■ KEITH R. ALLEN

Von der Volksküche zum fast food.

Essen außer Haus im wilhelminischen Deutschland

Dieser Aufsatz geht der Frage nach, wann und in welcher Form Fragen der täglichen Ernährung ins öffentliche Interesse rückten und jenseits der traditionellen Armenpflege in den Katalog kommunaler Wohlfahrtspolitik aufgenommen wurden. Die zeitgenössische Wahrnehmung eines öffentlichen Mangelzustandes als einer neuen und spezifischen Form von Hunger, der weniger einer aktuellen Notlage entsprang, als vielmehr Folge struktureller Veränderungen der industriekapitalistischen Gesellschaft war, konzentrierte sich vor allem auf die nord- und mitteldeutschen Großstädte des deutschen Kaiserreichs: Hier schien mit der rasch fortschreitenden Industrialisierung die vormals selbst gekochte und daheim verzehrte Mittagsmahlzeit zu verschwinden und bestenfalls durch zwischendurch verzehrte kalte Stullen ersetzt zu werden. Durch das Zusammenspiel von vier Faktoren - dem Aufstieg der Lohnerwerbsarbeit überhaupt, der wachsenden Entfernungen zwischen Wohn- und Arbeitsstätten, kürzerer Mittagspausen und der Ausweitung der außerhäuslichen Frauenerwerbsarbeit - entstand ein offensichtlicher und kritisch beobachteter neuer Bedarf an massenhafter außerhäuslicher Mittagsverpflegung. Warum und inwieweit dies so beunruhigend schien, und was in der öffentlichen Wohlfahrt der Kommunen geschah, um diesem Phänomen zu begegnen, werde ich im folgenden erörtern. 1 Ich werde mich dabei der Geschichte der Mittagsmahlzeit vom philanthropischen Sektor her nähern, d. h. über einzelne Mäzene und wohltätige Vereine, die sich ehrenamtlich für das Wohl vorrangig erwerbstätiger »Un- und Unterbemittelter« engagierten. Diese Perspektive folgt der neueren Forschung zum deutschen Wohlfahrtsstaat, die sich seit den 1990er Jahren von der Konzentration auf den »starken Staat« löste und, angeregt vor allem durch Arbeiten der Frauen- und Geschlechterforschung, kommunal und privat organisierte Fürsorgemaßnahmen historisch untersuchte.² Ausgehend von der lokalen Ebene wird es in diesem Text darum

Die vereinzelten sozial- und kulturwissenschaftlichen Studien zum Zusammenhang zwischen Hunger, Wohlfahrt und Kommerz bilden keinen zusammenhängenden Forschungsstand. Die Auswahl der Literatur orientiert sich an der spezifischen Fragestellung des vorliegenden Aufsatzes. Inspirierend für meine Studie war Jakob Tanner, Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz, 1890-1950, Zürich 1999.

² Siehe etwa Christina Klausmann, Politik und Kultur der Frauenbewegung im Kaiserreich. Das Beispiel Frankfurt am Main, Frankfurt/M. 1997; Christiane Eifert, Frauenpolitik und Wohlfahrtspflege. Zur Geschichte der Sozialdemokratischen Arbeiterwohlfahrt, Frankfurt/M. 1993. In neueren Arbeiten zur Geschichte der Jugend- und Armenfürsorge steht der Ansatz, zeitgenössische Wahrnehmungen und daraus folgende Handlungsmuster zu analysieren, ebenfalls im Mittelpunkt. Siehe Christina Benninghaus, Die anderen Jugendlichen. Arbeitermädchen in der Weimarer Re-

gehen, die wohltätigen, kommunalen und kommerziellen Aktivitäten im Bereich der öffentlichen Massenspeisung in Augenschein zu nehmen und darzulegen, aus welchen Gründen die wohlfahrtliche Ernährungspolitik im wilhelminischen Deutschland scheiterte und das Essen außer Haus der Macht des Marktes überließ.³

Essen außer Haus? Traditionen und Neuerungen im frühen Jahrhundert

6

Erste Ansätze einer gesellschaftlichen Gestaltung des Mittagsmahls finden sich in den Jahrzehnten vor der Gründung des deutschen Kaiserreichs. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts allerdings aßen nur Fremde und Arme, Studenten, Soldaten oder wandernde Händler und Händlerinnen regelmäßig in öffentlichen Räumen, während einheimische Geschäftsleute und Beamte wie auch in Handwerk, Gewerbe und Fabriken Beschäftigte ihren Hunger fast immer zu Hause stillten. Die Restaurants, welche die Straßen der biedermeierlichen Großstädte zierten, hatten sich auf Geschmack und Geldbeutel kleiner Bevölkerungsgruppen ausgerichtet: von Großbürgertum und Armee, von Beamten des Verwaltungsapparates und einigen Industriemagnaten.

Provisorische Eßküchen für breite Bevölkerungsschichten hingegen gab es bis 1848 vor allem zu akuten Notzeiten, um die Folgen von Hungersnöten, schlechten Ernten, Seuchen und Krieg zu mildern. 1790 etwa bot der erfindungsreiche Amerikaner Benjamin Thompson alias Graf zu Rumford, der sich in München niedergelassen hatte, zeitweise verbilligte Mahlzeiten für arbeitslose Erwachsene und Kinder an, um gegen die Landstreicherei vorzugehen.⁴ Ähnliche Versuche sind aus vielen deutschen Städten überliefert; ein Schwerpunkt solcher Aktivitäten liegt um das Revolutionsiahr 1848.⁵

In der Zeit nach der Revolution kam der öffentliche, durch Spenden und Zuschüsse subventionierte Verkauf von fertigen Speisen »an minderbemittelte Personen« in Schwung. Eine der ersten Großküchen dieser Zeit – zudem die erste Küche Deutschlands mit Dampfeinrichtung – wurde am 16. Januar 1849 von zwölf sozial gesinnten, liberalen Bürgern – unter ihnen drei Kaufmänner, ein Gasthalter und ein Konditor, ein Lackierer, ein Zimmermeister, ein Mauermeister sowie vier Stadträte

publik, Frankfurt/M. 1999; David Crew, Germans on Welfare. From Weimar to Hitler, New York 1998; Young-Sun Hong, Welfare, Modernity, and the Weimar State, 1919-1933, Princeton 1998; Dietlind Hüchtker, »Elende Mütter« und »liederliche Weibspersonen«. Geschlechterverhältnisse und Armenpolitik in Berlin, Münster 1999.

Obgleich diese Frage hier anders beantwortet wird, geht es mir in meiner Untersuchung auch um eine Frage, die für die Arbeit von Detlev Peukert sehr wichtig war, nämlich: »Was wollten die Vordenker des Wohlfahrtstaats eigentlich, was war die Absicht hinter all den Maßnahmen, die unser Leben heute so selbstverständlich weitgehend strukturieren?« Detlev J.K. Peukert, Wohlfahrtstaat und Lebenswelt, in: Lutz Niethammer (Hg.), Bürgerliche Gesellschaft in Deutschland, Frankfurt/M. 1990, S. 349.

⁴ Zu Rumfords Experimenten mit Brennholz für das häusliche Herdfeuer siehe Karin Hausen, Häuslicher Herd und Wissenschaft. Zur frühneuzeitlichen Debatte über Holznot und Holzsparkunst in Deutschland, in: Michael Grüttner u.a. (Hg.), Geschichte und Emanzipation. Festschrift für Reinhard Rürup, Frankfurt/M. 1999, S. 700-727, hier S. 704-712.

⁵ Siehe Georg Egestorff, Beschreibung der Speise-Anstalt in Linden bei Hannover, Hannover, 1855; Josef Blum, »Volks- und Krankenküchen«, Schriften des deutschen Vereins für Armenpflege und Wohltätigkeit 66 (1903), S. 4 ff.

- in Leipzig gegründet. Ihr Ziel war es, eine Einrichtung zu schaffen, die nicht als Armenspeisungsanstalt fungieren sollte. Durch billige Einkäufe von Lebensmitteln wollte man im Gegenteil erwerbstätigen Minderbemittelten eine billige warme Speise zum Selbstkostenpreis ausgeben, eine Investition, von der man glaubte, sie wirke »segensreicher und nachhaltiger als baare Unterstützungen«.6 An der alten Hauptwache am Königsplatz (heute Wilhelm-Leuschner-Platz) gab die Küche einen Eintopf aus Reis, Erbsen, Linsen, Bohnen, Kartoffeln und Fleisch als Mittagsmahlzeit gegen einen Preis von 12 Pfennig aus.⁷ Frauen und Männer hatten diesen knappen Liter Eintopf, genannt »Dresdner Kanne«, in nach Geschlechtern getrennten Speisesälen einzunehmen, wobei derjenige für Männer etwa 60 Plätze faßte. Das grundsätzlich Neue dieser Institution der öffentlichen Massenspeisung in Leipzig zeigte sich darin, daß der sie ins Leben rufende Verein wie auch die Speisung - getragen von einem Koch, einem Gegenschreiber, einem Hausmann und zwei Kochfrauen - nicht als vorübergehende Einrichtung zur Behebung einer akuten Notlage, sondern als langfristiges wohlfahrtliches Projekt eines liberalen Paternalismus konzipiert war. Tatsächlich entwickelte sich die Küche zu einer dauerhaften Einrichtung des Leipziger Alltagslebens.8 1871 gab sie 218.887 Portionen Eintopf aus; bis 1880 stieg die Zahl auf 501.560 Portionen an.9 Die Leistung der Anstalt fiel nach 1880 jedoch bescheidener aus und sank bis 1910 auf 404.066 ausgegebene Essen im Jahr. 10 Die Bedeutung der Leipziger Küche für die Entwicklung der Massenspeisung in Deutschland liegt jedoch weniger in ihrem Umsatz an Speisen als vielmehr darin, daß sie von Beginn an verschiedenste Besucher aus deutschen und ausländischen Großstädten anzog und diesen als Beispiel für ähnliche Projekte diente.

2. Hunger trotz Arbeit: philanthropische Ansätze und weibliches Ehrenamt

Die eigentliche Hochzeit für die Gründung und erfolgreiche Ausweitung von Küchen, die sich der philanthropischen Massenspeisung von Erwerbstätigen und Schulkindern verschrieben, setzte kurz vor der Reichsgründung ein. Sie hatte weniger mit den nachrevolutionären sozialen Nöten des verarmenden Handwerksstandes zu tun, als mit den Auswirkungen der Industrialisierung. Die Einführung kürzerer Arbeitstage und Mittagspausen und die Differenzierung zwischen Fabrik- und

6 Flugblatt an unsere Mitbürger von Otto von Posern, Gustav Brunner, Louis Ernst, William Vogel, v. Posern-Klett, Wilhelm Felsche, Wilhelm Apel, Wilhelm Lücke und Gustav Rus [undatiert], Stadtarchiv Leipzig (SA-L), Kap. 35 Nr. 10.

8 Herbert Pilz, »Leipzigs größte Küche, « in: Eigener Herd ist Goldes Wert. Küche und Kochen in: Ursula Dehrme (Hg.), Leipzig, Leipzig 1995, 35-40.

10 Mandel, Städtische Speiseanstalten zu Leipzig, S. 31.

^{7 1846} wollten sich die Männer des »Hilfsvereins« auf die billigen Einkäufe von Lebensmitteln und deren Abgabe zum Selbstkostenpreis an Minderbemittelte beschränken, entschieden sich aber, eine kräftige Kost für diejenigen zu beschaffen, die »durch ihre Berufstätigkeit den größten Teil des Tages außerhalb ihrer Häuslichkeit zuzubringen genötigt« waren. Siehe Friedrich Mandel, Städtische Speiseanstalten zu Leipzig von 1849 bis 1928, Leipzig 1928, S. 4.

⁹ Ebd., S. 31; siehe auch Julius Haeckel, Festschrift zum 25jährigen Bestehen der Leipziger Städtischen Speise-Anstalt, Leipzig 1874, S. 6 ff. Der »Hilfsverein« erlangte im Jahre 1888 die Rechte einer juristischen Person, die nunmehr ohne die Bezeichnung »Hilfsverein« unter »Städtische Speiseanstalten jur. Person« firmierte.

Wohnvierteln betraf eine Vielzahl von Beschäftigten in Handel, Industrie, Gewerbe, Dienstleistung und Verwaltung. Solange weibliche Familienangehörige im oder nicht zu weit vom Haus entfernt arbeiteten, lag der gedeckte Mittagstisch zu Hause oder am Arbeitsplatz im Bereich des Möglichen. In den neuen Industriegebieten an der Saar, in Oberschlesien sowie an Rhein und Ruhr blieb dies trotz großer Schwierigkeiten bis in die Weimarer Zeit hinein meistens der Fall. Für eine wachsende Zahl von Familien in den Großstädten dagegen war diese Form der häuslichen Mittagsmahlzeit jedoch immer schwieriger zu bewerkstelligen. 12

Am Ende des 19. Jahrhunderts sah man in weiten Kreisen des Bürgertums den Trend zum Essen außer Haus auch als Zeichen einer Erosion »natürlicher weiblicher Fähigkeiten« der unteren Schichten an, die man als ernsthafte soziale Bedrohung fürchtete. Gleichzeitig setzte sich mit dem wachsenden Einfluß der bürgerlichen Frauenbewegung die Überzeugung durch, daß sich die spezifisch weiblichen sozialen und fürsorglichen Kompetenzen zur Behebung gesellschaftlicher Übelstände besonders eigneten. Frauen spielten daher bei den Debatten über die häusliche Ernährungskrise einerseits zunehmend als Adressatinnen bürgerlich-patriarchaler Kritik und wohlfahrtlicher Maßnahmen eine tragende Rolle. Andererseits fühlten sich weibliche Angehörige des Bürgertums in besonderer Weise berufen, der Not engagiert entgegenzutreten und fanden in der Bekämpfung des neuen mittäglichen Hungers ein vielseitiges öffentliches Betätigungsfeld. 14

Eine bürgerliche Protagonistin der deutschen Frauenbewegung, welche die Anfänge der lokalen Ernährungsfürsorge Berlins nachhaltig prägte, war Lina Morgenstern, geboren im Jahr 1830 in Breslau. Auslöser für Morgensterns Engagement in der philanthropischen Ernährungsfürsorge Berlins war der Österreichisch-Preußische Krieg von 1866. Morgenstern, die mit ihrem Mann Theodor im Jahr 1854 nach Berlin übergesiedelt war, gehörte zu denjenigen Frauen des städtischen Bürgertums,

¹¹ Vgl. Alf Lüdtke, »Arbeitsbeginn, Arbeitspausen, Arbeitsende. Skizzen zu Bedürfnisbefriedigung und Industriearbeit im 19. und frühen 20. Jahrhundert, « in: Gerhard Huck (Hg.), Sozialgeschichte der Freizeit, Wuppertal 1980, S. 95-122; siehe auch Christoph Deutschmann, Der Weg zum Normalarbeitstag. Die Entwicklung der Arbeitszeiten in der deutschen Industrie bis 1918, Frankfurt/M. 1985, S. 11-14, 71-73 u. 291-299.

¹² Jeder fünfte Deutsche lebte bereits vor dem Ersten Weltkrieg in einer Großstadt; der Anteil derer, die in Gemeinden mit weniger als 2.000 Einwohnern wohnten, sank zwischen 1871 und 1910 von 64% auf 40% der Gesamtbevölkerung. Jürgen Reulecke, Geschichte der Urbanisierung in Deutschland, Frankfurt/M. 1985, S. 9 ff; Wolfgang Köllmann, Bevölkerung in der industriellen Revolution, Göttingen 1974, S. 127 ff.

¹³ Vgl. zur »Schutzbedürfigkeit« Sabine Schmitt, Der Arbeiterinnenschutz im deutschen Kaiserreich: Zur Konstruktion der schutzbedürftigen Arbeiterin, Stuttgart 1995. Zum Zusammenhang zwischen zeitgenössischen Deutungsmustern, Fürsorge und Lohnarbeiterinnen s. Benninghaus, Die anderen Jugendlichen; Karen Hagemann, Frauenalltag und Männerpolitik: Alltagsleben und gesellschaftliches Handeln von Arbeiterfrauen in der Weimarer Republik, Bonn 1990; Kathleen Canning, Languages of Labor and Gender. Female Factory Work in Germany, 1850-1914, Ithaca 1996, hier insbesondere S. 126-129.

Die Forschung hat im Zusammenhang mit dem philanthropischen und sozialpolitischen Engagement bürgerlicher Frauen ein differenziertes Bild von Zielsetzung und politischer Einbindung der Frauenbewegung über das Konzept der »geistigen Mütterlichkeit« im Kaiserreich vorgelegt. Vgl. etwa Brigitte Kerchner, Beruf und Geschlecht. Frauenverbände in Deutschland 1848-1908, Göttingen 1992; Dietlinde Peters, Mütterlichkeit im Kaiserreich. Die bürgerliche Frauenbewegung und der soziale Beruf der Frau, Bielefeld 1984; siehe auch den grundlegenden Aufsatz von Irene Stoehr, »Organisierte Mütterlichkeit.« Zur Politik der deutschen Frauenbewegung um 1900, in: Karin Hausen (Hg.), Frauen suchen ihre Geschichte. Historische Studien zum 19. und 20. Jahrhundert, München 1982, S. 225-253.

für die der Krieg Anlaß war, sich mit großem Einsatz öffentlich und außerhalb der traditionellen häuslichen Sphäre ehrenamtlich zu engagieren. Die ärmere Bevölkerung vor dem Hunger und die Stadt vor Revolten zu bewahren, wurde oberstes Ziel ihrer Anstrengungen. 15 Ihrer Ansicht nach verlangte der moderne Krieg die öffentliche Verpflegung mit vollständigen Mahlzeiten in eigens zu diesem Zweck eingerichteten Küchen. 16 Folgt man Morgensterns Darstellung der Geschichte der Berliner Volksküchen, wurde der Ratschlag einer Freundin: »Verschenken Sie nichts! Wir müssen die Leute nicht von vornherein zu Bettlern machen«17 zum zentralen Motto des neuen Unterfangens. Dies entsprach der gängigen Auffassung, daß öffentliche Leistungen immer die Gefahr in sich bargen, ihren Nutznießenden die nötige Eigeninitiative zu nehmen, um sich und die ihren aus eigener Kraft zu versorgen. Die Mahlzeiten in Morgensterns Volksküchen wurden daher genau wie in den Leipziger Speiseanstalten nicht kostenlos, sondern gegen ein geringes Entgelt ausgegeben. Dies gestattete es auch, die neue Unternehmung von den bestehenden, schlecht beleumundeten Armenküchen¹⁸ abzugrenzen: Diese gaben kostenlos Eintopf an Bedürftige aus, deren Einkommens- und Lebensverhältnisse man zuvor streng geprüft hatte. Um sicherzustellen, daß das Essen tatsächlich nur den Berechtigten zugute kam, mußte die Suppe in den Armenküchen auch direkt vor Ort verzehrt werden. Nach Morgensterns Vorstellungen sollte dies in ihren Küchen nicht gestattet sein. Die Kundschaft sollte im Gegenteil die Speisen mit nach Hause nehmen, erstens, um eine weitere klare Unterscheidung zur Armenspeisung zu schaffen, und zweitens, um Massenansammlungen hungriger Menschen und möglichen Aufruhr zu vermeiden. 19 Selbst diejenigen, die der Einrichtung von öffentlichen Volksküchen zunächst skeptisch gegenüberstanden, konnte die Philanthropin mit diesem Konzept einer erschwinglichen Massenspeisung jenseits der Armenpflege auf ihre Seite ziehen. Zwischen 1866 und 1890 hatte Lina Morgenstern wohl ihre erfolgreichste Zeit. Die Küchen verköstigten in diesem Zeitraum durchschnittlich etwa 7.000 Menschen täglich zu Mittag; in den 1880er Jahren trieb die Einführung der Abendmahlzeit die Umsätze noch einmal schlagartig in die Höhe. 20 1894 waren 15 Volksküchen für beide Geschlechter sowie eine Frauenküche in Betrieb und versorgten das ganze Jahr über

15 Lina Morgenstern, »Die Bedeutung der Berliner Volksküchen in sozialer, wirtschaftlicher und diätischer Hinsicht«, in: Der Arbeiterfreund. Zeitschrift des Centralvereins in Preußen für das Wohl der arbeitenden Klassen 8 Nr. 3 (1870), S. 191-201.

Jenny Hirsch, Die Feier des fünfundzwanzigjährigen Jubiläums des Vereins der Berliner Volksküchen vom Jahre 1866, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 18 (1891), Nr. 24. Hirsch war Herausgeberin der Zeitschrift Frauen-Anwalt, dem Organ der Frauenerwerbsvereine. Siehe Marion Kaplan, Die jüdische Frauenbewegung in Deutschland – Organisation und Ziele des Jüdischen Frauenbundes 1904-1938, Hamburg 1981, S. 158 f; Meyer-Renschhausen, Weibliche Kultur, S. 103-105.

¹⁷ Lina Morgenstern, Zuverlässiges Hilfsbuch zur Gründung, Leitung und Controle von Volksküchen und anderen gemeinnützigen Massen-Speiseanstalten. Mit Kochrezepten der Berliner Volksküchen, Berlin 1900, S. 90.

¹⁸ Ausführliches zu den Armenküchen findet sich in Keith R. Allen, Hungrige Metropole. Essen, Wohlfahrt und Kommerz in Berlin, 1870-1950, Hamburg 2002, Kap. 2.

¹⁹ Dieser zweite Aspekt wird meines Erachtens in der Literatur überbewertet. Das weitaus wichtigere Anliegen war es, die Kundschaft der öffentlichen Speisung durch die klare Abgrenzung zur Armenspeisung nicht dem Verdacht preiszugeben, zu den Armen und Bedürftigen zu gehören.

²⁰ Eine Abendsuppe wurde in einigen Leipziger Speiseanstalten erst 1915 angeboten. Siehe Brief des Vorstands der städtischen Speiseanstalten I-XII an die Hamburgische Kriegshilfe, 14.4.1915, SA-L, AFSA Nr. 1836.

außer Samstags und Sonntags etwa 9.000 Gäste pro Tag. In extremen Notzeiten wurden sogar nahezu 20.000 Personen verpflegt.²¹

Genau wie in Leipzig versuchten auch die neuen Berliner Volksküchen den Preis der Mahlzeiten durch Großeinkäufe qualitativ hochwertiger Lebensmittel niedrig zu halten. Das Grundkapital für die Volksküchen bestand in Berlin jedoch anders als in Leipzig, wo der Rat der Stadt sich auch an der Kostendeckung beteiligte,²² ausschließlich aus privaten Spendengeldern. Der Verkauf der Suppe sollte alle Betriebskosten decken, darunter Miete und Gehälter für das meist weibliche Wirtschafts- und Küchenpersonal: Anders als in den Leipziger Speisesälen waren in Berlin vor allem ehrenamtlich wirkende Frauen tätig.²³ Diese Finanzierung garantierte die Existenzfähigkeit jeder Küche und sollte zugleich die Würde der Gäste schützen. Morgenstern bestand jedoch auch aus anderen Gründen darauf, daß Frauen der besitzenden Schicht ehrenamtlich mitarbeiteten. Ihre Anwesenheit helfe das Schamgefühl zu mindern, das für die Gäste mit dem Eintritt in die neuen Speisestätten verbunden sein müsse. Die Einbeziehung wohlhabender bürgerlicher Frauen löste zusätzlich ein ganz praktisches Problem: Nach ursprünglich kurz aufgeflammter Begeisterung zeigten mit Ausnahme ihres Gatten Theodor und des Eisenbahndirektors Lehmann die männlichen Mitglieder des Vereins kein Interesse an der täglichen Kleinarbeit zur Aufrechterhaltung des Betriebs.²⁴ Morgenstern billigte dieses Desinteresse im Sinne der Arbeitsteilung der Geschlechter. Gleichzeitig leitete sie hieraus jedoch ab, daß Frauen ein fester Platz bei der ehrenamtlichen öffentlichen Mitarbeit zustände. Wie im privaten Hauswesen könnten Männer der neuen Unternehmung am besten »in Vertretung nach außen« dienen, während die Frauen die »leitende waltende Kraft im Innern« sein würden. 25 Ohne die Frauen fehle, wie Morgenstern fand, dem Küchenbetrieb der »Blick ins Kleine, die Sorgfalt in der Zubereitungsweise, die Beaufsichtigung des Dienstpersonals, die wirtschaftliche Verwendung der Reste.«26 Diese Argumentation ist ein klassisches Beispiel dafür, wie bürgerliche Frauen im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts ihre öffentliche Betätigung rechtfertigten, ohne Verdacht zu erregen, sich außerhalb anerkannter weiblicher Sphären zu bewegen.

²¹ Harald Dehne, »Das Essen wird also auch ›ambulando‹ eingenommen.« Das »belegte Brot« und andere schnelle Kostformen für Berliner Arbeiterinnen und ihre Kinder im Kaiserreich, in: Martin Schaffner (Hg.), Brot, Brei und was dazugehört. Über sozialen Sinn und physiologischen Wert der Nahrung, Zürich 1992, S. 116 ff; Morgenstern, Festschrift, S. 88.

²² Die Stadt Leipzig bewilligte schon für den ersten Umbau der ehemaligen Hauptwache zu einer Küche ein Kapital von 4000 Talern und stellte dem Verein das Grundstück mietfrei zur Verfügung, eine Unterstützung, die auch 65 Jahre später noch für acht der damals zehn Speiseanstalten galt. Vgl. Mandel, Städtische Speiseanstalten zu Leipzig, S. 4; Brief des Vorstandes der städtischen Speisanstalten I-XII an die Hamburgische Kriegshilfe vom 14.4.1915, SA-L, AFSA Nr. 1836.

²³ Brief des Vorstands der städtischen Speiseanstalten I-XII an die Hamburgische Kriegshilfe vom 14.4.1915, SA-L, AFSA Nr. 1836.

²⁴ Lina Morgenstern, Die Volksküchen. Wirthschaftliche Anstalten für billige, gesunde, nährende und schmackhafte Massenspeisung im Krieg und Frieden. Motive, Bedeutung, Organisation und cultur-historische, statistische Darstellung. Vierte, vermehrte und gänzliche umgearbeitete Auflage, Berlin 1883, S. 30 f. In Leipzig dagegen gab es zwar »weibliche Hilfskräfte,« aber bei der Speiseausgabe und der Verwaltung waren in jeder Küche ehrenamtlich wirkende Herren tätig. Brief des Vorstands der städtischen Speisanstalten I-XII an die Hamburgische Kriegshilfe vom 14.4.1915, SA-L, AFSA Nr. 1836.

²⁵ Morgenstern, Volksküchen, S. 30 f.

²⁶ Ebd., S. 22.

Tatsächlich hat Morgenstern in dieser Hinsicht wohl mit die größten Erfolge erzielt. Wie Irmgard Maya Fassmann nachweisen konnte, mobilisierte ihr Verein weite Kreise des liberalen Großbürgertums in Berlin, darunter wohl mehr als 1.000 Frauen.27 Über das finanzielle Engagement hinaus ergriffen hunderte dieser Frauen die Gelegenheit, sich als meist unbezahltes Personal den Volksküchen zur Verfügung zu stellen. 28 Für viele von ihnen stellte die Tätigkeit in den Volksküchen den Beginn einer langen ehrenamtlichen Karriere in der öffentliche Wohlfahrtspflege dar. Diese Entwicklung blieb zudem nicht auf Berlin beschränkt: Morgensterns Beispiel folgend etablierten Frauen in über dreißig weiteren Städten in Deutschland ähnliche Einrichtungen, wie auch in Wien und Stockholm, wo Morgensterns ältere Schwester und ihre eigene Tochter aktiv wurden.29

In Bezug auf die Kundschaft folgten die Volksküchen einem Konzept, welches mit den besonderen Bedingungen des ehrenamtlichen Engagements bürgerlicher Frauen eng verbunden war. Die Küchen sollten nicht nur einen Bedarf an warmen Mittagsmahlzeiten befriedigen, sondern waren eindeutig erzieherisch angelegt und galten der »sittlichen Hebung« ihrer Klientel. Die Gäste wurden kurz vor dem Mittagessen zwischen 11.00 und 13.30 Uhr und zum Abendbrot von 18.00 bis 20.00 Uhr in die schmucklosen, sauberen Speisesäle eingelassen. Ein kleiner Teil der Gäste nahm die Suppe mit nach Hause.30 Wer zum Essen bleiben wollte, hatte sich strengen Regeln zu fügen. Die ehrenamtlich tätigen Damen bestanden auf größtmöglicher Ruhe am Mittagstisch und darauf, daß die Gäste nach beendeter Mahlzeit die Hallen sofort verließen. Wenn Arbeiter noch auf ein Kartenspiel bleiben wollten, wies ihnen eine der Mitarbeiterinnen die Tür.31 Auch Alkohol war absolut verboten, und selbst Tabak und Schnupfprisen vertrugen sich nicht mit den Benimmregeln in den Beköstigungsräumen von Morgensterns Volksküchen. Denn beides, meinte die Philanthropin, ȟberreize« den Gaumen und schränke die Geschmacksfähigkeit ein. Schrifttafeln wie »Keine laute Unterhaltung!«, »Nach dem Essen kein Aufenthalt!« und »Kopfbedeckung ab!« ließen keinen Zweifel daran, daß die Volksküchen kein behaglicher Ort sein sollten, der zu Ruhe und Entspannung einlud. Weitere Sinnsprüche wie »Der Eine arm, der Andere reich; vor Gott sind alle Menschen gleich« oder »Die Arbeit macht gesund und frisch, sie würzt das Leben und den Tisch« unterstrichen den erzieherisch-moralischen Anspruch des Unternehmens.32 Kneipen, vor allem die großen Destillationen, waren Morgenstern zeitlebens ein Dorn im Auge.33 In manchen wurden billige belegte Brote serviert, andere boten Kalorien aus-

27 250 von ihnen gehörten jüdischen Familien an - ein weiterer Beleg dafür, daß das deutsch-jüdische Bürgertum weit überdurchschnittlich Zeit und Kapital in die freiwillige Wohlfahrt investierte. Fassmann, Jüdinnen in der deutschen Frauenbewegung 1865 – 1919, Hildesheim 1996, hier S. 194.

Emma Vely, Lina Morgenstern und Berliner Volksküchen, in: Die Frau 8 (1900/1901), S. 103-

106. Auch Fassmann, Jüdinnen, S. 209 f.

30 Morgenstern, Zuverlässiges Hilfsbuch, S. 99.

TT

²⁹ In Wien war Morgensterns ältere Schwester, Cäcilie Adler, beteiligt; in Stockholm ihre älteste Tochter Clara. Morgenstern hatte fünf Kinder; alle drei Töchter zog sie zur Mitarbeit in den Volksküchen und bei der Deutschen Hausfrauen-Zeitung heran. Vgl. Fassmann, Jüdinnen, S. 183-184, 187.

³¹ Morgenstern, Volksküchen, S. 17. Zu Morgensterns Vorstellung vom »vernünftigen Lebensgenuß« siehe auch Marion Kaplan, Jüdisches Bürgertum. Frau, Familie und Identität im Kaiserreich, Hamburg 1997, S. 30.

³² Morgenstern, Zuverlässiges Hilfsbuch, S. 33 u. 50.

³³ Morgenstern, Volksküchen, S. 17.

schließlich in flüssiger Form an. Die Philanthropin war ebenso wie die Fachwelt der Ernährungswissenschaften fest davon überzeugt, daß der kalte Imbiss mit dem »Schnapsteufel« die Arbeiter nicht nur um ihre warme Mittagsmahlzeit, sondern auch um ihre Gesundheit und ihre Ersparnisse bringe.³⁴

3. Kommerzielle Bedarfsbefriedigung

Gegen männliche Konkurrenten per se hatte Morgenstern nichts, besonders wenn sie ihre Abneigung gegen die Trinksucht teilten. Aus diesem Grunde hieß sie die Bemühungen eines neuen Berliner Konkurrenten, Emil Minlos, zunächst durchaus willkommen, der zu Beginn der 1890er Jahre die kommerzielle Massenspeisung in Berlin einführte. Seine ersten »Speisehallen« hatte Minlos 1881 in Lübeck gegründet, angeregt durch die Schriften des Grafen Rumsford. 35 Bei diesen Volksküchen handelte es sich anfangs auch - ganz nach Morgensterns Vorbild - um von wohltätigen Vereinen getragene philanthropische Einrichtungen, die »nicht ... ein Werk der Armenunterstützung« sein sollten, sondern »Anstalten, welche nach dem insbesondere in Berlin, Hamburg, Bremen, Braunschweig und Kiel gegebenen Beispiel durch sorgsame Verwaltung zur wirtschaftlichen Selbständigkeit berufen und befähigt« wären.36 Rasch hatte der Kaufmann Minlos jedoch aus dem Konzept der Selbstfinanzierung eines mit Gewinnorientierung entwickelt. In Lübeck verbuchte der Verein bereits im ersten Betriebsjahr einen Profit von 6.121, 67 Mark.³⁷ Zu guten finanziellen Erfolgen trugen außerdem etwa 60 ehrenamtlich tätige Damen bei, durch deren Mitarbeit »eine Reihe sonst zu bezahlende Kräfte« gespart werden konnte.38 Über sie hieß es im Jahresbericht des Lübecker Vereins:

Großes, bis dahin noch immer wachsendes Interesse, strenge Auffassung der Pflichten und der regste Eifer, der dahin zielt, jedem einzelnen unserer Kunden gerecht zu werden, beseelt unsere Damen. Der Arbeiter, dessen Mittagszeit beschränkt ist, will nicht warten, und ist es eine Freude zu sehen, wie rasch bei starkem Andrange die genau bemessenen Portionen durch unsere Damen zur Vertheilung gelangen. . .

Nicht gering zu veranschlagen ist der sittliche Werth, der sich hier durch die Annäherung der Stände ergibt. Der Arbeiter kann sich eines versöhnenden Eindrucks nicht erwehren, wenn er sieht, wie Damenhände, die nicht gewohnt und berufen sind, für den täglichen Erwerb zu sorgen, ihm sein Mittagsmahl auffül-

³⁴ Vgl. allgemein dazu Ulrich Wyrwa, Branntwein und »echtes « Bier. Die Trinkkultur der Hamburger Arbeiter im 19. Jahrhundert, Hamburg 1990; Hasso Spode, Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland, Opladen 1993.

³⁵ Zur Begründung der ersten Volksküche siehe den folgenden (und im selben Band darauf folgenden Artikeln): [kein Autor] Volksküche, in: Lübeckische Blätter 32, v. 6.3., Nr. 19, S. 105.

^{36 [}kein Autor], Die Entwicklung der Volksküche, in: Lübecker Blätter. Organ der Gesellschaft zur Beförderung gemeinnütziger Tätigkeit 49, v. 20.1.1907, Nr. 3, S. 46; siehe auch Heinrich Albrecht, Handbuch der sozialen Wohlfahrtspflege in Deutschland, Berlin 1902, S. 207 f.

³⁷ Die Entwicklung der Volksküche, S. 27.

³⁸ Erster Jahresbericht des Vereins für die Volksküche in Lübeck (1881), Archiv der Hansestadt Lübeck (AdH-Lübeck), Bestand Vereins- und Verbandsarchive, Nr. 76.3.

len und reichen. Einen unzweideutigen Ausdruck findet diese Anschauung in dem Benehmen unserer Gäste, was stets als ein recht gesittetes bezeichnet werden darf.³⁹

Auf ähnlicher Geschäfts- und Moralgrundlage und durch Anregung der Patriotischen Gesellschaft gründete Emil Minlos, der im Jahre 1884 nach Hamburg übergesiedelt war, mit fünf weiteren Herren am 17. November 1887 in Hamburg einen gemeinnützigen Verein für Volkskaffeehallen,40 der innerhalb der nächsten acht Jahre zwölf Speisehallen im Freihafengebiet in Betrieb brachte, »welche für Rechnung des Staates [des Hamburger Senats, K.A.] erbaut sind und für die vom Verein eine entsprechende Miete gezahlt wird.«41 Zunächst wurden nur Kaffee (eine Tasse Malzkaffee kostete fünf Pfennige), Milch und andere alkoholfreie Getränke durch ein Schiebefenster hinter einer kleinen Theke ausgeschenkt. Die Bewirtschaftung der »Kaffeeklappen« erfolgte wie in Morgensterns Volksküchen ausschließlich durch Frauen, Leitungspositionen hatten »Töchter aus gutem Hause« inne, die direkt über den großen Ausschankhallen wohnten und ihre Erwerbstätigkeit beendeten, wenn sie heirateten. 42 Aus der Sicht der Stadtväter stellten die Volkskaffeehallen zunächst vor allem ein Mittel gegen die sogenannten »fliegenden Kröger« dar, die mit ihren Barkassen an Kais und Höfts den verbotenen Handel in Spirituosen betrieben. 43 Als sich jedoch das Hafengebiet in den 1870er und 1880er Jahren ausdehnte und die Arbeiterwohnquartiere in die Vororte abgedrängt wurden, übernahmen die Volkskaffeehallen auch die mittägliche Verpflegung der Hafenarbeiter,44 zumal nach dem Zollanschluß der Hansestadt an das Reich und der Entstehung des Freihafens 1888 Lebensmittelgeschäfte und Gaststätten im alten Hafenbereich gänzlich weichen mußten. Die von Minlos mitgegründeten zweiundzwanzig Küchen, die 1897 mit ihrem Mittagsangebot von zwei bis drei Suppen, Kartoffeln, Gemüse sowie 1/3 Pfund Fleisch ausgaben, waren im Grunde mit Werkskantinen zu vergleichen. Sie kamen sowohl den Schauerleuten, die auf am Kai liegenden Schiffen arbeiteten, als auch Speicher- und Lagerhausarbeitern zugute. 45

39 Ebd.

41 Volksernährung. Vorberichte und Verhandlungen der Konferenz vom 22. und 23.4.1895 in Düsseldorf, in: Schriften der Zentralstelle für Arbeiterwohlfahrtseinrichtungen 7 (1895), S. 262 f. Zur Beschaffung des erforderlichen Kapitals wurden in den Jahren 1888 bis 1891 Anteilscheine im Gesamtwert von 650 000 M. ausgegeben.

42 Zu Lebenserinnerungen einzelner Frauen siehe »...nicht nur Galionsfigur«. Frauen berichten von ihrer Arbeit im Hamburger Hafen. Hrsg. v. Frauenarbeitskreis »Wandbild - Frauenarbeit im Hamburger Hafen« und Museum der Arbeit, Hamburg 1989, S. 109-119.

43 Zur miserablen Trinkwasserversorgung der Hafenarbeiter siehe Johannes Schlupp, Die sozialen Verhältnisse im Hamburger Hafen, Kiel 1908, S. 14 ff; Senatscommission für die Prüfung der Arbeiterverhältnisse im Hamburger Hafen: Bericht der Senats-Commission für die Prüfung der Arbeiterverhältnisse im Hamburger Hafen, Hamburg 1898, S. 38, S. 275.

44 Vgl. Jürgen Rath, Arbeit im Hamburger Hafen. Eine historische Untersuchung, Hamburg 1988, S. 329 ff.

45 Zur negativen Beurteilung des Essens und der Umstände in den Volkskaffeehallen sowie der Verhältnisse der Schauerleute, die auf den Schiffen im Strom Umschlagarbeit verrichteten, siehe Rath, Arbeit im Hamburger Hafen, S. 334-336.

⁴⁰ Bericht betreffend der Errichtung von Volksspeisehallen im südlichen Hafengebiet vom 20.10.1887, Staatsarchiv Hamburg (SA-H), 311-2 IV. Das ursprüngliche Projekt, den Alkoholismus im Hafenbereich durch das Angebot alkoholfreier Getränke zu reduzieren, wurde 1848 von der Patriotischen Gesellschaft initiiert. Vgl. Bernd Pastuschka, Kaffeeklappen. Sozial- und Architekturgeschichte der Volksspeisehallen im Hamburger Hafen, Hamburg, 1996, S. 10 ff.

Der geschäftstüchtige Minlos, der lange Jahre in Südamerika gelebt hatte, verließ 1888 Hamburg und gründete am ersten Geburtstag des Kaisers nach dessen Thronbesteigung, am 27. Januar 1889, eine Volkskaffee- und Speisehalle in Berlin, der bald weitere folgten. 46 Zunächst an drei, am Vorabend des Ersten Weltkrieges dann an acht Standorten boten die Volkskaffee- und Speisehallen gutes Essen zu niedrigen Preisen an, allerdings weitgehend ohne den bürgerlichen »Besserungsanspruch« der wohltätigen Volksküchen von Morgenstern oder der frühen Kaffeeklappen am Hamburger Hafen. Minlos innerstädtische Dependancen waren von sechs Uhr morgens bis neun Uhr abends durchgehend geöffnet. Sie richteten ihr Angebot nicht allein auf die »handarbeitenden Klassen« aus, sondern ebenso auf »die weniger Bemittelten anderer Berufstände«.47 Man konnte Frühstück, Mittag- und Abendessen bekommen wie auch kleine Imbißhappen, d.h. belegte und unbelegte Brotstullen, gekochte Eier, Hering, Kartoffelsalat, Sülze, Wurst, Käse und Kuchen. 48 Weiter gab es Kaffee, Kakao, Tee, Milch, Buttermilch, Schokolade, Apfelwein und Limonade (um dem Alkoholgenuß entgegenzusteuern), aber auch Zigarren, Zigaretten und Bier im Sortiment. Anders als in den Leipziger Verpflegungseinrichtungen, die ihr Angebot weniger nach dem Geschmack der Kundschaft ausrichteten und daher »sehr darunter zu leiden« hatten, »daß manche Speisen stark verlangt, andere wieder wenig begehrt werden, «49 schränkten bei Minlos in Berlin keine übergeordneten Grundsätze die Gelüste der Kundschaft ein.50 Und im Gegensatz zu den »wohltätigen Volksküchen« verweigerte man in den Volkskaffee- und Speisehallen den »in der Großstadt nicht fehlenden, weniger guten Elementen« den Eintritt, so daß »anständige Besucher« nicht abgeschreckt wurden. 51 Wegen dieser scharfen Kontrollen und aufgrund des breiten Angebots beliebter, erschwinglicher Mittagskost lief Minlos Geschäft in Berlin noch weit besser als in Lübeck: Allein von 1892 bis 1894 stieg das Aktienkapital seines Vereins von 166.000 Mark auf 969.000 Mark.52

14

Auch andere kommerzielle Unternehmen traten in den 1890er Jahren an, um die Herzen und Mägen eines wachsenden lohnabhängigen »Kundenkreises« zu erobern. An erster Stelle befanden sich bald die Gebrüder Aschinger, deren Betrieb den Groß-

⁴⁶ Aus den Vereinen, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 19 (1892), Nr. 36; Emil Minlos (Nachruf), in: Vaterländische Blätter, Nr. 34 vom 8.9.1901.

⁴⁷ Zum fünfundzwanzigjährigen Bestehen der Volkskaffee und Speisehallen Gesellschaft Berlin. Geschäftsbericht für das fünfundzwanzigste Betriebsjahr, 1913. Geheimes Staatsarchiv Preußischer Kulturbesitz (GStA PK Berlin), Rep. 120, Nr. 123.

⁴⁸ Aus den Vereinen, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 22 (1895), Nr. 18.

^{49 [}kein Autor] »Die Speiseanstalten « Blätter für das Leipziger Armen- und Fürsorgewesen Nr. 87 vom 24.8.1911.

⁵⁰ Das Unternehmen Minlos brach auf gewisse Weise mit der Tradition anderer norddeutscher »Kaffeeküchen« wie der in Bremen von Ottilie Hoffman und Vertreterinnen des örtlichen Vaterländischen Frauenvereins gegründeten. Das erklärte Ziel dieser Unternehmung, die in Bremen um 1900 sechs Küchen betrieb, war die Förderung der Abstinenz. Siehe Mathilde Planck, Ottilie Hoffmann. Ein Beitrag zur Geschichte der deutschen Frauenbewegung, Bremen, 1930, hier S. 147. Auch öffentliche Milchausschankstellen auf gemeinnütziger Grundlage wurden als Mittel gegen den Branntweingenuß zunächst im Rheinland und in Westfalen gegründet. Zur Gründung der Deutschen Gesellschaft für gemeinnützigen Milchausschank in 1907 siehe Bericht über die Deutsche Gesellschaft für gemeinnützige Milchausschank, Bonn, Juli 1907, GStA PK Berlin, Rep. 120, Nr. 123.

⁵¹ Zum fünfundzwanzigjährigen Bestehen der Volkskaffee und Speisehallen Gesellschaft Berlin. Geschäftsbericht für das fünfundzwanzigste Betriebsjahr, 1913. GSta PK, Rep. 120, Nr. 123.

⁵² Aus den Vereinen, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 19 (1892), Nr. 20; Aus den Vereinen, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 22 (1895), Nr. 18. Minlos starb im Jahre 1901 in Travemünde.

betrieben der Brauereien, den sogenannten »Bierpalästen«, scharfe Konkurrenz machte und sich noch vor dem Ersten Weltkrieg zu einem der größten europäischen Gastronomiekonzerne entwickelte.⁵³ 1892 eröffneten die beiden Brüder August und Carl Aschinger, der eine Koch, der andere Kellner, ihren ersten Mittagsimbiß: die »Bierquelle« in der Rosenthaler Straße, im alten Zentrum Berlins. Von Beginn an hatten die Brüder Großes im Sinn. Ihr Betrieb trat als Aschinger Aktiengesellschaft in Familienbesitz ins Leben, und neun Jahre später betrieben die Brüder bereits 29 Lokale in der Hauptstadt, jedes eine exakte Nachbildung des ersten.⁵⁴ Im Jahr 1900 ging das Unternehmen an die Berliner Börse.

Der Schlüssel zu Aschingers Erfolg lag in ihren außerordentlich günstigen Preisen und in der geschickten Vermarktung der neuartigen und beliebten kalten Küche, besonders die Berliner Schrippe trug zum rasanten Wachstum bei. Die ersten Restaurants der Kette servierten ausschließlich belegte Brötchen zu zehn Pfennig, wobei die halben »Hackepeter« (rohes Hackfleisch mit Zwiebeln) den reißendsten Absatz fanden. Nach und nach fügten die Brüder ihrer Speisekarte weitere Sorten belegter Brötchen hinzu, außerdem eine ganze Reihe einfacher, aber ebenfalls beliebter warmer Gerichte. Für 30 Pfennig gab es Löffelerbsen mit Speck, Gänsebraten mit Apfelmus oder Bierwürste mit Salat, die schnell als Delikatesse galten. Und obgleich die Aschingers schließlich auch teurere warme Speisen bis zu einer Mark mit in ihr Angebot aufnahmen, behielten sie dennoch die alten billigen Gerichte auf der Speisekarte bei. Dazu boten die Brüder ihren Kunden verschiedene Sorten Bier zu niedrigsten Preisen an: Gäste konnten zwischen Berliner, Dortmunder, Münchener oder Kulmbacher Bier zu jeweils 10 Pfennig pro Glas wählen - eine Attraktion, die viele Gäste gern auf Schnaps verzichten ließ und so zum Verschwinden zahlreicher Destillationen in der Innenstadt beitrug. 55 Die Hauptanziehungskraft übten jedoch immer die belegten Brötchen aus, die ohne Unterschied stets einen Groschen kosteten. Und auch wer sich ein belegtes Brötchen nicht leisten konnte, wurde bei Aschinger satt: Bei nur einem bestellten Bier bekam man einen Korb Brötchen gleich kostenlos mitserviert. Um zusätzlich das Trinkgeld zu sparen, konnte man Getränke und Essen von der Theke selbst mit an den Tisch nehmen.⁵⁶

Bei ihren moderaten Preisen, stellte das Mainzer Tageblatt 1911 in einem Nachruf auf August Aschinger fest, konnte die Kette in gleicher Weise auf reiche wie auf weniger bemittelte Kunden zählen.⁵⁷ Daß sich die Brüder mit mehr Recht als »Gastwirte des Volkes«⁵⁸ bezeichnen konnten als die städtischen und philanthropischen Suppenküchen, stimmt zumindest in Bezug auf ihre offensive Anpassung an Tempo und Rhythmus der großstädtischen Zeitstruktur. Früh morgens hasteten besonders eilige Gäste hinein und hinaus, mittags sah man Angestellte beiderlei Geschlechts, niedere Beamte, Studierende und Büropersonal etwas länger sitzen. Nach Geschäftsschluß strömten Schneiderinnen und Ladenmädchen, junge Arbeiterinnen, Soldaten,

⁵³ Dazu ausführlich Allen, Hungrige Metropole, Kap. 6.

⁵⁴ Prüfungsbericht Waterhouse und Co. von 1926, Landesarchiv Berlin (LA-B), Rep. 225, Nr. 715.

⁵⁵ Leipziger Neuste Nachrichten vom 30.1.1911, LA-B, Rep. 225, Nr. 853. Von 1871 bis 1914 verdreifachte sich der Pro-Kopf-Bierkonsum in den deutschsprachigen Ländern, ein Zuwachs, der dem Schnapskonsum langsam entgegenwirkte. Vgl. Thomas Nipperdey, Deutsche Geschichte 1866-1918, Bd. I: Arbeitswelt und Bürgergeist, München 1990.

⁵⁶ Barmer Zeitung vom 30.1.1911, LA-B, Rep. 225, Nr. 853.

⁵⁷ Mainzer Tageblatt vom 31.1.1911.

⁵⁸ Der Gastwirt des Volkes, in: Deutsche Nachrichten Berlin vom 31.1.1911.

Arbeiter und Geschäftsleute an die Theken, während spät am Abend Touristen und Abenteuerlustige Tische und Tresen besetzten. ⁵⁹ Was Aschinger für viele in der Stadt Beschäftigte mit beschränktem Einkommen so unentbehrlich machte, bringt eine Befragung auswärtiger Studentinnen der Berliner Universität aus dem Wintersemester 1913/14 zum Ausdruck. Da Mensen noch unbekannt waren und es auch ansonsten »an einfachen, gut bürgerlichen Mittagstischen im Zentrum der Stadt [fehlte], die kräftiges und schmackhaftes Essen bieten«, sicherte Aschinger vielen die preiswerte Verpflegung, auch wenn sie eine »weniger gewürzte und auf Alkoholgenuß berechnete Zubereitung« wünschten. ⁶⁰

Wenn die Kundschaft verschiedener sozialer Herkunft in Aschingers Schnellrestaurants zum Essen und Trinken eintraf, fand im Speisesaal gleichsam eine flüchtige Aufhebung von Klassen- und Geschlechtergrenzen statt, ganz wie in anderen öffentlichen Räumen der Großstadt oder an Orten der Massenkultur, etwa dem Kino oder dem Varieté. Überzeugender als jeder bisherigen öffentlichen Einrichtung gelang es diesem Unternehmen, billiges, schmackhaftes Essen und Trinken anzubieten, dem kein Hauch von Armut und Elend anhing. In den großen Restaurationshallen von Aschinger traten Klassengegensätze hinter die behagliche Illusion gesellschaftlicher Gleichheit zurück.

Die Garantie einer Gewißheit auch immer gleichen Essens war es, womit es den Brüdern Aschinger gelang, eine schnell wachsende, massenhafte Kundschaft fest an sich zu binden. Opulente Zurschaustellung der einfachen Speisen wurde zum weiteren zentralen Moment ihres Erfolgs. Anders als in den herkömmlichen Wirtschaften der Hauptstadt, in denen man nicht vorher sehen konnte, was man auf den Tisch bekam, befanden sich die fertigen Speisen bei Aschingers hygienisch und appetitlich hinter Glas aufgereiht. Durch große Schaufenster konnte man sie von der Straße aus kritisch in Augenschein nehmen und sogar zusehen, wie das Bier vor den Augen der Gäste gezapft wurde, was sonst gewöhnlich in einer dunklen Ecke oder hinter einer Wand geschah. Ecke oder hinter

Daß die Aschingers derartige Anziehungskraft für ein Massenpublikum entfalteten, beruhte, wie Tagespresse und Feuilleton spekulierten, darauf, daß offenbar gerade die »kleinen« Kunden grundsätzlich mißtrauisch waren, und alles, was sie kauften, zuerst eingehend betrachten wollten. Oftmals wertete die Presse die Präsentation dieser kommerziellen Speisehallen argwöhnisch als »Rattenfängertrick«. 63 Dieser zeitgenössischen Deutung läßt sich entgegensetzen, daß die Zurschaustellung des Es-

⁵⁹ Kölnische Zeitung vom 6.1.1911; Onder de Streep. Berlijnsch Allerlei, in: Algemeen Handelsblad, Amsterdam v. 7.2.1911.

⁶⁰ Gerda Stücklen, Untersuchungen über die soziale und wirtschaftliche Lage der Studentinnen. Ergebnisse einer an der Berliner Universität im Winter 1913/14 veranstalteten Enquete, Diss. Heidelberg 1916, S. 76 f, zitiert in: Anja Burchardt, Blaustrumpf – Modestudentin – Anarchistin? Deutsche und russische Medizinstudentinnen in Berlin, 1896-1918, Stuttgart 1997, S. 143.

⁶¹ In Deutschland wie in den USA führte Besorgnis über die Lebensmittelreinheit zur Einrichtung von Restaurants, die auf Sauberkeit setzten. Die Sorge um die Hygiene scheint jedoch in den USA noch viel ausgeprägter als in Deutschland gewesen zu sein. Vgl. Harvey Levenstein, Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet, New York 1988, S. 183-193. Durch die Abschaffung der »Saloons« trug die amerikanische Prohibition wesentlich zur Entstehung von Ketten-Restaurants bei.

⁶² Hans O. Modrow, Berlin 1900. Querschnitt durch die Entwicklung einer Stadt um die Jahrhundertwende, Berlin 1936, S. 229.

⁶³ Tageblatt für Nord-China v. 18.2.1911, LA-B, Rep. 225, Nr. 853.

sens genau jener »Lust an der Realität« Nahrung bot, welche die Menschen auch in Kaufhäuser, auf Jahrmärkte und in medizinische Raritätenschauen, Panoramen und Kinematographen lockte. Der magischen Anziehungskraft roten Räucherlachses, der üppigen Präsentation silbern schimmernder Sardinen und golden leuchtenden Käses konnten sich denn auch Skeptiker nicht entziehen. Das Schnellbuffett machte die Speisen in neuer Weise zur Ware: Sie waren dem kritisch prüfenden und lustvollen Blick aller Gäste zugänglich, genau wie Konsumgüter im Großkaufhaus, einem Krawattengeschäft oder einer Buchhandlung. Offensichtlich genossen die Gäste dieses sorgsam inszenierte Ambiente, welches normalerweise Wohlhabenden vorbehalten war. Man hat es in der Tat noch nie erlebt«, schloß ein Journalist sein kulinarisches Resümee, daß sehr prosaische Würste aus einem Glaspavillon hervorhingen, dessen Architektur an die verschnörkelte Zierde kleiner Buddhahäuschen erinnert.

Vieles an Aschinger, an Speisen wie Dekor, präsentierte sich radikal modern. Die großen Fenster der breiten Frontseiten bestanden aus einem einzigen Stück Glas, ein Triumph moderner Fertigungstechnik, den sich sonst nur Apotheken leisten konnten. 68 Alle Küchen waren mit den neuesten Gerätschaften ausgerüstet, es gab Gasherde, elektrische Apparate, Bierkeller und begehbare Kühlschränke. Aschingers Lokale gehörten zu den ersten der Stadt, die über Klimatisierung verfügten und mit leuchtender Neonreklame warben. 69 Über jedem Eingang stand zu lesen: "Bedienen Sie sich", eine Aufforderung, die nicht nur auf nicht versiegende Üppigkeit und die Möglichkeit der Selbstbedienung verwies, sondern auch die Schnelligkeit unterstrich, mit der man hier sein Essen bekam.

Wie andere Orte der Massenkultur waren die Speisehallen bei Aschinger ansonsten hingegen mit Insignien geschmückt, die ein verlockendes Amalgam von Reiz und Beschaulichkeit herstellen sollten. Auch hier dienten sie dazu, die Eckpfeiler eines modernen, auf Technik und entschiedenen Individualismus setzenden Geschäftsethos durch Anklänge an bewußte Traditionspflege abzumildern. Die Brüder Aschinger hängten zu diesem Zweck zwar keine landwirtschaftlichen Gerätschaften an die Wände, ⁷⁰ aber sie fühlten sich zur Erfindung eigener Traditionen angeregt,

⁶⁴ Vanessa R. Schwartz, Die kinematische Zuschauerschaft vor dem Apparat. Die öffentliche Lust an der Realität im Paris des fin de siècle, in: Christoph Conrad/Martina Kessel (Hg.), Kultur und Geschichte. Neue Einblicke in eine alte Beziehung, Stuttgart 1998, S. 283-318. Weitere Anregungen sind in den folgenden Sammelbänden zu finden: Hannes Siegrist/Hartmut Kaelble/Jürgen Kocka (Hg.), Europäische Konsumgeschichte. Zur Gesellschafts- und Kulturgeschichte des Konsums (18. bis 20. Jahrhundert), Frankfurt/M. 1997; Susan Strasser/Charles McGovern/Matthias Judt (Hg.), Getting and Spending. European and American Consumer Societies in the Twentieth Century, Cambridge 1998; Peter Jackson u.a. (Hg.), Commercial Cultures. Economies, Practices, Spaces, Oxford 2000.

⁶⁵ Tageblatt für Nord-China vom 18.2.1911, LA-B, Rep. 225, Nr. 853.

⁶⁶ Walter Turszinsky, Das Problem Aschinger, in: Berliner Montagszeitung vom 6.2.1911, LA-B, Rep. 225, Nr. 853. Zur »Lust an der Kulisse« in der Münchner Gastronomie siehe den Ausstellungskatalog von Friedericke Kaiser (Hg.), Berge von Unten, Kirchen von außen, Wirtshäuser von innen! Wirtshäuser in München um 1900, München 1997.

⁶⁷ Ebd.

⁶⁸ Frankfurter Zeitung vom 31.1.1911.

⁶⁹ Kurz-Chronik der Aschinger A-G (o.D.), LA-B, Rep. 225, Nr. 697-T2/33. Siehe auch Christian Drummer, Das sich ausbreitende Restaurant in deutschen Großstädten als Ausdruck bürgerlicher Repräsentationsstrebens 1870-1930, 303-321, in: Hans Jürgen Teuteberg, Gerhard Neumann, Alois Wierlacher (Hg.), Essen und kulturelle Idenität: europäische Perspektiven, Berlin 1997.

⁷⁰ So etwa Howard Johnson, ein Geschäftsmann aus Massachusetts, der seine neuen Restaurants in Neu-England im Kolonialstil »außen mit weißen Schindeln verkleiden und innen heimelige

die sie ihrem angeblichen Geburtsort in Bayern entlehnten. Tatsächlich stammten die Brüder aus einem kleinen Ort in Württemberg. Bayern stand jedoch damals wie heute für Reinheit, Tradition, Gemütlichkeit und, was es im damaligen Berlin nicht gab, nicht zuletzt für eine gewachsene Bierkultur. Die idyllischen Dörfer und sanften Hügel des Voralpenlandes waren von Berlin weit genug entfernt, um exotisch zu sein, aber nah genug, um als Reiseziel in Frage zu kommen, und daher auch vielen bekannt. Bei Aschinger erstrahlten die Glasplakate an den Frontseiten der Lokale, alle Firmenschilder, Lieferwagen, selbst die Waschkleider der Wurst- und Brötchenmamsells in bayerischem Blauweiß. Ober traten in Lederhosen, Kellnerinnen im Dirndl auf, und es soll zum guten Ton gehört haben, daß die Berliner Gäste ihnen ein bayerisches »Prosit!« nachriefen.

Wie wichtig das Etikett der Tradition für den erfolgreichen Absatz von fast food war, belegt das Schicksal eines amerikanischen Konkurrenten der Aschinger-Kette, »Quisiana«. Dieser Betreiber von Automatenrestaurants in Berlin bot schon kurz nach der Jahrhundertwende eine vollständige mechanische Ausstattung und warb mit Recht dafür, daß nirgendwo sonst die sandwiches so frisch und identisch aussähen wie bei Ouisiana, wo sie in briefgroßen Päckchen gekühlt hinter der Glasscheibe des Automaten lagen.⁷¹ Auch das Bier hatte immer genau die gleiche Temperatur, den gleichen Geschmack, und die Becher waren immer bis zum Rand frisch gefüllt. Gegen den Einwurf von passendem Münzgeld bekam man Speisen und Getränke in einer einfachen und anders als bei Aschinger ruhigen Umgebung. Bei Quisiana mitten im Amüsierviertel Berlins hatte kein Gast unter unzuverlässigen Kellnerinnen oder hochnäsiger Barbedienung zu leiden und mußte weder das Läuten von Kuhglocken noch pompöse Trachten ertragen. Doch die neuen Bewirtungsformen von Quisiana bedrohten niemals die Monopolstellung der Aschingers in Berlin.⁷² Anders als in New York, wo in den 1930er Jahren eine Kette von Automatenrestaurants über eine Viertelmillion Kunden täglich anzog, setzte sich das Automatenessen in der deutschen Hauptstadt nicht durch.⁷³ In Aschingers Schnellrestaurants mochte Krach herrschen und Kellner einen übersehen, das eigene Bier mochte mehr Schaum haben als das des Nachbarn, aber die Mischung von moderner Produktion und traditioneller Präsentation hatte unvergleichlich mehr Erfolg als die hygienischanonyme Automatenwelt. Ebenso wie erfolgreiche englische Pennylokale der damaligen Zeit - Lyons, A.B.C. und andere »Eckhäuser« und auch heutige fast food-Giganten – hütete sich Aschinger davor, den Konsumbereich seiner Massenware deren

Lampen aufhängen und Dachfenster vorgaukeln ließ, während auf dem neu glänzenden Dach rustikale Wetterfahnen wehten«, vgl. Harvey Levenstein, Paradox of Plenty, Oxford 1993, S. 48. Bis 1940 war diese Kette an der amerikanischen Ostküste auf 125 Restaurants angewachsen, 2/3 davon waren verpachtet.

⁷¹ Das erste Berliner Automaten-Restaurant wurde im Vergnügungspark der Berliner Gewerbeausstellung von 1896 errichtet. Quisiana-Automatenfabrik GmbH, Sonderdruck aus: Die Entwicklung Groß-Berlins. Die Führenden und ihr Werk. Abtl. 3, Gewerbe, Handel, Industrie nach 1910, zitiert in: Wolfgang Bernhagen, Bier- und Kaffeegärten sowie Schnellgastronomie im alten Berlin, Berlin 1987, S. 50.

⁷² Auch Aschinger versuchte, im Palasthotel, Automaten einzuführen, allerdings ohne Erfolg. LA-B, Rep. 225, Nr. 429/1.

⁷³ Levenstein, Paradox of Plenty, S. 50. Das erste automatische Restaurant wurde in Philadelphia errichtet. Es folgte die Gründung von Automaten-Restaurants am Times Square in Manhattan. Hierzu Christoph Wagner, Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfur/M. 1995.

maschineller Produktion nachzugestalten. Denn das »Ambiente« – in einer kalkuliert inszenierten Mischung von Durcheinander und Gemütlichkeit – bot einem breiten Spektrum von Gästen den passenden Rahmen, außer Haus zu essen und zu trinken.

Stetigkeit, massenökonomische Produktionsweisen und vor allem billige Arbeitskraft halfen Aschinger, den Bedarf an Mittagsmahlzeiten zu einem erstaunlichen Geschäftserfolg zu machen. In der Boom-Zeit des Unternehmens vor und um 1900 war Aschinger zudem nicht nur zum größten Gastronomiekonzern in Berlin geworden, sondern hatte auch beträchtliches Kapital in Immobilien investiert. Diese Investitionen waren Teil einer gezielten Personalpolitik, von denen das Unternehmen profitierte. Vor der Eröffnung eines neuen Schnellrestaurants erwarben die Brüder in der Regel jeweils das ganze dazugehörige Gebäude und ließen die oberen Etagen zu Wohnungen und Zimmern für die Beschäftigten umbauen. Insbesondere für Neuankömmlinge in der Stadt, und unter diesen besonders Frauen, bot sich hier Gelegenheit, eine erste Anstellung in Berlin und eine günstige Unterkunft zu bekommen. Aschinger gab neu in die Stadt kommenden Frauen Arbeit, Mahlzeiten zum halben Preis und einen Platz zum Leben. Das größte dieser Wohnheime befand sich im Zentralgebäude der Firma in der Saarbrücker Straße, wo auch die Brotfabrik lag. Bis 1914 waren etwa die Hälfte der Angestellten Frauen. Sie waren ledig und wohnten in den Häusern des Unternehmens, hatten sich neben der Arbeit an der Säuberung der Gebäude zu beteiligen, ein Ausgehverbot ab 22 Uhr einzuhalten und sich der Oberaufsicht einer Hauswirtin zu unterstellen.74 Die Kündigung der Arbeitsstelle bedeutete zugleich den Verlust des Daches über dem Kopf. Diejenigen, die nicht bei Aschinger wohnen wollten, mußten ebenfalls nach einer neuen Arbeitsstelle Ausschau halten. 75 Eine geringe Fluktuation der Arbeitskräfte war die Folge, was mit dazu beitrug, die Personalkosten niedrig zu halten und den Aktionären hohe Gewinne einzubringen. Der »Service aus weiblicher Hand« war zudem ein Aufsehen erregendes Markenzeichen des bayerischen Ambiente, dem sich die Aschingers verschrieben hatten. Weibliche Servierkräfte gehörten in »anständigen« norddeutschen Etablissements noch eher zur Ausnahme.76

4. Wohlfahrtlicher Dirigismus

Zur selben Zeit, als die Aschinger Kette und Minlos »gemeinnützige Wohlfahrtsunternehmen«⁷⁷ ihre Erfolge feierten, ging es mit Lina Morgensterns Volksküchen schnell bergab. Es liegt nahe anzunehmen, die alte Stammkundschaft habe es bei erster Gelegenheit vorgezogen, die erzieherische Atmosphäre der philanthropischen Speisehallen gegen eine Umgebung einzutauschen, die mehr auf Profit ausgerichtet

⁷⁴ Die Aschinger Kaserne, in: Rote Fahne vom 23.3.1923; siehe auch: Wie lebten nun Arbeiterinnen und Arbeiter bei Aschinger?, in: VEB Aktivist 1980. Betriebschronik des VEB Aktivist 1945-49, S. 4, LA-B, Rep. 751-01, Nr. 80/1.

⁷⁵ Die Aschinger Kaserne. Kost und Logis erhielten vor dem Ersten Weltkrieg auch Frauen, die im größten Warenhaus Frankreichs arbeiteten. S. Michael Miller, The Bon Marché. Bourgeois Culture and the Department Store, 1869-1920, Princeton 1981, S. 105-108, S. 220 f. und S. 223.

⁷⁶ Alexander Meyer, Aus guter alter Zeit. Berliner Bilder und Erinnerungen, Stuttgart 1909, S. 110-119.

⁷⁷ Zum fünfundzwanzigjährigen Bestehen der Volkskaffee und Speisehallen Gesellschaft Berlin. Geschäftsbericht für das fünfundzwanzigst Betriebsjahr, 1913. GStA PK, Rep. 120, Nr. 123.

20

war und sich folglich weniger für das Verhalten ihrer Kundschaft interessierte. Auf den ersten Blick scheinen die Besucherzahlen diesen Zusammenhang nahezulegen: 1891 speisten im Durchschnitt 7.300 Menschen täglich bei Morgenstern. Zehn Jahre später war deren Zahl auf 2.500 gesunken, und 1909 lag der tägliche Schnitt bei nur noch 450 Gästen. Die Zahl der einst 15 Küchen sank auf nur noch vier.⁷⁸

Einen allein auf die Kundschaft bezogenen Zusammenhang zwischen dem Niedergang der öffentlichen Volksküchen und dem Aufstieg der kommerziellen Anbieter von fast food herzustellen, ist allerdings schwer möglich. Was aus den Quellen über das Publikum der öffentlichen und kommerziellen Speisehallen zu erfahren ist, verweist eher darauf, daß es sich ungeachtet tatsächlicher Überschneidungen insgesamt um unterschiedliche Kundschaft handelte. Denn während Morgensterns Küchen explizit auf die Industriearbeiterschaft ausgerichtet waren und wohl auch vornehmlich von dieser in Anspruch genommen wurden, frequentierten Aschinger – wie erwähnt – in der Mehrzahl eher Angehörige des großstädtischen Kleinbürgertums.⁷⁹

Die Kritik an den Volksküchen machte sich auch nicht nur am Ambiente, sondern auch am Essen fest. Roben Klagen über schlechte Zutaten und unzureichenden Eiweiß- und Fettgehalt stellte eine ernährungswissenschaftliche Untersuchung im Jahr 1908 fest, daß die Menge an Fleisch und Gemüse in Morgensterns Suppen gesunken war. Der Eintopf enthalte durchschnittlich nur noch halb so viele Erbsen wie eine Generation zuvor. Allgemein seien Nudeln und Reis an die Stelle von Fleisch und Gemüse getreten, und Morgensterns Suppen ähnelten den »Armeleutesuppen « der städtischen Speisungsanstalt immer mehr. Die niedrigen Preise konnten offenbar nur auf Kosten der Qualität gehalten werden.

Tatsächlich trugen zum Niedergang der Morgensternschen Volksküchen zunehmende finanzielle Probleme bei, die zum Teil aus logistischen Hürden im schnell wachsenden Berlin erwuchsen. Allein in den ersten 16 Jahren ihres Bestehens mußten die 14 Volksküchen insgesamt 40 mal ihren Standort wechseln, was jedes Mal mit Neu- und Umbauten sowie Anschaffungen für die Einrichtigung verbunden war.⁸²

Daß auch die zunehmende Politisierung der Sozialen Frage insgesamt eine Rolle beim Niedergang dieses Projekts wohlfahrtlicher Massenspeisung spielte, machen nicht zuletzt die antisemitischen Angriffe des berüchtigten Hofpredigers Adolf Stoecker deutlich, der meinte, »Bero-Lina«, wie Morgenstern im Volksmund und von ihren Angestellten genannt wurde, sei bereits viel zu erfolgreich gewesen. Im selben Geiste hatten die antisemitische Kreuz-Zeitung und die Deutsche Landeszeitung Morgensterns Erfolg schon früher aufs Korn genommen: »Weshalb ist es denn notwendig, daß gerade eine Jüdin dieses Geschäft der Volksküche betreiben muß; war-

⁷⁸ Dehne, Das Essen, S. 117.

⁷⁹ Vgl. Allen, Hungrige Metropole, Kap. 6.

⁸⁰ Kißkalt, Untersuchungen über das Mittagessen in verschiedenen Wirtschaften Berlins, Archiv für Hygiene 66 (1908), S. 29 f.

⁸¹ Ebd.

⁸² Lina Morgenstern, Die Volksküchen. Vergleiche der in Berlin, Stuttgart, Wien und Graz, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 9 (1882), Nr. 19. In den neuziger Jahren verteuerte die neue Bauordnung den baulichen Unterhalt der Küchen und Hallen. Ebd., 21 (1894), Nr. 20. In Leipzig dagegen bekam der Hilfsverein Unterstützung für Baufwände schon in den 1850er Jahren. Siehe Mandel, Städtische Speiseanstalten zu Leipzig, S. 4-6.

um können es nicht Deutsche tun, weshalb muß denn alles Juden überlassen werden?«⁸³ Morgenstern hatte mehrere Boykottversuche gegen ihre Lokale erfolgreich abgewehrt. Mit nachlassender Gesundheit, der Konkursmeldung ihres Mannes im Jahr 1883 und nach einem darauf folgenden Skandal um die Finanzen des Deutschen Hausfrauenvereins zog sie sich immer mehr aus der Öffentlichkeit zurück.⁸⁴

Schließlich standen kulturelle Festschreibungen entlang der Geschlechterfront einer gedeihlichen Entwicklung der Volksküchen im Wege. In den 1890er Jahren schien es in deutschen Großstädten zwischen den wohlfahrtlichen Einrichtungen der Armenpflege einerseits und kommerziellen Restaurationen andererseits gerade für das philanthropische Engagement bürgerlicher Frauen in der öffentlichen Massenspeisung immer weniger Handlungsspielraum zu geben. Anders als Männer blieben sie darauf verwiesen, ihre Tätigkeit strikt ehrenamtlich zu definieren. Während sich zum Beispiel die Herren des Leipziger Hilfsvereins und der Hamburger Volkskaffeehallen bis in die 1920er Jahre auf ein äußerst kooperatives Entgegenkommen des Stadtrates verlassen konnten, waren Frauen wie Morgenstern auf die Bereitwilligkeit ihrer privaten Spender und Spenderinnen angewiesen. Gerade der Spenderwillen der bürgerlichen Förderer war jedoch großen Schwankungen unterworfen. So kam es dazu, daß der Verein im Jahr 1891 – 26 Jahre nach seiner Gründung – mit 2.850.975 Portionen zwar den Höchststand an verteilten Suppen erreichte, zur »Linderung des Notstandes« den Magistrat der Stadt Berlin aber erstmals um 1.000 Mark bitten mußte.⁸⁵

Nicht zuletzt in den finanziellen Schwierigkeiten der Morgensternschen Küchen spiegelte sich, daß sich bei den Debatten über die Krise der Familie und den Trend zur Außer-Haus-Speisung seit den 1890er Jahren die Perspektive in Expertenkreisen der Wohlfahrtspflege deutlich verschoben hatte. War es Morgenstern in den 1870er Jahren noch hautsächlich darum gegangen, mit dem Angebot der öffentlichen Massenspeisung einer allgemeinen Not abzuhelfen, der vor allem weite Teile des noch überwiegend männlichen Industrieproletariats ausgesetzt schienen, so nahm man nun in erster Linie die wachsende Anzahl außerhäuslich erwerbstätiger Frauen als Problemgruppe in den Blick, Für die zeitgenössische Beschäftigung mit dem Wandel der Eßgewohnheiten wurde in der Wohlfahrtspflege am Ende des 19. Jahrhunderts daher gerade die außerhäusliche Frauenerwerbsarbeit zum konstitutiven Kriterium. Dabei ging es jedoch niemals etwa um die Entlastung erwerbstätiger Familienmütter von der Hausarbeit. Im Gegenteil, besonders nach der Jahrhundertwende traten Männer und Frauen aus Sozialreform, Kommunalverwaltung und Philanthropie dafür ein, dem Phänomen der Frauenarbeit außer Haus den Kampf anzusagen und für die Rückkehr zum häuslichen Mahl einzutreten. 86 Erwerbsarbeit, Basis eines ge-

⁸³ Carl Paasch, Eine jüdische-deutsche Gesandtschaft und ihre Helfer. Geheimes Judenthum, Nebenregierungen und jüdische Weltherrschaft, Bd. 3, Leipzig, 1891, S. 70. Zitiert auch in: Fassmann, Jüdinnen, S. 211. Allgemein zur Wohltätigkeitspflege, die entweder von der jüdischen Gemeinde oder von jüdischen Privatwohltätigkeitsvereinen geleistet wurde: Elisabeth Kraus, Jüdisches Mäzenatentum im Kaiserreich. Befunde – Motive – Hypothesen, in: Jürgen Kocka/Manuel Frey (Hg.), Bürgerkultur und Mäzenatentum im 19. Jahrhundert, Zwickau 1998, S. 38-53.

⁸⁴ Fassmann, Jüdinnen, S. 201-203 und S. 206. Zu den Vereinsfinanzen und diesbezüglichen Schwierigkeiten siehe Kerchner, Beruf, S. 95-97. Während dieser Zeit hat Morgenstern das dreibändige Nachschlagewerk Frauen des 19. Jahrhunderts geschrieben.

⁸⁵ Aus den Vereinen, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 19 (1892) Nr. 22.

⁸⁶ Vgl. etwa Wilhelm Liese, Die hauswirtschaftliche und gewerbliche Ausbildung der Mädchen. Hauswirtschaft, in: Jahrbuch für das hauswirtschaftliche und gewerbliche Frauenwirken, Berlin 1910, S. 4-7. Allgemein dazu Kerchner, Beruf und Geschlecht, S. 211 ff.

sunden Familienlebens und Eckstein der Identität auch proletarischer Familienväter, sei für verheiratete Frauen keinesfalls gutzuheißen. Vor diesem Hintergrund gewannen in den Debatten über wohlfahrtliche Ernährungsfragen der 1890er Jahre Argumente die Oberhand, es sei gefährlich, den Trend zur außerhäuslichen Erwerbsarbeit durch das Angebot öffentlicher Speisungen auch noch zu unterstützen. Für weit sinnvoller hielt man es, die Ausbildung junger Frauen aller Schichten in der Hauswirtschaft voranzutreiben, damit sie ihrer Aufgabe als verantwortliche Familienmütter innerhalb ihrer eigenen vier Wände besser nachkommen könnten.

Eine der wichtigsten Exponentinnen dieser so anders ausgerichteten Phase wohlfahrtlicher Ernährungspolitik in Deutschland war Hedwig Heyl. Auf Heyls Initiative hin rief unter dem Ehrenvorsitz der Prinzessin Elisabeth zu Hohenlohe-Schillingsfürst im Oktober 1894 Deutschlands national-konservative Frauenorganisation, der Vaterländische Frauenverein, den ersten »Hauswirtschaftskurs zu niedrigem Preis« in Berlin ins Leben, der Arbeitermädchen Grundwissen im Kochen vermitteln sollte.87 Am Engagement des Vaterländischen Frauenvereins tritt sehr deutlich zutage, in welch direkter Konkurrenz die Bestrebungen, Kochkurse einzurichten, zur Idee der philanthropischen Volksküchenspeisung standen, vor allem auch, was die Akquirierung von Spenden anging. Mit den neuen Kochkursen des Vaterländischen Frauenvereins drohte Morgensterns Volksküchen der 1890er Jahre empfindliche Konkurrenz. Diese bestand weniger darin, daß der Vaterländische Frauenverein reichsweit in verschiedenen Zweigvereinen zahlreiche Volksküchen eröffnete, die in Kochkursen produziertes Essen billig an junge Fabrikarbeiterinnen verkaufen und so zur Finanzierung des Vereins beitragen sollten. 88 Vielmehr setzten die Aktivistinnen des Vaterländischen Frauenvereins gleichfalls auf den Spendenwillen der bürgerlichen Oberschicht der Haupt- und Residenzstadt, und sie konnten die öffentliche Hand in die Finanzierung dieser Art Unternehmung erfolgreich einbinden.89 Anders als in Morgensterns Volksküchen, die dem Zweck dienten, Mahlzeiten anzubieten, diente der Verkauf von Mahlzeiten dem Vaterländischen Frauenverein der Finanzierung seines eigentlichen Ziels: der Hebung der Kochkunst in der weiblichen Arbeiterschaft am heimischen Herd und der Ausbildung zuverlässiger Dienstbotinnen, an denen drastischer und vielbeklagter Mangel herrschte. 90 Nicht nur in Frank-

⁸⁷ Vorbild für diese Kochkurse waren die Wanderkochkurse des Badischen Frauenvereins, die seit 1888 im Anschluß an die Verhandlungen des Deutschen Vereins für Armenpflege und Wohltätigkeit initiiert wurden. Siehe Morgenstern, Die hauswirtschaftliche Ausbildung armer Mädchen, in: Die Deutsche Hausfrauen-Zeitung 18 (1890), Nr. 21. Zum Vaterländischen Frauenverein siehe Helen J. Quataert, Damen der besten und besseren Stände. Vaterländische Frauenarbeit in Krieg und Frieden 1864-1890, in: Karen Hagemann/Ralf Pröve (Hg.) Landsknechte, Soldatenfrauen und Nationalkrieger. Militär, Krieg und Geschlechterordnung im historischen Wandel, Frankfurt/M. 1998, S. 247-275; Andrea Süchting-Hänger, "Gleichgroße mut'ge Helferinnen« in der weiblichen Gegenwelt. Der Vaterländische Frauenverein und die Politisierung konservativer Frauen 1890-1914, in: Ute Planert (Hg.), Nation, Politik und Geschlecht. Frauenbewegungen und Nationalismus in der Moderne, Frankfurt/M. 1998, S. 131-146.

^{88 1911} betrieb der Verein insgesamt 94 Küchen. Liste des am 16. Januar 1911 an Frau O. Bertraum in Düsseldorf gesandten Materials, Bundesarchiv Berlin (BA-B), Rep. 86, Nr. 2276. Siehe auch Bericht über die Koch- und Haushaltungsschulen des Zweigvereins Berlin des Vaterländischen Frauenvereins zu Berlin für 1903, Berlin 1904.

⁸⁹ Nach Süchting-Hänger rekrutierte sich der Berliner Hauptvorstand fast vollständig aus der zumeist adeligen staatlichen Elite, vgl. Süchting-Hänger, »Gleichgroße mut'ge Helferinnen«, S. 132.

⁹⁰ Womit nicht gemeint ist, daß Morgenstern sich nicht für die Ausbildung von Dienstboten stark gemacht hätte. Sie war später Ehrenpräsidentin des Frauenvereins zur Erziehung armer schulent-

furt am Main kam es nach der Jahrhundertwende mit der Unterstützung der Schuldeputation und der Gesellschaft für Wohlfahrtseinrichtungen zur Einrichtung von Kochkursen für Arbeiterfrauen. Die Stadt willigte 1911 ein, die Kochkurse des Vaterländischen Frauenvereins aus eigenen Mitteln zu einer städtischen Haushaltungsschule auszubauen, und der Berliner Magistrat stimmte 1912 gegen den Widerstand weiter Teile der bürgerlichen Frauenbewegung der Aufnahme eines Pflichtfachs Hauswirtschaft in den Lehrplan der neuen Berufsschulen für junge erwerbstätige Frauen zu. Von sechs Stunden Unterricht pro Woche entfielen ab April 1913 eineinhalb Stunden auf den Hauswirtschafts- und Kochunterricht. Drei Gruppen von Schülerinnen kamen für diese Schulung in Betracht: Kontoristinnen, Verkäuferinnen und gewerbliche Arbeiterinnen. Für ungelernte Arbeiterinnen nahm die Unterweisung in Hauswirtschaft sogar die Hälfte der Unterrichtszeit ein.

Der Erste Weltkrieg brachte die Durchsetzung solcher Vorgaben vielerorts zum Erliegen. In Berlin wurde die regelmäßige Durchführung der Lehrpläne nur bei ungelernten Arbeiterinnen und Kontoristinnen aufrecht erhalten. Han Primat der häuslichen Verpflegungsautonomie änderte die kriegsbedingte gesellschaftliche und wirtschaftliche Kräfteverschiebung allerdings wenig. Die Bereitstellung von Mahlzeiten für die Zivilbevölkerung blieb während der ersten Kriegsmonate in allen deutschen Großstädten weiterhin weitgehend der Philanthropie überlassen. Erst große Not zwang Staat und Stadt dazu, ihre Zurückhaltung gegenüber der öffentlichen

lassener Mädchen, die eine Haushaltungsschule in der Schulstraße 67 unterhielt; vgl. Lina Morgenstern, Die Prämienverteilung des Berliner Hausfrauenvereins an brave Mädchen im Familiendienst, in: Deutsche Hausfrauen-Zeitung 21 (1894), Nr. 49. Zu Morgensterns Engagement mit Dienstmädchen allgemein: Kerchner, Beruf und Geschlecht, S. 221-226; Fassmann, Jüdinnen, S. 200 f. Siehe auch Dorothee Wierling, Mädchen für alles. Arbeitsalltag und Lebensgeschichte städtischer Dienstmädchen um die Jahrhundertwende, Berlin 1987.

⁹¹ Die als Aktiengesellschaft gegründete Gesellschaft begann ihre Tätigkeit im Dezember 1891 mit der Übernahme des Betriebes der bisher von dem Frankfurter Bezirksverein des Deutschen Vereins gegen den Mißbrauch geistiger Getränke unterhaltenen Speiseanstalten und Kaffeehallen. Brief des städtischen Gewerbe- und Verkehrsamts an den Magistrat, 23.11.1911, Institut für Stadtgeschichte, Frankfurt am Main (IfS FaM), Magistratsakten R 1596.

⁹² Ebd.

⁹³ Die Pflichtfortbildungsschule für Mädchen vom Magistrat genehmigt, in: Berliner Morgenpost vom 14.9.1912. Eine Neufassung der Reichsgesetzgebung (& 120 Abt. 3 der R.G.O.) vom 5.12.1911 gab den Gemeindeverwaltungen das Recht, für alle erwerbstätigen Mädchen unter 18 Jahren Pflichtfortbildungsschulen zu errichten. Nach dem Krieg waren alle Jugendlichen im Alter von 14 bis 17 Jahren, die nicht ohnehin weiterführende Schulen besuchten, zur Teilnahme am wöchentlichen Berufsschulunterricht von etwa sechs Stunden verpflichtet. Reichsgesetzblatt 1919, S. 1410; allgemein dazu Benninghaus, Die anderen Jugendlichen, S. 21-24. Benninghaus betont mit Recht, daß die Durchsetzung der Berufsschulpflicht von den Gemeinden abhing; für Preußen zum Beispiel besuchten 1926 weniger als die Hälfte (43%) der städtischen Mädchen eine Berufsschule. Kerchner weist darauf hin, daß seit 1897 der Haushaltsunterricht in Preußen außerdem zum Fächerkanon der weiblichen Volksschulererzieung gehörte und parallel dazu immer mehr Unternehmer dazu übergingen, ihren Fabriken hauswirtschaftliche Kurse anzugliedern, vgl. Kerchner, Beruf und Geschlecht, S. 212. Besonders der Verein für Armenpflege und Wohltätigkeit plädierte für die Einführung der hauswirtschaftlichen Unterweisung in den öffentlichen Schulen. Zur Hausarbeit im Kaiserreich am Beispiel des Kochens: Kirsten Schlegel-Matthies, Im Haus und am Herd. Der Wandel des Hausfrauenbildes und der Hausarbeit 1880-1930, Stuttgart 1995. Eine wichtige Rolle spielte hierbei nicht zuletzt, daß die Haus- und Kochwirtschaft - unter dem Einfluß der neuen Ernährungswissenschaften - begann, sich als Fach professionell zu etablieren.

⁹⁴ Brief des Landesgewerbeamtes an den Herrn Minister für Handel und Gewerbe v. 12.5.1917, GStA PK Berlin, Rep. 120, Nr. 13.

Massenspeisung zu überdenken: ⁹⁵ Als der Krieg sich in sein zweites Jahr zog, lenkten Berichte über den bedenklichen Gesundheitszustand vieler Menschen auch die offizielle Aufmerksamkeit zunehmend auf das Problem des häuslichen Nahrungsverbrauchs. In dieser Situation erhielten Befürworter eines öffentlichen Verpflegungssystems neuen Auftrieb, die sich auf die Unterstützung des im Mai 1916 ins Leben gerufenen Kriegsernährungsamtes verlassen konnten. ⁹⁶

Trotz anfänglicher Skepsis richtete der Berliner Magistrat unter der Leitung von Hedwig Heyl und anderer Damen der begüterten Klassen ein völlig neues Netzwerk von zehn Küchen und 88 Ausgabestellen ein. Das einst verpönte Essen außer Haus, vielfach als Zeichen von Bedürftigkeit stigmatisiert, wurde nun kurzzeitig zum Schlüssel kommunaler Verpflegungsbemühungen für die gesamte Berliner Bevölkerung. In kleineren Städten, wie etwa in Nürnberg, kam die Massenspeisung jedoch über die »allerprimitivsten Anfänge« nie hinaus, weil man zuvor »noch keine Erfahrungen gesammelt« habe. 97 Zu spät in Gang gesetzt, funktionierte das kurze Experiment der kommunalen Verpflegung im Ersten Weltkrieg allerdings auch in Berlin nie wirklich, denn kurze Zeit später brach der gesamte Lebensmittelmarkt bereits zusammen. 98 Das zögerlich geschaffene öffentliche Rationierungssystem konnte die marktwirtschaftlichen Verteilungsmechanismen insgesamt nur sehr unzureichend ersetzen und konzentrierte sich lange darauf, Grundnahrungsmittel statt Mahlzeiten bereitzustellen. Als schließlich deutlich wurde, daß man um die wirtschaftlichste Form der Volksernährung, die städtische Massenspeisung, nicht herumkam, war es zu spät, diese in einer Qualität anzubieten, die für Akzeptanz in der Bevölkerung hätte bürgen können.99

In weiten Teilen der philanthropischen Wohlfahrtspflege und der Kommunalverwaltungen war man im Nachhinein jedoch der Ansicht, daß man alles versucht habe, um der Massenspeisung zum Erfolg zu verhelfen. Daß alle Bemühungen vom Publikum verschmäht worden waren, führte man darauf zurück, daß die öffentliche Speisung gegen ein verbreitetes Schamgefühl verstoße, außerhalb der eigenen vier Wände zu essen. Zum Beleg ließen sich Äußerungen anführen, etwa daß viele Menschen die Küchen mieden, aus Sorge, dort von Bekannten gesehen zu werden. Ob solche Aussagen sich tatsächlich auf das Essen in der Öffentlichkeit und nicht vielmehr auf die Art der Zubereitung und Darbietung der Speisen bezogen, bleibt hier dahingestellt.

⁹⁵ Dies erfolgte in den Großstädten im wesentlichen auf Druck der Sozialdemokratie. Siehe Brief an den Herrn Regierungspräsidenten in Wiesbaden vom Minister des Innern vom 18.1.1916, IfS FaM, Magistratsakten S 280.

⁹⁶ Henriette Fürth, Die Zentralküche als Kriegseinrichtung, in: Archiv für Sozialwissenschaft und Sozialpolitik 41 (1916), S. 466-476; Theodor Thomas, Die Massenspeisung in Wort und Bild: ein Beitrag zur Entwicklung der Frankfurter Kriegsküchen, Frankfurt/M. 1916; »Zwangsweise Massenspeisung und Lebensmittelkarten, « in: Volksstimme vom 22.1.1917, Nr. 18.

⁹⁷ Brief des Öberbürgermeisters der Stadt Nürnberg an den Oberbürgermeister Frankfurt/M. vom 16.12.1916, Brief an den Herrn Oberbürgermeister Dr. Voigt vom Zentral-Küchenkommission der Kriegsfürsorge vom 16.12.1916, IfS FaM.

⁹⁸ Hierzu Keith R. Allen, Food and the First World War: Evidence from Germany, in: Gail Braybon (Hg.) Evidence, History, and The Great War, New York 2002, S. 244-82.

⁹⁹ Zur Diskussion ähnlicher Initiativen im Ruhrgebiet, siehe Alf Lüdtke, Hunger, Essens-»Genuß« und Politik bei Fabrikarbeitern und Arbeiterfrauen. Beispiele aus dem rheinisch-westfälischen Industriegebiet, 1910-1940 in: Sozialwissenschaftliche Information für Unterricht und Studien 14 (1985), S. 118-126.

Die Ansicht jedoch, daß kommunale Massenspeisung durch habituellen Konservatismus von vornherein zum Scheitern verurteilt sei, avancierte im Lauf der zwanziger Jahre zum Dogma. Öffentliche Verpflegung funktioniere nur - wie viele schon zu Zeiten der ersten Leipziger Groß-Küche behauptet hatten - in akuten Notzeiten, hieß es, und sobald sich die Lage auch nur etwas entspanne und die Versorgung im eigenen Haushalt möglich sei, bleibe den Großküchen die Kundschaft weg. 100 Diese Einschätzung teilten viele Menschen, auch wenn sie nicht direkt mit Problemen der mittäglichen Ernährung befaßt waren. Aus diesem Grund gingen in den folgenden Jahren die größten sozialpolitischen Anstrengungen dahin, die Löhne erwerbstätiger Männer zu erhöhen, 101 auch um über die Familienernährer die familiäre Nahrungsautonomie zu stärken und so das heimische Mittagsmahl zu erhalten. Die Herstellung und Organisation der (mit)täglichen Ernährung wies man so dezidiert den Frauen zu und schrieb dauerhaft als »Privatsache« fest, was folglich als wohlfahrtliche Ausgestaltung immer nur Ersatzcharakter trug. Dies hieß jedoch noch lange nicht, einen als bedrohlich empfundenen gesellschaftlichen Trend und seine strukturellen Ursachen erfolgreich bekämpft zu haben. Eher ist zu konstatieren, daß sich aufgrund dieser Haltung Unternehmer wie die Brüder Aschinger den Ruf sichern konnten, die Geheimnisse der Geschmacksvorlieben des Massenpublikums gelüftet zu haben. Der Gigant der deutschen Gastronomiegeschichte stellte unter Beweis, daß die Speisung außer Haus, kommerziell betrieben und nach marktwirtschaftlichen Prinzipien ausgerichtet, nicht nur lebensfähig war, sondern den Grundstock für spektakuläre Gewinne legen konnte.

25

100 Vorstand des Deutschen Städtetages an den Preußischen Herrn Minister des Innern v. Oktober 1923, betr. Massenspeisungen, LA-B, Rep. 141/1, Nr. 924.

¹⁰¹ Auf dieselben Ziele war die Demobilmachung nach dem Ersten Weltkrieg ausgerichtet. Siehe Hagemann, Frauenalltag und Männerpolitik, Frankfurt/M. 1993, S. 430-465; Karin Hausen, Unemployment also Hits Women. The New and the Old Woman on the Dark Side of the Golden Twenties in Germany, in: Peter Stachura (Hg.), Unemployment and the Great Depression in Weimar Germany, London 1986, S. 78-120.