



Im Schatten der Burenwurst

Essen auf der Straße hat in fast allen urban geprägten Kulturen eine lange Tradition. Bereits im 12. Jahrhundert wurden in China in offenen Garküchen Gerichte verkauft, im 14. Jahrhundert gab es in Kairo Köche, die auf der Straße in großen Kupferkesseln kochten, und im antiken Rom sott man im Freien für das gemeine Volk.

Und heute? Heute liebt man die Würstelstandl und guten Imbissbuden als Hort der Individualität für eine schnelle, unkomplizierte Mahlzeit.

Hier kommt zusammen, was in der Stadt normalerweise nicht zusammen kommt, alle Schichten, alle Ansichten, und ein Schuss Anarchie ist auch immer dabei.

„Da ist jeder mit jedem irgendwo verwandt. Vom Hofrat bis zum Sandler, vom Sheriff bis zum Strizzi“, singt die EAV in ihrem Lied über den Würstelstand, H. C. Artmann hat ihm mit seinem Buch „Im Schatten der Burenwurst“ ein literarisches, Hans Hollein mit dem Designstand bei der Albertina ein künstlerisches und Nicolas Neuhold mit seinem Kurzfilm ein cineastisches Denkmal gesetzt.

Gegründet wurde er während der k. u. k. Monarchie, um Kriegsinvaliden ein geregelt Einkommen zu sichern, und zumindest für Österreich ist Wien damit die Wiege dieser Einrichtung. Andere Quellen berichten für den europäischen Raum von Würstelbuden, die es schon 1134 in Regensburg gegeben haben soll.

Jedenfalls sind sie seit der Monarchie in Österreich fester Bestandteil der Großstadtkultur. Kommunikationszentrum und Bühne in einem und oft Oase zwischenmenschlicher Ausnahmestände, wo Lebensgeschichten in Würstellänge ablaufen. Und Würstelfrau oder -mann im passenden Moment ihren Senf dazugeben.

Kleine Orte der Unauffälligkeit, die, an strategisch günstigen Plätzen gelegen, vor allem in der Nacht Flaneure und Nachtschwärmer anziehen.

Man liebt sie für ihre Kultur der Ungemütlichkeit und dafür, dass hier beim gemeinsamen Essen alle Gesetze der Anonymität außer Kraft gesetzt werden.

Von Würstelständen und Imbissbuden.

ILSE FISCHER

Manche Würstelstände und Imbisse sind mittlerweile auch von Anhängern der Sterne- und Haubenküche anerkannt, die angesagtesten werden gar als Geheimitipp gehandelt.

Aber auch am Würstelstand gibt es Regeln: „So viel Raffinement kann dem Gaiemen nicht behagen; zu schälen, was nur in der fettglänzenden Haut zum schnellen Genuss wird, fällt nur Unkundigen ein“, sagte H.C. Artmann. Und er musste es wissen, denn hier geht es um seine, nicht nur literarische, Spezialität, die Burenwurst, einem Stück Wiener Tradition. Wie das Riesenrad oder der Stephansdom.

„A ogschöde buanwuascht“ gehörte für Artmann zu den schaurigen Visionen, denen er sich niemals ausgesetzt hätte. Er hätte auch „a Eitrigge mit an Bugl und an 16er Blech“ bestellt und dann eine Käsekrainer, ein Brotscherzel und eine Dose Bier bekommen. Die Sprache der Eingeweihten ist auch an diesen Orten nicht immer leicht zu verstehen.

Viele Liebhaber der Restaurants auf Rädern verstehen nicht, warum Würstel an diesen kulinarischen Orten einfach besser schmecken als die, die man zu Hause kocht.

Der Grund dafür liegt im heißen Wasser des Kessels, das beim Würstelstand von Salzen, Fetten und Geschmacksstoffen anderer Würstel gesättigt ist und so ein un-nachahmliches Aroma verleiht.

Der Würstelstand bleibt eine Institution, kein Fast-Food-Tempel; er bietet einen kleinen, schnellen und preiswerten Genuss aus dampfendem Kessel. Opernbesucher stehen neben Einheimischen in Lederhosen, Hofräte, Banker und Professoren neben Obdachlosen und Adabeis.

Am Standl hat man täglich die Qual der Wahl: „Frische“ oder Frankfurter, Burenwurst, Mexikaner oder Münchner? Süß oder scharf? Das ist die klassische Frage, und dabei geht es nicht um die Entscheidung zwischen Mozartkugel und Debreziner, sondern um den Senf, der traditionell als süßer Kremser oder scharfer Estragon angeboten wird. Und dass ein Einspänner an diesem Ort weder ein Kaffee noch ein Gefährt ist, lernen Besucher schnell.

Nicht nur in Wien gibt es zur Wurst und den sonstigen Beilagen wie Ölpfefferoni, Silberwiebeln, Essiggurkerl und Manner Schnitten den legendären Schmäh und Geschichten gratis dazu.

Konkurrenz bekam der klassische Würstelstand durch die Kebab-Imbisse und neuerdings auch durch asiatische, die „in“ geworden sind und jeder Stadt guttun, wenn sie Oasen der Qualität sind – optisch und kulinarisch. Dürüm, Börek und Falafel sind die Klassiker der einen, rote und grüne Currys und würzige Frühlingssrollen die der anderen.

Der allgemeine Trend zur internationalen Küche hat damit auch die Imbissbude erreicht. Diese zeigt sich nun auch zunehmend in neuem Gewand, bunter und werbewirksamer, vielfältiger im Angebot, jedoch, wenn die Betreiber klug sind, immer mit traditioneller Qualität. Und nicht nur in Wien präsentiert man das „Kleine Sacher“ mehr denn je als einzigartigen Lifestyleort mit unverwechselbarem Flair.

Und noch auf eine andere Spezialität sei hier verwiesen: Seit mehr als fünfzig Jahren verbirgt sich im Dantendorfer Durchhaus, das die berühmte Getreidegasse in Salzburg mit dem Universitätsplatz verbindet, ein kulinarischer Stopp für Connaisseure. Vor dem winzigen Schalter des Balkan Grill, an dem die echte und beste Bosna der Stadt verkauft wird, bildet sich of eine lange Warteschlange von Fans aus aller Welt. Gereicht werden gebratene Schweinswürstchen nach altem Rezept, begleitet von fein gehackten Zwiebeln und einer selbstverständlich geheimen Gewürzmischung, eingepackt in ein warmes, knuspriges Weißbrot.

Ob nun Thai Imbiss, Würstelkönig oder Bosnastandl, eines haben alle gemeinsam: Bei einer mehr oder weniger leichten Mahlzeit wird die Möglichkeit geboten, miteinander ins Gespräch zu kommen. Gesellschaftliche Hierarchien treten zumindest für den kurzen Moment des Zusammenstreffens an der Theke außer Kraft. Die Soziologie der Imbisse und Würstelstandl gehorcht immer eigenen Gesetzen, und ob man nun stiller Beobachter ist oder handelnde Figur, man kann viel für das Leben lernen. Nur einlassen muss man sich zumindest für die zehn Minuten, die man braucht, um das Frankfurter Würstel, den Döner oder das Curry zu verspeisen, Lebens- oder Politikberatung, wenn man will, inklusive.

„Österreich ist ein Labyrinth, in dem jeder sich auskennt“, formulierte Helmut Qualtinger, was sowohl auf die Menschen, die Landschaften wie auch die kulinarischen Vorlieben anwendbar ist. Und die Geschichte der kleinen Pause, ganz egal, ob sie beim ältesten Wiener Würstelstand Leo, bei LEK, dem ultimativen Thai in der Schallmoser Hauptstraße gegenüber dem Rockhouse in Salzburg, oder dem Imbiss Delüx in Berlin spielt, hat noch viele offene Kapitel, die jeder für sich selbst schreiben kann.