

Pressestelle der Stadt Wien

Wien, 1., Neues Rathaus, 1. Stock. Fernruf: A 23-500, A 28-500, Klappen 069, 548 und 002

Nachrichtenausgabe vom 1. Dezember 1938.

Verantwortlich: Schriftleiter Kurt Sommer, Referent der Pressestelle der Stadt Wien

Der Brotbeutel der Wiener

Die Bezirksvorsteher von Wien in den städtischen Lagerhäusern

Mit dem neu erwachten Leben der mächtigen Grosstadt am blauen Donau-
strom, mit der Schaffung des Grossraumes Wien, haben sich auch die Verhält-
nisse der Lebensmittelversorgung von Wien weitgehend geändert.

Die Wiener Stadtverwaltung hat auf einmal für den Lebensunterhalt
einer fast $4\frac{1}{2}$ mal so grossen Stadt zu sorgen; dies muss so geschehen, dass
auch bei momentanen Stockungen in der Lebensmittelzufuhr der Wiener genug
zu essen hat. Darüber hinaus erwachsen aber Gross-Wien als dem Tor nach dem
Osten, dem ostmärkischen Hamburg, grosse Aufgaben auch in Bezug auf den
Gütertausch und die Versorgung Grossdeutschlands.

Die Wiener Bezirksvorsteher unternahmen am 30. November eine Fahrt zu
den städtischen Lagerhäusern am Handelskai - dem "Brotbeutel der Stadt Wien"-
um sich davon zu überzeugen, dass tüchtige Fachleute mit grösstem Eifer bei
der Arbeit sind, diese schon jetzt grossen Vorratskammern Wiens neu und
weiter auszubauen, sodass sie den riesenhaften Anforderungen, welche die
Zukunft stellen wird, voll und ganz entsprechen können.

Der Leiter der Gruppe VI, Obersenatsrat Helch, der die Wiener Be-
zirksvorsteher begrüsst, wies auf die ungeheuren Ausbauten hin, die in
der Planung bereits fertig aufliegen und schon mit der Schneeschmelze im
kommenden Frühjahr zur Ausführung gelangen werden. Nationalsozialistisches
Tempo, Grosszügigkeit, Planmässigkeit und Verantwortungsgefühl für das Ge-
samtwohl des Volkes sprachen aus jedem dieser Männer, die die Besucher
durch das Werk geleiteten.

Man hört von 20.000 Tonnen-Speichern, von riesigen Kühlhäusern in
St. Marx, von Magazinen im Winterhafen, in denen wieder tausende von Tonnen
wertvoller Getreidevorräte untergebracht werden können. Die Besucher erfah-
ren, wie umsichtig eine solche Speicheranlage gebaut wird; zwischen den
einzelnen Speichern werden Verbindungsschläuche geschaffen, die eine ra-
sche Umlagerung ermöglichen. Ueberhaupt wird grösstes Gewicht darauf gelegt,
dass ein solcher Speicher innerhalb 24 Stunden entleert werden kann.

Der Gruppenleiter erzählt, dass die Stadt Wien nach der Fertigstel-
lung aller geplanten Anlagen ein massgebender Lieferant für das Altreich
sein wird. 12000 Stück Schweine und 2000 Stück geschlachteter Rinder werden
wöchentlich durch die städtischen Schlachthäuser und Lagerhäuser unter Aus-
schluss jedes Kommissionshandels direkt in das Altreich verschickt werden.
Ganz abgesehen von den vielen Arbeitskräften, die für die Neubauten notwen-
dig sein werden, wird auch ein Bedarf an Arbeitskräften für die neuen Gross-
anlagen eintreten, sodass schon heute Befürchtungen gehegt werden, ob diese
Kräfte aufgetrieben werden können. Im Ganzen wird an Lagerhäusern, Speichern
und Magazinen das Dreifache von dem, was jetzt schon besteht, noch gebaut
werden und bereits im Herbst 1939 werden die neuen Getreidespeicher fertig
sein.

Nach diesen allgemeinen Erläuterungen werden die Besucher durch
das Kühlhaus, den Getreidespeicher und anschliessend zum Winterhafen ge-
führt. In den Kühlräumen der städtischen Lagerhäuser findet die Einlagerung

von Eiern, Fleisch, Geflügel, Fischen, Molkereiprodukten und Obst statt. Ein kompliziertes Röhren- und Schachtsystem sorgt in jedem einzelnen Lager- raum für die notwendige Temperatur. So sind die Räume, wo Eier aufbewahrt werden, bei einer genau kontrollierten relativen Luftfeuchtigkeit von 82% stets auf einer Temperatur von 0 Grad bis 1 Grad Celsius gehalten. Die Eier werden schon bei ihrer Einlagerung auf ihre Güte untersucht und durchleuch- tet, müssen sie doch oft von März bis Dezember auf den Verbraucher warten.

In den Fleisch-Einfrierräumen und den Stapelräumen empfängt den Be- sucher eisige Kälte. Die geschlachteten Schweine hängen da in langen Rei- hen "stock und steif gefroren", bei einer Temperatur von -11 Grad. Der Leiter klopft auf so einen Schinken, da klingt es hart auf, wie wenn er an ein Brett geschlagen hätte. Nur so aber ist es möglich, das Fleisch lange Zeit ohne jede Einbusse in Qualität und Geschmack aufzubewahren.

Die selbe Kälte herrscht in den Räumen, wo Fische gelagert sind. Alle Arten sind hier vertreten und warten auf die Wiener Feinschmecker. Selbst ein mächtiger Hammerhai streckt hier steifgefroren seine Flossen und wartet auf den Tag, an dem er als Delikatesse zum Verbraucher wandert.

Ausserst interessant ist die Kälteerzeugung. In riesigen Bottichen wird Chlormagnesiumlösung oder Chlornatriumlösung mit Hilfe von flüssiger Luft bis auf -20 Grad unterkühlt. Mächtige Pumpen treiben diese Kältesole zu den Rohrleitungen in den Kühlräumen. So gross ist die Kälte, dass die Besucher beim Verlassen des Kühlhauses die Luft des kalten Novembertages als frühlinghaft warm empfinden.

Nach der Besichtigung des Kühlhauses wird der grosse Getreidespei- cher besucht. Da zieht ein riesiger Elevator die goldbraune Frucht direkt vom Donauschlepp in das oberste Stockwerk des Speichers. Ein Verteiler regelt die Lagerung des Getreides in den vielen Schütthöden und Silos.

Welcher Sorgfalt die Lagerung der Brotfrucht bedarf, erkennt man aus den vielfältigen Einrichtungen, die z.B. zum Reinigen des Getreides von tierischen Schädlingen und von Staub und Schmutz, von Vickersamen u.s.w. dienen. Ist dann das Getreide über die Laufbänder zu den Silos gelangt, dann ist noch lange nicht alles damit getan, sondern dann wird dreimal im Tag "Fieber gemessen". In Holzstielen montierte Thermometer werden bis auf den Grund des gelagerten Getreides gestossen und das Messungsergebnis auf einer Tabelle ähnlich einer Fiebertabelle eingezeichnet. Nur so ist dem Muffigwerden, dem gefürchteten Schimmelpilz und sonstigen Gefahren vorzu- beugen.

Von der Grösse eines solchen Silos kann man sich einen Begriff ma- chen, wenn man hört, dass er 23m hoch ist und zu seiner Füllung 36 Eisen- bahnwaggons Getreide erforderlich sind. Die Lagerung, sowie die Entleerung geht jedoch verhältnismässig rasch vor sich: 5 Waggons können in die Silos pro Stunde eingefüllt oder daraus entnommen werden.

Der allgemeine Eindruck, den die Besucher der städtischen Lagerhäu- ser mitnehmen, ist das Gefühl der Sicherheit, dass hier wirklich mit gröss- ter Vorsorge und Verantwortlichkeit die Lebensmittelversorgung Wiens sicher- gestellt wird.

Weihnachtsfreude für die sudetendeutschen Kinder:

Arbeitsopfer der weiblichen Angestellten der Stadt Wien
=====

Die weiblichen Angestellten der Stadt Wien im R.D.B. und zwar jene des Neuen Rathauses und der Bezirkshauptmannschaften I, VIII und IX haben in richtig verstandener Volksgemeinschaft in den vergangenen zwei Monaten zahlreiche Kleidungsstücke, so vor allem warme Wollwesten, Hauben, Fäustlinge, Schals u.s.w. gestrickt, um armen sudetendeutschen Kindern eine Weihnachtsfreude zu bereiten. Diese praktischen Gegenstände wurden nunmehr zu einer Ausstellung vereint und können am Montag und Dienstag, den 5. und 6. Dezember in der Zeit von 8-14^h30 im Steinernen Saal des Rathauses (Aufgang Feststiege) besichtigt werden. Eintritt frei.

0