



HERZSTÜCKE IN WIEN

←
BESONDERES ABSEITS DER
BEKANNTEN WEGE ENTDECKEN



BRUCKMANN

WALTER M. WEISS

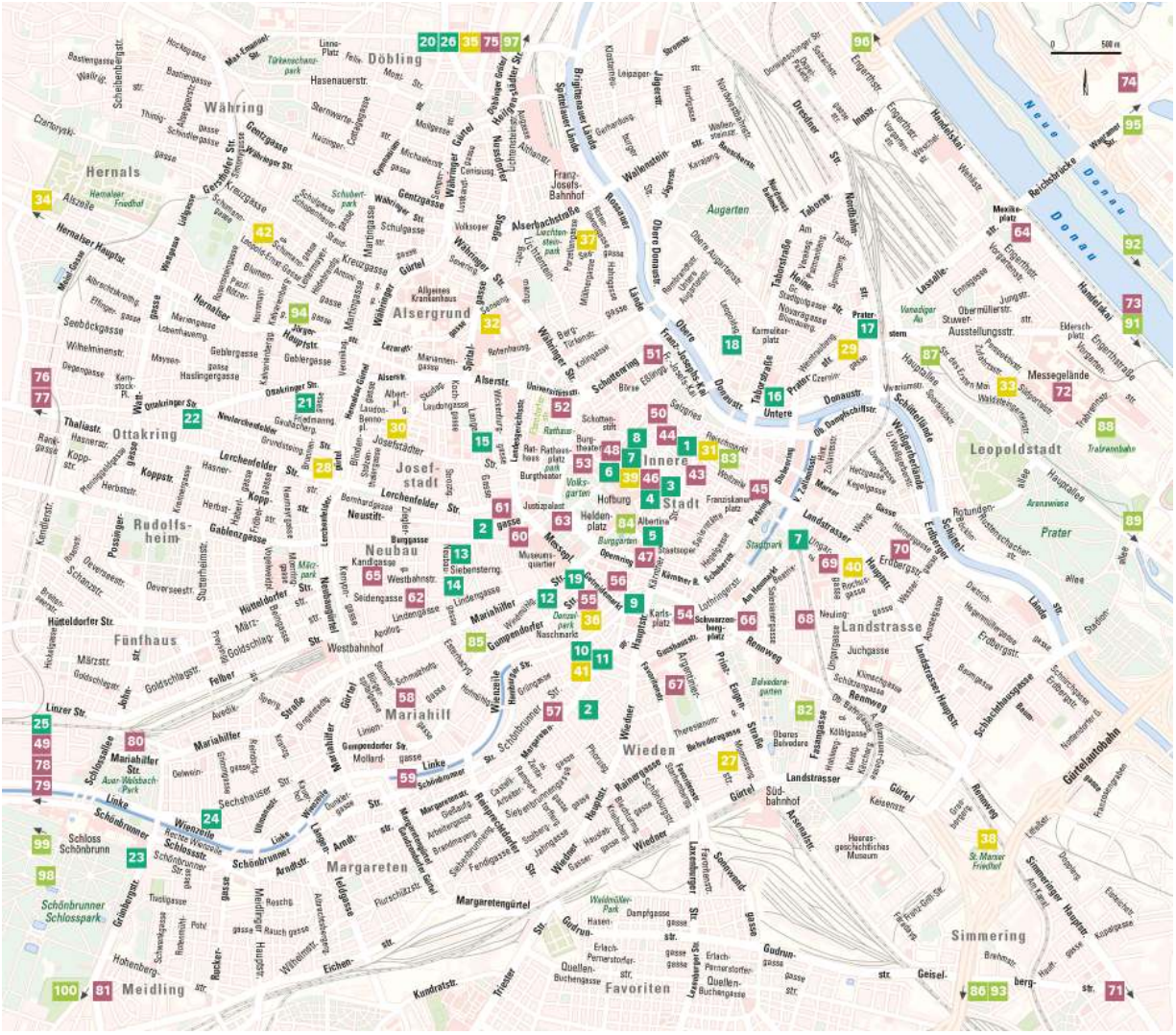


HERZSTÜCKE IN WIEN

BESONDERES ABSEITS DER BEKANNTEN WEGE
ENTDECKEN







Inhalt

IMMER: EINE SÜNDE WERT!

- 1 Dem Himmel über Wien so nah
- 2 Mit gutem Gewissen schlecken
- 3 Unaussprechlich, aber echt gut
- 4 Bernhards Stammcafé
- 5 Würstel für Wagnerianer
- 6 Ein Weincafé für Connaisseure
- 7 Biobrot »vom Pheinsten«
- 8 Gourmetgenüsse im Kassensaal
- 9 Ideenbeschleunigungslabor
- 10 Spice and books for cooks
- 11 Nostalgiemode für Connaisseure
- 12 So kreativ und bunt ist die Welt
- 13 Heilsamer kochen geht nicht
- 14 Trendmode von morgen
- 15 Delizïöses in der Josefstadt
- 16 Die ganze City in Cinemascope
- 17 Süße Sünden in Zuckerlrosa
- 18 Nicht nur »Kaas« am Karmelitermarkt
- 19 Sinnlicher Maghreb mitten in Mariahilf
- 20 Heiligenstädter Einkehr
- 21 Beim König der Konfitüren
- 22 Eine Quelle der Freude
- 23 Jausen, wo Kaisers Kinder spielten
- 24 Grüne Gourmetkost beim Schloss
- 25 Kaffeejause im Dreivierteltakt
- 26 Die Leichtigkeit des Seins

MORBID, SKURRIL: ODER EINFACH ÜBERRASCHEND!

- 27 Gestern und Heute der »schenen Leich'«
- 28 Knochenarbeit vom Feinsten
- 29 Conceptstore für alle Sinne
- 30 Kurzweil für Groß und Klein
- 31 Big Brother im Teddy-Format
- 32 Makabere Medizingeschichte
- 33 Heiße Beats in der Sauna
- 34 Ein Stück adeliger Wienerwald
- 35 Konnichiwa im Villenviertel
- 36 Kulinarisches Mesozoikum
- 37 Ein in der Geschichte versunkener Ort
- 38 Die letzte Ruhestatt eines Unsterblichen
- 39 Das süßeste Museum der Stadt
- 40 Habe die Ehre, Herr Gulda!
- 41 Zeitreise in den Kalten Krieg
- 42 Winteridylle hinter Glas

MAL WIEDER

- 43 Zentrale Vogelperspektive
- 44 High Noon am Hohen Markt
- 45 Kommunaler Übervater
- 46 Gemütlichkeit mit Biss
- 47 Wo Gustav Mahlers Karriere gipfelte
- 48 Himmelskörper im Modell
- 49 Weltpolitik im Wienerwald
- 50 Gedenken an den Naziterror
- 51 Ein Hoch auf die Zukunft!
- 52 Eine Verbeugung vor der Wissenschaft
- 53 Ein Mythos, in Marmor gemeißelt
- 54 Himmlische Aussichten
- 55 Hier stand Ludwig van am Pult
- 56 Lorbeer für die Avantgarde
- 57 Kino wie in den 1950er-Jahren

- 58 Altwiener Idyll par excellence
- 59 Im Gedenken an eine Blütezeit
- 60 Nostalgie auf Zelluloid
- 61 Eine Insel armenischen Geistes
- 62 Ein Mekka für Leseratten
- 63 Liveschaltung in den Himmel
- 64 Karl der Große an der Donau
- 65 Die Welt durch die Linse betrachtet
- 66 Ein Mann, vibrierend von Schaffenskraft
- 67 Ein Ohr für die Hörkultur
- 68 Sakrale Architektur aus Russland
- 69 Große Oper im Taschenformat
- 70 Haus gewordene Logik
- 71 Eine lange verkannte Schönheit
- 72 Die neue Geometrie des Wissens
- 73 Zum Wohle aller Wesen
- 74 Vermittler zwischen den Kulturen
- 75 Ein Pilgerort für Freudianer
- 76 Eine Augenweide für den Seelenfrieden
- 77 Eine fantastische Wallfahrt der Sinne
- 78 Wo nur der Kaiser verkehrte
- 79 Auf den Spuren einer Künstlerikone
- 80 Wunderkammer der Technik
- 81 Spiritualität meets Archaik

HEUTE: WILL ICH RAUS

- 82 Oase für Sinne und Forschung
- 83 Alltag und Schwerkraft ade!
- 84 Grandioses Gartenflair
- 85 Platte Nasen bei Jung und Alt
- 86 Rummel wie anno dazumal
- 87 Schmalspurheldin on tour
- 88 Traben gegen die Zeit
- 89 Au-Idyll Heustadlwasser

- 90 Sternegucker willkommen
- 91 Ganz öko: Strom aus Wasserkraft
- 92 Rein in die wilden Wellen!
- 93 Eintauchen in aquatische Wonnen
- 94 Befreiung für Leib und Seele
- 95 Eine Bootspartie als gemütliche Zeitreise
- 96 Schönheit gepaart mit Nutzen
- 97 Auf die Bäume, fertig, los!
- 98 Lustvoll in die Irre gehen
- 99 Die Wüste von Schönbrunn
- 100 Von Faulbäumen und Pimpernüssen

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,



Fiebern Sie auch das ganze Jahr dem Urlaub entgegen, um dann in der Ferne Ihre Sehnsucht nach Neuem zu stillen? Und mal zu Hause Spannendes abseits gewohnter Pfade suchen? Machen Sie nicht? Lohnt sich aber!

Ich zum Beispiel lebe in dieser wunderbaren Stadt und dachte, sie wie meine Westentasche zu kennen. Bis ich den Auftrag für dieses Buch erhielt. Von da an stromerte ich mit Frau und Enkel kreuz und quer von der Ringstraße zur Donau und retour auf der Suche nach Unbekanntem. Und das fanden wir: sündhaft lecker, skurril, kulturell interessant oder im Grünen - und waren jedes Mal aufs Neue begeistert!

In diesem Sinne: Servus in Wien und viel Vergnügen beim Entdecken! Ihr Walter M. Weiss

Walter M. Weiss

IMMER EINE SÜNDE WERT!

MEINE LIEBLINGSLÄDEN ZUM ESSEN, TRINKEN UND EINKAUFEN

- 1 Dem Himmel über Wien so nah**
- 2 Mit gutem Gewissen schlecken**
- 3 Unaussprechlich, aber echt gut**
- 4 Bernhards Stammcafé**
- 5 Würstel für Wagnerianer**
- 6 Ein Weincafé für Connaisseure**
- 7 Biobrot »vom Pheinsten«**
- 8 Gourmetgenüsse im Kassensaal**
- 9 Ideenbeschleunigungslabor**
- 10 Spice and books for cooks**
- 11 Nostalgiemode für Connaisseure**
- 12 So kreativ und bunt ist die Welt**
- 13 Heilsamer kochen geht nicht**
- 14 Trendmode von morgen**
- 15 Delizioses in der Josefstadt**
- 16 Die ganze City in Cinemascope**
- 17 Süße Sünden in Zuckerlrosa**
- 18 Nicht nur »Kaas« am Karmelitermarkt**
- 19 Sinnlicher Maghreb mitten in Mariahilf**
- 20 Heiligenstädter Einkehr**
- 21 Beim König der Konfitüren**

- 22 Eine Quelle der Freude**
- 23 Jausen, wo Kaisers Kinder spielten**
- 24 Grüne Gourmetkost beim Schloss**
- 25 Kaffeejause im Dreivierteltakt**
- 26 Die Leichtigkeit des Seins**



01

DEM HIMMEL ÜBER WIEN SO NAH

»Im Kaffeehaus sitzen die Leute, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen.« Treffender hätte Alfred Polgar (gest. 1955) die soziale Funktion des Wiener Cafés wohl nicht umschreiben können. Was der Meisteressayist nicht voraussehen konnte, ist, dass manch leutselige Einsiedler Gefallen an Horizonterweiterungen finden, sprich: ihre öffentlichen Wohnzimmer auf Dächer verlagern würden.

Inzwischen gibt es etliche Lokale in luftiger Höh': die Rooftop-Bar im Sofitel, Onyx Bar (Do & Co.), Dachboden (25hours). Spektakulärster Neuzugang ist die Café Bar Bloom im 9. Stock des Hotel Lamée. Genießen Sie ein Frühstück, einen Nachmittagslatte oder Schlummertrunk mit diesem Panorama: kaum zu toppen.

Café Bar Bloom · März–Nov. 11–23 Uhr · Rotenturmstr. 15 · 1010 Wien · Tel. 01/532 22 44 · www.cafebarbloom.at · U1, U3 Stephansplatz



02

MIT GUTEM GEWISSEN SCHLECKEN

Sie ernähren sich seit frühester Jugend vegan, sehnten sich aber alle Sommer wieder nach dem cremigen Speiseeis aus Kindertagen. Muss, so fragten sich Susanna und Cecilia, wer Lust auf Gefrorenes hat, jedoch tierische Zutaten ablehnt, wirklich mit wässrigen Sorbets vorliebnehmen? 2013 eröffneten die zwei innovativen Schwestern Wiens erste vegane Eisdiele. Das Sortiment umfasst Klassiker wie Schoko-Vanille, aber auch Cooles wie

Rosmarin-Pinie, Olive-Safran, Kürbis oder Basilikum. Alle ohne künstliche Zusatzstoffe, auf Basis frischer Saisonprodukte und pflanzlicher Milchsorten von Hand hergestellt. Und Sie werden sehen: Alle zergehen so herrlich auf der Zunge, dass Sie an heißen Tagen auch als »Normalernährer« die mittlerweile zwei Veganista-Salons stürmen.

Veganista · ganzjährig 12-20 Uhr · Neustiftgasse 23 · 1070 Wien · U2
Volkstheater · Margaretenstr. 51 · 1050 Wien · U4 Kettenbrückengasse ·
www.veganista.at



03

UNAUSSPRECHLICH, ABER ECHT GUT

Würden Sie nicht auch meinen, in Zeiten trendiger Erlebnisgastronomie wären altbackene Stehbuffets chancenlos? Zumal, wenn ihr Angebot aus schlichten Brötchen mit Aufstrich besteht? Doch siehe da: Seit Franciszek Trzeźniewski 1902 seine Imbissstube eröffnete, erfreut sie sich als Kalorientankstelle gegen den kleinen Hunger ungebrochener Beliebtheit. Sardinen, Matjes,

Gurken, Paprika, Zwiebel, Speck mit Ei ... Die zwei Dutzend Zutaten sind seit Pioniertagen weitgehend die gleichen. Auch die Art, sie püriert auf dünne Brotscheiben zu streichen, das Selfservice und die Art des Verzehrs - am Stehtisch mit bloßen Fingern, begleitet von einem »Pfiff« Bier - blieben unverändert - zum Glück für die begeisterte Stamm- und Laufkundschaft.

Trzeźniewski · Mo-Fr 8.30-19.30, Sa 9-18, So 10-17 Uhr · Dorotheerg. 1 · 1010 Wien · Tel. 01/512 32 91, www.speckmiter.at · U1, U3 Stephansplatz



04

BERNHARDS STAMMCAFÉ

In Wien gibt es ungefähr 1000 Kaffeehäuser und noch einmal so viele Café-Restaurants. Dass Kenner just bei der Erwähnung des Bräunerhof glänzende Augen bekommen, mag daher rühren, dass sich trotz zentralster Lage kaum ein Tourist hierher verirrt. Auch die etwas altväterliche Behaglichkeit des Ambientes, der herbe Charme der Obers und die Live-Kammermusik an Wochenenden mögen zur Ausnahmestellung beitragen. Das Atout freilich ist seine Vergangenheit als Thomas Bernhards »zweite Wohnstube«.

Der Meister der literarischen Flegelei pflegte sich hier Melange schlüpfend durch den Blätterwald zu lesen. Weshalb er draußen am Caféfenster von einem Schwarzweißfoto die Passanten grüßt.

Café Bräunerhof · Mo-Fr 8-21, Sa 8-19, So 10-19 Uhr · Stallburggasse 2 ·
1010 Wien · Tel. 01/512 38 93 · U1, U3 Stephansplatz





05

WÜRSTEL FÜR WAGNERIANER

»An siaßn oder schoafn?«, lautet die klassische, an Wiens Würstelständen täglich tausendfach gestellte Frage. Süßer Kremser Senf und scharfer Estragon sind freilich nicht die einzigen Beilagen, die Sie an diesen traditionsreichen Kalorientankstellen ordern können. Bei der Oper um die Ecke bekommen Sie sogar Champagner serviert.

Sie sind, ähnlich dem Kaffeehaus und dem Heurigen, gastronomische Institutionen und für eingefleischte Wiener als Rettungsinseln bei jäh auftretenden Hungerattacken unverzichtbar: jene rund 300 Würstelstände, die, versorgungsstrategisch über die Stadt verstreut, all den Asia-Snacks und Kebab-Buden Paroli bieten. Es gibt sie in proletarischer Ausführung aus Aluminium, vereinzelt noch Holz, mit Resopaltresen, um die sich nachts vor allem Taxler, Prostituierte und Obdachlose scharen. Und es gibt Edelkioske, chic, aus rostfreiem Stahl mit rahmenlosen Glaswänden, die dank prominenter Gäste und Medienpräsenz Kultstatus genießen.

Vorzeigeexemplar für Letztere ist »der Bitzinger« auf dem Albertinaplatz. Gewiss, auch diese Nobeladresse fungiert als ein Ort ambulanter Geselligkeit, an dem Bankbeamte und Bauarbeiter, Fiakerkutscher und Touristen, kurzzeitig alle sozialen Gegensätze überbrückend, einträchtig Seite an Seite futtern. Und was Sie hier stehend mit bloßen Fingern vom Pappteller essen, gleicht in seiner explizit nicht-

vegetarischen Beschaffenheit grundsätzlich dem Angebot weniger illustrierter Standplätze: Auch hier brutzeln und sieden Brat- und Burenwurst, Frankfurter, Debreciner, die rauchschwarze Waldviertler und die mit ortsüblichem Charme gern als »Eitrige« titulierte Käsekraier um die Wette. Ebenso bietet man dazu Brot oder Semmel, Salz- oder Essiggurkerl, Perlzwiebel, Ölpfefferoni, Almdudler-Limonade, »a Blech« oder »Hüsn« (Dose oder Flasche) Bier. Aber man kredenzt eben auch glasweise Qualitätsweine und prickelnden Schampus. Schließlich wollen die Besucher der Oper vis-à-vis nach Vorstellungsende in Ergänzung zu den sublimen geistigen auch mit leiblichen Genüssen standesgemäß versorgt sein.

Bitzinger's Würstelstand · 8-4 Uhr · Albertinaplatz · 1010 Wien ·
www.bitzinger-wien.at · U1, U2, U4 Karlsplatz



06

EIN WEINCAFÉ FÜR CONNAISSEURE

Allein die Adresse verdient Ihr besonderes Augenmerk. Immerhin gilt der sachlich-elegante, 1930 bis 1932 von Theiss & Jaksch errichtete Komplex mit seinen 16 Etagen als erstes Hochhaus von Wien und war seinerzeit so umstritten wie als Ikone der Modernität und Wohnadresse der Künstlerprominenz gerühmt. An seinem Eckeingang befand sich bereits in den 1950er-Jahren eine trendig-

amerikanisch gestaltete Milch-/Espresso-Bar. An diese Tradition knüpften Helmuth Unger und Michi Klein 2012 mit ihrer Wein-Kaffee-Panini-Tankstelle an. Bar aus cognacfarbenem Leder, Terrazzoboden, eine Bambusinstallation an der Decke, Tresen aus Edelstahl: Das kleine Glasrondell ist ein Designjuwel erster Güte.

Unger und Klein im Hochhaus · Mo-Fr 8-23, Sa 10-23, So 11-18 Uhr ·
Herrengasse 6-8 · 1010 Wien · Tel. 01/532 13 23 · www.imhochhaus.at · U3
Herrengasse, Bus 1A, 2A



07

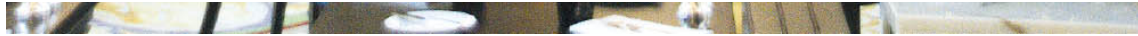
BIOBROT »VOM PHEINSTEN«

Brot von seinem Image als Billigprodukt befreien, das, industriell mit künstlichen Zusatzstoffen fabriziert, nach wenig schmeckt und rasch verdirbt. Stattdessen Laibe wie zu Omas Zeiten backen - nach zerlassener Butter duftend, saftig-weich und nachhaltig frisch. Dieses Ideal befeuerte Josef Weghaupt, als er 2011 downtown seinen Laden eröffnete. Nur Demeter-Getreide, kaum Hefe, zwei Tage Teigruhe, doppelter Backvorgang, rein händische Herstellung ... Kein Wunder, dass sein Altwiener Hausbrot

oder das Roggen-Honig-Lavendel-Brot längst Kultstatus genießen. Und dass Fans vor dem Stammshop wie auch vor der noch jungen Filiale, einem schicken Pâtisserie-Bistro im 3. Bezirk, regelmäßig Schlange stehen.

Joseph · Mo-Fr 7-18, Sa 8-18 Uhr · Naglergasse 9 · 1010 Wien · U3
Herrengasse · Bäckerei Pâtisserie-Bistro · Mo-Fr 7.30-18, Sa 8-18, So 8-16
Uhr · Landstraßer Hauptstr. 4 · 1030 Wien · www.joseph.co.at





08

GOURMETGENÜSSE IM KASSENSAAL

Ein solcher »Stammbaum« ist für ein Restaurant schon ungewohnt: Im Speisesaal von The Bank wurden vor ein paar Jahren noch Geldgeschäfte abgewickelt. Und in der Monarchie tagte an diesem Ort der Hofkriegsrat. Zum Glück schmälert die prosaische Vergangenheit nicht den Genuss - nicht für den Gaumen und schon gar nicht fürs Auge.

Natürlich könnten Sie argumentieren, in Zeiten von Sparbudgets und Hartz IV sei solcher Luxus wenig sexy. Stilpuritaner könnten auch bemäkeln, das ganze Hotel Park Hyatt, das da 2014 Am Hof eröffnet hat, passe irgendwie gut zu dem benachbarten »Goldenen Quartier«, dessen noble Boutiquen und Big-Brand-Flagshipstores in ihrem sterilen Prunk vorrangig auf eine neureiche Klientel aus dem Osten abzielen. Aber seien Sie keine Spielverderber. Geben Sie sich dieser Orgie aus Alabaster, Perlmutter, Holzgetäfel, Messing und Marmor einfach mal hin - und unumwunden zu: Es bleibt einem ziemlich die Spucke weg.

