

## Wiener Würstelstände als Kulturerbe: Bürgermeister Ludwig und WKW- Präsident Ruck unterstützen Initiative

Nach der Wiener Kaffeehauskultur, der Heurigenkultur und dem Wiener Walzer, soll nun auch der Wiener Würstelstand als immaterielles Kulturerbe anerkannt werden.



*Stadtchef Michael Ludwig und WKW-Chef Walter Ruck unterstützen Wiener Würstelstand-Kultur. © Stadt Wien/Christian Jobst*

Die **Stadt Wien** ist bekannt für ihre traditionsreiche Kultur. Nach der Wiener Kaffeehauskultur, der Heurigenkultur und dem Wiener Walzer, soll nun auch der **Wiener Würstelstand** als immaterielles Kulturerbe anerkannt werden. Mehrere prominente Würstelstand-Betreiber, darunter **Josef Bitzinger** (,Bitzinger an der Oper'), Patricia Pölzl (,eh scho wuarscht') und René Kachlir (,Zum scharfen René'), haben einen Verein gegründet, der dieses Anliegen vorantreibt. Unterstützt wird die

Initiative von Bürgermeister **Michael Ludwig** und dem Präsidenten der Wirtschaftskammer Wien, **Walter Ruck**. Beide zeigten ihre Unterstützung am Mittwoch bei einem medienwirksamen Besuch am Würstelstand Bitzinger bei der Oper, wo sie gemeinsam **Käsekrainer** und **Frankfurter** genossen.

## **Die Würstelstände - Ein Stück Wiener Identität**

„Die Wiener Würstelstände sind untrennbar mit dem Herzen unserer Stadt verbunden und sind mehr als nur Verkaufsstellen für köstliche Speisen“, sagte Bürgermeister Ludwig. „Sie sind ein sozialer Knotenpunkt und stärken die Gemeinschaft und das Miteinander in Wien.“ Ludwig betonte die Bedeutung der Würstelstände als niederschwellige Treffpunkte, die sowohl spätabends für Opernball-Besucher als auch tagsüber für Schichtarbeiter attraktiv sind. „Viele Menschen nutzen die Standln für die schnelle Mahlzeit in der Mittagspause“, fügte er hinzu. „Unterstützen wir unsere Würstelstände, besuchen wir sie regelmäßig und zeigen wir, dass wir ihren Wert erkennen und schätzen.“

## **Würstelstände sind ein fester Bestandteil der Wiener Gastronomie**

Walter Ruck, Präsident der Wirtschaftskammer Wien, hob die besondere Rolle der Würstelstände in der **Wiener Gastronomie** hervor: „Würstelstände sind aus der Wiener Gastronomie nicht wegzudenken. Auch wenn die Vielfalt der Imbiss-Angebote in den vergangenen Jahren stark gestiegen ist, haben sie einen festen Platz bei den Wienerinnen und Wienern sowie bei unseren Gästen. Würstelstände gehören zu Wien wie die Heurigen und die Kaffeehäuser.“

## **Der Wiener Würstelstand hat eine lange**

## Geschichte vorzuweisen

Die Geschichte der Wiener Würstelstände reicht zurück bis in die k.u.k-Zeit, als fahrbare Garküchen und Verkaufsstände Kriegsinvaliden ein Einkommen sichern sollten. Der erste feste Standort für einen Würstelstand wurde erst 1969 von der Stadt Wien erlaubt. Der älteste noch bestehende Würstelstand, der 1928 eröffnete „**Würstelstand Leo**“ am Döblinger Gürtel, ist nach wie vor in Betrieb.



*LEO - Wiens ältester Würstelstand. 1928 gründete Leopold Mlynek sen. den ersten Würstelstand Wiens. Seit 1991 führt Vera Tondl, geborene Mlynek, das Familienunternehmen in 3. Generation. © Würstelstand Leo*

Neben den kulinarischen Angeboten haben die Würstelstände auch eine eigene Sprache hervorgebracht, mit Begriffen wie „Eitrige“, „Buckel“, „Krokodü“ und „Hüsn“. In der Literatur und Popkultur sind sie ebenfalls präsent, wie in Friedrich Torbergs „Tante Jolesch“ und HC Artmanns „Im Schatten der Burenwurst“. Elisabeth T. Spira setzte den Würstelständen mit ihrer 1995 ausgestrahlten Folge der „Alltagsgeschichten“ ein Fernseh-Denkmal.

## Bewerbung zur Anerkennung als Kulturerbe eingereicht

Die Bewerbung zur Aufnahme der „Wiener Würstelstandkultur“ in das Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich wird demnächst offiziell eingereicht. Der Antrag wird durch umfangreiche Dokumentationen und wissenschaftliche Gutachten unterstützt, um die Bedeutung und den kulturellen Wert der Würstelstände zu untermauern. Mit

Unterstützungserklärungen und einer breiten  
Öffentlichkeitsarbeit hoffen die Initiatoren auf eine positive  
Entscheidung.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**