

# L Y O N S

Von  
*P. G. NASCHÉR*

**E**s ist das amerikanischste und gleichzeitig auch das englischste Unternehmen. Englisch ist die Zähigkeit und der planmäßig-langsam-stetige und doch relativ schnelle Auf- und Ausbau, amerikanisch die Großzügigkeit, die Ausdehnung und der Umfang des Unternehmens. Anglo-amerikanisch die Typisierung.

Vor vielen Jahren sagte mir ein aus London zurückgekehrter Deutscher, daß der Lebensmittelhandel in London von Lyons zentralisiert sei. Diesen Eindruck kann die gewaltige Firma unstreitig hervorrufen und unstreitig hat Lyons auf die Verpflegung Englands und namentlich Londons den allergrößten Einfluß und Wege gewiesen, die inzwischen auch von anderen Gesellschaften beschritten wurden, ohne daß irgend jemand den Ersten — Lyons — erreichen oder ihm auch nur zu ähneln vermöchte.

Lyons begann 1887 bei der Newcastle-Jubiläums-Ausstellung, bei welcher er eine Portion Tee zu zwei Pence verabfolgte, während der damals normale Preis 3 Pence per Tasse war. Dazu spielte zu Tee und Butterbrot ein ungarisches Orchester, das die für damalige Zeiten außerordentliche Gage von 3000 Mark per Woche erhielt. Es war ein sensationeller Erfolg, der sich zwei Jahre später gelegentlich der Glasgow-Ausstellung mit dem „Franco-British Café and Restaurant“ wiederholte. Nun erst tat Lyons die ersten Schritte in London, gelegentlich des Erscheinens von Barnum & Bailey in der Olympia, deren Restaurant von Lyons gepachtet wurde, und welches seit damals von ihm geführt wird. Im Jahre 1894 wurde in London der erste Tea-Shop gegründet: Das Fundament, die grundlegende Idee: Die Tasse Tee zu zwei Pence (20 Pf.) und anderes zu verhältnismäßig gleich niedrigen Preisen. Nun begann der Siegeszug des Lyonsschen Tea-Shop, ein bescheidener Name für mehr oder weniger gleichartige kleine Restaurants und Kaffeehäuser, der im Laufe der Jahre zu einem Wahrzeichen Londons und anderer englischer Städte wurde, die Mittagsstation der und des in der City arbeitenden Büroangestellten, der sich beim Shopping nicht unterbrechen lassenden Mittelstandsdame, aber auch des zur Börse eilenden Kaufmannes. Heute sind in London fast 200 Tea-Shops von Lyons, und zu gewissen Stunden ist es schwer, darin einen Platz zu erhalten.

Außer den typischen Tea-Shops hat Lyons heute elegante Restaurants wie die Corner Houses, luxuriöse Tanzlokale wie Trocadero und Hotels wie Regent Palace, wo dem Gaste für einen Einheitspreis von 9,50 Mark in Piccadilly elegante Zimmer samt Bad, Frühstück und Trinkgeld zur Verfügung stehen. (Die Telegramm-Adresse des Regent Palace Hotel ist „Untippable“ — trinkgeldlos). Man muß überhaupt nachdenken, was Lyons nicht hat. Buchdruckereien und Marmeladefabriken, Wäschereien und eine Kellnerinnenschule, Schokoladefabriken, riesige Weinkeller, Fabriken für Verpackungs- und Ausstattungsmaterial, Autowerkstätten (für seine 800 Autos und zirka 140 verschiedenen Elektromobile, daneben 800 Pferdewagen), Zahnkliniken und Sportplätze für die Angestellten.