

Thema: Prater Wien

Autor:

Das G'ritt um die Wurst - Die Traditionsspeise als Wiener Kulturgut



Würstel wurden erstmals 1805 in Wien verkauft

Würstelstände gehören zu Wien wie Sachertorte, Schloss Schönbrunn oder die Sängerknaben. Sie sind jahrzehntelanges heimisches Kulturgut, bei Einheimischen und Touristen beliebt und bringen unterschiedlichste Menschen – von Straßenkünstlern bis Spitzenmanagern – zu jeder Tages- und Nachtzeit zusammen.

Der Würstelstand ist integraler Bestandteil der Stadt Wien und ihrem Flair. Street Food mit diversen Angeboten gibt es weltweit, doch die richtige Käsekrainer mit Brot und Senf gibt es einfach nur in Wien“ so KomMR Peter Dobcak, Obmann der Fachgruppe Gastronomie der Wiener Wirtschaftskammer. Damit spricht Peter Dobcak jenen Kult an, der mit den zahlreichen Ständen in Wien verbunden ist, für die Einheimischen seiner Meinung nach als „genetischer Bestandteil“ gilt und für die Touristen eine gute Möglichkeit bietet, im Zuge ihres Wien-Besuches dieses Gefühl einmal nachzuempfinden.

Von fahrbaren Verkaufsständen zur Kultlocation

Die Stadt Wien zählt derzeit 297 Stände, wobei hier auch solche mit Kebab im Repertoire eingerechnet sind. „Anfragen mit dem Wunsch, einen neuen Stand zu eröffnen, bekommen wir im Gewerbereferat der Wirtschaftskammer jeden zweiten Tag. Entweder das Ansuchen wird im Genehmigungsverfahren aus diversen Gründen abgelehnt oder der Antragssteller lässt selber wieder von seiner Idee ab. Außerdem will die MA 19 derzeit keine neuen Stände mehr genehmigen, um einer „Verhüttelung“ vorzubeugen“, beschreibt Dobcak das momentane G'ritt um die Wurst.

Dabei unterwerfen sich die Wiener Würstelstände nicht so stark den Trends der Saison wie andere Gewerbetreibende in der Nahrungsmittelbranche oder versuchen, internationale Einflüsse in ihr Repertoire einzubringen. Die Wursttradition ist über die Jahre im Wesentlichen gleichgeblieben und genau das lieben die Besucher. Auch in Film und Fernsehen gibt es immer wieder Szenen, die am Würstelstand gedreht werden und in Reiseführern nimmt die Wurstkultur mehr Platz ein als so manche andere heimische Spezialität.

Ursprünglich handelte es sich bei den Würstelständen um fahrbare Verkaufsstände, die in der k.u.k. Monarchie dazu dienten, den Kriegsinvaliden ein Einkommen zu sichern. Erst in den 60er Jahren erlaubte die Stadt Wien auch fixe Stände, auf die seither bis spät in die Nacht oder in den frühen Morgenstunden Verlass ist, wenn sonst keine anderen Lokale mehr eine warme Mahlzeit anbieten. Schon Adalbert Stifter war ein großer Fan der Wurst und ließ sich sogar einmal 20 Paar Frankfurter per Eilpost nach Linz schicken. Natürlich gab es auch Anhänger aus der Kaiserfamilie – Kaiser Franz Josef liebte Frankfurter Würstel als Gabelfrühstück.

„Die Wurst ist typisch mitteleuropäisch und sehr emotional besetzt. Entweder man liebt sie oder nicht – wurscht ist sie kaum jemandem. Mit unserem Verein für Wurstkultur

Fotos: Constanze Nečas

40

Thema: Prater Wien

Autor:

haben wir uns zum Ziel gesetzt, kleinere Manufakturen und Fleischereien zu unterstützen und die Qualität zu halten“, sagt Markus Weber, der Anfang September das Fest der Wurst veranstaltet hat. Das Food-Fest im Zeichen der Wurst widmete sich der beliebten Speise aus verschiedensten Blickrichtungen. Von Kulturprogrammen bis zu Auszeichnungen, von einem Frühschoppen bis zu einer Gala war alles dabei, was die Wurst als Wien-typische Speise positioniert, die nicht aus dem Alltag wegzudenken ist.

Deutscher erfand Frankfurter

Warum die Frankfurter bei uns ausgerechnet Frankfurter lauten und überall sonst auf der Welt als Wiener bekannt sind, geht auf den Fleischhauermeister Johann Georg Lahner zurück, der von Frankfurt nach Wien ausgewandert ist und im Jahre 1805 Würste verkaufte, die er eben Frankfurter nannte – nach einem Rezept aus seiner Heimatstadt. Das erste Geschäft wurde am 14. Mai 1805 Am Schottenfeld Nr. 274 eröffnet. Während die Fleischindustrie in Lahners Heimat bis 1864 ausschließlich Schweinefleisch für die Würste verwenden durfte, war in Wien bereits eine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch möglich. Der Begriff „Frankfurter“ ist heute in Deutschland geschützt und darf tatsächlich nur Würstchen bezeichnen, die aus dieser Stadt kommen. In Österreich gelten sie als Gattungsbezeichnung und bedürfen daher keines Schutzes.

Auf keinen Fall fehlen darf beim Würstelstand auch die Käsekrainer, die 1971 in Oberösterreich erfunden wurde und auf Wienerisch aufgrund des 10 – 20%igen Käseanteils auch „Eitrige“ genannt wird. Wer tatsächlich auf ganz „Wienerisch“ eine „Eitrige mit an Schoafn, an Bugl und ana Hüsn dazua“ (Käsekrainer mit einem scharfen Senf, einem Brotzerzerl und einer Flasche Bier) bestellt, sei dahingestellt, denn die vermeintliche ortsansässige Redewendung outet den Gast eher als Nicht-Einheimischen denn als Wiener. Ausprobieren lohnt sich aber, um die Reaktion des Würstelstand-Angestellten auszuloten.

Würstel-Community auch in Singapur

Als besonderes Unikat gilt der Würstelstand Leo, der ab 1918 zehn Jahre lang Nacht für Nacht als fahrbarer Stand hungrige Mäuler versorgte. Seit 1928 hat er einen fixen Verkaufstand im 9. Bezirk und übersiedelte 1987 an den heutigen Platz am Döbblinger Gürtel 2. Der frühere Angestellte Fritz Wilfing bediente seine Gäste - darunter viele bekannte Prominente - 25 Jahre lang sechs Nächte die Woche. Auch Bruno Kreisky soll begeistert von seinen Würstspeisen gewesen sein. Der Würstelstand Leo erhielt zahlreiche Auszeichnungen, u.a. wurde er vom „Wien Buch 2008“ zur Nummer 1 in Wien gewählt. Vera Tondl, die Geschäftsführerin, sieht die Änderungen zu früher vor allem in der Weiterentwicklung der Qualität. „Früher waren die Würste viel fettiger, heute



Mit der Top-Location am Albertinaplatz ist Bitzinger der Platzhirsch unter den Würstelständen

41

Thema: Prater Wien

Autor:



Der erste Würstelstand der Stadt blickt auf eine lange Geschichte zurück

will jeder Gast ein mageres Fleisch. Was sich aber nicht geändert hat, ist dass die Hot dog Käsekrainer die beliebteste Speise ist – schon seit vielen Jahren“, so Tondl. Auch dem veganen Trend hat sich die Geschäftsfrau nicht widersetzt. „Vegane Würstel bieten wir mittlerweile auch an, die extra von einem Fleischhauer für uns gemacht werden und richtig gut schmecken. Mit den regulären Sojawürsteln in einem Supermarkt kann man das nicht vergleichen.“ Zwischen 200 und 400 Gäste kommen täglich zum Würstelstand Leo, wobei ca. ein Drittel davon Touristen sind.

Auch am anderen Ende der Welt haben sich bereits Würstelstände angesiedelt und verbreiten das Wiener Kulturgut in fremde Nationen. Zu besonderer Berühmtheit ist Erich Sollböck gelangt, der mit seinem Slogan „The last Sausage Kiosk before the Equator“ einen erfolgreichen Würstelstand im Chinatown von Singapur betreibt (seine Lokalität befindet sich 137 Kilometer nördlich des Äquators). Die Käsekrainer, Frankfurter und der Leberkäse kommen auch dort hervorragend an und verkaufen sich – laut eigenen Angaben – im 5 Minuten-Takt.

Platzhirsch Bitzinger

Der wohl bekannteste Name, den man mit dem Würstel-Business in Verbindung bringt, ist wohl Bitzinger, der den bereits bestehenden Stand zwischen Albertina und Staatsoper im Jahre 1999 übernahm und u.a. zahlreiche Opernbesucher, Geschäftsleute und bekannte Gesichter mit seinen schmackhaften Kreationen sattmacht. Auch architektonisch kann sich der Würstelstand sehen lassen, wurde 2008 von einem Architektenteam elegant neugestaltet und passt nun noch perfekter in die chice Umgebung des Albertinaplatzes. Warum der Würstelstand so ein Erfolgsformat darstellt, führt

Kommt Josef Bitzinger auf eine Vielzahl an Faktoren zurück. „Wir haben eine sensationelle Lage, ein großartiges Design und setzen auf hohe Sauberkeit und Qualität bzw. auf zertifizierte Ware. Außerdem erfüllen wir die Ansprüche unserer Gäste, die einfach eine fixe Erwartungshaltung haben, wenn sie zu uns kommen“, so Bitzinger. Genau aus diesem Grund steht er Trends mittlerweile gelassen gegenüber. „Wir haben so ziemlich alles ausprobiert – von Lammwürstel bis zu veganen Würstel. Aber im Endeffekt schätzt man unser traditionelles Angebot. Die Käsekrainer war schon immer unser Blockbuster. Ob geschnitten oder im Hot dog ist dann nur mehr ein Detail.“ Eine zweite Filiale neben dem Albertinaplatz führt Bitzinger erfolgreich im Wiener Prater, darüber hinaus gebe es momentan keine anderen Expansionspläne. „Wir konzentrieren uns lieber auf unsere beiden Standorte und darauf, unseren Gästen hervorragendes Essen zu bieten. Und im Vergleich zu Lokalen verfügen wir über die Luxus-Kombination aus frischer Luft und gutem Essen.“

Würstel in allen ihren Variationen begleiten uns als Wiener Kulturgut in der gesamten Stadt und auch neben allen Trends und internationalen Einflüssen scheint die Liebe zur Wurst einfach ungebrochen. In diesem Sinne Mahlzeit und auf zum Würstelstand!

Links

www.bitzinger.at
<http://wuerstelstandleo.at>
<https://www.facebook.com/wienersausage>

Fotos: Constanze Nečas

/2