

Empfehlungsschreiben zur Bewerbung um Aufnahme des traditionellen Zuckerbäckerhandwerks in das österreichische Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes.

In seinem „Essai sur le don“ führte der Ethnologe Marcel Mauss (1872-1950) den Begriff des „fait social total“, des „Gesellschaftlichen Totalzusammenhangs“ ein. Darunter verstand er Tatsachen, Handlungen, in denen sich die Gesellschaft als Ganze ausdrücke und reproduziere, die alle Aspekte der gesellschaftlichen Praxis umfassten, etwa ökonomische, soziale, symbolische – und aus denen sich Erkenntnisse über die Gesamtgesellschaft gewinnen ließen. Die Ernährung kann als ein „fait social total“ verstanden und über sie eine Gesellschaft analysiert werden. Bei genauerer Betrachtung kann der Bereich der Ernährung sogar modellhaft fokussiert werden: auf den Bereich der Konditoren und Zuckerbäcker. Denn in deren langer Geschichte bildet sich nicht nur die österreichische, sondern auch die europäische Geschichte über wesentliche Epochen hin exemplarisch ab. Das Gewerbe reagiert auf ökonomische, soziale, politische, faktisch auf alle gesellschaftlichen Veränderungen – und bringt diese damit auch zum Vor-Schein! Zugleich ist diese Reaktion, die Anpassung an veränderte Gegebenheiten, systemtheoretisch die wesentliche Bedingung des Überlebens dieses Handwerks. Dies gilt besonders unter dem Aspekt, dass es immer „Hand-Werk“ geblieben ist, bleiben wird und muss. Dadurch hat es die Industrialisierung seit dem 19. Jhd. überlebt und wird auch weiterhin auf dem eigenen Weg Bestand haben können - gerade kontrafaktisch zur Dominanz der alltäglichen Fabrikware. Denn die hohe Qualität der erzeugten Produkte wird zu allen Zeiten ihre Konsumenten finden! Das ist lebendiges, überlebensfähiges kulturelles Erbe!

Die im Antrag aufgeführten Techniken, Rezepturen, Traditionen, Ausbildungswege, die spätestens seit dem Barock sichtbar werden, bilden die Grundlage, werden weitergeführt und weitergegeben, immer wieder zeitgemäß adaptiert. Die ungebrochene Tradition ist ein besonderes Merkmal dieses Handwerks und hebt es dadurch hervor – und reiht es ein ins Immaterielle Kulturerbe.

Ein wesentlicher Faktor ist auch der enge Bezug zur Geschichte. Im 17. Jhd. dominiert an den Höfen von Adel und Klerus die „Französische Küche“ mit ihrem militärischen Ordnungssystem der „Küchenbrigade“. Im Rahmen einer Ausdifferenzierung trennt sich dort der „Zuckerbäcker“ vom „Brotbäcker“; ersterer übernimmt die Gestaltung von Vorspeisen wie von Desserts – und von den Apothekern (nicht friktionsfrei) die Herstellung von „Konfekt“, das weiterhin den Appetit anregen bzw. den Gaumen besänftigen sollte: doch nunmehr als reines Genussmittel. Die Gesundheitsvorstellungen änderten sich: der Zucker galt nicht mehr als gesund und Arznei – bis er jetzt im Rahmen des Gesundheitsdiskurs wiederum neu positioniert wird. Im Übrigen gibt es mit den Tafelaufsätzen und der ornamentalen Gestaltung der Speisen auch enge Verbindungen zur Architektur der Zeit.

Angesichts der großen Herausforderung an Wissen und Können, auch vor dem Hintergrund der enormen Quantität an Gängen und Mahlgästen, brauchte es viel Personal in den Küchen. In einem eigenen, spezifisch eingerichteten handwerklichen Ausbildungsgang wurde der Nachwuchs herangezogen. Ein wichtiger Aspekt liegt darin, dass die Handwerker ihre Stellen wechselten und an Höfen in der ganzen Monarchie arbeiteten. Sie nahmen dort lokale

Traditionen auf, wie sie auch ihre Rezepturen mitbrachten. So bildete sich allmählich das heraus, was so spezifisch österreichisch ist: die unterschiedlichen Küchen der einzelnen Landesteile existierten weiter, flossen aber in der Hauptstadt zusammen. Wir sehen nichts von Nationalismus; es geht immer darum, das Beste zu erzeugen. Die gegenseitige Beeinflussung - und durchaus auch Konkurrenz - führte ferner zu einer Höherentwicklung. Noch ein zweiter Befund: von den Höfen verbreitete sich die Konditorkunst mit den Handwerkern und den Dienstboten hinaus ins Land. Diese gingen an die Höfe, kehrten mit neuem Wissen wieder in ihre Heimat zurück. Dort ließ sich zwar, mangels Einkommen und Ressourcen, die Hofkonditorei nicht praktizieren, aber wenigstens scheint sie in reduzierter Form umgesetzt worden sein. Zugleich verkauften oder verschenkten die Höfe übrig gebliebenes Essen an die Bevölkerung, die so derartige Köstlichkeiten schmecken konnte. Im 18. Jahrhundert sehen wir eine weitere Veränderung. Die wirtschaftliche Situation verschlechterte sich in andauernden Kriegszeiten, sodass der Fleischkonsum zu Gunsten der Mehlspeisen reduziert wurde. Um Abwechslung zu haben, wurden diese variiert, viele neue Rezepturen entstanden.

Am Beispiel von Marie Antoinette sehen wir die besondere Bedeutung der österreichischen Konditoren. Sie brachte das „Kipferl“ nach Paris, aus dem dann das Croissant wurde – und die „Viennoiserie“ als Begriff - was belegt, wie außerordentlich sie war, weil sie sich sogar im dominierenden Frankreich durchsetzte (auch das Baguette dürfte Wiener Wurzeln haben). Im 18. Jhd. wurde durch den Anbau von Zuckerrohr in den Kolonien, unter Ausbeutung von Sklaven, der Zucker billiger, erst recht im 19. Jhd. durch die Zuckerrübenverarbeitung. Die Einkommen stiegen im 20. Jahrhundert und nun konnten auch Teile des Bürgertums die Konditoreien und Kaffeehäuser frequentieren. Das führte zu deren weiteren Verbreitung im ganzen Land, mit der Herausbildung lokaler Spezialitäten, etwa des „Ischler Kipferls“.

Die Produkte der Zuckerbäcker waren und sind konstitutiv für die Gesellschaft. Alle Landesteile sind einbezogen; vereint in einem sich herausbildenden Geschmacks- und Genussmuster. Alle Spezialitäten waren und sind beliebt – ohne dass nationale Stereotypen dabei zum Vorschein kamen. Im Gegenteil, wie die Narrative aus diesem Feld belegen, sind sie konstitutiv und identitätsstiftend. Als Beispiel kann das Zusammenbringen von Kipferl und Wien-Belagerung dienen oder die - wenngleich nicht realistische - Erzählung von der Entstehung der Sachertorte; die länderübergreifend schlechthin für „Österreich“ steht und ihrerseits Identität stiftet, wie auch die barocke Linzer Torte. Wie zentral Süßspeisen sind, sieht man sogar an der satirischen Symbolisierung des österreichischen Wesens durch das Punschkräpferl - eine metaphorische Aufladung einer Speise!

Das Zuckerbäcker-Handwerk hat wesentlich - und friedlich - an der Formung einer österreichischen Identität mitgewirkt. Seine Produkte sind „wesentlich“ und tief verwurzelt. Sie machen einen Teil der Lebensqualität aus. Es dürfte wohl kaum ein Handwerk so ausgeprägt die kulturelle Tradition aus Vergangenheit in die Zukunft bringen und eine so wichtige Rolle für den österreichischen Geist und Körper spielen. Angesichts all dieser Faktoren ist eine Aufnahme ins immaterielle Kulturerbe unumgänglich.

Bayerisch Gmain, 16.5. 2022



em. o. Univ. Prof. Dr. Lothar Kolmer

Informationen zum Empfehlungsschreiben:

Adresse: LK

Steilhofweg 7

83457 Bayerisch Gmain

Tel: +49 8659 974 9560

Qualifikation für das Empfehlungsschreiben:

Langjährige Forschung und Lehre zur „Kulturgeschichte der Ernährung“

Zahlreiche einschlägige Publikationen; Herausgeber der „Gastrosophischen Bibliothek“

Gründer und Leiter des „Zentrums für Gastrosophie“ und des ULG „Gastrosophische Wissenschaften“ an der Univ. Salzburg