

Die Gasthaustoif.

Ein Blick in den Gasthausbetrieb.

Während noch ziemlich lange Zeit nach Kriegsbeginn die Gastgewerbetreibenden ihrer Aufgabe als Volksversorger entsprachen und die Verpflegung der Einberufenen und der Militärtransporte — es dürften in Wien drei Millionen Menschen gewesen sein — ziemlich flagelos durchführten, sind die Gastwirte in der letzten Zeit bei einem Teil der Konsumenten gar arg in Ungnade gefallen. Den Gastwirten wurden und werden bekanntlich Bücherpreise vorgeworfen, ebenso wie die durch die Gasthäuser geförderte Doppelverpflegung viel Mergernis erregt. Der allgemeine Unwille über die Betriebsart so mancher Gastwirtschaft und vieler Luxusrestaurants führte sogar so weit, daß man es mit wenigen Ausnahmen vermied, die Erfahrungen der Gastgewerbetreibenden und ihre sachmännisch geführten Einrichtungen für die Ausspeisungsaktionen heranzuziehen. Um so größeres Interesse rechtfertigt unter diesen Umständen eine soeben erschienene Denkschrift.

Auf der ersten Seite dieser vom Genossenschaftsvorsteher Kai. Rat Penz verfaßten interessanten Arbeit findet man das Facsimile einer von der Genossenschaft kurz nach Kriegsbeginn herausgegebenen Abonnementkarte für ein siebenstägliches Kriegsmittagessen zum Gesamtpreis von 4 Kronen 90 Heller. Und was für diesen Preis, zu dem man heute nicht einmal das einfachste Mittagessen erhält, alles geboten wurde: An drei Tagen der Woche Suppe, Rindfleisch und Gemüse; an drei Tagen der Woche Suppe mit gemischter Fleischspeise samt Beilage; an Sonntagen Suppe, kleiner Braten mit kleinem Salat oder Beilage und Mehlspeise. Und diese Mahlzeiten, zu denen auch noch das Brot beigegeben wurde, kosteten für die ganze Woche nicht einmal 5 Kronen. Das läßt, wie die Denkschrift betont, die Wiener Gastwirte im Jahre 1914 durch vier Monate ihren Gästen. Daß sie es nicht durch längere Zeit hindurch bieten konnten, daran trägt der Umstand schuld, daß, wie der Verfasser feststellt, die kompetenten Behörden damals, im Jahre 1914, von der obligatorischen Einführung einer derartigen billigen Einheitspreiskarte, wie sie die Gastwirte wünschten, nichts wissen wollten.

Zwei Jahre sorgloser Ernährungswirtschaft folgten. Die Lebensmittelpreise stiegen inzwischen ins Ungemessene, die Gastwirte verlangten immer höhere Preise, aber trotzdem ging, wie die Denkschrift weiter ausführt, mehr als ein Drittel der gastgewerblichen Betriebe zugrunde oder mußte, um den vollen Ruin hintanzuhalten, geiperrt werden. Bisher galt bei den Gastwirten der Grundsatz, daß die Küche den Keller öffnet; daher wurde auf geringen

Verdienst bei der Küche gesehen, was aber, wie die Gastwirte erklären, infolge der bedeutenden Einschränkung der Lebensmittelzuweisungen jetzt nicht mehr möglich ist.

Die traurigen Marktverhältnisse erschweren nicht wenigen Hausfrauen die Wirtschaftsführung immer mehr, so daß die Zahl der auf die Gasthausversorgung Anspruch Erhebenden zu stark abnahm, da ja das lästige und unverlässliche Anstellen durch eine Verpflegung aus dem Gasthaus vermieden werden konnte. Die Preise für die im Gasthaus konsumierten Speisen stiegen aber weiter von Tag zu Tag und erreichten allmählich eine derartige Höhe, daß der Ruf nach Aufstellung von Höchstpreisen für das Gastgewerbe immer lauter wurde.

Die Aufstellung von Höchstpreisen, die ebenso sehr im Interesse des konsumierenden Publikums wie auch der gewissenhaft arbeitenden Wirte gelegen sein müßte, war jedoch bisher unmöglich, da die Gebührenspreise, zu denen der Gastwirt Lebensmittel erwerben muß, sich mitunter von Tag zu Tag weiter nach oben verhielten. Erst durch die Festsetzung von Höchstpreisen für das Rindfleisch und die damit gleichzeitig einsetzende Fleischrationierung würden einigermaßen greifbare Saltpunkte geschaffen.

Diesen Anlaß benützte, wie wir erfahren, die Genossenschaft der Gastwirte in Wien, um nunmehr ein Probefocher zu veranstalten, das kürzlich stattfand. Zweck dieser Veranstaltung war, nicht nur den Gastwirten praktische Richtlinien für die Regierstellung und Preisbemessung der Speisen zu bieten, sondern auch dem Publikum einen Einblick zu verschaffen in die Schwierigkeiten der gegenwärtigen Gasthausführung. Damit nun das wirtschaftliche Bild dieses Probefochers nicht angezweifelt werden könne, wurden die verschiedensten behördlichen Vertreter veranlaßt, die Veranstaltung zu überwachen und ihre Ergebnisse zu überprüfen.

Diese Ergebnisse werden nun soeben bekanntgemacht. Jede Fleischspeise findet sich hier nach ihren Kosten verzeichnet. Um nur ein Beispiel herauszugreifen: das Rindgulasch. Von dieser Speise kommt eine Portion im Gewichte von neun Decagramm nach der durch das Probefocher ermittelten Kalkulation den Wirt selbst auf R. 4.25 zu stehen. Dabei ist aber Voraussetzung, daß er alle zur Gulaschbereitung verwendeten Zutaten, also das Fleisch, Zwiebeln, Fett, Paprika, Essig, Gewürze, Salz und Mehl, tatsächlich zum Höchstpreis eingekauft hat. In den meisten Fällen erhält er jedoch lediglich das Fleisch zum Höchstpreis, während er die anderen zum Gulasch benötigten Zutaten weit über dem Höchstpreis einkaufen muß. In einem solchen Falle kostet ihn diese Speise in dem oben angegebenen Gewichte selbst R. 5.14. Zu diesem Betrag müssen jetzt natürlich noch Feuerung, Regie und bürgerlicher Gewinn gerechnet werden, so daß nach Ueberzeugung der Gastwirte auch die Preisprüfungsstelle den Preis für eine kleine Gulaschportion mit 7 Kronen angemessen finden dürfte.

Alle Ergebnisse des Probefochers werden, in einer umfangreichen Schrift niedergelegt, den Wiener Gastwirtschaften in der nächsten Zeit zugemittelt werden. Es werden daher vermutlich die Gasthauspreise danach neu geregelt werden und voraussichtlich eine weitere kleine Erhöhung erfahren.

Aber nicht bloß den Berufsgeossen, auch der Öffentlichkeit werden die Ergebnisse und Lehren des Probefochers in geeigneter Weise zur Kenntnis gebracht werden, damit auch die Gasthausbesucher ein Bild gewinnen von den tatsächlich kaum noch zu erschwingenden Regiekosten des Wirtes.