



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Eine Bäckerei in Wels: Alltagsleben in einem
Familienbetrieb“

Verfasserin

Christina Stöbich

Angestrebter akademischer Grad

Magistra der Soziologie (Mag. rer.soc.oec.)

Wien, Jänner 2012

Studienkennzahl lt. Studienblatt: A 121

Studienrichtung lt. Studienblatt: Soziologie

Betreuer: Ao. Univ.-Prof. Dr. Roland Girtler

Inhaltsverzeichnis

0. VORWORT	9
1. EINLEITUNG	11
2. DIE EMPIRISCHE SOZIALFORSCHUNG	13
2.1 ZWEI ARTEN DER QUALITATIVEN INFORMATIONSGEWINNUNG	14
2.1.1 <i>Die teilnehmende Beobachtung</i>	15
2.1.2 <i>Das „ero-epische“ Gespräch</i>	17
2.2 DIE VERWENDETE METHODIK	18
3. BROT – EIN WELTNAHRUNGSMITTEL	21
3.1 BROT UND BÄCKER – VOM GEMEINSAMEN URSPRUNG	22
3.2 BROT BACKEN UND BIER BRAUEN	25
3.3 DIE BEDEUTUNG DES BROTES IN DER RELIGION	26
4. DAS HANDWERK IN DESSEN „BLÜTE“	31
4.1 DER HANDWERKER IN DER STADT	32
4.2 AUS EINEM BÄCKERHANDWERK WERDEN VIELE	35
4.3 VON DER ZECHEN ZUR ZUNFT	38
4.4 NACH DER BLÜTE?	41
5. SOZIO-STRUKTURELLE ASPEKTE EINES FAMILIENBETRIEBES	45
5.1 DER BETRIEB ALS „FAMILIE“	46
5.2 DER FAMILIENBETRIEB ALS UNTERNEHMEN	49
5.3 DER BETRIEB ALS SOZIALES GEBILDE	52
5.3.1 <i>Soziale Rolle und Normen</i>	53
5.3.2 <i>Die Belegschaft als soziale Gruppe</i>	55
5.4 DER BETRIEB ALS HIERARCHISCHE ORGANISATION	57
5.4.1 <i>Macht und die Grundlagen der Autorität</i>	58
5.4.2 <i>Lehrling – Geselle – Meister</i>	60
5.4.3 <i>Formelle und informelle Hierarchiestruktur</i>	63
6. ALLTAG IN EINEM BÄCKEREIBETRIEB	67
6.1 DIE PRODUKTION: BÄCKEREI UND KONDITOREI	68
6.1.1 <i>Über Sprache und wie sich diese alltäglich äußert</i>	70
6.1.1.1 <i>Kleidung als Kommunikationsmittel</i>	71
6.1.1.2 <i>Die Bäckersprache</i>	73
6.1.1.3 <i>Austausch zwischen den einzelnen Positionen</i>	76
6.1.2 <i>„Zeit ist Geld“ oder das Prinzip der Rationalisierung</i>	79
6.1.2.1 <i>Technisierung und Maschinisierung</i>	80
6.1.2.2 <i>Zeitmanagement und Arbeitsteilung</i>	84
6.1.2.3 <i>Wie Zutaten die Effizienz steigern können</i>	87
6.1.3 <i>Die Ausübung von Kontrolle</i>	91
6.1.4 <i>Die Bäckerin</i>	95
6.2 DER VERKAUF: GESCHÄFT, CAFÉ UND ZUSTELLUNG	98
6.2.1 <i>Verkäuferin und Kunde</i>	100
6.2.2 <i>Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung oder die Bedeutung von Ritualen</i>	105
6.2.3 <i>Das Sortiment: Balance zwischen Tradition und Innovation</i>	107
6.2.4 <i>Das „ins Gai Fahren“</i>	112
7. DER BÄCKERSTAND IM WANDEL DER ZEIT	117
7.1 VON DER ZUNFT ZUR INNUNG: STRUKTUR, AUFGABEN UND KOMPETENZEN	118
7.2 WENN DER BÄCKER MIT DEM BÄCKER	122
7.3 VOM STATUS UND STANDESBEWUSSTSEIN	126
7.4 DER NACHWUCHS	129
7.4.1 <i>Vom Lehrling zum Meister: die Ausbildung</i>	129
7.4.2 <i>Motivation zu mehr: Teilnahme an Lehrlingswettbewerben</i>	135
7.4.3 <i>Der Generationenwechsel</i>	137

8. WOHIN GEHT DER BÄCKER?	139
9. QUELLENVERZEICHNIS	145
9.1 LITERATUR	145
9.2 GESPRÄCHE	150
10. ANHANG	151
10.1 ABSTRACT	151
10.2 LEBENSLAUF	152

Abbildungsverzeichnis

ABBILDUNG 1: DIE OFFIZIELLEN POSITIONEN IM BÄCKERHANDWERK	61
--	-----------

0. Vorwort

Wie sieht der Alltag in einem Bäckereibetrieb aus und welche Herausforderungen kennzeichnen jeden Arbeitstag? Wodurch ist die innerbetriebliche Zusammenarbeit gekennzeichnet und wie gehen die einzelnen Mitarbeiter miteinander um? Wie steht es um den Bäckerstand heute, worin sind die Chancen zu sehen, worin liegen aber auch die „Schwächen“ dieses Handwerks?

Auf diese Fragen aber auch zahlreiche mehr galt es Antworten zu finden und zu versuchen, diese auf einen gemeinsamen Nenner zu bringen, um die Vielzahl an Informationen zusammenzufügen und eine kohärente Darstellung ermöglichen zu können. Zurückgegriffen werden konnte hierbei auf bereits vorhandenes Wissen rund um das Alltagsleben im Betrieb, ermöglicht durch die Tatsache, in diesem quasi aufgewachsen zu sein, weshalb viele Erinnerungen auch untrennbar mit dem physischen Ort der Firma und/ oder mit den darin agierenden Personen verbunden sind. Dies lässt Alltägliches zu einem gewissen Grad offensichtlich erscheinen, die Gründe bestimmter Vorkommnisse, bestimmten Verhaltens liegen aber dennoch weiterhin oftmals im Dunkeln. Dies ist auch der Gedanke an dem diese Arbeit ansetzt, nämlich nicht nur hinter die Kulissen eines Bäckereibetriebes zu blicken, sondern die darin passierenden Vorgänge „verstehen“ zu können. Dafür bedurfte es sich mehr mit der „Kultur“ des Bäckers auseinander zu setzen, also über dessen Geschichte zu lesen, dessen derzeitige Situation zu recherchieren und vor allem Gespräche zu führen, sei es mit aktiven bzw. ehemaligen Bäckern oder auch mit Experten, die in dem einen oder anderen Aspekt mit diesem geschichtsträchtigen Berufsstand zu tun haben bzw. hatten. Konnte anhand der vorhandenen Literatur Grundlegendes und Wissenswertes, vielleicht auch Kurioses über das brotbackende Gewerbe in Erfahrung gebracht werden, waren es die Gespräche und auch die in der Backstube der Firma Stöblich durchgeführten Beobachtungen, die Tatsachen aber auch Meinungen aufdeckten, die es nirgends nachzuschlagen gibt.

Als essentiell erwies sich jedenfalls das Studium aktueller als auch vergangener Literatur und Quellen, denn nur so konnte eine Darstellung gemacht werden, die sich auch für Leser, die wenig oder nicht viel mit dem Beruf des Bäckers zu tun haben bzw. deren Wissen um dessen Kultur gering ist, als nachvollziehbar erweist. Darin lag auch die Absicht hinter dem Verfassen dieser Arbeit, nämlich einen Blick in die Welt des Bäckers auch jenen zu ermöglichen, die nicht wie ich das Glück hatten, in so einen quasi hineingeboren worden zu sein.

Ermöglicht wurde mir das Verfassen dieser Arbeit durch die Unterstützung von zahlreichen Seiten: an oberster Stelle gilt mein Dank meinen Eltern Veronika und

Gerhard Stöbich, die mich ohne Unterbrechung mein gesamtes Studium lang unterstützt haben und auch im Zuge dieser Arbeit stets ein offenes Ohr für meine zahlreichen Fragen und Bemerkungen hatten. Sie sind es auch denen ich diese Arbeit widmen möchte, ist es doch ihr Betrieb von dem ein Gutteil dieser Niederschrift handelt. Des Weiteren möchte ich auch meinen vielen guten Freunden danken, die mich vor allem moralisch stets unterstützt und immer an mich geglaubt haben. Zu guter Letzt sei aber auch meinen zahlreichen Gesprächspartnern gedankt, die sich alle die Zeit nahmen, mit mir zu sprechen und ihre Meinungen und Erfahrungen mit mir zu teilen. Ohne die gute Zusammenarbeit und Unterstützung hätte ich wohl nicht so viele interessante Aspekte rund um den Bäcker und seine Arbeit in Erfahrung bringen können.

1. Einleitung

Das Handwerk – und da bildet jenes des Bäckers keine Ausnahme – steht heute vor einer großen Herausforderung, nämlich jener neben einer übermächtig erscheinenden Konkurrenz – auch noch in Zukunft – erfolgreich (weiter)bestehen zu können. Für viele Betriebe geht es heute wortwörtlich „ums Überleben“, die Symbolik des Lebens ist im Handwerk heute so omnipräsent wie nie zuvor, ist im Falle des Bäckers doch schon seit vielen Jahren vom „Bäckersterben“ die Rede. Diese Wortwahl, die auf eine außenstehende Person vielleicht erst dramatisch wirkt, erscheint bei Blick auf die Betriebszahlen in Österreich keineswegs überzogen, gibt es doch Jahr für Jahr merklich weniger Bäckereibetriebe und auch Bäckernamen am Markt.

Zurückgeführt werden kann diese Entwicklung einerseits auf die Tatsache, dass der Bäcker mit seinen Produkten dem Konsumenten von heute nichts „Einmaliges“ mehr bieten kann, in dem Sinne, dass Brot- und Backwaren abseits vom Bäckereibetrieb an vielen anderen Stellen auch zu bekommen sind, also in Supermärkten, Imbissen, Tankstellen etc. Andererseits hat auch die Bedeutung der Produkte des Bäckers im Vergleich zu einst kontinuierlich eingebüßt; selbst wenn auch heute noch Brot- und Backwaren für einen Großteil der Bevölkerung einen essentiellen Teil des täglichen Speiseplans darstellen, macht ein Blick in die vollen Supermarkt Regale doch eindeutig klar, dass es heute viele alternative Nahrungsmittel gibt, aus denen der Konsument wählen kann.

Dennoch, auch wenn der gewerbliche Bäcker im Vergleich zu seinen einstigen Hochzeiten an Bedeutung verloren hat, repräsentiert er auch heute noch ein besonderes Handwerk, was sich etwa in den vielen Traditionen rund um Herstellungsart und Produktauswahl widerspiegelt, die sich bis heute erhalten haben. Wenn auch auf Tradition gesetzt wird heißt das aber nicht, dass Innovationen ausgespart werden müssen, der Kreativität des Bäckers sind heute keine Grenzen gesetzt und vor allem auch nicht seiner Anpassungsfähigkeit an Markt und Konsument. In diesem Sinne soll diese Arbeit eine Idee von der „Einzigartigkeit“ des Berufes des Bäckers vermitteln und am Beispiel des Welser Bäckerei- und Konditoreibetriebes der Familie Stöbich dargelegt werden.

Um nun gewisse aktuelle Ausgestaltungen nachvollziehbar zu machen wurde es als unerlässlich erachtet auch historische Gegebenheiten in diese Arbeit miteinzubeziehen, die als essentielle „Hintergrundinformationen“ betrachtet werden können. Die Geschichte um das brotbackende Gewerbe ist erwartungsgemäß eine lange, denn seitdem Brot hergestellt wird, gibt es auch entsprechende Berufe. Um dennoch eine Vorstellung einstiger Verhältnisse im Handwerk bekommen zu können,

wurde jener Zeitraum in der Geschichte des Handwerks ausgewählt, in der es – darüber herrscht in den Quellen Einigkeit – in dessen Blüte stand, nämlich dem Mittelalter. In diesem Sinne erfolgt in dieser Arbeit erst ein Überblick über die Entstehungsgeschichte von Brot und dem Beruf des Bäckers, gefolgt von einem Kapitel das voll und ganz dem mittelalterlichen Handwerk – im Speziellen natürlich dem Bäckerhandwerk – gewidmet ist. Dieser Fokus soll die Grundlage für den weiteren Verlauf der Arbeit liefern und Vergleiche mit der heutigen Situation des Bäckers dort ermöglichen, wo entsprechende Daten gefunden wurden¹.

Das zweite Hauptaugenmerk dieser Arbeit liegt aber darauf aktuelle Gegebenheiten rund um den Bäcker und dessen Beruf liefern zu können, einerseits unter der Rücksichtnahme der allgemeinen, gesamtgesellschaftlichen Situation des Bäckergewerbes, andererseits anhand des Fokus auf den Arbeitsalltag in der Firma Stöbich. Hierfür wurde qualitative Forschung betrieben, es wurden Gespräche und Beobachtungen innerhalb des Betriebes Stöbich durchgeführt. Verfolgt wurde hierbei der in Kapitel 2 beschriebene „Weg“ der qualitativen empirischen Sozialforschung.

Sind die Kapitel 3 und 4 also vergangenen Gegebenheiten des Bäckerhandwerks gewidmet und dienen sie als Bezugspunkt für die darauffolgenden Teile dieser Arbeit, sind genau die nachfolgenden Kapitel anhand ihres Fokus verschieden; während nämlich die Kapitel 5 und 6 dem Arbeitsalltag im Betrieb der Familie Stöbich gewidmet sind und in diesen unterschiedlichste sozio-strukturelle Begriffe Klärung und Anwendung erfahren, ist das Hauptaugenmerk in Kapitel 7 auf das Bäckergewerbe aus gesamtgesellschaftlicher Perspektive gelegt, wo auf verschiedene Aspekte, die den Bäcker heute betreffen, eingegangen wird. Zu guter Letzt liefert Kapitel 8 zusammenfassende Gedanken.

¹ Ein Großteil der Darstellungen rund um das Handwerk der vergangenen Zeit stammt aus Quellen der Bäcker Wiens, aus dem einfachen Grund, weil hierfür schlichtweg viele Informationen gefunden werden konnten.

2. Die empirische Sozialforschung

Im Sinne der Empirie, also dem „Erfahrungswissen“ (vgl. Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 6: 352) ist als Ziel der empirischen² Sozialforschung die „wissenschaftliche Untersuchung menschlichen Verhaltens und gesellschaftlicher Phänomene [...]“ zu sehen, indem sie „der systematischen Prüfung von Theorien [...] über menschliches Handeln und gesellschaftlicher Strukturen und Zusammenhänge [dient]“ (Schnell et al. 1995: 5f). Wie dieser Prozess des Prüfens nun vollzogen wird, unterscheidet sich vor allem anhand der gewählten Methodologie, also der Vorgehensweise, welche sich wiederum in der Wahl der Verwendung qualitativer oder quantitativer Forschungsmethoden widerspiegelt. Trotz der Unterschiede in der Herangehensweise beabsichtigt der Forschende aber mit beiden „die Wahrheit“ abzubilden, also „die Übereinstimmung [der Aussagen der Forschung] mit der Realität“ (ebd.).

Wo sind nun aber die Unterschiede zu sehen zwischen quantitativer und qualitativer Forschung? Grundlegendes Merkmal der quantitativen Forschung – diese ist oftmals jene Verfahrensweise, welche mit der Sozialforschung „automatisch“ assoziiert wird – ist, wie in den Naturwissenschaften, auch im Bereich des menschlichen Handelns von Gesetzmäßigkeiten auszugehen, die sodann auch erfasst werden können; diese Annahme legitimiert wiederum das Zählen, also Quantifizieren und sodann auch Messen von kulturellen und sozialen Gegebenheiten mithilfe gewisser Methoden. Essentiell ist hierfür die Sammlung einer großen Zahl an Daten, die es sodann erlaubt, das Handeln von Menschen mit bestimmten Gegebenheiten zu verbinden, also etwa auf bestimmte Einflussfaktoren zurückzuführen. Eine „klassische“ Art um hierfür an Daten zu gelangen stellt die Befragung in Form eines Fragebogens (Interview) dar, bei dem es gilt aus einer Reihe vorgegebener Antwortmöglichkeiten zu wählen; der Fragebogen ist also „standardisiert“, bekommt jeder Befragte doch den gleichen Fragebogen mit den gleichen wählbaren Antworten. Beruhend auf den Ergebnissen können nun Statistiken erstellt werden, aber auch Theorien überprüft bzw. die gewonnenen Daten zur Ausarbeitung ebendieser verwendet werden³.

Im Gegensatz dazu wird in der qualitativen Sozialforschung Standardisierung als Teil der Datengewinnung abgelehnt, denn es gilt, um beim Beispiel der Befragung zu bleiben, vielmehr anhand von freien Gesprächen mehr über die Lebenswelt eines Menschen oder einer Gruppe von Menschen zu erfahren, ein Unterfangen, das mit vorab erstellten Fragen nicht notwendigerweise möglich erscheint (vgl. Atteslander 2000: 10ff).

²Aus dem Griechischen *émpeiros* für „erfahren“, „kundig“, bedeutet *empirisch* sodann so viel wie „auf dem Weg der Empirie gewonnen, auf Empirie beruhend; erfahrungsgemäß“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 6: 352).

³Zum idealtypischen Forschungsablauf in der quantitativen empirischen Sozialforschung siehe etwa Atteslander (2000: 21ff).

Qualitative Forschungsmethoden kamen auch in dieser Arbeit zum Einsatz, wobei als Orientierung die Grundlagen der „Verstehenden Soziologie“ im Sinne von Max Weber dienen; demzufolge ist die Soziologie

„eine Wissenschaft, welche soziales Handeln deutend verstehen und dadurch in seinem Ablauf und seinen Wirkungen ursächlich erklären will. „Handeln“ soll dabei ein menschliches Verhalten (einerlei ob äußeres oder innerliches Tun, Unterlassen oder Dulden) heißen, wenn und insofern, als der oder die Handelnden mit ihm einen subjektiven Sinn verbinden. „Soziales“ Handeln aber soll ein solches Handeln heißen, welches seinem von dem oder den Handelnden gemeinten Sinn nach auf das Verhalten anderer bezogen wird und daran in seinem Ablauf orientiert ist (Max Weber 1980: 1)“.

Grundlegend an dieser Sichtweise ist also „soziales Handeln“, das „am vergangenen, gegenwärtigen oder für künftig erwarteten Verhalten anderer [orientiert werden kann] [...] (ebd.: 11)“ und somit immer im Zusammenhang mit dahinter stehenden Absichten, Intentionen zu sehen ist. Diese Auffassung von menschlichem Handeln ist es, auf die sich die unterschiedlichen in dieser Arbeit gemachten Darstellungen aktueller und vergangener Aspekte der Alltagswelt des Bäckers beziehen. Wie wurden die dafür verwendeten Informationen aber gewonnen? Antworten auf diese Frage liefern die folgenden Kapitel.

2.1 Zwei Arten der qualitativen Informationsgewinnung

Für die vorliegende Arbeit wurde eine im Sinne von Girtler (2001: 13f) „freie Feldforschung“ betrieben, wie sie auch besonders in der Ethnologie üblich ist; „frei“ deswegen weil es im Gegensatz zur quantitativen Forschung keine vorab erstellten Regeln und Vorschriften gibt, denen es strikt zu folgen gilt und die den Forschungsablauf somit maßgeblich bestimmen. Versucht wurde vielmehr eine Verbindung unterschiedlicher Arten der Informationsgewinnung, wie sie wieder von Girtler (2001: 31ff) vorgeschlagen werden: so wurden neben dem Studium von Literatur rund um die Themenbereiche Brot, dessen Bedeutung für die Menschen, Handwerk, im speziellen natürlich jenes des Bäckers und seiner Arbeit etc. auch Beobachtungen und Gespräche durchgeführt. Sollte anhand der Literatur ein Einblick in verschiedenste Aspekte der Geschichte des brotbackenden Berufes gewährt werden sowie in theoretische Grundlagen, so galt es anhand der beiden Methoden der Beobachtung und Befragung mehr über die aktuelle Situation des Bäckerberufes zu erfahren. Als sinnvoll ist die gemeinsame Betrachtung aktueller als auch geschichtlicher Daten auf jeden Fall zu erachten, denn nur dadurch erscheint Verstehen und in Folge dessen auch sinnhaftes Deuten des beobachteten Handelns möglich.

Während sich die qualitativen Beobachtungen nun auf die Produktion und den Verkaufsbereich der Firma Stöbich „beschränkten“, wurden Gespräche sowohl mit der

Geschäftsführung des Betriebes geführt als auch mit Mitarbeitern, außerhalb des Betriebes auch mit Experten, von denen „allgemeinere“ Informationen zur aktuellen Situation des Bäckerhandwerks in Erfahrung gebracht werden sollten und auch konnten.

2.1.1 Die teilnehmende Beobachtung

Als eine von vier Methoden der empirischen Sozialforschung⁴ kann die Beobachtung anhand der drei Eigenschaften „Strukturiertheit“, „Offenheit“ und „Teilnahme“ in unterschiedliche „Formen“ unterteilt werden (vgl. Atteslander 2000: 88ff), was anhand der tatsächlich in der Firma Stöbich durchgeführten Beobachtungen verdeutlicht werden soll: die hier durchgeführten Beobachtungen waren „unstrukturiert“, denn es wurden im Vorhinein weder Einheiten festgelegt, die es zu erheben oder zu zählen galt, noch gab es einen Leitfaden, der den (gewünschten) Verlauf der Beobachtungen vorgeben sollte. Stattdessen wurde versucht, so viel als nur irgend möglich zu notieren. In diesem Sinne wird Girtler (2001: 62) in seiner Betrachtungsweise des Merkmals „Strukturiertheit“ zugestimmt, wenn er meint, dass das Fehlen eines systematischen Erhebungsplans als Chance und nicht als Nachteil, wie dies etwa von Verfechtern der quantitativen Sozialforschung erachtet wird, zu sehen ist: so könne ein „Mangel an Kontrolle [...] dem Beobachter einen breiten Rahmen [einräumen], in dem er aufgrund seiner im Laufe der Forschung sich andauernd erweiternden Perspektive und seines sich ändernden Wissens neue Bereiche heranziehen und interpretieren kann“.

Bezüglich der Eigenschaft „Offenheit“ sei darauf verwiesen, dass „den Beobachteten“, sprich den Mitarbeitern des Betriebes, die Absicht der durchgeführten Beobachtungen – nämlich dessen Beitrag für diese Arbeit – mitgeteilt wurde; in diesem Sinne waren ebendiese nicht „verdeckt“, aber durch „Offenheit“⁵ gekennzeichnet.

Die dritte erwähnte Eigenschaft, „Teilnahme“, gestaltete sich während der Beobachtungen auf zwei Arten aus: da mehr über den Arbeitsalltag der Bäcker im Betrieb erfahren werden sollte, wurde die Möglichkeit in Anspruch genommen, innerhalb der Produktion der Bäckerei & Konditorei Stöbich selbst mitzuarbeiten und diese Mitarbeit sogleich mit den Beobachtungen zu „verbinden“. Im Gegensatz dazu sollte der Fokus der Beobachtungen im Verkauf mehr auf die Beziehung zu den Kunden liegen; aus diesem Grund wurde es als angemessen erachtet, das Geschehen von einem der Tische des an den Verkaufsraum anschließenden Cafés zu verfolgen; demnach war die „Teilnahme“ innerhalb der Produktion eine „aktive“, im Verkauf eine „passive“.

⁴ Neben der Beobachtung stehen dem Forscher als offizielle Forschungsmethoden auch noch die Inhaltsanalyse, die Befragung und das Experiment zur Verfügung (vgl. Atteslander 2000: 59).

⁵ Zu erwähnen sei aber, dass die Kunden in Geschäft und Café von der Durchführung der Beobachtungen nicht in Kenntnis gesetzt wurden.

Zusammengefasst wurden sodann also unstrukturierte, offene, aktive bzw. passive Beobachtungen durchgeführt, eine Art der Beobachtung, die in der Literatur üblicherweise auch vereinfachend „qualitativ-teilnehmende Beobachtung“⁶ genannt wird (vgl. Atteslander 2000: 98).

Auch wenn nun keinem fixen Schema was den Verlauf der Forschung betrifft gefolgt wurde, ist die Beantwortung vier grundlegender Fragen noch vor der Durchführung einer qualitativen Beobachtung aber als unerlässlich zu erachten:

1. „Wie bekomme ich einen wirkungsvollen Kontakt bzw. einen Zugang zu dem zu untersuchenden Personenkreis [...]?“
2. „Wie soll das Verhältnis zwischen Beobachter und Beobachtetem aussehen?“
3. „Was soll beobachtet und protokolliert werden?“
4. „[Wie] soll das Protokoll aussehen, um es wissenschaftlich verwerten zu können? (Girtler 2001: 69)“.

Einen Zugang zu der beobachtenden Personengruppe zu bekommen stellte sich hierbei nicht als große Herausforderung dar, denn es handelte sich um die Belegschaft des elterlichen Betriebes. Da ein Großteil der Mitarbeiter schon seit Jahren in der Firma arbeitet, war dies keine fremde und ungewohnte Atmosphäre, sondern ganz im Gegenteil, eine fast vertraute Situation. So bedurfte es auch keiner Kontaktperson, die für die Einführung in die Gruppe benötigt wurde, wie dies oftmals der Fall ist (vgl. Girtler 2001: 83ff). Die durch die Mitarbeit erhaltene „Funktion auf Zeit“ stellte auch sicherlich eine Besonderheit dar wenn man bedenkt, welche Einblicke durch so einen engen Kontakt ermöglicht werden können.

Bezüglich der Frage nach dem Verhältnis zwischen Beobachterin und Beobachteten hing dessen Ausgestaltung maßgeblich von der Art der Teilnahme ab: so wurde als Mitarbeiterin in der Produktion die Position einer „Lernenden“ eingenommen, da der ursprüngliche Wissensstand um die einzelnen Arbeitsschritte gering war, der Wille aber groß, mehr über die Arbeit des Bäckers zu erfahren. Es kam hierbei zu kontinuierlichem Austausch mit den in der Produktion tätigen Mitarbeitern alleine schon aufgrund der Tatsache, dass aktiv nachgefragt wurde, sei es nach der Abfolge gewisser Arbeitsschritte, nach dezidierten Handgriffen oder auch nach theoretischem Wissen. Im Gegensatz dazu wurde während der Beobachtungen im Verkauf mehr oder weniger die Position einer „stillen Beobachterin“ eingenommen, da es hier mit den Beobachteten zu keinerlei verbalem Austausch – zumindest nicht bezüglich der Beobachtung – kam.

⁶ Untrennbar verbunden ist diese Art der Beobachtung mit den zahlreichen Studien der Universität von Chicago des beginnenden 20. Jahrhunderts, woraus sich die so genannte „Chicagoer Schule“ innerhalb der Soziologie entwickelte, deren Vertreter auch heute noch als viel zitierte Klassiker der Forschungsmethode der qualitativen Beobachtung gelten (vgl. Thomas/Znaniacki 1959 (1919/21); Park et al. 1968 (1925)).

Die Klärung der Frage nach dem Protokollieren stellte sich anfangs als nicht einfach dar, weniger in der Hinsicht wie dies geschehen sollte, als vielmehr was es zu protokollieren galt; versucht wurde jedenfalls so viel wie möglich niederzuschreiben. Während der Mitarbeit in der Produktion wurden Pausen dazu genutzt, das soeben Erlebte stichwortartig auf einem Notizblock festzuhalten, bei den Beobachtungen im Verkauf konnte dies kontinuierlich geschehen. Besondere Aufmerksamkeit galt es der Interaktion, also „[dem] aufeinander bezogene[m] Handeln zweier oder mehrerer Personen (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 10: 594)“ einer jeden Situation zu erteilen, also darauf zu achten, wie miteinander umgegangen wird, was gesprochen wird, wer mit wem spricht und mit wem nicht etc. Versucht wurde jedenfalls auch „selbstverständlich“ erscheinende Dinge zu notieren. Im Sinne der „Verstehenden Soziologie“ (siehe weiter oben) galt es somit herauszufinden, welche Intentionen hinter dem Handeln der Einzelnen stecken könnten, worin deren Ziele liegen und wie sie diese erreichen mögen, welche Normen und Erwartungen in der jeweiligen Situation gelten, wie diese die Einzelnen in deren Handeln beeinflussen und auch wie reagiert wird, wenn diese nicht eingehalten werden (vgl. Girtler 2001: 134ff). Hauptaugenmerk sollte also eindeutig darauf liegen Regelmäßigkeiten von Verhalten zu erkennen, sprich „Typisches“ zu identifizieren.

2.1.2 Das „ero-epische“ Gespräch

Wie die Beobachtungen, so verliefen auch die Gespräche zu einem großen Teil unstrukturiert, in dem Sinne, dass gewisse Themen zwar angesprochen wurden, der tatsächliche weitere Verlauf des Gespräches aber so wenig als möglich beeinflusst wurde. Girtler (2001: 150ff) führt für diese Form der Forschungsmethode Befragung den Begriff des „ero-epischen Gesprächs“ ein, ein Ausdruck der sich aus den beiden altgriechischen Wörtern *Erotema* für „Frage“ und *Epos* für „Erzählung“, „Nachricht“ oder auch „Kunde“ bzw. den entsprechenden Verben *eromai* („fragen“, „befragen“, „nachforschen“) und *eipon* („erzählen“) zusammensetzt.

Wie gestaltete sich dies aber für die vorliegende Arbeit aus? Im Gegensatz zum „klassischen“ Interview standen hier im Sinne dieser Art von Gespräch das Fragen wie auch das Erzählen gleichermaßen im Mittelpunkt, sowohl von Seiten der Forschenden als auch des Gegenübers. Das Verhältnis zwischen den „Teilnehmern“ war dadurch spürbar egalitärer und die Annahme war vorherrschend, dass durch die Einbringung der Forschenden ein gemeinsamer Wissensaustausch ermöglicht werden und sich dies wiederum auf das Forschungsinteresse positiv auswirken könne. Die behandelten Themen wurden hierbei nicht bereits im Vorhinein bestimmt, sondern maßgeblich vom Verlauf des Gesprächs und der jeweiligen Situation abhängig gemacht, obwohl aber auch nachgefragt wurde, wenn es galt mehr über einen bestimmten Aspekt zu

erfahren. Begonnen wurde solch ein Gespräch aber üblicherweise damit, dass die Forschende etwas über ihre Arbeit und die Absichten berichtete, sodass das Interesse des Gegenübers hierfür geweckt wurde. Um einen gewissen „Erzählfluss“ des Gesprächspartners halten zu können, wurde es sodann auch als förderlich angesehen, Anstöße zu geben, also Fragen zu stellen die in Richtung des Forschungsinteresses gingen.

Das Protokollieren verlief ähnlich zur Beobachtung, obwohl es sich hierbei als außerordentlich förderlich erwies, die Gespräche gänzlich auf Tonband aufzunehmen, denn das Nachvollziehen bestimmter Gedankengänge aber letztendlich auch das Transkribieren, also das Niederschreiben am Computer, konnte dadurch bedeutend erleichtert werden.

2.2 Die verwendete Methodik

Zusammengefasst lässt sich für die in dieser Arbeit verwendeten Methoden nun folgendes sagen: die qualitative empirische Sozialforschung stellte sich für die Absicht dieser Arbeit, nämlich den Versuch eines Überblicks über vergangene und aktuelle Gegebenheiten im Bäckerhandwerk deswegen als geeignet dar, da nicht die Erstellung von Statistiken oder dergleichen beabsichtigt war, stattdessen aber der Fokus auf dem Einzelbeispiel der Firma Stöbich lag, welches wiederholt zur Darlegung des Alltagsgeschehens des Bäckers herangezogen wurde. Unternommen wurde dies unter der Bezugnahme einer Auswahl an Literatur sowie der Durchführung qualitativer Beobachtungen und Befragungen, wobei unter Berücksichtigung der dargelegten geschichtlichen und theoretischen Gegebenheiten die Erkenntnisse der empirischen Forschung verstanden und anhand gewisser Tatsachen, die als typisch angesehen werden können, erklärt werden sollten (vgl. Girtler 2001: 145f).

Bei der Durchführung der Beobachtungen wurde Wert darauf gelegt, einen direkten und vor allem persönlichen Kontakt mit jenen zu haben, deren Alltag auch tatsächlich dargestellt werden sollte. Die Untersuchung von Alltagsleben möge von manchen als trivial angesehen werden, dieser Arbeit ging aber maßgeblich die Einstellung im Sinne von Girtler (2001: 12) voraus, dass es gerade der Alltag ist in dem über das alltägliche Handeln Vorstellungen, Einstellungen und Meinungen der beteiligten Personen erhoben werden können.

Als Herausforderung stellte sich die Beobachtung sicherlich dahingehend dar, dass während der Mitarbeit in der Produktion eben nicht nur die Rolle der Forscherin gefragt war, sondern gleichzeitig auch jene der Mitarbeiterin, die bei der Sache ist und körperliche Arbeit leistet.

Zusätzlich, auch wenn die Mitarbeit in dem elterlichen Betrieb nun zweifelsohne einen Einblick gewähren kann, der einem „normalen“ Menschen so vielleicht nicht möglich

wäre, wurde hierzu von einigen Seiten auf ein mögliches „Problem“ dieses Sonderfalles hingewiesen, das eben aufgrund der Verwandtschaftsverhältnisse zu sehen ist, nämlich der, dass sich die einzelnen Mitarbeiter anders geben würden, weil sie eben der Tochter der Betriebsleitung gegenüber stehen. Auch von meiner Seite gab es anfangs diese Befürchtung, doch konnte mit der Zeit der Eindruck gewonnen werden, dass dies von der Belegschaft nicht als Problem erachtet wurde; mit Sicherheit hatte dies mit der Art und Weise zu tun, wie mit den Mitarbeitern während der Forschung umgegangen wurde; so wurde von meiner Seite die Haltung unterstrichen, auf dem Forschungsgebiet dazulernen zu wollen und an deren Arbeit ernsthaft interessiert zu sein und nicht etwa daran die Belegschaft auszuspionieren oder irgendwelche Daten gegen sie verwenden zu wollen. Interesse an den Absichten hinter den Beobachtungen und Befragungen gab es von Seiten der Belegschaft allemal, einige Male wurde (zumindest) anfangs nach dem Grund der Forschung gefragt. Als Orientierung dienten hierbei die Empfehlungen von Girtler (2001: 108ff), nämlich was das Vorhaben der Beobachtung betrifft auf Ehrlichkeit und Aufrichtigkeit zu setzen, um das Vertrauen der Interaktionspartner zu erhalten und dadurch auch entsprechende Informationen.

3. Brot – ein Weltnahrungsmittel

Brot und Backwaren sind aus der täglichen Ernährung für die meisten Menschen wohl nicht mehr wegzudenken, obwohl sie heute, zumindest in Österreich, eine weit weniger große Bedeutung darstellen als dies einst der Fall war. Definiert werden kann Brot⁷ jedenfalls als

„Backware [...], vorwiegend aus [...] Brotgetreidemehl – [gegeben falls] unter [teilweisem] oder völligem Austausch des Brotgetreidemehls durch andere Getreidemahlerzeugnisse oder mehlähnliche Erzeugnisse [...] – das mit Zuguß- bzw. Einteig- oder [so genannte] Schüttflüssigkeit (überwiegend Trinkwasser, Trinkmilch usw.) unter Speisesalzzusatz angeteigt, überwiegend mit Hefe oder Sauerteig gelockert zu einem Teigstück und anschließend gebacken wird“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 228).

Auch wenn nun der Verzehr von Lebensmitteln der Gruppe „Getreide, Getreideerzeugnisse und Kartoffeln“ und somit auch von Brot innerhalb der österreichischen Bevölkerung seit Mitte der 1990er Jahre wieder ansteigt – hierbei vor allem jener von Weizenprodukten – und im internationalen Vergleich im Mittelfeld liegt, wird er mit durchschnittlich 120g pro Tag und Person laut Österreichischem Ernährungsbericht (BMG et al. 2008: 116) für eine optimale Ernährung als zu niedrig eingestuft. Denn abgesehen von der Bedeutung des Getreides als Energie- und hierbei vor allem als Kohlehydratlieferant versorgt Brot den Körper auch mit essentiellen Proteinen, Mineral- und Ballaststoffen, Vitaminen und Spurenelementen. Nachvollziehbar wird der Wunsch nach einem höheren Verzehr von Getreideprodukten wohl schlichtweg dadurch, dass es vor allem in den Industrienationen gilt, die Ernährung gesünder und vor allem fett- und zuckerärmer zu gestalten.

Weltweit gesehen liegt der relative Anteil den Getreideprodukte an der gesamten täglichen Energiezufuhr halten bei etwa 50%; am höchsten war dieser relative Anteil an der Gesamternährung in den vergangenen Dekaden immer in den Entwicklungsländern, wobei aber auch in diesen eine Angleichung an den weltweiten Durchschnittswert bereits seit Jahren beobachtbar ist (vgl. WHO/ FAO 2003: 16ff).

Der Weizen nimmt nun heute eine dominante Rolle ein, Weizenbrot verschiedenster Formen wird – verglichen mit anderen Brotsorten – weltweit in den größten Mengen verzehrt. Somit ersetzt diese Getreideart in vielen Teilen der Welt mehr und mehr dort einheimische Getreidearten, in Teilen Süd- und Mittelamerikas etwa den Mais, im asiatischen Raum den Reis. Auch auf dem afrikanischen Kontinent

⁷ Der Begriff *Brot* lässt sich auf das „[althochdeutsche] *brōt* bzw. [altniederdeutsche] *brod* (engl. *bread*) [zurückführen]. *Laib* ist die ältere [Bezeichnung] für [Brot] und ist auf das [althochdeutsche] *hleip* zurückzuführen, aus dem das angelsächsische *hlāf* und das englische *loaf* abgeleitet ist. Die [Bezeichnung] Brotlaib bzw. *Laibbrot* ist demzufolge eine tautologische Bildung, doch dient sie hauptsächlich zur Abgrenzung gegen Brotarten, die keinen „Laib“ aufweisen, z.B. [...] Flachbrote (Knäckebröt, Waffelbrot, Krustenbrot usw.)“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 228).

ist diese Tendenz erkennbar, zusätzlich ersetzt Brot zusehends die noch „ursprünglicheren“ Zubereitungsformen Brei und Fladen (vgl. Steller 1995: 245f).

Wo liegen nun aber die Ursprünge unserer heutigen Backtradition? Die Beantwortung dieser Frage scheint vor allem auch deswegen essentiell, da sie Antworten liefert auf die Frage nach den Anfängen des Bäckergewerbes. Auf beide diese Punkte soll nun in den folgenden drei Kapiteln eingegangen und anhand einiger ausgewählter Beispiele ein Überblick verschafft werden.

3.1 Brot und Bäcker – vom gemeinsamen Ursprung

Nie zuvor gab es in den Regalen der Bäckereien eine größere Auswahl an Brot und Backwaren und auch wenn heute, zumindest in Österreich, im Sinne einer optimalen Ernährung ein höherer Verzehr von Brot- und Backwaren empfohlen wird (siehe voriges Kapitel), stellen diese Produkte für viele doch einen essentiellen Bestandteil der täglichen Ernährung dar.

Mit Blick in die Vergangenheit lässt sich eine Jahrtausende alte Tradition des Brotbackens erkennen, eine Tradition die jedenfalls der Verfügbarkeit eines Ofens bedurfte, was ursprünglich wiederum eine sesshafte Gesellschaftsform voraussetzte; in diesem Sinne begann laut Nergert (1995: 201) „[in] den Ursprungsgebieten der ersten Hochkulturen, den Flusstälern von Nil, Euphrat und Tigris, [...] schon im Übergang von der Alt- zur Mittel-, verstärkt in der Jungsteinzeit (ca. 7000 v. Chr.) mit dem Ackerbau die (dörfliche) Siedlungsgeschichte der Menschheit“. Von Getreideprodukten ernährte sich der Mensch aber bereits bevor er sesshaft wurde und sich dem Ackerbau zuwandte, zwar nicht in Form von Brot, aber von Getreidesamen – diese ließen sich verhältnismäßig lange aufbewahren – und bald eben auch von Brei, Mus, Suppe oder Fladen. Quantitativ setzte sich auf lange Sicht aber vermehrt das Brot gegenüber anderen Varianten der Getreidezubereitung durch, in Europa war dies etwa im Mittelalter der Fall (vgl. Kling 1995: 27; Ziehr 1984: 78; Seibel/ Spicher 1995: 49).

Wo sind nun aber die essentiellen Unterschiede zwischen den ursprünglichen Formen der Getreidezubereitung und dem Brot wie wir es heute kennen zu finden? Auf den Unterschied zwischen Brei, Mus und Suppe auf der einen und dem festen Brotlaib auf der anderen Seite muss wohl nicht extra hingewiesen werden. Die „Weiterentwicklung“ vom Fladen zum Brot besteht nun aber darin, dass neben Mehl und Wasser auch so genannte Triebmittel⁸ eingesetzt werden, welche den Teig lockern und ihn dadurch in dieser Form erst verzehrbar machen. Ein solches (absichtlich)

⁸ „Triebmittel“, „Teiglockerungsmittel“ oder einfach „Lockerungsmittel“ sind „der Lockerung von [...] Teigen und [...] Massen dienende mikrobielle oder chemische Hilfsstoffe, deren Aufgabe primär in der Bereitstellung der für die Lockerung erforderlichen Gasmenge (zumeist Kohlendioxid) besteht. Zu den biologischen [Lockerungsmitteln] zählen [...] Hefe und Sauerteig. Zu den chemischen [...] zählen Lockerungsgas entwickelnde Verbindungen [,] [wie zum Beispiel Backpulver]“ (Täufel et al. 1993, Bd. 2: 79).

durch die Beimengung des Triebmittels Sauerteig⁹ gesäuertes und gelockertes Brot wurde (wahrscheinlich) schon vor etwa 5000 Jahren in Ägypten gebacken, obwohl der mit rund 5000 Jahren älteste, noch vollständig erhaltene Brotlaib eben nicht in Ägypten, aber in der heutigen Schweiz gefunden wurde (vgl. Ziehr 1984: 74ff).

In dem afrikanischen Land etablierte sich Brot sodann aber nicht nur als Hauptnahrungsmittel, sondern diente im alten Ägypten¹⁰ sogar als Zahlungsmittel; in diesem Sinne betrug in der Zeit um das 2. Jahrtausend v. Chr. „das Jahresgehalt eine[s] Beamten [...] 360 Krüge Bier, 900 Weißbrote und 36.000 Aschenbrote. Und weiter: „Mit gewissem Stolz vermerken die Quellentexte, wie reich sich die Pharaonen ausstatteten, wenn sie sich auf Reisen begaben: 29.200 Brote zehn verschiedener Sorten, 1200 asiatische Brote sowie Kuchen in Körben [...]“ (ebd.). Diese Mengen standen allerdings in keinerlei Relation zur durchschnittlichen Tagesration eines „gewöhnlichen“ Arbeiters, die aus täglich 3 bis 4 kleinen Laib Brot und ein bis zwei Krügen Bier bestand.

Bei den alten Ägyptern – sie werden üblicherweise als die Erfinder des heutigen Brotes anerkannt (vgl. Tannahill 1973: 61) – waren sodann auch den Brotformen und -größen keine Grenzen gesetzt, worauf sich aufgrund von Wandmalereien in Gräbern heute noch schließen lässt; so gab es neben Rundbroten auch solche in Tier- und sogar Pyramidenform (vgl. Jacob 1954: 51f), im 4. Jahrtausend v. Chr. waren bei den Ägyptern sodann schon mehr als ein Dutzend unterschiedliche Backerzeugnisse üblich (vgl. Ziehr 1984: 82).

Im Laufe der Jahrhunderte gelangte das Wissen um die Brotherstellung auch an die Griechen sowie das römische Weltreich. Auch diese Völker erwiesen sich – was Sorten und Formen anbelangt – als ähnlich kreativ wie die Ägypter, zusätzlich wird in der Literatur auch die Beimengung von Zutaten wie Früchte, Samen, Gewürze etc. erwähnt (vgl. Nergert 1995: 203). Die unterschiedlichen Brotsorten wurden sodann vielerorts auch den unterschiedlichen Bevölkerungsschichten zugeordnet; so gab es im römischen Reich etwa eigene Brotsorten für das (einfache) Volk, für die Soldaten, für die Beamten aber auch für die höheren Schichten wobei als das feinste und beste jenes aus reinem Weizen erachtet wurde (vgl. Ziehr 1984: 87).

Soviel zu einem Abriss zur Entstehungsgeschichte des Brotes sowie dessen Bedeutung. Eng damit verbunden ist jedenfalls die Herausbildung eines eigenen Gewerbes, das die Sicherstellung der Bevölkerung mit diesem Nahrungsmittel

⁹ Sauerteig ist „ein auf biologischem Wege spontan gesäuertes Mehlteig, der durch Gasentwicklung der Hefe, Milch- und Essigsäurebakterien gelockert [sic] wird. In Backbetrieben wird der [Sauerteig] mit gezüchteten Hefe-Säurebakterien vermehrt; man entnimmt zum Impfen bzw. Anstellen (*Anstellgut*) des [Sauerteiges] einem in voller Gärung befindlichen [Sauerteig] (*Vollsauer* genannt) eine geringe Portion, die mit Mehl und Wasser angeteigt (angefrischt) und bei geeigneten Temperaturen sowie Abstehtzeiten neuer Gärungsintensität überlassen wird“ (Täufel et al. 1993, Bd. 2: 484).

¹⁰ Der Begriff „altes Ägypten“ bezieht sich auf die Zeitepoche des Altertums, also auf jene Epoche die der Frühgeschichte folgt und dem Mittelalter vorausgeht; als „altes Ägypten“ galt somit in etwa die Zeit zwischen dem 7. Jahrtausend v. Chr. und dem 4. Jahrhundert n. Chr. (vgl. Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 1: 243).

gewährleisten sollte. Geknüpft war dies wiederum an eine Reihe von Bedingungen, denn wie durch Ziehr (1984: 136) erörtert

„[setzte die] Geschichte des gewerblichen Brotbackens [...] erst auf einer fortgeschrittenen Stufe menschlicher Kultur ein: im Raum der ersten Hochkulturen im Vorderen Orient, als Arbeitsteilung und gesellschaftliche Differenzierung zur Herausbildung von Berufen führten“.

War Brotbacken ursprünglich Frauenarbeit, führte die Arbeitsteilung dazu, dass diese Arbeit sodann durch einen eigenen Bäckerstand und somit durch Männer erfolgte (vgl. Nergert 1995: 201; Jacob 1954: 102f).

Die Antike¹¹ war sodann die Zeit als sowohl im römischen Reich als auch in Griechenland zum ersten Mal von einem eigenen Bäckergewerbe die Rede war; was für beide Länder gleichermaßen galt, war laut Sinz (1979: 16) die Herausbildung gewerblicher Organisationen, ähnlich der im Mittelalter aufkommenden Organisationsform der Zünfte (siehe Kapitel 4.3). Im römischen Reich entstand laut Ziehr (1984: 139) die erste bekannte Vereinigung der Bäcker etwa um die Zeit Christi Geburt und war ein Zusammenschluss der „Weißbrotbäcker“; die Vereinigung der Bäcker war übrigens die erste im Handwerk deren Mitgliedschaft verpflichtend war. Des Weiteren gab es den Beschluss, dass der Sohn eines Bäckers ebenfalls das Handwerk seines Vaters zu ergreifen hatte und auch die Menge an Getreide die es täglich zu verarbeiten galt, war festgelegt (ebd.: 87). Zur Blüte des römischen Reiches hatte der Bäckerstand laut Jacob (1954: 103f) jedenfalls ein besonderes Ansehen, die Arbeit des Bäckers wurde als „feines Handwerk“ oder auch als Kunst („ars pistorica“) betrachtet, was dazu beitrug, dass man als Bäcker beträchtlichen Reichtum erlangen konnte. Der Einfluss der Bäckermeister stieg jedenfalls mit der ermöglichten Option auf politische Mitwirkung als Ratsherr weiter an.

Mit dem Niedergang des römischen Reiches im 7. Jahrhundert n. Chr. ging in Europa sodann eine Auflösung vieler Berufsstände einher, darunter auch die des Bäckers. Erst im Mittelalter des 12. und 13. Jahrhunderts begann das Bäckerhandwerk in den aufkommenden Städten wieder einen Glanz oder auch Status zu erlangen, ähnlich dem dieser längst vergangenen Zeiten (vgl. Ziehr 1984: 140ff).

Bevor nun auf die Bedeutung und weitere Symbolik des Brotes eingegangen werden wird, ist das folgende Kapitel noch der ursprünglich engen Verbindung zwischen der Brot- und Bierherstellung gewidmet, eine Verbindung, die sich über Jahrtausende erhielt.

¹¹ „Antike [aus dem Lateinischen *antiquus* für „alt“, die ursprüngliche Bezeichnung] für die [griechisch-römische] Kunst, seit Beginn des 20. Jahrhunderts für das [griechisch-römische] Altertum als [historische] Epoche, die mit der [frühgriechischen] Einwanderung in Hellas im 2. [Jahrtausend] v. Chr. beginnt und die Geschichte der [griechischen] Stadtstaaten und ihrer Kolonien [...] umfasst, ferner die des [...] Hellenismus, d.h. [Alexanders des Großen] und der Reiche seiner Nachfolger [...], der [römischen] Republik und des [römischen] Kaiserreiches [...]. Räumlich wird der Begriff auf das gesamte Mittelmeergebiet und die von der [griechischen] Kultur beeinflussten Randstaaten bezogen, später auch auf die [europäischen] Provinzen des [römischen] Reiches“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 1: 666).

3.2 Brot backen und Bier brauen

Ähnlich wie Brot stellte auch das Bier bei vielen Völkern lange Zeit ein Grundnahrungsmittel dar, eine Bedeutung die sich sodann, wie etwa im alten Ägypten, in dessen Verwendung als Zahlungsmittel äußerte (siehe voriges Kapitel). So lässt sich aus zahlreichen noch erhaltenen Wandmalereien laut Jacob (1954: 172) für das alte Ägypten schließen, dass hier das Backen von Brot und das Brauen von Bier in unmittelbarer Nähe zueinander stattgefunden hatte; erklären lässt sich dies daraus, dass für die Herstellung beider Produkte sowohl Getreide als auch Wasser benötigt wird.

Lässt sich, wie Sängler (2006: 45f) weiter ausführt, anhand dieser Malereien nicht nur die Bedeutung des Bieres im alten Ägypten errahnen, geben diese auch Aufschluss über die einstigen Herstellungsarten und somit eine Vorstellung von der einst engen Verbindung der Produktion dieser beiden Produkte; in diesem Sinne fanden bei der Bierherstellung – mit dem 3. Jahrtausend v. Chr. hatte sich in Ägypten die Verwendung von Gerstenmalz durchgesetzt – so genannte „Braubrote“ Verwendung. Hierbei wurde erst das Getreide zum Keimen gebracht, dann aber getrocknet, gemahlen und schließlich mit Weizenmehl zu einem Teig weiterverarbeitet und „angebacken“. Die nun entstandenen Brote wurden sodann „in ein Sieb zerbröckelt und mit vergorenem Dattelsaft befeuchtet. Mit Wasser übergossen, [presste] man die Flüssigkeit aus der Maische¹² in einen Krug, in dem sich die Gärung [vollzog] [...]“ (ebd.: 46). Dieser ursprüngliche Prozess wurde später abgewandelt, indem die Braubrote in großen Behältern in Wasser eingeweicht wurden, wodurch die erwünschte Gärung zustande kam (ebd.).

Diese Art der Herstellung mit vorher gebackenen Broten wird auch aus Babylonien – einst „Zweistromland“, heute Irak – berichtet. Spätestens mit der im 4. und 3. Jahrtausend v. Chr. einsetzenden Hochkultur waren auch hier Bier und Brot Hauptnahrungsmittel. Als der vielleicht eindeutigste „Beweis“ für die essentielle Bedeutung beider im alltäglichen Leben der Babylonier sei der so genannte „Gilgamesch Epos“ erwähnt, in dem es unter anderem heißt:

„Hier wird Gilgamesch, dem mächtigen König von Uruk, mit Enkidu ein Gegenspieler geschaffen, der zunächst als unkultiviertes Wesen mit den Tieren in der Steppe lebt. Wie diese frißt [sic] er Gras, säuft Wasser. Eine Dirne, die von Gilgamesch geschickt wird, verführt ihn und bringt ihm menschliche Lebensart nahe: „Enkidu weiß nicht wie man Brot ißt [sic], versteht es nicht Bier zu trinken. Da tat die Dirne ihren Mund auf und sprach zu Enkidu „„Iß [sic] das Brot, Enkidu, das führt zum Leben, trinke das Bier, wie es im Lande Brauch ist.““ Enkidu aß Brot bis er satt war, er trank Bier sieben Krüge voll. Da entspannte sich sein Inneres und ward heiter, sein Herz frohlockte und sein Antlitz strahlte. Er wusch sich den zotteligen Leib mit Wasser, salbte sich mit Öl – und wurde zum Menschen“ (Röllig 1992: 9).

¹² „Zucker- und/ oder Stärkehaltiges Ausgangsmaterial für eine Gärung [...]“ (Täufel et al. 1993, Bd. 2: 97).

Soviel zu den ursprünglichsten Formen der Bierherstellung. Im Mittelalter, der Geburtsstunde vieler neuer Handwerksberufe (siehe Kapitel 4), bestand der enge Zusammenhang zwischen Brot und Bier weiter, nämlich in dem Sinne, dass, selbst nachdem es zur Arbeitsteilung und der damit verbundenen Aufspaltung im Handwerk bereits gekommen war, so mancher Bäcker auch Bier¹³ braute; ähnlich wie bei den alten Ägyptern wurde auch hier teilweise das Bier in unmittelbarer Nähe zu einem Backofen gebraut, denn es ist von eigenen im Backhaus integrierten Brauereien die Rede (vgl. Kraus 2007: 70f). Für den engen Zusammenhang zwischen den Berufen des Bäckers und des Bierbrauers spricht jedenfalls die Tatsache, dass sowohl bei der Bier- als auch Brotherstellung Hefe eingesetzt wurde bzw. immer noch wird, ein Umstand, der sodann im folgenden Spruch zum Ausdruck kommt: „Bäcker und Brauer.....sind dieselben Herren, denn beide lassen's [sic] gären“ (ebd.: 72).

Auf dem Land sah die Situation aber noch lange anders aus als in den Wirtschaftszentren; die Grundnahrungsmittel Brot und Bier wurden nicht vom Bäcker, sondern innerhalb der eigenen Hauswirtschaft hergestellt, denn die Landbewohner waren Selbstversorger. Von großer Bedeutung für die Bierherstellung waren jedenfalls auch die ländlichen Klöster, denn neben eigenen Backhäusern betrieben diese oft auch eigene Brauereien (ebd.: 70ff).

Auch wenn die Zahl der bierbauenden Bäcker dann zunehmend geringer wurde bestand der Zusammenhang zum Brauer dennoch weiter an, denn Bierhefe wurde bei der Brotherstellung noch lange Zeit eingesetzt. Erst mit der Erfindung der Kunsthefe¹⁴, die übrigens ausgerechnet einem Wiener Brauer in Zusammenarbeit mit einem Chemiker zuerkannt wird, waren die Bäcker nicht mehr auf die Bierhefe angewiesen (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 103).

3.3 Die Bedeutung des Brotes in der Religion

Seitdem sich Getreidenahrung und im Zuge dessen auch Brot vielerorts als fester Bestandteil der täglichen Ernährung etabliert hat, spiegelt sich dessen Bedeutung auch im Bereich der Religion und des Glaubens wider; zurückkommend auf die Situation im alten Ägypten, wurde hier das Getreide als göttliches Geschenk des Osiris betrachtet, dessen symbolische Unsterblichkeit im Getreide zum Ausdruck kam, wenn dieses immer wieder neu gedieh, sich erneuerte (vgl. Römer 2006: 30f). Aufgrund dieser

¹³ Einen Überblick über die Entwicklungsgeschichte des Bieres in Österreich gibt etwa Wagner (1984).

¹⁴ Der Begriff „Kunsthefe“ kann womöglich falsche Vorstellungen hervorrufen, bedeutet er doch nicht, dass es sich dabei um etwas „Künstliches“ im Sinne von „Unnatürlichem“ handelt, wie eine Definition des Begriffes aus dem Jahr 1907 verdeutlicht: „Kunsthefe (H e f e n m a i s c h e, M a i s c h h e f e) [sic], gärende, mit frisch gebildeter Hefe erfüllte Maische, die als Gärungserreger benutzt wird. [...] Zur Gewinnung der [Kunsthefe] bereitet man aus Malz mit oder ohne Getreidezusatz in kleineren Gefäßen eine gärunsfähige Maische, läßt [sic] diese milchsauer werden, setzt eine geringe Menge Hefe hinzu und sorgt für die Erfüllung der Bedingungen, welche die Vermehrung der Hefe möglichst begünstigen. Sobald letztere ihren höchsten Grad erreicht hat, ist die [Kunsthefe] zur Verwendung bereit; ein Teil derselben aber (Mutterhefe) wird zur Bereitung neuer [Kunsthefe] reserviert. Die Darstellung der [Kunsthefe] erfordert besondere Sorgfalt“ (Meyers Großes Konversations-Lexikon 1907, Bd. 11: 816-817).

Symbolik und unter Kenntnisnahme der Tatsache, dass man an ein Leben nach dem Tode glaubte, verwundert es sodann auch nicht, dass Brot Verstorbenen als Grabbeigabe diente, denn es war „die „Lebensspeise““, und [...] musste auch für die Toten bereitgehalten werden, da ihre Seele und unvergängliche Lebenskraft irdischer Nahrung bedurfte. Ohne Brot war ein Weiterleben im Jenseits unvorstellbar“ (Ziehr 1984: 82). Ähnlich verhielt es sich bei den Griechen und Römern wo die „Erd- und Kornmutter“ Demeter bzw. Ceres, die „Göttin des Wachstums der Ackerfrüchte“ (ebd.: 14f) verehrt wurde.

Im Christentum verehrt(e) man Brotheilige, wie den hl. Nikolaus, Bischof von Myra, einer Stadt in der heutigen Türkei. Berufen wird hier jedenfalls auf

„eine Legende von wunderbarer Vermehrung des Brotgetreides durch Nikolaus, [...], während einer Hungersnot in Lykien [...] die Veranlassung gewesen [ist], daß [sic] der Heilige im Abendland Patron jener Berufe wurde, die mit dem Brotgetreide zu tun haben, also besonders der Getreidehändler, Müller und Bäcker“ (Heß-Haberlandt 1960: 24).

Dass das Brot im Christentum eine besondere Stellung einnimmt wird alleine durch dessen Bedeutung in der Bibel¹⁵ klar, man denke nur an das letzte Abendmahl, wo Jesus Brot bricht und seinen Aposteln reicht. Symbolkraft besitzt auch die „Hostie“¹⁶ – ein ungesäuertes Brot aus Wasser und Weizenmehl – die bekanntlich den Leib Christi repräsentiert und der bei der Eucharistie besondere Bedeutung zukommt (vgl. Währen 2004: 14).

Die Beimessung einer religiösen Bedeutung an bestimmte Brotsorten bzw. -formen hat im Christentum jedenfalls Tradition; so waren etwa „Ringbrote“ einst über Jahrtausende hinweg ein beliebtes Weih- und Festtagsbrot, denn deren Form – der Ring – galt ursprünglich als „Ewigkeitssymbol, Inbild bindender Kraft, Zeichen der Verbundenheit zwischen Bittsteller und gewährender Gottheit“ (ebd.). Diese traditionsreiche Form wird übrigens auch oftmals als eine „Vorstufe“ der Brezel¹⁷ betrachtet, die – im Gegensatz zum „Ringbrot“ – auch heute noch ein beliebtes Festtagsgebäck für zahlreiche Anlässe darstellt. Um die Entstehung der Brezelform ranken sich jedenfalls zahlreiche Legenden; eine beliebte Erklärung besagt, dass ein mittelalterlicher Mönch von der Körperhaltung seiner Mitbrüder – man denke an deren verschränkte Arme – zur Formgebung der Brezel inspiriert wurde. Ausgerechnet ein Mönch als „Erfinder“ wohl deshalb, weil die Brezel zuerst in Klöstern als Festtags- und auch als Fastgebäck beliebt war und allmählich auch bei der restlichen Bevölkerung

¹⁵ Der Umstand, dass rein quantitativ nun das Brot im Alten Testament weniger oft Erwähnung findet als im Neuen könne laut Seifert (2004: 24) übrigens darauf zurückzuführen sein, dass dessen Bedeutung als Grundnahrungsmittel zu den beiden Zeitpunkten, als die Schriften verfasst wurden, einfach unterschiedlich war.

¹⁶ Der Begriff *Hostie* kommt aus dem Lateinischen und bedeutet wörtlich „Schlachtopfer“, im weiteren Sinn „Opfertier“; *Hostia oblata*, wovon sich der Ausdruck „Oblate“ ableitet, sodann so viel wie „dargebrachte Opfertgabe“ (vgl. Währen 2004: 14).

¹⁷ Ausgehend von der lateinischen Bezeichnung für das traditionelle Ringbrot, *bracchium*, das übersetzt „Arm“ bedeutet können die althochdeutschen Formen für Brezel – *precita*, *brezitella*, *brezin* – als darauf basierende Abwandlungen betrachtet werden (vgl. Krauß 2003: 30).

sowohl bekannt als auch populär wurde. Die einstige Bedeutung der Brezel als ein Symbol des Abendmahles und daher der Eucharistie hielt sich übrigens bis ins Mittelalter (vgl. Krauß 2003: 144ff).

Um aber wieder auf den wahrscheinlicheren Ursprung der Brezel und damit auf die „Ringbrote“ des antiken Roms zurückzukommen, erhielt dieses Gebäckstück, mit einer Reihe von Zwischenschritten zwar, spätestens im 11. Jahrhundert dessen heute bekannte Form und stellt somit eines der ältesten „Gebildebrote“ der christlichen Kultur dar (vgl. Währen 2004.: 16ff).

So mannigfaltig nun die Bedeutungen der unterschiedlichen Sorten und Formen – deren Aufzählung würde an dieser Stelle schlichtweg zu weit gehen – so reich war einst auch der Brauchtum wenn es um den Brotverzehr selbst ging. Welche Bedeutung das gemeinsame Brotessen einst hatte bzw. mancherorts vielleicht immer noch hat, wird jedenfalls alleine schon aus dem Begriff *Kumpan* ersichtlich; denn dieser Ausdruck – er bedeutet heute „Kamerad, Begleiter Genosse“ – geht auf das mittellateinische *companiono* für „Brotgenosse, Gefährte“ zurück (vgl. Wermke et al. 2001: 459), wobei die lateinischen Formen *cum* und *panis* übersetzt entsprechend „mit“ bzw. „Brot“ bedeuten (vgl. Menge 2001: 187 & 539).

Anlässe für den Brotverzehr gab es einst genug, so war laut Heß-Haberlandt (1960: 17ff) das Brot bzw. im speziellen das „Gebildebrot“ traditionellerweise Bestandteil der Armenspenden, ein Brauch der wiederum auf das Totengedenken zurückzuführen ist. In diesem Sinne sei etwa auf einen Brauch, der aus Oberösterreich überliefert wird, verwiesen:

„Im Totenbrauch darf nach altem Herkommen Brot niemals fehlen. Man reicht es bei Nachtwachen (nebst Most und Branntwein). Brot bekommt der Bote in jedem Haus, wohin er die Einladung zur Teilnahme an der Beerdigung bringt. Das Geschenk ist notwendig, sonst lässt er den Tot zurück. Ein Laib Brot wird allen gereicht, die zur Beerdigungsfeier ins Trauerhaus treten und jeder schneidet sich ein Stücklein davon ab. Mit Brot und Branntwein werden die Leidtragenden vor Beginn des Kondukts bewirtet. Der Fuhrmann, der die Leiche zum Friedhof führt und sogar die Zugtiere des Wagens erhalten Brot. Und schließlich darf bei der Totenzehrung, wenn sie auch noch so einfach ist, wenigstens das Brot nicht fehlen, sonst nimmt man den Tod mit heim [...]“ (ebd.: 18).

Aber auch abseits des Themas Tod berichten zahlreiche Traditionen von der einstigen Bedeutung des Brotes für die Menschen. Wie auch immer, zentral scheint hierbei der Gedanke des Schenkens gewesen zu sein:

„Im Hochzeitsbrauch wird der Braut bisweilen nach dem Kirchgang vor dem Hochzeitshaus u. a. ein Laib Brot gereicht, von dem sie sich das Scherzl abschneidet, das sie sorglich aufbewahrt, auf daß [sic] sie im Ehestand nie Mangel leide. Der übrige Laib wird als Ehrenbrot unter den Hochzeitsgästen herumgereicht [...]“ (ebd.).

Dem Brot wurde einst aber auch eine Schutzwirkung zuerkannt; das so genannte „Heimwehbrod“ sollte Reisende vor Unglück und eben auch Heimweh schützen, denn „[wenn] jemand Brod bei sich trägt, hat der Teufel keine Macht über ihn“ (ebd.). „Glücksbrod“ gab man jemanden mit, der einem Vieh abkaufte, sodass das Tier gedeihe.

Diese Beispiele geben eine Vorstellung davon, wie reich das Brauchtum rund um das Thema Brod einmal ausgesehen hat. Erklären lässt sich dies sicherlich aus dessen einstiger Bedeutung im täglichen Leben der Menschen. Im Vergleich zu heute sieht der Umgang mit Brod vielerorts sicherlich ganz anders aus. Brod hat heute nichts Heiliges, nichts Besonderes mehr, es ist als Nahrungsmittel austauschbar geworden.

Soviel zu einem Überblick über die Entstehungsgeschichte von Brod, dem Handwerk des Bäckers sowie deren einstiger Bedeutung. Das folgende Kapitel ist nun aber dem Handwerk des Mittelalters gewidmet, welches aus mehrererlei Gründen als jene Menschheitsepoche betrachtet werden kann, in dem dieses in dessen Blüte stand.

4. Das Handwerk in dessen „Blüte“

Obwohl es, wie im vorigen Kapitel angedeutet, schon lange vor dem Mittelalter zu Spezialisierungen innerhalb des Handwerks gekommen war, herrscht doch Einigkeit darüber, dass das Handwerk eben genau in dieser Epoche in dessen Blüte¹⁸ stand. Nicht nur, dass es hier eine nie zuvor gekannte Differenzierung in seinen unterschiedlichen Sparten erfuhr, das Mittelalter war auch die Zeit wo man erstmals vom „ehrbaren“ oder „ganzen“ Handwerk gesprochen hatte.

Doch wie gestaltete sich das Handwerksleben in diesem Zeitraum aus bzw. wodurch sah man sich veranlasst das Handwerk als etwas „Ehrbares“ bzw. „Ganzes“ zu bezeichnen? Um einen Einblick in alltägliche Lebensbereiche des mittelalterlichen Bäckers bekommen zu können soll im Folgenden auf eine Reihe von Umständen eingegangen werden, die für diese Zeit als charakteristisch angesehen werden können. Natürlich muss bezüglich der nun folgenden Darstellungen bedacht werden, dass eben aufgrund der bereits erwähnten Spezialisierung nicht nur innerhalb des gesamten Handwerks, sondern auch der einzelnen Sparten, wohl von keinem allgemein zutreffenden Muster ausgegangen werden kann. Das Vorfinden eines solchen kann alleine dadurch schon abgelehnt werden, wenn man bedenkt, dass die Ausgestaltung eines jeden Handwerks wesentlich auf einem Dokument, der sogenannten „Handwerksordnung“ basierte und die einzelnen Handwerkssparten vieler städtischer Siedlungen ein eigenes solches Dokument besaßen und sich darauf bezogen. Bedenkt man auch die einstige politische Situation Europas – Österreich war seit 1156 als Herzogtum ein unabhängiges Herrschaftsgebiet innerhalb des Heiligen Römischen Reiches Deutscher Nationen, mit Wien als dessen Residenzstadt und Zentrum (vgl. Zöllner 1961: 69ff) – so wird wohl offensichtlich, dass das Handwerk innerhalb dieses Gebietes aufgrund politischer, wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Einflussfaktoren von einer immensen Pluralität an Lebens- und Arbeitsformen gekennzeichnet gewesen sein muss.

Wenn also eine strikte Einheitlichkeit abgelehnt werden kann, ist doch das Vorfinden gewisser Gemeinsamkeiten aber keineswegs zu leugnen. Hierfür spricht etwa, wie durch Hoffmann (1952: 136) erwähnt, ein enger Zusammenhalt der Zünfte, also der genossenschaftlichen Verbände der Handwerker, der innerhalb des gesamten römisch-deutschen Reiches herrschte und noch bis ins 18. Jahrhundert anhielt. Für Gemeinsamkeiten sprechen auch städteübergreifende Vereinbarungen der Zünfte etwa zu Angelegenheiten die Lehrlingen und Gesellen betreffend, die laut Zatschek (1949: 237) bereits ab dem ersten Drittel des 15. Jahrhunderts vorzufinden waren.

¹⁸ Sinz (1977: 60) legt hierfür den Zeitraum zwischen dem 14. und 16. Jahrhundert fest.

Auch die Zusammenschlüsse und Kooperationen einzelner Handwerke unterschiedlicher Ortschaften – wie weiter durch Hoffmann (1952: 54) ausgeführt – können wohl in diesem Sinne interpretiert werden.

Bevor nun auf die bereits erwähnten „Handwerksordnungen“ sowie die Organisationform der Zünfte eingegangen werden wird, soll im Folgenden eine Beschreibung dessen folgen, wie sich das Leben des Handwerkers in der Stadt einst ausgestaltet hat, mit besonderem Vermerk auf jenes des Bäckers. Warum ausgerechnet in der Stadt, auch darüber wird im Folgenden Klärung erfahren werden. Der Sinn der nun folgenden Darstellungen liegt aber keineswegs im Versuch so etwas wie eine „absolute Wahrheit“ abzubilden, sondern vielmehr eine Idee davon zu vermitteln, welche Kennzeichen einst prägend waren.

4.1 Der Handwerker in der Stadt

Zur Zeit der Blüte des Handwerks war, wie etwa durch Wutzel (1992: 23) dargestellt, in unzähligen Dokumenten und Niederschriften von einem „ehrbaren“ oder „ganzen“ Handwerk die Rede, wobei sich auch die etwa durch Bruckmüller (2001) und Reith (2008) verwendete Bezeichnung des „alten“ Handwerks auf ebendiese Zeit bezieht. Das Handwerk als „ehrbar“ zu bezeichnen sieht Wutzel (ebd.: 23f) in engem Zusammenhang mit der einstigen Stellung des Handwerks in den Städten, in sozialer und kultureller Weise. Abgesehen von diesen Dokumenten kam deren Standesbewusstsein somit im besonderen Maße auch im reichen Brauchtum zur Geltung und wird etwa in der frühen Verwendung des Motivs des Handwerks in der Kunst ersichtlich.

Was bedeutete einst nun der Begriff „Handwerk“ bzw. wodurch war dieses gekennzeichnet? Handwerk „im guten alten Sinne“ ist laut Commenda (1959: 93, zit. nach Danninger 1981: 11) „...eine Berufstätigkeit, bei welcher Rohstoffe durch gelernte Kräfte mit Werkzeugen zu Ergebnissen verarbeitet werden, deren Verkauf den Lebensunterhalt sichert. Sechs wesentliche Merkmale bestimmen daher das alte Handwerk:

1. Es ist ein Beruf, der einmal gewählt, das ganze Leben erfüllt, und nicht eine Beschäftigung, die je nach Zeit und Laune gewechselt wird.
2. Es ist ein Kleinbetrieb, in welchem Meister, Gesellen und Lehrlinge in persönlichem Verhältnis zusammenarbeiten.
3. Es bedient sich ausschließlich gelernter Fachkräfte und kennt weder ungelernete noch angelernte Hilfskräfte.
4. Es beruht auf der Handarbeit, die zwar geeignete Werkzeuge verwendet, aber keine Maschinen einsetzt.
5. Es bildet durch Zusammenleben der im Betrieb Beschäftigten mit der Familie des Meister seine patriarchalische Gemeinschaft.
6. Es regelt dieses Zusammenleben und Zusammenarbeiten durch eine genaue, selbstgegebene und selbstüberwachte Ordnung“.

Die Herausbildung eines solchen Handwerks ist jedenfalls notwendigerweise im Kontext der Entstehungsgeschichte städtischer Siedlungen¹⁹ zu sehen und kann für Österreich, wie durch Wutzel (1992: 53f) weiter erwähnt, auf das Spätmittelalter²⁰ datiert werden. Für das österreichische Handwerk sind vor allem zwei Bedingungen zu sehen, die dazu beigetragen haben, dass sich die darin stattfindende Spezialisierung im Vergleich etwa zu deutschem Gebiet zeitlich gesehen später vollzogen hat; in diesem Sinne hat einerseits die Beständigkeit der agrarischen Hauswirtschaft²¹, andererseits das lange Vorherrschen der Grundherrschaft²² als maßgebliche Gesellschaftsform in Österreich die Entwicklung „eigenständiger Organisationsformen des Handwerks [...] [noch während des Hochmittelalters verunmöglicht] [...]“ (Wutzel 1992: 53). Als Wirtschaftszentren etablierten sich im mittelalterlichen Österreich sodann aber landesfürstliche und grundherrschaftliche Städte und Märkte, wobei, wie der Name bereits vermuten lässt, hier die Herrschaft eben vom Landesfürst²³ oder aber von einem Grundherrn ausging (Bruckmüller 2001: 53f).

Noch bevor sich das Handwerk nun in den urbanen Siedlungen zu spezialisieren begann, waren laut Tremel (1969: 82f) aber bereits zwei Formen der Gewerbeausübung üblich; auf der einen Seite kam es an grundherrschaftlichen Herrenhöfen zur Herausbildung unterschiedlicher „Hofgewerbe“, auf der anderen Seite zogen Wanderhandwerker von Bauernhof zu Bauernhof um ihre Arbeit anzubieten. Später wurde dies übrigens „auf die Stör gehen“ genannt, weil diese Handwerker „die Rechte der zunftmäßig organisierten Handwerker „störten““ (ebd.: 83).

Doch wie gestaltete sich das Handwerk in der Stadt bzw. in den Wirtschaftszentren nun aus? Bevor auf diese Frage eingegangen werden wird, sei noch auf die (offizielle) Stellung des Handwerkers in der Stadt verwiesen, die in der Literatur aber alles andere als eindeutig ist; so kommt etwa Zauner (1974: 117) in seinem Artikel zur Situation in den Städten des „Landes ob der Enns“ – das heutige Oberösterreich – zu dem Schluss, dass hier die Handwerker innerhalb des städtischen Bürgertums eine eigene Schicht bildeten und somit von der Oberschicht, aber auch den Vollbürgern – dies waren lange vor allem Kaufleute – abgetrennt waren. Auch in der von Lichtenberger (1973: 300) verwendeten Unterteilung ist von einer eigenen

¹⁹ Einen Überblick über die Städtebildung in Österreich bieten etwa Zöllner (1985) sowie die Aufsätze von Sydow (1963: 55ff) und Gutkas (1963: 77ff).

²⁰ Das Spätmittelalter kann als die Zeitspanne zwischen 1246 und 1526 festgelegt werden (vgl. Zöllner 1961).

²¹ Die Beständigkeit der agrarischen Hauswirtschaft in Österreich führt Hoffmann (1952: 35f) unter anderem auf schlechte Verkehrswege und die daraus folgende, für einen Großteil der ländlichen Bevölkerung geltende eingeschränkte Mobilität zurück, sodass es für einen Großteil der Bevölkerung schlichtweg keinerlei Möglichkeiten gab, in eine Siedlung und damit auf einen der dort abgehaltenen Märkte zu gelangen. Dieser Umstand trug dann dazu bei, dass sämtliche Waren, nicht nur solche des täglichen Bedarfs, selbst hergestellt werden mussten und die Herausbildung einzelner Gewerbe am Land somit lange verhindert war.

²² Grundherrschaften, die eine Unterteilung der Gesellschaft in Grundbesitzer sowie von diesen abhängige Untertanen bedeutet, waren sowohl durch eine eigene Gerichtsbarkeit, als auch eine eigene Verwaltung charakterisiert (vgl. Hoffmann 1952: 26f). Obwohl schon lange vor dem Mittelalter vielerorts üblich, wurde diese Gesellschaftsform aber gerade in dieser Menschheitsepoche in Europa zur Grundlage der Ordnung auf dem Land (vgl. Tremel 1969: 55ff).

²³ Der Begriff „Landesfürst“ kam zum ersten Mal im 13. Jahrhundert in Verwendung (vgl. Bruckmüller 2001: 67).

Handwerkerschicht die Rede, wobei deren Mitgliedern ein Aufstieg in die hierarchisch übergeordnete Oberschicht aber durchaus ermöglicht war. In dieser Hierarchie des Bürgertums werden die Handwerksgesellen der Unterschicht zugeordnet, was also den logischen Schluss ziehen lässt, dass als Handwerker nur die Meister zählten.

Wie auch immer nun die Schichtzugehörigkeit der Handwerker, diese waren als Bürger in den nun aufkommenden Städten²⁴ im Gegensatz zum Großteil der ländlichen Bevölkerung „frei“, also unabhängig von jeglicher grundherrschaftlichen Gerichtsbarkeit, stattdessen aber jener der Stadt unterstehend (vgl. Tremel 1969: 47).

Das städtische Handwerk zeichnete sich aber nicht nur durch seine besondere soziale und kulturelle Stellung aus, sondern setzte sich auch auf wirtschaftlicher Ebene ab; ähnlich dem Handel, dem eine essentielle Bedeutung für die Entwicklung einer Siedlung zur Stadt zuerkannt wurde (vgl. Tremel 1969: 180f), wurde auch dem städtischen Handwerk eine Reihe von Privilegien gewährt; so war etwa die Ausübung eines solchen durch stadtfremde Handwerker nicht grundsätzlich erlaubt, aber an eine Reihe von Bedingungen geknüpft. Um die wirtschaftliche Vormachtstellung der Stadt bzw. des Marktes zu sichern, wurden außerdem Versuche unternommen, auch das ländliche Gewerbe innerhalb der Stadt zu konzentrieren. Miesslang dieser Versuch, war eines der Privilegien, das in mancher Stadt gewährt wurde, die Etablierung der so genannten „Bannmeile“; hiermit wurde ab dem 13. Jahrhundert der Versuch unternommen, die Gewerbeausübung innerhalb eines gewissen Radius rund um die Stadt oder den Markt zu untersagen um somit die wirtschaftliche Vorrangstellung der städtischen Siedlung zu sichern.

Aber auch die Handwerker selbst versuchten innerhalb der eigenen Stadtmauern den Wettbewerb zu ihren Gunsten zu beeinflussen, etwa mit der Einführung des Zunftzwangs und der Vererbbarkeit der Werkstätte; ersteres meinte die obligatorische Mitgliedschaft in einer Handwerkervereinigung um dem jeweiligen Handwerk in der Stadt oder dem Markt nachgehen zu dürfen, laut Tremel (1969: 104) ursprünglich mit der Absicht etabliert, um eben das Ausüben eines Handwerks nur mehr in einer Stadt bzw. einem Markt möglich zu machen. Die Vererbbarkeit der Werkstätte, andererseits, meinte, dass die Möglichkeit Meister zu werden an die Abstammung von einer Meisterfamilie geknüpft war. Mit diesem Unterfangen wurde versucht, die Anzahl an Meistern und somit an Werkstätten unter Kontrolle zu halten (ebd.: 180f). Ähnlich kann wohl auch die von Bruckmüller (2001: 96f) erwähnte, wiederum von der Stadt selbst und nicht von den Handwerkern geltend gemachte Bedingung betrachtet werden, das Erlangen des Bürgerrechts – die Bedingung für einen Meister um eine Werkstätte betreiben zu dürfen – an den Besitz einer Realität

²⁴ In Österreich war dies vor allem die Zeitspanne zwischen dem 11. und dem 13. Jahrhundert (vgl. Bruckmüller 2001: 65).

innerhalb der Stadtmauern zu knüpfen, ein Erfordernis, das aber bereits gegen Ende des Mittelalters an Bedeutung abnahm.

Die Bestimmungen für die (meisterlichen) Handwerker die auf eine wirtschaftliche Kontrolle derselben hinausliefen gingen aber noch weiter, wie durch Hoffmann (1952: 55) erwähnt; so war deren Besitz auf eine Werkstatt beschränkt und die Anzahl an Mitarbeitern vorbestimmt und vereinheitlicht. Somit war, zumindest theoretisch, die Produktion der gleichen Menge an Waren gesichert und keinem Meister ein Vorteil gegenüber seinen Mitbestreitern gewährt. Mit den unternommenen Versuchen der Festlegung eines solchen wirtschaftlichen Gleichgewichts – ähnliche Bestimmungen gab es im Übrigen auch für die Kaufleute – war unter anderem die Absicht verbunden dem Anwachsen des Proletariats entgegenzuwirken. Wie auch immer, der Autor kommt zu dem Schluss, dass diese Vorgaben in der Realität wohl so nicht oder nur schwer umgesetzt werden konnten.

Bevor nun auf die bereits erwähnten und für das einstige Handwerk essentiellen Begriffe „Zunft“ und „Handwerksordnung“ eingegangen werden wird, folgt erst noch eine Darstellung des Bäckerhandwerks in der mittelalterlichen Stadt.

4.2 Aus einem Bäckerhandwerk werden viele

Brot ist seit dessen „Erfindung“ vor tausenden von Jahren (siehe Kapitel 3) vielerorts für einen Großteil der Bevölkerung Grundnahrungsmittel, einst viel mehr als dies heute noch der Fall ist. Dies erklärt dann auch wiederum, warum das Bäckerhandwerk in der Stadt eines der ersten war, das sich entwickelte²⁵. Aufgrund der Bedeutung des Brotes für die tägliche Ernährung des Menschen waren die städtischen Bäcker sodann offiziell verpflichtet, die Bevölkerung kontinuierlich mit genügend Backwaren zu versorgen (vgl. Ressel 1913: 20).

Verwiesen sei in diesem Zusammenhang darauf, dass es bis zu diesem Zeitpunkt im mehlerarbeitenden Gewerbe keine Trennung gab, dass also die Berufe Müller und Bäcker von derselben Person ausgeübt wurden (vgl. Ziehr 1984: 66f). War die Trennung nun aber vollzogen, wurde beiden nun entstandenen Berufen von Seiten der Bevölkerung oftmals Misstrauen entgegengebracht, denn während man beim Bäcker annahm, dass er Mehl stehle bzw. die von ihm feilgebotenen Backwaren schlichtweg zu leicht buk (siehe Kapitel 6.1.3), rankten sich um den Müller, wie Ziehr (1984: 66f) erwähnt, vor allem aufgrund der Lage seines Arbeitsplatzes – die Mühlen lagen außerhalb der nun aufkommenden Städte, oft abgelegen an einem Bach oder Fluss – zahlreiche Mythen und Legenden. Eine davon war, dass es dort vermehrt Prostitution gebe, was etwa die Wiener Bäcker dazu brachte, deren „Knechten“ – die

²⁵ Dies war etwa auch der Fall in Wien, wo sich dessen Vorhandensein bis auf das 13. Jahrhundert zurückverfolgen lässt (vgl. Ressel 1913: 5).

ursprüngliche Bezeichnung für alle dem Meister zur Seite stehenden Arbeitskräfte (vgl. Bruckmüller 2001: 96) – die beim Müller ihr Getreide mahlten, im Jahre 1429 jeglichen Umgang mit den dort aufzufindenden „gemaine[n] weibspersonen“ ausdrücklich zu verbieten (Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 19).

Deren nun folgende Zusammenarbeit²⁶ war jedenfalls lange Zeit eine sehr konfliktreiche, was sich sodann in der Bezeichnung „feindliche Brüder“ (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927) widerspiegelt. Ausgangspunkt für diesen Konflikt ist ein sehr grundlegender, es ging um das Recht, Brot backen zu dürfen, welches seit jeher offiziell beide Gewerbe hatten, auch wenn es für den Müller bestimmte Vorgaben gab; so hatte dieser sowohl die Bürger als auch die Bäcker mit genügend Mehl zu versorgen, erst dann durfte er Mehl für den Eigenbedarf verwenden und auch selbst Brot backen und zum Verkauf anbieten, wobei Herstellung als auch Verkauf von Weizenbrot aber den Bäckern vorbehalten blieb (vgl. Ressel 1913: 23).

Wie sah nun aber die Arbeit des Bäckers aus? Essentiell in jeder städtischen Siedlung waren für den Bäcker nun die Märkte, die regelmäßig abgehalten wurden. So galt in jeder Stadt das Stadtrecht, in den Märkten das Marktrecht, wodurch in diesen unter anderem das regelmäßige Abhalten von Jahres- und Wochenmärkten erlaubt wurde (vgl. Tremel 1969: 101), welche zum Florieren des Handels – spürbar ab dem 12. Jahrhundert – maßgeblich beitrugen (ebd.: 90). Auch der Handel mit außerhalb dieser Wirtschaftszentren produzierten Gütern war nur auf diesen Märkten erlaubt (ebd.: 50). Verkauft wurde hier entweder ein „Preis- oder ein Lohnwerk“; ersteres, besonders für die Lebensmittelgewerbe zu beobachten und somit auch für den Bäcker, meint das Anbieten und Verkaufen am Markt, im Gegensatz zum „Lohnwerk“ – bei den Textilgewerben lange das üblichere – wo die Ware im Voraus bestellt und somit „maßgeschneidert“ angefertigt wurde (ebd.: 179). Aber auch im Bäckerhandwerk war die Produktion eines Lohnwerks keinesfalls ungewöhnlich, wie etwa durch Ziehr (1984: 190ff) erwähnt; denn während die Landbevölkerung ihr Brot meist in ihren eigenen Backöfen buk, war es innerhalb der Stadtmauern nicht unüblich dies in öffentlichen Backöfen zu tun oder aber den selbst hergestellten Teig eben von einem Bäcker backen zu lassen. Hierfür gab es erst einen eigenen Bäckerstand, der nur solch einem „Lohnwerk“ nachzugehen hatte, wobei dessen Mitglieder laut Autor oft nicht als „echte“ Bäcker angesehen wurden, da sie nicht immer Meister waren und keiner Zunft angehörten. Genannt wurden diese laut Ressel (1913: 8) im Übrigen „Bürgerbäcker“²⁷.

²⁶ Trotz gewerblicher Trennung blieb der Arbeitsplatz beider Berufe teilweise derselbe, denn mit dem Jahr 1468 wurde – zumindest den Wiener Bäckern – erlaubt, zu „melbeln“ und zu „schröten“, also das gekaufte Getreide in der Mühle des Müllers selbst weiterzubearbeiten. Hierbei wurde aber bald festgelegt, dass das Getreide den Müllern zur Weiterverarbeitung zu Mehl gebracht werden sollte und mit der Handwerksordnung von 1527, dass von nun an die Bäckerknechte die Bearbeitung des Mehls beim Müller zu übernehmen hätten (vgl. Ressel 1913: 23). Erst Anfang des 19. Jahrhunderts kam dann der kaiserliche Beschluss, dass der Bäcker von nun an die Mühle des Müllers nicht mehr zu betreten hätte (ebd.: 40).

²⁷ Üblich war dieses Lohnbacken laut Krauß (2003: 102) vielerorts bis ins 20. Jahrhundert, mit der Handwerksordnung von 1527 wurde es jedem Bäcker auch offiziell erlaubt.

Um aber noch einmal auf die Produktion von Brot außerhalb der städtischen Siedlungen zu sprechen zu kommen, sei auch auf die Bedeutung der Klöster verwiesen, welche nicht selten über „Backgerechtigkeiten (jura pistoria) [verfügten] und damit Anrecht auf Errichtung eines Backhauses hatten [...]“. Im Weiteren war es für diese dann nicht unüblich „diese Rechte weiter [zu vergeben], [...] Bäcker [einzusetzen] und [...] einen bestimmten Zins dafür [zu verlangen]“ (Ziehr 1984: 141). In diesem Sinne kam den Klöstern, wenn es um die Weiterentwicklung des Bäckergewerbes ging, eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zu (ebd.: 88).

In den nun aufkommenden Städten und Märkten kam es sodann zu Arbeitsteilung in dem Sinne, dass sich einzelne Handwerkssparten in weitere Untergruppierungen aufspalteten (vgl. Tremel 1969: 179f), was dazu führte, dass sich etwa im Wien des späten 13. Jahrhunderts bereits rund 100 gewerbliche Berufssparten gebildet hatten (vgl. Bruckmüller 2001: 77). Zu Spezialisierung kam es dann auch im Bäckerhandwerk; so war etwa im mittelalterlichen Wien urkundlich als erstes, nämlich spätestens mit Anfang des 14. Jahrhunderts, von „Semmelbäckern“ oder auch „Semmlern“ sowie „Brotbäckern“ die Rede, später fanden auch die „Luxusbäcker“ Erwähnung. Diese dreiteilige Gliederung blieb im Übrigen noch lange Zeit in Form von „Schwarz-, Weiß- und Luxusbäckern“ erhalten. Aus letzteren gingen wohl zu einem späteren Zeitpunkt die „Zuckerbäcker“²⁸ hervor, als Teil dieser Sparte fanden bald auch „Bre(t)zenbäcker“ sowie die „Peugler“ oder „Beugelbäcker“ Erwähnung. Gegen Mitte des 15. Jahrhunderts etablierten sich auch die Sparten „Hohlhipper“ und „Oblaten-“, zu einem späteren Zeitpunkt auch die „Krapfenbäcker“ (Ressel 1913: 7f). Andernorts war laut Sinz (1977: 179) auch noch eine Vielzahl weiterer Bezeichnungen üblich, wie „Lebküchler“, „Fastbäcker“, „Losbäcker“, „Aufschläger“ oder auch „Beckenscheider“.

Einen eigenen Lebkuchenbäckerstand gab es wohl auch in den österreichischen Städten, Ressel (1913: 20) verwendet die Bezeichnung „Lebzelter“, erläutert jedoch nicht weiter, wann diese zum ersten Mal Erwähnung fanden. In diesem Zusammenhang verweist Ostrolucká (1983: 309ff) in ihrem Aufsatz zur Geschichte der Lebkuchenbäcker im slowakischen Košice darauf, dass die Entwicklung dieser Berufsgruppe wahrscheinlich von Wien aus ging, zu deren Zunft die Lebkuchenbäcker von Bratislava ursprünglich auch gehörten. Dieser Berufsstand erfuhr in der Slowakei des 16., 17. und 18. Jahrhundert seine Blüte und die Meister der Lebkuchenbäcker oder „Ceroplasta“²⁹ bzw. „Dulciarius“³⁰, wie sie auch genannt wurden, gehörten zu den reichsten Bürgern von Košice. Das interessante an deren Arbeitsausübung war, dass

²⁸ Sinz (1977: 178f) verweist darauf, dass der Zuckerbäcker als eigenständige Berufsform ab dem 14. Jahrhundert bereits in vielen Städten Erwähnung fand, die Bezeichnung „Konditor“ fand im deutschen Sprachgebrauch im letzten Drittel des 18. Jahrhunderts zum ersten Mal Verwendung.

²⁹ Vgl. Lateinisch *cera* für „Wachs“, *plasticus* für „formbar“ (vgl. Menge 2001: 118)

³⁰ Vgl. Lateinisch *dulcis*, -e für „süß“ (vgl. Menge 2001: 241)

sie sich neben der Herstellung von Lebkuchen ebenfalls in den Bereichen „Wachsherstellung, [sowie in] der Produktion von Wachskerzen und -leuchten [und] [...] Honigwasser [betätigen durften]“ (ebd.: 313).

Der gesamte Bäckerstand war im Mittelalter aber als „die Peckhen“ bekannt (vgl. Ressel 1913), oder auch „Becken“, eine Bezeichnung aus der allmählich eben der „Bäcker“³¹ wurde (vgl. Sinz 1977: 124). In der Namensgebung wird von Sinz (1977: 122ff) auch noch eine Besonderheit des Mittelalters erwähnt; so ging einst der Gewerbenamen oftmals auf den Namen des Handwerkers selbst über, und wurde dadurch auch noch weitergegeben als die Nachkommen schon längst einen anderen Beruf ausübten. So war etwa „in Süddeutschland [...] für Bäcker [der Ausdruck] Pfister gebräuchlich, aus dem Lateinischen *pistor* (Pistorius). Eine halb lateinische, halb deutsche Bildung ist Pfisterbeck [...]. Der Vorsteher einer Pfisterei hieß Pfistermeister“ (ebd.: 124).

Was all die einzelnen Sparten innerhalb des Bäckerberufes aber miteinander vereinte, war deren gemeinsames Zeichen, die Brezel. Diese ist seit rund 700 Jahren DAS Zeichen des Bäckerhandwerks schlechthin (vgl. Krauß 2003: 144); so findet man eine Vorform der Brezel bereits auf dem ältesten bekannten und noch erhaltenen Bäckerwappen, ein Siegelstempel der Basler Bäcker der auf etwa 1300 zurückdatiert werden kann (ebd.: 31). Die Platzierung der jeweiligen Handwerksinsignien sollte der städtischen Bevölkerung übrigens das schnelle Finden des benötigten Handwerkers ermöglichen (vgl. Ziehr 1984: 162).

4.3 Von der Zeche zur Zunft

Wie im Handwerk üblich, so schlossen sich auch die Bäcker bald zu Organisationen³² zusammen, auf österreichischem Gebiet entstanden solche Zusammenschlüsse der Handwerker in den Wirtschaftszentren im Laufe des 13. Jahrhunderts, mit dem bereits angedeuteten Ziel „[die] Konkurrenz innerhalb der eigenen Stadtmauern [zu unterbinden] [...]“ (Tremel 1969: 103). Deren Entstehung vollzog sich in Europa aber keineswegs gleichzeitig; so belegen die ältesten erhaltenen Funde deren Existenz bereits im England, Frankreich und Deutschland des 11. und 12. Jahrhunderts (vgl. Ziehr 1984: 164). Trotz dieser zeitlichen Unterschiede begann sich aber der „Zunftzwang“ – die obligatorische Mitgliedschaft in einer Handwerkervereinigung – bald in den meisten Städten zu etablieren. In der deutschen Sprache³³ ist in diesem Sinne üblicherweise von einer „Zunft“ die Rede, ein Begriff der laut Wutzel (1992: 64f) in

³¹ Zurückzuführen ist *Bäcker* auf das mittelhochdeutsche *becker*; verwandt ist das entsprechende Verb *backen*, mittelhochdeutsch *bachen*, althochdeutsch *bahhan*, *backan* mit dem Griechischen *phōgein* was „rösten, braten“ bedeutet; es ist Teil der Wortgruppe *bāhen* für „feucht erhitzen“, „Brot leicht rösten“ (vgl. Wermke et al. 2001: 64).

³² Offizielle Erwähnung fand eine Organisation der Wiener Bäcker übrigens schon lange vor deren Erwähnung als eigene Berufssparte, nämlich im Jahre 1278, als sie neben Organisationen anderer Handwerkssparten gänzlich verboten werden hätte sollen (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 11).

³³ Auch die Bezeichnungen „Amt“, „Gilde“, „Kerze“, „Gaffel“, „Einung“ oder „Lade“ fanden Verwendung (vgl. Nergert 1995: 205).

Österreich aber erst im 16. Jahrhundert in Erscheinung trat; stattdessen war hier lange von „Handwerk“ oder „Zeche“ die Rede. Wie durch Hoffmann (1952: 53) erörtert, sind durch Zusammenschluss von „Handwerk“ und „Zeche“ zu einem späteren Zeitpunkt eben die Zünfte hervorgegangen. Da in Österreich aber eben lange nicht von einer „Zunft“, aber von einer „Zeche“ die Rede war, findet sich für ebendiese folgende Definition:

„[Zechen] beruhen auf dem Genossenschaftsgedanken und stellen einen gewillkürten [sic] Zusammenschluss der Handwerker gleichen Berufs dar, das heißt, der freie Wille der Verbundenen ist das einigende Band. Die Zeche erfasst den ganzen Menschen, sie umfasst alle Seiten des Lebens und stellt so eine religiöse, gesellige, sittliche und wirtschaftliche Verbindung in einem dar“ (Zatschek 1949: 20).

Neben der im vorhergehenden Kapitel bereits erwähnten wirtschaftlichen Bedeutung sei auch auf jene der Religion verwiesen, die von nicht zu unterschätzender Bedeutung war und laut Zatschek (1949: 152f) für das Handwerk bis ins 19. Jahrhundert eine wesentlich Rolle spielte. Bei einer Diskussion der Bedeutung der Religion kommt man nun nicht darum herum, eine weitere Art von Vereinigung zu erwähnen, nämlich die so genannten „Bruderschaften“, die sich

„die Pflege des Gottesdienstes und des Gotteshauses, die Verehrung der hl. Eucharistie und [...] bestimmter Heiliger durch Andachten, die Stiftung und Erhaltung eines Altares, [...] oder die Abhaltung regelmäßiger Bruderschaftsgottesdienste zur Aufgabe gesetzt [hatten]“ (Eder 1932: 262ff, zit. nach Wutzel 1992: 74).

Aber auch regelmäßig stattfindende Umzüge sowie die für Vereinigungsmitglieder obligatorische Teilnahme an Begräbnissen und Gottesdiensten können in diesem Sinne interpretiert werden (vgl. Wutzel 1992: 84ff).

Um aber auf die wohl grundlegendste Form des Zusammenschlusses der Handwerker, nämlich die Zunft – es ist dieser Begriff der der Einfachheit halber im weiteren Verlauf verwendet werden soll – zurückzukommen, bleibt zu erwähnen, dass in dieser zu Beginn nur die Meister eines Handwerks organisiert waren. Oftmals war es hier nun der Fall, dass Handwerker in der Zunft einer größeren Stadt inkorporiert waren. Dies war laut Ressel (1913: 27) etwa auch für die Bäcker von Wiens Umgebung der Fall, die zur „Hauptlade“ in Wien gehörten. Autrieth (1996: 11ff) zeigt diesen Umstand auch für die Tullner Bäckerzunft an, die ebenfalls jener in Wien unterstand; auf der anderen Seite waren aber Handwerker zahlreicher um Tulln liegender Ortschaften, die zahlenmäßig einfach zu gering waren um eine eigene Zunft zu bilden, wiederum Teil der Tullner Bäckerzunft.

Die einer jeden Zunft zugrunde liegenden Bestimmungen beruhten auf Traditionen und Gewohnheiten, auf „alte[m] Herkommen“, das einst mündlich überliefert und dann mit den Jahren schriftlich, in der so genannten

„Handwerksordnung“ oder auch einfach „Ordnung, Freiheitsbrief, Freiheiten, Gnadengaben, Satzung, Privileg“ festgehalten wurde (Wutzel 1992: 112). Inhaltlich haben die in diesem Dokument niedergeschriebenen Vorgaben nicht nur die Arbeit, sondern wohl auch maßgeblich das Leben der einzelnen Zunftmitglieder beeinflusst, denn neben den zahlreichen Vorgaben die dem heutigen Verständnis nach dem Arbeitsrecht entsprechen, zielte eine Vielzahl der „Gebote“ der Einhaltung moralischer, anstandsbezogener und religiöser Werte auf die Bewahrung eines Verhaltens dem „ehrbaren“ Handwerk entsprechend ab. So kann etwa erwähnt werden, dass ein respektvolles Verhalten gegenüber dem Meister und der Meisterin vorgeschrieben sowie Gotteslästerung strengstens untersagt war (ebd.: 117f). Ein solches „ehrbares“ Verhalten sollte auch nicht dadurch gestört werden, indem sich der Handwerker mit „unehrenhaften Menschen“ abgab, wie Scharfrichtern, Gauklern und Bettlern (vgl. Ziehr 1984: 166). Denn, wie durch Wissell (1971: 146ff) erörtert, war der Begriff der Ehre einst eng an den Rechtsstatus einer Person geknüpft, sodass „Unehrenhaftigkeit“ gleichzeitig auch eine rechtliche Schlechterstellung bedeutete. Die Anforderungen „eheliche Geburt“ und „ehrbare Abstammung“ wurden für die Ausübung eines Handwerks jedenfalls lange Zeit als Grundvoraussetzung erwähnt, die nicht nur für Lehrlinge, aber auch für Gesellen und Meister gleichermaßen galt (vgl. Zatschek 1949: 153ff & 239; Wutzel 1992: 118).

Innerhalb der Zünfte bildeten sich bald auch eigene Gesellenverbände, in Wien etwa bereits zu Beginn des 15. Jahrhunderts³⁴. Zur Behauptung der Gesellen gegen die oftmals vorherrschende Willkür der Meister etabliert, konnte aber bereits im Laufe desselben Jahrhunderts durchgesetzt werden, dass sowohl jeweils ein Repräsentant der Meister als auch der Stadt bei den Treffen der Gesellen teilzunehmen hatte (vgl. Bruckmüller 2001: 96f). Neben diesen Vorstößen die Gesellenverbände kontrollieren zu wollen, gab es von Seiten des Landesfürst aber auch früh Versuche die Macht aller Handwerkszusammenschlüsse einzuschränken. Als Gründe für diese Unternehmungen sind wohl vor allem jene wirtschaftlicher Natur zu sehen, die Hoffmann (1952: 130) nochmals in drei Punkten zusammenfasst:

„1. die von [den Verbänden] beanspruchte eigenständige Versammlungsfreiheit, die autonome Gesetzgebung in Handwerkssachen und die damit verbundene disziplinäre Gerichtsbarkeit über ihre Mitglieder, 2. ihr Bestreben, sich durch Mitgliedszwang und eine Beschränkung der Meisterrechte auf eine bestimmte Anzahl ein Erzeugungsmonopol zu sichern, und 3. der Zusammenschluss mehrerer gleichartiger an verschiedenen Orten ansässiger Zünfte zu größeren Verbänden“.

Laut Hoffmann (1952: 131) widersprachen vor allem die von den Zünften erlassenen Bestimmungen zur Anzahl der in einer Stadt zugelassenen Meister und damit auch der

³⁴ Der älteste österreichische Gesellenverband war einst jener der Bäcker, Aufzeichnungen zu diesem reichen bis in das Jahr 1411 zurück (vgl. Tremel 1969: 227).

Werkstätten dem Denken des Landesfürst dahingehend, als dass dieser an einem Zuwachs der arbeitenden und Steuer zahlenden Bevölkerung interessiert war. Außerdem gab es von dessen Seite Befürchtungen die Versammlungen der Zünfte könnten der Verbreitung revolutionären Gedankenguts dienen, denn die Zahl der Handwerker um die es wirtschaftlich schlecht stand wuchs stetig. Aus diesen Gründen wurde den Zünften das freie Versammlungsrecht untersagt und Versammlungen an die vorherige Bekanntgabe an den Stadtrat geknüpft.

Die erwähnten in den Handwerksordnungen niedergeschriebenen Bedingungen, beruhend auf „Gleichheit in Menge, Kosten, Erzeugung und Absatzbedingungen“, ermöglichte den Handwerkern in den Städten einen gewissen Wohlstand erreichen zu können (Sinz 1977: 61). Das kann wohl als der Grund erachtet werden, warum die Gewerbetreibenden Eingriffe in deren Zunftpolitik von außen strengstens ablehnten.

Nachdem in den vergangenen Kapiteln eine Vorstellung davon gemacht werden sollte, wie sich das Handwerk einst ausgestaltet hatte, stellt sich nun auch die Frage, wie es denn nach der Zeit der Blüte ausgesehen hat. Welche Umstände auf politischer, wirtschaftlicher und sozialer Ebene können nun als Einflussfaktoren betrachtet werden, die den Verlauf nicht nur des Bäckerhandwerks, sondern aller Sparten maßgeblich beeinflusst haben? Die Darstellung einer Reihe ausgesuchter Aspekte soll dies im folgenden Kapitel verdeutlichen.

4.4 Nach der Blüte?

Die Zeit des ausklingenden Mittelalters war gekennzeichnet durch das allmähliche Aufbrechen der (oftmaligen) wirtschaftlichen Sonderstellung der Städte, vor allem der landesfürstlichen (vgl. Hoffmann 1952: 78ff), die in wirtschaftlicher Hinsicht mit zunehmendem Maße von den grundherrschaftlichen Märkten herausgefordert wurden (ebd.: 155ff). Einhergehend damit kam es auch zu einer Schlechterstellung des Bürgertums während zugleich die einkommensschwache Schicht in den Städten, das Proletariat, stetig anstieg und sich zunehmend auch aus Handwerkern zusammensetzte (ebd.: 246).

Der bereits im späten Mittelalter einsetzende „Untergang des Handwerks“, wie etwa Sinz (1977: 186) die Situation beschreibt, ist jedenfalls eng im Zusammenhang mit dem Zunftsystem zu sehen, deren rigides Reglement und starres System von Traditionen auch in Bereichen jenseits der Arbeit mit den neu aufkommenden Staatsideologien nicht mehr vereinbar waren. Denn wie weiter von Bruckmüller (2001: 97) ausgeführt, hat zu eben dieser Zeit die zahlenmäßige Beschränkung der Handwerksbetriebe dazu geführt, dass die „Einheirat beinahe zur wichtigsten Möglichkeit für die Erlangung der Meisterwürde [geworden war]“ und mit beginnender

Neuzeit dem handwerklichem Nachwuchs oft nichts anderes übrig blieb als „auf die Stör zu gehen“.

Auf politischer Ebene hatte der vorherrschende Feudalismus – also die grundherrschaftliche Ordnung mit dessen Trennung in Besitzende und Besitzlose – des Mittelalters maßgeblich dazu beigetragen, dass bei dessen Ausgang ein noch immer geringes Maß an Einheitlichkeit vorzufinden war (ebd.: 51), eine Tatsache, die sich mit Aufkommen des Absolutismus³⁵ und der darauf abgestimmten Wirtschaftsform des Merkantilismus³⁶ bald und maßgeblich ändern sollte (ebd.: 132f). Für das Gewerbe bzw. das Handwerk hatte dies mehrerlei Auswirkungen: einerseits sollten jene Sparten, denen für eine Verbesserung der Wirtschaftsleistung besondere Bedeutung zuerkannt wurde auch in entsprechendem Maße gefördert werden; ein Bestandteil dieser Unternehmung war es etwa – in Österreich verstärkt ab dem 17. Jahrhundert – auf die Errichtung von Fabriken³⁷ und Manufakturen³⁸ zu setzen (vgl. Bruckmüller 2001: 193). So sollte es bald auch in der Produktion von Handwerkswaren Fabrikbesitzern erlaubt sein, sowohl zünftige als auch unzünftige Arbeiter beschäftigen zu dürfen (vgl. Hoffmann 1952: 410). Ebenfalls ab dem 17. Jahrhundert wurden in manchen Sparten verstärkt landesfürstliche Privilegien erteilt (vgl. Bruckmüller 2001: 167), wie etwa an an Herrenhöfen arbeitende Handwerker, die dadurch zu „Hofbefreiten“ wurden und fortan keinem Zunftzwang mehr unterstellt waren (vgl. Hoffmann 1952: 136f). Aber auch den zunftlosen „Störem“ wurde im ersten Drittel des 18. Jahrhunderts die Ausübung ihres Gewerbes endlich offiziell erlaubt (vgl. Bruckmüller 2001: 166), wobei die rechtliche Unterscheidung zwischen zünftischen und zunftfreien Handwerkern zu Beginn des 19. Jahrhunderts bereits völlig an Bedeutung verloren hatte (ebd.: 220).

Was die Ausgestaltung der Zünfte anbelangt, wurden auch hier verstärkt die Versuche einer Zentralisierung spürbar; so wurde etwa in der Handwerksordnung von 1527 die Stellung des Landesfürst bei der Ausgestaltung aller Angelegenheiten das Handwerk betreffend verstärkt hervorgehoben (vgl. Bruckmüller 2001: 99), im „Reichshandwerkspatent“ des Jahres 1731 – im gesamten Heiligen Römischen Reich und somit auch im damaligen Österreich gültig – unterstrichen, dass die Zünfte nur mehr durch die neu aufkommende staatliche Beamtenschaft zu beaufsichtigen wären (vgl. Hoffmann 1952: 136f).

³⁵ Absolutismus ist eine „Regierungsform, in der der Herrscher die unbeschränkte und ungeteilte Staatsgewalt ohne Mitwirkung [ständischer] oder [parlamentarischer] Institutionen beansprucht“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 1: 74).

³⁶ Merkantilismus kann definiert werden als die „zusammenfassende [Bezeichnung] für die [zwischen] dem 16. und 18. [Jahrhundert] [...] [verübten] Eingriffe des Staates in den Wirtschaftsprozess sowie für bestimmte, in sich nicht geschlossene [wirtschaftstheoretische] und [-politische] Konzeptionen“. Zentrales Merkmal war die Förderung des Handels, insbesondere des Außenhandels (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 14: 516).

³⁷ Der Begriff „Fabrik“, wie durch Zöllner (1961: 285) erörtert, bezeichnete einst ein Unternehmen zur Gewerbsausübung, das außerhalb der Zünfte bestand und somit nicht deren Kontrolle unterlag. Der Begriff hatte somit ursprünglich eine rein rechtliche Bedeutung (vgl. Tremel 1969: 251). Die heutige Begriffsdefinition der Fabrik, also dessen Assoziation mit industrieller Herstellung unter Einsatz von Maschinen, setzte sich laut Bruckmüller (2001: 170) erst im späteren 19. Jahrhundert durch.

³⁸ Diese waren laut Bruckmüller (2001: 170) im Vergleich zu Fabriken „eher größere Betriebe, die durch eine Kombination von zentralisierter Produktion mit verlegter Arbeit außer Haus“ gekennzeichnet waren.

Mit der Gewerbeordnung von 1859 wurde die einstige Macht der Handwerker schließlich endgültig aufgebrochen, denn fortan sollte die Ausübung von Handwerk und Gewerbe zahlenmäßig überhaupt keine Beschränkung mehr erfahren; die Anzahl der „freien“ Gewerbe, deren Ausübung jedermann ermöglicht war, sollte möglichst groß werden während die Ausübung der zweiten Gruppe, der „konzessionierten“ Gewerbe, teilweise, aber nicht unbedingt an den Besitz eines Befähigungsnachweises geknüpft war. Diese zweigliedrige Unterteilung erfuhr aber bald eine Erweiterung, als mit der Gewerbegesetzesnovelle des Jahres 1883 die Einführung einer dritten Gruppe – jener der „handwerksmäßigen Gewerbe“ – beschlossen wurde und zu denen fortan auch das Handwerk des Bäckers gezählt wurde. Um diese Gewerbe ausüben zu dürfen, bedurfte es aber ausnahmslos eines Befähigungsnachweises, für die Einhaltung dieser Bedingung hatte nunmehr der Staat die alleinige Verantwortung zu tragen (vgl. Danninger 1981: 178ff).

Obwohl ein Blick auf die Betriebsstruktur dieser Zeit – die industrielle Revolution war in vollem Gange – erkennen lässt, dass die Zahl der industriellen Großbetriebe kontinuierlich anstieg (vgl. Bruckmüller 2001: 302), sind bezüglich des Handwerks dennoch noch zwei Tendenzen lange vorzufinden: auch um die Jahrhundertwende war das Kleingewerbe noch die dominante Form der Warenherstellung (vgl. Kropf 1981: 178), und die Heimarbeit – etwa als Teilbereich der Manufaktur – in vielen Handwerkssparten noch üblich. Auch die bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts vorherrschende Form des Handwerkbetriebs – der Meister allein bzw. mit nur einem Gesellen und/ oder Lehrling – erfuhr nur allmählich eine Änderung (vgl. Bruckmüller 2001: 221).

Auch eine soziale Erscheinung wurde mit dem Aufkommen des Kapitalismus vermehrt spürbar, nämlich die Tendenz den Menschen nach ökonomischen Gesichtspunkten zu charakterisieren; auf der einen Seite wurde es hierbei auch dem Handwerker, der in seinen Expansionsversuchen aus rechtlicher Sicht quasi keinerlei Einschränkungen mehr erfuhr, ermöglicht, durch die neuen Chancen im Bereich der Technologisierung in den Industriellenstand vorzudringen und somit eine soziale Besserstellung erfahren zu können. Auf der anderen Seite, obwohl das Kleingewerbe weiterhin von wirtschaftlicher Bedeutung war, erfuhren Handwerker, die in Fabriken tätig waren in ihrer Bedeutung eine Wertminderung, sie wurden zu mehr oder weniger entbehrlichen Arbeitern degradiert (vgl. Hoffmann 1952: 491f).

Soviel zu einem allgemeinen Überblick über maßgebliche Elemente des Verlaufs des Handwerks nach dessen Blütezeit im Mittelalter. Wie sieht die Situation des Bäckers aber heute aus? Um hierfür Antworten zu finden, ist der nun folgende Teil dieser Arbeit der Ausgestaltung von Leben und Arbeit in der Bäckerei und Konditorei

Stöbich gewidmet. Die im Folgenden präsentierten Daten entstammen zu einem Gutteil den qualitativen Gesprächen und Beobachtungen, die vor bzw. auch während der Erstellung dieser Arbeit gemacht wurden.

5. Sozio-strukturelle Aspekte eines Familienbetriebes

Die in den vergangenen Kapiteln gemachten Erörterungen geben eine Vorstellung davon, wie sich das Bäckerhandwerk einst entwickelt hatte und dessen Blüte während des Mittelalters erreichen konnte. Wie sich ebendieses nun aber heute ausgestaltet, darüber soll anhand von Ausführungen über den Alltag des Welser Bäckerei- und Konditoreibetriebes der Familie Stöbich mehr erfahren werden.

Auf eine lange Geschichte kann dieser Betrieb allemal zurückblicken, denn am heutigen Standort in Wels-Neustadt fand er erstmals im Jahre 1887 gewerbebehördliche Erwähnung, und zwar als so genannte „Backküche“, ab 1895 dann offiziell als „Bäckerei“. Gegründet von einem Bäckermeister aus der Nähe von Linz mit Namen Johann Ortner, kam es im Jahr 1930 zum ersten Generationenwechsel. Bis zum Jahre 1945 wurde der Betrieb nun von dessen Sohn Christian Ortner geführt, der im März ebendieses Jahres ums Leben kam, als zum wiederholten Male Fliegerbomben das Bäckereigebäude trafen. Ab diesem Zeitpunkt lag es an dessen Frau Elisabeth Ortner den Betrieb weiter zu führen. Zu einem weiteren Generationenwechsel kam es sodann im Jahre 1957, als ihre Tochter Christine den aus Alkoven stammenden Bäckermeister Franz Stöbich heiratete und die zwei fortan den Betrieb unter dem Namen „Bäckerei Stöbich“ leiteten. Im Jahr 1990 kam es dann zur bisherig letzten Übergabe innerhalb des Familienbetriebes, indem der Sohn Gerhard Stöbich und dessen Gattin Veronika offiziell die Führung übernahmen. Unter deren Leitung kam es zu verstärkten Expansionsmaßnahmen: zu Beginn der 1990er Jahre kam es neben einer flächenmäßigen Verdreifachung der Produktionsstätte – von 300 auf 1480 m² – auch zur Angliederung eines weiteren Teilbereichs der Produktion, einer Konditorei. Zehn Jahre danach erfolgte eine Verdopplung der Verkaufsfläche im Hauptgeschäft, im Jahre 2008 wurde anschließend an den Verkaufsraum ein eigener Café-Bereich eingerichtet. Die vorläufig letzte Station in den Erweiterungs-, und Verbesserungsbestrebungen konnte mit Frühjahr 2011 abgeschlossen werden, als die Produktionshalle aufgestockt und dadurch flächenmäßig nochmals fast verdoppelt werden konnte (vgl. Florian Stöbich: 2011). Wie die physische Größe des Betriebes, so kam es auch was die Mitarbeiterzahl betrifft über die Jahre zu einer stetigen Ausweitung; heute (Stand: August 2011) sind in der Bäckerei & Konditorei Stöbich 40 Personen beschäftigt.

Soviel zu einer zusammengefassten Darstellung der Betriebs- und somit zu einem gewissen Teil auch der Familiengeschichte; die Tatsache, dass die Leitung der Firma nun bereits in der 4. Generation einer Familie obliegt stellt nun sicherlich eine Besonderheit und Einzigartigkeit dar. Denn was ist mit diesem Umstand verbunden?

Mit Sicherheit eine Sonderstellung innerhalb von Wels, denn der Betrieb stellt heute in der rund 57.000-Einwohner Stadt (Magistrat der Stadt Wels: 2001) eine von nur mehr vier (Stand 2011) verbliebenen ursprünglich ortsansässigen Bäckereibetrieben dar.

Wodurch ist der Alltag so eines Betriebes nun aber gekennzeichnet? Bevor in den folgenden Kapiteln eine Reihe von Aspekten des täglichen Arbeitslebens des Betriebes Stöbich dargelegt werden wird, soll das nachfolgende Kapitel noch einmal einen Blick in die Geschichte gewähren und zwar auf den Aspekt des Zusammenlebens in der „Familie“.

5.1 Der Betrieb als „Familie“

Die Familie stellte im Handwerk von jeher jene Einheit dar, die durch die Zusammenarbeit der einzelnen Mitglieder ein Funktionieren sowohl von Herstellungs- als auch Verkaufsprozess oftmals erst möglich machte. Für lange Zeit war ein Handwerksbetrieb zugleich auch Familienbetrieb, eine Tradition, die sich auf dem Land, wo dies üblicherweise auch mit einer Landwirtschaft verbunden war, durchschnittlich am längsten hielt (vgl. Hoffmann 1952: 492ff).

Die Bedeutung des Begriffs „Familie“ war einst aber ein anderer als heute, denn auch Mitarbeiter die nicht zur Verwandtschaft gehörten, waren einst Teil des Gesindes³⁹ und gehörten somit aus rechtlicher Sicht zur Familie des Meisters (vgl. Tremel 1969: 47), eine Betrachtungsweise, die sich laut Zatschek (1949: 163ff) ab dem 15. Jahrhundert etabliert hatte. Im Handwerksbetrieb bedeutete dies wiederum, dass die gesamte Familie dem Familienoberhaupt Respekt und Gehorsam entgegen zu bringen hatte, dieser im Gegenzug, etwa im Falle des Lehrlings, für die Erziehung dieses ihm anvertrauten Schützlings Sorge zu tragen hatte. Womit der Geselle bzw. der Lehrling wohl in jedem Falle zu rechnen hatte, war, dass das bereits breite offizielle Reglement nicht nur zu seinem Verhalten während der Arbeit, aber auch für viele Bereiche seiner Lebensführung (siehe Kapitel 4.3) durch das Zusammenleben noch verstärkt wurde und der Meisterfamilie sicherlich auch ein verstärktes Maß an Kontrolle gegenüber deren Mitarbeitern zukam, als Beispiel hierfür sei etwa auf das Einhalten einer Nachtruhe verwiesen (vgl. Sinz 1977: 40).

Die Tradition des Zusammenlebens erhielt sich nun im Bäckerhandwerk länger als in anderen Handwerksberufen und war in Österreich im Falle der Gesellen laut Gerhard Stöbich noch bis in die 1960er Jahre, im Falle der Lehrlinge sogar noch bis in die 1980er Jahre die Norm. Auch wenn so ein Zusammenleben heute nicht mehr üblich ist, so gibt es im Bereich der Lehrlinge in der Firma Stöbich auch heute noch „Ausnahmefälle“, indem der eine oder andere Auszubildende – zumindest während der

³⁹ Der Begriff „Gesinde“ bezeichnete einst „persönlich abhängige, ledige Arbeitskräfte, die (als Mägde, Knechte) in Hausgemeinschaft mit der [bäuerlichen] Familie lebten und arbeiteten“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 8: 468).

Woche – in einem der hierfür noch vorhandenen Räume im ersten Stock des Produktionsgebäudes wohnt. Zu sehen ist dies dann vor allem im Zusammenhang mit dem/der jeweiligen Heimatort, -stadt, der/ die schlichtweg zu weit entfernt liegt, als dass dies ein tägliches Pendeln in der Nacht „machbar“ oder auch „vernünftig“ erscheinen ließe. In der Vergangenheit waren die Gründe für das Zusammenleben mit den Mitarbeitern laut Gerhard Stöbich lange Zeit sicherlich finanzieller Natur, denn deren Einkommen war einst so niedrig, dass sich diese eine eigene Unterkunft schlichtweg nicht leisten konnten. Da habe es sich dann angeboten, das Angebot von Kost und Logis, das im Bäckergewerbe eine lange Tradition hatte, in Anspruch zu nehmen.

Doch wie gestaltete sich dieses Zusammenleben einst aus? Dass das Zusammenleben mit den Mitarbeitern in ihren Kindheits- und Jugendjahren (die 1930er und 40er Jahre) wie das einer großen Familie auf sie wirkte, davon spricht die ehemalige Verkaufsleiterin Christine Stöbich; obwohl die Mitarbeiter in einem anderen Teil des Betriebsgebäudes untergebracht waren, verbrachte sie doch viel Zeit mit ihnen in der Freizeit und auch die Mahlzeiten wurden gemeinsam eingenommen. Hierfür war auch eine eigene Köchin angestellt, anders wäre die Versorgung wohl auch kaum möglich gewesen. An was sie sich aber auch noch erinnern kann ist, dass beim alltäglichen Essen die „besondere“ Stellung ihres Vaters und damaligen Geschäftsführers zum Ausdruck kam, denn dieser hatte seine Mahlzeiten immer bei sich im Zimmer und niemals gemeinsam mit seinen Mitarbeitern eingenommen. Heute sehe sie dies als Zeichen der damaligen Zeiten und Traditionen sowie im Stolz ihres Vaters, der sich über diese Weise schlichtweg von der übrigen Belegschaft absetzen wollte⁴⁰. Das Ende des Zusammenlebens mit den Gesellen bedeutete dann auch ein Ende des gemeinsamen Essens in der Gemeinschaftsküche der Bäckerei, eine Ausnahme davon stellte allerdings der Umstand dar, dass dies im Bereich des Verkaufes noch bis Mitte der 1990er Jahre üblich war, denn eine Köchin gab es noch und das Geschäft hatte über die Mittagszeit geschlossen. Ein Zusammenleben mit Verkäuferinnen wie es in anderen, größeren Betrieben auch vorzufinden war (vgl. Gespräch mit Karl Brandstätter), war in der Firma Stöbich aber nicht üblich, was sich aber einfach aus dem Umstand erklären lässt, dass bis in die 1980er Jahre im Verkauf

⁴⁰ Ähnlich, nämlich über die Sitzordnung bei gemeinsamen Treffen, kam die hierarchischen Rangordnung im „alten“ Handwerk auch innerhalb des Gesellenstandes zum Ausdruck; denn kamen diese bei offiziellen Treffen zusammen, dann wurde deren Rang dann etwa dadurch ersichtlich, dass die „Altgesellen“ – jene Gesellen, die innerhalb der Gesellenverbände ähnliche Aufgaben übernahmen wie die damaligen Zech- bzw. Zunftmeister in der Zunft – gemeinsam an einem Tisch saßen, also getrennt von den anderen Gesellen, und zusätzlich an diesem Tisch wenn, dann nur eine Reihe ausgewählter, älterer Gesellen, repräsentativ für die einzelnen Werkstätten, Platz nehmen durfte (vgl. Zatschek 1949: 82ff). Ähnliches wird auch von einem ehemaligen Bäcker der Firma Anker berichtet, der in den 1950er Jahren in dieser Wiener Firma seine Lehre absolvierte. So durfte man in der Kantine, wo gemeinsam gegessen wurde, nicht überall sitzen, sondern manche Plätze waren für bestimmte Mitarbeiter „reserviert“ (vgl. Pfaffstetter 2000: 73)

neben der ehemaligen Verkaufsleiterin Christine Stöbich weitere Mitarbeiterinnen⁴¹ nur als Aushilfen tätig waren.

Wenn man auch nicht mehr zusammenlebte, so findet Petra Brandstätter – sie hatte die Lehre zur Einzelhandelskauffrau Ende der 1980er Jahre in der Firma Stöbich begonnen und ist der Firma seit mittlerweile 24 Jahren treu geblieben – ähnliche Worte wie Christine Stöbich, wenn sie ihren Eintritt in die Ausbildung mit dem Finden einer „zweiten Familie“ assoziiert. Vermittelt wurde ihr das dadurch, dass man, wie zuvor bereits erwähnt, die Mittagspausen gemeinsam verbracht hat, gemeinsam gegessen wurde. Die Zusammenarbeit mit der Geschäftsführung führte in ihrem Fall dann aber so weit, dass sie abgesehen vom gemeinsamen Essen die täglichen Pausen auch regelmäßig mit den Kindern der heutigen Geschäftsführung (inklusive Autorin) verbrachte. Als Erinnerung trage sie übrigens auch heute noch ein Foto der drei Kinder mit sich, dieses hat sie einmal zu Weihnachten geschenkt bekommen. Gelegentlich kam ihr der enge Kontakt mit den Kindern allemal, denn ursprünglich war ihr Traum einen Beruf auszuüben, bei dem sie mit Kindern zu tun hat.

Auch wenn das gemeinsame Essen nun schon lange kein Thema mehr ist, so werden von der Betriebsleitung auch heute noch Kaffee und Backwaren für die Pausen zur Verfügung gestellt. Warum es aber einst üblich war, die Mitarbeiter in der Produktion auch was die Mahlzeiten betrifft zu versorgen, dies sieht Gerhard Stöbich zu einem gewissen Grad auch in der Tatsache, dass die Arbeitszeit einst einfach länger war und, wenn die ganze Nacht durchgearbeitet wurde, die Bäcker dann auch Mal mit einem Bier und einem besonderen Essen „belohnt“ wurden, eine Tradition die von den Mitarbeitern einst hoch geschätzt wurde.

Um aber wieder auf das Zusammenleben innerhalb der Firma zurückzukommen, so stellte dieses für die jungen Lehrlinge und Gesellen sicherlich eine besondere Zeit dar; so berichtet der ehemalige Bäcker und Mitarbeiter der Firma Stöbich, Karl Brandstätter, davon, dass er sich aus dessen Lehrbetrieb nachts regelmäßig rausschlich, denn offiziell hätte hierfür die Erlaubnis des „Lehrherren“, wie er ihn im Gespräch nennt, eingeholt werden müssen. Und wenn man nun bedenkt, dass sich die Schlafräume der männlichen und weiblichen Mitarbeiter nicht nur in seinem ehemaligen Lehrbetrieb, sondern üblicherweise auch in anderen Betrieben in demselben Gebäude befanden, dann kann man sich wohl vorstellen, dass es hier oftmals lustig zugeht, auch wenn, zumindest in dem Fall von Karl Brandstätter, „die Chefin in der Nacht schon immer recht aufgepasst hat, dass da nichts passiert“.

⁴¹ Im Verkauf der Firma Stöbich sind seit jeher ausnahmslos weibliche Mitarbeiter tätig, weshalb im Laufe dieser Arbeit entsprechend von „Verkäuferinnen“ bzw. „Mitarbeiterinnen im Verkauf“ die Rede sein wird.

5.2 Der Familienbetrieb als Unternehmen

Der Begriff „Unternehmen“ bedeutet

„[im weitesten Sinne] jede Veranstaltung der ein gewisses Risiko anhaftet, [im engeren Sinne] eine dauerhafte [organisatorische] Einheit, in der [wirtschaftliche] Aufgaben (Produktion von Sachgütern, Bereitstellung von Dienstleistungen) zum Zweck der Erfolgserzielung (z.B. Gewinn- oder Rentabilitätsstreben) erfüllt werden“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 22: 628).

Oftmals als Synonym für den Betrieb verwendet, ist das Unternehmen im Gegensatz zum Betrieb stets durch den Einsatz von Privateigentum charakterisiert (ebd.).

Was ist nun aber die Besonderheit an einem Familienunternehmen? Ein solches ist laut Wiechers (2006: 34, zit. nach Behrenberg/ Faßnacht 2010: 75) nun dann gegeben „wenn eine Familie einen maßgeblichen Einfluss auf einen der Faktoren Eigenkapital, Kontrolle und/ oder Management (beim gleichzeitigen Anteil am Eigenkapital) ausübt“. Damit verbunden sind folglich eine Reihe von Merkmalen zu sehen, die die Organisation des Familienunternehmens kennzeichnen, wie

„[kurze] Entscheidungswege, hohe Identifikation der Eigentümer mit dem Unternehmen, langfristige Zugehörigkeit der Mitarbeiter zum Unternehmen [...] [als auch eine] flache Organisationsstruktur [...] [die wiederum] hohe Innovations- und schnelle Anpassungsleistungen [ermöglicht] (ebd.: 76)“.

Diese Charakteristika können sicherlich als die großen Potenziale eines Familienbetriebes betrachtet werden und gelten auch in der Firma Stöbich; die Tatsache, dass beide Seiten der Geschäftsleitung – Veronika und Gerhard Stöbich – im kontinuierlichen Austausch miteinander stehen, trägt dazu bei, dass sodann Entscheidungen auch schnell getroffen werden können. Bezüglich der Identifikation mit dem Familienbetrieb trägt hierzu sicherlich die physische Nähe zwischen Betriebsstätte und der privaten Unterkunft der Familie bei bzw. ist diese Nähe als ein Zeichen einer hohen Identifikation zu sehen; befand sich demnach die Produktion über 100 Jahre in demselben Gebäude wie der Haushalt der Familie, ist er heute zwar ausgelagert, befindet sich aber trotzdem noch in unmittelbarer räumlicher Nähe. Die Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen spiegelt sich wiederum in der starken Mitarbeiterbindung wider, denn ein Großteil der Belegschaft ist schon seit Jahren hier tätig bzw. hat auch die Lehre hier absolviert und den Arbeitgeber seitdem auch nicht mehr gewechselt.

In wirtschaftlicher Hinsicht sind aber, wie weiter durch Behrenberg/ Faßnacht (2010: 76) ausgeführt, vor allem die „Konkurrenz von Discountern und marktbeherrschenden Großbetrieben sowie familieninterne Konkurrenz- und Konfliktfelder [...]“ als jene Punkte zu erachten, die das erfolgreiche Bestehen eines jeden Familienbetriebes herausfordern können. Der letzte Punkt, das innerfamiliäre Konfliktpotential, wird dann offensichtlich wenn man bedenkt, dass die einzelnen

Familienmitglieder einerseits eben Familienmitglied, andererseits aber auch Mitarbeiter im Unternehmen sind, also zwei unterschiedliche Rollen⁴² zu erfüllen und im weiteren Sinne auch zu vereinbaren haben, um in beiden diesen „Systemen“ bestehen zu können. Als einfaches Beispiel sei ein möglicher Konflikt zwischen Ehepartnern genannt; angenommen der Mann nimmt innerhalb der Firma die Funktion des Geschäftsführers ein, seine Frau untersteht ihm offiziell in der innerbetrieblichen Kompetenz und auch Macht, da sie „nur“ Angestellte ist. Rein rechtlich ist sie nun weisungsgebunden, als Ehepartnerin nimmt sie aber nach unserem Verständnis eine ihrem Mann gleichgestellte Rolle ein. Wie verhalten sich beide aber nun in der Firma?

Zu unterschätzen sei hierbei aber nicht die besondere psychologische Bedeutung die dem jeweiligen Lebenspartner zukommt, wenn es darum geht Rückhalt zu geben (vgl. Lang-von Wins 2004: 88ff). Vonnöten erscheint dies auf jeden Fall wenn man bedenkt, dass der Unternehmer vermehrt unter Druck steht, da sein, wenn man so will, „persönliches Schicksal“, aber auch das seiner mitarbeitenden Familie im engen Zusammenhang mit dem Erfolg oder eben Misserfolg des Unternehmens steht. Resultierender psychologischer bzw. auch finanzieller Druck mag dann dazu führen, dass innerhalb des Unternehmertums – wie dies aber auch bei selbstständigen Arbeitnehmern vermehrt beobachtet werden kann – das Phänomen der „Selbstaussbeutung“ zu beobachten ist. Hohe Identifikation mit dem Betrieb, daraus resultierender Erfolgsdruck und eine mangelhafte Trennung zwischen Arbeitszeit und Freizeit mag dann wiederum zu Problemen und Auseinandersetzungen im privaten und familiären Bereich führen und auch auf den Betrieb Druck ausüben.

Um noch einmal auf die wirtschaftlichen Herausforderungen für den heutigen Bäckereibetrieb zurückzukommen, ist der Versuch gegen eine übermächtig erscheinende Konkurrenz bestehen zu können sicherlich mehr denn je vor dem Hintergrund einer gesamtgesellschaftlichen Veränderung in Richtung einer „Dienstleistungsgesellschaft“ zu sehen; in diesem Sinne gilt es der Kundschaft neben der eigentlichen Ware eine gewisse Tätigkeit zu erweisen (vgl. Mikl-Horke 2000: 283ff), sei es etwa ihr aus gesundheitlicher⁴³ Perspektive etwas Gutes zu tun. Um auf dem hart umkämpften Markt wirtschaftlich bestehen zu können, gilt es für den Familienbetrieb heute neben der kontinuierlichen Gewährung von Qualität und Service aber auch verstärkt auf Tradition und Beständigkeit zu setzen.

Worin liegen nun aber die Unterschiede zwischen dem heutigen Unternehmer und dem einstigen Bäckermeister? Im Gespräch mit dem Geschäftsführer des Betriebes, Gerhard Stöbich, betont dieser, dass sich sein Arbeitsbereich als

⁴² Der Begriff der sozialen Rolle wird in Kapitel 5.4.1 anhand unterschiedlicher Beispiele ausführliche Klärung erfahren.

⁴³ Ein großes Thema stellen hierbei heute Brotinnovationen dar, die dem Konsumenten einen Zusatznutzen versprechen und somit im Bereich des „Functional Food“, der „Funktionellen Lebensmittel“ zu sehen sind.

Bäckermeister und Betriebsleiter in den vergangenen Jahren deutlich verschoben hat; so ist er heute nicht mehr hauptsächlich in der Produktion tätig, sondern übernimmt mehr und mehr Aufgaben eines „Managers“. Zu sehen sei dies seiner Meinung nach sicherlich im Zusammenhang mit der kontinuierlichen Vergrößerung sowohl von Produktions- als auch Verkaufsfläche, wodurch einerseits die Belegschaftszahl, andererseits aber auch der Absatz zunehmend vergrößert werden konnte.

Als Beispiel für den Aufgabenwandel den er im Zuge dessen für sich selbst beobachtet hat, verweist er auf die Lehrlingsausbildung; einst, als die Mitarbeiterzahl nur halb so groß war wie heute und er auch in der Produktion vergleichsweise noch mehr involviert war, hat er diese essentiellen Aufgaben noch selbst übernommen. Heute sei dies für ihn alleine schon wegen der größeren Lehrlingszahl organisatorisch nicht mehr möglich, gelte es für ihn doch jetzt vielmehr möglichst alle Bereiche der Firma zu überblicken und bestimmte Aufgaben, wie eben die Lehrlingsausbildung, an Mitglieder der Belegschaft abzugeben. Obwohl Gerhard Stöbich nun offiziell „Lehrlingsausbildner“ in der Firma ist, übernimmt den Großteil dieser Tätigkeit der nunmehrige „Lehrbeauftragte“, der Meister Paul. Aber auch die Tatsache, dass der Bäckereileiter heute mit einer Vielzahl von Firmen zusammenarbeitet, die ihm bzw. dem Betrieb eine Dienstleistung erweisen, bedeutet für ihn, dass seine Aufgaben verstärkt auch im Bereich der Administration zu finden sind. Zu erwähnen seien hierbei etwa die vielen unterschiedlichen Zuliefererfirmen, die dann von der Molkerei, über den Müller, bis hin zum Getränkelieferanten für den Verkauf und das Café reichen, aber auch Firmen die „ausgelagerte“ Aufgaben übernehmen, wie Steuerberatung, Controlling, Marketing und Werbung und auch jene die für die Wartung der unzähligen Maschinen und Geräte, die in den unterschiedlichen Bereichen der Firma zum Einsatz kommen, verantwortlich sind. Für diese unterschiedlichen Bereiche arbeitet die Firma Stöbich sodann mit schätzungsweise 40 (!) Firmen zusammen bzw. bezieht deren Dienstleistungen.

Als Unterstützung und Weiterbildungsmaßnahmen für den Bäckermeister, der das Groß an Herausforderungen wortwörtlich „meistern“ soll, obwohl es ihm hierzu vielleicht schlichtweg an Fachwissen mangelt, sind nun Angebote für die Teilnahme an Seminaren zu unterschiedlichsten Themen zu sehen, die etwa die Produktion aber auch die Unternehmensführung betreffen. An unzähligen Seminaren solcher Art hat Gerhard Stöbich im Laufe seiner Karriere nun schon teilgenommen und er sieht dies auch als „unvermeidbar“ an, sofern man für die Herausforderungen der heutigen Wirtschaft gewappnet sein möchte. Neben dem Angebot solcher Weiterbildungsmöglichkeiten hat der Markt mittlerweile aber auch mit einer Vielzahl an Literatur für den Bäckermeister reagiert. Darin werden neben „grundsätzlichen“ Themen wie Rohstoffkunde oder Backofen auch Bereiche wie Gesetzeskunde,

Lebensmittelhygiene und Mathematik erwähnt (vgl. Mößner 2000), Themen also die den Bäcker von heute notwendigerweise beschäftigen.

5.3 Der Betrieb als soziales Gebilde

Aus rechtlicher Perspektive betrachtet ist das Unternehmen Stöbich eine „Gesellschaft mit beschränkter Haftung & Compagnie Kommanditgesellschaft“ (GmbH & Co. KG), sprich

„eine Kommanditgesellschaft, bei der eine GmbH persönlich haftender Gesellschafter ist (auch sog. *Komplementär-GmbH*) [sic] und andere Rechtspersonen (meist die Gesellschafter dieser GmbH) Kommanditisten sind. Juristisch handelt es sich um eine Personengesellschaft“ (Gabler Wirtschaftslexikon 2011).

Als öffentlicher Stellvertreter und Geschäftsführer der Firma fungiert seit dem Jahr 1990 Gerhard Stöbich, mit seiner Frau Veronika teilt er sich die Geschäftsleitung.

Abgesehen davon sind in der Firma Stöbich so wie in jedem anderen Betrieb auch „die Teilung des Arbeitsprozesses und die Koordination der arbeitsteilten Tätigkeiten [als die Grundlagen der Betriebsstruktur anzusehen]“ (Dahrendorf 1959: 17). Neben dem in Kapitel 4 bereits angesprochenen Verständnis von „Arbeitsteilung“ – im Sinne einer Spezialisierung innerhalb eines Berufes, sodass zahlreiche Untergruppierungen entstehen – lässt sich unter diesem Begriff auch die Aufspaltung des Arbeitsprozesses in einzelne Arbeitsschritte, ausgeführt durch unterschiedliche Mitarbeiter, verstehen⁴⁴. Hierbei bedarf es sodann aber eben einer Zusammenführung der vielen einzelnen Arbeitsschritte sowie der Kooperation der einzelnen Mitarbeiter (ebd.: 17f). Erst dadurch bekommen die einzelnen Handlungen „Sinn“, findet doch – um den von Max Weber (1980: 1) geprägten und in Kapitel 2 angesprochenen Begriff des „sozialen Handelns“ zu verwenden – „sinnhaftes Handeln“ dann statt, wenn das Verhalten der einzelnen Mitarbeiter auf einander bezogen und aneinander orientiert ist.

Die unterschiedlichen Tätigkeiten sind also aufeinander abgestimmt und am Betriebsziel orientiert, welches die Produktion und den Verkauf der unzähligen Produkte umfasst und somit auch alle dabei miteingeschlossenen Zwischenschritte; die zu leistende Arbeit ist in diesem Sinne also „organisiert“, da die Belegschaft in der Betriebsstätte zusammenkommt um eben den jeweiligen Teil zur Erreichung des Betriebszieles beizutragen, sei es nun als Bäcker, Konditor, Lehrling einer dieser beiden Berufe, Verkäuferin etc. Diese nunmehrige „Position“ die von jedem Mitarbeiter innerhalb dieser formellen Organisation eingenommen wird, ist mit Aufgaben und Kompetenzen, die Verrichtung der jeweiligen Aufgaben mit dem physischen Arbeitsplatz verbunden. Abgesehen von dieser „offiziellen“ Organisation ist der Betrieb

⁴⁴ Zur weiteren Klärung des Begriffes „Arbeitsteilung“ sei etwa auf Reinhold (1997) verwiesen.

aber auch informell⁴⁵ organisiert, besteht also auch abseits der „offiziellen“ Regeln, als welche bezüglich der Arbeit etwa die im Dienstvertrag festgelegten Aufgaben betrachtet werden können.

Als Grundlage bzw. Regeln gelten wie in jeder menschlichen Organisation und so auch am Arbeitsplatz zahlreiche Normen oder auch „Verhaltensregelmäßigkeiten“, die sich ähnlich der Art der Organisation auch anhand ihrer Formalität unterscheiden lassen; somit stellen formelle Normen etwa Gesetze dar, wobei informelle solche sind, die nicht niedergeschrieben sind, dennoch aber innerhalb einer Gesellschaft bzw. einer Gruppe Gültigkeit aufweisen (vgl. Atteslander 1959: 29ff & 76; Dahrendorf 1959: 15ff; Mikl-Horke 2000: 109ff; Froschauer/ Titscher 1984: 56).

Wie all diese Begriffe nun innerbetrieblich zur Geltung kommen bzw. umgesetzt werden, dies soll in den nun folgenden Kapiteln dargestellt werden. Zur einfacheren Nachvollziehbarkeit wird hierbei wiederholt auf das Beispiel des Lehrlings verwiesen.

5.3.1 Soziale Rolle und Normen

Der Lehrling nimmt innerbetrieblich eine besondere Stellung ein, denn er befindet sich in Ausbildung, der offizielle Zweck seiner Anwesenheit bei der Arbeit besteht somit darin, das Bäckerhandwerk in all seiner Vielfalt sowohl theoretisch als auch praktisch zu erlernen.

Die Bezeichnung „Lehrling“ bzw. „Auszubildender“ kann innerbetrieblich auch als „Position“⁴⁶ betrachtet werden, welche wiederum kontinuierlichen Kontakt zu bzw. Austausch mit unterschiedlichen Menschen bedeutet. Was die jeweilige Position für das Verhalten der Person bedeutet, wird klarer wenn man den Begriff der „sozialen Rolle“ einführt; diese meint, dass jeder Position von Seiten der Gesellschaft automatisch eine Rolle zugeschrieben wird, und damit verbunden auch ein als entsprechend angesehenes Verhalten. Erwartet wird nun, dass diesem Rollenverhalten im täglichen Leben entsprochen wird.

Wie steht es nun um die Position des Lehrlings im Betrieb sowie um die Erwartungen die es für ihn zu erfüllen gilt? Das Verhalten des Lehrlings an seinem Arbeitsplatz hängt maßgeblich davon ab mit wem er aller in Kontakt steht; somit wird er im Austausch mit einem anderen Lehrling ein gewisses Verhalten an den Tag legen, das sich von jenem dem Vorgesetzten gegenüber klar unterscheidet, dies wird zumindest angenommen. Erwartet wird nun vom Lehrling etwa, dass er sich seinen Lehrlingskollegen gegenüber kollegial verhält, seinen Vorgesetzten Respekt entgegenbringt, ihnen gehorcht und als Autorität – siehe Kapitel 5.4.1 – anerkennt. Das

⁴⁵ In diesem Sinne lässt sich im Gegensatz zu *formal* bzw. *formell* für „dem Gesetz, den Vorschriften entsprechend“; die Umgangsformen genau beachtend“ (vgl. Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 7: 478), unter *informal* bzw. *informell* dann soviel wie „ohne Formalitäten“, „nicht offiziell“ verstehen (vgl. Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 10: 528).

⁴⁶ Auch abseits der Arbeit nimmt jeder Mensch eine Vielzahl an unterschiedliche Positionen ein, im Falle des Lehrlings etwa Sohn/ Tochter, Freund/in, Schüler/in etc.

Verhalten des Lehrlings an seinem Arbeitsplatz ist nun zu einem großen Teil gesetzlich festgelegt (siehe Kapitel 5.3.2 & 7.4.1), sprich formell normiert; wie auch immer diese gesellschaftlich konstruierten Verhaltensformen nun aussehen, ihnen kann vom Lehrling entsprochen werden, oder aber er ignoriert diese. Ob dies der Fall ist oder nicht, darüber lässt sich im Vorhinein nichts sagen, wohl aber zumindest über die entsprechenden Erwartungen (vgl. Popitz 2006: 62ff).

Wie weiß nun aber ein Lehrling der seine Ausbildung beginnt, wie mit den unterschiedlichen Kollegen in der jeweiligen Situation umzugehen ist? Indem er sich etwa am Verhalten seiner Arbeitskollegen orientiert. Solch eine Bezugsgruppe („reference group“) ermöglicht nicht nur einen Vergleich mit dem Verhalten anderer, sondern darüber hinaus auch eine Bewertung, indem ihm von dieser Gruppe entweder Zustimmung oder Ablehnung entgegengebracht wird (vgl. Gukenbiehl 1999: 113). Für den Lehrling stellen nun Gleichaltrige („peer group“) innerbetrieblich eine wichtige Bezugsgruppe dar, auf welche im nachfolgenden Kapitel noch genauer eingegangen werden wird. Um das eigene Verhalten aber bewerten und mit dem anderer vergleichen zu können, bedarf es notwendigerweise einer Grundlage, also Normen oder auch „Regeln“, deren Kenntnis es dem Lehrling dann ermöglicht, Erwartungen, was das Verhalten seines Gegenübers betrifft, zu „erstellen“. Dadurch lässt sich Verhalten wiederum zu einem gewissen Grad generalisieren und kategorisieren; somit kann der Lehrling an seinen Arbeitsplatz erwarten, dass sein Verhalten ihm gegenüber von Seiten seiner Lehrlingskollegen anders aussehen wird als von Seiten seiner Vorgesetzten. Letztere werden dem Lehrling sagen was er zu tun hat, solch ein Verhalten wird er von einem anderen Lehrling im Normalfall eher nicht erwarten. Er wird aber wahrscheinlich wissen, dass der Vorgesetzte ihn bei Fehlverhalten vielleicht anschreien, aber nicht schlagen wird, denn dies ist gesetzlich verboten.

Normen erlauben es dem Lehrling also die einzelnen Situationen während des Arbeitstages abschätzen und sich darauf einstellen zu können. Handlungsabläufe werden dadurch zu einem gewissen Grad vorhersehbar, was wiederum die Interaktionen, sprich den Austausch zwischen den einzelnen Mitarbeitern, erleichtert bzw. erst möglich macht. Aber auch die Verhaltenserwartungen werden „erlernt“, in dem Sinne, dass Ansprüche, die von der Gesellschaft an den Einzelnen und dessen Verhalten gestellt werden, von diesem selbst übernommen, zur Gewohnheit und somit Teil des persönlichen Habitus werden. Voraussetzung für all dies ist, dass Normen, zumindest solche die allgemein gültig sind, auch nur von der Gesellschaft geändert werden können, nicht aber vom Einzelnen. So verhält es sich sowohl bezüglich der

Rollen⁴⁷, die von einer jeden Person eingenommen werden, als auch der damit verbundenen Erwartungen. Um die Einhaltung der Normen und der gesetzten Erwartungen gewährleisten zu können, stehen eine Reihe unterschiedlicher Sanktionen (Bsp.: das Gesetz) zur Verfügung (vgl. Popitz 2006: 62ff & 119ff).

5.3.2 Die Belegschaft als soziale Gruppe

Die Gruppe stellt für den Menschen eine grundlegende, essentielle Institution dar, das Agieren in ihr und die damit verbundenen Interaktionen mit anderen Menschen sind Bestandteil des alltäglichen Lebens und somit auch der Arbeitswelt; auch bei der Arbeit ist die Gruppe sodann durch ein gewisses Maß an Beständigkeit und Dauerhaftigkeit gekennzeichnet, welches die Mitglieder dazu veranlasst ein „Wir“-Gefühl zu entwickeln, sich mit ihrer Gruppe zu identifizieren und solidarisieren. Dies ist auch innerhalb der Belegschaft der Firma Stöbich festgestellt worden, etwa dann wenn die einzelnen Mitarbeiter vom ganzen Betrieb als „wir“ sprechen.

Unterscheiden lassen sich Gruppen anhand ihrer Struktur, also ihres Aufbaus; so kann der gesamte Bäckerstand als formelle Gruppe betrachtet werden, wobei der gemeinsame Beruf das bindende Glied ausmacht. Auch die gesamte Belegschaft der Firma Stöbich kann als solch eine Gruppe betrachtet werden, da sie allein aufgrund ihrer gemeinsamen Arbeitsausübung zusammenkommt, ihre Mitglieder bestimmen sich also gegenseitig nicht selbst, sondern werden mehr oder weniger „zusammengewürfelt“ und von ihnen wird erwartet, dass sie zur Zusammenarbeit bereit sind. Abgesehen davon ist die Arbeitswelt aber auch durch das Vorhandensein informeller Gruppen gekennzeichnet; in der Firma Stöbich etwa treffen sich zahlreiche Mitarbeiter auch in ihrer Freizeit regelmäßig, wie im Gespräch mit dem Bäckerlehrling Carmen Oberreither versichert werden konnte.

Wird die Mitgliedschaft in der formellen Gruppe der gesamten Belegschaft also gesetzlich festgelegt – jeder Arbeitnehmer hat einen Arbeitsvertrag unterschrieben in dem die jeweiligen Rechte aber auch Pflichten festgehalten sind – und können dann dementsprechend als „institutionalisiert“ betrachtet werden, ist der Zusammenschluss zu einer informellen Gruppe durch Freiwilligkeit gekennzeichnet. Auf diesen Umstand ist es wohl auch zurückzuführen, dass Menschen heute in vielen unterschiedlichen informellen Gruppen Mitglied sind, sei es eben mit Arbeitskollegen außerhalb der Arbeit, im Freundeskreis, in Sportvereinen etc.

⁴⁷ Die einzelnen Rollen, die von ein und derselben Person eingenommen werden, können aber auch miteinander in Konflikt treten, also zu einem „Intra-Rollenkonflikt“ führen. In der Bäckerei kann das etwa dann auftreten, wenn ein Meister einerseits Lehrlingsausbildner ist und bei Ungehorsam streng sein muss, andererseits für die Lehrlinge aber Sympathie empfindet, sich vielleicht an seine eigene Lehrlingszeit zurückerinnert, reflektiert wie hart es für ihn vielleicht damals war, und deswegen nicht zu streng mit den ihm nun selbst Anvertrauten ins Gericht gehen möchte. Aber auch der Unternehmer hat neben seiner Rolle als Besitzer bzw. Geschäftsführer des Betriebes auch soziale Funktionen zu erfüllen; so soll er für seine Mitarbeiter stets ein offenes Ohr haben sofern er nicht als kaltherzig betrachtet werden will (vgl. Popitz 2006: 119).

Ein weiteres Unterscheidungskriterium zwischen den beiden Arten von Gruppen stellen auch die unterschiedlichen Arten von Sanktionen dar, mit denen bei Verstoß gegen die Gruppennormen zu rechnen ist; so ist die Mitgliedschaft des Lehrlings in der Gruppe der Belegschaft durch das Vorhandensein von Kontrollinstanzen sowie ein durch Gesetze geregeltes Sanktionssystem gekennzeichnet, das heißt also, dass dieser bei der Arbeit seinen Vorgesetzten zu gehorchen hat, und etwa nicht einfach fern bleiben kann ohne einen Krankheitsnachweis zu erbringen etc. Diese Normen sind also gesetzlich verankert, bei Zuwiderhandeln droht dem Lehrling im schlimmsten Fall die Kündigung. Bei der informellen Gruppe der Lehrlinge sieht das Sanktions- und Kontrollsystem hingegen ganz anders aus. Hier wird versucht, eine Einhaltung der Normen vor allem über Vertrauen zu erlangen. Das Normverhalten wird moralisiert, das heißt bei Fehlverhalten wird als Gegenzug die moralische Integrität der jeweiligen Person angezweifelt. Denkt man etwa an den Zusammenhalt in der Gruppe, dann wird von jedem einzelnen Mitglied erwartet, dass das was in dieser Gruppe besprochen wird auch in der Gruppe bleibt. Angenommen ein Mitglied der informellen Gruppe der Lehrlinge behält Informationen, die ihm im Vertrauen gesagt wurden, nicht für sich, sondern gibt diese an die Betriebsleitung weiter, dann hat dieser sicherlich mit Ächtung seitens dieser Gruppe bzw. der gesamten Belegschaft zu rechnen, ihm wird von nun an kein Vertrauen mehr entgegen gebracht werden.

Auch die Gruppenziele unterscheiden sich zwischen der formellen und der informellen Gruppe der Lehrlinge; so ist das Ziel für das Zusammentreffen der ersteren die Verrichtung von Arbeit, während es in den Zusammentreffen in der Freizeit gemeinsame Unternehmungen etc. sein mögen (vgl. Neidhardt 1999: 135ff; Griese et al. 1977: 48ff).

Was für die Aufnahme in eine formelle und informelle Gruppe aber gleichermaßen gilt, ist, eine Reihe von Anforderungen zu erfüllen; solche „Zulassungsbedingungen“ sind Merkmale die einer Person entweder zugeschrieben, oder etwa durch die Erbringung von Leistung erlangt werden können (vgl. Popitz 2006: 97f). In diesem Sinne kann sich als Bäcker nur jemand bewerben, der als abgeschlossene Ausbildung zumindest den Gesellentitel hat, in die Gruppe der Lehrlinge aber eben nur diese eintreten. In diesem Sinne hat die jeweilige Mitgliedschaft also etwas „Exklusives“.

Von immenser Bedeutung ist für den Lehrling – nicht nur in seinem privaten Leben, sondern auch am Arbeitsplatz – die bereits erwähnte eigene Altersgruppe („peer group“); ausgegangen wird hierbei davon, dass deren Mitglieder aufgrund ihres Alters über einen gemeinsamen Erfahrungszusammenhang verfügen, in diesem Sinne auf einen ähnlichen Erfahrungsstand zurückgreifen können, sich also aus sozio-

ökonomischer und sozio-kultureller Sicht in einer ähnlichen Lage befinden und dadurch gemeinsame Problemlagen durchleben und somit auch ähnliche Handlungsmuster aufweisen (vgl. Machwirth 1999: 248ff). Solch eine Gruppe ist identitätsstiftend, durch sie wird man sozialisiert, da einem Handeln vorgelebt wird, an dem man sich orientieren kann.

5.4 Der Betrieb als hierarchische Organisation

Ohne eine gewisse hierarchische Struktur wären eine erfolgreiche Zusammenarbeit der unterschiedlichen Positionen und das Funktionieren des gesamten Betriebes kaum möglich, auch wenn es bezüglich des Aufbaus der Hierarchie zahlreiche unterschiedliche Vorstellungen gibt, welche sich maßgeblich im Führungsstil innerhalb des Betriebes widerspiegeln (vgl. Burghardt 1978: 69). Der Begriff „Hierarchie“ meint jedenfalls

„die durch Verhältnisse der Über- und Unterordnung bestimmte Ordnung der sozialen Beziehungen in Gruppen, Institutionen, Organisationen und in der Gesamtgesellschaft; [...] Der differenzierten Ausübung von Herrschaft dienend, besteht eine [Hierarchie] aus mehreren [Hierarchie-Ebenen], deren Angehörigen bestimmte Befugnisse bzw. Verpflichtungen zugeordnet sind“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 10: 67).

Bezugnehmend auf diese Definition bedeutet dies im Kontext des Betriebes also, dass die einzelnen Mitarbeiter geordnet werden und zwar anhand einer Rangfolge. Doch worauf beruht solch eine Rangfolge? Zu sehen ist eine hierarchische Ordnung in Verbindung mit einem gewissen Status, dem Ansehen bzw. der Wertschätzung also, welche/s eine jede Position innerhalb der Belegschaft vermittelt. Bestimmt wird dieser Status von der Tätigkeit selbst, aber auch von der schulischen Ausbildung und dem Ansehen des Berufes außerhalb des Betriebes, in der gesamten Gesellschaft also. Dieser Status „bestimmt“ sodann gewissermaßen den jeweiligen Rang, der innerhalb der Organisation eingenommen wird (vgl. Mikl-Horke 2000: 116). Ersichtlich gemacht wird der Status, wie weiter durch Burghardt (1978: 81) erörtert, oftmals über Rangsymbole, welche heute vor allem Lohnunterschiede darstellen können, aber auch Unterschiede im Aufgabenbereich, bezüglich der Autoritätsbefugnisse und der Kompetenzen.

Einhergehend mit einem bestimmten Rang der innerhalb der Belegschaft eingenommen wird, sind sodann auch „Macht“ und „Autorität“ zu sehen. Denn diese beiden Konzepte – so konnte während der Mitarbeit in der Firma Stöbich beobachtet werden – tragen zur Ausgestaltung des hierarchischen Gefüges innerhalb des Betriebes zu einem wesentlichen Maß bei. Diese beiden Begriffe sollen im folgenden Kapitel eine Klärung erfahren und anhand einiger beobachteter Beispiele verdeutlicht werden. Des Weiteren soll ein Überblick darüber verschafft werden, wie das

tatsächliche hierarchische Gefüge im Betrieb nun durch ein Zusammenspiel von formellen und informellen Vorgaben (siehe Kapitel 5.4.3) bestimmt wird. Denn ist im Handwerk gesetzlich die Hierarchie Lehrling, Geselle und Meister vorgegeben, muss diese Rangfolge nicht notwendigerweise mit dem Ausmaß an Macht und Autorität übereinstimmen, wie anhand einiger Beispiele in den folgenden Kapiteln dargelegt werden soll.

5.4.1 Macht und die Grundlagen der Autorität

„Im allgemeinsten Verständnis bezeichnet [Macht] die Summe aller Kräfte und Mittel, die einem Akteur (einer Person, einer Gruppe oder einem Sachverhalt, auch der Natur) gegenüber einem anderen Akteur zur Verfügung steht [...]“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 20: 706). „Spezifischer“ wird der Soziologe Max Weber (1980: 28) in seiner Definition, wenn er „Macht“ als „ [...] jede Chance [sieht], innerhalb einer sozialen Beziehung den eigenen Willen auch gegen Widerstreben durchzusetzen, gleichviel worauf diese Chance beruht“. Anhand dieser beiden Definitionen lässt sich also sagen, dass eine Person, die Macht hat und diese ausübt, sodann bestimmen kann oder auch darf, was, wie umgesetzt werden soll.

In engem Zusammenhang mit jenem der Macht, ist der Begriff der „Autorität“ zu sehen, denn verfügt eine Person über Autorität, ist es ihr erlaubt auf jemand anderes Einfluss auszuüben, wodurch sie als „legitime Macht“ definiert werden kann. Eine Autorität fordert Gehorsam, was im Betrieb üblicherweise eine bestimmte Arbeitsleitung bedeutet (vgl. Burghardt 1978: 70ff).

Was bedeuten diese beiden eng miteinander verbundenen Begriffe nun für den Bäckereibetrieb bzw. wie äußern sie sich? Grundsätzlich sind sowohl die innerbetriebliche Autorität als auch die Machtverteilung in engem Zusammenhang mit der jeweiligen Position die im Betrieb eingenommen wird, zu sehen und auch mit der Kompetenz die diese Position mit sich bringt. Denkt man an die Geschäftsleitung des Betriebes, dann fällt beiden Teilen, Veronika und Gerhard Stöbich, mehr oder weniger „automatisch“ Autorität zu, die eben weniger mit der Person selbst, als vielmehr mit der Position oder auch dem „Amt“ verbunden ist die/ das beide ausüben („Amtsautorität“). Abgesehen von seiner Position als Geschäftsführer ist Gerhard Stöbich auch noch Bäcker- und Konditormeister und nimmt somit eine Sonderstellung ein. Ähnlich verhält es sich bei Veronika Stöbich, denn einerseits ist sie durch ihre Ausbildung auf derselben „Stufe“ wie ihre Kollegen im Geschäft, andererseits ist sie aber leitende Angestellte und somit in der Rangordnung automatisch höher.

Beide verfügen auch über so genannte „Sachautorität“, also über spezielles Fachwissen und Erfahrung wodurch sie sich vielleicht nicht von allen, aber doch von einigen, vor allem jüngeren Mitarbeitern, unterscheiden mögen. Evident wird dies

etwa dadurch, dass sie kontinuierlich um ihre Meinung gefragt bzw. bei ihnen Rat eingeholt wird; so konnte etwa beobachtet werden, dass Paul, selbst Meister, bezüglich einer Bestellung – ein großer Laib Brot mit einer Verzierung – bei Gerhard Stöbich um dessen Meinung gefragt hat. Dies spiegelt auch die Bedeutung der Geschäftsleitung als Qualitätskontrolleure wider, eine Rolle die von beiden kontinuierlich ausgeübt wird.

Wie erlangt man nun aber solch eine „legitime Macht“? Grundlegend ist hierbei, dass jegliche „Art“ von Autorität zugeschrieben wird, dass eine Person also für sich selbst nicht einfach Autorität verlangen kann, sie ihr aber zuerkannt werden muss. Während „Amtsautorität“ nun etwa gesetzlich zuerkannt wird, haben sowohl Veronika als auch Gerhard Stöbich deren „Fachautorität“ vor allem durch ihre Erfahrung erlangt. Im Sinne der zuvor erwähnten Definition erlaubt das Verfügen über jegliche Autorität also auf andere Menschen, die diese Autorität nicht „besitzen“, Einfluss auszuüben. Diese Macht ist jedoch beschränkt, einerseits auf einen gewissen Personenkreis, im Falle von Gerhard und Veronika Stöbich eben auf die Gruppe der Belegschaft, aber auch auf einen bestimmten Inhalt. Die Grenzen des Einflussbereiches sind in diesem Sinne normiert und etwa gesetzlich vorgegeben, wie in Kapitel 5.3 anhand der Position des Lehrlings bereits angedeutet wurde (vgl. Sofsky/ Paris 1991: 20ff; Burghardt 1978: 70ff; Dahrendorf 1959: 21).

Die besondere Stellung der Geschäftsleitung wird etwa auch in der Sprache erkennbar; denn während von deren Seite bei Anrede ihrer Mitarbeiter zwischen „du“ und „Sie“ variiert wird, adressiert die Belegschaft sie ausnahmslos mit der Höflichkeitsform „Sie“, mit „Herr bzw. Frau Stöbich“ oder auch „Chef“ bzw. „Chefin“. Interessant daran ist, dass auf Nachfrage warum denn zwischen den beiden Anredeformen variiert werde, weder von Veronika noch Gerhard Stöbich tatsächliche Gründe dafür genannt werden konnten, aber darauf verwiesen wurde, dass dies aus Gewohnheit geschehe, und es etwa davon abhängig gemacht werde wie lange der jeweilige Arbeitnehmer bereits in der Firma arbeitet und ob etwa auch die Ausbildung hier absolviert worden ist. Das Alter spiele hierbei wohl auch eine Rolle. Eines kann aber mit Sicherheit als gegeben angenommen werden, nämlich, dass es gilt mit der Verwendung der Höflichkeitsform eine gewisse Distanz wahren und – im Falle der Geschäftsleitung – deren autoritäre Stellung dadurch hervorheben zu wollen. Undenkbar scheint es somit, dass diese Sonderstellung beibehalten werden könne, würde auf die Höflichkeitsform „Sie“ verzichtet werden⁴⁸.

Von einer „Umstellung“ in dem Bereich der Anrede der Geschäftsführung im Zusammenhang mit der Geschäftsübergabe an die derzeitige Geschäftsführung wurde

⁴⁸ Die restliche Belegschaft ist untereinander übrigens ausnahmslos per „du“.

im Gespräch mit Petra Brandstätter berichtet – sie ist mittlerweile seit 24 Jahren im Verkauf der Firma Stöbich tätig; denn hatte sie ihre Lehre noch unter der Leitung von Christine und Franz Stöbich begonnen, wusste sie bei der Geschäftsübergabe an Veronika und Gerhard Stöbich sodann nicht wie sie diese fortan ansprechen sollte, denn als „Chef“ galt für sie von jeher Franz Stöbich auch wenn dies nicht bedeutete, wie sie betont, dass sie die neue Leitung nicht auch als solche akzeptierte. Geeinigt hatte sie sich dann aber bald und zwar auf die Anrede „Herr bzw. Frau Stöbich“.

Bevor nun auf den Zusammenhang zwischen Autorität und der Ausgestaltung des hierarchischen Gefüges im Betrieb eingegangen wird, soll im folgenden Kapitel auf Möglichkeiten der Rangbildung innerhalb des Bäckereibetriebes verwiesen werden, deren „Kernelement“ die bekannte dreigliedrige Unterteilung im Handwerk darstellt, welche allein durch den Ausbildungsgrad bestimmt wird.

5.4.2 Lehrling – Geselle – Meister

Die Zugehörigkeit zu der Gruppe der Lehrlinge, der Gesellen und der Meister wird allein durch die Ausbildung bestimmt. Tradition hat diese Gliederung innerhalb des Handwerks jedenfalls eine lange, wie ein Blick in die Geschichte erkennen lässt und in Kapitel 4.2 bereits angedeutet wurde; alle Arbeitskräfte, die dem Bäckermeister, der eine Backstube oder ein Backhaus leitete, zur Seite standen, wurden ursprünglich als „Knechte“ bezeichnet. Noch im ersten Drittel des 15. Jahrhunderts kam es innerhalb dieser Gruppe aber zu einer Abspaltung der Gesellen, die älter und in fachlicher Hinsicht bereits erfahrener waren als die nunmehrigen „Knechte“, „Lehrjungen“, später dann „Lehrlinge“. Implizieren sollte diese Abgrenzung jedenfalls, dass die Gesellen einem voll ausgebildeten Handwerker schon mehr oder weniger entsprachen und somit in der Rangordnung „über“ den Knechten standen (vgl. Bruckmüller 2001: 96). Diese noch heute gültige, auf dem Ausbildungsniveau beruhende Rangordnung wurde auf diese Art also bereits im Mittelalter normiert.

Abgesehen von dieser Möglichkeit der Unterscheidung der einzelnen Arbeitnehmer im Bäckereibetrieb anhand ihrer Ausbildung ist aber noch eine weitere, gesetzlich festgelegte Unterteilung möglich, nämlich eine anhand der Position, die von der jeweiligen Person eingenommen wird. Hierbei sei nochmals auf die bereits erwähnten Rangsymbole verwiesen – Lohnunterschiede, die Unterschiede im Aufgabenbereich, bezüglich der Autoritätsbefugnisse und Kompetenzen – anhand derer ebenfalls eine hierarchische Ordnung bestimmt werden kann. Im Bäckerhandwerk kommen diese neben der Unterteilung in Lehrling, Geselle und Meister eben auch in der Rangfolge anhand der Position zum Ausdruck, festgelegt im „Anhang zum Lohnvertrag für Arbeiter im Bäckerhandwerk“ (2008). Unterteilt werden die Mitarbeiter auf der einen Seite danach ob sie innerhalb oder außerhalb der

Produktion tätig sind, auf der anderen Seite anhand ihrer „Verwendungsgruppe“, die nicht nur die Aufgabenbereiche, sondern auch die benötigten Kompetenzen festlegt:

Unterteilung in der Produktion	
1	<p>„a) MISCHER/IN „Verantwortlich für die Herführung von Teigen, z.B. Brot, Gebäck und Feingebäck. Überwachung der Teigaufbereitung, Mitarbeit an der Tafel; Überwachung des gesamten Produktionsablaufes“.</p> <p>b) OFENARBEITER/IN „Verantwortlich für die Ofenarbeit an den verschiedensten Ofentypen sowie Einschließen und Ausbacken; Überwachung der dazugehörigen Arbeiten, verantwortlich für die Gare, Mitarbeit an der Tafel; Überwachung des gesamten Produktionsablaufes“.</p>
2	<p>a) VIZEMISCHER/IN „Unterstützung der/des Mischerin/Mischers durch herrichten von Mehl und der verschiedenen Materialien (Zutaten), wenn erforderlich auch selbstständiges Mischen (Herführung von Teigen), Überwachung und Mitarbeit an der Tafel“.</p> <p>b) TAFELARBEITER/IN „Handformen von verschiedensten Brotsorten, Gebäck und Feingebäck. Bedienen und Arbeiten an den modernen Anlagen (wie Kleingebäckanlagen, Brot- und Semmelstraßen und andere Anlagen), die zur Herstellung von Backwaren angewendet werden“.</p>
3	<p>QUALIFIZIERTE ARBEITNEHMER/INNEN IN DER PRODUKTION „ArbeitnehmerInnen, welche unter Aufsicht zu qualifizierten Tätigkeiten herangezogen werden. ArbeitnehmerInnen mit Lehrabschlussprüfung, wenn sie von einem anderen Betrieb kommen, für die Dauer von einem Jahr oder wenn sie im Betrieb gelernt haben, sechs Monate nach der Behaltefrist. Weiters ArbeitnehmerInnen mit abgeschlossener Lehre ohne [sic] Lehrabschlussprüfung, wenn sie nicht Tätigkeiten der Verwendungsgruppe 1 oder 2 ausüben“.</p>
4	<p>ARBEITER/IN „nach Beendigung der Lehrzeit während der Dauer der gesetzlichen Behaltepflicht“.</p>
5	<p>SONSTIGE ARBEITNEHMER/INNEN IN DER PRODUKTION</p>
Unterteilung außerhalb der Produktion	
6	<p>LADNER/IN nach dem 1. DIENSTJAHR</p>
7	<p>LADNER/IN im 1. DIENSTJAHR</p>
8	<p>SONSTIGE ARBEITNEHMER/INNEN AUSSERHALB DER PRODUKTION „die einfache Arbeiten außerhalb der Produktion durchführen“.</p>
9	<p>KRAFTFAHRER/IN „Arbeitnehmer/innen mit abgeschlossener Berufsausbildung „BerufskraftfahrerIn“. Weiters ArbeitnehmerInnen, die Ausliefertätigkeiten durchführen, die mit einer mindestens 5-stündigen Betriebsabwesenheit pro Tag verbunden ist, wobei die Auslieferung mit Fahrzeugen mit einer behördlich zugelassenen Höchstnutzlast über 1.000 kg erfolgt und der Führerschein der Klasse C erforderlich ist“.</p>
10	<p>BROT- und GEBÄCKSAUSFÜHRER/IN „Belieferung von Kunden, soweit nicht die Ausführungen zu Verwendungsgruppe 9 „Kraftfahrer/in“ zum Tragen kommen“.</p>
<p>AUSHELFER/IN Ein/e Aushelfer/in ist ein/e Bäckereifacharbeiter/in, die/der tageweise im Betrieb aufgenommen werden kann und alle Tätigkeiten im Betrieb verrichtet. Die Entlohnung wird laut Lohnvertrag für Bäckerhandwerk Österreichs, tageweise vorgenommen. In dem vereinbarten Lohn für Aushelfer/innen sind alle Sonderzahlungen abgegolten. Es handelt sich hierbei um einen Bruttolohn, von dem noch allfällige Sozialversicherungsbeiträge und Lohnsteuern abzuziehen sind“.</p>	

Abbildung 1: Die offiziellen Positionen im Bäckerhandwerk, eigene Darstellung; Quelle: „Anhang zum Lohnvertrag für Arbeiter im Bäckerhandwerk“

Diese Unterteilung kann als Rangordnung betrachtet werden, deren Abfolge sich in der Entlohnung, in den Kompetenzen und der Verantwortung widerspiegelt. Dass für die Einteilung sowohl die formelle Ausbildung als auch die Erfahrung dezidiert eine Rolle spielen, kommt etwa in der Formulierung für die Verwendungsgruppe 9 „Krafftfahrer/in“ zum Ausdruck in der die Notwendigkeit einer abgeschlossenen Berufsausbildung erwähnt wird, sowie in der Tatsache, dass die Rangfolge des/ der Ladners/in aufgrund der absolvierten Dienstjahre bestimmt wird.

Wie diese beiden Aspekte – Ausbildung einerseits, Erfahrung andererseits – in der Firma Stöbich nun zum Ausdruck kommen, dies wird im folgenden Kapitel behandelt. Zuvor soll aber noch ein Blick darauf geworfen werden, wie die einzelnen Positionen in der Produktion anhand ihrer Kompetenzen einmal organisiert waren. Erlauben tut dies ein Bericht des beginnenden 19. Jahrhunderts, anhand dessen eine Vorstellung der einstigen Backstubenhierarchie gemacht werden kann. Zu erwähnen sei hier noch, dass diese Aufzeichnungen eines Wiener Betriebes wohl in einer der zu dieser Zeit aufkommenden Brotfabriken gemacht wurden, war zu dieser Zeit im Gewerbe doch noch die Betriebsform „Meister plus ein Lehrling bzw. Geselle“ vorherrschend. Wie nun aus diesen Aufzeichnungen hervorgeht, stand an oberster Stelle der Gesellen in der Backstube jedenfalls der „Werkmeister“, auch „Helfer“ genannt, der aber offensichtlich kein „Meister“ im Sinne der Ausbildung war, sondern auch ein Geselle. Gefolgt wurde dieser vom „Weißmischer“, der in der Backstube für das Erteilen von Anweisungen zuständig war; dem „Helfer“ war sodann wiederum der „Aufschütter“ als Unterstützung zugeteilt, der für die Erstellung von Kleingebäck zu sorgen hatte und auch am Ofen arbeitete. Bezüglich dessen Namensgebung wird auf seinen Arbeitsbereich in der Hefezubereitung verwiesen wo Hopfen, Bierhefe und Mehl gemischt wird. Als die dem „Aufschütter“ unterstellte Position wird der „Schwarzmischer“ genannt, zu dessen Arbeitsbereich unter anderem das Teilen des Teiges in gleich große Stücke ohne maschinelle Hilfe gehörte, weswegen er teilweise auch „Aufgeber“ genannt wurde; des Weiteren ist von den Positionen „Kipfelschläger“, „Semmler“, „Kübler“, „Jodel“ und an „unterster“ Stelle in der Rangfolge vom Lehrling die Rede (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 20f)⁴⁹.

Bevor nun auf die tatsächliche Ausgestaltung von Hierarchie und Autorität in der Firma Stöbich eingegangen wird, sei noch auf eine weitere Möglichkeit verwiesen, anhand einer rechtlichen Perspektive eine innerbetriebliche Rangordnung festzustellen, nämlich eine Unterteilung in Angestellte und Arbeiter. Geschichtlich

⁴⁹ Auf andere Bezeichnungen bzw. eine andere Zusammensetzung der einzelnen Positionen verweist Ressel (1913: 33f): so standen dem „Altknecht“, der an der Spitze aller Gesellen stand, noch „helffer, zueknecht, drittknecht, zuekwerher, kleinjunger [und] ausschütter“ zur Seite, Bezeichnungen die laut Autor noch teilweise Anfang des 20. Jahrhundert Verwendung fanden. Bezogen haben sich diese aber wohl auf die gesamte Bäckerszunft und nicht auf die Ordnung in einer Backstube, worauf die Erwähnung des „Altknechts“ – eine offizielle Position innerhalb der Gesellenvereinigungen – vermuten lässt.

betrachtet stark emotional behaftet (Stichwort: Arbeiterklasse, Arbeiteraufstände etc.), haben sich die aus arbeits- und sozialrechtlicher Perspektive lange Zeit vorherrschenden Unterschiede zwischenzeitlich aber zunehmend angeglichen (vgl. Mikl-Horke 2000: 30ff & 240ff; Burghardt 1978: 58ff)⁵⁰.

5.4.3 Formelle und informelle Hierarchiestruktur

Bezugnehmend auf die in den vorausgehenden beiden Kapiteln gemachten Ausführungen kann zu dem Schluss gekommen werden, dass ein Betrieb wie jener der Familie Stöbich über ein komplexes Hierarchiegefüge verfügt, impliziert doch nicht nur die Unterteilung anhand des offiziellen Ausbildungsweges – Lehrling, Geselle, Meister – eine Rangordnung, sondern etwa auch jene anhand des Aufgabenbereiches, wie im vorigen Kapitel dargelegt.

Die offizielle Führung innerhalb einer Backstube übernimmt heute der Backstubenleiter, dieser ist dann auch jener, der aus formeller Sicht hier die oberste Rangposition einnimmt. In der Firma Stöbich übernimmt diese Position Gerhard Stöbich selbst. Seinen Ausführungen zufolge bedürfe es hierfür vor allem an Erfahrung und Einschätzungsvermögen, weshalb diese Funktion üblicherweise eben ein Meister ausübt auch wenn dies theoretisch auch ein Geselle tun könne. Wer nun auch immer die Rolle des Backstubenleiters übernimmt, in jeder Backstube und auch Konditorei muss laut Gesetz zumindest ein Meister arbeiten. Als Hauptaufgabe der Position Backstubenleiter sei vor allem die Koordination aller in der Backstube stattfindenden Arbeitsschritte zu sehen, sprich einen Überblick über den gesamten Produktionsablauf zu behalten und dessen Funktionieren zu gewährleisten. Bezüglich der weiteren Positionen in der Backstube verweist Gerhard Stöbich darauf, dass das Kriterium „Erfahrung“ für ihn ausschlaggebend sei wenn es um die Besetzung der einzelnen Positionen geht und weniger der Grad der formellen Ausbildung, es sich also um einen Gesellen oder einen Meister handelt.

Erfahrung einerseits und abgeschlossene Ausbildung andererseits sind dann aber genau jene Punkte, die für Konfliktpotential sorgen können, wie im Folgenden anhand eines Beispiels verdeutlicht werden soll; so werden die beiden anhand des Lohnvertrages in der Rangfolge höchsten Positionen „Mischer“ und „Ofenarbeiter“ in der Firma Stöbich schon seit nunmehr vielen Jahren von den beiden Gesellen Werner und Dieter ausgeübt, die selbst schon seit 31 bzw. rund 26 Jahren Bäcker sind. Beide können als so etwas wie „Schlüsselpersonen“ innerhalb der Produktion betrachtet werden, denn, wie im Gespräch mit Gerhard Stöbich verdeutlicht, könne nur das

⁵⁰ In der Firma Stöbich findet sich beides – es gibt Arbeitnehmer die sich im Angestellten- und solche die sich im Arbeitsverhältnis befinden, wobei jene innerhalb der Produktion – mit der Ausnahme von Gerhard Stöbich – aber alle Arbeiter sind.

Funktionieren aller an diesen beiden Positionen vollzogenen Arbeitsschritte ein Gelingen der ganzen Produktion bedeuten.

Eine essentielle Aufgabe des Mischers ist demnach die „Herführung des Teiges“ (vgl. Abbildung 1), sprich dessen Vorbereitung um in den darauf folgenden Prozessschritten weiterverarbeitet werden zu können. Gibt der Mischer nun eine falsche Zutat in den Teig oder vergisst auf eine, zum Beispiel Salz, dann leidet die Qualität des Endproduktes darunter bzw. ist dieses im denkbar schlechtesten Fall vielleicht sogar gänzlich unbrauchbar. Ähnlich verhält es sich mit dem Ofenarbeiter; verabsäumt es dieser die Backwaren rechtzeitig aus dem Ofen zu nehmen, ist eine mögliche Folge eine zu dunkle und/ oder harte Kruste bzw. ein völliges Verkohlen der Waren. Dadurch wird also ersichtlich, dass diesen beiden Positionen eine essentielle Bedeutung zukommt. Die Bedeutung die Gerhard Stöbich den beiden Positionen beimisst ist daran ersichtlich, dass er die jeweilige Position einnimmt wenn einer der beiden Mitarbeiter auf Urlaub bzw. im Krankenstand ist. Für Werner und Dieter bedeutet dies wiederum, dass sie angehalten werden, sich nicht zeitgleich Urlaub zu nehmen.

Kommt man nun auf den Begriff der Autorität zurück, dann verfügen beide Mitarbeiter sowohl über Amts- als auch über Sachautorität, denn einerseits stehen sie aufgrund der von ihnen eingehaltenen Position an oberster Stelle innerhalb der Produktion, andererseits verfügen sie aufgrund ihrer langjährigen Berufserfahrung auch über viel Fachwissen und eben Erfahrung in ihrem Arbeitsbereich. In diesem Sinne wird hinsichtlich ihrer Aufgabenbereiche und ihrer Kompetenzen auch ihr Status ersichtlich, zumindest der mit der Position verbundene. Nun arbeitet seit rund drei Jahren aber auch der Meister Paul in der Produktion, er ist Tafelarbeiter und daher anhand des Lohnvertrages der „Verwendungsgruppe 2“ zuzuordnen (vgl. Abbildung 1), wodurch er, formell gesehen, in der Rangordnung anhand des Lohnvertrages unter den beiden Gesellen, anhand seiner Ausbildung aber über diesen steht. Die Amtsautorität, über die Werner und Dieter aufgrund ihrer Positionen verfügen und die Sachautorität, die mehr oder weniger ihrer Erfahrung als Bäcker entspricht, treffen also bei Paul auf dessen formell höheren Rang was die Ausbildung betrifft. Zusätzlich ist Paul mit seinen Mitte 20 auch ein vergleichsweise junger Meister, der sodann keine so lange Arbeitserfahrung aufweisen kann wie die beiden Gesellen.

Der Mischer ist in der Firma Stöbich auch noch mit einer weiteren essentiellen Aufgabe betraut; es ist nämlich diese Position, die den anderen sagt, wann sie ihre Pause machen sollen. Logisch nachzuvollziehen ist das daraus, dass das Arbeitstempo des Mischers quasi auch das Tempo der darauf folgenden Arbeitsschritte bestimmt, denn ist der Teig noch nicht fertig „hergeführt“, kann er auch noch nicht

weiterverarbeitet werden. Aufgrund dieser Funktion kommt der Position des Mischers wiederum gewissermaßen Autorität zu, die über die formellen Bestimmungen hinausgeht, da sie den Lehrling genauso betreffen, wie die anderen Gesellen und auch den Meister Paul.

Wenn nun unterschiedliche Ebenen von Sach- und Amtsautorität aufeinander treffen, dann kann dies unter Umständen zu Auseinandersetzungen führen, wie während der Beobachtungen auch miterlebt wurde. Als hoch kann dieses Konfliktpotential dann eingestuft werden, wenn einer dieser drei Schlüsselpositionen – Werner der Mischer, Dieter der Ofenarbeiter und Paul der Tafelarbeiter – in den Autoritätsbereich des jeweils anderen einzugreifen versucht.

Wie sieht die hierarchische Organisation nun aber im Geschäft aus? Grundsätzlich weit weniger strukturiert als in der Produktion, gibt es hier doch nicht so viele unterschiedliche offizielle Positionen wie innerhalb der Produktion (vgl. Abbildung 1). Wie bereits erwähnt, nimmt Veronika Stöbich als leitende Angestellte offiziell die oberste Rangposition im Verkauf ein, gefolgt von den übrigen Verkäuferinnen sowie einer Auszubildenden. Im Geschäft sind die einzelnen Positionen der Verkäuferinnen auf jeden Fall „austauschbarer“ als die Mitarbeiter in der Produktion, denn die Arbeit ist hier nicht von Position zu Position spezialisiert, sondern alle verrichten mehr oder weniger die gleiche Arbeit. Nur die Auszubildende Melissa springt sozusagen dort ein wo ihre Arbeitskraft gebraucht wird, sie hat also keine fixe Position.

Verwiesen sei an dieser Stelle aber auch noch auf eine besondere Möglichkeit um Autorität zu erlangen, die völlig unabhängig von einer tatsächlich ausgeübten Funktion bzw. der Ausbildung ist, nämlich Wertschätzung (vgl. Homans 1968: 242ff). Denn ist Autorität nicht „automatisch“ einer Person etwa aufgrund ihrer Position innerhalb eines Betriebes gewährt (vgl. „Amtsautorität“), dann kann diese etwa auch Autorität erlangen, indem sie Dienste erweist, die als besonders wertvoll erachtet werden. Im Betrieb stellt solch eine Autorität etwa Ana dar. Ana, während des Jugoslawienkrieges als Flüchtling nach Österreich gekommen, verfügt über keine entsprechende formelle Ausbildung, die ihre besondere Stellung im Betrieb erklären würde, stattdessen zeichnet sie sich aber seit Beginn ihrer Mitarbeit im Betrieb durch viel Fleiß, Arbeitswillen und Verlässlichkeit aus. Begonnen hat sie vor Jahren als Putzfrau im Betrieb, wenn sie in diesem Bereich auch heute noch tätig ist, sind ihr mittlerweile doch viele zusätzliche Arbeitsbereiche zuerkannt und Kompetenzen verliehen worden. Ihre Hauptarbeitsstelle ist jedenfalls das Expedit, also jener Bereich, wo frische Waren verpackt und vorbereitet sowie alte Waren entgegengenommen und weiterverarbeitet werden. Hier nimmt sie etwa auch Lieferungen für die Produktion entgegen. Während dieser Arbeit hat sie kontinuierlichen Austausch sowohl mit den

Kollegen in der Produktion, als auch mit jenen im Verkauf, wo die Wertschätzung oder das Ansehen das sie bei diesen genießt, etwa darin zum Ausdruck kommt, dass sie kontinuierlich gefragt wird wo etwas zu finden ist, ob es ein gewisses Produkt noch gibt etc. Es kann also schlussgefolgert werden, dass Ana ein Beispiel dafür darstellt, wie ein Hierarchiegefüge maßgeblich durch informelle Merkmale beeinflusst werden kann.

6. Alltag in einem Bäckereibetrieb

Wurde in Kapitel 5 der Versuch unternommen, grundlegende Aspekte der Zusammenarbeit zu definieren und anhand einiger Beispiele aus dem Bäckereibetrieb der Firma Stöbich zu verdeutlichen, so soll dieses Kapitel einen Einblick darin geben, wie sich Alltägliches nun in der Firma tatsächlich äußert.

Für die Darstellung unterschiedlicher Aspekte des Bäckereibetriebes wurde dieser hierfür in zwei Bereiche – Produktion und Verkauf – unterteilt und getrennt betrachtet. Obwohl nun aber beide diese Bereiche als gleich bedeutend anzusehen sind, wenn es darum geht zur „Qualität⁵¹“ des Betriebes und dessen Erfolg beizutragen, stellt dennoch die Produktion das, wenn man so will, „Kernstück“ einer jeden Bäckerei dar, erfolgt hier doch sowohl die Herstellung der Produkte als auch deren Weiterverarbeitung und „Vorbereitung“ für den Verkauf. Der Umfang der Produktion entscheidet sodann auch gewissermaßen über die Größe des Betriebes, sprich über dessen Kapazitäten in der Warenherstellung. Was nun die Unterteilung des Betriebes betrifft, so ist der Übergang vom Handwerks- zum Industriebetrieb laut Lexikon ein fließender, bestimmen lässt sich die jeweilige Zugehörigkeit anhand der Kennzeichen „Arbeitsteilung und Spezialisierung, Mechanisierung und Rationalisierung der Produktion“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 10: 505). Weiter heißt es folgendermaßen: „Vom Handwerk unterscheidet sich die [Industrie] durch eine stärkere Trennung von Leitung und Produktion, größere Betriebsstätten und die Möglichkeit, [verschiedene] Arten der Produktion in einem Unternehmen zu betreiben“ (ebd.). Unter Rücksichtnahme dieser Definitionen lassen sich – in den folgenden Kapiteln soll dies verdeutlicht werden – auch in der Arbeitsweise innerhalb der Produktion in der Firma Stöbich solche Kennzeichen der Industrie erkennen.

Im Gespräch mit Frau Mag.^a Ingeborg Salomon, Referentin in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe zuständig für den Bundesverband der Bäcker, betont diese, dass die Zuordnung eines Bäckereibetriebes zum Gewerbe oder aber der Industrie zahlreichen Einflussfaktoren unterliegt. Oftmals sei die Zuordnung dadurch bedingt, dass ein Kleinbetrieb der das Bäckergewerbe angemeldet hat mit der Zeit gewachsen ist, ohne aber seine handwerkliche Herstellungsweise aufzugeben. Des Weiteren sieht die Gewerbeordnung in § 7 Abgrenzungskriterien vor, deren Vorliegen im Einzelfall stets genau zu prüfen und nicht nur im Vergleich zu anderen österreichischen Betrieben, sondern auch an EU-Größen und -Verhältnissen zu messen sind. Derzeit gibt es in Österreich übrigens lediglich zwei Betriebe die der

⁵¹ Was denn der allgemeine Begriff der „Qualität“ nun im speziellen für den Bäcker bedeutet, darauf wird in Kapitel 7 noch näher eingegangen werden.

Industrie zugeordnet sind (Anker und Ölz), bei den übrigen Betrieben handelt es sich ausschließlich um gewerbliche Betriebe.

6.1 Die Produktion: Bäckerei und Konditorei

Täglich wird in der Produktion der Bäckerei Stöbich rund eine Tonne Mehl verarbeitet. Die daraus hergestellten Produkte werden nun einerseits täglich an etwa 40 Großkunden geliefert, oder aber an einen der rund 800 - 1000 Kunden, die an einem Durchschnittswochentag entweder das Hauptgeschäft oder die Filiale aufsuchen, verkauft. Der schlussendliche Verkauf der Waren kann somit als das Betriebsziel betrachtet werden, dessen Erfüllung wäre, wie bereits erwähnt, ohne ein besonderes Maß an Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Positionen nicht möglich.

In der Produktion sind unzählige Arbeitsschritte nun in unterschiedlichem Maße von Maschinen abhängig, welche dem Bäcker vollständige Arbeitsschritte abnehmen bzw. ihn in der Herstellung von Produkten unterstützen. Rationalisierungsmaßnahmen – nicht nur im Bereich der Technik sondern auf unterschiedlichen Ebenen – stellen somit sowohl für den heutigen Bäckereibetreiber als auch den einzelnen Mitarbeiter ein aktuelles Thema dar. Auch wenn der Begriff „Rationalisierung“ nun in vielen unterschiedlichen Bereichen der Sozial- und Wirtschaftswissenschaften vorzufinden ist, kann er – allgemein betrachtet – gesehen werden als

„Sammelbegriff, der [allgemein] die Ersetzung traditioneller, zufälliger Verfahren und Handlungsweisen durch geplante, klarer strukturierte und wiederholbare Methoden nach Kriterien der Zweckmäßigkeit, Effektivität, Berechenbarkeit und Beherrschbarkeit bezeichnet“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 18: 54).

Angewendet auf die Produktherstellung zielen Maßnahmen der Rationalisierung vor allem auf eine Zeit- und im Zuge dessen auch eine Kostenersparnis ab; erreicht werden soll dies vor allem durch Veränderungen im Einsatz von Maschinen, zu einem guten Teil anhand einer zunehmenden „Maschinisierung“, sprich eines vermehrten Einsatzes von Maschinen bzw. einer erhöhten Übertragung bestimmter Funktionen und Aufgaben an ebendiese. Im Gespräch verweist Gerhard Stöbich auf den Zusammenhang zwischen der Größe eines Betriebes und dem Maschinisierungsgrad; so sei zu beachten, dass ein Mehr an Maschinen alles andere als eine „Patentlösung“ darstellt, denn in eine Maschine wie etwa die Semmelstraße zu investieren macht nur dann Sinn, wenn man dementsprechend auch seinen Absatzmarkt ausweiten kann, denn was bringt es wenn man mehr produziert, diese Produkte aber nicht verkaufen kann? Etwa 95% aller heimischen Bäckereiunternehmen können als „kleinstrukturiert“ betrachtet werden, sie beschäftigen also weniger als 10 Mitarbeiter und verfügen dadurch auch über einen dementsprechend kleinen Absatzmarkt. Es sind dann vor allem solche Betriebe, die „aufgeben“ müssen bzw. deren Nachwuchs sich nicht dazu

entschließt den Betrieb weiter zu führen, da der Druck auf dem Markt für ein erfolgreiches Weiterbestehen zu groß erscheint.

Verbunden damit ist sodann auch eine – im Sinne einer industriellen Herstellung – hohe Differenzierung und Standardisierung der einzelnen Arbeitsprozesse, sprich eine Aufspaltung in einzelne, von unterschiedlichen Arbeitnehmern ausgeführte Arbeitsschritte zu sehen sowie die Sicherstellung, dass diese mit kontinuierlich gleichbleibender Qualität vollzogen werden. Die gewünschte Erhöhung der Rentabilität wird hierbei sodann anhand der Kostenersparnis pro Stück der produzierten Ware gesehen, als (negativer) „Nebeneffekt“ bedeutet dies in der industriellen Produktion oftmals aber auch die Reduktion der Arbeit auf einige wenige Arbeitsschritte, also eine Abnahme der geforderten Fertigkeiten (vgl. Burghardt 1978: 110ff).

Dies stellen sodann bereits zwei Punkte dar, anhand derer sich die Arbeit in der Firma Stöbich von der „klassischen“ Industrie- oder Fabrikarbeit unterscheidet. Denn auch wenn die Arbeit und vor allem auch das Arbeitstempo durch ein großes Maß von der Maschine vorgegeben werden, ist der Tagesablauf des Bäckers hier durch viele unterschiedliche Arbeitsschritte gekennzeichnet. Nimmt man als Beispiel den Tafelarbeiter heran, dann ist diese Position nicht nur bei der Herstellung eines Produktes im Einsatz, sondern bei allen, die eben auf dem großen Arbeitstisch hergestellt werden, sprich bei der Produktion unterschiedlicher Brot-, Gebäck und Mehlspeisesorten.

Was die Art der Produktherstellung betrifft, so gibt es in der Firma Stöbich aber kein vorab festgelegtes Quantum, das es täglich zu produzieren gilt. Stattdessen – wie im Gespräch mit Gerhard Stöbich erörtert – wird die täglich hergestellte Menge vielmehr davon abhängig gemacht, wie viel tatsächlich verkauft wird bzw. noch vorhanden ist. Dies stellt für die Produktion nun auch die große Herausforderung dar, denn die täglich produzierte Menge wird allein von Erfahrungswerten abhängig gemacht. Die Herstellung selbst sei laut Gerhard Stöbich mit den heutigen technischen Mitteln keine Herausforderung mehr, vielmehr sei diese in der Produktion der „richtigen“ Menge zu sehen, also die Produktion einer bestimmten Anzahl, die weitestgehend auch der verkauften Menge entsprechen soll. Denn wird zu viel produziert, kann die Restware nur mehr als „Altbrod“ weiterverarbeitet und –verwendet werden. Auch wenn dies nicht einem kompletten Verlust des Wertes gleichkommt, geht dadurch doch eine große Gewinnspanne verloren.

Erwähnung finden sollte bezüglich der Produktion aber auch die Gesetzgebung die für die innerhalb der Produktion tätigen Mitarbeiter heute gilt, denn wie kein anderes Handwerk war jenes des Bäckers über die Jahre hinweg durch Gesetze und

Vorschriften beeinflusst und bestimmt worden, zu einem gewissen Maße auch eingeschränkt. Auf die „besondere“ Gesetzgebung des „alten Handwerks“ wurde in Kapitel 4 bereits eingegangen, in neuerer Zeit betrafen Regelungen vor allem die amtliche Preisgestaltung, an der bis zum Jahr 1988 festgehalten wurde (vgl. Schebesta 2006: 151) sowie das Nachtarbeitsverbot, das – während des 1. Weltkrieges festgelegt – nach langen Verhandlungen mit den Gewerkschaften (für männliche Bäcker) erst im Jahre 1975 aufgehoben wurde (ebd.: 127). Gültigkeit hatte dieses damit über sechs Jahrzehnte lang, auch wenn es offiziell Ausnahmen davon gab – wie etwa für die Brotfabriken während des 1. Weltkrieges – bzw. auch immer wieder Verstöße (ebd.: 43f). Nötig schien die Abschaffung des Nachtarbeitsverbots für die Bäcker auf jeden Fall, denn wie sonst soll(te) schon morgens die Bereitstellung frischer Backwaren gewährleistet werden können? Heute gelten bezüglich der Arbeit in der Nacht jedenfalls eine Reihe von gesetzlich festgelegten Bedingungen; so dürfen etwa Lehrlinge in der Produktion erst um 4.00 Uhr Früh mit der Arbeit beginnen, kaufmännische Lehrlingen um 6.00 Uhr. Abgesehen von den Zuschlägen für Überstunden, Sonntags- und Feiertagsarbeit, gebührt

„ArbeitnehmerInnen [...] die dem [Bäckerarbeitsgesetz, kurz BäckAG] unterstehen [für deren Arbeitsleistungen] zwischen 20 und 4 Uhr [...] ein Zuschlag von 75%“, für solche „zwischen 4 und 6 Uhr [...] ein Zuschlag von 50%“. Des Weiteren „[gebührt solchen] Arbeitnehmern, die nicht dem BäckAG unterstehen, [für deren Arbeitsleistungen] zwischen 22 und 6 Uhr [...] ein Zuschlag von 50 %“ (Kollektivvertrag für Arbeiter im österreichischen Bäckergewerbe 1996: 8).

Bevor nun auf die bereits angedeuteten Rationalisierungsmaßnahmen eingegangen werden wird, sei noch auf die Kommunikation, die Art des Austauschs innerhalb der Produktion hingewiesen, die als besonders Hervorhebendes wert scheint, da diese auch zu einem gewissen Maß vom Arbeitsalltag beeinflusst wird bzw. auch selbst auf diesen einwirkt.

6.1.1 Über Sprache und wie sich diese alltäglich äußert

Beim Stichwort „Kommunikation“ kommt einem wohl zu allererst „Sprache“ in den Sinn; kommuniziert werden – sich also jemanden auf eine bestimmte Art und Weise mitteilen – kann aber auch noch über eine non-verbale Weise, etwa über die Kleidung. Was nun aber die Sprache betrifft, so stellt die Verwendung eines Jargons einen grundlegenden Bestandteil der alltäglichen Kommunikation während der Arbeit in der Produktion dar. Abgesehen davon wird die Art des verbalen Austausches aber auch noch durch eine Reihe von arbeitsrelevanten Umständen beeinflusst, die zu deren tatsächlicher Ausgestaltung beitragen. Klärung sollen diese Punkte in den nun folgenden drei Kapiteln erfahren.

6.1.1.1 Kleidung als Kommunikationsmittel

Betrachtet man die Kleidung einer Person oder auch eines Personenkreises als Kommunikationsmittel, dann kann sie als so genanntes „Rollenattribut“ interpretiert werden, als eine Eigenschaft also, die mit der jeweiligen Rolle einer Person im Einklang steht, sie unterstreicht und somit für die Mitmenschen erkennen lässt (vgl. Mickl-Horke 2000: 146). In diesem Sinne stellt die Kleidung des Bäckers auch heute noch ein offensichtliches Merkmal dieser Rolle dar, anhand dieser sich der Bäcker rein äußerlich von anderen Berufen unterscheiden lässt. Bei der Arbeit wird heute meist ein weißes T-Shirt und eine schwarz-weiß karierte Hose, ähnlich der des Kochs, getragen. Als die aufgrund der Hygienevorschriften verpflichtende Kopfbedeckung dient das so genannte „Bäckerschiff“, eine längliche, schmale Kappe, wobei von der jüngeren Generation – zumindest in der Firma Stöbich – dieser traditionellen Kopfbedeckung heute das Tragen von Baseballkappen vorgezogen wird. Ab einer gewissen Haarlänge ist heute aber die Verwendung eines Haarnetzes obligatorisch.

Wie aus unterschiedlichen geschichtlichen Darstellungen hervorgeht war die Kleidung des Bäckers einst minimal, begrenzt auf eine kurze Hose bzw. ein Stück Stoff, das sodann die gleiche Funktion des Bedeckens übernehmen sollte. Nachvollziehbar wird dieses spärliche Bekleiden wohl dann, wenn man sich vor Augen führt, dass sich Backstube und Beheizungs- bzw. Befeuerungsraum für den Ofen lange Zeit in ein und demselben Raum befanden (vgl. Kapitel 6.1.2.1). Aus hygienischer aber auch gesundheitlicher Perspektive wäre diese Art des Bekleidens heute wohl nicht mehr denkbar.

Was bzw. inwiefern „kommuniziert“ nun Kleidung aber? Calefato (2005: 241ff) verweist hierbei darauf, dass sie identifikationsstiftend wirkt, da sie Zugehörigkeit zur jeweiligen Rolle und dessen Gruppe ausdrückt. Man denke nur an einen Polizisten, der mit seiner Uniform Macht, Legitimation durch den Staat und Autorität ausdrückt. Auch wenn beim Anblick von Bäcker oder Konditor in seiner Arbeitskleidung andere Assoziationen gemacht werden als bei einem Polizisten, so kommuniziert doch auch deren Kleidung. Was das Aussehen der Arbeitskleidung betrifft, so wird in der Firma Stöbich durch die Kleidung keine hierarchische Reihung ausgedrückt, wie dies etwa in anderen Firmen bzw. Berufen der Fall sein möge, es gibt also keine Abzeichen oder andere Symbole die auf Rangunterschiede schließen lassen. Unterschiede gibt es nur hinsichtlich der unterschiedlichen Bereiche in der Firma, dort kommuniziert die Kleidung aber Einheitlichkeit; somit tragen etwa die Verkäuferinnen im Geschäft eigene Schürzen, die sie wiederum von den Kellnerinnen im Café unterscheiden. Auch die Auslieferer, die täglich „ins Gai fahren“ (siehe Kapitel 6.2.4) heben sich durch das Tragen eines blauen Mantels von den Mitarbeitern der anderen Bereichen ab. Die

einzelnen Mitarbeiter unterscheiden sich also nicht von ihren Kollegen innerhalb ihres designierten Arbeitsbereichs, wohl aber von jenen anderer „Abteilungen“.

Ein nochmaliger Blick in die Geschichte lässt nun aber die einstige Bedeutung der Kleidung nicht nur im Arbeits-, sondern auch im Alltagsleben erahnen, wie sie im besonderen Maße auch für den mittelalterlichen Bäcker galt; abgesehen von besonderen Anlässen wo anhand des Tragens traditioneller Kleidungsstücke und Festtagskleidung das Standesbewusstsein gehuldigt wurde, galt es laut Sinz (1977: 39) für Gesellen sich nicht nur bei der Arbeit, aber im alltäglichen Leben dem Stand entsprechend zu präsentieren und so etwa auf dem Weg zur Kirche oder Herberge ein das jeweilige Handwerk repräsentierendes Werkzeug bei sich zu tragen.

Solch eine dem jeweiligen Stand als entsprechend angesehene Kleiderordnung wurde auch nach dem Mittelalter noch als notwendiger Beitrag zum Erhalt der öffentlichen Ordnung angesehen. Sowohl aufgrund religiöser Bedenken, als auch aus ökonomischer Sichtweise wurde ein unangemessener Prunk und Luxus – eben auch in der Kleidung – im Sinne des Erhalts des Gemeinwohls als schädlich betrachtet. Vorgeschrieben wurden somit nicht nur die Materialien, die verwendet werden durften, sondern selbst der Schnitt der Kleidung. Festtagskleider waren zwar erlaubt, nur wie bei der Alltagskleidung deren Besitz zahlenmäßig beschränkt. Spielte hierbei ursprünglich die religiöse Perspektive eine entscheidende Rolle, sollte die Art der Bekleidung bald aber vor allem mit dem Verlauf der wirtschaftlichen Entwicklung abgestimmt werden; so wurde etwa mit dem Aufschwung des Textilgewerbes auch das Tragen kostbarer Bekleidung erlaubt, in wirtschaftlich schlechteren Zeiten sollte mit Einschränkungen in der Kleiderordnung wiederum verhindert werden, dass durch Investition in oftmals aus dem Ausland importierte Stoffe zu viel Geld in eben dieses abfloss (vgl. Hampel-Kallbrunner 1962: 17ff).

Um auf Calefato's Ausführungen zurückzukommen, so ist Kleidung aufgrund der durch diese ermöglichten Kommunikation mit den anderen Gruppenmitgliedern als eine Art Jargon zu verstehen, also als „Sondersprache bestimmter sozialer Gruppen, die im Wortschatz, nicht aber in der Grammatik von der Hochsprache abweicht [...] [wobei die] Grenzen zwischen [Jargon], Berufs- und Fachsprachen [...] fließend [sind]“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 11: 140). Auch wenn sich diese Definition auf die Sprache bezieht, lässt sich die Idee dahinter sicherlich auch auf die Kleidung „anwenden“, denn es geht um etwas das eine Gruppe charakterisiert.

Wie sieht nun aber der Jargon des Bäckers in seinem „eigentlichen“ Sinn aus? Ein Überblick darüber soll im folgenden Kapitel – unter Berücksichtigung grundlegender Abschnitte im alltäglichen Produktionsablauf des Bäckereibetriebes Stöbich – dargelegt werden.

6.1.1.2 Die Bäckersprache

Benutzt der Bäcker im Gespräch mit den Kollegen arbeitsspezifische Ausdrücke, dann greift er – wie dies bei Sprache grundsätzlich der Fall ist – auf Wissen um dessen Verwendung zurück. Es ist also bekannt, wann welche Ausdrücke zu verwenden sind, sie sind in diesem Sinne also normiert (vgl. Dittmar 1997: 2f). Abgesehen von der Verwendung eines Jargons bzw. einer Fachsprache spiegelt Sprache aber auch immer die jeweilige Situation wider in der das Gespräch gerade stattfindet; so unterscheiden sich Gespräche unter Freunden/ Bekannten von jenen zwischen Arbeitskollegen, in diesem Falle auch noch danach ob es sich um einen Vorgesetzten handelt oder um jemanden mit demselben Rang (siehe Kapitel 5.4), spricht also anhand der Rollenbeziehung. Wie man sich ausdrückt wird aber etwa auch durch den Zweck des Gesprächs bestimmt, also etwa ob es sich um eine Bitte oder um einen Befehl handelt (ebd.: 201ff).

Wie sieht nun aber der alltägliche Jargon bzw. die Fachsprache des Bäckers aus? Welches Vokabular benutzt er? Während der durchgeführten Beobachtungen innerhalb der Produktion der Firma Stöbich konnte in diesen Bereich ein Einblick gewährt werden, der wiederum durch Ausführungen und Erklärungen im Gespräch mit Florian Stöbich, Bäcker- und Konditorlehrling und (voraussichtlich) zukünftiger Geschäftsführer der Firma Stöbich, vertieft werden konnte.

Der erste Schritt innerhalb der langen Produktionskette der in der Backstube täglich aufs Neue unternommen wird, ist die so genannte „Herführung“ des Teiges, was nichts anderes meint als die Vermischung aller benötigten Zutaten für ein Produkt bzw. eine Reihe von Produkten die aus demselben Teig hergestellt werden. Bei Weizenteig kommt hierbei in der Bäckerei Stöbich ein „Vorteig“ – ein Teig also, der bereits am Vortag zubereitet wurde – zum Einsatz. Dieser besteht aus Weizenmehl, Wasser und Hefe und verleiht den daraus hergestellten Produkten aufgrund seiner verhältnismäßig langen „Abstehzeit“ deren besonderen, säuerlichen Geschmack. Dieser „Vorteig“ oder auch „Dampf“⁵² genannt stellt etwa 10- 20% des nunmehrigen „neuen“ Teiges dar.

Abgeschlossen ist der Mischprozess dann wenn sich das Mehl komplett aufgelöst hat, das heißt die einzelnen Stoffe ausreichend miteinander vermengt wurden. Erst dann kann die so genannte „Knetphase“ in der Knetmaschine folgen, welche bei den Weizenprodukten maßgeblich der so genannten „Kleberbildung“ dient, der Bildung von Stärkeeisweissen also, die sich aufgrund der durch das Kneten erfolgten Energieaufwendung in Kombination mit Wasser verbinden. Um den Verlauf dieser

⁵² Findet solch ein Teig bei der Brotherstellung Verwendung, wird von einer „indirekten Herführung“ gesprochen, die im Gegensatz zu einer „direkten“ steht, bei der kein Vorteig, für ein „Gelingen“ des Endproduktes stattdessen mehr Hefe beizumengen ist.

Kleberbildung zu verfolgen, macht der Bäcker hierzu eine „Fingerprobe“, er entnimmt also ein Stück Teig, zieht diesen mit den Fingern auseinander und testet somit dessen Konsistenz; reißt er, so bedeutet dies für den Fachmann, dass der Teig noch weiter geknetet werden muss, öffnet sich aber ein so genanntes „Sichtfenster“ – man kann durch den Teig quasi durchsehen – ist dies ein Zeichen, dass der Knetvorgang abgeschlossen ist.

Nach einer kurzen „Teigruhe“, das heißt einer „Abstehtzeit“ des Teiges (auch „Ruseln“ bzw. „Zwischengare“, denn hierbei setzt der chemische Vorgang der „Gärung“ ein, genannt) – kann dieser auf der Tafel weiterverarbeitet werden, wird „ausgewogen“ und portioniert und nach einer weiteren „Teigruhe“ kann er „aufgearbeitet“ werden, das heißt er wird etwa zu Mohnflösserl, Salzstangerl etc. weiterverarbeitet und schließlich auf die bereitgestellten „Backgutträger“ bzw. Blech „aufgesetzt“.

Im Gegensatz zu Weizen- kommt bei der Roggenbrotherstellung „Sauerteig“ zur Anwendung, der beim Herführungsprozess anstatt des „Vorteiges“, beigemengt wird. Dessen Verwendung stellt wiederum ein Merkmal einer so genannten „indirekten Herführung“ dar, während bei einer „direkten“ zur Säuerung des Teiges etwa Säuerungsmittel beigemengt werden (vgl. Kapitel 6.1.2.3).

Der Roggenteig wird nicht oder nur ganz kurz geknetet, der Grund hierfür liegt in der Tatsache, dass Roggenmehl keinen Kleber bildet, aber andere Stoffe enthält, die den Teig mehr oder weniger „zusammenhalten“. Im Gegensatz zu den Weizenprodukten wird der Teig bei der „Aufarbeitung“ aber „gewirkt“ bzw. „zusammengedreht“, das heißt mit einer gewissen Technik per Hand in eine mehr oder weniger runde Form gebracht, wobei ihm durch das Einarbeiten von Mehl auch Festigkeit verliehen wird. Dieser Vorgang findet nun wiederholt statt, wenn die unterschiedlichen Brotsorten auf einander folgend produziert werden⁵³.

Nicht alle Roggenbrotsorten werden aber mit der Hand „gewirkt“, für das Hausbrot, welches täglich in einer vergleichsweise großen Menge produziert wird, übernimmt dies eine eigene Maschine. Für die darauf folgende „Teigruhe“ kommt ein jeder Brotteig aber in das so genannte „Simperl“ ein Brotkorb, der der jeweiligen Brotsorte dessen Form gibt und somit länglich oder rund ist.

Andere Bezeichnungen gelten bei der „Aufarbeitung“ von Gebäckteiglingen, denn diese werden nicht „gewirkt“, sondern „geschliffen“. Ein diesem „Schleifen“ potentiell folgender Schritt stellt das „Weglegen“ dar. Dieser wird notwendigerweise dann vollzogen, wenn innerhalb kurzer Zeit eine große Menge Teiglinge produziert wird und dabei Maschinen zum Einsatz kommen, die den Takt der Arbeitsschritte vorgeben.

⁵³ Ein notwendiger Zwischenschritt, denn trotz Bestäuben des Arbeitstisches bzw. der Tafel bleiben von den einzelnen Teigen Teigreste auf der Arbeitsfläche kleben, ist die Bearbeitung der Tafel mit dem so genannte „Juckerl“, ein Metallschaber mit dem durch kurze Handbewegungen die Arbeitsplatte gereinigt wird.

So findet bei der Herstellung so mancher Gebäckstücke eine Maschine Verwendung, die die kleinen Teigstücke walkt und damit in eine längliche Form bringt. Der Einsatz dieser Maschine hat zur Folge, dass jene Position welche die Teiglinge entgegennimmt – üblicherweise ein Lehrling – ebendiese nicht sofort auf dem Blech so anordnen kann, wie sie angeordnet „gehören“ – die Anzahl der Teiglinge pro Blech ist anhand von Reihen und Spalten vorgegeben. Was macht der Lehrling also? Er zählt die Teiglinge zwar ab, das heißt die „korrekte“ Anzahl der Teiglinge pro Blech wird zwar auf dieses gelegt, sie werden aber (noch) nicht entsprechend angeordnet, denn dazu bleibt schlichtweg keine Zeit, läuft die Maschine doch weiter. Stattdessen wird das Blech auf den Wagen gelegt, zu einem späteren Zeitpunkt, wenn alle Teiglinge geformt sind, und somit die Arbeit an dieser Maschine beendet ist, werden diese „Backgutträger“ noch einmal einzeln herausgenommen und die Teiglinge entsprechend geordnet, oder auch „gesetzt“.

Sind die einzelnen „Teiglinge“ nun fertig „aufgearbeitet“ dann gibt es bezüglich des weiteren Vorgehens zwei Möglichkeiten: sie werden entweder gleich gebacken oder aber eingefroren um zu einem späteren Zeitpunkt gebacken werden zu können; werden sie eingefroren und damit für einen später stattfindenden Backvorgang vorbereitet, werden sie erst noch mit Wasser besprüht, ein Vorgehen welches dem Teig eine gewisse Schutzschicht verleiht, „Eisummantelung“ genannt, die den Teig während des Gefrierzustandes umgibt. Schockfrieren und die nunmehrige Lagerung erfolgt bei -18° Celsius und stellt eine Form der so genannten „Gärunterbrechung“ dar. Bevor die tiefgekühlten Teiglinge dann aber gebacken werden können, erfolgt ein allmähliches Auftauen in einem Raum mit wenigen Plusgraden. Dieser Zeitabschnitt, „Gärverzögerung“ genannt, sind nun die entscheidenden Minuten, in denen es zur Geschmacksentfaltung kommt. Werden die Teiglinge hingegen gleich bzw. kurz nach deren „Aufarbeitung“ frisch gebacken, kommen sie zuvor noch in den „Gärraum“, ein Raum mit etwa $+30^{\circ}$ Celsius, 80 % Luftfeuchtigkeit und Luftzirkulation.

Um aber wieder auf die Brotherstellung zurückzukommen, stellt sowohl bei der Weizen- als auch Roggenbrotherstellung das Versehen mit Löchern einen möglichen Zwischenschritt dar, wie dies etwa beim beliebten Hausbrot der Fall ist. Hierbei wird die Oberseite des Brotlaibes mit Hilfe eines so genannten „Stüpfers“⁵⁴ mit Löchern versehen, mit der Absicht, den Teig dadurch besser „atmen“ und „aufgehen“ zu lassen. Dies stellt aber den letzten Schritt dar, zumindest beim Hausbrot, bevor es an das Backen geht. Denn sind die Laibe erst einmal „gesetzt“ und wurden eventuell mit dem „Stüpfler“ bearbeitet, werden sie „eingeschossen“, das heißt in die jeweilige Etage des Etagenofens geschoben. Das hierzu einst verwendete Werkzeug, ein langer Stab mit

⁵⁴ Auf das Versehen solcher Löcher bzw. Einkerbungen aus völlig anderen Gründen wird in Kapitel 6.1.3, wenn es um die „Ausübung von Kontrolle“ geht, nocheinmal eingegangen werden.

einer an dessen Spitze befindlichen Verbreiterung – „Schießer“ – kommt heute, zumindest in der Bäckerei Stöbich, nicht mehr zum Einsatz, werden die einzelnen Brotlaibe doch nicht mehr einzeln „eingeschossen“, sondern all jene die innerhalb einer solchen Etage Platz finden, gleichzeitig. Die Backdauer beträgt nun etwa beim Hausbrot rund 60 Minuten, wobei es die ersten drei Minuten bei 240° Celsius, die restliche Zeit bei 200° Celsius „ausgebacken“ wird.

Was zeigt die Verwendung solcher alltäglichen Ausdrücke also? Deren Existenz ist nun sicherlich ein gutes Beispiel dafür wie Sprache und im besonderen Maße auch die Erwartung, dass man ihrer mächtig ist, innerhalb einer Gruppe normiert ist. Denn in der Verwendung dieser Wörter nimmt der Bäcker an, dass deren Bedeutung von den Kollegen verstanden wird. Das Wissen um diese Ausdrücke schafft gewissermaßen auch Exklusivität, beschränkt sich dessen Verwendung doch auf eine Gruppe innerhalb der Belegschaft des Betriebes.

6.1.1.3 Austausch zwischen den einzelnen Positionen

Abgesehen von der Verwendung eines bestimmten Jargons bzw. von Fachausdrücken wird die Art der in der Produktion von statten gehenden Kommunikation aber auch aktiv durch darin vorzufindende Umstände beeinflusst; so gilt es einerseits sich an die Lautstärke in der Backstube anzupassen, denn der Lärmpegel kann dann vergleichsweise hoch sein, wenn mehrere der zahlreichen in Verwendung stehenden Maschinen gleichzeitig in Betrieb sind. Andererseits sind die Gespräche zwischen den Mitarbeitern aber auch daran angepasst, dass es teilweise sehr schnell gehen muss, das heißt keine Zeit bleibt für lange Erklärungen was die Vorgehensweise betrifft, aber mehr oder weniger in Stichworten gesprochen wird – ein Vorgehen, welches für den Außenstehenden wenig oder gar keinen Sinn ergeben möge, für die involvierten Personen aber sehr wohl. Ein alltägliches Beispiel, wie es während der Beobachtungen mitverfolgt werden konnte, soll diese Annahmen verdeutlichen: es ist in den frühen Morgenstunden, die Produktion von Backwaren unterschiedlicher Arten und Formen in vollem Gange und so sind dies auch die Gespräche⁵⁵ zwischen den einzelnen Mitarbeitern. Bevor der Teig nun maschinell oder per Hand „aufgearbeitet“ werden kann, benötigt er eine gewisse von Produkt zu Produkt unterschiedliche „Teigruhe“. Danach wird er anhand des weiteren Verwendungszweckes einzeln abgewogen. Bevor der Tafelarbeiter, in diesem Fall der Geselle Thomas, aber mit dem Teilen und Abwiegen des Teiges beginnt ruft er laut zum Ofenarbeiter Dieter um zu erfragen welche Produkte denn im weiteren Verlauf aus dem Teig produziert werden sollen.

⁵⁵ Dass der Austausch zwischen den einzelnen Positionen während der Arbeit aber nicht nur verbal, sondern auch non-verbal geschehen kann, darüber geben etwa die von Atteslander (1959: 82) durchgeführten Erhebungen in einem Industriebetrieb Aufschluss; Kommunikation erfolgt in diesem Sinne eben nicht nur über das gesprochene Wort, sondern auch über Zeichen und gewisse, innerhalb der Kollegenschaft bekannte Bewegungen.

Dieter ruft zurück: „Halb Franzosen, halb Käse“. Erst völlig unklar, fand die Bedeutung dieser Antwort erst im weiteren Verlauf Klärung; der Begriff „Franzose“ bezieht sich auf eine bestimmte Art von Baguette, das aus dem gleichen Teig hergestellt wird wie das Käsegebäck. Die Aussage „Halb Franzose, halb Käse“ bedeutet für den Tafelarbeiter nun, dass die eine Hälfte der gesamten Teigmenge eben für die Baguettes, die andere für das Käsegebäck verwendet wird. Anhand dieser Aufteilung weiß der Tafelarbeiter nun, wie er den gesamten Teig aufzuteilen und abzuwiegen hat. Der Ofenarbeiter „bestimmt“ auf diese Art sozusagen deswegen die Anzahl der unterschiedlichen Backwaren, weil er derjenige ist, der die Übersicht über die Menge der tiefgekühlten Ware hat, das heißt er weiß was tiefgekühlt noch ausreichend zur Verfügung steht, und was nachproduziert werden muss.

Bei einem sehr ähnlichen Gespräch zwischen Tafelarbeiter und Ofenarbeiter antwortet letzterer auf die Frage nach der weiteren Verwendung des Teiges mit: „Sechs und zwei ein halb“ was einfach nur bedeutet, dass aus dem vorhandenen Teig sechs Blech des einen und zwei Blech des anderen Produkts gemacht werden sollen. Diese Aussage macht Sinn wenn man bedenkt, dass nicht nur die Anzahl des jeweiligen Produkts pro Blech vorgegeben ist, sondern auch wie die einzelnen Teiglinge auf dem Blech anzuordnen sind, also anhand der Unterteilung in Spalten und Reihen.

Abgesehen von diesen Interaktionen ist der Alltag in der Produktion⁵⁶ noch durch eine Vielzahl von Gesprächen unterschiedlicher Natur geprägt, seien dies private oder arbeitsbezogene, zwischen zwei Personen oder innerhalb einer größeren Gruppe. Der Arbeitstisch – die „Tafel“ – fungiert hier als „Interaktionszentrum“ (vgl. Atteslander 1959: 82) der Produktion, in dem Sinne, dass von hier aus der Austausch zwischen den einzelnen Mitarbeitern am größten ist. Verwunderlich ist dies auf keinen Fall, wenn man bedenkt, dass viele Arbeitsschritte auf eben diesem Tisch von statten gehen und hierfür rund um diesen oftmals drei, vier, fünf Mitarbeiter gleichzeitig beschäftigt sind; aufgrund dieser physischen Nähe und in Verbindung mit der Reihung um die Tafel wird Blickkontakt zwischen den einzelnen Mitarbeitern ermöglicht und dadurch auch Kommunikation. Im Zusammenhang mit solch einem Interaktionszentrum sind laut Atteslander (1959: 82) dann auch die bereits erwähnten „Schlüsselpersonen“ zu sehen, jene Mitarbeiter also die für die dort stattfindende Kommunikation – zumindest was die arbeitsbezogenen Gespräche betrifft – essentiell sind. Zu sehen sind als solche wiederum die beiden Positionen Mischer und Ofenarbeiter.

Was die Gesprächsthemen betrifft, ist der Arbeitsalltag durch Mannigfaltigkeit gekennzeichnet, denn wie bereits erwähnt, läßt die gemeinsame Arbeit am Tisch quasi

⁵⁶ Neben dieser Art von Kommunikation zwischen den unterschiedlichen Positionen in der Produktion, herrscht auch zur Verkaufsleiterin Veronika Stöbich regelmäßiger Kontakt, sei es wenn die Qualität einer bestimmten Ware an diesem Tag nicht optimal ist oder wenn eine Bestellung gemacht wurde und eventuell bezüglich Größe, Gewicht, Zusammensetzung etc. noch Klärungsbedarf besteht.

dazu ein, sich zu unterhalten. Beeinflusst wird die Wahl der besprochenen Themen maßgeblich dadurch, wer und wer nicht anwesend ist.

Die Art des Umgangs miteinander ist in der Produktion durch eine weitere Besonderheit gekennzeichnet, nämlich durch die Verwendung von Spitznamen, die – dieser Eindruck konnte während der Beobachtung in der Produktion gewonnen werden – die Kommunikation zwischen den unterschiedlichen Mitarbeitern auf eine Art persönlicher macht und den Arbeitsalltag „auflockert“, ihn, wenn man so will, informeller macht. Nicht jeder Mitarbeiter hat so einen Spitznamen, zumindest konnte dies während der Beobachtung nicht bestätigt werden, wenn doch dann wurde dieser aber auch nicht nur verwendet um sich in einem Gespräch auf die jeweilige Person zu beziehen, sondern auch um sie direkt anzusprechen. Beliebt ist die Verwendung unterschiedlicher Namen für die Lehrlinge, ein Meister darin ist besonders Dieter der Ofenarbeiter, der für alle Lehrlinge unzählige „Kosenamen“ in petto zu haben scheint. Im Gegenzug wird aber auch er von den Lehrlingen mit Abwandlungen seines Nachnamens adressiert, weit weniger häufig zwar als er selbst dies tut. Was wird mit solchen Anredeformen aber bezweckt? Während der Beobachtungen hat sich jedenfalls die Annahme verhärtet, dass durch die Verwendung solcher Abwandlungen des tatsächlichen Namens der Verwender ebendieser seiner Autorität Ausdruck verleihen möchte. So verhält es sich wohl auch mit Neckereien, mit denen die Lehrlinge von ihren Vorgesetzten aufgezogen werden. Hier wird sich dann etwa über die Arbeitsweise von Lehrlingen lustig gemacht oder wenn sie zum wiederholten Male Fehler machen bzw. nicht so handeln wie es ihnen gesagt wurde. Dass dies verletzend gemeint ist, dieser Eindruck konnte während der Beobachtungen nicht bestätigt werden, es handelt sich wohl eher um eine Möglichkeit die Lehrlinge darauf aufmerksam zu machen, dass sie bezüglich ihrer Arbeit anders hätten handeln sollen. Die Arbeit bzw. das Verhalten eines Lehrlings ins Lächerliche zu ziehen scheint hierbei eine Art Sanktionsmittel zu sein, um ihn auf ein Fehlverhalten bezüglich seiner Arbeitsweise aufmerksam zu machen. Dies konnte auch bei der Arbeit an der Tafel beobachtet werden; entspricht das Aussehen eines Teiglings nicht den Vorstellungen der erfahrenen Bäcker oder macht der Lehrling Fehler in der Handhabung mit einem Produkt, dann folgt neben der Bemerkung wie es denn richtig gehört auch schon einmal ein Satz wie: „Das kann jetzt aber nicht dein Ernst sein, oder?“. Es wird also damit auf eine Art an den „gesunden Menschenverstand“ des Lehrlings appelliert, dass eine bestimmte Arbeitsweise als solche inakzeptabel ist.

Soviel zur Produktion in der Bäckerei. Im Gegensatz dazu sieht sowohl Zusammenarbeit als auch Kommunikation im zweiten Bereich der Produktion, der Konditorei, ganz anders aus. Die einzelnen Arbeitsschritte sind viel weniger

voneinander abhängig. Die Arbeit der einzelnen Mitarbeiter – zwei Meister, drei Gesellen und ein Lehrling (Stand: August 2011) – ist durch ein viel geringeres Maß an personeller Arbeitsteilung gekennzeichnet als dies in der Backstube der Fall ist. Natürlich erfolgt auch in der Konditorei eine Aufspaltung in einzelne, voneinander getrennte Arbeitsprozesse, nur werden diese üblicherweise nacheinander von derselben Person vollzogen. Ausgenommen davon ist nur der Lehrling, der wie in der Bäckerei so auch in der Konditorei für Arbeiten herangezogen wird, die eben bei den einzelnen Arbeitsprozessen „anfallen“. Diese Art der Arbeitsteilung und das damit verbundene geringere Maß an Zusammenarbeit spiegelt sich sodann auch darin wieder, dass die Arbeit nicht gemeinsam an einem großen Tisch erfolgt, sondern dafür einzelne kleinere Tische und Arbeitsflächen zur Verfügung stehen.

Was aber ähnlich wie in der Backstube der Fall ist, ist der regelmäßige Austausch mit dem Verkauf. Dies geschieht auch in der Konditorei dann, wenn es bestimmte Bestellungen gibt, also Torten jeglicher Art oder andere Wünsche. In direkten Kontakt treten die restlichen Mitarbeiter mit den Konditoren aber auch dann, wenn von der Konditorei Ware in den Verkaufsbereich gebracht wird.

6.1.2 „Zeit ist Geld“ oder das Prinzip der Rationalisierung

Erst mit der voranschreitender Industrialisierung⁵⁷ des auslaufenden 19. und beginnenden 20. Jahrhunderts wurden auch im Bäckerhandwerk Veränderungen in Richtung einer Rationalisierung auf mehreren Ebenen spürbar; so sollten einzelne Arbeitsprozesse – einst nur durch Handarbeit bzw. durch die Unterstützung von Maschinen durchgeführt – vermehrt bzw. gänzlich von eben diesen übernommen werden (vgl. Miki-Horke 2000:159ff). Einsparen ließ sich damit sodann nicht nur Zeit, sondern auch Personal. Die Industrialisierung war aber auch die Zeit in der in der Beimengung von Zusatzstoffen Möglichkeiten wahrgenommen wurden, die Produktion und im Zuge dessen auch die Rentabilität zu steigern.

Wie sehen Rationalisierungsmaßnahmen in der Produktion in einem Betrieb wie der Firma Stöbich nun aber heute aus, wie werden sie umgesetzt bzw. welche Bedeutung wird ihnen von der Geschäftsführung tatsächlich beigemessen? Versucht wurde eine Darstellung anhand der Unterteilung in drei Themenfelder obwohl diese, wie ersichtlich gemacht werden wird, in einander übergreifen. Die Beantwortung der Fragen ist aber sicher grundlegend wenn es darum geht, die heutige Situation des Bäckerhandwerks verdeutlichen zu wollen. Im Zuge dessen sollen aktuelle Entwicklungen wieder im Vergleich mit vergangenen Situationen betrachtet werden.

⁵⁷ Zu verstehen ist der Prozess der Industrialisierung im Sinne einer „Ausbreitung der Industrie [...] im Verhältnis [besonders] zu Handwerk und Landwirtschaft, [im weiteren Sinne] die Ausbreitung industrieller hochproduktiver Methoden der Fertigung und Leistungserstellung in allen Wirtschaftsbereichen“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 10: 504).

6.1.2.1 Technisierung und Maschinisierung

Von all den Maßnahmen der Effizienzsteigerung waren in der Vergangenheit jene im Bereich der Technik sicherlich am ausschlaggebendsten; ermöglichen bzw. unterstützen sollte ein Mehr an Technik bzw. Maschine im Sinne der Industrialisierung jedenfalls die Standardisierung der geforderten Arbeitsleistung sowie die Gewährleistung von Kontinuität. Dieses Vorhaben führte dann aber mit sich – dies war zu einem bestimmten Grad wohl auch beabsichtigt – dass die Qualifikation der Arbeiter durch die Aufspaltung in wenige Arbeitsprozesse gering gehalten werden konnte und deren Arbeitskraft dadurch austauschbar wurde. Außerdem galt es von nun an sich als Arbeitnehmer an die Maschine und die von ihr diktierten Abläufe anzupassen, nicht umgekehrt. In der Theorie bedeutet die Kombination von Maschinisierung und vermehrter Standardisierung aber ein Maximum an Effizienz⁵⁸ erreichen zu können (vgl. Mikl-Horke 2000: 172ff).

Ein Blick in die Geschichte verdeutlicht jedenfalls, dass – verglichen mit anderen Handwerkssparten – die Maschinisierung im Bäckerhandwerk spät einsetzte. So wird etwa in der Niederschrift der Landesinnung der Wiener Bäcker darauf hingewiesen, dass die bereits seit dem Mittelalter üblichen „Gerätschaften“ des Bäckers – Lehmofen⁵⁹, eine Teigmulde, diverse Messgeräte – in dieser Form über Jahrhunderte hinweg erhalten blieben. Bedenkt man, dass eine Trennung zwischen Befeuerungsraum – hier wurde der Ofen angeheizt – vom eigentlichen Backraum lange Zeit nicht vorhanden war, lässt dies erahnen wie es einst um die gesundheitliche und auch hygienische Situation in der Bäckerei stand.

Aus technischer Sicht kann vor allem die Einführung des Dampfbackofens – die Verwendung von Heizrohren ermöglichte den Einsatz von Wasserdampf zur Erhitzung des Ofens (vgl. Blümel/ Boog 1977: 109ff) – gegen Ende des 19. Jahrhunderts als einer der größten Fortschritte in dem Bereich angesehen werden, welcher nicht nur bei der Qualitätssicherung durch eine nun mehr ermöglichte einheitliche Hitzeversorgung eine Verbesserung darstellte, sondern sich auch durch eine immense Brennstoffersparnis auszeichnete. Zunehmende Verbreitung fand dieser in Österreich aber erst nach dem 1. Weltkrieg, als es galt die durch das Nachtarbeitsverbot beschränkte Arbeitszeit durch den vermehrten Einsatz technischer Innovationen auszugleichen. Auch wenn dieser nunmehr immer noch mit Kohle beheizt wurde, wie Karl Brandstätter, ehemalige Bäcker in der Firma Stöbich, zu berichten weiß, stellte der

⁵⁸ Rationalisierung in Fabrik und Industrie ist untrennbar mit dem Namen Frederik Wilson Taylor und dessen System der „wissenschaftlichen Betriebsführung“ („Taylorismus“) zu sehen. Im Mittelpunkt steht hierbei die Absicht die Warenherstellung von etwaigen Fertigkeiten des Arbeiters unabhängig zu machen und im Zuge dessen sämtliche Planung dem neu errichteten Management zu überlassen um dadurch ein Höchstmaß an Effizienz erreichen zu können (vgl. Taylor 1913).

⁵⁹ Eine geschichtliche Abhandlung von den Ursprüngen des Backofens sowie dem Verlauf der technischen Entwicklungen geben etwa Blümel/ Boog (1977).

Dampfbackofen alleine im Bereich des Arbeitsaufwandes einen immensen Fortschritt zum Vorgänger dar, wo die Beheizung noch „direkt“ erfolgt; bei diesem wurde

„innen im Ofen ein Feuer gemacht, auf der Herdplatte, mit Holz, bis es richtig heiß war, dann haben sie die Glut rausgezogen, und ein wenig herausgewischt und dann ist das Brot darauf geschmissen worden. Die Hitze hat sich da so lange gehalten, bis dass es gebacken worden ist. Und das hat halt wiederholt werden müssen, also praktisch wieder heizen, anzünden, usw.“.

Bekannt ist Karl Brandstätter diese Art von Ofen allerdings nur vom Hörensagen, denn mit Beginn seiner Lehre Anfang der 1960er Jahre war in seiner damaligen Ausbildungsstätte bereits auf den Dampföfen „umgestellt“ worden. Was ihm aus seiner Lehrzeit aber noch in Erinnerung geblieben ist, ist die Verwendung einer so genannten „Stehgrube“, also einer viereckigen Vertiefung im Boden, in die sich der Bäcker zum „Einschießen“ und auch „Ausbacken“ stellte und es der jeweiligen Person erlaubte auf Augenhöhe in den Ofen blicken und das Fortschreiten des Backvorganges beurteilen zu können.

Aber auch abseits des „Hauptinstruments“ des Bäckers, dem Ofen, kam es mit voranschreitender Industrialisierung zu technischen Fortschritten; so etwa im Bereich der mechanischen Teigknetmaschinen (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 73ff) sowie weiterer, heute essentieller Gerätschaften: „[es] entstanden außer den Sieb- und Mischmaschinen für die Vorbereitung des Mehles die Teigteilmaschinen für das Abteilen des Kleingebäcks und der Großbrote, [sowie] die Maschinen für das Schleifen und Wirken [...]“ (ebd.: 9).

Auch wenn die Zeit der Industrialisierung nun auch jene war als die Großindustrie anwuchs, war in Österreich die handwerkliche Herstellung, auch im Bereich der Nahrungsmittel, im Gegensatz zu anderen europäischen Ländern noch bis ins 20. Jahrhundert hinein dominierend und der Maschinisierungsgrad in der Herstellung eher gering, ein Umstand der sich nur langsam zu ändern begann (vgl. Hoffmann 1952: 410ff; Kropf 1981: 362f). Begrüßt wurde der technische Fortschritt dann aber von vielen Seiten, wurde der Übergang von einer kleinbetrieblichen zu einer industriellen Herstellung von Nahrungsmitteln und somit auch von Brot und anderen Backwaren doch als Fortschritt sowohl was Qualität als auch Quantität betrifft, betrachtet; in diesem Sinne konnten durch Verbesserungen in den Herstellungsverfahren Rohstoffe besser ausgenutzt und durch den Einsatz von Maschinen im Bereich der Verpackung und der Konservierung die Haltbarkeit der Waren beträchtlich verlängert werden.

Doch was hat sich seit diesen grundlegenden Modernisierungen im Bereich der Technik getan bzw. wo liegen in diesem Bereich heute noch Möglichkeiten der Rationalisierung? Als Backöfen – heute sind in der Firma Stöbich drei unterschiedliche

Arten von Öfen in Verwendung, nämlich Heizgas, Heißluft und Thermoöfen – gibt es heute neben den Etagenöfen auch die so genannten „Stikkenöfen“, deren Einführung als wesentliche arbeitstechnische Erneuerung gesehen werden kann. Denn in diesen Backöfen kommen sodann die entsprechenden „Stikkenwägen“ in Verwendung, die 1,80 Meter hoch sind und auf denen zahlreiche Blech („Backgutträger“) Platz haben. Der große Vorteil dieser Wägen liegt nun darin, dass die auf die „Aufarbeitung“ folgenden Schritte Teigruhe, Backen und der Transport der fertigen Waren zum Verkaufsraum vollzogen werden können ohne die einzelnen Blech vom Wagen herunternehmen zu müssen (vgl. Blümel/ Boog 1977: 219). Was bedeutet so eine doch simpel erscheinende technische Neuerung nun für den Arbeitsalltag? Vor allem ein Zeitersparnis, wenn dadurch auf mehrere Arbeitsschritte verzichtet werden kann.

Investiert wurde in den letzten Jahren in der Produktion der Firma Stöbich verstärkt in den Ausbau des Tiefkühlsystems denn dieses ermöglicht die Produktion in Chargen, also die Herstellung einer Produktmenge, die größer als der tägliche „Verbrauch“ ist, wie von Gerhard Stöbich erörtert. Aufgrund der ermöglichten Nutzung einer großen Tiefkühlfläche werden Backwaren sodann nach einer gewissen „Garzeit“ schockgefroren und können so bei Bedarf frisch gebacken werden (vgl. Kapitel 6.1.1.2). Produziert werde deshalb in Chargen weil es wirtschaftlicher ist als jeden Tag die gleichen Waren eben in kleineren Mengen zu produzieren. Das sofortige Schockfrieren ermögliche einen gewaltigen Sprung in der Qualität, weil dadurch den ganzen Tag über quasi frisch gebacken werden kann. Bezugnehmend auf die einstige Herstellung verdeutlicht Herr Stöbich die Vorteile einer solchen Produktion im Bereich der Backwaren hierfür im Gespräch sehr deutlich:

„Wir produzieren in Chargen, das heißt je größer die Tiefkühlfläche, desto größer auch die Chargen, denn eine große Charge ist genau so viel Arbeit wie eben eine kleine Charge. Das kostet genauso viel wie eine kleine, weil die Rüstzeit, das ist die Vorbereitung des Produktes, das auch das Kneten des Teiges inkludiert, und die Arbeitszeit einfach genauso groß sind. Das Zusammendrehen von einem Teig, das Mischen, das ist genauso lang wie bei einem kleinen Teig, die Arbeitszeit ist dann natürlich schon ein wenig länger. Deswegen wird man auch immer mehr in die Tiefkühlung setzen, also sie flächenmäßig vergrößern, und auch die Chargen vergrößern, denn dann habe ich die ganze Woche meine Produkte. Wo wir früher gesagt haben, machen wir das jeweilige Produkt zweimal in der Woche, müssen wir es heute nur mehr einmal die Woche machen. Früher hat man jeden Tag das gleiche gemacht. Meine Eltern haben noch in der Früh die Semmeln gemacht und mit denen sind die den ganzen Tag ausgekommen. Also ein paar tiefgekühlte haben sie auch damals schon gehabt, die sie dann am Nachmittag fertiggebacken haben. Das haben die schon vor 40 Jahren gemacht und wir machen es jetzt wieder anders, wir machen die Teiglinge tiefgekühlt und backen sie dann frisch. Das heißt die sind dann nicht nur ausgebacken, sondern überhaupt frisch gebacken. Das ist dann wieder ein Qualitätsvorsprung, also wenn man es mit früher vergleicht“.

Veränderungen in der Technik können in diesem Sinne also als für die Qualität einer Ware förderlich angesehen werden, wobei ein Mehr an Maschinen bzw. technische Verbesserungen aber nicht notwendigerweise auch ein Zeitersparnis bedeuten; dieser Schluss kann aus dem folgenden Zitat von Gerhard Stöbich gezogen werden, wenn es darum geht auszuführen welchen qualitativen Unterschied eine unterschiedliche zeitliche Behandlung des Teiges für dessen Qualität tatsächlich ausmacht:

„Wir hatten erst vor wenigen Tagen eine Testphase, wobei wir verschiedene Gebäcksorten unterschiedlich bearbeitet haben. Die eine Hälfte der Gebäckstücke haben wir als Teigling sechs Stunden im Gärschrank bei +8°C plus aufbewahrt, die andere Hälfte der gleichen Gebäckstücke sofort in den Tiefkühler bei -18°C gegeben, innerhalb von zwei Stunden auf +35°C aufgewärmt und dann gleich gebacken. Heraus kam, dass das zweite weder Geschmack noch Geruch hatte, das andere aber, das wir bei geringer Temperatur langsam „aufgehen“ ließen hat durch diese Aufbewahrungsart ein gutes Eigenaroma entwickeln können. Und genau das ist der Punkt. Wir müssen uns als Bäcker heute erst wieder die Zeit nehmen, dass unsere Produkte natürlich schmecken“.

Bezüglich der Rationalisierungsmaßnahmen im Bereich der Technik kann im Falle der Firma Stöbich jedenfalls zu dem Schluss gekommen werden, dass es für die Geschäftsführung gilt in Maschinen zu investieren, mit denen innerhalb der gleichen Zeitspanne eine größere Produktmenge, also größere Chargen, produziert werden können. Beschlossen wurde diese „Denkweise“ auch unter Rücksichtnahme der damit verbundenen Auswirkungen auf die Belegschaft, wie Gerhard Stöbich anhand eines Beispiels erörtert: denn kurz nachdem dieser die Geschäftsleitung übernommen hatte, wurde sogleich eine Maschine angeschafft, die es ermöglichte, den allmorgendlichen Beginn in der Produktion der Bäckerei um eine halbe Stunde nach vorne zu verschieben, sprich später beginnen zu können. Zu Unmut führte dies sodann unterhalb der Mitarbeiter in der Bäckerei, ging diesen dadurch doch eine halbe Stunde an Nachtzuschlag „verloren“.

Der Einfluss des vermehrten bzw. verbesserten Einsatzes der Technik wird jedenfalls dann deutlich wenn man sich vor Augen führt, dass in der Vergangenheit in der Firma Stöbich eine stetige Produktionssteigerung möglich war, obwohl sich die Anzahl an Bäckern – abgesehen von den Lehrlingen – in den vergangenen 20 Jahren nicht verändert hat. Personalerweiterungen gab es in den vergangenen zwei Dekaden nur im Bereich des Verkaufes, auch wenn sich die flächenmäßige Erweiterung der Firma nicht nur auf die Verkaufsfläche bezog. Der Einschätzung von Gerhard Stöbich zufolge sei die Expansion im Bereich der Maschinerisierung innerhalb seiner Firma mittlerweile mehr oder weniger an die Grenzen gestoßen, zusätzlicher Maschineneinsatz würde bedeuten, dass „das Handwerkliche“ in der Produktion mehr und mehr verdrängt werden würde. Zusätzlich würde dies dann wiederum einen Preisverfall der Produkte der Firma Stöbich mit sich bringen, denn werden zusätzliche

Maschinen angeschafft, können sodann auch mehr Waren, es können größere Chargen produziert werden, die Herstellung des einzelnen Produktes wird billiger. Damit dieses Mehr an Produkten dann aber auch abgesetzt werden könne, müssten sodann auch neue Märkte erschlossen werden, sprich Supermärkte oder andere Großhändler als Kunden gewonnen werden, die die Waren sodann an ihre Kunden weiterverkaufen. An solche Großkunden wären die Waren sodann natürlich billiger zu verkaufen als sie im eigenen Geschäft angeboten werden können, wollen diese damit doch auch einen Gewinn machen. Unter Berücksichtigung dieser Überlegungen sei, wie Gerhard Stöbich dies erörtert, das Ausmaß des Maschineneinsatzes in einem besonderen Maße mit den Zielen und Visionen des Betriebes in Einklang zu bringen, sprich welche Rolle das Handwerk in der Herstellung im Gegensatz zur maschinellen Herstellung spielt.

Was kann nun zusammenfassend zum Einfluss der Technik auf die Arbeit des Bäckers in der Firma Söbich gesagt werden? Nicht zu leugnen ist die Tatsache, dass auch in dieser Firma gewisse, bereits erwähnte Merkmale einer industriellen Herstellung zutreffen; so bestimmt auch hier die Maschine zu einem gewissen Ausmaß Tempo und benötigte Handgriffe der unterschiedlichen Positionen, obwohl deren Ausmaß begrenzt ist. Der zunehmende Einsatz von Maschinen und auch die Modernisierungen in diesem Bereich haben aber auch dazu geführt, dass die Arbeit heute eine körperlich weniger anstrengende ist. Trotz aller Neuerungen und Verbesserungen weist in diesem Sinne Karl Brandstätter darauf hin, dass

„die Handfertigkeiten heute dennoch noch dieselben sind; denn, obwohl das auch sicher auf den Lehrherrn drauf an [kommt], [musst du] das Salzstangerl [...] heute genauso mit der Hand machen bei der Gesellenprüfung, das war vor 50 Jahren so und das wird heute auch noch so gemacht“.

6.1.2.2 Zeitmanagement und Arbeitsteilung

In engem Zusammenhang mit Rationalisierung im technischen bzw. maschinellen Bereich sind sodann auch jene Maßnahmen zu sehen, die die Arbeitszeit betreffen. In diesem Sinne ist im „Zeitmanagement“ oder in der „Zeitökonomie“⁶⁰, wie etwa durch Mikl-Horke (2000: 449ff) erwähnt, der zentrale Gedanke jener wie sich Rationalisierungsmaßnahmen durch das Einsparen von Zeit durchsetzen lassen. Grundlegend hierbei ist, dass Arbeitskraft als Arbeitszeit gesehen und dadurch erst quantifizierbar, greifbar gemacht wird. Die geforderte Arbeitsleistung ist mit der verwendeten Arbeitszeit einer jeden Position abgestimmt, so muss die individuelle

⁶⁰ Einen geschichtlichen Überblick über Entstehung und Bedeutungsverlauf der Begriffe „Arbeit“ und „Arbeitszeit“ geben etwa Fetscher (1970) und Pirker (1992). Von beiden wird auch darauf verwiesen, dass sich in Europa erst mit dem Übergang von der traditionellen zur modernen bzw. bürgerlichen Gesellschaft eine Unterscheidung von „Arbeitszeit“ und des damit verbundenen Begriffs der „Freizeit“ bzw. eben „Nicht-Arbeit“ oder auch des Gegenteils der Arbeit selbst (vgl. Fetscher) etablierte. Eine „Ökonomisierung“ und „Quantifizierung“ der Arbeit setzte sich dann mit dem aufkommenden Kapitalismus durch, Arbeit wurde zur Ware, die zeitlich gemessen wird.

Arbeitszeit groß genug sein um die jeweilige Leistung vollbringen zu können – im klassischen Sinne der Fabrikarbeit also die Herstellung einer bestimmten, vorher festgelegten Produktzahl – andererseits darf die Arbeitszeit aber auch nicht das finanziell Leistbare übersteigen.

Im Sinne der Zeitökonomie werden in der Produktion der Bäckerei Stöbich die einzelnen Arbeitsschritte aufgeteilt und entsprechend gereiht. Wie durch Gerhard Stöbich erläutert, ist sodann der Mischer – diese Position wird schon seit Jahren vom Gesellen Werner übernommen – jede Nacht der Erste in der Backstube, er kommt kurz nach Mitternacht. Mit Blick auf seine Arbeitsaufgaben ist dies auch völlig verständlich, denn er ist derjenige der den Teig zubereitet, das heißt die weiteren Arbeitsschritte sind von seiner Arbeit abhängig bzw. bauen auf diesen auf. Diese Position trägt somit nicht nur für seinen eigenen Arbeitsbereich (siehe Kapitel 5), sondern auch was den Faktor „Zeit“ betrifft viel Verantwortung; denn verschläft er und kommt zu spät, können die anderen Mitarbeiter nicht mit deren Aufgaben beginnen. Dies unterstreicht nochmals die Absicht der Betriebsleitung, diese Position mit einem Bäcker zu besetzen, der neben viel Erfahrung vor allem auch Verlässlichkeit und Pünktlichkeit aufweist. Gegen 00.30 Uhr kommen dann die weiteren Mitarbeiter, nämlich der Tafelarbeiter Thomas und der Ofenarbeiter Dieter. Diese können bald schon mit der Brotproduktion beginnen. Zwischen 1.30 Uhr und 2.00 Uhr folgen dann Gerhard Stöbich selbst sowie der Geselle Rene, beide sind maßgeblich an der Arbeit im Expedit beteiligt, also jenem Bereich wo die unterschiedlichen Backwaren für die Zustellung vorbereitet werden. Gegen 2.30 Uhr kommt sodann der Auslieferer Franz, der die Waren „einzählt“ und etwa eine Stunde darauf der Meister Paul der an der Tafel arbeitet. Zwischen 4.30 und 5.00 Uhr treffen dann die Lehrlinge ein und die Produktion von Backwaren jeglicher Art, die viele unterschiedliche Handgriffe erfordert, kann beginnen.

Man sieht, diese Staffelung des alltäglichen Arbeitsbeginnes wird maßgeblich von den Arbeitsschritten abhängig gemacht. Auch wenn nun, wie dies im Gespräch mit Gerhard Stöbich von diesem betont wird, der gesamte tägliche Arbeitsverlauf in einem Zeitplan festgehalten wird, so verlange der Markt heute ein großes Maß an Flexibilität, müsse doch der Zeitplan teilweise spontan geändert werden, wenn etwa jemand krank und dadurch die Personalanzahl in der Produktion geringer ist. Um die Produkte nun aber doch alle (rechtzeitig) herstellen zu können, müsse sodann der gesamte Verlauf nach vorne verschoben werden, sprich die einzelnen Positionen früher mit der Arbeit beginnen. Aber auch bei solchen Anlässen, wo mehr verkauft wird und dadurch auch mehr produziert werden muss, ändern sich die „normalen“ Arbeitszeiten. Im besonderen Maße ist dies zu Weihnachten der Fall, also sowohl am 24. Dezember als

auch die Tage davor, wo jährlich die Kundenzahlen im Verkauf am größten sind. Hier kommt man sodann auch nicht daran vorbei, länger zu arbeiten. So verweist Gerhard Stöbich darauf, dass etwa der Mischer Werner an diesen Tagen bereits gegen 20.00 Uhr beginnen müsse und seine Schicht bis 8.00 Uhr des Folgetages andauert. Und das drei Tage hintereinander. Körperlich ist solch eine Schichtarbeit nicht leicht zu verarbeiten, wird der Schlafrhythmus dadurch doch gehörig durcheinander gebracht. Für die Jüngeren sei dies laut seiner Erfahrung aber noch wesentlich leichter zu „verkräften“.

Aber auch wenn eine Position innerhalb der Produktion nicht spontan ausfällt (z.B. Krankheitsfall), sondern Urlaub hat, dann müsse die Arbeitszeit der anwesenden Mitarbeiter ebenfalls auf den Wegfall einer Position abgestimmt werden. Solch ein flexibles Reagieren auf die unterschiedlichen Erfordernisse des Arbeitsalltages stehe nun im völligen Gegenteil zu früher, als alle Bäcker oftmals gleichzeitig kamen und dann auch viele „Stehzeiten“ hatten, sprich nichts zu tun, und dadurch Überstunden aufbauten. Unter Rücksichtnahme der dadurch für den Bäckereibetreiber anfallenden Kosten sei solch eine Arbeitseinteilung heute eindeutig nicht mehr möglich, wie Gerhard Stöbich weiter erörtert.

Die Vermeidung der Ansammlung von Überstunden ist es auch, was die Geschäftsführung vor rund zwei Jahren dazu brachte, von einer 6- auf eine 5-Tage-Woche umzusteigen. Jeder Mitarbeiter in der Produktion arbeitet demnach heute 5 Tage in der Woche, hat also im Gegensatz zu früher sodann auch zwei Tage frei, wobei dieser neben Sonntag zusätzliche freie Tag durch ein rotierendes System bestimmt wird, jeder dadurch also pro Woche an einem anderen Wochentag frei hat. Die Gründe hinter dieser Umstellung sind finanzieller Natur, könne mit mehr Mitarbeitern doch nicht unbedingt auch mehr produziert werden, sind die einzelnen Arbeitsschritte doch maßgeblich von der Kapazität der Maschinen abhängig und müssen an deren Rhythmus angeglichen werden. Stattdessen mache es aber viel mehr Sinn täglich weniger Mitarbeiter in der Produktion anwesend zu haben, jene die da sind aber rein von der Stundenanzahl länger arbeiten zu lassen. Wie Gerhard Stöbich weiter ausführt waren die Mitarbeiter anfangs von dieser Umstellung nicht wirklich begeistert, bedeutete diese für sie doch auf die verkürzte Nachtarbeit zurückzuführende Lohneinbußen. Mittlerweile seien sie darüber aber fast glücklich, haben sie dadurch heute doch einen freien Tag mehr pro Woche. Für ihn als Unternehmer bedeutet so eine Umstellung aber in wirtschaftlicher Sinne eine enorme Erleichterung, meint sie doch auch eine Verringerung an Überstunden, die, mit Abstand, den größten Kostenfaktor darstellen und sich durchgerechnet auch als teurer erweisen als etwa die Aufnahme zusätzlichen Personals.

6.1.2.3 Wie Zutaten die Effizienz steigern können

Rationalisierung und Effizienzsteigerung gilt es innerhalb der Produktion abseits eines vermehrten oder verbesserten Einsatzes von Technik sowie eines durchdachten Zeitmanagements auch durch die Beimengung bestimmter Stoffe zu erreichen, Stoffe, deren Verwendung als förderlich sowohl für Qualität als auch Quantität erachtet werden. Im Sinne einer Optimierung jedes einzelnen Schrittes in der langen Herstellungskette der Backwaren beinhaltet dies heute auch den Herstellungsprozess aus einer chemischen Perspektive zu betrachten. Solch ein „Schwenk“ in die Naturwissenschaften beruht auf einer langen Tradition, wie bei einem Blick in entsprechende Literatur des 19. Jahrhunderts schlussgefolgert werden kann; denn bereits damals fand etwa die bei der Brotherstellung so essentielle Gärung dahingehend Beachtung, dass ein Einblick in die dabei ablaufenden chemischen Prozesse für eine Optimierung der Brotherstellung in Betracht gezogen wurde (vgl. Hilger et al. 1892). Somit sollte etwa die Kunsthefe, deren Erfindung Mitte des 19. Jahrhunderts ausgerechnet einem Wiener Brauer in Zusammenarbeit mit einem westfälischen Chemiker zuerkannt werden kann (vgl. Kapitel 3.2), aufgrund der Gewährung einer einheitlichen Qualität einen Fortschritt in der Brotherstellung darstellen⁶¹. Dies war laut Landesinnung der Wiener Bäcker auch notwendig, wenn man sich die Meinung gegenüber der bisher hierfür verwendete Zutat, dem Sauerteig, vor Augen führt: „In früheren Zeiten, wie auch jetzt noch in weniger kultivierten Gegenden, verwendete man zur Lockerung und Gärung des Gebäcks Sauerteig [...]“ (Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 103)⁶².

Die im Bereich der Brotinhaltstoffe betriebene Forschung um chemische Zusammensetzungen und die dadurch ausgelösten Prozesse ermöglichte auch bald die Herstellung von „Backhilfsmitteln“ oder auch „Backmitteln“, um den heutzutage üblicheren Ausdruck zu verwenden; neben den technischen Verbesserungen sollte „durch Schaffung von [ebendiesen] [...] die Herstellung eines möglichst vollkommenen Backwerkes bei Verringerung der Geldauslagen [ermöglicht werden]“. Es galt damit „den gesteigerten Ansprüchen der Konsumenten [...] [gerecht werden zu können]“ (ebd.: 105). Zusammenfassend lässt sich also sagen, dass als Gründe für Erforschung und Verwendung von Zusatzstoffen auf eine damit erhoffte Verbesserung der Qualität verwiesen wird sowie auf den Wunsch den Erfordernissen auf dem Markt gerecht werden sowie den Wünschen der Kunden entsprechen zu können.

⁶¹ Heute findet zur Herstellung von Hefebackwaren eine „Backhefe“ oder auch „Bäckerhefe“, „Preßhefe“ Verwendung. Diese ist eine „Kultur“-, genauer gesagt eine „Reinzuchthefer“ und „enthält keine Anteile von [...] Bierhefe, [welche] [...] eine relativ dunkle Farbe [aufweist] und [...] sich wegen Fremdgeschmacks und mangelhaften Ofentriebes nicht für die Hefebackwarenherstellung [eignet]“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 144-145).

⁶² Auf die heutige, oftmals völlig konträre Sichtweise gegenüber dem Sauerteig wird im Verlauf dieses Kapitels noch ausführlich eingegangen werden.

Wie auch immer, eine kritische Betrachtung was die Beimengung jeglicher Backmittel betrifft, ist jedenfalls nicht neu. Was genau ist nun aber unter solchen Stoffen zu verstehen? Laut Lebensmittellexikon sind Backmittel

„Stoffe oder Stoffgemische, die geeignet sind, die Backfähigkeit der Mehle zu verbessern sowie die Backtechnik bei der Verarbeitung kleberstarker, diastasearmer oder auswuchshaltiger Mehle zu erleichtern. Je nach Art des verwendeten [Backhilfsmittels] wird die enzymatische Kraft des Mehles zwecks Förderung der Gärung gesteigert, die Kleberquellung begünstigt oder die Teigfeuchtigkeit reguliert, so daß [sic] die Gebäckbeschaffenheit (u.a. Bräunung, Rösche, Volumen, Porung, Krumenelastizität, Geschmack) verbessert, die Frischhaltung verlängert wird und die Brotfehler sowie Brotkrankheiten (Fadenziehen, Schimmel) verhütet werden“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 145).

Gezählt werden zu den Backmitteln, wie es im Lexikon weiter heißt, sodann neun Gruppen:

1. „enzymatische oder Backhilfsmittel (z.B. Malzextrakt)
2. Stärkeumwandlungsprodukte (z.B. Stärkesirup, Glucose)
3. Quellmehle
4. Teigsäuerungsmittel,
5. Mischbackmittel,
6. Lecithin-Backmittel,
7. Soja-Backhilfsmittel,
8. Backkrem
9. Mittel zur Verhütung von Brotkrankheiten (z.B. Calcium- und Natriumacetat) (ebd.)“.

Wie wird nun von der Geschäftsführung der Firma Stöbich die Verwendung solcher Stoffe beurteilt? Im Gespräch mit Gerhard Stöbich verweist dieser auf den Umstand, dass von vielen Bäckern die Verwendung von Zusatzstoffen⁶³ jeglicher Art als notwendig erachtet wird und begründet dies mit der dadurch ermöglichten Zeitersparnis in der Herstellung:

„Verstärkt in den letzten 50 Jahren ist die Zeit der Faktor gewesen, den es gilt einzusparen weil eben die Kosten explodiert sind. Auf der einen Seite hast du ein breites Sortiment, auf der anderen Seite sollst du aber wenig Personal haben [...]. Vor rund 30, 40 Jahren wurden eben verstärkt Backhilfsmittel, ich meine jetzt auch Emulgatoren, in die Backwaren beigemischt mit der klaren Absicht „wirtschaftlicher“ arbeiten zu können. Durch Beimengung von Backhilfsmitteln konnte etwa Gebäck „sichtiger“ gemacht werden, also vom Volumen her vergrößert werden, und auch sein Backverhalten vereinfacht werden, in dem Sinne dass die „Herführung“ des Teiges schneller geht, weniger Zeit in Anspruch nimmt. Die ganze Tendenz lief also darauf hinaus Zeit und Geld zu sparen“.

Das Ergebnis dieser Entwicklung sei laut Gerhard Stöbich aber ernüchternd, musste man sich schlussendlich doch eingestehen, dass der verstärkte Wunsch nach

⁶³ Lebensmittelzusatzstoffe sind „Stoffe, die Lebensmitteln bewußt [sic] zugesetzt werden, um mit ihnen einen bestimmten positiven Effekt (Verbesserung von Geschmack, Struktur, Haltbarkeit, Nährwert usw.) zu erzielen, und die mitgegessen werden. [Sie] können natürlicher Herkunft (Vitamine, natürliche Farbstoffe, natürliche Aromastoffe u.a.) oder künstlich hergestellt sein (synthetische Farbstoffe, synthetische Aromastoffe, synthetische Süßungsmittel [sic], Konservierungsstoffe u.a.)“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 59).

Zeitersparnis dazu geführt hat, dass die hergestellten Produkte kein Eigenaroma mehr entwickelten und dies aufgrund ihrer nunmehrigen Herstellungsart auch nicht mehr konnten. Dieser Umstand führte im weiteren Verlauf dann dazu, dass verstärkt Zusatzstoffe beigemischt wurden um den Backwaren wieder einen Geschmack zu verleihen, wodurch wiederum die Backmittelindustrie in den Mittelpunkt trat.

Heute sei laut Gerhard Stöbich aber eindeutig eine Trendumkehr im Bereich Brotherstellung spürbar, denn „viele [Bäcker] haben sich in den letzten Jahren wieder verstärkt davon abgewendet und versuchen wieder zurück zu den Wurzeln zu gehen, dass man wieder durch lange Herführung, durch Zugabe von Vorteigen usw. Eigenaromen entwickeln kann [...]“. Verwiesen sei von ihm auf den Weg den so mancher Bäckerkollege eingeschlagen hat, nämlich auf die Beimischung jeglicher Zusätze zu verzichten, die Natürlichkeit zu betonen und sich etwa im Bereich „Bio“ festzulegen und zu etablieren versuchen:

„Jene die sich entschlossen haben Bio herzustellen, nur mehr natürliche Rohstoffe zu verwenden und natürliche Produkte zu erzeugen, die haben sich auch spezialisiert, und die stehen heute sicher besser da als jene, die billig produzieren. Jene, die den richtigen Kompromiss finden, sind heute halt gefragt“.

Um aber wieder auf die Beimischung von Zusatzstoffen zurückzukommen, so erläutert Gerhard Stöbich, dass auch an ihm als Bäckermeister und Betriebsleiter der Trend deren Verwendung nicht völlig vorüber gegangen sei, er aber zu folgendem Schluss gekommen ist bzw. für sich selbst und seinen Betrieb eine Überzeugung gefunden hat: „In der Zwischenzeit hat man aber erkannt, dass das Individuelle, das Traditionelle, das Regionale schon sehr stark im Kommen ist und viele Bäcker, mich eingeschlossen, versuchen wieder, dass man Eigenmarken kreiert, mit denen man dann erfolgreich ist“. So hat Gerhard Stöbich in den letzten Jahren verstärkt auf die Entwicklung von natürlichen Produkten gesetzt, die ohne jegliche Zusätze auskommen und entweder von ihm selbst entwickelt wurden oder er diese von Kollegen im Zuge eines Austausches bei einem Treffen der so genannten ERFA⁶⁴ -Gruppen übernommen hat.

Auch wenn für den Betrieb Stöbich vermehrt in die Entwicklung bzw. Übernahme „natürlicher“ Produkte gesetzt wird, so stellt aber das große Sortiment der Firma den Grund dar, warum er nicht völlig auf Backmittel verzichten könne. Betont wird von ihm aber, dass für seine Produkte

„nicht irgendwelche Backmittel hergenommen [werden], sondern nur natürliche Rohstoffe wie zum Beispiel Lecithin⁶⁵, das ja keine Chemie [ist], also kein chemisch hergestelltes Produkt, genauso wenig wie zum Beispiel Backmittel die aus Malz hergestellt werden. Malz ist ja geröstete Gerste und somit etwas Natürliches“.

⁶⁴ Die regelmäßig stattfindenden Treffen der „ERFA- Gruppen“ oder „Erfahrungsgruppen“ stellen eine von der „Lebensmittelakademie“ organisierte Plattform dar, die dem Austausch und der Vernetzung von Bäckermeistern dient (vgl. Kapitel 7.2).

⁶⁵ Etwa im Eigelb enthalten, kommt Lecithin im Lecithin-Back(hilfs)mittel als ein „Gemisch [...] mit einem oder mehreren anderen Stoffen [vor], die oberflächenaktiv und emulgierend wirken, die Porung der Gebäcke verfeinern, die Gärstabilität des Teiges und das Gebäckvolumen so wie die Frischhaltung verbessern“ (Täufel et al. 1993, Bd.1: 63-64).

Im Zusammenhang mit der Gewährung eines großen Sortiments ist dann auch die Verwendung von „Vormischungen“ bzw. „Halbfertigmischungen“⁶⁶ zu sehen, Produkte also, die der Bäcker von Backmittelfirmen zukaft und denen in der Zubereitung nur mehr Zutaten wie Wasser und Mehl beizumengen sind. Die Produkte die auf solchen Mischungen beruhen sind dann solche Brot- oder Backwaren die zum „Standardrepertoire“ vieler Bäcker gehören und deren Namen bekannt sind. Für Gerhard Stöbich sind solche wohlbekannten Marken aus dem Geschäft eines Bäckers schwer wegzudenken. Für sich als Bäckermeister und auch für seinen Betrieb ist er aber zu der Überzeugung gelangt, die Verwendung jeglicher Zusatzstoffe „minimal“ halten zu wollen und diese nur dort einzusetzen, wo es für ihn „unbedingt notwendig“ erscheint. Dies ist etwa dann der Fall, wenn das optimale und traditionsreiche Aussehen eines Produktes eben nur durch die Beimengung bestimmter Stoffe möglich erscheint. Als Beispiel verweist er auf die Semmelherstellung:

„Dem Teig wird Lecithin beigemengt damit das einfach ein Volumen bekommt, dass es schön groß wird, und das heute herführen ohne Backmittel, das kann ich jetzt nicht so umstellen. Das kann ich bei Gebäcksorten machen wo ich mit der Form experimentieren kann, wo ich meine eigene Form entwickeln kann, aber an der Semmel wird die Qualität des Bäckers gemessen. Semmel und Brot, wie sieht das aus, nach dem wirst du bemessen wie deine Qualität ist, das muss halt schön aussehen, da brauchst du Lecithin [...] dass der Teig maschinenfreundlich wird, dass der Teig nicht klebt, und so weiter. Und weiter bestimmt das Backmittel auch die Färbung, das ist halt so eingespielt und alles was so eingespielt ist, zu ändern, das ist schwieriger als wenn du etwas Neues erfindest, oder? Ein Baguette, wenn das heute aufgerissen ist, dann denkt man sich: „Nicht so schlimm, das sieht morgen wieder anders aus“. Aber bei einer Semmel, wenn die nicht gut aussieht, wird sie dir zurückgegeben.“

Distanzieren möchte sich Gerhard Stöbich aber klar von Dingen wie Fertigsauerteig-Produkten. Nachdem unterschiedliche Arten von Fertigprodukten wie der so genannte „Trockensauer“⁶⁷ oder auch ein pastenförmiger Sauerteig vor Jahren ausprobiert worden war, kam er bald zu dem Schluss, dass die Verwendung solcher Arten von Sauerteig zwar Zeit spare, die Qualität des Brotes aber schlussendlich mindere und von keinem dieser Produkte ein vergleichbares Aroma erreicht werden könne, wie dies ein täglich frisch angerichteter Sauerteig ermögliche.

Die Verwendung jeglicher Vor- bzw. Fertigmischungen kann den Bäcker also darin unterstützen in der Produktherstellung Zeit zu sparen, sowie zu einem umfangreichen Sortiment beizutragen. Zu beachten sei laut Gerhard Stöbich aber,

⁶⁶ Im Sinne eines Halbfabrikats bzw. Halbfertigfabrikats sind backfertige Mischungen als ein „auf einer bestimmten Stufe des Produktionsprozesses entstehendes Zwischenprodukt [zu sehen], das für eine Weiterverarbeitung in anderen Betrieben vorgesehen ist [...]“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 627).

⁶⁷ „Trockensauer“, „Fertigsauer“, „Sauerteigkonzentrat“ oder auch „Sauerteigpräparat“ sind laut Lebensmittellexikon einerseits alles Bezeichnungen für ein „rieselfähiges [...] Backhilfsmittel, bestehend aus einem Gemisch von Quellmehl unter Zusatz künstlich isolierter Säuren, daher auch *Kunstsauer* [sic] genannt.“ Andererseits ist dies auch die Bezeichnung für einen „[schonend getrockneten] Sauerteig, auch als *Sauerteigkonzentrat* [sic] bezeichnet. Hierzu zählt z.B. das Handelsprodukt *Backfermet* [sic]“ (Täufel et al. 1993, Bd. 1: 756-757).

dass man durch die Verwendung solcher Produkte zu einem gewissen Teil auch Verantwortung abgibt, was ihn zu dem Schluss kommen lässt, dass es essentiell sei einen Kompromiss zu finden was die angebotenen Produkte betrifft, was man als Bäcker vertreten kann und will und welche Bedeutung dem Faktor Zeit und Zeitersparnis beigemessen wird.

Wohin dieser Verlust an Verantwortung im Extremfall führen kann, darauf wurde im Gespräch mit dem ehemaligen Berufsschullehrer und Bäcker, Josef Sperrer, verwiesen; denn als „Nebenprodukt“ dieses verstärkten Einsatzes von Halbfertigprodukten und Backmitteln ist dann bei vielen Bäckern Wissen um den Herstellungsprozess, sei es etwa von Vorteigen, schlichtweg „verloren“ gegangen und im weiteren Sinne dann auch die persönliche Note der Produkte. Als Berater von Betrieben versucht er hierbei entgegenzusetzen und die Firmen auf deren Weg zurück zu traditionellen Herstellungsverfahren zu unterstützen.

6.1.3 Die Ausübung von Kontrolle

Unterschiedliche Arten der Kontrollausübung durchziehen den gesamten Produktionsprozess und umspannen nicht nur die Arbeitsleistung des Betriebes, sondern auch die Qualität. Beide diese Aspekte sind essentiell, will der Betrieb wirtschaftlich arbeiten. Wie kann innerbetrieblich aber Kontrolle ausgeübt werden? Anhand seiner Forschung in einem Industriebetrieb kam Atteslander (1959:170ff) zu dem Schluss, dass hier die Arbeitsleistung in der Warenherstellung vor allem über drei Wege kontrolliert wird, nämlich durch die Maschine(n), durch Aufsichtspersonal sowie die Arbeitsgruppe selbst bzw. anhand der darin wirksamen Normen. Obwohl dies Ergebnisse eines Industriebetriebes darstellen, können diese Beobachtungen dennoch auch in der Produktion der Firma Stöbich gemacht werden; so wird etwa der Arbeitsfluss in der Produktion wesentlich durch die technische Ausgestaltung sowie die Geschwindigkeit der Maschine bestimmt, was im Gegenzug wiederum wesentlich das Zusammenspiel der einzelnen Mitarbeiter und deren eingenommener Positionen untereinander beeinflusst. Ein wirkliches Aufsichtsorgan, das für die Überwachung der Arbeitsleistung der einzelnen Arbeitnehmer zuständig ist, gibt es in der Bäckerei Stöbich so nicht, es übt aber mit Sicherheit die Gruppe selbst Kontrolle aus auf die einzelnen Arbeitsvorgänge, „begünstigt“ dadurch, dass die einzelnen Arbeitsschritte sehr voneinander abhängig sind.

Wirksam werden auch bei der Kontrolle wieder die Normen die innerhalb der Gruppe gelten; so ist die Arbeitsleistung innerhalb der Belegschaft auf einander abgestimmt, sodass weder ein zu schnelles Arbeiten, noch ein zu langsames als das passende angesehen wird. Eine in der industriellen Herstellung als üblich zu betrachtende Möglichkeit der Kontrollausübung, nämlich die Einhaltung einer täglich zu

produzierenden Stückzahl, ist eine Vorgehensweise, die als solche in der Firma Stöbich nicht ausgeübt wird, wie weiter oben bereits erläutert wurde.

Neben der Kontrolle der Arbeitsleistung gilt es aber auch einen Überblick über die Qualität⁶⁸ der produzierten Waren zu behalten. Gibt es in anderen, größeren Betrieben hierfür eigenes Personal, das etwa anhand von regelmäßigen Stichproben eine gleichbleibende Qualitätssicherung garantieren soll, wird in der Firma Stöbich diese Aufgabe hauptsächlich von der Geschäftsleitung selbst übernommen. Behält Gerhard Stöbich einen Überblick über die Abläufe in der Produktion und darüber, dass die Qualitätsmaßstäbe hier eingehalten werden, tut dies Veronika Stöbich im Verkauf. Hierfür herrscht kontinuierlicher Austausch zwischen diesen beiden Bereichen der Firma. Dass nun die Betriebsleitung selbst die Aufgabe der Qualitätskontrolle übernimmt ist ein Zeichen dafür, dass hier persönliche Maßstäbe gelten, die es gemeinsam zu erfüllen gilt. Dies kann wohl als Merkmal eines Familienbetriebes betrachtet werden, wo die Identifikation der Geschäftsleitung mit dem Betrieb und den hergestellten Produkten hoch ist und diese immer wieder aufs Neue den eigenen, persönlichen Maßstäben gerecht werden müssen⁶⁹ (vgl. Kapitel 5.2).

Was die Einhaltung von Qualität betrifft, wird Kontrolle aber auch von außerhalb der Firma ausgeübt, denn regelmäßig und unangemeldet überprüfen Hygienekontrolleure die Zustände in der Firma. Geschichtlich betrachtet hat eine amtliche Kontrolle im Bäckergewerbe, weniger die Hygiene aber mehr die Einhaltung von Gewicht und Zusammensetzung der Ware betreffend, jedenfalls eine lange Tradition. Durchaus verständlich werden die vielen einstigen Auflagen allein dadurch, dass das Bäckerhandwerk nicht ein Handwerk wie „jedes andere“ war bzw. immer noch ist, sondern die städtischen Bäcker einst verpflichtet waren, die Stadtbewohner stets mit genügend Brot und anderen Backwaren zu versorgen (vgl. Kapitel 4.2). Etabliert wurde in der mittelalterlichen Stadt die Qualitätsprüfung durch die so genannten „Beschaumeister“; in jeder Zunft gab es diese, bestimmt wurden sie durch ein rotierendes System, sodass jeder Meister einmal diese Funktion ausüben hatte. War die Anzahl an Beschaumeistern wiederum von Gewerbe zu Gewerbe verschieden, unterschieden sich ihre Hauptaufgaben aber im Grunde genommen nicht stark voneinander; abgesehen von der Prüfung der Gesellen die sich um den Meisterstand bewarben, bestand sie eben vor allem darin die von ihren Handwerkskollegen feilgebotenen Waren auf deren Qualität zu prüfen und, falls ein gewisser Standard nicht erreicht wurde, zu beschlagnahmen. Diese Kontrolle durch die Beschaumeister

⁶⁸Eine Diskussion der Frage, was denn Qualität im heutigen Bäckerhandwerk eigentlich bedeute, wird in Kapitel 7.5 unternommen.

⁶⁹Auf die nicht zu unterschätzende Bedeutung einer kontinuierlichen Qualitätskontrolle verweist auch Peter Augendopler, Geschäftsführer der Firma Backaldrin. Aus eigener Erfahrung weiß er aber auch, dass die Bedeutung dieser Arbeit oftmals vernachlässigt bzw. einfach unterschätzt werde.

erfolgte nicht nur auf den Märkten, sondern auch in den Werkstätten der Zunftmitglieder selbst (vgl. Zatschek 1949: 78f).

Konnte sodann ein Vergehen überführt werden – beim Bäcker war dies der Fall wenn er das Brot zu leicht buk bzw. hierbei die festgelegte „Weiße“ nicht eingehalten wurde – reichte das Strafmaß von der eben erwähnten Beschlagnahme der Ware über Arrest bzw. das Entrichten einer Strafzahlung bis hin zum zeitweiligen Einstellen der Handwerksausübung („Legen des Handwerks“⁷⁰) und der wohl bekanntesten Strafe für den Bäcker, dem so genannten „Schupfen“ (vgl. Ressel 1913: 15), wobei aber laut Zatschek (1949: 119) die Geldstrafe die bei weitem am häufigsten verwendete Form der Sanktion war. Beim Schupfen wurde der Bäcker jedenfalls in eine Art Käfig oder Korb gesperrt und an einem öffentlichen Platz wiederholt in ein Wasserbecken oder in einen Fluss untergetaucht. Eine andere Version dieser Art der Bestrafung war das Untertauchen in Fäkalien, worauf etwa Jacob (1954: 173f) verweist, der in diesem Zusammenhang auch von dem Fall berichtet, dass im Jahre 1280 ein Zürcher Bäcker, nachdem er diese Bestrafung erfahren hatte, aus Rache zahlreiche Häuser in der Stadt anzündete und schlussendlich die halbe Stadt niederbrannte. Auch Ressel (1913: 15) berichtet von einem Ereignis, das man wohl als „ungewollten Zwischenfall“ bezeichnen kann, denn im Jahre 1590 erkrankte gar ein Bäckermeister beim Schupfen. Die letzte Erwähnung dieser Art der Bestrafung gibt es für Wien übrigens aus dem Jahr 1773, danach wurde eine andere Art der öffentlichen Demütigung stärker verbreitet, nämlich das „Stehen am Pranger“, das auch im 19. Jahrhundert noch üblich war (ebd.: 43).

Beruhet haben diese Qualitätskontrollen einst auf „Mahl- und Backproben“, auch *teyhung* („Teichung“, „Prüfung“) genannt, anhand derer „die Art der damals üblichen Gebäcke, [ihr] Preis, [der] Verlust an Gewicht während des Backens [...] und [der] Gewinn des Bäckers [bestimmt wurden] [...]“ (Ressel 1913: 8). In Wien nachweislich zum ersten Mal im 15. Jahrhundert durchgeführt, wurden solche Proben immer dann vorgenommen, wenn Änderungen bezüglich Gewicht oder Preis als notwendig angesehen wurden. In den so genannten „Brotsatzungen“ wurden dann das Gewicht und der darauf beruhende Preis bestimmt, berechnet wurden diese in regelmäßigen Abständen neu, im Fall der Stadt Wien etwa alle 14 Tage, zu Beginn anhand des Getreide-, später dann anhand des Mehlspreises (vgl. Ressel 1913: 8ff). Anzubringen galt es die aktuellen Satzungen an öffentlichen Plätzen um sie somit für jeden zugänglich zu machen (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 35).

Abgesehen von diesen Kontrollmöglichkeiten sollten die Backerzeugnisse durch Eindrücke gekennzeichnet werden; so wurde etwa ab Mitte des 15. Jahrhunderts das Versehen des Brotes mit so genannten „stüphlein“ erwähnt, wobei deren Anzahl im

⁷⁰ Bei dieser Strafe „wurde die Werkstatt zugemacht und das Werkzeug weggenommen oder versiegelt. Die heute noch übliche Redensart „Jemandem das Handwerk legen“ ist darauf zurückzuführen“ (Sinz 1977: 66).

Brot dessen Preis anzeigen sollte. Einige Jahre darauf ist von einem Stempel bzw. „Düpfel“ oder auch „Tupf“ die Rede mit dem jeder Bäcker seine eigenen Backwaren kenn zu zeichnen hatte und somit jedes Erzeugnis dem jeweiligen Hersteller eindeutig zuzuordnen war. Neben amtlichen Waagen zur Überprüfung des Brotgewichts gab es bald auch solche die öffentlich zugänglich waren aber auch im Verkaufsraum des Bäckers selbst sollten solche angebracht werden, sodass der Kunde bei Bedarf das Brot selbst nachwiegen konnte (ebd.: 20f). Es sei auch auf die Möglichkeit verwiesen, dass Kunden selbst vor Ort die Größe der Waren prüfen konnten; in diesem Sinne berichtet Krauß (2003: 112), dass die Idealmaße von Backwaren in die Wände von Kirchen, in deren unmittelbarer Nähe auf Märkten Brot feil geboten wurde, eingraviert wurden.

So viel zu einem kurzem Schwenk in die Geschichte, welche „offiziellen“ Sanktionsmittel stehen aber heute zur Verfügung bzw. durch wen werden diese ausgeübt? Bezüglich einer „amtlichen“ Kontrolle muss auch heute ein Betrieb, in dem die gesetzlichen Hygienevorschriften nicht erfüllt werden, Strafe zahlen bzw. kann bei einem schwerwiegenden Vergehen der Betrieb auch geschlossen werden. Neben den Kontrollen die im Bereich der Hygiene durchgeführt werden, gibt es heute auch noch solche, die die Arbeitsbedingungen betreffen, denn regelmäßig stattet das Arbeitsinspektorat dem Betrieb Besuche ab, sowie Personal der Allgemeinen Unfall Versicherungsanstalt (AUVA), das sowohl die vorhandene Technik auf etwaige Gefahrenstellen überprüft als auch die Einhaltung medizinischer Aspekte des Arbeitnehmerschutzes Kontrollen unterzieht.

Bezüglich des Preises der Brot- und Gebäckwaren gibt es heute keine Vorgaben mehr, obwohl dessen Festlegung in Österreich bis Ende der 1980er Jahre vorgeschrieben war (siehe weiter oben). Im Gegensatz dazu gelten heute wie für jeden anderen Gewerbetreibenden und so auch für den Bäcker die Regeln der freien Marktwirtschaft; in diesem Sinne wird ein Bäcker auf Dauer seinen Kundenstock nicht halten können, wenn er mindere Qualität anbietet. Die Herausforderung beim Bäcker und nicht minder beim Konditor besteht heute sicherlich darin, ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Preis und Qualität zu finden, sodass er selbst damit weiterbestehen kann und aber auch darauf vertrauen kann, dass ihm Kunden noch länger erhalten bleiben werden.

Was Gewicht und Zusammensetzung der unterschiedlichen Brotsorten betrifft, so gibt es auch heute noch Vorgaben, festgehalten im so genannten Lebensmittelkodex, wie durch Gerhard Stöbich erörtert. Darin heißt es sodann etwa, dass in einem Vollkornbrot nicht mehr als 10% Weizen enthalten sein darf, will es der Bäcker unter der tatsächlichen Bezeichnung „Vollkornbrot“ verkaufen. Was das

Gewicht betrifft gibt es gewisse Normen, wie etwa, dass ein 1-Kilo-Laib Hausbrot ein „Ausbackgewicht“ von 980 Gramm haben muss. An keine solchen Vorgaben hat sich der Bäcker allerdings zu halten wenn er Brotsorten selber „erfindet“, also nicht eine geschützte Bezeichnung wie „Vollkornbrot“, „Mischbrot“ etc. verwendet, stattdessen aber eine eigene Brotsorte erstellt und dieser auch einen eigenen Namen gibt. Was die Etikettierung betrifft, so sind Gewicht und Inhaltstoffe heute bei allen verpackten Produkten anzugeben, bei unverpackten konnte ein entsprechendes Gesetz bis heute (noch) nicht durchgesetzt werden.

6.1.4 Die Bäckerin

Der Bäckerberuf stellt heute längst keine reine Männerdomäne mehr dar, ergreift doch bereits seit Jahren auch eine zunehmende Anzahl an Mädchen diesen Beruf und orientiert sich dabei mehr oder weniger an den Berufskolleginnen in der Konditorei, ein Arbeitsbereich, der – zumindest im Falle der Bäckerei & Konditorei Stöbich – zahlenmäßig schon seit Jahren von Frauen dominiert wird.

Eine verstärkt wahrnehmbare zahlenmäßige Zunahme an weiblichen Bäckern ist wohl auch mit der seit den Jahren 1996 sowie 2002 geänderten Gesetzeslage zu sehen, wurde (gelernten) weiblichen Bäckern doch erst mit dem Bäckerarbeitsgesetz aus dem Jahr 1996 erlaubt die ganze Nacht zu arbeiten, weibliche Lehrlinge „durften“ wie ihre männlichen Kollegen von nun an bereits um 4.00 Uhr Früh mit der Arbeit beginnen. Zuvor war die erlaubte Arbeitszeit für Bäckerinnen eingeschränkt (vgl. Schebesta 2006: 164). Sechs Jahre später, im Jahr 2002 wurden jegliche noch gültigen Vorgaben welche die Arbeitszeit von Frauen gegenüber Männern unterschied – dies betraf etwa ungelernte Bäckerinnen – hinfällig, denn

„[das] Bundesgesetz über die Nachtarbeit der Frauen (FrNachtAG) [wurde] zur Gänze aufgehoben, da es gegen die Richtlinie 76/207/EWG zur Verwirklichung des Grundsatzes der Gleichbehandlung von Männern und Frauen hinsichtlich des Zugangs zur Beschäftigung, zur Berufsausbildung und zum beruflichen Aufstieg sowie in bezug [sic] auf die Arbeitsbedingungen (Gleichbehandlungs-Richtlinie) verstößt. Damit entfällt insbesondere das grundsätzliche Frauennachtarbeitsverbot in der Zeit zwischen 20.00 und 6.00 Uhr“ (Neuregelung der Nachtarbeit ab 1.8.2002 EU-Nachtarbeits-Anpassungsgesetz).

Bevor nun auf Aspekte der Arbeitswelt und wie diese von einer Bäckerin heute wahrgenommen wird eingegangen werden wird, soll ein Blick in die Geschichte darstellen, wie es um die Frau im Handwerk und in diesem Sinne auch im Bäckergewerbe einst stand: war das Brotbacken – noch bevor es zu den ersten Herausbildungen des Handwerks kam – ursprünglich Frauenarbeit, änderte sich dies als die ersten Gewerbe entstanden (vgl. Kapitel 3.1). Später, während der mittelalterlichen Blütezeit des Handwerks, fand die Frau – abgesehen von der

Meistersgattin⁷¹ – in offiziellen Niederschriften des Handwerks nicht viel Erwähnung. Kamen der Gattin des Meisters zahlreiche Aufgaben im Bereich der Versorgung der gesamten Familie zu (für die einstige Bedeutung von „Familie“ siehe Kapitel 5.1), kann abgesehen davon zu dem Schluss gekommen werden, dass diese nicht nur an der Seite ihres Mannes, sondern, so wird überliefert, auch selbstständig in fast allen Handwerkssparten vertreten war; so wurde in manchen Zunftbestimmungen ausdrücklich die Mitarbeit sowohl von Gattin als auch Kindern im handwerklichen Geschäft des Mannes bzw. im Falle dessen Todes die Führung des Gewerbes durch die Witwe erlaubt. War dies nicht der Fall und musste die Witwe zum Erhalt des Betriebes einen Gesellen heiraten, dann erwies sich dieser Umstand für ebendiesen als Möglichkeit leichter in den Meisterstand eintreten zu können. Frauen wurden sodann auch in die Zünfte aufgenommen bzw. gründeten sie teilweise auch ihre eigenen Organisationen (vgl. Sinz 1977: 44ff). Laut Uitz (2003: 57) wurden nun im besonderen Maße

„einige Lebensmittelgewerbe [...] selbstständig von Frauen ausgeübt, so die Bäckerei mit ihren Spezialisierungen (Kuchen-, Fladen- und Pastetenbäckerei [sic]), das Fleischhauerhandwerk [sic], die Fluß [sic]- und Binnenfischerei, das Ölschlagen, die Gärtnerei und das Bierbrauen“.

Der Verkauf war nun jener Bereich, der von weiblichen Mitarbeitern am weitaus häufigsten ausgeübt wurde, arbeiteten Frauen auch in der Werkstatt, dann waren diese sodann – wie es zumindest für Wien belegt werden kann – laut Zatschek (1949: 249) aber „nur“ angelehrte Kräfte, finden weibliche Lehrlinge doch in keiner Wiener Ordnung Erwähnung. Mit dem Aufbrechen der wirtschaftlichen Vormachtstellung der Städte und dem damit verbundenen Niedergang des Handwerks bekamen die darin tätigen Frauen als erste die Auswirkungen zu spüren und mussten vermehrt ihre Tätigkeit zugunsten der Männer aufgeben. In diesem Sinne „wurden Strafen angedroht für denjenigen, der Gesellen neben Mägden arbeiten ließ, und schließlich für alle, die „Weibsbilder“ unterrichteten, es sei denn, die ehelichen Frauen und Kinder“ (Sinz 1977: 46). Erst mit voranschreitender Industrialisierung sollten auch Frauen wieder verstärkt die Möglichkeit bekommen im Gewerbe arbeiten zu „dürfen“, begünstigt wurde dies durch die Heimarbeit. Beschränkt war die Arbeit im Gewerbe – den größten prozentuellen Anteil stellten Frauen in der Textil- und Bekleidungsindustrie – aber auf die Städte, abseits dieser dominierte die Arbeit in der Landwirtschaft⁷² (vgl. Rigler 1976: 54ff).

Waren Frauen nun bis vor dem ersten Weltkrieg vor allem als unqualifizierte Arbeitnehmerinnen oder auch Hilfsarbeiterinnen tätig, „gelang“ es ihnen mit und nach

⁷¹ Wie an die Lehrlinge, Gesellen und Meister, so waren auch an die Meistersgattin die Bedingungen „ehrlicher und ehelicher Geburt“ gestellt, sowie jene „vor ihrer Hochzeit einen ehrbaren Lebenswandel geführt [zu] haben“ (Zatschek 1949: 239).

⁷² Vor dem ersten Weltkrieg war die Frauenerwerbstätigkeit in Österreich im Vergleich zu anderen Ländern im Übrigen sehr hoch: so lag sie um 1900 bei mehr als 41% der gesamten Berufstätigenquote (vgl. Rigler 1976: 54ff).

dem Krieg nicht nur ihren Anteil an der Erwerbstätigenquote zu steigern, sondern auch verstärkt in „Männerdomänen“ vorzudringen, denn die oftmals vorzufindende Ansicht, dass Frauenerwerbstätigkeit „unpassend“ oder „unsittlich“ sei wurde angesichts des Krieges und dem damit verbundenen Mangel an Arbeitskraft zunehmend als irrelevant betrachtet:

„Stand man z.B. 1910 Frauen, die den – bisher von Männern ausgeübten – Beruf einer Büroangestellten ergriffen, noch skeptisch gegenüber, da man der Ansicht war, die Arbeit einer Frau unter so vielen Männern sei unsittlich und führe zu moralischer Verrohung, so ist die Tätigkeit einer Sekretärin heute der typische Frauenberuf“ (Rigler 1976: 155).

Im Bereich des Bäckers wurden die Auswirkungen des Krieges und der dadurch benötigten Arbeitskraft auch dadurch verdeutlicht, dass Frauen innerhalb des Bäckereibetriebes auch in der Backstube arbeiteten, wie dies etwa aus Aufzeichnungen der Firma Anker hervorgeht (vgl. Pfaffstetter 2000: 23). In der Bäckerei Stöbich war etwa die ehemalige Verkaufsleiterin Christine Stöbich von jeher auch in der Backstube tätig, denn noch bevor der Betrieb um eine Konditorei erweitert wurde, wurden auch Süßspeisen, offiziell „Feinbackwaren“ genannt, hergestellt. Das Wissen um die Herstellung von Produkten wie Krapfen, süßen Brezen, Kuchen, Striezel, in der Weihnachtszeit verstärkt Keksen und Lebkuchen erwarb sie sich übrigens anhand der mehrmaligen Teilnahme an Weiterbildungskursen.

So viel zu einem Einblick in die Geschichte der Frau im Handwerk. Wie sieht nun eine Bäckerin heute ihren Beruf? Wie erlebt sie ihren Arbeitsalltag? Einblick in diesen konnte durch Carmen Oberreither, Lehrling in der Firma Stöbich und kurz vor der Lehrabschlussprüfung stehend (Stand: August 2011), gewährt werden; für sich entdeckt hat Carmen den Lehrberuf Bäcker/in nachdem sie bei einem in ihrem Ort Kremsmünster ansässigen Bäcker geschnuppert hatte. Die Entscheidung fiel ihr damals, wie sie meint, leicht, hatte ihr der Bäckerberuf – verglichen mit den anderen Lehrberufen, die für sie noch in Frage gekommen wären – doch eindeutig am besten gefallen. Die Lehre hätte sie, wie sie im Gespräch betont, am liebsten auch gleich bei dem Bäcker in der Nachbarschaft, bei dem sie auch geschnuppert hatte, begonnen, nur nahm dieser zu dieser Zeit keinen Lehrling auf. Über das Arbeitsmarktservice kam sie sodann zur Welser Bäckerei & Konditorei Stöbich.

Dass sich heute auch immer mehr Mädchen für den Lehrberuf in der Bäckerei entscheiden werde für sie alleine schon durch die Geschlechterverteilung in den Berufsschulklassen ersichtlich; so hat sie selbst schon Klassen erlebt, wo die Hälfte Mädchen, die Hälften Burschen waren. In der Firma Stöbich stellt sie trotz wachsender Frauenzahlen zurzeit aber die einzige Bäckerin in der Backstube dar, was dieser Umstand nun für ihren Arbeitsalltag bedeutet, kommentiert sie folgendermaßen:

„Ja, man wird nicht direkt komisch angeschaut, aber es ist schon irgendwie für sich selber ein wenig, man denkt sich, ja, jetzt muss ich schon beweisen, dass ich es kann, weil die Burschen tun sich schon leichter, überhaupt am Anfang wenn man bedenkt, die 25 Kilo Sackerl, also die habe ich ersten Lehrjahr nur nachziehen können [...]“.

Anders behandelt fühle sie sich durch ihre männlichen Lehrlingskollegen mittlerweile aber nicht mehr, trotzdem ist es ihre Ansicht,

„[dass] man [sich] [...] bei den Burschen halt schon immer ein wenig durchsetzen [muss], weil jeder meint er kennt sich aus, und wenn du dann selber deine Meinung sagst, bist du gleich eine Zicke oder so. Aber ich habe mich daran gewöhnt und ich sage auch meine Meinung“.

Auch wenn Carmen nun durch ihre Vorgesetzten als Arbeitsaufgabe durchschnittlich öfters zum Putzen aufgefordert werde als ihre männlichen Kollegen, liege es ihrer Meinung doch schon auch in der Verantwortung des weiblichen Lehrlings selbst, dafür zu sorgen, nicht vermehrt „typische Mädchenaufgaben“ erledigen zu müssen. So verweist sie auf eine Kollegin von der Berufsschule, deren Hauptaufgabe im Lehrbetrieb ihren Ausführungen zufolge eben das Putzen war. Wenn man dies nicht machen wolle, so Carmen Oberreither, müsse man, besonders als Mädchen, dies dem Betriebsleiter auch mitteilen. Denn wenn dies nicht geschehe und man die zugewiesenen Arbeitsaufgaben erledige obwohl man sich dadurch ungerecht behandelt fühlt, interpretiere der Betriebsleiter dies vielleicht einfach als Desinteresse an anderen Arbeitsaufgaben.

Was das handwerkliche Können betrifft stehen Bäckerinnen ihren männlichen Kollegen heute sicher in nichts mehr nach, was alleine aus den Ergebnissen der alljährlich stattfindenden Lehrlingswettbewerbe ersichtlich wird, wie durch Mag.^a Ingeborg Salomon, Referentin in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, im Gespräch erwähnt wurde, sind hier doch weibliche Teilnehmer stets auch unter den ersten Plätzen vertreten (siehe Kapitel 7.4.2).

6.2 Der Verkauf: Geschäft, Café und Zustellung

Ursprünglich fand der Verkauf oder auch „Verschleiß“ von Backwaren in den Backstuben bzw. Backhäusern selbst statt, eine Gewohnheit, die bis ins 16. Jahrhundert üblich war (vgl. Ziehr 1984: 162). Abgesehen davon gab es bald auch eigene Läden und es etablierte sich der Verkauf auf den Märkten, genauer gesagt auf den dort errichteten „Brotbänken“ oder „Brottischen“ (vgl. Ressel 1913: 18f). Diese waren erst im Freien, dann aber in Hallen untergebracht und jene gleichen Gewerbes nebeneinander gereiht (vgl. Sinz 1977: 51). Zuständig für den Verkauf waren hierbei üblicherweise Frauen, die so genannten „Sitzerinnen“, ein Begriff aus dem sich im weiteren jener der „Brotsitzerinnen“ entwickelte, in den Läden selbst fand sich bald die Bezeichnung der „Laderinnen“ (vgl. Ressel 1913: 19).

Auch wenn bereits zu dieser Zeit die Qualität der Waren kontinuierlich „überwacht“ wurde (siehe Kapitel 6.1.3), so gilt es doch heute abgesehen von Gewicht und Mehlzusammensetzung noch viele weitere Aspekte der Qualität zu berücksichtigen. Ein großer Teil des Qualitätsbegriffes wird dabei direkt im Verkaufsraum entschieden, denn dies ist der Ort an dem der direkte Kontakt zum Kunden nun einmal auch besteht. Vielerorts wird hier auf die Anregung aller Sinne gesetzt, so auch in der Firma Stöbich, es zählt nicht nur WAS angeboten wird, sondern zu einem großen Maße auch WIE dies präsentiert, wie es aufbereitet wird. Helligkeit und Freundlichkeit in der Gestaltung des Verkaufsraumes scheinen hierfür unerlässlich um die Waren wortwörtlich im besten Licht erscheinen lassen zu können. Abgesehen davon ist es heute auch durchaus üblich den Kunden zumindest in einen Teil des Herstellungsvorganges einzubinden; dies kann etwa dadurch geschehen, dass vor den Augen der Kunden gebacken wird, wie dies mehr oder weniger im Hauptgeschäft der Firma Stöbich der Fall ist, denn vom Verkaufsraum lässt sich auf einen Etagenofen blicken aus dem fast im Minutentakt frische Backwaren geholt werden.

Abgesehen von der Frische lässt sich als Qualitätsmerkmal der Waren auch der Verkauf an sich miteinbeziehen, sprich wie mit den Kunden umgegangen wird und wie das Verkaufspersonal die Waren präsentiert. Dieser Aspekt von Qualität ist aber auch ein Punkt, der von vielen Bäckern unterschätzt werde, wie unter anderem von Peter Augendopler, Geschäftsführer der Firma Backaldrin, im Gespräch betont wird.

In diesem Sinne ist es das Verkaufspersonal, das, wenn man so will, schlussendlich für die Umsetzung des Zieles aller bisherigen Arbeitsschritte verantwortlich ist, nämlich eben für den Verkauf der Waren. Den Verkauf von Brot und Backwaren in diesem Sinne zu einem „Erlebnis“ zu machen ist sicherlich eng mit dem heutigen Konkurrenzdruck zu sehen und somit als Möglichkeit sich als Bäckereibetreiber profilieren, sich von anderen absetzen zu können. Nicht nur die Produkte, sondern auch sich selbst zu präsentieren und in diesem Sinne auch zu „verkaufen“⁷³ ist das heutige Credo um erfolgreich zu sein und dies auch bleiben zu können.

Als Teil des Qualitätsbegriffes vertritt die Geschäftsleitung der Firma Stöbich die Auffassung, mit einem möglichst großen Sortiment auch einen möglichst großen Kundenstock aufbauen und halten zu können. Auch den Absatzmarkt gilt es groß und mannigfaltig zu halten, so werden neben dem Verkauf in Hauptgeschäft und Filiale

⁷³ Blickt man einige Jahrzehnte in die Vergangenheit wird klar, dass der Werbung im Geschäft selbst schon früh besondere Bedeutung beigemessen wurde; ähnlich wie für den Bäcker selbst, gab es auch für das Verkaufspersonal im Bäckereibetrieb Literatur, die für den erfolgreichen Verkauf Unterstützung bieten sollte. Wie aus einem solchen aus dem Jahre 1951 hervorgeht, stellt diese Literatur nicht nur die Erfordernisse im Bereich des Verkaufs dar, sondern umfasst auch Themen wie Ernährungslehre, Rohstoffkunde und Backen selbst (vgl. Heiner 1951). Mit Blick auf aktuellere Literatur scheint sich der Inhalt im Übrigen nicht allzu sehr gewandelt zu haben, nur wird auf den ersten Blick sichtbar, dass Begriffe wie Marketing, Warenpräsentation sowie das heute wichtige Thema Lebensmittelrecht auch in den Interessensbereich des Verkaufspersonals Einzug gehalten haben bzw. mehr Aufmerksamkeit erhalten (vgl. Schünemann/ Treu: 2000).

täglich auch rund 40 Kunden, die die Waren weiterverkaufen, beliefert (siehe Kapitel 6.2.4). Zu diesen Großkunden gehören Supermärkte, Hotels, Restaurants und andere Lokale, diverse Firmen aber auch zwei Schulen in unmittelbarer Nähe, wo das tägliche Schulbuffet nunmehr seit einigen Jahren von der Firma Stöbich organisiert wird.

In der Theorie klingt solch eine Sichtweise gegenüber dem Absatzmarkt wohl offensichtlich, selbstverständlich, denn wer möchte nicht auf einen möglichst großen Kundenkreis „zurückgreifen“ können? Aus wirtschaftlicher Perspektive stellen ein großes Sortiment und viele zu beliefernde Kunden aber eine Herausforderung dar, bedeuten beide doch in Folge auch hohe Personalkosten.

Neben der Diskussion dieser grundlegenden Themen wurden für dieses Kapitel weitere unterschiedliche Aspekte des Verkaufsalltages ausgewählt, die von einer Darstellung von der Beziehung zur Kundschaft und der Bedeutung von Ritualen bis zur heutigen Ausgestaltung des so genannten „Gai Fahrens“ reicht.

6.2.1 Verkäuferin und Kunde

Im Vergleich zur Produktion nimmt der Arbeitsalltag im Verkauf grundsätzlich eine ganz andere Gestalt an, auch wenn hier Zusammenarbeit und Kooperation zwischen den einzelnen Mitarbeitern ebenso gefragt sind; so erweist sich etwa die Tatsache, dass die Arbeit im Verkauf in einem weniger großen Ausmaß differenziert ist, als ein grundlegender Unterschied zur Arbeit in der Produktion. In diesem Sinne unterscheiden sich die Aufgabenbereiche der einzelnen Verkäuferinnen nicht grundsätzlich voneinander, sondern es entscheidet sich immer eher spontan in welchem Bereich eine jede gerade beschäftigt ist; das heißt sind etwa keine Kunden oder nur wenige im Geschäft, werden von jenen Verkäuferinnen, die keinen Kunden bedienen, in der Zwischenzeit andere Aufgaben erledigt, wie Nachfüllen von Gebäckkörben und Brotregalen, Entgegennahme von Telefonanrufen, Reinigungsarbeiten etc. Wird im an den Verkaufsraum anschließenden Café Hilfe benötigt, kommt auch diesem Bereich von den Verkäuferinnen Unterstützung zu.

Eine Ausnahme davon stellt die Geschäftsleitung des Bereiches Verkauf dar, Veronika Stöbich, die neben der Arbeit im Verkauf auch maßgeblich für das Backen am an den Verkaufsraum anschließenden Etagenofen verantwortlich ist. Dass sie diese Aufgabe selbst übernimmt spricht für die Bedeutung, die dieser Tätigkeit von der Geschäftsführung beigemessen wird und ist ähnlich der Tatsache zu sehen, dass Gerhard Stöbich, falls nötig, die beiden essentiellen Positionen Mischer und Ofenarbeiter übernimmt (siehe Kapitel 5.4). Abgesehen davon kommen Veronika Stöbich für den Bereich des Verkaufs ähnliche Funktionen zu wie Gerhard Stöbich für die Produktion, nämlich einen Überblick über alle anfallenden Arbeiten zu behalten und diese auch zu koordinieren.

Im Gegensatz zum Hauptgeschäft sieht der Arbeitsalltag in der einzigen Filiale der Firma grundlegend anders aus. Denn hier arbeitet heute nur eine Verkäuferin, im Gegensatz zum Hauptgeschäft ist die Filiale mittlerweile auch nur mehr bis Mittag geöffnet. Als Gründe für die personellen und zeitlichen Unterschiede ist einerseits die Größe des Geschäftes zu sehen – sie macht nur einen Bruchteil des Hauptgeschäftes aus – andererseits ist die durchschnittliche Kundenzahl auch geringer und verstärkt auf den Vormittag konzentriert, weswegen hierfür eine Mitarbeiterin als ausreichend angesehen wird.

Will man nun mehr über die Beziehung zwischen Verkäuferin und Kundschaft erfahren, dann ist es essentiell zu beachten, dass ein überwiegender Teil der Kunden, wie durch Veronika Stöbich erörtert, Stammkunden sind. Definiert werden diese von ihr als solche Kunden, die täglich oder mehrmals die Woche, aber auf jeden Fall regelmäßig zum Einkauf in das Geschäft kommen. Unter Berücksichtigung dieses Umstandes wird dann auch der besondere Kontakt zwischen Mitarbeitern und Kunden nachvollziehbar, denn viele Kunden in Geschäft als auch Café werden mit dem Namen begrüßt. Veronika Stöbich verweist in diesem Zusammenhang darauf, dass sie einige „ihrer“ Kunden nunmehr schon seit über 30 Jahren, also seit Beginn ihrer Anstellung in der Firma Stöbich, kennt. So manche Mitarbeiterin-Kunden-Beziehung geht aber darüber noch hinaus, werden einige Kunden sogar mit dem Vornamen adressiert und geduzt, man ist also gut bekannt, befreundet und bespricht – falls es die Zeit erlaubt – auch Dinge, die andernorts in einem Geschäft wohl eher nicht angesprochen werden; so wird etwa nach dem Befinden des/ der jeweiligen Gatten/in gefragt, nach den Kindern, wie es im Beruf laufe etc. Die Kommunikation ist mit manchen Kunden also eine sehr persönliche und geht teilweise so weit, dass der Einkauf bzw. der Besuch im Café mit dem Besuch der Verkäuferinnen bzw. der Kellnerinnen im Café verbunden wird, da diese eine Freundin, Bekannte, Verwandte etc. darstellen.

Abgesehen von der Tatsache, dass ein Großteil der Kundschaft nun Stammkunden sind, gebe es laut der Verkaufsleiterin auch kaum solche Kunden, die nun mehr oder weniger „zufällig“ im Geschäft einkaufen, weil es eben am Weg liegt, wie dies vielleicht in einer Fußgängerzone der Fall ist. Auf diese Art vermehre sich der Kundenstock wohl eher nicht, obwohl natürlich neue Kunden hinzukommen. Laufkundschaft gebe es aber in der Hinsicht, als dass aufgrund der Lage – Hauptgeschäft und Produktion befinden sich an einer vielbefahrenen Straße, die in das bzw. aus dem Stadtzentrum führt – täglich Leute auf dem Weg in bzw. von der Arbeit ihren Einkauf dort erledigen. In der Filiale – sie befindet sich in einem Wohngebiet – gebe es laut Filialeiterin Petra Brandstätter so gut wie keine „Neu-Kunden“, aber eben

auch einen Großteil an solchen Stammkunden wie sie auch im Hauptgeschäft zu finden sind.

Um wieder auf eine mögliche Typologie der Kundschaft zurückzukommen, so lässt sich laut Veronika Stöbich abgesehen von der Regelmäßigkeit deren Besuches für das Hauptgeschäft aber auch noch anhand weiterer Merkmale eine Unterscheidung ziehen; ein solches stellt für sie etwa der Anlass des Einkaufes dar: „Es gibt zum Beispiel solche die Jause kaufen kommen, die kommen also nur dafür, und kaufen in dem Moment nichts anderes. Dann gibt es wieder Kunden die den Tageseinkauf machen, also gleich eine verhältnismäßig große Menge kaufen“.

Unterschiede lassen sich ihrer Meinung nach aber auch anhand der Intention des Einkaufs erkennen:

„Unter den Kunden gibt es Entschlossene, die genau wissen was sie kaufen wollen, die das also schon bevor sie ins Geschäft kommen, so entschlossen haben. [Im Gegensatz dazu] gibt es aber auch solche, die überlegen wollen, die schauen, und die man irgendwie anregen muss zum Kaufen [...]. Der Großteil weiß aber was er kaufen möchte. Dann gibt es aber auch noch solche, die mit großem Hunger einkaufen gehen und die kaufen dann besonders viel, also [sowohl] Süßes, als auch Saures“.

Zu welcher Tageszeit diese unterschiedlichen „Kunden-Typen“ in das Geschäft kommen, das ist variabel, sie verteilen sich zeitlich gesehen mehr oder weniger gleichmäßig über den ganzen Tag. Groß ist laut Veronika Stöbich jedenfalls der Anteil jener, die nur eine Jause, einen Snack kaufen, also aus dem Sortiment der belegten Weckerl auswählen, oder aus dem Angebot an Süßem: „Auch [diese] kommen laufend. Also ganz in der Früh, aber auch noch einmal gegen 9.00 Uhr. Das sind dann natürlich auch viele Schüler⁷⁴, die kaufen dann auch Süßigkeiten ein, wenn sie schon einmal da sind“.

Eine wenn man so will „Besonderheit“ innerhalb der unterschiedlichen Kundentypen stellen nun Jene dar, die täglich bzw. jedes Mal, wenn sie eben zum Einkaufen in das Geschäft kommen, das gleiche kaufen wollen:

„Diese Kunden kaufen jetzt zum Beispiel nur das Joghurt Brot, und aus. Und wenn das Brot nicht mehr da ist, dann wollen sie gar keines. Das gibt es schon auch. Naja, viele lassen sich dann auch überreden irgendein anderes zu nehmen, aber es gibt einige die auf das bestehen und wenn das nicht mehr da ist, dann wollen sie auch nichts anderes. Die sind dann auch manchmal grantig wenn sie das nicht mehr bekommen, was sie haben wollten. Dann kommt dann so etwas wie „Wann muss man denn zu euch kommen, dass man noch etwas bekommt? Muss man da schon um 6.00 Uhr in der Früh da stehen?“ Das gibt es schon auch, ist aber eher selten“.

⁷⁴ Aufgrund der Lage des Hauptgeschäftes – im Radius weniger Gehminuten befinden sich eine Reihe von Schulen – setzt sich der Kundenstock sowohl im Geschäft als auch im Café, abgesehen von der Ferienzeit, auch aus Schülern unterschiedlichen Alters zusammen. Zu dem hohen Schüleranteil innerhalb des Kundenstocks trägt nun auch die Tatsache bei, dass zahlreiche Schüler für den Schulbesuch nach Wels pendeln und sich die Firma Stöbich genau auf dem Weg zwischen Bahnhof und einer Reihe von Schulen befindet.

Frau Stöbich nimmt solche Fälle jedenfalls gelassen, denn sie weiß worauf es im Umgang mit ihren Kunden ankommt, nämlich darauf sie freundlich und respektvoll zu behandeln. Notwendig erscheint solch ein Verhalten auf jeden Fall, wenn man will, dass ein Kunde auch in Zukunft noch in dessen Stammbäckerei einkauft.

Gerade weil nun ein großer Teil des Kundenstocks aus Stammkunden besteht, gilt es täglich diesen engen Kundenkontakt zu pflegen. Dies sei laut Veronika Stöbich als Chance zu sehen um als Bäckereibetrieb heute noch erfolgreich sein zu können:

„Ich denke wenn man zu Ihnen nett ist, wenn man sie ordentlich behandelt, dann sind sie auch zu dir nett. Wenn man einen persönlichen Kontakt mit ihnen hat, nicht so wie im Supermarkt, wo du dir dein Einkaufswagerl anfüllst und das war es dann. Es gibt viele persönliche Gespräche und das ist für den Kundenkontakt sehr wichtig“.

Zu sehen ist das Ausmaß an solchen privaten Gesprächen aber auch in Abhängigkeit von der Anzahl der Kunden im Geschäft, denn teilweise geht es hier schon sehr hektisch zu, sodass für Gespräche, die über die eigentliche Verkaufsabwicklung hinausgehen, schlichtweg keine Zeit bleibt. Die Tatsache, dass es aufgrund der größeren durchschnittlichen Kundenzahl aber auch der größeren Anzahl an Verkaufspersonal eher selten richtig ruhig im Geschäft ist, stellt laut Petra Brandstätter einen weiteren Unterschied zur Filiale dar; dort sei der Kontakt ihrer Meinung nach dann auch persönlicher, weil durchschnittlich einfach mehr Zeit bleibe um den Kundenkontakt pflegen zu können. Eine „persönlichere Note“ habe die Filiale auch schlichtweg dadurch, dass sie diese dann auch so behandle als sei es ihr eigenes Geschäft. Diese hohe Identifikation geht bei ihr dann so weit, dass sie das Geschäft als so etwas wie ihr „zweites Zuhause“ betrachtet.

Egal ob nun im Hauptgeschäft oder in der Filiale, worin ist aber der Grund für die enge Kundenbindung zu sehen? Zurückzuführen sei dies laut Veronika Stöbich einerseits auf die kontinuierliche Gewährleistung von Qualität, andererseits auf das Sortiment:

„Das sind sicher die Frische und der Preis die passen, die Kunden sind dann halt einfach zufrieden mit der Ware. Auch die große Auswahl. Das sind, so glaube ich, die wichtigsten Gründe. Die große Auswahl also sicher auch, auch bei den Mehlspeisen, [so ein großes Sortiment] gibt es bei anderen glaube ich kaum“.

Bezüglich der Frische hebt sie hervor, dass aufgrund der Fortschritte in der Tiefkühlung (siehe Kapitel 6.1.2.1) den ganzen Tag über frisch gebacken werden kann. Abhängig davon wie schnell die Ware von der Früh nun verkauft wird, werden teilweise fast stündlich (!) die einzelnen Gebäck- und Mehlspeissorten frisch gebacken. Abhängig ist das natürlich von der Nachfrage. So kann es auch passieren, dass „an einem sehr heißen Tag, wenn den ganzen Nachmittag über wenig los war, du kurz vor Geschäftsschluss Gebäck bekommst, das um 15.00 Uhr gebacken wurde“. Dennoch,

die Gewährung von Frische sollte ihrer Meinung nach aber nicht so weit gehen, dass auch kurz vor Ladenschluss noch volle Regale vorzufinden sind:

„Jedenfalls ist immer etwas da, es ist nie, dass es einmal ganz leer ist, außer am Abend. Also bei uns ist es nicht so wie in den Supermärkten, dass es bei uns bis zum Schluss voll ist. Das haben wir nicht. Also wenn um 17.00 Uhr oder sagen wir, 16.30 Uhr etwas aus ist, dann ist es auch aus, dann backen wir auch nichts mehr nach, da wird dann das verkauft was da ist. Weil eigentlich soll es ja so sein, dass am Abend so ziemlich alles weg ist. Es soll ja nicht so viel übrig bleiben“.

So viel zu der Kundschaft in den beiden Verkaufslokalitäten. Doch wie steht es um jene im Bereich des Cafés, das räumlich an das Hauptgeschäft anschließt? Nach knapp dreijährigem Bestehen (Stand: August 2011) hat sich mittlerweile auch hier – ähnlich dem Verkaufsbereich – ein Kundenstock etabliert, der sich zu einem Gutteil ebenfalls aus Stammkunden zusammensetzt. Als überrascht erklärt sich Veronika Stöbich jedenfalls über die große Anzahl an jenen, die morgens frühstücken kommen. Diese Gruppe von Kunden unterscheidet sich ihrer Einschätzung zufolge anhand der Verweildauer: „Manche trinken halt nur einen Kaffee, die nehmen sich also nur kurz frei und tun dies auch alleine und nicht immer in der Gruppe, andere die sitzen wirklich zwei Stunden zusammen, und die treffen sich halt auf ein „Tratscher!“, die haben einfach Zeit dafür“. In diesem Zusammenhang glaubt sie jedenfalls eine Art Trend wahrnehmen zu können, denn

„[früher] ist man halt auf einen Kaffee gemeinsam gegangen, man hat sich dafür im Stammcafé getroffen, heute geht man halt gemeinsam frühstücken. Oder auch zur Geburtstagsfeier, die laden zum Frühstück ein! Da ist dann schon mal eine größere Runde zusammen [...]. Manche kommen dann auch etwas später zum Frühstück, um 11.00 Uhr oder 11.30 Uhr, wenn andere schon zu Mittag essen“.

Das Café ist somit eine Art Treffpunkt geworden, das sich zu unterschiedlichen Tageszeiten – Frühstück, Mittagessen (es wird täglich ein Mittagmenü angeboten), Nachmittagskaffee mit Torte oder Kuchen – als Ort des Zusammenseins etablieren konnte und einhergehend damit einen beträchtlichen Anteil an Stammkundschaft aufweist.

Angezogen wurde durch diese Erweiterung zum Café offensichtlich auch ein neuer Kundenstock, in dem Sinne dass jene die heute das Café besuchen zuvor nicht notwendigerweise auch bereits Kunden im Verkauf waren. So kaufen auch nicht alle, die das Café besuchen automatisch noch Waren im Geschäft ein. Ein Beispiel für solche „Neu-Kunden“ sind etwa Bekannte bzw. Freunde des Bedienungspersonals, die sie jetzt, nachdem diese den Arbeitgeber gewechselt haben, auch am neuen Arbeitsplatz besuchen.

Als zufrieden erklärt sich Veronika Stöbich auf jeden Fall mit der Entwicklung des Cafés, deren Plätze zu den Stoßzeiten oft restlos belegt sind.

6.2.2 Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung oder die Bedeutung von Ritualen

Interaktionen zwischen Menschen können nun unterschiedlichste Formen annehmen, je nachdem wer beteiligt ist, wo sie stattfinden, wie die Beziehung der Beteiligten zueinander aussieht etc. Im Teilbereich des Verkaufs zeichnet sich der dort stattfindende Austausch nun dadurch aus, dass dieser nicht nur zwischen den einzelnen Mitgliedern der Belegschaft abläuft, sondern, dass auch die Kundschaft aktiver Teil davon ist.

Alltägliche Handlungen, wie sie etwa auch im Verkauf stattfinden, können sodann als „Rituale“ betrachtet werden, als ein „gleich bleibendes, regelmäßiges Vorgehen nach einer festgelegten Ordnung, [einem] Zeremoniell“ (Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 18: 427). Eine Handlung wird dann zum Ritual, wenn ihr besondere Bedeutung beigemessen wird, um diese hervorzuheben, können laut Herbert Blumer (1973: 88) nun Symbole ins Spiel kommen, sodass Interaktionen „als eine Präsentation von Gesten und eine Reaktion auf die Bedeutung solcher Gesten [gesehen werden können]“. Diese Gesten vermitteln nun dem Gegenüber, was mit der jeweiligen Handlung beabsichtigt wird und sie zeigen ihm an, wie die Handlung (wahrscheinlich) im weiteren verlaufen wird; Gesten sind auf diese Weise also für beide Seiten sinnhaft. Das Handeln anderer wird während der Interaktion kontinuierlich interpretiert und beeinflusst dadurch maßgeblich den Verlauf der Interaktion, denn man stimmt sein Handeln auf jenes anderer ab. Max Weber nennt solch sinnhaftes Handeln „soziales Handeln“, mit dem sodann eine gewisse „Strategie“ verfolgt wird (vgl. Goffman 1999: 10ff).

In der Firma Stöbich wird nun mit dem Warenangebot eindeutig eine Strategie verfolgt, nämlich jene mit einem möglichst großen Sortiment einen möglichst großen Kundenkreis ansprechen und befriedigen zu können. Bedeutsam ist hierfür auch die Tatsache, dass sich der Kundenstock zu einem großen Teil aus Stammkunden zusammensetzt (siehe voriges Kapitel), was wiederum für die Geschäftsleitung in einem besonderen Maß bedeutet, dem Kunden im Verkauf vermitteln zu wollen, dass dieser willkommen ist, dass er hier bei „seinem“ Bäcker so gut wie nirgendwo anders behandelt wird und dass er auch Stammkunde bleiben soll.

Auch wenn sie nun oftmals völlig unbewusst verfolgt wird, so vermittelt diese dem Kunden dargelegte Strategie den übrigen Beteiligten ein gewisses Bild, also ein bestimmtes „Selbstbild“ oder auch „Image“⁷⁵, das es täglich aufs Neue zu „pflegen“ gilt, und zwar durch

⁷⁵ „Der Terminus *Image* [sic] kann als der positive soziale Wert definiert werden, den man für sich durch die Verhaltensstrategie erwirbt, von der die anderen annehmen, man verfolge sie in einer bestimmten Interaktion. Image ist ein in Termini sozial anerkannter Eigenschaften umschriebenes Selbstbild, - ein Bild, das die anderen übernehmen können. Jemand kann z.B. einen

„Handlungen [...], die vorgenommen werden, um all das, was man tut, in Übereinstimmung mit seinem Image zu bringen. [...] Ob man sich nun der vollen Konsequenzen der Handlungen zur Wahrung des Images bewußt [sic] ist oder nicht, oft werden sie zu habituellen und standardisierten Handlungen; sie sind wie traditionelle Züge in einem Spiel oder traditionelle Schritte in einem Tanz“ (ebd.: 18).

Zu diesen rituellen, bedeutsamen Handlungen sind laut Goffman (1999: 54ff) zu einem besonderen Maße Begrüßung und Verabschiedung zu sehen; die Bedeutung der Verabschiedung als Handlung wird dann klar, wenn man sich vor Augen führt, dass auch nach Verlassen des Geschäftes die Beziehung zum Kunden noch weiter besteht obwohl der eigentliche Kontakt vorüber ist, beeinflusst der letzte Kontakt doch die Erwartungen was den weiteren Verlauf der Beziehung betrifft bzw. wie dieser angenommen wird zu verlaufen. Das heißt, wird der Kunde von der Verkäuferin freundlich verabschiedet, so wird ihm dies im Gedächtnis bleiben und er wird dies auch für das nächste Mal erwarten. Während des Kontaktes zwischen der Verkäuferin und der Kundschaft soll demnach nichts eintreten, was deren Beziehung nachhaltig stören könnte, nein, die Begegnung im Geschäft soll zu einem „befriedigenden“ Ende gebracht werden; in diesem Sinne machen

„Begrüßungsformen [...] es möglich, zu zeigen, daß [sic] die Beziehung noch das ist, was sie am Ende des letzten Zusammenseins war [...], Verabschiedungsformen fassen die Wirkung der Begegnung für die Beziehung zusammen und zeigen, was man voneinander erwarten kann, wenn man sich das nächste Mal trifft (Goffman 1999: 48-49).

Sowohl Begrüßung als auch Verabschiedung können laut Autor nun zu etwas „Zeremoniellem“ gemacht werden, indem dem Kunden „Ehrerbietung“ und „Benehmen“ entgegengebracht wird; „Ehrerbietung“ im Sinne von „Wertschätzung“ oder auch „Achtung“ wird dem Kunden etwa dann erwiesen, wenn die Verkäuferin die Beziehung zum Gegenüber „würdigt“. Eine solche „Würdigung“ des Gegenübers kann nun durch zwei unterschiedliche Arten erfolgen; einerseits gibt es „Vorschriften“ was das Verhalten betrifft, die dem Gegenüber zeigen, was es von ihm und was er an Verhalten ihm gegenüber erwarten kann. Der Autor nennt als Beispiel für solche „Zuvorkommenheitsrituale“ das Grüßen; im Verkauf äußert sich dies im direkten Ansprechen des Kunden mit dem Namen, das Nachfragen nach dem Befinden etc. Die Verkäuferin zeigt an dem Kunden also Interesse, der Beziehung zum Kunden wird so etwas wie eine „persönliche Note“ verliehen. Die persönliche Beziehung geht hierbei teilweise so weit, dass der Verkäuferin die Einkaufsgewohnheiten der jeweiligen Person bekannt sind, was ebenfalls im Sinne einer besonderen Wertschätzung gesehen werden kann.

guten Eindruck von seinem Beruf oder seiner religiösen Einstellung vermitteln, indem er sich selbst gut darzustellen weiß“ (Goffman 1999: 10).

Andererseits kann solch eine „Würdigung“ des Gegenübers auch durch das Unterlassen gewisser Handlungen geschehen mit der Absicht, das Recht des Gegenübers auf Distanz nicht zu verletzen, der Autor nennt dies „Vermeidungsrituale“. Im Gegensatz zu den „Vorschriften“ was man in der Interaktion tun soll, umfassen diese Handlungen, welche man unterlassen soll. Im Gegensatz zu den „Zuvorkommenheitsritualen“ können sich diese nun so äußern, dass es vermieden wird die Kunden zu „duzen“, ausgenommen jene, mit denen man befreundet bzw. gut bekannt ist. Auch wenn das Fragen nach Privatem ein Zeichen von Interesse ist, kann dies auch als (unerlaubter) Eingriff in die Privatsphäre gesehen werden; es hängt also maßgeblich vom Status der Verkäuferin ab, ob man so etwas „darf“ oder eben nicht. So macht es sicher einen Unterschied ob dies nun eine Verkäuferin tut, die einen bestimmten Kunden schon länger kennt, oder aber eine, die „neu“ ist. Dieses Unterlassen gewisser Handlungen betrifft hierbei aber nicht nur das Verhalten der Verkäuferin, sondern im gleichem Maße auch den Kunden selbst, denn auch für diesen gilt, mit einem gewissen Handeln die Distanz zwischen den Teilnehmern der sozialen Situation zu wahren.

Wie noch weiter durch Goffman (1999: 85,86) ausgeführt, besteht neben der „Ehrerbietung“ „[die] zeremonielle Komponente konkreten Verhaltens“ auch noch aus „Benehmen“, „[jenem] Verhaltenselement [...], das charakterischerweise [sic] durch Haltung, Kleidung und Verhalten ausgedrückt wird [...]. Im Falle der durch die Geschäftsleitung der Firma Stöbich verfolgten Strategie den Kunden zufriedenzustellen und im weiteren die bestehenden Kunden halten zu wollen, aber auch neue zu gewinnen, ist dem Kunden – wie in jedem anderen Betrieb auch – Freundlichkeit und Aufmerksamkeit entgegenzubringen.

Zusammengefasst besagt das durch Goffman (1999: 91-92) erwähnte Übergreifen von „Ehrerbietung“ und „Benehmen“ folgendes: „Eine Handlung, durch die jemand anderen Ehrerbietung erweist oder sie verweigert, bringt zum Ausdruck, daß [sic] er ein sich gut oder schlecht benehmender Mensch ist“. Und weiter: „Durch die Bereitschaft sich selbst gut zu benehmen, erweist man wiederum den Anwesenden Ehrerbietung“.

6.2.3 Das Sortiment: Balance zwischen Tradition und Innovation

Wenn das Sortiment des Bäckers von heute durch etwas gekennzeichnet ist, dann wohl eindeutig durch Mannigfaltigkeit; in der Firma Stöbich (Stand: August 2011) werden demnach heute neben rund 300 Gebäck- und Brotsorten, Mehlspeisen, Plunder und Kuchen auch zahlreiche Milchprodukte, Sachgüter und selbst Eier aus der Region angeboten. Seit dem Generationenwechsel im Jahre 1990 besteht neben der Bäckerei nun auch eine Konditorei, ein Umstand mit dem auch eine beträchtliche

Erweiterung des Sortiments einhergegangen ist, obwohl es, wie in Kapitel 6.1.4 erwähnt, bereits zuvor eine Auswahl an Süßspeisen bzw. „Feinbackwaren“ gab.

Das Angebot einer möglichst großen und vor allem vielfältigen Produktpalette kann heute wie einst in der Absicht gesehen werden den Wünschen eines möglichst breiten Kundenstockes entsprechen zu wollen. Innovationen und die Einführung neuer Produkte und Produktarten, wie sie heute von der Geschäftsleitung Stöbich aktiv unternommen werden, haben im Betrieb jedenfalls eine lange Tradition.

Auch wenn es heute nichts Ungewöhnliches ist, wenn ein Bäckereibetrieb auch Produkte abseits von Backwaren und Brot anbietet, wurde dies einst doch als etwas nicht Alltägliches betrachtet; in diesem Sinne sei etwa auf die Produktion von Teigwaren verwiesen, wie sie von der vorherigen Geschäftsleitung, Franz und Christine Stöbich, unternommen wurde, um – wie im Gespräch mit der ehemaligen Verkaufsleiterin verdeutlicht wurde – ihren Kunden etwas „neues“ bieten zu können. Eine Teigmaschine wurde also angeschafft um Nudeln selbst produzieren zu können. Die Herstellung mit dieser Maschine klappte nun wunderbar, nur fehlte es an Platz um diese zu trocknen, wodurch kurzerhand beschlossen wurde, sie zum Trocknen in der Backstube aufzuhängen. Auch wenn sich das Unterfangen der Nudelherstellung im Nachhinein betrachtet laut Christine Stöbich zwar als gute Idee zur Sortimentserweiterung erwies, wurde die tatsächliche Umsetzung aufgrund des Platzmangels und der Zeitintensität aber bald wieder aufgegeben.

Diese Anekdote kann als ein Beispiel dafür betrachtet werden, wie wichtig es auch im Bereich des Bäckers erachtet wird, den Kunden Produktinnovationen zu bieten, auch wenn über die tatsächliche Beibehaltung dieses Produktes schlussendlich doch Überlegungen zu Kosten und Nutzen entscheiden.

Für den Bäckermeister von heute gilt es im Bereich Brot und Backwaren jedenfalls ein für ihn vertretbares Gleichgewicht zu halten zwischen „althergebrachten“, traditionellen auf der einen, und „neuen“, innovativen Produkten auf der anderen Seite. Wird also auf Traditionelles gesetzt, dann erhält der Bäcker durch die Herstellung von „Gebildebrot“⁷⁶ und anderen traditionellen Backwaren gewisse Traditionen – auch wenn deren Ausübung heute für viele Menschen an Bedeutung verloren hat – auf eine gewisse Weise noch aufrecht. Denn wie in Kapitel 3.3 angedeutet, stellte das Brot – auch in unseren Breiten – lange Zeit ein Nahrungsmittel dar, das aufgrund seiner Bedeutung als Grundnahrungsmittel im Bereich der Religion ein großes Ausmaß an Brauchtum und Traditionen aufwies. So etablierten sich mit dem Mittelalter „Essbräuche“, wie Heß-Haberlandt (1960) sie nennt, also die Gewohnheiten, dass

⁷⁶ Für eine überblicksmäßige Betrachtung, die von Allgemeinem über Brauchtumsgebäcke, über Brot im Jahreslauf bis zu dessen Bedeutung im gesamten Lebenslauf reicht, siehe Hörandner (1995); die wohl ausführlichste Betrachtung für den österreichischen Raum liefert Burgstaller (1983).

manche Backwaren nur zu gewissen Zeiten im Jahr verzehrt wurden und somit ein Zyklus an wechselndem Angebot entstand. Waren zu dieser Zeit also Herstellung und Verkauf vieler Backwaren zeitlich gesehen nur für jeweils eine gewisse Zeit im Jahr üblich, gab es auch Bestimmungen durch wen dies erfolgen sollte; so war es für manche Backwaren der Fall, dass sie gleichzeitig nur von einer gewissen Anzahl von Bäckern hergestellt werden durften (vgl. Ressel 1913: 13).

Wie steht es nun aber heute um die Produktion traditioneller Backwaren in der Firma Stöbich? Bei Blick in das Sortiment wird schnell klar, dass hier auch heute noch eine Reihe solcher Produkte zu finden ist die im Zuge des Jahresverlaufes hergestellt und verkauft werden. Ein Beispiel sind etwa die Fastenbrezeln bzw. -beugel, die eben in der 40-tägigen Fastenzeit vor Ostern verkauft werden. Hierzu heißt es bei Heß-Haberlandt (1960: 39):

„Als Fastengebäck haben die gesalzene Brezen zu gelten, wenn sie uns auch schon im Fasching begegnen (Neujahr bis Ostern). Die Brezel ist ein antichristliches Kultgebäck, das über die mittelalterlichen Klöster als Fastengebäck übernommen wurde. [...] In beschränkter Verbreitung gibt es auch Fastenbeugel, Teigringe von 10 bis 12 cm im Durchmesser. Nur mehr dem Namen nach kennen wir heute den früher in vielen Städten umherziehenden Brezenbuben⁷⁷, der diese Ware feilbot“.

Zu Ostern gibt es das traditionelle Osterlamm, „das an das Passahlamm des Alten Bundes erinnernde Symbol Christi, das „Lamm, das hinwegnimmt die Sünden der Welt““ (Burgstaller 1983: 168), den Osterhasen als Brioche und Hennen geformt aus Marzipan, Schokolade und süßem Teig.

Neben Ostern ist dann wieder der Advent jene Zeit, wo verstärkt traditionelle Backwaren verkauft werden; eins dieser Produkte ist das so genannte „Kletzen“- oder auch „Früchtebrot“. Diese Backware, die innerhalb Österreichs in unterschiedlichen Formen und Größen zu bekommen war bzw. immer noch ist und hauptsächlich gedörnte Birnen bzw. Zwetschken und Nüsse enthält, war laut Heß-Haberlandt (1960: 20f) bereits im Mittelalter als *piratura* bekannt. Ursprünglich war diese Backware vielerorts Bestandteil des weihnachtlichen Abendmahles im Kreise der Familie.

Auch das so genannte „Störibrot“, ein Brot aus Roggenmehl mit Anis und Kümmelsamen bestreut, stellt ein Produkt dar, das sich, vor allem in Oberösterreich, zur Weihnachtszeit einst großer Beliebtheit erfreute und heute in der Firma Stöbich immer noch hergestellt wird. Der Ausdruck *Störi* bedeutet hierbei so viel wie „Kraft“ und „Stärke“ und eben diese Eigenschaften sollen durch Herstellung und Verzehr des Brotes am 24. Dezember erhalten bleiben:

„Das Störibrot wird ebenso wie das Kletzenbrot am Weihnachtsabend zum ersten Mal angeschnitten. Von nun an kommt die Störi zu allen Mahlzeiten auf den Tisch. Mit dem Essen des Störibrot sind ungefähr die gleichen Bräuche und

⁷⁷ Laut Krauß (2003: 111) wurde diese Art von Verkauf durch den „Bretzenbäck“ ab dem 15. Jahrhundert üblich.

Vorstellungen verbunden, wie mit dem Genuß [sic] von Kletzenbrot [...], z. B. das Scherzelanschneiden als Zeichen der Zuneigung und Liebespfand für Liebesleute. Man wartet es jedem Besucher auf und erhält es gleicherweise als Gastgabe mitgebracht, was seine sippenverbindende Kraft bezeugt. [...] Stücke der Störi werden bisweilen länger aufgehoben; so soll man fürs ganze Jahr Stärke bekommen, wenn man auf dem Gang zur ersten Frühjahrsarbeit im Freien Störi ißt [sic] (Heß-Haberlandt 1960: 19f)“.

Soviel zu einem Überblick über eine Auswahl der auch heute noch in der Firma Stöbich angebotenen traditionellen Brot- und Backwaren.

Dass der Entwicklung „neuer“ Produkte von der Geschäftsführung der Firma Stöbich eine besondere Bedeutung beigemessen wird, darauf wurde in Kapitel 6.1.2.3 bereits eingegangen. Als ein allgemeines Merkmal heutiger Lebensmittelinnovationen ist nun aber sicherlich der „Extra-Nutzen“ zu sehen, den nunmehr auch Brot und andere Backwaren mit sich führen sollen; in diesem Sinne soll(en) „Functional Food“ bzw. „Funktionelle Lebensmittel“ nicht nur satt machen, sondern aufgrund der Anreicherung mit sekundären Inhaltsstoffen – meist pflanzlicher Herkunft – einen zusätzlichen gesundheitlichen Nutzen aufweisen. Aber auch die Anreicherung mit Vitaminen, Mineralien, Ballaststoffen und dergleichen soll sich positiv auf die Gesundheit des Menschen auswirken (vgl. Lebensmittelchemische Gesellschaft 2001). Im Bereich Brot und Backwaren äußert sich dies heute etwa in Spezialbroten für „Sie“ und für „Ihn“, die mit Inhaltsstoffen versehen sind, von denen angenommen wird, sie würden sich auf die Gesundheit der Frau bzw. des Mannes besonders positiv auswirken. Auf dem heutigen Markt ist die Liste solcher Backwaren mit einem gesundheitlichen „Extra-Nutzen“ lang. Abgesehen davon wird aber ebenso sehr auch das Traditionelle, das Natürliche, Bodenständige, und gar Mythologische und Religiöse betont (vgl. Gradwohl 2006: 12f).

Kann der Bäcker heute aber grundsätzlich jegliche Art von Backwaren nach seinem Belieben herstellen und anbieten, mussten hierfür einst Lizenzen erteilt werden, so genannte „Backgerechtigkeiten“. Erwähnung fanden Brotinnovationen aber bereits vor Jahrhunderten; so geht etwa aus Urkunden der Bäckerinnung Wiens hervor, dass noch im 18. Jahrhundert einem Bäcker solch eine Gerechtigkeit für die Herstellung von Kürbisbrot erteilt, einem anderen wiederum die Herstellung eines Brotes mit gelben Rüben aber untersagt wurde. Im Gegensatz zu heute, wo die Beimischung von Gemüse aufgrund dessen gesundheitlicher Wirkung durchgeführt wird, sollte, wie im Falle des „Rübenbrotes“, das Brot dadurch einfach schwerer werden, also als Mehlersatz dienen (Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 32). In Krisenzeiten ging die Not dann so weit, dass, um die Versorgung der Bevölkerung mit Brot gewährleisten zu können, neben Hafer, Buchweizen und Hirse auch Eichen und Kastanien beigemischt wurden (vgl. Maurizio 1916: 128ff). Wie durch diese Beispiele

ersichtlich gemacht, erfolgte die „Entwicklung“ solcher Brotinnovationen einst also aus ganz anderen Gründen als heute.

Um aber wieder auf die aktuelle Situation zurückzukommen, so stellt heute neben der Frage nach den eigentlichen Inhaltsstoffen auch jene nach der Art des Verzehrs eine grundlegende dar; man denke hierbei an die Stichwörter „convenience food“⁷⁸ und „fast food“⁷⁹ – einer Art des Essens also, die so wenig Zeit wie möglich in Anspruch nimmt bzw. nehmen soll. Auch dieser Umstand – die Bedeutung der Komponente Zeit wenn es um die tägliche Ernährung geht – stellt den Bäcker von heute vor neue Herausforderungen.

In der Bewerkstelligung alltäglicher Herausforderungen will sodann die österreichische Firma Backaldrin, selbsternannter „Backmittel-Spezialist“ und Erfinder des weltweit erhältlichen Kornspitz®, Abhilfe schaffen. Im Gespräch mit dessen Geschäftsführer Peter Augendopler verweist dieser darauf wie eine Firma wie seine – sie stellt heute „mehr als 400 Produkte für Brot, Kleingebäck, Feine Backwaren und Konditoreiwaren [her]“ (Backaldrin 2008) – den Bäcker von heute durch die Bereitstellung von Know-How bezüglich seines Sortiments unterstützen könne; diese Unterstützung sei, wie im Gespräch betont, vor allem dahingehend zu sehen, den Erfordernissen des Arbeitsalltages besser entgegen zu können. Die Entwicklungsabteilung seiner Firma, die heute für Kunden aus aller Welt jährlich etwa 150 bis 200 neue Produkte entwickelt, verfüge aufgrund ihrer Arbeit über ein enormes Fachwissen, das eben auch der „kleine“ Bäckerbetrieb für sich nutzen könne um den unterschiedlichen Kundenwünschen besser gerecht werden zu können:

„Das große Sortiment, der Wandel in der Gesellschaft, also wie verändert sich die Gesellschaft, wie verändern sich soziale Strukturen, [...] der Bäcker muss jetzt im Sektor Backwaren das passende Angebot haben, also es [macht] einen Unterschied ob ich in einer mehrköpfigen Familie aufwachse [...] – also wie wird dort gegessen, wird dort gekocht, wird dort gebacken, von mir aus [...] – und jetzt eine alleinerziehende Mutter [...], die am Nachmittag nach Hause hetzt, weil sie ihr Kind zu versorgen hat [...]. Also eine unendliche Vielfalt an Situationen, und jetzt muss der Bäcker ein Angebot für jeden schaffen“.

Um auf derartige gesellschaftliche Veränderungen entsprechend reagieren zu können, dafür mangle es dem heutigen Bäckereiunternehmer oft schlichtweg an Zeit, Zeit die es gilt für genug andere Dinge aufzubringen; denn neben der Leitung des Familienbetriebs muss er auch „ein super Fachmann sein, er muss sich mit der Technik auskennen, er muss Kaufmann sein [etc.]“. Bei der Bewältigung dieser Menge

⁷⁸ „Convenience food“ bzw. „vorgefertigte Lebensmittel“ sind laut Lebensmittelllexikon „Lebensmittel, Speise, Lebensmittelszubereitung, die weitgehend küchenfertig vorbereitet oder tisch- oder verzehrfertig sind und Vor- und Zubereitungsarbeit ersparen. [...]“ (Täufel et al. 1993: Bd. 2: 58).

⁷⁹ „Fast-Food-Erzeugnis“ [sic] [ist eine Sammelbezeichnung] für frisch verzehrbare Produkte mit begrenzter Haltbarkeit, die eine kleine Mahlzeit [...] liefern. [...] Das Charakteristikum [des Fastfood Erzeugnisses] besteht in der schnellen Herstellung (*schnelle Nahrung*) [sic] bzw. in dem geringen Zeitaufwand für die Zubereitung, indem auf Halb- oder Fertigerzeugnisse zurückgegriffen wird [...]“ (Täufel et al. 1993: Bd.1: 439).

an unterschiedlichen Herausforderungen könne sodann eine Firma wie Backaldrin den Bäckermeister darin unterstützen, unter den heutigen Produktionsbedingungen zumindest eines gewährleisten zu können, nämlich kontinuierliche Qualität.

Wie auch immer, ändern tue diese Unterstützung im Bereich Backwarenzusammensetzung und -herstellung aber nichts daran, dass die kontinuierliche Gewährleistung von Frische durch den Betrieb selbst zu erfolgen habe, also in der alleinigen Verantwortung der Betriebsleitung liegt, wie von Peter Augendopler im Gespräch betont.

6.2.4 Das „ins Gai Fahren“

Im Ausdruck „ins Gai fahren“, das im Kontext der Bäckerei das Beliefern von Kunden meint, steckt der Begriff „Gau“, der sich auf das mittelhochdeutsche *gou* bzw. *gōu* für „Land(schaft), Gegend“ zurückführen lässt, beides Formen die (wahrscheinlich) wiederum im Germanischen *gaawja* für „Land und Wasser“ ihren Ursprung haben (vgl. Wermke et al. 2001: 250). Erhalten hat und in Verwendung findet sich der Ausdruck des „ins Gai Fahrens“, der dann so viel wie „ins bzw. aufs Land fahren“ bedeutet, jedenfalls bis heute, wie während der Beobachtungen in der Firma Stöbich in Erfahrung gebracht werden konnte.

Die Warenzustellung hat in der Bäckerei & Konditorei Stöbich eine lange Tradition, heute werden täglich etwa 40 Kunden unterschiedlicher Größe innerhalb der Stadt Wels beliefert. Geändert hat sich diese Tradition über die Jahre hinweg aber anhand der Art der Zustellung sowie der Kunden; denn war bis vor etwa 20 Jahren die Hauszustellung an Privatkunden noch üblich, werden heute grundsätzlich nur mehr solche beliefert, die die Brot- und Backwaren weiterverkaufen und eine dementsprechend große Menge abnehmen. Nichtsdestotrotz gibt es aber auch heute immer noch „Einzelaufträge“ von Privatkunden, etwa für diverse Feiern, Veranstaltungen und dergleichen. Ein Beispiel hierfür sind etwa Hochzeiten, zu denen dann auch außerhalb der Stadtgrenzen Hochzeitstorten geliefert werden.

Im Gespräch mit Gerhard Stöbich wird von ihm auf die einstige Bedeutung des „Gai Fahrens“ bezüglich des persönlichen Kontakts zwischen Betriebsleitung und Kunden verwiesen; um eben diesen zu pflegen war es lange üblich, dass der Geschäftsführer selbst diesen Arbeitsbereich übernahm. So wurde die Firma traditionellerweise von der Frau im Geschäft repräsentiert, während der Geschäftsführer bei der Zulieferung mit den jeweiligen Kunden in Kontakt stand. Heute sieht dies aber anders aus, denn es gibt immer mehr große Kunden – wie zum Beispiel Supermärkte – zu beliefern, wo der Kontakt nicht so eng ist bzw. erst gar nicht mit der Geschäftsleitung selbst, aber mit Mitarbeitern im Bereich Warenannahme besteht. Dies ist auch als ein Grund dafür anzusehen, warum das „Ausliefern“, wie es auch genannt

wird, heute von Gerhard Stöbich selbst nur mehr in Ausnahmefällen – der jeweilige Mitarbeiter ist im Urlaub bzw. im Krankenstand – übernommen wird. Als weiteren Grund nennt er eine Verschiebung im Bereich der von ihm heute zu übernehmenden Aufgabenbereiche, einer davon ist zum Beispiel die Qualitätskontrolle, was seine kontinuierliche Anwesenheit verlangt und eine zeitintensive Arbeit wie das Ausliefern eben nicht (mehr) zulasse. Große Bedeutung hat für ihn nun für diesen Bereich jemanden einzusetzen, der die Firma gut repräsentieren kann, das heißt, der gut mit Menschen umgehen kann, der nicht auf den Mund gefallen ist und „gerne“ kommuniziert.

Täglich werden in der Kundenbelieferung nun mehrere Touren gefahren, abhängig davon zu welchem Zeitpunkt die Ware frühmorgendlich bereit stehen soll. Zur Verfügung stehen hier zwei Busse sowie ein LKW, der über eine Hebebühne verfügt. Eingesetzt wird letzterer für die Belieferung der großen Handelsketten, die eine entsprechend große Warenmenge entgegennehmen. Bevor dieses Gefährt nun zum Einsatz kam, stellte die Arbeit des Fahrers bzw. Auslieferers jedenfalls eine körperlich sehr anstrengende dar, wenn man bedenkt, dass die Ware vom Auto herausgehoben werden musste und dies pro Großkunde schon einmal um die 300 Kilogramm Brot betragen konnte.

Heute bezieht ein großer Teil jener rund 40 Kunden bereits seit Jahren, teilweise sogar Jahrzehnten ihre Waren von der Firma Stöbich. Die „Marke“ Stöbich ist somit in zahlreichen Supermärkten, Restaurants und Cafés vorhanden wodurch der Firma auch ein gewisser Werbeeffekt zukommt. Obwohl nun durch diesen Kundenstock täglich eine beträchtliche Menge an Backwaren abgenommen wird, ist der, wenn man so will, Haken, an diesem Absatzmarkt nun aber, dass die Lieferung dieser Ware „auf Kommission“⁸⁰ erfolgt, das heißt anhand eines Auftrages. In einfachen Worten beschreibt Gerhard Stöbich die dadurch entstehende Situation folgendermaßen:

„Das Problem ist halt die Retourware, denn alles, was übrig bleibt wird dann dem Markt gut geschrieben [...] und wird eigentlich eins zu eins zurückgenommen, also wenn ich zehn Kilo retour nehme und zehn Kilo verkauft habe, dann habe ich praktisch kein Geschäft gemacht“.

Auf die Frage hin, warum er es denn trotz des großen Aufwandes und der finanziellen Risiken immer noch mache, verweist Gerhard Stöbich auf die lange Tradition des Brotauslieferns innerhalb der Firma, eine Tradition mit der er nun nicht brechen möchte. Das Liefern „gehöre“ somit für ihn einfach zur Firma. Auf dem Brotmarkt stelle dieses „Beliefern auf Kommission“ eine übliche Vorgehensweise dar, das heißt würde

⁸⁰ Vgl. mittellateinisch *commissio* für „Auftrag“, Vortladung“; lateinisch: „Vereinigung“, Verbindung“ (vgl. Brockhaus Enzyklopädie 1996, Bd. 12: 221).

er für die Firma beschließen diese Art der Zulieferung aus Risikogründen nicht mehr machen zu wollen, dann würde sich der jeweilige Kunde schnell für einen anderen Anbieter entschließen.

Neben der kontinuierlichen Gewährung von Qualität komme es in diesem Bereich des Verkaufes laut Gerhard Stöbich aber mit Sicherheit auch auf die nötige Voraussicht an. So hat er im Laufe seiner Karriere schon viele lokale Bäcker gesehen, die das Beliefern, wenn man so sagen will, „auf die leichte Schulter genommen haben“ und dachten, sich durch das Anbieten von Waren zu einem Spottpreis in den Supermarktregalen etablieren zu können. Vielen von diesen hat sodann aber die Übersicht gefehlt um dauerhaft bestehen zu können.

Um aber auf die bereits erwähnte Hauszustellung an Privatkunden zurückzukommen, erfolgte diese, wie im Gespräch weiter dargelegt, einst entlang einer festgelegten Route. Zugestellt wurde an diese Kunden dann in der Früh das frische Gebäck, indem ein mit den Backwaren gefülltes Sackerl an die Haustür gehangen wurde. Heute wäre so eine individuelle Zustellung für ihn aber undenkbar, rein aus finanziellen und zeitlichen Gründen. Außerdem müsse seiner Meinung nach auch die Qualität der Backwaren darunter gelitten haben, wenn man bedenkt, dass die Backwaren im Freien doch einer gewissen Zeit der Witterung ausgesetzt waren. Verwiesen sei laut dem Gesprächspartner aber auf eine andere Möglichkeit der Hauszustellung wie sie heute durch eine zunehmende Zahl von Bäckereibetrieben unternommen wird, nämlich die Hauszustellung tiefgekühlter Backwaren. Rentabel könne dieses Vorgehen für ihn aber wiederum nur dann sein, wenn auch viele größere Kunden diese Waren abnehmen.

Wie auch immer, eine Hauszustellung ähnlich der wie sie einst auch von der Firma Stöbich erfolgte, ist anderorts auch heute noch zu finden, wie im Gespräch mit Johann Almer, Chefredakteur der Österreichischen Bäckerzeitung, in Erfahrung gebracht werden konnte; so stellt in manchen ländlichen Gebieten die tägliche Hauszustellung durch den Bäcker auch heute noch einen essentiellen Bestandteil der Nahversorgung dar. Der Ablauf ist hier folgendermaßen: gefahren werden von einem Bäckereibetrieb täglich die gleichen Routen, welche seinen Kunden bekannt sind, wie auch die ungefähre Zeit (plus/ minus weniger Minuten) wann der Bäcker an einer bestimmten Stelle Halt macht und seine Waren aus seinem Auto heraus verkauft. Aus Erfahrung sind die Kunden solcher „Land“- bzw. „Gäubäcker“ nunmehr vor allem ältere Personen, die vielleicht über kein eigenes Auto (mehr) verfügen, keinen guten Zugang zum öffentlichen Verkehrsnetz haben und vielleicht auch eine schlechte Anbindung zum nächsten Supermarkt, Greissler etc. Das Stichwort dieser Art der

Nahrungsmittelversorgung durch den Bäcker lautet hierbei also eindeutig „Nahversorgung“.

7. Der Bäckerstand im Wandel der Zeit

Verglichen mit dem Mittelalter, der Zeit als das Bäckerhandwerk in dessen Blüte stand (siehe Kapitel 4), ist als die grundlegende Herausforderung im Bäckerhandwerk heutzutage vor allem das Bestehen auf einem hartumkämpften Markt zu sehen. War der Bäcker – abgesehen vom Müller – lange Zeit der einzige der Brot- und Backwaren herstellen und verkaufen durfte, so sieht die Situation heute ganz anders aus; so verweist Gerhard Stöbich im Gespräch darauf, dass, seitdem sich die Möglichkeit etabliert hat, durch Tiefkühlung Brot- und Backwaren haltbar zu machen und quasi nur mehr fertigbacken zu müssen, diese Möglichkeit nicht nur von Supermärkten⁸¹, aber etwa auch von Tankstellen und Kiosken ergriffen wird, um den Kunden frische Backwaren anbieten zu können. Für Tankstellen etwa stelle der Verkauf von Backwaren ein gutes Zusatzgeschäft dar, welches keinen allzu großen Zusatzaufwand darstellt, benötige man doch dafür kein zusätzliches Personal wenn der Verkauf jeglicher Waren doch mehr oder weniger nebenbei geschehe.

Auf der Ebene der Betriebe hat die Entwicklung der letzten Jahre dazu geführt, dass kleine Bäckereibetriebe zahlenmäßig weniger werden, während große weiterbestehen bzw. sich vergrößern können. Dies stellt aber keinesfalls ein Spezifikum des Bäckers dar, sondern betrifft das gesamte Lebensmittelgewerbe und sicherlich auch weitere Handwerke. Im Falle des Bäckers ist diese Entwicklung auch im Zusammenhang mit einer veränderten Ernährungsweise zu sehen, denn die heutige Bedeutung von Brot und Backwaren als Grundnahrungsmittel ist mit ihrer einstigen nicht mehr vergleichbar. Es gibt zu viele andere Nahrungsmittel die Brot- und Backwaren „Konkurrenz machen“.

Wie sehen nun aber die konkreten Zahlen aus? Die Anzahl an Bäckereibetrieben sinkt kontinuierlich: so gab es im Jahr 2009 in der Sparte Bäcker 1.525 Unternehmen, mehr als 300 weniger als noch im Jahr 2004 (vgl. KMU Forschung Austria 2010). Die Anzahl an Geschäften, sprich Läden, nimmt aber nicht ab, wie im Gespräch mit Johann Almer, Chefredakteur der Österreichischen Bäckerzeitung, erörtert wurde; denn werden diese von einem Betrieb aufgelassen, werden sie von einem größeren Betrieb bzw. einer Kette einfach übernommen. Es gibt also gleich viele Verkaufsstellen, aber weniger Bäckereien, das heißt die Großen werden immer größer, während die Kleinen „sterben“.

Befürchtungen bezüglich eines Niedergangs des Handwerks wurden im Übrigen bereits während des 19. Jahrhunderts geäußert, als im Zuge der voranschreitenden Industrialisierung die Großindustrie zunehmend erstarkte; als Gründe hierfür wurden ein Mangel an Konkurrenzfähigkeit gegenüber der wachsenden

⁸¹ Manche Supermärkte kaufen nicht nur Teiglinge zu, sondern stellen diese sogar selbst her.

Industrie und als überlebensfähig nur jene Sparten gesehen, die sich vor allem durch Maßanfertigung und Flexibilität bei der Herstellung ihrer Waren auszeichnen und sich an Marktgegebenheiten anpassen konnten (vgl. Otruba 1987: 208), eine Ansicht, die auch heute wieder aktueller denn je erscheint.

Doch worin liegen nun die Möglichkeiten des Bäckers um auch in Zukunft sein Handwerk noch erfolgreich weiterführen zu können? Bevor auf diese essentielle Frage eingegangen wird, sollen noch grundlegende Themen Klärung erfahren, nämlich was die Organisation im heutigen Bäckerhandwerk betrifft, deren Treffen sowie, eng damit verbunden, deren Status.

7.1 Von der Zunft zur Innung: Struktur, Aufgaben und Kompetenzen

Von den einzelnen Organisationsformen des Handwerks wie sie während dessen Blütezeit im Mittelalter entstanden waren (vgl. Kapitel 4.3), war es ein langer Weg bis zur heutigen Ausgestaltung der Handwerksvereinigungen. So haben diese über die Jahrhunderte nicht nur deren Namen, sondern auch ihre Struktur geändert, denn waren sie einst lokal organisiert, konnten sie allmählich staatlich zentralisiert werden.

Als offizielle Vereinigung der Bäcker bestehen heute innerhalb der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) in der Sparte Gewerbe und Handwerk die Innungen, zwar auch auf Länder- als auch Bundesebene, dennoch sind sie auf Bundesebene zentralisiert. Wie kam es aber dazu? Noch bevor detaillierter auf diese Vereinigungen des Handwerks eingegangen werden wird, soll im Folgenden erst anhand der Darstellung einiger zentraler Entwicklungen der (grobe) Verlauf der offiziellen Organisationsform im Handwerk versucht werden.

Ausgehend vom auslaufenden Mittelalter und dem allmählichen Niedergang der Handwerkszünfte (siehe Kapitel 4), wurden von Seiten des Staates Schritt für Schritt Unternehmungen gesetzt, bei der Ausgestaltung der Handwerkerorganisationen – vor allem der Zünfte – die Oberhand zu gewinnen; bis dies tatsächlich umgesetzt werden konnte, dauerte es allerdings; einen bedeutenden Schritt in diese Richtung konnte etwa Anfang des 19. Jahrhunderts durchgesetzt werden, als kein Handwerksmeister mehr, aber ein Beamter des Staates, ein so genannte „Innungskommissär“, den Vorsitz in der Zunft halten sollte (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 42).

Kontinuierlichen Schritten der Entmachtung ausgesetzt, fanden die Zünfte dann nach dem Revolutionsjahr von 1848 endgültig ihr Ende, als – mit der Gewerbeordnung von 1859 zwar erst aufgehoben, im Jahre 1883 anhand der Gewerbeordnungsnovelle aber wieder eingeführt – für das Kleingewerbe die verbindliche Mitgliedschaft in den nunmehrigen staatlichen Genossenschaften durchgesetzt wurde (vgl. Danninger 1981: 157ff). In Gruppen ähnlicher Gewerbe zusammengefasst, sollten diese Organe fortan

unter anderem „die Vorsorge für ein geordnetes Lehrlingswesen übernehmen [...] [und sie] wurden berechtigt, Bestimmungen über die Ausbildung, Lehrzeit, Prüfungen, über die allgemeinen Bedingungen der Haltung eines Lehrlings, [sic] etc. zu erlassen“ (ebd.: 181). Als eine Art Vorgänger der heutigen Wirtschaftskammer wurden im Revolutionsjahr 1848 die Handels- und Gewerbekammern gegründet, die offiziell vor allem der öffentlichen Vertretung der Anliegen des Handwerks und Gewerbes sowie zur Vermittlung zwischen diesen und dem Staat dienen sollten (ebd.: 132). Waren die Zünfte, sprich die darin vereinten Handwerker, über Jahrhunderte hinweg das entscheidende Organ wenn es um Entscheidungen ihres Berufes ging, verlagerte sich der Einfluss also mehr und mehr auf den Staat und dessen Beamtenschaft. Dies wurde fortan auch in der Gesetzgebung ersichtlich: die lokalen und bis zu einem gewissen Grad auch individuellen Handwerksordnungen – ihre Gültigkeit behielten diese laut Danninger (1981: 86ff) bis in die siebziger Jahre des 18. Jahrhunderts hinein – die einst nicht nur die rechtliche Grundlage einer jeden Zunft, sondern auch Symbol des Standesbewusstseins des Handwerkers darstellten, wurden sodann von „Handwerksartikeln“ abgelöst; erstellt von der staatlichen Beamtenschaft, unterstrichen diese das Ziel Einheitlichkeit im ganzen Land zu erreichen. Obwohl an vielen altbekannten Traditionen wie etwa an der Bedeutung der Religion festgehalten wurde, gab es auch zahlreiche Änderungen: festgelegt wurde etwa die Abschaffung der bereits traditionell gewordenen Bevorzugung der Meistersöhne sowie, dass ein Geselle der Meister werden wollte von nun an nicht mehr bei den Zünften, aber „bei der Landeshauptmannschaft um das Bürger- und Meisterrecht [anzusuchen hatte]“ (ebd.: 94). Die Begutachtung des Meisterstücks bzw. der Meisterprobe sollte zwar noch weiterhin durch die Meister der Zunft erfolgen, bei Entsprechen der Vorgaben sollte das Meisterrecht fortan aber eben durch die jeweilige Landeshauptmannschaft ausgestellt werden.

So viel zu einem Überblick über grundlegende Entwicklungen in der Ausgestaltung der Organisationsformen der Handwerker seit deren Blüte im Mittelalter; um aber wieder auf die derzeitige Situation zurückzukommen, so ist das Bäckerhandwerk heute innerhalb der Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) neben den Konditoren, Müllern, Fleischern und den Nahrungs- und Genussmittelerzeugern offiziell Teil der „Bundesinnung⁸² der Lebensmittelgewerbe“ (vgl. WKÖ 2011). Wie dies auch einst bei den Zünften der Fall war, besteht die Mitgliedschaft zu dieser Innung auch heute per Gesetz, sofern man eben eines der darin vereinten Gewerbe ausübt. Inwiefern der von der Innung angebotene Service dann aber tatsächlich in Anspruch genommen wird, das liegt wohl im eigenen, individuellen Ermessungsspielraum der

⁸² Seit 1924 hat sich der Begriff der Innung für die offizielle Organisationsform im Bereich Handwerk und Gewerbe gegenüber anderen Bezeichnungen durchgesetzt (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 72).

Gewerbetreibenden, auf dieses Thema wird zu einem späteren Zeitpunkt noch einmal eingegangen werden.

Worin die Vorteile der Zusammenlegung der fünf aufgezählten Gewerbe gesehen werden können – bis 2010 bestanden diese einzeln – dies wird im Gespräch mit Frau Mag.^a Ingeborg Salomon, Referentin in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe zuständig für den Bundesverband der Bäcker, klar ersichtlich gemacht:

„Grundsätzlich haben alle Lebensmittelunternehmer die gleichen Probleme z.B. Fragen rund um das Lebensmittelrecht, wie etwa zur Kennzeichnung, Hygiene,[sic] etc [...]. Aus Sicht des einzelnen Mitglieds und der Interessenvertretung war der Zusammenschluss zu einer Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe sinnvoll, da dadurch Synergieeffekte effektiv genutzt werden können. Durch den Zusammenschluss erzielt das Lebensmittelgewerbe auch einen stärkeren Außenauftritt. Der stärkere Außenauftritt hat sich im letzten Jahr bereits dadurch gezeigt, dass es erstmals in der Geschichte möglich war, die Wirkungsweise der Kostenfaktoren am Beispiel des Brotpreises (Material-, Personal- und sonstige Kostentante) gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer bei einem Pressegespräch zu erörtern [...]. Bei einem derartigen Medienauftritt wird den Konsumenten und den einzelnen Interessensvertreter bewusst, wie breit das Lebensmittelgewerbe aufgestellt ist“.

Verwiesen sei in diesem Zusammenhang auf die heutige Beziehung zwischen Bäcker und Müller, die, wie in Kapitel 4.2 bereits erwähnt, von jeher durch Konflikte gekennzeichnet war; auch wenn dies nun nicht erst seit deren Zusammenlegung zu einer Innung geschehen ist, so trägt deren Mitgliedschaft in derselben Interessensgemeinschaft heute laut Johann Almer sicherlich auch dazu bei, dass im allgemeinen von einer guten Zusammenarbeit gesprochen werden kann. Beide seien nun mal ja auch aufeinander angewiesen.

Zusammengefasst lässt sich also sagen, dass mit der Zusammenlegung mehrere Gewerbe zu einer Innung ein besserer Außenauftritt ermöglicht werden konnte um dadurch gemeinsamen Anliegen ein größeres Gewicht verleihen zu können.

Wie ist diese Innung heute aber organisiert und strukturiert und worin liegen ihre (offiziellen) Aufgaben? Wie weiter durch Frau Mag.^a Salomon erörtert, besteht neben der „Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe“, die die bereits erwähnten fünf Gewerbe offiziell mit einander vereint, in den Bundesländern jeweils eine Landesinnung. An der Spitze der Bundesinnung steht der „Bundesinnungsmeister“, den Vorsitz innerhalb des Bundesverbandes der Bäcker führt der sogenannte "Innungsmeister der Bäcker Österreich". Dieser wird von den Ausschussmitgliedern des Bundesverbandes aus ihrer Mitte gewählt. Voraussetzung ist eine aufrechte Gewerbeberechtigung des Bäckergewerbes. Dass sich der geschichtsträchtige Ausdruck „Innungsmeister“ erhalten hat, sei keine Selbstverständlichkeit, wie die Gesprächspartnerin im Gespräch betont; denn im Gegensatz zu vielen anderen

Berufsgruppen, deren Vorsitz heute ein/e „Obmann“ bzw. „Obfrau“ oder auch ein/e „Vorsitzende/r“ einnimmt, konnte, ganz im Sinne der Branchenidentität der Bäcker, die traditionelle Bezeichnung erhalten bleiben.

Um einen Blick in die Geschichte zu gewähren, sei darauf verwiesen, dass dem Vorgänger der Innung, der Zunft bzw. Zeche, einst eben ein „Zunft-, bzw. Zechmeister“ vorstand bzw. es laut Zatschek (1949: 63ff) auch die Möglichkeit gab, dass in einer Zunft nicht nur eine, sondern mehrere unterschiedliche Handwerkssparten organisiert sein konnten und somit jedes teilnehmende Gewerbe das Recht hatte einen solchen Vorstand zu stellen. Die Anzahl an diesen Meistern variierte somit. In deren Aufgabenbereich fielen etwa das Ausstellen unterschiedlicher Dokumente, sowie Sorge dafür zu tragen, dass der Teilnahme an jenen Handwerksversammlungen, die als obligatorisch festgelegt wurden, durch die Mitglieder auch Folge geleistet wurde (vgl. Wutzel 1992: 64ff).

Um aber wieder auf die heutige Situation der Innungen zurückzukommen, so sind die Aufgaben der Bundes- bzw. Landeskammern im Wirtschaftskammergesetz geregelt, wie durch Frau Mag.^a Salomon weiter ausgeführt. Die Tätigkeitsbereiche der Wirtschaftskammern können grundsätzlich in zwei Teilbereiche untergliedert werden, nämlich in Interessensvertretung und Service. Die zentrale Aufgabe der Bundesinnung liege nun in der Interessensvertretung, wo es um eine aktive Mitgestaltung der wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für Lebensmittelunternehmer in Österreich geht. Darunter fallen dann unter anderem die Rechte der Interessensvertretung zur Gesetzesbegutachtung; hierbei werden einzelne Gesetze, Verordnungen etc. auf ihre Auswirkungen auf das Lebensmittelgewerbe überprüft, wodurch laut Gesprächspartnerin sodann aktiv am Gesetzgebungsprozess mitgearbeitet und manche als impraktikabel erscheinende Lösung verhindert bzw. „erleichtert“ werden könne. Hierfür sei demnach ein ständiger Austausch mit den Entscheidungsträgern notwendig, welcher nicht nur auf nationaler Ebene erfolgt, sondern auch auf europäischer, wie z.B. über die CEBP, die „Europäische Bäckervereinigung“. Eine weitere zentrale Aufgabe der Bundesinnung stellt aber auch die "Servicierung" der Landesinnungen dar; hier werden branchenbezogene Themen zentral aufbereitet, damit auf Landesebene eine rasche und praxisorientierte Mitgliederinformation erfolgen kann.

Wie sieht es nun mit den Aufgaben der Landesinnungen aus? Die Gesprächspartnerin meint hierzu folgendes:

„Aufgrund der Nähe der Landesinnungen zu den Mitgliedern ist das Mitgliederservice eine der Kernkompetenzen der Landesinnungen. Darunter fallen unter anderem das Gründerservice, die Vertretung der Interessen der Mitglieder vor Behörden, die Förderung der beruflichen Aus- und Weiterbildung, die Information und Beratung aber auch die Durchführung eines Branchenmarketings. So sind die

Landesinnungen für unsere Mitglieder die erste Anlaufstelle z.B. bei Fragen zum Lebensmittelrecht. Treten dabei Probleme auf, die bundesweit von Interesse sind bzw. eine detaillierte Erarbeitung erfordert, wenden sich die Landesinnungen an die Bundesinnung“.

Von der Innung werden aber auch PR-Aktionen organisiert, solche gibt es dann sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene, die sich sodann anhand der Größenordnung unterscheiden. Eine bundesweite Aktion stellte etwa die „Salzreduktionskampagne“ dar, deren Ziel und Kampagnenverlauf auf Bundesebene vom Innungsausschuss beschlossen wurde. In Zusammenarbeit mit dem Gesundheitsministerium sollte anhand dieser Kampagne auf die positiven gesundheitlichen Auswirkungen einer salzreduzierten Kost, und in diesem Sinne auch von Brot und Backwaren, verwiesen werden (vgl. WKÖ 2011).

Im Bereich Beratung sei etwa auf Kooperationen der WKÖ mit der so genannten „Lebensmittelakademie“ (vgl. Lebensmittelakademie 2011) verwiesen; unterstützt durch Fördermittel der EU sowie der Landesinnungen, gibt es hierbei sodann die Möglichkeit, sich als Bäckermeister Berater oder Coaches in den eigenen Betrieb zu holen, die in unterschiedlichen Bereichen – Hygiene, Produktkennzeichnung, weitere rechtliche Gebiete etc. – falls nötig, Hilfestellungen anbieten. Aber auch die unzähligen von der Lebensmittelakademie organisierten Seminare, die im Übrigen dezidiert auf die Förderung regionaler Kooperationen innerhalb der einzelnen Branchen setzen, können in diesem Zusammenhang interpretiert werden.

Mit Blick in die Zukunft erscheint die Lage der Innung mit jener der Bäckereibetriebe vergleichbar, denn auch hier mangelt es eindeutig an Nachwuchs. Für solch eine „undankbare“ Arbeit, als solche könne sie durchaus bezeichnet werden, junge Leute zu motivieren sei laut Frau Mag.^a Salomon alles andere als einfach. Dass dieses Unterfangen nur schwer gelinge, spiegelt sich sodann auch im Altersschnitt innerhalb der Innungsfunktionäre wider. Nachvollziehbar sei es für sie aber allemal, dass es sich für Jungunternehmer schwierig darstellt, neben dem Betrieb – dieser wurde eventuell erst übernommen bzw. wird gerade ausgebaut – und Privatleben noch Zeit zu finden sich in der Freizeit für die Innung zu engagieren.

7.2 Wenn der Bäcker mit dem Bäcker.....

Die abnehmende Zahl an Bäckereibetrieben in Österreich kann auch als Spiegelbild dessen betrachtet werden, wie sich die Beziehung der Bäcker untereinander darstellt, wie im Gespräch mit Heinz Hofmann, ehemaliger Bundesinnungsmeister der Bäcker, erörtert wurde; denn war das Leben des Bäckers einst durch regelmäßige Treffen mit Kollegen desselben Fachs gekennzeichnet – so gab es diverse Veranstaltungen und

Feste, wie etwa eigene Bäckerbälle – trifft man sich heute generell gesprochen deutlich weniger häufig.

Um sogleich beim Thema Ball zu bleiben, wird ein Anlass wie der traditionelle, jährlich in Wien stattfindende Zuckerbäckerball, an dem seit dem Jahr 2010 auch die Bäcker „beteiligt“ sind, der Einschätzung von Johann Almer, Chefredakteur der Österreichischen Bäckerzeitung, zufolge, wohl nicht mehr in dem Ausmaß zur Kontaktpflege unter der einzelnen Bäckermeister genutzt, wie das einst der Fall gewesen ist. Sicherlich, so meint er weiter, komme es hier auch heute noch zum Aufeinandertreffen von Bäckerkollegen sowie Kooperationspartnern aus den Bereichen Backwarenzulieferung und Wirtschaft, doch wird dieser Ball heute von vielen Ballbegeisterten besucht, die gar keine Bäcker bzw. Konditoren sind. Somit sei dessen „Nutzen“ heute sicherlich vielmehr in der medienwirksamen Werbung für die Berufe des Konditors und Bäckers zu sehen.

Um auf das Gespräch mit Heinz Hofmann zurück zu kommen, meint dieser, dass die ganze Entwicklung hin zu weniger Austausch zwischen den einzelnen Betrieben jedenfalls als „Zeichen der Zeit“ gesehen werden könne; da für die Abhaltung jeglicher Treffen offensichtlich wohl nur am Wochenende, also in der Freizeit, Zeit bleibt, werde diese heute grundsätzlich aber lieber im Kreise der Familie oder aber für die Ausübung von Hobbies verwendet. Auch wenn die Bevorzugung solcher Freizeitaktivitäten natürlich nachvollzogen werden kann, sei die Entwicklung dennoch allemal zu bedauern, wenn man sich vor Augen führt, dass, wie dies vom Gesprächspartner erwähnt wird, zwischen den Bäckern unterschiedlicher Betriebe einst enge Freundschaften bestanden.

Auszuklammern ist das Bestehen solcher enger Beziehungen natürlich auch nicht, wohl ist aber anzunehmen, dass dies heute auch einfach nicht mehr so leicht möglich ist, wenn doch die Anzahl an Betrieben stetig sinkt.

Wie auch immer, innerbetrieblich kann die Situation ganz anders aussehen, wie während der Beobachtungen in der Bäckerei & Konditorei Stöbich in Erfahrung gebracht werden konnte; denn hier bestehen sehr wohl auch Freundschaften, was daran zu erkennen ist, dass man sich auch außerhalb der Arbeitszeit trifft. Zu tun hat dies vielleicht mit der Betriebsgröße, aber auch mit der Tatsache, dass ein Großteil der Belegschaft schon seit etlichen Jahren in der Firma arbeitet und es vielleicht dadurch leichter ist, Freundschaften zu knüpfen. Auf den Punkt gebracht wird die Situation um die Vorzüge im Gespräch mit dem Bäckerlehrling Carmen Oberreither, wenn sie folgendes meint:

„[Ich und die anderen Lehrlinge,] wir sehen uns auch abseits der Arbeit oft, man sieht sich ja den ganzen Tag und da kannst du dann auch gut reden, da entwickeln sich Freundschaften. Das ist natürlich gut, weil dann hast du in der Arbeit auch jemanden, der dich versteht, das ist viel angenehmer, wenn du einen Freund neben dir hast zum Arbeiten“.

Um aber wieder auf die Ausgestaltung von betriebsübergreifenden Treffen innerhalb des Bäckerhandwerks zurückzukommen, sei an dieser Stelle auf deren einstiges Aussehen in dessen mittelalterlichen Blüte verwiesen. Die Anlässe für Treffen waren jedenfalls zahlreich; Treffpunkt einer jeden Zunft war die „Herberge“, die entweder von einem eigenen Haus, zumindest aber von einem Raum bzw. Tisch in einer Gaststätte⁸³ dargestellt wurde (vgl. Wutzel 1992: 92ff). Bei den einstigen obligatorischen (!) Treffen⁸⁴ der Zunft – bei den Wiener Bäckern gab es solcher vier Mal pro Jahr und zwar zu den so genannten „Quatemberzeiten“ Fasten, Pfingsten, Michaeli und Weihnachten – kam es auch zur Zahlung einer Auflage durch die Meister der Zunft in die Meisterlade, welche dann wiederum zu einem gewissen Maß für Essen und Trinken⁸⁵ verwendet wurde (vgl. Ressel 1913: 41f). Wie zumindest aus den Aufzeichnungen der Wiener Bäcker hervorgeht, wurden die regelmäßigen Treffen auch mit dem Besuch eines Gottesdiensts verbunden, für die Meister galt es hierbei auch jenen Messen, die für die in der Zwischenzeit verstorbenen Meister bzw. deren Frauen abgehalten wurden, beizuwohnen. Wie die Meister, so hatten auch die Gesellen regelmäßige Treffen welche ursprünglich jeden zweiten Sonntag in der jeweiligen Herberge stattfanden (vgl. Ressel 1913: 43f). Auch für die Gesellen galt es Benimmregeln einzuhalten, wobei im Falle eines Zuwiderhandelns eine Strafzahlung zu entrichten war (vgl. Zatschek 1949: 202ff)⁸⁶.

Auch die „Frei- bzw. Ledigsprechung“ – also der Übergang vom Lehrling- zum Gesellendasein – wurde einst zeremoniell abgehalten; ein Teil davon war das „Machen“ des Lehrlings, das Bräuche umfasste wie „Schleifen“, „Taufen“ oder auch „Hobeln⁸⁷“, wobei auf letzteres der Begriff des „ungehobelten“ Menschen zurückzuführen ist. Grundsätzlich wurde der Lehrling laut Autor hierbei ermahnt, wohl

⁸³ Hierbei war es üblich das Haus außerhalb bzw. die innerhalb der Gaststätte zur Verfügung stehende Räumlichkeit mit einem oft kunstvoll hergestellten Herbergszeichen bzw. Tischzeichen zu versehen. Diese Handhabung sollte es vor allem Gesellen auf der Wanderschaft – diese durften die Herberge als Quartier nutzen – das Finden ihresgleichen erleichtern. Abgesehen davon wurde die Herberge wohl hauptsächlich von den ansässigen Gesellen nach der Arbeit in Anspruch genommen (vgl. Wutzel 1992: 92ff).

⁸⁴ Bei Zusammenkünften der Zunft, wo etwa Beschlüsse anhand der Handwerksordnungen gefasst wurden, kam die so genannten „Zunftlade bzw. -truhe“ ins Spiel; einerseits wurde bei offener Lade „[der] Lehrjunge losgesprochen, ein Gesell zum Meister gemacht, ein Auswärtiger in die Zunft aufgenommen [...]“ (Sinz 1977: 62), andererseits hatte die Abwicklung von Rechtshandlungen bei offener Zunftlade zu erfolgen (vgl. Wutzel 1992: 106). Abgesehen von dieser Symbolwirkung diente dieses Gefäß der Vereinigung aber nicht nur zur Aufbewahrung relevanter Dokumente und Schriften, sondern auch von Geld (ebd.).

⁸⁵ Auf solch eine Gewohnheit einen bestimmten Anlass innerhalb der Handwerkerorganisation ausschweifend zu feiern, wird wohl auch der Begriff des „Zechgelages“ zurückzuführen sein (vgl. Ressel 1913: 41f).

⁸⁶ Abseits dieser verpflichtenden Treffen konnte von einem Meister auch eine „außerordentliche“ Zusammenkunft einberufen werden. Bei dieser wurde, wie auch bei den Quatembertreffen, neben allgemeinen Angelegenheiten das Handwerk betreffend auch über Streiffälle beraten und diskutiert. Dabei wurde auf die Einhaltung einer Reihe von Vorschriften, die vor allem an die Wahrung des Anstandes und der Moral der Teilnehmer gerichtet waren, großen Wert gelegt (vgl. Zatschek 1949: 228ff).

⁸⁷ Mit Inkrafttreten der Generalhandwerksordnung von 1732 wurden neben dem Hobeln und Schleifen im Übrigen auch andere Bräuche als „Missbrauch“ deklariert und offiziell untersagt (vgl. Sinz 1977: 37f).

oft auch unter der Anwendung von Gewalt, einem gewissen Verhalten während seiner zukünftigen Wanderschaft und dann bei seinen zukünftigen Meistern unbedingt zu entsprechen (vgl. Sinz 1977: 37f).

Einen traditionellen Anlass für ein Zusammentreffen der Gesellen stellte etwa auch das Eintreffen eines Wandergesellen im jeweiligen Ort dar. Bevor es aber zur Arbeitsvermittlung kam, erfolgte erst die Prüfung der Zünftigkeit des Neuankömmlings durch seine Gesellenkollegen, wobei dies, wie Otruba (1979: 45) erwähnt, oftmals durch die Verwendung „geheimer Erkennungszeichen“ vonstattenging. Fiel diese Prüfung positiv aus, wurde dem Gesellen der so genannte „Willkomm“ oder auch „Humpen“ gereicht, ein Trinkgefäß mit dem es für den Gesellen galt den „Willkommgruß“ an seine Kollegen zu sprechen, ein zeremonieller Dialog den es oft peinlichst genau einzuhalten galt (Wutzel 1992: 95ff). Verwiesen sei hierbei aber auch auf einen essentiellen Teil dieser Willkommensagung, nämlich auf das „Schenken“, ein Brauch der aber auch bei der Verabschiedung eines Gesellen abgehalten wurde. Hierbei wurde der Betroffene nicht nur verköstigt, er erhielt von der Zunft auch finanzielle Unterstützung. Ursprünglich wohnten diesen Zusammentreffen alle Gesellen einer Zunft bei, was bezüglich der erwähnten Verköstigung oftmals mit erheblichem finanziellen Aufwand – von der Gesellenvereinigung übernommen – verbunden war, weswegen das Ausmaß dieser Zeremonie noch im 15. Jahrhundert eingeschränkt werden sollte (Otruba 1979: 44f).

Während im Laufe der Zeit die Zünfte immer mehr an Bedeutung verloren bzw. schließlich ganz von den staatlichen Organisationsformen – „Genossenschaften“, später „Innungen“ – abgelöst wurden, fanden Gesellen und Lehrlinge in einer der nun aus dem Boden sprießenden Gewerkschaften und Arbeitervereine⁸⁸ eine Möglichkeit sich mit ihresgleichen auszutauschen, wobei sie sich ähnlich der einstigen Gesellenvereine – diese wurden im Laufe des 18. Jahrhunderts verboten – innerhalb ihrer Handwerkssparte wieder zu Zusammenschlüssen fanden. Mit wachsender Industrialisierung nahm auch die Zahl der vom „neuen“ Unternehmertum getragenen Vereine zu, die vor allem der Weiterbildung, dem Informationsaustausch sowie einer gemeinsamen Interessensvertretung dienen sollten (vgl. Bruckmüller 2001: 309ff).

Um auf die heutige Situation zurückzukommen, so gibt es für Gewerbetreibende von der Innung aus keinerlei verpflichtenden Treffen mehr, regelmäßig Zusammenzukommen gilt es aber für jene die eine Funktionärstätigkeit in der Innung ausüben und dem Ausschuss angehören. Die Möglichkeit auch abseits offizieller Termine mit anderen Bäckerkollegen zusammenzutreffen, gibt es heute etwa

⁸⁸ In diesem Zusammenhang ist dann wohl auch die voranschreitende Emanzipierung der dem Meister unterstellten Arbeitnehmer zu sehen; so gründeten die Bäcker Gesellen Wiens etwa im Jahre 1868 den Verein „Selbsthilfe“, dessen Hauptaufgabe in der Interessensvertretung ihrer Mitglieder zu sehen ist; neben Lohnerhöhungen wurde etwa auch gefordert, dass die Gesellen fortan nur mehr mit „Sie“ angesprochen werden sollten (vgl. Landesinnung der Wiener Bäcker 1927: 64f).

im Bereich der Weiterbildung; das Angebot an Seminaren und Kursen zu unterschiedlichsten, für das Bäckerhandwerk relevanten Themen ist mannigfaltig, eine solche Möglichkeit stellt etwa das regelmäßig stattfindende Treffen der „Erfahrungsgruppen“ oder auch „ERFA Gruppen“ dar, die wiederum von der bereits erwähnten Lebensmittelakademie organisiert werden. Wie durch Frau Mag.^a Salomon erörtert, dienen diese, wie der Name erahnen lässt, dem Erfahrungsaustausch einzelner Unternehmer und bieten die Möglichkeit Kollegen kennenzulernen. Speziell für Jungunternehmer wurden von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe ebenfalls regelmäßig stattfindende Treffen ins Leben gerufen, bei denen sich solche Unternehmer, die gerade einen Betrieb übernommen bzw. gegründet haben, ihre Erfahrungen, Probleme, Herausforderungen mit Menschen in der gleichen bzw. einer ähnlichen Situation teilen können. Um dem zuvor beschriebenen Mangel an Zusammenhalt bzw. Zusammenarbeit von Unternehmern entgegen zu wirken, können diese Treffen sicherlich als förderlich angesehen werden.

Aber auch die Landes- und Bundeslehrlingswettbewerbe, sowie die Europameisterschaften dienen zu einem gewissen Grad auch dem Austausch zwischen Bäckermeistern, denn die hierbei tätigen Juroren müssen nicht notwendigerweise auch Funktionäre der Innung sein.

7.3 Vom Status und Standesbewusstsein

In unserer Gesellschaft stellt heute der Beruf nach wie vor einen bedeutenden „statusbegründenden Faktor [dar] [...], das heißt die soziale Wertschätzung, die eine Person aufgrund der Position, die sie in der Gesellschaft/Gruppe einnimmt, genießt, wird [unter anderem] [...] durch berufliche Kriterien bestimmt“ (Mikl-Horke 2000: 269f).

Wie sieht es in diesem Sinne nun heute mit dem Status des Bäckers aus? Im Vergleich zu anderen Handwerksparten im Bereich der Nahrungsmittel genießt der Bäcker laut ehemaligen Bundesinnungsmeister Heinz Hofmann heute eindeutig einen guten Ruf. Dies hat den einfachen Grund, dass Brot für die Ernährung des Menschen als gesund angesehen wird. Da habe es der Fleischer heute bedeutend schwerer, wenn man bedenkt, dass aus gesundheitlicher Sicht geraten wird weniger Fleisch zu konsumieren. Die positiven Assoziationen mit Brot als essentiellen Bestandteil der Ernährung wirken sich laut Hofmann dann auch positiv auf den Bäckermeister selbst aus.

Auch laut Frau Mag.^a Ingeborg Salomon, Referentin für das Bäckergewerbe in der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, lasse sich für den Beruf des Bäckers nichts „Negatives“ ausmachen, so wird auch im Ernährungsbericht (BMG et al. 2008) darauf verwiesen, dass die österreichische Bevölkerung im Sinne einer idealen Ernährung durchschnittlich zu wenig Brot konsumiere. Die positiven Assoziationen

zwischen den Produkten des Bäckers und einem gesunden Lebensstil, die etwa der Konditor mit dessen Warenangebot eindeutig nicht hat, machen es der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe nun auch leicht, dessen Produkte positiv zu bewerben. Hierin liege sodann auch die Möglichkeit des Bäckers, nämlich auf den gesundheitlichen Aspekt des Brotkonsums zu setzen.

Von jeher sah sich der Bäckerstand aber dann Kritik ausgesetzt, wenn es um die Preisgestaltung seiner Waren ging. In diesem Sinne erfährt der Bäcker den Argwohn seiner Kunden auch heute noch, wenn er die Preise seiner Produkte an die steigenden Rohstoffpreise anzugleichen hat. Eine negative Haltung dem Bäcker gegenüber hat jedenfalls eine lange Tradition; denn auch wenn einst Preise und Gewicht vorgegeben waren (siehe Kapitel 6.1.3), war die Haltung dem Bäcker gegenüber von jeher durch Misstrauen geprägt, ging man doch davon aus, dass er das Gewicht seiner zum Verkauf angebotenen Backwaren nicht einhielt, die Kunden also betrüge (vgl. Jacob 1954: 177). Dieses Misstrauen hängt aber wohl auch damit zusammen, dass das Leben einst durch ein anderes Ausmaß an Furcht vor Lebensmittelknappheit und Hungersnöten gekennzeichnet war und hierfür die mit dem Backvorgang in Verbindung gebrachten Berufsstände, sprich Bäcker und Müller, mitunter verantwortlich gemacht wurden. Diese Einstellung wird nur zu gut durch ein spanisches Sprichwort bestätigt, welches besagt: „Wenn der Arme weint, dann lacht der Bäcker“ (ebd.: 175).

Wenn somit also der Ruf des Bäckers nicht immer ein positiver war, so kann man dessen einstige Bedeutung⁸⁹ innerhalb der Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln keineswegs leugnen. Dass das Handwerk⁹⁰ allgemein einst eine verglichen mit heute „stolzere“ oder auch „selbstbewusstere“ Sparte darstellte als so manch andere Berufsgruppe, geht aber alleine auch schon aus den Handwerksordnungen, den darin selbst auferlegten Kompetenzen der Zünfte aber auch der Mannigfaltigkeit an Traditionen und Bräuchen hervor. Zu verweisen sei aber auch auf die Darstellung des Handwerks und deren Zeichen und Embleme, sei es nun in Gebrauchsgegenständen wie Gläsern, Krügen, Tellern etc. aber auch in der Malerei, welche jedenfalls den Eindruck erwecken lassen, dass das Handwerk und dessen Ausübung geschätzt und geachtet worden war.

⁸⁹ Als ein Beispiel für die einstige Bedeutung des Bäckers kann ein Vermerk im „Sachsenspiegel“, dem „alten germanischen Volksgesetzbuch“, das im Heiligen Römischen Reich Gültigkeit aufwies, gesehen werden; darin heißt es unter anderem, dass der Mord an einem Bäcker „mit dreimal so viel Geld [zu bestrafen sei] als die Tötung eines anderen Menschen“ (Jacob 1954: 173).

⁹⁰ Auch die politische Bedeutung der Handwerker war mancherorts einst nicht zu unterschätzen; obwohl es ab dem 15. Jahrhundert durch eine rechtliche Besserstellung auch zu einem generellen politischen Erstarren der städtischen Handwerker kam – bis dahin war nur den so genannten Vollbürgern eine Mitwirkung im Stadtrat erlaubt – kann gesagt werden, dass, wie in manch anderen Teilen des Heiligen Römischen Reichs deutscher Nationen, es in keiner österreichischen Stadt je zu einer „Zunfttherrschaft“ gekommen war (vgl. Hoffmann 1952: 52f). Der Grad der Mitwirkung im Stadtrat war auf österreichischem Gebiet jedenfalls uneinheitlich wie Belege aus Wien (Bruckmüller 1982: 42) bzw. für Städte im Lande ob der Enns (vgl. Zauner 1974: 118) zeigen.

Aber auch bei offiziellen Zusammenreffen des Handwerks wurde dieses Standesbewusstsein nach außen getragen, indem etwa die Festtagskleidung⁹¹ präsentiert, und Handwerksfahnen geschwungen wurden. Beim offiziellen, einst vielerorts abgehaltenen Fronleichnam-Umzug wurde sodann auch die einstige Bedeutung des Bäckerstandes im Vergleich mit anderen Handwerkssparten ersichtlich, denn je weiter hinten eine Handwerkssparte innerhalb des Zuges gereiht war, desto höher auch ihr (offizielles) Ansehen; wie für die Städte Wien und Tulln bekannt, stellten die Bäcker hierbei jeweils eines der letzten Handwerke in der Reihe dar (vgl. Ressel 1913: 29; Autrieth 1996: 106f).

Da auch als ein Zeichen des ehemaligen Status der Bäcker interpretierbar, sei an dieser Stelle auf die (vielerorts) bekannte Geschichte um die Rolle der Bäcker bei den beiden Türkenbelagerungen Wiens hingewiesen; benutzt wird deren Verhalten wiederum oftmals als Erklärung für einen Umzug der Bäckergesellen⁹², der über Jahrhunderte hinweg – die letzte Aufzeichnung dessen Abhaltung ist auf Anfang des 19. Jahrhunderts datiert – abgehalten wurde (vgl. Ressel 1913: 49f).

Für den Ursprung dieses Brauches lasse sich laut Ressel (1913: 49f) jedenfalls keine eindeutige Erklärung finden; so wird etwa auf ein angeblich durch Kaiser Karl V. erteiltes Privileg verwiesen, laut dem der Umzug auf das tapfere Verhalten der „Bäckerknechte“ bei der Verteidigung der Stadt während der ERSTEN Türkenbelagerung im Jahre 1529 zurückzuführen ist. Da es für die Existenz solch eines kaiserlichen Privilegiums aber keinerlei Belege gibt, ist wohl eher darauf zu schließen, dass es sich hierbei „nur“ um einen Brauch – als so einer wird dieser auch in der Bäckerordnung des Jahre 1628 bezeichnet – handelte. Die Legende besagt jedenfalls, dass „ein Bäckerknecht oder -junge das Graben einer Mine zwischen Freieung [sic] und Hof entdeckt und vereitelt [hat] [...]“ (ebd.: 51), wobei dieser Platz fortan „Heidenschuss“ genannt wurde. Wie auch immer, diese Darstellung könne laut Autor aus mehrerlei Gründen als falsch betrachtet werden; so lässt sich etwa nachweisen, dass Minen zwar gelegt wurden, nicht aber an dem beschriebenen Platz. Des Weiteren lässt sich zurückverfolgen, dass schon Jahre vor diesem Ereignis ein dort befindliches Haus, „das haus, do der haidnn schöust (schießt) [...]“ (ebd.: 52) genannt wurde und nicht erst seit diesem Ereignis. Als Tatsache gilt aber, dass während der zweiten Türkenbelagerung der Stadt Wien die Bäckergesellen eine

⁹¹ Auf dem Weg zur Kirche oder Herberge ein sein Handwerk repräsentierendes Werkzeug bei sich zu tragen, diesen Brauch galt es für einen anständigen Handwerksgelesen aber auch für das alltägliche Leben einzuhalten (vgl. Sinz 1977: 39).

⁹² Der Umzug erfolgte unter Mitnahme der traditionellen Fahne, die zwei Löwen mit je einem Schwert abbildete, ab dem ersten Drittel des 18. Jahrhunderts durften die Bäcker sogar Degen tragen (vgl. Ziehr 1984: 170). Laut Müller (2003: 48) ist die Darstellung der Löwen in der Fahne darauf zurückzuführen, dass die Bäckerkompanie während der zweiten Belagerung erst bei der Mülkerbastei, dann aber bei der Löwenbastei stationiert war. Das Hinzufügen der Schwerter auf der Fahne wurde ihnen dann nach der zweiten Belagerung offiziell erlaubt. Eine „ähnliche“ Entstehungsgeschichte rankt sich übrigens auch um das Wappen der Münchner Bäcker; so heißt es, dass den Bäckerknechten dieser Stadt ob ihres tapferen Verhaltens in einer Schlacht des 14. Jahrhunderts von Seiten des Kaisers erlaubt wurde von nun an das Emblem des kaiserlichen Adlers in deren Wappen zu tragen, das auch bald von der gesamten Zunft übernommen wurde (Krauß 2003: 147ff).

eigene Kompanie, jedenfalls aus mehr als 100 Mann bildeten, und „an besonders bedrohter Stelle an der Verteidigung der Stadt beteiligt [waren]“ (ebd.).

Wie nun durch Sinz (1977: 103) weiter erörtert, gab es diesen Umzug aber auch außerhalb Wiens und bereits vor der zweiten Türkernbelagerung und den angenommenen Heldentaten der Wiener Bäckergelesen. So war es nämlich, wie der Autor weiter darlegt, am dritten Weihnachtstag in zahlreichen deutschen Städten üblich, dass die Bäckergelesen wie in Wien mit feiner Kleidung und Degen bekleidet Fahnen schwingend durch die Straßen zogen und vor Häusern, deren Bewohner besondere Ehrung erfahren sollten, verweilten⁹³.

7.4 Der Nachwuchs

Für das Weiterbestehen jeglicher Art menschlicher Organisation und somit auch für das Bäckergelesen allgemein und den Bäckereibetrieb im speziellen sind die Nachkommenden essentiell, bestimmen diese doch auf gesamtgesellschaftlicher Ebene die Zukunft des Handwerks, auf betrieblicher Ebene dann ob es zu einem Weiterbestehen oder aber dem Ende der Familienbetriebsgeschichte kommt.

Die folgenden drei Kapitel befassen sich in diesem Sinne nicht nur mit der Ausbildung selbst, sondern geben auch eine Vorstellung davon, wie Nachwuchswettbewerbe im Bereich des Bäckers organisiert sind und worin deren weiterer Nutzen für das gesamte Gelesen gesehen werden kann. Außerdem findet das Thema der Betriebsübergabe bzw. -übernahme Erwähnung und wird anhand des Beispiels der Firma Stöbich diskutiert werden.

7.4.1 Vom Lehrling zum Meister: die Ausbildung

Jegliche Bestimmungen und Vorgaben die Ausbildung betreffend sind heute in Gesetzestexten niedergeschrieben und geregelt und stehen dadurch in absolutem Gegensatz zu den einstigen Vorgaben des „alten Handwerks“, die in den einzelnen Handwerksordnungen festgehalten wurden und dadurch mehr oder weniger durch Individualität gekennzeichnet waren (siehe Kapitel 4.3).

Was stellen nun heute im Bereich der Gesetzgebung herausstechende Unterschiede zu einstigen, traditionellen Regelungen dar? Mit Sicherheit die Tatsache, dass es heute innerhalb der Ausbildung einheitliche Richtlinien – z.B. die Lehrzeitdauer betreffend – gibt und sich diese nicht nur auf das Handwerk beschränken, sondern für den Lehrberuf im Allgemeinen gelten.

Abgesehen davon gibt es, um eine Ausbildung erlernen zu können bzw. dürfen, heute keinerlei Voraussetzungen mehr, die über ein Mindestmaß an formeller

⁹³ Auch wenn es heute keine solchen dezidierten Handwerkerumzüge mehr gibt, so spielt doch bei vielen zumindest das Brot in unterschiedlichen Variationen eine Rolle, wie z.B. bei Palmsonntagumzügen, die auch heute noch in ländlichen Gegenden abgehalten werden (vgl. Krauß 2003: 52).

schulischer Ausbildung hinaus gehen und im „alten Handwerk“ zu finden waren, wie etwa die Entrichtung einer finanziellen Entschädigung bei Beginn und Abschluss der Lehre („Aufdingungs- bzw. Freisprechungsgeld“) oder auch „eheliche“ Geburt und „ehrliche“ Abstammung (vgl. Zatschek 1949: 153ff). Ganz im Gegenteil zu heute gab es während der Blüte des Handwerks im Mittelalter keinerlei schulische Ausbildung vor oder nach Antritt der Lehre, denn es herrschte (noch) keinerlei Schulpflicht.

Was die in Ausbildung befindlichen Jugendlichen betrifft, so sind heute sowohl deren Rechte als auch Pflichten gesetzlich festgeschrieben, wodurch jeglicher Willkür von Seiten des ausbildenden Bäckermeisters bzw. anderer Vorgesetzter zumindest theoretisch Einhalt geboten ist. Zu den Rechten und Pflichten des Lehrbeauftragten heißt es somit etwa in § 9, Absatz 2 und 3 des Bundesausbildungsgesetzes (BAG):

„[Dieser] hat den Lehrling nur zu solchen Tätigkeiten heranzuziehen, die mit dem Wesen der Ausbildung vereinbar sind. Dem Lehrling dürfen keine Aufgaben zugewiesen werden, die seine Kräfte übersteigen. [...]. Der Lehrberechtigte hat den Lehrling zur ordnungsgemäßen Erfüllung seiner Aufgaben und zu verantwortungsbewusstem Verhalten anzuleiten und ihm diesbezüglich ein gutes Beispiel zu geben; er darf den Lehrling weder misshandeln noch körperlich züchtigen und hat ihn vor Misshandlungen oder körperlichen Züchtigungen durch andere Personen, insbesondere durch Betriebs- und Haushaltsangehörige, zu schützen“ (BMWFJ 2010: 33).

Das ausdrückliche körperlicher Züchtigung lässt wohl darauf schließen, dass dies einmal vorzufinden war bzw. ein Problem darstellte.

Dass beides, sowohl die Ausübung körperlicher Gewalt als auch ein „Ausnützen“ der Lehrlinge im Vergleich zu einst nun heute sicherlich weniger geworden ist, davon ist Karl Brandstätter, ehemaliger Bäcker in der Firma Stöbich, jedenfalls überzeugt. Am eigenen Leib erfahren hat er körperliche Gewalt an seinem ersten Arbeitsplatz wo er seine Lehre Anfang der 1960er Jahre begonnen hatte und ihm ein Vorfall im Gedächtnis geblieben ist, als ihn ein Vorgesetzter schlagen wollte, nur er sich dies seinen Angaben zufolge nicht gefallen ließ. Grundsätzlich war der Ton zu seiner Anfangszeit als Bäcker aber noch eindeutig rauer, denn beobachtet hat er in der Backstube so manche Gewalttätigkeit unterhalb der Mitarbeiter, die dann durchaus auch in regelrechten Schlägereien ausarten konnten; so berichtet er von seinem ersten Tag als Lehrling, als ihm „fast zum Fürchten wurde“, als einer der Kollegen während der Arbeitszeit einem anderen Mitarbeiter einen so starken Schlag ins Gesicht verpasste, dass dieser sofort unter den Arbeitstisch, die „Tafel“, fiel. Solch ein Verhalten wäre unter der heutigen Gesetzeslage wohl undenkbar und würde eine Flut an Anzeigen wegen Körperverletzung mit sich bringen.

Zurückkommend auf die heutige Gesetzeslage sind auch die Pflichten des Lehrlings niedergeschrieben; so hat sich dieser laut § 10, Absatz 1:

„[...] zu bemühen, die für die Erlernung des Lehrberufes erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse zu erwerben; er hat die ihm im Rahmen der Ausbildung übertragenen Aufgaben ordnungsgemäß zu erfüllen und durch sein Verhalten im Betrieb der Eigenart des Betriebes Rechnung zu tragen. Er hat Geschäfts- und Betriebsgeheimnisse zu wahren und mit den ihm anvertrauten Werkstoffen, Werkzeugen und Geräten sorgsam umzugehen“ (BMWFJ 2010: 35).

Was die Dauer der Lehre betrifft, so beträgt diese im Handwerk drei Jahre, wobei aber im Gegensatz zum Handel – für das Verkaufspersonal im Geschäft gilt offiziell die Voraussetzung einer abgeschlossenen Lehre zur Einzelhandelskauffrau – nach der positiven Absolvierung der Ausbildung noch eine weitere Ausbildungsstufe folgt, denn danach bleibt dem Bäcker- bzw. Konditorgesellen noch die Möglichkeit offen, die einjährige Meisterschule zu besuchen. Neben den Bestimmungen zur Lehrzeitdauer wird per Gesetz auch festgelegt, welche praktischen und theoretischen Fähigkeiten in welchem Lehrjahr zu erlernen sind (vgl. BMWFJ 2011).

Im Vergleich dazu sah der Ausbildungsweg im „alten Handwerk“ einmal ganz anders aus; denn hatte der Lehrling seine Lehrzeit erfolgreich hinter sich gebracht und wurde „nach Handwerks Gewohnheit“ „frei“ bzw. „ledig gesprochen“, galt es als nächsten Schritt für den nunmehrigen „Junggesellen“ auf Wanderschaft⁹⁴ zu gehen, auch „walzen“ genannt, ein Brauch der sich, verbunden mit einem gleichzeitigen Heiratsverbot, laut Otruba (1979: 43) für die meisten Handwerkssparten im Laufe des 16. Jahrhunderts durchzusetzen begann und üblicherweise zwei bis vier Jahre umfasste. Aufrechterhalten bis ins 19. Jahrhundert hinein, sollte dieser Brauch offiziell dadurch Legitimation erfahren, dass, wie durch Domonkos (1979: 12ff) zusammengefasst, dem Gesellen dadurch ermöglicht wurde, sich nicht nur in beruflicher, sondern auch in persönlicher Hinsicht weiterzubilden und entwickeln zu können. Neben diesen „Vorteilen“ der Wanderschaft kann in gleichem Maße aber auch nicht die Mühsal gezeugnet werden, die diese Zeit „auf der Walz“ mitunter bedeutete; besonders groß schien dies dann gewesen zu sein, als mit einsetzender Industrialisierung⁹⁵ auch der Konkurrenzdruck auf dem Arbeitsmarkt zunahm, wie dies etwa Elkar (1983: 293ff) erwähnt.

⁹⁴ Das Dokument, das der Wandergeselle stets bei sich zu tragen hatte, war der so genannte „Kundschaftsbrief“, später auch „Wanderbuch“ und ab 1851 „Arbeitsbuch“ genannt; galt als ursprünglicher Gedanke dahinter vor allem nachvollziehen zu können, bei welchen Meistern der Geselle zuvor bereits gearbeitet hatte, sollte dieses Dokument zu einem späteren Zeitpunkt aber hauptsächlich der Identifizierung des Besitzers dienen. Nur mit Besitz eines solchen Dokuments konnte der Geselle in der Herberge aufgenommen werden (vgl. Otruba 1979: 43). Dadurch lassen sich auch die Routen der Wandergesellen nachvollziehen, welche wiederum Aufschluss darüber geben, welche Distanzen während dieser Zeitspanne tatsächlich zurückgelegt wurden. Eine Vorstellung davon liefern sodann eine Reihe quantitativer Ausarbeitungen wie jene von Ehmer (1987: 47ff), Domonkos (1987: 69ff & 1979: 12ff) und Otruba (1978: 31ff).

⁹⁵ In diesem Sinne lässt ein autobiographischer Bericht aus den 1870er Jahren – verfasst von einem Buchdruckergesellen – das Ausmaß der Unannehmlichkeiten des Lebens auf der Wanderschaft erahnen (vgl. Kahapka 1876/77: 74). Seine Erfahrungen lassen den Autor jedenfalls zu dem Schluss kommen, dass das „walzen“ (ebd.: 75) zu dieser Zeit nicht mehr viel der einst verspürten „goldenen Freiheit“ (ebd.: 65) bemerken ließ.

Wollte der Bäckergehilfe⁹⁶ nach Absolvierung der Wanderschaft noch Meister werden, galt es laut Landesinnung der Wiener Bäcker (1927: 20f) zusätzlich die sogenannten „Helferjahre“⁹⁷ – die Position des Helfers in der Backstube wird in Kapitel 5.4.2 erwähnt – zu absolvieren; erst dann konnte der letzte Schritt auf dem Weg zur Meisterwürde – die „Meisterprobe“ – abgeleistet werden, bei der es galt eine Reihe unterschiedlicher vorgegebener Gebäcksorten zu erstellen (vgl. Ressel 1913: 32), was sodann dem praktischen Teil der heutigen Meisterprüfung⁹⁸ entsprach.

Stellt heute neben der praktischen Ausbildung auch die abgeleistete Zeit in der Berufsschule einen obligatorischen Teil einer jeden Lehre dar, lag die Ausbildung sowohl von Lehrling als auch Geselle lange Zeit im alleinigen Aufgabenbereich⁹⁹ des Meisters. Als Folge dessen gab es lange auch gar keine entsprechenden Schulen. Erst mit voranschreitender Industrialisierung wurde dieser Mangel auch von Seiten des Staates mehr und mehr als Problem erachtet und es setzte sich die Haltung durch, dass weder Kleingewerbe noch Industrie in Zukunft ohne massive Investition in den Ausbau des Schul- und Bildungswesens weiterbestehen bzw. konkurrenzfähig sein könne.

Trotz der gesetzlichen Neuerungen dominierte aber noch bis zum 1. Weltkrieg – zumindest auf heutigem oberösterreichischen Gebiet und hier dann verstärkt im Kleingewerbe und in ländlichen Betrieben – bei der Lehrlingsausbildung die alleinige Ausbildung in der Werkstatt, ohne jegliche schulische Weiterbildung. Der Mangel an Möglichkeiten zur Ausbildung beschränkte sich aber keineswegs nur auf die Lehrlinge, sondern galt für das gesamte Handwerk, also auch für Gesellen und Meister. Aber auch für diese sollte es ab dem 20. Jahrhundert verstärkt Fortbildungsmöglichkeiten in Form von Kursen und Vorträgen geben und nach dem 1. Weltkrieg wurden schließlich auch Meister- und Gesellenprüfungen verbindlich (vgl. Kropf 1981: 80ff).

So viel zu einem geschichtlichen Überblick über die Ausbildung im Bäckerhandwerk. Wie steht es nun aber heute um den Bäckernachwuchs? Antworten auf diese Frage konnten etwa im Gespräch mit Frau Mag.^a Ingeborg Salomon, Referentin im Bundesverband der Bäcker in der Landesinnung der Lebensmittelgewerbe, gefunden

⁹⁶ Unterstützung durch den ortsansässigen Gesellenverband, wie etwa bei der Arbeitsvermittlung, erfuhren im Übrigen die Bäcker in besonderem Maße, denn als Vertreter eines „reichszünftigen“ Handwerks sollten diese in jeder Stadt in die sie kamen Arbeit finden können (vgl. Ressel 1913: 36).

⁹⁷ Dies entsprach wohl den so genannten „Mutjahren“, eine Bezeichnung, die in anderen Handwerkssparten Verwendung fand; hierbei galt es für den von der Wanderschaft kommenden Gesellen noch einmal einige Jahre in der Stadt, in der er Meister werden wollte, zu arbeiten (vgl. Zatschek 1949: 214f). Für die Bezeichnung „Mutjahre“ lässt sich im Übrigen folgende Erklärung finden: erst ab dem 16. Jahrhundert begann sich die heutige Bedeutung des Wortes *Mut*, nämlich im Sinne von „Tapferkeit“, Kühnheit“ durchzusetzen. Das mittel- und althochdeutsche *muot* hingegen bedeutete noch „nach etwas trachten“ und das darauf beruhende Verb *muten* so viel wie „seinen Sinn worauf richten“, „begehren“ (vgl. Wermke et al. 2001: 546).

⁹⁸ Zur bereits angedeuteten Unbeständigkeit was die Ausbildung betrifft, wurde sodann aber auch dadurch beigetragen, dass etwa Meistersöhne oftmals bevorzugt bzw. deren Ausbildungsweg erleichtert wurde; so kam es nicht selten zu einer Verkürzung deren Lehr- und Gesellenzeit, selbst von einer völligen Streichung der Meisterprobe ist die Rede (Zatschek 1949: 223ff).

⁹⁹ Neben der Art der Ausbildung die die Bäckerlehrlinge und -gesellen von ihrem Meister erhielten, lag auch die Entlohnung der „Bäckerknechte“ (hier waren wohl auch die nunmehrigen „Gesellen“ gemeint) bis zum Jahre 1821 (!) im Ermessen des Meisters bzw. erfolgte nach Übereinkunft mit ebendiesem. Erfolgte diese ursprünglich tageweise, sprich nach dem *derr* bzw. *dörr* und ohne Verpflegung, wurde mit dem Jahr 1821 der Wochenlohn üblich, der fortan auch Speis und Trank inkludierte (vgl. Ressel 1913: 37).

werden; verglichen mit den letzten Jahren sehe es ihrer Einschätzung nach im Bereich des Bäckernachwuchses zahlenmäßig wieder besser aus. Dennoch, unter Berücksichtigung geburtsschwacher Jahre werde es ihrer Meinung nach längerfristig mit Sicherheit einen Mangel geben. Hinzu komme, dass der Beruf des Bäckers nach wie vor vergleichsweise ein körperlich sehr anstrengender ist und man die Arbeitszeiten nicht unbedingt familienfreundlich nennen könne. Andererseits ist es aber gerade die Arbeit in der Nacht, die aufgrund der Nachtzulagen einen Anreiz darstellt (vgl. Kapitel 6.1).

Über Argumente die nun in den Augen der Jugendlichen und jungen Erwachsenen für bzw. gegen den Beruf des Bäckers sprechen, weiß Josef Sperrer, selbst ehemaliger Bäcker, Berufsschullehrer und Lehrlingsausbildner, einiges zu berichten; so stellte die bereits in Kapitel 5.1 diskutierte Tatsache, dass von den Bäckereibetrieben sowohl für die Lehrlinge als auch die Gesellen einst Kost und Quartier zur Verfügung gestellt wurden, lange Zeit einen Anreiz dar, den Bäckerberuf zu erlernen. Warum dieser Brauch dann aufgehört hat, dies begründet er übrigens unter anderem damit, dass der Anteil der Mädchen innerhalb der Bäckerausbildung stetig wuchs, wodurch die Betriebe dann oftmals von dem „Problem“ betroffen waren, geschlechtergetrennte Schlafmöglichkeiten im Betrieb zur Verfügung stellen zu müssen. Zusätzlich spielte aber mit Sicherheit auch die zunehmende Mobilität der Lehrlinge eine Rolle, sodass diese nun mit Moped oder dann auch Auto unabhängiger waren und eben nicht mehr an ihrem Arbeitsplatz übernachten mussten. Als Beispiel hierfür kann auf den Bäckerlehrling Carmen Oberreither verwiesen werden, die, um von ihrem Heimatort zu ihrem Arbeitsplatz in Wels zu gelangen, täglich etliche Kilometer pendeln muss und hierfür auch den L17 Führerschein zu absolvieren hatte ohne den sie heute nicht rechtzeitig in die Arbeit kommen könnte.

Die Bereitstellung von Kost und Logis stellte einst also durchaus einen Anreiz dar um Bäcker zu werden, was spricht heute aber noch für diesen traditionsreichen Beruf? Auch darauf kann Josef Sperrer Antworten liefern, die sich ihm während seiner jahrzehntelangen Zusammenarbeit mit Jugendlichen eröffnet haben; wenn auch „allgemeine“ Gründe, so spricht wie in jedem anderen Beruf auch für manchen Jugendlichen, dass ein Familienmitglied, Freund, Bekannter diesen Beruf ausübt oder, dass man Betrieb und Besitzer kennt.

Die bereits angesprochenen Arbeitszeiten werden von den Jugendlichen laut Josef Sperrer übrigens nicht notwendigerweise als negativ oder gar „familienfeindlich“ angesehen, sondern ganz im Gegenteil, als besonders positiv oder „günstig“, erlaube die Arbeit in der Nacht doch, dass man die Tageszeit anderweitig nutzen könne, sei es für Freunde, Familie oder jegliche andere Freizeitbeschäftigung.

Im Zusammenhang mit der Arbeitszeit in der Backstube verweist er auch auf die mittlerweile etwa 10 Jahre andauernden Bemühungen seitens der Bundesinnung, den nächtlichen Arbeitsbeginn der Lehrlinge pro absolviertem Lehrjahr um jeweils eine Stunde nach vorne zu verschieben, sodass im 1. Lehrjahr wie gewohnt um 4.00 Uhr, im 2. Lehrjahr aber bereits um 3.00 Uhr und im 3. Lehrjahr um 2.00 Uhr mit der Arbeit begonnen werden könne. Dass dieser Vorstoß bis jetzt noch nicht so umgesetzt werden konnte, sei laut Sperrer zu bedauern, wenn man an die dadurch ermöglichten Vorteile denke; denn, dass die Backwaren bereits gegen 5.00 Uhr Früh zum Ausliefern fertig sein müssen, bedeutet auch, dass viele Arbeitsschritte in der Produktion bereits getätigt werden, wenn die Lehrlinge noch gar nicht anwesend sind, wodurch dem Auszubildenden schlichtweg zahlreiche Ausbildungstätigkeiten „verloren gehen“. Dies veranlasse dann wiederum zahlreiche Betriebe wenige bzw. gar keine Lehrlinge mehr aufzunehmen, weil in deren Arbeitskraft dann schlichtweg kein Sinn gesehen werde. Laut den Erfahrungen des ehemaligen Berufsschullehrers wäre es für die Lehrlinge jedenfalls kein Problem täglich früher mit der Arbeit zu beginnen.

Wird die Nachtarbeit also als Vorteil des Bäckerberufes erwähnt, verweist Josef Sperrer aber auch auf eine Auswirkung dieser Arbeitszeitregelung, die seinen Erfahrungen zufolge von den Jugendlichen oftmals als Negativaspekt angesehen werde. Denn die Tatsache, dass die Bäckereibelegschaft in einer 6-Tage-Woche auch samstags arbeiten muss, bedeutet auch, dass man Freitagabend nicht bzw. nicht lange ausgehen kann. Für manche stelle dieser Umstand nun tatsächlich ein Problem dar, denn – verstärkt in den vergangenen 20 Jahren spürbar – sei für viele laut Sperrer nicht Samstag-, aber Freitagabend mittlerweile DER Ausgeh-abend. Die mögliche Tragweite dieses Umstandes erläutert der Gesprächspartner anhand des Beispiels eines Brüderpaars, wo beide „Teile“ den Bäckerberuf erlernt haben und deren Lehrer Josef Sperrer in der Berufsschule einst war. Nach Jahren hatte er einen der beiden Brüder – beide waren zu dieser Zeit Mitte Zwanzig – zufällig wiedertreffen und ihm wurde von diesem folgendes berichtet: dessen Bruder hätte sich bereits vor Jahren beruflich umorientiert und arbeite mittlerweile als LKW Fahrer. Privat sei dieser glücklich, habe Freundin und ein kleines Kind. Im Gegensatz dazu sei der Erzähler selbst immer noch Bäcker und hatte keine Beziehung und führte diesen Umstand darauf zurück, dass seine Freunde alle freitags weggehen und er diese eben nicht begleiten könne. Dies sei auch der Grund warum er den Beruf wechseln wolle. Den Bruder mit Familie hingehen ziehe es wieder in die Bäckerei. Warum? Eben wegen der „günstigen Arbeitszeit“, die es ihm erlaube, sich tagsüber um das Kind kümmern zu können.

Lassen sich nun Argumente für und auch gegen das Erlernen des Bäckerberufes finden, so gilt dies in gleichem Maße auch für die Ausbildungsstätte selbst; so könne etwa ein Großbetrieb oder auch eine Supermarktkette – einige Supermarktketten haben Bäcker- bzw. Konditorenberechtigungen und können ebenfalls Lehrlinge ausbilden – laut Frau Mag.^a Salomon deren Lehrlingen auch Dinge bieten, die für einen kleinen Betrieb unmöglich sind, sei es nun im Bereich der Freizeitgestaltung, z.B. eine Theatergruppe oder firmeninterne Wettbewerbe¹⁰⁰.

Unabhängig davon ob die Ausbildung nun in einem Groß- oder einem Kleinbetrieb absolviert wird, verärgert zeigt sich der ehemalige Berufsschullehrer Josef Sperrer jedenfalls darüber, dass das Bäckerhandwerk mancherorts nicht sehr angesehen ist; so wurde ihm von Seiten ehemaliger Lehrlinge wiederholt davon berichtet, dass man am Arbeitsamt zu ihnen meinte, mit deren Noten eindeutig zu etwas anderem im Sinne von „Besserem“ fähig zu sein als eben den Bäckerberuf zu erlernen. Natürlich seien, wie in allen Berufen, so auch im Bäckerhandwerk unter den Arbeitnehmern „bessere“ und „schwächere“ zu finden, nur gebe es Sperrer zufolge für beide Typen aber auch entsprechende Arbeiten, wo der Verantwortungsbereich dann auf die jeweiligen Fähigkeiten abgestimmt werden könne.

7.4.2 Motivation zu mehr: Teilnahme an Lehrlingswettbewerben

Auch wenn die Ausbildungskriterien im Bäckerhandwerk für jeden Auszubildenden nun (zumindest theoretisch) gleich sind, so hängt der Einsatz eines jeden Lehrlings aber natürlich vom persönlichen Engagement ab. Eine Möglichkeit auch außerhalb der eigentlichen Ausbildung sein Können (offiziell) unter Beweis zu stellen, ist die Teilnahme an jährlich stattfindenden Lehrlingswettbewerben.

Wie im Gespräch mit Frau Mag.^a Ingeborg Salomon erwähnt, können sodann jährlich die besten Lehrlinge erst bei den Landeswettbewerben, dann auf Bundesebene und als weiteren Schritt in der internationalen Arena ihr Können unter Beweis stellen. Unterstützung erhalten die Teilnehmer dieser Wettbewerbe von der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe sodann etwa dahingehend, dass ihnen diese Bundesschullehrer „zur Verfügung stellt“, die sodann mit ihnen einen gewissen Zeitraum vor dem eigentlichen Wettkampf „trainieren“.

Bei dem „Internationalen Leistungswettbewerb“ (ILW) der Bäckerjugend schneiden die österreichischen Teilnehmer, wie Mag.^a Salomon weiter erwähnt, immer sehr gut ab, was natürlich ein positives Licht auf die Qualität der Ausbildung in diesem Bereich werfe. Man denke aber auch an die Aufwertung den die Berufe erfahren, wenn eben in

¹⁰⁰ Als Aushängeschild im Bereich der Lehrlingsausbildung galt einst die Firma Anker, die eine eigene Lehrwerkstätte und Betriebsschule besaß und deren Lehrlinge lange als jene mit der besten Ausbildung galten. Das für Mitarbeiter angebotene Programm ging einst so weit, dass diese ihre Freizeit auch im firmeninternen Schwimmbad, auf dem Fußball- oder Tennisplatz verbringen konnten (vgl. Pfaffstetter 2000: 60ff).

den Medien die österreichischen Bäcker bzw. Konditoren als Welt- bzw. Europameister präsentiert werden und die Berufe dadurch nicht nur vom Konsumenten, sondern auch den Jugendlichen, die sich gerade für eine Ausbildung entscheiden müssen, in ein positives Licht gestellt werden. Aber auch der Nutzen den die jeweiligen Lehrlingsbetriebe aus dem Erfolg ihres Schützlings ziehen, sei nicht zu gering, so Josef Sperrer; so kenne er einige Betriebe deren Lieferauto(s) Slogans zieren wie: „Nach dem Rezept des Europameisters“.

Besonders sei laut Frau Mag.^a Salomon auf die persönlichen Vorteile verwiesen, die die Einzelnen aus der Teilnahme an solchen Wettbewerben ziehen können; so beschreibt sie diese als

"eine gute Möglichkeit für junge Leute "internationale Luft" zu schnuppern. Leider ist es derzeit im Bäckergewerbe – anders wie bei den Konditoren – noch nicht so üblich im Zuge der Ausbildung auch "auf Saison" zu gehen. Meiner Meinung nach ist es für die persönliche Entwicklung sehr wertvoll, Berufserfahrungen auch im Ausland zu sammeln".

In diesem Sinne kann die Teilnahme an einem internationalen Wettbewerb also als eine Möglichkeit der persönlichen Weiterbildung gesehen werden und somit der Nutzen für den Einzelnen ähnlich jenem der einstigen obligatorischen Gesellenwanderschaft betrachtet werden.

Zu unterschätzen sei laut Salomon auch nicht der Ansporn den solch ein Wettbewerb für den Einzelnen bieten könne. Darauf verweist auch Josef Sperrer, ehemaliger Berufsschullehrer und langjährige Betreuer von Teilnehmern von Landes-, Bundes- und auch den internationalen Wettbewerben der Bäcker, indem er meint, dass die Teilnahme für viele Jugendliche eine besondere Motivation, ähnlich der eines sportlichen „Wettkampfes“, darstelle.

Wie wird man aber Teilnehmer solch eines Wettbewerbs? Für die Teilnahme an den Landeswettbewerben – die Jugendlichen müssen sich im 3. Lehrjahr befinden – werden laut Sperrer jedenfalls die gleichen Arbeiten verwendet wie für die Lehrabschlussprüfung. Wie die Lehrabschlussstücke nun aussehen, dies mache sodann für die jeweilige Lehrperson ersichtlich wer sich nun eventuell für die Teilnahme an einem Wettbewerb eigne. Die drei besten des Landeswettbewerbes – zu diesem werden pro Bundesland jeweils zwei Teilnehmer geschickt – haben nun die Möglichkeit auch bei den Bundeswettbewerben teilzunehmen. Als „Trainer“ der Jugendlichen war es für Sperrer jedenfalls immer wichtig, die Selbstständigkeit der von ihm betreuten Teilnehmer zu fördern, etwa dadurch, dass sie zuhause Arbeiten zu erledigen hatten, aber natürlich Hilfestellung bekamen wenn es darum ging, ihre Arbeiten noch zu verbessern. Als essentiell zu betrachten sei es aber sicherlich die individuelle Kreativität der Lehrlinge bei der „Erfindung“ und auch persönlichen

Ausgestaltung ihrer Produkte walten zu lassen. Kreativität und Individualität seien jedenfalls allemal gefragt, denn Vorgaben bezüglich des Aussehens der hergestellten Backwaren sind nicht gegeben, nur die Art (60 Stück Kleingebäck, 60 Stück Plunder, 60 Stück Brioche, 18 Brote und ein Schaustück). Gefordert werde neben der Professionalität eines jeden Teilnehmers – dafür benötige es mit Sicherheit einer guten Vorbereitung – im besonderen Maße aber auch Stressresistenz, sind all diese Produkte doch innerhalb von 5 Stunden herzustellen.

Bewertet wird neben dem Aussehen heute übrigens auch wieder der Geschmack, was in den vergangenen Jahren nicht immer der Fall war aber eben wieder eingeführt wurde. Wurden einst auch Theoriefragen geprüft, verzichtet man heute darauf, hat es in der Vergangenheit bezüglich der Bewertung der Richtigkeit der Antworten doch Probleme sprachlicher Art gegeben.

7.4.3 Der Generationenwechsel

Ähnlich der Firmengründung, so stellt auch die Geschäftsübergabe an den Nachfolger eine große Herausforderung für den Familienbetrieb dar, im besonderen Maße was die Auswahl des „richtigen“ bzw. „passenden“ Zeitpunkts betrifft.

Was nun den Nachwuchs im Familienbetrieb und die durch diesen erfolgte Übernahme betrifft, so schätzt Heinz Hofmann, ehemaliger Bundesinnungsmeister der Bäcker, die derzeitige Situation ein wenig positiver ein als dies noch in den letzten Jahren der Fall war, obwohl dies nichts daran ändern kann, dass statistisch gesehen, wie bereits erwähnt, die Anzahl der kleinen Betriebe – oftmals Familienbetriebe – sinkt während die großen Betriebe zahlenmäßig an Umfang stetig zunehmen.

Bezüglich der schwindenden Bäckereibetriebe und, eng damit verbunden, der sinkenden Bereitschaft von Seiten des Nachwuchses den jeweiligen Familienbetrieb auch weiterzuführen, meint Josef Sperrer, dass die Begeisterung für den Beruf und die positiven und „schönen“ Aspekte der Arbeit oftmals nicht weitergegeben werden, stattdessen bei der nachfolgenden Generation sich aber die Auffassung verhärtet, das Leben im Familienbetrieb würde nur aus Arbeit bestehen. Aus dieser Sichtweise sei es dann wiederum verständlich, dass sich „die Jungen“ sodann für eine Übernahme nicht begeistern lassen.

Auch wenn der rechtliche Akt der Geschäftsübergabe auch innerhalb eines Familienbetriebes nun sicherlich schnell und formlos von statten gehen kann, kann sich die eigentliche Übergabe der Kompetenzen von einer Generation zur nächsten als alles andere als eindeutig oder auch rasch erweisen. Im Falle der Firma Stöbich äußerte sich die letzte Geschäftsübergabe im Jahre 1990 nun so, dass der nunmehrige „Senior“ Geschäftsführer, Franz Stöbich, auch danach weiterhin noch mitarbeitete, nämlich im Bereich des „Auslieferns“ (siehe Kapitel 6.2.4). Dieser Umstand ist nun

sicher als Spiegelbild der Besonderheit eines Familienbetriebes zu sehen, wo die offizielle Abgabe der Leitung nicht notwendigerweise auch eine Niederlegung aller bisher getätigten Arbeitsaufgaben bedeutet, zu tief liegt hier oft die innere Verbundenheit und Identifikation mit dem „eigenen“ Betrieb.

Eine besondere Herausforderung bezüglich der Übergabe ist zu einem gewissen Maß sicherlich im Konfliktpotential zu sehen, das diese neue Situation mit sich bringen kann; nachvollziehbar wird dies dann, wenn man sich vor Augen führt, dass der Neu-Unternehmer andere Vorstellungen von der Leitung des Unternehmens haben möge als der nunmehrige Vorgänger. Aber auch mit der Belegschaft kann es zu Konflikten kommen, wenn es darum geht sich Autorität und Anerkennung innerhalb der Kollegenschaft erst noch „erarbeiten“ zu müssen. Das Vorkommen ebendieses ist wohl vor allem bei der Übernahme durch eine junge, noch unerfahrene Unternehmensleitung der Fall (vgl. Lang-von Wins 2004: 200ff).

Um solch einer Situation möglichst entgegenwirken zu können, solle laut Gerhard Stöbich die nächste Übergabe an die nunmehrige 5. Generation in der Firma Stöbich ähnlich der im Jahre 1990 erfolgen, nämlich schrittweise, indem dem neuen Geschäftsführer allmählich mehr und mehr Kompetenzen übertragen werden. Der zukünftige Geschäftsführer, Florian Stöbich, sieht die Situation jedenfalls ähnlich, denn im Gespräch betont er den Wunsch nach einer „langsamen“ Übergabe, die gemeinsam mit seinem Vater und aktuellen Geschäftsführer „erarbeitet werden“ soll.

Diese allmähliche Eingliederung in die Entscheidungskompetenz innerhalb der Firma stelle sich Florian Stöbich so vor, dass diese anfangs noch gemeinsam mit dem nunmehrigen Geschäftsführer der Firma getroffen und mit diesem die einzelnen Arbeitsbereiche aufgeteilt werden sollen. Geplant sei jedenfalls, dass noch vor der offiziellen Geschäftsübergabe eine „Entlastung“ der Geschäftsführung geschehen solle, in dem Sinne, dass die Arbeitsbereiche zwischen der „neuen“ und der „alten“ Führung aufgeteilt werden, also etwa immer einer der beiden in der Produktion anwesend ist. Im Sinne des Sprichwortes: „Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen“ kommt der zukünftige Geschäftsführer Florian Stöbich jedenfalls zu dem Schluss, dass er die Bedeutung von Wissen und Erfahrung der älteren Generation in seinem zukünftigen Arbeitsbereich keinesfalls unterschätzen, sondern für sich und seine Arbeit aktiv nutzen möchte.

8. Wohin geht der Bäcker?

Heute ist die Situation im Bäckergewerbe einerseits durch eine kontinuierlich sinkende Zahl an Betrieben gekennzeichnet, andererseits dadurch, dass die Konkurrenz auf dem Brot- und Backwarenmarkt stetig wächst und neue Formen annimmt. Diesbezüglich verweist der ehemalige Bundesinnungsmeister der Bäcker, Heinz Hofmann, darauf, dass Brot und andere Backwaren heute durch die Supermärkte nicht nur von Bäckern zu- und dann eben weiterverkauft werden, sondern sie diese teilweise schon in eigener Produktion herstellen.

Neben Konsumenten, die in Supermärkten und Discountern Backwaren kaufen, ist aber auch die Anzahl an jenen Verbrauchern zunehmend, die sich etwa an Tankstellen mit diesen Produkten eindecken, wie durch Johann Almer, Chefredakteur der Österreichischen Bäckerzeitung, ausgeführt. Die Zahl jener sei sodann nicht zu unterschätzen, die die höheren Preise an Tankstellen tatsächlich in Kauf nehmen und dort regelmäßig ihren Einkauf erledigen, sei es aus Bequemlichkeit oder aber aus dem Gedanken heraus, sich dadurch Zeit sparen zu können weil das Tanken ja sowieso erledigt werden müsse.

Wie kann der Bäcker nun aber darauf reagieren bzw. wie soll es ihm gelingen neben der immer stärker werdenden Konkurrenz weiter bestehen zu können? Dass die Qualität das Um und Auf ist, um als Bäckerbetrieb erfolgreich zu sein und dies auch zu bleiben, darüber herrscht unter allen Gesprächspartnern, mit denen auf dieses Thema zu sprechen gekommen ist, Einigkeit. Überprüfung und Beurteilung der Qualität in der Bäckerei müsse nun, wie etwa durch Josef Sperrer, ehemaliger Berufsschullehrer und pensionierter Bäcker, erwähnt wird, sodann kontinuierlich geschehen, nicht nur von Seiten des Bäckers selbst, sondern vor allem auch durch die Kunden. Es genüge demnach nicht, den Qualitätsbegriff alleine von Seiten der Betriebsleitung zu definieren und standardisieren, nein, die Meinung der Kunden müsse hier dezidiert beachtet werden. Schlüsselfiguren sind hierbei sodann das Verkaufspersonal, denn an diesen Mitarbeitern liegt es doch, jegliches Feedback der Kunden anzunehmen und vor allem dann auch weiterzuleiten, sodass darauf reagiert werden kann. Ohne Miteinbeziehung der Kunden funktioniere es heute jedenfalls nicht mehr.

Auch wenn der Ausdruck „Qualität“ nun wohl einer ist, dessen Bedeutung von jedem verstanden wird, was ist nun aber damit dezidiert in der Bäckerei gemeint? Ähnlich der Einigkeit über die Bedeutung der Qualität, so herrscht diese unter den Gesprächspartnern auch über dessen essentiellen Bestandteil, nämlich die Frische, die kontinuierlich zu gewähren ist. Dies sei laut Johann Almer genau der Punkt wo so mancher kleiner Bäcker in der Qualität gegenüber den großen Ketten nachhinke. So

sei es für einen Kleinbetrieb schlichtweg aus finanziellen Gründen teilweise nicht machbar mehrmals täglich frisch gebackene Waren anzubieten, sodass sich sodann der Kunde vielleicht nicht unbedingt in einem Supermarkt, wohl aber bei einem Größeren oder Filialisten besser aufgehoben fühle.

Unerlässlich scheint es für Mag.^a Ingeborg Salomon heute auch als kleiner Betrieb auf den Markt reagieren zu müssen, etwa durch ein breites Angebot an unterschiedlichen Brotsorten, liegt die Herausforderung nun sicher darin, mit dem Sortiment auf die unterschiedlichen Kundentypen zu reagieren. So gebe es heute genug Menschen, die es eilig haben und während des Tages nicht wirklich zum Essen kommen; bei diesen könne man sich laut Salomon sodann durch ein Angebot an gesunden Snacks und Imbissen gegenüber anderen Anbietern von Zwischenmahlzeiten durchaus auszeichnen.

Was sich, wie die Gesprächspartnerin weiter meint, zur Zeit aber eindeutig erkennen lasse, sei die Tatsache, dass Konsumenten wieder verstärkt auf traditionelle, handwerkliche Verfahren setzen; ersichtlich werde dies für sie alleine schon dadurch, dass in den Werbeeinschaltungen der Supermarkt Konzerne zunehmend eben das Traditionelle, das Regionale betont wird. Genau hier sieht Salomon dann sogleich auch die Versäumnisse des Handwerks, nämlich auf diese Tendenz in den Kundenwünschen bisher oftmals nicht bzw. zu wenig reagiert zu haben, was es für diese jetzt vielleicht schwieriger mache, wenn dann „die Großen diese Linie bereits fahren“. Nichtsdestotrotz müsse von Seiten der handwerklichen Betriebe darauf hingewiesen werden, dass

" [...] wir "die" Bäckermeister sind. Das Handwerk wird von uns tatsächlich gelebt und darauf sind wir auch stolz. Wir stehen mit unserem Namen für Qualität und Frische. Das Bewusstsein zum gelebten Handwerk ist in der Branche so selbstverständlich, dass es in den letzten Jahren ein wenig verabsäumt wurde, auch in der Kommunikation mit den Konsumenten darauf hinzuweisen. Die aktuellen Marketingkampagnen großer Supermarktketten zeigen jedenfalls, dass Themen wie Handwerk, Tradition, Regionalität die Kaufentscheidungen stark beeinflussen [...]".

Die Möglichkeit für die Bäcker besteht heute also darin sich von der Konkurrenz „abheben“ zu können, sich in einem bestimmten Bereich zu spezialisieren, eine bestimmte Art von Produkten anzubieten, die es sonst so nirgends gibt. Ähnlich formuliert dies auch Heinz Hofmann im Gespräch indem er meint, dass die einzige Möglichkeit des Kleinbetriebes auch in Zukunft noch erfolgreich bestehen zu können, wohl darin liege, einerseits seine Individualität zu betonen, andererseits aber auch den Nutzen den die Kunden dadurch erfahren wenn sie eben bei ihm und nicht in einem x-beliebigen Supermarkt einkaufen. In diesem Sinne liege es laut Hofmann daran den Kunden vermitteln zu können, dass der Bäckermeister speziell für sie bäckt und dass

diese Produkte unverwechselbar sind und die Auswahl im Supermarkt hiermit nicht mithalten könne. Diese Ansicht vertritt somit einen weiteren Bestandteil von Qualität, der von Josef Sperrer bereits erwähnt wurde, nämlich die Gewährung einer gewissen Unverkennbarkeit in den Produkten. Anders als Salomon und Hofmann betont der pensionierte Bäcker Josef Sperrer im Gespräch als Zeichen von Unverkennbarkeit aber statt des Fokus auf ein möglichst breites Angebot, die Spezialisierung auf einige wenige Produkte, ein Vorgehen, das als Möglichkeit gesehen werden kann, sich, was die Qualität betrifft, einen Namen zu machen.

Wie auch immer die Definition von Qualität von Seiten der Experten, so wird etwa von der Geschäftsführung der Firma Stöbich die Auffassung vertreten, sich einerseits durch die kontinuierliche Gewährung von Frische, andererseits durch ein großes Sortiment im Sinne der Qualität von den Mitbewerbern auf dem Brot- und Backwarenmarkt absetzen zu können (vgl. Kapitel 6).

Um als (kleiner) Bäckereibetrieb auch in Zukunft noch bestehen zu können werde es laut Heinz Hofmann aber notwendig sein, verstärkt auf den Bereich Dienstleistung zu setzen, sich also neben dem Verkauf von Brot und anderen Backwaren auch in den Bereichen Gastronomie, Imbiss und Catering zu etablieren. Auch Johann Almer sieht hier die große Chance des Bäckers und verweist sogleich auf einige ihm persönlich bekannte Beispiele von Betrieben im ländlichen Bereich, die einerseits „ein gutes Sortiment“ aufweisen und sich andererseits mittlerweile als Kommunikationszentren etablieren konnten. Als Beispiel wie gut dieses Konzept funktionieren könne, verweist er auf die Bäckerei & Konditorei seines Heimatortes, die durch Ausbau zu einem Café das Wirtshaus als bisherigen Treffpunkt für die Ortsbevölkerung zu einem gewissen Grad ablösen konnte.

Um sich auch als kleiner Betrieb präsentieren und bewerben zu können braucht es aber auch Marketingstrategien und Öffentlichkeitsarbeit, ein Bereich der unter Berücksichtigung der Konkurrenz heute wichtiger als je zuvor erscheint. Grundlegende Unterstützung im Bereich Werbung und PR erfährt der Bäckermeister etwa durch das Branchenblatt, die Österreichische Bäckerzeitung, wie dessen Chefredakteur Almer im Gespräch erläutert. Hoch sei der Unterstützungsbedarf besonders bei kleineren Bäckereibetrieben, hätten die großen Firmen hierfür ohnehin eigenes Personal und auch das entsprechende Budget. Von Seiten der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe wird heute auf einzelne Aktionen gesetzt, welche das nun in der Bundesinnung vereinte Lebensmittelgewerbe und deren Kampagnen und Kooperationen in den Medien präsentieren sollen. Betonung sollen hierbei vor allem die „Vorteile“ erfahren, die sich ergeben wenn man bei einem gewerblichen Betrieb seine Waren kauft statt dies im Supermarkt oder sonst wo zu tun, die zugleich auch die

bereits erwähnten Chancen des Bäckerhandwerks darstellen, also die Nahversorgung und Unterstützung regionaler Strukturen. Eine bundesweite Werbung, wie sie bis vor etwa 30 Jahren noch durch die Mühlenindustrie finanziert wurde, sei heute laut Almer finanziell leider nicht mehr möglich.

Der Erfolg solch einer von der Bundesinnung unternommenen PR Aktion konnte Mitte September selbst miterlebt werden, als österreichweit zur „Nacht des Genusses“ geladen wurde, bei der Kunden, Kollegen, Partner etc. die Möglichkeit hatten hinter die Kulissen eines regionalen Lebensmittelbetriebes zu blicken. Dieser „Tag der offenen Tür“ fand auch in der Bäckerei & Konditorei Stöbich statt und stellte laut Gerhard Stöbich einen vollen Erfolg dar, denn wurde den Besuchern doch die Möglichkeit gewährt im wahrsten Sinne des Wortes hinter die Kulissen seines Betriebes zu blicken. An diesem Abend war fast die gesamte Belegschaft der Firma anwesend, in der Backstube wurde gebacken, in der Konditorei vor den Augen der Besucher Torten verziert, Kekse gebacken etc., die Besucher wurden sogar angehalten selbst Hand an die verschiedenen Teigarten anzulegen. Die Absicht hinter dieser Aktion ist also eindeutig „im Erleben“ eines Handwerksbetriebes zu sehen und dies maßgeblich mit allen Sinnen. Durch den persönlichen Kontakt und die Möglichkeit Abläufe im Betrieb direkt miterleben zu können wird beabsichtigt eine persönlichere Bindung zum Handwerker und dessen Betrieb zu erreichen.

Um Konsumenten Arbeits- und Produktionsabläufe anhand der Einbindung der Sinne näher zu bringen stellt aber eindeutig keine Neuerung dar; in der Firma Stöbich geschieht dies etwa dadurch, dass der Verkaufsraum über einen eigenen Backofen verfügt und die Kunden den Backvorgang der unterschiedlichsten Backwaren quasi „live“ miterleben können. Bei anderen Bäckern erlaubt Lage und Gestaltung von Backstube direkt in die Produktion einzusehen, ein Bäckereibetrieb verfügt gar über ein eigenes Universum („Haubiversum“), das Besucher einlädt alles über Brot und dessen Herstellung zu entdecken (Haubenberger 2008).

Zusammengefasst kann noch folgendes gesagt werden: auch wenn sich das Bäckergewerbe heute an einem Punkt befindet, wo es durch ein nie zuvor gekanntes Ausmaß an Konkurrenz gekennzeichnet ist – nicht nur was jene in der Herstellung von Brot- und Backwaren anbelangt, sondern auch was die möglichen Alternativen im Bereich der Nahrungsmittel betrifft – erscheinen im gleichen Maße auch die Chancen für dessen Entwicklung so mannigfaltig wie nie zuvor. Dem Bäcker eröffnen sich heute zahlreiche Nischen um sich in einem bestimmten Bereich zu spezialisieren, sei es nun anhand der Wahl eines „besonderen“ Sortiments, was den Umfang der von ihm hergestellten und angebotenen Produkte betrifft, oder auch die Dienstleistung die er den heutigen Konsumenten zusätzlich bieten kann. Wenn sich auch über den

zukünftigen Verlauf des Bäckergewerbes schwer Prognosen stellen lassen, so lässt sich doch sagen, dass sich dem Bäcker durch den heutigen Markt und den darin vorzufindenden Bedingungen viele neue Chancen eröffnen und er sich dadurch in einer besseren Position befindet als so manch anderer Handwerker. Auch wenn der Weg hin zu einem (wirtschaftlich) erfolgreichen Bäckereibetrieb kein leichter ist – und so auch nicht ein erfolgreiches Weiterbestehen – und viel Arbeit und Risiko bedeutet, dass dies heute trotz aller Umstände noch funktionieren kann, dafür ist die Bäckerei & Konditorei Stöbich das beste Beispiel.

9. Quellenverzeichnis

9.1 Literatur

- Anhang zum Lohnvertrag für Arbeiter im Bäckerhandwerk, 2008: <http://portal.wko.at>, 11.07.11.
- Atteslander, Peter, 1959: Konflikt und Kooperation im Industriebetrieb. Probleme der betrieblichen Sozialforschung in internationaler Sicht. Köln: Westdeutscher Verlag.
- Atteslander, Peter, 2000: Methoden der empirischen Sozialforschung. 9. völlig neu bearb. und erw. Auflage, Berlin: Walter de Gruyter.
- Autriht, Sabine, 1996: Die Tullner Bäckerzeche von 1648 bis zur Erteilung der Gewerbefreiheit 1860. Diplomarbeit, Wien: Universität Wien.
- Backaldrin, 2008: <http://www.backaldrin.com>, 14.08.11.
- Behrenberg, Angelika; Faßnacht, Michael, 2010: Familien- und Organisationsdynamik. Paradoxe Doppelsysteme steuern. In: Faßnacht, Michael; Kuhn, Hubert; Schrapper, Christian (Hg.), Organisation Organisieren. Gruppendynamische Zugänge und Perspektiven für die Praxis. Weinheim: Juventa Verlag, 75-88.
- Blümel, Fritz; Boog, Waldemar, 1977: 5000 Jahre Backofen. Ulm: Ebner.
- Blumer, Herbert, 1973: Der Methodologische Standort des symbolischen Interaktionismus. In: Arbeitsgruppe Bielefelder Soziologen (Hg.), Alltagswissen, Interaktion und gesellschaftliche Wirklichkeit, Bd. 1: Symbolischer Interaktionismus und Ethnomethodologie. Reinbeck: Rowohlt.
- Brockhaus, 1996: Brockhaus Enzyklopädie in vierundzwanzig Bänden. Bd. 1-24, 19. völlig neu bearb. Auflage, Bd. 1-24, Mannheim: F.A. Brockhaus.
- Bruckmüller, Ernst, 2001: Sozialgeschichte Österreichs. 2. Auflage, Wien: Verlag für Geschichte und Politik.
- Bundesministerium für Gesundheit; Universität Wien, Institut für Ernährungswissenschaften, 2008: Österreichischer Ernährungsbericht. http://www.bmg.gv.at/cms/home/attachments/5/6/0/CH1048/CMS1288948560136/der_gesamte_ernaehrungsbericht.pdf, 11.08.11.
- Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend, 2010: Berufsausbildungsgesetz. Berufsausbildung in Österreich. http://www.bmwfj.gv.at/Berufsausbildung/LehrlingsUndBerufsausbildung/Documents/BAG%202010_minimiert.pdf, 05.07.11.
- Bundesministerium für Wirtschaft, Familie und Jugend, 2011: Liste der Lehrberufe von A-Z. Wien: BMWFJ. <http://www.bmwfj.gv.at/Berufsausbildung/LehrberufeInOesterreich/ListeDerLehrberufe/Seiten/liste.aspx?Char=B>, 05.07.11.
- Burghardt, Anton, 1978: Betriebs- und Arbeitssoziologie. Wien: Böhlau Wissenschaftliche Bibliothek.
- Burgstaller, Ernst, 1983: Österreichisches Festtagsgebäck. Brot und Gebäck im Jahres- und Lebensbrauchtum. Linz: Rudolf Trauner Verlag.
- Calefato, Patrizia, 2005: Kleidung als Jargon: Zur Soziosemiotik der Uniform. Zeitschrift für Semiotik, 2005, Bd. 27, Heft 3, 241-252.
- Commenda, Hans, 1959: Des alten Linzer Handwerks Recht und Gewohnheit. In: Stadt Linz (Hg.), Historisches Jahrbuch der Stadt Linz. Linz: Stadtarchiv.
- Dahrendorf, Ralf, 1959: Sozialstruktur des Betriebes. Betriebssoziologie. Wiesbaden: Betriebswirtschaftlicher Verlag Dr. Th. Gabler.
- Danninger, Gerhard, 1981: Das Linzer Handwerk und Gewerbe vom Verfall der Zunfttheorie über die Gewerbefreiheit bis zum Innungszwang. Linz: Rudolf Trauner Verlag.
- Dittmar, Norbert, 1997: Grundlagen der Soziolinguistik – Ein Arbeitsbuch mit Aufgaben. Tübingen: Max Niemeyer Verlag.

- Domonkos, Otto, 1979: Reiserouten der wandernden Handwerksgehlen und die technisch-historische Bedeutung der Gesellenwanderschaften. In: Somkuti, Éva; Éri, István; Nagybakay, Péter (Red.), Internationales Handwerksgeschichtliches Symposium. Veszprém: Ungarische Akademie der Wissenschaften, Veszprémer Akademische Kommission, 12-30.
- Domonkos, Otto, 1987: Zur Wanderung ungarischer Gesellen im 19. Jahrhundert. In: Roth, Klaus (Hg.), Handwerk in Mittel- und Südosteuropa. Mobilität, Vermittlung und Wandel im Handwerk des 18. Bis 20. Jahrhunderts. München: Selbstverlag der Südosteuropa-Gesellschaft, 69-85.
- Eder, Karl, 1932: Studien zur Reformationgeschichte Oberösterreichs. Das Land ob der Enns vor der Glaubensspaltung Die kirchlichen, religiösen und politischen Verhältnisse in Österreich ob der Enns 1490-1525. Bd. 1, Linz: Feichtinger.
- Ehmer, Josef, 1987: Zur Wanderung ungarischer Gesellen im 19. Jahrhundert. In: Roth, Klaus (Hg.), Handwerk in Mittel- und Südosteuropa. Mobilität, Vermittlung und Wandel im Handwerk des 18. bis 20. Jahrhunderts. München: Selbstverlag der Südosteuropa-Gesellschaft, 47-67.
- Elkar, Rainer S., 1983: Die Mühsal der Walz. Selbstzeugnisse wandernder Handwerksgehlen als Quellen für die Sozial- und Bildungsgeschichte des Handwerks im 19. Jahrhundert. In: Fülep, Zsófia; Nagybakay, Péter; Somkuti, Éva (Red.), II. Internationales Handwerksgeschichtliches Symposium. Bd 1, Veszprém: Ungarische Akademie der Wissenschaften, Veszprémer Akademische Kommission, 293-313.
- EU-Nachtarbeits-Anpassungsgesetz, 2002: <http://www.wko.at/sp/eu-nachtarbeit.htm>, 13.09.11.
- Fetscher, Irving, 1970. Arbeit. In: Bussiek, Hendrik (Hg.), Veränderungen der Gesellschaft. Sechs konkrete Utopien. Frankfurt am Main: Fischer, 44-63.
- Froschauer, Ulrike; Titscher, Stefan, 1984: Gruppen. Systeme - Prozesse - Funktionen. Wien: Fachverlag an der Wirtschaftsuniversität.
- Gabler Wirtschaftslexikon, 2011: GmbH & Co. KG. <http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Definition/gmbh-co-kg.html>, 17.08.11.
- Girtler, Roland, 2001: Methoden der Feldforschung. 4. völlig neu bearb. Auflage, Wien: Böhlau Verlag.
- Goffman, Erving, 1999 (1971): Interaktionsrituale. Über Verhalten in direkter Kommunikation. 5. Auflage, Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Gradwohl, Johann, 2006: Der Bäcker als Kulturträger. Tradition, soziales Gefüge und Neuerung; eine Studie zur Soziologie des Alltags. Dissertation. Wien: Universität Wien.
- Griese, Hartmut; Nikles, Bruno; Rülcker, Christoph, 1977: Soziale Rolle: zur Vermittlung von Individuum und Gesellschaft. Opladen: Leske Verlag.
- Gukenbiehl, Hermann, L., 1999 (1980): Bezugsgruppen. In: Schäfers, Bernhard (Hg.), Einführung in die Gruppensoziologie. Geschichte. Theorie. Analysen. 3. korr. Auflage, Wiesbaden: Quelle & Meyer Verlag. 113-134.
- Gutkas, Karl, 1963: Die Entwicklung des österreichischen Städtewesens. In: Rausch, Wilhelm (Red.), Die Städte Mitteleuropas im 12. und 13. Jahrhundert. Linz: Österreichischer Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung, 77-91.
- Hampel-Kallbrunner, Gertraud, 1962: Beiträge zur Geschichte der Kleiderordnungen: mit besonderer Berücksichtigung Österreichs. Wien: Verlag des wissenschaftlichen Antiquariats H. Geyer.
- Haubenberger, 2008: Haubis Haubiversum. <http://www.haubis.at/haubiversum>, 14.09.11.
- Heiner, Peter, 1951: Die Verkäuferin in der Bäckerei. Gießen: Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co.
- Heß-Haberlandt, Gertrud, 1960: Das liebe Brot. Brauchtümliche Mehlspeisen aus dem bäuerlichen Festkalender. Wien: Österreichischer Agrarverlag.

- Hilger, R; Kayser, R; König, J; Sell, E, 1892: Vierteljahresschrift über die Fortschritte auf dem Gebiete der Chemie der Nahrungs- und Genussmittel, der Gebrauchsgegenstände, sowie der hierher gehörenden Industriezweige. Das Jahr 1891. 6. Jahrgang, Berlin: Julius Springer Verlag.
- Hoffmann, Alfred, 1952: Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich. Werden. Wachsen. Reifen. Von der Frühzeit bis zum Jahre 1848. Bd. 1, Salzburg: Otto Müller Verlag.
- Homans, George, Caspar, 1968: Elementarformen sozialen Verhaltens. Köln: Westdeutscher Verlag.
- Hörandner, Edith, 1995: Brot- und Gebäckbrauchtum in den Alpenländern. In: Eiselen, Herman (Hg.), Brotkultur. Köln: DuMont, 176-199.
- Jacob, Heinrich Eduard, 1954: Sechstausend Jahre Brot. Hamburg: Rowohlt Verlag.
- Kahakpa, Carlo, 1876/77: Memoiren eines österreichischen Handwerksburschen. In: Riesenfellner, Stefan (Hg.), Arbeiterleben. Autobiographien zur Alltags- und Sozialgeschichte Österreichs 1867-1914. Graz: Leykam Verlag, 64-75.
- Kling, Christof, 1995: Getreide – seit zehntausend Jahren Nahrung des Menschen. In: Eiselen, Herman (Hg.), Brotkultur. Köln: DuMont, 27-35.
- Kollektivvertrag für Arbeiter im österreichischen Bäckerhandwerk. Gültig ab 1. Oktober 1996, 1996: <http://portal.wko.at>, 11.07.11.
- Krauß, Irene, 2003: Gelungen geschlungen. Das große Buch der Brezel. Tübingen: Silberburg Verlag.
- Kropf, Rudolf, 1981: Oberösterreichs Industrie (1873-1938). Ökonomisch-strukturelle Aspekte einer regionalen Industrieentwicklung. Linz: Rudolf Trauner Verlag.
- Landesinnung der Wiener Bäcker, 1927: 700 Jahre Wiener Bäcker-Innung. Wien: Verlag der Wiener Bäcker-Innung.
- Lang-von Wins, Thomas, 2004: Der Unternehmer. Arbeits- und organisationspsychologische Grundlagen. Berlin: Springer Verlag.
- Lebensmittelakademie, 2011: <http://www.lmakademie.at>, 11.08.11.
- Lebensmittelchemische Gesellschaft, Fachgruppe in der GDCh, 2001: Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität. Bd. 25, Funktionelle Lebensmittel - Lebensmittel der Zukunft. Erwartungen, Wirkungen, Risiken. Hamburg: Behr's Verlag.
- Lichtenberger, Elisabeth, 1973: Von der Mittelalterlichen Bürgerstadt zur City. In: Helczmanovszki, Heimold (Hg.), Beiträge zur Bevölkerungs- und Sozialgeschichte Österreichs: nebst einem Überblick über die Entwicklung der Bevölkerungs- und Sozialstatistik. Wien: Verlag für Geschichte und Politik, 297-331.
- Machwirth, Eckart, 1999 (1980): Die Gleichaltrigengruppe (peer-group) der Kinder und Jugendlichen. In: Schäfers, Bernhard (Hg.), Einführung in die Gruppensoziologie. Geschichte. Theorie. Analysen. Wiesbaden: Quelle & Meyer Verlag, 248-268.
- Magistrat der Stadt Wels, 2011: Volkszählung 2001. <http://www.wels.at>, 12.07.11.
- Maurizio, Adam, 1916: Die Getreide-Nahrung im Wandel der Zeiten. Zürich: Orell Füssli.
- Menge, Hermann, 2001: Langenscheidts Großwörterbuch Latein. 26. Auflage, Berlin: Langenscheidt.
- Meyer, Joseph (Hg.), 1907: Meyers großes Konversations-Lexikon: ein Nachschlagewerk des allgemeinen Wissens. 6. gänzlich Neubearb. u. verm. Auflage. Leipzig: Bibliogr. Inst.
- Mikl-Horke, Gertraude, 2000: Industrie- und Arbeitssoziologie. 5. völlig Neubearb. Auflage, München: Oldenbourg.
- Mößner, Wolfgang. 2000: Praxishandbuch Bäckerei. Das Standardwerk für Ausbildung und Beruf. Stuttgart: Matthes.
- Müller, Hermann, 2003: Die Feldbäckereien. Geschichte und Geschichten über das Kommissbrot. Wörthsee: Eigenverlag.

- Neidhart, Friedhelm, 1999 (1980): Innere Prozesse und Außenweltbedingungen sozialer Gruppen. In: Schäfers, Bernhard (Hg.), Einführung in die Gruppensoziologie. Geschichte. Theorie. Analysen. 3. korr. Auflage, Wiesbaden: Quelle & Meyer Verlag, 135-156.
- Nergert, Heinz, 1995: Brotschaffende Berufsstände. Bäcker und Müller. In: Eiselen, Herman (Hg.), Brotkultur. Köln: DuMont, 230-243.
- Neuregelung der Nachtarbeit ab 1.8.2002 EU-Nachtarbeits-Anpassungsgesetz, 2002: <http://www.wko.at/sp/eu-nachtarbeit.htm>, 22.08.11.
- Ostrolucká, Milena, 1983: Beiträge zur Geschichte der Lebkuchenbäckerzunft von Košice/ Kaschau. In: Füle, Zsófia; Nagybakay, Péter; Somkuti, Éva (Red.), II. Internationales Handwerksgeschichtliches Symposium. Band 2, Veszprém: Ungarische Akademie der Wissenschaften, Veszprémer Akademische Kommission, 309-320.
- Otruba, Gustav, 1979: Wanderpflicht und Handwerksburschenwege im Spiegel Wiener und niederösterreichischer Zunftarchivalien. In: Somkuti, Éva; Éri, István; Nagybakay, Péter (Red.), Internationales Handwerksgeschichtliches Symposium. Veszprém: Ungarische Akademie der Wissenschaften, Veszprémer Akademische Kommission, 43-49.
- Otruba, Gustav, 1987: Handwerk und Industrialisierung in Österreich im 19. Jahrhundert. In: Roth, Klaus (Hg.), Handwerk in Mittel- und Südosteuropa. Mobilität, Vermittlung und Wandel im Handwerk des 18. Bis 20. Jahrhunderts. München: Selbstverlag der Südosteuropa-Gesellschaft, 195-216.
- Park, Robert, E.; Burgess, Ernest, W.; McKenzie, Roderick, D., 1968 (1925): The city. 5. Auflage, Chicago: Univ. of Chicago Press.
- Pfaffstetter, Karin, 2000: Ankerbrot – Von der Lehre bis zur Pensionierung. Darstellung der Arbeitserfahrungen von drei Ankerbrotbäckern, die ihr gesamtes Arbeitsleben in der Wiener Ankerbrotfabrik verbracht haben. Diplomarbeit. Wien: Universität Wien.
- Pirker, Reinhard, 1992: Zeit, Macht und Ökonomie. Zur Konstitution und Gestaltbarkeit von Arbeitszeit. Frankfurt: Campus Verlag.
- Popitz, Heinrich, 2006: Soziale Normen. Frankfurt am Main: Suhrkamp.
- Reinhold, Gerd, 1997: Soziologielexikon. 3. überarb. und erw. Auflage, München: Oldenbourg.
- Reith, Reinhold (Hg.), 2008: Das alte Handwerk. Von Bader bis Zinngießer. München: Beck.
- Ressel, Gustav, 1913: Das Archiv der Bäckergenossenschaft in Wien. Wien: Gerlach & Wiedling.
- Rigler, Edith, 1976: Frauenleitbild und Frauenarbeit in Österreich. Vom ausgehenden 19. Jahrhundert bis zum zweiten Weltkrieg. Wien: Verlag für Geschichte und Politik.
- Röllig, Wolfgang, 1992: Die Anfänge der Braukunst im Zweistromland. In: Ruprechtsberger, Erwin M. (Hg.), Bier im Altertum. Ein Überblick. Linz: Stadtmuseum Linz - Nordico, 9-14.
- Sänger, Patrick, 2006. Bier. In: Froschauer, Harald; Römer, Cornelia (Hg.), Nilus. Studien zur Kultur Ägyptens und des Vorderen Orients. Bd. 12, Wien: Phoibos Verlag, 45-51.
- Schebesta, Kurt, 2006: 1906-2006. Hundert Jahre Österreichische Bäckerzeitung. Wien: Verlag Almer.
- Schnell, Rainer; Hill, Paul, B.; Esser, Elke, 1995: Methoden der empirischen Sozialforschung. 5. völlig neu überarb. und erw. Auflage, München: Oldenbourg.
- Schünemann, Claus; Treu, Günter, 2000: Verkaufslehre der Bäckerei und Konditorei. 4. überarb. Auflage, Alfeld: Gildebuchverlag.
- Seibel, Wilfried; Spicher, Gottfried, 1995: Brei – Fladen - Brot. In: Eiselen, Herman (Hg.), Brotkultur. Köln: DuMont, 49-51.

- Seifert, Oliver. Zur Geschichte der Hostienbäckerei. In: Seifert, Oliver (Hg.), Panis Angelorum – Das Brot der Engel. Kulturgeschichte der Hostie. Ostfildern: Jan Thorbecke, 24-47.
- Sinz, Herbert, 1977: Das Handwerk. Geschichte, Bedeutung und Zukunft. Düsseldorf: Econ Verlag.
- Sofsky, Wolfgang; Paris, Rainer, 1991: Figurationen sozialer Macht. Autorität – Stellvertretung – Koalition. Opladen: Leske & Budrich.
- Steller, Werner, 1995: Weltnahrung Brot. In: Eiselen, Herman (Hg.), Brotkultur. Köln: DuMont, 244-252.
- Stöbich, Florian, 2011: Bäckerei Stöbich. <http://www.stoebich-baeckerei.at>, 20.08.11.
- Sydow, Jürgen, 1963: Anfänge des Städtewesens in Bayern und Österreich. In: Rausch, Wilhelm (Red.), Die Städte Mitteleuropas im 12. und 13. Jahrhundert. Linz: Österreichischer Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung, 55-76.
- Tannahill, Reay, 1973: Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute. Wien: Paul Neff Verlag.
- Täufel, Alfred (Hg.), 1993: Lebensmittellexikon. Bd. 1 & 2, 2. verb. Auflage, Leipzig: Fachbuchverlag.
- Taylor, Frederik, Winslow, 1913: Die Grundsätze wissenschaftlicher Betriebsführung. München: Oldenbourg.
- Thomas, William, J.; Znaniecki, Florian, 1959 (1919/21): The Polish peasant in America and Europe. 2. Auflage, New York: Dover.
- Tremel, Ferdinand, 1969: Wirtschafts- und Sozialgeschichte Österreichs. Wien: Franz Deuticke Verlag.
- Uitz, Erika, 2003: Die Frau im Mittelalter. Wien: Tosa.
- Wagner, Christoph, 1984: Das große Buch vom Bier. Eine Kulturgeschichte der österreichischen Braukunst. Wien: Verlag Christian Brandstätter.
- Währen, Max. Zur Geschichte der Hostienbäckerei. In: Seifert, Oliver (Hg.), Panis Angelorum – Das Brot der Engel. Kulturgeschichte der Hostie. Ostfildern: Jan Thorbecke, 11-21.
- Weber, Max, 1980 (1921): Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriss der verstehenden Soziologie. Besorgt von Winckelmann, Johannes. 5. rev. Auflage. Studienausgabe, Tübingen: Mohr.
- Wermke, Matthias; Klosa, Annette; Kunkel-Razum, Kathrin; Scholze-Stubenrecht, Werner (Hg.), 2001: Duden. Das Herkunftswörterbuch. Etymologie der deutschen Sprache. 3. völlig neu. bearb. und erw. Auflage, Mannheim: Dudenverlag.
- Wiechers, Ralph, 2006: Familienmanagement zwischen Unternehmen und Familie. Zur Handhabung typischer Eigenarten von Unternehmens-Familien und Familienunternehmen. Heidelberg: Carl-Auer-Systeme Verlag.
- Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), 2010: Zahlen, Daten, Fakten – Das Österreichische Lebensmittelgewerbe 2010. KMU Forschung Austria: Wien.
- Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ), 2011: Die Salzreduktionskampagne. http://portal.wko.at/wk/format_detail.wk?angid=1&stid=601779&dstid=8779&ctyp=1, 01.08.11.
- Wissel, Rudolf, 1971: Des alten Handwerks Recht und Gewohnheit. Bd. 1, 2. erw. und bearb. Auflage, Berlin: Colloquium.
- World Health Organization (WHO); Food and Agriculture Organization, 2003: Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases. http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf, 27.07.11.
- Wutzel, Otto, 1992: Handwerksherrlichkeit. Das Handwerk in Vergangenheit und Gegenwart. Linz: Rudolf Trauner Verlag.
- Zatschek, Heinz, 1949: Handwerk und Gewerbe in Wien. Von den Anfängen bis zur Erteilung der Gewerbefreiheit im Jahre 1859. Wien: Österreichischer Gewerbeverlag.
- Zauner, Alois, 1974: Das Städtewesen im Lande ob der Enns. In: Rausch, Wilhelm. (Hg.), Die Stadt am Ausgang des Mittelalters. Linz: Wimmer, 109-130.

- Ziehr, Wilhelm, 1984: Bauer, Müller, Bäcker. Das Brot von der Steinzeit bis heute. Herrsching: Atlantis Verlag.
- Zöllner, Erich (Hg.), 1985: Österreichs Städte und Märkte in ihrer Geschichte. Wien: Österreichischer Bundesverlag.
- Zöllner, Erich, 1961: Geschichte Österreichs. Von den Anfängen bis zur Gegenwart. Wien: Verlag für Geschichte und Politik.

9.2 Gespräche

- Almer, Johann, Chefredakteur der Österreichischen Bäckerzeitung, Wien, 04.05.11.
- Augendopler, Peter, Geschäftsführer Backaldrin, Asten bei St. Florian, 16.05.11.
- Brandstätter, Karl, ehemaliger Bäcker in der Bäckerei & Konditorei Stöbich, Wels, 22.08.11.
- Brandstätter, Petra, Filialleiterin der Bäckerei & Konditorei Stöbich, Wels, 24.08.11.
- Hofmann, Heinz, ehemaliger Bundesinnungsmeister der Bäcker, Linz, 21.04.11.
- Oberreither, Carmen, Bäckerlehrling Bäckerei & Konditorei Stöbich, Wels, 30.08.11.
- Salomon, Ingeborg, Mag.^a, Referentin im Bundesverband der Bäcker innerhalb der Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Wirtschaftskammer Österreich, Wien, 03.05.11.
- Sperrer, Josef, pensionierter Bäcker, ehemaliger Berufsschullehrer und Lehrlingsausbildner, Trainer und Begleitperson bei Lehrlingswettbewerben der Bäcker, Ried im Innkreis, 08.06.11.
- Stöbich, Christine, ehemalige Verkaufsleiterin Bäckerei & Konditorei Stöbich, 04.04.11.
- Stöbich, Gerhard, Geschäftsführer Bäckerei & Konditorei Stöbich, Wels, 16.03.11; 25.03.11; 04.05.11; 05.05.11.
- Stöbich, Veronika, Geschäftsführerin Bäckerei & Konditorei Stöbich, Wels, 06.06.11.

10. Anhang

10.1 Abstract

Wie in allen Handwerkssparten auch war der Bäckereibetrieb ursprünglich gleichzeitig Familien- und Kleinbetrieb. Solche Betriebe gibt es auch heute noch, nur nimmt deren Bedeutung in der Nahrungsmittelversorgung der Bevölkerung kontinuierlich ab, denn Bäckereifilialisten und Supermärkte bieten ihnen zunehmend Konkurrenz. Wie sieht heute aber der Arbeitsalltag in einem solchen Familienbetrieb aus und durch welche Charakteristika ist er gekennzeichnet? Auf diese Frage soll diese Arbeit Antworten liefern, indem auf das Beispiel des Welser Bäckerei- und Konditoreibetriebes der Familie Stöbich verwiesen wird. Die hierzu gemachten Ausführungen beruhen auf den Ergebnissen qualitativer Beobachtungen und Befragungen die im Zuge des Verfassens dieser Arbeit in der Firma gesammelt werden konnten. Abgesehen davon bieten Gespräche, die mit Experten aus unterschiedlichen Bereichen gemacht wurden, einen Einblick in die gesamtgesellschaftliche Situation des Bäckergewerbes.

Originally bakeries were small family businesses just as it was the case in any other branch of the skilled crafts and trades. This kind of business still exists, obviously, despite its importance being on a constant decline when it comes to the provision of food as subsidiary retailing businesses, as well as supermarket chains proving strong competition. However, what can be regarded characteristic of everyday work life in the bakery business? By referring to a bakery and confectionary enterprise set in the Upper Austrian town of Wels and run by the family Stöbich, this piece of work aims at giving answers to this question. In order to do so, the descriptions and explanations are based on qualitative observations as well as interviews conducted during the writing of this piece of work. Apart from that, this thesis gives an insight to the current situation of the handicraft of the baker on the level of society, based on the outcome of interviews conducted with experts from various relevant and related backgrounds.

10.2 Lebenslauf

Persönliche Daten

Name: Christina Stöbich

Geburtsort: Wels

Geburtsdatum: 20.09.1984

Derzeitiger Wohnort: Wien

Schulischer und akademischer Werdegang

1991-1995: Besuch der Volksschule Wels VS6

1995-2003: Besuch des Bundes- und Bundesrealgymnasiums Wels
Brucknerstraße

Wintersemester 2003: Beginn der beiden Diplomstudiengänge Soziologie (A121)
sowie Anglistik und Amerikanistik (A343) an der Universität
Wien

Wintersemester 2008/09: Studienaustausch in Manchester, Vereinigtes Königreich

Jänner 2012: voraussichtlicher Studienabschluss der Soziologie

Sommersemester 2012: voraussichtlicher Studienabschluss der Anglistik und
Amerikanistik