

Zur Geschichte des Zuckers

Indien war das erste Land, das aus dem Zuckerrohr Rohzucker herstellte und ihn als Nahrungsmittel verwendete. Das Wort Zucker ist aus der indischen Sprache von unseren Ahnen übernommen worden. Im Mittelalter liebte man stark gewürzte Speisen, die Durst erzeugten. Um diese Speisen zu versüßen, benutzten die Frauen den Honig. Diesen rechnete man mehr zu den Arzneien. Die Lebzelter bereiteten aus Honig Lebkuchen und Met. 1319 soll die erste Zuckersendung aus dem Morgenlande in Venedig angekommen sein. Den Zwischenhandel besorgten die Araber.

Die Groß Schützener-Heilslehre, die um 1530 ein Wiedertäufer aus der Nikolsburger Gegend verfaßte, erwähnt schon mehrere Arten des Zuckers, die damals im Gebrauch waren: der rote, der zweimal und dreimal gekochte, der gedrehte und der Rosenzucker; er hatte einen größeren Wert als der Honig und wurde von Kranken mit Äpfeln, Haselnüssen, Edelkastanien und Kitten verzehrt; eine beliebte Krankenspeise war Zucker, der mit Birnen gekocht wurde, ebenso Pflaumen mit Rosenzucker. Holland besaß 1550 die erste Zuckerfabrik, dann folgte Augsburg 1572. In Mistelbach besaß 1665 der Apotheker de Benna 40 „Huelt“ Zucker à 40 fl und 1 Zentner Pfeffer à 40 fl. Diese Landschaftsapotheke bestand seit 1625; zum Vergleich: 1664 kosteten 1 Metzen Korn 1 fl 21 kr, Weizen 2 fl und Hafer 30 kr. Der Zucker war sehr teuer und ihn konnten nur die Wohlhabenden kaufen. 1667 wurde in Mistelbach bei einer Festtafel Zucker verwendet. Das Barnabitenkloster kaufte 1698 einen Zuckerhut um 1 fl 12 kr; 1699 kostete er 1 fl 39 kr – Gewicht $2\frac{3}{4}$ Pfund – und um 1700 nur 1 fl 35 kr. Für 4 Lot „Zuggergandeln“ zahlte das Kloster 7 kr und für 3 Pfund Kuchelzucker 1 fl 42 kr; hier kochte die Küche schon Kaffee und Tee; auch stellte der Koch für die Feiertage einen Zwieback her.

1730 kamen im Triester Hafen 120.000 Tonnen Zucker für Österreich an; viel Geld floß da in das Ausland, sodaß man später die ersten Versuche in Europa anstellte, aus heimischen Pflanzen einen Süßstoff zu erzeugen. 1740 gewannen in Berlin der Apotheker Andreas Markgraf und sein Schüler Franz Achard aus Rüben den Zucker. Diese Entdeckung beachtete aber niemand, weil die Rübe nur 1% Zuckergehalt hatte. Die weißen Rüben enthielten mehr als die roten; doch war die Erzeugung sehr umständlich, sodaß für Europa das Ausland der Zuckerlieferant blieb. Triest war für Österreich der Einfuhrhafen und Hamburg für Deutschland. In Nordmähren, u. zwar in Oskau, gewann 1750 der Ortsrichter Franz Beiter aus dem Ahornsaft eine Zuckerart, mit der er die Bienen fütterte; er gewann 30 – 40 Maß und sein Nachbar Johann Herold einen Eimer. Ein Baum lieferte täglich 2-4 Maß Saft, der zuerst braun und später hell war. 1 Maß Saft ergab 2-3 Lot Zucker.

1750 erbaute ein Holländer in Fiume eine Zuckerraffinerie und 1778 folgte Triest. In diesem Hafen langten 1770 schon 240.000 Tonnen Zucker ein. Damals fand man ihn bei uns in vielen Bauernhäusern, wo er mehr Medizin und ein Kräftigungsmittel war.

In Hohenau und Bischofwart reichten die Mütter 1779 ihren Kindern gerne Semmeln und Zucker, damit sie gesund blieben und kräftig wurden. In den Küchen der Herrschaftsbeamten in Rabensburg und Feldsberg sah man Zuckerbüchsen und –dosen. In Wien erkrankte 1783 ein Gesandter aus Marokko, der den Kaiser Josef II. besuchte, sehr schwer, weil er zuviel Zuckerwerk und Gefrorenes aß, das ihm wegen seiner Güte so vortrefflich schmeckte. In Klosterneuburg wurde 1784 eine Zuckerfabrik eingerichtet. Böhmen besaß schon 2 Betriebe. Unsere Regierung bemühte sich, die inländische Erzeugung zu steigern und die Einfuhr von

Zucker einzuschränken; sie verbot 1790 den ausländischen geläuterten = raffinierten Zucker; in Österreich gab es nur weißen Farinezucker = Mehl, braunen und weißen sowie Sirup.

In Böhmen, das 1794 über 200.000 Ahornbäume zählte, stellten die Fabriken den Ahornzucker her, den das Volk „Indianerzucker“ nannte. Der Fürst Liechtenstein, der auf seinen Besitzungen bei uns 30.000 Bäume besaß, richtete in Eisgrub eine Fabrik ein, die mustergiltig war. 1800 betrug die Zuckereinfuhr nach Österreich 300.000 Tonnen. Unsere Leute lehnten den inländischen Zucker ab und bevorzugten den vom Auslande. Der Minister Graf Saurau, der sich jetzt der Zuckerindustrie annahm, veranlasste den Professor Jaquin am Wiener botanischen Garten, Versuche mit der Runkelrübe zu machen, die auch gelangen. Jetzt baute Dr. Ries 1802 eine Fabrik in St. Pölten, die aber in den Kriegen mit Napoleon einging. Die schöpferischen Kräfte waren in unserem Lande geweckt und nun machte man Versuche mit anderen Stoffen: mit Mais, Honig, Pastinakwurzeln, Gerste, Weintrauben, Hafer, Pflaumen, Möhren, Birkensaft usw; man fand 53 zuckerhaltige Pflanzen (Quecken, Äpfel, Brombeeren, Kastanien, Maulbeeren u. a.), doch war die Herstellung sehr langwierig und verteuerte den Zuckerpreis. Unsere Bienenzucht, die sehr rückständig war, konnte nicht genügend Honig für diesen Zweck liefern. Um bei den einzelnen Stoffen die Säure zu mildern, nahm man nach altem Brauch Gips. Die Kontinentalsperre (1806 – 1813) begünstigte den Bau von Fabriken, da bei uns infolge der schleichenden Inflation genug Geld vorhanden war. Die Bauern kauften um ein paar „Fetzen“ – Papiergeld alle Waren ein, die sie nur bekamen. Nun wurde der Ahornzucker gerne gekauft, weil man keinen anderen bekam; die erste derartige Fabrik besaß Kärnten schon 1767, u. zwar in Gmünd, 1796 folgte Berlin und 1799 Magdeburg, wo aber Runkelrüben verwendet wurden. Auch in Amerika, wo ein Stamm 150 Liter Saft lieferte, die 3 kg Zucker ergaben, und in Japan gebrauchten die Bewohner diesen Zucker. 1 Zentner Rüben gab 1 Pfund Rohzucker und 5 Pfund Sirup. Von einem Silberhorn, der 30 Fuß hoch war, bekam man in 5 Tagen 33 Wiener Maß Saft, der bis zur Hälfte eingekocht, dann „geheißt“ und eingedickt wurde. Freistehende Spitz- und Bergahorne lieferten den meisten Saft, aber nicht solche auf Felsen oder im dichten Wald. Die Löcher bohrte der Arbeiter schief in den Stamm, damit kein Regenwasser hineinkam. Ahornzucker stellten die Fabriken in Chrudim, die des Stiftes St. Florian und die in Eisgrub her. Der Fürst Liechtenstein errichtete mehrere in Nordmähren, die einen bedeutenden Gewinn abwarfen. 1810 hatte Chrudim die erste Ahornzuckersiederei. Infolge der Kontinentalsperre fehlten der Bohnenkaffee und der Tee. Dafür gab es einen Ersatz aus Bohnen, Eicheln, Erbsen und aus der Pflanze Astragalus balticus. Der Zucker aus dem Birkensaft hatte einen salzigen Nachgeschmack. Der Wolkersdorfer Weinmost eignete sich vorzüglich für Zucker. 1809 kostete ein Pfund Zucker 1 fl 30 kr, ein Pfund Selchfleisch 24 kr und eine Gans 1 fl 30 kr. Die Stadtbewohner fürchteten, dass durch die vielen Versuche, um Zucker zu gewinnen, ein Mangel an Nahrungsmittel eintreten würde.

1812 arbeiteten die Ahorn-Zuckerfabriken in Wien-Prater, in Eisgrub und in Nieder-Absdorf. Der stärkste Ahornausfluß zeigte sich bei den Bäumen im Sommer von 11 Uhr vormittags bis 4 Uhr nachmittags. Im Durchschnitt lieferte ein Baum in 24 Stunden 8 Maß Saft; 117 Eimer bekam man von 200 Bäumen; aus dem Saft wurden 80 Pfund Rohzucker hergestellt a 1 fl 13 1/4 kr. Doch waren die Kosten der Erzeugung nicht überall gleich. Diese Art der Zuckergewinnung brachte nur einen Gewinn, solange die Kontinentalsperre dauerte. Dann mussten die Betriebe ihre Arbeit einstellen, die Ahornalleen verschwanden langsam und alles kaufte wieder ausländischen Zucker. Die Wissenschaft befasste sich jetzt nur mit der Runkelrübe und vergaß alle anderen Stoffe, die nicht zu einem günstigen Ergebnis führten.

Die erste Runkelrüben-Zuckerfabrik erbaute der Graf Colloredo Mansfeld 1830 in Kautendorf bei Staatz; in den Sudetenländern zählte man damals sieben. 1832 verarbeitete unsere

Fabrik 20.000 q Rüben, aus denen 100 q Zucker gewonnen wurden. Von Wien sollte eine Studienkommission das neue Verfahren dieses Unternehmens genau studieren, doch wagte sich niemand, wegen der Cholerafahre eine weite Landreise zu unternehmen. Die Fabrik ging bald ein; denn es fehlten das notwendige Geld, tüchtige Arbeitskräfte und ein wirtschaftlicher Patriotismus in Österreich. Die Bauern hatten kein Interesse an dem Anbau von Rüben, da sie den Zucker als eine Näscherei betrachteten und die Rübe den Boden stark ausnützte; außerdem fürchteten sie in den Dörfern der Staatzer Herrschaft, dass dadurch die Robotleistung erhöht werden könnte.

Gerade war vor wenigen Jahren hier ein langwieriger Robotprozeß bei der Staatzer Herrschaft durch das Entgegenkommen des Grundherrn im günstigen Sinn für die Bauern entschieden worden. In Mähren konnten die Unruhen in den Dörfern nur mit Hilfe des Militärs unterdrückt werden. Der Bauer haßte alles, was von der Herrschaft kam, und lehnte jede Neuerung in der Wirtschaft ab. Die Grundherren hatten da einen weiteren Blick und erkannten besser die notwendigen Verbesserungen in unserer Wirtschaft. An der Indolenz der Dorfbewohner trugen die traurigen Schulverhältnisse den größten Teil der Schuld. Ein Lichtblick in diesen Tagen der wirtschaftlichen Stagnation war das Wirken und Streben der Grundherren, die bei uns die Vorkämpfer der neuen Wirtschaftsmethoden waren, die aus den Nachbarländern zu uns gelangten. England setzte alle Hebel in Bewegung, um eine österreichische Zuckerindustrie zu verhindern. Trotzdem zählte man 1832 in der Monarchie 19 Fabriken (davon 6 in Böhmen, 1 in Mähren, 3 in Galizien und 6 in Ungarn), sie erzeugten aus 1 Zentner = 56 kg je 3 Pfund Rohzucker und Sirup. Die erste Fabrik, die neuzeitliche Maschinen einstellte, war die in Seelowitz (1838), die als Vorbild für alle Neugründungen diente. Mähren, das auf diesem Gebiete die Führung hatte, erzeugte 1846 nicht weniger als 814.000 q Zucker und Böhmen 693.000 q; die Rübe hatte damals 9% Zucker. 1844 wurde in Dürnkrot nach dem Muster der Seelowitzer eine Zuckerfabrik gebaut. Der Dampfbetrieb, bessere Maschinen und zuckerreiche Rüben förderten diesen Wirtschaftszweig. Im Gegensatz zur Kartoffel ging die Rübe von der Ebene ins Bergland.

Der Anbau der Rübe war noch recht einfach, weil die notwendige Erfahrung fehlte. Die einen legten den Samen einzeln in kleine Löcher, die man mit der Haue machte, deckte ihn mit Erde zu und trat mit einem Fuß darauf; andere streuten den Samen wie das Getreide auf das Feld und eggten ihn ein. In diesem Falle war das Jäten und Hacken eine schwierige Arbeit. Nun machte man mit einem Holzrechen zuerst Rinnen für den Samen. Endlich griff man zur Sämaschine. Beim Ausnehmen gebrauchte der Arbeiter den Spaten und den Rübenstecher.

1867 erbauten die Brüder Strakosch in Hohenau eine Zuckerfabrik; sie pachteten die Meierhöfe der Umgebung, benützten vortreffliches Saatgut und begannen eine rationelle Landwirtschaft, über die aber die Bauern nur lachten und spotteten. Nach einigen Jahren folgten sie aber den Höfen in der Wirtschaft und Bodenbearbeitung.

In den Nachbargemeinden bürgerte sich die Zuckerrübe rasch ein, da sie aus der Slowakei tüchtige Arbeitskräfte bekamen. Doch stellten die Meierhöfe die größte Menge der Zuckerrüben für die Fabrik. Im Hinterland zögerten lange die Gemeinden, die erst um 1900 zum Rübenanbau langsam übergangen; eine große Schwierigkeit war der Transport; doch besserten sich die Verhältnisse, als das Land die Bahnen von Hohenau nach Mistelbach, Poysdorf und Stammersdorf baute. Die Fabrik besorgte den Bauern guten Samen und setzte auch Prämien aus. Um 1912 erzeugten die Sudetenländer 90% des Zuckers für die alte Monarchie. Der erste Weltkrieg brachte für die Republik eine schwere Zuckerkrise, weil im Inland nur 62% erzeugt wurden.

Hohenau erzeugte 1919/20 nur 5210 Tonnen Zucker. Nun begann bei uns eine großartige Aufbauarbeit, die den Zweck hatte, das Land mit eigenem Zucker zu versorgen. Schon 1923/24 lieferte Hohenau 47.256 t Zucker. Neue Maschinen wurden eingesetzt, die aber die Arbeitslosigkeit vergrößerten. Die Landwirtschaft passte sich den neuen Verhältnissen an, sodaß man auf allen Gebieten Reformen durchführte. 1947 betrug der Zuckergehalt der Rüben 18%.

Die Zuckerindustrie schuf ein neues Gewerbe, gab vielen Arbeitern Brot und Verdienst und beeinflusste die Obstkonservierung. Der alte Lebzelter musste dem Zuckerbäcker weichen, der aber einen harten Kampf mit den Vorurteilen unserer konservativen Gemeinden führte. Poysdorf lehnte schon 1850 einen Meister aus Wien ab, als er hier sein Gewerbe ausüben wollte, weil er mit seinen Näschereien nur die Jugend verderbe. Die Herstellung von Dörrobst in den bäuerlichen Backöfen verschwand und machte dem Dunstobst und der Marmelade Platz.

Die Tagesleistung der Hohenauer Fabrik betrug 1949/50 – 20.000 q Rüben und 3800 q Weißzucker; sie benötigt in jeder Minute 22.000 l Wasser. Die Rübe übernimmt sie von den Gemeinden des Weinlandes und benötigt dazu gegen 6000 Waggon. Einen großen Schaden verursachten in manchen Jahren die Maikäfer (Engerlinge), die oft 25% der Rübe vernichten. Im Betriebsjahr 1949/50 verarbeiten die Zuckerfabriken folgende Rübenmengen:

Leopoldsdorf-Dürnkrot= 651.000 q,
Tulln= 650.000 q,
Hohenau= 622.000 q,
Bruck a. d. L.= 619.000 q.

Die Zuckerindustrie ist heute in der Volkswirtschaft ein wichtiger Aktivposten, da sie neben dem Zucker, der ein Nahrungsmittel der breiten Masse ist, auch andere Erzeugnisse für unsere Landwirtschaft liefert.

Quellen:

G. Eis „Die Groß Schützensener Gesundheitslehre“.

Herrschaftsakte Wilfersdorf und Eisenberg im Fürst Liechtensteinischen Hausarchiv.

Verlassenschaftsabhandlungen der Herrschaften Rabensburg und Feldsberg im n.-ö. Landesarchiv.

Dr. Joh. Slokar „Geschichte der österr. Industrie und ihrer Förderung unter Kaiser Franz I“.

Veröffentlicht in: „Heimat im Weinland“, Heimatkundliches Beiblatt zum Amtsblatt der Bezirkshauptmannschaft Mistelbach, 1955, S. 37 + 38; 1956, S. 1