© Landesmuseum für Kärnten, download unter www.zobodat.at

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Landesgeschichte, Mittelalterliche und Neuzeitliche Numismatik

LEITER: MAG. MARTIN STERMITZ

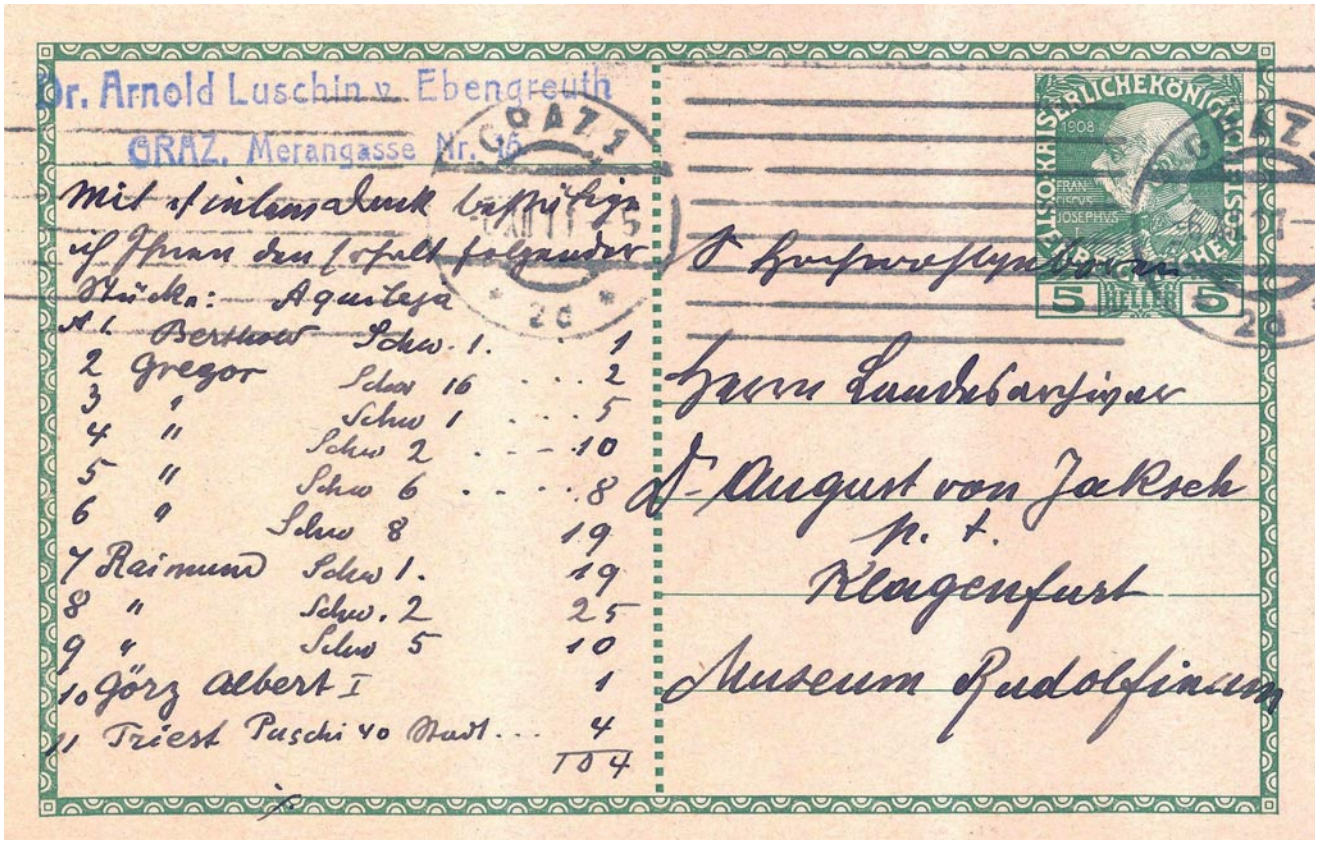
© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

RAMA DAMA! – Die Verpackung und Übersiedelung der landeshistorischen Sammlungen an die neuen Übergangsstandorte.

In den Monaten Februar und März 2013 wurde von der Abteilung unter professioneller Mithilfe von Herrn Dietmar Stadler und Herrn Herbert Dritschler, die landeshistorische und numismatische Sammlung im LMK Rudolfinum abgebaut und professionell verpackt. Betroffen waren die Räume R bis U im 2. Stock des Haupthauses. Insgesamt wurden 140 Exponate der Teilsammlungen – Waffen, Textilien, Technik, Zinn und Rechtsgeschichte in 26 Kisten verpackt und für den Abtransport vorbereitet. Von allen Exponaten wurden Zustandsprotokolle angefertigt. Die wertvollsten und zugleich fragilsten Schaustücke wurden von der Firma Museumspartner verpackt und in speziellen Klimakisten in ein Sicherheitsdepot verbracht. In diese Kategorie fielen etwa die aus der ursprünglichen Verglasung der khevenhüllerischen Burgkapelle Landskron stammenden Glasscheiben aus dem 16. Jahrhundert sowie die landständische Wahlurne. Diese Arbeiten konnten innerhalb von zwei Wochen, ohne Beschädigung der Exponate, abgeschlossen werden.

Der zweite Teil der Verlagerung der gesamten Sammlung betraf das Außenbüro am Viktringerring 5 gelegen. Durch die strategische Auflassung aller Außenbüros und Zusammenlegung aller Sammlungen an einen Standort, der als Übergangsdepot dienen soll, war es notwendig über 10.000 Exponate zu verpacken und in dieses Übergangsdepot zu transportieren. Hinzu kam die Verpackung der zahlreichen Münzkataloge und des Handapparates der landesgeschichtlichen und numismatischen Literatur – insgesamt ca. 4.000 Medieneinheiten. Die Verpackung und der Transport der zum Teil sehr fragilen Schaustücke – betroffen war hier vor allem die Glas- und Porzellansammlung des Landes-

Abb. 1: Korrespondenzkarte vom 6. Dezember 1911 von Dr. Arnold Luschin an Dr. August Jaksch. Aufn. M. Stermitz (LMK)


Dr. Arnold Luschin v. Ebengreuth
GRAZ, Merangasse Nr. 46
GRAZ 1
JAN 11 26
26
Mit aufrichtigem Dank bestätige
ich Ihnen den folgenden folgender
Stücke: Aquileja
Nr. Berthow Schw. 1. 1
2 Gregor Schw 16 2
3 " Schw 1 5
4 " Schw 2 10
5 " Schw 6 8
6 " Schw 8 19
7 Raimund Schw 1. 19
8 " Schw. 2 25
9 " Schw 5 10
10 Görz albert I 1
11 Triest Paschi vo Mut 4
104
Hochwohlgeboren
Herrn Landesarchivar
Dr. August von Jaksch
p. t.
Klagenfurt
Museum Rudolfinum
KAISERLICHE KÖNIGLICHE POST
1908
FRANCISCVS IOSEPHVS I
5
5

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

museums – geschah in den Monaten August und September. Sämtliche Exponate und Medien wurden sicher und ohne Beschädigung in das neue Übergangsbüro transportiert. Durch den Platzgewinn wurde die etwas luftigere Lagerung einiger Sammlungen möglich gemacht. Im Anschluss an die Verlagerung der Sammlung wurden die Büros der Abteilung verlegt. Diese befinden sich nun ebenfalls im Übergangsdepot der gesamten Sammlungen des Landesmuseums Rudolfinum.

An dieser Stelle darf ich mich bei Frau Mag. Lorber, Herrn Dritschler, Herrn Stadler, Herrn Rom, Herrn Wollte-Dörfler und Herrn Galler für ihre sachgemäße Unterstützung bei Verpackung und Transport der Exponate bedanken.

Der Hauptteil der Numismatischen Sammlung, die Münz- und Medailiensammlung verblieb im Haupthaus Rudolfinum. Im Zuge des internen Transportes wurde die aus 10 Briefen und Postkarten bestehende Korrespondenz zwischen Dr. Arnold Luschin und Dr. August Jaksch entdeckt. Dieser wissenschaftliche Briefwechsel aus dem Zeitraum 1902 bis 1912 wurde durch passende Gegenstücke aus dem Landesarchiv Kärnten und dem Landesarchiv Steiermark ergänzt und als kleine Edition in der Carinthia I 2014b publiziert.

Kinofilm – „Die Wälder sind noch grün“

Die Abteilung Landesgeschichte und mittelalterliche/neuzeitliche Numismatik war als historisch-technischer Berater in die Filmproduktion „Die Wälder sind noch grün“ eingebunden. Auf Anfrage des Produzenten Herrn Magister Robert Hofferer konnten einige offene Fragen, etwa zur Distinktion der Uniformen, der militärkonformen Handhabung des Feldtelefons und der richtigen Zusammensetzung von Ordensspannen der Habsburger Armee im 1. Weltkrieg geklärt werden. Der unter der Regie von Marko Nabersnik realisierte Film *ist ein Film über Freundschaft, Würde und Menschlichkeit inmitten der Hölle und völligen Irrationalität des ersten industrialisierten Krieges der Weltgeschichte. Über den Krieg zu erzählen ist immer eine heikle Angelegenheit (Marko Nabersnik).*

Abb. 2-4: „Die Wälder sind noch grün“. © ARTDELUXE

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Abb. 5: Vorderseite des drei Gröschers mit dem Brustbild von König Sigismund III. Aufn. K. Allesch (LMK)

Abb. 6: Rückseite des drei Gröschers mit der Jahreszahl (15)98. Aufn. K. Allesch (LMK)

Abb. 7: Vorderseite des Rechenpfennigs. Aufn. K. Allesch (LMK)

Abb. 8: Rückseite des Rechenpfennigs. Aufn. K. Allesch (LMK)

Dieser vom Gedicht „Menschheit“ von Georg Trakl inspirierte Film spielt im August 1917. In Europa tobt der 1. Weltkrieg mit infernalischer Zerstörungskraft. Die Österreichisch-Ungarische Monarchie kämpft an der Südfront der Mittelmächte gegen das Königreich Italien, das der Entente zugehörig ist. Der Fluss Isonzo ist ein Schauplatz des blutigen Stellungskrieges um Berge und Täler mit hunderttausenden Toten auf beiden Seiten der Kriegsparteien. Inmitten der Hölle des Krieges, im Trommelfeuer aus tausen-

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

den Geschützen, Giftgas- und Fliegerangriffen: der böhmische Hauptmann Jan Kopetzky, großbürgerlicher Herkunft, und der Kärntner Handwerkersohn Jakob Lindner, die, als einzige Überlebende eines Artillerieangriffs der Italiener, die Station „R“ halten, ein Artilleriebeobachterposten in den Hängen des Rombon, einem Berg in den Julischen Alpen. Der Hauptmann ist schwer verwundet und der junge, unerfahrene Soldat wurde erst kürzlich zur Front eingezogen. Da die nächste Angriffswelle der Italienischen Armee in der 11. Schlacht am Isonzo unmittelbar bevorsteht, darf die strategisch wichtige Feuerlenkstelle nicht verlassen werden. Jakob bleibt mit dem sterbenden Hauptmann alleine auf Posten. Die einzige Verbindung nach außen ist das Feldtelefon. (Text von der Homepage des Films: http://www.die-wälder.com/)
Premiere des Filmes war am 12. September 2014. Ich bedanke mich an dieser Stelle sehr herzlich bei Herrn Magister Robert Hofferer und die unkomplizierte Zusammenarbeit bei diesem wunderbaren Projekt.

Schenkungen und Ankäufe der Abteilung 2013
Schenkung Ignaz Krassnig

Ein herzliches Dankeschön geht an dieser Stelle an Herrn Ignaz Krassnig aus Klagenfurt. Herr Krassnig, ein treuer Freund des LMK Rudolfinum, hat im Jahr 2013 dem LMK eine kleine Münzsammlung geschenkt. Die Sammlung besteht aus den verschiedensten Nominalen, Jahrhunderten und Ländern. An dieser Stelle seien die beiden interessantesten Stücke vorgestellt.
Bei dem ersten Stück handelt es sich um einen drei Gröscher aus dem Jahr 1598. Münzherr war König Sigismund III. Wasa, der von 1587 bis 1632 regierte (zur Münze siehe: Gumowski Marian, Handbuch der polnischen Numismatik. S. 126, Nr. 1076). Die Münze besteht aus Silber, sie wiegt 2.07 gr. und ist auf sechs Uhr gelocht. Der drei Gröscher wurde in der Münz-stätte von Olkusz geprägt. Diese Münzstätte war von 1579 bis 1601 aktiv und befindet sich nordwestlich von Krakau (zur Münzstätte siehe: Reymann Janusz, Mennica Olkuska 1579 - 1601. (Warschau 1975)).
Das zweite Stück fällt in die Kategorie der Rechenpfennige/Raitpfennige (siehe dazu: Krauland Elfriede, Ein Beitrag zur Geschichte der Kärntner Raitpfennige. In: Carinthia I, Jg. 192, S. 237-285, (Klagenfurt 2002) und Prokisch Bernhard, In: Jahrbuch des Oberösterreichischen Museumsvereins Bd. 145/I, S. 45-86, (Linz 2000)). Konkret handelt es sich um einen amtlichen Rechenpfennig aus der Zeit Maximilians I. (1496-1519), der in Tirol in der Münzstätte Hall geprägt wurde. Wiewohl der Rechenpfennig keine Datierung in der Prägung aufweist, wird er um die Zeit 1510 gelegt (Krauland, S. 248). Das Material ist Kupfer, sein Gewicht beträgt 2.60 gr. Der Avers zeigt eine Peitschen schwingende Phyllis, die auf einem alten Mann sitzt. Die Rückseite zeigt ein Herz in einer Presse, darüber eine Krone und darunter einen dreifache Schlinge. Die Umschrift läuft über beide Seiten und lautet: DER HAT SELTEN GVETEN MVET // DER VERLORN SCHULD RAIT TVET.

Schenkung Magistrat Klagenfurt –
Herr Wolfgang Steiner

2013 wurde die noch junge und im Werden begriffene Techniksammlung um ein Herzstück erweitert. Möglich gemacht hat dies Herr Wolfgang Steiner (Magistrat Klagenfurt), der über die Jahre hinweg je ein Exemplar der ausgeschiedenen Diensttelefone aufbewahrt und gesammelt hat. 2013 ging diese Telefon- und Handysammlung sowie ausgeschiedenes Büromaterial und weitere technische Geräte in die Sammlung des LMK über. An dieser Stelle darf ich mich bei Herrn Wolfgang Steiner und Herrn Bürger-meister Christian Scheider sehr herzlich bedanken! Prunkstück der Sammlung ist sicherlich das alte D-Netz Telefon, das Bürgermeister Leopold Guggenberger dienstlich verwendet hat. Nachstehende Liste gibt einen guten Überblick über diese großzügige Schenkung an das LMK.

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Inv.-Nummer	Objekt
LG-T-103	Telefon, Siemens Q7DN5 mit Wählscheibe
LG-T-104	Telefon, Kapsch AG mit Wählscheibe
LG-T-105	Tastentelefon, Siemens Profiset 20
LG-T-106	Telefonklingelkasten, Siemens NS 1
LG-T-107	Tastentelefon, Siemens S3
LG-T-108	Tarifzähler 1970
LG-T-109	Schreibmaschine, Rheinmetall Model GS
LG-T-110	Rechenmaschine, Walther Duplex
LG-T-111	Telefon mit Wählscheibe
LG-T-112	Saccharometer für Zuckergehalt
LG-T-113	Aräometer
LG-T-114	Aräometer für Benzin
LG-T-115	Objektiv Process Lustrar
LG-T-116	Zahlenstempel aus Holz
LG-T-117	Metallplomben und Draht
LG-T-118	Metallbolzen
LG-T-119	Kleines Gewicht
LG-T-120	Klingelkasten für Telefon, Siemens Austria
LG-T-121	Wählscheibentelefon
LG-T-122	Wählscheibentelefon
LG-T-123	Handy – Motorola Micro Tac II
LG-T-124	Handy – Motorola Micro TAC Elite
LG-T-125	Handy – International 8700
LG-T-126	Handy – Motorola d.460
LG-T-127	Handy – Ericsson T185
LG-T-128	Handy – Ericsson A10185
LG-T-129	Handy – Ericsson T285
LG-T-130	Handy – Ericsson GA628
LG-T-131	Handy – Ericsson EH 238
LG-T-132	Handy – Motorola Star TAC
LG-T-133	Handy – Philips-Genie
LG-T-134	Handy – Sagem MC 815
LG-T-135	Handy – Alcatel One Touch Easy HF
LG-T-136	Handy – Mitsubishi 18265
LG-T-137	Handy – Ericsson EH 237
LG-T-138	Handy – Panasonic EB-6-520
LG-T-139	Handy – Ericsson S868
LG-T-140	Handy – Ericsson GH688
LG-T-141	Handy – Bosch B-Free GSM
LG-T-142	Handy – Bosch GSM-COM607
LG-T-143	Handy – Bosch GSM 3010

Inv.-Nummer	Objekt
LG-T-144	Handy – Technophone
LG-T-145	Handy – Nokia NHE-8
LG-T-146	Handy – Nokia NHE 6BM
LG-T-147	Handy – Nokia NHX-2
LG-T-148	Handy – Nokia NSE-1NX
LG-T-149	Handy – Nokia 3120
LG-T-150	Handy – Nokia 5110
LG-T-151	Handy – Nokia 6020
LG-T-152	Handy – Nokia 6310i
LG-T-153	Handy – Nokia 3510i
LG-T-154	Handy – Nokia 53i
LG-T-155	Handy – 6210
LG-T-156	Handy – Nokia THX-41AT
LG-T-157	Handy – Nokia 7110
LG-T-158	Handy – ASCOM Caypso
LG-T-159	Handy – Nokia BBT-3S
LG-T-160	Handy - Ericsson
LG-T-161	Handy - Ericsson T 185
LG-T-162	Handy - Ericsson GF 788
LG-T-163	Handy – Ericsson GSM 0188x
LG-T-164	Handy – Nokia BBT-3S
LG-T-165	Handy – Nokia rinGO NHX-7A
LG-T-166	Handy – Nokia BL-4U
LG-T-167	Handy – Nokia 6110
LG-T-168	Handy – Nokia 6100
LG-T-169	Handy – Nokia 2600
LG-T-170	Handy – Siemens C25
LG-T-171	Handy – Siemens S65
LG-T-172	Handy – M65
LG-T-173	Handy – Siemens S35
LG-T-174	Handy – Siemens C35
LG-T-175	Handy – Siemens S65V
LG-T-176	Handy – Panasonic EB-3610
LG-T-177	Handy – Alcatel One Touch Easy
LG-T-178	Handy – iPhone 4S
LG-T-179	Handy – Nokia 2630
LG-T-180	Handy – HTC With Sense
LG-T-181	Handy – Samsung VGA
LG-T-182	Handy – Black Berry 8100
LG-T-183	Handy – Sony Ericsson – Quick Share, mit Ladestation
LG-T-184	schwarze Lederaktentasche
LG-T-185	Metallrollen zur Aufbewahrung von Münzen (Schilling)
LG-T-186	Holzstempel – ABC

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

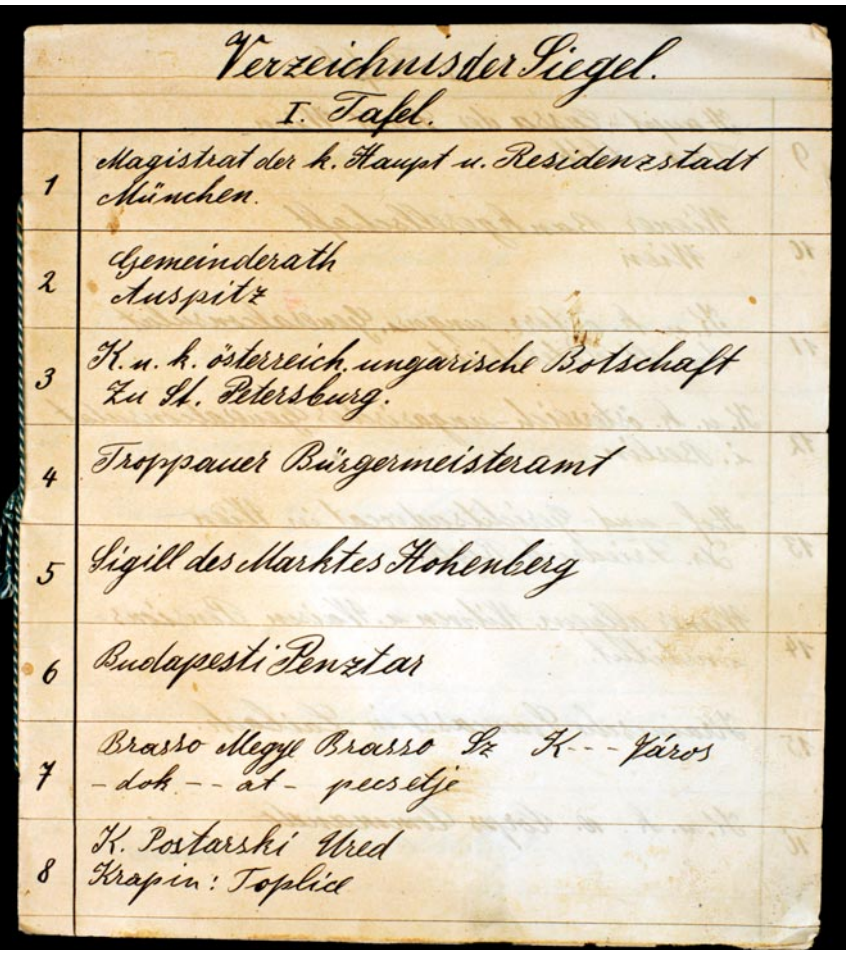
Inv.-Nummer	Objekt
LG-T-187	Locher – Veloma Regulus KAPP
LG-T-188	Briefwaage Area
LG-T-189	Aktiebolaget-Orginial
LG-T-190	Bosch – Mobiltelefon MT 4001
LG-T-191	Schreibtischstuhl aus Holz ohne Räder
LG-T-192	Plakette mit Spaziergänger
LG-T-193	Staubsauger
LG-T-194	Staubsauger Electrolux

Abb. 9: Karteiblatt der Siegelsammlung Bacher mit 16. Siegeln. Aufn. K. Allesch (LMK)

Ankauf der Siegelsammlung Bacher

2013 wurde der Abteilung Landesgeschichte/ mittelalterliche und neuzeitliche Numismatik eine Siegelsammlung bestehend aus 131 Siegeln zum Kauf angeboten. Nach Sichtung der Sammlung, die Siegel stammen aus dem Zeitraum 18. – 20. Jahrhundert, wurde diese um 350 Euro von Herrn Hannes Bacher (Klagenfurt) abgekauft und in die bestehende Sammlung integriert und inventarisiert. Zur Sammlung gehört auch ein handschriftliches Verzeichnis des ursprünglichen Sammlers. Die Siegel stammen von zahlreichen k. u. k. österreichisch–ungarischen Generalkonsulaten und Botschaften wie etwa jenen in: St. Petersburg, Dresden, Venedig und München. Sie stammen von zahlreichen Banken, Versicherungsgesellschaften und Sparkassen wie etwa der Krainischen Sparkasse in Laibach/Ljubljana, der oberösterreichischen Landeskasse, der Wiener Bankgesellschaft und der niederösterreichischen Eskompte-Gesellschaft. Ein weiterer großer Teilbereich betrifft das Montanwesen wie die Siegel der Steirischen Montanwerke von Franz Mayr in Leoben, das Siegel des Radwerkes

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at


Verzeichnis der Siegel.
I. Tafel.

1 Magistrat der k. Haupt u. Residenzstadt München.
2 Gemeinderath Auspitz
3 K. u. k. österreich. ungarische Botschaft Zu St. Petersburg.
4 Troppauer Bürgermeisteramt
5 Sigill des Marktes Hohenberg
6 Budapesti Penztar
7 Brasso Megyi Brasso Sz K-- Város -dok.-- at- pecsetje
8 K. Postarski Ured Krapin: Toplice

Abb. 10: Verzeichnis der Siegelsammlung Bacher. Aufn. K. Allesch (LMK)

Vordernberg des Fürsten Schwarzenberg und das Siegel der Österreichischen Alpine Montangesellschaft. Hinzu kommen noch zahlreiche persönliche Siegel verschiedenster österreichischer Familien.

Ausstellungen 2013

Korn und Brot macht Wangen rot

Vom 10. bis zum 19. Oktober fand im ATRIO in Villach die von der Abteilung kuratierte Themenausstellung „Korn und Brot macht Wangen rot" statt. Thema der Ausstellung war Tradition und Zukunft des Bäcker- und Müllergewerbes in Kärnten. Mein herzlicher Dank gilt an dieser Stelle den Kooperationspartnern, ohne die diese Ausstellung nicht möglich gewesen wäre: Herrn Stefan Dareb (Landesinnungsgeschäftsführer Wirtschaftskammer Kärnten), Herr Martin Vallant (Innungsmeister der Kärntner Bäcker), Herrn Mathias Trattner (Innungsmeister der Kärntner Müller), Herrn Martin Wienerroither (Bäckerei Wienerroither), Herrn Dr. Heimo Schinnerl (Freilichtmuseum Maria Saal), Hr. Dr. Johannes Schwertner (Institut für Volkskunde Maria Saal), Bäckerei Janschitz (Dellach im Gailtal), Bäckerei Berger (Villach), Bäckerei Weissensteiner (Bad Kleinkirchheim), Frau Mag. (FH) Katrin Mayer (ATRIO Villach), Frau Theresa Korb (ATRIO Villach).

Mein besonderer Dank gilt der Geschäftsführung des ATRIO Villach, die – nach der kurzfristigen Absage der City Arkaden in Klagenfurt – als Veranstaltungsort eingesprungen sind.

Im Zuge der Ausstellung fand eine Charity Aktion für die Kärntner Kinderkrebshilfe statt. Am Freitag dem 18. Oktober wurde der fast 30 Meter lange Riesenapfelstrudel, der gemeinsam von allen teilnehmenden Kärntner Bäckern zusammengesetzt wurde, zugunsten der Kärntner Kinderkrebshilfe an das begeisterte Publikum ver-

Abb. 11: Spendenübergabe an die Kärntner Krebshilfe: Christian Berger, Maria Berger, Müller Mathias Trattner, Martin Vallant, Brigitte Neubauer - Kinderkrebshilfe, WKK-GF Mag. Stefan Dareb, GF ATRIO Mag. Richard Oswald (v.l.n.r.). © WKK/Just

kauft. Unterstützt wurde diese karitative Aktion zusätzlich von Extremsportler Dominik Pacher und Sportlerkollegen, die den ganzen Tag über auf Laufband und Fahrradergometer ihre Kilometer abspulten und zugleich Spenden für die Kärntner Kinderkrebshilfe entgegennahmen. Kärntner Korn und Brot stellte sich auch als Kohlehydratspeicher und wichtiger Energielieferant für unsere Ausdauersportler heraus. Regionale Produkte, Wertschöpfung und Arbeitsplätze im Land schaffen nicht nur Wohlstand, sondern liefern auch Kraft und Energie. Der Reinerlös dieser Aktion betrug 2000,— Euro.

Die Ausstellung war in fünf Module gegliedert, deren Text (Frau Mag. Lorber) nun hier publiziert wird:

Modul 1 - Geschichte des Bäckers

Das Bäckerhandwerk zählt zu den ältesten gewerblichen Tätigkeiten, da Brot eines der ältesten Nahrungsmittel des Menschen ist. Archäologische Funde belegen, dass in Nordafrika bereits vor ca. 8.000 Jahren Getreide wie Hirse und Sorghum existierte. Es wird vermutet, dass es damals bereits ungesäuertes Fladenbrot gab. Schon die alten Ägypter wussten über die Funktionsweise von Sauerteig Bescheid und stellten 16 verschiedene Brotsorten her. Reiche Haushalte verfügten sogar über einen eigenen Diener, der nur für die Brotherstellung zuständig war.

Im deutschsprachigen Raum kannte man den Beruf des Bäckers seit der Zeit Karls des Großen. Er schützte den Beruf in seiner „Capitulare de villis“ (812) bzw. förderte diesen besonders, hatte der Bäcker doch eine wichtige Rolle in der Versorgung des umherziehenden Sattelkönigtums samt Hofstaat inne. Mittelalterliche Klöster verfügten zum Teil auch über eigene Mühlen, so sicherten sie sich nicht nur ihr „täglich Brot“, son-

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

dern konnten auch Pilger und Arme mit dem kostbaren Gebäck versorgen. Damals übte der Bäcker sehr oft auch den Beruf des Müllers aus, beide Berufe waren noch kein eigenes Gewerbe, sondern eng mit dem Kloster oder einem Fürstenhof verbunden – ein Verkauf von Gebäck an die Bevölkerung fand so gut wie nicht statt. Die breite Bevölkerungsschicht ernährte sich damals hauptsächlich von einem Brei aus Getreide. Brot als Grundnahrungsmittel gewann erst ab dem späten Mittelalter an Bedeutung. Das Städtewachstum war auch ein Motor für den Bäckerberuf, dieser bildete sich im 10. Jahrhundert zu einem „freien" Berufsstand aus. Als Berufsbezeichnung verwendete man die Begriffe „Beck" oder „Pfister". Da die städtische Bevölkerung auf die Versorgung mit Nahrungsmitteln angewiesen war, wurde das Bäckerhandwerk immer wichtiger. Damals hatten die Bäcker keine eigenen Backöfen, sondern sie buken das Brot in stadteigenen Öfen. Ab dem 12. Jahrhundert begannen sich die Bäcker in Zünften zu organisieren. Diese Organisationen regelten die Interessen der Berufsgruppe gegenüber der Politik sowie den Wettbewerb untereinander und man musste der Zunft beitreten, um überhaupt sein Handwerk ausüben zu dürfen. So war es die Zunft, die für ihre Mitglieder die Arbeitsmaterialien und Rohstoffe organisierte, sie legte die Ausbildungsnormen fest und regelte die Alters- und Krankenversorgung. Wenn sich ein Bäcker nicht an die vorgegebene Zunftordnung hielt, dann wurde er bestraft, im schlimmsten Fall konnte die Zunft sogar ein Berufsverbot über den Betroffenen verhängen. Im Mittelalter teilte sich der Bäckerberuf in mehrere Gruppen, so gab es Zuckerbäcker (Konditoren), Pfefferkuchenbäcker, Los- oder Weißbäcker (spezialisiert auf Weizenbrot), Fast- und Schwarzbäcker (Roggenbrot). In Deutschland fand man in den Hansestädten eine weitere Sonderform: die Hartbäcker. Es handelt sich hierbei um jene Bäcker, die sich auf die Herstellung von Schiffszwieback spezialisiert hatten. Diese Unterteilung wurde als Erstes in Preußen im Jahr 1752 aufgehoben, da es immer wieder zu Streitereien zwischen den einzelnen Gruppen gekommen war. In Paris und in einigen anderen französischen Städten schlossen sich die Bäcker 1801 zu Syndikaten zusammen, da es einer Genehmigung der Obrigkeit bedurfte, um überhaupt einen eigenen Betrieb aufzumachen. Auch eine französische Besonderheit war die Bäckereikasse, die zum Zweck hatte, den Brotpreis auszugleichen. Bis 1863 bestand in Frankreich dieses Kassensystem. Als im 19. Jahrhundert die Gewerbefreiheit eingeführt wurde und damit auch die Zünfte aufgelöst wurden, befürchtete man einen allgemeinen Niedergang des Handwerks. Mit dem Wegfall der Zünfte fehlte es an einer öffentlichen Interessensvertretung, weshalb man Ende des 19. Jahrhunderts Handwerkskammern errichtete.

Das Handwerk der Bäcker hat sich vom frühen Mittelalter bis zur Neuzeit kaum verändert, erst mit der fortschreitenden Industrialisierung hielten technische Neuerungen Einzug in die Backstuben. Es wurden verstärkt Teigknet- und Teigteilmaschinen eingesetzt sowie neue Bau- und Heizmaterialien für die Backöfen verwendet. Mit der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert entstanden auch die ersten Brotfabriken. In dieser Zeit veränderte sich auch der Verkauf der hergestellten Produkte. War es im Mittelalter üblich, dass die Bäcker ihre Waren auf eigenen Brotmärkten anboten oder direkt über das Ladenfenster verkauften, so entstanden im 17. Jahrhundert die ersten von der Backstube getrennten Ladengeschäfte. Mit dieser Trennung war es möglich, erstmals eine breitere Palette an Brot und Gebäck anzubieten. Heute findet sich in fast jeder größeren Wohnsiedlung die Filiale eines Bäckerbetriebes und auch jeder Supermarkt verfügt über eine eigene Backstation. Damit Brötchen, Brezel und Co. immer möglichst frisch an den Konsumenten gebracht werden, stellt man gekühlte Teiglinge her; diese werden vom Verkaufspersonal in kleinen Öfen ausgebacken.

Stichworte zur Entwicklung des Berufsstandes in Kärnten, Tradiertes

In Kärnten hatten die Bäcker ihre Verkaufsstände oft neben den Bänken der Fleischer. Der früheste Bericht über das Bäckerhandwerk stammt aus Friesach, aus dem Jahr 1241. Laut einem Villacher

© Landesmuseum Kärnten, download unter www.zobodat.at

Abb. 12 u. 13: Aufbau der Ausstellung im leeren ATRIO in Villach. Aufn. M. Stermitz (LMK)

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Pfandbrief aus dem Jahr 1435 gab es dort eine eigene Bäckerstraße, in der die Angehörigen dieses Berufsstandes lebten. Eine Villacher Ordnung aus dem Jahr 1442 weiß zu berichten, dass die Bäcker ihre Brottische am Markt nebeneinander aufstellen, aber auch Semmeln und Brot in ihren Häusern verkaufen durften. Viele Marktordnungen in Kärnten beschäftigten sich mit Brot und Fleisch, da beides zu den Grundnahrungsmitteln zählte. 1441 heißt es im Spittaler Marktrecht, dass kein Auswärtiger und auch kein Bauer innerhalb des Burgfrieds Brot backen dürfe, wenn er dieses auch verkaufen wolle. In Gmünd ernannte man um 1420 je vier geschworene Meister, die den Verkauf und die Hantierung der Fleischhacker und Bäcker überwachen sollten. In Wolfsberg hatte man bereits 1392 mittels der Stadtordnung die Einführung von Fleisch- und Brotbeschauern festgelegt. Der Richter und die Geschworenen des Wolfsberger Stadtgerichts sollten alle Jahre je zwei Männer für diese beiden Ämter wählen, von denen einer dem Bäcker-, der andere dem Fleischerhandwerk zugehörig war. Auch in der aus dem Jahr 1465 stammenden Wolfsberger Stadtordnung beschäftigt sich die Stadt ausführlich mit dem Fleischhauer- und Bäckergewerbe. So wurde die Zahl der Beschauer durch Richter und Rat von zwei auf drei erhöht. Jeweils ein Beschauer sollte aus dem entsprechenden Handwerk stammen; so wollte man den Gemeinnutz gegenüber dem Eigennutz der Handwerker wahren. Die Bäcker sollten ordentliche Semmeln backen und nicht „Weizenes" für Semmeln verkaufen. Jenen, die schlechtes Backwerk erzeugten, sollte die Hälfte ihres Vorrates abgenommen werden und dieser Teil an eines der damaligen Spitäler gehen. Die andere Hälfte musste der Bäcker zu einem geringeren als dem veranschlagten Preis verkaufen. Wenn sich solch ein Fall bei einem Bäcker drei Mal oder öfter wiederholte, drohte ihm zeitweise der Handwerksentzug.

In der Villacher Stadtordnung aus dem Jahr 1465 war es den Bäckern verboten, einen Vorkauf an Getreide zu tätigen, wenn sie dieses nicht selbst verbuken, das heißt, es war ihnen untersagt, Getreidehandel zu treiben. Die Brotbeschau wurde in Villach persönlich vom Stadtrichter und vom Ratsherrn durchgeführt; ihnen zur Seite stand ein Bäcker oder ein anderer sachkundiger Mann. Geprüft wurde bei der Brotschau das Gewicht des Brotes, und der Preis wurde durch Stadtrichter und Ratsherrn festgesetzt. Auch hier galt wie in Wolfsberg, sollte man Backwerk schlechter Qualität finden, so war die Hälfte davon einem Spital zu schenken, die andere Hälfte ging an den Stadtrichter. Dem Bäcker wurde für einen Monat die Erlaubnis entzogen, sein Handwerk auszuüben.

Das Wappen

Im Wappen der Bäcker spiegeln sich die verschiedenen Handwerkszeichen der Zünfte wider; so findet sich zum einen die Brezel in ihrem Wappen wieder, aber auch andere Gebäcke in Dreiecks- oder Vierecksform sind auf den Wappen der Bäcker zu finden. Weiters findet man eine Krone, zwei Löwen und zwei gekreuzte Schwerter. Die Krone symbolisiert die weltliche Macht, die Löwen stehen für Kraft, Klugheit und Tapferkeit. Das kann auch historisch abgeleitet werden: Im Jahr 1348 wurde die Brezel mit einer Krone überhöht. Die Löwen sollen den Bäckern von Kaiser Karl V. verliehen worden sein, als Dank dafür, dass sie mutig wie Löwen gegen die osmanische Bedrohung bei Wien gekämpft hatten. Auch bei der zweiten Belagerung Wiens durch die Türken sollen sich die Bäcker durch ihren besonderen Mut hervorgetan haben und als Dank bekamen sie die gekreuzten Schwerter verliehen.

Die Arbeitskleidung

Über die Arbeitskleidung der Bäcker gibt es nur wenige gesicherte Angaben. Sicher ist, dass die Kleidung praktisch war und ihr gleichzeitig jeder Bäcker seine individuelle Note verleihen konnte. Es gibt zwar keine gesicherten Quellen, das es Regeln gab, was die Kleidung anbelangte. Sicher dürfte aber sein, dass die Zünfte und städtischen Verordnungen Vorschriften erließen. Im 17. und 18. Jahrhundert bestand die Bäckerkleidung zumeist aus einem hellen, weiten Hemd, bei welchem die Ärmel hochgekrempelt getragen wur-

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

den, die Hose wurde bis über die Knie hochgezogen, dazu eine Mütze und entweder die Bäcker hatten Schuhe an oder sie trugen Schlappen. Im 19. Jahrhundert änderte sich an diesem Kleidungsstil wenig, neu waren die weißen Schürzen und eine dunkle Arbeitshose. Die uns meist bekannte karierte Bäckerhose hat keine lange Tradition aufzuweisen, da sie erst im 20. Jahrhundert eingeführt wurde.

Über das „Bäckerschupfen“

Eine Vielfalt an Richtlinien und Regeln reglementierte das Bäckerhandwerk, so wurden zum Beispiel Vorschriften eingeführt, die die Qualität und Quantität festsetzten. Mit der immer stärker werdenden landesherrlichen Macht und dem Erlass von Handwerksordnungen im 16. und 17. Jahrhundert wurden nicht nur Verordnungen geschaffen, sondern es gab auch einen ganzen Katalog an Strafen. So wurde geregelt, welche Waren ein Bäcker überhaupt anbieten durfte, und auch der Zeitpunkt des Verkaufs unterlag festen Regeln. Ganz besonders scharf wurden von der städtischen Aufsicht der Brotpreis und das -gewicht überwacht. Die Brottaxe richtete sich nach den Getreidepreisen, dabei blieb der Preis des Brotes für einen längeren Zeitraum gleich. Stieg der Getreidepreis, so wurden die Größe und das Gewicht des Brotes reduziert. In der Stadt gab es die sogenannten „Brotwäger“ oder „Brotbeschauer“, die über die Einhaltung dieser Vorschriften wachten und drakonische Strafen verhängen konnten, wenn sie einem Bäcker betrügerische Absichten nachwiesen. Das sogenannte „Bäckerschupfen“ oder die „Bäckertaufe“ dürfte dabei wohl die bekannteste Maßnahme gewesen sein. Für die Bevölkerung war es ein Volksfest, wenn es zu einer Bäckertaufe kam, denn der Bäcker wurde in aller Öffentlichkeit an den Pranger gestellt. In einem sogenannten Schandkorb wurde der Schuldige mit Hilfe einer Wippe mehrere Male ins Wasser getaucht. Der Korb konnte aber auch über einen Haufen von Unrat gehängt werden oder der Bäcker wurde anstatt ins Wasser in eine übelriechende Brühe getaucht. In Wien sah das Bäckerschupfen seit dem 13. Jahrhundert wie folgt aus: Der Bäcker wurde in einen Käfig aus Holz oder in einen Korb gesetzt und mittels einer einem Hebel ähnlichen Vorrichtung mehrere Male unter Wasser getaucht. Diesen Vorgang des Untertauchens bezeichnete man als Wippen, Schwemmung, Schnellen oder Springen. Der Bäcker war bei einer solchen Veranstaltung nicht nur dem Hohn und dem Spott der Bevölkerung ausgesetzt, nein, die Leute konnten ihn auch mit Steinen oder faulem Obst bewerfen, ganz wie es ihnen beliebte. Unter Josef II. wurde das Bäckerschupfen im Jahr 1729 abgeschafft.

Schutzheilige

Die Heiligen der Bäcker sind: Antonius von Padua, Autbert von Cambrai, Bartholomäus, Donatus von Münstereifel, Elisabeth von Thüringen, Erhard von Regensburg, Firminus der Ältere, Honoratus von Amiens, Jodokus, Ludwig IX., Nikolaus von Myra.

Modul 2 - Geschichte des Müllers

Der Müller/die Müllerin ist für die Herstellung von Mehl, aber auch von Gewürzen, Pflanzenöl und Futtermitteln verantwortlich. Die Berufsbezeichnung Müller entspricht heute nicht mehr den technischen Anforderungen, weshalb man das Handwerk heute als Verfahrenstechnologe/Verfahrenstechnologin in der Mühlen- und Futtermittelwirtschaft bezeichnet. In einer Getreidemühle produziert der Müller unter anderem aus Weizen, Roggen und Dinkel Schrot, Grieß, Dunst und Mehl sowie Kleie. In einer Schälmühle werden Hafer, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Haferflocken, Grütze und Graupen produziert. Gewürzmühlen erzeugen

Abb. 14: Die Heiligenfigur der Verena von Zurzach um 1900. Eine Leihgabe von Martin Wienerroither. Aufn. P. Germ-Lippitz (LMK)

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Gewürzsaaten, Kräuter und Mineralstoffe, Gewürzpulver, Schrote, Blattverschnitt und gerebelte Gewürze. In einer Ölmühle werden Rapssamen, Sonnenblumenkerne, Sojabohnen oder Leinsamen für Speiseöle und Biodiesel gepresst. Mischfutter für Nutz-, Heim-, Zootiere und Wild wird in Futtermühlen hergestellt. Da die Arbeitsabläufe in Mühlen und Mischfutterbetrieben heute weitestgehend technisiert sind, braucht man nur wenige Arbeitskräfte. Jedoch sind die heutigen Müller bestens ausgebildete Handwerker, die über weitreichende Fachkenntnisse verfügen. Der Arbeitsbereich eines Müllers ist breit gefächert und anspruchsvoll. Er setzt neben organisatorischem auch technisches und kaufmännisches Denken voraus. Hat ein Müller seine Lehre abgeschlossen, so kann er sich rein theoretisch seinen Arbeitsplatz aussuchen, in diesem Handwerksberuf gibt es eine sehr geringe Arbeitslosenrate. In Österreich ist es möglich, den Beruf des Müllers durch eine Lehre oder durch eine entsprechende Höhere Technische Lehranstalt zu erlernen. In Wels (Oberösterreich) kann man nach fünf Jahren mit einem Matura-Abschluss die Berufe Bäcker, Müller, eine chemische Ausbildung als Laborant oder Lebensmitteltechnologe erlernen. Es gibt hier auch eine einjährige Meisterschule für Bäcker und Konditoren.

Der Stand der Müller reicht bis in das frühe Mittelalter zurück; sie waren unerlässlich in den größeren Wirtschaftskomplexen der Königshöfe. Im Mittelalter wurde der Müllerberuf oft zu den unehrlichen Berufen gezählt. Unehrliche Berufe trugen einen Makel, das Wort „unehrlich“ bedeutet hier „ehrlos“, also ohne das im Mittelalter benötigte ständische Ansehen. Durch bestimmte Erwerbsweisen waren diese Berufe in Verruf geraten. Dass auch der Müller zu den unehrlichen Berufen gezählt wurde, ist darauf zurückzuführen, dass Müller im Mittelalter im Ruf standen, diverse Betrügereien durchzuführen, wie z. B. ihre Tiere von jenem Getreide fressen zu lassen, das ihnen zum Mahlen gegeben wurde, oder in dunklen Ecken „Neben-Beutel“ mit Mehl zu füllen, um nur einige Erläuterungen zu nennen.

Früher unterschied man je nach Antriebsart Wasser- und Windmühlen. Daneben gab es auch noch sogenannte Mahlmühlen, in denen hauptsächlich Mehl und Schrot für die Ernährung der Bevölkerung hergestellt wurden. Der Erbmüller oder Eigentumsmüller war der Besitzer einer solchen Mahlmühle. Diese wurde vom Vater an den Sohn vererbt, Erbmüller waren deshalb sehr wohlhabende Müller. Im Gegensatz zum Erbmüller besaß ein Pachtmüller die Mühle nicht, sondern er pachtete sie von einem Grundherrn oder einem anderen Mühlenbesitzer. Hier gab es verschiedene Typen von Müllern; gehörte z. B. die Mühle zu einem kurfürstlichen Amt, dann sprach man von einem „Amtsmüller“, war der Grundherr eine Stadt, dann bezeichnete man den Pächter als „Ratsmüller“ oder auch als „Stadtmüller“. Die Pachtverträge liefen meist für ein paar Jahre, um dann erneuert zu werden, oder der Vertrag ging an einen anderen Bewerber, der bereit war einen höheren Pachtzins zu zahlen. Ein Schneidemüller, auch als Brettmüller, Holzmüller oder Brettschneider bezeichnet, war ein Müller, der in einer Sägemühle arbeitete. Das waren zum größten Teil Wassermühlen, die zur Holzverarbeitung verwendet wurden. Im Alpenraum waren bei so manchen Bauernhöfen Sägemühlen zu finden; diese wurden nicht nur für den Eigenbedarf verwendet, sondern sie stellten auch einen kleinen Nebenerwerb für den Bauern dar. Gab es in einem Dorf mehrere Mühlen, so unterschied man die einzelnen Mühlen durch Bezeichnungen wie Obermüller, Untermüller oder „Kornmüller“, „Holzmüller“, je nachdem, welchen Rang die Mühle hatte oder was in ihr produziert wurde. Fand man mehrere Mühlen entlang eines Wasserlaufes, so hatte jener Müller, der die höchste Mühle hatte, das Recht, die Mühlwehr ungeachtet der tiefer ansässigen Müller zu öffnen und zu schließen, wann er wollte.

Stichworte zur Entwicklung des Berufsstandes in Kärnten, Tradiertes

Am rauschenden Bach

In Kärnten gab es früher unzählige Mühlen, fast jeder Hof besaß eine eigene. Verbunden war

Abb. 15: Mühle von Herrn Mathias Trattner (Innungsmeister der Kärntner Müller) zur Verfügung gestellt und im ATRIO aufgebaut. Aufn. M. Stermitz (LMK)

Abb. 16: Mühlstein. Eine Leihgabe des Freilichtmuseums Maria Saal. Aufn. P. Germ-Lippitz (LMK)

diese mit dem dazugehörigen Wasserrecht, wobei es wichtig war, auf die Wasserführung zu achten. Diese musste ausreichen, um ein Mühlrad zu betreiben. Mühlen wurden zumeist am oberen oder mittleren Bachabschnitt errichtet, so wollte man einer Beschädigung durch etwaiges Hochwasser vorbeugen. Im Jahr 1886 betrug die Zahl der Mahlmühlen in Kärnten nicht weniger als 976, im Jahr 1892 ging sie auf 943 zurück, um dann immer weiter zu sinken. Die Zeiten des Mahlens waren damals beschränkt, denn erst im Spätherbst konnte das Korn nach Lufttrocknung und Ausdrusch weiterverarbeitet werden. In den Wassermühlen Kärntens wurde das Getreide zu Mehl weiterverarbeitet; der Müller schüttete das Korn in den „Gossen“, die herunterfallenden Körner wurden vom Mühlrad zermahlen. Das daraus gewonnene feine Mehl wurde in der

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Mehltruhe aufbewahrt, während die Kleie in den Kleienkasten fiel. Während der Mahlvorgang über Jahrhunderte hinweg der gleiche blieb, gab es Änderungen in der Antriebsform der Mühlen. Waren es zunächst hauptsächlich Wind- und Wasserkraft, die das Mühlrad in Schwung hielten, so wurden diese im 20. Jahrhundert durch die Elektrifizierung abgelöst.

Kunstmühlen

Neben den Mahlmühlen kamen in Kärnten immer mehr Kunstmühlen auf, vor allem in den sechziger und siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts nahm ihre Zahl kontinuierlich zu. Unter dem Begriff Kunstmühlen versteht man Mühlen, die ab dem 19. Jahrhundert einem hohen technischen Standard entsprachen. Das Wort „Kunst" bezieht sich in diesem Fall auf die Ingenieurskunst. Während die älteren Mühlen ein hölzernes Triebwerk besaßen, waren die Kunstmühlen bereits mit haltbaren Eisenkonstruktionen und mit zahlreichen anderen Maschinen ausgestattet. Anstelle der kleineren deutschen Mühlsteine wurden hier größere französische verwendet, dies mündete in den achtziger Jahren schließlich in der Errichtung von Walzenstühlen. Damit wurden allmählich auch die alten Wasserräder als Antriebsmöglichkeiten durch moderne Turbinen, Dampfmaschinen und Elektromotoren ersetzt.

In den Kärntner Kunstmühlen wurde nicht nur die Lohnvermahlung der Bauern durchgeführt, sondern es wurden auch ausländische Getreidelieferungen vermahlen. Trotzdem war die Konkurrenz aus Ungarn sehr stark. Bis zum Jahr 1886 entstanden in Kärnten noch einige Kunstmühlen, zwei in Wolfsberg und je eine in Feldkirchen, Hüttenberg und Seebach. Bis zum Jahr 1892 wuchs die Zahl der Kunstmühlen in Kärnten auf 20 Stück an; diese produzierten jährlich bis zu 10.000 Tonnen Mehl, 500 Tonnen Gries, 1.000 Tonnen Schrot und Graupen und bis zu 2.000 Tonnen Abfall. Zu den modernsten Kunstmühlen der damaligen Zeit zählte die 1868 von Carl Bruckmann errichtete Mühle in Spittal, die im Jahr 1900 eine Jahresproduktion von 1.800 Tonnen aufwies. Die gewerblichen Mühlen mussten sich nach und nach der fortschreitenden Technisierung der Kunstmühlen anpassen. Dies war natürlich nur möglich, wenn man über ausreichende finanzielle Mittel verfügte – ein Grund, warum die Zahl der verbleibenden Mühlen immer mehr abnahm.

Das Zunftzeichen

Die Zunftzeichen der Müller können verschieden gedeutet werden. Das bekannteste ist das vierspeichige Rad, das entweder ein Mühlrad oder ein hölzernes Kammrad darstellt. Kammräder wurden als Zahnräder in einer Mühle verwendet. Sie waren aus Holz und ihre einzelnen Zähne konnten bei Verschleißerscheinungen leicht ersetzt werden. Manchmal wird dieses Mühlrad von zwei Löwen gehalten, diese symbolisieren die Wind- oder Wasserkraft, die für den Beruf notwendig ist. Der gespreizte Zirkel steht für das hohe technische Wissen, das erforderlich ist, um alle sich bewegenden Teile einer Mühle in Schuss zu halten. Auch Ähren sind manchmal im Zunftwappen zu finden, diese repräsentieren das zu bearbeitende Getreide.

Es gibt auch einen Müllergruß – „Glück zu", dieser sollte die Mühle vor Bränden, aber auch vor Missernten und Unwetter schützen, denn jede Katastrophe war für den Müller damals mit einem Verdienstausfall verbunden und konnte so manchen auch die Existenz kosten.

Schutzheilige

Zu den Schutzpatronen der Müller zählen: Anna, Arnulf von Metz, Christina von Bolsena, Eugen von Toledo, Johannes Nepomuk, Katharina von Alexandria, Leodegar von Autun, Martin von Tours, Nikolaus von Myra, Paulinus von Nola und Verena.

Modul 3 - Brauchtum

Mit dem Bäckerhandwerk bzw. mit Brot lassen sich verschiedene Bräuche verbinden; so wurde Brot früher als Spender von Kraft angesehen. In Verbindung mit Salz setzte es die Bevölkerung als Mittel zur Bekämpfung von üblem Zauber und Verwünschungen böser Geister, Hexen oder Dämonen ein. Brot und Salz gelten auch als Zeichen der Zugehörigkeit und als Symbol der

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Gastfreundschaft. Teilt man Brot und Salz mit einer anderen Person, so heißt das, deren Freundschaft anzustreben bzw. ihr Wohlwollen zu zeigen. Auch heute noch wird der alte Brauch gepflegt, Brot und Salz zu überreichen, wenn ein neues Heim bezogen wird; auf diesem Wege will man dem/der Betroffenen viel Glück wünschen. Überreicht man einem Paar bei der Hochzeit Brot und Salz, so spricht man von einem sogenannten „Salzbündnis"; dies soll den ewigen Bestand der geschlossenen Verbindung symbolisieren. Bauern hängten früher Brot und Salz im Stall auf, um so das Vieh und die Menschen vor Krankheiten zu schützen. Außerdem wurde es in der Volksmedizin als fiebersenkendes Mittel eingesetzt.

Einer der ältesten Bräuche in Kärnten ist das Striezelwerfen in Stein im Jauntal. Dieses wird alljährlich am ersten Sonntag im Februar abgehalten. Dabei werden semmelartige Brote aus Roggenmehl in die wartende Menge geworfen. Der Glaube besagt, dass von den „Agathe-Striezeln" eine wundersame Wirkung ausgeht. Sie sollen das Vieh vor Krankheiten und dem Abwalgen auf der Alm, das Haus vor Feuer und Blitzschlag schützen und auch eine Hungersnot soll den betreffenden Haushalt verschonen. Schimmelt der Striezel jedoch, dann werde derjenige/diejenige, der/die ihn aufgefangen hat, innerhalb eines Jahres sterben. Vor Jahrhunderten fand am Vorabend des Striezelwerfens eine Armenausspeisung statt, jeder, der kam, erhielt Weizenbrot und Speck sowie ein Stück Ochsenbraten und einen Krug frisch gebrautes Steinbier. Das Striezelwerfen sowie die Armenspeisung gehen auf Hildegard von Stein zurück. Hildegard war die Gattin des reich begüterten Edlen Alboin, sie verstarb zwischen 980 und 990 und wurde in der Kirche Alt-Stein begraben. Laut der Jauntaler Sage lebte Hildegard mit ihrem Gemahl in der Feste Prosnitza ober der Drau. Als Alboin auf Reisen ging, fühlte sich sein Schwager Uduin von ihrer Schönheit dermaßen angezogen, dass er ihr seine Liebe gestand. Doch Hildegard war eine treue und tugendhafte Frau und wies ihn ab. Darauf schlug Uduins Liebe in blanken Hass um und er schmiedete einen finsteren Plan. Bei Alboins Rückkehr berichtete er ihm, dass Hildegard ihm ihre Liebe gestanden hätte und Alboin untreu gewesen wäre. Eine Magd, die Uduin zum Meineid überreden konnte, bestätigte seine Aussagen. Alboin, rasend vor Wut, soll daraufhin seine Frau Hildegard und deren treue Dienerin aus dem Fenster in den Abgrund der Drau gestürzt haben. Höheres Eingreifen: Gott rettete die beiden Frauen, versteinerte die ehrlose Magd und bestrafte Alboin mit Blindheit. Der reuige Ehemann unternahm daraufhin eine Pilgerfahrt nach Rom und in das Heilige Land. Als er wieder zurückkehrte, stiftete er die Kirche von Möchling. Als ihm Hildegard ihre Hand auf die Augen legte, soll er sein Augenlicht zurückerlangt haben. Hildegard überlebte ihren Mann noch um viele Jahre und gründete in Stein eine Kirche sowie ein Armenhospital. Zudem verfügte sie, dass aus den Erträgnissen von neun Bauernhuben, zwei Zulehen und einer Keusche, die sie ebenfalls der Kirche zu Stein geschenkt hatte, jedes Jahr die Armen von Stein, Möchling, St. Veit und St. Kanzian im Jauntal gespeist werden sollen.

Eine weitere alte Tradition ist die Lesachtaler Brotherstellung. Das Lesachtal wird auch als „Tal der 100 Mühlen" bezeichnet, in der Blütezeit des Tales klapperten hier die Mühlräder von bis zu 200 Mühlen. Die Brotherstellung wurde im Lesachtal von Generation zu Generation weitergegeben; dies fängt bereits bei der Gewinnung des Getreides an. Das Getreide wird in wasserbetriebenen Mühlen mittels des Sextener Urgesteins gemahlen. Es ist die besondere Art der Steinstruktur, die es erlaubt, das Korn bei einer sehr niedrigen Umdrehungszahl zu einem flaumigen Mehl zu verarbeiten. Dieses Verfahren wurde von der Österreichischen UNESCO-Kommission in das Nationale Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. 2008 wurde in Japan ein originaler Lesachtaler Backofen aufgestellt – seither werden damit täglich 500 Laibe Brot produziert.

Auch nach dem 2. Weltkrieg findet man in Kärnten die sogenannten Allerheiligenstriezel aus den verschiedensten Mehlsorten wie z. B. Mais-,

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Roggen-, Heiden- oder Weizenmehl. Diese wurden entweder in länglicher Krapfenform, in Form von Schenkelknochen oder in Zopfform gebacken; gedacht als Spende für die Seelen der Toten, wurden sie an deren Stelle den Armen gespendet.

Modul 4 - Lehrberuf Bäcker/-in

Die Bäckerlehre dauert drei Jahre und kann entweder in einem Handwerksbetrieb oder in einer Großbäckerei und in der Berufsschule absolviert werden. Durch die Berufsausbildung soll der Lehrling befähigt werden, die folgenden Tätigkeiten selbstständig, eigenverantwortlich und fachkundig auszuüben:

- Durchführen von Bestellungen von Roh- und Hilfsstoffen zur Herstellung von Brot und Gebäck
- Auswählen, Annehmen und Prüfen auf Verwendbarkeit und Lagerung der Roh- und Hilfsstoffe
- Abmessen und Abwägen von Roh- und Hilfsstoffen gemäß den Rezepturen
- Reinigen, Pflegen und Vorbereiten der in der Bäckerei eingesetzten Geräte, Apparate und Maschinen wie Waagen, Knet-, Rühr- und Schleifgeräte, Backöfen, Gärschrankanlagen, Semmel- und Brotanlagen, Kühl- und Tiefkühlanlagen
- Herstellen und Aufbereiten von Teigen
- Steuern und Überwachen des Gärvorganges, der Teiglockerung und der Teigruhe
- Maschinelles Formen und Handformen von Brot, Gebäck und Feinbackwaren
- Herstellen und Vorbereiten von Überzügen und Füllungen sowie Füllen, Bestreichen, Glasieren und Zuckern von Feinbackwaren
- Ausführen der Arbeiten nach den gültigen Hygienevorschriften, Normen und Umweltstandards.

Neben fachlichen Kenntnissen wird auch auf die Persönlichkeitsbildung des Lehrlings geachtet. Er/sie soll während seiner/ihrer Ausbildung folgende Kompetenzen erwerben:

- Sozialkompetenz: Offenheit, Teamfähigkeit und Konfliktfähigkeit
- Selbstkompetenz: Selbsteinschätzung, Selbstvertrauen, Eigenständigkeit, Belastbarkeit
- Methodenkompetenz: Präsentationsfähigkeit, Rhetorik in deutscher Sprache, Verständigungsfähigkeit in bzw. Grundzüge der englischen Sprache
- Kompetenz für das selbstgesteuerte Lernen: Bereitschaft, Kenntnisse von Methoden, Fähigkeit zur Auswahl geeigneter Medien und Materialien.

Die Lehrabschlussprüfung, die sich in einen theoretischen und einen praktischen Prüfungsteil aufgliedert, bildet den Schlusspunkt der Ausbildung. Die theoretische Prüfung umfasst die Gegenstände Fachkunde und Fachrechnen. Diese Prüfung entfällt, wenn der/die Prüfungskandidat/-in das Erreichen des Lehrziels der letzten Klasse der Berufsschule oder den erfolgreichen Abschluss einer die Lehrzeit ersetzenden berufsbildenden mittleren oder höheren Schule nachweisen kann. Der praktische Teil der Prüfung umfasst eine Prüfarbeit und ein Fachgespräch.

Der theoretische Teil der Prüfung erfolgt in schriftlicher Form, dabei müssen die Aufgaben nach Umfang und Niveau dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderun–gen der Berufspraxis entsprechen; sie sind dem Prüfling anlässlich der Aufgabenstellung getrennt zu erläutern.

Die Prüfung aus dem Bereich Fachkunde umfasst Fragen zu den Bereichen:

- Roh- und Hilfsstoffe
- Werkzeuge, Maschinen und Geräte
- Schilderung der Herstellung von Backprodukten aller Art
- Behandlung und Lagerung von Fertigwaren sowie deren Frischhaltung.

Diese Prüfung kann auch in programmierter Form mit Fragebögen erfolgen, in diesem Fall sind aus jedem Bereich vier Fragen zu stellen. Die Fragen sind so zu stellen, dass deren Beantwortung in der Regel in 60 Minuten erfolgen kann; die Prüfung ist nach 80 Minuten zu beenden.

Die Prüfung aus dem Bereich Fachrechnen umfasst Aufgaben aus den Bereichen:

- Gewichtsberechnung

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Abb. 17: Abtransport einer Maschine (Semmelstraße) aus dem Besitz der Firma Martin Wienerroither in Pörtschach am Wörthersee. Aufn. M. Stermitz (LMK)

Abb. 18: Maschine für die Semmelproduktion aus dem Besitz der Firma Martin Wienerroither in Pörtschach am Wörthersee. Aufn. P. Germ-Lippitz (LMK)

- Prozentrechnung
- Schlussrechnung
- einfache Kalkulation.

Rechenhilfen dürfen verwendet werden. Die Aufgaben sollten so gestellt werden, dass die Prüfung in 60 Minuten durchgeführt werden kann; sie ist nach 80 Minuten zu beenden.

Beim praktischen Teil der Prüfung ist eine Prüfarbeit vorzulegen, die nach Angabe der Prüfungskommission in Form der Bearbeitung eines betrieblichen Arbeitsauftrages unter Einschluss von Arbeitsplanung, Maßnahmen zum Umweltschutz und Maßnahmen der Qualitätskontrolle durchzuführen ist. Diese Prüfung umfasst folgende Tätigkeiten:

- Mischen der Teige für Brot und Gebäck sowie Ofenarbeit
- Bearbeiten und Formen von verschiedenen Gebäck- und Brotsorten von Hand und maschinell
- Herstellen von Feinbackwaren
- Zubereiten von Füllungen und Glasuren
- Ausfertigung von Feinbackwaren.

Die einzelnen Schritte, die bei diesen Aufgaben durchgeführt werden, sind von Hand oder rechnergestützt zu dokumentieren. Die Prüfarbeit soll in der Regel in sechs Stunden durchgeführt werden und ist nach sieben Stunden zu beenden. Bei der Bewertung des Produktes sind folgende Kriterien zu beachten: Die hergestellten Produkte müssen, was Aussehen und Geschmack betrifft,

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

einwandfrei sein, die Herstellung muss fachgemäß und hygienisch erfolgen.
Das Fachgespräch ist vor der gesamten Prüfungskommission abzulegen, hierbei wird unter Verwendung von Fachausdrücken das praktische Wissen des Prüfungskandidaten/der Prüfungskandidatin festgestellt. Er/sie soll zeigen, dass er/sie in der Lage ist, fachbezogene Probleme und deren Lösungen darzustellen, die für einen Auftrag fachlichen Hintergründe aufzuzeigen und die Vorgehensweise bei der Ausführung dieses Auftrages zu begründen. Die Themenstellung muss dabei dem Zweck der Lehrabschlussprüfung und den Anforderungen der Berufspraxis entsprechen; hierfür sind Werkzeuge, Demonstrationsobjekte oder Arbeitsbehelfe heranzuziehen. Es sollen auch Fragen über Sicherheitsvorschriften, Schutzmaßnahmen und Unfallverhütung sowie über einschlägige Umweltschutz- und Entsorgungsmaßnahmen gestellt werden. Die Prüfung soll in Form eines möglichst lebendigen Gespräches abgelegt werden, dieses soll nicht länger als 20 Minuten dauern, kann aber im Einzelfall um zehn Minuten verlängert werden.
Die Lehrabschlussprüfung kann wiederholt werden. Wenn zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, ist die Wiederholungsprüfung nur auf diese Gegenstände beschränkt. Wenn mehr als zwei Gegenstände mit „Nicht genügend“ bewertet wurden, muss die gesamte Prüfung wiederholt werden.

Modul 5 - Lehrberuf Verfahrenstechniker/-in für die Getreidewirtschaft

Die Ausbildung zum/zur Verfahrenstechniker/-in für die Getreidewirtschaft – Getreidemüller/-in dauert drei Jahre. Diese Verfahrenstechniker/-innen produzieren vor allem Mehl aus Weizen, Roggen und anderen Getreidesorten, daneben kommen noch Produkte wie Grieß, Grütze, Flocken und Gewürzpulver aus Mühlen. Die Getreidemüller/-innen prüfen und lagern die Rohstoffe, die Produktion verläuft vollautomatisch. Sie kontrollieren und steuern die diversen Anlagen und Maschinen. Das Tätigkeitsfeld der Getreidemüller/-innen ist sehr weitläufig, denn sie sind in Bereichen der Rohstoffannahme und -lagerung, Produktionssteuerung, Maschineneinstellung, Anlagenwartung, im Labor sowie im Ein- und Verkauf tätig. Da der gesamte Produktionsablauf heute automatisiert ist, bestimmt vor allem die Elektrotechnik das Berufsfeld. Das Zerkleinern des Getreides wird heute von modernen Mühlanlagen übernommen, die Getreidemüller/-innen bedienen und überwachen die halb- oder vollautomatisierten Getreidemühlen, stellen diese ein und warten sie. Getreidemüller/-innen arbeiten vor allem im Produktionsbereich, können aber auch in Labors von Mühlen, Mischfutterbetrieben und Betrieben der Lebensmittelherstellung arbeiten. Sie arbeiten auch sehr eng mit Maschinen- und Produktionstechnikern/technikerinnen zusammen.

Trotz moderner Absaugeanlagen ist eine Staubentwicklung möglich, außerdem müssen die Hygienevorschriften genau eingehalten werden; deshalb wird bei der Arbeit gegebenenfalls ein Mundschutz und spezielle Sicherheitskleidung getragen.

Zu den wichtigsten Aufgabenbereichen zählen:
- Produktionsvorgänge steuern und überwachen
- Ausrüstung, Maschinen und Werkzeuge handhaben und instand halten
- Getreide, sonstige Rohstoffe, Hilfsstoffe und daraus hergestellte Erzeugnisse beurteilen und behandeln
- Roh- und Hilfsstoffe annehmen, prüfen, lagern und für die Verarbeitung vorbereiten
- Erzeugnisse verwiegen, lagern und verpacken
- Mahlprodukte zu Typenmehlen mischen
- Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchführen
- Arbeitsaufträge von Kunden annehmen und besprechen.

In folgenden Unternehmen kann gearbeitet werden: Mühlen, Mischfutterbetrieben, Betrieben für Silo- und Speicheranlagen, Betrieben der Nahrungsmittelherstellung, Betrieben der Gewürz-, Tee- und Teigwarenherstellung, Betrieben der Dauerbackwarenherstellung.

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

Abb. 19: Plakat der Ausstellung „Korn und Brot macht Wangen rot". Aufnahme: P. Germ-Lippitz (LMK)

Der Beruf erfordert spezielle Sach- und Fachkenntnisse, die während der Lehrzeit vermittelt werden sollen. Daneben gibt es noch andere wichtige Anforderungen, die während der Lehrzeit ausgebildet werden sollen:

- Zuverlässigkeit und Ehrlichkeit

© Landesmuseum für Kärnten; download unter www.zobodat.at

- Pünktlichkeit
- genaues, sorgfältiges und selbstständiges Arbeiten
- Einsatzfreude und Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Lernbereitschaft.

Körperliche Anforderungen:
- gute körperliche Verfassung und Reaktionsfähigkeit
- Lärm- und Staubunempfindlichkeit

Sachkompetenz:
- chemisches und technisches Verständnis
- gute Beobachtungsgabe
- systematische Arbeitsweise

Sozialkompetenz:
- Beurteilungsvermögen/Entscheidungsfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit

Selbstkompetenz:
- Aufmerksamkeit
- Flexibilität
- Sicherheitsbewusstsein
- Umweltbewusstsein
- Hygienebewusstsein

Mit einer erfolgreich abgeschlossenen Lehre und vier weiteren Prüfungen kann man die Berufsmatura erreichen. Diese ermöglicht den Getreidemüllern/Getreidemüllerinnen den Zugang zu Universitäts- und Fachhochschulstudien. Die Berufsmatura besteht aus vier Teilprüfungen: Deutsch in schriftlicher und mündlicher Form, Mathematik in schriftlicher Form, eine lebende Fremdsprache in schriftlicher und mündlicher Form eine schriftliche Prüfung oder Projektarbeit aus einem Fachbereich sowie eine mündliche Prüfung. Die Vorbereitung für die Reifeprüfung erfolgt in Vorbereitungskursen, die von WIFI, bfi und Volkshochschulen, Berufsschulen oder höheren Schulen angeboten werden. Drei der vier Teilprüfungen können bereits während der Lehrzeit abgelegt werden, die letzte Prüfung kann nach erfolgreichem Lehrabschluss nicht vor dem 19. Geburtstag angetreten werden. Ein Förderprogramm ermöglicht es, dass seit September 2008 die Vorbereitungskurse in ganz Österreich kostenlos angeboten werden können. Zusätzlich gibt es eine Privat-HTL in Wels in Oberösterreich, hier kann man eine fünfjährige Ausbildung als Müller, Bäcker oder eine chemische Ausbildung als Laborant und Lebensmitteltechnologe absolvieren und nach fünf Jahren mit einer Matura abschließen. Außerdem gibt es hier auch das Angebot, eine einjährige Meisterschule für Bäcker, Müller und Konditoren zu besuchen.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Rudolfinum- Jahrbuch des Landesmuseums für Kärnten

Jahr/Year: 2014

Band/Volume: 2013

Autor(en)/Author(s): Stermitz Martin

Artikel/Article: Landesgeschichte, Mittelalterliche und Neuzeitliche Numismatik. 111-134