

114

WUNDER DER HEIMAT





# GROSSES KLEINES GRÄTZEL

Jahrhundertealt und doch hochmodern. Das Viertel  
rund um den Karmelitermarkt erlebt eine Blütezeit.  
Ein Streifzug mit hedonistischem Zugang.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: PHILIPP HORAK



Der Blick von der Leopoldsgasse auf den  
Karmelitermarkt. Nicht täuschen lassen sollte  
man sich vom Schriftzug „Weinschenke“  
(rechts im Bild), denn in diesem winzigen Lokal  
gibt es die vielleicht besten Hamburger Wiens.





**Oben und Mitte: Am Freitag und Samstag kommen Bauern aus dem Wiener Umland, teilweise sogar von noch weiter her, und bauen schon im Morgenrauen ihre Stände am Karmelitermarkt auf. Neben sehr viel Obst und Gemüse gibt es auch herrliche Fleisch- und Wurstwaren, Brot und Käse oder feine Backwaren.**



**Links: Anja und Julian sind samstägliche Stammstandler. Das junge Paar offeriert erstklassigen Käse, in erster Linie aus Tirol und Vorarlberg.**

Es schlendert sich ganz vorzüglich durch das schmucke Karmeliterviertel im zweiten Wiener Gemeindebezirk, der Leopoldstadt. Speziell an sonnigen Samstagen, wenn auf dem Markt von in der Früh bis kurz nach Mittag besonders reges Treiben herrscht. Denn an Freitagen und Samstagen schlagen auch Bauern ihre Stände auf. Fliegende Händler im Dienste der Kulinarik quasi, die sich im erlesenen Kreis der fest verankerten Geschäfte und Lokale für ein paar Stunden niederlassen. Da kann es schon passieren, dass man ein bisschen mehr einkauft als nötig.

Danach frönt man dann sinnesfreudig dem süßen Nichtstun und verliert sich für ein paar Stunden in der Glückseligkeit. In einem der vielen Gastronomiebetriebe direkt auf dem Markt beispielsweise oder in den Gassen ringsum. Oder doch auf den Wegen und Wiesen im barocken, 52,2 Hektar großen Augarten, der das Viertel im Norden begrenzt? Dort also, wo nicht zuletzt das berühmte Porzellan und die Wiener Sängerknaben ihre Heimat haben. Und wo bereits Mozart, Strauß und Beethoven musizierten, zumal der prächtige Park stets ein Ort rauschender Feste war.

#### AUF TRAUTMANN'S SPUREN

Es bräuchte Bände, um allem und allen hier auf dem Markt der Herrlichkeiten gerecht zu werden, also seien stellvertretend nur einige ganz Besondere erwähnt. Der fröhliche Gemüsebauer Robert Brodnjak etwa, der in seinem Krautwerk nahe Hollabrunn nebst vielen anderen Köstlichkeiten auch sehr seltene Salate zieht, die geschmacklich eine Sensation und dementsprechend häufig schon am mittleren Vormittag ausverkauft sind. Speziell die asiatischen Sorten.

Oder Erich Altenriederer aus Wagram ob der Traisen, der bemerkenswerte Weine keltert und beinahe noch bemerkenswertere Obstsäfte in Flaschen füllt, die man am liebsten gleich an Ort und Stelle austrinken möchte.

Apropos Wein: Vom Schriftzug „Weinschenke“ auf einem der Marktstände darf man sich nicht in die Irre führen lassen, denn in dieser Weinschenke gibt es täglich, außer Sonntag, die vielleicht besten Hamburger der Stadt – und natürlich auch ein feines Glas Wein.

Die Liste ließe sich lange fortsetzen. Am besten aber ist es, wenn der Karmelitermarkt- und Karmeliterviertel-Neuling selbst auf Entdeckungsreise geht. Sich treiben lässt. Und nur seiner Nase und seinen ➤





MOZART, STRAUSS  
UND BEETHOVEN – SIE ALLE  
MUSIZIERTEN IM AUGARTEN,  
DER STETS EIN ORT  
RAUSCHENDER FESTE WAR.

Die Seele im Augarten baumeln lassen: Auf den Wiesen und Wegen und in den Lokalen des über 52 Hektar großen Areals pulsiert in der warmen Jahreszeit das Leben.





DAS GRÄTZEL ALS TV-STAR.  
IN DER KRIMIREIHE  
„TRAUTMANN“ SPIELT DER  
MARKT EINE TRAGENDE ROLLE.



Ganz in der Nähe des Marktes  
(oben) betreiben Zola Auböck  
und ihr Mann Michael (unten)  
in der Karmelitergasse eine  
kleine Tortenmanufaktur. Hier  
kann man Kuchen und Co nach  
Maß in Auftrag geben (links).



anderen Sinnen folgt. Der Markt, der offiziell seit 1891 besteht und sich seit 1910 auf seinem heutigen Platz befindet, dient der Erkundung des Grätzels als idealer Ausgangspunkt.

Sollte selbst einem Premierenbesucher das, was es hier alles wahrzunehmen gibt, irgendwie vertraut erscheinen, so mag es daran liegen, dass der Markt und seine Umgebung mehrfach als Drehort für die Fernsehkrimireihe „Trautmann“ mit Hauptdarsteller Wolfgang Böck diente.

#### VERBRECHEN IM SEIFENSIEDERHAUS

Realen Verbrechen ist man auf der Spur, wenn man vom Markt in die Große Sperlgasse spaziert. Dort nämlich befindet sich in einem der ältesten Häuser der gesamten Leopoldstadt das Wiener Kriminalmuseum, und das geizt in 20 Räumen wahrlich nicht mit Mord und Totschlag. Man durchschreitet hier die Entwicklung des Justiz- und Polizeiwesens sowie die gesamte Kriminalgeschichte vom Mittelalter bis in die Jetztzeit, wobei man ebenso auf die letzten öffentlichen Hinrichtungen in Wien trifft wie auf Verbrechen der Neuzeit, wie etwa den Fall Unterweger.

Dass sich das Kriminalmuseum im ehemaligen Seifensiederhaus befindet, hat Karl Marksteiner erst erfahren, nachdem er und seine Partnerin mit ihrem Geschäft und ihrer Werkstatt im Haus gegenüber eingezogen waren. Warum das eine Erwähnung wert ist? Weil Karl Marksteiner und Margot Redelsteiner ausgerechnet Seifen produzieren. Kalt gerührte Naturseifen, Haarseifen mit Balsam-Effekt, rückfettende Duschseifen und ganz eigenwillige Seifen. So kann man in diesem Laden, der „Machma Naturseife“ heißt, sogar dreistöckige Hochzeits- oder Geburtstagstorten aus Seife in Auftrag geben.

Echte Torten gibt's praktisch ums Eck: in der Tortenmanufaktur Zola Auböck in der Karmelitergasse. Im winzigen Verkaufsladen werden exzellenter Kaffee und erstklassige Mehlspeisen gereicht, quasi im Hinterzimmer wird produziert. Torten nach Maß. Individuell und innovativ gestaltete Einzelstücke für jeden Anlass und auf Vorbestellung. Was die Vorlaufzeit betrifft, sollte man sich übrigens auf mindestens zwei, eher drei Wochen einstellen. Süß Ding braucht Weile.

#### ZIMMER MIT EINBLICK

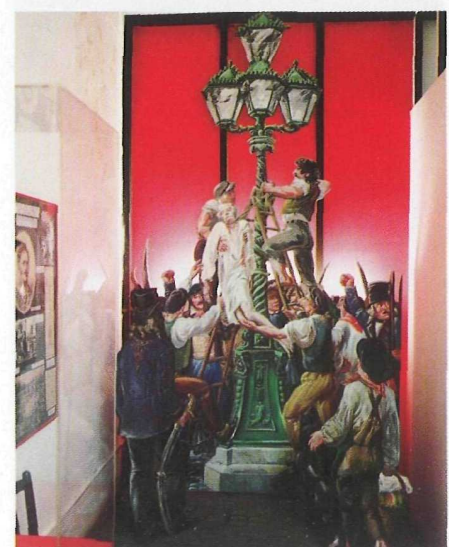
Wir schlendern weiter durch das Viertel, das dank der Brücken über den Donaukanal nur wenige Gehminuten vom ersten Bezirk entfernt ist. Aber will man dort hin, wenn man hier ist? Nicht zwingend. Dafür ist dies umgekehrt immer öfter der Fall, denn das Karmeliterviertel ist angesagt. Es gilt als charmant, mondän, innovativ, modisch, kreativ und lockt schon direkt ➡



**Oben: Wenn die Rezeption aussieht wie ein Café, dann befindet man sich tatsächlich in einem Café, das gleichzeitig eine Rezeption ist. Jene vom „Grätzlhotel“ nämlich, das mit einem interessanten Konzept lockt.**



**Mitte: Im Hinterzimmer des Geschäfts Machma werden Naturseifen hergestellt, die vorn im Laden verkauft werden. Die Düfte, die einen hier einhüllen, sind sagenhaft.**

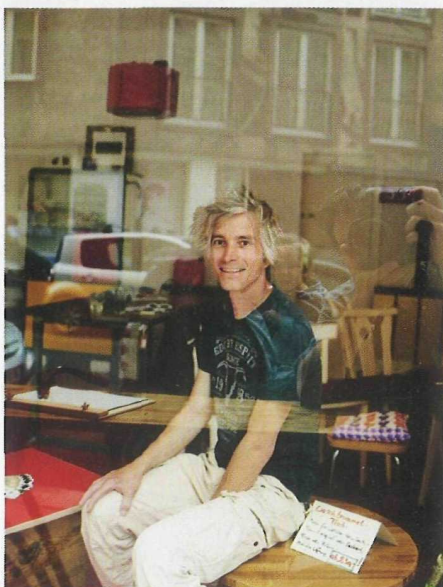


**Rechts: Direkt gegenüber dem Seifenladen befindet sich im Seifensiederhaus das Wiener Kriminalmuseum. Eine schaurig-schöne Zeitreise zu den größten Verbrechen.**





**Oben: Petra Raab in ihrem Facettenreich. In dem Geschäft mit Namen „Wundertüte“ wechseln wunder-volle Accessoires, österreichische Mode, originelle Möbel und nicht zuletzt auch Bücher den Besitzer.**



**Links und unten: Im Up-Store von Uli Kasess (Bild) findet man Kurioses und Nützliches. So baut der kreative junge Mann beispielsweise Heizstrahler zu Stehlampen um oder Skateboards zu Klopapierhaltern.**

am Donaukanal, am Eingang sozusagen, mit dem Tel Aviv Beach, dem trendigen Treffpunkt am Wasser.

Als Paradebeispiel für den Einfallsreichtum gilt das „Grätzlhotel“ mit dem dazugehörigen Café „Zur Rezeption“, in dem ein- und ausgecheckt wird. Die Zimmer wiederum, respektive die insgesamt sieben originell gestylten Suiten inklusive Küchenzeilen, befinden sich im Haus Große Sperl-gasse / Ecke Karmelitergasse in aufgelassenen Geschäftslokalen. Hier hat man direkten Ausblick auf die Straße, kann aber natürlich auch hereinsehen, wenn man nicht die Vorhänge zugezogen hat. Die grundsätzliche Idee hinter dem Konzept: Der Gast soll Teil des Lebens der Umgebung werden. Teil des Grätzels.

Den Namen hat das Grätzl übrigens vom Markt. Dieser wiederum hat ihn von der Karmeliterkirche in der Taborstraße, dem letzten Rest des 1782 aufgelassenen Karmeliterklosters, dessen andere Gebäude zwischen 1904 und 1910 zugunsten der Karmelitergasse abgerissen wurden.

**DIE JIDDISCHE GESCHICHTE**

Nördlich dieser Kirche befand sich bis 1670 die sogenannte Judenstadt, in der die aus der historischen Stadt vertriebenen jüdischen Wiener in einem Ghetto lebten, das unter Kaiser Leopold geräumt und zerstört wurde. Auf dem ehemaligen Synagogenbauplatz entstanden die Leopoldskirche sowie die Vorstadt Leopoldstadt, die später dem gesamten Bezirk den Namen geben sollte und einst auch Mazzesinsel (von Mazze, dem ungesäuerten Fladenbrot) genannt wurde.

Speziell im 19. Jahrhundert gab es wieder einen merklichen Zuzug jüdischer Bevölkerung aus den Kronländern nach Wien. Diese siedelten sich speziell im Karmeliterviertel an, das bis 1938 eines der Zentren jüdischer Kultur in Wien war.

Sieht man sich die heutige Bevölkerungsstruktur an, so ist diese bunt gemischt. Seit den 1970er-Jahren leben auch wieder viele orthodoxe Juden hier. Und so gibt es heute eine Vielzahl an Synagogen, Tempeln, eine Thoraschule sowie koschere Geschäfte und Restaurants.

Insgesamt wohnen im Karmeliterviertel rund 3.000 Menschen. Und es werden, wie es scheint, immer mehr. Nicht zuletzt, da das Grätzl seit einigen Jahren als beliebter Zuzugsort für die sogenannte Bobogesellschaft gilt.

**ANDERS EINKAUFEN IM GRÄTZEL**

Bobos – der Begriff setzt sich aus den Wörtern bourgeois und bohémien zusammen – schätzen Geschäfte, die nicht alltäglich sind. Natürlich nicht nur Bobos, aber eben auch. Geschäfte wie den Up-Store in ➡➡



ESSEN UND TRINKEN  
IM VIERTEL. EINE GENUSSREISE  
AUF ENGSTEM RAUM  
UND HÖCHSTEM NIVEAU.

Im Vorarlberger Ü-Lokal von  
Martin Flatz (Bild) werden  
Käsknöpfle serviert, wie sie  
besser kaum sein könnten.  
Zumindest in Wien soll es  
keine vergleichbaren geben.



Unterwegs im Karmeliterviertel

# Ein Streifzug durchs Grätzl

## LEBENSWERT UND LIEBENSWERT

Vorweg ein paar Zahlen und Fakten zum Karmeliterviertel und zu seinem wunderbaren Markt. Letzterer zählt zirka 80 Stände und pro Woche knapp 8.000 Besucher. Ein Markt übrigens, auf dem man nicht nur einkaufen, sondern auch exzellent essen und trinken kann. Wie überhaupt die Gastronomieszene im gesamten Viertel, das rund 3.000 Einwohner hat, bestens besucht ist. Die Bevölkerung ist bunt gemischt, groß ist die Zahl der hier lebenden orthodoxen Juden. Begrenzt wird das Viertel nach Norden vom Augarten, nach Osten von der Taborstraße, nach Süden von der Kleinen Spergasse, der Hollandstraße, der Krummbaumgasse und der Großen Schiffgasse, nach Westen von der Oberen Donaustraße, der Schiffamtsgasse, der Leopoldsgasse und der Malzgasse.

### 1. Die falsche Fährte

In der Weinschenke auf dem Karmelitermarkt gibt's zwar Rebensaft, in erster Linie aber fantastische Hamburger – zum Beispiel den „Wilden Mann“. Vorsicht bei Schlechtwetter! Das Lokal verfügt nur über zwei Tische. *Weinschenke, Karmelitermarkt, Stand 10-12, 1020 Wien, Tel.: +43/676/744 01 08*

### 2. Ganz schön schaurig

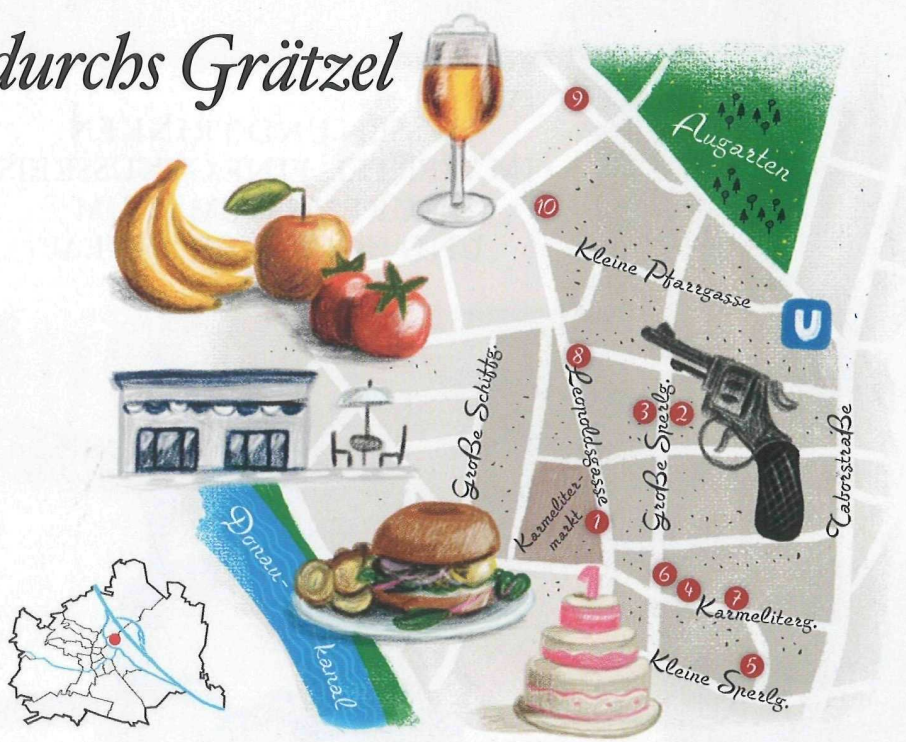
Das Kriminalmuseum zeigt die dunklen Seiten Wiens. 300 Jahre Kriminalgeschichte, verteilt auf 20 Räume und einen malerischen Pawlatschenhof. Wien voll Lust und Leid, voll Trieben und Tod... *Kriminalmuseum, Große Spergasse 24, 1020 Wien, Tel.: +43/664/300 56 77, www.kriminalmuseum.at*

### 3. Beim Seifensieder

In dem wohlriechenden Geschäft werden hausgemachte Dusch- und Haarseifen verkauft, die bisweilen auch wie Torten aussehen. *Machma Naturseife, Große Spergasse 31, 1020 Wien, Tel.: +43/676/444 77 55 oder +43/680/112 05 43, www.machma.biz*

### 4. Torten nach Maß

Klein, aber ganz, ganz fein, so präsentiert sich der Laden von Zola Auböck. In ihrer Tortenmanufaktur werden Backwaren auf Bestellung kreiert, wobei Form und Aussehen kaum Grenzen gesetzt sind. Achtung: lange Wartezeit wegen großer Nachfrage!



**Tortenmanufaktur Zola Auböck, Karmelitergasse 1, 1020 Wien, Tel.: +43/676/962 88 38, www.zola-auboeck.com**

### 5. Stöbern und staunen

In der Wundertüte stapeln sich unterschiedlichste Herrlichkeiten. Mode, Möbel, aber auch Accessoires oder Bücher, Geschirr und Küchengeräte. Planlos reingehen und mit irgendetwas rauskommen, das ist hier Programm. *Wundertüte, Karmeliterplatz 2, 1020 Wien, Tel.: +43/664/283 55 46, www.wundertueete.at*

### 6. Ganz anders wohnen

Im Grätzlhotel und seiner als öffentliches Café „getarnten“ Rezeption wohnt man eher untypisch. Die Suiten befinden sich nämlich in aufgelassenen Geschäftslokalen. Innovativ und sehr gelungen. *Grätzlhotel, Große Spergasse 6, 1020 Wien, Tel.: +43/1/890 58 56, www.gratzlhotel.com*

### 7. Aus Alt mach Neu

Der Up-Store ist ein ganz schön schräger Laden. Da werden nämlich Dinge verkauft, die schon einmal kaputt waren – und dann zu neuem Leben erweckt werden. Der kreative Kopf dahinter ist Uli Kasess. *Up-Store, Karmelitergasse 7, 1020 Wien, Tel.: +43/664/7505 36 74, www.up-store.at*

### 8. Auf Schnitzeljagd

Die Schöne Perle gilt als Institution. Ein Altwiener Wirtshaus und dennoch nicht verstaubt. Im Gegenteil: hohe Räume, hell und klar. An Wochenenden und Feiertagen mit Frühstückskarte. Hier gibt's auch das beste panierte Schweinsschnitzel der Stadt, sagt man. *Gasthaus Schöne Perle, Große Pfarrgasse 2, 1020 Wien, Tel.: +43/1/890 32 04, www.schoene-perle.at*

### 9. Ü wie über den Arlberg

Diesen Weg von West nach Ost hat Martin Flatz auf sich genommen und nahe dem Augarten das Vorarlberger Lokal Ü aufgesperrt. Ein angesagter Treffpunkt mit exzellenter Küche. Die Käsknöpfe – zu mehr als aus dem Holz zuber (= Gepsa)! – sollte man unbedingt kosten. *Ü-Lokal, Obere Augartenstraße 46, 1020 Wien, Tel.: +43/1/969 10 13, www.ue-lokal.at*

### 10. Die Kraft der Linie über den Tellern

Das Skopik & Lohn besticht nicht nur mit österreichisch-mediterraner Küche. Den einzigartigen Charakter des Lokals machen auch die vom zeitgenössischen österreichischen Künstler Otto Zitko gestalteten Decken und Wandmalereien aus. Absolut sehenswert! *Skopik & Lohn, Leopoldsgasse 17, 1020 Wien, Tel.: +43/1/219 89 77, www.skopikundlohn.at*

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT





der Karmelitergasse etwa. Aus Alt wird hier Neu, aus einem Skateboard beispielsweise ein Klopapierrollenhalter, aus einer Waschtrommel ein Lampenschirm oder aus einem Heizstrahler eine Stehlampe. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, die Originalität hat Charme und Witz. Kurzum: ein Zwischenstopp, der sich auszahlt, wenn man durchs Grätzel flaniert.

Wie man auch an der „Wundertüte“ auf dem Karmeliterplatz nicht einfach achtlos vorbeispazieren sollte, weil drinnen im Geschäft eine ganz besonders feine Selektion an schönen Dingen lockt. Von ausschließlich österreichischer Mode über ausgefallene Accessoires, Schmuck, Taschen, Bücher und Kleinmöbel findet man hier so einiges, was man vielleicht nicht unbedingt ganz dringend braucht, aber mit Sicherheit sehr, sehr gern hat. Wenn man's dann hat ...

#### **SO GUT SCHMECKT DAS VIERTEL**

Dreht man zum Schluss noch eine kulinarische Runde, dann hat man ebenfalls wieder die Qual der Wahl. Neben dem Dauerbrenner Skopik & Lohn in der Leo-

poldsgasse, das mit erstklassiger österreichischer sowie mediterraner Küche verwöhnt, sei einem das Ü-Lokal mit seinem charmanten Gastgarten in der Oberen Augartenstraße empfohlen. Vorarlberg ist hier zu Gast, respektive Gastgeber. Käse, Bauernspeck, Rohschinken, geräucherte Kaminwurzeln – hier darf keine Spezialität aus dem äußersten Westen fehlen. Und an Freitagen kredenzt die Ländle-Mannschaft neben den üblichen Vorspeisen und Zwischengerichten nur eine einzige Hauptspeise – Vorarlberger Käsknöpfe. Will man diese an anderen Tagen genießen, bedarf es der Vorbestellung. Wobei völlig egal ist, wann man sie isst – grandios sind sie immer.

Keinesfalls vorbeigehen sollte man auch am Gasthaus Schöne Perle in der Großen Pfarrgasse. Geboten werden schlichtes Interieur, helle, hohe Räume und klassische Wiener Küche, die zum Teil neu interpretiert wird und von hervorragender Güte ist. Beim panierten Schnitzel vom Strohschwein soll es sich – sagen die Stammgäste – um das beste der Stadt handeln. Die Probe aufs Exempel ist dringend zu empfehlen. ☘