



Unbedingt probieren – die „unaussprechlich guten Brötchen von Trzesniewski“

Wiener Küche(n)

Vorweg Rinds- oder Knoblauchsuppe mit Frittaten, danach ein Wiener Schnitzel und als Beilage Erdäpfelsalat? Oder doch lieber Tafelspitz mit Kren, vielleicht aber auch Gulasch, Schinkenfleckerln, Lungenbraten, Beuschel, Blunzngröstl oder geröstete Knödel mit Ei und Salat, z. B. Vogerlsalat? Zum Dessert dann Kaiserschmarrn, Palatschinken, Buchteln oder „Kuchen mit Schlag“? Zwischendurch noch eine Mehlspeise wie Topfenstrudel, Powidlgolatschen, saisonal Marillenknödel oder Sachertorte oder eher eine herzhaftere Burenwurst, Debrecziner oder Käsekrauter, im Volksmund „Eitrig“, mit Gebäck? Dazu einen Gemischten Satz, ein Achtel Grüner Veltliner, pur oder als „Gspritzten“, ein frisch gezapftes Ottakringer, eine Melange oder einen Kleinen Braunen?

Einige dieser Köstlichkeiten aus der zu Zeiten der Donaumonarchie von Deutschen, Tschechen, Slowaken, Ungarn, Galiziern, Siebenbürgern, Slowenen u. a. geschriebenen klassischen

Wiener Speise- und Getränkekarte bedürfen wahrscheinlich der Übersetzung und Erläuterung:

Speisen-Abc

Frittaten (vom italienischen *frittata*) stehen für fein geschnittene Pfannkuchestreifen, **Erdäpfel** für Kartoffeln. Beim in Mailand abgeschauten (**Kalb-)** **Schnitzel** kommt es vor allem auf richtig dosiertes Klopfen und die „Panier“ (Panade) an.

Tafelspitz mit Kren ist gekochtes Rindfleisch mit Meerrettich. Unter **Fleckerln** versteht man kleine Teigtaschen, die Vegetarier auch mit Kraut gefüllt bekommen. Hinter **Lungenbraten** verbirgt sich ein Schweinelendenbraten, wohingegen es sich bei **Beuschel** tatsächlich um in einer Soße zubereitete Innereien und bei **Blunzngröstl** um gebratene Blutwurst handelt.

Geröstete Knödel mit Ei und Salat, meist grünblättrig wie Kopf- oder Vogerl- bzw. Feldsalat, sind eigentlich ein Resteessen. Sie werden fast in jedem Wiener Gasthaus angeboten, sind meistens sehr lecker und preisgünstig.

Kaiserschmarrn heißt der köstliche, mit Zucker und Zimt bestreute und in unregelmäßige Stücke zerrissene Pfannkuchen. Der bleibt ganz, wird mit Marmelade oder Nusscreme bestrichen und zusammengerollt, wenn man – meist mindestens zwei – **Palatschinken** bestellt, die ursprünglich aus Ungarn stammen.

Buchteln, süße Hefeteilchen, und **Golatschen**, Blätterteigtaschen, hingegen sind kulinarische Beiträge aus Böhmen. Sie werden gern mit Vanillesoße serviert bzw. mit **Powidl** (Tschechisch für Pflaumenmus), **Marillenmarmelade** (Aprikosenmarmelade) oder **Topfen** (Quark) gefüllt. Dagegen wird die ebenso kalorienträchtige gebackene Puddingvariante **Kuchen mit Schlag**, früher politisch unkorrekt und auf mancher Speisekarte bis heute „*Mohr im Hemd*“, mit sämiger Flüssigschokolade übergossen. Sie alle firmieren auf der Speisekarte – ebenso wie die vom legendären Café Sacher erstmals kreierte **Sachertorte** und alle anderen gebackenen Süßigkeiten – unter **Mehlspeisen**, während **Gebäck** verschiedene Brötchenvarianten wie *Semmel* oder *Weckerl* meint.

Ordert man am Würstelstand eine „*Haaße*“, bekommt man gebrühte **Burenwurst**, auch „Burenhäutl“ genannt und mit „Bauernwurst“ zu übersetzen. Sie besteht im Wesentlichen aus Rind- und Schweinefleisch, Speck und Knoblauch und wird in der Regel mit süßem Senf gegessen. Wer die nicht mag, kann ein mit Käsestücken angereichertes Bratwürstchen namens **Käsekrainer** oder eine pikante **Debrecziner** wählen, deren Rezepte zu k. u. k. Zeiten aus der slowenischen Region Krain bzw. Ungarn übernommen wurden. Pikant ist auch die in Österreich erfundene Bratwurst **Bosna**, die so getauft wurde, weil man Bosnien mit scharf gewürzten Speisen assoziiert. Wiener Würstchen sind freilich weder am Würstelstand noch im Restaurant, Kaffee- oder Gasthaus zu

haben, weil die schlanken Knacker in Wien unter **Frankfurter** firmieren.

Wer (**Wiener**) **Gemischten Satz** bestellt, bekommt einen trockenen Weißwein, für den mindestens drei Traubensorten auf einem Rebefeld zusammen angebaut und vergoren wurden. Der **Grüne Veltliner** ist ein leichter Weißwein, dessen Trauben auf den Weinbergen des Wienerwaldes wachsen und der mit Wasser verdünnt **Gspritzter** heißt. Das **Ottakringer Bier** wird im gleichnamigen Bezirk gebraut. **Melange** und **Kleiner Brauner** schließlich sind zwei der vielen Kaffeevarianten, die Wien zu bieten hat. Wie in vielen Metropolen wird der Kaffee auch in Wien neuerdings nicht nur konsumiert, sondern in einer Reihe von Lokalen geradezu zelebriert. (Näheres → S. 249).

Kulinarische Trends

Dem allgemeinen europäischen Trend entsprechend gibt sich die traditionell deftig-fleischige Wiener Küche in vielen Restaurants raffinierter, kalorien- und cholesterinärmer, mediterran oder asiatisch inspiriert. Daneben kultivieren eine wachsende Zahl frisch aufgepöppelter Vorstadt- und Landgasthäuser sowie so manches Edelrestaurant das unverfälschte Original, sodass derzeit sogar Bruckfleisch (Gulasch aus Inne-reien) und Beuschel (mit Essig gekochte Lunge und andere Eingeweide) oder Weinbergschnecken eine kulinarische Renaissance erleben. Letztere waren vom 17. bis zum 19. Jh. sehr gefragt, weil sie bei der katholischen Kirche nicht als Fleisch galten und auch am Freitag auf den Tisch durften. Sie werden seit einigen Jahren auf Andreas Gugumucks Schneckenfarm im 10. Bezirk gezüchtet, verarbeitet und verkostet (gugumuck.com). Die Stadt Wien, die mit 1000 Hektar nachhaltig bewirtschafteter Fläche zu den größten Bio-bäuerinnen Österreichs zählt, legt zunehmend Wert auf die Verwendung

Wien im Kasten

Powidl, Paradeiser und Pompfinebrer

Nachdem Kelten und Römer keine nennenswerten sprachlichen Spuren hinterlassen hatten, entwickelten sich auf der Basis der von den Bayern „importierten“ ostmittelbairischen Mundart etwa bis zum 13. Jh. die österreichischen Landessprachen. Am südöstlichen Rand des deutschen Sprachraums gelegen und von fremdsprachigen Gebieten „umzingelt“, im Laufe der Geschichte zur Handels-, dann Haupt- und kaiserlichen Residenzstadt eines Vielvölkerreiches avanciert, durch Eingemeindung agrarisch geprägter Landstriche und Zuzug nichtdeutscher Bevölkerungsminderheiten vergrößert, war Wien ganz besonders vielen unterschiedlichen (sprach)kulturellen Einflüssen ausgesetzt. Sein ganz spezifischer, von Experten in die drei Entwicklungsphasen Alt- (bis 1918), Neu- (bis 1945) und Jungwienersisch (ab 1945) eingeteilter Großstadtdialekt ist deshalb mit zahlreichen Vokabeln slawischen und romanischen Ursprungs angereichert, von mehreren Soziolekten (dem Schönbrunner- oder Komtesserl-Deutsch ebenso wie den bäuerlichen Idiomen der Weinbauer) durchsetzt und besonderen Laut- und Wortbildungsmustern geprägt. Pflaumenmus heißt wie im Tschechischen *Powidl* und Pfannkuchen nach dem ungarischen *palaczinca* Palatschinke(n), Blumenkohl, grüne Bohnen und Auberginen werden italienisch inspiriert *Karfiol*, *Fisolen* und *Melanzani* genannt, wohingegen Tomaten unter *Paradeiser* firmieren. Den Angestellten eines Bestattungsunternehmens bezeichnet man in Anlehnung ans vornehme Französische als *Pompfinebrer*, den Soldaten im Grundwehrdienst als *Präsenzdiener*. Freunde werden *Haberer*, Polizisten *Kieberger*, Penner und Obdachlose *Sandler* genannt, wobei der erste Begriff hebräischen und der zweite mittelhochdeutschen Ursprungs ist. Etwas Abstoßendes oder Hässliches ist *schlach*, was begeistert und gut tut *leiwand*. Der berühmte *Schmäh*, worunter man so viel wie Witz oder Trick versteht, leitet sich vom jiddischen *schemá* (Erzählung) ab, und zum Abschied sagen echte Wiener(innen) nicht leise Servus, sondern zärtlich-schnodderig „*babad*“.

regionaler Produkte und traditionell behandelter alter Fleischsorten, wie z. B. Mangalitza-Wollschwein oder Weideochs „dry aged“, früher „gut abgehangen“ genannt.

Fast überall gibt's dazu vegetarische oder gar vegane Alternativen, denn auch in Wien wächst die Zahl der Lokale, in denen tierische Produkte absolut tabu sind. Mediterrane, vor allem italienische Spezialitäten von der gehobenen neapolitanischen Küche bis zur original neapolitanischen Pizza, sind natürlich auch in Reinform zu genießen. Dasselbe gilt für die lukullischen Offenbarungen des Balkans oder aus Asien, die man in kroatischen, rumänischen, türkischen

und griechischen, chinesischen, indischen oder japanischen Lokalen goutieren kann. Einzelne (süd)amerikanische, afrikanische, böhmische, koschere und russische Restaurants erweitern das kulinarische Spektrum der Donaumetropole, die Eiligen selbstverständlich auch mit Fastfood dient.

Fastfood

Fastfood „alla Viennese“ gibt es zunächst einmal in Gestalt besagter Würstelvarianten, die am „Standl“ an fast jeder Ecke gebrüht und gebraten werden, mancherorts sogar rund um die Uhr. Ganz wichtig sind auch die „unaussprechlich guten Brötchen“ (Werbe-



- ▲ Orientalisches auf dem Brunnenmarkt
- ▼ Im Winter gibt's Macroni



- ▲ Einst Literatentreffpunkt: Café Central
- ▼ Eine kulinarische Institution



prospekt) von *Trzesniewski*, bei denen es sich der Form nach eher um Schnitten handelt. Die ebenso fein wie dekorativ belegten, mundgerechten Canapés erfreuen die Gaumen der Wiener schon seit mehr als 100 Jahren und in mittlerweile zwölf Filialen.

Mindestens ebenso lange erfüllt der Duft zahlloser kleiner Maroni- und Kartoffelpufferbratereien das herbst- und winterliche Wien. Weitaus jüngeren Datums sind dagegen die internationalen Schnellimbissimporte, darunter nahezu flächendeckend über die Stadt verteilte Stehpizzerien, Dönerbuden und McDonald's-Niederlassungen. Es gibt „Bio-Imbisse“, Tramezzini-, Tapas- und Sandwichbars, in denen hier gesunde Bioburger und dort dreistöckige Clubsandwichs mit Huhn, Salat, Speck und Mayonnaise zu haben sind.

Die Lokalitäten

Die *Neu-Wiener Küche* wird in mal klassisch eleganten, mal postmodern gestylten Restaurants serviert, während man im Beisl, also der einfachen Vorstadtkneipe, mehrheitlich der *Alt-Wiener* Variante den Vorzug gibt. Die wird auch von jüngeren Gastronomen entdeckt und vorzugsweise an Originalschauplätzen aufgetischt, sodass so manches schon totgesagte Beisl von seiner Patina befreit und zeitgemäß aufpoliert wieder auferstanden ist.

Preiskategorien für Lokale

Für die in den einzelnen Spaziergängen unter „Essen & Trinken“ beschriebenen Restaurants haben wir die unten genannten Preiskategorien verwendet; sie beziehen sich immer auf den durchschnittlichen Preis für ein Hauptgericht.

€	bis 20 Euro
€€	20–30 Euro
€€€	30–50 Euro
€€€€	über 50 Euro

In den legendären **Wiener Kaffeehäusern** sind beide kulinarischen Orientierungen zu finden. Nachdem es dort traditionell nur süße Mehlspeisen sowie einige wenige herzhafte Happen wie Würstel, gefüllte Schinkenrolle oder Gulaschsuppe gab, führen die meisten Kaffeehäuser heute zusätzlich einen Restaurantbetrieb mit täglich wechselndem Menü. Im Mittelpunkt steht jedoch nach wie vor der **Kaffee**, der freilich niemals als solcher bezeichnet wird. Man ordert vielmehr einen *Kleinen* bzw. *Großen Schwarzen* oder *Braunen* oder eine *Melange*, die sich vom *Großen Braunen* durch den höheren Milchanteil unterscheidet. Daneben stehen eine Vielzahl anderer Kaffeevarianten auf der Karte, darunter *Franziskaner* (Melange mit Schokoladenstreuseln) oder *Einspänner* (Kleiner Schwarzer mit Sahnehaut), *Espresso* und *Cappuccino*, dessen mit Sahne statt Milchschaum gekrönter Wiener Vorläufer *Kapuziner* heißt. Sie alle werden stets mit einem Glas frischem Wasser serviert, auf dem quer obenauf der Kaffeelöffel liegt.

Appetitanregender Blickfang ist die Mehlspeisen- bzw. Torten- und Kuchenvitrine, die ebenso zwingend zu einem echten Kaffeehaus gehört wie eine gut sortierte Auswahl (internationaler) Zeitungen und ein angemessener Service, den in der Regel ein, mit Herr und Vornamen herbeigerufener, livrierter Ober mit entsprechenden Manieren garantiert.

Viele Lokale betreiben bei sommerlichen Temperaturen einen sog. *Schani-garten*, worunter man die Ausweitung des Gastraumes auf den Bürgersteig und gegebenenfalls Hof oder Garten versteht. (Der Name erklärt sich damit, dass früher die Lehrlinge des Obers, in Wien „Schani“ genannt, für das Aufstellen von Tischen, Stühlen und Pflanzenkübeln zuständig waren.)

Während man sich im Kaffeehaus in aller Ruhe der Zeitungslektüre widmet,

mit Freunden plaudert, mit Geschäftspartnern verhandelt oder nach dem Vorbild der legendären Kaffeehausliteraten an seinem nächsten Artikel, Roman oder Referat feilt, geht man zum schnellen Koffeinschub stilgerecht in eine italienische **Espresso**bar, oft schlicht Espresso genannt. Für eher stillos halten viele Wiener dagegen Filialen der amerikanischen *Starbucks*-Kette, in denen man den Kaffee auch „to go“ und im Plastikbecher bekommt. Dagegen ziehen – in den USA wie in Wien – die Verfechter der sog. „Third Wave“ (in den USA nach wässriger Filterplörre und italienischem Espresso und Cappuccino als dritte Kaffeekultur gefeiert) zu Feld. Deren Lokale werden von Kaffeesommeliers geführt und bitten mit nachhaltig angebauten, fair gehandelten, vor Ort gerösteten, in speziellen Maschinen gemahlten, gepressten und gekochten Kaffeebohnen besonderer Lagen und Herkünfte zur fast feierlichen Degustation.

Von den Hochburgen des Kaffeeauschanks zu denen des Weines, die **Heuriger** oder **Buschenschank** heißen. Bis auf wenige innerstädtische Ausnahmen schenken sie in den westlichen Außenbezirken an den Hängen des Wienerwaldes, in Grinzing, Sievering, Nussdorf und Stammersdorf aus. Dort breitet sich auf ca. 700 ha das weltweit größte Weinanbaugebiet auf hauptstädtischem Boden aus. Auf dem werden in erster Linie Trauben für Weißweine kultiviert und neben dem österreichischen „Nationalwein“ Grüner Veltliner auch Müller-Thurgau, Weißburgunder, Welschriesling, Neuburger, Traminer und Chardonnay gekeltert.

Nach dem jungen Wein, der etwa ein Jahr lang (genauer: bis zum 11. November des folgenden Jahres) unter Heuriger firmiert, sind auch die Lokale benannt, die in der Regel mit einem lauschigen Innenhofgarten aufwarten, ein deftiges Buffet und live dargebotene Schrammelmusik mit Wiener Liedern

Wien im Kasten

Die Legende von der Entstehung der Kaffeehäuser

Ob zwischen der urkundlich belegten Eröffnung des ersten Wiener Kaffeehauses am 17. Januar 1685 und der zweiten Türkenbelagerung (1683) der gern kolporierte ursächliche Zusammenhang besteht, ist zumindest fraglich. Ungeachtet dessen, dass der Inhaber dieses ersten Kaffeeausschanks nachweislich Johannes Diodato hieß, wird nämlich ein gewisser Georg Franz Kolschitzky als Begründer der Wiener Kaffeehaustradition und vermeintlicher Inhaber des besagten Lokals gefeiert. Der schönen Legende nach soll Kolschitzky – ein polnischstämmiger Kaufmann mit Türkischkenntnissen – für den Kaiser als Spion gearbeitet haben und zum Lohn dafür neben Geld von den Türken hinterlassene Säcke mit damals unbekannten grünen Bohnen erhalten haben. Weil der Weltmann wusste, wie diese zu verarbeiten waren, habe der Kaiser ihm zudem das Privileg des Kaffeesiedens erteilt, worauf er wenig später das erste Wiener Kaffeehaus eröffnet habe. Unabhängig davon, ob die Wiener das Kaffeekochen von Kolschitzky und mit Kaffeebohnen aus der Kriegsbeute oder – wie andere meinen – von den Italienern gelernt haben, nahm die Zahl der Kaffeehäuser seither kontinuierlich zu, sodass sie spätestens seit Kaiser Franz Josephs Zeiten ein Wiener Markenzeichen sind.

offerieren. Ein echter Heuriger oder Buschenschank darf nur Wein aus eigener Produktion, außer Wasser keine anderen Getränke und ausschließlich kalte Speisen servieren. Gewissermaßen das Logo eines Heurigen ist ein am Eingang angebrachter Föhren- oder Tannenbusch, der gleichzeitig signalisiert, dass

geöffnet ist. Infolge der geschickt vermarkteten rustikal-romantischen Weinseligkeit zieht der „Buschen“ allerdings auch Betriebe mit Restaurantkonzession, die nicht an diese strengen Auflagen gebunden sind. Insbesondere einige der Grinzingen Weinlokale sollen zu Abfüllstationen für busweise angekarrte Touristen verkommen sein. Deshalb vor der Einkehr die an der Tür vermerkten Qualitätssiegel genau studieren und am besten in einen der weniger frequentierten Weinorte, z. B. nach Nussdorf, ausweichen.

Selbstverständlich bekommt man in der Weltstadt Wien auch internationale Weine. Wie in den Gourmettempeln von New York oder London werden auch in Wien in einigen Lokalen sog. „Wilde Weine“ bzw. „Natural Wines“ oder „Orange Wines“ kredenzt. Bei deren Produktion werden die Trauben nicht nur biologisch angebaut, sondern auch ohne jegliche Zusätze wie Tanninpulver oder Schwefel vergoren, was für den europäischen Gaumen gewöhnungsbedürftig, aber auch bei österreichischen und Wiener Winzern im Kommen ist.



Stillleben mit Rosé und Espresso



Warten auf die Vorstellung (Theater in der Josefstadt)

Wiener Kulturleben

Das Burgtheater ist die berühmteste Sprechbühne des deutschen Sprachraums, die Staatsoper neben der New Yorker Met und der Mailänder Scala eines der ersten Opernhäuser der Welt.

Die beiden Häuser am Ring stehen ganz oben auf einer scheinbar endlosen Liste von Wiener Theatern, Konzertsälen, Kabaretts, Kleinkunstabühnen, Kulturzentren und Kinos. Saisonale Festivals erweitern das Repertoire des Wiener Kulturprogramms, dessen (staatliche) Protagonisten sich allein im Hochsommer eine Pause gönnen. Denjenigen, die aus dem kulturellen Vollen schöpfen möchten, seien Frühling oder Herbst als Reisezeit und das Stadtmagazin „Falter“ empfohlen, dessen Veranstaltungskalender so gut wie alle Events auflistet und eine erste Orientierung im Wiener Kulturdschungel garantiert.

Klassisches Schauspiel und Boulevard

Während das renommierte Mutterhaus des **Burgtheaters** am Ring zwar nicht

mehr ausschließlich, aber in erster Linie dem klassischen Drama verpflichtet ist, gibt es sich in seiner vom selben Ensemble bespielten **Dependence Akademietheater** (Lisztstraße) dezidiert avantgardistisch.

Vornehmlich Zeitgeistiges präsentieren auch das **Kasino am Schwarzenbergplatz**, wo sich junge Regieassistenten der Burg mit großer Publikumsresonanz künstlerisch „austoben“, und das auf österreichische Autoren kaprizierte **Volkstheater**, in dem sich auch regelmäßig zeitgenössische Autoren zu Lesungen einfinden. Mit einer Mischung aus gehobenem Boulevard, Klassikerinszenierungen und zeitgenössischen Stoffen haben sich das **Theater in der Josefstadt** und seine innerstädtische Filiale in der Rotenturmstraße, die **Kammerspiele**, einen Namen gemacht. Die **Komödie am Kai** (Franz-Josefs-Kai) hat sich dagegen ausnahmslos dem leichten Boulevard verschrieben. Programmatisch traditionsverbunden gibt sich die Minibühne (49 Plätze) **Experiment. Theater am Liechtenwerd** (Liechtensteiner Straße 132), die seit ihrer Gründung im Jahre

1956 auf die Inszenierung österreichischer Stücke setzt.

Experimentierfreudig und/oder inhaltlich überwiegend am Puls der Zeit bewegen sich die Theatermacher im **Rabenhof** (Rabengasse), im **Schauspielhaus** (Porzellangasse) sowie in einer Reihe weiterer kleiner Spielstätten, darunter das **Theater am Werk** mit Spielstätten im Randstadteil Meidling (Oswaldgasse) und am zentralen Petersplatz. In dieselbe Kategorie gehören das bereits 1953 eröffnete, räumlich winzige Theater **Die Neue Tribüne** im Untergeschoss des Café Landtmann neben dem Burghaus und das **Brut**, das sich als „Produktions- und Spielstätte für die freie Performance-, Tanz- und Theaterszene“ versteht. Es spielt bis 2026 noch im *brut nordwest* in einer Halle an der Nordwestbahnstraße und planmäßig ab 2026/27 in einem eigenen Theater in einem ehemaligen Bankhaus in St. Marx. Das „genderorientierte“, der Frauenförderung in Kunst und Kultur verpflichtete **KosmosTheater** (Siebensterngasse) und das alternative **Kulturzentrum WUK** (Währinger Straße) haben vornehmlich Gastspiele auf dem Spielplan.

Im **Vienna's English Theatre** (Josefs-gasse) gibt's erwartungsgemäß englischsprachige Aufführungen zu sehen, das **Theater am Spittelberg** zeigt rund ums Jahr kleine, aber feine Gastspiele aller Genres und lädt von Juni bis September auf seine international bespielte Sommerbühne ein. Apropos Sommerbühne: Im Corona-Sommer 2020 gründete der lokale Mime und (Kultur-)Macher Michael Niavarani spontan das **Theater im Park**, dessen Bühne im Park des Palais Schwarzenberg quasi aus dem Stand eine kulturelle Institution geworden und auch nach der Pandemie bestehen geblieben ist.

Kabarett und Kleinkunst

Wohl in keiner anderen europäischen Hauptstadt gibt es so viele Kabarett- und

Kleinkunsthöhlen wie in Wien, wo die Kabarettlegenden Helmut Qualtinger, Georg Kreisler oder Werner Schneyder ihre Karrieren starteten. Ein Haus der ersten (Kabarett-)Stunde ist das **Simpl** in der Wollzeile, das aus dem 1912 gegründeten **Bierkabarett Simplicissimus** hervorgegangen ist. Jüngeren Datums ist das **Nidermair** in der Josefstadt, wo regelmäßig bissige Kommentare zum Stadt-, Land- und Weltgeschehen abgegeben werden, während ein paar Straßen weiter das Programm von **Klettenheimers Kleinkunstcafé** amüsiert. Auch das traditionsreiche Schrebergartengasthaus **Schutzhaus zur Zukunft** im eher abgelegenen 15. Gemeindebezirk Rudolfsheim-Fünfhaus und das **Wiener Metropol** (Hernalser Hauptstraße) fungieren gelegentlich als Kabarettbühnen. Der **Stadtsaal** an der Mariahilferstraße ist eine gute Adresse für hochkarätiges österreichisches und deutsches Kabarett, und in den Bühnen- und Beislskombinationen **Kulisse** (Rosensteingasse) und **Theater am Alsergrund** (Löblichgasse) werden klassisches Kabarett und Kleinkunst aller Art „serviert“. An der Peripherie lästert man im **Vindobona** im 20. (Brigittenau), nach temporärer Schließung ab 2026 auch wieder im **Gloria-Theater** im 21. (Floridsdorf) und **ORPHEUM** im 22. Bezirk (Donaustadt) über Gesellschaft und Politik.

Kindertheater

Manche Kabarett- und Kleinkunsthöhle, etwa **Nidermair** und **Theater am Alsergrund**, lässt nebenbei für das heranwachsende Theaterpublikum inszenieren oder die Puppen tanzen. Sie ergänzen das ohnehin schon breite Angebot von **Figurentheater Lilarum** (Göllnergasse), **Marionettentheater Schloss Schönbrunn** und **Urania**, die ihre hölzernen Protagonisten ausschließlich für Kinder in Bewegung setzen.

Schauspieler aus Fleisch und Blut begegnen den jungen Zuschauern in den

Produktionen des **Theaters der Jugend**, die bereits seit 1932 an den großen Wiener Bühnen sowie in den eigenen Häusern **Renaissancetheater** (Neubaugasse) und **Theater im Zentrum** (Lilientalgasse) zu sehen sind. Sie agieren ferner auf der Kinder- und Jugendtheaterbühne **Dschungel Wien** (Museumsquartier), auf der Sommerbühne des **Theaters am Spittelberg** und im sozial ambitionierten **Akzent-Theater** (Theresianumgasse) der Wiener Arbeiterkammer, das auch Erwachsenen ein anspruchsvolles Potpourri aus Schauspiel, Operette, Kabarett und Konzert offeriert. 2024 eröffnete im Künstlerhaus die **Neue Staatsoper (NEST)**, mit der das Mutterhaus am Ring Kinder und Jugendliche mit speziellen Inszenierungen für Opern begeistern will.

Oper, Operette, Konzert und Musical

An der **Wiener Staatsoper** reüssieren stets die größten Sänger, Musiker und Kapellmeister dieser Welt, sodass die österreichische Hauptstadt schon allein ihrer wegen eine herausragende Stellung in der Sparte klassische Musik innehat. Die wird auch vom **Theater an der Wien** (Linke Wienzeile) verteidigt, das anlässlich von Mozarts 250. Geburtstag (2006) nach jahrzehntelangem Musicalbetrieb zu seinen Wurzeln zurückgekehrt ist und seither wie bei seiner Gründung vor gut 200 Jahren als Opernhaus brilliert.

Als weltweit erste Adresse für klassische Konzerte wird das prunkvoll ausgestattete und wegen seiner exzellenten Akustik gepriesene **Musikvereinsgebäude** am Karlsplatz gehandelt. Während dort die berühmten Wiener Philharmoniker das kompositorische Erbe vergangener Epochen pflegen, bringen im ähnlich berühmten **Konzerthaus** in der Lothringerstraße die Wiener Symphoniker vornehmlich Zeitgenössisches zu Gehör. Beide „Hauska-

zellen“ spielen auch andernorts auf und überlassen die „heiligen Hallen“ bisweilen anderen Wiener oder namhaften ausländischen Orchestern.

Weitere Schauplätze für größere und kleinere klassische Konzerte oder Liederabende sind die Räumlichkeiten der **Gesellschaft der Musiktheater** (Türkenstraße), **Alte Schmiede** (Schönlaterngasse), **ORF-Radio-Kulturhaus** (Argentinierstraße), **Schloss Schönbrunn**, **Mozarthaus Vienna** (Domgasse), **Haus der Musik** (Seilerstätte) und **House of Strauss** (Döblinger Hauptstraße 76). Dazu kommt eine Reihe von Kirchen, darunter z. B. die **Hofburgkapelle**, die regelmäßig von den glockenreinen Stimmen der **Wiener Sängerknaben** erfüllt wird. Letztere haben mit dem **MuTh** (für Musik und Theater) oben drein einen eigenen Konzertsaal, in dem bisweilen auch andere Künstlerinnen und Künstler auf der Bühne stehen.

Leichtere musikalische Kost serviert die **Volksoper** (Währingerstraße), die sich auf die Inszenierung von Operetten spezialisiert hat.

In der **Kammeroper** (Fleischmarkt) produziert sich das junge Ensemble des Theaters an der Wien mit selten aufgeführten Opern und Operetten.

Gänzlich auf Musicals abonniert ist das **Raimund-Theater** (Wallgasse), das sich 1987 gemeinsam mit dem Varietétheater **Ronacher** und dem damals noch mit Musicals bespielten **Theater an der Wien** zu den **Vereinigten Bühnen Wien** zusammengeschlossen hat.

Rock, Pop, Jazz und Ethno

Die „Welthauptstadt der Musik“ empfiehlt sich nicht zuletzt mit Rock, Pop, Jazz und Ethno. Zu den wichtigsten Veranstaltungsorten zählen **Planet Music** (Gasometer) und das ihm assoziierte **Szene Wien** (Hauffgasse), wo – ebenso wie im **Konzerthaus** – regelmäßig auch Weltmusik erklingt. **Aera** (Gonzagagasse), **Arena** (Baumgasse), **Flex** (Au-

gartenbrücke) und **Chelsea** (Lerchenfelder Gürtel) stellen sich auf verschiedene Rock- und Pop-Geschmäcker ein, sodass es dort bisweilen auch wild und punkig zugeht. Rock- und popmusikalisch offen geben sich auch die alternativen Kulturzentren **Sargfabrik** (Goldschlaggasse) und **WUK** (Währingerstraße) sowie das **Wiener Metropol** an der Hernalser Hauptstraße, wo neben Theaterstücken und Musicalesinlagen auch Rock-Shows und Jazzkonzerte auf dem Spielplan stehen. Ausgesprochenen Jazzfreunden seien aber **Jazzland** (Franz-Josefs-Kai) und **Porgy & Bess** (Riemergasse) empfohlen, wo stets Solisten und Formationen von Weltrang zu hören sind.

An ein Massenpublikum adressierte Rock- und Popkonzerte internationaler Megastars sowie andere musikalische Großereignisse aller Sparten finden schließlich in der **Wiener Stadt-**

halle (Vogelweidplatz), in der **Raiffeisen Halle** im Gasometer, in der **Halle E** des Museumsquartiers und in der Sommersaison bisweilen auch auf dem Rathausvorplatz, in (Schloss-)Parks und Fußballstadien statt.

Kino

Kinos gibt es in nahezu jedem Bezirk, neben den Filialen der Mega- und Mainstream-Kinoketten UCI oder Cineplexx und der Lugner Kino City im Einkaufspark des Wiener Bau- und Gesellschaftslöwen auch solche mit besonderem Programm oder Flair:

Das **Metro-Kino** in der Innenstadt (Johannesgasse), das unter der Regie des *Filmarchivs Austria* betrieben wird, hat stets etwas Besonderes und meist thematisch orientierte Filmreihen in petto. Ähnliches gilt für das **Filmmuseum** in der Augustinerstraße, bei dem es sich tatsächlich um ein hochkarätiges Programmkino der internationalen Filmgeschichte handelt.

Eine kleine, aber erlesene Filmauswahl treffen des Weiteren das **Kino Schikaneder** im Freihausviertel, das **Votiv-Kino** an der Währingerstraße, das **Burgkino** am Opernring, das **Stadtkino** im Künstlerhaus und das **Filmhaus am Spittelberg**. Während dort die Filme oft im Originalton über die Leinwand flimmern, dringt im **English Cinema Haydn** in der Mariahilferstraße ausschließlich Englisch aus den Lautsprechern.

Jugendlichen Filmfans sei das **Kinder- und Jugendkino Cinemagic** in der Urania und Nostalgikern das **Filmcasino** an der Margaretenstraße, das **Blickle-Kino** im Belvedere 21, beide mit 1950er-Jahre-Interieur, empfohlen.

Im Sommer gibt es obendrein mehrere **Freiluftkinos**, z. B. auf dem Karlsplatz auf dem Dach der Hauptbibliothek (gogogo.at) und natürlich das Musikfilmfestival auf dem Rathausplatz (→ S. 258).



Musicalmekka Ronacher