



Damit's net vergess'n wird!

Brauchtum und Traditionelles in Wort und Bild von
Hans Freudenberger

Gasthaus-Bäckerei Bühringer schloss am 31.12.1998

Josef Schachner übernahm im Jahre 1902 das Gasthaus und die Bäckerei, Markt 7, heute Jakobstraße 16. Er heiratete Theresia Hochedlinger, die aus Liebenau im Mühlviertel stammte. Aus der Ehe entspross ein Mädchen namens Anna. Theresia brachte viel Geld in die Ehe mit, das für den Neubau des Betriebes verwendet wurde.

Die Ziegel und die Steine des alten Hauses wurden nach mündlicher Überlieferung vom heutigen Haus Reiter verwendet – Unterer Hüttinger.

Das neue Haus wurde für die damalige



2018 Theresia Bühringer
inmitten ihrer Blumenpracht



Zeit großzügig errichtet. Ein Eingang wurde für das Gasthaus und einer für die Bäckerei gebaut. Gastzimmer, Extrazimmer, Küche und Brotladen (Verkaufsraum), die Schlafräume sowie die WC-Anlagen befanden sich im Erdgeschoß.

Ansichtskarte von 1903
Haus Schachner, Gasthaus
und Bäckerei



Gemalte Ansicht vom alten Bäckerhaus 1703



Gastwirt und Bäckermeister Josef Schachner mit ausgemusterten Neustadtlern im Jahre 1914

Im Untergeschoß waren ein Kuhstall, ein Schweinestall, die Mehlkammer, ein Raum für die Bäckerburschen und die große Backstube.

Es war auch ein kleiner Lastenaufzug eingebaut, mit dem man Material und Brot nach oben in den Vorraum transportieren konnte.

Das Bäckerkreuz wurde im Jahre 1834 an die Planke des Pfarrgartens versetzt.



Ziegel waren günstig

Die Ziegel dazu wurden von Franz Reikersdorfer, heute Bicker, Nabegg 1, erzeugt und mit Ochsenfuhrwerken von ihm geliefert. Er war sehr splendid dabei und versorgte die Maurer und Helfer immer wieder mit Wein und Bier auf der Baustelle, selber hatte er auch großen Durst. Als nach 3 Jahren abgerechnet wurde, hatte Reikersdorfer Schulden beim Schachner, sodass er diesem noch 2 Kalbinnen bringen musste.

Schachner war ein tüchtiger, ehrgeiziger Mann, so war er vom Jahre 1904 bis 1933 Feuerwehrhauptmann von Neustadt, er starb im Jahre 1934.

Auf Fotos ist er mit einer runden Kappe als Kopfbedeckung zu erkennen.

Bäckerkreuz

Aus der Pfarrchronik erfahren wir etwas über das Bäckerkreuz und den niedrigen Gerichtsstand in unserer Gemeinde. „Das steinerne, sogenannte Bäckerkreuz, das seit

1834 auf dem Pfarrgrund steht, stand vordem auf der anderen Seite des Weges auf dem Grunde des ehemaligen Unterbäck Matthias Fasching. Als man nämlich das Kreuz versetzte, fand man unter sei-



nem Sockel eine Kupferplatte, auf der stand: „Mathias Fasching, Richter in Neustadtl 24. Mai 1680“. Der Richter nahm damals auch die Aufgaben wahr, die heute in etwa dem Bürgermeister zukommen.

einmal ein kleiner Garten. Beim Bäckerkreuz wurde und wird bei Festen wie Primiz, Palmsonntag, Erstkommunion und anderen Feiern zusammengekommen und danach mit der Musikkapelle zur Kirche gezogen. Dazu wurden früher immer

Schwibbögen aufgestellt.

Bei Begräbnissen hielt der Leichenwagen vor dem Gasthaus und der Trauerzug wurde von der Musikkapelle, dem Pfarrer und dem Kirchenchor zur Kirche hinaufgeleitet.

Jahrelang hielt der Neustadtl Musikverein auf dem Parkplatz sein Musikfest ab.



Um 1925 - Mitte hinten: Josef Schachner mit Frau Theresia
Vorne mit weißer Schürze: sein Nachfolger Anton Stelzeneder

Rüstbaum 1703

Auf dem Rüstbaum im ehemaligen Extrazimmer kann man die Namen Elias Fasching und Paul Rath sowie auf der Rückseite die Jahreszahl 1703 lesen.



Rüstbaum von 1703

Parkplatz für Feierlichkeiten

Auf diesem Platz befand sich früher

Frau Theresia Bühringer erzählt

Mein Vater, Anton Stelzeneder, geb. im Jahre 1893, stammte vom Schusterhaus in der Jakobstraße 5, früher Markt 5, ab. Er kam schon in jungen Jahren zum Schachner in die Bäckerlehre und musste auch sonst bei jeder Arbeit helfen.

Meine Mutter Josefina, geboren im Jahre 1905 in Scheibbs, kam im Alter von 9 Jahren zu ihrer Tante Josefa Bauernfeind, heute Gasthaus Kürner, nach Neustadtl. Im Jahre 1937 heirateten meine Eltern und übernahmen den Betrieb Schachner auf Leibrente, die dann auf mich und meinen Mann übergang.

Wir waren 4 Geschwister, Christl, Gisela, Elfriede und ich.

Mein Vater, Anton Stelzeneder, war vom Jahre 1946 bis 1953 Feuerwehrhauptmann von Neustadtl. Er starb im Jahre 1960. Meine Mutter Josefina starb im Jahre 1992.



Meine Familie

Ich wurde am 24. September 1938 geboren.

Im Jahre 1966 heiratete ich meinen Mann Franz Bühringer. Er wurde am 17. Juli 1938 geboren und stammte vom Hause Wagnerlehen. Im Jahre 1973 übernahmen wir von meiner Mutter den Betrieb.

Aus unserer Ehe entstammen 3 Kinder: Doris, Günter und Werner.



Familie Stelzeneder im Jahre 1941

V.li.: Frau Lichtenschopf hat im Bäckerhaus gewohnt, Frau Steffi Grafeneder war Hausgehilfin und eine Halbschwester von Franz Grafeneder, Josefine Stelzeneder mit Gisela, Theresia und Christine, Anton Stelzeneder

„Gey fahren“

Schon im Jahre 1962 begann ich mit einem VW-Käfer das Gey fahren (Brot und Gebäck ausführen). Morgens um 6 Uhr habe ich im Markt das Gebäck zu den Geschäften und Wirten ausgetragen.

Mein Mann Franz übernahm dann das Gey fahren und arbeitete in der Gast- und Backstube.

Er war ein beliebter Wirt und Bäckermeister, immer freundlich zu den Gästen und Kundschaften.



1998 Theresia Bühringer im Brotladen



Franz war Jäger mit Leib und Seele, besonders am Herzen lag ihm das Hegen des Wildes. Franz starb am 9. November 2013.

Einkaufstasche um 1990

1988 Franz Bühringer bei der Birkhahnjagd in der Gegend von Schladming





Der letzte Bäckergehilfe

Sepp Aichinger (Bäck-Sepp wie er von vielen genannt wurde), war ein außergewöhnlich verlässlicher und guter Bäcker. Er besaß großes Können und Geschick in der Backstube.

Bei uns herrschte immer ein gutes Arbeitsklima.

Unser Wirtshaus

Bei den Einheimischen waren das Wirtshaus und die Bäckerei sehr beliebt. Es war oft lustig und es wurde viel gesungen. Besonders beim „Brautstehlen“ war das „Tisch in die Höh“ sehr bekannt. Unsere Tische, die sicher 100 Jahre alt waren, hatten nicht viel Gewicht und waren leicht zu heben.



1998 Gastwirt Franz Bühlinger bei der Schank

Gulasch

Legendär war unser Gulasch, das schon am Donnerstag und Freitag für den Sonntag gekocht wurde. Meine Mutter war dabei immer sehr fleißig und half, wo es ging.

Gerne wurden Würstel oder Knacker im Saft geges-



1998 Tochter Doris war bei den Gästen beliebt.

1990 Karl Brandstetter (Plenga) beim Kartenspiel mit Karl Aistleitner im Extrazimmer

sen, dazu genoss man Semmeln und Vierzipfweckerl.

Von Oktober bis Ostern kochten wir auch eine Beuschelsuppe.

Bei Feiern bestellten die Gäste oft Backhendl, die im Brotbackofen in der Backstube gebacken wurden.

In unser Gasthaus kamen immer wieder sehr viele nette Stammgäste, an die ich mich noch gerne erinnere.

Stammtische

Bei uns gab es mehrere Stammtische, so befand sich im Extrazimmer ein großer langer Tisch für die Jugend. Diesen hat Kaplan Ludwig Hahn im Jahre 1979 ins Leben gerufen. In diesem Jahr hat auch Frau Poldi Kürner mit dem Organisieren der Frauenausflüge begonnen (Almtal mit Kaplan Hahn).

Die Jäger fühlten sich immer sehr wohl bei ihrem Stammtisch. Im Gastzimmer wa-



1998 In der Gaststube: v.li.: Josef Ober, Alois Wagner, Franz Preßl, Leopold Pils, Rudolf Salzmann





ren mehrere Tische von Frauen besetzt. Jede Gruppe hatte einen eigenen Tisch.

Viel Arbeit, aber Freude mit den Gästen

Es war sicher nicht immer leicht für mich. Die Arbeit in der Küche, im Brotladen und in der Gaststube war oft sehr herausfordernd.

Trotz der vielen Arbeit war es für mich schön, die Gäste und Kundschaften zu bedienen, es war ein erfülltes Leben für mich.

Das Bäckerhandwerk

Trotz der maschinellen Ausrüstung in der Bäckerei ist viel handwerkliches Können die Grundlage, um in diesem Beruf erfolgreich zu sein.

Bühringerbrot - Bäckerbrot

Die NeustadtlerInnen sagen heute noch, es war das beste Brot und Gebäck weit und breit, der Geschmack war unvergleichlich gut.

Sie liebten den Geruch vom frischen Brot im Verkaufsraum sowie in der Gaststube.

Besonders die Semmeln, auch wenn sie noch so klein waren, wurden von allen sehr geliebt.

Bäcker Josef Aichinger erzählt

Geboren wurde ich am 17. Februar 1946. Im Jahre 1962 begann ich in der Bäckerei Bühringer, noch Stelzeneder mit der Bäckerlehre. Mein Meister hieß damals Erich Kappl und stammte aus St. Thomas am Blasenstein.

Ich arbeitete 38 Jahre lang beim Bühringer, die restlichen 8 Jahre bis zu meiner Pensionierung war ich in der Bäckerei Freynhofer in Ardagger.

Ein langer Arbeitstag

Täglich stand ich um halb zwei Uhr nachts auf und arbeitete bis etwa 10 Uhr in der Bäckerei. Ich hatte noch Nebenbeschäftigungen, ab halb zwölf fuhr ich mit dem Schulbus der Firma Pils. Um halb fünf kam ich zurück, da war der Arbeitstag noch

nicht zu Ende, ich half viel bei den Umbauarbeiten sowie in der Werkstätte bei der Firma Pils. Ich kam immer mit relativ wenig Schlaf aus.

Lehrlinge im Betrieb

Es waren 10 Lehrlinge, denen ich das Backen beigebracht und mein Wissen weitergegeben habe:

Alois Aichinger, Josef Sündhofer, Johann Freynschlag, Peter Aichinger, Josef Krimberger, Stefan Ring, Johann Affengruber,



1998 Sepp Aichinger mit dem letzten Lehrling, Josef Hochhuber, in der Mitte befindet sich die Kaisersemelmelmaschine

Martin Günther, Martin Sündhofer und Josef Hochhuber.

In der Berufsschule staunten die Lehrer oft über das Können der Lehrlinge, besonders beherrschten sie das Flechten von Striezeln und Osterkipfeln.

Der erste Lehrling war mein Bruder Lois, später lernte auch mein Bruder Peter bei mir. Meistens hatte ich brave und umsichtige Lehrlinge in der Backstube, es gab jedoch auch ein paar Ausnahmen.

Ich habe sie alle noch gut in Erinnerung.

Der Sauerteig

Der Sauerteig wurde in einem etwa 40 Liter fassenden Bottich angerührt. Diese Arbeit machten meistens die Lehrlinge am Abend.

Für den Brotteig wurden etwa 90 Prozent Roggenmehl und 10 Prozent Weizenmehl genommen, warmes Wasser, Salz, eine Gewürzmischung sowie der Sauerteig



(Dampfl). Das Gewicht eines Mehlsackes betrug 80 Kilogramm.

Teiggewicht

Für einen Kilolaib oder Kilostriezel musste der Teigrohling ein Gewicht von 110 Dekagramm haben. Bei den Semmeln wurden



1998 Sepp Aichinger macht geteilte Semmeln (Baunzerl)

aus einem Teigrohling von 180 Dekagramm 25 Stück gemacht.

Semmeln und Mischbrot

Mit dem Lehrling produzierte ich eine große Menge an Kaisersemmeln sowie geteilte Semmeln (Baunzerl) in der Nacht.

Dazu kamen noch die Salzstangerl, Kipferl und die Mohnflesserl (Weckerl) sowie das Mischbrot.

Am Samstag machte ich die Vierzipfweckerl, die bei den Kundschaften sehr beliebt waren.

Beim Mischbrot war die Menge nicht immer gleich, am Wochenende wurde meistens mehr gebacken.

Davon wurden auch 20 Stück 2 kg-Laibe und -Striezel gebacken.

Preise vor 25 Jahren

Der Preis einer Semmel betrug vor 25 Jahren 2,75 Schilling, das sind heute 20 Cent, ein Kilogramm Brot kostete 25 Schilling, umgerechnet 1,80 Euro. Für eine halbe Bier bezahlte man im Gasthaus 35 Schillinge, das waren etwa 2,5 Euro.

Auflegsemmel für Zehrung und Hochzeit

Hier war das Teiggewicht die 3-fache Menge einer normalen Kaisersemmel und wurde mit der Hand gefertigt.

Die Teigmenge für das Kipferl bei der Zehrung war 2-fach und aus Briocheteig.

Als die Verstorbenen noch mit dem Leichenwagen zur Kirche gefahren wurden, bekamen die Trauergäste im sogenannten Trauerhaus Würstel mit einer Semmel sowie einen Tee zur Stärkung.

Beim Hochzeitsmahl legte man früher eine „Auflegsemmel“, auch „Weisatsemmel“ genannt, in den Suppenteller.

Brauchtumsgebäck

Vor dem Nikolaustag machte ich immer kleine Nikoläuse und Krampusse, es wurden aber auch große Exemplare mit einem halben Meter bestellt.

In der Fastenzeit wurden Brezerl gemacht, die auch in der Gaststube auf Brezenständer hingen.



1998 Sepp Aichinger beschickt den Backofen, dieser wurde bis 1961 mit Holz und Kohle beheizt, dann stellte man auf Ölfeuerung um.

Eingebackener Sauschweif

Manchmal wurde mir ein Sauschweif, der zuvor gestohlen wurde, gebracht.

Diesen musste ich in einen Brotlaib einbacken.



Der Besitzer des eingebackenen Schweifes war nach dem Kauf des Laibes überrascht und lud den oder die Diebe zum Verzehren des zurückgekehrten Sauschweifes ein.

Allerheiligenstriezel und Osterkipfel

Zur Allerheiligenzeit flochten wir an die 800 Stück Striezel, entweder mit Semmelteig oder mit süßem Teig. Dazu formte ich entweder sechs oder vier Stränge zum Flechten pro Striezel.

Zu Ostern gab es noch mehr Arbeit, ich begann schon am Karfreitag und arbeitete beinahe 30 Stunden durch, damit ich die große Menge an Osterkipfeln schaffte.

Natürlich mussten die Lehrlinge immer fleißig mitarbeiten.

Für die Osterlämmer nahm ich einen besseren Teig. Chefin Resi hatte damit in der Küche oben auch noch viel Arbeit: Zucker darauf streuen, Mascherl umbinden und aus Gewürznelken Augen einsetzen.

Kletzenbrot

Mehrere Kundschaften brachten die Fülle und ich musste den Brotteig daruntermischen.

Der Kletzen-Teigling wurde dann mit Brotteig eingeschlagen und gebacken.

Frau Bühringer hatte auch ein altes Rezept, nachdem ich das Kletzenbrot für die Bäckerei herstellte. Sie bestellte immer sämtliche Zutaten zum Backen von Brot und Gebäck, es durfte nie etwas fehlen.

Würde wieder Bäcker werden

Ich habe immer gerne in der Bäckerei gearbeitet.

Franz Bühringer war ein guter Chef, er hat sogar bei mir den Bäckerberuf erlernt.

Mir ist es immer gut gegangen, ich war mit meiner Arbeit zufrieden und würde wieder Bäcker werden.

Ich finde, es ist sehr schade um das Gasthaus und die Bäckerei Bühringer, ein Stück Kultur ist dadurch in Neustadt verloren gegangen.



1998 Gasthaus und Bäckerei Bühringer nach der Renovierung