Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde

Band: 87 (1991)

Heft: 1-2

Artikel: Zur Rolle öffentlicher Speisehäuser nach dem Ersten Weltkrieg in Wien : Fallbeispiel : die WÖK

Autor: Hörandner, Edith

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-117765

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Zur Rolle öffentlicher Speisehäuser nach dem Ersten Weltkrieg in Wien
Fallbeispiel: Die WÖK*

Von *Edith Hörandner*

Essen ist ein Grundbedürfnis und ein wichtiges sozioökonomisches und kulturelles Phänomen. Letzteres gilt auch für die Essgewohnheiten. Ebenso aufschlussreich wie das Was und das Wie sind beim Essen z.B. auch die Fragen, wer es zubereitet, wann, wo und mit wem es eingenommen wird u.ä.m. Im gesamten Zusammenhang hat sich in unserem Jahrhundert ein tiefgreifender Wandel vollzogen, der das Ergebnis einer Entwicklung darstellt, die im vorigen Jahrhundert einsetzte und durch die Jahre des extremen Mangels und besonderer Not im und nach dem Ersten Weltkrieg, aber auch durch die von der Wirtschaftskrise geprägte Zwischenkriegszeit stark vorangetrieben wurde. Bevor ich aber meine Daten über mein Wiener Beispiel präsentiere und die Untersuchungsergebnisse zusammenfasse, möchte ich einen kurzen allgemeinen Einstieg in das Thema des öffentlichen Versorgungs- und Verpflegungswesens vornehmen.

Zum einen handelt es sich um die äussere Geschichte der Gast- und Speisehäuser, der Auskochereien und Imbissbuden auf Marktplätzen und Strassen, zum andern aber um die Aufdeckung der bewirkenden Ideen und Impulse. Zu diesen gehört das im Mittelalter und bis zur Industrialisierung selbstverständliche Gefühl der Verantwortung für anvertraute Untergebene oder zum sogenannten «ganzen Haus» gehörige Personen. Dieses Gefühl der Verantwortlichkeit und Verpflichtung war nicht standes- oder aufgabengebunden, sondern Ausdruck einer prinzipiellen Haltung. (Wie gut oder schlecht dieser Verbindlichkeit nachgekommen wurde, ist ein jeweils individuell zu lösendes Problem, die Verbindlichkeit jedoch wurde nicht in Frage gestellt.)

Zur Sorge um die Schutzbefohlenen gehörte auch die Verpflegung. Das System blieb auch noch gültig und kam zur Anwendung in der Zeit der Protoindustrialisierung und des ersten Aufkommens des Fabrikwesens. «The old idea was taken on naturally ... Industrial feeding, at this time then, was not so much a new thing as an old thing which had been revived to fulfill a new need and function. It was part of the medieval tradition in its recognition of the responsibility of the master for the welfare ... of his workman» (Curtis-Bennett: pp. 202–203).

---

*Unveränderte Fassung eines Vortrags, gehalten am 4. Kongress der Société internationale d'Ethnologie et de Folclore (SIEF) in Bergen/Norwegen (19.–23. Juni 1990).

Es sollte nicht so bleiben, denn: «Another spirit was growing up beside it – a spirit of narrow puritanism and money-grubbing application to business. The old tradition was dying ... Each man for himself and Devil take the hindmost, was its motto» (Curtis-Bennett: p. 203). Die Ausbeutung führte zu Verarmung und Not, und erst allmählich kam es zu vereinzelten Versuchen, das Gefühl der Verantwortung des Unternehmers für seine Arbeiter wieder in Erinnerung zu rufen oder neu zu wecken. Zu diesen Pionieren zählte in England Robert Owen, der als «pioneer of modern Industrial Welfare and father of modern Industrial Catering» apostrophiert wird. Wie Curtis-Bennett feststellt, hatte er mit seinen Massnahmen vom ethischen und vom geschäftlichen Standpunkt aus Erfolg.

Wenn auch bei dem Gesagten auf England resp. Grossbritannien Bezug genommen wird, gilt das Gesagte im wesentlichen und unter Berücksichtigung zeitlicher Verschiebung auch für mitteleuropäische Verhältnisse. Ferner ist im Zusammenhang auch auf eine weitere Parallele hinzuweisen, nämlich auf die für die Entwicklung des öffentlichen und gewerblichen Verpflegungswesens so entscheidende Rolle der beiden Weltkriege (insbesondere des Ersten Weltkriegs).

Der Erste Weltkrieg stimulierte in entscheidender Weise die im 19. Jahrhundert einsetzende Bewegung, was sich auch in Zahlen ausdrückt. Gab es vorher – in England – kaum 100 «regular factory canteens», waren es 1918 fast 1.000. Dies ist aber richtig zu interpretieren. Für den Aufschwung war weniger (oder gar nicht?) das Wiederaufleben des mittelalterlichen Verantwortungsgefühls ausschlaggebend als vielmehr die Erkenntnis, dass der Arbeiter – um etwas leisten zu können – entsprechende Nahrung braucht. «It was realized that, even taking the lowest view of the worker ... as that of a machine or an animal from which a certain amount of output was required, it was impossible to obtain this output unless the requisite amount of fuel was first supplied» (Curtis-Bennett: p. 204).

Der Krieg stellt in jeder Hinsicht eine Spezialsituation dar, auch in unserem Zusammenhang. Es gilt ja, die Arbeitskraft für die Kriegsproduktion zu erhalten und darüberhinaus das Überleben der Bevölkerung zu sichern. Allein die Gründung von Komitees zur Lösung des Problems spricht eine aufschlussreiche Sprache. So wurde 1915 in England das «Canteen Committee» ins Leben gerufen, und ein Jahr später nahm sich das «Health of the Munition Workers Committee» eigens der Versorgung dieser kriegswichtigen Personengruppe an.

Meines Erachtens förderten die Kriegsjahre die Entwicklung des öffentlichen Versorgungs- und Verpflegungswesens vor allem deswegen,

weil die hemmenden Faktoren (wie kurzsichtiges maximales Gewinnstreben und mangelndes soziales Engagement oder Desinteresse), die in «normalen Zeiten» die Entwicklung verlangsamen oder zum Erliegen bringen, ganz in den Hintergrund treten. Jedoch: mit Kriegsende kamen sie sofort wieder hoch «and the industry fell back into apathy as regards industrial feeding, and for ten years or so there was comparative stagnation (Curtis-Bennett: p. 230). Viele Firmen schlossen sofort mit Kriegsende ihre Kantinen. Die Gründe für diesen Rückschritt in der gerade noch so hoffnungsvollen Entwicklung fasst Curtis-Bennett (p. 230) so zusammen:

«Causes for Apathy» were

– (1) «lack of enterprise on the part of canteen managers and catering supervisors in selling the idea sufficiently forcefully to both management and personnel»;

– (2) «lack of support form directors and managers» (who thought the factory canteen a luxury and nuisance);

– (3) «indifference on the part of the workers themselves, resulting partly from the lowering of wages from wartime to peacetime levels and partly from an increase in facilities to obtain food elsewhere or a necessity of economizing as much as possible».

Ganz anders hingegen war die Situation in Österreich und in Wien im besonderen. Hier kehrte man nicht so schlagartig zu einer – zumindest gewissen – Normalisierung zurück, «the compulsion of war and the difficulties entailed in food restrictions were not removed so quickly» wie im eben zitierten England. In Wien wurden gerade die letzten Kriegsjahre und vor allem die ersten Nachkriegsjahre mit ihrer fürchterlichen Not und aufgrund der ganz neuen staatlichen und wirtschaftlichen Situation zum Ausgangspunkt einer jahrzehntelang andauernden Entwicklung, die in der Institution der WÖK eine eigene Wiener Ausprägung erfuhr.

Ist für England das indikatorische Fallbeispiel für die Entwicklung des öffentlichen und gewerblichen, man könnte verdeutlichend auch sagen: des «ausserhäuslichen», aus der Familie hinaus verlagerten Versorgungs- und Verpflegungswesens die sog. «Kantine» als innerbetriebliche Institution (die es natürlich auch in Österreich gab und der nachzugehen hier nicht möglich ist), so ist es für Wien die WÖK, der wir uns nun näher zuwenden wollen.

Zur Wiener Situation im und nach dem Ersten Weltkrieg

Die «österreichische Reichshälfte» der österreichisch-ungarischen Monarchie war ein agrarisches Zuschussland und konnte sich nicht

selbst ernähren. In besonderem Masse galt dies für die Reichshauptstadt Wien.

War die ausreichende Versorgung schon in Friedenszeiten ein Problem (wenn auch vor allem im Hinblick auf effiziente Organisation und Distribution), so verschärfte sich die Lage mit Fortschritt des Krieges immer mehr und wurde mit dem Zusammenbruch der Monarchie zur Frage des nackten Überlebens (und im weiteren Sinn auch zu einer solchen der Lebensfähigkeit der ehemaligen Haupt- und Residenz- und nunmehrigen Bundeshauptstadt der neugeschaffenen Republik Deutsch-Österreich, des sog. «Wasserkopfs» und «Konsumgiganten»).

Zur Bewältigung der kritischen Versorgungslage waren schon im Krieg die Lebensmittel rationiert worden, wobei 1918 auch die Minimalversorgung nur mehr kurzfristig, aber doch einigermassen ausreichend gesichert war. Aber unmittelbar nach dem Krieg, «nach dem Herbst 1919 bis weit in die Zwanzigerjahre hinein gab es sozusagen nur eine einzige Aneinanderreihung von kritischen Momenten» (Weisgram 1969: p. 243).

Während des Krieges hatte sich die sog. «offene Fürsorge» der ärgsten Not angenommen. «Kriegsküchen» und «Sozialausspeisungen» versorgten viele, zuletzt 100.000 täglich, kostenlos oder gegen geringes Entgelt, zumindest mit einem warmen Mittagessen (das lange aus einer Suppe und Gemüse oder Mehlspeise bestand). Die zur Bewältigung des Versorgungsproblems nach dem Krieg getroffenen Massnahmen bedienten sich im ersten Kampf gegen das Verhungern dieser kriegsbedingten Einrichtungen, die reorganisiert und neustrukturiert z.T. lange weiterbestanden.

Mit einer gewissen US-amerikanischen Beteiligung (im Aufsichtsrat) – ohne die Hilfe der Alliierten resp. des Auslandes überhaupt hätte Wien nicht überlebt – kam es im November 1919 zur Gründung der «Vienna Public Feeding Ges.m.b.H.», deren Unternehmensgegenstand «die Volksausspeisung in Wien» war (Handelsregister). Die Vienna Public Feeding nahm umgehend Verhandlungen zur Übernahme der Kriegsküchen auf.

Bereits im Mai des folgenden Jahres (1920) wurde der Firmenname in «Wiener Öffentliche Küchenbetriebsges.m.b.H.», kurz «WÖK», geändert, und als solche wurde sie zu einem Codewort in der öffentlichen Versorgung Wiens für die kommenden Jahrzehnte, Etikett einer Einrichtung, die zu Recht als Wiener Spezifikum galt, wenn sie auch darüber hinaus Indikator einer allgemeinen Entwicklung grossstädtischer Versorgung war. Gross- u. Gemeinschaftsküchen gab es natürlich auch in anderen Grossstädten Europas bzw. in Übersee (sogar früher), aber

die WÖK war eine Wiener Kommunalleistung wie die weltberühmten Gemeindebauten und wurde, wie diese, von Delegationen aus der ganzen Welt besichtigt; die WÖK war – so nebenbei – auch ein «Herzeigbetrieb».

1920 verfügte die WÖK über 22 Küchen und gab täglich 40.000 Portionen aus.

Von der Ausspeisung zum Speisehausbetrieb

Ursprünglich wurde das Essen, ausgegeben gegen «Wochenblocks» oder Tagesmarken, in selbst mitgebrachten Geschirren nach Hause getragen. Aber schon bald eröffnete man die Möglichkeit, die Speisen an Ort und Stelle zu verzehren. Der Anfang des Speisehausbetriebs wurde in der Filiale Herrengasse 16 gemacht. Die Expansion war gewaltig, das Unternehmen florierte. 1921, dem Jahr des grössten Unternehmensumfangs, was Filialen angeht, waren 39 Küchen in Betrieb. Bereits im nächsten Jahr, 1922, wurden 8 von ihnen als unrentabel geschlossen. Zur Unternehmensstrategie gehörte es (was heute nicht mehr so radikal neu ist), zu expandieren und Neueröffnungen im Sinne der Erprobung neuer Standorte vorzunehmen.

Diese Vorgangsweise war Teil einer geänderten Haltung und Neukonzeption: «Business matters could not be left to chance. Effects can be traced to causes, scientific study of causes enable employers to increase efficiency and turnover» (vgl. Curtis-Bennett: p. 242). Und, kann man fortsetzen, empirische Erprobung und Expertenwissen wurden in Unternehmensführung und -strategie eingesetzt. Ausgangspunkt dieser neuen Bewegung war Amerika, wo sie mit dem Schlagwort vom «scientific management» bedacht worden war. Dazu gehörten auch das Auftauchen des «advertising agents» (Werbefachmannes) und der Einsatz von «market research» sowie «the study of the personal factor in industry», also psychologische Forschung (Betriebspsychologie). Auch England leistete hier Vorarbeit mit seinem «National Institute of Industrial Psychology» (Curtis-Bennett: p. 242).

Zur Berücksichtigung wissenschaftlicher Faktoren zählt auch das Eingehen auf ernährungswissenschaftliche und biochemische Erkenntnisse. Zugrundegelegt war das in das neue, «moderne», «naturwissenschaftliche» Gesamtbild passende utilitaristische Prinzip: «The worker needed a certain amount of fuel to produce a given amount of output» (Curtis-Bennett: p. 243). Die Verbesserung in der Qualität der Nahrung war eine soziale Errungenschaft, aber der Impuls dazu war z.T. anderen Überlegungen entsprungen.

Mit dem Vordringen sozialen Gedankenguts trat generell das obige Zweckprinzip in den Hintergrund. Gefördert wurde dies durch übergeordnete, z.B. kommunale Massnahmen zur Hebung der Volksgesundheit. Die WÖK war ernährungswissenschaftlich auf der Höhe der Zeit.

Sie war auch im Einklang mit sonstigen neuen Erkenntnissen. «It was realized that the way that fuel was administered was also of importance. Just as the sales expert found that the way goods were packed and presented were important factors, so did .... the canteen manager realize that the way food was cooked and presented and the surroundings in which it was served and the methods of serving themselves had a considerable influence on its nutrition» (Curtis-Bennett: p. 243).

Die Überlegungen kamen auch in der WÖK zum Tragen, wobei die Schaffung ausserhäuslicher Esskultur (und die Erziehung zu einer solchen, verstärkt z.B. bei Kindern, die eine solche nicht von zu Hause mitbrachten) hier wiederum ein Anliegen war, das in ein Erziehungs- und Bildungsprogramm kommunaler Kulturpolitik passte, das sich auch auf vielfache andere Weise äusserte. Das «rote Wien» und die – trotz Beteiligung des Bundes – oftmals als «rote WÖK» bezeichnete Institution verfolgten auch Ziele jenseits einer guten Geschäftsbilanz. Dass diese auch stimmte (und warum), und was man mit den Gewinnen machte, wie es in der WÖK aussah und wie sie funktionierte, was sie für wen bedeutete und welche Stelle sie im Gesamtbild Wiens und der Zeit einnahm, sei nun im Überblick zusammengefasst.

Standorte und Publikum

Die sogenannte «rote WÖK» konzentrierte schliesslich ihre Filialen im wesentlichen auf die sogenannten «bürgerlichen Bezirke» (das sind jene, die nur den innerstädtischen Bereich – innerhalb des «Gürtels» – umfassen). Das Publikum der WÖK war der (bürgerliche) Mittelstand, mit gewissen Schwerpunktbildungen je nach Lage der Filiale. In der «Inneren Stadt» finden wir höhere Ministerialbeamte, Beamte der Landesregierung und der Gerichte, Geschäftsinhaber, frühere Adelige (und nunmehrige Kleinrentner), aber auch Handwerker, Kontoristinnen und Konzipienten, Geschäftsangestellte, Studenten sowie sogar ganze Familien. Die Umgebung war sauber und freundlich (bis teilweise «luxuriös») und das Essen wohlfeil. Es kam, zumindest für Alleinstehende, u.U. billiger als die zu Hause zubereitete Mahlzeit. Auch konnte man den Konsum nach dem Geldbeutel steuern, was besonders mit zunehmender Wirtschaftskrise in den dreissiger Jahren geschah. Statt des Menüs ass man nur die Hauptspeise, verzichtete auf Fleisch sowie auf den Kaffee

u.ä. Trotzdem ist das Fehlen der Arbeiterschaft in der Aufzählung der Benützer resp. Gäste auffallend. Trotz der Wohlfeilheit konnten sich nicht alle das «Essen-Gehen» leisten, nicht einmal in die WÖK.

Die wichtige Funktion der Speisehäuser hängt mit einer grundlegenden Strukturveränderung zusammen, die vor allem das Mittagessen betraf. Nach dem Ersten Weltkrieg gab es viel mehr regelmässige Berufstätige in den einzelnen Familien als je zuvor. Wohn- und Arbeitsstätte waren schon lange für die meisten nicht mehr zusammen im selben Haus oder in unmittelbarer Nähe voneinander. Für die Mittagsmahlzeit standen in der Regel wenig Zeit und wenig Geld zur Verfügung. Die geruhsame lange Mittagspause des «Familienerhalters», der zu Hause speisen oder sich gemütlich ins Gasthaus setzten konnte (da Zeit und Geld dafür vorhanden waren), gehörte weitgehend der Vergangenheit an. Zur Existenzsicherung der Familie trugen nun mehrere Familienmitglieder bei, in besonderer Zahl auch die «Hausfrauen und Mütter», die ja auch in der Zeit des Krieges verstärkt berufstätig gewesen waren. Auch die berufstätige Tochter aus verarmten «besseren Kreisen» verdiente sich ihren Lebensunterhalt selbst (und besserte vielfach die schmale Offizierspension des Vaters auf); sie konnte es sich nicht mehr leisten, zu Hause auf den standesgemässen Freier zu warten. Die Mittagsmahlzeit verlagerte sich zusehends für immer mehr Personen ausser Haus, und dies nicht nur in Wien. «With the advent of more wives and mothers into industry, the midday meal served in canteens has become the main meal of the day for a large section of the community» (Curtis-Bennett: p. 272). Die Betriebsküche, aber vor allem die WÖK, spielte auch in Wien eine immer grössere Rolle; die Gasthäuser wurden zusehends leerer bzw. konnten die neuen Kunden nicht gewinnen.

Gasthaus gegen Speisehaus = Tradition contra Innovation: «DIE WÖK MUSS WEG»

Die Wiener Gastwirte gaben der WÖK die Hauptschuld an ihrem eklatanten Geschäftsrückgang. Der Kampf wurde auf äusserst polemische Weise in den Zeitungen ausgetragen. Aber unter den geänderten Umständen war das alte, dem früheren Zustand angepasste System funktionslos geworden; es hatte sich überlebt. Gasthaus und Restaurant dienten nun nicht mehr überwiegend der Alltagsverpflegung. (Sie eroberten sich erst viel später wieder eine ihrem früheren Stellenwert entsprechende Funktion.)

Die im Vergleich zur WÖK kleinbetrieblichen Unternehmen der Wiener Gastwirte mit ihrem veralteten aufwendigen Serviersystem der

verschiedenen Spezialkellner wurden von der Wirtschaftskrise der Zwischenkriegszeit voll getroffen. Ausserdem war man unflexibel und reaktionslangsam; je nach Standpunkt hatte man aus «Traditionsbewusstsein» oder «Bequemlichkeit» die längst fälligen notwendigen Strukturveränderungen (wie z.B. die Umstellung auf das Reviersystem im Kellnerwesen – eine Männerdomäne!) unterlassen und gab jetzt an der eigenen Misere anderen die Schuld. Das reichhaltige und vorerst ausschliessliche Angebot an Einzelspeisen ermöglichte zwar eine individuelle Zusammenstellung der Mahlzeit, aber das additive System war für den Konsumenten wesentlich teurer, wozu auch die im Gasthaus üblichen alkoholischen Getränke, der sogenannte «Trinkzwang», beitrugen sowie das hier – sogar mehrfach – zu entrichtende Trinkgeld (dessen Wegfall nur durch eine höhere Entlöhnung wie bei den WÖK-Angestellten – in deren Filialen ein absolutes Trinkgeldverbot herrschte – auszugleichen gewesen wäre).

Um konkurrenzfähig zu bleiben bzw. zu werden und sich im Wettbewerb mit den innovatorischen Grossküchen zu behaupten, führten schliesslich die Wirte ebenfalls preisgünstige dreigängige Menüs ein, verwiesen auf eine Aufhebung des «Trinkzwangs» und stellten die hohen – z.T. fünffachen – Trinkgelder in Abrede. Die WÖK hat sich vor allem bezüglich der allgemeinen Einführung des Menüs zu einem günstigen Pauschalpreis besondere Verdienste erworben.

Das Grossküchensystem war eine zeitgemässe Lösung des Versorgungsproblems in der veränderten wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Situation. Es bewirkte sicherlich Rückgang und Veränderung im Gasthaus- und Restaurantbetrieb (was eine Parallele im «Greisslersterben»[1] hat, das ebenfalls mit dem Zerfall der Monarchie einsetzt). Vor allem die erfolgreiche moderne WÖK wurde als *der* Repräsentant der Bedrohung des Althergebrachten empfunden, wobei man übersah, dass man mit den Angriffen auf sie nur die Symptome, nicht aber die Ursachen bekämpfte (die man aber zumeist noch gar nicht erkannte). Positiv betrachtet, stellte die WÖK eine innovatorische Herausforderung dar.

Die Gastronomie ist ein sensibler Indikator für sozioökonomische Veränderungen. Alles wird einmal überholt. Das erfuhr auch die WÖK selbst, als sie, Jahrzehnte später, von neuen Entwicklungen überrollt wurde (1978 wird die WÖK mit dem 1964 gegründeten Tochterbetrieb WIGAST fusioniert; die Firma besteht nur mehr in anderer Form unter dem jüngeren Namen WIGAST fort).

Zentralisierung, Technisierung, Rationalisierung

Die WÖK verwirklichte im Zuge ihrer zukunftsorientierten Entwicklung eine Reihe von Innovationen, zu denen essentiell die soeben erwähnten Massnahmen gehörten.

Lange vor «Wienerwald» und «Hendl-Jahn» wandte die WÖK das Prinzip zentralistischer Grossstrategien an. Sie verfügte über eine «Zentralbäckerei» (zur Herstellung von Konditorwaren), die die grösste Mitteleuropas, vielleicht sogar Europas war, sowie über einen Wirtschaftshof (die «Ökonomie Baumgarten») mit Gemüse- und Gartenwirtschaft, Hühnerzucht, aber auch Tischlerei, Schlosserei, Wäscherei, Näherei und Flickerei sowie Schusterei. Ferner hatte sie eine eigene Fleischverteilungsstelle (in St. Marx) und betrieb eine Fettschmelzerei, deren Reste sie der Seifenfabrikation zuführte, wie auch sonst der Gedanke der «Wiederverwertung» (recycling) hochgehalten wurde.

Der Grosseinkauf ermöglichte ein preisgünstiges Wirtschaften (und natürlich gab es auch ein Zentrallager wie auch einen eigenen Fuhrpark); Grossgeräte wie Spezialherde und Geschirrspülmaschinen waren leistungsstark und halfen Zeit und Kraft sparen. In der modernsten Filiale, der «amerikanischen WÖK» in der Mariahilferstrasse, gab es darüber hinaus auch noch eine Signalanlage, die auf Knopfdruck Auskunft über den jeweiligen Speisenstand gab.

Diese Art der Organisation und Unternehmensführung ermöglichte nicht nur die verbraucherfreundliche Kalkulation (bei gleichzeitiger hoher Sozialleistung für die Beschäftigten), sie gestattete auch Massnahmen, die zum unverwechselbaren «WÖK-Stil» beitrugen, nämlich die frischen Schnittblumen auf den Tischen, auf denen saubere Tischtücher lagen. Aufgrund der eigenen Wäscherei und Büglerei konnte die Tischwäsche bei Bedarf auch mehrmals täglich gewechselt werden. Eine weitere sprichwörtliche WÖK-Assoziation war auch die Wasserflasche auf jedem Tisch. Letztlich bestand auch sonst kein Konsumzwang. Die WÖK-Lokale erfüllten also auch die Funktion von Wärmestuben und Kommunikationsräumen, und zwar besonders für jene, die sich einen Besuch im Wiener Kaffeehaus nicht leisten konnten. (Dass diese Funktion bis nach dem Zweiten Weltkrieg bestand, zeigt der Umstand, dass die Bezirksvorsteher vor Schliessung der WÖK-Filialen sofort das Problem der Schaffung von «Pensionistenclubs» und «Seniorentagesheimstätten» auf sich zukommen sahen.)

Ausstattung und Ausgestaltung

Leider erlaubt es die Zeit nicht mehr, näher auf die durchaus unterschiedliche Art der Ausstattung und Ausgestaltung einzugehen. So gab es nicht nur einen Wandel im Nacheinander, sondern auch eine Vielfalt im Nebeneinander. Die «amerikanische WÖK» in Mariahilf war das modernste, nach amerikanischem Muster (in der Art eines «Schnellrestaurants») gestaltete Lokal (mit Theke und Hockern für einen «quick bit» neben dem grossen Speisesaal mit fahrbaren Suppen- und Abräumwagen etc.); die Schottengassen-Filiale erweckte mehr den Eindruck eines traditionellen bürgerlichen Restaurants; und die traditionsreiche Herrengasse-WÖK war nicht nur die erste WÖK mit speisehausartigem Betrieb gewesen, sie wurde später der erste Selbstbedienungsbetrieb des Unternehmens. Als nämlich die nahegelegene WÖK in der Schottengasse eröffnet war (1931), präsentierte sich die Herrengasse nach kurzer Schliessung mit folgenden Änderungen, die gleichzeitig WÖK Neueinführungen darstellten: Selbstbedienung (wie erwähnt), Einheitsküche, einfachste Ausstattung (z.B. Wachstuch statt textiler Tischwäsche). Die Filiale in der Herrengasse ergänzte die Angebotspalette der WÖK um die Billigstvariante, die zwar als «Arme-Leute-Küche» verspottet und angegriffen, aber dankbar von jenen frequentiert wurde, für die sonst der WÖK-Besuch nicht (mehr) möglich gewesen wäre.

In der Oppolzergasse (ebenfalls 1931 eröffnet) gab es erstmals – und sogar verschiedene – Diätkost auf dem Speiseplan (als weiteres Ergebnis der ernährungswissenschaftlichen und medizinischen Überlegungen, die bereits sehr früh, vielleicht sogar schon von Anfang an, eine Rolle in der WÖK-Kost spielten).

Ausklang

Viel – und ebenso Wichtiges wie das Gesagte – gälte es noch anzuführen, so z.B. die spezielle Verköstigung von Klein- und Schulkindern, der «Senioren», Armen und Kranken (in den Clubs bzw. im Rahmen der Aktion «Essen auf Rädern»), die neuerliche Bewährung in der Krise im und nach dem Zweiten Weltkrieg, die spontane Massenverköstigung beim Flüchtlingsansturm aus Ungarn 1956, aber auch im Rahmen geplanter Massenveranstaltungen wie der «Gymnaestrada», dem grössten Turnfest der Welt (1965).

Ein Sonderkapitel wäre mit «Die WÖK und die Frauen» zu überschreiben, was diesmal nicht auf die Konsumentinnen, sondern auf die Mitarbeiterinnen abzielt. Die WÖK war von Anfang an ein Frauen-

betrieb, und das ausschliesslich weibliche Servierpersonal – das «WÖK-Servierfräulein» – ist mit Recht als Wiener Institution den be- und gerühmten «Demelinerinnen»[2] an die Seite zu stellen.

Was Curtis-Bennett als Wunsch und Möglichkeit von der Fabrik- bzw. Firmenkantine sagt, kann auf die WÖK übertragen werden, allerdings – letztere hat es zur Realität werden lassen: «A factory canteen, apart from its primary object or supplying wholesome food under favourable conditions, has in it great possibilities as a social institution, where workers meet, make friends, and learn to be part of, and take part in, the life of what should be a valuable humanizing influence, their industrial home» (Curtis-Bennett: p. 229).

Und, um abzuschliessen, genau das war die WÖK mehr als ein halbes Jahrhundert lang, ein die Welt menschlicher machender Faktor. Das ist eine kulturelle Leistung, die aufzuzeigen den Kulturwissenschaftler freut.

Literatur

Noel Curtis-Bennett: The Food of the People. The History of Industrial Feeding. London, o. J.

Alfred Weisgram: Das Problem der Versorgung Wiens mit Lebensmitteln von der Zeit nach dem Zerfall der österreichisch-ungarischen Monarchie bis zur Trennung Wiens von Niederösterreich. Phil. Diss. Wien 1969.

Anmerkungen

[1] Der «Greissler» ist der kleine Lebensmittelhändler, in dessen Laden man auch viele sonstige Waren des Alltags und täglichen Bedarfs kaufen konnte.

[2] Die «Demelinerinnen» sind das weibliche Servierpersonal beim ehemals k.u.k. «Demel», der Hofzuckerbäckerei und -konditorei, die bis nach dem Zweiten Weltkrieg die Besucher in der dritten Person («Haben schon bestellt?«) anzusprechen pflegten und wegen ihrer Eigenart berühmt waren und literarisch gerühmt wurden (z.B. von den Kaffeehausliteraten).