

## Umfang und Ziele der amtlichen Fleischversorgung in Wien.

### Äußerungen des Präsidenten der amtlichen Fleischübernahmestelle.

Wien, 7. März.

Der Präsident des Direktoriums der amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch Ministerialsekretär Hans Dworak hatte die Liebenswürdigkeit, sich gegenüber einem unserer Mitarbeiter über die bevorstehende Regelung der Fleischfrage in Wien folgendermaßen zu äußern:

#### Die Ursachen für die Zentralisierung des Fleischverkehrs.

Vor Kriegsausbruch betrug die Jahresauftritte in Wien durchschnittlich  $\frac{1}{4}$  Million Stück Rinder,  $\frac{1}{3}$  Millionen Schafe und Lämmer,  $\frac{1}{4}$  Million Kälber und 1 Million Schweine. Wie in Deutschland hat sich auch bei uns das Hauptgewicht der Fleischversorgung allmählich dem Schweinekonsum zugewendet. In den Jahren 1911, 1912 und 1913 weist der Auftrieb von Rindern in Wien gegen die Jahre 1909 und 1910 eine beträchtliche Abnahme auf. Im Jahre 1913 entfielen vom Rinderauftrieb 73,9 Prozent auf Ungarn, 4,1 Prozent auf Galizien, 22 Prozent auf die übrigen österreichischen Länder. Während für Schweine, Schafe und Lämmer gleichfalls Ungarn das Hauptzufuhrgebiet war, kommen für die Approvisionnement Wiens mit Kälbern die innerösterreichischen Kronländer in Betracht. Diese Daten genügen, um sich ein Bild über die Approvisionnement Wiens mit Fleisch zu machen. Die Schweinezufuhren nach Wien sind jetzt auf ein Zehntel der Friedensjahre gesunken, die Zufuhr von Kälbern ist desgleichen bedeutend zurückgegangen. Dasselbe gilt verhältnismäßig von Schafen und Lämmern. Die jetzige Zufuhr von Rindern nach Wien repräsentiert wohl nach der Stückzahl mehr als die Hälfte der Einfuhr der Friedensjahre, die Provenienz hat sich aber gänzlich verschoben, was selbstverständlich für die Ausbente an Fleisch von Bedeutung ist. Die herabgeminderten Zufuhren von Vieh und Fleisch nach Wien, die Kürzung der Mehlquote, die ungenügende Belieferung Wiens mit verschiedenen anderen Zerealien, die Erziehung von breiten Volksschichten zum Fleischkonsum, die früher nie an Fleischgenuss gewöhnt waren, weil sie im Frieden um billiges Geld Brot, Kartoffeln und Hülsenfrüchte erhielten, sind die Gründe für die jetzige Fleischknappheit in Wien.

Die Provenienz der Rinder wirkt selbstverständlich auf die eigenartigen Preisverhältnisse des Rindfleischs in Wien und führte zur Schaffung von drei Kategorien von Verkaufsstellen: Fleisch allerbesten Qualität, Normalfleisch und Volksrindfleisch.

Vom 25. v. M. angefangen wird durch drei Monate kein ausländisches Fleisch nach Wien kommen, dagegen sind erhöhte Rinderzuschüsse aus Ungarn zu erwarten. Das Volksrindfleisch — eine unter der Leitung der Uebernahmestelle stehende, vom Generaldirektor Pilzer eingeführte Marke — verschwindet hoffentlich nur für einige Zeit aus dem Wiener Markte. Neben dem sogenannten Wohlfahrtsfleisch, das in wöchentlichen Mengen von 120.000 Kilogramm an mehr als 200.000 Familien zum Preise von 3 K. 60 H. abgegeben wird, bestehen noch zwei Sortungen von Rindfleisch: das Fleisch allerbesten Qualität (Extremfleisch), das zu den Preisen: Vorderes mit Zuwage von 12 K. 80 H., Hinteres mit Zuwage mit 14 K. 60 H. und Bratenstücke von 17 K. 60 H., und das sogenannte Normalfleisch, das zum Preise von 7 K. 50 H. für Vorderes, 8 K. 60 H. für Hinteres mit Zuwage und 12 K. 50 H. für Bratenstücke abgegeben wird.

Die ungarische Regierung hat in dankenswerter Weise im vorigen Jahre und auch im Januar dieses Jahres viel größere Zufuhren an Rindern, als die vereinbarten Kontingente waren, nach Oesterreich gestattet. Mit Rücksicht darauf sowie bei dem

Umstände, als aus den inländischen Rinderzufuhren der Bedarf der Wiener Garnison und für militärische Zwecke des Hinterlandes gedeckt werden muß, erklärt sich, daß in Wien der Verkauf von Rindfleisch zu den niedrigen Preisen verschwindend klein ist, ganz abgesehen davon, daß trotz aller amtlichen Vorkehrungen bisher keine Gewähr darin geboten war, daß das Fleisch von österreichischem billigen Schlachtvieh nicht als ungarisches Fleisch zu höheren ungarischen Preisen verkauft wurde.

Die Zentralisierung der Rindereinkäufe in Ungarn und Kroatien machte die Errichtung einer amtlichen Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch in Wien notwendig. Diese amtliche Uebernahmestelle ist nunmehr die einzige und allein berechnete Empfängerin des aus Ungarn und Kroatien nach Oesterreich gelandeten Viehs und Fleisches. Zugunsten dieser Stelle wurde der Anlieferungsdruck für sämtliches aus den österreichischen Kronländern und aus dem Auslande nach Wien und in die zum Maritrayon gehörenden Gemeinden eingeführte Schlachtvieh und Fleisch ausgesprochen.

Es ist, sagte Ministerialsekretär Dworak, eine vollständig unbegründete Anschauung, daß durch die Errichtung dieser Stelle die nach Wien eingeführten Vieh- und Fleischmengen sich verringert haben. Die amtliche Stelle wird periodisch Ausweise über die nach Wien eingelangten Fleischmengen veröffentlichen, aus welchen Ausweisen jetzt schon zu ersehen wäre, daß die Zufuhren nach Wien in den letzten drei Wochen nicht zurückgegangen sind.

#### Die Herabsetzung der Rindfleischpreise.

Mit Zuhilfenahme öffentlicher Mittel soll nun in einigen Tagen die vorbereitete Aktion zur Verbilligung von Rindfleisch in Wien ins Leben treten, durch welche Aktion — nebst der sogenannten Wohlfahrtsaktion für Mindestbemittelte — 85 bis 90 Prozent des in Wien eingelangten Rindfleischs zu den verbilligten Preisen als Einheitsfleisch abgesetzt werden sollen. Es soll sohin eine Aktion ins Leben treten, die den wichtigen und von der Bevölkerung seit langem verlangten Zweck erreichen soll, auch dem Mittelstand das Rindfleisch zu Preisen zugänglich zu machen, die den in Oesterreich herrschenden Viehpreisen annähernd entsprechen.

Diese Neuregelung wird auch die Verbilligung der aus Rindfleisch zubereiteten Speisen in allen denjenigen Gasthäusern herbeiführen müssen, die Rindfleisch zu verbilligten Preisen beziehen werden. Der Ueberkonsum des Rindfleischs insbesondere in den Luxusrestaurants Wiens muß gedrosselt werden und es wird hoffentlich in weiterer Folge gelingen, daß jedem Einwohner der Stadt die unbedingt notwendige wöchentliche Rindfleischration gesichert werde. Die gerechte Verteilung des Fleisches, die in absehbarer Zeit durchgeführt werden soll, muß auch im Interesse unseres Viehstandes und unseres Volkvermögens erfolgen.

Die Erhebungen über den Umfang des Rindfleischbezuges seitens bestimmter Betriebe, Anstalten und Körperschaften wurden seitens des Wiener Magistrats am 26. Februar beendet, und des umfassende Material wird nunmehr mit größtmöglicher Beschleunigung durch die amtliche Uebernahmestelle für Vieh und Fleisch bearbeitet. Die Hotels, Gastwirtschaften, Kriegs- und Gemeinschaftsküchen, Betriebsküchen, Sanatorien usw. dürfen bei der neuen Regelung entweder nur Extremfleisch oder nur Einheitsfleisch beziehen und dies künftighin nur bei einer Abgabestelle, und zwar dann, wenn ein Anmeldepflichtiger mehrere Betriebsstätten in Wien hat.

#### Keine Rationierung, keine Fleischkarte.

An eine Rationierung sowie an eine Regelung der Fleischabgabe an private Kunden ist sonach vorläufig nicht gedacht.

#### Was erhält der Konsum im freien Marktverkehr?

Die zu beliefernden Institute, Gasthäuser usw. werden in Gruppen eingeteilt, und zwar zu dem Zwecke, um festzustellen, in welchem Ausmaße dieselben jeweils bei den Zuweisungen zu berücksichtigen sind. Es kommen folgende Gruppen in Frage:

1. Spitäler, Sanatorien, die stets voll zu berücksichtigen sind, weiter Gefängnisse;
2. Kriegs- und Gemeinschaftsküchen;
3. Gasthäuser, Pensionen, Hotels, Luxus-sanatorien;
4. Konsumentenorganisationen.

Die amtliche Stelle setzt fest, welche Menge Fleisch wöchentlich für jede dieser Gruppen bei den einzelnen Fleischhauern und den Ständen der Großschlächterei benötigt wird. Wenn bei einzelnen Ständen die beanspruchte Menge mit dem tatsächlichen Bedarfe nicht im Einklang stehen würde, wird eine Verminderung der Menge Platz greifen. Der auf diese Weise festgesetzte Wochenbedarf gilt den Verteilungskommissionen der amtlichen Stelle als Grundlage für die Zuteilung. Die amtliche Stelle wird durch ein besonderes Bureau sämtliche Fleischhauerstände und die Stände der Großschlächterei überwachen und nebstdem soll der freiwillige Ernährungsdienst kontrollierend wirken und insbesondere strengstens zu überwachen haben, daß die offenen Mengen, die für den Privatkonsum bestimmt sind, ihrem Zwecke tatsächlich zugeführt werden.

Es liegt auf der Hand, daß auch durch die jetzige Regelung alles Erwünschte nicht erreicht wird und der Privatkonsum unter keinen Umständen mit den derzeit in Wien einlangenden Fleischmengen vollaus befriedigt werden kann. Auch die Einführung einer Fleischkarte mit einer durchaus gleichen Rationierung würde nach meinem bescheidenen Ermessen nicht das Richtige sein. In dieser Richtung finden im Ernährungsamt, im Ernährungsrat und bei der Gemeinde Wien die notwendigen Verhandlungen und Erhebungen statt. Diese Frage muß im Einvernehmen mit großen Konsumentenorganisationen gelöst werden, und solange die zentrale Schlachtung mit ihren ganzen Konsequenzen nicht zur Gänze durchgeführt erscheint, würde nach meinem Ermessen eine Rationierung des Privatpublikums, sei es durch Einführung einer Fleischkarte oder der Einkaufsscheine, den erwünschten Erfolg nicht haben, ganz abgesehen davon, daß das Einbeziehen sämtlicher Fleischsorten in eine diesbezügliche Regelung auf unüberwindliche Schwierigkeiten stoßen dürfte.

Der hauptsächlichste Zweck der zentralen Schlachtung ist die Vereinigung des gesamten nach Wien gelangenden Schlachtviehs in einer Hand, die allein befugt ist, die gesamte Menge von Vieh zu schlachten und das gewonnene Fleisch zweckmäßig und gerecht zu verteilen. Durch die zentrale Schlachtung