

Dr. Helga Maria Wolf  
Ethnologin  
Hardtgasse 7/25  
1190 Wien

An die  
Österreichische UNESCO-Kommission  
Universitätsstraße 5  
1010 Wien

### **Empfehlungsschreiben zur Bewerbung des Vereins der Wiener Würstelstände um Aufnahme der Tradition "Wiener Würstelstandkultur" in das Österreichische Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes (Bereich gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste)**

In Wien gibt es derzeit rund 120 Würstelstände. Im Jahr 2010 waren es noch 790 wobei in dieser Zahl auch Kebabstände miteingerechnet waren und es deshalb keine eindeutige Zahl gibt. Sie haben durch Fast-Food-Ketten, Food-Trucks und Ethno-Imbisse Konkurrenz erhalten. Anders als bei diesen Verpflegungseinrichtungen handelt es sich um eine typische Wiener Institution. Dem Heurigen oder dem Kaffeehaus vergleichbar, trägt der Würstelstand zum "Mythos Wien" bei. Es geht nicht nur um Essen und Trinken, sondern vor allem um die Kommunikation zwischen den BetreiberInnen und KundInnen. Persönliche Kontakte spielen eine wichtige Rolle, wobei der viel zitierte "Wiener Schmääh rennt". Gäste aus den Bundesländern kommen bei Wien-Besuchen häufig extra zu "ihrem" Würstelstand.

Traditionell finden sich am Würstelstand Gäste aus allen Sozialschichten friedlich nebeneinander ein. Es ist besonders zu betonen, dass sich Kunden unterschiedlichster Milieus hier einfinden. Seien es Arbeiter, Studenten oder Gäste des Opernballs, die sich statt der dort angebotenen teuren Verpflegung lieber etwas Bodenständiges gönnen. Auch der touristische Aspekt ist nicht zu unterschätzen. Dabei fällt auf, dass ausländische Medien den Aspekt "Wien" hervorheben. Deutsche Zeitungen gefallen sich in phantasievollen Schilderungen, wie: *"Die Würstelstände sind das Zentrum des nächtlichen Lebens in Wien. Ihr Licht verspricht lustvolles Miteinander, ihr Duft verheißt sinnliche Glut. Und der Geschmack entführt in das Gefühl metaphysischer Behaustheit. Was macht eigentlich den Wiener Würstelstand aus? Jene Institution, die in der österreichischen Hauptstadt als so typisch wahrgenommen wird, dass sie in Reiseführern empfohlen und in Gourmetzeitschriften einem Rangwettstreit unterworfen wird, muss doch irgendetwas an sich haben, das sie von Kiosken anderswo unterscheidet. ... Bis in den frühen Morgen finden Nachtschwärmer und Schichtarbeiter, Ballgäste mit wehen Füßen und Taxilenker hier eine heiße und fettige Labung."* ("Frankfurter Allgemeine Zeitung", 26. Dezember 2023).

Das Standardangebot umfasst Frankfurter, Debreziner, Käsekrainer, Burenwurst ("A Hasse"), Bratwurst, Waldviertler und Leberkäse. Die paarweise genossenen "Frankfurter" gelten als Wiener Spezialität. Auf seiner Gesellenwanderung kam der Fleischhauer Johann Georg Lahner (1772-1845) 1798 nach Wien. Nach sechs Jahren eröffnete er sein Geschäft in der Vorstadt Schottenfeld (Wien 7). 1843 erwarb er das Wiener Bürgerrecht. Lahner gilt als Erfinder der Würstel, die er in Erinnerung an seine Lehrzeit "Frankfurter" nannte, und die in Deutschland "Wiener" heißen. Das Produkt aus Rind- und Schweinefleisch erfreute sich rasch großer Beliebtheit, auch Kaiser Franz I. und auswärtige Kunden (wie Adalbert Stifter in Linz) ließen sich damit beliefern. In der zweiten Jahrhunderthälfte waren die Würstel eine Delikatesse auf den Weltausstellungen von Paris (1855) und Chicago (1893). Als Beilagen gibt es Brot oder Semmel, scharfen oder süßen Senf, Kren, Zwiebel oder Essiggurkerl. Auch alkoholische (bevorzugt Bier) und Erfrischungs-Getränke sind zu haben.

Würstelstände zählen zu den freien Gastgewerben und zur "Außergastronomie", die im Freien in einem offenen oder halboffenen Bereich ausgeübt wird. Standorte sind öffentliche Flächen, wie Gehsteige oder Parks. Es ist keine Baugenehmigung nötig, jedoch überprüft die Abteilung Architektur und Stadtgestaltung das äußere Erscheinungsbild. Das Aussehen muss in das

örtliche Stadtbild passen, was besonders für Wien von Bedeutung ist. Traditionell handelt es sich beim „Wiener Würstelstand“ um einen freistehenden Verkaufsstand, vor dem an der „Budel“ gegessen und getrunken wird. Im Hinblick auf die Öffnungszeiten unterscheiden sich Würstelstände von sonstigen Gastronomiebetrieben. Sie dürfen von 7 bis 4 Uhr offen halten (sonst 5 bis 24 Uhr).

Vorläufer der Wiener Würstelstände waren die Bratelbrater, die zu Marktzeiten und bei Kirchweihfesten in kleinen Öfen Würste braten. 1649 bestätigte der Wiener Magistrat ihre Bruderschaft. Ein Wiener Kaufruf von Jakob Adam (um 1780) zeigt eine Bratelbraterin, die in einem großen Gefäß Würste siedet. Um 1800 traten die Bratelbrater der Vereinigung der Selcher bei und betrieben bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts ihr Gewerbe. Bis um 1850 standen sie mit ihren Öfen auf großen Plätzen, wie auf der Freyung. Ihre guten und preiswerten Erzeugnisse sorgten für starken Zulauf. Die Kunden konsumierten die Speisen und Getränke an Ort und Stelle. Die ersten Würstelmänner waren mit einem kleinen Wagen unterwegs, auf dem sich ein Spiritusbrenner zum Heißmachen der Ware befand. Die „fliegenden Händler“ boten die Speisen oft in der Nähe von Fabriken an, um den Arbeitern einen schnellen Imbiss während der kurzen Mittagspause zu ermöglichen. Als ältester fixer Würstelstand gilt Leo's Würstelstand, in der Nähe des "Auge Gottes" (Gaststätte, später Kino) Wien 9, Ecke Währinger Gürtel, Nussdorfer Straße. Er besteht seit 1928. Nach dem Zweiten Weltkrieg schien der Bestand der Wiener Würstelstände gefährdet. Doch *"wegen ihrer Beliebtheit bei der Bevölkerung entschloss sich die Stadtverwaltung, ihnen weiterhin den Verkauf zu gestatten."* (Felix Czeike: Historisches Lexikon Wien. I/442 f.) In den 1960er Jahren entstanden viele Würstelstände als anonyme Architektur. Als technischer Fortschritt kamen nun Grillplatten dazu, sodass die Würste nicht mehr nur gegart angeboten werden konnten. Inzwischen hat sich die gegrillte Käsekrauter als Verkaufshit etabliert.

Heute betreiben meist Einzelpersonen einen Stand, teils aus Familientradition - wobei das Fachwissen von einer Generation an die nächste weitergegeben wird - teils als NeueinsteigerInnen. Sie gestalten die Wiener Würstelstandkultur in Auseinandersetzung mit ihrer Umwelt laufend neu. Es gibt bio-zertifizierte Betriebe und solche, die nur regionale Produkte vermarkten. Zu den klassischen Speisen kommen Angebote für Menschen, die aus religiösen oder persönlichen Gründen kein Fleisch essen (z. B. vegane Würstel) sowie alkoholfreie Getränke. Dabei erfreuen sich ältere Spezialitäten wie Kracherl neuer Beliebtheit. Seit 2024 ist der Verein der Wiener Würstelstände im Zentralen Vereinsregister eingetragen (ZVR-Zahl 1445190090). Der Verein setzt sich dafür ein, das öffentliche Bewusstsein gegenüber der Wiener Würstelstandkultur zu stärken und eine gemeinsame Plattform für Austausch und Weiterentwicklung aller WürstelstandbetreiberInnen zu gewährleisten.

Eine Aufnahme der Wiener Würstelstandkultur in das Österreichische Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes würde wesentlich dazu beitragen, diese Tradition weiterhin aufrecht zu erhalten.

Wien, 30.05.2024



Dr. Helga Maria Wolf