

**DU SOLLST KEINE ANDEREN
WIRTEN HABEN NEBEN MIR**



Achim
Schneyder

Lokalaugenschein

Prominente und ihre Lieblingswirte

Mit Fotos von
Rudolf Semotan

Pichler Verlag

ISBN 978-3-85431-516-2
© 2010 by Pichler Verlag in der
Verlagsgruppe Styria GmbH & Co KG
Wien · Graz · Klagenfurt
www.ichlese.at

Buchgestaltung: Bruno Wegscheider
Lektorat: Marion Mauthe
Coverfoto vorne und Seite 2: Beim „Pfarrwirt“

Reproduktion: Pixelstorm, Wien
Druck und Bindung: Druckerei Theiss, St. Stefan



Inhalt

- 9 Ein Gruß aus der (Buchstabensuppen-)Küche
- 10 Paris liegt nicht nur an der Seine
Mit Kabarettistin Andrea Händler im „Blauensteiner“
- 20 Tausend Rosen, weiße Pferde, späte Schnitzel und der Ruf nach Heimat
Mit Ex-Kanzler Alfred Gusenbauer und dem
Schauspieler Harald Krassnitzer beim „Grünauer“
- 28 Hummer unter der Hand
Mit Spitzenkoch Heinz Hanner bei Reinhard Gerer im „Magdalenenhof“
- 36 Wenn man sich beim Essen vom Essen erholt
Mit den Gault-Millau-Chefs Martina und Karl Hohenlohe im „Gmoa Keller“
- 44 Ein Einkehrschwung fernab der Piste
Mit Ski-As Rainer Schönfelder beim „Reznicek“
- 50 Chefsache oder: Das Gute liegt 511 Schritte nah
Mit dem Unternehmer und „A la Carte“-Herausgeber Hans Schmid
in seinem „Pfarwirt“
- 58 Gulaschsuppe, Weinskandal und nichts zu beißen in Barcelona
Mit PR-Profi und „Falstaff“-Herausgeber Wolfgang Rosam
in „Weibels Wirtshaus“
- 66 Drei Sportler unter einem Huth
Mit Callboy Gernot Kulis ebendort
- 74 Der Mayonnaisetubenzuzler mit der Flachsen-Phobie oder:
Wie ein Verhungernder auf den Tennisplatz kam
Mit dem Schauspieler und Kabarettisten Andreas Vitásek
im Gasthaus „Seidl“

- 80 *Eine Premiere im gesammelten Rampenlicht*
Mit der Schauspielerin Marion Mitterhammer in „Winklers Zum Posthorn“
- 86 *Täglich Torte und Steaks aus der Puppenküche*
Mit Hotelbesitzerin Bettina Steigenberger und Sport-Manager Ronnie Leitgeb im „Zu den drei Hacken“
- 94 *Die österliche Extrawurst und der eigene Stammtisch*
Mit Hans Kränkl, Torschütze a. D. und Legende im Gasthaus „Zum Obermüller“
- 100 *Schimmelkäs statt Mascarpone, Eiklar statt Eigelb und eine Liebe, die nicht durch den Magen ging*
Mit dem Pianisten Rudolf Buchbinder und seiner Frau Agi in „Rudis Beisl“
- 108 *Die treue Seele im Kasperl-Treff in der stillen Straße im VIII. Bezirk*
Mit der Schauspielerin und Sängerin Marianne Mendl in der „Frommen Helene“
- 116 *Von Porter(hoch)housesteaks und einem Griff mit Folgen*
Mit dem Musiker, Sänger und Entertainer Mat Schuh im „Gasthof Renner“
- 124 *Eine alte Liebe am Würstelstand*
Mit Siemens-Chefin Brigitte Ederer im „Stadlgasthaus Eisvogel“ im Prater
- 130 *Vom Stammgast zur Köchin oder: „Zwa Händ' san zwa Händ'“*
Mit Eva Rossmann, Autorin und Köchin, in Buchingers „Zur Alten Schule“
- 140 *Der Abschluss im Beisl und Palatschinken zum Abschluss*
Mit Nationalbank-Präsident und Böhler-Uddeholm-Chef Claus Raidl in „Reinthalers Beisl“
- 146 *Ein Schwatz in der Küche und eine Bitte ans Denkmalamt*
Mit Albertina-Chef Klaus Albrecht Schröder in „Schreiners Gastwirtschaft“

- 154 *Von der Sorge um die Wirte und der Gemeinsamkeit von Essen und Sex*
Mit dem Kabarettisten Lukas Resetarits in Hanno Pöschls „Immervoll“
- 160 *Von Gelsen, Rindsuppen und einem Buffet-Verweigerer in einer zufälligen Dependance*
Mit dem Society-Reporter Dominic Heinzl im „Wirtshaus Steirerstöckl“
- 168 *Ein Stamm- und ein Premierengast, Totenköpfe im Keller und wo man hinschaut Josefs*
Mit dem Satiriker Florian Scheuba und dem
Schauspieler Robert Palfrader im „Gasthaus zur Dankbarkeit“
- 178 *Eine Schank als Geschenk in einem idealen Lokal*
Mit den Spitzengastronomen Eveline und Walter Eselböck
bei den Sodomas im „Gasthaus zur Sonne“
- 188 *Von einer eingekochten Chefin und einem traurigen Schicksal, das ein Glücksfall war*
Mit Werner Schneyder, Autor, Kabarettist und mein Vater, beim „Stadtwirt“
- 196 *Wenn sich die Libido auf den Magen schlägt*
Mit dem Kabarettisten und Autor Joesi Prokopetz in „Gelbmanns Gaststube“
- 204 *Nutella mit Zitrone beim Wirt mit dem Weinblatt*
Mit Schauspielerin Kristina Sprenger im „Liebstöckl & Co“,
dem „Weinwirt des Jahres 2010“
- 212 *Wenn zwei Dramatiker den Akt des Essens inszenieren*
Mit dem Liebes- und Dichterpär Silke Hassler und
Peter Turrini im „Gasthaus an der Kreuzung“
- 220 *Der Stand hat zu und das ist Wurst*
Mit dem Komponisten, Musiker und Sänger Roland Neuwirth
im Gasthaus „Zur Eisernen Zeit“
- 228 *Daten und Fakten –
die Koordinaten der Wirtshäuser*



kaufen:
IM
8.125
stand

„WEDER VOR JAGD“
VERKAUF VON FELDHASEN
24.10., 7.11., 21.11., 25.11., 5.12., 12.12.,
Feldhasen ohne Fell: 3 Stück € 6,-
Verkauf beim Jagdhof Fleischhacker Ob- Hauptstr. 31 (Hörsouz)
Für die Zubereitung lassen Wildprezents auf!
Um Vorbestellung ersucht: Hans Baretter: Tel:0664/3619179



BU
S G
VE
BAHN
HILFE
2009

Neue
DIO
T
na
Dr
ak

Ein Gruß aus der (Buchstabensuppen-) Küche

Das Stammbeisl, seinen Wirt ums Eck, das bevorzugte Gasthaus irgendwo in der Stadt oder nicht weit vor deren Toren – lukulische Fixpunkte dieser Art fernab der Luxusrestaurants hat wohl so ziemlich jeder.

Ich habe über 30 Prominente verschiedenster Professionen, darunter auch einige prominente Paare, gebeten, mir die ihren zu zeigen. In Wien und Wien-Umgebung. Und darum, mir während eines gemeinsamen Essens und Trinkens ein bisserl etwas zu erzählen über ihren jeweiligen Zugang zu Speis und Trank, zu Küche, Kochen und Genuss, über ihre kulinarische Geschichte, über Erlebtes.

An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an alle, die mitgemacht haben. Dank auch an die Wirtsleut', die einerseits zum Teil sehr großzügig waren und andererseits stets Nachsicht walten ließen, wenn mein Fotograf und Freund

Rudi Semotan einem Kellner wieder einmal im Weg stand ...

Entstanden sind 28 Doppelporträts – Porträts von Gast und Wirt, Porträts in Wort und Bild. Ich erzähle Geschichten, die man im Idealfall noch nicht kennt. Oder wussten Sie, dass der zwischenzeitliche Vegetarier und begeisterte Mayonnaisetubenausuzler Andreas Vitasek zu Beginn seiner Zeit an der Theaterschule in Paris ausschließlich in makrobiotische Restaurants ging, ehe er gegen Ende doch wieder vorwiegend Pfeffersteak aß? Dass Alfred Gusenbauer Zweigelt in erster Linie aus politischen Gründen nicht mag oder dass der Pianist Rudolf Buchbinder seine Karriere am Herd gleich nach dem ersten Versuch wieder sein ließ, nachdem er Eiklar und Eigelb verwechselt hatte? Auf der anderen Seite steht das Wirtshaus als solches. Mit seiner Vergangenheit, seiner Gegenwart, seinen Betreibern, seinen Speisekarten und Weinkellern.

Einige Wirtshäuser fehlen. Wirtshäuser, die ich ebenfalls gern in diesem Buch verewigt hätte. Leider hat sie keiner meiner „Lokalführer“ vorgeschlagen. Aber all den „Herknern“, „Ubls“, „Goldenen Glocken“ und wie sie alle heißen sei an dieser Stelle gesagt: Ihr fehlt nicht aus bösem Willen. Und vielleicht kommen wir ja im Zuge eines anderen Projekts dereinst einmal zusammen. Nicht nur auf „privater“ Basis.

In diesem Sinn: Prost & Mahlzeit!
Achim Schneyder

P.S. Und wenn es mir mit diesem Buch gelingt, Sie einerseits ein bisschen zu unterhalten und andererseits Ihren Appetit anzuregen, dann freut mich das besonders.

*Paris liegt
nicht nur
an der Seine*



Mit Kabarettistin Andrea Händler im „Blauensteiner“



Draußen regnet es und ich bin überpünktlich. „Einen G’spritzten, bitte“, sage ich, lehne mich an die dunkelgrün lackierte Schank, lasse den Blick schweifen und freue mich. Noch sind kaum Gäste da, der hohe Raum ist groß und zweigeteilt, rundherum viel Holz, neben der Tür zum Klo ein alter Münzfernsprecher in einer Kabine und oberhalb der Schank zwei riesengroße Holztafeln aus längst vergangenen Zeiten mit Hinweisen auf Poysdorfer Wein und Lagerbier. „Herrlich“, notiere ich im Geiste, „so ein richtiges Wirtshaus. Danke Andrea, dass du uns hierher bestellt hast.“ Und als mir der Kellner den G’spritzten hinstellt, zaubert’s mir ein Lächeln ins Gesicht.

Nein, nicht weil der G’spritzte – er ist bis zum Rand hin eingesenkt, deshalb – nun in seiner eigenen Lacke steht, das Glas, das vor mir steht, hat es mir angetan. Das hat zwar einen Henkel, ist aber nicht das gemeinhin bekannte, das sie einem für gewöhnlich hinstellen, wenn man bei einem Wirt an der Schank steht und einen G’spritzten bestellt. Dieses hier ist deutlich niedriger, dafür ungemein bauchig. Beinahe wie ein Fass von der Form her, und schon wieder notiere ich ein Herrlich. Ein Glasl, das es eigentlich gar nicht mehr gibt. Das hat was.

Zehn Minuten vergehen, da kommt mein Freund und Fotograf Rudi zur Tür

herein. „Hallo Dichter, ist die Händler noch nicht da?“

„Grüße dich mein Künstler, siehst sie irgendwo?“

„Nein“, sagt er. „Herr Ober, bitte ein weißes Achtel.“

Wenig später steht ein bis zum Rand hin eingesenkter, nebstbei bemerkt erstklassiger weißer Schankwein in seiner eigenen Lacke und Rudi lächelt. „Herrlich“, sagt er, „schau dir das Glasl an. Wie ein Zinnbecher, schmal und hoch, nur eben nicht aus Zinn, sondern aus Glas. Solche Glasln gibt’s eigentlich gar nicht mehr.“

„Wem erzählt du das?“, sage ich grinsend und hebe mein kleines, gläsernes Fass (mit Henkel) zum Prost.



Spritzer- und Achtelgläser, die es eigentlich gar nicht mehr gibt. Beim Blauensteiner aber gibt es sie ...

Die Händler wählt das Rahmherz. Für das ist Erich Lentsch, Pächter und Koch und „Neugründer“ des Blauensteiner, inzwischen stadtbekannt.

Wir stehen an der Schank der *Gastwirtschaft zur Stadt Paris* in der Lenaugasse 1, Ecke Josefstädter Straße im Achten, bekannt auch als *Blauensteiner*. Und dass es sich bei den beiden Karten spielenden Herren am zweiten Tisch rechts um eben diesen Blauensteiner, Franz mit Vornamen, und den nunmehrigen Pächter und Koch Erich Lentsch handelt, erfahren wir kurz darauf, als die Kabarettistin Andrea Händler erscheint und die beiden sehr herzlich begrüßt. Und dann sitzen wir bei Tisch. Die Händler bestellt ein Rahmherz, ein sehr gutes, wie sich beim späteren Kosten herausstellen wird, ich bestelle ein Gulasch, für das (beinahe) Ähnliches gilt. Rudi bestellt nichts, der schwirrt herum und fotografiert. Außerdem gibt er vor, wieder einmal auf Diät zu sein. Selber schuld.

„Reden wir zuerst über dich und deine Liebe zum Essen oder reden wir zuerst über das Lokal?“, frage ich.

„Übers Lokal redest am besten mit dem Charly oder dem Michi, so heißen die Kellner, oder mit dem Blauensteiner persönlich. Ich weiß über das Lokal nur,





Rahmherz mit Knödel, und schon ist die Händler ganz glücklich ...



dass ich gern hier bin. Und dass es das Stammlokal vom Heimito von Doderer war.“

„Warum?“

„Warum es das Stammbeisl vom Doderer war?“

„Nein, warum du hier so gern bist.“

„Weil's so ein richtiger Wirt ist.“

„Was ja schon einiges über dich und deine Vorlieben aussagt“, sage ich. Die Händler lacht. „Allerdings!“ Und dann plaudert sie. So wie die Händler eben plaudert, einfach drauflos, das Herz auf der Zunge und nicht nur auf dem Teller.

Eine „Gatscherin“ wäre sie, eine, die Saft und Saucen regelrecht brauchen würde. Fürs Wohlbefinden und um Erdäpfel oder Knödel „eben so richtig reingatschen“ zu können. „So bin ich erzogen. Deftig. Nicht mit Fisch und Salat, sondern mit Fleisch und Saft und Erdäpfeln und einbrennten Fisolen in Dillsauce. Nicht unbedingt gesund im Prinzip, aber was soll's ... Magst das Rahmherz kosten?“

„Gern“, und ich nehme mir eine Gabel voll.

„Und eines sag ich dir“, sagt die Händler, „es ist ein Kampf. Das mit der Linie. Weil am liebsten würde ich in einer Zeit leben, in der es so richtig in ist, wenn man rund ist und viel Frau. Dann würde ich wahrscheinlich nur noch essen. Hingebungsvoll und mit gutem Gewissen. Wenn mir dann keiner zuhört, würde ich so richtig lustvoll schmatzen. So aber leide ich, wenn ich gerade nicht esse, und ganz besonders leide ich, wenn ich gerade nicht essen *darf*. Wegen der Figur, weil ich für irgendeinen Dreh oder Auftritte oder was auch immer halbwegs schlank sein muss. Furchtbar. Das Rahmherz is a Wahnsinn!“

Inzwischen hat auch Rudi einen kleinen Diätfehler beschlossen und setzt sich zu uns. „Ich hab mir grad ein Paprikahendl bestellt und ein bisserl mit dem Kellner Charly geplaudert.“

„Und?“, frage ich.

„Hat eine nicht uninteressante Geschichte, dieses Wirtshaus.“

„Erzähl“, sagt die Händler.

Und Rudi erzählt. „Dieses Wirtshaus gibt es, seit das Haus steht, seit dem späten 19. Jahrhundert. Damals war es

ein Wirtshaus mit angeschlossener Fleischerei. In den 1950ern hat es dann Franz Blauensteiner gekauft, der Vater vom jetzigen, und ihm beide Namen gegeben. *Blauensteiner* zum einen, *Gast-*



wirtschaft zur Stadt Paris zum anderen.“

„Und warum Paris? Fließt da draußen irgendwo die Seine vorbei?“, frage ich.

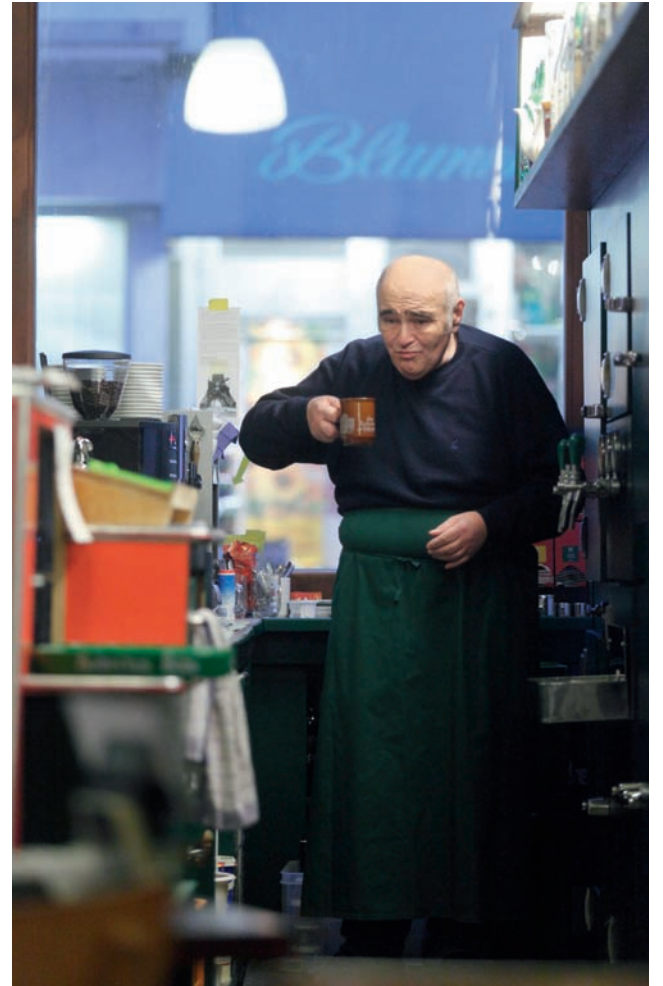
„Weil der alte Blauensteiner während des Krieges in Frankreich war und er dann quasi einen internationalen Kontrapunkt setzen wollte zu Wiener Wirtshäusern mit Namen wie beispielsweise *Zur Stadt Krems* im Siebenten. In den 1970ern hat es dann der Sohn übernommen und 2002 zugesperrt.“

„Und warum das?“

„Weil er einfach nicht mehr wollte. Gut,



Franz Blauensteiner, Besitzer und Schankbursch





ganz zugesperrt hat er in Wahrheit nicht, weil er über die Jahre immer wieder mit Freunden und Bekannten beim Hintereingang reingekommen ist, wohlgermerkt ins eigene Lokal, und dann wurde Karten gespielt und das eine oder andere Achtel gab es sicherlich auch. Irgendwann wollte dann eine Bank den ganzen Laden kaufen und eine Filiale draus machen, aber er hat's nicht hergegeben.“

Schließlich hat er's dann doch hergegeben. Überredet im Jahr 2008 von Erich Lentsch, der vor Urzeiten sieben Jahre im Haubentempel „Steirereck“ gekocht hat, vom Baumeister Erich Langsteiner und vom Wiener Maler Gerhard Gutruf. Die Bedingung an das Trio war, alles so zu lassen, wie es immer schon war. Und das ist wahrlich gelungen, wovon man sich seit Juli 2009 wieder überzeugen kann. Und im Halbstock gibt's ein eigenes Stüberl, benannt nach Heimito von Doderer, das früher auch Bude war, sprich Treffpunkt schlagender Burschenschaftler, und wo heute Fotos und gerahmte Originalmanuskripte des

Dichters an den Wänden hängen und wo man kleine Feste feiern kann.

Inzwischen ist der Laden beinahe gerammelt voll. Munteres Stimmengewirr, es stinkt nicht nach Küche, sondern riecht herrlich nach Essen, vermutlich auch im Nichtraucher-„Nebenraum“, denn die Trennwand ist keine drei Meter hoch, der Raum hingegen sicher gut sieben, der Parkettboden knarzt, Gläser klirren, Lentsch spielt längst nicht mehr Karten, sondern kocht, und Blauensteiner hilft hinter der Schank, um Hüfte und Beine die lange, grüne Schürze.

„Eiernockerl und g'röstete Knödel“, sagt die Händler plötzlich und unvermittelt zwischen zwei Bissen, „mag ich gar nicht. Ich mag zwar Eier und mag Nockerl und mag Knödel, aber nicht zusammengemantscht. Grausig. Aber im Prinzip bin ich eine ganz große Kosterin. Nein sage ich erst, wenn ich's im Mund hab und es mir dann nicht schmeckt. Ich habe auch schon Würmer und Käfer und so Sachen gegessen – auf Reisen. Wenn sie gut gewürzt und

knusprig sind? Gar nicht so schlecht!“ „Kochst auch?“, frage ich sie. „Ja. Gern und angeblich gut. Früher die Sachen, die ich zu Hause bei Müttern bekommen hab, weil ich ja nicht dauernd zu den Eltern nach Mödling zum Essen fahren wollte, und seit 2002, seit der Herr Lebensabschnittspartner und ich eine größere Wohnung mit großem Tisch haben, koch ich auch für Gäste. Da wird dann der Tisch dekoriert und angerichtet, dass es nur so rauscht.“

Dekoriert wird im *Blauensteiner* nichts. Und das ist gut so. Wer braucht schon ein Tischtuch, wenn man auf Reisen ist. Auf Reisen in die Vergangenheit. In die Wirtshaus-Vergangenheit, die dank solcher Lokale glücklicherweise immer noch Gegenwart hat. Und Zukunft.

