

Die erste Küche für Massenspeisung.

Ein Triumph städtischer Organisation, diese erste Massenküche in der Trestowmarkthalle, die heute ihre „Generalprobe“ abhielt und am Montag den Betrieb für die Allgemeinheit öffnen wird. Vor vierzehn Tagen erst wurde mit den baulichen Vorbereitungen begonnen, und schon ist alles fit und fertig und bereit, täglich bis zu 30 000 Bürgern eine reichliche Mahlzeit wohlschmeckenden Essens für billiges Geld zu liefern.

Ein Gewimmel fleißiger Frauen und Mädchen um die riesigen Kochkessel herum, in den Vorratskammern — wo sich märchenhafte Blicke auf ganze Reihen hängender Speckseiten, auf wohlgenährte Säcke mit Hülsenfrüchten und auf sonstige Kostbarkeiten öffnen — an den Kartoffel- und Gemüse-Wasch- und Putzmaschinen, an Fleischblöcken mit Zentnern vortrefflichen Fleisches! Dazwischen ein- fahrende Wagen, schwer mit Gemüse aller Art beladen. Ueber alles gebietend, riesige Schöpftellen in der Hand, überall prüfend, kostend, anwiesend die Gebieterinnen in diesem riesigen Reiche der Kochkunst: Frau Hedwig Heyl, als Oberaufsicht über das gesamte Kochwesen der Massenspeisung, Frau Justizrat Grau, die besondere Leiterin dieser ersten Küche des großen sozialen Werkes, und eine Schar freiwilliger Helferinnen, die den einzelnen Zweigen des riesigen Betriebes vorstehen. Alle stolz darauf, den Vertretern der Stadt, an ihrer Spitze der verdiente Dezernent für die Massenspeisung, Stadtrat Döflein, und den sonstigen zur Befichtigung Geladenen schon alles im vollen Fluß zeigen zu können.

Es ist in der Tat eine gewaltige Leistung, die in kürzester Zeit vollbracht wurde, erschwert durch den Umstand, daß hier ja viel zunächst nur theoretisch als verwendbar Erkanntes eingeführt werden mußte, das bei Bewährung in den anderen der insgesamt elf Küchen benutzt werden soll, die jetzt nach und nach eröffnet werden. Aber es macht schon jetzt den Eindruck, daß alles vortrefflich klappt, so auch die bauliche Einrichtung, die Geheimrat Ludwig Hoffmann, als Stadtbaumeister hier sich auf einem seiner großen künstlerischen Aufgabe fernliegenden Gebiete bewährend, angeordnet hat. In 65 mächtigen, mit Kohlen und Gas geheizten Kochkesseln brodelt das Essen; Fleisch, Gemüse, Kartoffeln schmachhaft zusammengekocht, wird dann in je 50 Liter fassende Transportkessel geschöpft, die die Speisen stundenlang heiß zu halten vermögen, und darin zu den einzelnen in einem großen Bezirk verteilten Ausgabestellen geschafft werden. Auch in dieser Markthallenküche selbst ist eine solche Ausgabestelle, und 500 Sitzplätze an langen, blumengeschmückten Tischreihen erlauben denen, die zu Haus nicht essen können oder mögen, ihre Mittagsmahlzeit an Ort und Stelle einzunehmen, so daß in den festgesetzten Speise- stunden etwa 3000 Personen gleich hier verköstigt werden können.

Eine beruhigende Gewißheit spricht aus diesem eigentlichen Anfang der Massenspeisung: sollten die Umstände das Kochen im eigenen Haushalte noch mehr erschweren, so wird durch die mit so großem Geschick und mit so peinlicher Sauberkeit eingerichteten Massenküchen, deren Leistungsfähigkeit jetzt ganz außer Frage steht, es im Notfalle allen Bürgertreuen möglich, sich ausreichend und in einer Weise zu beköstigen, deren sich niemand zu schämen braucht!

B. G.