



Der Naschmarkt befindet sich nahe der Secession, des berühmten Ausstellungshauses für zeitgenössische Kunst.

WIEN Naschmarkt

Die Seele des Wiener Bauchs

Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba

Wo wabern Würstel-Dunst und Kebab-Dampf durch die Gassen? Wo röstet der Essigpapst seinen Kaffee selbst? Und wo trinkt der Bürgermeister mit einer „entzückenden Erscheinung“ ein Glaserl? Auf dem größten Markt der weltweit lebenswertesten Stadt.



Kaffeeduft liegt in der Luft. Es riecht nach frisch gerösteten Bohnen. Ein die Sinne betörendes Kaffeehaus- und Frühstückstischaroma. Balsam für die Nasenflügel. Sofort nehmen sie die Spur auf, wie ein Navigationsgerät, wohl wissend, dass jetzt nur ein ordentlicher Schwarzer den Samstagvormittag retten kann. Sie führen den Koffeinanbeter direkt zum Stand des Familienunternehmens Gegenbauer.

An der Röstmaschine macht sich gerade Wolfgang Hawlik zu schaffen. Der schlanke, bärtige Mann zieht eine schmale Röhre aus der Maschine, prüft durch die Brillengläser die Röstung, nickt zufrieden. Dann dreht er sich fix um, geht zur Holztheke. Eine junge Dame mustert gerade die Schiefertafel. Darauf steht unter anderem: Mocca klein, 1,80 Euro, Melange 2,60 Euro, Caffè Latte 3,00 Euro. „Was hätten S' denn gerne?“, fragt Wolfgang Hawlik. Sie zuckt mit den Achseln. Der Herr mit gelber Kappe und gelber Schürze lächelt, weiß, dass es jetzt wieder an der Zeit ist, sein Fachwissen auszupacken, den Kaffeeliebhaber flugs in einen Kaffeesüchtigen zu verwandeln. Eigentlich ein Leichtes in der Stadt, die schon 1683 mit einem Kaffeehaus aufwarten konnte.





„Unsere helle Röstung empfehlen wir besonders für Filter-Kaffee am Morgen, die Mediumvariante können Sie in der Filter-Kaffeemaschine oder im Espresso-Automaten zubereiten. Ja, und dann haben wir noch die dunkle Röstung, die mögen wir Wiener besonders gerne.“ Da die Temperatur der Kerne bei der Evening-Röstung am höchsten ist, wird die in den Bohnen enthaltene Säure am besten abgebaut. Die Folge: Dieser Kaffee kann auch abends getrunken werden, ohne dass man Stunden später senkrecht im Bett steht. Mission geglückt. Die Kundin ordert eine pechscharze Gähnpfyllaxe und nimmt noch ein Packerl mit. Auf dem Fünzfziger-Jahre-Etikett eine lächelnde Schönheit aus dem Gegenbauer-Clan: Tante Anni.

Gegenbauer-Spross Erwin entdeckte die Liebe zum Kaffee als Student auf seinen Entdeckungstouren durch die Röstereien in den kleinen Städten Friauls und Venetiens. Die Italiener mahlen den Kaffee erst vor der Zubereitung und brühten ihn danach mit Sorgfalt. „Heute ist durch die Lavazzierung und Illyisierung beinahe alles ausgerottet“, bedauert Gegenbauer. Dieser „uniformierte Geschmack“ interessiert ihn nicht die Bohne. Vor vier Jahren beschloss der Wiener deshalb: „Um guten Kaffee zu trinken, muss ich ihn mir eben selber rösten.“ Mit dem italienischen Importeur Sandali entwickelte er eine wunderbare Mischung aus Arabica- und Robusta-Sorten.

Vorher war bei Gegenbauers alles nur Essig, seit 80 Jahren geben sie den Wienern Saures. Vom Kleinkonzern mit Krautfabriken avancierte die Manufaktur mit etwa 70 Sorten auf dem Naschmarkt und 25 Sorten im internationalen Versand zum weltweit mannigfaltigsten Essigproduzenten. Vis-a-vis dem Kaffeestand ziehen Gegenbauers Glasballons auf Holzregalen die Blicke der Einkäufer auf sich. Wohlgeruch von Vogelbeer-, Quitten-, Marillenessig weht herüber. Essigpapst Erwin und die Seinen gehören zum alten Naschmarkt-Adel. An seinem heutigen Standort befindet sich der Markt seit der Überbauung des Wienflusses Anfang des 20. Jahrhunderts.



Heute schlängeln sich Wiener und Touristen durch die langen Marktzeilen im vierten Bezirk – vorbei an pavillonartigen Bauten in Grün oder blassem Gelb, einige mit Graffiti besprüht. Sekundenlange Staus, die Einkaufsstützen sind voll. Während die meisten Bauernmärkte der Stadt in den vergangenen Jahren herbe Rückgänge hinnehmen mussten, konnte der Naschmarkt seine Position halten, weil „er immer schon die kulinarische Ader Wiens war“, so Gegenbauer: „Für meinen Großvater war er die Seele unserer Firma, für meinen Vater unser Marktforschungsinstitut. Denn konjunkturelle Schwankungen nimmt der Naschmarkt früher wahr als jede Studie von Wirtschaftsforschern.“



Ein wenig altertümlich, ein bisschen chaotisch ist es hier, zwischen Kebab-Dampf und Würstel-Dunst. Erkan Umar wickelt gerade einen Zackenbarsch ein, sein Bruder Gökhan kommt mit einem riesigen, etwas blutenden Prachtexemplar vor die Tür, zeigt es stolz seinem Kunden. Wenige Meter weiter Gerhard Urbaneks kleines Wurst- und Käserieich. Durch die schmalen Fenster seines Ladens sieht man vor allem Köpfe, dicht gedrängte Rücken. Ein kurzer Blick lässt sich auf Trüffelsalami und Schinken erhaschen. In den Gassen riecht es nach Sauerkraut, Gurken, Tee, Orangen, Melonen, Pfeffer, Basilikum etc. Es brutzelt, zischt, siedet und raucht. Wiener Töne aus einigen Ecken: „Greifen S' zua!“ oder „Wollen S' kosten, gnä' Frau?“. Ein paar Meter weiter die Gastromeile. Dort dreht man Spaghetti auf Gabeln, beißt in frisch gebackenes Brot, trinkt eine Melange, stößt mit Weißwein an, nippt am Prosecco-Glas.

Yuppies bevölkern die Wienzeile mehr und mehr, mäkeln die einen. Eine zunehmende Verpraterung prophezeien die anderen. Doch für Erwin Gegenbauer macht gerade das den Charme des Marktes aus, „dass der Bürgermeister mit dem Sandler, dem Generaldirektor und einer entzückenden Erscheinung ein Glaserl und ein Semmerl genießt“.



Der Bauch von Wien hat eine Seele – eine wienerische und eine internationale. „Ich mag das Bunte, Völkerverbindende hier“, sagt Wolfgang Hawlik: „Wien ist ein Melting Pot. Schon früher hat man ja gesagt, jeder echte Wiener hat eine böhmische Großmutter, meine Urgroßmutter ist auch aus Böhmen. Und meine Familie lässt sich bis nach Krakau zurückverfolgen.“ Dass der Mercer-Konzern 2009 Wien zur weltweit lebenswertesten Stadt kürte, überrascht den gebürtigen Wiener nicht im Geringsten: „Hier gibt’s nix, was mir nicht gefällt.“

Doch angesprochen auf den weltweiten Siegeszug von Starbucks und Co., verdüstert sich seine Miene dann doch für einige Sekunden. Der „amerikanische Kaffee“ sei eben so gar nicht sein Fall. Glücklicherweise hat Hawlik keine Gelegenheit, dieses traurige Thema weiter zu vertiefen, denn soeben wendet sich ein Kunde an ihn: „Wie oft soll ich denn rösten, damit der Kaffee schön frisch ist?“ „Wir empfehlen portionsweise zu rösten. Oder maximal entsprechend dem Tagesbedarf“, so der Experte: „Die Röstung ist ein Handwerk, das macht bei uns der Röstmeister Erwin Gegenbauer selbst.“ Denn es komme auf Feuchte des Rohkaffees, Lufttemperatur, -druck etc. an. Beeindruckt zeigt sich der Mann am Kaffeestand, gibt zu, dass er selbst „alles so pi mal Daumen macht.“ Hawlik erwidert stolz, sein Chef sei ein Perfektionist: „Er lässt, wenn nötig, immer wieder den Service kommen, bis alles richtig eingestellt ist.“ Sodass der Espresso eben nach Espresso schmeckt und diesen wunderbaren Duft verströmt.

Naschmarkt

Zwischen Karlsplatz und
Kettenbrückengasse

Stände: Montag bis Freitag, 6 bis
19.30 Uhr, Samstag 6 bis 17 Uhr
Gastronomie: Montag bis Samstag, 6
bis 23 Uhr
Flohmarkt: Samstag, 6.30 bis 16 Uhr

Sanierung

Ab März 2010 werden der Asphalt
sowie Gas-, Strom- und
Wasserleitungen erneuert.
Dauer: fünf Jahre

