

RATHAUSKORRESPONDENZ

Herausgeber und verantw. Redakteur 132

FRANZ XAVER FRIEDRICH

Wien, am 12. Mai 1938.

Der Seefischkonsum in Wien.

In Wien wie in Deutschösterreich überhaupt ist der Seefischkonsum gemessen an dem Verbrauch an Salzwasserrischen im Altreich sehr gering und beträgt derzeit durchschnittlich nur drei Viertel Kilogramm pro Kopf der Bevölkerung im Jahre.

Wenn bisher dieser Angelegenheit nur wenig Aufmerksamkeit geschenkt wurde, so ist es jetzt nach dem Anschluss an das fischreiche Gebiet Grossdeutschlands ein Gebot der Notwendigkeit, die Bevölkerung in ihrem eigenen Interesse hierüber entsprechend aufzuklären.

Noch aus der Vorkriegszeit haben sich gewisse Vorurteile gegen den Seefischgenuss zu Unrecht in der Bevölkerung erhalten. Damals waren eben Seefische im Binnenlande nur in eingefrorenem, geräuchertem und getrocknetem Zustande erhältlich. Durch das lange Aufweichen der getrockneten Fische im Wasser wurden diese zäh und geschmacklos, weniger bekömmlich und es litt darunter auch der Grad der Nahrhaftigkeit.

Heute aber bei der hervorragenden Organisation des Fischtransportes auf den Reichsbahnlinien kann jeder Verbraucher stets frische Ware erhalten. Seit Anfang April dieses Jahres laufen von den Nordseehäfen mehrere Fischelzüge in der Woche nach Süddeutschland, die an den Eilgutumladestellen sofortige Anschlussbeförderung überallhin gesichert haben und ihre Sendungen durchschnittlich um 7 bis 8 Stunden früher an die Verbraucher heranbringen, als es bisher der Fall war.

Seefische äusserst nahrhaft.

Ein weiteres ungerechtfertigtes Vorurteil gegen die Seefischnahrung liegt in der oft gehörten Behauptung, dass Fische weniger nahrhaft seien als Fleisch, Wild und Geflügel. Diese Behauptung ist völlig unzutreffend; denn die Salzwasserrische sind nicht nur sehr nahrhaft, sondern ^{wirken} überdies durch den hohen Gehalt an Phosphor und Meerwassermineralien auf den menschlichen Organismus in sehr zuträglicher Weise ein. Besonders die im Binnenlande geringe Aufnahme von Phosphor kann auf diese Weise ausgeglichen werden und vor allem dem Gehirn und Nervensystem zum Vorteile gereichen. Gerade die Bekömmlichkeit des Fischfleisches lässt nach dem Genuss im Magen nicht das Gefühl der übermässigen Fülle aufkommen. Wer aber eine ausgiebigere Sättigung erzielen will, der muss eben durch entsprechende Zubereitungen und passende Beilagen dafür sorgen. Jedenfalls bietet Fischfleisch fast den gleichen Eiweisgehalt wie Säugetierfleisch bei weitaus geringerer Harnsäureerzeugung.

Diejenigen, denen der etwas dumpfe Geschmack mancher Fischarten die Freude am Genusse beeinträchtigt, sollen nur solche Seefische geniessen, die sich nicht meistens im Schlammwasser aufhalten, sondern im freien Wasser leben. Bei Kenntnis der einzelnen Arten ist dies nicht schwer.

Preissenkung- Verbrauchsförderung.

Bei einem Volksnahrungsmittel, für das die Fische im Altreich wohl gelten müssen und mit der Zeit auch bei uns werden sollen, spielt natürlich der Preis eine grosse Rolle, sofern eine Verbrauchsförderung in Frage kommt.

RATHAUSKORRESPONDENZ

Herausgeber und verantw. Redakteur
FRANZ XAVER FRIEDRICH

II. Blatt

Wien, am

Diesem Umstand wird in Wien von den Behörden grösstes Interesse zugewendet und ist es geglückt, den Kilogrammpreis für Seefische ab Ende April um etwa 3 bis 5 Reichspfennig und ab Anfang Mai um weitere 4 bis 5 Reichspfennig zu senken.

Die gegenwärtigen Preise in Wien kommen den Preisen im Altreich schon ziemlich nahe. Bei der grossen Schwankung der Seefischpreise in den einzelnen Jahreszeiten sind April, beziehungsweise Mai gute Vergleichsmonate für die mittlere Preislage und es zeigt sich zum Beispiel bei dem am häufigsten gekauften Seefische Kabeljau, dass sein gegenwärtiger Kleinhandelspreis in Berlin von 35 bis 42 Reichspfennig pro halbes Kilogramm gegenüber dem Kleinhandelspreis in Wien für die gleiche Menge von 43 Reichspfennig bei Inbetrachtziehung der höheren Frachtsposen nicht viel differiert. Die Preise in Berlin sind erst durch entsprechende Konsumsteigerung auf den gegenwärtigen Stand gebracht worden. Noch vor einem Jahr betrug der Preis für ein halbes Kilogramm Kabeljau in Berlin 48 Reichspfennig.

Es ist daher auch in Wien eine weitere Vorbilligung nur durch entsprechende Absatzsteigerung möglich. Diese Aufgabe obliegt nun der Bevölkerung und vor allem den Hausfrauen.

Was die Erhältlichkeit der Seefische betrifft, so wird in nächster Zeit, ähnlich wie die im Altreich durch die Reichsnährstandsordnung Nr. 73 vom 23. IV. 1938 geschehen ist, für möglichst leichte und bequeme Einkaufsmöglichkeiten gesorgt werden.

Ferner werden ^{sich} sehr viele Fischnahrungsmittel wie die von der "Beukö" erzeugte Krabbenwurst um das Interesse der Bevölkerung bemühen.

Für Güte, Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit werden die Erzeuger sorgen, für die Billigkeit aber muss die Bevölkerung durch entsprechendes Interesse an der gesunden und guten Fischnahrung noch ein übriges tun.

Die Bevölkerung erfüllt damit auch eine volkswirtschaftliche Pflicht, denn Fische können im eigenen Lande in genügender Menge aufgebracht werden, aber die Schlachttiere müssen zum grossen Teil eingeführt werden, sodass nicht nur von ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten, sondern auch vom Standpunkte der Handels- und Zahlungsbilanz eine Verbrauchlenkung im Sinne der vorstehenden Ausführungen geboten erscheint.

Sonder-Autobusverkehr Hietzing Am Platz-Montecuccoliplatz.

Anlässlich des ersten Spatenstiches für die Errichtung einer Fliegerkaserno durch Generalfeldmarschall Göring wird übermorgen, Samstag, von 10 Uhr vormittags an ein Sonderautobusverkehr von Hietzing Am Platz über die Maxingstrasse bis zum Montecuccoliplatz eingerichtet. Fahrpreis pro Person und einfacher Fahrt 10 Reichspfennig.

RATHAUSKORRESPONDENZ

Herausgeber und verantw. Redakteur 133
FRANZ XAVER FRIEDRICH

II. Ausgabe

Wien, am 12. Mai 1938.

Empfang auf dem Kahlenberg:

Bürgermeister Neubacher begrüsst ausländische Kraftfahrer.

Auf Einladung der Oesterreichischen Verkehrswerbung findet vom 7. bis 22. Mai eine Studienreise von Vertretern ausländischer Kraftfahrverbände durch Oesterreich statt. Die Teilnehmer, die sich auch zwei Tage in Wien aufhielten, wurden heute als Gäste der Stadt Wien im Restaurant auf dem Kahlenberg empfangen. Ausser den rund 40 auswärtigen Kraftfahrern waren zu diesem Empfang Handelsminister Dr. Fischböck, Bürgermeister der Stadt Wien Dr. Ing. Neubacher, die Vizebürgermeister Kozich und Ing. Blaschke, Staatssekretär Dr. Mühlmann, Staatskommissar Ing. Raffelsberger, Oberstaffelführer Hagen in Vertretung des NSKK.-Gruppenführers Barisani, der kommissarische Leiter des gesamten Kraftfahrwesens und des Touring-Clubs Dr. Dölter, der kommissarische Leiter der Verkehrswerbung Ob. Inspektor Hiecke, Hofrat Löschnigg und viele andere erschienen.

Während des Festessens, zu dem die Stadt Wien die Vertreter von 14 Kraftfahrländern Europas geladen hatte, begrüßte der Bürgermeister der Stadt Wien Dr. Ing. Neubacher die Gäste im Namen der schönen Stadt. "Zu den besten Traditionen dieser Stadt gehört es", sagte er, "den Vertretern anderer Nationen Gastfreundschaft zu beweisen; darum begrüße ich Sie ohne Unterschied Ihrer Herkunft als Boten anderer Nationen, mit denen wir als Deutsche in bestem Einvernehmen leben wollen. Wir glauben, dass unsere schöne Stadt mit ihrer alten Kultur und ihrer liebenswürdigen Atmosphäre in hohem Masse dazu geeignet ist, diese Verständigungsarbeit zu leisten." Zum Schlusse seiner Ansprache übermittelte er allen Teilnehmern der Oesterreichfahrt den herzlichsten Wunsch für einen weiteren schönen Verlauf ihrer Reise, worauf Sekretär Schwarzer vom Deutschen Kraftfahrerbund für Mähren und Schlesien namens der übrigen 40 Teilnehmer dem Bürgermeister in herzlichen Worten dankte.

Der Dank der ausländischen Kraftfahrer.

"Unsere Studienreise hat einen Höhepunkt erreicht", sagte Sekretär Schwarzer. "Zu unseren Füßen leuchtet das silberne Band der Donau, liegt die vielbesungene Stadt Wien. Und wir sind heute Gäste von Männern, die vor kurzer Zeit auf diesem historischen Boden deutsche Weltgeschichte gemacht haben. Wenn wir in früheren Zeiten nach Oesterreich fuhren, wussten wir, dass wir in diesem gottgesegneten Land eine reizvolle Landschaft zu erwarten haben. Aber wir wussten nicht, dass sich in so kurzer Zeit diesem herrlichen Bild der Landschaft ein neues Bild einprägen wird: Denn wenn früher trotz der Schönheit der Landschaft die Menschen, die in Oesterreich wohnten, sich in gedrückter Stimmung befanden, so begegnen wir heute nur mehr lachenden und fröhlichen Gesichtern. Alt und jung begrüsst uns mit dem deutschen Gruss."

Dieser Eindruck ist für uns Funktionäre und Sekretäre der Automobil-Vereine fremder Staaten von grosser Bedeutung. Wir konnten uns überzeugen, dass alles, was eine gewisse Presse des Auslandes schrieb, nicht den Tatsachen entspricht, dass wir es daher als unsere Pflicht betrachten, alle Reiselustigen auf diese von uns mit eigenen Augen gesehenen und mit eigenen Ohren gehörten Wahrheiten aufmerksam zu machen. Im Namen aller Teilnehmer sage ich der Stadt Wien und Ihren Repräsentanten unseren

RATHAUSKORRESPONDENZ

Herausgeber und verantw. Redakteur
FRANZ XAVER FRIEDRICH

II. Blatt

Wien, am.....

allerherzlichsten Dank dafür, dass Sie es uns gerade jetzt ermöglicht haben, in die deutsche Ostmark zu kommen. Sind doch auch viele unter uns, die einst um dieses Land mitkämpften. Und ich bin glücklich und stolz, im Namen der sudetendeutschen Kraftfahrer die Grüsse meiner Volksgenossen aus dem Böhmerwald, aus Schlesien, dem Egerland und Mähren übermitteln zu können. Und bevor wir von hier scheiden, will ich noch dem einen grossen Wunsch Ausdruck geben: Dass wir in jedem Jahr einmal die Möglichkeit haben, in dieses schöne, alte deutsche Land, in die Ostmark, als Gäste einzukehren." Sekretär Schwarzer, der im Namen der 40 ausländischen Kraftfahrer sprach, brachte zum Schluss ein Sieg-Heil auf das Grossdeutsche Reich und dessen zweitgrösste Stadt Wien aus, in das alle Teilnehmer aufrichtig bewegt einstimmten.

Morgen Eröffnung der städtischen Sommerbäder.

Die städtischen Sommerbäder mit Ausnahme des Schwimm-, Sonnen- und Luftbades Hohe Warte, das noch geschlossen bleibt, werden morgen, Samstag, um 9 Uhr vormittags für die heurige Badesaison eröffnet.
