Kölnische Zeitung
10./VII. 1916

10
85

Die Berliner Massenspeisung, wie sie arbeitet.

Unser ∴-Mitarbeiter schreibt:

Man stelle sich einmal die Aufgabe vor, 250 000 Liter Essen täglich herzustellen und auszugeben. . . Die fabelhaftesten Geschichten aus dem Altertum, die Massengastmähler der Renaissance oder der französischen Revolution sind nichts dagegen. Diese Aufgabe will die Stadt Berlin in den nächsten Monaten lösen. In einer Zeit, wo Arbeitskräfte, Hilfsmittel und auch Vorräte selbst knapp geworden sind. Und es ist gar kein Zweifel, daß man die Geschichte „machen" wird, und daß man damit für einen Teil der großstädtischen Bevölkerung die Lebensmittelfrage für nächsten Herbst und Winter lösen wird. Wie neu die Sache ist, und mit welch gewaltigen Mitteln sie angefaßt werden muß, das konnten die Gäste sehen, die von Vertretern der Stadt Berlin am Samstag, den 8. Juli, gleichsam zu einer Generalprobe der Massenspeisung eingeladen waren, mit der am Montag, den 10., begonnen wurde. Man mußte sich zu diesem Zweck weit nach dem Norden Berlins, nach der Markthalle in der Tresckowstraße, begeben. Das ist ein Arbeiterviertel, aber eines mit so schönen, breiten Straßen, stattlichen Häusern und guten Verbindungen durch Untergrundbahn und Straßenbahnen, wie man es in andern Weltstädten kaum finden würde. Das Aussehen der großen, saubern Markthalle mit ihren breiten Glasfenstern und den eisernen Pfeilern entsprach diesem Bilde. In solchen Markthallen sollen die Hauptküchen für die Massenspeisung angelegt werden, indes wird man, wenn nötig, auch andere städtische Gebäude zur Benutzung heranziehen, also etwa die Baulichkeiten auf dem Schlachthof, oder Turnhallen oder dgl., alles überhaupt, was groß und luftig ist. Die Hauptküchen, die man in Berlin vorerst ins Auge gefaßt hat, sind die Markthalle in der Tresckowstraße, ferner die in der Pücklerstraße, am Arminiusplatz, am Luisenufer und am Marheinekeplatz, die Großmarkthalle Ia, das ehemalige Wasserwerk an der Belforter Straße, einige Bauten des Schlachthofes und die Gemeindeschul-Turnhalle an der Graunstraße. Das in diesen Hauptküchen zubereitete Essen wird, soweit es nicht an Ort und Stelle verzehrt wird, nach den Ausgabestellen gebracht, die möglichst in städtische Turnhallen verlegt und so ausgewählt sind, daß sie sich gleichmäßig in dem benachbarten Bezirk verteilen. Man hatte erst daran gedacht, die großen Berliner Brauereien mit ihren prächtigen Räumen und großen Küchen in Benutzung zu nehmen; die Absicht ließ sich aber nicht verwirklichen, weil diese Räume meistens schon von Kriegslazaretten beschlagnahmt sind. Von den Ausgabestellen, zu denen das Essen in rasch fahrenden Autos gebracht worden ist, holen nun die Besteller, die sich ja vorher angemeldet haben, das Essen ab; da sie bis zur Ausgabestelle meistens nur einen Weg von zehn oder zwölf Minuten haben, hält man dies für den praktischsten Weg der Verteilung. In Köln will man bekanntlich einen andern Weg wählen und den Bestellern das Essen ins Haus liefern.

In der Markthalle in der Tresckowstraße hatten sich am Samstag den 8. bereits 6000 Personen zur Speisung für die folgende Woche vorgemerkt. Schon wurden an diesem Tage, mit dem das Werk begann, dreitausend Portionen Essen mittels Autos herumgefahren, und eine Menge Leute hatten sich zum Essen in der Halle selbst eingefunden. Die eintretenden Besucher fanden also schon ein reges Leben. Für die Leute, die an Ort und Stelle essen wollten, waren fünfhundert Sitzplätze in der Markthalle selbst hergerichtet, auf saubern Holzbänken oder Stühlen; auf den Tischen sah man Blumen in Töpfen. Es wird bei diesen Gästen darauf gerechnet, daß sie in zwanzig Minuten abgegessen haben, so daß also dreimal in der Stunde die Reihe erneuert werden kann. Die ganze Speisung, sowohl in der Halle wie nach auswärts, ist zwischen 12 und 2 Uhr mittags; abends wird nichts verabreicht. Im Hintergrunde der Halle sah man die großen Kessel (65 an der Zahl!), in denen das Essen, die 30 000 Liter, die diese Hauptküche täglich verausgaben will, hergestellt wird; außerdem sind vier Gasbratherde da. Dazu gehören noch eine Menge andere Maschinen, die gleichsam die vorbereitende Rolle spielen, so die Kartoffel-Waschmaschine, die Kartoffel-Zerkleinerungsmaschine (eine solche kann in 5 Minuten 60 Pfund Kartoffeln zerkleinern), die Fleischwölfe und andere. Das fertiggestellte Essen kommt in doppelwandige Gefäße von 50 Litern Inhalt, die es 7 Stunden warm halten; der gesamte Wärmeverlust in dieser Zeit beträgt, eine Wärme von 90 Grad angenommen, nur 10 Grad. Dann wird es mittels Autos nach den Ausgabestellen übergeführt. Der Speisezettel bietet Abwechslung; die Gäste konnten an diesem Tage ein schmackhaftes Gericht von Wirsingkohl, Kartoffeln und etwas Fleisch kosten; davon wird die Portion (ein Liter in einem emaillierten Blechgefäß) zu 40 ₰ ausgegeben; wer eine halbe Portion wünscht, bekommt ein Gefäß mit einem halben Liter Inhalt und bezahlt dafür 20 ₰.

Es ist natürlich, daß die ganze Einrichtung der Massenspeisung, r die die Stadt Berlin zwei Millionen Mark zunächst angelegt t, mit den im Lande vorhandenen Vorräten rechnen muß. aher werden den Bestellern, die sich für eine Woche anmelden üssen, 7/10 von ihrer Fleischkarte und 2/3 von ihrer Brotkarte im Verbrauch abgezogen; sonst würde man ja mit den Vorräten cht reichen. Man wird auch mit drei (nicht wie sonst zwei) ischlosen Tagen in der Woche hierbei rechnen müssen; Abwechsng wird dafür durch andere Gerichte (etwa Graupen mit laumen) geboten werden. Daß die Einrichtung trotzdem ein hrer Segen für die Bevölkerung ist und ihr neben andern istungen mehr wohltätigen Charakters (den soll die Massenisung nicht haben!) über die kommenden schwierigen Zeiten weghelfen wird, das unterliegt keinem Zweifel.