

# Der Geschmack der Stadt.

## Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent

Peter Payer

„Wean, du bist a zehnmal kochts Burenheitl,  
auf des i net haß bin und trotzdem steh.“

(André Heller) <sup>1</sup>

Essen auf der Straße hat in allen urban geprägten Kulturen eine lange Tradition. Garküchen und Imbissstände versorgen die Passanten mit kleinen Mahlzeiten, wobei Fleischspeisen häufig zu den beliebtesten zählen. Wie sich diese Imbisse im öffentlichen Raum etablierten und zu „geschmacklichen Visitenkarten“ der Stadt entwickelten, soll im Folgenden am Beispiel von Wien gezeigt werden.

Bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert gab es in Wien eine Vielzahl an ambulanten Händlern und Gewerbetreibenden, die ihre Waren und Dienstleistungen auf den Straßen der Stadt darboten. Darunter auch zahlreiche Wurstverkäufer wie der „Salamimann“, dessen Ruf „Salamini Italiani!“ durch die Gassen hallte, oder der „Bratelbrater“, der seine Kunden mit einem lautstarken „Warme Würstel!“ anlockte. <sup>2</sup>

Die Verkaufsstände der Bratelbrater waren auch olfaktorisch deutlich wahrnehmbar – wenngleich nicht immer angenehm, wie Zeitgenossen beteuerten: „Wenn man zur Morgen- oder Abendzeit durch eine der belebtesten Straßen der Vorstädte wandert, so geschieht es nicht selten, daß Einem plötzlich ein widerlicher, brenzlicher Geruch den Athem anhält.“ Den Wienern war dies zwar vertraut, ein Fremder aber würde staunen, „wenn er eine offene, von Menschen umschwärmte Halle sieht, aus der dieser Dampf dringt, wenn er zwei große brodelnde Kessel erblickt, in denen Würste aller Gattungen und Arten sieden und schmoren, wenn er den im Hintergrund aufget-

hürnten und an den Seitenwandhaken hängenden Wurstvorrath entdeckt. In etlichen Minuten kann er sich hier die ganze große Wiener-Wurstfamilie ansehen und jedes Glied derselben von Angesicht kennen lernen.“ <sup>3</sup>

Das Angebot umfasste Bratwürste, Frankfurter Würstel, Blunzn, Leberwürste, Augsburgs, Speckwurst, Presswurst, geselchten Schinken ... Die Kunden waren vor allem Tagelöhner, Mittellose, Gassenjungen und kinderreiche Familien. Und wenn es auch bisweilen den Vorwurf gab, dass beim Bratelbrater billige Fleischabfälle verwertet würden und die Würste „häufig durchaus keinen einladenden Anblick darbieten“, so beachtete der Hungrige dies wohl kaum, „weil sein Geruch- und Geschmacksinn unter der Herrschaft des Magens und dieser wieder unter dem Scepter der Börse steht.“ <sup>4</sup>

### Frankfurter/ Wiener

Als besonders beliebt erwiesen sich die Frankfurter Würstel, die 1805 von Johann Georg Lahner kreiert wurden. Lahner hatte das Fleischerhandwerk in Frankfurt am Main gelernt und sich 1798 in Wien niedergelassen, wo er nun seine neuartigen „Frankfurter“ – bestehend aus feinem Brät aus Schweine- und Rindfleisch, gefüllt in Schafsaitleinlinge – anbot. <sup>5</sup> Die „Flaumigkeit“ und die „leichte Verdaubarkeit“ der Würstel überzeugten. Als Lahner 1845 starb, hatte sich seine Kreation in ganz Wien durchgesetzt, mit zahlreichen prominenten Fans wie Johann Nestroy, Therese Krones oder Franz Grillparzer. Später sollte noch der berühmteste von allen hinzukommen: Kaiser Franz Joseph, der sich bekanntermaßen täglich ein Paar Frankfurter als Gabelfrühstück in der Hofburg servieren ließ.



Die Bratelbraterin, 1844  
Wien Museum

Auch im Ausland waren die Würstel schon bald begehrt. Hier verband man sie allerdings so sehr mit ihrem Entstehungsort, dass sich die Bezeichnung „Wiener“ für sie einbürgerte. Wie Rudolf Habs und Leopold Rosner, kundige Verfasser eines „Appetit-Lexikons“, anmerkten, wurde selbst in Norddeutschland der alte Name „Saucischen“ immer mehr von der Bezeichnung „Heiße Wiener“ verdrängt. Unter ihrem Adoptivnamen sollten die Würstel schließlich in ganz Europa und nach der Chicagoer Weltausstellung von 1892/93 auch in Amerika bekannt werden.<sup>6</sup>

Sie wurden Teil jenes Speisenrepertoires, das sich im 19. Jahrhundert als bürgerlich geprägte „Wiener Küche“ herausbildete und fix in die Identität der Stadt einschrieb.<sup>7</sup> Neben



Beim „heißen“ Würstelmann, 1895, aus: „Wienerstadt. Lebensbilder aus der Gegenwart“, Prag – Wien – Leipzig 1895

den Süßspeisen nahmen hier traditionellerweise die Fleischgerichte einen hohen Stellenwert ein. Die wohl berühmtesten davon – Schnitzel und Würstel – trugen die Stadt direkt im Namen und waren so auf den imaginären Landkarten des Geschmacks eindeutig topografisch zuordenbar.

Die Nachfrage nach Fleisch stieg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts kontinuierlich an (zwischen 1850 und 1910 verdoppelte sich der Fleischkonsum der Wiener Bevölkerung) – und von diesem Boom profitierten auch die Würstelanbieter. Nach wie vor zogen viele von ihnen als „fliegende“ Händler, ausgestattet mit einem Handkessel, durch die Stadt, andere hatten sich bereits einen fahrbaren Wagen besorgt. Konzessionen dafür wurden entweder für Tag- oder für Nachtbetrieb vergeben, wobei die Nachtschicht an einem guten Standort wohl nicht selten die lukrativere gewesen sein dürfte.

Gerade die nächtlichen Aktivitäten waren mit der Entwicklung Wiens zur zwei Millionen Einwohner zählenden Metropole rapid gestiegen. Immer weiter dehnte sich das Großstadtleben – Vergnügen genauso wie Arbeit – in die Nacht hinein aus. Und es begann bereits zeitig am Morgen, vor allem auf den Märkten, wo viele froh waren, ein „frühes Frühstück und dieses oft ganz bescheiden beim ‚Würstelmann‘“ einnehmen zu können.<sup>8</sup>

Die im Zuge der Industrialisierung voranschreitende Trennung von Wohn- und Arbeitsstätten hatte völlig neue Zeitstrukturen entstehen lassen, innerhalb derer sich auch Ernährungs- und Essgewohnheiten wandelten. Dem modernen Großstadtmenschen blieb immer weniger Zeit, sich zuhause zu verköstigen, gemeinsam mit der um den Mittagstisch versammelten Familie. Immer öfter war er unterwegs, war er gezwungen, Zwischenmahlzeiten auf seinen Wegen durch die Stadt einzunehmen. Schnell – öffentlich – ambulant – transitorisch hießen die Charakteristika der neu entstehenden Imbisskultur.<sup>9</sup>

Die Ausstattung des öffentlichen Stadtraumes passte sich den geänderten Bedingungen an. Die „Wohnung des Kollektivs“ (Walter Benjamin) wurde adäquat eingerichtet, u. a. mit

jenen „Möbeln“, die für das Essen auf der Straße notwendig waren, wie Kioske, Abfallbehälter, Straßenlaternen oder Bedürfnisanstalten. Das neue Stadtmöbel Kiosk avancierte zum Umschlagplatz für schnell konsumierbare Güter: Imbisse, Getränke, Rauchwaren, Zeitungen.<sup>10</sup> Für alle Passanten uneingeschränkt zugänglich, entstand hier eine neue Esskultur: Man aß im Stehen, meist mit den Fingern ohne Bedacht auf strenge Etikette, konnte gleichzeitig seiner Schaulust frönen und das Getriebe der Großstadt beobachten, in Kontakt mit den anderen Gästen treten – oder auch nicht. Vor allem seine soziale Elastizität und Durchlässigkeit unterschied diesen Ort von anderen Konsumorten. Hier konnte der individualistisch sozialisierte Großstädter an das gerade beim Essen essenzielle Gemeinschaftsgefühl andocken<sup>11</sup>, ohne sich diesem zu sehr verpflichtet zu fühlen.

Kiosk und Würstelstand fungierten als „soziale Tankstelle“ auch für jene nomadisierenden Gestalten, denen andere Orte verwehrt waren. Sie ließen sich keineswegs durch den oft nach wie vor penetranten Gestank abschrecken und fanden, wie der Feuilletonist Friedrich Schögl anmerkte, beim Würstelmann Zuflucht: „Seine unbekümmerten Abnehmer sind die ‚schweren‘ Fuhrleute, die Holzhauer, Eishacker etc., aber auch ein gewisses ‚Nachtgevägel‘, wenn dasselbe kurz vorher selbst mit einem Ananaspunsch und drei Knickebein tractirt wurde, leider aber mit nichts Nahrhaftem. Diesem Manco haben eben die verdächtigsten, fast prähistorischen ‚Frankfurter‘ abzu helfen, von denen übrigens schon der Erzeuger wie König Claudius sagen konnte: ‚O, meine That ist faul, sie st – t zum Himmel!‘“<sup>12</sup>

Um den immer wieder vorgebrachten Bedenken über die Qualität der verkauften Waren entgegenzuwirken, ging man daran, österreichweit einheitliche Grundlagen zur Beurteilung und Untersuchung von Lebensmitteln zu schaffen. Nachvollziehbare Kriterien zur Sicherung der Hygiene- und Qualitätsstandards wurden definiert und ab 1911 im „Codex Alimentarius Austriacus“ veröffentlicht.<sup>13</sup> Damit wurden erstmals auch im Wurstbereich Geschmacksstandards vereinheitlicht und festgeschrieben.<sup>14</sup>

## Burenwurst

Das Speisenangebot am Würstelstand war mittlerweile um ein wesentliches Element erweitert worden: die Burenwurst. Der zur Jahrhundertwende international Aufsehen erregende Kampf der südafrikanischen Burenrepubliken gegen ihre Eroberung durch die Engländer löste auch in Wien heftige Diskussionen aus und fand vor allem bei den Deutschnationalen begeisterte Zustimmung. Man sammelte Geld zur Unterstützung der Buren, komponierte Burenmärsche und -lieder, Burenhüte, Burenheringe und Burenwürste kamen in Mode.<sup>15</sup> Letztere wurden überaus beliebt und vom Wiener Volksmund sogleich „Burenheidl“ oder schlicht „Haße“ genannt. In der Fleischersprache handelt es sich genau genommen um „Klobása“ (slowakisch „Klobása“ bedeutet – ebenso wie „Bur“ – „Bauer“).

Neben Burenwürsten, Frankfurtern, Blut-, Leber- und Bratwürsten bot man auch immer häufiger die etwas gröberen, aus Slowenien übernommenen Krainer an und die aus Ungarn stammenden, leicht geräucherten und mit Paprika gewürzten Debrecziner, und mancherorts auch den aus Süddeutschland übernommenen Leberkäse.<sup>16</sup> Die Zubereitung all dessen, ob gebraten oder gekocht, war einsehbar und öffentlich, ein wesentliches Moment in der kulinarischen Inszenierung des Würstelstands, wo Koch, Kellner und Wirt stets in Personalunion auftraten.

Nach wie vor dominierten bei der Standortwahl jene Orte, die eine hohe Passantenfrequenz erwarten ließen, wie die Innenstadt, der Würstelprater, die zahlreichen Märkte oder auch der Eingang zum Zentralfriedhof. Hier etablierte sich der Würstelstand als zuverlässiger Nahversorger. Sein Besuch wurde Teil des städtischen Alltags, bei Einheimischen genauso wie bei Fremden und Touristen. Bei der Weltausstellung 1935 in Brüssel präsentierte Österreich dann auch nicht zufällig einen Würstelstand als gastronomisches Symbol seiner Gastlichkeit.<sup>17</sup>

Wie Susanne Breuss gezeigt hat, kam dem Würstelstand eine zunehmend wichtige identitätsstiftende Funktion für Wien bzw. Österreich zu. Er avancierte zu einem zentralen





„Der Würstelmann beim Schottentor“, Wiener Genrelied, 1956  
Wienbibliothek im Rathaus

kulinarischen Gedächtnisort, gleich neben Wirtshaus, Kaffeehaus und Heurigen.<sup>18</sup> Am Würstelstand konnte man sich geschmacklich und geruchlich „Heimat“ einverleiben, sich essend von „fremden“ Einflüssen abgrenzen, Sicherheit und Stabilität erfahren, gerade in den politisch turbulenten 1930er- und 40er-Jahren. Immer deutlicher bildete sich eine eigene „Wiener Geschmackskultur“ heraus, die sich in ästhetischen Vorlieben genauso äußerte wie in explizit kulinarischen.<sup>19</sup>

Als „Nachtrestaurant auf Rädern“<sup>20</sup> spielte der Würstelstand auch in der unmittelbaren Nachkriegszeit eine wichtige Rolle (erst in den 1960er-Jahren wurden in Wien fixe Stände erlaubt)

– ehe er in die Krise schlitterte. Die unter verkehrstechnischen und touristischen Gesichtspunkten forcierte Umgestaltung der Stadt ließ ihn in den Augen mancher Stadtplaner als anachronistisch erscheinen, insbesondere in der viel besuchten Innenstadt, deren Straßenbild nicht verschandelt werden sollte.<sup>21</sup> Mediale Rettungsaktionen wurden gestartet, die auf die Wichtigkeit dieser „Farbtupfen im Großstadtgrau“ hinwiesen und auch darauf, welch fixer Teil des Stadtimages diese „Wiener Institution“ mittlerweile geworden war. So zählte beispielsweise der Besitzer des Würstelstands vis-à-vis der Oper so manchen prominenten Gast des nahegelegenen Hotel Sacher zu seinen Stammkunden. Und der bestens besuchte Würstelstand vor dem Stephansdom führte gar ein Gästebuch, in dem Weltstars wie Orson Welles bekundeten, wie „wonderful“ die Burenwurst hier gewesen sei.<sup>22</sup>

Der Würstelmann selbst war zur wichtigen Identifikationsfigur geworden, die die Wiener und Wienerinnen keinesfalls mehr missen wollten. In dem populären, 1956 auf den Markt gekommenen Wienerlied „Der Würstelmann beim Schottentor“ hieß es nostalgisch erklärend: „Die Wiener Typen, sagt man, sind schon rar, weil wir moderner werden Jahr für Jahr. (...) All’s hat sich angepaßt der neuen Zeit, nur Einer ist geblieben noch bis heut’, der hat sich nur ganz leicht modernisiert, weil er sein G’schäft jetzt auf vier Radeln führt. Das ist der Würstelmann beim Schottentor am Eck.“<sup>23</sup>

Bedrohung erwuchs dem Würstelstand auch durch die sich verbreitende US-amerikanische Imbisskultur mit ihren modernen „Quick Snacks“. Doch während der „Hamburger“, ursprünglich ebenfalls in mobilen Ständen zum Verkauf angeboten, sich in fixen Lokalen etablierte (1977 eröffnete die erste McDonald’s-Filiale am Schwarzenbergplatz),<sup>24</sup> wurde der „Hot Dog“ kurzerhand in das Repertoire des Würstelstands aufgenommen. Dort hatte mittlerweile auch die Currywurst (1949 in Berlin erfunden) ihren Platz eingenommen, die Münchner Weißwurst, die Waldviertler und die in Oberösterreich erfundene und seit den 1970er-Jahren auch in Wien immer beliebter werdende Käsekrainer.

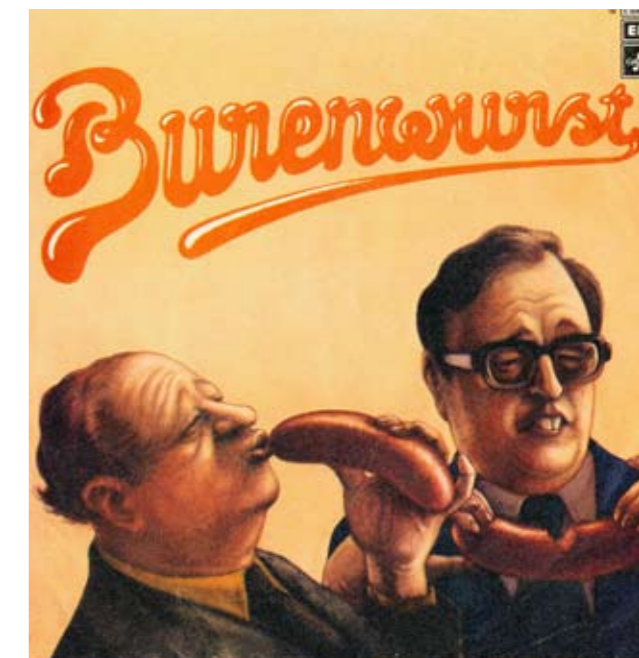
Wie mittlerweile viele Konsumenten festgestellt hatten, besaßen die am Würstelstand gekochten Würste gegenüber den zuhause zubereiteten einen entscheidenden Vorteil: Sie schmeckten einfach besser. Der Grund dafür liegt im Kochwasser des Kessels, das beim Würstelstand stets von Salzen, Fetten und Geschmacksstoffen anderer Würste gesättigt ist und so ein unnachahmliches Aroma bewirkt.

### Kulinarische Wahrzeichen

Dieser Geschmacksvorsprung und die Tatsache, dass Geschmäcker – sind sie einmal fix im kollektiven Bewusstsein verankert – nicht gerne aufgegeben werden, mögen mit ein Grund dafür gewesen sein, dass die rund 250 Würstelstände, die es Mitte der 1980er-Jahre in Wien gab, zu kulinarischen Wahrzeichen der Stadt erhoben wurden. Konservative Zeitungen huldigten dem vermeintlich „echt wienerischen“ Kleinod<sup>25</sup>, Reisezeitschriften und Stadtführer entdeckten den Würstelstand als letzten Rest von „Alt-Wien“<sup>26</sup>, touristische Fotobände setzten das bisher vernachlässigte Sujet werbewirksam ins Bild<sup>27</sup>. Erlebnisse am Würstelstand hielten in die österreichische Popmusik Einzug<sup>28</sup>, in den Film<sup>29</sup> und in die Kriminalliteratur<sup>30</sup>.

Die Skurrilitäten und authentischen Geschichten, die man an diesem Ort erfahren konnte, betteten sich ein in jene mächtige, nostalgisch getönte Rückschau auf „Wien um 1900“, die Ende des 20. Jahrhunderts als eines der erfolgreichsten neueren Stadtimages aufgebaut worden war.<sup>31</sup> Am Würstelstand, so wurde suggeriert, könne man gleichsam die Essenz des Wienerischen spüren und sich lustvoll an die Geschmackskultur der k. u. k. Zeit andocken.

Uneingeschränkte Königin des Würstelstands war nach wie vor die Burenwurst. Ihr Verzehr wurde gleichsam zu einem sakralen Akt stilisiert: „Eine Heiße ißt der Wiener nicht, er *gibt* sie sich. So wie man sich einen Rausch *gibt*, die Kugel oder etwas ähnlich Existentielles.“<sup>32</sup> Prominente Politiker wie Bundeskanzler Bruno Kreisky outeten sich als treue Fans;<sup>33</sup> Publizisten und



Cover der Single „Burenwurst“, Zeichnung: Manfred Deix, 1978  
Sammlung Peter Payer

Literaten, allen voran H. C. Artmann, verfassten Lobgesänge und priesen sie als Ding, das „an weana (...) en s gmiad ged“.<sup>34</sup> Die Burenwurst war die geschmackliche Visitenkarte der Stadt: „(...) da liegt sie. Krumm, rot, verschwitzt. Ist nicht schön. Ist nicht fein. Ist so nichts Besonderes, daß sie schon wieder etwas Besonders ist, nämlich ein verderbliches Heiligtum der Wiener.“<sup>35</sup>

Längst hatte sich im Wiener Dialekt eine eigene Würstelstandsprache herausgebildet, deftig, zotig, direkt. Dabei wurden auch die stets unverzichtbaren Beilagen (Brot, Senf, Gurkerl, Pfefferoni, Zwieberln) mit einbezogen und natürlich das Bier als Standardgetränk. „A Eitrige mit an Bugl, an Gschissenen und an 16er-Blech“ geriet zu jener echt Wienerischen Bestellung, die nur von den wirklich Einheimischen dekodierbar war.<sup>36</sup>

Kulinarisch Interessierte unternahmen in der Tradition früher Gastrokritiker „Gaumenwanderungen“ (Grimod de la

Reynière) durch die Stadt und versuchten die besten, beliebtesten und schönsten Würstelstände zu entdecken. Die dabei regelmäßig aufgestellten Rankings kreisen immer wieder um die drei wohl berühmtesten Vertreter ihres Genres: Die Kioske vor der Albertina und am Hohen Markt sowie jener an der Nussdorfer Straße (Leo's Würstelstand, seit 1928 bestehend und angeblich der älteste in Wien). Manche gustieren auch an der Peripherie und schwärmen von den Ständen am Lerchenfelder Gürtel, am Quellenplatz oder beim Rinterzelt, wo es die beste Käsekraier der Stadt geben soll.<sup>37</sup> Für besonderes Aufse-



„profil-extra Wien“, Titelblatt, 8. Juni 1998  
Sammlung Peter Payer

hen sorgte der im Oktober 2002 unter Anwesenheit zahlreicher Prominenz eröffnete erste vegetarische Würstelstand am Wallensteinplatz.<sup>38</sup> Das Angebot der rein pflanzlich hergestellten „Würsteln“ war jedoch nicht wirklich überzeugend, sodass man nach einiger Zeit wieder auf das reguläre Fleischsortiment umstellte.

Wirkliche Konkurrenz erwuchs den Würstelständen durch das von den türkischen „Gastarbeitern“ seit den 1980er-Jahren verbreitete Kebab, das sich immer mehr als beliebte Zwischenmahlzeit etablierte.<sup>39</sup> Die im Zuge des EU-Beitritts erfolgte Liberalisierung der Gewerbeordnung beschleunigte den Einzug des Kebab in die Kioske, wo es heute meist gemeinsam mit Dürüm, Börek, Falafel, Pizza, Hot Dog oder Bosna angeboten wird. Der allgemeine Trend zur internationalen Küche hat damit auch den Imbissstand erreicht, der sich auch optisch in neuem Gewand präsentiert. Bunt, die Vielzahl der Speisen werbewirksam hervorkehrend, ist er im Stadtbild weit auffälliger präsent als viele herkömmliche Würstelstände, die sich dadurch nicht selten in ihrer Existenz bedroht fühlen.<sup>40</sup>

Unter den derzeit rund 470 Imbissständen ist ein „Kulturkampf“ um die Geschmackspräsenz im öffentlichen Raum entbrannt. Viele Würstelstandler verstärken daher ihr Lokalkolorit und nennen sich fortan stolz „Wiener Würstelstand“. Ein Trend, der ganz den Interessen der städtischen Tourismuswerbung entspricht, die das „Kleine Sacher“ – wie es mittlerweile etikettiert wird – weiterhin als international einzigartigen Lifestyle-Ort mit unverwechselbarem Flair promotet. Unterstützung kommt dabei auch von so manchen Politikern, für die der Würstelstand zur Geschmacksinstanz geworden ist, die zu ignorieren man sich heute kaum mehr leisten kann.<sup>41</sup>

<sup>1</sup> Wean, du bist a Taschenfeitl (Musik: Toni Stricker, Text: André Heller), 1970, veröffentlicht auf der LP: Heller und Qualtinger, Geschichten aus dem Wiener Wald. Heurige und gestrige Lieder, 1979.

<sup>2</sup> Vgl. dazu Hubert Kaut, Kaufrufe aus Wien. Volkstypen und Straßenszenen in der Wiener Graphik von 1775 bis 1914, Wien – München 1970.

<sup>3</sup> Sylvester Wagner, Die Bratelbrater, in: Adalbert Stifter (Hg.), Wien und die Wiener, in Bildern aus dem Leben, Pesth 1844, 398.

<sup>4</sup> ebd., 401–402.

<sup>5</sup> Die Geschichte der Fleischerdynastie Lahner ist mittlerweile vielfach beschrieben, vgl. dazu u. a. Frankfurter, Wiener & Heiße Hunde, Ausstellungskatalog des Bezirksmuseums Neubau, Wien 1994; Christoph Wagner, Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Bergisch Gladbach 1995, 152–160.

<sup>6</sup> Rudolf Habs, Leopold Rosner, Appetit-Lexikon. Ein alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über Speisen und Getränke, Frankfurt am Main – Leipzig 1998 (EA 1894), 142.

<sup>7</sup> Vgl. dazu Susanne Breuss, Karin Liebhart, Andreas Pribersky, Inszenierungen. Stichwörter zu Österreich, Wien 1995, 117–126; Julia Danielczyk, Isabella Wasner-Peter (Hg.), „Heut‘ muß der Tisch sich völlig biege’n“. Wiener Küche und ihre Kochbücher, Wien 2007.

<sup>8</sup> C. Strobl, A. Wilhelm, Wien bei Nacht. Momentbilder aus dem Nachtleben der Großstadt, Wien o. J. (um 1900), 26.

<sup>9</sup> Ulrich Tolksdorf, Der Schnellimbiss, in: Michael Andritzky (Hg.), Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel, Ausstellungskatalog, Gießen 1992, 300–307.

<sup>10</sup> Elisabeth Naumann, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel, Marburg 2003; speziell zur Geschichte der Imbisskioske vgl. 109–151.

<sup>11</sup> Vgl. dazu Georg Simmel, Soziologie der Mahlzeit, in: ders., Brücke und Tür. Essays des Philosophen zur Geschichte, Religion, Kunst und Gesellschaft, hg. von Margarete Susman und Michael Landmann, Stuttgart 1957, 243–250.

<sup>12</sup> Friedrich Schlögel, Wien in den Morgenstunden, in: Wienerstadt. Lebensbilder aus der Gegenwart, Prag – Wien – Leipzig 1895, 18–19.

<sup>13</sup> Codex Alimentarius Austriacus, Bd. 1–3, Wien 1911–1917. Diese Gesetzesvorschriften wurden auch in einer eigenen Volksausgabe verbreitet.

<sup>14</sup> Wobei es bis heute ausgeprägte regionale Geschmacksvorlieben gibt. So liebt man in Ostösterreich die Würste deftiger, mit mehr Paprika und Knoblauch, während man in Westösterreich mehr Süße, Mazisblüte und Muskatnuss bevorzugt (Norbert Regitnig-Tillian, Echt fett. Die liebsten Mahlzeiten der Österreicher im Vergleich, in: „profil“, Nr. 39/2007, 118).

<sup>15</sup> Brigitte Hamann, Hitlers Wien. Lehrjahre eines Diktators, München 1996, 19. Für diesen Hinweis danke ich Hubert Weitensfelder.

<sup>16</sup> Zur genauen Rezeptur und Zubereitung dieser Würste vgl. Codex Alimentarius Austriacus, Bd. 2, Wien 1912, 114–115.

<sup>17</sup> Nicole Dietrich, Schnell essen in Wien. Das Entschleunigungsdilemma rund um Espresso, Würstel und Burger, in: Susanne Breuss (Hg.), Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945, Ausstellungskatalog des Wien Museums, Wien 2005, 126.

<sup>18</sup> Susanne Breuss, Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte, in: Emil Brix, Ernst Bruckmüller, Hannes Stekl (Hg.), Memoria Austriae I. Menschen, Mythen, Zeiten, Wien 2004, 301–329.

<sup>19</sup> Vgl. dazu Siegfried Matzl, Räume der Konsumtion, Landschaften des Ge-

schmacks, in: Monika Sommer, Marcus Gräser, Ursula Prutsch (Hg.), Imaging Vienna. Innensichten, Außensichten, Stadterzählungen, Wien 2006, 106–121. Ab den 1930er-Jahren propagierten Plakate für Mode, Schmuck und Lebensmittel einen speziellen „Wiener Geschmack“.

<sup>20</sup> Nachtrestaurant auf Rädern, in: Welt am Montag, 23. Oktober 1950, 3.

<sup>21</sup> Die Innenstadt: Off limits für Würstel männer, in: Neues Österreich, 2. Oktober 1960, 7.

<sup>22</sup> Die Heisse bleibt am Eck, in: AZ-Sonntag, 19. Dezember 1965, I.

<sup>23</sup> Der Würstelmann beim Schottentor. Wiener Genrelied, Musik: Hans Weiner-Dillmann, Text: Max Rosenbräuer, Wien – Wiesbaden 1956. Für die Zurverfügungstellung dieser Informationen danke ich Julia Danielczyk.

<sup>24</sup> Vgl. dazu u. a. Georg Ritzer, Fast Food, in: Ramesh Kumar Biswas (Hg.), Götterspeisen. Vom Mythos zum Big Mac, Ausstellungskatalog des Historischen Museums der Stadt Wien, Wien 1997, 120–135; Wagner, 2001, 173–210.

<sup>25</sup> Vgl. u. a. Fast-food nach Wiener Art am Straßenrand, in: Die Presse/Magazin, 17. April 1986, 2; Im Dunstkreis des Burenhäutls, in: Die Presse/Magazin, 9. Juni 1989, 27.

<sup>26</sup> Geo Spezial: Wien, Nr. 5, 1986, 175; Gerald Jatzek, Wiener Würstelstände, in: Elisabeth Hirt, Ali Groner (Hg.), Dieses Wien. Ein Führer durch Klischee und Wirklichkeit, Wien 1986, 200.

<sup>27</sup> Vgl. Michael Ponstingl, Wien im Bild, Fotobildbände des 20. Jahrhunderts, Wien 2008.

<sup>28</sup> Würstelstand (EAV, 1990), Der Würstelstand (Maria Bill, 1999).

<sup>29</sup> „Am Würstelstand“, TV-Dokumentation aus der Serie „Alltagsgeschichten“, von Elizabeth T. Spira, 1995; „Würstelstand“, Kurzfilm von Nicolas Neuhold, 2004.

<sup>30</sup> Vgl. dazu u. a. Wolf Haas, Komm süßer Tod, Reinbek bei Hamburg 1998; Pierre Emme, Würstelmassaker. Palinskis vierter Fall, Meßkirch 2006.

<sup>31</sup> Vgl. Heidemarie Uhl, „Wien um 1900“ – das making of eines Gedächtnisortes, in: Sommer, 2006, 47–70.

<sup>32</sup> Jatzek, 1986, 200.

<sup>33</sup> Vgl. dazu die Kabarettnummer Burenwurst, gesungen von Puschy Pusch (alias Hans Pusch, Pressesekretär des damaligen Unterrichtsministers Fred Sinowatz), veröffentlicht als Single 1978 (Musik: Gerhard Bronner, Text: Lore Krainer).

<sup>34</sup> H. C. Artmann, Im Schatten der Burenwurst, Wien – Salzburg 1983; Christian Seiler, Ode an die Burenwurst, in: Michael Horowitz, Lebenslust. Essen und Trinken in Wien, Wien 1994, 89–95; Elisabeth Hölzl (Hg.), Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung, Wien – München 2001.

<sup>35</sup> Seiler, 1994, 94.

<sup>36</sup> Eine Käsekraier mit einem Scherzerl Brot, süßem Senf und einer Dose Otta-kringer Bier. Vgl. dazu das „Insider-ABC“ in: Hölzl, 2001, 78.

<sup>37</sup> Vgl. dazu u. a. Wenn’s um die Wurst geht, in: Der Standard, 31. Dezember 2005, 9; Die Kunst der Wurst, in: Best of Vienna, Volume 02/2007, 67.

<sup>38</sup> Currywurst vom Körndlbauern, in: Die Presse, 9. Oktober 2002.

<sup>39</sup> Vgl. dazu Andrea Dee, Kebabträume, in: profil, Nr. 15/1988, 76–77.

<sup>40</sup> Vgl. dazu u. a. Leben am Ring, in: Der Standard / Album Spezial, 31. Dezember 2007, A 4; Würstelstand-Besitzer gegen „Kebab-Flut“, in: Kronen Zeitung, 7. September 2008, 26.

<sup>41</sup> Vgl. dazu „Süß oder scharf?“ – der Wiener Würstelstand, in: Österreich Journal, Nr.44/2007, 34; [www.wien.info/article.asp?IDArticle=15473](http://www.wien.info/article.asp?IDArticle=15473) (Zugriff am 3. 9. 2008).