

# Ein vorbildlicher Lebensmittelmarkt.

## Eindrücke von einer Budapest Reise.

Budapest ist eine große Stadt geworden. Es zählt über 900 000 Einwohner, und wenn man Neupest dazurechnet, das zwar nicht eingemeindet ist, aber unmittelbar daran anschließt, mag es eine Million sein. Die Entwicklung ist wie überall auch hier besonders in den letzten zwanzig Jahren sehr stark gewesen. Aber sie kommt dem, der die Stadt nach diesem Zeitraum wiedergesehen hat, gar nicht zum Bewußtsein, denn sie bietet im ganzen ein so charakteristisches Bild, daß vor ihm die Einzelheiten in der Erinnerung verblässen. Budapest ähnelt darin Prag. Wie sich hier an der Moldau der Gradschin erhebt, der mit dem alten Königsschloß das Stadtbild vollkommen beherrscht, so in Budapest an der Donau die Festung, die zwar längst keine mehr ist, aber doch der breite Hügel geblieben ist, auf der die königliche „Burg“ steht, an die sich, wie auch auf dem Gradschin, Gärten und andere Gebäude anschließen. Prag hat vor Budapest die Patina des Königsschlosses voraus; die Budapest Residenz ist zu einem Teile ziemlich jung, er stammt gerade aus der Zeit, wo der gute alte Geschmack geschwunden und der neue noch nicht überall da war. Das merkt man auch am Parlamentsgebäude, das aber eine prachtvolle Lage an der Donau gegenüber der Festung hat. Diese beiden, Festung und Parlament, dazwischen die Donau mit ihrem Verkehr und mit der Margareteninsel, bestimmen das Bild der Stadt so sehr, daß man nach einiger Zeit alles andere vergißt und nur noch im Hintergrunde die Ofener Berge sieht, ganz anständige Hügel, die für die Budapest der Stadt sind, was für die Frankfurter der Taunus, und eine ähnliche Lokaltouristik hervorgerufen haben. Nur eines war mir noch in Erinnerung: daß die Schutzleute Hüte mit schön gefärbten Federbüschen trugen. Aber diese Kopfbedeckung ist dahin, die Biederhaube erobert die Welt. Die Hüte mögen wohl auch dem Temperament der ungarischen Bevölkerung nicht angemessen gewesen sein, den Schutzleuten mußte ein stärkerer Schutz auf's Haupt gesetzt werden. Bemerkenswert ist aber, daß die Budapest Biederhaube doch einen Zug ins Ostliche hat: unten am Rande des Helmes beginnen Metallstreifen, die sich hinaufziehen und oben gemeinsam zu einer Spitze verlaufen. Die Leute sehen höchst martialisch aus, wie Kirgisenhäuptlinge.

Manche politische Meldung, die aus dem Ungarlande kommt, könnte den so gearteten Schutzhelmen als angemessenes Symbol erscheinen lassen. Aber dasselbe Hufarenblut, das in der Politik oft Unerfreuliches hervorbringt, kann auch einmal etwas Gutes schaffen, oder nein, nicht bloß etwas Gutes, sondern eben deshalb, weil es draufgeht und durchgreift, etwas Ausgezeichnetes, wenn das Ziel danach ist. Das aber ist der Fall mit der Budapest Lebensmittelversorgung, deren Organisation tatsächlich als einzig und vorbildlich in der Welt dasteht. Das ist schon vor einigen Monaten in einem Artikel der „Frankfurter Zeitung“ kurz skizziert worden, ich wollte aber die Gelegenheit eines Aufenthaltes in Budapest nicht vorübergehen lassen, ohne diese Einrichtungen kennen zu lernen, wobei mir ihr Schöpfer, Herr Magistratsrat Ludwig v. Foltusházy, seine Vertreter und die Leiter der kommunalen Unternehmungen in der liebenswürdigsten Weise behilflich waren.

Wenn man weiß, wie Gemeindevertretungen, die aus Zensuswahlen hervorgehen, auch nur den Gedanken solcher Unternehmungen aufzunehmen pflegen, hat man gar keine Vorstellung davon, auf welche Weise es wohl gelungen sein mag, gerade in Budapest den Lebensmittelmarkt zweckmäßig zu organisieren. Denn Budapest hat natürlich auch keinen Zensus, allerdings auch sogenannte Virillisten, das sind Stadtvertreter, die nicht gewählt werden, sondern es einfach auf Grund von „Bildung und Besitz“ werden. Meine erste Frage war daher die, was denn das für eine merkwürdige Gemeindevertretung sei, die trotz der mächtigen Interessen des Lebensmittelverkäufers einen Plan gutgeheißen hat, der diesen Interessen keineswegs entspricht. Man könnte meinen, das liege an den Virillisten, da sie ja von keiner Wahl und somit auch nicht von Wählern abhängen. Aber das stimmt nicht, denn wenn auch den Virillisten das Gemeindefunktionariat von selber in den Schoß fällt, so wollen doch viele von ihnen auch sonst noch eine politische Rolle spielen, was sie wiederum in die Interessentensphäre verstrickt. In der Tat ist die Budapest Gemeindevertretung nicht merkwürdiger als eine andere, und die Lösung des Rätsels liegt darin, daß die Gemeindevertretung — gar nicht gefragt worden ist. Es war ein Hufarenreich! Herr v. Foltusházy beschäftigt sich seit zwanzig Jahren mit diesen Fragen und war längst im Klaren, was gemacht werden mußte. Aber auf dem Wege von Verhandlungen wäre es nicht zu machen gewesen, und als wieder einmal eine böse Teuerungzeit kam, ist es eben ohne Verhandlungen gemacht worden. Herr v. Foltusházy verständigte sich mit einigen wenigen Funktionären und

dann ging er ans Werk, wohl wissend, daß er sich damit aufs Spiel setzte. Außer diesen wenigen mußte niemand in der Stadt, was die kleinen Häuschen zu bedeuten hatten, die an verschiedenen Stellen gebaut wurden. Man kümmerte sich auch nicht darum, denn es hätten ja auch Verkaufsstellen irgend einer Fabrik sein können. Aber eines Tages wurden diese Läden eröffnet, und es zeigte sich, daß es städtische Verkaufsstellen für Lebensmittel waren. Da entstand freilich viel Aufregung in den Kreisen der Lebensmittelproduzenten und -Händler, aber das Publikum nahm die Neuerung mit einer solchen Begeisterung auf, daß man nicht mehr daran denken konnte, sie rückgängig zu machen. In der Tat hat dann die Gemeindevertretung den Kredit bewilligt, den Herr v. Foltusházy bereits in Anspruch genommen hatte, und ihn später noch erhöht.

Diese Verkaufsstellen mit dem, was dazu gehört, sind der interessanteste und in gewissem Sinne wichtigste Teil der Einrichtungen, die die Stadt zur Organisation des Lebensmittelmarktes getroffen hat, aber es ist nicht der älteste Teil. Im Jahre 1909 ist die städtische Brotfabrik errichtet worden. Hier bedurfte es keines Staatsreiches oder richtiger Stadtreiches, obgleich es natürlich auch in diesem Falle an Widerstand nicht fehlte. Der unmittelbare Anlaß war auch hier Teuerung, der grundsätzliche Gedanke aber längst gefaßt: verbilligend und regulierend einzuwirken. Das ist der Brotfabrik auch gelungen. Früher machten die Brotpreise in Budapest wie die Getreidepreise die wildesten Sprünge, die Brotfabrik aber hat gezeigt, daß es keine zwingende Notwendigkeit ist, sich in diesen Tanz einbeziehen zu lassen. Sie will durchaus kein Wohltätigkeitsinstitut sein, das den Konsumenten etwas schenkt, will auch selber von der Kommune nichts geschenkt haben, bezahlt pünktlich Zinsen, Amortisationen und Steuern und erneuert sich aus sich selber, denn sie arbeitet auf Gewinn. Aber da sie sich mit einem mäßigen Gewinn begnügt, hat sie es fertig gebracht, seit der Gründung ihren Brotpreis auf einer billigen, fast geraden Linie zu halten. Sie verkauft nur Brot, und zwar nach Gewicht, also zum Beispiel in Laiben von 1 Kilogramm, — der einzigen Art, bei der das Publikum weiß, was es für sein Geld bekommt. Weißgebäck wird zwar produziert, aber nur für die städtischen Krankenanstalten. Braunes Brot kostet pro Kg. 22 Heller, halbbraunes 28 und weißes Brot 32 Heller. Im letzten Berichtsjahr hat die Fabrik ca. 10 130 000 Kg. Brot produziert. Sie arbeitet mit einem Kapital von etwa 940 000 Kronen, und amortisiert sich in 40 bis 45 Jahren. Ein technischer Direktor leitet sie und im übrigen untersteht sie einer städtischen Kommission von sechs Personen, die aber gar nicht bürokratisch, sondern wie eine Aktiengesellschaft funktioniert. Ich habe überall die größte Reinlichkeit beobachtet, für die Arbeiter sind Badeeinrichtungen vorhanden, die reichlich benützt werden, ärztliche Untersuchung erfolgt regelmäßig. Erwähnt sei, daß der Lohn am Mittwoch ausbezahlt wird; der Arbeiter wird dadurch vor der Versuchung bewahrt, ihn am Sonntag zu vertrieben.

Älter schon ist die städtische Viehmarktkasse, die ebenfalls ein wichtiges Glied in der Organisation des Budapest Lebensmittelmarktes ist. Der Grundgedanke dabei war der, dafür zu sorgen, daß auf den Viehmärkten der Stadt beständig genügend Auftrieb vorhanden und somit der Fleischbedarf stets gleichmäßig gesichert sei. Dieses Ziel erreicht die Kasse durch verschiedene Maßnahmen. Es geschieht zunächst dadurch, daß sie Landwirten Geld vorstreckt, mit der Bedingung, daß sie das Vieh auf dem Budapest Markt verkaufen. Die Leitung der Kasse weiß, zu welcher Zeit das Vieh ihrer Schuldner schlachtreif wird; wenn sie nun sieht, daß der Auftrieb am nächsten Markttage geringer als normal zu werden droht, so gibt sie den Landwirten, die in Frage kommen, die Weisung, ihr Vieh auf den Markt zu bringen. Eine andere Verpflichtung haben die Landwirte nicht; sie können ihr Vieh auf dem Markte verwerten, wie sie wollen. Auch Viehhändler erhalten unter analoger Bedingung Vorschüsse. Im übrigen ist alles darauf angelegt, den Verkehr auf dem Markte käuflich und Verkauflich möglichst zu erleichtern, damit man den Budapest Markt frequenzier. Die Kasse gibt den ortsansässigen Fleischern und Schweinemachern Darlehen in der Höhe ihres zweiwöchigen Bedarfs ohne jede Garantie und Umstände, längere Darlehen gegen Wechsel oder sonstige Sicherheit. Das hat für die kleinen Fleischer den großen Vorteil, daß sie kaufen können, von wem sie wollen, und nicht, wenn sie gerade kein Geld flossig haben, von dem kaufen müssen, der ihnen kreditiert und dafür höhere Preise fordert. Ferner geht der ganze Geldverkehr auf den Viehmärkten, insbesondere die Auszahlung und Einhebung der Kaufpreise aller Tiere, durch die Viehmarktkasse; wenn der Kaufpreis binnen 48 Stunden erleat wird, werden keine Zinsen berechnet. Die Kasse übernimmt ferner den ganzen Dienst an dem auf den Markt gelangenden Vieh vom Ausladen bis zum Fortschaffen des Viehs, und wer nicht selbst zu Markte kommen will, sendet das Vieh an die Kasse, die es

durch ihre Kommissionäre bestens verkauft. Sämtliche Lagen sind von der Stadt genau festgestellt. Der Zinssfuß der Vorschüsse und Darlehen ist 11/4 Prozent höher, als der Wechsel-Zinssfuß der Oesterreichisch-Ungarischen Bank. Die Inkassoprovision für Großvieh beträgt 2 3/4 ‰, für Schweine 3 ‰, für Kleinvieh 5 ‰; die Kommissionsgebühr für Kinder per Stück 2 Kronen, für Schweine 1 Krone. Die Viehmarktkasse arbeitet mit einem Grundkapital von 1 Mill. Kronen.

Eine dritte städtische Einrichtung ist die Pferdeschlächterei, die mit einer Würstfabrik verbunden ist. Diese Einrichtung unterscheidet sich von allen anderen grundsätzlich: sie ist städtisches Monopol, erhält sich zwar selber, will aber keinen Gewinn erzielen und ist daher insofern als Wohltätigkeits-Einrichtung für die ärmere Bevölkerung gedacht. Aber nicht nur die ärmste Bevölkerung macht sich sie zunutze; wenn die Fleischpreise steigen, kommen auch Frauen „mit Hüten“, um Pferdefleisch einzukaufen. Es ist ja wohl auch nur ein Vorurteil, diesem Fleisch grundsätzlich abgeneigt zu sein. Wenn die Qualität nicht schlecht ist, ist es auch der Braten nicht, wie man mir versicherte. In der Tat habe ich zum Verkauf bereite Rumpsteaks gesehen, die sehr appetitlich aussahen, und die Pferdefleischwürst, die ich versuchte, schmeckte gerade so wie eine andere. Man nimmt eben nicht jeden alten Krampen, sondern möglichst gutes Material, bietet nur frische und mit aller Sorgfalt und reinlich zubereitete Ware. Dennoch kostet das beste Fleisch pro Kg. zur 1 Krone, das andere weniger bis zu 64 Heller; die Würste sind in den üblichen Formen und Mischungen hergestellt und lächerlich billig. Die Pferdeschlächterei hat in der Stadt 25 Verkaufsstellen, wo aber nur Pferdefleisch und Pferdefleischwürste verkauft werden, damit keine Verwechslung entstehe. Als Beispiel für einen normalen Wochenumsatz sei verzeichnet: Fleisch 15 888 Kg., Würstwaren 17 679 Kilogramm. Das Interessanteste vielleicht an der Einrichtung ist die Art, wie sie getroffen worden ist. Kein Gelehrter war es, der die Sache organisierte, sondern ein früherer Landwirt, der in seinem Leben keine Wurst gemacht hatte. Man prophezeite ihm, daß er elend eingehen werde, aber er ließ ruhig probeschlachten und probeweise Würste fabrizieren und in ganz kurzer Zeit war der Betrieb im Gang. Die Erfahrungen, die man hierbei gemacht hatte, kamen dann dem neuesten kommunalen Unternehmen zugute: dem Hufarenreich.

Bei den anderen Unternehmungen gab es zwar mancherlei Schwierigkeiten, aber sie konnten auf normalem Wege überwunden werden. Bei dem seit etwa zwei Jahren bestehenden „kommunalen Lebensmittelverkaufs-Vertrieb“ wäre das nicht möglich gewesen, da er allzu viele Interessen gegen sich hat. Hier werden verkauft: Hammelfleisch, selbstgemachte Schweinewürste aller Art, Wild, Eier, Bouillards, Teebutter, Fett, verschiedene Käse (und das Brot aus der städtischen Brotfabrik, das aber auch in anderen Läden zu haben ist). Der Zweck dieses Betriebs ist natürlich die Beeinflussung der Preisbildung, was sich anders, als durch aktive Mitwirkung am Handel mit gewissen Lebensmitteln, wirksam und auf die Dauer gar nicht machen läßt. Herr v. Foltusházy hat die Gesichtspunkte, von denen er sich dabei leiten ließ, in einem Vortrage dargelegt, den er in den Budapest staatswissenschaftlichen Fortbildungskursen gehalten hat.\* Er hat auch mir gegenüber betont, daß diese Aktion keineswegs darauf berechnet ist, das ganze Gebiet der Lebensmittelversorgung zu umfassen. Aber er wollte zeigen, daß man auch bei den Lebensmitteln auf Gewinn arbeiten und doch verhältnismäßig billige Preise nehmen kann, und er wollte mit den Preisen dieses städtischen Betriebs dem Publikum gleichsam eine Normaluhr errichten, an der es ablesen kann, ob die privaten Betriebe ihre Preise in sachlich begründeter Weise gestalten. Dieser städtische Betrieb beabsichtigt also keineswegs, die ganze oder auch nur den größten Teil der städtischen Lebensmittelversorgung an sich zu reißen und die Gewerbetreibenden zu Grunde zu richten, sondern nur, auf sie einen Druck auszuüben, daß sie der natürlichen Preisgestaltung genügend Raum geben. Der städtische Betrieb verlangt nichts, wovon er nicht gezeigt hätte, daß man es leisten kann, denn er arbeitet genau unter denselben Bedingungen wie jeder Privatbetrieb, nimmt von der Gemeinde nicht ein Stück Holz, ohne es zu bezahlen, entrichtet alle Zinsen, Lagen und Steuern und arbeitet überhaupt durchaus kaufmännisch. Daß dieses Werk gelungen ist, ist keine Kleinigkeit. Herr v. Foltusházy ist niemals Kaufmann, immer Beamter gewesen und gibt zu, daß er erst jetzt eine klare Vorstellung davon hat, was es heißt, als Kaufmann mit Geld umzugehen. Aber er wollte es machen, und darum konnte er's.

Der Zentralbetrieb dieses Unternehmens schließt räumlich an den städtischen Schlachthof an, besteht aber in seinen

\* Der Vortrag ist im Druck in ungarischer Sprache erschienen. Es wäre verdienstlich, davon eine deutsche Ausgabe zu machen.

Einrichtungen, wie gesagt, ganz für sich. Hier ist auch die Wurstfabrik mit den Räumen zur Vorbereitung, riesigen Wurstkesseln, Öfen zum Räuchern usw. Prinzip ist: größte Sauberkeit, bestes Material, durchaus hygienische Zubereitung. Wie jeder Kaufmann hat der Betrieb seine ständigen und variablen Bezugsquellen, größtenteils im Inlande; doch wird z. B. Butter auch aus Dänemark bezogen. An der Spitze steht ein kaufmännisch-technischer Leiter. Hiersür den richtigen Mann zu finden, war nicht leicht. Als Herr v. Foltusházy einmal vom Sommerurlaub zurückkehrte, fand er, daß man verkehrt disponiert hatte und Defizit da war. Wenn er um Hilfe gerufen hätte, wäre die Sache, die in den Anfängen war, diskreditiert gewesen. Aber er entthob über Nacht den Leiter seines Amtes, nahm die Sache selber in die Hand und fand dann bald einen tüchtigen Direktor; in einigen Monaten war wieder Ueberschuß erzielt. Die Angestellten des Betriebes sind nämlich keine Gemeindebeamten, sondern Privatangestellte. Herr v. Foltusházy hat zwar den Gedanken, für die Angestellten, die eine gewisse Zeit im Betrieb tätig waren, Pension einzuführen, aber das Recht, sie bei mangelnder Eignung zu entlassen, soll bestehen bleiben, und anders läßt sich ja ein Betrieb wirklich kaufmännisch nicht führen. Dieser Betrieb arbeitet mit einem Kapital von 750 000 Kronen, die die Gemeindevertretung bewilligt hat. Der Erfolg des Unternehmens steht außer Zweifel. Es hat zwar begreiflicherweise viele Gegner, aber auch von ihnen geben die Verständigeren unter vier Augen zu, daß die Sache gut ist, und wenn man es heute wagen würde, sie wieder aufzuheben, gäbe es ohne Zweifel Straßentrawalle. Der Erfolg beruht aber auch darauf, daß der Verkauf dezentralisiert ist. Eine Zentrale allein wäre ein Schlag ins Wasser gewesen, denn das Publikum hat nicht Zeit, zum Einkauf weite Wege zu machen. Man muß ihm entgegenkommen, und das geschah dadurch, daß dieser Betrieb in der ganzen Stadt Verkaufsstellen, 23 an der Zahl, errichtet hat, — nette, kleine Häuschen mit appetitlicher Einrichtung, wo die Waren zum Verkauf ausgelegt sind. Die Verkaufsstellen sind mit der Zentrale telephonisch verbunden und geben ihr je nach dem Absatz Ordres. An der Wand hängt die Preisliste. Wenn Preise erhöht werden, beklagt sich das Publikum nicht, denn es weiß, daß es dann hier so sein mußte und die Preise auch mit der Konjunktur wieder heruntergehen werden. Als Beispiel eines normalen Wochenumsatzes des gesamten Betriebes (in Festwochen ist der Umsatz größer) sei angeführt:

Wurstwaren . . . . .	15 991 kg
Selchwaren (Nebenartikel) . . . . .	6 553 "
Hammelfleisch . . . . .	4 828 "
Boulard . . . . .	2 470 "
Eier . . . . .	367 846 Stück
Butter . . . . .	10 182 kg
Tiptauer Käse . . . . .	2 061 "
Holländischer Käse . . . . .	617 "
Käse eigener Erzeugung . . . . .	5 376 Stück
Quark . . . . .	2 670 kg.

Das ist im Verhältnis zum Gesamtverbrauch der Stadt nicht sehr viel. Es ist relativ viel beim Hammelfleisch, das der städtische Betrieb erst in manchen Kreisen eingeführt hat, — vielleicht 20 Prozent des Konsums. Im übrigen sind es schätzungsweise vielleicht 3 bis 5 Prozent des gesamten Verbrauchs. In der Tat ist Herr v. Foltusházy im Anfang nicht selten gefragt worden: Was wollen Sie eigentlich mit Ihrer Greislerei? „Greislerei“, ein ganz kleines Lebensmittelgeschäft, wäre etwa der österreichische Ausdruck für die Geringschätzung, mit der viele Personen von der Wirksamkeit des städtischen Unternehmens dachten. Aber Nationalökonomien waren das nicht. Herr v. Foltusházy wußte, daß eine verhältnismäßig kleine Menge durch ihren niedrigeren Einzelpreis den Preis der großen Menge mitbestimmen kann. Die Lebensmittelpreise sind denn auch in ganz Budapest bedeutend zurückgegangen; natürlich nicht die Preise derjenigen Lebensmittel, die der städtische Betrieb nicht vertreibt, aber es liegt nicht an dessen gutem Willen, daß er andere Fleischsorten und Milch noch nicht in seinen Bereich gezogen hat! Ich verzichte darauf, hier Preise zu nennen, nicht nur, weil sie sich mit deutschen der andern Verhältnisse wegen nicht ohne weiteres vergleichen lassen, sondern auch, um nicht den falschen Eindruck zu erwecken, als ob diese Einrichtung nur dann Sinn habe, wenn es denkbar ist, die Preise um 20 oder 40 Prozent herunterzudrücken. Es wäre eine ganz falsche Beurteilung der Sache, wenn man in ihr vor allem einen gewaltigen Preisdrücker erblickte. Sie ist vor allem ein Preisregulator. Es ist grundsätzlich, nämlich für den Wert der Einrichtung, ganz gleichgültig, ob sie die allgemeinen Preise um 20 oder 5 Prozent oder vielleicht einmal gar nicht verringert. Denn ihr Wert besteht in erster Linie darin, daß sie dem Publikum zeigt, wie die Preise billigerweise sein müssen und dadurch die Konkurrenz zwingt, Schritt zu halten. Es ist das einzige heute anwendbare Mittel, aus der Anarchie des städtischen Lebensmittelmarktes herauszukommen und sich der Herrschaft von Preis-

Verabredungen, die auf manchen Gebieten bestehen, zu entziehen. Herr v. Fokusházy ist nicht der einzige, der das erkannt hat, aber er ist der erste, der dem Gedanken praktische Geltung verschafft hat. Er würde gern auch Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, insbesondere auch die Milch in den Betrieb einbeziehen, aber die Interessenten haben schon Lärm genug gemacht, so daß man erst einmal abwarten muß. Einmal war das Gerücht im Umlauf, daß der Betrieb nun auch Ochsen- und Kalbfleisch verkaufen werde; sofort gingen die Mehger mit den Preisen um 20 Heller pro Kilogramm herab! Die Sache funktioniert automatisch.

Ich werde mich nun gewiß nicht dazu aufschwingen, Bevormoderer der Husarenpolitik zu werden, denn wo blieben da die Prinzipien? Aber freuen tut's einen doch, wieder einmal zu sehen, was ein Mann fertig bringt, wenn er Courage hat. Damit sollen die Verdienste seiner Mitarbeiter, insbesondere des Herrn Bajna, Magistratsnotárs, nicht geschmälert sein. Aber schließlich ist es doch immer einer, der eine Sache ins Laufen bringt. Nun hat also Budapest ein Beispiel gegeben, und man kann nicht mehr sagen, daß sich so etwas nicht machen lasse. Vielleicht wird das doch einmal dazu führen, daß man es irgendwo, auch ohne Husarenstreich, nachmacht!

R. D.