

## Die Gemeinschaftsküche.

Schon lange vor Kriegsbeginn hat eine stattliche Zahl von Hausfrauen, in richtiger Erkenntnis des rein ökonomischen dieser Einrichtung, ihre Stimme nach dem Einflüchelhause erheben. Mangel an Initiative, Mangel an verfügbaren Geldern, Mangel vor allem an Disziplin der Interessenten selbst hat diese vernünftige Bewegung wieder im Sand verlaufen lassen. Mit Ausnahme einiger weniger Einflüchelhäuser, die vorwiegend von alleinstehenden Personen bewohnt sind, ist die Idee in der Form nicht zur Ausführung gelangt. Der Krieg und die mit einhergehende Lebensmittelmot und Teuerung haben rasch und gründlich in dieser Frage Wandel geschaffen. Immer schwieriger wurde es, sich in gewohnter Weise seine tägliche Nahrung zu sichern, immer kostspieliger wurde der Einzelhaushalt: dazu kam der Umstand, daß eine große Zahl bürgerlicher Frauen sich aus materiellen Gründen einem Erwerb widmen mußte und deshalb viele Stunden, ja oft den ganzen Tag, dem eigenen Haushalt fernblieb. So entstanden mit einem Schlag die Gemeinschaftsküchen, die dem einzelnen die Sorge und die Mühe der Herstellung der Mahlzeiten abnahmen und ihm die fertige Mahlzeit für einen sehr niedrigen Preis zur Verfügung stellten. Bestehende Frauenorganisationen und ein eigener Verein zur Gründung und Schaffung von Gemeinschaftsküchen, der in raschem und tatkräftigem Erfassen der wirtschaftlichen Situation des Mittelstandes in den bedrännten Kriegstagen gegründet wurde, haben in wenigen Wochen musterghillige Küchen geschaffen, in denen anfangs Hunderte, nach und nach Tausende gebildeter Arbeitsmenschen ein ausreichendes Mittagessen in angenehmen, sauberen Lokalen, an rein gedeckten Tischen, ohne Getränke- und Trinkgeldzwang gesunden haben. Das Bedürfnis nach Küchen wuchs und wächst täglich, und Küchen für alle Kategorien des Mittelstandes wurden und werden eröffnet, ohne jedoch dem Andrang der Teilnehmer auch nur annähernd zu entsprechen.

Das Amt für Volksernährung und nach ihm das Staatssekretariat haben die Schwierigkeit der Lebensmittelversorgung und Lebensführung des Mittelstandes ebenso in den Kreis der Berücksichtigung gezogen wie die Erleichterungen zur Lebensführung der Mindestbemittelten und haben nicht nur große Geldmittel zur Gründung und Unterstützung von Gemeinschaftsküchen bewilligt, sondern auch eine besonders bevorzugte Belieferung dieser Küchen mit den staatlich bewirtschafteten Artikeln gesichert. Aber auch das bevorzugte Ausmaß dieser Lebensmittel reicht nicht annähernd zur Betriebsführung der Küchen aus, und es ist ein unabweisbares Verlangen der Küchen nach größeren, respektive zureichend bemessenen Zuweisungen in den wichtigsten Lebensmitteln, die zur Sättigung der Teilnehmer notwendig sind. Es ist aber zweifellos ein Irrtum einzelner Küchenleiterinnen, wenn sie annehmen, daß im fünften Notjahr in einer noch nie dagewesenen Lebens- und Nahrungsmittelkrise, täglich drei Gänge mittags auf dem bürgerlichen Tisch der Gemeinschaftsküche sein müssen. Dieses Vielerlei bedeutet nicht das Viel. Es wären zwei ausgiebigere Gänge unbedingt drei nichtausgiebigeren vorzuziehen. Es ist selbstverständlich, daß bei diesem Vorgang auch die Regien der Küchen sich verringern würden, was von eminentester Wichtigkeit ist, bei der straffen Rationierung, die geboten erscheint, wenn man bedenkt, daß bei den heutigen offiziellen und nicht-

offiziellen hohen Lebensmittelpreisen der Preis einer Mittagmahlzeit sehr mäßig bemessen ist.

Die Neugründung der so notwendigen Küchen für den Mittelstand verzögerte sich oder scheiterte oft ganz an den schier unüberwindlichen Schwierigkeiten der Beschaffung von Pesseln, Service und Inventar. Im Einvernehmen mit den Gastwirten, deren viele, namentlich die mittleren, ihre Betriebe einstellen mußten, könnte diesen Schwierigkeiten zum größten Teil begegnet werden. Es könnten teils bestehende Betriebe ganz gepachtet und von der Organisation oder dem Verein, der die Küche gründet, betrieben werden, teils könnten die Wirte selbst als Leiter der in ihrem Betrieb eröffneten Gemeinschaftsküchen fungieren. Selbst mit dem bloßen Verpachten des Geschirrs oder Inventars durch den Gastwirt könnte mancher Wunsch in dieser Richtung zur Erfüllung gebracht werden. Eine andere Frage ist die, ob nicht die Gastwirte selbst die Einführung sogenannter Erwerbsküchen, bei denen sie sich den Vorschriften die für Gemeinschaftsküchen bestehen, unterwerfen, dem Stillstand ihrer Betriebe vorziehen und auf diese Weise nicht nur ihren Betrieb, wenn auch mit geringerem Verdienst, fortführen, sondern auch der Allgemeinheit einen Dienst erweisen.

Valerie Adler,  
Sekretärin des Zentralverbandes der Gemeinschaftsküchen.