

Die „Auskochereien“ im Kriege.

Unter den billigen Kostanstalten sind neben den Volkstüchen auch die sogenannten „Auskochereien“ durch den Krieg in Mitleidenschaft gezogen.

„Auskocher“ oder, wie der in jüngerer Zeit geschaffene Amtstitel lautet, „Kostgeber“ sind konzeptionierte Gastwirte, die alle Arten Speisen verabfolgen dürfen, aber keinerlei wie immer künstlich zubereitete Getränke, also weder Kaffee noch Sodawasser oder Kracherl, geschweige denn Bier oder Wein. Der Zweck dieser Einschränkung ist, billige, für den Mittelstand, vor allem aber für die kleineren, unverheirateten Beamten, Amtsdienere und Handelsbediensteten geeignete Speisehäuser zu schaffen. Untergebracht sind die Auskochereien in offenen Gassenlokalen, meist jedoch in zweckentsprechenden Stadtwohnungen. Viel Raum gibt es in diesen Gastwirtschaften freilich nicht. Aber da sie kein Ort der Kurzweil sind, so findet während der Speisezeiten oft ein drei- bis viermaliger Wechsel der Gäste statt, weshalb manche Auskochereien eine Tagesfrequenz von 500 bis 600 Kostgängern aufzuweisen haben. Ihre den anderen Gastwirtschaften gegenüber entsprechend geringere Regie hat es ihnen sonst immer möglich gemacht, ein Mittag- oder Abendmahl zu Preisen herzustellen, die vielleicht auch den Kostenaufwand mancher verständiger Hausfrau unterboten. Nun aber liegen die Dinge anders.

Von den Kostgebern, deren Zahl sich im Frieden um 300 Unternehmer herum bewegte, halten gegenwärtig in schwankender Ziffer 70 bis 80, also rund 25 Prozent, ihre Lokale geschlossen. Der Grund: die Schwierigkeiten in der Lebensmittelbeschaffung und die hohen Preise. Namentlich die für die ganz bescheidenen Eifer angelogten Auskochereien und unter diesen wieder jene, die Pferdefleischkost verabreichten, zählen zu den stillstehenden Betrieben, denn Pferdefleisch ist gegenwärtig so gut wie überhaupt nicht zu bekommen. Nur ein geringer Teil dieser Küchen hat während des Krieges durch den Zuzug von Flüchtlingen einen Aufschwung zu verzeichnen, vor allem die im zweiten Bezirk gelegenen, rituell einwandfreie Kost verabreichenden Unternehmungen.

Natürlich haben auch die Preise dieser Speisehäuser im Laufe der Kriegsmomente erhebliche Steigerungen erfahren. Krüher kostete in einem für die Mittelklasse berechneten Kosthaus dieser Art ein Menü, bestehend aus Suppe, Rindfleisch und Gemüse, 70 Seller; nahm man zine Mehlspeise dazu, dann zahlte man 82 Seller, wählte man statt dieser einen Braten, kostete es 1 Krone, und wer sich gar Suppe, Rindfleisch mit Beilage, Braten und Mehlspeise auf einmal leisten konnte, der hatte den sicherlich geringen Preis von 1 Krone 20 Seller zu erlegen. In den feineren Auskochereien, wo von appetitlichen Kellnerinnen auf weißgedeckten Tischen serviert wird, stand dieser freiwillige Höchstpreis auf 2 Kronen, war also ebenfalls nicht hoch. Die Auswahl war hier zwar, an den feineren Großstadtfestaurants gemessen, nicht so vielfältig wie in diesen. „Nur“ dreierlei Bratenspeisen gab es so beispielsweise. Dafür aber war alles gut und billig.

Jetzt hingegen kostet alles durchschnittlich das Doppelte. Und da die Einkaufspreise der Kostgeber um das Drei- bis Vierfache gestiegen sind, so sind die Portionen erheblich kleiner geworden. Dabei ist auch hier die Fleischkost auf ein kriegsmäßiges Minimum zusammengeschrumpft. Denn es gibt jetzt fleischlose Tage und andere in den leichten Geldbörsen der Auskochereibesucher leicht auffindbare Gründe. Gemüse und Mehlspeisen sind die hauptsächlichsten Gänge. Braten gibt's eigentlich nur in den ganz feinen Küchen.

Glücklicherweise hat die Genossenschaft der Kostgeber, der wir diese Mitteilungen verdanken, Vorkehrungen getroffen, die einem weiteren Abnehmen der Auskochereien steuern sollen. Sie haben eine Zentraleinkaufsstelle gegründet, die alle nötigen Lebensmittel im großen einkauft und von der Kommune Wien durch Abgabe von Mehl, Eiern, Reis, Mais und Maizgrieß, Kartoffeln und Süßfrüchten besonders berücksichtigt wird. Auf diese Weise sind die einzelnen Kostgeber wenigstens eines Teiles ihrer Sorgen enthoben, und der Bestand der mittelmäßigen Auskochereien erscheint auf absehbare Zeit hinaus gesichert, was in Anbetracht des Umstandes, daß diese Unternehmungen trotz allem und allem zu den billigsten Kriegsspeisehäusern Wiens gehören, wärmstens zu begrüßen ist.

Um die für die ganz armen Leute arbeitenden Auskochereien, die vorläufig „ausgekocht“ haben, ist es schade. Man möchte ihnen eine recht baldige Wiedereröffnung wünschen.