

zahlreichen Kantinen verschiedener Unternehmen, Fabriken, Anstalten und Institute usw., die ebenfalls Alternativen zur Volksspeisung darstellten und zur gleichen Zeit von rund 100.000 Berlinern frequentiert wurden, sind im Dezember 1916 insgesamt etwas mehr als eine Viertelmillion Menschen in der Hauptstadt mit einem Mittagessen in einer Großküche versorgt worden.⁶²³

Ausgehend von diesen Zahlen und unter Berücksichtigung der Entwicklung der Besucherzahlen der Volksspeisung sowie der Küchen des *Kindervolksküchenvereins* kann davon ausgegangen werden, dass die Inanspruchnahme der alternativen Berliner Speisebetriebe während der letzten beiden Kriegsjahre tendenziell höher ausfiel als die der Volksspeisung.⁶²⁴ Auch wenn die Mehrheit der Berliner in Gänze der öffentlichen Mittagsversorgung fernblieb, gab es einen nicht unbeträchtlichen Teil der Berliner Bevölkerung, der nicht nur aus der Versorgungsnot heraus, sondern auch aufgrund der Arbeitsbedingungen bereit war, sein Mittagessen in einer Großküche einzunehmen. Diesen aber konnte das gescheiterte städteigene Großküchenunternehmen nicht für sich gewinnen. Da eine gleichmäßige und gerechte Verteilung der Lebensmittel in der Reichshauptstadt zu keinem Zeitpunkt in Aussicht stand, waren die betroffenen Berliner vornehmlich gewillt, ihren Stolz zu wahren, der sie von den untersten Schichten der Bevölkerung trennte.⁶²⁵ Diesem Bedürfnis trugen die individuellen Volksspeisungsalternativen Rechnung. Dass der Großküchenbesuch bis zum Ende des Krieges einen Platz im Alltag Hunderttausender Hauptstädter einnahm und damit über die Notzeiten hinweghalf, war schlussendlich ein Verdienst aller Speisebetriebe.

3| Die Wiener Kriegsküchenversorgung

3.1 »Ergreifende Bilder des Großstadtelends«: Die Wiener Ausspeisungsaktion 1914–1916

Mit dem Ziel allen in Not geratenen Wienern wenigstens eine warme Mahlzeit am Tag zu sichern, leitete die Kriegsfürsorgezentrale des Rathauses bereits wenige Tage nach der eigenen Konstituierung die Einrichtung der öffentlichen Wiener Ausspeisungsaktion ein. Am 18. August 1914 richtete die Zentralstelle der Fürsorge einen Aufruf an die aktiven Vereine der Stadt, die sich wie die *Erste Wiener Suppen- und Teeanstalt* und das *Kuratorium zur Speisung hungernder Schulkinder* schon zu Friedenszeiten der Beköstigung ärmerer Bevölkerungsschichten und Kindern annahmen.⁶²⁶ Innerhalb von drei Tagen sollten sich die karitativen Vereine und Institutionen entscheiden, ob sie sich in den Dienst

623 Vgl. EBD.

624 Die Grundlage hierfür bildet die Annahme, dass die Berliner Speisebetriebe auch nach den Versorgungskrisen des Jahres 1917 von mindestens einer Viertelmillion Personen täglich in Anspruch genommen worden sind. Damit nutzten rund vierzehn Prozent der Bevölkerung die öffentlichen Mittagsangebote. Etwa drei bis fünf Prozent davon waren Besucher der Volksspeisung. Siehe oben Kapitel III, die Ausführungen zu den Anm. 403 und 475.

625 Vgl. HARNACK, *Der Krieg*, S. 8f. Sowie DANIEL, *Arbeiterfrauen*, S. 203.

626 Vgl. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 159. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 68.

der städtischen Ausspeisung stellen wollten. Von dem Aufruf ausgeschlossen waren zunächst die Wiener Volksküchen, »deren Leistungsfähigkeit für die Minderbemittelten ungeschmälert erhalten bleiben sollte«⁶²⁷, wobei sich diese wie andere Volksspeisehäuser mit günstigen Mahlzeitangeboten freiwillig zu dieser Mehrleistung entscheiden und dienstbar machen konnten. Darüber hinaus wurden in nahezu allen Bezirken der Habsburgermetropole eine ganze Reihe neuer »Speisekomitees« geschaffen, für deren Organisation sich zahlreiche freiwillige Frauen der Wiener Frauenhilfsaktion verpflichteten. Da die Mehrheit der Hilfwilligen kaum Erfahrungen auf dem Gebiet der Ausspeisung besaß, stand die Präsidentin des *Kuratoriums zur Speisung hungernder Schulkinder* Betty KOLM »mit ihrem Wissen und Können der Ausspeisungsaktion«⁶²⁸ beratend zur Seite. »Wo nicht eigene Küchen bereits vorhanden waren«, so die Bürgermeistergattin Berta WEISKIRCHNER, »mußten passende Lokale gesucht, Küchen errichtet, Vorratskammern beschafft werden.« Mit der Unterstützung der Sozialarbeiterin KOLM erhielten die Frauen das dringend erforderliche Handwerkzeug zur Errichtung, Leitung und Verwaltung der Großküchen.

Untrennbar mit der Ausspeisungsaktion verbunden war eine weitere Kriegsfürsorgeorganisation, die sich zum Ziel setzte, mit Sammlungsaktionen einen beträchtlichen Teil der Finanzierung der Wiener Massenverpflegung für die Dauer des Krieges zu bewerkstelligen. Auf Anregung der Journalistin Alice SCHALEK (1874–1956) gründete die Gemahlin des Statthalters Baronin Anka von BIENERTH-SCHMERLING (1869–1937) als Zweigstelle der Fürsorgezentrale das *Schwarz-Gelbe Kreuz*, dessen Hilfskomitee am 1. September 1914 seine Arbeit aufnahm.⁶²⁹ Die Sammlungen der Hilfsorganisation erfolgten im Rahmen von Wohltätigkeitsveranstaltungen und Spendenaktionen. Der Großteil der finanziellen Mittel wurde jedoch durch den Verkauf des »Schwarz-Gelben Kreuzes« erzielt, einem Emailabzeichen, das u. a. in Form von Halsketten, Uhrenbändern, Ringen und Ohranhängern angeboten wurde (Abb. 26).⁶³⁰ So berichtete die *Neue Freie Presse* am 11. Oktober 1914:

»Für die außerordentliche Popularität, welche sich das Schwarz-Gelbe Kreuz erworben hat, spricht am beredtesten die Tatsache, daß heute, sechs Wochen nach Beginn des Verkaufes dieses Abzeichens, bereits das zweitausendste Stück abgesetzt wurde. Es ist eine besonders erfreuliche Erscheinung, daß das Schwarz-gelbe Kreuz nicht allein das Lieblingszeichen der aristokratischen und bürgerlichen Kreise, sondern auch der breiten Volksschichten geworden ist [...]. Mit der bescheidenen Ausgabe von zwei Kronen wird nicht allein ein geschmackvoller, dauernden Wert besitzender Gegenstand

627 DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 27.

628 WEISKIRCHNER, Frauen-Hilfsaktion, S. 24.

629 Die Leitung dieses Sonderkomitees übernahmen SCHALEK und der österreichische Schriftsteller Siegfried LOEWY (1857–1931). Mit dem Presseaufruf »Wiener, schützt die Darbenden!« machte das Komitee die Bevölkerung auf sein Vorhaben aufmerksam. Siehe hierzu »Die Ausspeisungsaktion«, in: *Fremdenblatt*, 30. August 1914.

630 Nach den Ausführungen der Stadtverwaltung fand das Abzeichen Verwendung für mindestens siebenzig verschiedene Artikel, darunter auch Leder-, Papier- und Textilwaren, die allesamt zum Verkauf angeboten wurden. Hierzu vgl. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 88.

erworben, sondern damit gleichzeitig zehn Bedürftigen ein warmes Mittagessen verschafft.«⁶³¹

In weniger als einem Monat sammelte die Hilfsorganisation, deren Ehrenpräsidentinnen Anka BIENERTH und Berta WEISKIRCHNER waren, für die öffentliche Ausspeisung 280.000 Kronen. Darüber hinaus plante das *Schwarz-Gelbe Kreuz* für die fortfolgende Massenverpflegung während der Kriegszeit eine monatliche Abgabe von 80.000 Kronen an die Zentralstelle der Fürsorge.⁶³² Mit diesen und weiteren Einnahmen, die sich vorrangig aus staatlichen Zuschüssen, aber auch aus weiteren Spenden an die Fürsorgezentrale zusammensetzten, waren die Kosten für die Durchführung und den breiten Ausbau der Ausspeisungsaktion weitgehend gedeckt.⁶³³ Nach den *Blättern für das Armenwesen der Stadt Wien* umfasste das Speisestellennetz im Oktober 1914 zunächst achtzehn Ausspeisungsstellen.⁶³⁴ Diese Zahl sollte im Zuge der vielen Speisestelleneugründungen und der anhaltenden Angliederung zahlreicher weiterer Vereine sowie Gasthäuser an die Zentralstelle in den darauffolgenden zwei Jahren um mehr als das Sechsfache steigen.

631 DENSCHER, Bernhard und Franz PATZER: *Das Schwarz-Gelbe Kreuz. Wiener Alltagsleben im Ersten Weltkrieg*, Wien 1988, S. 11.

632 Bis zum Ende des Jahres sammelte das Schwarz-Gelbe Kreuz insgesamt 600.000 Kronen, die der Zentralstelle übergeben wurden. Vgl. *Die Gemeinde Wien während der ersten Kriegswochen*, S. 21. Sowie »Die Ausspeisungsaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 27. Dezember 1914.

633 Vgl. MERTENS, Weiskirchner, S. 162. Vgl. auch »Die öffentliche Ausspeisung«, in: *Reichspost*, 10. September 1914. Im Rathaus wurde eine Empfangsstelle für Spenden für die Arbeit der Fürsorgezentrale eingerichtet. Für die Spendeneinnahmen, die gezielt der Ausspeisungsaktion zugutekommen sollten, gab die Zentralstelle Spendenblöcke aus, die jeweils dreißig Blätter à zwanzig Hellerspenden enthielten. Vgl. EBD. Sowie *Ein Jahr KriegsFürsorge*, S. 88.

634 Alle achtzehn Einrichtungen verfügten über eine tägliche Gesamtkapazität von 15.050 Portionen. Vgl. *Blätter für das Armenwesen der Stadt Wien* 154 (Oktober 1914), S. 195. Anderen Berichten zufolge startete die Wiener Ausspeisungsaktion mit 22 Speisestellen. Vgl. hierzu u.a. »Öffentliche Ausspeisung in Wien«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Juni 1915. Sowie Tätigkeits-Bericht der Ausspeisungs-Aktion vom 20. Juli 1915. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/73. In den Protokollen des Wiener Gemeinderates umfasste die Liste der errichteten Ausspeisungsstellen Mitte Oktober bereits 31 Standorte, die sich auf zehn der Wiener Bezirke verteilten. Vgl. »Verzeichnis der bis einschließlich 10. Oktober 1914 errichteten Speisestellen der Zentrale I., Neues Rathaus«. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/73.

Abbildung 26: Plakat mit dem Emblem des Schwarz-Gelben Kreuzes



Quelle: J. WEINER, Wien 1914. Katalog der Wienbibliothek im Rathaus, Public Domain (CC-PD). Im Internet unter: <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/content/titleinfo/473355> (10.07.2018).

3.1.1 Die Planung eines reibungslosen Ablaufs: Richtlinien für die Ausspeisungen

Für die Durchführung der Beköstigung der Wiener Bedürftigen in den städtischen Ausspeisungsstellen legte die Stadtverwaltung von vornherein klare Richtlinien fest, aus denen hervorgeht, dass die Umsetzung der Massenverpflegungsaktion bis in das kleinste Detail durchdacht wurde. Bereits der Aufruf an die Vereine enthielt eine Beilage mit den »Grundzügen für die Durchführung der einheitlichen Speisung«. Gemeinsam mit den im Oktober 1914 erlassenen »Zehn Geboten für die Bezirks-(Frauenarbeits-)Komitees und die Wiener Speisestellen« sowie »Verrechnungsvorschriften« bildeten sie ein umfassendes Regelwerk, das die Aufgaben und Verpflichtungen aller beteiligten Institutionen, Einrichtungen und Personen für die Durchführung der Ausspeisungsaktion klar festlegte.⁶³⁵ Zu den Beteiligten gehörten:

635 Richtunggebend war hierbei auch ein Erlass des k.k. Ministeriums des Innern, der am 27. August 1914 an die k.k. Statthalter bzw. Landeschefs ging und eine Reihe von Grundsätzen für eine um-

1. Die Zentralstelle der Fürsorge als oberstes Organ der öffentlichen Ausspeisung,
2. die Speiseeinrichtungen und -stellen⁶³⁶,
3. die örtlichen Bezirks- und Frauenarbeitskomitees, sowie
4. das Ausspeisungspublikum.

Als leitende Institution kontrollierte die Zentralstelle der Fürsorge die Durchführung der Ausspeisung. Sie bestellte und überwachte die Speisestellen, schloss Vereinbarungen mit Gastwirtschaften und den Volksküchenvereinen, bestimmte die Menge und Art der Kost sowie die Verwendung der verfügbaren Geldmittel.⁶³⁷ Des Weiteren bestimmte sie auch die Vorgehensweise bei der Feststellung, wer zum Empfängerkreis der Ausspeisungsaktion gehörte, und gab Handlungsanweisungen, die zur Einheitlichkeit der registrierten und tatsächlichen Kostgänger beitrugen. In Abstimmung mit den Speiseeinrichtungen legte die Fürsorgezentrale die Höchstzahlen und den Höchstpreis für die Speiseportionen fest. Die Zentralstelle und ihr Leiter Obermagistratsrat DONT besorgten die Lebensmitteleinkäufe, die anschließend zum Selbstkostenpreis an die Speisestellen abgegeben wurden. Für die Lagerung der Lebensmittel richtete die Stadtverwaltung ein eigenes Magazin im Bezirk Favoriten ein, in dem in den folgenden Kriegsjahren mehrere Millionen Kilogramm verschiedener Lebensmittel für die Ausspeisung gelagert wurden. Die Kosten bekamen die Speiseeinrichtungen von der Zentralstelle erstattet.⁶³⁸ Sie betragen zunächst pro Portion zwanzig, später bis zu 25 Heller. Die Form der Rechnungslegung gab die Zentralstelle vor:

»Die Zentralstelle liefert den Speisestellen die Lebensmittel, gewährt Vorschüsse und Kredite, bestimmt Ausmaß und Anrechnungspreis der einzelnen Mahlzeiten, bezahlt diese den Speisestellen und erhält dafür den Preis der gelieferten Lebensmittel. Fehlbeträge sind aufzuklären, Überschüsse der Zentralstelle abzuführen.«⁶³⁹

Die Speiseeinrichtungen verpflichteten sich, für die Dauer des Krieges ihre Küchen und Speiseräume in den Dienst der Ausspeisungsaktion zu stellen, sich durch freiwilliges Hilfspersonal zu verstärken, ihr ehrenamtliches und ausgebildetes Küchenpersonal zu berufen und die Anschaffung der (bzw. weiterer) Küchenmaterialien zu übernehmen.⁶⁴⁰ Die Richtlinien zur Durchführung der Ausspeisung gaben zudem Anweisungen über die Ausstattung der Speiseeinrichtungen. Danach sollten die Speisestellen vorzugsweise im

fassende Ausspeisungsaktion enthielt. Hierzu ausführlich FRIEBERGER, Kurt: Die österreichischen Ernährungsvorschriften, hg. im Auftrage des K. K. AMTES FÜR VOLKSERNÄHRUNG, Wien 1917, S. 119f.

636 In den Vorschriften gemeinhin als »Speisekommissionen« bezeichnet.

637 Zu diesen und den folgenden Ausführungen vgl. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 68ff. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 159ff.

638 Vgl. Tätigkeits-Bericht der Ausspeisungs-Aktion vom 20. Juli 1915. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/73.

639 Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 160. Vgl. auch DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 27.

640 Im Falle der Neugründung einer Speiseeinrichtung hatten die jeweils verantwortlichen Vereine bzw. Organisatoren die Kosten der Herstellung sowie die Einrichtung der Küchen und Speiseräume aus eigenen Mitteln (Sammlungen, Spenden etc.) zu tragen. Die laufenden Betriebskosten der Speiseeinrichtungen trug hingegen die Zentralstelle im Rathaus. Vgl. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 71.

Erdgeschoss liegen, über getrennte Ein- und Ausgänge sowie einen Warteraum verfügen. Die Küchen mussten eine Vorratskammer vorweisen und sich in unmittelbarer Nähe zu den Speiseräumen befinden. Besaßen die Speiseeinrichtungen Transportmittel und -gefäße, waren ihre Küchen berechtigt, die Speisen für mehrere Speisestellen zuzubereiten und zu liefern. War mit den Kochutensilien das mehrmalige Kochen am Tag möglich, sollte hinsichtlich der Zeitersparnis vorgekocht und auf Kochkisten zurückgegriffen werden. Für die Herstellung der Speisen wurden den Küchen bereits bewährte Kochrezepte für die Massenverpflegung zur Verfügung gestellt. Ihre Wochenspeisezettel legten die Speisestellen der Zentralstelle periodisch vor. Darüber hinaus gehörte es zu den Verpflichtungen der Speisestellen, für die Aufrechterhaltung der Ruhe und Ordnung in ihren Speiseräumen zu sorgen⁶⁴¹ und bei der Verteilung der Kost, die vereinbarte Höchstzahl von Personen und den festgelegten Umfang der Speisen zu befolgen:

»[...] Jedes Kind, jede erwachsene Person, die vom Erhebungsorgan zugewiesen wird, muß ausgespeist werden; [...] aus wichtigen Gründen kann die Speisung auch Selbstzahlern zum vollen oder ermäßigten Preise gewährt werden; [...] der Organisation verbleibt die freie Verfügung über ihre eigenen Geldmittel, sie kann damit die Speisung ergänzen oder erweitern, soweit dadurch ihre Verpflichtungen gegenüber der Zentralstelle nicht beeinträchtigt werden.«⁶⁴²

In Speisestellen, die in Gastwirtschaften, Volksküchen oder Volksspeisehäusern eingerichtet waren, überwachten ehrenamtliche Speisekommissionen der Zentralstelle die Küchenverwaltung und Einhaltung der Vertragsbestimmungen.

Nahezu alle formalen Angelegenheiten, die in Verbindung mit den Ausspeisungsbesuchern standen, übernahmen die örtlich zuständigen Bezirks- und Frauenarbeitskomitees. Um eine Berechtigung zur Teilnahme an der Ausspeisung zu erhalten, prüften die Komitees zunächst die Bedürftigkeit der Bewerber sowie deren ununterbrochenen mindestens vierwöchigen Aufenthalt in Wien:

»Die Bedürftigkeit wird mit Hilfe des Armeninstituts (Armenkatasters), der Krankenkassenkontrolloren, der Vertrauensmänner der Gewerkschaften und durch persönliche Erhebungen festgestellt. Zur Feststellung der Dauer des Aufenthaltes dient in der Regel der Meldezettel.«⁶⁴³

Im Falle einer offenkundigen Notsituation der Bewerber, die dennoch eine Erhebung verlangte, waren die Frauenarbeitskomitees berechtigt, sofortige Hilfe zu leisten, indem sie für wenige Tage gültige Speisemarken für eine bestimmte Speisestelle ausgaben. Die

641 Hierfür konnten neben ehrenamtlichen Personen auch die Speisestellenbesucher herangezogen werden. Das Gelingen solcher Versuche zur Herstellung einer weitgehenden Selbstverwaltung sei den Richtlinien zufolge von den sorgfältig zu prüfenden Verhältnissen des Einzelfalles abhängig gewesen. Vgl. hierzu EBD.

642 Zitiert aus den »Grundzügen für die Durchführung einer einheitlichen Speisung«, in: Gemeindeverwaltung 1914–1919, S. 159. Vgl. ferner Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 72.

643 EBD., S. 69. Von einer Erhebung konnten die Komitees absehen, wenn der Armenkataster umfassend Auskunft über die sich bewerbende Person gab oder sich die Interessenten mit entsprechenden Empfehlungen des örtlichen Bezirksvorstehers bzw. einem Nachweis über die Arbeitslosigkeit und das Bemühen um die Wiederaufnahme einer Tätigkeit meldeten.

»Zehn Gebote für die Bezirks-(Frauenarbeits-)Komitees« legten sodann fest, wer nicht für die Beköstigung in den Ausspeisungen in Frage kam. Das städtische Ausspeisungsunternehmen richtete sich den Richtlinien zufolge in erster Linie an erwerbslose Arbeiter und Kinder.⁶⁴⁴ Nur in Ausnahmefällen sollten auch Armenfürsorgeempfänger und Familienangehörige der Einberufenen, die den gesetzlichen Unterhaltsbeitrag bezogen, Speiseberechtigungen erhalten. Alle Personen, die zur Ausspeisung zugelassen wurden, erhielten von den Frauenkomitees zwei Speiseausweise, eine zum Verbleib in der Speisestelle und eine für den Teilnehmer.⁶⁴⁵ Unter Berücksichtigung des Wohnortes und der Kapazitäten bekamen alle Teilnehmer eine bestimmte Speisestelle zugewiesen:

»Frauen und Kinder werden in der Regel den Speisestellen in eigener Verwaltung, Männer in der Regel den Volksküchen und Gastwirtschaften zugewiesen. Ausnahmen können bewilligt werden, um die Gemeinsamkeit der Familienmahlzeit zu ermöglichen.«⁶⁴⁶

Die endgültige Anmeldung zur Speiseteilnahme erfolgte schließlich mit Abgabe der Ausweiskarte in den Speisestellen. Hier erhielten die Teilnehmer zugleich eine feste Speisestunde. Wer diese Stunde nicht einhielt, so lautete das zehnte Gebot für die Frauenarbeitskomitees und Speisestellen, sei als Letzter zu beköstigen.⁶⁴⁷ Alle Speisestellen führten ein Namenskataster, mit dem täglich die Überprüfung der Teilnehmenden vorgenommen wurde:

»Jedesmal [sic!] bei Betreten des Speiseraumes ist zunächst die Speiseanweisung vorzuzeigen; diese wird mit der im Kataster befindlichen verglichen; auf beiden Karten wird der Tagesstempel aufgedrückt. Die weiße Karte wird an ihren Platz zurückgelegt, gegen Vorzeigung der gestempelten farbigen Karte dem Inhaber die Kost verabreicht [...]«⁶⁴⁸

Bis zur Einführung der Brotkarte im April 1915 bestand eine Portion aus 0,4 Liter warmer Speisen und 250 Gramm Brot. Anschließend umfasste die Portion 0,6 Liter warme Speisen und 140 Gramm Brot. Die Brotmenge wurde auf siebzig Gramm reduziert, wenn zusätzlich zur warmen Speise auch Suppe ausgegeben wurde. Stillende Mütter waren

644 Vgl. Denkschrift über die von der k.k. Regierung aus Anlaß des Krieges getroffenen Maßnahmen. Bis Ende Juni 1915, Wien 1915, S. 277.

645 Gültig waren die Speiseberechtigungen nur mit eigenhändiger Unterschrift der Empfänger. Auch für die Fälle, bei denen die Speiseempfänger des Schreibens unkundig waren, fand die Zentralstelle eine Regelung zur Feststellung der Identität. Hier vermerkten die Frauenkomitees zur Identitätsfeststellung entsprechende Kennzeichen wie Geburts- und Adressangaben oder den Mädchennamen der Ausspeisenden. Kinder unter sechs Jahren erhielten keinen Speiseausweis und wurden auf dem der Mutter namentlich vermerkt. Vgl. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 73. Die Speiseausweise galten zunächst für die Dauer eines Monats. Nach drei Wochen erhoben die Frauenkomitees die Verhältnisse der Speiseberechtigten erneut. Im Falle der Verlängerung der Speiseberechtigung wurde den Bezugsberechtigten nach Ablauf der Gültigkeit der Speiseausweiskarte eine Ergänzungskarte ausgestellt, die dauerhaft zur Ausspeisungsteilnahme legitimierte.

646 EBD., S. 70.

647 Vgl. EBD., S. 74.

648 EBD., S. 70. Die Führung des Katasters oblag den Speisestellen, die dafür ehrenamtliche Verantwortliche einsetzten.

berechtigt, die doppelte Menge Speisen zu erhalten. Darüber hinaus war eine Verweigerung der Speiseausgabe möglich, wenn Speiseteilnehmer wegen »Trunkenheit« oder »groben Unfugs« auffielen oder »sonstige triftige Gründe«⁶⁴⁹ vorlagen.

Die Richtlinien für die Durchführung der Ausspeisung enthielten darüber hinaus konkrete Handlungsanweisungen für alle Beteiligten bei Umzug der Teilnehmer innerhalb des Stadtgebietes sowie bei Verlust der Speiseausweiskarten. Auch für den Fall des Fernbleibens der Speiseteilnehmer sorgten die Verantwortlichen im Sinne eines reibungslosen Ablaufs der Ausspeisungsaktion vor.⁶⁵⁰ Die Ausgabestelle für Speiseausweise führte über jede Speiseeinrichtung eine Liste, die die Nummern der ausgegebenen und abgerufenen Speiseberechtigungen enthielt. Hiermit sollte gewährleistet werden, dass alle Wiener Ausspeisungsstellen die festgelegte Höchstzahl der Speiseempfänger versorgen konnten.

3.1.2 Kein Bezirk ohne Ausspeisung: Das Speisestellennetz

Zur Ermittlung der Speisestellenstandorte sowie deren Verteilung im Wiener Stadtgebiet konnte auf einige zeitgenössische Publikationen zurückgegriffen werden. So enthielten vereinzelte Berichterstattungen der Zentralstelle der Fürsorge im Rathaus bis zum Ende des Jahres 1916 umfassende Standortlisten, die alle zum Berichtszeitpunkt aktiven Speisestellen der Ausspeisungsaktion zusammenfassten.⁶⁵¹ Eine Vielzahl dieser Einrichtungen konnten u.a. mithilfe der Adressenverzeichnisse der k.k. Polizeidirektion in Wien, der *Blätter für das Armenwesen der Stadt Wien*, der Rechenschaftsberichte verschiedener Vereine sowie dem von Adolph LEHMANN (1828–1904) gegründeten *Allgemeinen Wohnungs-Anzeiger nebst Handels- und Gewerbe-Adreßbuch für die k.k. Reichs-Haupt und Residenzstadt Wien* ermittelt werden. Darüber hinaus wurden während des Krieges weitere Küchenspeisungen betrieben, die ihre Speisen nicht im Rahmen der städtischen Ausspeisungsaktion anboten.⁶⁵²

Insgesamt konnten 235 Speiseeinrichtungen ermittelt werden, die in der Zeit zwischen dem Ausbruch des Krieges und Ende des Jahres 1916 aktiv wurden bzw. waren.⁶⁵³

649 EBD.

650 Erschienen Teilnehmer mehrere Tage nacheinander nicht in der Speisestelle, wurden die Frauenkomitees verständigt, damit diese den Grund des Fernbleibens ermitteln konnten. Vgl. EBD., S. 74.

651 Die umfassendsten Standortlisten sind zu finden in: Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 77ff. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 35ff. Sowie »Verzeichnis der Speisestellen der Zentrale I., Neues Rathaus«, in: Rechnungs-Abschluß über die Einnahmen und Ausgaben der Zentralstelle der Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und der durch den Krieg in Not Geratenen für Wien und Niederösterreich für die Zeit vom 30. Juli bis 31. Dezember 1914, o.S. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/73.

652 K.k. Polizei-Direktion in Wien. Kriegszustand, Instruktion für Polizeiorgane. Adressenverzeichnis vom 12. Dezember 1914, S. 2ff. Im Internet unter: <https://www.digital.wienbibliothek.at/wbrobv/periodical/titleinfo/483659> (09.07.2018). K.k. Polizei-Direktion in Wien. Kriegszustand, Instruktion für Polizeiorgane. Adressenverzeichnis vom 22. Mai 1915, S. 2ff, S. 9f., S. 29ff. Im Internet unter: EBD. *Blätter für das Armenwesen der Stadt Wien* 153 (September 1914), S. 176. *Blätter für das Armenwesen der Stadt Wien* 154 (Oktober 1914), S. 195. Lehmanns Allgemeiner Wohnungs-Anzeiger nebst Handels- und Gewerbe-Adreßbuch für die k.k. Reichs-Haupt- und Residenzstadt Wien. 59. Jahrgang, Erster Band, Wien 1917, S. 362.

653 Hierzu siehe Abb. 11 im Anhang. In zwölf Fällen wurde das Bestehen der Speiseeinrichtungen erstmals im Jahr 1917 dokumentiert. Es ist jedoch anzunehmen, dass diese Speisestellen, die allesamt

Davon wurden etwa 121 und somit über die Hälfte der Einrichtungen von karitativen (Frauen-)Vereinen oder kirchlichen Organisationen betrieben. Mindestens 63 Speisestellen waren neu gegründeten Bezirksspeisekomitees zugehörig, die sich neben den Damen der Wiener Frauenhilfsaktion vielfach aus einer Reihe von Gaststätten, Unternehmen und Privatpersonen sowie kommunalen Einrichtungen (z.B. Schulen) zusammensetzten. Weitere dreißig Speisestellen standen unabhängig von den Bezirksspeisekomitees in Verbindung zu karitativen und/oder kommunalen Institutionen und etwa siebzehn Speisegelegenheiten wurden eigenständig von Privatpersonen oder Unternehmen angeboten.⁶⁵⁴ Ein beträchtlicher Teil aller Speisestellen richtete sich gezielt an Kinder, standen aber auch vielfach Erwachsenen zur Verfügung. Mehr als dreißig Prozent der Einrichtungen gaben ihre Speisen ausschließlich an Kinder und Jugendliche aus. Mindestens sechs Prozent der Speisestellen trugen dem immensen Flüchtlingszustrom in Wien Rechnung und richteten sich in erster Linie an Flüchtlinge und/oder gaben vorwiegend rituelle Kost aus.⁶⁵⁵

Von den 235 ermittelten Speiseeinrichtungen organisierten 78 Lokale und Speisegelegenheiten ihre Fürsorge und den Speisebetrieb in Eigenregie, d.h. unabhängig von der Zentralstelle im Rathaus.⁶⁵⁶ In diesen Einrichtungen konnte das Speisepublikum auf eigene Kosten und ohne Bedürftigkeitsprüfung ein günstiges Mittagmahl zu sich nehmen. Alle anderen 157 Speisestellen gehörten nachweislich zu jenen Einrichtungen, die im Rahmen der unentgeltlichen Ausspeisungsaktion der Fürsorgezentralstelle eröffnet wurden bzw. sich dieser angeschlossen haben. Nicht jede dieser Speisegelegenheiten konnte (oder wollte) ihren Betrieb oder die Zusammenarbeit mit der Zentralstelle dauerhaft aufrechterhalten. Betroffen waren davon vor allem, aber nicht ausschließlich kleine Einrichtungen mit geringen Kapazitäten. Hierzu gehörten zum Beispiel die lediglich während des Winters geöffneten Lokale des *Wiener Wärmestuben- und Wohltätigkeitsvereines*. Dennoch wuchs die Zahl der unentgeltlichen Speisestellen der Wiener Ausspeisungsaktion zwischen Dezember 1914 und Dezember 1915 von 93 auf 113.⁶⁵⁷ Bis Dezember

nicht in Verbindung mit der Ausspeisungsaktion der Zentralstelle standen, bereits im Jahr 1916 in Betrieb waren. Darüber hinaus ist davon auszugehen, dass über die ermittelten Speisestellen noch weitere Küchenstandorte existierten. Hierzu ausführlich die Anmerkungen zu Abb. II.

654 In weiteren vier Fällen war die Zugehörigkeit der Speisestellen nicht ermittelbar. Hier lag lediglich ein Nachweis über ihr Bestehen unter Angabe der Adresse vor.

655 Von den mehr als 200.000 überwiegend jüdischen Flüchtlingen aus den Ostfrontgebieten, die während des Krieges in der Habsburgermetropole eintrafen, kehrte ein beträchtlicher Teil bald darauf wieder in ihre Heimat zurück. Bis zu 30.000 Zwangsmigierte verblieben über das Kriegsende hinaus in Wien. Hierzu ausführlich u.a. WEIGL, Andreas: »Demographic Transitions Accelerated. Abortion, Body politics, and the End of Supra-Regional Labor Immigration in Post-War Austria«, in: BISCHOF, Günter, Fritz PLASSER und Peter BERGER (Hg.), *From Empire to Republic: Post-World War I Austria*, Louisiana 2010, S. 142–170, hier S. 145. Vgl. auch BECKERMANN, Ruth: »Die Mazzesinsel«, in: DIES. (Hg.), *Die Mazzesinsel-Juden in der Wiener Leopoldstadt 1918–38*, Wien 1984, S. 9–23, hier S. 16f.

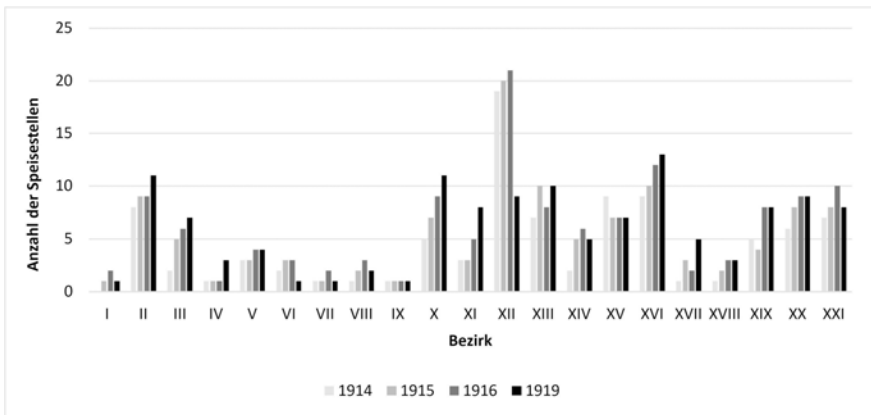
656 Die Speiseeinrichtungen finanzierten ihren Betrieb in erster Linie durch Spenden und Einnahmen aus dem Verkauf der angebotenen Mahlzeiten. Eine zusätzliche (finanzielle) Unterstützung seitens der Kommune war dennoch nicht ausgeschlossen. Vgl. FROSER, *Chronologie*, S. 662f.

657 Vgl. *Gemeinde-Verwaltung 1914–1919*, S. 160.

1916 waren 131 Speiseeinrichtungen dauerhaft für die Ausspeisungsaktion der Zentralstelle im Einsatz, die das städtische Mittagessen in den Räumlichkeiten von Privatpersonen (vierzehn Prozent), Gasthäusern (22 Prozent), städtischen Gebäuden (23 Prozent) und den Räumen von Speiseanstalten (41 Prozent) ausgaben.⁶⁵⁸

Aus mehreren Gründen lohnt es sich, diese 131 Ausspeisungen näher in den Blick zu nehmen. Zum einen hatten alle diese Einrichtungen gemeinsam, dass sie nachweislich zum gleichen Zeitpunkt und damit während einer Zeit aktiv waren, in der die Versorgungsnot bereits weite Teile Wiens erfasst hatte. Darüber hinaus waren sie als Teil der städtischen Ausspeisungsaktion alle den gleichen Versorgungsbedingungen und Verwaltungsvorgaben unterworfen. Zum anderen ist das Quellenmaterial hinsichtlich ihres Bestehens am umfassendsten und aussagekräftigsten. So liefert der Tätigkeitsbericht der Fürsorgezentrale allerhand Informationen zur Verteilung der Speisestellen im Stadtgebiet sowie zum Umfang ihrer Kapazitäten und schließlich auch zu ihrem tatsächlichen Leistungsumfang.⁶⁵⁹ Mithilfe von Verwaltungsberichten aus den Jahren 1914/15 ist es außerdem möglich, die Entwicklung der städtischen Ausspeisungsaktion in den Wiener Bezirken während der ersten Kriegshälfte darzustellen.⁶⁶⁰

Abbildung 27: Zahl der Ausspeisungsstellen nach Wiener Bezirken (1914–1919)



Quellen: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 28. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 161. WEISKIRCHNER, Frauen-Hilfsaktion, Statistischer Anhang, [S. 79].

658 Vgl. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 28.

659 Vgl. EBD., S. 27ff.

660 Hierzu Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 68ff. Sowie Die Gemeinde Wien während der ersten Kriegswochen, S. 20f. Ferner WEISKIRCHNER, Frauen-Hilfsaktion, S. 20ff.

Anmerkungen zu Abbildung 27

Neben dem Bezirksnamen wurden den Wiener Gemeindebezirken feste Nummern zugeordnet: I. Innere Stadt; II. Leopoldstadt; III. Landstraße; IV. Wieden; V. Margareten; VI. Mariahilf; VII. Neubau; VIII. Josefstadt; IX. Alsergrund; X. Favoriten; XI. Simmering; XII. Meidling; XIII. Hietzing; XIV. Rudolfsheim; XVI. Ottakring; XVII. Hernals; XVIII. Währing; XIX. Döbling; XX. Brigittenau und XXI. Floridsdorf.

Die Angaben der Speisestellenzahlen beziehen sich jeweils auf den Stand zum Jahresende.

Im Anschluss an die Verortung im Stadtgebiet wurde eine Korrektur falsch zugeordneter Speisestellen im 14. und 15. Bezirk vorgenommen. Siehe hierzu ausführlich die Anmerkungen zu Tabelle 11.

Nach der Auswertung der amtlichen Standortverzeichnisse der Speisestellen waren die meisten Speiseeinrichtungen den Erwartungen gemäß in den bevölkerungsreichen äußeren Wiener Arbeitervierteln vorzufinden (Abb. 27). Bereits Ende 1914 wies der Bezirk Meidling mit neunzehn Einrichtungen die größte Anzahl der Speisestellen auf. Bis Ende des Jahres 1916 stieg die Zahl der Meidlinger Speisungen auf 21, womit der 12. Bezirk rund sechzehn Prozent der städtischen Ausspeisungen stellte. Mit zunächst neun und später zwölf Speisestellen war im Bezirk Ottakring die zweitgrößte Anzahl der Ausspeisungen vorzufinden (1916: 9,2 Prozent). Ihm folgte Floridsdorf, in dem die Zahl der Einrichtungen von sieben auf zehn stieg (1916: 7,6 Prozent). Auch in nahezu allen anderen achtzehn Wiener Stadtvierteln nahm die Anzahl der städtischen Speisestellen zwischen 1914 und 1916 zu.

Mit neun Speisestellen wies auch der große jüdische Bezirk Leopoldstadt Ende 1916 eine recht hohe Zahl an kommunalen Speisegelegenheiten auf. Ebenso viele fanden sich auch in den Stadtteilen Brigittenau und Favoriten, wobei im letzteren die Zahl der Einrichtungen während der ersten beiden Kriegsjahre besonders stark zunahm. Mit Blick auf das gesamte Stadtgebiet gab es nur zwei weitere Bezirke, in denen das Wachstum noch stärker war. Zählten der ebenfalls arbeiterreiche Stadtteil Rudolfsheim und der kleinbürgerliche Bezirk Landstraße Ende 1914 noch zwei Einrichtungen, waren es Ende 1916 bereits sechs. Hierbei zeigt sich, dass die starke Zunahme der Ausspeisungen nicht allein auf die Arbeiterquartiere der Außenbezirke beschränkt blieb. Gleichfalls war auch nicht in allen äußeren Arbeiterbezirken eine hohe Zahl an Ausspeisungen vorzufinden. Gegenüber den anderen größeren Arbeitervierteln wurde im bevölkerungsärmeren Simmering mit fünf Einrichtungen Ende 1916 eine vergleichsweise kleine Zahl an Speisestellen betrieben. Dennoch wiesen im Dezember 1916 vor allem die inneren Stadtbezirke die geringste Speisestellenanzahl auf.⁶⁶¹

661 Hierzu gehörten die Bezirke Wieden und Alsergrund mit jeweils einer Speiseeinrichtung (< ein Prozent), gefolgt von den Stadtteilen Innere Stadt, Neubau sowie dem äußeren Bezirk Hernals mit jeweils zwei Speiseeinrichtungen. Wieden und Alsergrund gehörten zusammen mit Fünfhaus zu jenen Wiener Stadtteilen, die zwischen 1914 und 1916 entweder keine Zunahme oder eine Abnahme der Speisegelegenheiten verzeichneten.

Bei der Betrachtung der Speisestellenverteilung im Stadtbild gilt es jedoch nicht nur die Anzahl der Einrichtungen in den Bezirken zu berücksichtigen, sondern auch die Maximalleistung der täglich abzugebenden Portionen im Verhältnis zu den Bezirksbevölkerungszahlen. Hierbei zeigt sich ein sehr ähnliches Bild (Tab. 11/Abb. 28). Mit Ausnahme Floridsdorfs verfügten jene Bezirke mit den meisten Speiseeinrichtungen auch über die größten Kapazitäten. Zugleich gehörten alle fünf leistungsstärksten Stadtbezirke zu den sieben bevölkerungsreichsten Wiener Stadtteilen.⁶⁶² Mit 12.260 Portionen stellte Favoriten den Bezirk mit dem größten Umfang an täglich maximal auszugebenden Portionen. Der 10. Bezirk verfügte über bis zu sieben Einrichtungen, die in der Lage waren, jeweils eine tägliche Gesamtportionenanzahl im vierstelligen Bereich zuzubereiten. Ihm folgten Leopoldstadt mit einer Gesamtkapazität von 10.120 Portionen und mindestens sechs Küchenspeisungen mit einer Maximalleistung von jeweils 1.000 bis 3.000 Portionen und die Brigittenau mit 9.820 Portionen und mindestens fünf Einrichtungen mit einer Maximalportionenausgabe von 1.000 bis 4.500. Als Bezirk mit der größten Küchenanzahl verfügte Meidling über eine Gesamtkapazität von 8.790 Portionen, wobei der Großteil der Portionen von kleineren Einrichtungen mit einer Leistung im unteren bzw. mittleren dreistelligen Bereich zubereitet werden konnte. Während die kleinste Meidlinger Speisestelle über eine Kapazität von dreißig Portionen verfügte, war die größte Speisestelle des 12. Bezirks in der Lage, bis zu 1.850 Portionen zur Verfügung zu stellen. An fünfter Stelle verfügte schließlich der bevölkerungsreichste 16. Bezirk Ottakring über eine Maximalleistung von 7.340 Portionen, die auch hier von mindestens fünf Speiseeinrichtungen mit Tageskapazitäten im vierstelligen Bereich erbracht werden konnten. Demgegenüber wiesen die bevölkerungsärmeren Innenstadtteile mit einer kleinen Speisestellenanzahl die geringsten Kapazitäten auf. So kamen die häufig auch kleineren Einrichtungen in der Inneren Stadt auf 130, auf der Wieden auf 180 und in Josefstadt auf 225 Tagesportionen. Eine Ausnahme bildete hierbei jedoch der bürgerliche Bezirk Alsergrund mit nur einer städtischen Speisestelle, die jedoch über eine Gesamtkapazität von 3.300 Tagesportionen verfügte. Hinsichtlich der durchschnittlichen Maximalleistung pro Speisestelle, die sich aus dem Verhältnis von Speisestellenanzahl der Bezirke und deren Gesamtkapazität ergibt, lag der 9. Bezirk damit an erster Stelle. Damit wird abermals deutlich, dass über die Wiener Arbeiterbezirke hinaus große Versorgungseinrichtungen existierten, die der

662 Da für das Jahr 1916 keine statistischen Daten zum Bevölkerungsstand in den Wiener Bezirken vorliegen, werden hier die Angaben für das Jahr 1914 herangezogen. Da auch keine verlässlichen Hinweise darüber vorliegen, inwieweit die Zahl der Sterbefälle und der einberufenen Bevölkerung durch den ebenfalls zu versorgenden Flüchtlingszustrom ausgeglichen wurde, muss davon ausgegangen werden, dass die Bevölkerungszahlen in den Bezirken bis 1916 insgesamt abgenommen haben. Sie sind daher nur als Richtwerte zu betrachten. Nach dem Statistischen Jahrbuch der Stadt Wien waren im Jahr 1914 die Bezirke Ottakring mit 190.627, Leopoldstadt mit 180.580, Favoriten mit 172.193, Landstraße mit 164.301, Hietzing mit 129.308, Meidling mit 125.448 und die Brigittenau mit 120.297 Einwohnern die bevölkerungsstärksten Stadtteile der Donaumetropole. Demgegenüber gehörten die Stadtteile Innere Stadt mit 47.318, Simmering mit 52.909, Josefstadt mit 54.280 und Döbling mit 57.672 Einwohnern zu den Bezirken mit der geringsten Bevölkerung. Vgl. Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1914, 32. Jahrgang, bearb. von der MAGISTRATS-ABTEILUNG XXI FÜR STATISTIK, Wien 1918, S. 45.

Not in der Bevölkerung Rechnung tragen sollten. Mit Blick auf den Anteil der Bevölkerung, der mit der täglichen Maximalleistung der städtischen Ausspeisung versorgt werden konnte, lag Alsergrund mit 3,1 Prozent im Wiener Durchschnitt.

Tabelle 11: Gesamtkapazität der städtischen Ausspeisungen in den Wiener Bezirken (Dez. 1916)

Bezirk	Anzahl der Speisestellen	Tägliche Gesamtkapazität der Speisestellen (in Portionen)	Durchschnittliche Tageskapazität nach Anzahl der Speisestellen (in Portionen)	Verhältnis Gesamtkapazität und Bevölkerung (in Prozent) ^{a)}
I. Innere Stadt	2	130	65	0,3
II. Leopoldstadt	9	10.120	1.124	5,6
III. Landstraße	6	4.680	780	2,8
IV. Wieden	1	180	180	0,3
V. Margareten	4	950	238	0,9
VI. Mariahilf	3	575	192	0,9
VII. Neubau	2	550	275	0,8
VIII. Josefstadt	3	225	75	0,4
IX. Alsergrund	1	3.300	3.300	3,1
X. Favoriten	9	12.260	1.362	7,1
XI. Simmering	5	1.175	235	2,2
XII. Meidling	21	8.790	419	7,0
XIII. Hietzing	8	3.320	415	2,6
XIV. Rudolfsheim	6	7.115	1.186	7,4
XV. Fünfhaus	7	1.450	207	2,3
XVI. Ottakring	12	7.340	612	3,9
XVII. Hernals	2	1.725	863	1,6
XVIII. Währing	3	2.085	695	2,2
XIX. Döbling	8	1.930	241	3,3
XX. Brigittenau	9	9.820	1.091	8,2
XXI. Floridsdorf	10	2.870	287	2,9
	131	80.590	615	3,7

a) Berechnet wurde hier unter Berücksichtigung des Bezirksbevölkerungsumfangs der Anteil der Bevölkerung, der mit der täglichen Maximalleistung aller städtischen Ausspeisungen versorgt werden konnte.

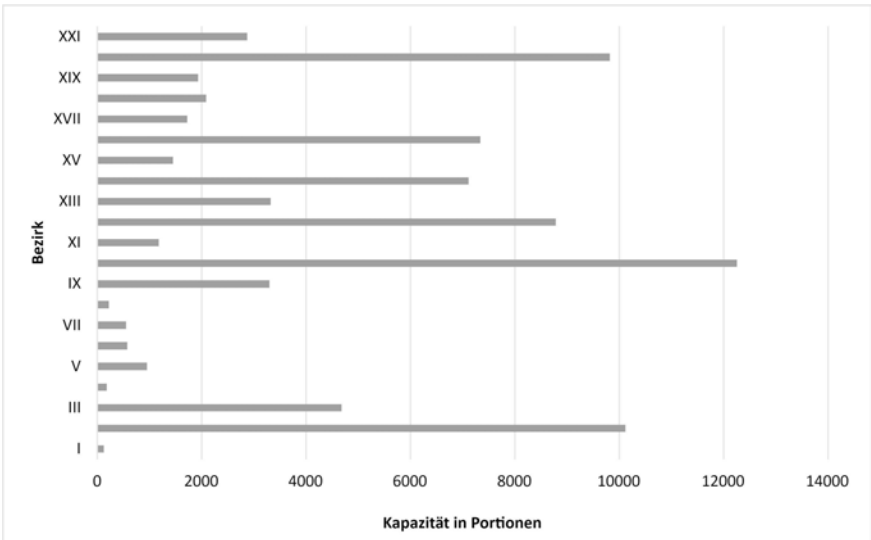
Quelle: Zusammengestellt und berechnet nach DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 35ff. Statistisches Jahrbuch 1914, S. 45.

Anmerkungen zu Tabelle 11

Berücksichtigt wurden hier nur jene Speisestellen, die im Tätigkeitsbericht der Zentralstelle aufgeführt wurden. Diesem zufolge waren in Rudolfsheim fünf und in Fünfhaus acht Speisestellen vorzufinden. Nach der Verortung der jeweiligen Speisestellen wurde die Speisestellenanzahl und die tägliche Gesamtkapazität der beiden Bezirke den Verortungsergebnissen angepasst.

Alle 131 Einrichtungen wiesen eine Gesamtkapazität von 80.590 Tagesportionen auf, womit etwa 3,7 Prozent der Bevölkerung in der Habsburgermetropole versorgt werden konnten.⁶⁶³ Überdurchschnittlich »hoch« fielen aber auch hier wieder die Zahlen für die Leopoldstadt (5,6 Prozent) und die Arbeiterquartiere Meidling (6,8 Prozent), Favoriten (7,1 Prozent) und Brigittenau (8,2 Prozent) aus. Bemerkenswert war auch der Leistungsumfang des innenstädtischen Bezirks Rudolfsheim, der mit seinen sechs Einrichtungen etwa 7,4 Prozent der Bezirksbevölkerung versorgen konnte.

Abbildung 28: Tägliche Gesamtkapazität der Wiener Ausspeisungen in den Bezirken (Dez. 1916)



Zu berücksichtigen sind die Anmerkungen in Tabelle 11.

Quelle: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 35ff.

Sowohl nach der Anzahl der Einrichtungen in den Bezirken als auch nach deren Kapazitätsumfang sowie der Durchschnittsleistung pro Speisestelle bestätigen die Zahlen

663 Vgl. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 41.

der Speisestellenstandortverzeichnisse, dass die Mehrheit der städtischen Ausspeisungen allgemein in jenen Bezirken eingerichtet wurde, in denen der Bedarf am größten war. Seit Kriegsbeginn waren dies vor allem die äußeren sowie ärmeren Arbeiterviertel mit großer Bevölkerungszahl. Die Zahlen für die Bezirke Leopoldstadt, Landstraße und Alsergrund verdeutlichen aber auch, dass der im Verlauf der ersten beiden Kriegsjahre zunehmende Bedarf auch in den klein- und großbürgerlich dominierten Stadtquartieren kein unbeträchtlicher war. Auch hier entstanden vermehrt städtische Speisestellen mit teilweise enormen Kapazitäten. Bestätigt wird dies auch unter Einbezug der eigenbetrieblichen Speisestellen, die außerhalb der städtischen Ausspeisungsaktion standen.⁶⁶⁴ Die meisten Einrichtungen waren vorwiegend in den bevölkerungsreichen und flächenmäßig größten Wiener Bezirken vorzufinden. Hierbei belegen die Zahlen für Hietzing und Döbling, dass dies auch auf die großbürgerlichen Außenbezirke zutraf. Damit wird zugleich deutlich, dass auch die Bezirksspeisernetze in einigen Stadtvierteln, die über eine kleinere Anzahl kommunaler Speisestellen verfügten, durch eine Reihe weiterer eigenständig bzw. privat organisierter Speiseeinrichtungen ergänzt wurden.

3.1.3 Pflichtgefühl und Nächstenliebe: Die bedeutendsten Träger der Speisestellen

Wie der Umfang der einzelnen Bezirksspeisestellenetze variierte auch die Zusammensetzung der zur Verfügung stehenden Speisegelegenheiten in den einzelnen Stadtteilen. Obwohl sich der Kreis der Speisestellenanbieter bzw. Küchenbetreiber in jedem Bezirk unterschiedlich gestaltete, sind dennoch einige kleinere Auffälligkeiten und Besonderheiten festzustellen. So erfolgte nicht in allen Bezirken der Zusammenschluss verschiedener Speisestellenanbieter (insbesondere Privatpersonen und Gastwirtschaften) zu den sogenannten Bezirksspeisekomitees, die sich in den Dienst der kommunalen Ausspeisungsaktion stellten. Das größte Speisekomitee stellte Ende 1916 der Bezirk Meidling mit achtzehn Speiseanbietern. In einigen Fällen bestand das Bezirksspeisekomitee auch nur aus einer Speiseeinrichtung. In den meisten kleineren kleinbürgerlich und mittelständisch dominierten Innenstadtbezirken gab es keine Zusammenschlüsse dieser Art. Sowohl hier als auch in den äußeren großbürgerlichen Stadtteilen waren darüber hinaus nicht selten Speisegelegenheiten vorzufinden, die unabhängig von der städtischen Aktion von gut situierten Privatpersonen sowie Gaststätteninhabern unterhalten wurden. Hierzu müssen auch die vielen nicht ermittelbaren Speisegelegenheiten für Kinder gezählt werden, die von Wiener Privatleuten im Rahmen der »Freitischablösung« des Schwarz-Gelben Kreuzes bereitgestellt wurden. »Bald nach Kriegsbeginn«, so hielt die Wiener Stadtverwaltung in ihrem Bericht über die Kriegsfürsorge im ersten Kriegsjahr fest, »meldeten viele Familien der wohlhabenden Bevölkerungskreise ihre Bereitwilligkeit, einem oder mehreren darbedenden Kindern bei sich täglich freien Mittagstisch zu gewähren.«⁶⁶⁵

664 Vgl. hierzu die Standorte der privaten Speisestellen in Abb. II im Anhang.

665 Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 88. Die vor allem in den ersten Kriegsmonaten umfassend betriebene Freitischablösung kann als Vorläuferin der städtischen Ausspeisungsaktion angesehen werden. Da die Organisation der Freitische mit zahlreichen Schwierigkeiten und »Unzulänglichkeiten« ver-

In nahezu allen Wiener Bezirken gab es Speiseeinrichtungen, die sich gezielt um die Versorgung der kleinsten Stadtbewohner bemühten. Das *Kuratorium zur Speisung hungernder Kinder* stellte von allen aktiv mitwirkenden Vereinen mit 23 ermittelten Speisegelegenheiten, von denen Ende des Jahres 1916 noch 21 in Betrieb waren, die größte Anzahl an Speisestellen. Dabei unterhielt Betty KOLMS Verein, der bereits vor dem Krieg an mehreren Schulen Kinderausspeisungen organisierte, den überwiegenden Teil seiner Kinderküchen in den Arbeitervierteln der Stadt. Bis auf wenige Ausnahmen waren alle Einrichtungen des Vereins, die zusammen über einen täglichen Leistungsumfang von 60.000 Speiseportionen verfügten, für die städtische Ausspeisungsaktion im Einsatz.⁶⁶⁶

Daneben gab es eine Reihe weiterer Vereine, die sich der Kinder- und Jugendfürsorge widmeten und im Rahmen ihrer karitativen Arbeit eine kleinere Zahl an Kinderausspeisungen betrieben. Hierzu gehörten neben vielen Kinderkrippen und -bewahranstalten der von Aktivistinnen der bürgerlichen Frauenbewegung ins Leben gerufene *Verein Wiener Settlement*. Seit seiner Gründung im Jahr 1901 bemühte sich der Verein um eine intensivere Beziehung zwischen den ärmeren und wohlhabenderen Schichten und nahm sich hierbei vor allem der Versorgung von Straßenkindern und Kindern verarmter Familien an.⁶⁶⁷ Ein Verpflegungsangebot für Kinder schuf auch der 1903 gegründete *Pestalozzi-Verein zur Förderung des Kinderschutzes und der Jugendfürsorge in Wien*. Seine Entstehung geht auf die bürgerliche Sozialreformerin und Kinderschutzaktivistin Lydia von WOLFRING (1867–1927) zurück, die mit dem Verein mehrere private Fürsorgeanstalten für misshandelte und verlassene Kinder unterhielt.⁶⁶⁸ Ebenso beteiligt an den Ausspeisungsaktionen für Kinder war der sozialdemokratische *Arbeiterverein Kinderfreunde*, der in Wien seit 1910 verschiedene Fürsorge- und Betreuungsangebote für notleidende Kinder schuf und deren sozialistische Erziehung in den Fokus rückte.⁶⁶⁹ Darüber hinaus unterhielt auch der kurz vor dem Krieg von Freimaurern gegründete Verein für soziales Bildungswesen *Die Bereitschaft* einige Kinderküchen. Als »Verein für soziale Arbeit und zur Verbreitung sozialer Kenntnisse« sollte er Vorschläge sozial- und kulturpolitischen Inhalts an Staat und Gemeinde unterbreiten und in der Bevölkerung Aufklärungsarbeit über soziale Ungleichheit als Resultat politischer Ungerechtigkeit leisten.⁶⁷⁰ Anders als

bunden war, richteten sich das Engagement des Schwarz-Gelben Kreuzes und das Augenmerk der Stadtverwaltung recht schnell auf die praktikablere Ausspeisungsaktion, der die Freitischablösung angegliedert wurde. Vgl. EBD. Sowie WEISKIRCHNER, Frauen-Hilfsaktion, S. 27. »Die öffentlichen Ausspeisungen«, in: *Die Zeit*, 27. April 1916.

666 Vgl. »Kuratorium zur Speisung bedürftiger Kinder«, in: *Der Bund. Zentralblatt des Bundes österreichischer Frauenvereine*, 12. Jahrgang, Nr. 7 (1917), S. 14.

667 Vgl. »Verein Wiener Settlement«, in: »Frauen in Bewegung 1848–1938«, ARIADNE-Webportal der Österreichischen Nationalbibliothek. Im Internet unter: <https://fraueninbewegung.onb.ac.at/node/579> (06.08.2020).

668 Vgl. »Lydia Wolfring«, in: EBD. Im Internet unter: <https://fraueninbewegung.onb.ac.at/node/3253> (06.08.2020).

669 Vgl. »Österreichische Kinderfreunde«, in: DAS ROTE WIEN. Weblexikon der Wiener Sozialdemokratie. Im Internet unter: www.dasrotewien.at/seite/kinderfreunde-oesterreichische (06.08.2020).

670 Vgl. hierzu ausführlich OLECHOWSKI, Thomas, Tamara EHS und Kamila STAUDIGL-CIECHOWICZ: *Die Wiener Rechts- und Staatswissenschaftliche Fakultät 1918–1938*, Wien 2014, S. 733f.

die bisher genannten Vereine war die Arbeit der *Bereitschaft* nicht von vornherein auf die Kinderfürsorge ausgerichtet:

»Die ›Fachgruppe für Kinderfürsorge‹ verdankt ihre Entstehung [...] dem Kriege. Es war ursprünglich nicht die Absicht der Bereitschaft, charitative Arbeit zu leisten. Aber die Not der Zeit ließ es allen Menschen von Pflichtgefühl und gutem Herzen als dringendstes Bedürfnis erscheinen, nach Kräften zur Linderung des Elends beizutragen. So tauchte denn der Gedanke auf, Tagesheimstätten für Kinder zu gründen, Heime, die nicht bloß nach Grundsätzen der Wohltätigkeit, sondern auch nach sozialen Gesichtspunkten geleitet werden sollten, vor allem wollten wir den Müttern der Kinder Gelegenheit geben, einem Erwerbe nachzugehen.«⁶⁷¹

Nachdem das erste Kinderheim im September 1914 im Bezirk Favoriten in Betrieb genommen wurde, eröffnete die *Bereitschaft* kurz darauf weitere zehn Tagesheimstätten, die mehrheitlich in den Wiener Arbeiterquartieren zu verorten waren und am städtischen Ausspeisungsprogramm teilnahmen. Seit Kriegsbeginn versorgten die Heime des Vereins, von denen bis Ende 1916 noch acht in Betrieb waren, täglich etwa 1.000 Kinder mit einem warmen Mittagmahl.⁶⁷²

Neben den Kinderküchen wurde der Wiener Nachwuchs auch in zahlreichen Speiseeinrichtungen versorgt, die gleichermaßen den Erwachsenen zur Verfügung standen. Die größte Anzahl an Küchen bzw. Speisestellen stellten hier ebenfalls zwei Vereine, die bereits in der Vorkriegszeit rege Arbeit leisteten. Mit fünfzehn Einrichtungen in vierzehn Bezirken war der *Verein zur Errichtung und Erhaltung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt* am Ende des Jahres 1916 in weiten Teilen der Habsburgermetropole aktiv. Setzte sich das Speisepublikum vor dem Krieg noch vornehmlich aus den Mittellosen der Stadt zusammen, standen nun zehn der Suppen- und Teeanstalten im Dienst der städtischen Ausspeisungsaktion, wodurch sich mit den zahlreichen durch den Krieg in Not geratenen Wienern der Kreis der Teilnehmer um ein Vielfaches vergrößerte. Mit den anderen fünf Anstalten, die der Verein aus eigenen Mitteln unterhielt, setzte der Verein zugleich die Versorgung der Ärmsten in den wohlhabenderen Wiener Bezirken fort. Insgesamt gaben alle Einrichtungen der Suppen- und Teeanstalt im Jahr 1916 täglich über 66.000 Portionen aus, womit sie einen beträchtlichen Beitrag zur Versorgung der Wiener Stadtbevölkerung leisteten.⁶⁷³

671 Bericht über die Tätigkeit des Vereines »Die Bereitschaft«, Wien 1916, S. 4.

672 Vgl. »Der Verein ›Die Bereitschaft‹«, in: *Fremdenblatt*, 22. Dezember 1916. Die Schließung eines Teils der Tagesheimstätten war nicht auf den fehlenden Bedarf zurückzuführen. Vielmehr waren es äußere Einflüsse wie z.B. Mietkündigungen oder fehlende geeignete Räumlichkeiten, die zu den Betriebseinstellungen führten. Vgl. hierzu Bericht über die Tätigkeit des Vereines »Die Bereitschaft«, Wien 1916, S. 6.

673 Nach dem Rechenschaftsbericht des Vereines gaben die Suppen- und Teeanstalten im Jahr 1916 insgesamt 24.187.956 Portionen (einschließlich Kaffee- und Teeportionen) aus. Vgl. General-Versammlung und Rechenschafts-Bericht des Vereines zur Errichtung und Erhaltung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt für die Zeit vom 1. Jänner bis zum 31. Dezember 1917, hg. vom ZENTRALVEREIN FÜR VOLKSERNÄHRUNG, Wien 1918, S. 21. Ferner »Die öffentliche Ausspeisung«, in: *Reichspost*, 9. Mai 1917.

Wie die *Erste Wiener Suppen- und Tee-Anstalt* setzte auch der *Erste Wiener Volksküchen-Verein*, der Ende des 19. Jahrhunderts über zehn Speiseeinrichtungen verfügte, seine Arbeit nach dem Kriegsausbruch fort. Im Jahr 1916 unterhielt der Verein fünfzehn Volksküchen, von denen nur zwei für das kommunale Ausspeisungsprogramm aktiv und nachweislich mindestens sieben bereits vor dem Krieg in Betrieb waren.⁶⁷⁴ Zusammen mit dem *Meidlinger* und dem *Sechshauser Volksküchenvereinen*, die jeweils eine Küche im 12. und 15. Bezirk betrieben, waren die Volksküchen in nahezu allen innenstädtischen und ebenso in den bevölkerungsreichsten Wiener Gemeindebezirken vertreten. Zwischen 1914 und 1916 gaben die Einrichtungen des *Wiener Volksküchen-Vereins* über fünfzig Millionen Portionen aus.⁶⁷⁵ Davon fielen rund 21 Millionen Portionen auf das Jahr 1916. Gab der Verein 1914 im Durchschnitt täglich noch 38.000 Portionen aus, waren es zwei Jahre später bereits über 57.000 Portionen pro Tag. Nach den Ausführungen Marion BREITERS sind während des Ersten Weltkrieges insgesamt rund 30.000 Menschen täglich von den Wiener Volksküchen verköstigt worden.⁶⁷⁶

In enger Verbindung zum *Wiener Volksküchen-Verein* unterhielt auch der *Verein zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus* seine beiden Speiseeinrichtungen. Er war einer von mehreren Vereinigungen und Einrichtungen, die ihre Ausspeisungsaktivitäten auf eine bestimmte Zielgruppe ausrichteten. Der Großteil dieser Speiseanstalten arbeitete in Eigenregie und unabhängig von der städtischen Ausspeisungsaktion. So gab es u.a. Speisegelegenheiten mit ritueller Kost für die jüdische Bevölkerung und Speisestellen für die Flüchtlinge aus Galizien und der Bukowina, wobei ein paar dieser Einrichtungen auch beides miteinander in Einklang brachten. Hierzu gehörten z.B. die drei Leopoldstädter Tee- und Suppenanstalten der Philanthropin und Sozialarbeiterin Anitta MÜLLER⁶⁷⁷ (1890–1962), in denen Flüchtlinge für zehn Heller eine Suppe und/oder für zwei Heller ein Brot erhielten, sowie die bereits im Jahr 1906 ebenfalls im 2. Bezirk eingerichtete Volksspeisehalle des Vereins »Einheit«.⁶⁷⁸

Eine weitere Zielgruppe bildeten auch die notleidenden Wiener Künstler, denen vor allem in den innenstädtischen Bezirken privat organisierte Mittagstische zur Verfügung

674 Bei weiteren sieben Volksküchen handelte es sich vornehmlich um neu gegründete Einrichtungen, wobei in mindestens drei Fällen nicht auszuschließen ist, dass die Küchenstandorte infolge eines Umzuges innerhalb eines Bezirks wechselten. Da die neuen Standorte erstmals im Adressenverzeichnis von 1917 benannt wurden und für die unmittelbare Vorkriegszeit keine Belege vorliegen, konnte nicht festgestellt werden, inwiefern die Neueinrichtungen bzw. Umzüge bereits vor dem Krieg erfolgten. In einem Fall war der Kriegsküchenstandort nicht ermittelbar. Nach der Tageszeitung *Fremdenblatt* habe der *Volksküchen-Verein* im Sommer 1916 insgesamt fünfzehn Küchen unterhalten. Vgl. »Die Verpflegsfagen. Steigender Zuspruch in den Volksküchen«, in: *Fremdenblatt*, 18. August 1916.

675 Vgl. »Der Volksküchenverein im Kriege«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 31. Mai 1917.

676 Vgl. BREITER, *Hinter der Front*, S. 248.

677 Ab 1921 Anitta MÜLLER-COHN.

678 Vgl. Zweiter Tätigkeits- und Rechenschafts-Bericht der Wohlfahrtsinstitution der Frau der Anitta Müller 1915–1916, Wien 1917, S. 36. »Volksspeisehalle des Vereines »Einheit««, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 15. Juni 1917. In der Leopoldstadt befanden sich vergleichsweise viele Speiseeinrichtungen, die sich an (jüdische) Flüchtlinge richteten. Die Mehrheit der jüdischen Geflüchteten, die nicht in ihre Heimat zurückkehrten und in Wien blieben, zog es in den 2. Bezirk, in dem das jüdische Leben bereits zu Vorkriegszeiten stark ausgeprägt war. Hierzu vgl. BECKERMANN, *Die Mazzesinsel*, S. 17.

gestellt wurden. Einem Teil der Künstlerschaft kam darüber hinaus von kommunaler Seite Unterstützung zu, die nach Angaben der Stadtverwaltung eine »Ergänzung zur allgemeinen Ausspeisungsaktion« bildete. So erhielten u.a. der *Österreichische Bühnenverein* und der *Österreichische Musikerbund* von der Wiener Magistratsabteilung XI einige Speisemarken, die unter den verarmten Bühnenangehörigen und Künstlern kostenfrei zur Verteilung gelangten und in den Wiener Volksküchen und Suppen- und Teeanstalten eingelöst werden konnten.⁶⁷⁹

Eine im Verlauf des Krieges zunehmende und im Rahmen der städtischen Ausspeisungsaktion sowie den eigenständigen Speiseunternehmungen kaum berücksichtigte Zielgruppe waren die vielen erwerbstätigen Wiener, die mit dem anhaltenden Kriegszustand weder die Zeit für das stundenlange Anstehen vor den Lebensmittelgeschäften noch das Geld für die horrend steigenden Lebensmittelpreise aufbringen konnten. Zwar stand es den erwerbstätigen Angestellten und Arbeitern frei u.a. in den Volksküchen und Suppenanstalten auf eigene Kosten zu speisen, doch gab es während der ersten zwei Kriegsjahre neben den herkömmlichen Gastwirtschaften kaum eine karitative Einrichtung, die sich gezielt an die Erwerbstätigen richtete. Neben dem im Jahr 1914 vom *Österreichischen Frauenstimmrechtskomitee* im Stadtteil Mariahilf eingerichteten »Bürgerlichen Kriegsmittagstisch« für Angehörige der bürgerlichen Berufe bildete der »Kriegshilfs-Mittagstisch für Handelsangestellte« im Repräsentationsbezirk Innere Stadt eine der wenigen Ausnahmen.⁶⁸⁰ »Ganz bescheiden, fast unbemerkt von der großen Öffentlichkeit«, berichtete die österreichische Journalistin Clara PATEK-HOCHENADL (*1880) im Januar 1916 im *Fremdenblatt*, »hält der Kriegshilfstisch für Angestellte am Franz Josephs-Kai 47 seine Pforten geöffnet.«⁶⁸¹ Die Speiseeinrichtung, die vom *Verein zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus* geleitet wurde und damit auch indirekt mit dem *Ersten Wiener Volksküchen-Verein* in Verbindung stand, befand sich in einem Geschäftshaus in bester Lage und ermöglichte den Angestellten Wiens, ihre Mittagspause an »blendend weiß gedeckt[en]« Tischen »in warmen, schönen, hellen, freundlichen Räumen« zu verbringen.⁶⁸² Für den auf Spenden angewiesenen Mittagstisch werbend betonte die Autorin:

»Das Wort ›Ausspeisung‹ führt meist irre, Ausspeisung, darunter versteht man jetzt fast immer nur das kommunale Unternehmen, das arme Arbeitslose nicht hungern lässt. Ganz anders ist diese Unternehmung am Franz Josephs-Kai gedacht, die den Zweck verfolgt, all den arbeitenden Menschen, die durch die Kriegszeit und die dadurch entstandene Teuerung nicht in der Lage wären, ihr gewöhntes kräftiges Mittagsbrot teuer

679 Hierzu ausführlich Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 77. Dabei handelt es sich um die gleiche Art von Speisemarken, die – wie unter 3.1.1. in Kapitel III dargelegt – jene in Not geratenen Wiener ausgehändigt bekamen, die auf ihre Berechtigung zur Teilnahme an der städtischen Ausspeisung warten mussten.

680 »Bürgerlicher Kriegsmittagstisch«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 20. November 1917. Beide Einrichtungen betrieben ihre Speiseeinrichtungen demzufolge unabhängig von der städtischen Ausspeisungsaktion.

681 »Ein Besuch in der ›Ausspeisung‹«, in: *Fremdenblatt*, 1. Januar 1916.

682 Vgl. EBD.

zu bezahlen, weil der Verdienst ja kein größerer ist, dasselbe Essen, das sie früher gewohnt waren, heute noch um eine Krone zu bieten. Aber dazu gehört Geld, denn es ist alles enorm teuer und dennoch sollen gerade diese Menschen nicht die gute Kost entbehren, die sie allein in dieser schweren Zeit erhält.«⁶⁸³

Mit täglich etwa 400 bis 500 Besuchern, die bei weitem nicht nur Angestellte oder erwerbstätige Arbeiter waren, sondern auch Pensionäre, Studierende, Künstler und Flüchtlinge, die den Preis von einer Krone aufbringen konnten, bildete der »Kriegshilfs-Mittagstisch« eine Alternative zur städtischen Ausspeisungsaktion, die mit Blick auf die großflächige Versorgung der Wiener Stadtbevölkerung im Frühsommer 1916 in ähnlicher Form auch von der Wiener Gemeindeverwaltung auf den Weg gebracht werden sollte.

3.1.4 »Da strömt's daher von allen Seiten«: Die Inanspruchnahme der Speisestellen

Die bisherigen Ausführungen haben gezeigt, dass es der Wiener Stadtverwaltung sowie zahlreichen Wiener Vereinen und Organisationen während der ersten beiden Kriegsjahre gelungen ist, der Bevölkerung ein umfangreiches Speisestellennetz zur Verfügung zu stellen, mit dem täglich mindestens 80.000 bis 90.000 Portionen zubereitet werden konnten.⁶⁸⁴ Aus der ansteigenden Küchenanzahl und den zunehmenden Kapazitäten zwischen 1914 und 1916 ist zu schließen, dass sich das Wachstum der Küchen Speisung am wachsenden Bedarf in der Bevölkerung orientierte. Inwieweit das kommunale Versorgungsangebot tatsächlich in Anspruch genommen wurde, wird im Folgenden mithilfe der von der Zentralstelle veröffentlichten Portionsausgabebezahlen der Wiener Speisestellen betrachtet. Hierbei gilt es zu berücksichtigen, dass sich die Untersuchung in erster Linie auf Zahlen der unentgeltlich ausgegebenen Speiseportionen in den Wiener Ausspeisungsstellen beschränkt. Da die darüber hinaus verkauften Portionen in den kommunalen Publikationen nicht berücksichtigt wurden und auch für viele der von der Zentralstelle unabhängig tätigen Speiseeinrichtungen keine Angaben zu ihren Besucherzahlen u.ä. vorliegen, können die Ergebnisse lediglich als Tendenz der Gesamtentwicklung während der ersten Kriegshälfte betrachtet werden. Dennoch wird die Inanspruchnahme der großen Mehrheit aller ermittelten Speisestellen eruiert, womit ein nicht unbedeutender Teil des Wiener Speisepublikums in den Blick genommen wird.

683 EBD.

684 Möglicherweise fiel die Gesamtkapazität der verfügbaren Tagesportionen aller ermittelten Speisestellen noch höher aus. Zum einen liegen keine Kapazitätsangaben für die von der städtischen Ausspeisungsaktion getrennten bzw. unabhängig tätigen Speiseeinrichtungen vor. Zum anderen boten einige kommunale Ausspeisungsstellen neben den unentgeltlich abzugebenden 80.590 Tagesportionen eine nicht zu unterschätzende Zahl zusätzlicher Speiseportionen gegen Entgelt an. So ist z. B. einem Rechenschaftsbericht der *Ersten Wiener Suppen- und Teeanstalt* zu entnehmen, dass die Einrichtungen des Vereins über die Portionen für die städtische unentgeltliche Ausspeisung hinaus mehrere weitere Millionen Portionen zum kleinen Preis an die Besucher der Suppen- und Teeanstalten verkauften. Vgl. General-Versammlung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt 1917, S. 21. Vgl. auch »Wiener Suppen- und Teeanstalt«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 2. Mai 1916.

Das kommunal organisierte Speisernetz verfügte bereits zum Zeitpunkt seiner Einführung im Oktober 1914 über eine Gesamtkapazität von 15.050 Tagesportionen.⁶⁸⁵ Mit etwa 10.450 täglich ausgegebenen Mittagessen wurde die städtische Ausspeisungsaktion in den ersten Wochen ihres Bestehens nicht so umfassend in Anspruch genommen wie es seitens ihrer Initiatoren erwartet wurde. Die Ursachen dafür benennend berichtete das sozialdemokratische Gemeinderatsmitglied Jakob REUMANN (1853–1925) in einem Artikel der *Arbeiter-Zeitung*:

»Der Andrang zu der Ausspeisung ist nicht so gewaltig, als man erwartete, was wohl darauf zurückzuführen ist, daß die Bedürfnisse des Krieges zahlreichen Arbeitslosen Beschäftigung geben und Arbeiter, die dennoch arbeitslos sind, sich scheuen, ihr Elend zu Markte zu tragen und an der öffentlichen Ausspeisung teilzunehmen. Auch die Förmlichkeiten mag mancher nicht auf sich nehmen.«⁶⁸⁶

REUMANN zufolge hielt die Bedürftigkeitsprüfung viele potentielle Teilnehmer von der öffentlichen Ausspeisung zurück. »Es wird Umschau gehalten in der Wohnung des Bewerbers, er muß über alle seine Verhältnisse genaue Auskunft erteilen, es wird nachgefragt beim Hausbesorger, manchmal auch bei den Nachbarsleuten«⁶⁸⁷, so der Gemeinderat. Der umfangreiche Nachweis der Bedürftigkeit wird durchaus einen nicht unerheblichen Teil der erwerbslosen Arbeiterinnen und Arbeiter von der Ausspeisungsteilnahme abgeschreckt haben. In Anbetracht der Verdreifachung der Portionsausgabezahlen in den darauffolgenden beiden Monaten auf nahezu 31.500 Tagesportionen, kann gleichfalls angenommen werden, dass die Anlaufschwierigkeiten der hiesigen Ausspeisungsaktion während der ersten Wochen ebenso auf Probleme bei der praktischen Umsetzung der formalen Vorgaben zurückgeführt werden konnten (Abb. 29).⁶⁸⁸

In den ersten Monaten des Jahres 1915, in denen sich die Versorgungssituation in der Donaumetropole deutlich verschlechterte, stieg die Zahl der täglich ausgegebenen Portionen in den Speisestellen weiter an. Ihren ersten Höchststand erreichte die Ausspeisungsaktion mit täglich 37.230 ausgegebenen Mittagessen im April 1915. Während im Mai und Juni des Jahres einige Hundert Portionen weniger zur Verteilung gelangten, nahm die Inanspruchnahme im Hochsommer und Herbst 1915 wieder zu. Wurden im August noch täglich 37.200 Essen ausgegeben, waren es im Oktober 1915 bereits 40.500 Portionen.

Je schwieriger sich die Versorgungslage in Wien gestaltete, desto größer wurde die Inanspruchnahme der bevorzugt mit Lebensmitteln belieferten Ausspeisungsstellen.⁶⁸⁹ In den darauffolgenden Monaten wuchs die Ausgabezahl ohne Unterbrechung monatlich um Tausende Tagesportionen. Zwischen Januar und Dezember 1916 stieg die Zahl der täglich ausgegebenen Portionen in den städtischen Speisestellen um 35 Prozent von

685 Vgl. *Blätter für das Armenwesen der Stadt Wien* 154 (Oktober 1914), S. 195.

686 »Klostertsuppe oder soziale Fürsorge?«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 28. Oktober 1914.

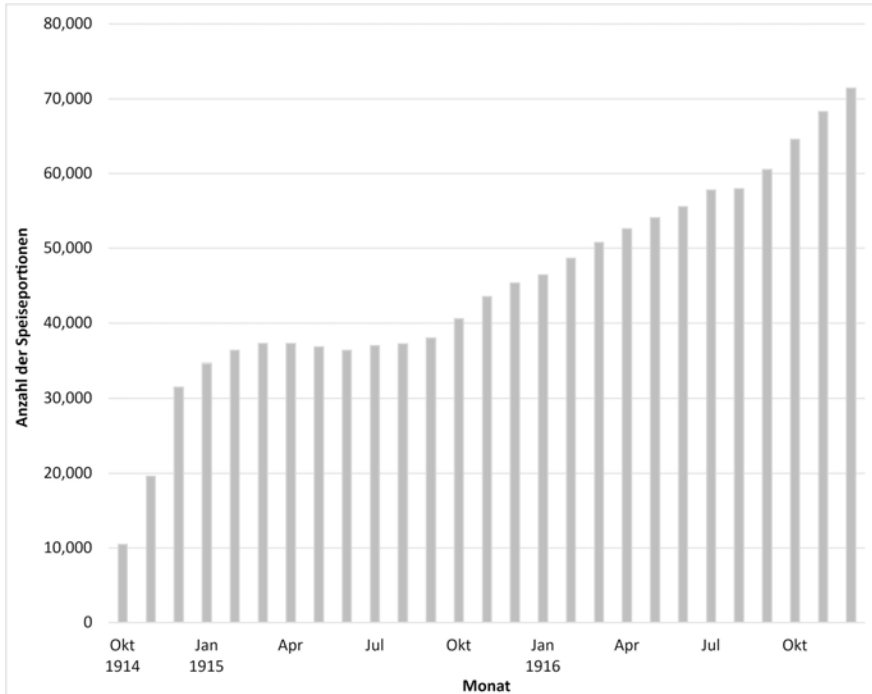
687 EBD.

688 Die Angabe der Tagesportionenzahl entspricht der Zahl aller ausgegebenen Portionen an einem beliebigen Tag am Anfang des Monats Dezember.

689 Vgl. NEUBER, Berta: Die Ernährungslage in Wien während des Ersten Weltkrieges und in den ersten Nachkriegsjahren. Diplomarbeit, Universität Wien, Wien 1985, S. 90.

etwa 46.400 auf 71.400. Bei einer Gesamtkapazität von 80.590 Tagesportionen wurden damit in den 131 Speisestellen Ende des Jahres 1916 etwa 89 Prozent aller verfügbaren unentgeltlichen Portionen abgerufen.

Abbildung 29: Durchschnittlich täglich ausgegebene Speiseportionen in den Wiener Ausspeisungen (Okt. 1914-Dez. 1916)



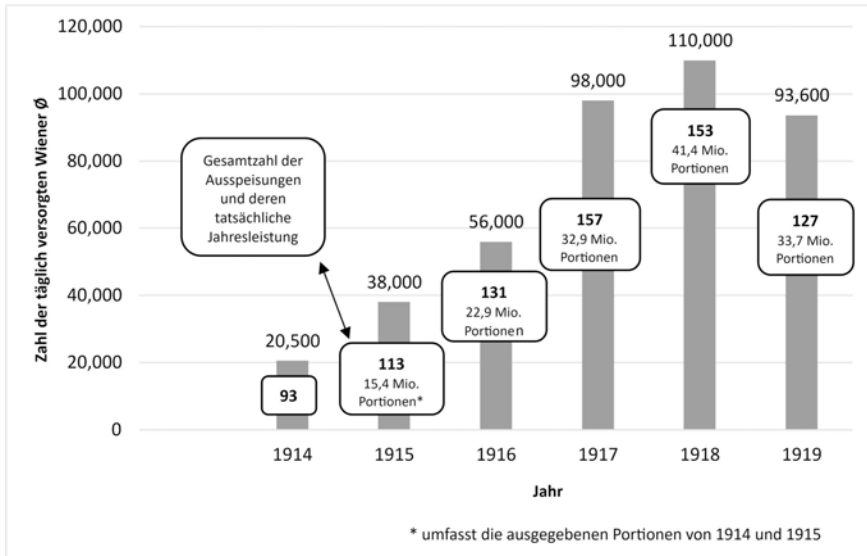
Insgesamt wurden in der Zeit von Oktober 1914 bis Dezember 1915 rund 15,4 Millionen Portionen ausgegeben. Im Jahr 1916 wurden insgesamt 22,9 Millionen Portionen zur Verteilung gebracht. Bei den erfassten Angaben handelt es sich um die Anzahl der ausgegebenen Portionen eines einzelnen (beliebigen) Tages des jeweiligen Monats.

Quellen: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 29ff. WEISKIRCHNER, Frauen-Hilfsaktion, Statistischer Anhang, [S. 79]. Ein Jahr Kriegsfürsorge, S. 8ob.

Während der ersten zweieinhalb Kriegsjahre konnten die Speiseeinrichtungen stets mehr Essen anbieten als tatsächlich in Anspruch genommen wurde. Die Auslastung von fast neunzig Prozent verdeutlicht dennoch, dass ein außerordentlich hoher Bedarf nach den Stadtküchen vorhanden war. In der Zeit zwischen Oktober 1914 und Dezember 1916 verabreichten die öffentlichen Wiener Ausspeisungen insgesamt über 38 Millionen Por-

tionen (Abb. 30).⁶⁹⁰ Die Zahl der täglich Verköstigten stieg von zunächst 20.500 im Jahr 1914 auf 38.000 Ausspeisungsteilnehmer im Jahr darauf. Im Kriegsjahr 1916 wurden die städtischen Speisestellen täglich von etwa 56.000 Wienern frequentiert.⁶⁹¹

Abbildung 30: Entwicklung der Wiener Ausspeisungsaktion (1914–1919)



Gesamtzahl aller ausgegebenen Portionen in der Zeit von 1914 bis 1919: 143,7 Millionen.

Quellen: Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 160. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 32.

Entsprechend der allgemeinen Entwicklung konnte mit der Ausnahme des Bezirks Innere Stadt, in dem die Zahl ausgegebener Tagesportionen ohne nennenswerte Zunahmen sehr klein ausfiel, für alle Wiener Stadtteile eine kontinuierliche Zunahme der Inanspruchnahme der Bezirksspeisestellen ermittelt werden. Dabei gehörten jene Stadtteile,

690 Nach dem Wiener Amtsblatt wurden in der Zeit von Oktober 1914 bis Dezember 1915 insgesamt 15.396.313 Portionen ausgegeben. Im Jahr 1916 wurden in Summe 22.857.502 Portionen in Anspruch genommen. Vgl. *Sonder-Abdruck*, 6. Februar 1917, S. 3. Vgl. auch DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 32.

691 Hierbei handelt es sich um offizielle Angaben eines 1923 publizierten Kriegsverwaltungsberichts der Wiener Stadtverwaltung. Vgl. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 160. Die Zahl der Speisestellenbesucher könnte im Jahr 1916 noch höher ausgefallen sein. Bei einer Gesamtportionenausgabenzahl von 22,9 Millionen ergibt die Berechnung der durchschnittlichen Tagesportionenzahl einen Wert in Höhe von 62.620 Portionen. Auch wenn fehlerhafte Angaben nicht ausgeschlossen werden können, ist es sehr wahrscheinlich, dass diese mehr als 6.000 Portionen auf Mehrportionenausgaben an einzelne Küchenbesucher, insbesondere Kinder, zurückzuführen sind. Mehreren Zeitungsberichten zur Ausspeisungsaktion zufolge war die Ausgabe zusätzlicher Portionen durchaus möglich. Vgl. u.a. »Die Ausspeisungsaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 27. Dezember 1914. »Ausspeisung der Kleinen«, in: *Reichspost*, 19. November 1914. Mit Abweichungen vgl. auch DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 29.

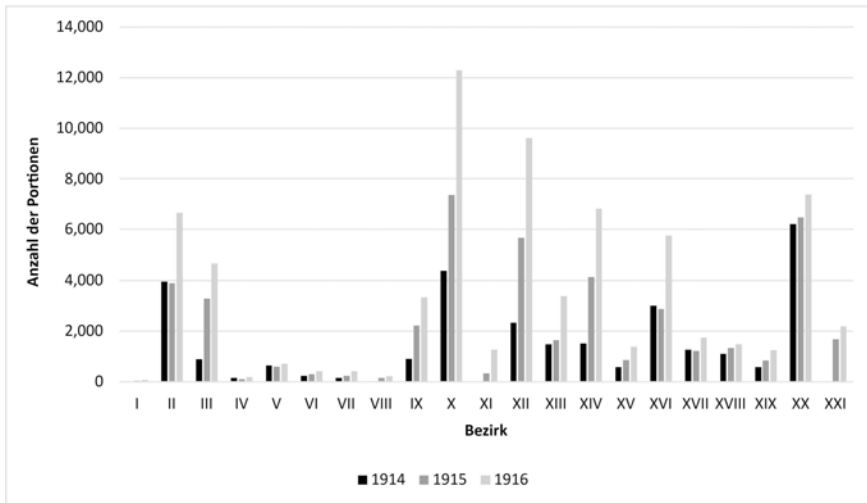
in denen die Gesamtzahl der täglich ausgegebenen Portionen in den ersten Wochen nach der Einführung der öffentlichen Ausspeisungsaktion besonders stark anstieg, bis Ende des Jahres 1916 zugleich auch zu den Bezirken mit der höchsten Inanspruchnahme. Gemäß der Küchen- und Gesamtkapazitätswerten bildeten hinsichtlich der tatsächlichen Leistung der Bezirksküchen auch hier vorrangig die großen Arbeiterbezirke mit hoher Bevölkerungszahl die Gruppe der Spitzenreiter.

Im November 1914 gaben die Speisestellen in der Brigittenau (mit 2.924 Tagesportionen), in Favoriten (2.632), in der Leopoldstadt (2.828), in Ottakring (1.892) und Meidling (1.300) die meisten Essen aus (Abb. 31). Mit einer Steigerung von 350 bis über 420 Prozent nahmen im Laufe der ersten Kriegshälfte auch die Ausgabezahlen in Rudolfsheim und Landstraße signifikant zu. Im Dezember 1916 wiesen die Stadtteile Favoriten (mit 12.283 Tagesportionen), Meidling (9.600), Brigittenau (7.379), Rudolfsheim (6.820) und Leopoldstadt (6.653) die höchsten Tagesportionszahlen auf. Auffallend ist die Entwicklung der Portionszahlen in Ottakring, die bis Februar 1915 stark anstiegen und bis zum Winter 1915/16 deutlich abnahmen. Es deutet einiges darauf hin, dass der Bezirk mit Speisestellenschließungen rang (Abb. 32). Bis zum Frühjahr und Sommer 1915 verlor Ottakring bis zu sechs Speisestellen. In kaum einem anderen Stadtteil fielen während des ersten Kriegsjahres mehr Ausspeisungsstationen weg als im 16. Bezirk. Mit der Einrichtung neuer Speisestellen im Verlauf des Jahres 1916 nahmen die Portionsausgabezahlen in Ottakring schließlich wieder zu.

Eine Gegenüberstellung der maximalen Leistungsfähigkeit aller zwölf Speisestellen und ihrer tatsächlichen Leistung lässt darüber hinaus erkennen, dass die Ottakringer Ausspeisungen längst nicht so stark frequentiert wurden wie es möglich gewesen wäre (Abb. 33).⁶⁹² Der Bezirk gab im Dezember 1916 nur etwa 78 Prozent seiner verfügbaren Tagesportionen aus. Auch in den Bezirken Brigittenau und Leopoldstadt war die Diskrepanz zwischen Kapazität und tatsächlicher Leistung auffällig stark. Wurden im 20. Bezirk noch ca. 75 Prozent der möglichen Speiseportionen pro Tag ausgegeben, waren es im 2. Bezirk sogar nur etwa 66 Prozent. Hieraus ist zu schließen, dass in Bezirken mit großer Speisestellenanzahl und hohen Portionskapazitäten nicht zwangsläufig auch eine hohe Inanspruchnahme vorhanden war. Voll ausgeschöpft wurden hingegen die Ausspeisungskapazitäten allen voran in Meidling sowie in Favoriten, Simmering, Hernalis und in den überwiegend bürgerlichen Stadtteilen Alsergrund und Hietzing. Da die tatsächliche Leistung in diesen Bezirken über dem eigentlich leistbaren Umfang zur Verfügung stehender Portionen lag, kann davon ausgegangen werden, dass der Bedarf in diesen Gemeindebezirken nicht nur besonders stark war, sondern auch nicht gedeckt werden konnte.

692 Die Auswertung erfolgte auf Basis der Portionsausgabezahl eines einzelnen Tages am Anfang des Monats Dezember 1916. Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass die Zahl ausgegebener Portionen an einem anderen Tag des Monats höher ausfiel. Diese dürfte mit Blick auf die Entwicklung der Portionsausgabezahlen in den vorherigen Monaten jedoch nicht signifikant über dem erfassten Wert gelegen haben.

Abbildung 31: Gegenüberstellung der täglichen Portionsausgabebezahlen in den Wiener Ausspeisungen nach Bezirken im Dezember eines Jahres (1914–1916)

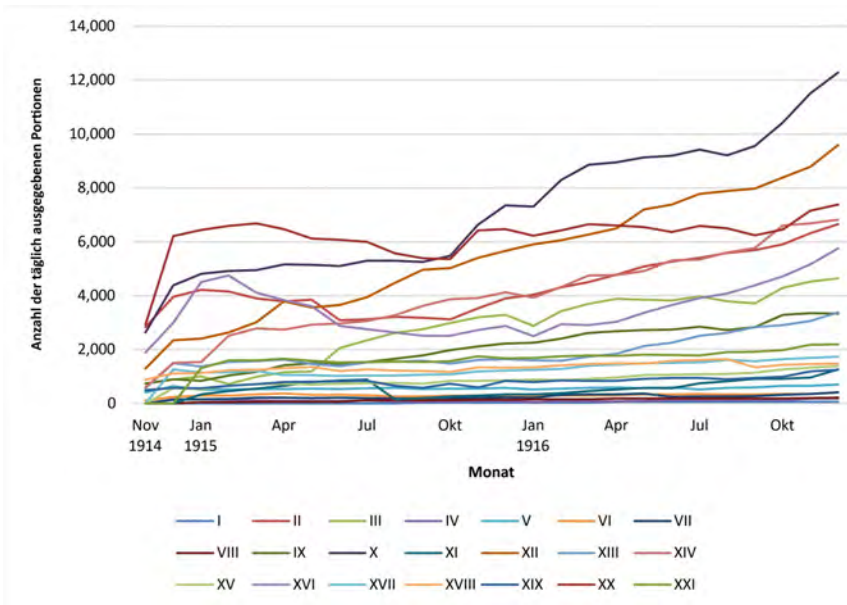


Die erfassten Angaben beziehen sich jeweils auf die Anzahl der im Bezirk ausgegebenen Portionen an einem beliebigen Tag am Monatsanfang.

Quelle: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 30f.

Von allen an der Ausspeisungsaktion mitwirkenden Vereinen und Organisationen leistete während der ersten zwei Kriegsjahre das *Kuratorium zur Speisung hungernder Kinder* mit nahezu vierzehn Millionen ausgegebenen Portionen den größten Beitrag zur öffentlichen Verpflegung der Wiener Bevölkerung (Abb. 34). Als Verein mit der größten Speisestellenanzahl stellte er damit in der Zeit zwischen Oktober 1914 und Dezember 1916 etwa 36 Prozent der rund 38 Millionen Ausspeisungssessen zur Verfügung. Ihm folgten das größte Wiener Speisekomitee in Meidling und die *Wiener Suppen- und Teeanstalten*, die in der Zeit zusammen etwa 22,5 Prozent aller Portionen zur Verteilung brachten.

Abbildung 32: Entwicklung der Tagesportionenabgabezahl nach Wiener Bezirken (1914–1916)



Bei den erfassten Angaben handelt es sich um die Anzahl der im Bezirk ausgegebenen Portionen an einem beliebigen Tag zu Beginn des jeweiligen Monats (November 1914 bis Dezember 1916).

Quelle: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 30.

Gemäß den Vorstellungen der Verantwortlichen in der Kriegsfürsorgezentrale wurde die große Mehrheit der Speiseportionen an die jüngsten Stadtbewohner ausgegeben. »Es sind mitunter ergreifende Bilder des Großstadtelends, die sich an den Ausspeisestätten darbieten«⁶⁹³, so *Die Zeit* über die Ausspeisung der Armen. Im Durchschnitt waren etwa drei Viertel der Ausspeisungsteilnehmer Kinder.⁶⁹⁴ Einige von ihnen waren bereits durch die Schulkinderspeisung der Vorkriegszeit mit der öffentlichen Großverpflegung vertraut, andere wiederum nahmen das für sie neue Alltagserlebnis dankbar an. Für eine Reihe von Kindern aus ärmsten Verhältnissen bedeutete das städtische Mittagessen auch eine Verbesserung ihrer Lebensverhältnisse. So berichtete die Mitarbeiterin des *Vereins zur Speisung hungernder Schulkinder* Else POPPER (1880–1942) in ihrem Beitrag für den Almanach der patriotischen Frauen Österreichs von der beherzten Äußerung eines kleinen Mädchens im Simmeringer Kinderhort: »Hoffentlich dauert der Krieg noch recht, recht lang. [... U]ns ist es noch nie so gut gegangen.«⁶⁹⁵

693 »Die Kriegsausspeisung«, in: *Die Zeit*, 11. Oktober 1914.

694 Vgl. u.a. »Die Fortsetzung der öffentlichen Ausspeisung in Gefahr«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Oktober 1915. *Sonder-Abdruck*, 26. Oktober 1915, S. 2.

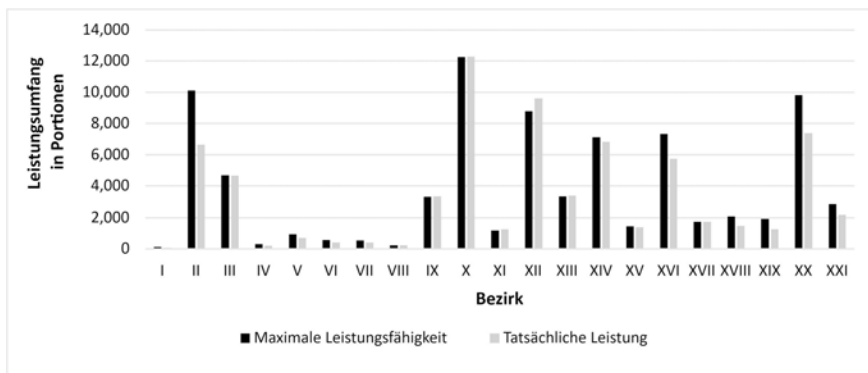
695 POPPER, Else: »Kriegsandenken«, in: Almanach des Kriegsjahres 1914–15 der patriotischen Frauen Österreichs. Hg. zu Gunsten des Witwen- und Waisenhilfsfonds für die gesamte bewaffnete Macht, Wien o.J., S. 108–109, hier S. 109.

Auch aus anderen Berichten über die Ausspeisung der Hauptstadtkinder ist zu entnehmen, dass unter den jungen Kostgängern zumindest während der ersten Kriegsmomente eine spürbare Zufriedenheit mit dem städtischen Mittagessen vorhanden war:

»Das Tor zur Ausspeisehalle ist weit geöffnet. Da strömt's daher von allen Seiten – Große und Kleine, Buben und Mädeln, den Schulranzen am Rücken, den Korb oder die Tasche am Arm –, alle haben nur ein Ziel: sie wollen satt werden und sich tüchtig wärmen. Verschüchtert und blaß die einen, mit roten Backen und roten Nasen die anderen, so drängen sie herein, dünne Röckchen, dünnes, ungenügendes Schuhwerk – aber wie lachen die Gesichter, wenn Löffel und Brot glücklich ergattert sind und sie zum vollen Teller laufen können.«⁶⁹⁶

Es ist anzunehmen, dass die kindliche Begeisterung für das städtische Mittagessen im Verlauf des Krieges abnahm und auch von der überwiegenden Mehrheit der mittellosen Ausspeisungsteilnehmer im Erwachsenenalter nicht geteilt wurde. Entgegen den ursprünglichen Vorstellungen der Ausspeisungsorganisatoren waren Letztere nicht nur erwerbslose Arbeiterinnen und Arbeiter. Mit dem anhaltenden Kriegszustand sah sich ebenso eine beträchtliche Zahl von vor allem weiblichen Familienangehörigen der Einberufenen gezwungen, auf das kommunale unentgeltliche Mittagsangebot zurückzugreifen.⁶⁹⁷

Abbildung 33: Gegenüberstellung der Kapazitäten und der tatsächlich ausgegebenen Portionen in den Wiener Ausspeisungen nach Bezirken (Dez. 1916)



Quelle: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 31 und S. 35ff.

696 POSTELBERG, Anna: »Die Trommel schlug zum Streite...«, in: EBD., S. 110–113, hier S. 110. Siehe hierzu auch ähnliche Berichte über die Kinder in der Pestalozzi-Ausspeisung und im Wiener Settlement. »Ausspeisung der Kleinen«, in: *Reichspost*, 19. November 1914. »Die Kriegsausspeisung«, in: *Die Zeit*, 11. Oktober 1914.

697 Vgl. »Die Fortsetzung der öffentlichen Ausspeisung in Gefahr«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Oktober 1915.

Die Auswirkungen der zunehmenden Verschlechterung der Wiener Versorgungslage trafen relativ bald nach den Lebensmittelgeschäften und -märkten auch die bevorzugt belieferten Ausspeisungseinrichtungen. Standen Ende 1914 noch Mehlspeisen, Nudelgerichte, Würstchen, Gulasch, Beuschel (Innereien) oder die Polenta (Maisgrießbrei) sowie die beliebte Kartoffelgrießsuppe auf den vielgestaltigen Speiseplänen der Ausspeisungen, waren die angebotenen Speisen eineinhalb Jahre später nicht mehr allzu abwechslungsreich.⁶⁹⁸ Die Ausspeisungsorganisatoren und -leiter betonten seit der Einführung der städtischen Küchen, dass für den Betrag von zwanzig Hellern nicht viel geboten werden könne. Die Leiterin des Sonderkomitees des *Schwarz-Gelben Kreuzes* SCHALEK zitierend berichtete die *Neue Freie Presse*:

»Das reicht natürlich nicht aus, einen erwachsenen Mann, der 2400 Kalorien braucht, für den ganzen Tag zu sättigen, aber sie bietet immerhin 400 Kalorien an Suppe und 600 an Brot, also für Frauen und Kinder – und meist sind es ja solche, die den Freitisch besuchen – nicht allzuwenig.«⁶⁹⁹

Im Zuge der stark gestiegenen Lebensmittelpreise und zunehmender Frequentierung der Küchen bestritt die Stadtverwaltung für die Aufrechterhaltung des Ausspeisungsbetriebes immer höhere Kosten. Musste die Zentralstelle zu Beginn der Ausspeisungsaktion noch etwa 100.000 Kronen monatlich aufbringen, hatte sich diese Zahl im Herbst 1915 bereits verdreifacht.⁷⁰⁰ Zwischen Oktober 1914 und Dezember 1916 beliefen sich die Gesamtkosten des Ausspeisungsunternehmens auf rund 8,7 Millionen Kronen, womit die tatsächlichen Kosten pro ausgegebener Mahlzeit etwa 22,8 Heller betragen.⁷⁰¹ Trotz der umfangreichen und größtenteils erfolgreichen Spendenaktionen kämpfte die Zentralstelle wiederholt mit finanziellen Engpässen. Regelmäßig ließen die Verantwortlichen über die Presse mitteilen, wie bedeutsam die Ausspeisungsaktion für die in Not geratenen Bedürftigen der Stadt ist und appellierten an die Wiener, die Stadtküchen finanziell zu unterstützen.⁷⁰² Darüber hinaus versuchten das Stadtoberhaupt WEISKIRCHNER und die Zentralstelle neue Einnahmequellen zu akquirieren:

»Einem Ersuchen des Bürgermeisters willfahrend, haben sich Kriegshilfsbureau, Kriegsfürsorgeamt und die Oesterreichische Gesellschaft vom Roten Kreuz bereit erklärt, die Einnahmen aus den Rechnungszetteln in den Gastwirtschaften und Hotels der Zentrale Neues Rathaus vom Januar [... 1916] an für die Zwecke der öffentlichen

698 Vgl. »Die Ausspeisungsaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 27. Dezember 1914. Im Jahr 1916 waren vor allem Kohl- und Krautspesen, Hülsenkonserven sowie Innereien u.ä. auf den Speiseplänen zu finden. Vgl. hierzu »Die öffentlichen Ausspeisungen«, in: *Die Zeit*, 27. April 1916.

699 »Die Ausspeisungsaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 27. Dezember 1914.

700 Vgl. EBD. Sowie »Die Fortsetzung der öffentlichen Ausspeisung in Gefahr«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Oktober 1915. Bis Januar 1916 stiegen die monatlichen Kosten für die Ausspeisung auf rund 350.000 Kronen. Vgl. »Rechnungszettel für die öffentliche Ausspeisung«, in: *Neue Freie Presse*, 11. Januar 1916.

701 Vgl. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 32. Siehe hierzu auch EBD., S. 27.

702 Besonders schwierig gestaltete sich die Lage im Herbst 1915. Eine Reihe von Zeitungsartikeln wurden veröffentlicht, die darauf aufmerksam machten, dass die Fortführung der Ausspeisungsaktion in Gefahr sei. Hierzu vgl. u.a. »Die Fortsetzung der öffentlichen Ausspeisung in Gefahr«, in: *Fremdenblatt*, 30. September 1915 und *Neue Freie Presse*, 1. Oktober 1915. Sowie »Die Ausspeisungsaktion und das Schwarz-gelbe Kreuz«, in: *Neue Freie Presse*, 13. Oktober 1915.

Ausspeisung zu überlassen. [...] Alle [...] erklärten sich bereit, sich in den Dienst dieser sozialen Aufgabe zu stellen und den Vertrieb der von der Gemeinde Wien herausgegebenen und unter der öffentlichen Kontrolle der Gemeinde Wien stehenden Rechnungszettel zu übernehmen. [...] Möge jeder, dem nach einer Mahlzeit vom Zahlkellner die Rechnung auf dem Rechnungszettel überreicht wird, den kleinen Betrag von 2 H[eller] gewähren und dadurch seine Bereitwilligkeit bekunden, auch sein Schärfflein zur Lösung einer wichtigen sozialen Frage gern und aus freien Stücken beizutragen.«⁷⁰³

Mit derlei Maßnahmen zur Erhöhung der Spendeneinnahmen gelang es der Zentralstelle, den Ausspeisungsbetrieb aufrechtzuerhalten. Den schwierigen Bedingungen in den Küchen konnte jedoch nicht entgegengewirkt werden. So beklagten die Ausspeisungsleitungen im April 1916, dass die Qualität der Mahlzeiten »schlechter ist als vor Monaten oder gar zu Beginn des Krieges«⁷⁰⁴. Ohne dass in den zeitgenössischen Presseartikeln vergleichbare Äußerungen von Seiten der in Not geratenen Auszuspeisenden zu finden sind, gilt als sicher, dass diese die Stadtküchen nicht aufgrund der Speisequalität aufsuchten und mit dem Essen allgemein hin unzufrieden waren. Doch nicht nur die schlechte Qualität der Mahlzeiten wurde beanstandet. »Social democratic leaders complained early on«, so HEALY, »that the public kitchens were too large – dishing up mass-feedings for 1,500 people at a time – and that their constituents were humiliated by the dining halls, which had the character of charity.«⁷⁰⁵ HEALY zufolge habe sich die Kritik nicht gegen die ›Öffentlichkeit‹ der Ausspeisungen gerichtet, sondern gegen die Atmosphäre einer ›Massenabfertigung‹.

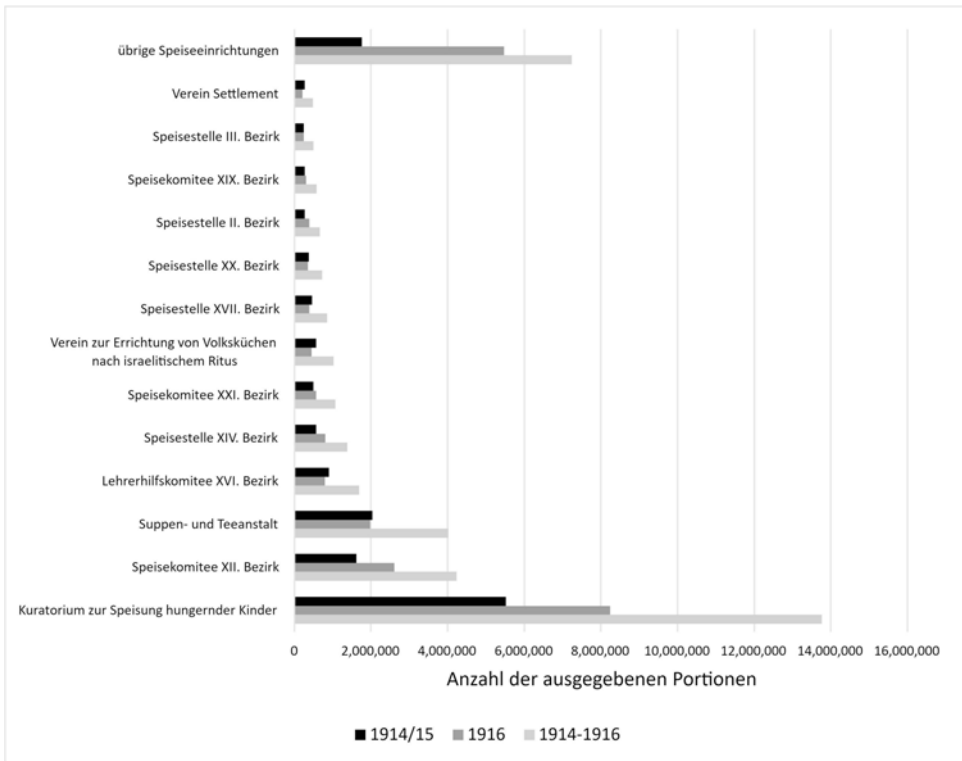
Die kontinuierliche Zunahme der Teilnehmerzahlen und die über die mittellosen Bevölkerungskreise hinaus drückende Not in der Wiener Bevölkerung veranlasste die Stadtverwaltung im Laufe des Frühjahrs 1916 zum Umdenken. Fast zwei Jahre nach ihrer Einführung konnte die öffentliche unentgeltliche Ausspeisung nicht mehr als zeitgemäße Antwort auf den Notstand der Menschen in der Habsburgermetropole betrachtet werden. Inzwischen lebten weite Teile des Mittelstandes und Kleinbürgertums sowie viele erwerbstätige Arbeiter am Rande des Existenzminimums. Da vielen von ihnen die Zeit und/oder finanziellen Mittel fehlten, um ihren privaten (familiären) Mittagstisch zu organisieren, sah sich die Gemeindeverwaltung veranlasst, auf die Bedürfnisse der Betroffenen zu reagieren. So wurde das Konzept der öffentlichen Küchenversorgung ab dem Sommer 1916 nicht nur quantitativ erweitert, sondern auch den neuen potentiellen Besucherkreisen angepasst.

703 »Rechnungszettel für die öffentliche Ausspeisung«, in: *Neue Freie Presse*, 11. Januar 1916.

704 »Die öffentlichen Ausspeisungen«, in: *Die Zeit*, 27. April 1916.

705 HEALY, Vienna S. 72. Vgl. auch DIES., Am Pranger, S. 196.

Abbildung 34: Anzahl der ausgegebenen Portionen nach ausgewählten Wiener Speisestellen (1914–1916)



Quelle: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 33.

3.2 Ein wachsendes Speisepublikum: Die Wiener Küchenverpflegung 1916–1918

Während in der deutschen Hauptstadt die ersten Vorkehrungen zur Reorganisation der öffentlichen Großversorgung getroffen wurden, begannen auch die Wiener Fürsorgezentrale in Zusammenarbeit mit dem Frauenbeirat der Frauen-Hilfsaktion und Bevollmächtigten des k.k. Ministeriums des Innern sowie der niederösterreichischen Statthalterei zu sondieren, wie die öffentliche Küchenversorgung der Donaumetropole dem wachsenden Bedarf in der Bevölkerung und den Bedürfnissen der neuen potentiellen Besucherkreise gerecht werden konnte. Die zeitgleich im Deutschen Reich stattfindenden Debatten über die künftige Ausgestaltung der großstädtischen Massenspeisung konnten und wollten die Funktionäre in Wien und Niederösterreich nicht ignorieren. Auch die bis dahin mustergültigen Vorgänge auf dem Gebiet der Großküchenversorgung in Berlin und anderen deutschen Großstädten wurden in Wien registriert und in der Lokal- und Großpresse nicht nur in den höchsten Tönen gelobt, sondern auch als richtungweisend für das weitere Vorgehen der Wiener Stadtverwaltung angesehen.⁷⁰⁶

706 Vgl. hierzu u.a. »Die Wiener Fahrkuchen«, in: *Die Zeit*, 17. Mai 1916. »Speisegemeinschaft«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 31. Mai 1916. »Was leisten Kriegsküchen?«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. Juni 1916. Sowie

Eine nicht näher genannte Wiener Persönlichkeit berichtete der *Österreichischen Volkszeitung* nach einem längeren Aufenthalt in Berlin: »In Deutschland nehmen die Dinge in gewisser Beziehung einen vorbildlichen Verlauf.«⁷⁰⁷ Als besonders herausragend wurden vor allem zwei Errungenschaften der Berliner Notstandsversorgung betrachtet, die sowohl in der Presse als auch von den Gemeindeverantwortlichen diskutiert wurden:

»Zwei solche Neueinrichtungen, die weit über Berlin hinaus die Aufmerksamkeit und das Interesse der Öffentlichkeit erregten, und in vielen deutschen Städten für gleiche Einrichtungen vorbildlich waren, sind die fahrbare Straßenküche und die Mittelstandsküche. [... Die Fahrküche] hat sich mit einem Schlage die Sympathie aller jener Tausende, zu deren Gunsten sie geschaffen wurde, errungen, und wo immer die ›Jollaschkanone‹ auftaucht, ist sie im Nu von Männern, Frauen und Kindern dicht umringt, die die größten Gefäße des Haushaltes herbeischleppen – in der Hoffnung auf eine besondere (aber fast niemals vorhandene) Protektion der Austeiler. [... Die Mittelstandsküche] war während des Krieges die erste der Massenspeisung dienende Einrichtung, und ihr Ursystem ist mit ganz geringen verbessernden Abweichungen bis heute unverändert geblieben [...]. Sie ist ein Mittelding zwischen Stadrestaurant und Volksküche und ist, worauf ja schon ihr Name hinweist, für den Mittelstand berechnet, also für jene Volksklasse, die sich zur Intelligenz zählt, aber durch die Härten des Krieges und die Ungunst der wirtschaftlichen Verhältnisse eine gewisse materielle Deklassierung erfahren hat [...]. Ein Blick über die rund tausend Besucher, die sich Tag um Tag, Abend um Abend zu einer Mahlzeit in dem Speisesaal der Mittelstandsküche zusammenfinden, lehrt denn auch, daß wirklich der Mittelstand [...] vertreten ist.«⁷⁰⁸

Im Verlauf der Beratungen über die künftige Wiener Massenspeisungsversorgung entwickelte die Wiener Stadtverwaltung Pläne für die etwaige Einführung einer der beiden Modelle. Im Mai 1916 berichtete das linksliberale Blatt *Die Zeit*, dass das Rathaus in fortgeschrittenen Verhandlungen mit der »Miles« (Ministerium des Innern legitimierte Einkaufsstelle⁷⁰⁹) stünde und konkrete Vorkehrungen zur Einleitung einer Fahrküchen-

»Speisegemeinschaften«, in: *Arbeiterinnen-Zeitung* 14, 25. Jg. (4. Juli 1916), S. 1–2. Die deutschsprachige österreichische respektive Wiener Tagespresse verfolgte die Aktivitäten der Gemeinde auf dem Gebiet der Massenverpflegung sehr umfassend. Die Menge und der Informationsgehalt der Zeitungsartikel lassen zum einen ein großes öffentliches Interesse an den Verpflegungsaktivitäten der Gemeinde erkennen und veranschaulichen zum anderen eine umfangreiche Mitwirkung des Mediums Zeitung bei der Bekanntmachung des kommunalen Versorgungsangebots. Da der Informationsgehalt der Presseartikel weit über den der spärlich vorhandenen Verwaltungsschriften hinausgeht, sind sie für die Darstellung der Entwicklung des Wiener Kriegsküchenwesens während der zweiten Kriegshälfte von hohem Wert. Die weiteren Ausführungen stützen sich daher vornehmlich auf Lokal- und Großpresseartikel verschiedener Tageszeitungen, wobei das Problem ihrer Authentizität berücksichtigt wird.

707 »Volks- und Mittelstandsküchen für Wien«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 14. Juni 1916.

708 »Die Wiener Fahrküchen«, in: *Die Zeit*, 17. Mai 1916.

709 Neben der »Kriegs-Getreideanstalt« war die »Miles« eine von vielen Kriegszentralen für die Verwaltung und Verteilung der Lebensmittel. Sie entstand 1915 und war für die Regelung des Warenbezugs aus dem neutralen Ausland und die gerechte Verteilung der Waren an die Verbraucher zuständig. 1916 wurde sie in die »Oezeg« (Österreichische Zentrale Einkaufsgesellschaft) umgewan-

Aktion in Wien getroffen habe.⁷¹⁰ Nachdem alle Vorkehrungen zur Beschaffung der ersten Gulaschkanonen getroffen, eine Fahrküchen-Probefahrt vorbereitet und die Fahrpläne für die vorrangig zu versorgenden äußeren Stadtbezirke weit fortgeschritten waren, wurde das Fahrküchenprojekt von Bürgermeister WEISKIRCHNER schließlich aus mehreren Gründen Ende Mai wieder verworfen. »Tatsächlich herrschen in den für diese Einführung maßgebenden Kreisen«, so *Die Zeit*, »mehrfache Bedenken gegen die Verabreichung von Speisen auf den Straßen.«⁷¹¹ Sowohl die Frage der Witterungsbedingungen als auch das Problem der Hygiene machten die Verantwortlichen skeptisch. Aus Deutschland war darüber hinaus bekannt, dass die rollenden Straßenküchen während ihres Einsatzes häufig von Menschenmassen dicht umdrängt wurden und sich ein geordneter Betrieb schwierig gestaltete. Die Entscheidungsträger befürchteten, dass die Fahrküchen bei einem derartigen Menschenandrang nicht in der Lage seien, die vorgeschriebenen Bezirksrouten abzufahren, »da sie möglicherweise gleich an der ersten Straßenecke die 500 Portionen, über die sie verfü[gen], verkauft ha[ben]«⁷¹². Doch auch mit Blick auf das Speisepublikum erschien die Fahrküche als ungeeignetes Versorgungsmodell. Um weite Kreise der Not leidenden Bevölkerung von der Teilnahme an der städtischen Großverpflegung zu überzeugen, erschien das Straßenküchen-Projekt nicht sehr zielführend:

»Wer mit seinem Topfe oder sonstigem Gefäß bei diesem Küchenwagen erschiene, würde von dieser oder jener Nachbarin, die sich's noch ›leisten‹ kann, gewiß mit einer gewissen Verachtung angesehen werden. Man weiß ja, wie das geht. Auch müßten die Küchenwagen beim Erscheinen auf den Straßen sich irgendwie deutlich ankündigen; aber dennoch würde mancher wahrscheinlich kein Essen bekommen.«⁷¹³

Die Entscheidungsträger der Gemeinde und der Statthalterei betrachteten die fahrbare Straßenküche als nicht praktikabel und entschieden sich stattdessen Anfang Juni für die Einrichtung stabiler Speisestellen, in denen die Speisen gegen ein geringes Entgelt angeboten werden sollten. Auf Wunsch der Frau des Statthalters Baronin Gabriele von BLEYLEBEN⁷¹⁴ (1869–1952) wurde ein Komitee gegründet, das unter ihrem Vorsitz ein Konzept zur Durchführung der Stadtküchen-Aktion erarbeiten sollte. Zum gleichen Zeitpunkt erhielten die neu einzurichtenden Küchen auf Vorschlag BLEYLEBENS den Namen »Kriegsküchen«. Bevor für diese ein angemessener Programm-Entwurf entwickelt werden sollte, schlug das Komitee vor, zunächst den Bedarf festzustellen.

delt. Vgl. JAGSCHITZ Florian, Siegfried ROM und Jan WIEDEY: »Die österreichischen Konsumgenossenschaften im Ersten Weltkrieg«, in: 125 Jahre Genossenschaftsgesetz, 100 Jahre Erster Weltkrieg. Beiträge zur 9. Tagung zur Genossenschaftsgeschichte am 7.-8. November 2014 im Hamburger Gewerkschaftshaus, Norderstedt 2015, S. 120–128, hier S. 121.

710 Vgl. »Fahrküchen für Wien«, in: *Die Zeit*, 9. Mai 1916. »Die Wiener Fahrküchen«, in: *Die Zeit*, 17. Mai 1916. Siehe auch »Fahrküchen für die Ausspeisung«, in: *Die Neue Zeitung*, 12. Mai 1916.

711 »Die Fahrküchen in Wien«, in: *Die Zeit*, 19. Mai 1916.

712 EBD. Ferner »Errichtung von Kriegsspeisestellen«, in: *Die Zeit*, 4. Juni 1916.

713 »Was leisten Kriegsküchen?«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. Juni 1916.

714 Im Jahr 1915 übernahm Oktavian Regner von BLEYLEBEN (1866–1945) das Amt des niederösterreichischen Statthalters und löste Richard Graf von BIENERTH-SCHMERLING (1863–1918) ab, der das Amt von 1911 bis 1915 innehatte.

In Zusammenarbeit mit den Brotkommissionen ließ das Komitee, dem auch der Leiter der Zentralstelle Ober-Magistratsrat DONT angehörte, im Rahmen der Brotkartenausgabe am 10. Juni eine »Unverbindliche Anfrage betreffend die Errichtung von Kriegsküchen« an die Wiener Haushaltsvorstände verteilen. Mit einer kurzen Darlegung der ökonomischen Vorteile der Kriegsküche und einer geplanten Speisepreisübersicht bat das Komitee in ihrem – auch von mehreren Tageszeitungen veröffentlichten – Ansuchen um die Mithilfe der Wiener Bevölkerung:

»Jeder, der für sich und seine Familienangehörigen aus einer solchen Kriegsküche regelmäßig Speisen beziehen möchte, hat nichts anderes zu tun, als eine bei seiner Brotkommission aufliegende Postkarte während der Amtsstunden abzuholen, sie auszufüllen und mit einer Marke versehen nach den Pfingstfeiertagen, bis längstens 17. Juni, in den Postkasten zu werfen. Aus der Zahl der eingehenden Anmeldungen wird nunmehr ziemlich verlässlich und leicht festzustellen sein, in welchem Umfang die Errichtung von solchen Kriegsküchen in Wien tatsächlich ein Bedürfnis und in welchen Bezirken und Bezirksteilen ihre Errichtung am dringendsten notwendig ist.«⁷¹⁵

Zeitgleich richtete das Kriegsküchen-Komitee eine zweite Anfrage an die bestehenden Wiener Speiseeinrichtungen und -anstalten, mit der ermittelt werden sollte, inwiefern diese über (weitere) Kapazitäten zur Speisezubereitung für die Kriegsküchen verfügten. Insgesamt teilten siebzehn der angefragten Einrichtungen der Zentralstelle mit, dass sie für die Kriegsküchen-Aktion zur Verfügung stünden.⁷¹⁶ Die geringe Rückmeldequote signalisierte dem Komitee, dass die Errichtung neuer Küchen erforderlich war. Die Verantwortlichen gingen von vornherein davon aus, dass die Zahl der interessierten Kriegsküchenteilnehmer sehr hoch ausfallen werde. Nach einem Bericht der *Zeit* beliefen sich die Schätzungen auf rund 20.000 Anmeldungen.⁷¹⁷ Tatsächlich aber blieben die Kriegsküchenanmeldungen weit hinter den Erwartungen zurück. »[V]on rund 540.000 Haushaltungen in Wien haben sich nur wenig mehr als 5000 Haushaltungen angemeldet, die meisten Anmeldungen fielen auf den XVI. Bezirk.«⁷¹⁸ Dies hielt das Kriegsküchen-Komitee nicht davon ab, die Aktion weiterhin im großen Stil zu planen.

715 »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 8. Juni 1916. Vgl. auch »Wer Ausspeisung haben will, soll sich melden!«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 8. Juni 1916. »Kriegsküchen in Wien«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 13. Juni 1916. Sowie »Bericht über die 49. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 2. Juni 1916«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 25 (1916), Nr. 78, 29. September 1916, S. 2101–2103, hier S. 2101f.

716 Vgl. *Gemeinde-Verwaltung 1914–1919*, S. 161.

717 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 9. Juni 1916. Zur Rückmeldequote der bestehenden Einrichtungen vgl. auch »Bericht über die 50. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 15. Juni 1916«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 25 (1916), Nr. 80, 6. Oktober 1916, S. 2136–2139, hier S. 2138.

718 »Bericht über die 51. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 28. Juni 1916«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 25 (1916), Nr. 84, 20. Oktober 1916, S. 2257–2259, hier S. 2258. Ferner vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 23. Juni 1916. »Die Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 11. Juli 1916. »Kriegsküchen in Wien«, in: *Reichspost*, 9. Juli 1916.

Die Verantwortlichen rechneten damit, dass die Anmeldequote rasant zunehmen werde, wenn die ersten Kriegsküchen ihren Betrieb aufgenommen hatten. So erklärte DONT in einem Interview mit der *Neuen Freien Presse*:

»Der Wiener ist mißtrauisch und hat vor der Massenauspeisung Angst wie vor einer Volksküchenauspeisung. Wir betrachten aber die Kriegsküchen keineswegs als Wohltätigkeitsunternehmen. Sie werden sich selbst erhalten [...]. [E]s steht zu erwarten, daß, wenn die Wiener erst sehen werden, daß die Speisen wohlschmeckend zubereitet sind, daß sich ein Massenandrang einstellen wird, dem wir wohl mit [...] ausreichenden] Mitteln gerüstet werden entgegentreten müssen.«⁷¹⁹

Nur wenige Tage nach der Veröffentlichung des Interviews wurden Mitte Juli die ersten Wiener Kriegsküchen eröffnet. Als Ergänzung zur unentgeltlichen Wiener Ausspeisung richteten sie sich ohne jedwede Bedürftigkeitsprüfung vornehmlich an ein Speisepublikum aus den mittelständischen und kleinbürgerlichen Bevölkerungskreisen, standen aber grundsätzlich allen Wienern zur Verfügung.

3.2.1 Kücheneröffnungen im »Versuchsstadium«: Die Wiener Kriegsküchenaktion

In Anwesenheit des Bürgermeisters WEISKIRCHNER und dem Obermagistratsrat DONT nahm am 17. Juli 1916 zur Mittagszeit die erste Wiener Kriegsküche in einem Schulgebäude in der Meidlinger Tivoligasse ihren Betrieb auf. Gemeinsam mit den zwei dazugehörigen Filialen in der Kobingergasse und der Dunklergasse produzierte Wiens erste Kriegsküche fortan bis zu 1.000 Portionen täglich. Doch der Startschuss für die Wiener Kriegsküchen fiel an jenem Tag nicht nur im 12. Bezirk. Nahezu zeitgleich öffneten auch zwei weitere kleinere Kriegsküchen ihre Pforten in den Bezirken Favoriten und Alsergrund. Bereits mehrere Tage zuvor wurde die Einleitung der größtenteils von der Gemeinde und dem Kriegshilfsbüro des k.k. Ministeriums des Innern finanzierten Kriegsküchenaktion in zahlreichen Berichten der Wiener Tageszeitungen detailliert angekündigt (Abb. 35).⁷²⁰ Anders als die vorausgegangenen Interessensbekundungen zur Teilnahme an der Kriegsküchenspeisung vermuten ließen, war der Andrang teilnahmewilliger Kriegsküchenbesucher am Eröffnungstag außerordentlich hoch. Einem Bericht der *Zeit* zufolge wollten bis zu 2.000 Wiener ihre Mittagkost in der Tivoligasse einnehmen, sodass die Hälfte der Speisewilligen abgewiesen werden musste.⁷²¹ Auch am zweiten Tag sei der

719 »Die Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 11. Juli 1916. Vgl. auch »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 23. Juni 1916. Bereits eine Woche zuvor erschien in der *Zeit* ein Kommentar zu den Wiener Kriegsküchenplanungen. Die Autorin bezweifelte, dass alle potentiellen Kriegsküchenbesucher an der Umfrage zur Kriegsküchenteilnahme teilnahmen. Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 14. Juni 1916.

720 Nach einem Bericht der *Zeit*, stellten die staatlichen Behörden darüber hinaus auch die Förderung der Kriegsküchenaktion durch die Sicherstellung der erforderlichen Lebensmittel in Aussicht. Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 1. August 1916. Sowie »Der Weihnachtsbasar für die Kriegsküchenaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 8. Dezember 1917.

721 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 18. Juli 1916. Auch in den anderen beiden Kriegsküchen war der Andrang Speisewilliger höher als die zur Verfügung stehende Anzahl zubereiteter Portionen. Vgl. u.a. »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 18. Juli 1916.

Zudrang derart groß gewesen, dass Wachmänner der Polizei für einen störungsfreien Speisebetrieb sorgen mussten.

Abbildung 35: Die Eröffnung der Kriegsküchen in der Wiener Presse



Über die Eröffnung der ersten Wiener Kriegsküchen am 17. Juli 1916 berichteten nahezu alle großen österreichischen Tageszeitungen. Die *Illustrierte Kronen-Zeitung* und das *Neuigkeiten-Welt-Blatt* u.a. widmeten ihr Titelblatt am 18. Juli 1916 den Kriegskücheneröffnungen.
 Quelle: Österreichische Nationalbibliothek, ANNO Austrian Newspapers Online.

Zahlreiche anwesende Kostgänger glaubten irrtümlich zur Kriegsküchenteilnahme berechtigt zu sein. Dies war zum einen auf die mangelhafte Kommunikation der Organisatoren, die das Projekt noch im »Versuchsstadium«⁷²² sahen, und zum anderen auf daraus resultierende fehlerhafte Presseberichte zurückzuführen. So suggerierte die im Juni 1916 vorgenommene unverbindliche Anfrage des Kriegsküchen-Komitees vielen der teilgenommenen Interessenten, dass es sich dabei zugleich um eine offizielle Anmeldung zur Kriegsküchenspeisung gehandelt habe.⁷²³ Darüber hinaus verkündete u.a. die *Österreichische Volkszeitung*, dass »[j]edermann, auch wenn er noch nicht angemeldet ist«⁷²⁴ in den neuen Stadtküchen verköstigt werde. Tatsächlich aber hatten sich alle Speisewilligen vorab direkt in den Kriegsküchen zu melden und sich ihre Teilnahme bestätigen

722 »Die Kriegsküchen in Wien«, in: *Reichspost*, 13. Juli 1916.

723 Vgl. »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 18. Juli 1916. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 21. Juli 1916.

724 »Die Lebensmittelversorgung«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 10. Juli 1916.

zu lassen. Doch im Gegensatz zur Ausstellung der Speiseberechtigungen für die unentgeltliche Ausspeisung wurden hierbei keine persönlichen Daten der Kriegsküchengäste aufgenommen oder vermerkt. »Von dem Standpunkte ausgehend, daß die Kriegsküchen nicht als Wohltätigkeitsinstitution aufgefaßt werden sollen, [... wird] mit selbstverständlichem Takte vermieden, irgendeinen Vermerk auf den Zetteln anzubringen, der die Bewerber verletzen könnte. [...] Es steht auf dem Zettel nur: »Angemeldet am« und »Anzahl der Portionen« [...].«⁷²⁵ Trotz der Startschwierigkeiten blickten die Verantwortlichen der Kriegsküchenaktion, die den enormen Zulauf der Speisewilligen in erster Linie positiv werteten, auf eine erfolgreiche erste »Kriegsküchenwoche«:

»Die Bilanz der ersten Woche der Kriegsküchenbetätigung ist glänzend zu nennen. Die Kriegsküchen haben sich mit dem Eröffnungstage eingeführt und wie ein Lauffeuer hat es sich herumgesprochen, daß die Kost gut, nahrhaft und preiswert sei. Der Zuprsuch wächst von Tag zu Tag [...] Es wird uns vom Obermagistratsrat Dr. Dont, dem Leiter der Kriegsküchenaktion, versichert, daß jeder, der in der Kriegsküche angemeldet ist, die von ihm zu beziehende Anzahl von Portionen bekommt, ganz gleich, ob er um 12 oder um $\frac{3}{4}$ 2 Uhr erscheint. Denn die Arbeit der Kriegsküchen ist so geregelt, daß jeder Anmelder bis 2 Uhr ein absolutes Recht auf seine Portion hat, dessen er durch Spätererscheinen nicht verlustig geht, da die Kriegsküchen eine Anzahl von Portionen über die Anmeldungen herstellen [...].«⁷²⁶

In seinem Vorgehen bestärkt war der Kriegsküchenchef DONT zuversichtlich, dass auch die weiteren Kücheneröffnungen erfolgreich sein würden. Noch bevor die ersten Kriegsküchen in Betrieb genommen wurden, standen bereits zahlreiche weitere Standorte fest. Bei der Auswahl geeigneter Einrichtungen bevorzugte die Gemeindeverwaltung kleinere Küchen in städtischen und öffentlichen Gebäuden.⁷²⁷ Die Gründe hierfür waren u.a. die »Fuhrwerkspersparung« und die »Möglichkeit der Individualisierung« der Einrichtungen. In weiser Voraussicht, dass die Stadtküchen kein Provisorium der Kriegszeit sein, sondern über den Krieg hinaus Bestand haben werden, mussten die in Frage kommenden Einrichtungen einige Kriterien erfüllen.

Dem Kriegsverwaltungsbericht zufolge legten die Verantwortlichen der Kriegsküchenaktion großen Wert auf ausreichende Räume, große Wartebereiche, die über eigene Ein- und Ausgänge verfügten, und auf die Möglichkeit, die Leistungsfähigkeit durch zusätzliche Kochgeräte zu steigern. Des Weiteren sollten die Einrichtungen über genügend Platz für eine kleinere Anzahl von Sitzgelegenheiten verfügen. Doch für die Organisatoren waren nicht nur die Standorteigenschaften, sondern auch die Leitung der Küchen durch geeignetes ehrenamtliches Personal, wie es sich in den unentgeltlichen Ausspeisungsstellen bereits bewährt hatte, von großer Bedeutung. Diesbezüglich galt Wiens erste Kriegsküche, so geht aus einem Artikel der *Neuen Freien Presse* hervor, als mustergültiges Beispiel:

725 »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 16. Juli 1916.

726 »Das Ergebnis der ersten Kriegsküchenwoche«, in: *Neue Freie Presse*, 23. Juli 1916.

727 Vgl. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 161f.

»Das Ideal der Kriegsküchenführung für die Gemeinde ist in der Tivoligasse verwirklicht, wo man zwar infolge des kleinen Lokals und wegen der Vorliebe der Vorstädter für die 12-Uhr-Mittagsmahlzeit sich zwischen 12 und halb 1 Uhr redlich drängen muß, wo man aber für das Geld ein Mittagmahl bekommt, wie es im richtigen Wiener Bürgerhaushalt gekocht und liebevoll abgewirtet wird. Eine tüchtige Hausfrau aus dem Mittelstande leitet es und überwacht die Zubereitung der Speisen, wie sie es in ihrer eigenen Küche gewohnt ist, so daß die gute Küche der Tivoligasse schon bekannt ist. Wenn die Möglichkeit geboten wäre, in allen Kriegsküchen die Speisen so zuzubereiten, wie sie in den Privathaushalten des Mittelstandes beliebt sind, wenn sich in allen Bezirken Helferinnen aus diesen Kreisen finden würden, die sich der Kriegsküchen annehmen wollten, dann könnte die Wiener Kochkunst hier Triumphe feiern, die ihr größere Lorbeeren als die elegantesten Hochzeits- und Taufdiners bescheren würden.«⁷²⁸

Bis Ende August 1916 umfasste das Wiener Kriegsküchennetz insgesamt sechzehn Einrichtungen, die nicht nur überwiegend in den bevölkerungsreichsten Bezirken ins Leben gerufen wurden, sondern auch in jenen Stadteilen, wo nach dem Ergebnis der unverbindlichen Anfrage der größte Bedarf vorhanden war.⁷²⁹ Sechs der Kriegsküchen (Nr. 4 bis 9) mit einem Gesamtleistungsumfang von 1.700 Tagesportionen eröffnete der *Erste Wiener Volksküchen-Verein* in den bevölkerungsreichen Stadteilen Leopoldstadt und Ottakring sowie in den Innenstadtbezirken Wieden, Margareten, Mariahilf und Fünfhaus. Der Verein versuchte mittels getrennter Speiseausgabezeiten und durch Untersagen des Speiseverzehr vor Ort seine Volksküchenaktivitäten parallel aufrechtzuerhalten.⁷³⁰

Ähnlich verfuhr auch die Leitungen der zehnten und elften Kriegsküche, die über ihren Betrieb hinaus auch Ausspeisungsstellen bedienten. Zwar waren die Verantwortlichen der Kriegsküchenaktion bestrebt, die neuen Stadtküchen getrennt von der unentgeltlichen Ausspeisungsaktion einzurichten, doch in Anbetracht des Mangels geeigneter Lokalitäten war dies nicht immer in die Praxis umzusetzen.⁷³¹ So beteiligten sich das *Ottakringer Lehrerhilfskomitee* in einer Schule des 16. Bezirks und der *Katholische Wohltätigkeitsverband für Niederösterreich* im Neubauer »Charitas-Haus« parallel an jeweils einem Standort an beiden städtischen Massenspeisungsaktionen.⁷³² Das im Rahmen der Ausspeisungsaktion besonders aktive *Kuratorium zur Speisung hungernder Kinder* eröffnete und leitete ebenfalls eine Kriegsküche (Nr. 12) in einer ihrer ehemaligen Ausspeisungs-

728 »Das Ergebnis der ersten Kriegsküchenwoche«, in: *Neue Freie Presse*, 23. Juli 1916.

729 Neben dem Bezirk Ottakring (mit 1.500 Portionsanmeldungen) gehörten hierzu die Bezirke Leopoldstadt, Favoriten, Hietzing, Landstraße und Hernals, in denen die Anmeldezahl zwischen 800 und 1.300 Portionen lag. Hierzu vgl. die ausführlichen Zahlen im Zeitungsbericht »Kriegsküchen in Wien«, in: *Reichspost*, 9. Juli 1916. Zu den Bevölkerungszahlen vgl. Statistisches Jahrbuch 1914, S. 45. Zu den weiteren Ausführungen vgl. Tab. VIII im Anhang.

730 Vgl. »Eröffnung von sechs neuen Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 21. Juli 1916. »Eröffnung sechs neuer Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 2. August 1916.

731 Zur Abgrenzung der Kriegsküchen von den öffentlichen Ausspeisungen vgl. BREITER, *Hinter der Front*, S. 248f. Die Schwierigkeiten bei der Umsetzung dieser Anforderung wurden von BREITER jedoch nicht thematisiert.

732 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. August 1916. »Eröffnung der Kriegsküche Elf«, in: *Reichspost*, 17. August 1916.

stellen in Alsergrund. In direkter Nachbarschaft zu einer Ausspeisungsstelle entstand auch die im Hause des Hietzinger Armenrates eingerichtete 13. Wiener Kriegsküche.⁷³³

Abbildung 36: Vor der 25. Kriegsküche in der Billrothstraße 67 im 19. Wiener Gemeindebezirk



Abbildung: Agentur Welt Preß Photo, in: *Das interessante Blatt* 22, 31. Mai 1917, S. 10. Quelle: Österreichische Nationalbibliothek, ANNO Austrian Newspapers Online.

Neueingerichtet wurden hingegen die Kriegsküchen Nr. 14 und Nr. 15, deren Ausgabestellen in den Straßenbahnhöfen Breitensee und Favoriten eröffneten. Die Leitung der ersteren übernahm der Leiter der Kriegsküchenaktion DONT höchstpersönlich, der die rund 1.000 täglich auszugebenen Portionen seiner Hietzinger Kriegsküche aus dem Kaiser-Jubiläumspital bezog. Die Leitung der Kriegsküche Nr. 15, die ebenfalls eine Ausgabezahl von 1.000 Portionen vorwies, übernahm die Vorsitzende des Favoritener Fraueneigenen Komitees. Die Speisen wurden im Lainzer Versorgungshaus gekocht und »mittelst Sonderwagen der elektrischen Straßenbahn zugeführt«⁷³⁴. Zusammen mit der 16. Kriegsküche, welche bereits der dritte Kriegsküchenstandort in Ottakring war, verfügte das Kriegsküchennetz bis Mitte September über eine tägliche Gesamtleistungsfähigkeit von mindestens 6.700 Portionen.⁷³⁵ Die tatsächliche Zahl der im Zeitraum vom 17. Ju-

733 Vgl. hierzu und den weiteren Ausführungen »Eröffnung der Kriegsküchen 13 bis 15«, in: *Reichspost*, 19. August 1916.

734 Ebd. Zu den in den Wiener Straßenbahnhöfen eingerichteten Kriegsküchen siehe ausführlicher »Das Ergebnis der ersten Kriegsküchenwoche«, in: *Neue Freie Presse*, 23. Juli 1916.

735 Vgl. Anlage »Kriegsküchen« im Protokoll über die 53. Sitzung der Obmänner-Konferenz vom 12. September 1916. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/74.

li bis 16. September 1916 ausgegebenen Mahlzeiten umfasste 447.905 Portionen, woraus zu schließen ist, dass sich die tatsächliche durchschnittliche Tagesleistung aller Küchen während der ersten Betriebswochen auf über 7.200 Portionen erhöhte.⁷³⁶

Jede Kriegsküche öffnete täglich zwischen elf und vierzehn Uhr. Je nach Einrichtung umfasste die Betriebszeit der Speisenausgabe von dreißig Minuten bis zu zwei Stunden. Im Hinblick auf die allgemein verbreitete Skepsis der Wiener gegenüber der Großküchenversorgung war der Kriegsküchenbesuch anders als bei der stark reglementierten öffentlichen Ausspeisungsaktion nicht mit größeren und auf potentielle Teilnehmer hemmend wirkenden Hürden (z.B. Bedürftigkeitsprüfung, Bezugskartenabgabe) verbunden. Im Interesse des Aufrechterhaltens der privaten Familienmahlzeit empfahlen die Kriegsküchenorganisatoren, die Abholung der Speisen einer Vor-Ort-Speisung vorzuziehen. Letztere war aufgrund der geringen Platzkapazitäten in der Regel nur in einem überschaubaren Umfang möglich und richtete sich darüber hinaus vornehmlich an alleinstehende Personen. Die Speisepreise waren in allen Einrichtungen identisch: Suppen im Umfang von 300 Milliliter kosteten zunächst zehn Heller, ein halber Liter Gemüse zwischen zwanzig und 25 Heller, die Mehlspeise im Umfang von zwanzig bis dreißig Dekagramm (= 200 bis 300 Gramm) zwischen dreißig und 35 Heller.⁷³⁷ Die angemeldeten Kriegsküchengäste konnten in der Regel zwischen zwei Speisen wählen, die täglich abwechselnd aus Suppe und Gemüse oder Suppe und Mehlspeise bestanden:

»Die Speisenfolge ist mit außerordentlichem Verständnis und liebevollem Eingehen auf den Geschmack der Wiener zusammengestellt. Auffallend oft gibt es Reis, der immer mit anderen nahrhaften Ingredienzien, wie Milch (im Milchreis), Eiern und Butter oder irgendeinem anderen Fett (wie im Reisauflauf), [... sowie] nahrhaften Seefischen zusammen gekocht wurde und so ein ebenso nahrhaftes wie wohlschmeckendes Mittagmahl verbürgt.«⁷³⁸

Bis Ende des Jahres 1916 wurden in Wien insgesamt 28 Kriegsküchen in Betrieb genommen. Während der ersten fünfmonatigen Bestehens gaben die neuen Stadtküchen etwa 2,53 Millionen Portionen aus (Abb. 37). Im Dezember verabreichten alle Einrichtungen des Kriegsküchennetzes täglich zwischen 17.300 und 25.800 Portionen, wo-

736 Vgl. »Neue Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 4. Oktober 1916.

737 Vgl. u.a. »Kriegsküchen in Wien«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 13. Juni 1916. »Die Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 11. Juli 1916. »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 16. Juli 1916. Sowie »Die Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. August 1916.

738 »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 16. Juli 1916. Vgl. hierzu auch Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 163. Zumindest während der Kriegskücheneinführungsphase war die Speisefolge noch sehr vielfältig. Es gab u.a. Gemüse-, Erbsen-, Bohnen- sowie Konserven-suppen. Die Gemüsespeisen beinhalteten Spinat, Paradeissauce, Kochsalat u.ä. Zu den angebotenen Mehlspeisen gehörten u.a. Milchnudeln, Kaiserschmarrn und Topfenfleckerl. Vgl. BREITER, *Hinter der Front*, S. 249. Fleischspeisen standen nicht auf den Menüplänen, wurden aber – sofern Fleisch verfügbar war – hin und wieder den Speisen zugegeben. Vgl. u.a. *Sonder-Abdruck*, 17. August 1917, S. 3. Die Speisepläne einzelner Kriegsküchen wurden in zahlreichen Presseberichten veröffentlicht. Siehe hierzu u.a. »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 16. Juli 1916. »Die Eröffnung der Wiener Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 18. Juli 1916. »Die neuen Kriegsküchen in Wien«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 31. Juli. »Die Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. August 1916. »Eröffnung der Kriegsküche Elf«, in: *Reichspost*, 17. August 1916.

bei jedoch die Zahl der Besucher durch den ermöglichten Mehrportionenbezug der Teilnehmer niedriger ausfiel. Damit schien das vom Leiter der Kriegsküchenaktion erklärte Ziel, zunächst täglich bis zu 20.000 Menschen mit einem Mittagessen zu versorgen, weitgehend erreicht.⁷³⁹

In Anbetracht der zeitlichen Zielsetzung, wonach diese Zahl der zu versorgenden Wiener bereits Ende August 1916 erreicht und die Gesamtleistungsfähigkeit bis Ende des Jahres kontinuierlich gesteigert werden sollte, lagen die Organisatoren des Kriegsküchenwesens weit hinter ihren Prognosen zurück. Die vor allem auf den Mittelstand ausgerichteten Stadtküchen erhielten während der ersten Monate ihres Bestehens noch nicht den Zuspruch, der seitens der Stadtverwaltung erwartet wurde. Bereits nach wenigen Wochen der Einführung der Kriegsküchen wurden erste kritische Stimmen laut. So ist vereinzelt Stimmungsberichten der Wiener Polizeidirektion zu entnehmen, dass die Qualität der Mahlzeiten in einigen Kriegsküchen nachließ und die Speisen aus Sicht der Kostgänger alles andere als genießbar gewesen seien.⁷⁴⁰ Besonders intensiv aber wurden die Probleme der Wiener Kriegsküchen von den sozialdemokratischen Presseorganen thematisiert. Grundsätzlich begrüßten die Sozialdemokraten die städtische Großküchenversorgung und das Bestreben, eine »Küche für alle« zu schaffen, doch kritisierten sie die »zaghafte« und »langsame« Durchführung der Aktion.⁷⁴¹ Die Küchen seien insgesamt viel zu klein und verfügten über einen viel zu geringen Portionenumfang. Auch entstünden die Einrichtungen nicht dort, »wo sie am dringendsten notwendig sind, nämlich in der Nähe der großen Fabriken, sondern meist da, wo man ein kostenloses Lokal findet und wo die Kocheinrichtung schon vorhanden ist«⁷⁴². Darüber hinaus seien die Kriegsküchenspeisen nicht nur für viele Familien viel zu teuer gewesen, sondern glichen auch zu sehr der berüchtigten Armenkost:

»Wir sind für die Kriegsküchen, aber wir möchten sie anders haben, als sie sind. Sollten sie sich die Sympathien aller erobern, dann dürfen sie keinen Armenleute-Charakter tragen. Sie dürfen nicht so sein, daß die, die hingehen, das Gefühl haben, daß die Kriegsküche eine Einrichtung ist, die nur für jene Individuen ist, die sich nichts anderes leisten können.«⁷⁴³

739 Vgl. »Das Ergebnis der ersten Kriegsküchenwoche«, in: *Neue Freie Presse*, 23. Juli 1916. Im Zeitraum vom 17. September bis 18. November 1916 umfasste die tatsächliche Leistung der Kriegsküchen 1.127.214 Portionen. Vgl. hierzu »Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 3. Dezember 1916.

740 Vgl. u.a. WBD, Stimmungsbericht vom 19. Oktober 1916, S. 10. Unter Berücksichtigung des Zeitpunktes vgl. ferner den Stimmungsbericht vom 8. Februar 1917, S. 12. Bei letzterem fielen die Klagen über das Kriegsküchenessen in die Zeit der schwierigen Wintermonate 1916/17, in der die Wiener Versorgungsengpässe besonders groß waren.

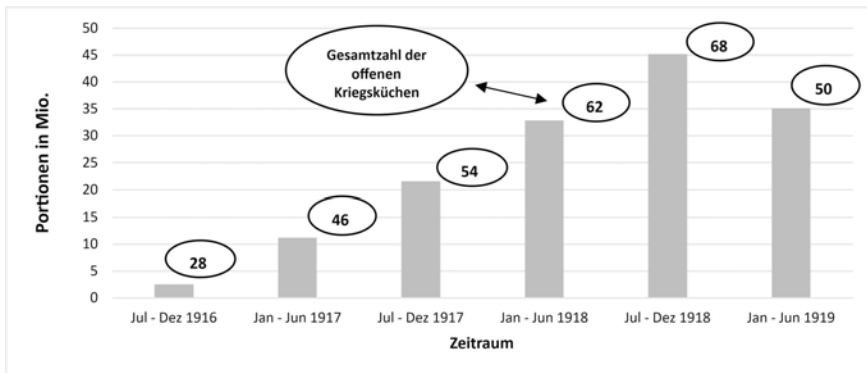
741 Vgl. *Arbeiterinnen-Zeitung* 20, 25. Jg. (3. Oktober 1916), S. 1–3, hier S. 3. Ferner »Speisegemeinschaften«, in: *Arbeiterinnen-Zeitung* 14, 25. Jg. (4. Juli 1916), S. 1. »Was leisten Kriegsküchen?«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. Juni 1916.

742 *Arbeiterinnen-Zeitung* 20, 25. Jg. (3. Oktober 1916), S. 3. Vgl. ebenso AUGENEDER, *Arbeiterinnen*, S. 144.

743 *Arbeiterinnen-Zeitung* 21, 25. Jg. (17. Oktober 1916), S. 1–2, hier S. 1. Vgl. auch »Massenauspeisung oder Kriegsküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 10. Oktober 1916. »Massenspeisung und Hauskost«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. November 1916.

Aus Sicht der Sozialdemokraten war es der Wiener Gemeindeverwaltung nicht gelungen, die mittelständischen und kleinbürgerlichen Bevölkerungskreise für die allen offenstehende Kriegsküchenaktion zu gewinnen. Zugleich beklagten sie die »Mittelstandsretterei des Rathauses«, die dazu geführt habe, dass die Stadtküchen auch den Wiener Arbeiterinnen und Arbeitern nicht das bieten konnten, was sie sollten: »Nicht Armesünderkost und Klostersuppe, sondern ein sparsamer, von allen Nebenrücksichten freier, würdiger und möglichst dem Frieden angepaßter Ersatz der häuslichen Küche«⁷⁴⁴.

Abbildung 37: Portionsausgabeentwicklung in den offenen Kriegsküchen in Wien (1916–1919)



Quelle: Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 162f.

Anmerkungen zu Abbildung 37

Die Zeiträume umfassen im Jahr 1916 die Zeit zwischen 17. Juli und 31. Dezember 1916 (= 168 Tage) und ab 1917 jeweils die Zeit zwischen 1. Januar bis 30. Juni (= 181 Tage) bzw. 1. Juli bis 31. Dezember (= 184 Tage).

1916 wurden insgesamt 2,53 Millionen Portionen ausgegeben (durchschnittlich rund 15.000 Portionen täglich). Im ersten Halbjahr 1917 umfasste die Gesamtzahl 11,16 Millionen Portionen (≈ 62.000), 21,6 Millionen Portionen im zweiten Halbjahr 1917 (≈ 117.000), 32,9 Millionen Portionen im ersten Halbjahr 1918 (≈ 182.000), 45,21 Millionen Portionen im zweiten Halbjahr 1918 (≈ 245.700) und 35,1 Millionen Portionen im ersten Halbjahr 1919 (≈ 194.000).

Nach einigen Wochen des Kriegsküchenbetriebs und den zeitgleich zunehmenden Versorgungsengpässen trat über die in erster Linie in der sozialdemokratischen Presse geäußerten Schwierigkeiten des Kriegsküchenwesens hinaus ein weiteres Problem zu Tage, das die Gemeindeverwaltung lange als gegeben hinnahm – die Möglichkeit der

744 »Massenauspeisung oder Kriegsküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 10. Oktober 1916.

Doppelversorgung der Kriegsküchenteilnehmer. Von den Besuchern der Kriegsküchen (sowie anderer Gastwirtschaften) wurde zunächst keine Abgabe von Brot- bzw. Mehl- oder Fettkarten verlangt. In Anbetracht der anhaltenden Versorgungsschwierigkeiten erkannten die Verantwortlichen sowohl auf kommunaler als auch auf Reichsebene, dass eine Einsparung der Lebensmittel, zu der die Kriegsküchen ebenfalls beitragen sollten, ohne die Regelung der Abgabe von Lebensmittelkarten nicht zu erreichen war. Auch hier waren es vor allem Sozialdemokratinnen, die sich lange vor der Kriegskücheneinführung intensiv mit der Frage der Ausgestaltung allgemeiner Speisegemeinschaften auseinandersetzten. Sie gaben bereits vor der Eröffnung der ersten Wiener Kriegsküche zu bedenken, dass eine ausbleibende Bezugskartenabgabe zu einem Missbrauch der Küchen führen könnte.⁷⁴⁵ In einer Sitzung der Döblinger Bezirksvertretung im Oktober 1916 äußerte schließlich auch der christlichsoziale Bezirksvorsteher Wenzel KUHN (1854–1933) seine Befürchtungen, dass die Möglichkeit der Doppelversorgung bei andauerndem Lebensmittelmangel langfristig Auswirkungen auf das Durchhalten der Bevölkerung haben könnte.⁷⁴⁶ Parallel dazu begannen im Approvisionierungsbeirat des Innenministeriums die Diskussion zur künftigen Organisation des Kriegsküchenwesens in Österreich, in der sich der Deutsch-Nationale Reichstagsabgeordnete Robert FREIBLER (1877–1950) für die Sozialisierung der Küchenwirtschaft stark machte und die allgemeine Einführung der Bezugskartenabgabe in den Kriegsküchen für dringend erforderlich erklärte.⁷⁴⁷ Gemeinsam mit dem sozialdemokratischen Abgeordneten Karl RENNER (1870–1950) wurde FREIBLER die Aufgabe übertragen, im Rahmen eines überparteilich zusammengesetzten Direktoriums⁷⁴⁸, das dem frisch aus der Taufe gehobenen Amt für Volksernährung beigestellt war, einen Maßnahmenplan für die künftige Organisation des österreichischen Kriegsküchenwesens zu erarbeiten.

745 So regten z.B. Emmy FREUNDLICH und Anna GRÜNWALD (1880–1931, in den folgenden Quellen mit dem Namen Anna KAFF geführt) in den Sitzungen der Zentrale der Wiener Frauenhilfsaktion an, für die Kriegsküchenteilnehmer eigene Bestimmungen zur Verabfolgung von Bezugskarten zu treffen. Vgl. »Bericht über die 49. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 2. Juni 1916«, S. 2102. Sowie »Bericht über die 50. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 15. Juni 1916«, S. 2138.

746 Vgl. »Bericht über die öffentliche Sitzung der Bezirksvertretung Döbling vom 26. Oktober 1916«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 25 (1916), Nr. 95, 28. November 1916, S. 2491–2492, hier S. 2492.

747 Vgl. »Sozialisierung der Küchenwirtschaft«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 14. Oktober 1916 und 28. Oktober 1916. Ferner »Organisationsvorschläge für die Errichtung von Kriegsküchen. Zusammenge stellt im Sinne des dem Arbeitsausschusse des Approvisionierungsbeirates am 11. Oktober 1916 erstatteten Berichtes vom Reichsratsabgeordneten Dr. Robert Freißler«, in: Erlaß des k.k. Amtes für Volksernährung an sämtliche Landesbehörden, betreffend die Errichtung von Kriegsküchen, Beilage II, Wien 1917, S. 33–36, hier S. 33.

748 Neben Vertretern des Militärs, der Großindustrie und Großgrundbesitzer gehörten dem Direktorium jeweils ein Reichstagsabgeordneter der im Parlament vertretenen Parteien an. Mit der Berufung Karl RENNERS übernahm erstmals in der Geschichte der österreichischen Sozialdemokratie ein Mitglied der Partei eine regierungsamtliche Position. Vgl. HAUTMANN, Hans: Die Herrschenden: Auf der Suche nach Auswegen aus der Systemkrise. Österreich im Epochenjahr 1917, Teil 2«, in: *Mitteilungen der Alfred Klahr Gesellschaft* Nr. 2 (Juni 2007), S. 6–11, hier S. 7. Vgl. auch »Das Ernährungsamt«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 1. Dezember 1916.

3.2.2 Staatliche Intervention: Der Kriegsküchenerlass und seine Auswirkungen

Mit dem Ziel einer umfassenden Regelung der Ausgestaltung der bestehenden Kriegsküchen und der Propagierung von Kriegsküchenneugründungen veröffentlichte das k.k. Amt für Volksernährung am 23. Januar 1917 einen an sämtliche politische Landesbehörden gerichteten »Erlass betreffend die Errichtung von Kriegsküchen«:

»Da es die Lage der Lebensmittelmärkte immer schwieriger erscheinen läßt, die einzelnen Nährstoffe, insbesondere die staatlich bewirtschafteten Artikel, rechtzeitig und gleichmäßig in den als zulässig erklärten Kopfquoten dem einzelnen Verbraucher zuzuführen, und da es im Falle einer längeren Dauer des Krieges überhaupt notwendig sein wird, den Grundsätzen weitgehender Sparsamkeit beim Verbräuche von Lebensmitteln erhöhtes Augenmerk zuzuwenden, hat sich das k.k. Amt für Volksernährung entschlossen, öffentlich organisierten, im Rahmen der Verbrauchsregelung eingerichteten Ausspeiseaktionen ein möglichst großes Anwendungsgebiet zu sichern. Hierdurch werden sich nicht nur die bestehenden Verteilungsschwierigkeiten ausschalten oder wesentlich mindern lassen, sondern es werden auch die Bürgschaften für eine denkbar sparsame Verwendung der vorhandenen Nährstoffe gegeben sein.«⁷⁴⁹

Der Erlass forderte die Statthaltereien bzw. Landesregierungen auf, die Durchführung der Kriegsküchenaktion unverzüglich in die Wege zu leiten. Hierbei hatten sich die Landesbehörden an einigen vom Ernährungsamt festgelegten Organisationsmerkmalen zu orientieren. So sollten erstens die für die Aktion in Frage kommenden bzw. einzurichtenden Speiseanstalten ausschließlich »Vollkostküchen« sein, die mindestens eine Hauptmahlzeit am Tag ausgaben. Im Gegensatz zu den öffentlichen unentgeltlichen Ausspeisungen waren die zu errichtenden Kriegsküchen zweitens »keine Wohltätigkeitsanstalten, sondern kaufmännisch geführte Unternehmungen, die ihre Ausgaben mit den für die Abgabe der Mahlzeiten erzielten Einnahmen in Einklang zu bringen hatten«⁷⁵⁰. Drittens sollten die Kriegsküchen in die amtliche Verbrauchsregelung respektive das Bezugskartensystem integriert werden, was für die Kriegsküchenteilnehmer eine Kürzung ihrer für die Speisen erforderlichen Lebensmittelkarten bedeutete und eine etwaige Doppelversorgung ausschloss. Schließlich wurde den Kriegsküchen viertens eine Vorzugsstellung bei der Zuweisung von Lebensmitteln zugesichert »und zwar derart, daß von den vorhandenen Mengen zunächst der amtlich festgestellte Bedarf der Kriegsküchen, dann aber erst die für die Deckung des Privatkonsums bestimmten Verteilungsstellen und die sogenannten freien gewerblichen Kontingente [...] berücksichtigt werden«⁷⁵¹.

Hieran anschließend enthielt die Verordnung eine Reihe von Vorschriften, die für die Organisation der einzurichtenden bzw. in die Aktion aufzunehmenden Kriegsküchen maßgebend waren. In erster Linie galt es, die Verwaltung des regionalen Kriegsküchenwesens einzurichten. Alle Statthaltereien und Landesregierungen sollten eine Kriegsküchen-Landeskommission berufen, die der Kriegsküchenabteilung des

749 Erlaß des k.k. Amtes für Volksernährung an sämtliche politische Landesbehörden, betreffend die Errichtung von Kriegsküchen, S. 1. Siehe auch »Die Ausgestaltung der Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 6. Januar 1917. »Einführung von Kriegsküchen«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Januar 1917.

750 LÖWENFELD-RUSS, Die Regelung, S. 353. Vgl. auch Erlaß betreffend Kriegsküchen, S. 1.

751 EBD., S. 2.

k.k. Amtes für Volksernährung als oberster Zentrale unterstand.⁷⁵² Darüber hinaus hatten die Landesbehörden alle untergeordneten Bezirksbehörden anzuweisen, einen »Kriegsküchenkommissär« zu ernennen, »dem die unmittelbare Organisation und Beaufsichtigung der im Bezirke zu errichtenden Kriegsküchen obliegt und dem es freisteht, sich selbst einen geeigneten Bezirksbeirat [...] zusammenzustellen«⁷⁵³. In einem weiteren Punkt des Erlasses wurden die Möglichkeiten der Ausgestaltung des lokalen Kriegsküchensystems festgelegt:

»Das Ziel, die Speisenerbereitung im kleinen Haushalte zurückzudrängen und in der Folge in einem bestimmten Umfange vielleicht sogar auszuschalten, wird sich nicht durch eine einheitliche Form von Kriegsküchen erreichen lassen, sondern die Ausbildung verschiedener Arten (Typen) erfordern. Als solche kommen in Betracht:

1. *Gesellschaftsküchen* für berufliche oder für Zwecke des Küchenbetriebes besonders geschaffene Personen- und Familiengemeinschaften.
2. *Betriebs- und Anstaltsküchen* für die Angestellten und Arbeiter größerer Betriebe, für Behörden und Ämter. Den Familienangehörigen dieser Personengruppen ist, sofern sie es beanspruchen, das Recht der Teilnahme an den Betriebsküchen zu gewähren.
3. *Offene Küchen*, die grundsätzlich jedermann, selbstverständlich immer im Rahmen der oben dargestellten allgemeinen Organisationsmerkmale, zugänglich sind.«⁷⁵⁴

Die Vorgaben zur Einteilung der Kriegsküchen nach Teilnehmerkreisen bedeuteten jedoch nicht das Ende bereits bestehender Küchensysteme. Vielmehr sollten die neuen Kriegsküchen, die entsprechend diesen Vorgaben und im Einklang mit den örtlichen Verhältnissen einzurichten waren, an das bestehende Küchensystem anknüpfen und dieses ergänzen.⁷⁵⁵ Den Bezirksbehörden wurde auch nicht vorgeschrieben, wie viele Kriegsküchen sie einzurichten und welchen Küchentyp sie vorzuziehen hatten. Wie im Falle Wiens waren die meisten Kommunalverwaltungen bei der Organisation des Kriegsküchensystems auf die Mitarbeit von Vereinen, Initiativen und Freiwilligen angewiesen, die oftmals den Anstoß zur Errichtung einer neuen Küche gaben und als ihre Träger fungierten.

Nach den Vorgaben des Erlasses sollten sich die Küchen über ihren Typ hinaus auch in der Form ihrer Organisation zu unterscheiden. Es oblag den Küchenbegründern zu entscheiden, ob die Einrichtung in eigener Regie oder gewerbsmäßig gegründet und geleitet wurde:

752 Bei der Zusammenstellung dieses mehrköpfigen Gremiums sollte Rücksicht auf die soziale Schichtung der Bevölkerung genommen werden. Die Kriegsküchen-Landeskommissionen bestanden aus mindestens einem Vertreter des bürgerlichen Mittelstandes und der Arbeiterschaft sowie einem industriellen Unternehmer und einer im sozialen Hilfsdienst erfahrenen Frau. Vgl. EBD.

753 EBD.

754 EBD. Siehe auch FRIEBERGER, Ernährungsvorschriften, S. 122.

755 Dem Erlass zufolge schloss die Einrichtung der empfohlenen Kriegsküchen den Weiterbestand der bereits in Betrieb genommenen Volksküchen, Massenauspeisungen sowie Suppen- und Teeanstalten usw. nicht aus. Eine Überprüfung dieser Einrichtungen, ob diese Verpflegungseinrichtungen in das vom Erlass vorgegebene Kriegsküchenreglement sowie in die Verbrauchsregelung eingebunden werden konnten, wurde jedoch empfohlen. Vgl. Erlass betreffend Kriegsküchen, S. 8.

»Die Regieküchen sind jene Kriegsküchen, die von irgendeiner Assoziation in eigener Regie betrieben werden, also ihre Auslagen durch ihre Einnahmen werden decken müssen. Erwerbsküchen sind jene, die von den auf Erwerb abzielenden Unternehmungen, also von Gast- und Schankgewerbetreibenden errichtet werden und bei ihrer Gebarung einen Gewinn abwerfen müssen. Die Regieküchen haben natürlich den Vorzug, daß sie billiger sein können. Dagegen fällt bei den Erwerbsküchen ins Gewicht, daß in den Gast- und Schankgewerbebetrieben eine fertige Einrichtung und ein fertiger Betrieb bereits vorhanden ist. Also dort größere Billigkeit, hier größere Einfachheit und Bequemlichkeit.«⁷⁵⁶

Unabhängig davon ob es sich um eine Regie- oder Erwerbsküche handelte, sollte für jede Einrichtung ein Kriegsküchenausschuss gebildet werden, der als Bindeglied zum Kriegsküchenkommissar zur Verfügung stand und dessen Weisungen unterworfen war.⁷⁵⁷ Die Aufgaben des Ausschusses umfassten u.a. die Herstellung und Überwachung der Eingliederung der Kriegsküche in das Bezugskartensystem, die Ausarbeitung von Speiseplänen, die Überwachung der Preisbildung, die Überprüfung der technischen und sanitären Anlagen sowie der Betriebsführung und die Entgegennahme von Besucherbeschwerden.

Darüber hinaus enthielt der Erlass Vorgaben zur Finanzierung der Kriegsküchen. Als kaufmännisch geführte Unternehmungen sollten die Kriegsküchen die Kosten des laufenden Betriebes aus den Zahlungen der Kriegsküchenbesucher bestreiten, wobei der Kriegsküchenkommissar auf eine möglichst einheitliche Preisbildung in den Einrichtungen zu dringen hatte. Dem Erlass zufolge beschränkte sich die »Hauptaufgabe der Finanzierung auf die Bestreitung der Anlage- und Einrichtungskosten«⁷⁵⁸, die im Falle der Regieküchen je nach Küchentyp von den jeweiligen Organisatoren, d.h. dem veranstaltenden Verein, Betriebsinhaber oder der Gemeinde, aufzubringen waren. Hinsichtlich der Einrichtung und Ausstattung der Küchen enthielt der Erlass keine verbindlichen Richtlinien. Dennoch verwies die Verordnung auf die zu berücksichtigende Lage der Speiseteilnehmer. Einerseits sicherten die Kriegsküchen den Teilnehmern eine billige Nahrung und boten eine Entlastung bei der Beschaffung der Lebensmittel, andererseits bedeutete dies im Interesse der allgemeinen Nahrungsmittelsparung auch einen »Verzicht auf den eigenen Herd und somit auf eine im Leben des Volkes seit uralten Zeiten her fest verankerte Funktion des Familien- und Hausstandes«⁷⁵⁹. Aus diesem Grund galt es darauf zu achten, dass die Küchen »zwar einfach, aber würdig, anständig und hygienisch richtig ausgestattet werden und daß ihre Einrichtung und Führung insbesondere den Grundsätzen peinlicher Reinlichkeit entsprechen«⁷⁶⁰.

In ihren Ausführungen wies die Verordnung unmissverständlich darauf hin, dass seitens des Staates keine Subventionen für die Kriegsküchen vorgesehen waren. Die Unterstützung der Kriegsküchenaktion durch den Staat sollte hingegen in anderer Form erfolgen. Eine wichtige Form der staatlichen Förderung des Kriegsküchenwesens war

756 »Mitteilungen über Approvisionierungsfragen«, in: *Neue Freie Presse*, 6. Januar 1917.

757 Vgl. hierzu und im Folgenden Erlaß betreffend Kriegsküchen, S. 4.

758 EBD.

759 EBD., S. 5.

760 EBD.

nach Ansicht FREIBLERS, einer der führenden Autoren des Erlasses, die Vorrangstellung der Küchen beim Warenbezug.⁷⁶¹ Hierzu enthielt der Erlass eine Reihe von Bedingungen, die seitens der Kriegsküchenleitung erfüllt sein mussten. Um die zu verbrauchende Menge von staatlich bewirtschafteten Artikeln festzustellen und die damit verbundene Kartenkürzung festzulegen, musste jede Kriegsküche mindestens vier Wochen im Voraus einen Speiseplan aufstellen.⁷⁶² Ebenso musste Klarheit über die Zahl der Speiseteilnehmer herrschen, um einerseits sparsam und andererseits ausreichende Mengen kochen zu können. Aus der Zahl der Teilnehmer, den Speiseplänen und der Anzahl der täglich angebotenen Mahlzeiten ergab sich für jede Kriegsküche ein Bedarfsplan, der für die Festlegung der Lebensmittelzuweisungen über die Kriegsküchenkommissare an die Landes-Kriegsküchenkommission weitergeleitet wurde. Darüber hinaus benannte FREIBLER weitere staatliche Fördermöglichkeiten für die Kriegsküchen:

»[...] Die] Einflußnahme auf die Gemeinden, je nach Lage des Falles, unter Umständen Übernahme ihrer Funktionen bei der Einrichtung und Führung des Betriebes [...]; Einschaltung eines allenfalls durch die Gemeinde, die politische Behörde erster Instanz oder ähnliche Garantien geschützten Kredits beim Warenbezug; Umschaltung sämtlicher mit oder ohne Förderung des Staates bisher entstandener Ausspeiseaktionen auf die [...] Organisationsgrundsätze, rücksichtslose Einbeziehung sämtlicher dieser Ausspeisungen in das Bezugskartensystem, möglichste Ausdehnung des Organisationsgedankens auf [...] das Gastgewerbe]; Beseitigung aller irgendwie vielleicht zu entdeckender gewerberechtl. Schwierigkeiten, wenn nötig im gesetzlichen Wege [...]«.«⁷⁶³

Eine Zuwendung von staatlichen Geldern sollte es nur in Ausnahmefällen geben, wenn das Vermögen der Gemeinde, etwaige Spendensammlungen oder Unternehmenszuschüsse für die Umsetzung der Ordnungsrichtlinien nicht ausreichten.

Über die Bestimmungen des Kriegsküchenerlasses berichteten alle großen Tageszeitungen. Zahlreiche Presseartikel, die teilweise schon vor der Veröffentlichung der Verordnung des Volksernährungsamtes über deren Inhalt informierten, klärten die Bevölkerung über die künftige Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens auf.⁷⁶⁴ Darüber hinaus

761 Vgl. »Organisationsvorschläge für die Errichtung von Kriegsküchen«, in: Erlaß betreffend Kriegsküchen, S. 36. Für die weiteren Ausführungen vgl. EBD., S. 5ff.

762 Die Kürzung der Bezugskarten konnte nicht, wie FREIBLER in einem Bericht des *Neuen Wiener Tagblatts* erklärte, auf einzelne Mahlzeiten bezogen werden. Die Menge der in einer einzelnen Mahlzeit verabreichten staatlich bewirtschafteten Artikel, wie z.B. Mehl und Fett, fiel geringer aus als die ausgewiesene Menge des kleinsten Abschnitts der betreffenden Bezugskarte. Die Erstellung eines Speiseplans für einen längeren Zeitraum mit genauen Berechnungen der verbrauchten Speisemengen begünstigte nach Einschätzung FREIBLERS eine zweckmäßige und gerechte Kürzung der Bezugskarten. Vgl. »Die Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 28. Januar 1917.

763 »Organisationsvorschläge für die Errichtung von Kriegsküchen«, in: Erlaß betreffend Kriegsküchen, S. 36.

764 Hierzu gehörten u.a. »Mitteilungen über Approvisionierungsfragen«, in: *Neue Freie Presse*, 6. Januar 1917. »Die Ausgestaltung der Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 6. Januar 1917. »Die Errichtung der Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 23. Januar 1917. »Die Kriegsküchen im Ernährungsplan«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 21. Januar 1917. »Der Kriegsküchenerlaß und die Arbeiterschaft«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 25. Januar 1917. »Die Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens«, in: *Fremdenblatt*, 23. Januar 1917. »Zwangswirt-

gaben einige Blätter mehr oder weniger bekannten Wiener Persönlichkeiten, aber auch dem Lesepublikum die Möglichkeit, ihre Meinung zum Kriegsküchenerlass zu äußern. In den meisten der veröffentlichten Stellungnahmen war die Resonanz positiv. Mehrfach wurde hervorgehoben, dass eine derartige Regelung der Gemeinschaftsverpflegung in Anbetracht der Versorgungsverhältnisse lange überfällig gewesen sei. Zu den Vertretern dieser Auffassung gehörte auch die Mitbegründerin der ROHÖ Fanny FREUND-MARKUS (1872–1942), die schon längere Zeit für die Sozialisierung des Küchenprozesses warb.⁷⁶⁵ Aus ihrer Sicht enthielt die Verordnung allerhand wichtige Punkte, die die Organisation des Kriegsküchenwesens erleichterten. Nach FREUND-MARKUS waren nun die richtige Umsetzung der Aktion und die dafür verantwortlichen Personen entscheidend.⁷⁶⁶ Allgemeinhin positiv äußerten sich auch die *Genossenschaft der Gastwirte Wiens* und vereinzelte Wiener Restaurantinhaber. Die Umwandlung von Gastwirtschaften in Kriegsküchen wurde grundsätzlich begrüßt, wobei die Stellungnahmen gleichfalls signalisierten, dass das Vertrauen in die Sicherstellung der dafür notwendigen Lebensmittel gering war. Auch betrachteten die Gastwirte eine Vergünstigung der Speisen nur dann als realisierbar, wenn von der Gemeinde eine bestimmte Teilnehmerzahl zugesichert würde. Bevor die mehr als 4.000 Wiener Gastwirtschaftsbetreiber und Hoteliers »darangehen können, ihre Betriebe in Kriegsküchen umzuwandeln«, erklärte der Vorsteher der Wiener Gastwirts-Genossenschaft und Gemeinderat Othmar PENZ (1868–1919), »müssen sie vor allem die Gewähr dafür haben, daß eine bestimmte Anzahl von Gästen einem Gasthaus zugewiesen wird und dieser Betrieb auch die für diese Anzahl von Gästen nötige Lebensmittelmenge erhält.«⁷⁶⁷

Auch von der sozialdemokratischen Presse wurde der Erlass begrüßt und dessen Richtlinien detailliert an die Leserschaft weitergegeben. Aus Sicht der Sozialdemokraten enthielt die Verordnung dennoch eine Reihe kritischer Punkte, die in den verschiedenen Presseartikeln deutlich hervorgehoben wurden. So befürworteten die Sozialdemokraten die Einbeziehung der Kriegsküchen in die amtliche Verbrauchsregelung, betrachteten den damit verbundenen »Kartenzwang« aber auch als »Klippe der Einrichtung«⁷⁶⁸. Haltbar sei diese Regelung nur, wenn sie auch in den Gastwirtschaften eingeführt und angewandt werde. Darüber hinaus seien auch nicht alle der drei Küchentypen für die Arbeiterschaft geeignet. So gab Emmy FREUNDLICH zu bedenken:

»Die [...] offene Kriegsküche] dürfte für die Arbeiterschaft die untunlichste sein, vor der wir direkt warnen möchten. Bei dem elenden Gemeindewahlrecht haben die Arbeitervertreter meist einen sehr geringen Einfluß auf die Kriegsküchenleitung und es ent-

schaften«, in: *Fremdenblatt*, 4. Februar 1917. »Einführung von Kriegsküchen«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Januar 1917. Ferner »Die Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 25. Januar 1917. »Die Errichtung der Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 27. Januar 1917.

765 Neben FREUND-MARKUS vertraten diese Auffassung u. a. auch der Generaldirektor des Wiener Hotels *Imperial* Oskar LEHNER (1868–1937) und der Wiener Professor für Genossenschaftswesen Karl HOFFMEISTER (1872–1929). Vgl. hierzu »Die Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 28. Januar 1917. »Kriegsküchen«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 31. Januar 1917.

766 Vgl. »Die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 24. Januar 1917.

767 EBD. Vgl. auch »Die Gemeinschaftsküchen«, in: *Fremdenblatt*, 2. Februar 1917.

768 »Die Kriegsküchen im Ernährungsplan«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 21. Januar 1917.

stehen wieder jene Bettelsuppenauspeisungen, wie die der Gemeinde Wien, wo man für wenig Geld dünne Suppen und geschmacklose[s] Gemüse erhält [...]. Die natürliche Voreingenommenheit der Arbeiterschaft gegen diese Küchen kommt ja zum großen Teil von der mangelhaften Betriebsführung der Gemeindeauspeisungen, die nicht bei den Kriegsküchen neuerlich einreißen darf.«⁷⁶⁹

Am geeignetsten hielten die Sozialdemokraten die genossenschaftliche Gemeinschaftsküche, die von den Arbeitern selbst organisiert und geführt wurde. Andererseits war ihnen bewusst, dass der Großteil der Arbeiterschaft nicht über die notwendige Zeit verfügte, um sich der Gründung von Gemeinschaftsküchen anzunehmen. So blieben nach Ansicht der Sozialdemokraten nur die Betriebsküchen, bei deren Gründung und Organisation die Behörden alle Vorkehrungen zu treffen hatten, die die Arbeiter vor Übervorteilung, Unterdrückung u.ä. seitens der Unternehmer schützten. »Es darf nicht vergessen werden«, betonte die *Arbeiter-Zeitung*, »daß die Betriebsküche nicht des Unternehmers halber da ist, sondern für den Arbeiter, daß der Arbeiter der Endzweck der Kriegsküchenorganisation ist und daß er deshalb als Teilnehmer an der Betriebsküche einen geordneten Einfluß auf die Betriebsführung besitzt.«⁷⁷⁰

Verlangten die sozialdemokratischen Vertreter wenige Monate zuvor noch die »Gemeinschaftsküche, an der alle teilnehmen«⁷⁷¹, erschienen ihnen mit Blick auf die Bestimmungen des Kriegsküchenerlasses nur noch jene Einrichtungen angemessen, die auf einen geschlossenen Teilnehmerkreis ausgerichtet waren und eine Selbst- bzw. Mitverwaltung der Speiseteilnehmer ermöglichten. Dennoch wurde an der Forderung nach der Kriegsküche für alle festgehalten. Auch weiterhin vertraten die Sozialdemokraten die Ansicht, dass alle in Wien und Österreich lebenden Menschen, ganz gleich ob arm oder reich, von der Kriegsküche versorgt werden sollten.⁷⁷² Es überrascht daher nicht, dass ein Großteil der Sozialisten in der im Anschluss an die Veröffentlichung des Kriegsküchenerlasses entstandenen Debatte um die obligatorische Massenspeisung zu den Befürwortern der »Zwangsspeisung« gehörten.

Die Möglichkeit der obligatorischen Massenspeisung wurde infolge des Kriegsküchenerlasses in der Presse eingehend diskutiert. Für den Fall, dass die Versorgungslage ein nicht beherrschbares Ausmaß anzunehmen drohe und ein Ende des Krieges nicht absehbar sei, schlossen die Verfasser der Kriegsküchenverordnung ein künftiges Verbot der Privatküche nicht aus:

»Es kann der Gedanke nicht von der Hand gewiesen werden, dass im Falle einer längeren Dauer des Krieges zur Förderung dieser Aktion unter Umständen auch gesetzliche Zwangsmittel, ja sogar die Erlassung eines Verbotes der Speisenherstellung im kleinen

769 FREUNDLICH, Emmy: »Kriegsküchen zur Massenspeisung«, in: *Der Konsumverein* 4 (14. Februar 1917), S. 38–41, hier S. 38. Vgl. DIES., »Kriegsküchen«, in: *Arbeiterinnen-Zeitung* 5, 26. Jg. (27. Februar 1917), S. 3–4, hier S. 3. Mit einem ähnlichen Tenor erschien auch ein Artikel in der *Arbeiter-Zeitung*. Vgl. »Die offene Kriegsküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 27. Januar 1917.

770 »Die Betriebsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 26. Januar 1917.

771 *Arbeiterinnen-Zeitung* 21, 25. Jg. (17. Oktober 1916), S. 1–2, hier S. 1. Siehe hierzu auch oben Kapitel III, Anm. 743.

772 Vgl. *Arbeiterinnen-Zeitung* 20, 25. Jg. (3. Oktober 1916), S. 3.

Privathaushalte notwendig werden können. Jedenfalls sind schon jetzt gründliche Organisationsarbeiten notwendig, um, soweit es die lokalen Verhältnisse in Städten und Industriezentren verlangen, [... sich den] Vorteile[n] des Großbetriebes bei der Speissherstellung der Bevölkerung möglichst bald zuzuwenden und um für alle Fälle den Rahmen zu schaffen, in dem Zwangsorganisationen [...] erforderlichenfalls später einmal Platz finden könnten.«⁷⁷³

Während sich der Großteil der Beteiligten in der Debatte gegen die für alle verpflichtende Massenspeisung aussprach, gab es auch viele Fürsprecher, die von der Zweckmäßigkeit der obligatorischen Massenversorgung überzeugt waren und für die Einführung derselben warben.⁷⁷⁴ Der Leopoldstädter Bezirksvorsteher und Sozialdemokrat Leopold BLASEL (1866–1931) benannte in der *Neuen Freien Presse* die Vorteile der Zwangsküche:

»Durch die Einführung der obligatorischen Kriegsküche hätten mit einem Schlage all die Leiden der Hausfrauen ein Ende, zum Beispiel das stundenlange Anstellen, ferner die Sorgen, die Lebensmittel überhaupt zu erhalten. Ein Verkauf von Lebensmitteln würde ja dann nicht stattfinden, aber auch die verehrten Hamster beiderlei Geschlechts kämen nicht mehr in die Lage, zum Schaden der Allgemeinheit übermäßig viel Lebensmittel anzuhäufen [...]. Der Betrieb [der Kriegsküchen] könnte sehr vereinfacht werden, da jede Ausspeisestelle Hunderte, oftmals Tausende von Portionen kochen würde, was ganz besondere Ersparnisse mit sich brächte.«⁷⁷⁵

Hinsichtlich der Umsetzung der »Zwangsgemeinschaftsküche« hatten ihre Befürworter keine Bedenken. So wurde in einem Artikel der pazifistischen Wiener Wochenschrift *Der Friede* erklärt, dass die Errichtung der »Kriegsküche für alle« in Anbetracht der organisatorischen Leistungen, die während des Krieges bereits vollbracht worden seien, ein wahres Kinderspiel sei.⁷⁷⁶ Dass die Einführung der obligatorischen Küchenspeisung einen gewaltigen Eingriff in die Privatverhältnisse der Familien und einzelnen Individuen bedeutete, konnten auch die Fürsprecher der Zwangsspeisung nicht von der Hand weisen. »[...A]ber der ganze Krieg ist ja schließlich solch ein tiefer Eingriff [...]«⁷⁷⁷, so BLASEL. Nach Ansicht des Sozialdemokraten und seiner Mitstreiter konnten die Menschen im Hinterland genauso versorgt werden wie diejenigen, die die Hauptlast des Krieges trugen – die Männer an der Front. Hier habe sich die Gemeinschaftsküche, die von allen Ständen und Berufen in Anspruch genommen wurde, »in tadellosester Weise« bewährt.⁷⁷⁸ »Wenn in den Schützengraben die Angehörigen aller Bevölkerungs-

773 Erlaß betreffend Kriegsküchen, S. 1.

774 Hierzu gehörten neben den zahlreichen sozialdemokratischen Vertretern u.a. auch der Verein *Die Bereitschaft*. Vgl. »Volksernährung im Kriege«, in: *Die Zeit*, 14. Oktober 1916.

775 »Die obligatorische Kriegsküche«, in: *Neue Freie Presse*, 24. Januar 1917.

776 Vgl. »Obligatorische Gemeinschaftsküchen« in: *Österreichische Volkszeitung*, 11. Mai 1918. Ähnlich argumentierte auch BLASEL. Vgl. hierzu »Die obligatorische Kriegsküche«, in: *Neue Freie Presse*, 24. Januar 1917.

777 EBD.

778 BLASELS pathetische Darstellung der Fahrküchen an der Front, in der der »verwöhnte Gourmand« und der »verwöhnte Haustyran« die heranziehende Gulaschkanone begeistert empfangen, gab keinen Einblick in die realen (Über-)Lebensverhältnisse der Frontsoldaten und diente in erster Linie der Untermauerung seiner Argumente für die obligatorische Kriegsküche. Vgl. EBD.

klassen aus der gleichen Gulaschkanone ihre Eßnäpfe gefüllt bekommen«, resümierte auch die *Arbeiter-Zeitung*, »dann sollte man meinen, daß auch die Daheimgebliebenen diesen guten Brauch üben könnten.«⁷⁷⁹ Die Forderung nach der obligatorischen Massenpeisung richtete sich in erster Linie gegen die im Überfluss lebenden wohlhabenden Bevölkerungskreise und die »Bequemlichkeit der Satten«⁷⁸⁰.

Die Ungleichheiten in der Lebensmittelversorgung der Bevölkerung kritisierten auch die Gegner der Zwangsspeisung. Doch aus ihrer Sicht war die obligatorische Kriegsküche nicht das geeignete Mittel, um den waltenden Ungerechtigkeiten angemessen zu begegnen. Davon abgesehen, dass die Zwangsspeisung z.B. im Hinblick auf die besondere Versorgung von Kindern und Kranken nicht den Bedürfnissen der verschiedenen Teilnehmer gerecht werden könne, treffe die Zwangsmaßnahme auch all jene, die »von Gastereien und Schlemmereien nichts wissen«, die keine »fabelhaften Bridgejausen« und »Protzencafés« besuchten und trotzdem nicht auf die Kriegsküche angewiesen seien.⁷⁸¹ Es gebe immer noch viele Familien, die ihre Erholung in der Mittags- oder Abendstunde am heimischen Küchentisch mit selbstgekochten Speisen suchten. »Muß man solchen Menschen nun zumuten,« fragte die Journalistin Claire PATEK-HOCHENADL, »auch diese kurze Rast in dem Hasten und Jagen des Lebens durch eine ganz neue Ernährungseinrichtung zu einer Unannehmlichkeit umzugestalten?«⁷⁸² Die Auswirkungen der obligatorischen Kriegsküchenspeisung auf die Lebensverhältnisse der kleinen und notleidenden Leute nahm auch die politisch konservative und der Christlichsozialen Partei nahestehende *Reichspost* kritisch in den Blick. Im Kampf gegen den äußeren Feind sei die vorübergehende Nötigung, auf den häuslichen Herd zu verzichten und den Familientisch gegen die »Generalabfütterung« in den Kriegsküchen einzutauschen, nur hinnehmbar, wenn die Kriegsküchenversorgung zu einer Erleichterung des Durchhaltens aller beitrage.⁷⁸³ Es komme besonders darauf an, dass die Nötigung zur Kriegsküchenteilnahme nicht auch zu einer Nötigung zu Mehrausgaben der Wiener führe:

»Die Sparkünste unserer Mütter und Frauen haben unter dem Zwang der Teuerung sich geradezu wunderbar entwickelt und die Kriegsküchen werden sich schon sehr zusammennehmen müssen, wenn sie eine mehrköpfige Familie mit Mahlzeiten zu dem gleichen Kostenbetrage versehen wollen, wie es derzeit die Eigenküche dieser Familien zu vollbringen weiß. [...] Die Vorzüge und Vorteile der Kriegsküchen insbesondere für den Geldbeutel müssen handgreiflich sein, wenn ihre Berechtigung zur Volksüberzeugung werden soll.«⁷⁸⁴

779 »Was leisten Kriegsküchen?«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. Juni 1916.

780 »Obligatorische Gemeinschaftsküchen« in: *Österreichische Volkszeitung*, 11. Mai 1918.

781 Vgl. »Noch einmal die Zwangsgemeinschaftsküche«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 25. Mai 1918. Sowie die Ausführungen Claire PATEK-HOCHENADLS im Artikel »Zwangswirtschaften«, in: *Fremdenblatt*, 4. Februar 1917.

782 EBD.

783 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 25. Januar 1917.

784 EBD. Vgl. hierzu auch eine Reaktion aus dem Lesepublikum der *Reichspost*, die dem zustimmte. »Zum Kriegsküchenerlaß«, in: *Reichspost*, 27. Januar 1917.

Die Kriegsküchen als solche lehnten die Gegner der obligatorischen Massenspeisung nicht ab. Dort, wo sie gebraucht wurden, sollten sie eingerichtet werden.⁷⁸⁵ Alle, die daran teilnehmen wollten, sollten die Möglichkeit zur Teilnahme erhalten. Diese Ansicht dürfte auch ein beträchtlicher Teil der Wiener Bevölkerung geteilt haben. Den Stimmungsberichten der Polizei zufolge wurde die obligatorische Großküche von der Bevölkerung abfällig diskutiert. Vor allem Familien mit Kindern sprachen sich mit aller Entschiedenheit gegen die Zwangsspeisung aus.⁷⁸⁶

Schließlich sahen sich auch die Verfasser der Kriegsküchenverordnung veranlasst, sich in die Debatte einzuschalten und zu dem heiß diskutierten Passus der Verordnung zu äußern. Aus der Sicht FREIBLERS ging die Diskussion in eine verkehrte Richtung, weshalb er gegenüber dem *Neuen Wiener Tagblatt* klarstellte:

»Entgegen vielfach verbreiteten Irrtümern muß ausdrücklich festgestellt werden, daß der Kriegsküchenerlaß einen Zwang betreffend das Aufgeben der Einzelwirtschaft und die Teilnahme an den Kriegsküchen nicht vorsieht. Er verfügt lediglich, daß die Kriegsküchen eine Vorzugsstellung beim Bezug der von ihnen benötigten staatlich bewirtschafteten Lebensmittel erhalten werden. Dadurch wird es allerdings in vielen Fällen für die Bevölkerung vorteilhafter sein, wenigstens die Hauptmahlzeit in der Kriegsküche einzunehmen oder dort abholen zu lassen.«⁷⁸⁷

Während in der Öffentlichkeit die obligatorische Küchenspeisung kontrovers diskutiert wurde, setzten sich die Verantwortlichen im Wiener Rathaus bereits eingehend mit der Umsetzung des Erlasses auseinander.

3.2.3 Die Gemeinde handelt: Die Umsetzung der staatlichen Kriegsküchenrichtlinien

Der Kriegsküchenerlass des Ernährungsamtes und die damit verbundene Aufforderung zum Handeln erreichte die Wiener Stadtverwaltung inmitten der schwierigen Monate des Winters 1916/17. Zu diesem Zeitpunkt hatte die Administration der Donaumetropole bereits alle Hände voll zu tun, einer Verschärfung der Besorgnis erregenden Lebensmittelversorgungslage entgegenzusteuern und den lauter werdenden Klagen in der Bevölkerung Einhalt zu gebieten. Inzwischen trafen die Versorgungsschwierigkeiten auch die städtischen Kriegsküchen, die vermehrt zu spät angelieferte oder ausgebliebene Lebensmittelzufuhren beklagten. Während einige Kriegsküchen ihre Speisen nicht pünktlich

785 Vgl. die Zuschrift einer Leserin der *Österreichischen Volkszeitung* zum Thema »Zwangsspeisung«. »Noch einmal die Zwangsgemeinschaftsküche«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 25. Mai 1918. Ferner vgl. die Ansicht der Wiener Philanthropin Anitta MÜLLER im Zeitungsartikel »Zwangswirtschaften«, in: *Fremdenblatt*, 4. Februar 1917.

786 Vgl. WBD, Stimmungsberichte vom 11. Januar 1917, S. 18; und 1. Februar 1917, S. 11.

787 »Die Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 28. Januar 1917. Eine ähnlich klarstellende Formulierung ist auch in einem von der Präsidentin der ROHÖ verfassten Artikel zu finden: »Es soll nicht eine gewaltsame Änderung der Lebensverhältnisse von Regierungswegen angeordnet werden, wohl aber müssen Einrichtungen getroffen werden, die der durch den Krieg verursachten Notwendigkeit einer schrittweisen Kriegs Anpassung der Hauswirtschaft entsprechen.« GRANITSCH, Helene: »Die Sozialisierung der Küche«, in: *Der Morgen*, 5. Februar 1917.

zubereiten konnten, mussten andere ihren Betrieb teilweise einstellen.⁷⁸⁸ Die *Arbeiter-Zeitung* berichtete Anfang Februar 1917 über eine Kriegsküche in Floridsdorf:

»Als gestern die ständigen Abnehmer dieser Kriegsküche kamen, fanden sie die Küche geschlossen und die von dem Vorfall unterrichtet gewesene Sicherheitswache, die zur Stelle war, hatte die größte Mühe, die begreiflicherweise sehr erregten Menschen zu beruhigen. Auch heute ist die Küche wieder geschlossen und von neuem wird sich um die Mittagsstunde dieser Jammer wiederholt haben.«⁷⁸⁹

In Anbetracht der bereits vorhandenen Probleme mit den bestehenden Speiseeinrichtungen betrachtete die Stadtverwaltung die nun vom Amt für Volksernährung ersuchte Erweiterung des Kriegsküchensystems als eine kaum zu bewältigende Herausforderung. »Wie wir aus Rathauskreisen erfahren«, schrieb das sozialdemokratische Blatt weiter, »wird die Durchführung des Projekts vorläufig sehr skeptisch beurteilt. Die Schwierigkeiten liegen hauptsächlich in der Einrichtung und Inbetriebsetzung so zahlreicher Kriegsküchen und in der Beschaffung der für einen Massenbetrieb von Kriegsküchen im allergrößten Stil notwendigen Lebensmittel.«⁷⁹⁰ Für ganz und gar unausführbar hielt die Administration die viel diskutierte obligatorische Massenspeisung. »Die Gemeinde kann nicht, wie es im Rathause heißt, die Verantwortung für die klaglose Ernährung von zwei Millionen Menschen übernehmen, wenn sie weder über die Lebensmittel noch über die Bahnen, die sie zuführen sollen, verfügt, sondern nach jeder Richtung von den Zentralstellen abhängig ist.«⁷⁹¹ Selbst im Falle der Erteilung entsprechender Machtbefugnisse hinsichtlich der Lebensmittelbeschaffung wurde die Zwangsspeisung für nicht umsetzbar erklärt.

Wie schwierig sich eine Erweiterung der Großküchenversorgung in Wien gestalten würde, wurde auch im Rahmen der Obmänner-Konferenz vom 6. März 1917 besprochen. Die Einrichtung weiterer Kriegsküchen wurde von den Gemeinde- und Magistratsvertretern begrüßt, doch waren sich die Anwesenden weitgehend einig, dass der Gemeinde die erforderlichen Räumlichkeiten für eine umfassende Kriegsküchenerweiterung fehlten. So standen der Stadt zwischen 800 und 900 gesperrte Gast- und Schankgewerbebetriebe zur Verfügung, doch diese Einrichtungen seien größtenteils auf den Kleinbetrieb ausgerichtet und für die Massenspeisung ungeeignet.⁷⁹² Der Vize-Bürgermeister Josef RAIN (1867–1951) hielt die Umgestaltung der bestehenden Gastgewerbebetriebe zu Massenspeisungseinrichtungen während der Kriegszeit für nicht durchführbar.⁷⁹³ Es sei RAIN zufolge schon schwierig genug, die bestehenden Kriegsküchen mit Lebensmitteln zu versorgen. Nach den Auskünften des Ober-Magistratsrats DONT verfügte die Stadt

788 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 4. Februar 1917. »Aufgelassene Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 9. Februar 1917. Ferner »Bericht über die 59. Sitzung der Zentrale der Frauen-Hilfsaktion im Kriege vom 8. Februar 1917«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 26 (1917), Nr. 63, 7. August 1917, S. 1580. Vgl. auch »Neue Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 4. Oktober 1916.

789 »Eine Kriegsküche geschlossen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 8. Februar 1917.

790 EBD.

791 EBD.

792 Vgl. »Bericht über die 69. Sitzung der Obmänner-Konferenz vom 6. März 1917«, S. 29ff. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/75. Ferner HEALY, Vienna, S. 72.

793 Vgl. Obmänner-Konferenz vom 6. März 1917, S. 31f.

bislang über rund 200 verschiedene Speiseeinrichtungen, darunter Ausspeisungen sowie Kriegs- und Volksküchen, die etwa 150.000 Menschen mit einer Mahlzeit versorgen konnten. Würde die Gemeinde sich zum Ziel setzen, auch nur die Hälfte der Bevölkerung durch Kriegsküchen zu versorgen, so die Darlegung DONTS, müsste diese ihre Kapazitäten verzehnfachen.⁷⁹⁴ Darüber hinaus betonte der Leiter der Kriegsfürsorgezentrale nochmals in aller Deutlichkeit, dass sich die Beschaffung der Lebensmittel und die ausreichende Versorgung der Kriegsküchen außerordentlich mühsam gestalteten. Die Bevorratung einer Küche auf längere Zeit sei bereits bei einem Zeitraum von vierzehn Tagen ein »Ding der Unmöglichkeit«.

Aufgrund des wachsenden Bedarfs in der Bevölkerung kam die Stadtverwaltung trotz aller Bedenken und Vorbehalte schließlich nicht umhin, das Wiener Kriegsküchennetz unter Berücksichtigung der Vorgaben der Kriegsküchenverordnung zu erweitern. Im ersten Halbjahr 1917 erhöhte sich die Zahl der städtischen Einrichtungen von 28 auf 46 (offene) Kriegsküchen. Darüber hinaus wurden strukturelle Veränderungen in der Wiener Kriegsküchenorganisation vorgenommen. Im März 1917 wurde die Geschäftsführung aller Hilfsaktionen in der Kriegsfürsorgezentrale offiziell mit dem Organisationskomitee der Kriegsküchenaktion in einem Zentralamt zusammengelegt und dessen Leitung dem Ober-Magistratsrat DONT übertragen.⁷⁹⁵ Das neue Amt mit dem Namen »Kriegsfürsorgezentrale und Kriegsküchenkommissariat« erhielt überdies eine »Abteilung für Ausspeiseaktionen«, der »die Beschaffung der für die Zentralstelle erforderlichen Lebensmittel, ihre Verteilung an die Ausspeisestellen, Vereine und Anstalten sowie die Verrechnung hierüber oblag«⁷⁹⁶. Im Hinblick auf die künftige Vermeidung der Doppelversorgung wurden die Kriegsküchen im Juni 1917 auch damit beauftragt, die Abgabe von Mehl an die Kriegsküchenbesucher vorzunehmen.⁷⁹⁷ Ab Juli mussten alle Teilnehmer zudem die neu eingeführten amtlichen Einkaufsscheine für nicht-rationierte Lebensmittel in den Kriegsküchen vorzeigen. Hierzu erklärte *Der Abend*:

»Um die gleichzeitige Teilnahme an mehreren Kriegsküchen zu verhüten, müssen alle Teilnehmer ihre Einkaufsscheine vorweisen, und auf diesen wird der Bezug des Essens

794 Vgl. EBD., S. 33f.

795 Den Zusammenschluss nahm WEISKIRCHNER infolge zweier Verordnungen des Magistratsdirektors August NÜCHTERN (1861–1929) vom 12. und 17. März 1917 vor. Die bis dahin von der Kriegsfürsorgezentrale verwalteten Unterstützungsangelegenheiten, die aus den Mitteln der Zentralstelle finanziert wurden, verblieben in der dafür zuständigen Magistratsabteilung XI. Vgl. hierzu *Gemeinde-Verwaltung 1914–1919*, S. 43.

796 EBD. Vgl. auch »Kriegsküchenkommissariat Wien«, in: *Reichspost*, 1. April 1917.

797 Vgl. »Ein schwerer Schlag für die Kriegsküchenteilnehmer«, in: *Der Abend*, 20. Juni 1917. Die Umsetzung dieser vom Ernährungsamt vorgegebenen Regelung führte seitens der Kriegsküchenteilnehmer zu einer Reihe von Beschwerden. Infolge dieser Neuerung weigerten sich die Mehlabgabestellen, Konsumvereine und Konsumentenorganisationen zunächst, an die Kriegsküchenbesucher Lebensmittel abzugeben, die an das Vorweisen der Mehlbezugskarte geknüpft waren. Vgl. EBD. Durch eine amtliche Kundmachung, die jene Einrichtungen zur gleichmäßigen Warenabgabe an sämtliche Kunden verpflichtete, wurde die Benachteiligung der Küchengäste behoben. Vgl. hierzu u.a. »Verpflichtung zur gleichmäßigen Warenabgabe an sämtliche Kunden«, in: *Neue Freie Presse*, 22. Juni 1917. »Ein empörendes Unrecht«, in: *Der Abend*, 22. Juni 1917.

unter Angabe der Anzahl der Portionen vorgemerkt [...]. Die Ausgabe getrennter Bezugszettel findet nicht mehr statt. Man wird also nicht mehr die Wahl haben, eines oder beide der vorhandenen Gerichte zu nehmen, sondern wird beide, sowohl Suppe als auch Gemüse, beziehungsweise Mehlspeise, nehmen müssen.«⁷⁹⁸

Über die von der Gemeinde errichteten offenen Kriegsküchen hinaus wurden bis Ende Juni 1917 weitere 47 Betriebs-, Anstalts-, Erwerbs- und Gemeinschaftsküchen eröffnet, die von verschiedenen Vereinen, Unternehmen und Behörden begründet und nach Maßgabe des Kriegsküchenerlasses vom Wiener Kriegsküchenkommissariat genehmigt wurden.

Anders als die offenen Gemeindegriegsküchen wurden diese Küchen nicht von der Stadtverwaltung bzw. der Kriegsfürsorgezentrale mit Lebensmitteln beliefert. Für die Aufnahme dieser Speisegemeinschaften in die allgemeine Verbrauchsregelung legte die im Juni 1917 gegründete »Landeskriegsküchenkommission für Wien und Niederösterreich« die Zusammenfassung aller nicht-kommunal organisierten Kriegsküchen in einem Zentralverband fest, »der von den Kriegswirtschaftszentralen mit den staatlich bewirtschafteten Lebensmitteln und durch die Österreichische Zentral-Einkaufs-Gesellschaft A.G. mit sämtlichen von ihr in Verkehr gebrachten Waren direkt beliefert wird«⁷⁹⁹. Der sogenannte *Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich* nahm am 1. Juli 1917 seine Arbeit auf und begründete kurz darauf in Kooperation mit dem *Zentralverband der gewerblichen Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften Niederösterreichs* eine Einkaufsstelle, die als Zwischenglied zwischen den einzelnen Zentralen und den Speiseeinrichtungen fungierte.⁸⁰⁰ Dem *Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen* kam nach dem Beschluss der Landeskriegsküchenkommission der »Charakter eines Zwangsverbandes«⁸⁰¹ zu. Künftig sollten neue Küchen nur genehmigt und bewilligte Speisegemeinschaften nur dann bevorzugt mit Lebensmitteln beliefert werden, wenn diese Mitglied im Zentralverband waren.⁸⁰² Der Verband verteilte »die gesamten Lebensmittel nach der stets in Evidenz gehaltenen Kopffzahl der Kriegsküchenteilnehmer an die einzelnen [Speise-]Betriebe und besorgt[e] gleichzeitig die Kontrolle über die im Kriegsküchenerlasse vorgeschriebene Marken Kürzung«⁸⁰³.

Von der verpflichtenden Mitgliedschaft im Zentralverband ausgeschlossen waren alle von Unternehmen geführten Betriebs- und Unternehmensküchen, die dem Ende des Jahres 1916 gegründeten *Lebensmittelverband der Kriegsleistungsbetriebe Wiens* angehörten.

798 »Die Kriegsküchen der Gemeinde«, in: *Der Abend*, 27. Juli 1917.

799 Denkschrift über die von der k.k. Regierung aus Anlaß des Krieges getroffenen Maßnahmen. Vierter Teil, Juli 1916 bis Juni 1917, Wien 1918, S. 273. Vgl. auch LÖWENFELD-RUSS, Die Regelung, S. 354. Zur Landeskriegsküchenkommission vgl. »Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstalts-Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 17. Juni 1917.

800 Vgl. »Die Einkaufsstelle der Kriegsküchen Wiens und Niederösterreichs«, in: *Reichspost*, 30. September 1917. Sowie »Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstalts-Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 17. Juni 1917.

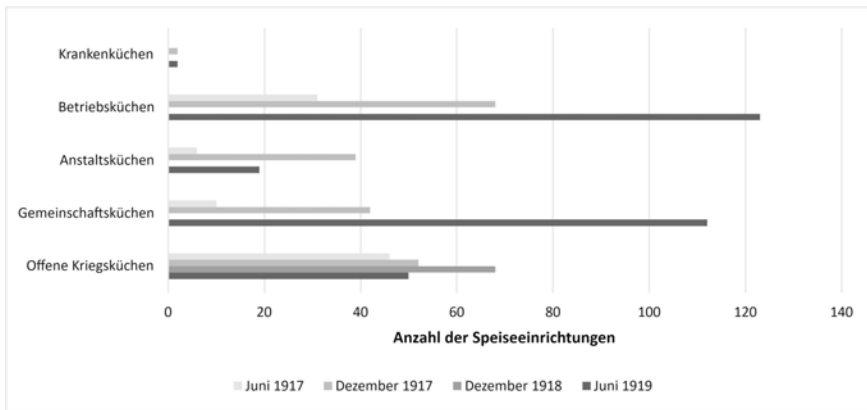
801 EBD.

802 Vgl. EBD. Sowie »Die Gemeinschafts-, Gesellschafts- und Anstaltsküchen«, in: *Reichspost*, 23. Juni 1917.

803 Denkschrift, Vierter Teil, S. 273.

Letzterer belieferte die Wiener Konsumvereine und besorgte bis Ende Juni 1917 die Verpflegung von 29 Betriebsküchen. Der Lebensmittelverband wurde wie der *Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen*, dem bis zum Sommer 1917 insgesamt achtzehn nicht-kommunal organisierte Speisegemeinschaften angehörten, von den Wirtschaftsstellen bevorzugt mit rationierten Lebensmitteln beliefert.⁸⁰⁴ Im Anschluss an die Umsetzung der Instruktionen des Kriegsküchenerlasses zur Ausgestaltung des Kriegsküchenwesens schoss die Zahl der Wiener Speiseeinrichtungen schlagartig in die Höhe. Ein Jahr nach der Eröffnung der ersten städtischen Kriegsküchen zählte das Wiener Küchennetz im Juli 1917 rund neunzig Kriegs-, Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen. Ende des Jahres 1917 waren es bereits über 200 Einrichtungen (Abb. 38).

Abbildung 38: Entwicklung der Wiener Speiseeinrichtungen (1917–1919)



Quellen: »Bericht des Bürgermeisters vom 16. August 1917«, S. 1633. »Bericht des Bürgermeisters vom 8. Februar 1918«, S. 229. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 162f.

Anmerkungen zu Abbildung 38

Ohne die Einrichtungen der unentgeltlichen Ausspeisungsaktion sowie den zahlreichen in Eigenregie (bzw. nicht-kommunal) betriebenen Speisestellen der Wiener Volksküchen, Suppenanstalten usw.

804 Vgl. »Bericht des Bürgermeisters an den Stadtrat über die Gemeindeverwaltung bis Ende Juni 1917 in der Sitzung des Wiener Stadtrates vom 16. August 1917«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 26 (1917), Nr. 66, 17. August 1917, S. 1631–1644, hier S. 1633. Sowie AUGENEDER, Arbeiterinnen, S. 97. Nichtrationierte Lebensmittel und zusätzliche Rationen beschafften sich die privaten und staatlichen Unternehmen auf dem freien Markt. Vgl. hierzu ausführlich EBD. Für die Versorgung der Betriebsspeisungen außerhalb der Hauptstadt war die *Vita, Gesellschaft zur Lebensmittelverteilung an die Kriegsindustrien in Niederösterreich mit Ausnahme Wiens* zuständig.

Ende Juni 1917 umfasste die Gesamtzahl der Speiseeinrichtungen 93 Küchen, davon waren 46 offene Kriegsküchen der Gemeinde. Ende des Jahres 1917 bestanden insgesamt 203 Speiseeinrichtungen, davon waren 52 offene Gemeindegriegsküchen. Bis Juni 1918 wuchs die Zahl der Wiener Küchen Speisungen auf insgesamt 291 Einrichtungen. Konkrete Zahlen für die Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen, deren Gesamtzahl zwischen Dezember 1917 und Juni 1918 um 76 Einrichtungen zunahm, liegen nicht vor. Die Zahl der offenen Gemeindegriegsküchen erreichte im Dezember 1918 mit 68 Einrichtungen ihren Höchststand. Im Juni 1919 umfasste das Wiener Küchenversorgungsnetz 318 Küchen. Die Zahl der Gemeindegriegsküchen war zu diesem Zeitpunkt bereits auf 50 Einrichtungen gesunken. Des Weiteren umfasste das Küchenversorgungsnetz im Juni 1919 über die dargestellten Einrichtungen hinaus zwölf weitere Küchen, die jedoch den abgebildeten Kriegsküchenarten nicht zuzuordnen waren.

3.2.4 Geschlossene und offene Speisegemeinschaften: Das Wiener Kriegsküchennetz

Im Dezember 1917 bildeten 42 Gemeinschafts-, 39 Anstalts- und 68 Betriebsküchen sowie 52 kommunal betriebene (offene) Kriegsküchen das Wiener Kriegsküchennetz. Seit dem Sommer 1917 nahmen vor allem jene Speiseeinrichtungen in ihrer Zahl zu, die sich auf bestimmte Bevölkerungs- oder Berufsgruppen ausrichteten. Die Herausbildung dieser geschlossenen Speisegemeinschaften war keine Entwicklung, die durch die Kriegsküchenverordnung herbeigeführt wurde. Der Erlass förderte vielmehr eine Intensivierung der Bemühungen und Aktivitäten verschiedener Vereine und Institutionen, die sich für die Gemeinschaftsverpflegung engagierten.

Während die Gemeinde Wien im Sommer 1916 die Kriegsküchenaktion in die Wege leitete, begannen parallel auch einige staatliche und private Institutionen mit der Einrichtung geschlossener Gemeinschafts- und Anstaltsküchen für ihre Bediensteten und Angestellten.⁸⁰⁵ Bereits zu Beginn des Krieges eröffnete die *Anglo-Österreichische Bank* eine Gemeinschaftsküche. Die Bankdirektion übernahm eine Gasthauskonzession und errichtete aus dem Wirtschaftsfonds der Bankangestellten das sogenannte »Anglobank-Restaurant«, in dem eine Zeit lang täglich bis zu 150 Angestellte ihr Mittagessen einnahmen.⁸⁰⁶ Auf Eigeninitiative der Angestellten richteten im Sommer 1916 darüber hinaus auch die *Österreichische Länderbank*, der *Wiener Bankenverein* und die *Niederösterreichische Eskomptegesellschaft* ihre »Beamtenmessen« ein.⁸⁰⁷ Zur gleichen Zeit entstanden u. a. im k.k. Handelsministerium und in der *k.k. Österreichische Tabak-Regie* Hausküchen, die von der Beamtschaft gegründet und in Eigenregie geführt wurden.⁸⁰⁸ Auf Anregung des *Deutschösterreichischen Eisenbahnbeamtenvereins* entstand im September 1916 zu-

805 Siehe hierzu und den weiteren Ausführungen Tab. IX im Anhang.

806 Vgl. »Die Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 16. September 1916. Vgl. auch CZEIKE, Felix: *Historisches Lexikon Wien*, Band 1, Wien 2004, S. 34.

807 Vgl. »Beamtenmessen«, in: *Die Zeit*, 16. August 1916. »Die Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 16. September 1916.

808 Vgl. EBD. Sowie »Errichtung einer Hausküche im Handelsministerium«, in: *Die Zeit*, 10. August 1916.

dem eine Gemeinschaftsküche für die Eisenbahnbeamtenschaft und ihre Familien.⁸⁰⁹ Die Planung und Führung der Speiseanstalt im Gebäude der Staatsbahndirektion am Westbahnhof übernahm der eigens zu diesem Zweck gegründete *Verein Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen*, der in der »Eisenbahnerküche« zunächst rund 400 und im weiteren Kriegsverlauf bis zu 1.100 Personen täglich mit einem Mittagessen versorgte.

Während die staatlichen Institutionen für den Zweck der Selbstversorgung Subventionen erhielten, finanzierten die Privatunternehmen ihre Speiseeinrichtungen größtenteils auf eigene Kosten, wobei in vereinzelten Fällen auch kommunale Unterstützung gewährt wurde.⁸¹⁰ Da die Errichtung eigener Speiseeinrichtungen für viele Unternehmen einen enormen Aufwand darstellte, ergriff das *Gremium der Wiener Kaufmannschaft* in Zusammenarbeit mit dem *Bund österreichischer Industrieller*, der *Allgemeinen Pensionsanstalt für Angestellte*, der *Niederösterreichische Gewerbeverein* und der *Wiener Industriellenverein* die Initiative zur Errichtung von Speisehallen für die Privatangestellten der verschiedenen Firmen.⁸¹¹ Nachdem alle in Betracht kommenden Unternehmen ein Rundschreiben erhielten, in dem das Vorhaben bekundet und Interesse der Angestellten an der Aktion abgefragt wurden, richtete die Kooperation unter Führung des *Gremiums der Wiener Kaufmannschaft*, das seit dem Frühjahr 1916 auch eine »Gemeinschaftsküche für Handelsangestellte« leitete, Anfang Dezember 1916 einen »Kriegsmittagstisch für Privatangestellte« in der Wiener Konzerthausrestauration ein. Täglich erhielten etwa 2.000 bis 3.000 gewerbliche, industrielle und kaufmännische Angestellte für den Preis von zunächst 1,55 Kronen »ein reichliches und bekömmliches Mittagmahl«⁸¹².

Viele der Wiener Beamtenmessen und Speiseanstalten für Angestellte wurden vor dem Inkrafttreten der Kriegsküchenverordnung errichtet und zum gegebenen Zeitpunkt den Richtlinien des Erlasses angepasst. Dennoch beförderte die Verordnung des Volksernährungsamtes auch Küchenneugründungen für die Angehörigen des Wiener Mittelstandes. So wurde u.a. im März 1917 in Meidling eine Kriegsgesellschaftsküche für Staats- und Kommunalbeamte eröffnet. Hierbei handelte es sich um eine bezirksübergreifende Gemeinschaftsküchenaktion der Behörden, die auf Betreiben eines Meidlinger Bezirksrichters ins Leben gerufen wurde. Die Speiseanstalt stand einem Bericht der *Zeit* zufolge den Bediensteten verschiedenster Ämter zur Verfügung:

»Die Kriegsgesellschaftsküche [...] wird sowohl die Beamten und die Diener und übrigen Angestellten der nachfolgenden Amtsstellen versorgen: der Bezirksgerichte

-
- 809 Vgl. »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 20. Juli 1916. »Neue Mittelstandsküche im 6. Bezirk«, in: *Die Zeit*, 1. November 1916. »Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 30. August 1916. »Die Lebensmittelversorgung«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 4. September 1916. »Die Gemeinschaftsküchen der Eisenbahner«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 30. September 1916. Sowie »Gemeinschaftsküchen österreichischer Eisenbahnbeamtenfrauen in der k.k. Staatsbahndirektion Wien«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Dezember 1917.
- 810 Vgl. »Beamtenmessen«, in: *Die Zeit*, 16. August 1916. »Die Verpflegungsfragen«, in: *Fremdenblatt*, 26. August 1916.
- 811 Vgl. EBD. Vgl. auch »Eröffnung des Kriegsmittagstischs für Privatangestellte«, in: *Reichspost*, 5. Dezember 1916. »Kriegsmittagstisch für Privatangestellte«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 5. November 1916. »Der Kriegsmittagstisch für Privatangestellte«, in: *Die Zeit*, 25. Februar 1917.
- 812 »Kriegsmittagstisch für Privatangestellte«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 15. Januar 1917.

Meidling und Rudolfsheim, der Polizeikommissariate Meidling und Rudolfsheim, der Steueradministrationen für den 12., 13., 14. und 15. Bezirk, der Finanzkasse für den 12. und 14. Bezirk, der Post- und Telephonzentrale Meidling, des Gymnasiums und der Realschulen in Meidling, des magistratischen Bezirksamtes Meidling und der ihm angeschlossenen städtischen Amtsstellen des 12. Bezirkes, sowie endlich der beiden in Meidling amtierenden Notariate. Sämtliche Interessenten sind in einer Genossenschaft mit beschränkter Haftung vereinigt.«⁸¹³

Neben den zahlreichen geschlossenen Speisegemeinschaften und Messen für die Berufsgruppen des Kleinbürgertums und Mittelstandes gab es zudem eine Reihe von Vereinen, die sich verstärkt der Versorgung der zahlreichen (höheren) Beamten, Offiziere, Schriftsteller, Künstler sowie Angehörigen der medizinischen und juristischen Berufe einschließlich ihrer Familien annahmen.

Zwar richteten sich auch die kommunal organisierten offenen Kriegsküchen in erster Linie an den Wiener Mittelstand, doch konnten die bestehenden Gemeindegemeinschaftsküchen den Bedarf nicht decken. Immer mehr Mittelstandsfamilien waren aufgrund der unzureichenden Lebensmittelversorgung und der fortdauernden Kohlennot auf die Außer-Haus-Speisung angewiesen. Nach Ansicht der Präsidentin der ROHÖ Helene GRANITSCH (1876–1956) entsprachen die städtischen Einrichtungen aber auch nicht den Bedürfnissen der Zielgruppe und mussten »aus Standesrücksichten von vielen Angehörigen des gebildeten Mittelstandes gemieden werden«⁸¹⁴. Da der regelmäßige Gasthausbesuch für zahlreiche Beamte und Angestellte längst nicht mehr erschwinglich war, drängten die ROHÖ und zahlreiche weitere Fürsprecher einer standesgemäßen Verpflegung auf die Errichtung von Gemeinschaftsküchen für den »gebildeten Mittelstand«. Mitte März 1917 eröffnete schließlich der *Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen* die ersten beiden Wiener Gemeinschaftsküchen, die sich an den Mittelstand und jene Personen richteten, die aus Berufsgründen auf die Speisung außer Haus angewiesen waren.⁸¹⁵ Gegründet wurde der Gemeinschaftsküchenverein im Dezember 1916 auf Anregung der ROHÖ und der *Vereinigung österreichischer Richter*. »Diesen beiden Mittelstandsorganisationen schlossen sich«, so GRANITSCH, »rasch der Niederösterreichische Gewerbeverein, nationale und konfessionelle Frauenorganisationen, Aerzte, und Advokatenvereine, Lehrer- und Künstlerklubs an.«⁸¹⁶ Darüber hinaus wurde der Verein von großen Unternehmen, die zahlreiche Beamte versorgen mussten, mit Geldspenden gefördert, darunter u.a. Versicherungsgesellschaften und die Schifffahrtsgesellschaft *Österreichische Lloyd*.

813 »Die Gründung der ersten Kriegsgemeinschaftsküche in Wien«, in: *Die Zeit*, 10. Februar 1917.

814 »Die Gemeinschaftsküche des gebildeten Mittelstandes«, in: *Neue Freie Presse*, 18. Januar 1917.

815 Vgl. »Gemeinschaftsküchen in Wien«, in: *Neue Freie Presse*, 21. Dezember 1916. Ferner »Neue Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 13. März 1917. Die Idee der Gemeinschaftsverpflegung wurde bereits während der ersten Kriegswochen diskutiert, wobei nicht genügend Fürsprecher für die Gemeinschaftsküchen gewonnen werden konnten. Erst die Hungersnot habe ihrem Gedanken zum Durchbruch verholfen, schrieb die *Wiener Zeitung* rückblickend. Vgl. »Die Schwarzwaldküchen«, in: *Wiener Zeitung*, 6. November 1926.

816 »Gemeinschaftsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 13. Januar 1917.

Der Gemeinschaftsküchenverein legte großen Wert auf eine geschmackvolle äußere Aufmachung der Küchen und besetzte die Küchenleitungspositionen durch »erprobte Hausfrauen«. Es sei, wie GRANITSCH darlegte, für den nervös überreizten, geistig Arbeitenden nicht gleichgültig, ob er in dumpfer Stube, die erfüllt ist von übelriechender Küchenluft, auf schlecht gedeckten Tischen ein wenig appetitliches Essen vorgesetzt erhält oder ob ihm bei gleichem Geldaufwand in einem mit modernem Geschmack eingerichteten, hellen und luftigen Raum auf weiß gedeckten Tischen von Hausfrauenhänden liebevoll zubereitete Speisen nett und sauber serviert werden.⁸¹⁷ Die erste der beiden Mittelstandsküchen richtete der Verein in den Gastwirtschaftsräumen »Zur Deutschen Wacht« im deutschen Schulvereinshaus in Josefstadt ein. Die zweite Gemeinschaftsküche »Akazienhof« wurde in den vom österreichischen Architekten Adolf LOOS (1870–1933) ausgestatteten Lokalitäten des früheren Restaurants »Newaldhof« im Bezirk Alsergrund eröffnet.⁸¹⁸ Über den Akazienhof, in dem täglich bis zu 600 Personen versorgt werden konnten, berichtete die Redakteurin PATEK-HOCHENADL:

»Dieses kleinere Kriegsrestaurant macht ganz den Eindruck, als ob man in einer eleganten, gut geführten Pension speisen würde. Elegante Damen, Herren in Uniform, die Schauspieler der Neuen Wiener Bühne und der Volksbühne speisen hier an kleinen, weißgedeckten, blumengeschmückten Tischchen, freundlich von der Hausfrau [...] begrüßt, die alle ihre Mitglieder kennt, die bedienenden Mädchen überwacht (Trinkgeldgabe ist untersagt) und somit sorgt, daß alles pünktlich, sauber und in ruhiger Weise abgewickelt wird.«⁸¹⁹

Die grüßende und leitende Frau des Hauses war die mit vielen bekannten Wiener Persönlichkeiten vernetzte Sozialreformerin und Frauenrechtsaktivistin Eugenie SCHWARZWALD (1872–1940). Mit ihren umfassenden Erfahrungen als ehemalige Leiterin einer großen Züricher Gemeinschaftsspeisung sollte die Mitinitiatorin des Gemeinschaftsküchenvereins bis zum Ende des Krieges die Verantwortung für eine Reihe weiterer Wiener Gemeinschaftsküchen übernehmen. Die gesamte Organisation der Gemeinschaftsküchen war GRANITSCH zufolge auf dem Grundsatz der Selbsthilfe aufgebaut:

»Jeder, der dem [Gemeinschaftsküchen-]Verein beiträgt und zwei Kronen Jahresbeitrag sowie fünf Kronen einmaligen Regiebeitrag erlegt, wird Anteilbesitzer an den vom Verein erhaltenen Küchen und Speisestellen und speist dort sozusagen »bei sich zu Hause«. Es soll weder der Schein von Wohltätigkeit noch das Gefühl des Gasthausbesuches hervorgerufen werden. Der Preis eines Mittagessens wurde vorderhand mit 2 Kronen per Kopf bestimmt. Dafür erhält das Mitglied Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise, an fleischlosen Tagen die entsprechende Ersatzspeise. Um Familien den Besuch der gemeinschaftlichen Speisehäuser zu erleichtern, wurde bestimmt, daß für Kinder kein ganzes Essen, sondern nur eine oder zwei Zusatzspeisen bezogen werden können. Diejenigen Familien, die in der Nähe der Gemeinschaftsküchen wohnen, können sich zu

817 Vgl. »Die Gemeinschaftsküche des gebildeten Mittelstandes«, in: *Neue Freie Presse*, 18. Januar 1917.

818 Bis zur Eröffnung der Gemeinschaftsküche »Akazienhof« wurde an selber Stelle das Anglobank-Restaurant betrieben. Vgl. CZEIKE, *Historisches Lexikon* 1, S. 34.

819 »Kriegsrestaurants«, in: *Fremdenblatt*, 22. April 1917.

gleichen Preisen das Essen abholen lassen, wofür eine entsprechende Zahl von Kochkisten und Kochbeuteln angeschafft wurde.«⁸²⁰

Die Gemeinschaftsküchenbesucher erhielten sogenannte »Wochenblocks« zu vierzehn Kronen für sieben Mahlzeiten, die sie durch das Vorweisen ihrer Mitgliedskarten sowie der Mehl- und Fettkarten im Voraus bezahlten. Im Zuge der gestiegenen Lebensmittelpreise und ausgebliebener Lebensmittelzuweisungen des *Zentralverbandes der Gemeinschafts- und Kriegsküchen*, die die Küchen häufig zum Einkauf im Kleinen nötigten, musste der Mahlzeitenpreis von zwei Kronen bereits im September 1917 um eine halbe Krone erhöht werden.⁸²¹ Im Sommer 1918 betrieb der Verein insgesamt sechs Gemeinschaftsküchen, darunter den im April 1917 eröffneten »Emilienhof« im Bezirk Landstraße und die im Dezember 1917 in Betrieb genommene Einrichtung »Zur Tabakspfeife« in der Inneren Stadt. Darüber hinaus unterhielt der Verein die Gemeinschaftsküche »Elisabethhof«. Diese ebenfalls im April 1917 im Opernkeller des 1. Bezirks eröffnete Mittelstandsküche war mit 1.250 täglich versorgten Kostgängern die größte Speiseeinrichtung des Vereins. Im Juli 1918 verpflegte der Verein insgesamt etwa 5.000 Personen des Wiener Mittelstands.⁸²²

Der *Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen* war nicht der einzige Verband, der die Gründung von Mittelstands- und Gemeinschaftsküchen vorantrieb. So eröffnete die *Katholische Reichsfrauenorganisation für Niederösterreich* im August 1917 die Gemeinschaftsküche »Isabellaheim« auf der Wieden. Die nach ihrer Protektorin Erzherzogin ISABELLA von Österreich-Teschen (1856–1931) benannte Mittelstandsküche versorgte in ihren zwei Filialen täglich bis zu 600 Personen.⁸²³ Nahezu zeitgleich richtete die Geselligkeitsvereinigung *Westend* im großbürgerlichen Bezirk Hietzing für rund 1.800 Speiseteilnehmer drei Mittelstandsgemeinschaftsküchen ein. Eine davon befand sich im »Ober St. Weiter Casino« des gleichnamigen und für seine Wirthauskultur bekannten Bezirktails Ober St. Veit.⁸²⁴

820 »Gemeinschaftsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 13. Januar 1917. Vgl. auch die Ausführungen SCHWARZWALDS in ihrem Artikel »Mittagsruhe«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 21. Januar 1917. Ferner GRANITSCH, Die Sozialisierung, S. 13. »Frau Weiskirchner in der Gemeinschaftsküche im Akazienhof«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 4. April 1917. »Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. April 1917.

821 Ab April 1918 zahlten die Vereinsmitglieder drei Kronen für die Mittagsmahlzeit. Vgl. »In der Wiener Gemeinschaftsküche«, in: *Fremdenblatt*, 17. Februar 1918. »Erhöhung der Preise in den Gemeinschaftsküchen«, in: *Fremdenblatt*, 16. April 1918.

822 Zudem plante der Gemeinschaftsküchenverein die Eröffnung einer siebten Gemeinschaftsküche. Nähere Informationen zum Standort dieser sowie der sechsten Einrichtung waren nicht zu ermitteln. Vgl. »Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Juli 1918. Vgl. auch »Die Gemeinschaftsküchen in Wien«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 27. Juni 1918.

823 Vgl. »Eröffnung der Gemeinschaftsküchen ›Isabellahalle[?] der Katholischen Frauenorganisation«, in: *Reichspost*, 22. August 1917. Überdies setzte die von Gräfin Gerta WALTERSKIRCHEN (1865–1952) geführte Frauenorganisation bis Ende 1917 zwei weitere Gemeinschaftsküchen in den Bezirken Innere Stadt und Währing in Betrieb. Hierzu vgl. EBD. Sowie »Die Gemeinschaftsküche ›St. Stanislaus«, in: *Reichspost*, 29. Dezember 1917. »Die Gemeinschaftsküche St. Stanislaus«, in: *Reichspost*, 10. Januar 1918.

824 Vgl. »Eine Gemeinschaftsküche für den Mittelstand in Hietzing«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 6. August 1917. »Westend-Gemeinschaftsküchen in Hietzing«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 5. Oktober 1917.

Auch für bis dahin kaum berücksichtigte Gruppen des Mittelstandes verstärkte sich nach Inkrafttreten des Kriegsküchenerlasses das Engagement für die Errichtung von geschlossenen Speisegemeinschaften. Vor allem den zahlreichen Wiener Akademikern und Künstlern fehlte es an entsprechenden Einrichtungen. So begannen im Verlauf des Jahres 1917 auf Initiative der Schriftstellerin Valerie GREY (1845–1934) die Vorbereitungen für eine Künstlergemeinschaftsküche. Unterstützt durch die Statthalterei und die Gemeinde sowie die Direktionen des Hofburgtheaters und der Hofoper konnten GREY und ihre Mitstreiter viele Förderer gewinnen und im Oktober 1917 im ehemaligen »Spatenbräu« in der Schleifmühlgasse auf der Wieden die »Erste Wiener Künstlergesellschafts-Kriegsküche« eröffnen.⁸²⁵ Die Einrichtung, die sich u.a. an Sänger, Schauspieler, Maler, Bildhauer, Bühnenangestellte und Angehörige der Presse richtete, versorgte täglich bis zu 1.000 Personen. Für die Journalisten und Schriftsteller und deren Angehörige entstand zudem auf Betreiben des Wiener Schriftstellervereins *Die Scholle* eine Gemeinschaftsküche im Leopoldstädter Dianabad, die jedoch erst im April 1918 eröffnet wurde.⁸²⁶

Des Weiteren wurden die öffentlichen Verpflegungsangebote für die Studierenden ausgebaut. Mitte Oktober 1917 richtete der *Verein Studienfürsorge* mithilfe von Spenden und »beträchtliche[n] Subventionen seitens der Behörden, öffentlichen Anstalten, privaten Unternehmungen und Wohltäter«⁸²⁷ im 1. Bezirk eine Gesellschaftsküche für die Studierenden und Lehrkräfte der Wiener Mittel- und Hochschulen ein. In der Küche der Studienfürsorge, die neben vielen weiteren Speiseeinrichtungen unter dem Protektorat der Kaiserin ZITA von Bourbon-Parma (1892–1989) stand, wurden täglich etwa 2.000 Personen versorgt. Die Zahl zu versorgender Nachwuchsakademiker war jedoch weitaus größer, sodass bereits unmittelbar nach der Eröffnung eine Erweiterung der Gesellschaftsküche in Erwägung gezogen wurde. Den Studierenden der Universität Wien stand u.a. noch die seit 1892 betriebene »Mensa Academica« zur Verfügung, in der ab Oktober 1916 auch das sogenannte »Professorenstüberl« eröffnet und damit ein Mittagstisch für die Mitglieder des »Professorenkollegiums« und deren Familien angeboten wurde.⁸²⁸ Zudem wurde in direkter Nähe zur Wiener Universität in den Räumen der früheren Gastwirtschaft »Zum Magistrat« eine »Akademikerküche« eingerichtet, die vom *Wirtschaftsverein der Akademiker in öffentlichen Diensten* betrieben wurde.⁸²⁹

825 Vgl. »Erste Künstlergesellschafts-Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 6. September 1917 und 9. Oktober 1917. »Eine Kriegsküche für Künstler«, in: *Reichspost*, 2. September 1917. »Eröffnung der Künstler-Gesellschafts-Kriegsküche«, in: *Reichspost*, 14. Oktober 1917. Ferner »Zur Eröffnung der beiden neuen großen Gesellschaftskriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 14. Oktober 1917.

826 Vgl. »Eine Gemeinschaftsküche im Dianabad«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 18. April 1918. Siehe auch unter gleichem Titel *Fremdenblatt*, 18. April 1918.

827 »Gesellschaftsküche der Studienfürsorge«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 4. Oktober 1917. Vgl. auch »Gesellschaftskriegsküche der ›Studienfürsorge‹«, in: *Reichspost*, 27. September 1917. »Zur Eröffnung der beiden neuen großen Gesellschaftskriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 14. Oktober 1917.

828 Vgl. »Ein Professorenstüberl in der Mensa Academica«, in: *Die Zeit*, 5. Oktober 1916. Die Gründung der »Mensa Academica« erfolgte unter Mitwirkung des Begründers des *Ersten Wiener Volksküchenvereines* Josef von KÜHN. Vgl. »Dr. Josef Edler v. Kühn«, in: *Neue Freie Presse*, 12. April 1913. Siehe auch oben Kapitel II, Anm. 271.

829 Die Küche richtete sich jedoch vorrangig an so genannte »Konzeptsbeamte« sowie deren Familien. Vgl. »Speisegemeinschaft ›Akademikerküche‹«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 26. November 1917. Der Begriff »Konzeptsbeamte«, der bis heute in Österreich gebräuchlich ist, meint Beamte mit einem

In allen Wiener Gemeindebezirken wurden während der zweiten Kriegshälfte Gemeinschafts- und Anstaltsküchen eingerichtet.⁸³⁰ Da das größtenteils aus Zeitungsberichten bestehende Quellenmaterial nur für einen Bruchteil der Küchen Hinweise zu den Standorten und jeweils leitenden Organisationen, Institutionen bzw. Vereinen liefert, kann die Verteilung der Gemeinschaftsküchen im Wiener Stadtgebiet nur auf Basis einer kleinen Zahl der Einrichtungen betrachtet werden. Insgesamt wurden 32 der in der zweiten Kriegshälfte eingerichteten Gemeinschaftsspeisungen ermittelt.⁸³¹ Entsprechend ihrer Ausrichtung auf den Mittelstand entstand der Großteil der Einrichtungen in den bürgerlichen Bezirken Alsergrund und Hietzing sowie den kleinbürgerlich-mittelständischen Innenstadtbezirken. Dabei war fast die Hälfte aller ermittelten Einrichtungen (insgesamt dreizehn) aufgrund der Lage vieler staatlicher und kommunaler Institutionen im Repräsentationsbezirk Innere Stadt zu verorten. Die meisten der von Vereinen betriebenen Gemeinschaftsküchen entstanden hingegen in den umliegenden Innenstadtteilen.

Auch in den großen Wiener Außenbezirken wurden zahlreiche geschlossene Speiseeinrichtungen ins Leben gerufen. Hierbei handelte es sich vorrangig um die für die Arbeiterschaft eingerichteten Betriebsküchen der ansässigen Fabriken und Unternehmen. Die Betriebspeisungen, die in den Berichten der k.k. Gewerbeinspektoren von 1914 und 1915 noch kaum Erwähnung fanden, wurden seit 1916 nicht nur verstärkt in Anspruch genommen, sondern auch in weiten Teilen der Stadt ausgebaut und um neue Fabrik- und Betriebsküchen erweitert.⁸³² Wie im Falle der Gemeinschafts- und Anstaltsspeisungen wurden viele der Betriebs- und Fabrikküchen bereits vor dem Inkrafttreten des Kriegsküchenerlasses gegründet. In Anbetracht der anwachsenden Versorgungsnöte und der von der Arbeiterschaft immer lauter geforderten Errichtung von Kriegsküchen in den Betrieben ist davon auszugehen, dass sich nahezu jedes kleinere und größere Wiener Unternehmen im Verlauf des Krieges mit der Frage der Gemeinschaftsversorgung der Betriebsangehörigen auseinandersetzte.⁸³³ Die Wiener Industrie stand nach den Ausführungen AUGENEDERS unter Zugzwang. »[D]ie Ausgabe von verbilligten Lebensmitteln in der Fabrik stellte für die Arbeiterinnen und Arbeiter einen höheren Anreiz dar als eine Sonderzulage zum Lohn.«⁸³⁴

Die Versorgungsfrage der eigenen Belegschaft handhabten die Unternehmen in unterschiedlicher Weise. Oftmals war die organisierte Arbeiterschaft die treibende Kraft, die in Kooperation mit den Arbeiterkonsumvereinen und der Unternehmensleitung die

abgeschlossenen Studium der Rechtswissenschaft, die für die Aktenbearbeitungen in öffentlichen Ämtern angestellt waren bzw. sind. Da Frauen in Österreich erst ab 1919 Zutritt zur juristischen Fakultät erhielten, umfasste die Gruppe der »Konzeptsbeamten« während des Ersten Weltkrieges in erster Linie männliche Beamte.

830 Vgl. »Eine Gemeinschaftsküche für den Mittelstand in Hietzing«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 6. August 1917. Die Zahl der Gemeinschafts- und Gesellschaftsküchen stieg zwischen Dezember 1917 und Juni 1919 von 42 auf 112.

831 Vgl. Tab. IX und Abb. II im Anhang.

832 Vgl. Bericht Gewerbeinspektoren 1916, S. XCIII.

833 Zur Forderung nach der Einrichtung von Betriebsküchen vgl. WBD, Stimmungsbericht vom 24. Mai 1917, S. 2.

834 AUGENEDER, Arbeiterinnen, S. 96.

Eröffnung einer Speiseanstalt im eigenen Betrieb herbeiführte.⁸³⁵ Infolge der Kriegsküchenverordnung erhielten alle Beteiligten Unterstützung durch den *Lebensmittelverband der Kriegsleistungsbetriebe Wiens*, der für die Errichtung neuer und zur Umgestaltung bestehender Betriebsküchen ein Kriegsküchenkomitee berief, das sich aus Vertretern der Konsumvereine, Gewerkschaften und Unternehmen zusammensetzte.

»Dieses Komitee wird bemüht sein, den Betrieben [...] bei der Ausarbeitung des im Erlaß vorgeschriebenen Organisations- und Betriebsplanes, bei der Zusammenstellung der Speisepläne und Warenbeschaffungspläne, bei der Beschaffung des sachlichen Bedarfes für den Küchenbetrieb und schließlich auch bei der Anlegung einer dem Küchenbetrieb angepaßten übersichtlichen Buchführung – eine gewisse Einheitlichkeit wäre wünschenswert – mit Rat und Tat zur Seite stehen.«⁸³⁶

Neben der Begründung unternehmenseigener Betriebsküchen, die entsprechende Räumlichkeiten innerhalb der Fabriken und Werksanlagen voraussetzten, gab es auch einige Firmen, die miteinander kooperierten und gemeinsam eine Speiseanstalt gründeten. Näheres hierzu erläutert AUGENEDER:

»Zur Herstellung von Mittagsmahlzeiten schlossen sich beispielsweise 13 Wiener Fabriken zusammen und errichteten eine gemeinsame Kriegsküche mit einer Tageskapazität von 2.000 Portionen. Ein Teil der Unternehmen transportierte das fertige Essen in Kochkisten zur Fabrik, die Arbeiter der anderen Firmen, die über keinen geeigneten Raum verfügten, aßen in einem der Küche angeschlossenen Speisehaus. Auch an Familienangehörige der Beschäftigten wurden Mittagsmahlzeiten abgegeben, was für Arbeiterinnen, die Kinder zu versorgen hatten, sicher eine bedeutende Erleichterung war.«⁸³⁷

Anders als für die Gemeinschaftsküchen liefert das Quellenmaterial vergleichsweise wenig detaillierte Informationen zu den einzelnen Unternehmensküchen und der Entwicklung des Betriebsküchennetzes im Wiener Stadtgebiet.⁸³⁸ Zu den überwiegend kriegswichtigen Firmen, die ihren Beschäftigten während des Ersten Weltkrieges nachweislich Werks- bzw. Fabrikküchen zur Verfügung stellten, gehörten u. a. die *Phönix Flugzeugwerke A.G.*, *Semperit Österreichisch-Amerikanische Gummiwerke*, das Stahlbauunternehmen *Hutter & Schrantz A.G.*, die Industrierwerke *Warchalowski, Eißler & Co.* sowie die *Siemens & Halske Kabelwerke*.⁸³⁹ Aus einem Verwaltungsbericht der Gemeinde über die unmittelbare Nachkriegszeit geht überdies hervor, dass in nahezu allen städtischen Unternehmen während

835 Vgl. GRANITSCH, Die Sozialisierung, S. 12. Zur Übernahme von Approvisionierungsfunktionen durch Arbeiterausschüsse vgl. UNFRIED, Arbeiterschaft, S. 136.

836 Bestimmungen über die Errichtung von Betriebs- (Anstalts-)Kriegsküchen im Sinne des Erlasses des k.k. Amtes für Volksernährung. Wien 1917, S. 2. Vgl. auch FREUNDLICH, Kriegsküchen, S. 3.

837 AUGENEDER, Arbeiterinnen, S. 96. Vgl. auch Bericht Gewerbeinspektoren 1917, S. XLV.

838 Zu den wenigen verfügbaren Quellen gehören die Berichte der k.k. Gewerbeinspektoren über die Amtstätigkeit in den Jahren 1914 bis 1918 (oben Kapitel I, Anm. 61), die ein paar, aber dennoch kaum detaillierte Hinweise zu den Wiener Betriebsküchen enthalten.

839 Das Bestehen dieser Werkskantinen lässt sich in der Mehrheit der Fälle durch vereinzelte Zeitungsinsertate belegen. Hierzu vgl. u. a. *Neues Wiener Tagblatt*, 6. Mai 1917, S. 41; und 29. Juni 1917, S. 22. *Illustrierte Kronen-Zeitung*, 10. Juli 1917, S. 12. *Arbeiter-Zeitung*, 15. Oktober 1918, S. 8.

des Krieges Betriebsküchen bestanden.⁸⁴⁰ Auch die beiden Tabakfabriken der *k.k. Österreichische Tabak-Regie* verfügten über Fabrikkantinen. Den Berichten der Gewerbeinspektoren ist zu entnehmen, dass die Kantine der Ottakringer Tabakfabrik bereits in der Vorkriegszeit eingerichtet wurde. In der Zeit von 1914 bis 1918 versorgte die Werksspeisung der Tabakfabrik, die im Schnitt 1.100 Arbeiter (davon mehr als 85 Prozent weibliche Erwerbstätige) beschäftigte, täglich zwischen 200 und 800 Personen.⁸⁴¹ Im Jahr 1917 eröffnete die *k.k. Österreichische Tabak-Regie* auch in ihrer Fabrik im Bezirk Landstraße eine Küche, die bis zu 900 Beschäftigte versorgen konnte.⁸⁴² Der Preis für die Mittagsportion, bestehend aus 0,3 Liter Suppe, 100 Gramm Fleisch mit 0,3 Liter Gemüse und 150 Gramm Brot, umfasste zunächst vierzig Heller und stieg bis 1918 auf 1,10 Kronen.

In Anbetracht der enormen Preissteigerung waren die Mittagsspeisen in den Tabakwerken noch vergleichsweise günstig. Die Begründerin der proletarischen Frauenbewegung in Österreich Adelheid POPP (1869–1939) machte in verschiedenen Zeitungsberichten zur Lage der weiblichen Erwerbsarbeit darauf aufmerksam, dass viele Arbeiterinnen, die häufig nicht mehr als 26 bis 48 Heller Stundenlohn erhielten, in den Betriebsküchen bis zu vierzehn Kronen Kostgeld pro Woche zahlen mussten.⁸⁴³ Damit unterschieden sich die Speisepreise der Betriebskantinen kaum von denen vieler Gemeinschafts- und Anstaltsküchen.

Es gab jedoch auch einige Unternehmen, die keine Betriebsküche einrichteten oder nur über Räumlichkeiten verfügten, die das Erwärmen mitgebrachter Speisen ermöglichten. Viele Wiener Arbeiter nahmen daher ihr Mittagessen in den benachbarten Volksküchen und -kaffeehäusern in Anspruch. Nicht wenige von ihnen verbrachten ihre Mittagspause auch in den Warteschlangen der offenen Gemeindegriegsküchen, die wiederum einen Teil der Wiener Unternehmen, die über Betriebskantinen verfügten, mit Essen belieferten.⁸⁴⁴

Seit November 1917 waren die offenen kommunalen Kriegsküchen in jedem der Wiener Bezirke mit mindestens einer Küche vertreten. Wie bereits vor dem Inkrafttreten des Kriegsküchenerlasses wurde das Netz der Kriegsküchenaktion bis Ende des Jahres etappenweise erweitert. Zu Beginn des Jahres 1917 verfügten sechzehn der 21 Gemeindebezirke über eine bis drei Einrichtungen. In den darauffolgenden beiden Jahren nahm die Zahl der offenen Kriegsküchen um weitere vierzig Standorte zu. Die insgesamt 68 Kriegsküchen, deren Standorte allesamt ermittelt werden konnten⁸⁴⁵, verteilten sich über das

840 Vgl. Die Gemeindeverwaltung der Bundeshauptstadt Wien in der Zeit vom 1. Juli 1919 bis 31. Dezember 1922 unter dem Bürgermeister Jakob REUMANN, hg. vom MAGISTRAT DER STADT WIEN, Wien 1927, S. 754.

841 Vgl. Bericht Gewerbeinspektoren 1914, S. 605. Bericht Gewerbeinspektoren 1915, S. 572. Bericht Gewerbeinspektoren 1916, S. 486. Bericht Gewerbeinspektoren 1917, S. 206. Bericht Gewerbeinspektoren 1918, S. 200.

842 Vgl. Bericht Gewerbeinspektoren 1917, S. 204.

843 POPP, Adelheid: »Die Leistungen der österreichischen Arbeiterinnen für den Krieg«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 23. März 1917. DIES. »Frauenarbeit und Arbeiterinnenschutz«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 12. April 1917.

844 Vgl. AUGENEDER, Arbeiterinnen, S. 96f. »Eröffnung der Kriegsküche Nr. 24«, in: *Reichspost*, 19. Oktober 1916.

845 Siehe hierzu Tab. VIII und Abb. II im Anhang. Vgl. auch Anlage »Kriegsküchen« im Protokoll über die 53. Sitzung der Obmänner-Konferenz vom 12. September 1916. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/74.

gesamte Stadtgebiet, wobei die bevölkerungsreichsten Bezirke in der Regel eine größere Anzahl von Kriegsküchen vorwiesen als die bevölkerungsärmeren.⁸⁴⁶ Zugleich waren die meisten Einrichtungen in den großen Wiener Außenbezirken vorzufinden. Die Errichtung und Eröffnung jeder einzelnen Kriegsküche war für die Stadtverwaltung mit großem Aufwand und hohen Kosten verbunden. In seiner Ansprache zur feierlichen Eröffnung der 50. Kriegsküche im Oktober 1917 brachte Bürgermeister WEISKIRCHNER zum Ausdruck, dass das Ausmaß der städtischen Kriegsküchenaktion und das damit verbundene Engagement der Frauenhilfsaktion sowie der vielen tatkräftigen Vereine jegliche Erwartungen der Wiener Fürsorgezentrale übertroffen hatten.⁸⁴⁷

Nicht nur die wachsende Zahl der Kriegsküchen spiegelte die zunehmenden Anforderungen an die Stadt wider. Zugleich wurden auch vermehrt größere Einrichtungen mit einer höheren Leistungsfähigkeit in Stand gesetzt. So wurde die im Oktober 1916 eröffnete Kriegsküche Nr. 21 im Bezirk Landstraße in der *Zeit* als eine der schönsten und bis dahin größten Kriegsküchen hervorgehoben (Abb. 39).⁸⁴⁸ Die Einrichtung erstreckte sich auf drei Gassenläden und versorgte bis zu 2.000 Personen täglich. Wie stark die Leistungsfähigkeit der Kriegsküchen gesteigert wurde, veranschaulicht die ein Jahr später in Betrieb genommene Kriegsküche Nr. 52. Die in der Ottakringer Gablenzgasse gegenüber der Radetzkykaserne errichtete Großküche war auf die tägliche Versorgung von 8.000 Wienern ausgerichtet und damit die größte der Stadtküchen.⁸⁴⁹

Sowie »Verzeichnis Kriegsküchen« im Protokoll über die 61. Sitzung der Obmänner-Konferenz vom 1. Dezember 1916, EBD. »Bericht des Bürgermeisters an den Stadtrat über die Gemeindeverwaltung bis Ende Dezember 1917 in der Sitzung des Wiener Stadtrates vom 8. Februar 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 12, 8. Februar 1918, S. 227–241, hier S. 229. »Stenographischer Bericht über die öffentliche Sitzung des Gemeinderates vom 11. Dezember 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 101, 18. Dezember 1918, S. 2421–2457, hier S. 2421. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 44ff. K.k. Polizei-Direktion, Adressenverzeichnis vom 15. Mai 1917, S. 6. Wiener Kommunal-Kalender und städtisches Jahrbuch für 1917, Wien 1917, S. 888ff. Wiener Kommunal-Kalender und städtisches Jahrbuch für 1918, Wien 1918, S. 612ff. Wiener Kommunal-Kalender und städtisches Jahrbuch für 1919, Wien 1919, S. 491ff. »Die erste Kriegsküche im Prater«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 14. September 1918. »Neue Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 6. Dezember 1916.

846 So waren in Favoriten insgesamt sieben, in Alsergrund sechs und in den Bezirken Leopoldstadt, Hietzing und Ottakring jeweils fünf Kriegsküchen zu verorten. Auch die Brigittenau verfügte über vier Kriegsküchen. Demgegenüber wiesen neben Simmering mit einer Kriegsküche die Bezirke Innere Stadt, Margareten, Josefstadt, Meidling, Rudolfsheim, Fünfhaus und Döbling jeweils zwei Kriegsküchenstandorte vor.

847 Vgl. »Eröffnung der 50. Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 5. Oktober 1917.

848 Vgl. »Neue Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 4. Oktober 1916.

849 Vgl. »Die Kaiserin-Zita-Kriegsküche«, in: *Reichspost*, 8. November 1917.

Abbildung 39: Schlange von Wartenden vor der Kriegsküche Nr. 21, Sophienbrückengasse 32 im 3. Wiener Gemeindebezirk



Foto: Ullstein.

Neben der Masse des zu versorgenden Speisepublikums setzten die Stadtverwaltung und Vereine ähnlich wie die Initiatoren der Gemeinschaftsküchen vermehrt auf die Ausrichtung einzelner Kriegsküchen auf ein bestimmtes Publikum. Fünf der Wiener Kriegsküchen wurden vornehmlich für die Versorgung der Straßenbahnangestellten eingerichtet.⁸⁵⁰ Über die »Straßenbahnkriegsküchen« hinaus entstand im Februar 1917 auf Betreiben des *Vereines der Beamten der Stadt Wien* in direkter Nachbarschaft zum Rathaus eine »Beamtenkriegsküche«:

»Vor einigen Tagen wurde die von der Gemeinde errichtete Kriegsküche für die Landes- und Gemeindeangestellten sowie für eine Reihe von Staatsbeamten, die in der Nähe des Rathauses ihren Amtssitz haben, im neuen Amtshause in der Felderstraße eröffnet. Die Küche ist eine der größten ihrer Art, es können dort gleichzeitig 2500 Mahlzeiten, das sind 7500 Portionen, hergestellt werden. Die Anlage besteht aus einem großen Speiseraum für Beamte und einem für Diener. Die Kochküche enthält einen

850 Die Kriegsküchen Nr. 14, 15, 26, 62 und 63 befanden sich in Wiener Straßenbahnhöfen. Von diesen ausgehend wurde das Personal der Wiener Straßenbahn versorgt. Vgl. hierzu »Kriegsküchen bei den städtischen Straßenbahnen«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1918.

Riesengasherd, 7 Kochkessel und 2 große Back- und Bratschränke, in welche letzteren gleichzeitig 1600 Portionen gebacken oder gebraten werden können.«⁸⁵¹

In dieser vom Wiener Beamtenverein geleiteten Küche und der dazugehörigen Filiale im Nachbarbezirk Josefstadt, erhielten alle legitimierten Teilnehmer für den Preis von rund zwei Kronen »ein reichlicheres Mittagessen« als in den anderen offenen Gemeindegemeinschaftsküchen.⁸⁵² Ein weiterer Personenkreis, der im Zuge der Küchenneugründungen besondere Berücksichtigung erfuhr, waren die Reserveoffiziere. Der *Verein der Reserveoffiziere*, der die Familien der Reservisten und der invalid zurückgekehrten Offiziere unterstützte, eröffnete im November 1917 die Kriegsküche Nr. 51 in der Gastwirtschaft »Hammerlinghof« in Josefstadt, dem bis dahin letzten Bezirk ohne Gemeindegemeinschaftsküche.⁸⁵³ Ein Jahr später erfolgte die Inbetriebnahme einer weiteren Offizierskriegsküche (Nr. 67) durch den *Verein der Reserveoffiziere*.

Bei der Errichtung der vielen Wiener Kriegsküchen, die oftmals in Anwesenheit zahlreicher und hoher Vertreter des Staates, der Statthalterei und der Gemeinde feierlich eröffnet wurden, erhielt die Gemeinde auch von Seiten des Kaiserhauses tatkräftige Unterstützung. Mit anhaltender Kriegsdauer und insbesondere seit der Thronbesteigung KARLS I. wuchsen die kaiserlichen Anstrengungen für den Ausbau der Kriegsküchenaktion. Das Engagement des Herrscherhauses ergab sich nicht nur aus dem ausgeprägten Verantwortungsbewusstsein und der vielfach unter Beweis gestellten Nächstenliebe des Kaiserpaares, sondern war auch Ausdruck der Sorge um den Zustand der Habsburgermonarchie, deren Bevölkerung immer stärker von Unzufriedenheit und Desillusion erfasst wurde. Zur Förderung des Kriegsküchenwesens beauftragte der Kaiser die sozial engagierte Erzherzogin ISABELLA, sich diesem Zweig der Fürsorge verstärkt zuzuwenden.⁸⁵⁴ Diese suchte stets den Kontakt zur Bevölkerung und war nicht nur bei mehreren Kriegskücheneröffnungen zugegen. Ohne eine Benachrichtigung der Öffentlichkeit organisierte sie im Frühjahr 1917 eine Sammelaktion und stellte mit den Spenden des Wiener Hochadels die Kosten für mindestens fünfzehn Kriegs- und zwei Krankenküchen sicher. Zwischen November 1917 und August 1918 wurden zudem drei »Kaiserin-Zita-Kriegsküchen« eröffnet, die auf Initiative der Kaisergemahlin entstanden.⁸⁵⁵ So lei-

851 »Errichtung einer Kriegsküche für Beamte«, in: *Der Bautechniker – Zentralorgan für das österreichische Bauwesen. Zeitschrift für Bau- und Verkehrswesen, Technik und Gewerbe*, 37. Jahrgang, Wien 1917, S. 84. Vgl. auch »Eine Kriegsküche im Rathaus«, in: *Reichspost*, 10. Januar 1917.

852 Vgl. »Bisher 33 Wiener Kriegsküchen«, in: *Reichspost*, 23. Februar 1917. Vgl. auch »Die erste Kriegsküche für den Mittelstand«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 27. Februar 1917.

853 Vgl. »Die Kriegsküche der Reserve-Offiziere«, in: *Fremdenblatt*, 5. November 1917. »Eröffnung der Kriegsküche des Vereines der Reserveoffiziere in Wien«, in: *Neue Freie Presse*, 13. November 1917.

854 Vgl. »Die Kriegsküchensorge«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 18. November 1917. Vgl. auch »Der Kaiser für die Errichtung von Kriegsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 12. Oktober 1917. »Eröffnung der Kriegsküche Nr. 38«, in: *Reichspost*, 24. April 1917. »Humanitäres Kriegsküchenwesen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 20. Oktober 1917.

855 Vgl. u.a. »Die Kriegsküche der Kaiserin Zita«, in: *Reichspost*, 12. Oktober 1917. »Die Kaiserin-Zita-Kriegsküche«, in: *Reichspost*, 8. November 1917. »Die Einweihung der Kaiserin-Zita-Kriegsküche in der Brigittenua«, in: *Reichspost*, 16. August 1918. Ferner »Kriegsküche für 8000 Personen«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 6. November 1917. »Die Eröffnung der Kaiserin Zita-Kriegsküche in der Brigittenua«, in: *Neue Freie Presse*, 20. August 1918.

tete sie die Errichtung der oben genannten 52. offenen Kriegsküche in Ottakring in die Wege und begründete die Kriegsküchen Nr. 61 und Nr. 65, die sich in erster Linie an den Mittelstand richteten und täglich jeweils bis zu 3.000 Personen versorgten.

»Bei der Eröffnung der neuen Kriegsküche in Wien-Währing [...] spielten sich eine Reihe von Szenen ab, die zeigten, welche glückliche Gabe Kaiserin Zita in ihrem herzlichen, ungezwungenen Verkehr mit der Bevölkerung besitzt. Schon als die Kaiserin [...] heranfuhr, brausten ihr aus der dichtgedrängten Menge stürmische Hochrufe entgegen, die sich bei ihrer Abfahrt wiederholten. Während ihrer Anwesenheit weilte die Kaiserin mitten unter den Gästen, die ihr Essen holten, und war stets im Gespräche mit jungen und alten Leuten, die sich um sie drängten und mit denen sie sich in trostreichen Worten über die Sorgen des täglichen Lebens unterhielt. Man sah und empfand, daß die Kaiserin mit ihrem ganzen Gefühl bei der Sache war, wie sie ja auch die Hilfe für die Kriegsküchen stets als eine ihrer Pflichten betrachtet und sich von den leitenden Komitees fortlaufend Berichte erstatten läßt.«⁸⁵⁶

Die kaiserliche Unterstützung für das wiederholt mit finanziellen Schwierigkeiten kämpfende Wiener Kriegsküchenwesen ergänzten zahlreiche Damen des Wiener Hochadels. Um die Schließung eines Teils der Kriegsküchen zu verhindern, organisierte die Wiener Aristokratie im Dezember 1917 einen Weihnachtsbasar in den Sälen des Prinz Eugen-Palais. Mit dem Verkauf von Modeartikeln, Spielzeug, Schokoladenpaketen, Tabakerzeugnissen und »kunst-gewerblichen Gegenständen« erzielten die Damen einen hohen Gewinn, der dem Fortbestand der Wiener Kriegsküchen zugutekam.⁸⁵⁷

Bis über das Ende des Krieges hinaus nahm die Zahl der Wiener Stadtküchen zu. Von den insgesamt 68 Kriegsküchen wurden sechzehn im letzten Kriegsjahr eröffnet. Davon nahmen zwei ihren Betrieb nach dem Waffenstillstand von Villa Giusti⁸⁵⁸ auf. Zusammen mit den zwei städtischen Krankenküchen, die im Dezember 1917 in Betrieb genommen wurden, und den zahlreichen Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen umfasste das Wiener Kriegsküchennetz gegen Kriegsende rund 300 Speiseeinrichtungen. Unter Berücksichtigung der unentgeltlichen Wiener Ausspeisestellen und der vielen vom Kriegsküchenerlass unberührt gebliebenen Speisebetriebe, die seit der ersten Kriegshälfte aktiv waren, lag die Gesamtzahl aller Wiener Speisegelegenheiten bei mehr als 500 Einrichtungen.⁸⁵⁹

856 »Die Kaiserin in der Währinger Kriegsküche«, in: *Fremdenblatt*, 27. April 1918.

857 Vgl. »Der Weihnachtsbasar für die Kriegsküchenaktion«, in: *Neue Freie Presse*, 8. Dezember 1917. »Der Weihnachtsbasar im Prinz Eugen-Palais«, in: *Neue Freie Presse*, 16. Dezember 1917. Siehe auch »Weihnachtsbasar zugunsten der Kriegsküchenaktion«, in: *Reichspost*, 13. Dezember 1917.

858 Das am 3. November 1918 geschlossene Waffenstillstandsabkommen von Villa Giusti zwischen Österreich-Ungarn und Italien sowie der Triple Entente beendete die Kampfhandlungen mit österreich-ungarischer Beteiligung.

859 Hierbei handelt es sich um eine Minimalschätzung. Nach einem Bericht der *Österreichischen Volkszeitung* zum Stand der Wiener Massenauspeisungen im Dezember 1917 musste der Umfang der Küchen humanitärer Vereine, Volksküchen, Suppen- und Teeanstalten sowie weiterer privater Ausspeisebetriebe beträchtlich gewesen sein. Vgl. »400.000 Kriegsküchenteilnehmer«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 14. Dezember 1917.

3.2.5 »Das Bedürfnis wächst täglich«: Die Inanspruchnahme der neuen Speisebetriebe

Die kontinuierliche und starke Zunahme der Zahl der Wiener Speisebetriebe deutet daraufhin, dass der Bedarf nach dem öffentlichen Essen in der Bevölkerung unentwegt zunahm. Eine nähere Betrachtung der Entwicklung der Inanspruchnahme des öffentlichen Speiseangebots bestätigt diese Annahme. Anhand der städtischen Kriegsküchenaktion, für die allerhand Daten und Informationen zum Verlauf der Frequentierung der Küchen vorliegen, lässt sich dies sehr deutlich veranschaulichen.⁸⁶⁰

Die im Juli 1916 eingeführten Wiener Kriegsküchen verbuchten in den ersten Wochen ihres Bestehens einen »lebhaften Andrang« und wachsende Teilnehmerzahlen.⁸⁶¹ Gegen Ende August/Anfang September aber stagnierten der Zulauf und die Neuanmeldungen. In Anbetracht der hohen Erwartungen der Kriegskücheninitiatoren nahm ein Teil der Presse den ausbleibenden Ansturm auf das städtische Essen zum Anlass, um erste Einschätzungen zur Kriegsküchenaktion zu veröffentlichen. Die Wiener seien, so urteilte *Die Zeit*, hinsichtlich ihrer »Gaumengenüsse« seit jeher wählerisch und dies habe sich auch während der Kriegszeit nicht geändert:

»[...] Es ist [...] bedauerlich, daß Einrichtungen, die zur Speisung der minderbemittelten Bevölkerung Wiens geschaffen wurden, und in denen wenn auch nicht opulente, so doch billige Speisen geboten werden, nicht in dem Maße von der Bevölkerung in Anspruch genommen werden, wie es in der Berechnung der Gründer dieser Institution lag. Es kann freilich heute, nach kaum acht Wochen Funktion der Kriegsküchen, ein abschließendes Urteil über das Maß der Beteiligung der Bewohner Wiens an den Kriegsküchenauspeisungen nicht gefällt werden. Acht Wochen sind eine kurze Zeit. Das Publikum braucht länger, um sich an eine Neuheit zu gewöhnen, »auf den richtigen Geschmack zu kommen« und Freund einer solchen Einrichtung zu werden.«⁸⁶²

Im selben Bericht ließ das Blatt auch den leitenden Verantwortlichen der Wiener Kriegsküchenaktion DONT zu Wort kommen, der das Ausbleiben der Neuanmeldungen als ein günstiges Zeichen für die Verhältnisse in der Bevölkerung wertete.⁸⁶³ Der Kriegsküchenkommissar betonte, dass die Kriegsküchen mit Blick auf spätere Zeiten eingerichtet worden seien, und benannte allerlei Gründe für das Stagnieren der Teilnehmerzahlen. Er war der Ansicht, dass die Wiener auch in ernsten Zeiten Feinschmecker seien, die hin und wieder Lust verspürten, woanders zu speisen. Während der Sommerwochen genüge vielen auch das kalte Mittagmahl. Darüber hinaus schloss er nicht aus, dass sich die Familienverhältnisse zeitweise änderten. Hierbei verwies der Obermagistratsrat auf Familien, deren Familienoberhäupter auf Fronturlaub in Wien zugegen waren und in diesen Fällen oftmals die heimische Zubereitung der Speisen bevorzugt wurde. DONT zufol-

860 Hilfreiche Quellen waren u.a. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 47f. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 162f.

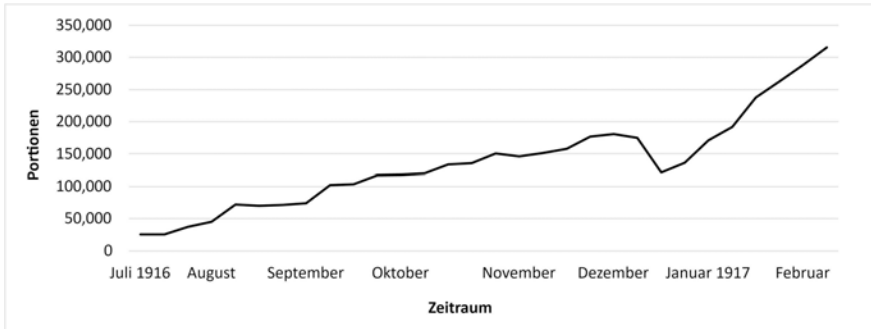
861 Vgl. WBD, Stimmungsberichte vom 3. August 1916, S. 9; und vom 10. August 1916, S. 2. Ferner »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 21. Juli 1916.

862 »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. September 1916. Ferner vgl. »Die Auspeisungen in Wien«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 20. September 1916.

863 Vgl. hierzu und zu den weiteren Ausführungen »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. September 1916.

ge hielten sich während dieser Wochen auch noch viele Wiener auf dem Land auf. Er war zuversichtlich und rechnete fest mit einer zunehmenden Inanspruchnahme der Küchen während der folgenden Wintermonate.

Abbildung 40: Wöchentlich ausgegebene Portionen in den Wiener Kriegsküchen (Juli 1916–Feb. 1917)



Für die ersten drei Wochen nach der Eröffnung der Kriegsküchen liegen keine genauen Wochenangaben vor. Die Gesamtportionenzahl zwischen dem 17. Juli und dem 5. August 1916 wurde für die Abbildung gleichmäßig auf alle drei Wochen verteilt.

Quellen: DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 47f. Vgl. auch mit leichten Abweichungen »Bericht des Bürgermeisters vom 16. August 1917«, S. 1633. »Bericht des Bürgermeisters vom 8. Februar 1918«, S. 229. »Bericht des Bürgermeisters vom 1. August 1918«, S. 1559.

Der Kriegsküchenchef sollte Recht behalten. Mit Beginn des Herbstes schossen die Anmeldungen, wie die Wienerin Marion BREITER bildhaft darlegt, »förmlich wie die Schwammerl aus dem Boden«⁸⁶⁴. Zwar enthält das Quellenmaterial keine nennenswerten Daten über den Verlauf des Anmeldestandes in den Kriegsküchen, aber es liefert umfangreiche Informationen zur Entwicklung der Portionszahlen bis Februar 1917 (Abb. 40).⁸⁶⁵ Zwischen Mitte September und Dezember 1916 verdoppelte sich die Zahl der wöchentlich ausgegebenen Portionen von etwa 74.000 auf über 180.000. Während dieser Zeit verabreichten die Kriegsküchen demnach zwischen 10.500 und 25.700 Portionen täglich. In der zweiten Dezemberhälfte sanken die Ausgabezahlen zeitweilig auf etwa 120.000 Portionen pro Woche, was sich zum einen mit der Weihnachtszeit und zum anderen mit einer kurzweiligen Verbesserung der Lebensmittelversorgung erklären lässt.⁸⁶⁶ Unmittelbar danach nahm die Portionsausgabezahl rapide zu und

864 BREITER, *Hinter der Front*, S. 249. Ferner WBD, Stimmungsbericht vom 16. November 1916, S. 11.

865 Vgl. u.a. auch DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 47f. Hierbei gilt es zu berücksichtigen, dass die Kriegsküchen in der Regel bis zu zwei Speisen anboten und die Speisegäste berechtigt waren, mehr als eine Portion pro Kriegsküchenbesuch zu erwerben. Die Zahl der ausgegebenen Portionen kann demzufolge nicht mit der Gesamtzahl der Küchenbesucher gleichgesetzt werden. Letztere wird stets niedriger ausgefallen sein.

866 Vgl. WBD, Stimmungsbericht vom 28. Dezember 1916, S. 1.

stieg im Verlauf der schwierigen Winterwochen bis Mitte Februar 1917 auf über 315.000 Portionen pro Woche. Im Februar gelangten somit täglich rund 45.000 Portionen zur Ausgabe und damit war der Höhepunkt noch lange nicht erreicht. Von den angebotenen Speisen (Suppe, Gemüse- und Mehlspeise) wurde bis Februar 1917 das täglich angebotene und zugleich günstigste Suppenggericht am häufigsten verkauft.⁸⁶⁷ Seltener gelangten hingegen die mit den Gemüsegerichten abwechselnden Mehlspeisen zur Ausgabe, was jedoch weniger auf die Vorlieben der Kriegsküchengäste als vielmehr auf die stets wiederkehrende Mehlnaptheit zurückzuführen ist.

Obwohl das Quellenmaterial für die Zeit nach Februar 1917 keine detaillierten Portionszahlen enthält, so lassen die Halbjahresangaben zur Zahl der ausgegebenen Portionen zwischen Januar 1917 und Dezember 1918 erkennen, dass die Kriegsküchen kontinuierlich steigenden Zulauf erfuhren.⁸⁶⁸ Danach verkauften die Wiener Kriegsküchen im ersten Halbjahr 1917 täglich durchschnittlich rund 62.000 Portionen und im zweiten Halbjahr 1917 rund 117.000 Portionen. Die starke Zunahme der verabreichten Portionen lässt sich nicht allein auf eine vermehrte Inanspruchnahme der Kriegsküchen zurückführen. Seit der Einführung der amtlichen Einkaufsscheine für nicht-rationierte Lebensmittel ab Juli 1917 waren die Küchenbesucher verpflichtet, stets beide angebotenen Speisen zu erwerben.⁸⁶⁹ Da jede Speise als Portion galt und nicht nachvollzogen werden kann, wie sich der Mehrportionenbezug bis zum Sommer 1917 gestaltete, muss von einer zwangsläufigen Vermehrung der Portionsausgabezahl infolge der neuen Speisebezugsregelung ausgegangen werden. Dass die Inanspruchnahme der öffentlichen Mittagessen dennoch weiter anstieg, belegen die Portionszahlen für das Jahr 1918. Danach gaben die Kriegsküchen während des ersten Halbjahres täglich etwa 182.000 Portionen und im zweiten Halbjahr mehr als 245.000 Portionen aus. Insgesamt seien einem Bericht des Wiener Kriegsküchenchefs DONT zufolge im Sommer 1918 rund 130.000 Wiener pro Tag von den offenen Kriegsküchen versorgt worden.⁸⁷⁰ Mit der Eröffnung weiterer Kriegsküchen bis zum Ende des Jahres 1918 stieg die Zahl der Kriegsküchenbesucher weiter an. Nach Hans LÖWENFELD-RUSS (1873–1945), dem späteren Staatssekretär für Volksernährung, wurden die Wiener Kriegsküchen im letzten Kriegsjahr durchschnittlich von etwa 150.000 Personen täglich besucht.⁸⁷¹

Die kontinuierlich zunehmende Frequentierung öffentlicher Speiseeinrichtungen während der zweiten Kriegshälfte blieb nicht auf die städtischen Kriegsküchen beschränkt. Auch die Wiener Gemeinschafts- und Betriebsküchen, für die das Quellenmaterial vergleichsweise wenig Informationen zur Entwicklung der Teilnahme- bzw. Portionszahlen enthält, erfuhren immer größeren Zulauf. Den halbjährlich erstatteten Berichten des Bürgermeisters an den Stadtrat ist zu entnehmen, dass sich die tägliche Teilnehmerzahl der Gemeinschaftsküchen zwischen dem Sommer 1917 und Sommer

867 Vgl. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 47f.

868 Vgl. auch Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 162f.

869 Vgl. hierzu oben die Ausführungen zur Anm. 798 in Kapitel III.

870 Vgl. »Protokoll über die Sitzung des Ausschusses der Zentralstelle der Fürsorge für die Angehörigen der Einberufenen und für die durch den Krieg in Not Geratenen in Wien und Niederösterreich vom 24. Juli 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 74, 13. September 1918, S. 1840–1848, hier S. 1841.

871 Vgl. LÖWENFELD-RUSS, Die Regelung, S. 354.

1918 mehr als vervierfachte.⁸⁷² Zählten die 47 Gemeinschaftsküchen im Juni 1917 täglich noch rund 23.230 Teilnehmer, besuchten im Dezember 1917 bereits 70.600 Wiener die mittlerweile mehr als 150 Gemeinschaftsspeisungen. Im Juni 1918 versorgten schließlich 227 Gemeinschaftsküchen insgesamt 95.110 Speiseteilnehmer pro Tag. Hinsichtlich der Inanspruchnahme der Wiener Betriebsküchen enthalten die Quellen kaum Informationen, die Aussagen über die generelle Entwicklung der Frequentierung in den Wiener Werks- und Fabrikkantinen zulassen. Nur für die Kantine der Ottakringer Tabakfabrik liegen jährlich dokumentierte Angaben über den Umfang des Besucherkreises vor, denen zufolge die Zahl der Kantinennutzer von 200 Arbeitern im Jahr 1914 auf 800 im Jahr 1918 zunahm.⁸⁷³ Entsprechend der allgemeinen Entwicklung zur vermehrten Frequentierung öffentlicher Speiseeinrichtungen in Wien erfuhr die Betriebsküche der Tabakfabrik die stärkste Steigerung der Inanspruchnahme im letzten Kriegsjahr. Es kann davon ausgegangen werden, dass dem Großteil der Wiener Betriebsküchen eine ähnlich starke Zunahme der Teilnehmerzahl widerfuhr.

Neben den Besucher- bzw. Portionszahlen der Wiener Speiseeinrichtungen sprechen auch zahlreiche Berichte über die Abweisung zahlreicher Kostgänger in den Küchen für einen kontinuierlich wachsenden Bedarf nach öffentlichen Speiseangeboten. Zahlreiche Kriegs- und Gemeinschaftsküchen erreichten unmittelbar nach ihrer Eröffnung die Grenze ihrer Leistungsfähigkeit. »Wie stark das Bedürfnis des Mittelstandes und der Arbeiterschaft nach Teilnahme an einer Speisegemeinschaft ist«, heißt es in der Denkschrift der Regierungsbehörden über die im Krieg getroffenen staatlichen Maßnahmen, »geht daraus hervor, daß jeder neue Küchenbetrieb schon wenige Tage nach seiner Eröffnung für die Aufnahme weiterer Mitglieder gesperrt werden muss.«⁸⁷⁴ Der *Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen* beklagte im Rahmen seiner Hauptversammlung Ende Juni 1918, dass der Verein seit der Eröffnung seiner ersten Gemeinschaftsküchen im März 1917 rund 28.000 Interessenten abweisen musste.⁸⁷⁵ Ende des Jahres 1918 schrieb die Sekretärin des *Zentralverbandes der Gemeinschafts- und Kriegsküchen in Wien und Niederösterreich* Valerie ADLER (1882–1969) in einem Artikel der *Zeit*: »Das Bedürfnis nach Küchen wuchs und wächst täglich, und Küchen für alle Kategorien des Mittelstandes wurden und werden eröffnet, ohne jedoch dem Andrang der Teilnehmer auch nur annähernd zu entsprechen.«⁸⁷⁶ Die Bemühungen zur Eröffnung weiterer Gemeinschaftsküchen seien der Autorin zufolge stets vorhanden gewesen, doch scheiterten die Neugründungen oftmals »an den schier unüberwind-

872 Vgl. »Bericht des Bürgermeisters vom 16. August 1917«, S. 1633. »Bericht des Bürgermeisters vom 8. Februar 1918«, S. 229. Sowie »Bericht des Bürgermeisters an den Stadtrat über die Gemeindeverwaltung bis Ende Juni 1918 in der Sitzung des Wiener Stadtrates vom 1. August 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 62, 2. August 1918, S. 1557–1574, hier S. 1559.

873 Vgl. hierzu oben die Ausführungen zur Anm. 841 in Kapitel III.

874 Denkschrift, Vierter Teil, S. 274. Vgl. auch »Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. April 1917. Sowie »Eröffnung der Gemeinschaftsküche ›Emilienhof‹«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 12. April 1917.

875 Vgl. »Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Juli 1918.

876 »Die Gemeinschaftsküche«, in: *Die Zeit*, 29. Dezember 1918. Vgl. auch »Zehn Jahre Gemeinschaftsküchen«, in: *Das interessante Blatt* 45, 11. November 1926.

lichen Schwierigkeiten der Beschaffung von Kesseln, Service und Inventar«⁸⁷⁷. Hinzu kam der Lebensmittelmangel, der den an sich schon nicht ausreichenden Kapazitäten häufig zusätzlich Grenzen setzte. So mussten nach den Stimmungsberichten der Wiener Polizeidirektion während des Versorgungsnotstandes im März 1917 zeitweilig auch mehr als die Hälfte der städtischen Kriegsküchen die Aufnahme neuer Gäste sperren.⁸⁷⁸ Waren die Versorgungsschwierigkeiten besonders stark, wichen viele Speisewillige auf die zahlreichen eigenständig arbeitenden Wiener Volksküchen und Suppen- und Teeanstalten aus. Diese für alle offenen und vom Kriegsküchenerlass nicht betroffenen Speiseeinrichtungen verfügten im Gegensatz zu den Kriegs- und Gemeinschaftsküchen über keine festgelegte Teilnehmerzahl. Vom Lebensmittelmangel waren die alternativen Speiselokalitäten jedoch in gleicher Weise betroffen, sodass auch diese Einrichtungen während der schlimmsten Krisenzeiten täglich Tausende Besucher ohne Mittagessen fortschicken mussten.⁸⁷⁹

Als Wien im Juni 1918 eine der schwersten Versorgungskrisen bevorstand, kamen die Staatsregierung und das Kaiserhaus nicht umhin, der Gemeinde unter die Arme zu greifen und auf die fehlenden Kapazitäten in den Kriegsküchen zu reagieren. Infolge der Kürzung der Brotration schlug der Vorsitzende des »Gemeinsamen Ernährungsausschusses« General Ottokar LANDWEHR VON PRAGENAU (1868–1944) dem Kaiser vor, eine Ausspeisungsaktion für die am schwersten von der Rationskürzung betroffenen Wiener in die Wege zu leiten.⁸⁸⁰ Mit dem kaiserlichen Auftrag zur raschen Umsetzung der Hilfsaktion beriet sich der Generalmajor am 22. Juni 1918 u. a. mit dem Minister und Leiter des Amtes für Volksernährung Ludwig PAUL (1864–1920), WEISKIRCHNER und dem Wiener Magistrat. Gemeinsam fassten sie den Beschluss, die bestehenden städtischen Kriegsküchen für die Dauer der Brotkürzung in dreierlei Hinsicht zu erweitern:

»Die Zahl der bisher von diesen Küchen ausgespeisten Personen soll vermehrt, gleichzeitig sollen die den einzelnen Personen gewährten Portionen erheblich vergrößert, und endlich soll im Interesse der Leute, die mittags nicht abkommen können, in stärkerem Maße für Nachtessen gesorgt werden.«⁸⁸¹

Da die verantwortlichen Staats- und Gemeindevertreter eine Erhöhung der Zahl der Kriegsküchenbesucher von 100.000 bis 150.000 Personen für möglich hielten, sollten die 64 Gemeindegriegsküchen umfassende Unterstützung vom Kriegsministerium erhalten. Jeder Kriegsküche wurde eine militärische Fahrküche zugeteilt, die in den Höfen der Küchen in Reserve gehalten wurden. Zur Verstärkung des Kriegsküchenpersonals wurden mit jeder Fahrküche außerdem ein Militärkoch und zwei militärische

877 EBD. Der Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen äußerte sich hierzu in ähnlicher Weise. Vgl. »Verein zur Schaffung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen«, in: *Neue Freie Presse*, 1. Juli 1918.

878 Vgl. WBD, Stimmungsberichte vom 8. März 1917, S. 13; 15. März 1917, S. 17; und 29. März 1917, S. 8.

879 Vgl. EBD. Vgl. auch die Stimmungsberichte vom 1. März 1917, S. 10; und 22. März 1917, S. 8. Ausführlicher zu den alternativen Volksküchen und Suppenanstalten in Kapitel III, Abschnitt 3.3.

880 Vgl. u. a. LANDWEHR VON PRAGENAU, Hunger, 235. »Eine Ausspeisungsaktion«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Juni 1918. »Eine neue Hilfsaktion für Wien«, in: *Neue Freie Presse*, 22. Juni 1918. Zum »Gemeinsamen Ernährungsausschuss« siehe oben Kapitel III, Anm. 228.

881 »Eine Ausspeisungsaktion«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Juni 1918.

Hilfskräfte entsendet.⁸⁸² Während das Amt für Volksernährung in Zusammenarbeit mit der »Oezeg«⁸⁸³ für die Sicherstellung und Herbeischaffung der Lebensmittel Sorge trug, übernahmen WEISKIRCHNER und der Kriegsküchenkommissar DONT die lokale Leitung der Fahrküchenaktion, die weitgehend mit staatlichen Zuschüssen finanziert und allen Wienern gleichermaßen zur Verfügung gestellt wurde. Umgehend leitete das Wiener Kriegsküchenkommissariat die erforderlichen Maßnahmen für die Anmeldungen neuer Teilnehmer ein. Keine vier Tage nach der Beschlussfassung der Staats- und Gemeindevertreter berichtete *Der Neue Abend* bezugnehmend auf eine Mitteilung des Rathauses, dass die Zahl der Neuangemeldeten bereits eine namhafte sei.⁸⁸⁴ Der Großteil der neuen Teilnehmer meldete sich in den großen bevölkerungsreichen Wiener Außenbezirken und damit zugleich in jenen Stadtteilen an, wo die meisten Kriegsküchen vorzufinden waren. *Die Zeit* berichtete:

»Wie es ja aus der verschiedenartigen wirtschaftlichen Zusammensetzung der Bevölkerungsschichten der einzelnen Stadtteile sich leicht erklären lässt, ist die Zahl der Anmeldungen in den einzelnen Bezirken eine durchaus verschiedene. Geradezu stürmischer Andrang herrschte gestern bei den Anmeldestellen in Ottakring, wo die weitaus stärkste Nachfrage nach der Massenauspeisung zu beobachten ist.«⁸⁸⁵

Um allen Speisewilligen eine Mahlzeit zu ermöglichen, konnten sich die Wiener nur für eine Mahlzeit pro Tag, d.h. die Mittags- oder die neueingeführte Abendspeisung, anmelden. DONT plante die bereits in Betrieb stehenden Kocheinrichtungen der öffentlichen Kriegsküchen zunächst voll auszunutzen. Da nicht ausreichend Lebensmittel vorhanden waren, sei dies seinen Aussagen zufolge in den ersten Wochen nach der Einleitung der Aktion nicht möglich gewesen.⁸⁸⁶ Dennoch gelang es der Stadt, mit der »Betriebserrhöhung« ihrer Kriegsküchen auf den Mehrbedarf zu reagieren. Die akquirierten Fahrküchen fanden nach den Ausführungen des Wiener Kriegsküchenkommissars kaum Verwendung. Die Kriegsküchen schafften es innerhalb eines Monats nahezu im Alleingang täglich rund 87.000 Portionen mehr auszugeben.⁸⁸⁷ Durch die anhaltenden Versorgungsschwierigkeiten erhielten die Kriegsküchen auch nach der Anhebung der Brotration den erhöhten Betrieb aufrecht.

Nachdem die Kaiserin bereits bei mehreren Kriegskücheneröffnungen wiederholt präsent war, nahm auch der Kaiser seine Hilfsaktion zum Anlass für Kriegsküchenbe-

882 Vgl. EBD. Sowie »Die Volksauspeisung«, in: *Der Neue Abend*, 26. Juni 1918.

883 Näheres hierzu oben Kapitel III, Anm. 709.

884 Vgl. »Die Volksauspeisung«, in: *Der Neue Abend*, 26. Juni 1918.

885 »Die Auspeiseaktion«, in: *Die Zeit*, 26. Juni 1918.

886 Vgl. »Erweiterung der Kriegsküchen wegen der Brotkürzung«, in: *Neues Wiener Journal*, 9. Juli 1918. Das *Neue Wiener Tagblatt* erörterte das Problem der Lebensmittelbeschaffung und die Fraglichkeit seiner Lösung in Anbetracht des enormen Mehrbedarfs bereits vor Beginn der Fahrküchenaktion. Vgl. »Eine Auspeisungsaktion«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 23. Juni 1918.

887 In der Woche vom 9. bis 15. Juni 1918 gaben die bis dahin bestehenden 61 Kriegsküchen 1.428.327 Speiseportionen aus. Einen Monat darauf waren 64 Kriegsküchen in Betrieb, die in der Woche vom 7. bis 13. Juli insgesamt 2.034.235 Portionen ausgaben. DONT zufolge setzte die erhöhte Inanspruchnahme unmittelbar nach dem 24. Juni 1918 ein. Vgl. »Die Betriebserrhöhung der Kriegsküchen«, in: *Neues Wiener Journal*, 18. August 1918.

sichtigungen. »[...] Um der Bevölkerung zu zeigen, daß diese Aktion nicht nur unter seiner Ägide unternommen worden sei, sondern daß er sich auch persönlich um den Erfolg bemühe«⁸⁸⁸, besuchte KARL I. auf Anraten LANDWEHR VON PRAGENAUS im Sommer 1918 mehrere Wiener Kriegsküchen (Abb. 41). Medial begleitet nutzten er und Kaiserin ZITA die Gelegenheit, in direkten Kontakt zu den Wienern zu treten, die immer weniger Sympathien für die Monarchie aufbrachten. Dabei versuchte das junge Kaiserpaar »Ruhe, Harmonie und Sicherheit im tatsächlichen Chaos zu vermitteln«⁸⁸⁹. Den Presseberichten zufolge seien beide während ihrer Kriegsküchenbesuche stets von großen Menschenmengen herzlich empfangen und von Hochrufen begleitet worden.

»Der Rundgang [des Kaiserpaares] durch die engen Räume des alten, schon recht wind-schiefen Hauses [...] in Döbling], erfolgte wieder mit jener ungezwungenen, jegliche Steifheit außeracht lassenden Natürlichkeit, mit der der Kaiser bei solchen Gelegenheiten stets auftritt. Es entsteht da sehr rasch ein Kontakt zwischen Menge und Monarch, und die gewisse Atmosphäre, die man, in alte Vorurteile verfangen, um den Kaiser vermutet, wird durch viel Herzlichkeit und Ungezwungenheit sofort gesprengt. Die Leute wenden sich ungescheut an den Monarchen, sehen in ihm nur die höchste Instanz, kompetent für all ihre Leiden und Sorgen. Es ist keine Spur von Befangenheit in ihnen, nur ein unerschütterliches Bewußtsein: hier findet jedes Wort ein Echo!«⁸⁹⁰

Trotz der schwierigen Versorgungslage und der Sorge vor möglichen Zusammenstößen mit darbenden Wienern, Kriegsgegnern oder »radikalen Sozialisten« kam es während der Kaiserbesuche in den Kriegsküchen in den Wiener Arbeitervierteln zu keinerlei Zwischenfällen. »The table where they ate, always a place which in a curious way combined misery and authority for working-class people«, resümiert SIEDER, »was evidently, even in the dire situation of the second half of 1918, still not a scene of revolt against the crumbling old order and its highest representatives.«⁸⁹¹

888 LANDWEHR VON PRAGENAU, Hunger, S. 236.

889 MOSER, Karin: »Der idealisierte Führer und Monarch Kaiser Karl im Film – christlich, familiär, uniformiert«, in: Die Welt der Habsburger – Der Erste Weltkrieg. Im Internet unter: <https://www1.habsburger.net/de/kapitel/der-idealisierte-fuehrer-und-monarch-kaiser-karl-im-film-christlich-familiaer-uniformiert> (07.08. 2020).

890 »Das Kaiserpaar in der Döblinger Kriegsküche«, in: *Die Zeit*, 6. Juli 1918. Vgl. auch »Besuch des Kaisers in einer Kriegsküche in Favoriten«, in: *Neue Freie Presse*, 3. Juli 1918. »Der Besuch des Kaiserpaares in der Kriegsküche in der Thaliastraße«, in: *Neue Freie Presse*, 12. Juli 1918. Sowie »Besuch des Kaisers in einer Kriegsküche«, in: *Neues Wiener Tagblatt*, 3. Juli 1918.

891 SIEDER, Behind the lines, S. 126. Vgl. auch LANDWEHR VON PRAGENAU, Hunger, S. 236.

Abbildung 41: Das Kaiserpaar zu Besuch in den Kriegsküchen (1918)



Tageszeitungen und Illustrierte berichteten über die Kriegsküchenbesuche des Kaisers. Abbildungen aus *Österreichs Illustrierte Zeitung* 40, 07. Juli 1918, S. 673 (rechts); *Österreichs Illustrierte Zeitung* 41, 14. Juli 1918, S. 681 (links). Quelle: Österreichische Nationalbibliothek, ANNO Austrian Newspapers Online.

3.2.6 Feinschmecker in ernsten Zeiten: Kriegsküchenklagen und Ungerechtigkeiten

Die weitgehend zurückgehaltenen Unmutsäußerungen der Kriegsküchenbesucher in Gegenwart des Kaisers und die kontinuierliche Zunahme der Teilnehmerzahlen in den Wiener Speiseeinrichtungen dürfen nicht darüber hinwegtäuschen, dass ein beträchtlicher Teil der Kostgänger mit den öffentlichen Speiseangeboten unzufrieden war. Vor allem die städtischen Kriegsküchen waren immer wieder scharfer Kritik ausgesetzt, die gelegentlich auch von einzelnen Wiener Tageszeitungen aufgegriffen wurde. Die Klagen über die schlechte Qualität des Essens gingen Hand in Hand mit der zunehmenden Verschlechterung der Lebensmittelversorgungslage. Über die Speisen einer Wiener Kriegsküche beschwerte sich z. B. die *Arbeiter-Zeitung* im August 1918:

»Die Suppe bestand aus einer bitteren Flüssigkeit, die eher als ein schmutziges Wasser bezeichnet werden könnte. Die zweite ›Speise‹, sogenannter ›Schirok‹, sah aus, wie wenn man Hanfkörner im Wasser kocht, und war schon nach dem Geruch ekelerregend. Etwas anderes als Dörrgemüse oder schlechtes Kraut bekommen die Leute überhaupt nicht [...]. Man weiß schon, daß die Kriegsküchen nicht für verwöhnte Gaumen sein können: aber wie bei einem derartigen Schlangenfraz die Leute noch arbeiten sollen, darüber sollte man sich doch Rechenschaft geben. Bei einer solchen Kost ›durchzuhalten‹ ist etwas viel verlangt.«⁸⁹²

892 »Die Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 13. August 1918. Vgl. auch HEALY, Am Pranger, S. 196. Sowie »Das Essen aus den Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 10. September 1918. »Klagen über die Kriegsküchen«, in: *Der Neue Abend*, 28. Juni 1918. Siehe auch vielmehr verteidigend als kritisierend »Von der Zita-Kriegsküche in Ottakring«, in: *Reichspost*, 7. August 1918. Wie unter Abschnitt 3.2.1. dargelegt wurde, ließ die Qualität des Essens aus Sicht der Teilnehmer in einigen Kriegsküchen

Die Kriegsküchenklagen, die sich häufig auf einzelne Küchen bezogen, beschränkten sich aber nicht allein auf die minderwertige Qualität der verabreichten Speisen. Im Mittelpunkt der Kritik standen sehr oft die hohen Preise der Mahlzeiten, die viele Familien häufig nicht aufbringen konnten.⁸⁹³ Des Weiteren wurden einige Kriegsküchen für ihre unzureichende Ausstattung mit Sitzplätzen oder ihre mangelhafte Hygiene kritisiert.⁸⁹⁴ Vielfach bemängelt wurde auch das »unhöfliche Benehmen« und die »selbstherrliche Schreckensherrschaft« des Kriegsküchenpersonals gegenüber den Speiseteilnehmern.⁸⁹⁵ Gleichfalls wurde einigen Küchenverwaltungen und deren Köchinnen wiederholt vorgeworfen, nicht in ausreichenden Mengen zu kochen. Im ersten Jahr des Bestehens der Kriegsküchen war dies vor allem auf den Mehrportionenbezug zurückzuführen, der insbesondere von Soldaten in Anspruch genommen wurde. Im Januar 1917 hielt die Wiener Polizeidirektion in ihrem Stimmungsbericht fest:

»Die Kriegsküchen weisen weiter einen lebhaften Verkehr von Militärpersonen auf. Da diese in der Lage sind, früher zu erscheinen, als die Arbeiter aus den verschiedenen Betrieben, so essen sie den Zivil-Arbeitern die Fleisch- und Mehlspeisenportionen weg, so dass für die letzteren oft nur Suppe und Gemüse übrig bleibt.«⁸⁹⁶

Es kam wiederholt vor, dass nicht alle der angemeldeten Teilnehmer versorgt werden konnten. Die Ursache hierfür waren nicht immer unzureichend zubereitete Speisemengen. Es gab auch Kriegsküchen, in denen der Betrieb zeitweise so langsam vonstatten ging, dass die Mittagspausen der angemeldeten Speisewilligen nicht ausreichten und sie die Kriegsküche bzw. Warteschlange noch vor Entgegennahme ihres Essens wieder verlassen mussten.⁸⁹⁷

Die *Arbeiter-Zeitung*, die von allen Wiener Tageszeitungen am lautesten im Namen der Kriegsküchenbesucher sprach, forderte im April 1917 mehr Einheitlichkeit und Zuverlässigkeit bei der Speisenzubereitung in den Stadtküchen. Vom Wiener Magistrat

bereits viel früher zu wünschen übrig. Siehe hierzu oben Kapitel III, Anm. 740. Vgl. auch »Kriegsküche Nr. 27«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. April 1917. WBD, Stimmungsbericht vom 28. Juni 1917, S. 6.

893 Vgl. »Massenspeisung und Hauskost«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. November 1916. Sowie WBD, Stimmungsberichte vom 8. Februar 1917, S. 12; und 28. Juni 1917, S. 6.

894 Vgl. »Bericht über die öffentliche Sitzung der Bezirksvertretung Rudolfsheim vom 27. Juni 1917«, in: *Amtsblatt der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 26 (1917), Nr. 70, 31. August 1917, S. 1739–1740, hier S. 1740. Vgl. auch »Klagen über die Kriegsküchen«, in: *Der Neue Abend*, 28. Juni 1918.

895 Vgl. »Kriegsküche Nr. 27«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. April 1917. »Beschwerden über die Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. August 1917.

896 WBD, Stimmungsbericht vom 25. Januar 1917, S. 8. Zahlreiche weitere Stimmungsberichte thematisierten die anhaltende Anwesenheit der Soldaten in den Kriegsküchen. Vgl. WBD, Stimmungsberichte vom 19. Oktober 1916, S. 10; 16. November 1916, S. 11; 18. Januar 1917, S. 11; 1. Februar 1917, S. 11. Auch in den Speisestellen der Wiener Ausspeisungsaktion wurden viele Soldaten gesehen. Vgl. u. a. Stimmungsberichte vom 23. Februar 1917, S. 9; und 1. März 1917, S. 9. Ab Mitte Februar 1917 wurde die Speiseausgabe für Militärpersonen allmählich eingeschränkt. Vgl. Stimmungsberichte vom 15. Februar 1917, S. 11. Im März wurde den Militärpersonen der Besuch der Kriegsküchen verboten. Vgl. »Verbot des Besuches von Volksküchen durch Militärpersonen«, in: *Neue Freie Presse*, 3. März 1917.

897 Vgl. »Kriegsküche Nr. 27«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. April 1917. »Beschwerden über die Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 14. August 1917. Ferner »Die Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 27. März 1917.

verlangte das sozialdemokratische Blatt ein verstärktes Vorgehen gegen den »Kochlöffel-absolutismus« und die Kontrolle der Vorgänge in den einzelnen Speiseeinrichtungen.⁸⁹⁸ Zumeist verteidigte die Stadtverwaltung die jeweils kritisierten Küchenverwaltungen, verwies dabei auf die schwierigen Verhältnisse, unter denen die Küchen arbeiteten, und versuchte in der Regel den Missständen auf den Grund zu gehen.⁸⁹⁹ Schließlich, so geht aus einem Artikel der *Zeit* hervor, richteten DONT und sein Kriegsküchenkommissariat im Februar 1918 auch ein Kontrollgremium für die Kriegsküchen ein. Fortan fungierten zwei Kochlehrerinnen und zwei Buchhalterinnen als Kücheninspektorinnen, die die Beaufsichtigung und Kontrolle der städtischen Küchen übernahmen.⁹⁰⁰ Da die Kritik an den Kriegsküchen nicht verstummte, ist anzunehmen, dass die Tätigkeit der Inspektorinnen nur in geringem Maß zur Verbesserung bzw. Angleichung der Verhältnisse in den Kriegsküchen beitrug. Im Juni 1918 beklagte *Der Neue Abend* nach wie vor den »Ruf von ›guten‹ und ›schlechten‹ Küchen« und benannte eine Reihe von Standorten, die durch mangelhafte Sorgfalt bei der Speisezubereitung auffielen.⁹⁰¹

Ebenso wie die kommunalen Kriegsküchen mussten sich auch die beliebteren Wiener Gemeinschaftsküchen wiederholt mit Beschwerden auseinandersetzen. Gegenüber den offenen Kriegsküchen fiel die Kritik aus dem Speisepublikum der Gemeinschaftsküchen, das mehrheitlich von der finanzschwachen »kunterbunt zusammengewürfelten«⁹⁰² Intelligenz gebildet wurde, vergleichsweise mager aus.⁹⁰³ Die größte Kritik erfuhren die Gemeinschaftsküchen von außen und dabei aus jenen Kreisen, die den Gemeinschaftsküchen nicht allzu wohlgesonnen gegenüberstanden. Hierzu gehörten erwartungsgemäß jene Wiener, die nicht zum Zielpublikum der Gemeinschaftsküchen gehörten, aber auch und vor allem (kommunalpolitische) Verfechter der gleichmäßigen und gerechten Lebensmittelverteilung. So gab es trotz der bevorzugten Belieferung der Gemeinschafts- und Kriegsküchen mit rationierten Lebensmitteln vereinzelte Gemeinschaftsspeisungen, die in Hinblick auf die wachsende Not mit eindrucksvollen Speisezetteln auffielen. Nach Angaben der *Arbeiter-Zeitung* konnten z.B. die Offiziers- und Beamtenspisesäle des k.u.k. Kriegsministeriums in Wien im Januar 1918 mit einer Speisefolge aufwarten, die sich ausschließlich aus Fleischgerichten zusammensetz-

898 Vgl. »Kriegsküche Nr. 27«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 11. April 1917.

899 Vgl. u.a. Protokoll über die 73. Sitzung der Obmänner-Konferenz vom 18. April 1917, S. 25f. WStLA, Gemeinderat, 1.6.1. B23/75. Sowie »Die Kriegsküchen der Gemeinde«, in: *Der Abend*, 27. Juli 1917.

900 Vgl. »Kücheninspektorinnen für die Wiener Kriegsküchen«, in: *Die Zeit*, 21. Februar 1918.

901 Vgl. »Klagen über die Kriegsküchen«, in: *Der Neue Abend*, 28. Juni 1918. Vgl. u.a. auch »Die Speisen aus Czirok in den Kriegsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 16. Mai 1918. Sowie »Bericht über die 94. Obmänner-Konferenz vom 14. Mai 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien 27* (1918), Nr. 73, 10. September 1918, S. 1804–1812, hier S. 1809.

902 »Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. April 1917. Vgl. auch »Kriegsrestaurants«, in: *Fremdenblatt*, 22. April 1917. »In der Wiener Gemeinschaftsküche«, in: *Fremdenblatt*, 17. Februar 1918.

903 Der Tagespresse waren kaum kritische Stimmen aus dem Kreis der Gemeinschaftsküchenteilnehmer zu entnehmen. In Einzelfällen wurden die Speisepreise für zu hoch empfunden oder die Quantität und Qualität der Speisen als unzureichend bewertet. Vgl. z.B. »Die Gemeinschaftsküchen und der Mittelstand«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 24. Januar 1917. »Obligatorische Gemeinschaftsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 18. Mai 1918.

te.⁹⁰⁴ Demgegenüber konnten die meisten Kriegs- und Gemeinschaftsküchen von Glück reden, wenn sie wenigstens ab und zu ein Fleischgericht anbieten konnten.

Im Gegensatz zu den wenigen Gemeinschaftsspeisungen mit üppigen Speiseangeboten, die das Bild von der Gemeinschaftsküche als allgemein »bessere Küche« schärften, kämpfte der Großteil der anderen Gemeinschaftseinrichtungen mit ausbleibenden Lebensmittellieferungen und damit auch um ihre Existenz.⁹⁰⁵ Im April 1918 sahen sich schließlich alle Wiener Gemeinschaftsküchen dem Vorwurf ausgesetzt, die Doppelversorgung mit Fleisch zu begünstigen. Infolge einer Anfrage des christlich-sozialen Gemeinderats Leopold KUNSCHAK (1871–1953) in der Gemeinderatssitzung vom 10. April wurde publik, dass den Teilnehmern der Wiener Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen mehr Fleisch zur Verfügung gestanden habe als den Kriegsküchenteilnehmern und jenen Wienern, die keine öffentliche Speiseanstalt in Anspruch nahmen. Nach WEISKIRCHNER, der für »eine gleichmäßige und gerechte Verteilung aller vorhandenen Lebensmittel«⁹⁰⁶ eintrat, erhielten die Besucher der Gemeinschafts-, Anstalts- und Betriebsküchen neben den regulären wöchentlichen zwanzig Dekagramm Rindfleisch, die (sofern verfügbar) mit Einkaufsscheinen erworben werden konnten, mit dem Gemeinschaftsküchenessen weitere fünfzig Dekagramm Rindfleisch pro Woche. KUNSCHAK bezeichnete die Fleischrationen der Gemeinschaftsküchen als »unerhörten Skandal« und betonte, dass längst nicht alle der Küchen »wirklich Bedürftigen« dienten und diese oftmals von Personen in Anspruch genommen wurden, die auf eine doppelte Versorgung abzielten.⁹⁰⁷ Die Organisatoren der Gemeinschaftsküchen verteidigten sich gegen die Vorwürfe und wiesen darauf hin, dass die ihnen zugeteilten Fleischmengen keineswegs volle fünfzig Dekagramm pro Kopf umfassten. Gleichfalls wurde hervorgehoben, dass die offiziellen Zuweisungen an Lebensmitteln »absolut unzureichend« seien und die Gemeinschaftsküchen »weder Mehl, noch Kartoffeln, noch auch Eier oder Fettstoffe oder gar Obst in halbwegs ausreichendem Maße«⁹⁰⁸ erhielten. Von Seiten der ROHÖ wurde betont, dass es sich mit der Fleischversorgung in den Gemeinschaftsküchen nicht anders verhielte als in den Gastwirtschaften, denen das Rathaus eine vergleichbare Aufmerksamkeit entgegenbringen sollte.⁹⁰⁹ Im dem der ROHÖ nahestehenden Wochenblatt *Der Morgen* wurde die »kommunale Wirtshauspolitik« offen angeprangert:

904 Vgl. »Speisezettel einer Gemeinschaftsküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 1. März 1918.

905 Vgl. »Bedrohung der Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 13. April 1918. Über die Schwierigkeiten der Lebensmittelversorgung in den Gemeinschaftsküchen äußerte sich auch SCHWARZWALD rückblickend im Artikel »Undankbare Arbeit« in der *Neuen Freien Presse* vom 15. März 1925. Vgl. hierzu DEICHMANN, Hans: *Leben mit provisorischer Genehmigung. Leben, Werk und Exil von Dr. Eugenie Schwarzwald*, Wien 1988, S. 160–182, hier S. 161.

906 »Stenographischer Bericht über die öffentliche Sitzung des Gemeinderates der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien vom 10. April 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 31, 16. April 1918, S. 691–714, hier S. 695.

907 Vgl. »Die Belieferung der Gemeinschaftsküchen in den Konsumentenorganisationen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 11. April 1918. Sowie »Gemeinschaftsküche und Volksernährung«, in: *Reichspost*, 14. April 1918. »Die Wirtschaftsfragen«, in: *Reichspost*, 18. April 1918.

908 »Bedrohung der Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 13. April 1918.

909 Vgl. »Kommunale Wirtshauspolitik«, in: *Der Morgen*, 15. April 1918.

»Die Leitungen der Gemeinschaftsküchen beklagen sich schon lange, daß sie mit allen Lebensmitteln, deren Verteilung der Gemeinde obliegt, ganz unverhältnismäßig kurz gehalten werden. Daß man von ihnen in der rigorosesten Weise die Abgabe der Fett-, Mehl-, Kartoffel-, Zuckerkarten usw. verlangt, während man in allen Gasthäusern ohne diese Karten essen kann so viel man will, wenn man das dazu nötige Geld hat.«⁹¹⁰

In einer vom Rathaus angestrebten Kürzung der Fleischration in den Gemeinschaftsküchen sah das Blatt eine Bevorzugung der Gasthäuser, die »überdies die Möglichkeit haben, sich für teures Geld die nichtrationierten Fleischsorten zu verschaffen, was die Gemeinschaftsküchen natürlich nicht können«⁹¹¹.

Ähnliche Verlautbarungen kamen aus den Reihen der Sozialdemokraten.⁹¹² Diese waren zwar keine Verfechter der Gemeinschaftsküche, sahen sich aber mit Blick auf die ebenso betroffenen Betriebsküchen und Konsumentenorganisationen, die nach WEISKIRCHNER gleichfalls bevorzugt mit höheren Fleischrationen beliefert wurden,⁹¹³ zum Handeln veranlasst. Die *Arbeiter-Zeitung* stellte klar, dass sich das Vorgehen der Stadtverwaltung nicht nur gegen in Not geratene Wiener richtete, sondern auch negativ auf das weitere Bestehen der Gemeinschaftsküchen auswirke:

»Herrn Weiskirchner und seinen Parteifreunden im Rathause [...] ist es ganz gleichgültig, daß sich so viele Angestellte und Beamte in den Gemeinschaftsküchen wegen ihres kleinen Einkommens, das mit der Teuerung nicht Schritt hielt, künftig mit einer Kost begnügen müssen, die sie weder sättigt noch ihre Arbeitsfähigkeit erhält. Die Freunde des Mittelstandes, als die sich die Christlichsozialen so oft ausgeben, haben einen Schlag gegen die Kriegsküchen des Mittelstandes geführt, den deren Besucher nicht werden verwinden können. Die Kriegs- und Gemeinschaftsküchen werden ihren Betrieb einstellen müssen. Das ist den Rathausgewaltigen ganz gleichgültig. Mag der Arbeiter oder der Beamte hungern, wenn nur die Restaurants leben und im Schleichhandel weiter die Zahlungskräftigen sättigen können.«⁹¹⁴

Auch wenn diese Vorwürfe an die Rathausspitze zum Teil sehr überspitzt formuliert waren, kamen diese nicht von ungefähr. Eine Benachteiligung der Besucher der öffentlichen Küchen nahmen die Wiener Küchenbetreiber und ihre Fürsprecher bereits seit Mitte des Jahres 1917 wahr. Infolge der im Juni 1917 neu eingeführten Mehlabgaberegung mussten alle Speiseteilnehmer in den meisten der öffentlichen Küchen wöchentlich bis zu fünf Mehlmarken und bald darauf auch bis zu drei Fettmarken abgeben.⁹¹⁵ Diese Regelung, die einer Doppelversorgung entgegenwirken sollte, galt jedoch nicht für die Gäste der Wirts- und Gasthäuser, in denen die Speisen weiterhin ohne Vorlage der Bezugskarten ausgegeben wurden. Die Bevorzugung der Gastwirtschaften nahmen die

910 EBD.

911 EBD.

912 Vgl. »Die Fleischration der Kriegsküchen« und »Die Christlichsozialen gegen die Gemeinschaftsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 12. April 1918.

913 Vgl. »Bericht des Gemeinderates vom 10. April 1918«, S. 695.

914 »Weniger Fleisch in den Kriegs- und Gemeinschaftsküchen«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 16. April 1918.

915 Siehe oben Kapitel III, Abschnitt 3.2.3. Vgl. auch »Bericht des Bürgermeisters vom 8. Februar 1918«, S. 229.

Teilnehmer und Betreiber der öffentlichen Speiseanstalten nicht klaglos hin und machten die Behörden darauf aufmerksam, dass das Problem der Doppelversorgung auf diese Weise nicht gelöst werden konnte.⁹¹⁶ Doch weder im Juni 1917 noch im April 1918 bewirkten derlei Anmahnungen ein behördliches Vorgehen, das die Protektion der Gasthäuser beendete.

Ebenso wenig verstummten die Kritiker der Gemeinschaftsküchen. So veröffentlichte z. B. die *Reichspost* im Juli 1918 ein Schreiben eines nicht namentlich genannten Wiener Geschäftsmannes, in welchem er die Gemeinschaftsküchenidee für gescheitert erklärte und zugleich die Gemeinschaftsküche »Akazienhof« als negatives Beispiel hervorhob.⁹¹⁷ Die Küche sei weder fach- noch kaufmännisch zufriedenstellend geführt worden, die Speisen seien zu teuer und von kräftiger Hausmannkost könne keine Rede sein. Die Fürsprecher der Gemeinschaftsspeisungen konterten mit Gegendarstellungen, in denen sie die Bedeutung der Gemeinschaftsküchen für den Mittelstand und die schwierigen Verhältnisse, unter denen diese ihre Arbeit verrichteten, hervorhoben.⁹¹⁸ Die Mitglieder der Gemeinschaftsküche »Akazienhof« machten ebenfalls deutlich, dass sie die Kritik nicht teilten. Sie sprachen der Küchenleitung ihr »uneingeschränktes Vertrauen« aus und demonstrierten damit nicht nur die Loyalität der Küchengemeinschaft, sondern signalisierten auch eine weitgehende Zufriedenheit des Speisepublikums mit der Gemeinschaftsküche.⁹¹⁹ Der seit ihrem Bestehen allgegenwärtige und allgemeine Zusammenhalt der Gemeinschaftsküchenbewegung gegenüber dem Vorgehen der Kommunal- und Staatsbehörden deuten genauso wie die nicht abnehmende Nachfrage nach Gemeinschaftsspeisungen darauf hin, dass die Besucher der Gemeinschaftsküchen – anders als in den städtischen Kriegsküchen – insgesamt zufriedenstellend versorgt wurden.

3.3 Ein lebhafter Zuspruch: Die Wiener Ausspeisungsaktion und alternative Speiseeinrichtungen 1916–1918

Die städtischen Kriegsküchen und zahlreichen Gemeinschaftsspeisungen versorgten im Jahr 1918 täglich fast eine Viertelmillion Menschen in der Habsburgermetropole mit einem Mittagessen.⁹²⁰ Damit sind jedoch bei weitem nicht alle Wiener erfasst, die in den

916 Vgl. »Ein schwerer Schlag für die Kriegsküchenteilnehmer«, in: *Der Abend*, 20. Juni 1917. »Ein epörendes Unrecht«, in: *Der Abend*, 22. Juni 1917. »Der Lebensmittelverband der Kriegsleistungsbetriebe Wiens«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 24. August 1917. »Gegen die Doppelversorgung«, in: *Die Zeit*, 15. September 1917. »Hundertfünfzig Kriegsküchen in Wien«, in: *Fremdenblatt*, 30. Oktober 1917.

917 Vgl. »Die Versorgungsfragen«, in: *Reichspost*, 7. Juni 1918.

918 Hierzu gehörte z. B. der Architekt des »Akazienhofes« Adolf Loos. Vgl. »Der Akazienhof«, in: *Reichspost*, 11. Juni 1918. Sowie »Sprechsaal«, in: *Die Zeit*, 13. Juni 1918. »Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 13. Juli 1918.

919 Vgl. »Kleine Chronik. Hof- und Personalmeldungen«, in: *Neue Freie Presse*, 12. Juni 1918. Sowie »Sprechsaal«, in: *Die Zeit*, 13. Juni 1918.

920 Nach einem Bericht DONTs wurden Mitte 1918 durchschnittlich etwa 130.000 Personen in den offenen Kriegsküchen und circa 95.000 Personen in den Gemeinschaftsküchen täglich mit einem Mittagessen versorgt. Entsprechend der Angaben des Bürgermeisters in seinen halbjährlichen Berichten an den Gemeinderat wird angenommen, dass die Betriebs- und Anstaltsspeisungen in der Gruppe der Gemeinschaftsküchen miterfasst wurden. Vgl. »Protokoll über die Sitzung des Aus-

Mittagsstunden öffentliche Verpflegungseinrichtungen in Anspruch nahmen. Über die Speiseeinrichtungen, die unter den Kriegsküchenerlass fielen, hinaus gab es eine breite Palette weiterer Speisegelegenheiten, die zusammen mehrere Hunderttausend Wiener täglich versorgten. Eine Vielzahl dieser alternativen Speiseeinrichtungen waren bereits während der ersten Kriegshälfte aktiv.

Weiterhin standen zahlreiche Vereine und Institutionen im Dienst der Ausspeisungsaktion der Wiener Fürsorgezentrale, die im Laufe des Krieges schätzungsweise dreißig Millionen Kronen in die unentgeltliche Ausspeisung der bedürftigen Wiener investierte.⁹²¹ Ein Jahr vor dem Ende des Krieges umfasste das Speisestellennetz 157 Einrichtungen, die täglich mehr als 98.000 Portionen ausgaben.⁹²² Entsprechend der allgemein wachsenden Inanspruchnahme öffentlicher Speiseeinrichtungen stiegen die Portionszahlen auch in den Ausspeisungen kontinuierlich bis über das Kriegsende hinaus. Im Jahr 1918 wurden täglich durchschnittlich 110.000 Portionen verabreicht. Einen beträchtlichen Teil des Speisepublikums der Ausspeisungen bildeten nach wie vor Kinder. Zwar bemühte sich die Wiener Stadtverwaltung, in Zusammenarbeit mit dem Volksernährungsamt und der Statthalterei eine Reihe von Kinderkriegsküchen zu eröffnen, doch mussten weitere Vorhaben bereits nach der Eröffnung der dritten Kinderküche verworfen werden, »weil die staatlichen Zusagen behufs Belieferung der Küchen mit Lebensmitteln nicht eingehalten werden«⁹²³ konnten. Dennoch blieb die Wiener Ausspeisungsaktion, mit der zwischen 1914 und 1918 rund 95 Millionen Portionen unter das Volk gebracht wurden, nicht die einzige Versorgungsmaßnahme der Fürsorgezentrale. In Ergänzung zur Ausspeisungsaktion wurden seit November 1916 täglich Tausende Wiener Schulkinder mit einem warmen Frühstück versorgt.⁹²⁴ Ab April 1917 organisierte die Zentralstelle darüber hinaus eine Lebensmittelabgabe für Mindestbemittelte, die Hunderttausenden Wienern zugutekam.⁹²⁵

Neben der unentgeltlichen Ausspeisungsaktion gab es aber nach wie vor auch einige private Speiseeinrichtungen, die ihre Aktivitäten in der zweiten Kriegshälfte fortsetzten und eine Alternative zu den Kriegs- und Gemeinschaftsküchen darstellten. Zu den

schusses der Zentralstelle der Fürsorge vom 24. Juli 1918«, in: *Amtsblatt der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien* 27 (1918), Nr. 74, 18. September 1918, S. 1840–1841, hier S. 1841.

921 Zwischen August 1914 und Ende Juni 1918 beliefen sich die Ausgaben für die Ausspeisungsaktion auf 22,2 Millionen Kronen. Vgl. EBD. Bis Ende Juni 1919 stiegen die Ausgaben auf 35,6 Millionen Kronen. Vgl. MERTENS, Weiskirchner, S. 162.

922 Vgl. Gemeinde-Verwaltung 1914–1919, S. 160. »330.000 Personen in der Ausspeisung«, in: *Reichspost*, 5. September 1918.

923 »Die Wiener Kriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 7. März 1918. Zu den Kinderkriegsküchen vgl. »Schaffung von Kinderkriegsküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 11. November 1917. »Die erste Kinderkriegsküche«, in: *Die Zeit*, 9. Januar 1918.

924 Vgl. DONT, Tätigkeits-Bericht, S. 49ff. Sowie Vgl. »Protokoll über die Sitzung des Ausschusses der Zentralstelle der Fürsorge vom 24. Juli 1918«, S. 1841f.

925 Hierbei wurden alle Haushalte mit einem Jahreseinkommen bis zu 4.000 Kronen bzw. Einzelpersonen mit einem vergleichbar geringen Einkommen berücksichtigt. Diese Versorgungsmaßnahme, die etwa ein Drittel der Wiener Bevölkerung erfasste, betrieb die Gemeinde WEIGL zufolge auf Rechnung des Staates. Hierzu vgl. DERS., Kommunale Daseinsfürsorge, S. 340. Siehe auch »Bericht des Bürgermeisters vom 1. August 1918«, S. 1559.

bedeutendsten und größten Speiseanbietern gehörten weiterhin die Wiener Volksküchen und die Küchen der *Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt*. Die Küchen des *Ersten Wiener Volksküchen-Vereins*, die während der ersten beiden Kriegsjahre stark frequentiert wurden und ein festes Stammpublikum besaßen, wurden seit der Errichtung der Wiener Kriegs- und Gemeinschaftsküchen von vielen Wienern in Anspruch genommen, die aufgrund der fehlenden Kapazitäten keiner Gemeinschaftsspeisung angehörten oder einer Kriegsküche zugewiesen werden konnten. Zunächst erhoffte sich der Verein, der während der zweiten Kriegshälfte fünfzehn der neunzehn aktiven Volksküchen in der Hauptstadt unterhielt, von der Wiener Kriegsküchenaktion und der Neugründung weiterer Speisegemeinschaften eine Entlastung für seine Küchen.⁹²⁶ Mit durchschnittlich über 57.000 täglich verausgabten Portionen hatten die Volksküchen im Jahr 1916 bereits alle Hände voll zu tun, nicht nur die erforderlichen Mengen Lebensmittel zu besorgen, sondern auch die günstigen Speisepreise zu halten. Im Gegensatz zu den Kriegsküchen erhielten die Volksküchen weder Subventionen noch umfassende Unterstützung bei der Lebensmittelbeschaffung.⁹²⁷ Durch die Teuerung der Lebensmittel gelang es dem *Volksküchen-Verein* nicht mehr, die anfallenden Kosten durch seine Einnahmen zu decken, so dass er vermehrt auf seine finanziellen Reserven zurückgreifen musste.⁹²⁸ Entgegen den Erwartungen setzte nach der Eröffnung der Kriegsküchen keine Entlastung der Volksküchen ein. Im August 1916 berichtete das *Fremdenblatt*, dass die Volksküchen weiterhin erhöhten Zuspruch erfuhren:

»Ganze Familien holen jetzt die täglichen Speisen aus den Volksküchen, so daß die Zahl der an eine Partei verabreichten Portionen auf zwei reduziert werden mußte. Früher wurden sechs bis acht Portionen von einzelnen Parteien abgeholt. Auch an fleischlosen Tagen ist der Zuspruch [...] sehr lebhaft. Nebenbei liefern die Volksküchen noch ein kolossales tägliches Speisequantum für größere Anstalten auf Grund vertragsmäßiger Verpflichtung.«⁹²⁹

Im Zuge des Hungerwinters 1916/17 und der zunehmenden Versorgungsprobleme im Frühjahr 1917 trieb die Not noch mehr Wiener in die Volksküchen. Seit März berichteten

926 Vgl. »Der Volksküchenbesuch«, in: *Fremdenblatt*, 20. Juli 1916. Neben den fünfzehn Volksküchen des *Ersten Wiener Volksküchen-Vereins* waren weiterhin die Küche des *Meidlinger Volksküchenvereins* sowie eine Volksküche in Rudolfsheim in Betrieb. Auch der *Verein zur Errichtung von Volksküchen nach israelitischem Ritus* unterhielt weiterhin seine beiden Volksküchen. Vgl. hierzu »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917.

927 Die Volksküchen wurden von keiner zentralen Stelle, wie dem *Zentralverband der Gemeinschafts- und Kriegsküchen*, mit Lebensmitteln beliefert. Siehe hierzu ausführlich »Wie die Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1917. Vgl. auch »Die Lebensmittelversorgung«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 27. Oktober 1917.

928 Vgl. »Der Volksküchenverein im Kriege«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 31. Mai 1917 »Die Verpflegfragen. Steigender Zuspruch in den Volksküchen«, in: *Fremdenblatt*, 18. August 1916.

929 Ebd. Auch in den Stimmungsberichten der Wiener Polizeidirektion wurde die erhöhte Inanspruchnahme der Volksküchen hervorgehoben. Vgl. WBD, Stimmungsberichte vom 19. Oktober 1916, S. 10; und 16. November 1916, S. 11. Der *Volksküchen-Verein* belieferte z.B. eine Reihe von Spitälern des Militärs und des Roten Kreuzes. Vgl. hierzu »Der Volksküchenverein im Kriege«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 31. Mai 1917.

verschiedene Tageszeitungen vom täglichen »Wettlauf der Hungrigen« und stetig anschwellenden Warteschlangen vor den Wiener Volksküchen.⁹³⁰ Die Polonaisen vor den Küchen bildeten sich zumeist ab zehn Uhr vormittags und damit zwei Stunden vor dem Beginn des eigentlichen Speisebetriebes. Über die Lage vor der Volksküche in der Inneren Stadt, die täglich von bis zu 4.000 Personen frequentiert wurde, berichtete die *Österreichische Volkszeitung* im Juli 1917:

»Zwischen 12 und $\frac{1}{2}$ 1 Uhr schwillt die Reihe der Wartenden mehr und mehr an; von der Volksküche in der Stadt, Grashofgasse, angefangen, steht die Menschenmauer durch die Köllnerhofgasse, biegt dort um und zieht sich über den halben Fleischmarkt hin. Die Leute warten ruhig, geduldig, ohne Murren. Nichts von den oft unerquicklichen Szenen, die sich beim »Anstellen« um Lebensmittel abspielen, ist hier zu bemerken [...]. Einer steht neben dem anderen und wartet, bis er drankommt; Bekannte begrüßen einander und knüpfen ein Gespräch an, neue Bekanntschaften werden geschlossen. Die einen reden, die anderen lesen die Zeitung oder ein Buch.«⁹³¹

Wie vor der Volksküche im 1. Bezirk werden sich auch vor den anderen Küchen täglich Tausende wartende Kostgänger versammelt haben. Es ist jedoch zu bezweifeln, dass das Anstehen stets friedlich und ohne Zwischenfälle stattfand. Nicht ohne Grund übernahmen vor den Volksküchen Wachleute den Ordnungsdienst. Die Meidlinger Volksküche berichtete in ihrem Rechnungsabschluss von 1917, dass sie einen Wachmann zum Schutze erwirkt habe, um bei dem täglichen Andrang die Ordnung aufrechtzuerhalten und Ausschreitungen unter den Leuten sowie gegenüber dem Küchenpersonal zu verhindern.⁹³² Gleichfalls oblag es dem Wachdienst, das erneute Anstellen bereits abgefertigter Speiseteilnehmer zu unterbinden. Auch die zahlreichen Abweisungen von Speisewilligen, die durch die fehlende Registrierung der Küchengäste in den Volksküchen sehr viel höher ausfielen als in den Kriegsküchen,⁹³³ werden nicht immer ohne Unmut hingenommen worden sein. Im Februar 1917 mussten dem *Abend* zufolge täglich etwa 3.000 Volksküchenbesucher unverrichteter Dinge wieder gehen.⁹³⁴

Mit der stetig zunehmenden Inanspruchnahme konnten die wenigen Volksküchen nicht Schritt halten. Zurückzuführen war dies aber nicht nur auf die kleine Zahl der Einrichtungen mit zugleich unzureichenden Räumlichkeiten, sondern auch und vor allem

930 Vgl. u.a. »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917. »Die öffentlichen Küchen im Kriege«, in: *Die Zeit*, 25. März 1917. »Wie die Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1917. »Die Wiener Volksküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. Juli 1917. Sowie WINTER, Max: »In der Volksküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 8. April 1917.

931 »Vor der Volksküche«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 28. Juli 1917. Zur Volksküche Grashofgasse vgl. auch »Der Volksküchenbesuch«, in: *Fremdenblatt*, 20. Juli 1916.

932 Vgl. Rechnungs-Abschluß des Vereines der Meidlinger Volksküche für das Jahr 1917, Wien 1918, [S. 4]. Vgl. auch »Wie die Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1917.

933 Vgl. WBD, Stimmungsbericht vom 8. März 1917, S. 11f. Die Ausgabe von Nummern oder Marken für den Bezug des Volksküchenessens wurde vor allem wegen des damit verbundenen bürokratischen Aufwands abgelehnt. Vgl. »Die öffentlichen Küchen im Kriege«, in: *Die Zeit*, 25. März 1917.

934 Vgl. »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917. Ferner »Die Wiener Volksküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. Juli 1917.

auf die fehlenden Lebensmittel.⁹³⁵ Eine der leitenden Damen der Volksküche in der Gras-
hofgasse versicherte der *Österreichischen Volkszeitung*, dass der *Volksküchen-Verein* die Leis-
tungsfähigkeit seiner Küchen hätte steigern können, wenn die Menge der zur Verfügung
stehenden Lebensmittel größer ausgefallen wäre.⁹³⁶ Seit Februar 1917 erhielten die Volks-
küchen keine Kartoffeln mehr, Hülsenfrüchte waren kaum verfügbar und auch die Aus-
gabe von Mehlspeisen musste kurz darauf eingestellt werden. Die stets zunehmenden
Lebensmittellängspässe führten Ende März 1917 schließlich zur Abschaffung der Abend-
speisung in den Volksküchen.⁹³⁷ Im Herbst 1917 waren die finanziellen Reserven des *Er-
sten Wiener Volksküchen-Vereins* vollkommen ausgeschöpft. Der Verein kam nicht mehr um-
hin, seine lange aufrechterhaltenen günstigen Speisepreise zu erhöhen. Bis dahin er-
hielten die Volksküchenbesucher die Suppe für acht Heller und das Gemüse für zwölf
Heller.⁹³⁸ Die Preise des Volksküchenessens waren damit günstiger als die Speisepreise
in den städtischen Kriegsküchen, wobei die Preisunterschiede durch kleinere Portionen
ausgeglichen wurden. Auch in den Volksküchen hatte die Lebensmittelnot zwangsläu-
fig eine Verschlechterung der Qualität des Essens zur Folge. Dennoch erfuhren die für
ihre Fleischspeisen beliebten Volksküchen insgesamt mehr Lob als Kritik. Das Essen sei
als gut zu bezeichnen und schmecke trotz geringerer Fleischmengen nicht schlechter als
in irgendeinem kleinen Vorstadtwirtshaus, gab *Der Abend* die allgemein vorherrschende
Meinung der Volksküchengäste im März 1917 wieder.⁹³⁹ Trotz Abnahme der Speiseviel-
falt und der Verschlechterung der Speisen wurde das Volksküchenessen im Gegensatz zu
dem der Kriegsküchen positiv hervorgehoben. Während über die Qualität der Kriegskü-
chenkost viel geklagt werde, hieß es in einem Stimmungsbericht der Wiener Polizei im
Februar 1917, seien die Volksküchen von den Wienern gelobt worden.⁹⁴⁰

Für immer mehr notleidende Wiener stellten die Einrichtungen des *Ersten Wiener
Volksküchen-Vereins* nicht nur während der Krisenzeiten eine Alternative zu den Gemein-
schafts- und Kriegsküchen dar. Im Laufe des Krieges fand eine Umschichtung der Besu-

935 Vgl. »Die öffentliche Ausspeisung«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 12. August 1917. Ferner »Die öffentlichen
Küchen im Kriege«, in: *Die Zeit*, 25. März 1917. »Wie die Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1.
Mai 1917.

936 Vgl. »Die Wiener Volksküchen«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 1. Juli 1917.

937 Vgl. WBD, Stimmungsbericht vom 22. März 1917, S. 8. Rechnungs-Abschluß Meidlinger Volkskü-
che 1917, [S. 3f.]. Sowie »Die öffentlichen Küchen im Kriege«, in: *Die Zeit*, 25. März 1917. »Wie die
Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1917.

938 Vgl. »Die Lebensmittelversorgung«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 27. Oktober 1917. Vgl. auch
»Hör's Wien«, in: *Der Abend*, 3. November 1917. Höher fielen die Preise der Fleisch- und (wenn ver-
fügbar) Mehlspeisen aus, die für 26 bzw. 24 Heller abgegeben wurden. Vgl. »Der Volksküchenbe-
such«, in: *Fremdenblatt*, 20. Juli 1916.

939 Vgl. »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917. Zur abgenommenen Qualität der Speisen vgl.
u.a. »Wie die Volksküchen durchhalten«, in: *Die Zeit*, 1. Mai 1917. Und »Die öffentliche Ausspei-
sung«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 12. August 1917. Vgl. auch Rechnungs-Abschluß des Vereines der Meid-
linger Volksküche für das Jahr 1918, Wien 1919, [S. 4].

940 Vgl. WBD, Stimmungsbericht vom 8. Februar 1917, S. 12. Die positive Wahrnehmung schien ange-
halten zu haben. So hob *Der Neue Abend* im Juni 1918 abermals hervor, dass sich die reinlicheren
Volksküchen »wohltuend« von den Kriegsküchen unterschieden haben und das Essen anders als
in den städtischen Einrichtungen gut und sättigend gewesen sei. Vgl. »Klagen über die Kriegskü-
chen«, in: *Der Neue Abend*, 28. Juni 1918.

cherguppen der Volksküchen statt, sodass sich die Küchengäste im Frühjahr 1917 längst nicht mehr aus den ärmsten Schichten rekrutierten:

»Man sieht in der Reihe der Angestellten vor dem Eingange [der Volksküche] manche Frau, die nach Kleidung und Sprechweise der unteren Hälfte des Mittelstandes angehört, man sieht Arbeitsfrauen, deren größter Stolz früher die peinlich ordentlich geführte Wirtschaft gewesen ist, man sieht Männer in guten Kleidern, junge nett gekleidete Mädchen, kleine Angestellte, Kontormädels, Schneiderinnen, Modistinnen, Verkäuferinnen. Man sieht neben Kindern in Klipperschuhen und vielgeflicktem Anzug, solche mit netten Röckchen und gutem Schuhwerk [...]. Man sieht, wenn man die Volksküche besucht, wie die Teuerung ganze Schichten verelendet, die nach ihrem Einkommen noch vor kurzem als gutgestellt bezeichnet werden mussten.«⁹⁴¹

Entsprechend der Erweiterung des Besucherkreises der Volksküchen erhöhte sich auch ihre Inanspruchnahme. Das täglich ausgegebene Speisequantum hatte sich zwischen 1914 und 1917 nahezu verdoppelt. Gaben die Volksküchen im Jahr des Kriegsausbruchs noch rund 38.000 Portionen pro Tag aus, waren es 1917 bereits über 68.000 Portionen. Allein im ersten Halbjahr 1917 gaben die fünfzehn Wiener Volksküchen mit über zwölf Millionen Portionen fast so viele Essen aus wie im ganzen Jahr 1914 (13,7 Millionen Portionen).⁹⁴²

Einen enormen Beitrag zur Versorgung der Wiener Bevölkerung leistete neben dem *Volksküchen-Verein* auch weiterhin die *Erste Wiener Suppen- und Tee-Anstalt*. Sie stieß im Zuge der zunehmenden Versorgungsnot ebenfalls an ihre Grenzen. Im Jahr 1917 wurden die fünfzehn Einrichtungen der *Suppen- und Tee-Anstalt* täglich von rund 40.000 Personen frequentiert und damit um etwa 10.000 mehr als noch im Jahr 1916.⁹⁴³ Einem noch größeren Andrang fühlte sich die Anstalt nicht gewachsen:

»Unsere Lokalitäten sind auf den gegenwärtigen Verkehr nicht eingerichtet. Wir sehen alle Übelstände, allein wir sind nicht imstande sie zu beseitigen. Es ist ganz unmöglich entsprechende Lokalitäten zu mieten – sie sind nicht vorhanden, selbst wenn wir den gesteigerten Mietanforderungen entsprechen, aber auch die Einrichtungsgegenstände sind nicht zu beschaffen.«⁹⁴⁴

Insgesamt wurden im vorletzten Kriegsjahr fast dreißig Millionen Speise- und Getränkeportionen ausgegeben. Im Vergleich zum Jahr 1916 hatte sich der Leistungsumfang zeitweise nahezu verdoppelt. Waren es 1916 noch rund 66.000 Portionen, die täglich abgegeben wurden, lag der Verbrauch im Jahr 1917 zwischen 80.000 und 120.000 Tagesportionen (Tab. 12).⁹⁴⁵ Während der überwiegende Teil der Speisen gegen Entgelt ausgege-

941 »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917. Vgl. auch NEUBER, Die Ernährungslage, S. 92.

942 Vgl. »Der Volksküchenverein im Kriege«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 31. Mai 1917. »Hör's Wien«, in: *Der Abend*, 3. November 1917. Darüber hinaus gaben die zwei rituellen Volksküchen des *Volksküchen-Vereins* und die beiden Volksküchen in Meidling und Rudolfsheim weitere 7.000 bis 8.000 Portionen pro Tag aus. Vgl. »Die Volksküchen«, in: *Der Abend*, 14. März 1917.

943 Vgl. General-Versammlung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt 1917, S. 11. »Die öffentliche Ausspeisung«, in: *Reichspost*, 9. Mai 1917.

944 General-Versammlung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt 1917, S. 11.

945 Vgl. EBD., S. 21.

ben wurde, stellte die *Suppen- und Tee-Anstalt* etwa ein Fünftel ihrer Gesamtleistung unentgeltlich der von ihr nach wie vor unterstützten städtischen Ausspeisungsaktion zur Verfügung.

Tabelle 12: Verabreichte Kostportionen der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt im Jahr 1917

Ausgegebene Portionen	Portionszahl
gegen Entgelt ^{a)}	21.047.747
Kriegsküche der Firma Gräf und Stifft	762.258
Ausspeisung der Fürsorgezentrale	5.947.172
Russen-Ausspeisung	355.406
Personal	800.000
	28.912.583

a) Angabe enthält alle ausgegebenen Speise- und Getränkeportionen.

Abzüglich der Kaffee- und Teeportionen umfasste die Zahl der Kostportionen 18.485.950.

Quelle: Vgl. General-Versammlung der Ersten Wiener Suppen- und Tee-Anstalt 1917, S. 21.

Nach den Ausführungen von LÖWENFELD-RUSS wiesen die Suppenanstalten und Volksküchen zusammen mit einer Reihe weiterer privater Speisebetriebe im Jahr 1918 einen durchschnittlichen Besucherstand von 120.000 Personen auf.⁹⁴⁶ Gemeinsam mit den Speisestellen der städtischen Ausspeisung, die nach den Angaben des Obermagistratsrats DONT im Sommer 1918 von etwa 100.000 Wienern täglich frequentiert wurden,⁹⁴⁷ versorgten die alternativen Wiener Speiseeinrichtungen ebenfalls fast eine Viertelmillion Menschen pro Tag mit einem Mittagessen. Insgesamt besuchten zur Mitte des Jahres 1918 mindestens 450.000 Menschen täglich die verschiedenen Speiseeinrichtungen.⁹⁴⁸ Die anwachsende Not und die allgemein zunehmende Inanspruchnahme der öffentlichen Verpflegungseinrichtungen bis über den Waffenstillstand von Villa Giusti hinaus lässt den Schluss zu, dass das öffentliche Speiseangebot gegen Ende des Krieges von mindestens einer halben Million Menschen in der Habsburgermetropole in Anspruch genommen wurde. Dass der Bedarf nach öffentlichen Speiseeinrichtungen noch höher war, verdeutlichen die zahlreichen anhaltenden Abweisungen Tausender Wiener, die sich täglich vergebens für das Mittagessen anstellten.

946 Vgl. LÖWENFELD-RUSS, Die Regelung, S. 354.

947 Vgl. »Protokoll über die Sitzung des Ausschusses der Zentralstelle der Fürsorge vom 24. Juli 1918«, S. 1841.

948 DONT, der die privaten Speisegelegenheiten unberücksichtigt ließ, und LÖWENFELD-RUSS, der keine konkreten Zahlen zur Frequentierung der Wiener Gemeinschaftsküchen nannte, präsentierten voneinander abweichende Besucherzahlen. Hinsichtlich der Gesamtzahl der täglich verköstigten Wiener stimmten beide Darstellungen aber weitgehend überein. Vgl. EBD. Sowie LÖWENFELD-RUSS, Die Regelung, S. 354. Siehe auch die Ausführungen des Sekretärs der Kriegsfürsorgezentrale im Artikel »400.000 Kriegsküchenteilnehmer« der *Österreichischen Volkszeitung*, 14. Dezember 1917. Hierzu siehe auch Kapitel III, Anm. 920.