

Linz, 28.4.2022

**Immaterielles Kulturerbe österreichisches Zuckerbäckerhandwerk**  
Aufnahme einer Tradition in das österreichische Verzeichnis des immateriellen  
Kulturerbes  
Gutachten

Die Arbeit des Zuckerbäckers ist immer noch zu einem großen Teil Handarbeit, die über Generationen tradiert ist und teilweise auch einen regional- und betriebsspezifischen Charakter angenommen hat. Gleichzeitig ist das Zuckerbäckerhandwerk ein vergleichsweise junges Handwerk. Das hängt damit zusammen, dass Zucker bis in die Mitte des 19. Jahrhunderts extrem teuer und für die Masse der Bevölkerung absolut unerschwinglich war. Der durchschnittliche Jahresverbrauch an Zucker im frühen 19. Jahrhundert wird für das Gebiet des heutigen Österreich auf etwa ein bis zwei Kilo pro Kopf der Bevölkerung geschätzt, im späten 18. Jahrhundert sogar nur auf höchstens in halbes Kilo. Heute liegt er zwischen 40 und 50 Kilogramm im Jahr. Zucker gab es, wenn überhaupt, nur in adeligen und großbürgerlichen Familien, Unter den Ausgaben der kaiserlichen Hofküche allerdings nahm Zucker den wichtigsten Platz ein. In der Wiener Hofburg gibt es bis heute im Schweizerhof eine eigene Zuckerbäckerstiege.

Der Rohrzucker, der aus Indien oder Ägypten und später aus Brasilien und der Karibik importiert wurde, war zwar extrem teuer. Aber Wien lag verkehrsmäßig verhältnismäßig günstig für Importe über Triest. Auch Honig war teuer. Und da auch das Obst nicht wirklich süß war, sondern aus eher sauren und bitteren Mostäpfeln und Mostbirnen bestand, die zu Most und Schnaps verarbeitet oder zu Dörrobst getrocknet wurden, hatte man kaum jemals die Möglichkeit, Süßes zu verkosten.

Der Rübenzucker, der sich ab der Mitte des 19. Jahrhunderts durchzusetzen begann, hat die Habsburgermonarchie zu einem der größten Zuckerexporteure der Welt werden lassen und hat unserer Gesellschaft die „Süße“ gebracht. Eine wesentliche Erweiterung der Möglichkeiten für die Zuckerbäcker ergab sich aber nicht nur mit der Verbilligung des Zuckers, sondern auch durch die zunehmende Verwendung von Schokolade seit dem Anfang des 19. Jahrhunderts. Mit Hilfe der durch Kakaobutter verdünnten Schokolade gelang es, Figuren zu gießen und vielfältige Arten der Verzierungen zu fertigen, aber auch neue Tortenrezepte zu kreieren.

Natürlich musste sich der Zuckerbäckerberuf an technische Neuerungen anpassen: Um 1800 arbeitete man noch in einer Rauchküche am offenen Feuer (Man vgl. den Frontispiz der ersten Auflage des Linzer Kochbuchs mit dem Linzer torten-Rezept). Kältemaschinen haben die Eistechnik völlig verändert. Mechanische Rührwerke erleichterten die Arbeit, Moderne Waagen machten genaue Rezeptangaben möglich etc. etc.

Der Beruf des Zuckerbäckers hat mehrere Wurzeln. Er hat sich aus dem Beruf des Bäckers entwickelt. Die Berufsbezeichnung Konditor leitet sich von lateinisch „conditura“ her, dem Zubereiten bzw. Einlegen (von Früchten).

Die zweite Wurzel sind die Lebküchler, Lebküchner oder Lebzelter, die Teige mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen verfeinerten. Sie haben auch in Österreich eine lange Tradition, zum Beispiel in St. Wolfgang, einem der drei größten Wallfahrtsziele Europas im

beginnenden 16. Jahrhundert, aber auch in Mariazell und in den vielen andere Wallfahrtsorten, die es in einem katholischen Land eben gibt. Lebkuchen war besonders wegen seiner langen Haltbarkeit als Mitbringsel beliebt. Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, konnten vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten früh eine Lebkuchentradition entwickeln, etwa Innsbruck oder Salzburg, aber auch große Wallfahrtsorte.

Die dritte Tradition der Zuckerbäcker kommt aus den Hofküchen der Habsburger und der hohen Geistlichkeit, etwa der Salzburger Erzbischöfe, zum Teil auch aus den Küchen des höchsten Adels. Zuckerbäcker bereiteten aus Marzipan und Tragant kunstvolle Tischdekorationen, die oft weniger zum Verzehr, sondern als demonstrativer Konsum gedacht waren und gar nicht gegessen wurden. Das wichtigste Beispiel gab das „Salzburgische Kochbuch. Für hochfürstliche und andere vornehme Höfe / Clöster / Herren-Häuser / Hof- und Hauß-Meister/ Koch und Einkäuffer; wie auch für einschichtige / gesund und krancke Persohnen / nicht allein zu Hauß / sondern auch im Feld“, Augsburg 1719. Dieses zweibändige Werk des Hofkochs des Salzburger Erzbischofs Conrad Hagger, das durch 318 Kupferstiche illustriert wird, bietet auf rund 1700 Seiten mehr als 2500 Speisen. Der Schwerpunkt sind süße Pasteten und Torten.

Eine vierte Tradition kommt aus den Küchen der großen Hotels, die nach der Mitte des 19. Jahrhunderts in Wien und in großen Bade- und Sommerfrischezentren entstanden. Hier wurden Innovationen gemacht: In Wien entstand die Schokoladentorte des Franz Sacher, der 1832 Schokoladenkoch beim Fürsten Metternich war. Johann Frohner, der ab 1874 das Wiener Imperial führte, kreierte die „Frohner“ oder „Imperial-Torte“. Auch die Esterhazytorte, der Zauner-Stollen und die Kardinalschnitte könnten hier eingereiht werden.

Das zünftische Handwerk hatte da nicht immer einen leichten Stand. Dass sich dennoch eine starkes Berufsethos, mit Berufskleidung, Zunftbräuchen bis zum Zuckerbäckerball, der auch zu den Traditionen der Zuckerbäcker gehört. Dass bei allem dem aber ein geregelter Ausbildungsgang vom Lehrling über den Gesellen zum Meister entwickelt wurde, muss betont werden.

Wiener Konditorwaren bzw. ihre Kunstfertigkeit wurden auch zu einem wichtigen materiellen und immateriellen Exportgut. Ein Wiener Caféhaus meint in der Schweiz eine Cafe-Konditorei. Das Wiener Kaffeehaus ist zwar Wiener immaterielles Kulturerbe. Aber im Ausland, vor allem in der Schweiz, versteht man darunter Wiener Konditorkunst.

Auch die bürgerliche Küche, die aus vielen Regionen der Habsburgermonarchie Einflüsse aufsaugte, aus Italien, aus Ungarn, aus Böhmen, aus den Alpenländern, aber auch aus der jüdischen und der osmanischen Küche, spielte eine Rolle im Zuckerbäckergewerbe.

Die österreichischen Zuckerbäcker sind nicht stehen geblieben. Die alten Traditionen werden bewahrt, vom handgemachtem Konfekt bis zum ebenfalls handgefertigten Wiener Zuckerl. Aber immer wieder kommen Innovation, Weiterentwicklungen und Neukreationen

### **Zusammenfassung**

Welches Gewerbe oder welche handwerkliche Tradition könnte man in Österreich mit mehr Recht als immaterielles Kulturerbe ansehen als die Tradition der Zuckerbäcker und der österreichischen Mehlspeisküche? Hier dominieren einerseits immer noch Handarbeit und handwerkliche Techniken und haben maschinelle Verarbeitung noch einen vergleichbar geringen Anteil. Hier spielen auch familiäre und unternehmerische Traditionen in der Weitergabe betriebseigener Techniken und Rezepte eine große Rolle, die teilweise mit dem Schleier der Geheimhaltung umgeben werden, wie etwa bei der Sachertorte und anderen zuckerbäckerischen Traditionen, die zwar Allgemeingut geworden sind, aber immer noch einen Markenanspruch reklamieren. Im Zuckerbäckerhandwerk spielen Marken, Namen und unternehmerische Traditionen noch eine große Rolle (Demel, Sacher, ...etc.), obwohl auch

hier die Kontinuität gefährdet ist: Betriebe schließen, Nachwuchs ist schwer zu finden, Die Maschinisierung muss auch in den Zuckerbäckerküchen bewältigt werden, und die sich ändernde Qualität, Verfügbarkeit und Variationsbreite der Ausgangsstoffe muss stets im Auge behalten werden, ebenso wie der sich ändernde Geschmack der Konsumenten..

Aus wissenschaftlich-historischer Sicht, aber auch unter unternehmerischen und gesellschaftspolitischen Gesichtspunkten ist die Aufnahme des österreichischen Zuckerbäckerhandwerks in den Katalog des immateriellen Kulturerbes absolut zu befürworten.

Em.o.Univ.Prof. Dr. Roman Sandgruber

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Roman Sandgruber', written in a cursive style.