

Inhalt

1	Einführung	9
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
2	Die Zeit der Brötchennahrung	25
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
3	Automatic	49
3.1	Stollwerck-Schokolade	49
3.2	Der Markenwarenautomat: Standardisierung von Geld, Preis, Ware und Kunde	53
3.3	Deutsche-Automaten-Gesellschaft Stollwerck & Co. (DAG)	56
4	Das Zukunftsrestaurant	63
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
5	Zu Gast im Automaten	101
5.1	Essen und Getränke	102
5.2	Kundschaft	107
5.3	Zirkulation und Bedienung	116
5.4	Personal	119
5.5	Hygiene	127
6	Haus Automat	133
7	Leere Automaten: Das Ende der Automatenrestaurants	144
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
8	Aschinger und Horn & Hardart	168
8.1	Gastronomische Warentempel	169
8.2	Industrielle Gastrotechnik	174
8.3	Handwerksbetrieb Automatenrestaurant	177
8.4	Horn & Hardart: Aschinger mit Automaten	180

9	Das Automatenrestaurant: Zukunftsentwurf ohne Zukunft	188
9.1	Das Nachleben der Automatenrestaurants im Zeitalter der Angestellten	188
9.2	Abschließende Bemerkungen	197
10	Anhang	203
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
11	Danksagung	223