

Berliner Massenpeisung.

Ein Blick in die größte Zentralküche.
i Berlin, Mitte August.

Während der Kriegszeit sind von der Berliner Stadtverwaltung und mehreren gemeinnützigen Vereinigungen die verschiedensten Versuche gemacht worden, der kleinen Hausfrau und dem Einzelmenschen die schwere Sorge der Ernährung abzunehmen. Das Problem ist nicht leicht, und die Fortdauer der Versuche beweist, daß es auch heute noch nicht gelöst ist, wenn auch die gesammelten Erfahrungen die Organisation der Massenpeisung immer um ein Stück mehr nach vorwärts brachten. Die Frage trat zu jäh auf, und die zu ihrer Arealung bemessene Zeit war viel zu kurz, um sofort klug- und lückenlose Einrichtungen schaffen zu können, um so weniger, als es am geringsten Vorbild in der geschichtlichen Vergangenheit des deutschen Volkes und irgendeines Volkes überhaupt mangelt.

Durch eine lange Reihe tastender Versuche und böser Irrungen ging der Weg zum jetzt halbwegs erträglichen System der Lebensmittelkartengemeinschaft. Im nächsten Krieg wird es das deutsche Volk besser haben, wenn es ein böser Feind wiederum wird aushungern wollen. Es wird die Beispiele und Lehren der gegenwärtigen Kriegsjahre haben. Das absolute Nobium der heutigen Zeit wird nicht mehr vorhanden sein, es wird schon einen Grundriß, eine Vorlage, eine Tradition geben. Die breiten Massen des Volkes sehen nicht die Schwierigkeiten, die sich aufürmen, wenn es plötzlich, ohne Uebergang, heißt, Millionen, die Jahrzehnte hindurch in Ueberfluß und Ueppigkeit lebten, mit den notwendigsten Lebensmitteln zu versorgen. Das Volk urteilt nur nach den Tatsachen, die es sieht und erlebt, und wird unzufrieden und murrend, wenn seine Wünsche, sein vermeintliches Recht nicht mit der Wirklichkeit übereinstimmen. Diese Erwägungen reiften in der Berliner Stadtverwaltung den Plan, über das System der Lebensmittelkarte hinaus Massenpeisungen einzuführen. Einige Versuche in dieser Richtung waren mißglückt. So verschwand zum Beispiel die fahrbare Gulaschkanone bald wieder aus den Straßen Berlins, denn die zutage getretenen Unzulänglichkeiten waren weit größer als der Gemeinnutzen der Neuheit. Zudem erkannte man, daß die Sache nur in großem Stil zu lösen sei oder gar nicht. Man hatte die Lehren aus jener Zeit, in der die Einheitlichkeit der Lebensmittelkarte noch mangelte, beherzigt. Die Charlottenburger murrten, weil die Berliner Nudeln und Maffaroni ohne Karte erhielten, die Berliner waren empört, daß es in Schöneberg noch keine Fleischkarte gab, die Schöneberger begehrten auf, weil man in Wilmersdorf Butter in beliebiger Menge kaufen konnte, und die Wilmersdorfer erzürnten sich, weil in Friedenau der Kartoffelkauf noch keiner Beschränkung unterlag.

Die Einrichtung der Massenpeisung hebt das Sonderrecht der Scholle auf. Wer Hunger hat, kann, wo er will, in einer der bestehenden oder demnächst zu eröffnenden Massenküchen essen. Es ist gleichgültig, von wannen er kommt und wo er gegenwärtig seine Steuer schuldig bleiben muß. Mit vier großen Zentralküchen, die die Stadt Berlin bisher errichtet hat, wurden die besten Erfahrungen gemacht. Die Massenpeisung hat „eingeschlagen“ und ist vom ersten Tag ihrer Existenz an populär. Man sieht die Angehörigen aller Berufe als Gäste der Zentralküche. Wie alle schwer erwerbenden ums Brot des Tages ringenden Stände, so sind unter ihnen alle Altersklassen vertreten, und zwischen den Ledigen erkennt man un schwer die Ehepaare und kindergesegneten Familien. Die Uniformität der Zentralküche macht aus ihnen allen eine Essensrepublik. Der Erfolg der ersten vier Massenküchen spornte zum Ausbau der Einrichtung in einem das Geschaffene übertreffenden Stile an. Ein Riesenraum sollte womöglich die nächste zu eröffnende Küche sein. Die Wahl bot nicht lange Schwierigkeiten. Der

Krieg hatte die hohe weite eisengeschichtete Fleischgroßmarkthalle auf dem Alexanderplatz zur temporären Ueberfließigkeit gemacht. Das war der gegebene Raum. Hier konnten sich die Küchenarchitekten in ihrer Flächenkunst ausleben. Wahrhaftig, ein Wunder der Schnelligkeit wurde geleistet, denn in wenigen Wochen entstand das Riesenrestaurant, vielleicht das größte der ganzen Welt. Am Montag den 14. d. wurde es, wie auch die „Reit“ in einem Telegramm berichtet, eröffnet. Nudeln in Gulaschsaucen waren der erste und einzige Gang des Premierentages. Aber man muß sich die Berge von Nudeln und die Seen von Gulaschsaucen vorstellen, die der Verteilung harren! Nahezu dreitausend Menschen verließen ge-fättigt das ungeheure Speisehaus.

Alle Dimensionen darin sind gewaltig, das Ganze aber macht einen harmonischen anheimelnden Eindruck. Man fühlt sich behaglich und empfindet nicht die sonstige Dürstigkeit und Kahlheit der typischen Volksküchen. In der Mitte stehen in Reih und Glied 88 dickbauchige, braune Kessel aus funkelneuem Metall mit einem ganzen komplizierten System weißer und blauer Zuleitungs- und Abzugsröhren. Jeder dieser Kessel, in denen durch Gasbrand das Essen gekocht wird, faßt sechshundert Liter oder nur sehr wenig darunter, so daß auf einmal 40.700 Literportionen gekocht werden können. Diesem Kesselbataillon gegenüber steht an der einen mächtigen Längswand eine Batterie von Schwermaschinen, die Kolossaladjutanten des Küchenpersonals. Diese Maschinen waschen die Kartoffeln und schneiden sie, putzen Gemüse und zerkleinern Fleisch, alles mit größter Genauigkeit, peinlichster Sauberkeit und lärmloser Raschheit. Die andere Seite der Halle nehmen langmächtige Reihen von Tischen ein, die — wenigstens war es am Eröffnungstage so — blumengeschmückt sind. In zehn Ausgabestellen werden die Speisen verabreicht.

Der Verkehr am ersten Tage wickelte sich glatt und hemmungslos ab. Gefondert von der Gästetafel befindet sich die Speiseausgabe für die Bezieher „über die Gasse“. Das Essen wird aus vielen und großen Kübeln in die mitgebrachten Schüsseln oder Töpfe gefüllt. Die Vorratskammern mit ihrem Reichtum an Nahrungsmitteln, die Unmassen von Küchengeräten lassen die bis in die kleinste Einzelheit reichende Vorsorglichkeit der Stadtväterlichen Birte erkennen; sie haben diesmal die beste Praxis herangeholt, um wirklich etwas Vorbildliches zu schaffen. Rund um die zu Speisehalle und Küche notwendigen Einrichtungen gruppieren sich die Verwaltungsräume, die Zimmer für die ehrenamtlich tätigen Aufsichtsdamen und die Garderoben für das Küchenpersonal — alles methodisch und zweckentsprechend eingerichtet.

Die fünfte Berliner Zentralküche ist jedenfalls ein Unternehmen, das keine Pleite zu befürchten braucht. Es wird ein Riesengeschäft werden — freilich eines ohne Profit. Der einzige Gewinn ist das Bewußtsein, der Allgemeinheit einen neuen großen Dienst zu erweisen.