

Die Gasthauskarte.

Vor einigen Tagen ging eine Notiz durch die hiesige Presse, wonach die Einführung der sogenannten Gasthauskarte binnen kurzem zu erwarten sei. Von unterrichteter Stelle erhalten wir hiezu die folgende Mitteilung: „Bereits vor geraumer Zeit wurde von Seite des Ernährungsamtes ein Verordnungsentwurf hergestellt und dem Ernährungsrat zur Begutachtung vorgelegt. Dieser befaßte sich wiederholt sowohl in den Sitzungen des allgemeinen Ausschusses wie auch in der Vollversammlung mit dieser Frage. Auch Sachverständige wurden gehört wie z. B. der Obmann der Gastwirtegenossenschaft. Hierbei wurde die Stellungnahme der Gastwirte klargestellt und darauf hingewiesen, daß die Einführung der Gasthauskarte nur dem Scheine nach eine soziale Tat sei, indem sie zwar eine Doppelversorgung unmöglich mache, dafür aber die Kleinbetriebe und ihre Besitzer schwer be-laste. Eine Ersparung an Lebensmitteln käme nur bei einer kleineren Anzahl von Luxusbetrieben (ungefähr 60) in Betracht, die ohnedies ihre Lebensmittel zumeist auf Schleichwegen aus Ungarn beziehen und die deshalb von der Gasthauskarte kaum betroffen würden. Mit Rücksicht auf diese Tatsache sprach sich der Ernährungsrat für einen **Menüzwang** aus, d. h. es soll festgesetzt werden, was den Gästen mittags und abends vorge-setzt werden darf.“

Mit der Ordnung der Speisekarte, bezw. deren Vereinfachung hat man es im Interesse der Ersparnis bereits versucht. Das Ergebnis ist, daß heute in Wien gewisse Nobelgasthäuser 15 bis 20 Gerichte auf der Speisekarte haben.