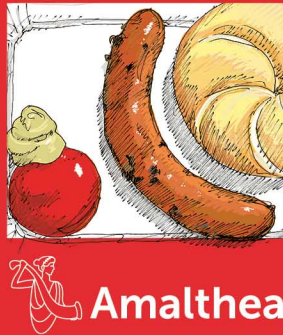
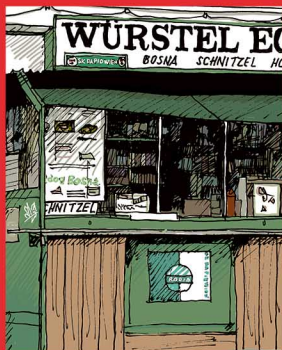


Ein lexikales
Sammelsurium
rund um die Wiener
Würstelstände von

Martin Czapka

WIENER WÜRSTELSTÄNDE



..WIENER WÜRSTELSTÄNDE

Ein lexikales Sammelsurium
rund um die Wiener Würstelstände von

Martin Czapka

Bleiben wir verbunden!

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage amalthea.at und abonnieren Sie unsere monatliche Verlagspost unter amalthea.at/newsletter



Wenn Sie immer aktuell über unsere Autor:innen und Neuerscheinungen informiert bleiben wollen, folgen Sie uns auf Instagram oder Facebook unter [@amaltheaverlag](https://www.instagram.com/amaltheaverlag)

Sie möchten uns Feedback zu unseren Büchern geben? Wir freuen uns auf Ihre Nachricht an verlag@amalthea.at

Informationen zur Sicherheit unserer Produkte finden Sie hier: amalthea.at/gpsr

Die Nutzung der Inhalte dieses Buches für Text- und Data Mining durch KI-Systeme ist untersagt.

Redaktioneller Hinweis:

In Fällen, in denen aus Gründen der Stilistik das generische Maskulinum verwendet wird, sind grundsätzlich immer alle Geschlechter gemeint.

Alle Informationen, vor allem in Bezug auf Adressen, Websites etc. bestehender Würstelstände, wurden nach bestem Wissen und Gewissen zusammengetragen (Stand: 31. Mai 2026). Für die Richtigkeit derselben in der Zukunft kann aufgrund jederzeit möglicher Änderungen seitens der Würstelstandbetreiber keine Gewähr übernommen werden.

Gefördert von der Stadt Wien Kultur



© 2026 by Amalthea Signum Verlag GmbH, Wien

Am Heumarkt 19, A-1030 Wien

Alle Rechte vorbehalten

Umschlaggestaltung, alle Abbildungen und Satz: Martin Czapka, Wien

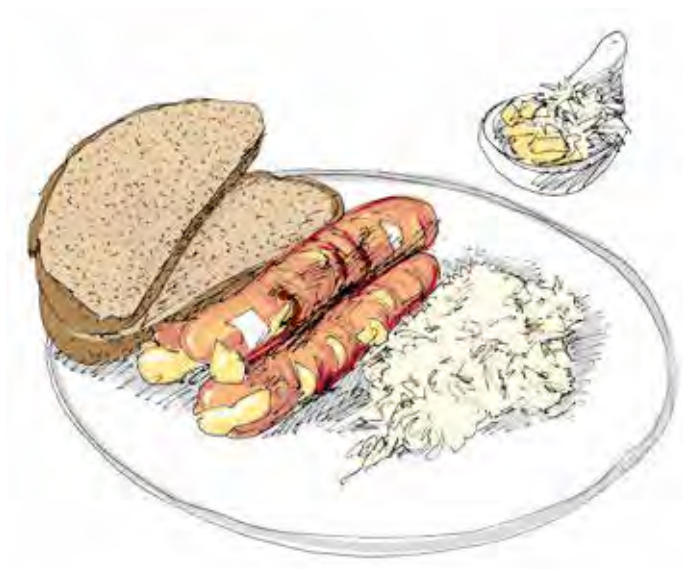
Gesetzt aus der DIN 2014

Lektorat: Martin Bruny, Wien

Herstellung: VerlagsService Dietmar Schmitz GmbH, Heimstetten

Designed in Austria, printed in the EU

ISBN 978-3-99050-313-3



INHALT

9	Prolog
15	Vorwort von DI Walter Ruck
17	Vorwort von Michael Schottenberg
25	Lexikales Sammelsurium
201	Epilog
206	Stadtpläne mit den Standorten der Würstelstände
213	Literatur
215	Der Autor
216	Poster
221	Impressum



DIE WIENER KÜCHE ist die weltweit einzige, die nach einer Stadt benannt ist. Es gibt die Wiener Küche, nicht aber die österreichische. Geprägt ist die Wiener Küche von den Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der k. u. k. Monarchie. Die Stadt liegt nahe den Grenzen zu Ungarn, Böhmen und Mähren, daher finden sich vor allem Gerichte aus diesen Ländern auf den Speisekarten, wie zum Beispiel das Gulasch mit seinen Varianten, dem Wiener-, Fiaker- und dem Zigeunergulasch. Ebenso der Strudel mit seinem hauchdünnen, von Hand gezogenen Teig, der über Ungarn aus dem östlichen Mittelmeerraum übernommen wurde. Aus Böhmen stammen vor allem bestimmte Mehlspeisen, wie verschiedene Golatschen und Palatschinken. Die Lage zwischen Ost- und Westeuropa sowie Kaffee und Gewürze prägten seit jeher die Wiener Gastronomie. So entstanden heute traditionelle Gerichte wie das Wiener Schnitzel, die Original Sacher-Torte, der Tafelspitz und viele andere lukullische Speisen. Kaffeehäuser dienten als Treffpunkte für den Austausch von Ideen und die Konsumation des Heißgetränks. Heurigen (Buschenschanken) boten zunächst Weine der letzten Ernte, dann aber auch Wurst, Käse, Aufstriche und Gebäck an und sind heute ein Synonym für die Wiener Gemütlichkeit. Einfache Wirts- und Gasthäuser – sogenannte Beisl – locken mit bodenständigen Gerichten.

Und dann gibt es schließlich Straßenstände, die gekochte oder gegrillte Wurstwaren im Angebot haben. Sie prägen Wiens Straßenbild seit mehr als 100 Jahren. Anfangs waren es Bauchladenträger, Bratlbrater und Wurstverkäufer, die ihre Waren auf der Straße anboten, heute gibt es Würstelstände mit fixen

Standplätzen, die den kleinen Hunger zu stillen vermögen. In den letzten Jahren ist ein deutlicher Rückgang an Würstelständen zu bedauern. Ursache dafür ist die Veränderung im Konsumationsverhalten. Essenszusteller und Fast-Food-Anbieter machen den für Wien so typischen Würstelanbietern Konkurrenz.

Dieses Buch möchte nicht nur die Tradition des Würstelstandgewerbes hochleben lassen, sondern auch die Bestrebungen, in neue Richtungen zu denken, ohne dabei auf die Fokussierung auf Würstel zu verzichten. Natürlich versuchen viele Würstelstandbetreiber, sich durch neue Kreationen oder vegane Alternativen vom Wettbewerb abzugrenzen. Wichtig dabei wäre es, beim Würstel zu bleiben und nicht die Angebotspalette um Pizzaschnitten, Nudelgerichte oder Kebab zu erweitern.

Während bei Restaurants, Kaffeehäusern und Beisl'n doch eine eher limitierte soziale Komponente bei den Besuchern feststellbar ist, öffnen sich die Würstelstände einem breiten Publikum. Dass in der Innenstadt mehr Touristen die Würstelangebote nutzen als in den Wiener Randbezirken, ist evident. Aber man trifft hier auf Hungrige aller sozialen Schichten, die einfach nebeneinander ihre Käsekrainer, Hotdogs oder sonstigen Würstelspezialitäten verzehren.

DAS BESONDERE AM ESSEN AM WÜRSTELSTAND ist nicht nur, dass dort alle Konsumenten gleich sind, sondern es ist die Zurschaustellung, dass man genießt. Und vor allem, was man genießt. Es ist in etwa jenes psychologische Phänomen, bei dem das eigene Essen durch die Anwesenheit anderer automatisch noch attrak-



tiver wird. Es ist eine Art Konkurrenzverhalten, mit dem man zeigen will, dass das Essen des beziehungsweise der Nachbarn lange nicht der eigenen qualitativen Wahl auch nur annähernd gleichkommt. Man verteidigt die Ressourcen gegenüber anderen, möchte durch den optischen Vergleich Eifersucht provozieren. Es können hier aber auch sehr leicht Bekanntschaften geschlossen werden. Wenn der Nachbar dieselbe Entscheidung getroffen hat, also ebenfalls eine Waldviertler verzehrt, dann sind sich beide einig, hier das Richtige zu sich zu nehmen. Da kann man dem Mitstreiter auch die Käsekrainer empfehlen, die an diesem Würstelstand sensationell gut schmeckt. Aber bitte unbedingt mit süßem UND scharfem Senf und nicht mit Semmerl, sondern nur mit Schwarzbrot!

Meist konsumiert man das Würstel stehend an der Budel oder einem kleinen Tischchen, an dem viele Menschen vorbeigehen. Diesen Passanten gegenüber möchte man durch leicht erhobenes Haupt, deutliche Kaubewegungen, lehrende Körperhaltung und lässige Beinstellung die Überlegenheit zum Ausdruck bringen, hier etwas zu sich nehmen zu können, was ihnen – zumindest in dem Moment – nicht gegeben ist. Man protzt mit Würstelkonsumation. Stellt sich und die genüssliche Nahrungsaufnahme zur Schau. Hebt sogar die Bierdose zum Gruß und winkt vielleicht noch mit dem Wurstgabel.

Es gibt natürlich auch solche, die sich voll in den Verzehr vertiefen, die Umgebung förmlich ignorieren. Sei es, weil sie in Gedanken komplett anderswo sind, weil sie ihr Essen vor neidischen Blicken schützen oder den Geschmack ungestört und in voller Konzentration genießen wollen.



12

SEINE SOZIALE ELASTIZITÄT UND DURCHLÄSSIGKEIT machen den Würstelstand zu einer Gesellschaftstankstelle für Großstadtflaneure und Touristen. Hier treffen sich Zwischendurch-Hungrige, Rede- oder Schweigebedürftige, egal welcher sozialen Herkunft und aktuellen Lebenssituation. Als Ort der Kommunikation verdeckt der Stand seine eigentliche Funktion als Nahversorger, ernährt die Eiligen und Arbeitenden meist billig sowie schnell – und das im Stehen.

Dass die Wiener Würstelstandkultur in das *Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes in Österreich* aufgenommen wurde, war längst an der Zeit. Wien ohne Würstelstände, Kaffeehäuser, Beisl und Heurige wäre wie Wien ohne Walzer und Schmä.

Martin Czapka

A

**a**

Auch.

Aber auch: ein, einer, eine.

»Mia a a Käsekrainer« =

Mir auch eine Käsekrainer.

abbrennt sein

Pleite sein.

aber Jennifer!

»Aber rasch!« Wenn die Bestellung schnell erledigt werden soll (benannt nach der Sängerin Jennifer Rush).

abschasseln

Einen Gast abwimmeln: »Kebab hamma net, des is a Wiaschlstundaund« = Kebab haben wir nicht im Sortiment, dies ist ein Würstelstand.

si **abwurschteln**

Sich plagen, abmühen.

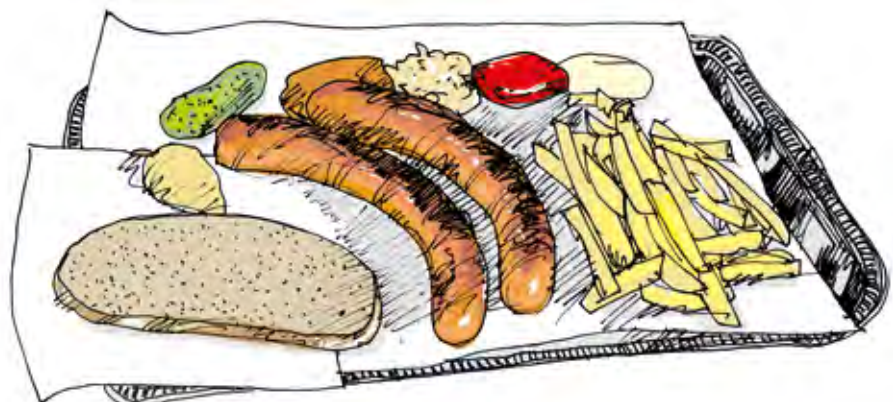
Ale

In Großbritannien ist »Ale« ein allgemeiner Begriff für → Bier. Österreichs Ale findet man vor allem bei → Craft-Bieren von kleinen Brauereien. Ein Pale Ale ist hell, ein Red Ale rötlich und ein Golden Ale gülden. Deutsche Ales sind Kölsch, Alt- und → Weißbier.

allerhand

Unglaublich, unfassbar.

31



Käsekrainer



Alles Walzer, alles Wurst

32

Alles Walzer, alles Wurst!

Quellenstraße 84, 1100 Wien

alleswalzer-alleswurst.at

Der Stand ist ein wahres Juwel und insofern ein mystischer Ort, als sich hier Wiener Legenden der Unterwelt ein Stelldichein oder »Lehndichan« geben. Zweifelsohne ist es einer der besten Würstelstände Wiens: Peter Kratzert verwöhnt seine Gäste traditionell kulinarisch bis spät in die Nacht und bietet auch Wurst-Catering an. Angeblich soll für diesen Stand die gegrillte → Käsekrainer erfunden worden sein. Bestätigt ist, dass hier eine fantastische Bison-Käsekrainer kreiert wurde, man kann aber auch eine Bison- → Bratwurst bestellen. Mit würzigen, hausgemachten Saucen in unterschiedlichen Schärfegraden wird die → Currywurst authentisch

5

nach Berliner Art angeboten. Neben dem für Wien typischen Repertoire diverser Würstel und Beilagen gibt es auch hausgemachtes Gulasch, das aber erst nach Mitternacht serviert wird. Eine weitere Spezialität ist der Käsekrainer-Kebab, bei dem sich ein Dönerspieß aus Käsekrainerbrät dreht. »Alles Walzer, alles Wurst!« ist einen Besuch wert.

Alpenchampagner

Wien ist für die Qualität seines Trinkwassers weltbekannt. Mancherorts wird das Wiener Hochquellwasser Alpenchampagner genannt.

Am Würstelstand

So lautet eine Folge der im ORF ausgestrahlten *Alltagsgeschichten* von Elizabeth T. Spira. Ein wahres Fernsehdenkmal aus dem Jahr 1995.

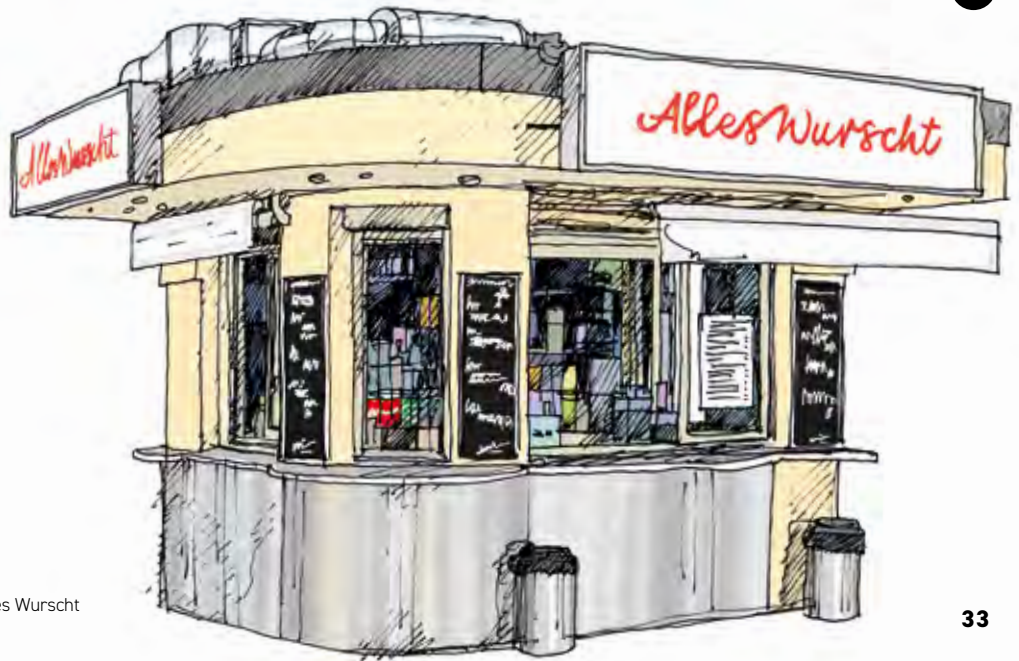
AMA

AMA steht für Agrarmarkt Austria, eine staatliche Institution zur Förderung und Kontrolle landwirtschaftlicher Produkte.



AMA-Gütesiegel

Das behördlich anerkannte Gütezeichen steht für ein ganzheitliches Qualitätssicherungsprogramm, das alle Stufen der Lebensmittelherstellung bis zum Lebensmittelhandel umfasst. Vom Feld oder Stall bis zum Kühlregal. Ein mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnetes Produkt garantiert nachvollziehbare Herkunft, geprüfte Qualität und Kontrollen durch unabhängige Stellen.



Alles Wurst

ångasen

Gas geben, sich beeilen.

→ Aber Jennifer!

ångfressen sein

Verärgert, verdrossen sein.

Alternativ: åndiniert, ånghabert, ångspeist. Nicht zu verwechseln mit ausgfressen.

Alkoholfreies Bier

Als alkoholfrei bezeichnet man ein Bier mit weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol. Das hängt aber vom Verfahren ab, mit dem das Bier alkoholfrei gemacht wird. Österreichische Brauereien berichten, dass ihre alkoholfreien Biere 0,2 bis 0,3 Volumenprozent haben.

Alkoholische Getränke

Die Ausschank alkoholischer Getränke war an Würstelständen bis nach dem Zweiten Weltkrieg verboten. Zur Auswahl standen lediglich Himbeerwasser und → Kracherl.

Alles Wurst

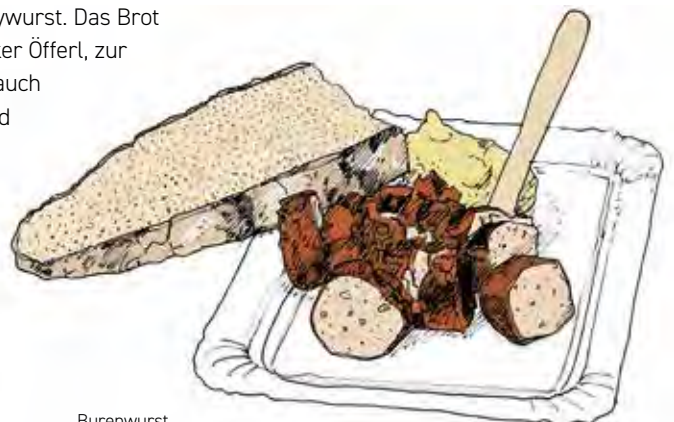
Börseplatz 1, 1010 Wien

alleswurst.at

Qualität und Zubereitung der hier angebotenen Würste suchen ihresgleichen – »Alles Wurst« ist kein normaler Würstelstand! Aus dem Imbiss »Wiener Würstel« machte 2015 der Haubenkoch Sebastian Neuschler einen echten Gourmet-Wurststand. Neben den klassischen Würstelstand-Gerichten, → Käsekrainer und der obligatorischen → Bosna serviert man Trüffelpommes, → Currywurst, Beef Tatar und Calamari fritti. Auf Wunsch gibt es vegetarischen → Leberkäse, vegane Bosna oder Currywurst. Das Brot kommt vom Bäcker Öfferl, zur Auswahl stehen auch Sauerteigbrot und ungewöhnliches Gebäck wie Misoweckerl.

6

Natürlich sind fermentiertes Gemüse, → Kimchi und Saucen selbst gemacht. Ebenfalls ausgefallen: Bier und sogar Frizzante kommen direkt aus dem Zapfhahn. Oder man wählt »Gemischten Satz« von Mayer, »Chardonnay« von Wieneringer oder Champagner. Ein einzigartiger Imbiss mit toller Qualität – von Würstelstand bis Fine Dining. Nicht auf der Karte zu finden, sondern unter dem Codewort »Gemma Gas« zu bestellen: das Menü bestehend aus Käsekrainer, Calamari fritti, Trüffelpommes, Beef Tatar und einer Flasche Champagner.



Burenwurst



Almrausch

34

Almrausch Imbiss

Jantschweg, 1020 Wien

Neben diversen Würstelspezialitäten dürfen in diesem im Stil einer Berghütte konzipierten Lokal im Wiener Prater auch verschiedenste Langos-Variationen nicht fehlen.

Ämeisenwässsa

Alkoholfreies Getränk. Limonade.

si äntrenzn

Sich bekleckern.

si äntschechern

Sich betrinken.

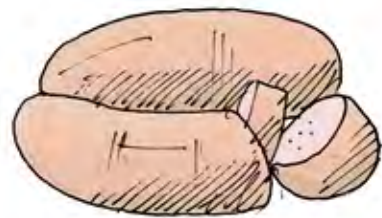
si aufpudeln

Sich wegen irgendeiner Sache entrüsten, aufspielen, aufregen, wichtigmachen. Würstelstandbetreiber zum Gast, dem zum Beispiel die Käsekrainer zu dick aufgeschnitten ist: »Pudeln S' Ihna ned auf!«

7

aufstoßen

Für alle, die darunter leiden: Es ist normal, nach dem Verzehr von Wurst vermehrt rülpfen zu müssen. Das kann am schnellen Essen liegen, am vermehrten Luftschlucken, am kohlenstoffhaltigen Getränk oder an bestimmten Bestandteilen der Wurst, die die Verdauung beeinflussen und im Magen zur Gasbildung führen. Rülpfen, medizinisch Ructus, ist das geräuschvolle Ausstoßen von Luft durch den Mund. Während Rülpfen in der westlichen Welt als unhöflich empfunden wird, gehört es in China beim Essen und Trinken ebenso wie das Schlürfen und Schmatzen zur natürlichen Geräuschkulisse. Gewissenhafte Bühnenregisseure raten angeblich Sängern und Sängerinnen von der Konsumation einer Würstelstandwurst vor einer Auf-
führung ab.



Augsburger

Augsburger

Im Unterschied zur → Knacker (Knackwurst) ist die Augsburger nicht geräuchert und speziell zum Braten oder Backen und zum Grillen gedacht. Farblich ist sie leicht hellgrau bis zartrosa, weil sie nur mit Kochsalz gesalzen und nicht oder nur wenig gepökelt wird, während die Knacker eine reinrosa Pökelfarbe besitzt und traditionell geräuchert ist. Wie die Knacker wird auch sie zu 120 bis 150 Gramm schweren Würsten abgeclippt und im klassischen Rinderkranzdarms hergestellt.
→ Beamtenforelle.



*Herrlich! Nach so einer Käsekrainer
kann ich den ganzen Nachmittag aufstoßen!*

Ausgabe – Kost und Kultur im Servitenviertel

Porzellangasse 1, 1090 Wien

Die »Ausgabe« ist eine der ungewöhnlichsten Würstelbuden Wiens, betrieben von Inanna Wolf und Luca Tamussino. Man fragt sich: Ist es ein Würstelstand oder ein Kunstkiosk? Die »Ausgabe« zeichnet sich durch cooles Design, eine ausgefallene Speisekarte und ein ungewöhnliches Angebot aus. Vor dem reaktivierten Zeitungsstand aus den 1920er-Jahren liegt ein Perserteppich. Dem kreativen und an Kulinarik

8

interessierten Zielpublikum serviert man Austernpilzwürstel, Aufgeschnittenes (Beinschinkenplatte, Käse, wechselndes Angebot vom Raclettesemmel bis zum Ganslburger), Frucade, Obertrumer Bier, täglich wechselnde offene Weine, Naturwein, Spritzer, Schnaps und Gin Tonic. Im Winter macht man übrigens Pause, in der warmen Jahreszeit werden am Dach der Würstelbude Konzerte gegeben.

ausgessen

Dick, fett, korpulent. »Etwas ausgessen ham«: Eine Straftat begangen haben.

auszuzeln

Aussaugen. Bayerische Methode, eine → Weißwurst zu verzehren.

35



Ausgabe