



universität
wien

DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Wer wird den a Wasser trinken wenn das Bier so billig
ist ...“

Der Alkoholkonsum der Wiener Bevölkerung unter Einfluss der Industrialisierung im langen
19. Jahrhundert dargestellt anhand von ausgewählten Selbstzeugnissen

verfasst von / submitted by

Simon Kaiser

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of
Magister der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2020 / Vienna, 2020

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

UA 190 333 313

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramtsstudium
UF Deutsch
UF Geschichte, Sozialkunde, Polit. Bildg.

Betreut von / Supervisor:

a.o. Univ. Prof. Dr. Peter Eigner

Danksagung

An dieser Stelle möchte ich mich bei all jenen bedanken, die mich beim Verfassen dieser Diplomarbeit unterstützt und motiviert haben.

Zunächst bedanke ich mich herzlichst bei a.o. Univ. Prof. Dr. Peter Eigner für die freundliche Betreuung und professionelle Unterstützung während des Schreibprozesses. Das detaillierte und konstruktive Feedback, welches ich in vielen Gesprächen erhalten habe, wie auch die zahlreichen Literaturhinweise waren eine große Hilfe.

Ganz besonders möchte ich mich auch bei dem Leiter der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen, Mag. Günter Müller, bedanken, der meinen Recherchen bezüglich der Selbstzeugnisse den richtigen Weg gewiesen und mich in methodischer Hinsicht mit wertvollen Hinweisen unterstützt hat.

Ein großes Dankeschön gebührt außerdem meiner Freundin, die nicht nur meine Arbeit Korrektur gelesen hat, sondern mir auch die letzten Monate stets den Rücken freigehalten hat, sodass ich meinen Fokus auf das Schreiben der Arbeit legen konnte. Darüber hinaus steht sie mir seit vier Jahren bedingungslos zur Seite und hat mich somit durch einen Großteil meines Studiums helfend begleitet. Für ihre langjährige Unterstützung und den starken emotionalen Rückhalt bin ich überaus dankbar.

Zu guter Letzt möchte ich meiner Familie, allen voran meinen Eltern, von Herzen danken. Sie haben mir das Studium ermöglicht und mich zu jeder Zeit bestärkt und an mich geglaubt. Dabei fühlte ich mich nie unter Druck gesetzt – vielmehr nahmen sie mir die Last von den Schultern. Weiters gaben sie mir in schwierigen Phasen immer wieder neue Zuversicht, meinen Weg weiterzugehen. Einen herzlichen Dank auch an meinen Bruder, der mir immer ein Vorbild war und gezeigt hat, dass durch harte Arbeit und Zielstrebigkeit letztlich alles zu erreichen ist.

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung.....	1
1.1	Fragestellung und Aufbau.....	2
1.2	Aktueller Forschungsstand	5
2	Trinken in der Stadt Wien im 19. Jahrhundert	9
2.1	Wandel des Konsumverhaltens aufgrund der Industrialisierung.....	9
2.2	Wiener Gastronomie – Formen, Erscheinungsbilder und Funktionen	15
2.3	Trinken inner- und außerhalb der Linien.....	25
2.4	Trinkwasserverschmutzung und der Bau der Wiener Hochquellenleitungen	31
2.5	Alkoholfreie Alternativen.....	35
3	Alkoholproduktion und -konsumtion in seiner Entwicklung	42
3.1	Bier	42
3.1.1	Einfluss der Industrialisierung auf das Brauwesen in Wien.....	44
3.1.2	Entwicklung des Bierkonsums im 19. Jahrhundert	51
3.2	Wein.....	57
3.2.1	Weinbau und -handel im 19. Jahrhundert	60
3.2.2	Vom Volksgetränk zum Statussymbol	66
3.3	Branntwein.....	72
3.3.1	Der Aufstieg der Branntweinindustrie im 19. Jahrhundert	74
3.3.2	Mythos Branntweinpest.....	77
4	Die Trinkenden.....	86
4.1	Geschlechtsspezifischer Konsum	86
4.2	Schichtspezifischer Konsum.....	93
4.3	Berufsspezifischer Konsum	98
5	Alkoholkonsum in Wien dargestellt anhand von Selbstzeugnissen	102
5.1	Gattungsproblematik.....	102

5.2	Quellenwert und Quellenkritik	105
5.3	Methodisches Vorgehen	108
5.4	Helene Gasser – „Memoiren einer Köchin“	111
5.4.1	Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit	112
5.4.2	Form, Motivation und Funktion des Trinkens.....	113
5.4.3	Bewertung des Alkoholkonsums.....	118
5.5	Emil Geissler	119
5.5.1	Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit	119
5.5.2	Form, Motivation und Funktion des Trinkens.....	120
5.5.3	Bewertung des Alkoholkonsums.....	127
5.6	Johann Hallawitsch – „Familienchronik – Mein Lebensweg“	128
5.6.1	Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit	129
5.6.2	Form, Motivation und Funktion des Trinkens.....	130
5.6.3	Bewertung des Alkoholkonsums.....	133
5.7	Franz Souček – „Memoiren“	135
5.7.1	Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit	135
5.7.2	Form, Motivation und Funktion des Trinkens.....	136
5.7.3	Bewertung des Alkoholkonsums.....	141
5.8	Ergebnisanalyse	142
6	Schlussbetrachtung	147
7	Literatur- und Quellenverzeichnis	154
7.1	Lebensgeschichtliche Aufzeichnungen	154
7.2	Primärquellen.....	154
7.3	Sekundärliteratur.....	156
8	Abstract.....	166

1 Einleitung

Alkohol hat in Österreich einen besonders hohen Stellenwert im alltäglichen Leben. Im Vergleich zu anderen Ländern wird in Österreich verhältnismäßig viel Alkohol getrunken, wie die jüngst veröffentlichte Studie der OECD „Health at a Glance 2019“ einmal mehr bestätigt. Österreich nimmt dabei mit einem jährlichen Alkoholkonsum von 11,8 Litern reinem Alkohol pro Person hinter Litauen den zweiten Platz innerhalb der OECD ein.¹ Darüber hinaus wird Alkohol in Österreich heutzutage wie auch schon im 19. Jahrhundert mit einer gewissen Selbstverständlichkeit konsumiert. „Wer wird den a Wasser trinken wenn das Bier so billig ist“² – so lautete etwa ein mütterlicher Ratschlag der damaligen Zeit. Ein Problembewusstsein war und ist auch heute noch kaum vorhanden. Ebenso ist der übermäßige Alkoholkonsum unter bestimmten Bedingungen immer noch sozial akzeptiert. Die öffentliche Aufmerksamkeit ist allzu stark auf die Bekämpfung illegaler Drogen und Rauschmittel, wie etwa Cannabis, Kokain etc., konzentriert, während ein Verständnis von Alkohol als Droge weitgehend fehlt. Die Ursachen für den selbstverständlichen Alkoholgebrauch im Gegensatz zu illegalen Rauschmitteln sind u.a. aus der historischen Entwicklung zu verstehen. Die heutige Alkoholkultur, d.h. die Einstellung der Menschen gegenüber Alkohol und seinem Konsum, die regionale und nationale Präferenz bestimmter alkoholischer Getränke, gesellschaftliche Trinknormen, -motive und -funktionen sowie Abweichungen davon, die Festkultur, aber auch schicht-, geschlechts- und berufsspezifische Konsummuster, geht aus historischen Prozessen in der Vergangenheit hervor und wurde durch diese geformt. Um also heutige Trinkgewohnheiten und damit einhergehende Probleme analysieren zu können, muss auch die historische Alkoholforschung miteinbezogen werden.

Überragende Bedeutung für die Analyse kultureller, sozialer und historischer Prozesse nehmen dabei Perioden des Wandels ein, wie die Geschichtswissenschaft nicht müde wird zu betonen.³ Eine dieser Perioden stellt zweifellos die Industrialisierung dar, welche sich in Österreich größtenteils im „langen“ 19. Jahrhundert vollzogen hat. Der Sprung von der Agrar- zur Industriegesellschaft führte zu einem grundlegenden Wandel in allen Lebensbereichen und

¹ Vgl. OECD (2019): Health at a Glance 2019. OECD Indicators. Paris: OECD Publishing, S. 91. URL: <https://www.oecd.org/health/health-systems/health-at-a-glance-19991312.htm> [Letzter Zugriff: 16.12.2019].

² GEISSLER, EMIL (o.J.): o.T. Bd. 1 (digitale Abschrift). Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, S. 5.

³ Vgl. HIRSCHFELDER, GUNTHER (2004): Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel. Bd. 2: Die Region Aachen. Köln/Weimar/Wien: Böhlau, S. 9–10.

wirkte sich somit auch maßgeblich auf die Trinkgewohnheiten der damaligen Zeit aus. Schließlich ist das Trinkverhalten nicht nur ein individuelles, sondern auch ein gesellschaftliches. Der Gebrauch von Alkohol ist einem sozialen System unterworfen, welches vorgibt, wann, wo und wieviel getrunken werden darf. Aus diesem Grund ist es äußerst aufschlussreich, sich mit den Trinkgewohnheiten der Menschen zu befassen, da durch die Art und Weise, wie mit Alkohol umgegangen wurde, Einblicke in die kulturellen Gewohnheiten und das gesellschaftliche Leben der damaligen Zeit offenbart werden. Besonders schnell und deutlich vollzog sich dieser Wandel in den Städten, da Industrialisierung und Urbanisierung das Leben in der Stadt grundsätzlich veränderten. Die häusliche Selbsterzeugung geriet in den Hintergrund und wich der industriellen Massenproduktion. Ihre Produktion und Distribution wurde durch Mechanisierung und Technisierung entscheidend beeinflusst, wodurch sich in der Folge auch die Trinkgewohnheiten der Menschen veränderten. Wien nahm dabei eine herausragende Rolle als Industrialisierungs- und Konsumzentrum in der Habsburgermonarchie ein. Deshalb eignet sich die Stadt bzw. der Raum Wien in besonderer Weise für eine eingehende Analyse.

1.1 Fragestellung und Aufbau

Thema und Untersuchungsgegenstand der vorliegenden Arbeit stellt demnach das Trinkverhalten der Wiener Bevölkerung unter Einfluss der Industrialisierung im „langen“ 19. Jahrhundert dar. Der Beginn des Ersten Weltkrieges nimmt dabei eine harte Trennlinie ein, da er eine unvergleichliche Zäsur im geschichtlichen Ablauf verkörpert und seine Betrachtung gerade in Hinblick auf den Alkoholkonsum die Ergebnisse noch einmal grundlegend veränderte. Darüber hinaus ist unter Wien vielmehr der Raum Wien, d.h. die Stadt und ihr Umland, zu verstehen. Eine strikte Trennung nach damaligen oder heutigen Grenzen wäre wenig sinnvoll und entspreche nicht der Realität, da sich Stadt und Umland wechselseitig beeinflussten.

Im Rahmen der Arbeit wird einerseits versucht, eine Antwort auf die Frage, welche Formen, Motive, Funktionen und Mentalitäten dem damaligen Alkoholkonsum zugrunde gelegen sind, zu finden. Andererseits soll beantwortet werden, inwiefern die Art des alkoholischen Getränks, seine Verfügbarkeit, seine Erschwinglichkeit und die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen Einfluss auf die Trinkgewohnheiten der Gesellschaft im „langen“

19. Jahrhundert hatten. Unter den sozialen Zugehörigkeitsstrukturen sind dabei das Geschlecht, die soziale Schicht und der Beruf gemeint, welche maßgeblichen Einfluss auf das Trinkverhalten ausübten. Außer Zweifel bestanden dahingehend deutliche Unterschiede zwischen den sozialen Gruppen. Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, ist also zu klären, auf welche Weise die Menschen mit Alkohol im 19. Jahrhundert in Wien umgegangen sind, wie und warum alkoholische Getränke konsumiert wurden und wie der Gebrauch von Alkohol bzw. Trunkenheit in der Gesellschaft aufgefasst und bewertet wurde. Die trinkenden Menschen befanden sich dabei nicht im luftleeren Raum, sondern waren in ein Gesellschaftssystem eingebunden, welches ihnen je nach sozialer Zugehörigkeit „Regeln“ für den Alkoholkonsum vorgegeben hat. Ziel dieser Arbeit ist es deshalb, das Trinkverhalten der Wiener*innen, welches stark von der sozialen Zugehörigkeit determiniert war, unter Einfluss der Industrialisierung darzustellen.

Dementsprechend müssen zunächst die Rahmenbedingungen für den Alkoholkonsum der Bevölkerung in Wien im 19. Jahrhundert skizziert werden. Dabei sollen die grundlegenden Wandlungsprozesse im Konsumverhalten der Gesellschaft, ausgelöst durch die Industrialisierung, aufgezeigt werden. Die Wiener Gaststätten, welche sich in ihren Formen, Erscheinungsbildern und Funktionen ebenso verändert haben, verdienen eine gesonderte Darstellung. Schließlich spielten sie im Untersuchungszeitraum als Orte des Trinkens die dominierende Rolle. Dabei muss vor allem die sozialräumliche Differenzierung innerhalb Wiens beachtet werden, die maßgeblich durch den Linienwall und die Wiener Verzehrssteuer beeinflusst wurde. Nicht zuletzt müssen Alternativgetränke, die anstelle des Alkohols hätten konsumiert werden können, in die Analyse miteinbezogen werden, um die Funktion des Alkohols in der damaligen Zeit besser verstehen zu können. Allen voran ist hierbei das Trinkwasser zu nennen, welches im Großteil des 19. Jahrhunderts stark verunreinigt war und der Wiener Bevölkerung schwerwiegende gesundheitliche Probleme bereitete.

Um die Ebene der Nachfrage betrachten zu können, ist es darüber hinaus unumgänglich, auch die Ebene des Angebots darzustellen. In dieser Arbeit wird deshalb die Alkoholproduktion und -konsumtion der Alkoholika Bier, Wein und Branntwein in ihrer jeweiligen Entwicklung beleuchtet. Die Produktionsweise spielt hinsichtlich der Verfügbarkeit und Erschwinglichkeit der alkoholischen Getränke eine erhebliche Rolle. Speziell auf dem Gebiet der Bierherstellung wurde das Produktions- und Distributionsverfahren durch technische Innovationen

revolutioniert und Bier konnte dadurch in industriell gefertigter Massenproduktion erzeugt werden. Des Weiteren veränderte sich durch die Entwicklungen auf Angebotsseite auch die soziale Stellung der alkoholischen Getränke. Dieser Wandel hatte erhebliche Auswirkungen auf die Konsummuster der Wiener Bevölkerung und führte zu Verschiebungen in der Getränkepräferenz. Damit einhergehend werden auch der Pro-Kopf-Konsum von Bier, Wein und Branntwein in den Blick genommen. Die Entwicklungsphasen des Alkoholkonsums während des Untersuchungszeitraums sollen dabei dargelegt sowie die Zu- und Abnahme kommentiert werden.

In der Untersuchung stehen aber vor allem die trinkenden Menschen, ihr Umgang mit Alkohol bzw. ihre Haltungen und Wertvorstellungen gegenüber seinem Konsum im Vordergrund. Das Trinkverhalten der Wiener*innen wurde – wie oben erwähnt – maßgeblich durch das Geschlecht, das Alter, die soziale Schicht wie auch den Beruf geprägt. Somit ergeben sich, abhängig von der sozialen Zugehörigkeitsstruktur, deutliche Unterschiede in der Trinkmenge, der Trinkhäufigkeit, der Art der alkoholischen Getränke und der Bewertung des Alkoholkonsums. Ebenso wie die gegenwärtige Alkoholdiskussion wurde auch jene aus dem 19. Jahrhundert von diesen Merkmalen bestimmt. Bezüglich des geschlechtsspezifischen Trinkverhaltens ist heutzutage eine gewisse Nivellierung der Unterschiede zu beobachten. Es soll deshalb geklärt werden, ob und inwiefern diese Ausgleichsprozesse bereits in der Zeit der Industrialisierung zu beobachten waren bzw. wie sich das Trinkverhalten der Männer im Vergleich zu jenem der Frauen darstellte. In Hinblick auf die schichtspezifischen Trinkgewohnheiten wurde im 19. Jahrhundert eine besonders emotionale Auseinandersetzung innerhalb der Gesellschaft geführt. Dabei wurde vor allem vom Bürgertum, später auch von Vertreter*innen der Abstinenzbewegung der Sozialdemokratie das Trinkverhalten des Proletariats angeprangert. In der Arbeit wird deshalb überprüft, inwieweit dies gerechtfertigt war, aber auch, wie sich der Alkoholkonsum der sozialen Mittel- und Oberschichten, der bisher vielfach unbeachtet geblieben ist, gestaltete. Eng mit der sozialen Schicht war darüber hinaus der Beruf verknüpft, der den gesellschaftlichen Status des Individuums festlegte und somit auch große Auswirkung auf das Trinkverhalten hatte. Aus diesem Grund werden auch berufsspezifische Konsummuster untersucht und diesbezügliche Unterschiede herausgearbeitet.

Anschließend werden die theoretischen Überlegungen zum Trinkverhalten der Wiener*innen um die Analyse von vier ausgewählten Selbstzeugnissen aus dem 19. Jahrhundert ergänzt. Die

Quellen stammen aus der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien und geben besonders wertvolle Einblicke in die soziale Situation der Menschen und das damalige gesellschaftliche Leben. Vor der Analyse wird noch die Quellengattung der Selbstzeugnisse vorgestellt, die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit diesen beschrieben sowie das konkrete methodische Vorgehen für diese Arbeit erläutert. Die Selbstzeugnisse werden in der Folge auf themenrelevante Aussagen untersucht und der Alkoholkonsum der darin handelnden Personen analysiert und dargestellt. Die Kriterien der Auswertung bildeten dabei die Form, Motivation und Funktion des Trinkens sowie die Bewertung des Alkoholkonsums vor dem Hintergrund der jeweiligen sozialen Zugehörigkeit. Die daraus resultierenden Unterschiede bezüglich des Trinkverhaltens werden daraufhin in einer Ergebnisanalyse miteinander verglichen. Abschließend folgen eine Zusammenfassung der Ergebnisse und die Beantwortung der Forschungsfragen.

1.2 Aktueller Forschungsstand

Obwohl die Rolle des Alkohols und seines Konsums im Alltag beträchtlich ist, wurde ihm bisher in der modernen deutschsprachigen Geschichtswissenschaft wenig Beachtung geschenkt. Im Vergleich dazu erfuhr das Thema Alkohol in der angelsächsischen Geschichtswissenschaft weit frühere und größere Aufmerksamkeit. Dies kann u.a. darauf zurückgeführt werden, dass die Alkoholkultur in Großbritannien oder den USA einen ambivalenteren und konfliktreicheren Charakter aufweist, als es im deutschen Sprachraum der Fall ist.⁴ Hierzulande begegnet man einer weit positiveren Grundeinstellung gegenüber Alkohol und seinem Konsum. Aus diesem Grund wurde die Alkoholforschung im deutschsprachigen Raum lange Zeit von der Medizin und Psychiatrie vereinnahmt, ehe sie erst in den 1970er Jahren methodisch neue Wege beschritt. Anstöße dazu kamen von der Arbeiter*innenforschung wie auch von der Nahrungsethnologie.⁵ In Bezug auf letztere sind vor allem die Arbeiten von Hans Jürgen Teuteberg zu nennen, welcher sich intensiv mit der

⁴ Vgl. TAPPE, HEINRICH (1994): Auf dem Weg zur modernen Alkoholkultur. Alkoholproduktion, Trinkverhalten und Temperenzbewegung in Deutschland vom frühen 19. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg (Studien zur Geschichte des Alltags 12). Stuttgart: Franz Steiner, S. 19–20.

⁵ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 6, 10.

Geschichte der Ernährung in Deutschland befasst hat.⁶ Im Jahr 1972 untersuchte er gemeinsam mit Günter Wiegelmann erstmals den „Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluss der Industrialisierung“.⁷ Allerdings wurden besonders in den früheren Werken der Nahrungsforschung das Trinken und so auch der Alkoholkonsum weitgehend ausgeklammert.

Nicht zufällig war es deshalb der amerikanische Historiker James S. Roberts, der mit seinen Untersuchungen zum Alkoholkonsum deutscher Arbeiter*innen einen bedeutenden Impuls in der deutschsprachigen Alkoholforschung setzte.⁸ Seine Studien stellten zwar wichtige Vorarbeiten dar, waren aber insgesamt lückenhaft, allzu sehr auf die deutsche Industriearbeiter*innenschaft und das Branntweinproblem eingeeengt und die regionalen Unterschiede im Trinkverhalten blieben weitgehend unbeachtet. Ähnliche Probleme weist die Arbeit von Alfred Heggen auf, die sich ebenfalls auf das Branntweintrinken und die sozialen Unterschichten in Deutschland konzentriert.⁹ Generell kann innerhalb der Forschungsliteratur hinsichtlich des Alkoholkonsums im Untersuchungszeitraum eine Fixierung auf das Branntweintrinken männlicher Unterschichten festgestellt werden.¹⁰

Eine umfassende und fundierte Arbeit zum überregionalen Alkoholkonsum in Deutschland im 19. Jahrhundert legte hingegen Heinrich Tappe 1994 vor. Er verknüpfte in seiner Untersuchung die Bereiche Produktion, Konsumtion, staatliche Reaktion und Antialkoholbewegung miteinander und stützte sich dabei auf einen breiten Quellenkorpus. Darüber hinaus beschäftigte er sich auch mit dem seiner Meinung nach bisher wenig behandelten süddeutschen Raum. Hinsichtlich der Konsummuster konstatiert Tappe eine Dreiteilung des Deutschen Reichs: Der Norden und Osten wurden vom Branntwein dominiert, Mitteldeutschland bildete eine Übergangszone und im Süden wurde vorwiegend Bier und Wein konsumiert.¹¹ Gunther Hirschfelder fasste im Zuge seines Habilitationsprojekts im Jahr 1994 den bisherigen Stand in der Alkoholforschung zusammen und zeichnete deren

⁶ Vgl. u.a.: TEUTEBERG, HANS J./WIEGELMANN, GÜNTER (2005): Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts (Grundlagen der europäischen Ethnologie Bd. 2). Münster: Lit Verlag.

⁷ Vgl. TEUTEBERG, HANS J./WIEGELMANN, GÜNTER (1972): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

⁸ Vgl. u.a.: ROBERTS, JAMES S. (1980): Der Alkoholkonsum deutscher Arbeiter im 19. Jahrhundert. In: Geschichte und Gesellschaft: Zeitschrift für historische Sozialwissenschaft 6, 220–242; ROBERTS, JAMES S. (1984): Drink, Temperance and the Working Class in Nineteenth-Century Germany. London u.a.: Allen & Unwin.

⁹ Vgl. HEGGEN, ALFRED (1988): Alkohol und bürgerliche Gesellschaft im 19. Jahrhundert. Eine Studie zur deutschen Sozialgeschichte. Berlin: Colloquium.

¹⁰ Vgl. TAPPE (1994), S. 19–26.

¹¹ Vgl. ebd., S. 102.

Grundlinien, Entwicklungen und Desiderata nach. Dabei resümierte er, dass „in der bisherigen Forschung sowohl Untersuchungen begrenzter Räume als auch innerräumliche Vergleiche vernachlässigt worden“¹² sind. Unter innerräumlichen Vergleichen versteht er u.a. soziale Schichten und Altersgruppen.

In gleicher Weise wie der süddeutsche Raum wurde Österreich, mit welchem es durchaus Parallelen hinsichtlich der Trinkmuster gibt, bisher in der Geschichtswissenschaft vernachlässigt. Die wesentlichsten Arbeiten zum Alkoholkonsum in Österreich stammen von Roman Sandgruber, der bereits relativ früh erkannte, dass sich anhand der Genussmittel zahlreiche gesellschaftlich relevante Fragestellungen aufrollen lassen.¹³ Weiters legte er die ersten nachvollziehbaren Schätzungen über den Alkoholkonsum pro Kopf österreichischer Städte und Länder vor.¹⁴ Darüber hinaus leistete er auch wertvolle Beiträge hinsichtlich möglicher Konsumunterschiede innerhalb der Gesellschaft.¹⁵

Speziell für den Wiener Alkoholkonsum lieferten Jonas Albrecht und Maximilian Martsch 2014 mit ihrer Auswertung der Wiener Verzehrungssteuer, welche sie um Statistiken des Wiener Brauherrenvereins ergänzt haben, relevante Daten.¹⁶ Dadurch konnten sie neue detaillierte Pro-Kopf-Angaben bezüglich des Bier-, Wein- und Branntweinkonsums für Wien erstellen. Aufgrund der teils großen Konsumunterschiede innerhalb der Gesellschaft müssen diese Angaben allerdings relativiert werden. Im selben Jahr legte Alfred Paleczny eine Arbeit über die Wiener Brauherren vor, in welcher er die Industrialisierung der Wiener Bierbrauerei aufarbeitete und die Dynastien der bedeutendsten Wiener Braufamilien beschrieb.¹⁷ Des Weiteren hat sich in Bezug auf die Wiener Gaststätten besonders Andreas Weigl mit seinem

¹² HIRSCHFELDER, GUNTHER (1994): Bemerkungen zu Stand und Aufgaben volkskundlich-historischer Alkoholforschung der Neuzeit. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 39, 87–127, S. 125.

¹³ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (1986): Bittersüße Genüsse. Kultur- und Sozialgeschichte der Genußmittel. Wien/Köln/Graz: Böhlau, S. 10.

¹⁴ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (1982): Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 15). Wien: Verlag für Geschichte und Politik, S. 287–289.

¹⁵ Vgl. dazu die weiteren Werke von SANDGRUBER, welche im Literatur- und Quellenverzeichnis gelistet sind.

¹⁶ Vgl. ALBRECHT, JONAS/MARTSCH, MAXIMILIAN (2014): Der Wiener Alkoholkonsum 1830–1913. In: HAUER, FRIEDRICH (Hg.): Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrungssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck/Wien/Bozen: Studienverlag, 77–110.

¹⁷ Vgl. PALECZNY, ALFRED (2014): Die Wiener Brauherren. Das goldene Bierjahrhundert. Wien: Löcker Verlag; SPRINGER, CHRISTIAN M./PALECZNY, ALFRED/LADENBAUER, WOLFGANG (2017): Wiener Bier-Geschichte. Wien/Köln/Weimar: Böhlau.

Beitrag in dem umfassenden Werk zur Wirtschaftsgeschichte Wiens aus dem Jahr 1991 verdient gemacht.¹⁸

Daraus wird allerdings ersichtlich, dass Hirschfelders Feststellung über fehlende Mikrostudien begrenzter Räume und innerräumlicher Vergleiche bezüglich des Alkoholkonsums für Österreich ebenso bzw. umso mehr Gültigkeit besitzt. Diesem Mangel wird mit vorliegender Arbeit am Beispiel Wiens versucht abzuhelpfen. Dabei ist wichtig zu betonen, dass nicht, wie in vielen Arbeiten zuvor, lediglich die Arbeiter*innenschaft und ihr Trinkverhalten untersucht werden soll, sondern vielmehr die gesamte Wiener Bevölkerung und insbesondere die Unterschiede im Alkoholkonsum, abhängig von der sozialen Zugehörigkeit, im Blickfeld stehen. Abgesehen von der Bearbeitung einzelner Aspekte wie der Biergeschichte, der Gaststättenökonomie oder den Pro-Kopf-Statistiken fehlt für Wien eine Gesamtdarstellung des Alkoholkonsums, wodurch das Aufzeigen von Wechselwirkungen zwischen den einzelnen Aspekten verloren geht. Diese Arbeit soll einen Beitrag dazu leisten, eben diese Forschungslücke zu schließen. Schuldig bleiben muss der Einfluss der Mäßigkeitsbewegung, welche in Wien erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts erstarkte und ihre größte Ausdehnung im 20. Jahrhundert erreichte. Sie kann in der Arbeit lediglich angeschnitten werden, da einerseits ihr Wirken größtenteils nicht mehr in den Untersuchungszeitraum fällt und andererseits einer eigenständigen ausführlichen Betrachtung würdig wäre.

¹⁸ Vgl. WEIGL, ANDREAS (1991): Gaststätten: Zur Ökonomie der Gesellschaft. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 1037–1127.

2 Trinken in der Stadt Wien im 19. Jahrhundert

Im 19. Jahrhundert erfuhr die Gesellschaft eine Reihe von tief greifenden Umbrüchen. An dieser Stelle sollen nun die durch die Industrialisierung hervorgerufenen Veränderungen hinsichtlich der Lebensweise der Konsument*innen, speziell ihres Konsumverhaltens, aufgezeigt werden. Wien wurde dabei als Stadt entscheidend beeinflusst und entwickelte sich von einer immer noch mit Mauern umgebenen Stadt zu einer Millionenmetropole. Einerseits führte die unglaubliche Beschleunigung im Wachstum der Bevölkerung und in der Wirtschaft zu einem völlig neuen Stadtbild mit sämtlichen damit verbundenen Chancen und Problemen. Andererseits erfuhren aber auch die Kultur und die sozialen Strukturen in der Gesellschaft einen massiven Wandel. All diese Veränderungen wirkten sich in der Folge maßgeblich auf das Trinkverhalten bzw. die Trinkgewohnheiten der Menschen aus.

2.1 Wandel des Konsumverhaltens aufgrund der Industrialisierung

Der Sprung vom Agrar- zum Industriezeitalter führte vor allem in den Städten zu grundlegenden Veränderungen in allen Lebensbereichen. Das betrifft den Berufsalltag, das Wohnen, die Ernährungsweise, aber auch Familienstrukturen, Geschlechter- und Generationsbeziehungen, Zeitwahrnehmung und Zukunftsperspektiven. So sollen im Folgenden wesentliche Zusammenhänge zwischen der Konsumgesellschaft und der Industrialisierung betrachtet werden.

Hans Jürgen Teuteberg konstatiert in Bezug auf die Nahrungs- und Genussmittel eine neue Funktion des Geldes.¹⁹ In der vorindustriellen Zeit wurden noch etliche Alltagsgüter in den privaten Haushalten selbst hergestellt. Durch den einsetzenden Urbanisierungsprozess, das Städtewachstum und die sich verbreitende Lohnarbeit wurde die Produktion jedoch schrittweise aus dem Haus ausgelagert und dem sich ausweitenden Handel und Märkten zugeführt. Das zahlenmäßig stark steigende landlose Industrieproletariat musste sich in der Stadt von der Eigenproduktion lösen und fortan alle Alltagsgüter mithilfe von Geldmitteln bezahlen. Dadurch änderte sich der Wirtschaftskreislauf erheblich. Dies führt laut Teuteberg einerseits zwar zu einer zuvor nicht gekannten Konsumfreiheit, andererseits schlitterten die Konsument*innen dadurch in ein Abhängigkeitsverhältnis zu den Lebensmittelhändler*innen

¹⁹ Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN (2005), S.73.

und Märkten.²⁰ Michael Prinz weist allerdings auch darauf hin, dass nicht von einem plötzlichen Verschwinden der Selbstversorgung ausgegangen werden darf. Selbst in den Städten habe die Gartenwirtschaft zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch einen nicht zu unterschätzenden Anteil an der Selbstversorgung mit Lebensmitteln inne gehabt.²¹ In Wien wurden in den Hinterhöfen beispielsweise Haushaltsgewerbe betrieben, in den Vorstädten gab es, zumindest in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, noch viele private Obst- und Gemüsegärten, auch Kleintierhaltung war üblich und einige Wiener Bürger*innen, wenn auch in rückläufiger Tendenz, produzierten eigenen Wein.

Darüber hinaus stellt Teuteberg fest, dass der Bargeldumlauf zu Beginn der Industrialisierung viel zu gering gewesen sei, wodurch sich u.a. das Truksystem herausgebildet haben soll.²² Das heißt, dass die Fabrikarbeiter*innen in Blechkupons bezahlt wurden, die sie ausschließlich in der Kantine und in Geschäften der Fabrik einlösen konnten. Teilweise wurden sie dabei auch in Schnaps ausbezahlt. Abseits davon waren die Löhne ebenso verschwindend gering. Bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts und um die Zeit des Wiener Kongresses sahen sich die Einwohner*innen der Stadt einer hohen Geldentwertung ausgesetzt. Erst in den dreißiger Jahren verbesserten sich die Lebensbedingungen allmählich, nur um sich anschließend wieder zu verschlechtern. Hohe Teuerungsraten führten in den fünfziger Jahren erneut zu einer Inflation. In der Phase der Hochkonjunktur stiegen die Reallöhne bis zum Wiener Börsenkrach 1873 noch einmal beachtlich. Der Krach an der Börse reduzierte allerdings erneut das Realeinkommen und es dauerte bis in die neunziger Jahre, ehe sich die Situation wieder verbesserte.²³ Das Lohnniveau variierte jedoch sehr stark zwischen den Beschäftigungskategorien und auch innerhalb dieser zwischen gelernten und ungelernten Arbeitskräften sowie zwischen den Geschlechtern, wodurch sich Aussagen über die Einkommensstruktur als äußerst schwierig erweisen. Festgehalten werden kann jedoch, dass sich aufgrund der Industrialisierung im 19. Jahrhundert der soziale Kontrast zwischen dem

²⁰ Vgl. ebd., S. 74.

²¹ Vgl. PRINZ, MICHAEL (2003): „Konsum“ und „Konsumgesellschaft“ – Vorschläge zu Definition und Verwendung. In: DERS. (Hg.): Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne (Forschungen zur Regionalgeschichte Bd. 43). Paderborn u.a.: Ferdinand Schöningh, 11–37, S. 29.

²² Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN (2005), S. 74.

²³ Vgl. EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (1991): Erwerbstätigkeit und Einkommensungleichheit. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 1129–1171, S. 1171.

Lebens- und Konsumstil des Adels und Großbürgertums auf der einen und dem Massenelend des Proletariats auf der anderen Seite stark verschärfte.

Aufgrund der Industrialisierung wandelten sich auch die Lebens- und Wohnformen der Wiener Bevölkerung noch einmal grundlegend, was ebenso erhebliche Auswirkungen auf das Konsumverhalten hatte. Wien als Reichshaupt- und Residenzstadt erfuhr im 19. Jahrhundert eine wahrhaftige Bevölkerungsexplosion, die größtenteils auf die Zuwanderung aus dem In- und Ausland zurückzuführen war. Lebten um 1800 lediglich 280.000 bis 300.000 Menschen innerhalb der heutigen Grenzen Wiens, so wuchs die Bevölkerungsanzahl bis zum Ersten Weltkrieg auf über 2.000.000 Menschen an.²⁴ Viele der zugewanderten Personen in diesem Zeitraum kamen aus agrarischen Regionen bzw. Berufsfeldern und waren ungelernte Lohnarbeiter*innen, was zu einer Proletarisierung Wiens führte. 1840 etwa betrug der Anteil der sozialen Unterschichten innerhalb des Linienwalls, d.h. dem Gebiet der Altstadt gemeinsam mit den Vorstädten, 79 Prozent der Gesamtbevölkerung.²⁵ Der Anteil der zugewanderten Menschen, die nicht heimatberechtigt waren, betrug im selben Jahr 43 Prozent an der Gesamtbevölkerung.²⁶

Mit steigender Bevölkerungszahl wuchs auch die Wohnungsknappheit, wodurch sich die Mieten enorm erhöhten. Es bestand dabei ein Mietzinsgefälle vom Zentrum in die Randgebiete, wobei die billigsten Wohnungen in den Vororten lagen. Eine in der Mitte des 19. Jahrhunderts erhobene Auflistung der Wiener Wohnungen ergab, dass etwa die Hälfte aller Wohnungen aus drei bis vier Wohnbestandteilen (Zimmer und Nebenräume) bestanden. Ein Drittel der Wohnungen hatte lediglich ein bis zwei Wohnbestandteile, während die restlichen Wohnungen aus fünf bis zehn Wohnbestandteilen oder mehr bestanden. In den Vororten dominierten die Küche-Zimmer-Wohnungen. Die Wohnsituation verschlechterte sich aber durch den Industrialisierungsschwung noch einmal dramatisch, denn kurz vor dem Ersten Weltkrieg machte dieser Wohnungstyp bereits die Hälfte aller Wiener Wohnungen aus. Trotz der großen Anzahl von Klein- und Kleinstwohnungen mussten sich aufgrund weiterer Teuerungen dennoch immer mehr Menschen eine Wohnung teilen. So waren trotz der

²⁴ Vgl. BUCHMANN, BERTRAND M./BUCHMANN, DAGMAR (2006): Die Epoche vom Ende des 18. Jahrhunderts bis um 1860. In: CSENDES, PETER/OPLL, FERDINAND (Hg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 15–174, S. 18.

²⁵ Vgl. ebd., S. 27.

²⁶ Vgl. EIGNER, PETER (1991): Mechanismen urbaner Expansion: Am Beispiel der Wiener Stadtentwicklung 1740-1938. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 623–756, S. 660.

minimalistischen Wohnungsgrößen zur Jahrhundertmitte etwa 17 Prozent der Wiener Bevölkerung Untermieter*innen oder Bettgeher*innen. Die Haushaltszusammensetzungen wichen dementsprechend stark von dem neu entstandenen modernen bürgerlichen Familienmodell ab. Auch in der sozialen Oberschicht blieb die Einheit des „ganzen Hauses“, wie sie in vorindustriellen Zeiten üblich war, während des gesamten 19. Jahrhunderts bestehen.²⁷ Das heißt, hier wohnten sowohl die Familie als auch die Dienerschaft unter einem Dach. In der modernen Kleinfamilie, die sich im 19. Jahrhundert in ihren Ansätzen formierte, lebten hingegen nur die Eltern und Kinder zusammen.²⁸

Eine deutliche Tendenz zeigte sich auch in der Trennung von Wohn- und Arbeitsraum. Der Mann arbeitete außerhalb des Hauses, während die Frau im Bürgertum in den Haushalt zurückgedrängt wurde. Fortan wurde eine arbeitende Frau in bürgerlichen Kreisen als Affront angesehen. Sie hatte die Aufgabe der Haushaltsführung, der Kindererziehung und sie war für das gesellschaftliche Ansehen der Familie verantwortlich. Das öffentliche wurde nun strikt vom privaten Leben geschieden und so wurde der Arbeitsbereich explizit vom Wohn- und Schlafbereich getrennt. Diese Trennung fand aufgrund der Industrialisierung auch bei den Lohnarbeiter*innen statt, mit dem Unterschied, dass auch die Frauen und Kinder oftmals für den Lebenserhalt arbeiten mussten. Lediglich die bürgerlichen Gewerbetreibenden und die hausindustriell produzierenden Arbeiter*innen konnten das Arbeiten und Wohnen in ihren eigenen Häusern vereinen und diese Lebensform teilweise das gesamte 19. Jahrhundert über bewahren.²⁹ Der Großteil der Bevölkerung arbeitete aber außerhalb des Hauses. Die neu entstandenen Lebenswelten der verbeamteten, angestellten und arbeitenden Personen sahen eine strikte Trennung zwischen Wohn- und Arbeitsbereich vor.

Neben dieser Trennung wurde vor allem für die sozialen Unterschichten auch der Zeitraum zwischen Arbeit und Freizeit strikt voneinander getrennt. Durch die fixe Arbeits- und später auch Pausenzeit veränderten sich beispielsweise die Konsumgewohnheiten der Fabrikarbeiter*innen grundlegend.³⁰ Die Mechanisierung der Produktion passte den Menschen an den Arbeitsrhythmus der Maschine an. Die Zeit für die Nahrungsaufnahme wurde dadurch wesentlich verkürzt, weshalb auf kurze und intensive Formen des Vergnügens gesetzt wurde. Dies könnte als weiteres Indiz für die Hinwendung zum Alkohol, vor allem zu

²⁷ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 24.

²⁸ Vgl. ebd., S. 60–64.

²⁹ Vgl. ebd., S. 60.

³⁰ Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN (2005), S. 75.

hochprozentigen Getränken, angesehen werden. Um 1840 arbeiteten die Wiener Arbeiter*innen im Durchschnitt 97 Stunden pro Woche.³¹ Arbeiteten die Frauen selbst, reichte die Mittagspause kaum für die Zubereitung der Mahlzeiten aus. Halbgare oder verbrannte Speisen waren das Resultat. Als Nahrungsersatz bzw. -zusatz zu dieser mangelhaften Ernährung wurde deshalb vielfach auf Alkohol als Stärkungsmittel zurückgegriffen. Schließlich wurde dem Alkohol lange Zeit eine stärkende und heilsame Wirkung zugesprochen. Aus diesem Grund hatten Arbeitgeber*innen ihren Arbeitnehmer*innen auch teilweise Schnaps angeboten, damit diese die schlechten Arbeitsbedingungen und die langen monotonen Arbeitszeiten leichter vertragen konnten.³² Alkohol diente in Ermangelung an Alternativgetränken, welche zum größten Teil erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts aufkamen, außerdem zur Durstlöschung und zur Unterdrückung des Hungergefühls. Er vermittelte ein illusorisches Gefühl von Wärme und Kraft, führte in Wahrheit aber zur körperlichen Zerrüttung der schlecht bzw. mangelhaft ernährten Menschen.

Aßen die Arbeiter*innen nicht zuhause, weil der Weg vom Arbeitsplatz nach Hause oft zu lange war, so mussten sie ihre Mahlzeiten in der Fabrik, im Betrieb, im Freien oder in den umliegenden Gaststätten einnehmen. Das Essen wurde nun nicht mehr im Kreise der Familie eingenommen, sondern neben Arbeitskolleg*innen und fremden Personen, was eine völlige Umstellung für die Menschen bedeutete. Der oftmals für viele Arbeiter*innen neue regelmäßige Bargeldbezug führte außerdem dazu, dass sich die Menschen Alkohol nun öfter leisten konnten. Zuvor wurde innerhalb der ländlichen Unterschichten, aus denen sich später vielfach die Industriearbeiter*innen rekrutierte, lediglich zu kirchlichen Feiertagen, familiären Festen, Hochzeiten und Beerdigungen, bei der Ernte oder auf den Märkten Alkohol konsumiert. Der hohe Alkoholpreis und der Bargeldmangel in vorindustrieller Zeit verhinderten ein regelmäßiges Trinken. Gab es jedoch Anlass zu feiern und war Alkohol vorhanden, dann wurden wahre Trinkgelage veranstaltet, die in großer öffentlicher Trunkenheit resultierten.³³ Diese sporadische Trunkenheit unter der ärmeren Bevölkerung änderte sich mit der Lohnauszahlung. Andere Möglichkeiten, das hart verdiente Geld auszugeben, boten sich bei der wenigen Freizeit und in Ermangelung an alternativen Freizeitaktivitäten kaum. Darüber hinaus ist Roman Sandgruber der Meinung, dass die Arbeiter*innen ihr Einkommen nicht gespart oder gar langfristig investiert, sondern für

³¹ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 38.

³² Vgl. ROBERTS (1980), S. 230.

³³ Vgl. ebd., S. 236.

kurzfristigen Konsum als Statussymbol ausgegeben hätten.³⁴ Auch in Anbetracht der katastrophalen Wohnverhältnisse ist es durchaus verständlich, dass die Arbeiter*innen das Wirtshaus aufsuchten. Dort war der Konsum von Alkohol natürlich ausdrücklich erwünscht und vielerorts wurde von einem „Trinkzwang“ gesprochen. Das gesellige Trinken als soziale Funktion spielte also durchaus eine wesentliche Rolle im Leben der Wiener Arbeiter*innen.

Neben der instrumentellen und sozialen Funktion des Alkoholkonsums ist Teuteberg außerdem der Meinung, dass das Trinken auch als „Zeittöter“, zur Unterbrechung eines meist eintönigen und harten Arbeitsalltags, fungierte.³⁵ Der Griff zu stimulierenden Genussmitteln, wie Alkohol, wirkt dabei nicht unwahrscheinlich. So kann das Trinken auch als psychologische Linderung angesehen werden – als Flucht vor der Wirklichkeit, ausgelöst durch die schlechten Lebens- und Arbeitsbedingungen sowie die jämmerlichen Wohnverhältnisse und die daraus oftmals resultierenden familiären Konflikte. In der Forschung wurde der Alkoholkonsum der arbeitenden Klasse lange Zeit als Reaktion auf Armut und Ausbeutung interpretiert. Der narkotischen Funktion des Alkohols wurde deshalb teilweise ein großer Stellenwert beigemessen.³⁶ Dieses Bild wurde allerdings von James S. Roberts, der das Trinkverhalten der deutschen Arbeiter*innen untersuchte, revidiert. Er zeigte in seiner Studie auf, dass die soziale und die instrumentelle Funktion wesentlich wichtiger waren. Darüber hinaus hätten die Arbeiter*innen untereinander sehr wohl zwischen akzeptablen und inakzeptablen Trinkverhalten unterschieden. Jene Personen, die als unzuverlässig in der Ehe, als Elternteile oder Arbeitskolleg*innen galten, wurden vom Rest geächtet, ausgestoßen und gemieden.³⁷ Die „klassischen“ Säufer*innen blieben also Individualschicksale, die an den Rand der Gesellschaft gedrängt wurden.

Die Industrialisierung hatte demnach einen erheblichen Einfluss auf die Konsumgewohnheiten der Bevölkerung Wiens. Günter Wiegelmann warnt jedoch davor zu glauben, dass die Veränderungen im 19. Jahrhundert auf ein ruhendes, stabiles Nahrungssystem getroffen sind.³⁸ Vielmehr wandelte sich das Nahrungssystem bereits im 17. und 18. Jahrhundert beträchtlich, wodurch sich manche Prozesse im 19. Jahrhundert bloß fortgesetzt haben könnten. Außerdem konnten sich die alten Lebensformen in manchen

³⁴ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 249.

³⁵ Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN (2005), S. 75.

³⁶ Vgl. ROBERTS (1980), S. 240.

³⁷ Vgl. ebd.

³⁸ Vgl. TEUTEBERG/WIEGELMANN (2005), S. 232.

Gesellschaftsschichten noch einigermaßen lang halten, was zu einem sehr heterogenen Stadtbild führte. Nichtsdestotrotz kann die Geschwindigkeit, mit der sich die Stadt-, Bevölkerungs- und Industrieentwicklung vollzog, nicht hoch genug eingeschätzt werden. Die Kumulation dieser Prozesse in der Industrialisierung katapultierte die Menschen in eine völlig neue Lebenswelt, in der sich die Sozialstrukturen maßgeblich änderten. Dadurch wandelte sich schließlich auch das Trinkverhalten der Wiener Bevölkerung.

2.2 Wiener Gastronomie – Formen, Erscheinungsbilder und Funktionen

Die Formen der Wiener Gaststätten im 19. Jahrhundert waren äußerst vielfältig und unterschieden sich teilweise erheblich in ihrer Einrichtung und ihrem Angebot voneinander. Überdies waren die Rechte und Pflichten der einzelnen Kategorien von Gastgewerben in der ersten Hälfte des Jahrhunderts noch sehr divers, wohingegen in der zweiten Hälfte vielfach nur die Namen übrig geblieben sind und die unterschiedlichen Begrifflichkeiten teilweise auch synonym verwendet wurden. Die Grenzen zwischen den unterschiedlichen Gaststätten gestalteten sich dabei zunehmend fließend und manchmal erscheint es, als ob die Namen rein willkürlich oder aus traditionellen Gründen gewählt wurden. Zur Veranschaulichung des Formenreichtums können aus einer 1879 erhobenen Auflistung u.a. folgende Gaststättenbezeichnungen entnommen werden: „Hotels“, „Einkehrghasthöfe“, „Gasthäuser, Weinstuben und Weinkeller“, „Bierhallen“, „Kaffeehäuser und Caféréaurants“, „Kaffeeschänken“, „Bierschänken“ sowie „Branntweinschänken“.³⁹ Abseits davon existierten allerdings noch etliche andere Bezeichnungen, wie etwa das „Bier- und/oder Weinhaus“, das „Casino“ oder aber auch der beliebte „Heurige“ außerhalb der Linien.

Tatsächlich war das Gaststättenwesen in Wien bis zum Jahr 1859, in welchem die Gewerbefreiheit erteilt wurde, durch eine enorme Spezialisierung und Diversifizierung aufgrund der unterschiedlich organisierten Zünfte geprägt.⁴⁰ Der Ausschank von Bier und Wein war beispielsweise bis zur Änderung der Schankgerechtigkeiten 1811 voneinander getrennt. So durfte kein*e Bierwirt*in gleichzeitig auch Wein ausschenken und umgekehrt

³⁹ Vgl. SINHUBER BARTEL F. (1989): Zu Gast im alten Wien. München: Hugendubel, S. 24.

⁴⁰ Vgl. WEIGL, ANDREAS (2004): Zwischen Kaffeehaus und „Beisl“. Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten 18. Jahrhundert. In: TEUTEBERG, HANS J. (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (Studien zur Geschichte des Alltags Bd. 23). Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 175–189, S. 176.

kein*e Weinwirt*in Bier verkaufen. Für den Ausschank in Kellergewölben gab es wieder andere Regelungen und es war genauestens festgelegt, welche Speisen in den jeweiligen Gaststätten verabreicht werden durften.⁴¹ Jede Zunft bzw. später Genossenschaft wachte dabei eifersüchtig über ihre Rechte und gönnte den übrigen keinen noch so geringen Vorteil. Die Gesetze wurden auch vielfach übertreten und umgangen, wie aus den Beschwerden der Wirt*innen an den Stadtrat hervorgeht.⁴² So wurden illegale Schenken, so genannte „Winkelleutgeben“, betrieben und ebenso die bestehenden Verordnungen und Erlässe, auch unter den verschiedenen Zünften selbst, wiederholt missachtet. Es existieren beispielsweise Fälle, in welchen der Wein von Wirt*innen und/oder Händler*innen gemischt oder verfälscht worden ist, teilweise mit gesundheitsschädlichen Substanzen. So ging 1832 etwa eine berühmte Wiener Weinstube in der Liliengasse zugrunde, weil die Sanitätspolizei festgestellt hatte, dass der Rotwein dort mit Bleizucker versetzt worden war.⁴³

Generell wurde den Wiener Gaststätten zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch kein allzu gutes Zeugnis ausgestellt. So beschwerten sich vielfach die Reisenden über die katastrophalen Zustände in den Wirtshäusern und Hotels ebenso wie über die zwielichtige Gestalt der Wirt*innen. Ein ungarischer Graf beispielsweise schreibt um 1800 über Wien:

Es ist beschämend für die Hauptstadt eines großen Staates, daß die kleinste Stadt im Reiche reinlichere und besser geführte Herbergen aufweist als Wien, von Frankreich oder anderen Ländern ganz zu schweigen. Hier herrscht in allem, was man Gasthof nennt, der größte Schmutz. Wenn man nicht durch die Gewohnheit abgestumpft ist, kann man dort unmöglich wohnen oder essen, ohne Ekel zu empfinden.⁴⁴

Mit diesem Urteil war der Graf nicht alleine. Die Gaststätten waren dabei durchwegs schlicht eingerichtet und dienten vornehmlich zum Zwecke der Versorgung. Die Einrichtung des Gastzimmers eines Wiener Bierwirts etwa setzte sich um 1800 lediglich aus acht Tischen, vier Bänken, vierundzwanzig Lehnstühlen, zehn Messingleuchtern und einem kleinen Spiegel zusammen.⁴⁵ Glas war in vorindustrieller Zeit noch zu teuer für den Wirtshaustisch. Erst in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts löste das industriell hergestellte Pressglas die alten

⁴¹ Vgl. LIGTHART, ELISABETH (2008): Vom „Leutgeb“ zum Heurigen. Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900. Dipl., Universität Wien, Wien, S. 42.

⁴² Vgl. ebd., S. 25–37.

⁴³ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (2007): Es muss nicht immer grebelt sein. Wien zwischen Bierlust und Weinseligkeit. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 180–187, S. 181.

⁴⁴ Zitiert nach SINHUBER (1989), S. 9.

⁴⁵ Vgl. HASLINGER, INGRID (2007): Budl, Sparherd, Flaschensumpf. Zum Erscheinungsbild des Wiener Wirtshauses. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 46–54, S. 46.

Metalltrinkgefäße ab.⁴⁶ Gläser konnten nun schneller und billiger produziert werden, wodurch sie für die Wiener Wirt*innen leistbar wurden. Zu Beginn des Jahrhunderts nahm das Ambiente in den Wirtshäusern also noch keinen großen Stellenwert ein. Die Räume waren nur mit dem Nötigsten ausgestattet. Vielmehr kam es darauf an, große Portionen zu niedrigen Preisen zu servieren.

Bartel F. Sinhuber ist der Meinung, dass sich diese Situation erstmalig mit dem Wiener Kongress, dann aber entscheidend mit den Vorbereitungen auf die Weltausstellung im Jahr 1873 verbesserte.⁴⁷ Schließlich mussten bei diesen internationalen Zusammenkünften die Hoheiten, Diplomaten*innen und Besucher*innen standesgemäß untergebracht werden, was zu umfangreichen Renovierungen und Neubauten vor allem in den Jahren vor der Weltausstellung führte. So erfuhr in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts das Hotelwesen, das sich aus den Einkehrghasthöfen entwickelt hatte, einen enormen Aufstieg. Die Hotellerie orientierte sich allerdings noch lange am Luxusreisenden, sodass das Beherbergungsgewerbe für die Massen bis ins 20. Jahrhundert noch weitgehend unerschlossen geblieben ist. Riesige Luxusgaststätten wie das „Hotel Imperial“, das „Grand Hotel“, das „Hotel de France“ oder das „Hotel Metropole“, die alle zwischen 1871 und 1873 eröffnet wurden, können als Beispiele für die enormen Ausmaße der gründerzeitlichen Baukunst angesehen werden.⁴⁸

Der Einfluss dieser internationalen Veranstaltungen als exogene Faktoren auf das Wiener Gaststättenwesen mag durchaus seine Berechtigung haben, jedoch erkennt Sinhuber die Bedeutung der endogenen Faktoren, deren Einfluss wohl noch größer gewesen sein muss und das Gaststättenwesen nachhaltig verändert hat. Es ist dies nämlich der Funktionswandel der Gaststätte, den Andreas Weigl beschreibt, von einer Versorgungsinstitution hin zu einem Ort der Kommunikation.⁴⁹ In vorindustrieller Zeit spielte die Gaststätte im gesellschaftlichen Leben nämlich noch keine Rolle. Ihre Funktion bestand vielmehr darin, reisende Personen und jene, die keinen Haushalt zur Verfügung hatten, um sich selbst zu versorgen oder das nicht wollten, zu verköstigen und zu beherbergen. Zu diesem Personenkreis zählten: „Kammerdiener, Stallmeister, Lakaien, aber auch kurzfristig in der Stadt anwesende Händler, Kutscher, Boten und nicht zuletzt Geistliche, Studenten, Künstler und akademisch

⁴⁶ Vgl. ebd., S. 50.

⁴⁷ Vgl. SINHUBER (1989), S. 10.

⁴⁸ Vgl. ebd., S. 10–11, 52.

⁴⁹ Vgl. WEIGL (1991), S. 1041–1042.

Gebildete“⁵⁰, die die typische Kundschaft der Wiener Wirt*innen darstellten. Aufgrund der Funktion als Reichshaupt- und Residenzstadt war die Anzahl der Hofbediensteten und Dienerschaft in Wien natürlich dementsprechend groß.

Mit der Industrialisierung verlor das Gastgewerbe allerdings seinen notwendigen Charakter der Versorgung. Die aufkommende, industriell produzierende Nahrungs- und Genussmittelbranche machte dem Gaststättenwesen, welches bis dahin ein Beinahe-Monopol auf den Ausschank von Alkohol und den Verkauf fertig zubereiteter Speisen innehatte, erhebliche Konkurrenz. Es wurde zunehmend gastgewerbefeindlich produziert und die Waren konnten durch die aufstrebenden Gemischtwarenhändler*innen billig an die Bevölkerung gebracht werden. Darüber hinaus setzte das Aufkommen von Werksküchen in Großbetrieben und Fabriken ebenso wie die Bildung von Konsumgenossenschaften und Geselligkeitsvereinen dem Gastgewerbe gehörig zu.⁵¹ Nach dem Verlust der ausschließlichen Versorgungsfunktion aufgrund der veränderten Marktbedingungen musste sich die Gaststätte vor allem auf die Funktion als Kommunikationsort bzw. als sozialer Raum stützen und den damit einhergehenden Anforderungen gerecht werden.

Dabei ist als erstes das Kaffeehaus als Vorreiter zu nennen. Aufgrund der Emanzipation der bürgerlichen Klasse im späten 18. Jahrhundert und der damit einhergehenden Verschiebung von einer höfisch-repräsentativen hin zu einer bürgerlichen Öffentlichkeit erfuhr das Kaffeehaus als Institution einen erheblichen Aufschwung. Es entwickelte sich trotz Zensur und Spitzelwesen zu einem Ort öffentlicher Kommunikation, Nachrichtenvermittlung und politischer Rasonnements.⁵² Nicht zuletzt bot es ein neues Freizeitangebot für die Bürger*innen. Im Vormärz galt das Kaffeehaus aufgrund der restriktiven Politik zuvorderst noch als Spiel- und Rauchsalon des Bürgertums. Neben der öffentlichen Kommunikation galt nämlich das Spiel als weiterer wesentlicher Bestandteil des Kaffeehauses. Dazu zählten vor allem das Billard, Karten- und Schachspiel, für deren Benutzung von den Kaffeesieder*innen Gebühren eingehoben wurden.⁵³ Abseits von Kaffee wurden auch geistige Getränke angeboten, was im 18. Jahrhundert noch zu Streitigkeiten mit den Wasserbrennern führte, ehe sich die beiden vereinten. Seit 1811 durften die Kaffeesieder*innen auch Wein ausschenken.⁵⁴

⁵⁰ WEIGL (2004), S. 176.

⁵¹ Vgl. ebd.

⁵² Vgl. ebd., S. 177.

⁵³ Vgl. WEIGL (1991), S. 1053.

⁵⁴ Vgl. ebd., S. 1075.

Über einen übermäßigen Alkoholkonsum in den Kaffeehäusern ist in der Literatur jedoch kein Vermerk zu finden.

Nach der Revolution 1848 wurde die Redefreiheit, Nachrichtenvermittlung und freie Meinungsbildung durch das Auflegen von Zeitungen wieder wichtig, wobei letzteres heute nicht mehr von der Wiener Kaffeehauskultur wegzudenken ist. Eine schier unbegrenzte Anzahl an verschiedenen Blättern und diese möglichst aus aller Welt gehörten zum Inventar eines jeden guten Kaffeehauses. Im Laufe des Jahrhunderts stieg der Trend zum Nobelkaffeehaus und eine luxuriöse Ausstattung wurde zur obersten Priorität erhoben. Im „Silbernen Kaffeehaus“, einem der damals bekanntesten Cafés der Stadt, waren schließlich neben dem Geschirr und den Tabletten sogar die Kleiderhaken aus Silber.⁵⁵ Eine weitere wichtige Funktion nahm das Kaffeehaus respektive die Gaststätte als Ort des Handels ein. Im Café Stierbock entstand beispielsweise die erste Wiener Fruchtbörse, die sich später zur Produktenbörse weiterentwickelte.⁵⁶ Im Fin de Siècle schließlich erreichte das Kaffeehaus den Gipfel seiner kulturellen Bedeutung. Hier wurde es zum „Wohn-, Empfangs- und Arbeitszimmer“⁵⁷ der literarischen und intellektuellen Führungsschicht erhoben. Mit dem Spielsalon aus Zeiten des Vormärz hatte das Kaffeehaus nur mehr wenig gemeinsam.

So wuchsen die Kaffeessieder*innen im Wiener Gastgewerbe bis 1870 zum zweitgrößten Zweig an. Während 1797 erst 83 Kaffeehäuser in Wien innerhalb der Linien existierten, waren es 1893, knapp hundert Jahre später und nach Eingemeindung der Vororte, bereits über 1.000. Die Standorte konzentrierten sich aufgrund der Nähe zu bürgerlichen Schichten dabei vor allem auf den Stadtkern und die Vorstädte.⁵⁸ Jedoch setzte sich diese Zahl nicht nur aus den „bürgerlichen“ Kaffeehäusern zusammen, sondern es zählten auch die sogenannten „Surrogatschenken“ hinzu. Dort wurden Kaffeesurrogate an die ärmere Bevölkerung, die sich den Bohnenkaffee nicht leisten konnte, ausgeschenkt. Als Ersatzmittel wurden am häufigsten Zichorienwurzeln, geröstetes Getreide und gedörrtes Obst verwendet, welche nach Zubereitung dem Kaffee in Farbe und Geschmack ähnlich waren.⁵⁹ Dadurch konnten selbst die Ärmsten die Gepflogenheiten der Mittel- und Oberschicht äußerlich nachahmen. Diese Surrogatschenken existierten bereits seit dem späten 18. Jahrhundert, stiegen in ihrer Anzahl

⁵⁵ Vgl. SINHUBER (1989), S. 18.

⁵⁶ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 65–66.

⁵⁷ Vgl. ebd., S. 68.

⁵⁸ Vgl. WEIGL (1991), S. 1048.

⁵⁹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 79.

jedoch mit zunehmender Proletarisierung der Bevölkerung. 1846 gab es etwa 58 Kaffeesurrogatschenken in der Innenstadt und den Vorstädten, die lediglich diese Art von Kaffee ausschenken durften – zehn Jahre später waren es bereits 130. Das Aufstellen eines Billardtischs war hier verboten. Dies führte nach Weigl zur Ausbildung von schichtspezifischen Kaffeehauskulturen, die im Gaststättenwesen zu einer sozialen Differenzierung beitrugen.⁶⁰

Als weitere Repräsentationsstätte des Wiener Bürgertums bildete sich das „Casino“ – das Elemente aus Kaffeerestaurant, Tanzlokal und Leseanstalt vereinte – als neue multifunktionale Gaststättenform heraus.⁶¹ Das aufstrebende Bürgertum versuchte in dieser luxuriösen Gaststättenform die Ess-, Trink- und Freizeitgepflogenheiten des Adels zu imitieren. So wurden die adeligen Bälle, Redouten und Festlichkeiten, wie sie zu Zeiten des Wiener Kongresses stattfanden, mit riesigen Tanzveranstaltungen in den prunkvoll errichteten Casinos nachgeahmt. Darüber hinaus wurde mit diesen ausgefallenen Feiern sowie Ess- und Trinkgelagen der politischen Ohnmacht begegnet. In der Faschingszeit des Vormärz wurden allein in Wien jährlich knapp 800 Bälle und Tanzveranstaltungen ausgetragen. Die Abhaltung eines Balles im berühmten „Apollosaal“ am Schottenfeld beispielsweise kostete im Jahr 1824 insgesamt 1.020 Gulden⁶² Wiener Währung.⁶³ Um daraus Gewinn erzielen zu können, mussten tausende Gulden durch Eintrittsgelder und den Verkauf von Getränken und Speisen eingenommen werden. Der zusätzlich hohe Kapitaleinsatz, der durch teilweise exorbitante Innenausstattungen aufgewendet wurde, führte laut Weigl dazu, dass der Unternehmenszyklus dieser Gaststätten durchschnittlich nur auf etwa dreißig Jahre begrenzt war. Nach anfänglichem Boom schwand das Publikumsinteresse und es folgte meist der langsame Niedergang.⁶⁴ Über große Fest- und Tanzsäle verfügten auch die riesigen Bierhallen, die vor allem in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstanden sind. Oftmals wurden diese von

⁶⁰ Vgl. WEIGL (1991), S. 1073, 1083.

⁶¹ Vgl. WEIGL (2004), S. 177.

⁶² Vgl. WEIGL (1991), S. 1081.

⁶³ Der Zahlungsverkehr in der Habsburgermonarchie gestaltete sich äußerst komplex, da viele unterschiedliche Währungen nebeneinander im Umlauf waren. Bis zum Jahr 1858 stellte der Gulden zu 60 Kreuzer die Rechnungseinheit dar. Ab 1858 wurde 1 Gulden in 100 Kreuzer (Neukreuzer) unterteilt. Im Jahr 1892 ersetzte die Krone zu 100 Hellern den Gulden. Dieser verschwand jedoch nicht völlig aus dem Verkehr, sondern wurde mit 2 Kronen gleichgestellt. Für die Feststellung der Kaufkraft muss zusätzlich die Währungsangabe beachtet werden, da innerhalb der Guldenwährung zwischen Konventionsmünze und Wiener Währung, später auch Österreichische Währung, unterschieden wurde. Vgl. dazu: SANDGRUBER (1982), S. 465–466.

⁶⁴ Vgl. WEIGL (1991), S. 1083.

den Brauereien gefördert. Allein die Katharinenhalle beispielsweise, die sich im Besitz der Brauerei Dreher befand, fasste 4.000 Personen.⁶⁵

Die Mehrheit der Bevölkerung verbrachte ihre Freizeit jedoch in den Wirtshäusern der Stadt und der Vororte. So machten die klassischen Gastwirtschaften im Laufe des Jahrhunderts zumeist auch beinahe zwei Drittel aller Gaststätten aus.⁶⁶ Friedrich Schlögl bezeichnete die Wiener Bevölkerung deshalb pauschal auch als die „Wirtshausgeher par excellence“ – Jeder Spaziergang sei hierbei nur ein Umweg ins Wirtshaus.⁶⁷ Je nach Einschätzung und Gesinnung der Zeitgenoss*innen fand sich in den Wirtshäusern das „Volk“ oder der „Pöbel“.⁶⁸ Diese Aussagen verallgemeinern die komplexen Verhältnisse natürlich allzu stark, gestalteten sich doch die soziale Schichtung und der Gaststättentyp „Wirtshaus“ ausgesprochen divers. Darüber hinaus konnten auch äußerst vornehme Gasthäuser in Wien angetroffen werden. Das Lothringer Bierhaus, welches auf dem Graben stand, gehörte im 19. Jahrhundert zum Beispiel zu den schönsten Gasthäusern Wiens. Dort war das Rauchen verboten und es wurden nur leise Gespräche geführt. So ist aus den Reiseberichten des frühen 19. Jahrhunderts überliefert, dass auch durchaus Angehörige der höheren Klassen in den Bierhäusern der Stadt zu finden waren.⁶⁹

Um dieser unterschiedlichen sozialen Gästestruktur zu entsprechen, hatten die Wirt*innen entweder unterschiedliche Zimmer für die Kundschaft anzubieten oder den Raum sozial untergliedert. Viele Beschreibungen ähneln sich dahingehend und vermitteln folgendes Bild:

Ein ungedeckter Tisch gleich beim Eingang stellte die ‚Schwemme‘ (einen leicht zugänglichen Ausschank) dar, wo sich Fiaker, Lakaien, das niedere Dienstpersonale aus der Hofburg usw. auf ein ‚Stehseidel‘ niederließen. Die anstoßenden, weiß gedeckten Tische waren schon das Gastzimmer, dessen Insassen sich an der oft recht lauten Nachbarschaft nicht stießen. Ganz riesig gemütlich. Der rückwärtige Teil der Stube, in den Licht der Sonne niemals drang, war gros [sic!]; das Extrazimmer.⁷⁰

⁶⁵ Vgl. WALTER, ULI (1992): Bierpaläste. Zur Geschichte eines Bautyps. Diss., Ludwig-Maximilians-Universität, München, S. 60.

⁶⁶ Vgl. WEIGL (1991), S. 1044–1046.

⁶⁷ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 43.

⁶⁸ Vgl. SCHWARZ, WERNER MICHAEL (2007): „Trinkerland“ Neulerchenfeld. Vorstadtschenken zwischen Dorfkultur und Moderne. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 88–93, S. 90.

⁶⁹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 41–42.

⁷⁰ PEMMER, HANS (1969): Alt-Wiener Gast- und Vergnügungsstätten [Typoskript im Wiener Stadt- und Landesarchiv]. Wien, S. 54 zitiert nach SCHEUTZ, MARTIN (2007): Von den „höchst-verbotenen Zusammenkünften“. Das Wirtshaus der frühen Neuzeit. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 76–83, S. 82.

Das „Extrazimmer“ war dabei für die vornehmere Gesellschaft reserviert. Es befand sich in größeren Gasthäusern auch oftmals im ersten Stock. Der Eingangsbereich, die „Schwemme“ hingegen war stets für die unteren Gesellschaftsschichten angedacht. In der Literatur finden sich jedoch auch Vermerke, dass die Gaststätten nach unterschiedlichen Berufs- und Zuwanderungsgruppen aufgeteilt waren. Jede Zunft soll dabei ihr eigenes Lokal auserwählt haben. Sonach hatten die Schneider*innen, Fleischhacker*innen, Schuhmacher*innen etc. jeweils ihr eigenes Bierhaus, welches sie frequentierten.⁷¹

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bildete sich außerhalb der Inneren Stadt jedoch auch eine Vielzahl von „Proletariergasthäusern“⁷², wie sie Weigl nennt, heraus. Heute sind sie als „Beisl“ oder „Beisl ums Eck“ bekannt. Ausgelöst durch die Wohnungsnot entstanden viele billige, kleine und einfach ausgestattete Gasthäuser, die als „Bier- oder Weinhaus“, „Gasthaus“ oder „Gastwirtschaft“⁷³ beschrieben wurden. Sie wurden vor allem in den traditionellen Wiener Arbeiterbezirken, wie Meidling, Ottakring, Favoriten etc., errichtet. Diese Art von Wirtshaus war pragmatisch und funktional eingerichtet und nahm die Rolle der Nahversorgung und als Treffpunkt der Arbeiter*innen ein.

In seiner Funktion war das Wirtshaus ein multifunktionaler Ort. Zum einen war es ein sozialer Treffpunkt, an dem sich die Menschen austauschen, Nachrichten und Gerüchte verbreiteten sowie einen geselligen Abend mit Arbeitskolleg*innen verbringen konnten. Werner Michael Schwarz behauptet zum anderen, dass das Gasthaus den Arbeits- und Wohnungssuchenden aber auch als Anlauf- und Vermittlungsstelle diente.⁷⁴ Ebenso eine Anlaufstelle waren manche Gasthäuser für Räuber und/oder das fahrendes Volk, wo diese ihre Ware verkaufen konnten. In derlei zwielichtigen Wirtshäusern siedelte sich zudem die Prostitution an. Der Spittelberg beispielsweise war im 19. Jahrhundert als Ort des Glückspiels und der Prostitution bekannt.⁷⁵

Das Wirtshaus war vor allem für das Proletariat aber auch gleichzeitig der einzige Ort außerhalb des Arbeitsplatzes, der Straße und der Kirche, an dem die Menschen zusammenkommen konnten. Das heißt, der Wirtshausbesuch war für die Arbeiter*innen eine der wenigen Möglichkeiten zu sozialem Kontakt. Zuhause in den beengten Wohnungen konnte niemand empfangen werden. Zur Unterhaltung trugen darüber hinaus im Wirtshaus

⁷¹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 42–43.

⁷² Vgl. WEIGL (1991), S. 1054.

⁷³ Vgl. HASLINGER (2007), S. 47.

⁷⁴ Vgl. SCHWARZ (2007), S. 91.

⁷⁵ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 46, 50.

neben der Konversation und dem Spiel auch Musikdarbietungen bei. Bis 1820 war es beispielsweise völlig normal, dass selbst in den kleinsten Gastwirtschaften sonntags immer Musiker*innen aufspielten, oft begleitet vom Klatschen und Stampfen der Gäste. Die „Erlaubnis zur öffentlichen Bestellung von Tanzmusik“ war bis dahin nämlich ein Teil der Schankgerechtigkeit.⁷⁶ Danach wurde dieses Privileg an Steuern gebunden, welche sich nicht mehr alle Wirt*innen leisten konnten. Wirft man jedoch einen Blick auf die vielen überlieferten Wirtshaus- und Heurigenlieder der Volkssänger*innen des 19. Jahrhunderts, so kann davon ausgegangen werden, dass dem Gesang und Tanz kein Abbruch getan wurde. Wien war schließlich auch abseits von Mozart, Beethoven und Haydn als „Stadt der Musik“ bekannt.⁷⁷ Für viele war das Gasthaus aber auch ein Rückzugs- bzw. Schutzort. Die Bettgeher*innen beispielsweise hatten weder einen Aufenthaltsraum noch eine Küche, wo sie ihre Freizeit verbringen und ihre Mahlzeiten zubereiten konnten. Ebenso waren sie in den kalten Wintermonaten auf beheizte Gaststuben angewiesen. Außerdem bot das Wirtshaus vielen Arbeiter*innen einen Fluchtort von ihren beengten Wohnverhältnissen und den daraus resultierenden zwischenmenschlichen Spannungen.

Darüber hinaus stellte das Gasthaus einen Versammlungsort verschiedenster Interessensverbände dar. Hier trafen sich die Leichenvereine, Bruderschaften, Sparvereine, Tischgesellschaften und gemeinnützige Institutionen. Nachdem sich die proletarische Klasse nach dem Vorbild der bürgerlichen emanzipiert hatte, bildeten sich die Wiener Gasthäuser schließlich auch zum politischen Versammlungsort der Arbeiter*innen heraus. Als „Salon der Arbeiter“ wurde das Wirtshaus zum Treffpunkt der politischen Kommunikation. Die politische Organisation des Proletariats blieb dabei lange mit der Wirtshausgeselligkeit verbunden. Der Sozialdemokrat Karl Kautsky sprach sogar davon, dass es ohne das Wirtshaus für das Proletariat „nicht bloß kein geselliges, sondern auch kein politisches Leben“ geben würde.⁷⁸ Dort in den Gastzimmern kamen Menschen gleicher Gesinnung zusammen, um politische Aktionen zu beschließen. So füllten in den wenigen liberalen Jahren um 1870 tausende Arbeiter*innen die größten Gasthäuser Wiens, um den Versammlungen des 1867 begründeten Arbeiterbildungsvereins beizuwohnen. Vielfach trafen sie sich auch, um geschlossen von Gasthaus zu Gasthaus zu ziehen oder an Sonntagen an den organisierten

⁷⁶ Vgl. SINHUBER (1989), S. 16.

⁷⁷ Vgl. ebd., S. 12.

⁷⁸ KAUTSKY, KARL (1891): Der Alkoholismus und seine Bekämpfung. In: Die neue Zeit 9 (2), S. 107 zitiert nach SANDGRUBER (1986), S. 48.

Ausflügen des Arbeiterbildungsvereins teilzunehmen. Dem Alkohol wurde dabei kräftig zugesprochen, was das Bürgertum veranlasste, das Wirtshaus als „Hort der Trunksucht und Symbol des Zerfalls der Arbeiterfamilie“⁷⁹ zu deklarieren. Die Theoretiker des Sozialismus standen dem Wirtshausbesuch ebenso misstrauisch gegenüber, da sie darin eine Bedrohung ihrer emanzipatorischen Bewegung sahen. Erst nach der Wende zum 20. Jahrhundert löste sich die institutionalisierte Arbeiter*innenbewegung mit der Einrichtung von Volksheimen dezidiert vom Wirtshaus ab.⁸⁰

Mit dem Anstieg des Proletariats in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts explodierte aber ebenfalls die Anzahl der Branntweinstuben und -schenken. Seit der Einführung der Kartoffel für die Erzeugung des Produkts im Jahr 1817 und dem damit verbundenen Preisverfall breitete sich der Konsum von Branntwein im Proletariat rasch aus.⁸¹ Die Branntweinstuben siedelten sich dabei vor allem in den Vororten an. Dies wird durch die Stadterweiterung deutlich: Gab es 1891 noch 323 steuerpflichtige Schenken, so sprang 1893 die Anzahl auf 798 Branntweinschenken an.⁸² Sie werden von Sinhuber als unterste Stufe der Gaststätte bezeichnet. Es handelte sich dabei vorwiegend um kleine Stehlokale, in welchen meist nur Schnaps konsumiert werden konnte.⁸³ In dieser Gaststättenform, dem auf Wienerisch „Branntweiner“, erhielt sich am ehesten noch das Prinzip der Versorgungsfunktion.

Neben den Branntweinstuben und -schenken waren in den Vororten aber auch die Heurigen anzutreffen. Im 19. Jahrhundert waren diese noch vermehrt als „Leutgeben“ bekannt. Leutgeben durfte jede Person, die ein Haus und einen Weingarten besaß, innerhalb der Stadt musste man auch Wiener Bürger*in sein. Die Schankgerechtigkeit konnte aber auch verpachtet werden.⁸⁴ Waren die Bedingungen erfüllt, durfte im eigenen Haus der selbst produzierte Wein ausgeschenkt werden. Mit der steigenden Verstädterung Wiens und der damit einhergehenden Abnahme der Weingärten innerhalb der Stadt wanderte der Weinausschank in die Vororte zu den damals bereits bestehenden Heurigen.

Die Natur wurde im Biedermeier neu entdeckt und „Landpartien“ und „Sommerfrischen“ kamen beim Bürgertum in Mode. Meist sonntags fuhren die Wiener Bürger*innen in die

⁷⁹ SANDGRUBER (1986), S. 49.

⁸⁰ Vgl. ebd., S. 44–49.

⁸¹ Vgl. WEIGL (1991), S. 1064.

⁸² Vgl. ebd., S. 1047.

⁸³ Vgl. SINHUBER (1989), S. 24.

⁸⁴ Vgl. LIGTHART (2008), S. 24.

kleinen Dörfer außerhalb der Linien zu Landgasthäusern und Heurigen. Die ländliche Idylle, die Ausflugsfreudigkeit und die Weinseligkeit wurden auf nostalgische Art und Weise mit dem Heurigen verknüpft. Musik und Volksgesang waren bei den Heurigen ebenso beliebt und hatten hier eine lange Tradition. Es war jedoch nicht nur die Liebe zur Natur, welche die Wiener*innen in die Vororte trieb, sondern auch die billigeren Preise. Innerhalb der Linien mussten die Wirt*innen bzw. Leutgeben nämlich höhere Taxen und Steuern bezahlen, ab 1829 war die so genannte Verzehrungssteuer zu entrichten, weshalb auch die Getränkepreise deutlich höher waren als in den Vororten.⁸⁵ Gleichzeitig verbesserten sich im Laufe des Jahrhunderts auch die Transportmöglichkeiten. Der Wochenendausflug wurde mit dem Zeiselwagen, ab 1815 vermehrt auch mit den Gesellschafts- und Stellwägen schließlich ebenso für das Kleinbürgertum und die Facharbeiter*innen bzw. oberen Arbeiterkategorien leistbar. Diese Gesellschaftsschichten fuhren vor allem in die Gebiete Ottakring, Hernals, Dornbach und Neulerchenfeld. Die wohlhabenderen Bürger*innen suchten ihre Erholung eher in Nußdorf und Grinzing.⁸⁶ Auch wenn keine Daten vorliegen, kann davon ausgegangen werden, dass die Anzahl der Heurigen zumindest in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch sehr groß gewesen sein muss, reichten die Weinhänge und -reben doch teilweise bis knapp an die Linien.

2.3 Trinken inner- und außerhalb der Linien

Durch die Industrialisierung veränderte sich auch die bezirksmäßige Verteilung der Gaststätten. Die Topographie orientierte sich u.a. aufgrund der sozialen Differenzierung, des aufkommenden Klassenbewusstseins und des Funktionswandels des Gastgewerbes zunehmend an der sich verändernden sozialräumlichen Gliederung.⁸⁷ Wien entwickelte sich dabei zu einem Musterbeispiel für ein zentral-peripheres Sozialgefälle, welches sich von der Altstadt über die Vorstädte bis zu den Vororten ausdehnte. Die Innenstadt entwickelte sich durch die in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts rasch voranschreitende Citybildung zum Standort des tertiären Sektors bei gleichzeitiger Verdrängung der Wohnbevölkerung. Die

⁸⁵ Für eine umfassende Auseinandersetzung mit der Wiener Verzehrungssteuer vgl. HAUER, FRIEDRICH (Hg.): Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrungssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck/Wien/Bozen: Studienverlag.

⁸⁶ Vgl. ebd., S. 68.

⁸⁷ Vgl. WEIGL (1991), S. 1090.

Oberschicht sicherte sich ihren Wohnstandort dabei vor allem in der neuen Ringstraßenzone. Allerdings kam es auch in verringertem Maße zu einer Oberschichtenkonzentration in Gebieten der Bezirke Hietzing, Währing und Döbling.⁸⁸ In diesen Bezirken errichteten sich die wohlhabenderen Schichten ihre Sommerpalais, großbürgerlichen Villen und Landhäuser.

Die mittleren Bevölkerungsschichten, die aus der Innenstadt verdrängt wurden, siedelten sich daraufhin vor allem in den umliegenden Vorstädten an, um möglichst in Stadtnähe zu bleiben, da es noch kein leistungsfähiges Massenverkehrsmittel gab. Dadurch erfuhren diese Stadteile eine soziale Aufwertung. Ausnahmen bildeten die heutigen Bezirke Leopoldstadt und Margareten. Die Anlage der Nordbahn 1837 und die Donauregulierung, die von 1869 bis 1875 durchgeführt wurde, begünstigten nach anfänglichem sozialen Aufstieg die Industrialisierung des 2. Bezirks. Dadurch siedelte sich hier vermehrt das Großstadtproletariat an, was schließlich zu einer sozialen Abwertung des Bezirks führte. Der heutige 5. Bezirk Margareten, als Niederlassung der Tagelöhner*innen und Arbeiter*innen, die an der Produktionsachse entlang des Wienflusses beschäftigt waren, wurde 1861 von dem vierten nobleren Bezirk abgespalten, unter anderem um eine stärker vereinheitlichte Sozialstruktur der Stadtteile zu gewährleisten.⁸⁹

Als innerhalb der Linien der Wohnraum immer knapper wurde, stiegen die Bodenpreise dementsprechend an, wodurch die ärmsten Bevölkerungsschichten gezwungen waren, in die Vororte abzuwandern. Gleichzeitig bildeten die Vororte für den Großteil der zugewanderten und mittellosen Menschen die einzig leistbare Wohnmöglichkeit. Da diese Umstände auf den Großteil der Bevölkerung zutrafen, explodierte das Bevölkerungswachstum gerade in den Vororten. Infolge der geringen Mobilität ließen sich die Menschen, wenn möglich, in der Nähe ihres Arbeitsplatzes nieder. Im Falle der Textilindustrie, die sich im 7. Bezirk geballt hatte, siedelten sich deren Beschäftigte beispielsweise vielfach in den benachbarten Vororten, Neulerchenfeld und Ottakring, an. Aufgrund der steigenden Preise wanderten aber auch einige Produktionsbetriebe vor die Linien und es entstanden ab 1880 erstmals reine Industriegebiete wie etwa in Favoriten und in Simmering. Gleichzeitig verlängerten diese Abwanderungen auch die Produktionsachse entlang des Wienflusses nach Westen hin, was zu einer Industrialisierung von Meidling und Fünfhaus führte.⁹⁰

⁸⁸ Vgl. EIGNER, PETER (1991), S. 633.

⁸⁹ Vgl. ebd., S. 634, 742–743.

⁹⁰ Vgl. ebd., S. 632–634.

Diese sozialräumliche Gliederung spiegelte sich deutlich in der Verteilung der Gaststätten wider. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg die Anzahl der Gaststätten in Wien nur geringfügig, von ungefähr 1.200 auf ca. 1.600, wobei sie vor allem im späten Vormärz stagnierte.⁹¹ Mit dem Industrialisierungsschwung und der Bevölkerungsexplosion in der zweiten Hälfte florierte dann aber auch das Gaststättenwesen. Die Leopoldstadt wuchs bis 1880 bezeichnenderweise zu dem Bezirk mit den meisten Gaststätten an – in diesem Jahr verzeichnete der Bezirk 359 Gastwirtschaften.⁹² Neben den Gasthäusern für das Industrieproletariat war der Großteil davon im Praterareal zu finden, welches als beliebtes Ausflugsziel diente. Der in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts entstandene Vergnügungspark, der „Wurstelprater“, später „Volksprater“ genannt, erlebte im darauffolgenden Jahrhundert seine Blütezeit. 1802 zählte der Prater 71 Hütten, während es 1887 bereits 187 waren.⁹³ Den überwiegenden Großteil davon machten Wirtshäuser aus. Daneben hatte der Wurstelprater aber auch Kegelbahnen, Puppen- und Marionettentheater, Glückspielbuden, Ringelspiele, Schaukeln und weitere Attraktionen unterschiedlichster Art zu bieten. Mit dem Aufschwung zogen auch die Heurigen- und Volksänger*innen in den Vergnügungspark ein.

Im Prater waren Angehörige aller Gesellschaftsschichten anzutreffen – angefangen bei den proletarischen Familien, die sich nicht einmal die Fahrt mit dem Zeiselwagen in die Vororte leisten konnten und deshalb zu Fuß in den Prater spazierten, über die Reichen und Adeligen, zu deren Vergnügungen die Fahrten in den Prater gehörten, bis hin zum Kaiser selbst, der dort Feste veranstalten ließ. 1854 beispielweise veranstaltete Kaiser Franz Joseph anlässlich seiner Hochzeit mit Prinzessin Elisabeth ein großes Volksfest im Prater. Zuvor wurden bereits im Biedermeier viele Praterfeste gefeiert, wovon die größeren immer mit einem Feuerwerk beendet wurden. Aber auch international war das Areal von Bedeutung: Hier wurde 1873 die Weltausstellung in der dafür eigens gebauten Rotunde eröffnet.⁹⁴

Das Gaststättenwesen im Prater passte sich dabei der unterschiedlichen Klientel an und so gab es neben einfachen Wirtshäusern und Bratereien auch noble Restaurants und luxuriöse Gasthäuser. Gegen Ende des Jahrhunderts wurde auf dem Kaisergarten der exklusive Vergnügungspark „Venedig in Wien“ eröffnet, der in Konkurrenz zum Wurstelprater stand.

⁹¹ Vgl. WEIGL (1991), S. 1043–1044.

⁹² Vgl. ebd., S. 1090.

⁹³ Vgl. SINHUBER (1989), S. 31.

⁹⁴ Vgl. ebd., S. 32–33.

Wie der Name bereits andeutet, konnten die Besucher*innen hier mit Gondeln auf Kanälen fahren und venezianische Bauwerke bestaunen. Daneben gab es für die bessere Gesellschaft französische Restaurants, Cafés und Champagnerpavillons. Das Riesenrad wurde ebenso 1897 auf dem Gebiet des Kaisergartens errichtet.⁹⁵ Folglich war der Prater, unabhängig von der sozialen Schicht, ein äußerst beliebtes Ausflugsziel für die Wiener Bevölkerung, um sich dort den weltlichen Genüssen hinzugeben.

Die „bürgerlichen“ Kaffeehäuser blieben indes auf die Stadt innerhalb der Linien begrenzt und wurden nur unwesentlich von der Stadterweiterung 1892 beeinflusst. Dies liegt darin begründet, dass die mittleren Einkommensschichten vermehrt in die Vorstädte und nur vereinzelt in die Vororte abwanderten. So besaßen 73,2 Prozent aller Kaffeesieder*innen im Jahr 1910 eine Konzession für die Innenbezirke, d.h. mehr oder weniger für die Innenstadt und die ehemaligen Vorstädte. In noch größerem Maße aber blieben die Hotels auf den Stadtkern konzentriert. Mit der Bewilligung zur Schleifung der Basteien 1857 und der damit einsetzenden Ringstraßenbebauung intensivierte sich diese Konzentration sogar. Die prunkvollen Ringstraßenhotels zeugten von dieser Intensivierung rund um die Weltausstellung. 1880 etwa lagen 37,2 Prozent aller Hotels und Gasthöfe im 1. Bezirk.⁹⁶

Durch das rasch anwachsende Industrieproletariat wuchs auch die Anzahl der Gastwirtschaften vor allem in den von den Arbeiter*innen bevölkerten Wohngebieten sprunghaft an. Die Nachfrage von Gaststätten nahe am Wohnort und/oder Arbeitsort begünstigte diese Entwicklung stark. So stieg die Anzahl der Gaststätten bis 1890 auf ca. 3.400, um dann 1893 nach der zweiten Stadterweiterung auf über 6.000 zu springen. Dieser enorme Zuwachs lässt sich einerseits durch die sozialräumliche Gliederung erklären, da die Vororte vor allem von den proletarischen Schichten besiedelt waren und die Nachfrage nach Wirtshäusern dementsprechend hoch war. Noch viel schwerwiegender war aber die Tatsache, dass die Vororte den Vorteil hatten, vor 1890/92 von der Linien-Verzehrssteuer ausgenommen zu sein. Dabei handelte es sich um eine 1829 eingeführte indirekte Konsumsteuer, die zwei verschiedene Tarifklassen voneinander unterschied, nämlich das „flache Land“ und die „geschlossenen Städte“.⁹⁷ Im Falle von Wien stellten die Vororte „das

⁹⁵ Vgl. ebd., S. 33–34.

⁹⁶ Vgl. WEIGL (1991), S. 1091.

⁹⁷ Vgl. HAUER, FRIEDRICH (2010): Die Verzehrssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Social Ecology Working Paper 129. Wien: IFF/Social Ecology, S. 6.

flache Land“ dar, während die Innenstadt und Vorstädte die „geschlossene Stadt“ ausmachten. Die Grenze bildete dabei der Linienwall. Obwohl der Wall hauptsächlich eine fiskalische Trennung markierte, ist seine soziale Bedeutung nicht zu unterschätzen, grenzte er im späten 19. Jahrhundert doch auch die überwiegend bürgerlichen Vorstädte von den proletarischen Vororten ab. In der Wahrnehmung der bürgerlichen Klasse waren die Vororte Gegenden des Verbrechens, der Entfremdung, der Unzucht und generell des Bedrohlichen.⁹⁸

Die Verzehrungssteuer war dabei der Versuch einer Vereinheitlichung der zuvor bestehenden unterschiedlichen Mauttarife, Aufschläge und Akzisen.⁹⁹ Das Leben in Wien wurde dadurch jedoch besonders teuer. Neben den ohnehin hohen Steuern, wie etwa der Hauszinssteuer und der Erwerbssteuer, mussten die Einwohner*innen nun auch alle steuerpflichtigen Produkte, es waren dies über 200 an der Zahl, bei der Einfuhr versteuern. Darüber hinaus mussten sie im Falle der Erzeugung von Bier, Branntwein, Rum, Likör und weiteren geistigen Getränken innerhalb der Linien ebenso die Verzehrungssteuer bezahlen.¹⁰⁰ In den Vororten wurden zwar ebenfalls alkoholische Getränke, Zucker und Fleisch besteuert, allerdings waren das vergleichsweise wenige Artikel und der Steuertarif war auch viel geringer. So zahlten die Wiener*innen im Jahr 1880 durchschnittlich zwölf Gulden, wohingegen die Vorstadtbewohner*innen im Durchschnitt nur einen Gulden im Jahr an Verzehrungssteuer bezahlen mussten.¹⁰¹ Dies verdeutlicht den enormen Unterschied der Lebenshaltungskosten zwischen der Stadt und den Vororten.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wanderten zunehmend auch die Produktionsstätten, gerade im Bereich der Alkoholika, aufgrund der hohen Steuerlast und der hohen Standortanforderungen in die Vororte. Namentlich waren dies Bierbrauereien, Presshefefabriken, Branntweinerzeuger*innen und Spiritusfabriken, die für die Rohprodukte und Brennstoffe, aber auch für die Erzeugung selbst außerhalb der Linien weit weniger bezahlen mussten. Ebenso übersiedelten die Weinhändler*innen, die besonders stark von der Verzehrungssteuer belastet wurden. Schließlich mussten sie die Abgabe sofort bei der Einfuhr bezahlen, unabhängig davon, ob der Wein vielleicht noch Jahre nicht in den Verkauf

⁹⁸ Zum Leben in den Vororten bzw. seines imaginierten Bildes durch die bürgerlichen Klasse vgl. MADERTHANER, WOLFGANG/MUSNER, LUTZ (1999): Die Anarchie der Vorstadt. Das andere Wien um 1900. Frankfurt am Main/New York: Campus Verlag.

⁹⁹ Vgl. HAUER (2010), S. 20–21.

¹⁰⁰ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 139.

¹⁰¹ Vgl. ebd., S. 140.

gelangte.¹⁰² Aufgrund der niedrigeren Steuerlast außerhalb der Linien, sowohl bei der Erzeugung als auch bei der Einfuhr, konnten die Wirt*innen deshalb die alkoholischen Getränke dementsprechend günstiger anbieten. So war etwa der Preis für Wein zeitweise in den Vororten um zwei Drittel günstiger als innerhalb des Linienwalls.¹⁰³

Angesichts des enormen Preisunterschieds ist es durchaus nachvollziehbar, dass sich in den Vororten hunderte Gaststätten niederließen. Die Nachfrage boomte, schließlich kamen nicht nur Anrainer*innen ins Wirtshaus, sondern am Wochenende auch die Stadtbevölkerung, die von den niedrigen Preisen und dem ländlichen Raum angezogen wurde. Dabei erlangte der Vorort Neulerchenfeld, der hier exemplarisch dargestellt werden soll, einen eher zweifelhaften Ruhm. Der Zeitzeuge und Schriftsteller Franz de Paula Gaheis bezeichnete bereits zu Beginn des 19. Jahrhunderts den Vorort als „des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus“. So soll beinahe jedes Haus einen Garten besessen haben, in welchem sich am Wochenende die Besucher*innen einfanden, um den Sänger*innen und Geiger*innen zu lauschen – teilweise seien dies bis zu 16.000 Menschen gewesen.¹⁰⁴ Die Grundbücher bestätigen diesen Ruf: Von den zu Beginn des Jahrhunderts bestehenden 156 Häusern hatten 103 die Schankgerechtigkeit inne, wovon 83 diese auch wirklich ausübten.¹⁰⁵ Obwohl der Ort aufgrund seiner Größe nur über wenige Weinbaugebiete verfügte, lebte er trotzdem vom Gastgewerbe, was vor allem auf die Lage des Dorfes direkt an der Linie zurückzuführen ist. Neulerchenfeld entwickelte sich zu einem wahren Vergnügungs- und Gasthausviertel Wiens. Julius Rodenburg etwa beschreibt noch 1873 den Vorort wie folgt:

Ein Mittelding zwischen einer Fabrikstadt und einem Dorf mit einer lärmenden Bevölkerung und viel Staub. Haus an Haus ein Wirtshaus oder wenigstens eine Kneipe mit Lokalsängerinnen, Musikanten und langen, qualmigen Gaststuben, die voll von zechenden Menschen sind. Da singt es und da klingt es durch die ganze Nacht; da schallt Saitenspiel aus Kellern und aus Lauben. Da flimmern an den kleinen Häusern die Lichter mit den Sternen um die Wette und löschen erst früh, bei Anbruch des Sommertages aus.¹⁰⁶

Abseits der Trinkfreuden galt das Dorf aber auch als Ort des Widerstands und später als Treffpunkt der Arbeiter*innenbewegung, da das Leid hier besonders groß war. Denn die

¹⁰² Vgl. ebd.

¹⁰³ Vgl. HAUER (2010), S. 9.

¹⁰⁴ Vgl. ZIAK, KARL (1979): Des Heiligen Römischen Reiches grösstes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld. Wien/München: Jugend und Volk, S. 44.

¹⁰⁵ Vgl. MADERTHANER, WOLFGANG (2006): Von der Zeit um 1860 bis zum Jahre 1945. In: CSENDES, PETER/OPLL, FERDINAND (Hg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 175–544, S. 293.

¹⁰⁶ RODENBERG, JULIUS (1875): Wiener Sommertage. Leipzig: F. A. Brockhaus, S. 238–241 zitiert nach ZIAK (1979), S. 113.

Kehrseite dieses Vergnügungsbooms waren ein zunehmendes Wohnungselend, Bauspekulation, Krankheiten und eine hohe Kindersterblichkeit. Die Einwohner*innenzahl versiebenfachte sich zwischen 1850 und 1890 und Neulerchenfeld wuchs zu dem Ort mit der höchsten Bewohner*innenzahl pro Haus an – es teilten sich hier durchschnittlich mehr als vier Personen eine Einzimmerwohnung.¹⁰⁷ Gegen Ende des Jahrhunderts verlor Neulerchenfeld zusehends das Image als Vergnügungsviertel. Die Gründe dafür sind vielfältig: Erste Sozial- und Arbeitsschutzgesetze verbesserten die Lebensbedingungen der Arbeiter*innen, Arbeiter*innenheime traten als neuer Kommunikationsort auf, die Nahrungs- und Genussmittelindustrie war auf dem Vormarsch, Widerstandsbewegungen gegen den Alkoholkonsum regten sich und die Eingemeindung der Vororte 1892 führte zu einer Neuregelung der Verzehrungssteuer, um hier nur einige Faktoren zu nennen.

2.4 Trinkwasserverschmutzung und der Bau der Wiener Hochquellenleitungen

Die Rolle des Alkohols als instrumenteller Durstlöscher darf in den Städten Europas und damit auch in Wien nicht unterschätzt werden. Aus gesundheitlichen Gründen aufgrund der hohen Trinkwasserverschmutzung war es im 19. Jahrhundert durchaus ratsam, auf Alternativgetränke oder in Ermangelung dieser auf alkoholische Getränke zurückzugreifen. Nur die ärmsten Bevölkerungsschichten, die sich angesichts ihrer ökonomischen Lage keine Alkoholika, Milch, Säfte etc. leisten konnten, mussten zwangsweise auf das Wasser zurückgreifen – Krankheit oder gar der Tod konnten in der damaligen Zeit die Folge sein.

Zu Beginn des Jahrhunderts wurde der Großteil der Bevölkerung in Stadt, Vorstädten und -orten durch Hausbrunnen mit Wasser versorgt. Daneben gab es auch noch einige Quellwasserleitungen, wie zum Beispiel die Albertinische, die Siebenbrunner, die Hernalser oder die Lainzer Wasserleitung etc., welche aber zumeist den Hof oder einzelne Private versorgten. Das Wasser gehörte nämlich derjenigen Person, auf deren Grundstück es entsprang, und der Bau von Wasserleitungen war natürlich mit Kosten verbunden, welche sich nur die wohlhabenderen Gesellschaftsschichten leisten konnten. Die nicht so vermögenden Einwohner*innen der Stadt bezogen ihr Wasser aus Brunnen, denn bis 1859 war es Vorschrift, dass auf jeder Liegenschaft auch ein Brunnen stand. Das Grundwasser konnte zum Glück der

¹⁰⁷ Vgl. SCHWARZ (2007), S. 90–91.

Bewohner*innen aufgrund der geologischen Beschaffenheit in Wien relativ einfach erschlossen werden. Allerdings wurden die Senkgruben und Kloaken oftmals viel zu nahe am Hausbrunnen angelegt und waren darüber hinaus teilweise undicht, wodurch die Abwässer in das Grundwasser einsickerten. Als ebenso gefährlich stellten sich undichte oder offene Kanäle heraus. Letztere wurden genauso wie Kloaken und Senkgruben bei Hochwasser überspült, wodurch der gesamte Unrat in den Boden sickerte und das Grundwasser verseuchte.¹⁰⁸

Bereits Ende des 18. Jahrhunderts beschreibt ein Stadtbewohner das Trinkwasser in der Stadt Wien und in den Vorstädten als „weich, fettig, lettig, wärmlich, setzt sich in wenigen Stunden dick an die Gläser, macht Schleim im Halse, Blähungen im Magen, Schläfrigkeit und spannt in nicht daran gewöhnten Gedärmen stark an.“¹⁰⁹ Diese Beschreibung ist keinesfalls übertrieben, denn in Wien gab es im 19. Jahrhundert sechs Choleraepidemien und eine hohe Typhus-Sterblichkeit, die auf ein mit Fäkalien vergiftetes Trinkwasser rückschließen lassen. Insgesamt forderte die Cholera rund 18.000 Tote in Wien.¹¹⁰ Das Wasser alternativ aus Bächen und Flüssen zu entnehmen, war laut Gudrun Pollack im 19. Jahrhundert nicht mehr möglich bzw. sehr gefährlich.¹¹¹ Schließlich gelangten sämtliche Inhalte der Senkgruben, wie auch der Haus- und Straßenkanäle in die Bäche und Flüsse Wiens. Gewerbebetriebe, wie zum Beispiel Färbereien und Gerbereien, verseuchten das Wasser der Fließgewässer zusätzlich, sodass diese zu stinkenden Schmutzwässern verkommen sind.

Doch nicht nur die Qualität, sondern auch die Quantität des Wassers bereitete der Wiener Bevölkerung Sorgen. Infolge des raschen Bevölkerungswachstums stießen die Hausbrunnen und die Wasserleitungen im 19. Jahrhundert bald an ihre Grenzen. Aus diesem Grund etablierte sich ab 1800 eine neue Berufsgruppe, die „Wassermänner“ und „Wasserweiber“, die von einem Fuhrwerk Trinkwasser aus Fässern verkauften. Doch auch diese neue Berufsgruppe konnte die unzulängliche Wasserversorgung nicht auffangen. In trockenen Zeiten versiegten die Brunnen in höher gelegenen Stadtteilen und 1835 mussten sogar Wasserrationierungen

¹⁰⁸ Vgl. POLLACK, GUDRUN (2013): Verschmutzt – Verbaut – Vergessen: Eine Umweltgeschichte des Wienflusses von 1780 bis 1910. Social Ecology Working Paper 138. Wien: IFF/Social Ecology, S. 57, 103.

¹⁰⁹ Zitiert nach KOBLIZEK, RUTH (2005): Lauwarm und trübe. Trinkwasser in Wien vor 1850. In: BRUNNER, KARL/SCHNEIDER, PETRA (Hg.): Umwelt Stadt. Geschichte des Natur- und Lebensraumes Wien (Wiener Umweltstudien 1). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 188–193, S. 190.

¹¹⁰ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 22.

¹¹¹ Vgl. POLLACK (2013), S. 57.

beschlossen werden, was zu gewaltsamen Auseinandersetzungen innerhalb der Bevölkerung führte.¹¹²

Infolgedessen widmete Kaiser Ferdinand sein Krönungsgeschenk dem Bau eines Wasserwerkes und finanzierte somit gemeinsam mit der Stadt Wien die Errichtung der Kaiser-Ferdinand-Wasserleitung, die 1841 in Betrieb genommen wurde. Diese sollte die Bevölkerung der Inneren Stadt und der Vorstädte mit gefiltertem Donaukanalwasser versorgen. Die Filtrierung erwies sich jedoch als äußerst mangelhaft und auch die Kapazität der Wasserleitung stieß schnell an ihre Grenzen, sodass viele Einwohner*innen immer noch auf die Hausbrunnen angewiesen waren und sauberes Trinkwasser in Wien Mangelware blieb. Noch 1860 wurde neben der unzureichenden Verfügbarkeit auch die katastrophale Trinkwasserqualität von einer eigens eingesetzten ministeriellen Trinkwasserkommission in Wien beklagt.¹¹³ Es wurden daraufhin die unterschiedlichsten Möglichkeiten zur Wassergewinnung diskutiert, bis der Wiener Gemeinderat 1864 schließlich auf Vorschlag der Wasserversorgungskommission beschloss, das Wasser aus den rund 80 Kilometer südlich von Wien entfernten Hochquellen im Rax- und Schneeberggebiet in die Stadt zu leiten. Nach vierjähriger Bauzeit konnte 1873 die „Kaiser-Franz-Josef-Hochquellenleitung“, ab 1919 als „I. Wiener Hochquellenleitung“ bekannt, feierlich eröffnet werden. Sie wurde als reine Gravitationsleitung gebaut und lieferte Wasser von bisher beispielloser Qualität nach Wien. Dies schlug sich auch in einem deutlichen Mortalitätsrückgang nieder. Des Weiteren ist die Cholera nach Eröffnung der Hochquellenleitung in Wien nie mehr ausgebrochen.¹¹⁴

Um die Finanzierung der Leitung decken zu können, wurde eine gestaffelte Gebührenregelung eingeführt und zwischen „normalem“ und „außergewöhnlichem“ bzw. industriellem Haushaltsbedarf unterschieden. Aufgrund der Kosten mussten deshalb viele Hausbesitzer*innen, entgegen der gesundheitsgefährdenden Zustände der Hausbrunnen, erst zu einem Anschluss an die Hochquellenleitung gezwungen werden.¹¹⁵ Im Jahr 1880 waren immerhin schon drei Viertel der Häuser in Wien an die Hochquellenleitung angeschlossen –

¹¹² Vgl. KOBLIZEK (2005), S. 191–193.

¹¹³ Vgl. FLAMM, HEINZ (2010): 170 Jahre Streit der Wiener Ärzte für ein hygienisch einwandfreies Trinkwasser. In: Wiener Medizinische Wochenschrift 160 (7–8), 194–208, S. 195–197.

¹¹⁴ Vgl. MEIBL, GERHARD (2005): Gebirgswasser in Wien. Die Wasserversorgung der Großstadt im 19. und 20. Jahrhundert. In: BRUNNER, KARL/SCHNEIDER, PETRA (Hg.): Umwelt Stadt. Geschichte des Natur- und Lebensraumes Wien. (Wiener Umweltstudien 1). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 195–203, S. 196–198.

¹¹⁵ Vgl. ebd., S. 198–199.

1910 waren es rund 82 Prozent.¹¹⁶ Die scheinbar geringe Steigerung in diesen dreißig Jahren lässt sich auf die Eingemeindung der in dieser Hinsicht unterentwickelten Vororte zurückführen. Denn auch hier konnte eine sozialräumliche Differenzierung innerhalb Wiens festgemacht werden. Bis in die achtziger Jahre waren die Vororte in ihrer Wasserversorgung noch sehr rückständig, da sie aufgrund einer Weigerung der Gemeinde Wien nicht an die zentrale Versorgung der Hochquellenleitung angeschlossen werden durften. Eva Pichler hat darüber hinaus Pro-Kopf Verbrauchsstatistiken aus dem Jahr 1910 errechnet und einen deutlich höheren Wasserverbrauch im 1. Bezirk wie auch einigen Innenbezirken gegenüber den Arbeiter*innenbezirken und Außenbezirken festgestellt.¹¹⁷ Dies lässt einerseits auf den hohen Tertiärisierungsgrad des 1. Bezirks, d.h. die hohe Anzahl der dienstleistungsmäßig genutzten Gebäude schließen, andererseits aber auch auf die wesentlich besser ausgestatteten Wohnungen der Innenstadt. Während letztere mit Badezimmer und Toilette eingerichtet waren, gab es in den Arbeiter*innenbezirken und Außenbezirken überwiegend Bassenawohnungen, in welchen sich der Wasserleitungshahn und die Toilette im Hausflur befanden.

Die I. Wiener Hochquellenleitung konnte die Versorgung der wachsenden Stadt und Vororte jedoch langfristig nicht decken. Im Winter war nämlich die Ergiebigkeit der Quellen weit geringer als angenommen und auch in trockenen und heißen Sommern konnte die Leitung trotz mehrmaliger Erweiterungen die ausreichende Versorgung mit Wasser nicht mehr garantieren. Neue Lösungsvorschläge wurden gesucht und es kam zu lebhaften Diskussionen, die in dem Beschluss zum Bau einer zweiten Hochquellenleitung gipfelten. Die „II. Kaiser-Franz-Josef-Hochquellenleitung“, gespeist von den Salzaquellen, wurde 1910 eröffnet und führt über eine beinahe 200 Kilometer lange Gravitationsleitung aus dem Hochschwabgebiet nach Wien. Damit nahmen die Probleme der Wasserversorgung Wiens (vorerst) ein Ende.¹¹⁸

Die Versorgung Wiens mit ausreichend und qualitativ gutem Trinkwasser stellte im 19. Jahrhundert demnach ein großes Problem dar. Sechs Choleraepidemien in nur rund vierzig Jahren und eine hohe Typhus-Sterberate stellen dem Wiener Trinkwasser ein denkbar schlechtes Zeugnis aus. Die Angst vor diesen Krankheiten durch das Wassertrinken muss in der Bevölkerung groß gewesen sein. Erst im letzten Viertel des Jahrhunderts konnte durch

¹¹⁶ Vgl. PICHLER, EVA (1991): Kommunalwirtschaft: Die quantitativen Dimensionen der öffentlichen Hand. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 757–846, S. 804–805.

¹¹⁷ Vgl. ebd., S. 806.

¹¹⁸ Vgl. FLAMM (2010): 201–205.

die I. Wiener Hochquellenleitung Trinkwasser konsumiert werden, welches keine gesundheitsschädlichen Risiken barg. Es dauerte jedoch noch bis in das 20. Jahrhundert, bis die Versorgung flächendeckend und mit ausreichend Wasser gewährleistet werden konnte. 1896 waren in Simmering zum Beispiel erst 12,6 Prozent der Häuser an die Hochquellenleitung angeschlossen.¹¹⁹ Teuteberg stellt in Aussicht, dass viele Menschen das Wasser bis zur Jahrhundertwende meist nur in abgekochter Form und zulasten von Frische und Geschmack getrunken hätten.¹²⁰ Vor diesem Hintergrund und in Ermangelung alternativer Getränke ist es durchaus verständlich, dass die Wiener Bevölkerung als Ersatz auf Alkoholika zurückgegriffen hat. Als durstlöschendes Getränk sowie als Nahrungs- und Stärkungsmittel spielte der Alkohol vor allem bei den ärmsten Bevölkerungsschichten bis zum Ende des 19. Jahrhunderts folglich eine große Rolle.

2.5 Alkoholfreie Alternativen

Nachdem nun die Trinkwasserversorgung in Wien erläutert wurde, bleibt noch zu klären, ob und inwiefern andere alkoholfreie Getränke für die Bevölkerung verfügbar waren. Denn natürlich beeinflussen die alkoholfreien Alternativmöglichkeiten als Komplement zu den alkoholischen Getränken das Trinkverhalten einer Gesellschaft. Aus diesem Grund verwundert es etwas, dass dieser Zusammenhang bislang noch wenig beforscht wurde. Ein Grund könnte der Mangel an Alternativgetränken bis zum Ende des 19. Jahrhunderts sein. So waren viele Alternativmöglichkeiten bis zur industriellen Massenproduktion vielfach zu teuer, um von der breiten Bevölkerungsschicht konsumiert werden zu können. Einzig und allein der Kaffee machte dem Alkohol im 19. Jahrhundert als Ersatzgetränk ernstzunehmende Konkurrenz.

Bereits in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts war bei den Wiener Oberschichten der Alkohol als Frühstückstrunk vom Kaffee abgelöst worden. In vorindustrieller Zeit war es nämlich schichtübergreifend noch durchaus üblich, Alkohol zum Frühstück zu trinken oder in

¹¹⁹ Vgl. PICHLER (1991), S. 805.

¹²⁰ Vgl. TEUTEBERG, HANS J. (2004): Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: WALTER, ROLF (Hg.): Geschichte des Konsums. Erträge der 20. Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 23.-26. April 2003 in Greifswald (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 175). Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 123 – 157, S. 142.

Form einer Morgensuppe zu konsumieren.¹²¹ Besonders diese Frühstückssitte wurde zunehmend in allen Schichten durch das Kaffeetrinken geändert. Bei den Oberschichten löste der Kaffee außerdem auch den Alkohol bei Besuchsmahlzeiten am Nachmittag ab. Nur ein halbes Jahrhundert später war das Heißgetränk dann längst zum Aushängeschild des Bürgertums geworden. Dabei wurden zahlreiche Kaffeemahlzeiten in der bürgerliche Küche voneinander unterschieden: Angefangen vom Frühstückskaffee über die Kaffeemahlzeit bis hin zum Mocca nach der Mahlzeit.¹²² So war es auch das Bürgertum, welches die Verbreitung des Kaffees etablierte. Hier sei nochmals auf die wichtige Funktion des Kaffeehauses als Träger der bürgerlichen Öffentlichkeit hingewiesen. Schließlich stiegen die Kaffeesieder*innen bis 1870 zum zweitstärksten Zweig im Gastgewerbe an.

Dazu gehörten aber auch die Surrogatschenken. Denn während der Kaffee für die Ober- und Mittelschicht als Genussmittel angesehen wurde, stellte er bzw. seine billigeren Ersatzstoffe für das Proletariat teilweise das wichtigste Getränk und Nahrungsmittel dar. Vor allem für die Arbeiterinnen war er aufgrund ihrer geringeren Einkommen und den männlich dominierten Wirtshäusern ein nicht zu unterschätzendes Nahrungsmittel. Kaffee konnte schließlich zuhause schnell zubereitet, in die Arbeit mitgenommen und/oder bei der Heimarbeit zwischendurch rasch getrunken werden. Darüber hinaus unterdrückte er Hunger und Müdigkeit und wirkte aufputschend, was bei derart hohen Arbeitspensen eine nicht unwichtige Rolle spielte. Die Protokolle der Wiener Arbeiterinnenenquête 1896 legen laut Sandgruber den Schluss nahe, dass sich die Arbeiterinnen nur von Kaffee ernährt hätten: „Sie gingen in der Früh in die Sechs-Kreuzer-Kaffeehäuser, mittags auch, und abends nahmen sie zu Hause wieder Kaffee. [...] dieser diente für Frühstück, Mittagessen und Jause.“¹²³ Innerhalb der ärmsten Bevölkerungsschichten tranken Frauen demzufolge vor allem Kaffee anstelle von bzw. neben Alkohol. Doch auch im Bürgertum war Kaffee ein beliebtes Getränk. Die Männer tranken ihren Kaffee im Kaffeehaus, die Frauen beim Kaffeekränzchen, da letztere in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch keinen Zutritt zum Kaffeehaus hatten.¹²⁴ Die ernüchternde Wirkung des Kaffees wurde von den Bürger*innen dabei in scharfe Abgrenzung

¹²¹ Vgl. MENNINGER, ANNEROSE (2004): Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert) (Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102). Stuttgart: Franz Steiner Verlag, S. 348–349.

¹²² Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 75–76.

¹²³ SANDGRUBER, ROMAN (2006): Frauensachen Männerdinge. Eine »sächliche« Geschichte zweier Geschlechter. Wien: Ueberreuter, S. 58.

¹²⁴ Vgl. ebd., S. 55.

zu dem berauschenden Effekt des Alkohols gesetzt, der in der Diktion des Bürgertums vor allem beim Proletariat die „niedersten Triebe“ hervorbringen würde.

Im Kaffeehaus wurden aber neben Kaffee auch Tee und Schokolade angeboten. Der Tee wurde ebenso als exotisches Genussmittel zuerst in der Oberschicht kultiviert. Für einige Jahrzehnte stieg das Heißgetränk um 1800 sogar zum Modegetränk der Oberschicht auf. Dies war zum einen auf die damals vorherrschende englische Mode zurückzuführen, zum anderen aber auch auf den „sozialen Abstieg“ des Kaffees, der sich zum Getränk für alle Schichten entwickelt hatte. Tee war ursprünglich nämlich wesentlich teurer als Kaffee. So wurden im Vormärz in den Wiener Salons Teevisiten und/oder exklusive Teegesellschaften gegeben. Wirklich durchsetzen konnte sich der Tee in Wien allerdings nie und die Teekultur wurde von den Reisenden meist bespöttelt. Doch auch hier versuchten die Unterschichten die Gepflogenheiten der Oberschichten mit Teesurrogaten nachzuahmen. Dazu wurden einfach Kräuter gesammelt, getrocknet und aufgegossen. Tee lässt sich überdies sehr leicht strecken oder mit Zucker zu einem kalorienreichen Getränk vermischen. Des Weiteren lässt er sich gut mit Alkohol versetzen, wodurch er zu einer wärmenden Erfrischung in der Arbeitspause werden konnte. Aus diesem Grund wurde Tee von den Arbeiter*innen des Öfteren in Verbindung mit Branntwein konsumiert.¹²⁵

Die Schokolade war vor Tee und Kaffee das teuerste der drei „warmen Lust-Getränke“.¹²⁶ Als heißes Getränk serviert, galt sie ebenfalls als exotisches und exklusives Genussmittel, welches im 18. Jahrhundert vor allem von der höfischen Gesellschaft konsumiert wurde. Über die Kaffeehäuser fand die Schokolade bald aber auch Eingang in die Salons des Großbürgertums. Hier wurde sie als Frühstücksgetränk, aber auch bei Empfängen und Einladungen serviert, wo sie als Prestigesymbol galt. Es finden sich allerdings auch Aufzeichnungen aus dem 18. Jahrhundert, die das Vermengen von Schokolade mit Bier, Wein oder Spirituosen belegen.¹²⁷ Dies zeigt, dass auch die Oberschichten nicht zwangsweise abstinente lebten, nur weil sie Kaffee, Tee oder Schokolade tranken. Anders als beim Kaffee konnten bei der Schokolade aber keine geeigneten Surrogate gefunden werden, weshalb die Trinkschokolade lange ein Luxusgetränk blieb.¹²⁸

¹²⁵ Vgl. ebd., S. 59–60.

¹²⁶ Vgl. ebd., S. 61.

¹²⁷ Vgl. MENNINGER (2004), S. 354.

¹²⁸ Vgl. ebd., S. 355–358, 361.

Erst durch die technischen Innovationen des 19. Jahrhunderts konnten der Verarbeitungsprozess optimiert und die Produktionskosten reduziert werden. Im Jahr 1828 wurde zum Beispiel mit dem Einsatz der hydraulischen Presse und Alkalilösungen das Kakaopulver als neues Produkt entwickelt. Dadurch wurde die Trinkschokolade billiger, bekömmlicher und haltbarer. Doch erst gegen Ende des Jahrhunderts, etwa ab 1880, konnte sich die Schokolade zu einem Massenkonsumartikel entwickeln, dieses Mal aber nicht in flüssiger Form, sondern als Essschokolade. Bedeutende Innovationen, wie beispielsweise die Erfindung der Milkschokolade, aber auch die sinkenden Rohkakaopreise ebenso wie die industrielle Fertigung verhalfen der Schokoladenindustrie dabei zum Aufstieg. In Wien wurden 1882 Hofbauer und 1890 Manner gegründet, Unternehmen, die schnell expandierten und der Schokolade zum Durchbruch als Massenkonsumartikel verhalfen. Durch die steigende Kaufkraft wurde kurz vor dem Ersten Weltkrieg die Schokolade sogar für Familien des Proletariats leistbar, wodurch der ehemalige Luxusartikel nun endgültig in allen Bevölkerungsschichten angekommen war.¹²⁹

Neben den Heißgetränken stellte die Milch eine weitere Alternative zu alkoholischen Getränken dar. Doch während die Bauern auf dem Land Milch im Überfluss zur Verfügung hatten, war es in der Stadt vergleichsweise schwierig, daran zu gelangen. Durch fehlende Kühltechnik musste Milch nämlich rasch verbraucht werden, womit ein längerer Transportweg unmöglich wurde. Aus diesem Grund konnten nur die Milchbauern in Wien und jene in unmittelbarer Stadtnähe bzw. Marktnähe ihre Milch in die Stadt verkaufen. Diese erlebten aufgrund des Bevölkerungszuwachses im 19. Jahrhundert einen bedeutenden Aufschwung, da Milch einen nicht unwesentlichen Einfuhrartikel darstellte. Zusätzlich verschwanden durch die Urbanisierung größtenteils die Viehweiden in Wien und die meisten Milchbauern stellten auf Abmelkbetriebe mit Stallhaltung um, die sogenannte Milchmeierei. In der Stadt wurden Kühe unter höchst fragwürdigen Umständen sogar teilweise in Kellergewölben gehalten.¹³⁰ Den Versorgungsansprüchen der wachsenden Stadt und Vorstädte konnte die innerstädtische Produktion dennoch nicht mehr gerecht werden. Die Produktion innerhalb des Linienwalls kann etwa mit einem Fünftel des Gesamtverbrauchs angenommen werden.¹³¹ Die restliche Milch musste aus den Vororten oder dem Wiener Umland zugekauft werden. Nach dem Passieren der Linien war diese oft bereits verdorben

¹²⁹ Vgl. ebd., S. 366–371.

¹³⁰ Vgl. FIELHAUER, HELMUT (1973): Vom Halterhaus zur Molkerei. In: Unser Währling 8 (1), 7–14, S. 8.

¹³¹ Vgl. HAUER (2010), S. 77.

oder sie wurde mit Brunnenwasser gestreckt, wodurch das verseuchte Wasser in die Milch kam. Teilweise lag der Anteil des hinzugegebenen Wassers bei über 50 Prozent. Manchmal wurde auch Mehl oder sogar Kalk hinzugegeben, um Konsistenz und Farbe zu gewährleisten, und anschließend von den „Milchfrauen“ verkauft.¹³² Qualität und Geschmack der Milch müssen daher als sehr bedenklich angenommen werden.

Der Verbrauch pro Kopf stieg in Wien deshalb vom Anfang des Jahrhunderts bis 1880 nur geringfügig auf etwa 89 Liter im Jahr. Erst durch den verspäteten Zusammenschluss zu Genossenschaften in Form von Molkereien, die Wiener Molkerei nahm 1881 ihren Betrieb auf, erlebte die Milchwirtschaft einen Aufschwung.¹³³ Die zusätzlichen technischen Innovationen, wie das Pasteurisieren und die Erfindung der Zentrifuge, führten gegen Ende des Jahrhunderts zu einem enormen Produktionsaufschwung und auch Pro-Kopf-Verbrauch. Durch die Verbesserungen im Transportwesen und bei den Kühlsystemen sowie die Einführung metallischer Milchkannen konnte Milch nun aber auch von weiter entfernten Meierhöfen nach Wien geliefert werden. Daher konnten sich von den rund 700 Meiereien in Wien¹³⁴ nach Eingemeindung der Vororte schließlich nur einige wenige Großmolkereien durchsetzen. Um die Jahrhundertwende entstanden in Wien auch die sogenannten Milchtrinkhallen, in denen kein Alkohol, sondern vielmehr Milch, Milchprodukte, Schokolade, Eis etc. angeboten wurden.¹³⁵ Aufgrund der zahlreichen Verbesserungen hinsichtlich der Produktion und im Vertrieb, aber auch wegen der sich allmählich bessernden ökonomischen Lage breiter Bevölkerungsschichten stieg auch der durchschnittliche Pro-Kopf-Konsum in Wien von 89 Liter Milch im Jahr 1880 auf rund 163 Liter im Jahr 1910 rasant an.¹³⁶

Zuletzt soll noch auf das Mineralwasser und die Erfrischungsgetränke eingegangen werden. Ersteres hatte mit seiner heilsamen Wirkung bereits eine jahrhundertealte Tradition in den Bade- und Kuranstalten. Tausende Gäste besuchten die Mineralquellen bei und um Wien, um ihre Krankheiten und Leiden durch Bade- und Trinkkuren behandeln zu lassen. Das Wasser wurde von den Quellen auch versendet, doch war dies aufgrund der hohen Kosten allein der wohlhabenden Kur-Klientel vorbehalten. Aufgrund der unzureichenden Transport-

¹³² Vgl. FIELHAUER, HELMUT (1972): Vom Halterhaus zur Molkerei. In: Unser Währing 7 (4), 48–51, S. 49–51.

¹³³ Vgl. FIELHAUER (1973), S. 10.

¹³⁴ Vgl. ebd., S. 7.

¹³⁵ Vgl. SINHUBER (1989), S. 21.

¹³⁶ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 177–180.

möglichkeiten, den Versandschwierigkeiten und hohen Einfuhrpreisen stellte das Mineralwasser demgemäß ein Luxusgetränk dar.¹³⁷ Zwar nahmen auch die Produktion und die Distribution der künstlichen Mineralwässer im 19. Jahrhundert zu, allerdings führte deren aufwendiges technisches Herstellungsverfahren ebenfalls zu hohen Absatzkosten. Darüber hinaus war die Produktion des künstlichen Mineralwassers in der ersten Hälfte des Jahrhunderts nur Chemiker*innen und Apotheker*innen vorbehalten, da es sich primär immer noch um ein Getränk zur medizinischen Behandlung handelte.¹³⁸ Aus diesem Grund erreichte das Mineralwasser insgesamt bis in die 1880er und 90er nur eine kleine, elitäre Verbraucher*innenschicht.¹³⁹

Erst ab den 1880er Jahren erlebte die Mineralwasserherstellung durch bedeutende technische Fortschritte einen Aufschwung. Zum einen gelang die Herstellung von „flüssiger Kohlensäure“, die erst am Vertriebsort mit dem Quellwasser vermischt wurde, wodurch sich der Transport deutlich vereinfachte. Zum anderen konnten durch Oxidation die geschmacksschädigenden Teile des natürlichen Mineralwassers abgespalten werden, womit eine deutliche Geschmacksverbesserung erzielt werden konnte. Darüber hinaus wurde um die Jahrhundertwende der Abfüllvorgang durch die Erfindung eines neuen Flaschenfüllapparats revolutioniert.¹⁴⁰ Durch diese Mechanisierungen im Herstellungsprozess konnte Mineralwasser schneller und billiger produziert werden, was zu einem deutlichen Preisverfall führte. Die Mineralwasserfabriken sprachen dabei mit ihrem günstigeren künstlichen Mineralwasser einen wesentlich breiteren Abnehmer*innenkreis an als die natürlichen Heilwasservertriebe. Nicht zuletzt auch deswegen, weil sie auch Erfrischungsgetränke und hier vor allem Limonaden anboten.

Zuerst als Nebengeschäft geführt wurden Limonaden zunehmend zu einer Haupteinnahmequelle für die Mineralwasserbetriebe und -fabriken. Der Herstellungsprozess profitierte dabei wesentlich von der Entwicklung der flüssigen Kohlensäure, da Limonaden nun auf Basis der künstlichen Mineralwässer erzeugt werden konnten. Davor wurde Wasser mit Zugabe von Essig, Zucker oder Zitronen als Limonade verkauft. Obstsäfte konnten durch fehlende Konservierungsmöglichkeiten bis zur Wende des 20. Jahrhunderts größtenteils nicht gewerblich hergestellt werden. Sie wurden vielmehr eigenständig im häuslichen Bereich

¹³⁷ Vgl. TEUTEBERG (2004), S. 126–127.

¹³⁸ Vgl. ebd., S. 129–130, 134.

¹³⁹ Vgl. TAPPE (1994), S. 277.

¹⁴⁰ Vgl. TEUTEBERG (2004), S. 130–131.

erzeugt. Das Obst wurde dabei aber auch oft zu alkoholischen Getränken, wie Beerenwein, Most oder gebranntem „Obstgeist“, weiterverarbeitet.¹⁴¹ Mit steigender Mechanisierung und deutlichen Fortschritten in der Konservierungstechnik konnte die Produktpalette der Erfrischungsgetränke allerdings deutlich erweitert werden. Auch hier wurden Surrogate in Form von Sirup oder Pulver erzeugt, welche auch für die ärmeren Bevölkerungsschichten leistbar sein sollten. Obwohl die Produktion und Distribution der Erfrischungsgetränke vor dem Ersten Weltkrieg einen rasanten Aufschwung erlebten, war der Verbrauch insgesamt dennoch gering und Limonaden konnten ihren Siegeszug erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts antreten.¹⁴²

Wenngleich hier nur Trendlinien aufgezeigt werden konnten, wird ersichtlich, dass bis zum Ende des 19. Jahrhunderts die Alternativen zu alkoholischen Getränken für den Großteil der Bevölkerung neben dem verseuchten Trinkwasser sehr begrenzt waren. Tee, Schokolade, Mineralwasser und Fruchtsäfte waren lange Zeit nicht für die Massen verfügbar bzw. leistbar, Kaffee meist nur in Form von Surrogaten. Milch wurde zwar getrunken, der Verbrauch stieg allerdings auch erst merklich gegen Ende des Jahrhunderts, da sich zuvor Geschmack und Qualität u.a. aufgrund von Verfälschungen in Grenzen gehalten hatten. Vergleicht man den Pro-Kopf-Konsum von Bier, Wein und Branntwein seit der Wende zum 20. Jahrhundert, so kann bis zum Ersten Weltkrieg ein leichter Rückgang festgestellt werden. Neben der besseren Wasserversorgung kann hier mitunter das Aufkommen von geschmacklichen und preisgünstigeren Alternativmöglichkeiten als Grund angenommen werden. Allerdings darf dem auch nicht allzu viel Gewicht beigemessen werden. Zum einen waren Alternativgetränke als Massenkonsumartikel erst im Entstehen begriffen, zum anderen sind sie nur als einer von vielen Einflussfaktoren zu betrachten. Heinrich Tappe sieht beispielsweise den Wandel des Lebensstandards bzw. der Verbrauchsgewohnheiten in der Arbeiter*innenklasse zugunsten anderer Konsumgüter, wie etwa Bekleidung, als wesentlicheren Faktor an. Darüber hinaus sind auch erste Temperenzbewegungen sichtbar geworden und auch namhafte Sozialisten wie Viktor Adler sprachen sich gegen den Alkohol aus. Nicht zuletzt trat auch ein neues Körper- und Gesundheitsbewusstsein in Verbindung mit dem modernen Leistungs- und Massensport auf, wodurch sich der Alkoholkonsum insgesamt mäßigte.

¹⁴¹ Vgl. ebd., S. 132.

¹⁴² Vgl. TAPPE (1994), S. 277–278.

3 Alkoholproduktion und -konsumtion in seiner Entwicklung

Für die Trinkgewohnheiten spielt die Ebene der Produktion natürlich ebenfalls eine wichtige Rolle. Faktoren wie Verfügbarkeit und Preis haben dabei einen erheblichen Einfluss auf die Art und den Konsum der alkoholischen Getränke. Diese Faktoren werden im Wesentlichen aber auch von der Produktionsweise bestimmt, welche sich unter dem Einfluss der Industrialisierung maßgeblich verändert hat. Bier, Wein und Branntwein stellten im 19. Jahrhundert für die Wiener Bevölkerung die wichtigsten drei alkoholischen Getränke dar, da sie quantitativ die überwiegende Mehrheit des gesamten Alkoholkonsums ausmachten. Zwar tranken die Wiener*innen auch Obstmost, Met etc., allerdings waren die Mengen vergleichsweise so gering, dass sie in dieser Arbeit vernachlässigt werden können. Durchschnittlich hatten Bier, Wein und Branntwein im 19. Jahrhundert gemeinsam rund 98 Prozent am Gesamtkonsum der alkoholischen Getränke inne.¹⁴³ Deshalb sollen nun diese drei Alkoholika in Bezug auf die Produktion und Konsumtion sowie diesbezügliche Veränderungen und deren kausale Zusammenhänge näher beleuchtet werden.

3.1 Bier

Zu Beginn des Jahrhunderts wurden in Wien bereits viele verschiedene Sorten Bier ausgeschenkt, die nach Herstellungsort, Brauweise und verwendeter Getreidesorte unterschieden wurden. Das Bürgerspital listet im 18. Jahrhundert beispielsweise Biere aus über 100 verschiedenen Herkunftsorten. Von den Getreidesorten wurden Gerste, Hafer und Weizen für das Bierbrauen herangezogen.¹⁴⁴ Laut Springer, Paleczny und Ladenbauer wurden um 1809 von den Wiener*innen allerdings vor allem drei Biersorten, nämlich das „Horner“, das „Mailänder“ oder das schwarze „Plutzerbier“ getrunken. Ersteres war ein Haferbier, welches aus luftgetrocknetem Hafermalz, einer Spur Weinstein und wenig Hopfen gebraut wurde. Das Ergebnis war ein „leicht saures, sehr spritziges und erfrischendes Bier“.¹⁴⁵ Ursprünglich nur in Horn gebraut, von wo es auch seinen Namen erhielt, wurde das „Horner“ später auch in der Wiener Vorstadt Margareten erzeugt und galt in der Wiener Bevölkerung als schwaches und harntreibendes Bier. Beim „Mailänder“ wurde das Malz an der Luft

¹⁴³ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 90.

¹⁴⁴ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 35.

¹⁴⁵ SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 24.

getrocknet, wodurch das Bier eine bleiche Farbe bekommen hat. Aus diesem Grund wurde es als blass und kühlend beschrieben, hätte aber auch Blähungen und Verschleimungen bei schwachen Gedärmen verursacht. Dem „Plutzerbier“ wurden schließlich Zucker und Reiskörner zugesetzt, wodurch es einen künstlichen Mousseux erlangte. Beliebt waren laut den Autoren daneben aber auch noch das braune Bier, das gemischte Bier und das englische Bier.¹⁴⁶

Generell kann zwischen zwei Arten von Gärungen unterschieden werden: der Ober- bzw. der Untergärung. Vor 1840 wurden überwiegend obergärige Biere gebraut, da die obergärige Hefe, die nach dem Gärprozess am Jungbier aufschwimmt, bei moderaten und warmen Temperaturen vergären kann. Diese Biere waren meist dunkel und/oder trüb und wiesen einen niedrigeren Alkoholgehalt als untergärige Biere auf. Untergärige Hefe hingegen, die nach der Gärung auf den Gefäßboden absinkt, braucht kalte Temperaturen, um fermentieren zu können. Dies war aufgrund fehlender Kühltechniken nur in kalten Jahreszeiten möglich, weswegen bei wärmerem Wetter und höheren Temperaturen nur obergärige Biere gebraut werden konnten. Nach der Hauptgärung wurde das Jungbier von den Brauer*innen samt der noch darin befindlichen Hefe in Fuhrfässer abgefüllt und zu den Wirt*innen transportiert.¹⁴⁷ Da die Brauereien dazumal keine Lagermöglichkeiten besaßen, musste dieses Jungbier dort in den Kellern der Wirt*innen allerdings noch nachgären bzw. reifen, bevor es schließlich ausgeschenkt werden konnte. Aufgrund fehlender Kühl- und unausgereifter Kellertechnik gestaltete sich die Lagerung äußerst problematisch, weshalb das Bier schnell sauer wurde.¹⁴⁸ Auch deshalb wurden bis 1840 vor allem obergärige Biere gebraut, da sich die problematische Nachgärung bei dieser Hefesorte schneller als bei der untergärigen Hefe vollzog. Die Qualität der obergärigen Biere war allerdings minderwertiger, weil durch die höheren Temperaturen mehr unerwünschte Mikroorganismen aktiviert wurden, welche das Bier geschmacklich negativ beeinflussten. Gerade im Sommer, wenn die Temperaturen am höchsten waren, gab es deshalb wenig bis gar kein Bier bzw. schmeckte es dann zumeist miserabel.

Insgesamt kann die Qualität der Biere vor 1840 keineswegs mit jener von heute verglichen werden. Der Gärungsprozess verlief mehr zufällig als geregelt, wodurch das Ergebnis auch oft

¹⁴⁶ Vgl. ebd.

¹⁴⁷ Vgl. SCHNEIDER, FLORIAN (2019): Heute back ich, morgen brau' ich. Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Hefeverwendung in der Wiener Back- und Brautechnologie im 19. Jahrhundert. Masterarbeit, Universität Wien, Wien, S. 17–19.

¹⁴⁸ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 188.

sehr mangelhaft ausfiel. Bereits die Zeitgenoss*innen verglichen das Bier mit einem „Absud aus einem Dürkräuterladen“¹⁴⁹ und in den Zeitungen wurde ebenfalls berichtet: „Das Wiener Bier zählte zu den qualitativ schlechtesten Mittel-Europas“.¹⁵⁰ Fehlende Hygiene und ein geringer wissenschaftlicher Erkenntnisstand sorgten für teils katastrophalen Geschmack und eine äußerst kurze Haltbarkeit. Es war deshalb auch äußerst selten, Bier mit gleichem Geschmack und gleicher Qualität zu reproduzieren. Die alten Braumeister*innen vertrauten vielmehr auf ihr „Gefühl“, anstatt auf wissenschaftliche und technische Neuerungen zu setzen. Sie hatten keine Kenntnis über chemische oder physiologische Prozesse und waren durchaus noch dem Aberglauben verhaftet.¹⁵¹ So wird aus dem 19. Jahrhundert berichtet, „dass, wenn zur Zeit, wo das Bier auf den Kühlen lag, ein Gewitter drohte, eine unsägliche Angst den Braumeister und das ganze Personale erfasste, das Bier könne unter den Einflüssen dieser bösen Wetter verderben.“¹⁵²

3.1.1 Einfluss der Industrialisierung auf das Brauwesen in Wien

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war das vormalige Braumonopol des Bürgerspitals bereits gebrochen. Das Spital hatte einst das ausschließliche Bierbrau-, Bierausschank- und Biereinfuhrrecht innerhalb der Burgfriedensgrenze, die sich zum Teil mit dem Linienwall deckte, inne. Als einzige Institution konnte es diese Rechte an die Bierwirt*innen weitergeben. Darüber hinaus unterlagen die Wirt*innen dem Bierzwang, das heißt, sie mussten dem Bürgerspital unabhängig von ihrem Bedarf teilweise Bier abnehmen.¹⁵³ Das Spital verfügte neben seiner hauseigenen Brauerei auch über Filialen in St. Marx, Gumpendorf und in der Leopoldstadt. Die Grundherrschaften außerhalb des Burgfriedens waren jedoch von den Rechten des Bürgerspitals ausgenommen. Aus diesem Grund wurden insbesondere seit dem 16. Jahrhundert in den Vorstädten mehrere landesfürstliche Brauhäuser errichtet, wie zum Beispiel in Lichtenthal, Am Hundsturm und in Margareten.¹⁵⁴ Mit dem Erwerb von Margareten 1727 und dem damit verbundenen Brauhaus durch die Gemeinde Wien wurde das

¹⁴⁹ FELDER, CAJETAN (1964): *Erinnerungen eines Wiener Bürgermeisters* (Neuaufgabe). Wien/Hannover/Bern: Forum Verlag, S. 11 zitiert nach SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 57.

¹⁵⁰ WIENER WELTAUSSTELLUNGS-ZEITUNG vom 13. Juli 1873, S. 2 zitiert nach PALECZNY (2014), S. 89.

¹⁵¹ Vgl. PALECZNY (2014), S. 23.

¹⁵² URBAN, KARL (1899): *Die Brauindustrie*. In: *Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft und ihre Industrien* Bd. 3, S. 528 zitiert nach PALECZNY (2014), S. 23.

¹⁵³ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 30–31.

¹⁵⁴ Vgl. PALECZNY (2014), S. 12–13.

Braumonopol des Bürgerspitals im 18. Jahrhundert de facto beendet. Das Spital verlor durch die aufkommende Konkurrenz mehr und mehr an Einfluss, bis das hauseigene Brauhaus Ende des 18. Jahrhunderts schließlich umfunktioniert wurde und nur noch die Brauhäuser in der Leopoldstadt und St. Marx im Besitz des Spitals blieben. Diese wurden aber auch im 18. Jahrhundert schon nicht mehr selbst geführt, sondern verpachtet.¹⁵⁵

Um 1820 sind in Wien sieben und im näheren Umland vierundzwanzig Bierbrauereien bekannt gewesen.¹⁵⁶ In den Vororten gab es diese beispielsweise in Hütteldorf, Simmering, Kaiserebersdorf, im Umland in Schwechat. Insgesamt wurden jährlich zu dieser Zeit etwa 600.000 Hektoliter Bier gebraut.¹⁵⁷ Durch das lang anhaltende Braumonopol des Bürgerspitals war die Bierbrauerei in Wien jedoch noch bis in die ersten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts durch eine strenge Revierenteilung gekennzeichnet. Auch die alten Brau- und Schankrechte bestanden weiterhin, weshalb sich das Brauwesen sehr konservativ gestaltete. 1811 wurde innerhalb Wiens zwar der „freie Bierverkehr“ eingeführt, doch hatte diese Änderung wenig Auswirkungen auf die Brauereien.¹⁵⁸ Die Brauer*innenzunft versuchte bis zur liberalen Gewerbeordnung 1859 nach wie vor jede Konkurrenz zwischen den Meister*innen zu verhindern. Dem technischen Fortschritt stand sie äußerst kritisch gegenüber und hinsichtlich des Wachstums der Brauereien wurde auch wenig unternommen. Vielmehr versuchten im Vormärz die sonst zurückhaltenden Behörden aufgrund der „notorisch schlechten Qualität des hierländigen Bieres“¹⁵⁹ die Konkurrenz mittels vereinfachter Gesetze zu Neugründungen anzukurbeln, blieben damit aber bis in die dreißiger Jahre des 19. Jahrhunderts erfolglos.

1841 wurde nach Alfred Paleczny dann aber das „goldene Bierjahrhundert“ eingeleitet, welches die Wiener Biererzeugung in technischer und wirtschaftlicher Hinsicht zum europäischen Spitzenreiter, wenn nicht gar der gesamten Weltindustrie, aufsteigen ließ.¹⁶⁰ In den Jahren zuvor wurden in Wien nämlich einige Brauereien von einer neuen, fortschrittlich denkenden Generation von Brauherren gegründet bzw. übernommen, die mit den alten Zunftregeln brachen und die Bierherstellung technisch und wirtschaftlich entscheidend beeinflussten. Zwei Braufamilien – Dreher und Mautner – sind dabei untrennbar mit der

¹⁵⁵ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 34–36.

¹⁵⁶ Vgl. CHALOUPEK, GÜNTHER (1991): Die entfaltete Stadtwirtschaft im Biedermeier. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 1: Industrie (Geschichte der Stadt Wien Bd.4). Wien: Jugend und Volk, 175–266, S. 211.

¹⁵⁷ Vgl. PALECZNY (2014), S. 13.

¹⁵⁸ Vgl. CHALOUPEK (1991), S. 211.

¹⁵⁹ Ebd.

¹⁶⁰ Vgl. PALECZNY (2014), S. 14.

Wiener Biergeschichte verbunden, weshalb auf sie im Folgenden näher eingegangen werden soll.

Anton Dreher Senior begann 1836 seine Brautätigkeit in der Brauerei Schwechat. Dreher war ein Jahr zuvor von einer Studienreise in England zurückgekehrt, wo er die dortigen englischen Brauereien ausspioniert hatte, die den europäischen in technischer und wissenschaftlicher Hinsicht um Jahrzehnte voraus gewesen waren. In England wurden in den Braubetrieben bereits Thermometer, Vorgänger des Saccharometers sowie Dampfmaschinen und Kühlsysteme zur Herstellung des Bieres verwendet, während derlei Gerätschaften im handwerklich organisierten Brauwesen in Wien noch weitgehend unbekannt waren. Mit seinem in England angeeigneten Wissen und der spätestens während eines Aufenthalts in München kennengelernten Herstellungsmethode der untergärigen Biere, die in Bayern bereits weit verbreitet war, versuchte Anton Dreher Senior 1839/40 nun auch in Schwechat erstmals untergäriges Bier herzustellen. Er benutzte dabei das englische Mälzungsverfahren, welches durch einen langsamen Keim- und schonenden Darrprozess und dadurch entstehendes helles Malz gekennzeichnet war. Darüber hinaus bediente er sich des in England kennengelernten Thermometers und Saccharometers, um einerseits die Temperatur bei den Brauvorgängen überwachen und andererseits den Bierwürzegehalt messen und konstant halten zu können. Schließlich verwendete Dreher als erster Braumeister auch metallene anstatt hölzerne Behälter zur Abkühlung der Würze, was die hygienischen Verhältnisse deutlich verbesserte und einem Verderben des Bieres vorbeugte. Das Ergebnis war ein untergäriges, helles Lagerbier, welches geschmacklich und qualitativ den bisher bekannten obergärigen Bieren weit überlegen war und sich bei den Wiener*innen sofort größter Beliebtheit erfreute.¹⁶¹

Dreher wollte den Wirt*innen aber auch die nicht unproblematische Nachgärung abnehmen, weshalb er neue Kellerräume bauen ließ bzw. mietete und das Bier dort mittels Natureis kühlte, welches er sich größtenteils aus der Lobau holen ließ. Aufgrund der Anschaffung von bis zu 100.000 Tonnen Natureis im Jahr konnte er sein untergäriges Bier somit bis in den Sommer verkaufen. Vielmehr noch verbesserte die lange gekühlte Lagerung entscheidend die Schmackhaftigkeit des Bieres. Das „Klein-Schwechater Lager“, wie Dreher sein Bier nannte, war eine völlig neue Biergattung und wurde von der Bevölkerung mit Begeisterung aufgenommen. Auch international fand es große Anerkennung und gewann Preise auf diversen Veranstaltungen. Es war demnach die Kombination aus Brau-, Kühl- und Lagertechnik,

¹⁶¹ Vgl. PALECZNY (2014), S. 20–24.

welche dem Bier diesen einzigartigen Geschmack verlieh und Dreher weltweit berühmt machte.¹⁶²

Dreher war in seinem Denken nicht dem alten Zunftgeist der Braumeister*innen verhaftet, er sah sich vielmehr als Fabrikant, der vor allem auf den technischen Fortschritt setzte. Die Brauerei wurde schnell ausgebaut und er löste die tierische und menschliche Kraft bald durch maschinelle Transport- und Hebevorrichtungen ab, wodurch die Kosten gesenkt und die Produktion enorm gesteigert werden konnte. 1851 nahm er ein Darlehen bei der Ersten österreichischen Spar-Casse auf, was in der Braubranche dazumal noch durchaus unüblich war.¹⁶³ Dadurch konnte er 1856 eine Dampfmaschine in seiner Brauerei aufstellen lassen. Er setzte ebenso bald auf die Eisenbahn und ließ Zweigbrauereien in den Kronländern der Monarchie errichten. Mit dem Erwerb von riesigen Besitzungen in Böhmen und Ungarn konnte er auch seine eigenen Rohstoffe produzieren. Darüber hinaus ließ er für die Wiener Bevölkerung riesige Bierhallen erbauen. Innerhalb von etwa 20 Jahren schuf er so ein riesiges Imperium. Die Produktion des Bieres, die 1837 noch bei 2.000 Hektoliter im Jahr stand, konnte er bis 1860 auf 215.000 Hektoliter mehr als ver Hundertfachen, womit seine Brauerei zur größten von Europa aufstieg.¹⁶⁴

Nach dem frühen Tod von Anton Dreher Senior 1863 übernahm nach einem siebenjährigen Interregnum sein Sohn Anton Dreher Junior das Bierimperium. Dieser führte das Unternehmen ebenso erfolgreich fort. Anton Dreher Junior setzte vor allem auf die Ausweitung des Vertriebsnetzes und die Verbesserung der Technologie. Dazu wurden weitere Brauereien aufgekauft bzw. in Böhmen und Mähren neue Zweigbrauereien errichtet. Hinsichtlich des Transports setzte Dreher jun. zunehmend auf die Eisenbahn und die Schifffahrt. Dadurch gelangte das Dreher'sche Bier auch in die westeuropäischen Staaten und sogar bis nach Asien, Australien und Südamerika. Für den Transport mit der Eisenbahn wurden Eis- und Bierdepots entlang der Bahnstrecke sowie die ersten eisgekühlten Bierwaggons gebaut.¹⁶⁵ Ursprünglich allein für den Export geplant, befand sich das Flaschenbier aber auch im Inland auf dem Vormarsch. Die erste Flaschenabfüllanlage, in welcher die Flaschen noch händisch mit Schläuchen abgefüllt wurden, war um 1860 bereits

¹⁶² Vgl. ebd., S. 24–26.

¹⁶³ Vgl. ebd., 30.

¹⁶⁴ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 190–193.

¹⁶⁵ Vgl. ebd., S. 194–198.

unter Anton Dreher sen. im Einsatz. Unter seinem Sohn wurde der Flaschenbiervverkauf aber enorm gesteigert und erreichte 1898 jährlich drei Millionen verkaufte Flaschen.¹⁶⁶

Anton Dreher jun. setzte ebenso wie sein Vater auf Innovation und so wurde 1876 die erste Kühlmaschine, entwickelt von Carl von Linde, in Schwechat eingesetzt. Allerdings waren ihre Ergebnisse anfangs nicht völlig befriedigend, weshalb andere Brauereien erst um die Jahrhundertwende ihre Kühlung auf ausgereifere Modelle umstellten. Nicht zuletzt war die Brauerei in Schwechat auch eine der Ersten, die 1906 von Dampfkraft auf Elektrizität wechselten.¹⁶⁷ Neben der Braubranche setzte der jüngere Dreher aber auch auf die Gastronomie. Dafür wurden Dutzende Lokalitäten in Wien gekauft, gemietet und verpachtet. Infolgedessen wurde dort natürlich das Dreher-Bier ausgeschenkt. Anton Dreher jun. wurde dadurch zu einem der reichsten Menschen in der Habsburgermonarchie. 1905 wandelte er das Unternehmen in die Familien-Aktiengesellschaft „Anton Dreher, Brauerei Actien-Ges“ um, der seine drei Söhne beitraten. Die Aktionäre waren ausschließlich Familienmitglieder und das gesamte Aktienkapital belief sich auf 28 Millionen Kronen. Einer der bedeutendsten Momente in der Wiener Braugeschichte ereignete sich kurz vor dem Ersten Weltkrieg, als Dreher 1913 mit den beiden Aktiengesellschaften der anderen großen Braudynastien Mautner Markhof und Meichl fusionierte, wobei seine Familie Hauptaktionär blieb. Das Ergebnis waren die „Vereinigten Brauereien Schwechat, St. Marx, Simmering – Dreher, Mautner, Meichl A.-G.“, welche in ihrem Gründungsjahr etwa 3.000 Arbeiter*innen beschäftigten und allein in Wien 1,4 Millionen Hektoliter Bier produzierten. Dies entsprach einem Marktanteil von etwa 35 Prozent in Österreich.¹⁶⁸

Die zweite große Braufamiliendynastie war Mautner, die etwa zeitgleich mit der Familie Dreher zu brauen begonnen hatte. 1840 übernahm Adolf Ignaz Mautner die einstige Brauerei des Bürgerspitals in St. Marx, die sich zu diesem Zeitpunkt in einem erbärmlichen Zustand befand. Ebenso wie Dreher produzierte Mautner nach einigen Versuchen ausschließlich untergäriges Bier, jedoch nach einer anderen Methode. Er stellte so genanntes „Abzugbier“ her, welches direkt aus den Gärbottichen hefefrei in Lagerfässer „abgezogen“, d.h. gepumpt, wurde. In den Lagerfässern wurde der Gärprozess vollendet, wodurch den Wirt*innen die Nachgärung ebenso wie bei Dreher's Bier erspart blieb.¹⁶⁹ Die Reifung des „St. Marxer

¹⁶⁶ Vgl. PALECZNY (2014), S. 43.

¹⁶⁷ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 199.

¹⁶⁸ Vgl. ebd., S. 204–205.

¹⁶⁹ Vgl. PALECZNY (2014), S. 87–89.

Abzugbiers“ wurde allerdings im Gegensatz zum Klein-Schwechat Lager viel schneller vollzogen, wodurch Mautner sein Bier billiger verkaufen konnte. Allerdings erreichte es hinsichtlich der Qualität nicht den Standard des Klein-Schwechat Lagerbiers.

Mautner hatte in Bezug auf die Kühlung jedoch nicht die gleichen Kapazitäten wie Dreher, weshalb er dieses Problem anders lösen musste. Dafür konstruierte er eigens eine Wasser- und Eiskühlvorrichtung, die mittels Schlangenrohren und Eisschwimmern das ganze Jahr über für eine gleichbleibende Temperatur beim Brauvorgang sorgen konnte. Darüber hinaus entwickelte er das „Normal-Bierlagerkeller System Mautner“, welches eine maximale Kühlung mit vergleichsweise geringen Eismengen in den Lagerkellern garantierte. Mautner setzte noch vor Dreher auf die Dampfmaschine, die er 1845 erwarb und für das Wasserschöpfen, das Malzputzen sowie das Schroten einsetzte. Auch bei der Verwendung von Elektro-Antrieben gehörte er zu den Ersten. 1857 erwarb er den gesamten Gebäudekomplex vom Bürgerspital und nahm sogleich umfangreiche Umbauarbeiten vor. Durch diese massive Erweiterung konnte Mautner den Bierausstoß von 36.000 Hektoliter im Jahr 1840 auf 287.000 Hektoliter im Jahr 1870 steigern. Die Kosten für den Umbau konnte er mithilfe seines Erfolges in der Presshefeproduktion decken. Gemeinsam mit zwei anderen Brauherren ist es ihm 1847 gelungen, industriell gefertigte Kunsthefe zu erzeugen, womit er ebenfalls in die österreichische Braugeschichte einging. Die Presshefeproduktion, die bei den Bäcker*innen einen großen Abnehmer*innenkreis fand, gestaltete sich bald so erfolgreich, dass sie für Mautner sogar gewinnbringender als die Biererzeugung wurde. Für die Produktion der Presshefe wurden in der Folge eigene Fabriken in Simmering und Floridsdorf gebaut.¹⁷⁰

1876 zog sich Adolf Ignaz Mautner Ritter von Markhof – er wurde wegen seiner Verdienste vom Kaiser geadelt – aus dem Unternehmen zurück und überließ seinem Sohn Karl Ferdinand die Brauerei in St. Marx. Aufgrund des hohen Konkurrenzdrucks durch Dreher musste Karl Ferdinand die Produktion laufend steigern. Die niedrigeren Preise machten das St. Marxer Abzugbier allerdings bei den Arbeiter*innen sehr beliebt, sodass der Marktanteil in Wien bald rund 75 Prozent betrug. Karl Ferdinand konnte den Jahresausstoß bis 1895 in St. Marx auf rund eine halbe Million Hektoliter steigern, was damals bereits nahe an jenem von Schwechat lag. Damit stellte er die drittgrößte Brauerei Europas.¹⁷¹ Durch Karl Ferdinands plötzlichen Selbstmord übernahm sein Sohn Viktor Mautner von Markhof 1896 die Brauerei in St. Marx.

¹⁷⁰ Vgl. ebd., S. 90–94.

¹⁷¹ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 50.

Dieser scheiterte jedoch an den hohen Erwartungen, die in ihn gesetzt wurden. Durch veraltete Brauverfahren und seine Spielleidenschaft ging Viktor Mautner von Markhof 1913 mit seinem Unternehmensanteil Bankrott und nur die Fusion zu den „Vereinigten Brauereien“ bewahrte ihn vor dem Verkauf.¹⁷²

Die Braufamilien Dreher und Mautner hatten demnach wesentlich zur Industrialisierung des Brauwesens beigetragen. Natürlich gab es daneben noch einige andere berühmte Braufamilien, die ebenso eine wichtige Rolle spielten, allerdings würde eine nähere Betrachtung dieser den Umfang der Arbeit sprengen. Es muss hier auf die Arbeit von Paleczny verwiesen werden. Mit einem starken Konzentrations- und Ausleseprozess jedenfalls gingen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die technologischen Entwicklungen im Brauwesen einher. Im Jahr 1872 wurde bereits in 85 Prozent der Brauereien untergäriges Bier hergestellt.¹⁷³ Es setzten sich dabei die rationelleren Großbetriebe zugunsten der Klein- und Mittelbetriebe durch, die sich die Anschaffung der maschinellen Geräte, wie etwa Maisch-Apparate sowie Hebe- und Druckpumpen, nicht leisten konnten. Zahlreiche Betriebe fielen dabei der Umstellung auf die kapitalintensive industrielle Produktionsweise zum Opfer. Während in Wien und im näheren Umland 1850 noch 37 Brauereien existierten, sank diese Zahl bis 1870 auf 22 und bis 1890 weiter auf 18.¹⁷⁴ Jene Brauereien, die den ersten Verdrängungsprozess wirtschaftlich überlebt hatten, gründeten Interessensverbände. Bereits 1845 traten die Wiener Braumeister*innen als lose Vereinigung zusammen, bevor sie 1885 den Brauerherrenverein für Wien und Umgebung gründeten.¹⁷⁵ Dieser sah seine Aufgaben in der Sicherung der Wiener Absatzgebiete, der Lösung der sozialen Frage, der Bierbesteuerung, der Forschung und der Bekämpfung der Antialkoholbewegung, welche aber vor dem Ersten Weltkrieg ohnehin nicht sehr erfolgreich war.¹⁷⁶ Brauereien, die nicht Mitglied des Vereins waren, wurden von diesem sofort diffamiert. Nach der Jahrhundertwende wurde ein Kartell gebildet, welches fortan den Biermarkt aufteilte und bestimmte.

Auch für die Wirt*innen änderte sich deshalb die Marksituation. Während sie in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts grundsätzlich das Bier in den Brauereien abholten und bar

¹⁷² Vgl. PALECZNY (2014), S. 104–106.

¹⁷³ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 80.

¹⁷⁴ Vgl. ebd., S. 102–110.

¹⁷⁵ Vgl. BERG, HEINRICH/FISCHER, KARL (1992): Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien (Veröffentlichung des Wiener Stadt- und Landesarchivs. Reihe B: Ausstellungskataloge 37). Wien: Wiener Stadt- und Landesarchiv (MA 8), S. 18.

¹⁷⁶ Vgl. PALECZNY (2014), S. 196.

bezahlten, wurden sie in der zweiten Hälfte mittels Bierlieferungsverträgen zunehmend in ein Abhängigkeitsverhältnis zu den Brauereien gezwungen. Dabei verpflichteten sich die Wirt*innen, das Bier für einen gewissen Zeitraum ausschließlich von nur einer Brauerei zu beziehen. Im Gegenzug erhielten sie von dieser Brauerei Preisnachlässe, zinsfreie Darlehen oder kostenlos Inventar bereitgestellt. Zu Auseinandersetzungen kam es zwischen den Wirt*innen und den Brauereien in Wien auch, wenn es um Bierpreiserhöhungen ging. Dabei sorgte keine Preiserhöhung für so viel Aufregung unter den Wiener*innen, wie jene des Bieres. Dieser Unmut kulminierte 1911 in einem Bierboykott, nachdem das Bierkartell angekündigt hatte, den Preis um einen Heller pro Krügerl anzuheben. Nach einer blutigen Teuerungsdemonstration¹⁷⁷ kam es wenige Tage später zu einigen Protestversammlungen der Wiener Wirt*innen, die daraufhin zu einem Konsumboykott der Biere aus den Kartellbrauereien aufriefen. Auch wenn die Menschen auf Flaschenbiere von den Lebensmittelhändler*innen zurückgreifen oder auch Bier von Brauereien, die nicht Teil des Kartells waren, konsumieren konnten, hielten sie den Boykott nur wenige Tage aufrecht. Schlussendlich mussten die Wiener Wirt*innen einlenken und man einigte sich auf eine Erhöhung um zwei Heller, sodass beide Branchen profitierten. Die Kosten wurden somit auf die Konsument*innen abgewälzt. Der Bierpreis war dadurch in Wien erheblich höher als in anderen europäischen Großstädten.¹⁷⁸

3.1.2 Entwicklung des Bierkonsums im 19. Jahrhundert

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts überstieg der Bierkonsum in Wien bereits jenen des Weins. Während im 18. Jahrhundert noch mehr Wein als Bier getrunken wurde, änderte sich dies zur Jahrhundertwende und das Bier baute seine Dominanz gegenüber den anderen Alkoholika schrittweise aus. Ungefähr ab 1840 betrug der Anteil des Bierkonsums bereits über 70 Prozent und nach 1892 schon fast 80 Prozent am gesamten Alkoholkonsum.¹⁷⁹ Bis heute ist das Bier das am meisten konsumierte alkoholische Getränk geblieben. Im Jahr 2018 wurden in Österreich durchschnittlich 104 Liter Bier pro Kopf getrunken.¹⁸⁰ Im Vergleich dazu gibt

¹⁷⁷ Vgl. dazu: MADERTHANER/MUSNER (1999) und MADERTHANER (2006).

¹⁷⁸ Vgl. PALECZNY (2014), S. 202–206.

¹⁷⁹ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 96.

¹⁸⁰ Vgl. STATISTIK AUSTRIA (2019): Versorgungsbilanz für Bier 1980/81 bis 2017/18 in Hektoliter. Erstellt am 30.04.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/022330.html [Letzter Zugriff: 01.10.2019].

Roman Sandgruber für das Jahr 1800 den Bierkonsum in Wien mit 145 Liter pro Kopf an.¹⁸¹ Der Bierverbrauch im 19. Jahrhundert war dabei in Wien bedeutend höher als im Reichsdurchschnitt, denn der Pro-Kopf-Konsum der Gesamtbevölkerung Cisleithaniens lag zu Beginn des 19. Jahrhunderts nur bei etwa 20 bis 30 Liter Bier im Jahr.¹⁸² Der enorme Konsumunterschied zwischen Stadt und Land kann einerseits auf die katastrophale Wasserqualität und die fehlenden Alternativen in der Stadt zurückgeführt werden, andererseits aber auch auf den qualitativen und quantitativen Versorgungsmangel des ländlichen Raumes. Am Land löste das Bier erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts das Wasser und die Milch als alltägliches Getränk ab. In der Stadt hingegen nahm Alkohol bereits in der frühen Neuzeit einen viel wesentlicheren Platz als Alltagsgetränk ein. Bier war als eines der wenigen Getränke weitgehend keimfrei und noch dazu einigermaßen nahrhaft. Darüber hinaus muss berücksichtigt werden, dass die Biere im 19. Jahrhundert einen deutlich geringeren Alkoholgehalt als die heutigen Biere aufwiesen. Heinrich Tappe gibt den Alkoholgehalt mit etwa 2,5 bis 3,5 Prozent für die meisten Biere des Deutschen Kaiserreichs an.¹⁸³ Zieht man die Werte von Joseph König heran, der als Chemiker rund dreißig Wiener Biere in den Jahren 1881 und 1885 analysiert hatte, kann die Einschätzung Tappes durchaus auch für die Biere Wiens bestätigt werden. Der Alkoholgehalt des Großteils der analysierten Wiener Biere bewegte sich ebenso zwischen 2,5 und 3,5 Prozent. Das St. Marxer Abzugbier etwa hatte einen Alkoholgehalt von 2,72 Prozent. Etwas stärker hingegen waren die Lagerbiere, sie kamen auf rund 4 Prozent, da sie ja auch eine längere Gärung durchmachten. Das Schwechater Lager beispielsweise kam auf 3,62 Prozent.¹⁸⁴ Allerdings muss berücksichtigt werden, dass die Analysen nach damaligen Methoden Messungenauigkeiten aufweisen könnten. Dennoch geben sie zumindest einen Richtwert an. Wird weiterhin beachtet, dass die obergärigen Biere schwächer als die untergärigen waren, so kann bei den Bieren vor 1840 in Wien möglicherweise ein noch geringerer Alkoholgehalt angenommen werden.

Bier wurde zu Beginn des 19. Jahrhunderts also durchaus mehr als Grundnahrungsmittel denn als Berausungsmittel angesehen. Schließlich wurde Bier in vorindustrieller Zeit oftmals noch verdünnt in Form einer Morgensuppe konsumiert. Aus diesem Grund ist Gunter Hirschfelder der Meinung, dass im 19. Jahrhundert in manchen Arbeitsbereichen Bier oder

¹⁸¹ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 187.

¹⁸² Vgl. ebd., S. 189.

¹⁸³ Vgl. TAPPE (1994), S. 86.

¹⁸⁴ Vgl. KÖNIG, JOSEPH (1903): Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel (vierte verbesserte Auflage). Berlin: Springer, S. 1112–1114.

Schnaps durchaus auch während der Arbeitszeit oder in den Pausen konsumiert wurde.¹⁸⁵ Dies belegen auch zeitgenössische Aufzeichnungen: Der Fachverein der Maurergehilfen beispielsweise veranschlagte 1870 eine tägliche Lebensmittelrechnung, die in Bezug auf Alkohol bereits Branntwein vor Arbeitsbeginn, zum Frühstück und am Nachmittag jeweils ein Seidel¹⁸⁶ Bier sowie zu Mittag ein Krügel Bier vorgesehen hatte.¹⁸⁷ Alkoholkonsum während des Tages oder der Arbeit war also völlig normal und wurde sogar von den Institutionen vorgeschlagen bzw. unterstützt, um möglicherweise den Bedarf an Nährstoffen und Flüssigkeiten von den Arbeitskräften zu decken. Über Trunkenheitsexzesse am Arbeitsplatz finden sich in der Literatur für Wien keine Hinweise.

Der Bierkonsum war jedoch auch stark von den Lohnverhältnissen abhängig. Je schlechter die materielle Lage war, desto weniger Bier wurde konsumiert und umso mehr wurde auf den Kaffee bzw. dessen Ersatzstoffe als Nahrungsersatz zurückgegriffen. Roman Sandgruber zeigt in den Haushaltsrechnungen der Wiener Arbeiter*innen aus den Jahren 1912/14 auf, dass jene Haushalte, die auf der niedrigsten Einkommensstufe standen, auch am wenigsten Bier getrunken hatten. Umgekehrt zeigt sich, dass der Bierverbrauch der Haushalte schrittweise mit dem Einkommen gestiegen ist und sich bis zur höchsten Einkommensstufe unter den Arbeiter*innen beinahe verdoppelte.¹⁸⁸ Dies ist ein weiterer Beleg dafür, dass das narkotische Trinken nicht die vorrangige Funktion des Alkohols oder zumindest nicht des Bieres darstellte. Wer es sich jedoch leisten konnte, der trank unabhängig von der Tageszeit sein Bier, wobei aus den Aufzeichnungen hervorgeht, dass die Männer in der patriarchalen Familie hier eine Vorrangstellung besaßen.¹⁸⁹

Bier war jedoch nicht nur das Getränk der Arbeiter*innen, sondern wurde laut Sandgruber im Vormärz auch zum Modegetränk der Intellektuellen, Studierenden, Beamt*innen, Künstler*innen und der bürgerlichen Mittelschicht. Die Landpartien am Wochenende führten

¹⁸⁵ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 89.

¹⁸⁶ Das metrische System wurde in Österreich erst 1871 eingeführt. Für die Zeit davor galten im 19. Jahrhundert andere Maßeinheiten: Ein Wiener Eimer entsprach dabei 56,59 Liter, ein Maß etwa 1,41 Liter, eine Wiener Halbe etwa 0,7 Liter und ein Wiener Seidel rund 0,35 Liter. Ein Wiener Krügel hingegen, das auch als Groß-Seidel bezeichnet wurde, entsprach etwa 0,53 Liter. Vgl. dazu: CZEIKE, FELIX (2004): Historisches Lexikon Wien Bd. 4. Wien: Kremayr & Scheriau/Orac, S. 196.

¹⁸⁷ Vgl. NIEDERÖSTERREICHISCHE HANDELS- UND GEWERBEKAMMER (1870): Die Arbeits- und Lohnverhältnisse in den Fabriken und Gewerben Niederösterreichs. Wien, S. 187–188 zitiert nach SANDGRUBER (1982), S. 261.

¹⁸⁸ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 263.

¹⁸⁹ Vgl. ebd., S. 259–261.

neben den Heurigen auch zu den Brauhäusern vor den Linien.¹⁹⁰ Schließlich gab es beim Bier durch die unterschiedliche Qualität und Preislage eine soziale Abstufung, die von den teuren Importbieren zu den billigen Abzugbieren reichte. In Wien wurden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts neben einigen aufkommenden und wieder abfallenden Biertrends überwiegend drei Biersorten ausgeschenkt: Es war dies zum einen das teure Pilsner Bier, welches sich Ende der fünfziger Jahre in Wien verbreitete und vor allem von den Reichen getrunken wurde, zum anderen das Lagerbier, welches eine Preislage niedriger als das Pilsner Bier lag und vornehmlich vom Mittelstand konsumiert wurde. Schließlich gab es das billige Abzugbier, welches von den höheren Gesellschaftsschichten als „Bierhansel“, „Fensterschwitz“ oder „Volkspilsner“ verschmäht wurde und vorwiegend von der Unterschicht, die ja den Großteil der Bevölkerung in Wien ausmachte, getrunken wurde.¹⁹¹ Dieser Klassenunterschied lässt sich darüber hinaus an den Preisen darstellen: Die Brauereien verkauften 1882 das Abzugbier um acht Gulden pro Hektoliter an die Wirt*innen und das Lagerbier um 12 Gulden.¹⁹² Diese Angaben werden durch zeitgenössische Aufzeichnungen aus der Jahrhundertmitte bestätigt: Demgemäß wurde das Lagerbier im Jahr 1854 beim „Goldenen Kreuz“ in Neulerchenfeld außerhalb der Linien um 12 Kreuzer, das Abzugbier hingegen um sechs Kreuzer ausgeschenkt.¹⁹³

Des Weiteren erlangte das Bier im 19. Jahrhundert einen wesentlichen Preisvorteil gegenüber dem Wein. Sandgruber hält fest, dass sich der Bierpreis zwischen 1800 und 1914 nur verdoppelte, während sich jener vom Wein verdreifacht habe. Allerdings müssen diese Zahlen mit Vorsicht betrachtet werden. Der Autor widerspricht sich nämlich selbst, da er daneben auch angibt, dass sich der Bierpreis pro Maß von 8 Kreuzer zu Beginn des 19. Jahrhunderts auf 28 Kreuzer im Jahr 1817 erhöht habe.¹⁹⁴ Dies würde jedoch in dieser kurzen Zeitspanne bereits mehr als eine Verdreifachung bedeuten. 28 Kreuzer sind darüber hinaus für das Jahr 1817 mit Sicherheit zu hoch angegeben, denn einerseits stehen der Aussage Sandgrubers zeitgenössische Beschreibungen gegenüber, die selbst für das Ende des 19. Jahrhunderts den

¹⁹⁰ Vgl. SANDGRUBER (2007), S. 186.

¹⁹¹ Vgl. ebd.

¹⁹² Vgl. DEE, ANDREA/SEIDL, CONRAD (1997): *Ins Wirtshaus! Von Gästen, Wirten, Stammtischrunden*. Wien: Ueberreuter, S. 128.

¹⁹³ Vgl. ZIAK (1979), S. 112–113.

¹⁹⁴ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 188–189.

Bierpreis mit 7 Kreuzer für einen halben Liter Abzugbier angeben.¹⁹⁵ Andererseits betrug der Tageslohn eines durchschnittlichen Handwerksgesellen im Vormärz nur etwa 18 Kreuzer¹⁹⁶, womit dieser sich mit seinem Tageslohn nach der Rechnung Sandgrubers nicht einmal ein Bier leisten hätte können. Der hohe Bierpreis aus dem Jahr 1817 könnte aber auch irreführend sein, da diese Zeit eine Ausnahmesituation darstellte und die Bürger*innen einer hohen Inflation, ausgelöst durch den Staatsbankrott und die napoleonischen Kriege wenige Jahre zuvor, ausgesetzt waren. Nichtsdestotrotz kann sehr wohl davon ausgegangen werden, dass sich der Bierpreis in Wien für die Konsument*innen im 19. Jahrhundert positiver als jener des Weins entwickelt hat. Als Gründe dafür können die Rückgänge der Weinbaugebiete aufgrund der Urbanisierung wie auch die aufkommende industrielle Produktionsweise des Bieres, welche die Produktionskosten verbilligte, genannt werden.

Schätzungen über den Bierkonsum sind zu Beginn des 19. Jahrhunderts äußerst rar. Erst mit der Einführung der Wiener Verzehrungssteuer 1829 liegen Daten vor, die einen nachvollziehbaren Rückschluss auf den Wiener Bierkonsum zulassen. Gemeinsam mit der Produktionsstatistik des Wiener Brauherrenvereins von 1848 bis 1893 haben Jonas Albrecht und Maximilian Martsch diese Daten ausgewertet. Allerdings – und auf dies weisen die Autoren auch ausdrücklich hin – kann die Verzehrungssteuer allein nur den Bierkonsum innerhalb des Verzehrungssteuerrayons abbilden, nicht aber den Konsum in den Wiener Vororten.¹⁹⁷ Erst ab 1848 können mit den Vergleichswerten des Brauherrenvereins Aussagen über den gesamtstädtischen Konsum sowie über inner- und vorstädtische Unterschiede getroffen werden.

1835 wird der Bierkonsum von Albrecht und Martsch mit 106 Liter pro Kopf innerhalb der Linien angegeben.¹⁹⁸ Zu dieser Zeit lebten noch ungefähr 80 Prozent der Wiener Bevölkerung nach heutigem Gebietsstand innerhalb des Linienwalls.¹⁹⁹ Jedoch muss der Bierkonsum höher als hier angegeben eingestuft werden, da der Konsum außerhalb der Linien, wo das Bier wesentlich günstiger war, nicht in den Daten miteinbezogen ist. Darüber hinaus wurde auch vielfach versucht, Waren illegal über die Verzehrungssteuergrenze einzuführen.²⁰⁰ Eine

¹⁹⁵ Vgl. SCHWIEDLAND, EUGEN PETER (1894): Kleingewerbe und Hausindustrie in Österreich. Beiträge zur Kenntnis ihrer Entwicklung und ihrer Existenzbedingungen. II. Besonderer Teil. Die Wiener Muscheldrechsler. Leipzig: Duncker & Humblot, S. 379.

¹⁹⁶ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 34.

¹⁹⁷ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 98.

¹⁹⁸ Vgl. ebd., S. 97.

¹⁹⁹ Vgl. HAUER (2010), S. 57.

²⁰⁰ Vgl. ebd., S. 75–76.

weitere Unschärfe bestand darin, dass es einen steuerlich einführbaren Freibetrag von drei bzw. später zwei Kreuzer gab, welchen Hauer im Jahr 1830 umgerechnet mit drei Liter Bier angibt.²⁰¹ Davon könnten besonders die unteren sozialen Bevölkerungsschichten Gebrauch gemacht haben, da die Liniengrenzen häufig mitten im dicht verbauten Gebiet lagen und der Weg ins nächste Wirtshaus oftmals nur wenige 100-Meter betrug, von wo sich die Wiener*innen ihr billigeres Bier holen konnten. Schließlich waren auch die Hoffuhren, also die für den Kaiserhof eingeführten Waren, steuerfrei, weshalb der Alkoholkonsum des Kaiserhofs ebenfalls ausgeklammert werden und im Verborgenen bleiben muss.²⁰²

Generell beobachteten Albrecht und Martsch im Stadtgebiet eine wellenförmige Entwicklung des Bierkonsums. In den dreißiger Jahren des 19. Jahrhunderts stieg der Konsum des Bieres auf beinahe 150 Liter pro Kopf und Jahr an, um dann ab 1840 wieder zu sinken, bis er 1855 seinen Tiefstand von 97 Liter pro Kopf erreicht hat. Danach folgte wieder eine Phase des hohen Konsums, der etwa bis zur Jahrhundertwende anhielt und im Jahr 1900 einen Pro-Kopf-Verbrauch von 162 Liter ausmachte. Der statistische Ausschlag der Daten in den siebziger Jahren kann nicht als repräsentativ gelten, da die Weltausstellung im Jahr 1873 bzw. die Millionen von Besucher*innen in der Reichs- und Residenzhauptstadt logischerweise für eine dementsprechende Steigerung des Alkoholkonsums sorgten. Anschließend sank der Bierkonsum in der ersten Dekade des 20. Jahrhunderts wieder auf etwa 130 Liter pro Kopf und Jahr, um dann am Vorabend des Ersten Weltkriegs wieder auf etwa 150 Liter zu steigen.²⁰³

Die Steigerung des Bierverbrauchs in den 1830er Jahren könnte womöglich als Folge der sich normalisierenden Zustände nach dem Staatsbankrott und den napoleonischen Kriegen angesehen werden. Zusätzlich kam es in diesem Zeitraum auch zu vielen Neugründungen von Brauereien. Interessant ist, dass der Konsum ab 1840 zu sinken begann, wo doch eigentlich 1841 mit Dreher und Mautner das „goldene Bierjahrhundert“ eingeleitet wurde. Betrachtet man allerdings die Lebensverhältnisse der Wiener Bevölkerung, die sich in den vierziger Jahren zunehmend verschlechterten und die hohen Teuerungsraten aufgrund der Ernteaufschläge, so lässt sich auch dieser Rückgang erklären. Jedoch hält Tappe fest, dass der Pro-Kopf-Konsum eine gewisse Untergrenze nie unterschritten habe. Dies führt er vor allem auf den damals hohen Stellenwert des Bieres als „Grundnahrungsmittel“ zurück.²⁰⁴ Dieser Aspekt

²⁰¹ Vgl. ebd., S. 68–69.

²⁰² Vgl. ebd., S. 69–70.

²⁰³ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 90–92.

²⁰⁴ Vgl. TAPPE (1994), S. 80.

spricht vor allem für die instrumentelle Funktion des Bieres bzw. des Alkohols. In der Hochkonjunktur stieg der Bierkonsum wieder und blieb auch nach dem Weltausstellungs- und Wirtschaftskrisenjahr 1873 auf einem hohen Niveau von circa 160 Liter.²⁰⁵ Die Weltausstellung konterkariert dabei die Wirtschaftskrise, sodass der Bierkonsum in den Jahren rund um 1873 deutlich erhöht war.

In den Vororten hingegen ist ab den siebziger Jahren eine gänzlich andere Entwicklung des Bierkonsums zu beobachten. Während der Bierverbrauch 1855 innerhalb des Verzehrungssteuerrayons den Tiefststand von 97 Liter pro Kopf erreichte, betrug er demgegenüber in den Vororten 156 Liter. Generell stieg zwischen 1850 und 1870 der Bierverbrauch pro Kopf unaufhörlich von 133 bis auf 223 Liter an.²⁰⁶ Diese Zahlen lassen sich nur mit dem regen Trinktourismus außerhalb der Linien erklären und relativieren auch den teilweise niedrigen Pro-Kopf-Konsum innerhalb der Linien, der natürlich immer noch beachtlich war. Ab 1875 fiel der Bierverbrauch in den Vororten jedoch rasch ab und wurde von jenem im Stadtgebiet überholt – so betrug er im Jahr 1880 lediglich noch 122 und im Jahr 1890 gar nur mehr 97 Liter pro Kopf. Albrecht und Martsch führen diesen Rückgang in den Vororten auf die Gründerkrise und die in den Vororten ansässigen finanziell schwächeren Bevölkerungsgruppen zurück, was durchaus plausibel erscheint.²⁰⁷ Die Menschen, die ohnehin nicht viel hatten, mussten ihre Freizeitvergnügungen weiter zurückschrauben und konnten sich regelmäßigen Alkoholkonsum vielfach nicht mehr leisten. Möglicherweise wechselten sie auch ihre Trinkgewohnheiten, indem sie auf den billigeren Branntwein auswichen.

3.2 Wein

Glaubt man den Reisebeschreibungen Ende des 18. Jahrhunderts, so sei der Wein in Wien schlecht, teuer und verfälscht gewesen.²⁰⁸ Nichtsdestotrotz galt er zu diesem Zeitpunkt noch als Hauptgetränk der Wiener*innen. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts überholte der Bierkonsum jenen des Weins, wobei sich der Unterschied vorerst noch gering gestaltete. Dennoch befand sich der Weinverbrauch um 1800 noch immer auf einem bemerkenswert

²⁰⁵ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 91.

²⁰⁶ Vgl. ebd., S. 97.

²⁰⁷ Vgl. ebd., S. 97–98.

²⁰⁸ Vgl. SANDGRUBER (2007), S. 181.

hohen Niveau – Roman Sandgruber gibt diesen mit 100–120 Liter pro Kopf an und führt dies auf die ausgedehnten Weinbauflächen in und um Wien bei gleichzeitig geringer Bevölkerungsdichte zurück.²⁰⁹ Ein hoher Konsum setzte demnach nicht zwingend eine hohe Qualität voraus. Die Konsument*innen achteten beim Wein lediglich auf das Alter und die Herkunft und unterteilten sie bloß in Gebirgs- und Landweine, je nachdem, wo die Reben gepflanzt wurden.²¹⁰ Hingegen waren einzelne Rebsorten oder Marken, wie sie heute geläufig sind, für den Großteil der Bevölkerung noch nicht wichtig.²¹¹ Die Weine wurden auch nur nach den Orten und Regionen, aus denen sie stammten, benannt: So kannten die Wiener*innen beispielsweise den „Grinzinger“, „Nußberger“, „Sieveringer“ oder „Kahlenberger“.²¹²

Möchte man dennoch die diesen Bezeichnungen zugrundeliegenden Rebsorten ergründen, so stößt man auf das Problem, dass in der Sekundärliteratur dahingehend wenig bis keine Aufzeichnungen zu finden sind. Es kann lediglich aus einem 1840 vorgelegten Bericht der Landwirtschaftsgesellschaft in Wien entnommen werden, dass in Österreich überwiegend folgende sechs Traubenarten angebaut wurden: „Grüne Muscateller“, „Grobe oder Braune“, „Weiße“, „Rothe Muscateller“, „Rothe Zierfahner“ und „Portugieser“.²¹³ Die Namen mögen erstmals verwirrend erscheinen, da manche einerseits heute im Weinbau keine Bedeutung mehr haben oder teilweise unter anderen Namen bekannt sind. Andererseits wurden die Weine aufgrund fehlender Bestimmungsmöglichkeiten teilweise auch fälschlich bezeichnet. Im Folgenden soll deshalb versucht werden, die im Wiener Raum gepflanzten Rebsorten des 19. Jahrhunderts nach heutigem Wissenstand zu beschreiben.

So meint die Grüne Muscateller eigentlich die Sorte „Grüner Veltliner“, welche damals bereits die am häufigsten gepflanzte Rebsorte in Österreich war, was sich bis heute nicht geändert hat. Als „Muscateller“ wurde der Grüne Veltliner fälschlicherweise vermutlich wegen seines intensiv fruchtigen Buketts bezeichnet. Der Geschmack ist meist frisch und spritzig und wird vor allem als Jungwein bzw. Heurigenwein, welcher hier den Wein der letzten Ernte

²⁰⁹ Vgl. ebd., S. 180.

²¹⁰ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (2002): Die Landwirtschaft in der Wirtschaft – Menschen, Maschinen, Märkte. In: LEDERMÜLLER, FRANZ (Hg.): Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Politik Gesellschaft Wirtschaft. Wien: Ueberreuter, 191–408, S. 255.

²¹¹ Vgl. POSTMANN, KLAUS PETER (2003): Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert. Linz: Universitätsverlag Rudolf Trauner, S. 189–190.

²¹² Vgl. BUNDESVERBAND DER WEINBAUTREIBENDEN ÖSTERREICHS (1962): Das österreichische Weinbuch. Wien: Austria Press, S. 42–43.

²¹³ Vgl. K. K. LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (1840): Verhandlungen der K. K. Landwirtschafts-Gesellschaft in Wien, und Aufsätze vermischten ökonomischen Inhaltes. Neue Folge Bd. 8 (2), S. 112.

bezeichnet, getrunken.²¹⁴ Mit „Grobe oder Braune“ wurde die Rebsorte „Weißer Heunisch“ benannt.²¹⁵ Im 19. Jahrhundert war der Heunisch in Österreich sehr stark verbreitet. Der daraus entstandene Wein wurde von den Zeitgenoss*innen als äußerst sauer beschrieben und sei erst nach einigen Jahren trinkbar gewesen.²¹⁶ Heute spielt er im Weinbau hingegen keine Rolle mehr. Die dritte vielfach konsumierte Rebsorte „Weiße“ ist auch unter dem Namen „Österreichisch Weiß“ bekannt.²¹⁷ Sie wurde überwiegend in den Weingärten von Grinzing, Nußdorf und rund um den Kahlenberg gepflanzt. Der Wein wurde ebenfalls als spritzig und sauer beschrieben.²¹⁸ Ebenso wie der Weiße Heunisch hat diese Rebsorte heute allerdings keinerlei Bedeutung mehr im Weinbau.

Die „Rote Muscateller“ analog zur Grünen bezeichnet ebenfalls fälschlicherweise die Rebsorte „Roter Veltliner“. Diese Sorte war ertragreich, blüte- und frostempfindlich und der aus ihr gekelterte Wein wurde als fruchtig und füllig bezeichnet.²¹⁹ Die Rebe wurde im 19. Jahrhundert vorwiegend in Krems und seinem Umland gesetzt und war außerhalb dieser Gegenden wenig bekannt.²²⁰ Auch heute wird der Rote Veltliner nur mehr in geringem Ausmaß gepflanzt. Der „Rothe Zierfahner“ bzw. „Zierfandler“ wird oft auch nur „Spätrot“ genannt und wurde überwiegend in Gumpoldskirchen, Brunn, Enzersdorf, Mödling, Pfaffstätten und zum Teil auch in Baden kultiviert.²²¹ Seinen Namen erhielt er durch seine Trauben, die sich in der Hochreife rötlich färben. In den Rieden von Gumpoldskirchen erlangte der Zierfandler gemeinsam mit dem „Rotgipfler“ internationalen Ruhm. Er gilt als äußerst elegant, fein und weist ein körperreiches und harmonisches Bukett auf.²²² Als einzig gelisteter Rotwein wurde schließlich der „Portugieser“ genannt. Auch heute noch ist er die Sorte Rotwein, die am häufigsten in Österreich, hauptsächlich in der Thermenregion, angebaut wird. Es handelt sich dabei um einen dunkelroten Wein, der mild und süffig schmeckt und ein feines, neutrales Bukett aufweist. Der Portugieser wird vor allem als Jungwein getrunken und gilt als klassischer Heurigen-Rotwein.²²³ So wie heute wurden im 19. Jahrhundert in Wien und ganz

²¹⁴ Vgl. SINHUBER, BARTEL F. (1996): Der Wiener Heurige. 1200 Jahre Buschenschank. Geschichte und Geschichten. Wien/München: Amalthea Verlag, S. 93–94.

²¹⁵ Vgl. POSTMANN (2003), S. 19.

²¹⁶ Vgl. K. K. LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (1840), S. 114–115.

²¹⁷ Vgl. POSTMANN (2003), S. 19.

²¹⁸ Vgl. BUNDESVERBAND DER WEINBAUTREIBENDEN ÖSTERREICHS (1962), S. 42.

²¹⁹ Vgl. SINHUBER (1996), S. 105.

²²⁰ Vgl. K. K. LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (1840), S. 118–119.

²²¹ Vgl. ebd., S. 119.

²²² Vgl. SINHUBER (1996), S. 96, 105.

²²³ Vgl. ebd., S. 106–107.

Österreich folglich vor allem Reben für Weißweine angebaut. Das Angebot war allerdings im Vergleich zu heute eher begrenzt. Viele der heute in Wien angebauten Rebsorten waren zur Mitte des Jahrhunderts noch nicht bekannt oder wurden nur in geringem Ausmaß gepflanzt.

3.2.1 Weinbau und -handel im 19. Jahrhundert

Der Weinbau und -handel hat in Wien und seinem Umland eine lange Tradition. Seine Blütezeit lag im Spätmittelalter und der frühen Neuzeit, wo der Weinbau und -konsum auch ihre größte Ausdehnung erreicht hatten. Hinsichtlich der Reberziehung wurde bis in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts von den Weinbauer*innen noch auf die alte Stock- bzw. Pfahlkultur gesetzt, das heißt, jeder Rebstock wurde jeweils mit einem einzelnen Pfahl gestützt. Die Stockanzahl belief sich dabei oft auf bis zu 40.000 Stück pro Hektar, welche sehr eng und meist im Durcheinander gesetzt wurden. Die Bauer*innen vertraten zu dieser Zeit noch überwiegend die Meinung, je mehr Stöcke, desto größer der Ertrag.²²⁴ Im Vergleich zur heute üblichen Hochkultur war der Arbeitsaufwand bei der Stockkultur jedoch um ein Vielfaches höher, der Mengenertrag hingegen niedriger und qualitativ schlechter, da die Reben keinen Platz zur Entfaltung hatten. Auch die auf die Weinlese anschließende Verarbeitung der Trauben zu Wein basierte vielmehr auf Erfahrung als auf wissenschaftlichen Erkenntnissen. Darüber hinaus wurden im 19. Jahrhundert vorwiegend verschiedene Rebsorten mit ähnlicher Reifezeit angebaut, die gleichzeitig geerntet und verarbeitet werden konnten und im Anschluss als „gemischter Satz“ ausgeschenkt wurden.²²⁵

Neben den vorgestellten Weinsorten, die in und um Wien angebauten worden sind, wurden aber auch in- und ausländische Weine in die Stadt importiert, vor allem aus Ungarn, welche bei den Wiener*innen äußerst beliebt waren. Auf der Speisekarte des Apollosaals 1819 findet sich beispielsweise der „Ödenburger“ oder „Schomlauer“, aber auch edle Ausbruchweine, wie etwa der „Tokayer“ oder „Ruster“.²²⁶ Exportiert wurde mengenmäßig im 19. Jahrhundert hingegen wenig Wein. Die österreichische Landwirtschaftsgesellschaft in Wien beklagte diesen Umstand auch vielfach. In einem Bericht aus dem Jahr 1858 hält sie fest: „Unser

²²⁴ Vgl. POSTMANN (2003), S. 35.

²²⁵ Vgl. SANDGRUBER (2002): S. 255.

²²⁶ Vgl. WEIGL (1991), S. 1052.

Weinbau bedarf [...] nichts dringender als eines erweiterten Absatzes im Auslande!“²²⁷ Und später im Text: „Die geringe Anzahl der jetzt bestehenden Wein-Exporteure in Oesterreich vermag bei aller Anstrengung nur einen kleinen Theil des möglichen Geschäftes nach dem Auslande zu vermitteln.“²²⁸ Hohe Schutzzölle und eine starke Konkurrenz der Nachbarnationen verhinderten allerdings eine nennenswerte Ausweitung des Exports vor dem Ersten Weltkrieg. Darüber hinaus stellten die Rückständigkeit in der Landwirtschaft und der geringe technische Fortschritt im Weinbau des 19. Jahrhunderts ein großes Problem dar.²²⁹ Wesentliche technische Erneuerungen oder mechanisierte Produktionsmethoden wurden im Weinbau erst im 20. Jahrhundert etabliert.

Auch hinsichtlich des inländischen Weinhandels existierten im 19. Jahrhundert noch keine großen Vertriebsstrukturen. Die Weinhändler*innen oder Wirt*innen holten die Maische oder den fertigen Wein meist selbst bei den Weinhauer*innen ab. Verkauft wurde der Wein von den Hauer*innen fast ausschließlich in Fässern, der Verkauf in Flaschen blieb aufgrund der technisch begrenzten Möglichkeiten vor dem Ersten Weltkrieg sehr gering. Darüber hinaus war der Transport von Weinfässern, der mit Pferdefuhrwerken oder mit der Bahn durchgeführt wurde, billiger und einfacher.²³⁰ Die Weinhändler*innen und Wirt*innen waren anschließend für die richtige Kellerbehandlung der Weine zuständig. Allerdings war das Wissen über die chemischen Prozesse der Weinbereitung sehr gering, weshalb die Qualität des Weins oftmals unter der schlechten Pflege litt. Noch 1858 wird in einem Kommissionsbericht der niederösterreichischen Handelskammer festgehalten:

Traurig ist es wahrzunehmen, daß in Oesterreich selbst die einfache Kellerbehandlung der Weine grossentheils eine noch sehr mangelhafte, an manchen Orten sogar unverzeihlich schlechte ist, da viele Produzenten nicht einmal erträglich gute Kellerweine zu ziehen verstehen. [...] Den Gastwirthen mangelt es gleichfalls an geschickten Kellerleuten, und der vom Weinändler gelieferte Wein bester Art ist oft schon einige Tage nach seiner Einlagerung in dem Keller des Gastwirthes wegen fehlender und ungeschickter Pflege um Vieles verschlechtert.²³¹

²²⁷ SCHLUMBERGER, ROBERT EDLER VON GOLDECK (1937): Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich 1804–1918. Ergebnisse der Durchforschung eines Geschäftsarchivs und anderer bisher unbeachtet gebliebener Quellen. Wien/Leipzig: Agrarverlag, S. 7.

²²⁸ Ebd., S. 21.

²²⁹ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (1996): Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: OPLL, FERDINAND (Hg.): Stadt und Wein (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas Bd. 14). Linz: Österreichischer Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung, 1–16, S. 12.

²³⁰ Vgl. POSTMANN (2003), S. 53–54, 143.

²³¹ SCHLUMBERGER (1937), S. 9.

Im 19. Jahrhundert wurde deshalb oft versucht, den Geschmack eines Weins durch das Verschneiden mit anderen Weinen oder die Beimengung von zusätzlichen Geschmacksstoffen zu verbessern. Laut Klaus Peter Postmann nahm die Herstellung solcher Halb- und Kunstweine vor allem in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts durch den nun verfügbaren industriell erzeugten Zucker stark zu. Die Beimengung von Zucker führt nämlich zu einer höheren Alkoholkonzentration, weshalb der Wein im Gegenzug mit Wasser gestreckt werden konnte, um wieder seinen ursprünglichen Alkoholgehalt zu erreichen.²³² Dadurch konnten die zu verkaufenden Mengen Wein beträchtlich vergrößert werden.

Die Produktion von Halb- und Kunstweinen war dabei keineswegs verboten, solange keine gesundheitsschädlichen Stoffe – wie es durchaus vorgekommen ist – beigesetzt wurden. Erst im Jahr 1880 wurde schließlich eine gesetzliche Regelung zur Unterscheidung der Kunstweine von Natur- und Halbweinen eingeführt. Fortan durften Kunstweine, also „weinähnliche Erzeugnisse [...], welche ohne Traubensaft aus einer den Wein nachahmenden Mischung verschiedener Stoffe (Wasser, Weingeist, Glycerin, Zucker, Weinsäure und andere Alkohole) hergestellt wurden“²³³, nur noch mit Gewerbe Konzession erzeugt werden. Halbweine hingegen wurden definiert als Moste oder Naturweine, die mittels Wasser vermehrt oder mit Substanzen, die den Weingeschmack imitierten sollten, versetzt bzw. angereichert wurden. Der Naturwein schließlich war der rein durch die alkoholische Gärung des Traubensaftes erzeugte Wein. Erst 1907 wurde das Weingesetz erlassen, welches die Herstellung von Halb- und Kunstweinen verboten hat. Aus Beschwerden und Klagen geht allerdings hervor, dass in der Praxis die Weine noch zu Beginn der 1920er Jahre vielfach verfälscht wurden.²³⁴

Neben den Natur-, Halb- und Kunstweinen wurde im 19. Jahrhundert von den Wiener*innen auch Schaumwein – in Österreich allgemein unter Sekt bekannt – konsumiert, welcher besonders bei den höheren Gesellschaftsschichten beliebt war. Der Schaumwein erlebte etwa um die Jahrhundertmitte durch Robert Schlumberger seinen Durchbruch in Wien. Gemäß alten Adressbüchern existierten zwar schon zuvor Sektkellereien innerhalb der Stadt und den Vorstädten, allerdings blieben diese wenig erfolgreich und ihr Unternehmenszyklus war oft nur sehr kurzlebig²³⁵, was vermutlich auf mangelnde Qualität der Produkte zurückgeführt werden kann. Schlumbergers Arbeitsweise hingegen revolutionierte die Sektherstellung und

²³² Vgl. POSTMANN (2003), S. 41–42.

²³³ Ebd., S. 42.

²³⁴ Vgl. ebd., S. 42–43.

²³⁵ Vgl. SCHLUMBERGER (1937), S. 213.

fürte zu einer enormen qualitativen Verbesserung des Getränks. Bevor er 1843 nach Wien übersiedelte, war Schlumberger als Kellermeister und Produktionsleiter eines Champagnerhauses in der französischen Stadt Reims tätig. Mit seinen Erfahrungen aus der Champagne-Region versuchte er nun nach seiner Übersiedelung, auch in Wien moussierenden Wein aus heimischen Trauben nach Champagnerart herzustellen.²³⁶

Sein Vorhaben mit zuerst unterschiedlichen österreichischen Weinen war erfolgreich – er pachtete daraufhin Weingärten in der Riede „Goldeggen“ in Vöslau und begann mit einer großflächigen Produktion. Für die Herstellung seines Schaumweins benutzte Schlumberger fortan Rotweinreben der Sorte „Blauer Portugieser“ und „Burgunder“.²³⁷ Dabei legte er bereits großen Wert auf eine sorgfältige Bearbeitung der Weingärten und eine hohe Qualität des Leseguts. Der weitere Weinherstellungsprozess zeichnete sich vor allem dadurch aus, dass Schlumberger die Trauben nur zum Teil ausgepresst und den Saft anschließend nach der traditionell französischen Flaschengärmethode, die auch „méthode champenoise“ genannt wird, vergoren hat. Nach weiterer dreijähriger mühevoller Pflege und Lagerung war der „Vöslauer Schaumwein“ geboren. Das Produkt war bei den Wiener*innen äußerst beliebt und wurde auch international sehr erfolgreich. 1850 wurde Schlumbergers Schaumwein bereits bis in die Türkei exportiert und 1862 fand er sogar Eingang in die Weinkarte von Königin Viktoria von England.²³⁸ Schlumberger wurde mit zahlreichen Medaillen auf Ausstellungen und einem Adelstitel belohnt. Darüber hinaus wurde der Schaumwein als erste Weinmarke Österreichs 1859 unter dem Namen „Vöslauer Goldeck“, benannt nach der Riede, registriert.²³⁹

Dies geschah zu einer Zeit, in der Marken für Weine noch durchaus unüblich waren – ebenso wie der Flaschenverkauf. Schlumberger beklagte anfangs auch durchaus die schlechte Qualität der Flaschen in Österreich, welche teuer, unförmig und fehlerhaft gewesen seien. Sie würden dabei keinem Vergleich mit Frankreich standhalten, wo auch handelsübliche Weine bereits in Flaschen verkauft wurden.²⁴⁰ Hier, wie auch schon bei den Brauherren Dreher und Mautner, lässt sich demnach der Erfolg auf den Bruch mit den geltenden Normen und Regeln zurückführen. Darüber hinaus hatte auch Schlumberger das Herstellungsverfahren aus dem Ausland nach Österreich und Wien gebracht, wodurch erneut die Rückständigkeit Österreichs

²³⁶ Vgl. POSTMANN (2003), S. 43.

²³⁷ Vgl. SCHLUMBERGER (1937), S. 214.

²³⁸ Vgl. HOLECEK, HEINZ/SVEC, ISA (1994): Weinreise. Auf den Spuren der Habsburger. Wien: Edition S Verlag Österreich, S. 70.

²³⁹ Vgl. POSTMANN (2003), S. 43, 187.

²⁴⁰ Vgl. SCHLUMBERGER (1937), S. 216–217.

im 19. Jahrhundert hinsichtlich der industriellen Produktionsweise und der teilweise veralteten und starren Strukturen aufgezeigt werden kann, allerdings auch, wie rasch oft dieser Rückstand aufgeholt werden konnte.

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war die Weinproduktion von schweren Krisen überschattet. Es liegt zwar in der Natur des Weinbaus, dass es zu Ernteaussfällen und hohen Schwankungen aufgrund von Schädlingen oder Klimaveränderungen kommen kann, allerdings wurden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts bisher unbekannte Krankheiten und Schädlinge von Nordamerika nach Europa und in die österreichischen Weingärten eingeschleppt. Die Schädlingswelle begann um 1850 mit dem „Echten Mehltau“, einer Pilzkrankheit, die die Pflanzenoberfläche befiel, Triebe verkümmern und die Trauben aufspringen und vertrocknen ließ.²⁴¹ Das Resultat waren schwere Ernteaussfälle bzw. eine starke Verminderung der Weinqualität. In England konnte allerdings bereits 1854 ein Spritzmittel, das aus Schwefel, Kalk und Wasser bestand, zur wirksamen Bekämpfung der Pilzkrankheit entdeckt werden. Neben dem Echten Mehltau wurde um 1880 schließlich auch der „Falsche Mehltau“ eingeschleppt, eine weitere Pilzkrankheit, welche die Beeren austrocknen und ihre Haut ledrig zäh werden ließ. Dagegen wurde aber auch relativ schnell mit einer Mischung aus Kupfersulfat, Kalk und Wasser ein wirksames chemisches Bekämpfungsmittel gefunden. Seit dem Auftreten dieser Pilzkrankheiten in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts ist der Einsatz von Spritzmitteln ein fixer Bestandteil des Weinbaus geworden.²⁴²

Die verheerendsten Auswirkungen bewirkte allerdings die Reblaus, die sich in den sechziger Jahren auf dem europäischen Kontinent ausbreitete und 1872 erstmals im Wiener Raum nachgewiesen wurde.²⁴³ Die Reblaus schädigt dabei die Wurzeln der Pflanze, wodurch es zu einem Absterben der Rebe kam und diese gerodet werden musste. Die Auswirkungen waren in ganz Europa katastrophal und Millionen Hektar Rebfläche fielen dem Schädling insgesamt zum Opfer. Jahrzehntlang wurde fieberhaft nach einer Bekämpfungsmethode gesucht – unzählige wurden auch erprobt, vom Unterwassersetzen der Weingärten bis hin zum Einspritzen von Schwefelkohlenstoff in den Boden.²⁴⁴ Im Jahr 1891 waren 22,4 Prozent der Weinbauflächen Niederösterreichs von der Reblaus befallen – 1903 waren es bereits

²⁴¹ Vgl. BUNDESVERBAND DER WEINBAUTREIBENDEN ÖSTERREICHS (1962), S. 109.

²⁴² Vgl. POSTMANN (2003), S. 36–38.

²⁴³ Vgl. BUNDESVERBAND DER WEINBAUTREIBENDEN ÖSTERREICHS (1962), S. 119.

²⁴⁴ Vgl. ebd., S. 120.

83,8 Prozent und kurz vor dem Ersten Weltkrieg sogar 94,1 Prozent.²⁴⁵ Als einzig dauerhaft wirksame Methode stellte sich das Veredeln der Reben heraus, das heißt die heimischen Reben wurden auf amerikanische Unterlagsreben, die gegen die Reblaus resistent waren, aufgepfropft. Aus diesem Grund mussten alle alten Weinkulturen auf neue, veredelte umgestellt werden, was zu einer völligen Erneuerung der österreichischen Weingärten führte. Die Umstellung vollzog sich ab der Jahrhundertwende allerdings sehr langsam, da das Verfahren äußerst aufwendig und kostenintensiv war. Schließlich mussten zuerst einmal Unterlagsreben in ausreichenden Mengen kultiviert werden. Das Umstellungsverfahren dauerte letztlich Jahrzehnte und so waren 1923 erst 32 Prozent der niederösterreichischen Rebflächen rekonstruiert.²⁴⁶ Unzählige Hektar Rebfläche wurden nach dem Befall jedoch nicht mehr bepflanzt, sondern umgewidmet, wodurch die Weinbauflächen in Österreich deutlich reduziert wurden.

Um diese für den österreichischen Weinbau existenziellen Bedrohungen bekämpfen zu können, wurde 1860 die erste Weinbauschule Österreichs in Klosterneuburg gegründet, welche noch heute als „Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ aktiv ist. Aufgabe der Schulen war es, im Kampf gegen die Reblaus Unterlagsreben zu erproben, Veredelungen durchzuführen und vor allem die Unterweisung und Lehre in der Bearbeitung der Weingärten sowie in der Kellerwirtschaft.²⁴⁷ Schließlich war das fachliche Wissen über die Weinbereitung und Kellerwirtschaft bei einem Großteil der Hauer*innen im 19. Jahrhundert noch äußerst beschränkt. Der hohen finanziellen Belastung für die Weinbauer*innen durch Umstellungsverfahren auf veredelte Reben, der Preisabhängigkeit von den Weinhändler*innen und Wirt*innen sowie den teils geringen Lagermöglichkeiten wurde mit der Gründung von Vereinen und Genossenschaften gegen Ende des Jahrhunderts begegnet. Richtig durchsetzen konnte sich die Genossenschaftsidee im Weinbau jedoch nie, da die Hauer*innen ihren Wein vielfach direkt vermarkteten, beispielsweise in Form eines Heurigenbetriebs.²⁴⁸

²⁴⁵ Vgl. SANDGRUBER (2002), S. 256.

²⁴⁶ Vgl. ebd.

²⁴⁷ Vgl. POSTMANN (2003), S. 38–39.

²⁴⁸ Vgl. ebd., S. 112, 121–122.

3.2.2 Vom Volksgetränk zum Statussymbol

Gemäß den Zeitzeugen wurde Wein Ende des 18. Jahrhunderts in Wien noch von allen Bevölkerungsschichten konsumiert. Friedrich Nicolai beispielsweise berichtet 1784 über Wien: „Wein trinkt auch der gemeinste Mann. Der geringste kostet 7 kr. Dieser aber ist so schlecht und sauer, daß ihn selbst der gemeine Mann den Darmfresser (Gedärmfresser) nennt.“²⁴⁹ Aus Mangel an Alternativgetränken, wegen verseuchtem Wasser und zu dieser Zeit qualitativ noch schlechtem Bier wurde trotz des teils miserablen Geschmacks vor allem von den ärmeren Bevölkerungsschichten durchaus auf den billigsten Wein als Alltagsgetränk zurückgegriffen. Die Weinproduktion und der Konsum waren dabei eng mit der Stadt, seinem Umland und den Weinbaugebieten verknüpft. Außerhalb davon, in Gebieten, wo kein Weinbau betrieben wurde, konnte vom Wein als Alltagsgetränk keine Rede sein, da er dort viel zu teuer war. Vielmehr lösten im 19. Jahrhundert außerhalb der Weinbaugebiete und Städte der Obstmost und am Ende des Jahrhunderts auch das Bier die Stellung des Wassers als bäuerliches Alltagsgetränk ab.²⁵⁰

Doch auch in Wien waren Weinbau und -konsum bereits vor Beginn des 19. Jahrhunderts unaufhörlich im Rückgang begriffen. Die Gründe dafür sind vielfältig: Als eher belanglos sieht Sandgruber die Klimaentwicklung, die teils rigorosen Anbaubeschränkungen oder die hohe Besteuerung des Weins an. Seiner Meinung nach sei der Rückgang vielmehr durch ein Ursachenbündel zu erklären, welches sich einerseits aus den verbesserten und billigeren Transportmöglichkeiten und der damit einhergehenden starken Konkurrenz ausländischer Weine zusammensetzte. Andererseits habe aufgrund der technischen Fortschritte im Brauwesen das Bier eine deutliche Aufwertung erfahren, wodurch es zu einer Preis- und Kostenverschiebung gekommen sei. Darüber hinaus sei dem Wein auch durch die Verbreitung von Branntwein, Kaffee, Tee und Schokolade eine ernsthafte Konkurrenz gegenübergestellt worden. Nicht zuletzt habe die rückläufige Kaufkraft des 16. und 17. Jahrhunderts dazu geführt, dass die Wiener Bevölkerung vom teuren Wein auf billigere Substitutionsprodukte sei.²⁵¹ Zusätzlich kann hier auch sicher noch die starke Reduzierung der Rebflächen in und um Wien nicht nur angesichts der Urbanisierung und Industrialisierung,

²⁴⁹ NICOLAI, FRIEDRICH (1784): Beschreibung einer Reise durch Deutschland und die Schweiz im Jahre 1781. Nebst Bemerkungen über Gelehrsamkeit, Industrie, Religion und Sitten Bd. 3. Berlin/Stettin, S. 256.

²⁵⁰ Vgl. SANDGRUBER (1996), S. 7–8.

²⁵¹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 26.

sondern auch aufgrund der Reblauskatastrophe als Grund für den Konsumrückgang und Preisanstieg des Weins im 19. Jahrhundert genannt werden.

Somit musste der Wein seine Stellung als alltägliches Getränk bei den einkommensschwächeren Schichten an das Bier und den Branntwein abgeben, da diese sich den Wein zusehends nicht mehr leisten konnten. Die preislichen Veränderungen im 19. Jahrhundert waren maßgeblich für die Überlegungen der Menschen in Bezug auf den Alkoholkonsum verantwortlich. Während 1801 noch die neu eröffneten 12-Kreuzer-Weinkeller gestürmt wurden, wurde der Preis für einen Großteil der Bevölkerung bald unerschwinglich.²⁵² Nach Sandgruber stieg der Weinpreis pro Maß bis zum Jahr 1808 auf 30–36 Kreuzer und bis 1817 weiter auf 2–3 Gulden an, was gegenüber dem 12-Kreuzer-Wein zu Beginn des Jahrhunderts eine Verteuerung von 1500 Prozent bedeuten würde, wobei die Angaben für das Jahr 1817 aufgrund der Inflation erneut mit Vorbehalten betrachtet werden müssen. Die steigende Tendenz habe gemäß Sandgruber im Verlauf des 19. Jahrhundert jedenfalls weiterhin angehalten.²⁵³ Die Speise- und Getränkekarte des Apollosaals aus dem Jahr 1819 scheint die Preisangaben zu bestätigen: So kostete dort die Halb-Maß-Flasche „Klosterneuburger“ 1 Gulden, der „Grinzinger“ 1 Gulden 30 Kreuzer und der „Nußberger“ 2 Gulden. Die edlen Ausbruchswine aus Ungarn, wie etwa der „Tokayer“ oder der „Ruster“, kosteten hingegen pro Groß-Seidel bereits 4 Gulden.²⁵⁴ Allerdings muss betont werden, dass es sich beim Apollosaal um ein Luxusetablisement handelte, welches dazumal in Wien sicher zu den hochpreisigen Gaststätten zählte.

Da sich die Preisentwicklung bei Bier und Branntwein aufgrund der technischen Entwicklungen günstiger für die Konsument*innen gestaltete, zogen vor allem die sozialen Unter- und Mittelschichten diese Getränke bald dem Wein vor. Die Haushaltsrechnungen der Wiener Arbeiter*innen von 1912/14 zeigen, dass jene Haushalte mit dem niedrigsten Jahreseinkommen bis 800 Kronen pro Kopf nur 5,7 Liter Wein getrunken haben. Der Verbrauch erhöhte sich mit dem Einkommen schrittweise und lag bei den Arbeiter*innenhaushalten, die über 1200 Kronen im Jahr verdienten, bei 23,7 Liter pro Kopf.²⁵⁵ Der Konsum der besser verdienenden Arbeiter*innenhaushalte lag dennoch unter dem Wiener Durchschnitt, was deutlich macht, dass der Wein vor allem ein Getränk materiell

²⁵² Vgl. WEIGL (1991), S. 1073.

²⁵³ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 188–189.

²⁵⁴ Vgl. WEIGL (1991), S. 1052.

²⁵⁵ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 263.

besser gestellter Haushalte war und zum bürgerlichen bzw. Oberschichtengetränk avanciert war. Für die sozialen Unterschichten, die ja den Großteil der Bevölkerung Wiens ausmachten, spielte bei der Wahl des Getränks neben dem Preis sicher auch der darin enthaltene Nährstoffanteil eine Rolle, wodurch das Bier auch in dieser Hinsicht präferiert wurde. Der Branntwein hingegen wurde von vielen Arbeiter*innen in der stark beschleunigten Zeit der Industrialisierung gegenüber dem Wein bevorzugt, da er einen höheren Alkoholgehalt aufwies und seine berauschende Wirkung dadurch schneller eintrat. Darüber hinaus etablierte sich das Bier im Vormärz als Modegetränk der bürgerlichen Mittelschicht, die es sich vielleicht leisten konnte, Wein zu trinken, aber dennoch lieber Bier den Vorzug gegeben hat.

Diese Entwicklungen führten dazu, dass der Wein zunehmend „nobilitiert“ wurde.²⁵⁶ Er wurde zum Statussymbol der Oberschicht und diente gleichzeitig auch zur Abgrenzung gegenüber den anderen sozialen Schichten. Nach Tappe besitzt der Wein eine „Aura mythischer Verklärung, sakraler Weihe und poetischer Erhöhung“²⁵⁷ und ist deshalb auch lange Zeit von der Antialkoholbewegung ausgespart worden. Nicht zuletzt auch deswegen, weil die Initiator*innen dieser Bewegung vielfach selbst zu den Weintrinker*innen zählten. Auch Johanna Rolshoven ist derselben Ansicht und meint, dass gerade im 19. Jahrhundert in den literarisch-philosophischen Kreisen der Weinkonsum als erkenntniserweiternd und intuitionsverstärkend angesehen wurde. Jedoch sei zu dieser Zeit bereits deutlich zwischen mäßigem und übermäßigem Weinkonsum unterschieden worden, wobei letzterer verurteilt und als anstößig angesehen wurde.²⁵⁸ Schon im 18. Jahrhundert hatten sich bei den gehobenen Klassen neue Benimmregeln etabliert, die höfische Gesellschaft wurde zivilisierter und das hemmungslose Trinken wurde als unschicklich betrachtet.²⁵⁹ Darüber hinaus waren vor allem bei den sozialen Oberschichten die anfangs noch teuren und exotischen Luxusartikel wie Kaffee, Tee und Schokolade beliebt, welche den Alkohol als Frühstücksgetränk und bei Besuchsmahlzeiten vielfach verdrängten. Folglich hat der Weinkonsum bzw. generell der Alkoholkonsum bei den sozialen Oberschichten abgenommen. Der Wandel des Weins vom instrumentellen Durstlöscher zum noblen Oberschichtengetränk zeigte sich schließlich auch anhand des Erscheinungsbildes der Wiener Weinkeller. Gemäß Sandgruber seien sie im

²⁵⁶ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 82.

²⁵⁷ TAPPE (1994), S. 91.

²⁵⁸ Vgl. ROLSHOVEN, JOHANNA (2000): Der Rausch. Kulturwissenschaftliche Blicke auf die Normalität. In: Zeitschrift für Volkskunde 96, 29–49, S. 38–39.

²⁵⁹ Vgl. SANDGRUBER (1996), S. 11.

17. und 18. Jahrhundert noch dumpfe Massentreffpunkte gewesen, wohingegen sie sich im 19. Jahrhundert zu vornehmen Trinklokalen gewandelt hatten.²⁶⁰

Wirft man einen Blick auf die Auswertung der Verzehrungssteuerdaten von Albrecht und Martsch, wird deutlich, dass sich der Rückgang des Weinkonsums im Verlauf des 19. Jahrhunderts unaufhörlich fortsetzte. Die Daten müssen allerdings mit einer gewissen Vorsicht betrachtet werden, da der Steuerposten „Wein“ gewisse Probleme mit sich bringt. So war insbesondere die Einfuhr von Wein starken Schwankungen unterworfen. Der Zeitpunkt zwischen der Einfuhr und dem Konsum des Weins konnte aufgrund seiner Lagerfähigkeit durchaus beträchtlich sein, wodurch der Pro-Kopf-Verbrauch im Einfuhrjahr und tatsächlichen Konsumjahr verfälscht wird. Weiterhin ist davon auszugehen, dass saisonale und konjunkturelle Schwankungen zu unverhältnismäßig hohen bzw. niedrigen Einfuhrmengen führten.²⁶¹ Darüber hinaus wurde im März 1848 das Linienamt an der Mariahilfer Straße gestürmt, sodass die Linie einige Tage unbesetzt geblieben ist, was zu Hamsterkäufen geführt hat. Viele Wiener Wirt*innen legten dabei große Depots mit Wein an, den sie steuerfrei über die Linie gebracht hatten.²⁶² Nicht zuletzt sprechen mehrere Gründe dafür, dass der Weinkonsum in Wien etwas höher als angegeben angenommen werden kann. Zum einen ist Weinmaische und Weinmost, ein Zwischenerzeugnis bei der Wein- und Branntweinherstellung, als eigener Steuerposten veranschlagt worden, womit jener Wein, der daraus erzeugt wurde, nicht in die Daten einberechnet werden konnte. Zum anderen ist der Wein, der aus den innerhalb des Verzehrungssteuerrayons liegenden Rebflächen erzeugt wurde, nicht besteuert worden und scheint somit auch nicht in den Daten auf. Nach der Stadterweiterung 1892 waren dies rund 600 Hektar Rebfläche.²⁶³ Schließlich sind auch die steuerfrei eingeführten Hoffuhren nicht in den Daten abgebildet, wobei der Wein als Oberschichtengetränk am Kaiserhof innerhalb der Alkoholika sicher eine bedeutende Rolle einnahm. Unabhängig von diesen Unschärfen können aus den Daten jedoch wertvolle Angaben gewonnen sowie mögliche Entwicklungstendenzen festgestellt werden.

So geben Albrecht und Martsch für Wien den Pro-Kopf-Verbrauch von Wein im Jahr 1835 mit nur noch 60 Liter an, wodurch der generelle Rückgang des Weinkonsums besonders gut veranschaulicht wird. Gegenüber dem Verbrauch im Jahr 1800 entspricht das circa einer

²⁶⁰ Vgl. SANDGRUBER (2007), S. 180.

²⁶¹ Vgl. HAUER (2010), S. 67, 79.

²⁶² Vgl. ebd., S. 29.

²⁶³ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 81–83.

Halbierung. Danach stürzte der Pro-Kopf-Konsum innerhalb weniger Jahre auf nur etwas mehr als 40 Liter im Jahr 1840 ab. Auf diesem Niveau pendelte sich der Verbrauch bis zu Beginn der sechziger Jahre ein.²⁶⁴ Der Durchbruch der Schaumweinherstellung von Robert Schlumberger zur Jahrhundertmitte kann aus den Einfuhrdaten hingegen nicht abgelesen werden. Zwar sind die Einfuhrmengen in den fünfziger Jahren leicht gestiegen²⁶⁵, dies aber auf den Schaumwein zurückzuführen, wäre ungerechtfertigt, da einerseits die Zahlen nicht überproportional hoch zum Bevölkerungswachstum gestiegen sind und es sich andererseits auch lediglich um periodische Ernteschwankungen handeln könnte. Viel eher lässt sich das Stagnieren des Konsums auf die Exklusivität des Getränks zurückführen, welches quantitativ keinen signifikanten Ausschlag in den Daten erzielen konnte.

Mit Beginn der Reblauskatastrophe auf dem europäischen Kontinent fiel der Konsum noch einmal und erreichte 1867 mit 26 Litern pro Kopf seinen vorläufigen Tiefpunkt. Anschließend stieg der Pro-Kopf-Verbrauch wieder etwas und pendelte erneut von 1870 bis 1885 zwischen 35 und 40 Litern, wobei die Jahre rund um die Weltausstellung wieder ausgeklammert werden müssen. Bis zur Stadterweiterung folgte noch einmal eine Phase hohen Konsums, in welcher durchschnittlich 50 Liter Wein pro Kopf getrunken wurden.²⁶⁶ Mit der Eingemeindung der Vororte fiel der Pro-Kopf Verbrauch allerdings erneut deutlich ab, konsolidierte sich dann aber bis 1910 auf einem Niveau zwischen 30 und 35 Litern.²⁶⁷ Dies zeigt noch einmal deutlich, dass es sich bei Wein um ein Oberschichtengetränk handelte, da die Vororte beinahe ausschließlich von den ärmeren Bevölkerungsschichten bewohnt wurden. Für diese Menschen war Wein nicht leistbar bzw. wurde er von ihnen als äußerst kostbares Gut betrachtet und nur zu ganz speziellen Anlässen getrunken. Die vorgestellten Haushaltsrechnungen unterstützen diese These, da sich der Weinkonsum der Arbeiter*innenhaushalte deutlich unter dem durchschnittlichen Pro-Kopf-Konsum befunden hat. Darüber hinaus kamen die Auswirkungen der Reblauskatastrophe auf den heimischen Weinbau in den Jahren um die Stadterweiterung bis zum Ersten Weltkrieg am deutlichsten zum Tragen. Dies erklärt unter anderem das Absinken des Weinkonsums bis auf 26 Liter pro Kopf kurz vor dem Ersten Weltkrieg.²⁶⁸

²⁶⁴ Vgl. ebd. S. 91.

²⁶⁵ Vgl. HAUER, FRIEDRICH u.a. (2012): Die Wiener Verzehrssteuer. Auswertung nach einzelnen Steuerposten (1830–1913). Social Ecology Working Paper 134. Wien: IFF/Social Ecology, S. 12.

²⁶⁶ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 91, 93.

²⁶⁷ Vgl. ebd., S. 91.

²⁶⁸ Vgl. ebd.

Werden jedoch die Verzehrssteuerdaten des Weinkonsums in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts insgesamt betrachtet, so zeichnete sich erstaunlicherweise kein massiver Einschnitt als direkte Folge der Schädlingkatastrophe ab. Obwohl der Großteil der österreichischen Weingärten völlig zerstört wurde, sank der Pro-Kopf-Konsum bloß geringfügig. Albrecht und Martsch geben als Erklärung dafür die Mobilisierung der gelagerten Weinreserven einerseits sowie den Import von Wein aus nicht betroffenen Gebieten andererseits an.²⁶⁹ Als Getränk der sozialen Oberschichten, deren Angehörige durchaus auch teure Importkosten in Kauf nehmen konnten, scheint diese Erklärung plausibel. Ein weiterer Grund für den vergleichsweise geringen Rückgang könnte aber auch die vermehrte Herstellung von Halb- und Kunstweinen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sein, die somit auch als Reaktion auf die Schädlingsschwellen angesehen werden kann.

Im Jahr 2018 betrug der Weinverbrauch in Österreich pro Kopf ebenfalls 26,7 Liter²⁷⁰, was mengenmäßig etwa dem Tiefststand des 19. Jahrhunderts oder dem Jahr vor dem Ersten Weltkrieg entspricht. Allerdings ist ein Vergleich des Pro-Kopf-Konsums nur bedingt möglich, da die Weinbereitung im 19. Jahrhundert wenig standardisiert war, weshalb der Prozentgehalt von Jahrgang zu Jahrgang teils starken Schwankungen unterlegen war. So ergibt die chemische Analyse von König aus dem Jahr 1885 für den „Kahlenberger“ Wein, Jahrgang 1846, einen Alkoholgehalt von 6,43 Prozent. Der „Klosterneuburger“ und „Nußdorfer“, beide aus dem Jahr 1885, hatten einen Alkoholgehalt von 8,07 und 5,81 Prozent. Der „Gumpoldskirchner“ schließlich zeigt, dass diese Analysen nur Momentaufnahmen sind und deren Aussagewert beschränkt bleiben muss: So wies der Wein aus dem Jahr 1872 einen Alkoholgehalt von 7,17 Prozent auf, wohingegen der Jahrgang 1874 einen Alkoholgehalt von 10,05 Prozent besaß.²⁷¹ Generell wird dadurch aber trotz möglicher Messfehler deutlich, dass die Weine des 19. Jahrhunderts tendenziell einen meist deutlich niedrigeren Alkoholgehalt als die heutigen aufwiesen.

Betrachtet man den Zeitraum von 1800 bis 1914, so kann festgestellt werden, dass sich der Weinkonsum pro Kopf auf etwa ein Viertel verringert hat. Dies verzerrt das Bild jedoch, da sich insbesondere beim Wein schichtspezifische Konsummuster herauskristallisiert haben.

²⁶⁹ Vgl. ebd., S. 81.

²⁷⁰ Vgl. STATISTIK AUSTRIA (2019): Versorgungsbilanz für Wein 1971/72 bis 2017/18 in Hektoliter. Erstellt am 30.04.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/022333.html [Letzter Zugriff: 12.10.2019].

²⁷¹ Vgl. KÖNIG (1903), S. 1263.

Der Konsum der sozialen Oberschichten dürfte sich noch bis zum Ersten Weltkrieg auf einem hohen Niveau befunden haben. Da der Großteil der Wiener*innen den sozialen Unterschichten zuzurechnen waren, die 1912 teilweise nur 5,7 Liter Wein pro Kopf getrunken haben, mussten die sozialen Oberschichten den Gegenpol dazu gebildet haben, um durchschnittlich die 26 Liter Wein pro Kopf der Wiener*innen erreichen zu können.

3.3 Branntwein

Bis in das 16. Jahrhundert wurde Branntwein²⁷² als „aqua vitae“ vor allem zum medizinischen Gebrauch eingesetzt, wobei das Vorurteil, dass er in manchen Fällen und in geringem Maße eine „heilsame“ Wirkung hätte, sich bis heute hartnäckig gehalten hat. Als Genussmittel breitete er sich in Europa schließlich mit den exotischen Luxusartikeln Kaffee, Tee, Schokolade und Tabak zuerst in den höfischen Gesellschaften aus. So fungierte beispielsweise der Likör, der aus Branntwein, Zucker und edlen Essenzen hergestellt wurde, als Prestigegetränk und Statussymbol.²⁷³ Dabei waren die Spirituosen anfangs noch äußerst teuer und somit vor allem auf die Stadt und die dort ansässige soziale Oberschicht beschränkt. In der Stadt gab es immerhin einen großen Abnehmer*innenkreis sowie das nötige technische Wissen über das Destillationsverfahren, welches anfangs von den Destillateur*innen noch eifersüchtig bewacht und zu dieser Zeit mit äußerst aufwendigen und komplizierten Apparaten bewerkstelligt wurde. Im 18. Jahrhundert breitete sich der Branntweinkonsum dann schließlich im Großteil Europas von der wohlhabenden Gesellschaft in alle sozialen Schichten aus. Gefördert wurde diese Verbreitung seit dem 17. Jahrhundert besonders durch Kriege, da der Schnaps den Soldaten als Reiz- und Betäubungsmittel gereicht wurde. Die täglichen Branntweinrationen sollten die Soldaten gegen die Kälte schützen und ihnen zur Stärkung verhelfen. Die heimgekehrten Soldaten brachten anschließend ihre Trinkgewohnheiten mit nach Hause und popularisierten somit das Branntweintrinken in der Bevölkerung.²⁷⁴

²⁷² Mit „Branntwein“ waren im 19. Jahrhundert alle durch Destillation erzeugten Spirituosen und Mischungen mit denselben gemeint, die einen hohen Alkoholgehalt aufweisen. Da die Kategorie Branntwein im 19. Jahrhundert meist nicht näher spezifiziert wurde, ist sie als Synonym zu „Spirituosen“ und „Schnaps“ zu verstehen.

²⁷³ Vgl. SANDGRUBER, ROMAN (1994): Genussmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 35 (1), 73–88, S. 77.

²⁷⁴ Vgl. TAPPE (1994), S. 33, 35.

Mit der Branntweindestillation wurde die natürliche Grenze der Alkoholkonzentration durch den Gärungsprozess überwunden und weit darüber hinaus gesteigert, sodass den Menschen ein weitaus höheres Berauschungspotential eröffnet wurde. Gegenüber Bier und Wein konnte man sich nun mit einer vielfach kleineren Menge an Alkohol berauschen oder den Rauschzustand in einem wesentlich kürzeren Zeitraum erreichen. Auch hier zeigt sich wieder das Phänomen der Beschleunigung, wodurch die Trinkgewohnheiten der Menschen nachhaltig verändert wurden. Darüber hinaus hatte Branntwein gegenüber den herkömmlichen Alkoholika den Vorteil, jahrelang haltbar zu sein. Die Lagerung gestaltete sich überdies äußerst unproblematisch und auch der Transport stellte sich einfacher dar, weil der Mengenbedarf ungleich geringer war.²⁷⁵

Um die unterschiedlichen sozialen Schichten der Konsument*innen bedienen zu können, wurden zur Branntweinherstellung unterschiedliche Rohstoffe herangezogen. Diese erweiterten sich dabei im Laufe der Jahrhunderte ständig. Tappe teilt sie in vier große Gruppen auf: Zum einen waren das Wein und Weinmaische bzw. Weintrester, damit sind die Rückstände der Weinherstellung gemeint, welche zu hochprozentigen Destillaten gebrannt wurden. Dies war auch gleichzeitig die älteste Form der Branntweinerzeugung. Aufgrund des Ausgangsstoffes gestaltete sich der Preis aber dementsprechend hoch und lag klarerweise über jenem von Bier und Wein. Zum anderen wurden aber auch schon seit dem Mittelalter Getreide und Bier bzw. Biertreber, welcher bei der Bierherstellung zurückbleibt, zur Destillation herangezogen. Dieser weitaus billigere Getreidebranntwein fand vor allem in Nord-, Ost- und Westeuropa sowie in einem Großteil Deutschlands große Verbreitung. Als Whiskey und Gin erfreut er sich auch heute noch großer Beliebtheit. Die dritte Rohstoffgruppe bildeten Zuckerrüben und Zuckerrohr bzw. dessen Melasse, die als Nebenprodukt bei der Zuckerherstellung entsteht. Der daraus erzeugte Rum wurde als Luxuserzeugnis nach Europa importiert, wo er vor allem von den wohlhabenden Gesellschaftsschichten konsumiert wurde. Die letzte Gruppe stellt schließlich Obst und Obstmost dar, welche laut Tappe vor allem in Frankreich, Italien, Süd- und Südwestdeutschland zu Spirituosen gebrannt wurden.²⁷⁶ Neben diesen vier großen Gruppen wurden aber auch noch andere Rohstoffe zur Branntweinherstellung verwendet, wie etwa Beeren, Wurzeln und Mais.

²⁷⁵ Vgl. ebd., S. 33.

²⁷⁶ Vgl. ebd., S. 34–35.

3.3.1 Der Aufstieg der Branntweinindustrie im 19. Jahrhundert

In den österreichischen Ländern der Monarchie wurden bis weit ins 19. Jahrhundert neben Wein vor allem auch Obst, Beeren, Wurzeln und schließlich auch Getreide gebrannt.²⁷⁷ Letzteres für die Brennerei heranzuziehen, war jedoch noch bis ins 19. Jahrhundert verboten und ist im Land Niederösterreich mit Wien erst im Jahr 1818 bewilligt worden. Die Ursache für ein solches Verbot war, dass sich der Getreidebranntwein mit seinem Rohstoffbedarf in einem Interessenskonflikt mit der Ernährungssicherung der Bevölkerung befand. Die oftmaligen Getreideverknappungen in vorindustrieller Zeit und der zusätzliche Bedarf der Bierbrauereien schränkten die Erzeugung von Branntwein aus Getreide stark ein.²⁷⁸ Allerdings wurde laut Julius Wolf, einem damaligen Nationalökonom, dieses Verbot im 17. und 18. Jahrhundert vielfach missachtet, insbesondere wenn die Obsternte schlecht ausgefallen sei, die Bevölkerung aber dennoch nicht auf ihren Branntwein verzichten wollte.²⁷⁹

Die Einführung der Kartoffel bzw. ihre Nutzung zur Branntweinherstellung, die ab 1817 erlaubt war, revolutionierte das Brennereiwesen in Wien und machte den Branntwein im 19. Jahrhundert zu einem billigen Massenkonsumartikel.²⁸⁰ Geschmacklich wurde der Schnaps zwar minderwertiger, aber dafür fielen die Preise in einem derartigen Maß, dass sich selbst die ärmsten Bevölkerungsschichten fortan Branntwein leisten konnten. Innerhalb von nur wenigen Jahrzehnten verlagerte sich die Branntweinproduktion mengenmäßig auf die Kartoffel und das Getreide als Ausgangsstoff, die in Großbetrieben mittels industrieller Brennverfahren zu Spirituosen gebrannt wurden. Sandgruber hält zwar fest, dass um 1850 noch immer rund 80 Prozent der in den österreichischen Ländern gemeldeten Brennereien Obst-, Beeren- oder Treberbranntwein hergestellt haben, deren Produktion machte aber nur etwa 3 Prozent der gesamten Branntweinerzeugung aus.²⁸¹ Die quantitative Produktion konzentrierte sich zu diesem Zeitpunkt demnach schon fast vollständig auf die industriellen Kartoffel- und Getreidebrennereien. Branntwein, Kartoffeln und Kaffee wurden im

²⁷⁷ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 29.

²⁷⁸ Vgl. TAPPE (1994), S. 36.

²⁷⁹ Vgl. WOLF, JULIUS (1884): Die Branntweinsteuer. Ihre Stellung im Steuersystem und in der Volkswirtschaft, ihre geschichtliche Entwicklung und gegenwärtige Gestalt in den einzelnen Ländern, und ihre Erhebungsformen mit einem die Branntweinsteuerreform in Oesterreich-Ungarn behandelnden Abschnitt. Tübingen: Laupp, S. 433, 437.

²⁸⁰ Vgl. WEIGL (1991), S. 1064.

²⁸¹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 29.

19. Jahrhundert gemäß Sandgruber zur Dreiheit, welche die klassische Nahrung des Pauperismus darstellte.²⁸²

Der Siegeszug der Kartoffel in der Branntweinerzeugung hat dabei mehrere Gründe. Zum einen stellte die Kartoffel weniger Ansprüche an den Boden und konnte daher auch auf sonst unwirtschaftlichen Böden gepflanzt werden. Zum anderen half der Kartoffelanbau auch die Ertragsfähigkeit des Bodens zu erhöhen. Als Naturalprodukt war sie zudem nur begrenzt lagerfähig und der Transport war vergleichsweise teuer, weshalb sie zum Großteil auf den lokalen Märkten verkauft werden musste. Gewinnbringender war es dabei, die Überschüsse zu Schnaps zu brennen und die dabei entstehende „Schlempe“, ein Nebenprodukt der Destillation, als eiweißreiches Futtermittel oder Dünger einzusetzen. Dadurch konnte einerseits die Viehwirtschaft in größerem Rahmen betrieben werden und andererseits verbesserte sich durch den Dünger die Kartoffelernte, wodurch sich der Kreislauf, Alfred Heggen bezeichnet ihn als „Schlempekreislauf“, schloss.²⁸³

Während die Branntweinerzeugung ursprünglich vor allem als städtisches Gewerbe betrieben wurde, breitete sie sich im 18. Jahrhundert auch zunehmend als ländliches Nebengewerbe aus, welches seinen Höhepunkt mit der Kartoffelbrennerei im 19. Jahrhundert erreichte.²⁸⁴ Die Vorteile des ländlichen Nebengewerbes waren dabei einerseits die Rohstoffnähe, andererseits aber auch die Kombination der Branntweinherstellung mit der Viehhaltung und dem sich daraus ergebenden Schlempekreislauf. Darüber hinaus konnten die Überschüsse gewinnbringend verarbeitet werden und ein Preisverfall der landwirtschaftlichen Erzeugnisse durch ein mögliches Überangebot verhindert werden. Somit hatten die Brennereien auch eine preisregulierende Funktion auf den Markt.²⁸⁵

Gegenüber dem Getreide hatte die Kartoffel den Vorteil, dass der Branntweinertrag pro Ackerfläche deutlich höher lag, wodurch gleichzeitig der Preis dementsprechend sank. Des Weiteren förderten die Schwankungen des Getreidepreises durch Missernten zusätzlich den Umstieg auf die Kartoffelbrennerei. Der nun billigere Kartoffelschnaps führte zu einer Steigerung der Nachfrage, da durch den Preisverfall der Abnehmer*innenkreis um ein Vielfaches erweitert wurde. Dies löste laut Heggen einen technologischen Schub in der

²⁸² Vgl. SANDGRUBER (1994), S. 81.

²⁸³ Vgl. HEGGEN (1988), S. 63, 69.

²⁸⁴ Vgl. ebd., S. 47.

²⁸⁵ Vgl. TAPPE (1994), S. 36.

Branntweinerzeugung aus. Er geht dabei von der „Profiterwartungstheorie“ aus, die besagt, dass Unternehmer*innen, Techniker*innen und Erfinder*innen durch eine absehbare Gewinnerwartung motiviert werden, Kapital in den technologischen Ausbau zu investieren.²⁸⁶ Durch die nunmehr vergrößerte Konsument*innengruppe und die vorteilhaften Produktionsbedingungen wurde das Brennereiwesen für Investitionen sehr attraktiv. Das Destillationsverfahren war nämlich bis in das 19. Jahrhundert noch weitgehend das gleiche geblieben, wie bereits 200 Jahre zuvor. Es wurde beinahe ausschließlich in Klein- und Mittelbetrieben nach dem Prinzip der diskontinuierlichen Brennmethode gearbeitet.

Dabei wurde eine bestimmte Menge an Maische in die Brenn- bzw. Destillierblase gefüllt, welche anschließend erhitzt wurde. Der aufsteigende Alkohol und die Aromen in Form von Dampf wurden durch eine Schlangenkühlung geleitet, kondensierten dort und wurden als Flüssigkeit – Destillat – in einem Behältnis aufgefangen. Das Erzeugnis war der so genannte „Rauhbrand“ oder „Lutter“, welcher erst durch nochmaliges Brennen, dem „Feinbrand“, trinkbar wurde.²⁸⁷ Dabei wurden zusätzlich der Vor- und Nachlauf, die teils unerwünschte und giftige Inhaltsstoffe beinhalteten, vom wertvollen Mittellauf abgetrennt. Der Feinbrand wurde aber oftmals schlecht getrennt, wodurch Fuselöle des Nachlaufs im Schnaps zurückblieben. Teilweise wurde auch bereits der Rohbrand im Handel verkauft.²⁸⁸ Nach der Destillation musste die Brennblase von Rückständen gereinigt werden, bevor die nächste Charge Maische gebrannt werden konnte. Die diskontinuierliche Destillation war bis ins 19. Jahrhundert die einzige Möglichkeit, hochprozentigen Alkohol zu gewinnen.²⁸⁹

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde dann schließlich das kontinuierliche Brennverfahren, vor allem durch den Anreiz des Getreide- und Kartoffeleinsatzes, entwickelt. Hierbei wurde der Vorgang durch eine ständige Zufuhr neuer Maische nicht unterbrochen. Darüber hinaus wurden viele Destillationsschritte in Form einer Destillationskolonne aneinandergereiht, um möglichst zeitsparend und kostengünstig produzieren zu können.²⁹⁰ Mit diesem Verfahren konnte eine besonders hohe Alkoholkonzentration mit über 90 Prozent im Destillat erreicht werden. Der hochprozentige Spiritus konnte anschließend mit Wasser bis zur gewünschten Trinkstärke verdünnt werden. Die kontinuierliche Destillation war ein weit

²⁸⁶ Vgl. HEGGEN (1988), S. 69–70.

²⁸⁷ Vgl. WOLF (1884), S. 2.

²⁸⁸ Vgl. SPODE, HASSO (1993): Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen: Leske + Budrich, S. 159.

²⁸⁹ Vgl. HEGGEN (1988), S. 56–59.

²⁹⁰ Vgl. WOLF (1884), S. 2.

aufwändigeres Verfahren und sehr kostenintensiv, weshalb sie sich zur fabrikmäßigen Produktion in Großbetrieben eignete.²⁹¹ Der Nachteil bei dieser Methode war, dass Geschmacksstoffe durch die schnelle Arbeitsweise verloren gegangen sind. Allerdings kann angenommen werden, dass der Geschmack für einem Großteil der Branntweintrinker*innen im 19. Jahrhundert reine Nebensache war. Bei diesen hochprozentigen Spirituosen spielte die betäubende Wirkung wohl die größte Rolle. Aus diesem Grund stieg die industrielle Branntweinerzeugung rasch auf und dominierte bald den Markt, was zusätzlich zu einem Konzentrationsprozess der Betriebe führte.

3.3.2 Mythos Branntweinpest

Während in den norddeutschen Städten der Branntwein gegen Ende des 18. Jahrhunderts bereits fester Bestandteil im Nahrungssystem der sozialen Unterschichten war, war eine derartige Situation in Wien noch nicht erkennbar. In den Aufzeichnungen der Reisenden finden sich zu Beginn des 19. Jahrhunderts für Wien keine Überlieferungen, die auf ein übermäßiges Branntweintrinken in der Bevölkerung hinweisen. Vielmehr waren die Zeitgenoss*innen der Meinung, dass der Branntweinkonsum der Wiener*innen sehr gering gewesen sei: „Im Genusse anderer geistigen Getränke, nämlich des Branntweins, ist das Volk vergleichsweise nirgend so mäßig als in Wien.“²⁹² Sandgruber ist allerdings der Meinung, dass gegen Ende des 18. Jahrhunderts aus zeitgenössischen Aufführungen über das Volksleben in Wien durchaus bereits eine steigende Wertschätzung gegenüber dem Branntwein zu erkennen gewesen sei.²⁹³ Der Durchbruch des Branntweins zum Massenkonsumartikel erfolgte dann freilich erst mit dem Einsatz der Kartoffel und der Erlaubnis, Getreide zu brennen, wodurch die Branntweinherstellung revolutioniert wurde. Durch die enorme Verbilligung der Rohstoffe, die technischen Fortschritte im Herstellungsverfahren und den zusätzlichen landwirtschaftlichen Nutzen durch den Schlempekreislauf fielen die Preise in einem Maße, dass Branntwein zum billigsten alkoholischen Getränk wurde und sich somit selbst die Ärmsten in der Bevölkerung den günstigen Getreide- und Kartoffelschnaps leisten konnten. Aus diesem Grund kann für Wien deshalb frühestens in den zwanziger Jahren des

²⁹¹ Vgl. HEGGEN (1988), S. 65.

²⁹² KOCH, MATTHIAS (1842): Wien und die Wiener. Historisch entwickelt und im Verhältnisse zur Gegenwart geschildert. Karlsruhe: Macklot, S. 344.

²⁹³ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 29.

19. Jahrhunderts ein merklicher Anstieg des Branntweinkonsums angenommen werden. Angaben hierzu sind für die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts allerdings äußerst spärlich oder wenig vertrauensvoll.

Im Jahr 1830 sind für den Steuerposten „Branntwein“ in den Verzehrungssteuerdaten beispielsweise 1.441 Hektoliter angegeben, wobei Branntwein bei der Einfuhr wie auch bei der Erzeugung innerhalb der Linien besteuert wurde.²⁹⁴ Bei einer Bevölkerungszahl von 318.000 Menschen innerhalb des Verzehrungssteuerrays²⁹⁵ würde das aber lediglich einen Pro-Kopf-Konsum von 0,45 Liter Trinkspiritus ergeben. Diese Zahl kann aus mehreren Gründen mit Sicherheit als zu niedrig angesehen werden. Einerseits sind die Daten bis 1836 wenig glaubhaft, da sie im Allgemeinen sehr niedrig gehalten sind und darüber hinaus nach einer Branntweinsteuerreform im Jahr 1835²⁹⁶ innerhalb eines Jahres von 1.943 auf 14.825 Hektoliter im Jahr 1836 gesprungen sind.²⁹⁷ Dies zeigt, dass die Steuer vor 1836 wenig zielführend war, da sie den erzeugten und eingeführten Branntwein nur zu einem Bruchteil erfasste, weshalb sie vermutlich auch reformiert wurde. Andererseits gibt ein zeitgenössischer Bericht den Wiener Branntweinkonsum im Jahr 1830 mit 70.000 Eimern an.²⁹⁸ Doch auch diese Angabe muss stark bezweifelt werden, da dies umgerechnet einen Konsum von 12,46 Liter Trinkspiritus pro Kopf ergeben würde, was deutlich zu hoch erscheint. Für die erste Hälfte der dreißiger Jahre ist es deshalb plausibler, Werte in der Größenordnung des Jahres 1836 anzunehmen, da sich der weitere Verlauf der Branntweinangaben bis 1846 – in diesem Jahr ist der erzeugte und eingeführte Branntwein mit 17.815 Hektoliter angegeben²⁹⁹ – mit einem leichten Zuwachs relativ konstant darstellt. Bei einer Bevölkerungszahl von 408.000 Menschen innerhalb der Linien³⁰⁰ kann deshalb in diesem Jahr ein Pro-Kopf-Konsum von 4,37 Liter errechnet werden.

Ein möglicher Faktor, der zu einer deutlichen Verzerrung der Branntweinangaben führen kann, ist die anfängliche Unterteilung der Spirituosen in drei verschiedene Tarifklassen. Die am höchsten besteuerte Kategorie setzte sich aus „Rum, Arrak, Liqueur und alle[n] versüssten geistigen Getränke[n]“ zusammen. Die zweite Kategorie stellte „Branntweingeist“ dar,

²⁹⁴ Vgl. HAUER u.a. (2012), S. 26.

²⁹⁵ Vgl. HAUER (2010), S. 57.

²⁹⁶ Vgl. WOLF (1884), S. 440.

²⁹⁷ Vgl. HAUER u.a. (2012), S. 26.

²⁹⁸ Vgl. WOLF (1884), S. 437.

²⁹⁹ Vgl. HAUER u.a. (2012), S. 26.

³⁰⁰ Vgl. HAUER (2010), S. 57.

welcher als Branntwein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 55 Prozent definiert wurde. Zuletzt wurde noch „Branntwein“ gelistet, der die restlichen Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von unter 55 Prozent meint.³⁰¹ Allerdings prangerten bereits die Zeitgenoss*innen diese Dreiteilung an, da dieses System sehr leicht ausgetrickst werden konnte: „Wenn jemand 85grädigen Spiritus zum Ausschank kaufte und ihn dann auf die Hälfte zu Branntwein verdünnte, so zahlte er pro Eimer Branntwein effektiv“ weniger, wie „wenn er sich bereits so weit verdünnten, also zum Konsum bereiten Branntwein kommen liess.“³⁰² Abhängig von der Wasserzugabe variierten die Branntweinmenge und der Alkoholgehalt beträchtlich, wobei die Schwankungsbreite hierbei enorm sein konnte. Dadurch wird deutlich, dass auch der Alkoholgehalt der Spirituosen nicht genau bestimmt werden kann. Mit hoher Wahrscheinlichkeit ist davon auszugehen, dass wie schon bereits bei der Weinerzeugung auch im Falle des Branntweins die Wirt*innen und Händler*innen die geistigen Getränke gestreckt oder mit anderen Substanzen versetzt haben, um die zu verkaufenden Mengen zu vergrößern oder den Geschmack zu verbessern. Eine Untersuchung des kaiserlichen Gesundheitsamtes im Jahr 1888, in welcher 265 Getreide- und Kartoffelbranntweine aus unterschiedlichen Teilen Deutschlands analysiert wurden, scheint dies zu bestätigen. Die Auswertung ergab, dass der durchschnittliche Alkoholgehalt der untersuchten Trinkbranntweine bei rund 40 Prozent gelegen ist, die Schwankungsbreite jedoch beträchtlich war – die Alkoholkonzentration reichte von 22 bis 78 Prozent.³⁰³ Für Österreich und Wien kann durchaus eine ähnliche Situation angenommen werden.

Auch Albrecht und Martsch sprechen hinsichtlich des Branntweins von Problemen bei der Auswertung der Wiener Verzehrssteuer. Zwischen den Jahren 1848 und 1881 existieren nämlich keine Werte für den Steuerposten „Branntwein“. Als Grund geben die beiden Autoren an, dass die Verzehrssteuer für Spirituosen in den geschlossenen Städten nach 1848 aufgehoben worden sei, da sich die Rückvergütung bei der Ausfuhr der Spirituosen zum einen zu kompliziert darstellte. Zum anderen seien jene Gewerbe innerhalb der Linien, die Branntwein verwendet haben, wie etwa Apotheken, nicht mehr konkurrenzfähig gewesen. Darüber hinaus habe der Spirituosenhandel unter den hohen Abgaben merklich gelitten, wodurch auch der Schmuggel ein großes Problem wurde. Deshalb sind Albrecht und Martsch

³⁰¹ WOLF (1884), S. 437–438.

³⁰² Ebd., S. 439.

³⁰³ Vgl. KÖNIG (1903), S. 1406.

der Meinung, dass der Branntwein gesondert am Produktionsstandort besteuert worden sei.³⁰⁴ Aufzeichnungen, die die Datenlücke für Wien schließen könnten, wurden bei der Recherche nicht gefunden. Allerdings kann davon ausgegangen werden, dass die steigende Tendenz des Konsums zwischen 1836 und 1846 noch weiter bis etwa 1860 angehalten hat. Auch Wolf gibt zu dieser Zeit günstige Bedingungen für den Branntwein an, da eine Traubenfäule den Weinbau beeinträchtigt, der Krimkrieg den Absatz gefördert habe und die Getreidepreise für die Branntweinerzeugung niedrig gewesen seien.³⁰⁵ Sandgruber ist sogar der Meinung, dass nach der Revolution 1848 der Branntweinkonsum in Wien enorm angestiegen sei und um die Jahrhundertmitte seinen Höhepunkt erreicht habe, welchen er mit beinahe zehn Liter pro Kopf angibt.³⁰⁶ Dies würde mehr als eine Verdoppelung gegenüber dem Pro-Kopf-Konsum der dreißiger Jahre bedeuten.

Von den Zeitgenoss*innen wurde in Verbindung mit dem rasch zunehmenden und missbräuchlichen Schnapskonsum vielfach von der „Branntweinpest“ oder „Branntwein-Epidemie“ gesprochen. Die Ursache für einen derartigen Anstieg des Branntweinkonsums sieht Wolfgang Schivelbusch in der Funktion des Getränks als „Sorgenbrecher“.³⁰⁷ Das vermehrte Branntweintrinken sei eine Reaktion auf die Entwurzelung von den in die Stadt gezogenen Menschen gewesen. Die Migrant*innen vom In- und Ausland hätten mit einem Mal ihre traditionellen Lebensformen und Normen verloren und seien deshalb völlig orientierungslos einer unheimlichen und fremden Welt gegenübergestanden. Um aus dieser Welt entfliehen zu können, hätten sie sich dem Branntwein als alkoholisches Betäubungsmittel zugewandt. Der Schnaps sei dabei vor allem wegen seiner schnellen Wirkung hinuntergespült und nicht im Rahmen der Geselligkeit getrunken worden. Schivelbusch ist deshalb der Meinung, dass mit dem Branntwein und dem mit ihm verbundenen Prozess der Beschleunigung eine „Industrialisierung des Trinkens“ einherging. Die Spirituosen haben sich nach Meinung des Autors somit nicht mit dem traditionellen Trinkverhalten vereinbaren lassen, vielmehr habe das Trinken durch sie jeglichen sozial verbindenden Charakter verloren.³⁰⁸

³⁰⁴ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 88.

³⁰⁵ Vgl. WOLF (1884), S. 453.

³⁰⁶ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 95.

³⁰⁷ Vgl. SCHIVELBUSCH, WOLFGANG (1981): Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. München/Wien: Hanser, S. 161.

³⁰⁸ Vgl. ebd., S. 165, 168.

Schivelbusch setzt das übermäßige Branntweintrinken dabei allzu sehr auf die psychologische Linderung fest und spricht ihm fälschlicherweise jede soziale Komponente ab. Aus den Sozialreportagen von Max Winter, der in der „Arbeiter-Zeitung“ von seinen Erlebnissen in den Wiener Branntweinschenken gegen Ende des 19. Jahrhunderts berichtet, kann entnommen werden, dass in den Schenken von den Besucher*innen auch durchaus Geselligkeit und Unterhaltung gesucht wurde.³⁰⁹ Nichtsdestotrotz ist der Schnaps von den Alkoholika sicherlich jenes Getränk, welches am ehesten die Funktion des narkotisierenden Berausungsmittels einnimmt. Er könnte für viele Menschen des Proletariats als Flucht vor der Wirklichkeit und dem sozialen Elend gedient haben. Schließlich sahen sich viele Arbeiter*innen einer existenziellen Unsicherheit, fehlenden Zukunftsperspektiven, katastrophalen Arbeits- und Wohnverhältnissen, mangelnder Ernährung wie auch dem Aufbrechen traditioneller und vertrauter Strukturen ausgesetzt. Um wenigstens eine Zeit lang ihre unerträglichen Lebenssituationen vergessen zu können, ist es deshalb nachvollziehbar, dass die Menschen ihre Sorgen mit Branntwein betäubten.

Tappe relativiert die Ursache der Branntweinflut in der Funktion als Sorgenbrecher jedoch wieder, indem er meint, dass die Nachfrage durch das Angebot geprägt wurde und nicht umgekehrt. Seiner Meinung nach habe sich der Branntwein unter den alkoholischen Getränken vor allem deshalb bei den ärmeren Bevölkerungsschichten ausgebreitet, weil er einerseits kostengünstig und andererseits auch in hohem Maße verfügbar war. Die technologischen Fortschritte und der Einsatz der Kartoffel in der Branntweinherstellung traten früher ein als jene im Brauwesen, weshalb der Schnaps zu einer Zeit populär wurde, als qualitativ und preislich noch wenig alkoholische Alternativen verfügbar waren. Die Spirituosen als medizinisches Arznei- und Stärkungsmittel genossen außerdem eine hohe Wertschätzung. Darüber hinaus zeichnete sich der Branntwein gegenüber dem Bier durch niedrigere Transportkosten, eine höhere Haltbarkeit sowie eine einfachere Lagerung aus, was ihm wesentliche Vorteile einbrachte.³¹⁰ Auch als das Bier durch die Industrialisierung zum Massenkonsumartikel avanciert ist, lagen die Preise des billigen Kartoffelschnapses noch unter den Bierpreisen, wodurch gerade die Ärmsten in der Bevölkerung dem Branntwein den Vorzug gaben.

³⁰⁹ Vgl. WINTER, MAX (1900): In der Branntweinschänke. In: Arbeiter-Zeitung Nr. 103 vom 15. 4. 1900, S. 17–18.

³¹⁰ Vgl. TAPPE (1994), S. 117–119.

So gibt der Fachverein der Maurergehilfen die Kosten für Branntwein im Jahr 1870 etwa mit drei Kreuzer an.³¹¹ Auch aus den Sozialreportagen von Max Winter lassen sich die Preise für Schnaps entnehmen. Je nach gewünschter Menge variierten die Kosten, der billigste Schnaps in den Berichten Winters – es war dies purer Kornbranntwein – wurde um zwei Kreuzer verkauft. Für drei Kreuzer bekam man ein „Frackerl“ Rum, was mit einem sechzehntel Liter angegeben ist und um fünf Kreuzer konnten die Wiener*innen ein „Dezi“ Rum, ein Zehntelliter Rum, trinken.³¹² Der angegebene „Rum“ war aufgrund des niedrigen Preises sicherlich nicht das aus Zuckerrohr hergestellte importierte alkoholische Getränk. Viel eher wird es sich dabei um ein Rum-ähnliches Ersatzprodukt in der Art des heute bekannten „Inländer-Rums“ gehandelt haben. Nicht zuletzt versuchten die sozialen Unterschichten, ebenso wie bei Kaffee, die Trinkgewohnheiten der Oberschichten, welche teure Liköre, importierten Rum oder edle Weinbrände konsumierten, mittels billiger Kartoffel- und Getreideschnäpse in Form von Surrogaten nachzuahmen.

Gegen Ende der 1850er Jahre verschlechterte sich die Lage der Branntweinproduktion jedoch wieder. Die günstigen Bedingungen führten zu einer Überproduktion, welche nun die Preise und den Absatz senkten. Die Lage muss sich zusehends verschlechtert haben, denn 1858 gab Kaiser Franz Joseph I. sogar eine Enquete in Auftrag, die die Lage der Branntweinindustrie in der Habsburgermonarchie prüfen sollte. Darüber hinaus wurde ein Großteil der Kartoffeln im Jahr 1859 und 1860 durch die Kartoffelfäule vernichtet.³¹³ Darauf anschließend folgte wieder eine Phase hohen Konsums, welche sich auch mit dem zahlenmäßig starken Anstieg der Branntweinschenken, unter anderem bedingt durch die hohe Nachfrage, argumentieren lässt: Gab es 1862 noch 127 Branntweinstuben in Wien, waren es fünf Jahre später im Jahr 1867 bereits 246 Schenken. Diese Zahl stieg bis in die achtziger Jahre des 19. Jahrhunderts stetig an.³¹⁴

Nach der Wiederaufnahme des Steuerpostens Branntwein in der Wiener Verzehrungssteuer haben Albrecht und Martsch für das Jahr 1885 einen durchschnittlichen Branntweinkonsum von 7,3 Liter errechnet. Dieser steigerte sich nach ihren Berechnungen bis zum Jahr 1890 sogar noch auf 9 Liter pro Kopf und erreichte somit seinen zweiten Höhepunkt nach der

³¹¹ Vgl. NIEDERÖSTERREICHISCHE HANDELS- UND GEWERBEKAMMER (1870), S. 187–188 zitiert nach SANDGRUBER (1982), S. 261.

³¹² Vgl. WINTER (1900), S. 17–18.

³¹³ Vgl. WOLF (1884), S. 453.

³¹⁴ Vgl. WEIGL (1991), S. 1045.

Jahrhundertmitte. Bemerkenswert hinsichtlich des Branntweinkonsums schlägt sich allerdings die Eingemeindung der Vororte nieder – entgegen den Erwartungen fiel der Pro-Kopf-Konsum laut den Autoren im Jahr 1892 auf 5,2 Liter ab. Der Rückgang setzte sich daraufhin kontinuierlich fort, bis er 1910 auf 2,9 Liter pro Kopf fiel. Am Vorabend des Ersten Weltkriegs stieg der Branntweinverbrauch abschließend wieder leicht und könnte somit ungefähr wieder das tatsächliche Niveau von 1830 erreicht haben.³¹⁵ Im Jahr 2016 betrug der Spirituosenverbrauch pro Kopf in Österreich etwa 3,2 Liter³¹⁶, womit er heutzutage auf einem vergleichbaren Niveau mit den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg liegt.

Der drastische Rückgang durch die Eingemeindung verwundert sehr, da in der Sekundärliteratur die einhellige Meinung zu finden ist, dass Branntwein neben dem Kaffee das Getränk des Proletariats war, welches sich erwiesenermaßen vornehmlich in den Vororten angesiedelt hatte. Dies wird auch durch die Anzahl der Branntweinschenken gestützt, die sich durch die Stadterweiterung verdoppelte und in den darauffolgenden Jahren weiter anstieg. Anstatt einer Reduzierung würde also Vieles für eine Erhöhung des Branntweinkonsums sprechen. Werden die Angaben von Albrecht und Martsch im Vergleich zu den Angaben von Bier und Wein betrachtet, lässt sich außerdem feststellen, dass der Spirituosenkonsum prozentuell pro Kopf durch die Stadterweiterung am meisten abgenommen hat, was ebenfalls fragwürdig erscheint.³¹⁷ Während der Bierverbrauch pro Kopf nur etwa um vier Prozent gefallen ist, sank jener von Wein um zwanzig Prozent, was noch durchaus plausibel erscheint. Der Rückgang des Branntweinkonsums pro Kopf um beinahe vierzig Prozent wirkt dazu vergleichsweise äußerst hoch, müsste doch zumindest der Wein als Oberschichtengetränk stärker abgefallen sein. Darüber hinaus ist in den Berechnungen Sandgrubers kein zweiter Höhepunkt um 1890 bezüglich des Branntweintrinkens zu finden. Er geht vielmehr von einer stetigen Reduktion nach der Jahrhundertmitte aus.³¹⁸ Das bedeutet, entweder müssen die Branntweinangaben in der Verzehrungssteuer bezweifelt werden oder es gibt andere Gründe, die den Rückgang erklären könnten, die im Folgenden erläutert werden sollen.

Einer dieser Gründe könnte die Veränderung in der Aufnahme der besteuerten Artikel gewesen sein. Von 1882 bis 1891 wurde der Steuerposten „Branntwein“ nämlich aus dem

³¹⁵ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 91.

³¹⁶ Vgl. BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN SPIRITUOSEN-INDUSTRIE UND -IMPORTEURE E. V. (2018): Daten aus der Alkoholwirtschaft 2018. Mit Sonderteil Europa, S. 34. URL: https://www.spirituosen-verband.de/fileadmin/introduction/images/Presse/BSI-Datenbroschuere_2018.pdf [Letzter Zugriff: 24.10.2019].

³¹⁷ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 91.

³¹⁸ Vgl. ebd., S. 95.

Zusammenschluss der Posten „Rum“, „Arak, Punschessenz, Rosoglio, Liqueure und alle versüßten geistigen Getränke“, „Brantweingeist“ und „Brantwein ohne Unterschied der Gradhätigkeit“ errechnet. Demgegenüber setzten sich die Branntweinangaben ab dem Jahr 1892 aus den Steuerposten „Hier erzeugte und verbrauchte, ferner eingeführte gebrannte geistige Flüssigkeiten deren Alkoholgehalt mit dem vorgeschriebenen Alkoholometer erhoben werden kann“ und „sonstige“³¹⁹ zusammen. Möglicherweise fielen manche Spirituosen ab 1892 nicht mehr unter diese Definition und mussten somit auch nicht mehr versteuert werden. Der Alkoholgehalt von zuckerhaltigen Spirituosen, wie etwa Likören, wird heute beispielsweise nicht mehr mit einem Alkoholometer gemessen, da der Zucker das Ergebnis verfälscht.

Neben dieser offensichtlichen Änderung in der Steuerpostenbezeichnung gab es allerdings auch noch wirtschaftliche, soziale und kulturelle Gründe, die zu einer Verminderung des Branntweinkonsums geführt haben könnten. Einerseits sind durch die zweite Stadterweiterung die Lebenshaltungskosten für die Bewohner*innen der Vororte gestiegen, wodurch sie gezwungenermaßen ihren Branntweinkonsum reduzieren mussten. Andererseits haben sich gegen Ende des Jahrhunderts aber auch die Lebensbedingungen der Arbeiter*innen durch erste Sozial- und Arbeiter*innenschutzgesetze allmählich verbessert. Darunter fällt auch das Verbot des Trucksystems, was womöglich auch zu einer Reduzierung des Schnapskonsums beigetragen hat. Darüber hinaus regten sich erste Antialkoholbewegungen in Wien, die besonders scharf gegen den Branntwein als „böartigen“ Alkohol vorgingen und ihm oftmals das Bier als gemäßigteres Getränk gegenüberstellten. Während Viktor Adler etwa gänzlich für die Abstinenz eintrat, waren andere Sozialdemokraten zurückhaltender – Karl Kautsky kämpfte zum Beispiel unter dem Motto „Der Schnaps – Das ist der Feind“ lediglich gegen den Branntwein und sah hingegen in Bier und Wein durchaus politische und physiologische Vorteile, die den Zusammenhalt des Proletariats förderten.³²⁰ Dadurch verringerte sich auch die Toleranz gegenüber Trunkenheit innerhalb der Arbeiter*innenschaft. Nicht zuletzt ist durch das Aufkommen von neuen attraktiven Freizeitmöglichkeiten, insbesondere des modernen Massensports, insgesamt ein leichter Rückgang des Alkoholkonsums zu bemerken.

In dieser Arbeit wird davon ausgegangen, dass tatsächlich beide Erklärungen für den enormen Rückgang des Branntweinkonsums nach der zweiten Stadterweiterung in den Verzehrungs-

³¹⁹ HAUER (2010), Kommentierte Transkription der Jahresabschlusslisten T 124, 127.

³²⁰ Vgl. SCHIVELBUSCH (1981), S. 176–177.

steuerdaten zutreffend sind. Zum einen werden die Daten bei Albrecht und Martsch für 1890/1891 als zu hoch bzw. für 1892 als zu niedrig eingestuft, der wirkliche Schnapsverbrauch wird in den Jahren vor bzw. nach der Stadterweiterung pro Kopf deutlich näher beieinander gelegen sein. Zum anderen haben die genannten Gründe mit Sicherheit zu einer Reduzierung des Konsums geführt. Dieser Rückgang manifestiert sich allerdings vielmehr in einem längerfristigen Verlauf als in einem plötzlichen jährlichen Sprung.

Von einer Branntweinpest kann in Wien generell nicht gesprochen werden. Der Branntwein machte im 19. Jahrhundert in der Stadt durchschnittlich etwa nur 2,5 Prozent am Gesamtkonsum der Alkoholika aus. Zwar waren die getrunkenen Mengen um die Jahrhundertmitte mit beinahe zehn Litern beträchtlich, allerdings dürfte sich der Anteil auch hier deutlich unter zehn Prozent des gesamten Alkoholkonsums befunden haben.³²¹ In Wien konnte der Branntwein daher die traditionelle Vormachtstellung des Weins und Bieres nicht durchbrechen. Darüber hinaus haben die Industrialisierung und die technischen Innovationen im Brauwesen den Bierkonsum in Wien derart angekurbelt, dass sich die Verteilung der Alkoholika gemessen am Gesamtkonsum insgesamt deutlich in Richtung Bier verschoben hat. Vergleicht man die Werte beispielsweise mit den Konsumwerten von Preußen, werden die unterschiedlichen Trinkkulturen besonders deutlich. Hier wurden laut Hasso Spode in den dreißiger und vierziger Jahren des 19. Jahrhunderts durchschnittlich zwischen 18 und 27 Litern Trinkspiritus konsumiert, während der Bierverbrauch pro Kopf in den vierziger Jahren auf elf bis 15 Liter zurückgefallen sei.³²² Sofern diese Angaben stimmen, lag der Branntweinkonsum in Preußen, abgesehen von dem weit höheren Alkoholgehalt, sogar mengenmäßig über jenem des Bieres. Die Charakterisierung der Branntweinpest wäre für Preußen demnach eher zutreffend als für Wien.

³²¹ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 95–96.

³²² Vgl. SPODE (1993), S. 161–162.

4 Die Trinkenden

Das Leben in der Stadt Wien im 19. Jahrhundert sowie mögliche Auswirkungen der Lebensumstände auf das Trinkverhalten wurden bereits erläutert. Des Weiteren ist auf die technologischen Innovationen in der Produktionsweise der verschiedenen Alkoholika und die damit einhergehende Verschiebung in der Konsumtion eingegangen worden. Dabei wurde stets versucht, mögliche Unterschiede im Trinkverhalten der Menschen aus den verschiedensten sozialen Milieus auszumachen. Nun soll jedoch noch einmal expliziter darauf eingegangen werden. Als Analysekatoren wurden dabei das Geschlecht, die soziale Schicht und der Beruf herangezogen. Diese sozialen Zugehörigkeitsstrukturen beeinflussten das Trinkverhalten der Wiener*innen teilweise erheblich. Darüber hinaus sollen die unterschiedlichen Haltungen und Wertvorstellungen gegenüber dem Alkoholkonsum geklärt werden. Damit verbunden ist die Frage, wie exzessiv bzw. regelmäßig sich der Alkoholkonsum in den jeweiligen Gruppen gestaltete. Die Orte des Trinkens hingen teilweise sehr eng mit der Form und Funktion des Trinkverhaltens und – wie zu zeigen sein wird – mit den sozialen Zugehörigkeitsstrukturen des Geschlechts, der sozialen Schicht und des Berufs zusammen.

4.1 Geschlechtsspezifischer Konsum

Das Geschlecht ist in Bezug auf den Alkoholkonsum und das Trinkverhalten ein wesentliches Unterscheidungsmerkmal in Hinblick sowohl auf die Trinkmenge, die Art des alkoholischen Getränks als auch die Trinkhäufigkeit. Wie groß diese Divergenz im 19. Jahrhundert gewesen ist, darüber gibt es wenig Quellenmaterial und so ist sich die Forschung, vor allem auch, was die vorindustrielle Zeit betrifft, nicht einig. Hirschfelder meint, dass vor der Industrialisierung noch eine relativ homogene Trinkkultur bestanden habe und sich geschlechtsspezifische Trinkgewohnheiten erst im Verlauf des 18. und 19. Jahrhunderts entwickelt hätten. Davor habe der hohe Grad an Selbstversorgung auch zu einem regelmäßigen Alkoholkonsum bei Frauen geführt. Darüber hinaus wurde Bier damals als Bestandteil der Ernährung angesehen und deshalb für eine Notwendigkeit gehalten. Nicht zuletzt erwiesen sich der Glaube, dass kräftig eingebraute Biere die Frauen während der Schwangerschaft und Stillzeit stärken würden, sowie der Brauch, den Kleinkindern zur Beruhigung versüßten Schnaps einzuflößen, als

äußerst hartnäckig.³²³ Erst im 18. Jahrhundert habe sich dann ein Wandel im Trinkverhalten vollzogen. Angestoßen durch männliche Initiative habe sich ein neues Anstandsgefühl verbreitet, welches Frauen hinsichtlich des Alkoholkonsums zunehmend in eine defensive Rolle gedrängt habe. Es sei gewissermaßen zu einer „Feminisierung der Frau“ gekommen.³²⁴ So hält etwa ein 1762 erschienenes Sittenbuch fest: „Das Frauenzimmer zu zwingen, bei Gesundheitstrinken die Gläser völlig auszuleeren, ist wider die Höflichkeit und Freyheit, welche diesem Geschlechte bey allen solchen Fällen zukömmt.“³²⁵ Es schickte sich zu dieser Zeit demnach nicht mehr, wenn Frauen ihre Gläser in einem Zug austranken. Dies zeigt gleichzeitig aber auch, dass Frauen in der Zeit davor durchaus in die Trinkrituale eingebunden waren, das Zutrinken erwiderten und das Trinkgefäß wohl problemlos in einem Zug leeren konnten.

Hingegen legt B. Ann Tlusty bereits Belege für die frühe Neuzeit vor, in welchen trinkenden Frauen durchaus feindselig begegnet wurde und sie als Prostituierte und Hexen dargestellt wurden.³²⁶ Darüber hinaus wird auch von einigen Trinkanlässen berichtet, an denen ausschließlich Männer teilgenommen haben. Im 19. Jahrhundert zählten dazu Zusammenkünfte in Clubs, Gesellschaften und militärischen Organisationen.³²⁷ Auch Sandgruber ist der Ansicht, dass Frauen bereits im 16. und 17. Jahrhundert weit weniger am Alkoholkonsum beteiligt waren als Männer. Gemäß dem Autor haben Männer damals schon häufiger und auch mehr Alkohol als Frauen konsumiert. Im 19. Jahrhundert habe sich dieses Trinkverhalten schließlich fortgesetzt. Sandgruber führt dies vor allem auf die Geschlechterhierarchie und die soziale Ordnung, in welcher Frauen in der Öffentlichkeit wenig vertreten waren, zurück.³²⁸

Der Geschlechterunterschied hinsichtlich des Alkoholkonsums lässt sich aber auch vor allem durch die hohen Einkommensunterschiede erklären. In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts

³²³ Vgl. TAPPE (1994), S. 111–112.

³²⁴ Vgl. HIRSCHFELDER (2004): S. 117–121.

³²⁵ HIRSCHFELDER, GUNTHER (1999): Fruchtwein und Schnaps, Bürgertochter und Fabrikmädchen. Weiblicher Alkoholkonsum als Indikator des Rollenverständnisses an der Schwelle zum Industriezeitalter. In: KÖHLE-HEZINGER, CHRISTEL/SCHARFE, MARTIN/BREDNICH, ROLF WILHELM (Hg.): Männlich. Weiblich. Zur Bedeutung der Kategorie Geschlecht in der Kultur (31. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Marburg 1997). Münster u.a.: Waxmann, 282–294, S. 284.

³²⁶ Vgl. TLUSTY, B. ANN (2005): Bacchus und die bürgerliche Ordnung. Die Kultur des Trinkens im frühneuzeitlichen Augsburg (Studien zur Geschichte des bayerischen Schwaben Bd. 34). Augsburg: Wißner-Verlag, S. 160–162.

³²⁷ Vgl. HIRSCHFELDER (2004): S. 125.

³²⁸ Vgl. SANDGRUBER (2006), S. 49–51.

wurde der Lohn noch vielfach in Form von Naturalien ausbezahlt. Dabei sind hinsichtlich des zugesprochenen Alkohols deutliche Unterschiede zwischen den Geschlechtern feststellbar. So wurde Frauen zu Tisch im Vergleich zu Männern meist nur die halbe Menge Alkohol oder noch weniger zugemessen.³²⁹ Eine deutsche Enzyklopädie empfahl im Jahr 1779 beispielsweise dem männlichen „Gesinde“ 300 Quart Bier und 6 Quart Branntwein pro Jahr auszuteilen, wohingegen für das weibliche „Gesinde“ nur 120 Quart Bier und 1 Quart Branntwein pro Jahr veranschlagt wurden.³³⁰ Doch auch die Geldentlohnung wies im 19. Jahrhundert große geschlechtsspezifische Unterschiede auf. Der Lohn der Frauen wurde vielfach nur als Zusatzeinkommen angesehen, weswegen der Verdienst in den meisten Fällen nicht für den Lebensunterhalt ausreichte. So entsprach das Einkommen zwischen Männern und Frauen im Wiener Fabrikssystem etwa einem Verhältnis von 2:1.³³¹ Zusätzlich wurde Frauen der berufliche Aufstieg verunmöglicht und sie mussten mehrheitlich die unteren Stufen der Einkommenspyramide besetzen. Neben der Fabrikarbeit, wo sie über ein Viertel der Arbeiter*innenschaft darstellten, waren Frauen im 19. Jahrhundert in Wien vor allem im „häuslichen Dienst“ beschäftigt, doch auch hier gehörten sie den untersten Einkommensschichten an.³³² Unabhängig von der sozialen Ordnung konnten sich Frauen aufgrund ihres geringen Lohnes dementsprechend weniger Alkohol leisten.

Die Ehe war in Hinsicht auf das Trinkverhalten der Frauen darüber hinaus eine entscheidende Komponente, da verheiratete Frauen bezüglich ihrer Freizeitgestaltung und Trinkgewohnheiten stark dem Willen ihrer Ehemänner ausgeliefert waren. Gemäß Tappe wird in Haushaltsrechnungen, welche einen detaillierten Einblick gewähren, sichtbar, dass der jeweilige Alkoholkonsum zum Großteil mit jenem der erwachsenen männlichen Personen im Haushalt gleichgesetzt werden konnte.³³³ Auch rechtlich wurde die Vormachtstellung des Mannes im 19. Jahrhundert einmal mehr gefestigt. Das Allgemeine Bürgerliche Gesetzbuch (ABGB), welches 1812 in Kraft trat und das Zivilrecht für das Kaisertum Österreich kodifizierte, besagte:

Der Mann ist das Haupt der Familie. In dieser Eigenschaft steht ihm vorzüglich das Recht zu, das Hauswesen zu leiten; es liegt ihm aber auch die Verbindlichkeit ob, der Ehegattinn [sic!] nach seinem Vermögen den anständigen Unterhalt zu verschaffen, und sie in allen Vorfällen zu vertreten. Die Gattinn [sic!] erhält den Namen des Mannes, und genießt die

³²⁹ Vgl. ebd., S. 50.

³³⁰ Vgl. HIRSCHFELDER (1999): S. 285. Das preußische Quart entsprach laut Hirschfelder etwa 1,145 Liter.

³³¹ Vgl. EIGNER/WAGNER (1991), S. 1158.

³³² Vgl. ebd., S. 1155, 1158, 1162.

³³³ Vgl. TAPPE (1994), S. 272–273.

Rechte seines Standes. Sie ist verbunden, dem Manne in seinen Wohnsitz zu folgen, in der Haushaltung und Erwerbung nach Kräften beyzustehen, und so weit es die häusliche Ordnung erfordert, die von ihm getroffenen Maßregeln sowohl selbst zu befolgen, als befolgen zu machen.³³⁴

Somit wurde die Unterlegenheit der Frau auf höchster Ebene durch das ABGB bestätigt. Hirschfelder ist der Meinung, dass in der Ehe die Männer über den Alkoholkonsum der Frauen bestimmten und diesen, ob privat oder in der Öffentlichkeit, selten Alkohol zugestanden haben. Daran habe sich auch nichts geändert, wenn die Frauen selbstständig Geld verdient oder die Männer sie mit in das Gasthaus genommen haben. Sie waren laut Meinung des Autors dort meist nur passive Konsumentinnen. Eine Ausnahmesituation könnten Feste und Tanzveranstaltungen dargestellt haben. Gemäß Hirschfelder haben hierbei Männer und Frauen gemeinsam getanzt und auch gemeinsam getrunken. Allerdings sei der Handlungsspielraum der Frauen stark eingeschränkt gewesen und sie durften Alkohol nur dann trinken, wenn er ihnen angeboten wurde.³³⁵

Unverheiratete Frauen hingegen, die erwerbstätig waren, somit über ihr eigenes Geld verfügten und ein gewisses Maß an Selbstbewusstsein aufgrund ihrer beruflichen Unabhängigkeit hatten, schufen laut Hirschfelder eine neue, eigene und spezifische Alkoholkultur. Die selbstständig trinkenden Frauen begründeten einen neuen Lebensstil, übernahmen dabei das männliche Trinkverhalten und seien somit „Emanzipationspioniere“ gewesen.³³⁶ Diese Frauen gehörten dabei überwiegend der sozialen Unterschicht an, da arbeitende Frauen in der sozialen Mittel- und Oberschicht nicht akzeptiert wurden. Aus diesem Grund dürfen ihre gesellschaftliche Stellung und ihr Einfluss nicht überbewertet werden. Abgesehen von Festen und Tanzveranstaltungen war im 19. Jahrhundert der Gaststättenbesuch von Frauen ohne männliche Begleitung in der Gesellschaft verpönt. Ging eine Frau allein ins Gasthaus und trank dort Alkohol, welchen sie mit ihrem eigenen Geld bezahlte, so wurde dies als Zeichen des extremen Sittenverfalls gewertet. Aus diesem Grund finden sich auch keine Quellen über weiblichen Alkoholkonsum der Mittel- und Oberschichten, da dieser stark tabuisiert wurde. Vielmehr wurden insbesondere Arbeiterinnen und Prostituierte als Sinnbild des weiblichen Alkoholmissbrauchs dargestellt.³³⁷

³³⁴ o.A. (1814): Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch für die gesamten deutschen Erbländer der Oesterreichischen Monarchie (ABGB). Wien: K. K. Hof- U. Staatsdr., § 91 und § 92.

³³⁵ Vgl. HIRSCHFELDER (2004): S. 131, 136.

³³⁶ Vgl. ebd., S. 129, 131.

³³⁷ Vgl. SANDGRUBER (2006), S. 50–51.

Sandgruber ist der Meinung, dass trinkende Frauen ein doppeltes Tabu gebrochen hätten, da Alkoholkonsum einerseits als unweiblich angesehen, andererseits vielfach in der Gaststätte durchgeführt wurde, wodurch Frauen auch die soziale Hierarchie infrage stellen würden.³³⁸ Das Gasthaus war als öffentlicher Ort nämlich überwiegend eine Domäne des Mannes. Selbst Adelheid Popp, Verfechterin der sozialdemokratischen Frauenbewegung, beschreibt in ihrer „Jugendgeschichte einer Arbeiterin“, welche Hemmungen sie anfangs hatte, alleine ein Gasthaus zu betreten.³³⁹ Auch bestand seitens der Frauen vielfach eine Abneigung gegen das Wirtshaus, weil es oft Anlass für familiäre Konflikte bot, wenn der Mann oder der Sohn das Geld wieder in den Gasthäusern für Alkohol ausgegeben hatte.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts scheint dahingehend allerdings bereits ein gewisser Wandel eingetreten zu sein, womit möglicherweise auch ein Anstieg des Alkoholkonsums von Frauen vermutet werden kann. Auch die aufstrebenden Gemischtwarenhändler*innen und die damit einhergehende leichtere Verfügbarkeit von Alkohol außerhalb des Wirtshauses könnten dabei eine Rolle gespielt haben. Den Befragungen der Wiener Arbeiterinnenenquête, die 1896 abgehalten wurde, kann entnommen werden, dass viele Arbeiterinnen, sofern sie es sich leisten konnten, mittags nicht nur ihr Essen, sondern auch alkoholische Getränke im Gasthaus zu sich nahmen. Eine Arbeiterin, die in einem Konfektionsbetrieb beschäftigt war, sagte dazu aus: „Zu Mittag gehen wir [die Arbeiterinnen] ins Wirtshaus oder ins Kaffeehaus. Ich esse Suppe, Gollasch und ein Seidel Bier [...]. Am Abend kaufe ich mir Bier, Wurst und Brot.“³⁴⁰ Der Aufenthalt der arbeitenden Frauen im Gasthaus schien hierbei keine Besonderheit mehr zu sein und auch der Besuch des Kaffeehauses wird erwähnt, was in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch undenkbar gewesen wäre. Eine andere Arbeiterin, sie ist Schleiferin, erzählt: „Zu Mittag kaufe ich mir entweder im Gasthaus Bier, Wurst, Zuspese und Brot, oder ich gehe zur Auskocherin [...]. Abends bekomme ich von der Zimmerfrau einen Kaffee, und dann kaufe ich mir noch ein Krügel Bier und eine Wurst.“³⁴¹ Diese und weitere Aussagen lassen jedoch auch vermuten, dass sich manche Arbeiter*innen besonders am Abend das Bier aus dem Gasthaus nach Hause geholt haben, um möglicherweise dem männlich besetzten

³³⁸ Vgl. ebd., S. 49.

³³⁹ Vgl. POPP, ADELHEID (1983): Die Jugendgeschichte einer Arbeiterin. In: SCHÜTZ, HANS J. (Hg.): Adelheid Popp. Jugend einer Arbeiterin (Neudr. der 1922 ersch. 4. Auflage). Bonn: Verlag J.H.W. Dietz Nachf., S. 73.

³⁴⁰ o.A. (1897): Die Arbeits- und Lebensverhältnisse der Wiener Lohnarbeiterinnen. Ergebnisse und stenographisches Protokoll der Enquête über Frauenarbeit abgehalten in Wien vom 1. März bis 21. April 1896. Wien: Erste Wiener Volksbuchhandlung, S. 156–157.

³⁴¹ Ebd., S. 503.

Gasthaus und eventuellen sexuellen Belästigungen durch angetrunkene Gäste zu entgehen. Der Verkauf „über die Gasse“ war zu dieser Zeit schließlich keine Seltenheit.

Wird ein Blick in das „Statistische Jahrbuch der Stadt Wien“ geworfen, welches seit 1883 alljährlich erschien, können daraus die geschlechtsspezifischen Verhaftungen infolge von Trunkenheit abgelesen werden. Für das Jahr 1890 wird das Verhältnis von verhafteten Männern zu verhafteten Frauen aufgrund von Trunkenheit mit 5452 zu 629 Fällen angegeben³⁴², was mehr als dem Achtfachen entspricht. Um die Jahrhundertwende betrug das Verhältnis sogar 10:1, bevor der Straftatbestand schließlich geändert und nur noch sehr wenige Fälle geahndet wurden.³⁴³ Daraus lässt sich schließen, dass Männer durch den Alkoholkonsum ein deutlich auffälligeres und aggressiveres Verhalten als Frauen aufwiesen. Rückschlüsse auf die Trinkmenge und Trinkhäufigkeit können allerdings nicht gezogen werden. Aufgrund der enormen Differenz sowie auch der sozialen und gesellschaftlichen Strukturen des 19. Jahrhunderts kann aber mit hoher Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass Männer durchschnittlich deutlich mehr Alkohol und auch häufiger als Frauen getrunken haben.

Denn auch wenn man sich die Zählung der notorisch Trunksüchtigen in Wien ansieht, ändert sich am Geschlechterverhältnis wenig. So betrug das Verhältnis der trunksüchtigen Männer zu Frauen im Jahr 1900 umgerechnet etwa 12:1.³⁴⁴ Auch wenn die Diagnosen sicherlich nicht mit heutigen Verfahren vergleichbar sind, lässt sich hier durchaus noch ein enormer Abstand zwischen den Geschlechtern konstatieren. Im Vergleich zu heute scheinen sich diese geschlechtsspezifischen Unterschiede im Alkoholkonsum aufgrund des gesellschaftlichen Ausgleichsprozesses mehr und mehr zu verwischen. So näherte sich das Trinkverhalten der Frauen in Österreich immer näher jenem der Männer an. Im Jahr 2017 wurden in Österreich etwa „nur“ doppelt so viele Männer mit der Hauptdiagnose „Alkoholabhängigkeit“ aus dem Spital entlassen wie Frauen. Die Hauptdiagnose „Alkoholrausch“ wurde 2017 ebenfalls „nur“ noch doppelt so vielen Männern wie Frauen attestiert.³⁴⁵

³⁴² Vgl. MAGISTRAT DER STADT WIEN (Hg.) (1892): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1890. 8. Jahrgang. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, S. 196–197.

³⁴³ Vgl. MAGISTRAT DER STADT WIEN (Hg.) (1902): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1900. 18. Jahrgang. Wien: Verlag des Wiener Magistrates, S. 331.

³⁴⁴ Vgl. ebd., S. 524.

³⁴⁵ BACHMAYER, SONJA/STRIZEK, JULIAN/UHL, ALFRED (2018): Handbuch Alkohol – Österreich. Bd. 1: Statistiken und Berechnungsgrundlagen (7. Auflage). Wien: Gesundheit Österreich GmbH, S. 14, 16.

Eine Erhebung zum Alkoholkonsum in Österreich in den Jahren 1993/94³⁴⁶ hat ergeben, dass Männer gegenüber Frauen noch täglich etwa die siebenfache Menge an Bier getrunken haben. Weigl ist der Meinung, dass dieses Verhältnis auch ein Jahrhundert zuvor durchaus realistisch gewesen sein könnte.³⁴⁷ Folgt man der Einschätzung Weigls und legt auch die Ergebnisse der anderen Alkoholika von der Erhebung aus den Jahren 1993/94 auf das Ende des 19. Jahrhunderts um, wäre im Falle des Weins das Geschlechterverhältnis von Männern zu Frauen etwa 2:1 gewesen. Bei den Spirituosen haben Männer 1993/94 dreieinhalb Mal so viel getrunken wie Frauen. Auf Basis dieser Verhältnisse soll nun mithilfe der Verzehrssteuerdaten ein möglicher geschlechtsspezifischer Konsum beispielhaft für das Jahr 1895 nach der Wiener Stadterweiterung eigens berechnet werden. Allerdings muss betont werden, dass die errechneten Angaben lediglich eine Orientierungshilfe bieten können und sich die angegebenen Verhältnisse im 19. Jahrhundert durchaus auch anders verhalten haben könnten.

Nimmt man gegen Ende des 19. Jahrhunderts den Anteil der unter 15-Jährigen aufgrund der sinkenden Säuglings- und Kindersterblichkeit wie auch der Geburtenentwicklung in Wien mit rund einem Viertel an³⁴⁸, so wären dies bei einer Bevölkerung von 1,513.000 Menschen³⁴⁹ im Jahr 1895 etwa 378.250 Kinder in Wien, die wenig bis keinen Alkohol konsumiert haben. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts könnte dies noch anders gewesen sein, da der Alkoholkonsum von Kindern vor allem durch die beginnende Antialkoholbewegung gegen Ende des Jahrhunderts vielfach problematisiert wurde. Dementsprechend bleiben 1,134.750 Erwachsene, auf die mehr oder weniger der gesamte Alkoholkonsum entfiel. Laut Statistik Austria war das generelle Geschlechterverhältnis in Österreich Ende des 19. Jahrhunderts annähernd gleich und es bestand nur eine leichte Mehrheit von zwei Prozent auf Seiten der

³⁴⁶ Vgl. SANDGRUBER (2006), S. 54.

³⁴⁷ Vgl. WEIGL, ANDREAS (2014): Der Einfluss geänderter Ernährungsgewohnheiten auf den „biologischen“ Wohlstand der Wiener Bevölkerung im 19. und frühen 20. Jahrhundert. In: HAUER, FRIEDRICH (Hg.): Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck/Wien/Bozen: Studienverlag, 131–149, S. 142.

³⁴⁸ Vgl. K.K. STATISTISCHE CENTRAL-COMMISSION (Hg.) (1895): Die Ergebnisse der Volkszählung vom 31. December 1890 in den im Reichsrathe vertretenen Königreichen und Ländern. In: Oesterreichische Statistik Bd. 32 (3). Wien: K. K. Hof- U. Staatsdr., S. 16.

³⁴⁹ Vgl. ALBRECHT/MARTSCH (2014), S. 91.

Frauen.³⁵⁰ Umgerechnet auf Wien im Jahr 1895 wären das 556.028 männliche und 578.723 weibliche Erwachsene gewesen.

Wird nun des Weiteren angenommen, dass Männer tatsächlich die siebenfache Menge an Bier getrunken haben, so ergibt sich im Jahr 1895 bei einem Gesamtverbrauch von 249,146.400 Liter Bier³⁵¹ ein Pro-Kopf-Konsum für männliche Erwachsene von durchschnittlich 392 Liter Bier pro Jahr. Demgegenüber würde jener für weibliche Erwachsene bei durchschnittlich 54 Liter Bier pro Jahr gelegen haben. Im Falle des Weins wurden laut den Verzehrungssteuerdaten von Hauer 52,743.100 Liter im Jahr 1895 konsumiert.³⁵² Mit Bezug auf das Geschlechtsverhältnis lässt sich daraus ein durchschnittlicher Weinkonsum von 63 Liter pro Jahr bei männlichen Erwachsenen im Vergleich zu 30 Liter pro Jahr bei weiblichen Erwachsenen errechnen. Zuletzt soll noch ein Blick auf den Branntweinkonsum geworfen werden. Bei einem Gesamtverbrauch von 7,458.500 Liter³⁵³ im Jahr 1895 würde das mit Einbeziehung des Verhältnisses von 3,5:1 für männliche Erwachsene einen Pro-Kopf-Konsum von rund 10,5 Liter pro Jahr ergeben, während jener von weiblichen Erwachsenen bei 2,8 Liter pro Jahr liegen würde. Generell könnten die Mengen aber etwas niedriger gewesen sein, da Kinder trotz allem wohl zumindest einen kleinen Teil der verfügbaren Gesamtmengen konsumiert haben. Dennoch konnte verdeutlicht werden, dass im 19. Jahrhundert erhebliche geschlechtsspezifische Unterschiede im Trinkverhalten zwischen Männern und Frauen bestanden haben.

4.2 Schichtspezifischer Konsum

Wien war in seiner Funktion als Residenz- und Reichshauptstadt auch eine Luxus- und Konsumstadt, in welcher der Kontrast zwischen dem verschwenderischen Lebensstil der sozialen Oberschichten und dem großen Elend des stark anwachsenden Proletariats im 19. Jahrhundert besonders deutlich hervortrat. Der kontextuelle Rahmen, in welchem Alkohol konsumiert wurde, sowie die Trinkmenge, die Trinkhäufigkeit, die Art der Getränke und die Bewertung des Alkoholkonsums divergierten dabei teilweise beträchtlich zwischen den

³⁵⁰ Vgl. STATISTIK AUSTRIA (2019): Bevölkerung seit 1869 nach Geschlecht bzw. breiten Altersgruppen. Erstellt am 21.05.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bevoelkerung/bevoelkerungsstruktur/bevoelkerung_nach_alter_geschlecht/031384.html [Letzter Zugriff: 20.11.2019].

³⁵¹ Vgl. HAUER u.a. (2012), S. 16.

³⁵² Vgl. ebd., S. 12.

³⁵³ Vgl. ebd., S. 26.

sozialen Schichten. Tappe warnt jedoch davor, das Phänomen „Alkoholmissbrauch“ voreilig und allein mit den sozialen Unterschichten in Verbindung zu bringen, wie es zeitgenössische Beschreibungen und Berichte vielfach nahelegen.³⁵⁴ Darüber hinaus hat auch die Forschung aufgrund der einseitigen Quellenlage bisher eher dazu beigetragen, dieses Bild zu reproduzieren, da zu den Trinkgewohnheiten der Mittel- und Oberschichten beinahe keine Quellen zu finden sind. Aus diesem Grund können hier keine definitiven Aussagen über schichtspezifische Konsumunterschiede gemacht, sondern nur Überlegungen dazu diskutiert werden.

Im 18., aber auch noch im 19. Jahrhundert war die Verschwendungssucht der sozialen Oberschichten, vor allem des „Alten Adels“ enorm. Der Zeitgenosse Johann Pezzl hält 1803 fest: „Wer nicht wenigstens 20000 Gulden jährlich zu verzehren hat, der macht in Wien keine Figur.“³⁵⁵ Die jährlichen Ausgaben einiger fürstlicher Häuser, wie etwa jene von Liechtenstein, Schwarzenberg oder Esterhazy, seien laut Pezzl noch um ein Vielfaches höher gewesen.³⁵⁶ Vergleicht man diese Ausgaben mit dem Einkommen von Tagelöhner*innen, die zu dieser Zeit meist weniger als 100 Gulden jährlich verdienten³⁵⁷, wird erst das gesamte Ausmaß dieser verschwenderischen Lebensweise deutlich. Die sozialen Oberschichten wendeten dabei einen nicht unbeträchtlichen Teil der jährlichen Ausgaben für Essen und Trinken auf, wobei sie hinsichtlich der Menge und Variation der konsumierten Güter eine enorme Extravaganz betrieben. Speisen und Getränke fungierten dazumal schließlich als Statussymbol.

Bis ins 18. Jahrhundert galt zudem die Volltrunkenheit als Erfolgssignal bei Festen. Der Brauch des Zutrinkens glich einem Trinkzwang und es wurden wahre „Saufgelage“ veranstaltet. Die Trinkfestigkeit des Adels muss deshalb in dieser Zeit als sehr hoch angenommen werden. Im 18. Jahrhundert entwickelte sich dann aber ein neues Anstandsgefühl, die höfische Zivilisation verfeinerte sich und ein neuer bürgerlicher Verhaltenscodex setzte sich durch, in welchem das ungehemmte Trinken zusehends keinen Platz mehr hatte. Aus diesem Grund ist gemäß Sandgruber seit dem 18. Jahrhundert bei den sozialen Oberschichten eine Abnahme des Alkoholkonsums zu bemerken. In Wien habe sich

³⁵⁴ Vgl. TAPPE (1994), S. 109.

³⁵⁵ PEZZL, JOHANN (1803): Skizze von Wien, unter der Regierung Joseph des Zweyten (4. Auflage). Wien: Degen, S. 102.

³⁵⁶ Vgl. ebd. 100–101.

³⁵⁷ Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 226–227.

das adelige Prestigebedürfnis allerdings länger gehalten und der Autor betont zusätzlich, dass die getrunkenen Mengen noch immer sehr hoch gewesen seien. Am ehesten habe sich laut Sandgruber beim neu entstandenen Wirtschaftsbürgertum im 19. Jahrhundert ein mäßiges, aber dafür regelmäßiges Trinkverhalten durchgesetzt.³⁵⁸ Das neue bürgerliche Leitbild wurde von einem kontrollierten Alkoholkonsum bestimmt und ein rationaler Umgang mit Alkohol eingefordert. Das vernünftige Trinken bestehe darin, sich selbst zu eichen und danach auszurechnen, wieviel man vertragen könne.³⁵⁹ Die Ausgaben für den Essens- und Trinkluxus der sozialen Oberschichten standen dabei der neu errungenen bürgerlichen Spargesinnung gegenüber, welche auf Kapitalbildung und wirtschaftliches Wachstum ausgerichtet war. Der Alkoholkonsum der sozialen Unterschichten und des Kleinbürgertums hingegen ist seit dem 18. Jahrhundert gestiegen.³⁶⁰ Die Lohnauszahlungen ließen in Ermangelung an Freizeitmöglichkeiten nun auch einen regelmäßigeren Alkoholgenuss zu. Darüber hinaus fehlte vielen die Spargesinnung, vielmehr setzten sie auf kurzfristigen Konsum als Prestigesymbol. Wie bereits am Beispiel des Branntweins und der „warmen Lust-Getränke“ gezeigt, haben sozial schwächere Gruppen oft versucht, die Konsumgewohnheiten der angeblich höher stehenden Gruppen nachzuahmen. Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts zeigte sich bei den sozialen Unterschichten ein langsamer Rückgang im Alkoholkonsum.

Dennoch muss hervorgehoben werden, dass alle sozialen Schichten in Wien dem Alkohol bzw. seinem Konsum eine hohe Wertschätzung und eine durchwegs positive Grundeinstellung entgegengebracht haben. Vielmehr ist Tappe der Meinung, dass sich der missbräuchliche Alkoholkonsum im 19. Jahrhundert weder schichtspezifisch noch getränkespezifisch dargestellt habe. Dies sei auch der Grund, weswegen die Mäßigkeitsbewegungen in Deutschland, aber auch in Österreich, letztlich wenig Erfolg hatten, da grundlegende Abstinenz auf Unverständnis stieß und von allen sozialen Schichten abgelehnt wurde.³⁶¹

Wird also davon ausgegangen, dass Alkohol im 19. Jahrhundert schichtübergreifend missbräuchlich konsumiert wurde, bleibt die Frage bestehen, wieso bei den Mittel- und Oberschichten dazu wenig bis keine Aufzeichnungen zu finden sind. Die Gründe dafür sind vielfältig. Zum einen wurde das Trinken der Mittel- und Oberschichten weitgehend ins Private

³⁵⁸ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 18–19.

³⁵⁹ Vgl. SPODE (1993), S. 101.

³⁶⁰ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 20.

³⁶¹ Vgl. TAPPE (1994), S. 106–107, 254.

verlegt, wodurch mögliche Exzesse versteckt und verheimlicht wurden.³⁶² Die exklusiven Zirkel trafen sich in eigenen Club- und Gesellschaftsgebäuden, Privatwohnungen oder in den Extra- und Hinterzimmern der teuren Gaststätten, wo sie unbeobachtet und nach ihren eigenen Regeln Alkohol getrunken haben. So spielte sich das gesellschaftliche Leben vielfach in den Wohnzimmern und Salons der sozialen Oberschicht als wichtigen Treffpunkten ab. Dabei waren die Getränke neben den Nahrungsmitteln wichtige Statussymbole, die bei Besuchsmahlzeiten, Empfängen etc. gereicht wurden. Auch bei Geschäftsabschlüssen, welche ebenfalls oft in Privatwohnungen stattgefunden haben, wurde Alkohol gereicht. Nicht zuletzt war laut Hirschfelder ein Umtrunk mit Familienangehörigen, Freund*innen oder Kolleg*innen im eigenen Haus nichts Ungewöhnliches.³⁶³ Zum anderen wurden Angehörige der sozialen Oberschicht von den Behörden selten wegen Trunkenheit belangt. Auch die Gesellschaft zeigte gegenüber dem missbräuchlichen Alkoholkonsum der wohlhabenderen Schichten eine hohe Toleranz und Trunkenheitsvorfälle unter diesen wurden verharmlost und als launig abgetan.³⁶⁴

Während der eigene Alkoholkonsum demnach durchaus positiv bewertet wurde, übte die politische und wirtschaftliche Führungsschicht scharfe Kritik an jenem des Proletariats und besonders an jenem der Frauen. Da sich die Arbeiter*innen aufgrund ihrer katastrophalen Wohnverhältnisse nicht ins Private zurückziehen konnten und deswegen selten von Kolleg*innen und Freund*innen in private Räume eingeladen wurden, trafen sie sich im Wirtshaus, um dort gemeinsam zu trinken. Auch Zünfte bzw. Genossenschaften und Vereine tagten oftmals in Wirtshäusern, wenn sie keine eigenen Räumlichkeiten zur Verfügung hatten. Der Unterschied hierbei war jedoch, dass das Wirtshaus ein öffentlicher Ort ist, wo die Menschen den Blicken und Urteilen der Öffentlichkeit ständig ausgesetzt sind.³⁶⁵ Jede Übertretung der Normen wurde dabei sofort bemerkt und gebrandmarkt bzw. als Bestätigung der Vorurteile über das Trinkverhalten des Proletariats angesehen. Hirschfelder meint aber, dass sich auch Teile der sozialen Unterschicht im 19. Jahrhundert in das Private zurückgezogen haben, in diesem Fall jedoch, um allein zu trinken. Diese Form des Trinkens hätte mit einer sozialen Funktion allerdings nichts mehr zu tun gehabt, sie führte stattdessen

³⁶² Vgl. SPODE (1993), S. 99.

³⁶³ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 106, 215.

³⁶⁴ Vgl. ebd., S. 192, 202.

³⁶⁵ Vgl. ebd., S. 104.

zu Verelendung und Desintegration.³⁶⁶ Der Alkohol diente hierbei nur noch als narkotisierendes Fluchtmittel.

Bezüglich der verfügbaren Alkoholika unterschieden sich die sozialen Schichten wesentlich voneinander. Zum Standardgetränk der sozialen Oberschichten stieg im 19. Jahrhundert der vergleichsweise teure Wein auf. Durch das Fehlen billiger Surrogate konnte bei den Unterschichten kein geeignetes Ersatzprodukt gefunden werden. Da Wein somit zum Exklusivgetränk avancierte und auch als Abgrenzung gegenüber anderen sozialen Schichten fungierte, blieb seine Wertschätzung im gesamten 19. Jahrhundert hoch. Als Teil einer statusbewussten Ess- und Trinkkultur wurde Wein bei familiären und offiziellen Festlichkeiten oder als Zeichen der Gastfreundschaft angeboten.³⁶⁷ Das reichhaltige Angebot verschiedenster, vor allem auch ausländischer Weine wurde zur Jahrhundertmitte noch durch den Schaumwein von Robert Schlumberger ergänzt. Demgemäß sollen bereits in den 1840er Jahren in der Weinhandlung „Zum schwarzen Kameel“ in Wien innerhalb von vier Monaten 4.500 Flaschen verkauft worden sein.³⁶⁸ Der Abnehmer*innenkreis setzte sich dabei sicherlich zum Großteil aus Angehörigen der sozialen Oberschicht zusammen. Daneben konsumierten diese teure Liköre, überseeische Destillate und Importbiere, wie etwa das teure Pilsner Bier.

So divers sich die Angebotspalette bei den sozialen Oberschichten darstellte, so eintönig zeichnete sie sich für die sozialen Unterschichten ab. Die Auswahl für den Großteil der Bevölkerung beschränkte sich im Laufe des 19. Jahrhunderts wohl auf billiges Abzugbier oder Kartoffel- und Getreidebranntwein. Wein wurde höchstens noch zu Beginn des Jahrhunderts von allen Schichten konsumiert, bevor er „nobilitiert“ wurde und die sozialen Unterschichten sich allenfalls noch zu speziellen Anlässen ein Glas davon leisten konnten. Zwischen diesen beiden Extremen lag die bürgerliche Mittelschicht, die sich je nach Einkommenssituation mehr oder weniger einer dieser Ebenen angenähert hatte. Dabei versuchten die Bürger*innen sicherlich, sich von den sozialen Unterschichten abzugrenzen, weshalb sie die Branntweinschenken möglichst gemieden und eher die Konsummuster der sozialen Oberschichten nachgeahmt haben. Darüber hinaus ist vor allem das Bier als Modegetränk der bürgerlichen Mittelschicht zu nennen, welches sich u.a. durch Dreher's Lagerbier zu einem qualitativ hochwertigen Getränk entwickelt hatte.

³⁶⁶ Vgl. ebd., S. 109.

³⁶⁷ Vgl. TAPPE (1994), S. 107.

³⁶⁸ Vgl. SCHLUMBERGER (1937), S. 215.

4.3 Berufsspezifischer Konsum

Neben dem Geschlecht und der sozialen Schicht bestimmte auch der Beruf maßgeblich das Trinkverhalten der Wiener*innen im 19. Jahrhundert. Allerdings stellt sich die Quellenlage bezüglich der berufsspezifischen Konsummuster noch prekärer dar, als es ohnehin schon bei den anderen beiden sozialen Zugehörigkeitsstrukturen der Fall war. In den Quellen wird nämlich vielfach nicht differenziert und bloß abwertend vom „Proletariat“, den „unteren Volksklassen“ oder den „Fabrikarbeitern“ gesprochen.³⁶⁹ Trotzdem soll versucht werden, das Trinkverhalten von zumindest einigen Berufsgruppen vorzustellen und zu analysieren.

Hinsichtlich des Alkoholkonsums unterteilt Tappe die Berufsgruppen grundsätzlich in zwei Kategorien: die der geistigen Tätigkeit und jene der körperlichen Arbeit. Der Autor meint dabei, dass sich im Bereich der geistigen Berufsgruppen bis zum Ende des 19. Jahrhunderts größtenteils die Norm einer alkoholfreien Arbeitswelt durchgesetzt hatte. Im Bereich der körperlichen Berufsgruppen sowie auf der unteren Ebene der angestellten und verbeamteten Personen hingegen sei der Konsum von alkoholischen Getränken während der Arbeitszeit durchaus noch fest verankert gewesen.³⁷⁰ Dieses Bild kann mit einigen Ausnahmen bestätigt werden: So wurde etwa gezeigt, dass bei Geschäftsabschlüssen durchaus Alkohol noch als Vertragstrunk gereicht wurde. Des Weiteren müssen Teile der literarischen und philosophischen Kreise ausgenommen werden, da diese den Konsum von Wein als erkenntniserweiternd angesehen und somit teilweise wohl als Hilfsmittel benutzt haben. Dessen ungeachtet wird durch diese Zweiteilung aber deutlich, dass Bier und Branntwein im 19. Jahrhundert grundsätzlich noch als Nahrungs- und Stärkungsmittel angesehen wurden, weshalb diese Alkoholika auch während der Arbeitszeit überwiegend von den körperlich tätigen Bevölkerungsteilen konsumiert wurden.

Generell zeigt sich außerdem die Tendenz, dass sich der Alkoholkonsum bzw. die Ausgaben für Alkohol mit steigendem Einkommen bis zu einer gewissen Grenze erhöht haben. Im Zunftwesen sollen gemäß Hirschfelder Meister*innen und Gesell*innen aufgrund ihrer höheren Einkommen regelmäßiger Alkohol konsumiert haben als Lehrlinge, die sich alkoholische Getränke nicht so oft leisten konnten.³⁷¹ Auch Sandgruber misst dem Einkommen in Hinsicht auf den Alkoholkonsum eine große Rolle zu. Er hat dazu

³⁶⁹ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 164.

³⁷⁰ Vgl. TAPPE (1994), S. 254.

³⁷¹ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 152.

Haushaltsrechnungen der Wiener Arbeiter*innen aus den Jahren 1912/14 untersucht.³⁷² Demnach haben Arbeiter*innenhaushalte, die über 1.200 Kronen im Jahr verdient haben, etwa doppelt so viel Bier und Branntwein getrunken wie jene Haushalte, die nur maximal 800 Kronen im Jahr verdient haben. Die Menge des getrunkenen Weins sei sogar um das Vierfache gestiegen. Ebenso hat sich Tappe mit deutschen Haushaltsrechnungen auseinandergesetzt. Dabei ist er zu einem ähnlichen Ergebnis gekommen: Unter den Familien der Arbeiter*innenschaft sei der Alkoholkonsum bzw. die Ausgaben dafür bis zu einer bestimmten Einkommensgrenze gestiegen. Jenseits dieser Grenze haben die absoluten Ausgaben für Alkohol stagniert oder seien aufgrund der Umstellung auf qualitativ höherwertige alkoholische Getränke weiter gestiegen. Hingegen sei bei den sozial höher gestellten Bevölkerungsschichten gemessen an den Einkünften der relative Aufwand für Alkohol mit steigendem Einkommen gesunken. Interessanterweise fallen lediglich die Haushalte der niedrigen Beamt*innen aus dieser Trendlinie: Sie haben nach Tappe im Vergleich zu den Arbeiter*innen sowohl absolut als auch relativ weniger Geld für Alkohol ausgegeben.³⁷³ Dies könnte darauf zurückgeführt werden, dass besonders die niederen Beamt*innen am meisten darauf geachtet haben, sich von der Arbeiter*innenschaft sozial abzugrenzen, indem sie u.a. weniger Alkohol konsumiert haben. Die Angaben in den Haushaltsrechnungen könnten von den niederen Beamt*innen aber auch bewusst verfälscht worden sein, um einen niedrigeren Alkoholkonsum vorzutäuschen und dadurch die soziale Abgrenzung zum Proletariat zu verdeutlichen.

Die „Zählungen der notorisch Trunksüchtigen in Wien“ aus den Statistischen Jahrbüchern, bei denen auch die verschiedenen Berufssparten angegeben sind, müssen mit einigen Vorbehalten betrachtet werden. Zum einen bleiben die Verfahren zur Feststellung der „notorischen Trunksucht“ offen, welche vermutlich keinen wissenschaftlichen Kriterien entsprochen haben. Zum anderen sind die Ergebnisse mit Sicherheit schichtspezifisch verzerrt. Wie bereits dargelegt wurde, sind die sozialen Mittel- und Oberschichten von den Behörden weit weniger belangt worden als die Unterschichten, denen die Trunksucht nach Meinung der Obrigkeiten bereits innegewohnt habe. Darüber hinaus sind in der Zählung nur die absoluten Zahlen angegeben, wodurch die relative Verteilung in der Beschäftigungsstruktur Wiens undurchsichtig bleibt. Nichtsdestotrotz können zumindest Anhaltspunkte gegeben werden. So

³⁷² Vgl. SANDGRUBER (1982), S. 263.

³⁷³ Vgl. TAPPE (1994), S. 274–275.

sind im Jahr 1900 von den insgesamt 1.350 gelisteten notorisch trunksüchtigen Menschen 581 in Gewerbe und Industrie beschäftigt gewesen. Die zweitgrößte Gruppe stellten die Tagelöhner*innen mit 296 notorisch trunksüchtigen Menschen dar, gefolgt von jenen, die in Handel und Verkehr tätig waren. Dahinter reihte sich die Gruppe der Arbeitslosen. Vergleichsweise niedrig stellte sich hingegen die Anzahl der trunksüchtigen Personen in der Land- und Forstwirtschaft sowie bei den Dienstbot*innen dar. Erstere ist mit 30 Personen angegeben, was darauf zurückzuführen ist, dass in den bäuerlichen und ländlichen Kreisen der Alkohol lange Zeit nur ein sporadisches Getränk für Feste und Feierlichkeiten geblieben war. Von den Dienstbot*innen sind laut Statistik 69 Menschen im Jahr 1900 notorisch trunksüchtig gewesen. Die geringe Anzahl lässt sich dadurch erklären, dass im Jahr 1900 97 Prozent³⁷⁴ davon weiblich gewesen sind und deren persönliche Freiheit durch den Hausherrn stark eingeschränkt gewesen ist.³⁷⁵

Bei Hirschfelder stechen unter den traditionellen Handwerken bezüglich der Trinkgewohnheiten die Gerber*innen besonders hervor. Der Autor geht davon aus, dass aufgrund der anhaltenden Geruchsbelästigung sowie der hohen Feuchtigkeit im Ledergewerbe bei relativ guter Bezahlung vergleichsweise viel getrunken wurde.³⁷⁶ Auch der Fachverein der Maurergehilfen veranschlagte in einer Nahrungskostenaufstellung bereits vor der Arbeit und währenddessen täglich Alkohol.³⁷⁷ Bei körperlich anstrengender Arbeit hatte die instrumentelle Funktion des Alkohols demnach eine wesentliche Bedeutung. Darüber hinaus sei nach Hirschfelder die Berufsgruppe der Fuhrknechte, Kutscher*innen und Transportunternehmer*innen infolge ihrer Arbeitsbedingungen zum häufigen Alkoholkonsum begünstigt gewesen. Dies sei dabei dem Arbeitsrhythmus geschuldet gewesen, da die Fuhrleute zumeist im Gasthaus abgestiegen sind, wenn die Tiere getränkt und versorgt werden mussten. Allerdings betont Hirschfelder auch, dass diese Gruppe zwar oft ins Wirtshaus eingekehrt sei, aber aufgrund der Tiere nie lang geblieben sei und laut Quellenaufzeichnungen somit selten über die Stränge geschlagen habe. In Bezug auf die Trinkhäufigkeit sei außerdem dem Klerus und der Polizei ihr Beruf zu Gute gekommen. Immerhin wurden Priester gerne zu Familien- und Trauerfeiern eingeladen – Anlässe, bei denen stets reichlich Alkohol vorhanden war und die Geistlichkeit mit Sicherheit gut versorgt wurde. Ähnlich stellte sich die Situation

³⁷⁴ Vgl. BUCHMANN/BUCHMANN (2006), S. 34–35.

³⁷⁵ Vgl. MAGISTRAT DER STADT WIEN (Hg.) (1902), S. 524.

³⁷⁶ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 157–158.

³⁷⁷ Vgl. NIEDERÖSTERREICHISCHE HANDELS- UND GEWERBEKAMMER (1870), S. 187–188 zitiert nach SANDGRUBER (1982), S. 261.

bei den Polizeibeamt*innen dar, die bei Schlechtwetter oft von den Wirt*innen hereingebeten und mit Alkohol versorgt wurden. Darüber hinaus mussten sie sich dank ihrer Stellung keine Sorgen machen, von den Behörden wegen Trunkenheit belangt zu werden.³⁷⁸

Zwei soziale Gruppen, die sich nicht in das eigentliche Schema der Berufe einfügen lassen, aber die Gesellschaft hinsichtlich des Alkoholkonsums dennoch stark beeinflussten, waren das Militär und die Studierenden. Sandgruber zufolge war der exzessive Alkoholkonsum in diesen Kreisen durchaus etwas Alltägliches.³⁷⁹ In den Korporationen der Studierenden aber auch in den Offizierskorps und Garnisonsreihen der Soldaten fand das neue bürgerliche Leitbild vom mäßigen Trinken nur sehr eingeschränkt Geltung. Stattdessen wurden in den studentischen und militärischen Trinkriten die „alten“ Formen des „archaischen“ Trinkverhaltens, wie etwa die Sitte von „Trinkduellen“, aufrechterhalten, welche dann auch noch lange fortbestanden haben. Nach Tappe seien hierbei das Trinken und der Rausch im Mittelpunkt gestanden und es wurde als besonders männlich und stark erachtet, wenn jemand viel trinken und vertragen konnte.³⁸⁰ Diese Konsummuster beeinflussten die Gesellschaft entscheidend, da sie einerseits aufgrund der negativen Vorbildfunktion auf die sozial niedrigeren Statusgruppen eingewirkt haben und andererseits die Alkoholsozialisation der Akademiker*innen und Soldaten auch über die Studienjahre bzw. die Militärzeit hinaus geprägt haben.³⁸¹

Diese vorgestellten Unterschiede im Trinkverhalten bezüglich des Geschlechts, der sozialen Schicht wie auch des Berufs können natürlich nur als Tendenzen der jeweiligen sozialen Gruppen angenommen werden. In konkreten Einzelfällen wich der Alkoholkonsum mit Sicherheit erheblich von diesen ab. Dennoch konnten dadurch die teils sehr deutlichen Differenzen in den Trinkgewohnheiten der sozialen Zugehörigkeitsstrukturen aufgezeigt werden. Damit ist nun auch der theoretische Rahmen abgesteckt, welcher abschließend anhand von ausgewählten Selbstzeugnissen überprüft und ergänzt werden soll.

³⁷⁸ Vgl. HIRSCHFELDER (2004), S. 167–170, 178–179.

³⁷⁹ Vgl. SANDGRUBER (1986), S. 19.

³⁸⁰ Vgl. TAPPE (1994), S. 253.

³⁸¹ Vgl. ebd., S. 108, 252.

5 Alkoholkonsum in Wien dargestellt anhand von Selbstzeugnissen

Die theoretischen Überlegungen zum Trinkverhalten der Wiener Bevölkerung im 19. Jahrhundert sollen nun durch die Analyse ausgewählter Selbstzeugnisse ergänzt werden. Dabei wird der Frage nachgegangen, welche Formen, Motive, Funktionen und Mentalitäten dem Alkoholkonsum der einzelnen Individuen zugrunde gelegen sind. Darüber hinaus wird geklärt werden, inwiefern die Art des alkoholischen Getränks, seine Verfügbarkeit, seine Erschwinglichkeit und die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen Einfluss auf die Trinkgewohnheiten der Personen hatten. Selbstzeugnisse eignen sich dabei besonders gut für die Beantwortung dieser Fragestellungen, da es sich bei den Trinkgewohnheiten um soziale und kulturelle Praktiken handelt, die in diesem Quellenmaterial deutlich hervortreten. Dadurch können Normen, Werte und Mentalitäten einer Gesellschaft teilweise offengelegt werden. Zunächst soll jedoch noch ein Blick auf die Gattung der Selbstzeugnisse geworfen sowie die Chancen und Probleme, die sich bei der Bearbeitung dieses Quellentypus ergeben, aufgezeigt werden.

5.1 Gattungsproblematik

Die Geschichtswissenschaft hat sich lange Zeit kaum um eine Definition oder eine Darstellung der Merkmale von Selbstzeugnissen bemüht. Stattdessen wurden oftmals die verschiedenen Gattungstypen, wie Autobiographie, Memoiren, Tagebuch etc., unreflektiert aus der Literaturwissenschaft übernommen. Erst durch den in den 1970er Jahren einsetzenden paradigmatischen Wechsel in den Sozial- und Geisteswissenschaften hin zu qualitativen, lebensweltlichen und interpretativen Forschungsansätzen wurde die Mikrohistorie und Individualität des Menschen in den Mittelpunkt gerückt.³⁸² Im Zuge dieser Aufwertung der Selbstzeugnisforschung und der damit verbundenen Notwendigkeit einer Erfassung dieses Quellentypus wurden zunehmend Fragen zu Gattungsmerkmalen der Selbstzeugnisse aufgeworfen.

Ausgehend von den Niederlanden stießen die Historiker Jacob Presser und später sein Landsmann Rudolf Dekker eine Diskussion über die Definition dieses Quellenmaterials an.

³⁸² Vgl. MÜLLER, GÜNTER (1997b): „Vielleicht hat es einen Sinn, dachte ich mir ...“. In: Historische Anthropologie 5 (2), 302–318, S. 302.

Als bedeutende Vorarbeit etablierte Presser dabei den Begriff „Ego-Document“ in der geschichtswissenschaftlichen Fachsprache. Er meinte damit Texte, in welchen „ein ego sich absichtlich oder unabsichtlich enthüllt oder verbirgt“.³⁸³ Weiterhin seien die Texte „historische Quellen persönlichen Charakters“, in welchen das Ich sowohl „schreibendes“ als auch „beschriebenes Subjekt“ sei.³⁸⁴ Dieser Terminus und seine Definition wurden in der deutschen Forschung aufgegriffen und seither vielfach diskutiert. Schulze beispielsweise hat den Begriff Ende des 20. Jahrhunderts aufgenommen und maßgeblich erweitert. Er spricht sich für einen umfassenderen Begriff des Ego-Dokuments aus und definiert diesen folgendermaßen:

Gemeinsames Kriterium aller Texte, die als Ego-Dokumente bezeichnet werden können, sollte es sein, dass Aussagen oder Aussagepartikel vorliegen, die – wenn auch in rudimentärer und verdeckter Form – über die freiwillige oder erzwungene Selbstwahrnehmung eines Menschen in seiner Familie, seiner Gemeinde, seinem Land oder seiner sozialen Schicht Auskunft geben oder sein Verhältnis zu diesen Systemen und deren Veränderungen reflektieren.³⁸⁵

Neben den „Aussagepartikel“ in „rudimentärer und verdeckter Form“ ist es gerade die „erzwungene Selbstwahrnehmung“, um die Schulze die Definition erweitert. Denn während bei den niederländischen Historikern noch die Freiwilligkeit im Zentrum steht, schließt der deutsche Historiker nun auch unfreiwillig verfasste Egodokumente, wie etwa Befragungen oder Verhöre, mit ein. Das hat zum einen den Vorteil, dass dadurch auch illiterare Schichten der Gesellschaft miteinbezogen werden können und somit oftmals in der Geschichte vernachlässigte soziale Gruppen zu Wort kommen. Schulze führt hier beispielsweise die Bedeutung derartiger Texte für die Frauen- und Geschlechtergeschichte an. Zum anderen seien seiner Meinung nach die „freiwillig“ entstandenen Texte teilweise ebenfalls erheblichen Konventionen und Regeln unterlegen, sodass durchaus Parallelen zwischen „freiwilligen“ und „erzwungenen“ Texten gezogen werden könnten.³⁸⁶

³⁸³ PRESSER, JACQUES (1969): *Uit het werk van dr. J. Presser*. Amsterdam: Athenaeum, S. 286 zitiert nach SCHULZE, WINFRIED (1996): Ego-Dokumente: Annäherungen an den Menschen in der Geschichte? Vorüberlegungen für die Tagung „Ego-Dokumente“. In: DERS. (Hg.): *Ego-Dokumente. Annäherungen an den Menschen in der Geschichte (Selbstzeugnisse der Neuzeit Bd. 2)*. Berlin: Akad. Verlag, 11–30, S. 14–15.

³⁸⁴ Ebd., S. 277 zitiert nach VON KRUSENSTJERN, BENIGNA (1994): Was sind Selbstzeugnisse? Begriffskritische und quellenkundliche Überlegungen anhand von Beispielen aus dem 17. Jahrhundert. In: *Historische Anthropologie* 2 (3), 462–471, S. 469.

³⁸⁵ SCHULZE (1996), S. 21.

³⁸⁶ Vgl. ebd., S. 23–26.

Schulzes Definition wurde in der Forschung kontrovers aufgenommen, da einerseits die Gleichstellung von Freiwilligkeit und Unfreiwilligkeit als problematisch angesehen wurde. Andererseits würde diese deutliche Definitionserweiterung die quantitative Fülle an Texten, die folglich als Ego-Dokument gelten könnte, jeglichen Rahmen sprengen und eine Kategorisierung deutlich erschweren. Christoph Reimann ist sogar der Meinung, dass es nach Schulzes Definition unmöglich sei, einen Text zu finden, in welchem sich nicht ein Ego enthüllt oder verbirgt.³⁸⁷ Auch Benigna von Krusenstjern spricht sich gegen Schulzes erweiterte Definition des Egodokuments aus. Für die Autorin ist in den Texten die „Selbstthematisierung“ das entscheidende Merkmal, wobei sie zwischen einem „expliziten“ und „impliziten“ Selbst unterscheidet.³⁸⁸ Ein implizites Selbst sei ihrer Meinung nach in jedem Text zu finden und aus diesem Grund unbrauchbar. Es handle sich folglich erst um ein Selbstzeugnis, wenn darin eine Selbstthematisierung mit explizitem Selbst auftrete, das heißt „die Person des Verfassers bzw. der Verfasserin tritt in ihrem Text selbst handelnd oder leidend in Erscheinung oder nimmt darin explizit auf sich selbst Bezug.“³⁸⁹ Wichtig sei außerdem, dass die Texte selbst verfasst oder zumindest diktiert wurden und aus eigener Motivation entstanden sind. Krusenstjern verwirft jedoch Schulzes Begriff des Egodokuments nicht, sondern versteht die Gattung „Selbstzeugnis“ als Bestandteil der größeren Gattung „Egodokumente“, das heißt als Subkategorie davon.³⁹⁰

Als eine eher künstliche Begrifflichkeit, die rein akademisch-analytischer Willkür entsprungen sei, betrachtet Günter Müller, Leiter der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen in Wien, diese Einteilung von Krusenstjern. Aufgrund seiner Kenntnisse sei die Unterscheidung zwischen explizitem und implizitem Selbst verfehlt, da das Selbst gerade in lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen des 19. und 20. Jahrhunderts aus der erzählten Wirklichkeit vermehrt zurücktrete, nichtsdestotrotz der subjektive Blickwinkel im Verhältnis zur eigenen Person durchaus gewahrt werde.³⁹¹ Deshalb verwendet er alternativ dazu die spezifischeren Begrifflichkeiten „(auto)biographische Texte“ und „lebensgeschichtliche Aufzeichnungen“.³⁹² Damit möchte er bewusst auch auf den teilweise nicht professionellen Schreibstil und den gegebenenfalls alltäglichen Gebrauchscharakter der Quellen hinweisen,

³⁸⁷ Vgl. REIMANN, CHRISTOPH (2019): Die Tagebücher des Grafen Casimir zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg (1687-1741) als Selbstzeugnis eines pietistischen Landesherrn. Kassel: Kassel University Press, S. 36.

³⁸⁸ Vgl. VON KRUSENSTJERN (1994), S. 463.

³⁸⁹ Ebd.

³⁹⁰ Vgl. ebd., S. 470.

³⁹¹ Vgl. MÜLLER (1997b), 302.

³⁹² Ebd.

der sich u.a. anhand der Schreibmaterialien zeigt. So wurden die Aufzeichnungen beispielsweise auf unbedruckten Rückseiten, alten Schulheften oder Kalenderblättern neben Notizen aller Art aufgeschrieben.³⁹³ Daher sieht Müller den Begriff der lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen gewissermaßen als Untergruppe der Selbstzeugnisse. Die in dieser Arbeit herangezogenen Quellen erfüllen die Definitionsmerkmale beider Begriffe und werden im Folgenden in gleichem Sinne verwendet. Schulzes Definition der Ego-Dokumente wird jedenfalls als zu undifferenziert angesehen, wodurch eine Bearbeitung mit Bezug auf den Wiener Alkoholkonsum im 19. Jahrhundert innerhalb der Rahmenbedingungen verunmöglicht werden würde.

5.2 Quellenwert und Quellenkritik

Nachdem die Begrifflichkeiten geklärt wurden, soll nun auf den Umgang mit Selbstzeugnissen als historische Quellen eingegangen werden. Seit der paradigmatischen Wende in den 1970er Jahren in der Geschichtswissenschaft stieg das Interesse am Individuum mit seiner Geschichte schlagartig. Die Vorteile, die sich aus der Erschließung dieses Quellentypus ergeben, sind vielfältig. Laut Anke Stephan sind Selbstzeugnisse wichtige Träger von Sachinformationen. So können sie Auskunft über die materielle und soziale Situation der Menschen geben sowie kulturelle Praktiken beschreiben.³⁹⁴ Aus Selbstzeugnissen können Informationen über das alltägliche Leben vergangener Zeiten und die damals vorherrschenden Normen, Werten und Mentalitäten gewonnen werden. Sie bieten Einsichten in „Erfahrungen, Wahrnehmungs-, Deutungs- und Handlungsmuster historischer Subjekte“.³⁹⁵ Dabei sind sie oftmals die einzigen überlieferten Quellen, die Eindrücke von dem damaligen „Innenleben“ spezifischer Gruppen oder allgemein den Geist der damaligen Zeit vermitteln können. Die Analyse von Selbstzeugnissen ermöglicht es darüber hinaus den Historiker*innen, mit einer „Geschichte von unten“ nun auch diejenigen zu Wort kommen zu lassen, welche in einer „allgemeinen“

³⁹³ Vgl. MÜLLER, GÜNTER (2006a): „Vielleicht interessiert sich mal jemand ...“ Lebensgeschichtliches Schreiben als Medium familiärer und gesellschaftlicher Überlieferung. In: EIGNER, PETER/HÄMMERLE, CHRISTA/MÜLLER, GÜNTER (Hg.): Briefe – Tagebücher – Autobiographien. Studien und Quellen für den Unterricht (Konzepte und Kontroversen. Materialien für Unterricht und Wissenschaft in Geschichte – Geographie – Politische Bildung Bd. 4). Innsbruck/Wien/Bozen: Studien-Verlag, 76–96, S. 79.

³⁹⁴ Vgl. STEPHAN, ANKE (2004): Erinnertes Leben: Autobiographien, Memoiren und Oral-History-Interviews als historische Quellen. In: Virtuelle Fachbibliothek Osteuropa, Digitales Handbuch zur Geschichte und Kultur Russlands und Osteuropas. Themen und Methoden, 1–31, S. 12, URL: <http://epub.ub.uni-muenchen.de/627/1/Stephan-Selbstzeugnisse.pdf> [Letzter Zugriff: 11.11.2019].

³⁹⁵ Ebd.

Geschichtsschreibung ignoriert wurden.³⁹⁶ Auf diese Weise erhalten auch jene Menschen bzw. Gruppen eine Stimme, welche zuvor als bloße Zahlen in Statistiken aufgetaucht sind oder durch andere soziale Gruppen verzerrt dargestellt wurden. So können aus Selbstzeugnissen beispielsweise, unabhängig von den Zuschreibungen durch die Obrigkeiten, Einblicke in die gesellschaftlichen Verhältnisse und Wertsysteme ländlicher bzw. städtischer Unterschichten oder des Kleinbürgertums gewonnen werden. Auch in Hinblick auf die Frauen- und Geschlechterforschung stellt dieser Quellentypus eine wertvolle Grundlage dar, da gerade weibliche Lebenserfahrungen, je weiter sie zurückreichen, seltener überliefert sind.

Die Selbstzeugnisforschung kann ferner dazu beitragen, neue Fragestellungen hinsichtlich der Auswirkungen sozialer Strukturen auf die Lebenswelt des Individuums zu klären und „sozial- und mentalitätshistorische Prozesse“³⁹⁷ aufzeigen. Des Weiteren kann sie einen wertvollen Beitrag zu dem Phänomen des „kulturellen Gedächtnisses“ leisten. Schließlich befindet sich das Individuum niemals allein im Raum, sondern steht immer im Austausch mit seinem sozialen Umfeld. Die jeweiligen sozialen Gruppen und Zugehörigkeitsstrukturen haben dabei erheblichen Einfluss auf die Selbstdarstellung in den Selbstzeugnissen. Die Schreibenden „entwickeln ihre Perspektive auf sich selbst und ihre Verhältnisse von ihrem jeweiligen sozialen Kontext und ihrer sozialen Position aus und zugleich in einer konkreten Kommunikationssituation.“³⁹⁸ Die sozialen Strukturen einer Gesellschaft, ihre normativen Vorgaben und Werte schlagen sich daher deutlich in den Texten nieder.

Nicht zuletzt ist es auch der „literarische Reiz“, der das Arbeiten mit lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen so interessant gestaltet. Eckart Henning attestiert dieser Gattung ein gewisses Nahverhältnis zur historischen Novellistik. Durch den „Wechsel von Belehrung und Unterhaltung, die Atmosphäre des Privaten oder das Fluidum des Sensationellen, Anekdoten, präzise Situationsschilderungen, Sentenzen usw.“³⁹⁹ werden die Darstellungen anschaulicher

³⁹⁶ Vgl. ebd., S. 2.

³⁹⁷ ETZEMÜLLER, THOMAS (2012): Biographien. Lesen – erforschen – erzählen. Frankfurt am Main: Campus Verlag, S. 64.

³⁹⁸ JANCKE, GABRIELE (2016): Selbstzeugnisse von Gelehrten und soziale Praktiken des Wortes – personale Identität? Personkonzepte, Zugehörigkeit und Vergangenheitskonstruktionen. In: GRENZMANN, LUDGER/HASEBRINK, BURKHARD/REXROTH, FRANK (Hg.): Geschichtsentwürfe und Identitätsbildung am Übergang zur Neuzeit (Paradigmen personaler Identität Bd. 1). Berlin/Boston: de Gruyter, 234–265, S. 243.

³⁹⁹ HENNING, ECKART (1994): Selbstzeugnisse. In: BECK, FRIEDRICH/HENNING, ECKART (Hg.): Die archivalischen Quellen. Eine Einführung in ihre Benutzung (Veröffentlichungen des Brandenburgischen Landeshauptarchivs Bd. 29). Weimar: Hermann Böhlaus Nachfolger, 107–115, S. 113.

und spannender. Selbstzeugnisse sind authentische Quellen, die die Geschichte konkretisieren und greifbar machen.

Gleichzeitig stellt die Literarizität der Selbstzeugnisse auch ein Problem dar, da sich der Wahrheitsgehalt der Quellen nur schwer überprüfen lässt. Die vermeintliche Subjektivität, die darin zu finden ist, kann die Tatsachen verzerren. Eckart Henning unterstellt den Verfasser*innen bewusst oder unbewusst eine mögliche Verfälschung der eigenen Rolle, was zu Selbstvergrößerungen oder -verkleinerungen in der Darstellung führen könnte. Darüber hinaus könnten bestimmte Informationen bewusst zurückgehalten oder schlichtweg vergessen worden sein. Weiterhin könnten Leitbilder, Träume und Daseinsentwürfe der Autor*innen auf das „Ich“ in der Geschichte projiziert werden. Henning kommt deshalb insgesamt zu dem Schluss, dass die Brauchbarkeit von Selbstzeugnissen als Quelle zur Tatsachenerkenntnis infrage zu stellen sei.⁴⁰⁰

Volker Depkat hingegen sieht das Problem vielmehr darin, dass Historiker*innen dem Text der Quelle lange Zeit keinen Eigenwert zugestanden haben. Sie benutzten Selbstzeugnisse lediglich, um daraus Informationen zur außertextuellen Realität zu schöpfen. Dieses Vorhaben musste jedoch zwangsweise scheitern, da die Realitäten in den Selbstzeugnissen erst im Akt des Schreibens produziert werden und bereits den subjektiven Deutungsmustern der Verfasser*innen unterliegen. Dies wird auch durch die komplexe temporale Struktur in Selbstzeugnissen, besonders in autobiographischen Texten und Memoiren deutlich.⁴⁰¹ Damit ist die Unterscheidung zwischen einem „Vergangenheits-Ich“, welches die Ereignisse erlebt hat, und einem „Gegenwarts-Ich“, welches das Erlebte aufschreibt, gemeint.⁴⁰² Gabriele Rosenthal plädiert ebenso für diese dualistische Konzeption und spricht von „erlebter“ und „erzählter“ Lebensgeschichte.⁴⁰³ Das schreibende Ich wählt dabei die Erlebnisse aus, verbindet diese zu einer Geschichte und schreibt ihnen retrospektiv eine Bedeutung zu. Die beiden Formen des Ichs befinden sich dabei in einer kontinuierlichen Auseinandersetzung, wobei das Gegenwarts-Ich retrospektiv die Handlungen des Vergangenheits-Ichs

⁴⁰⁰ Vgl. ebd., S. 112–113.

⁴⁰¹ Vgl. DEPKAT, VOLKER (2003): Autobiographie und die soziale Konstruktion von Wirklichkeit. In: *Geschichte und Gesellschaft* 29 (3), 441–476, S. 446, 459.

⁴⁰² Vgl. MÜLLER (2006a), S. 83.

⁴⁰³ Vgl. ROSENTHAL, GABRIELE (2010): Die erlebte und erzählte Lebensgeschichte. Zur Wechselwirkung zwischen Erleben, Erinnern und Erzählen. In: GRIESE, BIRGIT (Hg.): *Subjekt – Identität – Person? Reflexionen zur Biographieforschung*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 197–218.

kommentiert, bewertet, rechtfertigt oder begründet.⁴⁰⁴ So können sich Kontinuitäten, Wandel oder Brüche zwischen der erlebten und erzählten Lebensgeschichte ergeben.

Die aktuelle Lebenssituation, das soziale Umfeld sowie Werte und Normen in der Gesellschaft des schreibenden Ichs haben dabei erheblichen Einfluss auf die Darstellung der vergangenen Erlebnisse. Die Verfasser*innen setzen sich mit ihrem sozialen Umfeld in Beziehung, grenzen sich von den Werten einer Gruppe ab und identifizieren sich mit jenen einer anderen. Dabei greifen sie auch auf bestehende literarische Muster zurück und knüpfen dadurch mit ihrer Geschichte an eine kulturelle Tradition an.⁴⁰⁵ Lebensgeschichtliche Aufzeichnungen beinhalten deshalb keine objektiven Abbildungen der Wirklichkeit, sondern vielmehr subjektiv erlebte Wirklichkeiten bzw. deren Rekonstruktion, die sich in einem Spannungsfeld zwischen Individualität und Gemeinschaft konstituieren. Aus diesem Grund wäre es falsch, sich nur mit der Frage, was erzählt wird, zu befassen, denn dann wären die Zweifel an der Zuverlässigkeit der Quellengattung durchaus berechtigt. Vielmehr soll es daneben auch darum gehen, wie etwas erzählt wird und auf welche Weise das Individuum die Sachinformationen, in diesem Fall über Alkohol und seinen Konsum, darstellt und konstruiert. Dadurch werden letztlich die Wertvorstellungen über den Alkoholkonsum und seine Bewertung im konkreten sozialen Umfeld offenbart.

5.3 Methodisches Vorgehen

Die Selbstzeugnisse, die für die Beantwortung der Fragestellung der vorliegenden Arbeit herangezogen werden, stammen aus dem Archiv der „Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen“, welches am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien eingerichtet ist. Die Textsammlung umfasst mittlerweile Aufzeichnungen von über 3.600 Personen aus Österreich und den ehemaligen Kronländern und gehört im deutschsprachigen Raum damit zu den größten Sammlungen ihrer Art. Der Schwerpunkt der Dokumentation liegt dabei auf Selbstzeugnissen von sozialen Unter- und Mittelschichten, sodass gerade Menschen mit weniger Schreibpraxis und geringer öffentlicher Präsenz eine

⁴⁰⁴ Vgl. MÜLLER, GÜNTER (1997a): „So vieles ließe sich erzählen ...“ Von der Geschichte im Ich und dem Ich in den Geschichten der populären Autobiographik. In: INSTITUT FÜR WIRTSCHAFTS- UND SOZIALGESCHICHTE, UNIVERSITÄT WIEN (Hg.): Wiener Wege der Sozialgeschichte. Themen – Perspektiven – Vermittlungen (Kulturstudien Bd. 30). Wien u.a.: Böhlau, 335–357, S. 348.

⁴⁰⁵ Vgl. STEPHAN (2004), S.13.

Stimme bekommen und Beachtung in der Gesellschaft finden. Am besten dokumentiert ist dabei der Zeitraum zwischen 1900 und 1950, wobei die ältesten Aufzeichnungen bis in die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts zurückreichen. Die Archivbestände der Dokumentation erweisen sich deshalb bezüglich Form und Umfang insgesamt als äußerst heterogen.⁴⁰⁶

Grundsätzlich kann in Hinblick auf die Fragestellung davon ausgegangen werden, dass nur ein Bruchteil der Menschen, die lebengeschichtliche Aufzeichnungen verfasste, auch vermehrt Alkohol konsumiert haben. Darüber hinaus sind explizite Ausführungen in Bezug auf den Alkoholkonsum selten, da dieser sich vermutlich größtenteils als wenig erwähnenswert darstellte oder im Falle von Alkoholmissbrauch möglicherweise verschwiegen wurde. Dennoch lassen sich themenrelevante Aussagen in den Selbstzeugnissen finden, die Rückschlüsse auf die jeweilige Haltung zum Alkoholkonsum zulassen. Aufgrund der Thematik und Fragestellung war es in Anbetracht des spärlichen und heterogenen Quellenmaterials jedoch nicht sinnvoll, eine systematische Textanalyse basierend auf einer biographischen Methode durchzuführen. Die Entstehungszusammenhänge lassen sich dafür nicht immer rekonstruieren und das Textmaterial weist teilweise erhebliche inhaltliche und formale Unterschiede auf.⁴⁰⁷ Generell hat sich in der Selbstzeugnisforschung, einer vergleichsweise noch sehr jungen Disziplin, in methodologischer Hinsicht noch kein gängiges Instrumentarium etabliert, weshalb Müller empfiehlt „den Aussagewert lebengeschichtlicher Aufzeichnungen in Bezug auf Aspekte historisch-gesellschaftlicher Realität durch parallele Analysen anderer Quellen zu erhärten (und zu erweitern) oder unterschiedliche Methoden in kombinierter Form einzusetzen“.⁴⁰⁸ Auch Claudia Ulbrich betont: „Selbstzeugnisforschung ist Forschung, die nicht auf ein Thema oder eine Methode fokussiert ist, sondern um eine ähnlich definierte Quellengruppe herum organisiert ist.“⁴⁰⁹

⁴⁰⁶ Vgl. MÜLLER, GÜNTER (2006b): Dokumentation lebengeschichtlicher Aufzeichnungen. In: EIGNER, PETER/HÄMMERLE, CHRISTA/MÜLLER, GÜNTER (Hg.): Briefe – Tagebücher – Autobiographien. Studien und Quellen für den Unterricht (Konzepte und Kontroversen. Materialien für Unterricht und Wissenschaft in Geschichte – Geographie – Politische Bildung Bd. 4). Innsbruck/Wien/Bozen: Studien-Verlag, 140–146, S. 140–142.

⁴⁰⁷ Vgl. MÜLLER (1997b), S. 307.

⁴⁰⁸ Ebd., S. 308.

⁴⁰⁹ ULBRICH, CLAUDIA (2012): Europäische Selbstzeugnisse in historischer Perspektive – Neue Zugänge. Der Beitrag wurde verfasst für die Tagung „Searching for Tradition and Modernity through Diary“, die am 8. und 9. Juni 2012 von Byungwook Jung am Research Institute of Korean Studies an der Korean University in Seoul durchgeführt wurde, S. 10. URL: http://www.academia.edu/2777963/Europ%C3%A4ische_Selbstzeugnisse_in_historischer_Perspektive_-_Neue_Zug%C3%A4nge [letzter Zugriff: 13.11.2019].

Nach einigen Treffen mit Günter Müller wurde letztlich die Entscheidung getroffen, die ausgewählten Quellen auf die themenrelevanten Aussagen zu durchsuchen und diese Textstellen auf ihren Aussagewert einerseits im gesamtheitlichen Rahmen der jeweiligen Quelle und andererseits in Hinblick auf die Fragestellung zu reflektieren. Es geht also darum, welche Sachinformationen bezüglich des Alkoholkonsums in den Quellen zu finden sind und wie diese dargestellt werden bzw. in welchem Kontext diese Hinweise in den Selbstzeugnissen vorkommen. Um dies beantworten zu können, muss auch die persönliche Situation und soziale Zugehörigkeitsstruktur der Verfasser*innen berücksichtigt werden. Allerdings lässt sich zur Quellenentstehung aufgrund der weit zurückliegenden Entstehungszeiträume und der formalen und inhaltlichen Heterogenität oftmals nicht viel mehr sagen, als sich in den Texten selbst finden lässt. Dennoch wird versucht, zu Beginn jeder Quelle eigens auf die persönliche Situation der jeweiligen schreibenden Person einzugehen. Die Ergebnisse wurden in essayistischer Form anhand der Kriterien Form, Motivation und Funktion des Trinkens beschrieben, der Alkoholkonsum bewertet und mit den bisherigen theoretischen Ergebnissen in Beziehung gesetzt. Die aus den Quellen zitierten Textstellen werden dabei originalgetreu und ohne Änderung von Wortduktus, Orthographie und Interpunktion wiedergegeben.

Das Auswahlverfahren des Materials wurde durch Günter Müller und sein Wissen über die Archivbestände maßgeblich unterstützt und dadurch erheblich erleichtert. Darüber hinaus hat er mir Selbstzeugnisse aus dem 19. Jahrhundert, von welchen bereits eine digitale Abschrift erstellt worden ist, für die Analyse zur Verfügung gestellt. Von diesen digitalisierten Selbstzeugnissen wurden zunächst all jene Dokumente ermittelt, die die räumlichen und zeitlichen Kriterien erfüllt haben, d.h. die Personen lebten im 19. Jahrhundert zumindest einen Teil ihres Lebens in Wien. Anschließend wurden diese Quellen mit der Suchfunktion des Textverarbeitungsprogrammes nach bestimmten Schlagworten, die eine Relevanz für die Thematik und Fragestellung nahelegen, durchsucht. Folgende Schlagworte wurden dabei für die Suche verwendet: „Bier“, „Wein“, „Schnaps“, „Alkohol“, „Wirt“, „trink“, „trunk“, „sauf“. Die Treffer wurden anschließend qualitativ auf ihre Ergiebigkeit und Relevanz zum Thema geprüft. Von den daraus in Betracht kommenden Selbstzeugnissen musste erneut eine beispielhafte Auswahl getroffen werden, wobei hier, um ein möglichst breites Bild gesellschaftlicher Schichten zu erlangen und zumindest ein gewisses Maß an Repräsentativität zu erreichen, auf unterschiedliche Herkunftsmilieus und Berufsgruppen Rücksicht genommen wurde. Darüber hinaus wurde versucht, lebensgeschichtliche Aufzeichnungen beider

Geschlechter miteinzubeziehen und mittels verschiedener Geburtsjahre mögliche Unterschiede zwischen Beginn und Ende des 19. Jahrhunderts aufzuzeigen. Je weiter man in der Zeit zurückgreift, desto spärlicher wird allerdings die Quellenlage, weshalb der Fokus vermehrt auf der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts liegt. Infolge dieser Überlegungen hat sich letztlich der Korpus für die Analyse ergeben, der aber natürlich weiterhin subjektiv bleiben muss. Dieser setzt sich aus vier Quellen bzw. Lebensgeschichten zusammen, welche chronologisch nach dem Geburtsjahr der Schreibenden analysiert werden.

Die älteste von den vier lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen stammt dabei von einer Verfasserin, die 1834 geboren ist – die jüngste hingegen von einem Schreiber, der 1887 geboren wurde. Zwei der vier Verfasser*innen sind in Wien geboren, die anderen beiden sind infolge ihrer beruflichen Anstellung zugewandert. Für die Analyse sind eine Frau und drei Männer ausgewählt worden, wobei anzumerken ist, dass aufgrund der damaligen Gesellschaftsordnung in den von Frauen verfassten Selbstzeugnissen weit weniger Hinweise hinsichtlich des Alkoholkonsums zu finden sind. In den vier Quellen nehmen Alkohol und sein Konsum ganz unterschiedlichen Raum ein, zumeist lassen sich Informationen dazu jedoch nur als Randbemerkung in episodischen Erzählungen finden. In Bezug auf die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen sind die Schreiber*innen der Unter- und Mittelschicht zuzuordnen, wobei in einem der Selbstzeugnisse vorwiegend der Alkoholkonsum der Oberschicht dargestellt wird.

5.4 Helene Gasser – „Memoiren einer Köchin“

Die „Memoiren einer Köchin“, wie Helene Gasser ihr Selbstzeugnis nannte, wurden von ihr in den Jahren 1901 bis 1903 auf Anregung ihrer dienstgebenen Familie in Lienz niedergeschrieben. Das Original wurde vermutlich in Kurrentschrift verfasst, allerdings wurde durch Vergleiche mit Briefen von der Autorin deutlich, dass die überlieferte Version bereits eine Abschrift in lateinischer Schrift darstellte. Wer diese Abschrift verfasst hat, kann allerdings nicht mehr nachvollzogen werden. Sie umfasst drei Hefte mit insgesamt 429 Seiten. Das Dokument wurde im Nachlass des Sohns der dienstgebenden Familie, Otto Fleischl, gefunden und von dessen Neffen nach Wien geschickt, wo es von einer Freundin der Familie Fleischl dem Archivar der Wiener Stadt- und Landesbibliothek übergeben wurde. Die Aufzeichnung, welche im Archiv der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen

aufliegt, ist eine Kopie dieser Abschrift. Für die Analyse wurde eine digitale Transkription dieser Kopie von Andrea Althaus aus dem Jahr 2007 verwendet.⁴¹⁰

5.4.1 Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit

Helene Gasser wurde 1834 in Obergaimberg in Osttirol geboren. Sie war eines von 12 Kindern des Schneiders Joseph und seiner Frau Maria Gasser. Über ihre Kindheit und Jugendzeit ist wenig bekannt, allerdings weisen einige Andeutungen in ihren Aufzeichnungen darauf hin, dass sie in ärmlichen Verhältnissen aufgewachsen ist. Nach einigen Jahren in Tirol kam Helene Gasser 1860 als Stubenmädchen nach Wien und ab 1864 arbeitete sie in dieser Funktion für die Familie Fleischl, welche dem Großbürgertum zuzurechnen war. Ihr Dienstverhältnis sollte Jahrzehnte währen. Im Jahr 1890 übernahm sie nach dem Tod der alten Köchin schließlich deren Aufgabe. Ihre Memoiren handeln dabei von ihrer Dienstzeit bei der Familie Fleischl, mit welcher sie sich sehr verbunden fühlte und in der sie ein zweites Zuhause gefunden hatte. Dabei berichtet sie über ihre tägliche Arbeit, persönliche Beziehungen zu den Familienangehörigen sowie über die Sommerfrischen der Familie im Salzkammergut, in St. Gilgen oder Italien. Die Wohnung der Familie im 1. Bezirk, nahe der Hofburg, stellte im 19. Jahrhundert einen wichtigen gesellschaftlichen und kulturellen Treffpunkt in Wien dar. Ida Fleischl, die Dienstgeberin von Helene Gasser, war beispielsweise eng mit den Schriftstellerinnen Marie von Ebner-Eschenbach und Betty Paoli befreundet. Letztere wohnte sogar mit der Familie zusammen. Der Hausherr und Ehemann von Ida Fleischl, Karl Fleischl, war Präsident der Wiener Tramway-Gesellschaft sowie General- und Börsenrat der Anglo-Österreichischen Bank. Im Jahr 1875 wurde ihm überdies der Adelstitel verliehen. Die Familie war sehr vermögend und beschäftigte immer mehrere Dienstbot*innen. Auch die Kinder der Familie waren namhafte Persönlichkeiten, der älteste Sohn beispielsweise, Ernst Fleischl, war Professor für Physiologie, Mitglied der Österreichischen Akademie der Wissenschaften und ein guter Freund Sigmund Freuds. Durch den Tod Ida Fleischls im Jahr 1899 löste sich der Haushalt auf und Helene Gasser kehrte nach Lienz zurück, wo sie sich nach 35 Jahren im Dienst der Familie Fleischl zur Ruhe setzte. Ihr Lebensende fand sie 1908 mit 74 Jahren.⁴¹¹

⁴¹⁰ Vgl. ALTHAUS, ANDREA (Hg.) (2010): Mit Kochlöffel und Staubwedel. Erzählungen aus dem Dienstmädchenalltag (Damit es nicht verloren geht... 62). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, S. 17.

⁴¹¹ Vgl. ebd., S. 8–10.

5.4.2 Form, Motivation und Funktion des Trinkens

In den Aufzeichnungen von Helene Gasser treten die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen in Bezug auf den Alkoholkonsum ganz besonders deutlich hervor. Durch ihre Stellung als Dienstmädchen repräsentierte sie diese großbürgerlichen Familie auch zu einem bestimmten Teil, weswegen sie gewisse Umgangs- und Verhaltensnormen beherrschen musste. Dementsprechend übernahm Helene Gasser auch den Sitten- und Moralkodex des Großbürgertums, wodurch missbräuchlicher Alkoholkonsum in ihren Aufzeichnungen gewissermaßen tabuisiert wurde. Darüber hinaus wären sittliche Verfehlungen durch Alkoholexzesse, insbesondere außerhalb des Beschäftigungsverhältnisses, für ein Dienstmädchen laut der gesetzlichen Dienstbot*innenordnung ein Kündigungsgrund gewesen. Ein schlechtes Zeugnis in den Dienstbot*innenbüchern über die Tätigkeit konnte sich als existenzgefährdend erweisen, weshalb sehr darauf geachtet wurde, nicht negativ aufzufallen. Weiterhin bestand eine deutliche Hierarchie zwischen Herrschaft und Dienstpersonal. Die Freiheit des Dienstpersonals war äußerst eingeschränkt, da es keine geregelten Arbeitszeiten gab und das Personal stets zur Verfügung stehen musste.⁴¹² Dadurch wurde u.a. eine Kontrolle des Privatlebens legitimiert, wodurch das Dienstpersonal, wenn es von der Herrschaft keinen Alkohol zugebilligt bekommen hat, wohl weitgehend abstinente lebte bzw. leben musste. Aus diesem Grund muss hier auch eher der Alkoholkonsum der Familie Fleischl betrachtet werden, da sich hierzu deutlich mehr Andeutungen in den Aufzeichnungen finden lassen.

Gemäß der schichtspezifischen Konsummuster der sozialen Oberschicht wird in den Aufzeichnungen von Gasser nicht über übermäßigen Alkoholkonsum berichtet. Dies lässt jedoch nicht ausschließen, dass dieser stattgefunden haben könnte, sondern deutet lediglich darauf hin, dass dies ein Tabuthema gewesen ist. Übermäßiger Alkoholkonsum wurde also entweder verschwiegen, verharmlost oder als Laune abgetan. So lässt sich in dem Selbstzeugnis ein Hinweis finden, der diese These zu bestätigen scheint. Als Marie von Ebner-Eschenbach das Ehrenzeichen für Kunst und Wissenschaft erhielt, wurde mit gutem Essen und Wein gefeiert, wobei die Autorin an dieser Stelle das einzige Mal indirekt andeutet, dass auch sie Alkohol getrunken hätte:

Wir haben einen immens grossen Gallinatschio [Gallinaccio = Pfifferling] gehabt, auf das Wohl der Frau Gräfin [Marie von Ebner-Eschenbach] gegessen, zum Zerplatzen u.

⁴¹² Vgl. ebd., S. 282–285.

getrunken – das war ein Humor! Ich habe meiner liebenswürdigen Angela vorgesungen, sie mir auch, ich habe so ein Bedürfnis gehabt zum Singen, im Bett habe ich noch geglaubt ich muss noch singen, - das war nicht etwa vom Wein, nein das nicht, - einzig u. allein hat mich das Leben so gefreut u. habe mir gedacht, Gott hat es mir beschieden auf der Welt nochmal recht glücklich zu sein.⁴¹³

Obwohl Helene Gasser zwar meint, dass sie aus Lebensfreude noch im Bett gesungen habe, kann vermutet werden, dass auch der Wein seinen Anteil dazu beigetragen hat. In diesem Fall wurden demnach die Auswirkungen des Alkohols deutlich als Laune abgetan.

Bezüglich der getrunkenen Alkoholika sind lediglich Angaben über den Konsum von Wein in den Memoiren enthalten. Vom Brantwein trinken ist nie die Rede, auch nicht von Likören. Angaben über einen Bierkonsum fanden ebenfalls keinen Eingang in den Text und müssen deshalb unbeantwortet bleiben. Es kann jedoch davon ausgegangen werden, dass das alkoholische Hauptgetränk der Familie als Teil einer statusbewussten Ess- und Trinkkultur der Wein darstellte. Allein einmal wird berichtet, dass das Bier im Sommerfrische-Ort St. Gilgen nicht trinkbar gewesen sei:

So war es auch mit dem Getränk, das Gilgener Bier war nicht zum Trinken, wo anders haben sie damals keins bezogen; dasselbe war auch mit dem Wein. Der Schmidt hat einen rothen Tyroler Wein gehabt, weil er auch ein Tyoler war, der hat uns täglich den Wein heimlich von der Post geliefert, endlich ist er ihm auch ausgegangen, das war komisch, wie sich da der herr Prof. gewundert hat u. sagt ‚was! Der Schmidt hat keine Wein mehr?‘ Aber haben zu der Zeit in Gilgen die Schmiede anstatt der Wirth Wein gehabt.⁴¹⁴

Diese Textstelle offenbart, dass die Familie Fleischl täglich Weinlieferungen erhalten hat und vermutlich dementsprechend auch regelmäßig Wein konsumiert hat. Interessant ist, dass der Wein in St. Gilgen nicht vom Wirt bezogen wurde, sondern vom Schmied, mit dem die Familie befreundet war. Warum gerade die Schmiede in St. Gilgen stets Wein zur Verfügung hatten, wird nicht beantwortet. Möglicherweise erkannten diese die Zeichen der Zeit, da sich St. Gilgen zu einer beliebten Sommerfrische entwickelte und sie durch den Verkauf von Wein ein Geschäft witterten. Sie könnten Wein allerdings auch als instrumentellen Durstlöscher und Stärkungsmittel genutzt haben, da das Schmiedehandwerk eine körperlich anstrengende Arbeit war.

⁴¹³ GASSER, HELENE (o.J): Memoiren einer Köchin. Transkription von Andrea Althaus. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, S. 304.

⁴¹⁴ Ebd., S. 158.

Der an die Familie gelieferte Wein wurde allerdings nicht nur allein von dieser getrunken, da die Fleischls laut Gasser oft Besuch empfangen haben⁴¹⁵, welchem Wein als Zeichen der Gastlichkeit sowie zur Statushervorhebung der Familie gereicht wurde. Aus den Aufzeichnungen lässt sich entnehmen, dass vor allem der Hausherr, Karl Fleischl, in Wien seine Gäste oftmals mit Wein empfangen hat. So berichtet Helene Gasser über einen „Direktor John, der sehr viel bei ihm [Karl Fleischl] war u. auch der lange geblieben ist, weil er jedesmal aus unserm Weinkeller eine Flasche Wein besserer Sorte bekommen hat u. bevor der nicht getrunken war ist er nicht fortgegangen“.⁴¹⁶ Daraus geht zwar nicht hervor, zu welcher Tageszeit das Treffen stattgefunden hat und ebensowenig, ob es sich um einen geschäftlichen oder um einen freundschaftlichen Besuch handelte, deutlich wird aber, dass es für die beiden Herren durchaus normal war, bei ihrem Zusammentreffen zu zweit eine Flasche Wein zu trinken. Schließlich wird durch den Auszug auch gezeigt, dass die Familie einen eigenen Weinkeller angelegt hatte, wodurch ein häufiger Weinkonsum sehr wahrscheinlich erscheint.

Auch geistliche Spendensammler*innen, die bei der Familie Fleischl vorstellig geworden sind, wurden von Karl Fleischl in die Wohnung eingeladen und ebenfalls mit Wein empfangen. Aufgrund ihrer Tätigkeit kann in diesem Fall davon ausgegangen werden, dass die Spendensammler*innen tagsüber bei der Familie erschienen sind, wodurch dem Weinkonsum jedoch kein Abbruch getan wurde. So berichtet Helene Gasser:

Wenn Klosterfrauen kamen für das Kloster sammeln da war es nicht selten, dass zufällig ihnen der gn. herr begegnet ist, hat sie gleich mit in sein Zimmer gebracht, wenn ich manchesmal mit einem Brief hereinging war ich nicht wenig erstaunt: sitzen da bei Tisch zwei schwarze Klosterfrauen u. der gn. herr, dabei eine Flasche Wein auf dem Tisch, u. haben sich prächtig unterhalten. Dasselbe war es mit dem barmherzigen Brüdern. Da kam ich auch mit etwas hinüber, da sitzt ein immens grosser Barmherziger ganz vergnügt bei einer Flasche Wein, u. der gn. herr hat indessen den Ausweis von ihrem Spital durchgeschaut; sie sind schon sehr brav diese geistlichen Herren mit den Kranken, die in ihren Spitälern sind, u. dann hat der Habitus noch 10 fl. bekommen.⁴¹⁷

In diesen Fällen könnte die Familie neben wohltätigen Zwecken kirchlichen Gemeinschaften gegenüber auch auf ihre öffentliche Repräsentation bedacht gewesen sein. Die Aufzeichnungen bestätigen weiterhin, dass Alkohol im Privaten bzw. in den eigenen Räumlichkeiten von der Familie zumeist mäßig getrunken wurde. Allerdings darf dies auch nicht überbewertet werden, da die Autorin als Stubenmädchen logischerweise den

⁴¹⁵ Vgl. ebd., S. 163.

⁴¹⁶ Ebd., S. 212.

⁴¹⁷ Ebd., 260–261.

Alkoholkonsum lediglich zuhause miterlebt hat, während sie den Konsum außerhalb der Wohnung aufgrund ihrer Stellung wenig erfassen konnte. Dennoch lässt sich kein einziger Hinweis über einen Gaststättenbesuch von Gasser oder einem Mitglied der Familie finden.

Darüber hinaus wird zumindest durch diese Textstelle bestätigt, dass die Geistlichkeit, in diesem Fall noch dazu Frauen, hinsichtlich der Trinkhäufigkeit aufgrund ihres Berufes begünstigt gewesen ist, denn Karl Fleischl war wohl nicht der einzige, der sie auf einen Wein hereingebeten hat. Nach dem Tod des Hausherrn 1893 hat seine Frau Ida Fleischl zwar weiterhin zehn Gulden gespendet, allerdings hatte sie keinen Wein mit den Spendensammler*innen getrunken.⁴¹⁸ Grund dafür könnte ihre persönliche Einstellung gewesen sein oder aber auch gesellschaftliche Barrieren, die es ihr verunmöglicht haben, tagsüber als Frau allein mit den Spendensammler*innen Wein zu trinken. In der Folge kann dadurch auch vermutet werden, dass der Alkoholkonsum von Karl Fleischl deutlich höher gelegen ist als jener seiner Frau. Dass Ida Fleischl völlig abstinent gelebt hat, ist allerdings auch unwahrscheinlich, denn als sie sich eine Lungenentzündung eingefangen hat und körperlich sehr geschwächt war, schrieb Helene Gasser: „aber einige Tage waren schon, wo die gn. Frau nicht mehr was Ordentliches essen wollte, so etwas, was gar nicht kräftig ist, ein halber Wein, od. ein kleines Stückchen von einer Kalbszunge, ganz wenig! ,mein Gott, gn. Frau, das geht nicht, da muss man schwach werden!“⁴¹⁹ Zwar wird nicht bestimmt, wieviel ein „halber Wein“ misst, allerdings ist die Empörung der Autorin groß, sodass im Normalfall sicherlich mehr Wein konsumiert wurde. Vielmehr wird Wein hier mit Essen gleichgesetzt, wodurch er nicht nur als Genussmittel, sondern auch als Nahrungs- und Stärkungsmittel angesehen wurde.

Interessanterweise lassen sich in dem Selbstzeugnis mehrere Textstellen ausfindig machen, in welchen Wein als medizinisches Heil- und/oder als Stärkungsmittel verwendet wurde. In der Sekundärliteratur wird im medizinischen Gebrauch vor allem der Branntwein immer wieder genannt, weniger der Wein, der hier zum Einsatz gekommen und auch teilweise vom Arzt verordnet bzw. verabreicht worden ist. Selbst als Karl Fleischl im Sterben lag, sollte Helene Gasser Wein bereithalten, um den Hausherr im Falle des Erwachens damit wieder zu Kräften zu verhelfen. Sie schreibt dazu: „Dr. Mitter meint, morgen wird es besser sein, die herren haben auch gesagt ich soll eine Suppe in Bereitschaft halten u. ein Wein, wenn der Papa wach

⁴¹⁸ Vgl. ebd., 261.

⁴¹⁹ Ebd., S. 254–255.

wird, dass sie was haben.“⁴²⁰ Ebenso wollte Helene Gasser, kurz bevor die Mutter von Ida Fleischl gestorben ist, „ihr etwas Wein mit Eidotter reichen“⁴²¹, um sie zu stärken. Der Glaube an die stärkende Wirkung des Weins war demnach in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts noch durchaus verbreitet. Bei der Mischung mit Eigelb könnte es sich um ein traditionelles Hausmittel gehandelt haben. Doch der Wein wurde nicht nur in der eigenen Familie zum medizinischen Gebrauch eingesetzt. Glaubt man den Aufzeichnungen von Helene Gasser, wurde dieser auch als Stärkungs- und Heilmittel versendet:

Das muss ich noch etwas von einem Wein erzählen, da hat noch der gn. herr gelebt, der auch die Weine besorgt hat u. ist auch schon viel früher eine grosse Kiste abgeschickt worden; es war ein Bordeaux wo die Flasche 3 fl. gekostet hat, da darf man doch nicht so verschwenderisch sein. Da hat Dr. Otto [zweitältester Sohn der Familie] einen noch jungen Patienten gehabt, er war lungenkrank, es ist mit ihm schon bald zu Ende gegangen. Dr. Otto hat ihm noch wie möglich alles gethan, u.a. hat er ihm auch eine Flasche Wein geschickt von dem obengenannten, der Patient hat ihm dann so einen schönen Brief geschrieben u. der herr Dr. hat mir den Brief lesen lassen, weil er ihm gar so gefallen hat. [...] So war es auch in Wien, wenn Jemand von den Bekannten krank war, da hat der Wein aus unserem Keller her müssen, wenn auch die Betreffenden sehr wohlhabend waren. Auch die von der Tramway, wo so ein grosser Körper war, wenn Jemand von den ganz niedrigsten Angestellten, das war ganz gleich.⁴²²

Aus dieser Textstelle wird deutlich, dass die Familie ausländischen Wein aus Frankreich importiert und dieser pro Flasche drei Gulden gekostet hat. Damit war der konsumierte Wein sehr hochpreisig angesetzt, wodurch die Exklusivität und die statusbewusste Trinkkultur noch einmal betont wird. Des Weiteren lässt sich daraus schließen, dass Karl Fleischl für den Einkauf des Weins zuständig gewesen ist bzw. sich dafür zuständig fühlte. Dies bekräftigt die These, dass der Hausherr sich intensiver mit Wein und wohl auch seinem Konsum beschäftigt hatte als seine Frau. Nicht zuletzt wird hier die Wohltätigkeit der Familie Fleischl besonders hervorgehoben. Dass die Familie jeder angestellten Person in der Tramway-Gesellschaft im Krankheitsfall einen Bordeaux Wein zukommen hat lassen, muss jedoch bezweifelt werden. Viel eher zeigt sich hier das Wohlwollen von Helene Gasser gegenüber der Familie Fleischl. Es darf schließlich nicht außer Acht gelassen werden, dass die dienstgebende Familie das Stubenmädchen letztlich dazu motiviert hatte, über ihre Dienstzeit schriftlich zu berichten und sich dabei wohl erhofft hatte, in einem positiven Licht zu erscheinen.

⁴²⁰ Ebd., S. 207–208.

⁴²¹ Ebd., S. 93.

⁴²² Ebd., S. 259–260.

5.4.3 Bewertung des Alkoholkonsums

In den Aufzeichnungen von Helene Gasser wird der Konsum von Alkohol durchwegs positiv bewertet. Es wird dabei nicht als problematisch erachtet, dass der Hausherr mit seinen Gästen regelmäßig Wein getrunken hatte. Hätte sich die Autorin besorgt über den Alkoholkonsum der Familie gezeigt oder wäre dies in der damaligen Gesellschaft verpönt gewesen, so hätte das Stubenmädchen diese Informationen aus Wohlwollen gegenüber der Familie möglicherweise dennoch unterschlagen. Vielmehr wird die Wohltätigkeit der Fleischls durch das Servieren des Weins bei Empfängen oder dessen Versand an erkrankte Personen hervorgehoben. So positiv der Weinkonsum dargestellt wird, so negativ wird im Gegenzug das Wirtshaus beschrieben. So vergleicht Helene Gasser beispielsweise das Gerangel zwischen ihr und dem jüngsten Sohn der Familie mit einer Wirtshausschlägerei: „Wir haben manchesmal auch gerauft u. ganz anständig wie im Wirthshaus, nur sind keine Bierkrügel herumgeflogen, weil wir keine hatten.“⁴²³ Ob sie in ihrem Leben tatsächlich einmal eine Schlägerei im Wirtshaus miterlebt hat, ist nicht überliefert. Möglicherweise bedient sie hier nur ein gängiges Vorurteil der damaligen Zeit. Dabei könnte sie einfach die Meinung der Obrigkeiten über das Wirtshaus als „Hort der Trunksucht“ und Exzesse unreflektiert wiedergegeben haben.

In einer zweiten Textstelle wird die Einstellung von Helene Gasser bzw. Ida Fleischl gegenüber Trunkenheit offenbart. Während der generelle Konsum von Alkohol durchaus toleriert wurde, akzeptierte die wohlhabende Gesellschaft den Zustand des Betrunkenseins vor allem bei Frauen nicht. Folgender Auszug verdeutlicht diese Haltung:

Dann hat sie [Adele Wesemael] sich einige Male bei Frau von Kompert einquartiert, aber zum Speisen ist sie zu uns kommen, anstatt um ½ 2 Uhr erst um 4 Uhr. Da meint einmal Prof. Ernst ‚na! die wird einmal in einem Zustand daherkommen‘ – darauf meint das Frl. Betty: ‚Glaubst du betrunken?‘ Darauf sagt die Gnädige ‚Pfui Betty‘, die Gnädige hat alles gleich vertheidigt. Wie recht hat der Professor gehabt; es hat nicht lange gedauert kam sie wieder nach Wien; da es ihr bei Kompert nicht gefallen hat ist sie zu einer Bekannten in der Schwertstr. gezogen, 4. Stock; da ist sie überfahren worden, da ist es erst losgegangen. Die Gnädige, der Michael u. ich haben müssen ausrücken; die frau, wo sie war, konnte sie nicht behalten, es hat ihr zum Glück nicht viel gefehlt als einige blaue Fecke, sie hat nur kalte Umschläge bekommen.⁴²⁴

Es geht nicht ganz deutlich hervor, ob Adele Wesemael, eine Freundin von Ida Fleischl, in dieser Situation tatsächlich betrunken war, denn sie ist danach auch noch ins Krankenhaus gebracht worden. Allerdings wird sehr wohl erkennbar, dass Ida Fleischl es nicht wahr haben

⁴²³ Ebd., S. 23.

⁴²⁴ Ebd., S. 110–111.

wollte, dass ihre Freundin berauscht gewesen sein könnte, bzw. dies zumindest nicht bestätigen wollte. Trunkenheit stellte für sie etwas Verwerfliches dar, weshalb sie ihre Freundin, unabhängig von den tatsächlichen Ereignissen, sofort in Schutz nahm.

5.5 Emil Geissler

Emil Geissler schrieb seine lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen zwischen den Jahren 1942 bis 1946 nieder, also größtenteils während des Zweiten Weltkriegs, in welchem er aufgrund seines hohen Alters nicht mehr als Soldat an der Front dienen musste. Das Original umfasst beinahe 400 Seiten und ist in handschriftlichem Kurrent ohne jegliche Gliederung in zwei gebundenen Büchern geschrieben worden. Der erste Band endet dabei mitten im Satz, welcher seine Fortsetzung mit Beginn des zweiten Bandes findet. Das Originalmanuskript wurde der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen im Jahr 2002 von der Enkelin des Autors, Susanna Borik, zur Anfertigung einer Kopie überlassen. Sie selbst hat das Selbstzeugnis ihres Großvaters in einer relativ freien Transkription unter dem Titel „Geissler und seine Zeit“ 2014 als Buch veröffentlicht. Für die vorliegende Analyse wurde eine digitale Abschrift herangezogen, die von zwei ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen angefertigt wurde, welche eine buchstabengetreue Transkription des Originals angestrebt haben.

5.5.1 Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit

1876 wurde Emil Geissler in Wien geboren, wo er mit seinem jüngeren Bruder im 10. Bezirk aufgewachsen ist. Sein Vater war Josef Geissler, Vorstand des Staatsbahnhofs, der jedoch bereits einige Jahre nach Emils Geburt 1882 nach einem Unfall auf dem Bahnhofsgelände sein Leben verlor. Dennoch konnte die Mutter ihren beiden Söhnen eine gute Ausbildung ermöglichen. Nach der Bürgerschule besuchte Emil Geissler ein Jahr die Handelsschule und fing anschließend gegen den Willen seiner Mutter eine Maurerlehre an, um später nach Besuch der Staatsgewerbeschule Bautechniker zu werden. Der Beruf des Bautechnikers kam ihm nach eigenen Aussagen auch während seines dreijährigen Militärdienstes, welchen er 1895 antrat, zugute. Über seine Zeit beim Militär, die von Schikanen und körperlichen Misshandlungen

begleitet war, äußert er sich sehr kritisch.⁴²⁵ Auch sind nationale Spannungen innerhalb der Armee deutlich erkennbar. Das ihm unterbreitete Angebot einer Militärkarriere schlug er deshalb nach seiner Dienstzeit vehement aus. Nach seiner Abrüstung erhielt er eine Stelle bei der Postsparkasse, wechselte aber nach drei Jahren zur Straßenbahn, wo er zuerst als Fahrer, dann als Schaffner arbeitete. Emil Geissler war darüber hinaus aber auch regelmäßiger Stammtischbesucher und kannte die Wiener Wirtshäuser, insbesondere die des 10. Bezirks, sehr gut. Er berichtet deshalb in seinem Selbstzeugnis neben seinen alltäglichen beruflichen Erlebnissen vor allem auch über nächtliche Episoden und Ausschweifungen. 1902 heiratete der Autor Maria Friede, Tochter einer Trafikantin, aus der Ehe gingen drei Töchter hervor. Von der Straßenbahn wechselte Geissler schließlich zurück ins Baugewerbe, wo er unterschiedliche Tätigkeiten ausübte, u.a. als Bauleiter und Polier. Als der Erste Weltkrieg ausbrach, musste er als Pionier an der Front dienen. Seine Frau Maria starb kurz vor Ende des Krieges 1918, weshalb Geissler zurück nach Wien durfte, um seine Kinder zu versorgen. Fünf Jahre später heiratete er ein zweites Mal. Als der Zweite Weltkrieg ausbrach, wurde der mittlerweile 63-jährige Geissler nicht mehr als Soldat einberufen und konnte in Wien bleiben. Rund um diese Zeit schrieb er auch sein Selbstzeugnis. Er vergleicht im Text daher auch des öfteren seine gegenwärtige Lebenssituation in Kriegszeiten mit jener im 19. Jahrhundert, wobei er letztere als „gute alte Zeit“ bezeichnete und ein teilweise verklärtes Bild der Vergangenheit entwirft. 1957 starb Emil Geissler im Alter von 80 Jahren an einer Lungenentzündung.

5.5.2 Form, Motivation und Funktion des Trinkens

Aus den Aufzeichnungen von Emil Geissler wird deutlich, dass er bereits früh mit Alkohol in Kontakt gekommen ist. Seine Alkoholsozialisation wurde dabei maßgeblich von seiner Mutter geprägt. So wird in dem Selbstzeugnis berichtet, dass nachdem Emil und sein Bruder von der Schule nach Hause gekommen sind, sie meist sofort etwas zu essen haben wollten. Anschließend, „wenn wir gut angegessen waren haben wir bei unseren Wirth König einen Liter Abzugbier welcher ganze 8 Kreuzer kostete geholt. Unsere Mutter sagte wer wird den a Wasser trinken wenn das Bier so billig ist.“⁴²⁶ Wie alt die beiden Söhne zu dieser Zeit waren

⁴²⁵ Vgl. HÄMMERLE, CHRISTA (Hg.) (2012): Des Kaisers Knechte. Erinnerungen an die Rekrutenzeit im k. (u.) k. Heer 1868 bis 1914 (Damit es nicht verloren geht... 66). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, S. 80–82.

⁴²⁶ GEISSLER, Bd. 1, S. 5.

oder welche Klasse sie besuchten, geht aus dem Text nicht hervor. Allerdings wird ersichtlich, dass Bier in diesem Fall eine instrumentelle Funktion als Durstlöscher eingenommen hat, weswegen der Alkoholkonsum bereits von der Mutter gefördert wurde. Im Text gibt es dabei keine Hinweise, dass die Mutter eine besondere Affinität zu Alkohol gehabt hätte, weshalb vermutet werden kann, dass es in der Stadt aus Mangel an Alternativen durchaus üblich gewesen sein könnte, auch Kindern Alkohol zu geben. Schließlich war sauberes Trinkwasser im 10. Bezirk im 19. Jahrhundert noch weitgehend Mangelware. 1890 etwa waren in diesem Bezirk erst rund 70 Prozent der Häuser an die Erste Hochquellenleitung angeschlossen.⁴²⁷

In einer späteren Lebensphase, zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als Emil Geissler gerade als Bauleiter in Korneuburg tätig war und für diesen Zeitraum ein Zimmer im Rathausturm gemietet hatte, wird seine Einstellung gegenüber dem Wassertrinken in einem Eintrag noch einmal verdeutlicht:

Ich natürlich brachte vom Müller Wirth fast täglich einige Flaschen Bier am Turm [Rathausturm] denn das am Turm gepumpte Wasser war nicht zum trinken es war gut zum Hände und Gesicht waschen aber nicht zum trinken. Und ich war von Jugend an gewöhnt Bier zu trinken denn in meiner Jugend kostete ein Liter Bier acht Kreuzer. Alles nur kein Wasser trinken denn ich hörte immer vom vielen Wasser trinken bekommt man Läuse im Magen.⁴²⁸

Aus dieser Textstelle geht hervor, dass Emil Geissler wohl generell wenig Wasser getrunken hatte, da in seinem sozialen Umfeld die Meinung vorherrschte, das Wasser würde Krankheiten, in diesem Fall Parasiten, übertragen. In Anbetracht der Choleraepidemien und hohen Typhus-Sterblichkeit war diese Einschätzung für das 19. Jahrhundert auch teilweise richtig. Anstatt des Wassers und fehlender sonstiger Alternativen hatte er deshalb Alkohol getrunken, wodurch erneut die instrumentelle Funktion sichtbar wird. Aus diesem Grund hatte Geissler höchstwahrscheinlich auch täglich Alkohol konsumiert, in der Textstelle spricht er etwa von „fast täglich einige[n] Flaschen Bier“. Nicht zuletzt wird hier noch einmal seine frühe Alkoholsozialisierung angesprochen.

Dass Emil Geissler in dieser Zeit aber nicht der einzige war, der Alkohol als instrumentellen Durstlöscher und Grundnahrungsmittel erachtete und konsumierte, geht aus weiteren Episoden seiner lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen hervor. Aus seiner Schulzeit berichtete er beispielsweise, dass sein damaliger Religionslehrer Stammgast in einem der

⁴²⁷ Vgl. PICHLER (1991), S. 805.

⁴²⁸ GEISSLER, EMIL (o.J.): o.T. Bd. 2 (digitale Abschrift). Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, S. 46.

Schule nahegelegenen Wirtshaus gewesen ist, von welchem er sich oftmals zu Mittag von einem der Schulkinder „4 Stück Quargel 2 Laberln und ein Viertel Wein“⁴²⁹ holen hatte lassen. Nicht nur, dass der Lehrer die Kinder ins Wirtshaus geschickt hatte, sondern dass er auch während der Arbeitszeit Alkohol konsumiert hatte, stellte in der Gesellschaft damals offenbar kein Problem dar. Auch als Maurerlehrling trank Geissler mit 15 Jahren bereits in der Frühstückspause wie auch mittags jeweils ein Flaschenbier, welches er sich in einer Gemischtwarenhandlung kaufte.⁴³⁰

Noch vor dem Besuch der Bürgerschule lernte Geissler Klavier spielen, welches ihm in seinem weiteren Leben finanziell oft geholfen hat, denn dadurch konnte er im Wirtshaus oder auf Veranstaltungen für Unterhaltung und Musik sorgen, wofür er vom Publikum im Gegenzug oft Geld und/oder Alkohol erhalten hat. Die Wirt*innen, die ihrerseits durch die Unterhaltungsmusik einen größeren Gewinn erzielt haben, luden ihn oft als Musiker in ihre Gasthäuser ein und bezahlten mit Speisen und alkoholischen Getränken. Eine derartige Episode ereignete sich beispielsweise in einem Wirtshaus während seiner Militärzeit in Klosterneuburg:

Wir bestellten uns Bier und nach einer Weile sagte mein Schlafkollege Werding zu mir geh Emil spiel was am Klavier dass bisserl a Stimmung wird. Ich befolgte den Rath und spielte einige Wienerlieder und alles hatt gleich mitgesungen und die Stimmung war schon da. [...] Der Wirth lachte mit den ganzen Gesicht und brachte sofort einen Doppelliter Bier den er witterte ein Geschäft. [...] ich spielte den Walzer zweimal durch und hatte einen riesigen Beifall. [...] Da kam gleich der Kellner und stellt einen Liter Wein am Tisch ich bedankte mich bei den edlen Spender und nun mußte ich wieder Wienerlieder spielen zum mitsingen dann kam wieder ein Walzer ect und die Stimmung wurde immer gemütlicher es kamen eine Menge Zigaretten für mich und meine 3 Kollegen [...] und wieder brachte der Kellner 1 Liter Wein der damals 40 Kreuzer kostete und ein anständiges Nachtmal für den Klavierspieler. Ein Gast erwischte einen Teller und ging absammeln [...] und hatt mir dann über 5 Gulden Kleingeld auf das Klavier gelegt.⁴³¹

Aus dem Text geht zwar nicht hervor, ob Emil Geissler diese Mengen alleine getrunken oder mit seinen drei Kollegen geteilt hat, allerdings zeigt sich, wie in etlichen anderen Beispielen, dass der Autor neben Bier auch durchaus Wein konsumiert hat. In seinem Fall wirkt es jedoch nicht so, als habe er den Wein aus Prestigegründen oder als Genussmittel getrunken. Vielmehr wurde der Wein ebenfalls zur Sättigung und wegen seiner berauschenden Wirkung konsumiert, weshalb er auch meistens in größeren Mengen getrunken wurde. Jedoch kostete

⁴²⁹ GEISSLER, Bd. 1, S. 22.

⁴³⁰ Vgl. ebd., S. 20–21.

⁴³¹ Ebd., S. 34.

der Wein, der hier mit 40 Kreuzer pro Liter angegeben ist, deutlich mehr als das Bier, welches in obigem Beispiel mit acht Kreuzern pro Liter veranschlagt wurde. Somit war Wein fünfmal so teuer wie Bier. Dieser Preisunterschied schlägt sich auch in dem Selbstzeugnis nieder: Vergleicht man die Beispiele des Textes, in denen Bier und Wein getrunken wurde, kann daraus geschlossen werden, dass der von Geissler konsumierte Wein in den meisten Fällen von einer anderen, vermögenden Person bezahlt wurde. Musste er hingegen auf seine eigenen Geldreserven zurückgreifen, kaufte er, zumindest gemäß den Textstellen, vorwiegend Bier. Die Wahl des alkoholischen Getränks war deshalb zuvorderst vom Preis und Geisslers finanziellen Mitteln abhängig.

Auch nach seinem Ausscheiden aus dem Militär spielte er in Gasthäusern und hatte nach eigenen Aussagen dabei „immer genug Wein am Klavier stehen“.⁴³² In seinem Stammlokal im 10. Bezirk war er Hausmusiker „fast täglich dort und spielte Klavier, bekam genug zum trinken von die Gäste von der Wirtin ein tadelloses Nachtmahl und noch von die Gäste eine Menge Geld.“⁴³³ Zum einen wird hier erneut deutlich, dass Geissler beinahe täglich Alkohol konsumiert hat. Zum anderen zeigt sich, dass auch noch gegen Ende des 19. Jahrhunderts in den Gasthäusern Wiens Musikdarbietungen und Tanz einen großen Stellenwert eingenommen haben. Neben der Unterhaltungsfunktion des Gasthauses wird in den Aufzeichnungen zugleich die Funktion als Ort des Handels bestätigt, denn auch der Autor berichtet als Zeitgenosse: „Im Gasthaus wurden dazumal wirklich viele Geschäfte abgeschlossen.“⁴³⁴

Während seiner Zeit als Straßenbahnschaffner gründete Emil Geissler den Geselligkeitsverein „Montagsplatte“. Mitglied konnte jede*r Angestellte bei der Straßenbahn werden, sofern zehn Kreuzer pro Woche in die Vereinskasse einbezahlt wurden. Mit dem Geld wurden u.a. Ausflüge bzw. Landpartien organisiert. Dabei wurden auch teilweise Partner*innen und Kinder der Angestellten mitgenommen. So schreibt Geissler über einen dieser Ausflüge etwa: „Wir waren oft 140 – 180 Personen bei so einer Landpartie. Zu Mittag wurde ein Wald Restaurant aufgesucht und es wurde gleich ein Faß Bier angeschlagen und das Futtern begann.“⁴³⁵ Danach folgten „gediegene Wiesenspiele und Vorträge. Gegen Abends wurde wieder eine Gaststätte ausfindig gemacht wo ein anständiges Klavier war“.⁴³⁶ Ob Frauen und

⁴³² Ebd., S. 35.

⁴³³ GEISSLER, Bd. 2, S. 7.

⁴³⁴ Ebd., S. 19.

⁴³⁵ Ebd., S. 2.

⁴³⁶ Ebd. S. 60.

Kinder bei solchen Ausflügen Alkohol getrunken haben, ist nicht überliefert. Wird jedoch die Alkoholsozialisation von Emil Geissler berücksichtigt, kann dies durchaus vermutet werden, wobei Frauen und Kinder aufgrund der patriarchalen Ordnung mengenmäßig sicher weniger Alkohol konsumiert haben. Interessant ist auch, dass sich die Gruppe nach der Rückkehr von der Landpartie in den 10. Bezirk aufgeteilt hat, wie Geissler im Folgenden berichtet:

Um $\frac{3}{4}$ 10 Uhr fuhren wir in der Remise Favoriten ein und die Frauen und Kinder wurden verfrachtet und die guten Männer welche noch ein Bedürfniss hatten noch etwas hinter die Binde zu gießen die trafen sich beim Wirt in der Pernersdorfergasse hinter der Remise heute Gastwirt Michael Graf dort war unser Hauptsitz und Stammlokal es war sehr klein und ein kleines Extrazimmer aber ein gutes Klavier war vorhanden und es wurden viele heitere und frohe Stunden bei Musik Wein und Gesang absolviert und immer gute Kameradschaft gehalten.⁴³⁷

Aus dieser Textstelle treten die patriarchalen Strukturen der damaligen Zeit deutlich hervor, da Frauen und Kinder nach Hause „verfrachtet“ wurden und kein Anrecht darauf hatten, mit den Männern das Gasthaus zu besuchen. „Gute“ Männer hingegen mussten in der Diktion Geisslers ihr „Bedürfnis“ nach Alkohol befriedigen und deshalb nach einem Ausflugstag mit ihren Familien, der ohnehin bereits von Alkohol begleitet war, spätabends noch ohne ihre Partnerinnen ins Wirtshaus gehen, um sich „etwas hinter die Binde zu gießen“.

Diese geschlechtsspezifische Trennung hinsichtlich des Alkoholkonsums lässt sich anhand einer weiteren Textstelle verdeutlichen: Emil Geissler war zu dieser Zeit gerade als Polier auf einer Baustelle tätig und der Bauherr fragte ihn, was er den Bauarbeiter*innen denn spendieren könne. Geissler antwortete daraufhin: „Man bezahlt halt als Bauherr denn Arbeitern einige Faßl Bier und jeder ein Gabelfrühstück und vielleicht jeden Arbeiter 10 Stück Sportzigaretten und den Frauen am Bau bezahlt man halt gewöhnlich einen Taglohn aus der beträgt 70 kreuzer.“⁴³⁸ Während der männliche Spendenanteil normalerweise folglich aus Alkohol, Zigaretten und Essen bestanden hat, bekamen die Frauen im Gegenzug eine Geldspende, da ihnen die weltlichen Genüsse nicht zuerkannt wurden.

Im Falle von Emil Geissler lässt sich jedoch auch ein mehr oder weniger regelmäßiger Alkoholkonsum seiner Ehefrau Maria Geissler vermuten. Er schreibt nämlich, dass seine Frau, nachdem sie ihre Arbeit beendet hatte, oft ins Wirtshaus zu ihrem Ehemann nachgekommen ist, wo sie „auch einige vergnügte Stunden“⁴³⁹ erlebt hatte. Da der Autor vergnügliche Zeiten

⁴³⁷ Ebd., S. 2–3.

⁴³⁸ Ebd., S. 51.

⁴³⁹ Ebd., S. 60.

meist mit dem Konsum von Alkohol gleichsetzte, kann hier durchaus davon ausgegangen werden, dass Maria Geissler im Wirtshaus Alkohol getrunken hatte. Es lässt sich jedoch kein Eintrag finden, in welchem sie alleine und ohne ihren Ehemann das Gasthaus besucht hätte.

Geissler hingegen führt in seinem Selbstzeugnis eine Reihe von Episoden an, in welchen er ohne Ehefrau mit Wirt*innen, Freund*innen und/oder Arbeitskolleg*innen ganze Nächte durchgezechet hatte. Hierbei trat der Alkoholkonsum vor allem in seiner sozialen Funktion hervor und stellte ein Freizeitvergnügen dar. Belege dafür, dass Geissler Alkohol als narkotisierendes Fluchtmittel benutzt hätte, sind in den Aufzeichnungen nicht zu finden. Vielmehr spricht er im Zusammenhang mit Gaststättenbesuchen oft von „gemütlich heiteren Abenden“ und einem „fröhlichen Leben“, welches er dann häufig mit seiner gegenwärtigen Lebenssituation inmitten des Zweiten Weltkriegs kontrastiert, wo die weltlichen Genüsse auf ein Minimum reduziert werden mussten. Ein Beispiel für einen dieser heiteren Abende stellt dabei folgende Schilderung Geisslers dar:

An einen schönen Sonntag es war schon eigentlich Montag um 3 Uhr früh wir kamen faßt einige 20 Mann aus dem Kaffeehaus und wie wir so auf der Straße stehen, sagte einer es ist so schön und warm es ist direkt eine Sünde jetzt zuhause zu gehen und niederlegen was ist den dabei wir sind alle frei ich mache den Vorschlag wir machen zu Fuß einen Landpartie und zwar gehen wir nach Vösendorf am Spitz zum Braunmüller Wirt der hatt eine tadellose Kegelbahn und dort machen wir eine korekte Kegelpartie. [...] Wir marschierten weiter und waren um ½6 Uhr früh bei den Vösendorfer Wirt natürlich war noch alles in größter Ruhe aber wir machten einen so schönen Gesang und es öffnete sich ein Fenster der Wirt schaute herunter und wie er so viel Straßenbahner sieht so sagte er guten Morgen meine Herren ich komme gleich aufsperrn und in paar Minuten waren wir im Gassenschank und es begann einmal mit einer Flasche Slibowitz die war bald leer, dann wurde ein 25liter Bierfaß angeschlagen und [...] dann wurde teilweise auch Karten gespielt und diverse Viertel Wein ausgeschnapst. mein Gott ein Viertel kostete ganze 10 Kreuzer und war überall gut und der Wirt der keinen guten Wein schenkte der war überall ausgeschrien und niemand kam als Gast zum Wein. es wurde Mittag gegessen und wir blieben bis zum Abend. [...] es wurde getanzt gesungen gegessen und getrunken und war wirklich ein schöner solieder Ausflug ohne Frauen denn es ist nicht immer gut wenn der Wachmann mit ist.⁴⁴⁰

Der Umstand, dass die Männer den ganzen Montag beim Wirt verbracht hatten, könnte darauf zurückgeführt werden, dass sie in der Tradition des „blauen Montags“ der Arbeit fern geblieben sind. So beschreibt auch Karl Renner in seinen Lebensaufzeichnungen die Situation der Wiener Heimarbeiter*innen, welche am Montag oftmals arbeitsunfähig aus einer halben Alkoholvergiftung erwacht sind und sich an diesem Tag erst von den Trinkgelagen des

⁴⁴⁰ Ebd., S. 28–29.

Sonntags erholen mussten.⁴⁴¹ In diesem Fall schien es jedoch anders zu sein, da Geissler einerseits in seinem Selbstzeugnis mehrmals glaubhaft schildert, dass der Montag für ihn und seine Schichtkolleg*innen ein arbeitsfreier Tag gewesen ist – aus diesem Grund etwa hatten sie ihren Verein auch „Montagsplatte“ genannt. Andererseits wollten sie sich nicht vom Trinken erholen, sondern marschierten stattdessen in der Nacht direkt vom Kaffeehaus zum Wirt, um anschließend dort den ganzen Tag weiter zu trinken. Es ist daher durchaus realistisch anzunehmen, dass die Gruppe insgesamt 24 Stunden inklusive Wegzeiten in Gaststätten verbracht hat. Dabei haben die Männer laut den Aufzeichnungen neben Bier und Wein auch hochprozentigen Alkohol konsumiert.

Des Weiteren wird in dem obigen Auszug das Kartenspielen erwähnt, welches in Geisslers Selbstzeugnis viele Male Eingang gefunden hat. Der Autor meint dabei an einer Stelle, dass bei einer „lößlichen Schnapserei immer Wein genug am Tisch“⁴⁴² vorhanden war, weswegen davon ausgegangen werden kann, dass, wann immer er das Kartenspielen erwähnt, meist auch Alkohol konsumiert wurde. Nicht zuletzt wird auch wieder die Rolle der Frau angesprochen, die hier wenig freundlich als „Wachmann“ bezeichnet wurde. Dies deutet darauf hin, dass es aufgrund des Alkoholkonsums der Männer häufig zu familiären Auseinandersetzungen gekommen ist. Darüber hinaus kann daraus geschlussfolgert werden, dass Männer ohne Begleitung der Frauen ein hemmungsloseres Trinkverhalten an den Tag gelegt haben.

Doch auch der Alkoholkonsum während der Arbeitszeit nahm teilweise gefährliche Ausmaße an, sodass manche der Arbeiter*innen eigentlich nicht mehr arbeitsfähig gewesen wären. Eine Episode in der Straßenbahn verdeutlicht diese Einschätzung und zeigt auch das unverantwortliche Handeln der Beteiligten, wodurch möglicherweise auch andere Personen in Gefahr gebracht wurden:

Am Gellertplatz war ein Greisler und der hatte einen sehr guten Slibowitz und die Straßenbahner waren gute Kunden bei der enormen Kälte. Nun mein Wagenführer kaufte sich bei jeder Tour einen oder zwei so größere Stamperln und ich sagte lieber Freund du hast schon genug getrunken und er meinte bis wir nach Mariahilf kommen ist alles verdunstet. Aber wir hatten Pech bei der Rückfahrt von Mariahilf hatten wir bei der evangelischen Kirche Gumpendorferstraße bei der Sonnenuhr gasse ein Karambol mit einen schwerbeladenen Kohlenwagen welcher starke eiserne Kipfer hatte und der Kohlewagen zerbrach mir den ganzen Fenster Rahmen von beiden Beiwagen die beiden Dächer hingen auf einer Seite ganz schief da die Stangen von den Fenstern ganz weg

⁴⁴¹ Vgl. RENNER, KARL (1946): An der Wende zweier Zeiten. Lebenserinnerungen von Karl Renner. Wien: Danubia Verlag, S. 215.

⁴⁴² GEISLER, Bd. 1, S. 24.

waren. Ich glaube es hatt noch niemand einen so zusammen gehauten Zug in eine Remise gebracht wie ich damals.⁴⁴³

Generell wird hierbei der Berufsgruppe der Straßenbahnangestellten von Geissler, besonders bei kalten Temperaturen, ein regelmäßiger Branntweinkonsum nachgesagt. Der hochprozentige Schnaps wurde dabei laut dem Autor vor allem wegen seiner wärmenden Funktion als Stärkungsmittel getrunken. Darüber hinaus wird durch die Art und Weise, wie Geissler den Zusammenstoß schildert und aufgrund seiner nachfolgenden Handlungen, in welchen er den betrunkenen Wagenführer deckte und ihn dadurch vor der Entlassung bewahrte, deutlich, dass er durchaus Verständnis für seinen Kollegen hatte und den Unfall wohl eher als unglückliches Ereignis betrachtete.

Zuletzt darf nicht unerwähnt bleiben, dass auch in diesem Selbstzeugnis wieder eine Passage enthalten ist, in welcher körperliche Auseinandersetzungen infolge von Alkoholkonsum aufgetreten sind. Als Straßenbahnschaffner hatte Geissler regelmäßigen Kontakt zu alkoholisierten Passagieren, insbesondere an Sonntagen, wenn diese mit der Straßenbahn vom Heurigen heimwärts fuhren. Der Alkohol führte dabei zu einem deutlich gesteigerten aggressiven Verhalten in der Gesellschaft. Er schreibt dazu: „Ich hatte einmal gerade so eine Grinzinger Sonntagstour und der Wein war für viele Leute zu stark und es entstanden oft gegenseitige Differenzen unter den Fahrgästen die sogar zu Schlägereien führten.“⁴⁴⁴ Geissler beschreibt daraufhin eine Prügelei in der Straßenbahn, die dermaßen ausartete, dass schlussendlich die Polizei einschreiten musste.

5.5.3 Bewertung des Alkoholkonsums

Aufgrund seines sozialen Umfelds wurde Emil Geissler von Kindheit an vermittelt, dass der Konsum von Alkohol eine Notwendigkeit darstellt und als Mittel zur Sättigung und instrumenteller Durstlöcher fungiert. Als Geissler jedoch älter wurde, scheint sich diesbezüglich ein Einstellungswandel vollzogen zu haben: Der Autor sah den Alkoholkonsum nicht mehr nur als Notwendigkeit und Teil der Nahrungsaufnahme an, sondern er wurde vor allem zu einem Freizeitvergnügen – die Abende gestalteten sich dadurch „heiterer“ und „lustiger“. Demnach wurde der Alkoholkonsum durchwegs positiv bewertet und es stellte für

⁴⁴³ GEISSLER, Bd. 2, S. 40.

⁴⁴⁴ Ebd., S. 14.

Geissler kein Problem dar, wenn einmal über den Durst getrunken wurde. Dass er dabei selbst übermäßig Alkohol konsumiert hatte und berauscht gewesen wäre, beschreibt er hingegen kaum. Anhand seiner Erzählungen kann jedoch davon ausgegangen werden, dass dies mehrfach vorgekommen ist. Am ehesten sahen die Ehefrauen in Geisslers sozialem Umfeld den Alkoholkonsum ihrer Männer kritisch, wodurch es laut seinen Aufzeichnungen des Öfteren zu familiären Streitigkeiten gekommen ist – auch zwischen Geissler und seiner Frau.

Im Text lässt sich allerdings eine Textstelle ausfindig machen, in welcher der Autor das Trinkverhalten als inakzeptabel darstellte. Während der Straßenbahnunfall infolge von übermäßigem Alkoholkonsum eher als unglückliches Erlebnis abgetan wurde, bewertete Geissler die Trinkgewohnheiten seines Schwagers, Franz Friede, äußerst negativ. Dieser sei ein Alkoholiker, der „durch sein saufen sehr heruntergekommen“ war. Gemäß den Aufzeichnungen „tyrannisierte“ Franz Friede seine eigene Familie und bereitete Mutter und Schwester großen Kummer, da er sein ganzes Geld für Alkohol ausgegeben und darüber hinaus noch Schulden bei den Wirt*innen aufgenommen hatte, die diese dann am nächsten Tag bei der Mutter in der Trafik eingetrieben haben. Der missbräuchliche Alkoholkonsum des Schwagers führte laut Geissler so weit, dass dieser alkoholbedingte psychotische Störungen entwickelte. Er wurde von „Angstgefühlen gepeinigt“ und bekam Wahnvorstellungen, in welchen er sich einbildete, dass Soldaten vor dem Haus auf ihn warten würden, um ihn umzubringen. Geissler brachte Franz Friede deshalb anschließend zum Arzt, der ihn aufgrund seiner Alkoholkrankheit in eine psychiatrische Klinik einweisen ließ.⁴⁴⁵ Somit wurde er als „Säufer“ von der Gesellschaft ausgegrenzt und weggesperrt. Die Grenze des inakzeptablen Trinkverhaltens wurde von Geissler demnach erst bei völliger körperlicher und geistiger Zerrüttung gezogen.

5.6 Johann Hallawitsch – „Familienchronik – Mein Lebensweg“

Die „Familienchronik“ wurde von Johann Hallawitsch 1950 im Alter von 70 Jahren verfasst. Mit seinem Selbstzeugnis will der Autor nach eigenen Aussagen zeigen, „wie schwer der Lebensweg eines Menschen sein kann“, jedoch könnten „alle Hindernisse und Schwierigkeiten überbrückt [werden], soferne man den Glauben an den Allmächtigen nicht

⁴⁴⁵ Vgl. GEISLER, Bd. 1, S. 59–60.

verloren hat.“⁴⁴⁶ Das maschinengeschriebene Typoskript besteht aus 27 Seiten, welches von der Enkelin des Autors an die Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen übermittelt wurde.

5.6.1 Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit

Johann Hallawitsch wurde 1879 geboren und wuchs als Sohn eines Kleinhäuslers in ärmlichen Verhältnissen in Fröllersdorf, Südmähren, auf. Er hatte vier Geschwister, von denen allerdings drei im Kindsalter verstorben sind. Die Pflichtschulzeit absolvierte er in seiner Heimat, wo er neben der Schule allerdings bereits seinen Eltern in der Landwirtschaft helfen musste. Nachdem er die Schule abgeschlossen hatte, führte er als Tagelöhner verschiedene Hilfsarbeiten aus. Verwandte, Freunde und Bekannte halfen ihm bei der Arbeitsbeschaffung und sicherten ihm letztlich eine Stelle als Bierdepotkutscher in der Brauerei zum St. Georg Mautner Markhof in Floridsdorf, Wien. Mit 17 Jahren übersiedelte er deshalb nach Wien. Im Jahr 1900 wurde er zur Assentierung vorgeladen und für tauglich befunden. Hallawitsch gab infolgedessen seine Stellung als Bierdepotkutscher auf und leistete seinen Militärdienst größtenteils in Wien ab, wobei er bis zum Zugführer aufgestiegen ist. Den ihm in Aussicht gestellten Posten als Feldwebel schlug er nach seiner Dienstzeit aus und nahm stattdessen eine Stelle als Pferdewärter in Wien an. 1905 wechselte er in das Rannersdorfer Brauhaus bei Schwechat, welches der Stadt Wien gehörte, wo er als Brauereiarbeiter für die Pflege der Nutztiere und die Bierauslieferung zuständig war. Bereits ein Jahr später begann Hallawitsch eine Ausbildung bei der Sicherheitswache, wo er sich bewährte und 1910 schließlich zum Kriminalbeamten aufstieg. 1909 heiratete er die Köchin Maria Mannwarter – aus dieser Ehe entsprangen zwei Kinder. Nach den Notzeiten des Ersten Weltkriegs musste er eine Reihe von persönlichen Schicksalschlägen hinnehmen: Nachdem seine Mutter gestorben war, starb auch seine Frau und er verlor infolge einer Bürgschaftsverpflichtung sein Haus in Stammerdorf. Seiner Meinung nach wurde er aufgrunddessen sozial geächtet und auch von seinem Bruder verstoßen. Nachdem er 1936 ein zweites Mal geheiratet hatte, ist Johann Hallawitsch 1959 schließlich gestorben.

⁴⁴⁶ Vgl. HALLAWITSCH, JOHANN (1950): Familienchronik – Mein Lebensweg. Maschinenschriftl. Typoskript. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, S. 27.

5.6.2 Form, Motivation und Funktion des Trinkens

In den Aufzeichnungen von Johann Hallawitsch spielt vor allem der Bierkonsum eine wesentliche Rolle. Der Konsum von Wein oder Branntwein taucht darin nur wenig bis gar nicht auf, obwohl die Familie in Fröllersdorf einen Weingarten besessen und bewirtschaftet hatte. Doch wurden in diesem Zusammenhang lediglich wirtschaftliche Aspekte des Weinbaus und des Verkaufs niedergeschrieben. Nur einmal erwähnt er, dass es dem Vater nicht recht war, dass Johann und die Mutter in dessen Abwesenheit den ganzen Wein verkauft hatten und keiner mehr für die Familie übrig geblieben ist.⁴⁴⁷ Wieviel Wein die Familie, wobei der Vater wahrscheinlich den größten Anteil getrunken hat, im Normalfall für den Eigenverbrauch behalten hat, ist dabei nicht überliefert – ebensowenig, ob die Kinder für gewöhnlich auch etwas davon abbekommen haben. Prinzipiell lebte die Familie in ärmlichen Verhältnissen und ihre Ernährung bestand größtenteils aus „Kartoffel, Kraut, Rüben und Hülsenfrüchte [...]“. Fleisch kam nur an den höchsten Feiertagen auf den Tisch.⁴⁴⁸ Hallawitsch schreibt weiterhin, dass die Kinder zumindest zum Frühstück vor allem Milch und Milchspeisen erhalten haben.⁴⁴⁹ Aus diesem Grund kann vermutet werden, dass das Hauptgetränk der Kinder Milch und wahrscheinlich Wasser bildeten. Allerdings muss auch davon ausgegangen werden, dass die Kinder durch die ständige Verfügbarkeit des Weins aus dem eigenen Weingarten einen ganz anderen Zugang zu jenem hatten und das Weintrinken im Haushalt eine gewisse Selbstverständlichkeit darstellte. Daher wurde er von der Familie wahrscheinlich eher als Grundnahrungsmittel denn als alkoholisches Getränk aufgefasst.

Nachdem Johann Hallawitsch 1896 mit 17 Jahren nach Wien übersiedelte, avancierte das Bier zu seinem alkoholischen Hauptgetränk. Davor spielte es laut seinem Selbstzeugnis keine Rolle und tauchte darin nicht auf – wahrscheinlich, weil es für die Familie auf dem Land zu teuer gewesen wäre, Bier zu trinken und diese ja über eigenen Wein verfügten. Der nunmehrige Bierkonsum in der Stadt lässt sich mit Sicherheit zum größten Teil auf seinen dortigen Beruf als Bierdepotkutscher zurückführen. Sollte er ferner zuvor in seinem Heimatort Wein konsumiert haben, wird er aufgrund des hohen Preisunterschieds zwischen Wein und Bier in Wien und seiner beruflichen Stellung, auf das vielfach billigere Bier umgestiegen sein.

⁴⁴⁷ Vgl. ebd., S. 6.

⁴⁴⁸ Ebd., S. 1.

⁴⁴⁹ Ebd., S. 1–2.

In Hallawitschs Selbstzeugnis, in welchem die Ausführungen meist sehr knapp gehalten sind, lassen sich darüber hinaus vor allem Hinweise auf mögliche berufsspezifische Konsummuster ausfindig machen. So wurde bereits erläutert, dass die Berufsgruppe der Kutscher*innen, Transportunternehmer*innen etc. aufgrund ihrer Arbeitsbedingungen für häufigen Alkoholkonsum begünstigt gewesen waren. Im Falle der Bierdepotkutscher*innen scheint sich diese Annahme zu erhärten bzw. noch um ein Vielfaches zu verstärken. An seinem ersten Arbeitstag in der Brauerei zum St. Georg in Floridsdorf etwa wurde Hallawitsch von Johann Müllner, der ebenfalls dort beschäftigt war, auf dem Betriebsgelände herumgeführt, wobei die beiden auch die Brauhauskantine besuchten. Der Autor vermerkt dazu: „Dort gab es allerlei Gutes und Billiges zu essen. Für mich bestellte er [Johann Müllner] einen Schweinsbraten mit Häuptelsalat, - Biermarken erhielt er 4 Stück pro Tag und brauchte für den Trunk nichts bezahlen.“⁴⁵⁰ Daraus wird ersichtlich, dass Johann Müllner jeden Tag, sofern eine Marke den Wert eines Bieres hatte, kostenlos vier Bier in der Brauhauskantine konsumieren konnte. Er hatte dabei keine gesonderte Stellung inne oder wurde bevorzugt behandelt, zumindest geht dies aus dem Text nicht hervor. Deshalb kann vermutet werden, dass alle bei der Brauerei angestellten Personen täglich Biermarken erhalten haben. Die meisten werden diese wohl auch täglich in Anspruch genommen haben. Möglicherweise machten die Marken im Sinne des Trucksystems auch einen Teil des Lohnes aus. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch folgende Aussage von Hallawitsch: „Die meisten Brauhausangestellten, Bräuer, Mälzer, Binder waren ledig.“⁴⁵¹ Womöglich neigten aufgrund der Arbeits- und Lohnbedingungen einige der im Brauhaus beschäftigten Personen zum Alkoholismus bzw. existierte zumindest diese Vorstellung in der damaligen Gesellschaft, weshalb Frauen Männer dieser Berufsgruppe womöglich gemieden haben.

Neben den Biermarken erhielten die Bierkutscher*innen laut den Aufzeichnungen von Johann Hallawitsch nach erfolgter Bierzustellung zusätzlich auch noch kostenlos Bier von den Gastwirt*innen, wodurch der Bierkonsum alleine während der Arbeitszeit erhebliche Ausmaße annehmen konnte. Hallawitsch schreibt darüber: „An den Freitrunke, welchen ich von den Gastwirten nach jeder Bierzustellung erhielt, konnte ich mich nicht gewöhnen; ich hätte jeden Vormittag 10 – 15 Seitel Bier trinken sollen, ich habe dieses Freibier an Fremde abgegeben und mich auf diese Weise vom übermäßigen Biertrinken befreit.“⁴⁵² Dies würde

⁴⁵⁰ Ebd., S. 10.

⁴⁵¹ Ebd., S. 17.

⁴⁵² Ebd., S. 12.

ohne die Biermarken allein am Vormittag einen Bierverbrauch von 3,5 bis 5,25 Liter ergeben haben. Auch wenn der Alkoholgehalt des Bieres im 19. Jahrhundert niedriger gewesen und meist etwa zwischen 2,5 und 3,5 Prozent gelegen ist, waren diese Mengen auch für den Zeitgenossen Johann Hallawitsch nicht gewöhnlich und hätten seiner Meinung nach unweigerlich zu übermäßigen Alkoholkonsum geführt. Es wird jedoch angedeutet, dass er womöglich zu Beginn seiner Tätigkeit dem Freibier durchaus nicht abgeneigt war und erst später realisierte, dass derlei Mengen schädliche Auswirkungen haben könnten. Darüber hinaus sind hiermit nur die möglichen kostenlosen Biermengen gemeint. Der eigens bezahlte Alkoholkonsum beispielsweise während der Mahlzeiten im Gasthaus oder in den Pausen, in welchen die Tiere versorgt wurden, ist noch nicht miteinbezogen. Denn auch dieser Konsum wird in dem Selbstzeugnis angedeutet:

Der Gastwirt Werner war es gewohnt, dass die Depotbierkutscher bei ihm assen, ich aber hatte kein Bedürfnis, meinen Verdienst dem Manne hinzutragen. Ich kaufte mir beim Selcher Speck und Fleisch in gekochtem Zustand, Brot und Bier; nur am Sonntag ging ich in die Gastwirtschaft essen.⁴⁵³

Hallawitsch betont in dieser Lebensphase immer wieder seine Sparsamkeit, wodurch er seinen Eltern einen Teil seines Lohnes senden und sie dadurch unterstützen konnte. Nichtsdestotrotz gehörte das Bier für ihn genauso zu den Mahlzeiten, wodurch es auch für ihn in relativ kurzer Zeit den Status eines Grundnahrungsmittels eingenommen hatte. Dies ist auch die einzige Textstelle, in der Hallawitsch explizit erwähnt, dass er selbst Alkohol getrunken hat. Aufgrund seiner Aussagen und seiner beruflichen Stellung kann dennoch davon ausgegangen werden, dass auch er regelmäßig Alkohol konsumiert und wohl manche seiner Biermarken eingelöst hat. Des Weiteren gibt die Textstelle Auskunft darüber, dass er zumindest einmal wöchentlich, am Sonntag, das Wirtshaus aufgesucht hatte. Er erwähnt später auch, dass er nicht mehr soviel gespart hat – wofür er allerdings das Geld ausgegeben hat, wird nicht beschrieben.⁴⁵⁴

Nachdem er seine Stelle als Bierdepotkutscher gekündigt hatte und bevor er seinen Militärdienst antrat, besuchte er in seinem Heimatort „alle Tanzunterhaltungen und Kirtage“⁴⁵⁵, wobei er an anderer Stelle über sich selbst aussagte: „Ich konnte zwar tanzen, zog jedoch eine gemütliche Unterhaltung vor.“⁴⁵⁶ Hallawitsch wird diese Feste deshalb vermutlich nicht nur des Tanzens wegen besucht haben, sondern auch, um dort in Gesellschaft Alkohol

⁴⁵³ Ebd., S. 11–12.

⁴⁵⁴ Vgl. ebd., S. 13.

⁴⁵⁵ Ebd.

⁴⁵⁶ Ebd., S. 9.

zu trinken. Über die Zeit, in welcher er im Brauhaus der Stadt Wien angestellt war, berichtet der Autor sehr knapp und beschreibt lediglich seine beruflichen Tätigkeiten. Beiläufig erwähnt er, dass er meist Mittags in der Brauhauskantine gegessen und für das Abendessen beim „Greissler“ oder „Selcher“ eingekauft hat.⁴⁵⁷ Ob auch hier Biermarken ausgegeben wurden, gibt Hallawitsch nicht an. Allerdings kann dies anhand der lebengeschichtlichen Aufzeichnungen von Franz Souček (siehe Kapitel 5.7) bestätigt werden. Hallawitsch hingegen meinte nur, dass das Rannersdorfer Bier bzw. Wiener Stadtbräu „infolge seiner guten Qualität recht begehrt“⁴⁵⁸ innerhalb der Wiener Bevölkerung war. Damit hatte er Recht, denn das Brauhaus der Stadt Wien meldete 1912 einen Bierausstoß von 257.981 Hektoliter, womit es in der Vorkriegszeit zu den größten Brauereien Wiens gehörte.⁴⁵⁹

Abseits der im Brauhaus angestellten Personen führt Hallawitsch weitere Berufsgruppen an, die seiner Meinung nach einen erhöhten Bierkonsum aufwiesen. Er berichtet in folgendem Auszug über die Grinzinger Brauerei, in welcher jeden Sonntag Tanzmusik gespielt wurde: „Die Heiligenstädter Gemüse-Gärtner, die Ziegelschläger der Firma Kreindl waren dort Stammgäste; auch die Holzschneider und Flösser fehlten nicht und es kam oft zu schweren Raufexzessen.“⁴⁶⁰ In diesem Beispiel werden ausschließlich Menschen aus Berufsgruppen der unteren sozialen Schichten als Stammkund*innen angeführt, die darüber hinaus körperlich anstrengende Arbeiten verrichteten. Außerdem werden auch in diesem Selbstzeugnis körperliche Auseinandersetzungen in Zusammenhang mit Alkoholkonsum genannt.

5.6.3 Bewertung des Alkoholkonsums

In den Aufzeichnungen von Johann Hallawitsch lässt sich ein dualistisches Konzept hinsichtlich der Bewertung des Alkoholkonsums erkennen. Er unterscheidet dabei deutlich zwischen seiner Ansicht nach gemäßigtem und übermäßigem Alkoholkonsum. Menschen, die er mit letzterem in Verbindung bringt, stellen für ihn Versager*innen und Nichtsnutze dar. So schreibt er etwa: „Preinreich [...] war ein abgewirtschafteter Gastwirt und neigte zum Trunk. Der Depotleiter Lorber war den ganzen Tag alkoholisiert und deshalb ein unfähiger

⁴⁵⁷ Vgl. ebd., S. 17.

⁴⁵⁸ Ebd.

⁴⁵⁹ Vgl. SPRINGER/PALECZNY/LADENBAUER (2017), S. 221.

⁴⁶⁰ HALLAWITSCH (1950), S. 13.

Mensch.“⁴⁶¹ Aus dieser und weiteren Textstellen lässt sich schließen, dass er den Alkoholkonsum jener Menschen, für die er wenig Achtung verspürte, besonders hervorkehrte. Er selbst hebt sich hingegen vor allem durch seine Sparsamkeit und seine Nüchternheit im Text hervor: „Da ich immer sparsam gewesen bin, gab es kein Vergnügen, keinen Prater und keine Weiber.“⁴⁶² Da ein Großteil der Hütten im Prater Gaststätten darstellten, könnte Hallawitsch hier vermehrten Alkoholkonsum gemeint haben. Er führt diese Nüchternheit später im Text auch noch expliziter aus:

Infolge meiner Nüchternheit wurde ich ohne irgendeine Protektion zum Mitfahrer bestellt und nach zweijähriger Tätigkeit nach dem Bierdepot XIX., Heiligenstädterstrasse 131 [...] versetzt. Depotleiter war Franz Jarny ein Mustermensch, stets nüchtern und tüchtig; sein früherer Mitfahrer und zugleich Kutscher war der Fuhrwerksbesitzersohn Fritz Welser aus Nussdorf. Er hatte in letzter Zeit viel getrunken und sich auch Unregelmässigkeiten in der Geldgebarung [...] zu Schulden kommen lassen, weshalb er sofort entlassen wurde, ohne gerichtliche Anzeige.⁴⁶³

Völlig abstinente lebte der Autor selbst dabei mit Sicherheit nicht – dies wurde bereits dargelegt. Vielmehr meint der Autor mit „Nüchternheit“ wohl einen gemäßigteren Alkoholkonsum. Es ist dabei nicht auszuschließen, dass auch Hallawitsch täglich Alkohol konsumierte, diesen Bedarf jedoch als Teil der Ernährung und als Grundnahrungsmittel angesehen hat. Des Weiteren wird hier erneut die Konzeption deutlich, dass ein nüchterner Mensch ein Mustervorbild darstellte. Doch nicht nur Hallawitsch betont seine „Nüchternheit“, sondern diese fiel auch seinen Vorgesetzten auf, weswegen er laut seinen Aufzeichnungen letztlich befördert wurde. Dazu schreibt er: „Nach der ersten Inspizierung (Kellerbestandsaufnahme) durch den Bierkassier [...] wurde über meine Tätigkeit günstig gesprochen, meine Nüchternheit wurde besonders erwähnt.“⁴⁶⁴ Allein die Tatsache, dass „Nüchternheit“ als Bierkutscher*in ein besonders hervorzuhebendes Merkmal gewesen zu sein schien, lässt für diese Berufsgruppe einen besonders hohen Alkoholkonsum erahnen. Wie obiges Beispiel zeigt, dürfte dieser teilweise Ausmaße erreicht haben, in welchem die Beschäftigten nicht mehr im Stande waren, ihren Beruf ordnungsmäßig auszuüben. Allem Anschein nach stellte nicht das Trinken während der Arbeitszeit das Problem dar, sondern vielmehr das fehlende Geld. Trunkenheit im Dienst wurde demnach toleriert, sofern die beruflichen Aufgaben rechtmäßig durchgeführt werden konnten.

⁴⁶¹ Ebd., S. 11.

⁴⁶² Ebd., S. 12.

⁴⁶³ Ebd.

⁴⁶⁴ Ebd.

5.7 Franz Souček – „Memoiren“

Im Jahr 1956 begann Franz Souček seine „Memoiren“ niederzuschreiben. Dabei konnte er auf von ihm verfasste frühere Aufzeichnungen und im Falle des Ersten Weltkriegs auf seine Tagebücher zurückgreifen. Das Originalmanuskript befindet sich im Besitz seiner Enkelin Helene Steurer. Diese hat auch eine digitale Abschrift des Selbstzeugnisses angefertigt, welche sie der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen zur Verfügung gestellt hat. Im Vorwort dazu schreibt sie, dass sie nur die ihr „am notwendigsten erscheinenden Korrekturen“⁴⁶⁵ vorgenommen habe, so wie es ihrer Meinung nach auch ihrem Großvater recht gewesen wäre. Mittlerweile hat Helene Steurer große Teile des Originalmanuskripts, welches sie nicht zur Verfügung stellen möchte, auch in Buchform in zwei Bänden unter den Titeln „Blumen und Krieg – Lebenserinnerungen eines Gärtners 1887-1918“ sowie „Ein neuer Anfang 1919-46“ veröffentlicht. Die folgende Analyse bezieht sich auf die Abschrift, welche in der Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen aufliegt. Diese stimmt inhaltlich weitgehend mit dem ersten veröffentlichten Band „Blumen und Krieg“ überein. Für die Analyse wurden allerdings nur die ersten 156 von 325 Seiten herangezogen, da die zweite Hälfte der Abschrift den Ausbruch des Ersten Weltkriegs und die Erlebnisse während des Krieges beschreibt, welche thematisch und zeitlich für die vorliegende Arbeit nicht mehr von Relevanz sind.

5.7.1 Persönliche Situation und soziale Zugehörigkeit

Franz Souček wurde 1887 als ältestes von fünf Kindern von Josef und Anna Souček in Wien geboren. Die Eltern, die aus Böhmen eingewandert sind, lebten mit ihren Kindern in bescheidenen Verhältnissen im 3. Bezirk. Der Vater war als Fabrikсарbeiter beschäftigt. Neben seinen Kindheitserinnerungen und den darin geschilderten Freizeitaktivitäten beschreibt Franz Souček die Schulzeit, wobei er nach der Volksschule die Bürgerschule im 3. Bezirk besucht hat. In seinen Memoiren zeichnet der Autor ein sehr plastisches Bild von Wien, insbesondere über die Lebenssituation im 3. Bezirk. Auch hinsichtlich der Technikgeschichte lassen sich Hinweise entnehmen, wie die Technisierung des Alltagslebens erfahren wurde. 1902 schickten die Eltern Franz Souček nach Beendigung der Schulzeit gegen seinen Willen nach Prauss in

⁴⁶⁵ SOUČEK, FRANZ (o.J.): Memoiren. Digitale Abschrift von Helene Steurer. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien, S. 1.

Schlesien, wo er bei seinem Onkel eine Lehre als Gärtner beginnen sollte. Nach dreijähriger Lehrzeit kehrte er nach Wien zurück, um gleich darauf eine Stelle als Gärntergehilfe im Schloss Drassburg im Burgenland, dazumal Ungarn, anzunehmen. Dort lernte er auch seine spätere Frau Juliana Borenich, die in Wien beschäftigt war, kennen und heiratete sie 1910. Bereits 1907 nahm er für sie eine neue Stelle in der Reichshauptstadt in der Gärtnerei des Baron Zimmer an. Ein Jahr darauf wechselte er in die städtische Gutsgärtnerei Wallhof, welche sich auf dem Gelände des Brauhauses der Stadt Wien in Rannersdorf befand. Aufgrund seiner beruflichen Tätigkeit lassen sich in den Aufzeichnungen auch etliche fachsprachliche Beschreibungen zu den verschiedensten Pflanzenarten finden. Von 1910 bis 1912 war Franz Souček als Dekorationsgehilfe in den Sophiensälen beschäftigt, wo er auch Einblicke in die Welt der sozialen Oberschicht erhalten hat, die bei ihm tiefen Eindruck hinterließen. 1912 übersiedelte er schließlich nach Budapest, da er als Obergärtner bei Professor Károly Zipernowsky eingestellt wurde. Als der Erste Weltkrieg ausbrach, musste Souček die ihm lieb gewordene Stelle aufgeben und mit dem Mobilisierungsbefehl Kaiser Franz Josephs nach Wien zurückkehren, wo er anschließend als Soldat in den Ersten Weltkrieg zog. Gestorben ist Franz Souček im Jahr 1971 im Alter von 84 Jahren.

5.7.2 Form, Motivation und Funktion des Trinkens

Franz Souček ist bereits im Kindesalter nachweislich mit Alkohol in Berührung gekommen. Der Alkoholkonsum wurde dabei von seinem Vater gefördert. Sofern die chronologischen Zeitangaben stimmen, schließlich wurde das Selbstzeugnis mit großer zeitlicher Distanz zu den Ereignissen verfasst, bekam Franz Souček bereits kleine Schlucke Alkohol, als er noch die Volksschule besucht hat. So berichtet er aus seinen Kindheitserinnerungen: „Vater brachte samstags meist ‚a bratene Stelzen‘ heim, dann holte ich vom Juran Bier, den Liter um 12 Kreuzer,- später kostete es dann 14 Kreuzer-, und alle saßen vergnügt um den Tisch, und für jeden von uns fiel etwas ab.“⁴⁶⁶ Hier zeigt sich, dass der Sohn ins Gasthaus geschickt wurde, um Bier zu holen. Möglicherweise trank er dabei bereits auf dem Heimweg einen Schluck, spätestens aber dann zuhause am Esstisch, wo vermeintlich auch die Kinder etwas von dem Liter Bier abbekommen haben. Eventuell wurde das Trinkgefäß in der Familie reihum gegeben, wobei der Vater mit Sicherheit am meisten davon getrunken hat. In dem

⁴⁶⁶ Ebd., S. 17.

Selbstzeugnis lässt sich darüber hinaus noch ein weiterer, expliziter Beleg für den gelegentlichen Alkoholkonsum der Kinder von Familie Souček anführen:

Wie liebten wir Kinder die Sonntage, war doch der Vater zu Hause! [...] Wenn wir Kinder, oft alle fünf, mit dem Vater ausgingen und in einem Gasthaus einkehrten, bekam jedes von uns ein paar heiße Wienerwürstel und eine Semmel dazu. [...] Wir größeren bekamen einen kleinen Schluck ‚Abzug‘ oder auch Lagerbier, die Kleinen Soda mit Himbeer. Ob wir in der Stadt, im Prater, am Kahlenberg oder sonst wo waren, für uns war das ein Festtag.⁴⁶⁷

Diese Episode hat sich gemäß den Aufzeichnungen im letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts zugetragen. Dabei wird erkenntlich, dass es zu dieser Zeit bereits durchaus leistbare alkoholfreie Alternativgetränke in Form des „Kracherls“ für die weniger bemittelten sozialen Schichten gegeben hat. Da die Gepflogenheiten des Bierkonsums am Wochenende dem Autor bis ins hohe Alter derart gut in Erinnerung geblieben sind, kann davon ausgegangen werden, dass dies keinesfalls den alltäglichen Normalfall, sondern der „kleine Schluck“ jedes Mal ein sehr erfreuliches Erlebnis dargestellt hat. Aus diesem Grund kann ein häufiger und übermäßiger Alkoholkonsum der Kinder in dieser Familie als eher unwahrscheinlich angesehen werden. Des weiteren scheint hier die instrumentelle Funktion des Alkohols bereits abgelöst worden zu sein, wurde das Bier doch vielmehr als besonderes Genussmittel beschrieben. Der Alkoholverbrauch des Vaters scheint durchaus höher gewesen zu sein und stellte sich im Konsum von Abzug- oder Lagerbier dar. Ersteres gehörte dabei zu den billigsten Bieren und wurde deshalb vermehrt von den Arbeiter*innen getrunken. Hingegen lag der Preis des Lagerbiers für gewöhnlich um eine Preislage höher, weshalb dieses vom Vater angesichts seiner beruflichen Stellung vermutlich weit seltener konsumiert worden ist.

Dass in der Familie Wein getrunken wurde, ist in dem Selbstzeugnis nicht vermerkt und aufgrund des geringen Einkommens der Eltern auch unwahrscheinlich. Branntwein hingegen wurde in der Familie sehr wohl getrunken bzw. als medizinisches Heilmittel eingesetzt. So wird in den Aufzeichnungen berichtet, dass Franz Souček die Mutter stets begleitete, wenn sie Kornbranntwein eingekauft hat, um darin selbst „Heidelbeeren, grüne Nüsse und Zwetschken“ einzulegen. „Auch Kalmus und einige anderen Kräuter wurden im Schnaps eingelegt und dann als Arzneimittel verwendet“⁴⁶⁸, berichtet der Autor. Darüber hinaus zeigt sich, dass Branntwein vor allem bei kalten Temperaturen als „Tee mit Rum“ getrunken wurde, um den Körper zu wärmen. Diese Form und Funktion des alkoholischen Heißgetränks wurden in einer

⁴⁶⁷ Ebd., S. 21.

⁴⁶⁸ Ebd., S. 16–17.

späteren Lebensphase nicht nur von Franz Souček selbst, sondern auch von den Personen in seinem sozialen Umfeld eingesetzt.⁴⁶⁹ Der Branntwein war jedoch nicht nur in den Gaststätten und bei den Gemischtwarenhändler*innen erhältlich, sondern wurde gemäß dem Selbstzeugnis auch von herumziehenden Hausierer*innen verkauft. Franz Souček unterschied dabei die „Rastlbinder, meist Slowaken, die auch mit Kochlöffeln, Holzpuppen und ‚Spilerei‘ hausierten; der Essigmann, die Schnaps-Slowakin, der Roman-Agent, der Stoff- und Kleiderjud, [...] der Strohbauer mit Schabstroh zum Neufüllen der Strohsäcke“ und meint schließlich resümierend: „alles wurde auf der Strasse ausgerufen“.⁴⁷⁰ Warum die Nationalität der Hausierer*innen gerade im Zusammenhang mit Schnaps genannt wird, bleibt unbeantwortet und lässt auch keine Rückschlüsse zu.

Über einen übermäßigen Bierkonsum des Vaters, Trunkenheitsexzesse oder gewalttätige Handlungen innerhalb der Familie wird nichts vermerkt. Aus obiger Textstelle wird vielmehr deutlich, dass die Kinder ein liebevolles Verhältnis zu ihrem Vater hatten, ihn aufgrund seiner Arbeitszeiten jedoch meist nur sonntags zu Gesicht bekamen, weshalb dieser Tag oftmals für Ausflüge mit der Familie genutzt wurde. Dies traf vermutlich auf den Großteil der Wiener Arbeiter*innenfamilien zu, denn auch in dem Selbstzeugnis wird betont: „Den ganzen Sonntag waren überall die Gasthäuser voll, aber auch wie von dichtem Nebel voll von Tabakrauch, ‚den man schneiden konnte‘.“⁴⁷¹ Der arbeitsfreie Sonntag, welcher 1885, also erst kurz vor Franz Součeks Geburt, gesetzlich festgelegt wurde, war dabei eine große Errungenschaft in der Arbeiter*innenschutzgesetzgebung. Dadurch sah der Autor allerdings samstags und sonntags auch „sehr viele Betrunkene und Raufereien“.⁴⁷² Über letztere hält er fest: „Schon fliegen die Bier- und Weingläser, die Literflaschen und es wird so mancher Sesselhaxen geschwungen.“⁴⁷³ Die Wirtshausschlägereien endeten laut Franz Součeks dabei oftmals blutig, sodass manche der Beteiligten weggetragen werden mussten, womit erneut das aggressive Verhalten infolge von Alkoholkonsum verdeutlicht wird.

In dem Selbstzeugnis lassen sich darüber hinaus viele Hinweise auf mögliche berufsspezifische Konsummuster ausmachen. Dabei berichtet er schonungslos über seine eigene Berufsgruppe: „Ich sah damals leider sehr oft, dass sich die alten Gärtner gerne

⁴⁶⁹ Vgl. ebd., S. 37, 48.

⁴⁷⁰ Ebd., S. 16.

⁴⁷¹ Ebd., S. 21.

⁴⁷² Ebd.

⁴⁷³ Ebd., S. 67.

betranken.“⁴⁷⁴ Souček selbst sprach dem Alkohol ebenfalls gehörig zu. So haben insbesondere die Arbeitsbedingungen, wie sie der Autor schildert, einen häufigen Alkoholkonsum gefördert. Denn während seiner Gesellenzeit auf Schloss Drassburg im heutigen Burgenland beispielsweise erhielt er mit 17 Jahren neben der Verköstigung täglich eine Flasche Wein zur Verpflegung.⁴⁷⁵ Des Weiteren ging Souček, als er ab 1907 wieder in Wien als erster Gehilfe in der Gärtnerei des Baron Zimmer beschäftigt war, zu Mittag mit seinen Kolleg*innen meist ins Wirtshaus essen. Darüber berichtet er: „Da ging es oft lustig zu, da jeder etwas zu erzählen hatte. Hatten wir Geld, dann lebten wir wie Gott in Frankreich, doch das geschah nicht oft, man musste sein bisschen Geld gut einteilen, wollte man nicht auf manches verzichten und dann nur von Pferdewurst leben.“⁴⁷⁶ Dieser Textauszug legt nahe, dass hierbei neben dem Essen auch der Konsum von Alkohol gemeint wurde. Darüber hinaus wird deutlich, dass die Gärtner*innen ihr Einkommen nicht gespart, sondern vielmehr für kurzfristigen Konsum als Statussymbol ausgegeben haben. Diese Mentalität, die viele Arbeiter*innen teilten, wird auch durch eine Beobachtung des Autors aus Kindertagen bezeugt: „Es war einmal Samstagnachmittag, ich stand gerade beim Fenster und sah den Maurern zu, wie sie ihr Werkzeug versorgten, da ja Feierabend gemacht wurde. Mittags erhielt schon jeder Maurer seinen Lohn, und einige Stunden darauf sah man schon ein paar betrunken.“⁴⁷⁷ Dadurch wird erkennbar, dass der Lohn in diesem Beispiel sofort in Alkohol umgesetzt wurde.

Der Alkoholkonsum von Franz Souček wurde mit aller Wahrscheinlichkeit weiterhin gefördert, als der Autor 1908 die Stelle als Gehilfe in der städtischen Gutsgärtnerei Wallhof annahm, welche zum Brauhaus der Stadt Wien in Rannersdorf gehörte. Dazu hält er fest: „Als ich am ersten Tag zur Zehnuhr-Pause mit dem Gartenarbeiter Pafka ins Brauhaus Bier holen ging, da sah ich auch zum ersten Mal ein Brauhaus von innen.“ Der Autor wurde „mit einem Dreiliter Kapskrug, einem Tonkrug“ in den Bierkeller geführt, „wo man je nach ausgegebenen Deput Blechmarken Abzugsbier, Wienerbräu, Bürger- und Spezialbräu bekam.“⁴⁷⁸ Allen Anschein nach wurden demnach auch den Gärtner*innen, welche am Gelände des Brauhauses arbeiteten, ein Teil ihres Lohnes als Deputatlohn in Form von Bier ausbezahlt. Darüber hinaus wird ersichtlich, dass die Gärtner*innen auch zu Beginn des 20. Jahrhunderts durchaus noch während der Arbeitszeit Alkohol konsumiert haben. Ob die drei Liter Bier allein für Souček

⁴⁷⁴ Ebd., S. 93.

⁴⁷⁵ Vgl. ebd., S. 56.

⁴⁷⁶ Ebd., S. 93.

⁴⁷⁷ Ebd., S. 14.

⁴⁷⁸ Ebd., S. 96.

oder für mehrere Personen bestimmt waren, geht nicht hervor, letzteres wirkt aus dem Kontext aber wahrscheinlicher. Nichtsdestotrotz trank der Autor täglich größere Mengen Bier, wie er kurz darauf schildert:

Das erste Krügerl Lagerbier, das ich um zehn Uhr trank, spürte ich gehörig. Ich hatte jeden Tag Bier, um zehn Uhr, mittags und abends, manchmal, wenn wir bis spät in die Nacht Karten spielten, ich, Herr Samitz und der Kutscher vom Gutsverwalter Kettelgruber, Herr Wolf, tranken wir so manchen Krug leer ohne etwas zu spüren. Dass es für mich gesundheitlich schädlich war, sah ich bald ein, denn ich hatte oft in aller Früh auf den nüchternen Magen schon einen halben bis einen Liter Bier getrunken. Ich war erst dreiundzwanzig Jahre alt und hätte es bald allen saufenden Gärtnern nachgemacht.⁴⁷⁹

Aus dem Text wird eine gewisse Abstumpfung gegenüber der berauschenden Wirkung des Alkohols erkennbar, die auch der Autor bemerkte. Retrospektiv hat er dabei bereits die gesundheitsschädlichen Auswirkungen des Alkohols erkannt. Ein derartiges Bewusstsein wurde höchstwahrscheinlich im Zuge der erstarkenden Antialkoholbewegung im 20. Jahrhundert geschaffen bzw. bestärkt. Des Weiteren wird das anpassungsfähige Trinkverhalten des Autors sichtbar. Während der Zeit im Burgenland hat Souček vermehrt Wein getrunken, da er diesen zum einen von seinem Arbeitgeber zur Verpflegung erhalten hat und zum anderen Wein durch die regionale Nähe leichter erhältlich und vermutlich auch kostengünstiger war. In Wien hingegen hat der Autor laut seinem Selbstzeugnis beinahe ausschließlich Bier getrunken, da dieses einerseits einen Teil seines Lohnes darstellte und andererseits in der Stadt um ein Vielfaches billiger war als Wein.

Abschließend soll noch eine Szene angeführt werden, in der Souček selbst wohl nur eine beobachtende Rolle einnahm, die jedoch ein wertvolles Zeugnis über die Schattenseiten der damaligen Gesellschaft ablegt. So gibt die Passage beispielhaft den zwanghaften Alkoholkonsum von einigen Stadstreicher*innen in Wien Ende des 19. Jahrhunderts wieder:

Auch ohne Geld konnte man bei den Gasthäusern auf seine Rechnung kommen. Das bewiesen die ‚Fasslkippler‘, die, ein Reindl unterm Arm oder am Hosenriemen angeschnallt, von Gasthaus zu Gasthaus gingen und den Rest der Bierfässer austranken, die, ausgeleert, vom Wirt am Trottoir abgestellt waren. Aus einigen Fässern brachten sie fast 1 Liter Bier zusammen, oft auch mehr. Dass mitunter boshafte Buben ins Fass ‚wischerlten‘, machte nichts aus, es schmeckte trotzdem.⁴⁸⁰

Diese Fälle stellten Randexistenzen in der Gesellschaft dar, die Alkohol als narkotisierendes Fluchtmittel verwendeten, um ihrem Elendsdasein zu entfliehen. Die Anzahl der so genannten

⁴⁷⁹ Ebd.

⁴⁸⁰ Ebd., S. 21.

„Fasslkippler“ geht aus dem Text nicht hervor, jedoch war sie mindestens so groß, um als Erscheinung in der Gesellschaft wahrgenommen zu werden.

5.7.3 Bewertung des Alkoholkonsums

Franz Souček dürfte im Laufe seines Lebens einen Einstellungswandel bezüglich des Alkoholkonsums vollzogen haben. Freute er sich als Kind noch über einen Schluck Bier, so führte seine Berufswahl als Gärtner dazu, dass er in ein soziales Umfeld gelangte, in welchem vermeintlich täglich Alkohol konsumiert wurde. Dadurch begegnete der Autor einigen Personen, an deren Lebenssituationen er die Auswirkungen des Alkoholismus miterleben konnte. Aus diesem Grund gestaltete sich auch seine Bewertung des Alkoholkonsums zusehends negativ. Möglicherweise hat Souček auch bei sich selbst bereits Anzeichen einer Alkoholabhängigkeit bemerkt. Nicht zuletzt könnte seine Wahrnehmung durch die Antialkoholbewegung im 20. Jahrhundert beeinflusst worden sein. Über den Obergärtner, mit welchem er in der Gärtnerei des Baron Zimmer in der Gloriettegasse zusammengearbeitet hat, schreibt er beispielsweise Folgendes: Er „war ein periodischer Quartalsäufer, der gleich zwei bis drei Tage lang mit mehreren Kollegen von einem Gasthaus oder Kaffeehaus ins andere ging und auch nachts ausblieb und viel Geld verspielte und versoff. Nachher war er schlecht gelaunt, brutal und unausstehlich.“⁴⁸¹ Souček beschreibt daraufhin mehrere Episoden, in denen der Obergärtner stark berauscht gewesen war.⁴⁸² In diesen Rauschzuständen hat er laut den Aufzeichnungen seine Familie misshandelt und erschien am darauffolgenden Tag oftmals nicht zur Arbeit, wodurch deutliche Anzeichen eines Alkoholproblems ersichtlich werden.

Zunehmend zynisch betrachtet der Autor retrospektiv die Trinkgelage, an denen auch er selbst teilgenommen hat. Der folgende Auszug bezieht sich zwar auf die Zeit, in welcher Souček als Gärtner im Schloss Drassburg im Burgenland tätig war, ist jedoch eher allgemein gehalten, weshalb die Textstelle auch für Wien Geltung findet. Souček gibt darin seine gegenwärtige Haltung zu den Gaststätten wieder:

Auch wir vom Schloss sitzen am Faschingdienstag in einem Raum an den Tischen zusammengepfert und trinken Wein, einen guten Tropfen noch, denn wir sind noch nicht betrunken, das wissen der schlaue Wirt und auch die Wirtin. Der Betrunkene zahlt mit seinem guten Geld den stark gewässerten Wein. Auch viel Glühwein wird getrunken,

⁴⁸¹ Ebd., S. 77.

⁴⁸² Vgl. ebd., S. 78, 92–93.

da geht der schlechte Wein darunter und erhitzt die Köpfe. Der Verdienst des Wirtes ist kolossal, er schröpft die Dummen wo er kann, und das machen alle Wirte in allen Orten. Herrgott, da wird gefressen und gesoffen, man reibt die schwitzenden Leiber aneinander, und alle fühlen sich sauwohl und glücklich, bis ja....bis jemand zum Raufen Anlass gibt.⁴⁸³

In dieser Textstelle wird die negative Einstellung des Autors gegenüber dem Alkoholkonsum und seinen Begleitumständen sichtbar. Die Wirtsleute werden als intrigante Charaktere beschrieben, die den Wein mit Wasser streckten, sobald sie der Meinung waren, die Gäste würden es aufgrund ihres Zustands nicht mehr bemerken. Wie in dieser Arbeit bereits gezeigt wurde, traf dies auch auf einige Wiener Wirt*innen zu, da im 19. Jahrhundert mehrere Fälle aufgedeckt wurden, in welchen der Wein verfälscht worden war. Darüber hinaus betont Souček in dieser Passage das durch den Konsum von Alkohol hervortretende, hemmunglose Verhalten und die gesteigerte Gewaltbereitschaft der Gäste. Dass er diese Ansicht bereits zum Zeitpunkt dieses Erlebnisses geteilt hat, muss bezweifelt werden, fand diese Episode doch schon zu Beginn seiner Gesellenzeit statt, während der und auf welche laut seinen Aufzeichnungen noch unzählige Gaststättenbesuche, alkoholische Getränke und „heitere Stunden“⁴⁸⁴ folgten.

5.8 Ergebnisanalyse

Nachdem die Autor*innen und ihre Selbstzeugnisse in Hinblick auf die Fragestellung einzeln untersucht und betrachtet wurden, sollen die Ergebnisse nun gesammelt dargestellt und im Vergleich zueinander ausgewertet werden. Die Analyse der lebensgeschichtlichen Aufzeichnungen hat vor allem in Bezug auf die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen deutliche Unterschiede im Trinkverhalten ergeben. So hängt etwa die Art des konsumierten alkoholischen Getränks maßgeblich von der sozialen Schicht ab. Das Selbstzeugnis von Helene Gasser hat gezeigt, dass die großbürgerliche Familie Fleischl fast ausschließlich Wein zu sich genommen hat. Dieser wurde von der Familie vor allem bei Empfängen und Besuchen gereicht und zumeist im Privaten mit den Gästen getrunken. Demgegenüber stellte in den Aufzeichnungen der drei Männer, die der sozialen Unter- und unteren Mittelschicht zuzuordnen sind, Bier das alkoholische Hauptgetränk dar. Dieses wurde vorwiegend im Gasthaus konsumiert, teilweise aber auch von dort nach Hause geholt oder bei

⁴⁸³ Ebd., S. 67.

⁴⁸⁴ Ebd., S. 96.

Gemischtwarenhändler*innen eingekauft. Im Selbstzeugnis von Franz Souček wird zusätzlich der Alkoholverkauf durch umherziehende Hausierer*innen genannt. Darüber hinaus spielte der Alkoholkonsum am Arbeitsplatz bei den drei Männern eine große Rolle. Bezüglich des konsumierten Bieres wird es sich höchstwahrscheinlich um das billige Abzugbier gehandelt haben – im Falle von Geissler und Souček wird dies sogar namentlich angeführt.

Weinkonsum taucht in den drei von Männern geschriebenen Selbstzeugnissen hingegen selten auf, meist nur, wenn er von einer vermögenderen Person bezahlt wurde. Souček, der aufgrund seiner beruflichen Situation im Burgenland in den regelmäßigen Genuss von Wein gekommen ist, wechselte in Wien wieder auf das Bier, da er sich Wein vermutlich nicht regelmäßig leisten konnte. Ferner kann der Wein, welchen Geissler, Hallawitsch und Souček sporadisch konsumierten, hinsichtlich der Qualität nicht mit jenem der Familie Fleischl, die den Wein aus Frankreich zu hohen Preisen importierten, verglichen werden. Dadurch wird ersichtlich, dass die Trinkgewohnheiten vor allem vom Preis der alkoholischen Getränke abhängig waren. In Wien lagen die Weinpreise deutlich über den Bierpreisen, weswegen die weniger bemittelten sozialen Schichten auf das billigere Bier zurückgreifen mussten. Daneben war der Alkoholkonsum aber auch eine Frage des Prestiges. In den Aufzeichnungen von Helene Gasser wurde gezeigt, dass Familie Fleischl hauptsächlich Alkohol zur Statushervorhebung getrunken hat. Gleichzeitig wurde Wein konsumiert, um sich augenscheinlich von den anderen sozialen Schichten abzugrenzen, da im Falle des Weins kein geeignetes Substitutionsprodukt gefunden werden konnte. Doch auch im Selbstzeugnis Součeks wird erkennbar, dass der Gärtner sein Einkommen in kurzfristigen Konsum investiert und Alkohol im Gasthaus teilweise aus Statusgründen konsumiert hat.

In Bezug auf den Branntweinkonsum finden sich insgesamt wenig Hinweise in den ausgewählten Quellen – lediglich bei Geissler und Souček taucht dieser überhaupt auf. In diesen beiden Selbstzeugnissen wurde er vor allem bei kalten Temperaturen wegen seiner „wärmenden“ Funktion als Stärkungsmittel konsumiert. Geissler hat daneben aber auch die berauschende Wirkung des Branntweins geschätzt und diesen deswegen mit seinen Kolleg*innen teilweise auf Landpartien getrunken. Die wenigen Informationen zum Branntweinkonsum sind allerdings der Quellengattung der Selbstzeugnisse geschuldet und lassen kaum Rückschlüsse auf den tatsächlichen Branntweinkonsum in Wien zu. Denn jene Menschen der sozialen Unterschicht, die etwa Max Winter in einer seiner Sozialreportagen⁴⁸⁵

⁴⁸⁵ Vgl. WINTER, MAX (1900): In der Branntweinschänke. In: Arbeiter-Zeitung Nr. 103 vom 15. 4. 1900.

beschrieben hat, werden mit aller Wahrscheinlichkeit keine Selbstzeugnisse verfasst haben. Dementsprechend tauchen in den Quellen auch keine Branntweinschenken als Orte des Konsums auf.

Vermutlich aus demselben Grund wird in den Aufzeichnungen Alkohol nicht oder zumindest nicht vorwiegend wegen seiner narkotisierenden Funktion getrunken. Die „Fasslkippler“, die im Selbstzeugnis des Gärtners erwähnt werden und deren Alkoholkonsum sehr wohl als Flucht vor der Wirklichkeit verstanden werden kann, bilden hier eine Ausnahme. Vielmehr wird in den ausgewählten Quellen Alkohol aufgrund seiner sozialen und instrumentellen Funktion konsumiert. Für die Familie Fleischl beispielsweise galt der Alkoholkonsum als Teil einer statusbewussten Ess- und Trinkkultur und wurde meist in Gesellschaft getrunken, um den Wohlstand der Familie zu demonstrieren. Geissler und Souček nutzten Alkohol dagegen, um geselligen Umgang mit Freund*innen und Kolleg*innen zu erleichtern und die Solidarität zu fördern. Sie schreiben von „fröhlichen“ und „heiteren“ Stunden, die sie in den Wirtshäusern verbracht haben. Vor allem bei Geissler nahm das feierliche Trinken einen großen Stellenwert ein, da er in seinem Selbstzeugnis etliche gesellige Episoden schildert, die oftmals im Rausch endeten. Der Alkoholkonsum wurde bei Geissler, aber auch zeitweise bei Souček zu einer täglichen Freizeitbeschäftigung. Im Wirtshaus wurde schließlich durch Kartenspiel und musikalische Darbietungen auch Unterhaltung geboten. Mangelnde sonstige Alternativangebote ließen das soziale Trinken deshalb als eines der wenigen Freizeitvergnügungen übrig. Die daraus resultierende Trunkenheit sei laut James S. Roberts aber kein Zeichen für eine gestörte Sozialpsychologie des Proletariats gewesen, sondern zeuge viel eher von der Dürftigkeit der frühen Industriegesellschaft.⁴⁸⁶ Auch das Vereinsleben prägte das Trinkverhalten, wie im Beispiel von Geissler sichtbar wird. Alkohol wurde dadurch fester im geselligen Alltagsleben verankert.

Jedoch spielte auch die instrumentelle Funktion des Alkohols eine nicht zu unterschätzende Rolle in den ausgewählten Selbstzeugnissen. Alkohol wurde dabei besonders in der Stadt aufgrund fehlender Alternativgetränke als Durstlöscher und Nahrungsmittel verwendet. Dies zeigt sich auch deutlich in den Quellen, da jene beiden Autoren – Geissler und Souček – die in Wien aufgewachsen sind, bereits relativ früh mit Alkohol in Berührung gekommen sind. Im Selbstzeugnis von Geissler wird ersichtlich, dass er noch dem Glauben über krank machendes Wasser erlegen ist. Tatsächlich war in Wien sauberes Trinkwasser für den Großteil der

⁴⁸⁶ Vgl. ROBERTS (1980), S. 237.

Bevölkerung erst durch die I. bzw. II. Hochquellenleitung vorhanden. Im Gegensatz dazu kannte Souček zur Jahrhundertwende schon das „Kracherl“ als Alternativgetränk für Kinder. Da die beiden hinsichtlich ihres Alters nur elf Jahre auseinanderlagen, könnte sich um die Jahrhundertwende in Teilen der Bevölkerung auch ein allmählicher Einstellungswandel beginnend beim Alkoholkonsum der Kinder hin zu Alternativgetränken eingestellt haben. Bei vielen Erwachsenen war das instrumentelle Trinken allerdings auch nach 1900 noch durchaus fest im Alltag integriert. Dies drückt sich vor allem im Alkoholkonsum während der Arbeitszeit oder in den Pausen aus. In den Aufzeichnungen der drei Männer finden sich Textstellen, in welchen Lehrer*innen, Maurer*innen, Straßenbahnangestellte, Gärtner*innen, Brauereiarbeiter*innen und Bierkutscher*innen Alkohol während der Arbeitszeit oder in den Frühstücks- und Mittagspausen getrunken haben. Dieser Alkoholkonsum wurde von den Arbeitgeber*innen nicht nur toleriert, sondern teilweise auch gefördert, da im Falle der Brauereiarbeiter*innen und Gärtner*innen ein Teil des Lohnes in Form von Alkohol als Deputat ausbezahlt wurde. In den Selbstzeugnissen nahm dieser Konsum teilweise aber auch besorgniserregende Ausmaße an, sodass die berufliche Tätigkeit nicht mehr ordnungsgemäß ausgeübt werden konnte. Andere Berufsgruppen hingegen, die etwa im häuslichen Dienst beschäftigt waren, mussten weitgehend abstinente leben, wie es beispielsweise Helene Gasser getan hat.

Wie die Aufzeichnungen letzterer zeigen, war der Glaube an die medizinische Wirkung des Alkohols im 19. Jahrhundert ebenfalls noch verbreitet. So wurde Wein in den Memoiren von Gasser noch als medizinisches Hilfs- und Stärkungsmittel eingesetzt und sogar von den Ärzten verordnet. Ebenso berichtet Souček über den Schnaps als Arzneimittel. Die paradoxe Annahme, dass Alkohol gesund sei, war u.a. auch dafür verantwortlich, dass die drei männlichen Autoren zumindest zeitweise in ihrem Leben täglich Alkohol konsumiert haben. Das Bewusstsein über mögliche gesundheitsschädliche Auswirkungen durch den Alkoholkonsum wird in den Aufzeichnungen mit Ausnahme von Souček dabei nicht erkennbar. Dieser hat sein Selbstzeugnis aber auch am spätesten, im Jahr 1956 abgelegt, weshalb sich dieses Bewusstsein aller Wahrscheinlichkeit nach erst retrospektiv durch den allgemeinen gesellschaftlichen Einstellungswandel gegenüber Alkohol entwickelt hat.

Bezüglich Trunkenheitsexzessen zeigen sich deutliche schicht- und geschlechtsspezifische Unterschiede in den Selbstzeugnissen. Bei Helene Gasser wird ersichtlich, dass die Familie Fleischl als Teil der sozialen Oberschicht Alkohol eher mäßig konsumiert hat. Dennoch finden

sich Hinweise, in welchen die Autorin selbst sowie eine Freundin der Familie berauscht gewesen waren. Diese Ereignisse wurden allerdings sofort negiert oder bloß als Laune abgetan. In den Aufzeichnungen der Männer hingegen, die der sozialen Unter- und unteren Mittelschicht zugeordnet werden können, nahm Alkohol einerseits einen viel wesentlicheren Stellenwert ein und andererseits wurden Trunkenheitsvorfälle offener und ausführlicher beschrieben. Episoden, in welchen die handelnden Personen betrunken gewesen waren, wurden dabei als lustige Erzählungen geschildert. Schichtübergreifend kann anhand der Selbstzeugnisse jedoch bestätigt werden, dass Frauen durchschnittlich weniger Alkohol konsumiert haben als Männer.

Gemeinsam ist weiterhin allen vier Quellen, dass sie über Schlägereien im Wirtshaus berichten. Dies zeugt von einem deutlichen Aggressionspotenzial der damaligen Gesellschaft, welches durch den Konsum von Alkohol zu Tage gefördert wurde. Schließlich wirkt Alkohol nur als Katalysator, das Gewaltpotenzial muss jedoch bereits vorhanden sein. Martin Dinges vertritt dabei die Auffassung, „dass Gewalttätigkeit in Gesellschaften mit erheblichem Strukturwandel unter Stress [...] eher steigt als sinkt.“⁴⁸⁷ Diese These könnte auch für das 19. Jahrhundert ihre Gültigkeit haben, veränderten sich die Lebenswelten der Menschen durch die Industrialisierung doch tiefgreifend. Die körperlichen Auseinandersetzungen gestalteten sich laut den Quellenberichten dabei durchaus brutal und endeten oft in Massenschlägereien, sodass es auch zu Verletzten und Einschreitungen durch die Polizei gekommen ist. Daneben war das Konzept der Ehre mit deren oft auch gewaltsamen Verteidigung im 19. Jahrhundert viel höher angesehen als heutzutage und führte dazumal sicher häufiger zu handfesten Konfrontationen.

⁴⁸⁷ DINGES, MARTIN (1995): Gewalt und Zivilisationsprozess. In: *Traverse* 2 (1), 70–81, S. 80.

6 Schlussbetrachtung

Ziel der vorliegenden Arbeit war es, das Trinkverhalten der Wiener*innen unter Einfluss der Industrialisierung darzustellen. Dabei sollte einerseits geklärt werden, welche Formen, Motive, Funktionen und Mentalitäten dem damaligen Alkoholkonsum zugrunde gelegen sind. Andererseits sollte aber auch beantwortet werden, inwiefern die Art des alkoholischen Getränks, seine Verfügbarkeit, seine Erschwinglichkeit und die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen Einfluss auf die Trinkgewohnheiten der Gesellschaft im „langen“ 19. Jahrhundert hatten.

Grundsätzlich konnte festgestellt werden, dass sich der Alkoholkonsum der Wiener*innen zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch weitgehend anders dargestellt hat, als es kurz vor dem Ersten Weltkrieg der Fall gewesen ist. Das Trinkverhalten der Wiener Bevölkerung wandelte sich maßgeblich unter dem Einfluss der Industrialisierung. Auch innerhalb der Gesellschaft bestanden, abhängig von Geschlecht, sozialer Schicht und Beruf, deutliche Unterschiede hinsichtlich des Alkoholkonsums. Dennoch muss betont werden, dass im Vergleich zu anderen Städten und Ländern, wie etwa in Skandinavien und Amerika, in Wien alle sozialen Schichten, natürlich mit individuellen Ausnahmen, Alkohol bzw. seinem Konsum mehr oder weniger positiv gegenüberstanden.

Die Stadt nahm dabei als Reichshaupt- und Residenzstadt sowie Industriezentrum eine Schlüsselrolle ein, in welcher sich die Entwicklungen im Zuge der Industrialisierung räumlich verdichtet und zeitlich beschleunigt vollzogen. Infolgedessen verschärfte sich der Kontrast zwischen dem Lebens- und Konsumstil der Oberschichten und dem Massenelend der Unterschichten, die den Großteil der Bevölkerung ausmachten. Wien entwickelte sich dabei stadträumlich zu einem Musterbeispiel für ein zentral-peripheres Sozialgefälle, welches sich von der Altstadt über die Vorstädte bis zu den Vororten ausdehnte. Eine deutliche Grenze nahm dabei der Linienwall ein, der nicht nur bis 1890 eine Steuergrenze darstellte, sondern auch die überwiegend bürgerlichen Vorstädte von den proletarischen Vororten trennte. Auch in Bezug auf den Alkoholkonsum bemühte sich das Bürgertum um eine scharfe Abgrenzung von den Trinkgewohnheiten des Proletariats, indem es einen kontrollierten und mäßigen Alkoholkonsum propagierte und vehement gegen das seiner Meinung nach zügellose Trinken der Unterschichten auftrat.

Die sozialräumliche Gliederung bzw. Differenzierung zeigte sich des Weiteren in der Verteilung der Wiener Gaststätten, denn aufgrund der Industrialisierung verlor das Gaststättenwesen sein Beinahe-Monopol auf den Ausschank alkoholischer Getränke und wurde stattdessen als sozialer Raum aufgewertet. Somit wandelte sich die Gaststätte von einer vormals primären Versorgungsinstitution zu einem Ort der Kommunikation und insbesondere für die Arbeiter*innenschaft zu einem sozialen Treffpunkt. Aufgrund der Bevölkerungsexplosion und des Industrialisierungsschwungs wurde das Gaststättenwesen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts angekurbelt, wodurch vor allem in den Vororten, die bis 1890 von der Verzehrssteuer ausgenommen waren, eine Vielzahl von Gasthäusern eröffnet wurde. Diese Entwicklung hatte einen regen Trinktourismus zur Folge, da Alkohol dort wesentlich billiger ausgeschenkt wurde und überdies „Landpartien“ in Mode kamen.

Der Wirtshausbesuch stellte dabei für die sozialen Unterschichten eine der wenigen Freizeitmöglichkeiten im 19. Jahrhundert dar. Neben dem beinahe „obligatorischen“ Alkoholkonsum wurde den Besucher*innen dort oftmals Unterhaltung in Form von musikalischer Darbietung oder durch Billard-, Schach- und Kartenspiel geboten. Der für viele Arbeiter*innen neue regelmäßige Bargeldbezug bewirkte, dass aufgrund fehlender Freizeitalternativen der Alkoholkonsum, welchen sie sich nun öfter leisten konnten, anstieg. Es hat sich gezeigt, dass das Trinken von Alkohol innerhalb der sozialen Unterschichten teilweise zu einer täglichen Beschäftigung geworden und des Öfteren in wahre „Saufgelage“ ausgeartet ist. Das gesellige und feierliche Trinken mit Freund*innen und Kolleg*innen nahm dabei einen besonders hohen Stellenwert ein. Dadurch wird ersichtlich, dass dazumal die soziale Funktion des Alkoholkonsums eine überaus bedeutende Rolle spielte.

Hinsichtlich der konsumierten Alkoholika war im 19. Jahrhundert in Wien eine deutliche Verschiebung in Richtung des Bieres festzustellen. Obwohl der Bierkonsum bereits zu Beginn des Jahrhunderts knapp über jenem des Weins lag, baute das Bier seine Vormachtstellung in Wien weiter aus und nahm zur Wende des 20. Jahrhunderts rund 80 Prozent des gesamten Alkoholkonsums ein. Dabei hatte das obergärig gebraute Wiener Bier bis 1840 keinen guten Ruf. Die kleinstrukturierten Brauereien besaßen bis dahin weder Kühlmöglichkeiten noch hatten die Brauer*innen wissenschaftliche Kenntnisse über den Brauprozess, weshalb der Brauvorgang mehr zufällig als geregelt ablief. Allerdings darf nicht außer Acht gelassen werden, dass Bier bzw. Alkohol für den Großteil der Bevölkerung im 19. Jahrhundert die Rolle eines Grundnahrungsmittels einnahm und als Nahrungszusatz, Stärkungsmittel und

Durstlöscher verwendet wurde. Die instrumentelle Funktion des Alkohols darf anders als heute für das 19. Jahrhundert deshalb keinesfalls unterschätzt werden. Schließlich war sauberes Trinkwasser in Wien für den Großteil der Bevölkerung im Untersuchungszeitraum kaum verfügbar. Vielmehr hatten die katastrophale Wasserqualität der verseuchten Hausbrunnen und Fließgewässer sechs Choleraepidemien und eine hohe Typhussterblichkeit zur Folge. Die Situation verbesserte sich erst mit der I. Wiener Hochquellenleitung 1873, welche die Stadtbevölkerung mit sauberem Trinkwasser aus dem Rax- und Schneeberggebiet versorgte. Allerdings lieferte diese nicht ausreichend Wasser und insbesondere die Vororte wurden nur ungenügend versorgt. Endgültig konnte die Trinkwasserproblematik deshalb erst mit der Eröffnung der II. Wiener Hochquellenleitung 1910 gelöst werden. Neben dem Trinkwasser erreichten alkoholfreie Alternativgetränke, wie etwa Mineralwasser, Fruchtsäfte etc., bis zum Ende des 19. Jahrhunderts ebenfalls nur eine kleine Verbraucher*innenschicht. Das Angebot der Alternativgetränke war bis zu ihrer industriellen Massenproduktion sehr begrenzt und vielfach zu teuer, um von der breiten Bevölkerungsschicht konsumiert werden zu können. Einzig der Kaffee kann im 19. Jahrhundert als ernstzunehmende Konkurrenz zu Alkohol angesehen werden. Seit dem 18. Jahrhundert löste er etwa den Alkohol zunehmend als Frühstücksgetränk ab. Wegen dieses Mangels an Alternativen ist es durchaus verständlich, dass die Wiener*innen auf Alkohol als Nahrungsmittel und durstlöschendes Getränk zurückgegriffen haben.

Im Jahr 1841 wurde zusätzlich das „goldene Bierjahrhundert“ eingeleitet, in welchem das Bier durch die Industrialisierung des Brauwesens eine enorme Aufwertung und wohl auch Geschmacksverbesserung erfuhr. Innerhalb weniger Jahrzehnte entwickelten sich die Brauereien in Wien zu kapitalintensiven Großbetrieben, die qualitativ hochwertiges Bier erzeugten und somit zu europäischen Spitzenreitern aufsteigen konnten. Jene Brauereien, die diese Umstellung finanziell nicht mittragen konnten, fielen dieser Entwicklung zum Opfer. Dadurch ist es zu einem Konzentrationsprozess der Bierherstellung auf wenige Großbetriebe gekommen. Maßgeblichen Einfluss auf die Industrialisierung des Brauwesens hatten dabei die Braudynastien Dreher und Mautner, welche früh auf den technischen Fortschritt gesetzt hatten. Durch eine neuartige Kombination aus Brau-, Kühl-, und Lagertechnik eroberten die nunmehr untergärig gebrauten Biere von Dreher und Mautner, welche deutliche qualitative und geschmackliche Vorzüge gegenüber den bisherigen obergärigen Bieren aufwiesen, rasch den Markt. Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurde die Technologie weiter verbessert und die

tierische und menschliche Kraft durch maschinelle Geräte abgelöst. Dadurch konnten die Kosten gesenkt und der Bierausstoß enorm gesteigert werden. Aufgrund der niedrigeren Produktionskosten im Gegensatz zum Wein kam es zu einer Preis- und Kostenverschiebung zugunsten des Bieres. Die preislichen Veränderungen, die wohl zentral für die Wahl des alkoholischen Getränks gewesen waren, führten dazu, dass vor allem Menschen aus den unteren Schichten das deutlich billigere Bier dem Wein vorzogen. Dadurch wurde Bier zum Hauptgetränk der Wiener*innen.

Im Gegensatz zur industrialisierten Biererzeugung stellte sich die Rückständigkeit im Weinbau des 19. Jahrhunderts besonders groß dar. Wesentliche technische Neuerungen und Mechanisierungen blieben bis ins 20. Jahrhundert aus. Vielmehr waren der Weinbau und -konsum während des Untersuchungszeitraums unaufhörlich im Rückgang. So reduzierte sich der Weinkonsum insgesamt bis vor den Ersten Weltkrieg auf etwa ein Viertel des Verbrauchs von 1800. Dieser enorme mengenmäßige Abstieg ist durch mehrere Gründe zu erklären. Auf Angebotsseite setzte dem heimischen Weinbau und -handel die starke Konkurrenz ausländischer Weine in hohem Maße zu. Darüber hinaus führten Industrialisierung und Urbanisierung zu einer deutlichen Reduzierung der Rebflächen in und um Wien. Nicht zuletzt hatte die Reblauskatastrophe verheerende Auswirkungen auf den Weinbau. Die Folge dieser Entwicklungen war ein deutlicher Preisanstieg des Weins, wodurch er seine Stellung als alltägliches Getränk im 19. Jahrhundert rasch aufgeben musste und zu einem teuren Oberschichtengetränk avancierte. Dies beeinflusste maßgeblich die Nachfrageseite, da Wein für den Großteil der Bevölkerung vielfach zu teuer geworden war, um regelmäßig konsumiert zu werden. Des Weiteren verbreitete sich seit dem 18. Jahrhundert innerhalb der sozialen Oberschichten ein neues Anstandsgefühl und ein neuer bürgerlicher Verhaltenscodex setzte sich durch, in welchem das ungehemmte Trinken zunehmend als anstößig empfunden wurde. Somit nahm der hohe vorindustrielle Alkoholkonsum der Oberschichten ab und wurde zudem zusehends ins Private verlegt. Alkohol wurde von den wohlhabenden Gesellschaftsschichten nun vorrangig zur Statusbetonung und Abgrenzung gegenüber den unteren Schichten konsumiert. Speisen und Getränke dienten dazumal vor allem als Prestigesymbol und Repräsentation, weshalb ein enormer Aufwand hinsichtlich der Menge und Variation der Güter betrieben wurde. So sind den Gästen etwa teure Liköre, importierter Rum, edle Weinbrände und ausländische Weine vorgesetzt worden. Die großbürgerliche Familie

Fleischl, die im 19. Jahrhundert in der wohlhabenden Gesellschaft Wiens ein hohes Ansehen genossen hat, reichte ihren Gästen beispielsweise importierten Wein aus Bordeaux.

Von der viel diskutierten „Branntweinpest“ kann in Wien im 19. Jahrhundert nicht gesprochen werden. Der Branntweinkonsum machte im Untersuchungszeitraum stets deutlich weniger als zehn Prozent des gesamten Alkoholkonsums aus und konnte somit die Vormachtstellung des Bieres und Weins in Wien nicht brechen. Allerdings wurde mit der Einführung der Kartoffel als Ausgangsrohstoff 1817 die Herstellungsweise revolutioniert, wodurch Branntwein, der in vorindustrieller Zeit ein Luxusgetränk darstellte, nun auch als billiger Massenkonsumartikel verfügbar war. Durch den Anreiz der Kartoffel- und Getreidebrennerei wurden neue industrielle Brennverfahren entwickelt, die zu einem Konzentrationsprozess der Branntweinherstellung auf wenige Großbetriebe führten. Aufgrund hoher Haltbarkeit, niedriger Transportkosten und einfacher Lagerung stellten Kartoffel- und Getreidebranntwein kostengünstige alkoholische Getränke dar, welche von den Unterschichten vor allem wegen ihrer rasch betäubenden Wirkung konsumiert wurden. Nicht zuletzt wurde und wird Alkohol auch heute noch wegen seiner narkotisierenden und berauschenden Wirkung konsumiert. Das Trinken als psychologische Linderung spielte gerade in einer Zeit, in der sich das bisher gekannte Leben aufgrund der Industrialisierung grundlegend wandelte, sicherlich eine Rolle. Vor allem in Wien, welches sich im 19. Jahrhundert zu einer Millionenmetropole entwickelte, veränderte sich das Leben der Menschen innerhalb weniger Jahrzehnte auf radikale Art und Weise. Auf Seiten der sozialen Unterschicht lassen die katastrophalen Arbeits- und Wohnverhältnisse, mangelnde Ernährung und die Fremdheit der neuen Lebenswelt, in welche die Menschen im 19. Jahrhundert katapultiert wurden, den Griff zu stimulierenden Genussmitteln nachvollziehbar erscheinen. Es hat sich des Weiteren gezeigt, dass viele Menschen Branntwein auch wegen seiner „wärmenden“ Funktion bei kalten Temperaturen und als medizinisches Hilfsmittel verwendeten. Der Glaube an die stärkende und heilende Wirkung des Alkohols war immerhin im 19. Jahrhundert noch weit verbreitet. Schließlich wurde Branntwein von den sozialen Unterschichten auch deshalb konsumiert, um die Trinkgewohnheiten der vermeintlich höher gestellten sozialen Schichten nachzuahmen.

So wie die Wahl der Alkoholart hatte auch der Beruf, der eng mit der sozialen Schicht verbunden war, wesentlichen Einfluss auf das Trinkverhalten der Wiener*innen. So hat sich gezeigt, dass neben Studierenden und Militär bestimmte Berufsgruppen bezüglich der Trinkmenge und Trinkhäufigkeit von Alkohol „begünstigt“ waren. Grundsätzlich konnte

beobachtet werden, dass jene Menschen, die körperlich tätig waren, aufgrund der instrumentellen Funktion des Alkohols im 19. Jahrhundert diesen auch während der Arbeitszeit konsumiert haben. So wurde der Alkoholkonsum teilweise auch von den Institutionen empfohlen, um möglicherweise den Bedarf der Arbeitskräfte an Nährstoffen und Flüssigkeit zu decken – zum Teil erfolgte auch die Bezahlung in Form von Alkohol. Ebenso zeigte sich, dass der Alkoholkonsum am Arbeitsplatz jedoch unter Umständen gefährliche Ausmaße angenommen hatte, was mitunter zu Arbeitsunfähigkeit und Unfällen führte. Möglicherweise stellt eine Analyse von Arbeitsunfallmeldungen aus dem 19. Jahrhundert ein lohnendes zukünftiges Unterfangen dar, um diesbezüglich neue Erkenntnisse zu gewinnen. Nicht zuletzt legte die Analyse bedingt durch die Arbeitsverhältnisse einen vermehrten Alkoholkonsum von Brauhausangestellten, Kutscher*innen, Gärtner*innen und der Geistlichkeit nahe. Andere Berufsgruppen hingegen, wie etwa jene im häuslichen Dienst, mussten aufgrund ihrer beruflichen Tätigkeit weitgehend abstinenter leben.

Bezüglich des geschlechtsspezifischen Konsums ist es im Zuge der Ausbreitung des neuen Anstandsgefühls und Verhaltenskodex im 18. Jahrhundert gewissermaßen zu einer „Feminisierung der Frau“ gekommen. Weiblicher Alkoholkonsum wurde besonders in den sozialen Mittel- und Oberschichten tabuisiert. Übermäßiges Trinken, insbesondere von Frauen, war in der wohlhabenden Gesellschaft nicht akzeptiert. Wie aufgezeigt wurde, ist dieser aber dennoch vorgekommen. In diesen Fällen wurde er entweder verharmlost oder als Laune abgetan. Frauen wurden hinsichtlich des Alkoholkonsums in eine passive Rolle gedrängt. So wurde der Konsum von Alkohol als unweiblich angesehen und der Besuch eines Wirtshauses ohne männliche Begleitung als Zeichen eines extremen Sittenverfalls bewertet. Das Wirtshaus galt im 19. Jahrhundert noch als ein von Männern dominierter Ort. Darüber hinaus wurde bestätigt, dass, unabhängig von der sozialen Schicht, Männer deutlich mehr, risikofreudiger und regelmäßiger Alkohol konsumierten als Frauen. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zeichnete sich dahingehend allerdings bereits ein gewisser Wandel ab. Ausgehend von den unverheirateten Arbeiterinnen, die selbstständig Geld verdienten und teilweise allein ins Wirtshaus gingen, machte sich allmählich eine Emanzipation des weiblichen Alkoholkonsums bemerkbar. Allerdings steckte diese Bewegung im Untersuchungszeitraum noch in ihren Anfängen und reichte über Teile der sozialen Unterschicht nicht hinaus.

Insgesamt kann gegen Ende des 19. Jahrhunderts und bis zum Ersten Weltkrieg ein langsamer Rückgang des Alkoholkonsums in Wien festgestellt werden. Dies war u.a. auf die bessere Wasserversorgung und die Verbreitung geschmacklich verbesserter und preisgünstigerer alkoholfreier Getränke zurückzuführen, wodurch der instrumentelle Gebrauch des Alkohols schließlich obsolet wurde. Aus diesem Grund ist hinsichtlich des Alkoholkonsums ein langsamer Einstellungswandel innerhalb der Wiener Bevölkerung erkennbar. Überdies verbesserte sich die Lebenssituation der Arbeiter*innen durch erste Sozial- und Arbeiter*innenschutzgesetze. Des Weiteren veränderten sich auch ihre Konsummuster zugunsten anderer Güter, wie zum Beispiel Bekleidung. Erste Antialkoholbewegungen regten sich, die u.a. gegen Trunkenheit innerhalb der Arbeiter*innenklasse vorgingen und den Alkoholkonsum von Kindern problematisierten. Nicht zuletzt trug auch das sich neu ausbreitende Körper- und Gesundheitsbewusstsein in Verbindung mit dem modernen Massensport zu einem allmählichen Einstellungswandel bei.

7 Literatur- und Quellenverzeichnis

7.1 Lebensgeschichtliche Aufzeichnungen

GASSER, HELENE (o.J.): Memoiren einer Köchin. Transkription von Andrea Althaus. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien.

GEISSLER, EMIL (o.J.): o.T. Bd. 1 (digitale Abschrift). Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien.

GEISSLER, EMIL (o.J.): o.T. Bd. 2 (digitale Abschrift). Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien.

HALLAWITSCH, JOHANN (1950): Familienchronik – Mein Lebensweg. Maschinenschriftl. Typoskript. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien.

SOUČEK, FRANZ (o.J.): Memoiren. Digitale Abschrift von Helene Steurer. Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen am Institut für Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Universität Wien.

7.2 Primärquellen

FELDER, CAJETAN (1964): Erinnerungen eines Wiener Bürgermeisters (Neuaufgabe). Wien/Hannover/Bern: Forum Verlag.

KAUTSKY, KARL (1891): Der Alkoholismus und seine Bekämpfung. In: Die neue Zeit 9 (2), 105–116.

K. K. LANDWIRTSCHAFTS-GESELLSCHAFT (1840): Verhandlungen der K. K. Landwirthschafts-Gesellschaft in Wien, und Aufsätze vermischten ökonomischen Inhaltes. Neue Folge Bd. 8 (2). Wien: Verlag der Gesellschaft.

K.K. STATISTISCHE CENTRAL-COMMISSION (Hg.) (1895): Die Ergebnisse der Volkszählung vom 31. December 1890 in den im Reichsrathe vertretenen Königreichen und Ländern. In: Oesterreichische Statistik Bd. 32 (3). Wien: K. K. Hof- U. Staatsdr.

KOCH, MATTHIAS (1842): Wien und die Wiener. Historisch entwickelt und im Verhältnisse zur Gegenwart geschildert. Karlsruhe: Macklot.

KÖNIG, JOSEPH (1903): Chemische Zusammensetzung der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel (vierte verbesserte Auflage). Berlin: Springer.

MAGISTRAT DER STADT WIEN (Hg.) (1892): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1890. 8. Jahrgang. Wien: Verlag des Wiener Magistrates.

MAGISTRAT DER STADT WIEN (Hg.) (1902): Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien für das Jahr 1900. 18. Jahrgang. Wien: Verlag des Wiener Magistrates.

NICOLAI, FRIEDRICH (1784): Beschreibung einer Reise durch Deutschland und die Schweiz im Jahre 1781. Nebst Bemerkungen über Gelehrsamkeit, Industrie, Religion und Sitten Bd. 3. Berlin/Stettin.

NIEDERÖSTERREICHISCHE HANDELS- UND GEWERBEKAMMER (1870): Die Arbeits- und Lohnverhältnisse in den Fabriken und Gewerben Niederösterreichs. Wien.

O.A. (1814): Allgemeines bürgerliches Gesetzbuch für die gesammten deutschen Erbländer der Oesterreichischen Monarchie (ABGB). Wien: K. K. Hof- U. Staatsdr.

O.A. (1873): Oesterreichs Industrie. Die Etablissements der Firma Ad. Ig. Mautner & Sohn und ihr Pavillon am Ausstellungsplatze. In: WIENER WELTAUSSTELLUNGS-ZEITUNG 200, 3. Jahrgang (13. Juli 1873).

O.A. (1897): Die Arbeits- und Lebensverhältnisse der Wiener Lohnarbeiterinnen. Ergebnisse und stenographisches Protokoll der Enquête über Frauenarbeit abgehalten in Wien vom 1. März bis 21. April 1896. Wien: Erste Wiener Volksbuchhandlung.

PEZZL, JOHANN (1803): Skizze von Wien, unter der Regierung Joseph des Zweyten (4. Auflage). Wien: Degen.

POPP, ADELHEID (1983): Die Jugendgeschichte einer Arbeiterin. In: SCHÜTZ, HANS J. (Hg.): Adelheid Popp. Jugend einer Arbeiterin (Neudr. der 1922 ersch. 4. Auflage). Bonn: Verlag J.H.W. Dietz Nachf.

RENNER, KARL (1946): An der Wende zweier Zeiten. Lebenserinnerungen von Karl Renner. Wien: Danubia Verlag.

RODENBERG, JULIUS (1875): Wiener Sommertage. Leipzig: F. A. Brockhaus.

SCHLUMBERGER, ROBERT EDLER VON GOLDECK (1937): Weinhandel und Weinbau im Kaiserstaate Österreich 1804–1918. Ergebnisse der Durchforschung eines Geschäftsarchivs und anderer bisher unbeachtet gebliebener Quellen. Wien/Leipzig: Agrarverlag.

SCHWIEDLAND, EUGEN PETER (1894): Kleingewerbe und Hausindustrie in Österreich. Beiträge zur Kenntnis ihrer Entwicklung und ihrer Existenzbedingungen. II. Besonderer Teil. Die Wiener Muscheldrechsler. Leipzig: Duncker & Humblot.

URBAN, KARL (1899): Die Brauindustrie. In: Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft und ihre Industrien Bd. 3. Wien, 490–555.

WINTER, MAX (1900): In der Brantweinschänke. In: Arbeiter-Zeitung Nr. 103 (15. 4. 1900).

7.3 Sekundärliteratur

ALBRECHT, JONAS/MARTSCH, MAXIMILIAN (2014): Der Wiener Alkoholkonsum 1830–1913. In: HAUER, FRIEDRICH (Hg.): Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck/Wien/Bozen: Studienverlag, 77–110.

ALTHAUS, ANDREA (Hg.) (2010): Mit Kochlöffel und Staubwedel. Erzählungen aus dem Dienstmädchenalltag (Damit es nicht verloren geht... 62). Wien/Köln/Weimar: Böhlau.

BACHMAYER, SONJA/STRIZEK, JULIAN/UHL, ALFRED (2018): Handbuch Alkohol – Österreich. Bd. 1: Statistiken und Berechnungsgrundlagen (7. Auflage). Wien: Gesundheit Österreich GmbH.

BERG, HEINRICH/FISCHER, KARL (1992): Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien (Veröffentlichung des Wiener Stadt- und Landesarchivs. Reihe B: Ausstellungskataloge 37). Wien: Wiener Stadt- und Landesarchiv (MA 8).

BUCHMANN, BERTRAND M./ BUCHMANN, DAGMAR (2006): Die Epoche vom Ende des 18. Jahrhunderts bis um 1860. In: CSENDES, PETER/OPLL, FERDINAND (Hg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 15–174.

BUNDESVERBAND DER DEUTSCHEN SPIRITUOSEN-INDUSTRIE UND -IMPORTEURE E. V. (2018): Daten aus der Alkoholwirtschaft 2018. Mit Sonderteil Europa. URL: https://www.spirituosenverband.de/fileadmin/introduction/images/Presse/BSI-Datenbroschuere_2018.pdf [Letzter Zugriff: 24.10.2019].

BUNDESVERBAND DER WEINBAUTREIBENDEN ÖSTERREICHS (1962): Das österreichische Weinbuch. Wien: Austria Press.

CHALOUPEK, GÜNTHER (1991): Die entfaltete Stadtwirtschaft im Biedermeier. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 1: Industrie (Geschichte der Stadt Wien Bd.4). Wien: Jugend und Volk, 175–266.

CZEIKE, FELIX (2004): Historisches Lexikon Wien Bd. 4. Wien: Kremayr & Scheriau/Orac.

DEE, ANDREA/SEIDL, CONRAD (1997): Ins Wirtshaus! Von Gästen, Wirten, Stammtischrunden. Wien: Ueberreuter.

DEPKAT, VOLKER (2003): Autobiographie und die soziale Konstruktion von Wirklichkeit. In: Geschichte und Gesellschaft 29 (3), 441–476.

DINGES, MARTIN (1995): Gewalt und Zivilisationsprozess. In: Traverse 2 (1), 70–81.

EIGNER, PETER (1991): Mechanismen urbaner Expansion: Am Beispiel der Wiener Stadtentwicklung 1740-1938. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 623–756.

EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (1991): Erwerbstätigkeit und Einkommensungleichheit. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 1129–1171.

ETZEMÜLLER, THOMAS (2012): Biographien. Lesen – erforschen – erzählen. Frankfurt am Main: Campus Verlag.

FIELHAUER, HELMUT (1972): Vom Halterhaus zur Molkerei. In: Unser Währling 7 (4), 48–51.

FIELHAUER, HELMUT (1973): Vom Halterhaus zur Molkerei. In: Unser Währling 8 (1), 7–14.

FLAMM, HEINZ (2010): 170 Jahre Streit der Wiener Ärzte für ein hygienisch einwandfreies Trinkwasser. In: Wiener Medizinische Wochenschrift 160 (7–8), 194–208.

HÄMMERLE, CHRISTA (Hg.) (2012): Des Kaisers Knechte. Erinnerungen an die Rekrutenzeit im k. (u.) k. Heer 1868 bis 1914 (Damit es nicht verloren geht... 66). Wien/Köln/Weimar: Böhlau.

HASLINGER, INGRID (2007): Budl, Sparherd, Flaschensumpf. Zum Erscheinungsbild des Wiener Wirthauses. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 46–54.

HAUER, FRIEDRICH (2010): Die Verzehrungssteuer 1829-1913 als Grundlage einer umwelthistorischen Untersuchung des Metabolismus der Stadt Wien. Social Ecology Working Paper 129. Wien: IFF/Social Ecology.

HAUER, FRIEDRICH u.a. (2012): Die Wiener Verzehrungssteuer. Auswertung nach einzelnen Steuerposten (1830–1913). Social Ecology Working Paper 134. Wien: IFF/Social Ecology.

HEGGEN, ALFRED (1988): Alkohol und bürgerliche Gesellschaft im 19. Jahrhundert. Eine Studie zur deutschen Sozialgeschichte. Berlin: Colloquium.

HENNING, ECKART (1994): Selbstzeugnisse. In: BECK, FRIEDRICH/HENNING, ECKART (Hg.): Die archivalischen Quellen. Eine Einführung in ihre Benutzung (Veröffentlichungen des Brandenburgischen Landeshauptarchivs Bd. 29). Weimar: Hermann Böhlau Nachfolger, 107–115.

HIRSCHFELDER, GUNTHER (1994): Bemerkungen zu Stand und Aufgaben volkskundlich-historischer Alkoholforschung der Neuzeit. In: Rheinisch-westfälische Zeitschrift für Volkskunde 39, 87–127.

HIRSCHFELDER, GUNTHER (1999): Fruchtwein und Schnaps, Bürgertochter und Fabrikmädchen. Weiblicher Alkoholkonsum als Indikator des Rollenverständnisses an der Schwelle zum Industriezeitalter. In: KÖHLE-HEZINGER, CHRISTEL/SCHARFE, MARTIN/BREDNICH, ROLF WILHELM (Hg.): Männlich. Weiblich. Zur Bedeutung der Kategorie Geschlecht in der Kultur (31. Kongress der Deutschen Gesellschaft für Volkskunde in Marburg 1997). Münster u.a.: Waxmann, 282–294.

HIRSCHFELDER, GUNTHER (2004): Alkoholkonsum am Beginn des Industriezeitalters (1700–1850). Vergleichende Studien zum gesellschaftlichen und kulturellen Wandel. Bd. 2: Die Region Aachen. Köln/Weimar/Wien: Böhlau.

HOLECEK, HEINZ/SVEC, ISA (1994): Weinreise. Auf den Spuren der Habsburger. Wien: Edition S Verlag Österreich.

JANCKE, GABRIELE (2016): Selbstzeugnisse von Gelehrten und soziale Praktiken des Wortes – personale Identität? Personkonzepte, Zugehörigkeit und Vergangenheitskonstruktionen. In: GRENZMANN, LUDGER/HASEBRINK, BURKHARD/REXROTH, FRANK (Hg.): Geschichtsentwürfe und Identitätsbildung am Übergang zur Neuzeit (Paradigmen personaler Identität Bd. 1). Berlin/Boston: de Gruyter, 234–265.

KOBLIZEK, RUTH (2005): Lauwarm und trübe. Trinkwasser in Wien vor 1850. In: BRUNNER, KARL/SCHNEIDER, PETRA (Hg.): Umwelt Stadt. Geschichte des Natur- und Lebensraumes Wien (Wiener Umweltstudien 1). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 188–193.

LIGTHART, ELISABETH (2008): Vom „Leutgeb“ zum Heurigen. Zur Entwicklung des Weinausschanks in Wien bis 1900. Dipl., Universität Wien, Wien.

MADERTHANER, WOLFGANG (2006): Von der Zeit um 1860 bis zum Jahre 1945. In: CSENDES, PETER/OPLL, FERDINAND (Hg.): Wien. Geschichte einer Stadt. Bd. 3: Von 1790 bis zur Gegenwart. Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 175–544.

MADERTHANER, WOLFGANG/MUSNER, LUTZ (1999): Die Anarchie der Vorstadt. Das andere Wien um 1900. Frankfurt am Main/New York: Campus Verlag.

MEIBL, GERHARD (2005): Gebirgswasser in Wien. Die Wasserversorgung der Großstadt im 19. und 20. Jahrhundert. In: BRUNNER, KARL/SCHNEIDER, PETRA (Hg.): Umwelt Stadt. Geschichte des Natur- und Lebensraumes Wien. (Wiener Umweltstudien 1). Wien/Köln/Weimar: Böhlau, 195–203.

MENNINGER, ANNEROSE (2004): Genuss im kulturellen Wandel. Tabak, Kaffee, Tee und Schokolade in Europa (16.-19. Jahrhundert) (Beiträge zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte 102). Stuttgart: Franz Steiner Verlag.

MÜLLER, GÜNTER (1997a): „So vieles ließe sich erzählen ...“ Von der Geschichte im Ich und dem Ich in den Geschichten der populären Autobiographik. In: INSTITUT FÜR WIRTSCHAFTS-

UND SOZIALGESCHICHTE, UNIVERSITÄT WIEN (Hg.): Wiener Wege der Sozialgeschichte. Themen – Perspektiven – Vermittlungen (Kulturstudien Bd. 30). Wien u.a.: Böhlau, 335–357.

MÜLLER, GÜNTER (1997b): „Vielleicht hat es einen Sinn, dachte ich mir ...“. In: Historische Anthropologie 5 (2), 302–318.

MÜLLER, GÜNTER (2006a): „Vielleicht interessiert sich mal jemand ...“. Lebensgeschichtliches Schreiben als Medium familiärer und gesellschaftlicher Überlieferung. In: EIGNER, PETER/HÄMMERLE, CHRISTA/MÜLLER, GÜNTER (Hg.): Briefe – Tagebücher – Autobiographien. Studien und Quellen für den Unterricht (Konzepte und Kontroversen. Materialien für Unterricht und Wissenschaft in Geschichte – Geographie – Politische Bildung Bd. 4). Innsbruck/Wien/Bozen: Studien-Verlag, 76–96.

MÜLLER, GÜNTER (2006b): Dokumentation lebensgeschichtlicher Aufzeichnungen. In: EIGNER, PETER/HÄMMERLE, CHRISTA/MÜLLER, GÜNTER (Hg.): Briefe – Tagebücher – Autobiographien. Studien und Quellen für den Unterricht (Konzepte und Kontroversen. Materialien für Unterricht und Wissenschaft in Geschichte – Geographie – Politische Bildung Bd. 4). Innsbruck/Wien/Bozen: Studien-Verlag, 140–146.

OECD (2019): Health at a Glance 2019. OECD Indicators. Paris: OECD Publishing. URL: <https://www.oecd.org/health/health-systems/health-at-a-glance-19991312.htm> [Letzter Zugriff: 16.12.2019].

PALECZNY, ALFRED (2014): Die Wiener Brauherren. Das goldene Bierjahrhundert. Wien: Löcker Verlag.

PEMMER, HANS (1969): Alt-Wiener Gast- und Vergnügungsstätten [Typoskript im Wiener Stadt- und Landesarchiv]. Wien.

PICHLER, EVA (1991): Kommunalwirtschaft: Die quantitativen Dimensionen der öffentlichen Hand. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 757–846.

POLLACK, GUDRUN (2013): Verschmutzt – Verbaut – Vergessen: Eine Umweltgeschichte des Wienflusses von 1780 bis 1910. Social Ecology Working Paper 138. Wien: IFF/Social Ecology.

POSTMANN, KLAUS PETER (2003): Mein Wein aus Österreich. Die soziale und wirtschaftliche Entwicklung der Weinkultur in Österreich im 20. Jahrhundert. Linz: Universitätsverlag Rudolf Trauner.

PRESSER, JACQUES (1969): Uit het werk van dr. J. Presser. Amsterdam: Athenaeum.

PRINZ, MICHAEL (2003): „Konsum“ und „Konsumgesellschaft“ – Vorschläge zu Definition und Verwendung. In: DERS. (Hg.): Der lange Weg in den Überfluss. Anfänge und Entwicklung der Konsumgesellschaft seit der Vormoderne (Forschungen zur Regionalgeschichte Bd. 43). Paderborn u.a.: Ferdinand Schöningh, 11–37.

REIMANN, CHRISTOPH (2019): Die Tagebücher des Grafen Casimir zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg (1687-1741) als Selbstzeugnis eines pietistischen Landesherrn. Kassel: Kassel University Press.

ROBERTS, JAMES S. (1980): Der Alkoholkonsum deutscher Arbeiter im 19. Jahrhundert. In: Geschichte und Gesellschaft: Zeitschrift für historische Sozialwissenschaft 6, 220–242.

ROBERTS, JAMES S. (1984): Drink, Temperance and the Working Class in Nineteenth-Century Germany. London u.a.: Allen & Unwin.

ROLSHOVEN, JOHANNA (2000): Der Rausch. Kulturwissenschaftliche Blicke auf die Normalität. In: Zeitschrift für Volkskunde 96, 29–49.

ROSENTHAL, GABRIELE (2010): Die erlebte und erzählte Lebensgeschichte. Zur Wechselwirkung zwischen Erleben, Erinnern und Erzählen. In: GRIESE, BIRGIT (Hg.): Subjekt – Identität – Person? Reflexionen zur Biographieforschung. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 197–218.

SANDGRUBER, ROMAN (1982): Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (Sozial- und wirtschaftshistorische Studien 15). Wien: Verlag für Geschichte und Politik.

SANDGRUBER, ROMAN (1986): Bittersüße Genüsse. Kultur- und Sozialgeschichte der Genußmittel. Wien/Köln/Graz: Böhlau.

SANDGRUBER, ROMAN (1994): Genußmittel. Ihre reale und symbolische Bedeutung im neuzeitlichen Europa. In: Jahrbuch für Wirtschaftsgeschichte 35 (1), 73–88.

SANDGRUBER, ROMAN (1996): Wein und Weinkonsum in Österreich. Ein geschichtlicher Rückblick. In: OPLL, FERDINAND (Hg.): Stadt und Wein (Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas Bd. 14). Linz: Österreichischer Arbeitskreis für Stadtgeschichtsforschung, 1–16.

SANDGRUBER, ROMAN (2002): Die Landwirtschaft in der Wirtschaft – Menschen, Maschinen, Märkte. In: LEDERMÜLLER, FRANZ (Hg.): Geschichte der österreichischen Land- und Forstwirtschaft im 20. Jahrhundert. Politik Gesellschaft Wirtschaft. Wien: Ueberreuter, 191–408.

SANDGRUBER, ROMAN (2006): Frauensachen Männerdinge. Eine »sächliche« Geschichte zweier Geschlechter. Wien: Ueberreuter.

SANDGRUBER, ROMAN (2007): Es muss nicht immer grebelt sein. Wien zwischen Bierlust und Weinseligkeit. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 180–187.

SCHEUTZ, MARTIN (2007): Von den „höchst-verbottenen Zusammenkünften“. Das Wirtshaus der frühen Neuzeit. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 76–83.

SCHIVELBUSCH, WOLFGANG (1981): Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft. Eine Geschichte der Genußmittel. München/Wien: Hanser.

SCHNEIDER, FLORIAN (2019): Heute back ich, morgen brau' ich. Wirtschafts- und Sozialgeschichte der Hefeverwendung in der Wiener Back- und Brautechnologie im 19. Jahrhundert. Masterarbeit, Universität Wien, Wien.

SCHULZE, WINFRIED (1996): Ego-Dokumente: Annäherungen an den Menschen in der Geschichte? Vorüberlegungen für die Tagung „Ego-Dokumente“. In: DERS. (Hg.): Ego-Dokumente. Annäherungen an den Menschen in der Geschichte (Selbstzeugnisse der Neuzeit Bd. 2). Berlin: Akad. Verlag, 11–30.

SCHWARZ, WERNER MICHAEL (2007): „Trinkerland“ Neulerchenfeld. Vorstadtschenken zwischen Dorfkultur und Moderne. In: SPRING, ULRIKE/KOS, WOLFGANG/FREITAG, WOLFGANG (Hg.): Im Wirtshaus. Eine Geschichte der Wiener Geselligkeit. Wien: Czernin Verlag, 88–93.

- SINHUBER BARTEL F. (1989): Zu Gast im alten Wien. München: Hugendubel.
- SINHUBER, BARTEL F. (1996): Der Wiener Heurige. 1200 Jahre Buschenschank. Geschichte und Geschichten. Wien/München: Amalthea Verlag.
- SPODE, HASSO (1993): Die Macht der Trunkenheit. Kultur- und Sozialgeschichte des Alkohols in Deutschland. Opladen: Leske + Budrich.
- SPRINGER, CHRISTIAN M./PALECZNY, ALFRED/LADENBAUER, WOLFGANG (2017): Wiener Bier-Geschichte. Wien/Köln/Weimar: Böhlau.
- STATISTIK AUSTRIA (2019): Versorgungsbilanz für Bier 1980/81 bis 2017/18 in Hektoliter. Erstellt am 30.04.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/022330.html [Letzter Zugriff: 01.10.2019].
- STATISTIK AUSTRIA (2019): Versorgungsbilanz für Wein 1971/72 bis 2017/18 in Hektoliter. Erstellt am 30.04.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/wirtschaft/land_und_forstwirtschaft/preise_bilanzen/versorgungsbilanzen/022333.html [Letzter Zugriff: 12.10.2019].
- STATISTIK AUSTRIA (2019): Bevölkerung seit 1869 nach Geschlecht bzw. breiten Altersgruppen. Erstellt am 21.05.2019. URL: https://www.statistik.at/web_de/statistiken/menschen_und_gesellschaft/bevoelkerung/bevoelkerungsstruktur/bevoelkerung_nach_alter_geschlecht/031384.html [Letzter Zugriff: 20.11.2019].
- STEPHAN, ANKE (2004): Erinnertertes Leben: Autobiographien, Memoiren und Oral-History-Interviews als historische Quellen. In: Virtuelle Fachbibliothek Osteuropa, Digitales Handbuch zur Geschichte und Kultur Russlands und Osteuropas. Themen und Methoden, 1–31. URL: <http://epub.ub.uni-muenchen.de/627/1/Stephan-Selbstzeugnisse.pdf> [Letzter Zugriff: 11.11.2019].
- TAPPE, HEINRICH (1994): Auf dem Weg zur modernen Alkoholkultur. Alkoholproduktion, Trinkverhalten und Temperenzbewegung in Deutschland vom frühen 19. Jahrhundert bis zum Ersten Weltkrieg (Studien zur Geschichte des Alltags 12). Stuttgart: Franz Steiner.
- TEUTEBERG, HANS J. (2004): Vom „Gesundbrunnen“ in Kurbädern zur modernen Mineralwasserproduktion. In: WALTER, ROLF (Hg.): Geschichte des Konsums. Erträge der 20.

Arbeitstagung der Gesellschaft für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 23.-26. April 2003 in Greifswald (Vierteljahrschrift für Sozial- und Wirtschaftsgeschichte 175). Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 123–157.

TEUTEBERG, HANS J./WIEGELMANN, GÜNTER (1972): Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung. Göttingen: Vandenhoeck & Ruprecht.

TEUTEBERG, HANS J./WIEGELMANN, GÜNTER (2005): Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts (Grundlagen der europäischen Ethnologie Bd. 2). Münster: Lit Verlag.

TLUSTY, B. ANN (2005): Bacchus und die bürgerliche Ordnung. Die Kultur des Trinkens im frühneuzeitlichen Augsburg (Studien zur Geschichte des bayerischen Schwaben Bd. 34). Augsburg: Wißner-Verlag.

ULBRICH, CLAUDIA (2012): Europäische Selbstzeugnisse in historischer Perspektive – Neue Zugänge. Der Beitrag wurde verfasst für die Tagung „Searching for Tradition and Modernity through Diary“, die am 8. und 9. Juni 2012 von Byungwook Jung am Research Institute of Korean Studies an der Korean University in Seoul durchgeführt wurde. URL: http://www.academia.edu/2777963/Europ%C3%A4ische_Selbstzeugnisse_in_historischer_Perspektive_-_Neue_Zug%C3%A4nge [letzter Zugriff: 13.11.2019].

VON KRUSENSTJERN, BENIGNA (1994): Was sind Selbstzeugnisse? Begriffskritische und quellenkundliche Überlegungen anhand von Beispielen aus dem 17. Jahrhundert. In: Historische Anthropologie 2 (3), 462–471.

WALTER, ULI (1992): Bierpaläste. Zur Geschichte eines Bautyps. Diss., Ludwig-Maximilians-Universität, München.

WEIGL, ANDREAS (1991): Gaststätten: Zur Ökonomie der Gesellschaft. In: CHALOUPEK, GÜNTHER/EIGNER, PETER/WAGNER, MICHAEL (Hg.): Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740-1938. Bd. 2: Dienstleistungen (Geschichte der Stadt Wien Bd.5). Wien: Jugend und Volk, 1037–1127.

WEIGL, ANDREAS (2004): Zwischen Kaffeehaus und „Beisl“. Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten 18. Jahrhundert. In: TEUTEBERG, HANS J. (Hg.): Die Revolution am Esstisch. Neue Studien zur Nahrungskultur im 19./20. Jahrhundert (Studien zur Geschichte des Alltags Bd. 23). Stuttgart: Franz Steiner Verlag, 175–189.

WEIGL, ANDREAS (2014): Der Einfluss geänderter Ernährungsgewohnheiten auf den „biologischen“ Wohlstand der Wiener Bevölkerung im 19. und frühen 20. Jahrhundert. In: HAUER, FRIEDRICH (Hg.): Die Versorgung Wiens 1829–1913. Neue Forschungsergebnisse auf Grundlage der Wiener Verzehrungssteuer (Forschungen und Beiträge zur Wiener Stadtgeschichte 59). Innsbruck/Wien/Bozen: Studienverlag, 131–149.

ZIAK, KARL (1979): Des Heiligen Römischen Reiches grösstes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld. Wien/München: Jugend und Volk.

8 Abstract

Vorliegende Diplomarbeit beschäftigt sich mit dem Alkoholkonsum der Wiener Bevölkerung unter Einfluss der Industrialisierung im „langen“ 19. Jahrhundert. Denn sowohl die Produktions- als auch die Konsumtionsseite haben sich aufgrund jener Entwicklungen erheblich gewandelt. So führten etwa die Veränderungen im Brauwesen zu einer qualitativen Aufwertung des Bieres und aufgrund der nunmehr möglichen günstigeren Massenproduktion zu einer Preisverschiebung gegenüber den anderen Alkoholika zugunsten des Bieres. Dadurch stieg das Bier in der ursprünglichen Weinstadt Wien zum Hauptgetränk der Bevölkerung auf.

Im Zuge dieser Arbeit wird einerseits untersucht, welche Formen, Motive, Funktionen und Mentalitäten dem damaligen Alkoholkonsum zugrunde gelegen sind. So spielte Alkohol in Wien im 19. Jahrhundert insbesondere als durstlöschendes Getränk und Nahrungsmittel eine bedeutende Rolle. Andererseits wird geklärt, inwiefern die Art des alkoholischen Getränks, seine Verfügbarkeit, seine Erschwinglichkeit und die sozialen Zugehörigkeitsstrukturen Einfluss auf die Trinkgewohnheiten der Gesellschaft im 19. Jahrhundert hatten. Schließlich waren die trinkenden Menschen in ein Gesellschaftssystem eingebunden, welches ihnen je nach sozialer Zugehörigkeit „Regeln“ für den Alkoholkonsum vorgegeben hat. Um Einblicke in die sozialen Normen, Werte und Mentalitäten hinsichtlich des Gebrauchs von Alkohol gewinnen zu können, werden die theoretischen Überlegungen durch eine Analyse von ausgewählten Selbstzeugnissen aus dem 19. Jahrhundert gestützt und um deren Ergebnisse ergänzt. Die Auswertung zeigt dabei, abhängig von Geschlecht, Schicht und Beruf, maßgebliche Unterschiede bezüglich der Trinkmenge, -häufigkeit, -motive, -funktionen und der Bewertung des Alkoholkonsums.