

Daniel
Spoerri
WURSTIGER
KOMMENTAR
ZUM
DARM-
INHALT

SEITE
4

Sebastian
Hackenschmidt
DIE
WIENER
WÜRSTEL-
STÄNDE

SEITE
6

Leonhard
Weidinger
„WIENER
WÜRSTCHEN?
HAMMA
NET.“

SEITE
140

Tex
Rubinowitz
ALLES
HAT EIN
ENDE

SEITE
152

Daniel
Spoerri
MEATY
COMMENTS –
GETTING
INSIDE THE
SKIN

PAGE
4

Sebastian
Hackenschmidt
VIENNESE
SAUSAGE-
STANDS

PAGE
6

Leonhard
Weidinger
“WIENERS?
DON'T
HAVE 'EM.”

PAGE
140

Tex
Rubinowitz
EVERY-
THING HAS
AN END

PAGE
152

Daniel Spoerri

WURSTIGER KOMMENTAR ZUM DARM-INHALT

Es geht bei diesem Gewürzten, Wirren, Zerstoßenen und Vermatschten um die Wurst; das heißt um die Haut, um den Darm, um den Schlauch, in den dieser Matsch gepresst wird; um ihn zu kochen, zu dünsten, zu braten, zu grillen – damit wir ihn wieder zerkauen, zerkleinern, um ihn noch einmal einem Darm einzuverleiben; ihn verdauen, auspressen, aussaugen, bis er wieder als Metawurst auferstehen und schleunigst verschwinden und weggespült werden kann.

Damit wir nicht mit der Wurst nach dem Schinken werfen und Wurst Wurst sein lassen.

Es geht um das Wiederkauen von Leben und Tod.



Johann Christian Brand (Entwurf drawing)/Carl Conti (Stecher engraver): „Wältsche Würste kauft! Signori, you like-a eat Italian sossige, no?!“. Radierung engraving, 1775. Blatt aus der Folge From the series „Zeichnungen nach dem gemeinen Volke besonders Der Kaufruf in Wien“, Wien Vienna, 1775.

MEATY COMMENTS – GETTING INSIDE THE SKIN

Chopped, chewed, ground, scrunched, minced, sludged, then forced into a length of intestine – not a feast for the thin-skinned, you might think. But grilled, simmered, fried, crisp – when it comes to the crunch, we can sink our teeth into a sausage that really cuts the mustard. – So, once more from the top: chewed, chomped, scrunched, munched, down and out – and flushed away! That’s life – in one end and out the other.

Sausages are only skin-deep...

Fax von Daniel Spoerri vom 11. August 2011 on 11th of August 2011

Am 11. August 2011 um 11:00 Uhr zum Darminhalt.

Es geht bei diesem gewürzten, wirren, zerstoßenen und vermatschten um die Wurst; das heißt um die Haut, um den Darm, um den Schlauch in den dieser Matsch gepresst wird; um ihn zu kochen, zu dünsten, zu braten, zu grillen, damit wir ihn wieder zerkauen, zerkleinern, um ihn noch einmal einem Darm einzuverleiben; ihn verdauen, auspressen, aussaugen, bis er wieder als Metawurst auferstehen und schleunigst verschwinden und weggespült werden kann.

Damit wir nicht mit der Wurst nach dem Schinken werfen und Wurst Wurst sein lassen.

Es geht um das Wiederkauen von Leben und Tod.

Daniel Spoerri
11. Aug. 2011

Salute Dr. Hackenschmitt!

Sebastian
Hackenschmidt

DIE WIENER WÜRSTEL- STÄNDE

Typisch Wien, heißt es, wenn von Würstelständen die Rede ist. Im Bissstände gibt es in vielen Städten, aber die Wiener Würstelstände genießen Weltruf – sie sind eine geradezu legendäre Institution! Nicht nur gelten sie als integraler Bestandteil der kulinarischen Landschaft Wiens, sie gehören gewissermaßen auch zum sozialen Inventar der Stadt: Hier – so ein verbreiteter Gemeinplatz – disputieren Hackler mit Prominenten bei einer „Haßen“, verbrüdern sich Direktoren mit Taxifahrern bei „Woidviatla“ und „Käsekraina“, tauschen Hausfrauen, Akademikerinnen und Hofratsgattinnen über einem Paar „Frankfuata“ Klatsch und Tratsch aus. Weit über die Befriedigung flüchtiger Bedürfnisse hinaus legen die Würstelstände damit ein charakteristisches Lebensgefühl nahe, das in immer neuen Geschichten und Anekdoten, Legenden und Gerüchten seinen Ausdruck findet – bis hinein ins Phrasenhafte. So hat die fortwährende Beschwörung der Imbissstände als nationales – beziehungsweise lokal Wienerisches – Kulturgut schon einen erheblichen Anteil an ihrem Mythos. Wenn ich mir als Nicht-Wiener diese Einschätzung erlauben darf, sind die Wiener Würstelstände aber in der Tat außergewöhnlich, und zwar sowohl in quantitativer wie in qualitativer Hinsicht: Nach wie



Friedrich Philipp Reinhold: „Würstelstand mit Kunden sausage-stand with customers“, Aquarell, mit Pinsel in Weiß gehöht, über Bleistift pencil, watercolour, white highlights, 1814–15. Albertina, Wien Vienna, Inv. Nr. inv. no. 6283.

VIENNESE SAUSAGE- STANDS

“Typically Viennese” is the usual comment when people talk about the Würstelstand. Many towns have street food stalls, but Viennese sausage-stands are a legendary institution, known all over the world. Not only are they an integral part of Vienna’s culinary landscape, but they are almost a pillar of the city’s social structure – blue-collar workers disputing with celebrities over a “Hasse” [lit. hot one], executives

fraternizing with taxi drivers over “Woidviatla” [lightly smoked Bologna sausage] and “Käsekraina” [Polish kransky sausage with Emmental cheese], housewives, academics and ‘Right Honourables’ exchanging the latest gossip over a pair of “Frankfuata” [frankfurters]. Thus, far beyond simply gratifying transitory appetites, the sausage-stand represents a characteristic lifestyle expressed in stories and anecdotes, legends and rumours – even clichés. The continuing evocation of the sausage-stand as a national – or rather, Viennese – cultural asset constitutes a considerable proportion of the myth surrounding it. My observation as a non-Viennese is that Viennese sausage-stands are indeed unique – in quantity as well as quality: in the city centre as well as the outlying suburbs, there are still a great number of stands offering a wide range of sausages with all the trimmings. They are the most important port of call for travellers and locals alike when it comes to the (savoury) crunch – summer and winter, from the early morning until late at night.

From a culinary point of view, Vienna undoubtedly has its very own, refined sausage-stand culture; the most obvious parallel – despite the differences – would be the extensive range of coffee specialties offered in the Viennese coffee-houses, which enjoy an even more legendary status: “Coffee – yes, but what kind?” This same complex question arises with the sausages: they may not be better or worse than those offered at German sausage-stands, but compared with any other snack culture, Vienna definitely stands out when it comes to the representative product range at its sausage-stands. Burenwurst, Debreziner, Waldviertler, Käsekrainer, Bratwurst, Frankfurter and Leberkäse are part of the standard repertoire at most sausage-stands. Then – aside from concessions to trends such as hot dogs and curry-wurst [fried pork sausage seasoned with curry ketchup; of German origin] – there are various condiments and accompaniments, such as freshly grated horseradish, sweet or spicy mustard, pickled gherkins, chilli peppers or onions, as well as a great variety of bread, rolls and drinks (mainly beer).

vor gibt es, in der Innenstadt wie in den Außenbezirken, eine große Anzahl an Ständen, die eine beeindruckende Palette an Würsten und Beilagen offerieren. Für Einheimische wie für Reisende sind sie der wichtigste Anlaufpunkt, wenn es um die Wurst geht – sommers wie winters, von morgens früh bis spät in die Nacht. Und dass die Wurst eine Sache auf Leben und Tod ist, daran hat ja bereits der Künstler Daniel Spoerri in seinen einleitenden Worten eindringlich erinnert ...

Ganz ohne Zweifel besitzt Wien, vom kulinarischen Standpunkt aus betrachtet, eine eigene, ausdifferenzierte Würstelstandkultur, die – bei allen Unterschieden – ihre offensichtlichste Parallele wohl im reichhaltigen Angebot der Kaffeespezialitäten in den noch um einiges sagenumwobeneren Wiener Kaffeehäusern besitzt: „Kaffee ja, aber welchen?“, wie es immer so schön heißt. Und wie beim Kaffee ist dies auch bei der Wurst keine einfache Frage: Mögen die Würste im Einzelnen auch nicht besser oder schlechter sein als diejenigen, die etwa an deutschen „Wurstbuden“ offeriert werden, so ragt doch das für die Stadt Wien repräsentative Assortiment der Würstelstände im Vergleich der verschiedenen Imbisskulturen deutlich hervor. Burenwurst, Debreziner, Waldviertler, Käsekrainer, Bratwurst, Frankfurter und Leberkäse gehören zum Standard-Repertoire der meisten Würstelstände; dazu kommen – neben Zugeständnissen an den Zeitgeschmack wie Hot-Dog-Variationen oder Curry-Wurst – diverse Zutaten wie frisch geriebener Kren, süßer und scharfer Senf, wahlweise eingelegte Gurken, Pfefferoni und Perlwiebel sowie verschiedene Gebäckoptionen und eine reichhaltige Auswahl an Getränken (hauptsächlich Bier!).

Über ihre – zweifellos vorhandene – Bedeutung als „geschmackliche Visitenkarten“¹ hinaus wird einem jedoch bisweilen vermittelt, man habe es bei den Würstelständen in Wien mit Kultstätten zu tun, an denen sich bestimmte gesellschaftliche Initiationsriten vollziehen: Der berühmte „Wiener Schmah“ beispielsweise gehört – so will es ein entsprechender Eintrag auf Wikipedia – bei den „originalen“ Wiener Würstelständen unbedingt zur Konversation; zudem herrsche hier ein komplexer Jargon, „den zu erlernen einem Ortsfremden nahezu unmöglich“² sei. Bestellungen wie „a Eitrige mit an Bugl, an Schoafn und a Hüs“ oder „a Haaße aufgschnitn mit an Siaßn und an Scheazl, und a Sechzehnablech dazua“ zählen zwar längst zum gängigen Wien-Klischee, können aber von Nicht-Wienern allenfalls artig rezitiert werden wie ein auswendig gelerntes Mundart-Gedicht von H.C. Artmann („Repeat after me: ‚a r ogschöde buanwascht‘“).³ Doch selbst für die Wiener kann die Erlangung der Hoffähigkeit an einem bestimmten „Wiaschtltschand“ regelrecht zur *rite de passage* werden, wie es ein in dieser Hinsicht erfolgreicher Schriftsteller aus Favoriten einmal beschrieben hat: Nach verschiedenen Mutproben konnte der junge Daniel Glattauer eine Klobasse wie einen Siegerpokal entgegennehmen – „Es war meine erste echte Burenwurst.“⁴ Kurz: Die Würstelstände werden von den Wienern als ureigenes Charakteristikum ihrer Stadt anerkannt und dienen als solches auch der Außendarstellung. Vom Volksmund authentifiziert und mit reichen literarischen Würdigungen versehen, sind die Würstelstände längst auch von der Tourismusindustrie in den Rang einer echten Wiener Sehenswürdigkeit erhoben; frei nach dem Motto: Wien – „wo die Intelligenz vom geselligen Duft der Würsteleien zehrt.“⁵

On top of their undoubted status as “hallmarks of taste”, we sometimes get the impression that Viennese sausage-stands are more like cult sites where certain social initiation rituals are performed: the notorious “Wiener Schmah” [Viennese banter], for instance, is regarded as an indispensable part of the conversation at “original” Viennese sausage-stands; this goes along with a complex jargon which is apparently impossible for outsiders to master.² Orders might be placed with expressions such as “a Eitrige mit an Bugl, an Schoafn und a Hüs” [lit. a pus-filled one with a hump, hot spice and a tube = a polish cheese kransky with a roll, spicy mustard and a beer] or “a Haasse aufgschnitn mit an Siassn und an Scheazl, und a Sechzehnablech dazua” [lit. a hot one, sliced with sweet and a heel, and a no.16 tin with it = a Waldviertler sausage, sliced with sweet mustard and a heel of bread, and a can of Ottakringer beer]. Such phrases have long been part of the popular Viennese cliché, but non-Viennese can only attempt to repeat them as they would a dialect poem by H.C. Artmann (“Repeat after me: ‘a r ogschöde buanwascht’”).³ But as a competent author from Favoriten [10th district of Vienna] once put it, achieving acceptance at a particular sausage-stand can turn into a regular rite of passage, even for the Viennese: after a number of valiant attempts, the young Daniel Glattauer received his klobassa like a victor’s trophy – “it was my first real Burenwurst”.⁴ In short, the Viennese consider the sausage-stand peculiar to their city and therefore an important part of its image. Authenticated in the vernacular and amply represented in literature, the Viennese sausage-stand has long been elevated to the status of a genuine Viennese tourist attraction. Vienna – where the “companionable aroma of sausage” is popularly held to have an invigorating effect on the brain.⁵

Especially in conservative circles, it is often observed with regret that the “authentic” Viennese sausage-stand is in decline; the multi-cultural range of “foreign” dishes such as Doner kebab, gyros, pizza, hamburger and French fries, or “exotic” delicacies such as burek, falafel, langos, wok noodles and spring rolls are increasingly being sold as fast food. The social changes in Vienna over recent decades have indeed had an effect on the street vendors. Generally this would not be such a negative development: the culinary variety of a city that owes its “internationality” not only to its visitors, but also to its inhabitants.⁶ But alas, the

¹ Peter Payer: Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent, in: Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht, exhibition catalogue, Vienna Technical Museum 2008, pp 74–81, here p 78.

² Cf. <http://de.wikipedia.org/wiki/W%C3%BCrstelstand> (last sighted in September 2012).

³ Cf. H.C. Artmann: *wos an weana olas en s gmiad ged* (1959), in: *Sämtliche Gedichte*, ed. by Klaus Reichert, Salzburg 2003, p 220.

⁴ Daniel Glattauer: *Es war einmal in Favoriten*, in: Elisabeth Hölzl (ed.): *Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung*, Vienna/Munich 2001, pp 5–25, here p 24.

⁵ Anton Kuh: *Metaphysik und Würstel* (before 1931), in: *Luftlinien, Feuilletons, Essays und Publizistik*, ed. by Ruth Greuner, Vienna 1981, pp 226–228, here p 227.

⁶ Vienna owes the wide range of sausage specialities to the diversity of its population who – as should be stated at this point – speak an international language: just the names of all the sausages melt in the mouth.

¹ Peter Payer: *Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent*, in: *Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht*, Ausst.-Kat. Technisches Museum, Wien 2008, S. 74–81, hier S. 78.

² Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/W%C3%BCrstelstand> (Stand September 2012).

³ Vgl. H.C. Artmann: *wos an weana olas en s gmiad ged* (1959), in: *Ders.: Sämtliche Gedichte*, hg. von Klaus Reichert, Salzburg 2003, S. 220.

⁴ Daniel Glattauer: *Es war einmal in Favoriten*, in: Elisabeth Hölzl (Hg.): *Im Banne der Burenwurst. Der Würstelstand als Wille und Vorstellung*, Wien/München 2001, S. 5–25, hier S. 24.

⁵ Anton Kuh: *Metaphysik und Würstel* (vor 1931), in: *Ders.: Luftlinien, Feuilletons, Essays und Publizistik*, hg. von Ruth Greuner, Wien 1981, S. 226–228, hier S. 227.

⁶ Der Vielfalt seiner Bevölkerung verdankt Wien nicht zuletzt auch seine Wurstspezialitäten, die – daran sei an dieser Stelle nochmals erinnert – eine internationale Sprache sprechen: Man lasse sich allein die Namen der Würste einmal auf der Zunge zergehen!

⁷ Die Lebensmittelkontrolle obliegt dem Wiener Marktamt (MA 59) und seinen Lebensmittelinspektoren.

⁸ Diese Lokalitäten verzichten allerdings meist auf die Bezeichnung „Würstelstand“.

Mit großem Bedauern wird indes – vor allem aus konservativeren Kreisen – immer wieder festgestellt, dass sich der „echte“ Wiener Würstelstand im Niedergang befindet: Zu übermächtig sei das multikulturelle Angebot „fremdländischer“ Speisen wie Döner, Gyros, Pizza, Hamburger und Pommes Frites oder so „exotischer“ Gerichte wie Börek, Falafel, Langosch, Wok-Nudeln und Frühlingsrollen, die nun ebenfalls vermehrt als Fast-Food offeriert würden. In der Tat hat sich die gesellschaftliche Veränderung Wiens in den letzten Jahrzehnten auch auf dem Gebiet der Imbissstände niedergeschlagen – was prinzipiell ja sehr zu begrüßen ist: Es manifestiert sich auf diese Weise die kulinarische Vielfalt einer Stadt, die ihre „Internationalität“ schließlich nicht allein ihren Besuchern, sondern auch ihren Bewohnern verdankt.⁶ Leider scheint aber die Rivalität der verschiedenen Küchen im Kampf um Kunden nicht notwendigerweise zu einer Qualitätssteigerung zu führen – im Gegenteil: Der Druck, die Konkurrenz vor allem preislich unterbieten zu müssen, bewirkt allzu oft einen deutlichen Verfall der Standards, von der Auswahl der Lebensmittel über die Ausbildung des Personals und die generelle Ausstattung bis zu den hygienischen Ansprüchen, die den gesetzlich vorgeschriebenen Mindestanforderungen wohl gerade noch entsprechen: Keinen Inspektor gab es ja nur bei Kottan.⁷

Diese Entwicklung hat natürlich auch die Würstelstände auf den Prüfstand der national-multikulturellen Konkurrenzfähigkeit gebracht: Während viele Betreiber dem wirtschaftlichen Wettkampf nachgegeben und ihre Palette einfach erweitert haben (Pizza, Kebab, Burger, Schnitzel, Pommes und Würstel gibt es nun häufig an ein und demselben Stand⁸), haben andere Inhaber versucht, die besondere Geschmackskultur des Wiener Würstelstands aufleben zu lassen – und sie damit erst wirklich zur















„WIENER WÜRSTCHEN? HAMMA NET.“

Karl Hanisch: „150 Jahre Wiener Würstel 150 years Wieners“, Plakat poster, 1955. Wienbibliothek im Rathaus, Wien Vienna Library, Town Hall, Vienna, Inv.-Nr. inv. no. P-100592.



„Es ist mir wurscht“ bedeutet in Wien „Es ist mir gleichgültig“, „Wurschtigkeit“ entspricht „Teilnahmslosigkeit“ oder „Desinteresse“, der „Wurstel“ ist der Hanswurst, der Kasperl ... Die Wurst selbst aber ist in Wien ein durchaus ernst zu nehmendes und auch ernst genommenes Thema.²

“WIENERS? DON'T HAVE 'EM.”

In Vienna, “es ist mir wurscht” [lit. it's sausage to me] means “I couldn't care less”. “Wurschtigkeit” [lit. “sausageness”] is a synonym for indifference or lack of interest, “Wurstel” is a Hanswurst [a type of jester or fool]... In Vienna, the sausage itself is indeed a subject which is taken very seriously.²

Internationally, the wiener is probably one of the most famous culinary ambassadors of the city, along with the schnitzel and the Sachertorte. The Viennese, however, are unaware of this, since they call wieners [Viennese] “frankfurters”. Their inventor, Johann Georg Lahner, named them after the city where he trained as a butcher; in 1805 he first made the sausage that was to conquer the world. Thus, the request for wieners at a Viennese sausage-stand will usually generate the response “Hamma net”

¹ Bruno Kreisky (Austrian politician who served as Foreign Minister from 1959 to 1966 and as Chancellor from 1970 to 1983) used the term „Wurstel“ referring to Günther Nenning (a famous Austrian journalist, author and political activist), when the latter, as a nonconformist, was expelled from the SPÖ (the Social Democratic Party of Austria). Cf. Gerald Stieg: Versuch einer Philosophie des Hanswurst, in: *Austriaca*, 2ème Special Colloque, Deux Fois l'Autriche après 1918 et après 1945, Rouen 1979, pp 79–108, p 102f.

² This subject was even broached at the University of Vienna; among others at the lecture *Zu einer Geschichte des Essens in Wien* [a history of eating in Vienna] by Anton Staudinger in the winter semester of 1996/97, where the author, together with Mathias Lošek, studied the sausage for the first time. The findings from that time have had a continuous effect reaching as far as this contribution, for which we would like to thank Mathias Lošek.

¹ So bezeichnete Bruno Kreisky Günther Nenning, der als Querdenker 1985 aus der SPÖ ausgeschlossen wurde, als „Wurstel“. Vgl. Gerald Stieg: Versuch einer Philosophie des Hanswurst. In: *Austriaca*, 2ème Special Colloque, Deux Fois l'Autriche après 1918 et après 1945, Rouen 1979, S. 79–108, bes. S. 102f.

² Selbst an der Universität Wien fand das Thema seinen Niederschlag, unter anderem in der Lehrveranstaltung „Zu einer Geschichte des Essens in Wien“ von Anton Staudinger im Wintersemester 1996/97, in der sich der Autor gemeinsam mit Mathias Lošek erstmals mit der Wurst auseinandersetzte. Die damaligen Ergebnisse und Erkenntnisse wirken bis in diesen Beitrag nach, wofür Mathias Lošek herzlich gedankt sei.

³ Ein anschauliches Beispiel bieten René Goscinny und Albert Uderzo in „Asterix bei den Schweizern“ auf S. 10: „O Herr! Soll ich jetzt die Bärenblutwurst und die gefüllten Giraffenhäse auftragen lassen?“ René Goscinny, Albert Uderzo: *Asterix bei den Schweizern* (= Großer Asterix-Band XVI). Stuttgart 1973 [französisches Original Paris 1970].

[Viennese dialect for “don't have 'em”]. A further, in no way less important matter is the diminutive; it is not, as in generic German, “Würstchen”, but “Würstel”, especially when served in pairs. Also, in Viennese dialect, a “Paar Würstel” (pair of sausages) becomes “Paarl Würstel” – with both words used in their (Viennese) diminutive form. The Viennese sausage-stand is a world in itself, in both culinary and linguistic terms; it is a jealously guarded yet constantly evolving tradition.

Let us take a look at the history of the sausages. Journalist and cookery book author Christoph Wagner (d 2010) named Homer as providing the first testimony to the existence of the sausage – in the *Odyssey*, he had the suitors

International ist das Wiener Würstchen wohl neben dem Schnitzel und der Sachertorte der bekannteste kulinarische Botschafter der Stadt. Den Wienerinnen und Wienern ist dies allerdings meist nicht bewusst, da sie die Wiener Würstchen „Frankfurter“ nennen. So taufte sie ihr Erfinder Johann Georg Lahner – nach der Stadt, in der er seine Fleischerlehre absolviert hatte. 1805 stellte er in Wien erstmals jene Wurst her, die die Welt erobern sollte. Die Bestellung von Wiener Würstchen an einem Wiener Würstelstand kann daher durchaus die Antwort „Hamma net“ – also „Haben wir nicht“ – zufolge haben. Zudem verkleinert man im Wienerischen die Wurst nicht zum Würstchen, sondern zum Würstel, insbesondere in der paarweisen Servierform. Niemals spricht man von einem Paar Würsten, sondern im zweimal angewandten Diminutiv vom Paarl Würstel. Der Wiener Würstelstand und seine Angebotspalette bilden kulinarisch wie sprachlich eine eigene Welt, die sich ihrer Eigenständigkeit bewusst ist und ihre Tradition pflegt – und sich doch im Lauf der Zeit stetig verändert.

Werfen wir also einen Blick auf die Geschichte der Würste: Der 2010 verstorbene Journalist und Kochbuchautor Christoph Wagner benannte als ersten Zeugen für die Existenz der Wurst Homer, der in der *Odyssee* die Freier um Penelope und Würste kämpfen ließ. Bereits den Babyloniern bekannt und bei den Griechen durch Vasenmalereien dokumentiert, erlangte die Wurst bei den Römern besondere Bedeutung als rituelle Festtagsspeise. So manifestierte sich in ihrer phallischen Form die Veränderung der Luperkalien vom Hirtenfest hin zu einem sexuellen Initiationsritus. Auch zu Orgien wurden Würste in vielfältigster Art gereicht.³ Und genau diese Symbolik dekadentsexueller Ausschweifung brachte die Wurst in Konflikt mit dem aufkommenden Christentum. Der neuen Religion freundlich gesonnene

römische Kaiser erließen Wurstverbote, deren Nichteinhaltung oft drastisch bestraft wurde.⁴

Ursprünglich stand der Gedanke der Haltbarmachung wohl an erster Stelle in ihrer Genese. In einer Wurst können nahezu alle essbaren Teile eines geschlachteten Tieres verarbeitet werden – als Fülle – und im Fall der Därme und Bauchnetze als Hülle. Seit jeher galt die Zusammensetzung der Wurstmasse als Geheimnis, dessen Aufdeckung man besser vermied. Geschichten, die von der Verwurstung sämtlicher Schlachtabfälle bis hin zu Klauen, Fell und Knochen erzählen, kursieren bis heute, ebenso wie jene von Vergiftungen und Krankheiten infolge der Konsumation von Würsten.⁵

Zur Wiener Geschichte der Wurst konzentriert sich die Literatur fast ausschließlich auf die Frankfurter und ihren Erfinder Johann Georg Lahner. Dieser hatte – wie schon erwähnt – in Frankfurt das Metzgerhandwerk erlernt und war auf der Walz nach Wien gekommen, wo er sich einige Zeit als Aufhackknecht verdingte. 1805 gründete er eine eigene Selcherei und präsentierte noch im selben Jahr die „Original Wiener Lahner-Frankfurter Würstel“.⁶ Weder die Form als Paar noch die feine Mischung aus Rind- und Schweinefleisch in Schafsaatlingen waren in Wien vorher bekannt gewesen. Welche Wurstkultur das vorlahnerische Wien tatsächlich vorzuweisen hatte, ist mangels Quellen kaum feststellbar. Eine bekannte Figur im 18. Jahrhundert war der „Salamutsch“⁷, ein Händler, der auf der Straße italienische Salamis, aber keine heißen Würste verkaufte.⁸ Dazu merkten die Historikerin Eva Blimlinger und der Journalist Manfred Lang an: „Was Würste anlangt, mußten die Wienerinnen und Wiener damals wahrliche Banausen gewesen sein.“⁹ Christoph Wagner allerdings schrieb, dass Wien historisch „ein besonders enges

fighting over Penelope and sausages. Known to the Babylonians and painted on ancient Greek vases, the sausage achieved particular significance with the Romans as ritual feastday fare. Its phallic shape was instrumental in changing the Luperalia from a pastoral festival to a sexual initiation ritual. Many varieties of sausages were also served at orgies³ – and it was as a symbol of decadent sexual excess that the sausage became so controversial for emerging Christian morality. The Roman emperor Constantine, who supported this new religion, issued a ban on sausages, with drastic punishments awaiting anyone who disobeyed.⁴

The original idea of the sausage presumably stems from the need to preserve meat. Almost all edible parts of a slaughtered animal can be processed into sausage filling, and intestines and stomach linings used as the casing. The ingredients of sausages have always been somewhat of a secret, the revelation of which was best avoided. There are all manner of stories about sausages containing everything from slaughterhouse waste to claws, fur and bones – or even about sausages causing poisoning or sickness.⁵

Literature on the Viennese history of sausages concentrates almost exclusively on the frankfurter and its inventor Johann Georg Lahner, who took to the road as a journeyman and eventually arrived in Vienna, where he worked as a so-called “chopper”, until in 1805 he founded his own smokehouse; that same year he produced the original Viennese Lahner frankfurters.⁶ Vienna had never before seen sausages served in pairs, nor tasted the fine mélange of beef and pork in sheep’s intestines. In the 18th century, the “Salamutsch” was a street vendor selling Italian salami but no hot sausages.⁷ Historian Eva Blimlinger and journalist Manfred Lang commented that when it came to sausages, Viennese people at that time must have been “regular philistines”.⁸ Christoph Wagner, on the other hand, wrote that Vienna had a special historical relationship with the sausage; he based this on the Würstelprater (amusement park) and Stranitzky’s Hanswurstbühne.⁹ It is certain that sausage-making meant hard physical labour. The meat was taken directly after slaughtering, tenderised with mallets and finely chopped with a large mincing knife operated by two people. With the invention of frankfurters, the art of curing meat was refined, and sausages found their way into traditional cuisine and even into imperial stomachs. Johann Georg Lahner was permitted to serve his creation to

³ This is illustrated in René Goscinny and Albert Uderzo’s Asterix in Switzerland (p 10): „As it happens, my cook has been making bear black pudding and stuffed giraffes’ necks... I think there’s some boar’s tripe fried in aurochs dripping left too“.

⁴ Christoph Wagner: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt am Main, New York 1995, p 120–126.

⁵ Among other things Eva Blimlinger describes „the poison in sausage“ in: Wenn es um die Wurst geht ..., in: Michael Pammer, Herta Neiß, Michael John (ed.): Erfahrungen der Moderne. Festschrift für Roman Sandgruber for his 60th birthday, Stuttgart 2007, pp 385–402, pp 394–401.

⁶ Cf. Blimlinger, ibid., p 389f. and Peter Payer: Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent, in: Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht, exhibition catalogue Technical Museum, Vienna 2008, pp 74–81, here p 74.

⁷ The „Salamutsch“ is depicted in Johann Christian Brand’s Wiener Kaufrufer, published in 1775/76. Cf. also Robert Sedlaczek: „Salamini, da bin i!“ Zur Rekonstruktion eines vergessenen Originals, in: Christoph Wagner, Robert Sedlaczek (ed.): Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch 1997, Vienna 1996, pp 193–197.

⁸ Eva Blimlinger, Manfred Lang: Frankfurter. Das Gabelfrühstück der Wiener. In: Christoph Wagner, Robert Sedlaczek (ed.), Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch 1995, Vienna 1994, pp 30–39, here p 32.

⁹ Joseph Anton Stranitzky, an actor and the manager of the indigenous Austrian popular theatre, developed the improvisational jester character „Hanswurst“. Wagner: Fast schon Food, p 130.

⁴ Christoph Wagner: Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens, Frankfurt am Main, New York 1995, S. 120–126.

⁵ „Das Gift in der Wurst“ beschreibt u.a. Eva Blimlinger in: Wenn es um die Wurst geht ..., in: Michael Pammer, Herta Neiß, Michael John (Hg.): Erfahrungen der Moderne. Festschrift für Roman Sandgruber zum 60. Geburtstag, Stuttgart 2007, S. 385–402, bes. S. 394–401.

⁶ Vgl. Blimlinger, ebd., S. 389f. und Peter Payer: Der Geschmack der Stadt. Der Wiener Würstelstand – Nahversorger und Imageproduzent, in: Geschmacksache. Was Essen zum Genuss macht, Ausst.-Kat. Technisches Museum, Wien 2008, S. 74–81, 74.

⁷ Der „Salamutsch“ ist in Johann Christian Brands 1775/76 publizierten Wiener Kaufrufer abgebildet. Vgl. auch Robert Sedlaczek: „Salamini, da bin i!“ Zur Rekonstruktion eines vergessenen Originals, in: Christoph Wagner, Robert Sedlaczek (Hg.): Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch 1997, Wien 1996, S. 193–197.

⁸ Eva Blimlinger, Manfred Lang: Frankfurter. Das Gabelfrühstück der Wiener. In: Christoph Wagner, Robert Sedlaczek (Hg.), Österreich für Feinschmecker. Das kulinarische Jahrbuch 1995, Wien 1994, S. 30–39, 32.

⁹ Wagner, wie Anm. 4, S. 130.

¹⁰ Blimlinger, Lang, wie Anm. 8, S. 30.

¹¹ Johannes Berger, Günther Gebauer, Hans Haas, Hans Lehner, Josef Ottenschläger: Das Fleischerbuch. Ein Nachschlagewerk für die österreichischen Fleischer. Wien 1974, S. 114.

¹² Siehe z. B. den Bilderbogen „Wien um 1805: Fleischerladen in der Tuchlauben“ in: Festschrift mit offiziellem Programm. 150 Jahre Wiener Würstl! Samstag, den 15. Oktober 1955, Wiener Konzerthaus. Eigentümer, Herausgeber, Verleger und für den Inhalt verantwortlich: Emanuel Fiscus, Wien I., Judenplatz 5, S. 16.

Verhältnis zur Wurst aufweist“, und begründete dies mit dem Würstelprater und Stranitzkys Hanswurstbühne.⁹ Sicher ist nur, dass die Wursterzeugung harte körperliche Arbeit war. Das Fleisch wurde noch schlachtwarm mit Schlegeln zerklopft und mit einem Wiegeschneider, den zwei Personen bedienten, fein zerkleinert. Mit der Erfindung der Frankfurter war vor allem die Kunst des Selchens verfeinert worden und Würste erhielten Einzug auch in die gutbürgerliche Küche und sogar den Zutritt zu monarchischen Mägen. Johann Georg Lahner wurde gestattet, Kaiser Franz I. seine Kreation darzubieten, und Kaiser Franz Joseph I. soll sich zum Gabelfrühstück gelegentlich ein Paar Frankfurter gegönnt haben.¹⁰ Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts existierten in Wien die zwei Berufe des Fleischhauers, der Fleisch von Rind, Kalb und Schaf verkaufte, und des Fleischselchers, der Schweine- und Selchfleisch verkaufte und Würste erzeugte.¹¹ Spätestens seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts ist der Verkauf von heißen Würsten zum sofortigen Verzehr in Gassenläden nachweisbar.¹² Der Würstelstand in der heutigen Form entwickelte sich erst im 20. Jahrhundert und mit ihm die Angebotspalette. Auch Geschmäcker und Ernährungsgewohnheiten haben sich verändert, Innereien zum Beispiel finden sich mit Ausnahme der Leber heute kaum mehr im Angebot des Lebensmittelhandels und auf Speisekarten selbst traditioneller Lokale. Mit Innereien, Blut, Speck und Knorpeln können Würste solche „unpopulären“ Zutaten enthalten. Sie sind aber in der Masse kaum erkennbar – und man will es ja auch nicht so genau wissen. Zur Beruhigung sei betont: Die Zusammensetzung der Wurst ist lebensmittelgesetzlich klar geregelt, für Österreich im Codex alimentarius austriacus:

ALLES HAT EIN ENDE

Einen Wettbewerb, bei dem Wurst und Käse antreten, um sich zu messen, wer wie oft in unserem aktiven Wortschatz als Metapher zum Einsatz kommt, würde wohl die Wurst für sich entscheiden; nicht nur in ihrer Häufigkeit, sondern auch als sympathisch kumpelhafter Begleiter unser aller Zustandsgebundenheit. Wenn etwas Käse ist oder jemand käsig aussieht, ist das entweder nichts, und man erwartet auch nicht, dass aus der Richtung noch etwas kommt. Oder man sieht gleich aus wie jemand, dessen Teint auf einen Gesundheits- oder geistigen Zerrüttungszustand schließen lässt, der nicht unbedingt besorgniserregend ist, sondern allenfalls zum Spott taugt.

Ist aber einem etwas wurscht, ist das der resignative Fatalismus, der uns allen eigen ist, mit dem Schicksal besser umgehen zu können. Es ist mir gleichgültig, es interessiert mich nicht, ich kann es ja ohnedies nicht ändern. Ähnlich wie „das ist Jacke wie Hose“ also „das ist eins wie das andere“. Da die beiden Enden der Wurst völlig gleich sind, so ist es egal, welches Ende man anschneidet. Der Ausruf „Wurst wider Wurst!“ heißt: Gleiches mit Gleichem vergelten. Aber nicht im Sinne der biblischen Vergeltungsformel „Auge um Auge, Zahn um Zahn“ (Exodus 21,23-25), sondern gar nicht so böse gemeint, denn die Redensart kommt von der Sitte, sich beim Schlachtfest gegenseitig mit Würsten, Fett und Fleisch zu beschenken.

Möglicherweise ist auch an Wurst als Werktagessen in geringschätzigem Sinne



EVERY- THING HAS AN END

If Wurst and Käse [cheese] were to have a contest to see which occurs how often as a metaphor in our active vocabulary, Wurst would certainly win – not only as being used more often, but also as a familiar accompaniment to our immutability. If something is dubbed “Käse”, or someone looks “käsig”, either it’s nonsense and nothing more is to be expected from that quarter, or the person looks a physical or mental wreck, though not yet giving cause for alarm, but rather for ridicule.

But if we regard something as “Wurst”, this reflects resignation – the way we all have of dealing with fate. I’m indifferent to it, I’m not

Tex Rubinowitz: „Sie wollen mich offenbar fertig machen They're obviously trying to screw me up...“, Zeichnung mit Kugelschreiber, aquarelliert ballpoint pen drawing, watercolour, ca. 1990er-Jahre/2013 aktualisiert c 1990s/updated in 2013. Privatbesitz, Wien Privately owned, Vienna.

interested – there’s nothing I can do about it, anyway. It’s all the same to me, or, it’s six of one and half a dozen of the other. Since both ends of the sausage are alike, it doesn’t matter which end is cut first. “Wurst wider Wurst!” signifies retaliation: “tit for tat” – though not quite in the biblical sense of “eye for eye, tooth for tooth” (Exodus xxi. 23); it is not meant so aggressively, coming from the rural custom of mutual gifts of meat and sausages after animals have been slaughtered.

Possibly there is also the idea of sausages seen disparagingly as common, everyday food, in contrast to the Sunday roast. On 22nd December 1853, Otto von Bismarck wrote to his sister from the Frankfurt Bundestag: “I am getting accustomed, in the consciousness of yawning innocence, to submit to all symptoms of coldness, and permit a spirit of entire indolence [Wurschtigkeit] to possess me...”

In his song “Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei” [Everything has an end; only the sausage has two] singer and composer Stephan Remmler (b 1946) describes a man who leaves his girl-friend in order to be free to start a new relationship. He then regrets his decision and tries to take up with her again, only to discover that she is already seeing another man. Here, too, the sausage is a fatalistic synonym for a world which leads us to believe that we have a second chance, but which ultimately turns out to be merely the extended version of a chimæra.

The sausage is closest to us when it’s a question of the general demands life makes of us to keep functioning as expected. Few of us, however, are born winners; life always involves failure – round every corner, at all times and places – so we are simply content to muddle through (durchwurschteln). Does this make us sausages. Or are we more like cheese? – Neither one nor other – we can even be vegetarian and still assume the assimilating, though not opportunist, qualities of the sausage. The American poet John Godfrey Saxe (1816–1887) wrote: “The less the people know about how sausages and laws are made, the better they sleep in the night.” So let us sleep well and let others make the sausages. While they’re about it, they probably also make the laws that govern the functioning of our world.

gedacht, im Gegensatz zum Sonntagsbraten. Otto von Bismarck schrieb am 22. Dezember 1853 seiner Schwester vom Frankfurter Bundestag: „Ich gewöhne mich daran im Gefühle gähnender Unschuld alle Symptome von Kälte zu ertragen und die Stimmung gänzlicher Wurschtigkeit in mir vorherrschend werden zu lassen ...“

In seinem Lied „Alles hat ein Ende, nur die Wurst hat zwei“, dessen Titel auf einer Redensart basiert, beschreibt Sänger und Komponist Stephan Remmler (geb. 1946) einen Mann, der seine Freundin verlässt, um eine neue Beziehung eingehen zu können. Er bereut den Entschluss jedoch, will die Beziehung mit der Freundin erneuern und muss feststellen, dass sie bereits mit einem anderen Mann liiert ist. Auch hier wieder die Wurst als fatalistisches Synonym für eine Welt, die zwar vorgaukelt, dass man noch eine zweite Chance bekäme, die aber letztlich nur die Extended Version einer Chimæra ist.

Am nächsten ist uns die Wurst, wenn es um die allgemeinen Anforderungen des Lebens geht, die es an uns stellt, immer zu funktionieren, ihnen zu entsprechen. Aber die Wenigsten von uns sind eben als Sieger geboren; Scheitern ist dem Leben immer immanent, an jeder Ecke, an jedem Ort, zu jeder Zeit, weswegen wir es vorziehen, uns durchzuwurschteln. Sind wir deshalb Würste? Oder sind wir doch eher Käse? Weder noch, man muss keine Wurst werden, man kann sogar Vegetarier bleiben, um sich die assimilierenden, aber nicht opportunistischen Eigenschaften der Würste zu eigen zu machen. Der amerikanische Dichter John Godfrey Saxe (1816–1887) schrieb: „Je weniger die Leute wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie!“ Also lasst uns ruhig schlafen und die Würste machen lassen, vielleicht oder wahrscheinlich machen sie sogar die Gesetze, nach denen diese unsere Welt funktioniert.



6., Pilgrambrücke



7., Lerchenfelder Gürtel



16., Thaliastraße



4., Wiedner Hauptstraße



3., Landstraßer Hauptstraße



6., Mariahilfer Straße



1., Seilergasse



2., Prater



1., Franz-Josefs-Kai



7., Zieglergasse



3., Kegelgasse



8., Pfeilgasse



22., Rautenweg



11., Ravelinstraße



13., Kennedybrücke



6., Naschmarkt



1., Rotenturmstraße



3., Baumgasse



1., Irigasse



7., Stiftgasse



3., Baumgasse



17., Jörgerstraße



2., Ausstellungsstraße



1., Hoher Markt



8., Hernalser Gürtel



Wiener Flughafen (Schwechat)/Abflugstraße



2., Kratky-Baschik-Weg



1., Franz-Josefs-Kai



6., Kettenbrücke



17., Alszeile



2., Straße des ersten Mai



3., Kegelgasse

DANK AN/THANKS TO:

Katharina Boesch, Claudia Cavallar, Lilli Hollein, Roman Keller, Paul Krehan, Arthur Oláh, Agnes Pluch, Anouk Rehorek, Tex Rubinowitz, Oliver Spies, Daniel Spoerri, Peter Vadura, Leonhard Weidinger, Krzysztof Wolczak und and Anja Zachhuber sowie ganz besonders and particularly to Thomas Zedrosser und and der Firma Radatz Radatz sausage specialities für Anregungen, Kritik und Unterstützung for ideas, criticism and support.

IMPRESSUM/IMPRINT

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.
The Hot 95 is listed in the German National Bibliography; detailed bibliographic data can be viewed at <http://dnb.d-nb.de>.

Konzipiert und herausgegeben von/
Conceived and edited by: **Sebastian Hackenschmidt**
Fotografien/Photographs: Stefan Oláh
Lithografie/Lithography: malkasten vienna [malkasten]
Buch Entwurf/Book Design: Anouk Rehorek
Lektorat/Proofreading: Anja Zachhuber
Herstellung/Production: Nadine Kaschnig-Löbel
Übersetzung/Translation: Fiona Schamberger, Gail Schamberger (FIMA Language Solutions)
Druck/Printing: FINIDR s.r.o.
Gedruckt in der EU/Printed in EU

Gedruckt mit Unterstützung von/Printed with support by: Radatz

RADATZ
Schmeckt

2. Auflage 2024
© 2013 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.
All rights reserved.

ISBN 978-3-7025-1154-8

www.pustet.at