

OBERÖSTERREICHISCHE HEIMATBLÄTTER

46. Jahrgang

1992

Heft 3

Herausgegeben vom Institut für Volkskultur

Herbert Erich Baumert Die Wappen der Städte, Märkte und Gemeinden Oberösterreichs 8. Nachtrag (1988–1991)	287
Claudia Peschel-Wacha Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum Eine Kulturstudie aus dem Innviertel (II)	313
Max Mauernböck Emigration nach Amerika um 1880 Aus den Briefen des Auswanderers Franz S. Bauer	342
Hans Sperl 100 Jahre Mädchenpensionat Ort bei Gmunden (1892–1992)	352
Marion Planck „Alter Pfarrhof“ Steinbach an der Steyr Gedanken zur architektonischen Umgestaltung und Wiederbelebung	360
Aus der stilleren Heimat – Friedrich Berger	365
Joseph Sonnleithner als Schauspieler in Gmunden – Frida Reingruber	367
Die Marschtabelle des Schützen Mathias Sommer – Roman Moser	371
Buchbesprechungen	375

Die Brauerei als Arbeits- und Lebensraum

Eine Kulturstudie aus dem Innviertel (II)

Von Claudia Peschel-Wacha

Wer das Bier gebraut hat

Eine Innviertler Klein- und Mittelbrauerei umfaßte bis vor wenigen Jahrzehnten neben dem Braubetrieb auch eine Landwirtschaft – namentlich als „Ökonomie“ von der bäuerlichen Form abgehoben und oft mit Waldbesitz verbunden – und einen Braugasthof mit Fremdenzimmern. Es war also viel Personal nötig, um den Versorgungsbetrieb eines autarken Hauses aufrechtzuerhalten, in dem auch Dienstboten und alle Arbeiter Unterkunft und Verpflegung erhielten. In arbeitsintensiven Zeiten mußten Brauereiarbeiter und Landwirtschaftsarbeiter einander helfen, obwohl die Lebensbereiche ansonsten streng hierarchisch getrennt waren (s. u.). Brauereiarbeiter konnten seltener zur Mithilfe in der Landwirtschaft herangezogen werden, da zur Erntezeit der Bierabsatz seinen Höhepunkt erreichte. Im Winter gab es in der Landwirtschaft weniger zu tun, so daß diese Kräfte zum Eisführen oder Bierausführen herangezogen wurden.

Anzahl und Zusammensetzung der Brauereibesetzten haben in den letzten Jahrzehnten einen deutlichen Wandel erlebt. Die historische Mindestzusammensetzung in einem Brauhaus war: ein Braumeister, ein gelernter Brauer und Hilfskräfte. In Kleinbrauereien hielt sich dieser klassisch handwerkliche Personalstand bis zur Stilllegung.

Aus dem Vergleich zwischen Personalstand und Hektoliterausstoßziffern kann man Aufschlüsse über den technischen Stand der jeweiligen Brauerei erheben. Die Vorrangstellung der Brauerei Zipf gegenüber anderen oberösterreichischen Brauereien tritt in folgenden Zahlen zutage: 1880/81 wurden mit Hilfe von 230 Arbeitern 80.820 Hektoliter Bier erzeugt, was einen Pro-Kopf-Ausstoß von 351 Hektolitern ergibt.¹ In Wahrheit ist es weniger, da die Zahl der Angestellten nicht mit einbezogen wurde. Die Stiftsbrauerei Schlägl gibt als Pro-Kopf-Hektoliterleistung der Mitarbeiter im Jahre 1955 noch die Zahl von 389 Hektolitern an.² In den fünfziger Jahren unseres Jahrhunderts erfaßte die Technisierung die Ausstoßziffern sämtlicher überlebenden Brauereien, erhöhte sie und senkte die Beschäftigtenzahlen ganz bedeutend. Die ehemals aufgestellte Faustregel: „Tausend Hektoliter pro Kopf“ ist heute bereits um ein Vielfaches überholt.

¹ Statistischer Bericht der Handels- und Gewerbekammer Oberösterreichs zu Linz über die gesamtwirtschaftlichen Verhältnisse Oberösterreichs in den Jahren 1876 bis 1880 (Linz 1882), Band II, S. 246.

² Adolf Czapek, Die Entwicklung der Stiftsbrauerei Schlägl von den fünfziger Jahren bis zur Gegenwart. Schlägl 1980/81, S. 66.

Angestellte

Eine Beschäftigungsgruppe ist mit der Industrialisierung und mit der rapiden Rationalisierung in den Innviertler Brauereien gewaltig angewachsen: die Angestellten; jene also, die nicht unmittelbar werktätig sind und seit dem frühen 20. Jahrhundert als eigene Berufsgruppe statistisch erfaßt werden. In den Groß- und automatisierten Mittelbrauereien bilden die Angestellten heute bereits durchschnittlich ein Viertel der Belegschaft. Bisher mußten in der Braugeschichte nur zwei Personen in einer Brauerei der „Büroarbeit“, also des Schreibens kundig sein: der „Braumeister“, der Eintragungen in das Sudbuch über die verwendeten Materialien und den Sudverlauf vornehmen mußte, und der „Biersilberer“.

1. *Biersilberer*

Der Biersilberer ist eine Figur der Vergangenheit. Er war in größeren Brauereien angestellt und bedeutete das Verbindungsglied zwischen der Brauerei, den belieferten Wirten und deren Gästen. Bereits im 18. Jahrhundert sind im Oberneukirchner Brauhaus ein Braumeister, ein Brauknecht, ein „Einkhauffer“ und ein „Piersilberer“ zur Verrechnung gekommen.³

Sein Name gibt Auskunft über seine Tätigkeit, das Versilbern, was soviel heißt wie „Zu-Geld-Machen“ des Bieres. Der Biersilberer war der Kassier einer Brauerei und mußte bei seinem Wirtsbesuch nebenbei ein Auge auf den Zustand des Gastlokales werfen. Ein Schärddinger Gewährsmann erinnert sich noch mit folgenden Worten: „Ein Biersilberer war ein Repräsentant der Brauerei, der zu die Wirte hingefahren ist und die Gäste eingeladen hat. Da hat's dann g'heißen: Der Biersilberer ist da! Und da ist die ganze Ortschaft z'sammkommen und hat gesoffen, und der hat die Zeche gezahlt.“

2. *Braumeister*

Die früheste Art einer Zunftordnung für das Braugewerbe auf bayerischem Gebiet stammt aus München aus dem Jahre 1600 und schreibt eine zwei- bis dreijährige erfolgreiche Wanderzeit vor. In deren Verlauf muß der Bräuknecht (später Braubursch oder Geselle genannt, s. u.) in verschiedenen Brauhäusern gearbeitet haben. Die Sitte der „Walz“, der Wanderjahre, wurde bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts gepflogen. Um sich danach zum Beispiel in München als Braumeister niederzulassen und eine Brauerei selbständig übernehmen zu dürfen, waren ein landesherrlicher Lehensbrief und die Aufnahme zum Bürger der Stadt erforderlich.

Für den Großraum des mittleren Innviertels hatte ab 1623 die Rieder Handwerksordnung der Bräuer Gültigkeit, nämlich für die Bräuer von Prametz, Weißendorf, Gunzing, Höhnhart, St. Veit, Altheim, Zell/Pram, Raab und Vöcklamarkt. Auch

³ Josef Mittermayer, Das Oberneukirchner Brau- und Rathaus. In: OÖ. Hbl., Jg. 38, Heft 1, Linz 1984, S. 49.

dort mußte, wer ein Meister werden wollte, gewisse Voraussetzungen erbringen: „In Aufnehmung eines Bräujungen, der sich in unser Handwerk will einverleiben oder einkaufen für einen Bräu, so wird er erstlich gefragt, wo er gelernt hat, wie lange er außer Landes gewandert und ob er seinen redlichen Lehrbrief hat. Denselben Lehrbrief muß er in unsere Lade erlegen. Und er muß dem Handwerk an Eides Statt Gelübde tun.“

Ein gelernter Brauer konnte durch Einheirat oder Erbschaft in die Zunft von Innviertler Brauherrn aufgenommen werden. Eine weitere Handwerksordnung aus einem bedeutenden Bierbrauermarkt, aus Obernberg am Inn, ist aus dem Jahre 1648 überliefert. Da in Schärding keine Handwerksordnung erhalten ist, vermutet man, diese sei bei einem der Stadtbrände vernichtet worden. Der Schärddinger Brauereiforscher Heinrich Ferihumer orientiert sich daher an der erhaltenen Obernberger Zunftordnung.

Über die Art der Meisterprüfung ließen sich keine Nachrichten finden. Erst als technische Verbesserungen im 19. Jahrhundert das Brauwesen veränderten, machte man sich Gedanken über eine Neuordnung der Braumeisterprüfung. Aus dem Jahre 1830 wird aus München berichtet: „... eine solche (Prüfung) fände bis jetzt immer nur theoretisch statt durch Fragen über die in der Brauerei verwendeten Materialien, ihre chemische Veränderung während des Brauprozesses und über den Betrieb selbst. Von einer praktischen Prüfung, wie bei anderen Gewerben, wurde bisher immer Umgang genommen wegen der Untunlichkeit, einen Prüfling einen ganzen Sud von der Malzaufbereitung bis zur vollendeten Gärung durchmachen zu lassen, wozu kein Bräuer seine Werkstatt und seine Braustoffe anvertrauen würde. Die mündliche Prüfung zur Winterszeit finde in einem Bräuhaus statt, wobei auch eine Urteilsangabe über geeignete Lage und Beschaffenheit von Haufentennen, Malzdarren, Feuerungen usw. verlangt werde.“⁴

Aus der Zeit nach der Auflösung der Zünfte wird berichtet: „Obligatorische Braumeisterprüfungen gibt es nicht. Es bildet einen berechtigten Beschwerdepunkt der bestehenden Braumeistervereine, daß einige private Brauerschulen sogenannte ‚Braumeisterdiplome‘ auf Grund eines Examens ausstellen. Nur langjährige Praxis und die Erfahrung, ob jemand imstande ist, einen Braumeisterposten mit Erfolg auszufüllen, können ihn zu diesem Titel berechtigen. Dann beginnt die oft weitgehende Wanderung.“⁵

Aus diesem Bericht fällt der beginnende Zwiespalt zwischen dem handwerklichen Erlernen der Braukunst und dem theoretischen Erlernen in Form eines Studiums auf. Ein Abschluß eines Studiums an der österreichischen Brauerschule, eingegliedert in die landwirtschaftliche Mittelschule Francisco Josephinum in Mödling,

⁴ Fritz Sedlmayr, Die Geschichte der Spatenbrauerei unter Gabriel Sedlmayr dem Älteren und dem Jüngeren 1807-1874 sowie Beiträge zur bayerischen Braugeschichte dieser Zeit. Nürnberg 1951, S. 115.

⁵ Emil Struve, Die Entwicklung des bayerischen Braugewerbes im 19. Jh. (Staats- und sozialwissenschaftliche Forschungen, hrsg. von Gustav Schmoller). Bd. 12, Heft 1, Leipzig 1893, S. 266 f.

berechtigte seit 1917 durch kaiserliche Verordnung zum Tragen der Berufsbezeichnung „Ingenieur“. Seit 1938 muß jeder Braumeister eine entsprechende Prüfung an einer der Brauer-Hochschulen vorweisen. Bis dahin konnte er noch ohne diese, also nur durch das handwerkliche Erlernen die höchste Position im Brauproduktionsprozeß bekleiden.

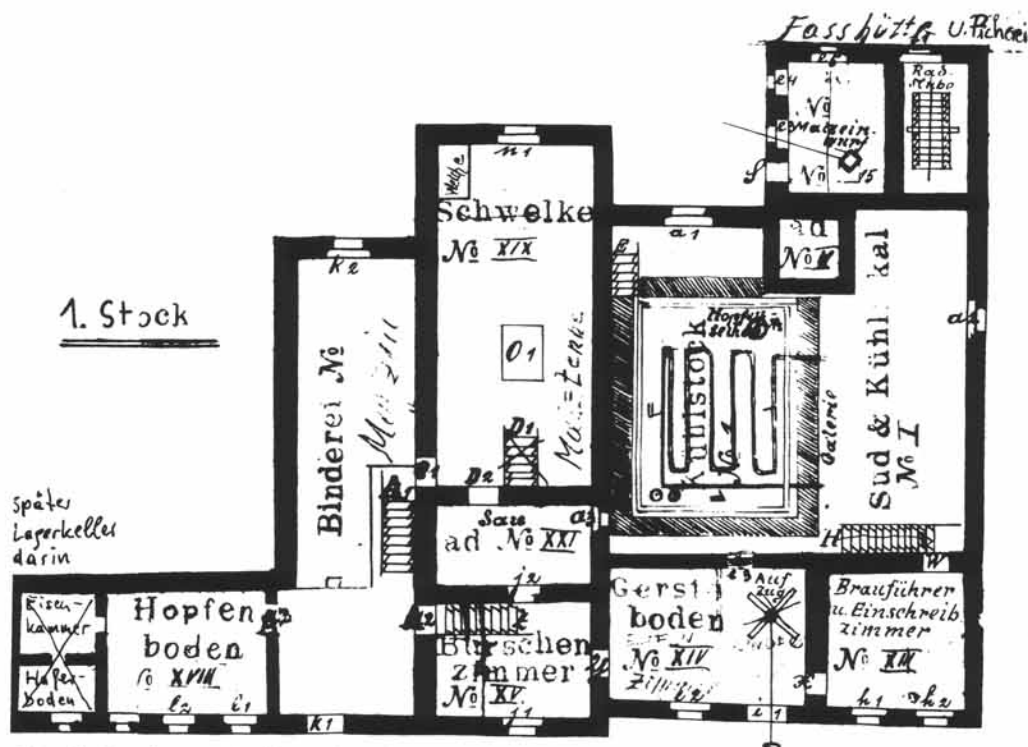
Gerade um die Mitte unseres Jahrhunderts entschied sich die Zukunft der meisten Innviertler Klein- und Mittelbrauereien. Spät haben sie den Anschluß an überregionale Absatzmärkte gefunden. Wenn nun eine Brauerei kapazitätsmäßig nicht für einen größeren Abnehmer als die wenigen umliegenden Wirte eingerichtet war, hatte sie mit der letzten Industrialisierungswelle gleichzeitig ihre letzte Chance zu bestehen versäumt. Über den Stand der Technisierung entschied in bedeutendem Maße der Braumeister.

Der Braumeister hatte nicht nur die Produktionsleitung und Materialverwaltung über, sondern seit jeher „das untergeordnete Personal strenge zu überwachen, und dafür Sorge zu tragen, daß unter denselben Zucht, Ordnung und Friede herrsche. Ausschreitungen jeder Art sind von demselben ernstlich zu ahnden, und im Wiederholungsfalle ist der Betreffende seines Dienstes zu entlassen. An sich aber die gehörige Autorität und Achtung seitens des Bräupersonals, hat der Braumeister in jeder Hinsicht mit gutem Beispiele voranzugehen“.⁶

Heute ist der Braumeister in kleinen Braubetrieben oft mit der Person des Brauherrn oder des Sohnes des Brauherrn ident. Der in einer Mittelbrauerei angestellte Braumeister hat auffälligerweise nie im selben Betrieb gelernt und stammt auch nicht aus der selben Ortschaft oder Stadt. Einige mögen darin ein Relikt der Wanderzeit sehen, mir scheint dies eine psychologische Sitte zu sein, um die geforderte Autorität und Achtung des Braumeisters im Betrieb zu sichern.

Die in den Brauhäusern übliche Anredeform ist mit ein Beleg für interne Hierarchien. Hilfskräfte werden mit „du“ und ihrem Vornamen angesprochen. In Kleinbrauereien findet sich die Anredeform „du“ auch für berufsmäßig höher stehende Personen wie den Brauherrn, seine Gattin (s. u.) und auch den Braumeister, jedoch immer in der altertümlichen achtungsvollen Form „Herr Braumeister, du ...“. In den mittelgroßen Innviertler Brauereien in Schärding und Ried wird das „Du“ nur eingeschränkt verwendet: „Ja, die Vorderburschen waren der Kellermeister, der Gärführer, mit die is ma alle per du, ... aber mit dem Ingenieur net, da hab ma gewisse – wenn i da in die Kanzlei eingeh und sag du, na – i woaß net.“ In einer Schärddinger Brauerei ist der brauchtümliche „Umtrunk“ zu Jahresabschluß eine Gelegenheit, am Braumeister Kritik zu üben. „Sitz ma sich z’samm die ganzen Arbeiter im Gefolgschaftsraum mit dem Braumeister, und da haben wir das so eingeführt, fast a jeder kann ihm da sagen, was ihm net paßt, da ist er g’miatlich, man kann ihn net per du anreden, aber man kann ihm das und das sagen“, lobt ein Schärddinger Brauer.

⁶ Aus einer Braumeisterinstruktion für das Brauhaus Auroldmünster, 1881.



Plan des Brauhauses Friedl in Ach an der Salzach aus dem Jahre 1913 (erster Stock).

Es hing von der Größe einer Brauerei ab, ob der Braumeister mitarbeiten mußte oder nur Kontrollfunktionen innehatte. Größere Brauereien hatten neben dem Braumeister noch einen Oberknecht, später Oberbursch genannt, eingestellt. In einer Instruktion vom 21. Mai 1750 für das Stadtbrauhaus Linz wird wiederholt betont, daß der Braumeister keinen Oberknecht halten dürfe, sondern dessen Obliegenheiten selbst besorgen müsse.⁷

Falls der Braumeister sich am Braugeschehen beteiligte, dann beim schwierigsten Produktionsvorgang, dem Sieden, wodurch man in einem kleinen Betrieb einen Brauer einsparen konnte. Das Braumeisterzimmer lag in Brauereien neben dem Sudhaus mit Blick von oben auf den Sudkessel herab. Dort verwahrte er auch die Bücher, in denen er alle Eintragungen über die Rohstoffe und den Sudverlauf machte, Geld zum Ankauf von Brauereieigentum und die technischen Braubehelfe wie Thermometer und Saccharometer. Im Plan des Brauhauses von Ach an der Salzach aus dem Jahre 1913 ist ein „Brauführer- und Einschreibzimmer“ genannt. Die Position des „Brauführers“ entspricht dem „Oberknecht“, der in der herrschaftlichen Brauerei Auzolzmünster neben dem „Bräustübl“ der übrigen Brauer und Hilfskräfte

⁷ Leopold Falkensammer, Das alte „Linzler Stadtbrauhaus“. In: Jahrbuch der Gesellschaft für Geschichte und Bibliographie des Brauwesens. Berlin 1938, S. 203.

ein eigenes Zimmer hatte. Der Raum des Braumeisters von Aurolzmünster ist auf diesem Plan von 1870 neben dem Eingang in das Sudhaus als „Schreibzimmer“ eingezeichnet. Heute ist das Zimmer des Braumeisters aus der Nähe zum Sudhaus entfernt und in den Verwaltungstrakt integriert. Betrat ich ein Braumeisterzimmer in Schärding oder Ried, fiel mir auf, wie kalt und unbewohnt es wirkte. Sichtlich benutzen jene ihr Zimmer wegen der weiten Entfernung vom Ort der Produktion selten. In der Rieder Genossenschaftsbrauerei muß gar eine Glocke geläutet werden, um anzuzeigen, daß ein Sud fertig ist und daß der Braumeister im Sudhaus das Bier kontrollieren soll. Daran ersieht man, wie funktionell die Lage des Braumeisterzimmers früher war!

Dem Braumeister und seiner Familie wird bis heute vom Unternehmer eine Wohnung oder ein Haus zur Verfügung gestellt. Und noch heute liegen die zur Verfügung gestellten Räumlichkeiten so nahe wie möglich am Brauhaus.

In einem Vertrag für den Braumeister des Linzer Stadtbrauhauses um 1800 wird diesem zugestanden: „400 fl. Jahresgehalt in vier Raten, Halbjahrskündigung, freie Wohnung, bestehend aus drei Zimmern, einer Küche und Keller, Dienstbotenraum, freie Kerzen und Holz und ein Eimer weißes oder braunes Bier pro Woche.“ Laut einer Braumeisterinstruktion aus Aurolzmünster aus dem Jahre 1881 verdiente ein Braumeister vergleichsweise nur wenig mehr, und seine Unterbringung ähnelte der obigen: „Braumeisters Besoldung ... auf einen jährlichen Geldgehalt von 500 fl. öst. Whrg. zahlbar in Monats Raten von je 41 fl 66 kr erhöhen, außerdem in freier Wohnung, drei Zimmer im 1. Stock des Brauhauses sammt Küche, dann noch ein ebenerdiges Zimmer, freier Beheizung und Beleuchtung. Dem Braumeister wird wie bisher gestattet ein paar Schweine und die nöthigen Hühner zu halten, und erhält sein ... Pferd, in der Oekonomie frei Verpflegung und Bedienung.“

Mit Naturalien wurde also das vom städtischen zum herrschaftlich-ländlichen Braumeistervertrag abfallende Lohnniveau ausgeglichen. Dem Braumeister stand manchmal sogar Dienstpersonal zu; jenem der Rieder Genossenschaft stand gar der Dienstwagen des Präsidenten der Genossenschaft zur Verfügung.

Der Braumeister zählte im 19. Jahrhundert zu den „Beamten“ eines Betriebes, der Frühform der Angestellten im Innviertel. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts tauchen in Ried und Schärding „Beamtenvereine“ auf. Diese Beamten heben sich deutlich in ihrem Wohnen und Feiern von der Arbeiterschaft ab. Um 1870 wurde ein Wohnhaus für Herrschaftsbeamte des Brauhauses der Grafen Arco-Valley in St. Martin im Innkreis erbaut und bestand bis 1946.⁸

Die Beamtenkränzchen in Zipf waren zur Jahrhundertwende ein festlicher Anziehungspunkt für die ganze Umgebung. Im Jahre 1910 war der Rahmen im „Biedermeier-Style“ gestaltet, 1911 als „Ein Tanzfest auf der Alm“. Der Oberösterreichische Gebirgsbote druckte folgenden Bericht: „Fast sämtliche Besucher erschienen, dem Ballfeste entsprechend, in Kostümen als flotte Buam und reizende Dirndl,

⁸ St. Martin im Innkreis. Hrsg. von der Marktgemeinde. Ried 1984, S. 194.



Die Beamtenschaft der Brauerei
 Zipf gestattet sich hiermit, Euer Hochwohlgeboren
 zu ihrem, am 14. Jänner 1911 in den
 Saallocalitäten der Brauerei-Restaur-
 ration zu Zipf stattfindenden
 — Kränzchen —
 gesieumend einzuladen.

Die Veranstaltung findet unter der Devise:
 „Ein Tanzfest auf der Alm“
 statt und ist entsprechende Tracht deshalb erwünscht.
 Beginn 8 Uhr abends.
 Tanzmusik: Inf.-Regt. Erzlg. Rainer N^o 59.

Druck von J. T. U. Vöcklabruck.

Einladungskarte zum Kränzchen der „Beamten“ der Brauerei Zipf: „Ein Tanzfest auf der Alm“ aus dem Jahre 1911.



Das Beamtenkränzchen der Brauerei Zipf im Jahre 1911.

fesche Bauern und Bäurinnen, darunter drei mit glitzernden Goldhauben. Bald nach acht Uhr setzte die Ballmusik mit ihren Weisen ein und Oberbuchhalter Herr Hahn eröffnete die Polonaise mit der Direktorstochter Fräulein Helene Pauschinger.“ Jedes Jahr fand, anschließend an das Beamtenkränzchen, doch vollkommen getrennt davon, ein Kränzchen der Brauereiarbeiter in Zipf statt. Es stand unter keinem romantisierenden Motto; die Tänze waren von einem Brauer arrangiert worden, und die Eröffnung erfolgte durch den technischen Assistenten der Brauerei. Diese Festlichkeiten gaben Ausdruck von einer mit steigender Bürokratisierung im Industrialisierungsprozeß verstärkten Abspaltung der Beamtenkultur von der Arbeiterkultur. Begünstigt wurde diese Entwicklung durch das Verhalten der Brauereibesitzer, wofür ein Beispiel aus der Brauerei Zipf spricht. Während die Witwe eines Kellermeisters eine Pension von 60 Schilling pro Monat zugeteilt bekam, erhielt eine Beamtenwitwe unter denselben Bedingungen eine Pension von 120 Schilling. Die Brauerei besaß zwei Fonds, einen Arbeiterfürsorgefonds in der Höhe von 60.000 M im Jahre 1930 und einen Angestelltenfonds in der Höhe von 62.000 M. Ein Wohnhaus für Beamte der Brauerei Zipf war schon lange vor der Idee einer Arbeiterwohnsiedlung realisiert und ist sogar auf Ansichtskarten des frühen 20. Jahrhunderts abgebildet.

In Ried und Schärding sind die Brauerbälle zur Legende geworden. Die Lokalzeitung berichtet im Jahre 1926: „Ein Brauerball fand am 9. Jänner in Schärding unter großer Beteiligung aller Bevölkerungskreise statt. Hoch zu Roß erschien im großen Saal der sagenhafte König Gambrinus mit Fußfolge zur feierlichen Eröffnung des Balles und pries den edlen Gerstensaft. Ein holdes Nixlein trug einen Prolog über den durch alle Zeiten währenden Ruhm Gambrinus vor. Daraufhin eröffnete Frau Fanny Kapsreiter mit Bräumeister Petershofer den Tanz. Zünftigerweise endete der Ball erst am hellen Morgen des nächsten Tages.“

Angestellten- und Arbeiterwohnraum waren bereits um die Jahrhundertwende deutlich voneinander getrennt. Zur selben Zeit verlegte der Brauereibesitzer seine Wohnstätte weg von der Brauerei, die nun als industrieller Betrieb eingestuft wurde und deren unliebsame Nebenerscheinungen wie Rauch, Gestank und Abwässer er zu meiden suchte. Die Besitzer mittelgroßer Braubetriebe konnten sich nun leisten, die Stätte ihrer Einnahmequelle nicht mehr zu betreten und sich nur noch in sauberen Räumlichkeiten der Organisations-, Repräsentations- und Büroarbeit zuzuwenden.

Mit diesem Einblick in die Geschichte der Beamtenschaft der Innvierter Brauereien und ihrem Hauptvertreter, dem Braumeister, möchte ich das Kapitel der Angestellten schließen. Der überwiegende Teil der anderen Brauhausbeschäftigten ist unter das offizielle Schlagwort „Brauereiarbeiter“ gereiht, und ihre Lebensverhältnisse sollen im folgenden Kapitel besprochen werden.

Arbeiter

Der Begriff „Brauereiarbeiter“ stammt aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Darunter verstand man eine in einem Braubetrieb gegen Entlohnung ihre Arbeitskraft zur Verfügung stellende Person.

1871 wird in Wien der Verein der Brauereiarbeiter gegründet. Die Ortsgruppe Zipf änderte im Jahre 1907 die Bezeichnung „Brauereiarbeiterball“ in „Brauereiarbeiterball“. Damit ist der früheste politisch-organisatorische Einfluß der gewerkschaftlichen Bewegung im Brauermilieu am Rande des Innviertels belegt. Ziel der Bewegung war es, ein gemeinschaftliches Bewußtsein innerhalb einer Arbeitsstätte aufzubauen und die hierarchischen Unterschiede zwischen den Arbeitern im solidarischen Kampf nichtig erscheinen zu lassen.

Die gewerkschaftliche Bewegung fand wenig Anklang im Innviertel. Man kann es zum Beispiel noch an den veralteten Berufsbezeichnungen ersehen. Die Form „Brauknecht“ wird im oberen Innviertel immer noch für einen Brauereiarbeiter im Gesellenstand verwendet! Die ehemalige Nähe zur Landwirtschaft wird deutlich, war doch die erste österreichische Brauerschule in die landwirtschaftliche Mittelschule Francisco Josephinum in Mödling bei Wien eingegliedert. Die Brauerschule in Weihenstephan ist eine Abspaltung einer 1852 gegründeten landwirtschaftlichen Zentralschule. Seit 1865 werden die dortigen Brauschüler als Technologen im Unterschied zu Landwirten betitelt.⁹ Bereits im Jahre 1847 beschloß die Wiener Bierbrauerinnung, daß die erniedrigenden Benennungen für Brauereiarbeiter in Verbindung mit dem Ausdruck „Knecht“ geändert werden sollen. Zum Beispiel soll der „Brauknecht“ fortan als „Braugeselle“ tituiert werden u. a. m.¹⁰ Also eine Abwendung von der Landwirtschaft und Hinwendung zum Handwerk.

1. Bildung

Laut Handwerksordnung der Rieder Brüuer von 1623, die seit 1628 auch für die Brüuer von Pramet, Weißendorf, Gunzing, Höhnhart, St. Veit, Altheim, Zell/Pram, Raab und Vöcklamarkt Gültigkeit hatte, war folgendes bestimmt: „3. Wenn der Herr einen Knecht aufnimmt, es sei auf ein Jahr oder eine Woche, so wird er gefragt und muß ausweisen seinen redlichen Lehrbrief. 4. Betreffend die Aufnahme eines Lehrjungen wird erstlich gefragt, ob er ehelicher Geburt sei, anderten von wo er sei. Drittens muß er zwei Herren und Bürgen, die zweien Handwerkszechleute und auch einen gewanderten Bräuknecht dabei haben. Was in die Handwerksbüchse der Bub schuldig, wird es mit ihm nach desselben Vermögen gehalten und muß der Erlag alsbald geschehen. Im Jahre 1620 nahm das Handwerk von dem Lehrjungen für das Aufdingen einen Gulden, sieben Schilling. Dem Lehrmeister steht es frei, den Buben umsonst in die Lehre zu nehmen oder von ihm das Geld der Gebühr nach zu fordern.“

Die Auflösung der Zünfte 1859 ermöglichte die Loslösung vom rein handwerklichen Bildungsweg. In München hatte der Brauereibesitzer Sedlmayr bereits 1825 einen brautechnischen Kurs begründet. In Österreich legten Anton Dreher und Professor Ballig in den vierziger Jahren neben einer akademischen Forschungsstätte für das Gärungsgewerbe den Grundstein zu einer Brauerschule, wie sie dann in der

⁹ Die Bayrische Staatsbrauerei Weihenstephan. Freising 1972.

¹⁰ Vgl. eine verlorengegangene Dienstordnung der Sedlmayrschen Brauerei in München. Siehe Sedlmayr (wie Anm. 4), S. 113 f.

Kundmachung.

In der am 8. Juli 1847 Statt gehaltenen Versammlung der Wiener Bierbrauer-Zunngsmitglieder wurde in Gegenwart des Herrn Magistratsrathes und Zunngs-Kommissars der Beschluß gefaßt, daß, nachdem es nun nicht mehr Zeitgemäß ist, den erniedrigenden Ausdruck: „Braubrecht“ für ordentlich ausgelernte und freigesprochene Braugefellen fortbestehen zu lassen, folgende abgeänderte technische Benennungen von nun an eingeführt und festgestellt werden, und zwar

anstatt:	von nun an:
Pfannenknecht	Braubführer.
Hausenknecht	Obermälzer.
Kellerknecht	Gährführer.
Pfannenknechtsknecht	Bierfieber.
Hausenknechtsknecht	Untermälzer.
Kellerknechtsknecht	Kellergehilfe.
Die Sommerknechte	Maifcher.
Winterknecht	Unterbinder.
Braunweinerknecht	Braunweinerdgehilfe.
Die Benennung im Allgemeinen anstatt Braubrecht oder Burschen	Braugefellen.

Dieser Zunngsbeschluß wird hiermit in allen Brauwerkstätten des Wiener Zunngs-Verbandes zur Darnachachtung in der angenehmen Vorausseßung bekannt gemacht, daß hierdurch um so mehr Ordnung und Moralität unter den Braugefellen im Allgemeinen eintreten werde.



Die
Wiener Bierbrauer-Zunng.

Kundmachung der Wiener Bierbrauerinnung über die geänderte Namensgebung der Brauereiarbeiter aus dem Jahre 1847. Original in Privatbesitz. Foto: Franz Michalek, Stadtmuseum Linz-Nordico

landwirtschaftlichen Mittelschule Francisco Josephinum in Mödling bei Wien ausgeführt wurde. Im Jahre 1872 wurden dort in folgenden Fächern Noten vergeben: Physik (Mechanik), Chemie, Apparatenkunde (mit Dampfmaschinenlehre), Rohmaterialien (mit Gerste- und Hopfenbau), Brauereikunde, Baukunde, Berechnungen, Buchführung, Zeichnen, Kalligrafie und Excursionsberichte.

Wenn von einem Brauer gesprochen wird, so ist darunter im modernen Sinn ein Facharbeiter zu verstehen, der nach Abschluß einer dreijährigen Lehrzeit nach bestandener Facharbeiter- oder Gesellenprüfung eine Ausbildung im Braugewerbe erhalten hat. In Oberösterreich wird im Verlauf der letzten hundert Jahre von ver-

schiedenen Seiten über die vielen ungelerten Arbeitskräfte geklagt. Der Bericht der hiesigen Gewerbeinspektoren aus dem Jahre 1886 besagt, daß man in Bierbrauereien Hilfsarbeiter als Lehrlinge beschäftigt findet, welche sowohl bezüglich ihres Alters als auch ihrer körperlichen Entwicklung dieser Kategorie längst entwachsen sind.

Auf dem Verbandstag der Brauereiarbeiter 1912 wird aus Linz berichtet: „Wir haben heute ganze Provinzen zu verzeichnen, in denen kein einziger gelernter Brauer, die Vorderburschen ausgenommen, beschäftigt ist. Linz ist das klassische Beispiel dafür, wie die Verhältnisse bei uns oft beschaffen sind. Wir haben dort zwei Brauereien, von denen die eine nahezu lauter gelernter Brauer, die andere hingegen ausschließlich Hilfsarbeiter beschäftigt. Die Folge davon ist, daß in dieser Brauerei die Löhne um 30 % niedriger sind für dieselbe Arbeit wie in der anderen.“ Um einen Innviertler Braubetrieb aufrechtzuerhalten, war meist nur ein angelernter Hilfsarbeiter beschäftigt. In Höhnhart erledigten in den letzten Jahren vor der Schließung der Brauerei zwei Ungelernte den gesamten Braubetrieb. Als nach der Stilllegung der Brauerei König in Fillmannsbach ein angelernter Brauereiarbeiter entlassen werden mußte, fand er sofort in der nahen Brauerei Gundertshausen als Biersieder Aufnahme!

Die Frage nach der Schulbildung der Gewährspersonen bestätigt die Aussage Helmut Konrads, daß für die Arbeiter die Ausbildung in der Pflichtschule reichte.¹¹ Um zumindest dies zu gewährleisten, wurde um die Jahrhundertwende in der Nähe der Schauspschen Brauerei Zipf eine „Privat-Volksschule“ von den Brauereibesitzern errichtet.

Heute ist ein zunehmender Trend von den überwiegend ungelerten Brauereiarbeitern zu qualifizierten Facharbeitern zu erkennen. Die zunehmende Automatisierung der Braubetriebe bedingt eine stark fachlich-wissensmäßige Ausbildung, diese wiederum bewirkte einen Wandel des Berufsbildes. „Das Berufsbild des Brauers hat sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten grundsätzlich gewandelt. Die landläufigen Vorstellungen ... hängen immer noch an jenem alten Bilde des beleibten und mit einer Lederschürze bekleideten Brauers, der Gemächlichkeit und Gelassenheit verbreitet. Davon kann in der modernen Brauerei nicht mehr die Rede sein. Die Automatisierung hat auch in diesem Wirtschaftszweig Einzug gehalten, der Anteil der körperlichen Arbeit, der vor allem Reinigungsarbeiten betraf (vor wenigen Jahren noch 80 % des Arbeitsvolumens), wurde stark reduziert. Der wissenschaftlich gebildete Brauer löst immer mehr den empirisch orientierten ab.“¹² Unter den „großen starken Brauern“ der Vergangenheit soll es Kraftproben gegeben haben. Ausdruck dieser war die Figur des Gambrinus auf dem Rieder Volksfest, wo der Stärkste der Brauerei zum König des Bieres ernannt und auf einem Wagen umhergeführt wurde.

¹¹ Helmut Konrad, Das Entstehen der Arbeiterklasse in Oberösterreich. Wien 1981, S. 84.

¹² Emil Ulichberger, Rund ums Bier. Leipzig 1972, S. 11 f.



Oberösterreichische Brauer beim Studium an der Versuchsanstalt für Gärungstechnik in Wien. Foto: Privatbesitz, um 1955

2. Herkunft

In einem Braumeistervertrag aus Auzolzmünster aus dem Jahre 1881 steht geschrieben:

„Bräu Personale: Dasselbe wird mit Ausnahme des Oberknechtes vom Braumeister aufgenommen und ist solcher hiefür verantwortlich.“ Auch im 20. Jahrhundert ist es der Braumeister gewesen, der die Einstellung befürworten mußte und vornahm. Entweder man war mit einem in der Brauerei Beschäftigten gut bekannt, der bereits beim Braumeister vermittelt hatte, oder der Vater übernahm die Vermittlung.

Die meisten Brauereiarbeiter stammen von kleineren Höfen oder von kinderreichen Kleinhäuslern ab. Ein Charakteristikum ist, daß sie jedoch diese Anwesen, wenn ererbt, behielten oder sich selbst sogenannte „Sacherln“ oder „Häusln“ aufbauten. Dieses bäuerliche Nebenerwerbswesen verhinderte in allen Gebieten des Innviertels eine potentielle Fluktuation und band die Brauereiarbeiter an den Klein- oder Mittelbetrieben in der nahen Umgebung der Wohnstätte. Auspendelversuche nach Deutschland, dem verheißungsvollen Wirtschaftsaufschwung folgend, ließen alle reumütig und gerne wieder in die Brauerei zurückkehren, wie aus Ried und Altheim berichtet wird.

So ertragreich der Haupterwerb in der Brauerei in Relation zu anderen Gewerben war, das meiste Geld wurde doch wieder in die Landwirtschaft investiert. Der Doppelberuf ist äußerst strapaziös. Doch nahm ein Brauereiarbeiter und Landwirt die Belastung hin, um selbständig zu bleiben, seinen Besitz erhalten und seinen

Kindern Eigenheime schaffen zu können. Eine Anstellung in einer Brauerei galt immer, ob in der Stadt oder auf dem Land, wenngleich auch als Hilfsarbeiter, als sehr angesehen und begehrt. Die Arbeit in einer Brauerei bot bei der bisherigen Dichte der Braustätten im Innviertel einen Arbeitsplatz in nächster Nähe. Dieser galt als Lebensstellung, war man einmal akzeptiert und ließ sich nichts zuschulden kommen. Äußerst schmerzlich war für die Betroffenen die Eingewöhnung an einem neuen Arbeitsplatz, wenn eine Brauerei schließen mußte. Denn neben anderen Vorteilen war die Entlohnung viel besser als in der Landwirtschaft und auch hoch in Relation zu anderen Gewerben.

3. Entlohnung

Die frühesten Vergleichsmöglichkeiten von Verdiensten in Oberösterreich sind aus der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts gegeben. Im Linzer Stadtbrauhaus erhielt ein „Brau-Knecht“ wöchentlich zwei Gulden, der Hausknecht in der Brauerei dagegen 1 Gulden, 30 Kreuzer, das war annähernd doppelt soviel, wie ein Spinner der Linzer Wollzeugfabrik erhielt, dessen Tageslohn zwischen zwölf und acht Kreuzern schwanken konnte.¹³

Schultes berichtet in seinen Reisen durch Oberösterreich aus der Zeit um 1800 in einer genauen Aufstellung von den hierarchischen Lohnverhältnissen in einer oberösterreichischen Brauerei: „Der Bräuer (hier ist der Braumeister gemeint, Anm. d. Verf.) zu Traunkirchen hat jährlich 225 fl, 12 Eimer Bier, 3 Metzen Weizen, 12 Metzen Korn, 1 Metzen Gerste, Wohnung und Garten; ... der Oberbräuknecht, der von jedem Sude 2 fl, 133 fl 20 kr jährlich Beigeld, und täglich 6 Maß Bier bekommt. ... Der Pfannenknecht hat 144 fl jährlich, und 4 Maß Bier, und 3 Bräuheifer (zur Malzzeit ein vierter) bekommen wöchentlich 1 fl 40 kr und täglich 4 Maß Bier. Der Bräuhausbinder hat, mit Ausnahme der Feyertage, täglich 20 kr, und 2 Gehülfen, die für jeden Sud 8 Maß Bier erhalten. Der Thorwärter, der das Bier verführt, hat jährlich 170 fl Geld und für 12 fl Bier.“¹⁴

Aus der Privatbrauerei Zipf ist der meines Wissens erste oberösterreichische Arbeitsvertrag vom 26. April 1896 erhalten. Dieser ist nicht wie bisher üblich in Form einer Instruktion für den Braumeister verfaßt, sondern für die Brauer mit der Hand niedergeschrieben. In diesem Vertrag wird neben Lohnbestimmungen auch Aufschluß über Arbeitszeit, Freizeit und Essenspreise gegeben. Ein Großaccord-Binder in der Brauerei Zipf konnte demnach gar bis zu siebzig Gulden monatlich verdienen. Das erreichte zur gleichen Zeit vergleichsweise in Oberösterreich nur ein Eßmeister in den Sensenwerken. Ein Hammerschmied verdiente dasselbe wie ein Brauer in Zipf, auch der Lohn eines Werkmeisters der Linzer Lokomotivfabrik lag in dieser Größenordnung.¹⁵

¹³ Siehe Falkensammer (wie Anm. 7), S. 203, vgl. Roman Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft (Sozial- und Wirtschaftshistorische Studien, Bd. 15). Wien 1982, S. 116.

¹⁴ Josef August Schultes, Reisen durch Oberösterreich. Tübingen 1809, S. 218.

¹⁵ Erich Maria Meixner, Wirtschaftsgeschichte des Landes Oberösterreich, Bd. 2, Linz 1952, S. 194 f.

Der Bericht der Gewerbeinspektoren aus den achtziger Jahren des 19. Jahrhunderts bestätigt die Vorrangstellung des Braugewerbes im oberösterreichischen Lohnvergleich. Die Brauerburschen gehörten mit sieben bis zwölf Gulden per Woche ohne Verpflegung zu der Gruppe der bestbezahlten Arbeiter. Ein „Bericht zur Meierei Rohbilanz vom 4. Juni 1929“ aus Zipf beweist den Unterschied durch Zahlenmaterial. Ein männlicher landwirtschaftlicher Arbeiter verdiente im Taglohn S 5,40, ein weiblicher S 4,32; ein Brauereitagelöhner – die einzige vergleichbar niedrige Lohnkategorie in der Brauerei – männlich S 8,80, weiblich S 6,36! Die Gewährspersonen haben diese Lohnunterschiede gar für die fünfziger Jahre unseres Jahrhunderts bestätigt.

In Brauereien war es üblich, die gelernten bzw. für die Dauer der Sudzeit fest angestellten Brauer monatlich zu entlohnen, die Brauhelfer wöchentlich bzw. im Taglohn. In dem genannten Bericht der Gewerbeinspektoren wird angeführt, daß in einigen stark handwerksmäßig orientierten Berufen wie in Mühlen, Brauereien und Gerbereien die Burschen monatlich, die Tagelöhner wöchentlich entlohnt werden. In diesen Unterschieden sahen die in Wien bereits gewerkschaftlich organisierten Brauereiarbeiter ein Hindernis zur Bildung eines Klassenbewußtseins unter Fabrikarbeitern. „Es mag ja sonderbare Käuze unter den Brauern gegeben haben, die im Monatslohn eine Art Vorrecht erblickten, die Anerkennung, daß sie nicht gewöhnliche Fabrikarbeiter seien, sondern etwas ‚Besseres‘.“¹⁶

4. Politisches Bewußtsein

Einige Gründe sind anzuführen, warum meines Erachtens gerade die Innviertler Brauereiarbeiter sich auffallend unpolitisch verhalten. Darunter verstehe ich, daß sie nach ihren eigenen Angaben kaum über Politik im Betrieb reden und sich von politischen Ereignissen, die außerhalb dieser Region geschahen, distanzieren, ja für die Ideologien politischer Organisationen bzw. für eine Mitgliedschaft schwer zu gewinnen sind. Als erster Grund kann die Herkunft der Brauereiarbeiter erwähnt werden. Der Aufstieg vom Landarbeiter zum sozial höherstehenden Brauereiarbeiter bedeutete das Erreichen eines persönlichen Zieles, das man durch keine politische Aktivität gefährden mochte. Eine sichere Arbeit wollte man nicht verlieren. Vermutlich partizipierte man auch ein wenig von der Glorie der hohen Stellung der Brauherrn im Innviertel. Es entstand in jeder sich aus der Landbevölkerung rekrutierenden Brauereiarbeitergeneration der Berufsstolz der Brauer, der die Gewerkschaft bei ihrer Arbeit behinderte, in den kleinen, verstreut und verkehrsun günstig liegenden Brauereien Oberösterreichs ein überregionales Solidarisierungsbestreben zu erwecken.¹⁷

In meinen Gesprächen mit Brauereiarbeitern drehte sich alles um die Brauerei, von der Familie wurde nur wenig berichtet und schnell wieder zur Schilderung

¹⁶ Julius Deutsch, Der Tarifvertrag in den österreichischen Brauereien und Faßbindereien. Wien 1909, S. 32.

¹⁷ Verbandsblatt: Organ der Brauereiarbeiter, Faßbinder und verwandter Berufe Österreichs. Wien 1913, Nr. 4, S. 2.

der Arbeit zurückgekehrt. Es ist zweifelsohne ein gewisses fachliches Wissen nötig, um den Brauvorgang mit all den chemischen und technischen Abläufen zu erfassen. Dieses Wissen hebt den Brauereiarbeiter von seiner ländlichen Vergangenheit ab. Zudem besitzt das Innviertel kaum eine vergleichbare Arbeiterschicht, kaum industriell-technisierte Betriebe, mit welchen man wissenschaftlich konkurrieren und ein klassenspezifisch gemeinsames Verhalten entwickeln konnte. Das handwerklich hierarchische Denken ist bis heute in den Brauereien erhalten geblieben, ja wurde von brancheneigenen Fachbüchern unter Appell an die gute Handwerkszeit noch vor wenigen Jahrzehnten empfohlen.¹⁸

Die meisten organisierten Brauer gab es in der Zipfer und der Linzer Poschacher-Brauerei. Als ein Streik in der Rieder Genossenschaftsbrauerei im Jahre 1910 nur mit teilweiseem Erfolg und mit dem Austritt der meisten Brauereiarbeiter aus der Organisation über Aufforderung des Unternehmens beendet werden mußte, wurde den politischen Aktivitäten und beginnenden Hoffnungen im Innviertel ein Rückschlag versetzt. Bei nachfolgenden Lohnforderungen schickte der Gewerkschaftsverband nur die Linzer Poschacher-Brauerei ins Gefecht und hatte damit erst nach dem Ersten Weltkrieg die ersten Erfolge zu verzeichnen.

Bekannt ist, daß auch mehrere politische Kämpfer der Februarrevolte 1934 Arbeiter der Linzer Brauerei waren. Die Sozialdemokraten Bulgari, Schwinghammer und Gschwandtner wurden nach den Linzer Kämpfen zum Tode verurteilt.

Wenn man Einblick in das Leben der Brauereiarbeiter gewinnt, Wohnsituation, Verpflegung und Freizeitmöglichkeiten in ihrer Entwicklungsgeschichte betrachtet, kann die abgekapselte politische Situation im Innviertel besser verstanden werden. In Gesprächen fiel auf, daß die Daten, die die Brauerei zum Beispiel bei technischen Neuerungen betreffen, eingeprägt sind. Hingegen auf die Frage, in welchem Jahr die eigene Hochzeit stattfand, fand sich keine so schnelle Antwort!

Wer durch das abseits der österreichischen Hauptverkehrsadern gelegene Innviertel von Brauerei zu Brauerei fährt, erkennt in vieler Hinsicht eine entwicklungsgeschichtliche Reliktstellung, aus der die meisten Betriebe erst in den letzten Jahren unsanft geweckt worden waren.

5. Wohnen

„Da Wög durö d'Sudhaustür
geht zo mein Nachtquartier.“

(aus Hans Schatzdorfer: Da Kellabräu-Bierteufö)

Je weiter man Richtung Salzach ins obere Innviertel kommt, umso länger hat sich das Wohnen beim Brauherrn bis nach dem Zweiten Weltkrieg erhalten. Der Verband der Brauereiarbeiter in Wien hatte schon im ersten Memorandum 1871 um eine Abschaffung der Schlafstellen in Brauereien gekämpft. Im Innviertel ist diese Wohnform noch neunzig Jahre danach belegt! Erst in den letzten Jahrzehnten gingen

¹⁸ Karl Lense, Katechismus der Brauereipraxis. München 1940.

im Innviertel Prozesse vor sich, die für den Zerfall der städtischen Handwerkswelt im 19. Jahrhundert typisch waren: die Ablösung des Wohnens beim Meister, das Emporschnellen der Eheschließungen, die Mobilität, Fluktuation und der Bruch der Integration in „das ganze Haus“.¹⁹

Die Gewerbeinspektoren für Oberösterreich berichten aus dem Jahre 1885: „Verhältnismäßig gut untergebracht sind die Hilfsarbeiter in solchen Unternehmungen, in welchen sie bei ihrem Dienstgeber in vollständiger Verpflegung sind. Derart-

Inventarium.
*Ueber sammtliche Geräthschaften, Eisen- und
 Eisenwerkzeuge, und Werkzeugen, bey dem
 Edelwey wasserigen Eisenwerk zu
 Hohenbrunn im W. A. u. G. d. A. 1791.
 Im Brauhaus zu Hohenbrunn.*

- 1. Eisen angeführter Art mit 9. Eisenblechen,
 und 1. Eisenblech u. d. d. d.
- 1. Eisen angeführter Art mit 1. Eisenblech.
- 2. gemessene Eisen.
- 1. Eisen angeführter Art mit 1. Eisenblech, u. d. d.
- 1. alt. Eisenwerkzeug mit 1. Eisenblech, u. d. d.

In der Eisenwerkzeuge.

- 1. alt. Eisenwerkzeug für die Eisenwerkzeuge, und Eisen.

Im Eisenwerkzeugen.

- 2. Eisenwerkzeuge, mit
- 2. Eisenwerkzeuge mit 1. Eisenblech, 1. Eisenblech,
 und 1. Eisenwerkzeuge.
- 1. alt. Eisenwerkzeuge.
- 1. Eisenwerkzeuge.
- 5. Eisenwerkzeuge.

Ausschnitt aus einem „Bräuhaus-Inventarium“ aus dem Brauhaus Aurolzmünster i. L., verfaßt im Jahre 1791. Original im Schloßarchiv Aurolzmünster, St. Martin i. L.

¹⁹ Josef Ebmer, Handwerk und Gewerbe. In: Das Zeitalter Kaiser Franz Josephs. Katalog zur niederösterreichischen Landesausstellung, Grafenegg/Wien, 1984, Teil I, Bd. 1, S. 143.

tige Verhältnisse bestehen größtenteils in Mühlen und Brauereien. In diesen Industriezweigen stehen fast durchgehends den Arbeitern sogenannte Burschenzimmer zur Verfügung und sind dies meistentheils große Räumlichkeiten, in welchen 15 bis 20 m³ Raum auf die Person entfallen.“ Heißt der Wohnraum der Brauereiarbeiter im Plan von Auroldmünster aus dem Jahre 1870 noch „Bräustübl“, so ist er auf dem Plan der Brauerei Ach an der Salzach 1913 in der gewandelten Bezeichnung als „Burschenzimmer“ eingetragen. Die älteste schriftliche Beschreibung der Einrichtung eines Bräustübls im Innviertel stammt aus dem herrschaftlichen Brauhaus Auroldmünster aus dem Jahre 1791:

„3 Bettstädten, mit 3 schlechten Lieg- u. Duketbetten, 3 Pölstern, und 3 Strohsäken. 1 alter Kasten, 2 Hengtischl, 5 eisene Leichter.“

In dem zitierten Auszug aus Hans Schatzdorfers Gedicht ist die Position eines Rieder Burschenzimmers neben dem Sudhaus angegeben. Die Gewerbeinspektoren von 1886 und 1898 berichten wiederholt von der schlechten Luft in Brauereien, wo die Wohnräume direkt neben den Arbeitsräumen gelegen waren. Die Genossenschaftsbrauerei besitzt als einzige noch heute ein Burschenzimmer. Brauer, die eine weite Anfahrt zur Arbeit haben, benützen es heute noch, wenn in der Früh bald mit dem Sieden angefangen wird. Es stehen vier Betten darin mit Tuchenten und karierten Bezügen in den Farben Blau-Weiß und Rot-Weiß. Schlaf- und Eßräume waren bereits andernorts getrennt gehalten, und auch in Ried finden wir eine Art Wohnküche im Vorraum des Schlafzimmers. Dort befinden sich ein Radio, eine Kochstelle, Abstellraum, Eßplatz und eine Waschegelegenheit. In Brauereien wurde immer auf eine gewisse Reinlichkeit und Pflege der Zimmer Wert gelegt. Da die Ausstattung der Burschenzimmer Brauereieigentum war, wurde die Bettwäsche von der Brauerei gewaschen, und die Zimmer wurden regelmäßig gereinigt.

Die Arbeiter mußten sich bisher überall mit niedrigen Lohnkosten und der unentgeltlich zur Verfügung gestellten Unterkunft und Verpflegung zufrieden geben. Das band sie nicht nur räumlich eng an die Brauherrnfamilie, sondern machte ihre ganze Lebensweise vom Unternehmer abhängig.

„In allen Betrieben wurde die Zahl der Arbeiter, die ihre Bettstelle benützten, von Jahr zu Jahr geringer. Der Unternehmer hatte an den Betriebswohnungen kein Interesse mehr, weil er durch die vertragsmäßig geregelte Arbeitszeit den Arbeiter nicht mehr zu jeder beliebigen Stunde zur Arbeit anhalten konnte“, war im Verbandsblatt im Jahre 1912 zu lesen.

Der Aufenthaltsraum in größeren Brauereien wurde bis zum Zweiten Weltkrieg „Schalanda“ genannt. Durch den von der nationalsozialistischen Führung eingeführten Ausdruck „Gefolgschaft“ verwandelte sich der Schalanda in einen „Gefolgschaftsraum“. Heute besitzt jede der Mittelbrauereien einen Gefolgschaftsraum, wo man sich zur Mittagspause aufhält, Festlichkeiten abhält und Besichtigungsgruppen bewirbt. Der Gefolgschaftsraum ist ein Relikt aus der Zeit des gemeinschaftlichen Wohnens in Brauereien. Das Bräustübl, in dem die Brauereiarbeiter schliefen, ist heute in der ursprünglichen Bedeutung als ehemaliges Burschenzimmer unbekannt. Der Name hat sich für eine öffentliche Gastwirtschaft, die in Verbindung zu einer Brauerei stand bzw. steht, erhalten.

6. Arbeitszeit

Im ersten Memorandum des 1871 gegründeten Verbandes der Brauereiarbeiter wurde bereits die Forderung nach einem zwölfstündigen Arbeitstag aufgeworfen. Im Jahre 1884 stellen die Gewerbeinspektoren im oberösterreichischen Raum noch eine 14- bis 16stündige Arbeitszeit fest: „In kleinen Landbrauereien mit unterbrochenem Betriebe wird häufig nur während der Wintermonate und dann nicht täglich gesotten, dafür aber hat das wenige Mann starke Personal alle vorkommenden Arbeiten zu besorgen. In kleinen Anlagen dieser Art wird meist um vier Uhr früh begonnen und der Sud in circa elf bis zwölf Stunden fertiggemacht; um sechs oder sieben Uhr abends ist dann alle Arbeit beendet und während der Nachtzeit nur alle drei Stunden das Umschaukeln des Malzes auf den Tennen zu besorgen, eine Arbeit, welche wohl selten länger als halbe Stunden in Anspruch nimmt.“

Nach traditioneller zünftischer Regelung durfte nur zwischen Georgi und Michaeli gebraut werden. Im Winter ging man als Bräuknecht ins Brauhaus, wurde im Frühjahr entlassen und konnte im Sommer eine andere Tätigkeit annehmen. In Obernberg am Inn war es zum Beispiel üblich, im Sommer auf einem Schiff zu arbeiten. Der Hauptgrund für die derart geregelte Sudpause war vor anderen die fehlende Kühlung über den Sommer hinweg. Mit den im 19. Jahrhundert aufkommenden technischen Kühlmöglichkeiten konnte die Sudzeit immer weiter verlängert werden, und die Sommerpause verkürzte sich. Im Jahre 1888 wird aus der fortschrittlichen Münchner Spatenbrauerei berichtet, das das „Sommeraussetzen“ erstmals ausgefallen war. Heute, wo die Jahreszeiten den Braubetrieb in keiner Weise beeinflussen, ist es umgekehrt. Da richtet sich die Dauer der Sudzeit nach der Nachfrage, und die ist im Winter gering.

Die verherrlichten technischen Innovationen des 19. Jahrhunderts brachten in einem langsamen, von Region zu Region verschiedenen Übernahmeprozess bis in die fünfziger Jahre zu Beginn noch keine Arbeitserleichterung. Konnte das Bier bisher ohne jegliche Kühltechnik mittels Beobachtung der Außentemperaturen nur zwischen zwölf Uhr nachts und sechs Uhr früh vom Kühlstock abgezogen werden, so benötigte die revolutionäre Ammoniakkühlmaschine eine ständige Wartung! Diese Maschine, die den Beginn der industriellen Brautechnik symbolisiert, mußte bei Betrieb dauernd überwacht werden und erhöhte in ihrer mangelhaften Perfektion die Arbeitszeit, Arbeitskraft und Unfallgefahr. Ihr Vorzug war, daß der Kühlungsvorgang der Würze zwischen Sudhaus und Gärkeller unabhängig wurde von den jahreszeitlichen Temperaturen.

Bei der Einhaltung der Arbeitszeit war die Uhr als privates Zeitmeßgerät erst sehr spät wichtig geworden. Auf die Frage, wer ihn, als er noch in der Brauerei gewohnt hatte, zur Nachtarbeit aufweckte, antwortete ein Gewährsmann: „Na, jo, der Biersiada is keman und hat g'schrien, der war daham, verheirat. Meistens wenn er aufa keman is (die Stufen zum Burschenzimmer, Anm. d. Verf.), hat er scho g'schrian. I bin auf, anzog'n und hab scho g'wußt, heut ist's zum Malzeinweichen.“

Wie ein Symbol für den industriellen Produktionsablauf und die räumliche Trennung von Wohn- und Arbeitsraum finden wir die Uhr seit dem 19. Jahrhundert

in größeren Brauereien vor. Die Uhr wurde zur Richtlinie für eine geregelte Arbeitszeit, wie sie in einem handgeschriebenen Arbeitsvertrag für die Zipfer Brauer vom 26. April 1896 überliefert ist. Darin wurde ein elfstündiger Arbeitstag sowie jeden zweiten Sonntag ein mindestens 24stündiger freier Tag festgelegt.

Das ursprüngliche Zeitsignal des autarken Hauses war die Hausglocke auf dem Dach. Zum Signal eines industriellen Braubetriebes wurde der Pfiff, der beim Luftablassen eines Dampfkessels ertönt.

7. Festlichkeiten – Freizeit

Wie wurden die wenigen arbeitsfreien Stunden, Festzeiten gleich, im Alltag eines Brauereiarbeiters genutzt?

Nach mündlichen Berichten saßen die Arbeiter abends nach dem Essen, bevor sie sich ins Burschenzimmer zu Bett begaben, noch entweder im Braugasthof oder im Bräustübl zusammen. Ein ländliches Brauhaus war immer ein beliebter Ort, wo Reisende abstiegen und wo bei verschiedenen Anlässen Tanzveranstaltungen abgehalten wurden. Aus dem Rieder Bezirk wird schon aus dem 17. Jahrhundert berichtet, daß die Bräu für das ledige Gesinde an Feiertagen den Lumpentanz halten und dadurch die Jugend die Arbeit versäume.²⁰

Diese ausgelassenen Zusammenkünfte auch im Brauhaus selbst müssen für die Verwaltung immer ein Problem gewesen sein. Noch in der Braumeisterinstruktion von Auroldmünster aus dem Jahre 1881 wird untersagt: „... die Abgabe von Gratisbier für die das Bräustübl zu geselligen Unterhaltung befindenden fremden Leute oder Kameraden der Brauerburschen. Solche Unfüge sind nur geeignet die Bräuleute bei ihrer Arbeit und Ruhe zu stören ... und die Wirte ... zu Klagen ... zu veranlassen.“ Diese Zusammenkünfte im Bräustübel hielten sich solange, solange die Brauereiarbeiter ihr alltägliches Leben, also Arbeit und Freizeit, im Brauhaus verbrachten. Meine Gewährspersonen erzählten von lustigen Treffen mit Knechten aus der Landwirtschaft zum Kartenspiel und auch von Mädchenbesuchen auf den Burschenzimmern.

Gingen die Brauereiarbeiter gemeinschaftlich außerhalb des Brauhauses ihrem Freizeitvergnügen nach, besuchten sie meist irgendeine Lokalität. Dabei kam es manchmal zu Schlägereien. Vor allem aus Ried sind einige überliefert.²¹ Raufexesse gab es im Jahr 1871, auch 1879 zwischen Brauergehilfen und einem Bauernsohn²² und 1884 zwischen Bauernburschen und den Bräuknechten des Brauereibesitzers August Claudi. Letzterer selbst ist dabei laut Angabe in „Claudis Tagebuch“ in einem Wirtshaus „von einigen Bräuburschen am 20. Jänner 1884 fürchterlich durchgehaut worden, 17 Löcher im Kopf.“²³

²⁰ Ludwig Pasch, Kulturgeschichtliche und volkhafte Wandlungen im Bezirk Ried im Innkreis. Ried 1967.

²¹ Josef Mader, Die Stadt und ihre Kultur. In: Ried im Innkreis, Ried 1976, S. 156–209.

²² Rieder Wochenblatt 1871, Nr. 48, S. 382; 1879, Nr. 3.

²³ Ein Verwandter der Familie des Brauereibesitzers hat dieses Tagebuch angelegt. Es ist unter Nr. B-05 im Rieder Volkskundehaus verwahrt.

Zumeist ging es bei solchen Raufereien um Selbstdarstellung vor Mädchen, wie mir Gewährsleute aus eigenem Erleben erzählten. Man hatte ja zudem den Brauerstolz zu verteidigen.

Auf meine Frage nach Hobbys wurden mir nur kurzzeitliche Freizeitbeschäftigungen genannt, wie Kegeln, Eisstockschießen und Kartenspielen. Es verwundert nicht, daß das Leben bei gleichzeitigem Arbeiten in einer Innviertler Brauerei kaum Möglichkeiten für die Entfaltung eines komplizierten Hobbys, das Zeit und Studium benötigte, bot. Hobbys wie Zimmerbalken schnitzen, Bienen züchten oder Schi fahren unter den jüngeren Brauereiarbeitern konnten erst nach der Trennung zwischen Arbeitsplatz und Wohnbereich begonnen werden.

Keine der früher üblichen Festbräuche des Jahresablaufes werden heute noch im Brauhaus abgehalten. Die Privatisierungswelle der letzten Jahrzehnte entfernte alle Feste wie Ostern, Fronleichnam und Weihnachten aus dem Bereich des Arbeitsplatzes. Den Wechsel in den privaten Wohnbereich begleitete auch die Festtagskultur. Aus Ach an der Salzach wird berichtet: „(Die Bräuburschen) haben bei uns immer zur Familie gehört. Zu Weihnachten haben sie schon immer ihr Weihnachtsgeld gekriegt, und irgendwas hab ich ihnen alleweil gekauft dazu, aber Feiern hat's damals noch net so geben. A Hemd dazu oder a Handtuch, oder eine warme Unterhos'n für den Winter, damals so (Neunzehnhundert)sechzig.“

Die Weihnachtsgeschenke der Brauherrnfamilie an die Brauereiarbeiter waren vorrangig funktionell. Es wurde Gewand oder Wäsche verschenkt. Interessant ist die schichtenweise Einführung des Weihnachtsbaumes als Festdekor. In der Brauherrnfamilie des mittleren Innviertels ist er um die Mitte des 20. Jahrhunderts bereits fest integriert, dem Brauereiarbeiter bäuerlicher Herkunft unbekannt! Das Weihnachtsfest unterschied sich zudem durch ein besseres Essen vom Alltag im Brauhaus.

Die Weihnachtsveranstaltungen in Brauereien werden von Jahr zu Jahr weniger. In den ersten Jahren nach der Privatisierung der Festtagskultur mit dem Auszug der Brauereiarbeiter aus dem Brauhaus sind noch einige aufgezeichnet. Doch diese wurden ganz im Sinn der Ledigenkultur ohne Frauen gefeiert und verschwanden schließlich gänzlich.

Eine berufsvereinigende Festlichkeit der Bierbrauer spielte sich bis vor kurzem noch in der Stadt Schärding zu Fronleichnam ab. Gemäß dem zünftischen Handwerkerbrauch nahmen auch die Brauer mit ihrer Fahne, auf der der heilige Florian dargestellt war, bei der jährlichen Fronleichnamsprozession teil. Solche Prozessionen sind auch aus Ried und Altheim überliefert. In Schärding nahm die Gruppe der Bierbrauer bis zum Jahre 1929 daran teil. Um die Mitte unseres Jahrhunderts wurde dieser Brauch für eine kurze Zeit wiederbelebt. Noch heute sind zwei der vier Fronleichnamsaltäre bei den zwei Schärdingener Brauereien aufgestellt. Die Gruppe der Bierbrauer zieht nicht mehr als solche mit, und auf meine Frage nach dem Verbleib der Brauerfahne wußte niemand Bescheid.

8. Verpflegung – Nahrungsgewohnheiten in Brauereien

Die Gewerbeinspektoren für den oberösterreichischen Raum hatten für das Jahr 1883 festgestellt, daß das Essen, das die Arbeiter in den Brauereien erhielten, „regelmäßige und kräftige Nahrung“ war. Roman Sandgruber setzt das Ende der Verpflegung im Hause des Handwerksmeisters schon für die vierziger Jahre des 19. Jahrhunderts fest.²⁴

Im Innviertel beginnt die langsame Loslösung erst hundert Jahre später und war mit dem Sterben der Kleinbrauereien vor zirka zwanzig Jahren vollständig abgeschlossen.

Bis dahin hielten sich ähnliche Nahrungsgewohnheiten, wie sie aus dem Jahre 1846 schriftlich aus einer Münchner Brauerei überliefert sind: „Die Kost bestand morgens in Brot- oder eingekochter Suppe, mittags in Suppe, Voressen oder Knödel und $\frac{3}{4}$ T Fleisch mit Gemüse, und abends in Suppe, je 3× wöchentlich Braten oder $\frac{3}{4}$ T Fleisch in der Sauce und einmal jedem 2 Leberwürste, auch täglich 1 Weckerl Brot.“²⁵ Saure Milch zum Frühstück und Abendessen gab es aus der Herrschaftsküche St. Martin im Innkreis für die Brauereiarbeiter, Kartoffelsuppe mit saurem Rahm eingerührt und ein Stück schwarzes Brot in Gundertshausen. Eine Bier-suppe gab es in Ach an der Salzach, bestehend aus dunklem Bier mit Ei und Zucker aufgekocht. Die Milchsuppe ist eine typisch bäuerliche Morgennahrung und hat sich bei den Brauereiarbeitern noch lange gehalten. Gesüßt war sie selten, doch da Zucker etwas Wertvolles war, sehr begehrt: „... samma umigangen (vom Brauhaus) in die Kuchl und hab ma uns a Milchsopp'n einabracht, da hab ma uns allweil hübsch zur Köchin zuwigmacht, dann hab ma a weng an Zucker einitoan derfn (Gewährsmann lacht), na, sonst hätt ma koan kriegt.“

Wo die Brauereiarbeiter morgens Suppe löffelten, galt das nicht unbedingt für die Familie des Brauherrn. Dort wurde schon echter Kaffee getrunken, bevor der Ersatzkaffee, der „Blümchenkaffee“, auch das Hauptfrühstücksgetränk der Innviertler Arbeiter wurde.

Zur Jause: „Da hast a Stückl Brot und Speck, meistens Salz und Pfeffer (bekommen), da samma, wenn's schön war, im Sommer hintre draußen gesessen und im Winter beim Darrofen (neben der Einheize im Eingangsgewölbe, Anm. d. Verf.)“ Üblich war die Kombination von Brot, Wurst oder Fleisch und das erste Bier, am Vormittag gegen neun Uhr. Nach dem Wegfall der Jausenverpflegung durch den Braugasthof und dem Abschaffen der offiziellen Jausenpause in den Brauereien verpflegte man sich selbst und hielt die Jause am Vormittag dennoch aufrecht. Die Nachmittagsjause ist im Zuge der immer kürzer werdenden Arbeitszeit schließlich entfallen.

Die in jeder Brauerei mit Landwirtschaft im selben Haus bestehende Hierarchie zwischen den Landwirtschaftsarbeitern und den Brauereiarbeitern dokumentierte sich bei Tisch. In Aspach hat „s Kücherl das Essen ins Bräustübl hinübergetra-

²⁴ R. Sandgruber, Die Anfänge der Konsumgesellschaft, S. 253 f.

²⁵ Siehe Sedlmayr (wie Anm. 4), S. 111.

gen, die haben sich dort z'sammgesetzt ... und für die Landwirtschaft ist der Mitterknecht gekommen und hat's in die Moarstub'n getragen. Da gab's auch immer eine Eifersucht zwischen Landarbeiter und Brauerei, die (Braucher) haben schon einen höheren Stand gehabt.“ Obwohl die meisten Brauereiarbeiter ländlicher Herkunft waren, sind ihre Tischsitten beim Mittagessen mit dem Berufswandel moderner geworden: „In der Landwirtschaft gab es ganz hierarchische Sitten. Da hat zuerst der Mitterknecht anfangen müssen und dann erst die anderen. Die haben auch noch aus einer einzigen Schüssel gegessen ... Die Brüer aber nicht, die haben alle eigene Teller, Löffel, Messer und Gabel benützt.“

Waren in der Stube im Braugasthof alle versammelt, so hatten die beiden Gruppen getrennte Tische für sich. Unterschiede wurden sogar beim Portionieren gemacht, wie zum Beispiel aus Höhnhart berichtet wird: „Brauereiarbeiter haben eine bessere Kost gehabt als die, was in der Landwirtschaft gearbeitet haben. Zum Beispiel samma, wenn's a Mehlspeis gegeben hat, Rohrnudeln, wir sagen a Wuchteln, die waren so groß wie a Mauerziag'l, von die hamma drei kriegt, die von der Landwirtschaft haben zwei kriegt. Die Kost, was der Chef gehabt hat, die haben allaweil a mir Brauereiarbeiter gekriegt.“

Interessant sind gewisse nahrungskundliche Kontinuitäten innerhalb der Innviertler Brauereikost im 19. und 20. Jahrhundert. Zum Beispiel die gerühmten Rohrnudeln, die im 19. Jahrhundert auch in der Herrschaftsküche St. Martin im Innkreis gebacken wurden. „Am Montag, Mittwoch und Freitag gab es zu Mittag Rohrnudeln mit süßer Milch und Kraut. Dienstag, Donnerstag, Samstag und Sonntag gab es Rindfleisch (½ Pfund) mit zwei Knödeln und Kraut und zwei Wecken von Roggenmehl. Zu den Feiertagen (Weihnachten, Neujahr, Hl. Drei König, Faschin', Ostern, Pfingsten, Martini und Himmelfahrt) und zur Ernte (zwanzig Tage lang) gab es Zubesserungen von Fleisch, gebackener Mehlspeise und 1 Maß Bier zu Abend.“²⁶

In guter Erinnerung im oberen Innviertel sind neben den Nudeln auch Knödel, die nach oder zu einer Suppe serviert wurden: „... Durcheinanderknödel, das waren Knödel, wo ein Fleisch drin war, die san in einer Suppe gekocht worden, dazu ein Salat. An einem Feiertag hat's immer Wuchteln gegeben, Nudeln hat man das bei uns genannt.“

Die Ablösung der Verpflegung mit Einführung des sogenannten Kostgeldes taucht in einer Münchner Brauerei bereits im Jahre 1864 auf. Eine Brauereibesitzerin aus dem unteren Innviertel erzählte mir, sie habe noch persönlich bis vor wenigen Jahren für alle Brauereiarbeiter gekocht!

In Zipf hat sich meines Erachtens die erste nachweisliche Trennung der Verpflegungskosten vom Lohn vollzogen. In einer Arbeitsordnung für die Brauer aus dem Jahre 1896 werden genaue Preise für die in der Brauhaus-Restaurations ausgegebenen Mahlzeiten festgesetzt: Frühstück 10 xr, Mittagstisch 25 xr, Jause 10 xr und Abendessen à la carte. Konsumierte ein Arbeiter täglich jede Mahlzeit, so machte die monatliche Verpflegung allein für seine Person vierzig Prozent des Monatsgehalts eines Zipfer Arbeiters aus!

²⁶ Siehe St. Martin im Innkreis (wie Anm. 8), S. 12.

Die Einrichtung einer Werkskantine wird aus der Linzer Brauerei erst um 1940 erwähnt, wo ein warmes Frühstück vormittags und mittags und nach Arbeits-schluß warmes, reichhaltiges und bekömmliches Essen verabreicht wurde. Das Mittagessen kostete in etwa 45 Pfennig.²⁷

Einen Rest der ehemaligen Naturalentlohnung fand ich nur noch in einer Altheimer Brauerei.

Das Mittagessen im Braugasthof zu erhalten, ohne jedoch in der Brauerei zu leben, gilt als eine der Übergangsformen zur vollständigen Privatisierung von Unterkunft und Verpflegung. Überall war zu beobachten, daß der Auszug aus dem Brauhaus und der Austritt aus dem Verpflegungszyklus mit der Verhehlung eines Brauereiarbeiters zusammenhängen. Oft gab es eine Zeit, in der die Ehefrau das Essen in die Brauerei brachte, was an einigen Beispielen in Ried und Schärding für die fünfziger und sechziger Jahre belegbar ist. Heute bringt ein Brauereiarbeiter das vorgekochte Mittagessen zumeist selbst mit. Es sind leicht zu wärmende Speisen wie Gulasch, Braten und verschiedene Knödelgerichte. Zum Wärmen der Speisen sind in den Gefolgschaftsräumen Warmhalteplatten aufgestellt. Eine Werksküche fand ich in keiner Innviertler Brauerei.

Für die Einnahme des Mittagessens und eventuell einer Jause sind Arbeitspausen notwendig. Doch diese versuchen die Brauereiarbeiter auf eigenen Wunsch so kurz wie möglich zu halten, um mehr freie Zeit für den privaten, familiären Bereich zur Verfügung zu haben. Die Brauerei ist ihrer ehemaligen Funktion als Lebensraum enthoben, nur noch Arbeitsraum während einer immer kürzer gewordenen und arbeitsintensiver genutzten Zeitspanne.

9. *Haustrunk – Freibier*

In Auroldmünster wurde im herrschaftlichen Brauhaus im Jahre 1898 genau so viel „Nachbier“ wie Märzenbier erzeugt. Nachbier ist ein dünnes Bier, das aus der ersten Auswaschung der Trebern nach Ablauf der Vorderwürze gewonnen wird. Von guter Qualität konnte es in Auroldmünster nicht gewesen sein, da der Schwund an dem besseren Märzen- oder Lagerbier sehr hoch im Gegensatz zu den niedrigen Haustrunkabgaben an Nachbier ausfiel. Der Braumeister rechtfertigte sich für die dreiprozentige Schwendung damit, daß es unvorstellbar sei, den Burschen schlechten Haustrunk zu geben, da der Lohn sowieso so gering sei.²⁸

Der Haustrunk wurde im Bräustübl konsumiert, wo man sich abends nach der Arbeit zusammensetzte. Auch wurde für die „Wirtsknechte, Malzbrecher, Maurer etc. sowie andere Handwerksleute bei vorzunehmender Arbeit im Brauhaus“ von Auroldmünster 1881 gratis Nachbier ausgeschenkt. Dieser Haustrunk hatte noch einen weiteren, heute in Vergessenheit geratenen Namen: „Mutterbier“. In der

²⁷ Franz Lettner, Die Linzer Brauerei in der neuen Zeit. In: Tagespost. Linz 1941, Nr. 19.

²⁸ Protokoll vom 4. August 1898 in der Graf von Arco Valleyschen Rentenverwaltung Auroldmünster. Schloßarchiv St. Martin i. I., Bd. 18, Brauhaus.

Brauerei Auroldmünster gab es einen „Mutterkeller“, in Gundertshausen wurde er „Mutterbierkeller“ genannt. In der Rieder Genossenschaftsbrauerei befand sich dieser in einem Kammerl in der Mälzerei, wo der „Mutterbiervater“ für die Arbeiter den Haustrunk ausschenkte.

Daß in vergangenen Zeiten bei der Arbeit im Brauhaus Bier in für uns heute Unmengen getrunken wurde, ist kein Brauerlatein, sondern findet überall Belege. In einem handgeschriebenen Arbeitsvertrag aus Zipf aus dem Jahre 1896 wurde als Haustrunk schriftlich festgelegt: „Die Brauer haben ein Deputat von 6 Ltr Bier täglich, während der Arbeitszeit von 6 früh bis 10 Abd, und bekommen für die Nachtarbeit das Bier extra verabreicht.“ Die heißen Temperaturen beim Mälzen und Sieden und die körperlich schwere Arbeit machten durstig!

Eine Regelung des Bierdeputats findet sich in der Einführung von Biermarkern oder Bierzeichen. „Die Stiftsbrauerei Reichersberg gab seit jeher sogenannte Bierzeichen zur Beteiligung der Bierdeputate an die Diener und Arbeiter aus. ... Für die kleineren wurde ein halbes Maß Bier, für die größeren ein Maß Bier abgegeben. Die Zeichen wurden im Brauhaus bzw. auch im Gasthaus Junger eingelöst. Als der Mangel an Kleingeld immer fühlbarer wurde, verwendete man diese Maßzeichen als Notgeld im Wert von zehn oder zwanzig Hellern.“²⁹

Da der Bezugsberechtigte sein Deputat nicht an Fremde weiterverkaufen durfte, so konnte sein Anteil an nicht konsumiertem Bier nur von der eigenen Brauerei abgegolten werden. Die früheste Nachricht einer Ablöse des unbenutzten Haustrunks stammt aus dem Linzer Stadtbrauhaus aus der Mitte des 18. Jahrhunderts. In Innviertler Kleinbrauereien scheint ein solches Bestreben bis zur Mitte unseres Jahrhunderts nicht auf. Ein Leben in der Brauerei bei freier Kost und Logis schloß die Verpflegung durch Bier selbstverständlich ein.

Heute hat sich das Bierdeputat gänzlich von der Konsumation im Brauhaus oder Braugasthof gelöst. Es steht jedem Mitarbeiter einer Brauerei ein Bierdeputat in einer festgesetzten Menge zu, das er zu einem günstigen Preis beziehen und mit nach Hause nehmen darf. Dadurch, daß die ehemals so schwere händische Arbeit in eine leichtere körperliche Arbeit mit Hilfe von Maschinen und Computern umgewandelt worden ist, ging der Bierkonsum im Betrieb erheblich zurück.

10. Kleidung

Für ihre Kleidung mußten die Innviertler Brauereiarbeiter bis zur Einführung des einheitlichen Werksanzuges im Braubetrieb der mittelgroßen Unternehmen selbst aufkommen. Zu Weihnachten verschenkte die Familie des Brauherrn vielerorts Kleidungsstücke. Das Arbeitsgewand bestand zumeist aus einem hellen Hemd und darüber: „A weng a Westl hab ma schon ang'habt, oder a Schaiki, sag'n wir, a Jacket, a altes Sonntagsgewand, a weng a festes, ist besser g'wen als a Pullover, aus dem Schaiki bist leichter rausg'schlof'n“, berichtet ein Brauereiarbeiter. Darüber

²⁹ Wilhelm Gregor Schauber, Das Stift Reichersberg vom Ersten bis zum Zweiten Weltkrieg. Diss. Graz 1978, S. 34.

stülpte man zum Schutz bei der nassen Arbeit einen sogenannten „Schermbäuki“, einen Lederschurz.³⁰

Der alte Ausdruck „Schermbäuki“ ist heute kaum noch jemandem aus dem Brauermilieu geläufig. Er verschwand im Zuge der Materialänderung von Leder zu Gummi.

Seit den fünfziger Jahren tragen die meisten Brauereiarbeiter ein einheitliches Arbeitsgewand. Die Farben des Arbeitsgewandes variieren nicht nur von Brauerei zu Brauerei, sie dokumentieren auch Hierarchien innerhalb einer Brauerei. Die Facharbeiter wie die Biersieder oder der Kellermeister und auch der Braumeister sind in Weiß gekleidet, wohingegen Hilfsarbeiter oder Lkw-Fahrer in einem blauen oder grünen Arbeitsgewand stecken.

Es gab eine traditionelle Kopfbedeckung unter den Brauern: die Brauerkappe, eine schwarze, flache, zylindrische Hutform mit Schild. Sie kann als standesgemäße Kopfbedeckung eines Innviertler Brauers auf eine lange Tradition verweisen. Auf erhaltenen Porträts oder alten Fotografien zum Beispiel des Brauherrn Träger aus Ried ist sie das standesgemäße Attribut. Heute tragen nur die Brauer der Brauerei Zipf noch Brauerkappen. Sie gehören auch zur Uniform der Zipfer Musikkapelle, was die folkloristische Wandlung dieses Kleidungsstückes zum reinen Dekorationsobjekt belegt.

In den fünfziger Jahren kam es auch zu einer Materialveränderung im Schuhwerk. Bis dahin war einzig die Verwendung von Holz und Leder für die Arbeitsschuhe üblich. Aus der Gundertshausener Brauerei sind hohe Lederschuhe zum Schnüren als Vorläufer der Gummistiefel bekannt. Varianten zur Schonung der Ledersohle sind aus Ried und Schärding überliefert: „Früher hat man sich von alte Schuh die Sohl'n weggeben und hat sich anstatt der Sohl'n vom Holzschuhmacher a Holz machen und aufnageln lassen.“



Um beim Abfüllen von Bier in Flaschen nicht von auf dem Boden liegenden Scherben verletzt zu werden, trugen die Arbeiterinnen solche hohen Schuhe. Brauereimuseum Liesing. Foto: Franz Michalek, Stadtmuseum Linz-Nordico

³⁰ Schermhäuki: Scherm bedeutet Schutz (s. J. Schmeller, Bd. 2, Spalte 468), Häuki deminutiv zu Balg, vgl. Lautungen unter Palg (Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich, Bd. 2, Spalte 114 ff.).

Schuhe mit Holzsohlen isolieren besser gegen Kälte und schützen vor Verletzungen. Zum Beispiel trugen die Frauen beim Abfüllen der Bierflaschen solche Lederschuhe mit extrem hohen Holzsohlen. Zum Abtreten der Malzkeime mußte ein festes, gegen Hitze isolierendes Schuhwerk getragen werden. Bei der heutigen Arbeit im Brauhaus ist der Schutz gegen Nässe ausschlaggebend, und damit sind die Stiefel aus Gummi wichtiger geworden.

Gegen Kälte und Nässe gab es ein allgemein verbreitetes und heute in der Erinnerung belachtes Hilfsmittel im Schuhwerk, die „Fuaßfetz n“: „Man hat früher von alte Kleider so Eck'n obag'schnitt'n, hat sich am Spitz einig'stellt, der erste Lappen uma, die seitlichen zwa hinein und die anderen hinten bei der Fersen aufi. So ist ma in die Stief'ln einig'schlof'n. Oder in d' Holzschuhpummerl, hab ma g'sagt. Das war a Lederstiaf'l auf an Holzschuh ... Mit die Fuaßfetz n hat ma sich die Sock'n darspart. Wenns recht ausg'leiert war'n, hat ma sich wieder a Kleidungsstück g'sucht, a starkes oder a dünners, je nachdem.“

11. Hygiene

Im Zusammenhang mit den Fuaßfetz n steht eine bauliche Einrichtung, die aus Ried überliefert ist: „Schweißpacklkammerl hat ma g'sagt – a jeder hat g'schwitzt als wia, und da hat ma die Holzschuhpummerl und die Sock'n und die Fuaßfetz n ... da war a Stang drinnen, da hat ma die nassen Sachen aufg'hängt zum Trocknen. In der Fruah bist aufgegangen, hast dich anzog'n, und dahingangen ist's. ... Das Schweißpacklkammerl is glei neben dem Sudhaus drinnen.“³¹ In jeder Brauerei gab es einen eigenen Raum zum Trocknen des nassen Gewandes oder zum Abstellen des Schuhwerks. Die Lage orientierte sich an den Wärmequellen.

Die Kleidung wurde normalerweise jede Woche gewechselt. Da die Innviertler Brauereiarbeiter zumeist aus Familien in der näheren Umgebung der Brauerei kamen, verbrachten sie ihre Wochenenden zu Hause, wo die Wäsche von der Mutter gereinigt wurde. Die „Woch'npocka“, das Arbeitsgewand für eine Woche, bestand aus Hemd, Hose und später dem Blauzeug.

Die sanitären Einrichtungen im Brauhaus waren überall sehr dürftig. Die Reinigungsmöglichkeit war nicht im Wohnbereich anzutreffen, sondern im Arbeitsbereich. Das „Waschwähl“, das die sanitäre Einrichtung im Auzolzmunsterer Brauhaus im Jahre 1791 bildete, hielt sich sehr lange. Es bildete die einzige Waschgelegenheit und war im Sudhaus, wo warmes Wasser zu Sudzeiten verfügbar war, aufgestellt. Auch der Standort einer Dusche, die, wenn überhaupt, nach dem Zweiten Weltkrieg eingebaut wurde, befand sich im Sudhaus. Zum Bereich der Hygiene gehört die Frage nach einer Toilette. In der Beschreibung der Schlägerei im Gundershausener Brauhaus anno 1886 wird erwähnt, daß einer der im Burschenzimmer Schlafenden „zur Verrichtung seiner Nothdurft in den Hof“ sich begeben hatte.³²

³¹ Schweißpackl: Swaisbackl steht verächtlich für die Füße in Oberösterreich; wird im Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich, Bd. 2, Spalte 55, als derbes, umgangssprachliches Wort, hergeleitet von pack bzw. (Schweiß-)päcklein, bezeichnet.

³² Rieder Wochenblatt 1866, 1. Jg., Nr. 11.

Überall war die Toilette im Freien gelegen. Das ist im Plan von Aurolzmünster aus dem Jahre 1807 belegt, und das beweist das vollständige Fehlen eines Aborts im Brauhausplan von Ach an der Salzach aus dem Jahre 1913. Zusammenfassend läßt sich sagen, daß, je kleiner eine Innviertler Brauerei war, umso schlechter war es zumindest um die hygienischen Einrichtungen, mit denen die Arbeiter bis in die Mitte unseres Jahrhunderts am Arbeitsplatz leben mußten, bestellt.

12. Krankheit

Den Berichten der Gewerbeinspektoren ist die Schilderung aus dem Aufsichtsbezirk Oberösterreich von 1885 entnommen: „Auch in Bierbrauereien sind einzelne Verrichtungen sehr beschwerlich und bedingen einen kräftigen Gesundheitszustand des Hilfsarbeiters. Das Kellerpersonale ist durch das fortgesetzte Verweilen auf feuchten Fussböden frühzeitig auftretenden Fusskrankheiten ausgesetzt, und die Darrer leiden dadurch, dass die Arbeit des Malzumwendens bei einer Temperatur von 60–70 °R. erfolgt, wodurch die Leute beim Austreten aus der Horde einer starken Auskühlung unvermeidlich ausgesetzt sind und infolge dessen oft im kräftigsten Mannesalter durch Gelenksrheumatismus und Gicht zu ihrer Beschäftigung untauglich gemacht werden. Fürsorgliche Brauherren geben diesen Arbeitern Schafwollhemden zur Benützung und sorgen für gedeckte, gegen Zugluft geschützte Verbindungsgänge zwischen Darren und Burschenzimmer.“

Eine Lösungsmöglichkeit, körperliche Schädigungen in Brauereien geringer zu halten, wurde hier angeführt, doch änderte dies nichts an den Temperaturschwankungen, die die Arbeit im Brauhaus begleiteten. In einem Aufruf des Brauer- und Faßbinderverbandes 1895 wird gar die Klage laut, daß die Brauer im Alter zwischen 30 und 35 Jahren immer seltener werden!

In Ried hatte der seit 1869 bestehende Krankenverein seine einzige Innviertler Filiale. In die dortigen Zustände auf dem Gebiet der Unfall- und Krankenversicherung kann wieder nur ein lokaler Gewerbeinspektor Einblick geben: „In kleinen Landbrauereien Oberösterreichs herrscht vielfach ein so günstiges Verhältniss zwischen Arbeitgeber und Hilfsarbeiter, dass es von Seite des Herrn als selbstverständlich betrachtet wird, einen Gehilfen während der ganzen Dauer seiner Krankheit, mindestens aber für die ersten Vier Wochen derselben, den gewöhnlichen Monatslohn voll auszuzahlen.“

Inwieweit dies für jede Brauerei im Innviertel Gültigkeit hatte, kann ich nicht belegen. Erkrankte Brauereiarbeiter konnten andernfalls vermutlich nur durch wohlthätige Vereine gepflegt werden, wie aus Altheim bekannt ist. Dort wurde 1844 ein „Kranken-Liebes-Verein“ gegründet, Gründungsmitglied war – bezeichnenderweise – ein Brauherr des Marktes.

Vorbildlich für Oberösterreich auf dem Gebiet der Kranken- und Unfallbetreuung war die Brauerei Zipf. 1886 wurde dort bereits ein Krankenkassen- und Unterstützungsfonds für Notfälle und Altersversorgung gegründet. Die Brauereibeschäftigten wurden durch Mitgliedsbeiträge in die Finanzierung einbezogen, zusätzlich gab das Unternehmen Mittel dazu. Ein Betriebskrankenhaus mit einem Arzt

wurde bis nach dem Ersten Weltkrieg aufrechterhalten, bis 1966 in eine permanente Ambulanz umgewandelt, und heute kommt dreimal wöchentlich ein Arzt auf das Betriebsgelände.

Seit 1912 existiert in Zipf ein Versorgungsheim für „pensionierte“ Brauerei-beschäftigte. Es blieb bis 1942 als private Stiftung bestehen.

Als häufigste Krankheiten auch bei Innviertler Brauereiarbeitern werden Rheumatismus und Gicht angeführt. Viele Betroffene nehmen diese als Nebenerscheinungen ihrer Arbeit wie selbstverständlich in Kauf.

13. Verehelichung – Austritt aus dem Lebensraum Brauerei

Wer sich bis ins frühe 20. Jahrhundert in den sicheren Dienst einer Brauerei stellte, opferte dafür einige persönliche Freiheiten. So war es den Brauknechten des Salzburger Hofbräuhauses nach einer offiziellen Bestimmung nicht gestattet, zu heiraten. Höhergestellte im Brauhaus durften um einen Heiratskonsens ansuchen, zum Beispiel der Braumeister, Hofbinder, der Malzmeister, der Oberknecht und der Brechmüller, jedoch kein einfacher Brauknecht.

Zu solchen Bestimmungen paßt das Ansuchen eines Braumeisters zur Verehelichung mit einer Aspacherin, was der Aspacher Gemeindeausschuß bewilligen mußte.³³

Helmut Konrad schreibt: „In den Handwerks- und Gewerbebetrieben, die noch nicht industriellen Charakter hatten, war der unverheiratete Arbeiter eine typische Erscheinung, die etwa dem Gesinde entsprach, das die vorindustrielle Familie ergänzte. ... So beschäftigten etwa die meisten Brauereien Oberösterreichs ausschließlich unverheiratete Arbeiter, ein Umstand, der streng eingehalten und vom Gewerbeinspektor noch im Jahre 1887 heftig kritisiert wurde.“

In dem untersuchten Gebiet kann das Ledigentum bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts verfolgt werden. Nach dieser Zeit sind die meisten Eheschließungen zu verzeichnen, was gleichzeitig den Austritt aus dem Leben im Brauhaus zur Folge hatte.

In den meisten Fällen stammte die Ehefrau auch aus bäuerlichem Milieu, man kannte sich bereits von Jugend auf, oft lagen die elterlichen Höfe unweit voneinander entfernt. Bei den bisherigen langen Arbeitszeiten und dem Alltag, den man die ganze Woche über im Brauhaus verbrachte, hatten sich wenige Möglichkeiten zum späteren Kontakt mit Frauen ergeben.

Die zweite Variante des Kennenlernens der zukünftigen Ehefrau ergab sich innerhalb der Belegschaft des ganzen Hauses, zu dem Brauhaus, Landwirtschaft und Braugasthof gehörten. Ideal war dabei, daß beide nach der Hochzeit ihre Arbeitsplätze behalten konnten, der Mann in der Brauerei, die Frau im Braugasthof oder bei der „Herrschaft“, also im Dienst der Brauherrnfamilie verblieb.

³³ Rieder Wochenblatt 1866, 1. Jg., Nr. 26.

14. Frauenarbeit in Innoiertler Brauereien

Bis zur Einführung der Flaschenproduktion war die Aufräumfrau das einzige weibliche Wesen, das sich zum Reinigen des Burschenzimmers kurzzeitig im Brauhaus aufhielt. Laut einem statistischen Bericht der oberösterreichischen Handels- und Gewerbekammer waren in den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts in den oberösterreichischen Brauereien „1262 Männer, 20 Weiber und 9 jugendliche Hilfsarbeiter“ beschäftigt.

Auf die Frage, ob Frauen im Betrieb mitarbeiteten, bekam ich überall ähnliche Antworten wie von folgendem Gewährsmann: „Z'erst net, dann haben wir welche gehabt zum Flascheneinklaub'n, schaun, ob eine kaputt ist, beim Flaschenfüller oder Kapselnachfüll'n und mit der ganzen Waschanlage halt. Nein, net weils ein Mann nicht machen wollte, aber Frauen waren billiger. Da haben die Männer fufzig Schilling Stundenlohn gehabt, da haben die Frauen dreißig gehabt. Und die waren zwei-, dreimal die Woch'n da. Das waren Hausfrauen, die haben sich was dazuverdient.“ In einer Rieder Brauerei erhielt ich eine ähnliche Aussage, die das Eintreten weiblicher Arbeitskräfte in die Flaschenhalle mit der Kriegszeit in Zusammenhang brachte. Meines Erachtens hat man aus Gründen der Tradition und des männlichen Berufsstolzes Frauen nicht als Brauer arbeiten lassen. Obwohl es mancherorts weibliche Braumeister gibt, blieben alle höheren Posten in Brauereien des Innoiertels bis heute ausschließlich von Männern besetzt.

Die Möglichkeit der Frauenarbeit war in den kleinen Familienbetrieben gar nicht so schnell erkannt und genutzt worden. Es finden sich jedoch Hinweise auf die Beschäftigung von Kindern bzw. Jugendlichen und zwar aus der Familie des Brauherrn selbst! Ein Brauereibesitzerehepaar erinnert sich: „Als Kind, wo ich mithelfen mußte, das war beim Flaschenfüllen, da haben wir die Flaschen hinaufstecken müssen, da war ich zehn, elf Jahre alt.“

Man kann feststellen, daß Frauen einerseits billigere Arbeitskräfte für eine Brauerei darstellten, andererseits durch die technischen Veränderungen wie die Flaschenbierproduktion eine eigenständige Verdienstmöglichkeit für Frauen in einem Brauhaus entstand.

(Fortsetzung folgt)