

Rathaus-Korrespondenz

EIGENTÜMER, HERAUSGEBER, VERLEGER UND DRUCK:
PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER STADT WIEN

1, RATHAUS, HALBSTOCK, TUR 247 d-i, 1082 WIEN - TELEPHON 42 805, KL. 2971-2974, FS (7) 5662
CHEFREDAKTEUR UND FÜR DEN INHALT VERANTWORTLICH: WILHELM ADAMETZ

Donnerstag, 11. April 1968

Blatt 982

Täglich Nonstop-Filmvorführung im Donaupark =====

11. April (RK) Der Donaupark ist heuer prächtiger denn je. Immer mehr Wiener machen diese blühende Insel zum Ziel ihrer Spaziergänge. Der Donaupark wird nun wieder um eine Einrichtung bereichert. Das Kino im Donaupark bringt, beginnend mit Ostermontag, täglich von 15 Uhr bis 19.30 Uhr ein Nonstop-Programm, das aus kurzen Farbfilmen zusammengestellt ist. Der Eintritt ist frei.

- - -

Ein neuer städtischer Kindergarten im 22. Bezirk =====

11. April (RK) Drei Tage nach Ostern wird in der Langobardenstraße 53 im Bezirk Donaustadt ein neuer Kindergarten eröffnet. Der Bau dieses im Zentrum von vier städtischen Wohnhausanlagen situierten Kindergartens wurde notwendig, weil die Stadt Wien im Verlauf der letzten Jahre im Bereich der Langobardenstraße-Aribogasse-Hausgrundweg und Hartlebengasse 1.500 neue Wohnungen errichten ließ. Vor der Verbauung dieses Gebietes, das von Wienern heute kurz Siedlung Neu-Kagran genannt wird, befand sich dort nur Ackerland. Der Kindergarten kostete insgesamt fünf Millionen Schilling.

Geehrte Redaktion!

Donnerstag, den 18. April, um 11 Uhr, wird der neue Kindergarten der Stadt Wien in der Langobardenstraße 53 von Bürgermeister Bruno Marek und Wohlfahrtsstadträtin Maria Jacobi eröffnet.

Wir laden Sie herzlich ein, Berichterstatter und Fotoreporter zu diesem Ereignis zu entsenden. Das Kindertagesheim ist mit der Straßenbahnlinie 16 erreichbar.

- - -

Osterlämmer im Lainzer Tiergarten
=====

11. April (RK) Ausflügler, die den Lainzer Tiergarten während der Osterfeiertage besuchen, werden dort zahlreiches Jungwild antreffen. Den stärksten Nachwuchs weisen die 360 Wildschweine auf: den Muttertieren folgen rund 100 kleine Frischlinge mit dem bekannten Streifenmuster am Rücken. Auch die Mufflons, die im Herbst 350 Stück zählten, haben sich vermehrt: bei ihnen gibt es 60 bis 80 Jungtiere, die in der Jägersprache Lämmer genannt werden. Bei den Rehen ist innerhalb der nächsten vier Wochen mit Nachwuchs zu rechnen.

Die Besucher des Lainzer Tiergartens werden im Hinblick auf die Jungtiere gebeten, nicht von den markierten Wegen abzuweichen, um das Wild nicht unnötig zu beunruhigen. Gefundene Jungtiere dürfen unter keinen Umständen berührt oder weggetragen werden.

Im Laufe des vergangenen Winters wurde auf der Baderwiese eine neue Schlechtwetter-Unterstandshütte gebaut. Sie bietet etwa 40 Personen Schutz und ist die zweite Baulichkeit dieser Art. Die erste Unterstandshütte befindet sich bei der Elisabethbrücke. Von der Hütte auf der Baderwiese hat man einen herrlichen Blick auf Wien.

Der Lainzer Tiergarten ist bekanntlich seit 7. April wieder geöffnet. Von Mittwoch bis Samstag kann er durch das Lainzer Tor, das Nikolaitor, das Pulverstampftor, das Dianator und das Güttenbachtor betreten werden, an Sonn- und Feiertagen sind außerdem noch das Adolfstor und das St. Veiter Tor offen.

- - -

Neue Einbahnen im 1. Bezirk
=====

11. April (RK) Heute wurden im 1. Bezirk zwei neue Einbahnen gekennzeichnet: die Eßlinggasse ist Einbahn in der Richtung von der Börsegasse zur Gonzagagasse, die Werdertorgasse ist Einbahn in Richtung vom Kai zur Börsegasse.

- - -

Vollautomatisierte Küche in der Krankenanstalt Rudolfstiftung
=====

11. April (RK) Heute vormitt g hatten die Vertreter der Wiener Zeitungen Gelegenheit, die erste vollautomatisierte Großküche in Wien zu besichtigen. Gesundheitsstadtrat Dr. Otto Glück und Baustadtrat Kurt Heller führten die Pressevertreter durch die Großanlage im Krankenhaus Rudolfstiftung, die nach Fertigstellung des projektierten Bettenhochhauses rund 1.800 Personen versorgen wird. Die Gesamtfläche der neuen Küchenanlage mit den dazugehörenden Nebenräumen beträgt 2.026 Quadratmeter und kostete insgesamt 5,5 Millionen Schilling.

Im Gemeinderat vom 20. April 1962 wurde der Beschluß gefaßt, das Rudolfsspital 3, Boerhaavegasse, umzubauen und in ein Schwerpunktspital zu verwandeln. Mit dem heutigen Tag ist der erste Bauabschnitt vollendet: dazu gehören die vollautomatisierte Großküche und das neue Kesselhaus. Vor Beginn dieser Arbeiten wurden alte Objekte sowie der Westtrakt des Rudolfsspitals abgetragen.

(Soweit bereits mit Fernschreiber durchgegeben!)

+

8.600 Teller werden in einer Stunde blitzblank

Bei der Planung für die vollautomatisierte Großküche - die in Österreich in ihrer Art einzigartig ist - ging man von der Überlegung aus, eine solche Anlage zu errichten, die mit wenigen Arbeitskräften und besonders rationeller Arbeitsweise eine möglichst rasche Versorgung ermöglicht. Die ankommenden Lebensmittel werden an der Laderampe vor der Küche im Wirtschaftshof abgeladen, auf der vor der Kanzlei befindlichen Brückenwaage gewichtsnäßig kontrolliert und mittels Lastenaufzügen zu den vorgesehenen Lagerräumen transportiert.

Das übernommene Gemüse wird entweder in den sogenannten Rüstraum gebracht und für die sofortige Verarbeitung vorbereitet, oder in den Gemüsekühlräumen gelagert.

Die entscheidende Bedeutung einer rasch und klaglos funktionierenden Küche, betonte Gesundheitsstadtrat Dr. Glück, sieht

./.

der ärztliche Betreuer in ihrer Funktion als therapeutische Einrichtung. Es sei wichtig, daß die Mahlzeiten nicht nur ein appetitliches Aussehen, sondern die Ärzte auch die Möglichkeit haben, möglichst viele Diätverordnungen geben zu können. Ganz wesentlich aber sei, daß Normalkost und Diäten warm an das Krankbett kämen. Diese Voraussetzungen erfüllt die neue Küche im Rudolfsspital uneingeschränkt.

Betriebszentrum ist die Speisenverteileranlage, um die sich die Zubereitungscentren, die Hauptküche mit den Kochstraßen der kalten Küche, der Mehlspeisküche, die automatische Geschirrspülanlage und der "Wagenbahnhof" gruppieren. Die automatische Geschirrspülanlage ist eine Maschine über deren Transportband das schmutzige Geschirr automatisch weiterbewegt wird. Sie läuft in drei Geschwindigkeitsstufen und kann je Stunde bis zu 8.600 Teller säubern und trocknen.

Der Kaffee kocht sich von selbst

Von den vorhin erwähnten Lagerungszonen kommen die Lebensmittel direkt in die verschiedenen Küchenstraßen. In der "Suppenstraße" werden die flüssigen Speisen, in der "Bratenstraße" die Fleischspeisen und in der "Kochstraße" die Beilagen und Diätkosten hergestellt. Um dem Personal einen späteren Arbeitsbeginn zu ermöglichen - bisher mußten die Köchinnen um 5 Uhr früh, jetzt erst um 6.30 Uhr mit ihrem Dienst beginnen - entschloß sich das Anstaltenamt zum Ankauf eines Kaffeeautomaten mit Zeitvorwahl.

Jeweils am Abend wird das Gerät auf die für das Frühstück festgesetzte Zeit voreingestellt. Eine Stunde vor Ausgabe des Frühstückes setzt sich der Automat selbständig in Betrieb und beginnt mit der Zubereitung von 250 Liter Kaffee.

Sieben Minuten für 36 Patienten

Nach dem vollendeten Kochprozeß werden die fertiggestellten Speisen zur Verteilung entlang des "Tablettenbandes" aufgestellt. Der Arbeitsvorgang auf dem Tablettband besteht darin, daß eine Angestellte am Kopf der Bandstraße das Tablett mit dem dazugehörenden Namensschild auf das Band stellt. Die vorgeschriebene

Diät ist durch ein Farbkärtchen gekennzeichnet. Eine weitere Angestellte versieht das Tablett mit einem Nieroster-Unterteller und einem Porzellanteller. Diese Warmhalteteller garantieren, daß die Mahlzeit warm an das Bett des Patienten kommt.

Die links und rechts der Bandstraße befindlichen Küchenangestellten verteilen die angeordneten Speisen in die vorgesehenen Behälter auf dem Tablett. Am Bandende überprüft die Diätassistentin die aufgelegten Speisen, ob sie den Diätvorschriften entsprechen. Dann werden die Wärmeglocken aufgestülpt, die Tablettts in die bereitgestellten Tablettwagen eingeordnet und vom "Hol- und Bringdienst" in die Krankenzimmer gebracht. Durch die genau durchdachte Anordnung der Tablettts ist es möglich, 36 Patienten im Verlauf von nur sieben Minuten mit Mahlzeiten zu versorgen.

Das schmutzige Geschirr wird samt den Tablettts wieder in die Küche gebracht und kommt nun in den zentralen Geschirrspülautomaten. Nach der Säuberung werden die Unterteller und Spezialteller in den sogenannten Spencerwagen eingeordnet. Seine Aufgabe ist es, rund eine Stunde vor dem Servieren jeder Mahlzeit das Geschirr mittels einer automatischen Heizanlage zu erwärmen.

Die Patienten bekommen also mit Sicherheit warmes Essen, das auch dann noch warm ist, wenn es sich um "Langsamesser" handelt.

Durch die neue Form der Speisenverteilung ist nicht nur für eine rasche Abwicklung, sondern auch für absolute Ruhe auf den Stationen gesorgt. Für das Krankenhauspersonal stellt diese Art der Speisenverteilung eine große Entlastung dar, weil die Schwestern mit der Ausgabe selbst nichts mehr zu tun haben. Mit der Entlastung der Schwestern ist aber gleichzeitig auch ein entscheidender Fortschritt in der Krankenhaushygiene erreicht.

- - -

Falsch bezeichneter Käse beschlagnahmt

=====

11. April (RK) Auf Antrag des Marktamtes der Stadt Wien hat das Strafbezirksgericht Wien die Beschlagnahme eines ausländischen Käses der Sorte Camembert wegen falscher Bezeichnung verfügt.

Bisher wurden mehr als 30.000 Schachteln aus dem Verkehr gezogen. Der Käse darf im Inland nur verkauft werden, wenn die Bezeichnung dem Lebensmittelgesetz entsprechend geändert wird.

- - -

Spezialseminar für junge Lehrer im Wiener Rathaus
=====

11. April (RK) Zu einem Vortrag über "Die Wiener Stadtplanung - aktuelle Probleme und Bauvorhaben" fanden sich auf Einladung des Bundesministeriums für Unterricht und der Stadt Wien zwanzig junge Lehrer im Rathaus ein. Der Vortrag fand im Rahmen eines Seminars zur Fortbildung der Betreuer der Aktion "Österreichs Jugend lernt ihre Bundeshauptstadt kennen" statt. Diese Aktion hat den Zweck, der Schuljugend in den Bundesländern eine Woche lang Wien zu zeigen. Das Programm beinhaltet neben Führungen zu historischen Bauten, Museums- und Theaterbesuchen etc. auch eine Rundfahrt durch das "Neue Wien". Bisher haben an der Aktion beinahe 350.000 Jugendliche im Alter von 14 bis 20 Jahren aus allen Bundesländern teilgenommen.

In Vertretung des Bürgermeisters überbrachte Stadtrat Hubert Pföschl die Grüße der Wiener Stadtverwaltung und hieß die jungen Lehrkräfte im Rathaus herzlich willkommen. Stadtrat Pföschl versicherte, daß die Stadt Wien die Aktion "Österreichs Jugend lernt ihre Bundeshauptstadt kennen" stets gefördert und unterstützt habe, weil sie der Jugend aus den anderen Bundesländern die Möglichkeit bietet, sich aus eigener Anschauung ein Bild über das Wirken und Wollen der Bundeshauptstadt zu machen. Die jugendlichen Besucher lernen dabei die historische Entwicklung Wiens kennen und die Werte schätzen, die in der Vergangenheit auf den Gebieten der Kultur, Wissenschaft und Baukunst geschaffen wurden. Sie erhalten aber auch einen Einblick in die Aufgaben, die die Stadt Wien heute unter anderen gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Voraussetzungen zu lösen hat und lernen die sozialen Aspekte verstehen, die bei der Bewältigung der Probleme berücksichtigt werden. Man könne Wien, so führte Stadtrat Pföschl weiter aus, die Hauptstadt des sozialen Gewissens nennen, die es versteht, die guten Traditionen mit den Erfordernissen der heutigen Zeit so zu verbinden, daß der Wiener Bevölkerung und darüberhinaus ganz Österreich gedient ist. Die tägliche Arbeit der Stadtverwaltung werde nicht aus dem

./.

Augenblick heraus bestimmt, sondern es liegen ihr Konzepte zugrunde, die weit in die Zukunft reichen. Stadtrat Pfoch begrüßte es, daß das Bundesministerium für Unterricht regelmäßig Seminare für die Betreuer der Aktion "Österreichs Jugend lernt ihre Bundeshauptstadt kennen" veranstaltet und somit für die zeitgemäße Fortbildung und Information des Fachstabes Sorge.

In dem folgenden Vortrag führte Stadtbaudirektor Professor Dipl.-Ing. Dr. techn. Rudolf Koller die Seminarteilnehmer in das Konzept der Wiener Stadtplanung ein und vermittelte ihnen mit Hilfe von Lichtbildern einen Überblick über die aktuellen Bauvorhaben.

Im Anschluß daran wurden den jungen Lehrerinnen und Lehrern bei einer Stadtrandfahrt einige Bauten der Stadt Wien gezeigt, die in den letzten Jahren entstanden oder noch im Bau sind.

- - -

Um die Neugestaltung der Friedhöfe
=====

11. April (RK) Einem der Karwoche entsprechenden Thema, nämlich "Friedhof, Bestattung, Grabmal", war eine Veranstaltung der Österreichischen Gartenbaugesellschaft gewidmet, die gestern im Gewerbehaus in der Salesianergasse stattfand. Der Direktor der Städtischen Bestattung, Dipl.-Ing. Karl Pröbsting, konnte als Gäste aus der Deutschen Bundesrepublik Prof. Dipl.-Ing. Gustav Albert, München, und den deutschen Innungsmeister der Steinmetze, Hugo Uhl, Frankfurt/Main, begrüßen.

An Hand von Großfotos wurde dargelegt, daß sich der Bestattungskult von den barocken Formen der Jahrhundertwehde weit entfernt hat. Die früheren Steinfriedhöfe weichen allmählich "grünen Friedhöfen", die den Charakter gepflegter Gartenanlagen tragen.

Die Referate der deutschen Gäste skizzierten den unserer Zeit entsprechenden Friedhofstyp: eine hainartige letzte Ruhestätte ohne Repräsentationsabsichten. Die Stille und Würde soll vom Grün der Landschaft bestimmt werden, die Gliederung erfolgt durch Sträucher und Bäume. Die Grabmäler dürfen nicht wie Bataillone in Formation gestaffelt sein; tiefschwarze und grellweiße Steine, Breitformate und polierte Leerflächen sind abzulehnen. Zur Auflockerung der Gräberfelder können beide Formen der Grabzeichen - senkrechte Stele oder liegende Platte - einander abwechseln. Wesentlich soll stets der Sinngehalt des Grabzeichens sein. Neben Stein kann auch Holz und Metall als Material herangezogen werden; wohlüberlegte Symbolik und gekonnte Schrift sind wichtige Gestaltungsmittel.

- - -

Im Rudolfsspital:Bau des Hauptgebäudes beginnt
=====

11. April (RK) Stadtrat Heller erläuterte in seiner Begrüßungsansprache, daß sich der Neubau des Rudolfsspitals in drei Bauetappen **abspielt**, wobei der Bau des Schwesternhauses mit einem Kostenaufwand von 10,5 Millionen Schilling und der Westverbau (Wirtschaftstrakt und Energiezentrale) mit einem Aufwand von 53,5 Millionen Schilling mit heutigem Tag als abgeschlossen betrachtet werden könne.

Mit dem Bau des Hauptgebäudes, der in wenigen Tagen begonnen wird, erstehen der Stadt Wien Kosten von rund 470 Millionen Schilling. Das Wiener Stadtbauamt hatte bei den Umbauarbeiten deshalb mit großen Schwierigkeiten zu kämpfen, weil trotz Abbrucharbeiten der Betrieb im Krankenhaus ungestört weitergeführt werden mußte. So mußte zum Beispiel in der Wasserbettstation eine Notküche eingerichtet werden.

Stadtbaudirektor Prof. Dipl.-Ing. Dr. Koller und die bauausführende Architekten, Prof. Riedl und Architekt Binder, waren bei der Presseführung mit anwesend.

- - -

101. Geburtstag im "Nachtrag"
=====

11. April (RK) Wie erst jetzt bekannt wird, feierte am 20. März Frau Maria Kwapniewski ihren 101. Geburtstag. Frau Kwapniewski ist verwitwet und lebt mit ihrer Tochter im gemeinsamen Haushalt im 4. Bezirk, Schlüsselgasse 6.

Bezirksvorsteher Hans Ramel überbrachte heute die Glückwünsche und Ehrengaben der Stadtverwaltung für das Geburtstagskind.

- - -

Ständchen im Rathaus
=====

11. April (RK) Ein Ständchen gaben heute vormittag Schülerinnen und Schüler der Musikschule des Konservatoriums von Utrecht, die mit ihrem Direktor Johann Van Vossen und mehreren Lehrkräften ihre Osterferien in Wien verbringen. In Vertretung des Bürgermeisters begrüßte Stadtrat Hubert Pfösch die holländischen Gäste. Vom Konservatorium der Stadt Wien waren die Professoren Hans Bohnenstingl und Rüdiger Seitz erschienen. Die Musikschüler aus Holland, die im Jugendgästehaus Hütteldorf wohnen, trugen im Stadtsenatssaal des Rathauses zwei Musikstücke vor: "Entreacte" von Jaques Ibert und ein Trio von Telemann. Stadtrat Pfösch bedankte sich mit Wien-Büchern für das Ständchen, die Utrechter Konservatoristen revanchierten sich mit einem Laib holländischen Bauernkäse sowie mehreren Schallplatten.

- - -

Preisgünstige Gemüse- und Obstsorten
=====

11. April (RK) Das Marktamt der Stadt Wien teilt mit: Heute waren auf den Wiener Märkten folgende Gemüse- und Obstsorten besonders preisgünstig:

Gemüse: Häuptelsalat 2 bis 3 S, Karfiol 3 bis 5 S je Stück, Spinat 4 bis 5 S je Kilogramm.

Obst: Äpfel: Wirtschaftsware 2 bis 3 S, Tafelware 6 bis 10 S, Bananen 7.50 bis 8 S, Orangen 6.50 S je Kilogramm.

- - -

Rindernachmarkt vom 11. April
=====

11. April (RK) Unverkauft vom Vormarkt: 2 Stiere.
Summe: 2. Neuzufuhren Inland: 1 Stier. Gesamtauftrieb 3 Stiere,
Verkauft wurde alles. Marktverkehr ruhig. Hauptmarktpreise.

- - -

Schweinenachmarkt vom 11. April
=====

11. April (RK) Unverkauft vom Vormarkt: 0. Neuzufuhren Inland:
139 Stück. Gesamtauftrieb: 139. Verkauft wurde alles.
Marktverkehr ruhig. Hauptmarktpreise.

- - -

Pferdenachmarkt vom 11. April
=====

11. April (RK) Kein Auftrieb.

- - -