

Die Wiener Kriegsküchen.

Eine Unterredung mit Obermagistratsrat Dr. Dönt.

Wien, 10. Juli.

Der Leiter der Massenauspeisungen durch die Wiener Kriegsküchen, Obermagistratsrat Dr. Dönt, welcher auch die Auspeisung des Schwarz-gelben Kreuzes mit 55.700 Portionen täglich leitet, hatte die Liebenswürdigkeit, sich zu einem Mitarbeiter unseres Blattes über die Institution der Kriegsküchen folgendermaßen zu äußern:

Von den 540.000 Wiener Haushalten haben sich bis Ende Juni nur 5300 mit 15.000 Portionen angemeldet. Der Wiener ist misstrauisch und hat vor der Massenauspeisung Angst wie vor einer Volkskuchenauspeisung. Wir betrachten aber die Kriegsküchen keineswegs als Wohltätigkeitsunternehmen. Sie werden sich selbst erhalten, wir werden auf den Selbstkostenpreis nur einen kleinen Prozentausschlag berechnen, der das Unternehmen ohne Gewinn, aber auch ohne Schaden arbeiten läßt, wobei wir aber selbstverständlich die Investitionen, die wir machen müssen, nicht berechnen werden. Ich wollte ursprünglich täglich Suppe, Gemüse und Mehlspeise geben, aber man machte mich von verschiedenen Seiten aufmerksam, daß es rationeller wäre, einen Tag 0,3 Liter Suppe und 0,5 Liter Gemüse, den nächsten Tag aber 0,3 Liter Suppe und 200 bis 300 Gramm Mehlspeise verabfolgen zu lassen. Denn nur wenige, die ihr Essen bei der Kriegsküche holen werden, wollen dreierlei Speisen haben. Allerdings wird sich der Wiener, der sein Mittagessen zahlt, niemals wie der Berliner mit einer einzigen Speise begnügen und sich an dieser sattessen wollen.

Die Preise des Kriegsküchenmittagsmahles.

Wir haben folgende Preise festgesetzt:

0,3 Liter Suppe	10 S.
0,5 Liter Gemüse	20 bis 25 "
200 bis 300 Gramm Mehlspeise	30 bis 35 "

Die schwankenden Preise für Gemüse und Mehlspeise erklären sich daher, daß wir beabsichtigen, frische Gemüse und Mehlspeisen, die ebenfalls mit frischen Ingredienzien gemacht sind, zu geben und daß die Marktpreise einerseits variabel sind, wir aber andererseits den einzelnen Auspeisestellen, so lange wir nicht alle Lebensmittel selbst liefern, einen kleinen Spielraum lassen müssen, damit sie nicht daraufzahlen. Denn es ist ziemlich schwer, in den verschiedenen Bezirken mit den gleichen Geldmitteln zu arbeiten. Ein Mittagessen wird also per Person entweder auf 30 bis 35 oder auf 40 bis 45 S. zu stehen kommen, wobei ja nicht außer acht zu lassen ist, daß Kinder wohl kaum einen halben Liter Gemüse aufessen können, so daß sich der Preis für ein Mittagmahl, insbesondere für größere Familien, sehr günstig stellen wird.

Bei der Auspeisung des Schwarz-gelben Kreuzes bekommt jede Person gemeinhin sechs Deziliter Gemüse als einzige Speise (die Auspeisung ist unentgeltlich), doch werden in einzelnen Auspeisestellen, wo die Damen, welche die Aktion leiten, größere Spenden zur Verfügung haben, Suppe und Gemüse, Suppen und Mehlspeisen, ja an einer Stelle wird sogar einmal wöchentlich noch immer Fleisch verteilt.

Der Speisetzettel.

In der Kriegsküche wird man, je nach der Jahreszeit, auf die die Köchinnen stark Rücksicht nehmen werden, folgende Gemüse und Mehlspeisen sowie Suppen erhalten: Konservensuppen: Reis-, Bohnen-, Erbsen- und Gemüsesuppen, ferner Zwiebel-, Gries-, Erdäpfel- und Einbrennsuppen. Gemüse: Kraut mit Erdäpfeln, Kohl mit Erdäpfeln, Majoranerdäpfel und eingebrannte Erdäpfel, eingebrannte Bohnen, Reis, Dill-, Paradeis-, Schwammerl- und Lebersauce mit Erdäpfeln. Mehlspeisen: Nudeln mit Gries, abgeschmalzene Fleckerl, Röckerl, Polenta, Erdäpfelknödel, Maisgriesknödel, Grieschmarren mit Röstern, Hirse und Milchspeisen, die, wenn es möglich ist, mit frischer Milch gemacht werden, für die aber andererseits der Gemeinde Wien namhafte Mengen von Kondensmilch zur Verfügung stehen.

Sehr gerne hätten wir bei der Kriegsküche in reichem Maße Seefische verwendet, da sie wegen ihres großen Nährwertes ganz besonders in Betracht kommen. Denn ich gehe von dem Standpunkte aus, daß man den Menschen in erster Linie für ihr Geld mehr Nährwerte geben soll, als sie sich allein zu verschaffen imstande sind. Die Gemeinde hat im vorigen Winter zwar 18 Waggon Seefische angekauft, aber sie, nachdem damals noch keine Kühlhäuser zur Verfügung standen, rechtzeitig abgeben müssen, damit auch kein Defizit verdirbt. So kam es, daß im Juni die letzten Mengen an die großen Anstalten abgegeben wurden, die über bessere Kellereien verfügten, als sie bis dahin der Gemeinde Wien zu Gebote standen. Und es ist sehr zweifelhaft, ob sich noch einmal die Gelegenheit bieten wird, in so günstiger Preislage Fische einzukaufen. Die einzelnen Anstalten können in den nächsten Wochen bei den Auspeisungen noch ganz kleine Mengen von Seefischen zur Verteilung bringen.

Die Kriegsküche I wird am 17. d. in der Tivoligasse im Anschlusse an die Heimtruppe der Rohö eröffnet, wie wir überhaupt von dem Bestreben ausgegangen sind, die Speiseanstalten möglichst an schon bestehende Institutionen anzuschließen. So wird auch die zweite Abteilung der Kriegsküche I in der Kobingerstraße an eine schon bestehende Speiseanstalt angeschlossen.

Die Kriegsküche II ist im Asyl- und Werkhause des 10. und 11. Bezirkes in der Arsenalstraße untergebracht und die Kriegsküche III wird im städtischen Versorgungsaus in der Währingerstraße eröffnet. Die Kriegsküche IV wird im Laufe dieses Monats noch in der Lorenz Mandlgasse eröffnet, wo das Lehrerkomitee eine sehr gut dotierte Küche hat, die allerdings für die Zwecke der Ottakringer Kriegsküche bedeutend erweitert werden muß, da die Kriegsküche IV für 1200 Portionen täglich berechnet wird.

Die bisher angemeldete Anzahl von 15.000 Portionen sind wir mit den schon bestehenden Einrichtungen sehr leicht imstande auszufüllen. Aber es steht zu erwarten, daß, wenn die Wiener erzt sehen werden, daß die Speisen wohlgeschmeckt zubereitet sind, daß sich ein Massenandrang einstellen wird, dem wir wohl mit anderen Mitteln gesteuert werden entgegen treten müssen. Wir wollen die Auspeisung unter keinen Umständen an Gasthäuser vergeben, da der Gastwirt selbstverständlich daran verdienen möchte, was aber wieder die Verbraucher schädigen würde. Deshalb haben wir alle leerstehenden Gasthäuser ermittelt, in denen man dann eventuell kochen können, und wir haben uns auch unserer eigenen Anstalten bedient, um ein Plus an Portionen kochen zu lassen, wie wir auch hoffen, daß sich uns Krankenhäuser und andere Privatanstalten zu diesem Zwecke werden zur Verfügung stellen. Das Versorgungsaus im 13. Bezirk kocht uns außer seinen gewohnten Portionen 1000 Portionen täglich, das Jubiläumshospital dieselbe Anzahl, das Bürgerversorgungshaus, das noch alte Kucheneinrichtung besitzt, haben wir mit 200 Portionen und das Werkhaus mit 500 Portionen belegt. In diesen Stellen ist keine Ueberwachung wegen des Geschäftsbetriebes vonnöten, da diesbezügliche Einrichtungen schon bestehen und selbstverständlich nur der Selbstkostenpreis berechnet werden darf.

Wir stehen ferner in Unterhandlungen darüber, ob es anzugehen wird, daß die Küchen der feindlichen Völkern, die durchwegs dafür eingerichtet sind, für mehrere hundert Personen Mahlzeiten zu liefern, für unsere Zwecke verwendet werden und sind dem Ende der Unterhandlungen nahe.

Bei den Speisemengen, die verköcht werden, muß man selbstverständlich darauf bedacht sein, daß nichts übrig bleibt. In jenen Küchen, welche an Anstalten angeschlossen sind, wird natürlich alles, was übrig bleibt, noch am gleichen Tage für die Anstaltsbewohner verbraucht. Wo dies aber nicht angeht, wird die Leitung immer nur jene Mengen vorbereiten können, welche angemeldet sind, weshalb es notwendig ist, in ein oder zwei Tage vor dem gewollten Beginn die Auspeisung anzumelden, respektive eine Anweisung bestätigen zu lassen. Denn ohne diese Bestätigung werden Speisen nicht verabfolgt.

Die Hauptsache ist, daß uns die Regierung mit der Lieferung von Lebensmitteln nicht im Stiche läßt, daß sie uns Subventionen gibt, wenn wir gezwungen sind, Investitionen zu machen, sobald sich unsere Tätigkeit stark ausdehnt — die Küchen erhalten sich selbst und sind keine Wohltätigkeitsanstalten und nur die Investitionen erfordern eine größere Kapitalanlage — und daß uns die Militärbehörden Militärfahrwerk zur Beförderung der Lebensmittel oder Speisen und auch Transportgefäße zur Verfügung stellen. Da aber diese drei so wichtigen Punkte so gut wie geordnet sind, gehen wir mit Zuversicht aus Wert.