

Die Verpflegung im Gasthaus.

In der Großstadt sind Tausende von Menschen teils aus Berufs- und teils aus Familienrücksichten gezwungen, wenigstens ihr Mittagmahl im Gasthaus einzunehmen. Da die ständigen Gasthausbesucher zum größten Teil Mittelstandsangehörige, Handelsangestellte oder Beamte sind, also Leute, die nur mit ihrem fixen Einkommen rechnen können, so trifft sie jede, auch die geringste Erhöhung der Gasthaus-tarife in empfindlicher Weise. Nun ist seit neuester Zeit aber wieder eine Verteuerung der Gasthaus-tarife zu bemerken, und die Gastwirte suchen sie damit zu begründen, daß sie durch die abermalige Kürzung der Fleisch-zuweisungen um zwanzig Prozent nur schwer und zu höheren Preisen als bisher für ihre Küchenbetriebe die erforderlichen Nahrungsmittelmengen aufstreifen können. Ein Wiener Gastwirt teilt uns hierzu mit:

„Die vor einigen Tagen angeordnete Fleischquotenkürzung für Gastwirte beginnt weitere Kreise in Mitleidenschaft zu ziehen. Wie vorauszusehen war, erhöhten die Sälzschändler, von denen die Gastwirte ihr Fleisch zu beziehen gezwungen sind, sofort die Preise. Man verlangt für Kalbfleisch, polnische Ware minderer Qualität, heute bereits 22 Kronen für das Kilogramm; für Kalbfleisch besserer Qualität aber sogar 28 Kronen. Für Schweinefleisch werden jetzt bereits 44 bis 48 Kronen für das Kilogramm verlangt, und diese exorbitanten Preise müssen von den Gastwirten leider auch gezahlt werden, damit sie Waren erhalten. Die Folge davon ist, daß die Wirte die Speisentarife neuerlich erhöhen, wobei natürlich der Konsument der Leidtragende ist. Besonders bemerkenswert ist, daß vielen Gastwirten seit der Durchführung der neuen Verordnung auch das Fleisch, das sie im Ausmaß von 20 Dekagramm pro Kopf und Woche für ihr Personal erhielten, entzogen wird. Da sie das Personal aber unter allen Umständen verköstigen müssen, wird die hierfür notwendige Menge gleichfalls dem Konsum der Gasthausgäste entzogen, wodurch ein weiteres Vakuum entsteht. Dazu kommt, daß in letzter Zeit viele Großrestaurantbetriebe (u. a. „Linde“ in der Rotenturmstraße) wegen Lebensmittel-mangels schließen mußten, so daß die bisher dort verpflegten Gäste ein neues, in der Nähe gelegenes Lokal aufsuchen müssen, worauf dieses aber nicht vorbereitet ist.

Um nun die Verpflegungsschwierigkeiten im Gasthausbetrieb zu beheben, wird neuerlich vielfach der Vorschlag der Einführung des *M e n ü z w a n g e s* nach dem Budapester Muster gemacht. Leider läßt sich dieses System nur dann praktisch durchführen, wenn das Volksernährungsamt auch die notwendigen Lebensmittel in genügender Menge beizustellen in der Lage ist. Solange dies nicht möglich ist, würde die Menü-angabe täglich etwa eine Viertelstunde für die ersten Gäste ausreichen, alle Späterkommenden hingegen leer aus.

Bei dieser Gelegenheit — so fährt der Gastwirt fort, — ein Wort über die *R e q u i s i t i o n e n* des Kriegswucheramtes in den Hotels. Im allgemeinen ist ihr Ergebnis kein sehr reiches. Der Allgemeinerfordernis der Verpflegung dürfte wirklich mit den vorerwähnten Mengen nicht sonderlich gedient sein. Der Erfolg ist eigentlich nur der, daß eben einige Gastwirte ihre Unternehmen schließen müssen.“