

Eine sachliche Stimme über das Einheitsmenü.

Der Direktor der gewerblichen Fachschulen der Gastwirte, Regierungsrat Seb, hatte die Liebenswürdigkeit, einem unserer Mitarbeiter über die beabsichtigte Reform der Gasthausverköstigung folgendes mitzuteilen:

„Schon vor längerer Zeit haben die Vertreter der Wiener Gastwirtschaft dem Handelsministerium den Vorschlag unterbreitet, Kriegsmenüs von einem Eintopfgericht aufwärts bis zu einem vollständigen Menü, bestehend aus Suppe, Vorspeise, Fleisch, Gemüse und Wehlpeise, je nach dem Range des betreffenden Restaurants, abzugeben. Sie traten dafür ein, daß eine Zentralkstelle geschaffen werde, wo man gegen die Abgabe einer entsprechenden Anzahl von Mehl-, Zucker- und Fettarten ein wöchentliches Speisemerkabonement lösen könne. Dieser Zentralkstelle hätten dann die in Frage kommenden Zentralkstellen für die abgegebenen Abschnitte die darauf entfallenden Quoten der staatlich bewirtschafteten Artikel zur Verteilung an die Gastwirtschaften liefern sollen. Einerseits wäre dadurch den Gastwirtschaften die Lebensmittelbeschaffung erleichtert worden, andererseits würden die Gastwirte dadurch auch in die Lage versetzt worden sein, die zum Höchstpreis erworbenen Artikel zu einem billigeren Speisenpreis abzugeben, als es jetzt der Fall ist, wo in bezug auf die Warenbeschaffung für die Gastwirtschaften direkt anarchische Zustände vorherrschen. Den Gastwirten und den Gästen wäre bei der Annahme der seinerzeitigen Vorschläge doppelt gedient gewesen und eine Doppelversorgung der Gäste wäre entfallen. Hätte einem rationierten Gast die Küche eines gewählten Lokals nicht gepaßt, so wäre ihm die Möglichkeit offen gestanden, nach Abschluß des Wochenabonnements es mit einer anderen Küche zu versuchen.“

Was die beabsichtigte Einführung eines Einheitsmenüs anlangt, so könne es wohl nicht gut im Sinne des Wortes dahin aufgefaßt werden, daß jeder Gast dasselbe essen müsse. Denn wie käme beispielsweise heute ein größerer Wirt in die Lage, seinen Gästen an einem Rindfleischtag 300 bis 400 Portionen

Rindfleisch zu bieten. Im dem Sinne wäre die Festsetzung der Einheitlichkeit der Speisen genau so eine Verschwendung, wie sie sich in der letzten Zeit in einer Wiener Gemeinschaftsküche ereignet hat. Dort gab es eines Tages auch nur ein Einheitsgericht: Spinat mit Ei. Da man aber annahm, daß ein Frequentant mit einem Ei nicht satt werden könne, gab man jedem Gaste drei Eier und verbrauchte, da die Küche 1000 Teilnehmer zählt, an einem Tage 3000 Eier. Man wird die Speisenfolge in den Gastwirtschaften so einschränken müssen, daß jeder Gast bei einem einfachen Mahl, bestehend aus den notwendigsten Gängen, halbwegs auf seine Rechnung kommt.

Wenn man die Wirte in die Lage versetzt, die für die Küchenbewirtschaftung notwendigen Artikel zu den tatsächlichen Höchst- oder Nichtpreisen erwerben zu können, dann werden sie auch wieder in der Lage sein, die Speisen zu normalen Preisen zu verabsorgen. Unter den gegenwärtigen Marktverhältnissen ist dies aber ausgeschlossen, da es vorkommt, daß selbst humanitäre Auspreisaktionen gezwungen sind, die über das Maß der ihnen zugewiesenen Lebensmittel hinaus erforderlichen Artikel, die sie zur Aufrechterhaltung des Betriebes unbedingt benötigen, zu wahren Phantasiepreisen zu erwerben, trotzdem manche davon auch an Höchst- und Nichtpreise gebunden sind.“