

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Wessely



Wiener Herz

Das Beisl: traditionell, aber nicht grauslich alt soll es sein. Für viele ist es ein zweites Wohnzimmer, in dem man sich über viele Jahre wohlfühlen kann. Redakteure des **STANDARD** erzählen über ihre Stammlokale und was sie dorthin zieht.

TEXT • NINA WESSELY

Ganz Meidling kannte und liebte den faschier-ten Braten von Frau Hrdlicka. „Sie hat immer extrakleine Braten gemacht, weil jeder für das knusprige Randstück gekommen ist“, erinnert sich die Historikerin Vladimira Bousska. Das war in den 1970er-Jahren. Zuvor kehrten Reiter bereits jahrzehntelang bei den Hrdlickas ein, tränkten ihre Pferde in den zum Wirtshaus gehörenden Stallungen. Die Reiter rasteten an der Bar. Heute gehen an derselben Stelle die Menschen aus der U-Bahn-Station Niederhofstraße hinaus. Ein Ort des Ankommens ist es also immer noch. Nur ohne Braten und Bier.

Vladimiras Gatte, der Historiker Hans Werner Bousska, weiß auch, warum: „Das Gasthaus Hrdlicka war ein Ort für Reisende auf dem Weg ins Wiener Stadtgebiet. Irgendwann musste man keine Pferde mehr tränken, und das Wirtshaus lag abseits vom Schuss. Der faschier- te Braten reichte als Attraktion nicht aus. Die Leute blieben aus, das Gasthaus Hrdlicka schloss.“

Ähnlich wie es dem Wirtshaus Hrdlicka in den 1970-er-Jahren erging, geht es auch heute noch vielen Lokalen. Wirtshaussterben lautet das Schlagwort. Historiker Bousska führt das schwarz auf weiß in Bild und Schrift in seinem Buch *Zu Gast in Wien* an. Es ist soeben zur Eröffnung der gleichnamigen Ausstellung in den Wiener Bezirksmuseen erschienen.

Bousska weiß bestens, wie sich die Wirtshauskultur in Wien entwickelt hat. Laut dem Experten war bis in die 1950er-Jahre einer der wichtigsten Gründe für einen Besuch im Beisl die Heizung. Während man in der eigenen Wohnung mit der ganzen Familie auf 30 Quadratmetern ohne Heizung hauste, war die Gaststube komfortabel und geheizt. „Das Wirtshaus war das Wohnzimmer des einfachen Mannes“, fasst Bousska zusammen. Als der Wohlstand in den folgenden Jahrzehnten stieg, waren es die neugeformierten Vereine, die im Gasthaus einkehrten. Ob Sparverein oder Dartrunde, Treffpunkt war der Stammtisch im Lieblingslokal. Mit Social Media und Smartphone treffen sich Communitys heutzutage zunehmend im digitalen Raum. Das Wirtshaus als Ort, wo Vereinsmitglieder zusammenkommen, verliert an Bedeutung. Und auch die Heizung und Stellplätze für Pferde locken keine Gäste mehr ins Beisl.

Beisl-Bedarf heute • Aber das heißt nicht, dass die

Wirtshauskultur tot wäre. Ganz im Gegenteil. Manche traditionellen Gaststätten boomen nach wie vor. Das Wiener Schweizerhaus etwa ist seit 1776 bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt – seinerzeit noch bekannt unter dem Namen Schweizer Hütte. 1920 erwarb Karl Kolarik das Restaurant, seither trägt es seine heutige Bezeichnung. Die Stelze, die dort serviert

Seit 1776 existiert im Wiener Prater ein Format des Schweizerhauses. Die Goldene Birn in der Landstraßer Hauptstraße 31 war unter anderem Stammlokal von Beethoven. War er dort, fand man an seiner Wohnungstür folgende Nachricht: „Kommen S' nach, ich bin in der Birn.“ Im Gasthaus Ockermüller in der Gerhardusgasse 40 im heutigen 20. Bezirk trafen sich 1898 der damalige Bürgermeister Karl Lueger und der Gemeinderat Lorenz Müller. An diesem Tag beschlossen die beiden die Selbstständigkeit der Brigittenau.

wird, ist Wiener Kulturgut geworden. Die prominente Lage mitten im Prater und der große Gastgarten im Sommer tragen ihren Teil dazu bei. Es stellt sich die Frage, warum manche Wirtshäuser wie das Schweizerhaus derart florieren und das Hrdlicka und viele andere zusperrten müssen. Gaststätten, in denen der Laden heute noch wie vor hundert Jahren rennt, sind mit der Zeit gegangen. Sie haben sich dem aktuellen Anspruch der Gäste angepasst. Über das Wirtshaus Drei Hacken in der Singerstraße im ersten Bezirk schreibt man auf der hauseigenen Webseite: damals wie heute – ein Ort von gemütlicher Gastlichkeit. Tatsächlich kann man sich Komponist Franz Schubert und Lustspieldichter Johann Nestroy (Stammgäste der Drei Hacken) und Konsorten gut vorstellen, wie sie in diesem alten, dicken Steingemäuer Altwiener Suppentopf schlürfen. Die Lage stimmt, die Küche schmeckt, und man atmet Geschichte. Das passt.

Ein anderer Beisl-Ansatz ist, heute die Küche von damals zu entdecken. Im Wirtshaus Wolf im vierten Bezirk erinnert der Fokus auf Innereien an die Hochzeiten dieser Küche in Wien. Dazu eine beislgrüne Vertäfelung an den Wänden und ein authentischer Wirt – mehr braucht es nicht. Hirn mit Ei serviert man auch im Gmoakeller im dritten Bezirk. Gmoa als altes Wort für Gemeinde lässt auf einiges hoffen. Hier geht es über knarrende Holzdielen durch die Gasträume. Es sieht so aus, wie man sich ein Wirtshaus vor hundert Jahren vorstellt. Ein bisschen abgebröckelt ist er, der Lack an den Fenstern, die Tischdecken sind auch der Gegenwart geschuldet, aber

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Wessely

das gehört zum Flair. Ebenso wie die Eismarillenknödel von Tichy, auf dessen Saisonstart hart gewartet wird. Authentisch sind sie allesamt. Dazu nennt der eine oder andere Beisl-Seele.

Auch neue Lokale orientieren sich an der traditionellen Wirtshauskultur. Man könnte sie als Edelbeisl bezeichnen. Wobei edel weniger als Synonym von elitär gemeint, sondern vielmehr als zeitgemäß zu verstehen ist. So wie das Stuver Beisl im zweiten Bezirk. Eröffnet vom Tiroler Roland Soyka 2018, mit einer Schankkühlung von 1922. Der Langos auf der Karte ist der Nähe zum Prater geschuldet. Ganz in der Nähe hat Soyka vor kurzem seinen neuesten Coup eröffnet: die Lamperie. Auch das Bruder in der Windmühlgasse im sechsten Bezirk zählt erst zarte vier Monate. Und rennt wie die Hölle. Das ausgestopfte Murmeltier im Schaufenster kommt mit dem Schauen kaum nach. Im Gasthaus Buchecker servieren Vater und Sohn unreformierte Wiener Küche. Kollege Corti war da. Und hat Kult geortet. Ob die Lokale in hundert Jahren in den Bezirksmuseen als Wiener Erfolgsgeschichten vertreten sein werden, wird sich klarerweise erst zeigen. 





Thema: Prater Wien

Autor: Nina Wessely

Zum Schweinsohr

Mein fortgeschrittenes Alter hat ausgemäÙig zweierlei Folgen: Erstens hält man es nicht mehr so oft aus – was den Begriff Stammbeisl relativiert, der ja auf eine gewisse Frequenz hinweist. Zweitens weiß man, dass das Leben zu kurz ist, um schlecht zu essen und zu trinken, also kommt das Beisl ums Eck, das in Heimwanknähe, nicht infrage. Wenn ich nach „meinem“ Wiener Wirtshaus gefragt werde, fällt mir sofort der Wolf in der GroÙen Neugasse ein. Dapasst Verpackung und Inhalt. Da ich selbst in der Lage bin, mir ein anständiges Paperl hinzustellen, lege ich Wert darauf, etwas geboten zu bekommen, was es bei mir nicht gibt: vom Schweinsohr übers Kalbshirn bis zum Beuscherl. Und der Wirt duzt mich, auch das macht sonst keiner. **Gudrun Harrer**



Keine Brexit-Gefahr

Um einen Werbespruch zu paraphrasieren: Was tat i ohne das Engländer? Das sogenannte „Café“ in der Postgasse, dem das Abgestandene und Ranzige anderer Cafés fehlt, ist des Morgens, Mittags und Abends eine Heimstätte vom Feinsten, nicht nur für Leute vom nahegelegenen STANDARD. Pipperl und Paperl sind schwer okay, das vegetarische Menü lässt sich umgehen, indem man Weißwurst oder Leberkäs ordert. Das Einzige, was bitter fehlt, ist der Hans Hurch, aber dafür kann das Engländer nichts. Den Herr Walter gibt's noch, aber nicht mehr so häufig, weil in Altersteilzeit. Da müssen wir dann halt doppelt so intensiv SchmäÙ führen, wenn wir einander treffen. Die Engländer mögen sich aus Europa verabschieden, das Engländer bleibt. Zum Glück. **Christoph Winder**



Hummer für die Mama

Es gibt viele Lieblingswirtshäuser, in denen es ums gute Essen geht. Im Gasthaus Müll in Immendorf ist das anders. Warum es trotzdem meine favorisierte Wirtschaft ist? Jenny, der Hund der Seniorwirtin, bellt mich nach sechs Jahren, in denen ich versuchte, einheimisch zu werden, beim Reingehen in die Stube schon weniger an. Am Freitagabend bin ich die einzige Frau im Lokal. Und Rudi, der Wirt, schnorrt mir immer einen Tschick. Als ich neulich meine Würstel im Gulaschsaft bezahlen wollte, war der Wirt in der Küche und ich lugte um die Ecke: Da stand er mit zwei riesigen Hummern in den Händen, die er für die Mama und die Freundin gerade ins kochende Wasser warf. „Sei net neidisch, is eh nix draun.“ So gut, dass wir ihn haben. **Mia Eidhuber**



Hollerbusch! Kino!

Das Schicksal prüft uns, den Hollerbusch, den Herrn Wirt und mich. Es hat uns eines Tages – so mir nix, dir nix – die ganze Innenstadt in den Weg gelegt. Aus dem Herzen reißen konnte mir ein Umzug das Gasthaus zum Holunderstrauch in der Schreyvogelgasse gleich unter der Mólker Bastei nicht. Wie es dem Herrn Wirt geht, kann ich nur ahnen. „Hollerbusch! Kino!“, fährt es mir jedenfalls regelmäßig ein, seitdem ich nicht mehr ohnehin vorbeikomme, auf dem Heimweg, und also hinein-falle. Kino war ein Code, geeignet, ungebetene Begleitung („Wo geht's hin?“) zu vermeiden. Das war nicht recht. Man soll auch gönnen können. Was? Beschreiben lässt sich das nicht, nur erleben. Wer braucht ein Kino, wenn es den Hollerbusch gibt? **Sigi Lützw**



FOTOS: Sutton Verlag / Bezirksmuseen Wien, Klaus Pichler, Lukas Friesenbichler, Matthias Krämer, Katsey, Heidi Seywald

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: Nina Wessely

Immer wieder Wild

Allein schon die Lage am **Radetzkyplatz** ist ein eindeutiges Einkehrargument für das **Gasthaus Wild**. Und es liegt praktisch bei mir um die Ecke. Hier treffe ich Freunde, wenn ich sie nicht daheim bekoche. Familienfeiern, ehemalige Kollegen wiedersehen, schnell auf ein Glas Bier oder Wein gehen – die gemütliche Gaststube und der lauschige Gastgarten laden immer ein. Am liebsten mag ich mein verlängertes Wohnzimmer am Sonntagnachmittag. Während die meisten anderen Wiener Wirte pausieren, servieren die freundlichen Kellnerinnen und Kellner „Beiried vom Waldviertler Rind“, „Couscous-Gemüseauttaut mit Okradip“ oder „Kalbsrahmbeuschel“. Die Küche ist traditionell und kreativ, da komme ich auch gerne alleine zum Essen und Trinken. **Helga Gartner**



Ein Weinhaus mit Bier

Das **Weinhaus Sittl** heißt eigentlich Zum Goldenen Pelikan. Das Gegenteil ist auch wahr. Es liegt sehr malerisch am **Lerchenfelder Gürtel**. Wer sich für das Ausschweifen ins Nachtleben interessiert, hat sich dort vor dem Besuch der Gürtellokale Café Carina, Chelsea, Weberknecht, Loft, Rhiz oder Kramladen schon einmal mit sehr großer Wahrscheinlichkeit gestärkt. Früher konnte man im Sittl auch tagsüber einen Hangover vorbereiten. Jetzt ab 17 Uhr. Es gibt Musiker, die dort trockene Bandproben abhalten. Gemeint ist: ohne Musik. Es ist wegen der Luftwerte sehr schwer, im Weinhaus Sittl zu rauchen. Dank des Bodennebels ist es allerdings auch schwierig, nicht zu rauchen. Wein habe ich dort noch nie getrunken. Das Bier ist gut. Es gibt Essen. **Christian Schachinger**



Thema: Prater Wien

Autor: Nina Wessely



ESSEN & TRINKEN

Das Gasthaus Karl Hrdlickas im zwölften Bezirk existierte bis in die 1970er-Jahre. Das Foto stammt von 1920.

