

Z. II. 1915

Wien ohne Kaisersemmel.

Wien, 6. Februar.

Vor wenigen Tagen weilte in Wien ein sehr gelehrter und sympathischer Herr, ein Pastor a. D. aus dem Deutschen Reich, um hier einen Vortrag zu halten. Der deutsche Herr wurde nachmittags in die Tischrunde eines alten Kaffeehauses eingeführt, und alsbald reichte ihm der Markör Josef zur Melange, von deren Ruhm der Pastor schon viel gehört hatte, eine winzig kleine, aber immerhin mit ihrer braunblonden Färbung noch sehr erfreulich anzublickende Kaisersemmel. Der Gast aus dem Deutschen Reich brach sie auseinander, schüttelte den Kopf und meinte mißbilligend:

„Also, so weiß ich hier in Wien noch das Gebäck? Finde ich gar nicht in Ordnung, das gibt es bei uns längst nicht mehr.“

Im Nu war aber die getadelte Kaisersemmel auch schon verzehrt, und der Josef, der alles sieht, sah auch das, reichte dem Gast eine zweite und bald darauf auch noch eine dritte Semmel, der dann auf Zureden der Stammgäste noch ein Mohnkipfel folgte.

Diese Episode leuchtet der durch die neue Backordnung geschaffenen Lage bis auf den Grund. Längst schon war es jedem Wiener klar, daß es eigentlich direkt sträflich ist, sich mit Gebäck aus kostbarem Weizenmehl gütlich zu tun, aber — was soll man da machen? — zur Melange scheinen uns eben die Kaisersemmel oder das Baunzerl oder das Kipfel unentbehrlich, und leichter verzichtet man auf ganz Großes, als auf solche von den Großeltern und Urgroßeltern her übernommene Kleinigkeiten. Schließlich sagte sich auch jeder, daß es nicht gerade auf „seine“ Semmel ankommt, und da sich das täglich einige Millionen Menschen sagten, so blieb nichts anderes übrig, als die Semmel und das Baunzerl und das Kipfel gewaltsam zu unterdrücken, sie für Kriegsdauer zu suspendieren.

Heute würde der Pastor a. D. schon keinen Grund mehr zur mißbilligenden Kritik, aber auch wahrhaftig keinen zur Verzehrung von vier Semmeln gehabt haben. Denn von heute an ist die neue Backordnung in Kraft getreten, und Josef reichte heute mit allen Zeichen tiefster seelischer Depression seinen Stammgästen den neuen Kriegswecken, der nach Geschmack und innerem Gepräge eine starke Ähnlichkeit mit dem „Schusterlabel“ hat, aber, nach dem Volumen zu schließen, höchstens dessen Enkelkind sein kann. Die Gäste indes „behielten“, wie der Chinese sagt, „ihr Gesicht“ und nahmen mit patriotischem Gleichmut das Gebäck, dessen Geschmack zu dem süßen Kaffee in einem unleugbaren Gegensatz steht, entgegen. Und wenn sie wirklich nicht, wie sonst, zwei oder drei Stücke verzehrten, sondern sich auf eines beschränkten, so ist das sehr gut und fördert noch den Zweck der neuen Backordnung.

Doch ganz ernsthaft gesprochen: In einer Zeit, wo die Völker um Ehre und Existenz ringen, wo Millionen von Menschen dem Tod entgegentreten, um das Vaterland zu schützen, in solch furchtbar großer, schicksalschwerer Zeit sollte man eigentlich von einer solchen neuen Verordnung, die den nichtkämpfenden Bürgern durchaus keine Entbehrungen, sondern höchstens eine gewisse Unbequemlichkeit, das Aufgeben eines winzigen Quantums an Behaglichkeit auferlegt, kein Aufhebens machen, sondern sie willig und freudig als ganz kleinen Tribut betrachten. Und schließlich wird es ja auch darauf hinauskommen. Kein Mensch wird ernstlich darüber jammern, daß sein Zausen- und Frühstücksg Gebäck weniger schmackhaft, im Gefüge nicht mehr so locker, im Aussehen nicht mehr so appetitlich ist. Sogar die Raunzer, in Deutschland Riesmacher genannt, die es überall in großer Zahl gibt, werden sich ruhig fügen.

Mit dem althergebrachten Wiener Gebäck, das als Wiener Sonderheit, als eigenartiger und in gleicher Güte wirklich nur in Wien herzustellender Leckerbissen weltberühmt und vorbildlich geworden ist, schwinden bis auf die zwei Backtage in der Woche aus den Kaffeehäusern auch allerlei andere gute Sachen. Sogenannte Schnecken und Krapsen, Mohn- und Ruzstrudel, Gugelhupf und ähnliches verfallen der in diesem Falle sehr notwendigen Kriegszensur. Nur der Kriegswecken ist da, er ist Alleinherrscher, er wird zum monopolisierten Schützling des Staates. Er reizt allerdings nicht den Gaumen, er ist nicht geeignet, auch ohne Hunger verzehrt zu werden, nur weil er eben gut ist, aber in den Fällen, wo man zum Kaffee Gebäck braucht, um eine Zwischenmahlzeit zu halten, wird er seine Mission erfüllen.

Auch die Restaurants müssen sich natürlich auf Brot und Kriegswecken beschränken, und auf allerlei Spezialitäten, wie Salztangel, „Hadschilohjabs“ usw., verzichten. Sie werden es noch leichter tun können als die Kaffeehäuser, und plötzlich wird der merkwürdige Fall eintreten, daß in dem lieben guten Wien, wo der erste Stock im dritten liegt, der Gast auf sein Verlangen nach Brot wirklich Brot bekommen wird, während er bisher „Hausbrot“ verlangen mußte, um nicht eine Semmel zu erhalten.

Den verwöhnten Gästen der vornehmen Hotels wird es vielleicht unwillkommen sein, wenn sie beim ersten Frühstück, wo der ausgeruhete Magen Leckerbissen am stärksten zugänglich ist, statt der appetitlichen kleinen und knusperigen Semmeln den etwas martialisch aussehenden Wecken mit seinem Stich ins Feldgrau nehmen müssen. Aber da kann man eben nicht helfen. Der Krieg ist ein großer Gleichmacher und auch unseren ersten Hotels bleibt nichts anderes übrig, als der Kriegswecken, den man zur Verhüllung seines Geschmacks reichlicher mit Butter, Honig oder Marmelade belegen kann.

Die Konditoreien werden vorläufig nicht allzuhart betroffen. Wohl dürfen sie ihre Kuchen nur mehr zweimal in der Woche backen, aber Kuchen ist längst nicht mehr der Hauptartikel der Konditorei. Früher, als die Damen sich noch ganz auf den Besuch von Konditoreien beschränkten, waren dort Kuchen aller Art das Wichtigste, heute sucht man in Konditoreien nach raffinierteren Leckerbissen, die sehr wenig oder oft gar kein Mehl enthalten, sondern aus Schokolade, Kastanien, aus Zuckermischungen, Mörwan usw. hergestellt werden. Bleiben noch die vielerlei Torten übrig, die des Mehles, und zwar sehr guten Mehles, nicht entbehren können. Aber da werden sich die „Pâtisseriesköche“ schon zu helfen wissen und durch entsprechende Auffrischung auch eine zwei Tage alte Lingertorte erquicklich machen.

Es wird also gehen. Ohne große Erschütterungen, ohne Jammer und Seufzen, wird sich die neue Backordnung ertragen lassen. Und dem Raunzer, der sich über den Verlust der Kaisersemmel absolut nicht trösten kann, wird man eben klar machen müssen, daß es jetzt auf allen Gebieten des Lebens, in allen Wehr- und Nährfragen, nur eine Devise gibt: „Durchhalten!“

Btt.