

Massenspeisungen in Berlin.

Die geplante Massenspeisung in Berlin soll kein Akt der Wohltätigkeit, noch weniger ein solcher der Armenpflege sein. Sie will lediglich für gutes Geld eine volle Gegenleistung geben. Das Essen wird zum Selbstkostenpreis (Portion 40 Pfennig, halbe Portion 20 Pfennig) abgegeben. Ob auch die Anlagelosten durch den Preis des Essens abgeschrieben werden können, ist vorläufig eine offene Frage. Wer die Massenspeisung in Anspruch nimmt, hat der Stadt nur zu danken, daß sie ihm die Mühe und Arbeit für die Beschaffung der Nahrungsmittel abnimmt und ihm eine warme Mahlzeit am Tage sicherstellt. Die Massenspeisung soll den an ihr Teilnehmenden nicht ein Mehr an Nahrungsmitteln gegenüber den anderen, die an der Massenspeisung nicht teilnehmen, bringen, namentlich kein Mehr an den kontingentierten Nahrungsmitteln. Es muß also in irgend einer Form eine Anrechnung auf die Lebensmittelkarten erfolgen. Vorläufig ist vorgesehen, daß nur die beiden, hauptsächlich für die Zubereitung des Essens in Frage kommenden Lebensmittel in Anrechnung gebracht werden, nämlich von der Fleischkarte sieben Zehntel und zwei Drittel von der Kartoffelkarte. Möglicherweise muß später auch noch eine Anrechnung auf andere Nahrungsmittelkarten, vielleicht Mehl und Fett, erfolgen. Einen großen Bestandteil der Nahrungsmittel müssen die noch im freien Verkehr erhältlichen Hülsenfrüchte und Gemüse bilden.

Eine Massenspeisung setzt eine gewisse Sicherheit über die Zahl der Teilnehmer voraus. Diese kann nur durch eine gewisse Bindung an die Speisung erreicht werden. Die Bindung muß auf mindestens eine Woche erfolgen, weil sonst die Anrechnung zu große Schwierigkeiten machen würde. Demgegenüber steht das Interesse der Minderbemittelten, nicht für längere Zeit vorauszubehalten, sondern jeweils nur möglichst kleine Barbeträge zu entrichten. Eine zweckmäßige Lösung scheint es zu sein, daß jetzt bei den Brotkommissionen gegen Abtrennung der Abschnitte der Kartoffel- und der Fleischkarte (später etwa noch anderer Karten) eine Stammkarte ohne Bezahlung verabreicht wird. Mit dieser Stammkarte geht der Massenspeisungsgast zu seiner Massenspeisungsanstalt. Dort erhält er gegen Bezahlung den Tagesabschnitt, gegen den ihm eine Blechmarke ausgefolgt wird, und gegen Abgabe der Blechmarke bekommt er dann am Verteilungstisch seine Portion Essen. Die Stadt Berlin hat sich dahin entschieden, nur eine Art von Speisungseinrichtungen zu schaffen und von sogenannten Mittelstandsküchen abzusehen. Es werden nur allgemein große Küchen für Topfgerichte eingerichtet.

Große Zentralküchen, die mindestens 15.000 bis 20.000 Portionen verarbeiten, sind die rationellste Wirtschaftsart für die Massenspeisung. Diese großen Küchen werden mit einem Kranz von Unterverteilstellen umgeben, zu denen zu bestimmten Stunden die fertig zubereiteten Speisen gebracht werden und von denen sie unmittelbar an den Verbraucher abgegeben werden. Die Räume der Küchen und die Verteilungstellen sind so gewählt, daß sie groß und lustig sind und gestatten, eine große Anzahl von Personen in kurzer Zeit abzufertigen. Für die großen Küchen sind städtische Markthallen und andere bedeckte Gebäude ausersehen. Als Ausgabestellen sind vornehmlich die Turnhallen der städtischen Schulen in Aussicht genommen. Die Einrichtung der Ausgabestellen ist beweglich und kann weggenommen werden, so daß der Turnlehrbetrieb nicht gestört wird, da die Hallen nur wenige Stunden für die Speisenausgabe in Anspruch genommen sind. Die Verteilungstellen müssen über alle Stadtteile so verteilt werden, daß von der Wohnung des einzelnen bis an die Entnahmestelle möglichst kurze Wege führen, da grundsätzlich das Essen nach Hause geholt werden soll. Dadurch wird das Bedenken hinsichtlich, daß die Familie durch die

Massenspeisung auseinandergerissen werde, und außerdem hat es eine geschickte Hausfrau in der Hand, durch geeignete kleine Zusätze das Essen ihrem persönlichen Geschmack mehr anzupassen und etwas Abwechslung hineinzubringen.

Die Kontingentierung der Lebensmittel macht es notwendig, daß zunächst nur die Massenspeisung von Berliner Einwohnern erfolgt. Es schweben indessen bereits Verhandlungen, um mit den Vororten, von denen zahlreiche Einwohner in Berlin ihre Arbeitsstelle haben, einen gegenseitigen Abrechnungsverkehr auch in der Massenspeisung herbeizuführen, so daß eine Art Freizügigkeit der Massenspeisung erreicht wird.

Am 10. d. wird die erste Massenküche in der Treseckowstraße mit einem Fassungsvermögen von 30.000 Liter und neun Unterverteilstellen eröffnet werden. Es soll auch ein Versuch mit einer kleinen Küche gemacht werden. Deshalb wird in der Turnhalle in der Schule in der Graunstraße gleichzeitig eine Anstalt für 2700 Liter ins Leben treten. In rascher Folge schließt sich eine große Küche im Schlachthof für ungefähr 29.700 Portionen an, dann in der Sellenstraße eine große Küche auf dem Grundstück der städtischen Gaswerke, bis zum 1. Oktober in kleinerem Umfang, von da ab größer eingerichtet. Weiter folgt die Zentralmarkthalle am Alexanderplatz, die als Fleischgroßhalle wegen der nunmehrigen Zuteilung des Fleisches unnötig geworden ist. Dies wird die größte Küche mit einer Leistungsfähigkeit von ungefähr 40.700 Liter sein. Dann folgen noch die Markthallen in der Püdlerstraße, Arminiusstraße, Luisenufer, Marheineckplatz, ein städtisches Grundstück in der Bohmühlenstraße und schließlich das alte Wasserwerk in der Velforter- und Kolmarerstraße. Berlin fängt am 10. d. mit 33.000 Liter an und wird Mitte September auf ungefähr 250.000 Liter täglicher Leistung gestiegen sein.

Die Stadt Berlin hat zunächst einen Kredit von zwei Millionen Mark für bauliche und innere Einrichtungen verlangt. Es ist nicht sicher, daß sie damit auskommt und ob man bei der Höchstleistung von 250.000 Liter stehen bleiben kann. Auf der anderen Seite kann es auch geschehen, daß diese Leistung nicht in Anspruch genommen wird und daß Arbeit und Geld zum großen Teil vergeblich aufgewendet werden. Dennoch muß auf einen Notfall gerütet werden, der, wenn er herantritt, nicht mehr beseitigt werden kann.