

Wiener Würstel im Fünfer-Pack: Radatz feiert die „Haasse“

Wiener Würstel im Fünfer-Pack: Radatz feiert die „Haasse“. Der Würstelstand ist niemandem „wurscht“ – das zeigte der prominente Zulauf bei der Vorstellung von Stefan Olaßhs „95 Wiener Würstelstände“. Die Neuauflage trifft mit dem Hochhalten der Wurstkultur (Stichwort: Weltkulturerbe) zusammen, der auch Radatz eine ganzlich neue Zusammenstellung widmet.



„Würstelstände sind Teil unseres kulturellen Erbes“ – Bürgermeister Michael Ludwig ließ keinen Zweifel an der Wichtigkeit dieser sozialen Orte. Stefan Olaßh (l.) hat sie fotografiert, Franz Radatz unterstützte das Buchprojekt. © Sophie Menegaldo

Viel wienerischer kann ein Event nicht werden: Kommerzialrätinnen und Designer, Schauspieler und Architekten, dazwischen Gratis-Blitzer mit Presseausweisen aus dem Jahr 1983. Hanno Poschl, Lili Hollein und Gregor Eichinger

kamen zur Buchpräsentation, **El Gaucho** -Macher Michael Grossauer ebenso. Sie trafen beim **Radatz** am Karmelitermarkt auf Kase-Guru Christian Pohl, Wurstel-Platzhirsch **Josef Bitzinger** und Innungsmeister **Horst Stierschneider** sowie (Noch-)Tourismus-Staatssekretarin **Susanne Kraus-Winkler**. Die vereinigende Kraft dahinter war der Wurstelstand. Ihm widmete sich **Stefan Olah** in seinem Bildband *Funfundneunzig Wiener Wurstelstände*. Und das zog auch Bürgermeister **Michael Ludwig** in den zweiten Bezirk, denn der Wurstelstand gehört zu Wien wie der Heurige und das Kaffeehaus. Als Orte der Begegnung werde bei Wursteln und Gebäck geredet, gelacht und das Leben geteilt, sah Ludwig die Stände als soziale Knotenpunkte, die die Gemeinschaft stärken und das Miteinander fördern.

Fleischer Horst Stierschneider mit Erika Lowenstein und Verkaufsleiter Johann Pichler von Radatz bei der Buchpräsentation. ^a Sophie Menegaldo Johann Jacky Radatz blätterte nicht nur in *95 Wiener Wurstelstände*, sondern auch in seinem eigenen Kochbuch. ^a Sophie Menegaldo Innungsmeister Horst Stierschneider ampsierte sich prächtig. ^a Sophie Menegaldo Es geht um die Wurst! Johann Radatz, Sepp Bitzinger, Birgit Sarata und Innungsmeister Horst Stierschneider (v. l.). ^a Sophie Menegaldo

Eine infraordinare Galerie

Diese Rolle, die weit über das rein Kulinarische hinausgeht, bekräftigte auch Hausherr Franz Radatz: Wurst ist für die Wienerinnen und Wiener einfach ein Stück Kultur. Der Wurstelstand ist eine Oase, wo der Schmah rennt und der Geschmack der Stadt genossen werden kann. Gemeinsam mit Co-Geschäftsführer **Thomas Zedrosser** unterstützte er daher auch die Neuauflage des Wurstelstand-Buchs. Das hatte Fotograf Stefan Olah erstmals 2013 zusammengestellt. Kulturhistorische Texte steuerte Sebastian Hackenschmidt vom **Wiener Museum für Angewandte Kunst** (MAK) bei. Ein besonderes Schmankerl ist auch der Beitrag des kürzlich

verstorbenen Eat Art -Künstlers **Daniel Spoerri**. Sein Fazit angesichts des Wegs von mit gewürztem Fleisch gefüllten Darm durch den menschlichen Darm: Es geht um das Wiederkauen von Leben und Tod. Kunsthistoriker Hackenschmidt erinnert sich auch an die ursprünglich nur 42 geplanten Wurstelstand-Porträts Olahs. Geworden sind es dann jene 95 in allen Wiener Bezirken angesiedelten Stände. Sie sind das Gegenteil des Außergewöhnlichen, infraordinar nennt sie der Kulturwissenschaftler. Und meint damit: Man kann sie leicht übersehen, so sehr sind sie Alltag geworden. Umso mehr fokussieren die Bilder auf die städtischen Strukturen Kabelführungen der Straßenbahnen werden ebenso wie Pflanzen um die Stände festgehalten. Ein Highlight stellt dabei der Wurstelstand **Am Nordpol** im zweiten Bezirk dar, den Olah in seiner Rede extra anführte.

Fleisch & Co -Autor Roland Graf. ^a Sophie Menegaldo Gute Stimmung auf Wienerisch: Bei Wursteln (natürlich!) und Spritzwein feierten auch Trend -Journalistin Gabriela Schnabel. ^a Sophie Menegaldo Fotograf Stefan Oláh im Bild mit Bgm. Michael Ludwig und seinem erfolgreichen Bildband. ^a Sophie Menegaldo

Anerkennung für den Kult-Imbiss

Mit dem Hervorheben der Stadtmöbel hat der Fotograf aber auch einen kleinen Bestseller gelandet. Das Buch ist vergriffen und wird zu mittlerweile utopischen Preisen gehandelt, ließ Olah bei der Präsentation durchklingen. Nicht zuletzt aufgrund der Tatsache, dass der gesamte Band zweisprachig (Deutsch, Englisch) gehalten ist, erschließt sich das Wiener Phänomen Wurstelstand auch Gästen aus dem Ausland. Damit war man vor elf Jahren offenbar der Zeit voraus. Der Wurstelstand wird immer mehr zum anerkannten urbanen Kulturgut, sieht der Dokumentarist auch eine thematisch sehr konsequent gestaltete Galerie Wiens in dem Band. Und die liegt aktuell sehr im Trend. Ein Verein rund um drei Wurstelstand-Betreiber kämpft darum, die Wiener Wurstelstände zum immateriellen Unesco-Kulturerbe zu machen. Es geht um die Anerkennung, die Street Food in anderen Ländern hat, wo dies viel höher geschätzt wird, so Patricia Polzl (eh scho wascht), Rene Kachlir (Zum scharfen Rene) und Josef Bitzinger (Bitzinger an der Oper). Für Bitzinger, der auch an der Buchpräsentation

teilnahm, geht es aber nicht nur um die Aufschrift Wiener Wurstelstand ; denn der Verein hat sich zum Ziel gesetzt, eine ordentliche kulinarische Qualität für unsere Gäste anzubieten .

Wurst-Geschichte aus edler Feder

Das geschmackliche Fundament dafür liefern die gewerblichen Fleischer wie das Familienunternehmen Radatz. Von der heißen Klobasse bis zur knusprig gebratenen Kasekrainer mit fein karamellisiertem Kasefuáerl findet man den guten Geschmack von Radatz dort, wo man in Wien habert und der Schmah rennt , so Franz Radatz jun. Womit parallel mit dem Buch Stefan Olahs auch eine deutliche kleinere Publikation vorgestellt wurde.

Die großen sechs Wiener Wurstelstand Wurstel ist eine Broschüre, für die man Edelfeder Christian Seiler gewinnen konnte. Er hat die beliebtesten Wurstwaren der klassenlosen Wiener Institution (^a Franz Radatz über den Wurstelstand) jeweils auf zwei Seiten porträtiert. So finden sich Loblieder unter folgenden Titeln im lesenswerten Heft:

Debreziner: Die Wurst mit Wumms

Burenwurst: Die Haaáe von Wien

Waldviertler: Wurzige Warme des Nordens

Bratwurst: Die Verwandlungskunstlerin

Frankfurter: Mit dem Essen spielt man nicht

Kasekrainer: Eine Wurst wie die Stadt Wien

Die Stars vom Standl für daheim

Letztere stand natürlich auch bei der Buchpräsentation bei Radatz im Zweiten als Snack im Mittelpunkt. Gilt doch der 2022 verstorbene **Franz Radatz sen.** als Erfinder dieser Wurst. Als Überraschung hatte man für die Buch-Präsentation auch Die Fünf vom Wurstelstand als einmalige Sonder-Packung wieder aufgelegt. 550 Gramm Wurst, natürlich mit der Kasekrainer in normal und scharf , sowie Waldviertler, Burenwurst und Bratwurst ermöglichten es den Gästen, auch daheim ihren Senf dazugeben zu können , wie es eben beim Wurstelstand so üblich ist.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at