



# Wir bitten zu Tisch

„Kartoffeln à la Semilasso“ – das war ein Lieblingsgericht von **Hermann von Pückler-Muskau**. Für seine Tafel kaufte der Fürst vorzugsweise bei **Borchardt** in Berlin ein. Dieses Kapitel hat noch weitere besondere Rezepte zu bieten: **Heidnische Pastete** aus dem Mittelalter und **Falsche Leberwurst** aus der Notküche um 1945. Zudem verraten wir, woher **Currywurst**, **Döner** und andere Berliner Imbisse kommen.

## IM MITTELALTER

Wohl den alten Berlinern, die Schweine hielten: Bei ihnen kam auch **Speck** auf den Tisch. Arme Leute hingegen mussten sich mit **Getreidebrei** begnügen.



Felix Hanika

## FISCHERS GLÜCK

Karpfen und Schleie zuhauf ziehen diese beiden Fischer im November 1937 aus dem **Engelbecken** in Kreuzberg. Schaulustige kriegten was ab vom fetten Fang.



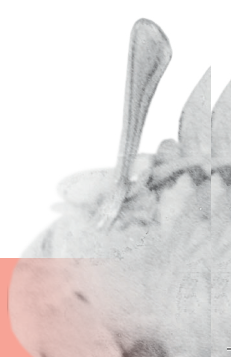
allstein-bild / Herbert Hoffmann



Marina Jekovic, 2021 für Prestel

## EIN HOCHGENUSS

„Pudding à la Nesselrode“ heißt dieses Dessert, mit dem **Fürst Pückler** seine Gäste beglückte. Benannt ist es nach Karl Robert von Nesselrode, um 1800 Gesandter Russlands in Berlin.



### ZU GAST IN ALLER WELT

Mit „Was Männern so gut schmeckt“ schreibt **Lilo Aureden** 1953 einen Bestseller (rechts die Rückseite). Sie empfiehlt darin augenzwinkernd 500 Rezepte aus aller Welt, die IHN entzücken.

### LEICHTE KOST

Dass **Marlene Dietrich** gerne kochte, ist wenig bekannt. Weil sie als Schauspielerin auf ihre Figur achten musste, aß sie in Drehpausen oft etwas Vegetarisches (unten 1936).



List-Verlag, München 1953

Eine kulinarisch  
in 500 Re

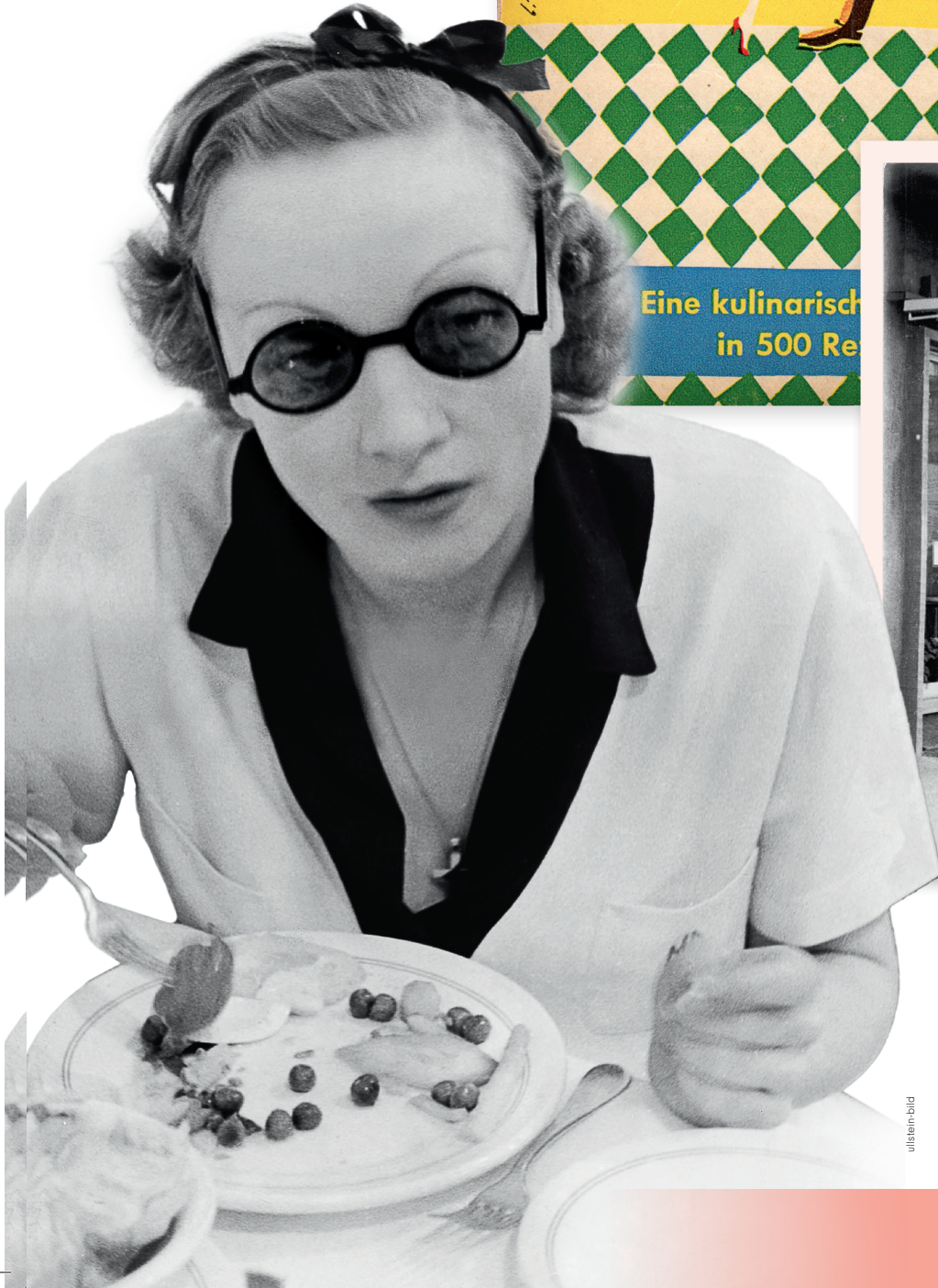


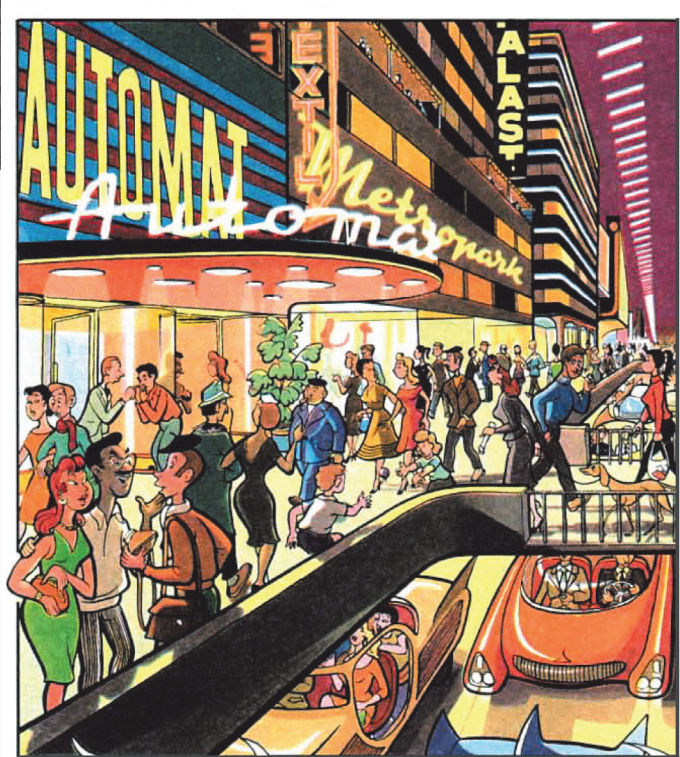
Bundesarchiv, Bild 183-25956-0007

### ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Im **Automat Imbiss** am Alexanderplatz konnten Gäste ab 1954 aus Vitrinen einen Snack ziehen. Die Idee hierzu hatte Ende des 19. Jahrhunderts natürlich ein Berliner.

ullstein-bild





© Testloff Verlag, Nürnberg

Der „Automat Imbiss“ am Alexanderplatz, ganz oben eine Außenaufnahme 1955, diente dem Comiczeichner Hannes Hegen als Vorlage für das Mosaik-Heft „Auf dem Neos verschollen“. Es erschien im April 1959 in Ost-Berlin.

# Klappe auf, Kunde satt

**Das Automatenrestaurant wurde Ende des 19. Jahrhunderts von einem Berliner erfunden, eroberte die USA und feierte 1954 ein Comeback in der DDR**

von IDA LUISE KRENZLIN

**B**erlin an der Schwelle zum 20. Jahrhundert. Die Sehnsucht nach Technik ist riesig. Telefone, Autos und Luftschiffe begeistern die Bevölkerung. Und alle Welt fragt sich: Wie wird die Stadt der Zukunft aussehen? Die Gewerbeausstellung 1896 vor den Toren Berlins in der Landgemeinde Treptow im Treptower Park gibt anschaulich Antworten. Vor allem das „Elektrisch-automatische Restaurant“ der „Deutschen Automaten Gesellschaft“ ist ein Publikumsmagnet. Die Besucher stehen staunend Schlange vor dem Eingang: Münze in den Schlitz werfen, Drehkreuz passieren. Willkommen in der Zukunft!

Aus den aufwendig mit Spiegeln, Holz und Marmor verzierten Wänden ragen blank geschweuerte Zapfhähne. Besucher kramen nach Groschen und werfen sie in die dafür vorgesehenen Schlitze. Auf Knopfdruck fließen Bier, Wein oder Likör ins Glas. Es gibt auch Kaffeeautomaten. Wer Hunger hat, wendet sich ebenfalls an einen Automaten: Klappen öffnen sich und geben Würstchen oder belegte Brötchen frei. Zu alledem spielt eine Kapelle aus 16 mechanischen Musikern, für etwas Kleingeld. Alles arbeitet vollautomatisch. Weit und breit sind weder Kellner noch Kassierer zu sehen. Alles ist sauber und auch noch preiswert. Zehn Pfennig kostet das Glas Bier, eine Mark eine warme Mahlzeit. Und: Trinkgeld entfällt.

Die Bilanz des „Elektrisch-automatischen Restaurants“ nach der fünfeinhalbmonatigen Messe kann sich sehen lassen: 1.724.000 Gläser Bier wurden verkauft, dazu 182.640 Glas Wein, 343.900 Liköre, 71.000 Tassen Kaffee, knapp 34.000 Paar Wiener Würstchen und fast 280.000 belegte Brötchen. Und die Musikkapelle spielte rund 333.000-mal auf.



Bernardo Friese / www.mbxsielaff.de

**Der Urahn: das „Elektrisch-automatische Restaurant“ von Max Sielaff bei der Berliner Gewerbeausstellung 1896.**

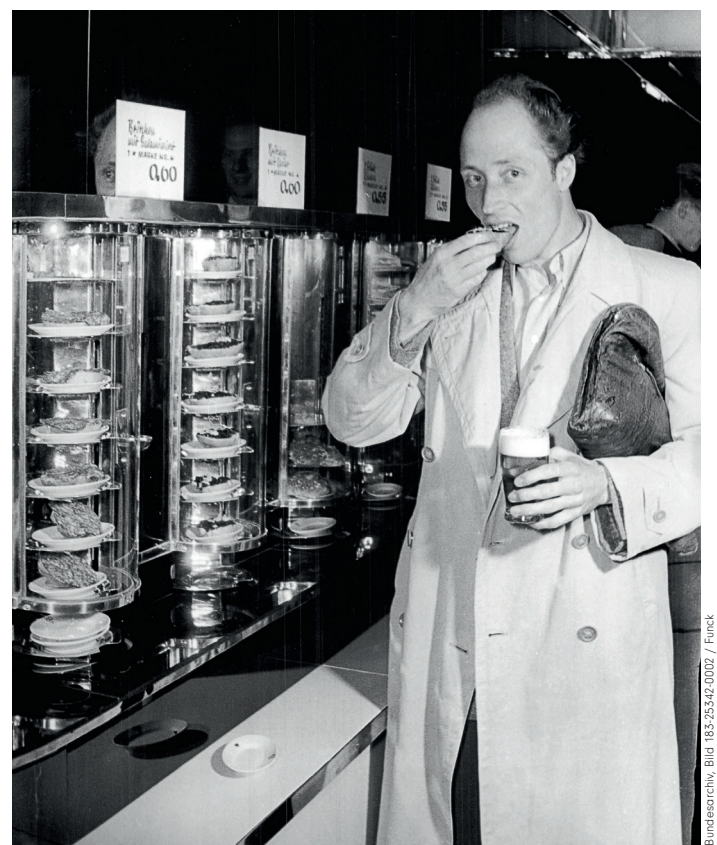
Hinter dem Erfolg dieses ungewöhnlichen Restaurants steht Max Sielaff. Im November 1898 eröffnet der Berliner Ingenieur und Patentanwalt in der Friedrichstraße das weltweit erste Automatenrestaurant. Rasch folgen weitere: in der Leipziger Straße, in der Rosenthaler Straße und im Vergnügungsviertel um die Friedrichstraße. Im Jahr darauf wird Sielaff mit seinem „Restaurant Automatique“ bei der Weltausstellung in Brüssel eine Goldmedaille verliehen. Bis zum Ersten Weltkrieg gibt es in allen größeren deutschen Städten derartige Lokale. Meist prunkvoll ausgestattet, in Jugendstil oder Art déco, heißen sie „Imperial-Automat“, „Residenz-Automat“ oder einfach nur „Automat“.

Max Sielaff, 1860 geboren, ist ein Tüftler, der sich zahlreiche Erfindungen patentieren ließ, beispielsweise die Rolljalousie oder die Personenwaage. Er spezialisiert sich auf die Herstellung patentierter Massenartikel – und dazu gehören die Waren-Automaten. Am 28. April 1888 stellt das Kaiserliche Patentamt des Deutschen Reichs Max Sielaff eine Patentschrift über einen „selbstthätigen Ver-

epo picture alliance / ZB / Archiv Berliner Verlag



Bernardo Friese / www.mbxsielaff.de



Bundesarchiv, Bild 183-25342-0002 / Funck

**Das Restaurant links eröffnete Max Sielaff um 1900 in der Friedrichstraße 166. Ein halbes Jahrhundert später erfreute der „Automat Imbiss“ am Alexanderplatz Büromenschen.**



Bernardo Fieese / www.maxsielaff.de



Bernardo Fieese / www.maxsielaff.de



bak / Kunstbibliothek S18, Photothek Willy Römer / Walter Stehr

**Ganz oben: Elegant wirkt das Automatenrestaurant in der Friedrichstraße, fotografiert 1906. Die Aufnahme vom „Quick“ in der Joachimsthaler Straße entstand 1929, als die große Zeit der kellnerlosen Lokale hier zu Ende ging. Oben: der Berliner Max Sielaff, ihr Erfinder.**

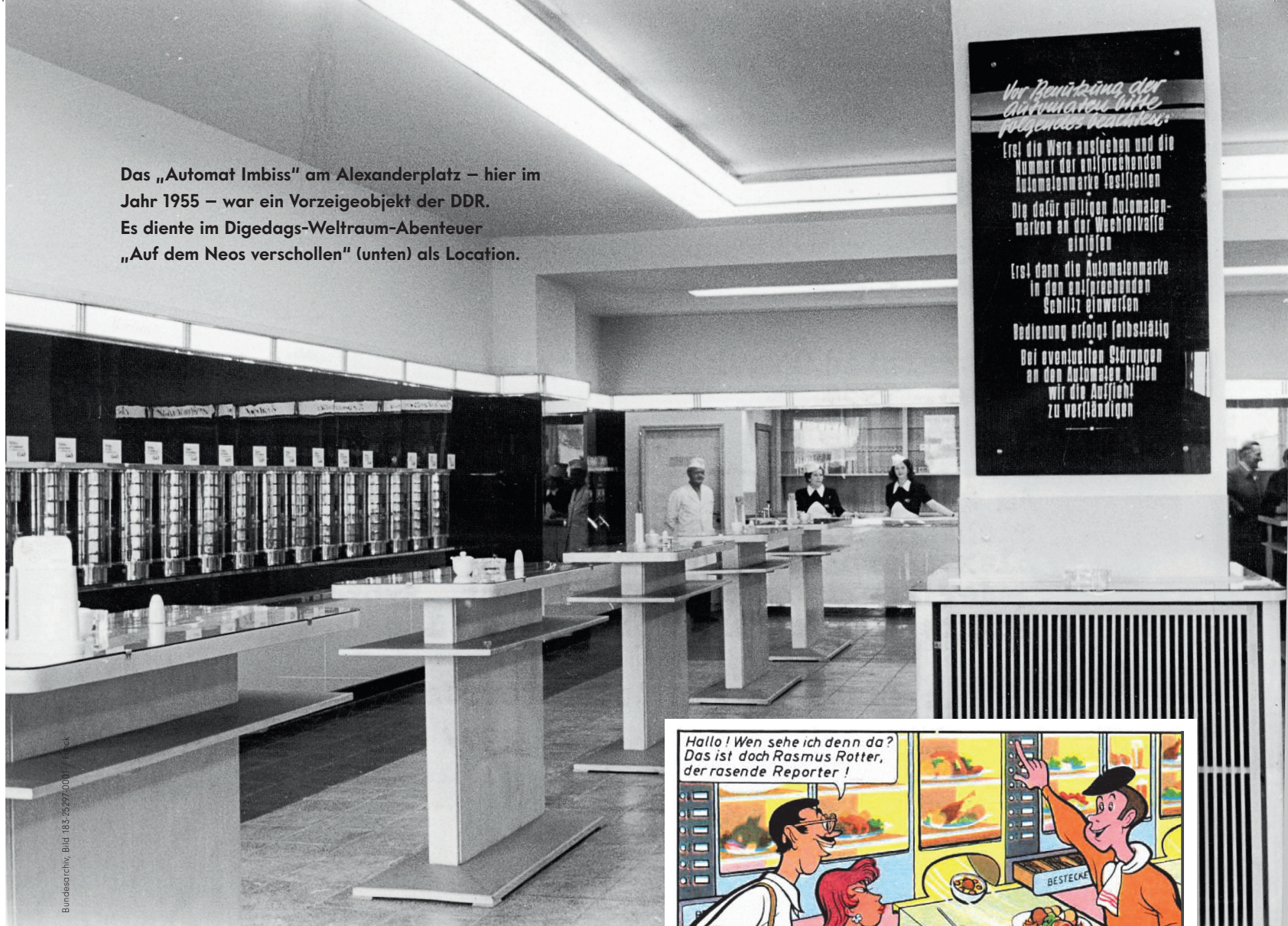
kaufsapparat“ aus. Dieses Gerät revolutioniert den Verkauf von Süßwaren. Für die Schokoladenfirma Stollwerck entwickelt Sielaff den Automaten „Mercur“, benannt nach dem Gott des Handels, des Reichtums und der Gewinne (und der Diebe). Dieses große, rote Gründerzeit-Prachtstück wirft nach Einwurf von 10-Pfennig-Münzen Schokolade, Pfefferminzpastillen oder Bonbons aus. 1893 stehen bereits 15.000 „stumme Verkäufer“ in deutschen Fußgängerzonen. Der Merkur hat auch in den USA Erfolg – 1888 hat

Sielaff für die „Vending Apparatur“ ein US-Patent bekommen.

Die neuen Automaten lassen den Schokoladenabsatz in die Höhe schnellen. Aber: Es hagelt Kritik von Behörden und Kirche: Kinder würden der Naschsucht anheimfallen und zur Kriminalität angestiftet werden, da sie versuchten, durch den Einwurf von Hosenknöpfen an die Schokolade zu gelangen. Dem Erfolg der Automaten tut dies keinen Abbruch. Über sie werden die kuriosesten Dinge verkauft. So gibt es etwa Parfüm-Automaten, zum Beispiel am Bahnhof Friedrichstraße: Die Berlinerinnen kann sich also nach der Arbeit auf dem Weg ins Nachtleben „to go“ parfümieren. Oder sich an Gesundheits-Automaten „gegen Müdigkeit und Kopfschmerzen“ kleine Stromstöße verabreichen.

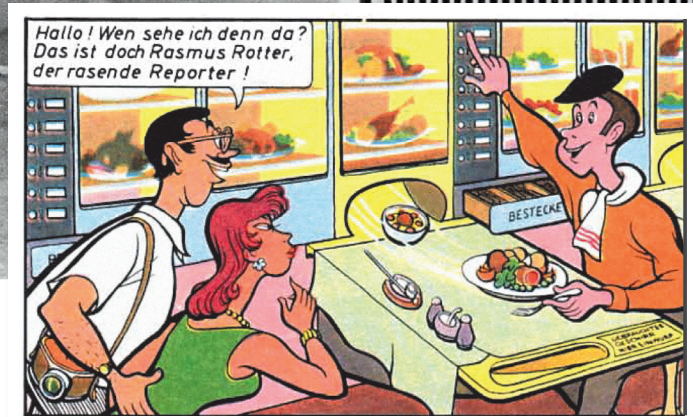
Auch die Chyromant-Automaten sind äußerst beliebt und zugleich heftig umstritten. Sie stehen hauptsächlich in Vergnü-

Das „Automat Imbiss“ am Alexanderplatz – hier im Jahr 1955 – war ein Vorzeigebjekt der DDR. Es diente im Dgedags-Weltraum-Abenteuer „Auf dem Neos verschollen“ (unten) als Location.



Bundesarchiv, Bild 183-25397-0001 / Frank

*Vor Benutzung der Automaten bitte folgendes beachten:*  
 Erst die Ware auslesen und die Nummer der entsprechenden Automatenmarke feststellen  
 Die dafür gültigen Automatenmarken an der Wechselvorrichtung einlegen  
 Erst dann die Automatenmarke in den entsprechenden Schlitz einwerfen  
 Bedienung erfolgt selbstständig  
 Bei eventuellen Störungen an den Automaten bitten wir die Aufsicht zu verständigen



© Tessloff Verlag, Nürnberg

gungsparks und im Foyer großstädtischer Amüsiertempel, sie versprechen ihren Kunden, „Karakter und Schicksal“ aus den Linien und der Form einer jeden Hand lesen zu können – natürlich „auf wissenschaftlicher Basis“. Dazu kommen Liebes-Orakel-Automaten und eine schier unüberschaubare Varietät an Spiel- und Geschicklichkeits-Automaten. Auch der Buchverlag Reclam schlägt den „elektrischen“ Weg ein und verkauft über Buchautomaten die günstige „Universal-Bibliothek“.

Zurück zu den Automatenrestaurants. Wie die Waren-Automaten werden sie von der anonymen Masse der Großstadt genutzt, von den Eiligen, die tagein, tagaus durch die Stadt hetzen, allen voran von den kleinen Angestellten auf dem Arbeits- oder Heimweg. Für viele Menschen sind sie in der Hektik des Alltags Inseln der Entschleunigung. Doch die Berliner Bohème bleibt ihren Kaffeehäusern treu. Und wer wohlhabend ist und sogar über Dienstpersonal verfügt, betritt auf keinen Fall ein „Automat“.

Die Geschäftsidee fasziniert auch den amerikanischen Unternehmer Frank Hardart. Nach einem Besuch in Berlin eröffnet er mit seinem Geschäftspartner Joseph V. Horn ab 1902 mehrere Automatenrestaurants in New York und Philadelphia. Die „Horn & Hardart-Automatenlokale“ gelten als Vorläufer der US-Fast-Food-Ketten. Während in Deutschland der Boom der Automatenrestaurants bereits in den 1920er-Jahren zu Ende geht, schließt das letzte „Automat“ von Horn & Hardart erst im April 1991 in New York.

In Deutschland bringt die Hyperinflation 1923 die Münzautomaten mechanisch an ihre Grenzen. Das Ende der Waren-Automaten und damit der „elektrischen Restaurants“ besiegeln die Nationalso-

## Das kellnerlose Restaurant lebte nach 1945 wieder auf.

zialisten. Ihnen zufolge sind diese nicht nur genuss-, sondern auch fortschrittsfeindlich, gefährdeten sie doch Arbeitsplätze. Dabei ist es offensichtlich, dass in diesen Restaurants nur auf dem ersten Blick alles automatisch lief. Hinter den Kulissen wird gekocht, gebacken und aufgefüllt, geputzt und gewienert. Das Automatenrestaurant ist eine Illusion, ein Potemkinsches Dorf. Trotzdem, mit dem Nazi-Warenautomatengesetz von 1934 endet die Geschichte der deutschen Automatenrestaurants. Eigentlich.

Nach dem Zweiten Weltkrieg erlebt das kellnerlose Restaurant in Berlin ein Revival, auch am Alexanderplatz. Im Alexanderhaus, 1929 nach Plänen von Peter Behrens erbaut, eröffnet 1950 ein Warenhaus der DDR-Handelsorganisation. In dessen Erdgeschoss zieht vier Jahre später mit viel Presse-zirkus das Restaurant „Automat Imbiss“ ein. Die Leuchtreklame strahlt und blinkt abwechselnd in den Farben Blau, Weiß und Rot. Ein Vorzeigeprojekt der noch jungen DDR, West-Berlin sollte vor Neid platzen. Bei seinem Besuch in Ost-Berlin im Juli 1963 macht der damalige US-Präsident Richard Nixon sogar einen Abstecher zum „Automat Imbiss“. Was er sich dort aus dem Klappenfach holte, ist nicht überliefert. •