

## Die Versorgungsfragen.

### Drohende Massensperrungen im Wiener Gastwirtgewerbe.

Die Notlage der Wiener Gastwirte hat schon einen solchen Umfang angenommen, daß es im Herbst und Winter zu Massensperrungen kommen dürfte. Die Vorsteherung der Wiener Gastwirtegenossenschaft hat daher am Mittwoch, den 14. d., beim Ernährungsminister im Beisein des Ehrenmitgliedes Vizebürgermeister R a i n, Vorsteher P e n z, der Vorstandsmitglieder M i h a t s c h und D e i e r l vorgeprochen. Vizebürgermeister R a i n, sowie Vorsteher P e n z schilderten die Notlage der Wiener Gastwirte. Vorsteher P e n z überreichte dem Ernährungsminister sodann eine Denkschrift mit der Bitte, das Wiener Gastwirtgewerbe bei einer Aufteilung der neuen Ernte in entsprechender Weise zu berücksichtigen. Der Ernährungsminister anerkannte die Notlage der Wiener Gastwirte und lud den Vorsteher für Samstag zu sich ein, um ihm hinsichtlich der Belieferung das weitere zu besprechen.

In der Denkschrift wird ein Vergleich gezogen hinsichtlich der Belieferung der Gastwirte der größeren Städte des Deutschen Reiches, der Städte Budapest und P i n z mit der Belieferung der Gastwirte Wiens, aus dem hervorgeht, daß die Gastwirte in den anderen Städten das Neun- bis Zwölffache an Mehl und anderen Lebensmitteln erhalten, wie die Gastwirte Wiens. Hülsenfrüchte erhalten die Wiener Gastwirte überhaupt nicht. Von der benötigten Menge Rindfleisch erhalten sie nur 20 Prozent und davon werden ihnen 17.056 Kilogramm wöchentlich entzogen, welche von unbefugten Gewerbebetrieben und Anstalten bezogen werden. Kalb- und Schweinefleisch bekommen sie nicht, sondern müssen sich dasselbe im Wege des Schleichhandels zu ungeheuer hohen Preisen verschaffen. Um auch den darbenenden Festangestellten den Besuch des Gasthauses zu ermöglichen, wird in der Denkschrift verlangt, daß die Gastwirte Kalbfleisch, Schweinefleisch, Wildbret und Innereien für die kleinen Arbeitergastwirtsbetriebe zugewiesen erhalten, ebenso auch Hülsenfrüchte für die fleischlosen Tage und für die einzuführenden Gemüseaufgaben. Weiter wird verlangt, daß keine Beschlagnahmen mehr erfolgen und die bereits erfolgten Beschlagnahmen von Lebensmitteln wieder aufgehoben werden. Der Herbst und Winter werde für das Gastwirtgewerbe katastrophale Folgen haben, da der Bierausgang aller Wahrscheinlichkeit nach noch mehr eingeschränkt werden dürfte, Obstwein sehr wenig zu bekommen ist und der Wein bereits so hoch im Preise gestiegen ist, daß ihn nur wenige kaufen können. Um die drohende Katastrophe abzuwenden, müsse es ermöglicht werden, daß auch die Gastwirte Wiens E r w e r b s f ü h r e n können, ohne ihren Gasthausbetrieb auflassen zu müssen, wie dies bereits in vielen anderen Städten durchgeführt wurde. Dadurch würden die jetzt vielfach leer stehenden Gasthauslokalitäten für die Ausbeutung ausgenützt werden können. In den Wiener Gasthäusern befinden sich 52.630 Tische mit mehr als 300.000 Sitzgelegenheiten, von denen der größte Teil unbenützt ist.