

Hans Jürgen Teuteberg (Hrsg.)

Die Revolution am Esstisch

Neue Studien zur Nahrungskultur
im 19. / 20. Jahrhundert



Franz Steiner Verlag Stuttgart 2004

IV. Gastronomie und außerhäusliche Anstaltskost

Vom Kaffeehaus zum „Beisl“¹ Zur Institutionalisierung der Wiener Gastronomie seit dem späten 18. Jahrhundert

VON ANDREAS WEIGL

Spätestens seit dem ausgehenden 18. Jahrhundert bestand in der klassischen „Konsumptionsstadt“ (W. Sombart) Wien ähnlich wie in anderen europäischen Metropolen ein entwickelter Gastronomiemarkt, der sich auf ein differenziertes Angebot und eine quantitativ bedeutsame Nachfrage stützen konnte. Diese Nachfrage beruhte ursprünglich vor allem auf der Versorgungsfunktion des Gastgewerbes. Ein nicht unerheblicher Teil der einheimischen Bevölkerung (Lakaien, Kutscher, Boten, Studenten, Handelsreisende, „Touristen“) war berufs- oder standesbedingt auf die Essensversorgung „außer Haus“ angewiesen. Zur Versorgungsfunktion trat jedoch spätestens seit dem aufklärerischen „Tauwetter“ der 1780er Jahre jene der öffentlichen Kommunikation im Sinne einer neuen bürgerlichen Öffentlichkeit. Mit dem Bedeutungsgewinn dieser Funktion war der Aufstieg des Wiener Kaffeehauses eng verknüpft, also einer Institution, mit der man alles andere als menschliche Ernährungsversorgung in Verbindung bringt. Im Industriezeitalter ging von der Nahrungs- und Genussmittelindustrie ein erheblicher Konkurrenzdruck auf die gastronomischen Massengewerbe aus, der für den historischen Tiefsstand der „Gaststättendichte“ im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts mitverantwortlich war. Ausgehend von einer ursprünglich „flachen“ Verteilung der Steuerleistungen war das 20. Jahrhundert generell durch eine ständige Zunahme der Beschäftigungs- und Kapitalkonzentration im Gewerbe gekennzeichnet. Auf einige wenige Großbetriebe entfiel ein immer grösserer Teil der gesamten Erlöse bzw. Beschäftigten. In den letzten Jahrzehnten haben sich überwiegend auf Kleinstbetriebe stützende „Beisl-Boom“ auf der einen und der (Groß-) Hotelboom auf der anderen Seite diesen Konzentrationsprozess noch weiter verstärkt. Langfristig betrachtet wies das Wiener Gastgewerbe aber eine vergleichsweise hohe Krisenresistenz auf, die sich auf eine flexible Anpassung an veränderte Marktbedingungen stützte. So überstanden etwa die Wiener Kaffeessieder die „kaffeelose“ Zeit während der Kontinentalsperre und den Staatsbankrott von 1811 relativ glimpflich. Dem Kaffeehaussterben nach 1918 machte in der Folge das Bankensterben Platz, während sich die Gastronomie allmählich wieder erholte. Zu dieser Krisenresistenz trug auch die Tradierung vermischter Lohnformen – vom Gastwirt als „Verleger“ des Zahlkellners“ bis zum modernen „Prozentlohn“ – und die quantitativ dominierende kleinbetriebliche Struktur nicht unerheblich bei.

¹ Beisl: Kleines Gasthaus mit typisch Wiener Küche.

Funktionen des Gastgewerbes

Das städtische Gaststättenwesen erfüllte seit seinen hochmittelalterlichen Anfängen eine wichtige Versorgungsfunktion innerhalb der urbanen Ökonomie. Im besonderen traf das auf einige sich in der frühen Neuzeit zu Metropolen entwickelnde Haupt- und Residenzstädte zu, die nicht nur einen kontinuierlichen Zustrom an Handels-, Handwerks- und Bildungsreisenden zu verzeichnen hatten, sondern auch erhebliche Bevölkerungsteile aufwiesen, die sich nicht im eigenen Haushalt oder im Haushalt des Dienstgebers versorgen konnten oder wollten. Dazu zählten wandernde Handwerksgesellen ebenso wie Bedienstete des Hofes. Auch andere Erwerbstätige in Dienstleistungsberufen, die eine häufige Beschäftigung „außer Haus“ bedingten, gehörten zu diesem Personenkreis. Gegen Ende des 18. Jahrhunderts bildete die Habsburgermetropole Wien, die zu diesem Zeitpunkt bevölkerungsreichste Stadt im Alten Reich, den wohl größten „Gastronomiemarkt“ in Mitteleuropa. Nach dem zeitgenössischen Lokalchronisten Johann Pezzl zählten Kammerdiener, Stallmeister, Lakaien, aber auch kurzfristig in der Stadt anwesende Händler, Kutscher, Boten und nicht zuletzt Geistliche, Studenten, Künstler und akademisch Gebildete zu den typischen Stammkunden der Wiener Wirte, Köche und „Traiteurs“ (Betreiber von Garküchen). Das alltägliche Treiben in einer „Garküche“ beschrieb Pezzl folgendermaßen: „Die Esser sitzen wie Heringe aufeinander, alles wird in größter Eile verzehrt, und sobald ein Tisch voll abgegessen hat, hebt er sich mit einmal auf und ein Trupp schon wartender leerer Magen nimmt den ledigen Platz ein.“² Diese Schilderung könnte sich durchaus auf ein modernes Fast-Food-Restaurant beziehen. Das Gastgewerbe hatte in seiner Geschichte auch andere Vorläufer der Fast-Food-Gastronomie zu bieten. Schon zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfüllten die damals an Beliebtheit gewinnenden Stehweinhallen eine ähnliche Funktion wie die heute an allen Ecken und Enden der Stadt anzutreffenden Buffets, Milchbars oder Imbissstuben. Nach einer Zählung aus dem Jahr 1994 hielten sich diese Art von „Kleingastronomie“-Betrieben und traditionelle Gastwirtschaften bereits die Waage.³ Dennoch verlor im Industriezeitalter die reine Versorgungsfunktion des Gastgewerbes aus mehreren Gründen an Bedeutung: Mit dem Aufstieg der Nahrungs- und Genussmittelindustrie erhielt der Ausschank alkoholischer Getränke und der Verkauf fertiger Speisen erhebliche und nicht zuletzt billige Konkurrenz. Außerhalb des Gaststättenwesens im engeren Sinn bedingte die Zunahme großbetrieblicher Unternehmensformen die Vermehrung nicht- oder kaum gewinnorientierter Werksküchen. Schließlich setzte auch die versuchte Selbsthilfe der Arbeiterbewegung in Form von Konsumgenossenschaften und Geselligkeitsvereinen der Gastronomie zu. Wenn die Wiener Gastronomie trotz dieser veränderten Marktbedingungen eine vergleichsweise hohe Krisenresistenz zeigte, so lag das primär an jener zweiten wichtigen Funktion, die sie erfüllte: der öffentlichen Kommunikation.

² Pezzl (1923), S. 361.

³ Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1994, S. 140.

Im josephinischen Wien der 1780er Jahre setzte ein wahres aufklärerisches Tauwetter ein, welches für einige Jahre dem öffentlichen „Räsonnement“ Tür und Tor öffnete. Von der Entstehung einer bürgerlichen Öffentlichkeit profitierten innerhalb des Gaststättenwesens vor allem die Kaffeehäuser, die nach bescheidenen Anfängen im späten 17. und frühen 18. Jahrhundert einen rasanten Aufschwung erlebten. Allein im Zeitraum 1779–1791 stieg die Zahl der Wiener Kaffeehäuser von 48 auf 81 dramatisch, während sie zwischen 1736 und 1779 lediglich von 37 auf 48 zugenommen hatte.⁴ Auch wenn die politische Reaktionszeit mit ihrem Spitzelwesen und Zensur der ersten kulturellen Blüte des Wiener Kaffeehauses in den 1790er Jahren ein rasches Ende setzte, hatte es sich als Institution bereits soweit etabliert, dass es wenig später im Zeitraum vom 2. August 1810 bis 13. Juni 1813 die „schreckliche“, kaffeelose Zeit während der Kontinentalsperre ohne merkliche Krisenerscheinungen überlebte, obwohl ihm sein Rohstoff abhanden gekommen war. Seine bleibende kulturgeschichtliche Bedeutung festigte das Wiener Kaffeehaus freilich erst im Fin de Siècle und der Zwischenkriegszeit; und dies, obwohl die ökonomische Krise nach 1918 auf das Konsumverhalten der Kaffeehausbesucher nicht ohne Einfluss blieb. „Das Kaffeehaus“, so resümierte der bekannte Wiener Volkskundler Gustav Gugitz, „ist nicht ein unumgängliches physisches Bedürfnis wie das Gasthaus geblieben, denn der Kaffeegenuss daselbst ist immer mehr zu einer nebensächlichen Bedeutung herabgesunken, und nicht der Anreiz der blauen Bohne war es allein, der die Kaffeehäuser auf die Dauer füllte, sondern die Gesellschaft, die sich in ihnen mit der Zeit einfand und mit dem Getränke nichts als eine Art Eintrittsgeld für geistigere und gesellschaftliche Bedürfnisse bezahlte, die ein Teil der Bevölkerung lange Zeit nur in den Kaffeehäusern befriedigen konnte.“⁵

Das Kaffeehaus blieb allerdings nicht der einzige Zweig des Wiener Gastgewerbes, für den die Funktion als wesentlicher Ort öffentlicher Kommunikation die zentrale Bedeutung erlangte. Während der „metternichschen Friedhofsruhe“ des Vormärz substituierte das Wiener Bürgertum öffentliches „Räsonnement“ durch Musik, Tanz und Luxus. Mit der multifunktionalen Gaststättenform des „Casinos“ – Kaffeerestaurant, Leseanstalt und Tanzlokal in einem – bildete sich ein dem jeweiligen Zeitgeist unterworfenen Typ bürgerlicher Luxusgaststätten wie der „Apollosaal“, das „Daumsche Elysium“ und das „Silberne Kaffeehaus“ heraus. Der Unternehmenszyklus dieser Betriebe betrug etwa 30 Jahre. Sie stellten den gesellschaftlichen Führungsanspruch der Aristokratie vielleicht ebenso radikal in Frage, wie das die „Kaffeehaus-Jakobiner“⁶ im späten 18. Jahrhundert getan hatten. Nach und nach gewannen auch die in den proletarischen Wohnbezirken gelegenen traditionellen Gasthäuser eine öffentlich-kommunikative Funktion: sie dienten der frühen Arbeiterbewegung als bevorzugter Versammlungsort. In der entwickelten Konsumgesellschaft des ausgehenden 20. Jahrhunderts wa-

⁴ Thiel (1911), 435; Gemeinnütziges Schema (1779), XLVIII; Nützliches Adreß- und Reisebuch (1792), S. 311.

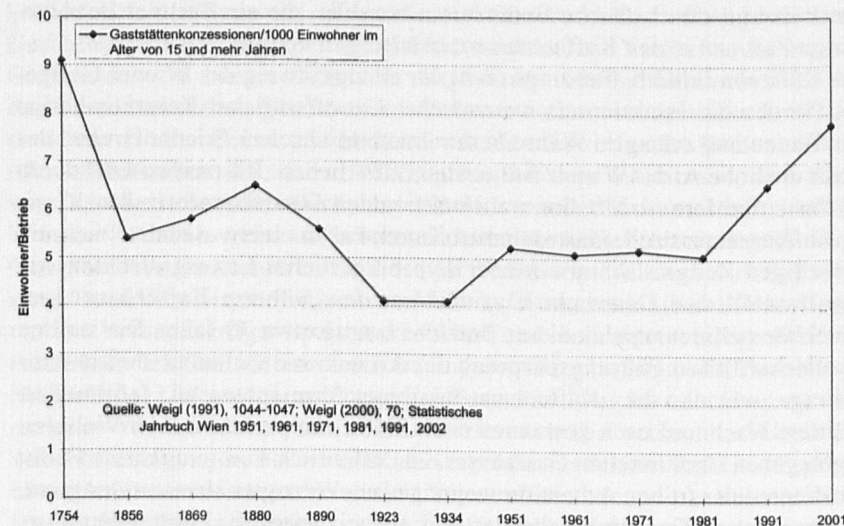
⁵ Gugitz (1940), S. 9.

⁶ „Kaffeehaus-Jakobiner“: Wiener Anhänger der Französischen Revolution, deren Radikalität sich aber nur auf das „Räsonnement“ im Kaffeehaus beschränkte.

ren es die aus dem Boden schießenden Szenelokale des seit etwa 1980 einsetzenden „Wiener Beisl-Booms“, die der kulturellen Tristesse der Wiederaufbau- und Wirtschaftswundergastronomie ein ziemlich abruptes Ende bereiteten. Die „hysterische Jagd nach Vergnügen im Wien von heute“⁷, wie sie eine Essayistin erst kürzlich konstatierte, profitierte von der allmählichen gesellschaftlichen Vereinnahmung von Jugendkulturen. Es sind aber nach wie vor Jugendkulturen, denen dieser innovative Teil der Wiener Gastronomie eine wichtige Öffentlichkeit bietet.

Wie bereits angedeutet, gab es bereits im barocken Wien, einer „klassischen Konsumtionsstadt“ (Werner Sombart), für das Gaststättenwesen ausgezeichnete Entwicklungsmöglichkeiten. Die quantitative Entwicklung der Gastronomie hielt jedoch in jener Phase der Stadtentwicklung, in der Wien auch als Industriestadt zu bezeichnen ist, nur teilweise mit dem demografischen Wachstum Schritt. Pauperismus, Proletarisierung und nicht zuletzt die Wirkungen der beiden Weltkriege und der Weltwirtschaftskrise sorgten für einen merklichen Rückgang der städtischen „Gastronomiedichte“. Im mariateresianischen Wien kamen etwa 90 Gast- und Beherbergungsbetriebe auf 10.000 Einwohner im Alter von 15 und mehr Jahren. Im 19. Jahrhundert bewegte sich dieser Wert jedoch nur um etwa 55 und sank in der Zwischenkriegszeit sogar auf rund 40. Erst der Boom der letzten 25 Jahre ließ die entsprechende Gaststättenzahl wieder auf fast 80 ansteigen.⁸

18. Graphik: Beherbergungs- und Gaststätdichte in Wien 1754–2001



⁷ Pataki (1992), S. 98.

⁸ Siehe nachfolgende Tabelle 18.

Das Gaststättenangebot

Zum Rückgang der „Gaststätdichte“ im Industriezeitalter trug auch die zunehmend mächtigere Konkurrenz der Nahrungs- und Genussmittelindustrie bei, wie beispielsweise folgende Zahlen illustrieren: Im Jahr 1907 wurden etwa 4.000 Schank- und fast 7.000 Handelsstätten mit der Schanksteuer belegt, während 1893 die Zahl Schankstätten (ca. 2.700) fast noch jener der Handelsstätten (ca. 3.400) entsprochen hatte.⁹ Der Aufstieg der Nahrungs- und Genussmittelindustrie zeitigte jedoch auch noch andere Wirkungen auf das Gastgewerbe. Von der Nahrungsmittelindustrie ging ein extern induzierter Rationalisierungsdruck auf das Gastgewerbe aus, welches teilweise um dieselbe Konsumentengruppe warb. Zudem gerieten zahlreiche, meist kleine Gastronomiebetriebe in Abhängigkeit von der kapitalkräftigen Brauindustrie. Im Zuge der durch den Börsenkrach von 1873 ausgelösten wirtschaftlichen Depression verschuldeten sich viele Wirte bei Brauereien, die sie mit günstigen Kreditkonditionen zu langfristigen Lieferverträgen drängten. Im Jahr 1912 dürften die Wiener Wirte bei den Brauereien mit rund 40 Millionen Kronen in der Kreide gestanden haben. Gegen das Auskaufen von Wirten durch Konkurrenzbrauereien entstanden in den 1880er Jahren sogenannte Kundenschutzabkommen, die den lokalen Braukartellen ein Höchstmaß an Marktmacht sicherten.¹⁰ Der 1885 gegründete „Brauherrenverein für Wien und Umgebung“ produzierte in der Zwischenkriegszeit etwa 40% der österreichischen Bierproduktion. Dieses Kartell kontrollierte bis zu seiner Auflösung im Jahr 1980 den Wiener Biermarkt.¹¹ Mit der Etablierung entwickelter Konsumgesellschaften und den Liberalisierungstendenzen im gemeinsamen EU-Binnenmarkt sind die alten Kartelle zwar verschwunden, an ihre Stelle traten allerdings oligopolistisch agierende internationale „Bauriesen“.

Der Umstand, dass die Konkurrenz der Nahrungs- und Genussmittelindustrie letztlich keine nachhaltige angebotsbeschränkende Wirkung zeigen konnte, verweist auf die hohe Anpassungsfähigkeit des Gastgewerbes in Hinblick auf veränderte Konsumpräferenzen. Schon im Zeitalter der Proto- und Frühindustrialisierung bestanden spezifische Gastronomiekulturen für fast alle Gesellschaftsschichten. Mit Blick auf die Wiener Kaffeehäuser im Vormärz bemerkte dazu der Berliner Adolf Glasbrenner: „In jenem findest du Kaufleute, hier Beamte, dort Schriftsteller und Schauspieler, hier Handwerker, dort deutsche Juden und hier griechische und türkische, die aus ihren ultralangen, buntbewickelten silberverzierten Pfeifen dampfen und Geschäfte untereinander machen. Auch die niedrigsten Klassen des Volkes haben ihre Kaffeehäuser und in allen wird gespielt, geplaudert, geschmaucht und die Langeweile auf jede Weise ferngehalten.“¹² In den modernen Konsumgesellschaften verschwanden manche standes- und später klassenspezifische Trennlinien und wurden teilweise durch generationsspezifische ersetzt. Der Angebotselastizität tat das freilich keinen Abbruch. Jedenfalls

⁹ Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1894, S. 204; 1907, 284.

¹⁰ Resch (2002), S. 154.

¹¹ Resch (2003), S. 70f.; Berg / Fischer (1992), S. 18f.

¹² Glasbrenner (1922), S. 128.

dürfte es u.a. der breiten und flexiblen „Produktspezialisierung“ des Gastgewerbes zu verdanken sein, dass es auch und gerade in der hedonistischen Konsumgesellschaft der Gegenwart seinen Platz mehr als behaupten konnte.

Angebotsseitig kennzeichnete das Wiener Gaststättenwesen des Ancien Régime jene Spezialisierung und Diversifizierung, wie sie für zünftisch organisierte lokale Versorgungsgewerbe („Polizeygewerbe“) bis zur Erteilung der Gewerbebefreiung im Jahr 1859 und teilweise auch darüber hinaus charakteristisch war. Neben den Gastwirten schenken ursprünglich lediglich die sogenannten Leitgeben Wein aus; sie nutzten als Pächter das Recht der Bürger, Wein ausschenken zu dürfen („leitgeben“). Dieser Ausschank wanderte nach und nach aus den Stadtkellern und Bürgerhäusern in die in den Weinbaudörfern der Vorortzone gelegenen bis heute populären „Heurigen“.¹³ Diese Weinschenken, die selbst erzeugten Wein, Most und Lebensmittel anboten, wurden in einer Zirkularverordnung Kaiser Josef II. vom 17. August 1784 auch formal legalisiert.¹⁴ Wein wurde jedoch auch von „Winkelleitgeben“ auf den zahlreichen adeligen und kirchlichen Grundherrschaften angeboten.

Schon seit dem Spätmittelalter trat das Bier in zunächst eher bescheidene Konkurrenz zum Wein. Braurecht und Ausschank waren seit dem 15. Jahrhundert vom Wiener Bürgerspital monopolisiert.¹⁵ Auf Grund der Verdrängung des Wiener Weinbaus durch ertragreichere protoindustrielle oder Wohnnutzungen und damit verbundener Steigerungen der Ausschankpreise sank der Weinkonsum vor allem ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts beträchtlich, während der Bierkonsum zunahm. Um 1750 kamen etwa 160 l Wein und 65 l Bier auf jeden Einwohner, um 1800 jedoch „nur“ noch 120 l Wein und 145 l Bier. Das waren freilich nach modernen Maßstäben immer noch exorbitante Pro-Kopf-Durchschnittsmengen. Im 19. und 20. Jahrhundert setzte sich bei insgesamt sinkendem Alkoholkonsum der Siegeszug des Bieres weiter fort. Um 1913 tranken die Wienerinnen und Wiener pro Kopf jährlich nur noch 26 l Wein, aber 135 l Bier. In Arbeitnehmerhaushalten war der Durchschnittsverbrauch noch deutlich niedriger. Erst seit etwa 1960 nahmen der Wein- und vor allem der Bierkonsum wieder zu, ohne allerdings die Bierkonsumwerte vor dem Ersten Weltkrieg auch nur annähernd zu erreichen. Im Jahr 1990 tranken Wiener Arbeiter rund 40, Angestellte rund 30 l Bier und etwa 10 l Wein pro Kopf und Jahr.¹⁶

Im Jahr 1685 erhielt der armenische Kaufmann, Dolmetsch und Kundschafter Johannes Diodato das erste Privileg für den Kaffeeausschank in Wien.¹⁷ Diesen betrieben in der Folge nicht nur die 1697 erstmals als Bruderschaft auftretenden bürgerlichen „Kaffeessieder“, sondern auch die später mit ihnen vereinten „Wasserbrenner“. Zu einem Zusammenschluss aller „Kaffeessieder“ kam es jedoch erst 1830. Gast- und Bierwirte vereinigten sich schließlich 1856. Auch nach Inkrafttreten der liberalen Gewerbeordnung von 1859 setzte sich das

¹³ Heurigen: Buschenschank, in dem der Wein der letzten Ernte ausgetrunken wird.

¹⁴ Sinhuber (1986), S. 24.

¹⁵ Berg, Fischer (1992), S. 4.

¹⁶ Sandgruber (1982), 187; Eder (2003), S. 258–261.

¹⁷ Teply (1980), S. 104.

zünftische Abgrenzungsgerangel munter fort. Die nunmehrige Genossenschaft der Gastwirte lief gegen den Ausschank von Bier und Wein durch „Greißler“, Werksküchen und Konsumvereine Sturm.¹⁸ Neben der Genossenschaft der „Kaffeessieder“ existierte eine der (Surrogat-)Kaffeeschenker – seit dem Vormärz ein an Bedeutung gewinnender Gewerbebranchen – die nur Kaffeesubstitute ausschenken und keinen Billardtisch aufstellen durften. Selbst der neueste Gastgewerbebranchen, der der Beherbergungsbetriebe, blieb von Abgrenzungsstreitigkeiten betroffen. Im Jahr 1922 fühlten sich die Wiener „Fremdenpensionen“ bemüßigt, aus dem Hotelverband auszutreten.¹⁹

Einkommens- und Vermögensverteilung

Abgesehen von ihrer Spezialisierung wies die Einkommensverteilung in den einzelnen Gastgewerben charakteristische, bis in das 20. Jahrhundert beobachtbare Eigenschaften auf. Während die Gast- oder Bierwirte als Massengewerbe eine linksschiefe Verteilung der Steuerleistungen charakterisierte, waren die Steuerleistungen der stärker bürgerliche oder aristokratische Besucher ansprechenden Kaffeessieder und ursprünglich auch der Branntweiner annähernd normalverteilt. Ein solches Verteilungsmuster zeigen die Steuerleistungen des Jahres 1756 ebenso wie jene des Jahres 1818.²⁰ Im Jahr 1896 – also bereits nach der zweiten großen Stadterweiterung, die die überwiegend proletarische Bevölkerung der Vororte in das Stadtgebiet mit einbezog – zahlten 46% der Hotels, Gasthöfe und Pensionen, 17% der Kaffeessieder und -schenker, aber nur 11% der Gastwirte (einschließlich aller Formen des Bier- und Weinausschanks) Erwerbssteuer der höchsten Steuerklasse von 40 fl und mehr. In der mittleren Steuerklasse mit 20 und 30 fl. waren jedoch die Branntweiner (46%) und die Kaffeessieder und Kaffeeschenker mit 32% stärker vertreten als die Fremdenbeherberger (22%) und Gastwirte (27,5%).²¹ Der eher großbetriebliche Gastgewerbebranchen der Fremdenbeherberger wies demnach sogar eine rechtsschiefe Verteilung der Steuerleistungen auf. Die privilegierte Stellung des Kaffeessiedergewerbes gegenüber anderen Gastgewerben (mit Ausnahme der Hotels) wird auch noch in der Verteilung der Nahrungs- und Genussmittelabgabe, einer Art Luxussteuer, in der Zwischenkriegszeit erkennbar. Von dieser Abgabe waren nur etwa jeder fünfte Gasthausbetrieb und jede fünfte Spirituosenchenke, jedoch mehr als jeder vierte Kaffeehausbetrieb betroffen.²²

Gastgewerbeberechtigungen galten ursprünglich als „radiziert“, dass heißt an den Besitz bestimmter Häuser gebunden. Hausbesitz war unter Wirten daher

¹⁸ Archiv der Fachgruppe Gastronomie, Ordner Geschichte über das Wiener Gastgewerbe, bearbeitet von Leopold Salomon, S. 277 f. „Greißler“: Lebensmitteleinzelhändler.

¹⁹ Gugitz (1940), S. 183; Geschichte des Gremiums (1929), S. 41.

²⁰ Wiener Stadt- und Landesarchiv, Unbehauste Bücher 1749/75 II, fol. 705-803D; Catastrum der Bürger 1818, 1819, fol. 36–37, 45–78, 153–164.

²¹ Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1897, S. 592.

²² Kammer für Arbeiter und Angestellte in Wien, Wirtschaftsstatistisches Jahrbuch 1929/30, S. 492–493.

verhältnismäßig häufig anzutreffen. Noch Mitte des 17. Jahrhunderts bezahlten 35% der Wiener Gastwirte Haussteuer. Zumindest im Stadtzentrum bildete jedoch bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert der hausbesitzende Wirt die seltene Ausnahme als die Regel. Im Jahr 1779 gab es in der Stadt nur noch 23 Wirte, 6 „Branntweiner“ und einen „Kaffeessieder“, die im Besitz eines Hauses waren.²³ Anders in manchen Vororten: Um 1800 besaßen im Vorort Neulerchenfeld, „des Heiligen Römischen Reiches größtes Gasthaus“, von 156 Häusern 103 Schankgerechtigkeiten.²⁴ Die Entwicklung eines freien Bodenmarktes machte jedoch auch vor den Vororten nicht Halt. Im Jahr 1894 existierten im gesamten Stadtgebiet einschließlich der ehemaligen Vororte nur noch 156 „radizierte“ Gastgewerbe, davon lediglich sechs für Branntweinschank und fünf für Kaffeessieder, bei einer Gesamtzahl von 3.539 Gastwirten, 882 Branntweinern und 674 Kaffeessiedern und Kaffeeschenkern.²⁵ Zumindest bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts trug der überdurchschnittliche Anteil von Immobilienbesitzern unter den Gastwirten zur insgesamt günstigen Vermögenslage im Wiener Gastgewerbe nicht unmaßgeblich bei. Nach Auswertungen Wiener Verlassenschaftsakten der Jahre 1815 und 1830 hatten mehr als 60% der im Gastgewerbe Erwerbstätigen zum Teil nicht unerheblichen Besitz. 1830 wies immerhin jede fünfte Verlassenschaft (Nachlass) eines im Gastgewerbe Tätigen Hausbesitz aus.²⁶

Im langfristigen Vergleich kennzeichnete das Wiener Gast- und Beherbergungsgewerbe ein tiefgreifender Konzentrationsprozess, der auch als „Industrialisierung“ des Gewerbes verstanden werden kann. Lediglich in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nahm die Konzentration der Erwerbssteuererträge ab, doch war das primär auf die Eingliederung der überwiegend proletarischen Vororte mit ihren kleinen Vorstadtkneipen zurückzuführen. In dem zentrumszentrierten Kaffeessieder- und Kaffeeschenkergerberbe spielte hingegen die „Proletarisierung“ eine ungleich geringere Rolle.

Noch gegen Ende des 18. Jahrhunderts war die relative Konzentration der Gewerbesteuerleistungen im Wiener (bürgerlichen) Gastgewerbe gering. Dies traf auch auf das in einer ersten Blüte stehende Kaffeessiedergewerbe zu. Im Gegensatz zu den Gastwirten zählten Gewerbeberechtigungen von Kaffeessiedern, die an bestimmte Häuser gebunden waren, zu den „Kammerhändeln“, die verkauft und damit auch grundbuchlich belastet werden konnten. Bei der Übertragung der Kammerhändel im Jahr 1786 in das städtische Grundbuch zeigte sich, dass das Kaffeessiedergewerbe insgesamt zu den lukrativsten Kleingewerben zählte. Die eingetragenen Kaffeessieder-Kammerhändel waren im Schnitt mit beinahe 5.000 fl grundbuchlich belastet, was einem Verkehrswert von mindestens 10.000 fl entsprochen haben dürfte, da die städtische Obrigkeit darauf achtete, dass die grundbuchlichen Belastungen maximal die Hälfte des Verkehrswertes erreichten. Damit wurden die kapitalisierten Kaffeessieder-Kammerhändel nur von den als überaus vermögend geltenden „Ölern“ (Ölhändlern) und geringfügig von

²³ Wiener Stadt- und Landesarchiv, Steueranschlüge 1650; Lichtenberger (1977), S. 108.

²⁴ Ziak (1979), S. 44.

²⁵ Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1897, S. 598.

²⁶ Friebe (1966), S. 69, 219–245; Bammer (1968), S. 175, 182.

den „Greißlern“ übertroffen und ließen somit viele andere Kleingewerbe weit hinter sich. Da die Belastungen einen hohen Variationskoeffizienten, also eine hohe relative Streuung aufwiesen, kann von einem ertragsmäßig weit aufgesplitteten „Kaffeehausmarkt“ im josefinischen Wien ausgegangen werden.²⁷ Immobilienbesitz von Kaffeessiedern war dennoch eher die Ausnahme als die Regel. Den 10 Kaffeessieder-Kammerhändeln des Jahres 1786 stand eine Gesamtzahl von 68 Kaffeessiedern gegenüber. Trotz bedeutender kommerzieller Anfangserfolge schlitterten daher wegen extrem hohen Lokalmieten in zentralen Lagen auch viele erfolgreiche Kaffeessieder in den Ruin. Spektakuläre Geschäftsaufösungen waren gerade im Vormärz als einer Phase drastisch steigender innerstädtischer Grundrenten häufig.

19. Tab.: Ertrags und Beschäftigungskonzentration im Wiener Gastgewerbe 1785–1988

| Gewerbe | Lorenz-Münzersches Konzentrationsmaß des/der | | | | | |
|-------------------------------|--|-------|-------------------|--------------|-------|-------|
| | Gewerbe/Erwerbssteuerertrags | | | Umsatz/Erlös | | |
| | 1785 ¹ | 1853 | 1896 ² | 1976 | 1983 | 1988 |
| Gastwirte ³ | 0,293 | 0,479 | 0,330 | 0,521 | 0,541 | 0,579 |
| Kaffeessieder | 0,229 | 0,398 | 0,336 | – | – | – |
| Branntweiner | 0,205 | 0,448 | 0,260 | – | – | – |
| Hotels/Pensionen ⁴ | – | – | 0,295 | 0,710 | 0,695 | 0,702 |
| Gastgewerbe ges. | 0,294 | 0,519 | 0,330 | 0,602 | 0,632 | 0,672 |

| Gewerbe | Lorenz-Münzersches Konzentrationsmaß der | | | | | |
|-------------------------------|--|-------|-------|-------|-------|-------|
| | Beschäftigung | | | | | |
| | 1902 | 1930 | 1939 | 1976 | 1983 | 1988 |
| Gastwirte ³ | 0,308 | 0,424 | – | 0,487 | 0,498 | 0,531 |
| Kaffeessieder | 0,282 | 0,426 | – | – | – | – |
| Branntweiner ⁵ | 0,150 | 0,185 | – | – | – | – |
| Hotels/Pensionen | 0,573 | 0,653 | – | 0,673 | 0,688 | 0,695 |
| Gastgewerbe ges. ⁶ | 0,364 | 0,496 | 0,435 | 0,566 | 0,584 | 0,620 |

¹ Bürgerliches Gewerbe. – ² Unter der Annahme, dass der Mittelwert der obersten Steuerklasse (40 oder mehr fl. C.M.) 45 beträgt. – ³ 1785: Einschließlich Bierwirte und Köche, 1930: Einschließlich Gemeinschaftsküchen, Milchtrinkhallen, Automatenbuffets, 1976–1988: Gastgewerbe gesamt ohne Beherbergung. – ⁴ Gasthöfe: 1785 und 1853 bei Gastwirten inkludiert. – ⁵ 1902: Einschließlich Spielhaltung. – ⁶ Ohne zum Zeitpunkt der Zählung außer Betrieb befindliche Unternehmen.

Quelle: Wiener Stadt- und Landesarchiv, Unbehauste Bücher 1776/87 I, fol. 108v–119v, 134v–224r, 402r–419v; II, 704r–811r; III, 1323v–1333r; Tafeln zur Statistik der Oesterreichischen Monarchie NF 2 Heft 5 1852–1854; Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1897, 592; 1939–1942, 222; Ergebnisse der Gewerblichen Betriebszählung 1902 (= Österreichische Statistik 75/3), Wien 1908, 11; Gewerbliche Betriebszählung in der Republik Österreich 1930. Ergebnisse für Wien, Wien 1932, 39, 44; Österreichisches Statistisches Zentralamt (Hg.), Beherbergungs- und Gaststättenwesen 1976, 1983, 1988 (= Beiträge zur Österreichischen Statistik 508/1, 794/1, 996/1). Wien 1979, 1988, 1991

²⁷ Chaloupek, Wagner, Weigl (1991), S. 1026–1028.

Im 20. Jahrhundert nahm die relative Kapital- und Beschäftigtenkonzentration bedeutend zu²⁸; und zwar schon sehr erheblich zwischen 1902 und 1930. Lediglich die Weltwirtschaftskrise unterbrach diesen Trend kurzfristig.²⁹ Diese Zunahme wurde zunächst von Anteilsgewinnen der Großbetriebe begleitet. Während sich im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts der Anteil der Betriebe mit mehr als 20 Beschäftigten von 16 auf 31% nahezu verdoppelte, ging jener der Kleinbetriebe mit weniger als 6 Beschäftigten zurück. In dieser Gruppe gewannen Familienbetriebe ohne unselbständig Beschäftigte an Bedeutung.³⁰ Im letzten Viertel des 20. Jahrhunderts spielten hingegen Großbetriebe rein quantitativ eine ungleich geringere Rolle. Im Jahr 1988 zählten nur 4% der Gast- und Beherbergungsbetriebe zur Kategorie mit 20 und mehr Beschäftigten. Diese verhältnismäßig kleine Zahl an Großbetrieben vereinigte jedoch einen immer größeren Anteil an Beschäftigten und Erträgen auf sich. Die relative Beschäftigten- und Umsatzkonzentration nahm kontinuierlich weiter zu, und zwar gar nicht so sehr in der teilweise bereits in der Zwischenkriegszeit großbetrieblich orientierten Fremdenbeherbergung, sondern auch im übrigen Gastgewerbe.

Konjunkturelle Einflüsse

Was die Wirkungen konjunktureller Schwankungen der gesamten Volkswirtschaft auf das Gastgewerbe anlangt, scheint auch die Wiener Gastgewerbegeschichte die Beobachtung Gustav Schmollers eingeschränkt zu bestätigen, der in Zeiten ökonomischer und politischer Krisen ein antizyklisches Anschwellen der Zahl der Schankstätten festgestellt hatte.³¹ Die Rezessionsresistenz des Gewerbes dürfte nicht zuletzt mit der raschen „Produktanpassung“ an geänderte Nachfragestrukturen zu tun haben. Die hohe Substitutionskraft des Gastgewerbes erwies sich beispielsweise während der Kontinentalsperre in der napoleonischen Zeit. „Weil halt mit dem Surrogatkaffee gar nichts mehr z' verdienen ist und auch den Billiardspielern der Zwirn [das Geld] nach und nach ausgeht, so verleg'n sich mehrere Kaffeesieder auf's Kostgeben, und bey einigen soll Speis und Trunk, und auch der Preis christlicher seyn, als in den meisten Wirtshäusern; deswegen soll'n's auch ein starken Zulauf haben“, so der „Eypeldauer“, ein zeitgenössischer Kolumnist.³² Nach dem Ersten Weltkrieg mussten zwar kurzfristig nicht wenige große Kaffeehäuser Bankfilialen weichen³³, um allerdings nach der Bankenkrise ab 1929 allmählich wieder den Platz der Banken im öffentlichen Raum einzuneh-

²⁸ Siehe Tabelle 19. Für den Vergleich der Kurven der Beschäftigungs- (1902–1988) und Steuerertrags-/Umsatzkonzentration (1896–1988) gilt „Lorenzdominanz“.

²⁹ Der geänderte Gebietsstand infolge der nach 1945 weitgehend rückgängig gemachten nationalsozialistischen Gebietsveränderung, die auch kaum verstärkte Umlandgemeinden in das Stadtgebiet mit einbezog, macht allerdings einen Vergleich der Gewerbezahlungen von 1930 und 1939 problematisch.

³⁰ Gewerbliche Betriebszählung 1902, 1930.

³¹ Schmoller (1975), S. 436.

³² Briefe eines jungen Eipeldauer (1811), 12. Heft, S. 23 f.

³³ Hirschfeld (1927), S. 7.

men. Dies belegen u.a. die Ergebnisse der zeitgenössischen Berufszählungen: Die Zahl der Berufstätigen im Wiener Gastgewerbe sank zwischen 1910 und 1923 um 10%, die im Kreditwesen stieg um 113%. Von 1923 bis 1934 verzeichnete das Gastgewerbe trotz der Rezession einen Anstieg um 17%, das Kreditwesen jedoch einen Rückgang um 47,5%.³⁴ Damit soll freilich nicht gesagt sein, dass das Wiener Gastgewerbe von gesamtökonomischen Schocks völlig unberührt geblieben wäre. So gingen ein Jahr nach dem Staatsbankrott von 1811 allein drei von rund 75 Kaffeehäusern in Konkurs. In der Zeit der Hyperinflation wechselte im Jahr 1920 jeder vierte Gastgewerbebetrieb seinen Besitzer.³⁵ Auch in den krisenhaften 1930er Jahren ist ab 1936 eine deutlich rückläufige Zahl der Konzessionen festzustellen. Zwischen 1935 und 1937 nahm die Zahl der Gastwirtkonzessionen um 3,8%, die der Spirituosen schänker um 4,6%, die der Kaffeesieder und -Kaffeeschenker um 2,4% ab.³⁶ Der weitere Rückgang nach dem „Anschluss“ 1938 hatte außerökonomische Gründe: Er stand offensichtlich mit „wildem Arisierung“ des jüdischen Eigentums in Verbindung.

In welchem Verhältnis die Umsätze der Kaffeehäuser im Verhältnis zu jenen der Verbrauchsgüter schwankten, lässt sich aus dem vom Österreichischen Institut für Konjunkturforschung in Wien veröffentlichten Indizes ablesen. Nach den Berechnungen des Instituts fiel der gesamtösterreichische Index der Kaffeehaus-

20 Tab.: Pro-Kopf-Verbrauchsangaben für Nahrungs/Genussmittel und Gastronomie in EURO 2000 bzw. ausgeübte Gastronomiekonzessionen in Wien 1954–2000.

| Jahr | Verbrauchsausgaben in EUR 2000 | | | „außer Haus“/ „im Haus“ in % | Betriebe ¹ | |
|-----------|--------------------------------|--------------------------------|---------------------------|------------------------------------|-----------------------|------------|
| | Nahrungs- mittel | Alkohol + Genuss- mittel | Café, Restau- rants | | absolut | 1954 = 100 |
| 1954 | 129,26 | 13,96 | 11,39 | 7,95 | 7.330 | 100 |
| 1964 | 152,90 | 22,64 | 19,38 | 11,04 | 7.027 | 96 |
| 1974 | 158,64 | 26,32 | 35,94 | 19,43 | 7.054 | 96 |
| 1984 | 186,15 | 38,68 | 61,65 | 27,42 | 7.375 | 101 |
| 1999/2000 | 216,49 | 41,42 | 109,30 | 42,38 | 10.096 | 138 |

¹ 1955, 1964, 1974, 1984, 2000; Nicht ruhende Fachgruppenmitgliedschaften der Sektion „Fremdenverkehr“ der Wirtschaftskammer Wien.

Quelle: Weigl (2002), 35. – Statistisches Jahrbuch der Stadt Wien 1955, 483; 1964, 216; 1974, 159; 1094, 177; 2001, 134.

³⁴ Walter Schiff, Die Berufsverhältnisse in Wien und deren Entwicklung (=Mitteilungen aus Statistik und Verwaltung der Stadt Wien 1928, 2. Sonderheft, 45 f.; Die Ergebnisse der österreichischen Volkszählung vom 22. März 1934. Bd. Wien (=Statistik des Bundesstaates Österreich 3), Wien 1935, S. 25, 27.

³⁵ Kammer für Handel, Gewerbe und Industrie in Wien, Bericht über die Industrie, den Handel und die Verkehrsverhältnisse in Wien und Niederösterreich während der Jahre 1919 und 1920, Wien 1922, 488 f.

³⁶ Weigl (1991), S. 1046.

umsätze (mit Basis Durchschnitt 1923–1931 = 100), der von den Wiener Kaffeehäusern maßgeblich bestimmt wurde, im Jahr 1932 auf einen Wert von 73, der der Verbrauchsgüter im Allgemeinen jedoch nur auf 94. Der Umsatzindex der Lebensmittel stieg in der Krise sogar geringfügig an (1932 = 102). Dennoch fiel der Umsatzrückgang in den Kaffeehäusern insgesamt schwächer aus als jener der Produktionsgüter (1932 = 68).³⁷

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts begleitete eine im Vergleich zu den Nahrungs- und Genussmittelausgaben überproportionale Zunahme des „Verzehrs außer Haus“ den Aufstieg entwickelter Konsumgesellschaften. Mitte der 1950er Jahre gaben Wiener Haushalte monatlich Pro-Kopf etwa 143 Euro (zu Preisen 2000) für Nahrungs- und Genussmittel, jedoch nur 11 Euro für Gastronomiebesuche aus. Um die Jahrtausendwende verhielten sich die jeweiligen Ausgabentöpfe wie 258 zu 109. Die realen jährlichen Wachstumsraten der Gastronomieausgaben lagen zwischen 3,5 und 6,5%, die der Nahrungsmittelausgaben etwa zwischen 0,5 und 1,5%. Dennoch sorgte das dynamische Ausgabenwachstum in Gastronomiebetrieben erst seit etwa Mitte der 1980er Jahre für eine entsprechende quantitative Ausweitung des Angebots. Offensichtlich war erst bei einem durchschnittlichen Wert von 50 Euro und mehr (zu Preisen 2000) nachfrageseitig eine Grenze erreicht, die auch angebotsseitig zu einer merkbaren Veränderung führte.³⁸

Die Entlohnungsformen

Die wirtschaftlichen und sozialen Beziehungen zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer im Gastgewerbe waren lange Zeit durch paternalistische Abhängigkeiten geprägt. Die im Gewerbe üblich Entlohnungsform – eine Mischung von Geldlohn und Naturallohn – bot den Arbeitgebern vielfältige Chancen der Aufrechterhaltung alter persönliche Abhängigkeiten. Am besten stand es finanziell noch um den Zahlkellner. Zwischen Wirt und ihm bestand nämlich eine indirekte Lohnabhängigkeit. Der gastwirtschaftliche Unternehmer agierte gleichsam als Verleger, der es dem Kellner ermöglichte, Gewinne in Form von Trinkgeld oder durch den Verkauf von Tabakwaren zu machen. Dafür bediente er sich unentgeltlich seiner Arbeitskraft. Das übrige Dienstpersonal erhielt in der Regel Geldlöhne, die durch verpflichtende und gewohnheitsrechtlich festgelegte Abzüge für „Kost und Quartier“ aber stark gemindert wurden. Der Umstand, dass sich die Wohnung der im Gastgewerbe Beschäftigten auch häufig im Haus des Arbeitgebers und damit in der Nähe ihres Arbeitsplatzes befand, bildete ähnlich wie in bäuerlichen und handwerklichen Haushalten weiterhin für ein hohes Maß an existenzieller Abhängigkeit. Dies erscheint als ein auffälliger Kontrast zu den sich in Großstädten wie Wien bereits weitgehend durchgesetzten modernen Lohnarbeiterverhältnisse. Eine zeitgenössische Schilderung beschreibt die Verhältnisse anschaulich: „Das untergeordnete Personal steht im Solde des Wirthes, erhält

³⁷ Monatsberichte des österreichischen Instituts für Konjunkturforschung 1933, S. 216.

³⁸ Siehe Tabelle 20.

von ihm die Kost und logirt in einer Art von Schubladekästen, welche während des Tages und des Abends den Gästen als Sitze dienen und eher mit jedem anderen Dinge Aehnlichkeit haben, als mit einem Bette.“³⁹ Den ersten Kollektivvertrag schlossen Unternehmer und Angestellte erst im Mai 1919.⁴⁰ Die Tradierung „vermischter“ Entlohnungsformen blieb jedoch bis in die Gegenwart bestehen. Während die Küchenangestellten in der Gastronomie allgemein übliche Festlöhne erhalten, werden die Löhne all jener Beschäftigten, die mit Gästen direkt in Kontakt treten, als Prozentlöhne anteilmäßig an den Umsatz gekoppelt. Daraus resultieren starke Anreize für lange Arbeitszeiten und erhebliche Schwankungen des Monatslohns. Ein Korrektiv besteht allerdings insofern, als der Kollektivvertrag für „Prozentlöhner“ einen Mindestlohn garantiert.⁴¹ Was die Einkommensunterschiede unter den gastgewerblichen Angestellten anlangt, so ist von einer deutlichen Verflachung der Einkommenspyramide im Industriezeitalter auszugehen. Um 1870 verdienten Oberkellner in manchen Fällen 100 fl und mehr. Das entsprach dem Zwanzigfachen des gastgewerblichen Hilfspersonals. 1913 lag das mittlere Einkommen von Kaffeehauskellnern ohne Trinkgeld bei 70, das der Kaffeeköchinnen bei 40 Kronen.⁴² Im Jahr 1929 stand einem Oberkellner eines Gasthauses laut Kollektivvertrag mit 76 ATS kaum das Doppelte einer Kaffeeköchin mit 42,80 ATS zu. Gegen Ende des 20. Jahrhunderts haben sich die Unterschiede bei den Mindestfestlöhnen sogar noch weiter verringert. Diese lagen ab 21 Dienstjahren beispielsweise beim Küchenchef bei 17.930 ATS, bei Hilfskräften jedoch bei 13.310 ATS.⁴³ Dabei ist allerdings davon auszugehen, dass bei qualifiziertem Personal die Gehaltsvereinbarungen weit über den Mindestfestlöhnen lagen.

Resümee

Im Gegensatz zu kulturgeschichtlichen Aspekten hat die Wirtschaftsgeschichte des Gastgewerbes bisher wenig Interesse in der deutschsprachigen Forschung gefunden.⁴⁴ Dies ist umso erstaunlicher, als gerade in den letzten Jahrzehnten jene Funktionen, auf denen seine ökonomische Attraktivität beruht, einem erheblichen Wandel ausgesetzt waren. Einerseits nimmt die Versorgung außerhalb des eigenen Haushalts gerade in den großstädtischen Einzel- und Doppelverdiener-Haushalten laufend zu. Andererseits leben wir in einer neuen „Netzwerkgesell-

³⁹ Alland (o. J.), S. 141.

⁴⁰ Poetzsch (1931), S. 408 f.

⁴¹ Schmee (1999), S. 144–147.

⁴² Niederösterreichische Handels- und Gewerbekammer, Die Arbeits- und Lohnverhältnisse in den Fabriken und Gewerben Nieder-Oesterreichs, Wien 1870, 87; Zentralorganisation der Hotel-, Gast- und Kaffeehausangestellten Oesterreichs, Gehilfenausschuß der Genossenschaft der Kaffeesieder in Wien (Hrsg.), Die sozialen Verhältnisse der Kaffeehaus-Angestellten. Eine Gefahr für das Kaffeehaus besuchende Publikum, Wien 1913.

⁴³ Weigl (1991), S. 1122–1125; Schmee (1999), S. 146.

⁴⁴ Am ehesten kann noch in der britischen Forschung von einer intensiveren Befassung mit dem Thema ausgegangen werden. Dazu exemplarisch Haydon (1994). Vergl. als neuesten Überblick für den deutschsprachigen Raum Teuteberg (2003).

schaft“, deren Verklammerung nicht nur durch elektronische Medien, sondern auch durch in Großstädten verdichtete freizeitorientierte Dienstleistungen funktioniert. Gerade die Gastronomie als expandierender Wirtschaftszweig scheint prädestiniert, von diesen Trends nachhaltig zu profitieren. Ihr wirtschaftliches Gewicht, vor allem innerhalb der Großstadtökonomie dürfte generell weiter zunehmen. Es bleibt zu hoffen, dass dies auch zu einer intensiveren Beschäftigung mit ihren wirtschaftsgeschichtlichen Grundlagen führen wird.

Literatur

- Alland, L., Licht und Schattenbilder aus dem Wiener Leben, Leipzig o. J.
- Bammer, Winfried, Beiträge zur Sozialstruktur der Bevölkerung Wiens aufgrund der Verlassenschaftsakte des Jahres 1830 (ungedr. phil. Diss.), Wien 1968.
- Berg, Heinrich/Karl Fischer, Vom Bürgerspital zum Stadtbräu. Zur Geschichte des Bieres in Wien (=Wiener Geschichtsblätter 1992, Beiheft 3).
- Chaloupek, Günther/Michael Wagner/Andreas Weigl, Handel im vorindustriellen Zeitalter: Der kanalisiert Güterstrom, in: Günther Chaloupek/ Peter Eigner/Michael Wagner (Hrsg.), Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740–1938. Tl. 2: Dienstleistungen (=Geschichte der Stadt Wien 5), Wien 1991, S. 999–1036.
- Eder, Franz X., Privater Konsum und Haushaltseinkommen im 20. Jahrhundert, in: Franz X. Eder [u.a.], Wien im 20. Jahrhundert. Wirtschaft, Bevölkerung, Konsum (=Querschnitte 12), Innsbruck [u.a.] 2003, S. 201–285.
- Frießen, Birgit, Die Sozialstruktur Wiens am Anfang des Vormärz Residenzstadt Wien, Wien 1779.
- Glasbrenner, Adolf, Bilder und Träume aus Wien. Hrsg. von Adam Müller-Guttenbrunn, Wien 1922.
- Gugitz, Gustav, Das Wiener Kaffeehaus. Ein Stück Kultur- und Lokalgeschichte, Wien 1940.
- Haydon, Peter, The English Pub. A History, London 1994.
- Hirschfeld, Ludwig, Kaffeehauskultur (1927), in: Das Wiener Kaffeehaus. Von den Anfängen bis zur Zwischenkriegszeit (= 66. Sonderausstellung des Historischen Museums der Stadt Wien), Wien 1980, S. 7–12.
- Lichtenberger, Elisabeth, Die Wiener Altstadt. Von der mittelalterlichen Bürgerstadt zur City, Wien 1977.
- Nützlich Adreß- und Reisebuch oder Archiv der nöthigsten Kenntnisse von Wien für reisende Fremde und Inländer, Wien 1792.
- Pataki, Heidi, Lokalszene und Szenelokal. Von Talmi, Glanz und Erschöpfung, in: Renate Banik-Schweitzer [u.a.] (Hrsg.), Wien wirklich: Der Stadtführer, Wien 1992, S. 96–103.
- Pezzl, Johann, Skizze von Wien. Ein Kultur- und Sittenbild aus der josephinischen Zeit, Graz 1923.
- Poetzsch, Hugo, Geschichte der Zentralorganisation der Hotel-, Gast- und Kaffeehausangestellten und verwandter Berufe Österreichs, Wien 1931.
- Resch, Andreas, Industriekartelle in Österreich vor dem Ersten Weltkrieg. Marktstrukturen, Organisationstendenzen und Wirtschaftsentwicklung von 1900 bis 1913 (= Schriften zur Wirtschafts- und Sozialgeschichte Bd. 74), Berlin 2002.
- Resch, Andreas, Große Marktmacht in einer kleinen Volkswirtschaft: die österreichischen Kartelle in der Zwischenkriegszeit, in: derselbe (Hrsg.) Kartelle in Österreich. Historische Entwicklungen, Wettbewerbspolitik und strukturelle Aspekte (= Veröffentlichungen der Österreichischen Gesellschaft für Unternehmensgeschichte Bd. 23), Wien 2003, 45–94.
- Sandgruber, Roman, Die Anfänge der Konsumgesellschaft. Konsumgüterverbrauch, Lebensstandard und Alltagskultur in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert (= Sozial- und wirtschaftshistorische Studien Bd. 15), Wien 1982.

- Schmee, Josef, Arbeits- und Lohnbedingungen – die andere Seite der Medaille im Wiener Hotel- und Gastgewerbe, in: Josef Schmee, Andreas Weigl (Hrsg.), Wiener Wirtschaft 1945–1998. Geschichte – Entwicklungslinien – Perspektiven, Frankfurt/M. [u.a.] 1999, S. 144–149.
- Schmoller, Gustav, Zur Geschichte der deutschen Kleingewerbe im 19. Jahrhundert, Hildesheim/New York 1975 (ND der Ausgabe Halle 1870).
- Sinhuber, Bartel F., Der Wiener Heurige. Geschichte und Geschichten, Wien/München 1986.
- Teuteberg, Hans Jürgen, The Rising Popularity of Dining Out in German Restaurants in the Aftermath of Modern Urbanization, in: Marc Jacobs / Peter Scholliers (Hrsg.), Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century, Oxford / New York 2003, S. 281–299.
- Thiel, Viktor, Gewerbe und Industrie, in: Geschichte der Stadt Wien, Bd. 4, Wien 1911, S. 411–523.
- Weigl, Andreas, Demographischer Wandel und Modernisierung in Wien (= Kommentare zum Historischen Atlas von Wien 1), Wien 2000.
- Weigl, Andreas, Gaststätten: Zur Ökonomie der Geselligkeit, in: Günther Chaloupek/Peter Eigner/Michael Wagner (Hrsg.), Wien. Wirtschaftsgeschichte 1740–1938. Tl. 2: Dienstleistungen (=Geschichte der Stadt Wien 5), Wien 1991, S. 1037–1127.
- Weigl, Andreas, Der langfristige Wandel des Konsumverhaltens Wiener Haushalte im Spiegel der Konsumerhebungen – eine Rückrechnung auf Basis der COICOP, in: Statistische Mitteilungen der Stadt Wien 2002/4, S. 29–40.
- Ziak, Karl, Des Heiligen Römischen Reiches größtes Wirtshaus. Der Wiener Vorort Neulerchenfeld, Wien 1979.
- Zur Geschichte des Gremiums der Hoteliers in Wien, in: Festschrift hrsg. anlässlich des 40jährigen Jubiläums vom Gremium der Hoteliers in Wien, Wien 1929, S. 34–43.