

11. Juli 1916

80

Die Massenpeisung in Berlin.

F. St. Berlin, 10. Juli.

Die Massenpeisungen sind nun auch in Berlin, nach dem Muster von Hamburg und Frankfurt a. M., eine Tatsache geworden. Kurz nach Beginn des Krieges hat der verdienstvolle Verein für Kinder- und Volksküchen in zahlreichen Gegenden der Stadt Speisehäuser für Arme, für Künstler und für den Mittelstand angelegt, da der Umkehrung der Verhältnisse in materieller Beziehung einen großen Umfang des Bestehenden mit sich brachte. Heute aber, nach 21 Kriegsmoenten, liegen die Dinge so, daß nicht die gewöhnliche Selbst-, sondern die Notwendigkeit, die vorhandenen Nahrungsmittel für die Bedürfnisse der Massen am besten zu verteilen, die Gründung großer, öffentlicher Küchen erforderlich gemacht hat. Es hat sich gezeigt, daß die Leiter so spät vertriehen Maßnahmen, das Vorhandene gerecht zu verteilen, nicht mehr ausreichen, jedem das angebilligte Quantum zu stützen. Viele arbeitenden Menschen kamen in Schwierigkeiten und gerade die Mindestbemittelten niemand haben, der die Einkäufe für sie besorgt. So sind heute viele großen Gemeinden auch Einsicht gekommen, daß sie dem Volke die Versorgung erleichtern müssen. Kommt es doch bei der allgemeinen großen Steigerung der Löhne und des Verdienstes fast aller Arbeiter nicht so sehr darauf an, den Leuten das Essen billig, als überhaupt zu beschaffen.

Der erste Versuch in dieser Hinsicht waren die Gulaschkanonnen von Lichtenberg, die nur so lange gute Dienste leisteten, als die Not noch kleiner war und man noch der Billigkeit wegen die öffentliche Speisung nötig hatte. In Lichtenberg haben sich die Kanonnen so gut bewährt, daß bald auch andere Städte wie Neudölln, Magdeburg und Budapest dem Beispiel folgten. Diese fahrbaren Küchenwagen hatten nämlich das Gute, daß sie, von Straße zu Straße fahrend, den Weg der Leute, die sie benutzten, verkürzten und außerdem das Familienleben nicht behinderten, da man sich das Essen mit nach Hause holen konnte. Als aber nun die Verhältnisse ernst wurden, verfuhrte man auch im Arbeiterviertel von Charlottenburg den Wert dieser Wagen auszunutzen. Und da setzte sich nun, Mitte Mai, daß es bereits zu spät war. Es erfolgte ein solcher Massenansturm, daß es überhaupt zu keiner Verteilung des Essens kommen konnte. Das Haupt war nun die Gründung der Massenküche, und da sie sich, wie aus den hier am 4. Juli mitgeteilten Verhandlungen einer Kommission im Reichstag hervorgeht, in verschiedenen Städten bewährt hatten, wurde ihre Gründung im erweiterten Maßstab für Berlin beschlossen. So forderte der Berliner Magistrat bei der Stadtverordneten-Versammlung 2 Millionen Mark für die Massenpeisung, ein Betrag, der glatt bewilligt wurde.

Der Magistrat hat das Geld nicht herbeibringen können. Binnen stehenden Tagen wurde die erste Massenküche in der

Markthalle in der Kreuzowstraße, im Nordosten Berlins, vollkommen eingerichtet und nach einer Generalprobe am 8. Juli heute, am 10. Juli, dem öffentlichen Verkehr übergeben. Das war kein kleines Stück Arbeit! Der Magistrat übernahm einen leeren Raum und wies ihn der seit Jahren so bemühten Frau Kommerzienrat Seyl an. Heute haben hier in 63 Kochstellen 80 000 Liter Speise. Zwei breite Tügel der Mitte der Halle stehen die Kessel und Tische, an denen hunderte Drauen offensichtlich arbeiten. 16 Kartoffelmaschinen, 6 Schneidemaschinen werden elektrisch betrieben. Die Leuchtgas der Stadt fahren in Kesseln, die je 50 Liter fassen, das Essen in neun Bilitäten. Damit nämlich die Speisen nicht zu weit zu gehen haben, ist jede Berliner Massenküche als Mutterküche gedacht, die acht bis zehn Unterküchen mit Essen zu versorgen hat. Der Transport erfolgt in mit Wasser gefüllten Kesseln, in denen das Essen von 12 bis 4 Uhr nur 10 Prozent Wärme verliert, also noch immer dampfend heiß ist. Große Vorratsräume sind gebaut, die das Material für die kommenden vierzehn Tage fassen. Frau Seyl gehört zu den Verräten Votodis und hat die Küche nur unter der Bedingung übernommen, daß sie das Material für je vierzehn Tage vorausbestimmt. Das ist geschehen, und nun ist für die erste Woche folgender Speiseplan festgesetzt worden: Montag: Frühst. mit Kartoffeln; Dienstag: Fischsuppe mit Nudeln; Freitag: Grüne mit Speck; Donnerstag: Fleisch mit Aubeln; Samstag: Erbsen und weiße Bohnen mit Kartoffeln; Sonntag: Kohlrabi und Kartoffeln in Brühe; Sonntag: Gulasch und Kartoffeln.

Man sieht, der Speiseplan bietet dem Volke eine Abwechslung, die sich die ärmere Hausfrau heute nicht mehr leisten kann. Dazu kommt noch, daß die Gerichte ausnahmslos durch die Menge und durch die Güte des Gebotenen überraschen. Eine Portion, die nicht ganz einen Liter faßt, kostet 40 Pfennig, die halbe 20 Pfennig. Schon heute war der Anbrang an der Hauptküche, besonders aber bei den Bilitäten, die hauptsächlich in Turnhallen untergebracht sind, sehr groß, doch konnte die Küche allen Anforderungen genügen. Die Mäße und das Bestek sind einheitslich, die Tische und Stühle sind so wie in Gartenrestaurants, und auf jedem Tisch steht eine nette Topfplank. Wie viel liebevoller Aufmerksamkeit verrät nicht dieser Blumenstrauß! So geschieht alles, um niemandem abzusprechen, von der Küche Gebrauch zu machen, wenn auch die Stadt, wie uns der Oberbürgermeister Wermuth sagte, nicht die Abt hat, die Bevölkerung allgemein an die Küchen heranzuziehen. Es soll kein Bedürfnis verwehrt, sondern nur das schon vorhandene Bedürfnis gedeckt werden. Eine große Ersparnis an Lebensmitteln bringt die Massenküche trotz der wissenschaftlichen und methodischen Handhabung der Mittel, z. B. der Abfuhr des Abfalls, nicht mit sich. Am übrigen soll das Kriegsernährungsamt seine Verantwortung behalten und sich nicht gemahnen, den Massenküchen Berlins zu vertrauen. Die können nur weitergeben, was sie erhalten haben.

Im Laufe der nächsten Wochen werden die nächsten Küchen

eröffnet. Die größte wird am Alexanderplatz sein und 40 000 Liter ausgeben. Einige Küchen werden auch durch ihre Gasanlagen noch billiger arbeiten als diese erste Küche. Aber da alles kopiert, wird es fortan nur heißen, das Geschickene zu vervielfachen. Das schwerste hat wieder die ertauiliche Organisationsgabe Berlins spielend überwinden. Nächsten Monat werden bestimmt 250 000 Liter täglich verabreicht werden.

Die Idee des gemeinsamen Speisens bricht sich inzwischen weiter Bahn, je mehr das Besorgen der Lebensmittel die Kraft des Einzelnen übersteigt. Es haben sich daher die Angestellten vieler Fabriken und Behörden zu gemeinsamen Speisegesellschaften zusammengeschlossen. Gibt es doch heute nur noch wenige, denen der Besuch einer Mittellandsküche peinlich ist. So essen z. B. Beamte des Magistrats, der Kriegsrohstoffabteilung, der Reichsdruckerei und die Arbeiter zahlreicher Fabriken, die in der Nähe der Massenküchen liegen, je nach Lage der Umstände gemeinsam und einheitslich. Es geschieht eben Dinge, die man selbst während des Krieges noch nicht für möglich hielt. Dauf der wunderbaren Intelligenz und Anpassungsfähigkeit des Volkes wird Deutschland seine Nahrungsmittelknappheit überwinden und man wird glauben, die Schwierigkeiten seien nun da, damit wir unsere Kräfte zeigen.