

Die Gemeinschaftsküchen.

Eine Unterredung mit dem Präsidenten Dr. Eisler.

Die Nahrungsmittelbeschaffung für den einzelnen Haushalt gestaltet sich von Tag zu Tag schwieriger und umständlicher. Daher ist es auch leicht verständlich, daß viele Haushaltungen im Laufe der letzten Monate die Eigenmenage aufgeben und die Kost aus einer der vielen Gemeinschafts- oder Anstaltsküchen beziehen. Die Wiederkehr der kalten Jahreszeit, der Kohlenmangel und die Qual des Anstellens im Winter dürften nun zur Folge haben, daß der Zug nach der Gemeinschaftsküche immer weiterer Kreise sich bemächtigt. Angesichts dieser Verhältnisse liegt nun die Frage nahe: Haben unsere Wiener Gemeinschaftsküchen das wirtschaftliche Ziel, das sie sich stecken, erreicht, und welches waren die Schwierigkeiten, die sich ihrem Betriebe entgegenstellten haben oder noch entgegenzustellen drohen?

Der Präsident des Verbandes der Gemeinschaftsküchen, Bezirksrichter Dr. Eisler, hatte die Lebenswürdigkeit, zu diesen Fragen einem unserer Mitarbeiter folgende Mitteilungen zu machen:

„Dem Verband gehören bis jetzt insgesamt 99 Gemeinschafts- und Anstaltsküchen an, in denen täglich etwa 49.000 Personen versorgt werden. Die größte der angeschlossenen Küchen ist die Speiseanstalt der Berndorfer Metallwarenfabrik Artur Krupp u. G. in Berndorf, mit 7000 Gästen. Ihr folgt der Kriegsmittagstisch für Privatangestellte in der Peter Jordanstraße mit 2300, dann die Kaffeeküche der Telegraphenzentralstation mit 1400 Gästen. Zu den Großbetrieben dieser Art zählt auch die Gemeinschaftsküche Elisabethhof mit 1250 Gästen, der sich die Personal-Küchen der Post- und Telegraphendirektion im dritten und neunten Bezirk mit je 1200 Gästen anreihen. Dann folgen Abteilungen, die uns bis zur niedrigsten Teilnehmerzahl von dreißig Gästen in einer Küche führen.“

Von den Schwierigkeiten der Lebensmittelbeschaffung für alle diese Küchen macht sich der Fernstehende keinen Begriff. Einen oberflächlichen Einblick in die Sorgen und Mühen der diversen Küchenleitungen dürften aber doch die folgenden Angaben erndolichen:

Das schwierigste Problem ist augenblicklich unstreitig die Fleischversorgung aller Küchen. Die Versorgung geschieht auf folgendem Wege: Der Verband erhält durch die Statthalterei monatlich 20 Rinder, und zwar zehn österreichischer und zehn ungarischer Herkunft, zugewiesen. Außerdem ist mit der Großschlächtereier ein Abkommen getroffen, demzufolge diese monatlich 6000 Kilogramm österreichisches und 44.000 Kilogramm ungarisches Fleisch zuweist. Der Durchschnittspreis dieses Fleisches stellt sich auf etwa 12 Kronen pro Kilogramm einschließlich der Zuführung. Von großem Vorteil ist es, daß uns bei den oben erwähnten zwanzig Rindern auch die Innereien zur Verfügung bleiben.

Gleichfalls mit großen Schwierigkeiten verknüpft ist die Beschaffung von Gemüse. Eine regelmäßige Gemüseversorgung der Gemeinschaftsküchen war nur dadurch möglich, daß die Statthalterei die Geos anwies, dem Verband wöchentlich einen halben Waggon Gemüse abzugeben. Da dieser natürlich den Bedarf nicht deckt, sind die Küchenleitungen im übrigen auf die Versorgung mit Gemüse im freien Einkauf angewiesen. Durch die Dezeg wurde einige Male irisches Gemüse aus dem Ausland zugeführt.

Ueber Mangel an Kartoffeln war glücklicherweise bisher noch nicht zu klagen. Diese werden in genügender Menge und einwandfreier Qualität durch die Kriegsgetreideverkehrsanstalt geliefert. Frische Milch kommt weder in den Gemeinschafts- noch in den Anstaltsküchen in Verwendung. Zu gewissen Mehlspeisen und Gerichten, bei denen Milch eine unerlässliche Zutat ist, wird nur Trockenmilch verwendet. Aber auch von dieser sind nur sehr geringe Mengen zu haben, und es kommt vor, daß manchmal nicht einmal die notwendigsten Mengen gedeckt sind.

Mit dem Mehl muß äußerst sparsam umgegangen werden. Die Leiterinnen einzelner Küchen stehen oft vor nicht leichten Rechenaufgaben, wenn sie ihre Mehlmengen für das Einbrennen und die Bereitung von Mehlspeisen aufteilen sollen. Die Gemeinschaftsküchen erhalten nämlich wöchentlich für den Kopf nur ein Viertelfilo in Marken. Je nach Maßgabe des vorhandenen Vorrates ist zuweilen ohne Markenzwang als Mehlspreckmittel ein allerdings stets sehr geringes Quantum Kartoffelmehl erhältlich.

Ueber Sülsenfrüchte läßt sich heute noch kein abschließendes Urteil fällen. Für die Zeit vom 22. Juli bis 1. Oktober d. J. wurden den Gemeinschaftsküchen allerdings durch die Statthalterei drei ganze Waggon zugewiesen. Selbstverständlich wurde aber mit diesem Vorrat, der Not der Zeit Rechnung tragend, sehr häuslicherisch umgegangen. Auch wurde ein be-

deutender Teil dieser Sendung als eigener Vorrat angelegt.

Um Speisen, einerlei, aus was sie bestehen, schmackhaft zu machen, gehört zu ihrer Zubereitung Fett. Auch Fett haben die Gemeinschaftsküchen bisher in genügender Menge durch das Volksernährungsamt zugewiesen erhalten. Für den Kopf und Monat wurden 175 Gramm Butter und Margarine ausgegeben.

Zucker, der mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm pro Kopf und Monat zugewiesen wird, ist allerdings nicht im Ueberfluß vorhanden, aber bis heute war das Auskommen zu finden. Die völlig einheitliche Verteilung aller Lebensmittel hat eben auch hier das Gute gezeitigt, daß sie zur Sparsamkeit erzogen hat.

Die Preise, die für ein Mittagmahl von den Gästen gezahlt werden müssen, schwanken zwischen K. 2.— und 2.30. Einige Gemeinschaftsküchen fordern K. 1.50 bis 1.80. Ob es aber auf die Dauer, bei dem immer teurer werdenden Einkauf möglich sein wird, diese außerordentlich billigen Preise bei gleicher Größe der Portionen aufrechtzuerhalten, läßt sich heute noch nicht sagen.

Den Betrieb der Küchen auch auf die Abgabe eines billigen Abendessens auszudehnen, erwies sich bisher aus rein technischen Gründen als leider undurchführbar. Es würde durch den Abendbetrieb eine so große Registereigerung eintreten, daß die Küchen nicht mehr ihr Auskommen finden könnten. Auch steht der Einführung warmer Abendkost in den Gemeinschaftsküchen die Gewohnheit des Wieners entgegen, im Mittagmahl die Hauptmahlzeit zu sehen und am Abend mit einer kalten Kleinigkeit sich zu begnügen. Alles in allem aber kann gesagt werden: die Gemeinschafts- und Anstaltsküchen haben ihre Aufgabe, weiteren Kreisen des Mittelstandes eine billige Mittagkost zu bieten, flaglos erfüllt. Der Zubrang zu den Küchen wächst. Waren die Schwierigkeiten bei der Beschaffung einzelner Lebensmittel auch groß, so konnten sie doch bewältigt werden. Es besteht die Hoffnung, daß dies auch, wie immer der Markt sich gestalten mag, in Zukunft der Fall sein wird.