

PETER EICKHOFF

111  
ORTE  
IN WIEN  
DIE MAN  
GESEHEN  
HABEN  
MUSS



Mit Fotografien von Karl Haimel

emons:

## 4 Das Anzengruber

*Die Kunst zu trinken*

Es ist wie immer eine Sache des Standpunktes. Oder des Sitzplatzes. Man kann das »Café Anzengruber« als bestes und intelligentestes Wiener Fußballbeisl betrachten. Besonders dann, wenn Österreich und seine nachgeborenen Wundertütenteams gegen Kroatien spielen, oder noch besser, wenn die Deutschen mal wieder bekommen, was ihnen nach dem legendären Wunder von Córdoba 1978 doch alle wünschen: den eleganten oder auch ganz unverstellten Knock-out. Egal von wem.

Man kann das »Anzengruber« aber auch als literatenlastige Absturzkammer sehen, in der man berühmten Schriftstellern beim Trinken zuschauen kann. Feuilletonisten und die dazugehörigen Hausdichter schlucken hier ganz ungeniert um die Wette und legen ihr wundes oder kritisantes Herz ebenso hemmungslos laut auf den Treisen wie ihre großen Erfolge. Und außerdem ist das »Anzengruber« auch Treffpunkt nachtschwärmerischer Komödianten, die noch kurz vor der Betruhe ein lauwarmes Dampfbad in der Restmenge nehmen und neue Gags ausprobieren wollen. Es ist immer ein lustiges Café.

Und es ist Künstlerbeisl, die Galerien sind gleich ums Eck, voller Geschichten und Bohemiens, die unentwegt zwischen Lebenslust und Lebenskel schwanken. Fast alle alten Neuen Wilden aus Deutschland und Österreich, die Wiener Avantgarde sowieso, haben sich hier irgendwann festgetrunken und das »Anzengruber« zu ihrer Homebase gemacht.

Das Café gibt es schon seit Ende der 1940er Jahre, und seitdem ist es im Besitz derselben kroatischen Familie, denen das schnelle Servieren im Blut liegt. Alles geht wie am Schnürchen, und besonders die zahlreichen bierlastigen Gäste schätzen es, wenn, kaum angetrunken, schon das nächste Seidl auf dem Tisch landet. Diese Turbodröhnung funktioniert natürlich nur, weil die exzellenten Speisen eine wunderbar stabile Grundlage schaffen, die kaum erschüttert werden kann.

# Café Anzengruber



Adresse 4. Bezirk, Schleifmühlgasse 19 | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Schleifmühlgasse |  
Öffnungszeiten Mo–Sa 16–2 Uhr | Tipp In der »Silver Bar« des Hotels »Das Triest«,  
Wiedner Hauptstraße 12, findet man gelegentlich auch international bekannte Trinker  
(außerhalb der Wiener Boheme).

G  
A  
F  
E

G  
A  
F  
E

## 30 Das Flo Vintage

*Kleider, Leute, Stars*

Zur Kulturtechnik des »Mixing« gehört auch der Begriff des »Vintage«. Mehr als ein Begriff ist es eher eine Assoziation und eine ungefähre Zustandsbeschreibung, die mit Vintage etwas Originäres, manchmal auch nur etwas veraltet Originelles, aber vor allem immer etwas Authentisches bezeichnet. Vintage unterscheidet sich ganz entschieden von »Retros«, denn Retro ist nicht authentisch, sondern nur gecoovert, bestenfalls ein Look, schlimmstenfalls ein Fake.

Wer heute modetechnisch auf sich hält, kommt ohne einen gewissen Anteil an Vintage nicht mehr aus. Der Dreh dabei ist die effektvolle Balance von Streetwear und Vintage, aber auch bei offiziellen und halboffiziellen Anlässen funktioniert der Mix allein wegen seiner Originalität. Die Internetkulisseite »The Sartorialist« des amerikanischen Fotografen Scott Schuman zeigt seit Jahren weltweit Menschen, vor allem in den großen Modemetropolen, die sich nicht ausschließlich von der Stange einkleiden, sondern ihrer Individualität durch ungewöhnliche Kombinationen aus Basics und Kleiderantiquitäten ein unübersehbares Outfit geben.

In den romantischen 1970ern, die den spazigen verpopten 1960ern folgten (deren Accessoires heute zur Grundausstattung des Vintage gehören), waren solche Ambitionen nostalgisch geprägt, und so begriff sich das ursprüngliche »Flo«, 1978 eröffnet, als Boutique für nostalgische Mode. Nach fast 40 Jahren umfasst das »Flo«-Angebot etwa 5.000 Kleidungsstücke aus der Zeit zwischen 1880 und 1980, alle makellos erhalten und in den meisten Fällen nur selten getragen. Handwerklich und ästhetisch gehört das »Flo«-Angebot zum Besten, was repräsentative Prêt-à-porter-Mode des 20. Jahrhunderts zu bieten hat. Auch einzigartige Haute-Couture-Stücke werden für relativ geringes Geld (gemessen am ursprünglichen Hoch-Preis) gehandelt. Internationale Modemacher lassen sich mittlerweile vom umfassenden Sortiment des »Flo Vintage« für ihre Kollektionen inspirieren, und echte Stars suchen im »Flo« nach Unverwechselbarkeit.



Adresse 4. Bezirk, Schleifmühlgasse 15a | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Schleifmühlgasse |  
Öffnungszeiten Mo – Fr 10 – 18.30 Uhr, Sa 10 – 15.30 Uhr | Tipp Wer drauf steht, sollte  
auch die Läden »Vintage in Vienna«, Gumpendorfer Straße 10 – 12 im 6. Bezirk, und  
»Vintage & Beauty«, Kirchengasse 26 im 7. Bezirk, besuchen.

## 18 Der Crupi

*Italienischer Neorealismus*

Warum begeistert ausgerechnet ein Lebensmittelgeschäft, in dem es fast nichts zu sehen und ebenso wenig zu kaufen gibt? Es widerspricht völlig der allgemein bekannten italienischen Postkarten-Opulenz mit diesen satten Schlaraffenland-Delikatess-Geschäften, in denen die Würste, Schinken, Käse und kandierten Früchte aus der Decke zu wachsen scheinen. Das Geschäft von Nino Crupi könnte schon in Pier Paolo Pasolinis »Accattone« ein Nebenschauplatz gewesen sein oder in den »Ladri di biciclette« von Vittorio de Sica. Auch in Bertoluccis »Novecento« hätte es seinen Platz finden können, ein Lebensmittelgeschäft, das von Beschränkung geprägt ist und vom Pathos der Bescheidenheit.

Die Orangen, die hier ausgeschüttet im Schaufenster liegen wie eine Rauminstallation der »arte povera« in einer Galerie der nahen Schleifmühlgasse, sollen die besten nördlich der Po-Ebene sein und auf jeden Fall die besten, die es in Wien für (übrigens sehr wenig) Geld zu kaufen gibt. Sie kommen aus Sizilien, aus dem Simeto-Tal am Fuß des Ätna. Eine daraus gefertigte Konfitüre schmichle noch nach Jahren in der Erinnerung unvergesslich den Sinnen. Auch das Olivenöl wird hochgelobt, der Honig und der Schinken, den die meisten Käufer fast akzentfrei »prosciutto« aussprechen. Überhaupt wird gern authentisch bestellt, manchmal in ganzen Sätzen wie aus einem Sprachführer, was vermutlich mit der Aura des Geschäfts, der Klientel des Freihausviertels und mit dem eher schweigsamen Nino Crupi zu tun hat, der zur philosophischen Schule der Stoiker gehört. Oder zu den Epikureern.

Er verkaufe nur, was er kenne, und auch nur, wenn es Freunde produzieren. Etwas anderes habe ihn nie interessiert, obwohl es in den vergangenen neun Jahren, die er sein Geschäft betreibt, viele Angebote von Lieferanten und auch von Investoren gab. Insofern wisse er auch nicht, was er morgen in seinem Geschäft haben werde. Vielleicht viel mehr, vielleicht aber auch viel weniger.



Adresse 4, Bezirk, Margaretenstraße 3 | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Schleifmühlgasse |  
Öffnungszeiten Mo 14.30–19 Uhr, Di–Fr 10–19 Uhr, Sa 10–17 Uhr, im Sommer  
Mi Ruhetag | Tipp Die Kaffeeösterlei »Alt Wiens«, Schleifmühlgasse 23, liefert den  
qualitativ passenden Kaffee zu Crupis Orangen.

## 37 Die Galerien in der Schleifmühlgasse

*Im Labyrinth der Kunst*

Dem wahren Liebhaber und Sammler der Kunst kann es nicht wirklich um materielle Dinge gehen, für gewöhnlich besitzt er schon welche. Mehr oder weniger mittellos ist man auch in der Kunstwelt nur Betrachter und Statist in langen Warteschlangen, häufig selbst kreativ und pleite, durchaus freundlich interessiert und sehr begeistert, wenn man noch jung ist. Im Alter hat man unter Umständen Anspruch auf eine Vorteilskarte und einen der wenigen musealen Sitzplätze. Leidenschaft kostet nun mal Geld, aber über Geld spricht man nicht, solange man es hat, über gewagte Investitionen natürlich eher als über schnelle Gewinne. Galerien sind wunderbare Geldmaschinen. Zum einen kann man dort sein Geld zum Fenster rauschmeißen, was junge, noch etwas staksige Erben besonders gern tun, wenn sie an den richtigen Staubsaugerverkäufer geraten; zum anderen lässt sich mit Geschmack und Kunsttheorie eine Menge Geld zurechtreden, wenn man es hinter der Aura des Ideellen riechen kann. Jeder will raus aus dem Geld. Deshalb gibt man es aus. Etwa 150 Galerien in Wien bieten dazu Kunst und Dienste an. Wer Interesse hat, die Farbe und den Mehrwert möglichst frisch zu riechen, kann das mit kurzweiligen Analysen, Einschätzungen und Plaudereien bei den trendischeren Galeristen in der Schleifmühlgasse tun.

Georg Kargl, Christine König und Gabriele Senn genießen den schönen Ruf, seit den 1990er Jahren ihrer Zeit und den anstehenden Trends immer eine goldene Nasenlänge voraus zu sein. In ihren Galerien wurden für Österreich in ersten Ausstellungen unter anderem internationale Blue Chips entdeckt wie der chinesische Superstar Ai Weiwei und die britische Pop-Chronistin Elizabeth Peyton. Auch die deutsche Avantgardistin und von den Kritikern in den Kunsthimmel gelobte Skulptur-Konzeptionistin Cosima von Bonin gab in der Schleifmühlgasse ihr viel beachtetes Wiener Debut.



Adresse 4. Bezirk, Schleifmühlgasse | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Schleifmühlgasse |  
Öffnungszeiten Di–Fr 11–19 Uhr, Sa 11–16 Uhr, zu den Vernissagen variierend | Tipp  
Die Galerien in der Eschenbachgasse und in der Seilerstätte wissen auch, wo es langgeht.

## 46 Das Goldegg

*Monarchie und Alltag*

Es ist natürlich nicht mehr alles original erhalten, obwohl es auf den ersten Blick so wirkt. In den 1980er Jahren wurde das Café renoviert und ein wenig dem damaligen Zeitgeschmack angepasst, und die Vorstellungen, wie ein richtig altes Wiener Kaffeehaus auszusehen habe, bestimmten das Dekor.

Heute wirkt es trotz moderner Schank und eines wuchtigen Küchenschanks wieder so authentisch, als habe sich seit seiner Eröffnung vor 100 Jahren nur sehr wenig geändert. Im Gegensatz zu den zentral gelegenen Häusern im 1. Bezirk ist hier wenig los. Ein paar Stammgäste schweigen über ihren Zeitungen oder üben sich im Billard. Manchmal, was ein seltenes Glück für ruhebedürftige Kaffeehausbesucher ist, findet man sich allein – niemand ist da, für ein paar Minuten, man hört die Kellner hantieren und den Koch in der Küche ein Schnitzel schlagen. So allein kann man die Abwesenheit des Lebens genießen und ganz ungeniert den musealen gusseisernen Kohleofen aus der Nähe betrachten (genauso schön wie der angeblich denkmalgeschützte im »Café Jelinek«, Otto-Bauer-Gasse), der früher die Räume heizte. Gleich dahinter, durch die letzte Tür auf der rechten Seite, betritt man die kleine Wunderkammer des Café Goldegg, den fabulös anmutenden Raucherraum, der vermutlich gemütlichste Ort von ganz Wien. Er wirkt ein wenig wie ein orientalischer Salon und erinnert in seiner dunstigen Opulenz an die Zeiten, als das Rauchen, vor allem das arabischer Tabake, ein gesellschaftlich gewünschter und allgemein respektierter Genuss war.

Da das »Goldegg« kaum Laufkundschaft hat, sind die meisten Gäste miteinander bekannt und beschränken sich auf kleine Gesten der Zuneigung und Begrüßung, um niemanden in seinen kontemplativen Kaffeehausstunden zu stören. Vermutlich ist gerade deshalb das »Goldegg« das Lieblingscafé des Wahlwieners und Ex-Punkers Peter Hein, Sänger der legendären und noch immer innovativen Band Fehlfarben.



Adresse 4. Bezirk, Argentinierstraße 49, Ecke Goldeggasse | ÖPNV Bus 13A, Haltestelle Argentinierstraße | Öffnungszeiten Mo – Fr 8–21 Uhr, Sa 8–20 Uhr, So 9–20 Uhr | Tipp Der Schanigarten des »RadioCafé« im ORF Radiokulturhaus, Argentinierstraße 30 A ist im Sommer ein beliebter Treffpunkt von Journalisten und Radiohörern.

## 96 Das Ubl

*Nostalgie auf Weanerisch*

In Wien hat noch jede Vergangenheit ihre unaufhaltsame Gegenwart. Nichts vergeht wirklich, alles bleibt: zumindest als warmherzige Erinnerung, als phantastische Idee oder als reines Ideal und manchmal auch nur als Schatten seiner selbst. Im glücklichsten Fall bleibt aber manches so, wie es schon immer war. Das »Gasthaus Ubl« scheint so ein Ort zu sein. Hier hätte schon das Personal aus Ödön von Horváths »Geschichten aus dem Wiener Wald« zu Mittag oder zu Abend essen können, und es fällt nicht schwer, sich in diesem fast puristisch möblierten und vertäfelten Beisl die Vorstadtmädchen, Fleischhauer, Trafikanten, Standler, Handlungsreisenden, Rittmeister, Barone und Pensionisten aus einer anderen Zeit vorzustellen. Das Gasthaus könnte Bühnenbild und Filmkulisse sein, vermutlich war es das auch schon, denn das »Ubl« ist so alltäglich unspektakulär und authentisch, dass es fast schon sensationell wirkt in einer Stadt, die sich ständig ändert.

In seiner prosaischen Schlichtheit ist es eines der schönsten Gasthäuser von Wien. Es gibt eine alte Schank und einen Kohleofen, der noch funktioniert, karierte Tischdecken, Kleiderhaken an den Wänden und ein Schild, das einen der Tische als Stammtisch ausweist. Im Garten draußen blühen im Frühsommer die Rosen, und man erinnert sich, dass es in Horváths Stück auch einen Zauberkönig gibt.

Aber natürlich war das »Ubl« nicht immer so. Auch wenn man es sich heute kaum vorstellen mag, soll es noch vor einigen Jahren ein ziemlich heruntergekommenen und grindiger Ort gewesen sein, ein dunkles, ungutes Beisl. Es wurde von den jetzigen Wirtsleuten, die überzeugte Traditionalisten sind, wieder zurückgebaut und so rekonstruiert, wie es vielleicht in seiner Jugend einmal gewesen ist. Es ist heute die selten gewordene Essenz eines Wiener Beisls, und deshalb gibt es hier, abgesehen von ganz wenigen Zugeständnissen an mediterrane Essmoden, fast nur original Wiener Küche.



Adresse 4. Bezirk, Preßgasse 26 | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Preßgasse | Öffnungszeiten Mi – So 11 – 14 und 18 – 24 Uhr | Tipp Im Haus Nummer 25 ist das Museum zum legendären Wienfilm-Klassiker »Der dritte Mann« untergebracht.

## 108 Der Xpedit Kiosk

Mit Currywurst

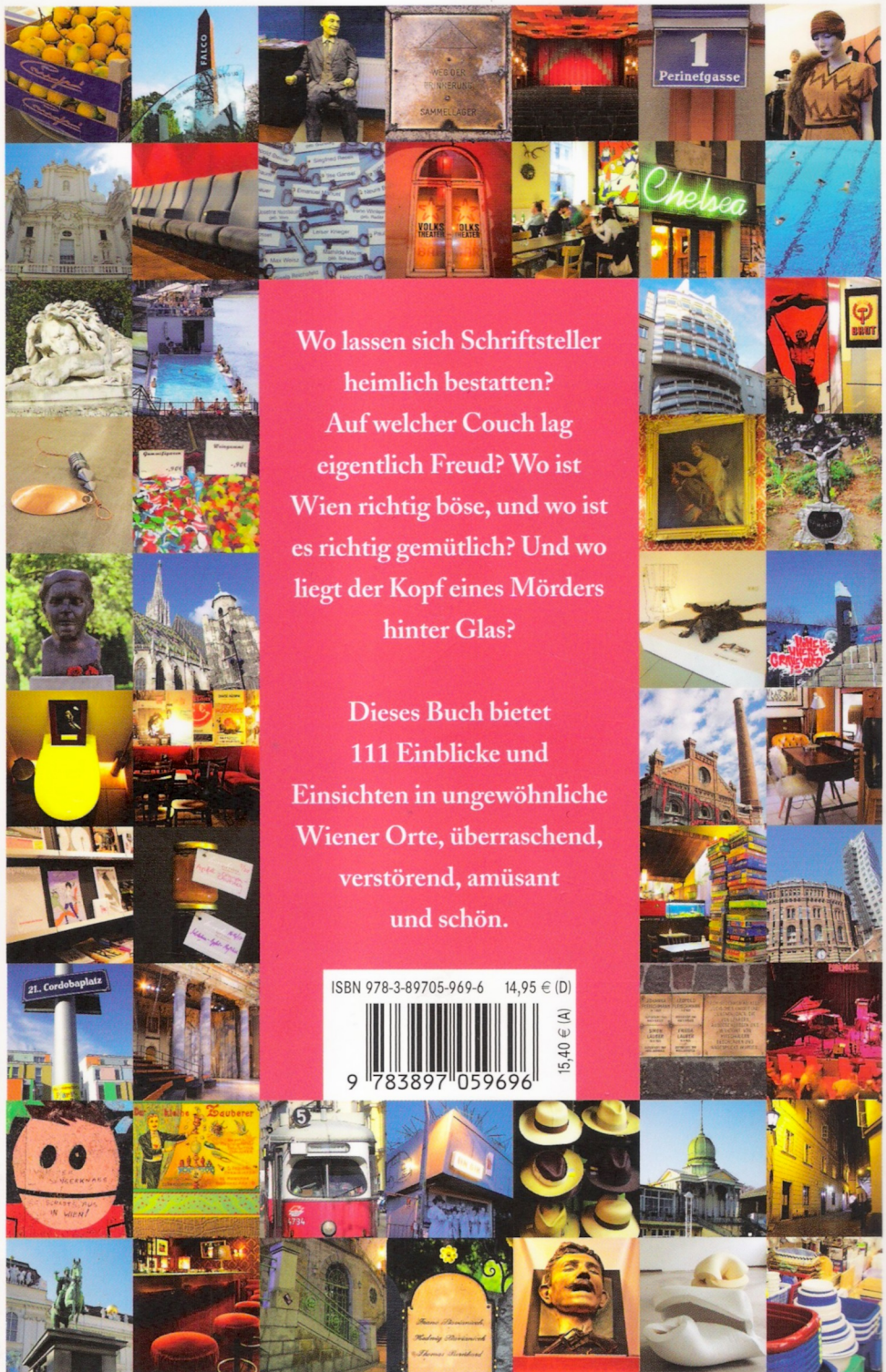
Die heute weltberühmte Currywurst wurde bekanntlich am 4. September 1949 von Herta Heuwer in ihrem Würstlstand in der Kantstraße in Berlin erfunden. Sie erfand selbstredend nicht die Wurst, aber die Sauce, die aus der Wurst erst eine Currywurst macht. Diese Sauce mit dem discoverdächtigen Namen »Chillup« ließ sich Frau Heuwer patentieren, was ihrer Imbissbude, als die Wurst ihren Berliner Zenit erreichte, zu 17 Mitarbeitern verhalf. In zahllosen unpatentierten Varianten wird die Currywurst seitdem nachgebastelt, kulinarisch erhöht oder bagatellisiert – schließlich braucht man neben der Wurst nur Ketchup, Currypulver, etwas Chili und Cayenne. Die Originalwurst soll mit dem Messer geschnitten und nicht geschreddert werden, außerdem isst man sie stillecht nur im Stehen.

Die Wurst wurde neben Brandenburger Tor, Stacheldraht und Schießbefehl zum Wahrzeichen der Stadt. Ein klitzekleines Stück Berlin gedeiht auch in Wien, Margaretenstraße, Ecke Schleifmühlgasse, einem der wichtigsten international kompatiblen Galeriestandorte. Im Xpedit Kiosk gibt es eine Original Berliner Currywurst, fast ein Affront im Wien der Würstlstände mit ihren Käsekrainern, Waldviertlern und Burenwürsten. Aber die Currylastige ist eben auch eine kleine Sehnsucht, ein Gustostückerl als scharfes Entree in die ferne und gegenwärtig sehr hippe Kunstwelstadt, die mit ihrem stacheldrahtverkratzten Hinterteil die Bohemephantasien noch immer angenehm beflügelt. In Kombination mit einem original Berliner Bier kostet sie sechs Euro, und der Kiosk sieht in seiner lässigen Improvisation innen so aus, als hätte ihn ein Liebhaber direkt an der Nahtstelle Oranienstraße/Wiener Straße in Kreuzberg abmontiert und hier originalgetreu wieder aufbauen lassen. Wie Berlin macht auch der Kiosk einen charmant unprofessionellen Eindruck, die Wartezeiten sind lang, aber freundlich, und die Toiletten sind mit Sinnprüchen und anarchischen Witzen beschriftet wie im richtigen Underground.



Adresse 4. Bezirk, Schleifmühlgasse 7/3 | ÖPNV Bus 59A, Haltestelle Schleifmühlgasse |  
Öffnungszeiten Mo–Sa 10–24 Uhr, So, feiertags 14–22 Uhr | Tipp Die »Gaststätte am  
Rilkeplatz« (eine Minute Fußweg) ist zwar nicht so szenig wie der Kiosk, dafür aber urgemütlich mit Kohleöfen und bierfesten Freundeskreisen.





Wo lassen sich Schriftsteller heimlich bestatten?  
 Auf welcher Couch lag eigentlich Freud? Wo ist Wien richtig böse, und wo ist es richtig gemütlich? Und wo liegt der Kopf eines Mörders hinter Glas?

Dieses Buch bietet 111 Einblicke und Einsichten in ungewöhnliche Wiener Orte, überraschend, verstörend, amüsant und schön.

ISBN 978-3-89705-969-6 14,95 € (D)



9 783897 059696

15,40 € (A)