

Gasthauspreise und Gasthauswirtschaft.

Während diese Zeilen im Satz waren, hat die Gremialvorsteherung der Wiener Hotellerie eine Umgruppierung ihrer vor kurzer Zeit geäußerten Ansichten vorgenommen und bereitet, aus strategischen Gründen, einen Rückzug vor; allerdings keinen freiwilligen Rückzug. Er erfolgt auf Anregung des Ernährungsamtes. Allen Genossenschaftsmitgliedern wird seitens des Gremiums ans Herz gelegt, die Herstellungskosten aufs genaueste zu ermitteln und nur einen mäßigen Nutzen zu berechnen. (Vor der „Anregung“ hörten wir nur von Verlusten und Schaden.) Auch auf vereinfachte Betriebsführung wird hingewiesen und angedeutet, daß es wohl kaum mehr möglich sei, mit den Preissteigerungen fortzufahren, denn, wie es in dem Aufruf heißt, ist „alles zu vermeiden, was in der Öffentlichkeit zu Mißdeutungen Anlaß geben könnte“. — Wie wenig können die Herren doch sich und ihre Nachkommen!

I.

Bekanntlich plant das Ministerium für Volksernährung eine Regelung der Verhältnisse in den Gastgewerbebetrieben, und zwar soll es endlich zu einer Vereinfachung und Vereinheitlichung der Speisefolge und zu neuen Preisbestimmungen kommen.

Es sei ohneweiters zugegeben, daß die Lebensmittelbeschaffung gegenwärtig auch für die Gastwirte schwierig ist, aber lächerlich und ganz unstatthaft ist ihre in einer Versammlung aufgestellte Behauptung, daß die geplante Vereinfachung teilweise oder zur Gänze ihren Ruin nach sich ziehen müsse. Niemals, und am allerwenigsten in den jetzigen unnatürlich gewordenen wirtschaftlichen Verhältnissen, waren verwinkelte Betriebe leichter zu führen als einfache. Aber sie sind einträglich, sind schwerer zu überwachen als jene, und das ist wohl der wahre Grund, der die Gastwirte zu Gegnern einer vereinfachten Küchenwirtschaft macht.

Die geplante Regelung bliebe aber selbst nach Inkrafttreten ein wertloser Vorstoß, wenn sie nicht durch eine weitere Verfügung ergänzt würde. Es muß den Leuten mit den werten Taschen und dem noch weiteren Gewissen endgültig unmöglich gemacht werden, täglich eine beliebige Anzahl von Mahlzeiten zu sich nehmen zu können, sich zu mästen, während Millionen hungern! Die Einführung von Gasthauskarten würde diesen groben Unfug mit einem Schlage beseitigen.

Zur größeren Bequemlichkeit der Bezahler könnten die Gasthauskarten allwöchentlich ausgegeben werden, d. h., nach Bedarf könnte von Fall zu Fall eine auf eine Woche lautende, zum Bezug von einer Mittags- und einer Abendmahlzeit berechtigende Gasthauskarte gegen die Hälfte der auf eine Woche entfallenden Miete, Fett- und Zuckermarken ausgetauscht werden. Den Gastwirten wäre bei Androhung strengster Bestrafung und des Gewerbeverlustes zu untersagen, Speisen ohne Abtrennung der Tagesmarke der Gasthauskarte zu verabfolgen.

Da außerdem die Milch- und Brotmarken nicht mit eingezogen würden, bliebe es dem Gasthausbesucher unbenommen, sich teilweise zu Hause zu verköstigen, und zahlungssträchtige Portionen können sich ja — leider! — noch immer reichlich neben dem Gasthaus verpflegen. Zuckerbäckereien gibt es ohne Mehl- und Zuckermarke, und die Feinkostgeschäfte bieten an feinem Würstzeug, kaltem Geflügel, Konferven und anderen nahrhaften Lederbissen noch immer eine reiche Auswahl. Der „arme“ Gasthausstammgast, dem, etwa infolge eines Theaterbesuches, eine Gasthausmarke übrig bleibt, müßte sich an diesem Abend über den Entfall mit dem Gedanken an den Mann im Schützengraben trösten, für den es weder Theater noch Lederbissen von Scheidl oder Scherl gibt.

Die sinnlose Speisekarte.

Wie sinnlos gegenwärtig noch immer gewirtschaftet, richtiger gesagt: verwirtschaftet wird, und welche Tollhauspreise diese Mißwirtschaft zur Folge hat, zeigt ein Blick auf die täglichen Speisekarten der Hotels und Gasthäuser. Aber durchaus nicht nur jener, die schon in Friedenszeiten als vornehm und teuer bekannt waren, sondern jener des besseren Durchschnittes, der ehemals „gut bürgerlichen“ Kreise. Die Preise sind bei den meisten annähernd gleich; die immerhin doch vorkommenden Unterschiede beweisen aber, daß man auch billiger verkaufen kann, ohne zugrunde zu gehen. Billigere Preise sind aber nur dort zu finden, wo eine kleinere Speiseauswahl zur Verfügung steht, in welcher Hinsicht z. B. das Gasthaus Lehningbr., Johannesgasse 2, rühmend genannt zu werden verdient, das für K 3.50 drei Gänge in guter Zubereitung und ausreichender Menge bietet, während das „Deutsche Haus“ am Stephansplatz für drei Gänge schon K 5 verlangt.

Wer sich die Mühe nimmt, die ausgehängten Speisezetteln zu lesen, bemerkt zweierlei: erstens, daß es eine soziale Last von ungeheurer Wichtigkeit und Dringlichkeit wäre, wenn die so oft geforderte Vereinfachung des Gastwirtschaftsbetriebes nun endlich erfolgen würde, und zweitens, daß die Gastwirte, in unbegreiflicher Verleugnung ihrer Pflichten gegenüber der überwältigenden Mehrheit einer Bevölkerung, die nicht mehr in der Lage ist, sich die unentbehrlichsten Lebensmittel zu beschaffen, nur an ihren gegenwärtigen unmittelbaren, natürlich möglichst großen Vorteil und an die Befriedigung kostspieliger Launen einer geringen Anzahl zahlungsfähiger, bevorzugter Gäste denken.

Im Speisezimmer des Hotels „Continental“ z. B. hatte man am vorigen Mittwoch die Auswahl zwischen elferlei Braten, achterlei Gemüse, fünferlei Fisch. Daneben gab es noch eine ganze Anzahl anderer Gerichte: kaltes Gelfleisch, eine Portion K 5; ein halber garnierter Hering K 2, zwei Sardinen K 2.40 usw. Die Preise aller Speisen stehen auf ähnlicher schwindelnder Höhe: ein Roßbraten K 5, ein Mastochsenrostbraten K 7, Semmerlücken K 4.50, gefoittener Karpfen K 4.50, geröstete Kiernblin K 3.60. (Wenige Schritte weiter kosten geröstete Kiernblin in einem allerdings ganz einfachen kleinen Wirtshaus K 1.20.)

Eine so reiche Auswahl von Speisen muß angesichts der Lebensmittelknappheit, der Fleisch-, Gemüse-, hauptsächlich aber der Fettnot, als skandalöse Mißwirtschaft, ja geradezu als verbrecherische Verschwendung der wichtigsten Lebensmittel bezeichnet werden. Man muß weder Köchin noch Hausfrau sein, um zu begreifen, daß es nicht dasselbe ist, ob achterlei oder nur zweierlei Gemüse bereitet wird; ob elferlei oder nur zweierlei Braten usw. Denn jedes dieser Gerichte wird anders und für sich allein bereitet; verlangt Zutaten an Mehl, Fett, Würzen, ebensoviel Gefäße zum Waschen, Vorrichtungen usw. Acht kleine Töpfe brauchen mehr Raum auf dem Kochherd, als zwei große, daher eine größere Oberfläche, die um soviel mehr der jetzt so kostbaren Kohle verzehret; ein zahlreicheres Küchenpersonal, größere Reinigungskosten an Seife, Soda, Wischtüchern usw. Bei der Bereitung von vielerlei kleinen Mengen verbleiben aber auch weitaus mehr Abfälle und Rückstände — mit einem Wort: diese Mannigfaltigkeit, schon in Friedenszeiten Luxus, ist jetzt sträfliche Verschwendung.

Eine Portion Gansel 12 Kronen.

Die Preise in den Gasthäusern, eine Folge dieser sinnlosen Mißwirtschaft, sind ein eigenes, sehr unheimliches Kapitel. Bei Lonello verzeichneten wir am Mittwoch von der ausgehängten Karte: eine Portion Gansel zu K 12, ein heuriges Gemüse zu K 1.40, eine Portion Spargel à la Polonaise (offenbar verstehen die Stammgäste dieses Hauses nur Französisch!) zu K 4, Karfiol K 3.60, und eine Portion Erdbeeren um K 4 usw. — Eine Portion Gansel zwölf Kronen!

Ob es in früheren Zeiten allenfalls Größenunterschiede der Portionen, auf die man bei sehr hohen Preisspannungen hinweisen konnte, so ist dieser Grund gegenwärtig nicht statthaft. Eine Verordnung schreibt genau das Gewicht der in den Gasthäusern verabreichten Fleischmengen bei gelochtem Fleisch mit zwölf, bei gebratenem mit zehn Dekagramm vor. Und daß die Gastwirte diese Höchstgewichtsvorschrift aufs strengste einhalten, ist selbstverständlich! Da gegenwärtig ein Kilogramm rohes Gansel 16 Kronen kostet und aus einem Kilogramm ungefähr sechsundeinhalb fertige Portionen zu zehn Dekagramm hergestellt werden können, so kosten den Wirt zehn Portionen, für die er 120 Kronen einnimmt, ungefähr 24 Kronen an Rohstoff. Wobei zu beachten ist, daß namentlich Gansbraten außer Salz gar keine Zutaten erfordert, dagegen bei der Fertigstellung noch das kostbare Fett ausgebraten wird.

(Fortsetzung folgt.)

Matilde Mandl