

Universitäts- und Landesbibliothek Tirol

700 Jahre Wiener Bäcker-Innung

Landesinnung der Wiener Bäcker

Wien, 1927

Die Wiener Bäcker und der Weltkrieg

Die Wiener Bäcker und der Weltkrieg

Durch den plötzlichen Ausbruch des großen blutigen Ringens wurde das Bäckergewerbe in ganz besonderem Maße betroffen. Wir wollen im nachstehenden den Versuch unternehmen, die hauptsächlichsten Maßnahmen, welche das Bäckergewerbe betrafen und dessen Rentabilität zeitweise auf ein Minimum herabsetzten, in chronologischer Reihenfolge zu besprechen.

Die allgemeine Mobilisierung beraubte die Bäckereien zunächst eines großen Teiles seiner Arbeitskräfte. Der Ausschuß der Bäckergenossenschaft trat deshalb sofort zusammen und beschloß, die Mitglieder aufzufordern, die Kleingebäcksformen ab Samstag den 1. August 1914 aufzulassen und Gebäck nur in größeren Formen zu erzeugen. Dieser Beschluß war zunächst voreilig und seine Durchführung scheiterte. Jene Bäcker, welche über genug Arbeitskräfte verfügten, wollten nicht einsehen, warum sie ihre Erzeugung einschränken sollten und folgten ganz einfach nicht; so blieb es vorläufig bei der Erzeugung aller üblichen Gebäcksorten.

Eine andere Erscheinung aber erforderte das Einschreiten der Vorstehung. Die großen Mühlenfirmen suchten sich ihrer Lieferungsverbindlichkeiten zu entziehen, indem sie sich angesichts der großen militärischen Requisitionen als außerstande erklärten, Mehl zu liefern. Die österreichischen Mühlen standen dem plötzlichen großen Bedarfe mit, wie sie wenigstens erklärten, geräumtem Lager gegenüber und die ungarischen Mühlen suchten sich unter Hinweis auf den gegebenen Fall einer vis major ihren Verbindlichkeiten zu entziehen. Die Ernte 1914 war eine gute und wurde als übermittel bezeichnet. Trotzdem hatte man bereits 14 Tage nach dem Kriegsausbruch unter einem unleugbaren Mehlmangel zu leiden.

Mit den großen ungarischen Mühlenfirmen wurde dank der lobenswerten Bemühungen der Produktenbörse ein Liquidationskurs vereinbart, zu welchem diese ihre Schlußverbindlichkeiten erfüllen, beziehungsweise stornieren konnten. Hiedurch wurden die Bäcker wenigstens vor größerem materiellen Schaden bewahrt. Von einer sofortigen Aufhebung der Getreidezölle wagte damals noch niemand zu sprechen und tatsächlich erfolgten diese inolge Widerspruchs Ungarns erst am 9. Oktober 1914! Der Preis für Weizenmehl Nr. 0 stieg bis zu dieser Zeit von 22-50 Kronen vor Kriegsausbruch auf 60 Kronen für 100 Kilogramm. Das offizielle Organ der Wiener Bäckergenossenschaft, die „Österreichische Bäckerzeitung“, wurde am 16. August das erstemal konfisziert, und zwar wegen

einer sachlichen Darstellung der Ursachen des Mehlmangels. Bezeichnend ist übrigens, daß kein gewerbliches Fachblatt in der Folge so oft konfisziert wurde wie das Organ der Bäcker. Abhandlungen, die in anderen Blättern, ja in der Tagespresse erschienen, waren in der „Österreichischen Bäckerzeitung“ gefährlich und wurden konfisziert. In den Jahren 1915 und 1916 waren die meisten Nummern des Fachblattes mit weißen Flecken geziert.

Am 1. August 1914 war eine kaiserliche Verordnung erschienen, „mit welcher für die Dauer der durch den Kriegszustand verursachten außerordentlichen Verhältnisse Bestimmungen über die Versorgung der Bevölkerung mit unentbehrlichen Bedarfsgegenständen getroffen wurden“. Dieselbe enthält auch die ersten Bestimmungen über Preistreiberei. Damit wurde eine Verfolgungsära für die Gewerbetreibenden eingeleitet. Natürlich war diese Verordnung notwendig, ja unerläßlich, aber sie mußte, wie alle späteren Strafandrohungen, in ihrer Anwendung große Härten zeitigen. Im Archiv der Wiener Bäckerinnung finden wir die Erlässe der Regierung während des Siebenjährigen Krieges und auch jene während der Koalitionskriege gegen Frankreich. Sie haben inhaltlich eine große Ähnlichkeit mit den Verordnungen und Erlässen während des Weltkrieges — auch hinsichtlich der Wirkungslosigkeit derselben.

Das rapide Steigen der Mehlpreise, die binnen wenigen Wochen sich um fast 200 Prozent erhöhten, konnte natürlich auch nicht ohne Wirkung auf den Gebäckspreis bleiben. Die Semmeln wurden demgemäß kleiner. Scharfe Angriffe der Tagespresse, welche sich um die Ursache dieses Umstandes nicht kümmerte, waren die nächste Folge.

Die ersten Einschränkungsmaßnahmen erschienen am 31. Oktober 1914; zunächst eine Ministerialverordnung, welche anordnete, daß zur Herstellung von Brot nur 70 Prozent Edelmehl (Roggen- oder Weizenmehl) verwendet werden dürfe, 30 Prozent jedoch Surrogatmehl, Kartoffel-, Gersten- oder Maismehl, sein mußten. Das Weißgebäck blieb vorläufig noch von einer Einschränkung verschont, doch erschien eine Verordnung des Handelsministers vom 31. Oktober 1914, welche den Gebäcksaustausch verbot und die Nichtbeachtung dieses Verbotes sowohl an dem Zwischenhändler wie auch an dem liefernden Bäckermeister mit hoher Geldstrafe bedrohte. Die Abschaffung dieses Anzuges wurde natürlich in den Kreisen der Wiederverkäufer mit lebhaftem Unwillen aufgenommen und ein bekannter Cafetier rächte sich an dem Vorsteher der Innung, indem er ihm sofort die Lieferung entzog! Es sollte aber bald schlimmer kommen, als sich's die Bäcker und die Wiederverkäufer träumen ließen.

Am 1. Dezember 1914 kam eine Verordnung, welche die Surrogierung des Brotes mit 30 Prozent Surrogatmehl befahl. Als solches Surrogat wurde Kartoffelmehl, Gersten- und Maismehl bezeichnet. Die genannten Gattungen Surrogatmehl waren zunächst aber nur schwer erhältlich und wenige Bäcker fügten sich der Verordnung. Weizenmehl war zu dieser Zeit auch schon schwer zu bekommen. Die Bäcker, welche noch über Vorräte verfügten, backten lustig weiter, aber eine größere Zahl mußte schon die Erzeugung von Weißgebäck einschränken. Man forderte von der Innung stürmisch Abhilfe.

Endlich erschien auch eine Verordnung, welche die oft verlangten Höchstpreise für Getreide und Mehl festsetzte. Die erste Wirkung war — daß die Ware überhaupt nicht mehr zu bekommen war. Die Mehlnot wurde noch ärger. Eine Verordnung vom 28. November regelte auch das Ausmahlungsverhältnis der einzelnen Weizen- und Roggenmehlsorten. Grieß und feines Backmehl sollte nur bis zu 15 Prozent der Ausbeute, Kochmehl zu weiteren 15 Prozent und aus dem übrigen Brotmehl gewonnen werden. Roggenmehl mußte mit 67 Prozent Roggen und 33 Prozent Gerste vermahlen werden usw. Auch Ungarn verordnete um diese Zeit Höchstpreise, aber charakteristischerweise höhere als Österreich! Auch in der Folge hat diese „Reichshälfte“ ihren wirtschaftlichen Egoismus zum Schaden der Widerstandskraft des Reiches betätigt.

Jetzt jagten sich die Verordnungen. Der Notstand wurde immer größer und Mehl ein immer seltenerer Artikel. Vom 1. Jänner 1915 an durfte kein Gebäck mehr auf Gasthaustischen für den Bedarf der Gäste aufgestellt werden.

In diesem Monat (Jänner 1915) gestaltete sich die Lage besonders kritisch. Die Hälfte der Wiener Bäcker mußte sich bereits auf die Broterzeugung beschränken und konnten Weißgebäck nur backen, wenn sie irgendwo und wie einen Sack Weizenmehl auftrieben. Die Wirkung der Höchstpreise äußerte sich bereits sehr nachhaltig. Die ganzen reichen Bestände der Rekordernte von 1914 waren verschwunden oder kamen wenigstens nicht auf den Markt. Man sprach damals von „Kinderkrankheiten der Höchstpreise“. Noch ahnte man nicht, daß eine solche Erscheinung deren notwendige Folge sein mußte.

Alle öffentlichen Körperschaften beschäftigten sich damals mit der Frage des Mehlmangels, Kaufleute, Bäcker, Gastwirte, der Gemeinderat und die Handelskammer. Endlich erschien mit dem 30. Jänner 1915 eine Verordnung, welche den Verbrauch von Edelmehl (den Ausdruck lernte man damals zuerst kennen) in unvermishtem Zustande verbot. Es durfte nur mehr 30 Prozent Edelmehl mit 70 Prozent Surrogatmehl verbacken werden. Mit Statthaltereiverordnung vom 4. Februar 1915 wurde auch verfügt, daß die Bäcker Kleingebäck nur mehr in der Form von Weckerln und Kaiserln im Gewichte von 30 Gramm um den Preis von 4 Heller das Stück erzeugen und verkaufen durften. Jedes andere Gebäck zu erzeugen war strenge verboten. Die Kaiserfemmel verschwand auf viele Jahre!

Diese Verfügung brachte aber doch eine teilweise Erleichterung. Zunächst schmeckte das Kriegsgebäck den Wienern gar nicht und der Konsum wurde auf das notwendigste eingeschränkt; man aß lieber Brot als das Gerstengebäck. Später mochte man sich wohl auch nach diesem gesehnt haben als es — auch nicht mehr zu haben war.

Im Februar 1915 war die Mehlnot schon so weit gestiegen, daß die Bäckermeister ganz verzweifelt in stürmischer Weise von der Innung Abhilfe verlangten. Am 22. Februar 1915 erschien eine kaiserliche Verordnung, mit „welcher der Verkehr mit Getreide und Mahlprodukten geregelt“ werden sollte. Der gesamte Mehlvorrat in den „im Reichsrate vertretenen Königreichen und Ländern“ wurde unter Sperre gelegt und eine Vorratsaufnahme angeordnet.

Um diese Zeit begann die Mehlabgabe durch die Gemeinde Wien. Größere und kleinere Quanten Mehl wurden durch die Gemeinde an die Innung überwiesen und von dieser an die Mitglieder verteilt. Aber es waren meist so kleine Quanten, daß nicht auf jeden Meister ein Sack kommen konnte und nur jene berücksichtigt werden konnten, die gerade im Innungshaus erschienen.

Endlich am 26. März 1915 übernahm die Stadt Wien die Mehlforsorgung. Die Bäcker mußten im Rathaus bei der Mehlanweisungsstelle sich ihre Zuweisung beheben und auf Grund dieser dann die Zufuhr des Mehles besorgen. Zuerst erfolgten diese Zuweisungen aus den städtischen Vorräten, später dann von der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt.

Mit Statthaltereierlaß vom 25. März 1915 wurde die Erzeugung von Kleingebäck gänzlich untersagt. Mit Verordnung des Gesamtministeriums vom 26. März 1915 wurde die „Ausweisarte über den Verbrauch von Mehl und Brot“ eingeführt und gleichzeitig angeordnet, daß der Verbrauch von Mehl und Mahlprodukten für eine Person 200 Gramm täglich (1 Kilogramm und 40 Dekagramm wöchentlich) nicht übersteigen dürfe — die Brotkarte war da!

Trotz der regelmäßigen Zuweisungen war aber die Lage des Gewerbes eine verzweifelte. Mischmehl wurde in immer größerem Ausmaße zugewiesen und oft in einer Zusammensetzung, die es nicht ermöglichte, gutes Brot zu erzeugen, es wurde aber trotz der schlechten Qualität von den Bäckern gerne gekauft, um nur ein Bindemittel für das aus einem kleinen Teile Roggen- und einem größeren Teile Maismehl bestehende Brot zu haben.

Mit 11. April 1915 traten die Brotkarten in Kraft. Die Bäcker wurden verhalten, über ihre Mehlbezüge ein „Vormerkbuch“ zu führen, eine überaus lästige, aber auch zwecklose Einführung, die Gelegenheit bot, die Bäcker wegen unordentlicher oder nicht vorschriftsmäßiger Führung des Vormerkbuches zu strafen, obwohl die revidierenden Organe über die Art der Führung verschiedene Anschauungen hatten.

Das Frühjahr 1915 war die schlechteste Periode für das Bäckergewerbe während des ganzen Krieges. Man gab den Bäckern elendes Mehl, während die Brotfabriken, welche von behördlichen Requisitionen unbehelligt blieben, eine bessere Zuweisung erhielten und überdies noch Vorräte hatten.

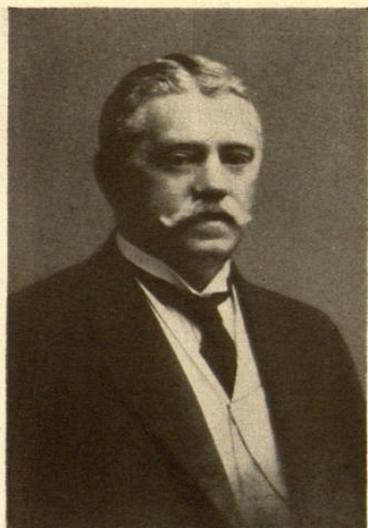
Niemand fiel es aber ein, auf die ungerechte Behandlung der Bäcker aufmerksam zu machen. Im Gegenteil waren die Bäckermeister zu dieser Zeit den ärgsten Angriffen durch die Tagespresse ausgesetzt, welche nur in der „Gewinnsucht“ der Bäcker die Ursachen der schlechten Qualität des Brotes sehen wollten. Vergebens meldeten sich zu dieser Zeit Fachmänner zum Worte wie beispielsweise Professor Eduard Jalowetz von der Hochschule für Bodenkultur und Hofrat Cadef, welche eindringlich darauf aufmerksam machten, daß die Bäcker derzeit nicht Schuld seien an der schlechten Qualität des Brotes. Solche Äußerungen wurden nicht gehört, denn es war sehr populär, die Bäcker zu beschuldigen. Bürgermeister Dr. Weiskirchner richtete in einer Wählerversammlung damals an die Bäcker die Aufforderung, doch besseres Brot zu erzeugen, was lebhaftes Aufsehen erregte.



Otto Beifegel



Anton Beran



Wilhelm Brückmann



Karl Effenberger

Vorstandsmitglieder der Innung

Im Juli 1915 trat eine gewisse Erleichterung ein und man hegte sogar die Hoffnung, die Weißgebäckerzeugung wieder aufnehmen zu können. Diese Hoffnung war allerdings eine trügerische, denn Ungarn, der große Weizenlieferant, sorgte in erster Linie für die Bedürfnisse der dortigen Bevölkerung und war nicht gewillt, sich den Einschränkungsmaßnahmen der österreichischen Regierung anzupassen. Zunächst änderte sich die Mehluweisung etwas zum Besseren, indem den Bäckern auf zwei Saß Maismehl ein Saß Roggen- und ein Saß Weizenmehl gegeben wurde. Es war aber Weizenmehl sehr schlechter Qualität und das Publikum, durch die alarmierenden Nachrichten der Presse zu übertriebenen Hoffnungen veranlaßt, glaubte die Ursache wieder bei den Bäckern suchen zu müssen, die nun beschuldigt wurden, mehr Maismehl zum Brote zu nehmen als notwendig war! Sogar eine Zuschrift des Magistrats gab dieser Verdächtigung Ausdruck, die von der Innung entschiedenst zurückgewiesen wurde.

Im Juli 1915 wurde plötzlich die Maismehluweisung eingestellt und die Bäcker erhielten zu einem Saß Roggen- und einem Saß Gerstenmehl zwei Saß deutsches Weizenmehl. Das gab ein ziemlich weißes, wenn auch trockenes Brot und das Publikum atmete auf. Noch immer trug man sich mit der Hoffnung, daß es wieder zur Erzeugung von Kleingebäck kommen könnte. Am 11. August 1915 erschien sogar eine Verordnung des Handelsministers, welche für diesen Fall Anordnungen traf und die Landesbehörden ermächtigte, Form, Gewicht und Preis des Kleingebäcks festzusetzen!

Die Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt, welche einige Monate früher ihre Tätigkeit begonnen hatte, gab ebenfalls Anlaß zu lebhaften und wiederholten Beschwerden. Die Tendenz aller behördlichen Stellen ging zu dieser Zeit dahin, die Großbetriebe, also die Brotfabriken, als „verlässlichere Faktoren“ der Approvisionierung nach Möglichkeit zu fördern. Während die Bäcker kaum die notwendigsten Quanten Mehl erhielten, waren die Brotfabriken in der Lage, außerhalb Wiens Brot abzusehen, ja sogar dort neue Filialverschleife zu errichten. In den Beirat der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt wurden Müller, Brotfabrikanten, Großgrundbesitzer, kurz alle Interessenten berufen, nur keine Bäcker. Beschwerden der Innung wie des Zentralverbandes wurden abgewiesen; die „Österreichische Bäckerzeitung“, welche auf diese Mißstände immer wieder hinzuweisen suchte, fast allwöchentlich konfisziert!

Am 15. August 1915 erschien eine neue Verordnung der niederösterreichischen Statthalterei, „betreffend die Erzeugung und den Vertrieb von Brot und Gebäck“. Das Verbot der Kleingebäckserzeugung wurde darin neuerlich bekräftigt, der Brotpreis mit 4 Heller pro 70 Gramm festgesetzt. „Brot“, hieß es darin, „darf nur in der Form von Laiben und Wecken gebacken werden und muß wenigstens 280 Gramm per Stück wiegen. Das Gewicht von Brotlaiben oder Wecken, die mehr als 280 Gramm wiegen, hat ein Vielfaches des Gewichtes von 70 Gramm zu bilden. Brotlaibe oder -wecken im Gewichte von 280 Gramm sind so zu formen, daß sie leicht in vier möglichst gleiche Abschnitte zerlegt werden können.“ Des weiteren wurde der an Zwischenhändler zu leistende Rabatt mit 15 Prozent des Höchstpreises festgesetzt. Brot sollte nur in völlig aus-

gefühltem Zustande verkauft werden; die Erzeugung von sogenannten Diätbrotten wurde an eine einzuholende behördliche Bewilligung gebunden usw.

Diese Verordnung, welche auch eine Herabsetzung des Brotpreises beinhaltete, mußte später wieder zurückgenommen werden, da, entgegen den Voraussetzungen an amtlicher Stelle, zunächst das teurere deutsche Weizenbrotmehl noch weiterhin abgegeben werden mußte.

Eine Statthaltereiverordnung vom 15. September 1915 regelte auch den Verkauf von Weizenbackmehl, das in Zukunft nur mit einem gleichen Quantum Kochmehl abgegeben werden durfte. Diese Verordnung hatten sämtliche Bäckermeister in ihren Läden anzuschlagen, obwohl Weizenbackmehl nur in einer Brotfabrik, die demnach ein Monopol auf diese Weise genoß, zu haben war. Infolgedessen gab es bei den Verkaufsfilialen dieser Fabrik Menschenansammlungen von früh bis abends, während die Bäckerläden leer standen.

Mit 15. Oktober 1915 wurde eine neue Aufnahme der Vorräte an Getreide, Mahlprodukten und Hülsenfrüchten angeordnet, wozu eine Flut von Erlässen der Statthalterei, des Magistrats usw. erschienen. Mit Verordnung vom 12. Oktober 1915 wurden auch die Bestimmungen über die Handhabung der Brotkartenvorschrift verschärft.

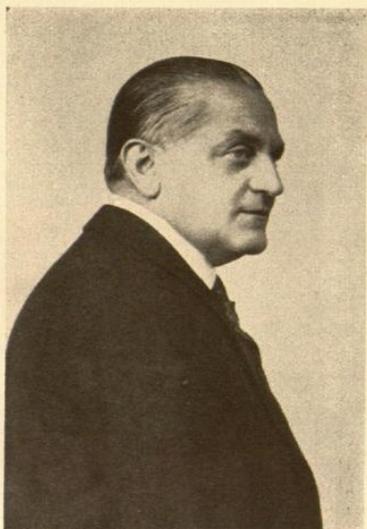
Am 20. Dezember 1915 erschien noch eine Verordnung der Ministerien des Handels, der Land- und Forstwirtschaft und des Innern „betreffs die Erzeugung und den Vertrieb von Brot und Gebäck“. Die Verwendung von Weizen- oder Roggenmehl zur Erzeugung von Zuckerbäckerwaren wurde darin verboten.

Eine unliebsame Überraschung war für die Bäckermeister auch die Statthaltereiverordnung vom 31. Dezember 1915, die eine ziemlich weitgehende Verteuerung der Mehlpreise verfügte. Auch diese Verordnung wurde wieder zurückgenommen und eine mäßigere Erhöhung der Preise (Statthaltereierlaß vom 10. Jänner 1916) verfügt.

Am 15. Jänner 1916 erschien eine Verordnung des Ministers des Innern, welche anordnete, daß die Mehlsorten von den Brotarten getrennt und gleichzeitig „Schwerarbeiterkarten“ eingeführt wurden, die den „körperlich schwer arbeitenden Personen“ eine größere Ration Brot oder Mehl zusicherte.

Am 28. Februar 1916 kam eine Statthaltereiverordnung, welche wieder die Verbakung von 20 Prozent Maismehl zum Edelmehl verfügte und vom Publikum mit allgemeiner Unzufriedenheit aufgenommen wurde. Im März trat eine vorübergehende Mehlnappheit ein, die den Magistrat veranlaßte, die Mehluweisungen zu kürzen, so daß eine gewisse Brotknappheit sich wiederum fühlbar machte. Zunächst fehlte es auch an dem nötigen Vorrat von Maismehl, um die Mehluverteilung im Sinne des erwähnten Statthaltereierlasses durchführen zu können. Mit 29. April 1916 wurde wiederum ein Zusatz von 50 Prozent Maismehl eingeführt.

Im Juni 1916 gelang es der Innung, die marktamtlichen Vorratsbestätigungen abzuschaffen, eine höchst überflüssige bürokratische Einrichtung, mit welcher bis dahin die Bäcker gequält wurden.



Franz Ernsberger



Peter Fellner



Georg Filsner



Johann Halbenwang

Vorstandsmitglieder der Innung

Ende Oktober 1916 wurde das „Ernährungsamt“, das spätere Ministerium für Volksernährung, errichtet. Die Abbestände in der Mehluweisung dauerten aber zunächst fort und das Fachblatt der Innung wurde fleißig konfisziert, weil es immer wieder deren Abstellung forderte. Vergeltens forderten die Bäcker, daß die Zerteilung der Mehluweisung aufhöre und sämtliche Verbraucher nur von einer Stelle, nämlich der Mehluweisung durch den Magistrat, beliefert würden. Dies war weder jetzt, noch später zu erreichen. Im November 1916 wurde auch die Rayonierung des Mehilverkaufes durchgeführt, eine längst notwendige Maßregel! Aber auch die Rayonierung des Brotverkaufes wurde in Aussicht genommen.

Im Jänner 1917 erschien eine Statthaltereiverordnung, welche verfügte, daß nunmehr an Stelle des 280-Gramm-Laibes ein Laib von 840 Gramm im Gewichte ausgebacken werden sollte, daß aber Teilstücke auch auf Verlangen im Gewichte von 70 Gramm abgegeben werden müßten.

Am 12. Jänner 1917 wurde eine Verordnung des Magistrats publiziert, „betreffend die Einführung von Brotbezugscheinen behufs Regelung des Brotbezuges für Haushaltungen und Einzelpersonen im Gebiete der k. k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien“. In dieser Verordnung wurde die „Brotayonierung“ angeordnet. „Jede Haushaltung“, hieß es hier, „sowie jede Einzelperson, die in der Haushaltung seines Wohnsitzes nicht verköstigt wird, kann von dem vom Wiener Magistrat besonders kundzumachenden Tage an das Brot nur von dem von ihr freigestellten, zum Brotverkauf befugten Broterzeuger oder -verkäufer, und zwar nur mittels einer amtlichen Brotbezugskarte, beziehen.“ Die weiteren Bestimmungen ordneten dann die Art der Eintragung und Anmeldung an. Außerdem erschien eine Magistratsverordnung, welche an die Broterzeuger und Brotverkäufer erging, die jeder eine Kundenliste mit den Eintragungen der rayonierten Kunden anzulegen hatten.

Diese Rayonierung des Brotverkaufes traf die Bäcker zu einer Zeit, welcher mehrere Monate qualitativ besserer Mehluweisung an die Brotfabriken vorausgegangen waren. Jetzt, wo sich die Konsumenten für ihren Lieferanten bindend entscheiden sollten (ein Wechsel des Brotlieferanten sollte nur mit Zustimmung der zuständigen Brotkommission gestattet sein), liefen sie alle — zu den Brotfabriken. Als dann im Februar die Rayonierung ins Leben trat, bedeutete sie einen schweren Schlag für die Bäckermeister, welche den größten Teil ihrer Kunden verloren. Die Schilderung dieser Umstände war natürlich staatsgefährlich und die „Österreichische Bäckerzeitung“ erschien in der nächsten Woche mit vier Spalten konfisziertem Text.

Die Rayonierung des Brotverkaufes war die wichtigste und einschneidendste Maßnahme. Jetzt erst kam völlige Ordnung in die Mehl- und Brotversorgung. Allerdings war die Not noch nicht vorüber und das Wochenquantum, das jedem Konsumenten zustand, mußte noch mehrmals, ja zuweilen bis auf die Hälfte verkürzt werden. Aber das notwendige Mehlquantum, das für die Stadt Wien allwöchentlich aufgebracht werden mußte, war um einen großen Teil herabgedrückt, und dies war das wichtigste.

Mit 18. Februar 1917 erschien auch eine sehr wichtige Ministerialverordnung, nämlich das Verbot der Nachtarbeit in den Bäckereibetrieben! Das Verbot trat erst drei Monate nach seiner Publizierung in Kraft, weil die Großbetriebe dagegen den Einwand erhoben hatten, ihre Betriebe für diese Einschränkung erst vorbereiten zu müssen.

Mit Statthaltereiverordnung vom 17. Februar 1917 war das Ausbackungsverhältnis für 100 Kilogramm Mehl für „Maschinenbetriebe“ mit 156 Kilogramm Brot, für „Kleinbetriebe“ mit 132 Kilogramm Brot festgesetzt worden, was aber keineswegs ein Entgegenkommen gegenüber den letzteren bedeutete. Am 17. März wurde durch das Amt für Volksernährung verordnet, daß Bäckereibetriebe und Zuckerbäckereien gemeinsam nicht mehr betrieben werden dürfen. Eine weitere Verordnung besagte, daß zur Erzeugung von Zuckerbäckereiwaren die Verwendung von aus Getreide und Hülsenfrüchten hergestellten Mahlprodukten sowie Kartoffelerzeugnissen nicht mehr stattfinden dürfe. Die erste dieser Verordnungen, die sogenannte „Trennungsvorordnung“ (weil sie die Zuckerbäckereien von den Bäckereien trennte), wurde im Gewerbe viel besprochen. Es war bezeichnend, daß sich viele Bäckermeister trotz der strengen Vorschriften für die Zuckerbäcker lieber entschlossen, die Bäckerei aufzugeben als die Konditorei.

Es gab noch mehr der Ungerechtigkeiten beim Bäckergewerbe. Die Kontrolle der abgeführten Brotkarten war gegenüber den Bäckern sehr streng. Die Bäckermeister mußten dieselben beim Magistrat abführen, die Brotfabriken und Konsumvereine aber bei der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt. Was aus diesen Zuständen für Folgerungen entstanden, soll hier nicht genauer geschildert werden. Die Jahrgänge 1917 und 1918 unserer Fachpresse enthalten darüber Material, das wir hier nicht wiedergeben, weil die meisten Details heute ganz unglaublich erscheinen würden. Zahllos waren die Strafen, die damals gegen Bäckermeister verhängt wurden und — auch dies scheint heute ganz unglaublich — sie trafen fast immer Unschuldige.

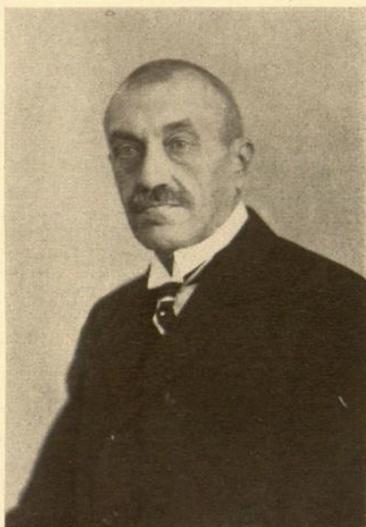
Im März 1917 waren die Verhältnisse fast unerträglich geworden. Die Innung, welche damals mehr Deputationen zu Ministern und Zentralstellen gesandt hatte, als sonst vielleicht in einem ganzen Jahrhundert (der Leser halte dies ja für keine Übertreibung), mußte schon verzweifeln. Man hatte noch die letzte Hoffnung, sich an die Krone zu wenden. Der junge Monarch Kaiser Karl mußte, nach bisherigen Empfängen von gewerblichen Deputationen zu urteilen, als gewerbefreundlich angesehen werden. Man wollte eine Audienz der Vorstehung erwirken. Die Innung wurde aber angewiesen, ihr Ansuchen schriftlich einzubringen. So ging an die kaiserliche Kabinettskanzlei ein Majestätsgesuch ab. Eine Antwort hat die Bäckerinnung nie bekommen!

Störend machte sich auch um diese Zeit die Kohlennot geltend, nachdem auch bereits Schwierigkeiten in der Brennholzversorgung vorausgegangen waren.

Im Februar 1918 waren die Mehlvorräte wieder knapp. Man behalf sich mit einer Kürzung und verlangte von den Bäckern Unmögliches. Sie sollten trotz der geringeren Mehluweisung dasselbe Quantum Brot erzeugen! Bisher wurden für den Laib Brot 636 Gramm Mehl zugewiesen, nunmehr sollte aus 600 Gramm



Josef Hartl



Josef Hecht



Franz Hinterndorfer



Felix Hübner

Vorstandsmitglieder der Innung

Mehl ein Laib Brot erzeugt werden. Die Vorsteher der Innung erschienen wieder einmal beim Ernährungsminister in Audienz. Zunächst konnte aber an dem Ausbäckungsverhältnis nichts geändert werden. Die Bäcker behielten sich vielfach damit, das Brotgewicht um ein wenig zu verringern. Sie waren ja schließlich nur verpflichtet, aus 60 Dekagramm Mehl einen Laib Brot zu erzeugen. Bisher waren die Mehlszuweisungen höchst variabel gewesen, im Frühjahr 1918 konnte die Wiener Bevölkerung wieder das Maisbrot begrüßen.

Der Brotpreis war bisher trotz der bereits sehr weit vorgeschrittenen Teuerung stabil geblieben und alle Bemühungen um eine Anpassung an die gegebenen Verhältnisse auf starren Widerstand gestoßen. Forderungen der Gehilfen nach einer schon sehr notwendigen Aufbesserung ihrer Löhne mußten daher notgedrungen abgelehnt werden. Im März 1918 wurde ein abermaliges Ansuchen „grundsätzlich abgelehnt“, aber verfügt, daß zur Verbilligung der Regien der Brotlaib zu 1260 Gramm ausgebacken werden durfte. So entstand der sogenannte „Normallaib“, der bis in die letzte Zeit beibehalten wurde.

Im Mai 1918 wurden endlich die Brotkarten abgeschafft; sie waren seit der Rayonierung überflüssig gewesen und dienten wirklich nur mehr dazu, die Broterzeuger mit der Kontrolle der Abfuhr zu quälen. An die Stelle der Brotmarken trat die Brotbezugskarte.

Um diese Zeit hatten die Führer der Bäckerinnung auch schon die infolge der vorjährigen vergeblichen Bemühungen eingetretene Hoffnungslosigkeit wieder überwunden und verlangten energisch, die Mehlerverteilung selbst zu übernehmen. Vorläufig erschien dies noch als frommer Wunsch. Aber man hatte ausgerechnet, daß der Zuschlag, welchen zum Beispiel die Gemeinde Wien für die Verteilung des ihr von der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt zugewiesenen Mehles von jedem Bäcker einhob, eine sehr gute Einnahme sei. Am Zentralverbandstage der Bäckerinnungen Österreichs, der am 18. April 1918 in Wien tagte und die Vertreter der Bäckerinnungen Ost-Österreichs zum letztenmal vereinte, wurde nach einem Referate des Herrn Ludwig Hartl eine scharfe Entschliebung angenommen, welche sich gegen die Mehlerverteilung durch die Gemeinden wendete und namentlich die Übergabe der Mehlerverteilung der Gemeinde Wien an die Bäckerinnung forderte.

Im Juni 1918 stockte plötzlich die Mehlerverförgung und die Behörden waren gezwungen, die Wochenration auf die Hälfte herabzusetzen! Zwar eine vorübergehende, aber doch sehr empfindliche Maßnahme, unter der die hungernde Bevölkerung schwer zu leiden hatte, die aber mehrmals notwendig wurde.

Endlich wurde im August 1918 einer Brotpreiserhöhung zugestimmt. Der Preis für den Normallaib wurde auf 1.56 Kronen erhöht. Jetzt konnten auch die Gehilfenforderungen bewilligt werden. Die Löhne wurden mit 65 bis 71 Kronen für verantwortliche Arbeiter festgesetzt.

Im November war endlich das vierjährige blutige Ringen zu Ende, der Krieg war aus und von dem alten Reiche der Habsburger nur der Kleinstaat Österreich übrig geblieben. Aber die Kriegswirtschaft war noch nicht zu Ende und

die Bäcker hatten auch noch in der folgenden Zeit unter den Einschränkungen ihres Gewerbes zu leiden.

Die folgenden Monate glichen zunächst den vorhergehenden und der Umsturz konnte an den Schwierigkeiten der Approvisionierung Wiens nichts ändern, ja dieselben wurden womöglich noch schwieriger als zur Zeit der Monarchie. Im Jänner 1919 mußten die Brotationen abermals gekürzt werden, was im Publikum mit lebhafter Unzufriedenheit aufgenommen wurde, weil man jetzt auf eine endliche Besserung hoffte und statt dieser eine Fortsetzung der Einschränkungen erleben mußte. Die Kohlennot wurde um diese Zeit besonders dringend und erforderte Maßnahmen der Behörden. Es war dies die Zeit, wo Spitäler kein Brennmaterial hatten und die Richter frierend in den Verhandlungssälen ihres Amtes walten mußten.

Im April 1919 gab es eine neue Lohnbewegung der Gehilfenschaft und der Lohn eines verantwortlichen Gehilfen wurde auf 100 Kronen bis 102 Kronen erhöht. Um diese Zeit wurde die Mehlmehlwirtschaft der Bäckerinnung eröffnet. Es hatte jahrelanger Kämpfe bedurft, um diesen Erfolg zu erreichen. Die Gemeinde Wien hatte im Laufe der Jahre aus den Erträgen der Mehlmehlwirtschaft einen schönen Gewinn gezogen und alle Bemühungen, die Mehlmehlwirtschaft in die Hände der Innung zu bringen, waren bisher gescheitert. Nun hatte die „Wirtschaftsgenossenschaft der Bäcker Wiens“ bereits während des Krieges einen kleinen Teil Mehl für die unter militärischer Kontrolle stehenden Betriebe direkt von der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt erhalten und flaglos durchgeführt. An der Spitze dieser Mehlmehlwirtschaft stand der gewesene Bäckermeister Ludwig Hartl, der sie mit großer Umsicht leitete. Diese Errungenschaft war dem damaligen Vorsteherstellvertreter Gemeinderat Körber zu danken gewesen. Die Innung verdoppelte nun ihre Anstrengungen und als auch der Verein der Mühlenvertreter sich der Bewegung anschloß, gelang es endlich, die Zustimmung der Behörden zu erreichen und den Widerstand der Gemeinde Wien zu überwinden. Ludwig Hartl trat an die Spitze des neuen Unternehmens, welches von der Innung gemeinsam mit dem Verbands der Mühlenvertreter geführt wurde.

Jetzt erst trat eine völlige Gleichstellung in der Zuweisung des Mehles ein. Zwar waren die Leiden der Bäckermeister noch nicht zu Ende und die Qualität des Mehles oftmals eine ganz unglaublich schlechte, aber man war nicht gewillt, sich weiterhin alles gefallen zu lassen. Die Gebühren der Mehlmehlwirtschaft waren dieselben wie bei der Gemeinde, nur daß sie jetzt der Bäckermeister seiner Innung zahlte und nicht der Stadt Wien. Die Gesamtheit der Mitglieder der Innung begrüßte diese Änderung und hatte auch später keine Gelegenheit, dies zu bereuen.

Ein siebenmitgliedriger Ausschuß wurde von der Innung zur Überwachung der Geschäfte der Mehlmehlwirtschaft eingesetzt, welche übrigens flaglos durchgeführt wurden.

Freilich machte die Mehlmehlwirtschaft in der nächsten Zeit noch immer Schwierigkeiten und sogar die Maiszeit war noch nicht vorüber. Noch im Jahre



Adolf Klein



Heinrich Kropf



Ernst Kunisch



Edmund Laab

Vorstandsmitglieder der Innung

1919 mußten die Wiener Brot mit Maismehlzusatz essen, wenn auch der Zusatz nur mehr ein geringer war. Im Mai 1919 gab es wieder eine Lohnbewegung. Die Löhne der verantwortlichen Arbeiter wurden auf 110 Kronen bis 114 Kronen erhöht. Im Juli dieses Jahres wurden neue Lohnforderungen überreicht. Damals gab es jedes Vierteljahr eine Lohnbewegung und immer neuen Streit mit den Behörden um den Brotpreis. Auch ein Probebacken fand damals im Verpflegsmagazine statt. Im Jänner 1920 wurden ebenfalls Lohnerhöhungen gefordert, deren Bewilligung sich aber hinauszog, da man dieselben von einer Regelung des Brotpreises abhängig machen mußte. Der Mehlpreis mußte aber gleichzeitig auch erhöht werden und wurde ab 18. Jänner beim Brotmehl auf 3 Kronen pro 100 Kilogramm festgesetzt. Der Fortschritt der Inflation machte sich auch bereits bemerkbar. Das Inkrafttreten der neuen Preise wurde dann verschoben und erst 14 Tage später durchgeführt.

Die weitere Entwicklung der Verhältnisse können wir kürzer schildern. Im Jahre 1920 gab es periodisch Lohnbewegungen und darauf Brotpreiserhöhungen. 1921 entschloß sich die Regierung zu einem Schritt, der zwar schon einmal unter Maria Theresia und dann unter Kaiser Franz unternommen wurde, der aber bei der Finanzlage des jetzigen Staates von den schlimmsten Folgen begleitet sein mußte; sie übernahm einen Teil der Kosten der Brotversorgung. Zuerst geschah dies durch Festhaltung an den bisherigen Mehlpreisen, obwohl diese bereits überall wesentlich höher waren, dann wurde das Mehl sogar gratis beigelegt und zum Schluß zahlte man sogar den Broterzeugern auf jeden Laib darauf. Diese sogenannte „Refundierung“ begann im Oktober 1920 und dauerte bis gegen Ende der staatlichen Bewirtschaftung fort.

Die Qualität des zugewiesenen Mehles war in der Regel eine entsprechende, doch gab es auch zeitweilige Ausnahmefälle. Durch einige Wochen war gerade das den Bäckern zugewiesene Mehl von so erbärmlicher Qualität, daß es in den Bureaus der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt zu turbulenten Szenen kam. Eine Schar aufgeregter Bäckermeister sprach bei dem dortigen Vorstand vor und verlangte in stürmischer Weise eine Abhilfe. Mit Mühe gelang es, die Aufgeregten zu beruhigen und der mittlerweile herbeigerufene Vorsteher Breunig begab sich mit einzelnen Führern der Gruppe ins Ernährungsamt, wo tatsächlich Abhilfe versprochen wurde. Es war kein Wunder, daß die Geduld der Bäckermeister, welche in den letzten Jahren soviel hatten erleiden müssen, endlich riß. Die Begünstigung der Brotfabriken geschah um diese Zeit nicht mehr so, wie während des Krieges, aber sie bestand doch noch fort und deren Zuweisung war gewöhnlich besser als diejenige der Bäckermeister, die natürlich deswegen auf die staatliche Bewirtschaftung immer schlecht zu sprechen waren.

Im Jahre 1921 gab es endlich wieder auch Mehl im freien Handel und die Mehlverteilungsstelle der Innung versäumte die Gelegenheit nicht, größere Ankäufe zu tätigen. Tatsächlich wurde dann im Juli 1921 die Herstellung eines Einheitsgebäcks in der Form von weißen Wecken erlaubt. Weißgebäck war also wieder da! Die Erzeugung von Kleingebäck war freilich noch weiterhin verboten. Zu bemerken ist, daß die Mehlverteilungsstelle eigentlich solche Geschäfte

nicht machen durfte. Sie war ein Organ der Innung, welche im Auftrage der Regierung die Mehlmehlwerteilung besorgte, aber eine „Genossenschaft darf keine Geschäfte machen“, erklärte die Gewerbebehörde. Die Notwendigkeit, die Interessen der Mitglieder wahrzunehmen, war freilich stärker, als diese Bedenken und so hat die Mehlmehlwerteilungsstelle bis zu ihrer Auflösung mit bestem Erfolge eine Reihe von solch unzulässigen Geschäften durchgeführt. Es war dies ein Verdienst des Direktors Ludwig Hartl, der sich hierin erfolgreich betätigte.

Das Bundesministerium hatte mit Erlaß vom 11. Juli 1921 die Erzeugung von Weißgebäck in Form von Wecken im Gewichte von 26 Dekagramm gestattet, welcher drei Tage später dahin abgeändert wurde, daß das Gewicht mit 32 Dekagramm festgesetzt wurde. Unter dem weiteren Abbau der Einschränkungsmaßnahmen war besonders merkwürdig das Verbot des Störbrotbackens, das man durchaus nicht aufheben wollte.

Am 12. Jänner 1922 brachten einige Tagesblätter die Nachricht, daß das Bundesministerium für Volksernährung die Erzeugung von Kleingebäck freigegeben hat. Diese Nachricht war verfrüht, aber einige Stunden später gingen schon zahlreiche Bäcker zu backen an. Die Innung wandte sich an das Ernährungsamt und erfuhr dort, daß tatsächlich die Freigabe beabsichtigt sei und daß man von dieser Absicht die Presse verständigt habe. Solche Voreiligkeiten gab es oftmals. Die Innung trat schleunigst mit den Brotfabriken zusammen, um sich über die Verkaufspreise zu einigen. Erst am 20. Jänner erschien dann die Verordnung des Bundesministeriums für Volksernährung, welche fast alle Einschränkungsmaßnahmen in der Brot- und Gebäckerzeugung aufhob. Die Kaisersemmel war wieder da! Das Fehlen dieses Gebäcks war die wichtigste Erscheinung der Kriegszeit und mit ihrem Wiedererscheinen war der Wiederaufbau des Gewerbes vollzogen.

Allerdings mußte das Verbot der Verwendung von Frischmilch zur Erzeugung von Kleingebäck noch aufrecht erhalten werden, aber an deren Stelle wurde mit Erfolg Trockenmilch verwendet.

Die Mehluweisung seitens der Kriegsgetreide-Verkehrsanstalt wurde noch fortgeführt und erst mit 1. Juni 1922 eingestellt. Damit war im Gewerbe wieder der normale Zustand hergestellt. Die Kriegswirtschaft war zu Ende!

Rückschauend möchten wir noch bemerken, daß das Bäckergewerbe in Zeiten wirtschaftlicher Bedrängnis immer zu leiden und gerade ein Krieg eine solche immer zur Folge hat. Notgedrungen muß die Staatsgewalt in solchen Zeitperioden die Aufsicht verschärfen und an die Erzeuger des täglichen Brotes größere Anforderungen stellen. Dies war im Weltkriege auch im größten Ausmaße der Fall. Wir sehen auch, daß gewisse Erscheinungen der Kriegswirtschaft schon vor 100 Jahren zu beobachten waren und auch die dagegen ergriffenen Maßregeln dieselben geblieben sind. Für das Bäckergewerbe bedeutete der Weltkrieg eine Periode des Leidens, noch mehr freilich für die Bevölkerung unserer Stadt, welcher größere Entbehrungen auferlegt waren, als dies sonst irgendwo der Fall war!



Adolf Ludwig



Eduard Mang



Franz Nimpfer



Ludwig Reinwart

Vorstandsmitglieder der Innung

