

## SCHWEIZER ZUCKERBÄCKER IN MISKOLC (Auszug)

Schon am Ende des XVIII. Jahrhunderts kamen Schweizer Zuckerbäcker nach Ungarn. Der erste, den wir kennen ist Barthotomäus Bertha, geboren in Ftan, der am 9. September 1793 in der Stadt Pest (historischer Stadtkern der heutigen Hauptstadt Budapest am linken Donauufer) das Recht erhält, *Zachari pistura ars vulgo Mandoletty Backerey* zu betreiben und dann ab 1802 mit stillschweigender Duldung des Stadtrates auch als *Zuckerbäcker* tätig war. Ebenfalls Ftaner Herkunft war der Zuckerbäcker Peter Troll, der am 11. August 1804 Pester Bürgerrecht erhielt und von 1812 bis 1817 auf der Budaer Burg (historischer Stadtkern des heutigen Budapest auf dem rechten Donauufer) sein Gewerbe ausübte. Ebenfalls in Ftan gebürtig waren Peter Parceller, der 1817 Trolls Geschäft übernahm und Stefan Nicolai, der von 1832 bis 1848 in Pest tätig war. Aus Castasegna im Kanton Graubünden kam Lorenz Polli, der von 1843 bis 1850 in Pest Zuckerbäcker war. Aus Schaffhausen stammt der Zuckerbäcker Jacob Johann Oswald, der von 1808 bis zu seiner Pleite im Jahre 1813 in Pest tätig war. Im XIX. Jahrhundert war die überwiegende Mehrheit der ungarischen Zuckerbäcker in der Provinz italienischer oder schweizer Herkunft.

In Miskolc, wo schon zu Beginn des XVIII. Jahrhunderts eine lebhafte Handelstätigkeit zu verzeichnen war, eröffnete am 20. Juli 1828 der aus Wien kommende Schweizer Zuckerbäcker Johann Jost „Helveczius“ seine mit einem Kaffeehaus kombinierte Konditorei. Nach kurzer Miskolcer Tätigkeit starb Johann Jost.

Am 29. August 1833 meldet Rudolph Zuan, Zuckerbäcker aus Eperjes, in einem Schreiben dem Rat der Stadt Miskolc, dass er „...sämtliche Gewerbetensilien des verstorbenen Herrn Johann Jost von seiner Witwe“ gekauft habe. Rudolph Zuan nahm als Mitinhaber seinen Verwandten und Meisterkollegen, den am 26. Juli 1807 in Stampa Kanton Graubünden geborenen Jakob Silvestri zu sich und stellte ihn schon im August 1833 im Geschäft des verstorbenen Johann Jost an.

Jakob Silvestri war lange Zeit in Miskolc als Zuckerbäcker. Sein Laden war mit dem Aushängeschild „Zur Jungfrau“ gekennzeichnet. In seinem Geschäftsbuch „Libro dell'Entrata della Bottega“ hat er täglich Angaben über seine Tätigkeit und über seinen Umsatz niedergeschrieben, begonnen mit dem Jahr 1833, beendet mit dem Jahr 1869. Neben den Konditoreiwaren und

Angaben über den Umsatz hat er auch wichtige Ereignisse im Leben der Stadt eingetragen.

Seine Gäste assen Biscuits, Butterteigwaren, Linzer, Grillage, Makronen, Catalanibrot und Paganini. Die heutigen Torten mit Sahne und Creme waren damals noch unbekannt. Die Gäste bekamen auch verschiedene Liköre, kalten und heissen Punsch, Eis. Der Laden war nicht nur Verkaufsstelle, sondern auch Konditorei.

Die ersten Konditoreien, in denen man auch sitzend konsumieren konnte, tauchten in Ungarn anfangs des XIX. Jahrhunderts auf. Früher hat der Zuckerbäcker die dazu nötigen Dienstleistungen (Geschirr, Besteck, Bedienung, Abwäsche) nicht geboten, derartige Einrichtungen und Gegenstände waren im Laden nicht vorhanden. Im Geschäft wurden nur die fertigen Waren verkauft. Die Umstellung auf dortigen Verzehr ging wahrscheinlich — nach einem Vergleich der Quellen — auf Anregungen der aus der Schweiz nach Ungarn übersiedelten Konditoren zurück. Silvestri versorgte mit seinen Waren auch Bälle, private Tanzabende, auch Konzerte. Die Bedienung war Aufgabe seiner Gehilfen. Wegen Beschaffung des Rohmaterials und auch in anderen geschäftlichen Angelegenheiten stand Silvestri in Verbindung mit Pest und mit den nordungarischen (heute slowakischen) Städten.

Silvestri beschäftigte in seinem Geschäft weder Gehilfen, Lehrjungen noch Familienmitglieder. Trotzdem wurde er bei der Zusammenschreibung von Miskolcer Kaufleuten, Gewerbetreibenden und Honoratioren im Jahre 1856 als Silvester und Co. erwähnt. Wer sein Mitinhaber war, konnte nicht festgestellt werden. Das Haus, in dem das Geschäft war, wurde inzwischen Silvestri's Eigentum. Hier war auch seine Wohnung, in der er am 18. Januar 1869 starb. Das Haus erbte seine Frau. Das Geschäft hat zuerst die Witwe, später der in Casaccia am 2. Oktober 1824 geborene Rudolph Giovannini, der Bruder seiner ersten Frau, fortgeführt. Giovannini hat am 7. August 1859 in Miskolc Johanna Herke geheiratet.

Im Falle Giovanninis spielen ähnliche Beweggründe eine Rolle wie bei den meisten Graubündener Zuckerbäckern: er kam nach Ungarn zu seinem Schwager, der hier Zuckerbäcker war, um entweder das Handwerk zu erlernen oder als Geselle zu arbeiten. Dann folgte die Heirat, Familiengründung, und er blieb hier.

Nach Giovanninis Tod braucht seine Witwe fachmännischen Geschäftsführer. Jetzt trat wieder die Verwandtschaft aus Graubünden in den Vordergrund: Geschäftsführer wurde Oskar Prevosti, geboren am 23. Februar 1851, der Adoptivsohn Antons, des Bruders von Frau Silvestri, geb. Sara Prevosti. Oskar Prevosti arbeitete jahrelang bei seinem Verwandten Jakob Silvstri, nach mehreren Wanderjahren kehrte er nach Miskolc zurück, um hier das Geschäft des verstorbenen Giovanninis zu führen, dessen Eigentümer er später wurde. Zu Anfang des Jahres 1895 hat er es nämlich Albert Rábel *übergeben*, der am 8. April 1895 das Gewerbeamt bekam und der Konditor des schweizerischen Geschäftes wurde.

Sara Prevosti, Jakob Silvestris Witwe, starb am 27. Juni 1895 im Alter von 70 Jahren. Das Haus mit der Konditorei erbt Oskar Prevosti, der es am

10. Juli 1905 an Albert Rábel verkauft. Prevosti kehrt entweder 1909 oder 1912 in die Schweiz zurück, soweit wir wissen, nach Claran bei Montreux, wo er am Tag des 100-jährigen Jubiläums der Miskolcer Konditorei, am 20. Juli 1928 starb.

Von 1828 bis 1895, fast 75 Jahre, wirkten in Miskolc Schweizer, Graubündener Konditoren. Ihre Fachkenntnisse, von ihren Ahnen übernommen und in verschiedenen europäischen Städten vervollkommnet, haben viel zur Hebung des ungarischen Konditoreigewerbes beigetragen. An sie erinnert auch der Grabstein des gemeinsamen Grabes auf dem Reformierten Friedhof am Miskolcer Avas-Berg, in dem Jakob Silvestri, seine erste Frau, seine Witwe und Rudolph Giovannini ruhen. Giovannini hat Nachkommen in Ungarn. Seine und Prevostis Verwandte bzw. Nachkommen leben auch heute noch in Casaccia bzw. Vicosoprano. Die Silvestri-Familie aus Stampa ist ausgestorben. Über die Herkunft von Jost und Rudolf Zuan liegen keine Angaben vor, ihre Geburtsorte sind auch unbekannt. Wahrscheinlich stammen auch sie aus Graubünden.

Nach Prevosti und Albert Rabel kam die Konditorei in den Besitz von Gyula Rorariusz, zuletzt wurde sie von dem Hungaria Hotel und Restaurant-Unternehmen betrieben. Am 30. September 1971 war die Konditorei zum letzten Male geöffnet. Sie musste geschlossen werden, weil das Haus innerhalb der Rekonstruktion der Miskolcer Innenstadt zum Abbruch verurteilt wurde. Die Einrichtung der Konditorei wurde am 1. Oktober in das Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum (Museum für Handel und Gastwirtschaft) nach Budapest überführt. Das Verkaufspult und die Vitrinen sind Repräsentanten einer der drei ältesten (fast gleichaltrigen) Ungarischen Konditoreieinrichtungen des entwickelten Möbeltischlerhandwerks im Biedermier. Ihr Hersteller ist unbekannt.

*Miklós Rózsa*