

## Wiener Wurst

Sommer in Wien, hunderttausende Touristen bevölkern die Stadt. Mit Rucksäcken und Selfiesticks bewaffnet, durchkämmen sie Suchtrupps gleich die Donaumetropole, sorgen in Schönbrunn, am Prater, vorm Steffl oder der Altbertina genauso wie auf dem Heldenplatz für geschäftiges Treiben.

Zwischendurch kehren sie in internationalen Fastfood- und Kaffeerösterketten ein: frei von kulinarischen Unbekannten, schwer verständlichem Dialekt oder der Gesellschaft charmant schwadronierender Eingesessener.

Ach, genau danach hatten Sie eigentlich gesucht? Wiener Schmah und Wurst statt amerikanischen Verkaufsfloskeln, ein Bier zum Essen statt windigen Softdrinks oder eines Frappuchino al Dente? Sie wollten eigentlich das Wien der Wiener beschnuppern und waren zutiefst enttäuscht, dass es sich bei der Sissi hinter der Hofburg nur um eine billige Attrappe handelte?

Dann bleiben ihnen für den Soforteinstieg in die erste Lektion Wien genau zwei Möglichkeiten: eine von asiatischen Blitzlichtern begleitete Fiakerfahrt mit einem arrivierten, von Zynismus und Heurigem gezeichneten Droschenkutscher oder der völlig ountouristische Besuch eines Würstelstands.

Lässt sich Ersteres nur an ausgewählten Lokalitäten innerhalb des Rings bewerkstelligen, so finden sich Würstelstände nahezu überall in der Stadt. Der seit 1929 durchgehend betriebene und damit älteste Stand, "LEO", verköstigt seine Kundschaft beispielsweise nicht im zentral gelegen ersten Wiener Bezirk sondern am geschäftigen Döblinger Gürtel nahe der U-Bahn-Haltestelle Nussdorfer Straße.

Dennoch gilt es bei der Wahl des Würstelstands aufzumerken, weil mittlerweile unzählige Hybriden in der Hoffnung jedermann anzusprechen, das klassische Konzept verwässern. Diverse Etablissements verkaufen neben Kebab oder fernöstlichen Nudelgerichten auch Wurst, das ist Käse.

Gern darf sich Seit an Seit mit Waldviertler, Bosna, Käsekrainer und Burenwurst ein würziger Pferdeleberkas in seinen Säften suhlen, Chop Suey gehört allerdings auch im dritten Jahrtausend nicht zum erweiterten Wienerwürstelstandsortiment.

Wie sang schon die EAV? "Um die Wurst, da geht es nur am Würstelstand!" Die Raffinesse des altehrwürdigen Würstelstandbetreibers zeigt sich also in der Variation traditioneller Rezepte, nicht der beliebigen Sortimentserweiterung.

So reicht der "Scharfe Rene" an der Tramhaltestelle Schwarzenbergplatz auf Wunsch frisch gehobelten steirischen Kren und selbstgemachte Chilisaucen. Dem Mutigen bietet er gaumenmordende Pülverchen wie den Carolina Reaper (Sensenmann) zu seinen durch vorheriges aufbrühen in Rindersud besonders saftigen Käsekrainern. Während man dann das Höllenfeuer vergeblich mit einem 16er zu kühlen versucht, erzählt der Maitre von Parasiten, der die Chilipflanze ausgesetzt wurde um durch die Abstoßreaktion ihren Schärfegrad zu erhöhen, klärt über Scoville-Werte und Rekorde auf.

Ganz anders das Konzept der "KaiserZeit" an der Augartenbrücke: neben Standards wie der Debreziner findet man dort mit der Kaiserwurst eine fein getrüffelte Wurstspezialität aus Schwein und Kalb. Dazu erhält der Connaisseur statt einem Kracherl oder Bier wahlweise Schampus.

Auch architektonisch gibt es Unterschiede. Die normale Erscheinungsform ist eher unaufgeregt, einem Kiosk vergleichbar schlicht und praktisch. Ausreißer finden sich bevorzugt an von Touristen frequentierten Punkten. So thront auf dem "Bitzinger" direkt vor der Altbertina eine übergroße 3-D-Variation von Albrecht Dürers berühmter Hasenzeichnung, während nach Anbruch der Dämmerung das grün illuminierte Konstrukt "Zum Goldenen Würstel" in der Spiegelgasse an ein soeben gelandetes Raumschiff erinnert.

Einen weitaus verlässlicheren Indikator als das Äußere des Standes bildet aber das Publikum. So verrät die breite Streuung vom Nadelgestreiften bis zum FlipFlopper die für einen gestandenen Würstelstand obligatorische Akzeptanz durch alle Kasten.

An den Stehtischen wird ohne Berührungängste zuvorkommend zusammengerückt, gelegentlicher Schmäh und kleinere Debatten begleiten den Verzehr des Heiligtums.

Bei der Nachspülung bietet sich dann auch Auswärtigen eine formidable Gelegenheit Insiderwissen aufzugreifen und wenig später verlässt man, gut beraten, Stand und Leute mit dem sicheren Gefühl, Wien jetzt besser zu verstehen.