

### Vom Wiener Fischmarkt.

#### Seine Wiederbelebungsmöglichkeit.

Bürgerlichen Haushaltungen, die durch die Einschaltung von Fischgerichten eine Abwechslung in die täglichen Speisefolgen bringen wollen, ist es unter den gegebenen Verhältnissen äußerst schwierig, Süßwasserfische zu erwerben. Oft und oft bemüht man sich vergeblich in die Fischhandlungen. Auch der städtische Zentral-Fischmarkt bei der Ferdinandsbrücke ist täglich von zahlreichen Parteien besucht, die nach Süßwasserfischen begehren. Die am meisten begehrten Karpfen findet man nur höchst selten in den Fischgeschäften und auf dem Fischmarkt vor. Karpfenliebhaber können vom Glück reden, wenn sie hin und wieder auf der Speisefarte einer Gastwirtschaft ihrem Lieblingsgericht begegnen. Aber auch bezüglich der übrigen Süßwasserfische, mit Ausnahme der Forellen, die wegen ihres teuren Preises ein Luxusessen sind, verhält es sich ähnlich. Schille, Scheiden, Schleien und Kogische sind seltene Gäste auf der Wiener Mittagsstafel.

Der Wiener Fischmarkt ist eben, was seine Beschickung anlangt, schon seit längerer Zeit fast zur Gänze verwaist, und die geringfügigen Mengen von Süßwasserfischen, die zum Verkauf angeboten werden, sind im Sandumdrehen vergriffen. Obwohl die heimische Fischproduktion während des Krieges nicht erheblich nachgelassen hat und entsprechende Süßwasserware im Lande vorrätig ist, findet diese nur in einem äußerst beschränkten Maßstab ihren Weg nach dem Wiener Fischmarkt. Die Ursache dieser Erscheinung liegt in dem von der „Zeit“ schon wiederholt erörterten Umstand, daß die Süßwasserfische infolge ihres gegenüber dem Fleisch billigeren Preises zumeist schon in der nächsten Umgegend der Fangorte und in den nahegelegenen Provinzgebieten, die überdies noch höhere Preise für Fische auswerfen als die in Wien von der Marktbehörde gegenwärtig angedachten Fischpreise sind, vom Konsum fast zur Gänze aufgebraucht werden.

Die gegenwärtigen Enaros-Einkaufspreise für böhmische Karpfen stellen sich beispielsweise bis auf 350 Kronen pro Meterzentner, für ungarische Karpfen bis auf 400 Kronen ab Produktionsstätte, während die marktamtlich zulässigen Enaros-Höchstpreise in Wien für den Meterzentner böhmischer Karpfen mit 320 Kronen und ungarischer mit 360 Kronen angegeben erscheinen. Infolge dieses Umstandes haben die Wiener Fischhändler nicht nur kein Interesse daran, sich diesem Geschäft zu widmen, sondern, was schwerwiegender in die Waagschale fällt, es nimmt die böhmische Leichware infolge der jetzigen hohen Fischpreise in Ungarn naturgemäß ihren Weg dorthin, und der Wiener Fischmarkt bleibt zumeist ohne Süßwasserfische.

Während in Budapest der Detailpreis für Karpfen pro Kilogramm eine Höhe von 6 Kronen erreicht, gestattet die marktamtliche Kontrolle in Wien nur einen Preis bis zu 4 Kronen pro Kilogramm. Der Wiener Markt hat daher Höchstpreise für Süßwasserfische, aber zumeist keine Ware, und das sich um Fische stark andrängende Publikum muß den Markt oft und oft ununterrichteter Dinge verlassen.

Nach Informationen aus Fachreisen erzielen die Karpfen in Krakau einen Kilopreis bis zu 7 Kronen. Preßburg hat heute einen Karpfenpreis von 550 Kronen pro Kilogramm, und auch in den österreichischen Provinzstädten sind, wie schon angeführt, die derzeitigen Fischpreise höher als die vom Wiener Marktamt festgesetzten Fischhöchstpreise.

Da die Süßwasserfische angesichts der weit höheren Fleischpreise, aber auch sonst schon ihres Wohlgeschmacks wegen ein gesuchtes Nahrungsmittel sind, die Beibehaltung der bisherigen Höchstpreistaktik aber die Gefahr nahebringt, daß der Wiener Markt für die Folge immer schwächer mit Süßwasserfischen beschickt und im Winter überhaupt ohne Dotierung sein wird, halten es die Fachkreise nicht für unangebracht, wenn die Wiener Fischpreise mit den gegenwärtigen Markt- und Preisverhältnissen in der Monarchie in Einklang gebracht werden. Dies läge nicht so sehr im Interesse des Fischhandels, als in dem der Verbraucher, da die Fischnahrung eine wertvolle Ergänzung der Fleischnahrung darstellt und zudem auch noch etwas billiger zu stehen kommt als das Fleisch.