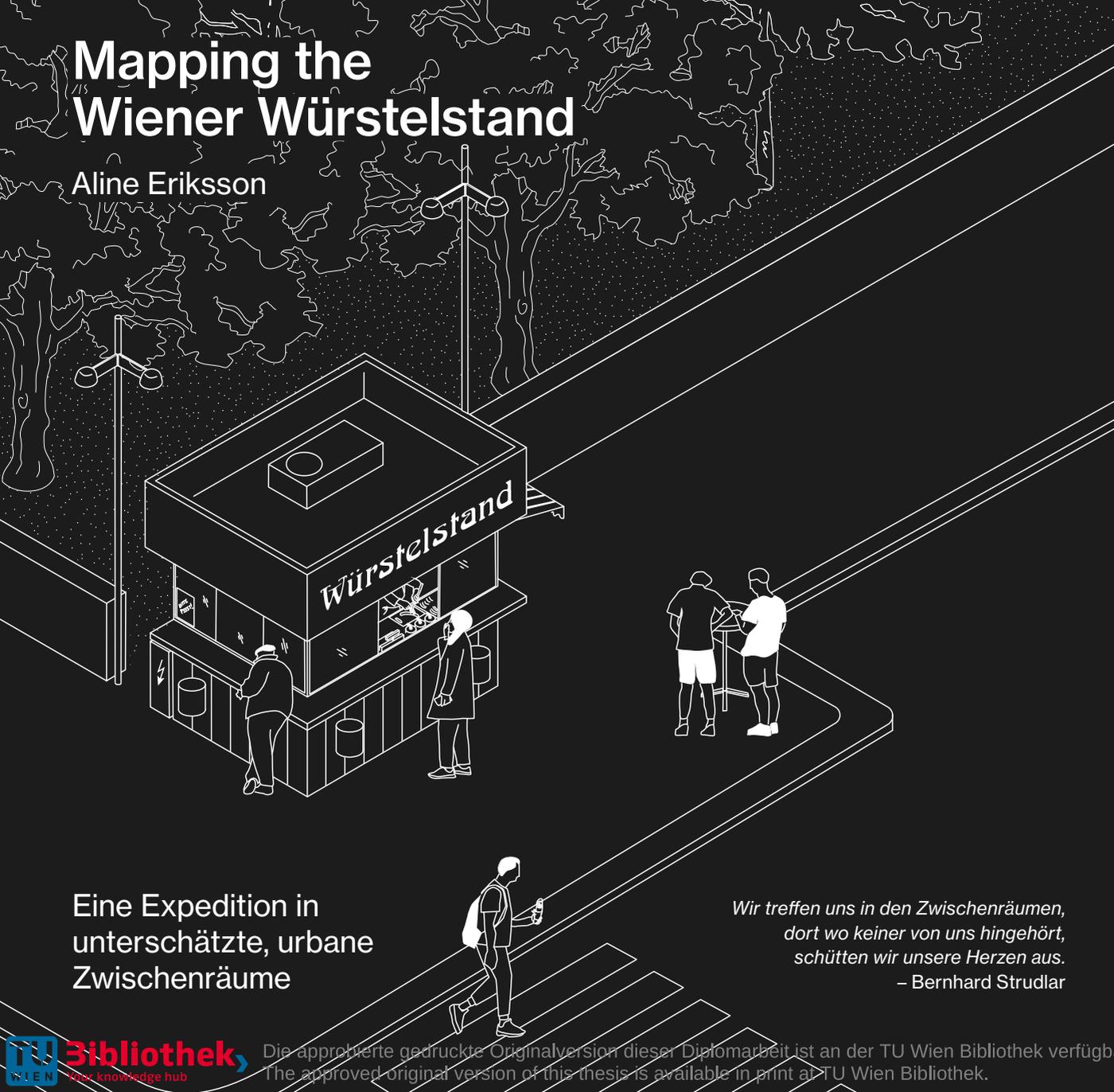


Mapping the Wiener Würstelstand

Aline Eriksson



Eine Expedition in
unterschätzte, urbane
Zwischenräume

*Wir treffen uns in den Zwischenräumen,
dort wo keiner von uns hingehört,
schütten wir unsere Herzen aus.*
– Bernhard Strudlar

Mapping the Wiener Würstelstand

Eine Expedition in unterschätzte, urbane Zwischenräume

Aline Eriksson

NO. NAME

#01 Wiener Würstelstand	#48 Xtra Würstl										
#02 Radatz Wiener Würstelstand	#49 Wurst Bar										
#03 Sausage Stand Zur Oper	#50 Heisse am Gürtel	#01	#02	#03	#04	#05	#06	#07	#08	#09	
#04 Bitzinger Würstelstand	#51 Klasse Hasse Würstelstand										
#05 Kruger's Würstel	#52 Wiener Würstelstand										
#06 Würstelstand	#53 Würstelstand										
#07 Wiener Würstl	#54 Claudia's Imbiss zum Aلسerspitz	#10	#11	#12	#13	#14	#15	#16	#17	#18	#19
#08 Zum Goldenen Würstel	#55 Würstelstand bei der Nationalbank										
#09 Würstelstand Zum Hohen Markt	#56 Würstelstand										
#10 Würstelstand Artur	#57 Würstelstand Lenek										
#11 Hot Dog	#58 Würstelstand	#20	#21	#22	#23	#24	#25	#26	#27	#28	#29
#12 Würstelstand	#59 Kaiserwürstel										
#13 UBOX Quality Fast Food	#60 Würstelstand										
#14 Würstelstand Opernpassage	#61 Würstelbox										
#15 Voga Würstelstand	#62 Würstelstand Alles Walzer Alles Wurst										
#16 Würstelstand Burgring	#63 Würstelstand Endstation	#30	#31	#32	#33	#34	#35	#36	#37	#38	#39
#17 Bratwurst, Grillwurst	#64 Würstelwaggon										
#18 Würstelstand am Schottentor	#65 Würstelstand - eh scho waascht										
#19 Alles Wurscht	#66 Zum Imperator										
#20 Zum Scharfen René	#67 Würstelstand	#40	#41	#42	#43	#44	#45	#46	#47	#48	#49
#21 Würstelstand	#68 Würstel-Bufferet Zum Seidl										
#22 Mat's Würstelstand	#69 Würsteleck										
#23 Bitzinger beim Pater	#70 Der 49er Würstelstand										
#24 Hanswurst'l	#71 Würstelstand	#50	#51	#52	#53	#54	#55	#56	#57	#58	#59
#25 Imbiss Sportler Oase Prater	#72 West Imbiss										
#26 Würstelstand Stadion	#73 Hütteldorfer Stadl										
#27 Pero's Würstelimbiss	#74 Schnellimbiss Europaplatz										
#28 Nordpol Würstelstand	#75 Würstelmausi										
#29 Würstelstand	#76 Zur Stadthalle										
#30 Kaiserzeit Würstelstand	#77 Robert Schindler	#60	#61	#62	#63	#64	#65	#66	#67	#68	#69
#31 Würstelbox Stadtpark	#78 16er Würstelstand										
#32 Rochus Würstl	#79 Singer Imbiss										
#33 Würstelstand „Zum kleinen Sacher“	#80 Hot Dog Heiße Wurst										
#34 Würstel Platz	#81 Karin's Imbiss										
#35 18er Grill	#82 Zur Bosnerei	#70	#71	#72	#73	#74	#75	#76	#77	#78	#79
#36 Heisse Wurst	#83 Leo's Würstelstand										
#37 Vilma's Würstelstand	#84 Heisse Würstl Imbiss										
#38 Würstelmausi	#85 Heissnes Eck										
#39 Opernwurst Stadl	#86 Ois Wurscht Würstelstand										
#40 Zum chilligen Aleks	#87 Würstelstand Floridsdorf	#80	#81	#82	#83	#84	#85	#86	#87	#88	#89
#41 Würstelstand am Südtiroler Platz	#88 Big Mama Würstelstand										
#42 Würstelbox	#89 Imbiss Breitenlee										
#43 Heisse & Kalte Wurstwaren	#90 Würstelstand zum Franz										
#44 Würstelinsel	#91 Zur Kurv'n										
#45 Würstelhütte	#92 Petra's Würstelstand	#90	#91	#92	#93	#94					
#46 Alt Wiener Würstelstand	#93 Wiener Tradition Würstelstand										
#47 Hermann's Würstelstand	#94										

Abb. 1

Draufsicht von 94 Wiener Würstelstände, Maßstab 1:2000

← Auflistung mit Nummer und Name

Diplomarbeit

Mapping the Wiener Würstelstand

Eine Expedition in unterschätzte, urbane
Zwischenräume

ausgeführt zum Zwecke der Erlangung des
akademischen Grads einer Diplom-Ingenieurin
unter der Leitung von

Senior Scientist Dipl.Ing.in Dr.in techn.
Ingrid (Inge) Manka

E 264.1
Institut für Kunst und Gestaltung 1

eingereicht an der Technischen Universität Wien
Fakultät für Architektur und Raumplanung

von
Aline Eriksson
01325071

Wien, Oktober 2022

The appearance of cities is shaped by their street furniture. Kiosks, benches, bus stops, etc. are in daily use by city dwellers and are intended to offer the public space a quality of stay. The Wiener Würstelstand is one of these simply organised everyday architectures that has built up a culinary subculture in both urban and peripheral contexts since the beginning of industrialisation. The emergence from a necessity for affordable food characterises the Würstelstand to this day. In addition to their role as „places of quick satisfaction“, isolated sausage stands also take on the role of „filling stations“ for social interactions. Influences of political decisions, technical developments, social aspects, cultural conditions and everyday coincidences are decisive for the appearance of these kiosks. These micro-architectures often appear inconspicuous at first glance, but on closer inspection prove to be multi-layered places.

The aim of this paper is to assess the current situation of Vienna's sausage stands in the context of socio-political, cultural and architectural developments over the centuries. Furthermore, it will be examined whether the image of the Wiener Würstelstand as „typically Viennese“ caterers for all social groups corresponds to reality.

Architectural ethnography is used as a method. Through the longer engagement with the urban spaces, an increased diversity of experience, a better understanding of the processes and a sensitivity towards the places could be built up. The tool of drawing helps to better describe the patterns of human habits and reveal the different realities that influence life around architecture.

Das Erscheinungsbild von Städten wird durch ihre Straßenmöblierung geprägt. Kioske, Sitzbänke, Haltestellen etc. sind im täglichen Gebrauch der StadtbewohnerInnen und sollen dem öffentlichen Raum Aufenthaltsqualität bieten. Der Wiener Würstelstand ist einer dieser einfach organisierten Alltagsarchitekturen, der sich seit Beginn der Industrialisierung eine kulinarische Subkultur im städtischen sowie peripheren Kontext aufgebaut hat. Die Entstehung aus einer Notwendigkeit für leistbares Essen prägt den Würstelstand bis heute. Neben der Rolle als „Stätte der schnellen Befriedigung“ übernehmen vereinzelte Würstelstände auch eine Aufgabe als „Tankstelle“ für soziale Interaktionen. Einflüsse politischer Entscheidungen, technischer Entwicklungen, sozialer Aspekte, kultureller Gegebenheiten und alltäglicher Zufälligkeiten sind maßgebend für das Erscheinungsbild dieser Kioske. Diese Mikroarchitekturen wirken auf den ersten Blick oftmals unauffällig, erweisen sich aber bei genauerem Betrachten als vielschichtige Orte.

Ziel dieser Arbeit ist die Beurteilung der aktuellen Situation der Wiener Würstelstände im Kontext der gesellschaftspolitischen, kulturellen und architektonischen Entwicklungen im Laufe der Jahrhunderte darzustellen. Weiters wird geprüft, ob das Bild der Würstelstände als „typisch-wienerische“ Versorger aller gesellschaftlichen Gruppen der Realität entspricht.

Als Methode wird die Architekturethnografie angewendet. Durch die längere Auseinandersetzung mit den Stadträumen konnte eine erhöhte Vielfalt des Erlebten, ein besseres Verständnis der Abläufe und eine Sensibilität den Orten gegenüber aufgebaut werden. Das Werkzeug des Zeichnens hilft die Muster der menschlichen Gewohnheiten besser zu beschreiben und die unterschiedlichen Realitäten offenzulegen, die das Leben rundum die Architektur beeinflusst.

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	5.	Mikroarchitekturen im Stadtraum – Analyse
9	1.1 Persönlicher Zugang	100	5.1 Der öffentliche Raum
11	1.2 Stand der Forschung	104	5.2 Signaletik
15	1.3 Erkenntnisziel	108	5.3 Tag – Nacht
		120	5.4 Bewegungen
2.	Geschichtliche Formation	124	5.5 Die Ressourcen
18	2.1 Etymologie	128	5.6 Die Würstelstand-Essentials inkl. Glossar
18	2.2 Geschichte des Architekturtypus Kiosk	132	5.7 Add-Ons
22	2.3 Die Industrialisierung und der Schnellimbiss	133	5.8 Das Verschwinden
26	2.4 Das Wiener Straßenessen		
34	2.5 Das Würstel	6.	Die Menschen hinter und vor dem Tresen – Beobachtungen
3.	Architekturtypus	144	6.1 Die WürstelverkäuferInnen
40	3.1 Das Erscheinungsbild	146	6.2 Die WürstelstandkundInnen
41	3.2 Die Kiosk-ArchitektInnen	148	6.3 Der soziale Kontakt
46	3.3 Der Musterkiosk	150	6.4 Das Verhalten
50	3.4 Der Standort	152	6.5 Die Sprache
56	3.5 Die Charakteristika der Imbisskultur	154	6.6 Die Haltung
4.	Wiens Würstelstände – Erhebung	7.	Vier Wiener Würstelstände
66	4.1 Definition Würstelstand	164	#04 Bitzinger Würstelstand
67	4.2 Observationsbericht/ Tagebuch	172	#30 Kaiserzeit Würstelstand
72	4.3 Untersuchungsmethode – Sichtbarmachen	180	#52 Wiener Würstelstand
80	4.4 Nomen est Omen	188	#70 Der 49er Würstelstand
84	4.5 Verortung		
86	4.6 Typologien	8.	Kulturelle Entwicklung
94	4.7 Würstelstand in Zahlen	198	8.1 Mythos oder Wirklichkeit?
96	4.8 Stadt Wien: Gesetze – Bewilligung	200	8.2 Beispiele in der Kunst
		204	8.3 Weiterentwicklung des Würstelstands
		212	Fazit
			Anhang
		218	I. Vierundneunzig Würstelstände
		238	II. Quellen
		250	III. Bildersammlung

In der Arbeit werden Verlinkungen ↪ verwendet, diese geben Auskunft in welchem Kapitel das Thema detaillierter behandelt wird.

1.1 PERSÖNLICHER ZUGANG

Wieso eigentlich Würstelstände?

Im ersten Moment reagieren die meisten gleich „Ha! Lustiges Thema, wie kommst du denn darauf?“. Und dann fängt das Gegenüber oft gleich an zu erzählen, bevor ich noch richtig antworten kann. Sie berichten über ihren Lieblingswürstelstand oder ihre beste Würstelstandgeschichte. Vom Würstelstandbesitzer unweit der Wohnung, der am Heimweg immer freundlich aus seinem Kiosk grüßt. Der Würstelstand, der während der COVID-19 Pandemie immer als Treffpunkt gedient hat. Vom Würstelstand, der während der unzähligen Wellen der Pandemie als rettender Anker für „zufällige“ Treffen mit FreundInnen gedient hat. Oder von einem außerordentlich erhellenden Gespräch mit einem unglaublich belesenen, obdachlosen Unbekannten frühmorgens beim definitiv letzten Bier des Abends. Alle hatten bislang ein prägendes Erlebnis zum Besten gegeben. Meine einprägsamste Würstelstandgeschichte handelt von einer besonderen Festlichkeit:

09.06.11

#40, 14:00, 05., Würstelbox
Mitten auf der Pilgrambrücke befindet sich ein kleiner Kiosk mit gelbem Schild, auf dem in schwarzer, serifenloser Schrift „Würstelbox“ geschrieben steht. Das Silber des Nieroster-Stahls des kleinen Imbisses funkelt in der hellen Sonne. Rechts vom Stand befinden sich ein paar Stehtische und einen Tresen gibt es auch. Eine Menschentraube von vielleicht zwanzig Anwesenden steht um den Kiosk verteilt. Alle BesucherInnen tragen Festtagskleidung und halten ein Getränk in der Hand. Sekt und

Bier sind leicht zu erkennen. Das frisch vermählte Brautpaar in der Mitte stößt im Kreis der Liebsten auf ihre Vermählung an. Eine Agape am Würstelstand mitten auf einer Brücke mitten in Wien.

Für mich als Wienerin ist der Würstelstand schwer wegzudenken. Schon oft habe ich zu früher Morgenstunde meinen knurrenden Magen mit einem Würstel beruhigt. Untertags war ich vor dieser Arbeit aber zugegebenermaßen selten zu Gast.

Die Kultur des Straßenessens hat mich schon immer fasziniert. Insbesondere auf meinen Reisen durch Asien habe ich Eindrücke gesammelt, die mein Interesse an dieser Esskultur weiter verstärkt haben. Das Essen auf der Straße ist im asiatischen Raum tief in deren Alltag verankert. Die meist mobilen Essensstände werden täglich auf- und abgebaut, um von Tag zu Tag frisch gekochtes anzubieten. Zu den Essenszeiten sind die Straßen mit hungrigen Menschen gefüllt, die sich ihre Mahlzeiten holen und meist gleich Vorort verzehren.

Wieso aber gibt es diese Straßenesskultur in Wien nicht? Gab es sie irgendwann einmal? Fragen, die mir nach der Rückkehr von den Reisen immer wieder durch den Kopf gingen. Mir fielen lediglich die Würstel- und Kebabstände in Wien ein. Wiener Würstelstände sollen traditionell sein? Doch werden diese fix verankerten Kioske auf die gleiche Art angenommen oder handelt es sich hier vielmehr um eine Touristenattraktion? Ist das Einnehmen einer Mahlzeit am Würstelstand für Wienerinnen ein Teil des Alltags?

Ich fing an über das Straßenessen der WienerInnen zu recherchieren und fand heraus, dass die Tradition des Würstels als Straßenessen bis in die Zeit der industriellen Revolution zurückreicht. Die Nachfrage nach einer schnellen Mahlzeit, lässt die Tradition des

Straßenessens aufblühen, neben Würstel wurden auch Mehlspeißern, Obst uvm. auf den Straßen verkauft. Diese Speisen wurden bis Mitte des 20. Jahrhundert an mobilen Einheiten angeboten. Der Verkauf von Würsten an fix verorteten Ständen hat sich erst ab den 1960ern in Wien etabliert. Mit der Regulierung auf fixe Stände, veränderte sich die Straßenessensszene in Wien und es entstanden die Würstelstände, wie wir sie heute noch kennen. Dass hier zu Lande diese kleinen Kioske des Straßenessens mit einer bestimmten Architektur einhergehen, ist schließlich Auslöser für diese Arbeit gewesen. Diese kulinarischen Mikroarchitekturen tauchen in Zwischenräumen der Stadt auf und prägen vielerorts das Straßenbild. Die „WürstelverkäuferInnen“ hinter dem Tresen vermitteln ein Bild der Wiener Kultur, die von Gemütlichkeit geprägt ist. Gemeinsam mit ihnen wird der metallene Kiosk zu einem unverzichtbaren Wiener Alltagsgegenstand.

1.2 STAND DER FORSCHUNG

In den 1980ern wird das Themengebiet des schnellen Essens von deutschen EthnologInnen aufgegriffen, weshalb der Großteil der Literatur die deutsche Imbisskultur beschreibt. Spezifische Imbissliteratur, die sich mit der Situation in Österreich beschäftigt, liegt erst seit Anfang des 21. Jahrhunderts vor.

Wolfgang Baumann, Harald Kimpel, Friedrich Wilhelm Kniess waren die ersten, die 1980 eine weitgefächerte Analyse zum kulturgeschichtlichen Phänomen der schnellen Verpflegung beschreiben. In ihrer Arbeit dokumentieren sie die Geschichte und Architektur westdeutscher Imbissstände und ihre Entwicklung zu einer kulinarischen Subkultur.

1981 beschäftigte sich der Ethnologe Ulrich Tolksdorf in seinem kulturwissenschaftlichen Beitrag „*Der Schnellimbiss und The World of Ronald McDonald's*“ ausführlich mit der Verbindung der Industrialisierung und der daraus resultierenden Entstehung der

Schnellimbisse. Er beschreibt die Charakteristika der Imbisskultur am Beispiel norddeutscher Kiosklandschaften und unterscheidet zwischen zwei wesentlichen Kiosktypen: dem modernen Freizeitimbiss und dem historischen Arbeitsimbiss.

Die Publikation von Birgit Knop und Martin Schmitz thematisierte 1983 die „Kultur der Imbissbude“. Ihre Arbeit bietet eine ausführliche Bestandsaufnahme der architektonischen, sozialen und kulturellen Einflüsse dieser Alltagsarchitektur.

Der österreichische Kochbuchautor Christoph Wagner beschrieb 1995 die Entstehungsgeschichte des „Fast-Foods“ aus kulinarischer Sicht und geht der Geschichte der Frankfurter Würstel und seiner Auswirkung auf das schnelle Essen auf den Grund.

Im Jahr 2001 publizierte Elisabeth Hölzl eine Sammlung an Texten und Fotografien bekannter Autoren wie H.C. Artmann, Wolf Haas etc. und Fotografen wie z.B. Friedrich Anzböck, die den Würstelstand als Schauplatz haben. Es ist die erste gesammelte Literatur zum Thema Würstelstand.

In der Publikation „Urbane Anarchisten“ dokumentiert 2003 Jon von Wetzlar mit Beiträgen unterschiedlicher kritischer StadtforscherInnen verschiedene Aspekte der „Kultur der Imbissbude“. Einen Einblick in die Berliner Kioske geben die Fotografien von Christoph Buckstegen.

Die umfassendste Auseinandersetzung zum Thema Kiosk leistete Elisabeth Naumann 2003 mit ihrer Dissertation „Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort“. Die Soziologin beschäftigt sich in ihrer Arbeit mit der Herkunftsgeschichte der Architekturform des Kiosks bis hin zur Entwicklung zum modernen Verkaufstands in Form des Imbissstands oder Zeitungsstands mit seinen alltagskulturellen Aspekten.

Die Kuratorin und Kulturhistorikerin Susanne Breuss erklärte 2004 In ihrem Beitrag „Einverleibte Heimat Österreichs kulinarische Gedächtnisorte“ den

Würstelstand zum „kulinarischen Gedächtnisort“ in Wien gleich dem Heurigen, dem Kaffeehaus und dem Beisl.

In der von Breuss 2005 kuratierten Ausstellung „Die Sinalco-Epoche. Essen, Trinken und Konsumieren nach 1945“ beschäftigte sich Nicole Dietrich mit dem schnellen Essen in Wien, die dem Würstelstand eine identitätstiftende Rolle mit seiner „typisch wienerischen“ Gemütlichkeit und Beständigkeit zuschreibt.

Eine der wichtigsten kulturgeschichtlichen Auseinandersetzungen zur Entwicklung des Schnellimbisses in Wien leistete Peter Payer in seinem Essay „Der Geschmack der Stadt“. Darin geht er der Entwicklungsgeschichte der heutigen Würstelstände auf den Grund.

Im Jahr 2013 widmete sich die erste Literatur ausschließlich dem Wiener Würstelstand. Der Kunsthistoriker Sebastian Hackenschmidt und der Fotograf Stefan Oláh dokumentieren 95 Würstelstände, die in der österreichischen Hauptstadt das Straßenbild prägen.

Der Stadtwissenschaftler Vittorio Magnago Lampugnani schrieb 2019 in seinem Buch „Bedeutsame Belanglosigkeiten“ über die kleinen Dinge im europäischen Stadtraum unter anderem auch über den Kiosk und dessen Einflüsse aufs Stadtbild.

Zusammenfassend zeigt sich, dass sich lediglich eine kleine Zahl von HistorikerInnen mit dem Thema der Imbisskultur in Österreich bzw. Wien auseinandergesetzt haben, weshalb das Feld für weitere Forschung noch groß ist. Die Geschichte der Imbisskultur in Deutschland ist hingegen deutlich besser aufgearbeitet und bietet eine gute Referenz für diese Arbeit.

1.3 ERKENNTNISZIEL

Der Architekturtheoretiker Vittorio Magnago Lampugnani schrieb in seinem Buch „Bedeutsame Belanglosigkeiten“ folgende Aussage über Mikroarchitekturen im Stadtraum: *„Die kleinen Objekte des Stadtraums sind nicht zuletzt Erkennungszeichen für die politische, ideologische, religiöse, soziale, hygienische, technische, ökonomische und kulturelle Entwicklung.“*¹

An diese Behauptung gilt es mit dieser Arbeit anzuschließen und am Beispiel der Wiener Würstelstände zu reflektieren. Im Laufe der Arbeit werden verschiedene Entwicklungen des Würstelstandes, die diesen – wie ich behaupte – zu einem alltagskulturellen Phänomen der WienerInnen macht, beleuchtet. Diese „kulinarischen Gedächtnisorte“ haben sich aus einer traditionellen Wiener Straßenesskultur heraus entwickelt und sind meines Erachtens nach ein Teil der Wiener Stadtgeschichte. Diese nicht zu unterschätzenden Stadtmöbel bieten in urbanen Zwischenräumen eine Aufenthaltsqualität und einen Fixpunkt für BewohnerInnen. Durch diese Arbeit soll geprüft werden, ob diese Institutionen auch alltäglich von WienerInnen in Anspruch genommen werden oder lediglich eine Tourismusattraktion sind.

Wie der Stand der Forschung zeigt, hat zum Thema Wiener Würstelstand bislang wenig Aufarbeitung stattgefunden. Aus diesem Grund gilt es mit dieser Arbeit an die vorhandene Forschung anzuknüpfen. Um das zu erreichen, soll folgende Frage beantwortet werden:

Welche historischen, politischen, ideologischen, sozialen, technischen und kulturellen Entwicklungen des Wiener Würstelstand lassen sich aufzeichnen?

¹ Lampugnani, V. M., 2018 S.12

2.

Geschichtliche Formation

2.1 ETYMOLOGIE

Wiener Würstelstände lassen sich mit dem Architekturtypus des Kiosks gleichsetzen. Der Kiosk wird im deutschen Sprachraum seit dem 19. Jahrhundert mit einem kleinen Verkaufsstand im öffentlichen Raum gleichgesetzt, an dem etwa Tabakwaren, Süßigkeiten, Getränke, Zeitungen oder Maroni verkauft werden.²

Geschichtlich betrachtet kommt der Ursprung des Wortes Kiosk vom Persischen Wort „Kusk“, was übersetzt Ecke oder Winkel bedeutet und einen Pavillon oder ein Gartenhaus bezeichnet. Erst im 18. Jahrhundert gelangte das Wort Kiosk aus der türkischen Sprache in die französische und in weiterer Folge auch in andere europäische Sprachen.

Im 18. Jahrhundert beschreibt das Wort Kiosk eine in der Türkei aufzufindende Kleinarchitektur. Diese Typologie taucht Mitte des 19. Jahrhundert immer häufiger im europäischen Raum auf und beschreibt einen zeltartigen Gartenbau.³ Am Ende des 19. Jahrhundert lässt sich folgende Definition im Brockhaus zum Wort Kiosk finden: *„leichte, aus Holz oder Eisen und Glas errichtete Bauten in den Straßen der Großstädte, die zum Verkauf von Zeitungen, Erfrischungen, Cigarren, u. dergl. dienen.“*⁴

Diese Definition hat sich bis heute nicht verändert. Heutzutage wird ein Kiosk wie folgt definiert: *„freistehendes Verkaufshäuschen u.a. für Zeitungen, Zigaretten, Süßigkeiten und Getränke.“*⁵

2.2 GESCHICHTE DES ARCHITEKTURTYPUS KIOSK

Der Kiosk war im 16. Jahrhundert ein Zeltbau der nomadischen Vorfahren islamischer Völker. Im Türkischen bezeichnete man diese Formen als „Köshk“. Diese Kleinbauten wurden oft in Gartenanlagen kaiserlicher Paläste aufgestellt, was eine starke Verknüpfung zwischen der Entwicklung der Kioskbauten und der Gartenbaukunst mit sich brachte. Die damaligen



Abb.2
Sultan Ahmet III im Kiosk seines Tulpengartens

Abb.3
Türkisches Sebil (Brunnenhaus mit aufwendiger Außen-
gestaltung)



Gartenanlagen sollten das Paradies widerspiegeln und wurden daher mit besonderer Sorgfalt gepflegt. Der Kiosk war zentral gelegen und übernahm dabei immer die Rolle einer Bühne oder Tribüne.⁶ [Abb.2] Der Gartenkiosk war nur an einer Seite offen und übernahm die Aufgabe eines geschützten Aufenthaltsortes, bei dem es eine klare Grenze zwischen Innen und Außen gab. Den Innenraum durften nur der Herrscher und seine engsten Verwandten betreten.

2 vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | 3 vgl. Naumann, E., 2003, S.16-20 | 4 Brockhaus Konversationslexikon, 1894 | 5 Pfeifer, W., 2005, S.655 | 6 vgl. Naumann, E., 2003 S.19

Parallel zu den Zeltbauten entwickelten sich die Brunnenhäuschen namens Sebils. [Abb.3] Sie waren eine der kleinsten osmanischen Kioskformen des 16. Jahrhunderts und ein naheliegender Vorreiter des heutigen Kiosks. In Sebils saßen Diener, die durch eine Durchreiche Trinkwasser an Vorbegehende aus-schenkten. Diese Kleinarchitekturen von geringem Volumen waren meist aufwendig und kunstvoll verziert, standen an öffentlichen Straßen und Plätzen und boten dem Vorübergehenden kostenfreie Erfrischung an. Die wichtigste Parallele hingegen ist die offene Durch-reiche – die Grenzlinie, die das Innen mit dem Außen verbindet, aber auch klar trennt. Sie ermöglicht die Kommunikation sowie Interaktion zwischen VerkäuferIn und KäuferIn.

Das geringe Volumen der Architektur, die öffentli-che Lage sowie die Durchreiche sind Ähnlichkeiten der Sebils zu den heutigen Verkaufsständen, die diese als Vorgänger der modernen Straßenkioske bezeichnen lässt.

Im europäischen Raum wird in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Bezeichnung Kiosk für eine herrschaftliche Gartenarchitektur zu Verkaufsstand umfunktioniert. Diese Miniaturarchitekturen wurden an frequentierten Orten der Großstädte bzw. Ballungszentren in Industriegebieten aufgestellt. Sie waren an öffentlich zugänglichen Plätzen positioniert, anders als bei den osmanischen Gartenpavillons, die für einen kleinen privilegierten Teil der Bevölkerung vorgesehen war.⁷

Berlin wurde 1859 das Aufstellen kiosköhnlicher Kleingebäude unter der Bezeichnung „bewegliche Trinkhalle“⁸ durch das königliche Polizeipräsidium genehmigt. Diese Holzstände positionierten sich am Gehsteig, auf Plätzen und in Grünanlagen. Sie fanden großen Anklang bei der Bevölkerung und etablierten sich in weiterer Folge in vielen Teilen Deutschlands.

Die Errichtung dieser Trinkhallen hatte gesund-

heitliche sowie ökonomische Motive. Im frühen 19. Jahrhunderts wurde Mineralwasser eine heilende Wir-kung zugeschrieben. Um diese Getränke einem breiten Publikum anbieten zu können, ließen die Hersteller Wasserhäuser in allen Teilen der Stadt aufstellen.⁹ Ein weiteres Motiv war das „Bekämpfen der Trunksucht“¹⁰, weshalb ausschließlich alkoholfreie Getränke angebot-en wurden. Mit den Jahren kam ein immer größeres Sortiment dazu und die Trinkhallen durften Waren wie Schokolade, Kuchen sowie Obst verkaufen. Die Verkäu-ferInnen dieser Stände waren meist Kriegsinvaliden oder bedürftige Personen gewesen. In einem deut-schen Rechtsgutachten aus 1928 werden diese Kioske als „Versorgungsstellen für beschränkt erwerbsfähige Personen“¹¹ bezeichnet.

Für die Weiterentwicklung der kleinen Verkaufs-stände spielten die Öffnungszeiten eine große Rolle. Die Trinkhallen waren nicht an die Ladenschlusszeiten gebunden und deren BetreiberInnen konnten sich somit eigenen Öffnungszeiten aussuchen. Einige der Kioske wurden durch die Nachfrage zu kleinen Super-märkten umfunktioniert. In Deutschland lassen nach Region unterschiedliche Bezeichnungen für denselben Typus finden: Buden/Büdchen, Späti/Spätkauf, Trink-hallen, Wasserstübchen oder einfach Kiosk.

Die österreichische Geschichte der Kioske ist weniger erforscht wie die des Nachbarlands. Kioske wie die heutigen Trinkhallen sind am ehesten mit Trafiken oder Greißlern zu vergleichen. Die Vorläufer der Würstel-stände waren die BratelbraterInnen, die in kleinen Bratöfen ihre Würste zubereiteten. Sie wurden 1649 als Bruderschaft vom Wiener Magistrat bestätigt.¹² Sie durften zu Marktzeiten und bei Kirchenweihfesten ihre Bratöfen gegen Entrichtung eines Standgeldes auf öffentlichen Plätzen aufstellen. Das Aussehen der

⁷ vgl. Naumann, E., 2003, S.34-39 | ⁸ ebd., S.35 | ⁹ ebd., S.34-39 | ¹⁰ ebd., S.37 | ¹¹ ebd., S.38 | ¹² vgl. Czeike, F., 1992, S.442f.

Bratöfen soll kleinen Lokomotiven geähnt haben. Die BratelbraterInnen waren bis in die 1850er auf großen Plätzen, insbesondere auf der Freyung zu sehen. Sie hatten viel Kundschaft durch ihr gutes und preiswertes Angebot. „Aus ihnen entwickelten sich die heutigen Würstelstände, deren Weiterexistenz nach dem 2. Weltkrieg gefährdet war.“¹³ Die Stadtverwaltung beschloss wegen der Beliebtheit der Würstelstände in der Bevölkerung den Verkauf weiterhin in „*einheitlich konzipierten Verkaufsständen*“¹⁴ zu erlauben. Dadurch entwickelten sich ab 1960 die fixen Verkaufsstände in Wien. Bis dahin war alles auf Rädern und musste nach der erlaubten Verkaufszeit wieder von der Straßenfläche verschwinden. Mit fixen Standorten und Öffnungszeitenregelungen entstand das heutzutage bekannte Geschäftsmodell der Würstelstände.¹⁵

2.3 DIE INDUSTRIALISIERUNG UND DER SCHNELLIMBISS

Die Industrialisierung brachte einen Wandel im Essverhalten eines Großteiles der Bevölkerung mit sich. Durch die Arbeit in Fabriken wurden Wohn- und Arbeitsort getrennt. Das schloss die gemeinsamen Mittagsmahlzeiten in den eigenen Wohnräumen aus und veränderte die Ernährungs- und Essgewohnheiten der FabrikarbeiterInnen. Die Nahrungsaufnahme musste kurzgehalten werden, da die Maschinen ohne Unterbrechung laufen konnten. Die Essenspausen dienten durch die Kürze und dem fehlenden Komfort nicht zur Erholung oder gar zum Genuss, sondern lediglich zum Stillen des Hungers. Dafür musste eine schnelle Mahlzeit in der Kantine oder bei einer Garküche neben der Fabrik ausreichen. Die Garküchen, die Vorreiter des heutigen Schnellimbisses, ermöglichten meist nur einen Verzehr der Speise unter freiem Himmel und die Mahlzeit wurde fliegend im Stehen bzw. im Gehen gegessen.

Parallel zur Industrialisierung wuchs das Mobilitätsnetz. Das transitorische Merkmal der Imbisskultur lässt

sich durch die häufige Lage an Bahnhöfen, Autobusstationen, großen Parkplätzen, frequentierten städtischen Straßen und Ausflugszielen bestätigen.¹⁶ An solchen Orten kann bis heute ein erhöhtes Aufkommen von Imbissständen vorgefunden werden und bestätigt die Verbindung zwischen Schnellebigkeit und Schnellimbiss. Schnell – öffentlich – ambulant – transitorisch, sind die Merkmale der Imbisskultur.¹⁷

In den USA entwickelte sich die Imbisskultur anfänglich wie in Europa. Die amerikanische Imbisskultur wird aber im Gegensatz zu Europa viel stärker von einzelnen Pionieren geprägt. Den ersten durch Pferde gezogenen Imbisswagen soll Walter Scott 1872 erfunden haben, viele weitere folgten in kurzer Zeit.¹⁸ Die Nachfrage schien groß zu sein, da sich die Imbisswägen bald zu größeren „Lunchwägen“ etablierten. Diese Form hat es in Europa damals nicht gegeben. Es waren Wägen mit aufwendiger Innenraumgestaltung, die einen Platz für die Verkaufssituation sowie den Verzehr vorsah. „Die Wagen waren Ausdruck einer neuen gesellschaftlichen Situation ein Produkt aus der Industrialisierung und Urbanisierung.“¹⁹ Da der mobile Imbiss laut Stadtverwaltung sein Gewerbe nur zu Nachtzeiten ausüben durfte, verzogen sich viele der Wägen auf private Grundstücke und wurden zu fixen Ständen. Dadurch waren sie nicht mehr nur an nächtliche Öffnungszeiten gebunden, sondern konnten Tag und Nacht öffnen. Es entstand das „off street dining“, der Ursprung der heutigen Diner Kultur in den USA. Die individuelle Motorisierung wirkte sich auf den Standort sowie das Erscheinungsbild dieser Architekturen aus. Sie wurden mit auffälligen Informationsträgern geschmückt, um für den Vorbeifahrenden erkennbar zu sein.²⁰ Aus diesen

13 Czeike, F., 1992, S.442f. | 14 ebd., S.442f. | 15 vgl. Payer, P., 2016, S.147f. | 16 vgl. Tolksdorf, U., 1992, S.301 | 17 vgl. Payer, P., 2016, S.143 | 18 vgl. Knop, B., Schmitz, M., 1983, S.22-23 | 19 ebd., S.25 | 20 vgl. ebd., S.17-28

kleinen, individuellen Diners entwickelten sich bald auch die großen noch heute bekannten amerikanischen Imbissketten.²¹

Mit dem Fortschreiten der Technik in den Industrien setzte die Massenproduktion in den Fabriken ein. Die Haltbarmachung durch das Sterilisieren von Lebensmitteln in Glasflaschen wurde Ende des 18. Jahrhunderts von Nicolas Appert erfunden. In weiterer Folge arbeitete er mit Metall Dosen, da diese nicht zerbrechen konnten. Die Metalldose wurde hingegen erst als sichere Konservierungsmethode akzeptiert, nachdem Louis Pasteur Mikroorganismen, die Fäulnis in Lebensmitteln produzieren, nachwies und ein Verfahren etablierte, dass diesen Prozess verhindert. Der wichtigste Schritt war das Erhitzen und das luftdichte Verschließen der Gefäße, wodurch die Bakterien abgetötet wurden, und das Verderben der Lebensmittel verhindert wurde.²² Diese Erkenntnis hatte den Aufschwung der Nahrungsmittelindustrie zur Folge. Das Konservenzeitalter setzte durch die neuen Formen der Haltbarmachung und der Standardisierung von Nahrungsmitteln ein.²³ Die Wurst- und Fleischproduktion verbreitete sich durch die sich etablierende Agrar- und Lebensmittelforschung als Erstes.²⁴ Neue Transportmöglichkeiten und das verbesserte Verkehrsnetz trugen zum vermehrten Import von Waren bei.

„Die Industrialisierung und die Urbanisierung hatten eine neue Beziehung zur Nahrung hervorgerufen.“²⁵ In Städten siedelten sich Fabriken an, die eine Welle an Zuwanderung der Landbevölkerung mit sich brachte. Die Bevölkerung in Wien stieg zwischen 1800 und 1900 um das Fünffache an. Diese rasante Verstädterung löste große Probleme für Städte und eine Massenarmut der Bevölkerung aus. Der Lohn der FabrikantInnen reichte oft nur für einen Schlafplatz und eine billige Mahlzeit. Die Nachfrage nach billigem und schnellem Essen war groß. Die neu geschaffenen „Institutionen

der Ernährung“²⁶ für die ArbeiterInnen sind für die gesellschaftliche Situation angepasste Infrastrukturen.²⁷

Durch die Trennung von Wohnen und Arbeit bewegte sich der Mensch mehr denn je auf den Straßen der Stadt, wodurch der öffentliche Straßenraum bedeutender wurde. Diese „Wohnung des Kollektivs“ wie sie Walter Benjamin nennt, musste funktional ausgestattet werden.²⁸ Es entstanden Kioske, Mistkübel, Straßenbeleuchtung, Bedürfnisanstalten, Sitzbänke, Trinkbrunnen und Informationsträger z.B. Litfaßsäulen.²⁹ Diese Möblierung war zu der Zeit politisch notwendig, um auch die Bevölkerung der Großstädte zu disziplinieren und sie in einer gewissen Weise zu erziehen. Lampugnani schrieb dazu: „[...] Das war funktional notwendig: Die Menschen mussten essen, trinken, sich ausruhen, sich informieren, konsumieren und auch ihre Notdurft verrichten. Das war aber auch und vor allem politisch notwendig: Das neue Großstadtleben musste in geordnete Bahnen gelenkt werden, die Bewohner diszipliniert und ihr Verhalten so geregelt, dass Anstand und Recht nicht verletzt wurden.“³⁰

Beispielsweise in Deutschland wurden Trinkhallen auf Werksgeländen von Unternehmern als Maßnahme gegen den steigenden Alkoholkonsum der Bevölkerung eingesetzt.³¹ Durch die Weiterentwicklung der Maschinen, wurde von den Arbeitern eine höhere Konzentration verlangt, wodurch der in den Frühphasen der Industrialisierung noch als positiv eingeschätzte Alkoholkonsum am Arbeitsplatz von nun an untersagt wurde.

„Alkohol wurde fortan durch alkoholfreie Getränke wie Kaffee, Milch und Selterswasser ersetzt. Auf den Werksgeländen wurden diese Erfrischungen an kleinen Buden und Trinkhallen kostenlos oder zum

21 vgl. Knop, B., Schmitz, M., 1983, S. 35 | 22 vgl. Garcia, R., Adrian, J., 2009, S. 118 | 23 vgl. Knop, B., Schmitz, M., 1983, S. 34-36 | 24 vgl. Knop, B., Schmitz, M., 1983, S. 34 | 25 ebd., S.30 | 26 ebd., S.30 | 27 vgl. ebd., S.30 | 28 vgl. Lampugnani, M., 2018, S.11 | 29 vgl. Payer, P., 2008, S.5 | 30 Lampugnani, M., 2018 S.11-12 | 31 vgl. Naumann, E., 2003, S.38



Abb. 4
Salami Italiani, benannt
nach dem gleichlautenden
Ausruf beim Bewerben der
Wurst.

Selbstkostenpreis abgeben, eine Maßnahme, die nachträglich als „wirksamste Waffe“ gegen den Alkohol bezeichnet wurde.“³²

Ob die Kioske und Trinkhallen in Deutschland dem Alkoholmissbrauch wirklich entgegenwirken konnten, kann nicht bewiesen werden. Der Verkauf von alkoholischen Getränken an Kiosken in Deutschland war bis 1920 nachweislich verboten, der unmittelbare Verzehr von Alkohol an Trinkhallen und Kiosken sogar bis heute.³³

2.4 DAS WIENER STRASSENESSEN

Bei dem Begriff „Street Food“ wird in erste Linie an Straßenessen im asiatischen Raum gedacht. Aber auch in Europa, sogar in Wien hat das Straßenessen eine lange Tradition. Die bekannteste und wohl touristisch wirksamste Straßenküche der Stadt ist der Wiener Würstelstand.

Schon ab dem 18. Jahrhundert wurden Waren von Händlern auf Wiens Straßen angeboten. Darunter

waren auch viele WurstverkäuferInnen wie der Salami Krämer bzw. „Salamutsch-Mann“ genannt und die BratelbraterInnen. Erstere machten mit Sprüchen, wie „Salamini, da bin i! – Salamoni, geh doni (zur Seite)!“ und „Salami Italiani“ auf sich aufmerksam. Sie kamen aus Italien und verkauften Würste und Käse auf den Straßen Wiens. [Abb. 4]

Das Angebot an Straßenessen vergrößerte sich durch die Urbanisierung ab der Mitte des 19. Jahrhunderts. Ein Grund dafür waren billigere und vermehrt hergestellte Fleischprodukte, die nun für eine breitere Bevölkerungsmasse leistbar wurden. Ein weiterer Grund für die steigende Nachfrage war der große Bevölkerungszuwachs in Städten bedingt durch den Arbeitskräftebedarf in den Fabriken. Die Fabrikarbeitenden holten sich in ihren Pausen ihre Mahlzeit bei den Garküchen auf den Straßen. Zur Auswahl standen hauptsächlich Mehlspeisen, Innereien und Würste. Das Wort Mehlspeisen umfasste zu der Zeit alle Produkte, die aus Mehl hergestellt wurden und sind nicht ausschließlich als Süßspeisen zu verstehen. Die Mehlspeisenküchen sollten die am weitest verbreiteten Garküchen gewesen sein. Neben diesen verkauften die BratelbraterInnen, meist betrieben von FleischerInnen, gekochte Fleischreste und Innereien, die ausschließlich vom Schwein stammen durften.³⁴ Der Geruch, den sie mit ihren verkochten Fleischstücken verbreiteten, machte sie wahrnehmbar:

„Wenn man zur Morgen- oder Abendzeit durch eine der belebten Straßen der Vorstädte wandert, so geschieht [sic] es nicht selten, daß Einem plötzlich ein widerlicher, brenzlicher Geruch den Athem [sic] 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

³² Naumann, E., 2003 S.38 | ³³ vgl. ebd., S.38 | ³⁴ Müller, T., 2019



Abb.5

Der Mann mit dem Kind hat ein Gefäß in den Händen um die Wurst mit nach Hause zu nehmen. Der Junge isst „stante pede“ eine Leberwurst in einem Brot. Das Mädchen sowie der Hund, verführt von dem Geruch, hoffen, dass auch sie etwas abbekommen.

Würste aller Gattungen und Arten sieden und schmoren, wenn er den im Hintergrund aufgethürmten [sic] und an den Seitenwandhaken hängenden Wurstvorrath [sic] entdeckt. In etlichen Minuten kann er sich hier die ganze große Wiener-Wurstfamilie ansehen und jedes Glied derselben von Angesicht kennen lernen.“³⁵

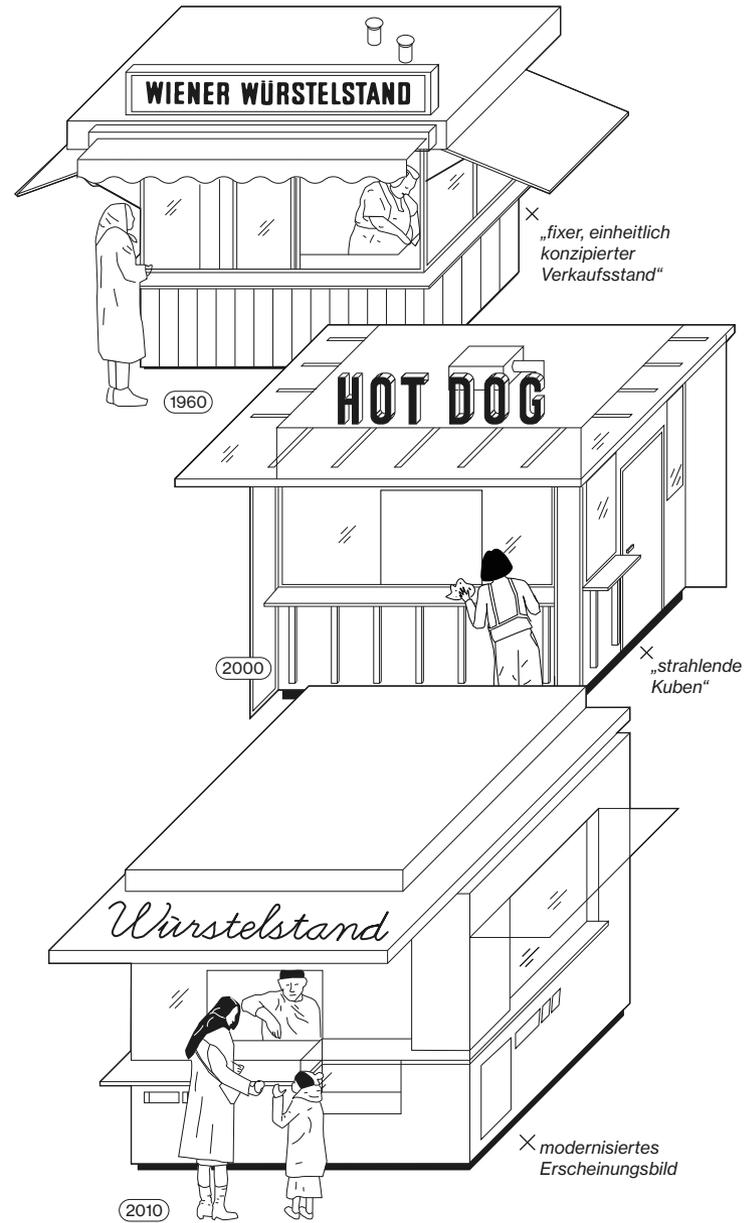
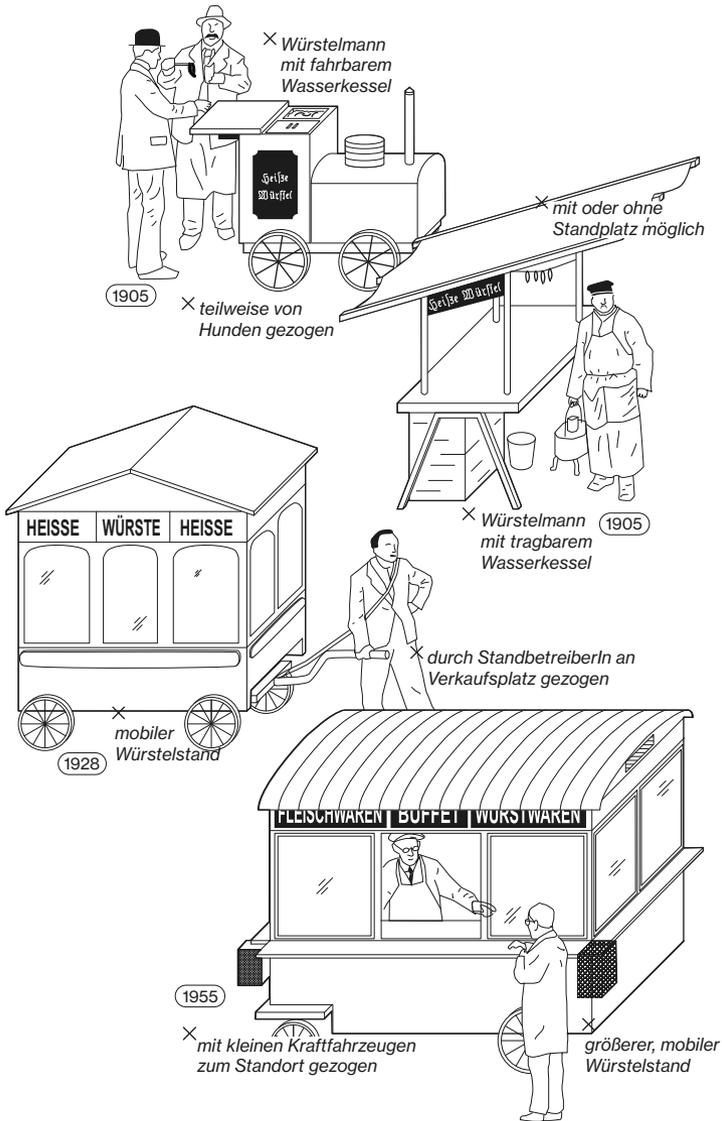
Die unterschiedlichen Preisklassen bei den BratbräterInnen ermöglichte der ärmeren Kundschaft das Essen von billiger Leberwurst und der etwas wohlhabenderen Kundschaft den Konsum von Bratwürsten aus richtigem Fleisch.³⁶ Damit hatten die HändlerInnen reichlich Kundschaft, die von TagelöhnerInnen, Mittellosen, Straßenkindern bis hin zu kinderreichen Familien reichte.³⁷ Es handelte sich hauptsächlich um Menschen, die sich schwer anderes kalorienreiches Essen leisten konnten. Im Gegensatz zum heutigen Würstelstand, bei dem die Würste in Wasser oder am Grill gekocht werden, wurde damals alles zusammen in einem einzigen Kessel mit heißem Schmalz gekocht.³⁸ [Abb.5]

Die Verdoppelung des Fleischkonsums der Bevölkerung in der Wende vom 19. ins 20. Jahrhundert kam auch den WürstelanbieterInnen zugunsten. Es entstanden die ersten fahrenden Würstelstände, die zu der Zeit noch vermehrt „Würstelmänner“ hießen. Sie verkauften Würste, wie die Burenwurst (auch Klobasse genannt), die in ihrem Wasserkessel warmgehalten wurden. Zu der Zeit gab es zwei Schichten, in denen der Verkauf von Essen auf offener Straße erlaubt war. Es konnte zwischen Tag- und Nachtbetrieb gewählt werden. Hier erwies sich an guten Standorten die Nachtschicht oftmals als lukrativer.³⁹ In der k.u.k. Monarchie sollen die Betriebslizenzen an Kriegsinvalide vergeben worden sein, um diesen ein Einkommen zu

³⁵ Wagner, S., 1844, S.398 | ³⁶ vgl. Müller, T., 2019 | ³⁷ vgl. Payer, P., 2008, | ³⁸ vgl. Wagner, S., 1844, S.398 | ³⁹ vgl. Payer, P., 2008, S.2

Abb.6

Entwicklung der Würstelstandarchitektur



sichern.⁴⁰ Die HändlerInnen zogen teils mit fahrenden Wägen, teils mit Handkesseln durch die Stadt, um ihre Ware zu verkaufen. [Abb.6]

Joseph Roth schrieb 1919:

„Vor einem Jahre noch zog ihn ein Karren durch die Straßen. Heute schleppt er einen Wagen. Ehemals hatte er überhaupt keinen Namen. Keine Firma. – Er war zwar kein Niemand. Aber ein Irgendwer. Ein Würstelverkäufer. Ein Gattungsexemplar. Heute hat er sogar einen Titel. Mehr: eine Schutzmarke. Noch mehr: Popularität. Er übersprang jene Stufe auf der Leiter eines Würstelverkäuferlebens, auf der man seinen Namen auf ein Schild malt. Aus einem Würstelverkäufer wurde er – aus Hochachtung möchte ich sagen: ward er, also ward er ein Sacher. Ein kleiner zwar, aber ein Sacher. Das nenn' ich Karriere.

Ein Sacher hat es nicht notwendig, durch die Straßen Würstel spazierenzuführen. Den Leuten nachzulaufen. Zu einem Sacher müssen die Leute selbst kommen. Deshalb schleppt er seinen Wagen bloß einmal täglich zu seinem „Stand“.

[...] Der kleine Sacher besteht aus drei Hauptteilen: Da ist zuerst ein Wagen, dann eine Frau, dann er selbst. Der Wagen hat die Höhe eines Wächterhäuschens und steht auf einem Rädergestell. Man sieht es dem Wagen an, daß er sich aus einem Karren emporentwickelt hat. Im Anfang waren die Räder. Jetzt sind sie immer noch da.

Die Frau ist groß, stark, blondhaarig, blauäugig. Eine etwas billige Germaniakopie. Ein viereckiger Ausschnitt in der Wagenwand - das Fenster - faßt ihre Blondheit ein. Sie nimmt die Bestellungen entgegen und erteilt ihrem Mann Aufträge. [...]“⁴¹

Das Angebot des Straßenessens nahm während der Weltkriege ab, weil die Grenzen zu den Nachbarländern immer schwerer passierbar wurden. Somit waren die heimischen WurstverkäuferInnen, die einzigen die noch

eine schnelle Mahlzeit auf der Straße verkauften. Dadurch wurden dem mobilen Würstelstand eine immer stärker werdende, identifikationsstiftende Funktion für Wien zugeschrieben. Er gleicht den anderen kulinarischen Gedächtnisorten wie dem Wirtshaus, Kaffeehaus und Heurigen.⁴² „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.“⁴³

Bei der Weltausstellung in Brüssel 1935 präsentierte Österreich einen Würstelstand, der die österreichische Gastlichkeit symbolisierte. Der Würstelstand mit seiner „Gemütlichkeit“ und „Genussucht“ ist „das letzte Bollwerk der österreichischen Beständigkeit“.⁴⁴

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde der Würstelstand als „Nachtgastro auf Rädern“ ein wichtiger Essensversorger. Während dem Wiederaufbau der Stadt wurde der fahrende Stand aber von manchen Stadtplanern als Störfaktor gesehen. Die Stände sollten das Straßenbild für die Touristen nicht stören und verkehrstechnisch nicht im Wege stehen. Laut einem Zeitungsartikel der AZ-Sonntag im Jahre 1965 waren für viele die „Farbtupfen im Großstadtgrau“ allerdings nicht mehr wegzudenken, weshalb eine mediale Rettungsaktion zum Erhalt dieser „Wiener Institution“ gestartet wurde.⁴⁵ Dass der Würstelmann zu einer wichtigen Identifikationsfigur der WienerInnen geworden war, zeigt das 1956 veröffentlichte Lied „Der Würstelmann vom Schottentor“ und einige andere Einflüsse in der Kunst und Kultur. ↪ 8.2 Beispiele in der Kunst, S.200

Die Stadtverwaltung einigte sich darauf die Würstelstände als „*einheitlich konzipierte Verkaufsstände*“⁴⁶

⁴⁰ vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | ⁴¹ Roth, J., 1919 | ⁴² vgl. Breuss, S., 2004 | ⁴³ Payer, P., 2016, S.145 | ⁴⁴ vgl. Dietrich, N., 2005, S.125f. | ⁴⁵ vgl. Payer, P., 2008, S.6 | ⁴⁶ Czeike, F., 1992

im Stadtraum zu genehmigen. Ab den 1960er Jahren wurden die ersten fixen Würstelstände mit schlichtem, anonymem Design errichtet. [Abb. 6]

Die wachsende Konkurrenz diverser Essenskulturen, wie die amerikanischen Fast-Food-Ketten, die es seit 1977 auch in Wien gibt und der aus der Türkei stammende Kebab, den es ebenfalls seit den späten 1970ern an Wiener Imbissen gibt, schienen zunächst eine Bedrohung darzustellen. Durch das Ausweiten des Würstelangebots und die Einführung des handlichen „Hot Dogs“ konnten die Wiener Würstelstände mit der Konkurrenz aber mithalten. Auch die in den 1990ern steigende Anzahl der Asia-Noodle Imbisse verdrängten den Würstelstand nicht.

2.5 DAS WÜRSTEL

Die Wurstherstellung wurde von den alten Griechen als Konservierungsart von gesalzenem Fleisch in einer luftdichten Hülle erfunden. Je nach Kontinent bzw. Klimazonen gibt es verschiedenen Wurstkonservierungsarten. In den südlichen wärmeren Ländern gibt es häufiger getrocknete Wurst, während in klimatisch kälteren Ländern vermehrt fermentierte, geräucherte Wurst hergestellt wird. Das ist der Grund, warum der Name der Wurst oft dem der Herkunftsstadt gleicht.⁴⁷

Die Geschichte des Würstels in Wien reicht bis ins späte 18. Jahrhundert zurück. Damals zog es Fleischhauer und WurstbraterInnen aus allen Teilen der Donaumonarchie in das wachsende Wien. Sie verkauften Würste auf innerstädtischen Märkten oder in Garküchen in Wiens Vorstädten. Unter den Fleischhauern befand sich Johann Georg Lahner, der im Frankfurter Worschtquartier das Handwerk des Metzgers gelernt hatte. In Wien arbeitete er zunächst als Aufhackknecht, bevor er seine eigene Selcherei in der heutigen Neustiftgasse gründete. Er ist der Erfinder des noch heute bekannten Frankfurter Würstels. 1805 soll er die Wurst, die aus einer Mischung von Rind- und Schweinefleisch

in Schafssaitling besteht, kreiert haben und sie unter dem Namen Wiener Frankfurter ausgeliefert haben. Unter anderem auch an den damaligen Kaiser Franz Joseph, der sein Gabelfrühstück täglich mit diesen Würsten verzehrt haben soll. Nach Lahners Tod 1845 war das Wiener Frankfurter Würstchen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.⁴⁸ Aus der Geschichte lassen sich viele verschiedene Namen für das Würstel finden, das Wiener Würstel, wie es außerhalb Österreichs den Namen trägt; Frankfurter Würstel, wie es hierzulande genannt wird oder die verfeinerte Variante, das Sacher Würstel.

„Im heutigen österreichischen Lebensmittelbuch ist Frankfurter und Wiener Würstel nur eine Namensspielart. Es gibt keinen Unterschied in der Materialzusammensetzung.“⁴⁹

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts stieg die Nachfrage nach Fleisch. Zwischen 1850 und 1910 verdoppelte sich der Konsum sogar.⁵⁰ Dieser erhöhte Bedarf löste den Bau von Schlachthöfen aus. In Folge wurde 1851 unter anderem der größte Schlachthof von Wien namens „St. Marx“ eröffnet, der sich im heutigen 3. Wiener Gemeindebezirk befindet. Im Schlachthaus St. Marx wurden zwei Drittel aller Tiere für den Wiener Bedarf geschlachtet. Er nahm somit eine herausragende Stellung in der Fleischversorgung für die Wiener Bevölkerung ein. Diese Bestrebung alle Tiere in geregelten staatlichen Betrieben zu schlachten, war ein kommunalpolitisches Motiv. Dadurch konnte die Tier Schlachtung gezielt überwacht werden. Durch diese Wiener Schlachthöfe war es möglich eine große Menge an „gesundheitslich unbedenklichem Fleisch“ billig an ärmere Bevölkerungsschichten zu verkaufen.⁵¹

„Je mehr gesundheitlich unbedenkliches Fleisch zur Verfügung stünde, desto geringer sei das Risiko sozialer

⁴⁷ vgl. Niebling, C., 2017, S.19 | ⁴⁸ vgl. Wagner, C., 1995, S.131 | ⁴⁹ BML, 2022 | ⁵⁰ vgl. Payer, P., 2008, S.4 | ⁵¹ vgl. Nieradzki, L., 2016, S. 52f.

Unruhen. Für die Behörden waren zufriedene Verbraucherinnen und Verbraucher gute Bürgerinnen und Bürger. Hygiene stellte für sie somit ein Mittel sozialer Befriedung dar.“⁵²

Würstel werden nicht aus dem hochwertigsten Fleisch des Tieres, sondern aus den unbeliebteren Teilen hergestellt. Um eine bestimmte Qualität bei der Fleischproduktion sicherzustellen, wurden ab 1911 Hygiene- und Qualitätsstandards im „Codex Alimentarius Austriacus“ (Österreichisches Lebensmittelbuch)⁵³ erstellt, die fortan die Zusammensetzung verschiedener Fleischprodukte definierten. Würste werden im österreichischem Lebensmittelbuch wie folgt beschrieben: *„Unter Würsten werden Fleischerzeugnisse verstanden, die aus zerkleinertem Skelettmuskelfleisch und Fettgewebe (in der Regel Speck) unter Zusatz von Kochsalz und Gewürzen, bei bestimmten Wurstsorten auch unter Mitverwendung von Innereien, Blut, Salzstoß, Schwarten, sowie unter Zusatz von Trinkwasser (Eis) im Sinne des Codexkapitels B 1 und anderen Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) hergestellt werden.“⁵⁴*

Dadurch wurden österreichweit einheitliche Grundlagen für die Beurteilung und Untersuchung von Lebensmitteln geschaffen und Geschmacksstandards für die Wurst definiert.

Durch die Regulierung der Zutaten- und Herstellungsliste für Würstel, haben sich die Rezepte seit Mitte des 20. Jahrhunderts kaum verändert. Auch mit der Erfindung des Kühlschranks, wodurch das Erzeugen von Wurst als Konservierungsart obsolet wurde, kam es zu keinem Rückgang an Wursterzeugnissen.⁵⁵ Ein Verschwinden der Wurst aus unserem alltäglichen Speiseplan wird es aber nicht geben: *„[...] simply because the product is too versatile, unique and enjoyable.“⁵⁶*

3.

Architektur- typus

3.1 DAS ERSCHEINUNGSBILD

Die Grundform eines Imbissstandes ist eine würfelförmige bzw. quaderförmige Kiste, mit einer zentralen Warenausgabeöffnung mit Tresen und einem Vordach. Die Maße sind auf das Mindeste reduziert und maßgebend für die Typologie des Kiosks. Das reduzierte Volumen der Kiste wird selten mit üblicher Architektur assoziiert. Die einräumige Reduktionsarchitektur sieht einzig die Zubereitungs- und Verkaufssituation vor. Im Inneren sind rein funktionale und zweckrationalisierte Aufbewahrungsmöbel in Standardmaßen mit minimalem Wenderadius für die BetreiberInnen eingebaut.⁵⁷ Die arbeitsorganisatorischen Bewegungen sind auf die weiteste minimiert und rationalisiert. Die Verkaufssituation findet im Bereich der Warenausgabeöffnung statt, die mit einem Tresen KundInnen und WirtInnen trennt.

Das äußere Erscheinungsbild wird durch vertraute Gegenstände wie Werbeanlagen, Farbe oder eine gewisse Ad-hoc-Architektur zu einem Alltäglichen.⁵⁸ Der von Robert Venturi, Denise Scott Brown und Steven Izenour geprägte Begriff „dekorierte Schuppe“ beschreibt die Verbindung zwischen Architektur und vorgesetzter Hülle gut: „*Da, wo Raum und Struktur direkt in den Dienst der Nutzung gestellt und Verzierung ganz unabhängig davon nur noch äußerlich angefügt werden.*“⁵⁹ Ein Schriftzug am Dach des Kubus wie z.B. Würstelstand, Würstelbox oder Imbiss informiert über das Warenangebot der Box. Es findet die in „Learning from Las Vegas“ genannte Verführung durch die „Heraldik“ statt.⁶⁰

Die Kleinmahlzeitenverkaufsgewerbearchitektur⁶¹ muss sich durch die standardisierte Gastronomiemöblierung, Richtlinien der Entlüftung und Nahrungsmittel-Aufbewahrung mehreren Auflagen anpassen. Dies spiegelt sich in der Imbissarchitektur in Wien wider. Die Gestaltung der Kioske wird meist von den ausführenden SchlosserInnen direkt übernommen, ohne ArchitektInnen beizuziehen. Die Materialien dieser

Miniaturarchitekturen sind reduziert wie die Architektur selbst. Glas und Nirosa-Stahl sind hierzulande die häufigsten verwendeten Rohstoffe. Transparenz, Pflegeleichtigkeit und Robustheit sind wichtige Eigenschaften der Materialien.⁶² Die häufige Nutzung derselben Werkstoffe in Stahl-Glas-Bauweise sowie der funktionale Fokus auf die Architektur führen oft zu einem einheitlichen Erscheinungsbild. Durch individuelle Ausgestaltung schaffen es seriell hergestellte Kiosktypen aber dennoch unterschiedlich zu wirken. Mit Hilfe von selbstmontierten Markisen, Windschutz, Werbetafeln, Farbe, etc. bekommt die Kiste ein individuelles Auftreten.

Je nach Bewegungsfluss der BesucherInnen, wird die Architektur dementsprechend angepasst und ergänzt. Einen Platz zum längeren Verweilen sieht das transitorische Bewirtungsmuster des Kleinmahlzeitenverkaufsgewerbes⁶³ nicht vor. Selbstangefertigte Zubauten der BetreiberInnen lassen das Erscheinungsbild oftmals provisorisch wirken. Das wird durch die zugewiesenen Standorte, wie an Feuermauern, in Parks oder auf Parkplätzen nochmals unterstrichen.

3.2 DIE KIOSK-ARCHITEKTINNEN

Da im 19. Jahrhundert selten ArchitektInnen mit der Planung eines Kiosks beauftragt wurden, gibt es nur wenige historische Beispiele zu Trinkhallen bzw. Kiosken in Deutschland. Einer der ältesten Entwürfe einer Trinkhalle war die von Martin Gropius 1859 entwickelte „bewegliche Trinkhalle“ in Berlin. [Abb.7] Die ansehnlichen Holzhäuschen wurden an mehreren Stellen in der Stadt aufgestellt und fanden großen Anklang bei der Bevölkerung. Der Wiedererkennungseffekt durch ein gleiches Erscheinungsbild an unterschiedlichen

57 vgl. Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, S.56 | 58 vgl. ebd. S.60f. | 59 Venturi, R., Scott Brown, D., Izenour, 1972 S.105 | 60 vgl. ebd., S.81 | 61 Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, S.61 | 62 vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | 63 Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, S.61



Abb. 7
„bewegliche Trinkhalle“ von
Martin Gropius

Abb. 8
Trinkhalle in Dessau von Mies
van der Rohe

Standorten spielte dabei eine nicht unwesentliche Rolle. Zehn Jahre später wurden etwas adaptierte Verkaufsstände auch auf den Pariser Straßen aufgestellt.

Ein weiteres Beispiel ist die Trinkhalle in Dessau, die 1932 von Mies van der Rohe entworfen wurde. Der Kiosk ist in eine Grundstücksmauer integriert und ist lediglich mit einer Durchreiche und einem auskragenden Vordach minimalistisch konzipiert.⁶⁴ [Abb. 8] Die reduzierte Architektur lässt diese Trinkhalle kaum auffallen. Es ist die einfache Form, die für DesignerInnen immer wieder ein Thema im Entwurf sind.⁶⁵

In Wien beschäftigten sich in den letzten Jahrzehnten eine überschaubare Menge an ArchitektInnen mit dem Thema Imbissarchitektur: „Schuberth und Schuberth“, „Tillner & Willinger“ sowie „Trafo-Architekten“ entwickelten neue Ansätze zu diesen Miniaturarchitekturen.

Das Wiener Architekturbüro „Schuberth und Schuberth“ hat 2008 einen der bekanntesten Würstelstände in Wien entworfen. Es handelt sich um den vom Gastronom Joseph Britzinger geführten Würstelstand am Albertinaplatz. Daran ansetzend realisierten sie

zwei weitere Projekte zu dieser Thematik in Wien. Georg Schuberth schreibt 2012 in der Presse: „Form follows function: Grillplatten und Fritteuse beanspruchen deutlich mehr Platz als früher und ziehen aufwendige Abluftanlagen nach sich. Die Stände verwandeln sich zu kleinen Restaurants, wo alles auf engstem Raum unterzubringen ist.“⁶⁶

In dem Entwurf für den Bitzinger Würstelstand am Albertinaplatz lassen sich viele kleine Details finden, die diesen von herkömmlichen Würstelständen abhebt. Das mustergewalzte Edelstahlblech für die Fassadenverkleidung, die beleuchteten Vitrinen und Müllbehälter, die in die Gebäudehülle integriert sind, und eine stützenfreie Glasecke sind die auffälligsten Details, die diesen Verkaufsstand ausmachen. Mittlerweile realisierte das Architektenduo zwei weitere Würstelstände in Wien. (#08, #23)

Ein weiteres Wiener Architekturbüro „Tillner & Willinger“ entwickelte um 2000 im Zuge der Gürtelsanierung „Urbion“ mehrere Kioske, die auch „strahlende Kuben“ genannt wurde. Diese Verkaufsstände sollten durch ihre transparente Architektur Sichtverbindungen ermöglichen, sowie bei Nacht helle und freundliche Akzente setzen.⁶⁷

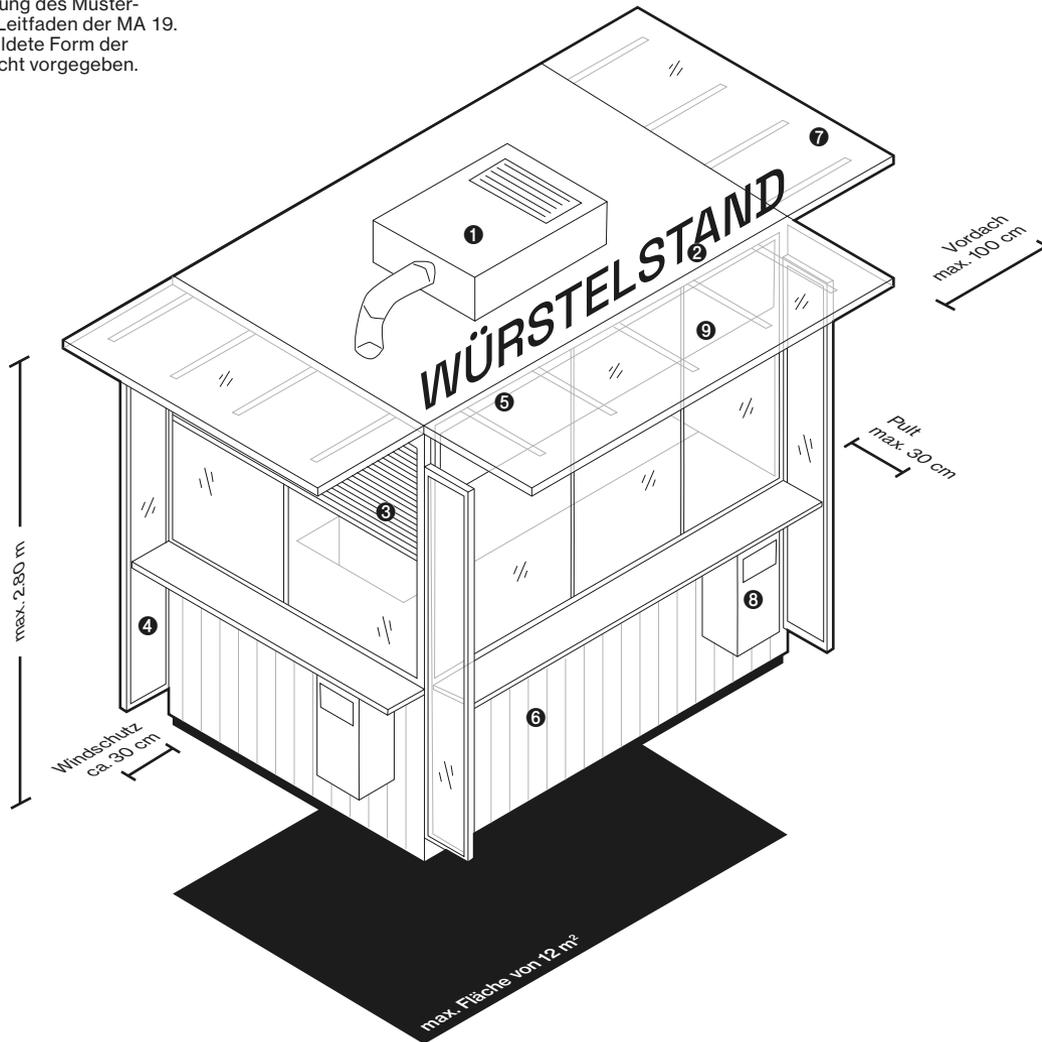
„Trafo-Architekten“ entwickelten in den 2000 Jahren einige Kioske in Wien. Die Verkaufsstände weisen meist abgerundete Ecken auf und lassen sich an mehreren Standorten in Wien finden. Auch bei diesen Kiosken spielen die Sichtverbindungen und das Beleuchten der Straße zu späterer Stunde eine große Rolle.

Anhand der Entwürfe der angeführten ArchitektInnen wurde der von der Stadt Wien beschriebene „Musterkiosk“ entwickelt.

64 vgl. Bauhaus Dessau, 1932 | 65 vgl. Naumann, E., 2003 S.69 | 66 Schuberth, G., 2012 | 67 vgl. Tillner, S., MA18, 2000

Abb.9

Verbildlichung des Musterkiosk laut Leitfaden der MA 19. Die abgebildete Form der Kiste ist nicht vorgegeben.



Legende:

- 1 Abluft & Klimageräte: klein, verdeckt
- 2 bevorzugt Einzelbuchstaben, weniger beliebt sind Leuchtkästen
- 3 Rollläden & Sonnenschutz: dezenter Farbgestaltung, ohne Fremdenwerbung
- 4 Windschutz: proportional zum Kiosk und transparent
- 5 Beleuchtung: Sicherheitsgefühl, angenehm und nicht blendend
- 6 bevorzugt Stahl-Glas-Bauweise, Nirosta-Oberflächen
- 7 Vordächer: Witterungsschutz, für mehr Tageslicht transparent ausführen, verdeckt Klimageräte
- 8 (integrierte) Abfalleimer
- 9 Speisekarte in Kiosk integrieren, Klebefolien und Menütafeln im Überkopfbereich unter dem Vordach positionieren

Anmerkungen zur Qualität:
Zeitgemäße Konstruktion,
Material und Farbgestaltung,
Leichtigkeit und Transparenz

3.3 DER MUSTERKIOSK

Der Musterkiosk ist die Grundlage für die Abwicklung einer neuen Kioskbeantragung in Wien. Für die Einreichung eines Kioskes erschien 2012 ein Leitfaden von der MA 19 (Magistratsabteilung für Architektur und Stadtgestaltung).⁶⁸ Diese Broschüre beschreibt die Empfehlungen, Vorgaben und Richtlinien, die ein Verkaufsstand einzuhalten hat. In Folge wird dieser Leitfaden zusammengefasst und verbildlicht: [Abb.9]

Alle StadtbewohnerInnen haben das Recht den öffentlichen Grund zu nutzen, dafür müssen sie eine Bewilligung laut Gebraucherabgabegesetz (GAG 1966) erwirken. Das gilt auch für Verkaufsstände auf öffentlichem Grund. Diese sind jedoch von einer Baubewilligung (§ 62a. BO für Wien) befreit, wenn sie eine maximale Grundfläche von 12 m², eine maximale Gebäudehöhe von 2,8 m nicht überschreiten, auf öffentlichen Verkehrsflächen stehen und einen Mindestabstand zu Hauptfenstern von 2,5 m haben.

Da diese Kleinbauten Auswirkungen auf das Straßenbild haben, sollen gewisse Qualitätsanforderungen, wie zeitgemäße Konstruktion, Material und Farbgestaltung sowie Leichtigkeit und Transparenz eingehalten werden.⁶⁹ Als Materialien werden von der Stadt Wien eine Stahl-Glas-Bauweise mit Nirosta-Oberflächen vorgeschlagen. Die verwendeten Materialien sollten sich leicht reinigen und pflegen lassen.

Baulich muss sich die Architektur an gewisse Vorschriften halten. Vordächer, die einen Schutz vor der Witterung bieten, dürfen eine maximale Auskrugung von 100 cm haben. Um mehr Tageslicht und Freiraumbezug zu generieren, sollte als Material Glas gewählt werden. Wenn das Verblenden der Lüftungsanlage nötig ist, kann aber ein blickdichtes Material für das Vordach herangezogen werden. Als Sonnen- bzw. Regenschutz können Markisen oder Rollläden montiert werden. Sie dürfen allerdings keine Fremdwerbung

aufweisen und sollten in dezenter Farbgestaltung ausgeführt werden. Als Windschutz können Windschürzen dienen. Transparent ausgeführte Windschürzen lassen eine Sichtverbindung zu, ansonsten können hier auch Warenangebotsplakate platziert werden. Die Tiefe der Auskrugung dieser kann je nach Baukörper selbst gewählt werden, geraten werden ca. 30 cm. Das Pult sollte eine maximale Tiefe von 30 cm haben, unterhalb können Elemente wie Abfallbehälter oder Vitrinen integriert oder platziert werden. Da im Inneren der Imbissküche eine Hitzeentwicklung stattfindet, müssen Abluftanlagen vorgesehen werden, die über das Dach abgeführt werden. Hier kann das Vordach als Verblendung dienen. Auf dem Vordach hingegen darf nichts montiert werden.

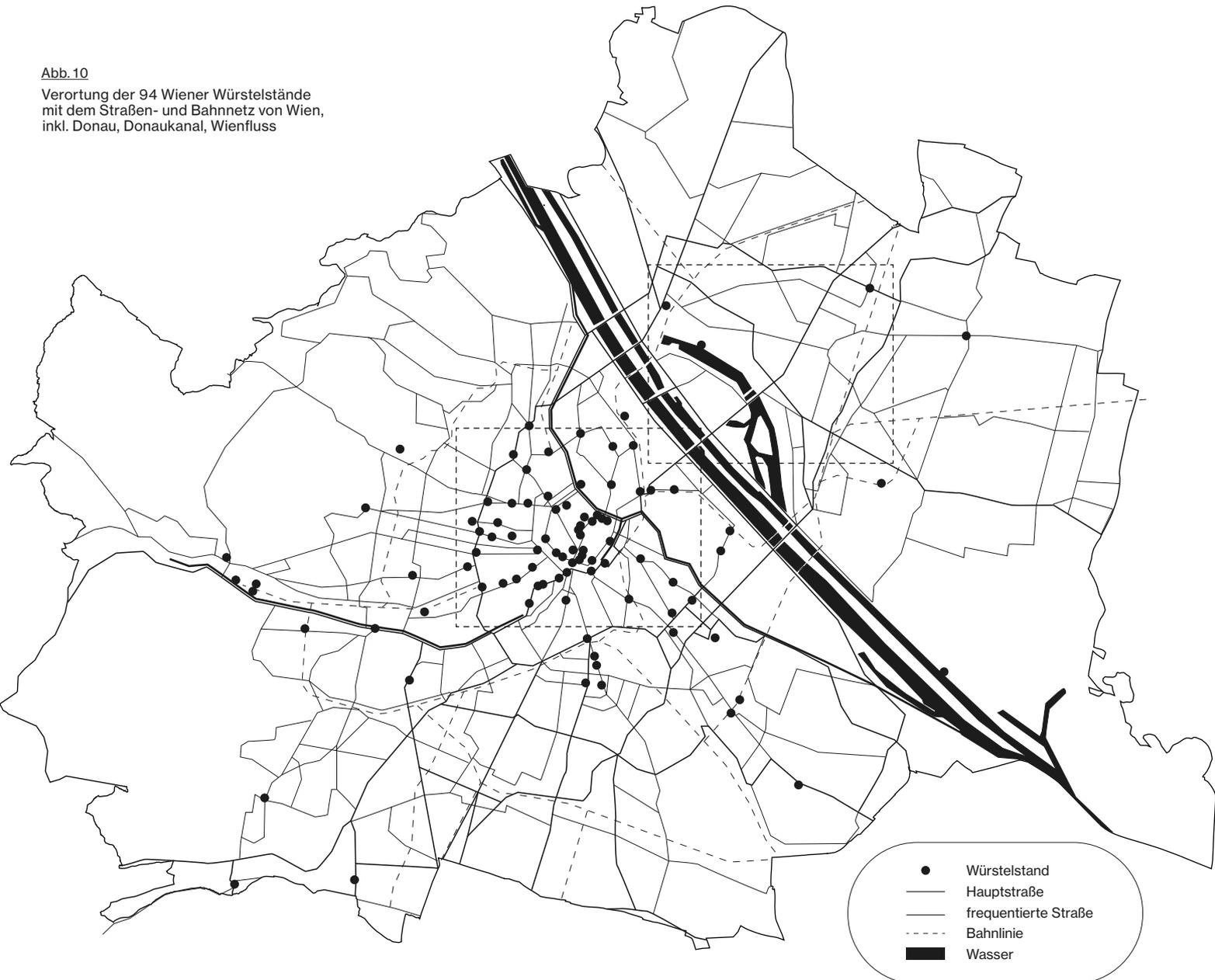
Die Anlieferungen und Waren müssen vollständig im Verkaufstand gelagert werden und dürfen dabei den öffentlichen Raum nicht beanspruchen. Mobile WC-Anlagen außerhalb des Stands sind nicht erlaubt. Die Menütafeln sind bestenfalls im Überkopfbereich integriert und zurückhaltend gestaltet. Werbeanlagen, die ausschließlich der eigenen Werbung dienen, sollten gering gehalten und als Bestandteil des Gesamtkonzeptes gesehen werden. Für den Schriftzug am Dach werden Einzelbuchstaben einem Leuchtkasten vorgezogen. Das gesamte Beleuchtungskonzept soll einen sicheren und angenehmen Arbeits- sowie Essplatz bieten. Die Errichtung hat ohne Fundament zu erfolgen und der Kiosk ist ausschließlich als Betrieb zu Erwerbszwecken zu nutzen.

Durch diesen Leitfaden versucht die Stadt Wien Grundlagen für die stadtgestalterischen Entscheidungen festzuhalten. Sie will dadurch eine höhere Architekturqualität des öffentlichen Raums sowie eine zeitgemäße Weiterentwicklung des Stadtbildes gewährleisten.⁷⁰

⁶⁸ vgl. WKO, 2021 | ⁶⁹ vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | ⁷⁰ vgl. ebd.

Abb. 10

Verortung der 94 Wiener Würstelstände mit dem Straßen- und Bahnnetz von Wien, inkl. Donau, Donaukanal, Wienfluss



Nach Erhalt einer Genehmigung für das Betreiben eines Imbissstands muss seit 2018 alle zehn Jahre ein neuerlicher Antrag auf Bewilligung der Stadt gestellt werden. Davor wurden unbefristete Bewilligungen aus- gegeben.⁷¹ „Ziel ist es, die Gestaltung der Verkaufs- stände in ein architektonisch und künstlerisch ausgewo- genes Verhältnis zur umgebenden Situation zu setzen und so in das örtliche Stadtbild einzuordnen.“⁷²

Die weiteren Schritte der Bewilligung werden im ↪ 4.8 Stadt Wien, S.96 erklärt.

3.4 DER STANDORT

Die früher mehr in Industriegebieten lokalisierten Kioske sind heute in der ganzen Stadt verstreut und weisen ein transitorisches Merkmal auf. [Abb.10] Häufige Standorte sind stark frequentierte Straßenkreuzungen, Bahnhöfe, Vergnügungsparks und in Wien sogar einige Friedhöfe.

Bevor in Wien die fixen Stände ab den 1960ern zugelassen wurden, war der Standort durch die fahr- baren Stände frei wählbar. In Zeiten der mobilen VerkäuferInnen waren die Verkaufsstände dort, wo die Kundschaft war. Mit Kaufrufen machten sie auf sich aufmerksam und konnten sich frei durch die Städte bewegen. Verkauft haben sie beispielsweise auf Märkten, am Glacis und im Wiener Prater. Die mobilen HändlerInnen verkauften ihr Ware auf den innerstädti- schen Märkten, welche es bis in 19. Jahrhundert noch viel mehr in Wien gab. Zu den bekanntesten Märkten dieser Zeit zählen der Markt am Hof, auf der Freyung, am hohen Markt, am Judenplatz und auf der Seil- stätte.⁷³ [Anmerkung: An den meisten dieser Plätze befindet sich kein Markt mehr. Am Hohen Markt findet zwar kein Markt mehr statt, aber ein Würstelstand hat einen Platz gefunden.]

Die BratelbraterInnen befanden sich hingegen in den Vororten. Einer dieser Vororte war Lerchenfeld. In diesem berüchtigten Vergnügungsviertel mit etwa 200

Häusern sollen sich rund 80 Schenken befunden haben. Ein guter Geschäftsort für BratelbraterInnen: Der Mundartdichter Sylvester Wagner beschrieb 1844 in der gleichnamigen Geschichte einen Abend in Lerchenfeld:

„O Lerchenfeld, du Perle der Unterhaltungsorte an der Linie, du anmuthiges [sic] Dorf mit deinen unzähli- gen Schenken, du einziges Wirtshaus mit deinem Fünf- groschenwein und mächtigen Würsten, deren für hung- rige Mägen eben so viele da hängen als Baßgeigen am Himmel für die Verliebten, du kleine, aber gewiß groß- artige Schenkenstadt, du Klingelbeutel der Harfenisten, du Gnadenort alter Pensionäre mit dickem Wanst und schwindsüchtiger Börse, du Zuflucht junger und alter Wüstlinge, du üppiges Karawanseraï für die Hungrigen und durstigen Wiener, an dir will ich Rache nehmen, weil du mich mit zähem Rostbraten und saurem Bierbedien- test, ganz gegen dein Renomme - bittere Rache!!!“⁷⁴

[Anmerkung: Bis heute lassen sich in diesem Teil Wiens einige Gasthäuser, Bars und Würstelstände finden.]

Ein Grund dafür, dass sich BratelbraterInnen eher in den Vorstädten bewegten, war mitunter ihre Kund- schaft. Die Konsumenten dieser Verkaufsstände waren von den niedrigeren gesellschaftlichen Schichten. Zu den innerstädtischen Märkten kam eine gesellschafts- übergreifendere Kundschaft. Von der romantischen Vision der Durchmischung verschiedener Gesellschafts- gruppen am Würstelstand, die durch die Tourismus branche heutzutage als „typisch wienerisch“ dargestellt wird, kann damals noch nicht die Rede sein.

„The Best Cheap Eats in Vienna – Würstel (Viennese Sausage): Oh yes, Austrians love a good sausage, and Vienna is no different. On pretty much every street in Vienna, you will find fast food places selling various

71 vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | 72 ebd. | 73 vgl. Müller, T., 2019 | 74 Wagner, S., 1844, S. 309-310 | 75 Claire, 2022 | 76 Mattl, S., 2006, S.116 | 77 Zinganel, M., 2001 | 78 vgl. Knop, B., Schmitz, M., 1983, S.39-42 | 79 vgl. ebd. S.39-42

types of wurstels. Unlike typical hotdogs in the US or UK, wurstel sausages in Vienna are served sliced, with a generous dollop of mustard and/or ketchup, with a couple of slices of bread or a roll on the side. A cheap & meaty treat, wurstels are great to grab on the go. You can also get spicy or cheesy sausages too.“⁷⁵

Nicht auf jeder Straße in Wien lassen sich Würstelstände finden, sondern es besteht sichtlich eine Konzentration in den inneren Bezirken und an frequentierten Einkaufsstraßen. [Abb.10.1] Das vermehrte Aufkommen von Imbissständen bzw. schnell zubereitetem Essensangebot in Einkaufsstraßen ist eine bekannte Tatsache. Zum Thema Verknüpfung zwischen Konsum und Gastronomie schreibt Siegfried Mattl: „Zugleich, aber an anderem Ort, wird die kulturelle Aufladung des Konsums und dessen Verknüpfung mit Ambiente und Gastronomie gesucht, die zur Forderung nach Ausgestaltung von Stadtzonen zu Erlebnisräumen führt bzw. zu deren Spektakularisierung, sodass – zumindest temporär – diese Stadtzonen selbst konsumiert werden.“⁷⁶

Auch Viktor Gruen, der in den USA großen Einfluss auf die Architektur der Shopping Malls hatte, soll sich

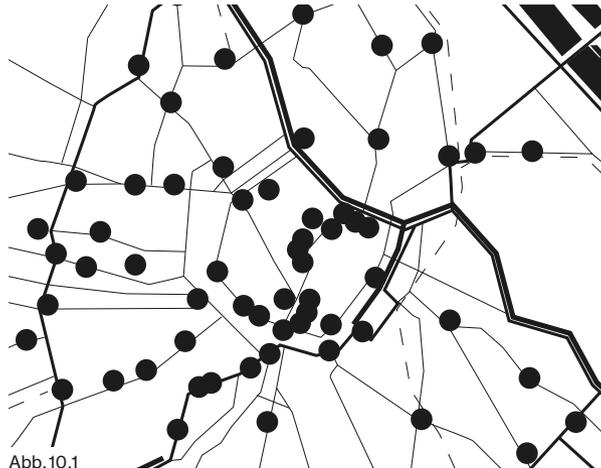


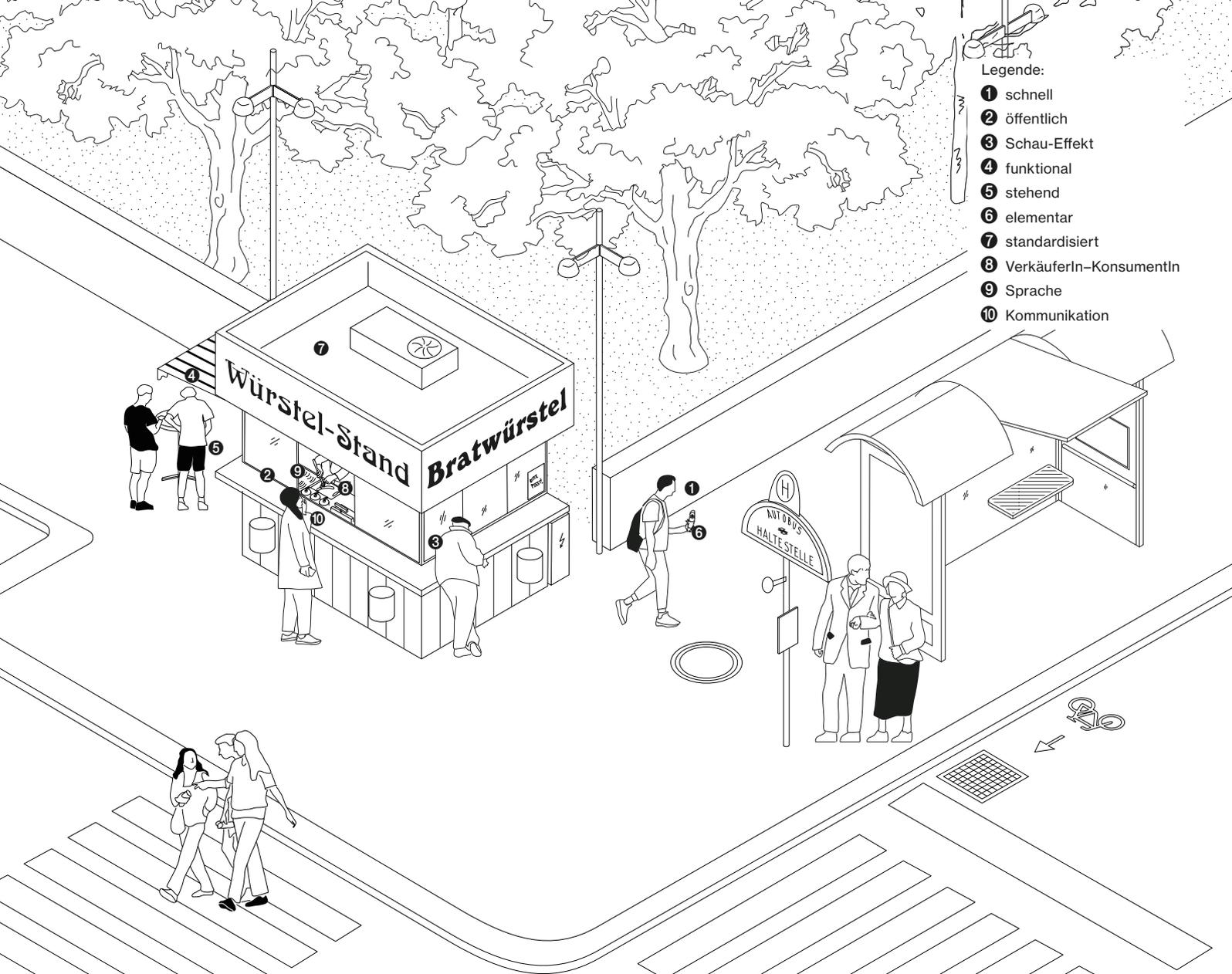
Abb.10.1

Inspiration aus dem Wiener Stadtzentrum geholt haben. „Einen fußgängerfreundlichen, verdichteten, urbanen Raum mit einer Vielfalt unterschiedlichster Raumqualitäten, der neben Shopping auch andere kulturelle und soziale Bedürfnisse befriedigen würde.“⁷⁷ Die Imbissstände in den Wiener Einkaufsstraßen sind direkt am Gehweg gelegen, wodurch der Einkauf nur kurz unterbrochen werden muss, ohne sich dabei räumlich oder atmosphärisch von dem Vorhaben zu trennen.⁷⁸

Weiter stadtauswärts nimmt die Anzahl der Würstelstände ab [Abb.10.2] und passt sich den Bedingungen der Autofahrenden immer mehr an. An Ausfallstraßen gelegene Imbissbuden stellen immer eine Park- oder Anfahrtsmöglichkeit zur Verfügung, wo das kostenlose Parken für KundInnen erlaubt ist. Durch die Anpassung an AutofahrerInnen kommt es zu leichten Änderungen in der Architektur.⁷⁹ Die Dimensionen werden größer und der ‚Stand‘ bekommt viel mehr den Charakter eines kleinen Restaurants. Eine vergleichbare Anpassung der Architektur lässt sich in der Geschichte des amerikanischen „off street dining“ finden.



Abb.10.2



Legende:

- 1 schnell
- 2 öffentlich
- 3 Schau-Effekt
- 4 funktional
- 5 stehend
- 6 elementar
- 7 standardisiert
- 8 VerkäuferIn-KonsumentIn
- 9 Sprache
- 10 Kommunikation

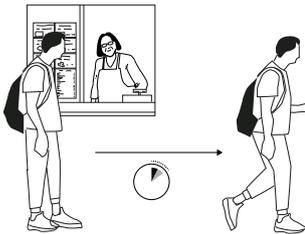
Abb. 11

Charakteristika der Imbisskultur

Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar
 The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

3.5 DIE CHARAKTERISTIKA DER IMBISSKULTUR

Der deutsche Volkskundler Ulrich Tolksdorf schrieb 1992 den von ihm analysierten, norddeutschen Imbisse gewisse Charakteristika zu. Bei meinen Ortsbegehungen zu über 90 Würstelständen in Wien konnten diese Erkennungsmerkmale ebenfalls gefunden werden. Im Folgenden werden die zehn Eigenschaften erläutert, die laut Tolksdorf die Merkmale der Imbisskultur zusammenfassen. [Abb. 11]



ca. 5 min. Aufenthalt am Imbiss

① schnell

Das Merkmal „schnell“ kommt schon in der Bezeichnung „Schnellimbiss“ vor und deutet auf eine kurze Zeitspanne hin. Es beginnt schon bei der Zubereitung der Mahlzeit und setzt sich beim anschlie-

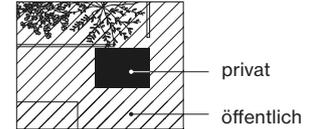
genden Verzehr fort. Dies steht voll im Gegensatz zu der idealen, bürgerlichen Esskultur, die sitzend bei Tisch stattfindet. Beim Imbiss werden die gelernten Tischmanieren überflüssig. Es entsteht eine Form von Freiheit und Ungezwungenheit beim Essen.

In den USA hat sich durch diese Umwertung des Essverhaltens der Begriff „Fast Food Happiness“ etabliert. Gregory Hall beschreibt dies in seinem Aufsatz „The Psychology of Fast Food“: „Speed means we can get something or somewhere as quickly as possible. It means escape from the necessity of waiting, of being patient. In our fast moving society, where waiting can demand determination and perseverance, escape from ‘wasted’ time is deliverance, relief, or happiness. Speed may be preferred because it promises a future in which more things can be done in less time. The value of experience becomes a measure of its quantity and intensity.“⁸⁰

Die gesparte Zeit durch „schnelles“ Essen scheint noch heute für viele ein Gewinn zu sein. Bis heute gilt der Imbiss als Ort der Versorgung, bei dem ein geringer Zeitaufwand nötig ist.

② öffentlich

Dieses Merkmal beschreibt den Gegensatz zur bürgerlichen Mahlzeit, die privat, intim bzw. komfortabel am eigenen Esstisch stattfindet. Der Begriff „öffentlich“



zieht sich auch hier durch alle Schritte der Essensabfertigung: Der Standort ist für alle zugänglich, die Ware ist sichtbar, die Zubereitung findet einsehbar statt und der Verzehr des Gekauften erfolgt vor Ort. „Der hohe Grad an „Öffentlichkeit“ am Schnellimbiss scheint auch gerade eine wesentliche Faszination auf den Konsumenten auszuüben: er vermittelt das Gefühl des Dabeiseins, der Übersicht.“⁸¹ ↪ 5.1 Der öffentliche Raum, S.100

③ Schau-Effekt

Das Merkmal der oben genannten „Öffentlichkeit“ bietet dem Essenden am Imbissstand eine optische Attraktion, die Tolksdorf „Schau-Effekt“ nennt. Während dem Essen kann das Geschehen passiv betrachtet, die Zubereitung der Speise beobachtet oder weitere Bestellungen anderer gehört werden.



80 Hall, G., 1978 | 81 Tolksdorf, U., 1992, S.300

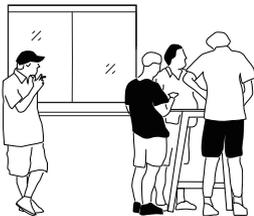
Eine hochfrequentierte Lage bietet genügend Situationen für Beobachtungen des öffentlichen Lebens, die in geschlossenen Räumen nur begrenzt möglich sind.

4 funktional

Eng verbunden mit den ersten zwei Begriffen ist die Offenlegung der Funktionalität,

die sich durch Arbeits-, Verkaufs- und Verzehrsablauf am Imbissstand zieht. Damit der Arbeitsablauf bestmöglich durchgeführt werden kann, ist eine „funktionale“ Inneneinrichtung notwendig: Grundbausteine der Kioskarchitektur sind die kubische Form mit Warenausgabeöffnung und Tresen, die die Kundschaft vom Verkaufenden trennen. Im Inneren der Kiste schließt direkt hinter der Durchreiche die Kücheneinrichtung an. Diese ist an eine rationelle und funktionale Arbeitsweise mit geringer Fläche angepasst. Die pflegeleichten Materialien des Kiosks bis hin zu der rationalisierten Innenausstattung sind der Funktion entsprechend ausgewählt und tragen der Funktionalität bei.

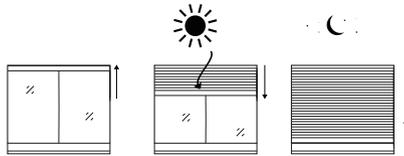
↳ 5.4 Bewegungen, S.120



5 stehend (ambulant)

Die meisten Imbisse haben ausschließlich Stehplätze, was der Funktionalität des schnellen Warenaustausches und Konsums entspricht. Das Wegfallen des Tisches, der eine traditionelle

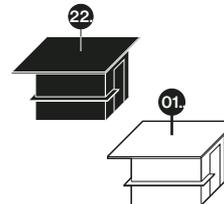
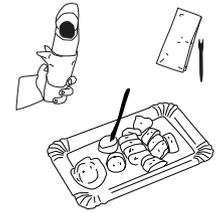
Rolle in der Esskultur spielt, ermöglicht neue Kommunikationssituationen. Das zusätzliche Fehlen eines geschlossenen Konsumraums, wie beispielweise in einem Restaurant, fördert ein flexibleres Essverhalten. ↳ 6.6 Die Haltung, S.154



6 elementar

Bei einem Schnellimbiss ist alles auf das Wesentliche reduziert. Für das minimale Warenangebot wird beim Verzehr kaum Besteck benötigt. Es wird mit den Händen gegessen, für die es in den meisten Fällen nur eine Serviette zum Säubern gibt. „Die Schürze des grillenden Imbißbetreibers hat nicht die makellose Sauberkeit des Fracks eines Oberkellners. Es bleibt nicht verborgen, daß die Bratwürste aus unansehnlichen Plastiksäcken auf den Rost gekippt werden. Die kleckern-den Spuren des Vorgängers am Tresen werden häufig nicht sofort durch wieselndes Personal beseitigt. [...] Der Wurf mit dem Pappteller und den Senfresten verfehlt schon mal die Abfalltonne als Ziel.“⁸² Der Imbiss hat seine Alltagsrituale, weshalb der Begriff „elementar“ in keiner Weise „entritualisiert“ bedeutet.

↳ 5.6 Die Würstelstand-Essentials, S.128



7 standardisiert

Verglichen zu sonstigen Gastronomiebetrieben sind Imbissstände vorrangig zweckrationalisiert und auf ihre Funktionalität reduziert, wodurch der Imbiss zur Gänze standardisiert wirkt. Dieses

standardisierte Erscheinungsbild zieht sich von der einfachen Architektur bis zu dem reduzierten Warenangebot. An mehreren Ständen auf dasselbe Angebot zu stoßen, enttäuscht nicht die Erwartungen und erleichtert die Wahl. An verschiedenen Orten auf ein geschmacklich gleiches Produkt mit ähnlicher Qualität zu treffen, schafft „Verhaltenssicherheit“.

↳ 4.6 Typologien, S.86



8 VerkäuferIn – KonsumentIn

Beim Schnellimbiss geht es informeller als in einem Gasthaus zu. Im Gasthaus gibt es eine Art „Hinterbühne“, die für den Gast nicht einsehbar ist. Am Imbiss hingegen wird und kann nichts versteckt werden.

Die KonsumentInnen haben einen Einblick in das Geschehen hinter der Bühne des Imbissstandes mit-samt ImbissbetreiberInnen, die WirtInnen, KellerInnen und KöchInnen zugleich sind. *„Im Schnellimbiss ist das Verhältnis Gastgeber – Gast eingeebnet, weitgehend aller kommunikativen Floskeln entledigt, reduziert auf das Verhältnis von Verkäufer – Kunde.“*⁸³

↳ 6.1 Die WürstelverkäuferInnen, S.144

9 Sprache

Die schnelle Verkaufssituation löst eine verkürzte Sprache am Imbissstand aus. Diese ist keine unpersönliche Kommandosprache, sondern funktional, ungezwungen und leger. Die Bestellungsphrasen sind auf das Wesentliche reduziert, aber KundIn und WirtIn kennen sich dennoch aus. Ansonsten wird nachgefragt, bis die Bestellung für die beiden Beteiligten klar ist.

↳ 6.5 Die Sprache, S.152

10 Kommunikation

Die Kommunikation am Imbiss ist freie funktional und teilnehmend. Sie bedient sich einer reduzierten Sprache und entledigt sich der gewohnten Bestellfloskeln der Esskultur wie „Die Speisekarte, bitte!“ oder „Die Rechnung, bitte!“. Hin und wieder findet aber ein kurzer Small-Talk während der Zubereitung statt. Es folgt ein Protokollausschnitt aus Tolksdorfs Aufnahmen:⁸⁴

Käufer A (ca. 45J.): Gib mir mal noch
Pommes dazu!

Imbissbesitzer (ca. 50 J.): Mit Ketchup oder Mayo?

A: Ketchup!

I: So, drei zwanzig.

Dein Geld liegt hier!

A: Gib mir noch mal drei Kleine!

I: Na, Mensch du hast ja Hunger.

Hat dir deine Mutter kein

Frühstück eingepackt?

A: Hm!

All diese Merkmale zeigen den Schnellimbiss als ein eigenkulturelles System mit seinen Regeln und „Ritus“. Mit Hilfe des kulturellen Systems des Imbisses werden bestimmte soziale Bedürfnis-Situationen bewältigt. Seine soziale Dimension ermöglicht einen „Orientierungsrahmen zur Findung der eigenen Persönlichkeits- oder Gruppenidentität“.⁸⁵

Die erläuterten Charakteristika der Imbisskultur werden in weiterer Folge von mir auf den Wiener Würstelstand projiziert. Dadurch versuche ich das kulturelle System des Würstelstands und seine Identität aufzuzeichnen.

⁸³ Tolksdorf, U., 1992, S.305 | ⁸⁴ Tolksdorf, U., 1992, S.306 |

⁸⁵ Tolksdorf, U., 1992, S.303

4.

Wiens
Würstelstände
—
Erhebung

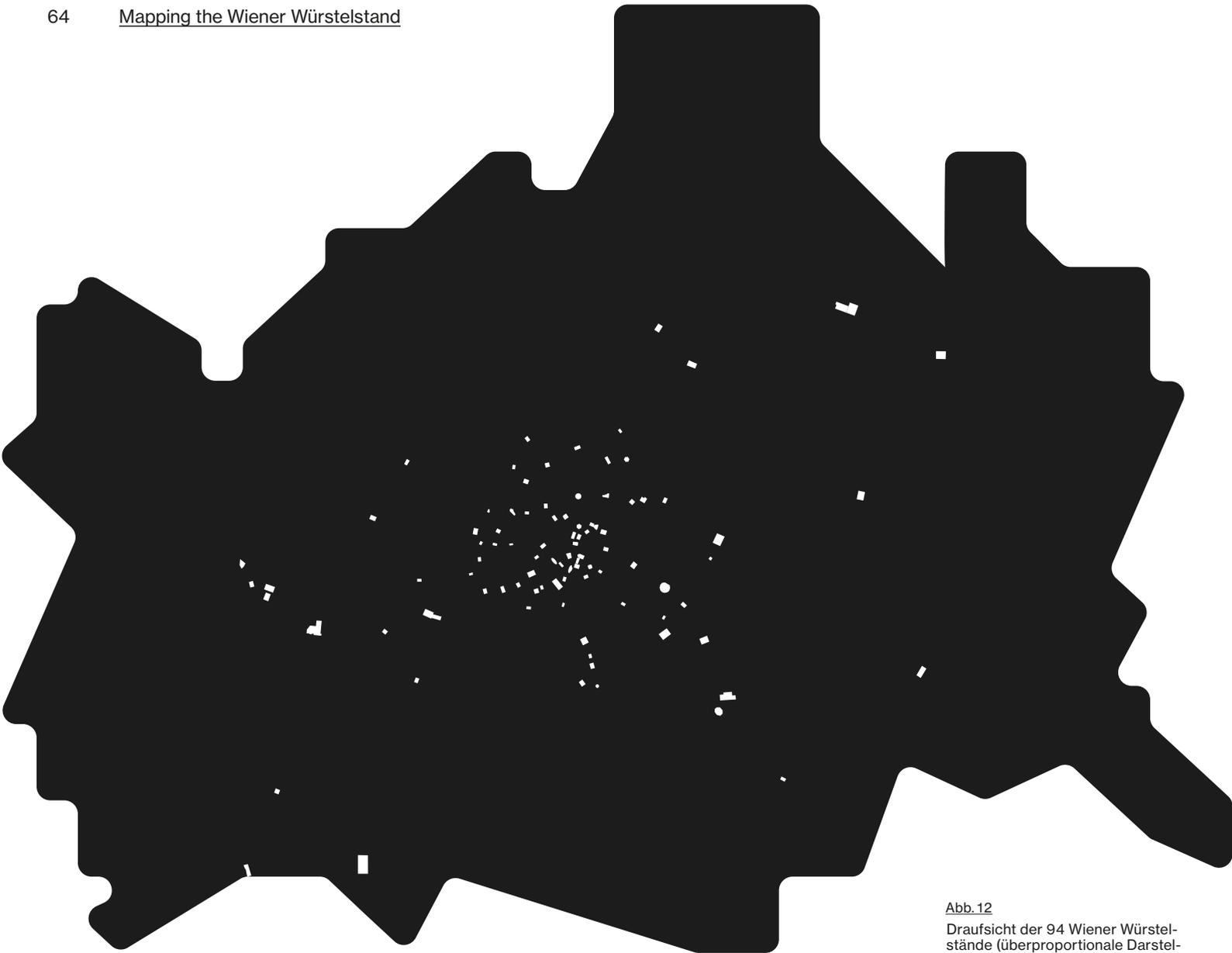


Abb. 12

Draufsicht der 94 Wiener Würstelstände (überproportionale Darstellung; zueinander maßstabsgetreu)

4.1 DEFINITION WÜRSTELSTAND

Den Würstelstand definiere ich wie folgt: Ein Imbissstand, der ausschließlich Würstel in seinem Warenangebot hat und die typischen Charakteristika eines Schnellimbisses aufweist. Sobald ein Stand Kebab, Noodles oder Hamburger im Sortiment hat, wurde er aus der Liste gestrichen. Diese Einteilung war wichtig, um dem Beobachtungsprozess, der im Anschluss stattfand, eine klare Grenze zu geben.

Eine Tabelle im Anhang listet alle aufgenommenen Würstelstände mit den zugewiesenen Nummern, den Namen, der Verortungskategorie sowie der Typologie auf. Diese Auflistung dient auch als Legende für jeweilige Grafiken in dieser Arbeit, die Bezug auf die aufgenommenen Würstelstände nehmen.

↳ *Tabelle im I. Anhang, S.220-225*

Für die Übersicht der Namen und die dazugehörige Nummerierung kann die Seitenklappe vom Umschlag genutzt werden. [↪ einfach aufklappen]

4.2 OBSERVATIONSBERICHT / TAGEBUCH

Die erhobenen Würstelstände, die von mir – einer einzelnen Person – erfasst wurden, sind eine Momentaufnahme im Beobachtungszeitraum von Juni 2021 bis Juli 2022. Mit Hilfe von Literatur und digitalen Karten konnte ich Standorte der Würstelstände ausfindig machen. Die daraus entstandenen Pläne waren die Basis meiner geplanten Stadtrouten. Trotz genauer Recherche ist ohne weiters möglich, dass ich Imbisse, die meiner Definition entsprechen, übersehen habe. Zudem sind mir während dem Abfahren der Routen mir unbekannte Würstelstände sowie Kioskumbauten, die möglicherweise in naher Zukunft zu Neueröffnungen von Würstelständen führten, aufgefallen.

18.06.21 #19, 12:00, 01., Wiener Würstel – gegenüber der Börse. Der Stand wird gerade saniert, jemand arbeitet im Inneren. Die Rollläden sind unten. Die Tafeln, auf denen das Warenangebot geschrieben wurden, sind vom Regen verwischt.

30.09.21 #19, 16:45, 01., Alles Wurscht – neue Anzeige mit neuem Namen. Die Umbauarbeiten scheinen fertig zu sein. Sogar die Tafeln sind neu und bereit beschrieben zu werden. Geschlossen ist er hingegen noch immer.

Das Flanieren durch die Stadt oder das Erkunden mit dem Rad war im ersten Schritt meine Haupttätigkeit für die Datenerhebung. Ich besuchte und fotografierte mehr als 100 Imbissstände in Wien an Straßenkreuzungen, Friedhöfen, Bahnhöfen und auf Brücken.

Ich notierte mir Gehörtes, Gesehenes und Erzähltes. Teils beobachtete ich von der Ferne auf einer Parkbank, von wo sich das Geschehen für eine längere Dauer inspizieren ließ. So konnte ich Bestellvorgänge, Gespräche, Aufenthaltsdauer und Essverhalten feststellen und notieren. Öfters wechselte ich die Perspektive von Beobachterin zur Kundin, was mir bei der Analyse des Interaktionsablaufs half und auch hie und da zu informellen Gesprächen führte. Ich konsumierte Würstel, Bier, Kracherl, Pfefferoni und Brot an Verkaufsständen in ganz Wien. Nun folgen ein paar ausgewählte Einträge aus dem Würsteltagebuch:

09.06.21 Skizzenblock, Stift, markierter Stadtplan, Fotoapparat und eine Flasche Wasser – meine Tasche ist gepackt. Mit dem Fahrrad beginne ich die erste Tour und fange mit den mir unbekannteren Würstelständen an. Es geht in den elften Bezirk, danach wieder stadteinwärts durch den Dritten. Mein letzter Stand für den Tag soll die Würstelbox auf der Pilgrambrücke im fünften Bezirk sein.

#42, 18:00, 05., Würstelbox – Der Inhaber sorgt dafür, dass alles passt. Tische, Sessel und Schattenspendler sind vor Ort. Der Stand steht direkt auf der Pilgrambrücke. Die U-Bahn Baustelle macht den Standort etwas ungemütlich. Zusätzlich hält der Bus jetzt auf der Brücke. Zur Bahnseite wurde eine transparente Wand vom Imbissbesitzer aufgestellt. Blumenkisten sind auch montiert, aber alle recht karg befüllt. Im Inneren des Standes stapeln sich die Bierkisten. Einen extra Lagerraum gibt es nicht. Das Bier hat der Besitzer aus Serbien mitgebracht.

11.06.21 Fahrradfahren durch die Innenstadt ist fast unmöglich. Ich entscheide mich das Rad abzustellen und zu Fuß durch die Innenstadt zu gehen. Der erste Bezirk ist zu verwinkelt und zu voll mit Menschen. Hier befinden sich auch die meisten Stände. Ganze 18 habe ich in dem Bezirk entdeckt.

#09, 13:30, 01., Hoher Markt Würstelstand – Mit Käsekrainer- und Spezialbiere-Schildern locken sie den Besucher aus der Ferne an. Die Tür ins Innere des Standes ist für die Luftzirkulation geöffnet, denn es ist schon sehr heiß in Wien. Ein Fiaker fährt vorbei. Man hört die Hufe am Boden klackern.

19.06.21 Am Reumannplatz bei den Straßenbahnen tummeln sich die Menschen. Die Stimmung ist lebhaft. Die Imbissstände stehen aufgereiht hintereinander. Jeder bietet etwas anderes an. Vom Rad bin ich abgestiegen. Hier ist zu viel los.

#61, 12:30, 10., Würstelbox Reumannplatz – Vier Menschen suchen bei dem Würstelstand nach Schatten und einer Erfrischung. Sie wirken wie StammkundInnen, als gehörten sie zum Erscheinungsbild des Würstelstands dazu. Die zwei benachbarten Standbesitzer reden miteinander. Dafür müssen sie nur den Kopf aus dem Fenster strecken. Sie stehen vielleicht zwei Meter voneinander entfernt.

24.06.21 Heute lege ich weite Strecken zurück. Ich fahre zwischen Feldern und Häusern. Die Radwege werden rar. Ich befinde mich auf

einmal in einem mir unbekanntem Industriegebiet von Wien. Aus der Ferne kann ich den großen Schriftzug schon erkennen.

#88, 12:30, 22., Big Mama – Der „Stand“ ist gleich neben einer stark befahrenen Straße. Das Namensschild ist überdimensional groß und bei Nacht beleuchtet, damit es aus dem Auto schon von der Ferne erkennbar ist. Der Stand ist vielmehr ein Container mit verschiedensten Zubauten (Wintergarten und Toiletten). Ein Tisch vor dem Stand steht im Schatten, wirkt sehr verlassen. Eine Parkmöglichkeit für Autos und Fahrräder ist auch vorhanden. Eines der Fenster ist offen. Ein Zeichen, dass geöffnet ist?

25.06.21 Heute ist der Wiener Gürtel dran. Da steht ein Stand nach dem anderen. Ich fange im 4. Bezirk an und ende im 19.. Die Route verläuft durch insgesamt sieben Bezirke.

#75, 17:00, 15., Würstelmausi – Am Urban Loritz Platz tummeln sich die Stände. Insgesamt fünf, einer davon verkauft Würste. Eine gelbe Box mit zwei Tischen unter dem Segel der Hauptbibliothek. Die Stadthalle ist nicht weit entfernt und sorgt sicherlich für genügend Kundschaft.

28.06.21 Die Hitze ist kaum zu ertragen, aber heute geht es ins Grüne in den 13. und 14. Bezirk. Der Wienflussradweg ist dafür die optimale Verbindung. Am Weg komme ich bei der U-Bahn-Station Hietzing vorbei. Der Stand, den ich gesucht habe, wird nicht mehr als

Würstelstand betrieben. Dafür entdecke ich einen mir unbekanntem auf der gegenüberliegenden Seite.

#67, 17:00, 13., Würstelstand (Hietzing) – Unter dem Dach der Station versteckt sich zwischen Werbeschaufenstern und Säulen der metallene Würstelstand. Es entstehen enge Nischen, ungemütliche Engen und kaum Aufenthaltsfläche. Es soll wohl bei einem schnellen Vorbeigehen bleiben. Mit Werbung, Vorhängen und Bildern wird versucht den Stand einladender zu gestalten.

19.08.21 Um den Würstelstand zu jeder Tageszeit zu erleben, besuchte ich auch abends und nachts verschiedene Standorte.

#52, 23:15, 08., Wiener Würstelstand – Alle anderen Lokale mussten den Schanigarten schon schließen. Beim Würstelstand dürfen wir noch draußen sitzen. Nur „Bitte Pssst!“. Leise müssen wir sein.

23.04.22 Manche Besuche waren ganz ohne Intention Aufnahmen für die Arbeit zu machen. Ich konnte es aber dann doch nicht lassen zu dokumentieren. Ich beobachtete, zeichnete und plauderte mit den Tresen-NachbarInnen.

#41, 2:30, 04., Würstelstand am Südtiroler Platz – Wir stellen uns in der Schlange an, denn es ist viel los. Nach drei Minuten haben wir aber bereits unsere fertige Bestellung. Wir stellen uns an die Theke, neben uns sechs weitere Kunden. Wir lauschen den Gesprächen. Vereinzelt fahren Autos an uns vorbei. Viel ist aber nicht los auf den Straßen.

4.3 UNTERSUCHUNGSMETHODE – SICHTBARMACHEN

Für die Datenerhebung habe ich eine Forschungsmethode der Ethnographie herangezogen. Mittels Beobachtungen, Interviews, Literatur etc. wird versucht das Gebiet der Wiener Würstelstände großflächig zu erfassen. Die von mir gesammelten Daten werden in weiterer Folge in unterschiedlichsten Formaten dargestellt. Neben den angefertigten Mappings werden auch narrative Darstellungen und Diagramme erzeugt. Mit Überlagerungen versuche ich die verstrickten Alltagssituationen wiederzugeben. Die Fotodokumentation befindet sich im letzten Teil der Arbeit und zeigt ausgewählte Szenen in aller Farbpracht.

Die Architekturethnographie

„Ethnography is a longitudinal and subjective study, where the researcher spends extended periods in the field, interacting and recording in various ways in order to find out more about the given context.“⁸⁶

Im Beobachtungszeitraum Juni 2021 bis Juli 2022 habe ich verschiedene Würstelstände in Wien analysiert. Sie wurden unter Einfluss verschiedener Umweltfaktoren wie Hitze, Regen, Kälte und unterschiedlichen Tageszeiten besucht. In der Zeit kam es nicht nur zu einer visuellen Auseinandersetzung mit dem Thema, sondern ich habe gehört, gerochen, geschmeckt und geredet, um so den Würstelstand und sein Umfeld auf allen Ebenen zu erleben. Die längere Auseinandersetzung mit den Orten erhöhte die Vielfalt des Erlebten, ermöglichte somit ein besseres Verständnis der Abläufe und half eine Sensibilität den Orten gegenüber aufzubauen. Die beobachteten Ebenen werden durch die Analyse in einen forschenden Blick genommen.⁸⁷ Ziel dieser Feldforschung war es, die Vielschichtigkeit dieser alltäglichen Architekturen mit ihren sozialen Interaktionen und infrastrukturellen Eigenschaften zu erfassen und durch abstrahierte Grafiken

aufzuzeichnen. *„Letztendlich macht der ganze Prozess des Suchens, Hinterfragens und Versuchs, ein Verständnis zu entwickeln, eine Person zu einem intimeren, respektvolleren [...] Teil jeder Umgebung. Das ist Grundlage für gute Planung und nutzbringendes Handeln.“⁸⁸*

Die Darstellung

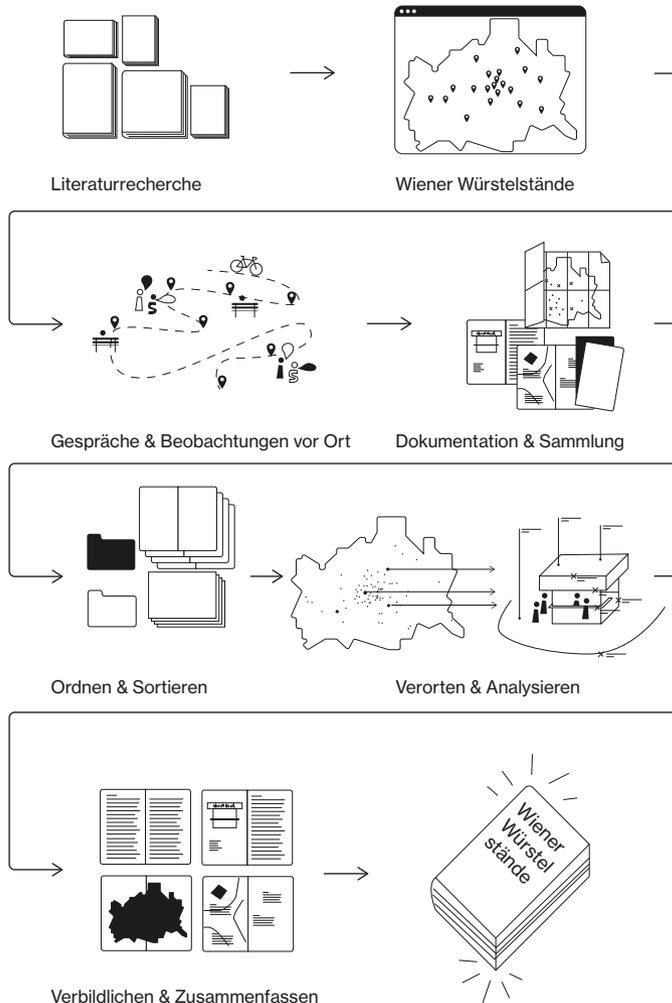
Die gesammelten Informationen wurden von mir in weiterer Folge strukturiert und in Relation zueinander gesetzt. Dadurch entstanden verschiedene Arten von Mappings und Diagrammen. Das Werkzeug des Zeichnens soll helfen die Muster der menschlichen Gewohnheiten besser zu beschreiben und die unterschiedlichen Realitäten offenzulegen, die das Leben rundum die Architektur beeinflusst: Die Zirkulation der Menschen, Waren oder Informationen, Gewohnheiten und Haltungen der NutzerInnen oder die Veränderung der Architektur über verschiedene Tageszeiten. Problematiken der traditionellen Plandarstellung von Schnitt, Grundriss etc. sind meist die isolierte Darstellung der Architektur ohne Bezug auf den Menschen. Die Zeichnungen in dieser Arbeit zeigen die Veränderungen der Architektur unter Einbezug der menschlichen Akteure sowie der Details, die die Architektur umgibt.

Die abstrahierten Grafiken, in denen nur eine Auswahl dargestellt wird, sind subjektiver Natur, da die Analyse auch auf subjektiven Beobachtungen beruht. Die Reduktion und Selektion der dargestellten Fakten sind der kreative Prozess meiner Arbeit. Um die erzeugten Darstellungen zu verstehen, muss das Kartierungssystem und die Intention der Mappings und Diagramme verstanden werden. Dazu dienen die sich im Anhang befindende Legende und die Kurzbeschreibungen bei den jeweiligen Abbildungen. Die Zeichnungen stehen im Dialog mit dem Text. So entstanden einige der Grafiken, um das Geschriebene zu illustrieren und zu festigen.

⁸⁶ Ray, L., 2016, S.164 | ⁸⁷ vgl. Genz, T., 2021 | ⁸⁸ ebd. S.289 | ⁸⁹ Corner, J., 2011 | ⁹⁰ Corner, J., 2011, S.95 | ⁹¹ Corner, J., 2011, S.96

Abb. 13

Prozess der Arbeit



In der Arbeit wurden verschiedene Darstellungsmethoden angewendet. Einerseits versuche ich mit Diagrammen die aufgenommenen sowie recherchierten Daten zu verbildlichen. Andererseits sind in dieser Arbeit auch Zeichnungen, Pläne und Infografiken zu finden. Grundlage der digitalen Zeichnungen sind Skizzen, Fotos und Karten, die während der Feldforschung von mir angefertigt wurden. Eine einheitliche grafische Sprache für diese Arbeit zu finden, war Teil des Researchprozesses und entwickelte sich zu einem eigenen Designprozess mit bewusstem Verzicht auf Farbe.

Ein großer Fokus liegt in der Darstellungsmethode des Mappings. So lassen sich gewöhnliche Karten mit bekannten Verortungssystemen finden, aber auch experimentellere Umgänge mit „Mapping Operationen“⁸⁹. In *7. Vier Wiener Würstelstände, S.158* wird eine an die von James Corner beschriebene Überlagerung („Layering“)⁹⁰ angelehnte Mapping Operation angewendet. Die „Layers“ bestehen in diesem Fall nicht aus Plangrafiken, sondern bilden unterschiedliche Analysen über den Ort ab. Durch das Übereinanderlegen dieser Mappings entsteht „eine geschichtete Kombination von Beziehungen“.⁹¹ Es ist der Entwurf, die entdeckten alltäglichen Situationen mit ihren sozialen, räumlichen und architektonischen Aspekten zu beschreiben und zu rekonstruieren.

Das produzierte Fotomaterial wurde in der Arbeit ausschließlich als analytisches Tool verwendet. Durch das Bearbeiten der Bilder wurden Aspekte wie Licht und Dunkelheit hervorgehoben und analysiert.

↪ 5.3 Tag-Nacht, S.108

Historische Fotografien einzelner Würstelstände haben geholfen, die Geschichte und deren Entwicklung zu rekonstruieren. Im Anhang befindet sich ein Bilderkatalog von mir aufgenommener Würstelstände sowie ausgewählter Situationen, die als weiterführende Bestandsaufnahme dienen soll.

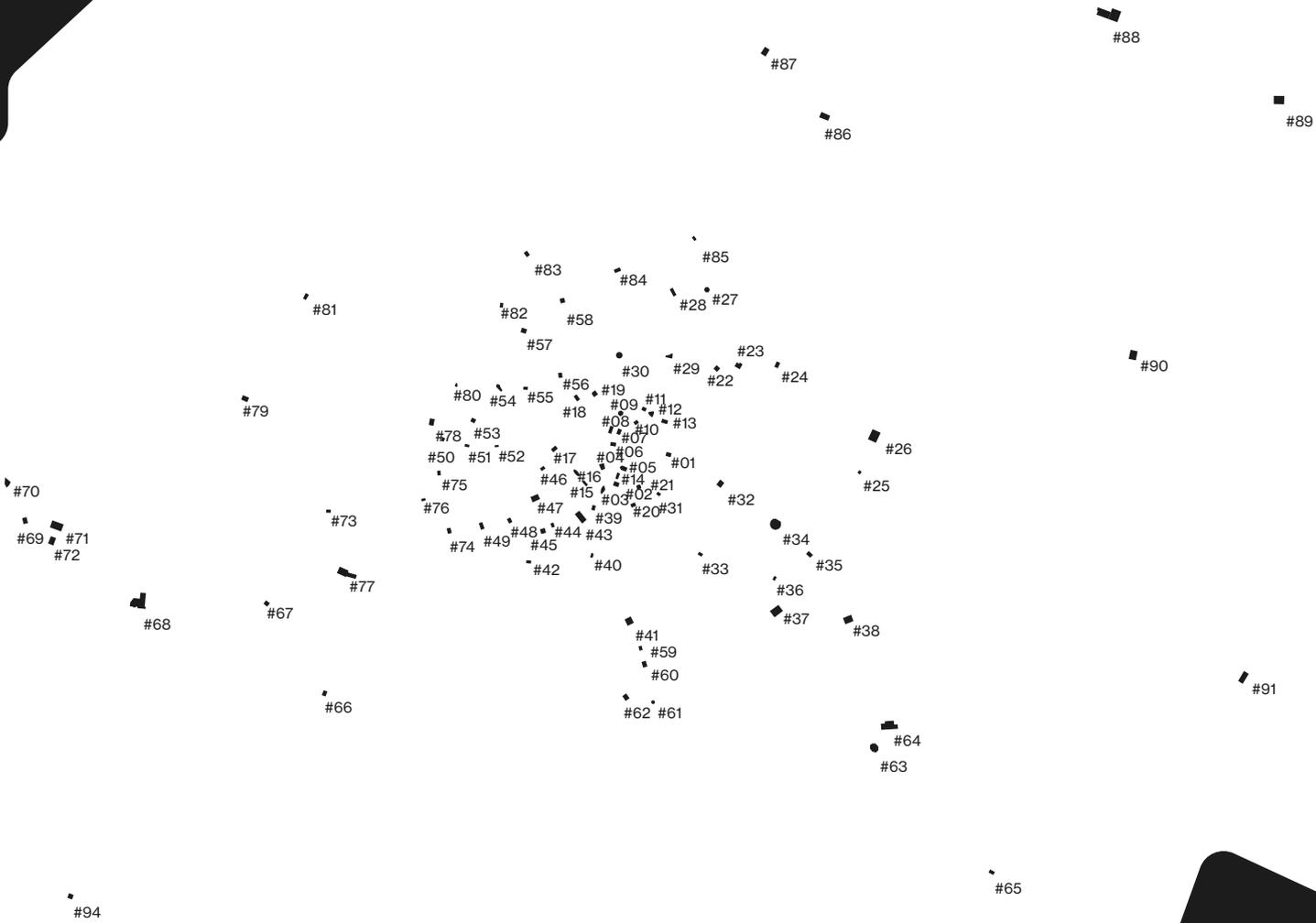


Abb.14

Nummerierung der 94 Wiener Würstelstände anhand der Legende (I. Anhang)

Wiener Bezirke

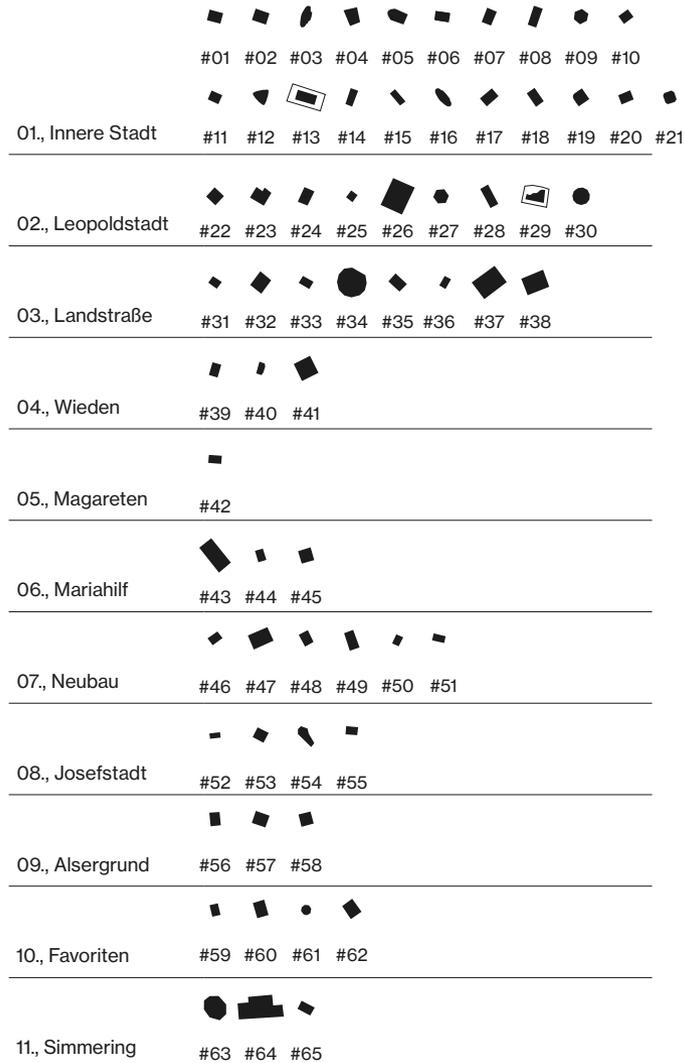
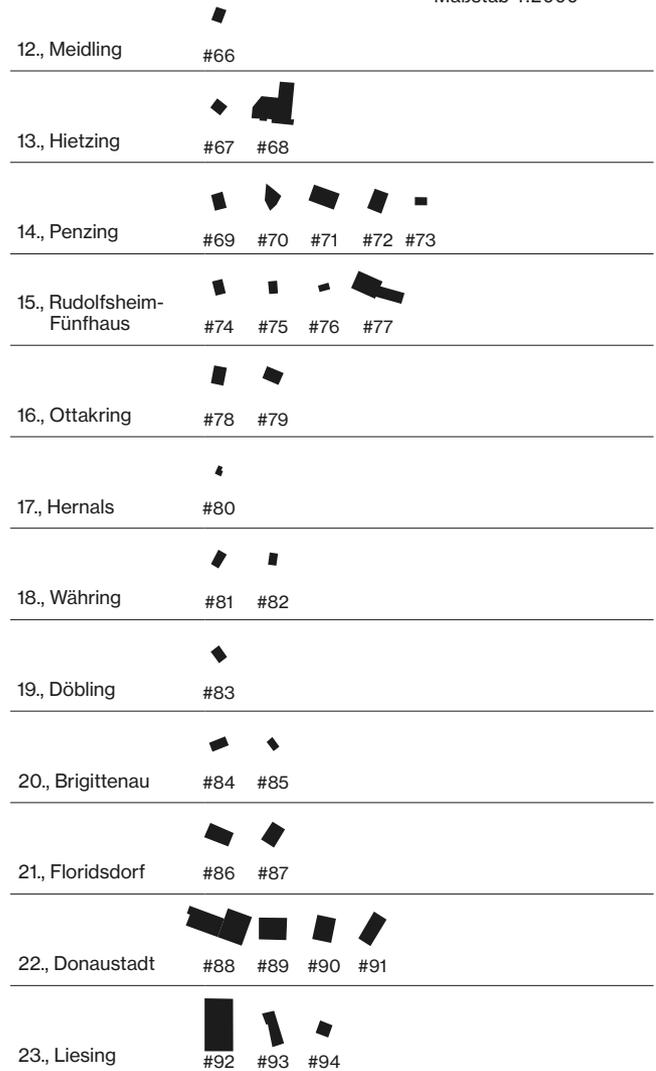


Abb. 15

Nach Bezirken geordnete
94 Würstelstände,
Maßstab 1:2000



WIENER WÜRSTELSTAND

Alles Wurscht

BIG MAMA

WÜRSTELSTAND
BEI DER NATIONALBANK

HOT DOG

WÜRSTELBOX

WÜRSTELINSEL

Abb. 16

Wiedererkennungseffekt durch individuelle Namensschilder

4.4 NOMEN EST OMEN

Der Begriff (Wiener) Würstelstand ist nur in Österreich bzw. Wien zu finden. Dieser Bezeichnung wird eine Tradition zugeschrieben, die es in Wien streng genommen erst seit den 1960ern gibt. Historisch ist immer von den Personen wie den Würstelmännern oder den BratelbraterInnen die Rede. Im Gegensatz dazu bezieht sich der moderne Begriff „Würstelstand“ auf die angebotene Ware sowie die Architektur. Der Name und das Erscheinungsbild sind ausschlaggebend für das Imbissgewerbe. Da Imbissstände, die als Würstelstand betrieben werden, eine gesonderte Öffnungszeitenregel haben. ↪ 5.3 Tag – Nacht, S.108

Um als „traditioneller“ Würstelstand bezeichnet zu werden, spielt dieser Begriff bei der Namensgebung eine große Rolle. [Abb.16] *„Ein Bestandteil der individuellen Werbung an den Buden ist auch deren Namensgebung.“*⁹²

Um bei der Kundschaft einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen, hilft oft ein extravaganter Name. Der Bezug zum Namen des Imbissbesitzenden macht diesen persönlicher, wie z.B. Karins Imbiss, Zum chilligen Aleks, Hermann's Würstelstand. Die Verbindung zum Standort hilft bei der Verortung der Stände. [Abb.17] Der Hütteldorfer Stadl ist in der Hütteldorfer Straße zu finden, der Erster Maurer Würstelstand befindet sich in der ehemals eigenständigen Ortschaft Mauer, die heute ein Teil des 23. Wiener Gemeindebezirkes ist. Die Heisse am Gürtel spielt möglicherweise mit Doppeldeutigkeit auf die frühere Sexarbeitsgegend von Wien sowie die Bezeichnung einer gekochten Wurst an.

Das Wort Würstel im Namen informiert der Kundschaft direkt über das Angebot des Imbisses: Zum Goldenen Würstel, Würstelbox, Würstelinsel, Würstelmausi. Insgesamt konnte ich 24 Würstelstände mit dem Begriff Würstel/Wurscht/Wurst zählen. Hie und da

⁹² Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, S.57



Abb. 17

Namen der 94 Würstelstände
mit Bezug auf den Standort

lassen sich auch originelle Namen in Wien finden, z.B. Alles Wurst, Zum kleinen Sacher, Alles Walzer – Alles Wurst, Sausage Stand. Imbissstände untereinander scheinen auch auf Wiedererkennung zu setzen. Im 18. Bezirk stoße ich auf den Würstelstand „Zur Bosnerei“, der nur wenige Meter vom Kebabstand „Zur Dönerei“ entfernt steht.

4.5 VERORTUNG

In Wien lassen sich in allen 23 Bezirken Würstelstände finden. [Abb. 15] Die historische Lage der Industriegebiete lässt sich nicht mehr bei den Standorten ablesen. Heutzutage liegen die Imbisse vermehrt an hochfrequentierten Orten. Häufige Standorte in Wien sind stark frequentierte Straßenkreuzungen, Bahnhöfe, der Wiener Prater und Friedhöfe.

Um eine Vergleichbarkeit der Standorte der Wiener Würstelstände zu bekommen, kategorisierte ich diese. Durch die weitere Gliederung in Typologie der Form ↪ 4.5 Typologien, S.86 und der Lage sollen Verknüpfungen ersichtlich gemacht werden. [Abb. 23] Es wurde in folgende Standorte eingeteilt:

Verkehrsknoten:

Als Verkehrsknoten werden Standorte bezeichnet, die ein vermehrtes Verkehrsaufkommen aufweisen. Dies können beispielsweise Stationen der öffentlichen Verkehrsmittel, Bahnhöfe oder eine starkfrequentierte Straße sein: #61 am Reumannplatz, #74 am Europa-

platz, #75 am Urban-Loritz-Platz

Tourismus und Kultur:

Tourismus- und Kulturstandorte befinden sich in der Nähe von Sehenswürdigkeiten bzw. Kulturstätten wie Theatern, Konzertsälen, Museen etc.: #46 beim Volktheater, #04 bei der Albertina

Einkaufsstraße:

Einkaufsstraßen sind beliebte Standorte für den Verkauf von schnellem Essen. Zu den bekanntesten Einkaufsstraßen in Wien zählen die Mariahilfer Straße, Kärntnerstraße und Favoritenstraße: #48 bei der Kreuzung Mariahilfer Straße/Neubaugasse, #07/#08 am Graben, #60 am Keplerplatz

Nachtszene:

Diese Standortkategorie beinhaltet Würstelstände, die in der Nähe von Nachtclubs, Nachtgastromonomie etc. zu finden sind: #80 bei den Stadtbahnbögen, #15 bei der Diskothek „Volksgarten“

Park:

In öffentlichen Parkanlagen meist etwas abseits sind auch Würstelstände verortet: #19 beim Hermann-Gmeiner-Park, #34 beim Kardinal-Nagl-Park

Industrie- und

Bürogebiet:

In den peripheren Zonen lassen sich nur eine kleine Anzahl an Imbissen finden. #38 bei Erdberg, #88 in Kagran

Friedhof:

Selbst an Eingängen von Friedhöfen sind vereinzelt Würstelstände auffindbar: #65 beim Zentralfriedhof, #79 bei Friedhof Ottakring

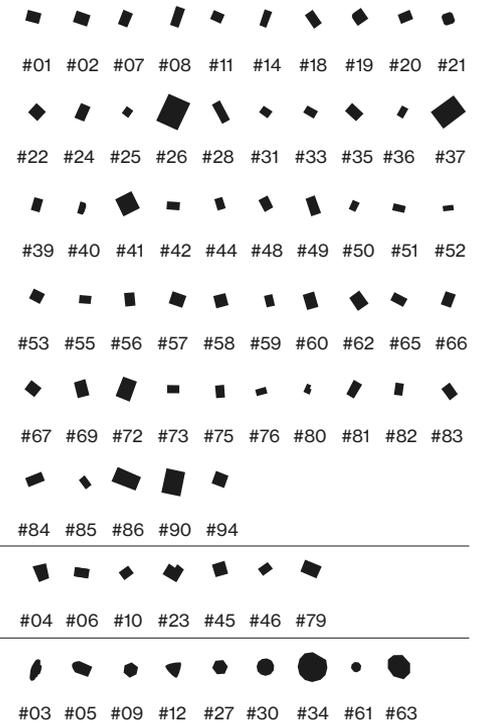
Marktgebiet:

Dieser Standort wurde der Vollständigkeit halber ebenfalls mit aufgenommen, wird aber bei der weiteren Analyse nicht mehr berücksichtigt, da der Marktstandort dem Imbissstand keine typische Form zulässt und bei der Bewilligung zusätzliche Auflagen erfüllt werden müssen.

4.6 TYPOLOGIEN

Um die Charakteristika der Würstelstand-Architektur aufzuzeigen, wurden die aufgenommenen Würstelstände in Typologien eingeteilt. Die Typologie der Form bezieht sich auf das Aussehen der Stände. Diese Einteilung soll helfen Ähnlichkeiten bzw. Unterschiede untereinander hervorzuheben. Die zwei Hauptgruppen sind I. Die dekorierte Kiste und II. Der Freiform-Kiosk. [Abb.18]

I. Die dekorierte Kiste



II. Der Freiform Kiosk

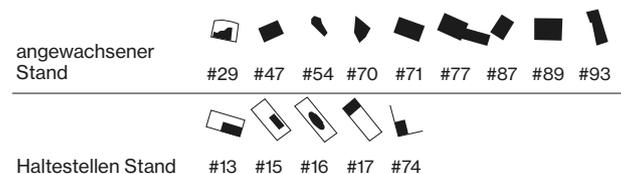


Abb.18→

Einteilung der Würstelstände
in jeweilige Typologie

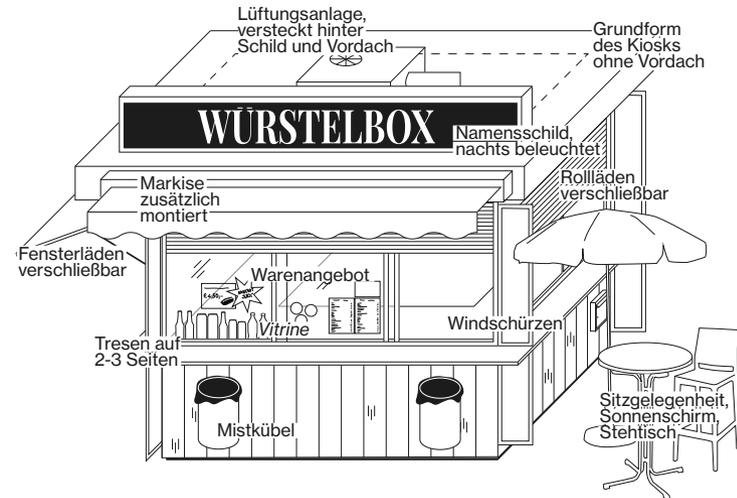


Abb. 19

I. Die dekorierte Kiste⁹³ [Abb. 19]

Die am meisten weitverbreitete Form ist die der Kiste. Diese ist auf das Nötigste reduziert und maximal 12 m² groß. Der meist rechteckige Grundriss weist eine Eingangstür und eine flächige Verglasung auf 3-4 Seiten auf. Diese Verglasungen können mit Hilfe von Rollläden bzw. Fensterläden verschlossen werden. Die Rollläden dienen ebenfalls als Sonnenschutz, wobei oft zusätzlich eine Markise montiert wird. Der Tresen wird je nach Platz um den größten Teil der Box gesetzt. Als Windschutz werden an den Ecken Windschürzen montiert, die teils als Werbefläche dienen. Eine Öffnung auf eine der langen Seiten wird als Durchreiche und Verbindung von Innen nach Außen genutzt. Um im öffentlichen Raum aufzufallen, sind am Dach Namenstafeln bzw. Werbeflächen montiert. Das Dach ragt meist noch etwas über die Grundfläche der Kiste hinaus und bildet somit einen Witterungsschutz. Mithilfe von ergänztem Regen- bzw. Sonnenschutz (z.B. Sonnenschirm, Markise) wird die geschützte Fläche rund um den Stand

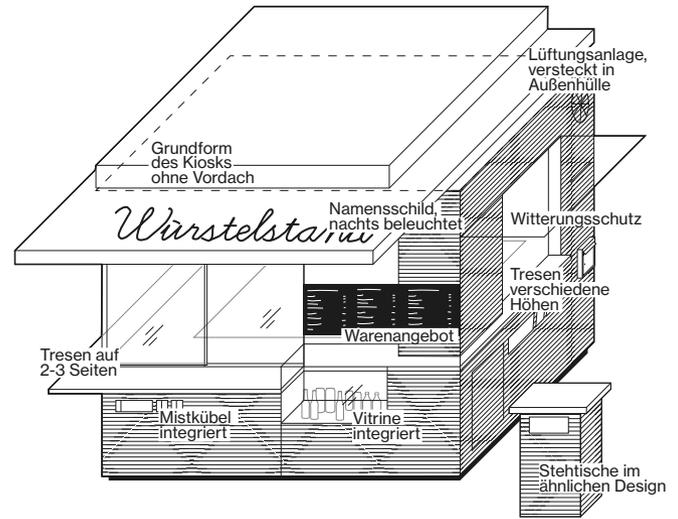
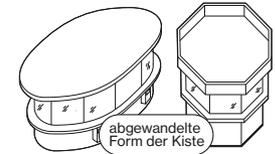


Abb. 20

vergrößert. In seltenen Fällen wird die Form der Kiste auch abgerundet.



Vereinzelt lassen sich innovativere Verkaufsstände finden. [Abb. 20] Bei diesen Ständen wird Design mit Funktionalität kombiniert. Die Grundform bleibt das Rechteck. Das meist dunkle, elegante Material gibt der Box ein hochwertigeres Aussehen. Die Mistkübel sowie die Getränkevitriken werden in die Architektur der Box integriert. Falls Platz für Stehtische besteht, werden diese im gleichen Material und Design ausgeführt. All dies Verkaufsstände sind mit Namensschildern in Form von Leuchtbussen, Einzelbuchstaben oder Neonschriftzügen versehen. Die angebrachten Menüschilde geben Auskunft über das Sortiment und die Preise. Sie dekorieren die Kiste und lassen sie im Straßenbild auffallen.

⁹³ vgl. Venturi, R., Scott Brown, D., Izenour, 1972, S.104ff.

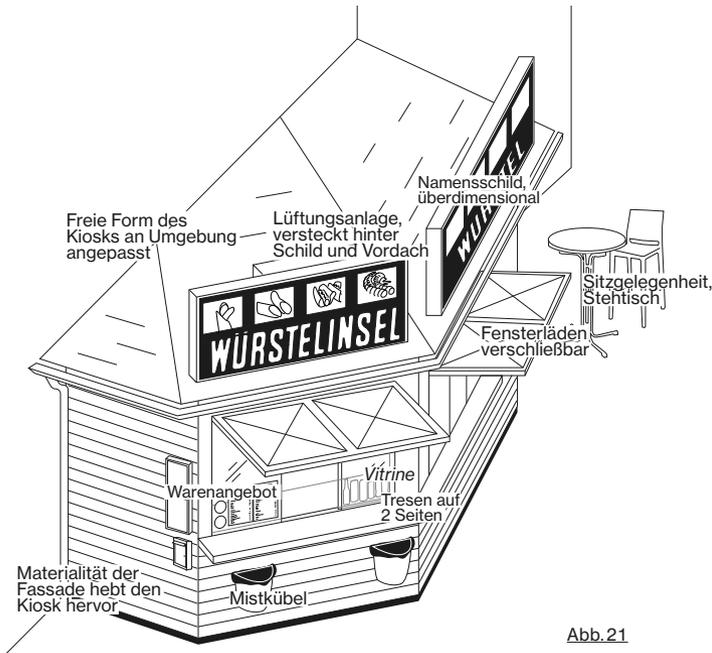


Abb.21

II. Der Freiform-Kiosk [Abb.21]

Die Kioske, die sich an keinen typischen rechteckigen Grundriss oder nicht an die schlichte Kioskarchitektur halten, werden in die zweite Kategorie „Freiform Kiosk“ eingeteilt. Diese Formen lassen sich an Feuermauern, in und an Grundstücksmauern oder bei Haltestellen finden. Eine einheitliche Form dieser Bauten ist nicht definierbar. Je nach verfügbarem Platz breitet sich der Stand aus. Mit großen Tafeln und Wandfarbe machen sie auf sich aufmerksam. Sitzgelegenheiten, Mistkübel etc. werden nur während der Öffnungszeiten aufgestellt. Die Fensterläden verschließen den Stand und lassen diesen, wenn er geschlossen ist, kaum auffallen. Bei in Grundstücksmauern integrierten Verkaufsständen, wird nur eine minimale Fläche verbaut. Auf der Straßenseite ragt nur ein kleiner Tresen und die

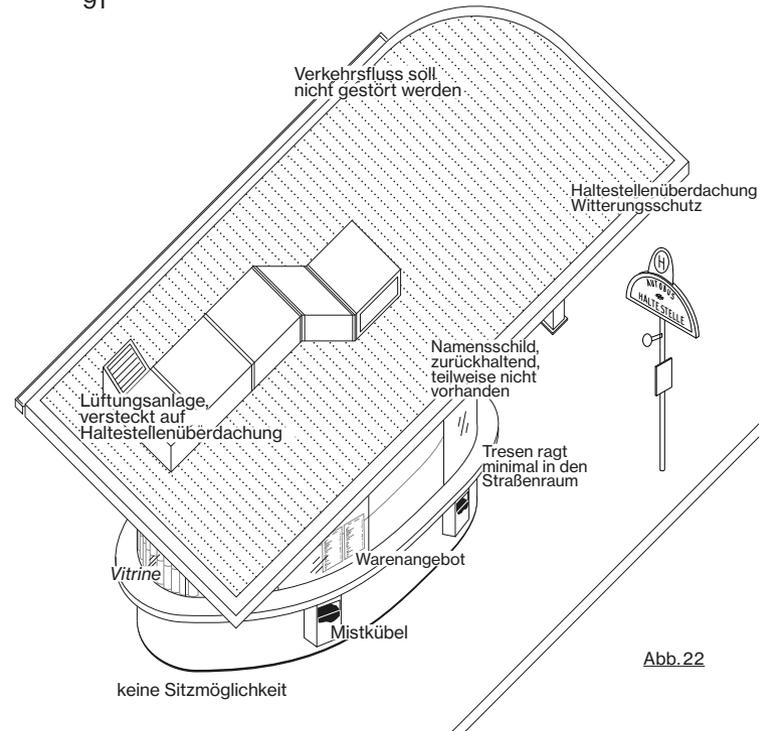
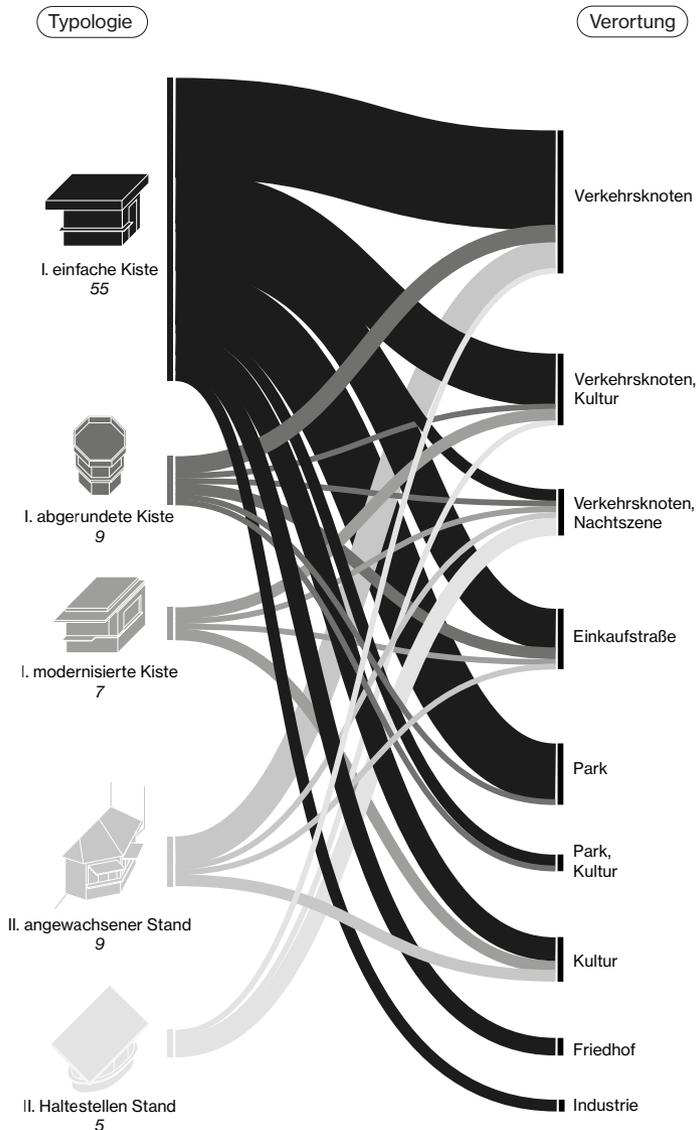


Abb.22

ausfahrbare Markise in den Straßenraum. Auffallend ist einzig das wechselnde Material bzw. die Farbe des Mauerwerks, die den Würstelimbiss hervorhebt.

Bei Haltestellen wird meistens eine integrierte Form von Imbissständen gewählt, um den Verkehrsfluss der Fußgänger nicht zu stören. [Abb. 22] Das Vordach der Haltestelle dient auch als Dach des Kiosks. Die Entlüftung erfolgt über das Dach, wodurch die Geruchsbelastung beim Vorbeigehen reduziert werden kann. Auch hier ragt nur der Tresen in die Verkehrsfläche, um keine Hindernisse zu erzeugen. Die Haltestellen sind Orte des kurzen Verweilens. Die Verkaufsstände sind somit für das schnelle Essen im Vorbeigehen ausgerichtet.



Die folgenden Typologien wurden der Vollständigkeit halber ebenfalls mit aufgenommen, werden aber in Folge bei der Analyse nicht mehr berücksichtigt, da es sich hier um keine „Stände“ im formalen Sinn handelt.

Der Restaurant-Stand

In den zentrumfernen Gebieten entspricht die Kioskarchitektur nicht mehr den oben angeführten Typologien. Was als Container bzw. kleine Hütten gestartet haben könnte, hat meist die Dimension eines Restaurants angenommen. Diese Kleinrestaurants haben auch dementsprechende Öffnungszeiten, Sitzgelegenheiten, Sanitäreinrichtungen und Parkplätze für den Individualverkehr.

Der Markt-Stand

Der Markt-Würstelstand hebt sich nicht von den umliegenden Marktständen ab. Je nach Markt besteht die Möglichkeit das Gekaufte im Sitzen oder Stehen zu verzehren.

← Abb. 23

Häufigkeit der Standorte
nach Typologie des Kiosks

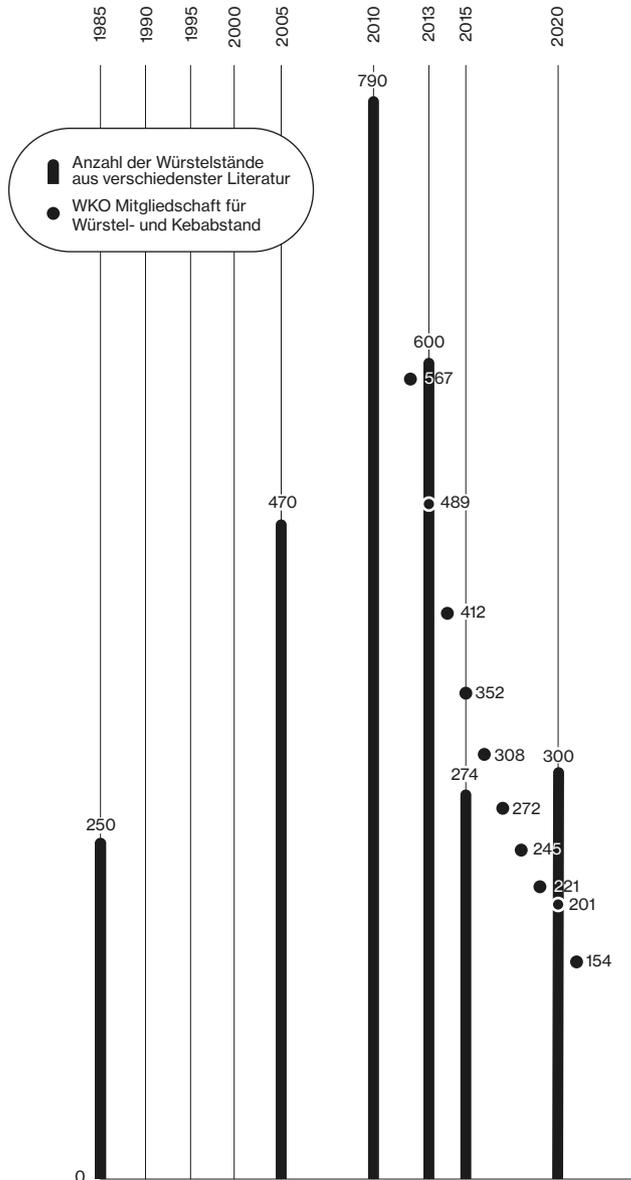


Abb. 24

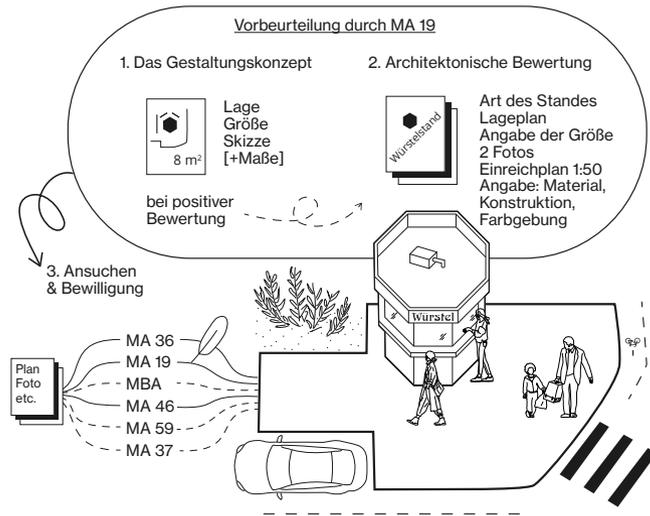
4.7 WÜRSTELSTAND IN ZAHLEN

Laut der Stadt Wien gibt es 2021 eine Anzahl von ca. 700 Verkaufsständen, die über eine Genehmigung der Magistratsabteilung 36 (MA 36) verfügen. Hier wird jede Art von Verkaufsstand angeführt auch diejenigen, die täglich auf- und abgebaut werden. Von den 700 Ständen sind rund 300 Imbissstände, Trafiken, Blumenstände, Maronistände, Punschstände usw., die zumindest für einen längeren Zeitraum aufgestellt werden. Bei Verkaufsständen, die baugenehmigungspflichtig sind, ist die Magistratsabteilung 37 (MA 37) zuständig. Diese Stände sind in der oben genannten Zahl nicht einberechnet. Somit ist schwer zu sagen wie viele Kioske die Stadt Wien wirklich hat und noch komplexer ist es die Anzahl der Würstelstände herauszufinden.

Aus bestehender Literatur wurde versucht einen Überblick über die Anzahl der Imbissstände in Wien im Laufe der Jahre zu bekommen. Mitte der 1980 Jahre soll es rund 250 Würstelstände in Wien gegeben haben. Für 2005 werden in dieser Quelle 470 bestehende Imbissstände genannt.⁹⁴ 2013 nennen Oláh und Hackenschmidt in ihrem Buch eine Anzahl von rund 600 Imbissständen, wovon aber lediglich 95 fotografisch dokumentiert wurden.⁹⁵ 2017 schreibt das Nachrichtenportal wien.orf.at von 274 Imbissständen und berichtet über eine Gesamtsumme von 790 Verkaufsständen, die es noch 2010 gegeben haben soll.⁹⁶ Der Einbruch der Anzahl an Verkaufsständen spiegelt sich auch in der Statistik des Fachverbandes Gastronomie der Wirtschaftskammer Österreich (WKO) wider. 2012 gab es noch 567 Mitglieder des Würstel- und Kebabstandegewerbes (inkl. Ruhende), die sich in den Folgejahren bis 2021 kontinuierlich auf nur mehr 154 reduzierten.⁹⁷ [Abb. 24]

Meine Recherche vor Ort und via Web ergab eine Summe von 94 Würstelständen. Hier fallen wie bereits erwähnt alle Stände weg, die auch Kebab, Hamburger etc. im Angebot haben.

⁹⁴ vgl. Payer, P., 2016 | ⁹⁵ vgl. Hackenschmidt, S., 2013, S. 191 | ⁹⁶ vgl. wien.orf.at | ⁹⁷ vgl. WKO, 2021



ZUSTÄNDIGE MAGISTRATSABTEILUNGEN

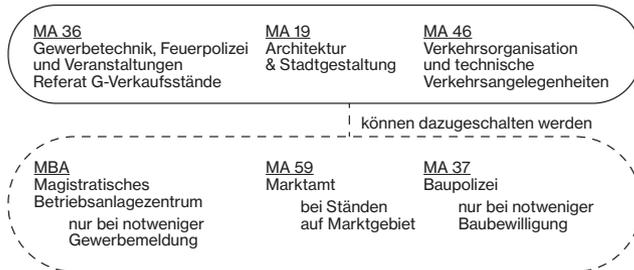


Abb. 25

Ablauf der Bewilligung und
zuständige Abteilungen

4.8 STADT WIEN: GESETZE – BEWILLIGUNG

Um den öffentlichen Raum für einen Kiosk zu nutzen, gibt es Gesetze, die einzuhalten sind und Abgaben, die zu bezahlen sind. Die zuständige Stelle für ein bewilligungsfreies Bauvorhaben ist die MA 36. Wenn eine Baubewilligung nötig ist, muss die MA 37 eingeschaltet werden. Ob eine Baubewilligung erforderlich ist, entscheidet die Größe des Kiosks. Baubewilligungsfrei ist ein Kiosk bis zu einer Größe von 12 m² und einer maximalen Höhe von 2,80 m.⁹⁸

Um einen Kiosk auf öffentlichem Grund abstellen zu dürfen, müssen laut Wiener Gebrauchsabgabegesetz zwei Bewilligungen eingeholt werden. Eine Bewilligung nach der Straßenverkehrsordnung (StVO) und eine weitere nach dem Wiener Gebrauchsabgabegesetz (GAG). Die StVO prüft die Verkehrslage. Wo ein Verkaufsstand geplant wird, darf der Verkehrsfluss in keiner Weise beeinträchtigt werden. Das GAG definiert einen Tarif, der für das Aufstellen von Kiosken im öffentlichen Raum bezahlt werden muss. Dieser Tarif ist unterschiedlich hoch, je nachdem wo die Straßennutzung erfolgt. Dafür wird die Stadt in drei Zonen eingeteilt. Die teuerste Zone 1 umfasst die Fußgängerzonen im ersten sowie siebten Bezirk. Die Zone 2 beinhaltet viele Begegnungs- sowie Fußgängerzonen rund um den Ring. Für die restlichen Straßen gilt der Betrag von Zone 3. Bei Kiosken wird die Abgabe je m² Fläche verrechnet.⁹⁹

Nach Einbringen des Antrages bei der MA 36 wird dieser federführend durch mehrere Instanzen geleitet. Die Magistratsabteilung 19 (MA 19) begutachtet das Gestaltungskonzept des Verkaufsstandes. Die Magistratsabteilung 46 (MA 46) kontrolliert die Verkehrslage. Das Magistratische Betriebsanlagezentrum (MBA) wird beige schaltet, wenn ein gewerbliches Betriebsrecht benötigt wird.¹⁰⁰ [Abb. 25]

⁹⁸ vgl. Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | ⁹⁹ WKO
GAG | ¹⁰⁰ Interview mit MA 19 – Gestaltung öffentlicher Raum

5.

Mikro-
architekturen
im Stadtraum

—

Analyse

5.1 DER ÖFFENTLICHE RAUM

„Zu den wesentlichen Merkmalen einer städtisch geprägten Öffentlichkeitskultur gehört die Begegnung mit dem Fremden, mit unbekannt Menschen und Dingen. Durch die ständige Horizonterweiterung eröffnen sich Chancen für die Persönlichkeitsentwicklung, insofern als das Eigene und Vertraute stets in Frage gestellt wird.“¹⁰¹

Eine Begegnung von Menschen findet in öffentlichen Freiräumen wie Plätzen, Straßen oder Parks bzw. an halböffentlichen Orten wie Bahnhöfen, Kultureinrichtungen oder Einkaufszentren statt. Primär lassen sich diese Räume in Städten finden. Öffentlicher Freiraum ist für jede Person zugänglich und kann somit von unterschiedlichsten Gesellschaftsgruppen genutzt werden. Je nach Tageszeit können die Nutzergruppen somit variieren. Die Nutzung der öffentlichen Freiräume ist ausschlaggebend für die entstehende Urbanität eines Stadtteils, die sich aus den gesellschaftlichen Prozessen heraus entwickelt.

Die soziale Begegnung benötigt einen Raum, einen „Treffpunkt“.¹⁰² Dieser wird im öffentlichen Freiraum durch die umgrenzende Bebauung wie Hausmauern, Stadtmöblierung etc. definiert. Kulinarische, öffentliche Räume, wie der Kiosk einer ist, sind Orte des Konsums.¹⁰³ Im Gegensatz zu den meisten Konsumräumen in Städten ist der Standort des Kiosks öffentlich zugänglich. Kaffeehäuser oder Einkaufszentren sind halböffentliche Räume mit kontrolliertem Zugang.

Der öffentlichen Raum wird von der Stadtverwaltung stark reguliert. Daher wird von StadtplanerInnen oft das Verhältnis von Wohnen und Gewerbe durch feste Prozentvorgaben festgelegt.¹⁰⁴ Dabei entstehen „Nutzungsbeschränkung zugunsten eines Minimums an sozialer und funktionaler Mischung“¹⁰⁵, weshalb nur ein gewisses Kontingent an Verkaufsständen in Wien genehmigt wird.

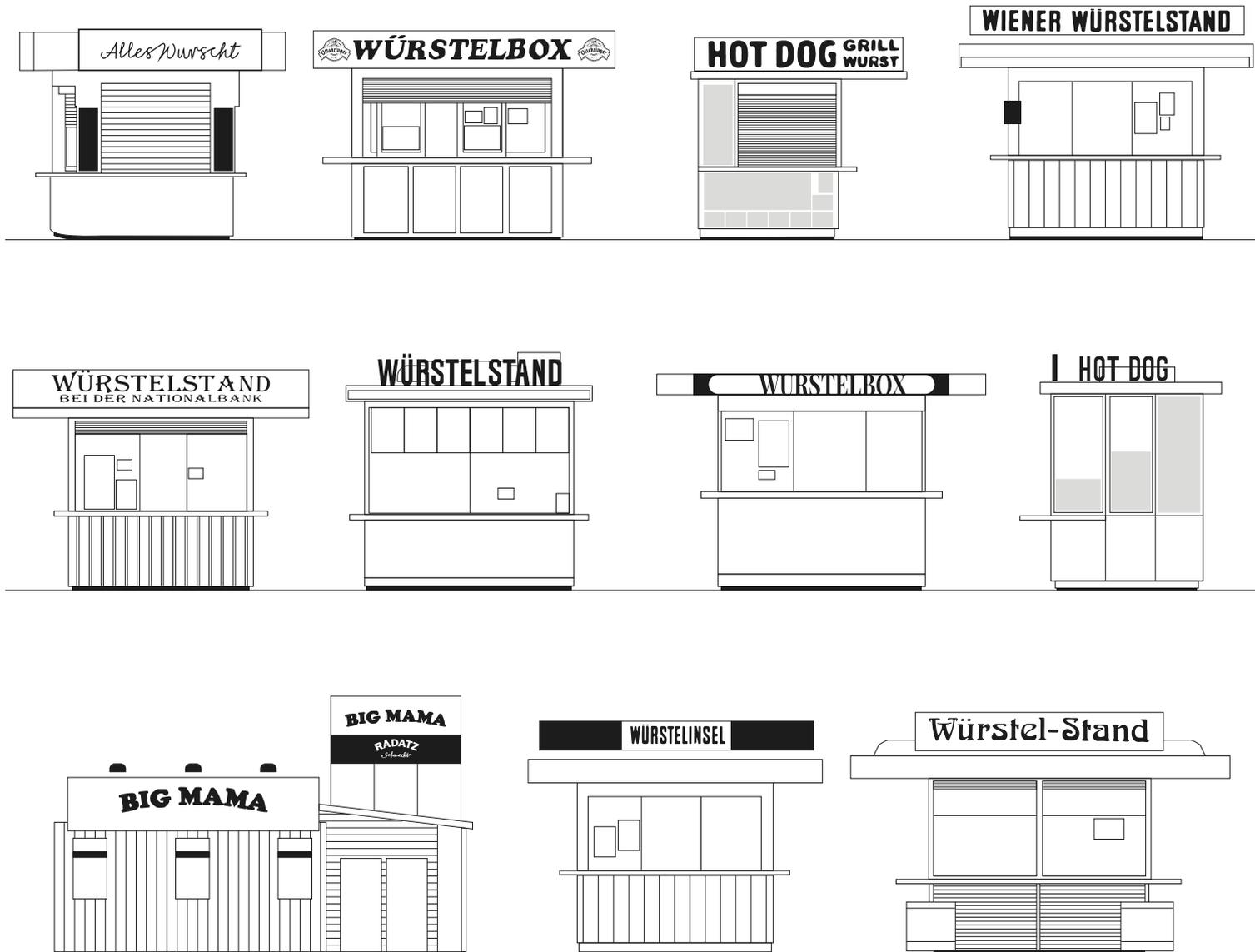
Stark verdichtete Städte mit geringer Flächenstreuung profitieren von einer „betriebswirtschaftlich positiven Relation von Aufwand und Nutzen“¹⁰⁶, wohingegen die zersiedelte Peripherie, durch ihre Struktur stadtwirtschaftlich Defizite aufweist.

In den Wiener Innenbezirken ist die Dichte an Verkaufsständen hoch, weshalb hier kaum neue Standplätze zugelassen werden. Die Verfügbarkeit an freien Standorten ist in Randbezirken höher, die Nachfrage hingegen geringer.¹⁰⁷ Wiener Bezirke wie Neubau oder Innere Stadt, die von Einkaufsstraßen, Tourismus und Nachleben geprägt sind, sind beliebte Lagen für Imbissstände. Die Beliebtheit der Standorte spiegelt sich auch in den Tarifen des GAG wieder. Je nach Nachfrage steigen dementsprechend die Preise. ↪ 4.8 *Stadt Wien*, S.96 Daraus lässt sich schließen, dass eine gewisse Urbanität und bauliche Dichte des umliegenden Raumes Voraussetzungen für einen guten Kioskstandort sind.

Die COVID-19 Pandemie hat aufgezeigt, wie wichtig der öffentliche Freiraum für eine Stadt ist. Die dichte, innerstädtische Bebauung lässt kaum Platz für öffentliche Flächen. Ein sicherer Treffpunkt mit reduziertem Infektionsrisiko im Freien wurde von der Bevölkerung gesucht, um den sozialen Kontakt zu pflegen.

Zwanglose Konsumräume ermöglichen neben dem Stillen von Durst- oder Hungerbedürfnissen, einen sozialen Austausch. Meine geführten Gespräche haben gezeigt, dass viele Würstelstände eine Aufgabe der „sozialen Tankstelle“ übernehmen. Sie sind ein Treffpunkt für Gleichgesinnte und bieten eine Möglichkeit auf sozialen Kontakt. ↪ 6.3 *Der soziale Kontakt*, S.148

¹⁰¹ Schittich, C., 2010 S | ¹⁰² vgl. Bihler, M., 2004, S.35 | ¹⁰³ vgl. ebd., S.40 | ¹⁰⁴ vgl. Hoffmann-Axethelm, D., 2016, S.72 | ¹⁰⁵ ebd. S.72 | ¹⁰⁶ Hoffmann-Axethelm, D., 2016, S. 78 | ¹⁰⁷ Interview mit MA 19 – Gestaltung öffentlicher Raum

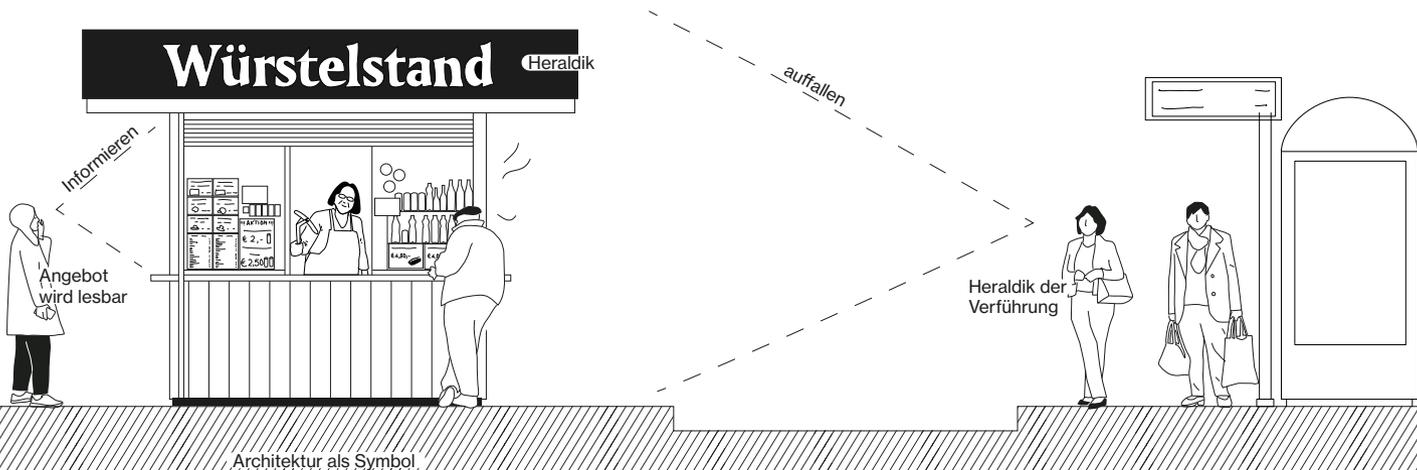


5.2 SIGNALETIK

Die Architektur des Kiosks stellt ein Symbol für schnelles Essen dar. Auf die reduzierte Kiste werden große Schilder mit Schriftzug montiert. „Kebab“, „Noodles“, „Kaffee“, „Sushi“, „Bosna“, „Würstel“ sind die Schlagworte, die direkt über deren Warenangebot Auskunft geben. Der zusätzlich angebrachte Schriftzug dient als Wortmarke und als Kommunikationssystem zwischen KundInnen und Angebot.¹⁰⁸ [Abb.29] Es wird versucht mit der Heraldik zu verführen, vergleichsweise wie beim Strip von Las Vegas.¹⁰⁹ Wenn Interesse besteht etwas zu konsumieren, tritt der Vorbeigehende näher an den Stand, um das Sortiment genauer zu studieren. Die Speisekarte befindet sich meist in Aughöhe bzw. im Überkopfbereich. Bei näherer Betrachtung werden

Abb.27

Heraldik der Verführung
[vgl. Learning from Las Vegas]



Architektur als Symbol

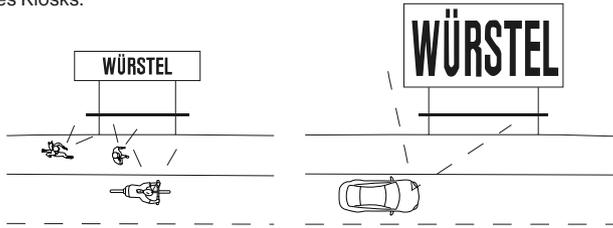
Kiosk = Schnelle Verpflegung

immer mehr Informationen sichtbar: die Sticker von Tourismusbewertungen, Zeitungsartikel über den Verkaufsstand, „Bitte Pssst!“ Schilder. [Abb.27]

Handgeschriebene oder selbstgefertigte Schilder suggerieren von Hand zubereitete Speisen, wohingegen die normierten Hinweistafeln auf ein *standardisiertes* Warenangebot schließen lassen.¹¹⁰

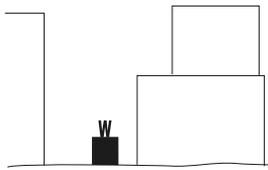
Gewisse Hinweisschilder, wie „typisch Wienerisch“ oder „das Wiener Original“ zielen in ihrer Kommunikation auf TouristInnen ab. Andere InhaberInnen setzen auf ihre StammkundInnen und werben kaum für NeukundInnen. Zweitere fallen kaum auf, die Schilder sind verblichen und zurückhaltend, aber Kundschaft ist stets aufzufinden.

Abb.28
Anpassung der Signaletik in Abhängigkeit zur Lage des Kiosks.



anpassen

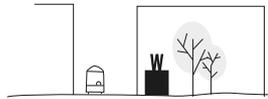
auffallen



Distanz nahe



Distanz weit



Stadt



Peripherie

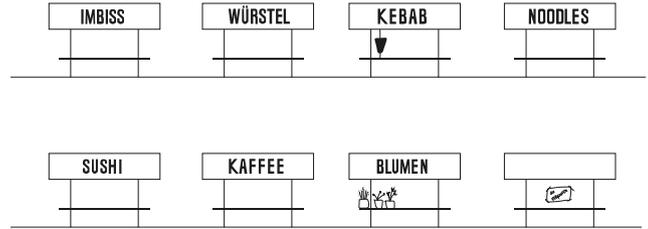


offen



versteckt

Abb.29
Wortmarke fungiert als Kommunikationsmittel



Je nach Geschwindigkeit, mit der sich jemand auf einen Stand zu bewegt, wird die Größe der Schilder angepasst. An Autostraßen gelegene Stände sind mit größeren Schildern versehen. Bei innerstädtischen Ständen, die hauptsächlich auf FußgängerInnen als Kundenschaft ausgerichtet sind, sind die Schilder dezenter gestaltet. Die zurückhaltenden Werbeanlagen der innerstädtischen Verkaufsstände hängen zudem auch mit dem einzuhaltenden Gestaltungskonzept der Stadtverwaltung zusammen. [Abb.28]

108 vgl. Venturi, R., Scott Brown, D., Izenour, 1972, S. 19 | 109 vgl. ebd. S. 20 | 110 vgl. Hanzer, M., 2009, S.153 | 111 Magistrat der Stadt Wien MA 19, 2018 | 112 Tillner, S., MA18, 2000, S.97 | 113 vgl. ebd., S.97 | 114 RIS - Sperrzeitenverordnung 1998

5.3 TAG – NACHT

Das Erscheinungsbild des Kiosks hängt mit der Tageszeit zusammen. [Abb.30] Der Verkaufsstand, der bei Tageslicht eine „Transparenz anstreben“¹¹¹ soll, erhellt zur späteren Stunde wie ein „strahlender Kubus“¹¹² die Straße. Die Helligkeit dient nicht nur zum Auffallen bei den KundInnen, sondern wie in ↪ 3.3 *Der Musterkiosk*, S.44 schon erwähnt, vermittelt sie auch ein Sicherheitsgefühl. Diese „strahlenden Kuben“ wurden beispielsweise im Zuge der Gürtelsanierung um 2000 gezielt eingesetzt, um Aufenthaltsqualität zu generieren.¹¹³

Der Würstelstand hat eine gesonderte Öffnungszeitenregelung. Diese besagt, dass ein Verkaufsstand – „soweit er vom Erscheinungsbild her als Würstelstand

ausgeübt wird“ – Öffnungszeiten von 7:00-04:00 haben darf.¹¹⁴ Das macht den Würstelstand in Wien zum fast einzigen Essensversorger, der bis in die Morgenstunden geöffnet haben kann. In den 1980ern waren die Würstelstände oftmals die einzigen, die spät nachts noch etwas zu trinken oder zu essen angeboten haben. Mittlerweile hat sich das Versorgerangebot ausgeweitet. Nichtsdestotrotz ist der Würstelstand bis heute ein Ort, der zum Wiener Stadt- und Nachtleben beiträgt.

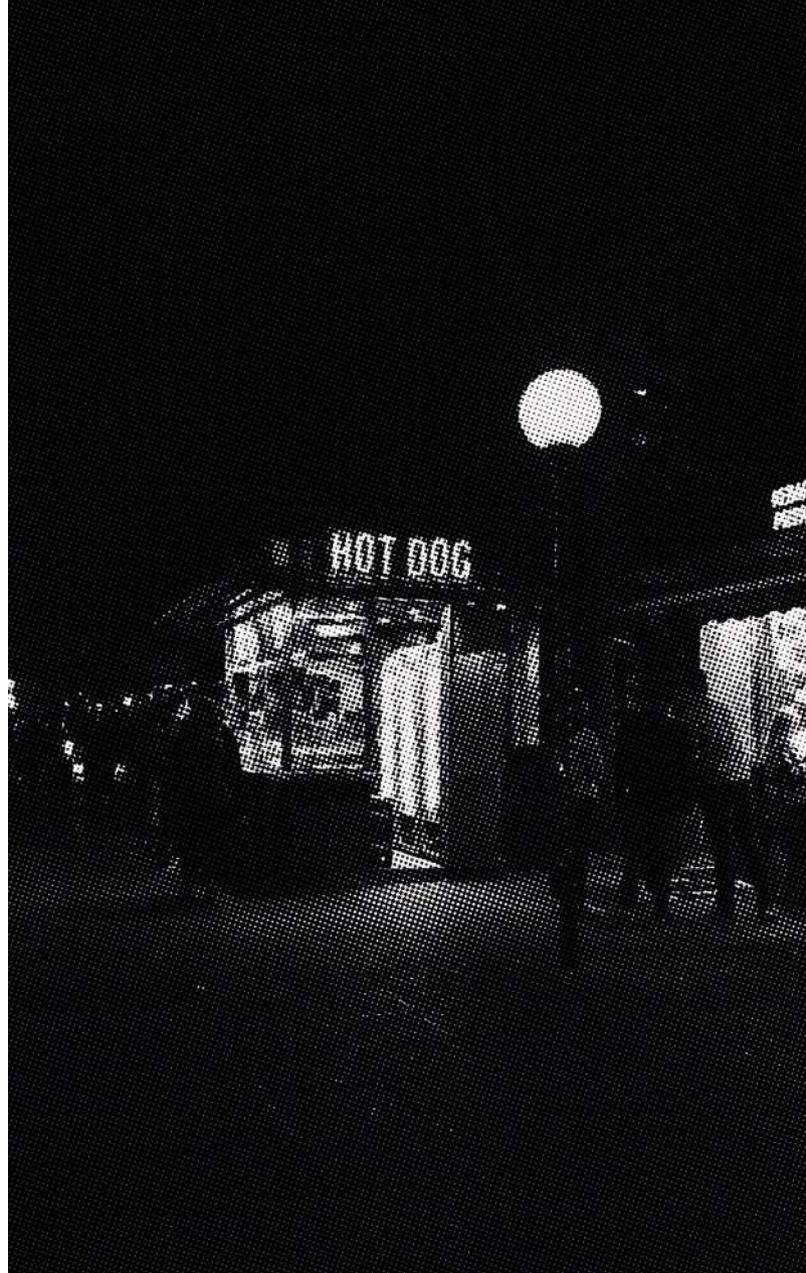
Auf den folgenden Seiten werden ausgewählte Würstelstände jeweils bei Tag und Nacht gezeigt. Die Bilder zeigen auf einen Blick, welche Rolle Licht für das Erscheinungsbild des Kiosks spielt.

Abb.30

Licht verändert das Erscheinungsbild eines Kiosks













5.4 BEWEGUNGEN

„Es geht bei Mikroarchitekturen keinen falls um den Verzicht von Qualität, sondern vielmehr um Innovationen ganz nach dem vitruvianischen Ideal; funktional, konstruktiv und gestalterisch. Die Stadtmöbel sind meist unsichtbar, unaufdringlich und trotzdem hoch effizient.“¹¹⁵

Kioske werden durch ihre minimale Größe als Mikroarchitektur bezeichnet. Das Wort „Mikro“ aus dem Griechischen bedeutet schlicht, klein.¹¹⁶ Bei der Reduktion der Architektur geht es darum die Funktionen beizubehalten und eine optimale Nutzung des Innenraums zu generieren. Das Hauptaugenmerk ist auf die Bewegung des Menschen im Raum zu legen. Die Architektur ist anhand dieser Bewegungen mit effizienter Einrichtung, die auf ergonomische Bewegungsabläufe, wenige Handgriffe und gut erreichbare Verstaumöglichkeiten zielt, auszustatten.¹¹⁷

Folgende Beispiele beschäftigten sich mit der optimierten bzw. komprimierten Raumnutzung einer Küche, wie der eines Imbissstandes. Margarete Schütte-Lihotzky hat mit der von ihr 1926 entworfenen Frankfurter Küche einen großen Beitrag für den funktionsoptimierten Küchenausbau geleistet. Durch die von ihr genau studierten Bewegungsabläufe konnte die Küche für die Verwendung von einer Person optimal ausgestattet werden. Das Verstauen, Zubereiten sowie Kochen mit kurzen Bewegungsabläufen ermöglicht eine Reduktion des Zeitaufwandes, wodurch Ressourcen für andere Erledigungen bleiben. Diese rationalisierte Küche war der Startpunkt der Einbauküchen.

Ein weiteres Beispiel ist die funktionskomprimierte Flugzeugküche, in der auf kleinstem Raum verstaub, gekühlt, zubereitet und angerichtet wird. Dabei ist alles optimal positioniert, damit der Bewegungsablauf in dem „verdichteten Raumgefüge“ reibungslos ablaufen kann. Dieses rationalisierte Denken spielt auch eine elementare Rolle bei der Ausgestaltung der Verkaufsstände. Der enge Innenraum wird nutzungsoptimiert

eingrichtet und an die Bewegungsabläufe einer Person angepasst.¹¹⁸

Mensch – Architektur

„Mikroarchitektur nähert sich den Spielregeln des Produktdesigns an. Da Nutzer und Objekte annähernd die gleiche Größe haben können, findet eine Begegnung auf Augenhöhe statt. Das hat Folgen: Intensiver zu berücksichtigen ist die Bewegung des Nutzers und sein Verhältnis zum Objekt während der Verwendung. [...] Es geht letztendlich um das Verhalten im Raum und um soziale Aktionen.“¹¹⁹

In der Regel wird der Imbiss von einer Person betrieben. Diese Person hat eine minimale Bewegungsfläche im Innenraum. Der Dialog zwischen Innen und Außen findet bei einem Kiosk über die Durchreiche statt. Die Person im Inneren steht etwas erhöht und bekommt so einen besseren Überblick über die Umgebung. Der Tresen unmittelbar vor der Fensteröffnung schafft Distanz, ohne dabei die Trennung zwischen Innen- und Außenraum zu verstärken. Das ambulante Merkmal des Schnellimbisses wird bei der Höhe des Tresens ersichtlich, die je nach Topografie variiert und für den Verzehr der Mahlzeit im Stehen bemessen ist. Auf Personen, die den Tresen aus Gründen der Körpergröße oder Bewegungseinschränkungen nicht erreichen können, wird keine Rücksicht genommen.

Ich notierte während meiner Ortsbegehungen die Bewegungsabläufe der Würstelkochenden. Dabei lassen sich wiederholende Bewegungen beobachten:

Das Wenden der Würste am Grill, der Griff zum Brot mit dem anschließenden Schneiden am naheliegenden Brett, das Öffnen der Kühlschranklade mit dem Griff zur Getränkedose, das Durchreichen des Pappellers. All diese Bewegungen sind automatisierte Handgriffe und benötigen kein Überlegen. [Abb.31]

¹¹⁵ Haack, L., Höpfner, J., 2010 S.11 | ¹¹⁶ vgl. ebd., S.11 | ¹¹⁷ vgl. ebd., S.11 | ¹¹⁸ vgl. ebd., S.13 | ¹¹⁹ Karthöfer, G., 2010, S.39

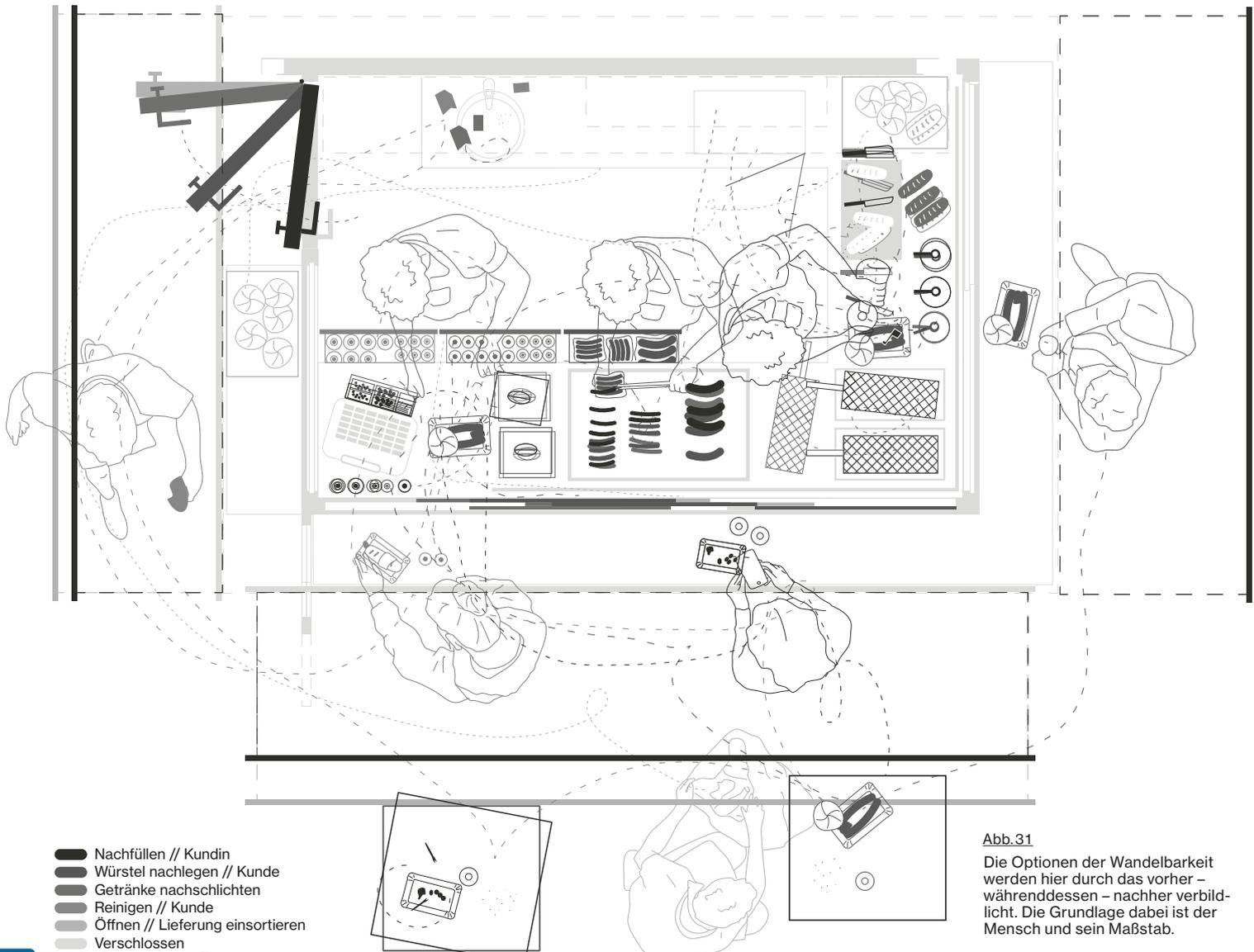


Abb.31

Die Optionen der Wandelbarkeit werden hier durch das vorher – währenddessen – nachher verbildlicht. Die Grundlage dabei ist der Mensch und sein Maßstab.

Architektur – Mensch

Die Bewegungen der Architektur selbst werden beim morgendlichen Öffnen des Standes ersichtlich: Der Eingang in den Innenraum ist nur durch eine schmale Tür möglich. Die Fensterläden bzw. integrierten Rollläden, die den Stand über Nacht verschlossen halten, werden geöffnet. Je nach Sonnenstand werden die Markisen ausgefahren, die im Laufe des Tages noch angepasst werden können. Die Stehtische und Sitzmöbel werden aufgestellt, Mistkübel positioniert. Die frische Ware wird verstaut und alle Vorbereitungen im Inneren werden durchgeführt. Der Würstelstand ist nun für Kundschaft bereit.

Der Stauraum scheint hingegen meistens zu gering auszufallen, sodass sich Getränkekisten im Inneren stapeln. Oft werden kleine, verschließbare Lagerflächen außerhalb des Kiosks aufgestellt oder extra Lagerräume in unmittelbarer Nähe angemietet. Hier und da muss auch das Auto als Staufläche herhalten.¹²⁰

5.5 DIE RESSOURCEN

Ein Schnitt durch einen Kiosk beschreibt die benötigten Ressourcen für das in Betrieb nehmen eines Würstelstand.¹²¹ [Abb. 32]

Strom

Unmittelbar an jedem fixen Verkaufsstand ist ein Stromkasten positioniert. Dieser ermöglicht die Stromzufuhr für den Grill, Kühlschrank, Licht etc. im Würstelstand. Freiliegende Leitungen sind nicht zulässig.

Wasser

Die meisten fixen Stände verfügen über einen Wasser- und Kanalanschluss. Teilweise müssen Verkaufsstände ohne solche Anschlüsse auskommen.

Abfall

Beim Beantragen einer Standbewilligung muss ein Abfallkonzept vorgelegt werden. Hierbei müssen die anfallenden Abfälle definiert und ein Entsorgungsplan erstellt werden. Jeder Würstelstand verfügt meist über einen ca. 120 L fassenden Restmüllkübel, der je nach Bedarf durch die Magistratabteilung 48 (MA 48) entleert wird. Flaschen und Dosen müssen die BetreiberInnen eigenständig trennen und entsorgen. Manche Stände arbeiten mit einem Pfandsystem, um weniger Abfall zu erzeugen. Andere haben bei ihren Mistkübeln ein Trennsystem eingeplant, damit direkt Dosen von Papiertellern getrennt werden.

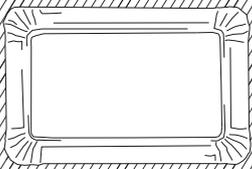
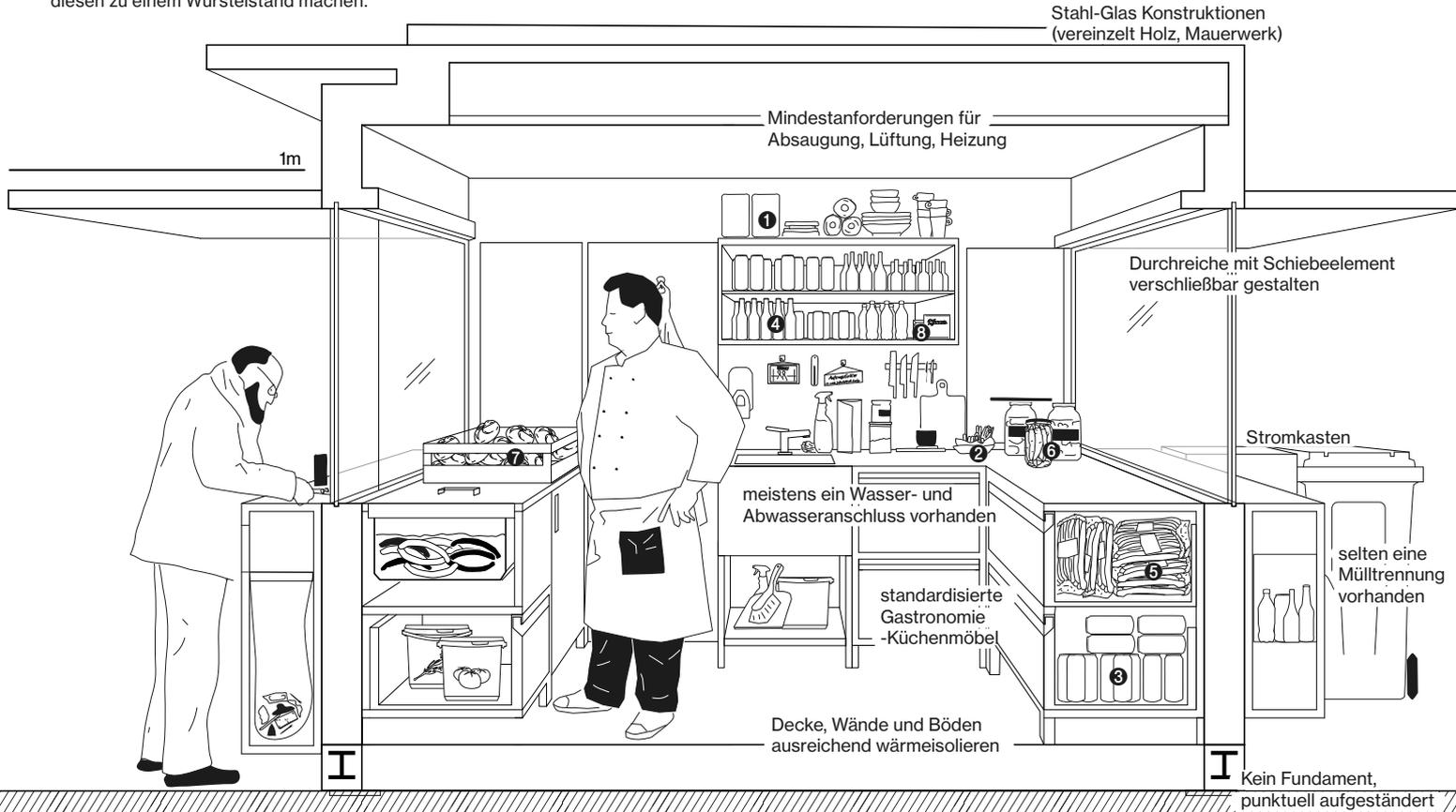
Raumklima

Dem Kiosk sind Mindestanforderungen bezüglich des Raumklimas (Absaugung, Lüftung, Heizung) für die darin Arbeitenden gestellt. Für eine geringe Geruchsbelastung im Außenraum muss ebenfalls gesorgt werden.

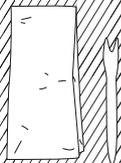
Um die Kälteeinwirkung im Winter reduzieren zu können, ist die Durchreiche mit Schiebeelementen verschließbar zu gestalten und eine Heizung (integrierte Fußbodenheizung, Infrarotstrahler oder Heizlüfter) einzuplanen. Decken, Wände und Böden von Kiosken sind wärmeisoliert auszuführen.

Abb.32

Schnitt durch einen Kiosk mit den nötigen Ressourcen und Essentials, die diesen zu einem Würstelstand machen.



1 Pappteller



2 Serviette, Holzgabel



3 Dosengeränk



5 Würstel



6 Pfefferoni



7 Gebäck



8 Manner-Schnitten

4 Kracherl

5.6 DIE WÜRSTELSTAND-ESSENTIALS INKL. GLOSSAR

Das Angebot kann von Würstelstand zu Würstelstand variieren. Neun essenzielle Dinge, die zu einer Selbststilisierung führen, lassen sich hingegen an nahezu jedem Stand finden. Für einige Begriffe hat sich zudem ein unverwechselbares Vokabular entwickelt. [Abb.32]

1 Der Pappteller

Die spezielle rechteckige Form wird auch als Wurstpappe bezeichnet. Sie dient dazu die gebratene oder gekochte Wurst zu servieren.

2 Die Serviette und die Holzgabel

Die Serviette dient dazu während und nach einer Mahlzeit die Lippen abzutupfen oder die Finger abzuwischen.

Die Pommesgabel ist ein Einweg-Essbesteck meist aus Holz mit zwei bis drei Zacken, die für den Verzehr zu geschnittenen Bratwürsten oder Pommes frites beigegeben werden.

3 Das Dosengetränk

Die meisten Stände bieten Bier aus Dosen an. In Mundart kann so auch ein „Sechzehnerblech“ bestellt werden. So wird

eine Dose „Ottakringer“ Bier bezeichnet, deren Brauerei sich in Ottakring, dem 16. Wiener Gemeindebezirk, befindet.

4 Das Kracherl

Der Name stammt von dem krachenden Geräusch, den die Limonade-Flasche mit Himbeergeschmack beim Öffnen des speziellen Verschlusses macht.

5 Die Würstel

Die namensgebende Ware der Würstelstände ist das Würstel. Würstel aus allen Ländern treffen hier zusammen. Hier liegen die slowenische Krainer neben der ungarischen Debreziner, der tschechischen Klobasse, der deutsch-österreichischen Frankfurter und der oberösterreichischen Käsekrainer, die die

beliebteste Wurst am Würstelstand ist. Alle angeführten Würste gehören zum Standardangebot.

6 Die Pfefferoni (Mundart: A Öliche) Als scharfe Abwechslung kann eingelegtes Gemüse dazu bestellt werden. Auch Salzgurken (Mundart: Krokodü) oder Perlzwiebel (Mundart: Glasaug') lassen sich ebenfalls an so gut wie jedem Würstelstand finden.

7 Das Gebäck

In den meisten Fällen kann zwischen einer Scheibe Brot oder einer Semmel gewählt werden. In Mundart wird das Randstück des Brotes oft Scherzel seltener Bugl genannt.

8 Die Manner-Schnitte

Die Josef Manner & Comp. AG ist eine traditionsreiche Wiener Süßwarenfabrik. Das bekannteste Produkt des Unternehmens ist die Manner-Schnitte. Eine Fabrik des Unternehmens befindet sich in Hernals, dem 17. Wiener Gemeindebezirk.

Würstelstand-Glossar:

Eitrige	Käsekrainer
Haaße / Burenheidl	Burenwurst / Klobasse
Bugl / Buckel	Scherzerl / Brotanschnitt
Krokodü	Salzgurke
A Öliche	Pfefferoni
Glasaug'	Perlzwiebel
A Schoafa	scharfer Senf
A G'schissener/ A SiaBa	süßer Senf
Sechzehner-Blech	Ottakringer Bierdose
Aber Jennifer!	Von Jennifer Rush abgeleitet (gesprochen: rasch); wenn es schnell gehen soll
Einspänner	Eine einzelne Wurst, die sonst paarweise verkauft wird, z.B. Frankfurter.

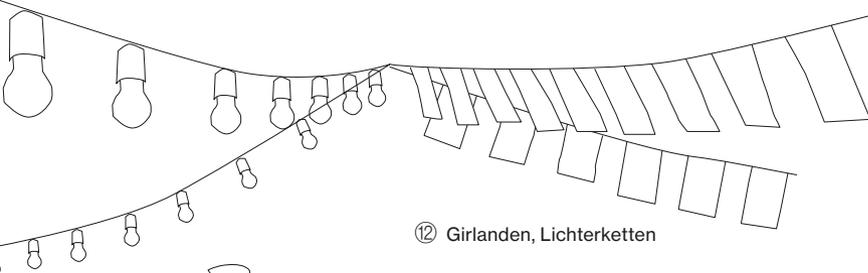
Legende:

- ① Sitzgelegenheit
- ② Stehtisch
- ③ Abfalleimer
- ④ Witterungsschutz
- ⑤ Werbefläche
- ⑥ Begrünung
- ⑦ persönliche Elemente
- ⑧ Handdesinfektionsmittel
- ⑨ Sticker
- ⑩ Heizstrahler
- ⑪ Graffiti
- ⑫ Girlanden/Lichterketten

Abb.33

Ergänzungen oder Adaptionen der BetreiberInnen an einem Beispiel-Kiosk der Typologie der dekorierten Kiste.

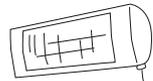




⑫ Girlanden, Lichterketten



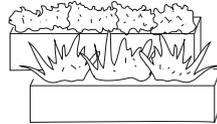
⑪ Graffiti



⑩ Heizstrahler



⑧ Handdesinfektionsmittel



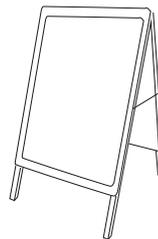
⑥ Begrünung



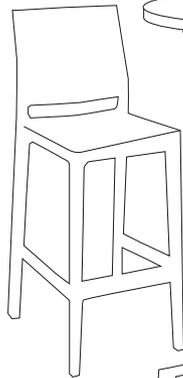
⑨ Sticker



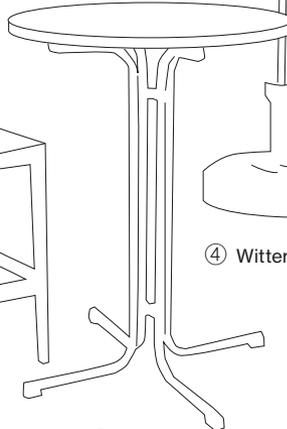
⑦ persönliche Elemente



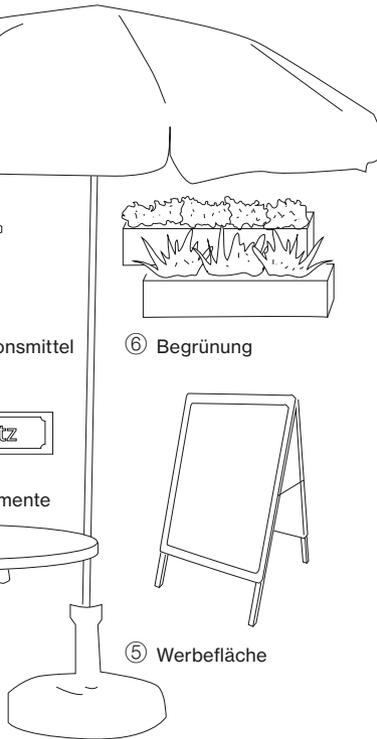
⑤ Werbefläche



① Sitzgelegenheit



② Stehtisch



④ Witterungsschutz



③ Abfalleimer

Abb.34

5.7 ADD-ONS [Abb.33, 34]

Kiosk-BetreiberInnen ergänzen oder adaptieren ihren Stand, um diesen attraktiver zu gestalten oder mehr Aufenthaltsqualität zu bieten. Sitzgelegenheiten ① beziehungsweise zusätzliche Stehtische ② laden die Kundschaft zum Verweilen ein. Zusätzliche Abfalleimer ③ ermöglichen das selbständige Entsorgen des Abfalls durch die KundInnen. Sonnenschirme ④ dienen als ergänzender Witterungsschutz. Viele Würstelstände haben im Winter zusätzlich montierte Heizstrahler ⑩. Aufgestellte A-Ständer ⑤ bewerben die Tagesangebote. Vereinzelt bieten Imbisse improvisierte Handwaschmöglichkeiten ⑧ an, die seit 2020 nach Beginn der COVID-19 Pandemie vermehrt vorzufinden sind. Vereinzelt werden Verkaufsstände mit Lichterketten, Girlanden, Festtagsschmuck ⑫ oder mit persönlichen Elementen ⑦ geschmückt. Um den Sitzbereich zu begrenzen oder Hausmauern zu verschönern, werden Blumentöpfe ⑥ aufgestellt. Oftmals sind durch Fremdeinwirkung Graffiti ⑪ oder Sticker ⑨ auf Ständen vorzufinden. All die individuell gestalteten Flächen rund um den Würstelstand sind Besonderheiten des Alltäglichen und wurden während meiner Begehungen aufgenommen.¹²²

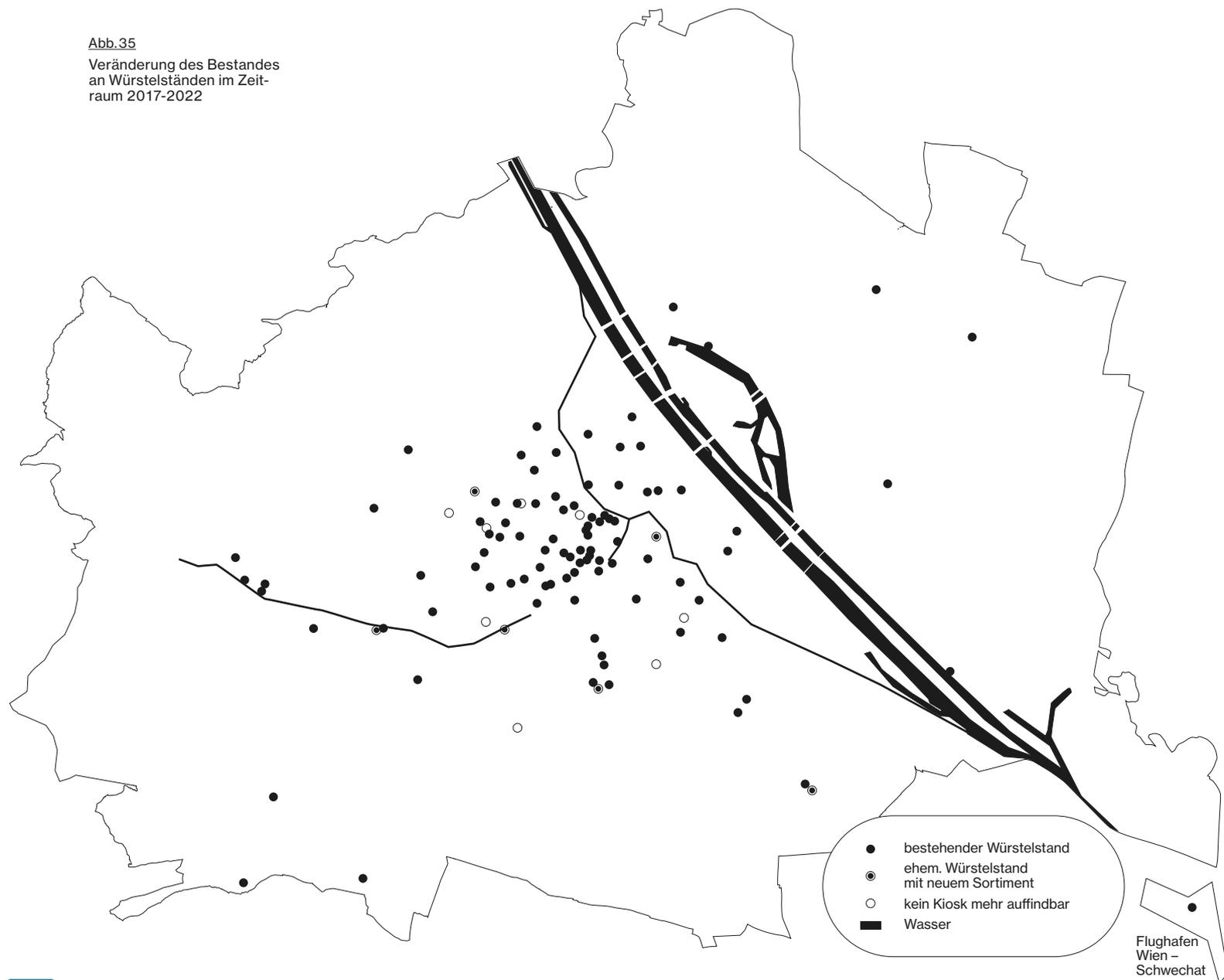
5.8 DAS VERSCHWINDEN

„Wiens Würstelstände am Verschwinden“¹²³ 2017 in wien.orf.at; „Warum immer mehr Würstelstände zusperrten“¹²⁴ 2018 in Kleine Zeitung; „Big Mac statt Käsekrainer: Immer weniger Würstelstände in Österreich“¹²⁵ 2019 in Die Presse

All diese Artikelüberschriften aus österreichischen Zeitschriften vermitteln dasselbe Bild: Die Anzahl der Würstelstände scheint immer geringer zu werden. Als Grund wird die steigende Konkurrenz der großen Fast-Food-Ketten sowie das Angebot an Fertigprodukten im

Abb.35

Veränderung des Bestandes
an Würstelständen im Zeit-
raum 2017-2022



Lebensmittelhandel und bei Bäckereien genannt. Ein weiterer Grund, der die Imbissstände vermehrt unter Druck setzt, sind die Lieferdienste. Die Bequemlichkeit sich frisch gekochtes Essen von Lieferdiensten nach Hause liefern zu lassen, gewinnt an Beliebtheit.

Zahlen der WKO zufolge kommt es aber, wie schon erwähnt, zu einer stetigen Abnahme der Anzahl an Imbissständen seit Beginn der Aufzeichnungen im Jahre 2012. Im Jahr 2013 wurde im Wiener Gebrauchsabgabegesetz festgeschrieben, dass neue Bewilligungen nur mehr mit maximal zehn Jahren Befristung ausgestellt werden. Bis spätestens 2018 mussten alle bestehenden Bewilligungen neu eingereicht werden. Einen offiziellen Grund für diese Gesetzesänderung nannte die Stadtverwaltung nicht. In einem Zeitungsartikel lässt sich folgender Verdacht finden: „*Es wird aber gemutmaßt, dass sich die Stadt nicht in einzelnen Rechtsverfahren mit alten Straßenständen, die seit Jahrzehnten nicht renoviert wurden, auseinandersetzen wollte. Daher wurden alle unbefristeten Bewilligungen entzogen, damit diese nun neu beantragt werden müssen.*“¹²⁶

Wenn der neue Antrag nicht genehmigt wurde, mussten die Verkaufsstände, die nicht mehr ins Stadtbild passten, abgebaut werden. Die Anzahl der abzubauenen Kioske war aber gering. Den betroffenen StandbesitzerInnen wurde von der Stadt ein alternativer Standort für ihren Verkaufsstand zur Verfügung gestellt.¹²⁷

Ein weiterer Eingriff in das System der Gastronomie war die Umstellung auf die Registrierkasse im Jahr 2017, um Transparenz zu schaffen. All diese Regulierungen hatten merkliche Auswirkungen auf die Anzahl der Verkaufsstände in Wien. Insgesamt sank die Zahl der WKO Mitgliedschaften für Würstel- und Kebabstände von 567 im Jahr 2012 auf 245 im Jahr 2018 um mehr als die Hälfte. Im Jahr 2020 kam es durch die COVID-19 Pandemie, mit den langen Lockdowns und

den komplexen Richtlinien der Stadt erneut zu einem starken Einbruch bei den betriebenen Imbissständen.¹²⁸ Im Jahr 2021 konnten nur mehr 154 Mitgliedschaften der Würstel- und Kebabstandgewerbe gezählt werden. ↪ 4.7 Würstelstand in Zahlen, S.94

Einige der verschwundenen Würstelstände konnten von mir durch bestehendes Bildmaterial verortet werden. [Abb.35] Die Grafik zeigt abgetragene Verkaufsstände sowie Stände, die mit anderem Angebot neu übernommen wurden. Ein Würstelstand (#36) wurde im Laufe meiner Recherche abgetragen. Wo zuvor noch ein Treffpunkt war, befindet sich nun lediglich ein schwarzer Asphaltfleck am Boden mit der Grundfläche des Würstelstandes. [Abb.36]

Einen direkten Vergleich zwischen leerstehenden und neueröffneten Imbissen konnte ich während meinem Beobachtungszeitraum ebenfalls verzeichnen. Im ersten Bezirk neben der Börse angrenzend an einen Park öffnete ein Würstelstand (#19) neu. Zuvor wurde die umliegende Fläche ausschließlich als Fußgängerverkehrsfläche genutzt. Jetzt treffen sich hier wieder Menschen in ihrer Mittagspause oder nach der Arbeit beim Würstelstand. [Abb.37]

Zu einem gänzlichen Verschwinden der Imbissstände in Wien wird es laut einem Interview mit einer Vertreterin der MA 19 aller Wahrscheinlichkeit nach nicht kommen, da laufend neue Anträge für Verkaufsstände in Wien eingereicht werden.¹²⁹ Das langjährige Bestehen vieler Stände seit den 1970ern (#52, #44) und der angeblich, älteste Würstelstandes (#83) in Döbling, den es vor den 1960ern bereits auf Rädern gegeben haben soll, sind weitere Indizien dafür, dass die Existenz der Würstelstände in nächster Zeit nicht bedroht ist.¹³⁰

¹²⁶ Hahn, A., Otte, J., 2018 | ¹²⁷ vgl. ebd. | ¹²⁸ vgl. Löffler, A., 2017 | ¹²⁹ Interview mit Stadt Wien 2019 | ¹³⁰ vgl. Würstelstand Leo, 2022

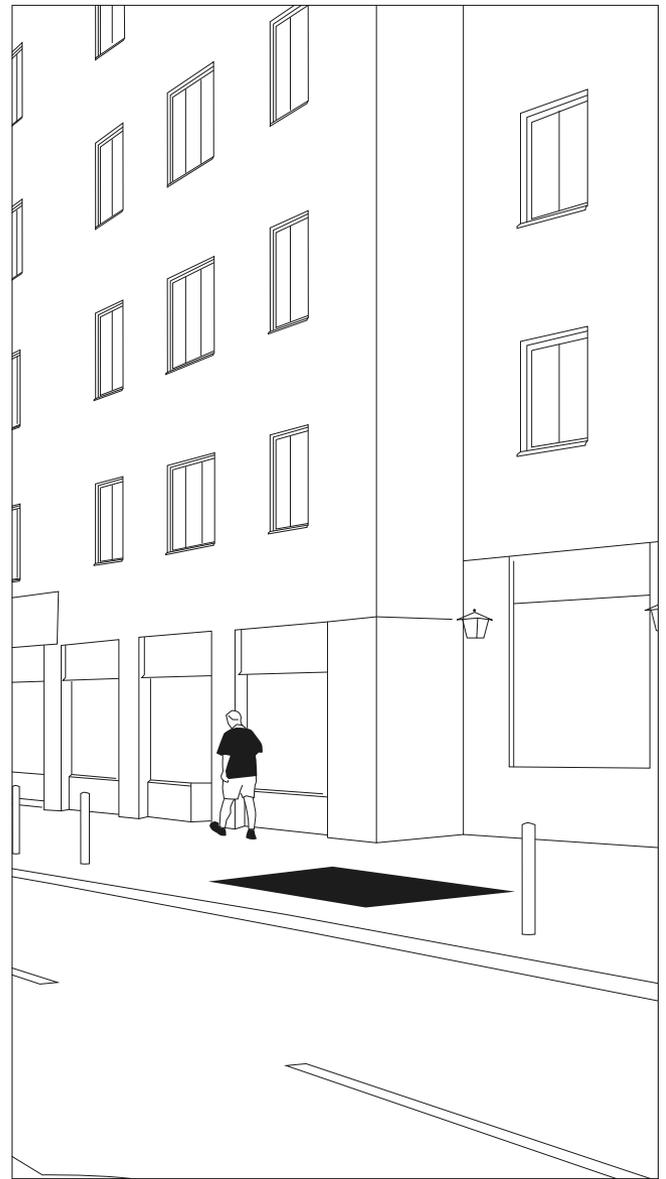
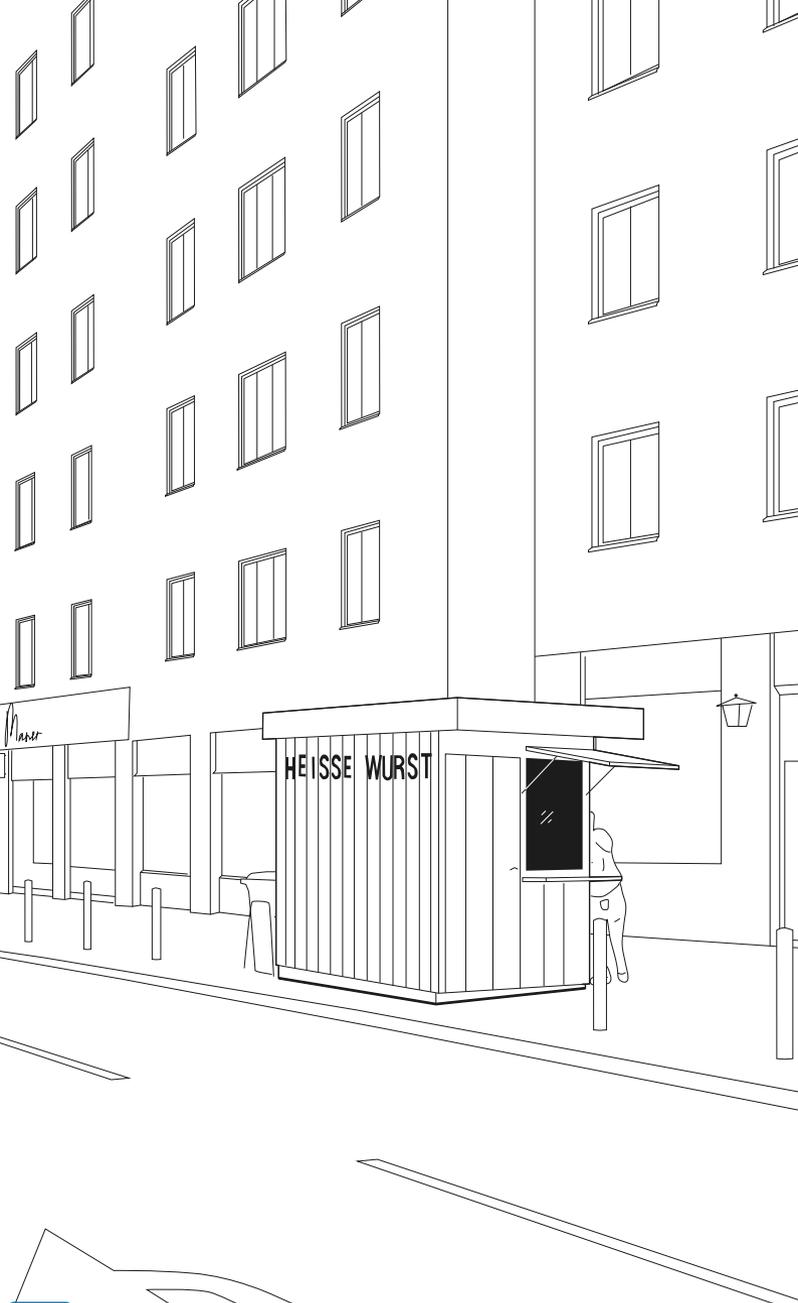


Abb.36

Die approbierte gedruckte Originalversion dieser Diplomarbeit ist in der TU Wien Bibliothek verfügbar.
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien Bibliothek.

Abb.37
Der Unterschied der Nutzung der Verkehrsfläche zwischen geöffnetem und geschlossenem Kiosk.



Geschlossen

Geöffnet

6.

Die Menschen
hinter und vor
dem Tresen

—

Beobachtungen

6.1 DIE WÜRSTELVERKÄUFERINNEN

Gesprächsausschnitte mit den Personen hinter dem Tresen [Abb.38]

„Ich arbeite hier sehr gerne. Man lernt so viele Menschen kennen. Ich bin jetzt schon neun Jahre in diesem Familienbetrieb. Die letzten zwei Jahre waren schwer*, das sagen auch die KundInnen, aber langsam wird es wieder besser.“

„Wir haben vor einem Monat neu eröffnet. Wir haben nicht mit so viel Kundschaft gerechnet. Aber es freut uns natürlich, dass es so gut läuft.“

„Langsam kommen wieder mehr am Abend. Ich bin sieben Tage die Woche an meinem Würstelstand. Manchmal übernimmt meine Frau den Sonntagsdienst.“

„Ich mache diesen Job so lange bis ich etwas Neues finde. Die Leute sind alle voll nett, aber der Gestank, der am Ende des Tages am Körper pickt, ist nicht zu ertragen.“

„Ich bin Angestellter. Man erlebt so einige Dinge, die um einen passieren. Es ist hier nie langweilig.“

„Wir haben nur untertags offen. Am Abend machen wir zu. Wir brauchen nicht die AlkoholikerInnen, die dann Unruhe stiften.“

* Anm.: begründet durch die COVID-19 Pandemie



6.2 DIE WÜRSTELSTANDKUNDINNEN

Gesprächsausschnitte mit den Personen vor dem Tresen [Abb.39]

„Endlich wieder ein Konzert* und im Anschluss ein Käsekrauter am Würstelstand. So wie es sich gehört.“

„Ein Snack zwischen dem Sightseeing muss sein und am Würstelstand muss man ja auch mal gewesen sein.“

„Nach dem Museumsbesuch passt das super. So können wir uns stärken und über die Ausstellung reden.“

„In der Mittagspause kommen wir manchmal her. Da können wir uns in die Sonne setzen und etwas Warmes essen.“

„Wir waren am Weg nachhause und hatten Hunger. Sonst hat hier in der Gegend nichts mehr offen.“



„Ich wohne nicht weit von hier. Wenn ich mal keine Lust habe zu kochen, hole ich beim Robert was.“

„Für den schnellen Snack zwischendurch ist das super. Keine lange Wartezeit und ein Hot Dog ist gut zum Mitnehmen.“

„Das ist mein und Bellos Stamplatz. Da haben wir alles gut im Überblick.“

„Ich esse nicht gerne auf der Straße und auch nicht im Stehen oder Gehen.“

„Es sind immer wieder dieselben Menschen hier, die sich treffen. Wir sind alle Witwer bzw. Singles. Da wartet keine Frau zuhause auf uns.“

„Die Karin, die Würstelstandwirtin, ist wie ein Orakel. Die kann man alles Fragen und sie weiß eine Antwort.“

* Anm.: begründet durch die COVID-19 Pandemie



6.3 DER SOZIALE KONTAKT

Die kleinen Kioske mit dem Interaktionsfenster weisen nicht nur ökonomische, sondern auch soziale Komponenten auf.¹³¹ Kioske sind entweder klassische Ein-Mann- bzw. Ein-Frau-Betriebe oder Unternehmen mit Angestellten. Die Arbeitsbedingungen sind nicht immer einfach. Im Sommer ist es im Kiosk meistens heiß und im Winter kalt, da kaum ein Stand ausreichend gedämmt ist. In manchen Fällen gibt es keine Toilette, weshalb oft BetreiberInnen ein Abkommen mit benachbarten Lokalen haben, um dessen WC zu benutzen. Je nach Lage und Uhrzeit stehen ein bis zwei Personen im Inneren des Kiosks. Zu den Stoßzeiten kann sich so eine Person um die KundInnen kümmern, die andere um die Zubereitung der Würstel.

Eine angenehme Atmosphäre, Freundlichkeit und Offenheit für kurze Gespräche sind maßgebend für einen erfolgreichen Stand. *„Die Imbißbude ist ihrer Geschichte und Funktion nach ein Ort der Notwendigkeit. Sie dient als Stätte der schnellen Befriedigung von Hungergefühlen oder Appetitanfällen und ist überdies eine Zwischenstation der Eiligen, ein Fluchtpunkt der Unbehausten, aber auch eine Anlaufstelle von Kommunikationsbedürftigen und -suchenden.“*¹³²

Die meiste Kommunikation findet zwischen kioskführender Person und KundIn statt. Bei stark frequentierten Ständen ist der Kontakt ein minimaler und sehr kurzgehaltener. Gelegentlich kommt man beim Warten in ein kurzes Gespräch mit anderen KundInnen.

Aus meinen Gesprächen mit StammkundInnen wurde klar, wie wichtig die Beziehung zu dem Menschen hinter dem Tresen für diese ist. Das Stammpublikum sucht in Kiosken eine Anlaufstelle oder Kontaktstelle.¹³³

Meine Feldforschung im innerstädtischen Gebiet hat gezeigt, dass sich je nach Uhrzeit und Wochentag unterschiedliche Menschen am Würstelstand aufhalten:

Vormittags ist noch wenig los. Daher öffnen die meisten Stände erst ab elf Uhr. Gegen Mittag kommen die ersten Gäste, TouristInnen und arbeitende Personen, die sich eine warme Mahlzeit holen. Am Nachmittag treffen sich Familien, FreundInnen, TouristInnen und ArbeitskollegInnen, die abends vereinzelt von KonzertbesucherInnen vor der Veranstaltung abgelöst werden. Gegen Mitternacht kommen die, die nach dem Abendprogramm noch hungrig sind, und die, die keinen anderen Ort für Gesellschaft finden. KellnerInnen am Nachhauseweg und TaxifahrerInnen in einer Fahrpause nutzen in den Morgenstunden den Würstelstand für eine schnelle Mahlzeit. Die übrige Kundschaft wirkt schon etwas müde und beeinträchtigt, wenn sie zur Sperrstunde um 04:00 früh den Würstelstand verlassen.

Verschiedene Verkaufskonzepte an Kiosken ziehen ein unterschiedliches Publikum an. So werden speziellere Würstelstände mit hochwertiger Wurst vermehrt von zahlungskräftiger Kundschaft besucht, wohingegen Stände mit großen Werbetafeln für billiges Bier gehäuft als „Trinker-Treff“ aufgesucht werden. Die Menge an Kiosken mit billigen Lockangeboten ist allerdings überschaubar und die Stände sind in erster Linie am Gürtel oder in den Randbezirken vorzufinden. Manche Würstelstände passen ihre Öffnungszeiten an, um keine AlkoholikerInnen oder Obdachlose anzuziehen. Sie schließen ihre Stände schon nach der abendlichen Stoßzeit und bleiben in den Abend- und Nachtstunden generell geschlossen. Andere Stände legen das Hauptaugenmerk auf „Nachtschwärmer“ und bleiben dafür untertags versperrt. Stände, die versuchen eine definierte Zielgruppe anzusprechen, sind z.B. die Sportler Oase #25 an der Prater Hauptallee neben dem Stadionbad und im Umfeld zahlreicher Sportplätze sowie

¹³¹ vgl. Meinharter, E., 2005 | ¹³² Wagner, C., 1995, S. 77 |
¹³³ vgl. Naumann, E., 2003, S.155-159

der Voga-Würstelstand #15 am Ring wenige Schritte von mehreren Nachtclubs entfernt, der die meiste Kundschaft in den Nachtstunden bewirbt.

Während meiner Recherche habe ich festgestellt, dass die typische Würstelstandkundschaft nicht einfach definiert werden kann, da die Reduktion auf eine Personengruppe nicht ausreichen würde. Zu unterschiedlich ist die Klientel abhängig von Lage des Kiosks, bevorzugter Zielgruppe und Tageszeit. Auch die Personen hinter dem Tresen sind hinsichtlich Alter, Geschlecht, Bildungsgrad und Persönlichkeit nicht einheitlich einzustufen.

6.4 DAS VERHALTEN

Bestellvorgang am Würstelstand [Abb.40]

Je nach Tageszeit 3 - 10 Minuten, Aufenthalt nach Bestellung 5 - 20 Minuten

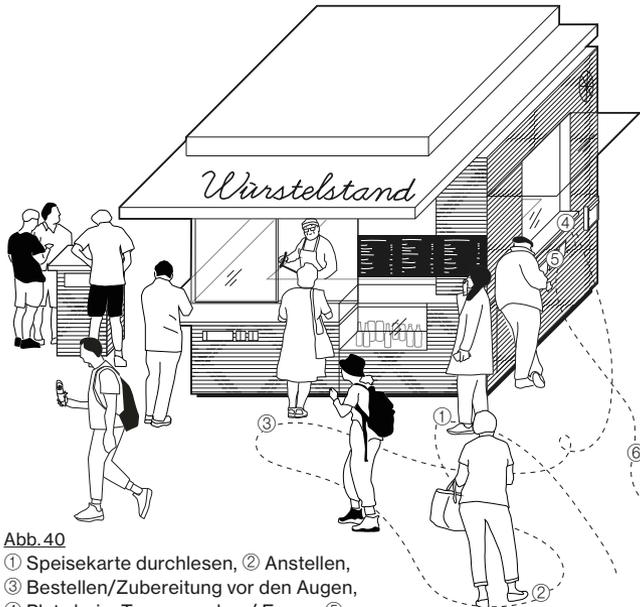


Abb.40

- ① Speisekarte durchlesen, ② Anstellen,
- ③ Bestellen/Zubereitung vor den Augen,
- ④ Platz beim Tresen suchen/ Essen, ⑤
- Abfall entsorgen (Pappsteller, Serviette,
- Dose), ⑥ Weiterziehen

09.03.22

#44, 17:30, 06., Würstelinsel – Durch die Öffnung wird ein Pappsteller mit mundgerecht geschnittenen Würstelstücken und einem in eine Serviette gewickelten Stück Brot hinübergereicht. In einem der Wurststücke steckt eine kleine Holzgabel mit zwei Zacken, die als Hilfe dient, die Stücke zum Mund zu führen. Ohne Eile wird die Wurst verzehrt. Währenddessen wird die Umgebung genau beobachtet. Zum Schluss wird mit der Serviette der Mund abgewischt und die schmutzig gewordenen Finger gesäubert. Das, was überbleibt, wird in den naheliegenden Abfalleimer geworfen. Schon wird der Platz an der Theke, an dem gerade das Würstel gegessen wurde, von neuer Kundschaft eingenommen.

Das Besteck ist auf das Minimum reduziert und nach dem Gebrauch zum Wegwerfen bestimmt.¹³⁴ Die klassischen Tischmanieren, wie wir sie von Klein auf beigebracht bekommen haben, finden am Würstelstand nicht statt. Es gibt keine Regeln der Verzehrsart, keine Richtung, in die das Besteck gedreht werden muss, wenn das Essen beendet ist. Der Würstelstand ist somit ein Ort, der im Widerspruch zu den traditionellen Essgewohnheiten bei Tisch mit Besteck und „Benimmregeln“ steht. „Der Schnellimbiss ermöglicht das entritualisierte Essen.“¹³⁵

¹³⁴ vgl. Naumann, E., 2003, S.155-159 | ¹³⁵ Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, S.53

Die formlosen „Benimmregeln“ spiegeln sich auch in der Möglichkeit, Kontakt mit anderen KundInnen aufzunehmen, wider. Selbst wenn die Kundschaft nicht das Gespräch sucht, entsteht durch das Nebeneinanderstehen am Tresen ein Gemeinschaftsgefühl. So ist es den individualistisch sozialisierten GroßstädterInnen möglich nicht allein zu essen.¹³⁶

6.5 DIE SPRACHE

Die Sprache, die für den Bestellvorgang verwendet wird, ist auf das Wesentliche reduziert. Gewisse „Redewendungen“ helfen bei der Bestellung und sind dem Kunden meist bekannt, der nur wenige Sekunden für die Entscheidung benötigt. „*Ketchup, Senf? Brot, Semmerl? 4,50, bitte!*“ Diese verkürzte Sprache ist regional unterschiedlich. In Berlin ist der Begriff „*Curry rot-weiß*“ allen bekannt. In Wien hingegen würde diese Bestellung nur fragende Blicke oder abfällige Kommentare auslösen. Der Wunsch nach „*Ana Haß'n*“ wird beim Wiener Würstelstand aber umgehend erfüllt.

Eine angeblich „original-wienerische“ Bestellung lautet: „*A Eitrige mit am Bugel und an g'schissanen*“ (Ein Käsekrainer mit einem Randstück Brot und Senf). Dieser Wortlaut wird in den wenigsten Fällen von den WirtInnen als Ernsthaft gesehen, von manchen sogar als „Blasphemie“ bezeichnet.¹³⁷

Der „Wiener Schmä“ ist bei manchen WürstelstandbetreiberInnen Teil der gesprochenen Sprache. Möglicherweise ist diese charakteristische wienerische Art der Kommunikation das, was den Würstelstand zu einer „Wiener Institution“ macht.

Es folgen ein paar Eindrücke der Sprache, die am Würstelstand in Wien von mir aufgezeichnet werden konnten:

- Wirt: Bitte schön, der Herr.
Kunde: Grüß' Sie. Käsekrainer aufgeschnitten, bitte.
W: Senf, Ketchup, der Herr?
K: Senf.
W: 3,80, bitte.
K: Danke.
- W: Bitte vielmals, die Dame.
[Kundin redet auf englisch mit ihren Freundinnen.]
W: What can I do for you?
K: A Hotdog, please.
W: Do you like ketchup or mustard?
K: Yes, ketchup, please.
W: Ok, so?
K: Yes, that looks enough, thanks.
W: 4,20€, danke schön.
- W: Grüß Gott.
K: A Käsekrainer und a ... Gösser.
K: Hätten's vielleicht a Ketchup a?
W: Ob ich ans hob oder woin's as dazua?
K: Dan's as dazua bitte.
W: Ollas?
K: Hättn's vielleicht noch so a Hoizgaberl?
W: Selbstverständlich.
Bitte vielmals.

6.6 DIE HALTUNG

Die Haltung und Bewegungsabläufe der Menschen wurden genau beobachtet, um ihr Verhalten und die Aneignung der bestehenden Architektur zu dokumentieren. [Abb. 38]

Das Anstellen

An so manchem Würstelstand bildet sich eine Schlange, meist zur Essenszeit. Nachdem die Speisekarte begutachtet wird, wird das Ende der Schlange gesucht und sich mit genügend Sicherheitsabstand (*COVID-19) angestellt. Manchmal entsteht ein kurzer Dialog mit den KundInnen in der Warteschlange.

Das Bestellen

Ist man nach kurzer Zeit vorne angekommen, wird in verkürzter Sprache die Bestellung aufgegeben und bezahlt. Es dauert nicht lange wird die Bestellung schon aus der Öffnung gereicht.

Der Verzehr

Neben der Schnelligkeit ist die Öffentlichkeit des Würstelstand ein großes Merkmal. Es wird in gewisser Weise vor allen Augen gegessen. Das Essen im Stehen kann selbst im Vorbeigehen beobachtet werden. Die Zwischenmahlzeit zum Mitnehmen wird hauptsächlich von jüngeren Personen gewählt. Je älter die Kundschaft, desto eher wählt sie den Stehplatz oder einen Sitzplatz in der Nähe.

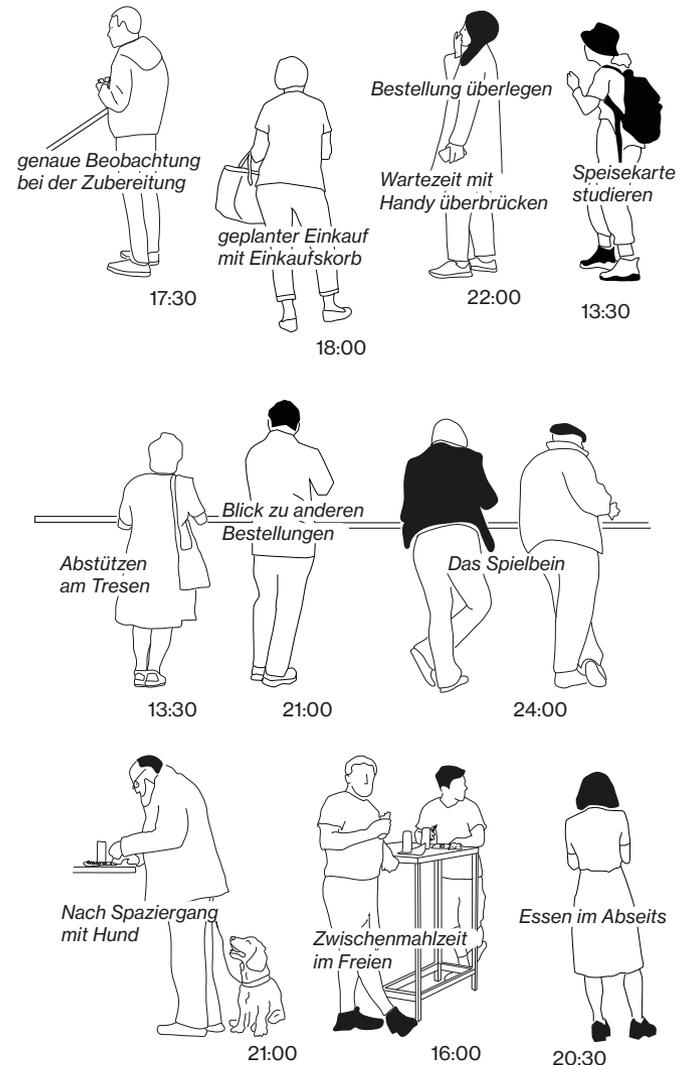


Abb.41.1 →

Die Haltung und Bewegungsabläufe der Menschen wurden genau beobachtet, um ihr Verhalten und die Aneignung der bestehenden Architektur zu dokumentieren.

Unterschiedliche Haltungen beim Verzehr:

Am Tresen/am Stehtisch

Das Essen im Stehen ist am Würstelstand meist Voraussetzung, denn nur selten steht ein Stuhl oder eine Bank zur Verfügung. Die Höhe des Tresens bei der Durchreiche variiert von Stand zu Stand. Ein Erwachsener hat meist gute Sicht und ausreichende Größe für die Interaktionen mit der oft erhöht stehenden Person im Inneren. Kinder oder kleinere Personen haben eine eingeschränkte Sicht ins Innere des Standes. So kann es passieren, dass das Stehen auf Zehenspitzen nötig wird, um an den Tresen zu gelangen. Menschen im Rollstuhl sind dabei ebenso eingeschränkt.

Zum Mitnehmen

Der Hotdog, ein in Brot gepacktes Würstel, eignet sich perfekt für ein Essen im Gehen. So erfolgt die Bestellung meist auch en passant.

Sitzplatz nach Gelegenheit

Auf Grund der oft fehlenden Sitzplätze bei einem Imbiss werden gelegentlich umliegende Parkbänke oder niedrige Mauern als Sitzgelegenheit genutzt.

Gemeinsam allein

Einzelne Personen bleiben meist am Tresen stehen, um ihre bestellte Mahlzeit zu verzehren. Unter Personen mit derselben Haltung entsteht oftmals ein Gemeinschaftsgefühl. Nicht selten resultiert daraus eine Unterhaltung mit dem benachbarten Gast.

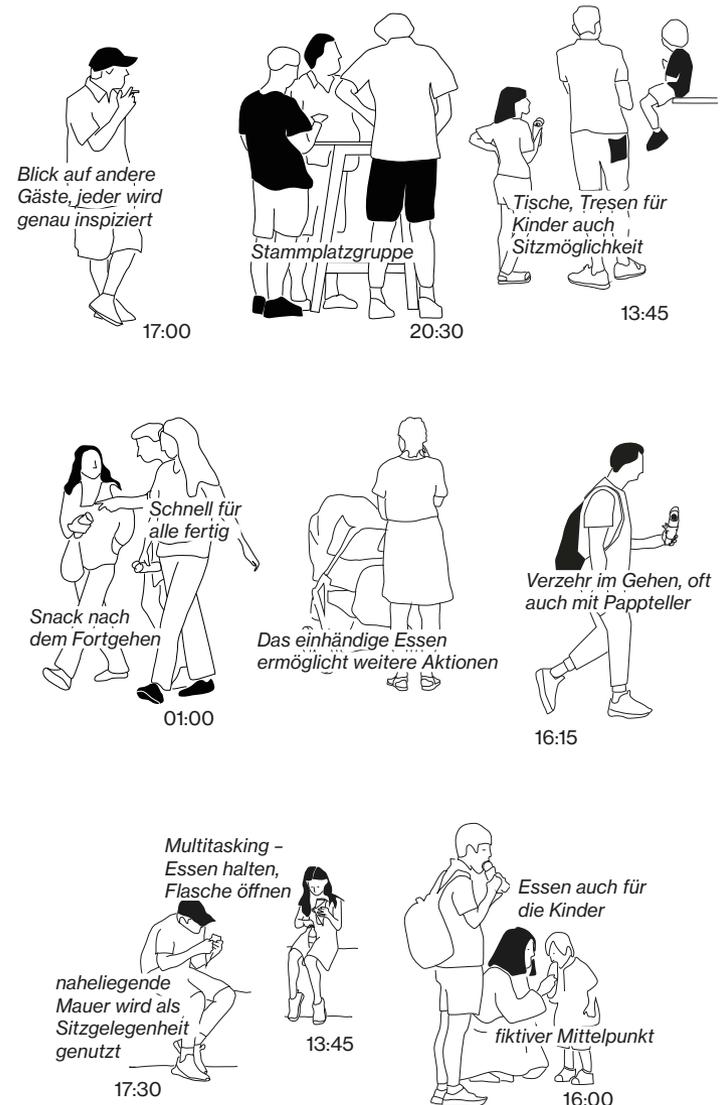


Abb.41.2 →

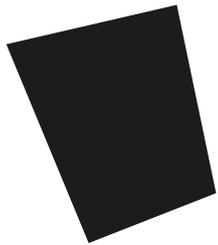
7.

Vier Wiener Würstelstände



Abb. 42

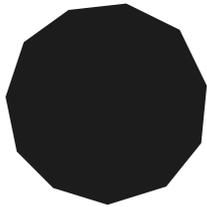
Vier ausgewählte Würstelstände



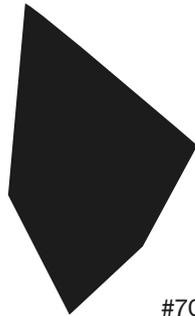
#04



#54



#30



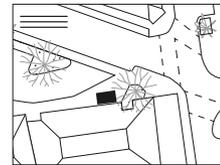
#70

Bezirk	Nummer	Typologie	Standort	m ²
01.,	#04	I. modernisierte Kiste	Kultur	- 8 m ²
02.,	#30	I. abgerundete Kiste	Park	- 11 m ²
08.,	#52	I. dekorierte Kiste	Park	- 6 m ²
14.,	#70	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten	- 12 m ²

In diesem Kapitel werden alle analysierten Themen an vier Würstelständen aufgezeigt. Diese Analyse der vier Würstelstände soll die bisherigen Erkenntnisse durch präzise Beispiele reflektieren und festigen. Die Stände wurden nach unterschiedlichen Typologien und Standorten im Wiener Stadtraum ausgewählt. Diese Gegenüberstellung soll helfen Ähnlichkeiten, Unterschiede, Besonderheiten etc. hervorzuheben und zu dokumentieren.

Aufgeteilt wird die grafische Analyse in drei Schritten:

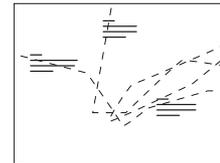
1. Übersicht über die Fakten des Würstelstandes
2. Information über die Geschichte, Architektur, angrenzender Raum und soziale Aspekte
3. Überlagerte Analyse: Abschließend werden alle behandelten Fragen übereinandergelegt, um so die gesammelte Information verknüpfen zu können. Die überlagerten Pläne bestehen aus der:



Städtebaulichen Analyse

[Plan]

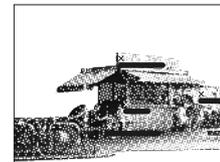
Umgebungsplan, kurze Beschreibung der urbanen Struktur



Sozialen Analyse

[Text]

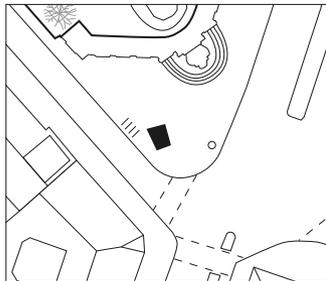
Gesprächsausschnitte
Beobachtungen
Wege der KundInnen



Architektonischen Analyse

[Bild und Text]

Bild des analysierten Würstelstand + Anmerkungen



#04

Bitzinger Würstelstand

Der Bitzinger Würstelstand ist auf dem Vorplatz der Albertina positioniert. Der freistehende Kiosk ist mit seiner Ausgabe auf die vorliegende FußgängerInnenverkehrsfläche ausgerichtet. In näherer Umgebung befinden sich Fahrradabstellplätze, ein Brunnen, ein Fiaker- und Taxistandplatz sowie eine Haltestelle für Stradtrundfahrtsbusse. Die gute Lage neben der Staatsoper, mehrerer Museen und einer hochfrequentierten Einkaufsstraße bringt durchgehend Kundenschaft aller Gesellschaftsschichten mit sich. Dieser Würstelstand zählt durch seine zentrale Lage und sein herausstechendes Design zu einem der bekanntesten in Wien.





Abb. 43

ca. 1962, temporärer
Verkaufsstand erkennbar

Abb. 44

1996, Links im Bild steht
ein grüner Kiosk

Abb. 45

2007, runder Kiosk

Historische Entwicklung

Anhand von historischem Bildmaterial war es möglich die Entwicklung der Verkaufsstandsarchitektur mit der umliegenden Platzgestaltung nachzuvollziehen. Auf dem ältesten Foto lässt sich nur ein Verkaufsstand erahnen, der möglicherweise noch täglich auf und abgebaut werden musste. [Abb. 43] In Fotoaufnahmen aus 1996 lässt sich ein grün lackierter Imbiss auf dem Platz erkennen. [Abb. 44] Zu der Zeit war der Vorplatz der Albertina noch vom Autoverkehr eingenommen. Der Verkaufsstand befand sich auf einer Verkehrsinsel und wurde von Autos umfahren. Eine Aufnahme aus 2007 zeigt den autofrei gestalteten Vorplatz mit einem zentral gelegenen, kleinen Imbissstand. [Abb. 45] Der jetzige Stand wurde 2008 von „Schubert und Schubert Architektur“ entworfen und gebaut. [Abb. 47]

Architektur

*„Aufgabenstellung war es den typischen Wiener Würstelstand architektonisch zu reflektieren und neu zu interpretieren, nicht zuletzt in seiner Rolle als Treffpunkt und Kommunikationsort für unterschiedlichste Kunden.“*¹³⁸ schreibt Schuberth zu seinem Entwurf.

Die Architektur des Standes ist modern und reduziert. Die Mistkübel sind im Stand integriert und durch verschiedene Öffnungen auf Mülltrennung ausgelegt. Der Tresen ragt nicht in den Straßenraum hinaus, sondern endet mit dem Volumen der Box. Ein Vordach aus Glas bietet Regenschutz. Die verglasten vier Seiten des Standes ermöglichen den BesucherInnen den Blick ins Innere des Standes. Umgekehrt bietet die Verglasung für die Person im Inneren einen guten Überblick auf die Umgebung. Neben dem Tresen über die vier Seiten der Kiste verläuft, sind zusätzlich Stehtische im Design der Mikroarchitektur aufgestellt. Das ermöglicht den BesucherInnen mehr Platz zum Verzehren ihrer Mahlzeit.

nachempfundenen Skulptur des bekannten Dürerhasen, der einen Bezug zur Albertina herstellen soll, geschmückt.

Verkaufsstände in Wien werden selten von ArchitektInnen gestaltet. Der Grund dafür ist laut Geschäftsführer Joseph Bitzinger der Kostenfaktor. Ein qualitatives Design zahlt sich nur an einem guten Standort, wie diesem aus, da es laut Bitzinger einen positiven Einfluss auf die Zahl der Kundschaft hat. Der Umsatz soll schon in den ersten Tagen nach Eröffnung um 50 % gestiegen sein.¹³⁹

Der angrenzende Raum

Der Verkaufsstand befindet auf einem stark frequentierten Platz. [Abb. 46] Das Stadtmobiliar auf diesem Platz wird von einem Brunnen, Fahrradabstellplätzen, einer modernen Litfaßsäule und dem Kiosk geprägt. Sitzgelegenheiten oder Begrünung sind nicht vorhanden. Die repräsentative Lage neben der Oper und vor der Albertina erlauben dem Kiosk keine auffällige Signaletik. Das moderne Erscheinungsbild des Würstelstands übernimmt aber dennoch eine kennzeichnende Rolle an diesem Ort.

Soziale Aspekte

Die Kundschaft an diesem Stand variiert je nach Tageszeit. Trotz der zentralen Lage sind nicht nur TouristInnen die vorrangige Kundschaft des Würstelstandes. Auch WienerInnen verbringen hier ihre Mittagspause oder holen sich eine Zwischenmahlzeit. Untertags bringen die umliegenden Kulturinstitutionen und die naheliegende Einkaufsstraße Kundschaft. Abends sorgt die Nachtgastronomie für hungrige KonsumentInnen.

← [Abb. 46](#)

Vergleich öffentlich zugänglicher und privater Raum

[Abb. 47](#) ↗

#04, überlagerte Analyse



Das Fassadenmaterial des Standes besteht neben der Verglasung aus dunklem Lochblech. Die Lüftung ist fast unsichtbar hinter einem Lochblech verbaut. Die Getränke sind in einer integrierten Vitrine ausgestellt. Am oberen Abschluss des Standes lässt sich das Angebot des Verkaufsstandes ablesen. Am perforierten, von hinten beleuchteten Lochblech sind die Worte „Bosna“ und „Würstel“ zu lesen. Die Ausgabe befindet sich unter dem herausragenden Vordach. Eines der markantesten Merkmale dieses Standes ist die ausgestellte Kunst am Dach. Aktuell wird dieses mit einer

Staatsoper, Burggarten, Albertina
Museum, Filmmuseum, Kärntner Straße –
Es gibt unzählige Attraktionen in der
Umgebung. Ein optimaler Standort für
einen Würstelstand.

Die Treppen beim Brunnen werden
als Sitzgelegenheit genutzt.

14:20
Unsere Kinder waren hungrig,
nachdem wir uns die ganze
Innere Stadt angesehen haben.

14:10
Wir waren gerade im Museum
und holen uns jetzt ein Würstel.

18:00
Wir trinken oft hier noch nach
der Arbeit ein Feierabendbier.

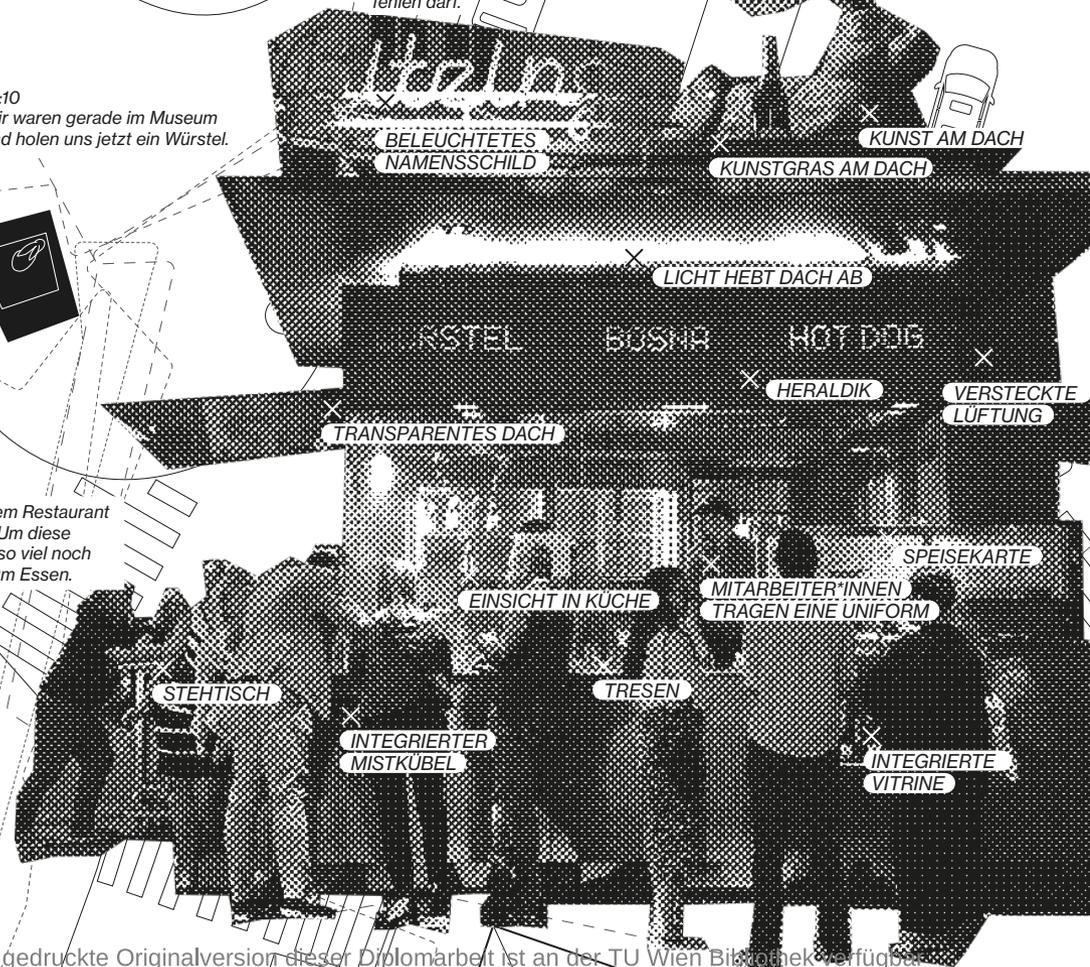
23:00
Ich arbeite in einem Restaurant
hier in der Nähe. Um diese
Uhrzeit hat nicht so viel noch
etwas warmes zum Essen.

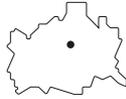
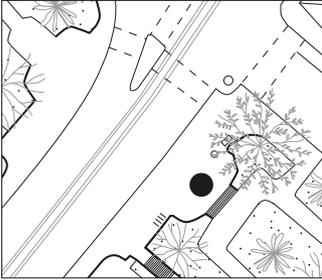
Auf schnelle Verpflegung
ausgerichtet – nur Stehplätze,
keine Sitzgelegenheiten

22:00
Wir waren gerade in der Oper
und stillen unseren Hunger hier
mit Bier und Würstel.

Hier sind immer zwei Angestellte im
Dienst. Einer kümmert sich um den
Grill, der andere um die KundInnen.

18:10
Wir haben online gelesen, dass
ein Besuch beim Würstelstand
bei einem Wienurlaub nicht
fehlen darf.





#30

Kaiserzeit Würstelstand

Der Kaiserzeit Würstelstand ist ein freistehender Rundbau am Anfang der Augartenbrücke. Der Kiosk ist am Gehweg gelegen und auf eine Seite hin geöffnet. In umliegender Nähe befinden sich viele Nachtclubs sowie die Gastrozeile am Donaukanal. Der Miteigentümer und Schauspieler Rubi Roubinek beschreibt seinen Würstelstand: „Es ist die Inszenierung. Man isst auch mit den Augen. Unser kleines Standl soll zum Verweilen einladen, Appetit machen und Nostalgie verbreiten.“¹⁴⁰





Abb. 48

1934, Augartenbrücke, unten mittig ist ein Kiosk erkennbar

Abb. 49

ca. 2014, Golden Gate Kiosk

Historische Einwicklung

Der Kiosk wurde im Jahr 1909 im Stil der Brücke erbaut und als Tabak-Trafik betrieben. [Abb.48] Seit den 1990ern wurde dieser zum Imbissstand umfunktioniert. [Abb.49] 2015 wurde er neu übernommen nach alten Plänen vollständig saniert. Der geschichtliche Bezug zur Kaiserzeit wird durch die plakative Eigenwerbung verstärkt. Das Kaiserpaar „Franz und Sissi“ ist mehrmals auf dem Verkaufsstand abgebildet. [Abb.51]

Architektur

Die Architektur des jetzigen Kiosks ist an das Erscheinungsbild der Brücke angepasst. Der Stahlbau verfügt über drei offenbare Fenster, die auf die Straßenseite gerichtet sind. Der Tresen ist an den meisten Seiten des Kiosks angebracht. Auf der „Rückseite“ des Standes befinden sich keine Öffnungen, wodurch sich Stauflächen in diesem Bereich im Inneren ergeben. Zusätzlich befindet sich unweit vom Stand ein externes Lager.

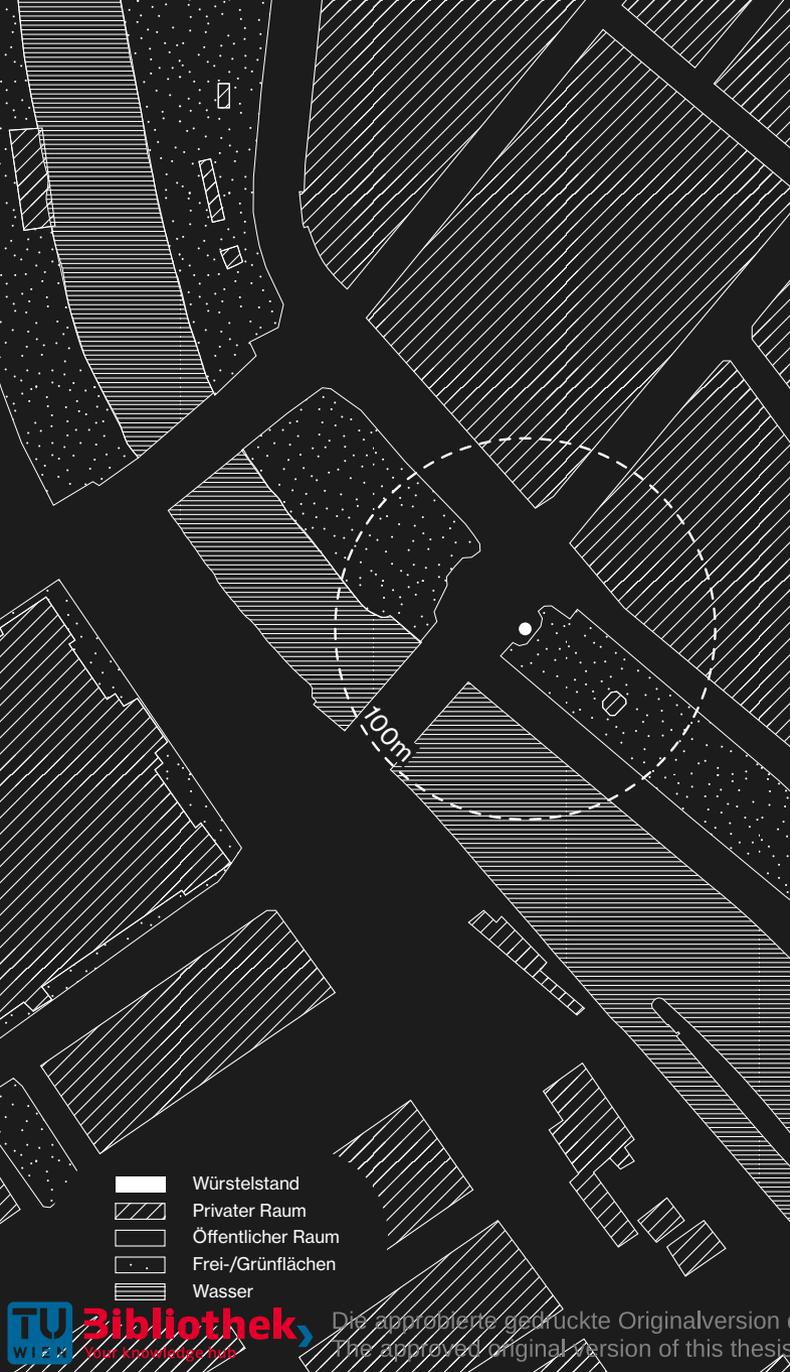
Der Kiosk ist mit Bildern des Kaiserpaares, die hie und da von Graffitis überdeckt werden, auffällig geschmückt. In der Nacht macht zudem ein zarter Neonschriftzug und ein plakativeres Leuchtschild auf den Würstelstand aufmerksam.

Der angrenzende Raum

Der Kiosk liegt unmittelbar neben einer Kreuzung, einem Park und dem Donaukanal. [Abb.50] Auf der Straßenseite des Kiosks ist der Gehweg recht breit. Der Radweg befindet sich auf der gegenüberliegenden Straßenseite, wodurch die Lage des Standes primär für FußgängerInnen reserviert ist. Tische mit Stühlen sowie Stehtische, die auf einer Seite des Standes aufgestellt sind, laden zum Verweilen ein.

Soziale Aspekte

Umgeben ist der Würstelstand von Wohnbauten sowie Bürogebäuden und dem Donaukanal. Dadurch ist bei jeder Tageszeit mit Kundschaft zu rechnen. Viele lassen sich beim Vorbeigehen zu einer Zwischenmahlzeit verführen, andere holen sich am Weg nachhause oder in der Mittagspause etwas zu essen.



← [Abb.50](#)

Vergleich öffentlich zugänglicher
und privater Raum

[Abb.51](#) ↗

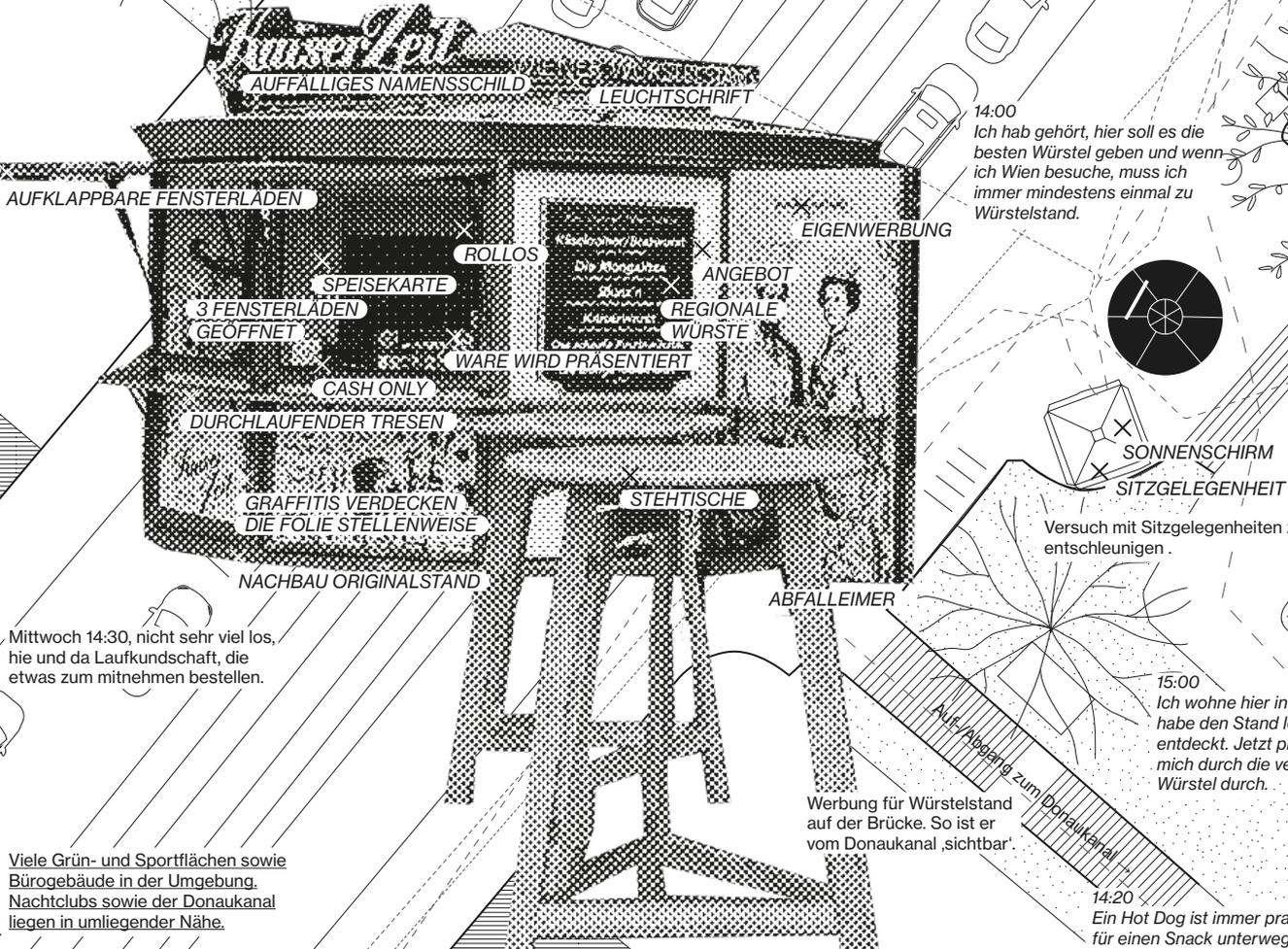
#30, überlagerte Analyse

140 Kaiserzeit, 2022

Bei Schlechtwetter schließt der Stand. Für die BetreiberInnen ist das Essen bei Regen zu ungemütlich. „Ist das Wetter für die Würst“, bleibt der Würstelstand Kaiserzeit geschlossen“

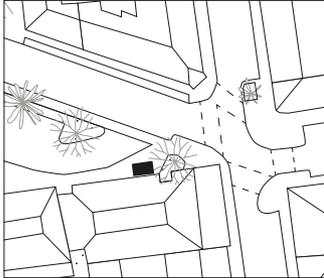
14:10
Hier wurde der Kunde eindeutig durch die Heraldik angelockt.

Verkaufskonzept: Hier gibt es regionale Grill- und Brühwurstspezialitäten.



Mittwoch 14:30, nicht sehr viel los, hie und da Laufkundschaft, die etwas zum mitnehmen bestellen.

Viele Grün- und Sportflächen sowie Bürogebäude in der Umgebung. Nachtclubs sowie der Donaukanal liegen in umliegender Nähe.



#52

Wiener Würstelstand

Der Wiener Würstelstand ist 2018 nach Jahren des Leerstands neu übernommen worden. Er ist der erste Bio-zertifizierte Würstelstand Wiens und verkauft ebenfalls fleischlose Würstel. Der Würstelstand wird von zwei Eigentümern mit Angestellten geführt. Für sie ist der Würstelstand ein klares Wiener Kulturgut:

„Wir wollen die klassische Würstelstand-Kultur neu wiederbeleben. Es geht uns überhaupt nicht darum, das, was am Würstelstand gut ist, anders zu machen, sondern eher zu bewahren. Aber man muss das ein oder andere Update vornehmen, damit es dieses Kulturgut auch in Zukunft noch gibt.“¹⁴¹ – Stefan Sengl



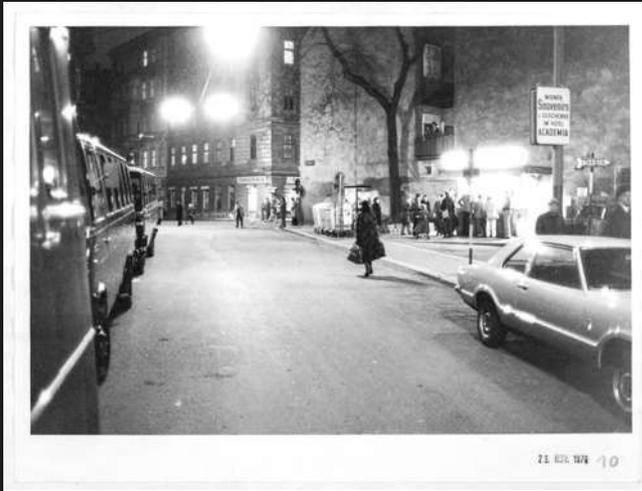


Abb.52

1979, rechts im Bild der Kiosk mit einer Kundschaft

Abb.53

1998, Kioskvorplatz hat sich zu heute leicht verändert

Historische Entwicklung

Die Fotorecherche hat gezeigt, dass dieser Stand schon seit den 70er Jahren an seinem jetzigen Standort bestanden hat. [Abb.52, 53, 55] Die Architektur der goldenen, reduzierten Metallbox ist ein charakteristischer Kioskbau aus den 60ern bzw. 70ern. Einige weitere Exemplare dieser Art lassen sich noch in Silber oder Gold in Wien finden.

Architektur

Der Kiosk ist auf drei Seiten mit je einem Schiebefenster öffentbar. Das Gold des Materials lässt den Verkaufsstand edler als die verbreiteteren Stände in Silber wirken. Die reduzierte Fläche im Innenraum verlangt das Anmieten einer externen Lagerfläche in unmittelbarer Nähe.

Der Stand steht mit minimalem Abstand an der Feuermauer des Nachbargebäudes. Die Feuermauer wird für Werbezwecke mit Kunstwerken von Streetart-KünstlerInnen genutzt.

Auf den offenen drei Seiten des Standes lässt sich eine integrierte Markise ausfahren, um vor Sonne bzw. Regen zu schützen. Selbstgebaute Tische mit Bänken und Stehtische laden zum Verweilen ein. Der Innenausbau ist sehr reduziert. Das originale „Wiener Würstelstand“-Schild lässt erkennen, dass hier Würstel verkauft werden, und bietet auf Grund des klassischen Erscheinungsbildes ein beliebtes Fotomotiv. Durch den Retro-Look des Kiosks ist er ebenfalls ein beliebter Drehort, unter anderem für die Kult-Krimireihe „Tatort“.

Der angrenzende Raum

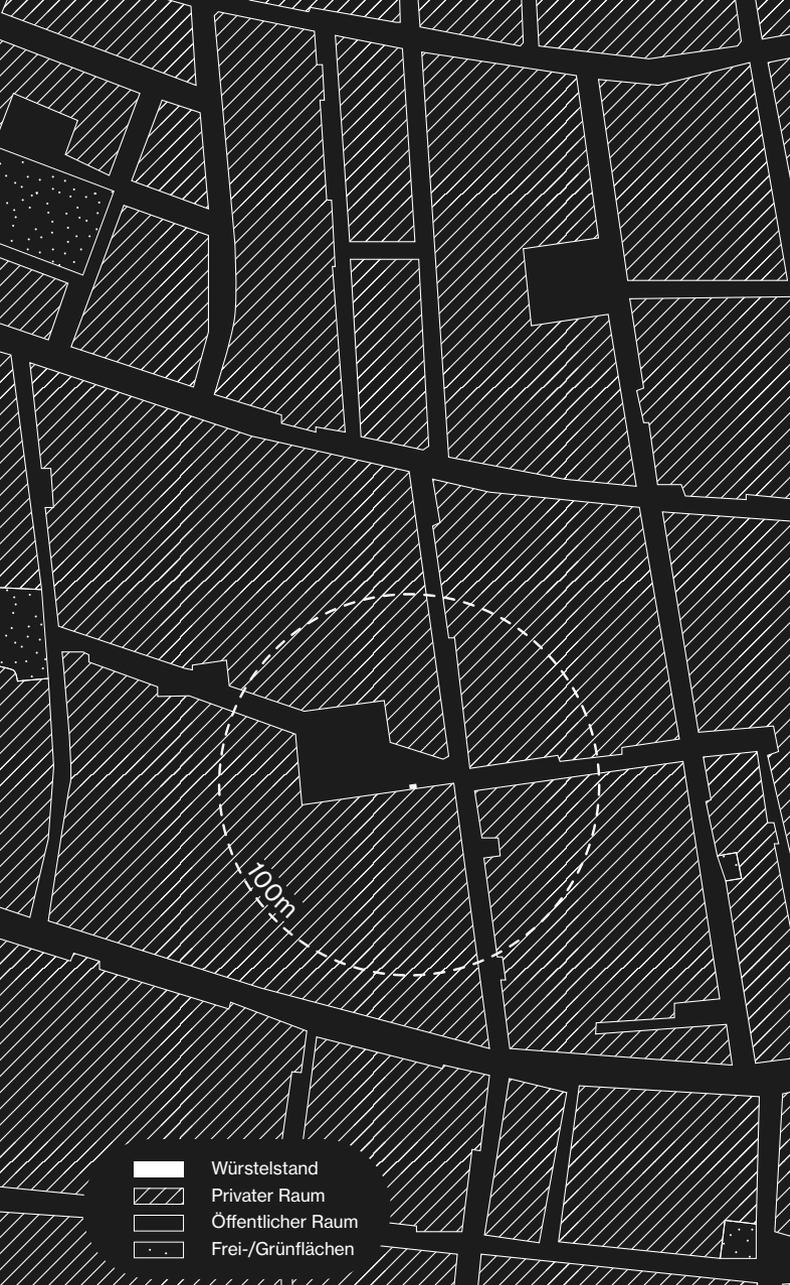
Der Stand befindet sich in einer dicht bebauten Wohngegend. In unmittelbarer Umgebung sind kaum Grünflächen und öffentliche Aufenthaltszonen vorzufinden.

[Abb.54] Die wenigen vorhandenen Grünflächen liegen in den Innenhöfen und sind nur für die BewohnerInnen zugänglich. Der Kiosk steht nahe einer Straßenkreuzung, ist aber etwas abseits gelegen. Durch die verkehrsberuhigte Zone entsteht eine Art Platzsituation. Zusätzlich wird im Sommer eine Grätzeloase, die sich über zwei der Parkplätze neben dem Kiosk erstreckt, aufgestellt, wodurch diese Platzsituation verstärkt wird.

Soziale Aspekte

Die Betreiber des Kiosks versuchen durch verschiedene Interventionen am Würstelstand einen Ort für alle schaffen. Um die Kundschaft zum Verweilen einzuladen, werden Fußballspiele bei Großereignissen über einen Monitor übertragen bzw. ein Würstelstand-Quiz, ein Tischfußballturnier und vieles mehr vor Ort organisiert. Hier treffen viele Altersgruppen aufeinander. Viele KundInnen erfreut das vegetarische Angebot. Kinder aus der benachbarten Schule holen sich mit den Eltern eine Zwischenmahlzeit. In den Abendstunden ist stets Kundschaft anzutreffen.

„Der Würstelstand ist ein Stück Kulturgut, ein Ort im Grätzl, der für jeden zugänglich ist, echtes Streetfood und leider vom Aussterben bedroht“¹⁴² – Mike Lanner



← Abb.54

Vergleich öffentlich zugänglicher und privater Raum

Abb.55 ↗

#52, überlagerte Analyse

Eine Aufenthaltsort in einem sehr dicht bebauten Grätzl. Hier treffen viele Altersgruppen aufeinander. Viele KundInnen erfreut das vegetarische Angebot. Untertags sowie in den Abendstunden ist stets Kundschaft anzutreffen.

22:30
Wir waren gerade im Theater. Jetzt wollen wir unseren kleinen Hunger stillen.

Die Lagerfläche ist nicht weit vom Stand. Dort wird alles vorbereitet. Der Stand alleine bietet nicht genug Stauraum.

13:30
Ein kleiner Snack zwischen durch, Straßenkehren macht hungrig.

20:30
Die haben sogar vegetarische Bosna. Für VegetarierInnen gibt es sonst meistens nur Pfefferoni und Brot im Angebot.

22:30
Ich wohne gleich da im Studentenheim. Da bleibe ich ab und zu noch hier auf ein Würstel.

Hier gibt es einige Events, die dem Grätzl zugute kommen sollen.

23:45
Wir sind am Weg heim, wollten dann noch ein letztes Bier gemeinsam trinken.

14:00
Wir kommen gerade von einer kleinen Fahrradtour. Jetzt brauchen wir einen Zwischensnack.

Hier gibt es ein Pfandsystem für die Flaschen. Dosengetränke gibt es hier keine.

Durch die leicht hineinversetzte Lage entsteht eine Patzsituation.

Der Job ist super. Das einzig Unerträgliche ist der Gestank, der an einem Picken bleibt.

BAUM SPENDET SCHATTEN

ORIGINALES LEUCHTSCHILD

VERSTECKTE LÜFTUNG

ZUSÄTZLICH MONTIERTE MARKISE

FERNSEHER

FOTOS VON SPEISEN

INTEGRIERTE MARKISE

AUSEBLICK AUF 3 SEITEN

SPEISEKARTE

DURCHREICHE

FEUERMAUER WERBEFLÄCHE

GRAFFITIS

TRESEN

ORIGINAL STAND AUS DEN 70ERN

STICKER

STROMKASTEN

DIY-MOBEL ALS SITZGELEGENHEIT

WINDFANG

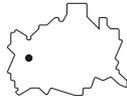
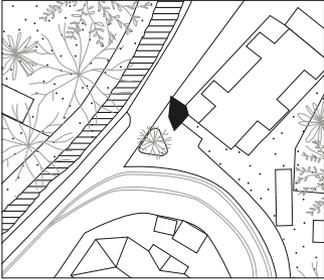
GRÄZELOASE

FAHRRADABSTELLPLATZ

FREIBLEIBENDE VERKEHRSFLÄCHE

BEI EVENTS WIRD DIESE FLÄCHE GENUTZT

STEHTISCH



#70

Der 49er Würstelstand

Der 49er Würstelstand befindet sich bei der Umkehrschleife der 49er Straßenbahnlinie. Der Würstelstand grenzt an das Nachbargebäude an. In näherer Umgebung ist durch Wohnbauten mit reichlich Grünflächen, öffentlichen Parks und einem Bach geprägt. Die Weggabelung, an dem der Kiosk platziert ist, ist verkehrsberuhigt. Viele BewohnerInnen der umliegenden Wohnbauten holen sich hier etwas zu essen oder kommen auf einen kleinen Imbiss vorbei.





Abb. 56

Rosa gestrichener Kiosk von Lintschi, der Brezelprinzessin; der dahinterliegende Wohnbau wurde erneuert

Historische Entwicklung

Das historische Fotomaterial zeigt die rosa gestrichene Architektur als sie noch ein Blumen- und Zuckerlkiosk war. [Abb.56] Dieser Stand wurde seit 1948 über 45 Jahre als solcher von „Lintschi, der Brezelprinzessin“ betrieben, bevor er von Robert Schery übernommen und zum Würstelstand umfunktioniert wurde.¹⁴³

Der Wohnbau im Hintergrund wurde zwischenzeitlich modernisiert, der Kiosk hingegen änderte abgesehen vom äußeren Erscheinungsbild nie seine Form. [Abb.58]

Architektur

Der Würstelstand ist ein mit Holz verkleideter Kiosk mit großen Öffnungen zur Straße hin. Die großen Öffnungen ermöglichen den KundInnen einen guten Einblick in den Würstelstand, umgekehrt erlangt der Besitzer eine gute Übersicht über das Umfeld. Die Theke verläuft mit Aussparung der Eingangstüre über die gesamte Länge des Kiosks. Die Durchreiche lässt sich durch nach oben aufklappbaren Fensterläden öffnen und schließen. Die großen Werbetafeln mit Fotos von Würsteln und dem Namen des Standes lassen schon von der Weite erkennen, welche Speisen angeboten werden. Hinter den Werbeflächen versteckt sich das Lüftungsrohr, das im ausreichenden Abstand zum Wohngebäude montiert ist. Ein Stehtisch und zwei Tische mit Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen ein.

Der angrenzende Raum

Die dörfliche Struktur lässt sich am Straßenbild ablesen. Die Bebauung ist locker und von vielen privaten Grünflächen umgeben. Die Gegend ist von Wohnbauten geprägt. Der Kiosk liegt an einer Weggabelung, wodurch ein Platzsituation davor entsteht. [Abb.57]

Soziale Aspekte

Obwohl der Kiosk etwas im Abseits liegt und nur an drei Tagen der Woche geöffnet hat, stehen die Menschen zu den Stoßzeiten Schlange. Die meisten KundInnen wohnen in näherer Umgebung, viele kennen sich und grüßen einander. Ein Großteil der Kundschaft ruft den Besitzer beim Vornamen und grüßt beim Vorbeigehen. Der Würstelstand ist Treffpunkt für NachbarInnen und FreundInnen, für die der Stand eine Art Institution geworden ist, was sich auch darin widerspiegelt, dass der Platz vor dem Würstelstand inoffiziell zum Robert Schery-Platz umbenannt wurde.



← [Abb.57](#)

Vergleich öffentlich zugänglicher und privater Raum

[Abb.58](#) ↗

#70, überlagerte Analyse

143 vgl. Der 49er Würstelstand, 2019

Der Stand hat nur von Mi-FR 10-22 uhr geöffnet.
Wir befinden uns fast an der Grenze von Wien.
Das viele Grün befindet sich in Privatgärten. Beim Würstelstand entsteht eine Dorfplatzsituation.

17:00
Ich hatte gerade Turnunterricht. Am Weg heim nehme ich mir oft was zu essen mit.

18:30
Wir wohnen gleich da im Haus. Am Abend holen wir uns manchmal was zum Essen beim Robert. Wir kommen mit dem Tablett und bringen die Teller am nächsten Tag gewaschen zurück.

17:10
Nach dem Laufen belohnen wir uns hier mit einem Würstel und einem kleinen Bier.

18:40
Ich komme aus der Arbeit. Jetzt brauche ich erstmal ein kaltes Bier beim Robert.

19:00
Ich hole meinem Gatten und mir hier etwas zum Abendessen. Von hier schmeckt das Würstel einfach besser.

18:50
Hallo Robert, alles gut bei dir?–
Alles super! Danke Werner. Beim Vorbegehen grüßt man sich.

Freitag 19:00, viel los die Menschen stehen Schlange – der Würstelmann ruft in die Menge: „Mein Griller ist für die nächsten 30 min voll. Ich nehme erst dann wieder Bestellungen auf.“



Die approbierte Originalversion dieser Diplomarbeit ist an der TU Wien Bibliothek verfügbar.
The approved original version of this thesis is available in print at TU Wien: Bibliothek

8.

Kulturelle Entwicklung

8.1 MYTHOS ODER WIRKLICHKEIT?

Wie in ↗ 2.4 *Das Wiener Straßenessen*, S.26 ausführlich beschrieben, reicht die Geschichte des Verkaufens von Wurst lange in die Vergangenheit zurück. Aus dem traditionellen Straßenessen entwickelte sich der Würstelstand. „Der Würstelstand gilt in der Wiederaufbaueuphorie als ‚das letzte Bollwerk österreichischer Beständigkeit‘, dem das ‚Gemütliche‘ und die ‚Genussucht‘ eingeschrieben sind.“¹⁴⁴

Der aufstrebende Tourismus ab den 1980ern Jahren kam den Wiener Würstelständen zugute. Mitte der 1980er Jahre soll es rund 250 Würstelstände in Wien gegeben haben, wodurch sie als „kulinarisches Wahrzeichen“¹⁴⁵ der Stadt immer mehr Erfolg hatten. Reisemagazine, Zeitschriften und Stadtführer präsentierten diese bislang, unbeachteten Sujets als „echt wienerische“. Der Würstelstand wurde als Schauplatz in Film, Musik und Literatur immer beliebter. „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.“¹⁴⁶

Bei einem Aufenthalt in Wien darf die typische Kulinarik, bestehend aus einer Sachertorte, einer Melange, einem Tafelspitz und einem Würstel am Würstelstand nicht fehlen. „Ein typischer Tag in Wien beginnt mit einem Frühstück im traditionellen Kaffeehaus und endet spät nachts beim Würstelstand. Dazwischen besichtigen Sie die bekanntesten Sehenswürdigkeiten der Stadt und genießen die Wiener Küche.“¹⁴⁷

Die Attraktion der Wiener Würstelstände bei TouristInnen lässt sich an der Anzahl der innerstädtischen Verkaufsstände ablesen. „Definitely, the Vienna sausage stands are our response to fast food and hot dog stalls, and a firm part of our culture. [...] When travelling to Vienna, you will find sausage stands all over the city, in particular in the city centre.“¹⁴⁸

Blickt man auf die weniger touristischen Lagen, wird die Anzahl zwar geringer, aber einige wenige lassen sich auch in der Peripherie finden. Dass es Würstelstände (#70, #93, #89) an den abgelegensten Orten in Wien gibt, ist Indiz dafür, dass sich nicht nur TouristInnen am Würstelstand aufhalten. Sogar am bekanntesten Würstelstand in Wien, direkt neben der Albertina, sollen die WienerInnen die Basis der Kundschaft bilden.

„Interviewer: *Leben Ihre Würstelstände von den Touristen?* Bitzinger: *Nein. Die Basis ist der Wiener. Das ist ganz eindeutig. Das ist bei allen Würstelständen so.*“¹⁴⁹

Nach meiner Feldforschung komme ich zum Schluss, dass der Würstelstand sowohl für WienerInnen als auch TouristInnen ein Ort für Zwischen- oder sogar Hauptmahlzeiten ist.¹⁵⁰

Drei Frauen, 1010, 14:15

Drei ältere Wienerinnen holen sich nach dem Museumsbesuch in der Albertina eine Zwischenmahlzeit.

Gruppe, 1080, 00:20

Eine Gruppe junger Menschen stellt sich an. Nach Erhalt der Bestellung finden sie ihren Platz an einer Seite des Standes.

Tourist, 1020, 13:00

Jeder Schritt wird mit einem Fotoapparat festgehalten: der Würstelstand, das aufgeschnittene Würstel und die Dose Bier. Ein Selfie ist auch dabei.

¹⁴⁴ Dietrich, N., 2005 | ¹⁴⁵ Payer, P., 2008, S.7 | ¹⁴⁶ ebd., S.7 | ¹⁴⁷ Wien Info, 2021 | ¹⁴⁸ Vienna Unwrapped, 2020 | ¹⁴⁹ Bruckner, R., 2022 | ¹⁵⁰ Beobachtungen 1010,1020,1080, 1140,1180

Stadtauswärts erhält der Würstelstand die Rolle eines Nahversorgers:

Familie, 1140, 18:30

Das Essen wird für die ganze Familie nachhause mitgenommen. Die Würstel werden samt Tellern auf ein Tablett geschichtet, abgeholt und zuhause verzehrt. Nach dem Essen werden die Teller wieder zurückgebracht.

Mann, 1020, 17:00

Kurz am Kundenparkplatz geparkt, holt sich der Fahrer ein eingepacktes Würstel für den Heimweg.

Wiener mit Hund, 1180, 16:00

Nach der Runde mit dem Hund holt sich sein Besitzer ein Getränk bei Karin's Imbiss. Zu zweit begeben sie sich zu ihrem Stamplatz, einer Bank neben dem Imbiss.

Die Beobachtungen vor Ort sowie die Gespräche mit den KundInnen haben eine klare Tendenz gezeigt. Viele WienerInnen sind regelmäßige KundInnen am Würstelstand. Der langjährige Bestand mancher Standplätze macht diesen nicht nur zu einer „Wiener Institution“, sondern eben auch zu einer Tourismusattraktion. Auch wenn der Würstelstand, wie wir ihn heute kennen, eine stark regulierte Form der historischen BratlbaterInnen oder WurstverkäuferInnen ist, kann dieser als Weiterentwicklung einer traditionellen Esskultur definiert werden.

8.2 BEISPIELE IN DER KUNST

Die Kunst greift das Thema Würstelstand erstmals in der Nachkriegszeit auf. Der Würstelmann mittlerweile ist zu einer wichtigen Identifikationsfigur für die Wiener-

Innen geworden. Der Würstelstand etabliert sich folglich als beliebter Schauplatz in Theaterstücken, Filmen und Literatur, wurde in Liedern besungen und fand sich auf so manchen Gemälden wieder.

Im Wienerlied „Der Würstelmann beim Schottentor“ aus 1956 erzählt Max Rosenbräuer über den Würstelmann, einen leicht modernisierten Wiener Typen:

*Die Wiener Typen längst schon ausgestorben sind,
weil sich moderne Zeit nicht kaufen kann.*

[...]

*Nur einer ist geblieben noch bis heut,
der hat sich nur ganz leicht modernisiert,
weil er sein Geschäft jetzt auf vier Radln führt.
Das ist der Würstelmann beim Schottentor am Eck,
der steht schon gute 20 Jahre am selben Fleck.
Bei ihm tun die Leute oft in der Nacht politisieren
und über ein paar heiße ... Fragen debattieren.
Dem Würstelmann ist alles Wurscht.
Der hört nur zur.¹⁵¹*

Fast 70 Jahre später lässt sich die Situation am Würstelstand noch ähnlich beschreiben. Die mittlerweile fixen Stände haben ihr Aussehen modernisiert und ihr Angebot an Würsten ausgeweitet. Dieses Lied wurde auch als Protestlied für das Bestehenbleiben der Würstelstände in Wien verwendet.¹⁵²

Im Jahr 1970 besingt André Heller die Burenwurst, eine typische Bestellung am Würstelstand:

*Wean, du bist a Taschenfeitl
Unter an Himmel aus Schädelweh
A zehnmal kochtes Burenhäd!
Auf des ned haas bin und trotzdem steh!¹⁵³*

¹⁵¹ Rosenbräuer, M., 1956 | ¹⁵² vgl. Payer, P., 2008 | ¹⁵³ Heller, A., 1970

2020 erschien das Lied „Würstelstand“ von der Wiener Dialektrap-Band „Kreiml & Samurai“ in dem die Musiker über ihre Jugend am Würstelstand rappen:

*[...] fast jedn abend beim Würstelstand
heit steh i scho wieder da,
bevor i in der disco tanz,
gib i mia die buanwuascht, a hüsn und a bissl wos
da gibts ka mitgliedschaft, tschikverbot und dresscode
[...] kane automaten, kane visa und maestro
vom hackler, zum bänker [...]
wuascht welches wetter,
bei tag oder nacht [...]*¹⁵⁴

In der Literatur beschäftigen sich österreichische Schriftsteller, wie Wolf Haas 1998 in „Komm süßer Tod“ und Pierre Emme in „Würstelmassaker“ 2007 mit dem Würstelstand. Auch der Schriftsteller H.C. Artmann schreibt in seinem Gedicht „Wos an Weana olas en's Gemiad ged“, was den WienerInnen am Herzen liegt:

*[...] a schrewagatal en otaging
a foeschs gebis en da basena
a zbrochns nochtgschia
a r ogschöde buanwuascht
a daunauschdrom zun fiassbodn
[...]
Und en hintagrund auf jedn foe:
Da liawe oede schdeffö!*¹⁵⁵

Im Theater wird der Würstelstand ebenfalls als Kulisse des Wienerischen herangezogen. Im Schubert Theater in Wien wurde 2019 „Die Welt ist ein Würstelstand“ von Manuela Linshalm aufgeführt. Das Stück porträtiert das Leben einer langjährigen Würstelstandbesitzerin, die mit dem Wiener Grant und den philosophischen Aussagen ihrer KundInnen geschickt umzugehen weiß.¹⁵⁶

2021 wurde das Theaterstück „Lohn der Nacht“ von Bernhard Studlar bei den Bregenzer Festspielen uraufgeführt. „Carlas Würstelstand“ ist Schauplatz dieses Stücks und berichtet über eine Nacht am Würstelstand mit all den Nachtschwärmern, Hoffnungslosen und Träumern, die sich vor ihrem Imbiss kreuzen.¹⁵⁷

Im Fernsehen widmete sich 1995 Elisabeth T. Spira in einer Ausgabe der Alltagsgeschichten dem Wiener Würstelstand und seinen BesucherInnen. Dieses Zeitdokument gibt einen Einblick über die KundInnen dieser Zeit. Viele der gezeigten Würstelstände konnte ich nicht mehr in Wien finden.¹⁵⁸

In der Kult-Serie „Tatort“ ist der Würstelstand oftmals Kulisse. „Ein Wiener Krimi ohne Würstelstand ist wie ein Mord ohne Leiche“¹⁵⁹

Moderne KünstlerInnen nehmen den Würstelstand als Objekt in ihre Bilder auf. Der österreichische Künstler Rudolf Fitz gibt in seinen Werken teils fiktive, teils reale Bilder des nostalgischen Wiens wieder, dabei auch Würstelstände.

Der Fotograf Stefan Oláh dokumentierte 95 dieser Wiener Institutionen in einem 2017 erschienenen Buch.¹⁶⁰

Auch in der Werbung macht sich der Würstelstand bemerkbar: „Wer glaubt die besten Philosophen waren die alten Griechen, war noch nie nachts am Würstelstand – Wir schon!“¹⁶¹

Die vielfältige Auseinandersetzung mit dem Wiener Würstelstand in Kunst und Kultur belegen, dass dieser auch in diesen Metiers als Wiener Institution gleich dem Kaffeehaus anerkannt ist.

¹⁵⁴ Kreiml&Samurai, 2020 | ¹⁵⁵ Artmann, H.C. 2001 | ¹⁵⁶ vgl. Schubert Theater, 2022 | ¹⁵⁷ vgl. Studlar, B., 2021 | ¹⁵⁸ vgl. Spira, E. T., 1995 | ¹⁵⁹ Hundstorfer, E., 2020 | ¹⁶⁰ Hackenschmidt, S., 2013 | ¹⁶¹ Falter-Werbung im Radio

8.3 WEITERENTWICKLUNG DES WÜRSTELSTANDS

„Die Konsumenten wollen immer verschiedene Sachen essen.' Deswegen würde der klassische Würstelstand zwar nicht von der Bildfläche verschwinden, aber ,die Mehrheit wird zurückgehen, die sich in ihrem Angebot nicht ein bisschen umstellen.“¹⁶² meint Willy Turecek, stellvertretender Fachgruppenobmann in der Wiener Wirtschaftskammer in einem Standardartikel.

Heutzutage ist ein eindeutiger Trend in Richtung modernisieren des Würstelstands ersichtlich. Für einen erfolgreichen Würstelstand braucht es neben einer guten Lage auch ein besonderes Konzept. Einerseits spielt die Qualität des Essens für viele KundInnen eine große Rolle. Der Würstelstand in der Pfeilgasse versucht mit vegetarischen und Bio-Würsten Kundenschaft zu generieren. Auch der Würstelstand auf der Augartenbrücke hat regionale, qualitativ hochwertige Würste im Angebot, die von Fleischern aus der Umgebung erzeugt werden. Andererseits spielt auch eine angepasste Speisekarte eine große Rolle. Der Würstelstand bei der Börse bietet neben vegetarischer Bosna, Leberkäse und Würstel auch Calamari fritti an.

Mit eigens kreierten Würsten und Saucen versuchen sich WürstelstandbesitzerInnen von anderen abzuheben. (#70, #20) Neuerdings verkauft ein Würstelverkäufer auch selbst kreierte Würste und Saucen in Supermarktketten.¹⁶³

Dass das Angebot der Würstelstände angepasst wird, hängt unter anderem mit der wachsenden Konkurrenz zusammen. So nahm mit den ersten Fast-Food-Lokalen der handliche Hotdog Einzug ins Sortiment des Würstelstandes. Die Liberalisierung der Gewerbeordnung 1995 durch den Beitritt Österreichs in die EU ermöglichte der internationalen Küche den Einzug ins Imbissgewerbe.¹⁶⁴ Der „türkisch-deutsche“ Kebab vom Imbissstand wurde zu einer beliebten Mahlzeit. Daher werden bei vielen Verkaufsständen neben

Würstel auch Kebab angeboten, wodurch eine größere Zielgruppe angesprochen werden kann.

2002 versuchte ein Imbissstand im 20. Bezirk rein pflanzlich hergestellte Würste zu verkaufen. Zu der Zeit schien dafür noch nicht ausreichen Kundenschaft vorhanden gewesen zu sein, weshalb nach kurzer Zeit wieder auf rein tierische Produkte umgestellt wurde.¹⁶⁵ Zwanzig Jahre später hat sich die Situation aber geändert. Die hohe Umweltbelastung durch die Fleischproduktion und die häufigen Missstände in der Tierindustrie lösten bei vielen eine Änderung der Ernährungsgewohnheiten aus. Das immer größere Angebot an fleischlosen Alternativen erleichtert den Verzicht auf Fleisch. Caroline Niebling erklärt in ihrem Researchprojekt „The Sausage of the Future“, dass es nicht darum geht zur Gänze auf Fleisch zu verzichten, sondern vielmehr um die Reduktion des Konsums, damit die Fleischproduktion etwas gedrosselt werden kann.¹⁶⁶

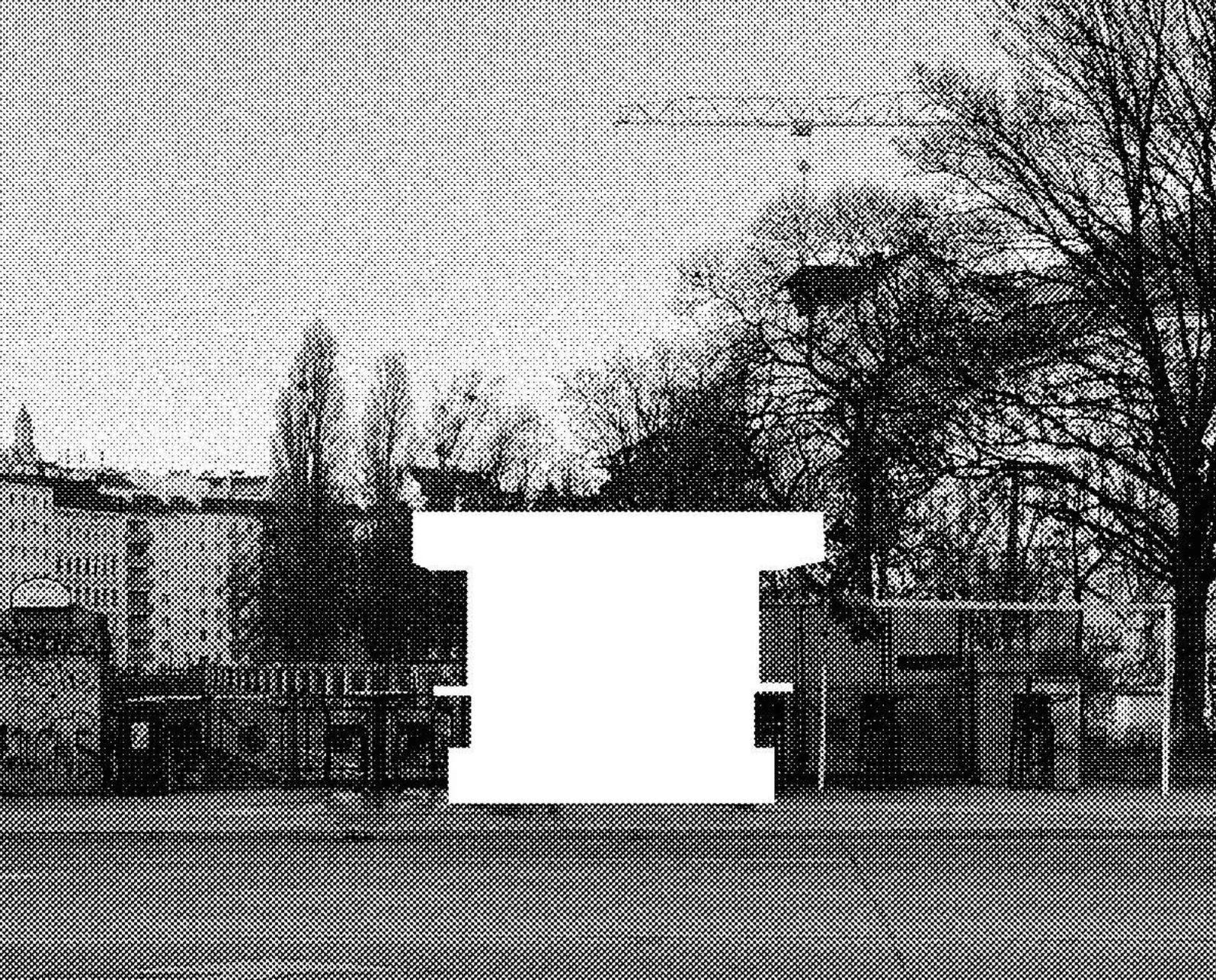
Auch einige FleischerInnen stehen der Massenproduktion von Fleisch kritisch gegenüber. Der letzte Fleischer, der noch in Wien schlachtet und das Fleisch verkauft, beschreibt den Fleischkonsum der Menschen wie folgt: *„Früher hat es auch ein Sonntagsessen gegeben und ein Wochenessen. Unter der Woche meist Gemüse und am Sonntag hat die Mutter einen Schweinsbraten gemacht – oder auch Schnitzel. Heute ist das so, dass die Leute am Montag ein Kalbsschnitzel essen, am Sonntag eine Blunzen und ein Schüttelfleisch mit Gemüse am Mittwoch. Die Gewohnheiten der Leute haben sich umgedreht, das Fleisch hat sich nicht umgedreht. Fleisch ist etwas Besonderes, etwas, auf das man sich freuen sollte.“*¹⁶⁷

Für ihn ist die Wertschätzung des Fleisches wichtig, die bei der Massenproduktion von Billigfleisch, die heutzutage vorherrscht, bei vielen verloren gegangen

¹⁶² wien.orf.at, 2017 | ¹⁶³ vgl. Vom Scharfen René, 2022 | ¹⁶⁴ vgl. Payer, P., 2008 | ¹⁶⁵ vgl. Payer, P., 2008 | ¹⁶⁶ vgl. Niebling, C., 2017, S.22 | ¹⁶⁷ Lugerbauer, L., 2021

scheint. In den letzten Jahren findet aber dennoch ein Umdenken in der Gesellschaft statt, wodurch ein steigendes Angebot an fleischlosen Würsteln aus Pilzen zu verzeichnen ist. Einige WürstelstandbesitzerInnen reagierten auf diese größer werdende Zielgruppe, in dem sie nun vegetarische Würste im Sortiment anbieten. Diese Ausweitung des Angebotes stößt auf positive Resonanz bei Teilen der Kundschaft und wird sich mit hoher Wahrscheinlichkeit einen Platz in der zukünftigen Street-Food-Szene in Wien sichern. Viele der Würstelstände nennen sich aber weiterhin (Alt-)Wiener Würstelstand, um auf ihre „Originalität“ im Sortiment aufmerksam zu machen. In Zukunft wird wohl nur mehr eine geringe Anzahl „originaler“ Würstelstände existieren.

Eine modernisierte Architektur lässt sich an gewissen Standorten beobachten. An Orten der Gentrifizierung oder Platzsanierung scheint ein Erneuern des Erscheinungsbildes die einzige Möglichkeit zu sein, den bestehenden Standplatz zu behalten. Das Hauptaugenmerk wird immer mehr auf moderne Fassadenverkleidungen und Design gelegt. (#10, #04, #23, #49) Die Tendenz Richtung dunkler, schlichter Materialien der Außenfassade teilweise auch mit Holzverkleidungen werden bevorzugt. Die Grundform der Kiste hat sich aber nicht verändert. Dafür sind die Kioske durch Innovationen wie integrierte Vitrinen und Abfalleimer in der Außenhaut geprägt. Die traditionelle Form der dekorierten Kiste wird sich auch in den nächsten Jahren nicht verändern, da sie ein Zeichen für schnelle Verpflegung geworden ist.



Fazit

Zusammenfassend lassen sich anhand des Straßenmöbels Würstelstand verschiedenste Entwicklungen aufzeichnen. All diese historischen, politischen, technischen, hygienischen, architektonischen, sozialen und kulturellen Einflüsse machen den Wiener Würstelstand zu einem Teil der Wiener Stadtgeschichte.

Diese „kulinarischen Gedächtnisorte“ haben sich aus einer traditionellen Wiener Straßenesskultur heraus entwickelt. Anhand der geschichtlichen Recherche ist klar zu erkennen, dass das Straßenessen bzw. die dazugehörige Architektur aus einer Notwendigkeit für „schnelles“ Essen heraus entstanden ist. Der tragbare Wasserkessel, der während der k.u.k. Zeit für den Verkauf von Würsten verwendet wurde, entwickelte sich in der Zwischenkriegszeit zu einem fahrbaren Verkaufsstand und in weiterer Folge zu dem heute bestehenden, fixen Kiosk. Das Bestehenbleiben der Würstelstände über die Kriege hinaus vermittelte den WienerInnen Sicherheit und Stabilität.

Der Würstelstand hat im Laufe der Zeit eine Subkultur aufgebaut und ist zum Synonym des Wienerischen geworden. Selbst in der Kunst hat der Würstelstand einen Stellenwert erlangt. Sei es die Wurst, die am Würstelstand verkauft wird, oder der Verkaufsstand, der in Szene gesetzt wird. Die Darstellung in Kunst und Kultur unterstreicht ebenfalls, dass der Würstelstand ein Ort ist, mit dem sich WienerInnen identifizieren.

Politische Eingriffe durch die Stadtverwaltung, die über das Aussehen des Kiosks bestimmen, um das örtliche Stadtbild zu wahren, spiegeln sich in dem einheitlichen Erscheinungsbild wider. Dennoch hat der Einfluss von ArchitektInnen große Auswirkungen auf die Optik der Wiener Verkaufsstandarchitektur. Faktoren wie Sicherheitsaspekte und Sichtverbindungen, die in der Planung eine wichtige Rolle spielen, wurden in enger

Zusammenarbeit von Stadtverwaltung und ArchitektInnen kritisch hinterfragt und optimiert.

Die meisten Würstelstände sind einfache, dekorierte Kisten, die durch einen einprägenden Namen oder dem Wort „Würstel“ direkt ihr Angebot preisgeben. Vereinzelt lassen sich extravagantere Formen der Architektur finden, aber auch ein Trend Richtung modernisiertes Erscheinungsbild lässt sich beobachten. Die Grundform der Kiste hat sich im Laufe der Zeit nicht verändert und wird auch mit hoher Wahrscheinlichkeit in Zukunft so bleiben.

Manche BetreiberInnen nehmen individuelle Anpassungen an den Kiosken vor, wodurch die Umgebung und somit auch das öffentliche Stadtbild mitgestaltet wird. Sitzgelegenheiten sowie Witterungsschutz laden die KundInnen zum Verweilen ein, wohingegen ein Kiosk ohne dergleichen eher ein Bild der schnellen Verpflegung vermittelt. Unabhängig davon sind diese Mikroarchitekturen aber Treffpunkte für die Stadtbevölkerung und ein Teil der „*Wohnung des Kollektivs*“. [↪ siehe S.25]

Trotz der unterschiedlichen Verkaufskonzepte lässt sich ein elementares Verhalten bei den KundInnen mit gewissen Ritualen beobachten. Dieses Verhalten beginnt mit dem Bestellvorgang und spiegelt sich in der Körperhaltung sowie den Umgangsformen am Kiosk wider. Die Nahrungsaufnahme erfolgt meist im Stehen mit einem Minimum an Besteck. Währenddessen kann die Umgebung passiv betrachtet, aber auch aktiv z.B. durch ein kurzes Gespräch mit den NachbarInnen am Tresen gestaltet werden.

Hat ein Kiosk nur untertags geöffnet, dient dieser oftmals als „Stätte der schnellen Befriedigung“ für alle Gesellschaftsgruppen. [↪ siehe S.148] Vielen vermittelt die Schnellimbisskultur eine Form von Freiheit und Ungezwungenheit beim Essen. Der geringe

Zeitaufwand beim Verzehr lässt mehr Zeit für andere Erledigungen. Möglicherweise ist genau diese Form der Esskultur, die keine gesellschaftlichen Unterschiede kennt, ausschlaggebend für das Gemeinschaftsgefühl am Würstelstand.

Bei Kiosken mit nächtlichen Öffnungszeiten übernimmt der Würstelstand eine Rolle als Anlaufstelle für NachtschwärmerInnen, „Tankstelle“ für soziale Interaktion oder Zufluchtsort für Obdachlose. Durch die Vielfalt der Kundschaft lässt sich kein typischer Würstelstandbesuchender definieren. Dennoch scheinen in erster Linie die lokale Bevölkerung sowohl untertags wie auch bei Nacht die Basis der Kundschaft zu sein. Durch die oftmals einzige Möglichkeit einer Versorgung mit einer schnellen Mahlzeit in den Morgenstunden spielt der Würstelstand bis heute eine wichtige Rolle im Leben der WienerInnen.

Der Mythos, dass das Überleben der Würstelstände nur durch den Tourismus gesichert wird, kann nicht bestätigt werden. Da die Feldforschung während der COVID-19 Pandemie unter Reisebeschränkungen stattfand, verlief die Beobachtung dieser Miniaturarchitekturen anfänglich unter einem geringeren TouristInnenaufkommen. Unter den Einschränkungen kam es durch die fehlende Kundschaft aus dem Ausland in den innerstädtischen Lagen zu keinen Schließungen von den beobachteten Kiosken. Dennoch ist der Tourismus für das erhöhte Aufkommen an Würstelständen in der Inneren Stadt mit Sicherheit förderlich. Hingegen lässt sich das vermehrte Angebot aber auch durch hoch frequentierte Einkaufsstraßen und das erhöhte Kulturangebot in den Innenbezirken erklären. Um einen ausschließlichen Tourismusmythos kann es sich aus einem weiteren Grund nicht handeln. Viele Würstelstände sind in den äußeren Bezirken mit nahezu fehlendem Tourismus verortet.

Im Rahmen der Analyse mittels Übersetzens der gesammelten Informationen in Abbildungen, die die Realitäten, die Zirkulation der Menschen und Waren um die Architektur und die Haltung bzw. das Verhalten der Menschen beinhalten, konnten die menschlichen Gewohnheiten und die Veränderung der Architektur durch die AkteurInnen besser beschrieben werden.

Anhand von vier Fallbeispielen wurden die Erkenntnisse über Wiener Würstelstände reflektiert und gefestigt. Es wird ersichtlich welche Einflüsse die städtebauliche Struktur im Umfeld auf den Würstelstand ausüben kann. Weiters konnte der Einfluss der Architektur, der Signaletik sowie der Öffnungszeiten eines Würstelstands auf seinen Standort hervorgehoben werden. Die Darstellung der überlagerten Informationen ermöglichten es, alltägliche Situationen zu beschreiben und sie mit den dazugehörigen sozialen, räumlichen und architektonischen Aspekten zu rekonstruieren.

Auch wenn die vier Würstelstände unterschiedliche Lagen, Erscheinungsbilder sowie Konzepte aufweisen, vermitteln sie alle dieselbe traditionelle Straßenesskultur und somit ein alltagskulturelles Phänomen der WienerInnen. Diese nicht zu unterschätzenden Stadtmöbel bieten in urbanen Zwischenräumen eine Aufenthaltsqualität und einen Fixpunkt für viele BewohnerInnen.

Der Rückgang der Anzahl der Würstelstände in den letzten zehn Jahren ist beträchtlich. Der langjährige Bestand traditioneller Würstelstände ist aber Indiz dafür, dass diese Mikroarchitekturen nicht zur Gänze aus dem Straßenbild verschwinden werden. Dennoch stellt der steigende Wettbewerbsdruck durch Lieferdienste oder andere „schnelle“ Essensangebote eine relevante Gefahr dar. Viele Würstelstände versuchen

durch Umstellung auf ein kulturübergreifendes Sortiment dem gegenzusteuern, um so eine größere Kundschaft anzusprechen. Somit ist in Zukunft davon auszugehen, dass die Zahl der „originalen“ (Alt-)Wiener Würstelstände in Wien weiter zurückgehen.

Deshalb plädiere ich dieses „kulinarische Wahrzeichen“ zu bewahren, da es eines der traditionellsten Straßenesskulturen der WienerInnen ist. Ein Wegfall dieser Nahversorger wäre ein Verlust für die Wiener Stadtkultur.

1.

Vierundneunzig
Würstelstände

—
—
Tabellen

Bezirk	Nummer	Name	Typologie	Standort
01.,	#01	Wiener Würstelstand (Stadtspark)	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#02	Radatz Wiener Würstelstand	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
01.,	#03	Sausage Stand Zur Oper	I. abgerundete Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#04	Bitzinger Würstelstand bei der Albertina	I. modernisierte Kiste	Kultur
01.,	#05	Kruger's Würstel	I. abgerundete Kiste	Einkaufstraße
01.,	#06	Würstelstand	I. modernisierte Kiste	Einkaufstraße
01.,	#07	Wiener Würstl	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
01.,	#08	Zum Goldenen Würstel	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
01.,	#09	Würstelstand Zum Hohen Markt	I. abgerundete Kiste	Einkaufstraße
01.,	#10	Würstelstand Artur	I. modernisierte Kiste	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#11	Hot Dog	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#12	Würstelstand	I. abgerundete Kiste	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#13	Ubox Quality Fast Food	II. Haltestellen Stand	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#14	Würstelstand Opernpassage	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#15	Voga Würstlstand	II. Haltestellen Stand	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#16	Würstelstand Burgring	II. Haltestellen Stand	Verkehrsknoten, Nachtszene
01.,	#17	Bratwurst, Grillwurst	II. Haltestellen Stand	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#18	Würstelstand am Schottentor	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#19	Alles Wurscht	I. einfache Kiste	Park
01.,	#20	Zum Scharfen Renée	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
01.,	#21	Würstelstand Schwarzenberplatz	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
02.,	#22	Mat's Würselstand	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Nachtszene
02.,	#23	Bitzinger Würstelstand beim Prater	I. modernisierte Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
02.,	#24	Hanswurst'l	I. einfache Kiste	Kultur
02.,	#25	Imbiss Sportler Oase Prater	I. einfache Kiste	Park, Kultur
02.,	#26	Würstelstand Stadion	I. einfache Kiste	Park, Kultur
02.,	#27	Pero's Würstelimbiss	I. abgerundete Kiste	Verkehrsknoten
02.,	#28	Nordpol Würstelstand	I. einfache Kiste	Industrie
02.,	#29	Würstelstand Taborstraße	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten, Nachtszene
02.,	#30	Kaiserzeit Würstelstand	I. abgerundete Kiste	Park
03.,	#31	Würstelbox Stadtspark	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
03.,	#32	Rochus Würstl	Markt	Markt
03.,	#33	Würstelstand "Zum kleinen Sacher"	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
03.,	#34	Würstel Platz	I. abgerundete Kiste	Park, Kultur
03.,	#35	18er Grill	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
03.,	#36	Heisse Wurst	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
03.,	#37	Vilma's Würstelstand	I. einfache Kiste	Industrie

Bezirk	Nummer	Name	Typologie	Standort
03.,	#38	Würstelmausi	Restaurant	Industrie
04.,	#39	Opernwurst Stadl	I. einfache Kiste	Park
04.,	#40	Zum chilligen Aleks	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
04.,	#41	Würstelstand am Südtiroler Platz	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
05.,	#42	Würstelbox	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
06.,	#43	Heiße & Kalte Wurstwaren	Markt	Markt
06.,	#44	Würstelinsel	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
06.,	#45	Würstelhütte	I. modernisierte Kiste	Kultur
07.,	#46	Alt Wiener Würstelstand	I. modernisierte Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
07.,	#47	Hermann's Würstelstand	II. angewachsener Stand	Einkaufstraße
07.,	#48	Xtra Würstl	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
07.,	#49	Wurst Bar	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
07.,	#50	Heisse am Gürtel	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
07.,	#51	Klasse Hasse Würstelstand	I. einfache Kiste	Park
08.,	#52	Wiener Würstelstand	I. einfache Kiste	Park
08.,	#53	Würstelstand (Josefstädter Straße)	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
08.,	#54	Claudia's Imbiss zum Alerserspitz	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten
08.,	#55	Würstelstand bei der Nationalbank	I. einfache Kiste	Park
09.,	#56	Würstelstand (Votivkirche)	I. einfache Kiste	Kultur
09.,	#57	Würstelstand Lenek	I. einfache Kiste	Park
09.,	#58	Würstelstand (Franz-Josefs-Bahnhof)	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
10.,	#59	Würstelstand Kaiserwürstel	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
10.,	#60	Würstelstand (Keplerplatz)	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
10.,	#61	Würstelbox	I. abgerundete Kiste	Verkehrsknoten
10.,	#62	Würstelstand Alles Walzer Alles Wurst	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
11.,	#63	Würstelstand Endstation	I. abgerundete Kiste	Verkehrsknoten
11.,	#64	Würstelwaggon	Restaurant	Friedhof
11.,	#65	Würstelstand – eh scho wurscht	I. einfache Kiste	Friedhof
12.,	#66	Zum Imperator	I. einfache Kiste	Park
13.,	#67	Würstelstand	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
13.,	#68	Würstel-Buffer zum Seidl	Restaurant	Verkehrsknoten
14.,	#69	Würsteleck	I. einfache Kiste	Park
14.,	#70	Der 49er Würstelstand	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten
14.,	#71	Würstelstand im Rapidstadion	II. angewachsener Stand	Kultur
14.,	#72	West Imbiss	I. einfache Kiste	Kultur
14.,	#73	Hütteldorfer Stadl	I. einfache Kiste	Einkaufstraße
15.,	#74	Schnellimbiss Europaplatz	II. Haltestellen Stand	Verkehrsknoten

Bezirk	Nummer	Name	Typologie	Standort
15.,	#75	Würstelmausi	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
15.,	#76	Zur Stadthalle	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
15.,	#77	Robert Schindler	II. angewachsener Stand	Kultur
16.,	#78	16er Würstelstand	Markt	Markt
16.,	#79	Singer Imbiss	I. einfache Kiste	Friedhof
17.,	#80	Hot Dog Heiße Wurst	I. einfache Kiste	Nachtszene
17.,	#81	Karin's Imbiss	I. einfache Kiste	Friedhof
18.,	#82	Zur Bosnerei	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten, Kultur
19.,	#83	Leo's Würstelstand	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
20.,	#84	Heisse Würstl Imbiss	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
20.,	#85	Heisses Eck	I. einfache Kiste	Park
21.,	#86	Ois Wurscht Würstelstand	I. einfache Kiste	Park
21.,	#87	Würstelstand Floridsdorf	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten
22.,	#88	Big Mama Würstelstand	Restaurant	Industrie
22.,	#89	Imbiss Breitenlee	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten
22.,	#90	Würstelstand zum Franz	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten
22.,	#91	Zur Kurv'n	Restaurant	Park
23.,	#92	Petra's Würstelstand	Restaurant	Industrie
23.,	#93	Wiener Tradition Würstelstand	II. angewachsener Stand	Verkehrsknoten
23.,	#94	1. Maurer Wüstelstand	I. einfache Kiste	Verkehrsknoten



#01 Wiener Würstelstand
(Stadtpark)

#02 Radatz Wiener Würstelstand

#03 Sausage Stand
Zur Oper

#04 Bitzinger Würstelstand bei der Albertina

#05 Kruger's Würstel

#06 Würstelstand

#07 Wiener Würstelstand
Zum Goldenen Würstel

#08 Würstelstand
Zum Hohen Markt

#10 Würstelstand
Artur

#11 Hot Dog

#12 Würstelstand

#13 Ubox Quality
Fast Food

#14 Würstelstand
Opernpassage

#15 Voga
Würstelstand

#16 Würstelstand
Burgring

#17 Bratwurst,
Grillwurst

#18 Würstelstand am
Schottentor



- #19 Alles Wurscht
- #20 Zum Scharfen Renée
- #21 Würstelstand Schwarzenberplatz

- #22 Mat's Würselstand
- #23 Bitzinger Würstelstand beim Prater
- #24 Hanswurst'l

- #25 Imbiss Sportler Oase Prater
- #26 Würstelstand Stadion
- #27 Pero's Würstelimbiss

- #28 Nordpol Würstelstand
- #29 Würstelstand Taborstraße
- #30 Kaiserzeit Würstelstand

- #31 Würstelbox Stadtpark
- #32 Rochus Würstl
- #33 Würstelstand "Zum kleinen Sacher"

- #34 Würstel Platz
- #35 18er Grill
- #36 Heisse Wurst



#37 Vilma's
Würstelstand

#40 Zum chilligen
Aleks

#43 Heiße & Kalte
Wurstwaren

#46 Alt Wiener
Würstelstand

#49 Wurst Bar
Heisse am
Gürtel

#52 Wiener
Würstelstand

#38 Würstelmausi

#41 Würstelstand am
Südtiroler Platz

#44 Würstelinsel

#47 Hermann's
Würstelstand

#51 Klasse Hasse
Würstelstand

#53 Würstelstand
(Josefstädter
Straße)

#39 Opernwurst
Stadl

#42 Würstelbox

#45 Würstelhütte

#48 Xtra Würstl

#54 Claudia's Imbiss
zum Alerspitz



- #55 Würstelstand bei der Nationalbank
#56 Würstelstand (Votivkirche)
#57 Würstelstand Lenek

- #58 Würstelstand (Franz-Josefs-Bahnhof)
#59 Würstelstand Kaiserwürstel
#60 Würstelstand (Keplerplatz)

- #61 Würstelbox
#62 Würstelstand Alles Walzer Alles Wurst
#63 Würstelstand Endstation

- #64 Würstelwaggon
#65 Würstelstand – eh scho wurscht
#66 Zum Imperator

- #67 Würstelstand
#68 Würstel-Bufferet zum Seidl
#69 Würsteleck

- #70 Der 49er Würstelstand
#71 Würstelstand im Rapidstadion
#72 West Imbiss



#73 Hütteldorfer
Stadel

#74 Schnellimbiss
Europaplatz

#75 Würstelmausi

#76 Zur Stadthalle

#77 Robert Schindler

#78 16er
Würstelstand

#79 Singer Imbiss

#80 Hot Dog Heiße
Wurst

#81 Karin's Imbiss

#82 Zur Bosnerei

#83 Leo's
Würstelstand

#84 Heisse Würstl
Imbiss

#85 Heisses Eck

#86 Ois Wurscht
Würstelstand

#87 Würstelstand
Floridsdorf

#88 Big Mama
Würstelstand

#89 Imbiss
Breitenlee

#90 Würstelstand
zum Fraunz



- #91 Zur Kurv'n
- #92 Petra's
Würstelstand
- #93 Wiener Tradition
Würstelstand

- #94 1. Maurer
Würstelstand



Quellen

LITERATUR- VERZEICHNIS

Artmann, H.C., 2001 In: Hölzl, Elisabeth, H. C. Artmann, und Friedrich Anzböck. Im Banne der Burenwurst: der Würstelstand als Wille und Vorstellung. 1. Aufl. Wien [u.a.]: Brandstätter

Baumann, W., Kimpel, H. & Kniess, F. W., 1980, Schnellimbiss. Eine Reise durch die kulinarische Provinz. Mit Fotografien von Dieter Mayer-Gürr., Marburg.

Bihler, Michael., 2004, A. Stadt, Zivilgesellschaft und öffentlicher Raum: das Beispiel Berlin Mitte., Münster

Breuss, S., 2004, Einverlebte Heimat. Österreichs kulinarische Gedächtnisorte. In: Brix, E., Bruckmüller, E. & H. Stekl (Hrsg.), 2004, Memoria Austriae 1. Menschen, Mythen, Zeiten. Wien, 301-329.

Breuss, S., 2004, Die Sinalco Epoche. Essen, Trinken, Konsumieren nach 1945. - Wien (= 322. Sonderausstellung des Wien Museums)

Corner, J., 2011 „The Agency of Mapping: Speculation, Critique and Invention“. In The Map Reader, 89–101. John Wiley & Sons, Ltd, <https://doi.org/10.1002/9780470979587.ch12>.

Dietrich, N., 2005, Schnell essen in Wien. Das Entschleunigungsdilemma rund um Espresso, Würstel und Burger. In: Breuss, S. (Hrsg.), Die

Sinalco Epoche. Essen, trinken, konsumieren nach 1945. - Wien (= 322. Sonderausstellung des Wien Museums), 122-129.

Czeike, F., 1992, Historisches Lexikon Wien: in 5 Bänden/ Felix Czeike. Band 1/A-Da, Wien

Garcia, R., Adrian, J. 2009, „Nicolas Appert: Inventor and Manufacturer“. Food Reviews International - FOOD REV INT 25 (1. April 2009): 115–25. <https://doi.org/10.1080/87559120802682656>.

Grammel, R., 1992, Die Industrialisierung der Nahrungserzeugung. In: Andritzky, M. (Hrsg.), 1992, Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. - Gießen; 246-256.

Haack, L., Höpfner, J., 2010 Mikroarchitekturen – raumoptimierte Experimente In: Schittich, C., 2010 Mikroarchitektur: kleine Bauten, temporäre Strukturen, Raumzellen. Im Detail. München: Ed. Detail, Inst. für Internat. Architektur-Dokumentation

Hackenschmidt, S., 2013, Die Wiener Würstelstände. In: Hackenschmidt, S. & S. Olah, 2013, fünfundneunzig Wiener Würstelstände. - Salzburg, 6-21.

Hall, G., 1978, „The Psychology of Fast Food Happiness“. Journal of American Culture 1 (Juni 2004): 398–402. https://doi.org/10.1111/j.1542-734X.1978.0102_398.x.

Hanzer, M., 2009., Krieg der Zeichen: Spurenlesen im urbanen Raum. 1. Aufl., Mainz: Schmidt

Hoffmann-Axethelm, D., 2016, Kommunale Flächenkosten und lokale Demokratie In: Österreichische Gesellschaft für Architektur. Das Geschäft mit der Stadt : zum Verhältnis von Ökonomie, Architektur und Stadtplanung. Basel: Birkhäuser, 2016. S.70-81

Genz, T., 2021 In: Heinrich, A., Marguin, S., Million, A., and Stollmann, J., 2021, Handbuch qualitative und visuelle Methoden der Raumforschung. Bielefeld: transcript Verlag

Karlhöfer, G., 2010, Mobile Immobilien, In: Schittich, C., 2010 Mikroarchitektur: kleine Bauten, temporäre Strukturen, Raumzellen. Im Detail. München: Ed. Detail, Inst. für Internat. Architektur-Dokumentation

Knop, B. & Schmitz, M., 1983, Currywurst mit Fritten. Von der Kultur der Imbissbude. - Zürich.

Magistrat der Stadt Wien (MA 19), 2018, Kioske in Wien. Ein Leitfaden. - Wien.

Lampugnani, V. M., 2019, Bedeutsame Belanglosigkeiten: kleine Dinge im Stadtraum. Berlin: Verlag Klaus Wagenbach

Matti, S., 2006, Räume der Konsumtion, Landschaften des Geschmacks. In: Gräser, M., Prutsch, U. & M. Sommer

{Hrsg.}, 2006, Imaging Vienna. Innensichten. Außensichten. Stadterzählungen. - Wien; 106-121.

Meinharder, E., 2005, Kleinhandel in Großsiedlungen, ein Interview mit Peter Arlt, Derivé – Wien

Naumann, E., 2003, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel. - Marburg.

Niebling, C., 2017, The Sausage of the Future. 1. Auflage. Zürich

Nieradzki, L., 2016 „Sinnlichkeit und Entsinnlichung des Tötens: Ein Beitrag zur Grausamkeit, ‚Humanität‘ und Mysophobie im Wiener Fleischergewerbe im Fin de Siècle“. Jahrbuch für Geschichte des ländlichen Raumes 13: 49–65. <https://doi.org/10.25365/rhy-2016-4>.

Pawelak, G., 2007, Der Würstelstand als Kommunikationsraum?: seine sozialräumliche Bedeutung für den öffentlichen Raum der Stadt. Wien, TechnUniv, Dipl.-Arb.

Payer, P., 2008, Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand - Nahversorger und Imageproduzent. In: Elisabeth Limbeck-Lilienau, Roswitha Muttenthaler, Gabriele Zuna-Kratky {Hrsg.}, 2008, Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht. - Wien (= Ausstellungskatalog des Technischen Museums Wien), S. 74-81.

Payer, P., 2016, Wien. Die Stadt und die Sinne. Reportagen und Feuilletons um 1900. - Wien. S.142-149

Peter, P., 2013, Kulturgeschichte der österreichischen Küche. - München.

Strasser, R., Vortisch, B., 2022, Nutztier, Wien

Pfeifer, W., 2005 Etymologisches Wörterbuch des Deutschen., München

Ray, L., 2016, Research Methods for Architecture. London: Laurence King Publishing, 2016.

Ritzer, G., 1997, Fast Food. In: Biswas, R. K. (Hrsg.), 1997, Götterspeisen. Vom Mythos zum Bic Mac - Wien. (= Ausstellungskatalog des Historischen Museums der Stadt Wien), 120-135.

Roberts, J. S.: Der Alkoholkonsum deutscher Arbeiter im 19. Jahrhundert in Naumann, E., 2003, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel. - Marburg.

Roth, J., 1919, Der Kleine Sacher, in Reportagen aus Wien und Frankreich. Zugegriffen 31. Juli 2022. <https://www.projekt-gutenberg.org/roth/reporta1/chap034.html>.

Russo, M., 2016, Widmungsabgaben und Erbaurecht als Instrumente des

Baulandmanagements und der Planung In: Österreichische Gesellschaft für Architektur. Das Geschäft mit der Stadt : zum Verhältnis von Ökonomie, Architektur und Stadtplanung. Basel: Birkhäuser, 2016. S.54-67

Schittich, C., 2010 Mikroarchitektur: kleine Bauten, temporäre Strukturen, Raumzellen. Im Detail. München: Ed. Detail, Inst. für Internat. Architektur-Dokumentation

Sonne, W., 2014, Urbanität und Dichte im Städtebau des 20. Jahrhunderts. Berlin: DOM Publ.

Süss, R., 2019 Das Große im Kleinen: Kioske in Wien als Spiegelbilder sozioökonomischer Transformationsprozesse entlang kapitalistischer Entwicklungsphasen im 19. und 20. Jahrhundert. Wien. <http://hdl.handle.net/20.500.12708/14876>.

Tillner, S. und Magistratsabteilung 18 Magistrat der Stadt Wien., 2000, Wien Urbion: urban intervention Gürtel West ; der Stand der Dinge = Vienna Urbion. Der Stand der Dinge. Wien: Stadtplanung Wien, Magistratsabt.18 - Stadtentwicklung und Stadtplanung.

Tolksdorf, U., 1981, Der Schnellimbiss und The World of Ronald McDonald's. - Kiel(= Kieler Blätter zur Volkskunde, Bd. 13), 117-162.

Tolksdorf, U., 1992, Der Schnellimbiss. In: Andritzky, M. (Hrsg.), 1992, Oikos. Von der Feuerstelle zur Mikrowelle. Haushalt und Wohnen im Wandel. - Gießen; 300-307.

Venturi, R., Scott Brown, D., Izenour, S., 1979, Lernen von Las Vegas: zur Ikonographie und Architektursymbolik der Geschäftsstadt. 2. Aufl., Basel

Wagner, C., 1995, Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens. - Frankfurt; New York.

Wagner, S., 1844, Wien und die Wiener, in Bildern aus dem Leben: Mit Beiträgen von Adalb. Stifter. - C. E. Langer. - C. F. Langer. - Nordmann. - A. Ritter von Perger. - D. F. Reiberstorfer. - Ludw. Scheyrer. - Franz Stelzhammer. - Sylv. Wagner u. A. [Kolor. Ausg.]. Pesth: Bei Gustav Heckenast, 1844. <http://data.onb.ac.at/ABO/%2BZ184227904.->

Wetzlar, J. v. (Hrsg.) & Buckste-gen, Ch., 2003, Urbane Anarchisten. Die Kultur der Imbissbude. - Marburg.

Wörterbuch der Architektur. 2012, 14., Durchges. Aufl.. Reclams Universal-Bibliothek 18701 : Reclam-Sachbuch. Stuttgart: Reclam

Zinganel, M., 2001 Wien für Amerikaner in Dérive Zeitschrift für Stadtforschung. Nr.3, Wien

SONSTIGE QUELLEN

AZ-Sonntag, 1965, DIE HEISSE BLEIBT AM ECK, 19.12., 1

GEO Special, 1986, WIEN, 15. 10., 175

AMA, „AMA-Gütesiegel bei Fleisch: AMA“. Zugegriffen 20. Juli 2022. <https://amainfo.at/konsumenten/siegel/ama-guetesiegel/ama-guetesiegel-bei-fleisch>.

Austria-Forum, „Salamikrämer“. Zugegriffen 31. Juli 2022. <https://austria-forum.org/af/Heimatlexikon/Salamikr%C3%A4mer>.

Bauhaus Dessau, 1932, „Trinkhalle von Ludwig Mies van der Rohe (1932)“. Zugegriffen 25. November 2021. <https://www.bauhaus-dessau.de/de/architektur/bauhausbauten/trinkhalle.html>.

BML (Bundesministerium für Land-, Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft) „Frankfurter / Wiener Würstel“. Zugegriffen 20. Juli 2022. <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Fleischprodukte/frankfurter.html>.

Branchenradar, „Fast Food in Österreich 2021“. Zugegriffen 3. Februar 2022. <https://www.branchenradar.com/de/studien-dienstleistungen-und-konsum/fast-food-in-oesterreich-2021/>.

Bruckner, R. Interview. „Gastronom Bitzinger: ‚Der Wiener ist extrem verwöhnt, was die Preise in der Gastronomie anlangt‘“. DER STANDARD. Zugegriffen 14. August 2022. <https://www.derstandard.at/story/2000136295228/gastronom-bitzinger-der-wiener-ist-extrem-verwoehnt-was-die-preise>.

C/O Vienna, „Der Fleischer“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.co-vienna.com/de/leute/der-fleischer/>.

Degen, B. „Würstelstände: Tempel der Käsekrainer - Falstaff“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.falstaff.at/nd/wuerstelstaende-tempel-der-kaesekrainer/>

„Der 49er Wuerstelstand“. Zugegriffen 3. Februar 2022. <http://www.burenwurst.biz/geschichte.html>

Der Standard, 2014 „Der Würstelstand, kein ‚rosa-türkis blinkendes Ufo‘“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.derstandard.at/story/1392685904971/der-wuerstelstand-kein-rosa-tuerkis-blinkendes-ufo>

Der Standard, 2018, „Verkaufsstände in Wien verlieren Genehmigung“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.derstandard.at/story/2000080441962/verkaufsstaende-in-wien-verlieren-genehmigung>

Die Presse, 2019 „Big Mac statt Käsekrainer: Immer weniger Würstelstände in Österreich“.

Die Presse, 11. Juni 2019. Zugegriffen 12. September 2022. <https://www.diepresse.com/5642403/big-mac-statt-kaesekrainer-immer-weniger-wuerstelstaende-in-oesterreich>

Die Presse, 2011, „Die fehlende Architektur der Wiener Wurst“. Die Presse, 21.05.2011, Zugegriffen 12. September 2022. <https://www.diepresse.com/664122/die-fehlende-architektur-der-wiener-wurst>

Finding Alexx (Blog), „15 Unique Things to Do in Vienna“, Zugegriffen 17. Oktober 2019. <https://findingalex.com/15-unique-things-to-do-in-vienna-austria/>

Hundstorfer, E. „Tatort Josefstadt | derAchte“, 9. Juni 2020, Zugegriffen 21. Juli 2020 <https://derachte.at/tatort-josefstadt-2/>

Kaiserzeit - Wiener Würstelstand. „Anno 1909 - Kaiserzeit's Geschichte“. Zugegriffen 21. Juli 2022. <http://www.kaiserzeit.wien/de/geschichte-history/>

Kleine Zeitung, „Frankfurter und Co.: Warum immer mehr Würstelstände zusperrn | Kleine Zeitung“, 23. Mai 2018. <https://www.kleinezeitung.at/wirtschaft/5434090/frankfurter-und-co-warum-immer-mehr-wuerstelstaende-zusperrn>

Löffler, A. „Wer geht noch zum Würstelstand?“ 11. Juli 2017 Die Presse, Zugegriffen 21. Juli

2022. <https://www.diepresse.com/5250581/wer-geht-noch-zum-wuerstelstand>

meinbezirk.at, „Wien's beliebtester Würstelstand ist am Hohen Markt“. Zugegriffen 4. November 2021. https://www.meinbezirk.at/alsgergrund/c-lokales/wiens-beliebtester-wuerstelstand-ist-am-hohen-markt_a2064815

Müller, T., „Eine kurze Geschichte des Wiener Strassenessens“. (blog), 12. Juni 2019. <https://tobi.mueller.at/2019/06/12/eine-kurze-geschichte-des-wiener-strassenessens/>

Müller, T. „Bio, vegan, mit gutem Brot: So geht Würstelstand neu“. DER STANDARD. Zugegriffen 3. Februar 2022. <https://www.derstandard.at/story/2000104699823/bio-vegan-mit-gutem-brot-so-geht-wuerstelstand-neu>

Österreichisches Lebensmittelbuch. „Codex Alimentarius Austriacus“. Zugegriffen 3. Februar 2022. <https://www.lebensmittelbuch.at/>

Österreichisches Lebensmittelbuch. „B.4.2.1 Brätwürste“. Zugegriffen 3. Februar 2022. <https://www.lebensmittelbuch.at/lebensmittelbuch/b-14-fleisch-und-fleischerzeugnisse/b-14-b-fleischerzeugnisse/b-4-herstellungsrichtlinien-fuer-wuerste/b-4-2-bruehwuerste/b-4-2-1-braetwuerste.html>

„**RIS - Sperrzeitenverordnung 1998 § 2** - Landesrecht konsolidiert Wien, Fassung vom 03.04.2015“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.ris.bka.gv.at/NormDokument.wxe?Abfrage=LrW&Gesetzesnummer=20000354&FassungVom=2015-04-03&Artikel=&Paragraf=2&Anlage=&Uebergangsrecht=>

Schubert Theater, „Die Welt ist ein Würstelstand“. Zugegriffen 3. Februar 2022. <https://schuberttheater.at/die-welt-ist-ein-wuerstelstand/>

Studlar, B., Lohn der Nacht, Zugegriffen 25. Juli 2022. https://www.theatertexte.de/nav/2/2/3/werk?verlag_id=henschel_schauspiel&wid=9074&ebex3=3

„**Schinnerl Metallbau GmbH**“. Zugegriffen 4. November 2021. <https://www.metallbau-schinnerl.at/MetallbauStahlbau/Kiosk>

Stadt Wien. „Kiosk und Verkaufsstände in Wien“. Zugegriffen 11. November 2021. <https://www.wien.gv.at/stadtentwicklung/architektur/oeffentlicher-raum/verkaufsstaende.html>

Schubert, G., 2012, Zum Stand der Wurst. In: Die Presse, 29.06.2012, “. Zugegriffen 4. November 2021 unter: <https://diepresse.com/home/spectrum/zeichenderzeit/1261000/Zum-Stand-der-Wurst>

Claire, Tales of a Backpacker (Blog), „What to Eat in Vienna: Traditional Viennese Food You Must Eat in Vienna“, Zugriffen 2. Juli 2018. <https://talesofabackpacker.com/what-to-eat-in-vienna-traditional-viennese-food-you-must-eat-in-vienna/>

Talkaccino, „Interview mit Würstelstandbetreiberin Vera Tondl“. Zugriffen 4. November 2021. <http://talkaccino.at/interview/gesellschaft/wuerstelstandbetreiberin-vera-tondl/>

Vienna Unwrapped. „Sausage Stands in Vienna 2020: Where To Find The Best Wuerstelstand“. Zugriffen 3. Februar 2022. <https://www.vienna-unwrapped.com/sausage-stands-in-vienna/>

„**Vom Scharfen Rene** – Das Original vom Wiener Würstelstand“. Zugriffen 3. Februar 2022. <https://vomscharfen-rene.at/>

Wien.Info. „Typisch Wien“. Zugriffen 3. Februar 2022. <https://www.wien.info/de/empfehlungen/typisch-wien>

WKO, 2021, „Gastronomie in Zahlen“, Zugriffen 3. Februar 2022. https://www.wko.at/branchen/tourismus-freizeit-wirtschaft/gastronomie/Gastronomie_in_Zahlen.html

WKO. „Straßenstand“. Zugriffen 1. Dezember 2021. <https://www.wko.at/service/w>

verkehr-betriebsstandort/
strassenstand.html

WKO. „Verabreichungs- und Ausschankrechte außerhalb der Gastronomie“. Zugriffen 4. November 2021. https://www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/Verabreichungs-_und_Ausschankrechte_ausserhalb_der_Gastron.html

WKO, GAG „Wiener Gebrauchsabgabegesetz“. Zugriffen 4. November 2021. <https://www.wko.at/service/w/verkehr-betriebsstandort/Wiener-Gebrauchsabgabegesetz.html>

Würstelstand LEO „Geschichte – Würstelstand LEO, Wien's ältester Würstelstand“. Zugriffen 17. Juli 2022. <https://wuerstelstandleo.at/geschichte-wuerstelstand-leo/>

Wind, S. „Eine Nacht am Wiener Würstelstand - Falstaff“. Zugriffen 20. August 2022. <https://www.falstaff.at/nd/eine-nacht-am-wiener-wuers-telstand/>

WIEN, WIE ES ISST - Falter Lokalführer. „Würstelstände in Wien“. Zugriffen 4. November 2021. <https://www.falter.at/lokalfoehrer/wuerstelstaende-in-wien>

Wien.orf.at. „Wiens Würstelstände am Verschwinden“, 13. Juli 2017., Zugriffen 4. November 2021 <https://wien.orf.at/v2/news/stories/2854525/>

Wien.orf.at „Würstelstände leiden unter Konkurrenz“, 2. März 2014. Zugriffen 20 August 2022 <https://wien.orf.at/v2/news/stories/2626399/>

AUDIOVISUELLE MEDIEN

ATV Die Reportage - Treffpunkt Würstelstand, 2022 <https://www.atv.at/tv/atv-die-reportage/staffel-49/episode-02-6074849/atv-die-reportage-treffpunkt-wuerstelstand>

Heller, A. „Wean, du bist a Taschenfeitl“(Lied). Zugriffen 3. Februar 2022. <https://genius.com/Andre-heller-wean-du-bist-a-taschen-feitl-lyrics>

Rosenbräuer, M., 1956 Der Würstelmann beim Schottentor. Wiener Genrelied, Musik: Hans Weiner-Dillmann, Text: Max Rosenbräuer, Wien – Wiesbaden 1956. <https://www.youtube.com/watch?v=prVhUMoJ4nE>

Kreiml & Samurai, „Würstlstand“, (Lied), 2020 <https://www.youtube.com/watch?v=IQszyvZpCkc>

Krammer, Lisa – mundART-Jubiläum am Würstelstand: Teil 1-3 René Kachlir - Würstelstand "Zum scharfen René"(Podcast), 2019, <https://www.mundart-podcast.at/mundart-jubilaem-am-wuerstelstand-teil-1/>

ORF III, Kurt Mayer Film, Geschichten vom Würstelstand, 2017. <https://www.youtube.com/watch?v=gXuGLExTmY>

Servustv, Hoagascht: Alles Wurscht – Die Wiener Würstler, 2022 <https://www.servustv.com/volkskultur/v/aa68vq5t8rydcm5i4eti/>

Spira, Elizabeth T. „ALLTAGSGESCHICHTE“ Am Würstelstand 1995, 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=IVQTaNutJtQ>

Vienna Würstelstand, Your ultimate guide to the wonderful world of Würstelstände in Vienna, 2021 <https://open.spotify.com/show/ODb4zw42WlnVB1LMFz18ql?si=0e27894520cb40f4>

W24 Streifzüge: Wiener Würstelstand, 2012. <https://www.youtube.com/watch?v=YHvmEumRFYI>

ABBILDUNGS- VERZEICHNIS

Alle sich in dieser Arbeit befindenden Abbildungen sind von mir erstellt worden, bis auf die, die in folgender Liste angeführt werden. Die meisten Bilder waren ursprünglich farbig und wurden von mir schwarz-weiß gestellt. Für die Erstellung der Karten wurden GoogleMaps, der Stadtplan der Stadt Wien (wien.gv.at) sowie selbst aufgenommene Informationen verwendet.

Abb.2 Sultan Ahmet III, Naumann, E., 2003, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel. - Marburg. S. 19

Abb.3 Sebils, Naumann, E., 2003, Kiosk. Entdeckungen an einem alltäglichen Ort. Vom Lustpavillon zum kleinen Konsumtempel. - Marburg. S. 24

Abb.4 Salami Italiani, Johann Christian Brand (Künstler), Carl Conti (Kupferstecher), „Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders Der Kaufruf in Wien“: „Wälsche Würste kauft! / Salami Italiani!“ [Salamiverkäufer], 1775, Wien Museum Inv.-Nr. 95836/9, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/160469/>)

Abb.5 Bratbräterinnen, Wagner, S., 1844, Wien und die Wiener, in Bildern aus dem Leben: Mit Beiträgen von Adalb.

Stifter. - C. E. Langer. - C. F. Langer. - Nordmann. - A. Ritter von Perger. - D. F. Reiberstorfer. - Ludw. Scheyrer. - Franz Stelzhammer. - Sylv. Wagner u. A. [Kolor. Ausg.]. Pesth: Bei Gustav Heckenast, 1844. <http://data.onb.ac.at/ABO/%2BZ184227904>.

Abb.7 Berliner Trinkhalle für Selters- und Sodawasser von Martin Gropius (1824-1880) Grundrisse, Perspektivische Ansicht (aus: Architektonisches Skizzenbuch, H. 51/3, 1861) Lithographie auf Papier 34,8 x 25,2 cm, TU Berlin Architekturmuseum, Inv. Nr. B 3087

Abb.8 Mies van der Rohe Trinkhalle in Dessau, Zugegriffen 20. September 2022, <https://www.sueddeutsche.de/kultur/grossformat-der-meistersteckt-im-detail-1.2528509> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.43 Albertinaplatz 150 <http://www.kulturpool.at/plugins/servlet/watermark/markImage?params=fGltYWdlIVXJsPWhOdHA6Ly93d3cuYmls-ZGFyY2hpdmF1c3RyaWEuYX-QvUHJldmldy8xMzA3M-jMxMy5qcGd8d2F0ZXJtYXJrVGV4dD3CqSDDIN0ZXJyZWJjaGlzY2hllE5h> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.44 Alberina 1998 <https://www.wien.gv.at/kulturportal/m19objekte/bez01/00082202.jpg> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.45 Albertina 2007, https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Sausage_stands_in_Austria?uselang=de#/media/File:0211-0212_-_Wien_-_Staatsoper_on_Albertina.jpg – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.48 Augartenbrücke, Brüder Kohn KG (B. K. W.) (Hersteller), Donaukanal - Augartenbrücke, mit Roßbauer Kaserne, Ansichtskarte, 1934 (Gebrauch), Wien Museum Inv.-Nr. 205478, CC0 (<https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/38946/>) – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.49 Golden Gate Stand, <https://www.facebook.com/photo/?fbid=996421763764564&set=pb.100063567524447.-2207520000..> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.52 1979 Demonstration für das Verbot der NDP "Nationaldemokratische Partei", 23.11.1979, (8., Strozzigasse/ Pfeilgasse und umliegende Straßen) <https://sammlung.wienmuseum.at/objekt/992588-demonstration-fuer-das-verbot-der-ndp-nationaldemokratische-partei-2311197-9-8-strozzigassepfeilgasse-und-umliegende-strassen/> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.53 1998 <https://www.wien.gv.at/kulturportal/m19objekte/bez08/01295901.jpg> – Zugegriffen 20. September 2022

Abb.56 Linschis Kiosk, <https://www.bahnbilder.de/bild/oes-terreich-stadtverkehr-strassenbahn-wien/570514/wien-wiener-stadtwerke-verkehrsbetriebe-wvb-sl-49.html> – Zugegriffen 20. September 2022

Fotos von Würstelstand #65, #91 im Bildverzeichnis sind Bildaufnahmen aus der Google Street View

Foto S.298
Agape am Würstelstand
Wien, am 09.06.2011
© Linnéa Jännen



Bilder- sammlung

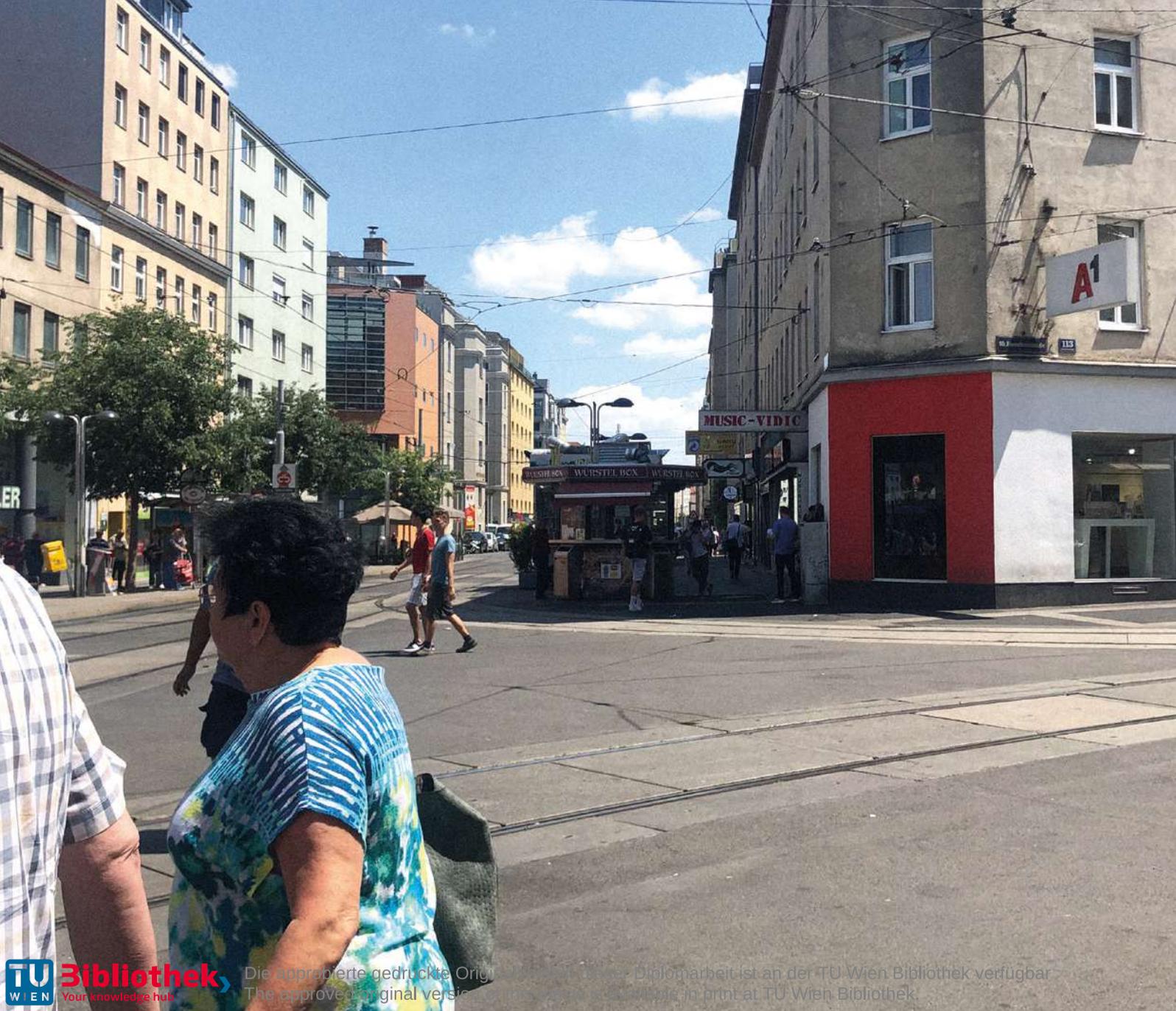


KETTEN
BRÜCKEN
GASSE

KETTEN
BRÜCKEN
GASSE

WÜRSTELINSEL

Die Genesung













- Praha
- Brno
- A4 Budapest

HOT DOG







HEISSE WURST

WÜRSTEL

WÜRSTELSTAND - HEISSE WÜRSTEL !



H
Sommerringstr. 11
AUTOBUS
HALTESTELLE

IMBISS ENDSTATION

Gösser

Ströck

Zum
Anbeißen!

2
jeunesse at

ABC
2021/22

fest
us
21
schen
Altsta
rano
bus
Wien
202
at

DIE VERLIEBTE
AB 16.7.21 AM HOF
SCHRIFTFÜHREND VON CARLO GOLDONI
REGIE VON BUCKLE UP THEATRE COMPANY
WIEN AM HOF

EDUCATING RITA
WILLY RUSSELL
7 SEPT - 17 OCT 2020





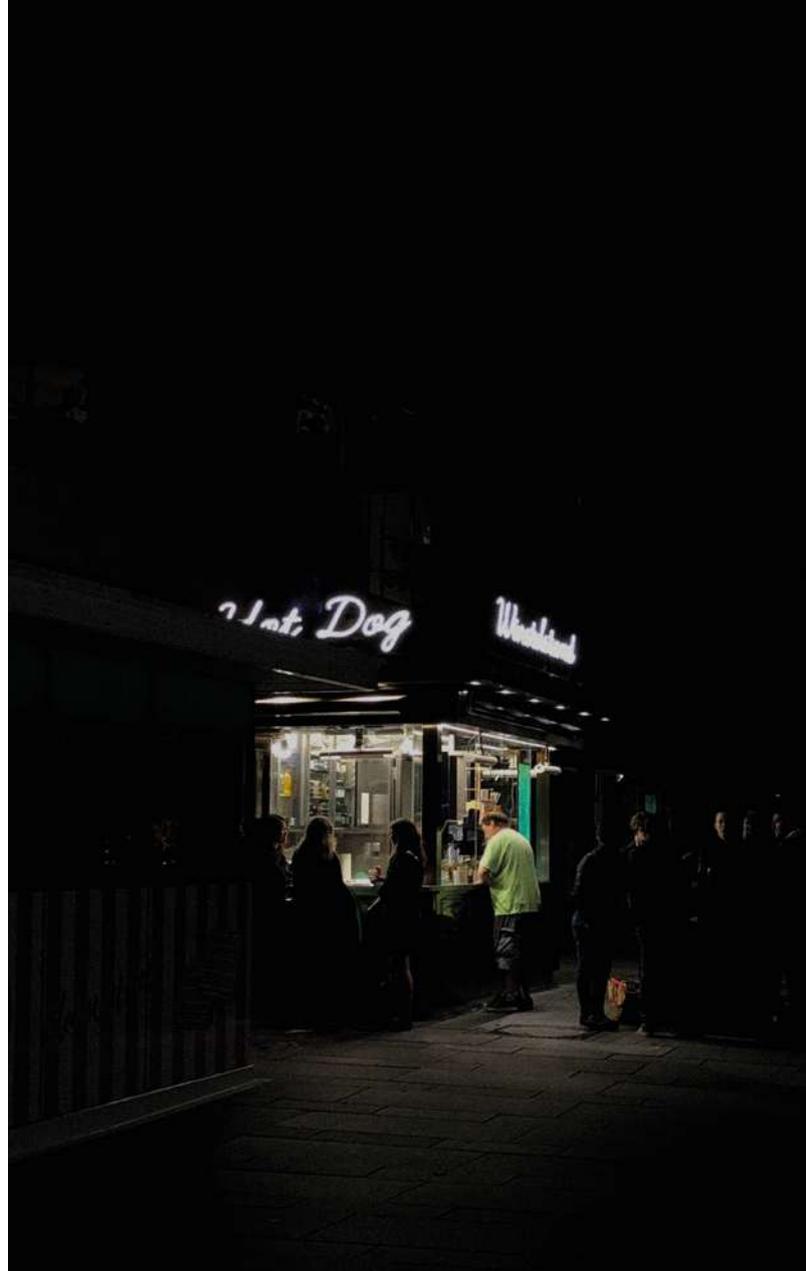




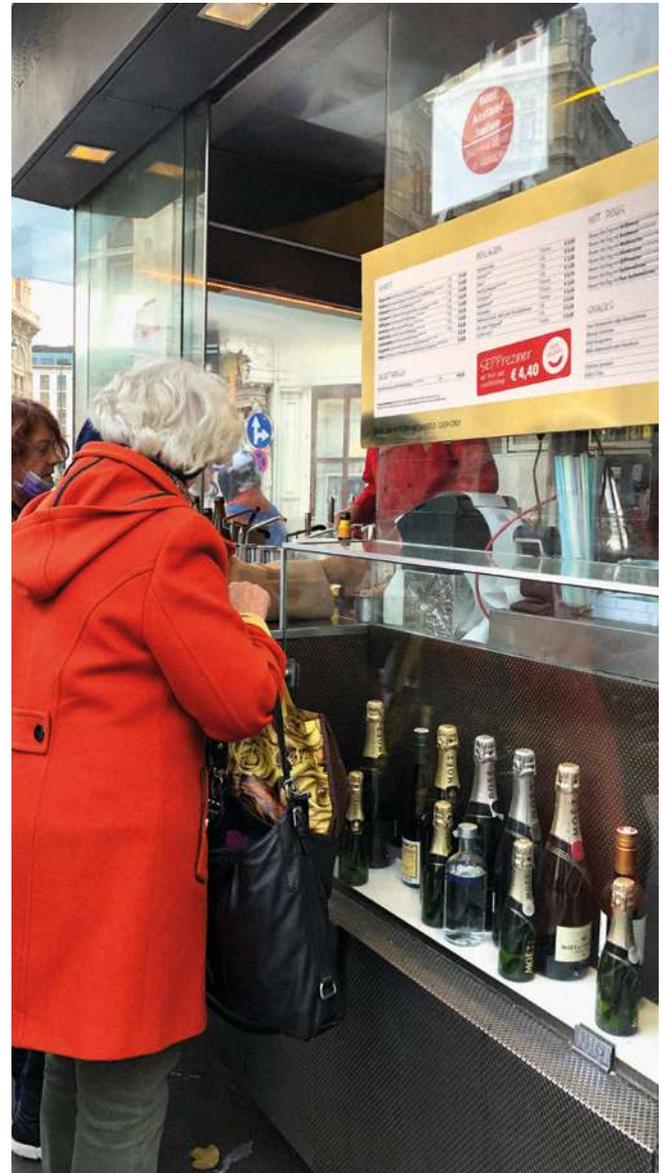
GEKÜHLTE
GETRANKE

Hohenstraße →

BIBLIOTHEK















Peters Würstelstand



Danke!

Dir, Borie für deine wunderbare Begleitung bei vielen der unzähligen Würstelstandtouren quer durch Wien, deinen typo-/grafischen Blick auf diese Arbeit, deine mentale Unterstützung durchs ganze Studium und insbesondere bei dieser Arbeit.

Euch, Pernilla und Harald. Eure Agape war wahrscheinlich schon damals Urknall für mein Diplomarbeitsthema. Ohne eure Unterstützung, euer Vertrauen und euren stets ermutigenden Zuspruch wäre meine unbeschwerte Studienzeit und diese Arbeit nicht möglich gewesen.

Dir, Inge für die vielen Gespräche, Feedbackrunden und Diskussionen über die Welt der Würstelstände.

Euch, Krautköpfen – Carina, Maria und Nina – mit euch haben die letzten Jahre studieren unglaublichen Spaß gemacht.

An die WürstelverkäuferInnen, die KundInnen, der Stadtvertreterin der MA19, dem Würstelstandarchitekten und den ganzen Würstelstandliebenden, die mir einen Blick hinter die Kulissen des Würstelstands ermöglicht haben.



