

Einige Zeitungs-Urtheile

über den Besitzer des
„Palast-Restaurants“.

Gestützt auf die Kundgebungen der biegsigen und auswärtigen bezw. ausländischen Presse, auf die Zuschriften von Vereinen und Corporationen und die Dankesagungen von Behörden und beliebtesten Verleihsmittelpunkten für Einheimische und Fremde gewordenen

„Palast-Restaurants“

gewiss eine wohlwollende Beachtung des Publikums. Bietet ein solcher Rückblick doch ein getreues Bild von der großen Energie und Thatkraft die Herr **Thamm** innerhalb seiner 18jährigen Laufzeit aufgewandelt hat, sowohl in Bezug auf die vielseitigen im Interesse seiner Gäste in's Leben gerufenen Neuerungen und sonstigen Einrichtungen, als auch betrifft seiner weltähnlichen Föderation humaner Zwecke. Man erkennt daraus, daß Herr **Thamm** nach jeder Richtung ein vollberechtigtes und wohlverdientes Renomme erworben hat und daß er als Fachmann ersten Ranges Etablissement nach dem Grundsatz „Billig, gut und angenehm“ zu schaffen, wie es das „Palast-Restaurant“ ist.

Am 1. April 1879 übernahm Herr **Thamm**, nachdem derselbe bisher mit schönem Erfolge dem „Bergkeller-Etablissement“ vorgestanden, das bisher von dem Dresdner Publizist ausführlich vernachlässigte „Feldschlösschen-Restaurant“ und ging demselben damit ein guter Stern auf. Einfluss sprach sich die Presse dahin aus, daß die Brauerei-Direktion mit dem neuen Wirth eine recht glückliche Wahl getroffen habe. Die bei den Dresdnern allgemein beliebte Kapelle des Königl. Sächs. Soz. Leib-Grenadier-Regiments Nr. 100 unter der Leitung des virtuosen, viel zu früh von seinem militärischen Tätigkeits zurückgetretenen Königl. Musikdirektor Carl übte in Verbindung mit der allseits gerühmten trefflichen Bewirthung eine seltene Anziehungskraft auf das „Feldschlösschen“ aus. Unvergleichlich werden allen Besuchern die berühmten Concerte und die brillanten Saal- und Garten-Feste bleiben, die alle nicht nur den Reiz der Volksblümlichkeit boten, sondern auch durch glänzende Arrangements, reiche Abwechslung und gediegene Leistungen den verwöhntesten Ansprüchen Rechnung trugen. Wer erinnert sich von den endlosen Scharen der Gäste nicht gern an die Rödeläulchen-Hochstut und die damit verhüllte Bewirthung fülliger Brölöpte? Hierzu schrieben am 26. November 1882 die „Dresdner Nachrichten“:

„Ein originelles Rödeläulchen-Etablissement hat Herr **Thamm** auf dem „Feldschlösschen“ arrangirt. Mit heute hat derselbe, genan gebliebt, gerade 150.000 Stück gebunden und deshalb in das Einhunderttausendfache ein Brühmatzstück gleiten lassen, welches sich nun eine glückliche Hand als Eigentum holen soll. Auch in einer weiteren Zahl Rödeläulchen sind Glückschwestern auf Cigarren, Stollen, Alburn und dergl. eingebunden worden, sodass man gar nicht besser thun kann, als von der großen und qualitativ guten Ware recht nachdrücklich anzulangen. Das für 1½ Hunderttausend festiger Rödeläulchen durch Herrn **Thamm's** Hand gegangene Material stellt sich wie folgt: 80% Centner Rötel-Ausgangsmehl, 31½ Centner Butter, 10½ Centner Fett, 29 Centner Zucker, 8 Centner Mandeln, 2½ Centner Meibelsie, 213 Pfund Hefen und 296 Liter Milch außer den verschiedenen Gewürzen.“ — Überrüttet bleiben auch die an den Wochenabenden stattfindenden, von musikalischen Genüssen belebten und von glänzenden Illuminationen und Brillant-Neuheiten abgeschlossenen Brämen-Bogelchen, gefolgt von glänzenden Feiern. In scheinlicher Ausstattung boten die Subskriptions-Maschenalle des „Feldschlösschens“ Einzelheiten, die dem Geschmack und Schönheitssinn des in Ueberzahlungen unerschöpflichen Wirtes alle Ehre machten. Hier die prächtige Farbenpracht tropischer Blätter, die Region des sonnigen Südens, dort eine naturnahre Landschaft der nördlichen Zone — beide vereinigt zu dem Reiche des Prinzen Carneval, der umgeben von einem prächtig kostümten Hofstaat, umrauscht von den Mängen zweier Militärkapellen, sein Szepter schwang. Aus jener Geschäftspause des Herrn **Thamm** dattir auch die nachstehende Dankesagung, welche ein treffliches Zeugnis für die Umficht und Leistungsfähigkeit des Herrn **Thamm** selbst in den schwierigsten Situationen seines Berufes ablegt:

Dank. Nachdem die durch die Anwesenheit Ihrer Königlichen Majestäten verherrlichte Fahnenweihe des unterzeichneten Vereins auf das Vortrefflichste verlaufen ist, drängt es uns, der Königl. Kommandantur, den Herren Offizieren der Garnison, sowie den königlichen und städtischen Behörden für ihre diesem Fest gekehrte Theilnahme, nicht minder auch den Einwohnern der Stadt Dresden für die am unsern Gästen behäftige Gastfreundlichkeit und für die Dekoration der von dem Festzelt berührten Straßen und Plätze unserer liebenswerten Dona auszusprechen. Schließlich verfehlen wir nicht, dem Restaurateur zum „Feldschlösschen“, Herrn **Thamm**, für das ungleichmäßige Überlassen des vorzüglich deliziösen Festplatzes und der sonstigen Räumlichkeiten, sowie für die umsichtige Vorbereitung seiner schwierigen Aufgabe, den Anbruch an der Zweizwanzigstauart zählenden Besucher des Festplatzes betreffs Bedienung und Bewirthung in jeder Hinsicht gerecht zu werden, unsere volle Anerkennung zu Theil werden zu lassen. Dresden, 25. Juni 1880. Der Deutsche Krieger-Verein zu Dresden durch Carl Lippold, Vorstand. — Unter solchen Umständen war es nicht zu verhindern, daß sich der durchschnittliche Konsum des trefflich geplagten Feldschlösschen-Bieres, welches Herr **Thamm** am 17. Mai 1880 zur Theilnahme an einer Luftschifffahrt, bei welcher er sich bis zu einer Höhe von 3000 Metern erhob und dann mit dem Luftschiff Damm und einem zweiten Gäste eine flache alten Sherry auf das Wohl seiner Gäste leerte, die zu vielen Hunderten das aeronautische Schauspiel verfolgten.

Ein ehrendes Schreiben der vereinigten Kommission des Volksstiftergarten der Seesvorstadt (Bors. Dr. Moldau) vom 9. December 1881 spricht Herrn **Thamm** in warmen Worten den Dank für die der Kindercharter des erwähnten Institutes gehörte freundliche Aufnahme bei einer Nebelbutterverteilung aus.

Von dem Gedanken bestrebt, im Innern der Stadt ein mit allen Fortschritten und Komfort der Neuzeit ausgestattetes Verleihrestaurant in großem Stile zu schaffen, verdrift Herr **Thamm** im Februar 1883 zur Errichtung des zur großen Blüthe gelangten und noch heute bestehenden Restaurants „Société“. Hier schätzte er, sorgfältig auf Neuerungen, Erweiterungen und Verbesserungen bedacht, zielbewußt den Blick für seine späteren Unternehmen, und es durfte von Interesse sein, auch aus dieser Zeitperiode einige Momente herzorzählen, welche die Schaffenskraft des rostlos thätigen Mannes und seine Erfolge charakterisieren. Es sei hierbei in erster Linie der auch in den Zeitungen veröffentlichten Statistiken über die durch die **Thamm's**che Küche verausgabten Speisen und Getränke mit dem Bemühen geacht, das die Richtigkeit der Statistiken von dem verlässlichen Büchereivor. & Hornapp bei dem Königl. Land- und Amtsgericht Dresden, becheinigt resp. die Übereinstimmung der statistischen Angaben mit den ordnungsmäßig geführten Büchern konstatirt worden ist.

Statistik über die im Restaurant von **Thamm** vom 1. Juli 1884 bis mit 30. Juni 1885 und vom 1. Juli 1885 bis mit 30. Juni 1886 durch die Küche verausgabten Speisen und Getränke:

1884 1885	Vom 1. Juli bis mit 30. Juni	1885 1886
9700	Suppen und Bouillons	Portionen 11953
9513	Stammtischstück und Stammbrot	11322
1267	Lendenbeefsteaks	1827
2402	Rumpfsteaks	2873
2769	Deutsche Beefsteaks	3447
462	Englisch Roastbeef	964
1671	Beefsteak à la tartar	2342
1957	Schnitzel à la Holstein	3000
2819	Bavaria-Schnitzel	3690
6517	Wiener Schnitzel	7560
550	Schweinecotelettes	697
322	Hammele-cotelettes	684
319	Kalbscotelettes	818
294	Wiener Roastbraten	659
1163	Rinderbraten	1590
1747	Kalbsbraten	2325
584	Schweinebraten	1021
631	Hammelebraten	1140
676	Böfletsungen	1768
1449	Geflügel	2009
625	Wild	970
1213	Fisch	1725
806	Mayonnaise von Fisch oder Hummer	1568
380	Milchsalate	653
4023	Küchlicher Salat	5550
1313	Dicke Salate	1702
1427	Compots und Eis	1736
232	Wehl- und Eierpeisen	402
664	Gemüse	927
1206	Rühr- und Spiegelei- u. Ei	1643
1949	Hamburger Stullen	2704
7181	Dicke belegte Semmeln und Brotchen	9439
1249	Frankfurter Würschten	1935
2637	Schweizerläche mit Unterbrod oder Semmel	3418
737	Dicke andere Röste mit dergl.	1294
594	Caviar	1389
1595	Luken	2744
12715	Mittags-Diners zu versch. Preisen	17739
87412	zusammen Speisen	119228
31648	Kaffee	31168
810	Cacao und Chocolade	1683
530	Thee	1075
428	Milch	532
1179	Grog	2276
34535	zusammen Getränke	39734

10:00 bis 22:00 Uhr

Es bezeichneten sich hierauf die in den Jahren 1884/85 und 1885/86 durch die Küche verausgabten Speisen und Getränke auf nicht weniger als 122,007 bzw. 158,962 Objekte, somit einen Wertumsatz in einem Jahr von 37,000 Objecten — ein glänzender Beweis dafür, daß es Herr **Thamm** schon zu jener Zeit verstand, auch auf dem Gebiete der Bewirthung durch die Küche die weitgehandelten Wünsche seiner Gäste in Bezug auf Qualität und Quantität des Gebotenen, sowie civiler Preise zu befriedigen. Durch Errichtung eines großen, fortgesetzter erweiterten Weinlagers, das den intelligenten Wirth zu sehr günstigen Abschlüssen befähigte und hohe Speisen ersparte, konnten auch schon damals den Konsumen des edlen Rebensafts wesentliche Vortheile geboten werden.

Betonet sei ferner, daß der schaffensfreudige Mann auch seine Gelegenheit vorübergreifen läßt, das patriotische Gefühl seiner Gäste zu beleben und berichtet hierüber u. A. die „Dresdner Nachrichten“ vom 20. September 1883:

„Eine funnige und wohl einzige dosifende, echt patriotischem Herzen entsprungene Ovation zur Erinnerung der gestern vollzogenen Einweihung des deutschen Nationaldenkmals am Niedervald durch Gasmotor in Betrieb gesetzten Riesen-Drehtheaters zu Gebot bringen. Das Gewicht dieses mit einem prächtigen Eichenholz-Gebäude versehenen Kunstwerkes beträgt 124 Centner; das Repertoire nach viermonatlicher Arbeit noch rechtzeitig genug, um am Tage der erlebenden Feier in dem großen Saale des Etablissements aufgestellt zu werden.“ Davor dem Niedervald-Denkmal (Grünen-Kreisstrasse Rieschel-Dörrdorf), letzteres in Originalgröße, permanent ausgestellt.

Am 5. August 1885 ließ Herr **Thamm** zum ersten Male dem Publikum die Weisen eines durch Gasmotor in Betrieb gesetzten Riesen-Drehtheaters zu Gebot bringen. Das Gewicht dieses mit einem prächtigen Eichenholz-Gebäude versehenen Kunstwerkes beträgt 124 Centner; das Repertoire nach viermonatlicher Arbeit noch rechtzeitig genug, um am Tage der erlebenden Feier in dem großen Saale des Etablissements aufgestellt zu werden.“ Davor dem Niedervald-Denkmal (Grünen-Kreisstrasse Rieschel-Dörrdorf), letzteres in Originalgröße, permanent ausgestellt.

Eine neue Ära der geschäftlichen Tätigkeit des Herrn **Thamm** begann im Jahre 1889 mit seiner Uebernahme in die Grundstücke Ferdinandstraße 4 und Struvestraße 3. Mit diesem Wechsel war die Erbauung großartiger untergänglicher Weinbergsreihen, welche auch die Produkte des Herrn **Thamm** gehörigen Weinbergsites in Rüdesheim bergen, der Weingroßhandlung (Struvestraße) und des Etablissements des Publikums befreit, kostbar ausgestatteten Weinrestaurants „Philharmonie“ (Ferdinandstraße 4) erklungen. Gleichzeitig begann der Bau des schönen, imposanten Saales und der damit zusammenhängenden Räume, die in ihrer Gesamtheit das „Palast-Restaurant“ bilden, auf dessen Ausstattung, Einrichtung und Bedeutung als Vertriebmittelkunst später noch hingewiesen ist.

Inzwischen folgte Herr **Thamm** einem ehrenden Auge zur Direktionsführung des großartigen Vergnügungs-Etablissements der bayerischen Hauptstadt „Volksgarten - Nymphenburg - München“ und in dieser Eigenschaft war er mit glänzenden Erfolgen in den Sommerhalbjahren 1892 und 1893 thätig. Die Münchner Presse zollte seinem Wirthum oft warme Worte der Anerkennung und sehr ungern lachten die Münchner den Wirthum par excellence im Herbst 1893 dauernd scheiden, nachdem sich Herr **Thamm** entzlossen, seine Tätigkeit fortan nur noch auf Dresden zu beschränken. Am 24. Juli vorigen Jahres schrieb der Münchner General-Anzeiger, nachdem er zuvor der großartigen fehlenden Vorberedungen gedacht, welche der Direktor **Thamm** im „Volksgarten“ in Ehren des 14. deutschen Feuerwehrtages in München getroffen, folgendes: Am Morgen war der Andrang zum „Volksgarten“ ein derartiger, daß selbst die Zahl der Besucher bei dem seiner Zeit daletzt abgelegten Journalisten bedeutend übertraten wurde. Auch Se. Königl. Hoheit Prinz August, sowie die Herren Bürgermeister Böck und Brunner gaben dem Feier die Ehre ihrer Anwesenheit und schauten von der Tribüne mit viel Interesse auf das bunte Leben und Treiben. Trotz des riesigen Andrangs war der Geschäftsbetrieb ein so gut geregelter, daß er unbedingt lobend zu erwähnen ist. Der Ab- und Zugang wird auf ca. 40.000 Personen geschätzt. 22.000 Brotbrote und 6204 Semmeln wurden verzehrt. Dem Direktor **Thamm** ist nachzurühmen, daß er wohl der Erste von den ganzen Münchner Wirthum war, der daran dachte, schon im März d. J. sich persönlich beim Bürgermeister Brunner und beim Feuerwehr-Committee unter Überreichung eines vollständigen Festprogramms vorzustellen und mitzuheilen, insofern er zu Ehren des Festes den Theilnehmern des Etablissement zur Verfügung stelle.“ Mit Recht kann Herr **Thamm** auch auf das Zeugnis der Behörde über seine Wirthum in München stolz sein.

Zum Weiteren der Wettiner Jubiläumsfeier für das städtische Siechenhaus arrangierte Herr **Thamm** vom 14. Dezember d. J. ab eine Reihe Wohlthätigkeitsconcerte, mit welcher eine Ehrerbietung verbunden war, an welcher jeder Concurrenzbesucher in der Weise Theil nahm, daß er die gelöste Eintrittssteife bis zu der am ersten Weihnachtsfeiertag stattfindenden Verleihung aufbewahrte, um dann das auf seine Nummer eventuell entfallene Geschenk in Empfang zu nehmen. Im Anschluß hieran schrieben „Dr. Radt. u. A. am 16. December d. J.:“ Der Besitzer des schönen Etablissements, Herr **Thamm**, hat sein Objekt an Zeit, Geld und Mühe gegeben, das zu jedem Zweck geplante Unternehmen in Fluss zu bringen und demselben durch prächtige Ausstattung des Saales den Charakter eines etwas noch nie Dagewesenen zu verleihen. Nicht weniger als 8 Stück große, mit Geschenken behangene Christbäume sind im Saale aufgestellt, in deren Zweigen insgesamt gegen 1000 elektrische Glühlampen untergebracht sind. Ein Griff an den Umlaufbalken und die Türen strahlen märchenhaft anmutend, im Lichte des Jahrhunderts. Im vorderen Theile des Saales ist an jeder Seite eine lange, mit Stoffen in den sächsischen Landesfarben behangene Tafel aufgestellt, welche die überaus zahlreich genutzten Geschenke tragen etc.“ Bei der am Abend des ersten Weihnachtsfeiertages erfolgten Verleihung bewirthete Herr **Thamm** die beglückten 20 Wettiner Kinder — 10 Knaben und 10 Mädchen — auch noch mit Kaffee und Stullen und am 4. Januar d. J. ließte der im Wohlbau unermüdliche Mann 401 Mt. 16 Pf. als Geschenk an das städtische Irren- und Siechenhaus ab, dem am 15. Januar d. J. weitere 283 Mt. 50 Pf. für mehrere Wohlthätigkeitsanstalten folgten.

Das am 19. Februar d. J. eröffnete und von Herrn **Thamm** geleitete „Palast-Restaurant“ verdient seinen Namen vollkommen. Der früher nur zu Concertzwecken benutzte Saal des Etablissements ist von Herrn Baurath Widmer zweckentsprechend umgebaut und vergrößert worden. Kunstvoll ausgeföhrte Wandmalereien von Herrn Malermeister Ernst Liebling und elegante Studiorbeiten verleihen dem mit Logen versehenen Saale, ebenso wie die prächtigen venezianischen Spiegel und kostbaren Ampeln in Verbindung mit stilvollen Draperien, Dekorationen und Lustres ein besonders freudliches und dabei vornehmes Gepräge. Zur schönsten Geltung kommt die gediegene, bis in das kleinste Detail mit feinlicher Sorgfalt ausgeführte Einrichtung bei den feinsten elektrischen Beleuchtungen. Die Lichtanlage in der von Herrn **Thamm** gedrehten und vielfach benötigten Central-Station für elektrische Beleuchtung, welche auch die treffliche Ventilation des 44 Fuß hohen und 1000 Sitzplätze umfassenden Etablissements vermittelte, abgewieget. Auf gleicher Höhe wie die innere Ausstattung des „Palast-Restaurants“ als solides vürtgerisches Verleihobjekt ersten Ranges steht die Bewirthung. Es verfüllt sich bei dem Renommee des Herrn **Thamm**, noch speziell auszu führen, daß man ebenso vorzüglich als billig bei ihm iweit und auch die verwöhntesten Ansprüche an Küche und Keller unter Wahrung solider Preise befriedigen kann. Zu diesen Vorzügen gehören sich Concerte von gediegenen Kräften, die im Interesse der Besucher aus der Provinz schon Nachmittags 4 Uhr beginnen, sowie das streng durchführte Verbot des Zutrittes gewisser weiblicher Elementen. Für diese zarte Rücksicht auf die Frauen und Töchter der Besucher verdient Herr **Thamm** alle Anerkennung. Ganz besonders verdient hat sich der intelligente Wirth des „Palast-Restaurants“ auch durch den hauenswert reichen Inhalt seines Verleihbüros gemacht, das in solcher Vollkommenheit wohl nirgends anzutreffen und als ein Schatz für jeden Geschäftsmann, Privaten, Beamten und sogar für Behörden zu betrachten ist. Zu den Hilfsmitteln für das mit den besten Werken der einschlägigen Literatur, als Geisch- und Court-Büchern, Lexikas, Handelsadressbüchern, Staatshandbuch, Armee-Ranglisten, Drach- und Soldatenbüchern u. a. verfügbare Bureau zählen auch ca. 100 der neuesten Adreßbücher von den Weltplätzen, europäischen, deutschen und sächsischen Städten. Und zu allen diesen hoch zu schätzenden Vorzügen kommt noch die ausgezeichnete Lage des „Palast-Restaurants“ im Centrum der Residenz nahe dem Böhmischem Bahnhof (Droschkenstation) und die brillante Verbindung mit zwei Hauptverkehrslinien der Pfeidebahn.

Versäume nach alledem Niemand den Besuch des schönen, größten und bestempfohlensten Verleihsmittelpunktes der sächsischen Haupt- und Residenzstadt — des