

Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts riefen darüber hinaus sowohl in Berlin als auch in Wien die straff organisierte Sozialdemokratie und die Gewerkschaften die Arbeiterbewegungskultur ins Leben. Das gesellschaftliche Miteinander der Wiener und Berliner Arbeiterbewegung war somit mehr als die regelmäßige Teilnahme an den von Arbeitervereinen und Gewerkschaftsgruppen organisierten Demonstrationen, Massenumzügen und Wahlrechtsspaziergängen, die sich immer stärker im Stadtbild etablierten. Die Arbeiterbewegungskultur sollte den Arbeitern den Zugang zu Wissen, Bildung und Kultur sowie Freizeitaktivitäten verschaffen und das Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb der Arbeiterbewegung stärken.¹³⁷ Seit den achtziger Jahren öffneten sich diese politischen und kulturellen Weiterbildungs- und Freizeitangebote dem weiblichen Publikum. Es entstanden zahlreiche Arbeiterinnenvereine, die ähnlich wie die Vereine der bürgerlichen Frauenbewegung eine »anregende Geselligkeit« pflegten und zu Vorträgen und Diskussionen u.a. über Literatur, Religion, Kinderziehung, Prostitution und Ehescheidung zusammenkamen.¹³⁸

2| Familienalltag und Ernährungsgewohnheiten

2.1 Wiens und Berlins Kragenlinie: Die Lage der Angestellten und Arbeiterschaft

Der Kreis all jener Großstädter, die nach Stefan ZWEIG »Anteil an den kleinen Freuden und Behaglichkeiten des Lebens« nehmen konnten, wuchs im Zuge der Wiener und Berliner Metropolwerdung. Ermöglicht wurde dies nicht nur durch die Angebotsvielfalt kultureller Vergnügungen, sondern auch durch den Wandel der Lebens- und Arbeitsverhältnisse eines großen Teils der erwerbstätigen Bevölkerung während der Jahrzehnte vor und den ersten Jahren nach der Jahrhundertwende. Von besonderer Bedeutung waren hier die Steigerung der Reallöhne sowie die Freizeit schaffenden Arbeitszeitverkürzungen.¹³⁹ Doch von diesen Veränderungen profitierten längst nicht alle (lohn- und gehalts-

el et al., *Weltstadtvergnügen. Berlin 1880–1930*, Göttingen 2016, S. 153–192. BLED, Wien, S. 297. In den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg etablierte sich zudem ein neuer Ort geselligen Zusammenseins im Berliner und Wiener Stadtbild – in Konkurrenz zum Theater entwickelte sich das Kino mit über 280 Einrichtungen in Berlin und rund 150 Kinosälen in Wien zu einem populären Volksvergnügen für Groß und Klein. Vgl. EBD., S. 311. Sowie GLATZER, *Das Wilhelminische*, S. 341ff.

137 So wurden zahlreiche Arbeiterbibliotheken und Arbeiterbildungsvereine gegründet, die Vortragsreihen und kulturelle Veranstaltungen anboten. Es entstanden im Zuge des Freizeitzugewinns regelrechte Massenorganisationen u.a. in Form von Arbeitergesangsvereinen, Arbeiterblaskapellen, Arbeiterturn- und Arbeiterradvereinen. Vgl. GOGOS, *Manuel: »Wir sind viele – Der Aufstieg zur Massenpartei«*, in: KRÜKE, Anja und Meik WOYKE (Hg.), *Deutsche Sozialdemokratie in Bewegung 1848 – 1863 – 2013*, Bonn 2012, S. 62–77, hier S. 70.

138 Vgl. FREVERT, Ute: *Frauen-Geschichte. Zwischen Bürgerlicher Verbesserung und Neuer Weiblichkeit*, Frankfurt a.M. 1986, S. 136.

139 Vgl. EHMER, Josef: »Die Entstehung der ›modernen Familie‹ in Wien (1780–1930)«, in: CSEH-SZOMBATHY, Laszlo und Rudolf RICHTER (Hg.), *Familien in Wien und Budapest*, Wien 1993, S. 9–34, hier S. 22 und S. 26. Sowie DERS., *Soziale Traditionen in Zeiten des Wandels. Arbeiter und Handwerker im 19. Jahrhundert*, Frankfurt a.M./New York 1994, S. 200. GESTRICH, Andreas: *Geschichte der Familie im 19. und 20. Jahrhundert*, München 2013, S. 15.

abhängigen) Erwerbstätigen im gleichen Maß. Wie die Wiener und Berliner ihr Familien- und Alltagsleben gestalteten und welche Möglichkeiten sich ihnen boten oder ihnen verwehrt blieben, hing in erster Linie von ihrer sozialen Stellung innerhalb der Stadtgesellschaft ab. So breit gefächert das Berufs- und Einkommensspektrum war, so vielfältig waren auch die Formen des Familiendaseins, die sich im Verlauf der Industrialisierung und mit dem Übergang zu industriekapitalistischen Arbeitsverhältnissen in beiden Städten herausbildeten. Dabei unterschieden sich diese Entwicklungen in Wien und Berlin im Allgemeinen kaum voneinander. Mit der Betrachtung des Familien- und Alltagslebens rücken daher die Gemeinsamkeiten und Unterschiede innerhalb der erwerbstätigen Wiener und Berliner Mittel- und Unterschichten in den Vordergrund. Im Kapitel 1.3. wurde gezeigt, dass diese beiden Gruppen in Wien und Berlin die Mehrheit der berufstätigen Bevölkerung bildeten, keine homogenen Einheiten darstellten und die Übergänge zwischen den Schichten fließend sein konnten. Diese Eigenschaften galten darüber hinaus auch konkret für die Angestellten- und die Arbeiterschaft als Vertreter der Mittel- und Unterschichten.

Die Gruppe der Angestellten, die infolge des Ausbaus des Dienstleistungssektors und der Bürokratisierung der großen Industrien entstand, umfasste in Wien um 1910 etwa neun Prozent und in Berlin im Jahr 1907 rund zehn Prozent der erwerbstätigen Bevölkerung, wovon die Mehrheit in beiden Städten im Handels- und Verkehrswesen tätig war (Tab. 3).¹⁴⁰ Mit einem Anteil von rund 24 Prozent in Wien und 27 Prozent in Berlin bildeten vor allem junge Frauen die wachsende Gruppe der weiblichen Angestellten, die in kaufmännischen Berufen, überwiegend aber als Verkäuferin im expandierenden Einzelhandel tätig waren.¹⁴¹ Das Einkommensspektrum innerhalb der Angestelltenschaft »reichte von Spitzenverdiensten angestellter Bank- und Fabrikdirektoren bis zu den Gehältern der kleinen Buchhalter oder Boten, die am Ende des 19. Jahrhunderts von denen der Facharbeiter bereits übertroffen wurden«¹⁴². Als Teil des »neuen Mittelstandes« bewegte sich die seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts rasant wachsende Gruppe der Angestellten insgesamt am unteren Rand des Bürgertums, an dessen meist kaum zu erreichenden Lebensstil sie sich orientierten. Als abhängig Arbeitende teilten sie die

140 Beide Angaben sind Ergebnis eigener Berechnungen, die auf Grundlage der Daten zur Berufsverteilung und sozialen Schichtung in Tabelle 1 sowie der Angestelltenzahlen in Tabelle 3 erfolgten. Vgl. auch MESCH, Michael und Andreas WEIGL: »Angestellte und Tertiärisierung in Österreich 1910–51«, in: *Wirtschaft und Gesellschaft* 37 (2011), Heft 1, S. 95–138, hier S. 121 und 138. Zur allgemeinen Herausbildung der Angestelltenschaft siehe den kurzen Abriss von OSTERHAMMEL, Jürgen: *Die Verwandlung der Welt. Eine Geschichte des 19. Jahrhunderts*, München 2011, S. 988ff.

141 Es muss berücksichtigt werden, dass der Wert für Wien auch die weiblichen Erwerbstätigen im öffentlichen Dienst und in den freien Berufen einbezieht, die im Berliner Wert nicht inkludiert sind. Diese Angaben sind ebenfalls das Ergebnis eigener Berechnungen. Siehe auch Tab. II im Anhang. Sowie SCHULZ, Günther: *Die Angestellten seit dem 19. Jahrhundert*, München 2000, S. 80.

142 GESTRICH, *Geschichte*, S. 19. Vgl. auch LUESCHER, Marcus: *Büromenschen. Angestellte und Dienstleistungsarbeit in Österreich. Eine sozialgeschichtliche Untersuchung*, München/Wien 1998, S. 64ff. Sowie ausführlich SCHULZ, *Die Angestellten*, S. 18. In seinem Überblickswerk hebt SCHULZ hervor, dass sich nicht wenige der Angestellten im Laufe des 19. Jahrhunderts aus dem »alten Mittelstand«, insbesondere dem Kleingewerbe, und später auch aus der Arbeiterschaft rekrutierten. Hierzu EBD., S. 69.

Klassenlage der Arbeiterschaft, von der sich vor allem die kleinen Angestellten mehrheitlich vehement abzugrenzen versuchten. Über ihr bürgerliches Erscheinungsbild (»Kragelinie«¹⁴³) und ihr Selbstverständnis hinaus unterschieden sich die Büro-, Handels- und Dienstleistungsangestellten (*white-collar workers*) in erster Linie durch objektive materielle Kriterien von der (Industrie-)Arbeiterschaft (*blue-collar workers*). Nach Jürgen KOCKA verdienten Angestellte trotz vieler Überschneidungen im Durchschnitt mehr als Arbeiter und erhielten keinen Wochenlohn, sondern ein monatliches Gehalt.¹⁴⁴ Gegenüber den Arbeitern hatten die Angestellten zudem eine höhere Arbeitsplatzsicherheit, kamen häufig in den Genuss anderer innerbetrieblicher Privilegien und hatten mehr Aufstiegsmöglichkeiten. Der Sozialhistoriker macht deutlich:

»Nicht als Arbeitnehmer, geschweige denn als Proletarier, fühlten sie sich, sondern als Kaufleute, Techniker oder als »Privatbeamte«, und als solche wurden sie von den meisten akzeptiert. [...] Die Begriffe »Privatbeamter« und »Angestellter« [...] bezeichneten] die verschiedensten Berufe zusammenfassend, eine distinguierte, klar von der Lohnarbeiterschaft einerseits und allen Selbständigen wie Arbeitgeberern andererseits abgehobene soziale Schicht mit spezifischem Status und Recht.«¹⁴⁵

Mit der im Verlauf der Industrialisierung allmählichen Annäherung ihrer Beschäftigungsverhältnisse und ihrer wirtschaftlichen Lage an die der Arbeiterschaft verstärkten sich die »anti-proletarischen Absetzungsbemühungen« der Angestellten.¹⁴⁶ Mittels zahlreicher Angestelltenverbände forderten sie in Deutschland seit 1900 eine versicherungsrechtliche Privilegierung gegenüber der Arbeiterschaft. BISMARCKS Sozialgesetzgebung der 1880er Jahre erreichte lediglich einen kleinen Teil der kleinen Angestellten, sodass der Anspruch auf »eine eigene, von den Arbeitern abgesetzte, staatsbeamtenähnliche Pensionsversicherung«¹⁴⁷ immer lauter formuliert wurde. Impulsgebend war auch die in Österreich 1906 beschlossene und 1909 in Kraft getretene Sondersversicherung für Privatbeamte, mit der die sozialrechtliche Stellung der Angestellten hier früher geregelt wurde als die der Arbeiterschaft.¹⁴⁸ Im Dezember 1911 wurde schließlich auch im Deut-

143 Die Angestellten benutzten ihre Kleidung, um sich sichtlich von der Arbeiterschaft abzugrenzen. SCHULZ zufolge habe der weiße Kragen anders als der blaue der Arbeiterschaft gezeigt, dass sich die Angestellten bei der Arbeit nicht schmutzig machten. Vgl. EBD., S. 5. Siehe auch KOCKA, Jürgen: Angestellte zwischen Faschismus und Demokratie. Zur politischen Sozialgeschichte der Angestellten: USA 1890–1940 im internationalen Vergleich, Göttingen 1977, S. 11.

144 Vgl. KOCKA, Klassengesellschaft, S. 65f. Vgl. auch GESTRICH, Geschichte, S. 18f. LUDESCHER, Büromenschen, S. 63ff. Eine sehr ausführliche Darstellung der Kennzeichen deutscher Angestellter ist zu finden bei SCHULZ, Die Angestellten, S. 13ff.

145 KOCKA, Klassengesellschaft, S. 66.

146 Vgl. EBD., S. 66f. Zur Verringerung der Lohn-Gehalts-Differenz in Österreich vgl. LUDESCHER, Büromenschen, S. 64ff. Sowie SCHULZ, Die Angestellten, S. 27f.

147 EBD., S. 27.

148 Anders als in Deutschland verfügte die österreichische Arbeiterschaft bis zu diesem Zeitpunkt lediglich über eine Krankenversicherung, die 1889 in Kraft trat. Eine umfassende Sozialversicherungsgesetzgebung sowohl für die Angestellten als auch für die Arbeiter in Österreich erfolgte u.a. mit dem Angestelltenversicherungsgesetz von 1926 und dem Arbeiterversicherungsgesetz von 1927. Zur staatlichen Pensionsversicherung Österreichs vgl. LUDESCHER, Büromenschen, S. 44ff.

schen Reich ein »Versicherungsgesetz für Angestellte« eingeführt, das die Angestellten privilegierend von den Arbeitern abhob.

Tabelle 3: Angestellte und Arbeiterschaft in Wien und Berlin

Angestellte	Wien 1910		Berlin 1907	
	Zahl	Prozent	Zahl	Prozent
in Land- und Forstwirtschaft	357	0,3	237	0,1
in Industrie und Gewerbe	32.305	23,0	44.113	34,6
im Handel und Verkehr	60.161	42,8	48.000	37,6
im öffentlichen Dienst und in freien Berufen	47.750	34,0	35.300	27,7
Zusammen (N)	140.633	100	127.650	100
davon weiblich	34.072	24,2	24.834 ^{a)}	26,9 ^{a)}
Arbeiterschaft				
	Zahl	Prozent	Zahl	Prozent
Arbeiter	589.876	79,8	553.276	83,4
Mithelfende Familienangehörige	12.068	1,6	17.385	2,6
Hausdienerschaft und persönliche Dienste	104.364	14,1	60.826	9,2
Hausgewerbetreibende	33.249	4,5	31.598	4,8
Zusammen (N)	739.557	100	663.085	100
davon weiblich	254.388 ^{b)}	34,4 ^{b)}	218.098 ^{c)}	32,9 ^{c)}
Erwerbstätige Bevölkerung				
	Zahl	Prozent	Zahl	Prozent
Angestellte ^{d)}	140.633	13,4	127.650	13,4
Arbeiterschaft ^{e)}	739.557	70,2	663.085	69,8
Andere	173.129	16,4	158.746	16,8
Zusammen (N)	1.053.319	100	949.481	100

Quellen: EHMER, Zur sozialen Schichtung, S. 80. MESCH/WEIGL, Angestellte, S. 121 und S. 123. Statistik des Deutschen Reiches, Band 207 (1910), S. 29; Band 211 (1913), Anhang, S. 36f., 60f., 66f., 74f., 82f., 140, 160f. und 168f. Eigene Berechnungen.

Anmerkungen zu Tabelle 3

- a) Die Gesamtzahl (24.824) bezieht sich auf alle weiblichen Angestellten ohne Erwerbstätige im öffentlichen Dienst oder in den freien Berufen.

- b) Beide Werte sind grobe Schätzungen, die auf den relativen Werten in Tab. II (Anhang) basieren. Berücksichtigt wurden 144.990 Arbeiterinnen, 10.116 mithelfende Familienangehörige und 99.282 Beschäftigte in häuslichen Diensten. Da keine Daten zu den Hausgewerbetreibenden vorlagen, konnten diese bei den Berechnungen nicht einbezogen werden. Die Zahl der Arbeiterinnen wird demnach etwas höher gelegen haben.
- c) Berücksichtigt wurden alle 131.995 Arbeiterinnen, 15.799 mithelfende Familienangehörige, 32.909 in häuslichen Diensten Beschäftigte ohne die im Haushalt der Herrschaft lebenden Dienenden, sowie 37.395 Hausgewerbetreibende.
- d) Ohne die Erwerbstätigen im öffentlichen Dienst und in den freien Berufen umfasst die Zahl der Angestellten in Wien 92.823 Personen (8,8 Prozent) und in Berlin 92.350 Personen (9,7 Prozent).
- e) Ohne Hausgewerbetreibende umfasst die Zahl der Arbeiterschaft in Wien 706.308 Personen (67,1 Prozent) und in Berlin 631.487 Personen (66,5 Prozent).

Zu der höheren gesellschaftlichen Wertschätzung der Angestelltentätigkeiten, die mit den bis hierhin vorgestellten Kennzeichen der Angestelltenschaft einherging, traten zwei weitere bedeutende Merkmale, mit denen sich die angestellten Beschäftigten von der Arbeiterschaft unterschieden. Ihrer kulturellen Identität entsprechend grenzten sich die Angestellten sowohl in ihrer Lebensführung als auch mit ihrem Konsumverhalten vom lohnabhängigen Proletariat ab und trugen damit – wie im folgenden Kapitel zu sehen sein wird – zur Existenz einer »Kragenlinie« in verschiedenen Bereichen des alltäglichen Lebens bei.¹⁴⁹

Doch die Lebensverhältnisse innerhalb der lohnabhängigen Arbeiterschaft, die sowohl in Wien als auch in Berlin mit jeweils rund 67 Prozent die größte Gruppe der erwerbstätigen Bevölkerung bildete¹⁵⁰, waren keinesfalls so homogen wie es die bisherigen Ausführungen vermuten lassen. So lebte zwar die Mehrheit der Wiener und Berliner Lohnarbeiterschaft am Rande des Existenzminimums, aber es gab auch hoch qualifizierte Facharbeiter in stabilen Arbeitsverhältnissen, deren Löhne das Mittelstandsni-

149 Vgl. EBD., S. 206f. Sowie SCHULZ, Die Angestellten, S. 55.

150 Der Prozentsatz stellt lediglich eine Annäherung an die tatsächlich vorhandene Zahl der Arbeiter dar. Berücksichtigt wurden hierbei Arbeiter, mithelfende Familienangehörige und die Hausdienerschaft sowie in persönlichen Diensten Beschäftigte. Werden die Hausgewerbetreibenden in die Berechnungen einbezogen, steigt der Prozentsatz in beiden Städten auf rund siebzig Prozent. Vgl. Tab. 3. Nach wie vor waren nicht wenige Hausgewerbetreibende, die in der offiziellen Statistik in der Regel unter die Gruppe der Selbständigen fielen, in Heimarbeit organisierte Frauen, die zum Familieneinkommen beitrugen. Die Massenfertigung im Bekleidungs-gewerbe beschäftigte z.B. in Berlin im Jahr 1896 rund 90.000 meist hausindustriell arbeitende Frauen. Vgl. GESTRICH, Geschichte, S. 16. Der überwiegende Teil der Hausgewerbetreibenden wird jedoch zum Handwerk gehört haben, wobei auch hier viele Familien am Rande des Existenzminimums lebten. Vgl. EBD., S. 14.

veau erreichten und zur Versorgung der Familie ausreichten.¹⁵¹ Der Großteil der Arbeiter, die keine Familienlöhne nach Hause brachten, war zur Versorgung der Familie auf den Zuverdienst der Ehefrau und der Kinder angewiesen. Nach einer Umfrage in Berliner Maschinenindustriebetrieben vor dem Kriegsausbruch waren etwa ein Drittel der Arbeiterehefrauen berufstätig, wovon drei Viertel in Heimarbeit beschäftigt waren.¹⁵² Für Wien liefert der Sozialhistoriker EHMER noch deutlichere Zahlen, die er aus Volkszählungslisten und sozialwissenschaftlichen Erhebungen der drei Jahrzehnte vor dem Krieg ermitteln konnte. Demzufolge gingen rund vierzig Prozent der verheirateten Arbeiterfrauen einer vollen Erwerbstätigkeit und weitere rund vierzig Prozent einer wechselnden Beschäftigung nach.¹⁵³ Etwa zehn bis zwanzig Prozent der Wiener Arbeiterehefrauen mussten keinen Zuverdienst leisten und konnten sich ausschließlich der Hausarbeit und der Versorgung der Kinder zuwenden. Über neunzig Prozent der erwerbstätigen verheirateten Frauen hatten EHMER zufolge im Dienstleistungsbereich, in der Bekleidungs- und Textilindustrie sowie im Handel Beschäftigung gefunden:

»Als Einzelberufe werden am häufigsten ›Näherin‹, ›Weißnäherin‹, ›Stickerin‹ in der Bekleidungsindustrie genannt, in der Textilerzeugung ›Spulerin‹, im Dienstleistungsbereich ›Wäscherin‹, ›Bedienerin‹, ›Hausbesorgerin‹. Für alle diese Berufsangaben ist charakteristisch, daß sie sowohl bei den ›voll‹ erwerbstätigen Frauen als auch bei jenen mit einer ›wechselnden Beschäftigung‹ dominierten, und daß sie keine klare Festlegung auf häusliche oder außerhäusliche Arbeit verlangten. Sie ermöglichten den verheirateten Arbeiterfrauen eine hohe Flexibilität, ihre Kräfte je nach Bedarf für Berufsarbeit oder Hausarbeit einzusetzen.«¹⁵⁴

Mit dem Übergang zu industriekapitalistischen Verhältnissen veränderte sich allmählich die Struktur weiblicher Berufsarbeit und mit ihr auch die Arbeitsbedingungen der Arbeiterfrauen. Zum einen entstanden in den Branchen mit weiblich dominierter Beschäftigungsstruktur, wie der Bekleidungs- und Textilindustrie, vermehrt industrielle Mittel- und Großbetriebe. Zum anderen erhöhten im Zuge von Rationalisierungsmaßnahmen die technologisch fortgeschrittenen, expandierenden Branchen wie die der Elektrotechnik und des Maschinenbaus sehr schnell ihren Frauenanteil.¹⁵⁵ Diese Entwicklungen gingen nicht folgenlos an den Lebensverhältnissen der Arbeiterfrauen und deren Familien vorbei. Reichte schon in vielen Fällen der Zuverdienst der Arbeiterinnen noch immer nicht aus, um die Lebenskosten der Familie durch die Arbeitslöhne beider Ehegatten zu decken, trat seit der Jahrhundertwende die Unvereinbarkeit der räumlich wie inhaltlich getrennten weiblichen Haus- und Frauenberufsarbeit infolge

151 Vgl. KOCKA, Jürgen: Arbeiterleben und Arbeiterkultur. Die Entstehung einer sozialen Klasse, Bonn 2015, S. 164. Vgl. auch OSTERHAMMEL, Jürgen: »Das 19. Jahrhundert«, in: *Informationen zur politischen Bildung* 315 (2012), Heft 2, S. 63. Ferner GRANDITS, Ländliches, S. 675.

152 Vgl. GESTRICH, Geschichte, S. 16.

153 Vgl. EHMER, Frauenarbeit, S. 451. Vgl. auch LUDESCHER, Büromenschen, S. 159.

154 EHMER, Frauenarbeit, S. 451.

155 Vgl. EBD., S. 453ff. EHMER hebt hervor, dass diese beiden Tendenzen der Einbeziehung von Frauen in die industrielle Produktion in unterschiedlichem Ausmaß ledige und verheiratete Frauen erfassten. Während erstere vor allem junge, ledige Frauen betraf, die zum Familieneinkommen der Eltern beitrugen, wirkte sich die letztere stärker auf verheiratete Frauen aus.

der veränderten Arbeitsbedingungen vieler Arbeiterinnen immer deutlicher hervor.¹⁵⁶ Die »Doppelbelastung« der Arbeiterfrauen charakterisierte das Arbeiterfamilienleben und stand im Widerspruch zum bürgerlichen Familienideal, das sich im Verlauf des 19. Jahrhunderts zum gesellschaftlichen Leitbild entwickelte.

2.2 Zwischen bürgerlichem Ideal und Wirklichkeit: Familienleben und Geschlechterrollen

Mit der Auflösung des »ganzen Hauses«, der familialen Wirtschaftseinheit der agrarischen, vorindustriellen Lebenswelt, ging im Zuge der räumlichen und zeitlichen Trennung von Erwerbsarbeit während des industriellen Zeitalters ein Strukturwandel der Familie einher. Es entstand die (bürgerliche) Kleinfamilie als eine neue Form des Familiendaseins, die auf der Basis einer auf Liebe begründeten Ehe entstand. Die damit verbundene Privatisierung und Emotionalisierung der Familie stand im Zusammenhang mit einer starken Betonung der unterschiedlichen Geschlechtscharaktere von Mann und Frau.¹⁵⁷ Während dem Mann die Rolle des aktiven, rationalen und berufsorientierten Familienernährers zufiel, oblag der Frau die Rolle der passiven, gefühlsbetonten und fürsorglichen Gattin und Mutter. Sein Zuständigkeitsbereich war das außerhäusliche Leben in Wirtschaft, Gesellschaft und Staat, in dem er sich beruflich verwirklichte und seine Familie sozial wie politisch repräsentierte.¹⁵⁸ Demgegenüber war ihre Lebenssphäre das Private, der familiäre Haushalt, in dem sie sich um die Kindererziehung und die Hauswirtschaft kümmerte. Wie die Haushaltswissenschaftlerin Kirsten SCHLEGEL-MATTHIES darlegt, war die nichterwerbstätige Hausfrau nicht nur die weibliche Rollennorm im bürgerlichen Familienideal, sie bildete auch den Mittelpunkt der Familie:

»Die Hausfrau [...] trug die Verantwortung sowohl für die materiellen Bedürfnisse, also für Nahrung und Kleidung der Familienmitglieder, als auch für die immateriellen Bedürfnisse, die ›Häuslichkeit‹. Außerdem leitete sie die Dienstboten an.«¹⁵⁹

Das besondere Verständnis von Familie und der Rolle der Geschlechter war neben der Wertschätzung von Bildung und Wissenschaft sowie den »inneren« Tugenden Individualismus, Bedeutung von Arbeit und Leistung, Ordnungsliebe, Fleiß und Sparsamkeit usw. ein Merkmal der bürgerlichen Kultur und Mentalität.¹⁶⁰ Der bürgerliche Lebensstil,

156 Vgl. EBD., S. 464. Vgl. auch DEHNE, Harald: »Dem Alltag ein Stück näher? Alltag und Arbeiterleben als Gegenstand historischer Forschung in der DDR«, in: LÜDTKE, Alf (Hg.), Alltagsgeschichte: Zur Rekonstruktion historischer Erfahrungen und Lebensweisen, Frankfurt a.M./New York 1989, S. 137–168, hier S. 157.

157 Vgl. GESTRICH, Geschichte, S. 5f.

158 KRUSE, Wolfgang: »Bürgerliche Kultur und ihre Reformbewegungen«, in: BUNDESZENTRALE FÜR POLITISCHE BILDUNG, Dossier: Das Deutsche Kaiserreich. Im Internet unter: <https://www.bpb.de/themen/kolonialismus-imperialismus/kaiserreich/139652/buergerliche-kultur-und-ihre-reformbewegungen/> (10.03.2017).

159 SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 25.

160 Vgl. ORTH, Karin: »Nur weiblichen Besuch«: Dienstbotinnen in Berlin 1890–1914, Frankfurt a.M./New York 1993, S. 41. Hierzu vgl. auch KOCKA, Jürgen: »Bürgertum und Bürgerlichkeit als Probleme der deutschen Geschichte vom späten 18. zum frühen 20. Jahrhundert«, in: DERS. (Hg.), Bürger

der sich u. a. in der Wohnform, der Anstellung von Dienstboten, der Kindererziehung sowie dem Ehe- und Familienideal manifestierte, variierte jedoch in seiner Ausprägung innerhalb der bürgerlichen Schichten und war eine Frage des zur Verfügung stehenden finanziellen Spielraumes:

»Das bürgerliche Lebensideal, das unter den besonderen ökonomischen und kulturellen Bedingungen des späten 18. Jahrhunderts entstanden war, übte mit seinem hohen Anspruch starke Anziehung aus, doch als reales Lebensmuster finden wir es nur im gehobenen Bürgertum.«¹⁶¹

Auch für die Gruppe der Angestellten galten bürgerliche Vorbilder und Ideale als Maßstab für ihre persönliche Lebensführung. Tatsächlich aber konnte sich die Mehrheit den bürgerlich-mittelständischen Lebensstil kaum leisten. So konstatiert Marcus LUDESCHER für die Wiener Angestelltenschaft:

»Männliche Angestellte heirateten zwar vorzugsweise nicht erwerbstätige Frauen, welche gemäß der geschlechtsspezifischen Rollenteilung in der bürgerlichen Familie sich in erster Linie um Mann, Kinder und Haushalt zu kümmern hatten. Doch war der Lebensstandard, den ein verheirateter Angestellter seiner Ehefrau bieten konnte, äußerst bescheiden: Die durchschnittliche Angestelltenfamilie bewohnte eine Zwei-Zimmer-Küche-Kabinettt-Wohnung; und Dienstboten, um die Gattin von der Hausarbeit zu entlasten, wurden um 1900 nur in weniger als der Hälfte der Wiener Angestelltenhaushalte beschäftigt.«¹⁶²

Da die wirtschaftlichen Verhältnisse vieler Angestelltenfamilien eine standesgemäße Lebensführung nach bürgerlichem Muster nicht gestatteten, blieb den Angestellten, wie LUDESCHER verdeutlicht, nur das Insistieren auf der »Kragenlinie«: »die Abgrenzung von der Arbeiterschaft [...] als Surrogat positiver kultureller Identitätsfindung«¹⁶³. Hieran anschließend liefert der Historiker allerhand Beispiele für die Lebensführung der Wiener Angestelltenschaft, die, so ist anzunehmen, auch die Lebensrealität vieler Berliner Angestellter widerspiegeln. Die in Kapitel 1.3. erfolgte Darstellung der von sozialer Segregation geprägten Wohnverhältnisse beider Städte veranschaulichte bereits die räumliche Distanz bürgerlich-mittelständischer Wohnviertel zu den Arbeiterquartieren. Neben der Lage im Stadtgebiet unterschieden sich die Wohnverhältnisse der Angestelltenfamilien von denen der Arbeiterfamilien im erhöhten Wohnkomfort, der sich durch höhere Mieten und Mobiliarkosten auszeichnete. Hinsichtlich ihres Konsumverhaltens ho-

und Bürgerlichkeit im 19. Jahrhundert, Göttingen 1987, S. 21–63, hier S. 42ff. Sowie LUDESCHER, Büromenschen, S. 152.

161 DÜLMEN, Richard van: Kultur und Alltag in der Frühen Neuzeit. Band 1: Das Haus und seine Menschen, München 1990, S. 240. Vgl. auch GRANDITS, Ländliches, S. 694. SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 26.

162 LUDESCHER, Büromenschen, S. 206. Hinsichtlich der Anstellung von Dienstboten stellt LUDESCHER darüber hinaus fest, dass die Zahl der (bürgerlichen) Haushalte, die sich die Anstellung von Dienstboten leisten konnten, seit dem Ende des 19. Jahrhunderts abnahm. Vgl. EBD., S. 161. Diesen Trend bestätigt GESTRICH auch für Berlin. Vgl. DERS., Geschichte, S. 18. Siehe hierzu auch ORTH, Nur weiblichen Besuch, S. 49.

163 LUDESCHER, Büromenschen, S. 152.

ben sich die Angestellten darüber hinaus durch ihre tendenziell höheren Ausgaben für eine standesgemäße Kleidung und Kindererziehung von der Arbeiterschaft ab. Demgegenüber fiel der Anteil der Ausgaben für Nahrungs- und Genussmittel tendenziell geringer aus als in vielen Arbeiterhaushalten.¹⁶⁴ Mit dem Konsumverhalten der Angestellten ging auch ein generatives Verhalten einher, mit dem sie sich ebenfalls von Arbeiterfamilien unterschieden. So war in Angestelltenfamilien der Trend zur Kleinfamilie stark ausgeprägt:

»Je weniger Kinder zu versorgen waren, desto mehr konnte in deren Ausbildung investiert werden. Fast die Hälfte der Wiener Angestellten (inkl. öffentlicher Dienst) hatte um die Jahrhundertwende ein bis zwei Kinder, ein Viertel der Ehen blieb kinderlos.«¹⁶⁵

Die Kleinhaltung der Familie ermöglichte vielen Angestellten die Finanzierung ihres Lebensstils, der neben den schon genannten Ausgaben auch durch hohe Aufwendungen für soziale Aktivitäten und massenkulturelle Vergnügungen geprägt war.¹⁶⁶ Zwar konnten sich nur die besser verdienenden Angestellten die für den bürgerlichen Stand repräsentative Anstellung von Dienstboten leisten, doch – im Gegensatz zur Lohnarbeiterschaft – war für die Mehrheit der Angestelltenfamilien ein entscheidendes Kriterium des bürgerlichen Familienideals finanzierbar: die Ehefrauen der Angestellten waren in der Regel nicht erwerbstätig und konnten ihre Rolle als Hausfrau, Mutter und Gattin ausfüllen.

Die Ausstrahlungskraft des bürgerlichen Familienmodells reichte weit über den unteren Rand des Bürgertums hinaus in die Unterschichten und erfasste weite Teile der Arbeiterklasse, die KOCKA zufolge seit ihrer Entstehung eine enorme Variationsbreite von Familienstatus, Familienform und Haushalt aufwies:

»Sie reichte von verbreiteter Familienlosigkeit mit und ohne Einbindung in die Haushalte anderer über die Produktionsfamilie im Heimgewerbe bis zur Kernfamilie als angespannter Überlebensgemeinschaft bei den Werkstatt- und Facharbeitern verschiedener Art. [...] Die durch die örtliche Trennung von zunehmend zentralisierter Produktion und dezentralisiert bleibenden Haushalten gekennzeichnete Kernfamilie setzte sich mit der Ausdehnung der Fabrikarbeit auch in der Arbeiterschaft immer mehr durch. Die Vielgestaltigkeit der Verhältnisse war immens.«¹⁶⁷

Ungeachtet der vielfältigen Familienformen innerhalb der Arbeiterschichten entwickelte sich seit dem Ende des 19. Jahrhunderts die Fabrikarbeiterfamilie langfristig zum Normaltyp der Arbeiterfamilie.¹⁶⁸ Wie die bürgerliche Familie war die Fabrikarbeiterfamilie von der Trennung zwischen Arbeitsplatz und Haushalt geprägt, die infolge der Zen-

164 Vgl. EBD., S. 162. Sowie SCHULZ, *Die Angestellten*, S. 106. Ferner TRIEBEL, *Zwei Klassen*, Band I, S. 395f., S. 398 und S. 405f.

165 LUDESCHER, *Büromenschen*, S. 165.

166 Vgl. SCHULZ, *Die Angestellten*, S. 19. LUDESCHER zufolge gibt es mit Blick auf Wien und Österreich keine Belege dafür. Vgl. DERS., *Büromenschen*, S. 207.

167 KOCKA, *Arbeiterleben*, S. 169.

168 Vgl. hierzu und die weiteren Ausführungen EBD., S. 157ff. KOCKA zufolge gehörten zu diesem Typus auch die Familien in anderen zentralen Betrieben, Manufakturen, Werkstätten und Bergwerken sowie die Familien von verheirateten Gesellen mit eigener Haushaltsführung. Ferner EHMER, *Soziale Traditionen*, S. 182ff. Ebenso GRANDITS, *Ländliches*, S. 675.

tralisierung der industriellen Produktion einsetzte. Ihr Zeitrhythmus wurde von der Fabrikarbeit bestimmt. Die Familie, die auf engstem Raum zusammenlebte, war nun keine Arbeitseinheit mehr, sondern eine – weiterhin patriarchalische – »Überlebensgemeinschaft«, in der alle Mitglieder gemeinsam zum Familieneinkommen beitrugen. »Die Erwerbsarbeit aller Familienmitglieder«, so KOCKA, »prägte das Familienleben zutiefst und unterschied die Arbeiterfamilie grundsätzlich von der bürgerlichen Familie.«¹⁶⁹

Auch nach Josef EHMER setzte gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein Verblässen der vielfältigen Unterschiede in der Entwicklung der Arbeiterfamilie ein. Stattdessen traten nun einheitliche Merkmale hervor, die der Sozialhistoriker vor allem in drei Bereichen konstatiert.¹⁷⁰ So wurden erstens die – im Vergleich mit bürgerlichen Verhältnissen – frühe Heirat und Familiengründung zur allgemeinen Norm. Zweitens setzte eine Reduktion der Arbeiterhaushalte auf die Kernfamilie ein, die mit dem Rückgang des Untermieter- und Schlafburschenwesens einherging. Auch immer mehr Arbeiterkinder, deren Anzahl pro Familie tendenziell zurückging¹⁷¹, lebten bis zur eigenen Familiengründung im Haushalt ihrer Eltern. Mit der Verkleinerung zum Kernfamilienhaushalt wurde EHMER zufolge die Voraussetzung für eine stärkere Abschließung der Familie nach außen und eine Intimisierung des Familienlebens geschaffen. Drittens schließlich ließen »[d]ie Durchsetzung der industriellen Produktion, die Urbanisierung und die zunehmende Reproduktion der Arbeiterbevölkerung aus sich selbst, [...] die Existenz von ›reinen Industriearbeiterfamilien‹ wahrscheinlicher werden«¹⁷². Der Vereinheitlichung der Arbeiterfamilienverhältnisse muss jedoch, wie EHMER darlegt, eine Ebene der Differenzierung entgegengesetzt werden, die sich aus der industriellen Produktionsweise ergab. Die strukturellen Unterschiede in den vielfältigen Familienverhältnissen ergaben sich vor allem aus der Qualifikation und der Stellung des vornehmlich männlichen Familienoberhaupts am Arbeitsmarkt. Die internationale sozialhistorische Forschung unterscheidet hierbei zwischen zwei Arbeitertypen: den gelernten Arbeiter in stabilen Arbeitsverhältnissen und den Ungelernten in wechselnder Beschäftigung¹⁷³:

»Wie es scheint, waren Gelernte und in stabilen Arbeitsverhältnissen Beschäftigte häufiger verheiratet als Ungelernte, sie heirateten im allgemeinen früher, und in ihren Haushalten waren weniger oft familienfremde Mitbewohner anzutreffen. [...] Gelernte Arbeiter konnten Kontinuität, Stabilität und Planbarkeit ihres Familienlebens anstre-

169 KOCKA, Arbeiterleben, S. 171. Vgl. auch SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 79. Der Zuverdienst der weiteren Familienmitglieder machte GESTRICH zufolge in der Regel etwa zehn bis zwanzig Prozent des Familieneinkommens aus. Hierzu DERS., Geschichte, S. 16. Verdient die Frau und die schon älteren Kinder kräftig mit, dann machte der Lohn des Familienvaters, wie KOCKA darlegt, oft nicht mehr als die Hälfte des Familieneinkommens aus. Vgl. DERS., Arbeiterleben, S. 167.

170 Vgl. für die weiteren Ausführungen EHMER, Soziale Traditionen, S. 193ff.

171 Nach KOCKA lebten im dritten Viertel des 19. Jahrhunderts in den Haushalten der Fabrikarbeiterfamilien die Eltern mit drei bis fünf Kindern. Vgl. DERS., Arbeiterleben, S. 165. Auch EHMER kommt zu dem Ergebnis, dass im gleichen Zeitraum mehr als fünf Personen in einem durchschnittlichen Wiener Haushalt lebten. In der Zeit um den Ersten Weltkrieg sank die Zahl auf vier Personen pro Haushalt. Vgl. DERS., Die Entstehung, S. 18.

172 EHMER, Soziale Traditionen, S. 194.

173 Vgl. EHMER, Die Entstehung, S. 28. Sowie DERS., Soziale Traditionen, S. 195.

ben; Ungelernte mußten diese Ziele einer ständigen Bereitschaft zur Veränderung unterordnen, um in den wechselnden ökonomischen Bedingungen zu überleben.«¹⁷⁴

Während die Lebensweise der Letzteren von einem ständigen Kampf um das Lebensnotwendige geprägt war, konnten Erstere losgelöst vom Armutszyklus ihre gesamte Familie ernähren und lebten durch die langfristige Bindung an den Arbeitsplatz in stabilen Wohnverhältnissen. Entsprechend ihrer Lage konnten die bessergestellten Arbeiterschichten das Familienmodell der »respektablen Arbeiterfamilie« entwickeln, das dem bürgerlichen Familienideal sehr ähnlich war. Dieses Familienleitbild war dadurch gekennzeichnet, dass sich das Familienleben an den Bedürfnissen des Familienvaters orientierte. Durch die finanzielle Absicherung seiner Familie nahm er als Familienernährer die dominierende Stellung ein.

»Ein respektable Lebensstil beruhte aber auch auf den organisatorischen und psychologischen Fähigkeiten der Hausfrau, ihrer Sparsamkeit, Sauberkeit und Planung, ihrer Sensibilität bei der Lösung von Spannungen und Konflikten in der Familie. Und schließlich lag es an den Kindern, durch ihr Aussehen und Verhalten in der Öffentlichkeit diesen Lebensstil zu dokumentieren.«¹⁷⁵

Den Rahmen dieses Familienlebens bildeten eine gut ausgestattete Wohnung und eine sorgfältige Haushaltsführung. Die zunehmende Orientierung der Arbeiterschaft am Familienmodell der »respektablen Familie« ab dem Ende des 19. Jahrhunderts sei nach Ansicht EHMERS nicht zwangsläufig mit dem Streben nach politischer Anpassung in die bürgerliche Gesellschaft verbunden gewesen. Die umfassende Übernahme einer bürgerlichen Familienlebensweise habe vielmehr den Stolz und das Klassenbewusstsein der Arbeiterschaft gestärkt.¹⁷⁶ Mit der tendenziellen Verbesserung der materiellen Lebensbedingungen vieler Arbeiterfamilien durch soziale und ökonomische Veränderungen (Reallohnsteigerungen, Arbeitszeitverkürzungen, allmähliche Zunahme stabiler Arbeitsverhältnisse u.a.) setzte nach der Jahrhundertwende ein allgemeiner Trend zur Stabilisierung des Alltagslebens der Arbeiterschaft ein, wodurch die Umsetzung vereinzelter Elemente des Familienmodells innerhalb der Arbeiterklasse befördert wurde. Darüber hinaus entwickelte sich innerhalb der Arbeiterbewegung eine kritische Sichtweise auf die in den Arbeiterschichten vorherrschenden desolaten Familien- und Haushaltsstrukturen. Sozialdemokratische Theoretiker wie Karl KAUTSKY (1854–1938) und Otto BAUER (1881–1938) propagierten »eine planmäßige Lebensführung und geordnete Familienverhältnisse in einem behaglichen Heim als Ideal des disziplinierten,

174 EBD., S. 195ff. Vgl. ferner TEUTEBERG, Hans-Jürgen und Günter WIEGELMANN: Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung, Göttingen 1972, S. 324.

175 EHMER, Die Entstehung, S. 29. Vgl. auch HEINEMANN, Rebecca: Familie zwischen Tradition und Emanzipation. Katholische und sozialdemokratische Familienkonzeptionen in der Weimarer Republik, München 2004, S. 136f.

176 Vgl. EHMER, Die Entstehung, S. 29. Ausführlich zu Arbeiterfamilie und Klassenbewusstsein, siehe DERS., Soziale Traditionen, S. 204–209. Siehe hierzu auch KOCKA, Arbeiterleben, S. 184–187. Zur Ausbreitung des »respektablen« Familienmodells unter Berücksichtigung der kontroversen Befunde in der Literatur vgl. ebenfalls EHMER, Soziale Traditionen, S. 199ff.

gebildeten, sozialistischen Arbeiters [... und erklärten] davon abweichende Verhaltensweisen zum Merkmal des Lumpenproletariats¹⁷⁷. Dieser kritischen Haltung in den eigenen Reihen war eine von bürgerlichen Sozialreformern und Kritikern vorgetragene Beanstandung der proletarischen Familienverhältnisse vorausgegangen.

»Je mehr sich [... das] Leitbild der [bürgerlichen] Familie in den Köpfen festsetzte, desto mehr musste kritikbedürftig erscheinen, was seit langer Zeit in den Familien des Volkes gang und gäbe war: die Instrumentalisierung der Familie zu Zwecken des Überlebens, der Mangel an Privatheit und Raum, die Erwerbstätigkeit der Frauen und Kinder.«¹⁷⁸

Gegenstand der bürgerlichen Kritik waren auch der Kinderreichtum der Arbeiterfamilien, die dem Primat der Arbeit untergeordnete vernachlässigte Kindererziehung und die proletarische Haushaltsführung. Damit standen insbesondere die Arbeiterfrauen im Fokus der bürgerlichen Maßregelungen, die mit der Befürchtung vor sozialen Unruhen in den Arbeiterschichten einhergingen. Ohne Berücksichtigung der realen Lebensbedingungen der Arbeiterfrauen gingen bürgerliche Sozialtheoretiker und Wohltäter seit den 1880er Jahren davon aus, dass z. B. hauswirtschaftliche Unterweisungen im Rahmen von Haushaltungskursen für Arbeiterinnen sowie bürgerliche Bildungskonzeptionen für Arbeiterfrauen, die die Bestimmung der Frauenrolle als Gattin, Hausfrau und Mutter thematisierten, eine Verbesserung der proletarischen Familienverhältnisse herbeiführen werden.¹⁷⁹ Doch nur den wenigsten Arbeiterfrauen bot sich die ökonomische Möglichkeit, sich zugunsten der Hausfrauenarbeit aus dem Berufsleben zurückzuziehen.¹⁸⁰ Trotz aller sozialen und ökonomischen Veränderungen hatte die Mehrheit der Arbeiterfrauen am Vorabend des Ersten Weltkrieges die Doppelrolle als Hausfrau und Erwerbstätige zu erfüllen.

Seit dem Ende des 19. Jahrhunderts erfuhr die Doppelbelastung der Arbeiterfrauen eine Verschärfung, die nicht allein auf die wachsenden Anforderungen im Berufsleben zurückzuführen war. Mit der industriellen Verstärkerung und der parallel einsetzenden

177 EHMER, Soziale Traditionen, S. 201. Vgl. ferner HEINEMANN, Familie, S. 137.

178 KOCKA, Arbeiterleben, S. 179.

179 Hierzu ausführlich SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 101ff. So richtete z. B. die Wiener Handelskammer abendliche Haushaltskurse für Fabrikarbeiterinnen ein. Nach der Jahrhundertwende nahmen in Wien derartige Initiativen zu, indem sich verstärkt zahlreiche (Frauen-)Vereine der Organisation von Haushaltungskursen annahmen. Vgl. hierzu EHMER, Frauenarbeit, S. 461. Doch auch innerhalb der sozialdemokratischen Frauenbewegung gab es Initiativen, die den Arbeiterfrauen Unterstützung für eine effizientere Erfüllung ihrer häuslichen Pflichten zukommen ließen. Vgl. EIFERT, Christiane: »Wann kommt das ›Fressen‹, wann die ›Moral‹? Das ›Kriegserlebnis‹ der sozialdemokratischen Frauenbewegung«, in: August 1914. Ein Volk zieht in den Krieg, hg. von der BERLINER GESCHICHTS-WERKSTATT, Berlin 1989, S. 103–111, hier S. 104f.

180 Vgl. MITTERAUER, Michael: Familie und Arbeitsteilung. Historischvergleichende Studien, Wien 1992, S. 361. Sowie EHMER, Frauenarbeit, S. 464. Auch wenn es das Familieneinkommen ermöglichte, gaben nicht alle Arbeiterinnen ihre außerhäusliche Erwerbstätigkeit auf. Mit den Erfahrungen im industriellen Fabrikbetrieb gingen Politisierungsprozesse einher, die das Interesse der Frauen an der Erwerbsarbeit unter Inkaufnahme der Doppelbelastung steigerten. »Hier bahnte sich«, so EHMER, »ein grundlegend neues Selbstverständnis von Arbeiterfrauen an, das in Konflikt mit dem sich unter Arbeitern gerade verfestigenden Frauenleitbild trat.« EBD., S. 467.

Verwissenschaftlichung und Rationalisierung der Ernährung sowie der Entwicklung zu einer konsumorientierten modernen Gesellschaft ging eine Intensivierung der Hausarbeit einher. Zum wachsenden Aufgabenspektrum im Haushalt, der nicht nur die Arbeiterfrauen herausforderte, sondern auch die »Nur-Hausfrauen« der Angestellten- und Bürgerfamilien, gehörten der Einkauf als neue Form der Nahrungsmittelbeschaffung und die immer aufwändiger werdende tägliche Mahlzeitengestaltung:

»Dafür mußten sich die Hausfrauen völlig neue Kenntnisse über Beschaffenheit und Qualität der Produkte, Möglichkeiten der Vorratshaltung, Preiswürdigkeit usw. aneignen. [...] Die zunehmende Verbreitung der Erkenntnisse der wissenschaftlichen Ernährungslehre über den Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit sowie [...] steigende Anforderungen an Hygiene und Sauberkeit vergrößerten zusätzlich das Arbeitspensum der Hausfrau. Neben dem Einkauf der Lebensmittel gehörte auch die richtige Auswahl und Zusammensetzung sowie die Zubereitung der Speisen und Gerichte für die Mahlzeit zur täglichen Hausarbeit.«¹⁸¹

Unterstützt durch eine Fülle an Ratgeberliteratur erlernten die Hausfrauen im Zuge der zunehmenden Marktabhängigkeit der Haushalte die Rationalisierung und Systematisierung des Einkaufs. Während sich die Hausfrauen ohne berufliche Verpflichtungen die Zeit nehmen konnten, einen Überblick über das neu entstandene reichliche und permanente Konsumangebot der Großstadt zu gewinnen, um mit dem geregelten Familieneinkommen sparsam und vorausschauend zu wirtschaften, hatten die berufstätigen Arbeiterfrauen mit knappen Mitteln auszukommen und teurere Kaufbedingungen hinzunehmen.¹⁸² Die im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts entstehenden Konsum- und Hausfrauenvereine konnten den überbelasteten Frauen immerhin etwas Orientierung und Unterstützung bieten. Die Hausfrauentätigkeit verlangte zudem eine durchdachte Vorratshaltung und Konservierung der Lebensmittel. Auch die tägliche sparsame und rationelle Mahlzeitenzubereitung »stellte immer höhere Anforderungen an die Hausfrau, ohne dass zunächst Modernisierung und technische Weiterentwicklung der Küchenausstattung sowie des Küchengeräts zu einer Verminderung der hausfraulichen Arbeitsbelastung führten«¹⁸³. Parallel zu diesen neuen Anforderungen an die Hausfrauen nahm mit dem Wandel der städtischen Ernährungsversorgung und dem Übergang zur massenhaften Fabrikarbeit auch die Bedeutung der heimischen Mahlzeitengestaltung zu: Das häusliche Mittagmahl im Kreise der Familie entwickelte sich »zum Sinnbild der Familie schlechthin«¹⁸⁴.

181 SCHLEGEL-MATTHIES, *Im Haus*, S. 36. Nach BANIK-SCHWEITZER übertraf die Vielfältigkeit der Logistik- und Managementleistungen der Frauen nicht selten die Arbeitsleistung der Männer. Vgl. DIES., *Die Großstädte*, S. 45.

182 Vgl. EBD., S. 45. Sowie SANDGRUBER, *Roman: Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert*, München 1982, S. 263.

183 SCHLEGEL-MATTHIES, *Liebe*, S. 149. Zwar gab es bereits arbeitserleichternde und -sparende Haushaltsgeräte, doch für den Großteil der Haushalte waren sie nicht erschwinglich. Vgl. EBD.

184 EBD.

2.3 Entfernte Ideale: Private Familienmahlzeit und bürgerliche Küche

Die Auflösung der Wirtschaftsgemeinschaft des »ganzen Hauses« und die damit verbundene Herausbildung der auf Liebe basierenden Familiengemeinschaft bewirkte weitreichende Veränderungen des Familienalltags. Besonders die Familienmahlzeit als ein wesentliches Element des früheren familiären Zusammenlebens erfuhr infolge dieses Wandels einen enormen Bedeutungszuwachs. Seit der Mitte des 19. Jahrhunderts war die privat-familiale Mahlzeit für das Familienleben weit mehr als die bloße Nahrungsaufnahme – sie war »ein soziales und kommunikatives Ereignis, das die Familie am Tisch vereinen«¹⁸⁵ sollte. Sie entwickelte sich zum »Symbol für das Ideal der bürgerlichen Familie«¹⁸⁶, das sich auch im Alltag der Arbeiterschichten etabliert hatte wie eine Beschreibung der abendlichen Familienmahlzeit eines Wiener Arbeiterkindes aus der Zeit der Jahrhundertwende verdeutlicht:

»In the evening we [the mother and the children] were all waiting for my father to come home. Everything had to be ready and in place, so that he could have his meal at once. That was the most important event of the day.«¹⁸⁷

Im Leitbild der (bürgerlichen) Familienmahlzeit nahm die treu sorgende Ehefrau, Mutter und Hausfrau die entscheidende Rolle ein, welche die Auswahl und Zubereitung der täglichen Speisen nach dem individuellen Geschmack des Ehemannes vornahm. Kochen und Familienglück standen in einem engen Zusammenhang. »Das von der Mutter oder Ehefrau zubereitete Essen symbolisiert[e]«, so SCHLEGEL-MATTHIES, »die Liebe als Zeichen der Sorge für die Familienangehörigen.«¹⁸⁸ Nach dem Ideal der Familienmahlzeit kamen die Familienmitglieder zu den drei täglichen gemeinsamen Mahlzeiten morgens, mittags und abends zu Hause zusammen, wo sie abgeschnitten von den Verpflichtungen der Außenwelt zur Ruhe kommen konnten. Doch nicht nur das Ereignis der familiären Mahlzeitaufnahme galt über die bürgerlichen Schichten hinaus als nachahmenswertes Leitbild.

»Die ›Bürgerliche Küche‹ als spezifische Form einer der Industriegesellschaft mehr konformen Lebensweise entwickelte sich zum bestimmenden Ideal und erreichte sehr bald auch untere Gesellschaftsschichten, die allerdings aufgrund ökonomischer Zwän-

185 EBD., S. 148 und 152. Die »ungeheure sozialisierende Kraft« des gemeinsamen Essens und Trinkens betonte bereits der Soziologe Georg SIMMEL (1858–1918), »Soziologie der Mahlzeit«, in: DERS., Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, Stuttgart 1957, S. 243–250, hier S. 244. Hieran anknüpfend hebt auch Eva BARLÖSIUS die Herstellung sozialer Zugehörigkeit durch die gemeinsame Mahlzeit hervor. Es gebe keine andere soziale Institution, die in ähnlicher Weise Gleichheit, Gemeinschaft und Zugehörigkeit versinnbildlicht und keine andere Form der Vergemeinschaftung verbinde so stark wie die des gemeinsamen Tisches. Familien vereinen sich nicht nur aufgrund des Hungers am Tisch, »sondern weil sie miteinander kommunizieren wollen«. Hierzu DIES., Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung, Weinheim 2011, S. 165f. und 184ff.

186 SCHLEGEL-MATTHIES, Liebe, S. 150.

187 SIEDER, Behind the lines, S. 114.

188 SCHLEGEL-MATTHIES, Liebe, S. 150.

ge nicht alles übernehmen konnten und vielfach auf billige Surrogate zurückgreifen mussten.«¹⁸⁹

Popularisiert durch die Kochbuchliteratur war die materielle wie ästhetische Kultur des Bürgertums, wie der Ernährungshistoriker Peter LESNICZAK darlegt, der Orientierungsmaßstab des täglichen Essens.¹⁹⁰ Danach bildete das Mittagessen die Hauptmahlzeit des Tages, die seit der Mitte des 19. Jahrhunderts durch eine »doppelte Trias« gekennzeichnet war. So wurden in der Regel mindestens drei Gänge, bestehend aus der fest vorgeschriebenen Vorsuppe, dem Hauptgericht und dem Dessert, serviert. Das Hauptgericht setzte sich wiederum aus der Trias von Fleisch, Beilage und Gemüse oder Kompott zusammen. Eine große Vielfalt an Fleischgerichten und eine Fülle gelagerter Obst- und eingemachter Gemüsesorten garantierten im bürgerlichen Haushalt durchgängig einen abwechslungsreichen Speiseplan. In der Alltagspraxis vieler klein- und unterbürgerlicher Familien war die Übernahme des bürgerlichen Küchensystems kaum umsetzbar. Zeitgenössische Hauswirtschaftsratgeber und Kochbücher wiesen bereits darauf hin, dass die Hausfrauen bei der täglichen Speiseauswahl und Zubereitung der Mahlzeiten neben den Vorlieben und Abneigungen des Familienernährers auch auf Sparsamkeit zu achten hatten.

»[Doch] Sparsamkeit war gerade für die Frauen in Kleinbürger- und Arbeiterhaushalten häufig nur auf Kosten ihrer Gesundheit, sei es durch übermäßige Arbeitsbelastung oder durch unzureichende Ernährung zugunsten des Mannes oder der Kinder, zu üben. Je geringer das zur Verfügung stehende Wirtschaftsgeld war, desto größer war die Arbeitsbelastung der Hausfrau und desto höhere Anforderungen wurden an ihren Einfallsreichtum gestellt.«¹⁹¹

Die unzureichenden hauswirtschaftlichen Fähigkeiten der Arbeiterfrauen auf dem Gebiet der Nahrungszubereitung standen besonders im Fokus der Kritik der bürgerlichen Sozialreformer an der Haushaltsführung der Arbeiterschichten. Als »Hüterin der gesellschaftlichen Ordnung« bildete die Arbeiterfrau den »Mittelpunkt der Arbeiterfamilie«.¹⁹² Sie wurde allgemein für die vielfach schlechte physische und gesundheitliche Verfassung der proletarischen Familien verantwortlich gemacht. »Da die Arbeiterfamilien [...] die Mehrheit der Bevölkerung ausmachten«, so SCHLEGEL-MATTHIES, »führte man ›das Wohl und Wehe der weiteren Entwicklung [... des] Volkes auf die Frau des deutschen Arbeiters« zurück.«¹⁹³ Mit der festen Überzeugung, dass die Lösung der sozialen Frage im

189 LESNICZAK, Peter: »Derbe bäuerliche Kost und feine städtische Küche. Zur Verbürgerlichung der Ernährungsgewohnheiten zwischen 1880 und 1930«, in: TEUTEBERG, Revolution am Esstisch, S. 129–147, hier S. 132.

190 Vgl. hierzu und für die weiteren Ausführungen EBD., S. 141f. Vgl. auch TEUTEBERG/WIEGELMANN, Der Wandel, S. 331.

191 SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 76.

192 Vgl. ROBERTS, James S.: »Wirtshaus und Politik in der deutschen Arbeiterbewegung«, in: HUCK, Gerhard (Hg.), Sozialgeschichte der Freizeit. Untersuchungen zum Wandel der Alltagskultur in Deutschland, Wuppertal 1982, S. 123–139, hier S. 137. Sowie SCHLEGEL-MATTHIES, Im Haus, S. 80.

193 EBD. Vgl. ferner THOMS, Essen, S. 207f.

»Kochtopf der Arbeiterfrau« steckt, glaubten die Reformer mit Kochunterricht für Arbeitermädchen und -frauen im Rahmen von hauswirtschaftlichen Fortbildungskursen eine Verbesserung der Verhältnisse herbeizuführen und damit einen Beitrag zur Herstellung des »sozialen Friedens« zu leisten.

Eine wirkliche Verbesserung der Ernährungsverhältnisse großer Teile der Bevölkerung, die auch eine Übernahme bürgerlicher Ernährungsweisen möglich machte, setzte aber – wie im Folgenden zu sehen sein wird – in erster Linie mit der tiefgreifenden Rationalisierung und Mechanisierung von Landwirtschaft, Verkehr und Konservierungstechnik im Zuge der Industrialisierung ein.¹⁹⁴ Die hierbei neu geschaffenen Formen der Nahrungszubereitung und des Verzehrs bedeuteten jedoch nicht nur einen Zugewinn an Lebensqualität, die die Arbeiterschichten für sich auf eigene Weise definierten. Der Erhalt alltäglicher Rituale wie das der familiären Tischgemeinschaft der vorindustriellen Zeit wurde durch die massenhafte Fabrikarbeit erschwert.¹⁹⁵ Als Antwort auf die veränderten Reproduktionsbedingungen der Familien entstanden mit dem Wandel zu einer modernen Nahrungsversorgung außerhäusliche Alternativen zum privat-familialen Mittagstisch. Diese bestärkten innerhalb der Arbeiter- und Angestelltenschaft den Wunsch nach der Aufrechterhaltung des im Bürgertum weitgehend ausgelebten Ideals der privaten Familienmahlzeit.

2.4 Tiefgreifender Umbruch: Wandel zu einer modernen Nahrungsversorgung

Die Ernährung der ärmeren Bevölkerungsschichten war seit dem 18. Jahrhundert vorwiegend durch einfache Speisen gekennzeichnet. Kartoffeln, Brot und Zichorienbrühe bildeten bis in das späte 19. Jahrhundert die alltägliche Massenkost der Arbeiterschaft.¹⁹⁶ Durch die Entstehung der modernen Ernährungsindustrie und den mit ihr einhergehenden »ernährungsphysiologisch bedeutungsvollen Qualitätsveränderungen der Nahrungsmittel«¹⁹⁷ seit den 1870er Jahren setzte ein rasanter Wandel der Ernährungsgewohnheiten ein, der eine Verbesserung der Ernährung und die Überwindung der kalorischen Unterversorgung für weite Teile der Bevölkerung mit sich brachte. In der Forschung werden drei entscheidende Faktoren angeführt, die diese bahnbrechende Veränderung der Versorgungsverhältnisse hervorriefen:

- »1. Die in der Agrargeschichte einmalige Produktivitätssteigerung, unter anderem verbunden mit dem Übergang zur Fruchtwechselwirtschaft, Bodenreform, Mechanisierung der Produktion und besonders der künstlichen Dünger. 2. Der Ausbau der Infrastruktur und vor allem die Ausweitung der Transportwege für den Güterverkehr

194 Vgl. TEUTEBERG, Hans-Jürgen: »Der Verzehr von Nahrungsmitteln in Deutschland pro Kopf und Jahr seit Beginn der Industrialisierung (1850–1975): Versuch einer quantitativen Langzeitanalyse«, in: *Archiv für Sozialgeschichte* 19 (1979), S. 331–388, hier S. 335.

195 Vgl. DEHNE, Alltag, S. 156.

196 Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN, Der Wandel, S. 329.

197 ELLERBROCK, K.-P.: »Lebensmittelqualität vor dem Ersten Weltkrieg: Industrielle Produktion und staatliche Gesundheitspolitik«, in: TEUTEBERG, Hans-Jürgen (Hg.), Durchbruch zum modernen Massenkonsum. Lebensmittelmärkte und Lebensmittelqualität im Städtewachstum des Industriealters, Münster 1987, S. 127–188, hier S. 128.

verbunden mit der Verbesserung des Nachrichtenwesens (Bahnpost, Telegraphie und Telephon). 3. Die Einführung neuer Konservierungstechniken und der automatischen Fließbandproduktion in der emporstrebenden modernen Nahrungsmittelindustrie.«¹⁹⁸

Nach Ansicht des Kulturanthropologen Gunther HIRSCHFELDER bestand der dritte Faktor über die Verbesserung der Konservierungsmethoden und der Nahrungsmittelverarbeitung hinaus aus einer ganzen Reihe von Neuerungen, die zur Genese der modernen Massenkonsumgesellschaft führten.¹⁹⁹ Ihm zufolge spielte auch die Expansion und Neuorganisation des (Klein-)Handels eine maßgebliche Rolle. So wurde die Ausweitung des städtischen Marktwesens durch die Schaffung der städtischen Schlacht- und Viehhöfe und insbesondere durch das Wachstum des Fleischer- und Bäckerhandwerks angekurbelt.²⁰⁰ Überdies traten zu der wachsenden Zahl und dem dichten Netz von Lebensmittelgeschäften zukunftsweisende Handelsstrukturen. Durch neue Be- und Vertriebsformen stand der Stadtbevölkerung fortan eine Vielzahl neuartiger Einkaufsmöglichkeiten zur Verfügung. Eine Vorstellung davon wie sich diese Entwicklung in Berlin konkret gestaltete, liefert der Berliner Historiker Peter LUMMEL:

»Die Zentralmarkthalle, die von der Bevölkerung liebevoll die Pariser Bezeichnung übernehmend ›Bauch von Berlin‹ genannt wurde, bildete das Rückgrat für den Großeinkauf der Lebensmittelkleinhändler. Diese bezogen in der Großmarkthalle fortan sauber, schnell und günstig ihre Waren und waren damit Garanten für den flächendeckenden Verkauf in der Metropole. Inzwischen gab es längst an jeder Ecke kleine Lebensmittelläden, die sich mit vielfältigen Serviceleistungen an den Wünschen der Kunden orientierten. Als gegen Ende des 19. Jahrhunderts weitere große Warenhäuser, Konsumvereine, Massenfialisten und Versandgeschäfte entstanden, wurde eine weitere Etappe erreicht in der Versorgung einer im Konsum immer ausdifferenzierteren Gesellschaft.«²⁰¹

Die zugleich immer größer werdenden Geschäfte offerierten ihrer Kundschaft eine nie da gewesene Angebotsvielfalt, die sich aufgrund der wachsenden Händlerkonkurrenz auch durch erschwinglichere Preise auszeichnete. Die Kommerzialisierung der Lebensmittelversorgung, die sich in Großstädten wie Wien und Berlin sehr viel früher als in Kleinstädten oder ländlichen Regionen durchsetzte, bedeutete für die Masse der Bevölkerung die zunehmende Abhängigkeit vom Marktgeschehen beim Lebensmittelbezug.²⁰² Der Ernährungsstandard einer Familie richtete sich dem Ernährungshistoriker

198 LESNICZAK, *Derbe bäuerliche Kost*, S. 132. Vgl. auch HIRSCHFELDER, Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*, Frankfurt a.M./New York 2005, S. 189f. Sowie TEUTEBERG, *Der Verzehr*, S. 334f.

199 Vgl. HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur*, S. 190.

200 Vgl. ELLERBROCK, *Lebensmittelqualität*, S. 127. Die kommunalen Initiativen waren eine Reaktion auf die zunehmenden Versorgungsprobleme, die das rasante Bevölkerungswachstum der Städte hervorbrachte. Neben den Ausführungen unter 1.4. in Kapitel II. vgl. hierzu auch mit Bezug auf Berlin LUMMEL, *Riesenbauch*, S. 89.

201 LUMMEL, *Riesenbauch*, S. 97. Vgl. auch UHLITZ, *Essen und Trinken*, S. 17ff.

202 Vgl. TEUTEBERG, *Der Verzehr*, S. 336.

Hans-Jürgen TEUTEBERG zufolge weiterhin im Allgemeinen nach ihrer Kaufkraft, d.h. die Höhe der Realeinkommen und die realen Lebensmittelpreise hatten nach wie vor Einfluss auf den Umfang und die Zusammensetzung der Ernährungskosten:

»[...] Diese] richteten sich im wesentlichen [sic!] noch nach dem Engelschen Gesetz: Je höher das Familieneinkommen, desto geringer der Anteil der Ernährungsausgaben im Rahmen des gesamten Familienhaushalts, weil mit steigenden Einkommen die Ausgaben für Lebensmittel relativ weniger zunehmen. Das Gesetz läßt sich aber auch anders herum formulieren und lautet dann: Je ärmer eine Familie ist, einen desto größeren Anteil der Gesamtausgaben muß sie zur Beschaffung der Nahrung aufwenden.«²⁰³

In seiner Studie über den deutschen Pro-Kopf-Konsum von Nahrungsmitteln seit der Industrialisierung stellte TEUTEBERG heraus, dass die Kosten für Ernährung im Rahmen der Gesamthaushaltskosten generell sanken und animalische Nahrungsmittelmittel in den täglichen Ernährungsbudgets zunahmen. Das galt jedoch nicht für Familien mit großem Ernährungskostenanteil, die weiterhin mehr pflanzliche als tierische Lebensmittel erstanden. »Nach den verzehrten Kalorienmengen«, so der Historiker, »machten um 1900 [...] Brot, Kartoffeln und tierische Fette fast 90 v.H. der täglichen Energiezufuhr aus.«²⁰⁴ Immer mehr Arbeiterfamilien konnten sich einen höheren Konsum von Fleisch leisten, das innerhalb der Bevölkerung eine hohe Wertschätzung genoss. Zwischen 1850 und 1913 verdoppelte sich der jährliche Pro-Kopf-Konsum von Fleisch einschließlich Wurst, Innereien, Geflügel und Knochen auf rund 45 Kilogramm.²⁰⁵ Während der Verzehr von Hammel- und Kalbfleisch zurückging, entwickelte sich das Schweinefleisch zum absoluten Marktführer. »Zusammen mit Schinken, Speck und Wurst war Schweinefleisch am Ende des 19. Jahrhunderts bereits die beliebteste Fleischart und machte 1907 bereits rund 50 v.H. des Gesamtfleischverzehr aus.«²⁰⁶ Im Vergleich zu anderen Fleischarten war das Schweinefleisch weniger von Preissteigerungen betroffen. Für TEUTEBERG war dies ein Beleg für den zunehmenden Fleischverzehr der sozialen Unterschichten, die beim Frischfleisch dennoch eher die billigeren Teile (Innereien, Bauch, Rippe usw.) konsumierten. Der beträchtliche Verzehr qualitativ minderwertiger Wurst- und Fleischsorten geriet ebenfalls in die Kritik der Ernährungsphysiologie und vieler bürgerlicher Sozialreformer, die vergeblich an eine rationelle Haushaltsführung der Unterschichtenfamilien appellierten:

»Die [...] empfohlene Reduzierung des Fleischverzehr stieß [...] auf heftigen Widerstand bei der Arbeiterschaft. Fleischgenuss galt gerade dort immer noch wie in der vorindustriellen Zeit als eine Prestigeangelegenheit, dokumentierte sichtbar bescheidenen Wohlstand und damit auch den sozialen Status der jeweiligen Person. Zudem

203 EBD. Vgl. ferner TRIEBEL, *Zwei Klassen*, Band I, S. 395.

204 EBD.

205 TEUTEBERG, Hans-Jürgen: »Wie ernährten sich Arbeiter im Kaiserreich?«, in: CONZE, Werner und Ulrich ENGELHARDT (Hg.), *Arbeiterexistenz im 19. Jahrhundert. Lebensstandard und Lebensgestaltung deutscher Arbeiter und Handwerker*, Stuttgart 1981, S. 57–73, hier S. 61. Siehe auch HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur*, S. 196.

206 TEUTEBERG, *Der Verzehr*, S. 377.

erschien Fleisch, selbst in Form wässriger Wurstwaren, als höchst nahrhaftes und damit zutiefst ›männliches‹ Nahrungsmittel.«²⁰⁷

Gegenüber den Ernährungsverhältnissen des frühen 19. Jahrhunderts bedeutete der zunehmende Fleischgenuss eine enorme Verbesserung der Lebensqualität großer Teile der Bevölkerung, wenn auch einige und hierbei vor allem große Familien mit niedrigem Lebensstandard einen geringeren Anteil am durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum hatten. Neben den sozialen gab es zudem regionale Unterschiede beim Fleischverbrauch. Über die Konsumunterschiede zwischen Stadt und Land hinaus, machte sich auch zwischen den nord- und süddeutschen Regionen eine Ungleichheit bemerkbar. So waren Fleischwaren auf den nord- und mitteldeutschen Speisezetteln eher vorzufinden als im Süden, wo der Mehlerverbrauch und der Verzehr von Mehlspeisen noch stark verbreitet war.²⁰⁸

Die Verbesserung der Ernährungsverhältnisse machte sich nicht nur im kontinuierlich steigenden Konsum animalischer Produkte, die vor dem Ersten Weltkrieg den ersten Platz der Nährstoffversorgung belegten²⁰⁹, bemerkbar. Auch andere nicht-tierische Lebensmittel wurden vermehrt von den unteren Schichten konsumiert. Der ansteigende Verzehr von frischem Obst und Frischgemüse sowie Zucker und Kaffee trug – obgleich in unterschiedlichem Maß – ebenfalls zur Steigerung der Lebensqualität vieler Menschen bei. Bis zur Jahrhundertwende stieg außerdem der Verbrauch von Kartoffeln ununterbrochen an. Das Knollengewächs etablierte sich auch erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf den Speisezetteln großer Bevölkerungsteile und schloss dabei zugleich die im Zuge des rasanten Bevölkerungswachstums entstandenen Ernährungslücken. So verdeutlichte TEUTEBERG:

»Die Kartoffel hatte damit vor allem die Funktion, auftretende Defizite in der täglichen Ernährung auszugleichen. Wie die Haushaltsrechnungen beweisen, wurden regelmäßig mehr Kartoffeln gegessen, je größer die Familie und je geringer das Gesamteinkommen war. Den jahrhundertealten Charakter als Notspeise hat die Kartoffel trotz des zunehmenden mengenmäßigen Konsums offenbar nie ganz abstreifen können. Wenn es irgend ging, suchte man sich wieder von ihr als Hauptnahrungsmittel zu lösen.«²¹⁰

207 LESNICZAK, *Derbe bäuerliche Kost*, S. 140. Vgl. auch DEHNE, Harald: »Das Essen wird also auch *ambulando* eingenommen.« *Das belegte Brot* und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich«, in: SCHAFFNER, Martin (Hg.), *Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung*, Zürich 1992, S. 105–123, hier S. 110.

208 Vgl. EBD., S. 134. Ob dies zugleich ein Indiz dafür ist, dass der Fleischverbrauch in Berlin höher ausfiel als in Wien, lässt sich aufgrund des fehlenden Datenmaterials nicht eindeutig klären. Zwar zeichnet sich die Wiener bzw. österreichische Küche im Gegensatz zu Berlin bis heute durch ihre Mehlspeisenvielfalt aus, doch ist sie seit jeher auch bekannt für ihren Reichtum an Fleischgerichten. Nach Susanne BREUSS sei der Fleischkonsum der Wiener im 19. Jahrhundert außergewöhnlich hoch gewesen. Vgl. DIES., »Fleischhunger und Sodawasserlaune: Konkurrierende Esskulturen des 19. und 20. Jahrhunderts«, in: SPRING, Ulrike, Wolfgang Kos und Wolfgang FREITAG (Hg.), *Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit*, Wien 2007, S. 170–179, hier S. 171.

209 Vgl. hierzu LESNICZAK, *Derbe bäuerliche Kost*, S. 129. Vgl. auch TEUTEBERG, *Der Verzehr*, S. 384.

210 EBD., S. 364.

Neben der zunehmenden Verfügbarkeit dieser Lebensmittel gehörten zu den Neuerungen der Versorgungsverhältnisse auch die für die unteren und mittleren Schichten nicht unbedeutenden Fertig- und Halbfertigprodukte der Nahrungsmittelindustrie. Ob Margarine, Fleischextrakt, Erbswurst oder Trockensuppen – die industriell gefertigten Waren wurden zum festen Bestandteil der Küchenezettel und trugen zu einer Zeitersparnis im Haushalt bei.²¹¹ Auch Gemüse-, Fleisch- und Wurstkonserven etablierten sich im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts auf dem Markt, die sich infolge ihres hohen Preises jedoch nur die wenigsten leisten konnten. Den Konsum luxuriöser Qualitätsprodukte durch die breite Masse brachten die revolutionären Veränderungen der Ernährungsverhältnisse noch nicht hervor. Sowohl in Berlin als auch Wien lebten weite Teile der Bevölkerung zu Beginn des 20. Jahrhunderts nach wie vor äußerst bescheiden. »Arbeiterhaushalte [mussten] im Durchschnitt immer noch ungefähr zwei Drittel der gesamten Haushaltskasse aufwenden, damit die Menschen einigermaßen satt wurden.«²¹² Die Nachahmung gutbürgerlicher Essgewohnheiten in den sozialen Unterschichten blieb dementsprechend begrenzt. Tendenziell aber nahm während der Industrialisierung der Verzehr ballastreicher, schwer verdaulicher und energieärmerer Hauptnahrungsmittel ab und der Konsum ballastärmerer, leichter verdaulicher und energiereicher Produkte zu.²¹³ Doch nicht nur die finanziellen Möglichkeiten vor allem der einfachen ungelerten Industriearbeiterschaft schränkten die Übernahme einer feineren und abwechslungsreichen Ernährung nach dem Vorbild der Wohlhabenden ein:

»Mangelnde Marktübersicht, traditionelle Vorurteile und Innovationsfeindlichkeit sowie die Unkenntnis der wissenschaftlichen Ernährungsnormen waren die Gründe dafür, weshalb man vielfach an alten Mahlzeitgewohnheiten festhielt, die eine an sich mögliche Verbesserung der Ernährung somit verhinderten.«²¹⁴

Bedeutete die Umstellung auf die neuen Ernährungsverhältnisse schon eine Herausforderung für alteingesessene Großstädter, fiel es der massenhaft vom Lande zugewanderten Arbeiterschaft noch viel schwerer, sich abrupt den neuen Versorgungs- und Ernährungsbedingungen anzupassen. Ein Festhalten an herkömmlichen Ernährungsgewohnheiten wurde jedoch in Anbetracht des festen Zeitreglements des Fabrikalltags auch immer schwieriger. Die Arbeitszeiten und Arbeitspausen waren in ihrer Dauer fixiert und bestimmten das Leben und die Mahlzeitenaufnahme der Werktätigen. Am Ende des 19. Jahrhunderts hatten alte privat-familiäre Mahlzeitengewohnheiten längst neuen außerhäuslichen Ernährungs- und Verpflegungsformen Platz gemacht. Der Wandel von der privaten zur öffentlichen Essensaufnahme gehörte ebenfalls zu den bedeutenden Neuerungen der Ernährungsverhältnisse.

211 Vgl. SCHLEGEL-MATTHIES, Liebe, S. 153.

212 HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur, S. 205. Vgl. auch LUMMEL, Riesenbauch, S. 99.

213 Vgl. TEUTEBERG, Der Verzehr, S. 384. Vgl. auch TEUTEBERG/WIEGELMANN, Der Wandel, S. 92.

214 TEUTEBERG, Der Verzehr, S. 336. Vgl. hierzu auch DEHNE, Das Essen, S. 113f.

2.5 Außerhäusliche Verpflegung: Fabrikspeisung und öffentliche Speiseangebote

Während der Entstehung der modernen Nahrungsversorgung führten die massenhafte Fabrikarbeit und die mit ihr einhergehenden neuen Reproduktionsbedingungen der Arbeiterfamilien die wohl größte Umstellung der Ernährung herbei.²¹⁵ Die wachsende Entfernung zwischen Arbeitsplatz und Wohnung, die tendenzielle Verkürzung der Arbeitspausen sowie die Außerhausarbeit der Arbeiterfrauen bewirkten zwangsläufig, dass die familiäre Tischgemeinschaft höchstens noch abends zusammenkommen konnte und Alternativen für die Mittagsverpflegung gefunden werden mussten.

»Schon durch die einfache Tatsache, daß beim städtischen Industriearbeiter mindestens zwei Mahlzeiten am Tage nicht mehr in der Familie wie Jahrtausende zuvor, sondern mehr oder minder allein im Kreis fremder Arbeitsgenossen im Betrieb unter Zeitdruck eingenommen wurde, mußte zwangsläufig das ganze Wesen der Eßweise im Kern verändern.«²¹⁶

Solange wie es den Arbeitern möglich war, ihre Mittagspause im Kreise der Familie zu Hause zu verbringen, nahmen sie die langen Wege und die damit verbundene Zeitnot in Kauf.²¹⁷ Eine wichtige Voraussetzung hierfür war, dass die Ehefrauen für die Zubereitung der Mahlzeit und die Bewirtung der Familie zu Hause waren. Doch viele Arbeiterfrauen mussten während ihrer Mittagspause selbst unter Hast und Eile den Heimweg bewältigen. Zwar bestand für sie die Option, eine verlängerte Mittagspause zum Zweck der häuslichen Mahlzeitenzubereitung zu beantragen, aber oftmals reichte das sehr enge Zeitfenster nur zum Aufwärmen vorgekochter Speisen.²¹⁸ Schließlich setzte sich die Mahlzeiteinnahme in der Fabrik und die Inanspruchnahme öffentlicher (Massen-)Speiseangebote im Alltag der Arbeiterschaft immer mehr durch.

2.5.1 Mahlzeiten in der Fabrik: Henkelmann, belegte Brote und Fabrikspeisung

Mit der von vielen Unternehmen um die Jahrhundertwende eingeführten Verkürzung der Arbeitszeit von bis zu sechzehn Stunden auf acht bis neun Stunden reduzierte sich auch der Umfang der Mittagspausen der Werktätigen.²¹⁹ In den oftmals nur halbstündigen Arbeitspausen war der Gang nach Hause nicht mehr möglich. Die Reduktion der

215 Vgl. DEHNE, *Alltag*, S. 156. Sowie DERS., *Das Essen*, S. 107f. TEUTEBERG/WIEGELMANN, *Der Wandel*, S. 75.

216 EBD., S. 77.

217 Dies galt auch für die Angestellten, die eher noch die Mittel zur Nutzung der Verkehrsmittel aufbringen konnten, um die weiten Entfernungen zwischen den bevorzugten Wohngebieten am Stadtrand und den oftmals in den Geschäftsvierteln des Stadtzentrums befindlichen Arbeitsstätten zu überwinden. Vgl. hierzu THOMS, *Essen*, S. 207.

218 Vgl. EBD. Sowie DEHNE, *Alltag*, S. 157.

219 Die gesetzliche Einführung des Achtstundentages erfolgte sowohl in Deutschland als auch in Österreich erst nach dem Ersten Weltkrieg. Um die Jahrhundertwende schwankten in Berlin und Wien die Arbeitszeiten daher zwischen acht und sechzehn Stunden, wobei jene Branchen mit überwiegend weiblichen Lohnabhängigen häufig diejenigen mit den längeren Arbeitszeiten waren. Vgl. hierzu z.B. EHMER, *Die Entstehung*, S. 22f. Für die weiteren Ausführungen vgl. THOMS, *Essen*, S. 208f. Sowie DIES., *Physical Reproduction*, S. 128f.

Arbeitszeit brachte eine Intensivierung der Arbeit mit sich, die dazu führte, dass die Arbeitspause ausschließlich der Reproduktion galt: der physischen Stärkung durch Essen und Trinken und somit der Wiederherstellung der Arbeitskraft.²²⁰ Wer die Möglichkeit hatte, ließ sich das Mittagessen von den Familienangehörigen in Wärmebehältnissen zu- tragen, um es gemeinsam am Arbeitsplatz oder vor den Fabrikto- ren einzunehmen. Nicht wenige Unternehmen, darunter *Siemens & Halske* und *Borsig*, richteten eigens für diesen Zweck Speiseräume am Rande des Fabrikgeländes ein.

»Auf diese Weise konstituierte sich häufig erneut eine familiäre Tischgemeinschaft [...]. Diese gab zwar die Chance für ein ›momentanes Durchbrechen der Produktions- sphäre durch ein Überwechseln in familiäre Beziehungen‹; aber viel mehr als ein küm- merlicher und zudem auch nicht dauerhafter Rest des häuslichen Familientisches war sie nicht.«²²¹

Der Historiker Harald DEHNE deutet hier bereits an, dass dieses unternehmerische Ent- gegenkommen nicht lange währte. Mit der zunehmenden Fabrikdisziplin traten neben die räumliche Trennung der Angehörigen vom Werksgelände sehr bald auch Kontrollen der Fabrikbesucher sowie die zeitliche Beschränkung der familiären Pausenzeit auf eine Viertelstunde bis der familiäre Besuch schließlich ganz verboten wurde.²²² Nach Ansicht des Sozialhistorikers Karsten UHL sei die Einführung von Speiseräumen nicht einfach nur eine betriebliche Wohlfahrtsmaßnahme gewesen. Die Vorschriften zur Nutzung der Räumlichkeiten gaben zugleich die Möglichkeit, »die am Ende des 19. Jahrhundert[s] noch nicht klar gezogenen Grenzen zwischen Arbeit und Privatleben zu etablieren: Die Fabrik wurde zum abgegrenzten Raum«²²³.

Am Anfang des 20. Jahrhunderts hatte sich die Selbstverpflegung bei der Mehrheit der Arbeiterschaft weitgehend durchgesetzt. Viele Arbeiter brachten ihre eigenen Spei- sen im »Henkelmann« mit in die Fabrik oder stiegen auf die »kalte Küche« um. In Berlin war die Kaltverpflegung in Form des häufig mit Fleisch- und Wurstwaren belegten Brotes besonders beliebt. Obwohl die belegte »Butterstulle« bzw. »Butterschrippe« vergleichs- weise teuer war, setzte sie sich innerhalb der Arbeiterschaft massenhaft als praktische und zugleich energiereiche, geschmackintensive und sättigende Kost durch.²²⁴ Die Ver- breitung der »Brötchenernährung« geriet im Anschluss an die allgemein negative Beur- teilung der proletarischen Ernährungsweise schon sehr bald in die Kritik verschiedener Ernährungsphysiologen. Auch wenn der Vorteil der bequemen Handhabung durchaus

220 Vgl. LÜDTKE, Alf: »Arbeitsbeginn, Arbeitspausen, Arbeitsende. Skizzen zu Bedürfnisbefriedigung und Industriearbeit im 19. und frühen 20. Jahrhundert«, in: HUCK, Gerhard (Hg.), Sozialgeschich- te der Freizeit. Untersuchungen zum Wandel der Alltagskultur in Deutschland, Wuppertal 1982, S. 95–122, hier S. 116. Vgl. auch DEHNE, Das Essen, S. 113.

221 DEHNE, Alltag, S. 156f. Ferner THOMS, Physical Reproduction, S. 136f.

222 Bis in die 1890er Jahre wurde der Besuch von Familien während der betrieblichen Mittagspausen allgemein gebilligt. Vgl. THOMS, Industrial Canteens, S. 354. Sowie DIES., Essen, S. 207. LÜDTKE, Arbeitsbeginn, S. 110. UHL, Humane Rationalisierung, S. 119.

223 UHL, Schafft Lebensraum, S. 378.

224 Vgl. DEHNE, Das Essen, S. 111ff. Mit einem Verweis auf zeitgenössische Berichte betont der Autor, dass die Ernährung durch belegte Brote nirgendwo so ausgeprägt gewesen war wie im Deutschen Reich. Vgl. EBD., S. 110.

auf fachmännisches Verständnis stieß, so wurde die ungesunde Zusammensetzung der Kaltverpflegung als sehr bedenklich eingestuft. Das belegte Brot, das »zwar eine konzentrierte Speise mit geringem Volumen [... darstellte], aber einen extrem hohen Fettanteil zu Ungunsten der Kohlenhydrate [... aufwies]«²²⁵, trug nach der Meinung der Ernährungsexperten dazu bei, dass die traditionell angesehenen Vegetabilien immer seltener eine Rolle im Ernährungshaushalt vieler Arbeiter spielten und auch die Genussfähigkeit des Brotes ohne weitere Zutaten an Bedeutung verlor. DEHNE zufolge taten sich die zeitgenössischen Kritiker schwer, auch die objektiven Bedingungen und auslösenden Faktoren der Veränderung der Ernährungsweise angemessen zu berücksichtigen:

»[...D]ie Ernährungsfachleute [gerieten] in das bemerkenswerte Dilemma, dass sie derartige Ernährungswandlungen, die mit der Intensivierung technologischer Prozesse, der Verkürzung zeitlicher Abläufe, den erhöhten Anforderungen an die geistige Konzentration usw. zusammenhängen, zwar wahrnahmen, als Erklärung dafür aber jedoch weniger die objektiven Wandlungen gesellschaftlicher Produktion und Reproduktion als mehr die fehlerhaften subjektiven Einstellungen der betroffenen sozialen Gruppen bemühten.«²²⁶

Die von den Ernährungsphysiologen ignorierten Veränderungen der Arbeitsbedingungen waren wiederum eine wesentliche Motivation einiger Fabrikanten und Unternehmer Kantinen²²⁷ respektive Fabrikspeiseräume einzurichten.²²⁸ Auf Empfehlung von Gewerbeinspektoren, die den engen Zusammenhang zwischen Arbeitsleistung und gesunder Ernährung während der Arbeitspausen hervorhoben, zielten die Unternehmer mit ihren freiwilligen Einrichtungen auf die Stärkung der Leistungsbereitschaft und Arbeitsfähigkeit ihrer Werksangehörigen.²²⁹ Nicht wenige Unternehmer verfolgten mit einer paternalistischen Unternehmensführung darüber hinaus auch eine stärkere Bindung der Belegschaft an den Betrieb. Der Schweizer Sozial- und Wirtschaftshistoriker Jakob TANNER kommt in seiner Untersuchung der Fabrikkantinen in der Schweiz zu dem Ergebnis, dass sich die Initiatoren der Fabrikspeiseräume durchaus darüber im Klaren waren, dass das Ziel der Leistungssteigerung durch den Verzehr gesunder und nahrhafter Speisen allein nicht zu erreichen war:

225 EBD., S. 111f.

226 EBD., S. 113.

227 Der Begriff »Kantine« als Bezeichnung für den Ort der Betriebsverpflegung sei THOMS zufolge erst seit den 1930er Jahren geläufig. In den Quellen des 19. Jahrhunderts waren »Speiseanstalt«, »Werksküche«, »Fabrikküche« oder »Fabrikspeisung« die gängigen Bezeichnungen für die betrieblichen Speiseeinrichtungen. Hierzu vgl. DIES., Essen, S. 206. Sowie DIES., Industrial Canteens, S. 352.

228 Die Anfänge unternehmerischer Sozialleistungen richteten sich zunächst vor allem an die unverheiratete Arbeiterschaft, die oftmals aus ländlichen Regionen zugewandert war. Nicht selten ließen sie sich in direkter Nachbarschaft zur Fabrik in Logishäusern nieder, die auf Initiative des jeweiligen Unternehmens für diesen Zweck errichtet wurden. Die Einrichtung von Kosthäusern und Fabrikspeisungen war eine parallel verlaufende Entwicklung und richtete sich zunächst an die ledige Arbeiterschaft.

229 Vgl. THOMS, Essen, S. 203 und S. 205. Noch ausführlicher vgl. DIES., Physical Reproduction, S. 125 und S. 130ff. Hierzu und für die weiteren Ausführungen siehe auch UHL, Humane Rationalisierung, S. 115. Sowie DERS., Schafft Lebensraum, S. 375f.

»Das Mittagssmahl sollte über seinen kalorischen Gehalt hinaus auch einen Motivationsinput bringen und den Emotionalitätsverlust kompensieren, den die kalte Rationalität der Industrie mit sich brachte. Die Kantine wurde als ›Familienraum‹ konzipiert; sie hatte als emotionale Tankstelle im komplex verzahnten Funktionsgetriebe der modernen Fabrik und der mechanisierten Maschinenproduktion zu fungieren und temporären Ersatz für fehlende Zuneigung und Wertschätzung zu bieten.«²³⁰

Demnach diente die Fabrikspeisung als Ort der Regeneration auch als »temporärer Familienersatz«, der sich TANNER und UHL zufolge positiv auf die innerbetrieblichen Beziehungen auswirkte.²³¹ Eine weitere Motivation zur Gründung von Speiseeinrichtungen in den Unternehmen sieht die Medizinhistorikerin Ulrike THOMS in der zunehmenden Bedeutung der Arbeitssicherheit und Hygiene. Kosten und Nutzen wurden gegeneinander abgewogen: »Gesund und auskömmlich ernährte Arbeiter arbeiteten besser, waren weniger häufig krank [und] verursachten seltener Unfälle[.]«²³² Darüber hinaus half ein gesteuertes Angebot von Speisen und Getränken in Fabrikkantinen auch bei der Bekämpfung des Alkoholkonsums, der oftmals die Ursache für Arbeitsunfälle war.²³³ Einen weiteren bedeutenden Antrieb zur Einrichtung von Fabrikspeisungen gab, wie THOMS hervorhebt, der von vielen Fabrikanten gehegte Wunsch nach Ordnung und Sauberkeit in der Fabrik. Die Beweggründe vieler Unternehmer zur Inbetriebnahme einer Fabrikkantine zielten demnach in erster Linie auf die Sozialdisziplinierung der Angestellten- und Arbeiterschaft.²³⁴

Die Mehrzahl der Fabrikkantinen, die vor dem Ersten Weltkrieg in den Betrieben eingerichtet wurden, waren reine Speiseräume für den Verzehr mitgebrachter Speisen. Nur wenige Unternehmer konnten und wollten es sich leisten, eine Kantine mit Küchenbetrieb zu unterhalten. Sowohl die eine als auch die andere Variante der Fabrikspeisung war dadurch gekennzeichnet, dass sie oftmals nur von einem kleinen Teil der Belegschaft in Anspruch genommen wurde. Die Gründe für die geringe Frequenz der betrieblichen Speisung waren verschieden. So stießen u.a. die sozialdisziplinarischen Bemühungen der Unternehmer häufig auf Ablehnung der Einrichtungen. Ein weiterer Grund, weshalb die Mahlzeitenaufnahme weiterhin vielfach fernab der betrieblichen Tischgemeinschaft stattfand, war das Schamgefühl vieler Arbeiter gegenüber den Kollegen:

»Der ›Grund dieses Benehmens‹ wurde nicht in einer ›Abneigung gegen das Esszimmer oder die Gesellschaft darin‹ gesehen, sondern im ›gewissen Gefühl der Beschämung über die kärgliche Mahlzeit, die der Mann mitgebracht hat oder die ihm zugetragen wird‹.«²³⁵

Während ein Teil der Arbeiterschaft die Zusammensetzung der persönlichen Mittagsspeisung nicht preisgeben wollte, neigte ein anderer aufgrund des sozialen Drucks dazu,

230 TANNER, Fabrikmahlzeit, S. 369.

231 Vgl. EBD., S. 460. UHL, Humane Rationalisierung, S. 117.

232 THOMS, Essen, S. 208.

233 Vgl. UHL, Schafft Lebensraum, S. 376.

234 Vgl. THOMS, Physical Reproduction, S. 134f. UHL, Humane Rationalisierung, S. 116.

235 TANNER, Fabrikmahlzeit, S. 259.

mehr und aufwendiger zu essen als es das Haushaltsbudget erlaubte. So sei die Situation bei Tisch HIRSCHFELDER zufolge angespannt, von Futterneid und sozialen Zwängen geprägt gewesen.²³⁶ Das Speiseangebot in den Fabrikspeisungen mit Küchenbetrieb variierte von Betrieb zu Betrieb und wirkte sich ebenfalls auf die Frequenz der Betriebspeisung aus. In der Regel wurden belegte Brote und Wurstwaren sowie – wenn auch seltener – warme Mahlzeiten verkauft. Noch entscheidender als die Vielfalt der betrieblichen Speisekarte war jedoch das Preis-Leistungsverhältnis der jeweiligen Fabrikspeisung wie THOMS darlegt:

»Where prices were [sic!] low, frequency was relatively high. [...] Low prices were required in the textile Industry [sic!] with their mostly female workers and traditional low incomes, higher prices in the chemical and mining industry.«²³⁷

Geringe Preise wiederum blieben nicht ohne Auswirkungen auf die Qualität der angebotenen Speisen wie die Autorin bezugnehmend auf eine Erhebung von 1911 betont. In den Speiseanstalten mit höheren Speisepreisen spielten teure animalische Produkte eine wesentlich größere Rolle als in jenen Einrichtungen mit niedrigen Preisen. Letztere wiesen nicht nur bei Fleisch, sondern auch bei Vegetabilien die relativ geringsten Verbrauchshöhen auf. Aus Sicht der Fabrikinspektoren war die Ernährung von Arbeiterinnen mit durchschnittlich geringem Einkommen in den Niedriglohnbranchen besonders bedenklich.²³⁸ Die Angebote und Preise der Speiseeinrichtungen variierten aber nicht nur zwischen den einzelnen Branchen. Auch innerhalb eines Unternehmens gab es verschiedene Angebote und Räumlichkeiten für die Belegschaft. Erstens herrschte nach den Regularien des Gewerberechts die Geschlechtertrennung in den Speiseräumlichkeiten. Zweitens speiste die Belegschaft der sozialen Hierarchie entsprechend in unterschiedlichen Speiseräumen. Während die Mehrheit der Arbeiterschaft ihre Mahlzeit in der Regel auf langen Bänken in kahlen und großen, schmucklosen Hallen zu sich nahm, verzehrten die Angestellten ihre qualitativ hochwertigeren Speisen häufig in den üppig dekorierten Angestelltenkasinos.²³⁹ Die soziale Distinktion zwischen den Angestellten und Arbeitern und die damit einhergehende unterschiedliche Behandlung wurde seitens der Arbeiterschaft protestlos akzeptiert, »da sie zum einen mit den günstigeren Preisen (für das schlechtere Angebot) zufrieden [... war] und die Trennung zum anderen mit sich brachte, dass sie ungestört von den Vorgesetzten essen [... konnte]«²⁴⁰. Entsprechend der oben angeführten geringen Inanspruchnahme nutzte die Arbeiterschaft das betriebliche Speiseangebot im Vergleich zu den Angestellten sehr viel seltener:

»As a general rule white collar workers from the administration were not as reluctant to visit canteens as were manual laborers, which resulted partly from higher salaries,

236 Vgl. HIRSCHFELDER, Europäische Esskultur, S. 205.

237 THOMS, Physical Reproduction, S. 142.

238 Vgl. THOMS, Essen, S. 211.

239 Vgl. DIES., Physical Reproduction, S. 137 und S. 141. DIES., Industrial Canteens, S. 363. Vgl. auch UHL, Schafft Lebensraum, S. 378ff.

240 UHL, Humane Rationalisierung, S. 142.

partly from the fact, that the short lunch break was introduced for them quite early and probably, thirdly, because they had already been used to eating out.«²⁴¹

Dass sich am Vorabend des Ersten Weltkrieges die Inanspruchnahme betrieblicher Speiseangebote und -räumlichkeiten innerhalb der Arbeiterschaft noch lange nicht umfassend durchgesetzt hatte, belegen auch die vom Sozialhistoriker Roman SANDGRUBER zitierten Umfragedaten aus zwei Wiener Betrieben. In einem der Betriebe nahmen im Jahr 1914 immer noch 45 Prozent der Belegschaft ihre Mittagsmahlzeit zu Hause ein. Von der Belegschaft des anderen Betriebes, der um die Jahrhundertwende befragt wurde, speisten rund 53 Prozent der Arbeiterschaft in den eigenen vier Wänden, weitere 31 Prozent suchten Gasthäuser oder Lebensmittelgeschäfte auf, etwa zwei Prozent aßen privat und nur rund zwölf Prozent speisten in der Fabrik.²⁴² In der Berliner Papierfabrik *Max Krause* wiederum nahmen bereits im Jahr 1890 etwas mehr als 27 Prozent der Belegschaft die Fabrikspeiseeinrichtung in Anspruch.²⁴³ Auch wenn diese Zahlen aufgrund ihres Bezugs auf Einzelfälle nicht überbewertet werden sollten, so veranschaulichen sie doch, dass die heimische Mahlzeitaufnahme ab- und die Außer-Haus-Speisung tendenziell zunahm. Neben der Inanspruchnahme betrieblicher Speiseräumlichkeiten stand der Arbeiterschaft eine Reihe weiterer (Massen-)Speiseeinrichtungen zur Verfügung, die oftmals preiswertere Speisen anboten und nicht nur deshalb attraktive Alternativen zur Fabrikspeisung darstellten.

2.5.2 Öffentliche Speisedienstleistungen: Wirtshäuser, Speisehallen und Volksküchen

Der Angestellten- und Arbeiterschaft in Wien und Berlin stand außerhalb der eigenen vier Wände und der Fabrik ein reichhaltiges Angebot verschiedener Speisedienstleistungen zur Verfügung. Von Restaurants, Eckkneipen und Wirtshäusern über Stehbier-, Wein- und Kaffeehallen bis hin zu Volksspeisehallen, Schnellimbissketten und Volksküchen wurde jedes individuelle Bedürfnis, jeder Geschmack und Geldbeutel angesprochen. Eine ganze Reihe dieser Gastgewerbeeinrichtungen waren neuartige Lokalitäten, die infolge des Wandels der Lebensverhältnisse und der Nahrungsversorgung das Geschäft mit der zunehmend konsumorientierten Masse machten und sich auf die großstädtischen Ernährungsgewohnheiten auswirkten. Vor allem in der deutschen Hauptstadt wuchs die Zahl der Speisedienstleistungen seit den 1890er Jahren rasch an und erreichte am Vorabend des Ersten Weltkrieges ihren Höhepunkt.²⁴⁴ Das Wachstum des

241 THOMS, *Physical Reproduction*, S. 142. Die verkürzte Mittagspause sei nach THOMS, die sich hierbei auf *Siemens & Halske* bezieht, zunächst bei den Angestellten und Beamten eingeführt worden bevor sie schließlich für alle Betriebsangehörigen galt. Vgl. DIES., *Essen*, S. 208f. Zur stärkeren Inanspruchnahme innerbetrieblicher Sozialleistungen durch Angestellte vgl. ferner SCHULZ, *Die Angestellten*, S. 20.

242 Vgl. SANDGRUBER, *Die Anfänge*, S. 264. Aus dem Zahlenmaterial von SANDGRUBER geht nicht hervor, ob diejenigen, die ihre Mahlzeit in der Fabrik einnahmen, auch die betrieblichen Speiseräumlichkeiten nutzten. Der Verzehr von Speisen direkt am Arbeitsplatz war zu jener Zeit noch verbreitet.

243 Vgl. THOMS, *Industrial Canteens*, S. 357.

244 Vgl. DRUMMER, Christian: »Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlichen Repräsentationsstrebens 1870–1930«, in: TEUTEBERG, Hans Jürgen et al. (Hg.),

gastronomischen Massengewerbes in Wien wiederum endete bereits in den 1880er Jahren. Nach Andreas WEIGL bewirkte der zunehmende Konkurrenzdruck seitens der Nahrungs- und Genussmittelindustrie den Rückgang der vergleichsweise hohen »Gaststättendichte«. ²⁴⁵ Dennoch boomte auch hier das Gastgewerbe, das sich dem großstädtischen Wandel seit Beginn der Industrialisierung anpasste.

Eine besondere Rolle nahm das Wirtshaus ein, das in Wien bereits seit Jahrhunderten als »Ort der Geselligkeit« fungierte und sich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in großer Anzahl in den Arbeiterbezirken ausbreitete. Mitten in den ausgedehnten Fabrik- und Wohnarealen befanden sich u.a. in Ottakring und in der Brigittenau Haus an Haus kleine einfache »Arbeiterwirtshäuser«, die eine wichtige Versorgungsfunktion für die Industriearbeiterschaft übernahmen. ²⁴⁶ Die Ursache ihrer Entstehung waren vor allem die schlechten Wohnbedingungen. James S. ROBERTS zufolge mussten die Bewohner der Arbeiterviertel aufgrund der beengten Wohnverhältnisse Formen des geselligen Lebens entwickeln, deren Mittelpunkt außerhalb der eigenen Wohnung lag. ²⁴⁷ Mit dem Wirtshaus, das gleichsam als »Wohnzimmer der Wiener« fungierte, sei zum einen der häuslich-familiäre Bereich erweitert und zum anderen ein bestimmtes Maß an Kontinuität inmitten einer Umgebung mit ständig wechselnder Nachbarschaft gewahrt worden. Lange diente das »Wirtshaus ums Eck« als Anlauf- und Vermittlungsstelle für Arbeits- und Wohnungssuchende sowie als Versammlungsort der aufstrebenden Arbeiterbewegung ²⁴⁸ bis es seit der Jahrhundertwende vor allem die Funktionen als Treff- und Fluchtpunkt sowie als Nahversorger der – vornehmlich männlichen – Arbeiterschaft erfüllte.

»In der Arbeiterkultur der Industriegesellschaft gehörte der gepflegte Feierabendschwips zur Reproduktion männlicher Arbeitskraft, erfüllte Schleusenfunktion zwischen Berufs- und Privatleben. Ob Stress, Schulden, Langeweile oder Sauflust, auf dem Weg nach Hause kehrte ›mann‹ lieber vorher ein.« ²⁴⁹

Für eine Vielzahl der Arbeiter war der Besuch in der Eckkneipe oft das einzige Vergnügen im Alltag, das sie mit Gleichgesinnten teilten. So gab es kaum einen anderen Ort,

Essen und kulturelle Identität: Europäische Perspektiven, Berlin 1997, S. 303–321, hier S. 308f. Ferner LUMMEL, Riesenbauch, S. 84 und S. 98. Ein vergleichbares Florieren massenkonsumorientierter Speisedienstleister in Wien ist der vorliegenden Literatur nicht zu entnehmen.

245 Vgl. ausführlich zu dieser Entwicklung WEIGL, Andreas: »Zwischen Kaffeehaus und ›Beisl‹. Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten 18. Jahrhundert«, in: TEUTEBERG, Revolution am Esstisch, S. 175–189, hier S. 175 und S. 179. Vgl. auch SPRING, Ulrike, Wolfgang Kos und Wolfgang FREITAG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit, Wien 2007, S. 118.

246 Vgl. EBD., S. 12, S. 47, S. 90 und S. 118.

247 Vgl. hierzu und die weiteren Ausführungen ROBERTS, Wirtshaus, S. 125f.

248 Mit der Verbesserung der Lebensbedingungen für Teile der Wiener Arbeiterschaft seit den 1880er Jahren, ihrer zunehmenden höheren Qualifizierung und vermehrten Teilhabe am Konsum sowie dem Aufstieg der Sozialdemokratie verlor das Wirtshaus diese Funktionen allmählich. Hierzu vgl. SCHWARZ, Werner Michael: »Trinkerland: Neulerchenfeld: Vorstadtschenken zwischen Dorfkultur und Moderne«, in: SPRING/KOS/FREITAG, Im Wirtshaus, S. 88–93, hier S. 91. Zur Symbiose von Arbeiterbewegung und Wirtshaus siehe ROBERTS, Wirtshaus, S. 128ff.

249 BENEDEK, Beatrix: »Mädchenbedienung im Männerort: Geschlechter-Inszenierung im Wirtshaus«, in: SPRING/KOS/FREITAG, Im Wirtshaus, S. 242–247, hier S. 242.

wo Arbeiter derart auf Augenhöhe miteinander verkehrten. Die gemeinschaftsstiftende Geselligkeitskultur des Gasthofes brachte Arbeiter unterschiedlicher Berufs- und Betriebszugehörigkeit zusammen und bot ihnen die Gelegenheit zu Meinungsaustausch und Meinungsbildung.²⁵⁰ Nach ROBERTS war das Wirtshaus ein primäres soziales Zentrum für die Arbeiter, das mit dem in ihm verankerten Gemeinschaftsleben »zu einer Hauptquelle persönlicher Identität und gesellschaftlicher Integration in das städtische Sozialmilieu«²⁵¹ wurde. Obwohl der Gasthausbesuch als Unterhaltungsform außerhalb des Familienlebens in erster Linie ein männliches Privileg war, kehrten hier und da aber auch weibliche Gäste im Wirtshaus ein. Während der verheiratete Arbeiter samstags ab und zu von seiner Ehefrau begleitet wurde, nahm die ledige Arbeiterin nach Feierabend auch schon mal ein Bier in der Eckkneipe ein. Dass der weibliche Besuch im Gasthaus in Wien nicht unüblich war, geht aus einer Reihe von Interviews mit Wiener Arbeiterinnen hervor, die im Rahmen einer Befragung der Arbeiterinnenenquête im Jahr 1896 geführt wurden.²⁵² Dabei beschränkte sich der Arbeiterinnenbesuch im Gasthaus aber in der Regel auf das Abholen des Mittagessens.

Neben dem obligatorischen Bier- und Weinausschank wurde in diesen einfachen mit Holztischen, Holzvertäfelungen und geölten Holzböden eingerichteten Wiener Gasthöfen, deren Schankräume meistens voll Lärm, Rauch und Trubel waren, eine überschaubare Auswahl deftiger Gerichte angeboten, die nahrhaft und billig zu sein hatten.²⁵³ So wie das Wirtshaus ein Ort des Alkohols war, so war es auch ein Ort erhöhten Fleischgenusses. Kritisiert wurde die Wirtshausvergnügungskultur nicht nur von bürgerlichen Sozialreformern. Auch innerhalb der Sozialdemokratischen Partei, die sich infolge ihres Aufstiegs vom Wirtshaus allmählich löste, geriet sie in Verruf und galt als »Inbegriff eines verschwenderischen und perspektivlosen [sic!] Umgangs mit den Ressourcen Zeit, Geld und Gesundheit«²⁵⁴. In der Tat war der Wirtshausbesuch vielfach die teuerste Form der Außer-Haus-Speisung, die sich auch innerhalb der Berliner Arbeiterschaft zu einer bedeutenden sozialen Institution entwickelte.

Da die Gasthaus speisung für die Mehrheit der Bevölkerung oftmals nicht erschwinglich war²⁵⁵, bildeten sich seit den 1890er Jahren in der deutschen Hauptstadt vermehrt kommerziell ausgerichtete Volksspeisungen und Schnellrestaurants heraus, die in der Vielzahl der Lohnarbeiter und Angestellten ihre Klientel sahen und sich auf deren Lebensrhythmus ausrichteten. So rief der Begründer der *Volks-Kaffee- und Speisehallen-Ge-*

250 Vgl. KOCKA, Arbeiterleben, S. 308f.

251 ROBERTS, Wirtshaus, S. 139.

252 Vgl. Die Arbeits- und Lebensverhältnisse der Wiener Lohnarbeiterinnen. Ergebnisse und stenographisches Protokoll der Enquête über Frauenarbeit abgehalten in Wien vom 1. März bis 21. April 1896, Wien 1897, hier z. B. S. 121, S. 156, S. 242, S. 437, S. 503 und S. 530. Vgl. auch SANDGRUBER, Die Anfänge, S. 265ff. Allgemein zur Rolle der Frau im Wirtshaus vgl. BENEDEK, Mädchenbedienung, S. 245ff.

253 Vgl. WEINZIERL, Ulrich: »Quell proletarischer Gemütlichkeit«, in: *Welt*, 8. August 2007. Im Internet unter: https://www.welt.de/welt_print/article1088796/Quell-proletarischer-Gemuetlichkeit.html (13.04. 2020).

254 SCHWARZ, Trinkerland, S. 92. Vgl. ferner BREUSS, Fleischhunger, S. 174.

255 Vgl. Geschäftsbericht der *Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft*, 25. Betriebsjahr, 1913, S. 6. LAB, A Rep. 001–02, Nr. 1931.

sellschaft Emil MINLOS (1828–1901), ein Lübecker Kaufmann, im Januar 1889 die auf gemeinnütziger Grundlage beruhende erste Volkskaffee- und Speisehalle Berlins ins Leben, in der »gute und reichliche Nahrung zu möglichst billigem Preise in ansprechenden Räumlichkeiten verabreicht«²⁵⁶ wurde. MINLOS, der wenige Jahre zuvor seine ersten Speiseanstalten in Lübeck und Hamburg gründete, verfolgte zunächst ein philanthropisches Konzept der Selbstfinanzierung, doch wandelte sich dieses rasch in eines mit Gewinnerorientierung.²⁵⁷ »Die Aktiengesellschaft gründete sich im Jahre 1890 und stellte sich in ihrer Satzung das Ziel, »in gemeinnützigem Sinne den weniger bemittelten Volksklassen billige und der Gesundheit zuträgliche Getränke und Speisen zu bieten.«²⁵⁸ Der ersten Berliner Niederlassung in der Niederwallstraße folgten bis zum Sommer 1914 sieben weitere Speisehallen in Berlin und Umgebung, die ganzjährig zwischen 6.30 Uhr morgens und 9.00 Uhr abends ein abwechslungsreiches Angebot an Speisen zwischen fünf und fünfzig Pfennig offerierten:

»Man konnte Frühstück, Mittag- und Abendessen bekommen wie auch kleine Imbisschappen, d.h. belegte und un belegte Brotstullen, gekochte Eier, Hering, Kartoffelsalat, Sülze, Wurst, Käse und Kuchen. Weiter gab es Kaffee, Kakao, Tee, Milch, Buttermilch, Schokolade, Apfelwein und Limonade (um dem Alkoholgenuß entgegenzusteuern), aber auch Zigarren, Zigaretten und Bier im Sortiment.«²⁵⁹

Beim Eintritt in die Speiseanstalten, welche an einem Tag zusammen bis zu 12.000 Gäste zählen konnten, kauften die Besucher Wertmarken, die sie entsprechend der Höhe des gezahlten Betrages für ihre nach Wunsch zusammengestellten Mahlzeiten einlösten.²⁶⁰

256 ALLEN, *Hungrige Metropole*, S. 52.

257 Vgl. ALLEN, Keith R.: »Von der Volksküche zum *fast food*. Essen außer Haus im wilhelminischen Deutschland«, in: *WerkstattGeschichte* 31/2002, S. 5–25, hier S. 12. MINLOS' erste Speiseanstalten, die er 1881 in Lübeck errichtete, waren zunächst von wohlthätigen Vereinen getragene philanthropische Einrichtungen, die »durch sorgsame Verwaltung zur wirtschaftlichen Selbständigkeit berufen und befähigt« worden waren. Der Profit ließ jedoch nicht lange auf sich warten. Nur sechs Jahre später gründete der Geschäftsmann in Hamburg einen gemeinnützigen Verein für Volkskaffeehallen, der bis 1912 neben zwanzig Kaffeehallen bis zu fünfzehn Speisehallen hervorbrachte. Durch die Speiseanstalten, die mit Werksspeisungen zu vergleichen waren, erhielten die Kostgänger für vierzig bis fünfzig Pfennig ein Mittagessen, das sie sich aus einem noch überschaubaren Angebot auswählen konnten. Vgl. hierzu ausführlich EBD., S. 13. Siehe auch SCHREBER, Bernhard: »Obdachlosenasylo, Herbergen, Schlafhäuser, Ledigenheime, Volksküchen und Wärmehallen«, in: GÄRTNER, August, *Weyl's Handbuch der Hygiene. Soziale Hygiene, Ergänzungsband*, Leipzig 1918, S. 293–387, hier S. 377 und S. 380. Ausführlich zur Entstehung der Volksspeiseanstalten in Hamburg und Lübeck bei PASTUSCHKA, Bernd: *Volksspeisung und Kaffeeklappen*, Hamburg 2015.

258 DEHNE, *Das Essen*, S. 118.

259 ALLEN, *Von der Volksküche*, S. 14.

260 Vgl. GOTTSTEIN, Adolf: »Volksspeisung, Schulkinderspeisung, Notstandsspeisung, Massenspeisung«, in: GÄRTNER, August, *Weyl's Handbuch der Hygiene. Soziale Hygiene, Ergänzungsband*, Leipzig 1918, S. 227–289, hier S. 247. Zu den Besucherzahlen vgl. Geschäftsbericht der *Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft*, 25. Betriebsjahr, 1913, S. 20. LAB, A Rep. 001–02, Nr. 1931. Die Zahl wurde von der Gesellschaft durch Stichproben Ende 1913 ermittelt. Die Besucherzahl könnte durchaus auch höher ausgefallen sein. So schrieb die Gesellschaft im selbigen Bericht, dass während des Bestehens der ersten drei Hallen im Durchschnitt 16.000 Personen täglich die Speisehallen besuchten. Hierzu vgl. EBD., S. 10.

Tabelle 4: Anzahl der ausgegebenen Speisen und Getränke in den Hallen der Berliner Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft (1889–1913)

	1889–1913	1911–1913	1911	1912	1913
Getränke	32.670.618	6.988.700	1.921.922	2.316.055	2.750.723
Imbiss und Süßspeisen	30.904.721	6.013.920	1.345.524	2.170.136	2.498.260
Mittag- und Abendessen	21.311.814	4.966.577	1.224.012	1.720.972	2.021.593

Quellen: Geschäftsbericht der Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft, 25. Betriebsjahr, 1913. LAB, A Rep. 001–02, Nr. 1931. Eigene Berechnungen.

Die Preise wurden trotz der zunehmenden Teuerung der Lebensmittel konstant gehalten. Dadurch, sowie durch die erschwingliche Kost, sicherte sich die Speisehallen-Gesellschaft einen ununterbrochenen Zulauf an Gästen. Die Zahl der verkauften Portionen nahm stetig zu. Allein in den letzten drei Jahren vor Kriegsausbruch wurden 21 Prozent aller seit 1889 verabreichten Speisen und Getränke verkauft (Tab. 4).

Die *Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft* war jedoch nicht die einzige Konkurrenz der Berliner Gasthäuser. Seit 1892 verbreiteten sich auch die Schnellrestaurants der Brüder Carl (1855–1909) und August ASCHINGER (1862–1911) zunächst in der Berliner Innenstadt und bald darauf auch in den nördlichen und östlichen Arbeiterbezirken. Der *Aschinger*-Betrieb, der um 1900 den Status als größter Gastronomiekonzern der Stadt innehatte, wusste die Berliner Angestellten- und Arbeiterschaft beider Geschlechter mit günstigen Preisen und kluger Vermarktung der populären kalten Küche als Kunden zu gewinnen:

»Überzeugender als jeder bisherigen öffentlichen Einrichtung gelang es diesem Unternehmen, billiges, schmackhaftes Essen und Trinken anzubieten, dem kein Hauch von Armut und Elend anhing. In den großen Restaurationshallen von Aschinger traten reale Klassengegensätze hinter die behagliche Illusion gesellschaftlicher Gleichheit zurück.«²⁶¹

Eine mit *Aschinger* vergleichbare Gastronomiekette gab es in Wien nicht. Doch auch hier entstanden auf Initiative einiger Wirte seit 1900 größere Lokalitäten, die günstige und deftige Speisen an eine Massenkundschaft ausgaben.²⁶² Die (Steh-)Weinhallen und Bierhäuser, darunter auch die bis heute noch existenten Weinhäuser *Arlt*, *Hochmayer* und

261 ALLEN, *Hungrige Metropole*, S. 97. Ausführlich zum Werdegang des *Aschinger*-Gastronomiekonzerns EBD., S. 95ff. Siehe auch CONZE, Vanessa: »Aschinger. Eine Berliner Institution«, in: *Berliner Geschichte. Zeitschrift für Geschichte und Kultur* 29 (2022), S. 42–49.

262 Vgl. HASLINGER, Ingrid: »Budl, Sparherd, Flaschensumpf: Zum Erscheinungsbild des Wiener Wirtshauses«, in: SPRING/KOS/FREITAG, *Im Wirtshaus*, S. 46–53, hier S. 47. Vgl. auch »Wiener Wirtshaus«, in: Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreich. Im Internet unter: <https://www.kulinarisches-erbe.at/geschichte-der-ess-trinkkultur/historische-kuechen/wiener-kueche/esskulturen/wiener-wirtshaus> (13.04.2020).

Sittl, wurden vor allem von der Wiener Arbeiterschaft besucht und waren in Ansätzen mit den Speisehallen der *Volks-Kaffee- und Speisehallen-Gesellschaft* vergleichbar.

Das öffentliche Speiseangebot im Wien und Berlin der Vorkriegszeit beschränkte sich aber nicht auf kommerziell ausgerichtete Speisedienstleistungen. Hinsichtlich der Mittagsverpflegung der Arbeiterschaft und ihrer Familien spielten seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in beiden Städten auch philanthropische Großverpflegungsiniciativen eine wichtige Rolle. Diese von privaten bzw. karitativen Vereinen getragenen Speiseeinrichtungen besaßen zumeist Wohltätigkeitscharakter und waren nicht selten mit erzieherischen Ideen wie der Bekämpfung des Alkoholmissbrauchs, Wirtshausreform oder der Förderung des Vegetarismus verbunden.²⁶³

In Berlin war es die Sozialaktivistin Lina MORGENSTERN (1830–1909), die während des Deutschen Krieges den *Verein Berliner Volksküchen von 1866* gründete. Wie viele andere Begründer von Massenspeisungseinrichtungen²⁶⁴ des 19. Jahrhunderts verfolgte sie zunächst das Ziel, die ärmere Bevölkerung vor Hunger und die Stadt vor Aufruhr zu bewahren.²⁶⁵ Doch anders als die anderen in Kriegszeiten entstandenen Speiseanstalten blieben MORGENSTERNs Volksküchen über den Krieg hinaus bestehen und entwickelten sich bald zu einer »dauerhaften Einrichtung des Berliner Alltagslebens«²⁶⁶, die sich zuerst an das männliche Industrieproletariat und seit den 1890er Jahren auch an erwerbstätige Frauen richtete. Der Verein etablierte bis 1894 insgesamt fünfzehn Suppenküchen und eine Frauenküche, die für ein geringes Entgelt Mahlzeiten ausgaben und jeweils für durchschnittlich 100 Personen Platz boten. Darüber hinaus konnten die Nutznießer die-

263 Vgl. ROERKOHL, Hungerblockade, S. 232.

264 Die Herausbildung von Massenspeisungen im Deutschen Reich wurde durch verschiedene politische und sozialwirtschaftliche Ereignisse zu Beginn des 19. Jahrhunderts gefördert und erfuhr durch die sozialen und wirtschaftlichen Umwälzungen ab den 1850er Jahren einen rasanten Aufschwung. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts existierte die Massenspeisungseinrichtung vorwiegend in Form eines Provisoriums, das während Hungersnöten, Krieg und Seuchen, also in Zeiten akuter Not, zum Einsatz kam. Bereits während der Napoleonischen Kriege um 1801 wurde der Verein *Wohlfahrtsspeisung Berlin* ins Leben gerufen, erregte aber nur kurze Aufmerksamkeit. Erst die Hungersnöte 1816/17 und 1846/47 brachten mehrere städtische Speiseanstalten hervor, die für längere Zeit bestanden. Regelmäßig speisten in öffentlichen Räumen in der Regel nur Studierende, Soldaten, wandernde Händler und Fremde, aber vor allem auch Arme, die zum Beispiel in Berlin seit 1800 in den Küchen der *Armen-Speisungs-Anstalt* während der Wintermonate kostenlos Suppengerichte angeboten bekamen. Auch viele andere deutsche Städte bemühten sich um die Einrichtung von Speiseanstalten für den minderbemittelten und mittellosen Teil der Bevölkerung. Eine der ersten Großküchen, die nicht die Funktion einer Armenspeisung übernehmen wollte, wurde 1849 in Leipzig gegründet. Es handelte sich um ein Wohlfahrtsunternehmen, das vorsah, die Speiseanstalt auf lange Zeit zu betreiben. Wie in Leipzig entstanden kurz vor der Reichsgründung auch in weiteren deutschen Städten Massenspeisungen mit einem ähnlichen Konzept. Eine Umfrage aus dem Jahr 1903 ergab, dass in 119 von 258 deutschen Städten mit jeweils über 10.000 Einwohnern eine oder mehrere Volksküchen betrieben wurden. Hierzu vgl. TEUTEBERG, Hans-Jürgen, »Historische Vorläufer der Lebensmitteltafeln in Deutschland«, in: SELKE, Stefan (Hg.), *Tafeln in Deutschland*, Wiesbaden 2009, S. 41–63, hier S. 54. Sowie ALLEN, Von der Volksküche, S. 6. ROERKOHL, Hungerblockade, S. 232.

265 Vgl. ALLEN, Hungrige Metropole, S. 42

266 EBD.

ser Speiseanstalten das Essen auch mit nach Hause nehmen, wodurch Massenansammlungen vor den Küchen vermieden wurden.

Tabelle 5: Anzahl der täglichen Besucher der Berliner Volksküchen von 1866 (1866–1912)

Jahr	1866–1873	1891	1894	1901–1908	1909	1910	1912
Zahl der Besucher	~ 7.000	7.300	~ 9.000	~ 2.500	1.500	450	430

Quellen: DEHNE, Das Essen, S. 117. ALLEN, Hungerige Metropole, S. 44 und S. 49. Geschäftsbericht des Vereins Berliner Volksküchen von 1866, 47. Jahresbericht – 1913, S. 15. LAB, A Rep. 001–02, Nr. 1931. Eigene Berechnungen.

Die »Bero-Lina-Küchen«, die das ganze Jahr über von Montag bis Samstag geöffnet waren, gaben seit den 1880ern nicht nur Mittagessen, sondern auch Abendmahlzeiten aus. Dabei habe die Kost, wie DEHNE betont, jahrzehntelang aus einem Einheitsessen bestanden: »einem Napf voll Gemüse mit Fleisch«²⁶⁷. Dennoch zogen MORGENSTERN'S Küchen zahlreiche Gäste an. Seit der Gründung des Vereins speisten täglich im Durchschnitt 7.000 bzw. 9.000 Berlinerinnen und Berliner in den Volksküchen (Tab. 5).²⁶⁸

Nach dem Vorbild des Vereins Berliner Volksküchen von 1866 wurde im Frühjahr 1872 auch in der Habsburgermetropole der Erste Wiener Volksküchen-Verein gegründet. Seit 1869 setzte sich der Wiener Gemeinderat und Philanthrop Josef von KÜHN (1833–1913) für die Gründung einer Volksküche ein, um den Werkträgern Wiens mit geringem Einkommen eine einfache, gesunde und nahrhafte Kost zu einem günstigen Preis zu bieten.²⁶⁹ Im Januar 1873 eröffnete er mit Unterstützung weiterer Fürsprecher im Bezirk Wieden die erste Wiener Volksküche mit rund 200 Sitzplätzen. In den darauffolgenden acht Jahren gründete und errichtete der Verein in verschiedenen Bezirken der Stadt weitere sieben Küchen, die der Arbeiterbevölkerung morgens, mittags und abends für jeweils zwei bis drei Stunden zur Verfügung standen und Mitte der 1890er Jahre täglich zwischen 7.000 und 8.000 Wienerinnen und Wiener mit einem Mittagssmahl versorgten.²⁷⁰

267 DEHNE, Das Essen, S. 116.

268 Vgl. ALLEN, Hungerige Metropole, S. 44. In der Literatur variieren die Angaben zu den maximalen Besucherzahlen der Küchen. So schreibt Harald DEHNE, dass die meisten Personen, täglich 7.300, um 1891 gespeist worden seien. Vgl. DERS., Das Essen, S. 117. ALLEN hingegen erklärt, dass 1891 mit 2.850.975 Portionen zwar der Höchststand ausgegebener Suppen erreicht worden sei, dass aber die Anzahl der Besucher während der erneut eingesetzten Blütezeit der Volksküchen um 1894 bei 9.000 Personen täglich lag. In Zeiten großer Not wurden auch schon mal 20.000 Personen am Tag gepflegt. Hierzu vgl. ALLEN, Hungerige Metropole, S. 44 und S. 48.

269 Vgl. KÜHN, Josef: Die Wiener Volksküche unter Darlegung der Organisation des unter dem Protectorate Ihrer Majestät der Kaiserin Elisabeth stehenden Ersten Wiener Volksküchen-Vereines, Wien 1894, S. 3 und S. 41f. Sowie Erster Wiener Volksküchen-Verein: Zur dritten General-Versammlung des Vereines abgehalten im grossen Saale des Gemeindehauses Wieden. Rechenschaftsbericht, Wien 1874, S. 3f. WStLA, Marktamt, 1.1.12.A2/1 Volksküche.

270 Vgl. KÜHN, Volksküche, S. 14 und S. 33. Nach den Ausführungen KÜHN'S entstand der Großteil der Volksküchen auf Eigeninitiative des Vereins in den 1870er Jahren. Zwei der Volksküchen wurden

Darüber hinaus unterstützte KÜHN'S Verein die Gründung weiterer Volksküchenvereine in bislang unberücksichtigten Wiener Bezirken. Auch der 1874 begründete *Verein zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus* entstand durch die Förderung des *Ersten Wiener Volksküchen-Vereins*. Im Jahr 1894 waren in Wien und seinen Vororten insgesamt dreizehn Volksküchen in Betrieb, die nur mit ehrenamtlich tätigen Funktionären und ohne Zuschüsse von öffentlicher Seite arbeiteten.²⁷¹

Gegenüber den Berliner Volksküchen unterschieden sich die Wiener Einrichtungen vor allem in ihrem Speiseangebot, das in Wien abwechslungsreicher war wie aus den Ausführungen KÜHN'S zur Organisation und Arbeitsweise des Vereins hervorgeht:

»In dem Bestreben, unsere Volksküchen den verschiedenen Kreisen unserer unbemittelten Bevölkerung möglichst dienstbar zu machen und dem unsere Anstalten besuchenden Publicum eine thunlichste Abwechslung in ihrem bescheidenen Mahle bieten zu können, sind wir in Wien von der in anderen Volksküchenvereinen bestehenden Norm, nach welcher nur Gemüse und Fleisch oder Suppe[,] Gemüse und Fleisch [...] in zwei verschiedenen Portionsgrößen [...] gegeben wird, abgegangen und lassen [...] täglich Suppe, Rindfleisch, Gemüse und Mehlspeise, mehrmals in der Woche auch eine Extraspeise zubereiten, von welchen Speisen Suppe, Gemüse, Rindfleisch mit Gemüse, Extraspeise mit Beilage und Mehlspeise einzeln, Rindfleisch mit Gemüse und einige Extraspeisen mit Beilage auch in halben Portionen zu möglichst niederem Preise gegeben werden.«²⁷²

Die wenigsten Volksküchenbesucher konnten es sich leisten, diese Angebotsvielfalt in Anspruch zu nehmen. Dem Vereinsgründer zufolge bestand das Mittagmahl der meisten Kostgänger nur aus den günstigsten Speisen auf der Karte, einer Portion Gemüse und einer Portion Brot. Darüber hinaus waren die Wiener Volksküchen – trotz der zeitweise recht hohen Inanspruchnahme – in der arbeitenden Bevölkerung nicht sehr beliebt. Abgesehen von den Preisen wurde der Besucherandrang auch durch die Beschränkung der Aufenthaltszeit vor Ort und den schlechten Ruf der Einrichtungen als Armenküchen gehemmt. So hebt Hedwig LEMBERGER in ihrer Studie zu den Arbeits- und Lebensbedingungen der Wiener Wäscheindustriearbeiterinnen von 1907 hervor:

»Durch [...] den] Raummangel wird einerseits den Bedürfnissen der Arbeiterschaft nur in einseitiger Weise entgegengekommen, denn nach der oft ermüdenden Arbeit [...] ist der Wunsch nach einem Plätzchen, wo man bequem und so lange es die Pause gestattet, Rast halten kann, ebenso stark, wie der nach warmer, kräftiger Kost; andererseits mag aber der Charakter dieser Anstalten als einer Wohlfahrtseinrichtung, durch diese

1892 infolge einer drohenden Choleraepidemie eröffnet. Über den weiteren Entwicklungsgang der einzelnen Volksküchenstandorte geben die vorhandenen Quellen keine Auskunft. Nachweislich existierte nur eine kleine Zahl der Volksküchen bis in die Kriegszeit hinein. Hierzu vgl. Tabelle III im Anhang.

271 Vgl. »Josef von Kühn«, in: Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950, Band 4, Lfg. 19, Wien 1968, S. 322. KÜHN unterstützte darüber hinaus auch die im Jahr 1892 gegründete »Mensa Academia« der Wiener Universität. Hierzu vgl. »Dr. Josef Edler v. Kühn«, in: *Neue Freie Presse*, 12. April 1913.

272 KÜHN, Volksküche, S. 13.

Maßnahme der beschränkten Aufenthaltszeit, vielleicht in einer Weise in den Vordergrund treten, welche die klassenbewußte Arbeiterschaft den Aufenthalt daselbst als etwas sie sozial Degradierendes empfinden läßt.«²⁷³

Auch wenn der *Wiener Volksküchen-Verein* bemüht war, sämtliche Ähnlichkeiten mit der unentgeltlichen Speisung in den Wiener Armenküchen, die vom *Verein zur Errichtung und Erhaltung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt* unterhalten wurden, zu vermeiden, erweckten die Volksküchen durch ihre enge Zusammenarbeit mit dem Wiener Armendepartement oft den Anschein einer Armenspeisung.²⁷⁴ Die Wiener Arbeiter bevorzugten daher neben dem Gasthaus eher die günstigeren Kaffeeschenken und Auskochereien. Obwohl es in Berlin keine vergleichbare Verbindung zur städtischen Armendirektion gab, hatten auch die Berliner Volksküchen bald mit dem Vorwurf der »Armeleuteküchen« zu kämpfen. Sowohl die hohe Inanspruchnahme als auch die Küchenanzahl konnte der Verein auf die Dauer nicht halten. Neben finanziellen Problemen des Vereins begründete sich der Bedeutungsverlust aus der nachlassenden Qualität des Essens wie Keith R. ALLEN hervorhebt:

»Obgleich zahlreiche prominente Sozialreformer Berlins Morgensterns Eintopf lange Zeit als »schmackhaft, angenehm, sorgfältig zubereitet und abwechslungsreich« charakterisiert hatten, schien der Nährwert gegen Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr »den physiologischen Erfordernissen« zu entsprechen.«²⁷⁵

Kritisiert wurde zudem die Eintönigkeit der Speisen, die immer mehr den »Armeleutesuppen« der im Jahr 1800 ins Leben gerufenen städtischen *Armen-Speisungs-Anstalt* ähnelten.²⁷⁶ Der Rückgang der Besuchergruppen in den Berliner Volksküchen war aber vor allem das Ergebnis der wachsenden Beliebtheit des geselligeren Ambientes der neu entstandenen kommerziellen Speiselokale, mit denen auch die Ansprüche der Außer-Haus-Speisenden stiegen. Damit entflohen die Kostgänger auch der »erzieherischen Atmosphäre« der MORGENSTERNSCHEN Speiseanstalten, in denen die Besucher strengen Regeln zu folgen hatten – lautes Unterhalten, Alkohol und Tabak sowie das Tragen von Kopfbedeckungen waren nicht gestattet. Die abnehmende Inanspruchnahme der Suppenküchen seit dem Bestehen der aufstrebenden profitorientierten Konkurrenz belegen

273 LEMBERGER, Hedwig: Die Wiener Wäscheindustrie, Wien 1907, S. 222. Die Aufenthaltsdauer wird schätzungsweise nicht mehr als fünfzehn Minuten umfasst haben, denn nach den Ausführungen KÜHNS wurden die Sitzplätze in den Volksküchen pro Stunde vier Mal besetzt. Vgl. KÜHN, Volksküche, S. 37.

274 Zur Zusammenarbeit des Wiener Volksküchenvereins mit dem städtischen Armeninstitut vgl. EBD., S. 31.

275 ALLEN, Hungrige Metrople, S. 47.

276 Vgl. EBD., S. 49. Zur Gründung der Berliner *Armen-Speisungs-Anstalt* vgl. oben Kapitel II, Anm. 264. Die Armenküchen der durch Spenden und Gemeindegeldzuschüsse finanzierten Speisungs-Anstalt, gaben jedes Jahr zwischen Dezember und April kostenlos einen Liter Eintopf an Existenz- und Mittellose aus. Mit den wachsenden sozialen Problemen im Verlauf des 19. Jahrhunderts nahm der Bedarf an der Armenspeisung zu. Der schlechte Ruf der Berliner Armenküchen ergab sich nicht allein durch das einfach gehaltene Suppenangebot. Auch Vorfälle mit Betrunknenen, die auch Aufruhr mit sich ziehen konnten, schädeten dem Ansehen der Armenspeisung. Vgl. hierzu u. a. ALLEN, Hungrige Metrople, S. 30. Siehe auch DERS., Von der Volksküche, S. 9.

die Besucherzahlen der Berliner Volksküchen, die seit den 1890ern rapide sanken. Im Jahr 1912 speisten nur noch 430 Personen täglich in den vier verbliebenen Küchen. In Wien wiederum könnte die Gruppe der Volksküchenbesucher zu jener Zeit etwas größer ausgefallen sein. Die Zahl der täglich ausgegebenen Portionen in der Volksküche im Wiener Bezirk Meidling umfasste im Jahr 1912 allein etwas mehr als 400 Portionen (Tab. 6).²⁷⁷ Neben der Meidlinger Volksküche waren zu Beginn des Ersten Weltkrieges noch mindestens sechs weitere Wiener Volksküchen mit ähnlichen Portionszahlen in Betrieb. Wie viele Wiener aber tatsächlich von ihnen Gebrauch machten, geht aus dem vorhandenen Quellenmaterial nicht hervor.

Tabelle 6: Anzahl der ausgegebenen Portionen in der Volksküche des Meidlinger Volksküchen-Vereines (1912–1918)

	1912	1913	1914	1915	1916	1917	1918
jährlich	151 352	142 851	141 420	260 481	531 088	629 851	589 997
täglich ^{a)}	~ 415	~ 391	~ 388	~ 714	~ 1 455	~ 1 726	~ 1 616

a) Die Berechnungen basieren auf der Annahme, dass die Volksküche täglich geöffnet war.

Quellen: Rechnungsabschlüsse des Vereines der Meidlinger Volksküche für die Jahre 1913 bis 1918, Wien 1914–1919. Eigene Berechnungen.

Trotz ihrer abnehmenden Inanspruchnahme verdeutlichen die dauerhafte und kontinuierliche Existenz der Wiener und Berliner Volksküchen bis zum Vorabend des Großen Krieges, dass sie wie die Fabrikspeisungen, Gastwirtschaften und konkurrierenden kommerziellen Massenspeisungen einen vorhandenen Bedarf bedienten, der sich aus den veränderten Strukturen der Reproduktionsbedingungen ergab.

2.5.3 Trotz Ablehnung und Widerstand: Die öffentliche Mittagsmahlzeit setzt sich durch

Der zunehmende Konsum außerhäuslicher Mittagkost seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bedeutete nicht, dass die Angestellten- und Arbeiterschaft zu begeisterten Anhängern der Außer-Haus-Speisung wurden. Die öffentlichen (Massen-)Speisedienstleistungen und Fabrikspeisungsangebote wurden nur von wenigen Kostgängern als tatsächliche und beständige Alternativen zur privat-familialen Hauskost wahrgenommen.²⁷⁸ Gegenüber der gewohnten privaten Beköstigung wurde die »Veröffentlichung« der (Mittags-)Mahlzeiten vielmehr als Verschlechterung der eigenen Ernährung empfunden. Der Großteil der Arbeiter und Angestellten beharrte so lange wie möglich hartnäckig auf dem häuslichen Mittagmahl. Da dies mit der Arbeitsalltagspraxis immer weniger vereinbar war und das Mittagessen als erforderliche Hauptmahlzeit einen

277 Vgl. Rechnungs-Abschluß des Vereines der Meidlinger Volksküche für das Jahr 1913, Wien 1914, [S. 10].

278 Vgl. DEHNE, Alltag, S. 157. DERS., Das Essen, S. 122.

außerordentlichen Stellenwert bei der Reproduktion der Leistungsfähigkeit im Arbeitsalltag einnahm, wurden die außerhäuslichen Speiseangebote gezwungenermaßen in Anspruch genommen. Das zähe Beharrungsvermögen vor allem der männlichen Angestellten und der Arbeiter, ihre Mittagskost im Kreis der Familie einzunehmen, hing eng mit ihrer Rolle innerhalb der Familie zusammen. Die hierarchische Position und Selbstbestimmung der Familienernährer hatten in den öffentlichen Speiseeinrichtungen genauso wenig Platz wie in der Fabrik. DEHNE resümiert:

»Bei der widerwilligen Hinnahme der Auflösung des gewohnten familiären Mittagstisches und bei der (proletarischen wie bürgerlichen) Ablehnung neuer, außerhäuslicher Formen der Mittagsmahlzeit ging es um mehr als den symbolischen Wert der Hausmannskost. Entscheidend war vielmehr die routinemäßige Realisierung bekannter und vertrauter Rituale, Wahrnehmungsmuster und Wertvorstellungen.«²⁷⁹

Die ablehnende Haltung gegenüber der Außer-Haus-Speisung verteilte sich, wie gezeigt wurde, nicht auf alle Beköstigungstypen gleichermaßen. Eine Ausnahme bildete zweifellos das Gasthaus, das vor allem bei der männlichen Arbeiterschaft, aber auch bei Angestellten sehr beliebt war.²⁸⁰ Sowohl die Preise als auch das Ambiente unterschieden sich stark von den neueren Kosttypen. Im Gegensatz zu den anderen (öffentlichen) Speiseeinrichtungen handelte es sich nicht um eine Massenspeisung, die ihren Gästen Regeln auferlegte und die rationalisierte Mittagsverpflegung fokussierte. Davon abgesehen, dass die beliebte Wirtshauspeisung ihren größten Zulauf in den Feierabendstunden erhielt, stellte das Gasthaus vielfach die teuerste Alternative der Mittagsverpflegung dar. Für die Mehrheit der Arbeiterschaft war der Verzehr des Mittagsmahls im Gasthaus keine dauerhafte Option, da sie sich die außerhäusliche Speisung nur im begrenzten Maß und zu kleinen Preisen leisten konnte.²⁸¹ Dementsprechend mussten viele Arbeiter auf die kostengünstigeren Massenspeisungsdienstleister ausweichen, um eine warme und nahrhafte Mittagsmahlzeit während der Arbeitspause einnehmen zu können.

Der verbreiteten ablehnenden Haltung gegenüber der Außer-Haus-Speisung zum Trotz, trug die Etablierung der verschiedenen Dienstleistungsangebote infolge der veränderten Reproduktionsbedingungen nach DEHNE dazu bei, dass die herkömmliche kulturelle Form der privat-familialen Tischgemeinschaft schließlich aufgebrochen wurde:

»Anstelle des familiären Mittagstisches wurden für die Wochentage allmählich neue, öffentlichkeitsorientierte Formen der Einnahme des Mittagessens geschaffen, die die außerhäusliche Bildung neuer mittäglicher Tischgemeinschaften – allerdings

279 DEHNE, Alltag, S. 160. Vgl. ferner TANNER, Fabrikmahlzeit, S. 26 und S. 258.

280 Vgl. TRIEBEL, Zwei Klassen, Band I, S. 399 und S. 409.

281 Nach Armin TRIEBEL stiegen die Ausgaben für die außerhäusliche Verköstigung mit zunehmenden Einkommen. Vgl. EBD., S. 399. Sowie DRUMMER, Das sich ausbreitende Restaurant, S. 318. Vor 1914 gaben Arbeiterfamilien rund zweieinhalb Prozent des Einkommens für die Außer-Haus-Speisung aus. In den Ausgaben der vielfach besser gestellten Angestelltenfamilien fiel der Prozentsatz für die außerhäusliche Speisung gleich hoch aus. Vgl. TEUTEBERG, Hans-Jürgen: »The Rising Popularity of Dining Out in German Restaurants in the Aftermath of Modern Urbanization«, in: JACOBS/SCHOLLIERS, Eating out in Europe, S. 281–299, hier S. 289.

zunehmend für jedes Familienmitglied gesondert – zumindest zulassen. Damit wurde die soziale Seite der Mittagsmahlzeit ›tendenziell von der Familie auf andere soziale Einheiten, die sich aus dem Arbeitsprozeß heraus konstituieren‹, verlagert.«²⁸²

Die neuen Tischgemeinschaften unter Arbeitskollegen bildeten unabhängig davon, ob die Mittagspause im Gasthaus, in der Kantine oder der Volksküche verbracht wurde, ein neues »Zentrum der Kommunikation« im (Arbeits-)Alltag der Arbeiterschaft und auch vieler Angestellter.²⁸³ Zugleich dienten sie als Kontaktstellen für neue Ernährungsweisen und Konsumformen. Durch das Nebeneinander der verschiedenen Werkstätigen in den verschiedenen Speisehäusern, von der gelernten Arbeiterschaft und den Büroangestellten bis hin zur Hilfsarbeiterschaft, gelangten Günter WIEGELMANN zufolge neue Akzente in die Mahlzeiten der städtischen Arbeiterschaft.²⁸⁴ Die Veröffentlichung des (Mittag-)Essens schuf Möglichkeiten zur Übernahme bürgerlicher Ernährungsmuster. Gleichwohl stand die Außer-Haus-Speisung auch in der Kritik zahlreicher bürgerlicher Sozialreformer und Ernährungsphysiologen. Ohne die Beweggründe der öffentlichen Kostgänger näher in den Blick zu nehmen, klagten sie über den Funktionsverlust der Familie als Folge der allmählichen Auflösung der privaten Familienmahlzeit, die Unwissenheit sowie die ungesunde und überteuerte Ernährungsweise der unteren Schichten. »Die Masse folge«, so DEHNE bezugnehmend auf den Physiologen Max RUBNER (1854–1932), »einstweilen nur ihrem Geschmack und der herrschenden Sitte, Arbeiter wollten feinere städtische Kost der Bessergestellten nachahmen, ohne dafür die Mittel zu haben, es sei der ›Trieb, es den besseren Klassen in der Ernährung gleichzutun.«²⁸⁵ Am Ideal der familiären Tischgemeinschaft festhaltend waren die Gelehrten nicht gewillt, die alternativen (Massen-)Speisegelegenheiten und Tischgemeinschaften der Arbeiterschichten zu akzeptieren. Ihr Widerstand kannte jedoch auch Ausnahmen. In besonderen Fällen familiärer Bedürftigkeit wurde neben der Armenspeisung auch die privat organisierte (temporäre) Schulspeisung geduldet.²⁸⁶

282 DEHNE, Alltag, S. 159. Auch nach BARLÖSIUS könne davon ausgegangen werden, »daß bei diesen Tischgemeinschaften ähnliche soziale Mechanismen wirken wie bei der traditional-familiären Tischgemeinschaft«. Die vergemeinschaftende Wirkung und die kommunikative Bedeutung dieser Mahlzeiten sei hoch zu bewerten. Vgl. BARLÖSIUS, Soziologie, S. 189.

283 Vgl. THOMS, Industrial Canteens, S. 136. Ferner Beispiel LEMBERGER, Wäscheindustrie, S. 221. Die gemeinsame Erholung während der Mittagspause erfolgte mitunter auch schweigsam, z.B. Zeitung lesend. Vgl. EBD. Sowie LÜDTKE, Arbeitsbeginn, S. 116.

284 Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN, Der Wandel, S. 324. Ferner TANNER, Fabrikmahlzeit, S. 26.

285 DEHNE, Das Essen, S. 115.

286 Vgl. DEHNE, Alltag, S. 158. Sowie DERS., Das Essen, S. 122. DEHNE betont darüber hinaus, dass längst nicht alle Physiologen die allgemeine Außer-Haus-Speisung kritisierten. Ihm zufolge gab es auch eine andere Denkrichtung, die den Bedarf der außerhäuslichen Verpflegung akzeptierte solange diese gegen eine angemessene Bezahlung erfolge. Vgl. EBD.

Abbildung 1: Eröffnung der XIII. Kinderküche des Vereins für Kindervollsküchen in der Manteuffelstraße 67, Berlin (1907)



Abbildung aus *Berliner Leben* 10, Heft 11, S. 15. Quelle: Zentral- und Landesbibliothek Berlin, Public Domain (CC-PD). Im Internet unter: <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:kobv:109-1-5303735>.

In den Vorkriegsjahrzehnten rückte neben der Arbeiterschaft die nicht unerhebliche Zahl unterernährter Schulkinder in den Fokus der philanthropischen Bemühungen. In Berlin leistete hierbei der vom jüdischen Wohltäter Herrmann ABRAHAM (1847–1932) 1893 ins Leben gerufene *Verein für Kindervollsküchen* einen beachtlichen Beitrag (Abb. 1). Der Verein, dessen Kosten für die Mittagssuppen seit Februar 1908 von der Stadt gedeckt wurden, unterhielt im Jahr 1914 bis zu zwanzig Speiseeinrichtungen. Bis zum Frühjahr 1914 gaben die Küchen des Vereins über 27 Millionen Portionen an Schulkinder aus und versorgten kurz vor dem Ausbruch des Ersten Weltkrieges etwa 200.000 Kinder monatlich mit einem Mittagessen.²⁸⁷ In Wien wurde die Versorgung bedürftiger Schulkinder

287 Vgl. »Verzeichnis der Kinder-Vollsküchen des Vereins«, in: *Die Kinderfürsorge*, März 1914, S. 8. GStAPK, I. HA Rep. 89, Nr. 12728. Unsere Ernährungs-Fürsorge für bedürftige Kleinkinder während der Kriegsmonate vom 1. August 1914 bis 1. Mai 1915, hg. Vom VEREIN FÜR KINDER-VOLSKÜCHEN UND VOLKS-KINDERHORTE BERLIN, Berlin 1915, S. 3. Ausführlich zu ABRAHAMs Wirken und der Geschichte der Berliner Schulspeisung siehe ALLEN, Keith R.: »Schul- und Armenspeisungen in Berlin 1880–1914. Der Menschenfreund Hermann Abraham und seine Kritiker«, in: TEUTEBERG, Revolution am Esstisch, S. 190–202. Siehe auch SIMON, Helene: »Kinderspeisungen in Deutschland. Entwicklung bis zum Ende des Weltkrieges«, in: HENRIQUES, Clara, Kinderspeisung, Weimar 1926, S. 43–58. DEHNE, Das Essen, S. 119ff. GOTTSTEIN, Volkspeisung, S. 267–287. Zur allgemeinen Entwicklung der Schulspeisung in Berlin siehe DEHNE, Harald: »Die fremde arme Welt in der hei-

bereits 1887 in Gang gesetzt. Der *Zentralverein zur Beköstigung armer Schulkinder* richtete rund vierzig Schulspeiseanstalten ein, die mithilfe kommunaler Subventionen jährlich in den Wintermonaten etwa 10.000 Kinder unentgeltlich mit Mittagsspeisen versorgten.²⁸⁸ Der Verein blieb in Wien nicht die einzige Initiative, die sich der Versorgung von Kindern mittelloser Familien verschrieb. Im Jahr 1912 gründete die Sozialarbeiterin Betty KOLM (1866–1946) ein *Kuratorium zur Speisung hungernder Schulkinder*, das in Wien eine Reihe von Schulspeisestellen eröffnete.²⁸⁹ Sowohl KOLMS als auch ABRAHAM'S Aktivitäten sollten später während der ersten Kriegswochen im August 1914 einen entscheidenden Beitrag zur städtischen Handlungsfähigkeit auf dem Gebiet der Massenverpflegung durch Großküchen leisten.

Der ernährungswissenschaftliche Widerstand gegenüber der Veröffentlichung der Mahlzeiten und die weitreichende gesellschaftliche Ablehnung der öffentlichen und rationalisierten Mittagsverpflegung hielten den Durchbruch der außerhäuslichen (Massen-)Speisung im Alltag der Angestellten- und Arbeiterschaft nicht auf. Sowohl die »halböffentlichen« Speisedienstleistungseinrichtungen, die wie die Betriebs-, Armen- und Schulspeisungen nur bestimmten Bevölkerungsgruppen vorbehalten waren, als auch die »öffentlichen« Volksküchen und Volksspeisehallen, die allen zur Verfügung standen, die es sich leisten konnten und sich den Regeln der einzelnen Einrichtungen fügten, wurden in Wien und Berlin in den Jahrzehnten vor dem Ersten Weltkrieg mehr oder weniger stark beziehungsweise widerwillig in Anspruch genommen. Weder die Bevölkerung noch die Sozialreformer und Physiologen hatten am Vorabend des Krieges eine Vorstellung davon, dass die so alltagsverändernden und einschneidenden Entwicklungen auf dem Gebiet der außerhäuslichen Mahlzeitenversorgung während der Vorkriegsjahrzehnte noch eine Steigerung erfahren konnten.

len Stadt. Ernährungsdefizite im Übergang, bürgerlicher Missionseifer und die Einbildungen des Berliner Magistrats 1871–1914«, in: KÜHLBERGER, Christoph und Clemens SEDMAK (Hg.), *Aktuelle Tendenzen der historischen Armutsforschung*, Münster 2005, S. 129–165, hier S. 145ff.

288 Vgl. MATTUTAT, Hermann: »Die öffentliche Speisung der Volksschuljugend«, in: *Sozialistische Monatshefte* 15 (1910), S. 970–977, hier S. 972. Siehe auch FEDERN, Ernestine: »Die Speisung hungernder Kinder«, in: *Der Bund. Zentralblatt des Bundes österreichischer Frauenvereine* 2 (1912), S. 1–3, hier S. 2.

289 Vgl. EBD. Sowie Vgl. FICHNA-SCHÜSSEL: »Berta (Betty) Kolm«, in: *Österreichisches Biographisches Lexikon 1815–1950*, Band 4, Lfg. 16, Wien 1966, S. 92. In einigen Quellen erfolgt die Nennung des Vereins auch unter dem Namen *Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder*.