Die Zeit 17/V. 1916

In einer Berliner Mittelstandsküche.

Mittagessen für 40 Pfennig.

f Berlin, anfangs Mai.

Wenn jetzt jemand eine Reise tut, so kann er von der einen mehr erzählen, als früher von fünf Reisen zusammengenommen. Hat der Reisende alle Schwierigkeiten der Paßbesorgung und Vidierung sowie der ungemein scharfen und gründlichen Grenzkontrolle glücklich überwunden und sein Ziel erreicht, so hat er zunächst der Unmasse der auf ihn einstürmenden Fragen der Verwandten und Bekannten standzuhalten und möglichst genaue Auskunft zu geben, welch sichtbare Wirkungen der Krieg im Lande oder in der Stadt, in denen der Reisende lebt, hervorrufe, wie es mit den Lebensmitteln und mit deren Preis bestellt sei, welche Veränderungen das Gasthausleben und der öffentliche Verkehr erfahren hätten und ob sich im Kriege anderswo billiger leben lasse als daheim am eigenen Orte. Namentlich die Frage der Ernährung ist ein unerschöpflicher Gesprächsstoff; mit dem höchsten Interesse lauscht man den Auskünften über jene Einrichtungen, die man zu Hause noch nicht kennt, und stellt Betrachtungen über ihren Wert der Nachahmung und Vergleiche über die vom Staate, den Stadtverwaltungen oder privaten Kreisen ins Leben gerufenen Neuschöpfungen zur Ermöglichung einer guten Massenernährung an.

Zwei solche Neueinrichtungen, die weit über Berlin hinaus die Aufmerksamkeit und das Interesse der Oeffentlichkeit erregten, und in vielen deutschen Städten für gleiche Einrichtungen vorbildlich waren, sind die fahrbare Straßenküche und die Mittelstandsküche.

Bei Schaffung der fahrbaren Straßenküche, die gleich ihrer älteren im Felde geborenen Schwester in Berlin die „Gulaschkanone" genannt wird, schwebte dem preußischen Minister des Innern v. Loebell der Gedanke vor, „die Geschlossenheit des Familienlebens" zu wahren, indem aus der Straßenküche zu einem so billigen Preis, wie ihn der Gastwirt nicht zu bieten vermag, das Mittagmahl oder Abendessen für eine ganze Familie bezogen werden kann. Die Zubereitung des Essens ist schmackhaft und die Menge so reichlich bemessen, daß eine Einzelportion genügt, einen nicht übermäßig starken Esser satt zu machen. Die fahrbare Straßenküche verkehrt nur in den ärmeren Stadtteilen Berlins und den dicht außerhalb der Stadtgrenze gelegenen, schon zum Landgemeindenbezirk gehörigen Städtchen, die zum allergrößten Teile von Arbeitern und Kleingewerbetreibenden bevölkert sind. Diese Einrichtung hat sich mit einem Schlage die Sympathie aller jener Tausende, zu deren Gunsten sie geschaffen wurde, errungen, und wo immer die „Gulaschkanone" auftaucht, ist sie im Nu von Männern, Frauen und Kindern dicht umringt, die die größten Gefäße des Haushaltes herbeischleppen — in der Hoffnung auf eine besondere (aber fast niemals vorhandene) Protektion der Austeiler. Selbstverständlich vermag die Straßenküche nicht allen an sie gestellten Ansprüchen zu genügen, obwohl zu den vorhandenen Küchen stets neue hinzukommen, deren Raummaß gegen den älteren Typ erweitert und vergrößert ist. Hunderttausende müssen noch immer auf andere Weise versuchen, ihr Ernährungsbedürfnis, so billig als es eben möglich ist, zu befriedigen, und in diesem Belang hat sich die Mittelstandsküche ein besonderes Verdienst erworben.

Sie war während des Krieges die erste der Massenspeisung dienende Einrichtung, und ihr Ursystem ist mit ganz geringen verbessernden Abweichungen bis heute unverändert geblieben, da es sich bewährt hat, ja, man darf sagen, so gut bewährt hat, daß die Mittelstandsküche zweifellos den Krieg überdauern wird. Sie ist ein Mittelding zwischen Stadtrestaurant und Volksküche und ist, worauf ja schon ihr Name hinweist, für den Mittelstand berechnet, also für jene Volksklasse, die sich zur Intelligenz zählt, aber durch die Härten des Krieges und die Ungunst der wirtschaftlichen Verhältnisse eine gewisse materielle Deklassierung erfahren hat und täglich aufs neue vor der Sorge steht, trotz erheblich verringerten Einkommens nicht nur äußerlich den gutgekleideten alten Friedensmenschen zu zeigen, sondern auch nicht vollkommen proletarisiert und unterernährt zu werden. Ein Blick über die rund tausend Besucher, die sich Tag um Tag, Abend um Abend zu einer Mahlzeit in dem Speisesaal der Mittelstandsküche zusammenfinden, lehrt denn auch, daß wirklich der Mittelstand, wenn auch in seiner Unterschicht, vertreten ist. Vor allem fallen die vielen Künstlergesichter der Schauspieler, Maler, Bildhauer und Musiker auf. Neben ihnen sind Geschäftsreisende, Kleinkaufleute, kleine Beamte und minderes kaufmännisches Personal die Hauptbesucher der Mittelstandsküche. Fast ausschließlich Männer sind es, die zu Gaste kommen. Der Mangel an Frauen und Mädchen in der Esserschar ist geradezu auffallend und scheint zu beweisen, daß der Krieg der Frau, die nicht von der Gefahr bedroht ist, eingezogen zu werden, reichlicheren Erwerb und damit bessere Nahrungsversorgung bietet als dem Manne.

Für den Einheitspreis von 40 Pfennig (etwa 56 Heller) verabreicht die Mittelstandsküche drei Gerichte; an Fleischtagen Suppe, Fleisch und Gemüse, an fleisch- und fettlosen Tagen Suppe, Fisch und Kartoffeln oder an deren Stelle zwei Gemüse. Wer außer seiner Ration noch eine Portion Gemüse wünscht, erhält sie für 10 Pfennig; den gleichen Betrag bezahlt, wer nicht sein eigenes Eßbesteck mitbringt und Messer, Gabel und Löffel von der Küche beansprucht. Auch Brot muß vom Gaste selbst mitgebracht werden, da es auch gegen Brotkarte nicht verabreicht wird. Soldaten genießen in allen Küchen eine Ermäßigung von 10 Pfennig. An manchen Tagen gibt es als Nachspeise Pudding, die Portion zu 10 Pfennig. Die Kost ist ohne Lobrednerei gut und bekömmlich und kann nach Geschmack und Menge jeden Normalmagen reichlich befriedigen; die Speisenkarte wechselt täglich, so daß das rasch übersättigende Einerlei vermieden wird. Fast zart und schonend könnte man die Behandlung der Gäste nennen, da nicht berufsmäßiges Kellnerpersonal, sondern Ehrendamen, die den besten Gesellschaftskreisen Berlins angehören, den Servierdienst besorgen. Hierdurch wird von vornherein ein Großteil des drückenden Gefühls, der in dem Bewußtsein liegt, Zwangsbesucher der Mittelstandsküche zu sein, beseitigt. Am Eingang des Lokals zahlt der Besucher den Betrag für seine Speisemarke, nimmt an dem peinlich sauber gehaltenen Tisch Platz und wird ohne weitere Bestellung, denn niemand kann etwas anderes erhalten als sein Nachbar, sofort von einer der Ehrendamen in

Bezuges von Kartoffeln aus Oesterreich nach Ungarn gestellt worden sein. In Wien sind die Verhältnisse auf dem Kartoffelmarkt nunmehr wieder normale, der Verkehr auf den Märkten wickelt sich ruhig ab.

Vorlesungen über Geschlechtskrankheiten.

Im Rahmen des von der niederösterreichischen Statthalterei und der Oesterreichischen Gesellschaft zur Bekämpfung der Geschlechtskrankheiten veranstalteten Zyklus von aufklärenden Vorträgen wird Dozent Dr. B. Mucha einen frei zugänglichen Vortrag über Bedeutung und Bekämpfung der Geschlechtskrankheiten für Männer über achtzehn Jahre abhalten. Der Vortrag findet heute Mittwoch um 7 Uhr abends im Saal der Volkslesehalle, 21. Bezirk, Brünnerstraße Nr. 30, statt. Eintrittskarten am Tage des Vortrages beim Portier.

Uebernahme des angekauften Lagerhauses.

Die Rathauskorrespondenz meldet: Das von der Gemeinde Wien erworbene Lagerhaus, vormals S. & W. Hoffmann, wurde gestern der Gemeinde übergeben. Mit dem gleichen Zeitpunkt hat die Verwaltung des Lagerhauses der Stadt Wien die Betriebsführung in diesem Objekt übernommen. Durch diese Aenderung in den Besitzverhältnissen ist jedoch in dem Betrieb dieses Lagerhauses keine wie immer geartete Aenderung eingetreten. Ebenso wird ausdrücklich festgestellt, daß auch durch die finanzielle Beteiligung der Gemeinde Wien an dem Unternehmen Erste Wiener Walzmühle Vonwiller & Ko. in der Leitung und Betriebsführung dieser Mühle