

Vienna, Intl.



A Journal on the City's People, Places and Culture

ISSUE 6

2026

www.wien.info



Vienna Bites, scharfer René, Céline und Jesse, Reinsperger,
Beisl, EXPORT, Wolfram, Holzinger, da Vinci, Domenig,
Villa Beer, Schmusechor, Eurovision Song Contest

WIEN
JETZT • FÜR IMMER

4

Editorial

6

Kulinarik

24

Stadtleben

42

Kunst & Kultur

62

Musik & Tanz

76

Mode, Architektur & Handwerk

96

Stadtidyll

108

Insider

Liebe Leser:innen ... und liebe Fans des Eurovision Song Contest,



Foto: © WienTourismus/Peter Rigaud

Wien ist immer eine Reise wert. Aber im Mai 2026 ganz besonders. Nach JJs Sieg 2025 geht der Eurovision Song Contest (ESC) hier zum dritten Mal über die Bühne. Mit Wien und dem ESC kommt zusammen, was zusammengehört: die weltoffene Hauptstadt der Musik und die größte Musikshow der Welt. Wien und Europa sind 2026 wieder „United by Music“. Schon seit der Bekanntgabe Wiens als Austragungsort im August 2025 arbeiten wir mit viel Energie daran, an den großen Erfolg aus 2015 anzuknüpfen. Damals – nach dem

fulminanten Sieg von Conchita Wurst mit „Rise Like A Phoenix“ in Kopenhagen – haben wir als Gastgeberstadt Maßstäbe gesetzt. In einer Befragung unter allen Berichterstatter:innen, die vor Ort waren, bewerteten 79 Prozent den Eurovision Song Contest in Wien „besser“ oder „viel besser“ als vergangene Events. Die höchsten Bewertungen hatte Wien bei Gastfreundschaft, Erreichbarkeit und der Atmosphäre bei Zuschauer:innen. Das wollen wir 2026 natürlich toppen. Und ich kann Ihnen versprechen: Die ganze Stadt wird auch diesmal

wieder ein Fest der Lebensfreude feiern und als Gastgeberin in bester Erinnerung bleiben. (Story zum ESC 2026 auf Seite 66)

Doch der ESC ist nicht das einzige Highlight 2026: Das ganze Jahr steht unter dem Motto „Vienna Bites. Küche, Kultur, Charakter“. Damit wollen wir die einzigartige Wiener Küche – die einzige Küche, die nach einer Stadt benannt ist – würdigen. Ihre Bandbreite reicht vom Würstelstand bis zum Sternerestaurant. Auch das Wiener Beisl ist einzigartig auf der Welt. Im aktuellen Vienna, Intl. finden Sie viele Storys zu unserem Jahresthema 2026: von den typischen Wiener Beisln über den schärfsten Würstelstand(ler) Wiens und einzigartige Schaumweine bis zur kaiserlichen Tafelkultur und den heute noch aktiven Produzent:innen von damals. Die Geschichte der Wiener Küche ist auch eine Geschichte der Frauen: Viele Köchinnen aus Böhmen fanden in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Anstellungen in den Bürger- und Adelspalais Wiens. Ihre deftigen Gerichte beeinflussen die Wiener Küche bis heute. Leider wurden sie im 20. Jahrhundert sukzessive aus der Geschichte geschrieben. Wir holen sie wieder vor den Vorhang: Eine ausführliche Story dazu finden Sie auf der Website des Themenjahres viennabites.wien.info.

Auch im aktuellen Vienna, Intl. setzen wir auf viele starke und erfolgreiche Frauen, die heute Wien maßgeblich prägen: Burgtheater- und Tatort-Star Stefanie Reinsperger spricht über ihr Wien. Wir haben die Ausnahmekünstlerin VALIE EXPORT in ihrem Wiener Atelier besucht und porträtieren Florentina Holzinger, eine der einflussreichsten und radikalsten Choreografinnen und Performancekünstlerinnen unserer Zeit. Darüber hinaus kommen die Comedian Denice Bourbon, Winzerin Jutta Ambrositsch und Eva-Maria Weiss, eine Projektleiterin der neuen U-Bahn-Linie U5, ausführlich zu Wort.

Auch das Thema Nachhaltigkeit kommt in einem Magazin über eine moderne, lebenswerte Metropole nicht zu kurz: Auf Seite 100 erzählen wir Ihnen, wie (überlebens-)wichtig Bäume für eine Großstadt sind. Dass die Stadt Hitze in Gebäuden nachhaltig und umweltbewusst mit Kühlwasser bekämpft, wissen nur die wenigsten (Seite 106). Wie Kunst in Wien barrierefrei und für alle erlebbar gemacht wird, zeigen wir in unserer

Geschichte auf Seite 112. Und zu guter Letzt wollen wir auf Seite 116 noch auf ein Bedürfnis eingehen, das uns alle betrifft: der Weg zur Toilette. Wien hat zahlreiche öffentliche Toiletten, etliche davon können sich auch wirklich sehen lassen.

Und wahrscheinlich werden viele noch dankbar für unsere „Tour de Toilette“ sein, wenn Wien während des Eurovision Song Contests 2026 zur größten Open-Air-Partylocation Europas wird.

Ich freue mich auf Sie!

Ihr
NORBERT KETTNER
Geschäftsführer WienTourismus



Kulinarik

Vienna Bites. Immer. Aber vor allem 2026,
wenn scharfe Würste sich im modernen Wiener
Beisl mit Schaumwein selbst fermentieren.



Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

8

Zehn Fragen an den scharfen René

René Kachlir betreibt den feurigsten aller Wiener Würstelstände.
Die zählen seit kurzem zum UNESCO-Kulturerbe.

10

Beisl-Revolution

Das Wiener Beisl kann auch überraschen – mit neuen und innovativen Konzepten.
Wir haben uns umgesehen und durchgekostet.

16

Der Salat, der aus der Kälte kam

Gemüseanbau im Winter ohne beheizte Glashäuser? Die City Farm
Augarten zeigt vor, wie das klimaschonend geht und welche kulinarische Vielfalt
Wintergemüse bietet.

18

Man bringe den Schaumwein!

Viele Wiener Winzer:innen stellen exzellente Schaumweine her. Ein guter Grund,
die Korken knallen zu lassen und fünf besondere Wiener Sekte vorzustellen.

22

Wiener Kulturen

Fermentieren ist in aller Munde! Und das im wahrsten Sinne.
Ausgewählte Wiener Restaurants beweisen, wie zeitgemäß dieses
jahrhundertealte Handwerk ist.



Zehn Fragen an *den scharfen René*

(Interview)
Maria SCHALLER

(Foto)
Paul BAUER

Ganz Wien kennt René Kachlir als den „scharfen René“. Seit 20 Jahren betreibt er am Schwarzenbergplatz den feurigsten Würstelstand der Stadt. Als Obmann der Wiener Würstelstände verhalf Kachlir den kultigen Imbissbuden 2024 zur Auszeichnung „immaterielles UNESCO-Kulturerbe“.

- ① **Wie wurde aus Ihnen der „scharfe René“?**
Nachdem ich die Welt gesehen habe, kaufte ich mir 2005 mit meinem Bruder den Würstelstand. Wir wollten ihn personalisieren. Grundgedanke war immer: Es gibt Würste mit Chilisaucen und -pulver und einer nach oben offenen Schärfeskala.
- ② **Was hilft, wenn es jemandem zu scharf wird?**
Zeit. Ich reiche nichts, keine Milch, kein Brot. Gestorben ist noch keiner. Ich schaue mir die Leute aber vorher an. Die größten Poser halten am wenigsten aus. Eine 17-Jährige hat mal das Schärfste gegessen, was ich habe – ohne zu zucken.
- ③ **Warum zählen die Wiener Würstelstände zum kulturellen Erbe?**
Weil sie extrem wichtig für Wien, die Stadtgestaltung und das Lebensgefühl sind. Ohne sie wäre Wien nicht Wien.
- ④ **Was macht eine gute Wurst aus?**
Früher war alles drinnen, heute kommen richtig gute Zutaten hinein. Das Niveau ist generell sehr gestiegen. Man muss viel Liebe reinstecken. Und ich schneide die Wurst immer sehr gleichmäßig auf. Was in der Haubenküche geht, geht auch am Tazzerl (Pappteller, Anm. d. Red.).
- ⑤ **Ihre Lieblingswurst?**
Früher lange die Käsekrainer mit meiner Currysauce, mittlerweile die feine Duroc-Bratwurst. Nach 20 Jahren schmeckt's mir jedenfalls woanders nicht mehr.
- ⑥ **Darf die Wurst auch vegan sein?**
Es gibt mittlerweile sehr gute. Früher schmeckten sie nach Fensterkitt. Wir bieten sie aber aus praktischen Gründen nicht an, der Würstelstand ist nicht groß genug.
- ⑦ **Was machen Sie mit all den Informationen, die die Gäste vor Ihnen ausbreiten?**
Was am Würstelstand passiert, bleibt am Würstelstand.
- ⑧ **Haben Sie viele Stammgäste?**
Mehr als zwei. Es ist wie eine große Familie. Jeder neue Gast kann ein Stammgast von morgen sein.
- ⑨ **Die schönsten Flecken von Wien?**
Ich gehe gerne in der Innenstadt spazieren, mag die Parks und Gewässer.
- ⑩ **Was macht Wien für Sie lebenswert?**
Die Leute. Es war schon immer multikulturell hier. Das macht Wien zu dem, was es ist.

Würstelstand Zum scharfen René
Schwarzenbergplatz 15, 1010 Wien
→ vomscharfenrene.at



Essen, das glücklich macht: Zum Roten Bären

Beisl- *Revolution*

Überraschende und neue Konzepte hauchen dem Wiener Beisl, so die Bezeichnung für die typischen Gasthäuser der Stadt, neues Leben ein.

Wir haben uns umgesehen, welche Lokale für ein Comeback der Beisl-Kultur sorgen. Und haben uns natürlich auch durchgekostet.

(Text)
Susanne KAPELLER

(Fotos)
Gabriel HYDEN

Das Beisl gehört zu Wien wie das Kaffeehaus und der Heurige. Im Beisl ist die bodenständige Wiener Küche zuhause – unverfälscht und ohne große Allüren. Hier lebt die Wiener Küche in ihrer ganzen Bandbreite. Natürlich gibt es auch ein Wiener Schnitzel im Beisl, aber die Wiener Küche hat viel mehr zu bieten. Ein klassisches Beisl hat eine geräumige Schank, wo Wein gekühlt und Bier gezapft wird, eine Holzvertäfelung, einfache Tische und Sessel und ein gemischtes Publikum. In der Küche herrscht Tradition, auch Gerichte mit Innereien stehen im Beisl häufig auf der Speisekarte.

Und neuerdings gibt es in der Stadt auch einige überraschende Beisl-Konzepte. So zeigt Wien kulinarisch seine moderne Seite. Alte Gaststätten werden von jungen Betreiber:innen übernommen, sensibel renoviert und mit frischem Wind neu betrieben. Was bleibt, ist das authentische Beisl-Ambiente. Auch wenn das Essen vielleicht etwas anders ist.



Till Wörner (rechts im Bild) überrascht mit vegetarischen Gerichten im Rosi-Beisl.

Vegetarisch im Beisl

Die größte Überraschung, die ein Wiener Beisl bieten kann, ist eine vegetarische Küche. Und genau das macht Till Wörner in seinem Beisl namens Rosi, benannt nach seiner Großmutter. Im Beisl gibt es normalerweise die fleischlastigen Gerichte der Wiener Küche. Und so manche Tourist:innen sind etwas erstaunt, wenn sie nach dem Besuch im nahe gelegenen Schloss Schönbrunn bei Rosi einkehren. Wie Chefkoch Wörner dazu kam, ein Beisl mit vegetarischer Küche zu betreiben? „Zur Zeit der Lokalidee war meine Freundin vegan“, erzählt er: „In Österreich gibt es auch tolles Gemüse und wir wollen zeigen, was man damit kochen kann. Aus küchentechnischer Sicht ist es spannend, mit Gemüse zu kochen.“ Die Gerichte kommen in Kleinportionen auf den Tisch und sind von der Saison inspiriert. „Wir haben auch viele Ideen zur Konservierung. Aus dem Sortiment aus dem Keller schöpfen wir dann beim Kochen“, erklärt Wörner



Die Gerichte bei Rosi sind zum Teilen gedacht.

seine Küchenlinie. Der frühere Steirer-Koch hat von dort viel Produktkenntnis mitgenommen. Aber die Maultaschen wie bei Oma mussten trotzdem als einziges Fleischgericht auf die Karte. Die umfangreiche Getränkekarte bietet viel Naturwein, Alkoholfreies und Selbstgemachtes. Wie ein modernes Beisl aussehen kann, zeigt Rosi ebenfalls: Die Holzvertäfelung wurde weiß gestrichen. Die alte Schank der Marke Bretschneider ist auch hier ein typischer Beisl-Blickfang.

Innereien, Wild & Wein

Kulinarischer Kontrapunkt ist das Gasthaus Stern. Im Außenbezirk Simmering gelegen, wird hier feine Wiener Küche mit Fokus auf Innereien und Wild serviert. Womit man sich in ganz Wien einen Namen gemacht hat. Patron Christian Werner führt



Charmantes Beisl-Ambiente im Gasthaus Stern

den Betrieb seit 18 Jahren und hat sich den Ruf über die Jahre aufgebaut. Ein Großteil der Gäste kommt extra wegen der Küche in die Gegend. Werner: „Das Stern steht für Innereien, Wild und Wein. Wir sind ein Treffpunkt für Feinschmecker:innen, die vor allem Innereiergerichte zu schätzen wissen.“ Früher stand Werner selbst am Herd, heute ist Peter Zinter der Chefkoch. Beide sind Jäger und auf einer Wellenlänge, was die Küchenphilosophie betrifft. Und Werner kümmert sich um die Weinkarte, die mehr als 600 Positionen umfasst.



Patron Christian Werner (links) tischt im Gasthaus Stern Innereien, Wild und Wein auf.



Auf der Speisekarte stehen Gerichte wie Alpen calamari fritti, die eigentlich Kalbskutteln sind, oder steirische Jakobsmuscheln, in Wahrheit gebackene Stierhoden. Kalbsbries, Kalbsfußsülz, Riesling-Beuschel, Rehbock-Tascherl, Fasanbrust und Wiener Schnecken sind nur ein paar weitere Beispiele für die Spezialitäten. Und selbst der Leberknödel in der Suppe schmeckt hier so herrlich fluffig, wie man ihn selten bekommt. Ist ja auch ein Rezept von der Mama. Wie kam die Spezialisierung auf die Innereien? „Durch den früheren Betrieb der Eltern, der sich in der Nähe der Fleischhalle in St. Marx befunden hat. Dort gab es schon Innereierküche. Außerdem ist es sehr wienerisch mit Innereien zu kochen. Mit dem Stern habe ich hier eine Nische entdeckt“, erzählt Christian Werner. Und Innereierküche ist mit dem Gedanken, alles vom Tier vom Kopf bis zum Schwanz (Nose-to-tail) zu verwerten, zusätzlich ein sehr nachhaltiges Thema.

Kunst im Beisl

Auch Zum Roten Bären ist kein klassisches Beisl, wie ein Blick auf die Karte vielleicht vermuten lässt. Der Rote Bär ist ein bisschen verrückt, wild und skurril, was das Beisl umso liebenswerter macht. 2013 wurde der Rote Bär von drei Freunden gegründet. Einer von ihnen – Johannes Bodingbauer – steht heute noch in der Küche. Worauf Bodingbauer beim Kochen Wert legt: „Das Handwerk ist mir wichtig. Und regionale Produkte. Wir haben zwei Bauern als Hauptlieferanten, die wirklich gute Produkte haben, und Fleisch von Höllerschmid.“ Und das schmeckt man. Die Gerichte der Abendkarte, die alle zwei Wochen wechselt, sind pures Soul Food. Auf der Klassikkarte sind Schnitzel, Cordon Bleu und Gerichte aus Austernpilzen der Wiener Schwammerlzucht Hut & Stiel die Dauerbrenner. „Wir haben auch viel probiert, um die besten Brösel für das Schnitzel zu finden“, erzählt der Chefkoch.

Die Farbe Rot im Namen spiegelt sich auch im Interieur des roten Salons wider. Die verrückte Geschichte des Restaurants ist mit Collagen auf einer Wand festgehalten – und überall ist Kunst an den Wänden, die Fotografin Rita Nowak ist hier ebenso vertreten wie ein Bild des Künstlerkollektivs Gelitin. Bodingbauer sinniert: „Kunst und Bilder SIND der Rote Bär.“ Im Roten Bären hat man viel Spaß, dazu darf auch die Musik etwas lauter sein.



Zum Roten Bären: Kunst spielt hier neben Wiener Küche eine große Rolle.

Sterneküche

Und in Wien gibt es sogar Sterneküche im Beisl-Ambiente. Man könnte Pramerl & the Wolf für ein einfaches Beisl halten. Die Gäste sitzen hier in einer gemütlichen Atmosphäre mit alter Holzschank und holzvertäfelten Wänden, es gibt nur wenige Tische. Quereinsteiger Wolfgang Zankl-Sertl, der früher Unternehmensberater war, serviert im Pramerl & the Wolf eine moderne Küche, die mit einem



Sternekoch Wolfgang Zankl-Sertl im Pramerl & the Wolf



Die Bretschneider-Schank ist ein typischer Beisl-Blickfang – auch bei Pramerl & the Wolf.



Karotten und Rüben in Sauce Maltaise werden im Sternrestaurant mit Buchteln serviert.

Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Auch so kann man die Wiener Sterneküche entdecken – zwanglos und mit Understatement. Das Besteck nehmen die Gäste selbst aus der Schublade, Karte gibt es keine – der Chefkoch fragt zu Beginn, ob es Unverträglichkeiten gibt, ob man kein Fleisch isst oder etwas nicht mag. Seine Gerichte zitieren immer wieder die Wiener Küche, etwa wenn der so genannte kleine Krapfen – oder je nach Sichtweise die große Backerbse – serviert wird.

Noch mehr Beisl-Tipps

Im Schnelldurchlauf präsentieren wir noch ein paar besondere, überraschende Beisl-Konzepte in Wien, die einen Besuch wert sind:

Simon Schubert und Julian Lechner holen im Reznicek die Wiener Küche in die Gegenwart und servieren sie auf internationalem Niveau. Das Cordon Bleu von Chefkoch Julian Lechner ist stadtbekannt, auch hier sind die Innereien ein Tipp ebenso wie die Weine unter der Ägide von Simon Schubert.

Im Gasthaus Jagetsberger in der Märzstraße sieht es aus wie früher, die Küche bringt Zeitgemäßes aus der Wiener Küche auf den Tisch. Erstaunlich wie Kohlrabitascherl oder Kalbsherz serviert werden können. Hier wird auf jeden Fall großartig gekocht. Ebenfalls ein gutes Beispiel für ein etwas anderes Beisl.

Die Liebe zur Wiener Küche ist auch im 575 Sagmeister deutlich zu spüren. Sowohl das Ambiente als auch die Gerichte haben einen besonderen Twist. Auf Regionalität wird großen Wert gelegt, daher auch der Name: Österreich ist

575 Kilometer breit, die Produkte sollen nicht von weiter herkommen. Vieles stammt sogar aus Wien, wie etwa der Wiener Wels aus der Fischzucht blün. Ein Tipp: das Tatar mal anders – aus Pilzen, Wurzelgemüse und roter Rübe. Die ursprüngliche Gasthaus-Einrichtung wurde mit vielen bunten Elementen aufgefrischt, im Service regiert der Wiener Schmäh.

Auch das Brösl im Stuwerviertel könnte man für ein klassisches Beisl halten, aber der Schein trügt. Im Brösl kommt keine Wiener Küche auf den Tisch, der Fokus liegt auf Gemüseküche. Es gibt zwar auch Fisch und Fleisch, die spielen aber eine Nebenrolle. Die Karte ändert sich täglich, weil die Produkte von kleinen Produzent:innen kommen. Gekocht wird, was verfügbar ist. Der Küchenstil selbst hat einen mediterranen Einschlag. Die entstaubte Beisl-Einrichtung ist im Brösl besonders gut erhalten.

Spannend auch, wenn die Küchenstile anderer Länder ins Beisl einziehen. Wie etwa im Restaurant Léontine, wo großartige französische Küche serviert wird. Oder bei Rosebar Centrala, wo ein fantastisches kulinarisches Konzept mit Einflüssen der osteuropäischen Küche zuhause ist. Hier haben Aleksandra Swarc und Nadim Amin nach Aufenthalt in London ihren Traum vom eigenen Lokal verwirklicht.

VIENNA BITES KÜCHE, KULTUR, CHARAKTER

Wien steht 2026 ganz im Zeichen der Kulinarik. Unter dem Motto „Vienna Bites. Küche, Kultur, Charakter“ erzählen wir, was Wien kulinarisch so besonders macht. Mehr unter viennabites.wien.info

● Rosi
Sechshauser Straße 120
1150 Wien
→ rosi.wien

● Gasthaus Stern
Braunhubergasse 6
1110 Wien
→ gasthausstern.at

● Zum Roten Bären
Berggasse 39
1090 Wien
→ zumrotenbaeren.at

● Pramerl & the Wolf
Pramergasse 21
1090 Wien
→ pramerlandthewolf.com

● Reznicek
Reznicekgasse 10
1090 Wien
→ reznicek.co.at

● Gasthaus Jagetsberger
Märzstraße 87
1150 Wien
→ anna-jagetsberger.at

● 575 Sagmeister
Schimmelgasse 11/Paulusplatz
1030 Wien
→ 575sagmeister.at

● Brösl
Wohlmutterstraße 23
1020 Wien
→ broesl.at

● Léontine
Reisnerstraße 39
1030 Wien
→ leontine.at

● Rosebar Centrala
Rauscherstraße 5
1200 Wien
→ centrala.at

Noch mehr Tipps für Beisl und Gasthäuser in Wien liefert ein Guide in unserer App ivie.



(Text)
Susanne KAPELLER

Der Salat, der aus der Kälte kam

(Fotos)
Anna STÖCHER



Wien ist bekannt für seine große Landwirtschaft innerhalb der Stadtgrenzen. Gemüse direkt vom Feld gibt es hier – klimaschonend – sogar im Winter. In Sachen Wintergemüse hat Wien mit der City Farm Augarten ein Vorzeigemodell. Was man aus Wintergemüse wie Kohl, Radicchio und Rüben zaubern kann, zeigten Spitzenköch:innen beim Koch.Campus in Wien.

Saisonalität und Regionalität werden in der Gastronomie immer wichtiger. Das fällt in Wien leicht, denn Wien produziert viele Lebensmittel in der Stadt. Und auch in der kalten Jahreszeit muss die heimische Gastronomie nicht auf lokales Gemüse verzichten, denn der Winter hat viel mehr zu bieten, als allgemein bekannt ist. Um Wintergemüse populärer zu machen, hat sich eine Vereinigung von heimischen Spitzenköch:innen im Rahmen des Koch.Campus dem Thema gewidmet. Beim Koch.Campus tauschen sich Expert:innen aus der Gastronomie und Produzent:innen regelmäßig zu innovativen, zukunftsweisenden Themen aus. Beim letzten Treffen in Wien stand das Wintergemüse am Programm, das viel Potenzial für unsere künftige Ernährung bietet. Denn winterhartes Gemüse ist sehr nachhaltig, das Gemüse wächst direkt am Feld oder in unbeheizten Glashäusern und benötigt daher keine Energie. Und natürlich ist es auch ein Vorteil, wenn wir auch im Winter Gemüse direkt vor der Haustüre anbauen und somit auf lange Transportwege verzichten.

Bunte Vielfalt

Der Koch.Campus war bei der City Farm Augarten zu Gast, die eine Vorreiterrolle hat, was Wintergemüse betrifft. Die City Farm in direkter Nachbarschaft der Porzellanmanufaktur betreibt im Augarten eine Gärtnerei, deren Produkte direkt vor Ort gekauft werden können. Hier wird Wintergemüse in einer Bandbreite angebaut, die ihresgleichen sucht – von zahlreichen Kohl- und Rübensorten über Wintersalate und winterharte Kräuter bis zu Zichorien. Bei einer Führung durch den Augarten darf auch direkt vom Beet verkostet werden. Alleine die vielen Raukesorten von Wasabirauke bis Senfauke zeigen eindrucksvoll die unterschiedlichen Geschmäcker. Und auch Zierkohl ist übrigens essbar und schmeckt hervorragend. Das Gemüse wird an Wiener Restaurants geliefert und kann direkt vor Ort beim Marktstand gekauft werden.

Winter am Teller

Was aus dieser Bandbreite an Wintergemüse kulinarisch gezaubert werden kann, zeigten einige Köch:innen beim Koch.Campus. Das Team rund um Spitzenkoch Heinz Reitbauer vom Drei-Sterne-Restaurant Steirereck in Wien hat das Thema Eis bzw. Frost aufgenommen und servierte das Wintergemüse sehr puristisch auf Eis, das Gemüse wurde

nur leicht mariniert, um dem Eigengeschmack den Vortritt zu lassen. Das Kohlrabiblatt kam mit Molke, Tatsoi mit fermentierter Zitrone. An der Kochstation des vegetarischen Sternerestaurants Tian präsentierte das Küchenteam um Paul Ivić eindrucksvoll, was aus verschiedensten Rettich- und Rübensorten gezaubert werden kann. Michael Peceny, von seinen Kolleg:innen im Tian oft als Miraculix bezeichnet, kredenzte einen fermentierten Drink aus Roter Rübe. Die Küche servierte eine Suppe aus der Crapaudine-Rübe und auf Salz gegarte Goldeneye-Rüben, witzig auch die süßen Fruchtgummis aus Roter Rübe. So sieht Essen der Zukunft aus.



● City Farm Augarten
Obere Augartenstraße 1/8
1020 Wien
→ cityfarm.wien

● Restaurant Steirereck
Am Heumarkt 2A/Stadtpark
1030 Wien
→ steirereck.at

● Restaurant Tian
Himmelpfortgasse 23
1010 Wien
→ www.tian-restaurant.com/wien

Man bringe den *Schaumwein!*



(Fotos)
Thomas ALBDORF

(Text)
Johannes LUXNER

(Silber)
Jarosinski & Vaugoin

(Keramik)
Onka Allmayer-Beck

(Glas)
J. & L. Lobmeyr

(Porzellan)
Augarten Porzellan

Wien und der Wein sind untrennbar miteinander verbunden. Dafür sorgen rund 170 Weinbaubetriebe, die fast 600 Hektar Rebflächen bewirtschaften. Was viele nicht wissen: Viele dieser Winzer:innen stellen exzellente Schaumweine her, die selbst international gefragt sind. Ein guter Grund die Korken knallen zu lassen und fünf besondere Wiener Sekte vorzustellen.

Wien ist die einzige europäische Hauptstadt, auf deren Stadtgebiet im großen Stil Weinbau betrieben wird. Bekannt sind die Stillweine aus Wien. Allen voran der Wiener Gemischte Satz, der aus mehreren weißen Traubensorten gekeltert wird und eine regionale Besonderheit darstellt. Die Herstellung folgt einem strengen Regelwerk: Die verschiedenen Traubensorten müssen in einem einzigen Weingarten wachsen und es müssen mindestens drei verschiedene weiße Sorten sein. Geerntet und weiterverarbeitet werden die Trauben gemeinsam. Der Wiener Gemischte Satz bedeutet eine Erfolgsgeschichte. Dieser trockene Weißwein hat den Wiener Wein auf die internationale Weinlandkarte gehievt. Eine lokale Spezialität, die DAC-Status genießt – eine gesetzlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung. Doch die Welt des Wiener Weins hört nicht bei den Stillweinen auf. Immer mehr Weingüter setzen auf Schaumweine. Und zwar nicht irgendwelche Blubberweine, sondern Sekte, die nach allen Regeln des Handwerks hergestellt werden. Viele von ihnen bedienen sich dabei der geschmacklichen Stilistik des Gemischten Satzes, auch wenn Schaumweine aufgrund des strengen DAC-Status diese Bezeichnung offiziell gar nicht tragen dürfen. Diese Sekte sind frisch, elegant und präzise. Ein pures Trinkvergnügen. Und sie werden nach derselben Methode hergestellt wie die berühmten Luxusschäumer aus Frankreich, nämlich nach der Méthode Traditionelle, der traditionellen Flaschengärung. Die aufwändigste und edelste Methode, um Wein zum Prickeln zu bringen.

Demeter-Sekt aus Wien

Auch das Weingut Zahel mischt in diesem Segment mit. Die Weine von Zahel sind biozertifiziert und werden nach Demeter-Richtlinien hergestellt: Die Trauben müssen etwa per Hand gelesen sein und auf die Bodengesundheit wird stark geachtet. Mit dem „Blanc de Blancs Brut Nature“ bietet das in vierter Generation betriebene Weingut einen der bemerkenswertesten Schaumweine aus Wien. Hergestellt wird er aus einem Wiener-Gemischter-Satz-Weingarten. Auf die Zugabe einer Dosage, die mehr Süße bedeuten würde, wird verzichtet. „Wir arbeiten, je nach Jahrgang, mit rund sieben Rebsorten. Vor allem Riesling- und Neuburgertrauben verleihen dem Sekt die Frische“, erklärt Lars Lackner-Petz, Marketingleiter des Weinguts. Denn



Zahel – Blanc de Blancs Brut Nature

ohne eine gewisse Grundsäure kein zischiger Sekt. „Daher produzieren wir den Blanc de Blancs Brut Nature nicht jedes Jahr. In besonders warmen Jahren, wenn die Trauben wenig Säure aufweisen, verzichten wir auf die Herstellung. Denn ein eleganter Sekt benötigt Säure.“ Der Sekt eignet sich nicht nur ausgezeichnet als Aperitif. „Vor allem als Speisbegleiter zu Fischgerichten entwickelt der Blanc de Blancs seine geschmacklichen Stärken“, so Lackner-Petz. In der Wiener Spitzengastronomie wird Zahels „Blanc de Blancs Brut Nature“ im Restaurant Salonplafond ausgeschenkt, das sich im Museum für angewandte Kunst (MAK) befindet. Doch am besten trinkt man ihn direkt im Weingut, denn die Familie Zahel betreibt auch einen Heurigen in Mauer, im 23. Bezirk. Die Weine sind weltweit begehrt. Vor allem in Asien: „Japan, China, Hongkong und Singapur sind wichtige Märkte. Wir exportieren auch in die USA, nach Kanada und in zahlreiche europäische Länder.“

Viel „Freude“ im Glas

Für Prickelndes in Bioqualität sorgt auch das Weingut Christ. Übrigens keine Seltenheit, denn der generelle Bioflächenanteil in Wien beträgt im Weinbau beachtliche 45 Prozent – ein Spitzenwert. Das Weingut Christ ist ein Traditionsbetrieb, der diesen Namen verdient. „Meine Familie betreibt seit über 400 Jahren Weinbau“, erklärt Winzer



Weingut Christ – Freude Grand Cuvée Brut

Rainer Christ. Seit über zwei Jahrzehnten sind beim Weingut auch Schaumweine Thema: „Freude Grand Cuvée Brut“ nennt sich der Spitzensekt von Christ, dessen Trauben nordöstlich der Donau am Bisamberg wachsen. „Der Sekt wird auf Basis einer Wiener-Gemischter-Satz-Ernte hergestellt“, erklärt Rainer Christ. Das Besondere an diesem Grundwein: „Normalerweise ist der Grüne Veltliner die dominierende Traubensorte im Gemischten Satz. Doch hier spielt er nur eine Nebenrolle. Das ist eine Novität.“ Der Name „Freude“ könnte treffender nicht sein: „Es ist ein sehr festlicher Sekt mit Frische und Eleganz, der nur eine moderate Menge Zucker enthält – ein Schaumwein mit viel Noblesse, der zu asiatischen Gerichten ebenso passt wie zu Gebackenem.“ Kein Wunder, dass „Freude Grand Cuvée Brut“ der Haussekt in einigen der besten Wiener Hotels ist. Erhältlich ist er aber auch im Heurigen des Weinguts in Großjedlersdorf im 21. Wiener Gemeindebezirk. Ein Großteil dieses Schaumweines wird exportiert: „Wir sind in der Sternegastronomie in den Beneluxländern stark vertreten, insbesondere in den Niederlanden. Auch in Großbritannien kommt der Sekt sehr gut an.“

Wein als kommunale Aufgabe

Welchen Stellenwert der Wein in Wien hat, beweist das bekannte Weingut Cobenzl, denn es steht seit 1907 im Eigentum der Stadt Wien. Wein ist in Wien

eine kommunale Aufgabe. Das Weingut Cobenzl, das seit 2023 biozertifiziert ist, bewirtschaftet rund 60 Hektar Rebflächen. Dazu zählen absolute Spitzenlagen wie die Ried Reisenberg in Grinzing: „Unser ‚Sekt Austria Reserve Wien‘ besteht ausschließlich aus Trauben dieser Toplage“, erklärt Kellermeister Georg Königsbauer. Auch dieser Sekt basiert auf einem Grundwein in der Stilistik eines Gemischten Satzes. Und er wurde schon mehrfach beim Wiener Weinpreis zum Landessieger gekürt. „Nussaromen und ein elegantes Würzspiel, aber auch Apfel- und Grapefruitnoten zeichnen diesen Sekt aus“, so Königsbauer. Als Aperitif ist dieser Jahrgangssekt ebenso geeignet wie als Speisenbegleiter. Wer den „Sekt Austria Reserve Wien“ in der Gastronomie probieren möchte, pilgert ins Untergeschoß des Wiener Rathauses, wo sich das bekannte Restaurant Rathauskeller befindet. Aber auch in unmittelbarer Umgebung zum Weingut Cobenzl, das hoch über Wien mit tollem Blick über die Stadt liegt, ist der Sekt erhältlich. „Das Café Rondell schenkt den Schaumwein ebenso aus wie das Restaurant Waldgrill“, sagt Königsbauer.

Wien authentisch schmecken

Nach allen Regeln des internationalen Schaumwein-Zeitgeistes stellt das Weingut Fuhrgassl-Huber seinen Sekt her. Der „Sekt Reserve Brut Nature“ enthält nur minimale Zucker- und Schwefelanteile, was ein besonders authentisches Geschmackserleb-



Weingut Wien Cobenzl – Sekt Austria Reserve Wien



Mayer am Pfarrplatz – Das prickelnde Fräulein Rosé

nis bedeutet. „Es ist ein sehr mineralischer Schaumwein mit einer frischen Note, dezenter Frucht und einer feinen Perlage“, beschreibt Katharina Napokoj, Sommelière beim Weingut, die Stilistik des Sektes. Der Grundwein des Sektes ist ein Wiener Gemischter Satz aus Neustift am Walde und besteht aus Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Müller Thurgau.

Schaumwein aus Wien liegt jedenfalls im Trend. „Der Absatz von Schaumwein steigt, denn er wird zunehmend als Alltagsgetränk wahrgenommen und nicht mehr nur zu großen Anlässen konsumiert“, so Napokoj, die den „Sekt Reserve Brut Nature“ zu leichten Speisen, Fisch, Meeresfrüchten und zartem Kalbfleisch empfiehlt. Das Weingut Fuhrgassl-Huber, das in Neustift am Walde im 19. Bezirk zuhause ist, betreibt eine Buschenschank, in der auch der hauseigene Sekt fließt.

Prickelnder Rosé vom Pfarrplatz

Doch Wien kann genauso Rosé-Sekt, wie das berühmte Wiener Weingut Mayer am Pfarrplatz mit „Das prickelnde Fräulein Rosé“ eindrucksvoll unter Beweis stellt. Auch dieses Weingut ist fest mit der Wiener Stadtgeschichte verwoben. Seit 1683 wird hier Wein gekeltert. Und im altherwürdigen Gebäude, in dem sich der Heurige des Weinguts befindet, wohnte 1817 Ludwig van Beethoven. Der hätte jedenfalls mit dem floralen und aromatischen

Rosé-Sekt des Weinguts seine helle Freude gehabt. Hergestellt wird er aus Zweigelt-Trauben, die in Wien und im benachbarten Klosterneuburg wachsen. „Der Sekt passt hervorragend zu sommerlichen Gerichten, gegrillten Meeresfrüchten sowie fruchtigen Beeren-Desserts“, empfiehlt Pascal Raab von Mayer am Pfarrplatz, „auch zu einer klassischen Wiener Brettljause ist das prickelnde Fräulein Rosé super. Und er ist natürlich ein toller Aperitif-Sekt“.



Fuhrgassl-Huber – Sekt Reserve Brut Nature

- Zahel – Blanc de Blancs Brut Nature
Maurer Hauptplatz 9
1230 Wien
→ zahel.at
- Weingut Christ – Freude Grand Cuvée Brut
Amtsstraße 12
1210 Wien
→ weingut-christ.at
- Weingut Wien Cobenzl – Sekt Austria Reserve Wien
Am Cobenzl 96
1190 Wien
→ weingutcobenzl.at
- Fuhrgassl-Huber – Sekt Reserve Brut Nature
Neustift am Walde 68
1190 Wien
→ fuhrgassl-huber.at
- Mayer am Pfarrplatz – Das prickelnde Fräulein Rosé
Am Pfarrplatz 2
1190 Wien
→ pfarrplatz.at

Wiener Kulturen

(Text)
Karoline KNEZEVIC

(Fotos)
Hermann HÖGER

Bei Fermentation denken viele an Sauerkraut in Omas Keller. An Geblubber mit vielen Gasen und üblen Gerüchen. Aber Fermentieren ist nicht von gestern: Es ist Handwerk mit Geschichte – echtes Kulturgut mit ausreichend Potenzial für Workshops, Fine Dining und Cocktails.



Fermentierte Gurken im Glas

Das Fermentieren ist eine jahrtausendealte Technik, Lebensmittel haltbar zu machen. Fermentierte Speisen gehörten früher selbstverständlich zum Alltag. Salzgurken beispielsweise wurden schon zu Kaisers Zeiten gegessen und im Wiener Prater bis in die 1980er-Jahre sogar als „Snack“ direkt auf die Hand verkauft. Heute findet man sie nur mehr an gut sortierten Würstelständen, neben

ihren Artverwandten, den Essiggurkerln. Salzgurken werden ähnlich wie Sauerkraut laktofermentiert, also milchsauer vergoren, und nicht mittels Essigs haltbar gemacht.

Aktuell feiert das Fermentieren sein großes Comeback, es kommt in Form von Misos, Kimchis und Kombucha zurück. Für Alexandra Liberda ist es ein Handwerk. Eines, das mit jeder

Wiederholung reift und wächst. Wie ein guter Sauerteig oder Edelschimmel, die Geduld verlangen. 2020 eröffnete sie mit *Augora Fermente* ein Lokal und einen Shop im 6. Bezirk. Sie hat mittlerweile sechs Mitarbeiter:innen. Offiziell. Inoffiziell beschäftigt sie Abermillionen von Mikroorganismen. Ein stilles Team von Bakterien, Hefen und Enzymen. Ihre Mission? Fermentation.

Ihr Credo: Nachhaltigkeit als logische Konsequenz. Im *Augora* wird nichts einfach „wegg’haut“. Da wird verarbeitet, aufgewertet, vergoren und experimentiert. Durch Fermentation werden Lebensmittel nämlich haltbar. Als Unternehmerin steht für sie die Wirtschaftlichkeit im Vordergrund. Aus einem Überschuss an Mungobohnen und grünem Pfeffer wird etwa ein pfeffrig-scharfes Miso. Das wird dann als Delikatesse im Laden verkauft oder im Restaurant serviert. Aus nicht verwendetem rohem Fischrogen vom heimischen Hecht wird eine Süßwasser-Bottarga – salzig, golden, fischig und einzigartig, denn eigentlich ist das eine Spezialität aus Sardinien, gewonnen aus Meeresfisch. Hecht-Bottarga schmeckt trotzdem wie ein Schluck Meerwasser direkt aus der Muschel und passt perfekt zu Pasta.

Wer es prickelnd mag, wird das Rote-Rüben-Kombucha lieben – mit natürlicher Kohlensäure. „Gärungsgase“, erklärt Alexandra trocken. Klingt unsexy. Schmeckt ausgezeichnet und ist sogar gesund.

„Fermentation erfordert viel Geduld. Menschen müssen sich Zeit nehmen und sich mit den Lebensmitteln auseinandersetzen. Und alle, die das nicht tun wollen, können gerne zu uns kommen“, lacht Alexandra.



Kimchi im Glas



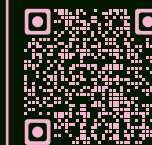
Fermentierte Kirschkerne im Glas

Adressen für Fermente-Fans:

● *Augora Fermente* ist der Place-to-be für Fermentation: Mit Online-Shop, Restaurant mit wöchentlicher Mittagskarte und abendlichem Pop-up, Greißlerei im Lokal und regelmäßigen Kursen rund ums Fermentieren. Stumpergasse 1A, 1060 Wien
→ augora.at

● Ein Blick in die *Cucina Alchimia* im 13. Bezirk zeigt, dass Fermentation ein fixer Bestandteil von Fine Dining sein kann. Fermentiert wird im hauseigenen Labor – einem Gewölbekeller mit perfekten Bedingungen für Experimente. Firsiangasse 2, 1130 Wien
→ cucina-alchimia.org

Eindrucksvolle Einblicke gibt die neue Folge von *Hungry for More*, diesmal erhielt Chefkoch Lukas Mraz Unterstützung vom Londoner Chefkoch Thomas Straker. QR-Code scannen und ganze Folge auf YouTube ansehen.



● Im *Bruder* im 6. Bezirk wird auf hohem Niveau experimentiert. Hier gibt's Cocktails mit selbstangesezten Essenzen. Windmühlgasse 20, 1060 Wien
→ bruder.xyz

● Das *blvb* ist ein Fixpunkt auf dem Brunnenmarkt für alle, die Eingelegtes, Gesäuertes und Überraschendes lieben. Weyprechtgasse 12/1, 1160 Wien
→ blvb.at

Stadtleben

Vor 30 Jahren vor Sonnenaufgang zieht's eine Finnin ins Viertel, wo Wikinger politisch korrekt den Touchdown ihres Lebens feiern.

26

Zehn Fragen an Denice Bourbon

Die finnische Comedy- und Performance-Künstlerin ist in Wien zur queeren Ikone geworden und beweist, dass auch politisch korrekter Humor lustig sein kann.

28

Zwischen Donauwasser und Hundertwasser

Eingegrenzt zwischen Wienfluss, Donaukanal und Landstraßer Hauptstraße liegt ein einzigartiges Wiener Pflaster: das Weißgerberviertel. Ein Lokalausweis.

34

Durch Wien wie Céline und Jesse

Auf den Spuren eines besonderen Wien-Films: Mit „Before Sunrise“ von Richard Linklater kam 1995 ein Film ins Kino, der zum weltweit gefeierten Kultklassiker wurde.

38

Wien im Football-Fieber

Die Vienna Vikings gehören zu den besten American-Football-Teams Europas. Es gibt viele Gründe, warum es Spieler und Coaches nach Wien und tausende Fans ins Stadion zieht.



Foto: © WienTourismus/Paul Bauer



(Interview)
Tobias SCHREIBER

Zehn Fragen an *Denice Bourbon*

(Foto)
Daniel HILL

Von Finnland nach Schweden und seit 2002 in Wien: Comedy- und Performance-Künstlerin Denice Bourbon prägt seit Jahren die queere Kulturszene und nutzt Humor für ihren Aktivismus – auch im von ihr gegründeten PCCC*, dem „Politically Correct Comedy Club“.

① **Woher kommt dein Künstlername?**

Ich war bekannt als Whiskey-Trinkerin und hatte für kurze Zeit ein Duo namens Miss Bourbon & Smokey Jones mit einer Freundin. Der Whiskey im Glas hat sich in Wein verwandelt, aber der Name ist geblieben.

② **Warum bist du nach Wien gekommen?**

Aus Liebe. Meine damalige Partnerin und jetzt beste Freundin ist halb Schwedin, halb Österreicherin. Der Plan war, ein Jahr zu bleiben, jetzt sind es schon 23. Wien saugt einen förmlich ein mit all der Gemütlichkeit.

③ **Was hat dich an Wien überrascht?**

Ich war verwirrt, dass sich eine so große Stadt wie ein Dorf anfühlen kann. Das ist immer noch so. Aber ich mag das.

④ **Warum ist der PCCC* so wichtig?**

Er bietet eine große Bühne und ein großes Publikum für Künstler:innen, die dazu normalerweise keinen Zugang haben. Die normative Gesellschaft hat entschieden, dass wir zu queer, zu punkig und nicht „österreichisch“ genug sind, um so eine Bühne zu füllen. Sie glauben nicht, dass genug Leute interessiert sind, unsere Geschichten zu hören. Aber wir haben ihnen das Gegenteil bewiesen, ha!

⑤ **Wo sind die Grenzen des Humors?**

Wir haben ein Motto: „Nach oben schlagen! Nie nach unten treten!“ Auf Leute zu treten, die bereits von der Gesellschaft diskriminiert

werden, ist keine Comedy, das ist einfach nur arschlochhaft.

⑥ **Was findest du witzig?**

Ich liebe lehrreichen Humor. Wenn du beim Lachen noch etwas lernen kannst.

⑦ **In welcher Wiener Location performst du am liebsten?**

Definitiv im WUK. Weil der PCCC* dort groß wurde.

⑧ **Du hast bisher fast alles auf der Bühne gemacht. Was kommt als Nächstes?**

Ich spiele mit der Idee, einen Film zu machen. Aber davor kommt wahrscheinlich noch eine Revue. Und ich will endlich wieder eine Band gründen. Ich vermisse es, in einer Band zu sein.

⑨ **Hast du ein Lieblingsgrätzl in Wien?**

So viele. Ich liebe Wien über alles. Den Nussberg, die Lobau, und ich bin ganz verliebt in mein eigenes Grätzl, Meidling.

⑩ **Welchem Gericht der österreichischen Küche kannst du nicht widerstehen?**

Dafür werden mich die Leute hassen. Eines meiner „Guilty-Pleasures“ ist gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar. Ich bin Vegetarierin.

Denice Bourbon: @thedenicebourbon
Politically Correct Comedy Club: @pccc.comedy



(Text)
Karoline KNEZEVIC

(Fotos)
Zara PFEIFER

Zwischen *Donauwasser*

Dort, wo im 3. Bezirk Hundertwasser auf Art Nouveau trifft, der Einser im Vorbeifahren den Nuller grüßt und die Zeit ihr eigenes Tempo hat, liegt ein Wiener Grätzl, das sich so manch schnellem Blick entziehen mag: das Weißgerberviertel.

und *Hundertwasser*

Eingegrenzt zwischen Wienfluss, Donaukanal und Landstraßer Hauptstraße liegt ein einzigartiges Wiener Pflaster: Gründerzeithäuser mit prachtvollen Fassaden, grüne Oasen und ganz besonders kontrastreiche Ecken, wo Alt auf Neu trifft. Bis 1850 handelte es sich beim Weißgerberviertel um eine Vorstadt namens „Unter den Weißgerbern“. Aufgrund der üblen Geruchsentwicklung beim Gerben von Tierhäuten wurde der Beruf der Weißgerber aus der Stadt verbannt. Heute sprechen wir von einem Grätzl, das gleichzeitig eines der bekanntesten Wiener Wahrzeichen beherbergt und trotzdem noch recht unbekannt ist. Aber eines gleich vorweg: Wer nur fürs Hundertwasserhaus kommt, wird viel Schönes verpassen.



Das Herz des Grätzels

Am Radetzkyplatz kreuzen sich die Straßenbahnlinien „1“ und „O“ – oder, wie manche sagen, der Einser und der Nuller. Obwohl der Nuller eigentlich nur als „O-Wagen“ – also mit dem Buchstaben bezeichnet wird. Na ja ... Trotzdem sollte man die beiden Linien kennen, denn sie befahren zwei der wichtigsten Routen der Stadt. Eine Fahrt im Einser ist für alle Wien-Gäste allein schon wegen des obligatorischen Innenstadt-Besuchs ratsam, bringt er sie doch von der Innenstadt (Karlsplatz) durch das Weißgerberviertel in den grünen Prater.

Der Radetzkyplatz ist ein lebendiger Treffpunkt mit großen Schanigärten. Das Gasthaus Wild betreibt einen davon und serviert klassische Wiener Küche und saisonale Spezialitäten.

Innen bedient es sich aller Klischees eines Wiener Gasthauses: Von Schank bis Holzverbau ist alles da. Gleich daneben liegt das Klee Restaurant & Café – ebenfalls mit großzügigem Gastgarten.

Über die Straße ist das Café Menta, ein mediterran-orientalisches Lokal, das mit einer vielfältigen Frühstückskarte begeistert. Im Sommer bietet der schattige Gastgarten inmitten der Hortensiensträucher den perfekten Brunch-Spot.

● Gasthaus Wild
Radetzkyplatz 1, 1030 Wien
→ gasthaus-wild.at

● Das Klee
Radetzkyplatz 2a, 1030 Wien
→ dasklee-restaurant.at

● Café Menta
Radetzkyplatz 4, 1030 Wien
→ cafementa.at

Zeitreisen in der Löwengasse

Unter den Viadukten der Wiener S-Bahn führt der Weg vom Radetzkyplatz in die Löwengasse, wo zwischen zwei Imbissen ein Urgestein seit mindestens 40 Jahren (wahrscheinlich sogar noch länger) seinen Platz hat: ein Schreibwarenladen, ein Relikt aus einer anderen Zeit. Kein Schild mit Instagram-Icon, kein hipper Claim auf der verschlossenen Tür. Das Schaufenster ist noch mit Kalendern aus vergangenen Jahren geschmückt. Die betagte Besitzerin wohnt um die Ecke und kann das Geschäft zwar seit Jahren nicht mehr betreiben, davon trennen will sie sich allerdings auch nicht. Geblieben sind ein geschlossenes Geschäft und ein Name in ausgeblichenen Lettern, noch aus der Zeit, als man „Papier und Bürobedarf“ sagte und damit tatsächlich alles meinte, was ein ordentliches Leben so braucht.

Weiter die Löwengasse entlang liegt ein Comicshop, der seinesgleichen sucht. Franz Virt betreibt das Comicfachgeschäft seit über 40 Jahren. „Wenn etwas bei uns nicht zu finden ist, dann ist es wahrscheinlich nicht erschienen“, besagt das Schild in der Auslage und er bestätigt das auch persönlich. Seine Webseite ist aus dem Jahr 2000 und bietet ein immenses Angebot an Comics, Heften, Zeitschriften und Ähnlichem. Allerdings ohne Warenkorb. Dafür mit einem Aktualitätsgrad wie eine Tageszeitung: „Wir aktualisieren die Website fast täglich. Unter der Rubrik ‚brandaktuell‘ sind die



Neuzugänge sogar innerhalb einer Stunde schon online.“ Im Geschäft stapeln sich Comics aus vergangenen Jahrzehnten mit altbekannten Protagonist:innen: Die Marvel-Dynastie, alle Generationen von Star Wars, das lustige Taschenbuch mit Donald

Alice: italo-dänische Melange in der Krieglergasse

Um die Ecke hat Anfang 2025 das Alice seine Eröffnung gefeiert. Ein Lokal, das in einem ehemaligen Milchgeschäft untergebracht ist. Aus dieser Zeit stammt der Schriftzug über dem Eingangsbereich: TRÖSCH III – der Name der einstigen Landstraßer Zentralmolkerei. Mit karminroter Gewölbedecke, einer roten Theke und einer historischen Bretschneiderschank in Weiß haben die Betreiber Britt Kamper Nielsen und Manuel Bartolacci das alte Lokal mit dänischen und italienischen Einflüssen in die Gegenwart geholt. Die hausgemachten Focaccias und die Auswahl an Süßspeisen machen das Alice zu einem kulinarischen Geheimtipp. Geschmacklich top ist das Sauerteigbrot mit Ricotta und Tomaten.

Weiter die Krieglergasse entlang geht es im Masaniello, einem der besten italienischen Restaurants der Stadt, geschmacklich in den Süden Italiens.

● Alice
Krieglergasse 8, 1030 Wien
→ [@alice_wien](https://www.alice-wien.at)

● Masaniello
Krieglergasse 14, 1030 Wien
→ masaniello.at

Duck und natürlich Garfield, Rantanplan, Lucky Luke und viele mehr posieren auf den Covern. Alles deutschsprachig – außer eines Kartons mit englischen Comics.

Was sich in den letzten Jahren verändert hat? – „Nix“, sagt Virt und man glaubt es ihm sofort. In den vergangenen Jahrzehnten hat das Geschäft genug abgeworfen, um Virts Familie zu ernähren und sich noch „a bissl was zu leisten“. Und wie geht's weiter? – Herr Virt sucht eine:n Nachfolger:in. Bei Interesse bitte im Geschäft in der Löwengasse vorbeischaun! Die Zeitreise lohnt sich auf jeden Fall.

Die Kolonitzkirche (Pfarre St. Othmar unter den Weißgerbern), ein neugotischer Backsteinbau – übrigens geplant von niemand Geringeren als Dombaumeister Friedrich von Schmidt, dem Erbauer des Wiener Rathauses – macht das historische Bild komplett.

● Comics Virt
Löwengasse 19, 1030 Wien
→ comics-virt.at



Ein Kaffee im Friedlich

Eine Gasse weiter, in der Unteren Weißgerberstraße, ist das Kunst Haus Wien – Museum Hundertwasser. Dieses von Friedensreich Hundertwasser gestaltete Museum in Wien ist an 365 Tagen im Jahr für Besucher:innen geöffnet. Ebenfalls einen Besuch wert ist das im Erdgeschoß des Museums gelegene Café Friedlich: ein Café mit idyllischem Gastgarten und sehr gutem Essen. Vor allem das Frühstück ist beliebt. Das Ambiente ist ganz im Stil Hundertwassers gehalten mit rankenden Pflanzen und alles in allem etwas wild. Die unterschiedlichen Thonet-Stühle sind übrigens eine Referenz an die Vornutzung des Museumsgebäudes, einer ehemaligen Möbelfabrik der Gebrüder Thonet aus dem Jahr 1892.

Auf der anderen Seite des Museums und des Cafés führt ein Ausgang auf die Weißgerberlände, wo man die berühmte ebenfalls von Hundertwasser entworfene Schiffsanlegestelle am Donaukanal besuchen kann.

- Kunst Haus Wien. Museum Hundertwasser
Café Friedlich
Untere Weißgerberstraße 13, 1030 Wien
→ kunsthauswien.com
→ friedlich.wien



Monumentale Modegeschichte

Zurück auf der Löwengasse: Die meisten Wien-Besucher:innen, die sich ins Weißgerberviertel verirren, tun das wegen des Hundertwasserhauses – jenem farbenfrohen, schiefen, pflanzenberankten Spektakel, das längst Motiv für unzählige Wien-Fotos geworden ist (alle Infos zu den wichtigsten Wiener Hundertwasser-Locations finden Sie auf Seite 33). Und wer die paar Schritte weitergeht, stößt auf einen weiteren architektonischen Schatz, der mindestens genauso faszinierend ist: das Palais des Beaux Arts. Errichtet 1908/09 von Anton und Josef Drexler als Modepalast „Chic Parisien“, erhebt sich der Bau wie ein weiteres Denkmal in der Löwengasse. Die goldenen Weltkugeln an der Fassade spielen auf die internationale Ausrichtung des damaligen Modeverlags an. Hier treffen Spät-historismus und Jugendstil aufeinander. Heute residieren in dem Haus Botschaften und es werden regelmäßig Ausstellungen angeboten.

Alles in allem ist das Weißgerberviertel ein Grätzl, das nicht laut sein muss, um Eindruck zu hinterlassen – davon überzeugt man sich am besten selbst.

- Palais des Beaux Arts
Löwengasse 47a, 1030 Wien
→ palaisdesbeauxarts.at

Durch Hundertwassers Wien mit ivie

Das Weißgerberviertel ist ein wahrer Hotspot für Fans von Friedensreich Hundertwasser. Wer dieses Grätzl und viele weitere Wiener Hundertwasser-Orte mittels Audio-Walk zu Fuß entdecken will, hat mit dem „Hundertwasser Walk“ in ivie, der City Guide App für Wien, eine außergewöhnliche Gelegenheit.

Mit dem Kunst Haus Wien – Museum Hundertwasser, wo sich die größte Hundertwasser-Sammlung weltweit befindet, und dem berühmten Hundertwasserhaus sind gleich zwei Hauptwerke des Wiener Ausnahmekünstlers im Weißgerberviertel zu finden. Aber auch die beschauliche Hundertwasser-Promenade, die entlang des Donau-

kanals führt, liegt in diesem besonderen Grätzl. Mit dem kostenlosen „Hundertwasser Walk“, der Teil von ivie, der City Guide App für Wien, ist, können Sie diese wichtigen Schauplätze im Leben von Hundertwasser in Form eines Audio-Walks erleben. Startpunkt des Stadtpaziergangs ist das Kunst Haus Wien. Am Weg liegen weitere Hauptwerke Hundertwassers wie die Müllverbrennungsanlage Spittelau.

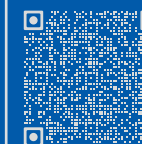
Der „Hundertwasser Walk“ führt auch zu jenem Haus, in dem Hundertwasser viele Jahre gelebt hat und wo er auch sein Atelier hatte: das Ankerhaus am Wiener Graben, das vom berühmten Wiener Architekten Otto Wagner entworfen wurde. Thema ist genauso das Looshaus von Adolf Loos, einem der wichtigsten Vertreter der frühen Moderne, an dessen geradliniger Architektur sich Hundertwasser besonders gestoßen hat.

Doch Hundertwasser hat an vielen Wiener Orten Spuren hinterlassen. Etwa im 9. Bezirk, wo der Künstler mit der Aktion „Baummieter Alserbachstraße“ für außergewöhnliches Grün im urbanen Raum gesorgt hat. Mit der MS Vindobona hat Hundertwasser auch ein Ausflugsschiff gestaltet. Der gesamte Stadtpaziergang dauert gute drei Stunden. Es warten außergewöhnliche Anekdoten und Geschichten über das Leben und Werk eines der berühmtesten Wiener Künstler des 20. Jahrhunderts.



TIPP

Mit ivie, der City Guide App für Wien, können Sie das Wien von Friedensreich Hundertwasser mittels Audio-Walk erleben. Einfach QR-Code scannen und kostenlos losstarten.



(Fotos)
Paul BAUER

Durch Wien wie Céline und Jesse

(Text)
Johannes LUXNER



In der Schallplattenhandlung Teuchtlér – Alt & Neu, die in der Windmühlgasse 10 zu finden ist, spielt sich eine der emotionalsten Szenen des Films ab. Ein absoluter Hotspot für Fans von „Before Sunrise“.

Mitte der 1990er waren die internationalen Filmscheinwerfer auf Wien gerichtet. Der US-amerikanische Regisseur Richard Linklater („Slackers“, „Dazed & Confused“, „School of Rock“) wählte die Stadt als Kulisse für den außergewöhnlichsten Liebesfilm seiner Zeit. In „Before Sunrise“ flanieren Julie Delpy (Céline) und Ethan Hawke (Jesse) durch Wien. Und sie tun vor allem eines: Sie reden, reden und reden über die großen Themen des Lebens. Damit hat der Film einen Nerv getroffen. Linklaters ungewöhnliche Erzählweise bescherte der Generation X einen besonderen Liebesfilm, der postmoderne Beziehungen verhandelt und vor allem durch seine Authentizität brillierte. Ein Film, dessen Dialoge auch heute noch begeistern.

Dreißig Jahre nach Erscheinen ist die Faszination für den Film ungebrochen. Insbesondere im asiatischen Raum genießt er absoluten Kultstatus. Und die Drehorte wurden zu Pilgerstätten für Filmbegeisterte aus aller Welt. Der Streifen hat unzähligen Wiener Orten große Bedeutung verliehen. Sei es der Zollamtssteg, das Kleine Café, das Café Sperl, die Schallplattenhandlung Teuchtlér – Alt & Neu oder der Friedhof der

Namenlosen. „Before Sunrise“ ist allgegenwärtig. Ein Film, der zwar längst abgedreht ist, doch der immer weiterspielt, weil sich „Before Sunrise“ und seine ikonischen Szenen etwa in der Straßenbahn oder vor der Albertina tief in die DNA Wiens eingeschrieben hat. Kein Wunder, denn Filmfans sprechen davon, dass es in „Before Sunrise“ eigentlich drei Hauptrollen gibt: Wien als Stadt spielt eine ebenso wichtige Rolle wie das Liebespaar Céline und Jesse.

TIPP

Mit ivie, der City Guide App für Wien, können Sie elf Drehorte von „Before Sunrise“ bei einem ausgedehnten Stadtspaziergang entdecken. Einfach QR-Code scannen und kostenlos losstarten.



Mit „Before Sunrise“ von Richard Linklater kam 1995 ein Film ins Kino, der zum weltweit gefeierten Kultklassiker wurde.

Der romantische Streifzug von Julie Delpy und Ethan Hawke ist nicht nur in den Herzen einer globalen Fangemeinde fest verankert, er hat sich tief in die DNA Wiens eingeschrieben.



Die Wiener Ringstraße so erleben wie Céline und Jesse? Dann ab zur Straßenbahnstation „Burgring“ der Linie 1 und in Richtung „Prater Hauptallee“ fahren. Hier warten jede Menge Sehenswürdigkeiten.



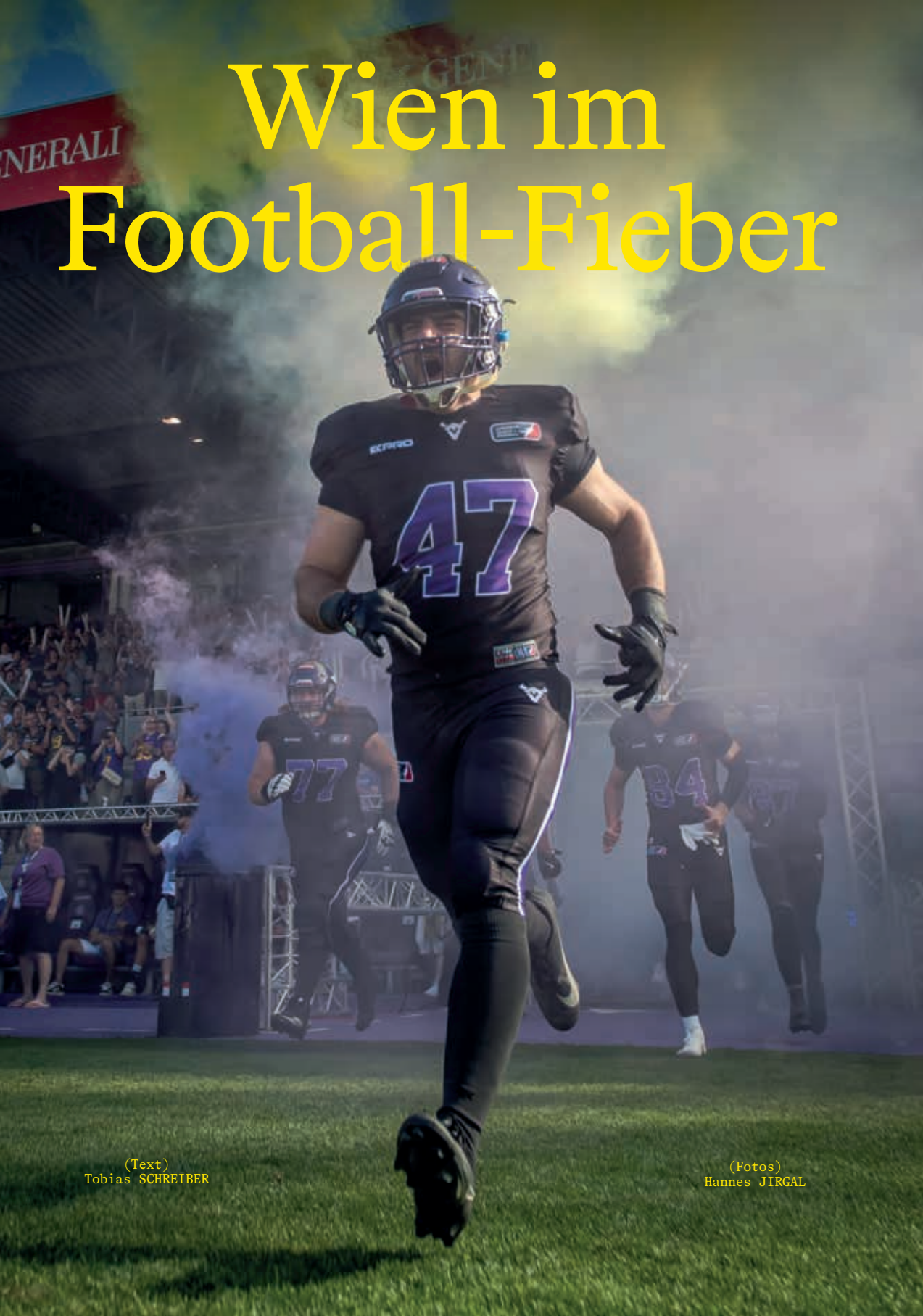
Am imposanten Vorplatz eines der wichtigsten Kunstmuseen Wiens, der Albertina, kommen Céline und Jesse gleich zwei Mal vorbei, um am Sockel eines mächtigen Reiterdenkmals abzuhängen.



Im Kleinen Café am Franziskanerplatz, unweit des Stephansdoms gelegen, treffen Céline und Jesse auf eine Wahrsagerin, die von der Magie des Zwischenmenschlichen spricht. Der perfekte Ort für eine Kaffeepause.



In „Before Sunrise“ darf die typische Wiener Kaffeehaus-Szene nicht fehlen. Regisseur Richard Linklater wählte das Café Sperl in der Gumpendorfer Straße 11, das besondere atmosphärische Qualitäten besitzt.



Wien im Football-Fieber

(Text)
Tobias SCHREIBER

(Fotos)
Hannes JIRGAL



Der finnische Verteidiger Elmeri Laalo fühlt sich in Wien nicht nur sportlich wohl.

American Football – in Wien? Ja! Die Begeisterung für die Nummer-1-Sportart in den USA hat den Weg über den Atlantik gefunden. Eines der besten Teams der Europäischen Liga sind die Vienna Vikings.

Für manche Europäer:innen ist es immer noch seltsam, dass der Ball beim American Football hauptsächlich mit den Händen gespielt wird. Das Interesse steigt trotzdem stetig. Den Superbowl, das Finale der National Football League in den USA, verfolgen zusätzlich zu rund 125 Millionen Amerikaner:innen auch mehr als 60 Millionen Fans außerhalb der Staaten. Regelmäßig finden offizielle Spiele der mit Superstars gespickten NFL auch in Europa statt. Gleichzeitig professionalisieren sich die europäischen Mannschaften. Und Wien hat eine der Besten: Die Vienna Vikings stehen regelmäßig im Finale und konnten, neben 17 österreichischen Meisterschaften, auch sechs

internationale Titel gewinnen. Ein Grund für ihren Erfolg ist der Teamspirit.

Full House

Der Roster, wie der Spielerkader auf Englisch genannt wird, ist international. Robin Lumsden, Haupteigentümer der Vikings, kennt den Wettbewerbsvorteil von Wien: „Die Stadt macht es den Spielern leicht, sich hier wohlfühlen.“ Auch den Finnen – in der Saison 2025 standen gleich vier im Kader. Einer von ihnen war Elmeri Laalo. Der junge Defensive Back und Publikumsliebbling aus Helsinki spielte seine dritte Saison in Wien und galt als einer der vier Team-Captains als Führungs-



US-Quarterback Ben Holmes zieht in der Offense die Fäden.

spieler. Der Verein kümmert sich liebevoll um seine Legionäre. Fast alle wohnen im selben Apartment-Wohnhaus.

Das schafft für Laalo engen Zusammenhalt, auch wenn die Nicht-Finnen manchmal mit Sprachbarrieren zu kämpfen haben. „Wir haben sogar eine Sauna im Haus. Da sprechen wir unsere ‚Mystery-Language‘, die kein anderer versteht.“ Neben dem sportlichen Aspekt hat es dem Verteidiger auch das Wiener Kulinarik-Angebot angetan: „Ich liebe es, neue Restaurants in Wien zu entdecken. Das ist eine großartige Stadt dafür.“ Mit Marianne Pahkala als Special Teams Coordinator und Strength Coach haben die Vikings auch eine erfahrene Frau im Coaching-Team – einzigartig in Europa. Und auch sie ist aus Finnland.

For the Kids

Der US-Amerikaner Ben Holmes war in der vergangenen Saison einer der Key-Player des Teams. „Die familiäre Atmosphäre ist ein wichtiger Grund, warum ich zurückgekommen bin“, sagt der Star-Quarterback nach seiner ersten Saison bei den Vikings 2024. Er, seine Partnerin und ihre

zwei Kinder fühlen sich richtig wohl in der Stadt. Ob der Nachwuchs in Zukunft auch in die Football-Fußtapfen des Vaters treten wird? Wien hätte die besten Voraussetzungen dafür.

Die Vienna Vikings Academy zieht sich nämlich den Nachwuchs für ihr Profi-Team auch selbst heran. Wie in einer Familie üblich lernen die Kleinen von den Großen. Noel Swancar ist seit 2015 im Verein und gehört inzwischen zum Stammteam in der Defensive. Gleichzeitig ist er Coach der U12. Damit gehört er zu einer Gruppe von fünf Spielern, die ihre Erfahrung an die eigene Jugend weitergeben möchten. „Zu sehen, wie diese jungen Spieler zu mir aufsehen, ist schon surreal“, so Swancar: „Ich selbst bin mit 15 Jahren zum Football gekommen und wurde auch schon von aktiven Spielern gecoached, die große Vorbilder für mich waren.“ Im Juni 2025 wurde der 21-jährige Österreicher zudem Botschafter für das Kinderhospiz Lichtblickhof, das sich auf die Begleitung von Kindern mit schweren Erkrankungen, Behinderungen oder traumatischen Erfahrungen spezialisiert hat. – Ein Symbol für die soziale Ader des ganzen Vereins.



Den Vienna Vikings und Noel Swancar liegt die Jugend besonders am Herzen.

Good Vibes Only

Head Coach Chris Calaycay kam auf Hawaii zur Welt und fand 1999 als Quarterback den Weg nach Wien zu den Vikings. Dabei verliebte er sich nicht nur in die Donaumetropole, sondern auch in seine heutige Frau, mit der er drei Kinder hat und am Wiener Stadtrand lebt. Seit 2007 ist er der Head Coach der Wikinger und betreute zwischendurch auch die österreichische Nationalmannschaft als Defensive Coordinator. Er gilt als „Vater des Erfolgs“ – menschlich wie sportlich. Die harmonische Stimmung bei den Heimspielen hebt Calaycay besonders heraus:

„Der familienfreundliche Vibe ist sowohl bei den Fans der Vikings als auch bei Auswärtsfans gegeben. Alle sind gemeinsam hier, um den Sport zu feiern“.

Die Game-Days sind ein echtes Spektakel für die ganze Familie und alle Altersklassen. Typisch amerikanisch mit großem Rahmenprogramm: Pre-Game-Partys am Parkplatz, mehrere Cheer-Dance-Gruppen, teilweise sogar Motocross-Shows in den Spielpausen und natürlich der Sport an sich, der für spannende Momente und abwechslungsreiche Spielverläufe bekannt ist. Gespielt wird alternierend in mehreren Stadien, wie zum Beispiel der Generali-Arena oder auch im Stadion Hohe Warte. Alle Regeln im Detail zu kennen, ist für gute Unterhaltung gar nicht notwendig. Das Stadion kocht durchgängig – aber anders als bei Fußballspielen friedlich. Die Wiener Polizei schaut nur mehr vorbei, um sich das Spiel anzusehen. Knappe drei Stunden werden die Mannschaften von bis zu 11.000 Fans bedingungslos angefeuert. Bis die Stimmbänder gereizt und die Hände vom Klatschen müde sind – und die Vikings hoffentlich gewonnen haben.

@viennavikings
→ viennavikings.football



Der langjährige Headcoach Chris Calaycay hat den Verein geprägt wie kein anderer.

Kunst & Kultur

Zum letzten Abendmahl im Pferdestall des Kaisers wurde die gefeierte Schauspielerin rück-EXPORTiert.

44

Zehn Fragen an Stefanie Reinsperger

Nach zehn Jahren wieder zuhause: Die gefeierte Film- und Theaterschauspielerin fühlt sich in Wien pudelwohl.

46

Die Ikone des Radikalen

VALIE EXPORT ist die Pionierin des künstlerischen Feminismus und blickt auf eine Ausnahmekarriere zurück. Wir haben sie zu ihrem 85. Geburtstag in ihrem Studio besucht.

50

Zwischen Backstein und Baumkronen

Wo Alt auf Neu trifft: das Arsenal beim Hauptbahnhof, ein Areal, das zu überraschen weiß und mit einem vielfältigen Kultur-Angebot lockt.

52

Das Da-Vinci-Rätsel

In der Minoritenkirche verbirgt sich eine kunsthistorische Besonderheit: ein Mosaik von Leonardo da Vincis „Das Letzte Abendmahl“, das von Napoleon für den Louvre in Auftrag gegeben wurde.

56

Im Pferdestall des Kaisers

Einst wurden die Rösser der Habsburger dort eingestellt, heute ist es eines der größten Kulturareale der Welt: Das MuseumsQuartier feiert 25. Geburtstag.



Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

(Interview)
Maria SCHALLER
(Foto)
Hilde VAN MAS

Zehn Fragen an *Stefanie Reinsperger*

Sie zählt zu den profiliertesten und gefragtsten Film- und Theaterschauspielerinnen im deutschsprachigen Raum. Die 37-Jährige ermittelt am Tatort Dortmund, 2025 brillierte sie als Kaiserin Elisabeth solo am Burgtheater. Nach einem knappen Jahrzehnt Berlin ist Stefanie Reinsperger wieder zuhause in Wien.



① **Theaterbühne oder Filmset?**

Ich bin sehr dankbar, beides machen zu können. Ich liebe das chronologische Spielen am Theater, das Publikum, die Eigenverantwortung. Beim Film gibt man viel ab – Kamera, Schnitt, Regie. Aber ich mag die Crews, Außendrehs und dass einem die Kamera in die Seele blickt.

② **Gab es eine andere Berufsoption für Sie?**

Nein, einfach nein. Ich spiele, seit ich vier bin.

③ **Sie waren Maria Theresia im TV, Sisi auf der Bühne. Warum Habsburgerinnen?**

Wir dürfen stolz sein, dass wir in Österreich sehr früh Frauen in solchen Positionen hatten. Ich bin riesiger Romy-Schneider-Fan. Die Erinnerung an Sisi wird je nach Zeitgeist angepasst. Sisi benutzen alle – sie ist die Kitsch-Bitch von Österreich, die Cashcow.

④ **Warum ist Wien eine Welthauptstadt der Kultur?**

Kultur bedeutet den Menschen hier so viel. Wien kann so viel Kunst vereinen – Sprechtheater, Oper, Malerei, Tanz. Und die Events: von den Wiener Festwochen bis zum Eurovision Song Contest. Wir können 2026 wieder Liebe, Offenheit und Toleranz unter Beweis stellen.

⑤ **Ihre Beziehung zum Wiener Publikum?**

Es ist so ein Schauspiel-liebendes Publikum. Ein unfassbares Privileg. Und viel Druck und Verantwortung.

⑥ **Wie war das Zurückkommen?**

Aufregend. Aber ab Tag eins hat sich so eine Ruhe und Erleichterung eingestellt und ich habe mich zuhause gefühlt.

⑦ **Welche Projekte stehen bevor?**

„Volksvernichtung“ von Werner Schwab und „Selbstbezeichnung“ von Peter Handke am Burgtheater. Einige TV-Produktionen. Und ich würde gerne „Die Wut, die bleibt“ von Mareike Fallwickl verfilmen – erstmals als Creative Producerin.

⑧ **Wofür beneidet man Wien?**

Die Schönheit der Stadt. Wenn ich zum Burgtheater gehe – dem schönsten Arbeitsplatz, den ich mir wünschen kann –, habe ich bis jetzt jedes Mal ein Foto gemacht. Für die Öffis, die liebe ich. Natürlich die Kultur. Und fürs Essen.

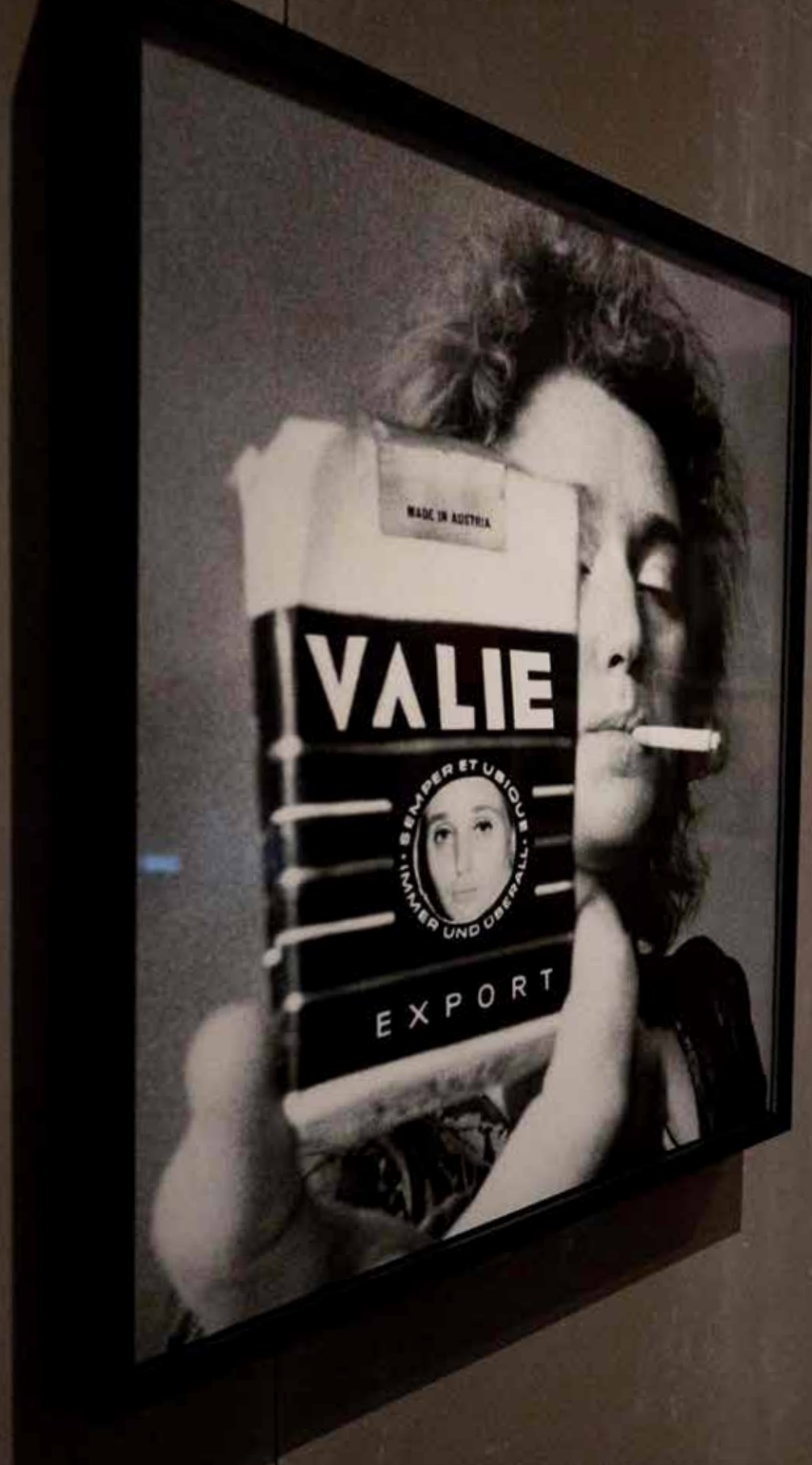
⑨ **Wonach schmeckt Wien für Sie?**

Nach Soda Zitron und Melange. Das könnte ich den ganzen Tag trinken.

⑩ **Wiener Käsekrainer oder Berliner Currywurst?**

Ehrlicherweise weder noch, da muss der Abend eine gewisse Wendung genommen haben. Aber wenn ich mich entscheiden müsste – die Käsekrainer!

@reinspergerin
→ burgtheater.at



VALIE EXPORT – die Pionierin des künstlerischen Feminismus. Stets provokant, oft abgelehnt, ist ihre Strahlkraft nach über 50 Schaffensjahren ungebrochen. Mit 85 blickt die einflussreichste österreichische Gegenwartskünstlerin in ihrem Wiener Innenstadtatelier auf eine Ausnahmekarriere.

Die Ikone *des Radikalen*

(Text)
Maria SCHALLER

VALIE EXPORT, SMART EXPORT,
Selbstportrait, 1970, im Rahmen der
Ausstellung „VALIE EXPORT Retrospektive“
in der Albertina, 2023
Foto: © JOE KLAMAR/AFP/picturedesks.com



VALIE EXPORT, Tapp und Tastkino, 1968, s/w Fotografie
Foto: © VALIE EXPORT – Bildrecht, Wien 2025; Foto: Werner Schulz

VALIE EXPORTS Augen leuchten, wenn sie in ihrem Studio am Wiener Franz-Josefs-Kai von ihrer Arbeit erzählt. Die Besucher:innen, die sie hier regelmäßig empfängt, hängen an ihren Lippen. VALIE kommt mehrmals pro Woche her, gibt Interviews und bespricht mit ihrem Team Ausstellungen, Texte, Werke. In den großzügigen Räumlichkeiten zieren unzählige ihrer Arbeiten die Wände und Tische, alles mit direktem Ausblick über den Donaukanal. VALIE feilt hier auch an neuen Ideen für Kunstwerke und bastelt an ihrer Biografie. Für Künstler:innen und Studierende hat sie eine Art Sprechstunde eingerichtet, um sie bei deren Arbeiten zu unterstützen. Und sie berichtet ihnen von ihrem eigenen Lebensweg. Von einer Karriere, die sie zunächst nicht abgezeichnet hat.

1940 als Waltraud Lehner während der Kriegswirren in Linz geboren, wird die ehemalige

Klosterschülerin früh Mutter und Ehefrau. „Das bürgerliche Leben habe ich kennengelernt, aber abgelehnt“, sagt sie heute. Die junge Frau lässt sich scheiden und zieht 1960 nach Wien, wo sie aufblüht. „Ab dem 15. Lebensjahr habe ich erkannt, dass Wien eine wichtige Kulturstadt ist. Wien hat viele kulturelle Epochen hervorgerufen, ausgebaut und in die Zukunft getragen.“ VALIE will Teil der Wiener Kunstszene sein, die für gesellschaftlichen Fortschritt rebelliert. „Wien war immer Nährboden für meine Kreativität, meine Projektionsfläche“, betont sie bei unserem Studiobesuch. „Die Stadt war immer mein Mittelpunkt, meine Identität.“ In Wien legt sie auch ihren bürgerlichen Namen ab und nennt sich fortan VALIE EXPORT. „Export, weil ich meine Gedanken und alles in mir exportieren wollte. Aus dem Hafen hinaus sozusagen.“ Nachsatz: „Dieser Name muss immer großgeschrieben werden.“

Kompromisslos feministisch

In den 1960er- und 1970er-Jahren schwingt sich VALIE zur Pionierin der Medienkunst und gleichzeitig zur Ikone der feministischen Avantgarde auf. Sie ist das Wiener It-Girl ihrer Zeit, posiert nackt für Friedensreich Hundertwasser in Paris, experimentiert mit Film, Fotografie und Installationen. Sie versteht als eine der Ersten, dass neue Medien und Gesellschaft einander beeinflussen. Vor allem ihre öffentlichen Aktionen lösen viel Aufmerksamkeit aus: das „Tapp und Tastkino“ (als Fremde in eine Box greifen können, die der 28-Jährigen um den nackten Oberkörper geschnallt ist) oder „Aus der Mappe der Hundigkeit“ (als sie ihren Künstlerkollegen Peter Weibel an der Leine vor den Augen des empörten Bürgertums durch die Wiener Innenstadt spazieren führt). Mit Weibel (1944–2023) bildet VALIE ein künstlerisches und privates Power Couple. Mit den nicht minder radikalen Wiener Aktionisten, die zeitgleich die wichtigste Wiener Kunstströmung des 20. Jahrhunderts vorantreiben, arbeitet sie „wegen deren Frauenbildes“ hingegen nie zusammen.



VALIE EXPORT in ihrem Wiener Innenstadttstudio. Hier empfängt sie regelmäßig Besucher:innen und erzählt aus ihrem bewegten Leben.

Foto: © Michael Seirer Photography

VALIE EXPORT prangert unermüdlich patriarchale Strukturen und Geschlechterungleichheit an und verankert einen radikal-körperbezogenen Feminismus in der internationalen Kunst. Wiederholt setzt sie ihren eigenen Körper für ihre Aktionen ein. Für „Body Sign“ lässt sie sich einen Strumpfhalter auf den Oberschenkel tätowieren. Sie positioniert sich als Performance-Künstlerin, eine bis dahin rein männliche Domäne, und ebnet vielen nachfolgenden Künstlerinnen den Weg. Sie stößt dabei allerdings immer wieder auf Ablehnung und Unverständnis, wird beschimpft und bedroht. Doch das Aufbringen von Tabuthemen ist ihr ein großes Anliegen. „Ich war mutig, aber das war für mich selbstverständlich“, blickt sie zurück, „es war allerdings oft auch ein einsamer Weg.“

Ruhestand kein Thema

Ihr Weg führt sie in die USA und nach Deutschland, wo sie jeweils – anders als in Österreich – eine Professur erhält. VALIE EXPORTS Arbeiten hängen heute im Centre Pompidou in Paris, im Museum of Modern Art in New York oder in der Tate Modern in London. Sie gilt als unangefochten bedeutsamste österreichische Gegenwartskünstlerin. Ihr Werk wurde und wird in zahlreichen nationalen und internationalen Ausstellungen gezeigt. 2023 brachte die Albertina eine große Retrospektive. 2026 wird sie Teil der Schau „Feminist Futures Forever“ im Belvedere 21 sein. An selber Stelle, an der zu ihren Ehren im Mai 2025 eine große Geburtstagsfeier ausgerichtet wurde. Ihre Gedanken zum Halbrunden: „Ich sehe den 85. reziprok als 58. Kunst ist für mich mein Prozess.“ Ein Prozess, dem sich VALIE EXPORT weiterhin mit Leib und Seele widmen möchte. An einen Ruhestand denkt die Jubilarin nicht.

→ valieexport.at

Zwischen Backstein und Baumkronen

(Text)
Maria SCHALLER

(Fotos)
Paul BAUER

Das Arsenal ist nicht nur eine der idyllischsten Ecken Wiens, sondern auch ein Standort für Kultur, Wissenschaft und Forschung, der sich ständig weiterentwickelt. Ein einzigartiges Areal, wo die Mauern alt sind und die Straßen keine Namen tragen.

Hier im Südosten der Stadt, an der Grenze von 3. und 10. Bezirk, zeigt Wien einmal mehr, wie Altes neben Neuem auf aufregende Art und Weise nebeneinander existieren kann. Beim modernen Hauptbahnhof und dem Sonnwendviertel (das durch den Bau des Bahnhofs erst entstanden ist) findet man ein ziemlich ungewöhnliches Areal: das riesige, nur locker verbaute, durch und durch grüne Arsenal. Die zahlreichen (meist namenlosen) Wege sind von teils uralten Bäumen gesäumt. Das 86 Hektar große, lange Zeit militärisch genutzte Gelände ist ein architektonischer Sonderfall, geprägt von Backsteingebäuden (genannt Objekte) mit italienisch-mittelalterlichen und byzantinisch-maurischen Formen. Man trifft auf Prunkbauten, die an alte Burgen erinnern. Dadurch wirkt das Arsenal verwunschen. Und wie ein Dorf inmitten der Großstadt.



Angelegt wurde es anlässlich der Märzrevolution 1848, als eines der ersten Bauvorhaben des jungen Kaisers Franz Joseph. Es sollte die Macht im Falle von Revolten absichern. Heute geht es hier ausschließlich friedlich zu. Das Arsenal hängt quasi mit dem Schweizergarten, einer großen Parkanlage mit Wiesen und Teichen, zusammen. Es gibt Tennisplätze und Kleingartensiedlungen, Spielplätze und Hundezonen, Kunstwerke unter freiem Himmel, ein Familienbad und Gasthäuser. Dazwischen: das eine oder andere militärische Utensil, beispielsweise Panzer. Weithin sichtbar ist der 155 Meter hohe Arsenal(funk)turm. Das Areal ist auch ein Technologie- und

Forschungs-Hub. Die Technische Universität Wien betreibt hier mit dem Science Center einen Innovationscampus. Einige tausend Menschen nennen das Arsenal übrigens auch ihr Zuhause, seit einige Objekte in Wohngebäude umgewandelt wurden.

Kultur im Grünen

Vor allem ist es auch ein stetig wachsendes Kulturviertel. Im Frühjahr 2025 hat sich das Foto Arsenal Wien hinzugesellt. In Wechselausstellungen werden renommierte nationale und internationale Fotokunst gezeigt, aber auch junge und unentdeckte Künstler:innen. Das kommt sehr gut an. Auch das LAB zog ins renovierte Objekt 19 mit ein, ein Archivierungs- und Digitalisierungslabor des Österreichischen Filmmuseums, das sein Stammhaus in der Innenstadt hat. Viel mehr Jahre als diese beiden Institutionen hat das architektonische Herzstück des Areals auf dem Buckel: das 1856 fertiggestellte Heeresgeschichtliche Museum, der älteste – als solcher geplante – Museumsbau Österreichs. Es erzählt in erster Linie die militärische Geschichte Österreichs ab dem späten 16. Jahrhundert. Ebenfalls im Arsenal: Probebühnen und Werkstätten für Wiener Staatsoper und Burgtheater sowie das Belvedere 21, die Dependence des Belvedere mit Schwerpunkt zeitgenössischer Kunst. Eine überaus kulturelle Nachbarschaft, der man unbedingt einen Besuch abstatten sollte.

Anreise: per Bahn und S-Bahn
(Stationen: Hauptbahnhof, Quartier Belvedere)
bzw. U-Bahn, Straßenbahn

● Foto Arsenal Wien
Objekt 19A, 1030 Wien
→ fotoarsenalwien.at

● Heeresgeschichtliches Museum
Arsenal 1, 1030 Wien
→ hgm.at

● Belvedere 21
Arsenalstraße 1, 1030 Wien
→ belvedere.at/belvedere-21

Das Da-Vinci-Rätsel

Ein Mosaik, das Leonardo da Vincis „Das Letzte Abendmahl“ in Originalgröße zeigt, heute eigentlich im Louvre in Paris hängen sollte und dessen Auftraggeber Napoleon Bonaparte war? Diese kunsthistorische Besonderheit verbirgt sich in der Wiener Minoritenkirche. Dahinter steckt eine kuriose Geschichte.



Über neun Meter lang, rund viereinhalb Meter hoch, und auf die Waage bringt es satte 20 Tonnen: Das Mosaik von Leonardo da Vinci (1452–1519) „Das Letzte Abendmahl“ in der Wiener Minoritenkirche ist ein Kunstwerk der Superlative, dessen Entstehungsgeschichte mindestens so spannend ist wie das Meisterwerk selbst. Dass es heute in einer Wiener Kirche und nicht im Louvre in Paris zu bestaunen ist, hängt mit der politischen Dynamik im damaligen Europa zusammen. Doch reisen wir zurück ans Ende des 18. Jahrhunderts, als dieses kunsthistorische Kuriosum seinen Lauf nahm.

Da Vinci für den Louvre

Alles begann mit dem militärischen Sieg Napoleon Bonapartes (1769–1821) über den Norden Italiens. Der französische Machthaber war dafür bekannt, dass er neu eroberte Gebiete als Selbstbedienungsladen im Zeichen besonderer Kunstwerke verstand. So auch in Mailand, wo er es auf das Original von Leonardo da Vincis „Das Letzte Abendmahl“ abgesehen hatte – eines der berühmtesten Wandgemälde der Welt. Der Plan des wenig zimperlichen Feldherren: Da Vincis Original müsse in Mailand von der Wand des Dominikanerklosters Santa Maria delle Grazie abgeschlagen werden, um es den Sammlungen des Louvre in Paris einzuverleiben. Doch das war keine gute Idee. Nicht nur, dass sich das Original in einem sehr schlechten Zustand befand. Das Übersiedeln des Freskos war schlicht und ergreifend technisch unmöglich. Das musste selbst ein Napoleon Bonaparte einsehen. Ein Plan B war gefragt. Und

so kam es, dass Napoleon gemeinsam mit seinem Stiefsohn Eugène de Beauharnais, damals Vizekönig Italiens, eine 1:1-Kopie des Meisterwerks als Mosaik in Auftrag gab, um es prominent im Louvre präsentieren zu können. Dafür mussten die besten Leute ihres Fachs her.

Acht Jahre Feinarbeit

Der Maler Giuseppe Bossi (1777–1815) erstellte zunächst eine Originalkopie auf Leinwand. Dann kam Giacomo Raffaelli (1753–1836) ins Spiel, einer der bedeutendsten Mosaikkünstler seiner Zeit. Für diesen Auftrag übersiedelte er 1806 eigens von Rom nach Mailand. Mosaikstein für Mosaikstein wurde auf dicke Steinplatten geklebt. Über 41 Quadratmeter mussten in kleinteiliger Arbeit gestaltet werden. In Summe arbeiteten Raffaelli und seine Leute acht Jahre an diesem Kunstwerk. Doch dann kam alles anders. Als das Mosaik 1814 vollendet wurde, war Napoleon Bonaparte militärisch geschlagen und entmachteter. Damit war dem Letzten Abendmahl der Käufer abhandengekommen. Wer für Napoleon einsprang? Das Haus Habsburg in Form von Kaiser Franz I. von Österreich. Er blätterte eine Summe von 400.000 Gulden hin, was dem heutigen Wert von über zehn Millionen Euro entspricht. Das 20-Tonnen-Werk trat seinen Weg über die Alpen an. Franz I. wollte es im Wiener Belvedere installieren lassen, wo seit jeher bedeutende Kunst zuhause ist. Doch Raffaellis Mosaik war nicht nur zu groß, sondern auch zu schwer. Es landete, verpackt in Kisten, im Keller des Schlosses.

Italien und die Minoritenkirche

Wenige Jahre später, in den 1820ern, kam die Minoritenkirche ins Spiel. Warum? Sie ist damals wie heute die Heimat der italienischsprachigen Gemeinde Wiens und wird auch als Italienische Nationalkirche Maria Schnee bezeichnet. Die Italienische Kongregation Maria Schnee feierte 2025 übrigens das unglaubliche 400-jährige Bestehen. Doch dieser erste Anlauf, das Mosaik in der Minoritenkirche anzubringen, scheiterte: Zu teuer und zu aufwändig war das Unterfangen. Erst über 20 Jahre später, 1845, kam unter Kaiser Ferdinand I. erneut Bewegung in die Sache. Er fand Gefallen an der Idee der Italienischen Kongregation und unterstützte das Vorhaben. Die Minoritenkirche wurde schließlich entsprechend adaptiert, um den 20-Tonner aufstellen zu können. Im März 1847 war es so weit. Das Mosaik sowie der dazugehörige Altar wurden eingeweiht – über ein halbes Jahrhundert, nachdem Napoleon Norditalien erobert hatte.

● Minoritenkirche
Minoritenplatz 2A
1010 Wien
→ minoritenkirche.wien

Kleopatra & Rom

Tatort Ephesos



Eine Ausstellung des Kunsthistorischen Museums
in der Neuen Hofburg

20.10.2026 – 29.3.2027

Neue Hofburg
Heldenplatz, 1010 Wien



Die Pferdeköpfe erinnern noch an die ursprüngliche Nutzung des MQ als Pferdestallungen.
Foto: © MuseumsQuartier Wien, Foto: Klaus Pichler

Im *Pferdestall* des *Kaisers*

(Text)
Andrea ORTMAYER

Zu Zeiten der Habsburger-Dynastie beherbergten die Stallungen des Kaisers hunderte Pferde, Kutschen und Karossen – heute befindet sich hier eines der größten und lebendigsten Kulturareale Europas. Doch erst nach zähen Widerständen konnte das MuseumsQuartier Wien (MQ) vor 25 Jahren eröffnet werden.

Es war ein Kultur-Spektakel, wie es die Wiener:innen zuvor noch nicht erlebt hatten: das dreitägige Eröffnungsfest unter dem Motto „Barock Meets Cyperspace“. Mit Lasershows, waghalsigen Tanzperformances, DJ-Beats and Sounds, die in der ganzen Innenstadt zu hören waren, jeder Menge Pyrotechnik und einem breit gefächerten Kulturprogramm wurde das MuseumsQuartier Wien Ende Juni 2001 nach zweijähriger Bauzeit seiner Bestimmung übergeben. Zu dieser Zeit bezog die Kunsthalle Wien ihr neues Haupthaus in der ehemaligen Winterreitschule der Hofstallungen, die durch einen Neubau ergänzt wurde. Im September 2001 folgten in einer zweiten Phase die feierlichen Eröffnungen von mumok – Museum

moderner Kunst Stiftung Ludwig Wien und Leopold Museum sowie von Tanzquartier Wien, WIENXTRA-Kinderinfo und ZOOM Kindermuseum.

Seitdem gehört das MuseumsQuartier Wien mit 90.000 Quadratmetern und über 50 kulturellen Institutionen neben dem Centre Pompidou in Paris und der Berliner Museumsinsel zu den größten und bekanntesten Kunst- und Kulturarealen Europas. Wer heute in entspannter Atmosphäre durch die Museen und Innenhöfe des MQ flaniert, ahnt nicht, welch lange und turbulente Geschichte hinter diesem scheinbar so selbstverständlichen Kulturquartier und Urban Space liegt, welche Kämpfe um dessen Neugestaltung ausgefochten wurden.



Jakob Alt: Hofstallungen (K. u. k. Hofstall-Gebäude), 1816
Foto: © Jakob Alt (Künstler), Hofstallungen (K. u. k. Hofstall-Gebäude), 1816,
Wien Museum Inv.-Nr. 15614, CC BY 4.0

Visionäre Umgestaltung

Die Geschichte des heutigen MuseumsQuartiers beginnt vor 300 Jahren. Es wurde im 18. Jahrhundert als kaiserliche Hofstallungen erbaut, die Pläne hierfür stammten vom berühmten österreichischen Barock-Architekten Johann Bernhard Fischer von Erlach. Gemeinsam mit der Hofburg, der Neuen Burg und dem Kunst- und Naturhistorischen Museum sollte das Areal ursprünglich den Abschluss eines geplanten „Kaiserforums“ bilden. Das wurde jedoch nie realisiert.



Wiener Messe Frühjahr 1949

Foto: © United States Information Service/ÖNB-Bildarchiv/picturedesk.com



„Jochen Rindt Autoshow“ im Wiener Messepalast 1965

Foto: ©Votava/brandstaetter images/picturedesk.com

Nach dem Ende der Monarchie 1918 hatten die Hofstallungen ausgedient. Ab 1921 erhielt das weitläufige Areal als sogenannter „Messepalast“, als Ausstellungsraum für kommerzielle Messen, eine neue Bestimmung. Nach dem Auszug der „Messe Wien“ in den 1980er-Jahren stellte sich die Frage: Was geschieht mit diesem riesigen, heruntergekommenen, historischen Gelände mitten in der Stadt? Überlegt wurden Wohnungen, ein Hotel und ein modernes Einkaufszentrum. Der Stadtpolitiker Erhard Busek und die damalige Ministerin für Wissenschaft und Forschung Hertha Firnberg brachten erstmals die Vision eines modernen zukunftsweisenden Kunst- und Kulturzentrums ins Spiel.

Der Streit um den Turm

Nach langen Diskussionen wurde 1986 schließlich ein zweistufiger Architekturwettbewerb für ein Museumsquartier ausgeschrieben. Der „Fischer von Erlach“, wie die historische Architektur noch heute hausintern im MQ liebevoll genannt wird, musste erhalten bleiben und sollte um zeitgenössische Gebäude ergänzt werden. Die Architekten Laurids und Manfred Ortner gewannen den Wettbewerb. Ihr Entwurf war kühn: Ein Leseturm als kulturelles Wahrzeichen und Landmark, moderne Museumsbauten und eine offene, urbane Struktur sollten in der Stadtentwicklung Wiens eine neue Ära einläuten. Doch das Projekt polarisierte.

Vor allem gegen den geplanten Lese- bzw. Bibliotheksturm – zunächst 67, dann 57 Meter hoch – machten viele Wiener:innen mit ihrer natürlichen Abneigung gegen hohe Häuser mobil. Eine Bürgerinitiative, bekannte Persönlichkeiten und das Boulevardblatt „Kronen Zeitung“ zogen gegen den Turm, aber auch das gesamte MuseumsQuartier ins Feld. Schlussendlich sprach Bürgermeister Helmut Zilk ein Machtwort – der Turm fiel ganz. Auch die geplanten Museumsbauten mussten sich ducken. Nichts durfte die historischen Mauern des „Fischer von Erlach“ überragen. Ortner und Ortner mussten das Gesamtprojekt gegen ihren Widerstand architektonisch „entschärfen“.

Kulturtempel und Open-Air-Wohnzimmer

Das alles ist heute fast schon vergessen. Das MQ ist aus der Kulturlandschaft Wiens nicht mehr wegzudenken. Es ist einerseits ein hochkarätiger Kunst- und Kulturort mit internationaler Strahlkraft. Das Spektrum reicht von bildender Kunst, Architektur, Musik, Mode, Theater, Tanz, Literatur, Kinderkultur bis hin zu Design und Fotografie. Andererseits



Baustelle aus der Vogelperspektive ein Jahr vor der Eröffnung

Foto: © MuseumsQuartier Wien, Foto: Popelka

ist das MQ ein niedrigschwelliger, jederzeit zugänglicher öffentlicher Raum, ein Ort der Begegnung und mit seinen Innenhöfen, Cafés, Schani-gärten und Shops auch eine Oase der Entspannung und Erholung mitten in der Stadt.

Das war nicht immer so. „In den ersten Jahren waren die Höfe leer. Da war nichts, nur leerer Raum, damit die Architektur gut zur Geltung kam“, berichtet Bettina Leidl, die heutige Direktorin des MQ und 2001 Geschäftsführerin der Kunsthalle Wien. In den folgenden Jahren wurden die Höfe für die Besucher:innen attraktiv und sicher gestaltet. Heute ist das MQ für viele Wiener:innen schlicht ihr „Open-Air-Wohnzimmer“. Dazu tragen auch die MQ Hofmöbel, in Wien als „Enzis“ bekannt, bei. Sie sind nach der ehemaligen MQ-Prokuristin Daniela Enzi benannt. Diese modernen farbenfrohen Sitzgelegenheiten, die sich mit den Jahren zur Trademark entwickelt haben, sind heiß begehrt und schnell besetzt. Die Farbe der „Enzis“ wird seit 2008 per Online-Voting ermittelt.

Besonders beliebt ist, laut Direktorin Leidl, das vielfältige und meist kostenlose Veranstaltungsprogramm – wie zum Beispiel die

MQ Sommerbühne mit Konzerten, Lesungen, Open-Air-Kino, die MQ Public Art in den Außenräumen des Areals, Winter im MQ mit dem Weihnachtsmarkt oder die zahlreichen Ausstellungen im MQ Freiraum.

Kulturterrasse und Landmark

Die erste große Erweiterung seit der Eröffnung im Jahr 2001 erlebte das MuseumsQuartier mit der MQ Libelle. Die Kulturterrasse auf dem Dach des Leopold Museums wurde im September 2020 eröffnet. Sie bietet bei freiem Eintritt beste Aussichten über das Kulturareal und die Innenstadt, bis hin zu den Wiener Hausbergen. Der geschwungene und voll verglaste Baukörper von Laurids Ortner wurde mit den künstlerischen Interventionen von Brigitte Kowanz und Eva Schlegel als Gesamtkunstwerk angelegt. Im Terrassenbereich sorgen vor allem die ikonischen Beleuchtungskörper „Lichtkreise“ von Brigitte Kowanz für ein stimmungsvolles Ambiente. Mit der MQ Libelle hat das Areal nun doch eine weithin sichtbare Landmark erhalten.



Von der MQ Libelle hat man einen schönen Blick auf die Innenstadt.

Foto: © MuseumsQuartier Wien, Foto: Thomas Meyer

MQ – Work in Progress

Heute, ein Vierteljahrhundert nach der Eröffnung, hat sich das MQ fest in die Wiener Stadtlandschaft eingeschrieben. Es ist beliebt, lebendig – und längst nicht fertig. Ganz im Gegenteil: Es hat noch Platz für ein neues Museum. So soll künftig das Haus der Geschichte (hdgö) im MQ ein Zuhause finden. Die Eröffnung des Neubaus in nachhaltiger Holzbauweise ist 2028 geplant.

Die Vision eines energieeffizienten und umweltbewussten MQ liegt Direktorin Leidl

besonders am Herzen. „Der Slogan ‚MQ goes Green‘ steht für die Transformation, für die Weiterentwicklung hin zu einem klimaneutralen MQ bis 2030“, unterstreicht sie. Langfristig gilt für das gesamte Areal: hin zu einem ressourcenschonenden Betrieb, zu erneuerbaren Energien wie zum Beispiel Photovoltaik und Fernkälte, mehr Biodiversität, mehr Bäume und mehr Grün im MQ! Vor drei Jahren wurde mit der temporären Begrünung begonnen. In einem nächsten Schritt wurden Teile des Bodens entsiegelt und drei zentrale Bauminseln eingebracht. Die Fassaden im Staatsratshof werden ebenfalls begrünt. Mit diesen und weiteren Maßnahmen soll sich die Aufenthaltsqualität für die Bewohner:innen und Besucher:innen durch natürliche Beschattung und ein Absenken der Temperaturen verbessern.



Der Haupthof des MQ wird immer grüner.

Foto: MQ Summer Stage © MuseumsQuartier Wien, Foto: Klaus Pichler

„Das MQ ist ein Work in Progress“, zitiert Leidl den Architekten Laurids Ortner, „ein Kulturraum in stetem Wandel und Transformation“. Und vielleicht genau deshalb so erfolgreich. Denn das MuseumsQuartier ist nicht nur ein Ort, an dem Kunst gezeigt und Kultur veranstaltet wird. Es ist ein Ort, an dem Stadt passiert und gelebt wird. Wo Menschen sich begegnen, wo Visionen in Beton gegossen wurden – und wieder aufgebrochen werden. Ein Ort, der wie kein anderer beweist, dass kulturelle Visionen Mut, Widerstandsgeist und einen langen Atem brauchen.

Im MuseumsQuartier Wien befinden sich mehr als 50 Kultur-Institutionen – hier eine Auswahl:

● Az W Architekturzentrum Wien
→ azw.at

● designforum Wien
→ designforum.at

● Dschungel Wien
→ dschungelwien.at

● Halle E+G
→ halleneg.at

● Kunsthalle Wien
→ kunsthalle.at

● Leopold Museum
→ leopoldmuseum.org

● MQ Freiraum
Schauräume/Ovalhalle
→ mqw.at

● mumok – Museum moderner Kunst
Stiftung Ludwig Wien
→ mumok.at

● Tanzquartier Wien
→ tqw.at

● WIENXTRA-Kinderinfo
→ kinderinfowien.at

● ZOOM Kindermuseum
→ kindermuseum.at

● Café Leopold
→ cafeleopold.wien

● MQ Daily
→ mqdaily.at

● Kantine
→ mq-kantine.at

● MuseumsQuartier Wien
Museumsplatz 1
1070 Wien
Informationen zum MQ Jubiläumsprogramm
finden Sie unter
→ mqw.at



Musik & Tanz

Wenn der DJ Lauch und Geigen mixt und mit ganz Europa in Wien feiert, tanzt Florentina radikal nach Venedig.



Foto: © WienTourismus/Peter Rigaud

64

Zehn Fragen an DJ Wolfram

Der österreichische DJ ist nicht nur in den Clubs dieser Welt gefragt. Auch internationale Stars schätzen seinen einzigartigen Musikstil.

66

Eurovision Song Contest 2026 in Wien

Nach JJs fulminantem Sieg mit „Wasted Love“ findet der Eurovision Song Contest 2026 zum dritten Mal in Wien statt.

68

Von Lippenstift und Lauchgeigen

Neben den weltbekannten Orchestern Wiens sorgen auch kreative Combos wie der Schmusechor oder das Gemüseorchester für musikalische Überraschungen.

72

Radikal. Feministisch. Holzinger.

Ihre Tanzperformances sind extrem und preisgekrönt. 2026 wird Florentina Holzinger die Biennale in Venedig aufmischen.



(Interview)
Susanna BURGER

Zehn Fragen an *DJ Wolfram*

(Foto)
Alexander ROBOTNICK

Ob als DJ, Produzent oder Fashion-Ikone – Wolfram Eckert steht für Stil, Kreativität und grenzenlose Club-Energie. Er arbeitet mit Stars wie Moby, Haddaway und Pamela Anderson. Sein einzigartiger Sound zwischen Italo-Disco, House und Electro ist in den Clubs weltweit gefragt, auch auf den Aftershowpartys von Vivienne Westwood und Balenciaga.

① **Von Kärnten in die Welt. Welchen Stellenwert hat Wien in Ihrer Karriere?**

Wien war meine erste große Liebe. Als Teenager bin ich öfters von Kärnten hergefahren, ins Flex, in die Meierei im Stadtpark oder zu einem David-Bowie-Konzert. 2002 bin ich hergezogen, in eine Wohnung am Naschmarkt. Auf die Tontechniker-Ausbildung an der School of Audio Engineering folgte das Studium an der Akademie der bildenden Künste. Bei Radio FM4 durfte ich als Newcomer of the Week meine Musik spielen. Somit hat meine Karriere in Wien begonnen.

② **Was verbindet Sie heute mit Wien?**

Ich genieße es, heute als Tourist nach Wien zu kommen, wenn ich nach einem Auftritt ein oder zwei Nächte im Hotel anhänge. So erlebe ich die Stadt aus einer anderen Perspektive.

③ **Fünf Dinge, die Sie an Wien lieben.**

Das Leitungswasser, die Kaffeehauskultur, die vielen wunderschönen Parks, das öffentliche Verkehrsnetz, die Freibäder.

④ **Für Sie der coolste Musik-Ort oder Club in Wien?**

Ich finde die Grelle Forelle richtig gut.

⑤ **Mögen Sie auch andere Musikstile, etwa Klassik?**

Ja, ich höre zuhause mittlerweile fast mehr Klassik oder Ambient als Tanzmusik. Momentan viel Max Richter oder Filmmusik.

⑥ **Wer sind Ihre Wiener Musik-Ikonen?**

Natürlich Falco und meine Freunde Kruder & Dorfmeister, die das Goldene Ehrenzeichen der Stadt Wien – zurecht – bekommen haben.

⑦ **Was unterscheidet Wien von anderen Musikmetropolen?**

Die besondere Mischung aus Geschichte, Tradition und Offenheit für Neues.

⑧ **Was ist schöner: DJ-Auftritte oder Studioarbeit?**

Ein gelungener Auftritt macht mindestens so viel Spaß wie ein Tag im Studio, an dem man das Gefühl hat, etwas Gutes geschaffen zu haben.

⑨ **Wie klingt Wien für Sie?**

Nach Johann Strauss, sobald man mit Austrian Airlines in Wien landet.

⑩ **Und wonach schmeckt es?**

Nach Schnitzel.

@wolfram_amadeus

Eurovision Song Contest 2026 in Wien

(Text)
Robert SEYDEL



JJ gewann den Eurovision Song Contest 2025 in Basel.
Foto: © ORF/Roman Zach-Kiesling

Zuerst Udo Jürgens, dann Conchita Wurst und im vergangenen Jahr JJ. – Diese drei österreichischen Stars haben dafür gesorgt, dass der Eurovision Song Contest im Mai 2026 bereits zum dritten Mal in Wien stattfindet.

JJs außergewöhnlicher Song „Wasted Love“ überzeugte 2025 vor allem die Fachjury. Mit seinem Sieg holte der Countertenor den Eurovision Song Contest (ESC) erneut nach Wien. Und 2026 findet nicht einfach irgendein ESC in Wien statt: Der größte Musikwettbewerb der Welt mit rund 170 Millionen TV-Zuschauer:innen feiert nämlich seinen 70. (!) Geburtstag.

Am 16. Mai 2026 steigt in der Wiener Stadthalle das große Finale. Am Dienstag (12. Mai)

und Donnerstag (14. Mai) gehen die beiden Semifinale über die Bühne. Und am 10. Mai findet die große Eröffnungszeremonie am Wiener Rathausplatz statt. Der wird – wie schon 2015 – zur schönsten Public-Viewing-Zone der Welt. Rund um den Eurovision Song Contest wird die Stadt Wien zahlreiche Gratis-Events im öffentlichen Raum anbieten.



2014 gewann Conchita Wurst mit „Rise Like A Phoenix“ in Kopenhagen für Österreich.
Foto: © ORF/Milenko Badzic

„Wien ist perfekte Gastgeberstadt“ ESC-Director Martin Green von der European Broadcasting Union (EBU) freut sich, dass die Wahl erneut auf Wien fiel: „Wiens Ruf als eine der musikalischsten Städte der Welt und seine Lage im Herzen Europas machen sie zur perfekten Gastgeberstadt für den 70. Eurovision Song Contest. Gemeinsam mit dem Gastgeber-Sender ORF und der Stadt Wien werden wir ein spektakuläres Musikfest schaffen, das weltweit widerhallen wird.“

Wie schon 2015 werden tausende Fans aus aller Welt anreisen. Hinzu kommen die Teilnehmer:innen mit ihren Delegationen aus mehr als



Schönste Public-Viewing-Zone der Welt: der Wiener Rathausplatz
Foto: © ORF/Hans Leitner

30 Ländern und mehr als 1.500 akkreditierte Journalist:innen. Sie alle werden wieder für mächtig Stimmung sorgen – nicht nur in der Wiener Stadthalle, sondern in ganz Wien.

Wien im Song-Contest-Fieber

Mit „Merci, Chérie“ holte Udo Jürgens 1966 den ersten Sieg für Österreich. Im Jahr darauf fand der ESC in der Wiener Hofburg statt. Dann war das Glück für 48 Jahre nicht auf Österreichs Seite. Bis Conchita Wurst im atemberaubenden Abendkleid 2014 in Kopenhagen mit dem Song „Rise Like A Phoenix“ einen fulminanten Auftritt hinlegte – und gewann. Der ESC in Wien im darauffolgenden Jahr wurde zum musikalischen Fest. Die ganze Stadt lag zwei Wochen lang im Song-Contest-Fieber. Ganz Wien feierte. Noch heute sind die gleichgeschlechtlichen Ampel-Pärchen ein Zeichen dafür, wofür Wien und auch der ESC damals standen und auch heute noch stehen: Weltoffenheit, Gleichberechtigung und Toleranz.



Die Stimmung in der Wiener Stadthalle beim ESC 2015 war großartig.
Foto: © ORF/Roman Zach-Kiesling

Opening Ceremony und Turquoise Carpet Event:
10. Mai 2026

● Rathausplatz, 1010 Wien

Live-TV-Shows: 12., 14. und 16. Mai 2026
Generalproben: 11., 13. und 15. Mai 2026
Der Ticketverkauf startet voraussichtlich Anfang 2026.
→ eurovision.tv

● Wiener Stadthalle
Roland-Rainer-Platz 1, 1150 Wien
→ stadthalle.com

Von *Lippenstift* und *Lauchgeigen*

Wiens Musikszene glänzt nicht nur mit Weltstars, sondern auch mit kreativen Nischen. Vom schillernden Schmusechor bis zum improvisationsfreudigen Gemüseorchester, vom poetisch-poppigen Heimorgelensemble bis zur urbanen Subkultur-Blasmusik. Hier ein etwas anderer Blick auf die Welthauptstadt der Musik.

(Text)
Susanna BURGER

(Illustrationen)
Francesco CICCOLELLA



Die ganze Welt kennt die Superstars der Wiener Musikszene: Kaliber wie die Wiener Philharmoniker, Sängerknaben, Staatsoper und den Musikverein. Doch es existiert noch mehr – nicht gerade im Dunklen, aber für Uneingeweihte nicht so leicht aufzuspüren. Hier ein Blick auf Erstaunliches, Verwegenes, fast Exotisches. Spezielle Ausprägungen der Wiener Musikleidenschaft sind etwa in der boomenden und diversen Wiener Chorszene zu finden (das Chorforum Wien zählte 2024 rund 26.000 Sänger:innen in 153 Chören, die in diesem Jahr knapp 1.000 Konzerte gaben!).

Lippenstift für alle

Der Schmusechor sticht schon namensbedingt sofort heraus. Sein Herzschlag, Beat und Taktstock ist die Dirigentin und künstlerische Leiterin Verena Giesinger. Im Interview mit Vienna, Intl. erklärt sie:

„Der Schmusechor steht für Leidenschaft, ein diskriminierungsfreies und friedvolles Miteinander, Offenheit und natürlich die Kunst.“

Seine klare Haltung gegen Sexismus und Rassismus hat den Chor ebenso bekannt gemacht wie seine Popmusik, extravagante Outfits mit einer Prise Haute Couture, gewagte Bühnenperformances, Make-up und Lippenstift für alle. Weil ihr die anderen Chöre zu brav waren, gründete Giesinger vor elf Jahren eben ihren eigenen. Heute umfasst der Schmusechor 50 Mitglieder, absolviert rund 20 Auftritte pro Jahr und hat eine begeisterte Fangemeinde. Das Repertoire reicht von den Backstreet Boys („I Want It That Way“) bis zu zeitgenössischem Pop à la Billie Eilish. Giesinger zählt

„Grande Amore“ zu ihren Lieblingssongs – das sei so schön groß und pathetisch, wie geschaffen für eine Schmusechor-Performance. Die Liveshows, etwa ihr queer-feministisches Neujahrskonzert, öffnen sämtliche Gefühlskanäle und sind in Minuten ausverkauft. Kooperationen führen in Welten wie Theater (mit Nesterval oder dem Volkstheater), Bildende Kunst (Künstlerhaus, Belvedere), Tanz oder Film (David Schalkos Fernsehserie „Ich und die Anderen“).

Die Wiener Chorszene hat noch weitere Spezialitäten zu bieten, bei denen der Name selbstironisch Programm ist, darunter der 1. Wiener Ich-kann-nicht-singen-Chor („Habt Mut! Singen ist heilsam!“) oder der Prosecco-Chor (er setzt das „feiernde Singen“ auch gustatorisch um). Und weil eingangs die berühmten Wiener Sängerknaben erwähnt wurden: Stark im Aufwind sind deren weibliche Pendanten, die Wiener Chormädchen. Was 2004 mit zehn Sängerinnen begann, ist heute ein Kammerchor von 26 jungen Damen zwischen zehn und 14 Jahren, der wie die Sängerknaben auf Tourneen die Welt bereist.

Wenn Karotten klingen

Nicht nur in der Welt der Wiener Chöre tut sich Außergewöhnliches, wir schwenken zur Instrumentalmusik: Wenn das weltweit einzigartige Wiener Gemüseorchester aufspielt, wird als Zugabe Gemüsesuppe ausgegeben. Seit 1998 lotet das zehnköpfige Wiener Kollektiv die klanglichen Grenzen des Gemüsereichs aus – mit vollem Ernst und Kreativität. Das ist keine Juxpartie! Gab es früher Interpretationen von Strawinsky oder den Elektronikpionieren Kraftwerk, stehen heute ausschließlich Eigenkompositionen am Programm – experimentell, zeitgenössisch, im Bereich zwischen Elektronik, Free Jazz und Neuer Musik. Gar nicht so leicht zu hören für ungeschulte Ohren.

Die musizierenden „Gemüsiker:innen“ schnitzen kurz vor dem Auftritt ihre Instrumente aus dem Gemüseselbst, etwa Karottenflöten, Gurkentrompeten mit Paprikaschalltrichter, Kürbistrommeln, Rettichbassflöten oder Lauchviolin. Immer wieder erfinden sie neue Klangkörper und Spielmöglichkeiten. Improvisieren ist auch dann angesagt, wenn ein Instrument im Lauf des Abends seine Gemüseseele aushaucht – Ersatz liegt bereit. Der Veggie-Klangkosmos ist nahezu unbeschreib-

lich, kein Synthesizer auf der ganzen Welt kann ihn nachahmen. Dazu Jürgen Berlakovich, Orchestermitglied seit 2005:

„Wir schaffen mit den außermusikalischen Elementen eine ganz eigene Klangsprache.“

Beim Stück „krautrock“ beispielsweise bearbeiten vier Performer:innen ziemlich wild und schonungslos Kohlköpfe – quasi Gemüse-Hard-Rock. Ob im Wiener Konzerthaus, beim Sonar Festival in Barcelona oder in der Royal Festival Hall in London – das Ensemble findet rund um den Globus Fans. Sogar der Fernsehsender ARTE widmete ihm eine eigene Doku.



Heimorgel-Lyrik mit Tiefgang

Seit 1994 sorgt das Erste Wiener Heimorgelorchester (EWHO) für literarischen Heimorgel-Pop – ebenso exzentrisch wie poetisch. Auf billigen Casio-, Yamaha- oder Bontempi-Keyboards zaubern Thomas Pfeffer, Jürgen Plank sowie Daniel und Florian Wisser Popsongs mit wortverspielten deutschen Texten hervor. Das Quartett hat die Balance



zwischen Humor und Ernsthaftigkeit perfektioniert. Mit mehr als 500 Auftritten und zehn Alben, darunter das aktuelle „wo sind die blumen gebliebt“, haben sie sich Kultstatus erspielt. Highlights sind ihre Theatermusik für Peter Handkes „Untertagsblues“, das Singspiel „Alois und Eurydike“ sowie Auftritte bei den Wiener Festwochen und der lit.Cologne, Europas größtem Literaturfestival. Für ein neues Album 2026 experimentiert das EWHO gerade mit elektrischen Gebläse-Organen aus den 1950er- und 1960er-Jahren. Nostalgie geht auch progressiv.

Techno auf der Tuba

Die MusikerInnenkapelle wiederum stellt Gewohntes auf den Kopf. Das rund 45-köpfige Kollektiv fegt seit 2007 mit roher Blasmusikenergie durch Wien und beweist, dass Arbeiterlieder und Techno-Covers auf Blasinstrumenten mindestens so viel Groove haben wie traditionelle Märsche. Ihr erklärtes Ziel: das Trauma „Blasmusikkapelle“ überwinden – und das tun sie mit einer Mischung aus Pop, Rock und Eurodance-Hits. Etwas ganz Anderes, eine live Stummfilm-Vertonung von „Die kleine Veronika“ (1929), war ein so großer Erfolg, dass im Herbst 2025 eine Wiederholung angesetzt wurde.

Das aktuelle Repertoire reicht von Metallicas „Master of Puppets“ über „Galvanize“ der Chemical Brothers bis hin zu „I Bet You Look

Good On The Dance Floor“ der Arctic Monkeys und Avril Lavignes „Sk8er Boi“ – alles eigens arrangiert, alles unorthodox. Kein Wunder, dass die MusikerInnenkapelle von der Wiener Wochenzeitung Falter als „aufgeweckte Wiener Subkultur-Blasmusikkapelle im Zeichen der Roten Fahne“ gefeiert wurde. Kurz gesagt: Blasinstrumente gibt's hier in progressiver Bestform – unkonventionell, laut und absolut unverzichtbar für Wiens Musikszene, die sich so vielfältig zeigt wie die Stadt selbst.

Wer in Wien nur die großen Namen sucht, verpasst das ebenso spannende wie inspirierende musikalische Paralleluniversum.



● Schmusechor
→ schmusechor.at

● Wiener Gemüseorchester
→ gemueseorchester.org

● Erstes Wiener Heimorgelorchester
→ ewho.at

● MusikerInnenkapelle
→ musikerinnenkapelle.net

Radikal. Feministisch. Holzinger.

(Text)
Susanna BURGER

Die Wiener Choreografin und Performancekünstlerin Florentina Holzinger erobert die Bühnen und das Kino. In ihren preisgekrönten, alle Extreme ausreizenden Inszenierungen sind irgendwann alle nackt. Wien hat sie geprägt, Europa ist ihr Spielfeld – und Venedig wird sie aufmischen. Ihr jüngster Coup dort: der österreichische Beitrag zur Biennale 2026.

Florentina Holzinger, geboren 1986 in Wien, zählt zu den provokantesten Choreograf:innen, Regisseur:innen und Performer:innen Europas. Sie bricht sämtliche Erwartungshaltungen, ihre Kunst ist körperlich, schonungslos und schockierend. Was sie über die Genregrenzen von Tanz, Theater oder Oper hinaus schafft, ist nichts für schwache Nerven. Die Liste der Triggerwarnungen reicht von Nacktheit, Darstellung sexueller Handlungen über Selbstverletzungen wie Live-Piercings bis zu echtem Blut und Körperflüssigkeiten – das alles ist nichts für unter 18-Jährige. Die Theaterrevolutionärin erzählt ihre Geschichten durch Frauenkörper, macht etwas völlig Eigenes. Ihre Inszenierungen liegen zwischen Trash

und Hochkultur, sie liebt aufwändige Technik, Wasserspiele, Luftakrobatik und Trampoline. Beim Publikum erzeugt sie Staunen, Faszination, Furcht, vielleicht auch Ekel – aber vor allem eines: Begeisterung.

Holzinger studierte Choreografie an der School for New Dance Development (SNDO) in Amsterdam. Ihre Abschlussarbeit „Silk“ wurde 2012 in Wien bei ImPulsTanz – Europas größtem Festival für zeitgenössischen Tanz – mit dem Prix Jardin d'Europe ausgezeichnet. Schon darin manifestierte sich ihre radikal performative künstlerische Handschrift: Sie mischte Tanz mit Akrobatik, Martial Arts, Bodybuilding, Nacktheit, Sex, Rebellion und Popkultur.



Der weibliche Körper steht im Zentrum von Florentina Holzingers Meereswesenshow „Ophelia's Got Talent“ (2022).

Foto: © Nicole Marianna Wytyczak

Durchgeknallte Ophelia, heilige Susanna

Mit ihren jüngeren Werken zementierte sie ihren Ruf als enfant terrible des zeitgenössischen Performancetheaters. In „Ophelia's Got Talent“ (2022) zerlegte sie das Bild der tragischen Shakespeare-Heldin in einem absurden Spektakel zwischen Casting-Show, Hexensabbat und Hochleistungszirkus (bis zum Apnoetauchen im Wasserbecken). Die Produktion war ein Riesenerfolg, ausgezeichnet mit Theaterpreisen („Nestroy“, „Faust“).

Im Mai 2024 brachte Holzinger mit „SANCTA“ ihre erste Operninszenierung auf die Bühne – ein wildes Requiem auf weibliche Sexualität und kirchliche Unterdrückung. Holzinger transferierte Paul Hindemiths „Sancta Susanna“ aus 1922 ins Jetzt – mit nackten Nonnen in einem sakralen Fitnessstudio, das dem katholischen Establishment das Fürchten lehrt. Auf der Bühne: eine zwei Tonnen schwere Glocke, eine Skateboard-Halfpipe und ein Wasserfall.

Kinostar in „Mond“

2024 gab Florentina Holzinger in Kurdwin Ayubs österreichischem Thriller „Mond“ ihr Schauspieldebüt – als Sarah, die in Jordanien drei Schwestern im Boxen trainiert. Holzinger brilliert darin mit physischer Präsenz und emotionaler Tiefe. Beim Locarno Film Festival vergab die Jury dem Film einen Spezialpreis. Und Ende 2024 kürte das renommierte Kunstmagazin Monopol die 39-jährige Florentina Holzinger zur einflussreichsten Künstlerin im deutschsprachigen Raum. Die Begründung:

„Sie denkt größer und freier, als es viele im klassischen Kunstbetrieb tun, und zeigt keinerlei Furcht vor Pathos und Spektakel.“

Krasser als Musical

Florentina Holzingers großer Wurf 2025 war „A Year Without Summer“, uraufgeführt am 21. Mai an der Berliner Volksbühne und im Juni vom Tanzquartier Wien nach Österreich geholt. Darin entwirft Holzinger eine apokalyptische Vision künstlichen Lebens, der Körper wird zum Experimentierfeld. Die Motive von Holzingers Body-Horror-Musical (inklusive Gesang) sind vielfältig: Frankenstein, Größenwahn der Forschung, Psychoanalyse (Auftritt: Dr. Freud), Genetik, Angst vor dem Altern. Beim „Ultimate Facelift“ ziehen Fischerhaken in Augenbrauen und Wangen eine



„A Year Without Summer“ (2025): Holzingers Reflexionen zu Frankenstein und künstlichem Leben

Foto: © Nicole Marianna Wytyczak



„SANCTA“ – eine Messfeier der anderen Art – feierte 2024 bei den Wiener Festwochen Österreich-Premiere.

Foto: © Nicole Marianna Wytyczak

Performerin in die Höhe. Was noch: Die Akteurinnen betreten die Bühne durch die Beine einer gigantischen Gummi-Frau, Roboter-Vierbeiner heulen wie Höllenhunde. Und Florentina Holzinger bekommt in Nahaufnahme eine daumengroße Embryofigur aus einer zuvor zugenähten Spalte im Oberschenkelfleisch geschnitten.

„Seaworld Venice“ bei der Biennale

Für die 61. Kunstbiennale in Venedig 2026 gestaltet Holzinger unter dem Arbeitstitel „Seaworld Venice“ den österreichischen Pavillon – eine Performance-Installation mit Wasserwesen aus mythologischen und klassischen Erzählungen, die in eine mögliche Zukunft Venedigs abtauchen. Holzinger sagt dazu:

„Wasser ist das zentrale Element: Natürlich Wasser im Bezug zum Körper und im Abhängigkeitsverhältnis Mensch – Natur – Technologie.“

Was das konkret heißt, wird hier noch nicht verraten. Sicher ist: Es wird nackt, nass (möglicherweise auch für die Besucher:innen) und feministisch. Es wird Holzinger.

● Biennale di Venezia:
9.5.–22.11.2026
→ labiennale.org

@flohlozinger

Mode, Architektur & Handwerk



Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

Gut mit Hut in der Auslage der Villa oder
im Bankgebäude? – Egal, Hauptsache der Kaiser
hat die Tafel schön.

78

Zehn Fragen an Nuriel Molcho

Der Spross der Wiener NENI-Dynastie ist sowohl kulinarisch
als auch modisch kreativ.

80

Im Schaufenster

Mode aus zweiter Hand wird immer populärer, vor allem aus Gründen der
Nachhaltigkeit. Unser Model hat sich in den Wiener Vintage-Läden eingekleidet.

88

Villa der Visionen

Die Villa Beer, ein Geniestreich des großen Wiener Architekten Josef Frank,
eröffnet nach umfangreicher Sanierung.

90

Mise en Palace

2026 wird die Silberkammer wiedereröffnet. Sie und viele traditionelle
Wiener Handwerksbetriebe halten die opulente Tafelkultur des ehemaligen
Kaiserreichs am Leben.

94

Wiens radikalstes Haus

Mit dem Domenig-Haus entstand in den 1970ern ein radikales Bankgebäude,
das biomorphe Formen mit spektakulärer Stahlplatten-Optik verbindet.



(Interview)
Andrea ORTMAYER

Zehn Fragen an *Nuriel Molcho*

(Foto)
Nuriel MOLCHO

Nuriel Molcho verbindet kulinarischen Unternehmergeist mit Sinn für Ästhetik. Er ist Mitbegründer der europaweit erfolgreichen NENI-Restaurants, kreativer Kopf der Hutmanufaktur Nomade Moderne und leidenschaftlicher Fotograf.

① **Was macht den Erfolg der NENI-Restaurants deiner Familie aus?**

Meine Familie und ich leben Gastronomie authentisch, weltoffen, mit Herz und Leidenschaft. Wir ziehen alle an einem Strang und haben den Mut, neue Wege zu gehen.

② **Was verbindet die Levante-Küche von NENI mit der Wiener Küche?**

Die Küche Israels, vor allem die in Tel Aviv, vereint Einflüsse vieler Kulturen, ganz wie die Wiener Küche. Im NENI kombinieren wir Rezepte aus Wien mit Aromen und Gewürzen des Nahen Ostens.

③ **Deine Lieblingsspeise aus der Wiener Küche?**

Ich liebe Tafelspitz! Wie in der orientalischen Küche mit vielen Beilagen zum gekochten Rindfleisch: Apfel- und Semmelkren, Schnittlauchsaure, Rösterdäpfel.

④ **Dein Lieblingslokal in Wien?**

Mit Gästen esse ich gerne im „Zum Schwarzen Kameel“, das ist Wiener Genuss in Jugendstil-Ambiente.

⑤ **Du bist nicht nur erfolgreicher Gastronom, sondern auch gefragter Hutmacher. Warum hast du das seltene Handwerk erlernt?**

Ich habe meinen Hut, der zu mir und meinem individuellen Look passte, nicht gefunden.

⑥ **Wie wurde aus dir ein Hutmacher?**

Vor über zehn Jahren war das Hutmachen in Wien noch geheimnisvoll. Es gab nur wenige Hutmacher. Ich lernte das Handwerk einer-

seits autodidaktisch, mit YouTube-Tutorials, viel Recherche und Ausprobieren. Andererseits suchte ich den Kontakt zum Beispiel zu Hutmacher Shmuel Shapira von Szaszi Hüte oder zur Manufaktur Mühlbauer und die Meister ließen mich über ihre Schultern blicken.

⑦ **Warum sind Nomade Moderne-Hüte speziell?**

Auf Reisen suchen meine Frau Audrey und ich seltene Materialien und Vintage-Stoffe. Daraus entstehen handgefertigte Hüte, die Geschichten erzählen und die Persönlichkeit der Träger:innen widerspiegeln.

⑧ **Was macht Wien für dich einzigartig?**

Wien ist klein, fein, gemütlich, eine Stadt der kurzen Wege, ästhetisch und lebenswert, mit pulsierender Kunst- und Kulturszene.

⑨ **Dein Lieblingsort, dein Grätzl in Wien?**

Der Naschmarkt und sein Grätzl. Ich liebe die besondere Stimmung und das architektonische Flair.

⑩ **Beschreibe bitte Wien in fünf Worten.**

Wunderschön, unkompliziert, historisch, zum Teil unentdeckt, sozial.

Nuriel Molcho – Nomade Moderne
Naschmarkt-Stand 510, 1060 Wien
→ nomade-moderne.com

Im *Schaufenster*

Vintagekleidung boomt. Vor allem die jüngere Generation setzt im Sinne der Nachhaltigkeit verstärkt auf Mode aus zweiter Hand. Die Wiener Vintage-Läden sehen aus wie hippe Concept Stores. Jedes Geschäft hat einen anderen Schwerpunkt – von Streetwear der 1980er bis zu Luxusmarken. Das Angebot an so genannter Preloved Mode ist persönlich kuratiert und auf Qualität überprüft. Unser Model Laura Magritzer hat sich mit typischer Mode aus den Shops eingekleidet und im Schaufenster inszeniert.

In unserer City Guide App ivie gibt es einen Grätzel-Walk zum Thema Vintage-Shopping. Empfehlenswerte Secondhand-Läden sind hier vertreten – nicht nur für Mode.



Shop oder Café? Burggasse 24 im hippen 7. Bezirk ist beides – ein toller Vintage-Laden und darüber hinaus eine Oase der Gemütlichkeit. Die Einzelstücke sind handverlesen und liebevoll nach Farben sortiert. Die Kleidung wird ansprechend in lichtdurchfluteten, hohen Räumen präsentiert. Männermode und Kaffee gibt's auch. Beim Outfit unseres Models lassen die 1980er grüßen.

Kleid: Kamo Jeans
Tasche: Gola
Brille: Gucci
Schuhe & Hut: no name

Burggasse 24
1070 Wien
→ bg24.com

Kleider gehen um



„Kleider gehen um“ ist der Name eines stylischen Vintage-Shops im 6. Bezirk. Ebenso stylisch und trendy ist die Mode, die hier verkauft wird. Model Laura hat sich für ihren Look von den Fifties inspirieren lassen. Die Mode in dem Shop reicht von den 1960ern bis heute.

Kleid: Moschino
Tasche: Donna Karan New York, DKNY
Tuch: Bogner
Schuhe & Brille: no name

Webgasse 4
1060 Wien
@kleidergehenum

Wolfmich



Einen Mix aus Designermode und Casual Mode bietet Wolfmich. Viele Teile aus den 1980er- und 1990er-Jahren sind in dem coolen Shop zu finden, besonders umfangreich ist auch das Angebot für Männer. Wolfmich hat sich weit über die Grenzen Österreichs hinaus einen Namen gemacht. Wer Outfits zum Tanzen im Club sucht, wird bestimmt fündig.

Hose: Y Project
Top: Stella McCartney
Schuhe: Salvatore Ferragamo

Gumpendorfer Straße 51
1060 Wien
→ wolfmich.com

Designer Secondhand Vienna



Der Store bietet eine exklusive Auswahl an preloved Designerstücken von Chanel bis Balenciaga. Das Sortiment in dem entzückenden kleinen Geschäft umfasst Kleidung, Desigertaschen und Accessoires – alles in hervorragendem Zustand. Model Laura hat in dem Shop Gefallen an Gucci gefunden.

Jacke: Gucci
Hose: no name
Schuhe: Gucci

Gumpendorfer Straße 10–12
1060 Wien
→ designersecondhandvienna.com

Minaminou



Ausgesuchte Teile von bekannten Designer-Modemarken gibt es auch bei Minaminou. Minou Kremer und Mina Härter wollen mit ihrem Shop ein Zeichen gegen Fast Fashion setzen und bringen getragene Teile wieder auf Vordermann. Beratung wird hier großgeschrieben. Das Teil von Vivienne Westwood wollten beim Shooting alle haben.

Jacke: Vivienne Westwood
Hose: Jean Paul Gaultier, femme
Schuhe: Miu Miu
Tasche: Arti Della Mano

Schleifmühlgasse 18
1040 Wien
→ minaminou.com

carla



carla heißen die Secondhand-Läden der sozialen Hilfsorganisation Caritas. Hier kauft man günstig, klimaschonend und sozial wirksam ein, kann aber auch im Sinne der Kreislaufwirtschaft gut Erhaltenes spenden. Am prominenten Standort am Stephansplatz reicht das Sortiment von Kleidungsstücken über Antiquitäten bis Haushaltswaren. Wer hier stöbert, unterstützt mit jedem Einkauf Hilfsprojekte der Caritas.

Jacke: Basset	Stephansplatz 5
Tasche: Furla	1010 Wien
Schuhe & Hose: no name	→ carla.at

HAUS DES MEERES

AQUA TERRA ZOO



Villa der Visionen

(Text)
Maria SCHALLER

Josef Frank schuf im 13. Bezirk einst ein Stück Wiener Architekturgeschichte. Nun wird die Villa Beer nach umfangreicher Sanierung öffentlich zugänglich gemacht und eröffnet 2026 als Hausmuseum.



Foto: © Studio Huger

Inmitten des Hietzinger Cottage, einem Villenviertel unweit von Schönbrunn, wurde einem der beeindruckendsten Wiener Bauwerke der Zwischenkriegszeit neues Leben eingehaucht: der Villa Beer. Errichtet in den Jahren 1929/1930 von Josef Frank und Oskar Wlach, gilt die viergeschoßige Villa als Meisterwerk der „Zweiten Wiener Moderne“. Das Mastermind hinter dem Projekt, Josef Frank (1885–1967), war ein Aushängeschild der Architektur- und Designszene und im Wien der Zwischenkriegszeit dafür bekannt, den Menschen in

den Mittelpunkt seines Schaffens zu stellen. Sein Motto: Modern ist, was uns die größtmögliche Freiheit gibt. Auf ihn gehen mehrere Gemeindebauten und die ebenfalls in Hietzing gelegene Werkbundsiedlung zurück. 1933 emigrierte Frank nach Schweden und wurde zum gefeierten Designer der Firma Svenskt Tenn. Seine Stoffentwürfe, Möbeldesigns und natürlich die visionären Wohnräume werden bis heute international verehrt. Auch bei Ikea wird er gerne zitiert. Und mit der Villa Beer sollte sich Josef Frank in Wien ein Denkmal setzen.

Offen für alle

Das architektonische Juwel wurde über die Jahrzehnte hinweg kaum verändert, war jedoch vom Verfall bedroht. Mit großem Aufwand wurden die 650 Quadratmeter große Villa und ihre Gartenanlage seit Anfang 2024 umfassend saniert – denkmalgerecht und mit viel Liebe zum Detail. Alles sollte möglichst original wiederhergestellt sowie auf modernen Stand gebracht werden. Hinter der Sanierung steht die Villa Beer Foundation gemeinnützige GmbH unter Lothar Trierenberg, die es sich zum Ziel gesetzt hat, die Villa als Hausmuseum für die Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Die Eröffnung ist für das Frühjahr 2026 geplant. Vorgesehen ist eine breite Nutzung: Führungen genauso wie die Möglichkeit, sich länger im Haus aufzuhalten. Sogar Übernachtungen werden, in kleinem Rahmen, möglich sein. Die Villa in der Wenzgasse 12 soll Interessierten und Forschenden gleichermaßen offenstehen. Ebenfalls geplant: Veranstaltungen aller Art – Ausstellungen, Musik, Tanz, Lesungen, Gesprächsrunden und vieles mehr.

Revolutionäre Räume

In den knapp 100 Jahren ihres Bestehens wechselten mehrmals die Besitzverhältnisse der Villa. Der Industrielle Julius Beer und seine Frau Margarete hatten sie einst beauftragt, mussten jedoch bald vermieten. Opern- und Schauspielpersönlichkeiten wie Richard Tauber, Martha Eggerth und Marcel Prawy lebten hier. Nach dem Krieg nutzte die bri-



Foto: © Stephan Trierenberg



Foto: © Studio Huger

tische Armee die Villa. Seit 1987 steht sie unter Denkmalschutz, 2021 kam sie in den Besitz der gemeinnützigen Stiftung. Architektonisch besticht die Villa Beer mit einem offenen, fließenden Raumkonzept, das traditionelle Geschößgrenzen auflöst und durch großflächige Fenster vielfältige Sichtachsen und Zugänge ins Freie schafft. Josef Franks Philosophien prägen auch das neue Nutzungskonzept. Die Villa soll als Zeitkapsel verstanden



Foto: © Daniel Hertzell/Svenskt Tenn

werden und möchte an die wechselvolle Geschichte ihrer Erbauer und Bewohner:innen erinnern. Ideen der Vergangenheit werden eindrucksvoll in die Gegenwart transferiert.

● Villa Beer
Wenzgasse 12, 1130 Wien
→ villabeer.wien

AUSSTELLUNGSTIPP

Josef Frank und die anderen. Neue Möbel 1920–1940
bis 11.1.2026

● Möbelmuseum Wien
Andreasgasse 7, 1070 Wien
→ moebelmuseumwien.at

Mise en Palace

(Text)
Robert SEYDEL & Susanne KAPPELLER



Teil des Mailänder Tafelaufsatzes
Foto: © Bundesmobilienvverwaltung, Silberkammer – Hofburg Wien, Foto: Edgar Knaack

Wir alle freuen uns über eine festlich gedeckte Tafel. Das Auge isst bekanntlich mit. Was die Habsburger aber auf den Tisch packten, sprengte jeden Rahmen. Einen Einblick in die opulente Tafelkultur des früheren Kaiserhauses bietet die Silberkammer, die 2026 wieder öffnet.

Das glänzende Highlight der Silberkammer, die mit großem Aufwand neu gestaltet wurde, ist der Mailänder Tafelaufsatz, der ab 2026 wieder in voller Pracht zu sehen sein wird. Er wurde 1838 für die Krönung des österreichischen Kaisers Ferdinand I. zum König von Lombardo-Venezien aus feuervergoldeter Bronze gefertigt und besteht aus 560 Teilen. Aufgebaut ist die Krönungstafel über 30 (!) Meter lang. Damit konnte mächtig Eindruck gemacht werden. Und das war wichtig für die Habsburger: „Die Tafelkultur hatte einen hohen Stellenwert, weil

damit auch der Stand des Gastgebers ausgedrückt wurde“, so Anja Hasenlechner vom Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus, die für die Bestände der Silberkammer verantwortlich ist. Schließlich waren die Habsburger nicht irgendwer, sondern Kaiser. Und das musste auch gezeigt werden. „Der kaiserliche Rang durfte nie unterschritten werden“, sagt Hasenlechner. Die regierenden Fürsten Europas lieferten sich Wettbewerbe um die schönsten und wertvollsten Service. „Klotzen, nicht kleckern“ lautete das Motto.

Besteck von Maria Theresia

Deshalb ist der Bestand der Silberkammer, die Teil des zur Schönbrunn Group gehörenden Sisi Museums ist, auch gewaltig: Rund 135.000 Objekte umfasst die Sammlung. Ihre Existenz in der ehemaligen Kaiserresidenz ist seit dem 15. Jahrhundert dokumentiert. Weltweit ist sie die einzige noch aktive Silberkammer, die bis heute die festlichen Tafeln bei Staatsbesuchen deckt. Mit fast 20.000 Service-teilen aus Silber ist das „Hoftafelsilber“ das umfangreichste Set. Das bedeutendste Silberservice ist das „Grand Vermeil“ aus feuervergoldetem Silber. Ursprüngliche Teile wurden von Napoleons Hofgoldschmied Martin-Guillaume Biennais in Paris geschaffen. Es reicht, um Bankette für 140 Gäste auszurichten.

Zu den ältesten Sammlungsstücken mit der Inventarnummer 1 zählt das Mundzeug von Maria Theresia (1717–1780). Es war ihr persönliches Besteckset bestehend aus Suppenlöffel, Gabel, Messer, Tranchiergabel, Eierlöffel, Gewürzdose und Eierbecher. Noch älter sind nur ein Service aus Bergkristall und einige asiatische Porzellane. Letztere sammelten die Habsburger seit dem frühen 18. Jahrhundert – zur Dekoration von chinesischen Kabinetten in ihren Residenzen, aber auch für die Festtafel.



Goldenes Mundzeug von Maria Theresia
Foto: © Bundesmobilienvverwaltung, Silberkammer – Hofburg Wien,
Foto: Aline Schwabl

Gläser für den Kaiser, Luster für den Rapper

Doch nicht alle Geschirre kamen von so weit her. Vieles wurde direkt ums Eck der Wiener Hofburg in der damals kaiserlichen Innenstadt hergestellt – von Traditionsbetrieben und ehemaligen k. u. k. Hoflieferanten, die heute noch existieren und Handwerkskunst auf höchstem Niveau beherrschen (einen Überblick über diese Produzent:innen finden Sie auf der nächsten Doppelseite). Ein Highlight sind die zahlreichen Blumenteller auf dunklem oder weißem Grund, die ab den 1820er-Jahren von der kaiserlichen Porzellanmanufaktur im Augarten hergestellt wurden.

Auch tausende edle Gläser wurden von den Habsburgern bestellt, die meisten bei J. & L. Lobmeyr. Die Glasmanufaktur wurde 1823 gegründet und hat den Sprung von der Vergangenheit in die Zukunft perfekt gemeistert: Wie damals produziert Lobmeyr noch heute edle Gläser, aber auch moderne Luster, unter anderem für die New Yorker Metropolitan Opera oder den Rapper Drake. Mit dem hätte sicher auch der Kaiser seine Freude gehabt. Mit dem Luster, nicht mit Drake.



Blumenteller „Passiflora“ der Wiener
Porzellanmanufaktur, 1821

Foto: © Bundesmobilienvverwaltung, Silberkammer – Hofburg Wien,
Foto: Edgar Knaack

● Silberkammer
(mit Sisi Museum und Kaiserappartements)
Hofburg
(Eingang unter der Michaelerkuppel), 1010 Wien
Wiedereröffnung 2026
→ sisimuseum-hofburg.at

Wiener Tafelkultur *damals & heute*

Augarten Porzellan

Die Augarten Porzellanmanufaktur in Wien existiert – mit Pausen – bereits seit 1718 und ist damit die zweitälteste Porzellanmanufaktur Europas. Auch das österreichische Kaiserhaus wurde mit Augarten Porzellan beliefert. Ein Erbe, das bis heute sichtbar ist. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts bestellte der Hof ein modernes Speiseservice mit breitem Goldrand für große Festtafeln. Ein Vorbild für das aktuell erhältliche Tafelservice Habsburg mit dem Golddekor Elisabeth, das – zusätzlich mit dem Bundesadler versehen – auch bei Staatsbanketten und in Botschaften verwendet wird. Vertreter:innen aller Epochen haben für Augarten Porzellan entworfen, das Spektrum reicht von Barock bis zeitgenössisch. Die „Wiener Rose“, ein bekanntes Dekor aus dem Biedermeier, und das weltberühmte Melonenservice von Josef Hoffmann aus 1929 sind bis heute Bestseller. Seit jeher wird in der Manufaktur im Augarten Porzellan von Hand gefertigt und bemalt.

● Augarten Wien
Obere Augartenstraße 1, 1020 Wien
→ augarten.com

● Augarten Flagshipstore
Spiegelgasse 3, 1010 Wien



Der Trend geht wieder in Richtung Opulenz. Das zeigt auch Augarten mit der Wiener Rose.

Foto: © Nuno Oliveira



Das Trinkservice No. 267 von Hans-Harald Rath aus 1952 spiegelt das Lebensgefühl der 1950er wider und ist nach wie vor im Trend.

Foto: © J. & L. Lobmeyr

J. & L. Lobmeyr

Der ehemalige k. k. Hof-Glaswarenhändler produziert seit 1823 hochwertige Glaswaren, vom Trinkservice über gravierte Spiegel bis zu Lustern. Das hauchzarte Trinkglas ist mundgeblasen und von Hand geschliffen. Aus dem Kaiserhaus kamen viele Bestellungen. 1835 lieferte Lobmeyr das erste Service für offizielle Empfänge: Das Hofburgservice reichte für bis zu 400 Personen und wurde später noch jahrelang bei Staatsempfängen der Republik Österreich verwendet. Heute ist dafür das Lobmeyr-Trinkset der Designerinnen Polka im Einsatz. Lobmeyr, ein Familienunternehmen in sechster Generation, hat schon immer auf die Zusammenarbeit mit zeitgenössischen Künstler:innen gesetzt – von Theophil Hansen, Adolf Loos, Josef Hoffmann bis zu aktuellen Designer:innen wie Stefan Sagmeister und Polka. Eine der ältesten Serien bei Lobmeyr ist das Service No. 4 aus 1856. Es wurde bei der Wiener Weltausstellung 1873 gezeigt und ist seither ein Bestseller. Das Service beeindruckt damals wie heute durch seine Schlichtheit und Modernität.

● J. & L. Lobmeyr
Kärntner Straße 26, 1010 Wien
→ lobmeyr.at

J. & L. Lobmeyr eröffnet im März 2026 im Geschäft in der Kärntner Straße eine Ausstellung zur Wiener Tafelkultur – Formengeschichte vom Barock bis heute, für kleine und große Tafeln.

Silberschmiede Jarosinski & Vaugoin

Auch mit Besteck und Tafelgeschirr der 1847 gegründeten Silberschmiede wurden schon zu Kaisers Zeiten die Tische in den Haushalten des Wiener Adels und des gehobenen Bürgertums gedeckt. Das Familienunternehmen zählt zu den ältesten noch bestehenden Silberschmieden der Welt, die handgeschlagene Silberwaren produzieren. Das umfangreiche Sortiment an Silberbesteck umfasst 200 verschiedene Modelle. Heute führt Jean-Paul Vaugoin das Unternehmen in sechster Generation und liefert sogar zu den Royals in den Londoner Kensington Palast, aber auch bis in die entferntesten Königshäuser Arabiens und Malaysias. Produziert wird auch heute noch in einer historischen Werkstatt im 7. Bezirk. Und zwar nicht nur historische Stücke, sondern auch moderne Entwürfe von Designern wie Thomas Feichtner oder Sebastian Menschhorn.

● Jarosinski & Vaugoin
Zieglergasse 24, 1070 Wien
→ vaugoin.com



Neben historischen Entwürfen gibt es auch Besteck und Tischkultur in modernen Designs.

Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

Zur Schwäbischen Jungfrau

Was wäre ein perfekt gedeckter Tisch ohne die dazu passende Tischwäsche? Die Schwäbische Jungfrau ist eine Legende, was edle Tischwäsche betrifft. Der Wiener Traditionsbetrieb wurde 1720 von einem Leinwandhändler aus Schwaben gegründet und war später ein bedeutender k. u. k. Hoflieferant. Heute führen die Wiener Grande Dame Hanni Vanicek und ihr Neffe Theodor Vanicek das Unternehmen. Für alle, die das Spezielle abseits der Konfektion suchen, können im

eigenen Atelier im 8. Bezirk hochwertige Maßanfertigungen, Monogramme und Stickereien hergestellt werden. Königshäuser aus aller Welt zählen zu den Kunden, der König von Malaysia schaute bei einem Staatsbesuch sogar höchstpersönlich bei der Schwäbischen Jungfrau vorbei – damals noch im Stammhaus am Graben. Seit Herbst befindet sich der neue Standort in der Spiegelgasse.

● Zur Schwäbischen Jungfrau
Spiegelgasse 13, 1010 Wien
→ zsj.at

Wiener Silber Manufaktur

Die Wurzeln der Wiener Silber Manufaktur reichen bis ins Jahr 1882 zurück. Die Manufaktur war um 1900 ein wichtiger Partner der Wiener Werkstätte, worauf das heutige Unternehmen nach einer Neugründung zurückgreift. Die neue Wiener Silber Manufaktur ist im Besitz des Archivs des früheren Produktionsunternehmens samt Werkzeugen und Stanzformen und hat somit alle Rechte an rund 11.000 Entwurfszeichnungen von Josef Hoffmann bis Otto Prutscher. Zahlreiche historische Bestecke und Tafelwaren sind heute in der edlen Silberboutique im 1. Bezirk erhältlich – ebenso wie zeitgenössische Designs von Ted Muehling oder dem Atelier Bindernagel. Auch Sternekoch Juan Amador lässt die Gäste in seinem Wiener Restaurant mit einem Besteck von Josef Hoffmann aus der Wiener Silber Manufaktur speisen. Ein Erlebnis!

● Wiener Silber Manufaktur Silberboutique
Spiegelgasse 14, 1010 Wien
→ wienersilbermanufaktur.com



Das Teeservice des spanischen Designers Tomás Alonso wirkt wie eine Verbeugung vor Josef Hoffmann.

Foto: © Wiener Silber Manufaktur

(Text)
Johannes LUXNER

(Foto)
Paul BAUER

Wiens radikalstes Haus



Bereit für richtig extreme Architektur? Mit dem Domenig-Haus hat die Architektur-Ikone Günther Domenig in den 1970ern ein radikales Bankgebäude entworfen, das biomorphe Formen mit einer spektakulären Stahlplatten-Optik verbindet. Domenig ging damit an die Grenzen des Machbaren. Ein Bau-Juwel der anderen Art, das heute der Kulinarik gewidmet ist.

Die einen sprechen von einem havarierten Raumschiff, andere glauben in der Fassade eine Raupe zu erkennen und in Anlehnung an das Werk von Antoni Gaudí war im Wien der 1970er auch vom „Blech-Gaudí“ die Rede. Und Günther Domenig (1934–2012) selbst, der einer der wichtigsten österreichischen Architekten seiner Zeit war? Der sprach angesichts der expressiven Fassade, die zwischen 1975 und 1979 entstand, vom „Haus mit dem Knick“. Das beschreibt nicht nur die Optik des Hauses sehr treffend, sondern auch die Philosophie Domenigs hinsichtlich des Bauens: Er suchte den Bruch mit dem Herkömmlichen, sein Blick war vehement in die Zukunft gerichtet. Er sei ein Extremist, sagte er einmal über sich. Mit großem Erfolg: Das Domenig-Haus, eines der Hauptwerke des Architekten, hat damals weltweit Wellen geschlagen. Von Tokio bis Mailand war das Gebäude in aller Munde. Die Fachwelt war angesichts der extremen Architektur hellauf begeistert – Wiens Bevölkerung war naturgemäß eher skeptisch. Ein Haus wie eine Skulptur. Nicht nur von außen. Auch im Inneren regieren biomorphe Formen. Rechteckige Winkel und gerade Linien sucht man hier vergebens.

Knochen, Sehnen und Häute

Möglich wurde dieser revolutionäre architektonische Akt dank eines aufgeschlossenen Auftraggebers. Der damalige Generaldirektor der heute nicht mehr existierenden Zentralsparkasse der Stadt Wien, Karl Vak, sah die Rolle einer Bank auch darin, zeitgenössische Kunst und Kultur zu ermöglichen. Er wünschte sich von Domenig ein radikales Bankgebäude, um das fortschrittliche Denken des Geldinstituts in Form eines progressiven Hauses zu signalisieren. Und er hat es bekommen. Domenig schuf einen organartigen Körper, dessen biomorphe Strukturen an Knochen, Sehnen und Häute erinnern sollten. Vor allem die in den Vordergrund

gespielten Lüftungsrohre im Inneren des Hauses schlängeln sich wie Adern durch die ersten zwei Geschosse. Sie stehen genauso wie die Fassade seit 2005 unter Denkmalschutz. Doch Bankgeschäfte werden hier schon lange keine mehr getätigt.

Städtebauliche Aufbruchsstimmung

Das Haus wurde in den 2000ern als Verlagsgebäude genutzt und dann als Galerie. Nach längerem Leerstand ist das Domenig-Haus seit 2022 der Kulinarik gewidmet und damit für die Öffentlichkeit zugänglich. Das Restaurant Kent serviert hier türkisch-levantinische Spezialitäten auf vier Ebenen. Wer ein Faible für besondere Architektur hat, nutzt am besten das tägliche Brunch-Angebot, um auch das Innere des Hauses erleben zu können. Es wartet eine Zeitreise in die 1970er, inklusive außergewöhnlicher Formensprache. Und es ist eine gute Gelegenheit, um in das Wien abseits der Innenstadt einzutauchen. Das Domenig-Haus befindet sich in der Favoritenstraße im multikulturell geprägten 10. Wiener Gemeindebezirk, direkt bei der U1-Station Keplerplatz. Hier wurde auch ein Stück Wiener Verkehrsgeschichte geschrieben. Bei diesem U-Bahn-Abschnitt handelte es sich um die erste vollkommen neu errichtete U-Bahn-Trasse Wiens, die 1978 in Betrieb ging. Zeitgleich entstand mit der Favoritenstraße eine der ersten großen Fußgängerzonen Wiens. Es herrschte städtebauliche Aufbruchsstimmung. Der Blick war in die Zukunft gerichtet. Und in diesem Zusammenhang muss auch das Domenig-Haus betrachtet werden, das sämtliche architektonischen Konventionen zertrümmerte.

● Domenig-Haus
Favoritenstraße 118
1100 Wien
→ kentrestaurant.at/favoriten

Stadtidyll

Wein wächst nicht auf Bäumen, bleibt aber trotzdem ziemlich cool und grün.



Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

98

Zehn Fragen an Jutta Ambrositsch

Die gelernte Werbegrafikerin sattelte auf Winzerin um und begeistert mit ihren charakterstarken und authentischen Weinen die Spitzengastronomie.

100

Bäume braucht die Stadt

Wien gehört zu den grünsten Städten Europas. Damit das so bleibt, wird viel in die grüne Infrastruktur der Stadt investiert.

106

Cool City

In Wien geht's koid-woam zu und das ist gut so: Die Wiener Fernkälte und Fernwärme machen Wien schon heute zur coolen Stadt von morgen.



(Interview)
Johannes LUXNER

Zehn Fragen an *Jutta Ambrositsch*

(Foto)
Thomas SCHARF

Eigentlich kommt Jutta Ambrositsch aus der Werbebranche, doch 2004 sattelte die Grafikerin auf Winzerin um. Ihre individuellen und charakterstarken Weine sorgen für Furore. Und sie ist Betreiberin der „Buschenschank in Residence“.

① **Warum wurden Sie Winzerin?**

Wegen des inneren Drucks, einer sinnvollen Tätigkeit mit langfristiger Perspektive für Kopf und Herz nachzugehen.

② **Was zeichnet Ihre Weine aus?**

Kontrollierte Freiheit. So wenig Eingriff wie nötig, also kaum Schwefel und nur weingarteneigene Hefen. Das bringt mit sich, dass sie Jahr für Jahr ihre Persönlichkeiten verändern.

③ **Welchen geschmacklichen Unterschied macht diese Herangehensweise?**

Meine Weine sind keine marktkonformen Schmeichler, sondern echte Lebensmittel mit Seele. Und Alkohol.

④ **Welcher Ihrer Weine ist der ideale Einstieg in die Welt des Wiener Weins?**

Die „Rakete“. Stilistisch völlig wienuntypisch, andererseits urwienerisch; kühl und kantig. Außerdem heißt „Rakete“ in Wien ja auch „Rausch“.

⑤ **Was zeichnet Wein aus Wien aus? Gibt es Grundcharakteristika?**

Geschmacklich gibt es diese kaum, emotional sehr wohl. Das bringen womöglich die Weinärten mit Stadtblick mit sich.

⑥ **Sie haben u. a. Rebflächen im Rosengarten, einer der besten Lagen Wiens. Was ist das Besondere an dieser Lage?**

Feinster Muschelkalkboden mit optimaler Neigung und Weltklasseaussicht.

⑦ **Sie betreiben die „Buschenschank in Residence“, die sich bewusst von klassischen Heurigen abgrenzt. Was erwartet Gäste dort?**

Eine Reise in den prallen Bauch der Stadt – kulinarisch und emotional. Und Wein.

⑧ **Welchen Ihrer Weine empfehlen Sie zu welchem Essen?**

„Satellit“ zu Austern, „Fürchtgott“ zu Fett, „Kosmopolit“ zum Käsebrot, „Ein Liter Wien“ gegen stechenden Durst.

⑨ **Ihre Weinflaschen sind ein optisches Ereignis. Was macht ein gutes Weinetikett aus?**

Die Schriftgestaltung zur Story. Die synchrone Schwingung dieser beiden Faktoren. Und Feingefühl.

⑩ **Wiens Spitzengastronomie schwört auf Ihre Weine. In welchen Restaurants wird er ausgetrunken?**

Heunisch & Erben, Mast, Café Azzurro, Brösl, Gasthaus Wolf, Café Kandl, Gasthaus Stern, Café Caché ... Querbeet durch sämtliche Kategorien ambitionierter Wiener Wein-gastronomie.

Buschenschank in Residence
Langackergasse 6a, 1190 Wien
→ jutta-ambrositsch.at



(Text)
Andrea ORTMAYER

(Fotos)
Paul BAUER

Bäume braucht die Stadt

Im Schatten der Bäume vor dem Hochstrahlbrunnen

Bäume gehören zum Stadtbild von Wien, ganz selbstverständlich. Sie sind einfach da, leben mit uns und arbeiten rund um die Uhr für unser Wohlbefinden. Ganz unbemerkt produzieren Bäume das Lebenselixier Sauerstoff. Sie filtern und reinigen, kühlen und befeuchten die Luft und machen unseren Lebensraum erst lebenswert.



Neue Bepflanzung
auf dem Platz vor der Karlskirche

Wien ist in der glücklichen Lage, zu den grünen Städten Europas zu zählen. Rund die Hälfte des Wiener Stadtgebietes ist Grünfläche, ein im internationalen Vergleich bemerkenswert hoher Wert. Der Wienerwald im Westen Wiens spielt hier eine Hauptrolle. Mit der Lobau und ihren Auwäldern befindet sich im Osten der Stadt sogar ein Teil des Nationalparks Donau-Auen. Hinzu kommen noch über 1.000 Parkanlagen und weitere ausgedehnte Grünöasen wie der Prater und der Lainzer Tiergarten. In Zeiten einschneidender Klimaveränderungen ist der Wert dieser grünen Naherholungsräume gar nicht hoch genug einzuschätzen. Sie leisten einen essenziellen Beitrag zum Wohlbefinden der Stadtbewohner:innen und Besucher:innen, zur Lebensqualität und Attraktivität der Stadt.

Hot in the City

Das Klima verändert sich weltweit, infolgedessen verändert sich auch das Leben in Städten nachhaltig. Jede und jeder leidet, wenn die Stadt vor Hitze glüht und jede Schattenfläche genutzt wird, um der prallen Sonne zu entfliehen. Städte sind aufgrund dichter Bebauung, versiegelter Flächen, fehlender Vegetation und zusätzlicher Wärmequellen wie Verkehr oder Klimaanlage besonders hitzeanfällig. In den dicht bebauten innerstädtischen Bereichen Wiens kommt es zu wahren Hitzeipolen und zu sogenannten „urbanen Hitzeinsel-Effekten“. Das betrifft nicht nur Verkehrsflächen und sogenannte „Asphaltwüsten“ wie zum Beispiel den Schwarzenbergplatz, sondern auch die charmanten engen Gässchen von Spittelberg bis Blutgassenviertel. „Die Häuser beschatten sich zwar gegenseitig, aber wenn die sich aufgeheizt haben, bleibt die Wärme durch die Reflexion der Abstrahlung in den Gassen“, erklärt Christiane Brandenburg. Sie war Projektleiterin des „Urban Heat Islands“-Strategieplans für Wien, der bereits vor zehn Jahren entwickelt wurde und der Stadt seither als Grundlage bei Stadtentwicklungsprojekten dient.

Mehr Grün für die Stadt

Angesichts der klimatischen Entwicklungen setzt die Wiener Stadtregierung auf umfangreiche Neupflanzungen von Bäumen, den flächendeckenden Ausbau der „grünen Infrastruktur“ – etwa mit Dach- und Fassadenbegrünungen oder Heckenpflanzungen – sowie auf Entsiegelungsprojekte, um die bereits hohe Lebensqualität halten und noch verbessern zu können. All diese Maßnahmen haben unmittelbare Auswirkungen auf Gesundheit, Umwelt und Klima: Neben Beschattungs- und Kühleffekten durch Verdunstung führen sie zur Bindung von Feinstaub sowie CO₂, dienen der Wasserrückhaltung sowie der Förderung der Biodiversität in der Stadt.



Die neu gestaltete und bepflanzte
Praterstraße im 2. Bezirk

Daher wird in Wien seit 2021 mit speziellen Fördergeldern weiter entsiegelt, begrünt und gekühlt. Die Stadt soll vor allem im dichtverbauten Gebiet grüner werden. Unter dem Slogan „Raus aus dem Asphalt“ wurden und werden rund 350 Projekte in allen 23 Bezirken Wiens umgesetzt. Ganze Straßenzüge und Plätze werden klimafit gemacht und urbanen Hitzeinseln wird der Kampf angesagt. Im Rahmen dieser Projekte wurden bisher rund 85.500 Quadratmeter in Straßen und auf Plätzen begrünt, es werden insgesamt circa 25.000 Stadtbäume gepflanzt, davon rund 3.000 Bäume an 500 neuen Standorten, und auch Wasserspiele, Sprühnebelanlagen und Trinkwasserbrunnen installiert.

In Zeiten des Klimawandels sind Bäume neben ausreichenden Wasserressourcen notwendiger denn je. Sie sind wahre Wasser- und Klima-Regulierungsmaschinen. Hier einige Daten, um dies eindrücklich zu veranschaulichen: Ein ausgewachsener Stadtb Baum spendet bis zu 150 Quadratmeter Schatten, kühlt seine Umgebung im Sommer

um bis zu drei Grad und verdunstet gut 400 Liter Wasser pro Tag. An einem Sommertag nimmt er 18 Kilo CO₂ auf und produziert 13 Kilo Sauerstoff – und er dämpft nicht nur Lärm und Wind, sondern bindet auch bis zu einer Tonne Staub pro Jahr.

Welche Bäume braucht die Stadt?

Doch nicht jeder Baum eignet sich als Stadtb Baum. Stadtbäume und unter diesen die Straßenbäume sind die Pioniere, die wahren Helden der Pflanzenwelt. Sie müssen mit besonderen Stressfaktoren zurechtkommen. Dazu zählen Verkehr, Bodenverdichtung und -versiegelung, unterirdische Einbauten, Bauarbeiten, die Abstrahlhitze von Glas- und Betonfassaden und natürlich die steigenden Temperaturen. Noch findet sich der Ahorn am häufigsten in Wiens Straßen, gefolgt von Linde und Rosskastanie. Doch diese Klassiker unter den Wiener Bäumen werden kaum mehr nachgepflanzt. Umfangreiche Studien und langjährige Versuchsprojekte von Expert:innen wie zum Beispiel der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau



Das Rabenhof Theater
im Gemeindebau im 3. Bezirk

in Schönbrunn oder der Universität für Bodenkultur Wien tragen maßgeblich zur Entwicklung neuer Strategien für eine künftige Stadtvegetation angesichts des fortschreitenden Klimawandels bei. Die Studien belegen es: Das Anforderungsprofil für Stadtbäume hat sich geändert. Daher setzen die Wiener Stadtgärtner:innen bei der Auswahl neuer Straßenbäume nunmehr auf hitze- und trockenresistente sowie langlebige Arten, die in Südosteuropa und in Teilen Asiens beheimatet sind. Darunter finden sich spezielle Ulmen-, Eschen- und Platanensorten, der Zürgelbaum, der Ginkgobaum, der japanische Schnurbaum oder die chinesische Zierbirne.

Baumschutz und Baumkataster

Bäume stehen in Wien seit mehr als 50 Jahren unter besonderem Schutz. Sobald ihr Stamm 40 Zentimeter Umfang misst, fallen sie unter das Wiener Baumschutzgesetz und sind vor einer Rodung geschützt. Wer trotzdem einen Baum fällen will, braucht dafür nicht nur eine behördliche Genehmigung, sondern muss den Baum auch nachplan-

zen. Wer keinen Ersatzbaum pflanzen kann, muss dafür eine Ausgleichsabgabe zahlen. Dieses Gesetz gilt auch auf privaten Grundstücken.

Und wie viele Bäume in der Stadt stehen, ist bekannt. Der Bestand der rund 480.000 Bäume in der Stadt ist nämlich weitestgehend im Wiener Baumkataster erfasst, der im digitalen Stadtplan auf wien.gv.at unter der Rubrik Umweltgut – „Bäume und Grünflächen in Wien“ zu finden ist. Hier sind Bäume in Alleen von Straßenzügen, in Parks, zwischen Gemeindebauten und waldähnlichen Flächen registriert. Die Informationen zu jedem Baum umfassen Standort, Baumart, Stammumfang, Höhe und Krone, teilweise auch das Pflanzjahr. Mehr als 3.300 der im Kataster verzeichneten Bäume sind älter als 100 Jahre, fast 40 sind sogar über 200 Jahre alt. Der älteste Baumriese Wiens ist eine Morgenländische Platane vor dem Department für Botanik und Biodiversitätsforschung der Universität Wien am Rennweg 14. Sie ist rund 280 Jahre alt und ihr Stammumfang beträgt mehr als sechs Meter.

Wasser für die Bäume

Die alten Baumriesen und Naturdenkmäler in der Stadt haben im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte vieles erlebt und überlebt. Aber auch ihnen setzen die immer häufiger auftretenden Trockenperioden und Hitzewellen zu. Hier kommt das Thema der Bewässerung und der Verfügbarkeit von Wasser ins Spiel. Wien ist in der glücklichen Lage, über die Wiener Hochquellenleitungen täglich bis zu 437 Millionen Liter Gebirgswasser aus den Alpen zu beziehen. Diese große Menge reicht während Hitzewellen jedoch nicht aus, zusätzlich die gesamte städtische Grüninfrastruktur zu bewässern. Expert:innen fordern daher eindringlich den Ausbau des Schwammstadt-Prinzips in Wien, wodurch Bäume im Wurzelbereich auch unter Straßen, Parkplätzen und Gehwegen mehr Platz erhalten. Das Wasser kann so besser gespeichert bzw. zurückgehalten werden und steht

den Bäumen länger zur Verfügung. Überflutungen bei Starkregen-Ereignissen können damit abgeschwächt oder verhindert werden und das wertvolle Regenwasser wird nicht einfach nur in die Kanalisation abgeleitet. Weiters sollte zukünftig Dachwasser auf öffentlichen Grund abgeleitet werden, um damit die Stadtbäume mit Wasser zu versorgen.

Bäume sind die grünen Lungen der Stadt und machen unseren Lebensraum erst lebenswert. Doch Bäume brauchen dafür Zeit. Nach rund zehn Jahren Wachstum hat ein Baum je nach Art erst einen Stammumfang von circa 20 Zentimetern. Es ist entscheidend für unsere Zukunft, sich die Zeitdimension und das einzigartige Wirken der Bäume bewusst zu machen. Denn jeder neue Baum, der gepflanzt wird, ist ein Versprechen auf Schatten an heißen Tagen, auf Luft zum Atmen, auf Leben mitten in der Stadt.



Auf dem Weg in die
U-Bahn-Station Karlsplatz

Cool City

(Text)
Karoline KNEZEVIC

(Illustrationen)
Francesco CICCOLELLA



Die Sommertemperaturen haben's in sich – besonders in der Stadt. Der Asphalt glüht, Klimageräte surren, Schatten wird zur heiß begehrten Handelsware. Dass urbane Räume sich zunehmend aufheizen, ist längst kein Geheimnis mehr. Aber dass Wien der Hitze mit Hightech und Innovation begegnet – das wissen die wenigsten. Willkommen in der Cool City Wien.

Koid – Woam: Wienerisch für kalt – warm

Fernkälte ist heute die umweltfreundlichste Form der Kühlung. Analog zur Fernwärme wird die Temperatur in Gebäuden mit kaltem oder warmem Wasser über ein zentrales Rohrleitungssystem reguliert. Kältezentralen kühlen das Wasser auf fünf bis sechs Grad, das über isolierte Leitungen zu den angeschlossenen Gebäuden transportiert wird. Dort entzieht es den Räumen Wärme und kehrt erwärmt zur Kältezentrale zurück, wo es erneut abgekühlt wird. Diese smarte Technologie spart im Vergleich zu herkömmlichen Klimaanlage rund 50 Prozent CO₂ ein. Anders als bei konventionellen Klimaanlage wird die dem Gebäude entzogene Wärme nicht an die Umgebungsluft abgegeben. Die Stadt wird also durch die Kühlung des Gebäudes nicht weiter aufgeheizt. Das erwärmte Wasser fließt zurück zur Kältezentrale. Wo es möglich ist, wird bei der Rückkühlung sogar Flusswasser eingesetzt.



Fernkälte aus der Nähe

Die Fernkältezentralen in der Spittelau, am Schottenring und am Stubenring nutzen das Wasser des Donaukanals zur Rückkühlung. Besonders cool: In den Wintermonaten ist das Wasser so kalt, dass auf den Einsatz energieintensiver Kältemaschinen oft ganz verzichtet werden kann. Über sogenannte Einlaufbauwerke wird das Wasser entnommen, über Wärmetauscher zur Kühlung genutzt – und anschließend minimal erwärmt wieder in den Donaukanal zurückgeführt. Was im Winter gekühlt werden muss? – Rechenzentren und Großküchen beispielsweise müssen das ganze Jahr gekühlt werden.



Der Fernkältering: Wiens kühler Kreislauf

Unter der Wiener Ringstraße verläuft ein 4,7 Kilometer langer Fernkältering, der unter anderem die Universität Wien, das Rathaus, das Parlament, die Wiener Staatsoper, das Museum für angewandte Kunst (MAK) sowie das Ronacher Theater, aber auch das Hotel Sacher und weitere Gebäude mit umweltfreundlicher Kälte versorgt. Dieser Ring wurde 2024 sogar ein Jahr früher als geplant fertiggestellt und verbindet die Fernkältezentralen am Schottenring und Stubenring. Insgesamt profitieren rund 200 Gebäude von diesem System, das die Grundlage für eine künftige flächendeckende Versorgung der Wiener Innenstadt schafft.



Insider

Barrierefrei durch die U-Bahn, um am stillsten
Örtchen der Welt Wien online zu erkunden.



Foto: © WienTourismus/Daniel Gebhart de Koekkoek

110

Zehn Fragen an Eva-Maria Weiss

Das Wiener U-Bahn-Netz wird ausgebaut. Projektleiterin Eva-Maria Weiss über die Herausforderungen beim Bau der neuen Linie U5.

112

Kunst für alle

Barrierefreiheit im Museum bedeutet mehr, als Rampen und Aufzüge zu bauen. Wie Wiener Museen Kunst für alle erlebbar machen.

116

Tour de Toilette

In Wien wird auch die Notdurft zum Sightseeing. Von Jugendstil-Schätzen bis zu Klo-Kunstwerken: Diese öffentlichen Toiletten sind auch mit leerer Blase einen Besuch wert.

118

Wien online

Die wichtigsten Informationen über Wien im Web und auf Social Media sowie zu unserem Gästeservice.

120

Top-Events 2026

Ein Überblick über die wichtigsten Events 2026 – vom 250. Geburtstag des Burgtheaters und der Albertina bis zum Silvesterpfad.

(Interview)
Helga GERBL

Zehn Fragen an *Eva-Maria Weiss*

(Foto)
WIENER LINIEN/
DIESNER

Wien bekommt eine neue U-Bahn-Linie: die U5. Eva-Maria Weiss spielt dabei eine zentrale Rolle. Sie ist Projektleiterin bei den Wiener Linien und zuständig für die Baustelle Frankhplatz, wo die erste U5-Station 2026 eröffnet werden soll. Ein Blick mit ihr in die Tiefe.

① **Wie wichtig ist die U5 für Wien?**

Der Ausbau der Linien U2 und U5 ist Wiens größtes Infrastruktur- und Klimaschutzprojekt. Zwölf neue Stationen auf elf Kilometern schaffen schnellere Verbindungen und Platz für mehrere Millionen zusätzliche Fahrgäste pro Jahr.

② **Das bedeutet für den Klimaschutz?**

Einsparungen von bis zu 75.000 Tonnen CO₂ pro Jahr. Das entspricht der CO₂-Aufnahme von sechs Millionen 30-jährigen Bäumen.

③ **Die U5 wird mitten in der Stadt gebaut. Was ist die größte Herausforderung?**

Es gibt einige, wie etwa spezielle Tiefbaumaßnahmen, rechtliche Genehmigungen oder archäologische Funde. Vor allem sind es die beengten Platzverhältnisse.

④ **Worauf muss man achten, um die historischen Gebäude nicht zu gefährden?**

Vor Baustart werden Hausgutachten erstellt und Verbesserungsarbeiten durchgeführt wie zum Beispiel Fundamentverstärkungen bei Gründerzeithäusern.

⑤ **Was verbirgt sich in der Tiefe? Gab es Überraschungsfunde?**

Es gab interessante Entdeckungen, wie eine alte Stadtgasleitung, einen ausbetonierten Kanal und archäologische Funde.

⑥ **Wie tief waren Sie schon im Untergrund und wie fühlt sich Wien dort an?**

Am Frankhplatz in 25 Metern. So eine U-Bahn-Baustelle hat ihre eigene Stimmung. An der Oberfläche merkt man nicht, welche Dimensionen sich unter der Erde auftun. Eindrucksvoll ist, wie unter der Stadt Schritt für Schritt etwas Dauerhaftes entsteht.

⑦ **Die U5 wird Wiens erste vollautomatische U-Bahn-Linie. Welche Vorteile bringt das für die Fahrgäste?**

Eine Menge! Neue Bahnsteigtüren trennen den Gleis- vom Bahnsteigbereich, was Fahrgästen ein Gefühl von Sicherheit gibt, einen schnelleren Fahrgastwechsel ermöglicht und ein stabileres Intervall.

⑧ **Die U5 hat die Farbe türkis. Warum?**

Über 140.000 Fahrgäste stimmten darüber ab: türkis oder rosa.

⑨ **Welches ist Ihre Lieblingsstation? Warum?**

Natürlich die Station Frankhplatz. Wenn man Teil der Realisierung einer Station ist, dann wächst einem diese schon sehr ans Herz.

⑩ **Worauf freuen Sie sich, wenn die Station Frankhplatz fertig ist?**

Am meisten auf den Moment, wenn zum ersten Mal Fahrgäste in die U5 einsteigen. Dann wird aus Planung und Bau Realität. Es ist schön, Teil dieses Prozesses zu sein.

Wiener Linien
→ [wienerlinien.at](https://www.wienerlinien.at)

Kunst für alle

(Text)
Karoline KNEZEVIC

Ein blockierter Durchgang, zu kleine Schrift oder ein Aufzug außer Betrieb sind Hindernisse, die für die meisten ohne weiteres zu umgehen sind, für einige allerdings große Hürden darstellen. Was Barrierefreiheit für Wiener Museen bedeutet und wie Kunst inklusiv und für alle erlebbar gemacht werden kann, wissen viele nicht. Ein offener und aufmerksamer Zugang lohnt sich, denn Kunst soll für alle sein.



Foto: © WienTourismus/Rafael Bittermann

Barrierefreiheit ist mehr als eine Rampe

Wer „barrierefrei“ hört, denkt oft zuerst an Menschen im Rollstuhl, an Aufzüge und automatische Türen. Aber diese Auffassung greift zu kurz, denn Barrierefreiheit betrifft Menschen mit eingeschränktem Hör-, Seh- oder Bewegungsvermögen. Das können ebenso ältere Menschen wie Personen mit Kinderwagen oder Gehhilfen sein. In Wien begegnet man dem Begriff auf mehreren Ebenen: in erster Linie in der Stadtplanung, in Verkehrsmitteln, online, aber auch in Kulturinstitutionen.



Die zahlreichen Hands-on-Stationen machen Kunst tatsächlich greifbar.
Foto: © WienTourismus/Rafael Bittermann

Wie wird Kunst zugänglich?

Barrierefreiheit hört nicht mit baulichen Maßnahmen auf. Allerdings stoßen viele historische Gebäude – eben auch Museen – in Wien durch Denkmalschutz oder außerordentliche Gegebenheiten bei diesem Thema an ihre Grenzen. Ein außergewöhnlicher „Luxus-Fall“, wie sie ihn nennt, wird von Jennie Carvill Schellenbacher in Bezug auf das 2023 wiedereröffnete Wien Museum beschrieben: „Schon lange bevor der Umbau gestartet hat, wurden Konzepte zur Barrierefreiheit und Zugänglichkeit erstellt und diese während der Bauphase umgesetzt.“ Das Gebäude am Wiener Karlsplatz wurde einst vom berühmten Architekten Oswald Haerdtl, einem ehemaligen Mitarbeiter Josef Hoffmanns, entworfen und 1959 eröffnet. Für den dreijährigen Umbau bedeutete das: Der Grundstock und

die ersten drei Stockwerke sind sehr streng denkmalgeschützt, so auch das Stiegenhaus. Trotzdem nimmt das Wien Museum heute eine Vorreiterrolle im Bereich Barrierefreiheit und Inklusion ein.

Jennie Schellenbacher ist zuständig für Ausstellungsproduktionen und den Bereich Inklusives Museum. „Die Dauerausstellung hatte wirklich eine sehr lange Vorlaufzeit. Von 2019 bis 2023 konnte in intensivem Austausch mit zahlreichen Expert:innen ein inklusives Museumserlebnis erarbeitet werden. Beispielsweise mit Fokusgruppen von blinden Personen. So konnte sich die richtige Zielgruppe fragen ‚Was braucht es für mich, um dieses Museum besuchen zu können?‘.“

„Anfassen erlaubt“

„Wir wollten Stationen entwickeln, die für sehende und nicht-sehende Besucher:innen einen Mehrwert bieten“, sagt Schellenbacher und meint damit die interaktiven Ausstellungsexponate – die sogenannten Hands-on-Stationen –, die nach dem Mehrsinne-Prinzip funktionieren und wo „Anfassen erlaubt“ ist. Über 50 solcher Stationen gibt es in der Dauerausstellung.

Die Arbeit mit den Fokusgruppen ist sehr wertvoll für die Konzeption neuer Ausstellungen. „Sie helfen uns dabei, das Augenmerk auf etwas zu lenken, was auf den ersten Blick nicht zu sehen wäre“, erwähnt Schellenbacher und geht auf eine Situation ein, wo akribisch an einer Ausstellung gearbeitet wurde und im letzten Probelauf ein Vorhang, der nur eine optische Funktion hatte, eine Barriere für sehbeeinträchtigte Besucher:innen darstellte und deshalb durch einen anderen ersetzt wurde.



Brailleschrift und Modelle zum Berühren, wo es möglich ist.
Foto: © WienTourismus/Rafael Bittermann

Zwei Jahre werden neue Ausstellungen durchschnittlich geplant. Wenn die Idee konkret ist, dann kommt die Inklusion ins Spiel. „Die Herausforderung ist, dass wir immer noch den Auftrag haben, Kunst zu vermitteln. Das heißt, wir müssen uns beim Thema Inklusion auch die Frage stellen, wieviel möglich ist. Es gibt Bedingungen, die von Anfang an mitbedacht werden: gute Lesbarkeit, Durchgangsbreite usw. Allerdings stoßen wir auch an die Grenzen des Machbaren, denn wir sehen uns nach wie vor im Dienst der Kunstvermittlung – aber eben für alle“, beschreibt Schellenbacher den Ablauf, wie neue Ausstellungen gestaltet werden. Und das mit Erfolg, denn die Angebote werden sehr gut angenommen, die Führungen sind stets ausgebucht.



Über 100 der neuesten Niederflurstraßenbahnen namens Flexity sind in Wien unterwegs.

Foto: © WienTourismus/Paul Bauer

Großes Angebot in Wiener Museen

Schellenbacher betont, wie wichtig auch der regelmäßige Austausch mit anderen Kunsthäusern ist. Das Haus der Geschichte Österreich widmet sich aktuell einem Projekt zur Sichtbarmachung von Menschen mit Behinderungen. Mit dem Disability History Project wird ein bemerkenswerter Aufruf gestartet: Menschen mit Behinderungen sind eingeladen, persönliche Objekte, Erfahrungen und Perspektiven beizutragen. Das Kunsthistorische Museum Wien bietet schon seit vielen Jahren ein breites inklusives Programm an: Führungen in Gebärdensprache, Tastreliefs, taktile Transparentfolien und auditive Beschreibungen. Das Technische Museum Wien hat sogar 150 Hands-on-Stationen für Sonder- und Dauerausstellungen vom eigenen Hands-on-Team entwickeln und bauen lassen,

um Kunst zum Anfassen zu schaffen. Belvedere, Albertina und andere bekannte Kunsthäuser bieten ebenfalls ein inklusives Angebot.

Barrierefrei durch die Stadt

Barrierefreiheit spielt bei der Gestaltung von Fahrzeugen des öffentlichen Verkehrs, Stationen sowie bei Leit- und Orientierungssystemen in der ganzen Stadt eine zentrale Rolle. Die Wiener Linien beispielsweise setzen auf Niederflurfahrzeuge bei Straßenbahnen und Bussen, die über eine zusätzliche Hydrauliksenkung verfügen.

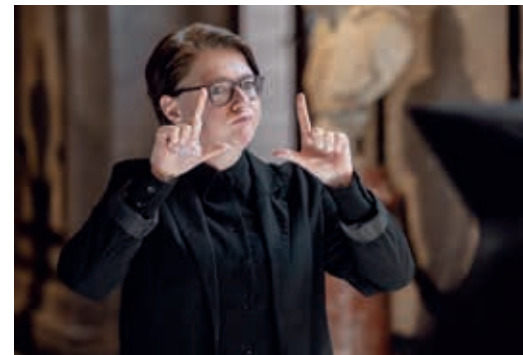
Alle U-Bahn-Stationen und die meisten Haltestellen von Straßenbahn und Bus sind barrierefrei erreichbar. Rampen, Aufzüge und Fahrbahnerhöhungen gleichen die Höhenunterschiede bis zum Einstieg ins Fahrzeug aus und verfügen über ein taktils Leitsystem am Boden, das mit dem Langstock oder mit den Füßen wahrgenommen werden kann. Auch Plätze und Straßen sowie Kreuzungen sind mit solchen Systemen ausgestattet und helfen bei der Orientierung im Straßenverkehr. Blinde Menschen und Menschen mit Sehbehinderung benötigen Orientierungshilfen, die den Gehörsinn oder den Tastsinn ansprechen, beispielsweise beim Überqueren einer Straße.

„Das Angebot wächst, aber es ist auch wichtig, dass die Sensibilität für dieses Thema in der Gesellschaft wächst“, sagt Schellenbacher und schließt mit einer persönlichen Anekdote: „Ich selbst wurde durch das Fahren mit dem Kinderwagen erst auf vieles aufmerksam, was ich vorher nicht wahrgenommen habe. Da merkt man selbst, welche Hürde zwei Stufen sind.“

- Wien Museum
Karlsplatz 8, 1040 Wien
→ wienmuseum.at/infos_barrierefreiheit
- Haus der Geschichte Österreich (hdgö)
Neue Burg, Heldenplatz, 1010 Wien
→ hdgoe.at/barrierefrei_angebote
- Kunsthistorisches Museum Wien
Maria-Theresien-Platz, 1010 Wien
→ khm.at/besuch/barrierefrei
- Technisches Museum Wien
Mariahilfer Straße 212, 1140 Wien
→ technischesmuseum.at/besuchen/barrierefreier_besuch

„Willkommen in Wien“

(Fotos)
UNIT/Thomas SCHARF



Katja Fischer, Georg Marsh und Lena Schramek (v. o. n. u.)

Wien spricht viele Sprachen – auf der Website wien.info sprechen wir ab sofort auch Deutsche, Österreichische und Internationale Gebärdensprache. Gemeinsam mit Dolmetscher:innen für Gebärdensprache wurden relevante Inhalte über die Stadt und das Angebot für gehörlose Wien-Besucher:innen entwickelt und umgesetzt.

Gebärdensprache ist nicht einfach eine Übersetzung von gesprochener Sprache, sondern eine eigenständige Sprache mit eigener Grammatik, Mimik und Logik. In den rund fünf Minuten langen Clips heißen WienTourismus-Geschäftsführer Norbert Kettner und die Gebärdensprachen-Dolmetscher:innen Katja Fischer, Lena Schramek und Georg Marsh Wien-Besucher:innen in Deutscher, Österreichischer und Internationaler Gebärdensprache willkommen und erklären, was Wien ausmacht: eine Stadt voller Vielfalt, Offenheit und Lebensqualität. Außerdem gibt's relevante Informationen zu hilfreichen Services. Die Gebärdensprachvideos sind auf wien.info und YouTube abrufbar und wurden mithilfe von Künstlicher Intelligenz synchronisiert. Damit sind sie auch für Hörende verständlich.

Hinter folgendem QR-Code finden Sie die Gebärdensprachvideos und umfangreiche Informationen, um die Stadt barrierefrei erleben zu können.



Tour de Toilette

(Text)
Tobias SCHREIBER

(Fotos)
Hermann HÖGER

Wenn's einmal wirklich dringend ist, hat Wien einige außergewöhnliche öffentliche WC-Anlagen zu bieten. Sightseeing inklusive. Die Tour de Toilette durch Wien – und ein kurzer Austritt in Wiens Klo-Historie.



Öffentliche Toilette

→ *Schlosspark Schönbrunn, 1130 Wien*

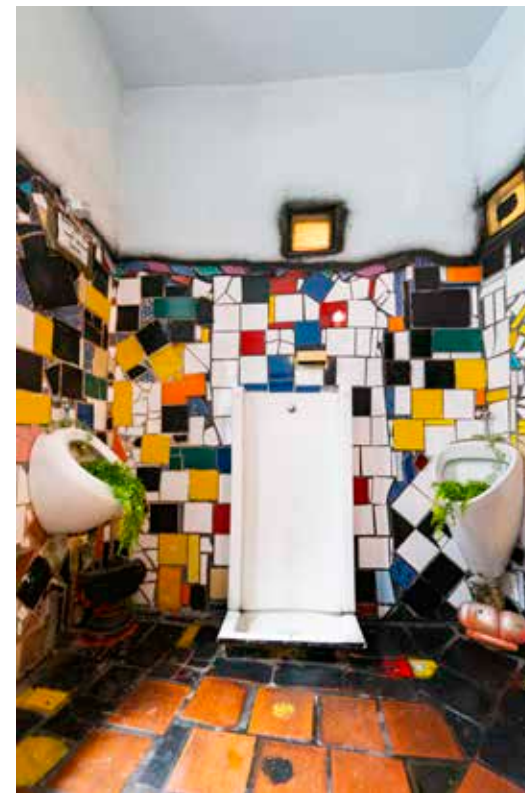
Gut getarnt durch das klassische Otto-Wagner-Grün. Fühlt sich fast so an wie hinterm Busch.



Öffentliche Bedürfnisanstalt

→ *Graben 3, 1010 Wien*

Ein echtes Jugendstil-Highlight: alt und äußerst charmant. Ein Besuch lohnt sich – nicht nur im Notfall.



Toilet of Modern Art

→ *Kegelgasse 43, 1030 Wien*

Ein Klo-Kunstwerk perfekt zum (Hundert-) Wasserlassen! Könnte so auch in einem Museum stehen.

Sanifair WC-Anlage

→ *U-Bahn-Station Stephansplatz, 1010 Wien*

Unter dem Stephansdom am Klo und trotzdem ist er zu sehen: einfach an die Wand tapeziert. Effizientes Sightseeing – dafür zahlt man gern!

Toilette für Alle, Wien Museum

→ *Karlsplatz 8, 1040 Wien*

Barriereärmer geht's nicht mehr, sogar mit Deckenlifter. Geöffnet während der Museums-Öffnungszeiten, dafür kostenlos.

Apropos Klo ...

Wien war schon Mitte des 19. Jahrhunderts buchstäblich eine geschäftige Stadt. Sowohl das kleine als auch das große Geschäft wurde üblicherweise in der Straßenrinne entsorgt. Ein Versuch, dieses vor allem olfaktorische Problem in den Griff zu bekommen, waren die Buttenfrauen und -männer. Die „Butte“, ein hölzerner Korb, wurde von diesen Dienstleister:innen am Rücken unter einem weiten Mantel durch die Stadt getragen. Alles weitere lässt sich wohl schon erahnen. Gegen Kleingeld konnte die Notdurft zumindest mit etwas Sichtschutz verrichtet werden. Aus nachvollziehbaren Gründen war das keine langfristige Lösung.

Diese brachte schließlich der Berliner Unternehmer Wilhelm Beetz: Die von ihm entworfene erste öffentliche Toilettenanlage Wiens wurde am 23. September 1883 feierlich im 3. Bezirk eröffnet. Wenig später waren sie in der ganzen Stadt zu finden. Einige Anlagen aus dem frühen 20. Jahrhundert sind heute noch in Betrieb – wenn auch mit modernerer Technik. Über 160 Klos verwaltet die Stadt Wien selbst, mehr als 80 Prozent davon sind kostenlos. Zusätzlich sorgen die Toiletten in den Stationen der öffentlichen Verkehrsmittel, Parks, Museen oder Universitäten für eine besonders hohe WC-Dichte. Gut so! Schließlich müssen wir alle hin und wieder mal ...



In ivie, der offiziellen City Guide App, finden Sie alle öffentlichen WC-Anlagen der Stadt Wien auf einer Karte. Gleich kostenlos downloaden!

→ ivie.wien.info

Wien online

Wien im World Wide Web

Ihr Reiseführer in 12 Sprachen
(inkl. Hotelbuchung)
→ wien.info

Die Websites wien.info, b2b.wien.info & meeting.vienna.info sind barrierefrei zugänglich und haben 2025 das „WACA – Web Accessibility Certificate“ in Silber erhalten.

Vienna Bites
Küche, Kultur, Charakter
→ viennabites.wien.info

ivie – Dein persönlicher Wien-Guide
→ ivie.wien.info

Wien-Newsletter-Anmeldung
→ wien.info/newsletter

Vienna City Card – Die offizielle City Card
→ viennacitycard.at

Alle Events auf einen Klick
→ events.wien.info

Infos für die LGBTIQ+-Community
→ LGBT.wien.info

Wien in den sozialen Medien



B2B-Services

Die Website für Partner:innen aus der Tourismusbranche und Medienvertreter:innen
→ b2b.wien.info

Vienna Convention Bureau
→ meeting.vienna.info

Das WienTourismus Gästeservice

Wien Hotels & Info

Mo–Fr 9–17 (Werktage)
+43 1 245 55
→ info@wien.info
→ Live-Chat auf wien.info
Mo–Fr 9–16 (Werktage)

AI-Concierge Wien

Digitaler Auskunftsservice in 90 Sprachen
als Ergänzung zur persönlichen Beratung.
Rund um die Uhr verfügbar.
→ concierge.wien.info

Tourist-Info Wien

Auskünfte, kostenlose Stadtpläne und Broschüren,
Verkauf der Vienna City Card in beiden Tourist-Infos.
Albertinaplatz/Ecke Maysedergasse
1010 Wien
Täglich 9–18

Tourist-Info Flughafen Wien

In der Ankunftshalle
Täglich 9–18

(Text)
U. J. GERNY



viennacitycard.at

Mach mehr aus deinem Aufenthalt

- ◆ Freie Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln in Wien
- ◆ Hop-On Hop-Off
- ◆ Airport Transfer & City Check-In
- ◆ Rabatte in Museen & Sehenswürdigkeiten
- ◆ Ein Kind fährt gratis mit

ab
17€

TOP-EVENTS 2026

Neujahrskonzert der Wiener Philharmoniker

im Goldenen Saal des Wiener Musikvereins
Dirigent: Yannick Nézet-Séguin
1.1.2026

→ wienerphilharmoniker.at



Wiener Eisraum

Vor der prachtvollen Kulisse des Wiener Rathauses erwartet Eislauf-begeisterte 10.000 Quadratmeter Eisfläche mit einem Pfad durch den Rathauspark, kulinarische Köstlichkeiten und Musik für jeden Geschmack.

Schlittschuhverleih vor Ort!
22.1.–8.3.2026

→ wienerisraum.com

SPARK Art Fair Vienna

Innovative Messe für zeitgenössische Kunst – Treffpunkt für Galerien, Kunstsammler:innen, Künstler:innen und Kunstliebhaber:innen
20.–22.3.2026

→ spark-artfair.com

Vienna City Marathon

Tausende begeisterte Läufer:innen aus aller Welt kommen entlang der Strecke an den schönsten Sehenswürdigkeiten Wiens vorbei.
19.4.2026

→ vienna-marathon.com

70. Eurovision Song Contest

Der ESC findet im Mai 2026 zum dritten Mal in Wien statt.
Live-Shows: 12., 14. und 16.5.2026
Generalproben: 11., 13. und 15.5.2026
Wiener Stadthalle
→ eurovision.tv
→ stadthalle.com



Highlights der Wiener Ballsaison 2026

Im Jänner und Februar ist der Höhepunkt der Wiener Ballsaison und die Stadt feiert ausgelassen den Fasching.

Wiener Zuckerbäckerball

Wiener Hofburg
15.1.2026
→ zuckerbaeckerball.com

Ball der Wiener Philharmoniker

Musikverein Wien
22.1.2026
→ wienerphilharmoniker.at

Wiener Kaffeesiederball

Wiener Hofburg
23.1.2026
→ kaffeesiederball.at

Regenbogenball

Parkhotel Schönbrunn
24.1.2026
→ regenbogenball.at

Wiener Opernball

Wiener Staatsoper
12.2.2026
→ wiener-staatsoper.at/opernball

Übersicht über die Bälle in Wien unter events.wien.info oder in der App ivie



Ausstellungshighlights 2026

Monument der Stadt. Rathaus Wien

Wienbibliothek im Rathaus
Bis 30. April 2026
→ wienbibliothek.at

250 Jahre Burgtheater

Sonderführungen zu den Klimt-Deckengemälden über den Feststiegen
Bis Juni 2026
→ burgtheater.at

250 Jahre Albertina

Albertina
12.6.–11.10.2026
→ albertina.at

Gustave Courbet

Leopold Museum
19.2.–21.6.2026
→ leopoldmuseum.org

Ferdinand Georg Waldmüller

Unteres Belvedere
27.2.–14.6.2026
→ belvedere.at

Canaletto & Bellotto

24.3.–6.9.2026
A Bite of Art
Eine kulinarische Reise durch die Gemäldegalerie
Anfang April – Dezember 2026
Kunsthistorisches Museum Wien
→ khm.at

(Illustrationen)
Francesco CICOLELLA

(Text)
Andrea ORTMAYER

Kulinarik-Events 2026

Wien ist die einzige Stadt der Welt, die Namensgeberin eines eigenständigen Küchenstils ist. Unter dem Titel „Vienna Bites. Küche, Kultur, Charakter“ werden 2026 die gastronomische Identität und die Küche Wiens gefeiert.

Genuss-Festival

im Stadtpark
8.–10.5.2026
→ festival.genussregionen.at

VieVinum Weinfestival

Hofburg Wien
16.–18.5.2026
→ vievinum.at

Gault & Millau Genuss-Messe

Ottakringer Brauerei
12.–13.9.2026
→ gaultmillau.at

Vienna Coffee Festival

Marx Halle
September 2026
→ viennacoffeefestival.cc

Wiener Weinwandertag

4 Routen durch Wiens Weinbaugebiete
September 2026
→ wien.gv.at

Alle Informationen zum großen Kulinarik-Jahr 2026 unter
→ viennabites.wien.info

Wiener Festwochen

Die Wiener Festwochen feiern 2026 ihr 75-jähriges Bestehen und bieten wieder eine Bühne für Neuinszenierungen und Premieren aus den Bereichen Oper, Theater, Performance, Tanz und Musik.
15.5.–21.6.2026
→ festwochen.at

Vienna Pride und Regenbogenparade

2026 zieht die Regenbogenparade bereits zum 30. Mal für Akzeptanz, Respekt und gleiche Rechte über

die Wiener Ringstraße. Sie ist der Höhepunkt der Vienna Pride, die zwei Wochen lang überall in Wien die Regenbogenfahnen wehen lässt.
Juni 2026

→ viennapride.at

→ regenbogenparade.at

Sommernachtskonzert Schönbrunn

In der traumhaften Barock-Kulisse von Schönbrunn bieten die Wiener Philharmoniker Musikgenuss auf allerhöchstem Niveau – unter freiem Himmel und bei freiem Eintritt.
19.6.2026

→ sommernachtskonzert.at



Donauinselfest

Das dreitägige Donauinselfest gehört zu den größten Open-Air-Musikfestivals Europas. Eintritt frei!
3.–5.7.2026
→ donauinselfest.at

ImPulsTanz – Vienna International Dance Festival

Das bedeutendste Festival für zeitgenössischen Tanz präsentiert ein einzigartig vielfältiges Programm mit Performances, Workshops und musikalischen Acts.
9.7.–9.8.2026
→ impulstanz.com

36. Film Festival auf dem Wiener Rathausplatz

Im Juli und August wird der Rathausplatz zum Open-Air-Treffpunkt. Das Film Festival bietet Musikfilm-Highlights aus Oper, Klassik, Pop und Rock sowie kulinarische Genüsse. Eintritt frei!
4.7.–6.9.2026
→ filmfestival-rathausplatz.at

Weitere Freiluftkinos im Sommer 2026 unter events.wien.info und in der App ivie



Kunst- und Designherbst

Open House

Kostenlose Führungen durch mehr als 50 faszinierende Wiener Gebäude, die sonst nicht öffentlich zugänglich sind, bieten Architekturfans exklusive Einblicke.
September 2026
→ openhouse-wien.at

viennacontemporary

Treffpunkt für Kunstsammler:innen, Kurator:innen, Galerist:innen und Kunstexperte:innen aus aller Welt
17.–20.9.2026
→ viennacontemporary.at

Parallel Vienna

Ein leerstehendes Gebäude dient als Plattform für zeitgenössische Kunst und wird von heimischen und internationalen Künstler:innen bespielt.
September 2026
→ parallelvienna.com

curated by

Galeriefestival mit internationalen Gastkurator:innen
September/Oktober 2026
→ curatedby.at

Vienna Design Week

Internationales Designfestival
25.9.–4.10.2026
→ viennadesignweek.at

Lange Nacht der Museen

Über 100 Museen öffnen von 18 bis 24 Uhr ihre Tore für kulturinteressierte Nachtschwärmer:innen.
Anfang Oktober 2026
→ langenacht.orf.at

Vienna Art Week

Highlights der Wiener Kunstszene: Ausstellungen, Diskussionen, Führungen, „Open Studio Days“ und Partys in ganz Wien
November 2026
→ viennaartweek.at



Wiener Weih- nachtsmärkte 2026

Von Mitte November bis Weihnachten verwandeln sich die schönsten Plätze Wiens in zauberhafte Weihnachtsmärkte. Die Altstadt und Einkaufsstraßen sind mit festlichen Lichtern dekoriert und versetzen die Stadt in weihnachtliche Stimmung.

Wiener Christkindl- markt auf dem Rathausplatz

→ [christkindlmarkt.at](#)

Altwiener Christkindl- markt Freyung

→ [altwiener-markt.at](#)

Weihnachtsmarkt Schloss Schönbrunn

→ [weihnachtsmarkt-schoenbrunn.at](#)

Weihnachtsmarkt am Spittelberg

→ [spittelberg.at](#)

Weitere Weihnachtsmärkte unter [events.wien.info](#) und in der App ivie

Wiener Silvesterpfad

Die Altstadt Wiens verwandelt sich am 31.12. in ein riesiges Partygelände. Von 14 Uhr nachmittags bis 2 Uhr nachts garantiert der Silvesterpfad in der Wiener Innenstadt beste Unterhaltung und ausgelassene Partystimmung.

31.12.2026

→ [wienersilvesterpfad.at](#)

Silvesterveranstaltungen wie Konzerte, Bälle, Galas, Partys etc. unter [events.wien.info](#) und in der App ivie

Es kann zu Änderungen des Programms oder sogar zu Absagen kommen. Bitte informieren Sie sich vor Besuch einer Veranstaltung zeitgerecht auf der jeweiligen Webseite der Veranstalter:innen.

Impressum

MEDIENINHABER

Wiener Tourismusverband
1030 Wien, Invalidenstraße 6
→ [wien.info](#)

COVER

WienTourismus/Gabriel Hyden

CHEFREDAKTEUR

Robert Seydel

TEXTE

(in alphabetischer Reihenfolge)
Susanna Burger
Helga Gerbl
Susanne Kapeller
Karoline Knezevic
Johannes Luxner
Andrea Ortmayr
Maria Schaller
Tobias Schreiber
Robert Seydel

LEKTORAT

Renate Hofbauer

FOTOPRODUKTION

Patrick Hilz
Hermann Höger
Bianca Krutzler
Teresa Schuckert

FOTORECHERCHE

Christiane Haustein

ANZEIGEN

Irmgard Steiner

PRODUKTION

Hermann Höger, Irmgard Steiner

ART DIRECTION, LAYOUT

seite zwei

BRAND MANAGEMENT

Patrick Hilz, Bianca Krutzler

REINZEICHNUNG

Christian Eckart

ILLUSTRATIONEN

Francesco Ciccolella

Gedruckt nach der Richtlinie
„Druckerzeugnisse“ des
Österreichischen Umwelt-
zeichens, SANDLER
Gesellschaft m.b.H. &
Co. KG., UW-Nr. 750



Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer
und Änderungen vorbehalten.

Redaktionsschluss:
Oktober 2025

