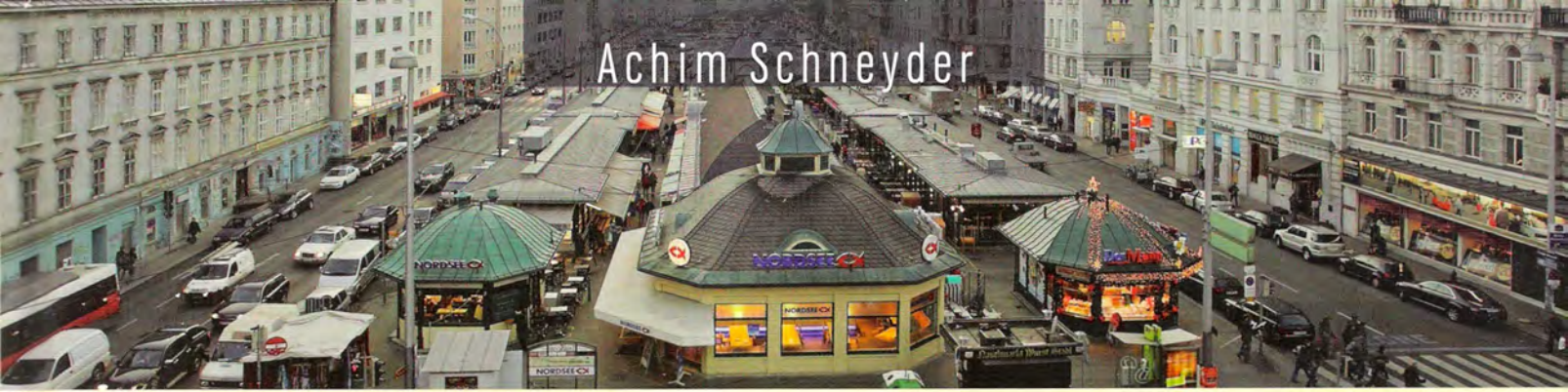


Achim Schneyder



Auf dem Naschmarkt

Notizen eines Spaziergängers

Mit Fotos von Rudolf Semotan



Rüdigerhof, Freihausviertel & Co – eine Tour am rechten Ufer

„Nein, nichts bestellen“, ruft der Autor schon von weitem und beschleunigt den Schritt. Keine 50 Meter ist er vom *Urbanek* entfernt, als er den Fotografen erspät, der offenbar gerade mit dem Chef des Hauses in kulinarische Verhandlungen tritt.

„Wieso?“, fragt der Fotograf, „und guten Morgen überhaupt. Und wieso hast du eine Stunde Verspätung?“

„Zahnarzt, weil Plombenverlust. Und du hast dein Handy offenbar vergessen. Guten Morgen, die Herren.“

„Darf dein Fotograf nichts essen?“, fragt der *Urbanek*.

„Natürlich darf er. Aber mein Plan für heute sieht ein klassisches spätes Frühstück vor. Eier im Glas, Melange, Marmeladesemmel ...“

„Und wo? Mein Handy hab' ich übrigens tatsächlich vergessen.“

„Café *Rüdigerhof*. Und danach ins *Freihausviertel*, ins *Amacord*, vielleicht ins Gasthaus *Ubl* zum besten faschierten Kalbsbutterschnitzel der Welt. Die Rechte Wienzeile also, quasi die Tour am rechten Ufer.“

„Mit der Idee kann ich leben“, sagt der Fotograf und die beiden ziehen los.

„Bis später, Gerhard.“

„Gutes Gelingen, bis später.“

Das *Café Rüdigerhof* befindet sich am anderen Ende des Naschmarkts und dann noch ein kleines Stück weiter stadtauswärts in der Hamburgerstraße 20. Und während das wunderschöne Jugendstilhaus aus dem Jahr 1903, erbaut nach Plänen vom Otto-Wagner-Schüler Oskar Marmorek, vor einigen Jahren, was längst überfällig war, saniert wurde, schaut's im Café noch immer aus wie in den frühen 1970ern. Bis auf das Entfernen der Jutetapete, einem neuen Wandanstrich und dem Tapezieren der Sitzbänke vor 13 Jahren ist nichts passiert. Was manche



Das Café *Rüdigerhof* in einem Bau des Otto-Wagner-Schülers Oskar Marmorek.



Hier spielen alte Damen Karten und die Männer Schach. Und hier sieht alles so aus wie es immer ausgesehen hat. Und das ist gut so im Café Rüdigerhof.

gründig finden. Andere wiederum lieben dieses charmante, über die Jahre gewachsene Stilgemisch. „Man muss die Sache als Gesamtkunstwerk sehen“, sagt die Chefin, Renate Halper, und verspricht, „dass sich daran auch nichts ändern wird. Durchgestylte Lokale gibt's doch eh so viele, ich finde, man sollte individuell bleiben.“

„Weißt du“, sagt der Autor und beißt in sein Buttersemmerl, „dass eines der meiner Meinung nach besten zeitgenössischen Theaterstücke dieses Landes hier erdacht und auch zur Gänze hier geschrieben worden sein soll?“

„Nein“, antwortet der Fotograf und bekleckert sich mit Marmelade. „Verdammt.“

„Josef Haders und Alfred Dorfers *Indien*.“

„Wie bitte?“

„Haders und Dorfers *Indien*. Tage und Nächte sind sie hier gesessen und haben gearbeitet.“

„Ein fruchtbarer Boden offenbar.“

Dabei stand das Café mit seinem traumhaft schönen Garten mit Blick auf den Wienfluss und einem Wasserbecken mit Pinguinen aus den 1950ern zwischenzeitlich schon vor dem Aus. Als nämlich die Umgestaltung des kleinen Parks neben dem Lokal samt Kanalarbeiten eineinhalb Jahre hindurch zu einer enormen Lärm- und Staubbelastigung führte, sind die Umsätze um bis zu sechzig Prozent zurückgegangen. Die Familie Halper war daraufhin gezwungen, ihr Privatvermögen in den Fortbestand des Kaffeehauses zu stecken, denn der finanzielle Ruin stand kurz bevor. Und der sollte mit allen Mitteln verhindert werden.

An einem Nebentisch spielen zwei ältere Herren Schach. Und Autor und Fotograf werden im Lauf der Partie Ohrenzeugen ganz wunderbarer Sätze. „Er hat nix. Was hat er? Er hat nix.“ „Es kann gut sein, es kann schlecht sein. Das Abendblatt wird es bringen ...“ „Auf die Partie borgt der Rothschild kein Geld mehr.“ „Jetzt möchte ich nicht mehr der Weiße sein ...“ „Aschach an der Donau, mein Freund.“ „Höchste Eisenbahn! Wann geht der Zug?“

„Herrlich ...“, schmunzelt der Fotograf. Und dann zahlen die beiden. Es ist bereits früher Nachmittag.

„Und jetzt spazieren wir durchs *Freihausviertel*“, sagt der Autor und zieht den *Freihausviertel-Guide 08/09* aus der Manteltasche.

„Die haben einen eigenen Führer?“, staunt der Fotograf.

„Die haben einen eigenen Verein, unter www.einkaufsstrassen.at/freihausviertel eine eigene Homepage und eine verdammt breite Brust. Hör her“, sagt der Autor und zitiert aus dem Vorwort des Führers. „*Vergessen Sie Montmartre, St. Germain, Soho und Berlin-Mitte. Entdecken Sie das Freihausviertel – es lohnt sich garantiert! Ein zauberhaftes Grätzl zum Shoppen, Ausgehen und Verlieben.*“

„Na, da bin ich aber gespannt.“

Richtung stadteinwärts biegen die beiden nun von der Hamburgerstraße rechts ein in die Heumühlgasse, dann links in die Mühlgasse, queren die Schikaneder-gasse und landen schließlich in der Schleifmühlgasse, quasi dem Mittelpunkt des Freihausviertels.



Das Flo – eine Boutique im Freihausviertel, die nicht mit der Zeit geht. Und zwar ganz bewusst ...

„Ist dir was aufgefallen?“, fragt der Autor und stolpert, weil Gehen und Lesen gleichzeitig nicht seine Sache ist, über die Gehsteigkante. „Hoppla.“

„Erstaunlich viele Mühlen in den Gassen ...“

„Genau. Und was lese ich hier: Die Zuschüttung des Mühlbachs 1856 bedeutete das Ende der vielen Mühlen. Hier war also einmal ein Bach.“

„Steht auch, was gemahlen wurde?“

„Nein. Aber eines wird definitiv heute noch gemahlen.“

„Was?“

„Schau mal zehn Meter weiter.“

„Verstehe ...“

„Gehen wir rein?“

„Warum nicht?“

Betritt man die *Kaffeerösterei Alt Wien* von Christian Schrädl, umwehen einen in der Sekunde ganz unglaubliche Aromen. Und stellt man sich an die Bar, kann man das Endprodukt der Bohne auch gleich vor Ort genießen.

„Zwei Espressi bitte.“

„Also was den Kaffee betrifft, brauch ich Montmartre oder Berlin-Mitte schon mal nicht“, sagt der Fotograf nach dem ersten Schluck und nimmt einen Prospekt zur Hand, der vor ihm auf der Bar liegt. „Soll ich vorlesen?“

„Nur zu.“

„Also: *Das Geheimnis des Aromas liegt vor allem in der Röstung. Dafür braucht man viel Feingefühl. Denn mehr als 800 Aromastoffe schlummern in einer einzigen Bohne und wollen zum Leben erweckt werden. Die Dauer der Röstung und die Temperatur entscheiden, ob der Charakter der einzelnen Kaffeesorten optimal zur Entfaltung kommt. Verarbeitet werden ausschließlich Bohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt wie Brasilien, Kolumbien, Jamaika, Äthiopien, aus Costa Rica und Mexiko. Und natürlich wird Arabica verwendet, die Kaffeesorte mit dem edlen und komplexen Geschmack, der geringen Säure und dem geringeren Koffeingehalt. Nur Rohkaffee bester Qualität kommt in die Rösttrommel und wird per Sichtfenster und Probenzieher kontrolliert. Mit verschiedenen sortenreinen Lagenkaffees und unterschiedlichen Mischungen verwöhnt die Kaffeerösterei Alt Wien die Gaumen von Kaffeegenießern. Das Sortiment umfasst, in diversen Packungsgrößen, Sorten aus der Karibik, Südamerika und Afrika. Besonders interessant ist auch ein mexikanischer Biokaffee, der von kontrollierten Fairtrade-Kleinbauern-Initiativen stammt. Um der ständig steigenden Nachfrage an Bio- und Fairtrade-Kaffees nachkommen zu können, wird das Sortiment in diese Richtung zunehmend erweitert.*“



Kennst' dich aus?“
 „Ich kenn mich aus. Und jetzt?“
 „Wohin der Wind uns weht.“
 „Es ist windstill.“
 „Dann werden wir wohl gehen müssen.“

Weit kommen die beiden nicht, denn laut Führer befindet sich im selben Haus, der Nummer 23 übrigens, die *Sprudelgreißlerei Szigeti*.

„Das sieht aber nicht nach Sprudelgreißlerei aus, eher nach Geschenkartikeln und allerlei Schnickschnack. Außerdem steht hier ganz groß *Kaufhaus Schiepek*.“

„Schau in die rechte Auslage, da stehen allerlei Flaschen. Wir probieren's.“

Die beiden betreten den Laden. „Guten Tag.“

Die Kaffeerösterei Alt Wien in der Schleifmühlgasse. Hier grenzt ein Lokal und ein Geschäft an andere, hier geht's mitunter recht rund. Das Freihausviertel nahe der Rechten Wienzeile gilt zur Zeit als so richtig chic und trendy.



Ein Text, dem in Wahrheit nichts hinzuzufügen ist...



„Guten Tag.“

„Zwei Frizzante bitte.“

„Zwei Flaschen Frizzante, gerne. Was für einen? Wir hätten eine Cuvée aus Muskat-Ottonel- und Riesling-Trauben, einen Rosé, den Pannonicum aus ungarischen Trauben, den Müller-Thurgau-Mediterran und den besonders trockenen aus Welschriesling- und Müller-Thurgau-Trauben.“

„Nein, zwei Gläser. Und zwar vom Trockenem bitte.“

„Tut mir leid, aber Ausschank gibt's nur im Sektkomptoir im Haus Nummer 19. Das öffnet um vier.“

„Und warum gibt's hier bei Ihnen so viel nettes Kleinzeug und Sprudel?“

„Weil sich die Leute vom Kaufhaus Schiepek mit dem Szigeti zusammengetan

haben und dieses Geschäft gemeinsam betreiben. Früher war hier nur das Lager und das Verkaufslokal vom *Szigeti*, heute ist alles ein bisschen anders.“

„Alles klar, danke, Wiederseh'n.“

In diesem *Sektcomptoir*, in dem die Gläser von der Decke und zwei offenbar schon länger auf Tour befindliche junge Damen ein wenig in den Seilen hängen, entdecken die beiden um kurz nach vier eine Tafel mit folgendem Text: *„Ich trinke Sekt, wenn ich glücklich bin. Und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich, wenn ich allein bin, und in Gesellschaft geht es gar nicht ohne. Wenn ich keinen Hunger habe, dann mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber trinke ich ihn selten – außer wenn ich durstig bin.“*

„Grandios“, sagt der Fotograf und zerkugelt sich, „das werd' ich auswendig lernen.“

Den Kreislauf mit Frizzante in Schwung gebracht, spazieren Autor und Fotograf wieder weiter. Hier das berühmte *Café Anzengruber*, dort das *Café Crossover*, und plötzlich stehen sie vor einer Boutique mit einer für eine Boutique des Jahres 2008 auf den ersten Blick etwas eigenartig anmutenden Auslage.

„Ist hier die Zeit stehen geblieben?“, fragt der Autor.

Ist sie tatsächlich. Denn Ingrid Raabs Boutique *Flo* in der Schleifmühlgasse 15a verkauft Designermode aus der Zeit zwischen 1880 und 1980. Die beiden gehen nicht hinein, dafür erfährt der Autor später auf der Homepage des Ladens, wer bereits aller drin war. Modegrößen wie Helmut Lang beispielsweise, Dries van Noten oder Marc Jacobs.

Und direkt neben dieser Boutique lüftet ein kleiner Laden das Geheimnis, warum es auf dem Gehsteig so unsagbar gut nach Schokolade riecht. Das *Grand Cacao Grand Whisky* nämlich vertreibt feinste Schokoladen und Kakaoprodukte aus aller Welt und dazu erlesene Whiskys von Schottland bis Japan.

„Langsam, aber sicher halte ich das Eigenlob im Vorwort für gar nicht so unberechtigt“, bemerkt der Autor. „Und dabei sind diese paar Meter auf und ab in der Schleifmühlgasse erst der Anfang.“

„Soll ich dir was gestehen?“

„Sind alle Bilder unscharf?“

„Nein, ich hätt' gern noch einen Frizzante.“

„Von mir aus.“

Während sich die beiden also ein zweites Mal laben, zählt der Autor im Führer



Auf einen Schluck zwischen zwei Einkäufen? Im Sektcomptoir ist man sehr gut aufgehoben.

Whisky und feinste Schokolade
aus aller Welt gibt es im
Grand Cacao Grand Whisky
in der Schleifmühlgasse.
Gratis ist leider nur der
wunderbare Duft im Geschäft.



die Lokale, die allein in der Schleifmühlgasse beheimatet sind. Er bringt es auf stattliche 14.

„Rat’ mal, wie viele Lokale es allein in der Schleifmühlgasse gibt.“

„14.“

„Wieso weißt du das?“

„Weil du laut vor dich hingezählt hast.“

„Oh.“

14 Lokale, und damit sich nun keines benachteiligt fühlt, seien sie auch alle zumindest erwähnt: Der Italiener *Achteinhalb*, das klassische *Café Anzengruber* mit seinem Billardzimmer, das *Crossover*, in dem es Schnitzel genauso gibt wie Pizza vom Steinofen, das *Catedral* mit Spezialitäten aus Spanien, Tunesien, Portugal, Indien und Fernost, das *Centimeter V*, das *Coté Sud* mit mediterranen Köstlichkeiten, den Italiener *Da Gino & Maria*, *Johnny’s Pub*, das *Xpedit* mit Tramezzini, Pasta und Curries, den Japaner *Nagoya*, die Champagner-Bar *Perlage*, das Frühstückslokal *Point of Sale*, die Bar *Xeno* und eben das *Szigeti*, in dem die beiden gerade stehen.

Und im nahen Umkreis kommen noch zahlreiche dazu. Der Balkanküchen-Spezialist *Beograd* in der Schikanedergasse, das *Café blueorange* (Margaretenstraße), das haubendekorierte *Collio* im Hotel Triest, das Bierlokal *Franz* mit seinem



eindrucksvollen Ziegelgewölbe (Pressgasse), *Karwans Küche* mit Spezialitäten aus dem Morgenland oder das *Orange One*, beide in der Margaretenstraße, das Restaurant *Mormat* in der Mühlgasse, das *Nelson's* in der Paniglasse, das *Pasta ... e basta* und das *Wunibald* auf dem Rilkeplatz, das *Amacord* an der Ecke Schleifmühlgasse/Wienzeile und der Wirtshausklassiker *Ubl* in der Pressgasse.

Damit hier aber kein falscher Eindruck entsteht: Das wirklich ungemein trendige *Freihausviertel* besteht aus weit mehr als nur aus kulinarischen Genüssen. Innovative Galeristen sind hier ansässig, junge Mode- und Schmuckdesigner, spezielle Buchhandlungen wie etwa das *ABC Unlimited*, ein modernes Antiquariat für Populärkultur, unzählige Wohnstudios und nicht zu vergessen das *Programmokino Schikaneder* (Margaretenstraße) oder das private Museum für alle Fans des Filmklassikers *Der dritte Mann* in der Pressgasse.

Noch ein Blick in die Boutique *Flo*, in der die Zeit stehen geblieben ist. Hier gibt es Designermode aus der Zeit zwischen 1880 und 1980. Und zwar ausschließlich.

Es gleicht einer kleinen Stadt in der Stadt, dieses Viertel. Einer jungen, lebendigen, modernen Stadt. Und zum Naschmarkt ist's auch nicht weit ...

„Spürst du noch was vom Frühstück?“, fragt der Fotograf.

„Nichts.“

„Ubl oder Amacord?“

„Kopf oder Zahl? Kopf ist Amacord.“

„Zahl.“

Die Münze fliegt, fällt, und kullert in den Kanal ...

„Okay“, sagt der Autor. „wenn das so ist und ich so ungeschickt bin, gehen wir ins Horvath.“

„Kenn' ich nicht.“

„Ganz am Ende vom Naschmarkt, quasi beim Hinterausgang der U-Bahn-Station Kettenbrückengasse. Tadellose Küche, wenn ich mich recht erinnere. Ich war im Sommer mal dort, man kann recht schön heraußen sitzen.“

„Ich kenn' allerdings auch weder Ubl noch Amacord“, gesteht der Fotograf auf halber Strecke.

„Das Amacord ist so ein richtiges zweites Wohnzimmer. Gute Küche, österreichisch, orientalisches und mediterran, schöne Weine, gemütliche Sitzcken, internationale Zeitungen und wahnsinnig angenehme Musik. Viel Jazz, viel Blues. Und das Gasthaus Ubl nicht zu kennen, das grenzt an schwere Bildungslücke. Ein echtes Ur-Wiener Wirtshaus mit herrlich uralter Inneneinrichtung, gewaltig guter Küche und gemütlichem Gastgarten.“

Nun aber sitzen die beiden im Horvath und sind beim Studieren der Karte zeitgleich verwundert. „Liest du, was ich lese?“, fragt der Fotograf.

„Wenn du die Weinbeschreibungen meinst, dann ja. *Grüner Veltliner – am Gaumen sehr traubig mit pikierender Säure*. Pikierende Säure?“

„*Gelber Muskateller – Blütenaromatik, die Würze des Muskat bringt den Ausgleich zur Süße*.“

„*Blauer Zweigelt – Am Gaumen zuerst Süße, dann Frucht, zum Schluss die bestens eingebundenen Tannine*. Ich hab' schon viele eigenartige Weinbeschreibungen gelesen, aber die sind doch sehr seltsam ...“

„Haben Sie“, fragt nun die Kellnerin, die am Tisch erschienen ist, „auch gelesen, was da noch steht? *Alkoholfreie Weine* steht drüber. Es handelt sich also schlicht um allerfeinste Traubensäfte.“

„Danke, so einen hätte ich gerne. Den Blauen Zweigelt am liebsten.“



*Alkoholfreie Weine? Gibt's!
Sind aber natürlich keine echten
Weine, dafür aber dennoch sehr
schmackhaft. Entdeckt im
Restaurant Horvath, in dem man
auch gar nicht schlecht isst.*

„Ich koste den Grünen Veltliner. Und wenn ich danach nicht allzu sehr lalle, nehme ich vielleicht auch noch den Gelben Muskateller.“

Die Säfte sind hervorragend, die Küche kein Schaden, das Ambiente – dezentes Design trifft Jugendstilplafond – nicht unangenehm, sieht man vielleicht von den Nelken ab, die an diesem Tag die Tische schmücken. Im Eck steht ein altes Piano. Der Fotograf raucht sich eine an. „Werden eigentlich alle Lokale und Standln vom Markt im Buch Erwähnung finden? Fair wär's im Grunde schon.“

„Nicht falsch, was du da sagst. Wir könnten ja morgen am Vormittag eine ausgedehnte Runde drehen, überall reinschauen, wo wir bis jetzt noch nicht waren, und alles und jeden mit einem Kurzporträt würdigen.“

„Jetzt hast du der Lagebesprechung beim *Urbanek* vorgegriffen ...“

„Dann gehen wir jetzt einfach so auf ein Achtel zu ihm und konzentrieren uns dabei auf morgen. Was ist morgen?“

„Mittwoch.“

„Und wo treffen wir uns?“

Der Fotograf grinst ein vielsagendes Grinsen.

„Kenn' mich aus. Um halb zehn?“

„Einverstanden.“