

Ein Kriegsmuseum des Wiener Gast- und Kaffehauses. In Aufstellung begriffen.

In der Kurrentgasse in der Innern Stadt, im Hause der Wiener Gastwirte, wird jetzt, und zwar zunächst zu Lehrzwecken, ein interessantes „Kriegsmuseum“ eingerichtet. Es soll kommenden Geschlechtern das gesamte Gasthaus- und Ernährungsweisen während der Kriegszeit vorführen und unter andern eine Abteilung enthalten, die speziell das Wiener Frühstück anschaulich vor Augen führt. Das Museum, das sich in einigen Sälen des genannten Hauses befindet, wird vom Kuratorium der höheren Fachschule für das Gastwirts-, Hotel- und Kaffeebergewerbe eingerichtet, und zwar sind vorläufig sieben Abteilungen vorgesehen.

Wie jedes Kriegsmuseum, so wird auch dieses neue zunächst den Papierverbrauch im Kriege zur Anschauung bringen, denn eine eigene Abteilung wird den behördlichen Erlässen an das Gewerbe gewidmet sein, und man weiß, daß gerade die Gastwirte und Kaffeehändler sich nicht über zu wenig behördliche Rundschreiben zu beklagen haben. Da werden Druckformen über Betriebs-einstellungen und -einschränkungen, über Sperrstunden, Bierausverkauf, Beleuchtungs-, Heizungs- und Saalbenutzungsverbote, ferner die Verbote des Tabakverschleißes und der Gebäuderabreibung, die bekannten Vorschriften über die Mehl- und Brotmarkenabgabe und hundert andre Dokumente, alle hübsch übersichtlich und nebeneinander geordnet, zu sehen sein.

Ein anderer Raum wird die Anpassungsfähigkeit des Wiener Gastwirtes während des Krieges zunächst in der Theorie vorführen. Hier wird man die Speisefarten der „fett-“ und „fleischlosen“ Tage studen, die erhöhten Hotelrechnungen, Zimmerpreistabellen, die von den Gastwirten bezahlten Rechnungen über alle Arten von Einkaufsarten sowie die Bilder und Prospekte des im Kriege getriebenen Fremdenverkehrs. Dann eine Spezialität: alle Arten von Lebensmittelfarten und Bezugsscheinen, Lebensmittelanweisungen, die „Rechnungszettel“, die Lagergelder der verschiedenen Gefangenenlager, die im Kriege angestellten „Kriegslehrlinge“ und schließlich Meldebettel von historischem Werte, von berühmten Persönlichkeiten, die da und dort in den Fremdenzimmern abgestiegen sind.

Dann eine Abteilung: Kriegsfürsorge-maßnahmen, soweit sie mit den im Museum vertretenen Gewerben zusammenhängen, wie Flüchtlingsfürsorge, Ausspeisaktionen, Kriegs- und Gemeindefürsorge, Versorgung der Invaliden usw. Anschließend eine Ehrenhalle des Gastgewerbestandes. Die Aufzeichnungen über Selbentaten und besondere patriotische Leistungen von Gewerbeangehörigen im Felde sowie im Hinter-

Gefallenen und Gefangenen und Darstellungen der Beteiligung an den acht Kriegsanleihen.

Den Hauptziehungspunkt des Museums wird jedoch die Abteilung der Kriegsnahrungsmittel bilden, für die von allen Gastwirten und der Genossenschaftsmitglieder Beiträge gesammelt werden. Hier wird man das uns so geläufige und — wehmütig stimmende Arsenal der Kriegsmagenfüllmittel sehen: Kriegsmehlforten, Haferreis, Kriegskaffee, Saccharintabletten, Fett- und Delersahnmittel, Kriegsweine und Kriegslitäre, Küchengefäß und Service aus den Kriegsjahren u. Diese Abteilung soll auch noch die letzte Zeit vor Kriegsausbruch umfassen, und so wird man interessante vergleichende Tableaux der Portionengröße von 1914 bis 1918 nicht vermissen. Da wird man wohl noch — freilich nur in Nachbildung — den berühmten, über den Keller „hinabhängenden“ Kofelbraten und das „Wein-“ und „Kellerfleisch“ zum Preise von zwei Kronen sehen und als Gegenstück die mit dem Titel des Ernährungsamtes umschriebenen „Maximalportionen“ von „höchstens“ zehn bis „fünfzehn“ Dela, die unsagbaren „Kriegsausläufe“, die Tragödie des Niederganges unfres „Weselstrudels“, die Fleischersätze, die vegetative Unerträglichkeit der Kriegspinat, die Bruden und den Brennesselsalat. Ferner den abgrundtief gesäuterten „Kriegs-Schwarzen“, das Ersatzgefrorene und die entarteten „Kriegstees“ des schwer mitgenommenen Kaffeehauses von 1918, das mit der Tradition Kofelchyls nur mehr durch einen schwachen historischen Faden zusammenhängt. Kriegserinnerungen gastronomischer Art aus den von uns besetzten Gebieten bilden den vorläufigen Abschluß des bisherigen „Programm-entwurfes“.

Für das Museum sind bereits viele Zuwendungen eingelaufen; so von Gemeindevater Herold, von den Gastgewerben in Meran, von zahlreichen Schülern der Fachschulen, vielen Ratsfrauen an der Front und im Stoppenraum. Ein sehr nachhaltiges Interesse findet das Unternehmen bei den zahlreichen österreichischen Kellnern, die als Zivilinternierte auf der englischen Insel Man weilen. In ihrer hiehergeforderten Zeitschrift „Lager-Echo“ beschäftigen sie sich mit allerlei Projekten, wie das Wiener Museum der Gastwirte und Kaffeehändler auszugestalten wäre. Bisher sind, wie der mit der Kustodenarbeit betraute Direktorstellvertreter Herr Eugen Meßner erklärt, die Vorarbeiten für das Museum noch nicht abgeschlossen, und es ist nicht unmöglich, daß seine Eröffnung erst nach geraumer Zeit, ja vielleicht sogar nach Wiederkehr des Friedens wird erfolgen können; denn es fehlt zurzeit auch an Arbeitskräften. Indessen wird doch schon unablässig daran mit einem Eifer geschafft, als ob die Eröffnung schon für morgen angelegt wäre. Sollte es nun nach Schicksalschluß noch lange währen, bis es seine Forten der Öffentlichkeit wird austun können, welche Kriegskuriosa der Gasthausküche werden wir bis dahin noch kennen lernen? . . .

M. Kg.