

DEUTSCHE BAUZEITUNG **DBZ**

MIT DEN VIER BEILAGEN

**KONSTRUKTION UND AUSFÜHRUNG
WETTBEWERBE
STADT UND SIEDLUNG
BAUWIRTSCHAFT UND BAURECHT**

64. JAHR **1930**

5. APRIL

28

HERAUSGEBER PROFESSOR ERICH BLUNCK
SCHRIFTFLEITER REG.-BAUMSTR. FRITZ EISELEN

NR.

BERLIN SW 48



VORDERANSICHT

DAS MISSIONSÄRZTLICHE INSTITUT IN WÜRZBURG

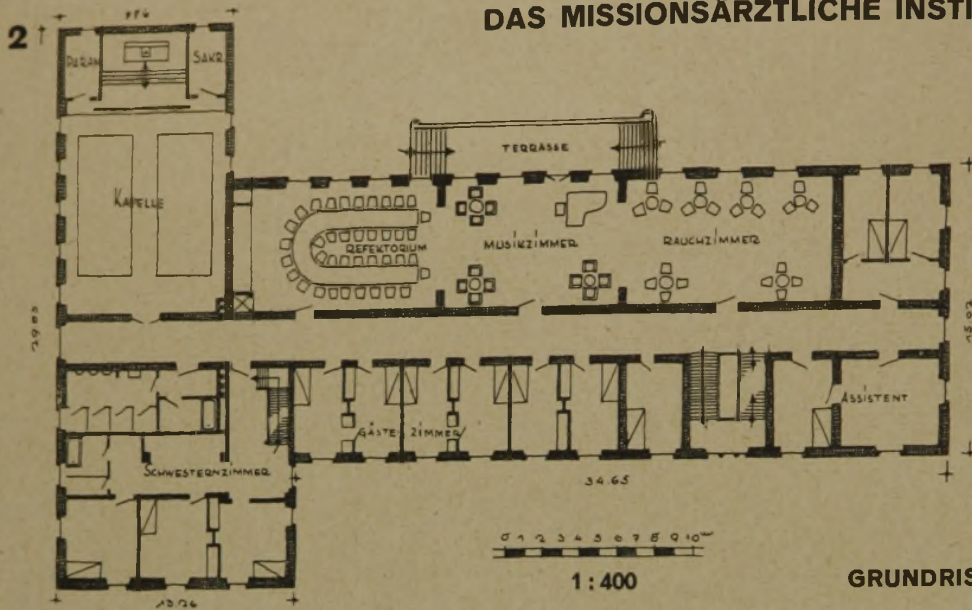
ARCHITEKT LANDESBAURAT PROF. ALBERT BOSSLET, BDA, MÜNCHEN

MIT 6 ABBILDUNGEN

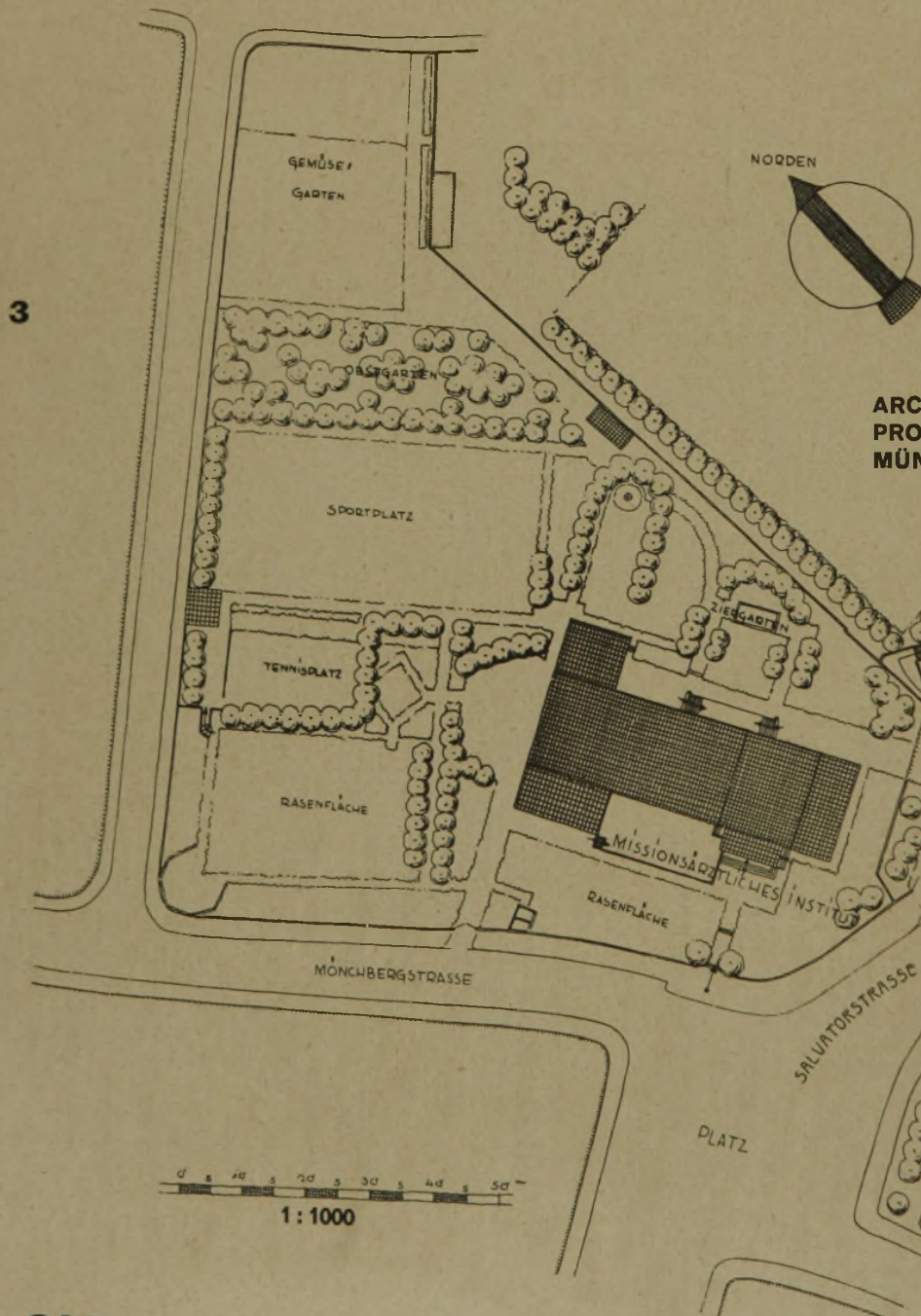
Das missionsärztliche Institut ist der Mittelpunkt der ganzen missionsärztlichen Bewegung. Es dient vor allem der Heranbildung und Aussendung von Missionsärzten und -ärztinnen, aber auch von Pflegepersonal. Nachdem das Institut, dessen Gründung mancherlei Kämpfe gekostet hat, einige Jahre in dem alten Siechenhaus in der Gebrunner Straße in Würzburg untergebracht war, konnte im Jahre 1925 durch Entgegenkommen der Stadt Würzburg ein sehr geeignetes Gelände am Mönchberg anschließend an die von Landes-Brt. Prof. Bosslet erbaute Marianhiller Mission (s. Gesamtlagepl. in Nr. 101 v. 19. 12. 28) erworben werden. Hier erhebt sich jetzt mit Blick auf Würzburg und die umliegenden Höhen der neue Bau, ein Werk desselben Architekten, der hiermit dem ersten katholischen missionsärztlichen Institut in Deutschland ein würdiges Heim geschaffen hat.

Die Anlage des Gebäudes wurde bestimmt durch das Bauprogramm, das die Unterbringung und zugleich getrennte Anordnung von Verwaltungs- und Wirtschaftsräumen im Hauptbau verlangte. Die Lage des Platzes und die Beschaffenheit des Geländes gaben dem Neubau unter Berücksichtigung der einheimischen Baustoffe Form und Gepräge. Trotz der schlichten Formen, die den Charakter und die Bestimmung des Baues vorzüglich widerspiegeln, muß der Gesamteindruck als durchaus modern und dem Geiste der Zeit und der heutigen Architekturauffassung entsprechend bezeichnet werden. Die Gruppierung der Massen, der Aufbau der verschiedenen kubischen Trakte geben klar und wahr den inneren Organismus an. Das große meisterliche Können des Architekten, der jede stilistische Gesuchtheit vermeidet, kommt in dieser so einfachen

DAS MISSIONSÄRZTLICHE INSTITUT IN WÜRZBURG



GRUNDRISS VOM ERDGESCHOSS



ARCHITEKT LANDESBURAT
 PROF. ALBERT BOSSLET, BDA
 MÜNCHEN

LAGEPLAN



ANSICHT VON SÜDEN

und natürlich aus sich selbst heraus entwickelten Lösung zum Ausdruck. Ein derartiger Bau wird auch künstlerisch als Zeitdokument in einer späteren Epoche als besondere Leistung noch gewertet werden, wenn viele andere Architekturwerke unserer Tage längst der Vergessenheit anheimgefallen sind.

Das Gebäude enthält im Untergeschoß das Büro des missionsärztlichen Vereins, Küche, Wohn- u. Arbeitszimmer der Schwestern, Spiel- und Turnräume mit Kegelbahn, Bäder usw. Im Erdgeschoß befinden sich die miteinander verbundenen Gemeinschaftsräume: ein Musikzimmer, ein Rauchzimmer sowie das Refektorium, einige Gastzimmer, Assistentenwohnung, Schwesternwohnungen und die Kapelle. In den Obergeschossen liegen Studenten-Einzelzimmer, Schlafsäle, Krankenzimmer, ein Hörsaal, ein Laboratorium, Bücherei und Lesezimmer usw., im Ostflügel die Wohnung des Direktors.

Eine Unterstellhalle für Fahrräder und ein Stallgebäude befinden sich unmittelbar am Hauptbau, der von einem großen Zier- und Nutzgarten, einem Sport- und Tennisplatz umgeben ist. — Bt.

WAND IM RAUCHZIMMER





DAS MISSIONSÄRZTLICHE INSTITUT IN WÜRZBURG

ALTAR IN DER KAPELLE

GROSSTADT-SPEISELOKALE IN U. S. A.

VON ARCHITEKT KARLWILHELM JUST, LEIPZIG

MIT 12 ABBILDUNGEN

NACH FOTOS VON ALBERT PICK-BARTH COMP., JNC.

Das Problem der Rationalisierung ist die Zweck-einstellung. Die Masse des Großstadtmenschen hat durchgehende Arbeitszeit mit einer halben Stunde Mittagspause. In dieser halben Stunde soll der Betreffende nicht irgendwo gemütlich mit einem Mädchen sitzen und plaudern, sondern er muß die Zeit zum Essen ausnutzen.

Die finanzielle Lage der Gastwirtschaften und gutbürgerlichen Restaurants erlaubt es auch nicht, für jeden nur 20 bis 30 Minuten verweilenden Gast neue Tischtücher hinzulegen, und die der Kellner erst recht nicht, jeden Tag frische Wäsche anzuziehen. Selbstverständlich wäre dieser Luxus schön, wenn ihn sich Deutschland mit gutem Gewissen leisten könnte. Die größte Zahl der Büroangestellten überlegt es sich aber, ob sie es sich finanziell leisten kann, in 20 Minuten ein durch äußeren Luxus — Tischtücher, Servietten, befrachtete Kellnerbedienung — verteuertes Essen einzunehmen oder ob sie lieber einige Brote verzehren und dazu ihren Kaffee aus der Thermosflasche trinken soll. Dieselbe Berufs-kategorie der Amerikaner kommt fast zu den gleichen Überlegungen, nur ist das amerikanische Gastwirtschaftsgewerbe den Betreffenden entgegengekommen und hat einen Weg gefunden, innerhalb von 20 Minuten ein Essen zu bieten, bei dem der Gast nicht soundsoviel Prozent Aufschlag für nicht gewollten Luxus zahlen muß. Man hat Anlagen geschaffen, die auf den ersten Blick recht merkwürdig anmuten. Wer aber längere Zeit an solchen Eßtheken seinen Lunch eingenommen hat, weiß, daß hier der Rationalismus sowohl dem Gast als auch dem Wirt Vorteile bringt.

Die Gäste werden von einheitlich und sauber angezogenen Mädchen oder Jünglingen bedient, die hinter den Theken den Gästen unmittelbar gegenüberstehen. Diese Art Gaststätten sind allgemein als Lunchrestaurants bekannt. Die Hauptvorzüge bestehen darin, daß mit großer Schnelligkeit bedient wird, je Platz mit einer verhältnismäßig großen Zahl von Essen gerechnet werden kann und verhältnismäßig wenig Personal zur Bedienung erforderlich ist. Die Speisekarte enthält nur eine bestimmte Zahl Gerichte, die teils schon vor der Hauptessenszeit fertig sind, teils nur kurze Zubereitungszeit erfordern. Das ermöglicht es, daß auch mit einem sehr geringen Platz für Nebenräume auszukommen ist. Ein Nachteil ist zweifelsohne die Unruhe, die durch das beständige Kommen und Gehen und durch das schnelle Bedienen der Gäste entsteht.

Die Lunchtheken gehören zu den ältesten Typen amerikanischer Speisehäuser und sind erstmalig in den Lunchräumen der ehemaligen Eisenbahnstationen Amerikas vor vielen Jahren angelegt worden. Lange Zeit hindurch waren sie die typische Form für billige Restaurants mit schneller Bedienung. Auf alle äußeren Formen wurde sehr wenig Wert gelegt. Erst in den letzten Jahren ist diese Art für das eigentliche Restaurationsgeschäft übernommen worden und hat soviel Erfolg gehabt, daß kaum ein Hotel, wenigstens in U. S. A., ohne derartige Lunchtheken ausgeführt wird.

Die Form der Lunchtheken kann sehr verschiedenartig sein. Im allgemeinen werden drei Haupttypen unterschieden: 1. die geradlinig ver-



1

SODA LUNCH ROOM, MORRISON HOTEL, CHICAGO



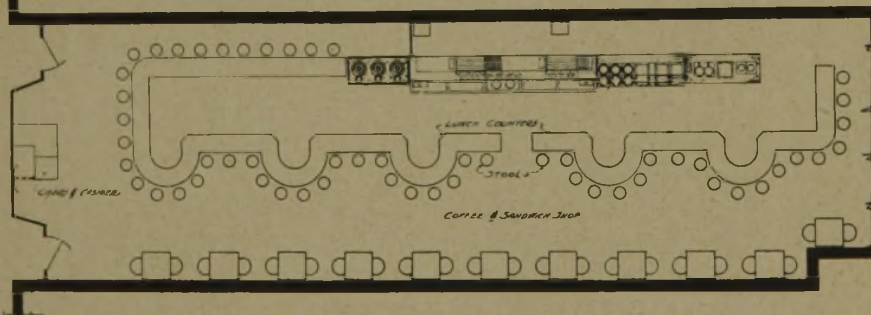
2

WOODWARD'S RESTAURANT, CLEVELAND, OHIO

3

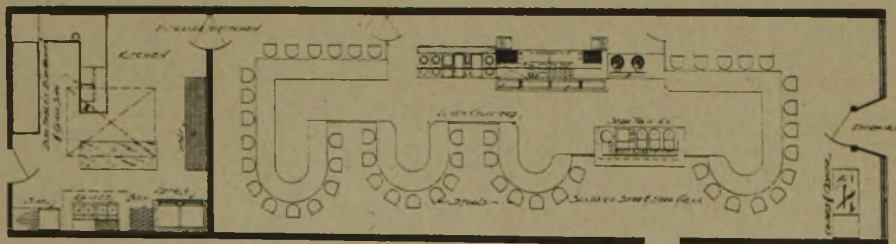


4

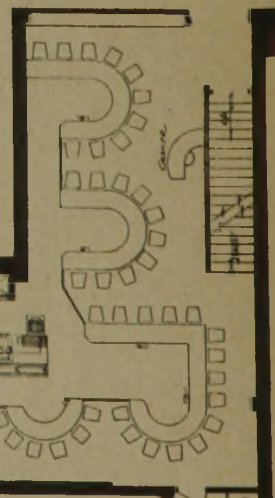


ANSICHT
UND GRUNDRISSE
VON
THACKER'S LUNCH ROOM
CARLOTTE, N. C.

5



6

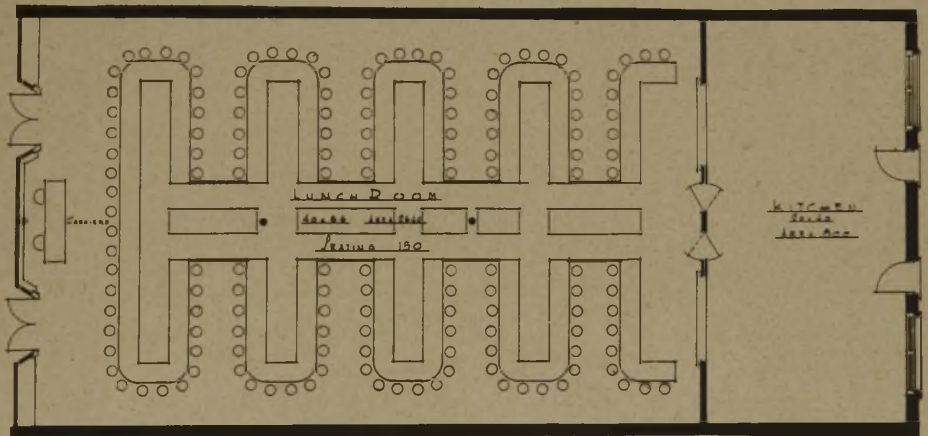


GRUNDRISS
VON
POLLY PARROT LUNCH ROOM
LIMA, OHIO



7

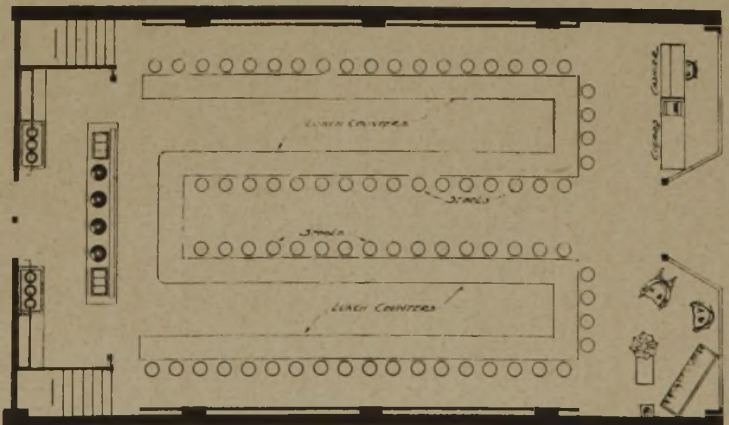
ANSICHT UND GRUNDRISS
VON
GRAYBAR SAVARIN
RESTAURANT
NEW YORK



8

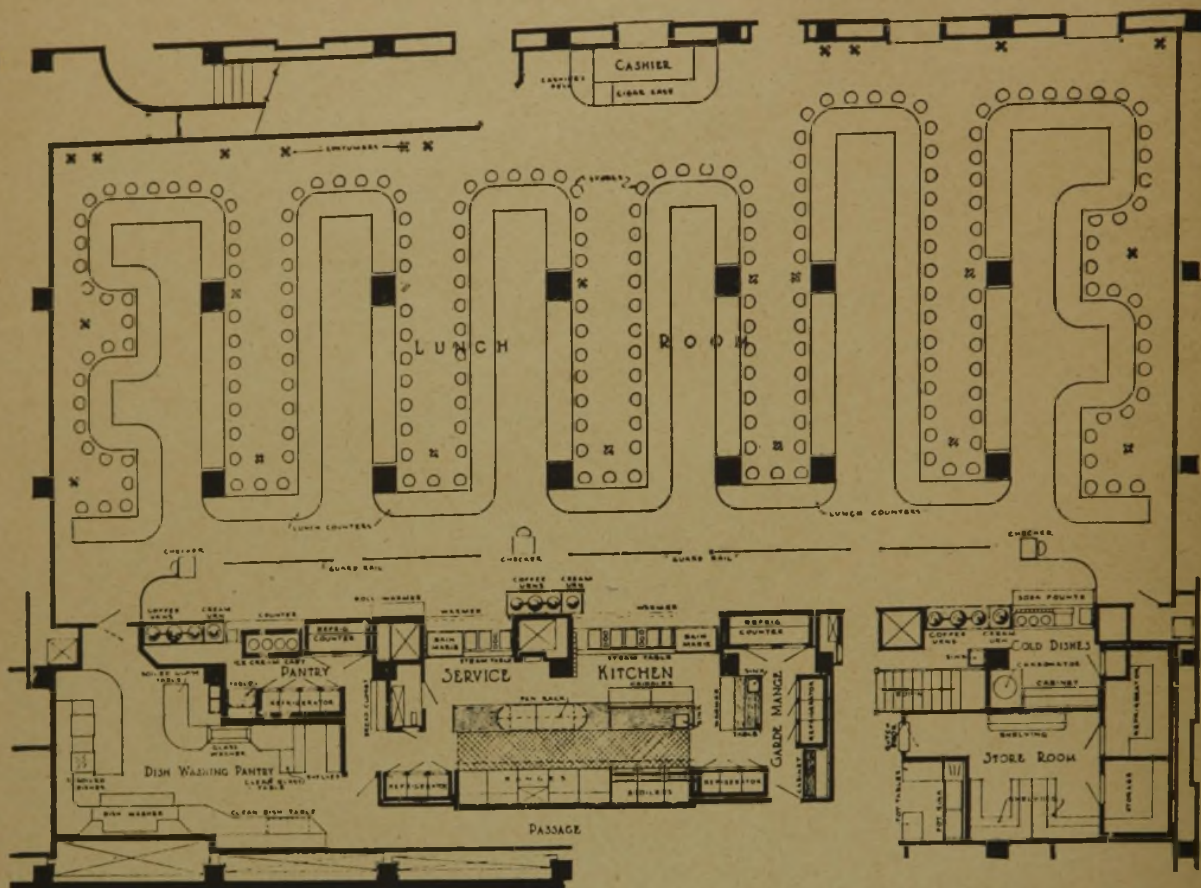
GROSSTADT-SPEISELOKALE IN U. S. A.

D. L. & W. STATION LUNCH ROOM
HOBOKEN



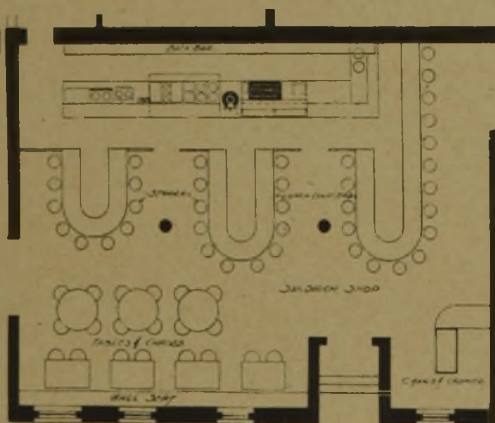
9

10

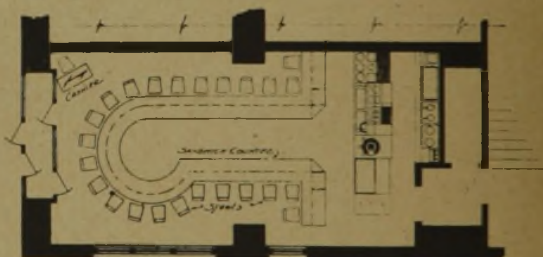


LUNCH ROOM DES „PALMER HOUSE“, CHICAGO

11

LAGERLOF'S
COFFEE CHOP & RESTAURANT, CHICAGO

12



LUNCH ROOM IN NEW YORK CITY

laufenden Theken, 2. die U-förmigen Theken und 3. die hufeisenförmigen Theken. Welche der drei Arten gewählt wird, hängt lediglich von dem zur Verfügung stehenden Platz und der Raumform ab. Die hintere Seite der Theken hat verschiedene Fächer und Behältnisse für Gabeln, Messer und

Löffel, für Salz und Zucker, Wassergläser und Teller. Die bestellten Speisen werden von der Bedienung aus der unmittelbar anschließenden Küche geholt. Auf welche Art und Weise der Bedienung die Speisen ausgehändigt werden, hängt von dem jeweiligen Manager ab und ist eine rein gastronomisch-organisatorische Frage.

Aus nebenstehender Tabelle ergibt sich, daß die Fläche im Verhältnis zu anderen Gaststätten reichlich erscheint. Man muß jedoch dabei berücksichtigen, daß ein so schneller Wechsel der Gäste erfolgt. Während man in Gaststätten mit Kellnerbedienung auf den Platz 1 — 1½ Mahlzeiten je Stunde rechnet, kann man hier 3½ Essen je Platz und Stunde durchschnittlich annehmen, so daß dadurch der Raum äußerst rationell ausgenutzt ist. Für die neuzeitliche Großstadt sind diese Thekenrestaurants die typischen Speisestätten, die je nach ihrer Lage und Ausstattung das Publikum anzuziehen vermögen, das der Besitzer zu haben wünscht.

	Anzahl der Plätze	Größe des Raumes in qm	Fläche je Platz in qm
Aufmaß 1	50	74,40	1,48
„ 2	75	95,33	1,27
„ 3	98	169,63	1,72
„ 4	100	116,25	1,16
„ 5	104	149,66	1,44
„ 6	125	172,50	1,34
„ 7	150	245,52	1,63
„ 8	200	409,20	2,05
„ 9	200	520,80	2,60
„ 10	200	276,00	1,38
„ 11	312	669,60	2,15