

Wiener Würstelstände: Ein kulinarisches Erbe der Stadt gefeiert!

Wiener Würstelstände sind nun UNESCO-Kulturerbe! Diese bedeutenden Treffpunkte symbolisieren nicht nur die kulinarische Vielfalt, sondern auch die Lebensart der Wiener. Entdecken Sie mehr!



Die Kultur von Wien ist weit mehr als nur klassische Musik und majestätische Museen. Ein bedeutsames Element, das die Stadt prägt, sind die traditionellen Würstelstände, die nun den Status eines UNESCO-Kulturerbes erreicht haben. Dies ist das Ergebnis beharrlicher Bemühungen von engagierten Würstelstandbetreibern wie Sepp Bitzinger und dem Scharfen René, die sich für die Anerkennung dieser Institutionen starkgemacht haben. Die Würstelstände sind nicht nur kulinarische Hotspots, sondern auch lebendige Orte der Begegnung und Ausdruck der Wiener Lebensart.

Die frohe Botschaft kommt von Bürgermeister Michael Ludwig, der schon lange für diese Auszeichnung plädiert hat: „Der Wiener Würstelstand ist nicht nur ein Ort der kulinarischen

Genüsse, sondern auch ein lebendiges Symbol der Wiener Lebensart. Seine Ernennung zum immateriellen Kulturerbe ehrt die Tradition, die Gastfreundschaft und die Vielfalt unserer Stadt.“ Damit wird die Bedeutung dieser Stände für die Wiener ebenso wie für die zahlreichen Touristen gewürdigt.

Eine reichhaltige Geschichte

Die Ursprünge der Wiener Würstelstände reichen bis in die Zeit der k.u.k.-Monarchie zurück, in der mobile Verkaufsstände den Veteranen eine Einkommensmöglichkeit boten. Erst seit 1969 erhielten diese Stände die Genehmigung, an festen Orten zu operieren, was zu ihrer institutionellen Verankerung in der Wiener Kultur beitrug. Die realen Würstelstandbetreiber sind sich einig, dass internationale Speisen wie Kebab oder Nudelboxen in dieser Tradition nichts verloren haben. Stattdessen sind sie stolz auf die klassischen Wiener Spezialitäten, die jedem Besucher das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen.

Ein besonderes Merkmal der Würstelstände ist das heterogene Publikum, das sie anzieht – von Lehrlingen in Blaumännern bis zu Geschäftsleuten in Nadelstreifen. Dieses soziale Miteinander schafft ein einzigartiges „Soziotop“, in dem sich verschiedene Gesellschaftsschichten begegnen. Es hat sich auch ein unverwechselbarer Jargon entwickelt, der die Atmosphäre dieser Stände perfekt einfängt. So wird die beliebte Käsekrainer möglicherweise oft als „Eitrige“ bezeichnet, und ein Essiggurkerl trägt den charmanten Spitznamen „Krokodü“. Sogar die Perlzwiebel wird manchmal als „Glasaug“ bezeichnet, während ein Ottakringer Dosenbier allgemein als „16er-Blech“ bekannt ist.

Die Anerkennung des Wiener Würstelstands als immaterielles Kulturerbe ist nicht nur ein Sieg für die Standbetreiber, sondern auch ein Zeichen der Wertschätzung für die kulturelle Vielfalt und die traditionellen Bräuche, die Wien zu einem besonderen Ort machen. Mit der offiziellen Anerkennung wird die Tradition

gestärkt und in die Zukunft getragen, was Besucher und Einheimische gleichermaßen erfreut.

Für die echten Wiener Würstelstandler ist dies ein Anlass zur Freude, den sie gebührend feiern dürfen. Jedes Mal, wenn Gäste an einem Stand stehen und bei einem Essen ins Gespräch kommen, wird die Kultur des Würstelstands lebendig und zeigt, wie wichtig diese Orte für den sozialen Austausch sind. Und so wird auch die Wiener Lebensfreude lebendig, während man mit Freunden oder Familienmitgliedern eine gute Zeit verbringt und dabei die regionale Esskultur genießt.

Wir dürfen gespannt sein, wie sich die Anerkennung auf die Würstelstandszene auswirkt und welche neuen Besucherströme diese lebendige Tradition anziehen wird. In jedem Fall ist klar, dass die Wiener Würstelstände eine untrennbare Verbindung zur Stadt darstellen und weiterhin ein wichtiger Bestandteil der Wiener Identität bleiben werden. Wer noch nie an einem dieser Stände innegehalten hat, sollte sich dringend auf den Weg machen und die angebotenen Köstlichkeiten entdecken.

Die Hintergründe zu diesen Änderungen sind **im Artikel von www.gaultmillau.at nachzulesen.**

Details	
Quellen	• www.gaultmillau.at

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at