoleum belegt.

b) Bestandtheile und Einrichtung.

Die Räume des Kaffeehauses sind zum Theil dieselben, wie die des Restaurants; ihre Anlage und Eintheilung stimmt in vielen Punkten überein; auch bieten sie darin manches Gemeinsame mit den im vorhergehenden Kapitel besprochenen Schankwirthschaften und Speisehäusern. In so weit dies der Fall ist, wird nicht darauf zurückzukommen sein; doch geben besondere Erfordernisse in der baulichen Anordnung, in Heizung, Lüftung und Erhellung etc. bei einzelnen der nachfolgenden Räume Anlaß zur Erörterung in diesen Dingen. Vor Allem aber sind es die aus Zweck