

nicht minder präsent. Ähnlich wie in der Zeit des Krieges nutzte die Wiener Stadtregierung ihren begrenzten Handlungsspielraum maximal aus. Dabei war die Herangehensweise der Sozialdemokraten wie im Krieg durch Eigenständigkeit und vor allem durch Anpassungsfähigkeit gekennzeichnet. Damit sicherte sie schlussendlich den Fortbestand der WÖK bis weit über die Krisenzeiten der 1920er Jahre hinaus.

2| Einordnung und Bewertung der Ergebnisse

Der Werdegang der Wiener Massenverpflegung während des Krieges und in den Jahren nach seinem Ende erscheint sowohl mit Blick auf die allgemeine Entwicklung des deutschen und österreichischen Kriegsküchenwesens als auch in kulturgeschichtlicher Hinsicht bemerkenswert. Mit Kriegsbeginn wurden in allen größeren Städten Massenküchen eingerichtet. Die Kommunen betrieben einen enormen Aufwand und aktivierten alle zur Verfügung stehenden Kräfte, um möglichst viele Menschen auf diesem Wege zu versorgen. Gleichzeitig stießen die Kriegsküchen bei der Bevölkerung fast überall auf große Ablehnung und waren teilweise so schlecht besucht, dass sich einige Städte bereits im Krieg veranlasst sahen, ihre Massenverpflegungsaktivitäten zu reduzieren und mitunter einzustellen. Die Großküche, von der sich die staatlichen Behörden während des Krieges noch eine Lösung der Versorgungsprobleme versprochen, war aus Sicht vieler Zeitgenossen untauglich und unwirtschaftlich. Die mit ihr verbundenen Anstrengungen der Kommunen wurden als vertane Mühe angesehen. Auch von der Forschung, für die das Massenverpflegungswesen der Kriegszeit häufig nicht mehr als eine Randnotiz darstellte, erfuhren die Kriegsküchen bisweilen nicht die Anerkennung, die in Anbetracht ihrer Leistungen angemessen wäre. Werden die Kriegsküchen allgemein nur als Bestandteil der gescheiterten staatlichen Rationierungspolitik betrachtet, müssen sie zwangsläufig als misslungene Maßnahme angesehen werden. Aus dem Blick geraten hierbei jedoch die mit ihnen verbundenen Leistungen der Stadtverwaltungen und der sie unterstützenden Hilfskräfte, die es auf bemerkenswerte Weise schafften, der Bevölkerung Küchensysteme zugänglich zu machen, die von vielen Notleidenden angenommen wurde. Zwar gelang es keiner Kommune, ihre Bevölkerung flächendeckend durch Großküchen zu versorgen. Doch in einzelnen Fällen gab es Städte wie Wien, die mit ihrer Massenverpflegungsorganisation überdurchschnittlich viele Menschen ansprachen und dadurch zum Überleben großer Bevölkerungsteile beitrugen.

Aus kulturhistorischer Sicht erstaunt es, dass sich die öffentliche Massenverpflegung in Wien und nicht in Berlin etablierte. Hierbei rückt das Verhältnis der beiden Großstädte zueinander in den Mittelpunkt. Wien und Berlin waren nicht nur bedeutende Metropolen des 19. und frühen 20. Jahrhunderts, die sich bis zum Kriegsausbruch in politischer, gesellschaftlicher und kultureller Hinsicht ähnelten, sondern spätestens seit dem Ende des Deutschen Krieges 1866 mit ihrer Funktion als Hauptstadt auch Konkurrenten, die eine Reihe von Zeitgenossen zum Vergleich der beiden Städte bewogen. Kurz nach der Wende zum 20. Jahrhundert setzte unter in Wien und Berlin lebenden Feuilletonisten und Literaten eine umfangreiche Metropolendebatte ein, in der das Wesen und die Geschichte der beiden Städte gegenübergestellt und ihre Unterschiede und Gegensätze hervorgehoben wurden.

Die publizierten Städteanalysen und -vergleiche standen, so der Wiener Kulturhistoriker Lutz MUSNER, im Zusammenhang eines umfassenden Modernediskurses, »der stellvertretend anhand der Großstadt die Vielschichtigkeit und Widersprüchlichkeit der Modernisierungsprozesse im wilhelminischen Deutschland und im habsburgischen Österreich in Form einer mit antimodernistischen Affekten aufgeladenen Symptomlektüre«¹¹ vollzog. Hierbei betonten u.a. Werner SOMBART (1863–1941), Franz SERVAES (1862–1947) und Alfred H. FRIED (1864–1921) die historische gewachsene Kultur Wiens und Berlins »relative Geschichtslosigkeit«, die sich in den Wesensmerkmalen ihrer Stadtbewohner niederschlugen. »Der Wiener hat Kultur, der Berliner ist zivilisiert«¹², so lautete das Fazit des Wiener Feuilletonisten und späteren Friedensnobelpreisträgers FRIED, der nach langjähriger Berlin-Erfahrung 1908 einen Metropolenvergleich veröffentlichte, der sich aus einer Fülle von Alltagsbeobachtungen speiste.¹³ Für ihn waren Wien und Berlin »zwei grundverschiedene Städte«, wobei ihm das Wesen des »Berliners« arrogant, jung und vorstoßend und das des »Wieners« älter, erfahrener und gemütlicher erschien. »Bei Ersterem seien Elan, Naivität, Robustheit und Unerfahrenheit zugange, währenddessen beim »Wiener« Raffiniertheit und Delikatesse sowie Erfahrung und Abklärtheit wirksam seien [...].«¹⁴ Eine nahezu übereinstimmende Charakterisierung der beiden Städte präsentierten auch die Literaten Julius BAB (1880–1955) und Willi HANDL (1872–1920) als Ergebnis ihres 1918 erschienen kulturgeschichtlichen Städtevergleichs:

»Wien ist emporgeschossen, Berlin emporgezüchtet; Wien in lachender Anmut, Berlin in klaren Gedanken; Wien heiter und wenig besorgt, auf das Gottesgeschenk seiner Schönheit stolz, an den Gaben der Natur und der Geschichte, soweit es sie würdigen mag, mit zäher Liebe festhaltend; Berlin ernst und in Arbeit, den Blick immer eifrig auf der Spur seiner nächsten Entwicklung. Wien eine Stadt uralter Vornehmheit, Berlin eine Stadt ewig jungen Fleisses.«¹⁵

Sowohl FRIED als auch BAB und HANDL hoben hervor, dass der »Wiener« sich vor allem durch eine ausgeprägte Genussüchtigkeit und Gemütlichkeit auszeichnete. Letztere wurde als »Kulturgut« angesehen und bestand nach den Ausführungen FRIEDS »in der Kompromissfähigkeit des Charakters, in der Anpassungsfähigkeit an das Mannigfaltigste, an das Heterogenste und in der Fähigkeit der gegenseitigen Ergänzung der Individuen«¹⁶. Das Sinnbild der Wiener Gemütlichkeit war, so BAB und HANDL, das Wiener Café mit den »kleinen Marmortischen zwischen befrackten Kellnern mit einer gewissen Geste sorgloser Vornehmheit«, dessen Hauptzweck nicht das »Verzehren«, sondern

11 MUSNER, Lutz: Der Geschmack von Wien: Kultur und Habitus einer Stadt, Frankfurt a.M. 2009, S. 103.

12 FRIED, Alfred H.: Wien–Berlin. Ein Vergleich, Wien 1908, S. 61. Vgl. auch EBD., S. 8 und S. 64.

13 Vgl. MEIßL, Gerhard: »Hierarchische oder heterarchische Stadt? Metropolen-Diskurs und Metropolen-Produktion im Wien des Fin-de-siècle«, in: HORAK, Roman et al. (Hg.), Metropole Wien. Texturen der Moderne, Band 1, Wien 2000, S. 284–375, hier S. 324f. Vgl. auch MUSNER, Der Geschmack, S. 100.

14 EBD., S. 180. FRIED, Wien–Berlin, S. 63.

15 BAB, Julius und Willi HANDL: Wien und Berlin. Vergleichendes zur Kulturgeschichte der beiden Hauptstädte Mitteleuropas, Berlin 1918 (1. nachgedruckte Auflage: Bremen 2018), S. 324.

16 FRIED, Wien–Berlin, S. 75f.

das »Verweilen« war.¹⁷ Mit seiner »Nüchternheit« und Geschäftigkeit habe das »Café« eine luxuriöse Form des geselligen Zusammenseins dargestellt, die international Bedeutung erlangte. Eine Genussfähigkeit, wie sie in Wien vorzufinden war, habe es in Berlin mit seinen ungemütlichen *Aschinger*-Stehbierhallen und »hemdsärmlichen« Weißbierstuben nicht gegeben.¹⁸ Für den geschäftigen Berliner war das Essen, wie FRIED feststellte, nur ein Mittel, um die Maschine im Gang zu halten und seinen Hunger zu stillen, wohingegen es dem genießenden Wiener ein Selbstzweck war.¹⁹

Die Autoren attestierten dem Berliner Wesen einen Mangel an Gemütlichkeit, hoben aber zugleich die besonderen Qualitäten der deutschen Hauptstadt hervor. Die oben zitierten Ausführungen von BAB und HANDL verweisen auf das hohe Arbeitsethos der Berliner. Ebenso betonte FRIED das ausgeprägte Pflichtgefühl und die Disziplin des Berliners, der seiner Arbeit mit Hingabe und hohem Einsatz nachging. Berlin zeichnete sich in den Metropolen-Vergleichen durch Ernst, Arbeit und Gestaltungswillen aus, wodurch die Stadt, wie MUSNER darlegt, »als Sinnbild einer unbändigen, maschinen-zivilisatorischen Moderne«, als »Fabrik der Zukunft« erschien.²⁰ Die Betonung der Offenheit und Innovationsfähigkeit Berlins ging nicht selten mit Bewunderung einher, worin gleichfalls Kritik an dem in Wien vorherrschenden Beharrungsvermögen geübt wurde. Nach Ansicht des Wiener Kulturphilosophen Egon FRIEDEL (1878–1938) repräsentierte Berlin eine reibungslos funktionierende und hochproduktive Großstadtmaschinerie, an der sich Wien ein Beispiel nehmen sollte:

»Berlin verdient gerade darum die höchste Bewunderung, weil es seine Aufgabe als deutsche Reichshauptstadt so richtig erfaßt hat: die Aufgabe, ein Zentrum der modernen Zivilisation zu sein. Berlin ist eine wundervolle Maschinenhalle, ein riesiger Elektromotor, der mit unglaublicher Präzision, Schnelligkeit und Energie eine Fülle von komplizierten mechanischen Arbeitsleistungen vollbringt. Es ist wahr: diese Maschine hat vorläufig noch keine Seele. [...] Berlin ist in den Flegeljahren einer kommenden Kultur, die wir noch nicht kennen, und die sich erst herausarbeiten muß. Die Berliner Geschmacklosigkeiten sind wenigstens moderne Geschmacklosigkeiten, und die sind immer noch besser als die geschmackvollste Unmodernität, weil in ihnen Entwicklungsmöglichkeiten stecken.«²¹

In der Metropolendebatte als Teil des Modernediskurses wurde Wien als »Theater der Vergangenheit« herausgestellt. Gleichzeitig gab sie zu erkennen, dass der traditionsverhafteten österreichischen Hauptstadt nicht zugetraut wurde, es dem Berliner Vorbild gleichzutun. »[...E]her wird sich Berlin an die Tradition gewöhnen als Wien an die Maschine«²², äußerte z. B. der Wiener Publizist Karl KRAUS (1874–1936) seine Zweifel an der Fortschrittstauglichkeit Wiens.

17 BAB/HANDL, Wien und Berlin, S. 18.

18 Vgl. EBD., S. 18f. FRIED, Wien–Berlin, S. 69ff.

19 Vgl. FRIED, Wien–Berlin, S. 70.

20 Vgl. MUSNER, Der Geschmack, S. 103f. Vgl. auch FRIED, Wien–Berlin, S. 72ff.

21 FRIEDEL, Egon: *Ecce Poeta*, Berlin 1912 (1. nachgedruckte Auflage: Frankfurt a.M. 2020), S. 260. Vgl. hierzu auch MEIßL, Hierarchische, S. 316.

22 KRAUS, Karl: »Pro domo et mundo«, in: *Die Fackel* 326–328, 8. Juli 1911, S. 38–47, hier S. 40.

Die zeitgenössischen Metropolenvergleiche veranschaulichten einerseits das schwierige Konkurrenzverhältnis der beiden Städte und trugen andererseits zu seiner Komplexität bei. Mit dem Ausbruch des Krieges veränderte sich die Berlin-Wien-Beziehung dahingehend, dass die beiden Hauptstädte nun auch als Verbündete voneinander abhängig waren. Die im Modernediskurs hervorgebrachten Ungleichheiten Wiens und Berlins, die sinnbildlich für das Befinden der beiden Bündnisstaaten standen, traten im Krieg rasch zutage. In militärischer und wirtschaftlicher Hinsicht geriet Österreich-Ungarn ins Hintertreffen und verdankte sein militärisches Durchhalten während der vier Kriegsjahre im Wesentlichen dem deutschen Bündnispartner.²³ Das ungleiche Kräfteverhältnis führte wiederholt zu Spannungen und Konflikten zwischen den Partnern und bewirkte auf Seiten der österreichischen Heeresleitung ein permanentes Gefühl der Abwertung. Dabei wehrte sich Österreich einerseits gegen eine deutsche Bevormundung und hegte andererseits eine tiefe Bewunderung für die militärische und kriegswirtschaftliche Organisationsfähigkeit des deutschen Verbündeten und dessen vermeintliche Stärke.²⁴ Letzteres galt auch für die Massenverpflegungsorganisation in den deutschen Großstädten, die als Vorbild und Orientierung für das österreichische Kriegsküchenwesen diente. Das kostspielige Berliner Zentralküchensystem fand zwar weniger Berücksichtigung bei der Imitation geeigneter und zielführender Gestaltungsmerkmale der Großküchenorganisation, doch zollte Wien der deutschen Hauptstadt in den Tagen der Eröffnung der Volksspeisung seine Hochachtung.²⁵

In der Tat wuchs Berlin im Sommer 1916 über sich hinaus. Mit Blick auf die Umstände und das kurze Zeitfenster, in dem das neue Küchensystem aus der Taufe gehoben wurde, leistete die Stadt aus organisatorischer Sicht Herausragendes. Nicht umsonst galt es als das größte Massenverpflegungsexperiment im Deutschen Reich, dessen Hauptproblem darin bestand, dass es angesichts der kriegswirtschaftlichen Schwierigkeiten und der soziokulturellen Verhältnisse zu spät umgesetzt wurde. Ab der zweiten Kriegshälfte hatten die Versorgungsprobleme ein solches Ausmaß angenommen, dass eine qualitative und akzeptable zentral organisierte Massenverpflegung nicht mehr möglich war. Hinzu kam, dass den Berlinern zwischen der Eröffnung der ersten Zentralküchen und den Versorgungskrisen des Winters 1916/17 nicht viel Zeit blieb, sich mit dem neuen Verpflegungsangebot der Stadt vertraut zu machen. Auch brauchte es Zeit, bis das organisatorische Räderwerk dieses großen Unternehmens reibungslos funktionierte.

Die »Zentralverpflegung« der Berliner Bevölkerung war ein gewagtes Experiment, das mit einem ausgeklügelten und weitsichtigen Küchen-Management durchaus hätte

23 Vgl. MUTSCHLECHNER, Martin: »Waffenbrüder«: Österreich-Ungarn und Deutschland als Partner und Verbündete«, in: Die Welt der Habsburger – Der Erste Weltkrieg. Im Internet unter: <https://www.habsburger.net/de/kapitel/waffenbrueder-oesterreich-ungarn-und-deutschland-als-partner-und-verbuedete> (19.06.2020).

24 Die bis hin zu den Spitzen der österreichischen Gesellschaft reichende Bewunderung für das deutsche Organisationswesen in der Kriegszeit thematisierte u.a. Karl KRAUS in seinem kriegskritischen Werk »Die letzten Tage der Menschheit«, Frankfurt a.M. 1986, insb. S. 296 und S. 351ff.

25 »Volks- und Mittelstandsküchen für Wien«, in: *Österreichische Volkszeitung*, 14. Juni 1916. »Massenspeisungen in Berlin«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 2. Juli 1916. »Berlins größte Zentralküche«, in: *Arbeiter-Zeitung*, 16. August 1916. »Die größte Berliner Kriegsküche«, in: *Illustrierte Kronen-Zeitung*, 16. August 1916. Siehe auch »Die Massenspeisung in Berlin«, in: *Grazer Mittags-Zeitung*, 19. Juli 1916.

funktionieren können. Das bereits zu Kriegsbeginn eingeführte Hamburger Zentralküchensystem zeigt, dass die »Einheitsküche« in Teilen der Bevölkerung größere Akzeptanz erfahren konnte. Hierbei spielte gewiss auch der Faktor »Kultur« eine Rolle, den DAVIS berechtigterweise hervorhebt. So sei der Besuch der öffentlichen Küchen für die Hamburger und auch die Rheinländer am Ende akzeptabel gewesen, wohingegen selbst die größte Verzweiflung nur wenige Berliner dazu brachte, das günstige und relativ leicht zugängliche städtische Versorgungsangebot in Anspruch zu nehmen. Die Berliner, so DAVIS, »interpretierten dies offenbar als schwere Verletzung von Anstand und Ehre – sowie ihrer nationalen Identität«²⁶. Solange die ungleiche Verteilung der Lebensmittel zwischen Stadt und Land einerseits und zwischen den Stadtbewohnern andererseits anhielt, war es für die Berliner immer noch respektabler, von einem Geschäft zum nächsten zu laufen und auf den Straßen zu protestieren als vor aller Augen in die Massenküche zu gehen.

Der Stolz der Hauptstadtbevölkerung war nicht zwangsläufig ausgeprägter als in Hamburg, doch er spielte angesichts der kurzen Zeit, in der sich die Berliner an die Großküche gewöhnen sollten, eine größere Rolle. Zum Zeitpunkt der Eröffnung der Berliner Volksspeisung waren die Hamburger Zentralküchen bereits zwei Jahre in Betrieb. Die Bewohner der Hansestadt hatten mehr Zeit, um sich auf das städtische Verpflegungsangebot einzustellen und ihre Skepsis zu überwinden. Diesen Zeitvorteil hatten die Berliner nicht. So schnell wie die Volksspeisung errichtet wurde, ließen sich die Ernährungsgewohnheiten nicht »umorganisieren«. Die Massenverpflegung stellte einen bedeutenden Eingriff in das ohnehin zerrüttete Alltagsleben der Bevölkerung dar und zielte auf zwei genuin private Bereiche des täglichen Lebens: die Ernährung und die mit ihr in Verbindung stehende Erholung. Zwar entwickelten die Menschen im Umgang mit dem Krieg und seinen Auswirkungen auf das Leben an der Heimatfront eine neue »Alltagsmentalität«, zu der auch eine wachsende Bereitschaft zum Gang in die öffentliche Kriegsküche gehören konnte.²⁷ Dennoch versuchte die Bevölkerung ihr Leben so gewohnt wie möglich fortzusetzen und an der den sozialen Status repräsentierenden privaten Tischgemeinschaft festzuhalten. Gerade weil die Ernährung zu einem Bereich des täglichen Lebens gehörte, der vielerorts noch relativ lange die Aufrechterhaltung alter Gewohnheiten ermöglichte, taten sich die Berliner schwer, sich von diesem Rudiment der »Normalität« zu trennen. Der Kulturanthropologe Gunther HIRSCHFELDER weist zudem darauf hin, dass das System der Küche mehr Zeit als andere Bereiche der materiellen Kultur benötigt, um grundlegenden Wandel zu erfahren.²⁸ Auch der Alltagshistoriker Harald DEHNE verdeutlicht in seiner Studie zum proletarischen Verlust der familiären Tischgemeinschaft, dass der Wandel der Ernährungsgewohnheiten (d.h. wie das Mittagessen eingenommen wird) nicht parallel mit den veränderten Reproduktionsbedingungen der Bevölkerung einsetzte. Auf die Forschungen des Historikers Robert M. BERDAHL verweisend hebt er hervor, »dass symbolische Formationen und

26 DAVIS, Konsumgesellschaft, S. 244.

27 Vgl. PROCTOR, *The Everyday*, (siehe oben Kapitel I, Anm. 35).

28 Vgl. HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur*, S. 220.

der sich in ihnen manifestierende *Habitus* dahin tendieren, länger anzudauern als die sozioökonomischen Systeme, von denen sie ursprünglich hervorgebracht wurden«²⁹.

Nach mehr als zwei Jahren des Kriegszustandes entsprachen die ernährungswirtschaftlichen Bedingungen kaum mehr den gewohnten Verhältnissen. Vielen Familien war es faktisch unmöglich, das Ritual der privaten Tischgemeinschaft beizubehalten, doch ehe dieser Verlust subjektiv akzeptiert wurde, brauchte es Zeit. Auch die katastrophalen Versorgungskrisen während des dritten Kriegsjahres trugen nicht zur Beschleunigung dieser Entwicklung bei. Die Besucherzahlen der Volksspeisung nahmen zwar im Frühjahr und Sommer 1917 deutlich zu, doch handelte es sich nur um Einzelercheinungen, die ohne erkennbare Auswirkungen auf das Ernährungsverhalten der Berliner blieben – zumindest mit Blick auf die kommunale »Einheitsküche«. Es ist jedoch auch zu bezweifeln, dass die stolzen Hauptstädter auf lange Sicht für die Massenabfertigung in den Zentralküchen zu gewinnen waren. Zu sehr widersprach ihre Ausgestaltung den Bedürfnissen des Einzelnen.³⁰ Dass eine grundsätzliche Bereitschaft der Berliner zur kollektiven Außer-Haus-Speisung vorhanden war, belegen die gut besuchten Gemeinschaftsküchen von Herrmann ABRAHAM und anderer privatwohltätiger Küchenbetriebe. Da viele dieser Einrichtungen weit vor den großen Versorgungskrisen des Krieges entstanden, blieb sowohl ihren Organisatoren als auch dem Speisepublikum genügend Zeit, sich mit den widrigen neuen Verhältnissen vertraut zu machen. Kontinuität und Vielfalt der Versorgungsangebote schienen noch stärker als die wachsende Not zur Bereitschaft der Bevölkerung beigetragen zu haben, ihre Ernährungsgewohnheiten den neuen Bedingungen anzupassen. Was sich in Berlin in Ansätzen beobachten lässt, trat in den Fällen Hamburg und Wien noch deutlicher hervor: Um die Menschen für die Gemeinschaftsverpflegung zu gewinnen, brauchte es kein teures und modernes Großküchensystem. Eine beständige und vielfältige Massenverpflegung, die als gemeinschaftliche Aufgabe betrachtet wurde und in der Lage war, inmitten der Not eine familiäre Atmosphäre und ein Zusammengehörigkeitsgefühl zu schaffen, trug eher dazu bei, die gewohnten Ernährungsverhältnisse aufzubrechen.

Wenn auch die Ausgestaltung der Volksspeisung den Bedürfnissen der Berliner Bevölkerung nicht gerecht wurde, so präsentierte Berlin in den Wochen ihrer Entstehung jenen Fortschrittsdrang, der die Stadt in den Jahrzehnten vor dem Krieg erfasste und der das Wesen des »Neuen Berlins« nach dem Krieg schließlich gänzlich bestimmte. Das Berlin der Nachkriegsjahre, hebt BISKY hervor, »wollte unbedingt modern sein, grundsätzlich unterschieden von der Stadt der Kaiserzeit«³¹. Technikbegeisterung, Rekordstreben und der Glaube an große rationale Lösungen für eine Massengesellschaft kennzeichneten Berlins Willen zum Großen und zur Neuerfindung. Alle diese Merkmale, die sich in der Idee des Massenverpflegungsprojekts »Volksspeisung« bereits vereint ermitteln lassen, verhalfen Berlin nach dem Krieg zur Wiedererlangung seines Weltstadtstatus. Auch in diesem Punkt setzte sich die von zeitgenössischen Beobachtern wahrgenommene unterschiedliche Entwicklung der »Verliererhauptstädte« nach 1918 fort. Während das von

29 DEHNE, Alltag, S. 159f.

30 Vgl. SPRENGER-SEYFFARTH, Public Feeding, S. 92.

31 BISKY, Berlin, S. 482. Im Folgenden vgl. auch EBD., S. 473.

Sachlichkeit und Nüchternheit beherrschte Berlin sich einer neuen, im preußisch dominierten Kaiserreich so nicht möglichen kulturellen Disparität und Erprobungsvielfalt öffnete und sich zu einer »Stadt der unbegrenzten Möglichkeiten« entwickelte, suchte das von Tradition und Individualität geprägte Wien nach dem Verlust seiner Metropolfunktion in einem multikulturellen Imperium sich mit der kulturellen Homogenisierung unter austromarxistischem Vorzeichen eine neue Identität zu schaffen.³²

Die ehemalige Habsburgermetropole, die hinsichtlich ihrer wirtschaftlichen Stärke bereits seit dem späten 19. Jahrhundert von Berlin abgehängt wurde und nun auch in kultureller und demographischer Hinsicht ins Hintertreffen geriet, ging betäubt und »vollkommen gebrochen aus dem Krieg« hervor.³³ Anders als in Berlin herrschte unter den Wiener Zeitgenossen kein Aufbruchgeist. Ihren Niedergang realisierend, war die einstige Habsburgermetropole stattdessen von Nostalgie erfasst. Ihr fehlte es an »Vitalität und Spannkraft«, um sich den neuen Verhältnissen nach dem Krieg zu stellen und es kostete Zeit, bis die sozialdemokratische Modernisierungspolitik der 1920er Jahre der österreichischen Hauptstadt zu neuer Wirtschaftskraft und Lebensqualität verhalf. Gleichzeitig schlug Wien unmittelbar nach dem Krieg auf dem Gebiet der öffentlichen Massenverpflegung einen augenscheinlich innovativen Weg ein.

Dass sich die außerhäusliche Kollektivverpflegung ausgerechnet in Wien durchsetzen konnte, während sie in Berlin offensichtlich keinen vergleichbaren Einfluss gewann, erscheint angesichts des Wesens der beiden Städte im frühen 20. Jahrhundert nicht nur erstaunlich, sondern auch widersprüchlich. Dieser Widerspruch löst sich jedoch auf, wenn über den Krieg hinaus auch die öffentlichen bzw. kommerziellen (Massen-)Verpflegungsangebote der Vorkriegszeit in den Blick genommen werden. Mit ihnen erklärt sich letztendlich auch, warum die Bemühungen Berlins auf dem Gebiet der städtischen Gemeinschaftsverpflegung vergebens waren.

In der deutschen Hauptstadt läuteten bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts zahlreiche Speisehausanbieter und Automatenrestaurants eine neue Epoche der Esskultur ein. Die regelmäßige außerhäusliche Mittagsverpflegung in Schnellrestaurants gehörte vor 1914 zum Alltag vieler werktätiger Berliner.³⁴ Auch nach Kriegsende stand ihnen eine

32 Vgl. TROMMLER, Das rote Wien und das sachliche Berlin, S. 197. TORP, Konsum, S. 80.

33 Vgl. WARREN, John: »Introduction. Cultural Interdependence: a Tale of Two Cities«, in: DERS. und ULRIKE ZITZLSPERGER (Hg.), Vienna Meets Berlin. Cultural Interaction 1918–1933, Bern 2005, S. 17–26, hier S. 20.

34 Wie viele Berliner am Vorabend des Krieges täglich kommerzielle (Massen-)Speiseangebote in Anspruch nahmen, lässt sich aufgrund fehlender Besucherstatistiken nur mutmaßen. Die wachsende Zahl der Stehbierhallen in den beiden Vorkriegsjahrzehnten weist jedoch auf eine zunehmende Frequentierung der kommerziellen Schnellverpflegung hin. Allein die *Aschinger*-Gesellschaft als eine (Massen-)Gastronomieketten neben weiteren Schnellimbissanbietern eröffnete zwischen 1892 und 1913 31 Lokale. Vgl. GLASER, Karl-Heinz: *Aschingers »Bierquellen« erobern Berlin*, Heidelberg 2004, S. 37f. und S. 149f. Sowie CONZE, *Aschinger*, S. 44f. Die wachsende Inanspruchnahme der *Aschinger'schen* Bierquellen veranschaulicht GLASER außerdem mit einem Überblick über den Umfang der um 1895 und um 1911 bei *Aschinger* konsumierten Lebensmittel. Ihm zufolge verzehrten die Berliner im Jahr 1911 täglich mehr als 50.000 der beliebten *Aschinger*-Brötchen, 20.000 Paar Bierwürstchen und fünfzig Zentner Kartoffelsalat. Zum Vergleich: 1895 lag der tägliche Konsum noch bei rund 20.000 Brötchen, 3.500 Würsten und elf Zentnern Kartoffeln. Vgl. DERS., *Aschingers*, S. 70.

Fülle von Schnellrestaurants zur Verfügung, die sich mit günstigen Speiseangeboten auf die verschiedenen Bedürfnisse der Berliner ausrichteten. Angesichts der vielfältigen und vertrauten Verpflegungsmöglichkeiten hatte die aus der Kriegsnot heraus geborene und unbeliebte städtische Volksspeisung keine Chance, sich langfristig im Alltag der Berliner zu etablieren. Ähnlich verhielt es sich mit vielen der zu Kriegszeiten eingerichteten Werks- und Betriebskantinen. Zwar hielten vereinzelte Unternehmen nach dem Krieg an ihren Verpflegungseinrichtungen fest, doch die betriebliche Gemeinschaftsverpflegung war Anfang der zwanziger Jahre noch weit von ihrem Durchbruch entfernt. Bis der regelmäßige Betriebskantinenbesuch einen festen Platz im Alltag der Arbeiterschaft in Deutschland einnahm, brauchte es Ulrike THOMS zufolge noch weitere dreißig Jahre.³⁵ Wer in der Zwischenkriegszeit nicht auf das wohlthätige Versorgungsangebot der Volksspeisung oder aus Zeitgründen auf die Betriebskantine angewiesen war, dem stand es frei, zwischen den zahlreich bestehenden kommerziellen Speisehäusern, philanthropischen Speisegelegenheiten und dem häuslich zubereiteten Mittagessen zu wählen. Letzteres wurde nach wie vor von großen Teilen der Bevölkerung vorgezogen, was nicht zuletzt auch darauf zurückzuführen ist, dass sich im Zuge der Rationalisierung der Hausarbeit auch die Privatküche während der 1920er Jahre zunehmend zur »Schnellküche« entwickelte.³⁶

Spätestens nach den schwierigen Nachkriegs- und Inflationsjahren bestand für die deutsche Hauptstadt – mit Ausnahme der Schulspeisung – keine zwingende Notwendigkeit mehr, die kommunale Massenverpflegung im großen Rahmen fortzuführen. Mit Blick auf die Ernährungsgewohnheiten bewirkte der Erste Weltkrieg auf dem Gebiet der Massenverpflegung in Berlin vergleichsweise wenig. Auch Keith R. ALLEN kommt zu dem Ergebnis, dass die Ernährungsgewohnheiten der Berliner durch die vier Kriegsjahre weitgehend unberührt blieben:

»[...]In the realm of social reproduction the wartime state is believed to have aggressively intervened in the home lives of German men, women and children [...]. Wartime innovations brought entire industries under state control and reconfigured the labour force; they did not, however, challenge the balance of power at the dinner table.«³⁷

Für eine gewisse Not- und Übergangszeit sei es, wie HIRSCHFELDER mit Blick auf die Ernährungsverhältnisse in Kriegszeiten darlegt, kein Problem gewesen, das kulturell erlernte System der Tischordnung umzustellen.³⁸ Gleichfalls wuchs mit zunehmender Dauer des Krieges eine Generation heran, für die der Ausnahmezustand die »Normalität« darstellte. Viele Kinder waren mit der klar hierarchischen häuslichen Tischordnung nicht vertraut, zumal die außergewöhnlichen Verhältnisse in vielen Familien nach dem Krieg präsent blieben. Nicht wenige der Betroffenen waren noch lange auf karitative außerhäusliche Speisegelegenheiten angewiesen. Kinder aus »Doppelverdiener-Familien« lernten die traditionelle familiäre Mittagsmahlzeit in dem Sinne nicht mehr kennen. Noch mehr als die Berliner werden die Wiener von dieser Entwicklung betroffen gewesen

35 Vgl. THOMS, *Physical Reproduction*, S. 152. DIES., *Essen*, S. 213ff. UHL, *Schafft Lebensraum*, S. 380.

36 Vgl. SCHMIDT-WALDHERR, *Emanzipation*, S. 57ff.

37 ALLEN, *Food*, S. 179.

38 Vgl. HIRSCHFELDER, *Europäische Esskultur*, S. 225.

sein. Die lang anhaltende Hungersnot nach dem Krieg, die umfassenden ausländischen Kinderspeisungsaktionen und die daraus entstandene Schul- und Kindergartenverpflegung müssen sich langfristig auf das tradierte Ritual der privat-familialen Mahlzeit ausgewirkt haben.

In Wien, so scheint es, erwies sich der Krieg als Beschleuniger der öffentlichen Massenverpflegung. Angesichts der im Krieg entstandenen Gemeinschaftsküchen und ihrer wachsenden Zahl nach 1918 nahmen nicht nur viele Zeitgenossen einen Wandel der Verpflegungsgewohnheiten unter den Wienern wahr.³⁹ Auch die historische Forschung, die sich bisweilen der Entwicklung der Wiener Massenversorgung im und nach dem Krieg annahm, kommt zu dem Ergebnis, dass der Krieg die Entwicklung zur vermehrten Außer-Haus-Verpflegung beschleunigte.⁴⁰ Die Wiener Entwicklung für sich betrachtet, brachte der Krieg in der Tat eine neue Form der öffentlichen Verpflegung hervor. Mit der WÖK und den Gemeinschaftsküchen von Eugenie SCHWARZWALD entstanden preiswerte Reformspeisehäuser, die es in der Form vor 1914 in Wien nicht gab. Als Schnellküchen für die Massen, die in ihrer Ausgestaltung auch die Wiener Gemütlichkeit nicht vermissen ließen, füllten sie die Lücke zwischen dem häuslichen Mittagsspeisen und der zumeist unerschwinglichen Gasthausküche. Sie waren eine Antwort auf den Wandel der Lebens- und Arbeitsbedingungen, der jedoch bereits vor dem Krieg einsetzte und in anderen Städten, wie z.B. in Berlin, zur Entstehung der ungemütlichen Stehbiecherhallen und anderer Angebote der Außer-Haus-Verpflegung beitrug. Dies berücksichtigend waren die Wiener Reformküchen der Nachkriegszeit nicht so »innovatorisch« wie es zunächst scheint. In Wien bestand vielmehr ein Nachholbedarf an öffentlichen Verpflegungseinrichtungen, der zu einer größeren Akzeptanz der Kollektivverpflegung führte. Die Maßnahmen der Wiener Stadtverwaltung zur Bewältigung der Kriegs- und Nachkriegsnot holten im Zeitraffer eine Entwicklung nach, die sich im kommerzialisierten Berlin der Vorkriegszeit über Jahre als Reaktion auf die veränderten Arbeits- und Lebensbedingungen marktwirtschaftlich vollzogen hatte. Auch in Wien war das Aufbrechen des privaten Haushalts auf lange Sicht nicht mehr zu verhindern und der Tisch inmitten des Trubels öffentlicher Speiseeinrichtungen ersetzte vor allem für immer mehr (bürgerliche) Familien den gewohnten Mittagstisch im eigenen Heim.⁴¹

Der Niedergang der SCHWARZWALD-Küchen und der Speiseeinrichtungen der *Mittella A.G.* Mitte der zwanziger Jahre verdeutlicht zugleich, dass sich die Gemeinschaftsverpflegung auch in Wien nicht dauerhaft durchsetzte. Ebenso partizipierten bei Weitem nicht alle Kreise der Bevölkerung an den öffentlichen Speiseangeboten. So fanden sich unter den rund 50.000 Wienern, die im Jahr 1931 täglich die öffentlichen Speisehäuser aufsuchten, vor allem Angehörige des Kleinbürgertums – Pensionisten, Angestellte und kleine Beamte mit ihren erwerbstätigen Frauen.⁴² Da dem tradierten Ritual der privat-

39 Vgl. SCHWARZWALD, Eugenie: »Die Lösung der Mittagsfrage«, in: *Die Zeit*, 31. März 1917. Sowie DIES.: »Undankbare Arbeit«, in: *Neue Freie Presse*, 15. März 1925. Beide Beiträge zitiert bei DEICHMANN, Leben mit provisorischer Genehmigung, S. 157–162. »Gemeinschaftsküchen«, in: *Die Zeit*, 15. April 1917. »Die Gemeinschaftsküche«, in: *Die Zeit*, 29. Dezember 1918.

40 HÖRANDNER, Zur Rolle, S. 89. BREITER, Hinter der Front, S. 255. Mit Bezug zur Schulspeisung vgl. WEIGL, Vom Versorgungsfall, S. 230.

41 Vgl. BREITER, Hinter der Front, S. 255.

42 Vgl. »Der häusliche Herd kommt aus der Mode«, in: *Der Morgen*, 14. Dezember 1931.

familialen Mahlzeit in den Arbeiterkreisen nach wie vor eine hohe Bedeutung beigemessen wurde, war die Akzeptanz der kollektiven Außer-Haus-Verpflegung in Wien wohl kaum verbreiteter als in Berlin. Auch die Betreiber der WÖK erkannten, dass die Gemeinschaftsverpflegung wenig Anklang fand. Mehrere Einrichtungen der WÖK wurden bis Ende der zwanziger Jahre in gasthausähnliche Lokale umgewandelt.⁴³ Zugleich wurde das Speiseangebot der Stadtküchen ausgebaut, jedoch ohne den Reformgedanken abzulegen. Damit war die WÖK im Grunde genommen auch nur ein weiteres Verpflegungsangebot neben den zahlreichen Gast- und Wirtshäusern. Die weitgehend gleichbleibende Inanspruchnahme der WÖK bis in die fünfziger Jahre belegt außerdem, dass der Großteil der Wiener Bevölkerung auch in den folgenden drei Jahrzehnten der städtischen Großküche fernblieb.⁴⁴ Diese Entwicklungen verdeutlichen, dass der Krieg auch in Wien nicht zum umfassenden Durchbruch der Gemeinschaftsverpflegung verhalf.

Hinsichtlich der kollektiven Außerhausverpflegung hat der Erste Weltkrieg zwar nur im geringfügigen Maß eine Veränderung der Ernährungsgewohnheiten bewirkt, doch mit Blick auf die kommunalen Reformbemühungen nach 1918 verdeutlicht die vorliegende Untersuchung, dass die »Gemeinschaftsküche« letztendlich doch viel mehr war als eine »Zeiterscheinung« der Kriegs- und frühen Nachkriegszeit. In Wien und Berlin entstanden unter den widrigen Bedingungen des Krieges und der ungeordneten Nachkriegsjahre städtische Verpflegungsunternehmen, die nach dem Willen der Stadtverwaltungen über die Notzeiten hinaus weiterbetrieben und ausgebaut werden sollten. Die WÖK in Wien entwickelte sich schließlich zu einem dauerhaft rentablen kommunalen Großküchenbetrieb, mit dem die Stadt auch die Schulverpflegung übernehmen konnte. Berlin nahm einen anderen Weg. Die Volksspeisung wurde nach dem Krieg fester Bestandteil des öffentlichen Fürsorgesystems und richtete sich an Berliner, die infolge des Krieges und der Nachkriegsnot bedürftig geworden waren. Das Ziel der Berliner Sozialdemokraten, auch die Schulspeisung langfristig im Berliner Wohlfahrtssystem zu verankern, wurde nicht erreicht. Der Kampf der Berliner Stadtverwaltung für die Umsetzung dieses Reformvorhabens zeigt jedoch, dass die kollektive Verpflegung bestimmter Bevölkerungsgruppen nach dem Krieg als kommunale Aufgabe angesehen wurde. Mit der Massenverpflegungspolitik der Sozialdemokraten, die sich den kriegsbedingten Aufschwung der Gemeinschaftsverpflegung zu eigen machten, nahm die Kollektivverpflegung – losgelöst von der traditionellen und privat-wohlthätigen Armenverpflegung – nicht nur in Wien, sondern auch in Berlin während der 1920er Jahre einen festen Platz in der kommunalen Daseinsvorsorge ein.

43 Vgl. HÖRANDNER, WÖK, S. 32ff.

44 Vgl. die Zahlen der ausgegebenen Portionen in den Einrichtungen der WÖK zwischen 1930 und 1955. Hiervon ausgenommen sind die Leistungen der WÖK während der Nachkriegsjahre 1945 bis 1948. EBD., S. 104f.

