



Es gibt unter den Wiener Heurigen ein paar Traditionsbetriebe, deren Publikum gut mitgereift ist. Und es gibt Gaststätten, die sich ein neues Publikum erarbeitet haben. Der Mayer am Pfarrplatz in Heiligenstadt schafft beides. Es war Franz Mayer, der als erster Wiener Weinbauer jene neuen Qualitätsstandards umgesetzt hat, die damals in Klosterneuburg gelehrt wurden. Die Weine wurden sauberer gekeltert, die Stöcke besser erzogen – und er füllte als erster Winer den Gemischten Satz als Alten Satz in der Bouteille ab. Damit gab er eine Richtung vor, die erst seit wenigen Jahren von den anderen Weinbauern und Marktenern umgesetzt wird. Eine Generation später keltert sein Sohn Franz-Michael Mayer seine Weine ähnlich revolutionär. Die Fachwelt staunt Jahr für Jahr. Der Junior baut einerseits kalifornische Chardonnay-Klone, andererseits Chenin blanc und Semillon reinsortig sowie in hochkomplexen Gemischten Sätzen aus. „Schönin 1683“ heißt sein Paradewein – benannt nach der Leitsorte Chenin blanc darin.

Mayer Senior hatte ein Handel für Wein, jedoch weniger für die Betriebswirtschaft. Er verpasste die rechtzeitige Betriebsübergabe innerhalb der Familie. Im ehemaligen Werber Hans Schmid fand er einen Käufer für den Betrieb. Schmid investierte und machte Heurigen wie Weinbau Mayer am Pfarrplatz wieder zu einem Leitbetrieb der Stadt. In Sachen Qualität platziert er mit der Linie „Rotes Haus“ zudem einen innerbetrieblichen Konkurrenten. Die Erfolgsgeschichte findet die Fortsetzung, Hans Schmid hat den Mayer am Pfarrplatz zukunftssicher gemacht: Mit Erich Bernhard von BWM Architekten und dem Denkmalamt wurde der Betrieb zwei Jahre lang einer tiefgehenden Restaurierung unterzogen. Die Aufgabe: Gewachsenes belassen und Fehlendes oder Kaputtetes ersetzen und ergänzen. Die Seele des Hauses sollte unberührt bleiben.

Das ist gelungen. So wurde etwa ein ehemaliger Lagerraum zu einem Gastraum umgestaltet, mit Weichholzlamperie versehen und mit dunkel gebeizten Holzstühlen, neu überzogenen Sitzkissen und Tischen ausgestattet. Die schmiedeeisernen Wandleuchten mit ihren mit Trauben- und Rebblättern verzierten Lampenschirmen wirken, als wären sie immer schon da gewesen. Neue Böden, mit Teilen der alten integriert, passende Leuchten und ein einzig wirklich auffällig modernes Teil – der Toilettenzugang – zeugen von Fingerspitzengefühl beim Gestalten. Das ehemalige Presshaus mit der hölzernen Presse aus dem 17. Jahrhundert wurde zu einem Geschäfts- und Verkostungsraum umgestaltet, der vordere Gastgarten komplett saniert, der Buffetraum und der ehemalige Küchenbereich sind nun weitere Gaststuben. Gespart wurde beim Umbau sicher nicht.

### Trankler mit Tradition

Fragt man Lokalgrößen, Alteingesessene und Menschen, die Wien noch in Ruinen gesehen haben, woran man einen traditionellen und guten Heurigen erkennt, herrscht Einigkeit: Am Eingang bei den Fassern müssen ein paar g'standene Trankler stehen und Schmäh führen. In Blickweite vom Buffet sitzen dann die entsprechenden Frauen, um nichts leiser. Und der Wein dürfe nichts kosten – diese Zeiten scheinen jedoch vorbei zu sein. Dennoch finden traditionelle Trankler ihre Betriebe.

Eine stille Größe unter den Traditionsbetrieben ist der Feuerweh Wagner in der unteren Grinzing Straße. Nicht ganz abseits der Touristenströme, ist er seit 1683 die beruhigende Konstante in der sich gemächlich gestaltenden Heurigen- und Winzerszene. Der Arkadenhof und die Qualität des Buffets zeichnen ihn aus. Zusätzlich punktet er mit einem wirklich lässigen Pop-up am Nussberg mit Blick auf die Donaueise der Stadt.

Der Haselbrunner-Hengl in der Iglaseegasse besteht seit Generationen und gehört zu den klassischen Wiener Heurigen, wie auch der Schübel-Auer. Der Zusatz „Hengl“ bei manchen Betrieben kommt von der Stange (Hengl), an die der Buschen beim Ausstecken gehängt wurde. Die Hengler waren die entsprechenden Familien. In Sievering sind der Haslinger und der



Der Mayer am Pfarrplatz spielt vor, wie Heurige auch heute Erfolg haben können. Der Schübel-Auer setzt auf Tradition. Den Heurigen Muth übernimmt nach vier Generationen zuletzt Michael Landrichter (im Uhrzeigersinn).

Fotos: Regine Hendrich

# Zwischen den Reben

Wiens Heurige bewegen sich zwischen Tradition und Moderne, um auch ein junges Publikum anzusprechen. Ein Streifzug durch die Reben von Döbling nach Ottakring.

Georg Faura

### TIPPS

**Mayer am Pfarrplatz**  
19., Pfarrplatz 2  
Täglich: 12–24 Uhr

**Feuerwehr Wagner Stammhaus**  
19., Grinzing Straße 53  
Täglich: 16–24 Uhr

**Feuerwehr Wagner am Nussberg**  
19., Eisernenhandgasse 17  
Sa/So/Fei ab 12 Uhr

**Hengl-Haselbrunner**  
19., Iglaseegasse 10  
Täglich: 15.30–23 Uhr, So ab 12 Uhr

**Heuriger Schübel-Auer**  
19., Kahlenberger Straße 22  
Di bis Sa: 15.30–0 Uhr, So: 12–23 Uhr

**Buschenschank Haslinger**  
19., Agnesgasse 2  
Do bis Fr: 14–23 Uhr, Sa & So ab 11.30Uhr

**Dreikugel-Schachinger**  
19., Sieveringer Straße 99  
Sa: 15–0 Uhr

**Weingut Heuriger Muth**  
19., Probusgasse 10  
Mi bis Sa: 16–22 Uhr, So & Fei ab 11 Uhr

**Hans und Fritz am Steinberg**  
19., Krapfenwaldgasse 17  
Do & Fr: 16 bis 22 Uhr, Sa & So ab 12 Uhr

**Hütte am Bellevue**  
19., Bellevuestraße  
Sonntag bei Schönwetter

**Heuriger Wiegel**  
19., Himmelstraße 20  
Do & Fr: 16–23 Uhr, Sa, So, Fei ab 15 Uhr

**Heurigen Stippert**  
16., Ottakringer Straße 225  
Mi bis Sa: 15–23 Uhr, So 10–13 Uhr

**Buschenschank Stippert am Heuberg**  
17., Schrammelgasse 102  
Do bis Mo: 16–22.30 Uhr, So bis 21 Uhr

**Weinbau Leitner**  
16., Sprengersteig 68  
Di bis Sa: 17–23 Uhr

Dreikugel-Schachinger Traditionsbetriebe, die bevorzugt am späteren Nachmittag aufgesucht werden. Der traditionelle Heurigenbesuch beginnt ab 16 Uhr, endet aber in der Regel deutlich früher. Wer die alten Pippler sehen und hören will, muss früh da sein. Die Jungen kämen lieber erst am Abend, hört man aus der Branche.

### Junges Heurigenleben

Die jüngere Generation orientiert sich zusätzlich anders. Meutenmeinung, Influencer und hippe Listen im Internet geben die Richtung vor. Die muss nicht zwingend avantgardistisch sein, auch gut geführte Traditionsbetriebe werden geflutet. Dem Muth in der Probusgasse wurde nach vier Generationen ein fünftes Leben eingehaucht: Michael Landrichter hat die Gastgeberschaft übernommen. Zuvor war er über zwanzig Jahre lang Patron der Buschenschank Stift St. Peter, vulgo Dornbacher Pfarrer. Ihm gelingt es, mit Qualität, Charme und Schmäh den Betrieb auf einen zeitgenössischen Level zu heben.

Auch der Maly in der Sandgasse mit seinen zwei 100 Jahre alten Kastanien im Garten und Gartenlaube schafft es, junge Gäste anzusprechen. Diese Generation hat zusätzlich andere Ansprüche als die ältere. Seit es den Betrieben erlaubt ist, ihre Weingärten für die Ausschank zu öffnen, bommt der Wiener Wein. Der Anziehungskraft der Kombination aus Spazierengehen zwischen den Weingärten und Essen und Trinken zwischen den Rebzeilen, am besten noch mit Blick auf die Stadt, kann man sich kaum entziehen. Begonnen hat der wochenendliche Wahnsinn am Nussberg. Wieninger, Wailand und Mayer waren da die ersten Protagonisten mit ihren „Hütten“. Mittlerweile ist das Angebot unüberschaubar, wer Rebfläche hat, hat auch ein paar Tische oder bietet Picknickdecken an. So lernen die Wienerinnen und Wiener wieder ihren Wein schmecken. Weniger erfreulich: Die Massen produzieren auch Massen an Mist und Schäden in den Weingärten. Solange es sich rechnet, wird sich aber kaum was ändern. Empfehlen kann man den Wieninger und Wailand am Nussberg, Rudolf Burners Hütte am Bellevue (nur sonntags offen) und das Hans & Fritz am Steinberg.

Neben dem Wiegel in Grinzing, ist seit vielen Jahren der Zawodsky im Kaasgraben ein Lieblingsbetrieb der Jeunesse dorée. Innen in vielerlei Hinsicht am Minimum, ist der Garten mit seinen alten Fallobstbäumen, der ungemähten Wiese und dem Blick auf die Kaasgrabenkirche auch für dem Kitsch abholden Menschen von immenser Anziehungskraft.

Es geht aber auch anders: Die Betriebe an den Hängen des Wilhelmminbergs sind komplett attitudefrei. Sie leben vor allem von der erweiterten Nachbarschaft; zum Überleben reicht es. Der Weinbau Stippert in Alt-Ottakring reizt etwa die alte Heurigenkultur bis ins letzte Detail aus – klassischer geht es nicht. Oberhalb eines seiner Weingärten am Hernalser Heuberg hat er eine Buschenschank mit einem schönen Wien-Blick und den Kapazitäten für Hochzeiten. Auch der Weinbau Herrmann, oberhalb des Ottakringer Bads, hat regelmäßig im Rebgarten ausgesteckt wie der mediterrane angehauchte Heurige Sissi Huber in der Roterstraße. Der Platzhirsch ist der Heurige des Weinbaus Leitner oben am Sprengersteig. Bei Taxlern auch als Stelzenheuriger bekannt, offeriert der kleine Horst einen herrlichen Blick, fantastische Knoblauchstelen und eine breite Weinauswahl aus eigenem Anbau. Ohne Reservierung geht gar nichts.

In den vergangenen 15 Jahren ist aber auch eine neue Art Heurigenbetrieb entstanden. Es sind Jutta und Marco Kalchbrenner vom Weinbau Jutta Ambrositsch, deren „Buschenschank in Residence“ sich regelmäßig in einen alten Betrieb einmietet und mit viel Erfolg vorzeigt, in welche Richtung sich die Heurigenkultur bewegen muss. Zu trinken gibt's Eigenweine mit Ecken und Kanten, zu essen klassische Heurigengerichte – mit Zutaten von den besten regionalen Produzenten, und sei es nur ein hartes Ei oder ein Lavantaler Knacker. Die Anmutung schafft den Spagat zwischen Avantur und Avantgarde, die Gäste werden zu Apologeten. Diese Zukunft hat vom 1. bis 3. Juli wieder ausgesteckt.