



1926-11-07

Die Wiener Reformgasthäuser

Eugenie Schwarzwald

Follow this and additional works at: https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay

 Part of the [German Literature Commons](#)

Digital Archive Source:

<http://anno.onb.ac.at/cgi-content/anno?aid=nfp&datum=19261107&seite=12&zoom=33>

BYU ScholarsArchive Citation

Schwarzwald, Eugenie, "Die Wiener Reformgasthäuser" (1926). *Essays*. 1434.

https://scholarsarchive.byu.edu/sophnf_essay/1434

This Article is brought to you for free and open access by the Nonfiction at BYU ScholarsArchive. It has been accepted for inclusion in Essays by an authorized administrator of BYU ScholarsArchive. For more information, please contact scholarsarchive@byu.edu, ellen_amatangelo@byu.edu.

Die Wiener Reformgasthäuser.

Eine Aktion von Dr. Eugenie Schwarzwald.

Die Speisesäle der „*Tabakspfeife*“ in der Jasomirgottstraße sind dicht gefüllt, jeder Tisch ist appetitlich mit weißer Leinwand bedeckt und mit einem Blumenstrauß geschmückt, freundliche Kellnerinnen servieren dampfende Schüsseln. Es gilt zwar als kein besonders geistreiches Thema, vom Essen zu sprechen. Daß aber die Gäste dieses Reformgasthauses, unter denen man Universitätsprofessoren und bekannte Schauspieler bemerkt, immer wieder die vortreffliche Zubereitung der Speisen rühmen, kann nicht als banales Verlegenheitsthema angekreidet werden. Denn die *Schmackhaftigkeit und Reichhaltigkeit der Speisen* steht in einem so krassen Widerspruch zu der *Niedrigkeit der Preise*, daß es sich wirklich lohnt, darüber zu sprechen.

Die von Dr. Eugenie *Schwarzwald* in düsterster Kriegszeit ins Leben gerufenen Gemeinschaftsküchen, deren Name die Erinnerung an Jahre furchtbarster Entbehrung weckt, bieten schon längst keine Armeleutkost mehr, wenn auch diese Speisehäuser durch ihre staunenswerte Billigkeit den ärmeren Schichten der Bevölkerung nach wie vor zugänglich sind. Der *billigste Mittagstisch*, der einfache, aber nahrhafte Hausmannskost bietet, kostet *80 Groschen*. Das Menü um einen Schilling kann mit der Bezeichnung „gut bürgerlich“ charakterisiert werden. Und das *feinste Menü*, das aus Suppe, Vorspeise, Fleisch mit zwei Beilagen, Mehlspeise besteht und durch seine Zubereitung jedem Ringstraßenrestaurant alle Ehre machen würde, kostet *zwei Schilling*.

Die alkoholfreien Reformgasthäuser, die aus der so segensreichen und großzügigen Aktion der Frau Doktor Eugenie Schwarzwald hervorgegangen sind, begehen in diesen Tagen ein Jubiläum. Es ist *zehn Jahre* her, seit der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen und Erholungsheimen, die in der Bevölkerung kurzweg „*Schwarzwald-Küchen*“ genannt werden, begründet worden ist. Dr. Eugenie Schwarzwald hatte damals gegen die schwersten Widerstände anzukämpfen. Als am 24. August 1914 der erste Appell zur Gründung von Gemeinschaftsküchen erfolgte, antwortete ihm ein Entrüstungssturm. Vielfach glaubte man damals noch, der Krieg werde in drei Monaten beendet werden und es sei daher nicht nötig, durch Schaffung von Gemeinschaftsküchen eine [Änderung] in den Wiener Lebensgewohnheiten herbeizuführen. Ein Gasthaus *ohne Alkohol, ohne Trinkgelder* und mit einem Einheitsmenü sei gar kein richtiges Gasthaus und überdies bestehe die Gefahr, daß durch die Gemeinschaftsküchen das Familienleben zerstört werden könnte.

Als aber am 7. November 1916 mitten in der ärgsten Hungersnot des Krieges die erste Gemeinschaftsküche im *Akazienhof* begründet wurde, da erwiesen sich alle diese Befürchtungen als vollkommen grundlos. Obwohl es keinen Alkohol und keine Trinkgelder, statt dessen aber ein Einheitsmenü gab, war der Andrang ungeheuer. Innerhalb von sechs Monaten wurden zwölf Küchen gegründet. Die Schwarzwaldküchen machten Schule, wurden vielfach nachgeahmt und im Jahre 1918 speisten bereits 400.000 Menschen in Gemeinschaftsküchen.

Die Zeiten der furchtbaren Lebensmittelknappheit sind längst vorüber. Der Wiener hat sich die ihm aufgezwungene Anspruchslosigkeit in kulinarischen Dingen erfreulicherweise wieder abgewöhnen können und aus den bescheidenen Gemeinschaftsküchen sind komfortable Reformgasthäuser geworden, die aber nach wie vor die Anziehungskraft ihrer außerordentlichen Billigkeit auf die breiten Massen ausüben. Aus dem Einheitsmenü sind *sechs Menüs* geworden, deren abwechslungsreiches Repertoire auch *verwöhnten Ansprüchen* genügt. Die nachstehenden Reformgasthäuser sind gegenwärtig in Betrieb: Dehmhof, 1. Bezirk, Grashofgasse 1a; Salvator Keller, 1. Bezirk, Salvatorgasse 1; Tabakspfeife, 1. Bezirk, Jasomirgottstraße 6; Haidhof, 2. Bezirk, Haidgasse 1; Belvedere, 3. Bezirk, Rennweg 4; Emilienhof, 3. Bezirk, Hintere Zollamtsstraße 11; Marxerhof, 3. Bezirk, Bechardgasse 14; Pohlhof, 3. Bezirk, Hainburgerstraße 20; Kühnhof, 4. Bezirk, Rienöblgasse 4; Mozarthof, 4. Bezirk, Hauslabgasse 2; Züricherhof, 4. Bezirk, Schleifmühlgasse 21; Millöckerhof, 5. Bezirk, Margarethenstraße 129; Linienhof, 6. Bezirk, Liniengasse 9; Joanelihof, 6. Bezirk, Joaneligasse 8; Charwathof, 7. Bezirk, Westbahnstraße 16; Deutsche Wacht, 8. Bezirk, Florianigasse 39; Prodromos, 8. Bezirk, Kochgasse 22; Akazienhof, 9. Bezirk, Thurngasse 4; Daumhof, 9. Bezirk, Nußdorferstraße 22; Favoriten, 10. Bezirk, Laxenburgerstraße 22; Fünfhaus, 15. Bezirk, Goldschlagstraße 13; Siegmethhof, 15. Bezirk, Friesgasse 9; Döblingerhof, 19. Bezirk, Döblinger Hauptstraße 75; Heinrichshof, 20. Bezirk, Staudingergasse 13.

Die Wiener Reformgasthäuser.

Eine Aktion von Dr. Eugenie Schwarzwald.

Die Speisesäle der „Tabakspfeife“ in der Jasomirgottstraße sind dicht gefüllt, jeder Tisch ist appetitlich mit weißer Leinwand bedeckt und mit einem Blumenstrauß geschmückt, freundliche Kellnerinnen servieren dampfende Schüsseln. Es gilt zwar als kein besonders geistreiches Thema, vom Essen zu sprechen. Daß aber die Gäste dieses Reformgasthauses, unter denen man Universitätsprofessoren und bekannte Schauspieler bemerkt, immer wieder die vortreffliche Zubereitung der Speisen rühmen, kann nicht als banales Berlegenheitsthema angekreidet werden. Denn die Schmackhaftigkeit und Reichhaltigkeit der Speisen steht in einem so krassen Widerspruch zu der Niedrigkeit der Preise, daß es sich wirklich verlohnt, darüber zu sprechen.

Die von Dr. Eugenie Schwarzwald in düsterster Kriegszeit ins Leben gerufenen Gemeinschaftsküchen, deren Name die Erinnerung an Jahre furchtbarster Entbehrung weckt, bieten schon längst keine Armeleutkost mehr, wenn auch diese Speisehäuser durch ihre staunenswerte Billigkeit den ärmeren Schichten der Bevölkerung nach wie vor zugänglich sind. Der billigste Mittagstisch, der einfache, aber nahrhafte Hausmannskost bietet, kostet 80 Groschen. Das Menü um einen Schilling kann mit der Bezeichnung „gut bürgerlich“ charakterisiert werden. Und das feinste Menü, das aus Suppe, Vorspeise, Fleisch mit zwei Beilagen, Mehlspeise besteht und durch seine Zubereitung jedem Kinastraßenrestaurant alle Ehre machen würde, kostet zwei Schilling.

Die alkoholfreien Reformgasthäuser, die aus der so segensreichen und großzügigen Aktion der Frau Doktor Eugenie Schwarzwald hervorgegangen sind, begehen in diesen Tagen ein Jubiläum. Es ist zehn Jahre her, seit der Verein zur Errichtung und Erhaltung von Gemeinschaftsküchen und Erholungsheimen, die in der Bevölkerung kurzweg „Schwarzwald-Küchen“ genannt werden, begründet worden ist. Dr. Eugenie Schwarzwald hatte damals gegen die schwersten Widerstände anzukämpfen. Als am 24. August 1914 der erste Appell zur Gründung von Gemeinschaftsküchen erfolgte, antwortete ihm ein Entrüstungsturm. Vielfach glaubte man damals noch, der Krieg werde in drei Monaten beendet werden und es sei daher nicht nötig, durch Schaffung von Gemeinschaftsküchen eine Aenderung in den Wiener Lebensgewohnheiten herbeizuführen. Ein Gasthaus ohne Alkohol, ohne Trinkgelder und mit einem Einheitsmenü sei gar kein richtiges Gasthaus und überdies bestehe die Gefahr, daß durch die Gemeinschaftsküchen das Familienleben zerstört werden könnte.

Als aber am 7. November 1916 mitten in der ärgsten Hungernot des Krieges die erste Gemeinschaftsküche im Akazienhof begründet wurde, da erwiesen sich alle diese Befürchtungen als vollkommen grundlos. Obwohl es keinen Alkohol und keine Trinkgelder, statt dessen aber ein Einheitsmenü gab, war der Andrang ungeheuer. Innerhalb von sechs Monaten wurden zwölf Küchen gegründet. Die Schwarzwald-Küchen machten Schule, wurden vielfach nachgeahmt und im Jahre 1918 speisten bereits 400.000 Menschen in Gemeinschaftsküchen.

Die Zeiten der furchtbaren Lebensmittelknappheit sind längst vorüber. Der Wiener hat sich die ihm aufgezwungene Anspruchslosigkeit in kulinarischen Dingen erfreulicherweise wieder abgewöhnen können und aus den bescheidenen Gemeinschaftsküchen sind komfortable Reformgasthäuser geworden, die aber nach wie vor die Anziehungskraft ihrer außerordentlichen Billigkeit auf die breiten Massen ausüben. Aus dem Einheitsmenü sind sechs Menüs geworden, deren abwechslungsreiches Repertoire auch verwöhnten Ansprüchen genügt. Die nachstehenden Reformgasthäuser sind gegenwärtig in Betrieb: Dehmhof, 1. Bezirk, Grashofgasse 1a; Salvatorheller, 1. Bezirk, Salvatorgasse 1; Tabakspfeife, 1. Bezirk, Jasomirgottstraße 6; Haidhof, 2. Bezirk, Haidgasse 1; Belvedere, 3. Bezirk, Rennweg 4; Emilienhof, 3. Bezirk, Hintere Zollamtsstraße 11; Marzerhof, 3. Bezirk, Bechardgasse 14; Pohlhof, 3. Bezirk, Hainburgerstraße 20; Kühnhof, 4. Bezirk, Rienöplgasse 4; Mozarthof, 4. Bezirk, Hauslabgasse 2; Züricherhof, 4. Bezirk, Schleismühlgasse 21; Millöckerhof, 5. Bezirk, Margarethenstraße 129; Linienhof, 6. Bezirk, Liniengasse 9; Joanelihof, 6. Bezirk, Joaneligasse 8; Charwathof, 7. Bezirk, Westbahnstraße 16; Deutsche Wacht, 8. Bezirk, Florianigasse 39; Brodromos, 8. Bezirk, Kochgasse 22; Akazienhof, 9. Bezirk, Thurngasse 4; Daumhof, 9. Bezirk, Nußdorferstraße 22; Favoriten, 10. Bezirk, Larenburgerstraße 22; Fünshaus, 15. Bezirk, Goldschlagstraße 13; Siegmethhof, 15. Bezirk, Friesgasse 9; Döblingerhof, 19. Bezirk, Döblinger Hauptstraße 75; Heinrichshof, 20. Bezirk, Staudingergasse 13.