

Thema: Prater Wien

Autor: Gregor Schubert

Zum Stand der Wurst

Der Wiener Würstelstand ist eine Marke wie das Kaffeehaus oder der Heurige. Aber wie sieht er eigentlich aus, der typische Würstelstand – und wie könnte er typischerweise künftig aussehen?

Von Gregor Schubert

Als der Würstelstand vor der Albertina neu errichtet werden sollte, machten wir uns mit den Betreibern auf eine nächtliche Erkundungstour quer durch die Stadt, auf der Suche nach Vorbildern. Wir bereisten Ringstraße und Gürtel, Schwedenplatz und Floridsdorfer Bahnhof zur Feldforschung und tranken unser Bier vor billigen Aluminiumhütten oder umgebauten Stahlcontainern, doch narrete uns der wechselhafte Charakter der Wurstarchitektur, die Beispiele gerannen zu keinem Grundtypus, und kein Urbild zeigte sich auf dem Boden unseres Sechzehnerblechs. Den traditionellen Stand fanden wir nicht, auch war der Mythos bisher völlig ohne Gestaltung angekommen. Ohne planerische Gestaltung jedenfalls.

Die Poesie um den Würstelstand muss man schon suchen, sie ist von den vielen Abziehbildern und Werbeschildchen ganz zugeklebt, der Geruch von altem Fett und von verbratener Wurst verträgt sich auch wenig damit, und manchmal strahlt der Mythos nur sehr matt, wenn er von Geschichten gespeist wird, wo Falco auf der Mariahilfer Straße hingekotzt haben soll und dann von der resoluten Verkäuferin zum Aufwischen verdonnert wurde.

Doch genießt der Würstelstand weithin große Sympathie, wie man von einem guten Bekannten spricht, der über jeden Tadel erhaben ist. Hier gilt auch der Einheimische noch etwas: Wer akzentfrei am Würstelstand bestellen kann und die Nachrede des Taxifahrers versteht, ist in der Stadt angekommen. Dabei ist der Kult ein relativ jun-

ger, der Einzug in die Populärkultur fand ab den 1980er-Jahren statt, Berichte in Filmen und Magazinen illustrierten die soziale Elastizität und Durchlässigkeit, eine Gesellschaftstankstelle für den Großstadtfleaneur. Der Würstelstand wurde zur Wiener Marke wie der Heurige oder das Kaffeehaus.

Seine Entwicklung folgt verschiedenen Wegen. Der Geruch der Märkte haftet manchem Stand heute noch an, wenn er in Nischen und Durchreichen zwischen Marktständen platziert liegt, am vorderen Naschmarkt findet sich das noch beim Stand der Fleischerei Horvath. Die Nähe zum Fleischhauer liegt auf der Hand, wenn die frischen eigenen Würste gekocht und direkt verkauft werden. Ein anderer Ursprung sind die fliegenden Händler und Straßenverkäufer, im ausgehenden 18. Jahrhundert wurden sie in Wien Bratelbrater genannt; sie verkauften heiße Würste und Geselchtes an kleinen Verkaufsständen oder aus Gassenfenstern heraus. Andere übten das Gewerbe mit Bauchläden und tragbaren Wurstkesseln aus, auf Jahrmärkten und Volksfesten.

Im 19. Jahrhundert kamen in den rasant anwachsenden Städten die Verkehrsknoten und belebten Plätze dazu, wo die eilige Bevölkerung ihre Zwischenmahlzeiten einnahm. In einfachen Handwagen wurde der Wassertopf mit Kohle beheizt; überdacht und besser ausgestattet, waren sie nach und nach als fertige Anhänger konzipiert. Erst in den 1960er-Jahren wurden in Wien fix aufgestellte Stände zugelassen. In der Mariahilfer Straße gibt es heute den letzten noch fahrbaren Stand. Auch das Angebot verändert sich. In der Tante Jolesch pflegte Torberg nachts beim Würstelstand am Schottentor einen Apfel zu essen, während sein schräger Begleiter Dr. Sperber einige Burenwürste verzehrte. Der eingebaute Wurstkocher beherrschte bis vor 30 Jahren das Speiseangebot uneingeschränkt, im Wasserbad schwammen die Meterburenwurst, Debresziner, Frankfurter und Waldviertler nach dem Proporz, unsichtbar und den hungrigen Blicken entzogen. Dann trat die gegrillte Käsekrauter ihren Siegeszug an, und heute macht sie in Innenstadtlagen schon 70 Prozent des Wurstkonsums aus. *Form follows function*: Grillplatten und Fritteuse beanspruchen deutlich mehr Platz als früher und ziehen aufwendige Abluftanlagen nach sich. Die Stände verwandeln sich zu kleinen Restaurants, wo alles auf engstem Raum unterzubringen ist.

Aber wie kann ein neuer Würstelstand aussehen? Der Versuch, von den bestehenden Hütten etwas zu lernen, als unbescholtene Äußerung einer anonymen Architektur,

Thema: Prater Wien

Autor: Gregor Schubert

führt wohl eher in den Wahnsinn. Gestalterisch sollen die Stände offen und transparent erscheinen, Speisen und Produkte einsehbar und in Vitrinen und Schaufenstern inszeniert. Der Stand als Objekt kann zeichenhaft wirken, aber nicht plump. Die typologische Nähe zum Strandkiosk und mobilen Eiswagen ist größer als die zum Imbissrestaurant. Material, Beleuchtung und Beschriftung spielen eine große Rolle, hier lassen sich Referenzen und verspielte Bezüge ausdrücken.

Das alles ist weniger eine Frage des Stils; planerisch einzugreifen heißt hier vor allem auch, das Innenleben zu organisieren und technische Anforderungen zu ordnen, sonst wird das hübscheste äußere Kleid am Ende nicht gut passen, weil hier etwas durchdrückt und dort etwas drübersteht.

Es soll sich vor gar nicht so langer Zeit bei einem Stand am Floridsdorfer Spitzgetragen haben: Eifrige Steuerbeamte beobachteten das Objekt eine Weile im Verborgenen, ehe sie anschließend den Inhalt sämtlicher Mistkübel akkurat auf dem Boden ausbreiten ließen, um die Konsumation innerhalb eines bestimmten Zeitraumes nachzuweisen. Solch wilde Steuerprüfungen wird man heute nicht mehr antreffen, seit Registrierkassen in den Ständen verbreitet sind, auch weil damit die Mitarbeiter kontrolliert werden. So können Geschichten zu Anekdoten werden. Ein Betreiber erzählte folgende Episode aus den 1980er-Jahren: Als an der Ecke Krugerstraße/Kärntner Straße ein Anschlag auf die ungarische Bank verübt wurde und von der Explosion Splitter und Bruchstücke nach allen Seiten geschleudert wurden, da bückte sich in diesem Moment der Wurstverkäufer im angrenzenden Würstelstand nach einem Senkkübel und behielt so sein Leben in unruhigen Zeiten. Die Umstände sind längst vergessen, die Zeitgenossenschaft ist in ein Anekdotenkleid geschlüpft.

Die sympathische Vorstellung vom Würstelstand als Ort der Kommunikation verdeckt seine eigentliche Funktion als Nahversorger: Hier ernähren sich die Eiligen und Arbeitenden, im Stehen zwischen zwei Wegen, billig und schnell muss es hergehen, als Mitspieler im Fastfood-Segment darf ein Paar Frankfurter selbst in guten Lagen kaum mehr kosten als 2,90 Euro. Hier tritt die Familienähnlichkeit mit Pizza-Bude, Kebab-Stand und Asia-Snack besonders zutage. Wie wird man Würstelstandbesitzer? Je nach Situation und Größe ist für die Zulassung die Baubehörde, das Marktamt oder das Magistratische Bezirksamt zuständig.

Das lässt etwas Raum für strategisches Vorgehen, ein bevorzugter Weg bestand darin, eine gewerberechtliche Genehmigung der Betriebsanlage zu erwirken, ohne dass dabei die Abteilung für Stadtgestaltung, die MA 19, ein Mitspracherecht hatte. So wurde mancher Stand formaljuristisch abgesegnet, ohne dass sich jemand für die Gesamtbetrachtung zuständig fühlte. Seit einigen Jahren sind die Behörden aufmerksamer, neue Standplätze werden kaum mehr bewilligt. Die Wirtschaftskammer zählt derzeit 603 Würstel- und Kebabstände für Wien.

Vom unbekannteren Erbonkel könnte man sich statt des Grundstücks im Döblinger Cottage ebenso gut den Pachtvertrag für einen guten Standort erhoffen, in Ringnähe oder beim Schwedenplatz. Das Betreiben ist ein Gastgewerbe ohne Befähigungsnachweis, ein sogenanntes freies Gewerbe. Das klingt verwegen und stolz, und in einem Land, in dem so vieles geregelt wird, liegt im freien Gewerbe noch das Versprechen auf eine Zukunft für die Neuanfänger und Zugezogenen. Nicht wenige Betreiber sind in dieser Generation zugewandert und mischen sich mit altem österreichischem Wurstadel und Wirtshausbetreibern der dritten Generation. Die Tageschronologie eines Standes wie dem vor der Albertina beginnt um sieben Uhr in der Früh, wenn der Stand gereinigt wird. Straßenkehrer und Handwerker tauchen als Erste auf, etwas später nehmen die Fiakerfahrer ihr Kutschermenü ein, ein weißer Spritzer mit einem Jägermeister. Der träge Vormittag wird mittags von Handwerkern und eiligen Passanten jäh beendet, auch aus den umliegenden Büros kommen die, die hier im Stehen lunchen, ein Faden aus Shopping-Gästen und Touristen wird den Nachmittag über nicht abreißen, ehe zu Büro- und Geschäftschluss mancher ein kleines Nacht Mahl am Nachhauseweg einnimmt. Die Belegschaft wechselt für die Nacht zum Männerteam, flotte Opernbesucher riskieren die Vorstellungspause für ein Glas Sekt im Freien, dann lassen sich erste Nachtvögel nieder, tauchen von irgendwo auf, verweilen kurz und verschwinden wieder, Taxifahrer schwirren zu jeder Nachtzeit um den Stand, bis zur behördlichen Sperrstunde um vier Uhr früh.

Diese Chronik ist eine innerstädtische, am Floridsdorfer Spitz oder beim Prater werden andere Funktionen hervortreten, auch wenn die Würste dieselben sind. Als Zufluchtsort für Trinker und Herumstreuner zum Beispiel, die niemand als Flaneure bezeichnen würde.

Nach unserer ergebnislosen Rundtour blieb vielleicht auch die Erkenntnis, dass das Bild des Würstelstandes eine Frage der Gestaltung und eine Frage der Erzählung ist, *form and fiction*. Darin muss kein Widerspruch liegen. Beide sollten gut sein. Man

Thema: Prater Wien

Autor: Gregor Schubert

muss ruhig darauf vertrauen, dass sich an neuen Edelstahlblechen und hinter stützenlosen Glasecken Geschichten ansetzen werden wie Moos oder Grünspan. Der Ruf ist immer nur so gut und lebendig, wie brauchbare Geschichten in Umlauf sind, nicht nur alte Anekdoten.

Als in einer lauen Freitagnacht des vergangenen Sommers bei dem Stand nahe dem Pratervorplatz zwei DJs auflegten, während sich vor ihnen ein endloser Strom von Jugendlichen dahinwälzte zwischen der Großdisco Prater-Dome und dem Nachtclub in der Fluc-Wanne, und als nach Stunden zögernden Herumstehens schließlich ganze Trauben dieser Nachtvögel auf dem Asphaltvorplatz zu tanzen anfangen bis in die Morgenstunden und irgendwann einer der DJs reaktionsschnell den Fahrern des heranbrummenden MA-48-Mistwagens Cola und Würstel bringen ließ, damit diese, statt zu kehren weiter ihr gelbes Blinklicht über die Tanzfläche fegen ließen, da war das der Zipfel von einer Geschichte, die sogar irgendwie bis zu Falco auf die Mariahilfer Straße zurückzeigte, mit weniger Belehrung und besserer Laune, für meinen Geschmack. ■

Wer akzentfrei am Würstelstand bestellen kann und die Nachrede des Taxifahrers versteht, ist in der Stadt angekommen.

Thema: Prater Wien

Autor: Gregor Schubert



Gesellschaftstankstelle für den Großstadtflaneur.

[Fotos: Wolfgang Freitag]