



Wie schmeckt mein Wien?

Die Feinspitzin flaniert – und erinnert sich

Von Gabriele Weissenegger

Dies ist ein schreibend-kulinarisch-historischer Spaziergang durch die Wahlheimat. Dies ist auch eine Liebeserklärung. An meine gewählte Stadt, Wien.

Seit 2006 lebe ich – mit Unterbrechungen von ein paar Monaten bis zu zwei Jahren – in Wien.

Ich liebe die Stadt und sie geht mir auf die Nerven. Mit einer gewissen Genugtuung verfolge ich, wie Wien wieder und wieder zur unfreundlichsten Stadt gewählt wird. Und gleichzeitig macht es mich stolz, wenn dieselbe Stadt immer wieder in den Top-Rankings in punkto Lebensqualität auftaucht oder die Restaurants eine Auszeichnung erfahren. Wie es ein Posting auf Social Media so treffend zusammenfasste: „Grantig, aber Schnitzi“. Bilder von Krieg und Zerstörung machen mich immer betroffen und traurig, egal wo. Und doch: Alte Dokumentationen, beispielsweise von

Wien nach dem Zweiten Weltkrieg, machen mich bestürzt auf eine Weise, wie es nur eine zerstörte Heimatstadt machen kann. Dies ist auch eine Liebeserklärung ans Essen, für das ich schon immer eine Schwäche hatte. In Summe ist es die Frage: Wonach schmeckt meine Stadt? Schreibend, flanierend und gustierend reise ich durch die Geschichte – meine eigene und die meiner Stadt.

Wien, ganz früher.

2006 ziehe ich unmittelbar nach meinem Schulabschluss nach Wien. Nicht, ohne vorher noch schnell den Führerschein zu machen, der am Land ein notwendiger Übergangsritus ins Erwachsenenleben ist, sich aber in Wien schnell als völlig unnötig herausstellt. Meine erste eigene Wohnung. Die Schönbrunner Straße schmeckt nach semi-selbstgekohtem Curry und günstigem Perlwein der eher gefälligen, süßeren

Sorte, im Hintergrund läuft *Sex and the City* auf von der Videothek *Alphaville* geliehenen DVDs. Sie schmeckt auch nach spätnächtlichem asiatischem Essen, das in den Spezial-Filmnächten (die tatsächlich die ganze Nacht dauern) mit asiatischen Filmen mit englischen Untertiteln im *Filmcasino* serviert wird.

Die Schönbrunner Straße schmeckt aber auch nach teurem Champagner und Perlhuhnbrust, nach Schokoladekuchen mit flüssigem Kern. Ohne es vorher zu wissen, hatte ich meine erste Wohnung in Wien über einem der Szenelokale schlechthin, das bald der Treffpunkt für besondere Anlässe von meinen Freundinnen und mir wurde. 1973 eröffnete in der Schönbrunner Straße, Ecke Rüdigergasse, das *Motto* und in den 1970ern und 1980ern war es neben dem *U4* der Szenetreffpunkt schlechthin.

Wie schmeckte diese Stadt damals, die gerade begonnen hatte, sich aus dem Nachkriegsgrau zu schälen? „Grau war’s, schiach war’s“, sagen unisono alle in meinem Gedankenkreis, die es selbst erlebt haben. Das *Motto* muss dort wie eine leuchtende Zuflucht erschienen sein für alle, die es anders wollten. Wie wohl die ersten Speisekarten dort ausgesehen haben? Ich liebe diese Art von Alltagsgeschichte. Denn Essen und

Kochen sind nie einfach nur Nahrungsaufnahme.

Show, don't tell.

Das zeigte sich auch in meinem ersten Food-Writing-Workshop im Frühherbst 2023. Reden wir übers Essen, reden wir immer auch über diese Fragen: Wer produziert mein Essen? Wer kauft es? Wer wird bekocht? Wer kocht? Und: Für wen ist es ein Prestige, selbst zu kochen, und für wen

ist es eine lästige Pflicht, die aber vom Umfeld selbstverständlich erwartet wird, auch

wenn man einer anspruchsvollen Vollzeitbeschäftigung nachgeht? (kurze Antwort: Frauen) Was wird gegessen? Wer „darf“ Süßigkeiten wie Kekse und Eis in

hübschen kleinen Mengen zubereiten, eine Schleife drumbinden und sie schön

beleuchtet auf

Instagram posten –

und für wen ist die Herstellung von Essen ein täglicher Knochenjob, bei dem schwere

Wannen herumgeschleppt werden und bei

Ich liebe die Stadt
und sie geht mir auf
die Nerven.



dem einfach nie Ruhe ist? Und sind nicht ohnehin fast alle schönen Bilder, die wir rund um Nahrung präsentiert bekommen, eher dem Reich der Fantasie zuzuordnen? Wie können wir trotzdem den Genuss im hektischen Alltag nicht verlieren? Der Diskussionsstoff in diesem lebhaften Workshop geht nicht aus, das Essen und der Wein zum Glück auch nicht.

Dann noch das Essen als Element des *Show, don't tell*: Wen haben wir im Kopf, wenn wir an folgende Speisen denken: Leberkäsemmel und Bier. Smoothie Bowl. Rahmgulasch mit Semmelknödel? Essen und Kochen sind heute demokratisch und zugänglich wie nie zuvor. Und trotzdem haben wir bestimmte Typen im Kopf, wenn wir an diese Speisen denken. Aber es gibt auch Orte und Speisen, an denen sich die

Wege kreuzen von Generationen und unterschiedlichsten Menschen. Paradebeispiel: natürlich der Wiener Würstelstand.

Wien, ein bisschen später.

Mit Mitte 20, meiner Wahlheimatstadt müde, verbringe ich zwei Jahre in Graz und danach ein knappes Jahr in Zagreb. Graz wird zu meiner zweiten Heimat werden, in Zagreb jedoch werde ich nie wirklich ankommen. 2016 kehre ich nach Wien zurück. Nach der Rückkehr mache ich die wienerischsten Dinge, die man machen kann. Stelle mich beim *Tichy* um die Eismarillknödel an. Es schmeckt nach einer bröseligen, leicht säuerlichen Süße, perfektioniert über Jahrzehnte. Besuche das *Schweizerhaus* im Prater, esse mit einer Freundin

Brötchen im *Kameel*; dieses fundamentale Aushängeschild des bereits seit vierhundert Jahren existierenden Restaurants – die beliebten Brötchen gibt es dort aber erst seit den 1960er-Jahren.

Eine spannende Zeit, in der man das Alte überwunden glaubte, jedoch immer noch stark darin verwickelt war. Wirtschaftswunder, Vollbeschäftigung und neue Kühlschränke, Glaubenskämpfe zwischen den Anhänger:innen des klassischen, gemütlichen Wiener Kaffeehauses mit Samtpolsterung und Zeitschriften auf der einen Seite und den fortschrittsgewandten Fans der damals aus dem Boden schießenden, schnelllebigen Espresso hallen auf der anderen. Mein Kopf arbeitet:

In dieser Zeit soll mein aktuelles Schreibprojekt beginnen, beschließe ich bei Apfel-Rotkraut-Brötchen und Sekt.

Wien, heute.

Heute bin ich angekommen in meiner alten, neuen Heimatstadt. Heute schmeckt mein

Wien nach vielen unterschiedlichen Dingen: Nach Tabouleh und Tafelspitz. Nach Frittatensuppe und Foul mudammas. Und natürlich immer wieder nach Pasta, denn

Penne gehen immer, vor allem die ganz klassische mit scharfer Tomatensauce, mein ewiges *comfort food* seit

Jugendtagen. In unserer Küche balancieren mein aus Nordsyrien stammender Lebensgefährte und ich Kulturen und Geschmäcker, mit viel Freude am Kochen – und der einen oder anderen liebevollen kulinarischen Stichelei. Warum ich und alle anderen Österreicher:innen denn bitte schön eigentlich die Salatblätter immer viel zu wenig klein schneiden?

Und warum er wiederum Fleisch nur dann mag, wenn es gefühlte fünf Stunden durchgekocht ist? Wie sehr sind diese Dinge mit unserer Herkunft verknüpft, unserer persönlichen Vorliebe, oder, wie so oft, mit beidem?

Mein Leben und meine Küche, und auch die Küche(n) Wiens sind jedenfalls reicher als je zuvor, und das spiegelt sich auch in

Grau war's, schiach war's



meinem Schreiben wider.

Eines war schon immer so und wird wohl auch immer bleiben: Meine tiefe Liebe zum Schreiben, zum Essen, und ja, auch zu Wien. Eigene Erinnerungen und Memoir-Texte kommen beim Frühstück in einem klassischen Wiener Kaffeehaus

an die Oberfläche. Romancharaktere formen sich in einem Wiener Wirtshaus, das in der Zeit stehengeblieben scheint und jeder Verhipsterung trotzt. Ich flaniere, ich schreibe, ich koste, ich entdecke. Und alle diese Dinge verstärken sich gegenseitig.

© Alfred Weissenegger



Gabriele Weissenegger studierte Vergleichende Literaturwissenschaft in Wien und Deutsch als Fremdsprache in Graz. Sie lebt als selbstständige Schreibtrainerin, DaF/DaZ-Trainerin und Autorin in Wien. Unter dem Pseudonym Gabriela Weiss publizierte sie Short Stories in Anthologien und Literaturzeitschriften (*DUM*, *litrobona*). Mehr auf az-sprachfabrik.com