

Die neue Regelung des Rindfleischverkehrs.

Ein erster Schritt zur Ordnung der Wiener Fleischversorgung ist getan, freilich nicht mehr als ein erster Schritt, und dieser kommt zu spät. Zur Zeit größter Knappheit unternommen, beweist er zunächst recht eindringlich, daß viel zu wenig Fleisch da ist, und erweckt das Vorurteil, daß die Regelung die Ware aus dem Verkehr getrieben hat. Die Wohlhabenden, die sich bisher zu Hause und in den Gastwirtschaften reichlich versorgt haben und jetzt, solange wenigstens die Anordnungen noch beachtet werden, sich etwas einschränken müssen, werden dieses Vorurteil natürlich nähren. Aber was sie weniger bekommen, fällt doch einem breiteren Verbraucherkreise zu; leider ist dieser noch immer schmal genug.

Die Neuregelung ist von einem Grundgedanken geleitet: Die großen Speisewirtschaften haben bisher den Böwenanteil der Fleischzufuhr in Anspruch genommen und den Verbrauch im Privathaushalt unermäßig eingeschränkt; dadurch sind immer mehr Menschen in die Gasthäuser getrieben und immer mehr Herde kaltgesetzt worden. Man hat daher zunächst diese Großabnehmer rationiert und eingeschränkt, den Privatverbrauch jedoch vorläufig unreguliert gelassen.

Diese Großabnehmer hatten ihren bisher bezogenen Bedarf bei den magistratischen Bezirksämtern anzumelden. Eine ernsthafteste Ueberprüfung dieser Anmeldungen war dieses erstmalig allerdings noch nicht durchführbar. Vier Gruppen solcher Bezugsberechtigten wurden unterschieden und nach ihrem Range berücksichtigt: Spitäler und Versorgungshäuser, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Konsumentenorganisationen und endlich Gasthäuser, Pensionen und Hotels. Unglaublich große Mengen wurden dabei von einzelnen Restaurants gefordert, und wenn man sie voll befriedigt hätte, wäre für den Haushaltsbedarf beinahe nichts übrig geblieben. Man mußte die Mengen auf 40 Prozent der Anmeldung herabsetzen, um für den Privatverbrauch einen halbwegs verteilbaren Vorrat zu erübrigen. Im ganzen haben sich 3901 solcher Abnehmer angemeldet. Der Militärbedarf und der Bedarf der Selchereien war dabei vorweg ausgeschieden. Die so festgesetzte Fleischmenge war nun zu unterscheiden in Extrem- und in Einheitsfleisch. Auf Extremfleisch wurden Luxusanatorien, vornehme Speisewirtschaften und die zahlungsfähigen unter den Gemeinschaftsküchen und Konsumentenorganisationen verwiesen, die übrigen, auch die Spitäler, auf Einheitsfleisch.

Die Großabnehmer erhalten Bezugsscheine, die auf bestimmte Fleischhauer lauten. Kriegs- und Gemeinschaftsküchen erhalten 50 Dekagramm auf den Kopf und die Woche, Konsumentenorganisationen 30 Dekagramm, die Anmeldungen der Gastwirtschaften wurden mechanisch auf 40 Prozent ihres angegebenen bisherigen Bezuges gekürzt. Diese gleichmäßige Kürzung entspricht weder der Gerechtigkeit noch dem Bedürfnis. Einen Nachweis des Gasthausbesuches gibt es nicht, die Anmeldungen waren von Haß aus willkürlich und Kürzungen bei einem Vorstadtgasthaus, wo Arbeiter und kleine Leute zu Mittag und Abend essen, treffen eine Volksschicht, die weitaus schwerer durch sie leidet als die Besucher der vornehmen Speisewirtschaften. Allerdings könnten sich solche Wirte Abhilfe schaffen, indem sie ihren Gasthausbetrieb als Erwerbs-Kriegsküche im Sinne des Kriegsküchenerlasses anmelden.

Die amtliche Uebernahmestelle übersteht auf diese Weise jederzeit den Bedarf der großen Speisewirtschaften und kann ihn von Zeit zu Zeit regulieren, indem sie die Bezugsscheine ändert und den Fleischhauern nur die abgeänderte Menge zur Verfügung stellt. Ein Beirat, in dem auch vier Vertreter der Konsumenten sitzen, berät sie bei ihren Verfügungen.

Diejenige Menge Fleisch, die sich nach der Verjüngung dieser Großabnehmer erübrigt, geht in den Konsum der Privathaushaltungen über, wenigstens nach der Verordnung und solange die Fleischhauer den Verlockungen der Restaurants und Hotels standhalten. Die Gefahr ist nicht ausgeschlossen, daß Fleischhauer durch Ueberpreise, Bestechungen und alte Beziehungen sich bestimmen lassen, mehr als das im Bezugsschein zugestandene Quantum an diese bevorzugten Abnehmer zu liefern. Ob die vorgesehene Kontrollmaßregeln ausreichen, wird sich erst zeigen. Viel klüger wäre es, diese Mengen durch die Uebernahmestelle in eigener Regie zu liefern und das Fleischergebarbe einer solchen Verjüngung erst gar nicht auszuweichen.

Das für den Detailverkehr bestimmte Fleisch geht an zwei Kategorien Fleischhauer: an die Extrem- und an die Einheitsfleischhauer. Eine bestimmte Zahl Fleischhauer führt nur Extremfleisch (zumeist aus Ungarn) und darf kein anderes führen, alle anderen verschleichen das weniger gute, zumeist inländische Einheitsfleisch. Die Abgabe an die Kundschaft ist jedoch noch nicht geregelt, eine Rationierung ist nicht vorgesehen und also ist das Anstellen erst recht auf der Tagesordnung. Nur eine einzige, ganz platonische Verfügung ist getroffen: Kein Käufer darf mehr erhalten als ein halbes Kilogramm Fleisch. Diese Obergrenze ist sinn- und nutzlos, sie fährt das Publikum höchstens irre, weil ein solcher Vorrat bei weitem nicht zugeführt wird, daß auf eine Familie ein halbes Kilogramm gerechnet werden dürfte. Viele Fleischhauer haben sich selbst geholfen, indem sie selbst nach Maßgabe ihrer Zuweisung und ihrer alten Kundschaft für ihren Baden eine Höchstmenge verordnet haben und einer Kundschaft nur einmal oder zweimal wöchentlich Fleisch abgeben. Eine solche freiwillige „Kundenliste“ erlegt jedoch eine gesetzliche nicht, denn sie kann den Gewerksmann nicht hindern, bevorzugten Kunden täglich ein halbes Kilogramm und, falls diese nur die Vorsicht gebrauchen, immer andere Personen einkaufen zu schicken, auch noch mehr zuzuwenden.

Da man diesen Mißbräuchen vorbeugen und außerdem das unerträgliche Anstellen — man steht jetzt wieder halbe und ganze Nächte! — beseitigen muß, so bleibt nichts übrig, als auch den Privatverbrauch zu regeln. Das Wiener Rathaus hat eine solche Regelung schon länger als ein Jahr hintertrieben, obschon sie keineswegs unmöglich ist. Natürlich ist für sie die Brotkarte kein geeignetes Muster, einmal deshalb, weil die Vorräte schon viel zu gering sind, um Tagesrationen überhaupt ins Auge zu fassen, dann auch, weil beim Fleischgenuß nicht annähernd der gleiche, gleichmäßige Bedarf vorliegt wie bei Brot und Mehl. Die freiwillige Abhilfe, die einzelne Fleischhauer geschaffen haben, weist hier ebenso den Weg, wie seinerzeit die bei Kriegsbeginn von den Konsumvereinen ausgegebenen Brot-, Mehl- und Zuckerarten die amtliche Brotkarte vorgebildet haben. Eine gesetzlich vorgeschriebene, mit den nötigen Kontrollen versehene Kundenliste kann auch den Haushaltsbedarf beim Fleisch erfassen und dermaßen in Ordnung halten, daß Mißbräuche praktisch ausgeschaltet werden. Auch hier gilt das Wort: Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Hätte man vor einem Jahre diesen Weg beschritten, so wäre man längst überm Berg.