

Die 15-Deka-Fleischverordnung und die Gasthäuser.

Man macht an maßgebenden Stellen durchaus kein Hehl daraus, daß die 15-Deka-Fleischverordnung, wie die Verordnung zum Zwecke der Drosselung des Fleischkonsums kurz genannt wird, zum großen Teil den Zweck verfolgt, dem übermäßigen Fleischkonsum in den Gasthäusern und Restaurants — da ist gelegentlich das scharfe Wort Fleischverprassung gefallen — Einhalt zu tun. Es dürfte übrigens nicht bei dieser Beschränkung der Gasthausfreiheit bleiben, sondern man beschäftigt sich sehr ernst damit, in sämtlichen Hotels und Gastwirtschaften ein Einheitsmenü einzuführen. Man hat die Erfahrung gemacht, daß die Verordnung, die den Gastwirten vorschreibt, immer nur zwei Fleischsorten an einem Tage zu verarbeiten, einigermaßen in Vergessenheit geraten zu sein scheint. Darüber, ob die Restaurants nach ihrem Range in Klassen geteilt werden, ist noch keine Entscheidung getroffen. Es überwiegt die Meinung, es solle überhaupt ein einheitliches Menü, bestehend aus je einer Art Suppe, Fleisch, Gemüse und Mehlspeise, eingeführt werden und für die vornehmen Restaurants soll noch eine Vorspeise zugestanden werden. Uebrigens taucht auch der Gedanke auf, den Restaurantbetrieb auf zwei Hauptmahlzeiten einzuschränken.

Die Verordnung, betreffend den eingeschränkten Fleischverbrauch, bildet bekanntlich nach den ziemlich weitgreifenden Plänen der maßgebenden Faktoren nur den Ausgangspunkt zu einer Regelung der Fleischfrage überhaupt. In Wien dürfte hier der kommunalen Fleischschächtereien eine bedeutende Rolle zufallen und man wird

nicht vor ziemlich einschneidenden Reformen im herkömmlichen Betrieb des Wiener Fleischhauergewerbes zurückzusehen.