

Die approbierte Originalversion dieser Diplom-/Masterarbeit ist an der Hauptbibliothek der Technischen Universität Wien aufgestellt (<http://www.ub.tuwien.ac.at>).

The approved original version of this diploma or master thesis is available at the main library of the Vienna University of Technology (<http://www.ub.tuwien.ac.at>).

## **BÄCKEREIMASCHINENERZEUGUNG FIRSTIK | KRENN** **1894 - 2011**

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des akademischen Grades eines Diplom-Ingenieures unter der Leitung von

AO.UNIV.PROF. DR.PHIL. GERHARD STADLER  
E 251 INSTITUT FÜR KUNSTGESCHICHTE, BAUFORSCHUNG UND DENKMALPFLEGE  
251-3 FACHBEREICH FÜR DENKMALPFLEGE UND INDUSTRIEARCHÄOLOGIE

Eingereicht an der Technischen Universität Wien,  
Fakultät für Architektur und Raumplanung

BERNHARD GRUBER  
MATRIKELNUMMER: 9021277  
KERBELWEG 4  
80995 MÜNCHEN

Wien, im Oktober 2012

**DANKE!**

Silvia, Emma und meiner Familie  
Ao.Univ.Prof. Dr.Phil. Gerhard Stadler  
Ing. Alfred Krenn sen.  
Mag. Günther Zauner

---

1. MOTIVATION .....	5
2. EINFÜHRUNG.....	9
2.1. ÜBERBLICK UND ORIENTIERUNG .....	14
2.2. STAMMBAUM DER FAMILIE FIRSTIK-KRENN .....	16
3. DER BEGINN DER UNTERNEHMERISCHEN TÄTIGKEIT .....	17
3.1. HERKUNFT, UMFELD UND AUSBILDUNG DER FIRSTIKS .....	18
3.2. BEGINN DER ZUSAMMENARBEIT DER COUSINS WENZEL UND FRANZ IM JAHR 1895.....	19
4. DAS UNTERNEHMEN UNTER DER GESCHÄFTSFÜHRUNG VON FRANZ FIRSTIK, 1907-1925.....	22
4.1. DER STANDORT IN DER HOLOCHERGASSE .....	23
4.1.1. Die erste Teigteilmaschine und ihre Funktionsweise.....	25
4.2. FRÜHE MITBEWERBER.....	26
4.3. NACHFOLGE – SCHWIEGERSOHN UND GESCHÄFTSFÜHRER.....	28
5. DAS UNTERNEHMEN UNTER DER GESCHÄFTSFÜHRUNG VON FRANZ KRENN, 1925-1967 .....	29
5.1. DER NEUE FIRMIENSTANDORT IN DER GUSENLEITHNERGASSE .....	30
5.2. BAULICHE ADAPTIERUNGEN NACH DEM ANKAUF .....	31
5.3. DIE ERWEITERUNG DER PRODUKTPALETTE .....	34
5.4. ERSTE BAULICHE ERWEITERUNGEN.....	39

---

5.4.1. Magazin 1933.....	39
5.4.2. Die neue Dreherei.....	40
5.5. DIE ERSTEN KNETER UND ANDERE NEUE MASCHINEN.....	41
5.5.1. Die Teigteil- und Schleifmaschine.....	42
5.5.2. Die ersten Drehhebelkneter.....	44
5.5.3. Mehlsiebanlagen.....	44
6. ZWEITER WELTKRIEG UND WIEDERAUFBAU.....	47
6.1. ALFRED KRENN UND DIE KRIEGSJAHRE.....	48
6.2. DER WIEDERAUFBAU.....	51
6.2.1. Bauliche Interventionen.....	51
6.3. WIEDERAUFNAHME DER PRODUKTION IN DER NACHKRIEGSZEIT.....	54
6.3.1. Drehhebelknetmaschine „Firstik“.....	54
7. NEUE MASCHINEN UND EINE NEUE PRODUKTIONSSTÄTTE.....	62
7.1. DIE ERWEITERUNG UM DEN STANDORT BAD VÖSLAU.....	63
7.2. GRÖßERE VERTRIEBSSTRUKTUR.....	65
7.3. SERVICE ALS MARKETINGSTRATEGIE.....	66
7.3.1. Exportgeschäfte.....	67
7.4. DIE OFFENE HANDELSGESELLSCHAFT MIT DREI GESELLSCHAFTERN.....	72

---

7.5. DIE LETZTE BAULICHE UMGESTALTUNG IN DER GUSENLEITHNERGASSE.....	72
8. DIE WIRTSCHAFTLICHE TRENNUNG DES UNTERNEHMENS UND DIE ZEIT DANACH.....	75
8.1. ALFRED KRENN UND DER WIENER BETRIEB.....	76
8.2. FRANZ KRENN JUN. UND DER BETRIEB IN BAD VÖSLAU.....	77
8.3. LETZTE ERFOLGE UND DER KAMPF UMS ÜBERLEBEN .....	78
8.4. DER LANGSAME NIEDERGANG .....	81
9. RESÜMEE .....	83
10. GLOSSAR .....	90
11. QUELLEN   LITERATUR.....	94
11.1. QUELLEN .....	95
11.2. LITERATURVERZEICHNIS.....	98
11.3. ABBILDUNGSVERZEICHNIS .....	100
12. ANHANG .....	105
12.1. INTERVIEWS.....	106
12.2. AUFLISTUNG DER VORHANDENEN BACKSTUBENPLÄNE .....	167
12.3. AUFSTELLUNG ÜBER DIE VORHANDENEN KONSTRUKTIONSPÄNE .....	184

## 1. MOTIVATION

Im Jahr 2005 führte mich meine berufliche Tätigkeit als Restaurator in der praktischen Baudenkmalpflege erstmals in das Marchfeldschloss „Schloss Hof“. Im Zuge der Sanierung der Schlossfassaden wurden auch am sogenannten „Bäckenhof“ (Abbildung 1), im Meierhof der Anlage, Konservierungsmaßnahmen durchgeführt, bei welchen ich die Arbeiten koordinierte. Im Rahmen der Befundung am baulichen Bestand wurde ich auf den historischen Backofen im Inneren des Objektes aufmerksam. Die Idee zur vorliegenden Arbeit steht in engem Zusammenhang mit der geplanten Adaptierung dieses Backofens.



Abb. 1: Der Bäckenhof im Schloss Hof, 2011



Abb. 2: Dippel vom Backofen

Dieser hätte in das geplante Konzept einer Schaubäckerei mit Gastronomie eingebunden und bestenfalls wieder in Betrieb genommen werden sollen. Das erforderte eine genauere Auseinandersetzung mit der Technik und dem Zustand des alten Ofens, welche von einer Firma „F. Firstik“ aus Wien stammt (Firmenname auf den Dippeln ersichtlich, Abbildung 2). Die Recherchen gestalteten sich anfangs schwierig – über eine Firma mit diesem Namen war nichts zu finden, erst anhand der Wiener Adressbücher von 1859 bis 1942, dem sogenannten

---

„Lehmann“, gelangte ich zu weiterführenden Ergebnissen.<sup>1</sup> Die Firma Firstik war in der Gusenleithnergasse angesiedelt, an demselben Standort befand sich später dann die Bäckereimaschinenerzeugung Krenn. Bei meinem ersten Kontakt mit Alfred Krenn sen., einem Nachfolger der Firstiks, erfuhr ich, dass die Produktion schon im Jahr 2000 eingestellt worden war und das Objekt bereits verkauft und nahezu komplett geräumt worden sei und deshalb nur mehr wenige Unterlagen greifbar wären. Ein Treffen mit Alfred Krenn in den alten Werkstätten weckte mein Interesse nachhaltig an diesem für mich völlig neuen Themenfeld. Da es bis zum heutigen Tag keine Aufzeichnungen über die Produktpalette, Werkstätten oder auch die Firmengeschichte gab, entschloss ich mich, meine Diplomarbeit dieser Aufarbeitung zu widmen. Mit der Aufgabe der Unternehmensniederlassung in Bad Vöslau schon Anfang der 1990er Jahre, endete mit der Schließung und dem Verkauf der Betriebsstätte der Firma Krenn im 14. Wiener Gemeindebezirk eine über hundert Jahre andauernde Tradition in der Herstellung von Bäckereimaschinen. Die vorliegende Arbeit setzt sich sowohl mit dem baulichen Bestand als auch mit Produktionsabläufen, Erzeugnissen und der Firmengeschichte auseinander. Die sehr spezielle Produktpalette verlangt in manchen Bereichen auch einen Seitenblick auf das Bäckerhandwerk und dessen technische Entwicklung.

Es erschien mir wichtig, den Nachlass dieses Unternehmens zu sichern, da die Wertschätzung gegenüber Bauten und Produktionsstätten des späten 19. beziehungsweise Anfang 20. Jahrhunderts erst allmählich ins Bewusstsein einer breiteren Öffentlichkeit rückt. Viele der früher gängigen Handwerksberufe sind bereits verschwunden und mit ihnen auch ihre Produktionsstätte. Auch wenn es sich dabei nicht um ein Denkmal im klassischen Sinn handelt, ist durchaus ein historischer Wert vorhanden, welcher eine Dokumentation rechtfertigt.<sup>2</sup> Die Konzeptionierung von gewerblichen Anlagen und Verfahren – nicht nur deren bauliche Struktur

---

<sup>1</sup> Lehmann's Allgemeiner Wohnungs-Anzeiger nebst Handels- und Gewerbe-Adreßbuch für die k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien und Umgebung. Wien 1859-1942, A. Hölder.

<sup>2</sup> Bacher, Ernst (Hrsg.): Kunstwerk oder Denkmal – Alois Riegels Schriften zur Denkmalpflege. Wien-Köln-Weimar, 1995, S. 74-79.

– sollte für spätere Betrachtungen durchaus erhalten bleiben. Abbildung 3 zeigt die 2011 vorgefundene Situation im städtebaulichen Gefüge kurz vor dem Verkauf der Liegenschaft. Eingespannt zwischen Felbigergasse und Hütteldorferstraße im 14. Wiener Gemeindebezirk befindet sich die Gusenleithnergasse 17, gegenüber der traditionsreichen Spielkartenfabrik Piatnik. Bereits im Herbst 2011 wurde mit der Errichtung moderner Wohnungen auf der Parzelle begonnen – durch den Abbruch ging somit ein Teil der über lange Zeit gewachsenen gewerblichen Struktur verloren.

Mit dem Übergang von der handwerklichen zur maschinellen Produktion beginnt auch die Geschichte der Firma Firstik/Krenn. Diese Geschichte ist nicht nur die Geschichte eines Unternehmens sondern auch die Geschichte einer Familie.

Die Erkenntnisse dieser Arbeit beruhen hauptsächlich auf den noch verbliebenen Unterlagen, die gleichsam in letzter Minute aus Müllcontainern geborgen werden konnten. Viele der Aufzeichnungen waren bereits entsorgt und vernichtet, aber aus den noch vorhandenen Bausteinen, bestehend aus einigen Fotografien, Plänen, Skizzen, Konstruktionsplänen und vor allem aus den Interviews mit Alfred Krenn (eine wörtliche Abschrift dieser Gespräche und eine Auflistung der planlichen Grundlagen befindet sich im Anhang dieser Arbeit), kann ein Abbild der Firmenentwicklung wiedergegeben werden. Die Gesprächsreihe mit Alfred Krenn fand in einem Zeitraum vom April 2011 bis März 2012 in seiner Wiener Wohnung statt.

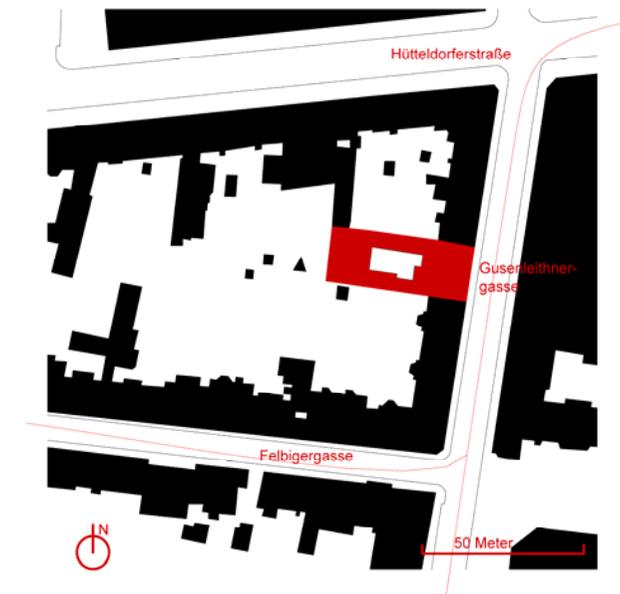


Abb. 3: Lageplan Gusenleithnergasse 17 (ROT)

## 2. EINFÜHRUNG

Bis ins späte 18. Jahrhundert wurden Teige traditionell von Hand gemischt und dann in direkt befeuerten Öfen gebacken. Die Arbeit in den Backstuben galt als äußerst anstrengend und ungesund.<sup>3</sup> Die schlechten hygienischen Zustände stellten nicht nur für die Bäcker selbst sondern auch für deren Kundschaft ein Gesundheitsrisiko dar. In Ermangelung an leistungsfähigen Knetmaschinen wurde der Teig nicht nur von Hand sondern teilweise auch mit Füßen geknetet.<sup>4</sup> In Kombination mit der Rauchentwicklung, der Asche vom offenen Feuer und den nicht vorhandenen Sanitarräumen in den Betrieben kam es oftmals zu Infektionen. Kaum ein Handwerk behielt solange die traditionellen Produktionsweisen bei wie das Bäckerhandwerk. Jahrhunderte lang schien dieses Gewerbe immun gegen technische Innovationen. War es anfänglich wahrscheinlich die Skepsis der Bäckermeister gegenüber den Maschinen oder die Angst der Bediensteten, durch einen höheren Grad der Mechanisierung ihren Arbeitsplatz zu verlieren, so waren in den Kriegsjahren auch die unberechenbaren wirtschaftlichen Umstände für eine Stagnation der Modernisierung zuständig. Da die Maschinen sehr teuer waren, wurden Neuanschaffungen stets sehr genau geprüft. Die Anschaffung von „modernen“ Teigteilmaschinen war meist nicht lohnend, da die Ofentechnologie noch kein schnelleres Arbeiten zuließ.<sup>5</sup> Erst mit einer Erweiterung der Produktpalette der Bäcker in den 1960er Jahren und einem aufkommenden Lehrlingsschwund konnten auch wieder mehrere und verfeinerte Maschinen entwickelt und abgesetzt werden. Auch die permanent strenger werdenden Hygiene- und Arbeitnehmerschutzvorschriften erforderten technisch ausgereifere Geräte und modernere Backstuben. Um die neuen Produktionsanlagen unterzubringen, waren oftmals auch Umbauten an den Produktionsstätten notwendig, was sich durch die Vielzahl von Backstubenplanungen belegen lässt.<sup>6</sup> Dies war auch die Phase, in welcher die Backstuben vom Keller ins Erdgeschoss wanderten. Vergleicht man Abbildung 4 und 5 wird deutlich, dass die

---

<sup>3</sup> Schulte to Bühne, Julia: Das Bäckerhandwerk von 1896-1996 am Beispiel der Stadt Münster. Münster, 2000, S. 91 ff.

<sup>4</sup> Zimmermann, Alexander: Backofenbau. Leipzig, 2006, S. 40.

<sup>5</sup> Münstermann, Hans: Bäckerei- und Technikgeschichte, ein Widerspruch? Frankfurt/Main, 1988, S. 21.

<sup>6</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Planmappe Kunden.

Technisierung der Backstuben eine Veränderung der Architektur nach sich zogen. Ist der „birnenförmige“ Ofen im Plan von 1937 noch integraler Bestandteil der Architektur (enorme Masse und Größe), so ist die Ästhetik von 1974 bereits die einer fabrikmäßigen, standardisierten Erzeugung.

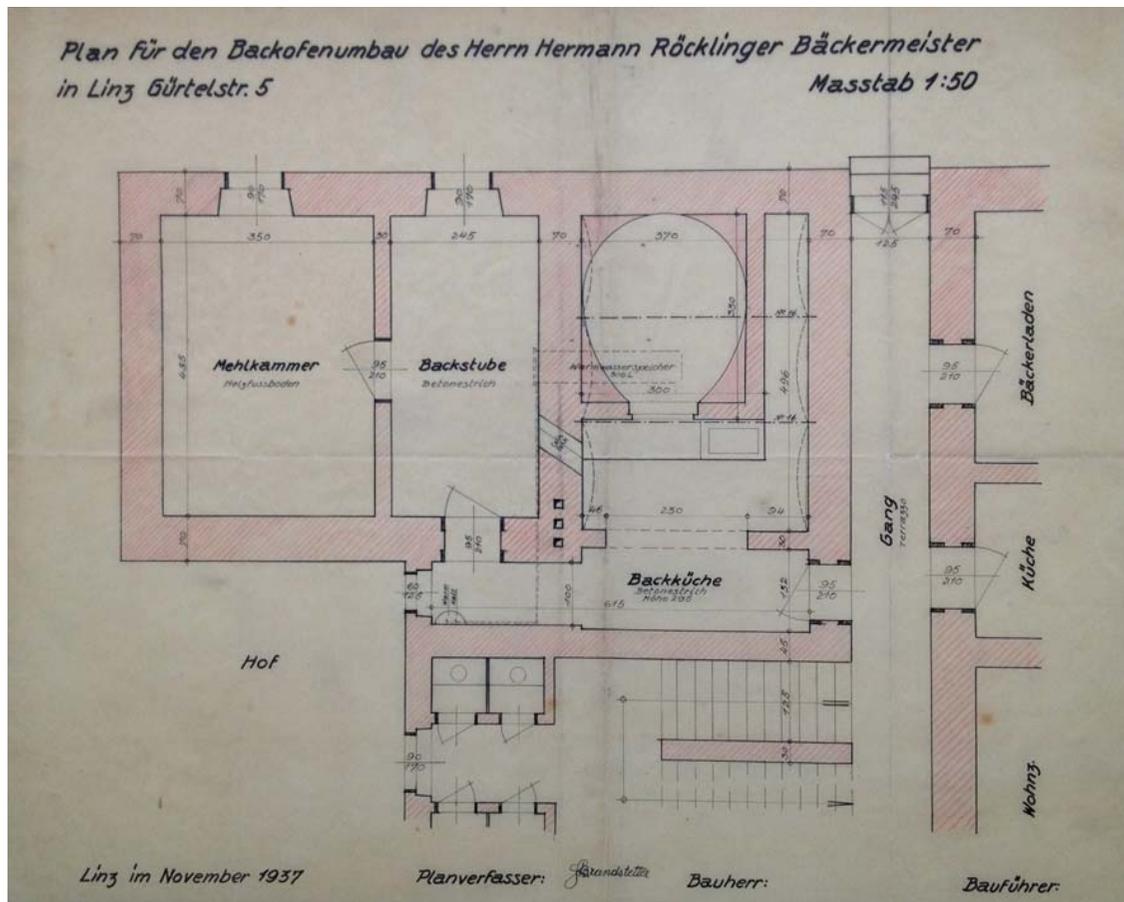


Abb. 4: Plan für Backofenumbau, Bäckermeister Röcklinger in Linz, Gürtelstraße 5, 1937

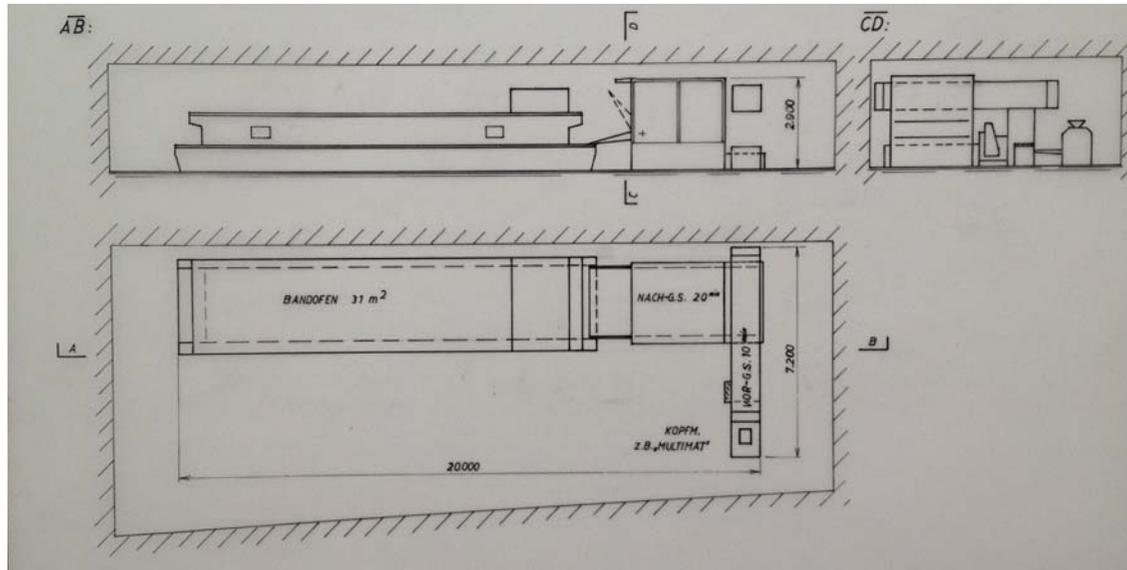


Abb. 5: Vorschlag für eine Semmelanlage, Bäckerei Weiwurm, Leopoldsdorf bei Wien, 1974

Die Entwicklung der Arbeitnehmerschutzbedingungen und die weitreichenden Hygienevorschriften lassen zeitgemäße Backstuben eher wie Labors als wie Handwerksbetriebe aussehen. Trotzdem ist, wie der Skandal um Müller Brot im Jahr 2011 in Deutschland zeigt, das Hygieneproblem nach wie vor aktuell.<sup>7</sup>

Dass die Industrialisierung der Brotherstellung vollzogen ist, beweisen diverse Automaten und Produktionsstraßen. Auch die für das Bäckergerwebe so typische Nachtarbeit gehört schon fast der Vergangenheit an, da viele Großbäckereien im Schichtbetrieb geführt werden und Teige mittlerweile aus Billiglohnländern importiert werden, um dann in heimischen Fabriken zu Brot

<sup>7</sup> Liebrich S., Kuhr D., Läscher C.: Die Schlacht an der Brottheke, in SZ Nr. 41 (2012), S. 11.

verarbeitet zu werden.<sup>8</sup> Die Kluft zwischen den handwerklich geführten Betrieben und den Brotfabriken wird sich auch in den nächsten Jahren vermutlich permanent erweitern.

Tabelle 1 und 2 unterstreichen diese Tendenz, man erkennt, dass die Betriebe im Beobachtungszeitraum 2004 bis 2009 abnehmen, die Beschäftigungszahlen pro Unternehmen aber ansteigen – die Bäckereien werden größer.<sup>9</sup>

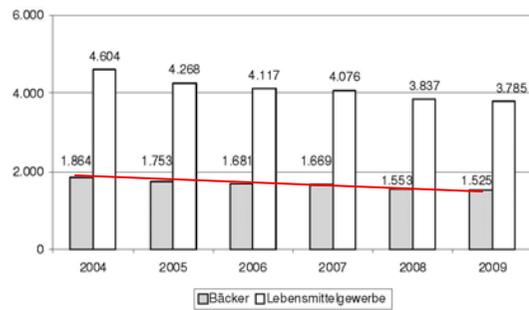


Tabelle 1: Anzahl der Unternehmen<sup>10</sup>

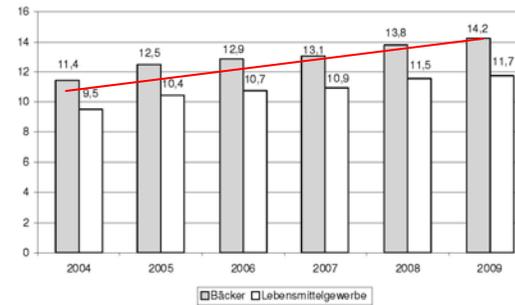


Tabelle 2: Durchschnittliche Unternehmensgröße, Anzahl der Mitarbeiter<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Ebenda.

<sup>9</sup> <http://portal.wko.at/?554811>, (19. Juni 2012).

<sup>10</sup> Quelle: KMU Forschung Austria in: Zahlen, Daten, Fakten – Das österreichische Lebensmittelgewerbe 2010, S. 4.

<sup>11</sup> Ebenda, S. 9.

## 2.1. ÜBERBLICK UND ORIENTIERUNG

Bei meiner ersten Besichtigung des Betriebes in der Gusenleithnergasse 2011 (in der Folge handelt es sich bei Straßennamen ohne konkrete Ortsangabe jeweils um Straßen in Wien) waren schon alle Maschinen und Werkzeuge verkauft. Die technische Letztausstattung wurde von den Eigentümern nicht dokumentiert, sodass sich über den Maschinenpark nur bedingt Aussagen treffen lassen. Die Räumlichkeiten konnten von mir noch flüchtig fotografisch und filmisch festgehalten werden. Für weiterführende Untersuchungen am Objekt selbst blieb keine Zeit mehr, da die Übergabe an den neuen Eigentümer unmittelbar bevorstand.



Abb. 6: Gusenleithnergasse 17, 1140 Wien, 2011, Haupteingang mit zweistöckigem Wohntrakt im Hintergrund



Abb. 7: Gusenleithnergasse 17, 1140 Wien, 2011

Der Versuch die betriebliche Anlage in Bad Vöslau, eine ehemalige Dependence des Wiener Betriebes, zu besichtigen und ein Interview mit Franz Krenn zu führen, scheiterte trotz einer Intervention seines älteren Bruder Alfred Krenn. Klar ist aber, dass das Wohnhaus von der Familie Franz Krenn bewohnt wird und ein Großteil der Werkstätten an unterschiedliche Firmen vermietet ist. Nach wie vor befindet sich das ehemalige Firmenlogo des Rathausmannes (siehe Abbildung 73, Seite 67) an der straßenseitigen Fassade des Betriebes.



Abb. 8: Wiener Neustädterstraße 86, 2540 Bad Vöslau, 2011, Blick auf das Wohnhaus und den Werkstättentrakt



Abb. 9: Luftbild der Betriebsstätte 2011

## 2.2. STAMMBAUM DER FAMILIE FIRSTIK-KRENN

Da die Söhne meist nach den Vätern benannt wurden, ist zur Übersichtlichkeit der Arbeit ein Stammbaum der Familie vorangestellt. Abbildung 10 zeigt die Entwicklung, beginnend mit den Cousins Wenzel und Franz, den Initiatoren des Unternehmens. Genauere Daten zu Franz und Stefanie Krenn waren nicht zu ermitteln, da sich die Personen einem Gespräch verweigerten.

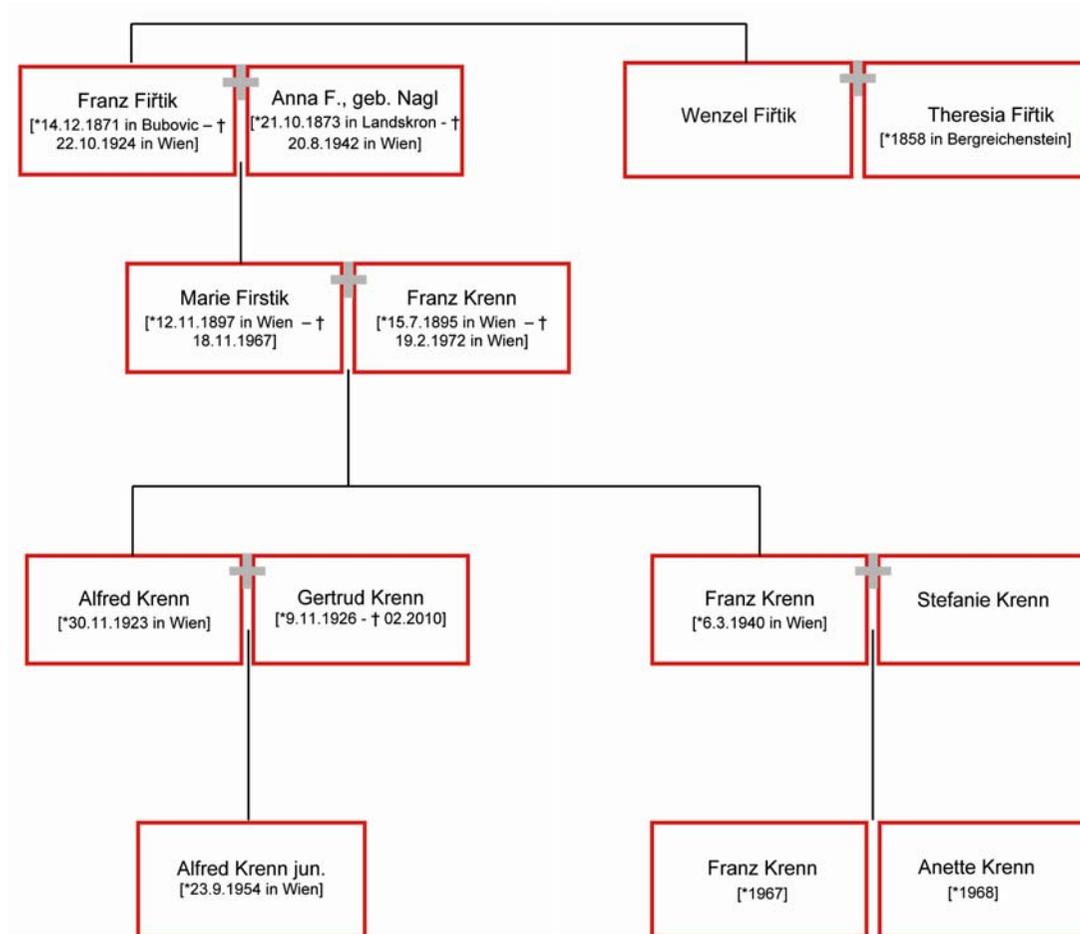


Abb. 10: Stammbaum der Familie Firstik/Krenn

### 3. DER BEGINN DER UNTERNEHMERISCHEN TÄTIGKEIT

### 3.1. HERKUNFT, UMFELD UND AUSBILDUNG DER FIRSTIKS

Anhand des gesicherten Materials lässt sich vermuten, dass es um 1900 ein reges Interesse an der Herstellung von Maschinen für den Bäckereibedarf gab. Viele der Produktionsfirmen von denen Prospekte vorliegen, sind nicht mehr existent oder aktuell nur mehr mit Handelsniederlassungen in Wien vertreten. Motiviert durch diese Situation kamen die aus Bubovic Nummer 31, Breznic (Stadt in Südböhmen) stammenden Cousins Wenzel und Franz Firtik, um etwa 1890 nach Wien, um hier beruflich Fuß zu fassen.<sup>12</sup> War Wenzel Firtik bei seiner Ankunft in Wien wahrscheinlich schon ausgebildeter Schlosser, so hatte sein jüngerer Cousin Franz noch eine Lehre zum Maschinenschlosser zu absolvieren. Diese durchlief er bei der renommierten Wiener Maschinenschlosserei Brauner und Klasek in den Jahren 1885 bis 1889. Der von der Genossenschaft der Maschinenfabrikanten und Mechaniker ausgestellte Lehrbrief ist noch im Original vorhanden (siehe Abbildung 11) und beinhaltet folgende Textpassage:

*„...die Maschinenschlosserei erlernt, sich die nöthigen Fachkenntnisse erworben und stets eine in jeder Hinsicht lobenswerthe Aufführung bewährt hat, daher derselbe am heutigen Tage frei und zum Gehilfen gesprochen worden ist.“<sup>13</sup>*

Neben Referenzen an berühmte Erfinder und Techniker und den Abbildungen historischer Maschinen ist auch interessant, dass sowohl Herkunft als auch Religion im Lehrbrief angeführt werden. Das Dokument zeichnet sich durch seine aufwändige graphische Gestaltung aus und erhält durch eine fünfzig Kronen Stempelmarke einen offiziellen Charakter.

Wenzel, aus dessen Ehe mit Theresia keine Kinder hervorgingen, dürfte sich schon sehr früh mit seinem Cousin Franz beruflich arrangiert haben und eine wirtschaftliche Partnerschaft eingegangen sein. Ein Adress- und Skizzenbuch aus dem Jahre 1894 mit einer persönlichen Signatur *„mit Gott! angefangen 4.1894“* (Abbildung 12), belegt, dass Wenzel bereits 1894



Abb. 11: Lehrbrief von Franz Firtik, 1889

<sup>12</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Ahnenübersichtstafel, 2. Admiral der Ostseestation, B.Nr. 104K42E.

<sup>13</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Lehrbrief Franz Firtik, 1889.

selbstständig tätig war.<sup>14</sup> Aus dem Inhalt geht auch hervor, dass man damals schon Geschäftsbeziehungen bis nach Budapest hatte, da des Öfteren auf einen Herrn Kecskemeti verwiesen wird, einem Händler, welcher Bestellungen für den ungarischen Raum aufgab. Auf dem Deckel des Buches befindet sich auch ein Firmenstempel mit folgender Anschrift:

Maschinenbau-Anstalt  
W. Firstik  
Wien  
VIII., Josefstädterstrasse 55

Aufgrund der Tatsache, dass in dieser Firmenanschrift ausschließlich Wenzel genannt ist, ist davon auszugehen, dass die Cousins nicht von Anfang an kooperiert haben sondern Franz erst später in den Betrieb eingetreten ist.

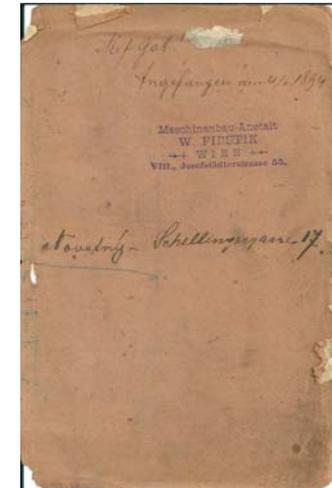


Abb. 12: Buchdeckel des Auftragsbuches von 1894

### 3.2. BEGINN DER ZUSAMMENARBEIT DER COUSINS WENZEL UND FRANZ IM JAHR 1895

Mit dem Unternehmenseinstieg von Franz Firstik – jedoch offenbar noch nicht als gleichberechtigten Partner – vollzog man auch gleich den Umzug in eine neue Produktionsstätte in die Grundsteingasse Nummer 6.<sup>15</sup> Hergestellt wurden noch einfachste Gegenstände für den täglichen Gebrauch in den Backstuben. Im Adress- und Skizzenbuch (Abbildung 12 und 13) sind Bestellungen für Tröge in unterschiedlichsten Längen und Ofenbestandteile aufgeführt. Der Schwerpunkt der Produktion lag im Bereich von schließbaren Backofentüren, Mundtüren, Lichthäuseln und Ofendippeln – die Darstellung der Artikel erfolgte durch einfache Handskizzen. Ein Plan aus dem Jahr 1902 stellte das älteste geborgene

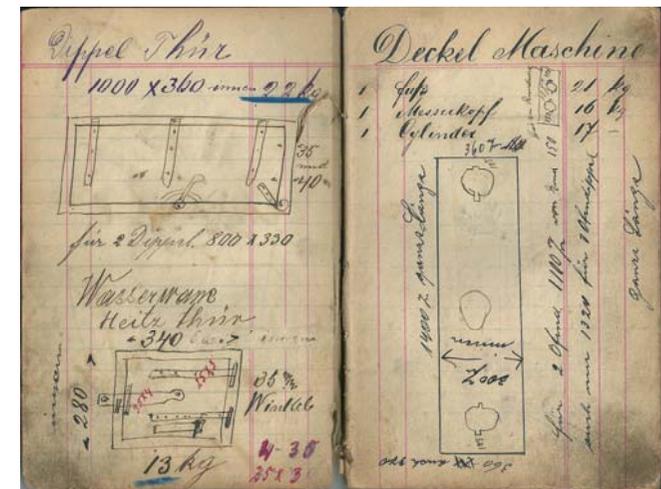


Abb. 13: Blick in das Adress- und Skizzenbuch, 1894

<sup>14</sup> Privataarchiv Familie Krenn: Adress- und Skizzenbuch, 1894.

<sup>15</sup> Lehmann's Allgemeiner Wohnungs-Anzeiger nebst Handels- und Gewerbe-Adreßbuch für die k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien und Umgebung. Wien 1891-1900, Bd. 2, 1895, A. Hölder, S. 237.

Plandokument dar (siehe Abbildung 14). Die Erzeugung komplexerer Maschinen dürfte erst nach 1907 gestartet worden sein.

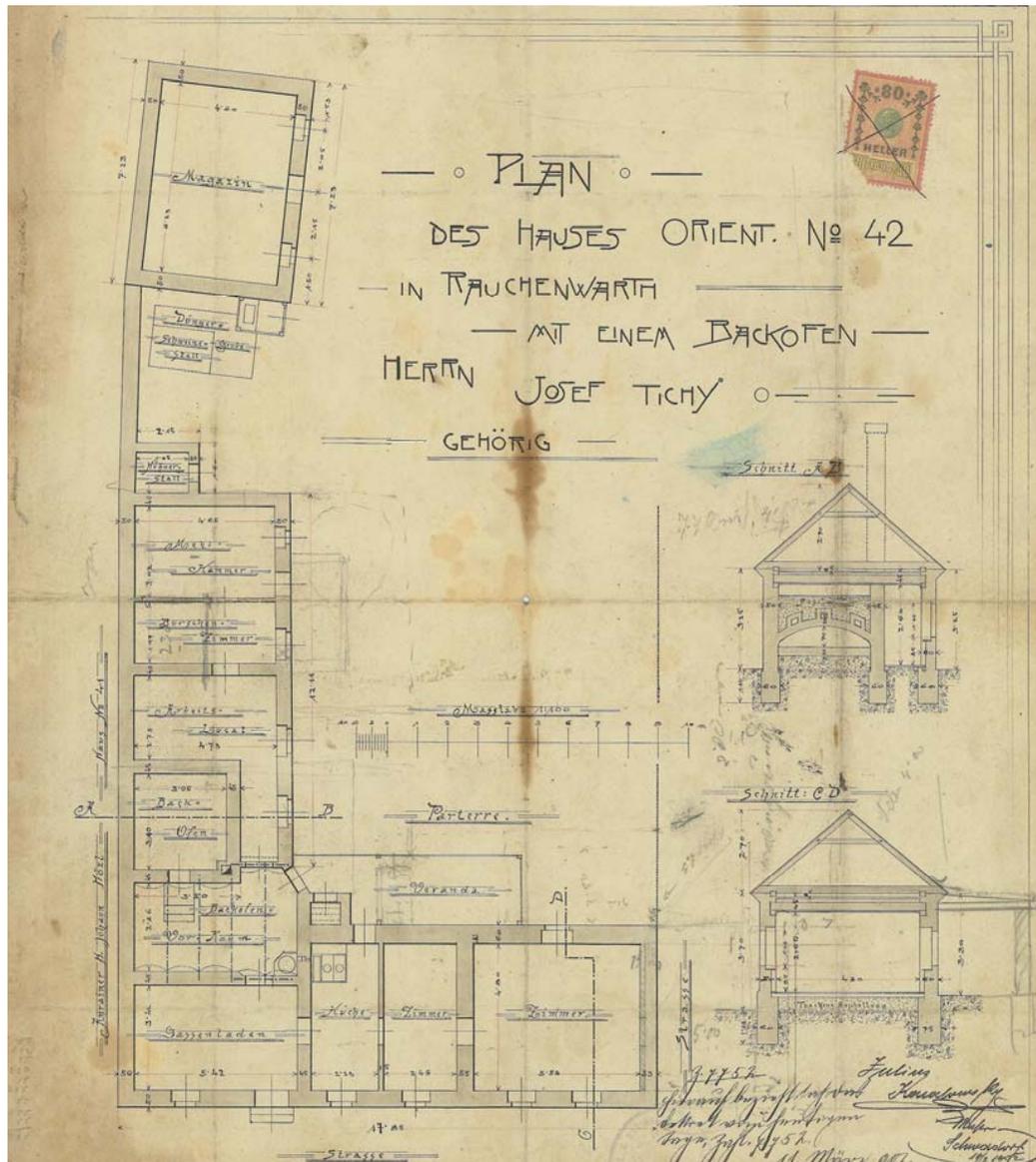


Abb. 14: Bäckerei im "Haus Orient" in Rauchenwarth für Josef Tichy, 1902

Nach dem Tod von Wenzel übernahm seine Frau Theresia kurzfristig den Betrieb und führte ihn unter der Bezeichnung „Maschinenbau-Anstalt, W. Firstik`s Wtw.“ sechs Jahre lang weiter.<sup>16</sup> Da es keine anderen Nachfolger gab, wurde die Firma vom Cousin Franz Fiftik (später Firstik) übernommen und weitergeführt.

Zwischenzeitlich hatte sich 1889 auch der Mitbewerber „Werner & Pfeleiderer“ mit einer Fertigung in Wien Ottakring, Odoakergasse 35 niedergelassen.<sup>17</sup> Ein Katalog wirbt für automatische Teigteilmaschinen und Rundschleif- und Langrollapparate. Neben den Maschinen für die Lebensmittelindustrie wurden aber auch Motoren und viele andere Produkte erzeugt. Das Unternehmen hatte innerhalb nur weniger Jahre einen Mitarbeiterstand von 200 Personen aufzuweisen und gehörte somit zu den großen, bekannten Betrieben in Wien.<sup>18</sup>

Die Erfolge von Betrieben mit ähnlichem Produktportfolio trieben auch die Expansionsbestrebungen der Familie Firstik voran, sodass 1907 die Übersiedelung der gesamten Produktion in die Holochgasse 20 in den 15. Bezirk erfolgen konnte.<sup>19</sup>

Tabelle 3 setzt die Beschäftigten Firstiks mit zwei ehemaligen Mitbewerbern in einen Bezug zueinander und zeigt wie klein die Firma Firstik zu jener Zeit war. Die Mitarbeiterzahlen sind dem Industrie-Compass entnommen und mit Vorbehalt zu betrachten, da die Meldung von Unternehmensdaten damals auf Freiwilligkeit beruhte und viele Firmen ihre Daten nicht jährlich aktualisierten.

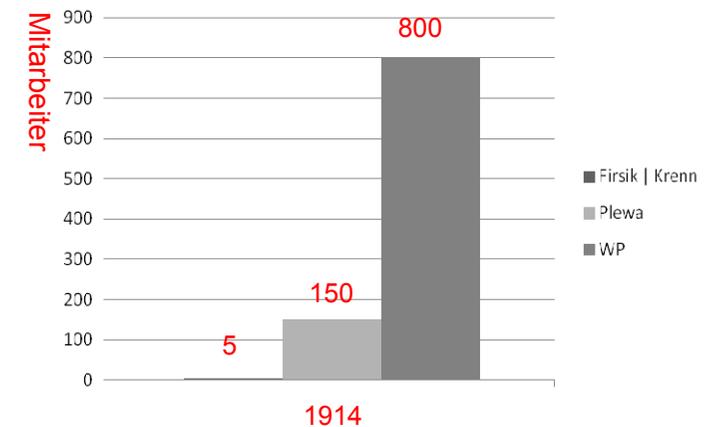


Tabelle 3: Anzahl der Mitarbeiter 1914 – Industrie-Compass

<sup>16</sup> [www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/272299](http://www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/272299), (3. Jänner 2012).

Privatarchiv Familie Krenn: Firmenschreibblock mit Adressaufdruck.

<sup>17</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Werbebroschüre Werner & Pfeleiderer.

<sup>18</sup> Gehring Astrid, Nationalsozialistische Rüstungspolitik und unternehmerischer Entscheidungsspielraum: Vergleichende Fallstudien zur württembergischen Maschinenbauindustrie, S. 35.

<sup>19</sup> [www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/124013](http://www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/124013), (3. Jänner 2012).

#### 4. DAS UNTERNEHMEN UNTER DER GESCHÄFTSFÜHRUNG VON FRANZ FIRSTIK, 1907-1925

#### 4.1. DER STANDORT IN DER HOLOCHERGASSE

Der Umzug in die Holohergasse hatte wohl nicht nur mit einer Professionalisierung und Erweiterung der Produktion sondern auch mit einer Veränderung der persönlichen Situation zu tun. Franz Firstik mietete sich mit seiner Frau Anna Firstik, geborene Nagl, – der Tochter eines Webers aus Landskron – sowie der gemeinsamen Tochter Marie in eine im selben Haus befindliche Wohnung ein. Die Liegenschaft bestand aus einem Wohnhaus mit Mietwohnungen und einem Werkstättentrakt im Hof und war zum Zeitpunkt des Einzuges erst neu errichtet worden.<sup>20</sup> Franz Firstik bezog mit seinem Unternehmen einen L-förmigen Gebäudekomplex im Hinterhof. Im Industrie-Compass von 1914 werden fünf Arbeiter und eine Motorisierung mit zwei HP (Pferdestärken) verzeichnet.<sup>21</sup> Abbildung 15 illustriert die derzeit aktuelle Situation vor Ort. Die Lücke in der Bebauung der Gasse existierte damals noch nicht. Die alleinige Erschließung erfolgte über das Stiegenhaus des Wohngebäudes, was An- und Abtransport von Gütern erheblich erschwerte. Die circa 115 Quadratmeter Produktionsfläche wurden durch vier zum Hof orientierte Fenster belichtet und durch zwei Türen erschlossen. Aus der Plangrafik (Abbildung 16) lassen sich keinerlei Zonierungen für Sanitär- oder Administrationsbereiche innerhalb der Werkstatt ablesen. Zusätzlich waren im Hof noch ein Magazin, ein Pferdestall, eine Wagenremise und eine Toilettenanlage für alle Gewerke untergebracht.<sup>22</sup>

Die maschinelle Ausstattung bestand im Wesentlichen aus drei Drehbänken, drei Ständerbohrmaschinen von unterschiedlichen Herstellern, Schleifspindeln und neun Schraubstöcken – was durchaus einem zeitgemäßen Standard solcher kleineren Betriebe entsprach.<sup>23</sup> Abbildung 16 vermittelt einen Überblick hinsichtlich der Positionierung der vorhandenen Maschinen in der Hinterhofwerkstatt.



Abb. 15: Lageplan Holohergasse 20, 2011;  
rot = Werkstatt, grau = Wohnhaus

<sup>20</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan vom 9. Jänner 1908, Holohergasse 20, 1140 Wien.

<sup>21</sup> Industrie-Compass 1914 IV. Band, S. 374.

<sup>22</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan vom 9. Jänner 1908, Holohergasse 20, 1140 Wien.

<sup>23</sup> www.de.wikipedia.org/wiki/Leobersdorfer\_Maschinenfabrik, (5. März 2012).

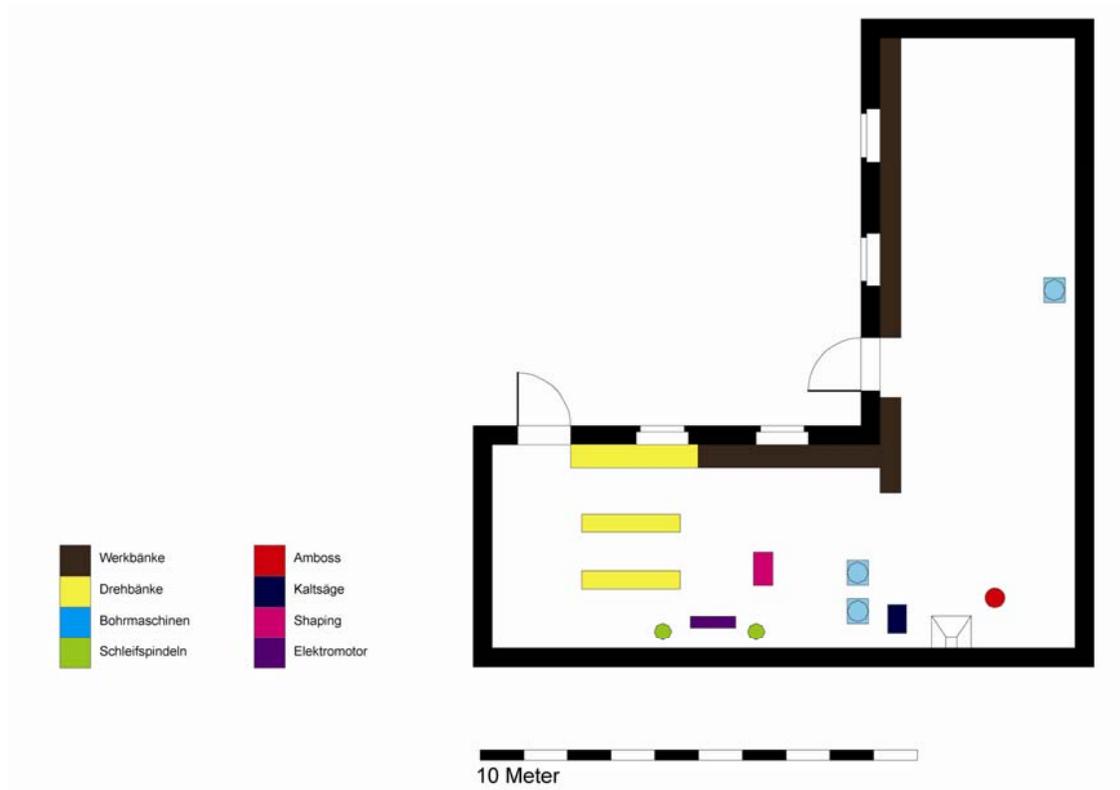


Abb. 16: Werkstättengrundriss Holoergasse 20 mit Einrichtung um 1920

Zur damaligen Zeit wurden die Werkzeugmaschinen noch ausschließlich aus Österreich bezogen.<sup>24</sup> Betrieben wurden die Maschinen sowohl mit Transmissions- als auch mit Elektroantrieb. Mit dieser technischen Ausstattung erzeugte man in der ersten

<sup>24</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 139.

Unternehmensdekade wahrscheinlich zum Großteil noch relativ einfache Gegenstände ohne große technische und mechanische Innovationen. Dies waren kleinere Gerätschaften für den täglichen Gebrauch in den Backstuben. Darunter befanden sich auch Nagelgaren und Backtröge in unterschiedlichsten Dimensionen. Waren die Tröge für die Teigbereitung früher noch aus Holz und stationär, wurden ab circa 1880 eisen- und verzinnte Tröge gefertigt, welche zum Teil auch fahrbar waren. Meist waren die Mulden auch mit einem Holzbrett zur Abdeckung ausgestattet, um den Teig vor Luftzug zu schützen und zudem gewann man so einen weiteren Arbeitstisch.<sup>25</sup> Weiters wurden auch „Trog scheeren“ angeboten, welche genau in die Rundungen der Tröge passten und so eine möglichst verlustfreie Teigausbeute garantierten. Hergestellt wurden sie aus Stahlklingen mit unterschiedlichen Griffen, entweder aus Holz oder komplett verzinkt.

*„Die eisernen und verzinnten Backtröge erfreuen sich ungeteilten Beifalles, weil sie die Reinlichkeit in den Backstuben außerordentlich fördern.“<sup>26</sup>*

Man begann aber auch sich kontinuierlich mit dem Bau von Bäckereimaschinen auseinanderzusetzen und betrieb eine eigene Verzinnerei. Als eine der ersten Bäckereimaschinen brachte man eine Teigteilmaschine (Abbildung 17) auf den Markt.

#### 4.1.1. Die erste Teigteilmaschine und ihre Funktionsweise

Aufgrund der Entwicklung und Produktion der Teigteilmaschine – vom Österreicher Carl Hailfinger (1855) – konnte die Arbeit in den Backstuben enorm erleichtert werden.<sup>27</sup> Sie gehört auch zu den ältesten wirklich brauchbaren Maschinen in den Bäckereibetrieben. Das Teilen des Teiges in gleich große Teiglinge ist eine verantwortungsvolle und auch sehr zeitaufwändige Tätigkeit, welche nur von erfahrenen Personen ausgeführt werden konnte. Die Teigteilmaschine

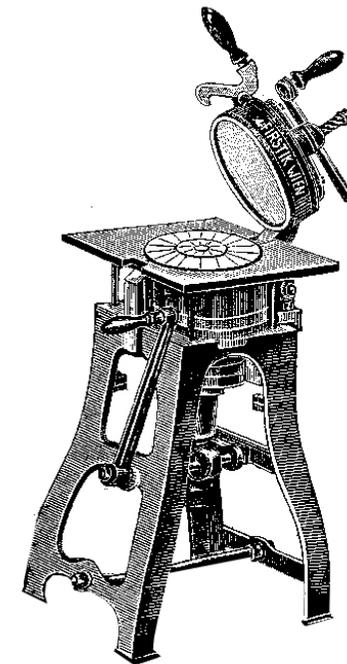


Abb. 17: Teigteilmaschine mit Umleg-Zylinder, Firma Franz Firstik um 1920

<sup>25</sup> Münstermann, Hans: Bäckerei- und Technikgeschichte, ein Widerspruch? Frankfurt/Main, 1988, S. 59.

<sup>26</sup> Privatarhiv Familie Krenn: Preisliste Kronen.

<sup>27</sup> <http://www.digitalis.uni-koeln.de/Darmstaedter/darmstaedter554-563.pdf>, (8. Jänner.2012).

ermöglichte es, diesen Arbeitsgang auch von unerfahrenerem Personal erledigen zu lassen und trotzdem noch eine Zeitersparnis von etwa einer bis eineinhalb Stunden zu haben.<sup>28</sup>

Der zu pressende Teig wird auf die Messerkopfplatte gelegt und gleichmäßig gegen einen absenkbaren Zylinder gepresst. Dieser wird mit einem Verschlusshebel arretiert und dann durch Drehung einer Spindel gepresst. Dann wird der Messersatz angehoben und durch den Teig gedrückt bis er am gegenüberliegenden Zylinder anstößt, nach dem Absenken der Messer und dem Öffnen des Zylinders liegen die getrennten Teiglinge auf der unteren Platte. Angeboten wurden Teilungen von 25, 30 und 50 Teiglingen.

*„Größte Ersparnis an Zeit und Arbeitskraft wird durch meine Teigteilmaschinen erzielt, welche die gleiche Verteilung einer bestimmten Menge Teiges auf 25, 30 oder 50 ganz gleich schwere Teile, ohne besonderen Aufwand von Kraft und Geschicklichkeit in der denkbar größten Schnelligkeit bewerkstelligen, welche Leistung mit der Hand absolut unerreichbar ist. Die Maschinen können von jedem Anfänger gehandhabt werden“.*<sup>29</sup>

Technik und Bauweise dieser Maschinen war Franz Firstik noch von seiner Lehrzeit bei der Firma Brauner und Klasek vertraut – das erklärt auch eine gewisse Ähnlichkeit der fertigen Produkte.

#### 4.2. FRÜHE MITBEWERBER

Viele leistungsstarke Produkte kamen aus dem benachbarten Ausland. Vor allem im Osten Deutschlands etablierten sich einige Firmen, welche um die Jahrhundertwende fast alle mit lokalen Wiener Unternehmen Kooperationen hatten um ihre Waren in Österreich zu vertreiben. Ein führendes Unternehmen war die Firma Friedrich Herbst und Co. in Halle an der Saale. Friedrich Herbst begann 1874 mit der Produktion von Teigteilmaschinen. 1924 hatte man bereits um die 30.000 Stück von diesen Maschinen abgesetzt. Produziert wurde damals noch in

---

<sup>28</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Werbebroschüre Emil Plewa.

<sup>29</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Preisliste Kronen.

Halle an der Saale mit 350 Arbeitern.<sup>30</sup> Ein Katalog zeigt die Produktpalette und stellt vor allem die „Original Herbst“, eine Drehhebel-Knetmaschine vor, welcher ein Verkaufsschlager war. Sie wird mit Radial-Kugellager und Rollenbremse beworben, was einen ruhigen Betrieb und eine komfortable Bedienung garantieren sollte. Abbildung 18 illustriert die Belastungsprobe eines Knetarmes mit vierzehn Männern und zusätzlichen Gewichten.

„(...) Der denkende Bäcker weiß, daß eine gute Knetmaschine sein treuester Helfer ist, der ihn allenthalben vorwärts bringt, Zeit und Arbeit spart und durch bessere Ausnutzung des Mehles seinen Verdienst bedeutend erhöht (...).“<sup>31</sup>

Emil Plewa (früher Brauner und Klasek) war neben Werner & Pfeleiderer zu einer der größeren Maschinenfabriken in Wien geworden.<sup>32</sup> Plewa bezeichnete sich in einer Broschüre von 1903 (Abbildung 19) als älteste und größte Firma für Bäckereimaschinen – gegründet wurde sie 1877 und hatte 1910 bereits Niederlassungen in Budapest und Bukarest.<sup>33</sup> Neben vielen nationalen Ausstellungen nahm Emil Plewa auch an der Weltausstellung 1892 in Chicago teil, wo einige Maschinen mit Medaillen ausgezeichnet wurden. Das Sortiment von Plewa war breiter ausgerichtet als das der Firma Firstik. Neben Bäckereimaschinen produzierte man in der Wattgasse 78-80 im 17. Bezirk auch noch Motoren, Bauaufzüge und Mörtelmischmaschinen. Auch dieser Betrieb war 1906 mit 150 Beschäftigten deutlich größer als die Firstiks.<sup>34</sup> Die Broschüre liefert auch einen Eindruck über die Arbeits- und Geschäftsbedingungen der Firma: „Bei Montierung berechne ich für den Monteur K 12.– pro zehnstündigen Arbeitstag, sowie die Reisespesen der Hin- und Rückfahrt III. Klasse Personenzug. Dem Monteur sind das Logis

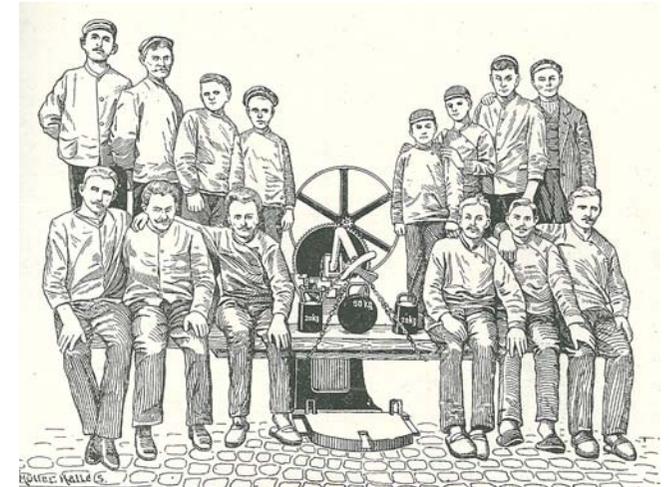


Abb. 18: Die Belastungsprobe einer Original Herbst, 1910



Abb. 19: Titelseite Firmenkatalog von Emil Plewa, 1903

<sup>30</sup> [www.herbst-mischtechnik.de/handbuch\\_mischtechnik\\_ruehrwerkstechnik/01\\_einfuehrung\\_mischtechnik\\_referenzen.pdf](http://www.herbst-mischtechnik.de/handbuch_mischtechnik_ruehrwerkstechnik/01_einfuehrung_mischtechnik_referenzen.pdf) (23. November.2011).

<sup>31</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Prospekt Firma Herbst & Co, S. 10.

<sup>32</sup> Gottwald Hermann, Werkzeugmaschinenbau in Österreich im 19. und 20 Jahrhundert, S. 49.

<sup>33</sup> Industrie-Compass Band III/1, Wien 1910.

<sup>34</sup> Gottwald Hermann, Werkzeugmaschinenbau in Österreich im 19. und 20 Jahrhundert, S. 49.



## 5. DAS UNTERNEHMEN UNTER DER GESCHÄFTSFÜHRUNG VON FRANZ KRENN, 1925-1967

### 5.1. DER NEUE FIRMIENSTANDORT IN DER GUSENLEITHNERGASSE

1926 wurde man dann schließlich in der Gusenleithnergasse 17 im damals 13. Bezirk fündig. Bereits vor dem Kauf durch Anna Firstik wurde das Objekt gewerblich genutzt – eine Firma Franz Pils erzeugte dort Filzscheiben.<sup>39</sup> Die erste vorliegende Erwähnung dieser Liegenschaft geht auf das Jahr 1898 zurück, in der Wilhelm Schmidt ein Ansuchen zur Erstellung eines Schupfen und einer Einfriedungsmauer stellt.<sup>40</sup> Beim Kauf stellte sich die Situation wie in Abbildung 21 dar: Ein Trakt mit einem Magazin im Erdgeschoss und ein Stockaufbau mit Werkstatt an der Längsseite des Grundstücks, einem Quertrakt mit zwei Wohneinheiten und einer solitären Waschküche im Garten. Die Grenze zur Gusenleithnergasse bildete ein auf einer Einfriedungsmauer montierter geschwungener Metallgitterzaun. Im Garten gab es noch einige alte Obstbäume.<sup>41</sup>

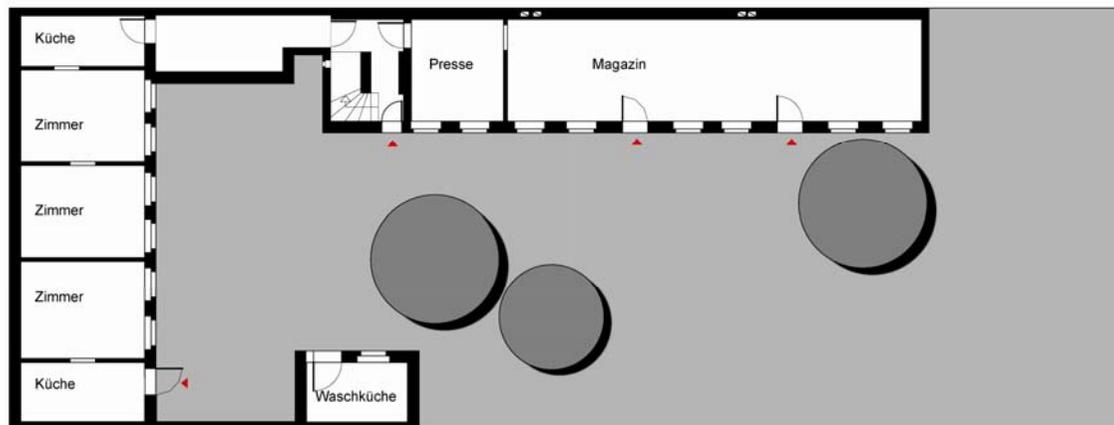


Abb. 21: Grundriss Erdgeschoss, 1925

<sup>39</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 109.

<sup>40</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan-Skizze zur Herstellung einer Schupfe und einer Einfriedungsmauer dem Herrn Wilhelm Schmidt gehörig, Gusenleithnergasse 17, 1130 Wien, vom 18. August 1898.

<sup>41</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan über die Herstellung eines Hühnerstalles auf der Realität Gusenleithnergasse 17, vom 13. März 1910.



Abb. 22: Ansicht Quertrakt an der hinteren Schmalseite des Grundstücks

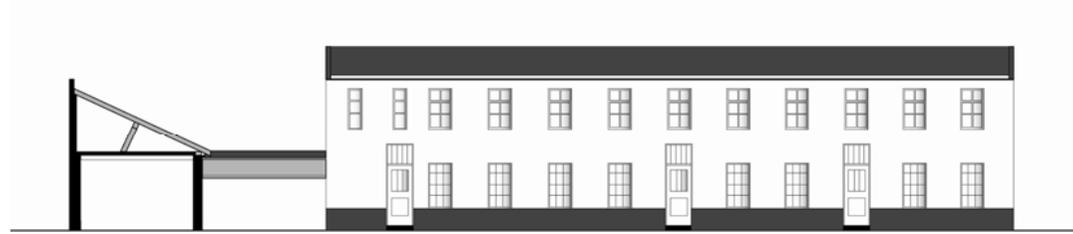


Abb. 23: Ansicht Längstrakt und Schnitt durch den Quertrakt

## 5.2. BAULICHE ADAPTIERUNGEN NACH DEM ANKAUF

In einer ersten Umbauphase 1926/27 kam es zu einigen Adaptierungen an den Werkstätten, vor allem im Bereich der Wohneinheiten im Quertrakt. Dort wurde nämlich die Verzinnerei untergebracht – durch eine Aufmauerung erreichte man eine größere Raumhöhe, welche für die Manipulation längerer Teigtröge benötigte wurde (Abbildung 24 und 25). Im Zuge der Aufstockung wurde der Dachstuhl des gesamten Quertraktes umgestaltet. Den Bereich der Verzinnerei führte man in Ziegel aus – auf dem restlichen Dachboden errichtete man eine einfache Holzkonstruktion – als Trockenboden – einfach aufgesetzt und komplett in Blech eingedeckt.<sup>42</sup> Drei Fenster zum Hof sorgten für Tageslicht und ausreichend Belüftung. Die Verzinnerei erhielt ein Oberlicht in Form eines Dreieckgiebels mit einer Drahtglaskonstruktion. Ansonsten entfernte man einige Mauern im Inneren, um größere Räume zu schaffen (Abbildung 26).<sup>43</sup> Ferner wurde im Seitentrakt (Längstrakt) durch das Aufstellen von Scheidewänden im

<sup>42</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Bescheid, M.B.A. XIII. 11774/26 Gusenleithnergasse 17 – bauliche Umgestaltung, 16. Dezember 1926.

<sup>43</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Plan vom Dezember 1926.

ersten Obergeschoss eine Wohneinheit mit zwei Zimmern, Kabinett, Vorraum, Küche und Bad für die Familie geschaffen (Abbildung 28).

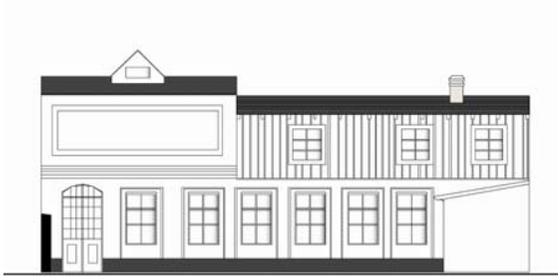


Abb. 24: Ansicht des Quertraktes mit der neuen Aufstockung



Abb. 25: Schnitt A durch die neue Aufstockung

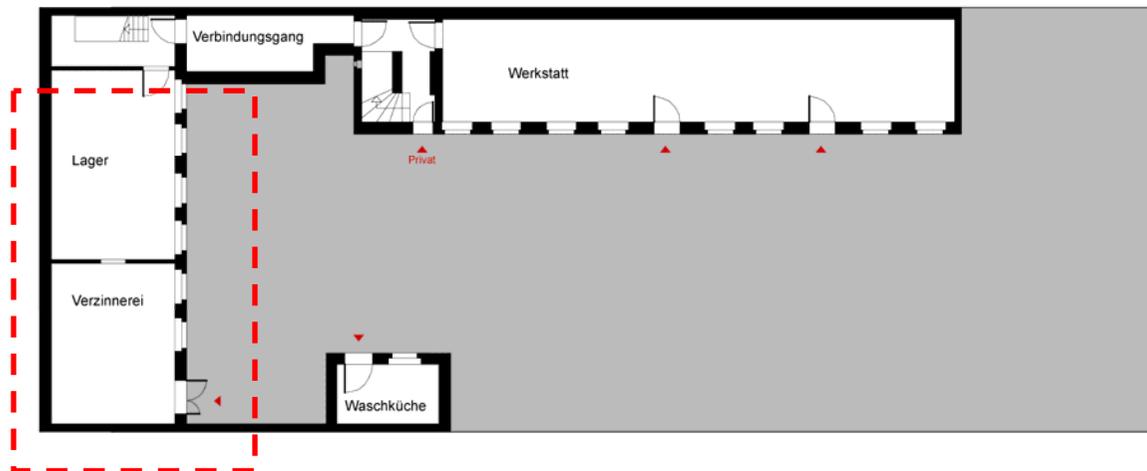


Abb. 26: Grundriss Erdgeschoss nach der ersten Umbauphase,  
Umbau der Wohnungen zu Verzinnerei und Lager

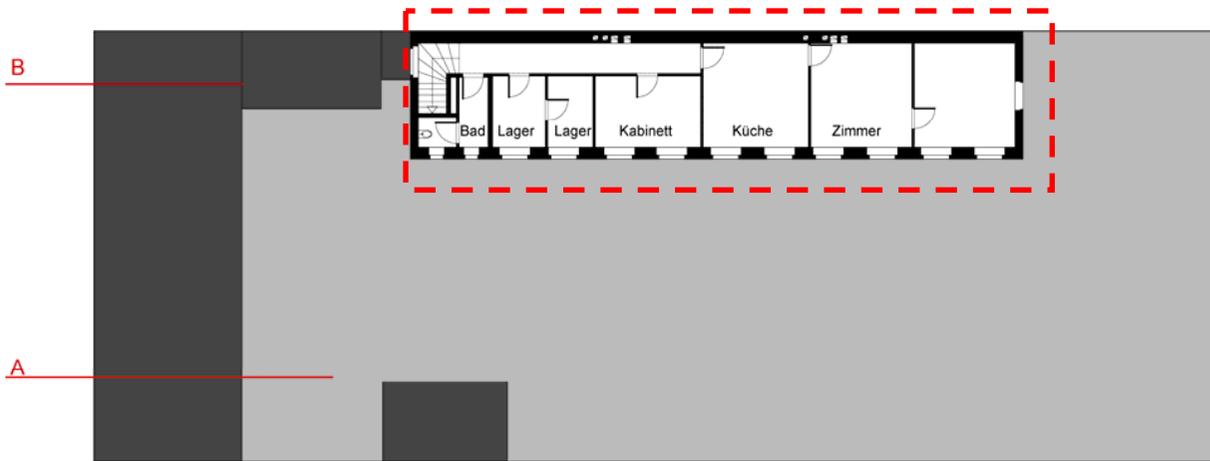


Abb. 28: Grundriss erstes Obergeschoss mit der neu eingebauten Wohneinheit

Abbildung 27 vermittelt einen Eindruck aus der Anfangszeit in der Gusenleithnergasse – die Obstbäume, der wiederverwendete Zaun im Innenhof (vorher Begrenzung zur Gasse hin, bereits unter Wilhelm Schmidt entstanden) und die Fassade mit einer Putzgliederung aus glatten und gerieselten Bändern mit Dreiecksgiebeln über den Fenstern. Im Vordergrund ist eine Strangelschneidmaschine für Brezelstrangel auf einer Mischschale positioniert. Aus diesem Zeitabschnitt liegt auch noch eine Preisliste auf, welche die gängigsten Artikel aus den drei Hauptbereichen der Produktion – Maschinen, Backofenbestandteile und Bäckereigeräte – aufführt.<sup>44</sup> Da die Preise bereits in Schilling ausgewiesen sind, muss es sich um eine Auflage nach 1925 handeln.<sup>45</sup>



Abb. 27: Blick in den Hof, Strangelschneidmaschine auf einer Mischschale, um 1930

<sup>44</sup> Privataarchiv Familie Krenn: Preisliste Schilling.

<sup>45</sup> [http://www.oenb.at/de/ueber\\_die\\_oenb/geldmuseum/geschichte/geschichte\\_der\\_oenb.jsp](http://www.oenb.at/de/ueber_die_oenb/geldmuseum/geschichte/geschichte_der_oenb.jsp), (7. Mai 2012).

### 5.3. DIE ERWEITERUNG DER PRODUKTPALETTE

Die nahezu Verdoppelung der Produktionsfläche erlaubte auch eine Ausweitung des Produktportfolios. Als Ideenspender für die eigenen Entwicklungen dienten oftmals die Konstruktionen der Mitbewerber, welche durchaus übernommen wurden – was die Ähnlichkeit gewisser Maschinen erklärt. Gerade im Bereich der unterschiedlichen Mühlen sind die Analogien zu Produkten der Mitbewerber frappant. Viele Produkte waren auch nicht urheberrechtlich geschützt, sodass man keine Scheue hatte, manchmal etwas „*abzuspranzen*“, wie Alfred Krenn erklärte.<sup>46</sup>

Bei der Umsetzung von Backofenprojekten arbeitete man mit regionalen Backofenbauern, einem Handwerk das sich im Mittelalter aus dem Bauhandwerk entwickelte, zusammen.<sup>47</sup> Firstik lieferte und montierte ausschließlich die Metallteile, wie Dippeln, Mundtüren, Roste und Lichthäuseln. Diese wurden dann an Ort und Stelle versetzt beziehungsweise eingemauert.

*„Bei Anwendung dieser Türen ergeben sich folgende Vorteile und Ersparnisse: Die Zeit für das Einreissen und Zumauern wird erspart, es kann früher mit dem Ausheizen begonnen werden. Kein Entweichen der Schwelle, da Risse im Mauerwerk, wie bei alten Türen, nicht vorkommen können. Keine Reparatur der Gurte, daher besonders zu empfehlen bei schon schadhafte Gurten und Brustmauern. Ersparnis an Ziegeln und Lehm.“<sup>48</sup>*

Abbildung 29 zeigt einen Doppeletagen-Lehmbackofen, welcher mit den gängigen Erzeugnissen der Firma Firstik ausgestattet ist.

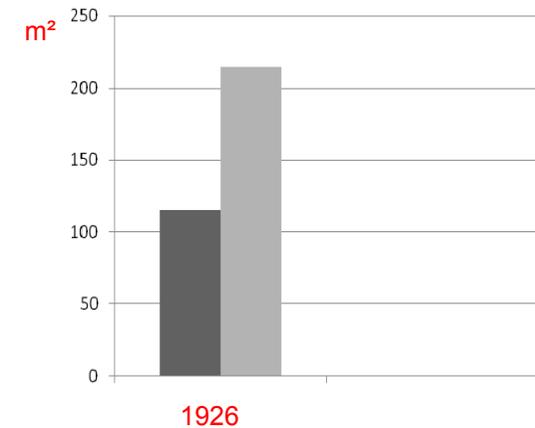


Tabelle 4:  
Produktionsfläche in Quadratmeter:  
Holohergasse - Gusenleithnergasse

<sup>46</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 135.

<sup>47</sup> Sinz, Herbert: Lexikon der Sitten und Gebräuche im Handwerk. Freiburg, 1986, S. 23.

<sup>48</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Preisliste Kronen.

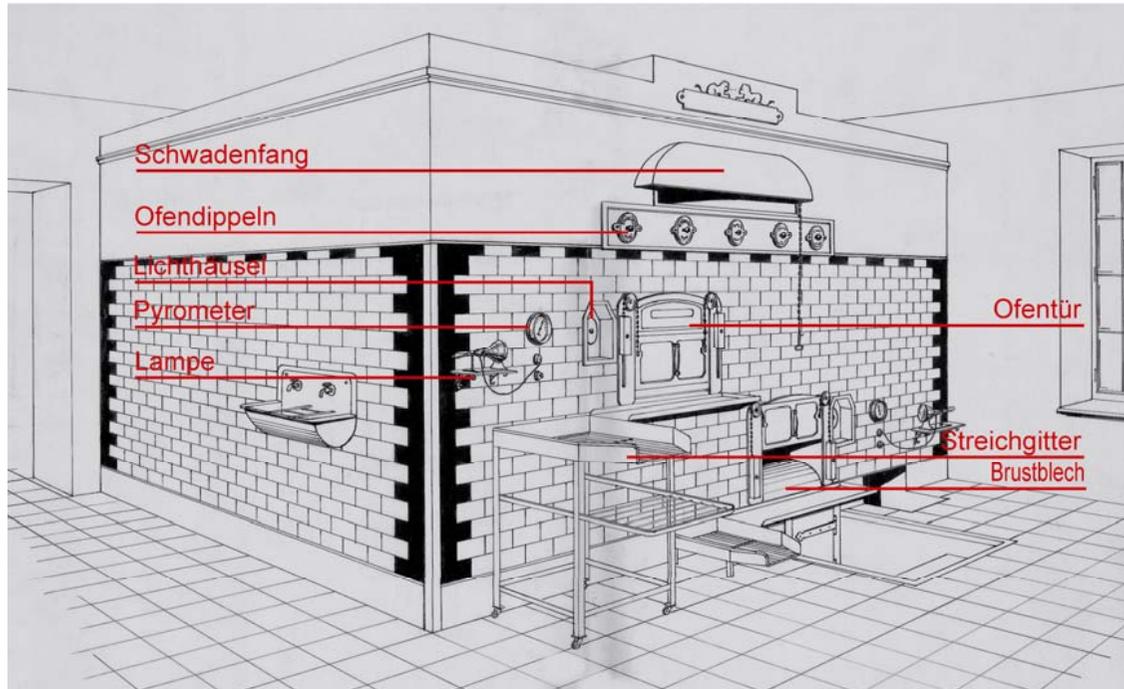


Abb. 29: Doppeletagen–Lehmbackofen mit Armaturen der Firma Firstik

Neben Teigteilmaschinen entwickelte man jetzt auch schon Kipfelwickelmaschinen, Bröselmühlen, Mehlsiebanlagen (Abbildung 31 - 33) und Sackklopmaschinen. Bei den Mühlen handelte es sich um einfache Vorrichtungen zum Aufarbeiten von harten Semmeln und Broten. Unterschieden wurden sie nach der Art ihres Antriebes: Handbetrieb, Transmission oder Elektroantrieb oder aber nach dem Mahlgut. Vermahlen wurden vorwiegend Mohn, Gewürze, Brösel und ähnliches für den täglichen Bedarf.

„Diese Maschinen sind äußerst dauerhaft und keiner Reparatur unterworfen, da dieselben ohne Reibeisen und Walzen konstruiert sind. Anerkannt beste Maschinen zum Reiben altgebackener Semmeln, Brote, Zucker etc.“<sup>49</sup>

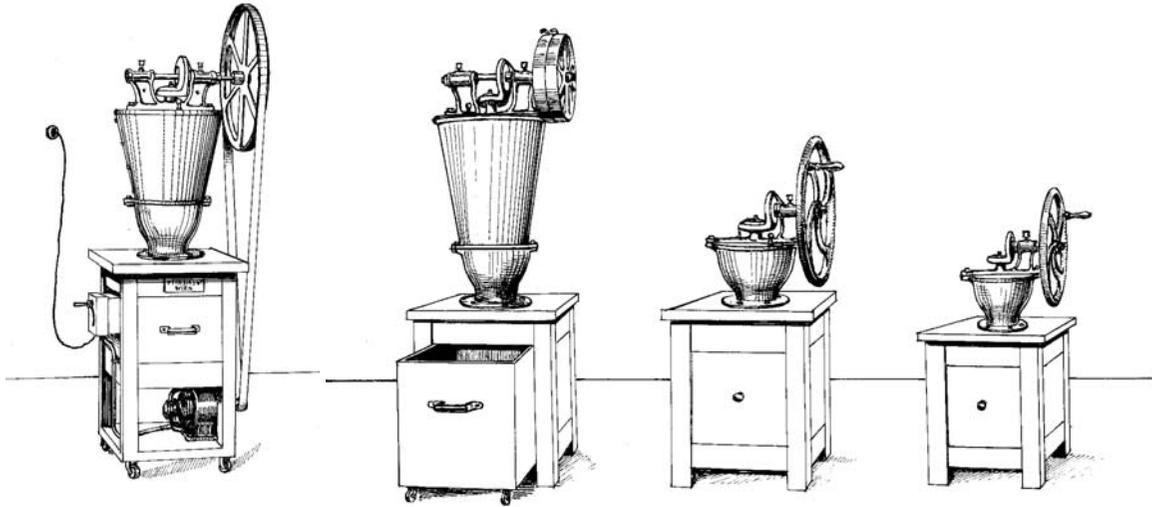


Abb. 32: Mühlen mit unterschiedlichen Antrieben um 1930

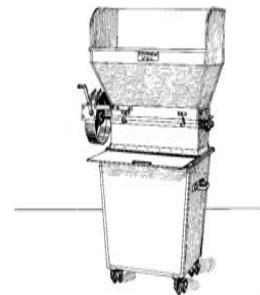


Abb. 33: Mehlsiebanlage

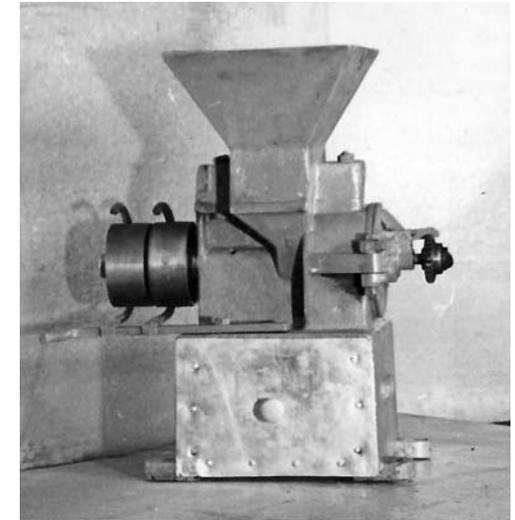


Abb. 30: Gewürzmühle

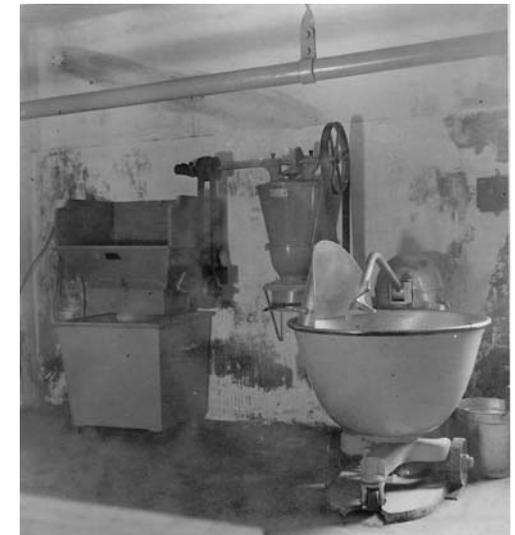


Abb. 31: Bäckerei Malzer, Atzgersdorf

<sup>49</sup> Privatchiv Familie Krenn: Preisliste Kronen.

Werbetechnisch setzte man auf das Vertrauen der bereits vorhandenen Kunden, auf Mundpropaganda sowie auf Bäckereifachausstellungen. Abbildung 35 zeigt den Auftritt bei der ersten Wiener Konditorei-Ausstellung vom 1. bis zum 9. Oktober 1932 im Dreherpark. Auch hinsichtlich der Präsentation der Erzeugnisse begann man sich an den Werbematerialien der konkurrierenden Firmen zu orientieren und fertigte sehr ansprechende Tuschezeichnungen an, welche zum Teil auch koloriert waren. Das Foto (Abbildung 35) zeigt einen Ausstellungssofen mit Armaturen der Firma Firstik und einer Rohölfeuerung Marke Schwinn – zu einem späteren Zeitpunkt werden diese Feuerungen in einer modifizierten Version für die Firmenentwicklung noch von Bedeutung sein.

Die Firma Firstik, später Krenn, entwickelte von Zeit zu Zeit eine Art von Schemagrundrissen für ihre Kunden, um die Neuerungen der Branche zu vermitteln. Die Grundrisse wurden mit den aktuellen Maschinen möbliert, sodass man den Bäckern die Vorteile – bezüglich Aufstellung, Platzbedarf und Optimierung der Produktion verdeutlichen konnte. Die Hauptmotivation für die Investitionen der Kleinbetriebe war weniger die Gewinnmaximierung sondern eher die Arbeitserleichterung. Abbildung 37 zeigt das Schema und die Raumaufteilung einer Kleinbäckerei um circa 1937. Bereits im Grundriss zeichnet sich der birnenförmige Backofen, mit einer Größe von etwa 2,8 x 3 Meter, dominant ab. Man bekommt den Eindruck, dass Ofen und Gebäude noch miteinander verschmolzen sind und einander bedingen. Der Platzbedarf der gesamten Bäckerei betrug in etwa 30 Quadratmeter. Trotz der Größe des Ofens benötigte man meist nur einen Feuerraum von 50 – 75 Quadratdezimeter um circa 100 Kilogramm Teig zu backen.<sup>50</sup>

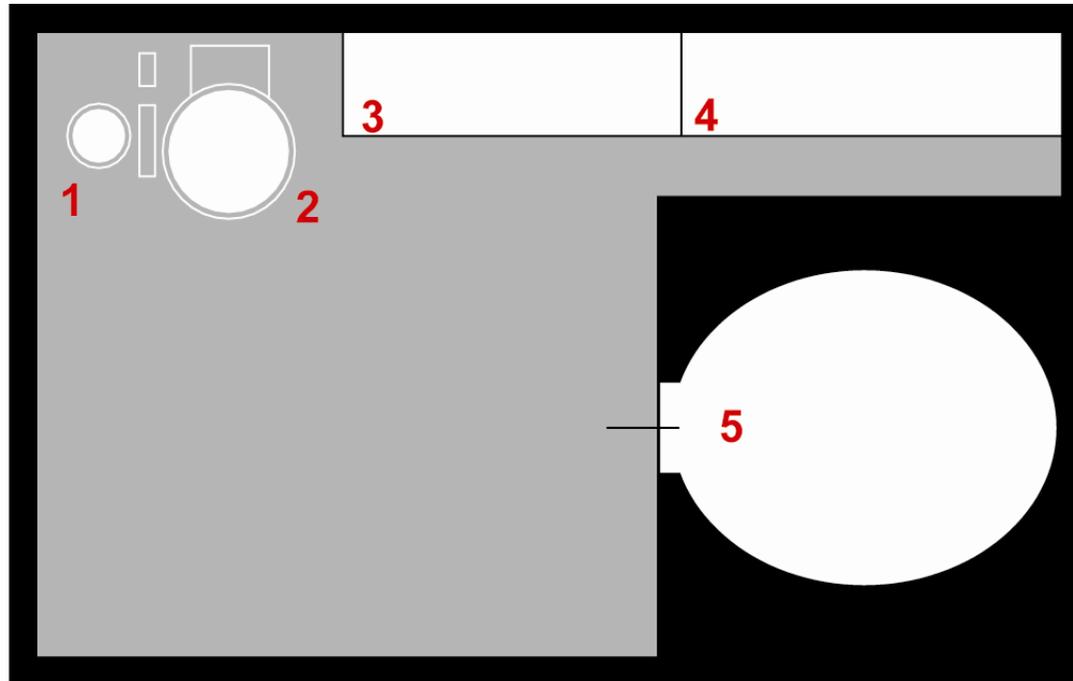


Abb. 34: Firmenlogo um 1930



Abb. 35: Backofen der Firma Firstik bei der ersten Wiener Konditor-Ausstellung, 1932

<sup>50</sup> Stadler, Otto: Neuzeitliche Holzfeuerung in Kleinanlagen. Bern, 1936, S. 28.



1 Meter

Abb. 37: Schema einer Kleinbäckerei um 1937

Die maschinelle Ausstattung beschränkte sich meist auf eine Drehhebelknetmaschine mit Transmissionsantrieb und eine Bröselmühle. Unter der Arbeitstafel war größtenteils ein Backtrog zur Teigzubereitung platziert und auf dem Teigteiltisch eine einfache Bäckerwaage (Balancewaage). Ein gestampfter Lehm Boden, Ziegelboden oder Kalkestrich und gekalkte Wände bildeten normalerweise die Raumschale der Backstuben.

1. Bröselmühle
2. Drehhebelknetmaschine
3. Teigteiltisch
4. Tafel
5. Backofen



Abb. 36: Bäckerei Höttl, Maissau, Backtrog mit Arbeitstafel, Teigteilmachine und Wagen für Gärläden; 1932

## 5.4. ERSTE BAULICHE ERWEITERUNGEN

### 5.4.1. Magazin 1933

Noch vor dem Zweiten Weltkrieg machte die gute Auftragslage zwei weitere Zubauten notwendig. 1933 errichtete man ein Magazin, welches die Baulücke zwischen Verzinnerei und Waschküche schloss.<sup>51</sup> Die circa 27 Quadratmeter große Räumlichkeit wurde in einfachster Bauweise errichtet.

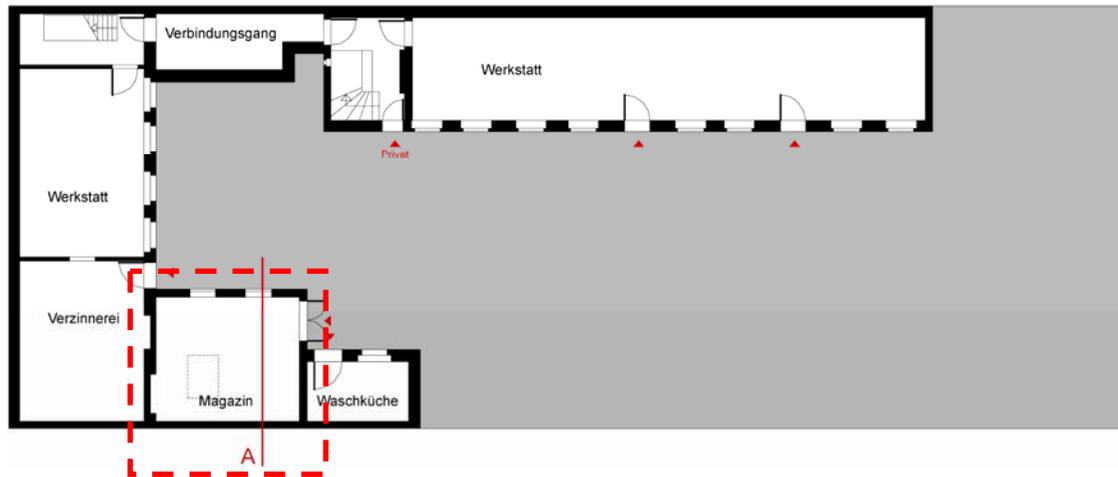


Abb. 38: Grundriss Erdgeschoss mit Magazinzubau

<sup>51</sup> Privataarchiv Familie Krenn: Plan über den Zubau eines Magazines, 1933.

#### 5.4.2. Die neue Dreherei

1935 kam es zum Abbruch des Glasdaches zwischen Längs- und Quertrakt – an dieser Stelle wurde die 50 Quadratmeter große neue Dreherei für sechs Drehmaschinen errichtet.<sup>52</sup> In der gleichen Bauphase erweiterte man auch gleich den Dachstuhl am Quertrakt und errichtete zur Gusenleithnergasse hin einen einfachen Schuppen. In der Waschküche wurde eine Trennwand aufgestellt, um ein Holzlager einzurichten.



Abb. 41: Grundriss mit neuer Dreherei und Schuppen, der dunkelgraue Bereich markiert den neu angelegten Garten

Die Inbetriebnahme der neuen Werkstätte wurde fotografisch festgehalten, an den Mann im Vordergrund von Abbildung 40 – Herrn Waldhäusel, einen Dreher – kann sich Alfred Krenn noch erinnern, er war auch schon in der Holohergasse für die Firststiks tätig.<sup>53</sup>

<sup>52</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Bescheid, Bewilligung bauliche Umgestaltung, vom 21. November 1935.

<sup>53</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 131.



Abb. 39: Franz Krenn mit einer mobilen Rohölfeuerung vor dem neuen Schuppen

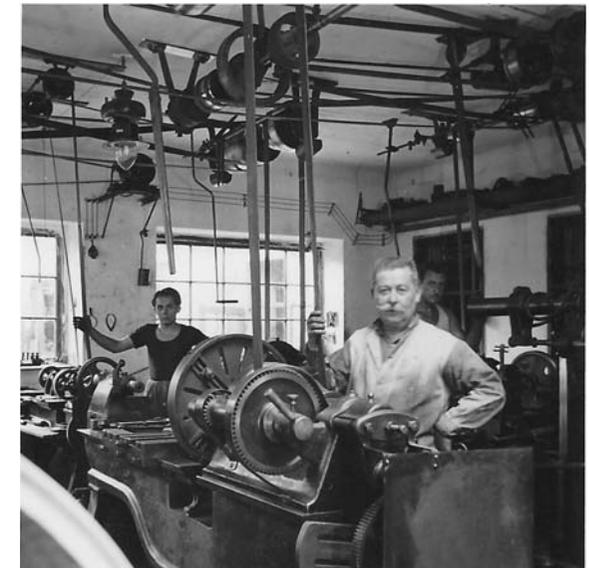


Abb. 40: Herr Waldhäusel in der neuen Dreherei

## 5.5. DIE ERSTEN KNETER UND ANDERE NEUE MASCHINEN

Alexander Zimmermann schreibt in seinem Buch zum Backofenbau, dass die Römer bereits einfache Teigknetmaschinen kannten, welche zwar nicht mit den heute gängigen Modellen vergleichbar sind aber trotzdem schon einen geringen Grad an Mechanisierung darstellten.<sup>54</sup> Erwähnenswert ist hier vor allem eine ausgegrabene Bäckerei in Pompeji. Interessant ist, dass die römischen Teigknetmaschinen in Vergessenheit gerieten und erst im 18. Jahrhundert wieder begonnen wurde, die Teigzubereitung zu mechanisieren. Problematisch gestaltete sich vor allem der Antrieb der Maschinen – waren zuerst noch Maschinen mit Handkurbeln am Markt, welche kaum eine Verbesserung darstellten. Richtig effizient waren dann erst dampf-beziehungsweise elektrisch betriebene Transmissionsmaschinen. Eine Klassifizierung der Maschinen nach ihrem Antrieb würde demnach wie folgt aussehen: Handbetrieb – Transmission (Dampfmaschine) – Elektromotor. Für die Qualität des Kneters war und ist vor allem die Form des Knetflügels (Knetschaufel) und dessen Rotationskurve entscheidend. Unterscheiden kann man die Maschinen auch nach der Gestaltung oder besser gesagt nach der Art des Kessels, ob diese fest mit dem Knetter verbunden oder austauschbar (fahrbar) ist. Eigentlich hat sich das Prinzip der Knetmaschine in den letzten fünfzig Jahren kaum verändert, ausschlaggebend für die Brauchbarkeit eines Kneters ist die Knetintensität, diese ergibt sich aus Wirkungsgrad und Geschwindigkeit.<sup>55</sup>

Tendenziell wurden die Knet- und Rührmaschinen in den letzten Jahren wieder kleiner, da die Bäcker nicht mehr wenige große Teige, sondern bedingt durch die Gebäckvielfalt, viel kleinere Teige zu manipulieren haben und diese lassen sich in kleinen Kesseln besser vorbereiten.<sup>56</sup>

Mit zunehmender Technisierung der Bäckereien begann auch die Nachfrage nach geeigneten Maschinen zu steigen und der Absatz von Mühlen, Teigteilmaschinen und Knetern fing an zu

---

<sup>54</sup> Zimmermann, Alexander: Backofenbau. Leipzig, 1929, S. 34 ff.

<sup>55</sup> Schünemann, Claus: Lernfelder der Bäckerei – Produktion. Alfeld/Leine 2006, S 26 ff.

<sup>56</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 142.

wachsen. Die zahlreichen vorhandenen Fotos sind vor allem Marie Krenn zu verdanken, die schon zur damaligen Zeit eine begeisterte Fotografin war. Sie dokumentierte nicht nur die eigene Produktpalette sondern auch viele Kunden mit ihren Familien. Diese Bilder liefern ein gutes Abbild über den Kundenstamm, welcher zur damaligen Zeit hauptsächlich noch aus kleinen Bäckereien (meist Familienbetrieben) bestand. Sie vermitteln zudem einen Einblick in die Lebens- und Arbeitsumstände eines Traditionsberufes. Bis zur Geburt ihres zweiten Sohnes Franz Krenn jun. 1940 arbeitet Marie auch tatkräftig im Büro mit und kümmerte sich vor allem um administrative Dinge.

Franz und Marie Krenn bauten das Unternehmen kontinuierlich auf, trieben die Spezialisierung im Bereich der Bäckereimaschinenproduktion voran und fassten durch eigene Entwicklungen in der Branche immer besser Fuß.

Ab den 1930er Jahren ist eine Vielzahl von Backstubenplänen erhalten, an welchen man die fortschreitende Entwicklung im Bäckerhandwerk sehr gut nachvollziehen kann. Die Technisierung der Backstuben begann mit der Entwicklung der Knetmaschinen – diese revolutionierten das Handwerk und lieferten eine erste Erleichterung der manuellen Arbeit und waren auch in hygienischer Hinsicht ein Meilenstein.<sup>57</sup> Parallel kam es zu einer steten Verbesserung im Ofenbau beziehungsweise in der Befeuerung. Der Schritt von der direkten zur indirekten Befeuerung stellt wohl eine der größten Zäsuren in der Backstube dar (Abbildung 42 und 43). Die erste Dampfbäckerei in Wien wurde zum Beispiel bereits am 2. Jänner 1848 eröffnet.<sup>58</sup>

#### 5.5.1. Die Teigteil- und Schleifmaschine

Durch die Entwicklung einer Teigteil- und Schleifmaschine konnte die Arbeit des Bäckers nochmals erleichtert werden. Die Maschine übernahm nicht nur das Teilen des Teiges sondern

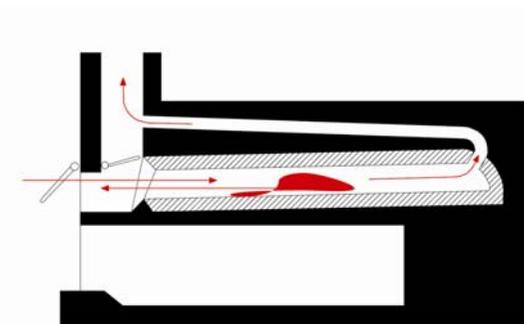


Abb. 42: Ofen mit direkter Befeuerung, Heiz- und Backraum sind ident

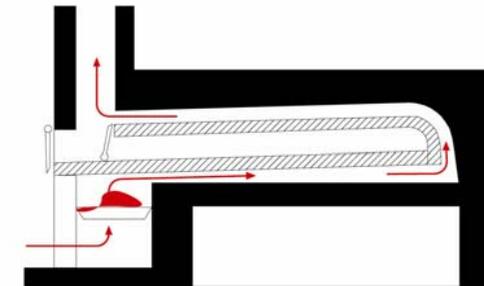


Abb. 43: Ofen mit indirekter Befeuerung, Heiz- und Backraum sind getrennt

<sup>57</sup> Skobranek, Horst: Bäckerei Technologie. Hamburg, 1998, S. 252 ff.

<sup>58</sup> Sackmayer Ludwig, Kaut Hubert: Alte Backstube. Führer durch die Zweigstelle des Josefstädter Heimatmuseums – Kleine Kulturgeschichte des Wiener Bäckerhandwerks. München, 1967, S. 13.

fürte auch noch den Formgebungsprozess – des Schleifens oder Wirkens zu einem runden Teigling – aus. Abbildung 45 zeigt die Konstruktionszeichnung solch einer Maschine, welche bei der Firma Firstik aus 53 Einzelpositionen bestand.

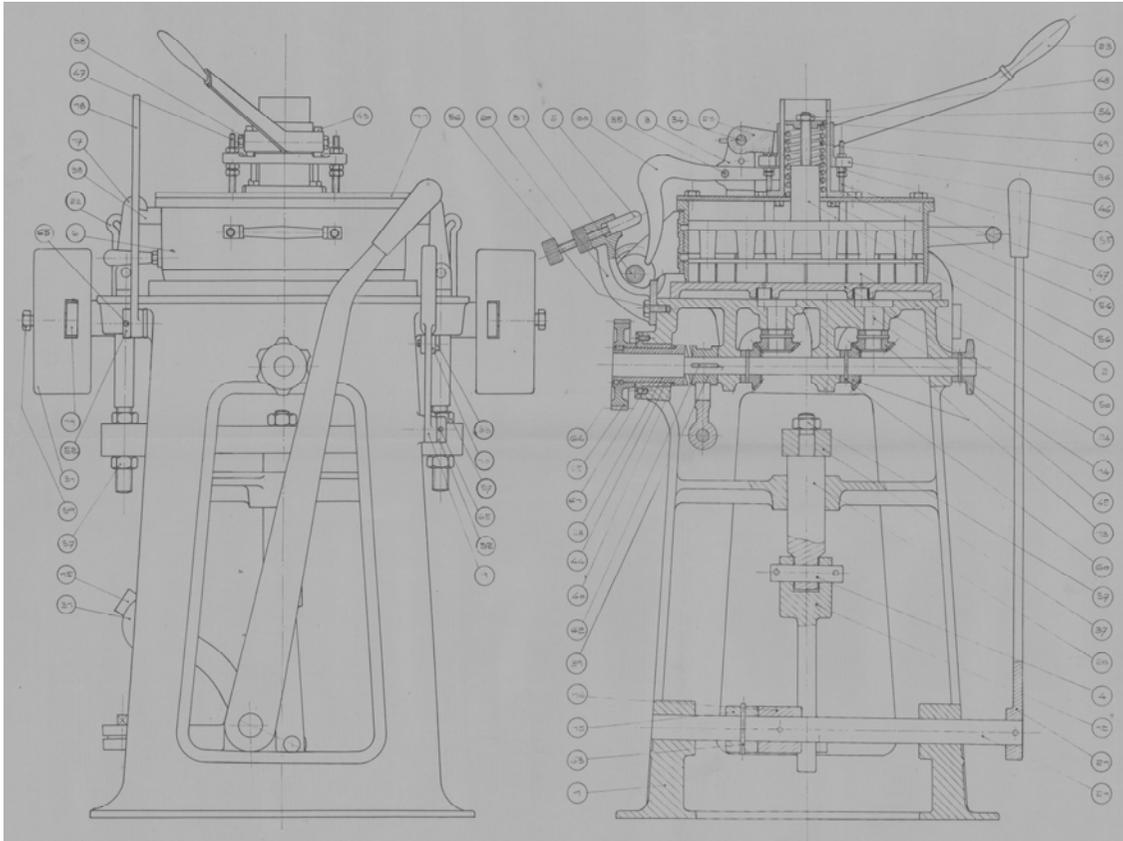


Abb. 44: Teigteil- und Schleifmaschine Konstruktionsplan, Firma Firstik 1935

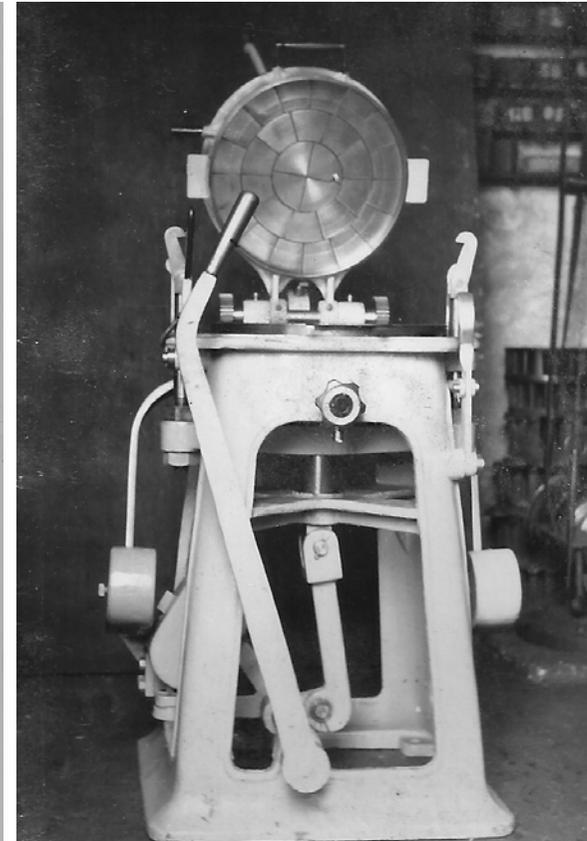


Abb. 45: Teigteil- und Schleifmaschine mit geöffnetem Deckel

### 5.5.2. Die ersten Drehhebelkneter

Abbildung 47 zeigt eine Knetmaschine mit Freilauftrieb der Firma Firstik um circa 1930. Der Knetarm der Maschine greift von außen ein und das Getriebe ist getrennt vom Trog angebracht, sodass es zu keiner Kontaminierung des Teiges mit Öl kommen konnte. Die Standfläche einer derartigen Maschine musste in Beton ausgeführt werden um einen ruhigen, gleichmäßigen Lauf zu gewährleisten.

### 5.5.3. Mehlsiebanlagen

Bis in die späten 1960er Jahre wurde Mehl in Säcken gelagert und auch so an die Bäckerei geliefert. Um Klumpen zu entfernen und das Mehl mit Luft anzureichern, wurde es vorher gesiebt. Historisch wurden die Maschinen mit der Hand betrieben und waren entweder an der Decke montiert oder am Boden aufgestellt. Abbildung 48 zeigt eine Konstruktion mit „Elevatorschnecke“.

Dieser Arbeitsschritt kann heute vollkommen automatisiert von statten gehen. Das Mehl kommt aus dem Mehlsilo exakt gewogen und gesiebt in den Kneter. Früher war das Hantieren mit Mehl eher problematisch, da man einerseits möglichst keinen Mehlverlust haben wollte und andererseits durch das Klopfen der Säcke die Staubbelastung in den Backstuben enorm war. Interessant ist, dass sich eine Kombination von Mehlsilo, Siebanlage und Waage in den handwerklich geführten Betrieben erst ab den 1970er Jahren durchsetzte.<sup>59</sup>

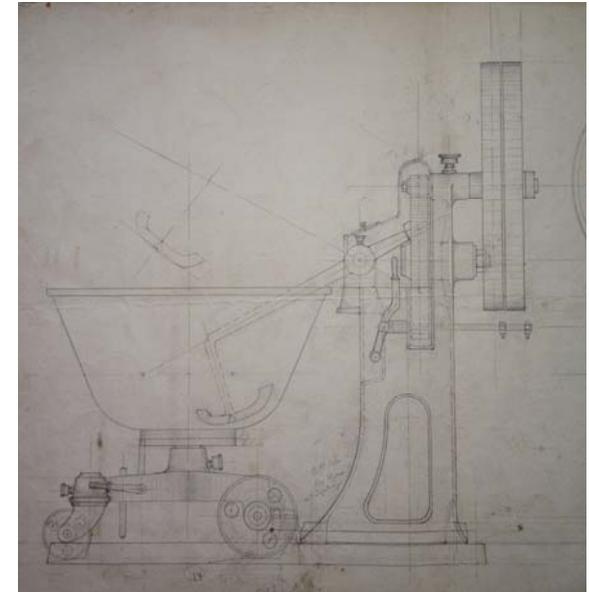


Abb. 46: Konstruktionszeichnung eines Kneters



Abb. 47: Drehhebelkneter Firma Firstik, etwa 1930

<sup>59</sup> Münstermann, Hans: Bäckerei- und Technikgeschichte, ein Widerspruch? Frankfurt/Main, 1988, S. 56.

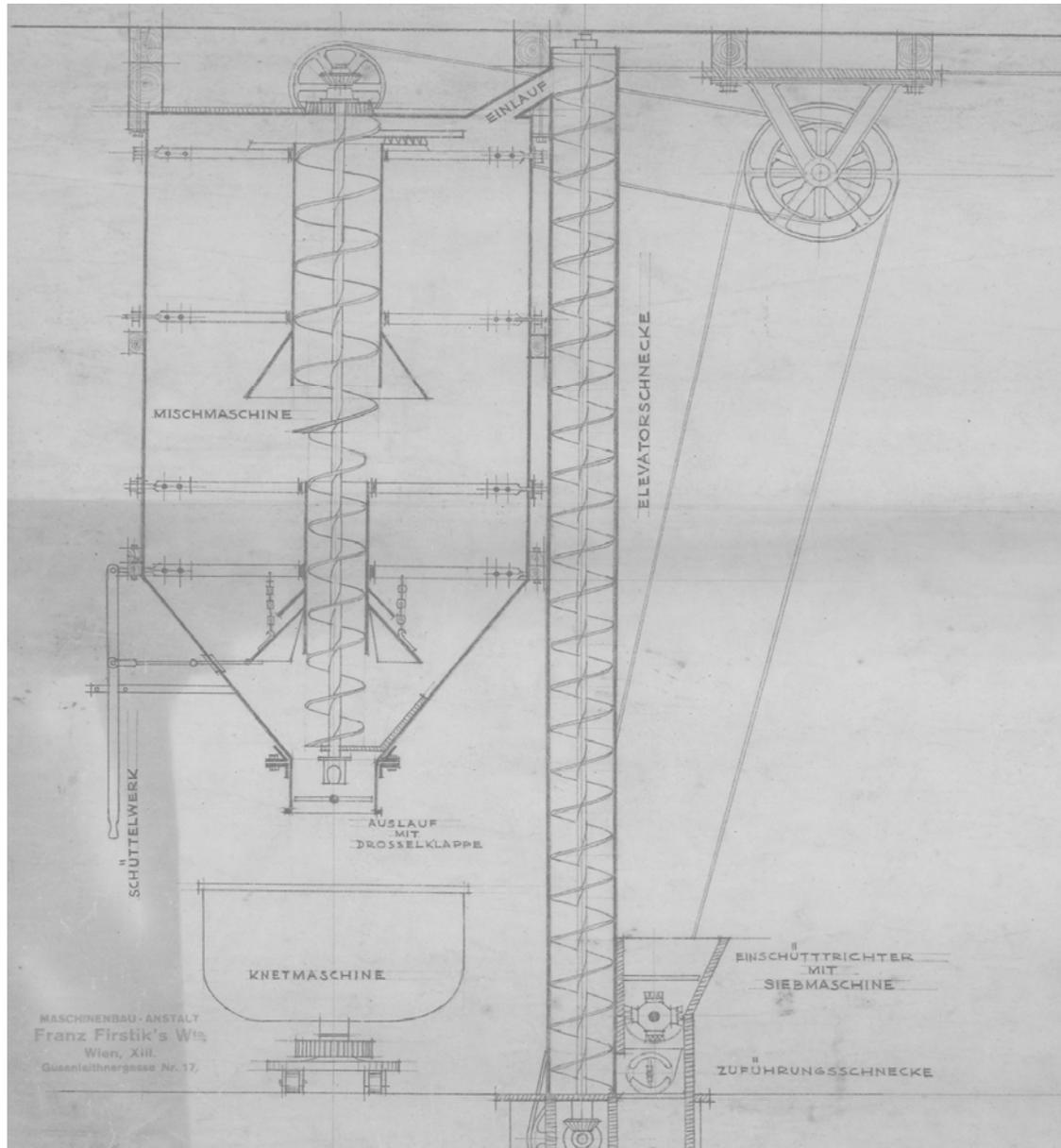


Abb. 48: Mehlsiebanlage hängend, Firma Franz Firstiks Witwe

---

Über die Produktion während des Zweiten Weltkrieges gibt es wenig Information. Alfred Krenn sen. weiß aber noch, dass es bereits kurz nach dem Anschluss an Deutschland mit Bäckereimaschinen „*finster*“ war, weil bereits viele billigere Produkte aus Deutschland nach Österreich kamen.<sup>60</sup> Ihm sei lediglich in Erinnerung, dass sie für eine deutsche Firma – Alfred Kasulke – Hammermühlen erzeugt hätten.<sup>61</sup> Aber mit Sicherheit hätten sie keine Feldbäckereien erzeugt, wie zum Beispiel Werner & Pfleiderer. Werner & Pfleiderer erzeugte ab 1939 neben Maschinen für Feldbäckereien auch Knetter für Sprengstoffe und Kunststoffe. Auch Bestandteile für Geschütze, Flugzeuge und Raketenleitwerke wurden bei Werner & Pfleiderer produziert.<sup>62</sup>

---

<sup>60</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 114.

<sup>61</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 114.

<sup>62</sup> <http://www.wp-l.de/index.php?f=1&path=wpbakerytechnologies/history>, (30. Jänner 2012).

## 6. ZWEITER WELTKRIEG UND WIEDERAUFBAU

## 6.1. ALFRED KRENN UND DIE KRIEGSJAHRE

Alfred Krenn wurde 1942 zum Kriegsdienst eingezogen. Vorher besuchte er die Staatsgewerbeschule in Wien 1 und erwarb sich den Titel eines Ingenieurs für Maschinenbau. Da er sich bereits als Kind oft und gern in den Werkstätten aufgehalten hatte und sich auch schon früh an den Maschinen versuchte, war die Berufswahl schnell getroffen. Selbstverständlich sollte er nach Abschluss seiner Ausbildung im väterlichen Betrieb mitarbeiten. Nach der Matura im Frühjahr 1942 und einer Maturareise – auf dem Fahrrad mit zwei Freunden bis Mitterbach und dann auf den Ötscher – rückte er zur Marine nach Stralsund ein.

Als am 20. August 1942 die Großmutter Anna verstarb, wurde Alfred Krenn telegrafisch davon unterrichtet. Sein Urlaubsantrag wurde ihm aber mit Hinweis auf die weite Wegstrecke nach Wien nicht gewährt. Ein Telegramm mit dem Inhalt: *„Kann leider nicht kommen, bekomme keinen Urlaub“* erreichte die Familie mit folgendem Inhalt: *„Kann leider nicht kommen, bekomme einen Urlaub“* und stiftete dementsprechend Verwirrung.<sup>63</sup> Seinen Gräberbesuch konnte er ein paar Wochen später im Zuge der Verlegung zu seinem ersten Bordkommando an das Schwarze Meer nachholen. Zu diesem Zeitpunkt wurde der Betrieb mit minimierter Belegschaft weitergeführt. Firstik gehörte nicht zu den kriegswichtigen Betrieben wie zum Beispiel Werner & Pfleiderer mit Feldknetmaschinen, Backöfen und Knetern zur Herstellung von Sprengstoff.<sup>64</sup>

Die weiteren Stationen führten Krenn über Odessa, einer der wichtigsten Hafenstädte der Ukraine, nach Simferopol, der heutigen Hauptstadt der autonomen Republik Krim. Von dort aus ging es mit einem LKW nach Kertsch und mit dem Schiff weiter nach Otschakow. Die nächste Station war der rumänische Hafen Galati, dort lag ein U-Boot-Begleitschiff zur Revision. Seine

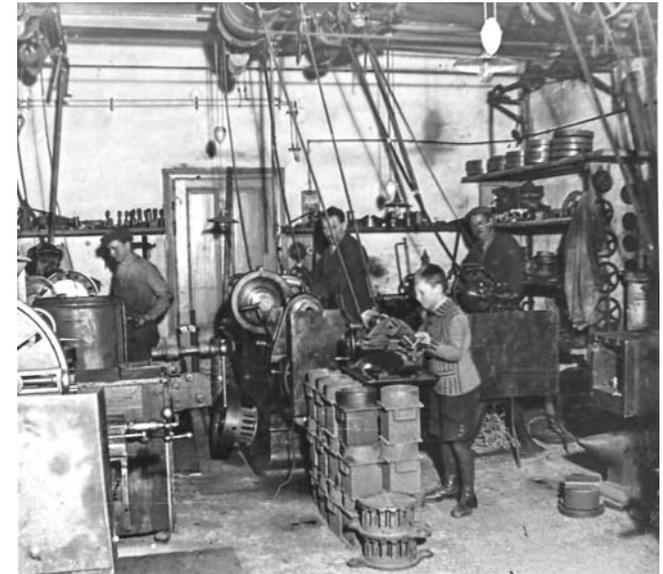


Abb. 49: Alfred Krenn in der Dreherei, 1931

<sup>63</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 156.

<sup>64</sup> Werner & Pfleiderer (Hrsg.), Geschichte der Maschinenfabrik Werner & Pfleiderer Stuttgart 1879-1979, S. 34.

Hauptaufgabe bestand im mühevollen Reinigen der Siederohrkesseln (schließbare Kesseln, die mit Siederohren verbunden waren, welche gewartet werden mussten). Eines der nächsten Kommandos war die Marineschule in Kiel, dort waren komplette U-Boot Anlagen von AEG und Siemens – zu Übungszwecken – aufgebaut. Ein Lehrgang, von dem er, wie Krenn sagt, auch später viel profitiert hat. Trainiert wurde die Fehlersuche in den Systemen, was später bei den Bäckereimaschinen auch manchmal von Vorteil war. Vieles habe er schon von der Schule gewusst, aber er bekam einen guten Einblick in die Schweißerei, Schlosserei, Elektrotechnik und vieles mehr.

Eines seiner letzten Marinekommandos vor Kriegsende trat er in Gotenhafen/Gdingen an. Untergebracht war er auf einem U-Boot Begleitschiff, der „Waldemar Kophamel“, welche bei einem Luftangriff in der Nacht vom 18. zum 19. Dezember 1944 versenkt wurde.<sup>65</sup> Bei diesem Fliegerangriff flüchteten sich viele seiner Kameraden in einen Splitterschutzgraben, dramatischer Weise wurde eine Wasserleitung getroffen, welche den Graben komplett flutete – viele seiner Kameraden ertranken. *„Gott sei Dank war ich nicht im Graben.“*<sup>66</sup>

Dann fungierte Alfred Krenn noch als Begleitoffizier (Leutnant) auf einem Bahntransport nach Dänemark. Schließlich wurde er nach Itzehoe zu einem Panzerjagdkommando abkommandiert. Eigentlich sollte die Einheit zum Einsatz Richtung Berlin marschieren. Alfred Krenn glaubt allerdings, dass sie schon eher Richtung Norden marschiert sind: *„(...) weil am nächsten Tag hieß es, ‚Der Krieg ist aus!‘“*<sup>67</sup>

Abbildung 50 zeigt nochmals die von Alfred Krenn durchlaufenen Stationen während seiner Zeit bei der Marine.

---

<sup>65</sup> <http://www.german-navy.de/kriegsmarine/ships/fleettender/waldemarkophamel/index.html> , (5. Mai 2012).

<sup>66</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar, 2012, S. 112.

<sup>67</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar ,2012, S. 113.



- A Wien
- B Stralsund
- C Odessa
- D Simferopol
- E Kertsch
- F Otschakow
- G Galati
- H Kiel
- I Niederlande
- J Gotenhafen
- K Lübeck

Abb. 50: Überblickskarte über die Stationen Krenns während des Zweiten Weltkrieges

Die Gruppe zog dann weiter zur Halbinsel Eiderstedt – die ganze Halbinsel war als Kriegsgefangenenengebiet von den Engländern abgeriegelt worden.<sup>68</sup> Nach geraumer Zeit wurden die Österreicher herausgefiltert und nach Ostfriesland geschickt – von hier konnte sich Alfred Krenn im Februar 1946 absetzen und machte sich zu Fuß auf den Weg nach Wien. Die erste Hürde stellte der Ems-Jade Kanal dar – dort konnte er ungesehen an den englischen Posten vorbei marschieren. Mit der Bahn ging es langsam Richtung München. Nach mehreren Zwischenstationen erreichte er schließlich den Bahnhof Hütteldorf.

<sup>68</sup> <http://www.marineoffizier.eu/BUNDESMARINE/00-GEFANGENSCHAFT/sperrgebiet-f-seite-01.html>, (5. Mai 2012).

## 6.2. DER WIEDERAUFBAU

Bei seiner Heimkehr erwarteten ihn ein abgebrannter Schuppen und ein beschädigtes Haus.

Die Familie hatte sich mit kleineren Reparatur- und Ausbesserungsarbeiten bei den Bäckern in der Umgebung über Wasser halten können. Trotzdem glich die Situation nach dem Krieg einem völligen Neuanfang. Motiviert durch die positiven Geschäftsergebnisse vor dem Krieg begann die Familie bereits 1946 mit einer Reihe von provisorischen Bauten an den Werkstatentrakten, um möglichst schnell an die früheren Erfolge anschließen zu können. Positiv war auch, dass es keine Kriegsschäden an den Maschinen gab, sodass hier teure Neuanschaffungen vorerst ausblieben. Tabelle 5 listet die Anzahl der wichtigsten Werkzeugmaschinen auf.<sup>69</sup>

Drehbänke	10
Bohrmaschinen	7
Schleifspindeln	5
Fräsmaschinen	2
Hobelmaschine	1
Schnellhobler	2
Stossmaschine	1

Tabelle 5: Maschinelle Grundausstattung 1946

### 6.2.1. Bauliche Interventionen

Der Schuppen wurde durch eine vollwertige Werkstatt ersetzt, wodurch sich die Produktionsfläche nochmals um etwa 90 Quadratmeter (siehe Tabelle 6) erweiterte.<sup>70</sup> Gegenüber situierte man ein Expedit und einen Heizraum – die Einfahrt überdeckte man mit einer einfachen Konstruktion. Auf den Quertrakt im hinteren Bereich des Grundstücks wurden zwei provisorische Holzkuben aufgesetzt, welche vorerst als Büro und Lager genutzt wurden. Erschlossen wurden die neuen Räumlichkeiten über eine hölzerne Freitreppe. Für die private Verwendung legte man auf der freien Innenhoffläche einen kleinen Garten an, indem sich auch ein Gartenhaus für die Familie befand.

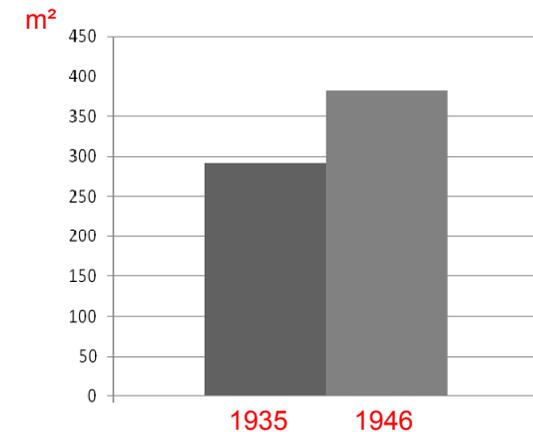


Tabelle 6:  
Produktionsfläche in m<sup>2</sup> vor dem Zweiten Weltkrieg 1935  
und 1946

<sup>69</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Plan über Aufstellung der Maschinen, vom 22. November 1946.

<sup>70</sup> Privatarchiv Familie Krenn: Plan vom 15. November 1946.

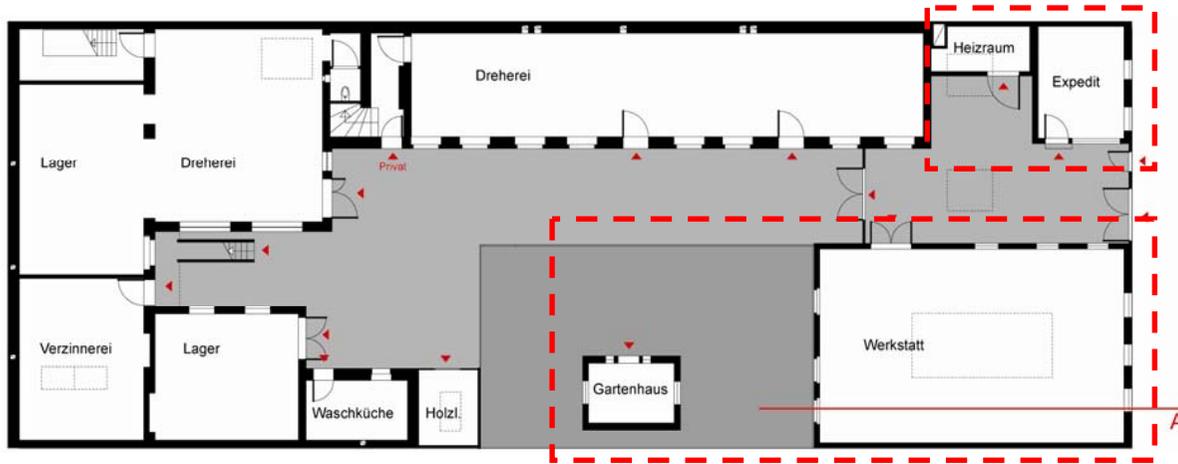


Abb. 51: Grundriss Erdgeschoss, neue Werkstatt an der Gusenleithnergasse, und dem Gartenhaus im Hof

Im ersten Obergeschoss des Quertraktes wurde in einem Teilbereich der Verzinnerei eine Decke eingezogen und in dem entstandenen Raum ein Sanitärbereich für die Arbeiter eingerichtet. Die Ausstattung aus dieser Zeit wurde bis zum Abbruch im Jahr 2011 bis auf Kleinigkeiten nicht mehr geändert.



Abb. 52: Grundriss erstes Obergeschoss, mit aufgesetzten Kuben und dem neuen Waschraum



Abb. 53: Ansicht mit Schnitt durch den neuen Zugangsbereich



Abb. 54: Schnitt Quertrakt

### 6.3. WIEDERAUFNAHME DER PRODUKTION IN DER NACHKRIEGSZEIT

Während der Besatzungszeit lieferte man einige Spezialknetmaschinen für die französische Armee nach Tirol. Diese bestellte mit Benzinmotor (Rotax) angetriebene Knetter, welche auf LKW montiert und für mobile Bäckereien zur Versorgung der Truppen verwendet wurden.<sup>71</sup> Eine beliebte Intervention in den Backstuben waren auch Ofenverkleidungen. Durch das Anbringen von Zinnblechen – später Alu-Paneelen – konnten die meist beschädigten Fliesenverkleidungen kaschiert werden.

Für Alfred Krenn gab es damals kein streng umrissenes Betätigungsfeld – von der Arbeit in der Werkstatt über Montagen bis hin zur Konstruktion durchlief er alle Stationen. Oftmals war er mit dem Motorrad unterwegs um Reparaturen und Wartungen durchzuführen, diese Aufgaben führten ihn sogar bis nach Tirol. Später, als dann ein LKW angeschafft wurde, bereiste er auch ganz Österreich, um die Maschinen auszuliefern und mit Monteuren Ölfeuerungen zu installieren. Aber auch ein jahrzehntelang sehr erfolgreicher Drehhebelknetter wurde von ihm entwickelt und im Jahr 1948 eingeführt.

#### 6.3.1. Drehhebelknetmaschine „Firstik“

Dies war eine der ersten Maschinen mit geschlossenem Gehäuse, das heißt die gesamte Technik war von einem Gehäuse geschützt. Die Qualität dieser Maschine lag in ihrer leisen Gangart, der ausgewogenen Knettechnik, dem minimalen Raumbedarf und dem geringen Wartungsaufwand. Verkauft wurden die Knetter mit unterschiedlichen Trogrößen. Nach einem Gespräch mit Christian Datler, einem Bäckereimaschinenhändler aus Wien, ließe sich diese Art von Maschine noch immer gut verkaufen, sowohl im Inland als auch im Ausland.<sup>72</sup> Aber aufgrund der Materialmischung aus verzinntem Trog und Knetarm aus Eisen ist sie in Österreich

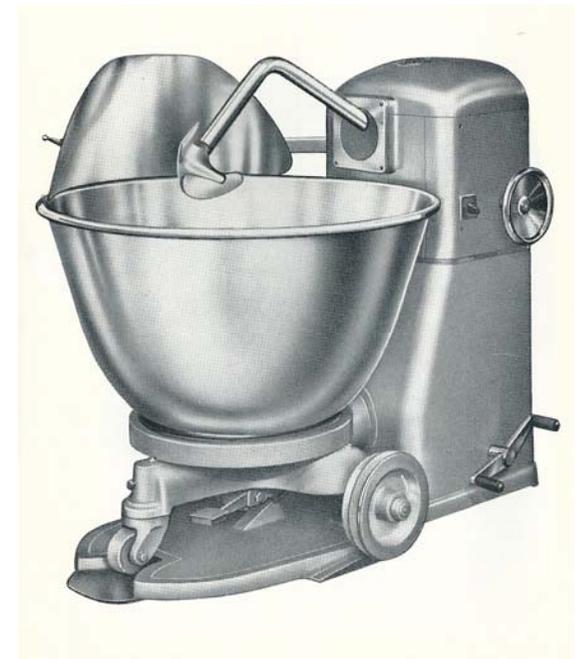


Abb. 55: Drehhebelknetmaschine mit abschaltbarem Trogantrieb, 1948

<sup>71</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 160.

<sup>72</sup> Interview Christian Datler, 21. Februar 2012.

verboten. Die Maschinen werden von ihm aber immer noch gebraucht angekauft und ins Ausland abgesetzt.

### 6.3.2. Heizölfeuerung (=HÖF)

Nach dem Zweiten Weltkrieg ließen viele Bäcker ihre alten und teilweise beschädigten Öfen instandsetzten und mit einer Ölfeuerung ausstatten. Der Vorteil der „HÖF System Firstik Feuerung“ lag darin, dass sie mit einem schwenkbaren Brenner ausgestattet war, was es den Bäckern erlaubte, zwischenzeitlich auch mit anderen Brennstoffen zu arbeiten. Die Möglichkeit, auch anderweitige brennbare Substanzen entsorgen zu können, stieß auf großes Interesse.

Mit den Ölfeuerungen konnte man sich kurzfristig auch andere Kundensegmente erschließen. So wurden einige Heizungen eingebaut oder aber auch Feuerungsanlagen in anderen gewerblichen Objekten installiert. Die in Abbildung 56 dargestellte Grafik ist eine Auswertung der 413 sichergestellten Pläne und zeigt den Überhang der Ölfeuerungen. Nicht enthalten sind Maschinenverkäufe, da diese keiner planlichen Darstellung bedurften. Mit der Einführung der automatischen Brenner erlosch diese Sparte. In der Folge bezog man die modernen Feuerungsanlagen von der Firma Cuenod während man die Öltanks unter anderem bei der Leobersdorfer Maschinenfabrik fertigen lies.<sup>73</sup>

Neben den klassischen kleinen Bäckereien fanden sich auch größere Kunden und sogenannte Prestigeprojekte in den Unterlagen. So gab es zum Beispiel Planungen für das Greisenasyl in Wien. Der Einbau einer Ölfeuerung in das Wiener Kino Schönbrunn 1961, Einrichtungen für die Lehrwerkstätten der Bäckerinnung und diverser Krankenhäuser, wie zum Beispiel Mistelbach 1980 und 1990 traten hier besonders hervor. Unter den Auftraggebern war auch der Bund hinsichtlich der Backstuben in den Gefangenenhäusern Wien (1977) und Graz. Eine Zeit lang gehörten auch einige Diözesen zu den Auftraggebern die sich für Kirchenheizungen interessierten. Auch das Erzbischöfliche Knabenseminar in Hollabrunn stattete seine Backstube mit Firsitk-Maschinen aus.

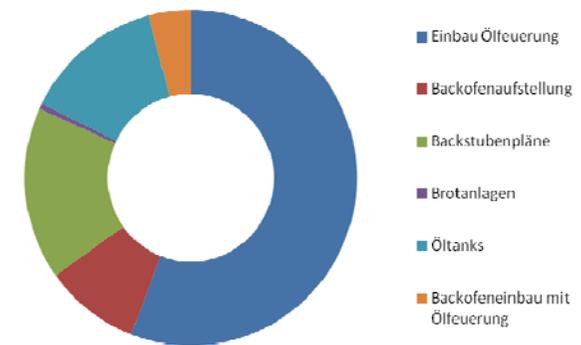


Abb. 56: Diagramm nach ausgeführten Arbeiten im Zeitraum von 1935 - 1980

<sup>73</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 166.

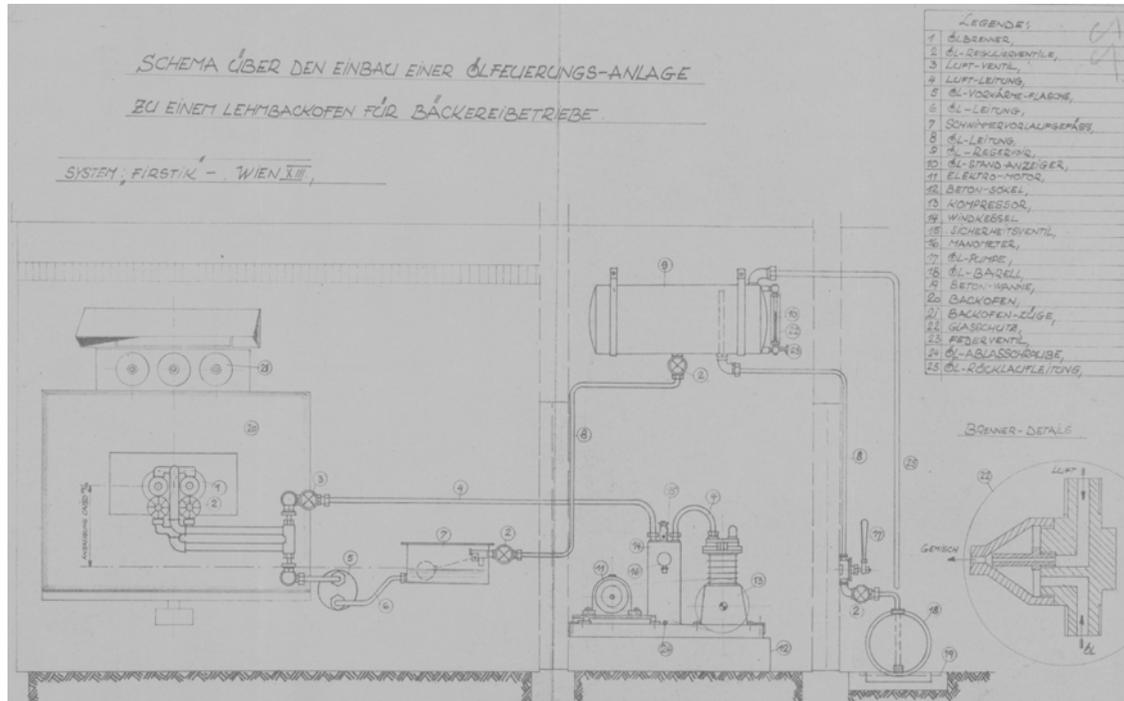


Abb. 59: Schema Ölfeuerung für einen Lehmbackofen, System Firstik

Die Akquise von neuen Aufträgen und die Kundenbetreuung waren dem Vater vorbehalten, der auch viele Wochenenden dafür aufbrachte.<sup>74</sup>

Anfang der 1950er Jahre wurden dann auch im Büro Angestellte aufgenommen, von denen manche Jahrzehnte im Unternehmen waren und es sogar bis zur Prokura schafften.

<sup>74</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 136.



Abb. 57: technische Einrichtung für die Ölfeuerung, Luftkompressor im Hängeschrank



Abb. 58: Ölfeuerung beim Anheizen des Backofens

#### 6.4. WEITERE AUSBAUTEN

Aufgrund der sich vergrößernden Familie beschloss man 1948, eine Aufstockung auf den bestehenden Längstrakt der Gusenleithnergasse vorzunehmen. Das erste Obergeschoss bewohnten fortan Franz und Marie Krenn mit Sohn Franz, das zweite in der Folge Alfred Krenn mit seiner Frau Gertrud. Deren Sohn Alfred Krenn jun. wurde 1954 geboren und stieg in der Folge nach dem Abschluss der Höheren Technischen Bundeslehranstalt in Wien IV 1970 in das Unternehmen ein.

1948 vollzog man auch die letzten großen Umgestaltungen. Im Erdgeschoss wurde eine 45 Quadratmeter große Fräserei errichtet und der gesamte zweite Stock in Massivbauweise hergestellt.<sup>75</sup> Das heißt, die vor zwei Jahren erstellten Holzbauten wurden wieder abgerissen und an deren Stelle traten nun ein Büro mit etwa 37 Quadratmeter, ein Waschraum sowie zusätzliche Werkstättenräume mit einer Grundfläche von 100 Quadratmeter. Die Räumlichkeiten im obersten Geschoss erhielten alle die typischen Oberlichter in Form von Dreiecksgiebeln mit Drahtglas (Abbildung 61). Die Sanitärgruppe wurde in Eigenregie hergestellt und blieb bis zur Einstellung der Produktion auch unverändert erhalten (Abbildung 60). Um den Privatbereich im zweiten Obergeschoss erschließen zu können, wurde im ersten Obergeschoss anstelle des Lagerraumes ein Stiegenlauf aus Holz errichtet.



Abb. 60: Sanitärraum, 2. OG, 2011



Abb. 61: Oberlichter am Quertrakt, 2011

<sup>75</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan für Zubau im Haus Wien 14., Gusenleithnergasse 17 für Herrn Franz Krenn, März 1948.

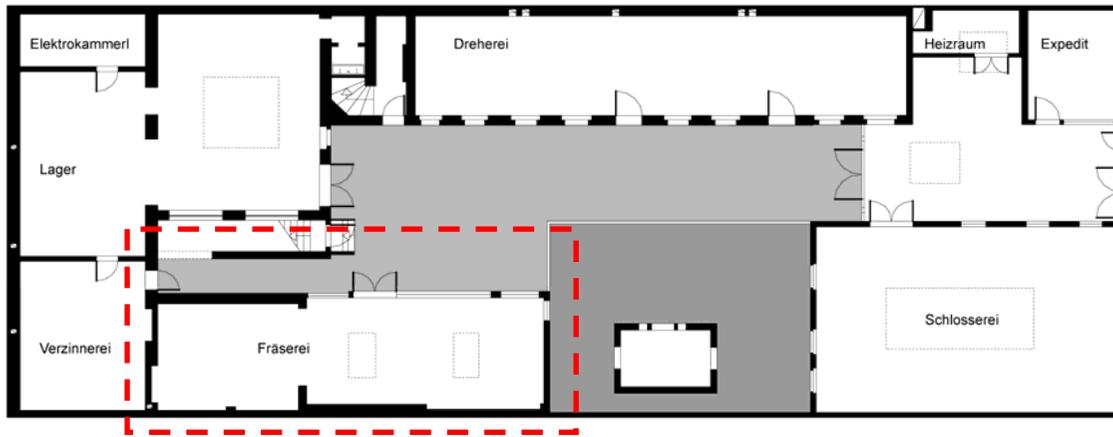


Abb. 62: Grundriss Erdgeschoss mit der neuen Fräserei und dem neuen Aufgang ins erste Obergeschoss

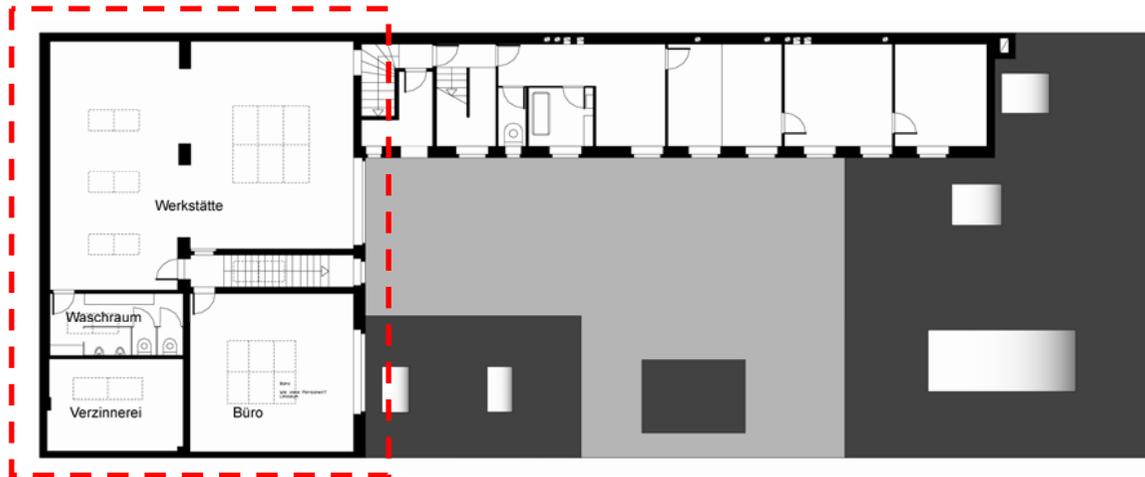


Abb. 63: Grundriss erstes Obergeschoss mit Büro und Werkstatt

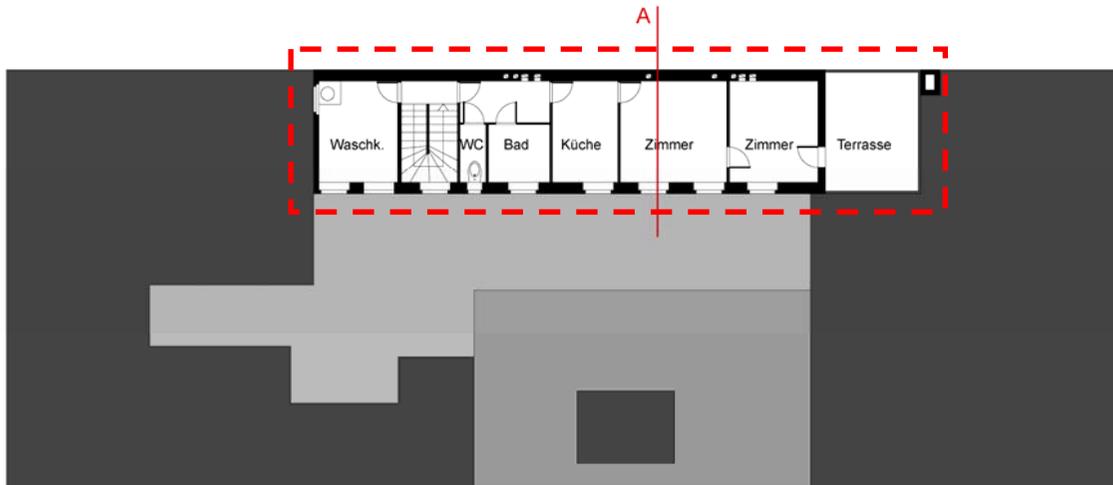


Abb. 64: Grundriss zweites Obergeschoss, Privatwohnung Krenn jun.



Abb. 65: Schnitt A durch den Längstrakt und Ansicht mit dem zweiten Stockaufbau

Der jüngere Bruder Franz absolvierte im eigenen Unternehmen eine Schlosserlehre, die er mit der Meisterprüfung abschloss. Alfred Krenn hatte 1952 ebenfalls die Meisterprüfung erfolgreich abgelegt. Nach dem Krieg beginnt sich auch das Geschäft wieder zu erholen. Die Entwicklung, Erzeugung und der Einbau von Ölfeuerungsanlagen erwies sich als zukunftsorientierte

Geschäftsidee. Mit dem Einbau von tausend solchen handgesteuerten Feuerungsanlagen begann der Aufschwung.<sup>76</sup> Baulich hatte man mit dem Betrieb in der städtischen Lage bald das räumliche Potential ausgeschöpft, da das Geschäft mit Knetern, Wickelmaschinen und Teigteilmaschinen stark anzog. Tabelle 7 zeigt den Zuwachs an Werkzeugmaschinen im Zeitraum von fünf Jahren. Die Abbildungen 66 und 67 illustrieren die Enge in den Werkstätten.<sup>77</sup> Bei der dichten Aufstellung der Maschinen wurde es zunehmend schwieriger die Maschinenkomponenten zu bearbeiten und zu manipulieren.

	1946	1951
Drehbänke	10	12
Bohrmaschinen	7	12
Schleifspindeln	5	5
Fräsmaschinen	2	2
Hobelmaschine	1	1
Schnellhobler	2	2
Stossmaschine	1	1

Tabelle 7: Maschinelle Grundausstattung  
1946 versus 1951

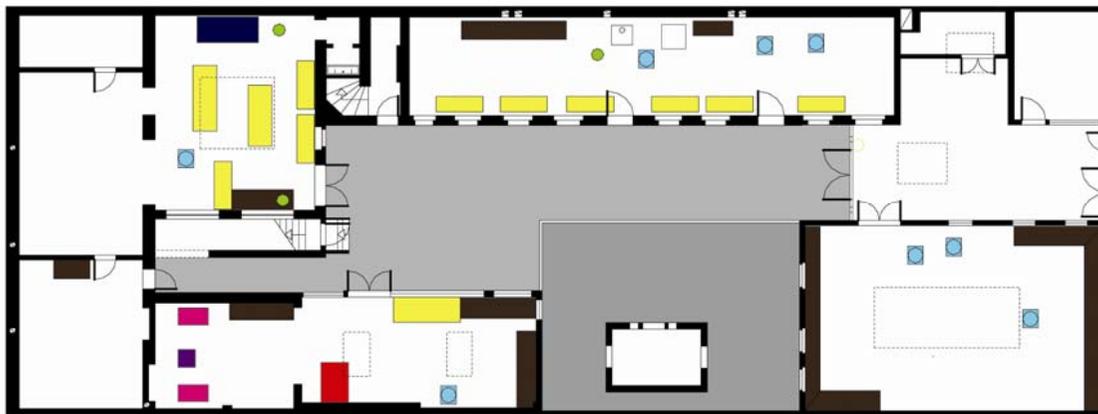


Abb. 66: Positionierung der Maschinen im Erdgeschoss, 1951



<sup>76</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 115.

<sup>77</sup> Privataarchiv Familie Krenn: Werkstättenplan der Firma Franz Krenn vom 20. Februar 1951.

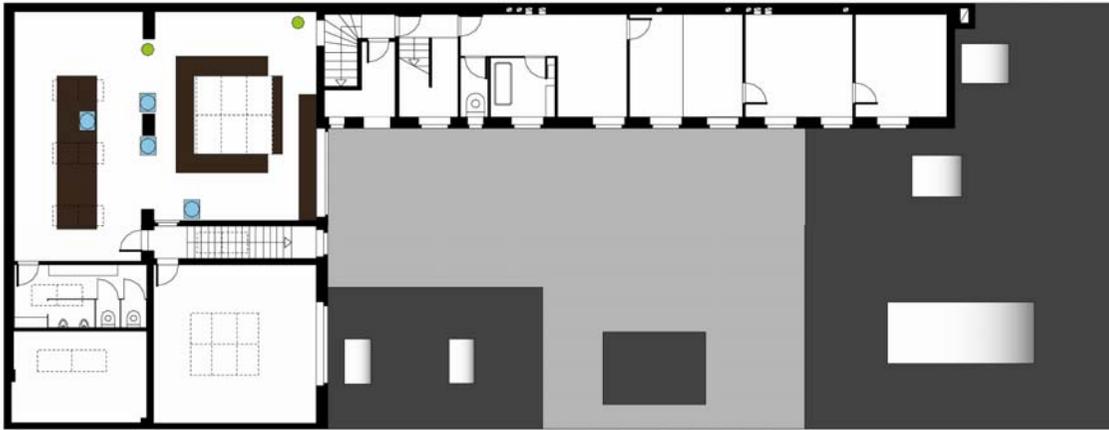


Abb. 67: Positionierung der Maschinen im ersten Obergeschoss, 1951

## 7. NEUE MASCHINEN UND EINE NEUE PRODUKTIONSSTÄTTE

## 7.1. DIE ERWEITERUNG UM DEN STANDORT BAD VÖSLAU

Zuversichtlich von der guten Entwicklung des Unternehmens nach dem Zweiten Weltkrieg und mit dem Willen sich zu vergrößern, beschloss man Mitte der 1950er Jahre, den Ausbau einer Zweigstelle in Gainfarn, das heute zu Bad Vöslau gehört, zu forcieren. Die Familie hatte dort in den 1930er Jahren anstatt der Bezahlung für gelieferte Maschinen von einem Bäcker einen „nassen Acker“ bekommen.<sup>78</sup> Auf dem Grundstück hatte man schon 1936 ein Wohnhaus, das während der Besatzungszeit von einem russischen Offizier bewohnt worden war, errichtet. Nach dessen Abzug erwarb man sukzessive einige Nachbargrundstücke und begann vorerst mit einem Lager, dann mit einer kleinen, von einem Werksmeister geführten Werkstätte, welche dem Wiener Betrieb zuarbeitete. 1958 übersiedelten Marie und Franz Krenn mit ihrem jüngsten Sohn nach Bad Vöslau. Obwohl die Dependance schon größer war, blieb das zentrale Büro und somit der Unternehmensmittelpunkt weiterhin in Wien in der Gusenleithnergasse – auch die Werkstätten wurden weiter betrieben. In Bad Vöslau wurden Komponenten erzeugt, für die das Raumangebot in Wien nicht ausreichend war. Da man bereits einen LKW besaß, war auch der permanente Austausch von Waren und Maschinen kein Problem mehr. Zu dieser Zeit waren an die hundert Personen im Unternehmen beschäftigt – davon rund vierzig in Wien.

Ab Mitte der 1950er Jahre machte man sich auch einen Namen bei der Herstellung von Kipfelwickelmaschinen, Semmelstanzen und Teigteil- und Schleifmaschinen. Diese waren zum Teil mit einem österreichischen Patent versehen und zeichneten sich durch einfache Pflege und Handhabung aus. Die Teigteil- und Schleifmaschine verwendete man für die unterschiedlichsten Teigsorten, welche exakt geteilt und anschließend geschliffen werden mussten. Es gab eine halbautomatische und später dann auch eine automatische Version.

Die Wickelmaschine konnte je nach Skaleneinstellung Kipferl, Salzstangen, Weckerl, Striezelstränge und diverse andere Formen liefern. Der im oberen Bereich angebrachte



Abb. 69: Kipfelwickelmaschine „Universal“



Abb. 68: Semmelstanzmaschine „Stella“

<sup>78</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 115.

Mehlstreuer war abnehmbar und stufenlos regulierbar. Die servicefreundliche Konstruktion ermöglichte eine einfache Wartung, sodass die Tücher vom Kunden selbst gewechselt werden konnten. Optional konnte die Maschine auch noch mit einer automatischen Zuführungseinrichtung zum Anschluss an einen Durchlaufgärschrank ausgestattet werden. Vier an der Unterseite angebrachte Lenkrollen sorgten für eine ausreichende Beweglichkeit. Gebaut wurden weit über tausend Stück mit einer weiß/orangen Lackierung, welche für die späteren Produkte der Firma Krenn typisch waren.<sup>79</sup>

*„Mit dieser Maschine hergestelltes Gebäck ist, wie die Erfahrung bewiesen hat, wesentlich größer als mit der Hand geformtes.“<sup>80</sup>*

In den 1970er Jahren, als die Automatisierung in den Backstuben voll anlief und die Produktvielfalt bei den Backwaren zunahm, versucht man sich auch an großen Anlagen. Die Bestandteile der raumgreifenden Brotgärschränke wurden in Bad Vöslau erzeugt und im Hof – da die Werkstätten zu klein waren – der Gusenleithnergasse zusammengebaut. Der erste derartige Schrank ging an die Bäckerei Schwillinsky in der Linzerstraße. Als sein persönliches Meisterstück bezeichnet Alfred Krenn eine von ihm konstruierte und entwickelte automatische Anlage zur Herstellung von halbkilogramm Broten für die Wiener Bäckerei Schrammel. Dieser führte damals drei Filialen in Wien und beauftragte 1978 die Firma Krenn mit dem Bau dieser Anlage – ein 8mm-Film dokumentiert die „Produktionsstraße“ in der Triesterstraße und zeigt die Broterzeugung für sechs Etagenbacköfen.<sup>81</sup> Von der Knetmaschine über die Wirkmaschine – wie der Teig auf einem Förderband abgelegt und dann in sogenannte Kipptrögeln durch den Vorgärschrank, Nachgärschrank schließlich auf Tuchabziehern abgelegt wird, werden alle Herstellungsschritte aufgezeigt.

---

<sup>79</sup> Privatarhiv Bernhard Gruber: Prospekt „Universal“ Kipfelwickelmaschine.

<sup>80</sup> Privatarhiv Bernhard Gruber: Prospekt „Universal“ Kipfelwickelmaschine.

<sup>81</sup> Privatarhiv Familie Krenn: 8mm- Film, Brotanlage Bäckerei Schrammel.

Als die Kühl- und Gefriertechnik in den Backstuben Einzug hielt, versuchte man auch in diesem Segment Fuß zu fassen. Ebenfalls für die Bäckerei Schrammel baute man eine Kühlanlage – diese Art der Anlagen wurde allerdings schnell von moderneren, besser steuerbaren Gefrierschränken abgelöst.

## 7.2. GRÖßERE VERTRIEBSSTRUKTUR

Der Großteil der Kunden kam immer noch aus den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich und der Steiermark. Es gab aber auch Kundschaften aus Tirol, Oberösterreich und Kärnten. Exemplarisch ist die aus den sichergestellten Unterlagen in Abbildung 70 illustrierte Beziehung zwischen Auftraggeber und Bundesländerherkunft – obwohl diese nicht vollständig waren, lässt sich dennoch eine Gewichtung der Kunden im Osten Österreichs belegen. Betreut wurden die Bäcker nun durch Vertreter, die teils angestellt oder aber auch als selbstständige Handelsvertreter unterwegs waren. Reparaturen und Serviceleistungen wurden von den eigenen Monteuren von Wien aus wahrgenommen. Den Erzählungen nach war zu den meisten Bäckerbetrieben auch eine jahrelange persönliche Beziehung vorhanden. Viele Geschichten ranken sich um die Handelsreisenden – negative, wie zum Beispiel Unterschlagungen von Honoraren für Maschinen, aber auch positive, wie die Erfolge zweier anderer Angestellter. Diese machten sich einfach mit einem mit maschinenbeladenen LKW auf den Weg durch ganz Österreich und machten so ein ganz guten Umsatz.<sup>82</sup>

Lange Zeit dürfte die Einstellung der österreichischen Bäcker dahin gegangen sein, neue Maschinen nur dann anzuschaffen, wenn die alten defekt waren und nicht wenn sie neu auf den Markt kamen, was die Vermarktung enorm erschwerte. Man bedenke nur, dass die durchschnittliche Lebensdauer eines soliden Kneters bei 20 bis 30 Jahren lag.<sup>83</sup> Zudem war es

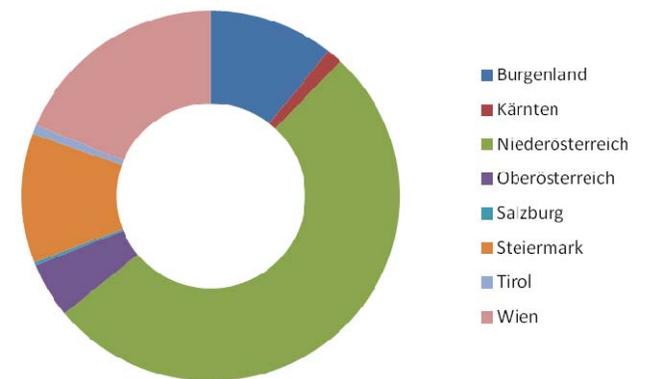


Abb. 70: Diagramm über Aufträge von 1902-1990, nach Bundesländern aufgeteilt

<sup>82</sup> Interview, Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 119.

<sup>83</sup> Schulte to Bühne, Julia: Das Bäckerhandwerk von 1896-1996 am Beispiel der Stadt Münster. Münster, 2000, S. 125.

vor allem im ländlichen Raum schwer zu argumentieren, neue Maschinen anzuschaffen, wenn die Versorgung des Einzugsgebietes auch problemlos mit der vorhandenen Ausstattung funktionierte. Eine Zäsur stellt hier der Zweite Weltkrieg dar – die Zerstörungen machten eine teilweise Neuausstattung der Backstuben notwendig.

### 7.3. SERVICE ALS MARKETINGSTRATEGIE

Neben der persönlichen Betreuung wurde den Bäckern auch die komplette planerische Arbeit abgenommen. Die Firma Krenn verfertigte meist einen Bestandsplan der vorgefundenen Betriebsstätte und lieferte dann zwei bis drei Vorschläge für Um- und Zubauten. Erst nachdem man sich auf einen Entwurf verständigt hatte, wurde ein, meist ortsansässiger, Baumeister beauftragt. Die Pläne waren mit den Maschinen aus der eigenen Produktion ausgestattet. Die Grundrisse verdeutlichten die Beziehung der Maschinen untereinander und zeigten die Effizienz im täglichen Betrieb (kurze Wege). Oftmals erledigte man von der Einreichung bis zur Genehmigung des Bauvorhabens durch die Behörden, alle notwendigen Maßnahmen.

Bei den österreichischen Messen machte man gute Geschäfte in Wels und auch bei der Wiener Messe. Bei den Bäckereifachausstellungen in der Wiener Stadthalle wurden komplette Backanlagen aufgestellt und auch von einem Bäckermeister betrieben, um die Maschinen in einem möglichst realistischen Umfeld zu präsentieren. Der dreimalige Besuch der IBA, einer internationalen Fachmesse für Bäcker, in Deutschland (Dortmund, München und Düsseldorf) erwies sich aus wirtschaftlicher Sicht als nicht zielführend. Die graphische Gestaltung der Werbebroschüren wurde lange Zeit über einen Herrn Rudy abgewickelt, welcher auch gute Verbindungen zur Innung der Bäcker hatte.<sup>84</sup>

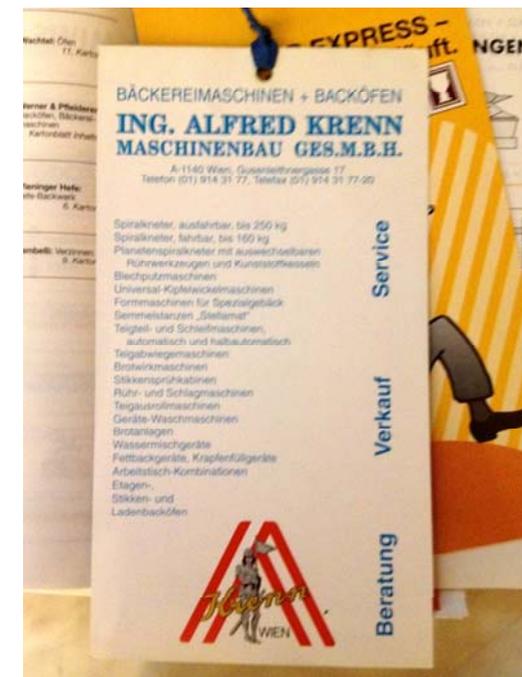


Abb. 71: Lesezeichen im von der Bäckerinnung jährlich herausgegebenen Bäckerkalender, 1965

<sup>84</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 164.

Eine weitere Strategie war es, den diversen Ausbildungsstätten, allen voran den Berufsschulen, regelmäßig neue Maschinen zur Verfügung zu stellen, um sich so bereits bei den Lehrlingen einen Namen zu machen.

### 7.3.1. Exportgeschäfte

Mit der Zunahme des Exportes wurde ab Mitte der 1950er Jahre ein Großteil der Broschüren und Prospekte auch in Englisch verfasst (Abbildung 73). Dies reichte allerdings in einer Zeit, in welcher Informationen noch nicht allgegenwärtig und permanent abrufbar waren, nicht aus, um weltweit präsent zu sein. Trotzdem schien lange Zeit vor allem der Export und die Wartung der verkauften Maschinen ein gangbarer Weg zu sein.

Das Auslandsgeschäft wurde durch Herrn Prosenbauer, einem Maschinengroßhändler, angekurbelt.<sup>85</sup> Dieses Unternehmen mit Firmensitz in Wien, ist gegenwärtig noch tätig und vertreibt Geräte und Maschinen für die Gastronomie.<sup>86</sup> Auch die Wiener Firma Datler war federführend für den Verkauf in das Ausland verantwortlich.<sup>87</sup> Beide Herren hatten nach dem Krieg schon für Franz Firstik als Verkäufer gearbeitet, sich damals aber nur auf Österreich beschränkt. Obwohl sich immer wieder Chancen auftaten, auf den internationalen Märkten zu reüssieren, verabsäumte man es doch, rechtzeitig Niederlassungen oder Repräsentanzen zu gründen. Zu sehr verließ man sich auf einzelne Persönlichkeiten. Problematisch könnten auch die Produktionskapazitäten gewesen sein. Für die Bedienung eines großen Marktes waren die Werkstätten nicht geeignet. Der Standort Wien konnte durch seine Lage in der Stadt und die bauliche Situation zu keiner modernen, schlagkräftigen „Fabrik“ umgebaut werden. Oftmals hatte man Probleme bei der Aufstellung neuer Werkzeugmaschinen, da diese kaum Platz fanden. Vöslau wurde auch nur sukzessive kleinteilig „angestückelt“, sodass man eigentlich nie eine große Halle zur Verfügung hatte.

<sup>85</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 119.

<sup>86</sup> [www.hollsteinfuhrmann.at](http://www.hollsteinfuhrmann.at), (27. Jun. 2012).

<sup>87</sup> [www.datler.com](http://www.datler.com), (27. Jun. 2012).



Abb. 72: Messeauftritt bei einer Bäckereiausstellung



Abb. 73: Titelblatt einer englischsprachigen Broschüre

Dennoch wurden einige Spiralkneter sogar bis nach Australien verkauft. Es ist nicht mehr nachvollziehbar, wie es zu dieser Verbindung kam. In Erinnerung sind Alfred Krenn noch die enormen Auflagen für den Export der Maschinen. So musste sogar ein Nachweis über die Unbedenklichkeit der hölzernen Transportkisten (Schädlingsbefall,...) erbracht werden. Gern erzählt Alfred Krenn die Geschichte von einem australischen Bäcker, welcher bei einem Österreichurlaub ein Ersatzteil für einen Kneter abholte und erzählte, dass er noch immer Freude an seiner Maschine habe, im Gegensatz zu seinen Kollegen, welche Billige gekauft hätten und die jetzt schon alle beim Schrott seien.<sup>88</sup>

Aus Japan kamen auch Bestellungen für Kneter. Zweimal wurde die Firma Krenn von einer japanischen Delegation besucht, die man dann mit einer Dolmetscherin durch Wien führte. Einige Maschinen wurden geliefert, aber dann kam es zu Differenzen über Gewährleistungsfragen, weil die Kunden nicht bedachten, dass die Produkte mit den unterschiedlichen Stromspannungen im Land Probleme haben könnten. Bei diesem Geschäftsvorgang agierte man vielleicht etwas ungeschickt – mit etwas mehr Entgegenkommen hätte man diese Beziehung vielleicht noch länger aufrechterhalten können.

Die Produktion für den amerikanischen Markt erwies sich als äußerst schwierig und zeigte nicht den gewünschten Erfolg. Die Liste an Spezialanforderungen hinsichtlich Motorisierung, Farben und vielem mehr, machte eine positive Kalkulation unmöglich, sodass es bei vereinzelt kleineren Aufträgen blieb.<sup>89</sup>

Hatte man in die ehemalige Tschechoslowakei noch einige neue Maschinen liefern können, fiel dieser Markt nach der Gründung der Republik zusammen, da bei den Bäckern eher gebrauchte, billigere Maschinen gefragt waren.<sup>90</sup>

---

<sup>88</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 128.

<sup>89</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 124.

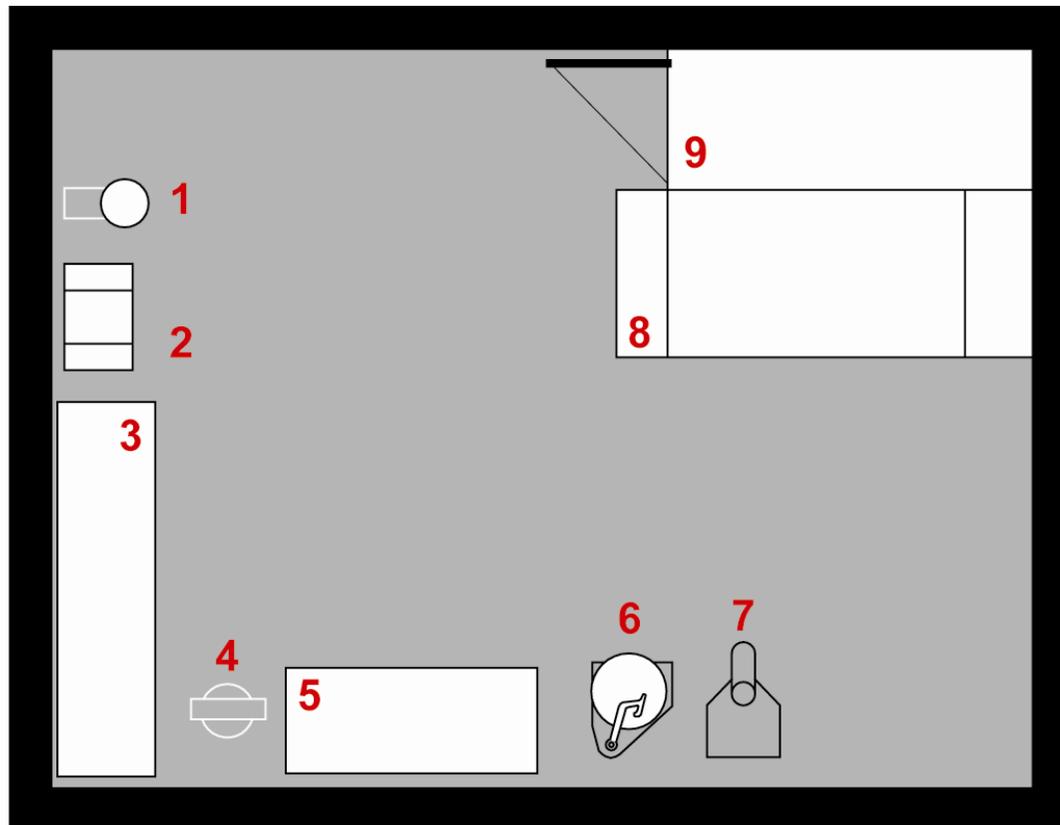
<sup>90</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 119.

Auch verursachte der Einzug der Backöfen in Stahlbauweise für ein langsames Versiegen dieser über lange Jahre sehr lukrativen Einnahmequelle. Diese technische Entwicklung zog auch Änderung der Raumausnutzung in den Bäckereien nach sich.

Im Vergleich zur Backstube der 1930er Jahre (Abbildung 74) hat sich der Gesamtraumbedarf bis zum Jahr 1969 kaum geändert. Auffallend ist jedoch die Gestaltung und Situierung des Ofens. Wie im dem Plan ersichtlich, haben sich die Dimensionen deutlich verkleinert, sodass der Ofen wie eine Bäckereimaschine einfach eingestellt werden konnte und auch jederzeit sofort erweiterbar war. Auf die Mauer als Speichermaße konnte verzichtet werden; der so neu gewonnene Platz lieferte Raum für neue Möblagen und Gerätschaften. In dieser Epoche hat es die Backstube auch aus dem Keller ins Erdgeschoss geschafft. 1969 ist die maschinelle Ausstattung schon beachtlich.



Abb. 74: Bäckerei Höttl, Maissau, Backtrog mit Arbeitstafel, Teigteilmaschine und Wagen für Gärläden; 1932



1. Semmelwirkmaschine „Stella“
2. Kipfelwickelmaschine „Universal“
3. Teigteiltisch
4. Teigteil- und Schleifmaschine „Automatic“
5. Tisch
6. Knetter „Blitz“
7. Mehlsiebmaschine „Turbo“
8. Ofen zum Beispiel „Taifun“
9. Gärschrank



1 Meter

Abb. 75: Schema einer Kleinbäckerei um 1970

Neben einer Knetmaschine „Blitz“ waren auch schon Teigteil- und Schleifmaschinen „Automatic“, Mehlsiebanlagen „Turbo“, Kipfelwickelmaschine „Universal“ und ein moderner Ofen

in Stahlbauweise im Einsatz. Neu dazu kam auch ein Gärschrank, neben dem Ofen situiert, um die Abwärme zu nutzen.



Abb. 76: Moderne Backstube, <http://www.abzonline.de/praxis/,508191246.html>, (13. Juli 2012)

#### 7.4. DIE OFFENE HANDELSGESELLSCHAFT MIT DREI GESELLSCHAFTERN

Nach dem Tod von Marie Krenn 1967 gründeten Franz sen., Alfred und Franz Krenn jun. eine offene Handelsgesellschaft (OHG) zu gleichen Teilen. Die Verzinnerei verlor an Bedeutung, sodass man sie komplett einstellte und den Verzinner bis zu seiner Pensionierung mit der Betreuung eines Lagers in der Sechshäuserstraße betraute. Die letzte bauliche Maßnahme wurde 1971 mit dem Bau einer Lackiererei in Angriff genommen.<sup>91</sup> Die eigene Lackiererei wurde notwendig, um die gewünschte Qualität der Oberfläche zu liefern. Viele, auch spezialisierte Unternehmen, hatten Probleme, eine glatte, orange Fläche zu liefern. Bei der optischen Gestaltung, das heißt den Lackierungen der Maschinen, orientierte man sich hauptsächlich an den aktuellen Farben der Branchegrößen. Für einzelne Bäcker wurden aber auch Speziallackierungen angefertigt, da sich so mancher mit dem Orange anfänglich nicht anfreunden konnte.<sup>92</sup>

#### 7.5. DIE LETZTE BAULICHE UMGESTALTUNG IN DER GUSENLEITHNERGASSE

Im Zuge der Errichtung der Lackiererei musste das Gartenhäuschen abgebrochen werden. Die Waschküche wurde zum Kompressor- und Lackvorratsraum umfunktioniert. Somit war im Jahr 1971 die Grenze der horizontalen Verdichtungsmöglichkeiten erreicht – in der Mitte blieb nur mehr ein Innenhof mit etwa 120 Quadratmeter Restfläche übrig.<sup>93</sup> Die eigene Verzinnerei wurde aufgegeben – durch das Einziehen einer Zwischendecke in den hohen Raum konnte im ersten Obergeschoss ein vom Büro aus begehbares Besprechungszimmer errichtet werden.



Abb. 77: Krenn SP 120/140

<sup>91</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan für die Abtragung eines Gartenhauses sowie für die Neuerrichtung eines Spritz- und Lackierendes, 7. September 1970.

<sup>92</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 143.

<sup>93</sup> Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien: Plan für die Abtragung eines Gartenhauses sowie für die Neuerrichtung eines Spritz- und Lackierendes, 7. September 1970.

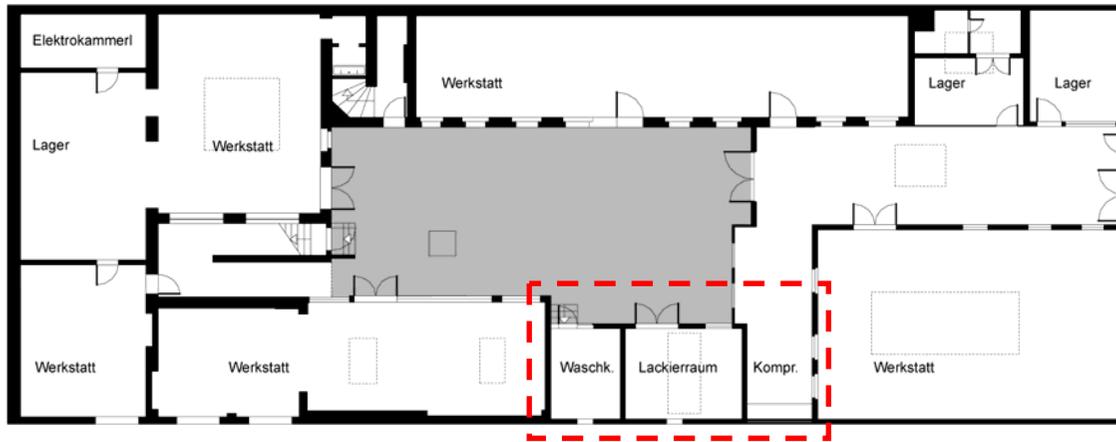


Abb. 78: Grundriss Erdgeschoss mit Lackiererei

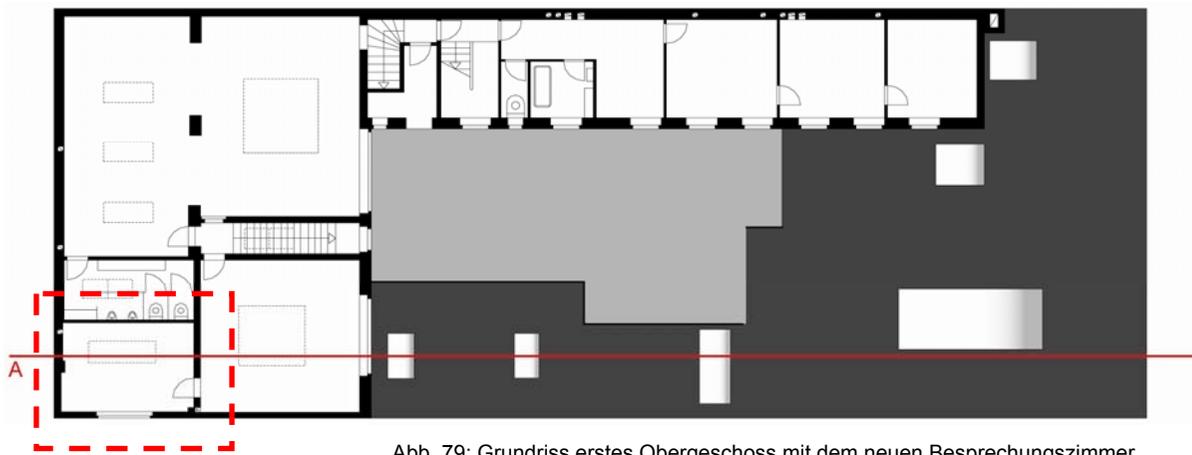


Abb. 79: Grundriss erstes Obergeschoss mit dem neuen Besprechungszimmer



Abb. 80: Besprechungszimmer, Büro, Blick aus dem Büro, 2011



Abb. 81: Schnitt A durch Lackiererei, Büro und Besprechungszimmer



Abb. 82: Werkstätten, 2011

## 8. DIE WIRTSCHAFTLICHE TRENNUNG DES UNTERNEHMENS UND DIE ZEIT DANACH

1972 erlag Franz Krenn sen. einem Schlaganfall und die beiden Söhne übernahmen den Betrieb zu gleichen Teilen. Nach familiären Unstimmigkeiten fasste man 1983 den einvernehmlichen Beschluss, die beiden Produktionsstätten unter den Brüdern aufzuteilen und von nun an wirtschaftlich getrennte Wege zu gehen.

### 8.1. ALFRED KRENN UND DER WIENER BETRIEB

Franz Krenn jun. leitete fortan den Betrieb in Vöslau und Alfred Krenn führte mit seinem Sohn Alfred Krenn jun. die Geschäfte in Wien fort.

Aus marketingstrategischer Sicht dürfte die Phase nach der Aufgliederung des Betriebes nicht sehr geschickt verlaufen sein. Es war für den Kunden wahrscheinlich schwer verständlich, auf einmal zwei Firmen mit gleichem Namen, gleichem Logo und den gleichen Produkten gegenüber zu stehen. Die Wiener Niederlassung entschied sich dann, zumindest das Bild des Rathausmannes zu modifizieren. So kombinierte man das „Österreich A“ anstatt des Krenn Schriftzuges mit dem Rathausmann. Nach der Brezel mit zwei Löwen, einfachen Namensschildern, dem Wappen mit zwei Löwen und dem Rathausmann bedeutete dies eine erneute Änderung im Firmenauftritt. War die Brezel das Logo der österreichischen Bäcker, so kann man nicht mehr genau nachvollziehen, woher die Idee mit dem Rathausmann kam – entworfen wurde er von einem Schulfreund von Franz Krenn sen. Ursprünglich wurden die Sujets in Alu gegossen und auf die Maschinen genietet, da die Bäcker aber ein „wildes Volk“ sind, wie Alfred Krenn erläutert, wurden diese beim Bewegen der Maschinen sofort abgestoßen. Somit entschied man sich für Aufkleber, welche zwar nicht so ästhetisch waren, aber billiger.<sup>94</sup>



Abb. 83: Firmenzeichen der Wiener Niederlassung nach der Trennung, 1983



Abb. 84: Firmenzeichen der Bad Vöslauer Niederlassung

<sup>94</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 143.

---

## 8.2. FRANZ KRENN JUN. UND DER BETRIEB IN BAD VÖSLAU

Natürlich ist in den Jahren nach der Trennung (1983) auch das Unternehmen des eigenen Bruders als Konkurrenz zu bezeichnen. Was besonders bei der Entwicklung des Krenn „SP 35 KK“ augenscheinlich war. Franz Krenn entwickelte in Bad Vöslau einen Spiralkneter mit Plastikkessel, genannt „Tornado 25“, welcher bei den Bäckern sehr gut verkauft wurde, nur war er vielen Kunden zu klein. Alfred Krenn begann den „SP 35“ zu entwickeln und bauen (der auch mit einem 50 Liter Kessel zu haben war), ohne etwas von der Parallelentwicklung seines Bruders, welcher zeitgleich an einem „Tornado 50“ arbeitete, zu wissen.<sup>95</sup> Bei der annähernd gleichzeitigen Markteinführung der beiden Produkte war das Erstaunen der Kunden groß, dass sich die Brüder gegenseitig Konkurrenz machten, dennoch aber jedes Modell seine Klientel fand.

Die Niederlassung von Franz Krenn jun. ging bereits 1992 in Konkurs. Bezeichnend für die familiäre Situation war, dass Alfred Krenn über die Schließung des Betriebes nicht von seinem Bruder persönlich sondern von einem Monteur unterrichtet wurde, der die Information von einem Bäcker nach Hause brachte. Franz Krenn jun. in Bad Vöslau hätte zwar noch versucht, mittels neuartiger Geschäftsideen, wie zum Beispiel durch Schneekanonen, neue Absatzmärkte zu generieren. Dem war aber kein Erfolg beschieden.<sup>96</sup> Die noch vorhandenen Maschinenteile wurden von Alfred Krenn aufgekauft, um Pflege und Wartung der Maschinen des Bruders gewährleisten zu können. Die Werkzeugmaschinen wurden alle verkauft, auch die Kunststoffspritzmaschinen, welche für die Gusenleithnergasse attraktiv gewesen wären – aber die Spritzformen konnten erworben werden. Eine gebrauchte Anlage zum Kunststoffspritzen

---

<sup>95</sup> Interview Alfred Krenn, 21. Februar 2012, S. 142.

<sup>96</sup> Interview Alfred Krenn, 12. Jänner 2012, S. 121.

wurde später von einem Leobersdorfer Betrieb übernommen. Die bereits fertigen Maschinen wurden von der Handelsfirma Datler aufgekauft.<sup>97</sup>

### 8.3. LETZTE ERFOLGE UND DER KAMPF UMS ÜBERLEBEN

Trotzdem konnte auch die Wiener Division mit dem „SP 35 KK“ einen letzten großen Erfolg verbuchen. Dieses Gerät war für Kleinbetriebe konzipiert, welche täglich mehrere kleine Teige zwischen 1 und 35 Kilogramm zu mischen hatten. Konstruktiv war sie mit einem kräftigen Antriebsmotor und zwei Geschwindigkeitsstufen, sowie einem im Ölbad laufenden Getriebe, ausgestattet. Ein weiterer Motor diente zum Heben und Senken des Kesselwagens. Knetwerkzeuge, Wagenkasten und Bodenplatte waren aus Nirosta gefertigt.<sup>98</sup> Zwei elektrische Zeitrelais dienten zur Einstellung der Mischzeiten – langsam und schnell. Die einmal eingestellten Zeiten konnten beliebig oft wiederholt werden. Einen wesentlichen Vorteil brachten die zur Maschine gehörenden Kunststoffkessel, welche nicht nur leichter und billiger waren sondern zudem auch die Teigtemperatur besser halten konnten. Optional waren unterschiedlich geformte Rührbesen, Rührflügel und Knetspiralen erhältlich. Von ihren Dimensionen war die Maschine relativ zierlich (55x75x155 Zentimeter) – neben den Kipfelwickelmaschinen war sie eine der bis zuletzt produzierten Maschinen. Die Ausführung mit den Kunststoffkesseln war äußerst innovativ und kommt bei den Bäckern immer noch sehr gut an.<sup>99</sup>

Die Firmenphilosophie war immer, qualitativ hochwertige Erzeugnisse zu liefern und möglichst nicht von anderen Lieferanten abhängig zu sein. Dieser Anspruch der Firma Krenn, alles im eigenen Haus produzieren zu wollen, erwies sich in späterer Zeit, da alles auf Spezialisierung und Industrialisierung ausgerichtet war, als nicht mehr ökonomisch. Die in Kleinserien erzeugten Produkte konnten dem wirtschaftlichen Druck des Marktes nicht mehr standhalten.



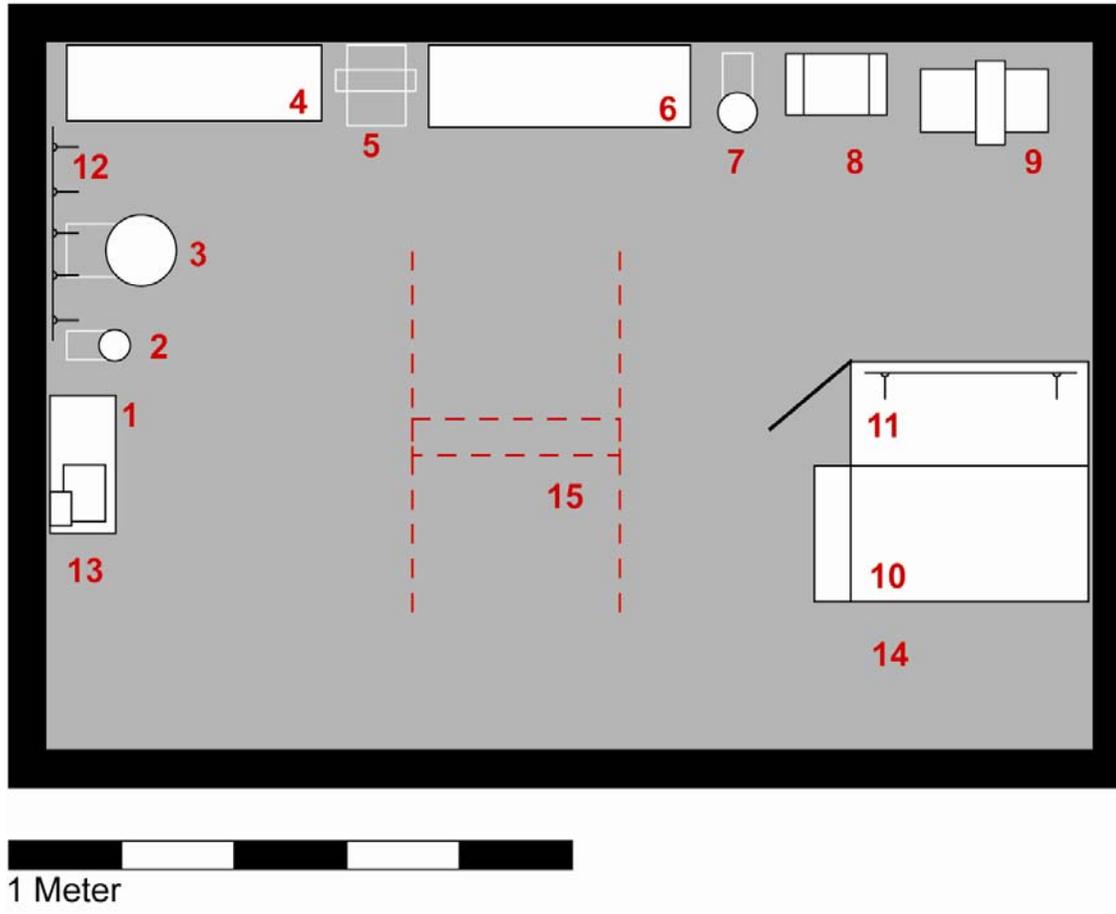
Abb. 85: SP 35 KK,  
Bäckereimaschinenerzeugung Ing. Alfred Krenn, Wien

<sup>97</sup> Interview Christian Datler, 21. Februar 2012.

<sup>98</sup> Privatarhiv Bernhard Gruber: Prospekt „SP 35 KK“ Spiralkneter.

<sup>99</sup> Interview Christian Datler, 21. Februar 2012.





1. Abwäsche
2. Rührmaschine
3. Spiralknetter
4. Arbeitstisch mit Mehlwaage
5. Teigteil- und Schleifmaschine
6. Arbeitstisch
7. Semmelstanzmaschine
8. Kipfelwickelmaschine
9. Teigausrollmaschine
10. Backofen
11. Gärkammer
12. Nagelgare
13. Wasserdosiergerät
14. Platzreserve für zusätzliche Ofen
15. Hochgare

Abb. 87: Schema einer Bäckstube um 1980

Die Abwäsche diente zur Reinigung kleinerer Gerätschaften sowie der Hände. Idealerweise wurde direkt oberhalb ein Gerät zur Dosierung des Wassers montiert, von welchem ein Schlauch direkt zur Teigknetmaschine, beziehungsweise zur Knetmaschine führte. Ruth Aebi schreibt in ihrem Buch über die Wichtigkeit von Menge und Beschaffenheit des Wassers bei der

Teigherstellung, wonach sich hartes Wasser besser eigne als weiches.<sup>104</sup> Die Nagelgare wurde im Bereich der Teigherstellung angebracht, sie sollte kleinere Arbeitsutensilien aller Art und jene kleinen Mengen an Materialien aufnehmen können, die im Rahmen der Teigzubereitung benötigt wurden. Wurde eine stationäre Teigknetmaschine mit ausfahrbarer Knetschale verwendet, sollte diese dann unterhalb der Nagelgare Platz finden können. Knetmaschinen sollten in den Raum gerückt werden können, um Platz an den Arbeitstischen zu schaffen. Unter den Teigtischen waren Abstellflächen für Mehlwagen, Teiglinge oder einfach Laden zum Verstauen der Arbeitsutensilien angebracht. Die Gärkammer sollte mit mehreren Gärwägen befahren werden können und auch noch Platz für Gärläden bieten. Für etwaige Vergrößerungen der Produktion wurden auch schon Vorhalteflächen für zusätzliche Öfen angedacht.

#### 8.4. DER LANGSAME NIEDERGANG

Am 30. Juli 1990 änderte man die Gesellschaftsform zu einer GesmbH.<sup>105</sup> Auch in der Gusenleithnergasse hat man mit der veränderten Geschäftslage der Bäcker zu kämpfen. Langsam begann man die Eigenproduktion von Maschinen einzustellen und anstatt dessen Handelsware zu verkaufen und den Kundendienst zu betreiben. Ein modernes CNC gesteuertes Bohrwerk, welches noch 1998/99 angeschafft wurde, erreichte nie mehr seine volle Auslastung und musste mit enormem Verlust verkauft werden. Schließlich musste Alfred Krenn sen. im September 2000 Konkurs anmelden. Von den zwei verbliebenen Angestellten, einem Dreher und einem Schlosser, hatte einer das Pensionsalter erreicht, den Schlosser versuchte man noch zu beschäftigen.

Weil man die Kunden nicht ohne Serviceleistung zurücklassen wollte, entschied man sich zur Neugründung einer GesmbH durch Frau Gertrud Krenn mit Alfred Krenn jun. als

---

<sup>104</sup> Aebi, Ruth L.: Unser Brot. Zürich, 1990, S.68 ff.

<sup>105</sup> Archiv der Wirtschaftskammer Österreich: Mitgliederdatenservice WKO Wien, Firmenbuchnummer 94580p.

---

Geschäftsführer.<sup>106</sup> So arbeitete man bis zum Jahr 2010 weiter. Aufgrund mangelnder Perspektiven unterließ man auch jeglichen Versuch, das Unternehmen nochmals zu vergrößern, oder neu auf dem Markt zu positionieren. Nach dem Tod von Gertrud Krenn entschloss man sich, die Firma zu liquidieren.

---

<sup>106</sup> Archiv der Wirtschaftskammer Österreich: Mitgliederdatenservice WKO Wien, Firmenbuchnummer 199094k.

## 9. RESÜMEE

Die Entwicklung des Unternehmens Krenn verlief, abgesehen von den Einschnitten durch zwei Weltkriege, bis Ende der 1980er Jahre positiv. Kontinuierlich konnte die Produktion ausgebaut und der Markt mit neuen Bäckereimaschinen versorgt werden. Bedingt durch die sich ständig erweiternde Produktpalette musste auch demensprechend Personal eingestellt und die Produktionsfläche erweitert werden. Bei der Betrachtung der Betriebsstätten war die Verlagerung aus dem Zentrum in immer dezentralere Bereiche der Stadt zu beobachten. Dies stand einerseits mit der wirtschaftlichen Expansion des Unternehmens im Zusammenhang aber auch mit produktionsbedingten Problemen und Beschwerden der Anrainer, welche sich über die beim Verzinnen entstehenden Dämpfe aus Schwefel, Arsen und Antimon beschwerten.<sup>107</sup> Die Erweiterung des Unternehmens gipfelte in der Gründung der Zweigstelle in Bad Vöslau. Abbildung 88 illustriert die diversen Produktionsstätten und deren Nutzungsdauer. Links ist der Balken offen, da eine exakte Datierung des Unternehmensstarts nicht möglich war. Der schwarz gestrichelte Bereich stellt die Bad Vöslauer Filiale nach der Trennung dar.

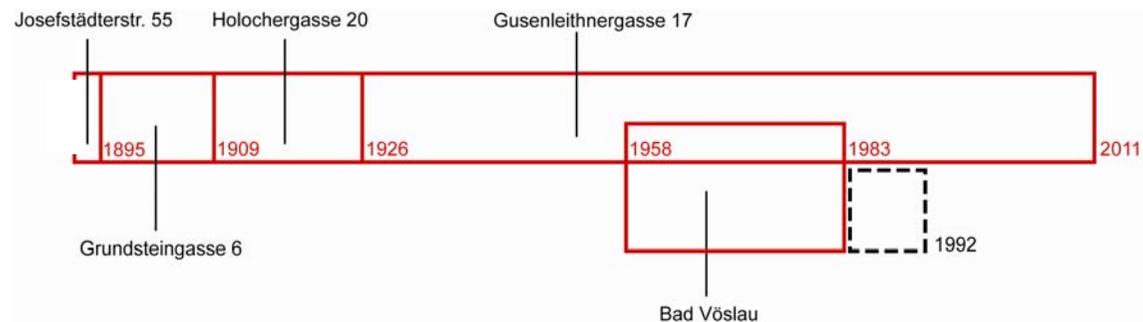


Abb. 88: Zeitachse, Überblick über die unterschiedlichen Produktionsstätten

<sup>107</sup> Issel, Hans: Illustriertes Lexikon der gebräuchlichen Baustoffe. Leipzig 1902, S. 478.

Zudem sei noch einmal darauf hingewiesen, dass es sich mit Ausnahme des Standortes in der Gusenleithnergasse ausschließlich um Mietobjekte handelte – deshalb ist es auch verständlich, dass kaum Umbauten durchgeführt wurden. Entstand Platzmangel, mietete man sich einfach in ein größeres Objekt ein. Anders jedoch in der Gusenleithnergasse, wo es mehrere Umgestaltungen gab. Diese werden in Abbildung 89 chronologisch (beginnend mit dem Erwerb der Liegenschaft 1926 bis zum Verkauf 2011) angeführt. Die meisten Adaptierungen wurden durch die Erweiterung der Produktion hervorgerufen, aber auch durch die anwachsende Familie.

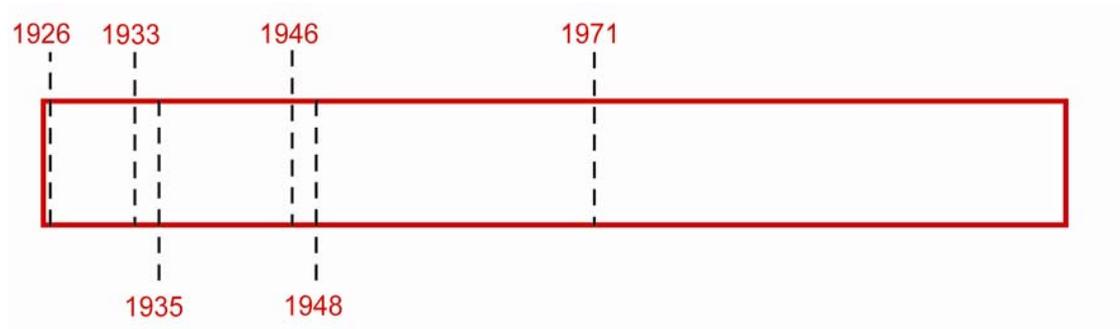


Abb. 89: Umbauphasen in der Gusenleithnergasse

Die Grafik in Abbildung 90 visualisiert nochmals den abgelaufenen Verdichtungsprozess anhand der Dachdraufsicht auf der Parzelle der Gusenleithnergasse Nummer 17.

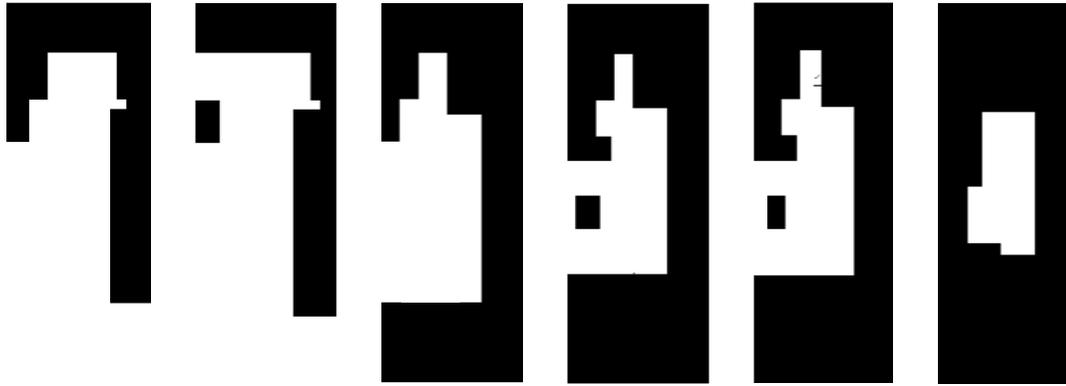


Abb. 90: Verdichtung der Kubatur von 1926 bis 1971

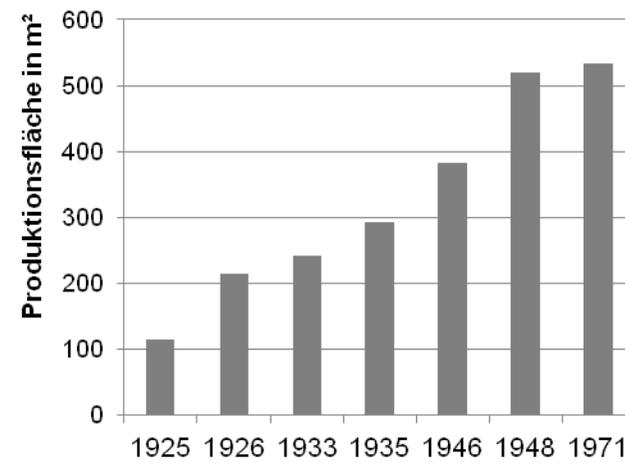


Tabelle 8: Zuwachs der Produktionsfläche 1926 - 1971

Betrachtet man die Produktionsstätten in Bad Vöslau und der Gusenleithnergasse, so lassen sich auch heute noch architektonische Gemeinsamkeiten hinsichtlich der gewachsenen Struktur wie auch einiger gestalterischer Details feststellen. Beide Objekte besitzen die dreieckigen mit Drahtglas gedeckten Oberlichten, welche ganz klar den Charakter einer Werkstatt aus den 1950er Jahren wiedergeben. Auch lässt sich bei beiden Objekten keinerlei Ansatz zu einer „Repräsentationsarchitektur“ erkennen – gebaut wurde billig, schnell und nach Bedarf.

Die Firma Firstik/Krenn strebte, wie auch viele andere in dieser Branche, eine Komplettausstattung von Backstuben an. Beratung, Planung, Erzeugung, Montage und Service – alles aus einer Hand.

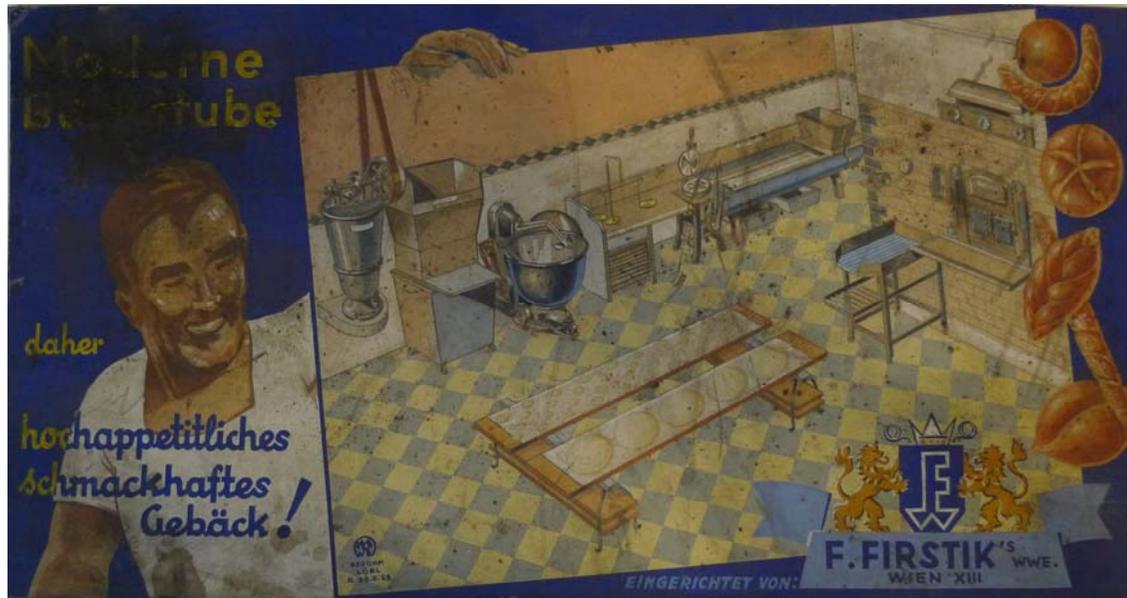


Abb. 91: Plakat „Moderne Backstube“, Entwurf wahrscheinlich von Viktor Weixler, um 1925

Die Ausrichtung der Firma war ausschließlich auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung des Bäckerhandwerkes ausgerichtet und auch von dieser Kontinuität abhängig. Waren in den

frühen Jahren hauptsächlich noch Ofenbestandteile erzeugt beziehungsweise auch viele Ölfeuerungsanlagen für Backöfen verkauft worden, so ging diese Produktparte mit der fortschreitenden Mechanisierung und auch Industrialisierung der Backtechnologie verloren. Im Gegensatz dazu schafften andere Firmen die Diversifikation in andere Aufgabenfelder. Angeboten hätten sich hier vor allem die Chemische- und die Lebensmittelindustrie – aber die Firma Krenn versuchte weiterhin qualitativ hochwertige Bäckereimaschinen in handwerklicher Tradition herzustellen, bis sie von der industriellen Serienfertigung überholt wurde. Dass strategische Entscheidungen mit einer so breit gestreuten Führungsstruktur (OHG mit drei gleichberechtigten Partnern) nicht leicht durchzusetzen waren, in Phasen, in welchen klare Strategien notwendig gewesen wären, ist verständlich. Auch in den folgenden Jahren, nach dem Tod von Franz Krenn sen. verlor man wahrscheinlich viel Energie in familiäre Unstimmigkeiten, was später in der Aufspaltung des Betriebes endete.

Die wirtschaftlich erfolgreichste Zeit der Firma Krenn sehe ich daher in den Jahren von 1950 bis etwa 1980. In diesem Abschnitt modernisierte man viele Backstuben, wobei die dort eingebauten leistungsfähigen Öfen auch immer effektivere Knet- und Wirkmaschinen erforderten. Die Konkurrenz aus dem Ausland war zudem auch noch nicht so stark am österreichischen Markt vertreten und es gab auch noch eigene Internationalisierungsabsichten. Die rote Linie im Diagramm zeigt die Mitarbeiterentwicklung und den Maschineneinsatz.

Keiner der beiden Brüder ergriff nach der Trennung die Möglichkeit, sich vollkommen neu auszurichten. Eine Chance wäre es vielleicht auch gewesen, sich ganz klar für eine Strategie zu entscheiden, wie das zum Beispiel die Grazer Firma König tat und tut, indem sie sich klar als Produzent für Kleingebäckhersteller positioniert.<sup>108</sup> Der Firmengründer Helmut König stammte aus einer Bäckerfamilie und absolvierte ein Studium an der Technischen Universität Graz. 1966 gründete er die Firma „Maschinenfabrik Helmut König“.<sup>109</sup> Durch kontinuierliche Aufbauarbeit und gute Entwicklungen hatte der Betrieb 1988 bereits 130 Beschäftigte zu verzeichnen, dass

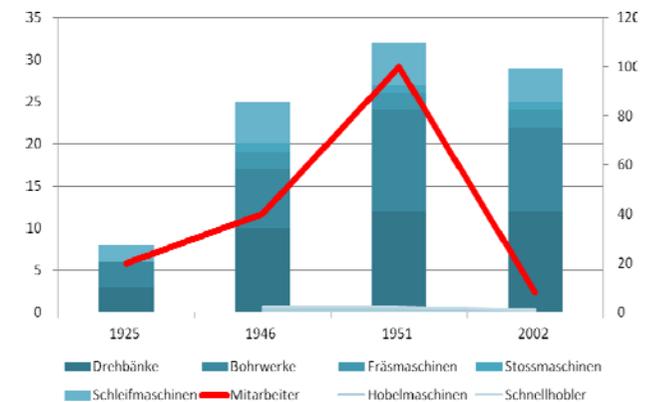


Abb. 92: Diagramm Mitarbeiterentwicklung – Maschineneinsatz

<sup>108</sup> <http://www.koenig-rex.com/cms/cms.php>, (7. Mai 2012).

<sup>109</sup> <http://www.koenig-rex.com/History?sid=a8241250121d399bb32dfcc57ebea22d>, (6. Mai 2012).

zu einer Zeit in der die Branche über Stagnation klagte.<sup>110</sup> Die Firmenzentrale in Graz hat aktuell Niederlassungen in Deutschland, den Niederlanden, Ungarn und den USA mit etwa 400 Mitarbeitern.

Im Gegensatz dazu die Firma Back-Tech (ehemals Prohaska), welche ausschließlich Maschinen für die industrielle Herstellung von Backwaren herstellt.<sup>111</sup>

Der Fokus bei der Herstellung und Optimierung der Backprozesse liegt im Moment eher bei der Manipulation der verwendeten Rohstoffe. Inwiefern diese Entwicklung wünschenswert und qualitätsfördernd ist, sei dahingestellt.

Bei allen Tendenzen hin zur vollkommenen Industrialisierung und Optimierung der Brot- und Gebäckproduktion bleibt Brotbacken auch immer noch ein regionales Phänomen. Diese Bestrebungen, weg vom Einheitsgeschmack, hin zu qualitativen, regionalen Lebensmitteln, sind nur zu unterstützen, da sie auch einen Teil unserer kulturellen Identität ausmachen.

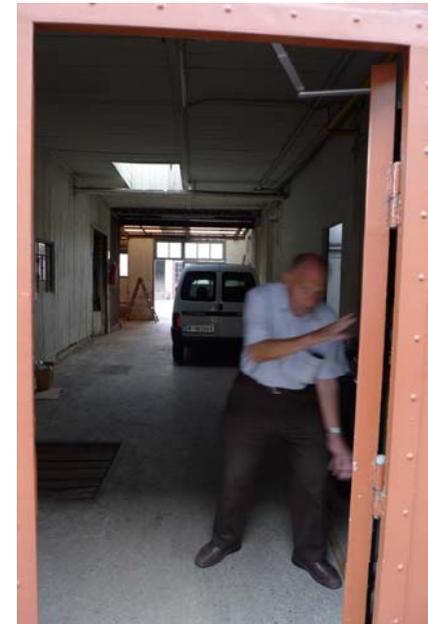


Abb. 93: Herr Krenn beim Schließen der Hofeinfahrt, 2011

<sup>110</sup> Gottwald Hermann, Werkzeugmaschinenbau in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert, S. 83.

<sup>111</sup> [http://www.back-tech.com/948\\_de\\_Unternehmen.aspx](http://www.back-tech.com/948_de_Unternehmen.aspx), (7. Mai 2012).

## 10. GLOSSAR

- 
- **Abstreichen:** Bestreichen der Teiglinge mit Wasser vor dem Einschießen.  
Abstreichgitter befindet sich vor dem Backofen.
  - **Ausrollmaschine:** Teigaufbereitungsmaschine zur Weiterverarbeitung für Plunder- und Blätterteige.
  - **Backbrett:** Brett auf dem die Teiglinge vor oder nach dem Backen gelagert werden.
  - **Backofenlinse:** In die Ofenwand eingegipste, gewölbte Linse aus Drahtglas zum Betrachten des Backofeninneren.
  - **Backtrog:** Trog für die Teigzubereitung – meist aus Metall früher auch oftmals aus Holz.
  - **CNC Maschine:** Computerized Numerical Control, moderne computergesteuerte Werkzeugmaschinen,
  - **Einschießapparat:** Ist ein Tuchabzieher zum Beschicken von Etagenbacköfen.  
Stahlrahmen mit einem endlosen Tuch das über zwei Walzen läuft und die Backwaren im Ofen ablegt.
  - **Gärbrett oder Gärladen:** dienen der Lagerung der Teiglinge, vor oder nach dem Backen.
  - **Gare:** Reifungsprozess des Teiges, Porenbildung bedingt durch chemische Prozesse.
  - **HÖF:** Artikelbezeichnung der Firma Firstik/Krenn für HeizÖlFeuerung.
  - **Holzbackofen:** So werden meist direkt befeuerte, gemauerte Öfen bezeichnet.
  - **Kipptrögelapparat:** Vorrichtung zum Ablegen der Backwaren auf den Backblechen.  
Auf einer Leiste montierte kippbare Behälter (= Trögeln).
  - **Lichthaus:** Dienten zum Ausleuchten des Backraumes. Früher noch ohne Glas, später mit eingegipsten Drahtglaslinsen.
  - **Mehlsiebanlage/maschine:** Beseitigt Klumpen und Verunreinigungen. Zufuhr von Luft.
  - **Nagelgare:** Aufbewahrungsgestell für Bäckerutensilien beziehungsweise zur Lagerung der Gärläden.

- **Perkinsrohre:** starkwandige Rohre (4 bis 5 mm) mit einem Durchmesser von circa 3,5 mm zum Teil mit Wasser gefüllt und dann erhitzt; führen vom Heizraum in den Backraum und übertragen so die Wärme (benannt nach Perkins).
- **Pyrometer:** Strahlungsthermometer zur Messung der Temperatur im Backraum.
- **Schleifen:** österreichischer Ausdruck für wirken.
- **Schwaden:** Dampf im Backraum – hat Einfluss auf die Broteigenschaften.
- **Schwadenapparat:** Regelt den Feuchtehaushalt, den Wasserdampfgehalt im Ofen. Traditionell sollte beim Brot wenig Schwaden und bei Gebäck viel Luftfeuchtigkeit vorhanden sein.
- **Trogscheeren:** Teigkarten zum Entfernen des Teiges aus dem Teigtrog.
- **Shaping:** Schnellhobler für Eisen.
- **Simperl:** Gärkorb. Form für Brot, früher aus Stroh jetzt oftmals aus Plastik oder Rohr.
- **Stikkenofen:** Beim Stikkenofen handelt es sich um einen sogenannten Wagenofen – Stikken = Wagen welcher auf Rollen läuft. Diese Wägen werden mit Blechen bestückt und können so in einem Arbeitsgang be- und entladen werden.
- **Stoßmaschine:** Werkzeugmaschine zum stoßen von Nuten.
- **Teigknetmaschine:** Verarbeitet die Zutaten mechanisch zu einer homogenen Masse.
- **Teigling:** backbereites Teigstück.
- **Teigteilmaschine:** portioniert Teig in gleich große Stücke.
- **Tuchabzieher:** ein mit einem Tuch bespannter Rahmen zum Einschießen der Backwaren.
- **Wasserdosiergerät:** Wassermisch- und Messgerät bezüglich Menge und Temperatur. Heute nicht mehr gebräuchlich, da es von modernen Thermostaten und Mischbatterien abgelöst wurde.
- **Wirken:** Formgebungsprozess – Deutscher Ausdruck.

- 
- **Wirkmaschine:** Sie verarbeitet den Teig zu runden oder länglichen Teiglingen zur Weiterverarbeitung.
  - **Wirtisch:** Arbeitstisch zur Bearbeitung kleinerer Teigmengen.

## 11. QUELLEN | LITERATUR

---

## 11.1. QUELLEN

### **Archiv der Magistratsabteilung 37, Baupolizei Wien, Spetterbrücke 4, 1160 Wien:**

- Plan Holohergasse 20, 1140 Wien vom 9. Jänner 1908.
- Plan–Skizze zur Herstellung einer Schupfe und einer Einfriedungsmauer dem Herrn Wilhelm Schmidt gehörig, Gusenleithnergasse 17, 1130 Wien vom 18. August 1898.
- Plan über die Herstellung eines Hühnerstalles auf der Realität Gusenleithnergasse 17, vom 13. März 1910.
- Plan für Zubau im Haus Wien 14., Gusenleithnergasse 17 für Herrn Franz Krenn, Gusenleithnergasse 17, 1140 Wien März 1948.
- Plan über die Abtragung eines Gartenhauses sowie für die Neuerrichtung eines Spritzen– und Lackierraumes, 7. September 1970.
- Bescheid, M.B.A. XIII. 11774/26 Gusenleithnergasse 17 – bauliche Umgestaltung, 16. Dezember 1926.
- Bescheid: Bewilligung bauliche Umgestaltung vom 21. November 1935.

### **Bezirksgericht Fünfhaus, Gasgasse 1-7, 1150 Wien:**

- Grundbuchauszug 01214 Unterbaumgarten EZ 171 vom 10. Oktober 2011.

### **Privatarchiv Familie Krenn, Hütteldorferstraße 239, 1140 Wien:**

- Plan vom Dezember 1926.
- Plan über den Zubau eines Magazines 1933.
- Plan vom 15. November 1946.
- Plan über Aufstellung der Maschinen, vom 22. November 1946.
- Werkstättenplan der Firma Franz Krenn vom 20. Februar 1951.
- Angebot Firma Anton Tutsch, Wien, 20. April 1927.
- Lehrbrief Franz Firstik, 1889.
- Ahnenübersichtstafel, 2. Admiral der Ostseestation, B.Nr. 104K42E.

- 
- Firmenschreibblock mit Adressaufdruck.
  - Adress- und Skizzenbuch, 1894.
  - Preisliste Kronen.
  - Planmappe Kunden.
  - Preisliste Kronen.
  - Preisliste Schilling.
  - Prospekt Firm Herbst & Co.
  - Prospekt Carl Lange Maschinen-Etablissement.
  - Warenkatalog Emil Plewa, 1903.
  - Werbebroschüre Werner & Pfeiderer.
  - 8-mm-Film, Brotanlage Bäckerei Schrammel.

**Archiv der Landesinnung der Wiener Bäcker, Florianigasse 13, 1080 Wien:**

- Bäckerkalender 1965.

**Privatarchiv Bernhard Gruber, Kerbelweg 4, 80995 München:**

- Prospekt, SP 35 KK Spiralkneter .
- Prospekt, Universal Kipfelwickelmaschine.
- Prospekt, Krenn Bakery Machines.

**Archiv der Wirtschaftskammer Österreich, Stubenring 8-10, 1010 Wien:**

- Mitgliederausdruck intern, Krenn Bäckereimaschinenbau Gesellschaft m.b.H. in Liqu., 10. Mai 2011.
- Mitgliederausdruck intern, Ing. Alfred Krenn, 30. Juni 1990.
- Mitgliederausdruck intern, Ing. Alfred Krenn Maschinenbau Gesellschaft m.b.H., 12. Oktober 2000.
- Zählblatt IV, für Veränderungen in bestehen Gewerbebetrieben, 26. August 1925.

**Quellen aus dem Internet:**

- <http://www.bing.com/maps>, (14. Jänner 2012).

- 
- [http://www.herbst-mischtechnik.de/handbuch\\_mischtechnik\\_ruehrwerkstechnik/01\\_einfuehrung\\_mischtechnik\\_referenzen.pdf](http://www.herbst-mischtechnik.de/handbuch_mischtechnik_ruehrwerkstechnik/01_einfuehrung_mischtechnik_referenzen.pdf), (23. November 2011).
  - <http://www.wp-l.de/index.php?f=1&path=wpbakerytechnologies/history>, (18. Dezember 2011).
  - <http://www.digital.wienbibliothek.at/nav/classification/2609> (3. Jänner 2012).
  - [www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/272299](http://www.digital.wienbibliothek.at/periodical/pageview/272299), (3. Jänner 2012).
  - [http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/pdf/eigner\\_resch\\_entwicklungen.pdf](http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/pdf/eigner_resch_entwicklungen.pdf) (8. Jänner 2012).
  - <http://portal.wko.at/?554811>, (19. Juni 2012).
  - <http://www.digitalis.uni-koeln.de/Darmstaedter/darmstaedter554-563.pdf>, (8. Jänner 2012).
  - <http://www.wp-l.de/index.php?f=1&path=wpbakerytechnologies/history>, (30. Jänner 2012).
  - [www.de.wikipedia.org/wiki/Leobersdorfer\\_Maschinenfabrik](http://www.de.wikipedia.org/wiki/Leobersdorfer_Maschinenfabrik), (5. März 2012)
  - <http://www.marineoffizier.eu/BUNDESMARINE/00-GEFANGENSCHAFT/sperrgebiet-f-seite-01.html>, (5. Mai 2012).
  - <http://www.german-navy.de/kriegsmarine/ships/fleettender/waldemarkophamel/index.html>,
  - (5. Mai 2012).
  - <http://www.koenig-rex.com/History?sid=a8241250121d399bb32dfcc57ebee22d>, (6. Mai 2012).
  - <http://www.koenig-rex.com/cms/cms.php>, (7. Mai 2012).
  - [http://www.oenb.at/de/ueber\\_die\\_oenb/geldmuseum/geschichte/geschichte\\_der\\_oenb.jsp](http://www.oenb.at/de/ueber_die_oenb/geldmuseum/geschichte/geschichte_der_oenb.jsp), (7. Mai 2012).
  - [http://www.back-tech.com/948\\_de\\_Unternehmen.aspx](http://www.back-tech.com/948_de_Unternehmen.aspx), (7. Mai 2012).

**Interviews:**

- Gespräche mit Alfred Krenn sen. (geboren am 30. November 1923) am 7. April 2011, 4. Mai 2011, 20. Oktober 2011, 12. Jänner 2012 und am 21. Februar 2012.  
Hütteldorferstraße 239, 1140 Wien. Ehemaliger Geschäftsführer und Eigentümer der Firma Krenn.
- Gespräch mit Christian Datler (geboren am 14. Februar 1960) am 21. Februar 2012.  
Schumannngasse 86, 1170 Wien. Eigentümer von Datler Bäckereimaschinen, ehemaliger Geschäftspartner.
- Gespräch mit Thomas Baumgartner (geboren am 14. April 1967) am 26. Jänner 2011.  
Bierhäuselberggasse 36, 1140 Wien. Denkmalpflegerischer Berater in Schlosshof.

**11.2. LITERATURVERZEICHNIS**

**Aebi, Ruth L.:** Unser Brot. Schweizer Verlagshaus, Zürich 1990.

**Bacher, Ernst:** Kunstwerk oder Denkmal? : Alois Riegls Schriften zur Denkmalpflege. Böhlau, Wien 1995.

**Gehring, Astrid:** Nationalsozialistische Rüstungspolitik und unternehmerischer Entscheidungsspielraum: Vergleichende Fallstudien zur württembergischen Maschinenbauindustrie. Oldenbourg, München 1996.

**Gottwald, Hermann:** Werkzeugmaschinenbau in Österreich im 19. und 20. Jahrhundert. Diplomarbeit an der Universität Wien, Oktober 2008.

**Hartmann, Wilhelm** (Hrsg.): Theorie und Praxis der Bäckerei, Gesamtdarstellung des heutigen Bäckereibetriebes, mit besonderer Berücksichtigung ihrer Entwicklungsgeschichte. Hartmann, Berlin 1901.

**Industrie-Compass** 1922 IV. Band, Deutschösterreich, Tschechoslowakei, Ungarn Jugoslawien (SHS Staat), Wien, Budapest, Zagreb 1922.

**Issel, Hans:** Illustriertes Lexikon der gebräuchlichen Baustoffe. Reprint Verlag, Leipzig 1902.

**Lehmann, Adolph:** Lehmann's Allgemeiner Wohnungs-Anzeiger nebst Handels- und Gewerbe-Adreßbuch für die k.k. Reichshaupt und Residenzstadt Wien und Umgebung. A. Hölder, Wien 1859-1942.

**Liebrich S., Kuhr D., Läsker C.:** Die Schlacht an der Brottheke. Süddeutsche Zeitung Nr. 41, 18./19. Februar 2012.

**Münstermann, Hans:** Bäckerei – und Technikgeschichte, – ein Widerspruch? – Die Entwicklung der Bäckereitechnik in den letzten 100 Jahren als historisches Phänomen. Frankfurt am Main, P. Lang 1988.

**Resch Andreas, Eigner Peter:** Stadtwirtschaft Wien – langfristige Entwicklungen. Wien 2001, unveröffentlichtes Manuskript; S.1–6

[http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/pdf/eigner\\_resch\\_entwicklungen.pdf](http://www.demokratiezentrum.org/fileadmin/media/pdf/eigner_resch_entwicklungen.pdf)  
(2012.01.08)

**Sackmauer Ludwig, Kaut Hubert (Hrsg.):** Alte Backstube. Führer durch die Zweigstelle des Josefstädter Heimatmuseums – Kleine Kulturgeschichte des Wiener Bäckerhandwerks. Verlag für Jugend und Volk, München 1967.

**Schulte to Bühne, Julia:** Das Bäckerhandwerk von 1896 bis 1996 am Beispiel der Stadt Münster. Waxmann, München 2000.

**Schünemann, Claus:** Lernfelder der Bäckerei – Produktion. Alfeld/Leine, Gildebuchverlag 2006.

**Sinz, Herbert:** Lexikon der Sitten und Gebräuche im Handwerk. Freiburg, Herder 1986.

**Skobranek, Horst:** Bäckerei Technologie. Hamburg, Dr. Felix Büchner Verlag 1998.

**Stadler, Otto:** Neuzeitliche Holzfeuerung in Kleinanlagen. Bern, Kongress zur Förderung der Holzverwertung 1936.

**Werner & Pfleiderer (Hrsg.):** Geschichte der Maschinenfabrik Werner & Pfleiderer Stuttgart 1879–1979. Stuttgart 1979.

**Zimmermann, Alexander:** Backofenbau. Leipzig 2006, Reprint Verlag.

---

### 11.3. ABBILDUNGSVERZEICHNIS

Abb. 1: Der Bäckenhof im Schloss Hof, 2011, Foto Bernhard Gruber	
Abb. 2: Dippel vom Backofen, Foto Bernhard Gruber.....	6
Abb. 3: Lageplan Gusenleithnergasse 17 (ROT), Grafik Bernhard Gruber, Quelle <a href="http://www.wien.gv.at/stadtplan">www.wien.gv.at/stadtplan</a> , (14. Jänner 2012) .....	8
Abb. 4: Plan für Backofenumbau, Bäckermeister Röcklinger in Linz, Gürtelstraße 5, 1937, Privatarchiv Familie Krenn .....	11
Abb. 5: Vorschlag für eine Semmelanlage, Bäckerei Weinwurm, Leopoldsdorf bei Wien, 1974, Privatarchiv Familie Krenn .....	12
Abb. 6: Gusenleithnergasse 17, 1140 Wien, 2011, Haupteingang mit zweistöckigem Wohntrakt im Hintergrund, Foto Bernhard Gruber	
Abb. 7: Gusenleithnergasse 17, 1140 Wien, 2011, <a href="http://www.bing.com/maps">www.bing.com/maps</a> , (14. Jänner 2012).....	14
Abb. 8: Wiener Neustädterstraße 86, 2540 Bad Vöslau, 2011, Blick auf das Wohnhaus und den Werkstätentrakt, Foto Bernhard Gruber	
Abb. 9: Luftbild der Betriebsstätte 2011, <a href="http://www.bing.com/maps">www.bing.com/maps</a> , (14. Jänner 2012) .....	15
Abb. 10: Stammbaum der Familie Firstik/Krenn, Grafik Bernhard Gruber.....	16
Abb. 11: Lehrbrief von Franz Firstik, 1889, Privatarchiv Familie Krenn .....	18
Abb. 12: Buchdeckel des Auftragsbuches von 1894, Privatarchiv Familie Krenn .....	19
Abb. 13: Blick in das Adress- und Skizzenbuch, 1894, Privatarchiv Familie Krenn.....	19
Abb. 14: Bäckerei im "Haus Orient" in Rauchenwarth für Josef Tichy, 1902, Privatarchiv Familie Krenn .....	20
Abb. 15: Lageplan Holohergasse 20, 2011, Grafik Bernhard Gruber, Quelle: <a href="http://www.wien.gv.at/stadtplan">www.wien.gv.at/stadtplan</a> , (15. Jänner 2012) .....	23
Abb. 16: Werkstätengrundriss Holohergasse 20 mit Einrichtung um 1920, Grafik Bernhard Gruber .....	24
Abb. 17: Teigteilmaschine mit Umleg-Zylinder, Firma Franz Firstik um 1920, Privatarchiv Familie Krenn .....	25
Abb. 18: Die Belastungsprobe einer Original Herbst, 1910, Privatarchiv Familie Krenn .....	27
Abb. 19: Titelseite Firmenkatalog von Emil Plewa, 1903, Privatarchiv Familie Krenn.....	27
Abb. 20: Zählblatt IV für Veränderung in bestehenden, Archiv WKO .....	28

---

Abb. 21: Grundriss Erdgeschoss, 1925, Grafik Bernhard Gruber.....	30
Abb. 22: Ansicht Quertrakt an der hinteren Schmalseite des Grundstücks, Grafik Bernhard Gruber	
Abb. 23: Ansicht Längstrakt und Schnitt durch den Quertrakt, Grafik Bernhard Gruber .....	31
Abb. 24: Ansicht des Quertraktes mit der neuen Aufstockung, Grafik Bernhard Gruber	
Abb. 25: Schnitt A durch die neue Aufstockung, Grafik Bernhard Gruber .....	32
Abb. 26: Grundriss Erdgeschoss nach der ersten Umbauphase, Grafik Bernhard Gruber .....	32
Abb. 28: Grundriss erstes Obergeschoss mit der neu eingebauten Wohneinheit, Grafik Bernhard Gruber .....	33
Abb. 27: Blick in den Hof, Strangelschneidmaschine auf einer Mischschale, um 1930, Privatarhiv Familie Krenn .....	33
Abb. 29: Doppeletagen–Lehmbrockofen mit Armaturen der Firma Firstik, Privatarhiv Familie Krenn.....	35
Abb. 32: Mühlen mit unterschiedlichen Antrieben um 1930, Privatarhiv Familie Krenn.....	36
Abb. 33: Mehlsiebanlage, Privatarhiv Familie Krenn.....	36
Abb. 30: Gewürzmühle, Privatarhiv Familie Krenn.....	36
Abb. 31: Bäckerei Malzer, Atzgersdorf, Privatarhiv Familie Krenn.....	36
Abb. 34: Firmenlogo um 1930, Privatarhiv Familie Krenn.....	37
Abb. 35: Backofen der Firma Firstik bei der ersten Wiener Konditor-Ausstellung, 1932, Privatarhiv Familie Krenn.....	37
Abb. 37: Schema einer Kleinbäckerei um 1937, Grafik Bernhard Gruber .....	38
Abb. 36: Bäckerei Höttl, Maissau, Backtrog mit Arbeitstafel, Teigteilmaschine und Wagen für Gärläden; 1932, Privatarhiv Familie Krenn .....	38
Abb. 38: Grundriss Erdgeschoss mit Magazin Zubau, Grafik Bernhard Gruber .....	39
Abb. 41: Grundriss mit neuer Dreherei und Schuppen, Grafik Bernhard Gruber .....	40
Abb. 39: Franz Krenn mit einer mobilen Rohölfeuerung vor dem neuen Schuppen, Foto Privatarhiv Familie Krenn .....	40
Abb. 40: Herr Waldhäusel in der neuen Dreherei, Foto Privatarhiv Familie Krenn.....	40

---

Abb. 42: Ofen mit direkter Befeuerung, Grafik Bernhard Gruber vgl. A. Zimmermann, S. 63 .....	42
Abb. 43: Ofen mit indirekter Befeuerung, Grafik Bernhard Gruber vgl. A. Zimmermann, S. 66 .....	42
Abb. 45: Teigteil- und Schleifmaschine Konstruktionsplan, Firma Firstik 1935, Privataarchiv Familie Krenn	
Abb. 44: Teigteil- und Schleifmaschine mit geöffnetem Deckel, Foto Privataarchiv Familie Krenn .....	43
Abb. 46: Konstruktionszeichnung eines Kneters, Privataarchiv Familie Krenn .....	44
Abb. 47: Drehebelkneter Firma Firstik, etwa 1930, Privataarchiv Familie Krenn.....	44
Abb. 48: Mehlsiebanlage hängend, Firma Franz Firstiks Witwe, Privataarchiv Familie Krenn.....	45
Abb. 49: Alfred Krenn in der Dreherei, 1931, Foto Privataarchiv Familie Krenn.....	48
Abb. 50: Überblickskarte über die Stationen Krenns während des Zweiten Weltkrieges, Grafik Bernhard Gruber, Quelle: <a href="http://www.bing.com/maps">www.bing.com/maps</a> , (2. Februar 2012) .....	50
Abb. 51: Grundriss Erdgeschoss, neue Werkstatt an der Gusenleithnergasse, Grafik Bernhard Gruber .....	52
Abb. 52: Grundriss erstes Obergeschoss, mit aufgesetzten Kuben und dem neuen Waschraum, Grafik Bernhard Gruber .....	53
Abb. 53: Ansicht mit Schnitt durch den neuen Zugangsbereich, Grafik Bernhard Gruber	
Abb. 54: Schnitt Quertrakt, Grafik Bernhard Gruber .....	53
Abb. 55: Drehhebelknetmaschine mit abschaltbarem Trogantrieb, 1948, Privataarchiv Familie Krenn.....	54
Abb. 56: Diagramm nach ausgeführten Arbeiten, Grafik Bernhard Gruber, Grafik Bernhard Gruber .....	55
Abb. 59: Schema Ölfeuerung für einen Lehmbackofen, System Firstik, Privataarchiv Familie Krenn .....	56
Abb. 57: technische Einrichtung für die Ölfeuerung, Privataarchiv Familie Krenn.....	56
Abb. 58: Ölfeuerung beim Anheizen des Backofen, Foto Privataarchiv Familie Krenn.....	56
Abb. 60: Sanitärraum, 2. OG, 2011, Bernhard Gruber.....	57
Abb. 61: Oberlichter am Quertrakt, 2011, Bernhard Gruber .....	57
Abb. 62: Grundriss Erdgeschoss mit der neuen Fräserei und dem neuen Aufgang ins erste Obergeschoss, Grafik Bernhard Gruber.....	58

---

Abb. 63: Grundriss erstes Obergeschoss mit Büro und Werkstatt, Grafik Bernhard Gruber.....	58
Abb. 64: Grundriss zweites Obergeschoss, Privatwohnung Krenn jun. , Grafik Bernhard Gruber.....	59
Abb. 65: Schnitt A durch den Längstrakt und Ansicht mit dem zweiten Stockaufbau, Grafik Bernhard Gruber.....	59
Abb. 66: Positionierung der Maschinen im Erdgeschoss, 1951, Grafik Bernhard Gruber.....	60
Abb. 67: Positionierung der Maschinen im ersten Obergeschoss, 1951, Grafik Bernhard Gruber .....	61
Abb. 68: Semmelstanzmaschine „Stella“ , Privatarhiv Familie Krenn .....	63
Abb. 69: Kipfelwickelmaschine „Universal“ , Privatarhiv Familie Krenn .....	63
Abb. 70: Diagramm über Aufträge von 1902-1990, Grafik Bernhard Gruber.....	65
Abb. 71: Lesezeichen im von der Bäckerinnung, Landesinnung der Wiener Bäcker .....	66
Abb. 72: Messeauftritt bei einer Bäckereiausstellung, Privatarhiv Familie Krenn.....	67
Abb. 73: Titelblatt einer englischsprachigen Broschüre, Bernhard Gruber.....	67
Abb. 74: Bäckerei Höttl, Maissau, Backtrog mit Arbeitstafel, Teigteilmaschine und Wagen für Gärläden; 1932, Privatarhiv Familie Krenn.....	69
Abb. 75: Schema einer Kleinbäckerei um 1970, Grafik Bernhard Gruber .....	70
Abb. 76: Moderne Backstube, <a href="http://www.abzonline.de/praxis/,508191246.html">http://www.abzonline.de/praxis/,508191246.html</a> , (13. Juli 2012).....	71
Abb. 77: Krenn SP 120/140, Foto Christian Datler.....	72
Abb. 78: Grundriss Erdgeschoss mit Lackiererei, Grafik Bernhard Gruber .....	73
Abb. 79: Grundriss erstes Obergeschoss mit dem neuen Besprechungszimmer, Grafik Bernhard Gruber.....	73
Abb. 80: Besprechungszimmer, Büro, Blick aus dem Büro, 2011, Fotos Bernhard Gruber .....	74
Abb. 81: Schnitt A durch Lackiererei, Büro und Besprechungszimmer, Grafik Bernhard Gruber .....	74
Abb. 82: Werkstätten, 2011, Fotos Bernhard Gruber.....	74

---

Abb. 83: Firmenzeichen der Wiener Niederlassung, Privatarchiv Familie Krenn .....	76
Abb. 84: Firmenzeichen der Bad Vöslauer Niederlassung, Privatarchiv Familie Krenn .....	76
Abb. 85: SP 35 KK, , Privatarchiv Familie Krenn .....	78
Abb. 86: Cuenod Feuerungsanlage, Privatarchiv Familie Krenn .....	79
Abb. 87: Schema einer Backstube um 1980, Grafik Bernhard Gruber .....	80
Abb. 88: Zeitachse, Überblick über die unterschiedlichen Produktionsstätten, Grafik Bernhard Gruber .....	84
Abb. 89: Umbauphasen in der Gusenleithnergasse, Grafik Bernhard Gruber.....	85
Abb. 90: Verdichtung der Kubatur von 1926 bis 1971, Grafik Bernhard Gruber.....	86
Abb. 91: Plakat „Moderne Backstube“, Entwurf wahrscheinlich von Viktor Weixler, um 1925, Privatarchiv Familie Krenn .....	87
Abb. 92: Diagramm Mitarbeiterentwicklung – Maschineneinsatz, Grafik Bernhard Gruber.....	88
Abb. 93: Herr Krenn beim Schließen der Hofeinfahrt, 2011, Foto Bernhard Gruber .....	<b>Fehler! Textmarke nicht definiert.</b>

12. ANHANG

## 12.1. INTERVIEWS

Neben vielen persönlichen Gesprächen wurden auch zwei Interviews mit Alfred Krenn sen. (geboren 30. November 1923, Wien) in seiner Wohnung in der Hütteldorferstraße aufgenommen und anschließend wortwörtlich – ohne Rücksicht auf Grammatik – transkribiert. Die Aussagen meines Gesprächspartners werden *kursiv* dargestellt, hingegen sind Fragestellungen von meiner Seite **fett** aber nicht kursiv.

...	bedeutet eine Gesprächsunterbrechung durch den Interviewpartner.
(...)	Auslassung im Gespräch
(Text in Klammer)	Hinweis auf nonverbale Interaktion
[?]	unklare Passage, im Audiofile nicht korrekt verständlich

### **INTERVIEW 1, 12.01.2012**

Hütteldorferstraße 239/18, 1140 Wien

(...)

*von dem hab i immer gehört, Grundsteingasse. Grundsteingassenhaus. Da waren sie irgendwie nu beieinander dann. Sie haben da das Jahr 1908, aber die Mutter hat immer geglaubt, dass 1907 in der Holochgasse angefangen worden ist. Aber wenn sie etwas Schriftliches gefunden haben, wird das das Richtige sein.*

**Und der Wenzel Firstik war mit der Therese Firstik verheiratet, kann das sein?**

*Von der hab i nie was gehört- von der Therese. Da hab i nur Namen gehört „Wenzel Firstik“ der Cousin und mehr weiß ich darüber eigentlich nicht. Wie der verheiratet war und was da näher war.*

**Weil eine Zeit lang wird dann der Betrieb unter Wenzel Firstik's Witwe geführt.**

*Wenzel Firstiks Witwe? Aha, das ist mir neu. Da ist der Wenzel dann gestorben, durch das wird sich der Großvater dann Selbstständig gemacht haben in der Holochgasse. (...)*

---

**War die Holohergasse eigentlich Eigentum oder waren Sie eingemietet?**

*Gemietet. Das Nachbarhaus war eine Eisengießerei Klär auf 22 und das 20er Haus hat auch dem Klär gehört und da waren sie eingemietet. Ich hab eine dunkle Erinnerung, dass meine Mutter dort im Büro gesessen ist, das war in der Hofecke so ein kleines Büro, die Werkstatt hat man in einem Plan gefunden - mit Maschinen.*

**Aber ein Büro hat es in der Werkstatt gegeben?**

*Ob das in der Werkstatt war, naja ...*

**am Plan ist es nicht.**

*Ist das nicht? Also, das ist meine Erinnerung nicht mehr. Es ist interessant, es kommt irgendwo noch ein zweiter Franz Firstik auch noch vor. Jetzt hole ich einmal den Stammbaum, Stammbaum ist übertrieben aber beim Militär habe ich einen Ariernachweis erbringen müssen. (Sucht in den Unterlagen)*

**Therese Firstik hat dann auch noch ein Papierwarengeschäft betrieben?**

*Unter dem Namen Firstik? Eine Papierhandlung war dort in der Nähe von Holohergasse, dort bei der Rudolfsheimer Kirche, bei der Märzstraße, in der Märzstraße war eine Papierhandlung Eder, da waren zwei Schwestern, dort hat meine Mutter immer eingekauft und da war ich als Kind noch öfter in den ersten Jahren, auch in der Gusenleithnergasse, wenn sie etwas gebraucht hat für Papier, sind wir zu der Papierhandlung Eder gegangen. Aber wie gesagt als Kind.*

**Aber Ihre Mutter war die...**

*war eine Firstik. Wobei des eigentlich ein r mit Hatschek, war ein tschechischer Name, na warten sie ich hab eh da, wer wo geboren worden ist und wann. (sucht weiter in den Unterlagen)*

**Aber die Firstiks sind schon aus Böhmen zugewandert, irgendwann einmal, oder?**

*Ja sicher. Der Franz Firstik ist in Bubovice - heißt das geboren und die Anna Firstik war aus Landskron das war in Mähren, also in der heutigen Tschechei oben, aber Deutsche. Aber die hat eben tschechisch können und die Mähren waren ja auf die Tschechen irgendwie ein bisschen noch und trotzdem hat sie einen Tschechen in Wien geheiratet, das war das Interessante.*

**Naja Wien war damals eine Weltstadt, da war man schon sehr offen.**

*Und der Großvater väterlicher seits war der Vater ein Niederösterreicher, ein Bäcker, in einer Bäckerei die es heute noch gibt unter dem gleichen Namen, [?] Brot, im 13. Bezirk, da war der Großvater Mischer. Der ist aber im 16er Jahr schon gestorben. Was ich halt so erzählt bekommen hab und die Großmutter väterlicherseits, die ist auch aus der Tschechei, aus Veseli. Ist die Gegend auch da im südlichen Böhmen, das Bubovice ist auch dort, da hab ich im Computer geschaut, wo das eigentlich ist. Wann genau aus dem Firfik ein Firstik geworden ist, das r ist nämlich Firschitk muss das auf Tschechisch heißen. Haben sie nicht tschechisch gelernt? R mit Hatschek muss rsch sein – Firfik und dann haben sie irgendwann mal Firstik gemacht, auf den Prospekten war schon Firstik drauf.*

**Darf ich ein Foto machen? (Foto von Ahnentafel)**

*Ja freilich. Das ist toll mit den Apparaten. Für mich steht's nicht mehr dafür, ich weiß mit dem Alten nichts mehr anzufangen. Aber ich hab sie immer noch da, habe einen Film eingespannt, da knipse ich die Fortschritte vom Bau. (er macht Fotos vom Abbruch und Neubau an den ehemaligen Werkstätten in der Gusenleithnergasse, da er von seinem Balkon aus gute Sicht auf seinen ehemaligen Betrieb hat)*

**Ja, Großvater, da ist ja eh alles drauf (zeigt mir Ariernachweis), Nagel Anna, Landskron, Firstik Franz, das sind die Großeltern mütterlicher seits.**

*Geborene Matuschek. Naja das war eine fleißige Frau, im 16er Jahr ist der Mann gestorben, da waren drei Kinder da, die hat die Frau durchbringen müssen, Hausbesorgerin gewesen.*

**Ja genau. Das steht auch wo drinnen, das war die Anna Firstik?**

*Nein, die Juli Krenn, geborene Matuschek. Die Anna Firstik muss in der Tabakfabrik drüben gearbeitet haben in Ottakring. Da hab ich erzählt gekriegt, die haben in der Thaliastraße einmal eine Wohnung gehabt, bevor sie in die Holochgasse rüber sind. Das muss die Zeit vor der Grundsteingasse noch gewesen sein, das da drüben gewohnt haben. In der Holochgasse haben sie die Wohnung dann dort im Haus gehabt. Und da hab ich mit meinen Eltern zunächst in der Heimerlgasse gewohnt im 16., da sind wir öfters rüber gegangen zu den Großeltern, das sind so ganz verschwommene Erinnerungen, war drei Jahre da.*

**Und dann nach der Holochgasse ist das in der Gusenleithnergasse?**

---

*Und dann so viel ich weiß, ist auch eine Differenz mit, ich bilde mir ein 26 wären wir raus und sie schreiben da 27, wann sie da was Konkretes gefunden haben.*

**Es gibt ein Ansuchen für eine Werbetafel für die Gusenleithnergasse, das mit 1927 datiert ist.**

*Ach so, da könnte es aber sein, dass wir 1926 schon rüber sind, bis das da irgendwie aufgebaut war, kann mich noch erinnern wie ich hergekommen bin, dass da vorne ein Gartenzaun war auf der Gasse.*

**Und wie das gekauft worden ist, die Gusenleithnergasse, da war davor schon eine Werkstätte drinnen, oder?**

*Da war eine, Filzscheiben hat der gemacht. Pils hat der geheißen.*

**Und das war aber nur Erdgeschoss eigentlich, oder?**

*Nein das war ein - da ist nur gestanden diese lange Teil mit einem Stockwerk drauf, im ersten Stock das war auch ein großer Saal so wie unten die Werkstatt war oben auch ein Saal und das ist dann mit Gipswänden, wie haben sie gesagt - Gipsdielen sind die Zwischenwände – ist die Wohnung eingeteilt worden. Und kann mich erinnern, da ist noch so ein Träger raus gegangen mit am Kran, dass sie die Lasten haben aufziehen können in den ersten Stock. Und der zweite Stock ist dann erst in den 50er Jahren sowas daraufgebaut worden.*

**Und der Quertrakt, wo die Werkstatt war, der war aber nur einstöckig, oder?**

*Das war das Lange, und da ein ebenerdiges Gebäude (zeigt die Situation durch das Fenster), ob da bis rüber gegangen ist, das weiß ich nicht. Also da wo Dreherei steht, das war auf jeden Fall, an das kann ich mich erinnern. Weil da hinten war dann die Verzinnerei aber ob die erst gebaut worden ist oder ob das schon ein Raum war, das weiß ich nicht. Ich glaub fast eher, dass das erst nachher gemacht worden ist, weil das ist ja durchgegangen – das haben sie nämlich nach oben erweitern müssen, weil damals auch die Backtröge verzinnt worden sind und die waren ja zum Teil drei Meter lang, jetzt haben sie da einen Aufbau machen müssen, da ist oben ein Flaschenzug eingehängt worden, dass sie Tröge senkrecht haben aufstellen können.*

---

**Aber so hat's nie ausgeschaut? (zeige Skizze)**

*So hat's nicht ausgeschaut.*

**Aber da gibt's eben einen Plan, aber das ist nur ein Entwurf. (zeige Plan)**

*Ja doch, das war der Eingang in die Verzinnerei, das wäre der Aufbau – das der so breit wäre – kommt mir spanisch vor.*

**Ich glaube, so ist es nie ausgeführt worden.**

*Naja, das könnte die Verzinnerei aber – der obere Teil – der Raum war so hoch. Die Verzinnerei war in einem so hoch. Und das war ein Dachboden, der war nur auf dem hinteren Teil, der war nicht so breit, oben die Dreherei war er ganze Breite und da her das Stück war der Dachboden da ist da die Stiege raufgegangen. Das ist ja jetzt schon alles weg gewesen.*

**Ich hab versucht, so zu schauen – das ist immer die Dachdraufsicht – wie es sich erweitert hat, das wäre so um 1927, das wäre der lange Bau, die Werkstätte. (zeige Grafiken zur Entwicklung der Kubaturen)**

*Der Lange, da war ein Durchgang mit einem Glasdach, da war dann die Bodenstiege, das war die Dreherei, Verzinnerei und da war dann eine Waschküche.*

**Da war aber was dazwischen.**

*War da was dazwischen? Könnte sein. Das kann durchaus sein.*

**1933 ist dann dieses Loch zwischen Waschküche und Verzinnerei mit einem Magazin zugebaut worden, also da hat man diese Lücke hier geschlossen. 1935 hat man die Dreherei angeschlossen.**

*Und zwischendurch waren da oben Aufbauten, da war da ein Lager oben drauf gebaut.*

**Und da kommt dann auch dieser erste Stock – sieht man da schon - mit dem Stiegenhaus drauf.**

*Der erste Stock der war schon da, wie wir hergekommen sind. Der zweite ist dann erst draufgebaut worden. Das Büro ist dann das Magazin geworden. Aber wann war das Werkstätte? Das kann ich jetzt auch nicht mehr sagen. Auf dem ist ein Holzbau oben gewesen als Büro und da war Holzbau als Lager. Aber ob das irgendwo aufscheint.*

**Und das ist dann 46, da ist dann vorne schon dieser gesamte Trakt mit Werkstätten? (zeige Skizze)**

*Das ist 46 gemacht worden. Weil das war früher – da war ein Holzschuppen ungefähr so quer rüber und der ist Ende 45 abgebrannt. Wie ich nämlich vom Krieg nach Hause gekommen bin – und da hab ich keine Verbindung gehabt, schon über ein Jahr lang, und dann komm ich her und da vorne hat man gesehen abgebrannt*

**Das war wahrscheinlich der, den man da 1935 sieht.**

*Das müsste der sein, das müsste der Schuppen sein.*

**Und innen ein Garten, im Schuppen war nur Lager?**

*Das war nur Lager.*

**1946 wird das ausgebaut zu Werkstätten. Und das Gartenhaus?**

*Wann das gebaut wurde kann ich ihnen nicht sagen, nach dem Krieg war das irgendwie – weil da war ich schon zu Hause wie das gemacht worden ist.*

**Es scheint erst 46 im Plan auf.**

*Das wird dann erst im 46er Jahr gebaut worden sein. Das hat, glaub ich, der Vater gekauft, in Meidling, das war, glaub ich, Tischler und der hat es abgegeben, der Vater hats gekauft und hat's da aufgestellt. Im Garten. Früher war das alles, wie gekommen bin, war da vorne ein Gartenzaun und dann eben die Gebäude die da waren und der Gartenzaun ist später so gemacht worden, dann war das Ganze bis zum Schuppen Garten. Da ist ein Weichselbaum gestanden und da war ein Zwetschgen- und ein Nussbaum, da hinten war auch noch ein Nussbaum. Und dann ist da mal ein Keller gemacht worden, der ist dann jetzt als Öltank umgebaut worden nach dem Krieg. Im Krieg haben sie das als Luftschutzraum genutzt, obwohl der wahrscheinlich nicht viel genützt hätte, Splitterschutz – ja. Splitterschutz – wenn ich ein Erlebnis kurz schildern darf: Ende 44 war ich bei der Marine, war stationiert in Gotenhafen, dem heutigen Gdingen hat das geheißten, U Boot Ausbildung gehabt und gewohnt auf einem Wohnschiff und da war im Dezember ein Luftangriff, das war der erste in der Gegend, da sind alle von Bord runter und da waren Splitterschutzgräben, und ich war Briefschreiben mit ein paar Kollegen, da hab ich gesagt bleiben wir da und haben uns da so untergestellt irgendetwas ist da unter einem Flugdach gestanden – haben uns dort untergestellt. In dem Splitterschutzgraben damals sind alle ums Leben gekommen, weil die haben die Wasserleitungen getroffen - die Eingänge waren verschüttet und die sind dort ertrunken. Vierzig Leute von unserem Schiff dabei, paar hundert Tote. Gott sei Dank war ich nicht im Graben.*

### **Wie viel Besatzung war auf so einem U Boot?**

*Das war kein U Boot. Besatzung U Boot ist wesentlich kleiner gewesen und da waren wir ja nur als Schulung dabei das war noch in der Ausbildung. Das Schiff das dort getroffen worden ist, das war das Wohnschiff, kann ich ihnen ein Bild zeigen, ich weiß nicht ob sie es sehen wollen. (sucht und zeigt das Bild)*

*Das war das Wohnschiff damals, wo wir gewohnt haben – die „Waldemar Kophamel“ die ist auch getroffen worden und ist untergegangen dort. Mit einer schönen Rolleiflex Kamera von meiner Mutter die ich mitgebracht habe – und da hab ich dann herausgefunden, die ist nachher wieder gehoben worden, in russischen Besitz gekommen und wieder in Dienst gestellt worden. Da hab ich aus dem Internet gefunden. Wie die untergegangen war, sind wir übersiedelt auf ein Schwesterschiff (die „Wilhelm Bauer“) die waren sehr ähnlich, von der sind, glaub ich, drei Schiffe gebaut worden und da war eben eine wesentlich höhere Besatzung. Mit der sind wir dann noch gefahren, da haben wir dann Flüchtlinge rüber gebracht von Gotenhafen rüber nach Lübeck. Da sind die Leute gekommen über die kurische Nehrung im Winter – Frauen mit Kinderwägen, das Kind schon tot drinnen, das war eine schiache Zeit. Dann haben wir die einquartiert.*

### **Und wann war das?**

Anfang 45. Im Dezember war der Angriff. Vom 18. auf 19. Dezember in Gotenhafen, 236 Flugzeuge - das hab ich aus dem Internet gestern heraus - haben 824 Tonnen Bomben dort abgeworfen. Versenkt wurden Schulschiffe Schleswig Hollstein, das war ein Kreuzer aus dem ersten Weltkrieg noch, das haben wir auch mal besucht, das war auch arg, [?] (...) hat sich alles auf den Hafen dort konzentriert.

Naja so war das halt.

### **Zurückgekommen sind sie dann nach Wien aber 46?**

Im 46er Jahr. Ich war dann nach dem Krieg, da haben sie uns abkommandiert gehabt, das war dann schon im April/Mai kurz vor Kriegsende, haben sie uns abkommandiert, haben wir die blaue Uniform ausgezogen, haben feldgrau gekriegt und dann haben sie uns als Panzerjagdkommando aufgestellt, da sollten wir nach Berlin zum Entsatz – weil da um Berlin schon gekämpft worden ist. Da sind wir dann losmarschiert, da muss aber schon wer gewusst haben, weil wir sind nicht Richtung Berlin sondern wir sind von [?] sind wir nach Norden marschiert und am nächsten Tag hat es geheißen, der Krieg ist aus. Dann sind wir gleich weiter marschiert, da war die Halbinsel Eiderstedt war zur Gänze abgeriegelt als Gefangenengebiet von den Engländern und dort haben wir gewohnt in Baracken, bei Bauern und so weiter untergebracht gewesen. Später ist dann aussortiert worden, die Österreicher alle nach Friesland, Ostfriesland rüber da war auch wieder das Gebiet der Kanal geht da durch quer und das war die Grenze wo die Posten von den Engländern gestanden sind bei den Übergängen und wir haben bei Bauern in den Pferdeställen auf Stroh, Zeltplane drauf, haben wir überlebt. Und dann hat es angefangen, im Herbst schon sind die ersten Österreicher entlassen worden und in die englische Zone, hat es geheißen. Sind nach Kärnten, sind ein paar schon weg und hab ich mir gedacht ich komme auch bald dran, aber dann hat sich nichts gerührt, dann haben wir mit ein paar gesagt, wir machen uns auf den Weg und schauen dass wir so nach Hause kommen. Da waren noch zwei andere, die haben es sich überlegt, die sind dann nicht. Ich hab gesagt aus, ich mach das, dann bin alleine dort losgezogen, per pedes. Dort hab ich schau müssen, wie ich über den Kanal komme, hab ich geschaut, hab ich gesehen die sind im Hüttl gesessen und haben geschnapst, Karten gespielt, hab ich rüber marschieren können. Na und dann Bahnfahren das war ja frei, glaub ich, na irgendwie bin ich halt mit der Bahn dann schön langsam runter: München, von München da war dann irgend so ein Auffanglager und am nächsten Tag haben sie gesagt, ja das wird verlegt, wieder nach Augsburg – Westen. Das hat mir auch nicht gefallen, hab mich dann wieder abgesetzt und dann bin ich zu Fuß über die Grenze, bei Unterberg drüber, bin ich in Salzburg ausgekommen und dort bin ich hingekommen. Mir sind dann runter gefahren nach, wie war das? In Bayrisch Gmain, da ist Großgmain, Bayrisch Gmain – aber wie bin ich dort hingekommen – weiß ich nicht mehr. Jedenfalls dort zu Fuß über die Grenze, zuerst wollte ich Untersberg – war Blödsinn im Winter, das war nichts mehr. Und auf die Nacht bin ich zu einem Haus gekommen, das war ein Mädchenpensionat. Dort hab ich aber ein Quartier bekommen, hab ich übernachten können, dann bin ich am Tag halt weiter zu Fuß bis nach Salzburg rein. Und da komme ich hin und da ist ein Wagen, da steigen Soldaten aus gehen rein; war das von den Amerikanern irgend so ein Auffanglager, bin ich mit rein. Wie ich drinnen war, haben sie erzählt sie sind schon vierzehn Tage da und warten, dass sie weiter transportiert werden – na, kannst nichts machen. Am nächsten Tag ist der Zug nach Wien gegangen.

---

*Da sind wir dann in Hütteldorf empfangen worden.*

**Und dann in die Gusenleithnergasse?**

*Und dann bin ich in die Gusenleithnergasse, ja und da bin ich dagestanden – vor der Brandruine. Vorne, na die Wand unten ist gestanden aber oben hab ich gesehen dass es gebrannt hat – das Dach weg und das. Jetzt bin ich beim Nachbarn rein, die hat man ja alle gekannt von früher. Nein die Eltern sind eh da, ist eh nichts passiert. Dann haben sie vom Hof aus rüber gerufen weil die Glocke nicht gegangen ist, die vorne drauf war.*

**Aber die Eltern haben während des ganzen Krieges weitergearbeitet, oder?**

*Ja! Aber was genau. Das war schon bevor ich eingerückt bin, das war nach dem Anschluss an Deutschland, da war es mit Bäckereimaschinen im Moment irgendwie finster – das weiß ich noch, weil da sind deutsche Maschinen reingekommen – billiger wie unsere da.*

**Ich hab gesehen es sind einige deutsche Prospekte da, von Halle an der Saale und WERNER & PFLEIDERER.**

*Ja, ja, das waren die Firmen – die alteingesessenen Bäckereimaschinenfirmen. Pfeleiderer Großkonzern und so weiter, heute auch schon Besitz in was weiß ich. Die haben in Wien glaub ich 150 Leute gehabt, haben entlassen und sind dann nach Inzersdorf raus, mit einem Büro und ein paar Mechanikern und jetzt sind die Mechaniker glaub ich auch schon nicht mehr. Und in Deutschland ist aus der Werner & Pfeleiderer Aktiengesellschaft, da sind jetzt schon einige Firmen zusammen, weiß nicht genau, zu einer Firmengruppe. Da ist [?] dabei der Winkler und so. Und was wir im Krieg dann gemacht haben? Ich weiß noch dass sie erzeugt haben für eine deutsche Firma Hammermühlen, Alfred Kasulke, hat er geheißen und der hat bei uns die Hammermühlen machen lassen – nach Deutschland.*

**Was hat man mit Hammermühlen gemacht?**

*Wir haben mit Hammermühlen nichts zu tun gehabt.*

**Weil von den Plänen die hier sind, war in den 30er Jahren die Ölfeuerung die große Geschichte.**

30er Jahre noch nicht. Da hat es wohl schon Ölfeuerungen gegeben, die ersten, aber das Geschäft mit Ölfeuerungen war erst nach dem Krieg. Da ist dann erst wieder – da haben wir tausend Ölfeuerungen gemacht.

**Weil das sind wahnsinnig viele Pläne da.**

*Damals waren ja die meisten Backöfen noch diese Lehmöfen und auch für die Dampföfen haben wir auch die Ölfeuerungen gemacht. Das waren alles noch handgesteuerte Feuerungen, da waren die automatischen Feuerungen noch nicht am Markt. Das ist dann abgelöst worden, wir haben dann später als Handelsware so automatische Feuerungen auch verkauft für Dampfbacköfen vor allem. Aber sonst die handgesteuerten haben wir gemacht für Bäcker und Kirchenheizungen haben wir gemacht – also Zentralheizungen. Schönbrunnkino ist dabei gewesen. Greisenasyl – ja da war ich nicht mit drüben selber, aber ich weiß die haben mit Maschinen auch irgendetwas gehabt. Ölfeuerung Schönbrunn Kino – ich weiß nicht ob ihnen das was sagt – hat eine Ölfeuerung gehabt, die haben einen rechteckigen Boiler gehabt und dann haben sie einmal – Öl haben wir von der Straße reinpumpen müssen, dann haben sie nicht aufgepasst und haben den überpumpt, dann hat sich der verformt, dann ist das Ölüberstandsglas gebrochen – wie wir runtergekommen sind, ist der Keller geschwommen – das waren so Ereignisse.*

**Und wann haben sie ihren Vater eigentlich abgelöst?**

*Naja, ich bin dann in den Betrieb eingetreten. Der Vater ist dann, da weiß ich nicht genau wann der nach Vöslau rausgezogen ist, also nachdem wir geheiratet haben. Es muss in den 50er Jahren, aber ob es schon 50 oder erst 55, sind sie raus. Wir haben ja, also draußen die Werkstatt schon gehabt und aus dem 36er Jahr ist draußen – da hat der Vater einmal von einem Bäcker einmal als Gegengeschäft einen Acker gekauft, der als Acker nichts wert war, weil dort immer das Wasser gestanden ist, aber der Bäcker hat wenig Geld gehabt – der hat den nassen Acker hergegeben, der war froh, dass er ihn angebracht hat – der Vater hat's gekauft, dann haben wir dort ein Wohnhaus hingestellt – so als Wochenendhaus, nur konnten wir keinen Keller machen, weil's zu nass war. Da ist dann der Garten drainagiert worden und dann haben sie draußen wohnen können, aber wann das jetzt genau war - weil dort war ein russischer Major im Haus – das haben die Russen beschlagnahmt gehabt - das Wohnhaus. Jetzt weiß ich nicht, wann der erst weg ist, weil die Russen erst 55 abgezogen sind. Aber ich glaub, die sind schon früher raus. In der Zeit dort irgendwie sind sie rausgezogen, der Bruder auch.*

**Der Bruder ist aber der Jüngere?**

*Der ist jünger. Der ist fast 17 Jahre jünger als ich, also ein 40er Jahrgang – ich bin 23 – ein Nachzügler. Und der hat dann aber bei uns im Betrieb Schlosser, Maschinenschlosser gelernt. Wie das abgeschlossen war – die Prüfung hat er noch in Wien gemacht – und dann sind's raus. Der muss fertig gewesen sein 58. Dann können sie eigentlich erst 58 rauszogen sein – ja Blödsinn, es geht eh nicht anders. Nach Abschluss seiner Lehre, also 17, 18 Jahre, also 1957 oder 1958 können sie erst rausgezogen sein, da waren die Russen schon weg. Draußen waren dann nur die Werkstätten und ich bin herinnengeblieben und wir haben aber das Büro zentral gehabt für den gesamten Betrieb und das hab ich ihnen da eh zusammen geschrieben, hoffentlich können sie es lesen, ich kann es ihnen kurz erzählen (übergibt handschriftlichen Zettel). Das hat dann gehalten – im 72er Jahr ist dann der Vater gestorben – Schlaganfall gehabt draußen. Dann war er zuerst in Baden im Spital, dann haben sie ins Allgemeine Krankenhaus, dann haben sie ihn auf die Baumgartner Höhe und dann haben wir geschaut, ob wir ihn nach Hause kriegen. Er war zwar nicht richtig da, wir haben dann eine Pflegeperson bestellt – dann haben wir ihn nach Hause gekriegt, Anfang Jänner 1972 und hat dann eine Nacht übernachtet und anscheinend ist der Wechsel doch – er hat in der Nacht wieder einen Schlaganfall gekriegt – dann haben wir ihn ins Wilhelminenspital. Die haben gesagt nein, das werden wir schon kriegen, nach ein paar Wochen können sie doch nichts machen – und im Jänner 1972 ist er gestorben. Dann ist das noch weitergegangen und Ende 1983, eigentlich die Vöslauer – haben die sich bevormundet gefühlt, oder was – also sie wollen das trennen – dann haben wir uns halt geeinigt und dass wir das teilen. Die haben das Vöslau genommen und ich das Wien und ab dann bin ich dann alleine zuständig.*

#### **Aber die Produkte waren eigentlich dieselben, oder?**

*Nicht. Zunächst haben die in Vöslau – das hat ja angefangen schon in den – das weiß ich eben nicht mehr genau – da müssen irgendwo Pläne sein. Die erste Werkstätte die gebaut worden ist und da war ein Werkmeister dort, der hat dort ein Wohnung gekriegt, da waren ein paar Leute nur beschäftigt und die haben die Sachen gemacht, die platzraubend waren, die für Wien zu groß waren. Arbeitstische und Backtröge, sind damals noch gemacht worden, solche Sachen. Dann haben sie gemacht draußen für die Kipfelwickelmaschinen die Untergestelle, die Blecharbeit, Falz und Blecharbeiten – solche Arbeiten gemacht worden. Dann haben wir gemacht Mehlsiebmaschine die ist auch da drauf, das hab ich aber herinnen gezeichnet, die haben sie dann draußen gemacht. Dann etwas was viel gemacht worden ist – da auf den Fotos die vielen – Semmelwirkmaschinen, die Einreihigen – die Stella, das war ein gutes Geschäft. Da sind auch ein paar hundert gemacht worden. Das waren sie (zeigt Foto), die sind da in ganz schönen Stückzahlen gemacht worden – in ganz Österreich. Ich glaub die haben die größten Stückzahlen von unseren Maschinen überhaupt gehabt.*

#### **Wirklich? Ich habe gedacht das waren die Kipfelwickelmaschinen?**

*Naja, das ist schwer zu sagen jetzt. Das war ein kürzerer Zeitraum, die Wickelmaschine das hat sich länger, das ist gegangen – da sind dann die mehrreihigen Maschinen – da haben wir auch angefangen; da war auch mit Patenten etwas, weiß ich nicht mehr, da müssen sie am Patentamt eventuell auch schauen, es waren ein paar Patente angemeldet. Ob alle - ich glaube, zwei oder drei haben wir patentiert gekriegt, aber angemeldet ist noch mehr geworden, ob das auch noch ersichtlich ist – weiß ich nicht. Patentamt mal schaun – ich war schon zig Jahre nicht mehr dort. Das erste war eine bei der Schleifmaschine, die da drauf ist – mit dem Handhebel, da haben wir eine automatische Kupplung gemacht, wann die durchgeschnitten hat, dass sich automatisch der Schleifantrieb eingeschaltet hat, früher ist das mit einem Handhebel eingeschalten worden. Ich weiß nicht ob man das da sieht, ja, der muss schon die automatische Kupplung haben – da fehlt der Hebel vorne zum Rübergeben. Da wird Teig gepresst, wenn die Verriegelung gelöst wird, werden die Messer entriegelt und schneiden den Teig durch und dann fängt die Platte an zu rotieren. Da ist eine Konuskupplung gewesen, also die den Schleifantrieb einschaltet – zwei Exzenter wo die Platten mit den Teigstücken diese kreisenden Bewegungen macht, dass da lauter Kugeln daraus werden – für die Weiterverarbeitung zu Semmeln. Das war das erste Patent – diese Kupplung.*

**Die schaut auch irrsinnig gut aus diese Maschine – finde ich.**

*Wir haben immer geschaut, dass die Maschinen a bissl a Gesicht auch kriegen. Das war die Änderung bei der Mischmaschine, von der Drehhebel – von der offenen zur geschlossenen. Früher war das alles außen, da waren die Kupplungen, der Riemen runter, zuerst Flachriemen noch – dann Keilriemen, dann ist gemacht worden der Zwangsantrieb, das haben wir dann alles noch gemacht – mit einem ausschaltbaren Zwangsantrieb, da hat man die Schale frei drehen können – für kleine Teige und die auch ganz gut angekommen. Das war eine gute Maschine. (...)*

*Das war die Mehlsiebmaschine, die haben sie auch dann draußen gemacht (zeigt Foto). Die haben wir zuerst herinnen aber das ist dann aus Platzgründen dann alles raus verlegt worden. Da haben sie draußen ein Lager zugekauft, Holergschwandtner hat der geheißten, ein Haus, mit Wohnungen, den Dachboden haben sie als Lager verwendet und da ist einmal das Dach abgebrannt – die ganzen Modelle sind verbrannt. Das ist aber nicht mehr so gängig gewesen, dass man das wieder erneuert hätte und das war damit beendet.*

**Das muss ein Gärschrank sein? (zeige Foto)**

*Das muss so ein Gärschrank gewesen sein. Ja, das waren aber dann nur so Einzelstücke eigentlich, das ist nicht laufende erzeugt worden. Teigteil- und Schleifmaschine, da hat's dann eine automatische Ausführung gegeben, da haben wir auch das Unterteil zuerst einmal von draußen noch gekriegt. Das ist eine Bröselmaschine (zeige Foto), die ist auch draußen gemacht worden.*

---

*Teigmixer, Brotmixer – für Altbrot, mit Wasser aufgearbeitet. Dann konnte man einen bestimmten Prozentsatz dazu setzen, da sind andere schon am Markt gekommen mit sowas und wir haben dann auch selber eins gebaut – haben die Vöslauer dann auch gemacht.*

**Aha, da hat man Altbrot mit Wasser gemischt und wieder zum Teig dazu gegeben?**

*Altbrot mit Wasser gemischt, das ist ein dünner Brei geworden und dann hat man ein paar Prozent zusetzen können – zum normalen Brotteig. Das soll gewisse Vorteile gehabt haben.*

*(...)*

*Ja mit Vöslau waren wir dann irgendwie übers Kreuz – das war ziemlich, da haben wir eine ganze Zeit nach der Teilung, da war die Schwägerin schon dahinter, die hat schon versucht auseinanderzuhalten, weil mein Bruder und ich, wir haben nie ein Problem gehabt. Nur jetzt wie meine Frau gestorben 2010, da bin ich doch zu ihm hin – mitgeteilt. Es ergibt sich nichts.*

**Das heißt, man ist dann wirklich komplett getrennte Wege gegangen?**

*Ja, die haben zwei Kinder gehabt. Der Sohn, der war aber leider, der hat als Kind schon einen Kopftumor gehabt, ist operiert worden – war dann etwas behindert und hat dann noch einen Unfall gehabt – den hat ein Lastauto noch zusammengeführt – der ist also jetzt pflegebedürftig. Und dann war eine Tochter da, da sind zwei Kinder, die ich aber noch gar nicht gesehen hab. Die ist jetzt geschieden. Wie ich da draußen war, hab ich mit der Schwägerin auch geredet, die hat erzählt, der ist fremdgegangen, ihr Mann, der hat nur spekuliert, dass er das Haus einmal bekommt und so weiter. Jedenfalls ist das in die Brüche gegangen.*

**Und die haben mit der Branche jetzt überhaupt nichts mehr zu tun?**

*Die haben 92 Konkurs gehabt und total aufgehört – da ist nichts weitergegangen. Und da haben wir noch etwas Geld investiert, dass wir Ersatzteile – weil wir wollten ja den Kundendienst, dass die Bäcker nicht – die haben uns gar nichts gesagt. Wir haben von einem Monteur, der bei einem Bäcker war, dass Vöslau in Konkurs gegangen ist. Die haben uns nicht einmal was gesagt gehabt. So gut war die Beziehung. Dann bin ich aber doch raus, dann haben wir Ersatzteile von ihnen aufgekauft noch. Ein Teil haben schon Händlerfirmen gekriegt, aber die haben vor allem fertige Maschinen gekauft. Die Ersatzteile haben dann wir gekauft, dass wir Kundendienst haben machen können. Da haben wir natürlich heute noch Unmengen dagehabt, die wir auch nicht weggebracht haben. Dann ist es bei*

uns noch gegangen bis September 2000 – dann waren wir auch aus. Da sind uns zwei große Abnehmer ausgefallen und in Österreich war nicht mehr viel – da war nur Ausland, Auslandsgeschäft. Das eine waren die 35 Knetter nach Deutschland, die Firma Hommel. Da ist sein Sohn tödlich verunglückt und da ist das dann abgerissen. Und das andere war eine Firma Hollstein und Fuhrmann, eine Wiener Firma mit einem Betrieb [?], nördlich von Wien haben die die Erzeugung gehabt. Die haben Fleischereimaschinen gemacht, vor allem Injektionsmaschinen – auch nicht uninteressant – da haben sie ins Fleisch Salzwasser injiziert – haben sich die Fleischer ein gutes Geld damit gemacht. Haben sie Wasser eingefüllt und als Fleisch verkauft.

**Und was haben sie da produziert für diese Firma?**

Wir haben nichts gemacht, die haben uns abgekauft. Vor allem als erstes die Spiralknetter gekauft und hat einen Kunden ausfindig gemacht, der war ganz exportorientiert, den gibt's ja heut noch, der ist auch schon 75 oder 76 Jahre schon - Firma hat auch schon aufgehört, hat aber noch ein Büro in der Stadt, was er jetzt macht, weiß ich nicht, aber er ist immer noch tätig – der Prosenbauer – finden sie auch im Internet. Stammt aus Kautzen im Waldviertel und wir haben Kontakt gekriegt mit dem, weil wir haben ja einen Vertreterstab gehabt beziehungsweise auch zum Teil selbstständige Vertreter, ein paar haben wir dann auch angestellt – zeitweise – für das Bundesgebiet, was weiß ich – Oberösterreich und Tirol, Steiermark und ein Schulkollege von mir – mein Nachbar sogar aus der Schule – der Ingenieur Preiner, der hat auch was gesucht und den haben wir dann als Vertreter aufgenommen und der ist mit einem anderen Herren – Datler – auch Vertreter, die zwei sind miteinander mit einem Lastauto durch ganz Österreich gefahren, die haben ein ganz guten Umsatz gemacht. Und durch den Herrn Datler, der aus Kautzen ist, haben wir den Herrn Prosenbauer, der auch aus Kautzen ist, kennengelernt und das hat zu der Geschäftsverbindung geführt, das er Maschinen von uns gekriegt hat – und der hat die geliefert nach Nigeria, wie er auf das gekommen ist, weiß ich nicht. Er hat uns nur Bilder gezeigt von Bäckereien, wo ein Schragen steht mit einem Brett darauf und das Brot – das war die Bäckerei da unten. Aber die haben zig Maschinen gekauft. Dann ist da irgendwie Militärregierung – da hab ich jetzt gelesen, die haben anscheinend 140 Millionen Einwohner in Nigeria, das ist ja gar nicht so klein – und dann ist dort Militärregierung gekommen und dann ist das abgeschnitten worden. Natürlich kein Geld mehr gehabt zum Einkaufen.

**Das ziemlich lange gegangen, oder?**

Das ist etliche Jahre gegangen. Und der hat dann, nachdem aber Verbindungen aufgenommen mit Tschechoslowakei und Russland und hat dort auch noch einen Haufen Maschinen verkauft. Die Spiralknetter, allerdings in geringem Umfang, aber ein paar Wickelmaschinen, Teigteil- und Schleifmaschinen – weil wir in der Zwischenzeit aufgehört gehabt haben – aus Holland importiert, als Handelsware dann geführt weil unsere Erzeugung da war zu teuer. Das war der Krampf bei uns, wir haben möglichst viel gemacht, weil nach dem Krieg war die Sache, möglichst unabhängig sein – nur nichts irgendwo zukaufen müssen, weil der hat wieder zugesperrt – dann bist du dagestanden. Wir haben zum Beispiel – gleich nach dem Krieg hat es keine Kugellager gegeben, da haben wir aufgekauft

gehabt Nadellager von der Panzererzeugung, die haben wir in die Bäckereimaschinen eingebaut und Druckringe dazugemacht, eine Achsi Lagerung gemacht. Und jetzt war drauf, alle Maschinen möglichst viel selber machen, jetzt war Stückzahl und keine Massenfertigung. Da haben wir nicht mithalten können – die Holländer haben gehabt einen Automaten der ist 24 Stunden am Tag gelaufen, der automatisch gewisse Teile gemacht. Da kann man natürlich preislich lang nicht mithalten, da haben wir gesagt hören wir auf und verkaufen die Maschinen, so wie Hand- als auch automatische Schleifmaschinen. Und dann Backöfen haben wir auch verkauft, da haben wir die Vertretung gehabt, im 65er Jahr haben wir die übernommen, Firma Heuft in Limburg – das ist zehn Jahre gegangen, dann haben die einen Konkurs gemacht. Dann weitersuchen müssen, haben wir dann anschließend gefunden – Wentz in Arnstein – das sind heute eine der größten Backofenerzeuger in Deutschland, wenn nicht der Größte. Den gibt's nach wie vor. Aber dann ist da der Ding aufgegangen, dann wollten die Vöslauer auch teilhaben und wird auch und dann ist nirgends etwas herausgekommen. Also das hat sich dann im Sand verlaufen und die haben dann da in Wien eine eigene, ein eigenes Büro, gegründet. Haben sie's uns nicht geben wollen – uns wäre vielleicht geholfen gewesen mit Kundendienst machen. Von denen dort hat keiner eine Ahnung von einem Backofen, da hab ich mehr Ahnung als die Monteure von denen. Aber es läuft halt so. Das ist bis zum 75er Jahr gegangen und ist dann immer weniger geworden. Und 2000 haben wir ja auch den Konkurs, weil dann hat der Hollstein aufgehört, da hat da ziemlich abrupt aufgehört mit Russland – weil da ist er gekommen und hat gesagt, die kaufen jetzt in der Türkei – die kriegen das dort auch um einen Bruchteil von dem Geld was es da kostet – da ist das abgerissen. Und der Deutsche, da haben wir ja weitergewurschtelt noch ein bisschen, dann haben wir gesagt – geht nicht mehr und dann haben wir Konkurs angemeldet. Da haben wir einen Betriebsberater gehabt, der hat gesagt, nichts wie zu. Gleich alle Leute zusammengerufen - aus – die kriegen eine Abfertigung von der Insolvenzversicherung, die haben das gekriegt. Schulden sonst haben wir nicht allzu viele gehabt – bei den Holländern, die waren so großzügig, die haben uns das erlassen, die haben gesagt nein, das steht für uns nicht dafür, dass man da einen Anwalt in Österreich und was weiß ich was – behaltet's euch das und sonst war nicht allzu viel, da sind so weggegangen. Und dann haben wir, um irgendwie weitermachen zu können, ist es uns gelungen, eben über Datler und so, der da auch Verbindung gehabt hat, vom Masseverwalter den Betrieb, was halt noch da war – etliches ist ja so weggegangen, Lastwagen und so verkauft worden – ein paar Sachen die noch da waren, aufzukaufen und haben dann den Betrieb weitergeführt – ich durfte nicht, jetzt hab ich dann auf den Namen von meiner Frau eine GesmbH, waren wir schon seit den 90er Jahren eine GesmbH – ich durfte nicht, der Junior war Geschäftsführer – weil als Geschäftsführer hat er keine Abfertigung bekommen, alle haben eine gekriegt, er hätte 600.000 Schilling Abfertigung kriegen sollen – hat durchgeschaut, das ärgert ihn heute noch. So ist es halt gegangen, gell. Und dann hat meine Frau das angemeldet und der Junior als Geschäftsführer und das ist jetzt gegangen, im Jahr 2010 ist meine Frau gestorben, im Februar und jetzt haben wir gesagt hören wir auch auf – aus – den Entschluss gefasst wir tun jetzt dann liquidieren, das ist jetzt immer noch im Gang, das dauert ja einige Monate, die haben gesagt das wird bis Anfang nächsten Jahres – ach so, Moment das wird jetzt, ja - wird jetzt endgültig erledigt sein dann.

**Und wie viele Leute waren sie dann zum Schluss noch?**

*Ja zuletzt das waren nur zunächst einmal zwei, der Junior, ein Dreher und ein Schlosser und dann haben wir den Schlosser auch nicht mehr halten können – nein, wie war das - Blödsinn – der Dreher hat sein Pensionsalter erreicht, der hat in Pension gehen können, der ist Pension gegangen. Dann haben wir den Schlosser noch eine Zeitlang – kommt auch nicht mehr rein – aus – dann haben wir jetzt nur mehr Ersatzteile verkauft, das eine oder andere, was weiß ich, Kleinreparaturen, hat der Junior alleine machen können aber der will auch nicht fahren da in ganz Österreich – der ist auch schon 57. Und jetzt ist er arbeitslos gemeldet, aber werden wir sehen, wie es weitergeht. Jetzt können wir nur hoffen, dass wir vom Hausverkauf das Geld so gut's geht anlegen, können wir nur hoffen, dass da nichts Großes passiert. Das müssen wir halt laufen lassen jetzt.*

### **Was war eigentlich die Höchstzahl an Angestellten, die sie einmal gehabt haben?**

*Die Betriebe mitsammen haben einmal an die hundert Leute beschäftigt gehabt. Da waren dann in Vöslau mehr wie da, herinnen haben wir gehabt zwischen dreißig und vierzig maximal und draußen waren so sechzig, siebzig. Die haben sich verlegt gehabt auf die Semmelanlagen, die sind eine Zeitlang ganz gut gegangen aber es ist auch immer weniger geworden. Die haben dann probiert, wie es mit den Semmelanlagen zurückgegangen ist, haben sie einmal versucht, so Schneekanonen zu bauen – da ist aber ziemlich was schief gegangen, da haben sie ein Gefrett gehabt, das ist irgendetwas passiert, da haben sie Kugelventile eingebaut – die waren dann aber nicht rostfrei – da haben sie dann irgendwie Schwierigkeiten damit gehabt und das ist dann auch – hat sich zerschlagen. Näheres haben wir nicht erfahren weil keine Verbindung zu der Zeit mehr da war.*

### **Aber die sind auch unter Firma Krenn gelaufen?**

*Zwanzig Jahre in Bad Vöslau und wir waren Ing. Alfred Krenn, Maschinenbau in Wien, und in den 90er Jahren habe ich dann eine GesmbH gemacht und den Junior angestellt, weil wir gesagt haben, wann es jetzt weniger wird, als Angestellter kriegt er mal eine Arbeitslosen um die Abfertigung ist er umgefallen und das ist erst geändert worden nach dem Konkurs vom Konsum, da haben alle, die dort führend waren, noch eine große Abfertigung gekriegt. Das ist dann geändert worden das Gesetz – zwei Jahr vorher, bevor wir gegangen sind und er hat dann nichts mehr bekommen. So geht's halt.*

### **Aber das waren dann solche Anlagen ... (zeige Bild)**

*das waren diese Semmelanlagen, eine von den ersten in Vöslau, da hat man noch fremde Kopfmaschinen, das ist eine Winkler, das sind Teigteil- und Schleifmaschinen die kontinuierlich arbeiten, bei den Schleifmaschinen hat es gegeben mit der Hand – also das erste waren die Teilmaschinen, die Alten mit den*

zwei Pressen, zwei Hebel und einem Umlegzylinder, dann ist gekommen die Schleifmaschine mit dem Hebel, die hat es ja, die ersten, schon vor dem Krieg gegeben, die sind ja schon aus Deutschland dann reingekommen. Da haben sie bei uns, weiß nicht, ob es vorm Krieg schon, aber höchstens vereinzelt gemacht – nach dem Krieg, sagen wir, ist das dann ein größeres Geschäft geworden, da haben wir eben diese Kupplung gemacht. Dann sind aufgekommen die automatischen Schleifmaschinen auf dem Prinzip, nur dass man nicht mehr hat pressen müssen von Hand aus sondern – wir haben das gemacht über eine starke Feder, da hat's verschiedene Methoden gegeben auch, hydraulisch das gemacht – wir haben das gemacht mit einer starken Feder, die den Teig presst, mit einer Zeitschaltung – der Verriegelungsmagnet die Verriegelung gelöst, dass es durchschneidet und dann einkuppelt - hat geschliffen. Der hat also nur Teig rein, Hebel auseinander – das war einer für Bedienung einer als Sicherung, die Sicherung lösen, auseinander – der ganze Arbeitsvorgang war automatisch gegangen. Presst, teilt, geschliffen wieder hochgegangen – aus. Teller raus, nächsten rein Hebel auseinander – und so weiter ist es gegangen. Und dann hat es aber schon gegeben, aber das dann schon aus finanziellen Gründen zunächst einmal nur für die großen Betriebe, diese kontinuierlich arbeitenden Maschinen. Der Winkler hat sie gemacht, der Pfeiderer, Ostdeutsche hat es gegeben – bisserl auf einem anderen System. Wir haben zunächst nur – die erste Anlage hab ich sogar noch gezeichnet gehabt – haben wir in Wien aufgestellt, ich glaub das war im 18. Bezirk, da Stargl, ham da nur Schränke gemacht zu den Kopfmaschinen und die haben draußen gemacht, die haben wir auch schon vorher gemacht – Semmelwirkmaschinen – in dieser Art, mehrreihig, da war eines von den Patenten übers Ablegen von dem Ding, aber das haben wir auch nicht ausgenützt, das war uns zu teuer – das hätte uns vielleicht einmal helfen können. Jetzt haben alle dann diese Ablegung gemacht – das ist so gegangen. Und das waren Maschinen, da haben wir gemacht gehabt – die Bäcker haben ja früher mit der einreihigen Maschine die Semmel aufgelegt, auf die Bäckerläden, das sind so zwei Meter lang bis zu einem Meter breit – wird ihnen schon irgendwo mal untergekommen sein – die haben jetzt immer Semmeln, so in Dreierreihen draufgelegt und jetzt haben wir eine Maschine gemacht, da sind die Kugeln auf den Laden gesetzt worden, der Laden – aber da wird kein Foto da sein, (schaut nach) ja das ist sie – dann ist der Laden rein, hat die Dinger rauf und als gestanzte wieder verkehrt abgelegt. Und das wäre nicht schlecht gewesen, nicht ideal aber da hat einer eine bessere Idee gehabt und das war der König in Graz. Die haben gemacht, ich weiß nicht ob die Deutschen, der Eber hat auch sowas gehabt, wer da jetzt zuerst war, weiß ich nicht. Gleich eine Maschine fünfreihig und auf Backblechen also zunächst auf, wie soll ich sagen, die haben gehabt Kunststoffformen wo die Kugeln drinnen sind, da ist das gestanzt worden und da hat man den – Paletten haben wir gesagt - mit einem Sturzkasten, also einem Holzkasten auf die Palette drauf und umgedreht, dass die – weil die Semmel muss dann verkehrt, mit dem Stern nach unten ruhen, vor dem Backen. Das hat uns natürlich sofort den Ding abgelaufen. Jetzt haben wir dann neue, dann haben die Vöslauer auch gemacht eine Maschine, mit Paletten halt und Eisen und so für Kunststoff und das hätten wir nicht die Stückzahlen gehabt, das hätten wir nicht machen lassen können. Der König hat sehr gut fußgefasst, die haben dann Kopfmaschinen gemacht und Backöfen auch gemacht – gibt's eh meines Wissens noch, aber der muss achtzig Prozent vom Export leben, aber wie es geht weiß ich nicht, ich hab jetzt auch schon lange nichts mehr aus der Branche gehört. Also das war so die Entwicklung - diese Art von Maschinen, die zuerst dreireihig war, hat man dann fünf...

---

**Aber da sind wir jetzt so Mitte der 50er Jahre, oder? (verweise auf Heft)**

*Das müsste, mh,...*

**das ist interessant, es steht nämlich kein Datum drinnen, im gesamten Heft.**

*Die ganzen alten Preislisten, das habe wir alles weggehaut. Ja, weil wir haben dann schon nicht mehr gewusst wohin damit.*

**Aber ist das ihre Unterschrift? (zeige au Signatur im Heft)**

*Nein der Vater noch. Das war noch der Vater. Das ist bei uns in Wien, das war unten in der Fräserei, das war eine Rundschleifmaschine, Bohrwerk und eine Universalfräse. Die war in dem Raum da unterhalb vom Büro, die zwei Räume eigentlich zusammen. Da haben wir noch ein Jahr bevor wir in Konkurs gegangen sind, also bevor das da abgerissen ist mit dem Hollstein-Fuhrmann, haben wir noch ein neues Bohrwerk gekauft gehabt und jetzt schau ich gerade – das ist aber noch das Alte.*

**Weil das neue Bohrwerk ist ja wo anders gestanden dann, oder?**

*Das ist direkt unter dem Büro gestanden, das war unter dem Büro und das ist da zusammengebaut worden und das ist gerade so ausgegangen, dass oben die Abdeckung – von die, weiß nicht mehr was da oben war, von den Ketten oder Riemen – die Abdeckung haben wir nicht mehr draufgeben können. Wann was gewesen wäre, hätten wir oben im Büro ein Loch machen müssen – das war das Problem dann beim Verkaufen, da hat sich keiner gefunden, der das zerlegt. Mit Ach und Krach eine Kärntner Firma, das war ostdeutsches Bohrwerk – die Ostdeutschen selber nicht, die wollen neue verkaufen wollen – und die Kärntner Firma das war dann nach langem Suchen der Einzige der überhaupt das gemacht hat – nur kostet hat es fast eine Million Schilling, gekriegt haben wir 30.000 Euro.*

**Wahnsinn – kaum benutzt muss man sagen.**

*Naja wenig. Weil das hätten wir mit dem alten Bohrwerk noch machen können, die paar Maschinen die dann noch gemacht worden sind, dann ist das abgerissen – das ist ins Leere gegangen. Ja das waren Fehlgriffe auch. In Australien haben wir einen Händler gehabt, der hat eine Zeitlang die Spiralkneter, vor allem die fixen Kneter, unten verkauft – ganz gut.*

### **Wie kommt man zu einem Vertreter in Australien?**

*Ich weiß nicht mehr wie wir zu ihm gekommen sind, wie es sich ergeben hat. Auf jeden Fall nach nicht allzu langer Zeit ist der in Konkurs gegangen, angeblich auch weil die Chinesen dort billig hingeliefert haben. Dann ist der Konkurs gegangen und da haben wir 200.000 Schilling draufgezahlt. In Oberösterreich haben wir einen ehrlichen Vertreter gehabt, der Backöfen verkauft und kassiert hat und nicht abgeliefert hat. Dann haben wir dem Bäcker den Backofen gezahlt. Erste schlechte Erfahrung mit ihm, dann haben wir gesagt, den nächsten Ofen – der muss unbedingt zuerst zahlen der Bäcker – zuerst kassieren, zuerst muss Geld sein und dann – der Bäcker hat gezahlt auf eine Bank in Salzburg, das war Salzburger der Ding – wie wir das Geld haben wollten haben sie gesagt: ja das ist nicht – der Herr Engelbrecht, hat er geheißten – der hat dort solche Schulden gehabt, haben wir seine Schulden abdecken müssen – dann war das auch weg. Dann haben wir probiert über Rechtsanwalt – aber ist alles im Sand verlaufe – nichts herausgekommen, der hat nichts gehabt; solche Sachen sind auch passiert.*

### **Aber es interessant, dass sie doch relativ weit, Australien, Russland ...**

*nach Japan geliefert Maschinen eine Zeitlang. Japan waren welche da. Wir haben gehabt einen, Exportkaufmann in Hamburg, der Herr Laubert und der hat Verbindung mit Amerika gemacht gehabt. Da haben die Vöslauer rüber geliefert auch noch, aber ich glaub nur ein oder zwei Anlagen – die haben Probleme gehabt damit. Wir haben dann noch Spiralkneter rüber geliefert, da war dann noch der Jack Foster der hat groß – unser Freund und was weiß ich was, das ist auch im Sand verlaufen dann. Der wollte Maschinen, das hat alles anders sein müssen, Spezialanfertigungen, Motor stärker, besonderer Anstrich und so Sachen – also das war mit Krämpfen verbunden. Die Japaner haben auch Kneter gekriegt, die haben in Japan glaub ich, drei verschiedene Spannungen, unterschiedliche Frequenzen – da haben sie einmal eine Maschine gekriegt, die haben sie bestellt mit einer Bestimmten, dann sind sie draufgekommen, die passt nicht wir sollen das umtauschen und da ist dann eine Streiterei rausgekommen, dann ist das auch im Sand verlaufen. Wann das ein Kunde ist, der jedes Monat fünf Maschinen abnimmt, ist das was anderes, dann schluckt man es irgendwie. Wann der eh nur so hie und da einmal eine Maschine kaufen will und dann soll man da noch umtauschen und Japan und zurück, haben wir gesagt – nein, machen wir nicht und dann ist das abgerissen. Ob's ein Fehler war oder nicht, wissen wir heute nicht – auf jeden Fall ist es nichts geworden. Amerika ist auch nichts geworden. Australien, das wäre ein Zeitlang ganz gut gegangen, dann hat der Pleite gemacht. Nigeria ist ausgefallen ist Russland – ist Russland auch ausgefallen. Tschechei ein bisserl was, aber das ist alles dann abgeflaut.*

---

*Die haben dann alle nach dem Anschluss haben die eingekauft aber nur mehr Gebrauchtmaschinen und da haben sich noch viele übernommen. Die Firma Datler viel hingeliefert, der Prosenbauer ja.*

**Bein dem Durchschauen von den Plänen habe ich auch eine riesen Plan von einer Brotfabrik in Syrien entdeckt. Arabische Bäckerei.**

*Da wollt ich schon Fragen, Syrien weiß ich nämlich nichts. Vielleicht war das eine Anfrage.*

*(...)*

**Brotfabrik Neubau und Einrichtungsplan ... (zeige Plan)**

*nein, also gemacht ist da nichts worden. Vielleicht hätten sie angefragt, aber die hätten wir ja nie machen können. (...)*

*Knetter haben wir mal verkauft, da haben wir in Wien so eine Bäckerausstellung gehabt, da war ein Norweger da, der hat uns einen Knetter abgekauft, der nach Norwegen gegangen ist.*

**Waren sie dann viel auf Ausstellungen unterwegs?**

*Naja, Bäckerausstellungen haben wir alle eigentlich besucht in Österreich. In Deutschland waren wir auf der IBA, dreimal glaub ich insgesamt. Dortmund, Düsseldorf und in München. Aber die Deutschen haben nichts Österreichisches gekauft – das war für die uninteressant – wir haben dann gar nicht mehr ausgestellt, weil das hat sich nicht bezahlt gemacht. Wir waren vielleicht zu klein. In Österreich haben wir immer wieder, da war ja eine eigene Bäckereiausstellungen in der Stadthalle hat's es einmal gegeben, Wiener Messe haben wir früher immer ausgestellt gehabt – dann in der Stadthalle die Bäckerausstellung, dann ist das nach Wels gelangt - zwei Jahre oder drei Jahre Bäckereifachausstellung – da waren wir noch ganz gut dabei.*

**Es sind einige alte Prospekte von Wiener Firmen, Plewa, dabei, die gibt's eigentlich alle nicht mehr ...**

---

*Plewa, das war der Vorläufer vom Mandl – Firma Mandl – im 17. Bezirk, in der Wattgasse. Der liebe Mandl ist gestorben und das hat dann sein Schwiegersohn – Herr Aschenbrenner – weitergeführt, aber auch nur als Ersatzteil, also keine Erzeugung mehr.<sup>112</sup> Der Mandl war früher einmal unser Hauptkonkurrent neben dem Pfeiderer, der natürlich immer größer war, Mandl war in etwa vergleichbar mit unserem Betrieb.<sup>113</sup> Mandl hat die Maxima Wickelmaschine, Dressiermaschine gemacht.*

### **Riesiger Katalog.... (zeige Plewa Broschüre)**

*Das ist noch aus der Großvaterzeit – die Lichthäusel, das sehen sie auf unsere Firstik Prospekte auch noch. Bröselmühlen...*

### **das wird wahrscheinlich schon ein Konkurrent gewesen sein?**

*Den hab ich eigentlich nur mehr nach dem Namen kennengelernt. Ich weiß nicht, wann der Mandl das übernommen hat und ob der Mandl ein Verwandter vom Plewa ist oder nicht oder ob der das kauft hat.*

### **Dann Saphir, Apostelgasse? (zeige Broschüre)**

*Den kenn ich dem Namen nach, aber der sagt mir nicht viel. Den hab ich nicht näher kennengelernt. Aber das ist auch Großvaterszeit.*

### **Backformen haben die auch gemacht.**

*Aha, da schau her. Na da ist die Frage ob er sie gemacht hat. Weil da sind Deutschland Großfirmen, weil das kann einer ja nur machen, wenn er entsprechende Stückzahlen hat. Wenn der nicht ein paar tausend machen kann, ist die Geschichte zu teuer. Wir haben natürlich auch verschiedene Sachen zugekauft – wie die Krapfenritter. Aber ich nehme an, dass er das gar nicht selbst gemacht hat. (...)*

### **Werner & Pfeiderer? (zeige Broschüre)**

---

<sup>112</sup> Mandl & Aschenbrenner GmbH, Wichtelgasse 75, 1170 Wien

<sup>113</sup> <http://www.wpib.de>, (16.Mai 2012)

---

*Der Pfeleiderer der hat ja, das ist ja riesen deutsche Firma in Stuttgart und die haben in Wien gehabt einen ganzen Gebäudekomplex. Zwischen vier Gassen – Odoakergasse, war die Adresse. Das ist gegangen von der Sandleitengasse rüber bis zur nächsten Straße, wo der Meindl ist – ein Riesengelände. Und die haben aber nicht nur Bäckereimaschinen gemacht, die haben auch Farbspritzanlagen und verschiedene andere Sachen auch noch hergestellt. (...) Da haben sie total alles herinnen verkauft und sind raus nach Inzersdorf und dort ist es sehr bescheiden. Mit der Bäckerei haben sie nicht mehr allzu viel zu tun. In Deutschland ist er ja auch – Stuttgart haben wir einmal ausgestellt gehabt auch – IBA – da haben wir geschaut wo das ist, auch ein Riesenkomplex gewesen – Aktiengesellschaft.*

**Herm Bertram Maschinenfabrik? (zeige Broschüre)**

*Das ist ein deutscher. Der hat Schleifmaschinen auch gemacht. Ich kenn ihn nur von den Schleifmaschinen, die haben noch exotisch ausgesehen. Da hat's auch schon automatische gegeben.*

**Herbst ? (zeige Broschüre)**

*Herbst war eine Mischmaschine. Halle an der Saale war ein richtiges Industriegebiet. Eberhart war in Halle, die sind jetzt in München – Eberhart gibt's noch.<sup>114</sup>*

**Dann der Carl Lange aus Wien, Maschinenetablissement, Wien 9. (zeige Broschüre)**

*Des sagt mir nichts mehr.*

**Die werben dann immer mit diesen Medaillen. (zeige Abbildung)**

*Aha das war dann ein Händler, weil Artofex<sup>115</sup> ist eine schweizer Maschine. Der hat das wahrscheinlich gekauft, nicht erzeugt – die Artofex gibt es glaub ich auch noch. Das war eine sehr gute Maschine aber auch sehr teuer und heute natürlich schaut sie schon altfaderisch aus.*

---

<sup>114</sup> <http://www.eberhardt-baeckereitechnik.de/>, (16.Mai 2012)

<sup>115</sup> [www.artofex.ch](http://www.artofex.ch), (20. Juni 2012)

---

**Makoma Knetmaschine – Eisenhüttenwerk, Marienwerk? (zeige Broschüre)**

*Na, das sagt mir nichts. Das klingt so ostdeutsch – Eisenhütte.*

**Schaut auch eher sehr robust aus auch noch. (zeige Abbildung)**

*Da haben wir noch eine Verbindung gehabt, eine Firma, die uns noch so Drehhebel, wie wir aufgehört haben, haben wir in Ostdeutschland eine Firma gefunden, aber ich weiß nicht, ob sie's jetzt noch gibt – die hat noch so Drehhebelmaschinen gemacht – jetzt vor ein paar Jahren noch. Wie die Spiralkneter dann kommen sind, haben wir mit den Drehhebeln aufgehört, in etwa 72 sowas.*

**Drehhebelkneter macht man jetzt gar nicht mehr?**

*Das war der Einzige, den ich weiß, dass er sie noch gemacht hat – vor zehn Jahren zumindest.*

**Bäcker-Müller-Maschinen-Gesellschaft – Alba. Die schaut auch noch rustikal aus. (zeige Abbildung)**

*Der Bauart nach ist das eine Pfeiderer Maschine. Die Pfeiderer „Viennara“ hat so ausgeschaut. Aber Wien Getreidemarkt, der hat kaum a Pfeiderer Maschine. Hab ich auch nie den Namen gehört, also beim Bäcker war der nicht eingeführt. Hab ich neulich im Fernsehen gesehen, so eine Viennara läuft noch bei, wer war das, eine kleine Bäckerei, die sich gehalten hat, die haben noch so eine alte Viennara Mischmaschine, die muss mindestens sechzig, siebzig Jahre alt sein.*

**Es ist interessant, wenn man so schaut im Internet und nach Krenn Maschinen – findet man immer noch, die werden immer noch gehandelt.**

*Naja, was sind zwei- dreitausend Euro. Ja sie sind gut. Einer von den Australiern hat einmal vor ein paar Jahren – war in Österreich auf Urlaub – hat er eines Tages angerufen, hat was gebraucht für einen Kneter – seine Kollegen haben alle billige Maschinen gekauft, die sind alle schon beim Schrott gelandet, meine läuft noch, hat er gesagt. Hat uns gefreut.*

**Ihre Maschinen waren früher schon im gehobeneren Segment angesiedelt?**

*Ja, wir konnten sie nicht billig erzeugen. Ja, wie gesagt wann die heute erzeugen, die Großfirmen, die sich also spezialisiert haben, der nur ein, zwei oder drei Sachen macht, aber die natürlich in einer entsprechenden Stückzahl – die holländische Firma, Daub, von der wir die Schleifmaschinen da zuletzt bezogen haben, Halbautomat – CNC gesteuertes Bohrwerk, macht von A bis Z den Oberteil von der Schleifmaschine und das rennt Tag und Nacht.<sup>116</sup> Die machen nicht viel; aber interessant, wir haben uns immer bemüht, dass wir alles haben – jetzt eine Maschine, wo zehn Jahre ist: den Teil haben wir nicht mehr, das haben wir schon aufgegeben. Wenn sie wollen, können sie es selber machen – haben sie uns eine Zeichnung geschickt – das geht auch und die leben. Gut da war der Junior, den Kontakt haben wir gehabt mit dem alten Herr, der Junge hat des übernommen, der hat irgendwie studiert – wahrscheinlich Wirtschaftswissenschaften – aber der hat Sprachen gelernt und der ist selber in der ganzen Welt herumgefahren – Händler aufsuchen, Geschäfte ausfindig machen – die können nur vom Export leben, weil sonst können sie das nicht anbringen, was sie dort machen. Da haben wir irgendetwas verpasst, versäumt – nicht die richtige Idee gehabt. Wir haben immer gesagt, wir haben ja so viele Wickelmaschinen, vom Kundendienst alleine müssten wir ja leben können. Eine Wickelmaschine, wenn sie einer verkauft, das ist, weiß ich, zwei- dreitausend Euro – einkauft haben sie beim Bäcker um hundert Euro, zweihundert Euro – Händler kauft um hundert Euro eine Wickelmaschine – ein paar Stunden Arbeit reingesteckt, dass sie zumindest äußerlich gut aussieht und dann verkaufen sie sie um zwei- dreitausend – das geht. Die lamentieren heut aber auch schon, dass nimmer so geht.*

**Es hat sich auch das Bäckergewerbe noch einmal sehr verändert.**

*Ja, von 8.500 sind jetzt nur 1.700 oder 1.800 nur mehr übrig. Davon sind ein paar Großbetriebe und am Land ganz vereinzelt. Über die Feiertage waren wir in Bad Traunstein zur Kur dort, dort ist ein kleiner Bäcker, der Bäcker hat dem Alfred seine Backstube gezeigt, die ist ungefähr so groß wie das Zimmer da oder nicht einmal so groß. Noch eine handbetätigte Schleifmaschine, da kann man sich heute normalerweise nirgends mehr halten. Der hält sich noch über Wasser, als Einmannbetrieb, der hat nicht einmal eine Garage für's Auto, das steht auf der Straße. Wann es vorne in der Gasse vor dem Geschäft zu knapp wird mit den Parkplätzen, muss er 50 Meter durch den Schnee gehen, hinten auf der nächsten Straße – als Bröselexpress – ein kleiner Peugeot, so a 205er Peugeot, das genügt ihm. Wahrscheinlich ein paar Nachbarortschaften, weil es nirgends mehr ein Bäck gibt, weil wo früher Bäckchen waren, sind jetzt keine mehr.*

**Wenn man sich Backstuben so anschaut, das wird immer mehr zum Labor, Hygienevorschriften, Ausstattung...**

---

<sup>116</sup> <http://www.daub-baking.com>, (16.Mai 2012)

ja, heut ist eh schon eine Menge Chemie drinnen. Ersten das, wann heute einer einen Betrieb, einen alten, übernimmt – die verlangen so viel Neues. Wir haben gehabt eine Bäckerei – Ecke Gürtel Burggasse – Bäckerei, ein Kaffeehaus dabei. Der alte Herr hat zwei Söhne gehabt, er konnte es keinem übergeben, wenn die das hätten übernehmen wollen, haben sie vorgeschrieben: bis zur Decke Fliesen – derweil hat der gar kein Geld mehr für die Reparaturen gehabt. Die letzte Reparatur, die wir für ihn gemacht haben, da ist gestorben – sein Sohn hat's nicht mehr bezahlt. Das hätte ausgemacht siebzig Euro – das war ihm zu teuer. Die Wegzeit da zu berechnen vom 14. Bezirk da rein – das muss alles gratis sein. Haben wir ihm helfen wollen, ich hab eh schon nicht mehr wollen – da haben wir schon keinen Monteur mehr gehabt. Da bin ich mit unserem Dreher, der a bisserl, weil ich kanns auch nicht mehr machen. [?] Der Junior hat gesagt: der soll mich gern haben. Der ist da nicht so in der gleichen Linie. Ich bin dann mit dem Dreher hingefahren, jetzt waren wir zu zweit dort – na gut, ich hab eh nur einen gerechnet und dann kommt sowas raus. Der Alte hätte das bezahlt.

(...)

Patente, da weiß ich nicht mehr. Die Unterlagen Patente haben wir meines Wissens weggegeben – es ist ein Wahnsinn, hoffentlich bleibt ihnen sowas erspart. Das Übersiedeln – ein Albtraum. Was man Sachen, die einen Wert an und für sich hätten, in den Mist schmeißen muss, weil's keiner nimmt – das ist grauslich.

(...)

Das ist die Brotanlage, das war mein persönliches Meisterstück, von 78 auf 79, die Bäckerei Schrammel, der hat damals noch drei Betriebe gehabt, einen in der Panigelgasse, einen in der Opalgasse und einen in der Triesterstraße. Und der Herr Schrammel hat im 78er Jahr uns das Vertrauen entgegengebracht und hat ein Brotanlage, eine komplette bestellt – die dann da schön dokumentiert ist, in der Triesterstraße – ist aber im 78er Jahr gestorben. Die Frau hat das dann aber übernommen, ist alles bezahlt worden, hat etliche Jahr lang gearbeitet – ist dann aber stillgelegt worden weil es so zurückgegangen ist. Der hat dort auch eine Anlage gehabt für ein Kilo Brote vom Pfeleiderer, komplett und jetzt hat er eine braucht für halbkilo Brote und da hat er sechs Etagenöfen dastehen gehabt zum Beschicken und das schau'n's ihnen zuerst an und dann reden wir drüber. Das ist noch Foto von der Holohergasse mit dem Firmentafel (zeigt Foto) – Firstik und das muss das Hochzeitsbild sein von den Großeltern. Da Franz und die Anna Firstik. Und da sind sie auch noch einmal, ob das schon meine Mutter war, kann ich nicht mehr sagen. Und da sind etliche Verwandte, mit meiner Mutter haben wir eigentlich über sowas nie geredet, das ist erst da aufgetaucht, im Zuge der Übersiedlung.

---

**INTERVIEW 21.02.2012**

*(...) Ich studiere gerade (blickt auf Foto), das muss die Schuppenwand gewesen sein außen auf der Gassenfront, ja weil da sind noch keine Fenster, das muss der Lagerschuppen noch gewesen sein, genau. Das ist anscheinend neben dem Tor, das ist mein Vater – der Franz Krenn – das war eine Ölfeuerung zum Backofen heizen. Wir haben dann später eigene gemacht, das war von der Firma Kuntner, glaub ich hat die geheißen. Die haben so ein komisches Ding gehabt mit einem Druckzerrsteuber, was weiß ich – anscheinend haben sie es damals irgendwie verkauft – das weiß ich nicht mehr. Das war der Herr Waldhäusel (zeigt auf Foto) – der Dreher, der Vitek. Das war von der Berufsschule ein Ausflug, eine Klasse – ist mir gesagt worden.*

**Wann war das ungefähr?**

*Ja, da muss vor dem Krieg gewesen sein. Eher in den 30er Jahren, zwischen 35 etwa. Weil bis 45 war dann vorne, diese Front und 46 ist das erst als Werkstätte aufgebaut worden mit dem Riegelbau, mit den Fenstern drinnen – das muss also davor gewesen sein. Und im Krieg, das glaub ich eigentlich fast auch nicht, dass die da Schulausflüge gemacht haben. Kann ich leider nichts Genaueres sagen.*

**Das ist in dem Längstrakt und die zwei Herren kennen Sie noch? (zeige Foto)**

*An die Namen kann ich mich noch erinnern, ja. Waldhäusel und das müsste aber schon die neue Dreherei gewesen sein.*

**Vorne, wo die Stiege rauf gegangen ist – mit den zwei großen Fenstern?**

*Die sind in den Hof rausgegangen, da ist jetzt die Stiege raufgegangen. Das hinten ist jetzt der Lagerraum gewesen, früher war da hinten die Dreherei in dem Raum der dann als Lager verwendet worden ist. Ich wundere mich nur, dass der zu der Zeit noch dagewesen ist, der muss noch von der Holohergasse gewesen sein. Sind ein paar Leute gewesen, die damals noch mitgegangen sind. Ja, das ist dann der längs dem Hof.*

**Sind immer Lehrlinge ausgebildet worden?**

*Ja, waren immer Lehrlinge da.*

**Hat Ihr Vater, also Franz Krenn, bei der Firma Firstik gelernt?**

*Nein, der hat bei der Firma Novak, die gibt's glaub ich heute auch noch – in der Nobilegasse, Schlosser hat er dort gelernt, so viel weiß ich noch vom Erzählen her. Und dann ist er – ober er dann schon angestellt war, das weiß ich eigentlich nicht. Wie die Tochter vom Herrn Firstik geheiratet hat ob er bei Firstik angestellt war, oder ob sie sich so kennengelernt haben – das könnt ich nicht sagen. Das kann heute niemand mehr sagen. Aber glaube nicht, dass er wenn er noch nicht im Betrieb gewesen wäre gleich als Geschäftsführer hätten einsetzen können, beim Tod vom Großvater – das glaub ich nicht.*

**Das ist ja doch eine Vertrauensposition.**

*Wenn einer da frisch reinkommt, mit dem nichts zu gehabt hat vorher, das kann ja kaum ...*

**darum dachte ich, er hat da schon da gelernt.**

*Nein, gelernt hat er nicht da. Dann ist er vermutlich nach der Lehre, Moment – er war 95er Jahrgang, dann ist er eingerückt und war dann in russischer Kriegsgefangenschaft. Da waren sie unten in Rumänien – das weiß ich auch noch von Erzählungen. Eines Tages habe sie sie beim Schlafen überrascht gehabt, die haben da übernachtet – dann sind die Russen dagestanden. Dann war er ein paar Jahre in Russland – bis Kriegsende. Da wird er wahrscheinlich nach dem Kriegsende, wie er nach Hause gekommen ist, vermutlich dann beim Firstik angestellt worden sein. Das wäre die logischste Entwicklung. 95er Jahrgang - war bei Kriegsbeginn 20 Jahre schon, naja, bis er ausgelernt hat, das passt, nach der Lehrzeit oder nach einer kurzen Gesellenzeit, dass er dann eingerückt ist, wann er genau, wahrscheinlich 18/19 zurückgekommen ist, eher 19, weil der Krieg ja auch erst – wann war der Erste Weltkrieg zu Ende genau?*

**1918 ...**

*ja 18, aber wann genau – Geschichtslücke.*

*Nach der Kriegsgefangenschaft dann vermutlich dort eingetreten. Hat dann die Marie Firstik geheiratet.*

(...)

**Wann haben Sie eigentlich geheiratet?**

*Im 51er Jahr. Am 10. November 1951 und die Frau ist geboren am 9. November 1926.*

**Und ein Sohn?**

*Ja, 23. September 54*

(...) [?]

*Gut, aber da kontaktiere ich ihn (Bruder F. Krenn – Vöslau) vielleicht noch, wegen der genauen Daten.*

*Ja, am Besten. Wenn sie die Absicht haben rauszufahren, dann ruf ich gerne an, tu sie anmelden, dass er irgendwie vorbereitet ist – das kann ich sowieso machen.*

**Das wäre nett.**

*Ja, sicher – dass nicht...*

**ja, weil ich dachte, dass die Firma draußen auch erwähnt gehörte.**

*Ja, sicher unbedingt. Das ist ja – noch dazu wo es ja lange Zeit der größere Teil eigentlich ja dann war. Der Vater ist ja dann raus, ich weiß jetzt nicht mehr in welchem Jahr, aber vermutlich 1958 etwa, ja weil der Bruder hat ja herinnen die Berufsschule und das gemacht. Und da war es so, dass wir draußen, das hat damals noch zu Gainfarn gehört, gehört jetzt zu Bad Vöslau, damals hat's geheißen Gainfarn. (...)*

*haben wir keinen Keller machen können. Und dort ist ein Einfamilienhaus gebaut worden, das war glaub ich im 36er Jahr. Und da war dann nur das Wohnhaus. Und dann war, wie die Vergrößerung war, da hat zu dem Wohnhaus ein Garten gehört, dann habe sie hinten einen Acker dazu gekauft, dann ist da sukzessive was dazugekauft worden und dann ist draußen angefangen worden. Mit einem Lagerraum, dann eine kleine Werkstatt und dann auch Ausgebaut. Das sind ja draußen glaub ich zwischen 2.000 und 3.000 Quadratmeter Grund gewesen.*

**Ich hab vor, morgen in Bad Vöslau zur Baupolizei zu gehen und zu schauen, welche Pläne die haben.**

*Na schauen wir, ob der Bruder zu Hause ist. (Krenn telefoniert)*

(...)

*Auf 86 vorne ist eine Garageneinfahrt, das war das Lager. Dann geht's nach hinten, das waren die Werkstätten und dann steht das Wohnhaus und dort geht eine Straße rein – das hat seinerzeit glaub ich Gainfarnerstraße geheißen, weil sie raufführt nach Gainfarn auch. Kann man aber auch reinfahren ein Stück, und da sehn sie soweit da verbaut ist das hat alles zur Firma gehört, da ist hinten auch noch ein Wohnbau – da ist jetzt eine andere Firma drinnen. Aber sie sehen von außen die Räume, aber was soll ich tun jetzt – tut mir leid, eine kalte Dusche. (Krenn wurde am Telefon abgewiesen, sodass kein Termin zustande kam)*

(...)

**Das sind Sie? (zeigt auf Foto)**

*Das bin ich noch. Das war noch die Dreherei hinten, wo jetzt das Lager ist. Das war im Quertrakt hinten. Da wäre es übergegangen, da ist dann die Verzinnerei – links.*

**Und was wird da gemacht – sind das Teile von Teigteilmaschinen?**

*Das ist eine Teigteilmaschine. Die Messerköpfe zum Teigteilen - für 20- 25- und 30- Teilige - hat es gegeben - das ist also aus Gusseisen so ein Körper dazwischen ein Messernetzwerk und da wird jetzt für die 30 Stück Teig das Gewicht reingelegt, wie ein Brotlaib, dann wird der Teig ausgepresst, dass er alles ausfüllt und dann gehen die Messer durch und schneiden das durch, sodass sie dann 30 so Wuchteln liegen haben. Und später ist dann die weitere Verarbeitung zu Semmeln, dass aus den Wuchteln so runde Kugeln geschliffen werden – die Deutschen sagen wirken, die Österreicher sagen schleifen. Das waren diese händischen, später sind dann die automatischen Teigteil- und Schleifmaschinen. Das ist so eine, wie sie da im Hof gestanden ist, neben dem Nussbaum, die wir da vorhin gerade gehabt haben, das ist so eine Teilmaschine.*

### **Und was sind das für Wahnsinns - Knetmaschinen? (zeigt auf Foto)**

*Das sind Drehhebelknetmaschinen, das waren damals, also bis zum 48er Jahr die Maschinen, da ist angefangen worden – ob's da vorm Ersten Weltkrieg überhaupt schon Mischmaschinen gemacht haben, weiß ich nicht. Im Prinzip haben sie da abgesprunzt einer deutschen Maschine – Firma Eberhardt<sup>117</sup> hat so eine ähnliche Maschine gehabt, da haben sie sie nachgebaut, geschützt war das nicht. Die hab ich dann erst 1948 - hab ich das Ganze in geschlossene – Riemenantrieb, alles reingelegt – da werden wir eh irgendwo Bilder haben – die späteren Drehhebel, die hat sich bewährt – die rennen eh heute noch. Das ist auch noch eine Offene, das ist noch diese Art der Maschinen.*

### **Konstruiert haben die meisten Maschinen Sie?**

*Ja, die meisten. Das war die geschlossene (zeigt auf Prospekt). Da ist dann da links der Antrieb, der Überkegler, das ist zum Rein- und Rausschieben, dass man eine Schale antreiben kann gegen die Mischbewegung oder frei mitlaufen – wenn man kleine Teige hat, dann hätte man den auf die Seite geschoben und da hat man das händisch geregelt. Schutzblechschtaltung, wann er's aufmacht, die anderen haben noch eine Kupplung gehabt – Konuskupplung – ja, im Dezember 1948 sind wir mit der rausgekommen.*

### **Wie sie alle drei (Vater und die beiden Söhne) in der Firma waren, hat es da eine Aufteilung gegeben?**

---

<sup>117</sup> [www.eberhardt-baeckereitechnik.de](http://www.eberhardt-baeckereitechnik.de), (4. April 2012)

---

*Eigentlich nein. Gut, der Bruder hat da gelernt und ist dann ja raus(nach Bad Vöslau). Naja. Ich hab begonnen im Büro, bin aber auch gefahren auf Montagen mit dem Motorrad irgendwo hin nach Niederösterreich aber auch nach Tirol rauf – lauter so Scherze. Und dann bin ich mit dem Lastauto gefahren als Chauffeur, zeitweise bei Lieferungen und mit Monteuren, wann wir Ölfeuerungen montiert haben.*

**Und der Vater war hauptsächlich im Büro?**

*Bis sie raus sind war er in Wien. Der Vater, der war im Verkauf. Der hat mehr Kunden besucht. Der ist auch am Wochenende, Samstag Sonntag rausgefahren – der hat sein Leben lang nie einen Urlaub gemacht.*

**Aber er war wahrscheinlich schon eine starke Persönlichkeit, der Vater?**

*Ja. Sicher.*

*Praktisch mitgearbeitet hat er ja nicht. Er hat das nur irgendwie gesteuert, so gut es geht. Im Büro haben wir ja Angestellte gehabt, zunächst nicht einmal ein eigener Buchhalter, zuerst hat's die Mutter gemacht, dann hats diese Schulkollegin gehabt und waren kann mich erinnern zweitweise irgendwelche männliche Angestellte auch im Büro – Buchhalter. Wie das dann größer worden ist haben wird dann einen Steuerberater gehabt und dann haben wir einen Büroangestellten, der sehr tüchtig war – der Herr Rössl (Viktor Rössl Prokurist), hat er geheißten, der ist, ich weiß jetzt nicht ganz genau wann er gekommen ist, dürfte vermutlich so 48 eingetreten sein. Der hat so Arbeitskarten geschrieben und die Stunden und das alles aufgeschrieben. Und der hat sich dann selber aus eigenem Antrieb, hat Lust dazu gehabt hat, als Buchhalterausbilder, hat Kurse gemacht, aus eigenem Antrieb, das ist jetzt alles weggeschmissen – diese ganzen Unterlagen haben wir noch im Büro drüben gehabt. Der ist, naja fast bis zum Bilanzbuchhalter hat sich der ausgebildet. Und da haben wir einen Steuerberater gehabt im neunten Bezirk, mit dem hat er einen guten Kontakt gehabt, der hat ihm auch viele Ezzes gegeben – weiß nicht ist der dann gestorben oder haben wir aufgehört. Irgendwann sind wir dann zu einem anderen Steuerberatere gekommen, die Firma Hackl im siebten Bezirk – bei dem sind wir bis jetzt noch.*

**Aber ihre Mutter oder ihre Frau haben im Büro immer mitgearbeitet?**

*Die Mutter nur, würd ich sagen, bis vor den Krieg oder im Krieg noch. Da war sie zeitweise im Büro. Dann wie der Bruder auf die Welt, der ist im 40er Jahr geboren und da war es mit dem Büro ja aus. Und die Frau war im Büro, aber nur allgemein als Büroangestellte ohne spezielle Ausbildung. Die hat*

*gemacht ein Studium mit Französisch irgendwas, das hat sie dann abgeschlossen wie wir geheiratet haben, hat sie das abgebrochen – hat halt so Korrespondenzschreiben, Briefe diktiert, maschineschrieben und solche Sachen. Der Herr Werner im Büro, aber könnt heut nicht sagen, was da speziell an Tätigkeit, das sind so – wie soll ich da sagen – Mädchen für alles, für alles was halt so vorkommt. Das hat jemand benötigt der das alles überblickt hat und irgendwie gesteuert hat, man kann nicht sagen der hat genau das gemacht oder jenes gemacht. Naja, das kann ich auch nicht präzisieren.*

**Nein, ich wollte nur wissen, ob nur Familienangehörige im Büro waren.**

*Nein die waren aufgenommen. Wer waren die Angestellten: der Herr Werner war im Büro, dann war der Herr Rössler, dann ist noch gekommen der Herr Schmal dann haben wir einen Buchhalter gehabt im Büro, bevor sich der Rössl da noch – der Herr Spitschka, der ist dann aber gestorben und dann irgendeinen anderen gehabt und dann hat schön langsam der Rössler übernommen und hat einmal nur die Kontoführung und das gemacht und dann hat sich das halt so langsam weiter entwickelt.*

**Zwei Namen, die in den Plänen immer wieder auftauchen, sind „Wischnowitz“ und ...**

*der Wischnowitz war ein technischer Angestellter, das war vor dem Krieg. Er war Jude, war bei uns angestellt und ist damals noch vor – möglicherweise weil der Hitler im Anzug war – ist der nach Israel ausgewandert. Wie lange der bei uns war, könnt ich jetzt gar nicht sagen. Er hat aber von den Mischmaschinen, Drehhebel von den großen hat er die ganzen Zeichnungen noch gemacht gehabt.*

**Genau, Schaubilder, der hat aber auch die technischen (zeige Schaubilder) ...**

*das ist 31. Jänner, 31 steht da. Ob das sein Name da ist könnt ich jetzt nicht sagen.*

**Und der Kecskemeti?**

*Nein Kecskemeti war ein – den hab ich nicht gekannt – das war ein ungarischer Händler, mit dem haben wir meines Wissens keinen Kontakt mehr gehabt, das muss vom Großvater her gewesen sein. Vielleicht waren vor den 30er Jahren noch Kontakte. Wo ist der aufgetaucht, denn kenn ich nur vom hören sagen?*

**In einem Notizbüchel.****Worüber ich bis jetzt auch nichts gefunden habe, sind die Maschinen, die sie da verwendet haben. Waren das speziell Werkzeugmaschinen?**

*Nein, das waren alles Handelsübliche, wie sie halt im Verkauf waren. Ganz normale Maschinen, Drehbänke, Bohrmaschinen. Im Krieg ist noch was angeschafft worden, da war eine Drehbank und eine Radialbohrmaschine aus der Kriegszeit, die waren da noch in Verwendung. Dann haben wir noch Bohrmaschinen gehabt, die aus der Vorkriegszeit waren, da haben wir zwei gehabt. Das ist alles sehr lange da gestanden. Unser Problem war – das hat genügt für unsere mehr oder weniger Einzelfertigung – ich hab eh das ausgefüllt, ihren Fragebogen, da steht: Fertigung auf Bestellung - zum Teil hat es Sachen gegeben die man auf Bestellung gemacht hat und gewisse Sachen sind in Kleinserien gemacht worden – fünf Stück, zehn Stück – so wie die Semmelstanzen, was wir da gesagt haben – das waren so die größten Serien die wir je gemacht haben. So 15/20, da hab ich auch noch ein Bild gefunden. Bilder von Japanern, da waren japanische Kunden die haben eine Zeitlang Maschinen gekauft – da habe sie uns sogar – ich hab ein paar Bilder und die Japaner haben uns auch welche geschickt.*

**Bei den Geräten sind auch ein paar Dinge aufgetaucht, zum Beispiel „Shaping“?**

*Eine Shapingmaschine ist ein Schnellhobler, das ist damals verwendet worden, die war zuletzt aufgestellt in der langen Dreherei, das ist - wie soll ich sagen - wie ein Drehmesser eingespannt und der Schlitten mit dem Messer macht so eine Hin- und Herbewegung, ein Vorschub schiebt das Werkstück immer weiter, sodass ein Ding nach dem anderen runter gehobelt wird. Ein Schnellhobler für Eisen aber. Ist aber heute nicht mehr – ich glaub es wird auch heute nirgends mehr gemacht. Dann hat's noch gegeben, die ist auch noch da, wann die angeschafft wurde oder wie sie hergekommen ist, weiß ich nicht – eine Tischhobelmaschine. Die hat uns Probleme gemacht, die jetzt aus der Werkstatt wieder rauszukriegen.*

**Wo ist die gestanden?**

*In der neugebauten Dreherei, die vor dem Lagerraum war und da ist sie noch gestanden – wann die Maschinen schon weg, wie sie da waren?*

**Die waren schon weg. Da war schon alles weg, leider.**

*Die ist da gestanden. Und die ist wahrscheinlich von meinem Großvater gebrauch gekauft worden noch, oder vielleicht vom Vater, vom Großvater ist nicht mehr viel. Mein Vater war Spezialist bei Alteisenhändlern irgendetwas aufzutreiben was er brauchen kann, das hat er verstanden. Haben wir zum Beispiel gefunden, da war ich schon zu Hause vom Krieg, bei einem Alteisenhändler, die Firma Adler in der Mariahilferstraße war, eine*

*Vertikalfräsmaschine, die war noch neu – die Farbe noch drauf, nur die Antriebsmotoren waren weg und da hat sich was ergeben, dass ich von meiner Zeit noch bei der Marine noch in Erinnerung gehabt habe, eine Schaltung – Leonardschaltung – und da hat man eingebaut einen – wahrscheinlich ist das Original so gewesen – dass ich das irgendwo gesehen hab, jedenfalls einen Gleichstrommotor und einen Gleichstromgenerator und den Generator hat man mit einem Drehstrommotor – weil Gleichstrom hat's ja da bei uns kaum noch gegeben, zwar war in den einzelnen Bezirken aber die Bäcker haben zum Teil noch Gleichstrom gehabt in den ersten Nachkriegsjahren, das hat's noch gegeben. Aber wir hätten keinen mehr gehabt. Mit dem Drehstrommotor den Gleichstrom angetrieben und mit dem die Spannung regeln und hat damit die Drehzahl von der Frässpindel regeln können. Da haben wir jahrelang, viele Jahre damit gearbeitet. So etwas hat man bei einem Alteisentandler gefunden.*

### **Und die Kaltsäge, was ist das genau?**

*Kaltsäge ist ja nur, wie soll ich es sagen, ersetzt die Handsäge, nur dass sie maschinell angetrieben ist. Die schwenkt hoch, dann schwenkt man runter, dann sägt sie. Die ersten waren Kaltsägen, also nur reine Sägemaschinen zuletzt haben wir gehabt automatische, wo man hat einstellen können, soviel Stück von der Länge und so weiter und der hat das automatisch geschnitten. Sägeautomat. Mit Schmierung, die alten Kaltsägen die waren noch ohne, da hat man mit der Hand halt ein bisschen schmieren müssen, dass das Sägeblatt länger hält. Aber das war nur zum Eisen zuschneiden. Ständerbohrmaschinen, Pressen, Spindelpressen, Exzenterpressen.*

### **Aber die Werkzeugmaschinen sind wahrscheinlich Großteils aus dem Ausland gekommen, oder hat's österreichische Erzeuger auch gegeben?**

*Die VOEST, VOEST Drehbänke haben wir dann gehabt, aber die waren schon jüngeren Datums. Die Älteren, die ganz alten noch mit vorgelegt mit Flachriemen, da waren oben Transmissionen an der Decke, wo die hergekommen sind weiß ich nicht, ob das österreichische waren – könnte sein. Weil da ist in Österreich auch sowas noch gemacht worden, aber von wem, weiß ich nicht. Im Krieg haben wir gehabt ein Drehbank, die haben wir auch ziemlich lange gehabt, das war eine Gläss, die ist aus Deutschland, die Radialbohrmaschine war auch eine Deutsche. Da ist am ehesten aus Deutschland was gekommen. Dann Drehbänke haben wir ein paar von der VOEST gehabt und dann die neuen Maschinen, die wir in letzter Zeit gekauft haben aus Ostdeutschland, weil die preislich – in Österreich ist dann eh nicht mehr viel gemacht worden, außer VOEST noch und dann sind eh die Ostdeutschen gekommen und die haben preisgünstige Sachen gehabt. Da haben wir ein paar Drehmaschinen auch gehabt und ein Radialbohrwerk, eine Senkrechtfräsmaschine und dann haben wir gehabt ein Bohrwerk, ein italienisches, Universalfräsmaschine auch – aber wie haben die geheißen? – weiß ich nicht mehr. Universalfräsmaschine aber eine andere, eine deutsche haben wir auch gehabt. Da waren verschiedene Sachen – wie gesagt –*

österreichische Maschinen am die Drehbänke. Bohrmaschine eine von der Firma Wehinger, das war eine Vorarlberger Firma, der hat dort in der nächsten Gasse, Moßbachergasse vorne auch eine Werkstätte gehabt in Wien. Da haben wir einmal eine Bohrmaschine gekauft und wie der da aufgehört hat, haben wir den Ing. Swoboda der dort beschäftigt war – der ist dann bei uns eingetreten, hat dann etliche Jahre bei uns gearbeitet. Und ist dann aber wie er älter geworden ist rauf – da hat seine Frau in Amstetten gelebt – und er in Wien und ist dann nach Amstetten rausgezogen. Was gäbe es da noch zu sagen? Hydraulikpressen haben wir uns zwei Stück selber gemacht.

### **Kann man das zeitlich festmachen, wann das mit den Transmissionen vorbei war?**

Naja, das ist ja nicht schlagartig gegangen. Wir haben hinten wo die Hobelmaschine, das war noch eine Transmission da war auch eine Drehbank mit Transmission und dann ist schon die Gläss gestanden, die wir im Krieg gekauft haben, die aber schon eigenen Antrieb gehabt hat, das war schon eine wesentlich modernere Maschine. Und dann war noch eine alte Drehbank, da hat man Arbeiten drauf gemacht, die man später auf einem Bohrwerk gemacht hat. Da hat man das Werkstück – normal auf der Drehbank spannen sie das Werkstück auf die Spindel ein, in den Amerikaner, in das Spannfutter und drehen das – und jetzt hat man da Sachen gemacht, hat das Werkstück dort aufgespannt wo der Drehstahl normalerweise ist, hat das Werkzeug in die Spindel eingespannt und hat dann da ausdrehen können. Also das waren so Notbehelfe und dann später hat man sich ein Bohrwerk gekauft. Wie gesagt, da haben wir zuerst ein Italienisches gehabt und dann haben wir, wann war das, das muss ungefähr gewesen sein 98/99er Jahr ein Bohrwerk, ein ostdeutsches gekauft – das hat uns gekostet so eine runde Million Schilling und dann ist das Geschäft zusammengebrochen – im 2000er Jahr wars zu Ende, gekriegt haben wir dann für das, glaub ich 30.000 Schilling.

### **Wann haben Sie eigentlich aufgehört Maschinen zu produzieren?**

Die eigentliche Produktion im Jahr 2000. Der Bruder hat aufgehört im Jahr 92, haben die Konkurs gemacht, weil das ist zurückgegangen alles. Dann haben sie versucht mit verschiedene andere Sachen, für Schneekanonen haben sie irgendetwas gemacht, da haben sie aber auch Schiffbruck erlitten, das hat nicht geklappt – da haben sie dann Probleme gehabt. Und eines Tages – und im 83er Jahr ist das ja auseinander gegangen – und das war damals, naja, die Schwägerin letztlich dahinter, dass das auseinander kommt – sind wir auseinander gegangen. Die haben 92 diese Semmelstanzen und Semmelanlagen, das sehn wir dann eh noch irgendwo Bilder, gebaut, das ist dann immer weniger geworden, dann haben die eines Tages – ein Monteur war bei einem Bäcker, kommt heim und sagt: Habts schon gehört, Vöslau ist in Konkurs gegangen. Von Vöslau haben wir nichts gehört, das haben wir über Bäcker und unseren Monteur erfahren, dass die in Konkurs gemacht haben. Und dann haben wir Sachen draußen noch aufgekauft, einen Teil von

den Maschinen die fertig waren hat der Datler gekauft, mit dem haben wir immer Verbindung gehabt. Und wir haben dann Sachen aufgekauft. Und dann haben wir noch einen Monteur in Wien angestellt, der ist dann jeden Tag reingefahren, dass der auf Kundendienst für die Semmelstanzen und die Anlagen, weil da haben wir selber niemand gehabt der sich richtig ausgekannt hat – der hat uns dann den Kundendienst gemacht. Das ist gegangen bis Jahr 2000, da sind uns dann kurz hintereinander zwei Hauptabnehmer ausgefallen. Das eine war die Firma Hollstein Fuhrmann<sup>118</sup>, geredet werden wir schon haben. Das war ein Hauptabnehmer. In erster Linie Spiralkneter, hab ich glaub ich eh schon erzählt, nach Nigeria runter geliefert, viele Maschinen. Wir selber haben auch Aktiva gehabt nach Australien fixe Spiralkneter, da haben wir auch jemand gehabt. Dann ist der in Australien zugrunde gegangen und dann ist kurz hintereinander eine deutsche Firma, der Hommel<sup>119</sup> und Co in Wülfrath, der hat uns diese SP 35 – das war ein Abnehmer für Deutschland, der hat auch so 80 Maschinen nach Deutschland exportiert. Dann ist sein Sohn verunglückt und dann ist das dort abgerissen und kurz drauf hat der Hollstein Fuhrmann gesagt, er kann nichts mehr machen, die kaufen jetzt in der Türkei. Der hat zuerst Nigeria, dann ist in Nigeria eine Militärregierung kommen, da ist das Geschäft abgerissen. Dann hat er heroben nach Tschechien und nach Russland geliefert und war eines Tages das auch aus und er hat gesagt, ich kann nichts mehr machen, ich kann euch nichts mehr abnehmen. Dann haben wir ein bisserl gewurschtelt und dann haben wir Ende 2000 auch einen Konkurs gemacht.

**Aber die letzte Maschine war dann eigentlich die SP 35 KK?**

*Ja, gemacht haben wir Kipfelwickelmaschinen auf jeden Fall noch und SP 35 ist auch noch gemacht worden.*

**Laut Datler (Maschinenhändler aus Wien) würde sich die heute noch sehr gut verkaufen**

*Ja, ja das war eine gute Sache. Nach dem Konkurs, konnten wir vom Masseverwalter – das ist über den Datler gegangen, der hat sich da eingeschalten – der hat geschaut, dass er das kriegen kann und dann haben wir diese ganzen Sachen übernommen und haben – nach dem Konkurs haben wir nicht weitermachen dürfen, damals war es so – und da durfte ich auch nicht als Geschäftsführer, da haben wir alles auf meine Frau angemeldet. Eine kleine Bäckereimaschinen GesmbH in der Felbigergasse unten, wo wir ein Lager gemietet gehabt haben und haben da weitergetan, dass wir Kundendienst machen können. Und das konnten wir dann wieder heraufverlegen und da ist es mit ein paar Manderl Kundendienst gemacht worden. Da ist nicht mehr*

---

<sup>118</sup> [www.hollsteinfuhrmann.at](http://www.hollsteinfuhrmann.at), (4. April 2012)

<sup>119</sup> [www.hommel-back-und-bike.com](http://www.hommel-back-und-bike.com), (4. April 2012)

*viel nachgekommen dann. Bis es jetzt auch aus war. Aber die richtige Fertigung, das war eigentlich bis 2000 noch, weil da haben wir noch laufend – schade, dass wir die Hefte nicht übernommen. Weil der Hollstein, da war die letzte Lieferung, kann man sagen 80% von der Erzeugung hat der Hollstein abgenommen von den Spiralkneter. Da ist gegangen Hollstein, Hollstein, Hollstein, dann ist wieder mal Bäcker, Hollstein, ...*

**Weil da dürften sie ziemlich die ersten gewesen sein mit einem Kunststoffkessel?**

*Nein, da vorher die Zeit mit dem Bruder wie wir auseinander waren. Dann hat er einmal eine Maschine gemacht mit Kunststoffkesseln, das war soweit eine ganz gute Idee – das war der Tornado 25, das war auch eine kleinere mit einem 25 Liter Kessel und dann hat sich herausgestellt – dann sind die Bäcker gekommen: ja die Maschine ist ja ganz praktisch. Der Vorteil für den Bäcker ist – das hat sich beim Bäckern auch erst so entwickelt – früher haben die lauter große Teige gemacht, die Maschinen sind immer größer worden, die Teige sind immer größer und dann ist gekommen – die großen wieder zurückgeschrumpft, dafür sind mehr verschiedene Sorten gekommen und jetzt ist es so, dass der Bäcker 30, 40 verschiedene Gebäcksorten hat, die er machen muss. Die Teige sind immer kleiner geworden und immer mehr verschiedene. Und jetzt war die kleine Maschine mit dem Kessel, da kann er sich am Abend alles herrichten und in der Nacht braucht er nur den Kessel rein, Maschine mischt, raus, nächsten Kessel rein, mischen, raus – das hat sich bewährt. Jetzt hat sich herausgestellt nur 25, könnten sie größer brauchen, das hab ich aufgegriffen und hab jetzt eine eigene – ich hab sie nicht den Vöslauern nachgemacht, ganz eigene Entwicklung – wir machen eine größere Maschine. Wir haben nichts davon gewusst, der Bruder hat selber auch die Idee gehabt, der hat einen Tornado 50 gemacht. Und zwar wir haben den SP 35 mit einem 50 Liter Kessel und der Tornado 25 war ein 30 Liter Kessel und der Tornado 50 war auch ein 50 Liter Kessel, nur ganz anders ausgeschaut die Maschine. Da sind jetzt zwei so Maschinen, aber mit denen haben wir ein ganz gutes Geschäft gemacht und er hat seine auch verkaufen können – so ist das entstanden.*

**Es ist dann auf beiden Maschinen eigentlich immer Krenn draufgestanden?**

*Das auf jeden Fall. Wir haben dann immer zwischen Krenn Wien und Krenn Vöslau. Die Rathausmänner die wir da auf dem Prospekt, zuerst war das für beide ohne dem Wien und dann wie das getrennt war, haben wir für uns da das Wien dazu. Er hat das dann ohne weitergemacht. Naja, vor allem er hat schon 92 aufgehört und bei uns ist es doch noch etliche Jahre weitergegangen.*

**Das mit den Firmenzeichen ist auch eine interessante Sache, da gibt's nämlich auch einige, die Löwen mit der Brezel ...**

*der Löwe mit dem Brezel, das haben wir sogar aufgehoben das Gussmodell. Das ist eigentlich das Bäckerwappen, das österreichische. Was sie sonst noch schreiben kenn ich nicht. Und der Rathausmann, da hat mein Vater einen Schulkollegen gehabt, der eine Zeitlang für uns auch etwas gemacht hat,*

*der Name fällt mir auch schon nicht mehr ein – ich vergess schon viel, und der hat ein bisserl Talent gehabt und der hat das entworfen, der hat das gezeichnet. Und das ist dann als Erstes gemacht worden als gegossenes Modell, der Rathausmann mit dem Krenn drinnen, in Aluminium gegossen und den haben wir auf die Maschinen aufgenietet. Und was war mit den Bäckern, das ist ein wildes Volk, vor allem auf der Wickelmaschine war es, die fahren natürlich hin und her und herum geschoben – das erste war natürlich – der Rathausmann war weg oder abgebrochen, da sind wir auf die Abziehbilder gekommen. Da hat es ja auch verschiedene Versionen gegeben.*

### **Das hab ich auch noch entdeckt – die zwei Löwen mit dem Wappen. (Zeige Reklametafel)**

*Das kenn ich auch nur von da, das hab ich sonst; ich glaub das scheint nur auf den Prospekten da auf. Die mit den Brezeln, die haben wir, glaub, ich auf den Ofentüren drauf.*

### **Auf den Maschinen waren die nie drauf?**

*Auf den Maschinen war sie nicht oben, nein. Wie gesagt, da ist das erste gewesen – früher war nur ein rechteckiges Taferl „Franz Firstik’s Witwe“ und so weiter mit der Adresse, entweder Holohergasse oder Gusenleithnergasse und dann war später das Krenn mit dem Rathausmann in Aluminium, dann haben wir noch gehabt den Krenn mit Rathausmann in Aluminium als Abziehbild – ich weiß nicht, da gibb’s auch verschiedene – nicht abziehen, das Abziehbild ist ja, also auf jeden Fall die sind aufgeklebt worden mit Sikkativ, hat das geheißen und so weiter und da sind dann auch Vertreter gekommen für Werbematerial und so weiter und dann sind wir übergegangen auf den Rathausmann mit dem A. Den Rathausmann den wollen wir behalten aber dann waren österreichische Waren – eine Zeitlang hat man viel Werbung gemacht – haben wir das A reingesetzt und das hat sich ganz gut ausgenommen. Dann haben wir das gehabt.*

### **Und das Orange (bei den Maschinen), war das eine Geschmackssache?**

*Das war eine Gustosache, das ist eine Modefarbe gewesen eine Zeitlang. Was ist denn da aufgekommen – der Werner & Pfeleiderer bei Backöfen hat er Orangefelder gehabt, ich weiß nicht, ob das nicht sogar ein Wunsch vom Hollstein Fuhrmann war, dass uns der auf das gebracht hat mit der anderen Farbe. Manche haben gesagt, das ist ja schiach, dann haben wir Bäcker gehabt, die haben gesagt so eine rote Maschine wollen wir nicht. Dann haben wir sie anders lackieren müssen. Da haben wir gehabt normal orange, wenn einer sie so nicht wollte, hat er sie blau gekriegt, Hammerschlag „Silber“, Hammerschlag „blau“ – das Hefterl, das wir da noch haben, da müssten die noch in Hammerschlag sein, die sind aber nur schwarz/weiss Bilder. Das ist*

---

*so silberblau, der Hammerschlag-Lack. Und Hammerschlag deshalb, weil das viel einfacher zu Lackieren war, eine glatte Lackfläche – das ist schwierig. Das haben wir später gesehen mit dem Orange, das ist halt mit dem glatten Lack noch, Autolacke verwendet und da haben uns alle beneidet, da haben wir gute Lackierer gehabt.*

### **Lackieren ist nicht einfach.**

*Und wie wir jetzt selber nicht mehr lackieren konnten, haben wir sie wo hingegeben – da haben wir Probleme gehabt. Die Autolackierer haben das nicht zusammengebracht, dass sie eine Maschine gescheit lackieren. Auto können sie lackieren, eine Maschine nicht – da sind Tränen runtergeronnen. Eine Zeitlang haben wir – ja das muss mit dem Orange zusammenhängen – der Hollstein Fuhrmann hat seine bestimmten Ding wollen und da hat er eine Lackierfirma ausfindig gemacht und da haben wir unsere Maschinen zudem – weiß nicht wo die waren, da beim Gürtel drinnen – zu der Lackierfirma hingefahren, die haben das lackiert und wir haben sie dann fertig zusammengebaut. Dann hat sie der Hollstein bekommen, so war das – das war der Anlass. Und dann aber, da haben wir einen Lackierer von denen, der hat dann eine Arbeit gesucht einmal, denn haben wir dann übernommen und der war viele Jahre bei uns. Das war einer der wenigen Lackierer, weil was wir zwischendurch an Lackierern gekriegt haben, die konnten alle besser Schuhe putzen als lackieren.*

### **Das war eine beige. (zeige auf Prospekt)**

*Ja, das war eine Zwischenstation, wie das Orange nicht mehr so modern war – das Orange gefällt uns nicht mehr, dann hat auch irgendeine Firma in der Branche mit so Sandfarben, Beige – haben wir uns auf das umgestellt, aber da sind nicht viele. Wir sind dann wieder auf das weiss und orange zurückgegangen. Und da die aufgenieteten Rathausmänner haben sie uns weggefahren, da fahren sie mit dem Blechwagen vorbei und weg ist es. Aluminium bricht.*

### **Jetzt muss ich Jahre zurückgehen zu den Ölfeuerungen – zu den Kirchenheizungen, fällt ihnen da noch ein Beispiel ein?**

*Pottendorf, hab ich eine in Erinnerung.*

### **Also nicht den Stephansdom?**

Nein, Berühmtes war nichts dabei. Pottendorf, Landeck, da draußen ist mir was in Erinnerung, dass in einer Kirche eine Feuerung gemacht worden ist. Das waren Etliche, aber da bin ich gar nicht zu Jedem hingekommen. Merkt man sich doch am besten wo man selber dort war. Und das war nur Übergangszeit, weil da nachher dann die automatischen Brenner für die Zentralheizungen aufgekommen sind. Mit den automatischen Brennern war die Zentralheizung für uns weg. Und für Lehmbackofen hat sich das aber nicht geeignet mit der einen Flamme nur – da hat man den großen Raum irgendwie ausheizen müssen. Daher haben diese Ölfeuerungen zwei Flammen gehabt. Mit Luftzerstäubung, während die heutigen Ölbrenner – die haben eine Öldruckzerstäubung, da wird das Öl unter einem großen Druck ganz fein zerstäubt, das gibt aber eine relativ kurze Flamme und da hat mit der Luft das damals gemacht – wir waren auch nicht die Ersten die das erfunden haben – wie gesagt der Kuntner hat eine gehabt, eine Firma Schwinn und der Bruder von dem Schwinn der ist dann bei uns angestellt worden einmal. Die ersten Brenner, das hat sich in der Vorkriegszeit noch entwickelt – aber das richtige Geschäft ist dann losgegangen erst nach dem Krieg, da war das ein Bombengeschäft, muss man sagen. Wir haben so über 1000 Ölfeuerungen gemacht.

**An Plänen ist da eine ganz schöne Menge da.**

Da ist dann erst gekommen für die Dampfbacköfen, da haben wir dann für Bäcker die Vertretung für Cuenod Brenner übernommen gehabt und haben Cuenod Feuerungen auf Dampföfen eingebaut. Da ist erwünscht eine kurze buschige Flamme. Dampfbacköfen, weiß ich nicht ob das schon erzählt hab, wie das gebaut ist, das sind geschlossene Rohre, Perkinsrohre, heißt das, starkwandig, das sind 4-5 mm starke Rohre, ungefähr 3 – 3,5 cm im Durchmesser, die gehen aus dem Backraum raus kommen in den Heizraum und schauen dann eine Stück in die Feuerung rein, das Rohrende. Die sind zu einem Drittel ungefähr mit Wasser gefüllt und die werden jetzt erhitzt und übertragen die Wärme in den Backraum.

**Das heißt, das ist eigentlich ziemlich träge, bis das warm wird?**

Das geht relativ langsam. Naja, Backöfen haben sich aufgeheizt in 20 Minuten etwa und die Dampföfenfeuerungen haben ein paar Stunden gebraucht. Und die unteren Rohrenden hat man schützen müssen vor der direkten Flamme, dass die nicht auf das Metall brennt – da sind dann Abschirmungen aus Schamotte vorgebaut worden – das habe die Brennermonteure gemacht.

**Das ist nicht der, den ich gemeint habe. (blicke auf Plan)**

*Das ist eine Lehmofenfeuerung. Ganz vereinzelt waren auch einflammige solche Brenner bei Dampföfen auch – ganz am Anfang auch, aber das war untergeordnet, das waren ein paar Stück nur.*

### **Aber das ist der Dampfbackofen. (lege plan vor)**

*Ja, genau. Und jetzt ist das so gemacht worden – normalerweise war da der Rost drinnen und jetzt man das später so gemacht, dass man den Brenner seitlich angesetzt hat, oberhalb vom Rost, damit man die Möglichkeit hat – weil die Bäcker haben ja Mist auch genug gehabt und haben jetzt gesagt – wo sollen wir hin mit dem Mist, den tun wir immer verheizen, den wollen wir weiter verheizen – jetzt haben wird das so gemacht, dass er da am Rost, wenn er einmal Mist verbrennen will – den Mist verheizen muss – und der Brenner ist von der Seite reingekommen, also in dem Fall von hinten, oder so her. Mit Schamotteziegel ist das abgeschirmt worden, dass die untersten Rohre nicht direkt von der Flamme angestrahlt werden, weil da wäre die Gefahr gewesen, dass sie durchbrennen – in Einzelfällen ist sowas passiert, mit dem Erfolg, dass dann eventuell die gegenüberliegende Tür im Hof gelegen ist, samt dem Ofentürl. Gott sei Dank nie niemand was passiert.*

### **Warum hat es früher eigentlich diese Bäckergruben gegeben vor den Öfen?**

*Naja, bei den mehretagigen Öfen war das, dass er runterkommt. Er kann sich ja nicht am Bauch legen, er muss ja runterkommen und es hat ja sogar dreietagige Öfen gegeben – das war nur wegen der Arbeitshöhe. Das ist ja anstrengend genug, wenn er den Teig rein- und rausschieben muss.*

### **Alle Bestandteile (Armaturen) von Backöfen. Das sind diese Lichthäusel?**

*Das Lichthäusel war das da. Das war die Lampe, die dann da reingestellt worden ist. Wenn der gebacken hat, hat man aber das Ding abgedeckt – ja, das war früher, nachher waren dann Backofenlinsen, aus einem Drahtglas ein gewölbte Linse hat das geheißen. Früher einmal waren sie noch offen und haben einen Deckel gehabt, damit beim Backen die Hitze und vor allem die Schwell – fürs Gebäck braucht man ja den Dampf drinnen, dass es nicht grau wird und der würde dann da rausgehen. Der hat den Deckel weg und die Lampe reingestellt. Und später war dann die Linse in dem Lichthaus schon eingegipst. Dann hat man das nicht mehr gebraucht.*

### **Thermostat ...**

*das war eine Temperaturanzeige, vermutlich ein Pyrometer. Ein Streichgitter, da das geheißen. Das Brot wenn es rauskommt wird es ja nass abgestrichen mit einem Wischel. Streichgitter für unten und für oben und das ist was zum Abstellen.*

**Mit den Dippeln hat man ...**

*die Rauchkanäle geschlossen.*

**Und hat die Temperatur im Ofen damit gesteuert?**

*Nein, nein, das nicht. Sondern nur Rauchabzug und Zumachen, damit die Hitze im Ofen bleibt und auch der Schwaden nicht rausgeht. Muss dicht sein. Beim Brot darf der Schwaden nicht drinnen bleiben, da muss man aufmachen – schauen, dass man ihn rauskriegt und beim Gebäck muss man schauen, dass er drinnen bleibt, möglichst lang.*

**Und ob man jetzt 3 oder 5 (Dippel) gehabt hat, welche Auswirkungen hatte das? (zeige verschiedene Öfen)**

*Das wundert mich, normal waren die meisten - haben 3 bei einem Herd gehabt. Wahrscheinlich haben sie dann 3 bei einem und 2 für den anderen, oder ist das überhaupt nur der Phantasie des Zeichners entsprungen, dass er 5 gemacht hat, statt 2 mal 2 oder 2 mal 3. Dass er einen Herd mit 3 und einen mit 2 macht – bitteschön, weiß ich nicht. Im Prinzip war es so, dass die meisten Öfen mit drei Abzügen, einer links, mitte, rechts und die sind jetzt so schräg oberhalb vom Ofen vorgemauert worden, weil die Abzüge im Ofen sind ja hinten, an der Hinterwand. Dann sind die Rauchgase aufgegangen, da vor und da abgesperrt worden und da war dann seitlich irgendwo der Kamin. Und der Schwellfang ist für das was beim Tür rauskommt, wenn die Ofentüre offen ist und der Schwell geht raus, dass er es nicht in der Backstube hat, weil das kann ganz unangenehm werden wenns so nass wird. Schwellfang hat normalerweise so eine Klapptür gehabt mit der Kette zum Ziehen, das heißt, die hat sich so umgeklappt.*

**Das sind die Schiebetüren und das sind diese Brustbleche, sind die über dem Rost gelegen? (zeige Skizzen)**

*Das schaut anders aus. Da ist kein Rost. Die Backfläche und Brustblech das waren Gussplatten, die man da reingelegt hat, die so schräg, warum man die aber - kann ich jetzt nicht sagen.*

**Wie es aussieht, ist er von unten von der Grube aus beheizt worden.**

*Das war ein Ofen mit Unterwindfeuerung oder eben einem Rost. Beim normalen Lehmbackofen und Schamottebackofen ist ja das Holz, der Brennstoff auf die Backfläche - im Backraum verheizt worden und dann rausgeholt, die Asche ausgewischt. Hat man relativ selten gesehen, dass ein Rost unterhalb ist, dass es da raufbrennt. Und dann hat's gegeben eine sogenannte Unterwindfeuerung, da ist da eingesetzt worden eine Gusshaube, unten ein Ventilator, der die Luft reingeblesen hat, durch den Rost durch und die Haube hat das in den Backraum reingelenkt.*

(...)

**Und unter Ofenschlagen hat man die Erneuerung des Lehmschalges bzw. des Schamottes verstanden?**

*Das war mit Lehm gescheiter. Da unten ist normalerweise – die haben sogar mit Glas- Schotterfüllungen, zum Teil haben sie mit Glas auch was gemacht unten. Und früher ist mit Lehm geschlagen worden, später mit Schamotteplatten ausgelegt und oben das ist ein Ziegelgewölbe. Und das war die Kunst der Backofenbauer, die haben ohne Schablone – die haben das zusammengebracht – dass ein flache Wölbung reinmauern mit Ziegeln. Die das nicht konnten, haben ein Kellergewölbe gemacht, das ist nur so ein Tunnel, das sieht man vereinzelt noch, heute irgendwo. Das richtige Ofenbauen, das ist ringförmig gegangen, immer kleiner, bis zum Schluss schmaler Strich – da muss der drinnenliegen. Und darum hat man bei der Ofentüre die Brücke gehabt, warum das da mit dem Brustblech.... Naja, sie brauchen ja irgendeinen Abschluss von den Schamotten, wenn die dort aufhören, dass sie die Stufe überbrücken. Und oben war aber die Brücke zum Rausnehmen, die ist auch quer, die ist aus Guss gewesen und dann sie sie meisten auch noch mit Ziegeln ausgefüllt und wenn der Ofenbauer rein musste, hat man die Brücke rausnehmen müssen, damit er beim Tür rein können hat. Der hat da reinkriechen müssen und das mauern.*

**Aber so Ofenbestandteile das war nach dem Krieg vorbei?**

*Ofenzeug ist nach dem Krieg schon noch etliches gegangen. Jaja, in der ersten Zeit – die ersten Jahre nach dem Krieg, sicher, da haben ja viele die alten Lehmöfen noch umgebaut, die dann vielleicht schon schlecht waren, der dann einen ganzen Ofen neu gebaut hat. Da waren dann ein paar*

---

*Ofenbauer. Wir haben gehabt die Firma Schütz in Kilb, Schmidt in Brunn am Gebirge, das waren also ein paar Ofenbauer, die ganz Österreich versorgt haben. In Baden war auch einer.*

*(...)*

*Es könnte sein, dass die zu der Zeit draußen noch keinen Lackierer gehabt haben, dass wir vielleicht die Maschinen reingekriegt haben – weil gemacht – die erste haben wir herinnen zusammengebaut und dann haben wir das nach Vöslau, da waren dann aber noch Änderungen, da haben sie draußen noch Verbesserungen gemacht mit dem Antrieb und die sind dann alle draußen gemacht worden; aber es könnte sein, dass die noch keinen Lackierer gehabt haben – weil da war ein ständiger Verkehr, wir haben einen eigenen Lastwagen gehabt, das war kein Problem, das herumzufahren. Später haben sie dann einen eigenen Lackierer draußen gehabt, aber das könnte sein am Anfang – weil das mir nach Wien ausschaut. Und die Mischmaschine, dass die da steht, ja.*

*Da sind die Japaner wenn es sie interessiert. (zeigt Fotos)*

*Haben wir ihnen ein bisschen Wien gezeigt. Stephansdom, Belvedere, Schönbrunn, ... Das waren die ersten Kontakte und ich bilde mir ein, sie waren ein Zweites mal da. Beim Stephansdom, die haben das nicht fassen können, dass das tatsächlich Mauerwerk ist. Schweizer Tor, Hofburg. Die Fotos haben sie geschickt (zeigt Fotos). Die haben uns mitgebracht einen kleinen Rechner, da ist jetzt noch die Batterie drinnen und geht noch – da haben wir noch keine Batterie tauschen müssen – können sie sich das vorstellen? Auch wenns nur herumliegt, aber das ist heute undenkbar. Das ist zig Jahre her jetzt. Das muss Jahrzehnte her sein. Dann waren sie ein Zweites mal da, da haben wir nämlich eine Dolmetscherin dabei gehabt. Da ist der Junior mit drauf. Da haben wir eine Dolmetscherin gemietet, dass wir uns besser verständigen können, weil ich hab gar nicht Englisch gelernt, wir haben nur Französisch gehabt in Schule, das kann ich heute auch nicht mehr. Die Frau hat auch nicht so gut Englisch können, aber da haben wir uns wenigstens verständigen können. Da waren wie beim Bäckerei Klingler in Wien, denn gibt's schon lang nicht mehr, der ist schon gestorben. Da hat es Bäckereifachausstellungen gegeben und die ersten waren da in der Stadthalle. Und das ist von einer der Messen in der Stadthalle. Da haben wir die Vertretung von den MIWE<sup>120</sup> Backöfen gehabt und da ist ja auf den Messen am Stand gebacken worden. Da haben wir Öfen aufgestellt in Betrieb genommen von MIWE war auch wer da.*

---

<sup>120</sup> [www.miwe.de](http://www.miwe.de), (5. April 2012)

**Das sind frühe Etagenöfen, oder? (zeige Abbildung)**

*Das sind sogenannte Stikkenöfen, wo mit dem ganzen Wagen in den Ofen reinfahrt. MIWE hat sie mit einem Drehteller gehabt, es hat auch welche gegeben wo der Wagen still gestanden ist. Aber die meisten waren mit Drehteller. MIWE gibt's noch, die haben einen Aufschwung genommen, das dürfte heute die größte deutsche Backofenfabrik sein.*

**Da steht eh ein Krenn Spiral. (Ausstellungsfoto)**

*Das war dann die Bäckerei, wo sie gearbeitet haben auf der Messe. Automatic von uns, der Spiralkneter.*

**Haben sie die Einrichtung, die Ladenkästen, eigentlich auch selbst gemacht?**

*Die haben wir nicht. Die haben wir bezogen als Handelsware. Früher einmal haben wir sie auch selber gemacht, aber das hat sich dann aufgehört wie das Rostfrei aufgekommen ist. Da waren wir nicht eingerichtet dafür und haben auch keine Erfahrung gehabt. Die haben wir dann bezogen aus Oberösterreich.*

**Sind das so Plastiktablets ... (zeige Abbildung)**

*Moment, das sind Kipprögel. Das sind nicht die Einschießgeräte, sondern das sind Kipprögel. Da hat er hinten die Maschine stehen, das sind die runden Teigstücke da draufgelegt worden, laufen durch die Maschine und werden gestanzt, dann kippt man sie um, weil die müssen zum gären verkehrt liegen, mit dem Stern nach unten. Dann kippt man sie vorm Einschießen in den Backofen wieder zurück, mit dem schießt man sie in den Backofen ein. Das hat sich überlebt, weil das zu unhandlich war in den Backstuben. Das ist nachher gemacht worden mit kurzen Kippern. Paletten waren auch – Paletten waren auch (...) Kunststoffformen mit den Schüsseln, wo das drinnen gestanzt ist, die hat man umgelegt oder so kurze Kipper, wo man sie dann auf ein Backblech abgelegt hat.*

**Die Teiglinge hat man ja schon, wie man sie aus der Teigteil- und Schleifmaschine rausbekommt ...**

da kommt eine Kugel raus, die muss jetzt eine Zeitlang gehen, dass der Teig geschmeidig wird, dann wird der Stern eingepresst, der dreht sich so hinein – mit der Stanzen genau – und jetzt muss die Semmel dann verkehrt aufgelegt werden und muss fertig garen bis zum Einschießen. Zum Einschießen muss man sie wieder umdrehen. Dann wird sie gestrichen und dann in den Ofen.

Da hat es jetzt gegeben – Kipprögel in der Backblechgröße und Wagerln wo Blech und Kipper übereinander geschoben hat, da sind zuerst die Kipper rein gekommen, dann hat man abgekippt nach oben, dass sie verkehrt gelegen sind dann hat man das Blech eingeschoben, wenn sie gegärt waren und hat sie wieder abgekippt auf das Backblech, dass sie wieder mit dem Stern nach oben waren.

**Da stehen auch viele Maschinen, das ist eine Kipfelwickelmaschine (betrachten Fotos) ...**

das ist eine Palettenmaschine mit diesen Kunststoffplatten, das ist die Kipprögel, wo das reingeschoben wird, die Kipfelwickelmaschine, da ist eine zweireihige Stanze, die haben sie auch gemacht in Vöslau.

Das ist eine Kopfmaschine, wie sie's in Vöslau gemacht haben. Die Maschine wo man oben den Teig auf das Band gibt – Teigstrang, der wird jetzt geteilt und geformt und die kommen da in Reihen raus und werden eingefüllt gleich auf die Kipprögel oder auf die Paletten.

**Wo kommt der Teig dann rein?**

Auf das Band wird er gelegt, dann geht's rein, wird abgeteilt reihenweise in einer Messkammer, dann kommt ein Kolben, presst das rein in die fünf – wie soll man das sagen – dass man die Einzelstücke hat, das schwenkt dann runter auf ein Band, dann liegen die Teigstücke unter dieser Wirkplatte, das sind wie verkehrte Schalen, das Teigstück fällt runter geht dann schrittweise unter die Platte, die Platte kommt rauf und fängt zu rotieren an, geht's einen Schritt weiter – wieder, geht wieder einen Schritt weiter und dann kommen sie vorne, also die runden Stücke, das geht in vier oder fünf Reihen hintereinander, zuerst wo sie leer runterfallen und dann noch drei oder viermal schleifen, weil's auf einmal nicht gleich fertig ist und da kippts dann rein – muss wieder eine Zeitlang garen – und dann geht's Semmelwirkmaschine zum Stanzen. Oder eben später von der Kopfmaschine gleich in einen Durchlaufgärschrank, das hat es auch gegeben.

Das war eine Gerätewaschmaschine, da haben wir auch die Vertretung gehabt eine Zeitlang, bis die dann aufgehört haben – eine Englische und da haben wir dann eine Italienische gefunden als Nachfolger. Die Oliver Douglas, die haben eine Vertretung gehabt, der ist in Pension gegangen, da haben sie uns angeschrieben ob wir interessiert sind – da haben wir etliche von denen verkauft, aber das waren keine großen Stückzahlen, weil das ist doch schon eine aufwändige Sache.

*Da haben sie so einen Gärschrank, so einen Durchlaufgärschrank. Den sieht man eh im Film auch.*

*Müsste von der Kopfmaschine da rein gehen, geht durch den Schrank, geht dann durch die Stanzen, wird von der Stanzen dann abgelegt auf das Abziehband, das Abziehband legt's ab auf Tuchabzieher bis in die Öfen reinkommt.*

*Und dann hat es noch gegeben, die letzte Version war auch noch ein Nachgärschrank drinnen. Das da die Vorgare kommt, wird gestanzt, geht in die Nachgare und von der Nachgare kommt es dann erst direkt zum Einschießen. Das ist die Semmelstanze mit Kipptrögel, das sind so kippbare Lamellen. Das ist der Mehlstreuer, da läuft es zu, wenn das Teigstück näher kommt, dass es gestaubt wird, damit es im Stempel nicht picken bleibt und auf der anderen Seite wird das Kipptrögel dann weggenommen. Das ist die zweireihige Stanze, da sieht man nicht viel. Da war der Junior mit, der MIWE Monteur – das muss in der Stadthalle gewesen sein.*

*Dann haben wir noch gemacht Brotgärschränke, das war so in den 70er Jahren, der erste, den hat der Bäcker Schwillinsky, der war da auf der Linzerstraße unten – der ist leider ziemlich jung, ganz tragische Geschichte – sehr tüchtiger Bäcker, der Sohn hat gelitten an Mehlallergie und hat eine Injektion gekriegt und ist in einer Folgeerscheinung von dem Asthma ist er gestorben mit glaub ich 35 Jahren oder 32 und vierzehn Tage drauf der Vater. Das ist hart. Da haben wir gebaut einen Schrank, ich hab das konstruiert, die Vöslauer haben das Gerüst gemacht und wir haben das bei uns im Hof - steht das – zusammenmontiert, alles fix und fertig machen müssen. Das war unser erster Brotgärschrank. Im Ganzen sind sechs Stück gemacht worden – nicht sehr viel. An Brotwirker hat er gehabt, da kommt der Wecken raus, denn haben wir jetzt auf ein Band abgelegt – zwei nebeneinander.*

**Aber das sieht man auch im Film, glaub ich...**

*ja, der Schrammel war die letzte Ding aus dieser Reihe sozusagen. Aus dem weiterentwickelt noch. Und im Prinzip wird er auf ein Förderband abgelegt, dass in die Körberl reinfällt, die Körberl gehen durch den Schrank und am Ende vom Schrank nehme die das händisch weg und setzen es auf die Tuchabzieher vom Backofen. Und beim Schrammel war das aber so, das ist durchgegangen und ist dann automatisch auf die Tuchabzieher abgelegt worden, das sehen wir dann eh im Film.*

*Was haben wir da noch, das dürften die sein, die wir nach Australien geschickt haben, das ist beim Verladen in der Gusenleithnergasse beim Verladen von Spiralknetern. Die Australier haben verlangt – da hat man ein amtliches Zeugnis bringen müssen über das Holz für die Verschläge, da hat man ein Zertifikat mitgeben müssen, weil anders hätten die nicht importiert, die haben unheimliche...*

**dass es stabil ist, oder?**

---

*Wegen Einschleppung von irgendwelchen Ungeziefern – Holzwürmern, Borkenkäfern oder sonst was.*

**Erinnert mich jetzt an den Skandal von Müller Brot in Deutschland – mit Mäusekot, Kakerlaken ...**

*Mäuse waren ein eigenes Problem, jetzt dürften sie es irgendwie in Griff bekommen haben. Da muss es jetzt schon Lösungen geben. Früher war das ja fürchterlich. Patent vom Herrn Schwillinsky war, ein Kübel mit Wasser oben eine Schiene, vorne mit Speck, die Schiene kippbar und wann die Maus gekommen ist zum Speck, ist sie ins Wasser gefallen. Auch nicht gerade tierfreundlich. Im achten Bezirk ein Bäcker, die haben aufgelegt – Leimpapier. Wenn man außer Betrieb gekommen ist, die haben das aufgelegt, bin das erste mal rein und hab es auch nicht gewusst und hab das am Schuh gehabt. Papierbögen haben sie dort aufgelegt, dass sie die Mäuse fangen und picken bleiben. Was es alles gibt. Der beste Mäuseschutz wären gewesen die Katzen und die dürfen sie aber in Bäckerei auch nicht hinein lassen – was natürlich nicht alle befolgt haben, aber die haben gesagt, das ist die beste Lösung.*

*Naja, wir waren mit unseren Sachen dann zu teuer – warum? Das steckt vielleicht in mir auch – ist der Schaden noch drinnen – nach dem Krieg hat man gesagt, möglichst von Niemanden abhängig sein, denn alles was sie nicht selber gemacht hat, hat zu Problemen geführt. Sie haben das heute gekriegt und nächsten Monat hat es das nicht mehr gegeben und so weiter. Jetzt hat man geschaut alles selber machen, hat man aufgebaut und hat alles selber machen wollen. Und die Geschichte ist dann in den kleinen Stückzahlen in der Erzeugung aber zu teuer geworden. Beim Daub<sup>121</sup> in Holland war ich draußen, die haben so ein CNC gesteuertes Bohrwerk gehabt, das ist 24 Stunden gelaufen, da ist so ein Gussoberteil aufgespannt worden und das ist gerannt, bis er fertig war, wo wir tagelang herumgewerkt haben war das bei denen in ein paar Stunden fertig. Die Maschine hat dann natürlich nur einen Bruchteil von unserer gekostet und war nicht schlecht – obwohl einige Bäcker gesagt haben, eure war uns lieber, aber sie war nicht schlecht. Sicher, es hat jede Maschine irgendwo, irgendetwas was nicht passt, oder irgendeinen Teil der heikler ist – aber im großen und ganzen waren wir zufrieden – naja, es war einmal.*

(schauen 8 mm Film an)

(...)

---

<sup>121</sup> [www.daub-baking.com](http://www.daub-baking.com), (5. April 2012)

*Das war meine größte Arbeit. Na, da haben wir ein paar Monate gebraucht dazu, das Ganze von a bis z, alles neu, nichts Fertiges genommen. Noch dazu hab ich mir damals im Dezember beim Schifahren den rechten Oberarm gebrochen, aber da war das Meiste Gott sei Dank gemacht – das wäre eine Katastrophe geworden – ich hab probiert mit links schreiben und so.*

(...)

**Maschinen haben sie damals von draußen (Bad Vöslau) keine übernommen, beim Konkurs?**

*Nein, die was fertig waren, die hat der Datler damals zusammengekauft und wir haben dann nur...*

**nein, ich denke an Werkzeugmaschinen ...**

*nein, eigentlich auch nicht. Die haben draußen mit Kunststoffspritzteilen angefangen – da war ich mit meinem Bruder einmal auf einer Messe, da haben wir gesehen Kunststoff – dann haben sie draußen angefangen damit, da hat es ganz kleine Anlagen gegeben. Die haben das ausprobiert und haben dann ganz schön gespritzt damit. Die haben dann viele Sachen gemacht, auch für uns Sachen gespritzt und reingeliefert und wie sie aufgehört haben – haben wir nicht die Maschinen bekommen, die wurden verkauft – und dann haben wir über Vermittlung, des Arbeiters den wir übernommen haben für den Kundendienst, der hat gehört von einer Kunststoffspritzerei in Leobersdorf, die zugesperrt hat und dann haben wir dort zu dem Zeitpunkt zwei gebrauchte Kunststoffspritzmaschinen günstig gekriegt. Wir haben keine Ahnung gehabt vom Kunststoffspritzen, der Junior hat sich da eingearbeitet und dann haben wir auch selber die Teile gemacht, die wir gebraucht haben. Von draußen haben wir die Spritzformen mitgekauft. Ersatzteile haben wir abgekauft – ein paar hunderttausend Schilling damals ausgegeben, was wir zum Teil jetzt noch weggeschmissen haben.*

(...)

*Da hat es eine Handwirkmaschine mit einer Kurbel gegeben, wir haben eine gemacht mit einem Hebel. (...) Es hat ein entferntes Vorbild gegeben – eben eine kleine Maschine einer Firma Ringel – der hat sie da wo machen lassen im 15. Bezirk in einer Werkstatt, Kellerwerkstatt. Wir haben das statt der Kurbel mit einem Hebel gemacht, weil das ja einfacher zu bedienen ist.*

(...)

*Die Sackklopfmaschine, das war eine Sackgasse. Das ist nur nach dem Krieg gegangen, solange es noch die Jutesäcke gegeben hat. Heute gibt es ja keinen Jutesack mehr in der Bäckerei, das ist ja alles umgestellt worden auf Papier. Da hat es früher die mit Holzklöppeln gegeben und wir haben sie mit Lederschlaufen gemacht.*

(...)

*Das ist eine Strangelschneidmaschine für Brezelstrangel (zeigt Foto) die haben wir nur vereinzelt gemacht, aber das ist kein Geschäft geworden. Da steht eine Mischschale und auf einem Brett die Strangelschneidmaschine. Das ist nichts wie eine Walze mit scheibenförmigen Messern - parallel und wenn man jetzt da einen Teig reingibt, dann wird der ausgewalzt zwischen zwei Blechen, also auf eine rechteckigen Querschnitt und die Messer haben das durchgetrennt. Damit man lauter Stränge hat, entweder quadratisch oder rechteckig, die meisten haben wir gemacht halbrund, dass gleich so Halbrunde kommen, zum Brezelflechten. Das war so eine Handmaschine mit Kurbel. (...) Und das war auch in der unteren Werkstatt, das war eine Universalfräse und das war das erste italienische Bohrwerk, ein kleines. Das haben wir dann ersetzt, da haben wir den Raum da geräumt, das Bohrwerk hat den ganzen anderen Raum gefüllt, das war wesentlich größer ungefähr doppelt so groß wie das.*

(...)

#### **Ein Plan von 1990 führt ein zusätzliches Lager in der Felbigergasse auf?**

*Haben wir gehabt in Miete. Naja, heroben haben wir ja wenig Platz gehabt zum Lagern und doch Material und Gebrauchtmaschinen und das haben wir dann gebraucht als Ausstellungsraum für Gebrauchtmaschinen, nach der Reparatur, dass wir sie dann präsentieren haben können. Aber da hat sich nicht viel abgespielt, da sind ganz wenig gekommen. Das ist eh das Haus da unten an der Ecke. Wir haben damals auch noch gehabt ein Lager, ein Gebrauchtmaschinenlager in der Sechshauserstraße auch in Miete und dort haben wir unseren Verzinner, wie wir dann mit der eigenen Verzinnerei aufgehört haben, der hat das dann dort betreut, die Maschinen so ein bisserl hergerichtet und verkauft. Wie der dann in Pension gegangen ist, haben wir das dort aufgegeben, das heißt da hab ich vorher meinen Finger noch abgezwickelt, ein Stück.*

(...)

*Von den neuen Maschinen haben wir eigentlich keine Fotos, ich kann mich auch nicht erinnern, dass ich welche gemacht hätte. Da haben wir ja eine CNC Drehbank gehabt und das Bohrwerk. Da haben wir um viel Geld eine CNC Drehbank gekauft, der Dreher hat dann um seinen Posten gefürchtet, weil wofür der Dreher eine halbe Stunde braucht, macht die in drei Minuten. Dann hab ich selber darauf gearbeitet aber konkurrieren konnten wir nicht, das haben wir alles erst nachher mitgekriegt – die Auomatendrehereien, der hat fünf Automaten gehabt und eine jugoslawische Hilfskraft und der hat die fünf Automaten bedient und ich bin alleine als Ingenieur bei der Maschine gestanden – da können wir natürlich nichts übernehmen, Fremdarbeit und für*

*uns selber, die Stückzahlen haben wir nicht gehabt. Also nicht sehr interessant, ja vielleicht dass man es einmal kennengelernt hat. Und dann war das erste und einzige Mal in Wien nach einem Gewitter, war in der Nacht ein Einschlag – wir kommen nach Hause, alles Finster, das muss in der Nähe ein Blitzeinschlag gewesen sein, waren die Fernseher hin die Telefonanlage und unter anderem die Steuerung der CNC Maschine nicht mehr gegangen. Und nachdem wird sie nicht sehr oft gebraucht haben, haben wir gesagt gar nicht mehr herrichten, das kostet ja alles eine Unmenge. Da haben wir einen gesucht – na was haben wir noch gekriegt, so um die 5.000 Euro – nach Slowenien runter. War fast nicht zum Anbringen – hat auch gekostet fast 800.000 Schilling.*

*(...)*

### **Kasulke ...**

*Für den Kasulke, da haben wir einmal Hammermühlen gemacht, aber wann des jetzt war – war das schon in der deutschen Zeit. Da war ich noch nicht eingerückt.*

### **Aber sie sind ja dann direkt von der Schule in den Krieg?**

*Von der Schule weg – Matura noch, das war kurz vor Ostern. Da hab ich mit zwei Kollegen noch kurz einen Ausflug am Ötscher gemacht – mit dem Fahrrad rausgefahren, bis Mitterbach, Ötscher noch im winterlichen Ding, das war Anfang April. Am nächsten Wochenende eingerückt – Stralsund. April 42. Stralsund, Rekrutenkompanie. Drei Monate haben sie uns geschunden und gehunzt – ich wollt ich wär ein Elefant, wie würd ich johlen laut, es wär nicht wegen des Elfenbeins nur wegen der dicken Haut – das war so ein Spruch dort, das war ein rauer Ton. Dann war ein Werkstättenlehrgang in Kiel auf einem Wohnschiff und das ist am 20. August die Großmutter gestorben. Da hab ich das Telegramm bekommen – Großmutter gestorben und so weiter – bin ich zum Kompaniechef, ehemaliger Hapag Dampfer der hat als Wohnschiff gedient im Kieler Hafen und dort waren auch Werkstätten. Also gelernt hat man viel bei der Marine, wir haben alles von A bis Z durchexerziert. Da hat man Werkstättenlehrgänge gemacht von Schmieden, Schweißen und Schlossern und so weiter, überall ein bisschen, dass man Ahnung hat. Das war der erste Lehrgang da draußen und dann krieg ich das Telegramm, dann bin ich zum Kompaniechef ( ) und berichte, das meine Großmutter gestorben ist. Ja, wo sind sie zu Hause? Wien. Oje, Pause. Ist zu weit. Dann hab ich ein Telegramm heimgeschickt: „Kann leider nicht kommen, bekomme keinen Urlaub.“. Das Telegramm ist angekommen: “Kann leider nicht kommen, bekomme einen Urlaub.“. Da haben sie nicht gewusst, was los ist. (...)*

*Das war kurz vorm Ende des Lehrganges in Kiel und dann war mein erstes Bordkommando – bin ich zufällig kommandiert worden, Schwarzes Meer – da hab ich in Wien Pause machen können, umsteigen, das war dann vierzehn Tage oder drei Wochen nach dem Begräbnis, bin ich dann da in Wien – Gräberbesuch; mit dem Vater zum Fotografen gefahren, denn Matrosen knipsen. Dann war ich am Schwarzen Meer. Bin gekommen bis Kertsch und habe das Glück gehabt, die Front ist vor gegangen, wir sind bis Kertsch gekommen und wie wir unten waren, ist das schön langsam wieder zurückgegangen.[?] Ich weiß nicht, ob es sie interessiert.*

*Ich war früher bei den Pfadfindern, bin dort Hilfskornett waren, in Schönbrunn haben wir das Heim gehabt und dann war der Anschluss und da war das Heim zu aufeinmal. Dann hat man gehört eine HJ gibt es - das muss sowas sein wie die Pfadfinder. Das Heim war in der Phillipsgasse, bei der Hadikgasse unten, eine Seitengasse – naja, haben wir hingeschaut. Hängt dort von den Pfadfindern noch – da war einmal ein Bastelwettbewerb und ich hab was gebastelt – eine Kupfertreiarbeit, das war unser Gruppenzeichen, drei Tannen auf einem Hügel, weil wir haben die „Waldläufer Gruppe“ geheißen, eh laienhaft und das ist dort gegangen, das war mir schleierhaft. Keine Ahnung wie das weitergegangen ist, weil das hat mich nicht interessiert. Und dann kommt einmal ein Freund und sagt, da gibt es eine Marine HJ. Und ich war damals schon gerne Alte Donau und so, ein bisschen Rudern und dann hab ich mir das angeschaut. Meinem Freund hat es nicht gefallen, und ich bin bei der Marine HJ geblieben. Naja gut, war halt so. Und beim Einrücken, wo ich das vorher gar nicht gewusst habe, waren wir zu siebent aus unserer Klasse – sind alle eingerückt in Stralsund zur Marine. Sieben von den Zwanzig die wir waren. Nur die Brillenträger waren – da waren glaub ich drei oder vier – die haben sie für das Seepersonal nicht genommen nur zur Marineartillerie. Aber ich hab gesehen wie ein Falkerl damals noch – Maschinenlaufbahn, mit der Matura hat man dann als Reserve Offiziersanwärter antreten können. Ist dort eingerückt natürlich als Matrose Asch, wie es dort geheißen hat, ganz zu unterst. Dann bin ich runtergekommen, Kesselreinigen auf einem Dampfschiff. Bin ich runter eingerückt, erste Schiff war vom Schwarzen Meer zur rumänischen Küste mit so einem größeren Ruderboot sind wir rüber – in Odessa angelegt. Da hat man die Oper gesehen von außen, vergleichbar mit der Wiener Oper, die steht ja heute noch und rüber bis Simferopol, da haben wir auch noch einmal übernachtet, dann sind wir mit dem Lastwagen nach Kertsch gefahren – hinten auf einem Lastwagen, in der blauen Uniform – wie wir abgestiegen sind ist der Staub so runter, ich war unkenntlich. Dann bin ich dort, das war in den Kasematten von der Kertscher Festung, da war das Kommando, da waren Minenräumboote, kleine, holländische angeblich, so Flussräumboote. Auf einmal kommst: die sind gerade ausgelaufen, ihr müsst derweil dableiben. Dann haben sie mich einquartiert dort, in so einem Holzgestell hat man halt geschlafen, dann haben wir gewartet bis die kommen – nach einer Woche oder so hätten die kommen sollen – und ich hab aber bekommen eine Furunkulose dort. Und zwar glaube ich, ich hab das nämlich ein zweites Mal, wie ich in Wien war – die Großmutter war sehr vorsorglich und da hab ich was Süßes gekriegt – Kondensmilch, gezuckerte Kondensmilch und da hab ich gleich so eine Dose verschluckt – gut, Appetit hat man gehabt beim Militär und ich glaube, dass dieser erhöhte Zuckerspiegel dazu geführt hat – ich hab nämlich noch einmal, auch wieder nach hohem Zuckergenuss, wieder ein Furunkel gekriegt. Gut, das war halb so wild, nur das Ding war, ich hab das Furunkel gekriegt und in den Kasematten waren die Bettgestelle*

*so aus Holzpfosten – und ich bück mich runter und hau mich mit dem Furunkel an dem Holzpfosten an – und das schwillt auf, dass ich aus dem Kappel nicht mehr rausgesehen habe, das Auge alles zugeschwollen am nächsten Tag. Der Unteroffizier hat gesagt:“Du musst ins Spital. Seesack packen, Zug geht in Kertsch um Mitternacht“ – Vier Kilometer Fußmarsch mit dem Seesack – um Mitternacht geht der Zug nach Simferopol. Bin nach Simferopol gekommen und dort sieben Wochen im Spital, im Lazarett gelegen.*

### **Wie lange sind sie da mit dem Zug gefahren?**

*Mit dem Zug von Kertsch, naja Simferopol liegt in der Mitte – ein paar Stunden halt. So zwei, drei Stunden schätze ich. Aber das schiache war der Marsch vom Hafen bis zum Bahnhof. Dann war ich sieben Wochen im Lazarett und wie raus gekommen bin, bin ich nach Kertsch. Dann hat es geheißen: die sind gerade raus. Aber wir sehen sie noch da draußen – also Signal dort hinaus, mich in ein Motorboot gesetzt und sind denen nachgefahren. Draußen umgestiegen auf See – ja, wir haben gar keinen Platz! – Kojen waren ja alle belegt. Hinten im Heck ein Raum ein kleiner – eine Hängematte zwischen zwei eiserne Säulen – im Winter war das dann, da ist in der Nacht der Reif gewesen an der Decke; Hält man alles aus. Und dann sind wir geschippert, ich weiß nicht wie lange, wir sind nach Ochakov und wie wir dort aussteigen – ist mein neuer Befehl da, für das nächste Kommando. Weil ich sieben Wochen im Lazarett war, hab ich ein zweites Vierteljahr – man hat immer so Vierteljahres-Kommandos - am Schwarzen Meer verbringen müssen. Aber jetzt auf einem anderen Kommando, da haben sie mich nach Galati, das ist eine Donauhafenstadt, einer der letzten – wenn nicht die Letzte – Hafenstadt auf der Donau. Dort im Hafen ist gelegen, ein U-Boot-Begleitschiff in Revision und dort bin ich eingetreten für ein Vierteljahr. Da hab ich noch Bilder. Die schiachste Arbeit war Kesselreinigen. (...)*

*Das nächste Kommando war dann wieder in Kiel. So alle Vierteljahr neues Kommando. Da haben sie uns dann rüber zur U-Bootwaffe, die Ausbildung für U-Boote gemacht, Motorenlehrgänge und Elektrolehrgänge – war schon eine interessante Geschichte.*

### **Das heißt, da waren durchaus auch ein paar Dinge für Später auch dabei.**

*Da hat man schon etliches von der Schule wiederholt. Manches war schon fad, weil man es eh schon gelernt hat, aber bei den speziellen Sachen – die haben dort in der Marineschule in Kiel komplette Schiffsanlagen für Lehrzwecke aufgebaut. Komplette Anlagen von Siemens und AEG und im Unterricht war dann Fehlersuche – die haben dort irgendwo Fehler eingebaut – zu dritt war so eine Gruppe – hat man dann Fehler gesucht. Das war was, was mir dann sicher auch bei uns bei den Bäckereimaschinen zu Gute gekommen ist – bei Reparaturen und so, da hat man schon ein Gespür bekommen. (...)*

*Im Großen und Ganzen hab ich dann immer Glück gehabt immer. Der letzte U-Boot Lehrgang war in Gotenhafen/Gdingen – auch eine Marineschule, auch auf einem Wohnschiff. Das war ein U-Boot Begleitschiff – ich weiß nicht ob ich das schon erzählt habe – Bombenangriff, da hab ich Glück gehabt. Die in den Splitterschutzgraben gegangen sind – da ist die Wasserleitung getroffen worden und sind ertrunken – wir waren draußen und haben das überlebt.*

**Aber in Gefangenschaft geraten sind sie nie, oder?**

*Am Ende des Krieges – ein Lehrgang [?] hätte noch gefehlt, Kreiselkompass, das war ein eigener Lehrgang in Pillau in Ostpreußen. Das war dann nicht mehr zugänglich, unser Wohnschiff ist getroffen worden, dann sind wir auf ein Schwesterschiff kommandiert worden und da haben wir dann die letzte Fahrt gemacht. Da haben wir Flüchtlingen die von Russland und Ostpreußen gekommen sind aufgenommen und nach Lübeck gefahren. Und auf der Überfahrt hab ich noch meine Beförderung zum Leutnant bekommen, in Lübeck hab ich aussteigen können, da war dann schon klar – da hat nichts mehr richtig funktioniert, da bin ich als Begleitoffizier gefahren mit Gütertransporten, was weiß ich, noch einmal nach Dänemark. Dann haben sie uns abkommandiert zum Panzer Jagdkommando, dann sind wir nach Itzehoe in eine Kaserne gekommen, eine graue Uniform bekommen unsere Koffer mit blauem Ding haben wir bei einem Bauern eingestellt – da hätten wir dann nach Berlin sollen zum Entsatz, als Panzerjagdkommando. Da war Gott sei Dank, während wir noch marschieren, der Krieg aus. Die sind schon Richtung – ich hab das Gefühl wir sind schon gar nicht mehr Richtung Berlin – sondern schon nach Norden – weil am nächsten Tag hat es schon geheißen: „Der Krieg ist aus.“ Und wir sind weitermarschiert gleich nach Eiderstedt. Da ist die ganze Halbinsel Eiderstedt abgeriegelt worden als Kriegsgefangenengebiet von den Engländern. Da waren alle noch miteinander und dann haben sie die Österreicher rausgefischt und haben sie runtergeschickt nach Ostfriesland. Der Ems-Jade Kanal war die Grenze, das hab ich eh erzählt, wie ich alleine heimmarschiert bin.*

*Das hat jetzt nichts mit ihrer Arbeit zu tun, aber man kann es sich von der Seele reden.*

*(...)*

*Ein paar Wochen früher und wir hätten noch Unmengen an Sachen gehabt. (...)*

*Der Junior hat noch einiges. Den Computer. Die ersten Computer waren ja noch nicht so fassungsreich, da haben wir noch gespart.*

*(...)*

**Das ist ein schöner alter Plan von einer Mehlsiebanlage. (zeige Plan)**

*[?] So eine Anlage ist gestanden bei der Bäckerei Pospischiel in Stadlau. Den gibt's glaub ich auch nicht mehr – der Nachfolger, der Schwiegersohn, der Fuchs und ich glaub der hat auch schon aufgehört. Bäcker hören auf, immer noch am laufenden Band. Heute oder gestern erst gehör, in Puchberg am Schneeberg, das ist ja nicht so ein kleiner Ort und Fremdenverkehr, da waren drei Bäckereien, zuletzt war noch eine übrig und der ist auch schon in Konkurs gegangen.*

*(...)*

*Jetzt sind ja die Mehlsorten einzeln und werden dann in der Waage gemischt.*

### **Das ist der älteste Backstubenplan den ich ausgehoben hab ...**

*Der Tichy in Rauchenwarth. Der Name ist mir noch geläufig. Den Nachfolger gibt es auch schon lange nicht mehr. (...)*

### **Das ist die Skizze einer fahrbaren Bäckerei. (Zeige Plan)**

*(...) Ich glaub, da hat der Hollstein Fuhrmann einmal so eine Idee aufgebracht. Ich glaub nicht, dass wir das gemacht haben. Für die französische Besatzungsmacht haben wir einmal etwas gemacht. Haben wir geliefert nach Innsbruck für die französische Armee, Drehhebelkneiter mit einem Benzinmotor angetrieben – einen Rotax Motor besorgt – auf einem Lastwagen zum Montieren, zur Versorgung der Truppen. Da hab ich noch ein bisschen französisch anscheinend können, weil da haben sie gesagt: „wo haben sie so gut französisch gelernt?“ Hab ich gesagt: „in der Schule.“ Bei einer Bäckereiausstellung hab ich auch einmal mit einem französisch Sprechenden geredet der wollte lieber deutsch reden. „Reden wir lieber deutsch“, das hat er besser können wie ich französisch.*

*(...)*

*Taifun, das war noch bevor wir die Wenz Vertretung gehabt haben, haben wir eine Firma Heuft. Der Taifun war noch der Heuft. Der Solid war ein Dampfbackofen. Und zwar hat sich da entwickelt – da hat die Firma MIWE einen Vertreter gehabt in Graz – die Firma Hudelist<sup>122</sup>, da gibt es auch noch einen Nachfolger, und der hat vertreten damals den MIWE und die haben einen Etagedampfbackofen herausgebracht. Der sowohl Vorteile von den gemauerten als auch von den modernen Blechöfen gehabt hat und das ist sehr gut gegangen. Und da habe ich mich auf einer Messe einmal umgeschaut und hab die Firma Heuft gefunden. Deren Backöfen nach demselben Prinzip waren. Dann haben wir zuerst auch diesen Heuft Solid importiert, aufgestellt*

<sup>122</sup> [www.hu-ma.at](http://www.hu-ma.at), (9. April 2012)

*haben in eigene Monteure. Das war soweit ein guter Ofen und dann haben die Heuft – da ist die Wendung gekommen zum Stahlbauofen – da ist gar nichts mehr gemauert worden – das war der Taifun. Das weiß ich heute noch ein Taifun in Eisenstadt, der immer noch rennt. Seinerzeit hat es geheißen, die Lebensdauer von so einem Stahlbauofen sind acht bis zehn Jahre und darum war der Heuft Ofen oder der Miwe Ofen so beliebt, weil der gemauerte Ofen hält mindestens zwanzig Jahre – und der Ofen in Eisenstadt ist mindestens schon dreißig Jahre alt und geht immer noch. Matador ist der Pfeleiderer – Stahlbauofen auch. Der MIWE Ideal war auch der Etagenstahlofen. Der Monsun ist ein anderes Fabrikat, in Ostdeutschland zu Hause – der Name fällt mir nicht ein. Der Monsun war bekannt als ein sehr guter Brotofen, für Gebäck weniger.*

*(...)*

### **Condo haben wir auch noch da ...**

*der Condo ist von MIWE, das ist ein Kleinbackofen, elektrisch beheizt – gasbeheizt haben sie fallweise auch gemacht aber normalerweise Elektroheizung.*

### **Pizzafix ...**

*Pizzafix sagt mir nichts. Dann hat es eine Firma Nimmrichter gegeben, die haben aber nur Dampfbacköfen gemacht. In Vöslau haben sie einmal einen Konstrukteur gehabt, der hat den Monsun quasi nachgezeichnet, da haben sie einen gebaut – bei dem ist es auch geblieben, das hat sich dann auch zerschlagen.*

### **Öfen Bauen ist für sie nie zur Debatte gestanden?**

*Nein. Dann hätten wir auch einmal die Vertretung übernehmen wollen – aus Bremen, der Bremer Quick. Der ist in der Nähe von Krems aufgestellt worden, mit einem deutschen Monteur mit Hilfe von einem von uns; der Monteur von Bremer Quick hat sich so gewundert, dass ein Monteur von uns einen Elektromotor anschließen kann. Ich hab geglaubt ich hör nicht recht und sowas bei Backöfen. Miwe war da schon was anderes. Heuft war auch in Ordnung. (...)*

*Mit Tiefkühlanlagen haben wir uns auch einmal befasst, wie das aufgekommen ist. Da haben wir auch eine für den Schrammel gebaut, in Ottakring. Die Kühlanlagen wie wir sie bauten, sind dann abgelöst worden – die Firma Geburt, der so Heizöfen, Zimmeröfen – in der Kaiserstraße gebaut hat, der hat dann auch Tiefkühlschränke auch gebaut, auch für Bäcker. Da haben wir auch eine Zeitlang die Vertretung gehabt.*

**Mit den Kühlanlagen, das ist auch erst relativ spät gekommen bei den Bäckern?**

*Das ist relativ spät gekommen. Angefangen hat es mit Gebäck Tiefkühlen, wobei das Problem war, dass das zum Absplintern neigte – da haben sie lange herumprobiert bis sie das wegstriegten. Und von Teig einkühlen, wie es jetzt gemacht wird, Teig schon tiefrieren – da war keine Rede davon, das hat alles die Chemie erst richten müssen.*

*(...)*

*es wird alles spezialisiert und die Mengen gesteigert. Das war mit Vertretungen immer das Problem, wann man nebenbei was mitverkaufte, das war denen immer zu wenig – man hat sich nicht auf den alleine konzentrieren können, man hat das andere ja auch – und dann ist es zuwenig, dann kommt einer, der verkauft mehr und dann ist man die Vertretung schon los.*

**Technisch gesehen gibt es schon Unterschiede zwischen Rühr- und Knetmaschine und einem Spiralkneter?**

*Als Rührmaschinen bezeichnet man die Maschinen für die Zuckerbäcker, das sind in der Regel kleinere Maschinen mit Rührkesseln von 20 bis 30 Liter Kesseln. Die meisten haben 10 gehen aber los bei 5 Liter Kesseln. Es hat größere auch gegeben, die hat man aber in einer normalen Bäckerei nicht gefunden. Da kann man Schlagobers machen und dünne Teige rühren und sie haben zum Teil auch Knethaken, wo man auch Teig mischen kann. Normal den Rührbesen.*

*Das nächste ist dann der Spiralkneter, der die Drehhebeln abgelöst hat – der ist schon viel robuster gebaut. Rührmaschinen haben das von der Stabilität her nicht allzu lange ausgehalten, ein paar hat es gegeben, die amerikanischen, die waren bekannt, dass sie das aushalten. Da unterscheidet man wieder zwischen Rühren und Schlagen – bei den Rührmaschinen, die heißen ja zum Beispiel Rühr- und Schlagmaschinen. Die ersten waren so – zum Schneeschlagen war es besser – wie haben die das gemacht – der Arm um ein Gelenk, so eine schlagende Bewegung im Kessel gemacht und die Rührmaschine als solche, da ist der Besen im Kreis herumgelaufen, wie wir es beim 35 haben. Unsere ist eigentlich eine Rührmaschine noch, die man schon als Kleinkneter bezeichnen hat, weil sie doch robuster gebaut war. Der Vorteil der bei uns eben war, mit dem Kunststoffkessel, weil ein rostfreier Kessel ist relativ geschmalzen – der hat so 5 – 6 tausend Schilling gekostet – ein Rührkessel in Plastik kostet dann um die 100 Schilling.*

---

**Nach Datler war das Temperaturverhalten des Kunststoffkessels besser?**

*Mag auch mitgespielt haben, dass der Teig nicht so schnell auskühlte. Wir haben es immer von der mechanischen Seite betrachtet.*

**Waagen oder so haben sie nie gemacht?**

*Gemacht nicht, als Handelsware fallweise Bäckerwaagen. Das Letzte war, da haben wir gedacht wir machen einen Riss – da ist ein Holländer bei uns aufgetaucht, hat uns eine Rezeptwaage angetragen – wir haben uns eigentlich viel versprochen. Dabei haben wir nicht viel mehr wie eine Hand voll verkaufen können.*

*Die ursprüngliche Bäckerwaage war eine reine Balancewaage mit zwei Waagschalen. Das nächste waren dann die Laufgewichtswaagen für die Bäcker und dann sind die elektronischen Waagen gekommen. Und die Rezeptwaage war jetzt so, da hat man Rezepte eingeben können und hat bei der Waage ein Rezept nach dem anderen aufgerufen. Ich hab das Rezept eingeben und das hat mir jetzt nach und nach die Zutaten aufgerufen – ich hab draufgegeben bis das Licht von rot auf grün umgeschlagen hat – man hat das viel geschwinder hingekriegt. Ich hab mir gedacht das ist die Sache und war gar nicht so teuer – bei 20 tausend Schilling waren das, also nicht die Welt. (...) Problem war mit dem Computer, wenn er ein Problem gemacht hat und wir haben ihm auch nicht weiterhelfen können – muss man die Holländer fragen. Mit speziellen Programmen konnte der Holländer das auf den Waagen ändern. (...)*

**Die Strangelmaschine ist ...**

*zum Schneiden von Teigsträngen. Striezelstrangel gibt es ja auch, die aber mit der Wickelmaschine gemacht werden. Die werden durchgelassen und von Hand nachgearbeitet, was den Vorteil hat, dass das Gebäck etwas sichtiger wird – es geht besser auf.*

**Weissbäckerei?**

*Weissbäckerei sind eigentlich die Semmeln. Feinbackwaren auch. Dann hat es ausgesprochene Schwarzbäcker gegeben, die gar keine Berechtigung für Weißes gehabt haben, die nur Brot gebacken haben – das waren reine Schwarzbäcker. Die waren im Bäckerkalender hinten aufgeführt. (...)*

---

*Mit der Innung der Bäcker haben wir früher recht guten Kontakt gehabt, der Backmeister, der Landgraft ist auch früh, ich glaub mit 55 verstorben. Unser Werbefachmann, der Herr Rudy, der liegt auch am Baumgartner Friedhof, der ist wenigsten 77 Jahre worden.*

### **Werbefachmann für sie oder für die Innung?**

*Er dürfte was anderes auch noch gemacht haben, er war eng mit der Innung verbunden – er ist dort ein und aus gegangen und hat zum Beispiel eine Zeit lang diese ganzen Hefteln und das, das hat alles er für uns gemacht. (...) Der Rudy, das war ein Fachmann über Werbe und der hat gesagt: „Das machen wir so und das nehm ich in die Hand“. Das hat funktioniert, das hat Hand und Fuß gehabt.*

### **Der Einschießapparat ...**

*der Einschießapparat ist dieser Tuchabzieher mit dem man den Etagenofen beschickt. Das ist nichts anderes wie ein Stahlrahmen, hinten und vorne eine Walze, ein endloses Tuch, dass mit einem Band oder Schnüren zusammengebunden ist, und da leg ich das Brot drauf, das hat jetzt eine Leiste an der Schnürstelle, die Links und Rechts vorschaut. Jetzt leg ich das Brot auf den Abzieher, fahr in den Ofen rein und die Leiste hängt dann beim Ofen dann ein [?], das Tuch legt das Brot dann ab. (...) Das Ofenbeschicken hat man Einschießen genannt in der Bäckersprache. (...)*

### **Wasserdosiergerät ...**

*Das war ein Wassermisch- und Messgerät. Naja, der Bäcker muss ja Temperaturen einhalten, beim Gärvorgang, die Hefe darf ja nicht zu warm werden, wann es zu kalt ist geht sie nicht über 35 Grad Celsius ist anscheinend überhaupt kaputt und der Teig muss ja mit etwa 28 Grad behandelt werden. Jetzt haben die das alles von Hand gemischt früher, auch nicht unsere Erfindung, da hat man eingestellt die Liter und die Temperatur ablesen kann. Später hat man das mit einer Mischbatterie gemacht. (...)*

### **Fritter Juveva ...**

*Juveva ist ein Frittiergerät, ein Fettbackgerät also. Das haben wir nur fallweise verkauft. (...)*

**Rollomat ...**

*der Rollomat ist eine Teigausrollmaschine. Da hat es die Rollfix von der Firma Fritsch gegeben und die schweizer – die sind für Feinbackwaren vor allem. Strudelteig, Keksteige. Sie geben ein Patzen Teig drauf und können den dann auf eine bestimmte Stärke auswalzen zu einem Teigband, das ich dann weiter bearbeite, in dem ich aussteche. Wird heute auch schon alles vom Computer gemacht. Der Teig turirt ist da geworden – der Blätterteig wird gemacht – da wird Teig und Butter und verarbeitet. Da gibt's Unterschiede zwischen Plunder- und Blätterteigen, aber da müssen sie mit einem Bäcker reden.*

**Dann HÖF ...**

*HÖF ist die Heizölfuehrung, das haben wir einfach abgekürzt. (...)*

**Stoßmaschine ...**

*das war eine Werkzeugmaschine zum Nuten stoßen. Und später haben wir uns selber hydraulische Pressen gebaut und da gibt es Räumnadeln [?] (...)  
Das war auch ein Geschäft, diese Verzinnnten Ding (betrachten Fotos mit Backofenverkleidungen), dann hat man es in Aluminium gemacht, weil die Fliesen, da wo es recht heiß wird, haben die Fliesen schlecht gehalten. Da sind sie gern runtergefallen und jetzt hat man das dann verkleidet. Und bei den neuen Öfen hat sich das eh erübrigt.*

*(...)*

*Die Abzüge beim Ofen sind von der Backfläche abhängig. Ein Bauernofen, der ist ja auch nichts anderes, wird wahrscheinlich mit einem auskommen. Wenn der Ofen innen aber 2,5 oder 3 Meter hat. Wenn ich einen Ofen mit zwei Etagen hab, die ja gleichgroß sind, dass einer zwei und einer drei hat, das geht mir nicht ein. Die Etagen liegen ja übereinander, die werden ja gleich gebaut, nur ist bei einem die Tür links und beim anderen die Tür rechts ein bisschen versetzt, (...) aber ich baue das gleichgroß, weil das Gewölbe muss sich ja auf die Außenmauern abstützen können. Das muss ja aufliegen. Daher ist es für mich unlogisch einen zweietagigen Ofen mit fünf Dippeln zu machen. (...)*

**Kessel, haben sie die Tanks zugekauft?**

---

*Nein die haben wir zugekauft. (...) Die Öltanks haben wir machen lassen. Die leobersdorfer Maschinenfabrik, die habe so was gemacht. (...) Die Pläne habe ich gemacht. Die Einreichung. [?]*

*(...)*

**Bei einem Gefängnis haben sie auch einmal eine Backstube gemacht?**

*Josefstadt, haben wir einiges geliefert. Die haben Etliches gehabt (...) da haben sie die guten Sachen alle verkauft, weil Geld haben wir ja in Hülle und Fülle. Da haben wir auch noch Sachen geliefert, nicht all zu viel. Gekriegt haben wir interessanterweise den Auftrag für die Siloanlage, die wir nicht selber machten, die haben wir dann von einer oberösterreichischen Firma die Siloanlage bezogen. (...) Das sind moderne Silos aus Nirosta, die sind noch in Betrieb. (...) Das Grazer Gefangenenhaus hat auch einen 160er Spiralkneter gekriegt.*

*(...)*

**Da ist die Grube und daneben ist noch einmal ein Becken?**

*Die hat Lösch geheißen. Das war ein Wasserbecken. Wann sie mit Holz geheizt haben – früher haben sie Strohwischel gehabt, später mit nassen Fetzen – eine sehr appetitliche Geschichte, weil das Wasser da drinnen – die haben nicht einmal einen Ablauf gehabt.*

*(...)*

Herzlichen Dank!

## 12.2. AUFLISTUNG DER VORHANDENEN BACKSTUBENPLÄNE

Die nachfolgende Tabelle beinhaltet die Auswertung der sichergestellten Unterlagen bezüglich der Backstubenplanungen für die unterschiedlichen Kunden. Dabei handelte es sich meist um Tuschezeichnungen auf Transparentpapier.

NR.	PROF.	NAME	ORT	BUNDESL.	PLANINHALT	JAHR	MSTB.	DARSTELLUNG	OFENTYP	FORMAT
1	Bäcker	Lackner Alexander	Grimmenstein	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Backstube	Dampfbackofen	A3
2	Bäcker	Lerchbacher Adolf	Zeltweg	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Backstube	Lehmofen	A3
3	Bäcker	Lang Johann	Rust	BGLD	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Backstube	Dampfbackofen	A3
4	Bäcker	Lang Johann	Rust	BGLD	Öllageraum Planung	1964	1:50	Schnitt und GR		A3
5	Bäcker	Lentsch Josefa	Podersdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Backstube		A3
6	Bäcker	Leitner Johann	Fohnsdorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Backstube	Dampfbackofen	A3
7	Bäcker	Langeder Leo	Stuppach	NÖ	Öllagerbehälter	1965	1:50	Schnitt und GR		A4
8	Bäcker	Langeder Leo	Stuppach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Backstube	Dampfbackofen	A3
9	Bäcker	Lerchbacher Adolf	Zeltweg	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Backstube EG + UG	Steir. Lehmbackofen, Aquator Backofen	A3
10	Bäcker	Linauer Pauline	Obergrafendorf	NÖ	Solid Dampfbackofen mit Ölfeuerung	1967	1:50	GR Backstube	Dampfbackofen	A3
11	Bäcker	Linauer Pauline	Obergrafendorf	NÖ	Plan Heuft-Solid Ofen mit Ölfeuerung	1969	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
12	Bäcker	Linauers Witwe	Obergrafendorf	NÖ	Plan Aufstell. Etagenbackofen Heuft-Solid	1967	1:50	GR	Etagenbackofen	A3
13	Bäcker	Linauer Karl	WIENER Neustadt	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	Schnitt und GR EG + UG		A3
14	Bäcker	Lindthaler	Bad Fischau			1965	1:50	GR mit Maschinen	Dampfbackofen	A3
15	Bäcker	Lintner Johann	Langschlag		Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
16	Bäcker	Maier Josef	Senftenberg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
17	Bäcker	Mandl Karl	Theresienfeld	NÖ	Öltank	1965	1:50	GR		A3
18	Bäcker	Mantl Franz	Pachfurth	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3

19	Bäcker	Marach Franz	Hirnsdorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1967	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid Ganzstahl	A3
20	Bäcker	Marach Franz	Hirnsdorf	STMK	Öllageraum	1968	1:50	GR		A3
21	Bäcker	Marquart Franz	Breitenau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:50	GR Betriebsst.		A3
22	Bäcker	Marquart Franz	Breitenau	NÖ	Frontplatte	1969	1:50	Detail		A4
23	Bäcker	Marquart Franz	Breitenau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:50	GR		A3
24	Bäcker	Marquart Franz	Breitenau	NÖ	Rohrleitungsschem a Ölfeuerung	1970				A4
25	Bäcker	Marquart Franz	Breitenau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1970	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
26	Bäcker	Mattes Johann	Hollabrunn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
27	Bäcker	Mayer J	WIEN 23	WIEN	Plan Ölfeuerung	1968	1:100	GR Betriebsst.		A3
28	Bäcker	Mayer Josef	Wöllersdorf	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
29	Bäcker	Mayer Josef	Wöllersdorf	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1967	1:50	GR mit Maschinen	Heuft-Solid	A3
30	Bäcker	Mayerhofer	Pottschach	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
31	Bäcker	Mayrhofer Josef	Markt Aschach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	Schnitt und GR		A3
32	Bäcker	Mayerhofer Karl	Waldegg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
33	Bäcker	Melchart Josef	Langeck	BGLD	Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen	Solid Etagen Dampfbackofen	A3
34	Bäcker	Melchart Josef	Langeck	BGLD	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
35	Bäcker	Mersits Nikolaus	Oberpullendorf		Backofen und Ölfeuerung	1968	1:100	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
36	Bäcker	Mersits Nikolaus	Oberpullendorf		Backstubenplan	1968	1:100	GR mit Maschinen		2xA3
37	Bäcker	Mitrovits	Mattersburg	BGLD	Plan Ölfeuerung	1967	1:50	GR Betriebsst.		A3
38	Bäcker	Muck F.	Gaaden		Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen		A3
39	Bäcker	Muck F.	Gaaden	BGLD	Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Etagenbackofen	A3
40	Bäcker	Müllner K.	WIEN 2	WIEN	Plan Ölfeuerung	1968	1:100	GR Betriebsst.	Lehmofen und Dampföfen	A3
41	Bäcker	Nenwich	Trautmannsdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.		A3

		Andreas								
42	Bäcker	Nöbauer F.	Reichenau	NÖ	Aufstellung Backofen	1967	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
43	Bäcker	Oberndorfer G.	Seewalchen	OÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
44	Bäcker	Ondrag Josef	Grosshöflein	BGLD	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
45	Bäcker	Panzer Franz	Neudorf bei Staatz	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
46	Bäcker	Palme Eduard	Neureisenberg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
47	Bäcker	Palnsteiner Wilhelm	Breitenbrunn	NÖ	Dampfbackofen mit Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.	Heuft - Dampfbackofen	A3
48	Bäcker	Penninger A.+M.	Markt Aspach		Plan Ölfeuerung	1972	1:100	GR Betriebsst.		A3
49	Bäcker	Pepperts Wwe	Schützen	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
50	Bäcker	Pernthaler Peter	Fohnsdorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
51	Bäcker	Pfaller Walter	Nöhagen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
52	Bäcker	Pfeiffer Josef	Purbach	BGLD	Plan Ölfeuerung	1967	1:50	GR Betriebsst.		A3
53	Bäcker	Piaty Karl	Waidhofen a. d. Ybbs	NÖ	Öltank	1964	1:50	Schnitt und GR		A3
54	Bäcker	Piaty Karl	Waidhofen a. d. Ybbs	NÖ	Ölfeuerung mit 2 Brennern	1964	1:100	GR EG UG	Dampfbackofen	A3
55	Bäcker	Pickelsberger Adolf	Klagenfurt	KNT	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.		A3
56	Bäcker	Pirchegger Gottfried	Kindberg - Dörfl		Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
57	Bäcker	Prinz Ferdinand	Wurmbrand	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
58	Bäcker	Prunner Anton	Deutschkreuz		Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
59	Bäcker	Putz Richard	Bad Vöslau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962		GR Betriebsst.		A3
60	Bäcker	Radl und Hüttinger	Mariazell	STMK	Backstubenplan	1968	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
61	Bäcker	Radl und Hüttinger	Mariazell	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
62	Bäcker	Rädler Wilhelm	Eggendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1968	1:100	Schnitt und GR		A3
63	Bäcker	Ramoser L.	Felixdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.		A3
64	Bäcker	Rath Rupert	Feistritz	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.		A3
65	Bäcker	Rauch Josef	WIENER Neustadt	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	alter Lehmbackofen, Backofen	A3

66	Bäcker	Rauch Franz	Murstetten	NÖ	Backofen	1970	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
67	Bäcker	Resetarits Johann	Litzelsdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
68	Bäcker	Rippel Rudolf	WIEN 15	WIEN	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR		A3
69	Bäcker	Rippel Rudolf	WIEN 15	WIEN	Situationsplan	1966	1:50	GR	Lehmofen	A3
70	Bäcker	Rippel Rudolf	WIEN 15	WIEN	Situationsplan	1966	1:50	GR		A3
71	Bäcker	Rittenschober S.	Katzdorf	OÖ	Öltank und Ölfeuerung	1966	1:100	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
72	Bäcker	Rössler	Pitten		Öltankt 5600 Liter	1969	1:100	Schnitt und GR		A4
73	Bäcker	Rosenberger	Eggersdorf b Graz	STMK	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.		A3
74	Bäcker	Rosenberger Viktor	WIEN 3	WIEN	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Schamottebackofen und Dampfbackofen	A3
75	Bäcker	Roschitz R.	Unt.-Olbendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:50	GR Betriebsst.		A3
76	Bäcker	Rotheneder Hans	Lehenrotte	NÖ	Plan Ölfeuerung		1:50	GR Betriebsst.		A3
77	Bäcker	Schabetsberger Ernst	Ulmerfeld		Öltank	1963		Schnitt und GR		A3
78	Bäcker	Schabetsberger Ernst	Ulmerfeld		Plan Ölfeuerung	1963	1:100	GR Betriebsst.		A3
79	Bäcker	Schalk Fritz	Langenlois	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
80	Bäcker	Schautzgy Anton	Reutte	Tirol	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
81	Bäcker	Scheck Anton	Hornstein		Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
82	Bäcker	Schenner Hans	Goisern	OÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
83	Bäcker	Scherz Hans	St. Johann bei Ternitz	NÖ	Plan Ölfeuerung	1968	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen und Lehmofen	A3
84	Bäcker	Schiel R.	Herrenbaumgarte n	NÖ	Backstubenplan	1968	1:50	GR Betriebsst.		A3
85	Bäcker	Schintelmeister Josef	Turrach	STMK	Plan Ölfeuerung	1970	1:100	GR Betriebsst.		A3
86	Bäcker	Schmidt Franz	WIEN 22	WIEN	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
87	Kino	Kino Schönbrunn	WIEN 14	WIEN	Plan Ölfeuerung	1961	1:25	GR Anlage		2xA3
88	Bäcker	Schubert A.	WIEN 8	WIEN	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.		A3
89	Bäcker	Schwarz Anna	Trattenbach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:25	GR Betriebsst.		A3
90	Bäcker	Schwarz Müller	Großreifling	STMK	Plan Ölfeuerung	1975	1:100	Schnitt und GR		A3

		Ernst								
91	Bäcker	Sederl Franz	Bad Fischau	NÖ	Öltank	1967	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
92	Bäcker	Sederl Franz	Bad Fischau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
93	Bäcker	Seidl Richard	Gerasdorf	NÖ	Plan Aufstell. Heuft-Taifun	1969	1:100	GR Betriebsst.	Heuft-Taifun	A3
94	Bäcker	Sommer Josef	Baden	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
95	Bäcker	Sorger Albin	Graz	STMK	Aufstellung Backofen	1967	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	2xA3
96	Bäcker	Spelitz Johann	Maria Enzersdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.		A3
97	Bäcker	Sulzbacher Franz	St. Marein	KNT	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.	Etagenbackofen	A3
98	Bäcker	Szmudits Karl	Weppersdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
99	Bäcker	Stadler Josef	Langenrohr	NÖ	Plan Backofentausch	2003	1:50	GR Betriebsst.	MIWE "Ideal"	A3
100	Bäcker	Stadler Josef	Langenrohr	NÖ	Ölfeuerung und Tank	1968	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
101	Bäcker	Stangl Alois	Liebenau-Graz	STMK	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
102	Bäcker	Steffl Otto	WIEN 17	WIEN	Öltank	1972	1:50	Schnitt und GR		A3
103	Bäcker	Steffl Otto	WIEN 17	WIEN	Öltank	1971	1:25	Schnitt und GR		A3
104	Bäcker	Steffl Otto	WIEN 17	WIEN	Öltank	1971	1:100	GR Betriebsst.		A3
105	Bäcker	Steiner	Tulln	NÖ	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.		A3
106	Bäcker	Steiner Ernestine	Pressnitz	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Favorit	A3
107	Bäcker	Steiner J.	St. Jakob	Tirol	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.		A3
108	Bäcker	Steininger Karl	WIEN 16	WIEN	Plan Aufstell. Heuft-Taifun	1970	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Taifun, Schamottebackofen	A3
109	Bäcker	Steininger Karl	WIEN 16	WIEN	Plan Ofenfundament	1970	1:20	Schnitt und GR	Heuft-Taifun	A3
110	Bäcker	Steininger Karl	WIEN 16	WIEN	Backstubenplan	1969	1:50	GR mit Maschinen	Heuft-Taifun	A3
111	Bäcker	Steininger Karl	WIEN 16	WIEN	Backstubenplan	1969	1:50	GR mit Maschinen	Heuft-Taifun	A3
112	Bäcker	Steinschaden Karl	Aspang	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
113	Bäcker	Stift Johann	Zellendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
114	Bäcker	Strauss Oskar	WIEN 22	WIEN	Situationsplan	1967	1:200	GR Betriebsst.		A4
115	Bäcker	Strauss Oskar	WIEN 22	WIEN	Plan Aufstell. Heuft-Taifun	1967	1:100	Schnitt und GR	Heuft-Taifun	A3
116	Bäcker	Strenn	Maissau	NÖ	Öltank	1971	1:50	Schnitt und GR		A4

117	Bäcker	Strobl Josef	Frohnleiten	STMK	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen und Lehmofen	A3
118	Bäcker	Strobl Josef	Frohnleiten	STMK	Plan Ölfeuerung	1961	1:100	GR Betriebsst.		A3
119	Bäcker	Stübler F.	WIEN 2	WIEN	Öltank	1966	1:25	Schnitt und GR		A3
120	Bäcker	Stübler F.	WIEN 2	WIEN	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
121	Bäcker	Stübler F.	WIEN 2	WIEN	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
122	Bäcker	Sturm Leopold	Gaishorn	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
123	Bäcker	Tangl P.	Villach	KNT	Plan Ölfeuerung	1968	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
124	Bäcker	Tanzer Friedrich	Ternitz	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
125	Bäcker	Totz Hermann	Leoben	STMK	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.	Etagenbackofen	A3
126	Bäcker	Totz Hermann	Leoben	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
127	Bäcker	Trebuch Leopold	Paternion	KNT	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
128	Bäcker	Trinko Franz	Vitis	NÖ	Plan Ölfeuerung	1970	1:100	GR Betriebsst.		A3
129	Bäcker	Trost Gottfried	Hartberg	STMK	Öltank	1966	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
130	Bäcker	Trost Gottfried	Hartberg	STMK	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.		A3
131	Bäcker	Uhl Ulrich	Hanfthal	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1969	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Taifun	A3
132	Bäcker	Ullmann Karl	Baden	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
133	Bäcker	Ulrich Eduard	Edlitz	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1966	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Heuft-Solid, Lehmbackofen	A3
134	Bäcker	Ulrich Eduard	Edlitz	NÖ	Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen	Heut-Solid	A3
135	Bäcker	Venhoda Johann	Berndorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
136	Bäcker	Vock Karl	Gainfarn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
137	Bäcker	Wachmann Karl	Hirnsdorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
138	Bäcker	Wagenhofer Josef	Erlach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
139	Bäcker	Wagner Heinrich	Neunkirchen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.		A3

140	Bäcker	Wagner Karl	Eisenstadt	BGLD	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
141	Bäcker	Waller Juliane	Mold	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
142	Bäcker	Walter Gabriel	Klagenfurt	KNT	Plan Ölfeuerung	1961	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen, Etagenofen, Backofen	A3
143	Bäcker	Wanek M.	Steinabrückl	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1966	1:100	GR	Heuft-Taifun	A4
144	Bäcker	Wanek M.	Steinabrückl	NÖ	Backstubenplan	1966	1:100	GR mit Maschinen	Heuft-Taifun	A3
145	Bäcker	Wanek M.	Steinabrückl	NÖ	Backstubenplan	1966	1:100	GR mit Maschinen		A3
146	Bäcker	Wanek M.	Steinabrückl	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Lehmofen, Taifun	A3
147	Bäcker	Wanek M.	Steinabrückl	NÖ	Rohschema	1968		Schnitt und GR		A3
148	Bäcker	Warda Viktor	Lackenbach	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
149	Bäcker	Wasner Aloisia	Linz	OÖ	Plan Ölfeuerung	1968	1:100	Schnitt und GR		A3
150	Bäcker	Weidinger	Unterrohr	OÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
151	Bäcker	Weigel Karl	Groß Kadolz	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
152	Bäcker	Weiss A.	Freundorf	NÖ	Öltank und Ölfeuerung	1967	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
153	Bäcker	Welkowits Andreas	Kroatisch Geresdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.		A3
154	Bäcker	Weninger Johann	Pöchlarn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
155	Bäcker	Wiedemann Josef	Forchtenau	BGLD	Öltank und Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
156	Bäcker	Wiedemann Josef	Forchtenau	BGLD	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
157	Bäcker	Wiesmayr R.	St. Georgen an der Gusen	OÖ	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.		A3
158	Bäcker	Windbacher Franz	Seebenstein	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
159	Bäcker	Winterkorn Josef	Königstetten	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966		Schnitt und GR		A3
160	Bäcker	Wöber H.	Pfaffstätten	NÖ	Backstubenplan	1970	1:50	GR mit Maschinen		A3
161	Bäcker	Wolf Herbert	Neusiedl am See	BGLD	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
162	Bäcker	Woltron Johann	WIEN 10	WIEN	Öltank	1969	1:25	Schnitt und GR		A3
163	Bäcker	Woltron Johann	WIEN 10	WIEN	Öltank	1972	1:100	Schnitt und GR		A3
164	Bäcker	Woltron Johann	WIEN 10	WIEN		1971		Lageplan		A4

165	Bäcker	Woltron Johann	WIEN 10	WIEN	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1965	1:50	Schnitt und GR	Etagenbackofen Heuft-Solid	A3
166	Bäcker	Zach Hermann	Lindach	OÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.		A3
167	Bäcker	Zarn Norbert	Gainfarn	NÖ	Ofeneinbau Varianten	1968	1:100	GR Betriebsst.		A3
168	Bäcker	Zarn Norbert	Gainfarn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
169	Bäcker	Zeilingner A.	Günselsdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
170	Bäcker	Zellner Rudolf	Stockerau	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
171	Bäcker	Zellner Rudolf	Stockerau	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft-Solid	A3
172	Bäcker	Zichtl Karl	Mank	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
173	Bäcker	Zwiletitsch Karl	Pischelsdorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
174	Krankenh.	LKH	Mistelbach	NÖ	Backstubenplan	1990	1:50	GR mit Maschinen	C5 - 128	2x A4
175	Bäcker	Öbuda	Budapest	Ungarn	Backstubenplan	1988	1:100	GR mit Maschinen		A4
176	Bäcker	Öbuda	Budapest	Ungarn	Backstubenplan	1988	1:100	GR mit Maschinen		A4
177	Gericht	Landesgericht	WIEN 1	WIEN	Mehlsiloraum	1988	1:50	Schnitt und GR		2xA3
178	Bäcker	Kittel Franz	Furth	NÖ	Aufst. Semmelanlage + Sikkenofen	1979	1:100	GR mit Maschinen	Sikkenofen, Matador	A3
179	Bäcker	Kittel Franz	Furth	NÖ	Backstubenplan	1981	1:50	GR	MiWE "Ideal"	2xA3
180	Bäcker	Kittel Franz	Furth	NÖ	Backstubenplan	1981	1:50	GR	MiWE "Ideal"	A3
181	Bäcker	Seitner Friedrich	Mauerbach	NÖ	Aufstellung Backofen	1981	1:25	GR Betriebsst.	Matador MV 80	A3
182	Bäcker	Seitner Friedrich	Mauerbach	NÖ	Aufst. Backofen und Tank	1981	1:50	GR Betriebsst.	Matador MV 80	2xA3
183	Bäcker	Kittel Franz	Furth	NÖ	Backstubenplan	1982	1:50	GR mit Maschinen		A3
184	Krankenh.	LKH	Mistelbach	NÖ	Backstubenplan	1980	1:25	GR mit Maschinen	Elektrobackofen	A3
185	Bäcker	Grafeneder	Melk	NÖ	Backstubenplan	1980	1:50	GR mit Maschinen		A3
186	Bäcker	Grafeneder	Melk	NÖ	Backstubenplan	1980	1:50	GR mit Maschinen		A3
187	Bäcker	Grafeneder	Melk	NÖ	Backstubenplan	1980	1:50	GR mit Maschinen		A3
188	Bäcker	Grafeneder	Melk	NÖ	Backstubenplan	1980	1:50	GR mit Maschinen		A3
189	Bäcker	Höllbacher Josef	Braunau	OÖ	Backstubenplan	1973	1:100	GR mit Maschinen		A3

190	Bäcker	Pöll Karl	Kirchberg a. d. Wild	NÖ	Backstubenplan	1978	1:50	GR mit Maschinen	Elektrobackofen	A3
191	Bäcker	Blauensteiner Karl	Kirchberg am Wagram	NÖ	Backstubenplan	1978	1:50	GR mit Maschinen	Idal 1000	A3
192		Blauensteiner Karl	Kirchberg am Wagram	NÖ	Backstubenplan	1978	1:50	GR mit Maschinen	Idal 1000	A3
193	Bäcker	Frischmann			Backstubenplan	1974	1:100	GR mit Maschinen		A3
194		Frischmann			Backstubenplan	1974	1:100	GR mit Maschinen	Monsun	A3
195	Bäcker	Mascha Robert	Neulengbach	NÖ	Backstubenplan	1977	1:100	GR mit Maschinen	Idal	A3
196	Bäcker	Lerchbacher Adolf	Zeltweg	STMK	Mehlsiloraum	1977	1:100	GR mit Maschinen	Heuft, Lehmofen, Äquator	A3
197	Bäcker	Schlieff	Peisching	NÖ	Backstubenplan	1978	1:100	GR mit Maschinen		A3
198	Bäcker	Zwiletitsch	Mannersdorf a. Leitha	NÖ	Backstubenplan	1977	1:100	GR mit Maschinen	Ideal	A3
199	Bäcker	Baumeister G.	Klosterneuburg	NÖ	Semmelanlage und Backöfen	1979	1:50	GR mit Maschinen	Monsun	A3
200		Baumeister G.	Klosterneuburg	NÖ	Semmelanlage und Backöfen	1979	1:50	GR mit Maschinen	Monsun	A3
201	Bäcker	Rieppel Rudolf	WIEN 15	WIEN	Semmelanlage	1978	1:50	GR und Ansicht Möbel		A3
202		Rieppel Rudolf						GR mit Maschinen		A3
203		Rieppel Rudolf						GR mit Maschinen		A3
204	Bäcker	Pöll Karl	Kirchberg a. d. Wild	NÖ	Backstubenplan	1978	1:50	GR mit Maschinen	Elektrobackofen	A3
205	Bäcker	Seidl Richard	Gerasdorf	NÖ	Backstubenplan	1974	1:100	GR mit Maschinen	Heuft	A3
206	Bäcker	Ivenz Franz	WIEN 15	WIEN	Backstubenplan	1977	1:100	GR mit Maschinen	Ideal	A3
207	Bäcker	Haag Karl OHG	WIEN 3	WIEN	Brotanlage	1970	1:50	GR		A3
208		Haag Karl OHG	WIEN 3	WIEN	Brotanlage	1975	1:50	GR		A3
209	Bäcker	Weinwurm	Leopoldsdorf	NÖ	Semmelanlage	1974	1:100	GR und Anlagenans.	Bandofen	A3
210	Bäcker	Mascha Robert	Neulengbach	NÖ	Backstubenplan	1977	1:100	GR mit Maschinen	Ideal	A3+2xA4
211	Bäcker	Rieppel Rudolf	WIEN 15	WIEN	Backstubenplan	1976	1:50	GR mit Maschinen	Werner&Pfleiderer	A3
212	Bäcker	Holzbauer Josef	Hollabrunn	NÖ	Backstubenplan	1976	1:50	GR mit Maschinen	Stikkenofen	A3
213	Bäcker	Koth	Stoob	BGLD	Backstubenplan	1976	1:100	GR mit Maschinen		A3
214	Gefängnis		WIEN 1	WIEN	Backstubenplan	1977	1:100	GR	Ideal	A3

215	Bäcker	Pfeiffer	WIEN 15	WIEN	Mischraum	1959	1:25	GR mit Maschinen		A3
216	Bäcker	Skorepa	Langenlebarn	NÖ	Backstubenplan	1959	1:25	GR mit Maschinen		A3
217	Wifö Inst Nö		St. Pölten	NÖ	Bäckerei und Konditorei	1965	1:100	GR mit Maschinen	Solid	A3
218	Bäcker	Muck F.	Gaaden	BGLD	Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen	Heuft	A3
219					Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen	Heuft	A3
220					Backstubenplan	1965	1:50	GR mit Maschinen		A3
221	Bäcker	Schlögl Faber	WIEN 3	WIEN	Backstubenplan	1969		GR mit Maschinen		A3
222	Bäcker	Kaiser	Niederflatnitz	NÖ	Backstubenplan	1972	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Solid	A3
223	Bäcker	Schroll Alfred	Wald im Pinzgau	Salzburg	Semmelanlage und Backöfen	1970	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Taifun	A3
224					Semmelanlage und Backöfen	1970	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Taifun	A3
225	Bäcker	Pracher H:	Pottenbrunn	NÖ	Backstubenplan	1970	1:100	GR mit Maschinen	Heuft Mammut	A3
226	Bäcker	Ölmann	WIEN 3	WIEN	Backstubenplan	1961	1:50	GR mit Maschinen	Schamottebackofen, Etagenofen	A3
227	Bäcker	Altenburger Josef	St. Nikolai	STMK	Heizängerung	1966	1:20	GR und Schnitt		A3
228					Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR		A3
229	Bäcker	Antoni	WIEN 9	WIEN	Aufstellung Backofen	1969	1:50	GR	Heuft Markant	A4
230	Bäcker	Ballon Alfred	WIENER Neustadt	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
231	Bäcker	Barth Franz	Langenlebarn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
232	Bäcker	Baumeister Gerhard	Klosterneuburg	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:100	GR Betriebsst.	Heuft Solid	2xA3
233	Bäcker	Bayer&Sohn	Kemeten	BGLD	Öltank und Ölfeuerung	1966	1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
234	Bäcker	Bedecky	WIEN 23	WIEN	Aufstellung Backofen	1967	1:100	GR Betriebsst.	Heuft	A3
235	Bäcker	Beham Alois	Haiding	OÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.		A3
236	Bäcker	Berger Josef	Halbthurn	BGLD	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.		A3
237	Bäcker	Berthold Franz	Karnabrunn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.		A3
238	Bäcker	Forster G.	WIEN 7	WIEN	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
239	Bäcker	Birchbauer Wilhelm	Altenmarkt	STMK	Plan Ölfeuerung	1961	1:100	GR Betriebsst.		A3
240	Bäcker	Biricz Andreas	Warasdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
241	Bäcker	Böhmer J.	Rauchenwarth	NÖ	Aufstellung	1970	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Taifun	A3

					Backofen					
242					Öltankanlage	1971	1:50	Schnitt und GR		A3
243					Backstubenplan	1970	1:50	GR mit Maschinen		A3
244	Bäcker	Brandtner Josef	Arndorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1972	1:100	GR Betriebsst.		A3
245	Bäcker	Breit Anton	Zöbing	NÖ	Aufstellung Backofen	1969	1:100	GR mit Maschinen	Heuft Taifun	A3
246	Bäcker	Brückelmayer	Zeiselmayer	NÖ	Backstubenplan	1969	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Markant	7xA3+A 4
247	Bäcker	Bruckner Karl	Teesdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
248	Bäcker	Brünner Josef	WIEN 16	WIEN	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
249	Bäcker	Brunner Alfred	Oberwart	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
250	Bäcker	Bucher Franz	Eggenburg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
251	Bäcker	Bücek	Fürstenfeld	STMK	Aufstellung Backofen	1967	1:100	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
252	Bäcker	Burger Ernst	Steyregg	OÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
253	Bäcker	Buxbaum Johann	Fischamend	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
254	Bäcker	Cornelson Friedrich	Eggenburg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
255	Bäcker	Cornelson Leopold	Gablitz	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
256	Bäcker	Dienbauer Herbert	Hochwolkersdorf	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
257	Bäcker	Docekal Hans	WIEN 5	WIEN	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
258	Bäcker	Dunkler Hermann	Röhrenbach	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
259	Bäcker	Eisenkölbl	Krieglach	STMK	Aufstellung Backofen	1967	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid, Matador	A3
260					Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
261	Bäcker	Eitzenberger Karl	Wiesen	BGLD	Plan Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
262					Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
263	Bäcker	Engelmaier Alois	Aurolzmünster	OÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:100	GR Betriebsst.		A3
264	Bäcker	Enner Franz	Frankenfels	NÖ	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
265	Bäcker	Erhart Walter	WIEN 5	WIEN	Öltank und	1980	1:50	GR Betriebsst.		A3

					Ölfeuerung					
266					Öltank und Ölfeuerung	1979	1:100	Schnitt und GR		A3
267					Tank- und Pufferraum	1980	1:50	Schnitt		A4
268					Rohrleitungsschema Ölfeuerung	1980		Schema		A4
269	Bäcker	Exel Julius	Amtstetten	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
270	Bäcker	Feiks Franz	Langenzersdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
271	Bäcker	Filippich Mathias	Müllendorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1967	1:50	GR Betriebsst.		A3
272	Bäcker	Fischböck Franz	Warth	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
273	Bäcker	Franaschütz Joh.	Gnadendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1968	1:50	GR Betriebsst.		A3
274	Bäcker	Frangl Josef	Echsenbach	NÖ	Öltank	1972	1:50	Schnitt und GR		A3
275	Bäcker	Fischer F.	Michelhausen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	GR Betriebsst.		A3
276	Bäcker	Früchtl Karl	Pürbach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
277					Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.		A3
278	Bäcker	Frühbauer Josef	WIEN 2	WIEN	Öltank	1964	1:50	Schnitt und GR		A3
279	Bäcker	Fuchs Karl	St. Andrä-Wördern	NÖ	Plan Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.	Chamottebackofen, Dampfbackofen	A3
280	Bäcker	Ganglbauer-Dickb.	Adlwang	OÖ	Krenn Ölfeuerung	1983	1:50	GR Betriebsst.	Chamottebackofen	A3
281	Bäcker	Gattringer Ernst	Imbach	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR mit Maschinen	Heuft Solid	A3
282	Bäcker	Gaugusch Alois	WIEN 18	WIEN	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Taifun	A3
283					Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
284	Bäcker	Gausch Maria	Wiesen	BGLD	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
285	Bäcker	Geier Rudolf	Kollnbrunn	NÖ	Aufstellung Backofen	1975	1:50	Ansicht und GR	MiWE "Ideal"	A3
286	Bäcker	Geitner Alfred	Neufeld a. d. Leitha	NÖ	Öltank und Ölfeuerung	1966	1:100	GR Betriebsst.		A3
287	Bäcker	Gettinger Georg	Parndorf	BGLD	Öltank und Ölfeuerung	1968	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3

288	Bäcker	Giesser Eduard	Edelstal	BGLD	Öltank und Ölfeuerung	1965	1:100	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
289	Bäcker	Gisch Melchior	St. Andrä b Frauenk.	BGLD	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
290	Bäcker	Göbl Gottfried	Dorfstetten	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
291	Bäcker	Gollowitzer F.	Frauenkirchen	BGLD	Aufstellung Backofen	1967	1:100	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
292					Aufstellung Backofen	1966	1:100	GR mit Maschinen	Heuft	A3
293					Aufstellung Backofen	1966	1:100	GR mit Maschinen	Heuft	A3
294					Aufstellung Backofen	1966	1:100	GR mit Maschinen	Heuft	A3
295	Bäcker	Grasberger Alois	Rüstdorf	OÖ	Öltank und Ölfeuerung	1965	1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
296	Bäcker	Gruber Max	Knittelfeld	STMK	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
297	Bäcker	Hack Rudolf	Freistadt	OÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
298	Bäcker	Hafner E.	WIEN 19	WIEN	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.		A3
299	Bäcker	Hager Rudolf	Sierndorf	NÖ	Backstubenplan	1968	1:100	GR		A3
300	Bäcker	Hager W.	Himberg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1969	1:100	Schnitt und GR		A3
301	Bäcker	Hager W.	Himberg	NÖ	Aufstellung Backofen	1966	1:100	GR mit Maschinen	Heuft Solid	A3
302	Bäcker	Haider Ferdinand	Mooskirchen	STMK	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
303	Bäcker	Haidl Josef	Stein an der Enns	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.		A3
304					Öltank	1965	1:50	Schnitt und GR		A4
305	Bäcker	Haller Alfred	Erlach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
306	Bäcker	Hauers Wtw A.	Neunkirchen	NÖ	Backstubenplan	1965	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
307	Bäcker	Hawle Reinhart	WIEN 14	WIEN	Backstubenplan	1975	1:100	GR mit Maschinen		A3
308	Bäcker	Heimhilcher Joh.	Wöllersdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
309	Bäcker	Herzog Mathias	St. Andrä	BGLD	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
310	Bäcker	Hiden&Co	WIEN 3	WIEN	Öltank	1967	1:100	GR	Dampfbackofen	A3
311	Bäcker	Hinterer Johanna	Katzelsdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.		A4
312	Bäcker	Hochleitner Franz	Waldkirchen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:50	GR Betriebsst.		A3

313	Bäcker	Hochörtler Joh.	Stanz	STMK	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
314	Bäcker	Höflinger Alois	Hundsheim	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.		A3
315	Bäcker	Hofmann Friedrich	Oberwart	BGLD	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
316	Bäcker	Högl J.	Pressbaum	NÖ	Öltank	1967	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Lehmofen, Matador	A3
317	Bäcker	Hofbauer H.	Asparn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1970	1:50	GR Betriebsst.		A3
318	Bäcker	Hohl Karl	Weitra	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen, Matador	A3
319	Bäcker	Holzbauer Josef	Hollabrunn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.	Elektrobackofen	A3
320	Bäcker	Holzinger Friederike	Gaspoltshofen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1978	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
321	Bäcker	Horak J.	WIEN 15	WIEN	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1968	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Heuft Solid	A3
322					Aufstellung Backofen	1967	1:100	GR Betriebsst.	Heuf Solid	A3
323	Bäcker	Hörmann Leopold	Unter Retzbach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1971	1:100	GR Betriebsst.		A3
324	Bäcker	Hornung E.	Pernegg	STMK	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.		A3
325	Bäcker	Horvath Josef	Winzendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1964	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
326	Bäcker	Horvath Marie	Zurndorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
327	Bäcker	Humer Hubert	WIEN 3	WIEN	Öltank	1969	1:50	Schnitt und GR		A4
328					Öltank	1971	1:50	GR Betriebsst.		4xA3
329	Bäcker	Hübner R.	WIEN 18	WIEN	Plan Ölfeuerung	1970	1:100	GR Betriebsst.		A3
330	Bäcker	Huter Otto	Prutz	Tirol	Plan Ölfeuerung	1963	1:100	GR Betriebsst.		A3
331	Bäcker	Hutter Joh.	Mariasdorf	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
332	Bäcker	Hüthmair Franz	Desselbrunn	OÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3
333	Bäcker	Hynek Franz	Velm-Götzendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1972	1:50	GR Betriebsst.		2xA3
334	Bäcker	Irschik Thomas	WIEN 10	WIEN	Plan Ölfeuerung	1965	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
335	Bäcker	Jäger Josef	Atzbach	OÖ	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
336	Bäcker	Jelinek Karl	Neunkirchen	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:100	GR Betriebsst.		A3
337	Bäcker	Jeschek Adolfine	Seyring	NÖ	Plan Ölfeuerung	1970	1:100	GR Betriebsst.	Schamottebackofen;	A3

338	Bäcker	Judmayr L.	St. Stefan	STMK	Plan Ölfeuerung	1967	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen, Monsun	A3
339	Bäcker	Kafesy Therese	Stratzing	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961		GR Betriebsst.		A3
340	Bäcker	Kail Franz	Eggenburg	NÖ	Öltank	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
341	Bäcker				Öltank	1965	1:50	Schnitt und GR		2xA4
342	Bäcker	Kail Franz	Eggenburg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
343	Bäcker	Kaiser Ferdinand	Neudörfel	BGLD	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
344	Bäcker				Backstubenplan	1966	1:50	GR mit Maschinen		A3
345	Bäcker	Kaiser Walter	Strass im Strassertal	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:50	GR Betriebsst.		A3
346	Bäcker	Kasperer Sebastian	Mitterndorf	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	GR Betriebsst.		A3
347	Bäcker	Kastinger K.	Thomasroith	OÖ	Plan Ölfeuerung	1970	1:100 ; 1:50	Schnitt und GR		A3
348	Bäcker	Kaufmann Leopold	Steinbach	NÖ	Plan Ölfeuerung	1963	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
349	Bäcker	Klima Friedrich	WIEN 22	WIEN	Aufstellung Backofen	1965	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
350	Bäcker	Koch Johann	Loipersdorf	BGLD	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1968	1:100	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
351	Bäcker	Kohlhammer Ewald	Gams	STMK	Plan Ölfeuerung	1964	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
352	Bäcker	Kohlheimer Alois	Kammersdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1962	1:100	GR Betriebsst.		A3
353	Bäcker	Konrad Hubert	Puchberg	NÖ	Backstubenplan	1965	1:50	GR		A3
354	Bäcker	Kopp Herbert	Hollenburg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
355	Bäcker	Kosch Eduard	Peigarten	NÖ	Plan Ölfeuerung	1961	1:50	GR Betriebsst.		A3
356	Bäcker	Koth Franz	Stoob	BGLD	Plan Ölfeuerung	1966	1:50	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	A3
357	Bäcker	Kovarik Rudolfine	Leopoldsdorf	NÖ	Plan Einbau Backofen mit Ölfeuerung	1967	1:50	GR Betriebsst.	Heuft Solid	A3
358	Bäcker	Krainz Johann	Niklasdorf/Mur	STMK	Plan Ölfeuerung	1965	1:100	Schnitt und GR	Dampfbackofen	A3+A4
359	Bäcker	Kranisters Wwe.	Klosterneuburg	NÖ	Öltank	1964	1:50	Gundrisse	Dampfbackofen	A3
360	Bäcker	Schlögl Faber	WIEN 3	WIEN	Öltank	1970	1:50	Schnitt und GR		4xA4

361	Bäcker	Neuhauser Stefan	Ried/Riederberg	NÖ	Öltank	1969	1:50	Schnitt und GR		A3
362	Bäcker	Totz Hermann	Leoben	STMK	Öltank	1964	1:25	Schnitt und GR		A3
363	Bäcker	Hartner Leopold	Schöngrabern	NÖ	Öltank	1966	1:25	Schnitt und GR		A3
364	Bäcker	Exel Julius	Amtstetten	NÖ	Öltank	1963	1:50	Schnitt und GR		3xA3
365	Bäcker	Jäger Josef	Atzbach	STMK	Öltank	1965	1:50	Schnitt und GR		A3
366	Bäcker	Matzinger	Kottingbrunn	NÖ	Öltank	1969	1:50	Schnitt und GR		A3
367	Bäcker	Cornelson Friedrich	Eggenburg	NÖ	Öltank	1964	1:25	Schnitt und GR		A3
368	Bäcker	Mateju	WIEN 3	WIEN	Aufstellung Backofen	1967	1:50	GR	Heuft Solid	A3
369	Bäcker	Frauneder	WIEN 10	WIEN	Heiztunnel	1965	1:10	Schnitt und GR		A3
370	Bäcker	Totz Hermann	Leoben	STMK	Öltank	1964	1:50	Schnitt und GR		A3+A4
371	Bäcker	Heger Franz OHG	WIEN 20	WIEN	Aufstellung Backofen	1966	1:50	GR	Heuft Solid	A3
372	Bäcker	Früchtl Karl	Pürbach	NÖ	Öltank	1966	1:25	Schnitt und GR		A3
373	Bäcker	Maier Josef	Senftenberg	NÖ	Öltank	1964	1:25	Schnitt und GR		A3
374	Bäcker	Piaty Karl	Waidhofen a. d. Ybbs	NÖ	Schaltplan	1964				A3
375	Bäcker	Panzer Franz	Neudorf bei Staats	NÖ	Öltank	1964	1:25	Schnitt und GR		A3
376	Bäcker	Reif	Watzelsdorf	NÖ	Öltank	1961	1:25	Schnitt und GR		A3
377		Greisenasy I	WIEN 18	WIEN	Plan Ölfeuerung			Schema		29x62
378	Bäcker	Muck F.	Gaden	BGLD	Backofenplan			Schnitt	Heuft Solid	A4
379	Bäcker	Weiler	Judenburg	BGLD	Heiztunnel		1:20	Schnitt		A4
380	Bäcker	Morsy			Backstubenplan	1989	1:20	GR Betriebsst.	Condo	A4
381	Bäcker	Linauer	Obergrafendorf	NÖ		1967	1:5			A4
382	Bäcker	Röcklinger Hermann	Linz	OÖ	Backofenumbau	1937	1:50	GR Betriebsst.		2xA3
383	Bäcker	Zimmermann K.	WIEN 10	WIEN	Plan Ölfeuerung	1935	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	46x38
384	Bäcker	Fleischer Robert	Elsarn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1935	1:50	Schnitt und GR		47x42
385	Bäcker	Weller	WIEN 20	WIEN	Plan Ölfeuerung		1:100	Schnitt und GR	Dampfbackofen	39x41
386	Bäcker	Glück Karl	Baden	NÖ	Aufstellung Backofen	1936	1:100	Schnitt und GR	Etagen-Lehmofen	24x45
387	Bäcker	Schandl	Rosenburg	NÖ	Backstubenplan	1937	1:50	GR Betriebsst.	Lehmbackofen	18x23

		Heinrich								
388	Bäcker	Freitag	WIEN 20	WIEN	Plan Ölfeuerung	1934		GR Betriebsst.	Dampfbackofen	28x37
389	Bäcker	Tichy Josef	Rauchenwarth	NÖ	Aufstellung Backofen	1902	1:100	Schnitt und GR		41x35
390	Großbäcker	Schamburek Karl	WIEN 18	WIEN	Öltank	1936	1:100 ; 1:50	Schnitte und GR		65x48
391	Bäcker	??? Maurer	Gänserndorf	NÖ	Plan Bäckereieinbau		1:100	Ansicht, Schnitt + Grundr.		39x56
392	Greisenasy l		WIEN 18	WIEN	Plan Ölfeuerung	1934	1:100	Schnitte und GR	Dampfbackofen	53x82
393	Bäcker	Tichy Josef	Rauchenwarth	NÖ	Plan Ölfeuerung	1935	1:50	Schnitt und GR	Etagen-Lehmofen	55x44
394	Bäcker	Geiblinger Anton	Unter- Siebenbrunn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1937	1:50	Schnitt und GR	Lehmbackofen	44x64
395	Bäcker	Öhler Hans	WIEN 1	WIEN	Plan Ölfeuerung	1936	1:50	GR Betriebsst.	Etagen-Lehmofen	44x35
396	Bäcker	Broucek Wilhelm	WIEN 8	WIEN	Plan Ölfeuerung	1936	1:100	Schnitt und GR		35x54
397	Bäcker	Pipp Karl	Traismauer	NÖ	Plan Bäckereieinbau	1936	1:100	Lageplan, Schnitt + Grundr		31x26
398	Bäcker	Rubick A.	WIEN 2	WIEN	Plan Ölfeuerung	1936	1:50	Schnitt und GR	Lehmbackofen	43x57
399	Bäcker	Kraft Barbara	Altmannsdorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1935	1:50	Schnitt und GR		45x58
400	Bäcker	Öhler Hans	WIEN 1	WIEN	Plan Ölfeuerung	1936	1:50	GR Betriebsst.	Etagenbackofen	75x52
401	Bäcker	Schamburek Karl	WIEN 18	WIEN	Öltank	1936		Lageplan, Schnitt + Grundr		37x31
402	Bäcker	Zachs Josef+Maria	Tattendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1937	1:50	Lageplan, Schnitt + Grundr	Lehmbackofen	33x53
403	Bäcker	Pazour Leopold	Tattendorf	NÖ	Plan Ölfeuerung	1937	1:100	Schnitt und GR	Lehmbackofen	37x43
404	Bäcker	Frauneder	WIEN 10	WIEN	Plan Ölfeuerung	1936	1:50	Lageplan, Schnitt + Grundr	Etagen-Lehmofen	51x79
405	Bäcker	Laufer S.	WIEN 20	WIEN	Aufstellung Backofen	1936	1:100	Schnitt und GR	Etagen-Lehmofen	28x44
406	Bäcker	Wiesinger Engelbert	Hainburg	NÖ	Plan Ölfeuerung	1935	1:200 ; 1:50	Lageplan, Schnitt + Grundr	Lehmbackofen	58x41
407	Bäcker	Vock Karl	Gainfarn	NÖ	Plan Ölfeuerung			GR Betriebsst.	Lehmbackofen	36x51
408	Bäcker	Obermüller Rudolf	Vöslau	NÖ	Plan Ölfeuerung	1936	1:100	Lageplan, Schnitt + Grundr	Lehmbackofen	41x58
409	Bäcker	Suchanek Franz	Steinebrunn	NÖ	Plan Ölfeuerung	1937	1:50	Schnitt und GR	Lehmbackofen	39x54
410	Großbäcker	Schamburek	WIEN 18	WIEN	Öltank	1936	1:100	Schnitt und GR		65x50

	r	Karl					; 1:50			
411	Bäcker	Löffler Alois	Triglas	NÖ	Backstubenplan			GR mit Maschinen	MiWE "Ideal"	A4
412	Bäcker	Simmhofer			Backstubenplan			GR mit Maschinen		A4
413	Bäcker	Pöll Karl	Kirchberg a. d. Wild	NÖ	Backstubenplan			GR mit Maschinen		A4
414	Bäcker	Zimmermann Karl	WIEN 10	WIEN	Plan Ölfeuerung	1935	1:100	GR Betriebsst.	Dampfbackofen	46x38

### 12.3. AUFSTELLUNG ÜBER DIE VORHANDENEN KONSTRUKTIONSPLÄNE

JAHR	MASCHINE   ANLAGEN	BEZEICHNUNG	MAST.	PLANINHALT
1994	Mehlförder- und Siebanlage	MFSA 2	1:20	Ansichten und Draufsicht
1994	Mehlsiebmaschine mit Querförderung		1:10	Ansichten und Draufsicht
1996	Mehlsieb- und Förderanlage für 2 Knetter	MSFA 3	1:36	Ansichten und Draufsicht
1951	Schema Ölfeuerung			Seitenansicht
1951	Schwenkbarer Doppelbrenner	System Krenn		Seitenansicht
1951	Brennerkopf mit Flammenführung	System Krenn	1:1	Schnitt
1951	Brennerkopf mit Düse und Flammrohr	System Krenn	1:1	Schnitt
1951	Vorwärmflasche	System Krenn	1:2	Schnitt
1951	Brennerkopf mit Absperrventil	System Krenn	1:1	Schnitt
1934	Schema Ölfeuerung für Dampfbackofen	System Franz Firstiks Wtw		Schema
1935	Schema Ölfeuerung für Lehmbbackofen	System Firstik		Schema
1936	Gärschrank für Bäckereieinrichtung			Schema
	Schema Ölfeuerung für Lehmbbackofen	System Firstik		Schema
	Schema Ölfeuerung für Lehmbbackofen	System Krenn		Schema
1937	Schema Dampfdruck Ölfeuerung für Lehmbbackofen	System Firstik		Schema
	Schema Ölfeuerung für Dampfbackofen			Schema
1947	Petroleumbrenner		1:1	Schnitt
1946	Schema Ölfeuerung für Dampfbackofen	System Krenn		Schema
	Schema Ölfeuerung für Dampfbackofen			Schema
1953	HÖF Brennerkopf	HÖF	1:1	Schnitte
1953	HÖF Brennerlagerung	HÖF	1:1	Schnitte
1973	Rohrleitungsschema f. Ölfeuerung mit Saugbetrieb			Schema

1961	Schema Cuenod Ölfeuerung für Dampfbackofen	Cuenod		Schema
	Rohrleitungsschema zur Cuenod Ölfeuerung	Cuenod		Schema
1966	Heiztunnel f seitl befeuer oberhalb des Rostes		1:10	Schnitte
1995	Düse	HÖF	5:1	Schnitt
	Schablone Brennermanschette	HÖF		Schablone
1969	Luftkompressor	Krenn	1:10	Ansichten und Draufsicht
1960	Gehäuse Dippel		1:2,5	Grundrisse und Schnitt
	Deckel f Gehäuse Dippel		1:1	Grundrisse und Schnitt
1959	Dippelstange		1:1	Schnitte
1960	Führung Dippel		1:2,5	Schnitte
	Deckel f Führung		1:1	Schnitte
	Knopf		1:1	Schnitt
	Stehbolzen		1:1	Schnitt
	Zusammenbau Pos 1-7		1:2,5	Schnitt
	Stückliste Dippel			Liste
1960	Ofentür Seitenteil links und rechts		1:2	Schnitte
	Unterteil		1:2	Schnitte
	Oberteil		1:2	Schnitte
	Schuber		1:2	Schnitte
	Rähmchen		1:2	Schnitte
	Gewicht		1:1	Schnitte
	Kettenrolle		1:1	Schnitte
	Rollenbolzen und Führungsleiste		1:1	Schnitte
	Griffbolzen		1:1	Schnitte
	Nieten		1:1	Schnitte
	Bolzen und Federkeil		1:1	Schnitte
	Platte und Schiene		1:2	Schnitte
	Schiebetüre, Kette		1:1	Schnitte
	Zusammenbau 1 - 20			
	Stückliste Ofentür			Liste