

# Inhalt

|          |                                                                                   |            |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1</b> | <b>Einführung .....</b>                                                           | <b>9</b>   |
| 1.1      | Aufbau des Buchs, Forschungsstand und Quellenlage .....                           | 11         |
| 1.2      | Erzählstränge der Ernährungsgeschichte um 1900 .....                              | 14         |
| 1.3      | Gastronomisches Scheitern in der kulinarischen Hochmoderne .....                  | 19         |
| <b>2</b> | <b>Die Zeit der Brötchennahrung .....</b>                                         | <b>25</b>  |
| 2.1      | Entwicklung Berlins, Bevölkerungswachstum und Bevölkerungsstruktur .....          | 25         |
| 2.2      | Innere Urbanisierung als Strategie der Technikbewältigung .....                   | 26         |
| 2.3      | Das kulinarische System .....                                                     | 30         |
| 2.4      | Der Einbruch der Zukunft in die Ernährung .....                                   | 34         |
| 2.5      | Berliner illustrierte Brötchen .....                                              | 40         |
| <b>3</b> | <b>Automatic .....</b>                                                            | <b>49</b>  |
| 3.1      | Stollwerck-Schokolade .....                                                       | 49         |
| 3.2      | Der Markenwarenautomat: Standardisierung von Geld, Preis,<br>Ware und Kunde ..... | 53         |
| 3.3      | Deutsche-Automaten-Gesellschaft Stollwerck & Co. (DAG) .....                      | 56         |
| <b>4</b> | <b>Das Zukunftsrestaurant .....</b>                                               | <b>63</b>  |
| 4.1      | Testlauf auf der Berliner Gewerbeausstellung 1896 .....                           | 64         |
| 4.2      | Elektrisches Essen .....                                                          | 70         |
| 4.3      | Die ersten Restaurants .....                                                      | 75         |
| 4.4      | Restaurantautomaten .....                                                         | 78         |
| 4.5      | Gestaltung, Herstellung und Vertrieb der Restaurants .....                        | 89         |
| <b>5</b> | <b>Zu Gast im Automaten .....</b>                                                 | <b>101</b> |
| 5.1      | Essen und Getränke .....                                                          | 102        |
| 5.2      | Kundschaft .....                                                                  | 107        |
| 5.3      | Zirkulation und Bedienung .....                                                   | 116        |
| 5.4      | Personal .....                                                                    | 119        |
| 5.5      | Hygiene .....                                                                     | 127        |
| <b>6</b> | <b>Haus Automat .....</b>                                                         | <b>133</b> |
| <b>7</b> | <b>Leere Automaten: Das Ende der Automatenrestaurants .....</b>                   | <b>144</b> |
| 7.1      | Niedergang der Automatenrestaurants im Ersten Weltkrieg .....                     | 145        |
| 7.2      | Kaufmänner, Gesellschafter, Konstrukteure und Restaurateure .....                 | 148        |
| 7.3      | Monopol und Konkurrenz .....                                                      | 151        |
| 7.4      | Automatenbegriff .....                                                            | 155        |
| 7.5      | Störungen im Automatenrestaurant und bürgerliche Kritik .....                     | 159        |
| <b>8</b> | <b>Aschinger und Horn &amp; Hardart .....</b>                                     | <b>168</b> |
| 8.1      | Gastronomische Warentempel .....                                                  | 169        |
| 8.2      | Industrielle Gastrotechnik .....                                                  | 174        |
| 8.3      | Handwerksbetrieb Automatenrestaurant .....                                        | 177        |
| 8.4      | Horn & Hardart: Aschinger mit Automaten .....                                     | 180        |

|           |                                                                            |            |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>9</b>  | <b>Das Automatenrestaurant: Zukunftsentwurf ohne Zukunft .....</b>         | <b>188</b> |
| 9.1       | Das Nachleben der Automatenrestaurants im Zeitalter der Angestellten ..... | 188        |
| 9.2       | Abschließende Bemerkungen .....                                            | 197        |
| <b>10</b> | <b>Anhang.....</b>                                                         | <b>203</b> |
| 10.1      | Archivalien .....                                                          | 203        |
| 10.2      | Patente .....                                                              | 203        |
| 10.3      | Bildquellen, Filmquellen und Tonquellen .....                              | 204        |
| 10.4      | Veröffentlichte Quellen .....                                              | 204        |
| 10.5      | Literaturverzeichnis .....                                                 | 207        |
| 10.6      | Abbildungsverzeichnis.....                                                 | 220        |
| 10.7      | Tabellen- und Diagrammverzeichnis .....                                    | 222        |
| <b>11</b> | <b>Danksagung .....</b>                                                    | <b>223</b> |