

Das Kriegsbrot und die Bäckermeister.

Von Johann Wolfbauer.

Vorstandsmitglied der Wiener Bäcker-genossenschaft.

Herr Johann Wolfbauer, Vorstandsmitglied der Wiener Bäcker-genossenschaft, gab einem unserer Mitarbeiter zu der Verordnung folgende interessante Aufklärungen: Die Verordnung trifft uns nicht unvorbereitet. Bereits vor kurzer Zeit, etwa vor zwei Wochen, hat im Handelsministerium eine Enquete über die in der Verordnung berührten Fragen stattgefunden, und in den wesentlichsten Punkten ist meinen Informationen zufolge auch eine Verständigung zustande gekommen. Unehuliche Beschränkungen, wie sie die Verordnung vorschreibt, sind meines Wissens ja auch schon seit längerer Zeit in Deutschland eingeführt. Für die meisten Bäckereien ist die Verwendung von Roggen und Gerste zur Gebäckerzeugung überhaupt ein Novum. Wenn ich mir in erster Linie die Frage vorlege, ob sich im Hinblick auf das verwendete Material eine relevante Verbilligung ermöglichen lassen wird, so erscheint mir das allerdings nicht sehr wahrscheinlich. Ich habe eben heute einen Abschluß in Gerstenmehl und Roggen gemacht, sie sind beide außerordentlich im Preise gestiegen. Das Gerstenmehl kostet 43 K., der Roggen 50 K. Demgegenüber sei festgestellt, daß der Weizen 64 K. kostet. Daraus erhellt schon, daß ein 30prozentiger Zusatz an Weizen keine wesentlichen Verschiebungen im Preise hervorbringen kann. Ebenso ist auch der Preis für Kartoffeln sehr hoch.

Was die zweite Verordnung bezüglich des Austausches und der Zurücknahme des Weißbrotes an Gast- und Schankbetriebe anbelangt, so berührt das einen alten Wiener Brauch. Es ist nämlich bekanntermaßen üblich, daß die Wirte und Kaffeesieder das unverkaufte Gebäck dem Bäckermeister zurückstellen können, ohne irgendeine Vergütung zu leisten. Bei einsichtsvollen Kunden beträt diese Retourware 10 Prozent, bei anderen, insbesondere vom Wetter abhängigen Geschäftsleuten 30 und auch 35 Prozent der gekauften Gebäcke. Dieses zurückgegebene Gebäck macht einen sehr verschiedenen Weg. Es wird zum Teile von Händlern gekauft und an herumziehende Gebäckhändler oder an die „Standweiber“ abgegeben, zum Teile aber auch von Semmelbröselfabrikanten aufgekauft. Es geht tatsächlich viel Weizenbrot auf diese Weise

zugrunde, indem es zu Zwecken verwendet wird, für die auch ein minderwertigeres Gebäck oder überhaupt etwas anderes als Gebäck ausreichen würde. So wird beispielsweise von „Salziangeln“, welche die breiteren Volksschichten im altgebädehen Zustande nicht kaufen, weil sie nicht ausgiebig sind, die ganze salzige Rinde fortgeworfen und nur das weiche Innere zur Bröselbereitung verwendet. Ebenso geht es mit Wecken, die infolge ihres Rümmegehaltes sich nicht für Brotbrösel eignen. Große Quantitäten von Weizengebäck werden so, eigentlich unökonomisch, zur Viehfütterung verwendet. Sie werden von Milchwirtschäften aufgekauft.

Die durch die neue Verordnung vorgeschriebenen Mischungen werden möglicherweise gar keine so einschneidenden Veränderungen in bezug auf die Gebäcksorten hervorrufen. Der Helfer ist das Kartoffelwalzmehl, das es uns wahrscheinlich ermöglichen wird, auch seine Gebäcksorten im Aussehen und im Geschmack befriedigend herzustellen. Dieses Kartoffelwalzmehl macht das Gebäck rein und weiß und mundet sehr gut.

Nur die Kaisersemmel dürfte wahrscheinlich im Aussehen und auch im Geschmack leiden.

Aber alle anderen Sorten, auch die Luxusgebäcke, könnten wahrscheinlich fortbestehen, wenn nicht andere praktische Gründe dafür sprechen sollten, daß man von ihrer ferneren Bereitung im allgemeinen absehe. Das müssen eigentlich erst die Erfahrungen lehren.

Ich kann mir nicht gut denken, daß durch einen Zusatz von Gerste zum Weizen eine richtige Kaisersemmel erzeugt werden kann. Aber ganz abgesehen davon, der Verkehr mit den Wirten und Kaffeehäusern wird wahrscheinlich zu einer Vereinfachung des Gebäcks führen müssen. Man braucht nur zu überlegen, daß die großen Stadtkaffeehäuser einen täglichen Verbrauch an Gebäck um einen Betrag von 20 bis 60 K. haben. Rechnet man etwa 30 Prozent retour ab, so kann man sich leicht denken, daß der Kaffeesieder nicht ohne weiteres die Riste wird auf sich nehmen können, dieses Gebäck einfach fortzuwerfen. In Gasthausbetriebe können die Kaisersemmeln immerhin verköcht werden und daher wird wahrscheinlich diese Vereinfachung des Gebäcks im Interesse der Verbilligung des Betriebs stattfinden. Natürlich wird auch der reichhaltige Gebäckstorb auf dem Gasthaus- und Kaffeehausstisch aufhören müssen. Wie sich der Verkehr zwischen Kaffeesieder, Restaurateur und Bäckermeister unter den neuen Bedingungen gestalten wird, kann vorläufig nicht gesagt werden. Es ist nicht ausgeschlossen, daß jene Bäckermeister, die nicht gerade „Markte“ sind oder infolge ihres großen Betriebs schwer durch Konkurrenz zu schlagen sind, finanziellen Schaden nehmen werden, weil ihre Kunden vielleicht nur das notwendigste Gebäck besteller und den Bedarf, wenn er eintritt, im Laufe des Tages decken werden. Die Wirte und Kaffeesieder, die oft von Bäckereien, die sehr weit entfernt liegen, bedient werden, dürften natürlich bei einem nahe gelegenen Bäckermeister, sofern es angeht, Kunde werden.

Wie sich also die Dinge praktisch gestalten werden, muß man wohl abwarten. Es ist nicht unmöglich, daß das Verbot des Umtausches, wenn es strikte durchgeführt wird, im Zusammenhange mit den billigeren Zusätzen zu einer Vergrößerung des Gebäcks führen kann. Der Zweck der Ersparung von Weizenmehl wird durch die Verordnung sicherlich erzielt werden. Wie aber die Konsumenten und die Bäckermeister dabei abschneiden werden, das muß erst die Zeit lehren.