



KEIN PUNSCHKRAPFERL FÜR BLECH

Kunsttransfer: Die B-Seiten des Semmerings

KEIN PUNSCHKRAPFERL FÜR BLECH

von Alexandra Torggler und Elena Thöni

Essen ist mehr als nur die Zufuhr von Nahrung – es spiegelt unser kulturelles Kapital und soziale Hierarchien wider. Auch am Semmering des 19. und frühen 20. Jahrhunderts waren diese Unterschiede klar auf den Tellern zu sehen. Während auf der einen Seite prunkvoll außergewöhnliche Speisen auf Silberplatten serviert wurden, wurde auf der anderen Seite des Berges mit Blechmarken bezahlt.

Das Projekt *Kein Punschkrapferl für Blech* beleuchtet die tiefgreifenden gesellschaftlichen Unterschiede, die durch den florierenden Tourismus und die wachsende Stahlindustrie am Semmering entstanden. Diese Gegend war nicht nur ein beliebtes Reiseziel, sondern auch ein bedeutendes Zentrum industrieller Produktion. Der Bau der Semmeringbahn machte den Ort zu einem Treffpunkt der wohlhabenden Bürger Wiens und zugleich zu einem Schauplatz harter Arbeit und einfacher Lebensumstände.

Anhand von Zeitzeugenberichten wird die Situation der Bäuer*innen, der Arbeiter*innen in den Fabriken und Hotels sowie der Gäste der gehobenen Wiener Gesellschaft dargestellt. Die gedeckte Tafel macht die sozialen Unterschiede sichtbar und verdeutlicht, wie sehr Essen als Spiegel gesellschaftlicher Verhältnisse fungiert.





Videoausschnitt, *Kein Punschkraperl für Blech*, 2024.





Ausstellung am Nordwestbahnhof, *Kein Punschkräpferl für Blech*, 2024.

erlaubt sich zu
nen, er wendet
am Eiertel, das aus
frucht
1904



"Der Tisch stets mit Blumen
geschmückt, mit Platten bedeckt,
überhäuft mit allem Denkbaren,
Hors d'oeuvres, Braten, Poullards,
Mehlspeisen, Früchte, Konfekt,
Weine, Champagner. Die Reste [...] wurden, egal ob Rinderbraten,
Geflügel oder Schnitzel mit den
Gemüseresten zu einem „Ragout“
verarbeitet und an das Personal
ausgegeben. Die, je nach
Grundsubstanz unterschiedlich
schmeckenden, „Ragouts“ hingen
den Kellnern, Stubenmädchen,
Lohndienern und Portiers schon
zum Halse heraus."



Ein Gymnasiallehrer erzelle ein
Jahresinkommen von 2800 bis
3300 Kronen, ein Facharbeiter 1000
bis 1500 Kronen, ein Dienstmädchen
oder Bauernknecht 300 Kronen. [...] Ein
Hofkoch in Schönbrunn
verdiene 7000 Kronen, sein
Industriebetrieblieferer im Jahr: Ein
Gehilfe 1100 Kronen im Jahr: Ein
500 Kronen im Jahr: Ein Kellner im
Ponhans lebe hauptsächlich von
Trinkgeldern.
Für eine Krone erhielt man fünf Kilo
Brot oder einen Kilo kindertsch
oder Schinken, einen bis fünf Kilo
Zucker oder fünf Kilo Mehl.
Ein Zimmer mit Bad und Vollpension
kostete im Hotel Ponhans um
Sommerzeit für zwei Personen 32
Kronen, ohne Bad und Pension zehn
bis zwölf Kronen.
Eine festliche Mahlzeit mit Gästen
kostete in etwa so viel wie ein
Kellner im halben Jahr verdiente."



"Der clevere Kellner hatte schon
vorgesorgt und beim Abservieren die
verliebten Fleischstücke in eine
Serviette gewickelt. Somit konnte man
auch noch seine Familie versorgen."

KARL VERDACH (1869-1942) KELLNER
1869-1942
Karl Verdach (1869-1942) war ein österreichischer
Kellner, der in den 1920er Jahren in Wien
arbeitete. Er ist bekannt für seine
Beschreibungen der Lebensbedingungen
in der Wiener Arbeiterbevölkerung.
Seine Werke sind wichtige Quellen für
die Sozialgeschichte der Zeit.
Karl Verdach (1869-1942) war ein
österreichischer Kellner, der in den
1920er Jahren in Wien arbeitete. Er
ist bekannt für seine Beschreibungen
der Lebensbedingungen in der Wiener
Arbeiterbevölkerung. Seine Werke sind
wichtige Quellen für die Sozialgeschichte
der Zeit.

Man hat eine Face vom Frod
eingeweicht, in Semmel, und Eiern
alles dasthen, an etwas Ruher, dann
Froschbienen, denn auf den
ansprechen ein Callets Formig
-Marie Paal-



LITERATURVERZEICHNIS

Eduard Aberham, Panhans. Ein Hotel und seine Menschen (Berndorf: Kral-Verlag, 2017).

Roman Sandgruber, 'Oberösterreicher unter den Wiener Millionären im Jahr 1910', Jahrbuch des des Oberösterreichischen Muselvereines, no. 157 (2012).

Helmut Brenner; Wolfgang Nagele; Andrea Pühringer. Im Schatten des Phönix. Höhen und Tiefen eines dominierenden Industriebetriebes und deren Auswirkungen auf die Region (Gnas: Weishaupt, 1993).

Wolfgang Kos. Der Semmering. Eine exzentrische Landschaft (Salzburg, Wien: Residenz Verlag, 2021).