

© SAMMLUNG KUBINZKY (4)



Bunt gemischt ist das Publikum im Gastgarten des Cafés und Hotels „Österreichischer Hof“ (Annenstraße 10) um 1900.

Vom Essen und Trinken

Geschichte befasst sich traditionell in erster Line mit politischen Ereignissen. So war es auch bis vor kürzerer Zeit mit der Stadtgeschichte von Graz. In der Gegenwart gibt es erfreulicherweise eine Ausweitung der Themen. So ist es auch nun berechtigt zu fragen, was denn in der Vergangenheit hier gegessen und getrunken wurde. Hier einige Details zu dieser Frage.

Die beiden großen Kriege des 20. Jh. belasteten neben vielen anderen Problemen auch die Versorgung der Stadt mit Lebensmitteln. Schon 1915, der I. Weltkrieg war kaum ein Jahr alt, gab es die Notwendigkeit, die Versorgung amtlich zu bewirtschaften. Dazu gehörten auch Lebensmittelkarten, die das Missverhältnis zwischen Angebot und Nachfrage zu steuern versuchten. 1922 lief diese staatliche Bewirtschaftung aus. Im II. Weltkrieg war es nicht anders, vielleicht sogar dra-

matischer. 1939 wurden Lebensmittelkarten eingeführt und erst 1953 endete diese Form der Planwirtschaft.

Der „Umbruch“ 1945 änderte höchstens die hoheitsrechtlichen Voraussetzungen. Wie zu erwarten war, gab es neben der amtlichen Reglementierung auch die Schattenwirtschaft des Schleichhandels und des Schwarzmarkts. Die beiden Besatzungsmächte halfen 1945 bis 1947 bei der Versorgung der Stadt mit. Typisch für die Zeit vor und unmittelbar nach 1945 waren die

Tipps in Medien, wie man, beispielsweise durch starkes Würzen, über den Geschmack verdorbener Waren hinweghelfen könnte.

Viele Gaststätten – viel Brautätigkeit

Mitte des 19. Jh. übersiedelte der Schwerpunkt des Schlachtbereichs und des Fleischhandels vom Kälbernen Viertel (nördliche Neutorgasse) und den Marktständen am Franziskanerplatz in den neuen kommunalen Schlachthof bei der Herrgottwiesgasse und zu neuen Marktplätzen. Im Bezirk Lend, nördlich des Lendplatzes und südlich der Wienerstraße, gab es über Jahrzehnte in Form kleingewerblicher Betriebe den Anbau von Kraut und Salat. Gustav Schreiner berichtet 1843 in seinem „Grätz-Buch“ auch über die Lebensgewohnheiten der Grazer. Wir lesen dort, dass in der Stadt

Die Bürgerstube der Steiermärkischen Weinstube als Unterschied zu einem Schankraum. Altes Bankgebäude am Stainzerhof (Sparkassenplatz).



Thomas Schurz, Ecke Schörgelgasse-Luthergasse, war eines der vielen kleinen Lebensmittelgeschäfte. Hier mit den Aufschriften: Kolonialwarengeschäft, Spezerei, Südfrüchte und Nudeln (um 1920).



Mit hohem technischem Aufwand entstand dieses Marktbild mit Obst vom Hauptplatz als Versuch einer Farbaufnahme um 1900.

(heutige Bezirke I–VI) 58 Bäcker arbeiteten und im Jahr 1842 220 Gaststätten existierten. Es gab sichtlich genug Rinder- und Kalbfleisch und überhaupt genug zu essen. Schuster schreibt, dass das steirische Geflügel weltbekannt sei. Zu den Nationalgerichten gehöre der von reich und arm geschätzte Heidensterz (Polenta), der mit Suppe oder Milch zubereitet sei.

Der Wein kam hauptsächlich aus steirischem Anbau und wurde vom Bierkonsum übertroffen. Der Wechsel von Wein- zum Bierkonsum verstärkte sich in der Folge mit dem Rückgang der Weinproduktion durch Schädlinge. Das betrifft auch den Anbau in und um Graz. Beim Bierbrauen nahm die Zahl der Braustätten ab. Wo ursprünglich oft auch in kleinen Gaststätten eigenes Bier angeboten wurde, gab es den Wandel zu Brauereibetrieben. 1838 gab es in Alt-Graz davon 38. Nur die größeren Betriebe überlebten und bauten aus. Die Holdische Brauerei in Puntigam und jene im Steinfeld, verbun-

den mit der Familie Reininghaus, waren schließlich die Sieger. Eine weitere Konzentration unter Rückzug der Brauherrndynastien brachte in der Gegenwart der Zusammenschluss der steirischen Brauereien, der österreichischen und schließlich folgte auf internationaler Ebene die Einbindung in den Heineken-Konzern.

Wer es anders wollte oder musste, der trank u. a. ein „Kracherl“, einen kohlen säurehaltigen Saft mit speziellen Geschmacksrichtungen. Die Emma-Quelle aus Gleichenberg half bei Husten und Heiserkeit.

Die Grazer Adressbücher versuchten bei ihrer Reihung Ordnung ins Gastgewerbe zu bringen. An der Spitze standen in den 1930er-Jahren die 15 Hotels, gefolgt von Gasthäusern, Kaffeehäusern, Kaffeeschenken, Barlokale und Gastwirtschaften. Den vielen Gasthäusern folgte die Aufzählung der Speisehallen inklusive der Privatküchen, Schankwirte und Weinschenker. Hier soll insgesamt auf die hohe soziale Bedeutung der vielen Gaststätten

hingewiesen werden. Es ging außer dem Essen und Trinken auch um die Kontaktbühne, die sortiert nach Ausstattung und Preisen ihre Stammgäste besaßen.

Einst wurde, so dies möglich war, viel mehr zu Hause gekocht und gegessen. Einge kauft wurde meist in den vielen kleinen Lebensmittelgeschäften. Diese hatten unter der Berücksichtigung ihrer räumlichen Möglichkeiten ein erstaunlich großes Angebot. Eine Variante davon waren jene

Betriebe, die als Kolonialwarengeschäfte versuchten möglichst viel des Alltagsbedarfs anzubieten. Wer wie ich zur alten Generation zählt, erinnert sich noch an den persönlichen Kontakt und Gespräche. In solcher Kommunikation war immer neben gelebter sozialer Nähe auch etwas sozialer Kontrolle enthalten. Fast so wie beim Friseur brachte der Kontakt auch einen Informationsaustausch. Viel vom heutigen Service fehlte, anderes missen wir aber nun.

© SISSI FURGLER



Prof. Dr. Karl Albrecht Kubinzky
Der Grazer Stadthistoriker bereichert die BIG seit vielen Jahren mit seinem umfangreichen historischen Wissen.

© E. HAUBER



1944 ist der Kaiser-Josef-Platz ohne Marktstände zu sehen. Eine auf Lebensmittel wartende Schlange vor der Verkaufshütte der Firma A. Kanler (Fleisch und Fisch).