Die Zeit
10/11. 1915

Die Gastwirte und die Kriegsgasthauskost.

Das Präsidium des Reichsverbandes der Gastgewerbegenossenschaften hat sich in einer eingehenden Darlegung über die zweckmäßigste Speisenbereitung unter den derzeitigen Verhältnissen an die Gastwirte gewendet. Nachdem bereits die Zusammenstellung einer Speisekarte für die fleischlosen Tage erfolgte, wird nun eine Anleitung für die zeitgemäße Reform des Gasthauswesens gegeben, die bemerkenswerte Punkte aufweist. Niemand, auch der nicht, der es bezahlen kann, darf Unnötiges verbrauchen, Nutzbares vergeuden. Vor allem sind Speisereste auf den Tellern möglichst zu vermeiden. Niemand soll mehr vorgesetzt erhalten, als er unbedingt ißt. Nicht mit einer Erhöhung der Speisenpreise, sondern, wenn es nicht anders geht, mit entsprechender Portionenverkleinerung wäre bei steigenden Einkaufspreisen vorzugehen. Sehr zu empfehlen sei eine Vereinfachung der Speisekarte. Bemittelten Gästen seien eigene Luxusspeisen (Kaviar, Hummer, teure Seefische, Fasanen usw.) deshalb zu empfehlen, weil dadurch andere Nahrungsmittel für die weniger bemittelten Kreise erspart bleiben. Für manche Gastwirtschaften mag auch eine Vereinheitlichung der Speisestunde (gegebenenfalls unter Ausschluß der freien Speisenwahl) durchführbar und vom Standpunkt der Ersparung an Rohmaterialien und eines sparsamen Küchenbetriebes vorteilhaft sein. Auch der Verbrauch von Butter und der Ersatzfette sei ein sparsamer. Dagegen braucht mit Zucker nicht gespart zu werden, da wir durch die unterbundene Ausfuhr über große Mengen dieses wichtigen Nahrungs- und Genußmittels verfügen. Dunstobst und Marmeladen können häufig verwendet werden. Ebenso ist der Abfallverwendung für Viehfutter zu gedenken.