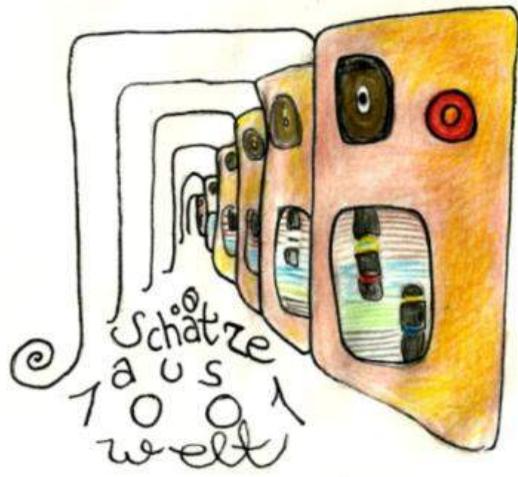


SCHÄTZE



aus 1001 Welt





TREASURE
the small
the beautiful
the multicultural

Schatzverzeichnis

Vorwörter	5
Die asiatische Schatzbox	6
Lebensfreude vom seligen Inselstaat	9
Der weise Greißler	13
Salat mit Feuer	16
Bio 5, Lust for Life	19
Das versteckte Paradies	22
Die Oase von Wien	25
Der ayurvedische Koch	28
Good Food, Good Mood	33
Schmecken S', des is Wienerisch!	37
Eis mit Lächeln	40
Amigos der Welt	43
Die Oper für das Volk	46
Der Goldene Panda	49
Der herzliche Fischkönig	52
Der Derwisch verbindet	55
Das Brot des Himmels	59
Ich denke oft an Piroshka	62
Die Botschaft von Araxland	65
Das Strudelparadies	68
Die kleine Reise um die große Welt	71
Jausenkombi mit Denkmalschutz	74
Die Pizza der Zufriedenheit	77
Wirtschafterin mit Geschenkskultur	80
Sandwich im Elefantenschloss	83
Der Mensch ist wichtiger als das Werk	86
Die modernen Robin Hoods	90
Quiz	96
Schatzprojekt 2014	99
Impressum	100
Schlusswörter	101

Vorwörter



... weil Vielfalt schmeckt!

1. Bezirk Chen Jie

DIE ASIATISCHE SCHATZBOX

Im ersten Bezirk gibt es viele große Sehenswürdigkeiten, gigantische Gebäude und an jeder Ecke ein nobles Restaurant zu finden. Wer Sehnsucht nach etwas Kleinem, Herzlichem und Multikulturellem verspürt, wird sich komplett fehl am Platz fühlen und scheinbar vergeblich Ausschau halten. Nach langer Suche fand ich jedoch unerwarteterweise in einer Seitenstraße des Schwedenplatzes ein kleines, herzliches asiatisches Lokal: vier kleine Tische, eine offene Küche und ein freundliches Lächeln. „MyBox – Asian Imbiss, Take-away“ nennt es sich.

Speisen zum Mitnehmen haben in Asien eine lange Tradition: „Bentō“ ist der Name für die Essensbox in Japan. Sie bietet die Möglichkeit, viele kleine Speisen in einem einzigen Behälter aufzubewahren. Schon seit dem 5. Jahrhundert gibt es in Japan Bentos. Die ersten Bentoboxen waren Bambusröhren, die auch antiseptisch gewirkt haben sollen. Heute sind die Bentoboxen hauptsächlich aus Kunststoff, Metall oder Holz gefertigt, und der Inhalt ist an den persönlichen Geschmack oder die Speisekarte angepasst.

Im Restaurant MyBox finden in einem Bento Suppe, Salat, Sushi, Maki, Reis, Nachtisch und eine Hauptspeise je nach Wahl Platz. Das nennt sich dann zum Beispiel Duck Bento, Lachs Teriyaki Bento oder Thai Garnelen Bento. Neben Bentos gibt es auch unzählige asiatische Leckerlis wie Sushi, Maki, Noodles, Fleisch und Meeresfrüchte, zubereitet im Wok oder auf dem Teppan. Teppan heißt Stahlplatte, und die Gerichte heißen daher Teppanyaki-Gerichte. Die ganze Speisekarte kann in

einer Box Platz finden oder vor Ort verspeist werden. Bleibt nur die Frage, was wohl in meine Box kommt? Was kann die Bedienung Chen Jie, die gleichzeitig die Chefin ist, empfehlen? Die Antwort kommt prompt: die vietnamesische Suppe, welche wunderbar schmeckt und darüber hinaus auch sehr gesund ist. MyBox führt Suppen nach



vietnamesischer Art, weil Hoang Van Quang, Chen Jies Mann und Koch des Hauses, aus Vietnam kommt. Aber nicht nur sie findet die traditionelle vietnamesische Suppe wunderbar, sie steht sogar in der Liste „World's 50 most delicious foods“ von CNN auf Platz 28; Schnitzel oder Apfelstrudel sind im Übrigen nicht auf dieser Liste zu finden.

Im Restaurant MyBox gibt es Pho Bo, eine Reisnudelsuppe mit Rindfleisch oder Pho Ga, eine Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch. Was hat es nun mit der traditionellen vietnamesischen Suppe auf sich? Chen Jie erklärt, dass die Suppen bis zu fünf Stunden mit viel Fleisch und

Gewürzen gekocht werden, wodurch diese besonders viel Geschmack und Kraft bekommen. KennerInnen der traditionellen chinesischen Medizin wissen Bescheid: Einer lange gekochten Suppe aus Gewürzen und Fleisch werden sehr gute Eigenschaften und Nährhaftigkeit zugeschrieben. Die Suppe als Energydrink? Ja, in Asien auf alle Fälle – und im Restaurant MyBox auch.

Was mögen die KundInnen wohl am liebsten? Chen Jie meint, dass sie sehr gern Thai Style Red Curry Chicken essen, und bei der Zubereitung der echten Kokossoße gerät sie selbst gleich ins Schwärmen. Während der Erläuterung der weiteren Speisekarte kommt eine Stammkundin ins Lokal, die gleich für alle Speisen grünes Licht gibt. „Also hier können S' alles essen, es wird hier immer frisch gekocht, und es ist supergut.“ „Ansonsten würde sie ja nicht jeden Tag hierherkommen, sie ist eine Stammkundin aus der Nachbarschaft. Viele Nachbarn kommen hierher!“, meint die Chefin und deutet dabei auf einen Mann, der gerade draußen speist. Er komme sogar zweimal am Tag hierher, erklärt sie, zum Mittagessen und zum Abendessen. Chen Jie lächelt: „Ja, und er benötigt keine Speisekarte, wir nehmen ihm die Entscheidung ab und wählen eine Speise.“ Er hat Wichtigeres zu tun, Zeitung lesen und mit FreundInnen reden, aber er isst immer alles auf. LaufkundInnen und TouristInnen kommen seltener, weil das asiatische Lokal nicht direkt auf dem Schwedenplatz beheimatet ist, wo es ohnehin sehr viel Fast Food gibt. Dafür ist MyBox ein unscheinbarer Geheimtipp der Nachbarschaft und der Geschäftsleute aus der Umgebung, die wohl wissen, wo es am besten schmeckt und wo man freundlich bedient wird. Chen Jie fügt hinzu, dass sie auch nur freundliche Gäste habe. Der Umgang mit den StammkundInnen ist freundlich und vertraut, nur hinter der offenen Küche wird weniger gesprochen. Hoang Van Quang konzentriert sich sehr auf das Kochen und die Umsetzung der Bestellungen, die seine Frau aufnimmt.

Sie haben sich in Österreich kennengelernt. Früher arbeitete Hoang Van Quang bei Mister Lee auf dem Naschmarkt als Koch, bis die beiden im Dezember 2008 MyBox aufmachten.

Geöffnet ist jeden Tag außer Samstag – ein Tag dient der Ruhe. Dafür haben sie an den Wochentagen von 11.00 bis 23.00 Uhr geöffnet. Chen Jie hat Gefallen am eigenen Lokal, sie hilft in den Hauptzeiten aus; wenn weniger los ist, geht sie zu ihren beiden zwei Teenagertöchtern nach Hause. Sie schätzt die Freiheiten, die sie durch das eigene Lokal haben. Dass Chen Jien zwei Kinder aufgezogen hat, ist unglaublich, denn auf den ersten Blick sieht sie mehr wie eine 25-jährige Studentin als wie eine 39-Jährige mit zwei Kindern aus. Was ist denn nun der asiatische Jungbrunnen? Natürlich ist die Antwort eine chinesische Weisheit: ausgiebiges Frühstück, mäßiges Mittagessen und wenig zum Abendessen. „Die Magenkräfte sind am Morgen am stärksten, und deshalb sollte man zu dieser Zeit auch essen“, meint sie. In Asien wird daher zum Frühstück oft Suppe gegessen. Der zweite Gesundheitstipp ist der hausgemachte Vitamintrunk, der der Vorbeugung von Krankheiten dient. Das Rezept ist einfach: den ausgepressten Saft einer Zitrone mit heißem Wasser und Honig aufgießen. Dieses Getränk bewirke wahre Wunder, meint sie, und werde der Familie täglich serviert.

Zu Trinken gibt es im Restaurant MyBox gibt es neben den Standardsoftdrinks und Tees auch Getränke von Oisho. Oisho ist ein japanisches Erfrischungsgetränk für Gesundheitsbewusste und enthält ausschließlich natürliche Zutaten (Wasser, grünen Tee) sowie je nach Geschmack natürliche Aromen (Fruktose, Honig, Zitrone, Vollkornreisextrakt).

In MyBox stehen viele gesunde, schmackhafte Gerichte zur Auswahl. Und wem die Wahl eine Qual ist, hat die Option, StammkundIn zu werden und sich einfach immer überraschen zu lassen. MyBox ist ein asiatischer Schatz mit „Überraschungsei“-Option – einfach wunderbar!

胃口好 = Guten Appetit

■ Kategorie

Mittagessen oder Imbiss: schnell, klein & gut

■ Adresse

MyBox, Laurenzerberg 5, 1010 Wien



Breitengrad: 48°21'1.15"N

Längengrad: 16°37'82.89"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2227992
Längengrad: 16.3855756

Tipp: Nähe Rugarten

2. Bezirk

Der Volkertmarkt

bietet

die Multikultidylle

* Brot, Hummus & Falafel *

* afrikanisches Café *

* Gemüse & Obst *

* Fleisch *

* uvm. *

+ Spielplatz anbei

ruhige Gegend ohne Durchzugsverkehr

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo–Fr von 06:00–19:30 Uhr, Sa von 06:00–17:00 Uhr

Gastronomie: Mo–Sa von 06:00–21:00 Uhr

Markt mit Entspannung!

2. Bezirk Carmen Graffi

LEBENSFREUDE VOM SELIGEN INSELSTAAT

Vor über 23 Jahren kam Carmen Graffi nach Österreich. Ihr Heimatland ist die Dominikanische Republik, ein besonders schöner Inselstaat. Nirgendwo sonst in der Karibik gibt es so viele Nationalparks, so fruchtbare Täler, so große Steppen und so lange Palmenstrände. Was brachte Carmen Graffi also auf den Gedanken, dieses warme Paradies zu verlassen und ausgerechnet in ein kühles Land wie Österreich zu ziehen? Sie lacht und meint: „Die Liebe war daran schuld.“ So zog sie mit dem Mann ihrer Träume und drei Kindern nach Österreich. Die Liebe zerbrach leider schnell. Dafür kam eine noch größere, die Carmen bis heute in Österreich hält: Alexander Graffi, Besitzer des Reisebüros „Auszeit Reisen“, das auf meditative Urlaubsangebote spezialisiert ist – von Klosterurlauben über Heilfasten bis hin zur bewussten Auszeit auf einsamen Berghütten. Neben der Arbeit im Reisebüro begann Carmen auch, ihrer Lieblingsbeschäftigung nachzugehen: dem Kochen. Für Carmen war und ist es das Schönste, sich und ihren Mitmenschen ein Mahl zu bereiten. Für das Mittagessen kochte sie auf typisch dominikanische Art, und alle, die gerade ins Reisebüro kamen, wurden dazu eingeladen. So entwickelte sich das Unternehmen immer mehr zu einem geselligen Treffpunkt, was zu einem Missverständnis aufseiten der Nachbarschaft führte: Denn die Stuwertstraße war bis vor Kurzem ein ehemaliger Standplatz von SexarbeiterInnen. Da im Reisebüro viele Frauen, Verwandte und Bekannte von Carmen aus- und eingingen, wurde es lange Zeit für ein Bordell

gehalten. Durch Zufall landete der örtliche Buschauffeur Harry im Reisebüro, sah sich jedoch nicht



mit jenem Ambiente und Service konfrontiert, das er erwartet hätte. Stattdessen fand er ein besonderes Reisebüro vor, in dem die Frau des Chefs nichts lieber tat, als typisch dominikanisch aufzukochen und alle dazu einzuladen. Harry, der Buschauffeur, wurde wie alle anderen zum Essen eingeladen und erlebte eine herzliche, fröhliche Gemeinschaft. Verblüfft über sein eigenes Vorurteil erzählte er in der Nachbarschaft von den wunderbaren Leuten des Reisebüros „Auszeit“ – und wurde Stammkunde. Aufgrund der herzlichen Gastfreundschaft und der wunderbaren Kochkünste bekam Carmen immer öfter von den KundInnen im Reisebüro zu hören, sie solle doch ein typisch dominikanisches Lokal eröffnen. Als das gegenüberliegende chinesische Restaurant schloss, stand dem nichts mehr im Weg. Die Lage des Lokals in der Stuwertstraße 37 mit Nähe zur Prater Hauptallee und zur Donauinsel bot eine sehr gute Ausgangsbasis, um ein

karibisches Ambiente zu schaffen. Vor fünf Jahren übernahm Carmen mit ihrem Mann also das Lokal und nannte es „Santo – typisch dominikanisch“.

Dominikanisches Urlaubsflair kommt im Santo tatsächlich auf – der Schanigarten unter riesigen Bäumen, das Ambiente der Südseeinsel im Lokal und die fröhlichen Gäste lassen den Alltag vergessen. Die Gäste sprühen vor Fröhlichkeit und scheinen sich alle untereinander zu kennen, es herrscht die familiäre Atmosphäre einer kleinen Community aus einer bunt gemischten, freundlichen Menschenschar. DominikanerInnen, AfrikanerInnen, PortugiesInnen und WienerInnen verschiedenster Altersklassen sind hier friedlich vereint. Carmen kennt alle und heißt jeden Menschen auf das Herzlichste willkommen: „Jeder Mensch, egal welcher Hautfarbe, welchen Alters, welcher Nationalität, wird als Freund empfangen.“ Der ältere Wiener Pensionist Peter nickt die ganze Zeit und lobt die Herzlichkeit der DominikanerInnen in höchsten Tönen. Die Freundschaft unter den Menschen ist für Carmen das Lebensgefühl der Dominikanischen Republik. Hass und Bösartigkeit sind ihr unbekannte, unverständliche Gefühle. Die Ausländerfeindlichkeit bekämpft sie, indem sie immer freundlich bleibt, verstehen kann sie die pauschal negativen Gefühle AusländerInnen gegenüber jedoch trotzdem nicht. Ihrem Empfinden nach hat die Ausländerfeindlichkeit in Wien in den letzten zwei Jahrzehnten zugenommen. Kritisch fügt sie ihrer Vermutung aber hinzu, dies könne auch dadurch begründet sein, dass sie heute Deutsch beherrsche und die rassistischen Bemerkungen auf der Straße anfangs einfach nicht verstanden hätte. Das Leben auf der Insel sei auch einfach anders: „In der Dominikanischen Republik sind wir alle Freunde und im Santo auch.“ Die Namensgebung des Lokals hat Tiefe: „Santo“ ist ein spanisches Wort und bedeutet heilig.

Der Gast Peter, ein verwitweter Pensionist, erzählt, wie glücklich er sei, dass ihm der Buschauffeur Harry diese ganz besonderen Menschen vom Reisebüro vorstellte. Nach dem

Tod seiner Frau war es schwer für ihn, doch die lebenslustigen und freundlichen Menschen vom „Auszeit“-Reisebüro nahmen ihn wie ein Familienmitglied auf. Sogar bei der Hochzeit von Alexander und Carmen auf der Dominikanischen Republik war er einen Monat lang dabei. Seine Augen leuchten bei den Erzählungen vom lebenslustigen Dasein im Santo. Es ist sein Stammlokal, er ist unheimlich glücklich darüber und schätzt es sehr. Peter: „Welche Lebensfreude und Herzlichkeit man hier erlebt, ist mit keinen Worten zu beschreiben. Das muss man erleben. Zu Carmens Fischsuppe müsste man sowieso ‚Sie‘ sagen“, fügt er hinzu.

Während Carmen mit ihrer hochgelobten dominikanischen Kochkunst ihr Geld verdient, hat sich ihr Mann Alexander mit dem Reisebüro „Auszeit“ auf der gegenüberliegenden Straßenseite vor allem auf Fastenkuren in Klöstern spezialisiert. Carmen lacht und bestätigt, dass sie beide sehr verschieden sind: „Ich gebe den Leuten viel zu essen, mein Mann gibt ihnen gar nichts. Im Santo gibt's über 40 verschiedene Rumsorten aus der Dominikanischen Republik, jeden Sonntag heißt es ganztägig Happy Sunday – trink zwei Cocktails, zahl einen. Dazu viele Tanztipps für Merengue, Bachata und Salsa – also das absolute Gegenteil von dem, was mein Mann anbietet.“

Carmen strahlt eine jugendliche Offenheit und Freundlichkeit aus, die es kaum möglich erscheinen lassen, dass sie mit ihren 48 Jahren bereits dreifache Großmutter ist. Ihre Familie geht aus und ein, und auch die Stammgäste werden wie Familienmitglieder behandelt. „We are family“ wird im Santo auf karibische Art feierlich gelebt. ¡Salud!

■ Kategorie

Dominikanisches Lokal

■ Adresse

Santo, Stuverstraße 37, 1020 Wien

www.santo.at



Breitengrad: 48° 13'8.04"N

Längengrad:

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.217448

Längengrad: 16.377627

Tipp: Nähe Donaukanal

2. Bezirk

Der Karmelitermarkt

bietet

Lebensqualität

* Biowaren & Leckerlis *

* Käsespezialitäten *

* Fleisch & Kräuter *

* Bistros & Flair *

* uvm. *

+ Bauernmarkt

Fr-Sa: Geselchtes, Wurst, Biosaisonfleisch,
saisonales Obst und Gemüse, bodenständige
Lebensmittel uvm.

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-7:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-23:00 Uhr

Slow-Food-Eck inklusive!

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2212295

Längengrad: 16.4016481

Tipp: Nähe Reichsbrücke

2. Bezirk

Der Vorgartenmarkt

bietet

feine Abwechslung

* Spezialitäten aus aller Welt *

* exklusives Kaffeesortiment *

* umfangreiche Feinkost *

* Molkereiprodukte *

* uvm.*

+ italienisches Restaurant

unterschiedlichste Pastagerichte & leichte, mediterrane Küche

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30 Uhr, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-22:00 Uhr

Flanieren mit Genuss!

Saffari Sirous

DER WEISE GREISSLER

„Persische Lebensmittel“ ist auf der unscheinbaren Tür der Ungargasse 7 mitten im 3. Bezirk zu lesen. Alles, was zum Leben gebraucht wird, wird hier auf persische Art und Weise angeboten – kompakt und einfach in einem kleinen Raum verteilt. Es gibt keine Verkaufsförderung in Form von Werbung, weder im Radio noch an den Wänden. An der Wand hängen dafür einige Gemälde von persischen KünstlerInnen, die beim Besitzer des Ladens, Saffari Sirous ausstellen dürfen, außerdem gibt es persisches goldenes Geschirr und Wasserpfeifen zu kaufen. Saffari alias Hadji steht lächelnd hinter der Theke und fragt zuvorkommend: „Wie darf ich helfen?“ Unaufdringlich aber informativ erklärt er die verschiedenen Produkte. Hilfe ist schön. Unweigerlich stellt sich ein Gefühl wie beim Einkauf im Urlaub in einem fremden Land ein: die Unwissenheit über die Produkte, die in den Regalen stehen – sie könnten süß sein, sie könnten aber auch salzig sein. Hadji reicht ein paar Kostproben von persischen Teesüßigkeiten: Maraj Gaz, Nogl und Keshmesh. Nach der Kostprobe fügt er hinzu: „Alles ohne Chemie – bitte, wenn's dir nicht schmeckt, musst du nichts kaufen.“ Es mundet, und das gewisse Flair des Orients, mit dem wertvolle Kulturgüter verbindet, erfüllt Seele und Raum.

1001 Nacht ist ein Klassiker der Weltliteratur und hat seinen Ursprung in Persien, wie der Iran noch genannt wird. Dieser ist heute der Hauptexporteur des teuersten Gewürzes der Erde: Safran. Bis zu 91 % davon werden aus Persien exportiert. Safran gibt's hier natürlich auch zu kaufen, und Hadji

erklärt das spezielle Sortiment im Laden. Ihm sind natürliche und gesunde Lebensmittel sehr wichtig. So hat alles, was er führt, einen natürlichen Ursprung. Lawaschak zum Beispiel, ein hauchdünnes Fruchtleder, das besonders gut für die Verdauung ist. Kein Wunder, Lawaschak besteht aus Pflaumen, wird auf natürliche Weise und ohne chemische Zusatzstoffe erzeugt und ist in süßer oder saurer Variante erhältlich.

„Lieber weniger Lebensmittel, dafür mit Natürlichkeit und Reinheit“, meint er. Das gilt für alles außer den Getränken im Kühlschrank, denn um letzteren zu bekommen, müssen auch die Dosen der Softdrinkgiganten zum Verkauf angeboten werden. Auf dem Kühlschrank stehen Fußballpokale. Mit dem Sport weiß Saffari Sirous nämlich mehr anzufangen als mit den chemisch erzeugten Getränken. „Dosenge Getränke sind nicht typisch für den Iran, im Gegensatz zu Tee, Reis und Teppich, die jeder Perser zu Hause hat“, erklärt er.

Neben dem Genannten gibt es weitere wichtige Exportprodukte: Pistazien, Früchte, Nüsse und Datteln, zusätzlich zu einigen selbst gemachten Spezialitäten, wie zum Beispiel Torschi – ein auf persische Art sauer eingelegtes Gemüse, das seine Frau nach einem persischen Originalrezept zubereitet. Sie hat er in Persien kennen- und lieben gelernt. „Mein ursprüngliches Zuhause ist 4500 km weit weg, aber mittlerweile bin ich schon seit über 23 Jahren in Österreich“, fährt er fort, um seine Lebensgeschichte zu erzählen. 1989 kam er durch einen iranischen Freund, der bereits in Österreich war, nach Wien. Damals war er 26 Jahre alt,

hatte Frau und ein Kind. Nach einem Monat bekam er bereits einen Job, und bis heute war er keinen einzigen Tag arbeitslos. 1999 wurde ihm die österreichische Staatsbürgerschaft angeboten. „Auf dem Papier bin ich Österreicher, aber im Herzen werde ich immer mit dem Iran verbunden sein“, meint er. Der Anfang im Alpenland war schwer und die Sehnsucht nach seiner Heimat groß. Sie war sogar so stark, dass er es fünf Jahre lang vermied, auf Besuch in den Iran zurückzufliegen. Er hatte Angst, in die Versuchung zu kommen, nicht mehr nach Österreich zurückzukehren, wo aber nun der Lebensmittelpunkt seiner Familie lag. Sein Sohn Hamid war zwei Jahre alt, als er nach Österreich kam. Heute, 24-jährig, wird er bald mit dem Studium der Rechtswissenschaften fertig werden. Seine Tochter, die den persischen Blumennamen Nielufar trägt, ist in Österreich geboren. Sie liebt Sprachen und wird im Sommer maturieren. „Beide Kinder empfinden Österreich als ihre Heimat und haben nicht so viel mit der iranischen Kultur zu tun“, sagt er. Sehr gern wollte Hadji seinen Kindern die Philosophie und Religion des Iran näherbringen. Doch er meint lächelnd, dass sie eben in Österreich aufgewachsen seien, und er versteht auch, dass sie ihn nicht verstehen. Zum Beispiel ist es für ihn ein Teil seiner persischen Kultur, täglich im Koran zu lesen. Zumindest die Liebe zur Sprache hat sich bei seinen Kindern entfaltet – Nielufar spricht neben Deutsch und Persisch auch Englisch und Französisch. Er würde sie gern als Ärztin, die den Menschen hilft, sehen, doch ihr Traumberuf sei Dolmetscherin, erzählt er. Im Gegensatz zu seinen Kindern war es für ihn besonders schwer, die deutsche Sprache zu lernen. Trotzdem versuchte er einfach immer, im Alltag so viel Deutsch wie möglich zu sprechen. Für einen Deutschkurs hatte er neben der Arbeit keine Zeit.

Im Iran hatte er eine Ausbildung zum Autospengler gemacht und konnte diesen Beruf auch in Österreich ausüben. Später absolvierte er hier auch die Meisterprüfung. Nach 20 Jahren harter Arbeit wollte er eine

Veränderung, sein Traum war es, ein einfaches kleines Lebensmittelgeschäft mit Nahrungsmitteln ohne Chemie zu haben. Seine Frau arbeitet ebenfalls, und ihm geht es nicht darum, viel Geld zu verdienen. Er habe keine großen Ansprüche an das Leben, erklärt er, er benötige nicht viel Geld – er trinke nicht, rauche nicht und sei einfach zufrieden mit seiner kleinen Familie. Nur diesen einen Anspruch hat er:



Sonntagnachmittag spielt er Fußball mit Freunden. Er liebt Fußball einfach und gibt auf dem Feld immer sein Bestes. Mit strahlenden Augen spricht er darüber, und auch über den Sinn des Lebens: „Zum Leben braucht man nicht viel, am Ende hat jeder den Besitz in der Größe eines Sargs. Nichts kann man mitnehmen, nur das, was man im Herzen trägt.“ Im Geschäft hat er viel Zeit zum Lesen. Täglich liest er im Koran. Sein Lebensziel? „Ich möchte ein einfacher Mensch sein, der niemanden beleidigt“, sagt Hadji. Er lächelt dabei überzeugend. Die Freundlichkeit seines Auftretens hinterlässt das sichere Gefühl, dass er sein Lebensziel erreichen wird.

■ Kategorie

Greißler für persische Lebensmittel

■ Adresse

Hadji, Ungargasse 7, 1030 Wien



Breitengrad: 48°20'3.65"N
Längengrad: 16°38'63.94"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.20276

Längengrad: 16.391231

Tipp: U3 Rochusgasse

3. Bezirk

Der Rochusmarkt

bietet

Slow Food

* regionale, saisonale Produkte *

* Gebäck & Bauernbrot *

* Biofrischware *

* Fisch & Käse *

* uvm. *

+ gute Lokale

für Frühstück, Mittagessen oder After-Work-Drinks!

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-23:00 Uhr

Slow Food is Good Food!

genussvolles, bewusstes und regionales Essen

Biohof Rapf (Arche-Noah-Mitglied), Fr 07:00-13.00 Uhr

Myoung Woo Lee

SALAT MIT FEUER

Wer in Wien eine asiatische Atmosphäre erleben möchte, wird vergeblich nach einem richtigen Chinatown suchen. Doch in der Umgebung des Naschmarkts gibt es viele asiatische Schätze zu finden – Märkte, Stände und Lokale. Es lohnt sich, die Entdeckungsreise in den Seitenstraßen fortzusetzen, denn gleich in der Nähe des Kinos Schikaneder befindet sich in der Schleifmühlgasse ein kleines asiatisches Lokal. Mit vielen bunten Blumen ist kunstvoll „Nagoya Sushi“ an die Außenwände geschrieben. Gleich beim Eingang ist eine offene Küche mit zwei Arbeitsflächen angebracht, auf denen eine ältere asiatische Dame und ein junger Herr kochen. Die ältere Dame löst gerade ihre Kochschürze und beginnt die Nachmittagspause.

Der Koch lächelt bei der Frage nach seinem Namen und meint, er habe doch keinen geläufigen Namen für Österreich: Myoung Woo Lee. Und die ältere Dame? „Azuma“, antwortet sie, was so viel wie Tante bedeutet, übersetzt Myoung Woo. Aber verwandt sind sie nicht, erklärt er, sie sei eine gute Bekannte. Er fährt fort und erzählt über seinen älteren Bruder, der seit 30 Jahren in Österreich lebt. Seinetwegen sei er auch nach Wien gekommen. Vor 13 Jahren benötigte sein älterer Bruder Unterstützung in seinen Lokalen. Myoung Woo arbeitete zuvor als Techniker in Korea.

Technisches Verständnis ist für die Zubereitung von Sushi und Co. sicher hilfreich, ist doch ein hohes Maß an Präzision bei der Zubereitung der kleinen kulinarischen Kunstwerke gefragt. Nach zehn Jahren hatte Myoung Woo seine eigene Technik beim Kochen entwickelt und wollte ein eigenes Lokal aufmachen. Dank seiner Bekannten wurde sein Traum bald Realität, denn diese suchte gerade einen Nachfolger für ihr

bereits erwähnte Nagoya Sushi, um in den Ruhestand gehen zu können. Myoung Woo übernahm es; dennoch hilft die „Tante“ noch immer ein bisschen aus, was Myoung Woo sehr schätzt. Denn die Zubereitung von traditionell koreanischen Speisen ist komplex. Es benötigt reichlich an Erfahrung und Wissen, um koreanische Nationalgerichte wie Kimchi, Bibimba oder Bulgogi auf den Teller zu zaubern.

So ist Azuma für die Zubereitung der koreanischen Nationalspeise Kimchi verantwortlich, die kurz als würzig-scharfer Salat beschrieben werden kann. Myoung Woo lobt den Kimchi von Azuma sehr, er schmecke sehr gut und sei bei den KoreanerInnen äußerst beliebt. Tagtäglich wird Kimchi gegessen, was die Koreaner angeblich jung und gesund hält. Das bestätigt auch die freundliche Kellnerin, die Freundin von Myoung Woo. Sie schwört auf Kimchi und versichert mir, es sei eines der gesündesten Nahrungsmittel der Welt. Im Internet gibt es Unmengen an Artikeln über Kimchi: Zum Beispiel gilt es als eines der fünf gesündesten Nahrungsmittel überhaupt, es soll auch Krebs und Herzinfarkten vorbeugen. Nun, was steckt hinter Kimchi? Myoung Woo: „Jede Familie hat ihr eigenes Rezept, und es gibt unzählige verschiedene Kimchi-Variationen; traditionell wird er aus Chinakohl gemacht.“

Chinakohl verwendet auch Azuma für die Zubereitung von Kimchi. Dieser wird über Nacht in eine Salzlake eingelegt. Am nächsten Tag wird er mit einer Paste aus Chili, Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Fischsoße und Karotten eingerieben, eingelegt und so durch die Gärung (= Fermentation) haltbar gemacht. Durch die besondere Zubereitung haben Sushi und Kimchi mehr gemeinsam, als man glauben

„Kimchi ist gut am Morgen, zu Mittag und am Abend.“

möchte. Myoung Woo erzählt die Geschichte von Sushi, die nicht so bekannt ist wie das Gericht selbst. Denn unter Sushi wird heute roher Fisch mit Gemüse verstanden, aber früher war Sushi die Bezeichnung für eine Konservierungsmethode. So wurde ursprünglich der ausgenommene Fisch in gekochtem Reis in Gefäßen zur Fermentierung eingelegt, wodurch er bis zu einem Jahr haltbar wurde. Der durch den Fermentierungsprozess säuerlich gewordene Reis wurde vor dem Verzehr des Fisches weggeworfen und nicht – so wie heute – gegessen. Die heutige Form des Sushis entstand in Tokio, wo sich etwa ab dem 18. Jahrhundert immer mehr Menschen auch den teuren, frischen Meeresfisch leisten konnten. Nagoya, die Namensgeberin für das Lokal, ist übrigens eine Hafenstadt in Japan. Durch den Zugang zum Meer und damit zu frischem Fisch wurden in Nagoya immer besonders feine Sushi-Varianten serviert. In westlichen Ländern wurde Sushi während der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts in elitären Kreisen populär, heute kann man es in jeder größeren Stadt finden – so auch in Wien, wie eben im Nagoya Sushi in der Schleifmühlgasse 8. Das Lokal trägt den Namen Nagoya Sushi zurecht: Myoung Woo kreiert wirklich fantastisches Sushi – so schmackhaft und frisch wie in der Hafenstadt am Meer.

Die freundliche Kellnerin relativiert den Erfolg von Sushi, der Japan zugesprochen wird. Sie meint, Sushi sei weltberühmt geworden, weil es im Gegensatz zur koreanischen Küche einfach zuzubereiten sei. Die koreanische Küche benötige viel Wissen über die Gewürze und Zutaten – und ein koreanisches Geschmacksempfinden.

„Für Nichtkoreaner ist es sehr schwierig, eine koreanische Nationalspeise wie Kimchi zuzubereiten“, meint die Kellnerin. Bei der Frage nach ihrem Namen betont sie die englische Aussprache, denn ihr Name, Ju-hee, wird von Deutschsprachigen gern mit „Juche“ verwechselt. Ju-hee ist wegen der Musik nach Wien gekommen, wechselte aber vom Cello-Studium auf das Studium der Architektur. Die Liebe zur Gestaltung und Kreation war größer als zum täglichen Üben am Instrument. Neben dem Studium hilft sie im Restaurant – als Kellnerin und bei kreativen Angelegenheiten, wie bei

der Erstellung der Menükarte oder der Website, die beide stylish-schön sind und Gusto auf koreanische Schätze machen. Österreich mag sie sehr, alles sei lässig und nicht so stressig wie in Korea.

Eine neue Bestellung von vier Sushi-Sets kommt über www.nyam.at herein. Myoung Woo beginnt, mit einer unglaublichen Geschwindigkeit und Präzision Sushi zuzubereiten. Neben www.nyam.at ist das Nagoya Sushi auch auf der neuen Plattform www.willessen.at vertreten, die über 600 Restaurants aufgelistet hat.

Und was ist das Geheimnis einer gut gerollten Sushi-Rolle? Myoung Woo erklärt, dass ein Geheimnis im Reis liegt. Er muss perfekt sein, damit das Sushi richtig geformt werden kann: luftig und leicht, weder hart noch klebrig. Mittlerweile hat Myoung Woo flott die Riesenbestellung zusammengestellt und übergibt sie mit einem kleinen Extra an den Zustelldienst.

Nach der Arbeit würde Myoung immer gern fortgehen, was in Korea typisch sei. Das spannende Nachtleben vermisst er sehr in Wien. Er deutet auf die Straße und sagt ungläubig: „In der Nacht ist alles leer



– in Korea würde es das nicht geben.“ Vielleicht brauchen die ÖsterreicherInnen mehr Kimchi, damit sie mehr Feuer in der Nacht haben? Ju-hee sieht das aber anders: Sie mag besonders, dass in Österreich kein Gruppenzwang zum Fortgehen herrscht, und dass im Gegensatz zu Korea nicht so viel Alkohol getrunken wird. Mahlzeit statt Prost!

- Kategorie
Restaurant für Mittag- und Abendessen
- Adresse
Nagoya Sushi, Schleifmühlgasse 8, 1040
Wien www.nagoyasushi.at



Breitengrad: 48° 19'6.85"N
Längengrad: 16° 36'60.62"O

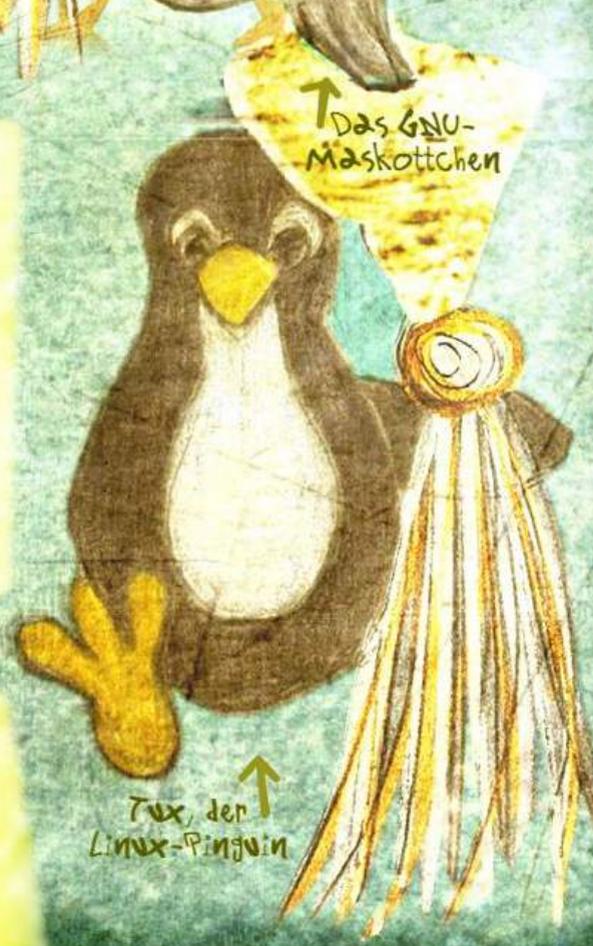
Die digitalen Schätze der Freiheit

Das GNU-Projekt wurde 1984 gegründet, um ein offenes Betriebssystem zu schaffen, das Freiheitsrechte für die UserInnen garantiert.

Dazu wurde eine Softwarelizenz entwickelt, die den BenutzerInnen die Freiheiten garantiert,

die Software zu studieren, zu kopieren, zu verbreiten und zu ändern. Diese Lizenz verhindert die Privatisierung der Software und wird daher auch „Copy Left Lizenz“ genannt.

Auf dieser Grundlage ist das freie Betriebssystem GNU-Linux/Ubuntu entstanden. Kooperation, Privatsphäre, Solidarität, Kreativität und Freiheit sind Werte, auf die die Freie-Software-Community setzt.



↑ Das GNU-Maskottchen

↑ Tux, der Linux-Pinguin

Dietmar Eickmann

BIO 5, GOOD FOR LIFE!

Möchte man biologische Produkte kaufen, ist es ein logischer Schritt, zum Biogreißler zu gehen. „BIO 5“ ist ein Bionahversorger, der fachkundige Beratung bietet, und die einzige Biodrogerie im 5. Bezirk. Auf die Frage, welcher Zucker empfehlenswert sei, rät der Drogist Dietmar Eickmann zu Birkenzucker und erklärt, dass dieser kariesreduzierend ist – was die Turku-Zuckerstudie tatsächlich bestätigt. Darüber hinaus ist Birkenzucker basenbildend, verhindert Heißhunger, senkt den Blutzuckerspiegel und hat 40 % weniger Kalorien als herkömmlicher Zucker. Und nun staunt auch die übrige Kundschaft, die gerade im Laden zugegen ist. Es ist einer der typischen Bioläden, in dem es dank fachkundiger Beratung viele natürliche Schätze zu entdecken gibt. In BIO 5 ist – angefangen von Naturcremen, Salben, natürlichen Massageölen und Naturkosmetik bis hin zu ökologisch abbaubaren Waschmitteln – einfach alles biologisch zu haben. Speziell ist das Teesortiment: Es gibt über 100 Sorten zu kaufen.

Die biochemischen Zusammenhänge erlernte Dietmar in einer vierjährigen Ausbildung zum Drogisten. Trotzdem arbeitete er nicht in einer Drogerie, sondern bei Coop, der zweitgrößten Handelsgesellschaft in der Schweiz. Die Liebe brachte ihn nach Österreich, wo er einige Jahre als Filialleiter eines Supermarkts arbeitete, bevor er sein eigenes kleines Lebensmittelgeschäft, ein kleines Reformgeschäft im 3. Bezirk, übernahm. Wegen Großbaustellen im 3. Bezirk war eine Umsiedlung unvermeidbar. Im denkmalgeschützten

Margarethenhof fand er eine optimale Lokalität und eröffnete BIO 5. Die 5 ist eine Anlehnung an den 5. Bezirk, Bio natürlich der Hinweis auf das biologische Sortiment des Ladens.

Kurz nach Eröffnung war die Verwunderung groß, als ein Brief mit Klagedrohung der Parfümerie Chanel ins Haus flatterte. Die Zahl 5 ist im Markenschutzbuch unter anderem für Chanel eingetragen. Über die französische Handelskammer bekam Dietmar die Möglichkeit, die Sachlage mit Chanel zu klären: Die 5 sei eine Anlehnung an den 5. Wiener Gemeindebezirk und beziehe sich nicht auf Chanel's Parfum. Damit konnte ein Vergleich erzielt werden, und die Klagedrohung wurde zurückgezogen. Der Drogist räumt ein, Glück im Unglück gehabt zu haben, denn oft werden kleine HändlerInnen von den Global Players mit Klagen in den Ruin getrieben.

Im kleinen Bionahversorger mit Drogeriebedarf liegt der Fokus auf der Gesundheit von Mensch und Natur. Für Dietmar kam die Liebe zu biologischen Lebensmitteln mit der Ausbildung zum Drogisten; sein Interesse für Anthroposophie, eine Bewegung von Rudolf Steiner, der 1923 unter anderem einen wichtigen Grundstein für die biologisch-dynamische Landwirtschaft legte und diese ganzheitlich erforschte, tat das Übrige. So lehnte Steiner Mineraldünger und Pestizide komplett ab, stattdessen empfahl er zum Beispiel Schafgarben-, Kamillen- oder Baldrian-präparate sowie die Bepflanzung nach den Mondphasen. Eine biologisch-dynamische Landwirtschaft versucht außerdem, möglichst viele Tier- und Pflanzenarten auf einem Hof zu vereinen: Je vielfältiger und abwechslungsreicher ein Betrieb

„Das Gute liegt so nah.“

produziert, desto stabiler ist dadurch die Umwelt. Demeter ist der Dachverband und die Marke des biologisch-dynamischen Landbaus; sie wird auch in BIO 5 geführt.

Seit die Meldungen über das weltweite Bienensterben die Massenmedien erreicht haben, sind die negativen Auswirkungen der profitorientierten Agroindustrie, die auf dem Einsatz von Pestiziden und Monokulturen beruht, transparent geworden. De facto sind Bienen und Honig vom Aussterben bedroht. Honig gilt mit seinen über 200 natürlichen Inhaltsstoffen seit Jahrhunderten als Universalheilmittel. In BIO 5 ist er aufgrund seines vertretbaren Ursprungs ohne Gewissensbisse erwerbbar – und zwar in den vielfältigsten Biovariationen, darunter Rapshonig, Sonnenblumenhonig und herber Waldhonig oder Bienenhonig mit Bourbon-Vanille, Zimt, Ingwer, Propolis, Himbeeren, Heidelbeeren, Walnüssen oder Kürbiskernen. Alle Sorten werden von Imkermeister Erich Wieser aus Bad Vöslau hergestellt.

Die Förderung von kleinen, regionalen Unternehmen, um Transportwege möglichst kurz zu halten und damit den CO₂-Ausstoß zu reduzieren, ist ebenfalls ein Anliegen von Dietmar. In der Margaretenstraße 126 – unweit vom Verkaufsladen – befindet sich die Schinkenmanufaktur Thum, ein Familienbetrieb, der auf Handarbeit in der Fleischverarbeitung setzt. Von ihm bezieht Dietmar den Bioschinken. Im Brotbereich werden ebenfalls Local Heroes gefördert: Montags und freitags gibt's Brot von der Biohofbäckerei Mauracher, mittwochs Backwaren von der Brotboutique Joseph und an allen anderen Tagen frisches Brot aus dem eigenen Steinbackofen. Dieser speichert die aufgebaute Wärme, um sie langsam wieder abzugeben, wodurch das Backgut besonders knusprig und gut wird. Neben Brot, Obst, Gemüse, Käse und Wurst gibt es auch einen kleinen Weinkeller mit Bioweinen. Dietmar weiß jedoch

auch gute Schokolade sehr zu schätzen: In BIO 5 lassen sich Bio- und fair gehandelten Zotter-Schokoladesorten und auch sonst allerlei andere gesunde Naschereien erstehen.

Die Produkte sorgen nicht nur für Leib und Wohl der KonsumentInnen, sondern auch für das Wohlergehen der ProduzentInnen, denen ein fairer Preis bezahlt wird. Einzigartig ist auch die BIO-5-Schokolade, ebenfalls von Zotter, von deren Erlös ein Euro je verkaufter Schokolade an den Entwicklungshilfeklub im 2. Bezirk geht (www.eh-klub.at). Dieser existiert bereits seit 1973 und hat über 50 ehrenamtliche



MitarbeitertInnen. Alle dem Klub anvertrauten Projektgelder kommen zur Gänze, also zu 100 %, den von den SpenderInnen ausgewählten Projekten zugute. Dies ist möglich, weil die Verwaltungskosten durch Selbstbesteuerung des Klubteams, Mitgliedsbeiträge und auch Zuschüsse von europäischen Partnerorganisationen gedeckt werden. In BIO 5 findet man auf alle Fälle Inspiration und eine große Lust am guten Leben. BIO 5? Good for life!

■ Kategorie
Biogreißler, Drogerie

■ Adresse
BIO 5, Margaretenstraße, Ecke Pilgramgasse, 1050 Wien
www.bio5.at



Breitengrad: 48°11'28.65"N
Längengrad: 16°21'28.76"O

small is beautiful Die Rückkehr zum menschlichen Maß

„Small Is Beautiful:
A Study of Economics
As If People Mattered“
ist der Titel des Buchs
von Ernst Schumacher
aus dem Jahr 1973. Mit
diesem kritisierte er das
wirtschaftliche Modell, das
einzig auf

Konsum und Wirt-
schaftswachstum basiert:

„Wir betrachten
gegenwärtig die
Ökonomie nicht in
erster Linie unter dem
Gesichtspunkt der
Menschen. Wir betrachten
sie in erster Linie unter
dem Gesichtspunkt der
Produktion von Gütern.
Menschen kommen erst
an zweiter Stelle. Sie sind
ein Produktionsmittel. Das
ist die Art Industrie, die
wir in die
Entwicklungsländern
bringen. Im Grunde
unseres Herzens wissen
wir, daß diese Art der
Industrie keine Zukunft
hat. Die Natur ist ihr
nicht gewachsen, die
Rohstoffvorräte
sind ihr nicht
gewachsen,
der Mensch ist
ihr nicht
gewachsen.“

Vielseitige
Kleinheit

Kleinheit, die Grundlage der Stabilität

„Was immer wir auch
untersuchen, das Universum oder
das Atom, wir erkennen, daß die
Schöpfung sich eher in vielfältiger
Kleinheit ausgedrückt hat als in
vereinfachender, riesiger Masse.

Alles ist klein, begrenzt, nicht
zusammenhängend, nicht vereint.
Nur relativ kleine Körper – jedoch
nicht die kleinsten, wie wir sehen
werden – besitzen Stabilität.
Unterhalb einer gewissen Größe
geht alles ineinander über,
verbindet sich oder häuft sich an.
Oberhalb einer gewissen Größe
aber kollabiert oder explodiert
alles. Wir brauchen uns nur den
Nachthimmel anzusehen, um zu
erkennen, daß es für alles
Grenzen gibt, sogar sehr enge
Grenzen.“

Leopold Kohr,

österreichischer Ökonom,
erhielt 1983 den Alternativen Nobelpreis

Kleine Läden
ROCKEN!



Raj Mandil Shrestha

DAS VERSTECKTE PARADIES

Die Mariahilfer Straße ist eine der größten und bekanntesten Einkaufsstraßen Wiens. Fast unmöglich scheint es, dort einen Moment der Ruhe und des Friedens zu finden – es sei denn, man kennt das Restaurant „Yak und Yeti“. Acht Minuten sind es von Höhe Zieglergasse bis zur Hofmühlgasse, und von dort schreitet man durch ein großes Tor in eine andere Welt. Shambala heißt verstecktes Paradies auf Nepalesisch – ein passender Name für den Gastgarten des nepalesischen Restaurants. Unter Bäumen und wehenden Gebetsfahnen, neben Stupa-Statuen und Gebetsmühlen, entsteht ein friedliches Gefühl des Ankommens und der Entspannung. Die Gasträume des Restaurants und die nepalesische Kunstgalerie Macara befinden sich jeweils auf einer Seite des Innenhofs und machen Nepal mit allen Sinnen erlebbar.

Das war auch das Ziel der beiden Freunde Raj Mandil Shrestha und Khanchha Gurung. Gemeinsam entschlossen sie sich vor 13 Jahren, Kunst, Kultur und Küche aus Nepal in Wien zusammenzuführen. Im Restaurant sollen die BesucherInnen die kulinarischen Spezialitäten in einem authentischen nepalesischen Ambiente genießen. In der Galerie Macara wird die vielfältige und reichhaltige Kunst aus dem gesamten Himalayaraum dargeboten, die ebenso die Gestaltung des Restaurants bestimmt. Khanchha ist für die Galerie und die Gestaltung des Restaurants, Raj für die Küche verantwortlich. Raj kam vor 21 Jahren nach Österreich – nicht, um Küchenchef eines Restaurants zu sein, sondern um Medizin zu studieren. Durch einen Bekannten aus seinem Dorf wurde er auf diese Möglichkeit aufmerksam. Dieser war ebenfalls wegen des Medizinstudiums nach Wien gezogen und von dessen Niveau begeistert. Doch die Euphorie für das Studium wollte sich bei Raj nicht so einstellen, wie es bei seinem Freund der Fall war. Ihm fehlten die Menschen – die meiste Zeit verbrachte er mit Büchern. Zum Ausgleich begann er, in

einem tibetischen Restaurant am Währinger Gürtel als Kellner zu arbeiten. Dort lernte er nicht nur die Gastwirtschaft kennen, sondern erstaunlicherweise auch sehr viel über sein eigenes Heimatland: Die österreichischen Restaurantgäste hatten so viele Fragen über Nepal, dass er über sein eigenes Land zu recherchieren begann, um sie beantworten zu können. Die Neugier und Aufgeschlossenheit der ÖsterreicherInnen liebte er genauso wie die Gastronomie. Nach vier Jahren halberzigem Medizinstudiums wechselte er mit Begeisterung in die Gastgewerbefachschule. „Lieber mit Leuten arbeiten, als mit Büchern studieren“ war das Motto und



er absolvierte erfolgreich die Ausbildung zum Gastronomen. Nach dem Abschluss an der Gastgewerbefachschule entschloss er sich, mit seinem Freund, dem nepalesischen Kunsthändler Khanchha, ein besonderes Restaurant in Wien zu eröffnen. „Im Vergleich zur österreichischen Küche ist die nepalesische Küche nicht so deftig, die Österreicher lieben einfach das Schlagobers, bei uns ist das Essen bekömmlicher“, meint Raj. Die Küche

Nepals hat drei verschiedene Strömungen und ist vom südlich angrenzenden Indien, von dem nördlichen Nachbar Tibet und einer Mischung beider Richtungen geprägt. Auf der Karte werden die drei verschiedenen Strömungen in Form von Spezialitäten aus dem Königreich Mustang, dem Königreich Nepal und dem Himalayagebiet repräsentiert. Ein Gericht vereint die Geschmäcker der ganzen Nation: Momos, gedämpfte Teigtaschen, die in jeder Gegend Nepals gern gegessen werden. Im Yak & Yeti gibt es jeden Donnerstag einen Momo-Abend mit den verschiedensten Füllungen und Soßen auf „All you can eat“-Basis. Doch das eigentliche Nationalgericht nennt sich Dal Bhaat und besteht aus Reis, Linsen, Fleisch und verschiedenen Gemüsesorten. Jeden Dienstag ist Dal-Bhaat-Abend im Yak & Yeti, wo traditionellerweise nach nepalesischem Brauchtum mit den Fingern gegessen und das Gericht auf Messingtellern serviert wird, wobei der Gast so viel nachbestellen kann, wie er oder sie möchte. Nach Wahl ist es auch möglich, auf bequemen Polstern auf dem Boden sitzend zu speisen. Raj ist ein leidenschaftlicher Koch, der gern traditionell kocht, oder auch gleich eigene Gerichte kreiert. Das tägliche Mittagsbuffet ist immer eine neue freie Komposition, bei der Raj seine Kreativität jeden Tag aufs Neue auslebt. Es besteht aus zwei Vorspeisen, einer Hauptspeise mit zwei Fleisch- und Gemüsegerichten, Reis, Linsen und verschiedenen Soßen sowie einer preisgünstigen Nachspeise. À la carte warten spannende Gerichte auf den Gast, zum Beispiel solche mit Okra. Sie ist eine der ältesten Gemüsepflanzen, die bereits vor 4000 Jahren kultiviert wurde. Ramtoria ist Okra in Tomatensoße mit nepalesischen Gewürzen, hinter Kukhura Ko Ledo steckt Hühnerfleisch in nepalesischer Soße mit Cashewnusspaste und

Safran, garniert mit frischem Koriander. Mandala gibt's nicht zum Ausmalen, sondern zum Essen: So heißt nämlich eine hausgemachte Mehlspeise aus Karotte und Milch. Das nepalesische Restaurant ist ein idealer Ort, um ohne Wartezeit dem Arbeitstag oder Shoppingtrubel zu entfliehen und im paradiesischen Ambiente des Gastgartens zu entspannen. Im Service arbeiten die jungen freundlichen Nepalesinnen Alina und Raju, sie tragen zur friedlichen Atmosphäre des Gastgartens bei. Die Gäste des Yak & Yeti sind abends vor allem TouristInnen und Menschen, die eine Reise nach Nepal und Tibet planen. So wird das Verweilen im Yak & Yeti als Reisevorbereitung gesehen: Es ist ein Ort, an dem die Reisenden in spe Empfehlungen, Tipps und Infos einholen, und der schon einen Vorgeschmack auf die nepalesische Kultur gibt. Von Zeit zu Zeit gibt es Konzerte, Vorträge, Filmvorführungen und Ausstellungseröffnungen in der Galerie – die nepalesische Kultur wird mit allen Sinnen gelebt. Spannend findet Raj heute noch, dass ihm seine eigene Kultur erst in der Fremde bewusst geworden ist. Österreich ist heute seine zweite Heimat: „Österreicher sind anfangs eher verschlossen, aber wenn sie aufmachen - machen sie ganz auf!“ Seine freundlichen Augen strahlen und lassen erahnen, dass er viele österreichische FreundInnen hat. Freundschaftlich ist auch die Atmosphäre im Yak & Yeti, wo Angestellte aus Tibet und Nepal gemeinsam arbeiten.

■ Kategorie

Mittag- & Abendessen – Essengehen für besondere Anlässe

■ Adresse

Yak & Yeti, Hofmühlgasse 21, 1060 Wien, www.yakundyeti.at



Breitengrad: 48°11'39.15"N

Längengrad: 16°21'3.77"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.1999322

Längengrad: 16.365599

Tipp: 04 Kettenbrückenjasse

6. Bezirk

Der Naschmarkt

bietet

Kulinarische Weltreisen

* italienische Spezialitäten *

* türkische Naschereien *

* israelische Küche *

* asiatische Buffets *

* Flair & uvm. *

+ **Genussgeschäfte**

laut „Genuss Guide“ (www.genuss-guide.net)

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00–19:30, Sa von 06:00–17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00–20:00 Uhr

Internationales Flair kann einfach mehr!

Khaled Khoshdel

DIE KULINARISCHE OASE

Majestätische Bergketten, sanfte Wüstenhügel und edle Menschen in weißen Gewändern. Impressionen von Afghanistan, einem Land mit einer jahrtausendalten Oasenkultur. Khaled Khoshdel, beeindruckt von den Schönheiten seiner Heimat, liebte es bereits als Kind, die afghanische Kultur zu malen. Als Jugendlicher absolvierte er neben dem Gymnasium ein dreijähriges Kolleg für Malerei, bis alles ein plötzliches Ende nahm.

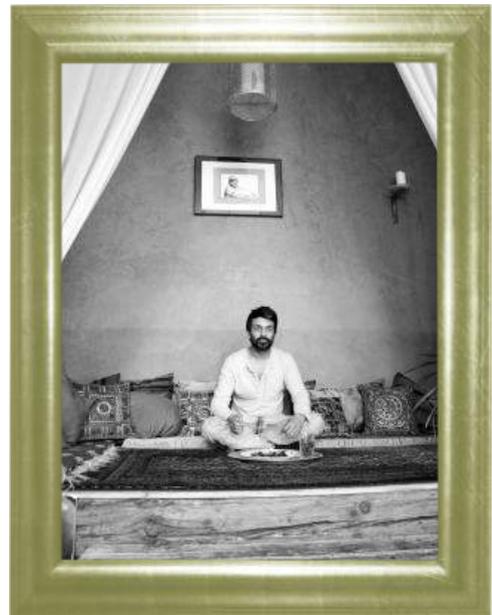
Die Geschichte Afghanistans ist auch die Geschichte des Kalten Kriegs, der mit dem Einmarsch von sowjetischen Truppen 1979 begann und sich zu einem zehnjährigen Stellvertreterkrieg zwischen der sowjetischen Besatzungsmacht und den islamischen Guerillas (Mudschaheddin) entwickelte; diese wurden von den Vereinigten Staaten, einigen europäischen Ländern, Saudi-Arabien und Pakistan unterstützt. Die sowjetisch gestützte Regierung unter Präsident Mohammed Nadschibullāh konnte sich noch bis zur Einnahme Kabuls 1992 durch die Mudschaheddin halten. Im April 1992 wurde der islamische Staat Afghanistan durch die Peshawar Accords gegründet. Guldbuddin Hekmatyār begann mit der Unterstützung Pakistans einen jahrelangen Krieg in Kabul gegen den islamischen Staat, der weite Teile Kabuls zerstörte.

Von diesem Zeitpunkt an war es für Khaled nicht mehr möglich, die Schule zu besuchen. Fast zwei Jahre verbrachte er versteckt in den Kellern von Kabul. Khaleds Familie flüchtete nach und nach. Als er 17 Jahre war, hatten seine Eltern genug Geld gesammelt, um Khaled die Flucht zu ermöglichen. Über verschiedene Länder landete er schließlich allein in Österreich in einem Notquartier der Diakonie und beantragte Asyl in Österreich – doch der Bescheid fiel negativ aus. Khaled legte Berufung ein, und eine lange Zeit des Wartens begann. Die Wartezeit nutze er vorerst, um Deutsch zu lernen – bereits die fünfte Sprache, die er beherrschen sollte: Seine Muttersprache ist Paschtu, neben dieser spricht er auch Dari (Altpersisch), Russisch und Hindi.

Aufgrund Khaleds Sprachtalent wurde eine Speditionsfirma, die im arabischen und asiatischen Raum arbeitete, auf ihn aufmerksam. Der Chef der Speditionsfirma

wollte ihn als Lehrling gewinnen. Jedoch wurde der Antrag der Speditionsfirma vom AMS prompt abgelehnt. Die Begründung war, dass ein Lehrling mit freiem Zugang zum Arbeitsmarkt die Stelle bekommen sollte, denn nach österreichischem Recht ist es nicht möglich, während des Asylantrags zu arbeiten. Der Chef der Speditionsfirma legte gegen den Bescheid Berufung ein und machte deutlich, dass Khaled mit seiner umfassenden Sprachenkenntnis ein großer Gewinn für die Firma sein würde. Die Speditionsfirma gewann, und Khaled durfte die Lehre als Speditionskaufmann antreten.

Sieben Jahre nach dem ersten negativen Bescheid kam wieder ein Asylverfahren



zustande. Und wieder sah es nicht gut aus. Doch während des Gesprächs wendete sich das Blatt, als Khaled erwähnte, er sei ein Künstler; dies war für den Prüfer ein entscheidender Grund für die Ausstellung eines positiven Asylbescheids. Nach der abgeschlossenen Lehre als Speditionskaufmann arbeitete Khaled drei Jahre als freischaffender Künstler. Anschließend bewarb er sich als Flüchtlingsbetreuer bei der Caritas. Durch seine Sprachkompetenz und seine eigene

langjährige Asylerfahrung war er der ideale Kandidat für den Job – und bekam ihn auch. So arbeitete er einige Jahre erfolgreich als Caritas-Flüchtlingsbetreuer.

Da er kein afghanisches Restaurant in Wien fand, liebte er es, seine KollegInnen zu bekochen, um die afghanische Esskultur zelebrieren zu können. Seine Kochkünste wurden von seinen KollegInnen reichlich gelobt und die afghanische Kochkultur bestaunt. Das Besondere an der afghanischen Esskultur ist die dezente Verwendung von Gewürzen, die im Hintergrund gehalten wird, im Vordergrund steht der natürliche Geschmack der Zutaten. Nicht nur die Zubereitungsart ist außergewöhnlich, sondern auch die Esskultur selbst. Das gemeinsame Essen steht im Vordergrund – so wird gewartet, bis alle am Tisch sind, erst dann beginnt die Mahlzeit.

Die Begeisterung im KollegInnenkreis über die afghanische Esskultur war groß, und so wollten die KollegInnen auch außerhalb der Arbeit afghanisch essen. Wien hatte zwar viele verschiedene Esskulturen vorzuweisen, aber ein afghanisches Restaurant suchte man vergebens. Immer öfter spielte Khaled also mit dem Gedanken, ein solches zu eröffnen. Er liebte die afghanische kulinarische Kultur, war selbst ein leidenschaftlicher Koch und Esser und hätte zudem seine künstlerische Begabung in das kreative kulinarische Schaffen einfließen lassen können. Jedoch war sein Interesse für Politik noch größer als der Wunsch, ein Restaurant zu führen. Khaled begann daher, Politikwissenschaften zu studieren; er fand aber nicht, wonach er im Studium suchte, und beendete es frühzeitig. Der Abbruch des Studiums war der Beginn für den Aufbau des eigenen Restaurants.

Nicht nur um die kulinarischen Werte ging es Khaled, sein Traum war es auch, eine freundliche Oase der Begegnung zu schaffen – mit der Kunst und Kultur Afghanistans als Rahmen. Gastfreundschaft wird in Afghanistan großgeschrieben, das Land hat zudem einen reichen kulturellen Hintergrund. Viele bedeutende Poeten, Philosophen und Religionsgründer werden dem afghanischen Raum zugeordnet: Zarathustra zum Beispiel oder einer der bedeutendsten persischen Poeten, der Mystiker Dschalal ad-Din Muhammad Rumi; nach ihm ist auch ein Derwisch-Orden benannt. Als Derwische werden jene Leute bezeichnet, die Anhänger des Sufismus sind. „Sufismus bedeutet, nichts zu besitzen und von nichts besessen zu werden“, beschreibt der Mystiker Abu Nasr as-Sarradsch die persische Spiritualität. Derwische gelten als Quelle der Klugheit, der Heilkunst, der Poesie, der Erleuchtung und der Weisheit.

Der reiche kulturelle Schatz von Afghanistan sollte nach der Idee von Khaled in Form von Lesungen, Vernissagen und Konzerten im Restaurant Raum bekommen.

Seit dem Sommer 2012 gibt es das „Noosh“, das erste afghanische Restaurant in Wien. Die hohen Räumlichkeiten sind mit viel Liebe zum Detail, jedoch ohne Kitsch ausgestattet. Die Lampen hängen königlich von der Decke und sind auch zugleich das Logo des Restaurants. Khaled hat sie selbst gemacht und nennt sie die „Tränen Kabuls“. Die Wände haben einen Lehmstrich, sie schaffen eine warme Atmosphäre. Die BesucherInnen fühlen sich durch die liebevolle Einrichtung wie in einer kulturellen Oase. Stilhafte Fotografien und Gemälde lassen erahnen, dass der Restaurantbesitzer ein Künstler ist.

Während das Noosh im Herbst 2012 noch ein Geheimtipp war, ist es mittlerweile schon in vielen verschiedenen Kreisen etabliert. Erste Konzerte sind auf dem Programmplan, und literarische Gruppen haben bereits ihren Stammtisch im Noosh. Auf der Speisekarte gibt es viele kulinarische Schätze zu entdecken. Täglich gibt es ein Mittagsmenü auf der Karte, aber auch À-la-carte-Gerichte laden zum Genießen ein. So zum Beispiel Borani Bademjan, ein Gericht aus gebratenen Melanzani mit Tomaten und Zwiebeln, oder Palau, eine delikate Mahlzeit, die aus naturbelassenem Langkornreis, Zwiebeln und Brühe gemacht und je nach Belieben mit Fisch, Fleisch oder Gemüse zubereitet wird. Besonders schmeckt auch Ashak – hausgemachte Teigtaschen, die mit Porree und Spinat oder einer neu kreierten Füllung aus Karotten gefüllt werden; dazu gibt's Linsen und Joghurtsoße.

Khaleds Ideen und Träume sind mit der Schaffung des kulturellen und kulinarischen Raums nicht zu Ende, sie sind vielmehr der Anfang für die Wanderung auf den nächsten Ideenberg. Gern möchte Khaled eine Hilfsaktion für seine Mitmenschen in seinem Heimatland Afghanistan ins Leben rufen. Bis dahin aber bietet er Essen, das mit viel Sorgfalt im Sinne der afghanischen Tradition zubereitet und dem Gast ästhetisch ansprechend auf großen Tellern serviert wird. Bleibt nur mehr, „Nooshe Jan“ – „Guten Appetit“ auf Afghanisch – zu sagen.

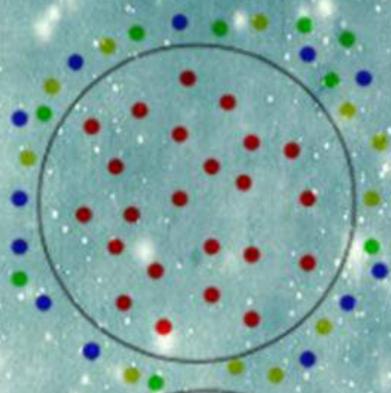
■ Kategorie
Mittag- & Abendessen

■ Adresse
Noosh, Zieglergasse 29, 1070 Wien,
www.noosh.at

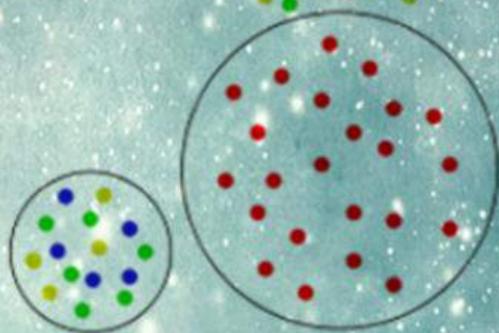


Breitengrad: 48° 12' 2.69" N
Längengrad: 16° 20' 41.50" O

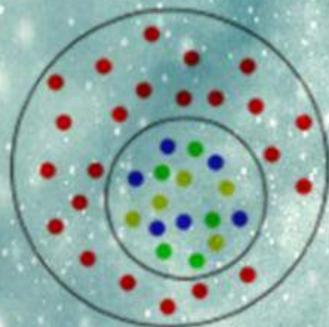
Exklusion



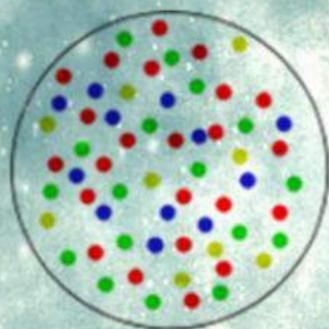
Separation



Integration



Inklusion



Veluppillai Thanapalasingam

DER AYURVEDISCHE KOCH

Gibt es eine asiatische Insel in Wien? Ja, die „Curry Insel“ mit Spezialitäten aus Sri Lanka im 8. Bezirk. Vielen Asienfans ist diese spezielle Insel ein Begriff. Weniger bekannt ist wohl die Geschichte des Besitzers, Veluppillai

Thanapalasingam, der aus Sri Lanka stammt. Vor über 30 Jahren studierte er auf dem Inselstaat im Indischen Ozean Ayurveda. Von der traditionellen indischen Heilkunst wechselte Veluppillai später zu einem wirtschaftlichen Studium, doch abschließen konnte er es nicht: Dazwischen kam der Bürgerkrieg, der 1983 begann und bis 2009 andauern sollte. Er entbrannte zwischen den beiden größten Bevölkerungsgruppen in Sri Lanka, den Singhalesen, die 84 % der Gesellschaft ausmachen, und der größten ethnischen Minderheit, den Tamilen. Der Bürgerkrieg kostete den 20-Millionen-EinwohnerInnen-Staat 100.000 Menschenleben, der Großteil davon ZivilistInnen. Weitere 100.000 wurden in die Flucht getrieben und leben heute noch verstreut über den ganzen Globus mit minimalen Aussichten darauf, ihre Heimat und hinterbliebenen Familien jemals wiederzusehen. Veluppillai und drei seiner Studienfreunde flüchteten zu dieser Zeit gemeinsam nach Europa, um der Verfolgung zu entkommen.

In Europa angekommen, begann für die vier Freunde eine monatelange Odyssee, wie sie wohl immer noch viele Flüchtlinge erleben. Nach mehreren Reisen quer durch Holland, Österreich und Polen fanden sie schlussendlich eine Herberge in einem polnischen Nonnenkloster, in dem sie herzlich aufgenommen wurden und auch mehr als die nötige Hilfe erhielten. Sie hatten Glück, dass der dortige Pfarrer Stanislav ihnen als

Schwester Goretti zur Seite stellte, die fließend Englisch sprach und so mit ihnen kommunizieren konnte. Sie sollte den Flüchtlingen als ihre „Goretti-Amma“ (bedeutet auf Tamilisch Mutter) in dankbarer Erinnerung bleiben. „Goretti-Amma“ stattete mithilfe ihrer Gemeinschaft ihre vier Schützlinge mit Empfehlungsbriefen sowie jeweils 120 Dollar Startkapital – zu dieser Zeit eine Menge Geld – aus und setzte sie in einen Zug nach Österreich, wo sie später nicht zuletzt auch dank ihrer Hilfe eine



Aufenthaltsgenehmigung bekommen sollten. Nach diesem ersten Erfolg nach so langer Hoffnungslosigkeit suchten sich Veluppillai und seine Freunde sofort einen Job. Veluppillai arbeitete zuerst als Zeitungsverkäufer, anschließend begann er als Hilfskraft in einer Bäckerei in Siegenfeld. Sie lebten sehr sparsam in einer kleinen Wohnung, gekocht und gegessen wurde ausschließlich zu Hause: Veluppillai und seine Freunde sind wie die meisten hinduistischen Tamilen Vegetarier, und vegetarisches Essen war in den frühen 1980er-Jahren noch ein seltenes Gut. In Restaurants gab es

keine große Auswahl an vegetarischen Speisen, Käsetoast und andere Kleinigkeiten waren in der damaligen Speisekarte ausreichend – für VegetarierInnen keine abwechslungsreiche und schmackhafte Küche. Veluppillai kochte für seine Freunde nach ayurvedischem Wissen vegetarische Gerichte aus Sri Lanka. Daraus entwickelte sich eine große Leidenschaft für das Kochen, und seine Speisen fanden großen Anklang bei FreundInnen und KollegInnen, sodass er auch für Feiern und Veranstaltungen als Koch engagiert wurde. Seine Freude am Kochen brachte ihn schließlich auf den Gedanken, ein eigenes kleines Geschäft aufzumachen, wo er die notwendigen Lebensmittel und auch frisches tägliches Mittagessen anbieten konnte. Mit der Hilfe eines Freundes, den er in einem sozialen Projekt kennengelernt hatte, konnte er sich Startkapital ausborgen und ein kleines Greißlergeschäft im 18. Bezirk eröffnen. Durch seine freundliche und hilfsbereite Art wurde er zu einem sehr beliebten Greißler. Auf zwei Herdplatten kochte er täglich, vor allem ältere Menschen schätzten das warme Mittagessen, das er auch ins Haus lieferte. Die Zufriedenheit der Gäste war ihm immer sehr wichtig, und er erwarb sich dadurch einen sehr guten Ruf, der jedoch schon bald dazu führte, dass der kleine Greißler der Nachfrage der KundInnen nicht mehr gewachsen war. Die Ausstattung musste, um den Standards und Auflagen für eine Küche zu genügen, komplett neu saniert werden, was sich jedoch aufgrund des zu kleinen Raums kaum rentierte. Die Umwidmung zu einem Restaurant war ebenfalls nicht möglich, also investierte Veluppillai sein Ersparnis gleich in die Gründung seines ersten Restaurants in der Schlüsselgasse im 8. Bezirk – die Geburtsstunde der Curry Insel am 14. Jänner 2000. Es ging Veluppillai schon immer und auch jetzt in seinem Restaurant in erster Linie darum, die Vorzüge des Essens seiner Heimat in seinem neuen Heimatland zu präsentieren und vor allem Klischees und falschen Vorstellungen – teilweise auch Vorurteilen – entgegenzuwirken. Ein

gutes Beispiel dafür ist die Bedeutung des Wortes Curry, das hierzulande seine ursprüngliche Bedeutung verloren hat und im Alltagsgebrauch für eine bestimmte Gewürzmischung verwendet wird. Dabei ist Curry die Bezeichnung für ein Eintopfartiges Hauptgericht auf Basis von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Reis und Curry ist das Nationalgericht in Sri Lanka, wobei der Reis als Hauptgericht zu verstehen ist und die verschiedenen Currys lediglich als Beilage serviert werden. Ob Frühstück, Mittag- oder Abendessen, Reis und Curry werden zu jeder Tageszeit gegessen. Der Vielfalt der Fleisch- und Gemüsecurrys sowie auch der Reiszubereitung (Zitronenreis, Joghurtreis, Eierreis etc.) sind praktisch keine Grenzen gesetzt – für Abwechslung ist also immer gesorgt. Trotz des guten Feedbacks war das erste Jahr für die Curry Insel nicht leicht. Die Verzweigung innerhalb des kleinen Familienbetriebs war groß, und so wurden Ratschläge und Empfehlungen von außen regelrecht aufgesogen. Veluppillai lernte in dieser Zeit, sich mit Kritik intensiv zu beschäftigen und diese nicht einfach hinzunehmen, sondern an sich selbst zu arbeiten und mithilfe der Kritik die eigenen Vorstellungen vor deren Verwirklichung zu hinterfragen. Er erinnert sich zurück, als er sich zu jener Zeit sogar mit dem Gedanken auseinandersetzen musste, die Speisekarte mit Schnitzeln zu bereichern, da ihm gesagt worden war, dass auf diese Weise mehr österreichische Gäste Gefallen an seinem Lokal finden würden. Heute ist er jedoch froh, dass damals ausgerechnet seine österreichische Frau auf die Beibehaltung der srilankischen Speisekarte beharrte. Veluppillai gab nicht auf, und wenig später wurde die Curry Insel mit der Speisekarte aus Sri Lanka ein Insidertipp in ganz Wien. Gäste nahmen sogar über zwei Wochen Wartezeit in Kauf, um einen Platz zu ergattern. 2004 wurde das Lokal zu klein für die große Anzahl der immer wieder kommenden Gäste, und so siedelte die Curry Insel in die Lenaugasse gegenüber dem Kabarett Niedermair. Um seine Gäste nicht zu

enttäuschen und das Flair der kleinen Curry Insel nicht zu verlieren, war Veluppillai Tag und Nacht mit der Dekoration und Renovierung des neuen Lokals beschäftigt. Er zählte sogar im Vorfeld die Schritte, die seine Gäste von der alten Curry Insel zum neuen Standort laufen würden, und fragte jeden einzelnen Gast, ob er oder sie die ca. 3.000 Schritte zur neuen Insel als störend empfinden würde.

Bis heute werden in der Curry Insel kulinarische Schätze aus Sri Lanka mit viel Sorgfalt aufgekocht. Die Speisekarte ist umfangreich und vermittelt den BesucherInnen ein asiatisches Lebensgefühl. Sehr beliebt ist der Sonntagsbrunch oder das Running Curry, das jeden ersten Samstag im Monat stattfindet. Es ist ein Streifzug durch die Küche Sri Lankas auf „All you can eat“-Basis. Dabei werden verschiedenste Gerichte der Karte in sehr kleinen Portionen serviert – so können die Gäste in den Genuss des ganzen Curry-Repertoires kommen. Um eine möglichst authentische Atmosphäre von Indien und Sri Lanka zu vermitteln, darf jeder Gast mit den Fingern essen. Denn üblicherweise benötigt man in Sri Lanka kein Besteck, es wird mit den Fingern gegessen. Auf diese Art wird das Essen zu einem ganzheitlichen Genuss, bei dem sich laut ayurvedischer Ernährungslehre die Gewürze erst richtig entfalten. Das Restaurantteam ist international und besteht aus MitarbeiterInnen aus Indien, den Philippinen, Estland, Albanien, der Slowakei, Serbien, Bosnien, Pakistan, Nepal, Bangladesch, Deutschland, Österreich und natürlich auch Sri Lanka. Vielfalt wird in der Curry Insel somit nicht nur bei den Gerichten großgeschrieben, sondern als universales Prinzip gesehen.

Seit 2012 gibt es jeden Montag eine Spendenaktion, bei der der Gesamterlös des Umsatzes in der Curry Insel einem karitativen Zweck in Sri Lanka gespendet wird. Veluppillai ist ein tüchtiger Geschäftsmann, dennoch stand der Gewinn nie an erster Stelle: „Die Zufriedenheit der Gäste ist immer das Wichtigste für mich. Es gibt im Leben immer Höhen und Tiefen. Als ich als Asylwerber um meinen Asyl- und somit auch Lebensstatus bangen musste, habe ich einmal gelesen, dass ein Gewinner nie aufgibt, und jemand, der aufgibt, nie etwas gewinnt. Dieser Satz hat mir mehrmals in meinem Leben Kraft dafür gegeben, bei jedem Tiefpunkt nicht einfach aufzuhören, sondern aufzustehen und weiterzukämpfen, auch wenn es als das Schwierigste erscheinen mag, das man in so einer Situation machen kann.“

■ Kategorie

Mittag- & Abendessen

■ Adresse

Curry Insel, Lenaugasse 4,
1080 Wien, www.curryinsel.at



Breitengrad: 48° 12' 34.6" N

Längengrad:

Der unendliche SCHATZ

Schatz für die Umwelt:

Abgasfrei!

Schatz für den Geist:

Energiegeladen!

Schatz für den Körper:

Gesundheitsfördernd!

Schatz für die Seele:

Stimmungsaufhellend!

Schatz für die Geldbörse:

Keine Benzinkosten!

Schatz für die Stadt:

Minimale Parkfläche!

Schatz für den Alltag:

Mobiler und

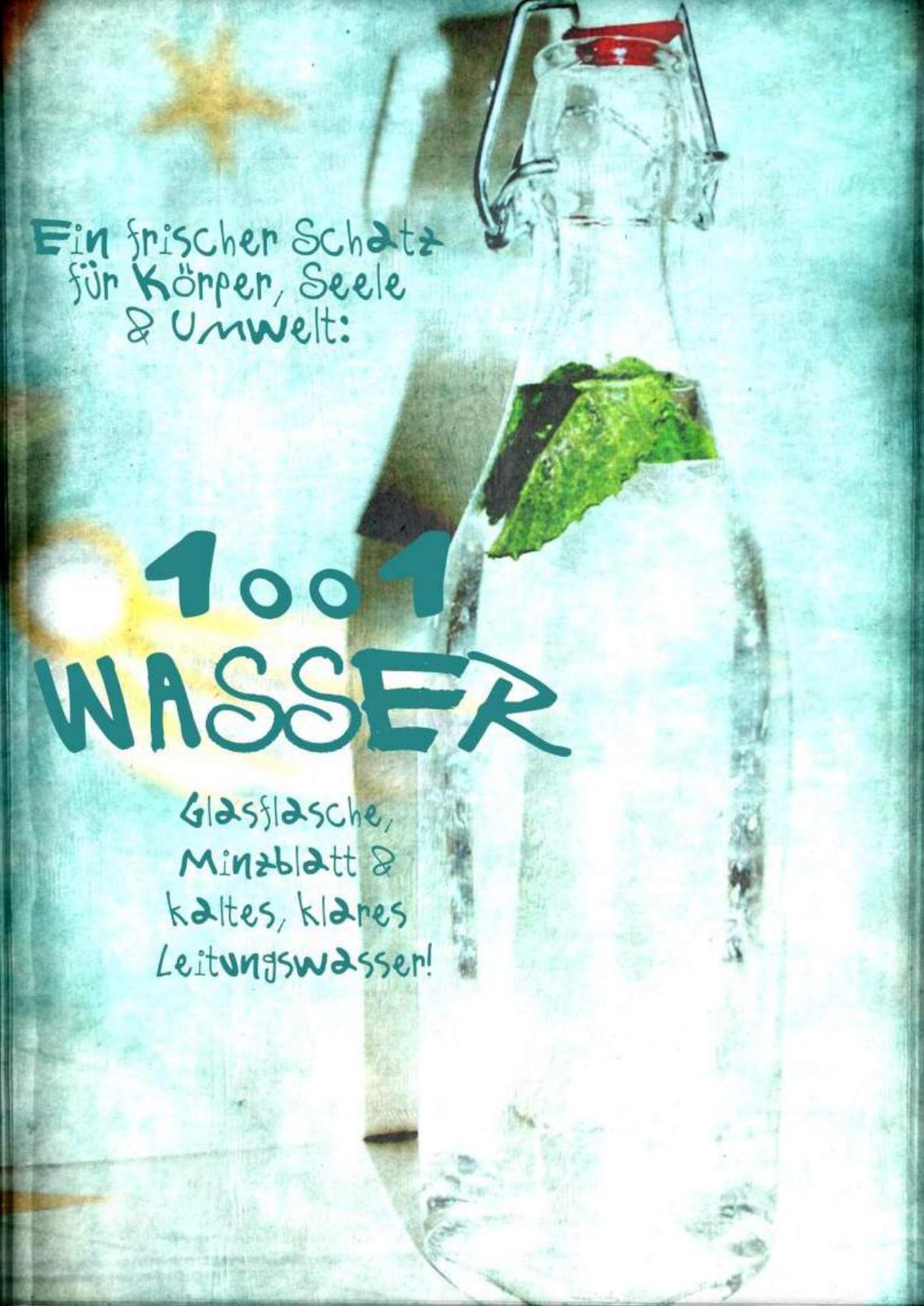
stilvoller!

RADFAHREN



führst du schon?

Bist du SMART?
Fahr mit dem RAD!



Ein frischer Schatz
für Körper, Seele
& Umwelt:

1001 WASSER

Glasflasche,
Minzblatt &
kaltes, klares
Leitungswasser!

Afzaal Deewan

GOOD FOOD, GOOD MOOD

So lautet der Slogan des „Wiener Deewan“, eines kreativen pakistanischen Lokal, in dem von Montag bis Samstag stimmungsaufhellendes Essen zur Auswahl steht: frisch gekocht, mit ausgewählten, qualitativ hochwertigen Zutaten. Kartoffeln, Zwiebeln und Kürbisse werden vom Bauern Hertl aus Oberschoderlee im Weinviertel geliefert. Das Fleisch ist „halal“ – Arabisch für Handlungen und Dinge, die nach islamischem Recht erlaubt sind. Auf dem nahegelegenen Hannovermarkt wird das Fleisch gekauft. „Halal“ und „Taste Unlimited“ steht in arabischer Schrift auf der Leuchtreklame des Lokals – aber zu lesen ist es nur in der Nacht.

„Der Tag gehört dem Westen – die Nacht dem Osten“, erklärt Natalie Deewan, die neben Sprachen auch Philosophie studiert hat, diesen Umstand. In die Gastronomie kam sie durch ihren Lebenspartner Afzaal Deewan, einen Koch und Cricketspieler aus Pakistan. Im Sommer 2004 hatte Afzaal in Wien einen unfreiwilligen Aufenthalt. Eigentlich wollte er in London leben – doch es kam anders als gedacht. Er lernte in Österreich seine Partnerin Natalie kennen und beschloss, sich hier Arbeit zu suchen. Doch die de facto einzige Möglichkeit für Asylwerber, legal zu arbeiten, ist nach österreichischem Gesetz die Selbstständigkeit: Natalie und Afzaal gründeten also ihr eigenes Unternehmen. Mit geborgtem Geld erwarben sie ein altes Wirtshaus im 9. Bezirk, das zukünftige Wiener Deewan, das sich zu einem kreativen Geschäftsimpuls in Wien entwickeln sollte. „Essen für alle“ bzw. „Pay as you wish“ ist das Motto, das das Lokal besonders macht. Gegessen und bezahlt wird nach eigenem Ermessen: „Kostet ... was ihr wollt!“ Die Gäste beschenken dem Wiener Deewan seit Mai 2005 tatsächlich schwarze Zahlen – nachzulesen in der

einsehbaren Finanzbilanz auf der Deewan-Website. Die offene Preispolitik war anfangs als befristetes Experiment gedacht, doch die Gäste schienen sowohl Konzept als auch Qualität zu schätzen und dementsprechend zu honorieren. Der Schwerpunkt des mehrmals täglich wechselnden Buffets liegt auf vegetarischen bzw. veganen Speisen: Es gibt fünf Currys (drei sind vegetarisch, zwei enthalten Fleisch), dazu gibt es Salat, Nan-Brot, scharfe Soßen und auch Süßspeisen. Chefkoch Afzaal Deewan bereitet alle Gerichte mit selbst gemischten und gemahlenden Gewürzen zu.

Im Lokal herrscht eine mondäne Atmosphäre – die Mitbesitzerin Natalie Deewan müsste eine Weltreisende sein, meint man. Sie verneint, der einzige längere Auslandsaufenthalt sei ein Studiensemester in Paris gewesen. „Die Welt kommt eben ins Haus“, meint sie freundlich. Das Wiener Deewan hat ein



weltoffenes Flair, Konsumzwang herrscht keiner. Das Personal stellt automatisch Krüge mit Leitungswasser, dem „umweltfreundlichsten Getränk der Welt“ (Natalie Deewan), auf den Tisch. So trinken alle Gäste automatisch das Wiener Hochquellenleitungswasser, das aus Wasserquellen vom Hochplateau der Rax und vom Schneeberg bezogen wird – und trinken damit nicht nur umweltfreundlich, sondern auch gesund.

Natalie ist für das Lokal auch kreativ tätig und entwirft zum Beispiel solche Dinge wie den Wiener-Deewan-Plan – die Speisekarte im U-Bahn-Plan-Look – oder die Deewan-Lokalschrift: „Heterotypia Deewan“. Diese ist sozusagen eine Schrift aus tausend Schriften, denn sie wird aus dem Gästebuch des Wiener Deewan, aus KellnerInnennotizen und Lieferscheinen, Kalendereinträgen und Mitteilungszetteln aus mehreren Jahren zusammengestellt – und ist damit quasi ein kollektiver Font. Unter www.heterotypia.net hat Natalie Deewan diesen Schriftsatz und auch andere kollektive Schriftsätze zum freien Download zur Verfügung gestellt. Es gibt z. B. die „Heterotypia Wien“, die aus Schriften (Graffiti, Tags) aus dem öffentlichen Raum besteht und auch zum Setzen der Überschriften dieser Schatzzeitung verwendet wurde. Neben den Schriftsamples sammelt Natalie auch Zeichnungen aus dem Gästebuch, die sie zu „Guest Work Cards“ weiterverarbeitet.

Trotz des Erfolgs stand das Schatzhaus Deewan im Jahre 2007 kurzfristig vor dem Ende. Aufgrund einer Änderung der Fremden-Gesetze wurde Afzaal Deewan über Nacht illegalisiert und war zwei Jahre lang Jungunternehmer und „Illegaler“ in Personalunion. Und das zu einem Zeitpunkt, als sein Unternehmen schwarze Zahlen schrieb, er elf Angestellte hatte und einen Preis vom Wirtschaftsministerium bekam. Das Wiener Deewan überstand jedoch auch diese schwierige Phase, und so gibt es glücklicherweise dort heute noch – nicht nur kulinarische – Schätze zu entdecken. Es ist im Deewan z. B. erwünscht, die Plexiglaswände zu beschreiben oder das eigene Instrument zur monatlichen Jamsession mitzubringen, ganz nach dem Motto: „Play as you wish!“ „Partyzipation“ – die Möglichkeit für Gäste, den Raum und das Programm aktiv mitzugestalten – wird in diesem außergewöhnlichen Lokal tatsächlich gelebt.

■ Kategorie

Kreatives Restaurant für Mittag- & Abendessen

■ Adresse

Der Wiener Deewan, Liechtensteinstraße 10,
1090 Wien, www.deewan.at



Breitengrad: 48°21'7.424"N

Längengrad: 16°36'28.02"O

Woher kommst du?

Seit über 30 Jahren lebt Ibrahim in Wien. Im Sommer betreut er die Kunstinsel am Donaukanal. Ein Besucher bewundert das Kunstwerk, an dem er gerade arbeitet, und fragt:

„Woher kommst du?“

Ibrahim: *„Ich komme aus Wien.“*

Besucher ungeduldig: *„Nein ich meine, woher du wirklich kommst.“*

Ibrahim:

*„Ich bin gleichen Ursprungs wie du
– ich bin aus Sternenstaub!“*

FRISCH & FRUCHTIG

frisches Obst vom Markt
+ Mixer oder Entsafter
= ein reines Energiegetränk

Ein
gesunder Schatz
für Körper, Seele & Umwelt!

Thomas Duran

SCHMECKEN S', DES IS WIENERISCH!

Favoriten, benannt nach dem kaiserlichen Lustschloss „Favorita“, hat spannende Geheimitipps zu bieten – zum Beispiel eine funktionierende Fußgängerzone. Was in der Mariahilfer Straße noch Zukunftsmusik ist, ist auf der Einkaufsmeile Favoritenstraße schon lange gelebter Alltag und wird von KäuferInnen wie auch GeschäftsbesitzerInnen sehr geschätzt. Im bevölkerungsreichsten Bezirk Wiens nutzen Tausende Menschen tagtäglich das reiche und angenehme Angebot in der Fußgängerzone in Favoriten – vom Einkaufen und Flanieren bis zum Marktgang.

Der offiziell 1877 gegründete Markt erstreckt sich auf dem Viktor-Adler-Platz, der 1919 nach dem Arzt und sozialdemokratischen Politiker Victor Adler benannt wurde. Der Markt, von den FavoritnerInnen auch liebevoll „Platzal“ genannt, bietet ein immenses Sortiment: Kleinwaren, Textilien, aber auch Gemüse, Fisch, Fleisch und Backwaren sowie internationale und regionale Schmankerln. „Duran“ ist ein schönes Restaurant auf dem Markt, in dem alle Klassiker der österreichischen Küche – von Blunznradln mit Erdäpfelsalat über Kalbsbeuschel mit Semmelknödeln bis zum Schulterscherzl mit Röstl und Apfelkren – serviert werden. Das traditionell Wienerische wird im Duran sehr wertgeschätzt. „Einmal im Monat ist bei uns in Favoriten Wienerliedabend. Ob der Heurige in Grinzing oder die originalen Wiener Kaffeehäuser, die alt-wienerische Kultur ist einzigartig und gehört in Szene gesetzt.“

Thomas Duran lässt wie sein Großvater Vladimir, der vor über 45 Jahren aus der ehemaligen Tschechoslowakei flüchtete, die traditionelle Küche hochleben. Vladimir Duran (Foto: Mann mit Hut) gelang der Durchbruch mit einem Selbstbedienungsrestaurant, das warme und kalte



„Sie sind ehrlich und witzig, einfach sympathisch.“

traditionelle österreichische Küche anbot. Mit viel Leidenschaft für die traditionelle Gastronomie entwickelte er das Restaurant Duran. Österreichisch zu kochen fiel ihm nicht schwer, denn die österreichische Küche ist der tschechischen überaus ähnlich. „Als Kind habe ich meinen Opa immer gern beobachtet, wie er die Restaurantschilder in mühevoller Kleinstarbeit angefertigt hat.“ Seine Handschrift ist noch heute in Durans schönem Firmenschriftzug zu bewundern, und auch sein Restaurantkonzept wird mit viel Liebe zum Detail umgesetzt. Ein Beispiel dafür ist die einmalige Sandwichkultur des Duran: Fantastische Brötchen werden täglich in Handarbeit frisch belegt – weder Aufgebackenes noch Tiefgefrorenes kommt darauf.

„Unsere Sandwiches sind nicht nur für den schnellen Hunger zwischendurch geeignet, sondern stellen auch die optimale kulinarische Verpflegung für Ausstellungen und Vernissagen dar“, erklärt Thomas. Die kulinarischen Spezialitäten des Duran werden durch Unterstützung von und Kooperation mit Kunst und Kultur in Szene gesetzt. Gerade plant Thomas, die Sandwichkartons von KünstlerInnen gestalten zu lassen. „Wir haben nicht die Finanzen, um wie die Fast-Food-Ketten im großen Stil zu werben, aber das wollen wir auch nicht“, erzählt der 30-jährige Juniorchef. „Die Menschen sollen aus freiem Willen entscheiden, was ihnen schmeckt, und nicht aufgrund von aufdringlichen Werbeaktionen.“

Stil ist der Firma Duran wichtig, und darum hat sie auch viele Angebote für Geschäftseröffnungen in Einkaufszentren und Co. ausgelassen. Die Märkte sind Thomas Duran sympathischer. „Als Kind war ich immer gern auf dem Markt in Favoriten, und viele Marktleute kenne ich noch von früher, was Vertrauen schafft. Wir beziehen auch einige Rohstoffe wie den Biorucola vom anliegenden Bauernmarkt, wo es immer reges Marktleben gibt.“ In einer Seitengasse des Viktor-Adler-Markts gibt es täglich einen Bauernmarkt mit bis zu 60 Ständen, die Ware ist frisch, Handeln ist erlaubt, und ein buntes Publikum trifft sich hier. Von

frischem Obst und Gemüse bis zu Blumen, Eiern, Honig und noch vielem mehr reicht das umfangreiche Angebot, das zu günstigen Preisen in guter Qualität zu haben ist. Angepriesen werden die Waren in der Urform der Werbung: durch MarktschreierInnen. Laut Marktamt sind die „originellsten und lautesten Marktverkäuferinnen und -verkäufer“ Wiens auf dem Favoritner Markt zu finden. Hier rennt der Schmäh, und vielleicht ist es auch kein Zufall, dass bekannte Schmähbären aus Favoriten stammen: Toni Polster, Roland Düringer und der Wiener Klischeeprototyp schlechthin, Mundl, sind im 10. Bezirk aufgewachsen. Thomas schätzt die FavoritnerInnen nicht nur wegen ihres Sinns für Humor, sondern auch für ihre Direktheit: „Ich finde, sie sind die ehrlichsten Menschen in Wien. Sie sagen geradeaus, was sie sich denken.“

Authentizität ist Thomas auch für die Führung des Familienbetriebs Duran wichtig, deshalb setzt er auch weiterhin auf moderne Gastronomie mit Tradition. So bewahren ausgerechnet die tschechischen Wurzeln österreichische Werte und Traditionen, die, so stellt sich bei genauerem Blick auf die Geschichte heraus, ohnehin aus vielfältigen Einflüssen zusammengesetzt sind. Um 1900 war mehr als die Hälfte der Wiener Stadtbevölkerung nicht in Wien geboren: 20 Prozent des 10. Bezirks waren TschechInnen. Die vielen tschechischen Familiennamen und Spezialitäten in der Wiener Küche sind Zeugen dieser Zeit. Das Wort Palatschinka z. B. ist aus dem tschechischen „palačinka“ entlehnt – und das beliebte Gericht aus der österreichischen Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Im Duran gibt es die Palatschinken mit herrlicher Marillen- und Schokofüllung, sie werden am besten bei einem Wienerliedabend im 10. Bezirk genossen: „Hören S' und schmecken S', das ist wienerisch!“

■ Kategorie
Restaurant & Imbiss

■ Adresse
Duran, Viktor-Adler-Markt 13, 1100 Wien,
www.duran.at



Breitengrad: 48° 17'6.66"N
Längengrad: 16° 37'74.12"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.1764244

Längengrad: 16.3772098

Tipp: U1 Rembrandtplatz

10. Bezirk

Der Viktor-Adler-Markt

bietet

ein riesiges Sortiment

- * internationale & heimische Waren *
- * Köstlichkeiten & Leckerlis *
- * Brot- & Bioprodukte *
- * Lokale mit Musik *
- * uvm.*

+ berühmter Bauernmarkt

mit den originellsten & lautesten MarktverkäuferInnen

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30 Uhr, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Einkaufen mit Schmitz!

Amedeo Zanetti

EIS MIT LÄCHELN

Die italienische Gelateria „Zanetti“ ist ein beliebter Treffpunkt in Simmering. Vor über 20 Jahren zog Amedeo Zanetti nach Österreich. Ursprünglich kommt er vom Gardasee, wo seine Eltern ein Hotel führen. Das Hotel Enrica ist nach der Großmutter benannt, und Amedeo wuchs mit seinen drei Geschwistern, Eltern, Großeltern und Hotelgästen im Familienhotel auf. Schon immer war er unter vielen Menschen, was er genauso liebte und schätzte wie das Aushelfen in der Hotelküche. Die Lehre als Koch war eine logische Konsequenz für ihn.

Eines Tages war Herr Bortolotti, der bekannte italienische Eisverkäufer aus Wien, Gast im Hotel Enrica. Er wurde auf den jungen, witzigen Amedeo aufmerksam und fragte ihn, ob er in einem italienischen Eissalon in Wien arbeiten wolle. Obwohl die deutsche Sprache ihm fremd war und es am Gardasee wunderschön ist, sah Amedeo Wien als eine interessante Herausforderung. Zuerst wurde er Mitarbeiter im Eissalon von Bortolotti, um die Kunst des Eismachens und der Geschäftsführung zu erlernen. Amedeo: „Das Eismachen benötigt mehr als nur Wasser, Milch und Zucker. Hinter einem guten Eis steckt viel Arbeit und Erfahrung, und um ständig gutes Eis zu kreieren, muss man sich ständig weiterentwickeln.“

Nachdem Amedeo alles über das Eismachen gelernt hatte, übernahm er das Geschäft auf der Simmeringer Hauptstraße. Nach einem Jahr kam auch sein Bruder nach Wien, und gemeinsam machten sie einen Eissalon mit

wunderschönem Gastgarten auf. Trotz des schnellen Erfolgs war der Anfang schwierig für Amedeo. Besonders die deutsche Sprache mit der Färbung des Wiener Dialekts war ihm öfter ein Rätsel: „Die Simmeringer sagten ‚Oapfeleis‘, und ich gab ihnen ‚Topfeneis‘.“ Bald verstand Amedeo, dass der Wiener Dialekt und Deutsch zwei verschiedene Sprachen sind, und er bat seine Gäste, ihm Hochdeutsch beizubringen. Auch jetzt noch ist Amedeo den SimmeringerInnen für die erste Zeit dankbar. Amedeo: „Die Simmeringer waren immer nett, hilfsbereit und haben mich Deutsch und auch den Dialekt



gelehrt.“ Fast alle, die hereinkommen, werden persönlich begrüßt, mit allen werden kurz Befindlichkeiten ausgetauscht. Ein stattlicher Mann in Lederkluft und Helm tritt ein. „Buon giorno! Da sexy Motorradmann is hier – wie geht's da Frau? Wie geht's da Familie?“

Acht Monate im Jahr steht Amedeo

„Das beste Eis der Welt ist das Eis mit einem Lächeln.“

jeden Tag im Eissalon, er liebt seine Arbeit nicht des Geldes, sondern der Menschen wegen. Nach seiner Erfahrung stimmt das Vorurteil, Deutsche und ÖsterreicherInnen seien reservierte Leute, nicht. „Es ist wichtig, die Menschen zu kennen und mit ihnen Schmach zu führen. Und wenn sie das nicht können, dann lernen sie es im Eissalon Zanetti im Lauf der Zeit. Irgendwann antworten sie mit Witz zurück, dann haben sie Spaß und können nicht mehr damit aufhören.“ So wie der stattliche Motorradmann: „Ja, ich weiß – meine Eiskugel ist total sexy.“ Er deutet liebevoll auf sein Bäuchlein, das aus der Lederform hervorquillt. Amedeo macht es nichts aus, acht Monate durchzuarbeiten. Seiner Meinung nach fällt es im Sommer sowieso leichter aufzustehen, also ist die warme, helle Zeit ideal, um zu arbeiten. Im Winter hat der Eissalon geschlossen, was für Amedeo den Vorteil hat, täglich ausschlafen zu können – und zwar nicht im grauen Wien, sondern weit weg: „Im Winter verreise ich, um meine Batterien aufzuladen, um mich zu erholen, und um etwas Neues zu lernen. Wenn man Menschen in armen Ländern begegnet, die trotz allem so ein strahlendes Lächeln haben, kann man sehr viel lernen.“ Amedeo liebt die Menschen, er ist mit vielen Leuten aufgewachsen und könnte sich eine Arbeit ohne sie nicht vorstellen. Sehr viel könnte er über die Wichtigkeit der Menschlichkeit erzählen und über Materialismus, der das Menschliche und den Humor verkommen lässt. Amedeo: „Unsere Gesellschaft ist eh schon viel zu materialistisch, das Menschliche und der Schmach kommen immer öfter zu kurz. Aber weil wir jeden Tag mit Menschen arbeiten, sind sie das Wichtigste. Die Mitarbeiter dürfen sich nicht verstecken; egal, welche Hautfarbe sie haben und welcher Nation sie angehören – sie sind Menschen

und sollen so sein, wie sie sind.“ In seinem Arbeitsteam gibt es keine großen Wechsel, viele bleiben ihm treu. Es ist ihm egal, ob der oder die Angestellte z. B. aus Polen, der Türkei oder Kuba stammt – solange mit Herz und Menschlichkeit gearbeitet wird, ist alles andere irrelevant für ihn. „Meine Angestellten brauchen nicht Italienisch zu lernen, um in der italienischen Gelateria zu arbeiten, Hauptsache, sie sind authentisch und mit Herz bei der Sache. Manchmal braucht es auch ein bisschen, um sich zu öffnen – aber das kommt mit der Erfahrung. Genauso wie bei der Kundschaft, irgendwann wird Schmach geführt.“ Sein Lachen hört man im ganzen Eissalon – die SimmeringerInnen lieben den italienischen Humor genauso wie sein Eis – buonissimo! Welche Sorten die SimmeringerInnen mögen? Amedeo meint, es sei wie auf der ganzen Welt: Klassiker wie Schokolade oder Banane gehen immer, und neue Sorten wie Cookie-Eis sind auch hier ein Renner. Die Auswahl ist groß, und so können alle ihre Lieblingsorte entdecken. Neben dem echten italienischen Gelato im Stanitzel gibt es auch eine riesige Auswahl an Eisbechern, die vielversprechende Namen haben: Banana Party, Coppa Capriccio, Cioccolata, Pfrsich Charme, Coppa Maroni, Bananarama, Profiteroles Coup, Riva del Garda, Bounty Coup, Mozart Coup, Cookies Coup, Hawaii Coup – selbst ein Wiener Schnitzel aus Eis, Eispizza, Spiegelei-Eis oder Spaghetti-Eis gibt es zu haben. Buon appetito!

■ Kategorie
Eis & Café

■ Adresse

Eissalon Zanetti, Simmeringer
Hauptstraße 111 & 126, 1110 Wien



Breitengrad: 48° 17' 4.0898" N
Längengrad: 16° 41' 68.347" O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.1811813

Längengrad: 16.3326823

Tipp: Nähe U6 Niederholzstraße

12. Bezirk

Der Meidlinger Markt

bietet

Vielfalt

- * Produkte direkt vom Land *
- * Wild, Speck, Geflügel *
- * Fischspezialitäten *
- * Café, Imbiss *
- * uvm. *

+ Bauernmarkt

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30 Uhr, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Entdecke die Vielfalt!

12. Beizink Ilhan Sari & Arslan Metin

AMIGOS DER WELTKULTUR

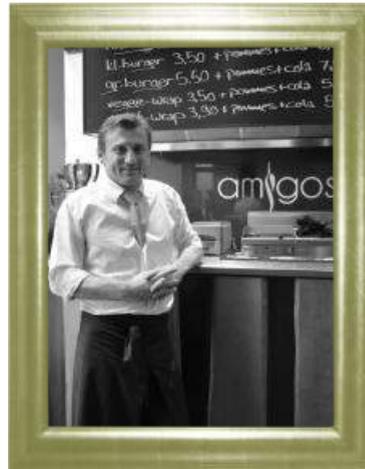
Über 28 Jahre führte Cemal Sari ein kleines, feines türkisches Restaurant in der Theresienbadgasse, wo er orientalische Köstlichkeiten mit hoher Qualität servierte. Sein Restaurant war beliebt, bekannt und gut besucht, und nach vielen Jahren in der Gastwirtschaft freute er sich auf die Übernahme des Restaurants durch seinen Sohn Ilhan Sari. Dieser hatte aber einen ganz anderen Zugang zum kulinarischen Wesen, denn er war ehemaliger Profi in Thaiboxen. Durch die professionelle Sportkarriere entwickelte er einen hohen Qualitätsanspruch an Lebensmittel. Ilhan: „Nur frische, gesunde und qualitativ hochwertige Nahrungsmittel können eine sportliche Höchstleistung ermöglichen.“

Dreimal wurde er österreichischer Staatsmeister in seiner Liga, und im Freundeskreis wurde die internationale Esskultur immer mit Begeisterung aufgenommen. Da der Vater das geliebte Restaurant an seinen Sohn übergeben wollte, setzte sich Ilhan Sari mit seinem Freundeskreis zu einem Brainstorming zusammen.

Glücklicherweise hatte er in seinem internationalen Freundeskreis einen gelernten Profigastronomen: Arslan Metin (Foto rechts). Er studierte Gastronomie und Tourismuswirtschaft, hatte viel Erfahrung, die von Hotellerie bis zu diversen Barkreationen reichte, und war bereits für den Erfolg einiger Lokale verantwortlich. Arslan schlug vor, ein Restaurant mit internationaler Küche und hohem Qualitätsanspruch in Meidling in Szene zu setzen. Die FreundInnen waren von der gastronomischen Idee begeistert und steuerten jede Menge Ideen bei. Somit war auch schon bald der Name des

Restaurants klar: „Restaurante Amigos“. Der Standort unweit eines neuen Biosupermarkts mit großer Freifläche für einen Schanigarten versprach, viele FreundInnen von Kultur und Qualität anzulocken.

Seit dem 25. Juni 2013 hat das Restaurant Amigos offen und schon einen guten Start hingelegt. Mit viel Liebe zum Detail, Flair und modernem Design wird herzliche, südländische Gastfreundschaft im Amigos vereint. Sowohl Einrichtung als auch Küche sind auf Basis der Lehre der fünf Elemente entstanden: Erde, Feuer, Metall, Luft und Wasser sollen im Raum perfekt harmonisieren. Leuchten aus Metall hängen von der Wand, Erde wird durch dunkle Holzgarnituren symbolisiert. Eine zweistöckige Mooswand führt die BesucherInnen



in die Foodlounge, in der Speisen auf Basis der fünf Elemente genossen werden können. Die Ernährung nach den fünf Elementen greift das uralte Wissen der traditionellen chinesischen Medizin über die Wirksamkeit der Nahrungsmittel auf. Es werden vollwertige, naturbelassene Produkte aus unseren Breitengraden

„Die Welt hat so wunderbare kulturelle und kulinarische Entwicklungen zu bieten, die gemeinsam perfekt harmonieren.“

geschmackvoll und schonend nach den Kochgewohnheiten der westlichen Küche zubereitet. Diese Ernährungsform kann Krankheiten vorbeugen, das Immunsystem stärken und das Körpergewicht auf ein gesundes Maß bringen.

„Genuss und Gesundheit durch lebendige, vitale Ernährung“ – so lautet die Philosophie des Küchenchefs Edgar Kasprzycki, der auch schon in Haubenlokalen gekocht hat. Die Würze bringen frische Küchenkräuter, gebacken wird in Butterschmalz. „Durch die Kochmethode der Ernährung nach den fünf Elementen werden die Lebensmittel verzaubert“, so der Kochchef über die Art des Kochens. Aber nicht nur diese werden verzaubert, sondern auch die Gaumen der Gäste. Knoblauchcremesuppe mit Croûtons und gebratenes Hühnerfilet in leichter Spinat-Gorgonzolasoße mit Bandnudeln wird zum Beispiel zu Mittag als Menü serviert. Arslan: „Nach einem Mittagsmenü bei uns fühlen sich die Gäste vital, fit und lebendig – das Beste, was aus einer Mittagspause gemacht werden kann.“

„Das Beste ist gerade gut genug für den Körper“ ist ein Leitmotiv der Küchenlehre der fünf Elemente, das auch hinter der Bar hochgehalten wird. „Einige Leute aus unserem Freundeskreis kommen aus der Dominikanischen Republik und haben ein wunderbares Gefühl für die Kreation von Cocktails“, sagt Arslan. „El Maestro“ wird der Barman deshalb auch genannt. Neben karibischen Cocktails gibt es auch Shishas mit frischen Früchten, die im relaxten Wohlfühlambiente des Lokals oder im beheizten Schanigarten genossen werden können.

Senior Cemal Sari findet die neue Entwicklung doch zu spannend, um ganz in den Ruhestand zu gehen. Er steht seinem Sohn hinter der Bar oder als flotter Kellner zur Verfügung. Statt orientalischer Spezialitäten serviert er nun internationale Schmankerln mit österreichischem Schmäh. Anscheinend ist mit einer offenen Einstellung alles möglich. Metin: „Wir wollten uns nicht auf ein Land spezialisieren, die Welt hat so wunderbare kulturelle und kulinarische Entwicklungen zu bieten, die gemeinsam perfekt harmonieren.“ Der internationale Freundeskreis als Amigos der Welt. Cheers!

■ Kategorie

Restaurant, Lounge & Bar

■ Adresse

Restaurante Amigos,
Theresienbadgasse 1, 1120 Wien



Breitengrad: 48° 18' 2.9739"N

Längengrad: 16° 32' 87.004"O

UBUNTU



Der Begriff Ubuntu kommt aus den
Sprachen afrikanischer Völker.
Ubuntu steht für Menschlichkeit &
Gemeinsinn und für den Glauben an ein
universelles Band des Teilens,
das alles Menschliche
verbindet.

Sandy Pinderak

DIE OPER FÜR DAS VOLK

Gibt es einen Tee, der eine Arie auf den Gaumen zaubert? Ja, in einem kleinen Teeladen an einem Straßeneck in Hietzing gibt es über 60 Teesorten, die nach bekannten klassischen Musikstücken benannt sind. Othello, Papageno oder Carmen sind die klingenden Namen der Teemischungen, die auf wunderbare Weise die Geschmacksnerven betören. Die Teekomponistin heißt Sandy Pinderak und ist ehemalige Balletttänzerin. Zeit ihres Lebens war die Berlinerin an verschiedenen Bühnen in Deutschland als Tänzerin tätig. Die Liebe zum Tee war für Sandy immer Ausgleich und Hobby zugleich. Nach einer Aufführung trank sie eine Tasse Tee zur Entspannung, und wenn sie andere Städte bereiste, besuchte sie zuerst einen Teeladen. Gegen Ende ihrer Ballettkarriere träumte sie bereits davon, ein eigenes kleines Teehaus zu eröffnen, wo sie ihre Leidenschaft für Tee ausleben konnte. Als ihr Mann, gebürtiger Pole, ein Angebot als Tenorsänger an der Volksoper in Wien bekam, nützte sie den örtlichen Wechsel auch für die berufliche Veränderung. Während er an der Oper Karriere machte, beendete sie ihren Ballettberuf bewusst und war übergücklich, als sie eine freie Stelle als Verkäuferin im Teehaus Haas & Haas im ersten Bezirk entdeckte. So startete die ehemalige Ballerina als Verkäuferin beruflich neu durch und nutzte gleich die Möglichkeit, so viel wie möglich über den Teeverkauf für das eigene Traumteehäuschen zu lernen. Seit 2011 befindet sich der wahrgewordene Traum vom eigenen Teeladen an einer

Straßenecke in Hietzing. Der Name des Teehäuschens, Teenorissimo, ist die wörtliche Brücke, mit der Sandy in ihrem Teeladen Musik und Tee zeitlos verbindet. Der Duft des Tees, der liebevoll eingerichtete Laden und die herzliche Atmosphäre lassen die Zeit stillstehen und laden zum Verweilen ein. Von ihrer Lehre im 1. Bezirk nahm sie den Anspruch an Qualität und Stil mit. Darüber hinaus verfeinerte sie den Teeladen mit ihrem Gefühl für Kunst und familiären Charme. Sandy: „Es gibt so viele Feinheiten im Geschmack eines guten Tees, sodass jede Tasse – genauso wie ein Opern-besuch – zu einem einzigartigen Erlebnis wird. Die familiäre Atmosphäre mit der persönlichen Beratung ist mir sehr wichtig, damit der Kunde den passenden Tee für sich entdeckt. Der Teeverkauf kann und soll nicht Massenabfertigung sein.“ Die Menschen in Hietzing haben Teenorissimo schon für sich entdeckt und kommen gern vorbei. Die meisten KundInnen kennt Sandy schon persönlich, und sie zählt die HietzingerInnen schon liebevoll zum erweiterten Familienkreis. Auf der Galerie im ersten Stock wird auch ein gutes Frühstück serviert, und es können herrliche selbst gemachte Naschereien zum Tee genossen werden. Die Teekarte ist stets an die Saison angepasst – es gibt Oster-, Weihnachts- und auch sommerliche Teecocktailkarten. Mit viel Leidenschaft komponiert Sandy herrliche Teemischungen, und ihre Tees bezieht sie von einem Händler, der wie sie hohen Anspruch an Qualität und Natürlichkeit stellt. Auch gibt es kulturelle

„Der Tee ist eine Zeremonie der Entschleunigung.“

Veranstaltungen wie Märchen-nachmittage für Kinder, mit denen sie die junge Generation, die von Soft- und Energydrinkgiganten aggressiv umworben wird, für die gesündere und kostengünstigere Teekultur begeistern möchte. So hat sie besonders fruchtige Teemischungen speziell für Kinder kreiert, die durch viele intensive Frucht-mischungen einen vollen Geschmack, jedoch weder Zucker noch künstliche



Aromen aufweisen. Die Teemischung, die das Lied „Ihr Kinderlein kommet“ als Inspirationsquelle hat, lässt auch die Geschmacksknospen größerer Kinder aufblühen: Sie enthält gebrannte Mandeln, kandierte Ananas-, kandierte Papaya-, Apfel- und Rote-Rüben-Stücke, Zimtstangen, natürliche Aromen, Weinbeeren, Kokoschips und Popcorn. Sandy: „Kinder aus der Umgebung kommen gern vorbei, um sich Früchte aus den Teemischungen heraus-zufischen. Wenn Eltern den ersten Schritt machen, folgen die Kinder ihnen und entwickeln eine Liebe zum Tee.“ Um das Vorurteil, Tee vom Teeladen sei zu teuer, zu entkräften, rechnet sie vor, dass ein offener Tee mit Qualität sich dreifach rentiert. „Bei einem Tee mit Teebeuteln à zwei Gramm zahlt man vor allem für die Verpackung und die Werbung, denn viel Tee ist nicht mehr enthalten.“ Einen offenen Tee, der hochqualitative Ingredienzien hat und edel in einem goldenen Päckchen mit

klingendem Namen verpackt ist, können sich bei Teenorissimo alle leisten, die auch zu Markenenergydrinks greifen. Im Gegensatz zu diesen wird der Tee aber nicht in wenigen Schlucken hinunter-gespült. „Der Tee ist eine Zeremonie der Entschleunigung“, so Harald Wink, deutscher Tänzer und Teeverkäufer im Teenorissimo. Auf die Frage, ob Deutschland eine besonders reiche Teekultur vorzuweisen habe, verweist er auf die Teeliebe der OstfriesInnen. Diese hatten im Jahr 2008, wenn man sie in eine Nationenrangfolge einreicht, sogar den weltweit größten Teeverbrauch pro Kopf. In der Tat hat der gepflegte Tee eine lange Tradition in Ostfriesland. Der Teekonsum stieg im Nordwesten Deutschlands im späten 18. Jahrhundert beträchtlich, 1778 versuchte Friedrich II. sogar, den OstfriesInnen das Teetrinken gesetzlich abzugewöhnen. Er nannte es Drachengift aus China und schlug dem ostfriesischen Volk vor, besser Zitronenmelisse oder Bier zu trinken. Seiner Meinung nach wurden durch den Teekonsum Steuereinnahmen ver-schwendet, da die Zutaten nicht im eigenen Land angebaut wurden. Nach zwei Jahren gab der König von Preußen sein Vorhaben aber frustriert auf und erlaubte seinen ostfriesischen UntertanInnen den Genuss des „chinesischen Drachengifts“ wieder. Dass Tee sich zu einem der beliebtesten Getränke der Welt entwickeln würde, hätte sich der preußische König vor über 250 Jahren wohl nie träumen lassen. Die stilvolle Atmosphäre des Teehäuschens hätte ihn aber mit Sicherheit eines Besseren belehrt. In dieses steckt Sandy so viel Liebe, dass sie sich am Abend mit den Worten „Gute Nacht, liebes Teehäuschen“ verabschiedet.

- Kategorie
Teehäuschen & Frühstück
- Adresse
Teenorissimo, Wittegasse 2, 1130 Wien,
www.teenorissimo.eu



Breitengrad: 48° 18' 3.15" N
Längengrad: 16° 28' 55.35" O



Der freie Schatz der WERTSCHÄTZUNG

„Wertschätzung bezeichnet die positive Bewertung eines anderen Menschen. Sie gründet auf eine innere allgemeine Haltung anderen gegenüber. Wertschätzung betrifft einen Menschen als Ganzes, sein Wesen. Sie ist eher unabhängig von Taten oder Leistung, auch wenn solche die subjektive Einschätzung über eine Person und damit die Wertschätzung beeinflussen. Wertschätzung ist verbunden mit **Respekt, Wohlwollen und Anerkennung** und drückt sich aus in **Zugewandtheit, Interesse, Aufmerksamkeit, Freundlichkeit.**“

www.wikipedia.org

Leuchten auch Sterne
aus deinen Augen?

Ni Xiufen

DER GOLDENE PANDA VON PENZING

In China gilt er als Zeichen der Freundschaft und des Glücks – der große Pandabär ist im Land der aufgehenden Sonne ein Nationalheiligtum. In Wien Penzing gibt es eine einmalige Huldigung des vom Aussterben bedrohten Tieres: ein Chinarestaurant mit dem Namen „Zum Goldenen Panda“. „Das Restaurant hat den Namen ‚Zum Goldenen Panda‘, weil mein Vater der Meinung war, dass es viele anspricht“, so der Juniorchef Ni Xiufen über die Namenswahl. Sein Vater sollte recht behalten. SchülerInnen, ArbeiterInnen, LehrerInnen, PensionistInnen, Jung und Alt – der Goldene Panda mit Küche aus der Provinz Sichuan vereint alle Bevölkerungsschichten, die zu Mittag gern chinesisch essen. Über 22 vielfältige chinesische Mittagsmenüs, die auch vom freundlichen Chef persönlich serviert werden, stehen zur Auswahl.

1985 kam Ni, Chef des Hauses, nach Österreich. Sein Vater, der das Restaurant im schönen Penzing schon einige Jahre führte, holte seinen jungen Sohn nach Wien. Der Start für den damaligen chinesischen Teenager war eine große Herausforderung: „Da ich kein Deutsch konnte, war der Einstieg in die Schule alles andere als leicht“, erzählt Ni. Grundsätzlich stellt das Erlernen der deutschen Sprache für viele ChinesInnen genauso ein Hindernis dar wie das Erlernen des Chinesischen für Deutschsprachige. Der Grund dafür ist, dass Chinesisch eine Tonsprache ist, mit der durch die Variation der Tonhöhe auch der

Wortinhalt verändert wird. Nach über 20 Jahren bereitet Ni die deutsche Sprache keine Probleme mehr, gemeinsam mit seiner Frau Ye Zhengfa führt er erfolgreich das Restaurant. Sie teilen sich die Leitung im Restaurant, die Hausarbeit und die Obhut ihrer Kinder. Zu Hause und im Restaurant geht es familiär zu: Es arbeiten ausschließlich ChinesInnen im Goldenen Panda, auch hinter den Kulissen – sie bringen einen Hauch von Asien nach Penzing.

Alle zwei Jahre fährt Ni mit seiner Frau und ihren drei Kindern nach China. Öfter gibt es den Austausch mit der chinesischen Community in



Wien, die auch mit dem Wandel der Zeit geht. So wurde die Ausstattung im Restaurant von einem chinesischen Tischler in Handarbeit angefertigt. Heute gibt es kaum mehr chinesische Tischler in Wien, die traditionelle asiatische Handarbeitskunst ist nicht mehr gefragt.

Das klassische Chinarestaurant vermittelt durch diese Handarbeitskunst nicht nur eine angenehm warme Atmosphäre, sondern auch ein Gefühl von der Provinz Sichuan, die eine Vielfalt

„Reissuppe ist unser tägliches Frühstück.“

an kulinarischen Genüssen aus Gemüse und Fleisch hervorgebracht hat. Eine große Süß- oder Mehlspeisenkultur gibt es in China nicht, dafür Fleisch und Fisch in allen Variationen – Ente, Fisch, Garnelen, Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel, all das findet sich auf der Speisekarte. Keine Angst brauchen HundeliebhaberInnen zu haben, in dem Gericht „Acht Schätze“ verbergen sich keine Teile von Rex. Und hinter dem Gericht „Goldener Panda“ steckt ein Fischgericht à la Scholle gebacken – und kein Fleisch des flauschigen Bären. Der Tipp des Hauses – Ni Xiufen, Ye Zhengfa sowie alle Angestellten schwören darauf – ist im Übrigen die warme Reissuppe.

Das chinesische Festmahl kann einige Stunden dauern, verschiedenste Speisen werden kontinuierlich serviert, und man kann nach Herzenslust stundenlang schlemmen. Am besten ist dieses Lebensgefühl mit dem „Menü de luxe“ nachzuempfinden, das aus zehn verschiedenen Gängen besteht. Den Abschluss bildet traditionellerweise ein Verdauungsschnaps, empfehlenswert ist der Hochprozentige aus Bambus. Übrigens ernährt sich der große Pandabär ausschließlich von Bambus, somit ist er ein reiner Vegetarier – und im wahrsten Sinne des Wortes bärenstark!

■ Kategorie
Chinarestaurant

■ Adresse
Zum Goldenen Panda,
Breitenseerstraße 37, 1140 Wien



Breitengrad: 48°20'20.949"N
Längengrad: 16°30'46.16"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.1985016

Längengrad: 16.3198334

Tipp: U3 Johnstraße

15. Bezirk

Der Meiselmarkt

bietet

familiares Ambiente

* Nüsse, Biobrot & Gemüse *

* Fisch, Geflügel & Fleisch *

* Klein- & Textilwaren *

* Genussgeschäft *

www.genuss-guide.net

* uvm. *

+ alles ist überdacht

im ehemaligen Wasserspeicher der Schmelz!

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-20:00 Uhr

Marktgang hat Charme!

Rafael Schaulow

DER FISCHKÖNIG VOM MEISELMARKT

Der Meiselmarkt liegt direkt an der U3-Station Johnstraße und hat etwas Besonderes vorzuweisen: Er ist der einzige Markt mit einem permanenten Dach über dem Kopf. Er befindet sich in einem ehemaligen Wasserbehälter der Wiener Wasserversorgung und bietet so Schutz vor Kälte und Wind. MarktbesucherInnen und MarktständlerInnen wie Rafael Schaulow wissen das sehr zu schätzen. Rafael verkaufte jahrelang Frisch- und Lebendfische auf dem Brunnenmarkt. „Im Winter war das besonders hart“, erzählt er. „Bei minus zehn Grad Fische auszunehmen bereitet Haut- und Gelenksschmerzen, meine Hände waren taub von der Kälte.“ Als er davon hörte, dass für das Fischgeschäft auf dem Meiselmarkt ein/e neue/r PächterIn gesucht wurde, übernahm er sofort das Geschäft und nannte es „Atlantik Fisch“. Neben dem Fischverkauf beinhaltet das Geschäftslokal auch einen Restaurantbereich, in dem die Fische immer frisch zubereitet werden. Seit 2008 ist Rafaels Geschäft jedes Jahr im Nachschlagewerk „Genussguide Österreich“ ausgezeichnet worden, und unter den StammkundInnen ist er auch als „Fischkönig vom Meiselmarkt“ bekannt. Aber bis zu dieser besonderen Auszeichnung war es ein langer Weg.

Rafael wurde in Usbekistan, in der damaligen Sowjetunion, geboren. „Ich bin von meinen Eltern sehr patriotisch erzogen worden“, erzählt er über sein Heranwachsen in einem kommunistischen Land.

Nach der Matura erlernte er den Beruf des Industrieelektronikers. Er fand besonders großen Gefallen an diesem Beruf, leistete sehr gute Arbeit und bekam sogar einen Lohn für seine Lehrjahre, was unüblich war. Mit dem Abschluss kam die Einberufung zum Wehrdienst, und sein unbeschwertes Leben nahm ein Ende. Rafael hatte

große Zweifel an der Sinnhaftigkeit des zweijährigen Militärdiensts, auch spielte er mit dem Gedanken, das Land für immer zu verlassen: Eine Tante in Wien suchte einen tüchtigen Arbeiter für ihr Textilgeschäft. Mehrmals schon hatte sie Rafael ein Angebot gemacht, das er bis zu diesem Zeitpunkt aber immer abgelehnt hatte. Als ihm wenig später auch seine FreundInnen dazu rieten, das Land zu verlassen, anstatt den Wehrdienst abzuleisten, tat er das auch. „Für den Start in einem fremden Land war meine Tante eine große Hilfe, das Arbeiten bei ihr war eine gute Schule für mich“, meint er im Nachhinein über die ersten Jahre bei seiner Tante. „Wie ohnmächtig“ fühlte er sich aufgrund seiner fehlenden Deutschkenntnisse in



seiner ersten Zeit in Wien. Da half nur eines: die Sprache so schnell wie möglich zu lernen. Er nutzte jede Gelegenheit – egal, ob im Textilgeschäft oder beim Einkauf –, um Deutsch zu üben. Dadurch lernte er nicht nur die Sprache, sondern allmählich auch die andere Lebensart kennen. Zu Hause war er es gewohnt, immer einen Kampf

„Ich war offen und bereit zu lernen.“

zu erwarten: „Das Recht des Stärkeren wurde tagtäglich auf den Straßen gelebt“, erzählt Rafael. „Wien war und ist anders. Es ist hier nicht nötig, bei jeder Straßenecke auf einen Kampf vorbereitet zu sein, aber ich war es einfach gewohnt, kampfbereit auf die Straße zu gehen. Das friedliche Leben musste ich erst lernen.“ Um die inneren Spannungen abzubauen, begann er mit Judo. Das körperliche Work-out und die Beherrschung der deutschen Sprache halfen ihm dabei, schon bald gelassener durch die Straßen zu gehen. Statt an Selbstverteidigung dachte er nun an Pünktlichkeit. „Wenn 10.15 ausgemacht ist – dann ist es 10.15, in Österreich gibt’s keine halben Sachen. Was ausgemacht ist, wird auch eingehalten.“

„Ganze Sachen statt halber Sachen“ entdeckte er bald als wichtige Denkweise für das Vorankommen in allen Bereichen des Lebens. Das galt auch für die Liebe, und so heiratete er mit 23 Jahren und wurde Vater. Seine Frau kommt aus Tadschikistan, einem Nachbarstaat von Usbekistan. Er lernte sie innerhalb der Community der bucharischen Juden in Wien kennen, der er auch angehörte. Damals wurde er innerhalb der Community gut aufgenommen. „Dieser Community und vor allem den Lehrjahren im Geschäft meiner Tante habe ich viel zu verdanken“, meint er. Trotzdem gab er mit dem ersten Kind den Job bei seiner Tante auf, um eine bessere Arbeit zu finden. Rafael fand aber keinen Job, sondern sich in mehrmonatiger Arbeitslosigkeit wieder. „Schrecklich ist es, arbeiten zu wollen, aber keine Arbeit zu bekommen“, so sein Rückblick. Die erfolglose Arbeitssuche brachte ihm auch die Erkenntnis, aufgrund seiner Herkunft nur geringe Chancen auf dem Arbeitsmarkt zu haben. Er hatte weder eine Chance, als Industrieelektroniker zu arbeiten, noch eine Chance, einen anderen guten Job zu bekommen. Die einzige Jobmöglichkeit, die ihm blieb, war ein Aushilfsjob. Da ein Job dieser Art jedoch nicht genug war, musste er zwei gleichzeitig annehmen: Er arbeitete bei einer Fast-Food-Kette und auf dem Bau. 14 Stunden tägliche Arbeitszeit mit teils schwerer körperlicher Belastung waren für seinen Körper aber bald zu viel, und er wurde krank. So tauschte er die beiden Jobs gegen einen Job im Holzgroßhandel, auf lange Sicht war es mit dem geringen Gehalt aber auch nicht möglich, für die Familie zu sorgen. Schlussendlich blieb ihm nur eine Möglichkeit: die wirtschaftliche Selbstständigkeit.

Er bekam das Angebot, auf dem Brunnenmarkt

mit Frisch- und Lebendfisch einen Marktstand zu betreiben, das er auch annahm. „Es war ein Sprung ins kalte Wasser, aber ich war bereit zu lernen“, sagte er über seinen Einstieg ins Fischgeschäft. „Der Fisch sah mir in die Augen, und ich konnte ihn nicht töten, meine Frau tötete ihn dann.“ Seine Frau hatte Erfahrung im Fischhandel, denn ihre Eltern hatten ein Fischgeschäft, und so war sie eine große Hilfe für ihren Mann. Er lernte das Marktgeschäft sehr schnell kennen, importierte Fische aus Deutschland und Österreich und bekam nach einigen Jahren schließlich das Angebot, auf dem Meiselmarkt ein Fischgeschäft zu übernehmen. So wechselte er vom 16. Bezirk zum einzigen überdachten Markt in Wien.

90 % der Kundschaft auf dem Meiselmarkt sind StammkundInnen, erzählt Rafael. Die vorwiegend älteren KundInnen kommen sogar aus anderen Bezirken zu ihm, „weil wir den Fisch so zubereiten, wie sie es aus ihren alten Tagen gewohnt sind, einfach frisch“. Das hat Rafael den Ruf „Fischkönig vom Meiselmarkt“ eingebracht. Stolz fängt er einen großen lebenden Karpfen aus dem Becken, frischer geht es wirklich nicht. Es gibt u. a. Atlantikfisch, ein riesiges Sortiment an rund 20 Fischarten, Seafood-Spieße, zehn verschiedene Heringsalate, Austern und jeden Tag frischen Erdäpfelsalat. Alle Fischspezialitäten kann man sich im angeschlossenen Lokalbereich gleich frisch zubereiten lassen. Was er empfehlen würde? Karpfen aus Niederösterreich auf serbische Art zubereitet, meint Rafael. Dazu wird ein schönes Karpfenstück zuerst in Paprika, anschließend in Mehl gewendet und dann in Öl knusprig gebacken. Serviert wird der Karpfen mit Bratkartoffeln, und es schmeckt wirklich fantastisch. Die StammkundInnen kommen aber nicht nur wegen des guten Fisches: „Viele alte Menschen sind einsam und gebrechlich, ich höre ihnen gern zu und versteh auch, wenn es nicht mehr so schnell geht.“ Der Meiselmarkt hat einen sehr herzlichen Fischkönig!

■ Kategorie

Fischgeschäft und Genusslokal

■ Adresse

Schaulow KG, Meiselmarkt-Stand J3, 1150 Wien,
www.atlantik-fisch.at



Breitengrad: 48° 19'50.16"N
Längengrad: 16° 31'98.334"E

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2124688

Längengrad: 16.3364216

Tipp: U6 Thaliastraße

16. Bezirk

Der Brunnenmarkt

bietet

Basarflair

- * rund 160 ständige Marktstände *
- * Lebensmittel & Kleinwaren *
- * kulturelle Angebote *
- * großer Spielplatz *
- * Lokale uvm. *

+ Marktplatz

der Yppenplatz bietet Raum für Kultur & Kunst

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-23:00 Uhr

Orient ums Eck!

16. Bezirk Gazi Taşkin

DER DERWISCH VERBINDET

„Café Derwisch“ – so heißt das auserwählte Lokal am Lerchenfeldergürtel im 16. Bezirk. Derwische gelten im Islam als Quelle der Klugheit, Heilkunst, Poesie, Erleuchtung und Weisheit. „Der Urururgroßvater war ein Tanzderwisch, er konnte mit seiner positiven Energie Menschen heilen“, erzählt der zwanzigjährige Gazi Taşkin, Juniorchef des Café Derwisch, das 365 Tage im Jahr von 14.00 bis 04.00 geöffnet hat und ein ganz besonderes Flair bietet: Es ist nicht nur ein Café, sondern verbindet eine Shisha-Lounge mit einem Restaurant, einem Partyraum, einer Bühne und einem Tonstudio. Gazi selbst steht hinter dem Mischpult und hat sowohl wegen der verschiedenen Arbeitsbereiche als auch wegen der Vielfalt der BesucherInnen eine sehr abwechslungsreiche Arbeit. Gazi: „Wir haben hier unterschiedlichste Besucher – von den eleganten Jungdamenrunden, die Geburtstag feiern, über junge Studenten, die ‚Die Zeit‘ hier lesen, bis hin zu türkischen Cliques, die gern eine gute Shisha rauchen.“ Das Café Derwisch vereint auf friedliche Weise Menschen aus verschiedenen Jugendkulturen und Ländern. „Noch nie war es nötig, einen Besucher rauszuwerfen“, erzählt Gazi aus dem Alltagsleben im Derwisch. Auf sehr kollegiale Art und Weise führt er das Lokal. „Er ist nicht mein Chef, er ist mein Freund“, sagt der Kellner Oğuzhan über ihn. Gazis Vater, ein Kurde aus der Türkei, eröffnete 2006 die bunten und lebensfrohen Räumlichkeiten des Café Derwisch. Gazi: „Mein Vater war in seiner Jugend ein Rebell. Er hörte Bob Marley und war ein Dreadlock-Hippie.“ Er arbeitete vorwiegend auf dem Basar, bevor er von zu Hause

ausriß. 1992 kam er nach Wien und führte mit einem türkischen Freund sieben Jahre lang ein Kaffeehaus. Doch es entwickelte sich mehr zu einem typisch türkischen Lokal, in dem vorwiegend Männer Karten spielten und Frauen eher selten zu sehen waren. Gazi aber träumte von einem Restaurant, in dem sich unterschiedlichste Menschen, unabhängig von Geschlecht und Herkunft, einfach wohlfühlen und das nicht nur zum Essen, sondern auch zum Entspannen einlädt. „Chillen“, die moderne Art, eine Pause zu genießen, kann im Derwisch ausgiebig zelebriert werden. Die gemütlichen Couchen laden zum Relaxen ein. Angenehme Musik, sphärisch bunte Klangwolken als Wandgemälde und Instrumente wie die türkische Gitarre Saz als Wandbehang verleihen dem Lokal eine orientalische Urlaubsstimmung. Zum kulinarischen Genuss verführt eine reichhaltige Speisekarte mit Leckerlis aus Anatolien. Die darin angeführten Gerichte sind besondere Rezepte von Gazis Mutter, die für Küche und Buchhaltung verantwortlich ist und dabei die Fäden im Hintergrund zieht. Gazi: „Meine Mama ist der Sultan hier und wird auch von allen Angestellten so genannt.“ Und wie kocht Frau Sultan? Sie macht es studenten- und vegetarierfreundlich. Angeboten wird beispielsweise Yavan Köffe, das aus ostanatolischem Buchweizen besteht und zu Bällchen geformt wird, serviert mit Joghurtsoße und gebräunter Butter. Oder Sakşuka, das mit gebratenen Zucchini, Melanzani, Tomaten, Knoblauch, Joghurtsoße und Reis zubereitet wird. Natürlich gibt es auch Fleisch wie Adana – Hackfleischspieße, traditionell aus

Hammel- oder Lammfleisch, mit Bulgur, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Tsatsiki. Neben solchen À-la-carte-Gerichten gibt es jedoch immer auch preiswerte Menüs, ideal für die schlanke Börse von StudentInnen.

Neben dem köstlichen türkischen Essen lockt auch die Vielfalt an Tabaksorten BesucherInnen in das Café Derwisch. Die wunderschönen



Shishas gibt es mit Apfel-, Pfirsich-, Kaugummi-, Zimt-, Zitronen-, Rosen-, Multivitamin-, Vanille-, Jasmin-, Cappuccino- oder Kokosgeschmack. In den unterschiedlichsten europäischen Jugendkulturen erfreut sich der fruchtige, wohlriechende Rauch immer größerer Beliebtheit. Die erste Shisha soll aus einer Kokosnuss und einem in diese gesteckten Bambusstock gebaut worden sein. Die Shisha, wie wir sie heute kennen, ist arabischen Ursprungs und in vielen arabischen Ländern ein fester Bestandteil der Kultur. So werden zu festlichen Anlässen oder an Tagen, an denen viele FreundInnen zusammenkommen, Shishas konsumiert, meist in bequemen Räumen auf Kissen oder Teppichen, Liegen oder Matratzen, um sich anschließend noch zu entspannen. Mit den Shishas hat sich eine soziokulturelle Strömung entwickelt, die bei Jugendlichen ein Gegengewicht zur schnelllebigsten Zeit geworden ist. Der fruchtige Duft vom Tabakrauch der Shishas sowie die Lounge mit

Musik im Hintergrund machen das Café Derwisch zu einem beliebten Platz, um in orientalischer Atmosphäre entsleunigen zu können. Im Keller gibt es als Gegenpol einen Partyraum, der für Privatpartys angemietet werden kann, außerdem regelmäßige öffentliche Ver-anstaltungen, z. B. einmal im Monat den Ufo Club, bei dem Musik der 60er und 70er gespielt wird.

Was macht Gazi, um zu entspannen? Er möchte ein guter „Abi“ für seine kleine Schwester Yaren sein – in türkischen Familien eine Art Titel, der den Respekt der jüngeren Geschwister gegenüber älteren Geschwistern ausdrückt. Gazi: „Ich möchte mir den Abi ehrlich verdienen, mit meiner Schwester schöne Ausflüge machen und ihr als großer Bruder hilfreich zur Seite stehen.“ Neben seinen Pflichten als Abi sind ihm noch sportliche Aktivitäten, das Saz-Spielen und Tiere wichtig. Schon als Kind liebte er Tiere, so sehr, dass er sich weigerte, Fleisch zu essen – bis heute. Er spielt lieber mit ihnen, eine Riesenfreude bereitet es ihm z. B., seinen kleinen Hund Roza zu trainieren. Insgeheim träumt er davon, eine Ausbildung zum Hundetrainer zu machen. Einen Derwisch für Tiere gibt es noch nicht, aber vielleicht wird Gazi ja einmal einer sein; einen sehr friedlichen und weisen Umgang mit Menschen und Tieren hat er auf alle Fälle schon.

- Kategorie
Café & Shishalokal
- Adresse
Derwisch, Lerchenfeldergürtel 29,
1160 Wien, www.cafederwisch.com



Breitengrad: 48°20'79.3"N
Längengrad: 16°33'73.53"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.132501

Längengrad: 16.201059

Tipp: Nähe U6 NKH

18. Bezirk

Der Johann- Nepomuk-Vogl-Markt bietet

Nahversorgung

* Fleisch, Geflügel & Fisch *

* saisonale Bioprodukte *

* lokale Spezialitäten *

* Brot & Süßes *

* uvm. *

+ Bauernmarkt

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Mit der Jahreszeit leben,
zum Markt einkaufen gehen!

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2315831

Längengrad: 16.3287122

Tipp: Nähe SternwartePark

18. Bezirk

Der Gersthofener Markt

bietet

Lebenskunst

- * schöne Marktatmosphäre *
- * frisches Obst & Gemüse *
- * Brötchen & Süßes *
- * Bioprodukte *
- * uvm. *

+ Cafés & Lokale

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Flanieren & einkaufen in einem!

DAS BROT DES HIMMELS

Der Wienerwald, das bewaldete Mittelgebirge mit Naturschönheiten à la „Herr der Ringe“, verzaubert und lädt ein, auf Entdeckungsreise zu gehen. Zahlreiche Wanderwege, Mountainbikestrecken und Ausflugsmöglichkeiten stehen den WienerInnen in unmittelbarer Nähe zur Verfügung. Der Wienerwald beherbergt aber auch kulinarische Schätze. An seinen nördlichen Ausläufern, im Schwarzenbergpark, verbirgt sich unauffällig in Holz verkleidet ein kleines, feines Bistro, das das „Brot des Himmels“ anbietet. „Good Food im Grünen“ ist auf dem Logo zu lesen, bei genauerer Betrachtung des Menüverzeichnisses zeigt sich auch, dass dies wirklich so gemeint ist, denn die LieferantInnen setzen auf Nachhaltigkeit und Werte: So findet sich u. a. Corn-Pop-Müsli von Lisa Schön, Bio-Olivenöl von Mani oder Käse der Privatkäserei Helwin Hinke auf der Speisekarte.

Beim Eingang wird man gleich in der offenen Küche von Osi Asali, dem Chef, persönlich begrüßt, der mit viel Elan, Sympathie und Schmach die Gerichte zubereitet, die neue Kellnerin instruiert, Gäste begrüßt und geduldig Fragen beantwortet. „Ich bin keine Frau, doch trotzdem multitaskingfähig“, behauptet er nicht zu Unrecht. Man möchte meinen, er müsse dann mindestens ein gelernter Gastronom sein, doch auch das ist falsch. Mit einem verschmitzten Lächeln erzählt er, dass er beruflich bis vor fast zwei Jahren nichts mit Gastronomie am Hut hatte. Er

machte Karriere in einem Großkonzern. Aber die große Wirtschaftswelt stellte seine kleine Wertewelt gehörig auf den Kopf. Viel Wert auf Menschlichkeit legten seine Eltern in der Erziehung, aber für den Job im Großkonzern musste er humanes Denken links liegen lassen. Ausgleich suchte und fand er immer bei Spaziergängen mit dem Hund im Schwarzenbergpark. So kannte er auch die naheliegende Imbissstube mit Würstelménü, die aber angesichts des Natur- und Gesundheitsbewusstseins der dort Flanierenden nicht gut funktionierte. Nach der Geburt seiner Tochter beschloss Osi, seine Wertewelt wieder geradenzurücken, kündigte seinen Job im Großkonzern und kaufte die alte Imbissstube, mit dem festen Vorhaben, anspruchsvolle, einfache und leichte Speisen und Getränke in einem grünen Ambiente anzubieten. „Es war eine sehr spontane Entscheidung im Februar 2012, und im April eröffnete bereits die ‚Manameierei‘ – dank der Familie, die tatkräftig mithalf und mithilft.“ In nur zwei Monaten renovierte er die Hütte mit viel Liebe zum Detail und entwarf ein auf Nachhaltigkeit setzendes Gastro-konzept. „Good Food im Grünen“ verspricht die Manameierei – und hält dieses Versprechen auch. So ist es möglich, sich einen Picknickkorb zusammenzustellen, um in der wunderschönen Anlage des Schwarzenbergparks, der im 18. Jahrhundert zu Europas größten Lust- und Landschaftsgärten

„Die Zukunft soll man nicht voraussehen wollen, sondern sie möglichst machen.“

zählte, sein Mahl zu genießen. Errichtet wurde er vom Feldmarschall Franz Moritz Graf von Lacy, dem auch ein Frühstücksmenü gewidmet ist: Frühstück à la Graf Lacy im Morgenland besteht aus Chai, kleinem Manaish, Humus, Frischkäseaufstrich sowie warmem Tomaten-Paprika-Ragout mit Spiegelei.

Osi: „Mein Vater kommt aus Palästina und meine Mutter aus Italien, deshalb gibt es auch orientalische Speisen auf der Karte. Zum Beispiel servieren wir Manabrot, das in der Bibel und im Koran als himmlisches Brot beschrieben wird und das meine Mutter täglich frisch bäckt.“ Ob es wohl aufgrund der italienischen Kochkünste seiner Mutter so himmlisch gut ist? Der Bibel nach fiel das himmlische Brot nachts auf den Wüstenboden und konnte des Morgens aufgesammelt werden. Es durfte nicht aufgespart werden, und alles, was am Abend noch nicht aufgegessen war, verdarb über Nacht. Es wird als die sagenhafte Speise bezeichnet, die den IsraelitInnen auf ihrer Wanderschaft durch die Wüste als Nahrung diente, und als etwas Feines und Knuspriges, das weiß wie Koriandersamen ist, beschrieben. Auch in der Manameierei wird das Mana nicht über Nacht aufbewahrt, sondern ausschließlich frisch gebacken. In sieben kreativen Variationen kann es genossen werden: vom Klassiker Manakish mit Olivenöl, Zaatar und Humus bis zu Manamia, Manarei oder Manamäh mit Ziegenkäse, Rosmarin, Honig und Feigendip. So wie es in der Bibel beschrieben ist, ist das Mana fein und knusprig und schmeckt himmlisch gut. Da in der Manameierei der ganze Tag Morgen ist, gibt es Frühstück – und damit das Manabrot – bis zum späten Abend. Neben dem Manabrot findet

sich auch das Joseph-Brot auf der Karte, das als das beste Biobrot der Stadt Wien gilt. Das Lokal im Grünen bietet nur höchste Qualität – alle Produkte werden von Bauernhöfen der Umgebung bezogen, die besonders auf den achttvollen Umgang mit Tieren und Ressourcen Wert legen.

Von Anfang an hat das wertvolle Konzept sehr gut funktioniert, und der Ansturm ist groß: Um sich und etwaigen FrühstücksgenossInnen einen Platz zu sichern, ist eine Reservierung unbedingt notwendig.



„Ich bin kein gelernter Gastronom, und die Manameierei ist sicher nicht der perfekte Gastrobetrieb“, sagt Osi bescheiden. Für die Gäste ist die Manameierei dennoch ein heiß begehrtes Ausflugsziel. Gut, dass Osi den großen Konzern verlassen und so ein originelles, kreatives, kleines, aber feines Lokal mit großen Werten eröffnet hat. Manameierei? Liebt man einfach!

■ Kategorie

Café & Bistro

■ Adresse

Manameierei, Exelbergstraße 32,
1170 Wien, www.manameierei.com



Breitengrad: 48° 24'5.197"N

Längengrad: 16° 26'84.09"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.226002

Längengrad: 16.344692

Tipp: Nähe U6 Volkstoper

18. Bezirk

Der Kutschkermarkt

bietet

saisonale Produkte

- * Lebensmittel à la Slow Food *
- * frisches Obst & Gemüse *
- * farbenfrohe Blumen *
- * Bauernmarkt *
- * uvm. *

+ Genusspfad

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo–Fr von 06:00–19:30, Sa von 06:00–17:00 Uhr

Gastronomie: Mo–Sa von 06:00–21:00 Uhr

Slow Food?

Genussvoll, bewusst und regional!

Adrienn & Krisztián Bécsi

ICH DENKE OFT AN PIROSCHKA

Direkt ins Grüne führt der 18. Bezirk – sein Ende ist der Anfang des Wienerwalds, wo frische Waldluft zum Auftanken einlädt. Auf dem Weg dorthin lohnt es sich, auf der Gersthofstraße 140 eine Pause im Restaurant „Piroschka“ einzulegen. Obwohl es dieses kleine Restaurant erst seit März 2013 gibt, haben die WähringerInnen das Piroschka schon in ihr Herz geschlossen. Zu Mittag und an den Wochenenden ist viel los, und eine Reservierung ist empfehlenswert. Gastwirtin Adrienn kennt ihre Gäste bereits genau und weiß um ihre Vorlieben und Bedürfnisse. So trinkt die noble Dame nach dem Mittagessen einen Mokka, und der Pianist in Pension benötigt wegen einer Augenkrankheit Hilfe beim Verlassen des Restaurants. Adrienn begleitet ihn nicht nur aus dem Restaurant, sondern gleich über die Straße, zu seiner Sicherheit, wie sie betont. Die Gäste fühlen sich im Piroschka geborgen, so als würde es dieses schon seit Jahrzehnten geben. Eine beachtliche Leistung, die Adrienn und Krisztián Bécsi vollbracht haben.

Auch wenn sie noch junge GastronomInnen Mitte 30 sind, haben sie schon viele Jahre an Erfahrung gesammelt. Bereits mit 15 begannen beide eine gastronomische Ausbildung am Plattensee. Nach der abgeschlossenen Ausbildung wurde Adrienn Geschäftsführerin des Lehrlokals, und Krisztián kochte mit Bravour. Mit 20 Jahren suchten sie eine neue gastronomische Herausforderung in Tirol, sechs Jahre später eröffneten sie bereits ihr erstes

eigenes Lokal namens Piroschka in Wien Donaustadt. Der einzige Nachteil war, dass es ziemlich abseits lag, und so hielten sie in der Freizeit Ausschau nach zentral gelegenen Lokalen. Durch Reisen in Südamerika, wo Adrienn und Krisztián nicht nur die angenehmen touristischen Pfade beschritten, sondern abseits davon auch mit der bitteren Armut der BewohnerInnen konfrontiert wurden, lernten sie, ihr eigenes Leben stärker wertzuschätzen. Damit änderte sich auch ihr Fokus, was das eigene Lokal betraf: Ein großes, nobles Restaurant nach rein profitorientierter Struktur wurde immer weniger das Ziel ihrer Entwicklung, vielmehr ging es ihnen um die Wertschätzung des Menschlichen. Adrienn: „Es geht nicht so sehr um das große Geld, sondern mehr um das Zwischenmenschliche. Ich möchte keine Tischnummern aufschreiben, ich möchte meine Gäste kennen und für sie eine kleine Oase schaffen.“

In über zwei Jahren sahen sie sich über 100 Lokale an, bis sie ein kleines Lokal mit 45 Sitzplätzen in Währing fanden: „Es war ein kleines liebes Kaffeehaus, die Gemütlichkeit haben wir behalten, aber ohne Rauch und mit neuer Gastronomie.“ Im stilvollen ungarischen Ambiente gibt es nun traditionelle Speisen mit hoher Qualität, abgerundet durch kulinarische Schmankerln, die zur Saison passen. Adrienns Mann Krisztián kümmert sich mit sehr viel Sorgfalt um das Restaurant und kocht mit Liebe zum Detail. „Mein Mann verwendet in der Küche Originalrezepte und originale ungarische Zutaten, damit es

wirklich authentisch schmeckt“, sagt Adrienn. Das traditionelle Kochgerät in Ungarn ist der Kessel, der viele Eintopfgerichte hervorgebracht hat – ein berühmtes Beispiel ist das Gulasch. Dieses wird ganz traditionell in einem Kessel serviert. Köstlichkeiten wie ungarische Krautsuppe mit Wurst, Hühnerkeule in Paprika-Rahmsoße



oder mit Faschiertem gefüllte Palatschinken machen die Entscheidung, was man denn nun essen soll, schwer. Gut, dass ein Stammgast vom Nachbartisch einflüstert: „Alles ist einfach sehr gut, und jede Wahl ist sehr gut.“ Die Stammgäste fühlen sich sehr verbunden und beschenken ihr Lieblingsrestaurant, das kleine, feine Piroshka, hin und wieder auch: „Für das speziell traditionelle Ambiente haben wir einige Antiquitäten von den Gästen als Geschenk bekommen, weil sie der Meinung sind, dass sie hier besser hinpassen.“ Antiquitäten wie rustikale Töpfe, Holzgeräte oder ungarische Gemälde werden im Restaurant als Dekor verwendet. Passend ist auch die musikalische Atmosphäre, ohne Nachrichten und Werbung werden klassische Lieder und Volkslieder von ungarischen MusikerInnen gespielt. Zeit und Raum können im Piroshka vergessen werden, das ist Adrienne auch

wichtig: „In Zeiten von Smartphones ist es auch manchmal nötig, für die ruhige Atmosphäre einzutreten. Gut, dass unsere Gäste sich dessen bewusst sind und auch manchmal gegen den Strom schwimmen. Einmal kam ein Vater mit seinen zwei Kindern, er las ihnen aus einem Buch vor, und plötzlich hörte das ganze Restaurant der Kindergeschichte zu. Es war ein sehr schöner Moment.“ Die warme Stimmung spiegelt sich auch im angenehmen roten Ambiente wider, das an ein klassisches Wirtshaus von früher erinnert. Was steckt nun hinter dem ungarischen Wort Piroshka, das diesem ungarischen Schatz den Namen verleiht? „Piroshka‘ ist die Verniedlichungsform von ‚Rot‘ auf Ungarisch und wird auch als Name in Ungarn verwendet. Durch den Roman ‚Ich denke oft an Piroshka‘ ist der Name bekannt geworden.“ Das Buch von Hugo Hartung wurde in den 1950er-Jahren in einer aufwendigen deutschen Produktion verfilmt und ein preisgekrönter Erfolg im Fernsehen. Es handelt von einem in die Jahre gekommenen Schriftsteller, der sich gern und oft an seine Jugendliebe namens Piroshka in Ungarn erinnert. Die Liebe zu ihrer gastronomischen Tätigkeit und zu ihren Gästen merkt man Adrienn und Krisztián auch an, und es ist eben diese Freundlichkeit, die den Lokalbesuch so besonders macht. Ein weiterer Anreiz für Gäste, das Piroshka regelmäßig zu beehren, sind vielleicht auch die originalen Schomlauer Nockerln: helle und dunkle Biskuitvariationen in Rum-Vanillecreme mit Nüssen, Schokoladesoße und Schlagobers. Einfach umwerfend gut – ganz so wie das Restaurant Piroshka!

■ Kategorie
Restaurant

■ Adresse

Piroshka, Gersthofer Straße 140, 1180
Wien, www.piroshka.at



Breitengrad: 48°23'7.6695"N
Längengrad: 16°32'18.812"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2578801
Längengrad: 16.3672044
Tipp: Richtung Kahlenberg

19. Bezirk

Der Nussdorfer Markt

bietet

Frische & Saftigkeit

* Fisch, Geflügel & Fleisch *

* regionale Produkte *

* Käse & Bauernbrot *

* Gemüse & Obst *

* uvm. *

+ steirische Schmankerln

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Marktgehen hat Stil!

Arsen Gülistanyan

DIE BOTSCHAFT VON ARAXLAND

Arsen Gülistanyan kommt aus Konstantinopel (Istanbul) und betreibt auf dem Saarpplatz im 19. Bezirk einen kleinen Feinkostladen. „Obst Feinkost Gemüse“ ist in goldener Schrift auf braunem Holz über dem Eingang eingraviert. Eine schöne, dunkelgelbe Jalousie ist aufgespannt, die dem Greißler Schatten spendiert. Vor dem Feinkostladen sind Tische platziert, die zu einem Kaffeehäuschen einladen. Auf die Frage, welche Besonderheiten denn aus Armenien kommen, antwortet er mit der Gegenfrage: „Wussten Sie, dass das erste Kaffeehaus in Wien von einem Armenier gegründet wurde?“

Gern erzählt Arsen über den Ursprung der weltweit bekannten Wiener Kaffeehaus tradition, die mit der zweiten Türkenbelagerung im Jahre 1683 begann. Fast zwei Monate lang belagerte damals die türkische Armee unter der Führung des Großwesirs Kara Mustapha Wien. Mit Unterstützung von polnischen und süddeutschen Truppenverbänden konnte die Belagerung beendet werden. Die türkischen Streitkräfte hinterließen den Siegern unter anderem etliche Säcke Kaffee, ein den WienerInnen bis dahin unbekanntes Genussmittel. Historisch belegt ist die Gründung des ersten Wiener Kaffeehauses am 17. Jänner 1685. Damals erhielt der Armenier Johannes Deodat die Erlaubnis zum öffentlichen Ausschank von Kaffee. Dies fand in seinem Wohnhaus am Haarmarkt statt; heute befindet sich dort die Rotenturmstraße 14, wo noch immer ein Kaffeehaus steht.

Arsen serviert lächelnd italienischen Espresso. Während man diesen schlückchenweise genießt, kann man das kleine Greißlergeschäft bewundern, von denen es nur noch sehr wenige in Österreich gibt. Was

führte wohl den Armenier Arsen, der wunderbares Deutsch spricht, nach Wien? Höflich beantwortet er diese Frage mit seiner Lebensgeschichte, die ihren Ausgang in Konstantinopel nahm. Dort wurde er als Sohn armenischer Eltern geboren und besuchte die St.-Georg-Schule, eine österreichische Schule, wodurch er dreisprachig aufwuchs: mit Armenisch, Deutsch und Türkisch. Aufgrund seines Interesses an fremden Ländern besuchte er eine höhere Schule für Tourismus, in der auch einige Praktika zu absolvieren waren. Er war unter den Besten seiner Klasse, trotzdem maturierte er nicht. Durch sein sechsmonatiges Pflichtpraktikum im Hotel Intercontinental in Wien lernte er Österreich kennen. Es gefiel ihm so gut, dass er nicht mehr nach Istanbul zurückkehrte, um die Matura zu machen. Stattdessen begann er, in Wien als Vertreter zu arbeiten, absolvierte auch das Bundesheer in Österreich und war anschließend mehrere Jahre bei der UNO in Wien tätig.

Dank seiner Sprachkompetenz bekam er das Angebot, im Ausland als Privatlehrer Deutsch und Englisch zu unterrichten. So verließ er Österreich wieder und unterrichtete fortan in Griechenland. Nach einigen Jahren als Lehrer bekam er einen Job als Assistent des indischen Handelsattachés in Athen, wo er zwischen 1988 und 1993 arbeitete. Nach sechs Jahren wollte er sich von dort nach Wien in die indische Botschaft versetzen lassen. „Das Leben ging meinem Plan voraus“, meint er lächelnd. Eine armenische Botschaft in Wien war gerade in Planung, und für diese wurden kompetente MitarbeiterInnen gesucht. Arsen bekam den Job und begann am

5. Oktober 1993 beim Aufbau der armenischen Botschaft mitzuhelfen, wodurch er in alle Bereiche der Botschaftstätigkeit involviert war: Von Passausstellungen und Delegationsempfängen bis hin zu Fahrtendiensten für den Botschafter machte er alles, selbst Sitzungen in der UNO-City oder der OSZE wohnte er bei. Ihm gefielen sowohl die abwechslungsreiche Arbeit als auch die Möglichkeit, internationale Kontakte zu knüpfen. Auf den Tag genau nach 18 Jahren beendete er 2011 seine Tätigkeit in der Botschaft. Da er in all diesen vielen Jahren sehr gute Beziehungen zu internationalen HändlerInnen und WirtschaftlerInnen geknüpft hatte, hatte er die Idee, ein eigenes kleines Importgeschäft zu starten. Daraus entstand „Araxland“.

Araxes ist der griechische Name eines Flusses, der in der Türkei entspringt und zum Grenzfluss zwischen Armenien, dem Aserbaidschan und dem Iran wird. Wie ein ruhiger Fluss wirkt auch das Araxland des Greißlers Arsen, es gibt kein stressiges Supermarktpiepsen und keine Schnellabfertigung. Stattdessen finden die BesucherInnen ein angenehmes Ambiente mit einem überaus höflichen und freundlichen Verkäufer vor, auch guten Kaffee und Sitzmöglichkeiten zum Pausieren – eine wunderbare Entschleunigung für die Seele. Erfreulich ist auch die feine Auswahl an Lebensmitteln, sowohl für FeinschmeckerInnen als auch für den schnellen Hunger zwischendurch: Es gibt frisches Brot und Gebäck, hausgemachtes Joghurt, hausgemachtes Tsatsiki mit selbst gemachtem Joghurt, getrocknete Tomaten, gefüllte Weinblätter, Rhodossalat, Melanzanisalat, Humus mit echtem Tahin, Spezialkrautsalat und Wollschweinleberaufstrich. Auch lassen sich allerlei interessante kulinarische Kleinigkeiten aus verschiedenen Ländern – wie schmackhafte Nougats und frisches Baklava aus dem Libanon, obwohl dies durch den Nahostkonflikt sehr schwer zu bekommen war – finden.

Durch seine Tätigkeit in der Botschaft konnte Arsen gute internationale Kleinhandelsbeziehungen knüpfen, die auch schwierige Importgeschäfte erleichtern. Leicht ist es für ihn, die berühmte Marlenka und den Achtarmar zu bekommen – Marlenka ist die



berühmteste Torte, Achtarmar der bekannteste Cognac aus Armenien sowie der Name einer Insel im Wansee in der Osttürkei bzw. Westarmenien. Qualität und Natürlichkeit liegen ihm bei seiner Produktpalette am Herzen. So bietet er seit Kurzem getrocknete biologische Marillen an, die wirklich traumhaft schmecken – es scheint, als ob das Aroma des Marillenbaums beim Trocknen auch konserviert wurde.

Arsen arbeitet nicht mehr in der armenischen Botschaft, aber dafür hat er mit seinem kleinen Greißlergeschäft selbst eine Botschaft an die Menschen zu verkünden: Er kennt spannende Geschichten über die Welt und die von ihm angebotenen Produkte und serviert diese freundlich und ganz gentlemanlike. Last, but not least ist das Araxland sicher auch ein Geheimtipp für alle, die ihre Sprachenkenntnisse vertiefen wollen. Why not having a shopping conversation in English, Turkish or Greek?

■ Kategorie
Feinkostladen

■ Adresse
Armenischer Greißler, Saarplatz 8,



ⁿ Breitengrad: 48° 21' 1.15" N
Längengrad: 16° 37' 82.89" O



Schatzsuche?

Breitengrad: 48.2428663

Längengrad: 16.3411478

Tipp: Obendöbling

19. Bezirk

Der Sonnbergmarkt

bietet

Topqualität

* Fisch & Fleisch *

* Spezialitäten *

* Bioprodukte *

* Bauernbrot *

* Blumen *

* uvm. *

+ gute Beratung

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo–Fr von 06:00–19:30, Sa von 06:00–17:00 Uhr

Gastronomie: Mo–Sa von 06:00–21:00 Uhr

Qualität statt Quantität!

DAS STRUDELPARADIES

Gibt es ein Paradies für Strudel und StrudelliebhaberInnen? Wo jede Wahl eine gute ist? Wo die Zutaten täglich frisch vom Markt geholt werden? Wo der Strudelteig täglich mit der Hand gemacht wird? Wo Strudel nach altem Handwerk ausgerollt und mit frischen Zutaten und viel Liebe gefüllt und zubereitet werden? Ja, so ein modernes Strudelparadies gibt es wirklich: Es heißt „Mek Burek“ und befindet sich im 20. Bezirk. Burek ist die Bezeichnung für Strudelgerichte in den Ländern des ehemaligen Jugoslawiens – nicht zu verwechseln mit der türkischen Strudelvariante, die sich Börek nennt. Die Füllungen des Burek reichen von Rindfleisch, Käse, Kraut, Kartoffel, Spinat und Zucchini bis hin zu süßen Füllungen von Weichsel bis Apfel. So einen Apfelstrudel hat der österreichische Gaumen jedoch bestimmt noch nicht gekostet. Die Strudel weichen im Geschmack und Aussehen von den österreichischen Strudeln ab und sind erfrischend anders. Der Burek besteht aus hauchdünnen Teigblättern, die ohne viel Fett und mit einer Füllung belegt zu langen, relativ schmalen Rollen gerollt werden.

Das Strudelhaus Mek Burek ist ein wahrer Insidertipp und befindet sich auf einer unauffälligen Seitenstraße der Klosterneuburgerstraße im 20. Bezirk. Zufällig kommen die Gäste nicht hierher, doch mit voller Absicht schon, und das sogar von ganz Wien: Kinder, PensionistInnen, eingesessene WienerInnen und nicht eingesessene, zu schätzen wissen die täglich frisch selbst gemachte Strudel viele. Es

gibt Strudelvariationen zum Mitnehmen und natürlich auch zum Vor-Ort-Verspeisen. Jeden Tag in der Früh fährt der Chef zum anliegenden Hannovermarkt, um frische Zutaten für Mek Burek zu holen. „Dobre dan“ (Guten Tag) sagt der Chef, den man oft in der Küche und hinter der Theke antrifft, wo er die KundInnen in vielen Sprachen begrüßt. Viele der Gäste kennt Muhamed genauso gut wie ihre bevorzugten Bestellungen. Er weiß, dass der alte Wiener Pensionist gern nach dem Fleischstrudel einen Sliwowitz trinkt, die gnädige Dame eine Melange zum süßen Strudel genießt und die jungen Arbeiter immer den Strudel zum Mitnehmen wählen. Have a break – have a Strudel!

Muhamed führt den Betrieb mit viel Herzlichkeit, Kreativität und Charme. Man mochte meinen, es sei sein Lebensziel gewesen, einmal ein Strudelparadies zu zu führen; das war es in seinen jungen Jahren aber natürlich nicht ganz. Als Jugendlicher spielte Muhamed in der Juniorenmannschaft von Ex-Jugoslawien Basketball. Nach der Matura entschied er sich nicht für eine Basketballkarriere, sondern für die Universität, wo er Maschinenbau studierte. Nach dem erfolgreichen Abschluss seines Studiums leitete er als Bauingenieur für vier Jahre große Bauprojekte. Doch dann begann der Jugoslawienkrieg, und Muhameds Heimat Bosnien verwandelte sich in ein Schlachtfeld. Einzig die Flucht schien ein Überleben zu ermöglichen, obwohl auch dies ein gefährliches Unterfangen war.

Zuerst ging es für Muhamed nach Serbien und von dort über Mazedonien, Slowenien, Bulgarien und Rumänien nach Ungarn. Schlussendlich landete er in einem Flüchtlingslager in Österreich, wo er zuerst in einem italienischen Restaurant als Kellner arbeitete, in dem er nicht nur die Gastronomie kennenlernte, sondern ebenso die deutsche Sprache – und seine Frau. Als das erste Kind der beiden zur Welt kam, wechselte er die Branche, um mehr Zeit für



die Familie zu haben. So begann er, als Theatertechniker am Theater in der Josefstadt zu arbeiten.

Doch nie hörte er auf, von seinem eigenen kleinen Unternehmen zu träumen, in dem seine Familie Platz haben würde und er auch ein Stück seiner Heimat Bosnien präsentieren könnte. 2008 war es so weit, Muhamed eröffnete das bunte, kleine Lokal Mek Burek, wo täglich hausgemachte Spezialitäten aus dem Balkan serviert werden. Und wenn der herzliche Chef da ist, gibt es neben Strudel auch noch viele spannende Geschichten zu hören. Natürlich nur, sofern Zeit ist, die KundInnen sind schließlich die KönigInnen, und gewartet wird auf einen Strudeln im Strudelparadies nicht lange. "Hvala" (Danke) für die guten Strudel!

■ Kategorie

Bistro & Take-away

■ Adresse

Mek Burek Strudelhaus, Gerhardusgasse 19,
1200 Wien, www.mek-burek.at



Breitengrad: 48° 21' 1.15" N
Längengrad: 16° 37' 82.89" O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.231983

Längengrad: 16.368974

Tipp: U6 Fagenstraße

20. Bezirk

Der Hannovermarkt

bietet

internationales Marktflair

* Bäckerei, Fleischerei *

* Obst, Gemüse, Brot *

* Cafés & Lokale *

* Textilien *

* uvm. *

+ täglicher Flohmarkt

Sa: Bauernmarkt

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo-Fr von 06:00-19:30, Sa von 06:00-17:00 Uhr

Gastronomie: Mo-Sa von 06:00-21:00 Uhr

Die ganze Welt auf dem Dorfplatz!

Der Hannovermarkt

EINE KLEINE REISE UM DIE GROSSE WELT

„Die ganze Welt ist hier“, beginnt ein Obstverkäufer seinen Bericht über den Hannovermarkt und fährt fort: „Persien, Serbien, Kroatien, Anatolien – die große Welt auf einem Platz, und sie arbeitet wie in einer Familie zusammen.“ Der Hannovermarkt mit über 78 Ständen gleicht einer internationalen Großfamilie. „Wie in einer Familie gibt’s hier auch manchmal etwas zu klären, aber generell verstehen sich die Menschen auf dem Hannovermarkt wirklich gut“, so Karl Machulka, Marktmanager von vier Wiener Märkten. Was er schätzt, ist die Marktatmosphäre, lebensfroh und ungezwungen. „Auf dem Markt ist das Du-Wort die Regel, und die Menschen sind sehr offen hier.“ Das volle Vertrauen der Großfamilie hatte er aber erst nach dem ersten Fest: „Für mich war es selbstverständlich, bis zum Schluss mitzuhelfen, auch wenn es die Bänke waren, die im Regen abzubauen waren. Eine Person, die nicht nur redet und anschafft, sondern auch arbeitet und mit anpackt, ist ihnen sehr sympathisch.“

Nun plant Herr Machulka das bevorstehende Herbstfest. Ein großes Werbebudget steht dem Hannovermarkt nicht zur Verfügung, das Budget reicht für sechs Werbeaktionen im Jahr, die in den kulturellen Jahreskreis eingebettet werden. So zum Beispiel das Herbstfest, bei dem den BesucherInnen ein buntes Kulturprogramm mit Musik und Tanz geboten wird. Dieses Fest plant Herr Machulka gemeinsam mit Metin Isik. Metin arbeitet schon sehr lange auf dem Hannovermarkt und spielt für den Markt eine

wichtige Rolle: Er ist der ungekrönte Bürgermeister. Er kennt alle, und alle kennen ihn. Inmitten des Hannovermarktes führt er ein kleines, auf anatolische Schmankerln spezialisiertes Lokal, das auch der Treffpunkt der internationalen Großfamilie des Marktes ist.

Metin ist einer der am längsten dienenden Verkäufer des Hannovermarktes: Er begann 1989 als Obstverkäufer mit einem Budget von 170 Schilling und war damit so erfolgreich, dass er nach einigen Jahren einen Kebabstand eröffnen konnte. Döner Kebab bedeutet „sich drehendes Grillfleisch“ und wird in der Türkei als Hauptgericht mit Reis und Salat



serviert. Im Berlin der 1970er wurde dieses Gericht als Imbiss in Form eines Fladenbrots mit gegrilltem Fleisch bekannt. Im Lauf der Jahre verbreitete sich der Döner Kebab als Imbissvariante in ganz Deutschland, in Österreich und der Schweiz. Heute ist er ein

„Die große Welt auf einem Platz.“

beliebter Imbiss in Wien und in sehr vielen Lokalen auf der Speisekarte zu finden. Der Döner Kebab vom Hannovermarkt hat den Ruf, einer der besten in Wien zu sein. Metin erklärt das mit dem Umstand, dass es auf dem Hannovermarkt viele Fleischereien gibt und die Dönerspieße vor Ort gemacht werden. Erfolgreich verkaufte Metin wunderbare Döner

Kebabs, bis er von einem leer stehenden Lokal inmitten des Hannovermarktes hörte. Er übernahm es und setzte den Fokus auf anatolische Spezialitäten wie Lammkotelett, gefüllte Melanzani, Lammspieß und auch die original türkische Version des Kebabs: gegrilltes Fleisch mit Salat, Reis und Brot auf einem Teller serviert. Auch gibt es das Adana Kebab, ein Fleischgericht mit Hackfleischspießen, das eine anatolische Spezialität aus der türkischen Stadt Adana ist. Metins Lebensgefährtin Silvia kocht von Montag bis Freitag vier verschiedene Mittagmenüs. Silvia: „Die Beamten vom Magistrat kommen gern und oft zum Mittagessen vorbei. Generell ist unser Publikum sehr gemischt und international.“ International sind auch die Speisen und das Personal des Lokals, Silvia kommt ursprünglich aus Ungarn. Neben den türkischen Schmankerln kocht sie auch ab und zu traditionelle ungarische Köstlichkeiten. „Den Österreichern schmeckt die ungarische Küche auch sehr – wahrscheinlich, weil sie der österreichischen sehr ähnlichen ist. Ein traditionelles ungarisches Gulasch ist immer ein Renner und wird auch gern als Catering bestellt.“ Eine große Schar an FreundInnen und Stammgästen des Lokals ist auf der großen Fototafel abgebildet. Silvia: „Generell mögen die Gäste die familiäre Atmosphäre des kleinen Lokals, und wir haben viele Stammgäste.“ Einmal im Monat wird ein Themenabend organisiert, wie eine orientalische Nacht mit Bauchtänzerinnen. Bei den Festen ist Raki, ein türkisches Nationalgetränk, sehr beliebt. Raki wird aus Weintrauben oder Rosinen gebrannt, mit Anissamen aromatisiert und hat einen

lakritzähnlichen Geschmack.

Der Feierabend der Woche ist Samstag, der letzte und auch intensivste Markttag. Samstagvormittag findet der Bauernmarkt statt: Hier bieten BauerInnen der Umgebung ihre Produkte wie Honig, Fleisch, Gemüse oder Brot auf dem erweiterten Marktgebiet feil. Dieses Angebot lockt viele GenießerInnen und auch SchnäppchenjägerInnen an. Denn bevor die Ware über das Wochenende verdirbt, wird sie an manchen Ständen am späten Nachmittag um einen Euro verkauft. Ein Obstverkäufer: „Es wäre schade, wenn die Ware weggeworfen wird, und gegen einen verbilligten Preis haben die Leute nichts.“ Auch ist ein sehr individueller Einkauf – sowohl was die Menge als auch den Preis betrifft – möglich, der besonders Kleinfamilien und Singlehaushalten zugutekommt. Außerdem darf man die Ware auf dem Markt kosten, bevor man die Kaufentscheidung trifft. Ein weiterer Vorteil: Viele MarktkundInnen schwören, dass sie durch die Zubereitungstipps und das große, teilweise auch exotische Angebot mit mehr Inspiration und Kreativität nach Hause gehen. Statt lange an der Supermarktkassa zu warten und ihrem Piepsen zu lauschen, kann man auf dem Markt plaudern und scherzen. Wer möchte, kann auch die Gelegenheit nutzen, die eigenen Fremdsprachenkenntnisse, schließlich trifft man auf dem Markt viele Leute, die aus den beliebtesten Urlaubsorten der ÖsterreicherInnen stammen. Die multikulturelle Atmosphäre des Hannovermarktes lässt nicht nur Urlaubserinnerungen aufkommen, sondern verwandelt einen Einkauf auch in eine kleine Reise um die große Welt: „Kalimera“, „Salam“, „Namaste“, „Merhaba“ oder „Dobre dan“!

■ Kategorie
Imbiss & Getränke – kleines, raucherfreundliches Lokal

■ Adresse
Metin Isik KG – Imbiss, Hannovermarkt, Stand 32, 1200 Wien



Breitengrad: 48°23'11.321"N
Längengrad: 16°36'89.286"E



"We become not a melting pot but a beautiful mosaic. Different people, different beliefs, different yearnings, different hopes, different dreams."

Jimmy Carter

Sehnsucht - Dreaming

Marion Hojsa

JAUSENKOMBI MIT DENKMALSCHUTZ

Das Weinviertel ist der direkte Nachbar von Floridsdorf, und in vielen Straßen des 21. Bezirks ist dies spürbar – wie zum Beispiel auf dem Leopoldauer Platz, der mit seinen typischen, kleinen Weinviertler Häusern unter Denkmalschutz steht. Nicht nur äußerlich besitzt der Leopoldauer Platz Dorfcharakter, er hat auch eine richtige Dorfseele. Traditionelles wie das Erntedankfest wird noch zelebriert, LandwirtInnen der Umgebung versorgen die Ortschaft mit Lebensmitteln. So liefert der Eierbauer Hansi täglich frische Eier für Marion Hojsas kleine Greißlerei. Die glücklichen Hühner sind kein Werbegag mit retuschierten

Landschaftskitschbildern, sondern live um die Ecke zu beobachten.

Seit über 30 Jahren steht auf dem Leopoldauer Platz ein kleiner Feinkostladen mit Trafik. Seit 14 Jahren ist Marion Hojsa im Besitz der Greißlerei. Davor arbeitete Marion bei Essen auf Rädern. Eines Tages entdeckte Marions Vater eine Annonce für ein Geschäftslokal mit Trafiklizenz auf dem Leopoldauer Platz im 21. Bezirk. Mut und Unternehmergeist liegen in der Familie. Marions Großmutter kam ursprünglich aus Tschechien und führte in Österreich eine kleine Greißlerei. Als Kind liebte Marion es, Zeit mit ihrer Großmutter im kleinen Laden zu verbringen. Sie mochte es so sehr, dass sie sich weigerte, wie ihre Altersgenossen den Kindergarten zu besuchen; stattdessen verbrachte sie die Kindergartenzeit in der Greißlerei ihrer Großmutter.

Heute führt Marion, genau wie

damals ihre Großmutter, eine kleine Greißlerei mit einem sehr warmen, familiären Ambiente. Isabella, Marions Arbeitskollegin von Essen auf Rädern, wechselte zusammen mit Marion den Job. Die beiden Frauen arbeiten gern zusammen. Das gemeinsam geschaffene, positive Arbeitsklima lockt die Kundschaft an. JausenpackerIn werden abgeholt, die StammkundInnen immer persönlich begrüßt. Im Gegensatz zur Massenabfertigung in einem Supermarkt bleibt Zeit für Menschliches. Beim Einkauf wird gefragt, wie das Befinden ist, die KundInnen erzählen von ihrem Alltag, es wird gescherzt. Marion tippt zwei Nullen zu viel ein und verkündet das erstaunliche Retourgeld von 200 Euro. Die KundInnen lachen. Wird nicht gescherzt, werden Probleme gelöst. Marion: „Manchmal sind wir auch Psychologinnen, die sich Probleme anhören und mit guten Tipps weiterhelfen.“ Aber auch bei ganz praktischen Herausforderungen des Lebens sind Marion und Isabella zur Stelle: Eine Stammkundin ruft an, weil sie ihren Schlüssel nicht findet, sie vermutet, dass sie ihn beim Einkauf vergessen hat. Isabella begibt sich auf die Suche – im Geschäft, auf dem Lebensmittelregal, bei den Zeitschriften und sogar vor dem Geschäftslokal, aber finden kann sie ihn nicht. Zumindest aber kann sie beim Rückruf mit Gewissheit sagen, dass die Kundin den Schlüssel nicht in der Greißlerei vergessen hat.

Die Greißlerei ist ein Treffpunkt des kleinen Dorfs und dient auch zur Bekanntmachung von lokalen

Veranstaltungen. In den Geschäftsvitrinen findet man hierzu Aushänge, z. B. die Ankündigung für den Leopoldauer Flohmarkt, den Nachbarschaftsgarten oder die Maßschneiderei. Die Greißlerei Hojsa hat wochentags von 06.00 bis 18.00 sowie an Wochenenden und Feiertagen von 06.00 bis 12.00 geöffnet. Arbeit gibt es genug. Marions bereits 75-jähriger Vater hilft an den Wochenenden aus, genauso wie Marions Sohn, der wie sein Vater Berufsmusiker werden möchte. Der Nebenjob in Mamas Greißlerei trägt zu einem regelmäßigen, fixen Einkommen bei und unterstützt so die Musikerkarriere.

Die KundInnen sind sehr glücklich darüber, dass die Greißlerei Hojsa auch feiertags geöffnet hat. Als Nahversorgerin hat sie alle wichtigen Lebensmittel vorrätig, falls einmal die eine oder andere Zutat für das Sonntagsmenü fehlt: Milch, Zucker, Mehl, Honig, Kartoffeln, Kaffee, Schlagobers, Nudeln und mehr. Sonntags ist die Greißlerei oft auch Ziel eines gemütlichen Spaziergangs, z. B. um frische Semmeln und die Sonntagszeitung zu holen. Unter der Woche hält die Stammkundschaft, die auf dem Weg zur Arbeit ist, bei Marions Laden, um die Tageszeitung, Zigaretten oder die traditionelle österreichische Jause zu ergattern. Schäferhund Rex würde hier seine Freude haben, die klassische Wurstsemmel ist in der Feinkost-Trafik die Nummer eins in Sachen Jause. Die „Pikantwurst“ und der warme Leberkäse lachen herzlich aus dem Regal, und eine Wurstsemmel halten sogar Gesundheitsbewusste in Ehren. Das Fleisch kommt schließlich von der Fleischermeisterei Trüffel, einem Wiener

Familienbetrieb, der seit 100 Jahren Wurstspezialitäten erzeugt.

Eine große Goldgrube ist die Greißlerei zwar nicht, dennoch ist Marion zufrieden und bereit es nicht, den Weg in die Selbstständigkeit eingeschlagen zu haben. Das Arbeitsklima ist sehr positiv, der Schmäh rennt, und es wird gut zusammengearbeitet. In der heutigen Arbeitswelt ist ein gutes



Arbeitsklima keine Selbstverständlichkeit, Stress und Mobbing können die Lebensqualität mindern und sich negativ auf die psychische und physische Gesundheit auswirken. Nicht so bei der kleinen Greißlerei auf dem Leopoldauer Platz 13. Isabella und Marion gehen gern in die Arbeit, haben Spaß und sehen fidel aus, ihr wahres Alter sieht man den beiden nicht an. So erfreuen sie ihre KundInnen täglich mit äußeren und inneren Werten.

■ Kategorie
Feinkost & Trafik

■ Adresse
Feinkost & Trafik Hojsa,
Leopoldauer Platz 13, 1210 Wien



Breitengrad: 48°26'3.613"N
Längengrad: 16°43'91.7"O

Schatzsuche?



Breitengrad: 48.2626181
Längengrad: 16.4005916
Tipp: Nähe U6 Floridsdorf

21. Bezirk

Der Floridsdorfer Markt bietet

Sonniges & Frisches

* frisch gepresste Fruchtsäfte *

* Fisch, Geflügel & Fleisch *

* Brötchen & Käse *

* Süßwaren *

* uvm. *

+ **Bauernmarkt**

+ **zwei Genussgeschäfte**

laut „Genuss Guide“ (www.genuss-guide.net)

ÖFFNUNGSZEITEN

Markt: Mo–Fr von 06:00–19:30 Uhr, Sa von 06:00–17:00 Uhr

Gastronomie: Mo–Sa von 06:00–21:00 Uhr

Sonniges Marktflair!

Mohamed Saad

DIE PIZZERIA DER ZUFRIEDENHEIT

So wie manche EuropäerInnen davon träumen, einmal die ägyptischen Pyramiden zu sehen, träumen manche ÄgypterInnen davon, Europa zu sehen. Das traf auch auf Mohamed Saad zu, der sich mit 21 Jahren seinen Traum erfüllte und den ersten Flieger nach Berlin nahm. Aus der geplanten Sightseeingtour in Europa wurde ein zweijähriger Aufenthalt – zu gut gefiel es ihm in Berlin, wo er in einer italienischen Pizzeria namens Maddalena arbeitete. Zwei Jahre später kehrte er schweren Herzens nach Ägypten zurück, um sein Studium der Sozialarbeit abzuschließen, aber die Sehnsucht nach Europa blieb. Aus diesem Grund zog er nach seinem Studienabschluss nach Wien, mit im Gepäck der Traum von der eigenen Pizzeria, so wie er sie in Berlin kennengelernt hatte.

In Österreich begann er zuerst, als Koch zu arbeiten. Die Suche nach Räumlichkeiten für sein gastronomisches Vorhaben blieb erfolglos, dafür lernte er seine spätere Frau Renata kennen, die öfter Gast in dem Restaurant war, in dem er arbeitete. Aufgewachsen ist Renata in der ehemaligen Tschechoslowakei, wo sie nach dem Gymnasium die Ausbildung zur Diplomkrankenschwester machte. Später sollte sie auch in Wien als Krankenschwester arbeiten. Das Sprichwort „Liebe geht durch den Magen“ bewahrheitete sich: Mohamed und Renata heirateten. Gemeinsam suchten sie mehrere Jahre einen geeigneten Ort für ein Restaurant, bis sie inmitten der Gartenfelder im 22. Bezirk, dem größten Wiener Gemeindebezirk, fündig wurden und dort die

Pizzeria „Maddalena“ gründeten. „Der Metro-Vertreter hat uns für blöd gehalten, als wir unsere Pizzeria inmitten der großen Felder eröffnet haben“, erzählt Renata. „Er hat uns keine sechs Monate gegeben“, fährt sie fort, und Mohamed resümiert: „Nach 14 Jahren existiert die Pizzeria Maddalena immer noch – im Gegensatz zu den Feldern.“ Die Felder haben sich in ein Genossenschaftsviertel verwandelt, die Pizzeria Maddalena befindet sich nun inmitten einer Wohnhausanlage. „Ein zufriedener Gast kommt wieder, auch wenn die Pizzeria versteckt ist. Aber dafür müssen Essen und Service von anfang



perfekt sein“, meint Mohamed.

Die offene Küche beim Eingang und die helle Holzausstattung erinnern an ein freundliches österreichisches Landgasthaus, und die meisten Gäste werden persönlich begrüßt. Renata: „Von den 50.000 Flyer, die wir zur Eröffnung gedruckt haben, liegt der Großteil noch im Keller. Statt auf viel Werbung haben wir auf den persönlichen Kontakt mit den Gästen gesetzt.“ Dadurch konnten

„Ein respektvoller Umgang ist die Basis für ein gutes Zusammenleben.“

sie eine treue Stammkundschaft aufbauen, die Gäste fanden sich immer wieder im versteckten Restaurant ein – ganz gleich, ob die Pizzeria mitten in Blumenfeldern oder später eben mitten in einem Genossenschaftsviertel lag. Mohameds Ausbildung in der Sozialarbeit kam ihm ausgerechnet in der Gastronomie zugute: „Durch meine Ausbildung habe ich ein gutes Gespür für Menschen. Ich sehe genau, ob es einem Gast wirklich schmeckt, und für die Kritik, Ideen und Wünsche der Gäste immer offen.“

Die Speisenauswahl ist riesig: Neben klassisch italienischen Köstlichkeiten finden sich auch typisch österreichische Gerichte wie z. B. der Zwiebelrostbraten auf der Speisekarte wieder. Mohamed: „Auch fragen wir die Gäste, ob sie Ideen vom Urlaub mitgebracht haben, und probieren immer wieder Neues aus. Daraus haben sich spannende Gerichte wie die ‚Jungfrau‘ oder ‚Fritella‘ ergeben.“ Es werden großzügige Portionen zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis schnell serviert. Jeden Samstag gibt es alle Pizzen um sechs Euro, und je nach Saison gibt es kulinarische Aktionswochen, wie Kürbis- oder Spargelwochen. In der Wartezeit ist es spannend, das Geschehen in der offenen Küche zu beobachten, auch finden große und kleine Kinder im Hof des Genossenschaftsviertels viel Platz zum Spielen.

Die Pizzeria Maddalena bringt multikulturelle Abwechslung in das Genossenschaftsviertel: Mohamed ist Ägypter, Renata aus Tschechien, die Köchin aus Rumänien, die Kellnerin aus der Slowakei und der Oberkellner aus Österreich. Monika, Kellnerin, über die multikulturelle Zusammenarbeit: „Ein respektvoller Umgang, egal, welche Religion ein Mensch hat oder welcher Nation er angehört, ist die Basis für ein gutes Zusammenleben. Bei uns funktioniert's.“ Das Team arbeitet mit Respekt – und den Gästen schmeckt's. Die multikulturelle Pizzeria Maddalena steht einfach für Zufriedenheit.

■ Kategorie

Pizzeria & Restaurant

■ Adresse

Pizzeria Maddalena, Tokiostraße 11,
1220 Wien, www.pizzeria-maddalena.info



Breitengrad: 48°25'0.612"N

Längengrad: 16°42'98.14"O

SCHATZ FÜR DEN GEIST

Fördert die **Konzentration** – keine Qual der unzähligen **Produktwahlen!**

SCHATZ FÜR DIE ZEIT

Fördert **effizientes Einkaufen** – weniger **Zeitverschwendung** mit Shopping!

SCHATZ FÜR DIE SEELE

Fördert das **Bewusstsein** – weniger **ungewollte Kaufräusche!**

SCHATZ FÜR DAS GRÄTZEL

Fördert soziale **Strukturen** – keine **Massenabfertigung ohne Kommunikation!**

SCHATZ FÜR DIE KINDER

Fördert **Vertrauen** – kein **anonymisiertes Einkaufen!**

A child with blonde pigtails, wearing a green shirt and a pink skirt, is running joyfully. She is holding a large, vertically striped ribbon that trails behind her. The background is a textured blue and green wash with several yellow and orange stars scattered around. In the top right corner, there is a stylized sun or moon with rays. The overall style is hand-drawn and artistic.

**Kleine Läden
ROCKEN**

Susanne Köck

WIRTSCHAFTERIN MIT GESCHENKKULTUR

Der 23. Bezirk in Wien ist eher abgelegen, und sofern man dort nicht wohnt, wird man sich wohl nur selten nach Liesing verirren. Dabei gibt es dort einiges zu entdecken – z. B. das Hollywood Österreichs, die Rosenhügel-Studios, das Freiluftplanetarium Sterngarten am Georgenberg oder auch den kleinen, wunderbaren Naturkostladen „Biodrop“ in einer versteckten Seitengasse, der Fröhlichgasse. Vor dem Eingang steht eine Obst- und Gemüsebox mit der Aufschrift „Zur freien Entnahme“. Zudem findet man vor der Geschäftsvitrine fünf weitere Kisten voller Bücher mit derselben Einladung. Was wohl in diesem Laden in dieser ruhigen Seitengasse stecken mag? Susanne Köck, Besitzerin des Naturkostladens Biodrop, erklärt ihr Konzept: „Bevor ich Nahrungsmittel wegwerfe, verschenke ich sie an meine Kunden und Angestellten. Wenn noch etwas übrig bleibt, verkoche ich es. Dann gibt's Mittagessen für meine Stammkunden, sie können hier essen oder sich etwas mitnehmen. Meine Kunden fühlen sich wohl hier.“

Beim Eintritt in den Naturkostladen stellt sich sofort ein heimeliges Gefühl ein – viel Holz, ein überschaubares Angebot, keine grellen Lichter oder schrille Musik. Im Nebenraum bei den Säften und Weinen steht auch ein Esstisch, der zum warmen, geschmackvoll zubereitetem Mittagessen aus den übrig gebliebenen Lebensmitteln einlädt. Susanne Köck ist eine wahrhaft gute Wirtschafterin. Besonders effizient wirtschaften konnte sie bei ihrer letzten Arbeitsstelle in einem großen

Supermarkt nicht: „Ich war Leiterin der Obst- und Gemüseabteilung, es war schlimm, diese Berge an noch guten Lebensmitteln tagtäglich in die Mülltonne zu werfen. Ich versuchte, die Lebensmittel an eine Klosterküche, die für arme Leute kocht, weiterzugeben, doch es war der Mitarbeiterschaft des Supermarkts streng verboten, alte Lebensmittel mitzunehmen. Den Angestellten im Supermarkt



wird misstraut bzw. sind diese ja auch potenzielle Einkäufer des Supermarkts. Der Profit zählt.“ Neben den riesigen Mengen an Lebensmitteln, die tagtäglich weggeworfen werden mussten, machte ihr auch das entwurzelte Angebot an Nahrungsmitteln zu schaffen: „Am liebsten hätte ich den Kunden gesagt, dass sie keine Erdbeeren im Winter kaufen sollen, da diese ja geschmacklos und gespritzt sind. Aber das geht in einer Supermarkt-Verkaufsabteilung natürlich nicht. Ich bin dort angestanden.“

Susanne brachte mit 40 Jahren den Mut auf und kündigte ihren Job, um sich selbstständig zu

machen. Von FreundInnen bekam sie den Tipp, dass ein kleiner Naturkostladen im 23. Bezirk zum Verkauf angeboten werde. Die ehemaligen BesitzerInnen begannen mit dem Aufbau des Biogroßhändlers „BerSta“, der biologische Produkte aus dem Waldviertel in die Stadt liefert. So stand deren altes Geschäft zum Verkauf. Susanne war bei der ersten Besichtigung sofort klar, dass sie diesen Laden kaufen würde, um ihre Vorstellungen von gesunder Wirtschaft umzusetzen. Von der Rentabilität ihrer Geschäftsidee musste sie jedoch noch eine Wiener Bank überzeugen, da sie für die Umsetzung einen Kredit aufnehmen musste. Ihr Mann hatte einen sicheren Job als Beamter, Schulden hatte das Ehepaar ebenfalls keine. Einen Kredit bekamen sie dennoch nicht. Susanne gab aber nicht auf und wandte sich an Waldviertler Banken. Schlussendlich gewährte ihr die Volksbank in Stockerau einen Kredit, mit dem sie das Geschäft übernehmen konnte. Es war für Susanne klar, das biologische Sortiment der VorgängerInnen weiterzuführen. Sie selbst wuchs im Waldviertel auf – in einer Zeit, in der es die Begriffe „biologisch“, „regional“ und „saisonal“ im Sprachgebrauch noch gar nicht gab, da diese Eigenschaften für alle erhältlichen Lebensmittel galten.

Für Susanne ist es heute umso wichtiger, die regionalen BiobauerInnen der Umgebung zu unterstützen, und die Ware je nach Saison, anzubieten. Brot, Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Milch – regional und saisonal aus dem Waldviertel. Ebenfalls legt sie auf eine faire Bezahlung der ProduzentInnen wert: „Wenn man selbst leben will, muss man andere auch leben lassen. Sie sollen leben, und darum verhandle ich mit ihnen nicht über den Preis.“ Mit den Supermarktpreisen kann sie nicht

mithalten, aber dafür zahlen die Lebensmittelketten ja auch keinen fairen Preis an die ProduzentInnen. Wer will schon Lebensmittel, die auf Ausbeutung, Chemie oder Umweltverschmutzung beruhen? „Meine Kunden denken mit und leben sehr bewusst. Mit Menschen, die täglich zum Diskonter laufen, um das Billigste vom Billigsten zu kaufen, braucht man gar nicht zu diskutieren, sie sind ja auch sehr von der Massenwerbung beeinflusst, und ihnen sind die Produzenten und Bauern egal. Im Prinzip sollten die Lebensmittel im Supermarkt bei den Mengen an Chemie, die den industriell gefertigten Produkten zugeführt werden, viel teurer sein.“, meint Susanne.

Die Naturkostladenbesitzerin hat verschiedene DirektlieferantInnen. So kommt der Getreidelieferant alle 14 Tage, und die ehemaligen BesitzerInnen des Geschäfts, die nun den Biohändlerverein BerSta führen, beliefern Susanne Geschäft mit Lebensmitteln frisch aus dem Waldviertel – garantiert biologisch und garantiert zu einem fairen Preis für die BauerInnen. „Wir haben eine Bestellliste von unseren Stammkunden, somit wird exakt eingekauft, und dadurch haben wir im Gegensatz zum Supermarkt keine Müllberge an Lebensmitteln“, sagt Susanne. Fast alle BauerInnen und LieferantInnen kennt sie persönlich. „Johannes Gutmann hat immer bei Veranstaltungen ein Standl mit seinen Kräutern gehabt, man kennt sich halt im Waldviertel.“ Er ist der Gründer der Firma Sonnentor, die österreichweit bekannt ist. Biodrop ist mehr ein Insidertipp – Werbung könne sich ein kleiner Laden nicht leisten, meint Susanne, aber dafür profitiere sie von guter Mundpropaganda. Besonders das Bauernbrot findet reichlich Anklang bei der städtischen Bevölkerung; der Unterschied zum industriellen

Die Geschenkbox mit Büchern von Susanne Köck

„Die Kisten werden nie leer, sondern immer voller.“

Brot ist so groß, dass sie dadurch immer wieder neue KundInnen bekommt. Neben dem Bauernbrot sind auch ganzheitliche HeilerInnen gute WerberInnen für den Naturkostladen. „Viele Heilpraktiker schicken Kunden zu uns, Gesundheit beginnt mit gesunder Ernährung, und das ist die beste Werbung.“ Auf Dauer rechnet sich der Umstieg auf vollwertige biologische Kost durchaus, und schließlich ist sie auch billiger als die Supermarktkost, da die KundInnen bewusster und nicht in Unmengen kaufen – und so auch gesünder leben. Susanne: „Seit ich hier arbeite und nur biologische Lebensmittel habe, habe ich viel an Gewicht verloren und fühle mich fitter und agiler. Man erspart sich dadurch Geld und verbessert die Gesundheit.“ Für Susanne hat sich viel geändert, seitdem sie den Job beim Supermarkt aufgegeben hat. „Es ist sehr, sehr viel Arbeit, und die Arbeit muss man gern machen, sonst würde es nicht gehen“, meint sie und fährt fort: „Der Laden ist sehr versteckt. Leider haben wir kaum Laufkundschaft, unsere Kundschaft besteht zu 90 % aus Stammkunden. Wegen des Geldes darf man es nicht machen, aber es lohnt sich auf eine andere Weise.“ Die KundInnen kommen wegen der familiären Atmosphäre, die bei einem kleinen Greißler herrscht: „Man kennt alle Leute, wir sind alle per Du, und die Menschen erzählen von ihrem Leben. Wenn die Kunden krank sind, bringe ich ihnen auch Lebensmittel auf meinem Nachhauseweg mit.“ Nun bleibt nur noch die Frage, warum es im Biodrop Bücher zu verschenken gibt. Susanne dazu: „Vor sieben Jahren habe ich meine Bücherregale ausgemistet und wollte den Erlös aus dem Verkauf an ein junges Mädchen spenden, das ein Waisenhaus in Afrika betreut. Ca. 400 Euro kamen in einem Jahr zusammen, aber die Bücher sind nicht weniger, sondern mehr geworden. Leute holen Bücher und bringen immer wieder neue mit – die Kisten werden nie leer, sondern immer voller.“

■ Kategorie

Bioladen & Nahversorgung

■ Adresse

Biodrop, Fröhlichgasse 42,
1230 Wien, www.biodrop.at



Breitengrad: 48° 1' 368.67"N

Längengrad: 16° 28' 70.78"O

Silvia Volavsek

SANDWICH IM ELEFANTENSCHLOSS

Es war einmal eine junge Engländerin namens Ellie, die nach Wien zog, um an der Filmakademie zu studieren. Bald stellte sie fest, dass Wien zwar viel, aber eine wichtige Sache nicht zu bieten hatte: ihre geliebte britische Sandwichkultur! Der Ursprung des Sandwichs wird übrigens John Montagu, dem vierten Earl of Sandwich, zugeschrieben. Der Legende nach fand er während eines stundenlangen Kartenspiels keine Zeit zum Essen. Montagu ließ sich kurzerhand das ganze Gericht in zwei Brotscheiben legen, worauf ein Mitspieler ebenfalls ein „Brot wie Sandwich“ verlangte. Daraus entwickelte sich eine mannigfaltige Sandwichkultur in England, an jeder Ecke können heute solche „Brotmenüs“ gefunden werden. Um diese auch in Wien genießen zu können, eröffnete Ellie kurzerhand selbst einen kleinen Sandwichladen in der Neubaugasse, den sie „Ellifant & Castle“ nannte – nach der Londoner U-Bahn-Station „Elephant and Castle“.

Ellies kleines Ellifant & Castle wurde zum Treffpunkt von StudentInnen. Immer mehr Leute kamen auf den Geschmack, wodurch das Arbeitsausmaß stetig wuchs und schließlich zu groß wurde, um daneben ein Studium betreiben zu können. Glücklicherweise streifte zu diesem Zeitpunkt gerade die Köchin Silvia Volavsek durch die Neubaugasse und sah das winzig kleine Lokal. Sie war wie verzaubert, denn es entsprach genau ihren Vorstellungen. Spontan ging Silvia in Ellifant & Castle und fragte, ob sie das Restaurant übernehmen könnte. Ellie wollte sich erst mit dem Beginn ihrer Diplomarbeit von

ihrem geliebten Sandwichlokal trennen und benötigte vorerst nur eine professionelle Mitarbeiterin. So stand einer Arbeitskooperation mit späterer Übernahmeoption für die gelernte und leidenschaftliche Köchin Silvia nichts im Wege.

Man könnte meinen, Silvias Kochtalent läge ihr im Blut, denn schon ihre Großmutter übte den Kochberuf in Tschechien aus. Silvia konnte in jungen Jahren das Kochen aber gar nicht leiden und brach die „Knödelakademie“ sogar im vierten Jahr ab. Erst Jahre später erweckte das gemeinsame Kochen mit ihrem Freund wieder die Liebe dazu. Silvias Interesse für die Küche wuchs ständig, sodass sie sogar eine Küchenlehre in



einem Restaurant startete. Sie begann als Tellerwäscherin und arbeitete sich bis zur Küchenchefin hoch. Sie leitete in verschiedenen Restaurants schließlich die Küche und perfektionierte dadurch auch einige Kochstile. So arbeitete Silvia in einem vegetarischen Restaurant, dessen Besitzerin ein

außergewöhnlich authentisches asiatisches Geschmackserlebnis anbieten wollte. An die Farbe, den Geruch und die Konsistenz des Gerichtes wurden außergewöhnlich hohe Maßstäbe gestellt. Silvia verschlang unzählige Bücher, um die Gewürze und Gerichte der asiatischen Küche perfekt zubereiten zu können. Sie wurde eine Meisterin der asiatischen Küche, gibt heute Kochkurse und nennt sich selbst gern Herdhexe – wegen der Liebe zu großen Kochtöpfen, wohlgemerkt.

Silvia brachte also einen frischen, asiatischen Wind in das britische Ellifant & Castle: Die Menükarte wurde um asiatische Spezialitäten wie Currys erweitert, und das einstige Studentenlokal entwickelte sich zum kleinen „Sit in or take away“-Restaurant. Als Ellie mit der Abschlussarbeit für ihr Filmstudium begann, verabschiedete sie sich komplett von der Gastronomie. Silvia hatte nun die Möglichkeit, ihren Lebenstraum zu realisieren: das eigene kleine Restaurant zu gestalten.

Heute heißt es „Elefant & Castle“ und besteht aus genau einem Raum mit einer Theke und einem Tisch – groß genug für die Laufkundschaft, die Suppen, Currys oder Sandwiches genießen will. Darüber hinaus gibt es Take-away, Catering und auch Kochkurse auf Anfrage. Falls Zeit vorhanden ist, lohnt es sich, kurz im Lokal zu verweilen und die internationale Atmosphäre zu genießen. Der Gast blickt direkt in die Küche und kann den Ägypter Aimen, die Mexikanerin Lisa, den Luxemburger Pol und natürlich die Küchenkoryphäe Silvia beim Kochen beobachten. Mit Leidenschaft werden aus asiatischen und orientalischen Inspirationsquellen Rezepte für die speziellen Currys entwickelt. Eine Vielfalt der Gewürze röstet und knistert in den Töpfen. Das

Gemüse wird von einem türkischen Händler geliefert, Gewürze und Reis wiederum werden von einem indischen Händler bezogen. Jeden Tag steht Hühner-, Rinder- oder vegetarisches Curry zur Auswahl. Für den kleinen Hunger gibt es auch kleine Curryportionen.

Das reiche, kreative Sortiment an Sandwiches hat sich bis heute nicht verändert. Über 20 verschiedene Kreationen stehen auf der Karte und werden täglich frisch in der Küche zubereitet. Das Brot wird jeden Morgen vom Bäcker geliefert, und es werden ausschließlich qualitativ hochwertige Zutaten für die Zubereitung verwendet. „Coco Chanel“, „French Kiss“ oder „The Alchemist“ sind nur einige der vielversprechenden Namen für die innovativen Sandwichkreationen.

Gentlemanlike wird das Service von Silvias Mann Christian, dem ehemaligen Oberkellner des Lusthauses und nun Ko-Besitzer von Elefant & Castle, geführt. Er kennt viele Gäste persönlich und steht hilfreich bei der Speisenauswahl zur Seite. Die Gäste sind sehr unterschiedlich – vom ArchitektInnen über hochbetagte KundInnen bis hin zu StudentInnen. Wenn die Gäste einmal nicht in das Lokal kommen können, werden die kulinarischen Wünsche auch ins Haus geliefert: Elefant & Castle arbeitet nämlich mit dem Fahrradbotendienst Veloce zusammen. Mit dem Wissen, dass die gewünschte Essenslieferung unser sensibles Ökosystem nicht zusätzlich belastet, schmeckt es gleich umso besser. Enjoy your meal!

■ Kategorie
Restaurant & Take-away

■ Adresse
Elefant & Castle, Neubaugasse 45,
1070 Wien, www.elefantcastle.at



Breitengrad: 48°20'2.939" N
Längengrad: 16°34'90.05" O

Freundschaft
friendship
amitié
amicizia
amistad
banátság
صداقة
բարեկամություն

বন্ধুত্ব
priateľstvo
приятельство

amistat
priateľstvo
přatelství
venskab
φιλία

persahabatan
友情
muhabbet
우정

draudzība
amicizia
मित्रता

przyjaźń
prietenie
дружба
priateľstvo
priateľstvo
dostluk

ubungani
มิตรภาพ

пријателство



AGORA

DER MENSCH IST WICHTIGER ALS DAS WERK

Das Gebiet entlang des Donaukanals hat sich dank seiner zentralen Lage vermehrt zu einem Freizeit- und Erholungsraum mit viel Natur, Radwegen und einer Vielfalt an spannenden und hippen Lokalen entwickelt. Es gibt Strand-, Sand-, Veggie- und Kotelettbars und auch viele visuelle Schmankerln wie die Graffiti-Kunst in der „offenen Straßengalerie“. In ihr sind zahlreiche lebendige und unzensurierte Kunstwerke zu finden, die nicht einer elitären Schicht vorbehalten sind, nicht aufgrund ihres Marktwertes begutachtet werden und für deren Betrachtung auch kein Eintrittsgeld bezahlt wird.

Seit über 25 Jahren gibt es am Donaukanal, Höhe Urania, einen Bereich, in dem ein Workshop namens „Agora“ stattfindet. Dieser ist laut Selbstbeschreibung „ein multikulturelles Ereignis“, „welches das Medium der Kunst als Mittel der Verständigung, der Kommunikation, des Dialogs zwischen den Menschen und Völkern der Welt verwendet“. Den ganzen Sommer über finden sich KünstlerInnen aus der ganzen Welt ein und arbeiten im öffentlichen Raum an ihren Kunstwerken. Auch werden von Agora parallel dazu Workshops in Ungarn und Tschechien abgehalten. Agora: „In einer Welt, die mehr und mehr durch Computer und ganz besonders durch das Wiederaufflammen von Nationalismus bis hin zu

extremem Rassismus geprägt wird, glauben wir, dass dieser unser Workshop eine wichtige Rolle für die Verständigung und das Verstehen spielen könnte.“ Viele Menschen – von TouristInnen bis zu Kurze-Pause-MacherInnen – verweilen im wunderschön offenen, inmitten von Bäumen gelegenen Atelier von Agora. Alle sind eingeladen, sich kreativ zu betätigen, Materialien für ein friedvolles kreatives Schaffen werden kostenlos zur Verfügung gestellt. Im Jahr 2013 feiert Agora das 40-jährige Bestehen und darf stolz auf eine positive Bilanz zurückblicken. In Kooperation mit der Stadt Wien (Kultur. Basis. Wien) eröffnet der offene Workshop, der für alle frei zugänglich ist, Jahr für Jahr wieder. Bereits das fünfte Jahr in Folge betreut Ibrahim Sümbültepe Agora und ist von vormittags bis spät abends, sieben Tage die Woche, von Mai bis Ende Oktober, vor Ort. Er ist die gute Seele von Agora, steht den Kunstschaffenden hilfreich zur Seite, gibt den TouristInnen Auskunft und pflegt den offenen Raum. Vom Gießen der Blumen bis zum Kehren des Bodens macht er alles, die Zeit teilt er sich frei ein – nach eigener Lust und nach Laune des Wetters. Bei Sonne ist er bereits am frühen Vormittag mit Kaffee – Standard lesend und Ö1 hörend – anzutreffen. Während die Menschen manchmal an öffentlichen Räumen hektisch

sind, strahlt Ibrahim etwas aus, das nur wenige Leute haben: Reichtum an Zeit und Muße. Für den Augenblick im Hier und Jetzt möchte er leben. Wieso Menschen sich für Geld und Macht permanentem Stress aussetzen, ist für ihn nicht nachvollziehbar, genauso wenig, wieso sie sich ihre Zeit mit PC und Smartphone vertreiben – diese sind für ihn mehr Zeitdiebe denn Bereicherungen. Schon oft habe er probiert, die Zeit in der digitalen Welt zu verbringen, doch schlussendlich zog es ihn immer wieder zurück in die Realität, wo er sich gern künstlerisch und handwerklich betätigt.

Schon als Kind liebte er es, seinen großen Bruder, der ein ausgezeichneter Handwerker war, zu beobachten und mit ihm gemeinsam zu arbeiten. Handwerkliches Geschick sei für Kinder in dem türkischen Dorf, aus dem er stammt, ein Muss gewesen, erzählt er. Es gab dort kein Spielzeug: „Wenn du ein Spielzeug wolltest, musstest du es selbst basteln.“ So fing er bereits sehr früh damit an, Spielzeug zu bauen. Die Kindheit war damals sehr kurz, mit dem Eintritt in die Schule begann auch der Einstieg in die Arbeitswelt. „Am Vormittag war Schule, am Nachmittag musste ich arbeiten.“ Arbeiten war für ihn schon als Kind normal. Mit neun Jahren begann er, auf dem Bau als Eisenbinder zu arbeiten. Mit dem verdienten Geld fühlte er sich richtig erwachsen, doch die Freude darüber darüber währte immer nur kurz, da der Lohn für seine Mutter bestimmt war. Was ihm blieb, war das Gefühl des Erwachsenseins, auch durch das Engagement bei politischen Gruppen; er war als Junge bei der Gewerkschaftsjugend aktiv. „Ich habe Glück gehabt“, meint er im Nachhinein über seine Arbeit, denn er wurde fair behandelt, erwarb

handwerkliche Kompetenz und wurde auch fair bezahlt. Das traf durchaus nicht auf alle Kinder zu, erinnert er sich. Wenige Erinnerungen hat er von seinem Vater. Als Ibrahim sieben Jahre alt war, im Jahre 1971, kam sein Vater nach Österreich. Ibrahim: „Er war einer der ersten Gastarbeiter in Österreich. Zehn Jahre arbeitete er hier. Als er danach wieder nach Hause kam, begannen politisch unsichere Zeiten in der Türkei, und der zivile Notstand wurde ausgerufen. Mein großer Bruder riet mir, nach Österreich zu gehen“.

Nach seiner Ankunft in Österreich begann er, in einer Baumschule in Pottendorf zu arbeiten. Anschließend kam er ins WUK, wo er schnell die deutsche Sprache lernte und Punks seine neuen FreundInnen wurden. „Es war für mich damals unpackbar, weil ich doch nur die orientalische Kitschmusik kannte. In Österreich lernte ich völlig neue Musikwelten kennen, Punk, Rock und all die namhaften Musikgrößen dieser Zeit: Pink Floyd, John Lennon, Elvis, Abba und Bob Marley.“ Das WUK bezeichnet Ibrahim im Nachhinein als seine wichtigste Schule, in der viele politisch-kulturelle Aktivitäten stattfanden.

AfrikanerInnen, PerserInnen, türkisch-kurdische Gruppen – alle hatten dort ihr Quartier aufgeschlagen, und es begannen auch die ersten Debatten über die Rolle der sogenannten GastarbeiterInnen. Es eröffnete auch die erste Beratungsstelle, die Hilfe für diese Gruppe an MigrantInnen anbot. Durch seinen schnellen sprachlichen Fortschritt arbeitete Ibrahim bald vor Ort und beriet GastarbeiterInnen bei ihren Anliegen.

Gleichzeitig leistete er Solidaritätsarbeit bei der Katholischen Jugend, der Caritas, der SJ, den Grünen, bei AI, beim ÖGB und hatte Kontakt mit kommunistischen Gruppierungen. Er

„Es erfüllt das Auge mit Farbe und Licht!“

meint, es seien sehr wichtige Phasen in seinem Leben gewesen, unglaublich spannend und turbulent; Phasen, in denen Mut gefragt war und es auch viele solidarische, multikulturelle Feiern und Partys gab. „Als die Grünen ins Parlament kamen, war eine Euphorie in Wien, überall auf den Straßen wurde gefeiert.“ Seine große Liebe lernte er in Wien kennen, eine aktive Künstlerin der Frauenbewegung, die sich in vielen Feldern politisch engagierte: Sie trat für den

Weltbürgertums, des Lebens in Frieden und Solidarität findet für ihn in Agora Platz – genauso wie die Zeitlosigkeit und die Muße, künstlerisch zu arbeiten, wenn man Lust dazu hat.

Die liebevolle Restauration eines Pizzaofens, der mit einem Mosaik aus kleinen, funkelnden Fliesen und Spiegeln überzogen wird, ist Ibrahims aktuelles Werk. „Es erfüllt das Auge mit Farbe und Licht“, meint er, und es verückt viele BesucherInnen von Agora, die immer wieder



Naturschutz in Hainburg, für politische Freiheit in der Anarchismusszene und für sexuelle Freiheit in der neuen Schwulen-Lesben-Szene der rosa Villa ein. Im August vor 28 Jahren wurde Ibrahims Tochter geboren, seiner Meinung nach zur richtigen Zeit: „Es war eine großartige Zeit, gefeiert wurde die internationale Solidarität mit Menschen aus allen Nationen, und das Bewusstsein, ein Weltbürger zu sein, der friedlich mit den Menschen aller Nationen zusammenlebt, wurde manifestiert.“

Das Bewusstsein des

bei Ibrahim stehen bleiben und den Künstler bei seiner mühevollen Kleinstarbeit beobachten. Schon seit einem Jahr arbeitet er an der Restauration des Pizzaofens, und angesichts der Sisyphusarbeit wird es wohl noch ein weiteres Jahr dauern, bis das Kunstwerk fertig ist. Aber Ibrahim hat keinen Zeitdruck, er macht es aus reiner Freude und muss keinen Abgabetermin einhalten.

Die Betreuung der Kunstoase Agora ist ihm auch ein Leben knapp an der Grenze des Mindestlohns wert: Zeit in

Agora zu verbringen ist für ihn wertvoller, als einer regulären Arbeit nachzugehen, die zwar mehr Geld, aber damit auch mehr Stress und Unfreiheit mit sich bringen würde. Dem weitverbreiteten Motto, dass Zeit permanent zu Geld gemacht werden muss, egal, was es kostet, steht er sehr kritisch gegenüber; er sieht es auch als gefährliches Verständnis von Zeit. Für Ibrahim ist der Mensch wichtiger als das Streben nach Geld und Macht. Mit seiner Ansicht ist er nicht allein, zumindest nicht bei Agora. Das Wort bedeutet auf Portugiesisch im Übrigen „jetzt“ und ist damit eine Einladung für alle, sich mit dem „Jetzt“ kritisch auseinanderzusetzen: „Komm zu Agora, wirke mit an der Gestaltung einer neuen Welt, basierend auf Freundschaft, Toleranz und Verstehen – einer Welt ohne Mauern und Barrieren!“

■ Adresse

Donaukanalufer nebst Schwedenbrücke auf der Uferseite der Leopoldstadt, 1020 Wien,
www.agora-info.at

■ Aktuell

Im Sommer 2013 entstanden Agora-Kunstwerke, die aktuelle Gesellschaftskritik üben:



Die modernen Robin Hoods

Das Betriebssystem stellt die Schnittstelle zwischen Mensch und Maschine dar. In einer Sozialstruktur, in der der Alltag von Computern durchdrungen ist, generiert diese Schnittstelle unsichtbare

Kontrollmöglichkeiten über die Gesellschaft. Werden die Ausläufer eines Betriebssystems verfolgt, entfaltet sich ein umfassendes Netz von Beziehungen, das nicht nur in alle Bereiche der Computerhardware und -software, sondern auch in Wirtschaft, Politik, Recht, Soziologie, Psychologie und Kultur vordringt.¹

Im Verlauf der Computergeschichte sind verschiedene Betriebssysteme entstanden, wobei Microsoft heute mit dem Betriebssystem Microsoft Windows eine Monopolstellung hat. Lange vor Windows gab es das Betriebssystem Unix, seine Wurzeln reichen bis in die frühen 1970er-Jahre zurück; dennoch ist es ein sehr modernes Betriebssystem, das MS Windows technologisch immer voraus war. Allerdings bot Unix nur eine minimale Benutzeroberfläche. Das erklärt, warum Microsoft mit seinen technologisch begrenzten Betriebssystemen kommerziell erfolgreicher war als Unix, das fast ausschließlich auf teuren Maschinen im wissenschaftlichen und industriellen Bereich eingesetzt wurde.²

Unix hat seine Wurzeln in amerikanischen Wissenschaftslabors, in der Subkultur der sogenannten HackerInnen. Hacken wird das Lösen von Problemen genannt, für das WissenschaftlerInnen die Maschine, den Computer, verwenden.³ Die akademische

Bewegung der HackerInnen entstand am MIT, dem Labor für Künstliche Intelligenz des Massachusetts Institute of Technology.⁴

Die Softwareentwicklung der ersten HackerInnen am MIT beruhte auf Gemeinschaft, Austausch und Solidarität. Software wurde nicht „freie Software“ oder „Open Source“ genannt, obwohl sie damals frei zugänglich war. Der Begriff existierte noch nicht, da der freie Zugang die Kultur und das Wesen der Software selbst darstellte.⁵

1976 wird einem Studenten namens Bill Gates in Harvard der Hinauswurf angedroht. Er verhält sich nicht dem wissenschaftlichen Kodex entsprechend, der auf Offenheit beruht: Gates benutzt öffentlich finanzierte Ressourcen, um verkaufbare Software zu schreiben. Software für den Verkauf programmiert er dadurch, dass er den Code geheim hält. Nachdem er gezwungen wird, seine Software offenzulegen, verlässt er Harvard und gründet Microsoft. Sein Ziel ist es, Software, deren Quellcode nicht auf Offenheit („closed source“) beruht, als Massenware zu verkaufen.⁶ Durch geschickte Geschäftsdeals erreicht Gates, dass seine Software automatisch auf den ersten Computern für HeimanwenderInnen installiert wird. Microsoft nimmt dadurch eine Monopolstellung auf dem entstehenden Computermarkt ein. Zudem entwickelt Microsoft das Betriebssystem Dos – wie viele seiner Produkte – eigentlich nicht selbst: Dos stammt von Seattle Computer Products (SCP).⁷ Der freie Geist der Hackerethik ging in den 1970er-Jahren durch

Kommerzialisierung und Kapitalisierung der amerikanischen Labors verloren. Richard Stallman, Begründer der „Free Software“-Bewegung, empfand den plötzlichen Sinneswandel in der Computerbranche schlicht als asozial: „Das heißt, der erste Schritt in der Benutzung eines Computers ist zu versprechen, deinem Nachbarn nicht zu helfen. Eine kooperierende Gemeinschaft ist verboten. Die Regel der Eigentümer der proprietären [herstellergebundenen, Anm.] Softwareentwicklung ist: Wenn du mit deinem Nachbarn teilst, bist du ein Pirat.“⁸

Stallman kündigte seinen Job und fühlte sich dazu berufen, die Hackerethik der Urkommune, die in amerikanischen Labors durch den kapitalistischen Geist verdrängt wurde, weltweit wiederauferstehen zu lassen. Zur Befreiung der Software initiierte er die Free Software Foundation, die 1984 das GNU-Projekt startete. Das Ziel von GNU ist es, ein offenes Betriebssystem nach Art von Unix zu schaffen. Parallel entwickelte Stallman die GPL (General Public License), um Freiheit und Offenheit für Softwareentwicklung rechtlich garantieren zu können.⁹ Die GPL basiert auf dem Copyleft. Dieses hindert Einzelpersonen daran, ein Monopol auf wichtige technische Komponenten besitzen zu können. Damit werden die Freiheit der Software und die Einsicht in den Quellcode garantiert.¹⁰

Die Freiheit des Quellcodes stellt eine Revolution gegen die Prinzipien des Kapitalismus dar. Das kommerzielle Verständnis von geistigem Eigentum wird hier durch Offenheit ersetzt. Firmen wie Microsoft, bei denen ein geheimer Quellcode Geschäftsgrundlage ist, stilisierten die freie Softwareentwicklung medial zu einem Monster. Der

Terminus Hacker wurde zu einem Reizwort und sorgte für heftige Kontroversen und Verdammungen. Dabei sind zwei Begriffe vermischt worden: Hacker und Cracker. Als CrackerInnen werden Menschen bezeichnet, die unter Verwendung von Neuen Medien zerstören. Für HackerInnen hingegen ist Programmieren eine Art der bildenden Kunst.¹¹ Ausgerechnet die ComputerwissenschaftlerInnen der ersten Stunde, die unter anderem das Internet oder das World Wide Web schufen, wurden so medial verhetzt.¹²

Die pauschale öffentliche Verhetzung der Hackerszene führte zu einer bizarren Erfolgsstory. 1991 schrieb der finnische Student Linus Torvalds den Kernel eines freien Betriebssystems. Der Kernel ist das Herz eines Betriebssystems und verantwortlich für die elementaren Funktionen wie Speicherverwaltung, Prozessverwaltung und Steuerung der Hardware.¹³ Torvalds benutzte die Werkzeuge und die Software des GNU-Projekts für das Schreiben des Kernels. Aus dieser Kombination entstand ein neues freies Betriebssystem, das heute unter dem Namen Linux bekannt ist.¹⁴ Seitdem tobt ein Krieg zwischen den EntwicklerInnen der kommerziellen und jenen der nicht kommerziellen Betriebssysteme.¹⁵ Der finanzkräftigste Konzern der Welt, Microsoft, fühlte sich durch die „Free Software“-Bewegung in seiner Existenz bedroht. 1997 gelangten erstmals interne Dokumente von Microsoft an die Öffentlichkeit, aus denen hervorgeht, dass GNU/Linux dem Großkonzern ein Dorn im Auge ist.¹⁶ In den sogenannten Halloween-Dokumenten werden die EntwicklerInnen der freien Softwarebewegung mit Robin Hood verglichen und Strategien



PEACE, LOVE & LINUX!

FREE
SOFTWARE
MAKES
FREE
PEOPLE

zur Bekämpfung offen diskutiert. Den Produkten der „Robin Hoods“ wird darin auch eine technologische Ebenbürtigkeit attestiert.

Die „Free Software“-Bewegung sieht in diesen Kampfdokumenten eine ungewöhnliche Art der Qualitätssicherung und Werbung für ihre Leistungen. Zeitungsartikel und Dokumente, die sich mit dem „Problem der freien Software“ beschäftigen, werden als Trophäen gesammelt. Parodien und kreative Werke entstehen als Antwort. Eric Steven Raymond ist eine der schlagfertigen Persönlichkeiten der Open-Source-Bewegung, die sich um diese „Öffentlichkeitsarbeit“ kümmern. Er publiziert auch zahlreiche Essays¹⁷ und Bücher. Auf poetische Art erklärt er die Hackerethik und die daraus resultierenden Vorteile für die Gesellschaft. 1997 erscheint der Essay „The Cathedral and the Bazaar“, in dem Raymond proprietäre Software mit einer kirchlichen Struktur vergleicht, in der nur wenige die Stimme erheben dürfen.

Die „Free Software“-Bewegung entspricht ihm zufolge einem Basar, in dem alle reden dürfen. Durch diesen Essay wird das Softwareunternehmen Netscape zur Freigabe des Quellcodes ihres Produkts, des Internetbrowsers Netscape Navigator, bewegt. Aus diesem wird der Browser Mozilla, dessen Nachfolger Mozilla Firefox heute große Verbreitung findet. Die offene Diskussion spiegelt die Kultur des Entwicklungsprozesses von GNU/Linux wider. Es gibt keine Hierarchien, alle dürfen Vorschläge machen und Kritik üben. Freie SoftwareentwicklerInnen erlangen nicht durch Macht oder Besitz, sondern durch das Verschenken und Teilen ihrer Arbeit Reputation. Millionen von Menschen sind auf freiwilliger Basis in die Entwicklung des Betriebssystems GNU/Linux involviert.

Während sich die Unzugänglichkeit der proprietären Software für die Profitmaximierung als nützlich erweist, ist sie für die Stabilität der Software ein struktureller Nachteil. Fehler sind für kommerzielle Softwareentwicklung keine Chance zur Verbesserung, sondern werden als Bedrohung für das Image gesehen. Nach einer Informatikerfaustregel steckt in jedem Programm pro 100 Zeilen Code ein Fehler. Sich dieser Tatsache öffentlich zu stellen fällt kommerziellen Softwareunternehmen besonders schwer. Grassmuck zitiert Stephenson: „Ebenso wenig können kommerzielle Betriebssystemhersteller wie Apple und Microsoft vor aller Welt zugeben, dass ihre Software Fehler enthält und ständig abstürzt. Das wäre so, als würde Disney in einer Presseerklärung bekannt geben, dass Mickey Mouse ein Schauspieler in einem Kostüm ist.“¹⁸ Der technische Nachteil, dass Windows fehleranfällig ist, langsam wird und immer wieder abstürzt, ist für die KundInnen, die das Produkt kaufen und verwenden, naturgemäß problematisch, da sie auf die Funktionalität der Software im privaten und beruflichen Bereich angewiesen sind. Fragwürdig ist ebenso die Tatsache, dass Microsoft – wie viele amerikanische Großkonzerne, die geistige Eigentumsrechte vertreiben – kaum Steuern abführt.¹⁹ Es könnten im Übrigen Millionen an Steuergeldern gespart werden, würden öffentliche Institutionen freie Software statt der Microsoft-Betriebssysteme nutzen. So wurde nach der Umstellung auf Linux in der Münchner Stadtverwaltung – LiMux heißt das Projekt, das eine Neuschöpfung aus den Worten Linux und München ist – im Jahr 2012 eine Einsparung von mehr als zehn Millionen Euro festgestellt.²⁰ 15.000 Arbeitsplätze nutzen bereits freie Software wie Thunderbird, Firefox und OpenOffice.org.²¹

Freie Software für Entwicklungshilfe

Die Softwareindustrie unterscheidet sich von der freien Entwicklung von Software durch verschiedene soziale und politische Wertsetzungen. So zielen Microsoft-Betriebssysteme auf die Auslastung der jeweils neuesten Prozessorgenerationen und zwingen die KonsumentInnen dadurch ständig zum Nachkauf von Hardware. Das freie Betriebssystem GNU/Linux läuft dagegen auch auf vergleichbar schwachen Plattformen, aber auch auf modernster und schnellster Hardware. Linux schont damit Budget und Hardware Ressourcen.²²

Besonders hervorzuheben ist hier Ubuntu, eine freie und kostenlose Linux-Distribution. Es ist das bis dato bekannteste und meistgenutzte Linux-basierte System. Ubuntu bedeutet auf Zulu Menschlichkeit²³ und bezeichnet zudem eine afrikanische Philosophie. Die EntwicklerInnen verfolgen mit Ubuntu das Ziel, ein einfach zu installierendes und leicht zu bedienendes Linux-Betriebssystem mit aufeinander abgestimmter Software zu schaffen.²⁴ Linux-Ubuntu schont die finanziellen Ressourcen auf doppelte Weise, da für Ubuntu – im Gegensatz zu Microsoft-Betriebssystemen – weder Lizenzkosten noch Kosten für Anti-Virussoftware anfallen: Es gilt als virensicher.

Die mangelnde Verfügbarkeit von proprietären, kostenpflichtigen Softwareprogrammen führt in vielen Ländern zu struktureller Gewalt, da durch die finanzielle Hürde die digitale Kluft vertieft wird: Wer keinen Zugang zu modernen Kommunikationstechniken hat, hat schlechtere soziale und wirtschaftliche Entwicklungschancen. Deshalb profitieren vor allem Entwicklungsländer und arme Menschen von der „Free Software“-Bewegung. Die UNESCO (Organisation der Vereinten Nationen für Erziehung, Wissenschaft und Kultur) plädiert für GNU/Linux: „Linux ist das Mittel, um die technologische Kluft zwischen den Ländern abzubauen [...]. Linux ist eine neue Art der Informatik, bei der ‚die technische Qualität und die Solidarität der Menschen‘ das Wichtigste ist.“²⁵

Referenzen:

- 1 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 18.
- 2 Vgl. Kofler Michael (2004): Linux – Installation, Konfiguration, Anwendung: Open Source Library, Addison Wesley, S. 37.
- 3 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 47.
- 4 Vgl. Begriffsdefinition Hacker, <http://de.wikipedia.org/wiki/Hacker>.
- 5 GNU Project, <http://www.gnu.org/gnu/the-gnu-project.html>.
- 6 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 203.
- 7 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 205.
- 8 GNU Project, www.gnu.org/gnu/the-gnu-project.html.
- 9 Freiheit Philosophy von GNU, www.gnu.org/philosophy/free-sw.de.html.
- 10 Richrad Stallmann, www.gnu.org/gnu/the-gnu-project.html.
- 11 Über das Hackerwesen, www.catb.org/~esr/faqs/hacker-howto.html.
- 12 Vgl. Eric S. Raymond in Codename: Linux (2001), Arte France, 2001, Regie: Tuomo Holm, ADR Productions © 2001.
- 13 Vgl. Kofler, Michael (2004): Linux – Installation, Konfiguration, Anwendung, Addison Wesley Verlag: München, S. 37.
- 14 Vgl. Eric S. Raymond in Codename: Linux (2001), Arte France, 2001, Regie: Tuomo Holm, ADR Productions © 2001.
- 15 Vgl. Eric S. Raymond in Codename: Linux (2001), Arte France, 2001, Regie: Tuomo Holm, ADR Productions © 2001.
- 16 Halloween-Dokumente online, <http://www.catb.org/~esr/halloween/>.
- 17 Wichtiger Essay: Der verzauberte Hexenkessel, <http://www.ora.de/opensource/magic-cauldron/cauldron.g01.html>.
- 18 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 242.
- 19 <http://de.wikipedia.org/wiki/Microsoft>.
- 20 <http://www.heise.de/open/meldung/Linux-in-Muenchen-Ueber-10-Millionen-Euro-gespart-1755574.html>.
- 21 http://www.muenchen.de/rathaus/Stadtverwaltung/Direktorium/LiMux/Zahlen_Fakten/Projektstatus.html.
- 22 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 19.
- 23 <http://de.wikipedia.org/wiki/Ubuntu>.
- 24 <http://de.wikipedia.org/wiki/Ubuntu>.
- 25 Vgl. Grassmuck, Volker (2004): Freie Software – zw. Privat- und Gemeineigentum, BZ für politische Bildung: Bonn, S. 229.

Quiz

1. Die Dominanz von Konzernen auf dem Lebensmittelmarkt ist in Österreich im Vergleich zu anderen europäischen Ländern am stärksten ausgeprägt. Wie viel Prozent der Marktmacht haben die drei größten Handelskonzerne in Österreich?
 - A. 45 Prozent.
 - B. 67 Prozent.
 - C. 83 Prozent.
2. Was plant die Handelskette Spar im niederösterreichischen Ebergassing neben einem „Natura 2000“-Schutzgebiet?
 - A. Eine Spar-Akademie, in der ein verantwortungsvoller Umgang mit Geld gelehrt wird.
 - B. Eines der größten Logistikzentren Europas.
 - C. Ein innovatives Kleingeschäft auf Tauschbasis.
3. Was bzw. wen unterstützt die Handelskette Spar in der Thermengemeinde Blumenau?
 - A. Ein Riesengewächshaus ihres Agrarpartners Futura, das alle österreichischen Filialen der Lebensmittelkette mit Gurken, Tomaten und Paprika versorgen kann.
 - B. Eine Vielfaltsakademie in Kooperation mit Arche Noah, in der altes und seltenes Saatgut aufbereitet und in allen Spar-Filialen zum Verkauf angeboten wird.
 - C. Einen Biobauern, der sich auf ungerade Gurken, unrunde Tomate und bunte Paprika spezialisiert hat.
4. Warum sind die EinwohnerInnen der Thermengemeinde Blumenau gegen die Pläne der Handelskette Spar? (mehrere Lösungen)
 - A. Da das Riesengewächshaus für die Bewässerung mehr Wasser benötigt als alle steirischen Thermen zusammen und abgekühltes Wasser in die Thermalwasserbecken zurückgeleitet wird.
 - B. Da sie dadurch dramatische Umsatzeinbußen im Tourismus befürchten.
 - C. Da sehr gute Arbeitsplätze mit Lebensqualität durch Megaplantagenprojekte zerstört werden.
5. Welche Arbeitskräfte stellen große Agrarproduktionsbetriebe hauptsächlich ein?
 - A. AkademikerInnen der Universität für Bodenkultur.
 - B. Landwirtschaftliche Fachkräfte.
 - C. Saisonarbeitskräfte, die stark unterbezahlt werden.
6. WinzerInnen klagen über ein massives Weinbauernsterben. Warum?
 - A. „Green Bull“ heißt die neue erfolgreiche Marketingstrategie eines Großkonzerns, bei der der Gspritzte in Dosen abgefüllt wird. Eine Dosenabfüllanlage können sich kleine WeinbauerInnen aber nicht leisten.
 - B. Der Konzern bietet BauerInnen fixe Abnahmeverträge an, wenn sie ihr Land später an den Konzern verkaufen.
 - C. Durch den Klimawandel ist mit massiven Ernteeinbußen zu rechnen.

7. Was fordern GreißlerInnen? (mehrere Lösungen)

- A. Die Gesetzgeber in Bund und Ländern sowie die Wirtschaftskammern sollen sich stärker für kleine NahversorgerInnen einsetzen.
- B. Ein Umdenken bei Banken, die nur unter strengsten Bedingungen Kredite an kleine Geschäfte vergeben.
- C. Eine höhere Werbesteuer aufgrund der massiven Bewusstseinststeuerung durch aggressive Marketingmethoden von Supermärkten.

8. Warum kritisieren manche GreißlerInnen den Großhandel und auch PolitikerInnen? (mehrere Lösungen)

- A. Da die Einkaufspreise im Großhandel für GreißlerInnen viel höher als für große Supermarktketten sind und das politische System „kleine“ NahrungsmittelverkäuferInnen nicht unterstützt.
- B. Da der Großhandel den Hausverstand nicht im Sinne des Gemeinwohls, sondern für eigene Imagekampagnen verwendet, um volksnah zu wirken.
- C. Da keine gleichen Ausgangsbedingungen herrschen.

9. Welche Supermärkte erweitern ihre Marktmacht durch Kooperation mit Tankstellen? (mehrere Lösungen)

- A. Mit der Marke Billa ist der Rewe-Konzern seit Längerem an rund 115 Jet-Tankstellen vertreten, auch hier ist ein Ausbau auf 130 Standorte geplant.
- B. Merkur will etwa bis Ende 2014 gemeinsam mit BP österreichweit pro Monat drei bis vier Tankstellenshops unter der Marke „Merkur inside“ eröffnen, rund 80 Standorte sind derzeit geplant.
- C. Shell hat seit Mitte 2011 eine entsprechende Partnerschaft mit Spar, 2013 sollen die gemeinsamen Standorte ebenfalls auf 50 aufgestockt werden. Seit 2010 kooperiert Spar mit dem oberösterreichischen Tankstellenbetreiber Doppler.

10. Wer tritt dem Greißlersterben in Wien sichtbar entgegen? (mehrere Lösungen)

- A. MigrantInnen haben viele kleine Lebensmittelgeschäfte und multikulturelle Greißlereien in Wien eröffnet.
- B. Bioläden, Reformhäuser, kleine Läden und innovative Initiativen.
- C. Menschen, die mit Hausverstand und Gemeinschaftssinn einkaufen gehen und so Supermärkte von Großkonzernen nicht unterstützen.

Lösungen: 1: C | 2: B | 3: A | 4: A, B, C | 5: C | 6: B | 7: A, B | 8: A, C | 9: A, B, C | 10: A, B, C

Die Quizfragen beruhen auf Beobachtungen und Informationen folgender Artikel:

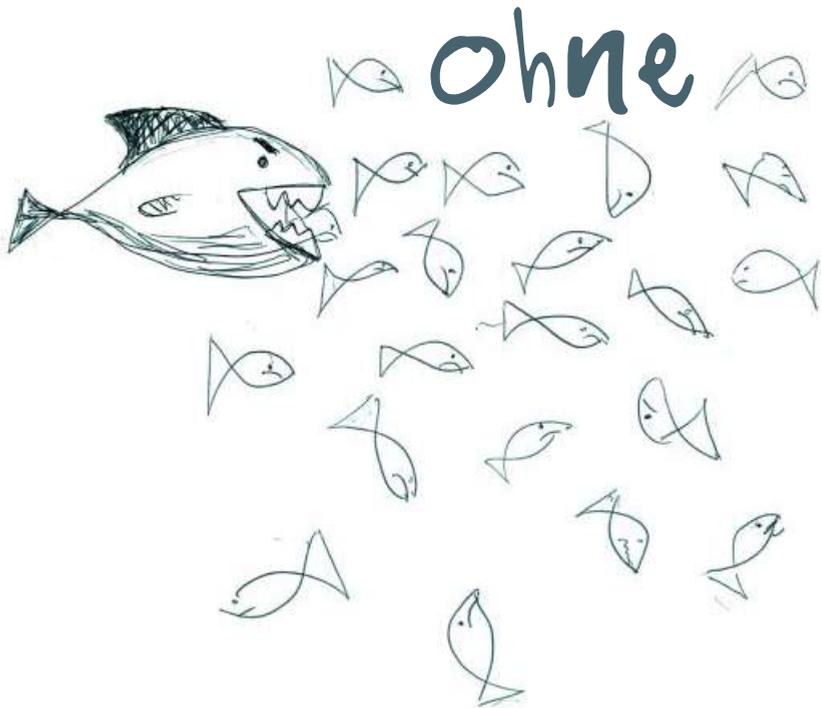
Burstup: „Lagerhallen im Naturschutzgebiet, Großplantagen im Thermenort: Bürgerinitiativen organisieren sich gegen die Marktmacht eines Supermarktkonzerns. Aktuelle Probleme durch Supermarktmonopol“, 6. 2. 2013, <http://fm4.orf.at/stories/1712332/>

Nadja Iglar: „Supermärkte besetzen Tankstellen“, 27. 5. 2013, <http://news.orf.at/stories/2178422/2178421/>

Gerald Lehner: „Gleißlersterben: Kritik an Banken & Gemeinden“, 10. 5. 2013, <http://salzburg.orf.at/news/stories/2585309/>

Michael Matzenberger: „Den Greißlern sterben alle weg“, 14. 3. 2012, [www.standard.at](http://derstandard.at/1326503857840/DenGreisslernsterbenalleweg)
<http://derstandard.at/1326503857840/DenGreisslernsterbenalleweg>

Kollektive Intelligenz



Eine frühe Formulierung des Grundgedankens der Kollektiven Intelligenz findet sich in Aristoteles' Summierungstheorie, von der folgendes berühmte Zitat stammt: „Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile.“

Schatzprojekt 2014

1. AUSGANGSSITUATION

Die derzeitige Gesellschaft wird auch Konsumgesellschaft genannt. Sie produziert materiellen Wohlstand, aber auch Unmengen von Müll. Die Konsequenzen sind sowohl für die Gegenwart als auch für die Zukunft bedrohlich. Ressourcenknappheit, Umweltverschmutzung und der Klimawandel sind Auswirkungen dieser Gesellschaft.

2. FRAGESTELLUNG

Wie kann Müll in eine wertvolle Ressource umgewandelt und das kollektive Bewusstsein für Müll verbessert werden?

3. PROJEKTANSATZ

Im Märchenstil von „Aladdin und die Wunderlampe“ werden Menschen und Produkte präsentiert, die auf magische Weise Müll in etwas Wunderbares verzaubern. Das Ziel ist es, 1001 Kreationen und Ideen zu sammeln. Das Motto? **Treasure the trash!**

Einsendungen bitte an: email@1001welt.at

1001 TREASURES
TREASURE THE TRASH

zum Beispiel:

Mitzi & Pepi: „Schenk deinem Lieblingsshirt ein neues Leben“, www.mitzi-pepi.at

Impressum

Die Vervielfältigung des Werks ist erwünscht. Das Buch steht als PDF-File unter www.1001welt.at zum freien Download zur Verfügung.

Elisabeth Hauer
Redaktion, Editing & Grafik

Gözde Taskaya
Porträtfotos

Aiva Veinberga
Gemälde & Logo

Betriebssystem: GNU/Linux/Ubuntu
Grafik & Bildbearbeitung mit GIMP – GNU Image Manipulation Programm
Publishing Software mit Scribus – Open Source Desktop Publishing
Schrift: Heterotypia Wien (www.heterotypia.net), Nimbus (Linux/Ubuntu)
Enzyklopädie: www.wikipedia.org

Dankeschön

Besonderer Dank gilt meinen FreundInnen
& ArbeitskollegInnen, die dieses Projekt
tatkräftig unterstützten.

Mit freundlicher Unterstützung durch:

AKTION365PLUS

Kleinprojektförderung in Kooperation mit VietfalderSM





Weltstadt Wien