

KONDITIONEIREI UND BÄCKEREIE

EMIL WEISS

Anton-Schneiderstraße 5
„Zum Neubeck“



„... und in ihrem Cafehaus fühlt man sich wie z' Haus und die Melange, der Apfelstrudel und die Punschkrapferln sind a Gedicht!“

Diese liebenswürdige Bewertung der Gastlichkeit im Cafe Weiß (ursprünglich Weiss) stammte aus dem Mund des Burgschauspielers Josef Meinrad, welcher mehrere Male während der Festspielzeit in Bregenz weilte und „Stammgast“ in der Cafe-Konditorei Weiß war.

Selbstredend hätte sich Bäcker- und Konditormeister Emil Weiß, hätte er es noch erleben dürfen, sehr über das Kompliment gefreut! Gefreut haben sich mit Sicherheit seine Frau Maria und seine Tochter Emmi, welche das Cafe und die Konditorei zu dieser Zeit führten.

Jetzt aber zu den Anfängen: Der Bäcker und Konditormeister Emil Weiß geb. am 25. November 1876 in Bregenz, eröffnete im Jahre 1904 eine Feinbäckerei und Konditorei. Er hatte das Haus und die Bäckerei in der Anton Schneiderstraße 5, genannt „Zum Neubeck“ vom Bäckermeister Bechter übernommen.

Dazu ein Zitat aus „Wie die Alten sungen“ von Hugo vom Grüt einem bekannten Bregenzer Dichter und Geschäftsmann:

Der Neubäck

„Eigentlich hieß er Bechter, der gute, alte Bäckermeister mit seinem goldenen Herzen und goldenen Humor.

Als Bäckergeselle kam er vom Schwabenland, brachte es durch Fleiß und Ehrlichkeit zum ehrenwerten Meister und kaufte sich das noch heute stehende Haus in der Obergasse, der jetzigen Anton Schneiderstraße. Er gelangte mit der Zeit zu einem ordentlichen Wohlstand und hieß im Volksmunde der „Neubäck“.

Oft stand er, wenn er eingeschossen hatte, mit seiner blendend weißen Schürze, die Quastenmütze auf dem Kopf eine Pfeife rauchend, unter der Türe, den Passanten fröhlich guten Morgen wünschend.“

Im Jahre 1904 heiratete Emil Weiß, Maria Rees aus Immenstadt im Allgäu. Das Paar bekam drei Kinder. Emmy 1905, Anni 1907 und Emil 1917.

Bäcker und Konditor Emil Weiß verwöhnte seine Kundschaften mit vielerlei Köstlichkeiten. Immerhin gab es in dieser Zeit sieben Konditor- und Feinbäckereien in Bregenz und ein jeder hatte sich recht anzustrengen um im Konkurrenzkampf mithalten zu können.

Im Jahre 1907 empfiehlt Emil Weiß im „Vorarlberger Volksblatt“ seinem „geehrten Publikum aus Stadt und Land“:

„Feine Torten, Kuchen, Konfekt, echte Basler Leckerle, Bonbons, verschiedene Chokoladen, Liqueure, Ruhm, Thee, feine Hefekränze, Gugelhupf, Kaffee-Gebäck, Weiß- und Schwarzbrot, sowie selbsterzeugtes, nahrhaftes Kinder-Zwieback-Mehl.“

**Konditorei u. Bäckerei zum „Neubeck“
von Emil Weiss,**

empfehl dem geehrten Publikum von Bregenz u. Umgebung seine **Weihnachts-Ausstellung** z. gefälligen Besichtigung. Bestellungen werden prompt und billigst ausgeführt.

Täglich frisches Gebäck jeder Art.

Inserat aus dem Jahre 1906



„Konditorei Weiß“ 1906



Backstube im Jahre 1906



"Das kleine Cafehaus" Weiß in den 1920er Jahren. Das Foto zeigt Maria Weiß mit den Töchtern.

Nach dem langsamen Schwinden der Nachwehen des 1. Weltkrieges und dem Hoffen auf eine bessere Zukunft, wagten Emil Weiss und seine Frau Maria einen mutigen Schritt. Sie entschieden sich für einen Umbau und eine Vergrößerung der Konditorei und dess bis dahin kleinen Kaffeeauschankes. Nach erteilter Baugenehmigung durch die Bezirkshauptmannschaft vom 6. April 1926, wurde mit dem Umbau sofort begonnen und schon im August konnte das Cafe und die Konditorei wieder eröffnet werden.

DIE ERÖFFNUNG

des renovierten

Konditorei-Kaffees

zeigt ergebenst an.

Emil Weiss, Bregenz

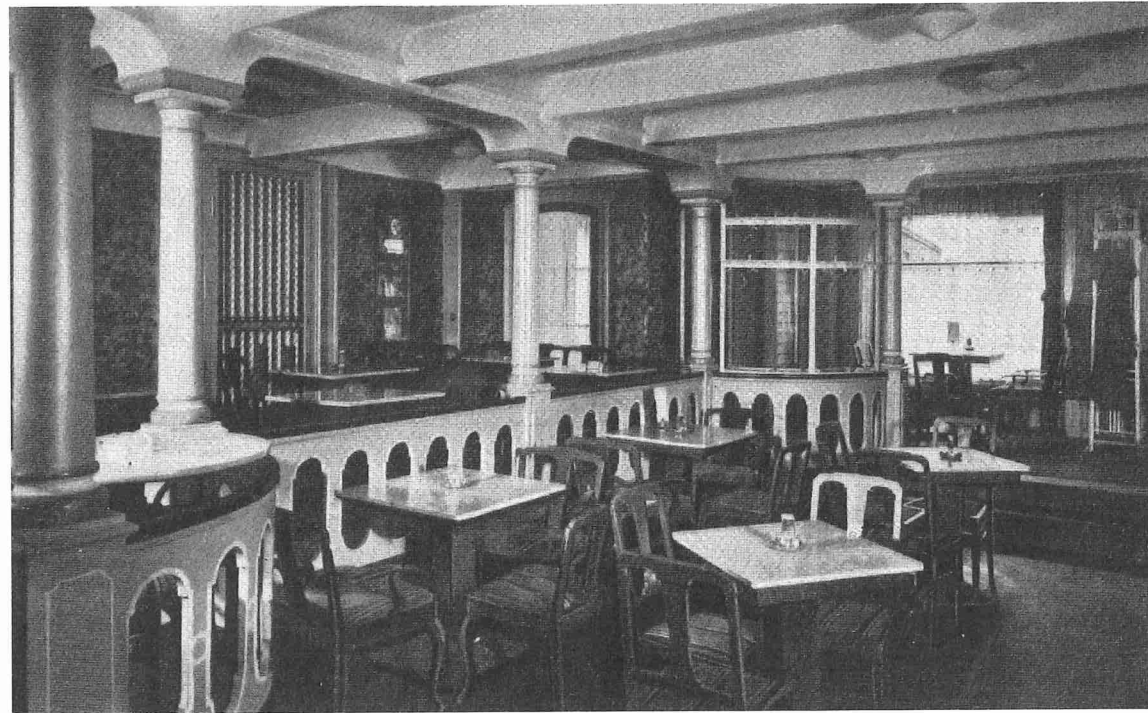
gegenüber der Nationalbank Anton-Schneiderstraße Nr. 8

Im „Vorarlberger Volksblatt“ finden wir, anlässlich der Eröffnung am 16. August 1926, einen ausführlichen Bericht.

Der Verfasser spricht von einem:

„Schmuckkästchen, wie kein zweites im Land zu finden ist! ... ein Kleinod mit 70 Sitzplätzen! ... Herr Architekt Tscherner hat es meisterhaft verstanden in einem alten Haus ein reizendes Lokal auszubauen.

...In den Nischen befinden sich viereckige Marmortischchen bei denen man auf grünschwarze gepolsterten und rot lackierten Stühlen und Stockerln einmal wirklich bequem sitzt.“



Innenansicht des Cafes 1926



Außenansicht des Cafes 1926



Maria und Emil Weiß anlässlich ihrer Silberhochzeit im Jahre 1929



Bäckermeister Emil Weiß im Jahre 1938

Im Alter von 63 Jahren starb Emil Weiß am 9. Mai 1939. Der beliebte „Momelebäck“ hinterließ in der Familie und im Betrieb eine große Lücke. Seine Frau Maria musste nun die Konditorei und das Cafe als „Witwenbetrieb“ weiterführen. Dazu war sie gezwungen einen gelernten Konditormeister einzustellen. In der Person des Alfred Zandler fand sie glücklicherweise einen sehr fähigen, fleißigen Meister.

Im September 1939 brach der 2. Weltkrieg aus und damit steuerten Cafe und Konditorei auf schwere Zeiten zu. Dennoch brachte Maria Weiß ihren Betrieb verhältnismäßig gut durch die Kriegsjahre, musste jedoch nach dem Kriegsende im Mai 1945 das Cafehaus und die Konditorei der Französischen Besatzung überlassen.

Die machte kurzerhand die Bar „Edelweiß“ daraus. Maria Weiß wurde der Geschäftsführung enthoben und durfte nur noch ein Zimmer in ihrem Haus bewohnen. Am schlimmsten aber war für Maria Weiß der Verlust ihres Sohnes Emil. Er kehrte aus dem Krieg nicht mehr zurück. Emil Weiß, der die Konditorei einmal übernehmen hätte sollen, galt seit 1944 als vermisst.

Nach der Unterzeichnung des Staatsvertrages im Mai 1955 und dem Abzug der Besatzungsmacht konnte Maria Weiß, nach nunmehr zehn Jahren, ihr geliebtes Cafe und die Konditorei wieder weiterführen.

Unterstützt wurde sie dabei von ihrer ältesten Tochter Emmy. Emmy hatte 1936 Hans Will (Techniker bei den Zeppelin-Werken in Friedrichshafen) geheiratet und hatte mittlerweile drei Töchter. Elisabeth geb. 1937, Renate geb. 1940 und Herlinde geb. 1943.



Familienfoto aus dem Jahre 1955

Um später die Konditorei und das Cafe von ihrer Mutter übernehmen zu können, musste Emmy Will-Weiß im Jahre 1961, mit bereits 56 Jahren die Gesellenprüfung für Konditoren ablegen. Emmy's jüngste Tochter Herlinde zeigte zur Freude der Mutter und Großmutter schon früh Interesse am Konditorhandwerk und begann die Lehre im Familienbetrieb unter dem Konditormeister Zandler.

Schon 1965 legte Herlinde Will mit erst 22 Jahren die Meisterprüfung für Konditoren erfolgreich ab!



Herlinde Will mit 12 Jahren zusammen mit Meister Zandler und zwei Gesellen



Herlinde Will bei der Freisprechefeier

Im Jahre 1969 verstarb Seniorchefin Maria Weiß und Tochter Emmy Will-Weiß führte nun, unter Mithilfe von Tochter Herlinde als Konditormeisterin und den beiden andern Töchtern Elisabeth und Renate im Verkauf und Service, den Betrieb weiter.

Das „noble, behagliche Stadtcafe“ wurde noch ein Jahr vor dem Tod von Maria Weiß geschmackvoll renoviert.

Nicht nur von den Bregenzern und den Touristen wurde das Cafe gerne besucht, sondern während der Festspielzeit auch von zahlreichen Schauspielern, Opern- und Operettensängern, den Dirigenten, den Mitgliedern des Wiener Sinfonieorchesters und den Balletttänzern. Balletttänzer Willi Dirlt und Burgschauspieler Josef Meinrad gehörten zu den häufigsten Gästen. Ein Gästebuch weist zahlreiche prominente Künstler aus und erinnert an viele bekannte Namen wie Attila und Paul Hörbiger, Fred Liewehr, Erich Auer, Heinz Moog, Paula Wessely, Gusti Wolf, Inge Konradi, Susi Nikoletti, Lisa Della Casa, Heinz Holecek, Waldemar Kmentt, Eberhard Wächter, Ewald Balsler und Hans Thimig.



Cafe nach der Renovierung 1968

Konditorei - Kaffee Emil Weiß - Bregenz	
Warme Getränke	
1 Portion Kaffee	1 Tasse Schokolade
1 Portion Kaffee, komplett	1 Tasse Milch
1 Tasse Kaffee mit Milch	1 Portion Schlagobers
1 Tasse Kaffee, schwarz	
1 Glas Melange	
	1 Pt. Tee m. Rum od. Cognac
1 Port. Molka mit Obers	1 Portion Tee mit Milch
1 Tasse Molka mit Obers	1 Gl. Tee m. Rum od. Cognac
1 Tasse Molka kl.	1 Glas Tee
	1 Glas Grog
Erfrischungen	
Frucht-Eis, gem. m. Vanille	Himbeerlimonade, natur
Frucht-Eis	Himbeerlimonade mit Soda
Vanille-Eis	Zitronenlimonade, natur
Eisbaftee	Zitronenlimonade mit Soda
Mineralwasser	
	Siphon
Stets frisches Gebäck am Büffet	

Hobé-Liköre	
Crème de Cacao	Kümmel cristallisé
Aprileot Brandy	
Triple sec	
Curacao	
Liköre	
Allaach	Crème de Mecca
Kümmel	Eiercognac
Kaiserbirn	Knickerbein
Cherry Brandy	
Orangenblut	
Marashino di Zara	
Dominikaner Klosterlikör	
Weinbrand	
Stroh Weinbrand	Kontuszóvka
Kirschwasser	Obst-Brantwein
Süßweine	
Gold Malaga	
Vermuth	
Portwein	
Stets frisches Gebäck am Büffet	Stets frisches Gebäck am Büffet

Im Jahre 1971 heiratete Herlinde Will/Weiß, Eckehard Gorbach aus Bregenz und wurde Mutter von zwei Söhnen.

Im Jahre 1985 starb Emmy Will/Weiß und das Cafe wurde, da sich Herlinde Will/Gorbach nicht in der Lage sah Familie und Betrieb unter einen Hut zu bringen, vorerst verpachtet. Später wurde das Cafe von den Nachkommen schweren Herzens verkauft. Damit fand eine Bregenzer „Cafehauslegende“ leider ein Ende. Heute befindet sich in den Räumlichkeiten des ehemaligen Cafes ein Restaurant.

Anmerkung: Die Verfasserin kommt nicht umhin eine persönliche Erinnerung an das Cafe und die Konditorei Weiß hinzuzufügen:

"Immer wenn ich als kleines Mädchen an der Hand der Großmutter oder Mutter das Cafe oder die Konditorei betrat, strömte mir sogleich ein „himmlischer Duft“ aus einer Mischung von Kuchen, Torten, Kaffee und Kakao in die Nase und wenn ich dann noch ein „Stückle“ frei auswählen konnte, im Plüschstuhl Platz nehmen durfte, den Duft eines herrlichen Kakaos einatmend, dann fühlte ich mich wie eine Königin!"

Die Verfasserin dankt Frau Herlinde Gorbach für die Informationen und die freundliche Unterstützung in Sachen „Cafehausgeschichte“!

Jof. Greußing, Bregenz
Kücheneinrichtungen Nähmaschinen
Gegründet 1875

Der Bregenzerwälder Josef Greußing, geb. 1840 in Bezau, eröffnete im Jahre 1875 in einem gemieteten Geschäftslokal einen Handel mit Küchengeräten, landwirtschaftlichen Geräten, Schuhmacherwerkzeugen, Nägeln und Nähmaschinen.

Das erste Geschäftslokal hatte Josef Greußing von Johann Grinz ab „Georgi“ also am 24.4. um den Mietzins von Fl. 350.- je Jahr mit einem Vertrag von 5 Jahren angemietet. Das Haus wurde im 2. Weltkrieg zerstört und befand sich bis dahin ungefähr an der Stelle, wo heute das Geschäft Bürobedarf Bartak steht.

Der Zeitpunkt war mit dem Beginn der Industrialisierung und der Eröffnung der Bahn nach Deutschland und in die Schweiz gut gewählt.

Am 5. April 1877 findet Josef Greußing Aufnahme im Bürgerverband der Stadt Bregenz.

Josef Greußing vermählte sich 1877 mit Aloisia Vögel, geb. 1842, aus Schwarzach. Sie war in erster Ehe mit einem Vetter namens Johann Georg Vögel verheiratet, welcher schon kurz nach der Verhehlung starb.

Schon im Jahre 1880 sah sich Josef Greußing in der Lage das Haus in der Bregenzer Kaiserstraße 11 zu erwerben und im selben Jahr eröffnete er auch seinen Großhandel.

Nach dem überraschenden Tod von Josef Greußing mit 54 Jahren, übernahm seine Frau Aloisia die Führung des Geschäftes. Sie war bei den Kunden sehr beliebt und neben der Tätigkeit als Geschäftsfrau versorgte sie auch noch den Haushalt und ihre Kinder Julius, Maria und Angelika.

Josef Greußing in Bregenz
empfiehlt bei gegenwärtiger Bedarfszeit in bester Auswahl und zu billigsten Preisen, 1883
Garten- und Feldgeräthe
aller Art, als: Spaten (Graben), Schaufeln, Feldhauen, Gartenhänel, eiserne Rechen, Dunggabeln, Wegschänfeln und Wegabzieher, Baumsägen, Garten-Kaupen- u. Buzscheeren, Baummeißel und Kraker, Pflanzenseher, Pflanzenkollen, u. dgl. mehr. Amerik. Spaten, Dunggabeln, Rechen, Schaufeln, etc. Feldmauschellen.

Inserat aus dem "Vorarlberger Volksblatt" 1883

Wasch-Maschinen.
Den Verkauf meiner hier bereits bekannten **ursachen** und **garantirt** besten Waschmaschinen habe für Bregenz und Umgebung an Herrn
Josef Greußing, Kaufmann in Bregenz, übertragen; bitte daher Bestellungen auf meine Maschine fortan ausschließlich an obige Firma zu richten, von welcher dieselben unter vollster Garantie und zu den billigsten Fabrikspreisen geliefert werden.
A. Toms, Wien, Mariahilferstraße, d. 3. in Bregenz.
Unter Bezugnahme hierauf halte mich zur Lieferung obiger Waschmaschinen empfohlen.
Josef Greußing, Kaiserstraße in Bregenz

Inserat aus dem „Bregenzer Tagblatt“ 1890