

Die Fleischbelieferung der Gasthäuser.

Wir haben auf die gesteigerten Gefahren hingewiesen (Zweites Morgenblatt vom 17. d. M.), denen auf Grund der neuen Bundesratsverordnung über den Schleichhandel von jetzt ab auch das Gasthausgewerbe ausgesetzt ist. Solange wir uns mit knapp bemessenen Rationen noch behelfen müssen, solange Reich, Staat und Gemeinde genötigt sind, die notwendigen Lebensmittel in öffentliche Bewirtschaftung zu nehmen und wie ein sorgsamer Hausvorstand zu verfahren, so lange kann selbstredend für die öffentlichen Speisehäuser keine Ausnahme gebildet werden, für das vornehmste Restaurant so wenig wie für die einfachste Kneipe. Es ist darum nicht mehr als recht und billig, daß beispielsweise Fleischspeisen nur gegen Abgabe der entsprechenden Zahl von Fleischmarken verabsolgt werden dürfen. So wenigstens lautet die Satzung. In der Praxis sieht es vielfach anders aus. Am strengsten wird nach allgemeiner Wahrnehmung immer noch in den Städten verfahren und um so strenger, je größer sie sind. Das beruht aber nicht etwa auf einer gefestigteren Verbrauchermoral, denn auch in den Städten möchten die Menschen gern möglichst so leben, wie vor dem Krieg, da man ohne gute Worte, lediglich für Geld, „alles haben“ konnte. Aber die großen Städte sind eben im Kriege viel übler daran als das Land und die Kleinstadt; sie sind für des Leibes Notwendigkeiten nur Verbraucher, und der Produzent sorgt zunächst für sich selber. Darum heißt er „Selbstversorger“. Daß die Verordnungen und Vorschriften — ihre Zahl ist ja nicht gering — trotz allen behördlichen Eifers vielfach nur sehr lückenhaft und unvollkommen beachtet werden, wissen wir, und wir müssen uns wohl oder übel damit abfinden, da Pflichtbewußtsein und Verantwortlichkeitsgefühl nicht mit der Genauigkeit von Präzisionsinstrumenten funktionieren.

Aber die besonderen Schwierigkeiten, unter denen die Städte, und ganz besonders die Großstädte, zu leiden haben, sollten nicht noch unnötigerweise vermehrt werden. Das ist aber der Fall in der Art und Weise, wie die Belieferung der, einem wichtigen Zweig der Volksernährung dienenden Gasthäuser vor sich geht. Wenn das bisher nicht so zur Kenntnis des Publikums gekommen ist und der ganze Gasthausbetrieb, trotz gelegentlicher behördlicher Eingriffe, sich noch ziemlich glatt und geräuschlos abwickelte, so kam das einfach daher, daß die Gastwirte in der Lage waren, den illegitimen Lebensmittelverkehr auch in den Dienst ihrer eigenen Betriebe zu stellen. Das wissen die Behörden ganz gut, und sie werden daher nur ungern Steine aufheben, um auf die Gasthäuser zu werfen. Nun aber die verschärften Strafbestimmungen das Gasthausgewerbe mit wirtschaftlicher Vernichtung bedrohen, muß nach Mitteln und Wegen gesucht werden, die Versorgung der Speisebetriebe mit der allgemeinen Versorgung in Einklang zu bringen. Die Bestimmungen über die Verabsolgtung von Speisen an die Gäste sollen und müssen aufrechterhalten und durchgeführt werden. Die Kontrolle kann um so schärfer sein, je weniger der Betrieb auf den Bezug von Schleichware eingerichtet zu sein braucht.

Ganz unhaltbar scheinen uns die Verhältnisse hier in Frankfurt. Die Stadt hat — unseres Wissens als einzige — die Belieferung der Gasthäuser auf ein System von Gasthausmarken aufgebaut. Wer im Gasthaus essen will, muß eine Gasthausmarke abliefern und Gasthausmarken kann nur bekommen, wer im übrigen auf seine Grundration an Kartoffeln, Brot, Ories und Fett zu einem entsprechenden Teil verzichtet. Grundsätzlich ist gegen solche Regelung nichts einzuwenden. Falsch aber wird dieses System durch seine Verknüpfung mit der Fleischbelieferung. In Frankfurt hat jeder Erwachsene Anspruch auf 250 Gramm Fleisch in der Woche. Diesen Anspruch kann er zu Hause oder im Gasthaus realisieren. Der Gastwirt wird aber nicht nach dem Gewichtswert der abgelieferten Fleischmarken beliefert, sondern auf Grund der abgelieferten Gasthausmarken, wobei — wir wissen nicht auf Grund welcher mysteriösen Berechnung — je 60 Gasthausmarken zum Bezug von 1 Anteil = 300 Gramm Fleisch berechtigen. Für beispielsweise 420 abgelieferte Gasthausmarken hat er also 7×300 Gramm = 2100 Gramm oder $4\frac{1}{2}$ Pfund Fleisch zu beanspruchen. Gesetzt den extremsten Fall, daß diese 420 Gasthausmarken von 60 Leuten stammen, die eine Woche lang in dem Gasthof zu Mittag gegessen und dabei auch ihre Fleischmarken verbraucht haben, so sind insgesamt 60×250 Gramm oder 30 Pfund Fleisch in durchaus zulässiger Weise abgegeben worden. Statt 30 Pfund werden dem Betrieb aber nur $4\frac{1}{2}$ Pfund geliefert. Nun werden gewiß nicht alle Ablieferer von Gasthausmarken auch jedesmal Fleisch essen — dagegen spricht schon die Einrichtung der fleischlosen Tage —, der Wirt würde also bei allgemeiner Zugrundelegung obiger Rechnung zweifellos viel zu viel Fleisch beziehen. So aber, wie es geschieht, erhält er viel zu wenig. Das Manko muß er auf illegitimem Wege decken. Als einzig zuverlässige und einzig gerechtfertigte Grundlage für die Fleischzuweisung bleibt daher nur die Fleischkarte bestehen. Jede gebrauchte Fleischkarte ist der Ausweis über einen rechtlich vollzogenen Fleischverzehr. Die Reichsfleischkarte genießt ja Freizügigkeit; sie darf überall verwendet werden. Sie erfüllt ihre Funktion aber nur sehr unvollkommen, wenn sie zwar den ursprünglichen Inhaber berechtigt, statt in Berlin in Frankfurt seine Ration zu verzehren, aber dem Verabsolgt der Fleischportion in Frankfurt die dafür empfangenen Marken nicht in natura wieder honoriert werden. Daß dies geschehe, steht voraus, daß die Fleischzuweisung nicht in einem System erstarre, das den kommunalverhänden als Unterorganisationen der

Landesfleischstellen keine Bewegungsfreiheit mehr läßt. Wenn Frankfurt auf Grund seiner Bevölkerungszahl wöchentlich — sagen wir einmal $300\,000 \times \frac{1}{4}$ Pfund = 150 000 Pfund Fleisch zugewiesen erhält, infolge dauernd starken Fremdenzustroms aber $50\,000 \times \frac{1}{4}$ Pfund darüber hinaus verzehrt wird, dann muß doch zur Befriedigung dieses lokalen Mehrbedarfs, der infolge des Kartensystems durch entsprechenden Minderverbrauch anderwärts ausgeglichen wird, eine Ausgleichsreserve geschaffen werden.

Die großen Städte — und nur um sie handelt es sich — sind im Kriege aller Wahrscheinlichkeit nach in noch viel stärkerem Maße Verkehrszentren als sie es im Frieden waren. Man müßte, wenn man die Gasthäuser im Lebensmittel- und vor allem im Fleischbezug so stellen will wie jetzt, den Fremdenverkehr einfach unterbinden. Da dies nicht geht, muß ein entsprechender Ausgleich geschaffen werden.

Die Gastwirte werden es höflichst ablehnen, entehrende Strafen oder die wirtschaftliche Existenzvernichtung auf sich zu nehmen, Strafen, die sie bedrohen, wenn die neue Verordnung über den Schleichhandel auf sie Anwendung findet. Und darum müssen sie darauf drängen, so beliefert zu werden, daß sie — ohne zu Ungehörigkeiten ihre Zuflucht nehmen zu müssen, ihr Geschäft führen können.