

Pressespiegel

22. Mai 2023

1 Schlagzeilen

Inhaltsverzeichnis

Die neuen, feinen Feinkostläden
Die Presse (Print) | 20.05.2023 | Seite 10, 11
Leitenbauer Delikatessen

3

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Bernadette Bayrhammer



Georg Leitenbauer, früher Stammkunde, hat das „G'schäft“ übernommen und das Sortiment teilweise umgekrempelt.

[Clemens Fabry]

Die neuen, feinen Feinkostläden

Delikatessen. Mit sorgsam ausgewähltem Sortiment haben am Naschmarkt und in der Neubaugasse soeben zwei neue Feinkost-Greißler eröffnet. Mit dem Espresso-Buffer in der Burggasse folgt bald der nächste.

VON BERNADETTE BAYRHAMMER
UND MIRJAM MARITS

Wien. Man könnte sie Feinkostläden nennen. Oder Delikatessengeschäfte. Ja, manche erinnern durchaus auch an den guten alten Greißler ums Eck (wenn auch deutlich moderner). Vielleicht sind sie auch alles zusammen.

Die Rede ist von kleinen Feinkostgeschäften mit liebevoll durchkomponiertem Sortiment, die es in Wien in vielen Spielarten

gibt (siehe auch Artikel rechts). Und immer wieder kommen neue Geschäfte dazu.

Wie etwa am Naschmarkt: Dort hat Wiens bekanntester Essigbrauer, Erwin Gegenbauer, gegenüber seinem Essiggeschäft soeben einen Marktstand eröffnet, den er abwechselnd „Stadtladen“ oder „Selbstversorger“ nennt. Die Idee: „Hochwertigen Superprodukten von Kleinproduzenten eine Chance zu geben“, so Gegenbauer. „Ich weiß selbst, wie schwer es als klei-

ner Gewerbetreibender ist.“

Der Wein heißt schlicht „Wein“

So gibt es im „Selbstversorger-Stadtladen“ unter anderem Waldstauden-Sojasauce von Wiener Miso („Die ist so hochwertig, da lässt du jede Sojasauce stehen“), verschiedenste Mehlsorten von Pastamehl bis griffig von der Langer Mühle aus Atzenbrugg („la mühr la“). Oder auch Rum und Gin von „Mr. Mangalitz“ aus dem Tullnerfeld: Firmenchef Markus Musser „hat bei mir drei Jahre ein Praktikum gemacht“, führt heute einen Heurigen samt Mangalitz-Zucht, stellt aber auch Gin, Rum und Wodka her. Ebenso Weine, die er schlicht „Rotwein“ und „Weißwein“ nennt, „das gefällt mir“.

Mit der Floridsdorfer Delikatessenmanufaktur Frey hat Gegenbauer für seinen neuen Stand eigene eingelegte „Haus Gurken“ kreiert: Nach einem Rezept von Gegenbauers Großvater, der das Familienunternehmen 1929 gegründet hat (sein Enkel ist dann in

Thema: Leitenbauer Delikatessen

Autor: Bernadette Bayrhammer

den 1990ern radikal von Gemüsekonserven auf Essig umgestiegen). Die (alte) Gurkensorte stammt von der Arche Noah, eingelegt werden die Gurkerln – natürlich – in Gegenbauer-Essig. Weitere Kooperationen mit Frey sind angedacht.

Mit seinem „Stadtladen“ (der täglich außer sonntags geöffnet hat) hat Gegenbauer durchaus eine Mission: Die Wienerinnen und Wiener zurück auf den Naschmarkt zu holen, denn durch die vielen Touristen sei der Markt „ein richtiges Disneyland“ geworden, das Angebot – Stichwort Falafel und Hummus – teilweise sehr einheitlich, „das tut dem Markt wirklich weh“. Dennoch sei der Naschmarkt – gerade im oberen Teil in Karlsplatz-Nähe – „immer noch die kulinarische Ader Wiens“, findet Gegenbauer, unter anderem hat er mit dem Pöhl nebenan und dem Georg ein paar Meter weiter zwei hochwertige Delikatessen-Spezialisten als Nachbarn.

Das Besondere an Gegenbauers neuem Stand: Er ist als Selbstbedienungsladen konzipiert. Man sucht sich die Waren selbst zusammen und zahlt gegenüber beim Essigstand. Das ist zum einen dem Personalmangel geschuldet, zum anderen will Gegenbauer aber auch zeigen, dass er seinen Kunden vertraut.

Die Stammkunden seien jedenfalls begeistert, mit ihnen pflegt er ohnehin einen regen Austausch: 1992, „als ich gerade mit dem Essig begonnen habe und nicht wusste, ob der was taugt“, sei einer seiner ersten Kunden nach einer Woche zurückgekommen. „Ich dachte schon, er haut mir den Essig auf den Schädel.“ Tatsächlich hat er Gegenbauer ein Rezept überreicht, das er mit dem Essig zubereitet hat. „Da habe ich etwas zurückbekommen. Das ist das Schöne hier: Es ist nicht nur ein Geben, es ist auch ein Nehmen.“

Von Geben und Nehmen kann man auch in der Neubaugasse sprechen, wo das ehemalige „G'schäft“, in dem Helmut Hochwallner jahrelang Delikatessen verkaufte, seit Kurzem in neuem Glanz erstrahlt. Hinter der Budel: Georg Leitenbauer, ein ehemaliger Stammkunde aus dem Grätzel, der gemeinsam mit einer zweiten Stammkundin einsprang, als Hochwallner während der Coronazeit erkrankte. „Wir haben das

quasi als Nachbarschaftshilfe weitergeführt, mit eingeschränkten Öffnungszeiten.“ Irgendwann hatte Leitenbauer – der zuletzt im Marketing für den Fleischveredler Aumaerk tätig war – einen Aha-Moment. „Da steh ich an der Schneidemaschine und denk mir, das passt gut zu mir.“

Schwerpunkt: Die Wurst

Als der ehemalige Betreiber in Pension ging, übernahm Leitenbauer. Manches blieb gleich, anderes hat er umgekrempelt, wie auch den Namen des Geschäfts, das nun „Leitenbauer Delikatessen“ heißt. Sein – für die hippe Veganergegend durchaus ein bisschen ungewöhnlicher – Schwerpunkt: die Wurst. „Das hat sich aus der Erfahrung mit dem Helmut entwickelt“, sagt Leiten-

bauer. „Am beliebtesten war tatsächlich jede Art von Wurst.“

Was es hier schon vorher und bis heute gab, ganz exklusiv: die pikant-knackige Cabanossi von Gerd Sievers, bis heute ein Bestseller. Außerdem hat Leitenbauer feinen Guanciale aus Oberösterreich und Mortadella vom Biohof Tomabauer. Es gibt die legendären St. Johanner Würstel, die vom Salzburger Biobergbauern und Fleischer Hannes Hönegger kommen, und, ganz besonders: die Alt-Wiener Lahnerwürstel, quasi die Urah-

nen der Frankfurter: knackig, aromatisch – und den texturlosen Würsteln, die man unter dem Namen Frankfurter heute bekommt, meilenweit überlegen.

Die kann man sich nicht nur – mit zahlreichen anderen Produkten, von dreierlei Schweinsbraten über französischem Senf bis zu Käse – für die feine Jause zu Hause einpacken lassen, sondern auch direkt vor Ort verzehren, etwa mit einem Hopfengold vom Stieglgut Wildshut, das Leitenbauer im Fass hat, oder mit einem der ausge-

wählten Weine, die einen ganzen Raum füllen. Denn Leitenbauer versteht sich auch als Grätzelvinothek. Und als Treffpunkt: „Das ist der Teil, den ich auch gern mag.“

Sozialer Nahversorger

Ein Ort der Begegnung soll auch ein anderer Greißler ein paar Straßen weiter werden: das Buffet, das die Betreiber des Café Espresso in

der Burggasse gemeinsam mit dem jungen Konditor Julian Lubinger demnächst aufsperrt. Hier soll es Croissants und andere süße Köstlichkeiten geben – und zahlreiche andere feine Dinge: Focaccia und Tramezzini, belegte Brote aus der Vitrine, außerdem selbst gemachte Salzgurken, eingerextes Gulasch, Milch und Eier, auf Bestellung Fleisch und Fisch – und auch das Gemüse, das das biozertifizierte Espresso von seinen Lieferanten bekommt.

Für die Menschen, die in der Gegend arbeiten und leben, soll das Espresso Buffet gleichzeitig eine (weitere) Gelegenheit sein, miteinander zu plaudern, ein Baustein einer Art Grätzelleben, nach dem sich viele in der Anonymität der Großstadt sehnen: der Delikatessenladen als sozialer Nahversorger. So, wie es auch die alten Greißler stets waren.

AUF EINEN BLICK

Leitenbauer Delikatessen, 7., Neubaugasse 71, geöffnet Mo bis Fr, 10 bis 19 Uhr, sowie Sa, 9 bis 14 Uhr.
www.leitenbauer.wien.

Selbstversorger-Stadtladen von **Erwin Gegenbauer**, vis-à-vis vom Essigstand, Naschmarkt 111–112, Mo bis Fr, 10 bis 18 Uhr, Sa, 9 bis 17 Uhr.
www.gegenbauer.at

Espresso Buffet & Ährnst neben dem Café Espresso (7., Burggasse 57) wird derzeit umgebaut und soll demnächst eröffnen: www.espresso-wien.at