

# **Universitäts- und Landesbibliothek Tirol**

## **700 Jahre Wiener Bäcker-Innung**

### **Landesinnung der Wiener Bäcker**

**Wien, 1927**

Das Wiener Gebäck

## Das Wiener Gebäck

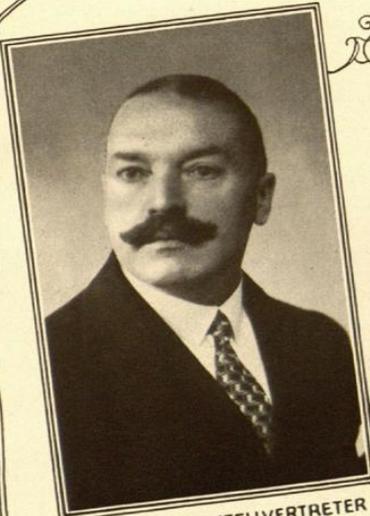
Wenn in diesen Blättern von der Wiener Bäckerei und deren Geschichte gesprochen wird, so darf wohl auch dem Wiener Gebäck einige Betrachtung gewidmet werden. Wenn in Berlin oder London, in Paris oder New York ein Bäckermeister dem Publikum anzeigen will, daß seine Erzeugnisse von besonderer Qualität seien, schreibt er über seinen Laden: „Wiener Bäckerei“, „Boulangerie Vienne“ oder „Vienna bakery“! Wiener Bäckerei bezeichnet also etwas Besonderes, Hervorragendes. Von wann und wo stammt dieser Weltruf?

Es ist zwar Tatsache, daß die hervorragende Qualität der Erzeugnisse schon zur Zeit des Wiener Kongresses von einzelnen Reisenden hervorgehoben wird. Aber wir haben trotzdem Bedenken, das heutige Ansehen der Wiener Bäckerei darauf zu gründen. Wir wissen nämlich auch, daß bis in den Vormärz immer wieder die schlechte Qualität des Gebäcks behördlicherseits gerügt wird! Ganz ohne Grund können diese Rügen nicht gewesen sein, wenn auch der Hinweis der Bäcker zur damaligen Zeit auf die schlechte Qualität des Mehles zeitweise seine Berechtigung gehabt haben mag. Wir glauben nicht fehl zu gehen mit der Annahme, daß der große Ruf des Wiener Gebäcks erst von der Zeit her datiert, als die Fortschritte der Müllerei und die Erfindung der Presshese es den Bäckern ermöglichte, ein erstklassiges Produkt herzustellen. Daß die großen Ansprüche des verwöhnten Wiener Publikums diese Entwicklung gefördert haben, kann ohne Zweifel angenommen werden. Vielleicht war auch früher das Wiener Gebäck besser als in anderen Städten, aber sein Weltruf dürfte doch nicht so alten Datums sein, als allgemein angenommen wird.

Was das Wiener Gebäck vor den Erzeugnissen der Bäcker in anderen Großstädten auszeichnet, ist zunächst sein Formenreichtum, welcher den individuellen Ansprüchen des Konsumenten entgegenkommt. Es gibt Städte mit sehr gutem Gebäck, welches aber nur in wenigen Formen erzeugt wird. Dort fragt man eben nicht, wie der Konsument das Gebäck will, sondern höchstens was er will, und das muß er dann eben essen wie es gebacken wird. Wir haben diese Betrachtung schon gelegentlich der großen „Gebäckschau“, welche der Verband der Bäckermeistervereine im Vorjahr in Nürnberg veranstaltete, gemacht. Hier waren die „ortsüblichen Backwaren“ von zirka 60 Städten ausgestellt, darunter auch Wien. Die Wiener hatten sich begnügt, wirklich das hier ortsübliche Gebäck, nämlich dasjenige, welches hier überall zu haben ist und in den Cafés und Wirtschaftshäusern aufgelegt wird, auszustellen, die Vereinigungen anderer Städte stellten



VORSTEHER  
**JOHANN M. EILES**



1. VORSTEHER STELLVERTRETER  
KAMMERRAT  
**JOHANN FRITSCH**



2. VORSTEHER STELLVERTRETER  
KOMMERZIALRAT  
**KARL KERNER**

Gegenwärtige Vorstehung der Wiener Bäckerinnung



aber unter dem Titel der „ortsüblichen Backwaren“ aus, was sie erzeugen konnten und nicht, was sie in Wirklichkeit täglich erzeugen. Trotzdem errangen die Wiener einen ersten Preis, was für die Qualität ihrer Erzeugnisse sprechen muß. Aber nicht, was die Bäcker hier und dort können, zeigt den Hochstand der jeweiligen Bäckerei, sondern was tatsächlich konsumiert wird. Man ist nun in Wien unfsreitig besseres Gebäk als anderwärts und hat dabei Gelegenheit, seinen individuellen Geschmack berücksichtigen zu können. Der Liebhaber knuspriger, rescher Ware kommt hier ebensogut auf seine Rechnung wie derjenige, welcher weiches Gebäk vorzieht.

Unter dem Wiener Gebäk ragt eines ganz besonders hervor, ein Gebäk, dem die Aufmerksamkeit des Bäckers besonders zugewendet ist und dessen zeitweiliges Mißlingen ihn mehr aufregen kann, als die ganze andere Ware, ein Gebäk, dessen Herstellung die größte Beachtung und Aufmerksamkeit erfordert — die Kaisersemmel! Seit wann wird diese fünffach gerissene Semmel erzeugt? Wir gestehen, daß wir diese Frage nicht beantworten können. Der Ruf des Wiener Gebäks steht aber mit der Herstellung der Kaisersemmel in gewissem Zusammenhang. Auch der Kaisersemmel können wir kein so hohes Alter zuschreiben, wie in Fachkreisen allgemein angenommen wird, und zwar aus guten Gründen. Wir sind überzeugt, daß auch die Kaisersemmel ein Erzeugnis des 19. Jahrhunderts ist.

Wohl ist in den Akten der Innung wiederholt von der Semmel die Rede, aber wir haben Grund, anzunehmen, daß dies keine gewirkte Semmel, sondern eben eine glatte Semmel ist. Im Innungsarchiv befinden sich zirka 140 Bilder gewesener Zöchmeister der Bäckerringung. Bis ins 19. Jahrhundert hinein war es Gebrauch gewesen, daß sich diese würdigen Männer stehend neben einem Tische, auf welchem einige Gebäkstücke lagen, abmalen ließen. Sollte es nur ein Zufall sein, daß diese Gebäkstücke sogenannte Paarlsemeln, Brezen, Kipfel, Wecken, kurz alle möglichen Formen darstellen, nur keine — Kaisersemmel? Das ist schwer anzunehmen und wir sind überzeugt, man kannte in früheren Jahrhunderten die Kaisersemmel gar nicht. Wir halten dafür, daß die fünffach zusammengelegte Semmel ein Produkt der franziszeischen Epoche ist, worauf möglicherweise schon der Name „Kaisersemmel“ schließen lassen könnte. Jedenfalls wird der Name erst im 19. Jahrhundert allgemein, und das hochwertige Material, das den Bäckern jetzt zur Verfügung stand, wird zum Rufe dieses Gebäks beigetragen haben. Die „Mundsemmel“ oder die „Ordinarisemmel“ der alten Brotsakungen ist jedenfalls ganz etwas anderes gewesen.

Wer sich dafür interessiert, wie die Gebäkformen des alten Wien einmal ausgesehen haben, der möge sich die Innungsladen im Archiv der Bäckerringung betrachten. Wir haben deren drei, die aus den Jahren 1628, 1692 und 1756 stammen. Diese zeigen in Holz eingelegt die Gebäkformen der damaligen Zeit. Wir sehen hier Brezen (die als Wappenbild der Bäcker überall auftreten), aber auch sogenannte Doppelsemmeln, glatt und nicht gewirkt, gespaltene (geschrabte) Wecken und auf dem Deckel der Kade von 1756 sogar einen sogenannten Dierzipfel, wie solche vor 30 Jahren noch in einzelnen Gegenden in Niederösterreich

erzeugt wurden. Das ist aber auch alles und in diesen Formen mag sich auch die Gebäckerzeugung unserer Vorfahren bewegt haben. Diese eingelegten Bilder stimmen mit den Gebäckstücken auf den Porträts der Zöckmeister überein, wo gleichfalls Kipfel, Brezen und glatte Semmeln und Wecken zu sehen sind. Eine Kaisersmehl wird man vergebens suchen.

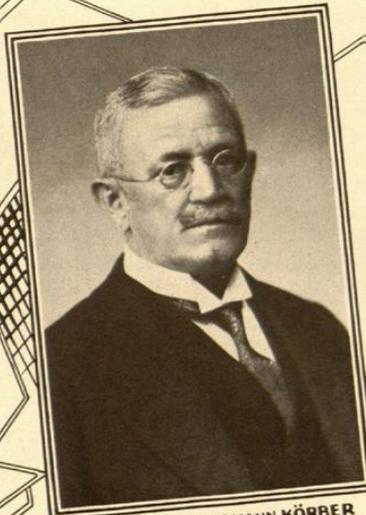
In früheren Jahrhunderten durfte der Bäcker gar nicht backen, was er wollte, und es sind Zuschriften der Behörden erhalten, welche sich gegen Bäcker wenden, die neue Gebäckformen aufbringen und diese „satzungsfrei“ verkaufen. Die Einhaltung der Satzung war nämlich die Hauptsache. Vielleicht ist die Kaisersmehl auch einer solchen Absicht, ein Gebäck herzustellen, das außer dem Satzungszwange steht, entsprungen. Mürbes Gebäck hieß in früheren Jahrhunderten „geschmalzenes Gebäck“, während das Brioche jedenfalls unter dem „ayernen Gebäck“ zu suchen ist. Die Herstellung dieser Gebäckarten ist schon sehr alt und wird bereits im 17. Jahrhundert davon gesprochen. Auch durfte das „ayerne Gebäck“ nicht von jedem Bäcker erzeugt werden, sondern nur mit besonderer Bewilligung, später abwechselnd nach einem Turnus.

Der Geschmack des Publikums wechselt und ist gewissermaßen auch der Mode unterworfen. Gebäckformen verschwinden deshalb oft sehr rasch, um ebenso schnell aufzutauhen. Man denke nur zum Beispiel an die „Paarsmehl“ der Salzburger Bäcker, welche vor 25 Jahren in Salzburg allgemein zu sehen waren und heute nur mehr am flachen Lande Juvaviens zu finden sind. So ist es auch in Wien gegangen, wo die Doppelsmehl und der Vierzipfel heute von Laien gar nicht mehr als Gebäckformen erkannt würden. Manche Formen verschwinden auch, weil sich deren Herstellung nicht mehr rentiert. So gab es noch vor Jahrzehnten in Wien sogenannte „aufgesetzte Schirafferl“, ein mürbes Gebäck, den heutigen „Schirafferln“ ganz ähnlich, nur mit Aufsatz hergestellt, während heute daselbe ganz einfach schneckenförmig gedreht wird.

Der erwähnte Formenreichtum des Wiener Gebäcks erfordert zwar mehr Arbeitskraft als die Bäckereien anderer Städte, ist aber auch zugleich ein Schutzwall der handwerksmäßigen Betriebe. Der Großbetrieb vermag nur uniforme einheitliche Gebäcke maschinenmäßig herzustellen. Der Reichtum der vielgestaltigen geflochtenen, gedrehten, gespaltenen und gedrückten Formen bleibt dem Handwerk und muß ihm überlassen bleiben. Zwar wird jetzt auch schon die Kaisersmehl durch Maschinen gewirkt, aber die handgewirkte Semmel wird von den Konsumenten doch vorgezogen und wird aller Wahrscheinlichkeit immer vorgezogen werden. So lange es Kaisersmehln gibt, wird es wohl auch Bäckermeister geben!



ALTVORSTEHER KOMMERZIALRAT **JOHANN BREUNIG**  
VORSTEHER STELLVERTRETER IN DEN JAHREN 1890-1905  
VORSTEHER IN DEN JAHREN 1905-1925  
EHRENMITGLIED DER WIENER BÄCKERINNUNG



KOMMERZIALRAT **JOHANN KÖRBER**  
VORSTEHER STELLVERTRETER  
IN DEN JAHREN 1905-1922



AUSSCH. MITGLIED **JOHANN WOLFBAUER**  
VORSITZENDER DER MEISTER UND  
GESELLENPRÜFUNGSKOMMISSION.

Senioren der Innung

