



Historisch Das Café Sperl (l.) gibts seit 1880. Die Hofburg war vom 13. Jahrhundert bis 1918 die Residenz der Habsburger in Wien.



Bussi und Baba

Zum Glück nimmt sich **WIEN** nicht zu ernst: von Führungen mit der Müllabfuhr, Schmankerln aus dem Karton und dem «Fluchtachterl» vor dem Heimweg.

TEXT MANUELA ENGGIST
FOTOS REGINA HÜGLI

Manche mögen es für ein Klischee halten. Aber in Wien beginnt der Tag für viele tatsächlich mit einem Besuch im Kaffeehaus. Um halb neun Uhr morgens ist im Café Sperl zumindest jeder Platz besetzt. Beim Eingang liegen sorgfältig geordnet Zeitungen und Magazine. Ein Schild weist darauf hin, dass Handys in der Tasche bleiben sollen. Es ist auffallend ruhig. «Die Kaffeehäuser werden von den Wienerinnen und Wienern brutal geschätzt», sagt Nicole Karg, die seit sechs Jahren im «Sperl» serviert. Auf ihrem Servicetablett reihen sich Teller mit Apfelstrudel an Kaffees, die mit Schlagrahm verziert sind. «Hier sollen die Menschen eine halbe Stunde Ruhe haben, um ihren Kaffee zu trinken, Zeitung zu lesen oder einfach nur zu sinnieren.» Deswegen läuft auch keine Musik. Auch das Telefonieren ist verboten.

Seit 2011 gehören die Wiener Kaffeehäuser zum immateriellen Kulturerbe der Unesco. Viele sind regelrechte Institutionen. So reicht auch die Geschichte des «Sperl» ins Jahr 1880 zurück. Einst war es das Stammcafé der Operettenstars, der Literaten und Liebhaber der schönen Künste. Das Bohème-Flair ist geblieben, die Decke ist stuckverziert und die Bänke mit rotem Samt überzogen. Über 1000 Kaffeehäuser zählt die Stadt noch heute, viele davon sind einen Besuch wert: das Café Jelinek wegen dem schmiedeeisernen Holzofen und dem hausgemachten Gugelhupf. Das Café Hawelka wegen seiner Buchteln (Hefeteiggebäck). Im «Hawelka» tranken schon der New Yorker Künstler Andy Warhol und Hollywood-Star Grace Kelly eine Melange.

Es ist immer auch eine Zeitreise, der Besuch in der Donau-Metropole. Die Hofburg, die Fiaker und Schloss

Schönbrunn sind Teil der Wiener Identität. Nirgends flaniert es sich besser auf breiten Gassen, zwischen Monumenten aus vergangenen Zeiten als in der österreichischen Hauptstadt. Wien wird auch regelmässig als lebenswerteste Stadt der Welt ausgezeichnet. Knapp 1,9 Millionen Menschen leben hier, hinter Berlin ist Wien die zweitgrösste Stadt im deutschen Sprachraum. Dennoch hat man nie das Gefühl, sich in einer Metropole zu bewegen. Vielleicht ist es das gemässigte Tempo, die Gelassenheit der Einheimischen – und der sogenannten «Zuagroasten», die das gemächliche Tempo schnell annehmen.

Ein solcher «Zuagroaster» ist Eugene Quinn, der vor 15 Jahren der Liebe wegen von London nach Wien gezogen ist. Seit acht Jahren bietet der gebürtige Brite Stadtführungen an. Angefangen hat alles mit seiner «Vienna Ugly Tour». «Wien ist so schön, dass es einen Rundgang der Hässlichkeit verträgt», sagt der Tourguide. Quinn steht auf der Hollandstrasse vor dem Collegium Hungaricum, dem ungarischen Kulturinstitut. Das Gebäude ist beigebraun, schief und mit roten Verzierungen versehen. Wahrlich keine Augenweide. Quinn erzählt die Geschichte des Hauses, zeigt Löcher im Verputz und deutet auf Rohre, bei denen niemand weiss, wofür diese da sind.

Auf die Idee mit der Hässlichkeiten-Stadtführung kam Quinn 2015, als in Wien der European Song Contest stattfand. «Dieser Singwettbewerb ist nichts anderes als schlechter Gesang, schlechter Tanz und eine schlechte Repräsentation der eigenen Nation», sagt er und lacht. «Ich wollte zeigen, dass Wien selbst auch sehr schlechten Geschmack hat, vor allem, um ein bisschen mit dem

Image der Stadt zu spielen.» Quinn trägt auf jeder Tour orangefarbene Hosen von der MA 48, den Strassenreinigern Wiens. «Das mache ich, um sie zu ehren. Sie haben einen unerfreulichen Job, aber sie machen ihn sehr gut.» Er trage sie aber auch, weil er kein staatlich anerkannter Tourguide ist. «Ich muss zeigen, dass meine Touren keine offiziellen Führungen sind.»

Quinn ist stolz, dass neun von zehn der Teilnehmenden aus Wien kommen. So würden spannende Diskussionen entstehen. «Es ist auch toll für Touristen, um mit Einheimischen in Kontakt zu kommen.» Mittlerweile bietet der Wien-Kenner mit seinem Team auch andere Touren an: «How to die better» ist eine Führung über den Zentralfriedhof. Bei der Tour «Smells like Wien spirit» wird die Stadt erschnüffelt, zum Beispiel in der U-Bahn-Linie U6.

Die Neubaugasse ist eine der bekanntesten Einkaufsstrassen Wiens. Sie liegt im gleichnamigen 7. Gemeindebezirk. Hier sind kleine unabhängige Shops statt grosse Modeketten zu finden. Einige gibt es hier schon seit über 100 Jahren. Wie die Mühlbauer Hutmanufaktur, die 1903 eröffnete. Noch heute wird jeder Hut nach handwerklicher Tradition in der Mühlbauer-Werkstätte mitten in der Stadt hergestellt.

Nur eine Gehminute entfernt liegt der Concept-Store Kitsch Bitch, der diesen Sommer seine zweite Filiale direkt an der Neubaugasse eröffnet hat. Neben allerlei Geschenkartikeln gibt es im Geschäft auch Pullover und Kappen mit Sprüchen im hiesigen Dialekt. Dafür ist das Wiener Label bekannt. «Bussi Baba» steht da. Oder «Muss da Wurscht sein». Eine liebevolle Hommage an den Wiener Dialekt, der für seine Ironie bekannt ist. ▶



1 2
3



1 Hommage Im Café Demel gibts den Kaiserschmarrn seit der Pandemie auch to go im Karton.

2 Freestyle Eugene Quinn zog von London nach Wien und zeigt auf seiner Citytour die hässlichsten Gebäude.

3 Fuhrwerk Fiaker gehören zum Stadtbild Wiens. Ihre Standplätze sind überall zu finden.



MEHR TIPPS?
Persönliche Beratung in
einer TUI Filiale vor Ort.
Jetzt Termin vereinbaren:
tui.ch/reisebuero

Stilvoll Bei der Brasserie Palmenhaus Wien (links) gibts Drinks an der Sonne, im Hotel Grand Ferdinand gediegene Zimmer mit Blick auf die Ringstrasse.



1



2



3

4

1 Wienerisch Im «Kitsch Bitch» dreht sich alles um freche Sprüche. Zu finden sind Geschenkartikel und Souvenirs.

2 Woke Anlässlich des Eurovision Song Contests von 2015 wurden Wiener Ampeln mit neuen Symbolen ausgestattet.

3 Tadellos Im fünf Hektaren grossen Volksgarten blühen von Frühling bis Herbst duftende Rosen.

4 Qualität In der Mühlbauer Hutmanufaktur werden seit 1903 Hüte gefertigt – auch für Madonna und Brad Pitt.



► **Eine Wiener Ikone** ist der Naschmarkt im 6. Bezirk. Er ist stets einen Abstecher wert, ob zum Brunch (das allerbeste türkische Frühstück gibt es im «Naschmarkt Deli») oder aber auch zum Apéro. Ein Besuch gleicht auch immer einer Reise um die halbe Welt. Über 100 Stände, Lokale und Shops werden von Menschen mit über 60 verschiedenen Ethnien betrieben. Vom indischen Gewürzhändler über den usbekischen Betreiber eines Falafelstands bis hin zum ägyptischen Gemüsehändler gibt es hier alles.

Noch heute ein Geheimtipp ist der Karmelitermarkt im 2. Bezirk. Total in! Spannende Lokale (das beste Sprossenbrot gibts im «Zimmer 37», das leckerste vegetarische Frühstück im Geschäft gegenüber, dem «Cafemima») machen die Gegend zu einer der angesagtesten der Stadt. Das hippe «Grätzel», wie die Einheimischen ihre Viertel nennen, liegt nur zehn Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Ganz in der Nähe, am Karmeliterplatz, hat sich Claire Yuan ihren Traum erfüllt. Die gebürtige Berlinerin hat hier gemeinsam mit Kollegen vor vier Jahren das «Vinifero» eröffnet: eine Weinbar, spezialisiert auf Naturweine. Yuan ist im Saale-Unstrut-Gebiet, der nördlichsten Weinregion Deutschlands, aufgewachsen. «Die Wienerinnen und Wiener kommen so langsam auf den Geschmack des Naturweins. Der Hype setzte in Wien, wie bei so vielem, erst ein wenig später ein», sagt Yuan. Eigentlich wollte sie nur sechs Monate in der Donau-Metropole bleiben, mittlerweile sind fünf Jahre daraus geworden. Yuan ist selbst überrascht, länger als zwei Jahre sei sie noch nie in einer Stadt geblieben. «Wien besitzt einen Zauber, der einen bleiben lässt.» Obwohl es eine Hauptstadt ist, fühle es sich nirgends so

an. «Wien hat etwas sehr Entspanntes, fast schon Dörfliches, deswegen fühle ich mich auch so wohl hier.»

Traditionsgemäss ist die Wiener Küche deftig, fleischlastig und im Zweifelsfall paniert. Eines der besten Schnitzel der Stadt gibt es im «Meissl & Schadn» im Hotel Grand Ferdinand. Das Wiener Signature Dish wird hier in Schweineschmalz gebacken und mit Wildpreiselbeeren und Kartoffelsalat serviert. Auch Vegetarierinnen und Vegetarier werden hier glücklich: dank einem gebackenen Sellerie-Schnitzel. Überhaupt bietet das Hotel Grand Ferdinand alles, was es für den perfekten Besuch in Wien braucht: ein wenig Luxus und eine Prise Exzentrik. Das ausgestopfte Pferd in der Lobby des Hotels mag für manche gewöhnungsbedürftig sein, für andere ist es ein beliebtes Instagram-Sujet. Das absolute Highlight ist die Rooftop-Terrasse. Hier wird jeden Morgen ein üppiger Brunch serviert. Die Bloody Mary kann man sich gleich selbst mixen.

Die kulinarischen Streifzüge durch Wien können endlos sein. Was auch probiert werden sollte: Das Gulasch im «Engländer», der Beinschinken im «Schwarzen Kameel» und die Dobostorte im «Demel». Überhaupt ist der K. u. K. Hofzuckerbäcker ein Muss für alle, die Süßspeisen lieben. Den Kaiserschmarrn gibt es dort seit der Pandemie auch to go. Vor dem Schaufenster kann man dabei zusehen, wie die bekannteste österreichische Süßspeise in einer grossen Pfanne goldbraun gebacken, zerstoichen und hin- und hergewendet wird.

Das angesagteste Restaurant der Stadt ist zurzeit das «Brösl» im Stuwerviertel, dem einstigen Problembezirk Wiens. Thomas Zajac hat sich hier vor

einem Jahr seinen Bubentraum vom eigenen «Beisl» erfüllt. «Mit dem «Brösl» wollten wir etwas erschaffen, was uns selbst in Wien noch gefehlt hat.» Eine gute und vor allem biologische Wirtshausküche mit österreichischen Speisen, die aber allesamt einen neuen Twist erhalten. Weder Zajac noch seine beiden Partner kommen aus der Gastronomie. Zajac ist eigentlich Segler, holte an den Olympischen Sommerspielen in Rio die einzige Medaille für Österreich.

Das Konzept im «Brösl»: Jeden Tag stehen zehn Speisen auf der Karte, die zum Teilen in die Mitte des Tisches kommen. In der Küche steht Florian Villiger, ein Schweizer, der es auch mal experimentell mag: So serviert Villiger seine Nudeln aus Brandteig mit Graumohn-Miso und schwarzem Knoblauch. Verwirklichen sollen sich hier alle. Auch Marie-Therese Vogel, die Chefin im Service. Sie kreierte den Brösl Spritz, einen Aperitif mit selbst gemachtem Zwetschgensirup, Prosecco und einem Schuss Soda. Viele Gäste bestellen diesen nach dem Abendessen weiter. So endet denn auch für viele Wienerinnen und Wiener der Tag in einem «Beisl», bei einem «Fluchtachterl», dem allerletzten Glas, bevors nach Hause geht. ●

5 for the road

- **Anreise** Mit Swiss täglich von Zürich nach Wien. swiss.com
- **«Grand Ferdinand»** Dachterrasse mit top Aussicht. tui.ch/grand-ferdinand
- **«Brösl»** Moderne, biologische und trendige Wirtshausküche. broesl.at
- **Café Sperl** Ein Melange im Kult-Kaffeehaus ist ein Must. cafesperl.at
- **Vienna Ugly** Die Stadtführung der besonderen Art. whoosh.wien

Infos: tui.ch, Tel. 0848 848 444



1
2
3



1 + 2 Herzblut Das «Brösl» im Stuwerviertel gehört zu den angesagtesten Wirtshäusern der Stadt. Die Gerichte wie Nudeln aus Brandteig mit Graumohn-Miso kommen zum Teilen in die Mitte des Tisches.

3 Pur Im «Vinifero» bringt Claire Yuan den Wienerinnen und Wienern Naturweine näher.