

## Massenernährung und Frankfurter Kriegsfürsorge.

— Frankfurt, 2. Mai.

Von der Zentral-Küchenkommission der Kriegsfürsorge wird uns geschrieben:

Die hiesige Presse brachte in letzter Zeit verschiedentlich Berichte über Bestrebungen auf dem Gebiet der Massenernährung in mehreren Städten Deutschlands und die „Frankfurter Zeitung“ einen besonderen Artikel über die fahrbare Küche und die Zentralküche. Hiernach scheint die „Gulaschkanone“ das Ideal der Lösung, und das wird ja eigentlich auch durch den jüngsten Erlass des Ministers des Innern bestätigt.

Die Frankfurter Kriegsfürsorge beschäftigt sich mit der Frage der Massenernährung bereits seit Beginn des Kriegs, man ist hier durch Erfahrungen und Erfolge zu einer abweichenden Meinung gekommen, wobei wahrscheinlich der Entwicklungsgang der Sache eine gewisse Rolle spielt. Unsere erste „Kriegsküche“ wurde bereits im Oktober 1914 im Bezirk Bornheim eröffnet; es folgten bald darauf weitere Kriegsküchen in der Altstadt und in Bodenheim. Die Küchen waren in Schulküchen untergebracht; sie erforderten sehr geringe Unkosten, und jede bewerkstelligt die Speisung von mehreren hundert Personen täglich.

Die Meinungen über die Notwendigkeit dieser Küchen gingen auseinander. In der Hauptsache herrschten Zweifel über die Dauer des Krieges, dann aber wurde durch die Kriegsküchen ein zu einschneidendes Eingreifen in das Familienleben befürchtet. Anscheinend lag wirklich eine zwingende Notwendigkeit für diese Küchen nicht vor. Die erste Arbeitslosigkeit war überwunden, Handel und Industrie hatten sich belebt, Lebensmittel, vor allem Fleisch und Fett, waren reichlich und zu erschwinglichen Preisen zu haben.

So verging der Sommer, ohne daß eine Veränderung der Verhältnisse eintrat und ohne daß eine weitere Kriegsküche begründet wurde. Da mit einem Schlage änderte sich die Sachlage vollständig. Es trat Fettmangel ein, und die getroffenen oder vielmehr die nicht getroffenen Maßregeln der Regierung auf dem Fleischmarkt ließen Schlimmes erwarten. Wir beschloßen also vorzubauen und zwar mit Einverständnis des Magistrats. Noch im Herbst 1915 wurden fünf weitere Kriegsküchen begründet. Die jetzt bestehenden acht Küchen verblieben unter ehrenamtlicher Leitung, wurden aber straff organisiert unter einer Zentralküche für die Kontrolle und für die Verschaffung von Lebensmitteln.

Wie wohlbegründet unsere Maßregeln waren, hat sich jetzt ergeben. Im Januar 1916 betrug die Besucherzahl unserer acht Küchen 55 000, sie war im März bereits auf 120 000 gestiegen, überschreitet heute täglich 5000 weit und ist ständig im Wachsen begriffen. Hierbei sei kurz erwähnt, daß die Besucherzahl sich zu zwei Dritteln aus Angehörigen der unserer Kriegsfürsorge anvertrauten Kriegerfamilien und zu einem Drittel aus Außenstehenden zusammensetzt. Ueber die Straße wurden 60 Prozent der Essen geholt, 40 Prozent im Betrieb selbst eingenommen. Der Preis beträgt für Angehörige von Kriegsteilnehmern 20 Pfg. für Essen, was natürlich große Zuschüsse erfordert, für Außenstehende bei Wochenkarten für sechs Mahlzeiten 2 Mark und bei Einzelkarten eine Kleinigkeit mehr, womit zur Zeit noch die Selbstkosten gedeckt sind. Der Herstellungspreis des Essens betrug im März im Durchschnitt 33 Pfg., wovon 28½ Pfg. auf Lebensmittel und nur 4½ Pfg. auf Unkosten entfielen, wobei selbst die Abschreibungen auf die Einrichtung berücksichtigt sind.

Wir bezweifeln es sehr stark, ob fahrbare Küchen eine derartige Sparsamkeit im Betrieb ermöglichen, zumal die Anschaffungskosten sehr hoch sind. Zudem ist zum pünktlichen Einhalten der Betriebspflichten ein hoher Pferdebestand erforderlich, während bei Mietgespannen eine Pünktlichkeit im Betrieb nie zu erzielen sein wird. Außerdem erhalten in unseren Küchen unsere Gäste ein vollständiges Mittagessen, einfach, aber reichlich und gut zubereitet. Es bietet eine große Abwechslung und besteht aus einer Suppe und einem Gang Fleisch, Gemüse, Fisch oder dergleichen. Ab und zu gibt es hierzu auch Salat oder Kompot. Etwas derartiges läßt sich mit der „Gulaschkanone“ nicht bieten. Es müßte nach norddeutscher Art ein zusammengelochtes Gericht geben. Dessen Güte sei nicht bezweifelt, aber unsere Frankfurter Bevölkerung, wie alle Süddeutschen, würden sich sehr schwer daran gewöhnen. Keinesfalls ist damit eine billige und abwechslungsreiche Kost wie in unsern Küchen zu erzielen.

Ferner bieten unsere Küchen unseren Gästen auch eine Stätte, an der sie ihre Mahlzeit einnehmen und die wenigen Minuten ihrer kurzen Mittagsfrist verbringen können. Bei den Tausenden von Frauen, die heute im Erwerbsleben stehen, spielt dieses eine beträchtliche Rolle, denn nur ein kleiner Teil dieser Frauen kann mittags zu Hause sein. Ihre Kinder können während dieser Zeit in der an ihrer Heimstätte gelegenen Küche ihre Mahlzeit unter der Aufsicht der hiermit betrauten Damen einnehmen.

Zur Prüfung der Bedürftigkeit der Essenempfänger stehen uns bei unserm Küchensystem bessere Möglichkeiten offen, als bei dem System der fahrbaren Küchen, und vor allem bieten unsere Kriegsküchen eine zuverlässigere Gewähr für die Kontrolle der Gerechtigkeit der Essenverteilung, als dies auf der Straße möglich ist.

Allerdings bilden die fahrbaren Küchen eine große Gefahr für die Allgemeinheit vor Augen zu führen, was für die notleidende Bevölkerung getan wird. Die Gulaschkanonen in Köln, Berlin usw. sind in wenigen Tagen ihres Daseins berühmt geworden, unsere immerhin mit einigen Erfolgen gekrönte Tätigkeit ist in Frankfurt nur wenig bekannt. Das soll nun anders werden. In nächster Zeit werden in Frankfurt und in einer Reihe von Vororten neue Kriegsküchen eröffnet. Die Küchen in den Vororten werden, soweit erforderlich, mit einem System fahrbarer Kochlisten für die entlegenen und kleineren Vororte, für die selbständige Küchen nicht geeignet sind, versehen.

Ansolgedessen werden die Besuchsziffern sehr zunehmen, und wir müssen mit einiger Besorgnis der Herbeischaffung der Lebensmittel für größte Menschenmassen entgegensehen. Bisher haben wir diese Schwierigkeit ja einigermaßen überwältigen können, und das wird wohl auch weiterhin so sein, besonders wenn wir uns einer weitgehenden Unterstützung der staatlichen und städtischen Behörden erfreuen dürfen. In dieser Beziehung waren wir allerdings bisher nicht sehr verwöhnt.

Der Frage der Mittelstandsküche sind wir auch verschiedentlich näher getreten, obgleich wir ja eigentlich nicht das hierfür zutreffende Organ sind. Eine Verbindung mit unseren Kriegsküchen würde aber auch in der Mittelstandsküche die größte Wirtschaftlichkeit erzielen lassen. Größere Zuschüsse sind hierfür nicht notwendig, da diese Küchen schon bei größter Wirtschaftlichkeit in der Lage sind, sich selbst aus eigenen Mitteln zu erhalten. An die Verwirklichung der Frage konnten wir bisher noch nicht herantreten, weil wir keine geeigneten Räumlichkeiten hierfür gefunden haben. Es ist aber in Frankfurt eine große Anzahl von Vereinen und Gesellschaften da, die über für diese Zwecke geradezu ideale Räumlichkeiten verfügen, und diese Räume stehen in der Kriegszeit leer und beinahe unbenutzt da. Wenn uns einige dieser Räume umsonst oder gegen ein billiges Entgelt überlassen würden, so wären sie einem guten, der Allgemeinheit dienenden Zwecke dienstbar gemacht, und die Frage der Frankfurter Mittelstandsküche wäre in kürzester Zeit gelöst. Vielleicht tragen diese Zeilen dazu bei, uns bei der Erfüllung unserer Ziele behilflich zu sein, und veranlassen die geeigneten Stellen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Die wichtigste Frage der Massenernährung, die in der Speisung zu behandeln, behalten wir uns noch vor, da diese Frage von so außerordentlicher Bedeutung ist, daß sie einer ganz ausführlichen Besprechung bedarf. Jedenfalls haben wir den Ereignissen nicht tatenlos gegenübergestanden, sondern haben gearbeitet, werden weiter arbeiten, und wenn Arbeit ein Durchhalten in der schweren Zeit ermöglicht, werden wir durchhalten.