

Die Versorgungsfragen.**Wiener Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand.**

Von einem Wiener Geschäftsmann
wird uns geschrieben:

Die Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand haben, mit wenigen Ausnahmen, nicht das gehalten, was sie versprochen, und die Enttäuschten sind derzeit ebenso zahlreich wie die Besucher der Küchen. Ein Spiel, wie man es bei gewissen volkstümlichen Vergnügungsorten beobachten kann, wo immer neues Publikum durch Ausrufereklame hineingelockt wird. Die Darbietungen in den Gemeinschaftsküchen entsprechen im allgemeinen — Ausnahmen bestehen und seien anerkannt — weder der Güte,

noch der Menge nach dem eines einfachst geführten bürgerlichen Haushaltes, sind also nicht darnach angetan, den Mittelstand von den Fesseln der Lebensmittelgewinner und Gastwirte zu befreien. Die Ursache des Mißlingens liegt darin, daß die Gemeinschaftsküchen zu meist nicht genügend vorbereitet ins Leben gerufen wurden und weder sachmännisch, noch kaufmännisch gut geleitet sind. Die erste und älteste dieser Küchen ist die im März 1917 von Frau Dr. Schwarzwald gegründete Gemeinschaftsküche „Akazienhof“. Frau Dr. Schwarzwald ist eine auf pädagogisch-geschäftlichem Gebiete ohne Zweifel sehr erfahrene und bekannte Dame in Wien, doch die Qualitäten, die zur Leitung einer für 700 Personen berechneten Küche nötig sind, liegen ihr vermutlich etwas ferne. Man versprach den Besuchern dieser Küche: Suppe, Fleisch, zweierlei Gemüse reichlich und Mehlspeise für Kr. 2.— pro Tag und Kopf. Selbstverständlich meldeten sich unter den im März 1917 herrschenden Einkaufsverhältnissen zahlreiche Familien, so daß schon nach einigen Tagen die weitere Aufnahme von Mitgliedern gesperrt werden mußte. Der sogenannten Aufmachung der Küche wurde die größte Sorgfalt zugewendet. Es wurden drei große Speisesäle und ein Empfangsraum vornehm eingerichtet, der Boden mit Teppichen belegt, die Wände mit Delgemälden und Radierungen behängt, im Empfangsraume sogar ein Klavier aufgestellt, die Speisetische mit frischen Blumen geschmückt usw., alles tadellos. Aber dem Wichtigsten, den zu verabreichenden Mahlzeiten, wurde, mit Ausnahme der ersten drei Monate, geringe Aufmerksamkeit geschenkt. Trotzdem die dargebotene Quantität und Qualität der Speisen dem eines einfachst geführten Haushaltes nichtgleichkommen vermag, hat sich die Gemeinschaftsküche schon im ersten Betriebsjahre veranlaßt gesehen, den Preis der Mittagsmahlzeit zweimal zu erhöhen und die Portionen zu verringern (der Preis der Mahlzeit ist derzeit 3 Kronen). Die Gastwirte haben in derselben Zeit das gleiche getan, werden aber nicht, wie die Gemeinschaftsküchen, vom Ernährungsrate im weitgehendstem Maße gefördert und unterstützt. Die Gemeinschaftsküche „Akazienhof“ verabreicht ihren Mitgliedern: zumeist eine Wasseruppe fast ohne Nährwert, Gemüse und Mehlspeise, die ohne Einbrenn und Fett bereitet werden, und Fleisch, wöchentlich zwei bis dreimal, im Gewichte von ungefähr 4 bis 5 Dekagramm, also nur eine Kostprobe. Von kräftiger Hausmannskost kann keine Rede sein. Nach Einschätzungen von Mitgliedern entsprechen die verabreichten Speisen, mit Ausnahme des Sonntags, einem derzeitigen Werte von höchstens 1 Krone 50 bis 1 Krone 80 Heller pro Tag und Kopf. Wenn nun hierzu die Regiekosten mit 20 Heller pro Kopf das ist 1 Krone 40 Heller pro Tag gerechnet werden, so können sich die Gestehungskosten des dargebotenen Mittagessens höchstens auf 2 Kronen pro Kopf stellen. Der Preis, welchen die Mitglieder der Gemeinschaftsküche bezahlen, ist aber 3 Kronen. Außerdem wird jährlich ein Regiebeitrag von 7 Kronen pro Kopf und ein Vereinsbeitrag von 2 Kronen pro Kopf und Jahr eingehoben. Ferner werden für Mahlzeiten, die 24 Stunden vorher abgemeldet wurden, nicht

2 Kronen, sondern nur 2 Kronen 50 Heller rückvergütet und für Gastkarten, die, trotz der Lebensmittelknappheit, zahlreich ausgegeben werden, 4 Kronen pro Mahlzeit berechnet. Da die Gemeinschaftsküche „Akazienhof“ bisher weder eine Vorstandswahl ausschied, noch einen Rechenschaftsbericht über das erste Betriebsjahr der Küche ausgab, so bleibt die Frage zur Beantwortung offen, was geschieht mit der erübrigten Summe von 1 Krone pro Kopf, das sind 700 Kronen pro Tag und 255.500 Kronen pro Jahr und was mit den noch außerdem vereinnahmten, übrigen Geldern? Die Küche ist kein Erwerbsunternehmen, es müßten also sämtliche Einnahmen dem einzigen Zwecke, der Herstellung guter und reichlicher Mahlzeiten, zugeführt werden. Eine Kontrolle nach dieser Richtung wäre sehr wünschenswert und es müßte den Teilnehmern der Küche auch gestattet sein, eine Anzahl Vertrauensmänner, oder Frauen in den Vorstand wählen zu dürfen, damit diese dort ihr Wort bei Zusammenstellung der Speiseordnung und beim Einkaufe abgeben könnten. Dadurch würde die Gemeinschaftsidee auch kräftiger zum Ausdruck gelangen. Es müßten sachverständige, sich der Arbeit vollständig widmende Männer oder Frauen an die Spitze des Unternehmens treten und die Mitglieder selbst eine Vertretung im Verwaltungsausschusse erhalten, um dort in uneigennützigster Weise ihre Erfahrungen der Allgemeinheit zur Verfügung stellen zu können. Die Vorsteherin einer solchen, auf gemeinnütziger Basis errichteten Institution, darf nicht im Repräsentieren und Protegieren ihre Aufgabe erfüllt sehen, sondern muß selbst die Schürze umhängen, in der Küche tätig sein und wachen, ebenso wie es sich die Damen aus den ehemaligen Häusern in den Kriegspitalern und einzelnen Kriegsküchen jetzt in sehr lobenswerter Weise zur patriotischen Aufgabe machten.