

Per Bim nach Istanbul

COMPLIMENT-Leserin und Kochbuchautorin Inci Birsel hat lange Zeit in Istanbul gelebt, bevor sie in Wien ein neues zu Hause fand. Wenn sie ein Stück Heimat kosten will, fährt sie mit der Bim auf den Brunnenmarkt in Ottakring. Wir durften sie auf eine ihrer Genusstouren begleiten.

VON TAHSIN ÖZEN FOTOS: MICHAEL APPELT

Es ist zwar erst acht Uhr morgens, doch in der Brunnengasse pulsiert das Markt- leben schon mit voller Kraft. Türkische Standler karren frisches Obst und Gemüse herbei, indische Textilienhändler schlichten Hosen, T-Shirts und Tücher in den buntesten Farben auf engstem Raum.

In der betagten Würstelbude auf der anderen Straßenseite legt ein Wiener mit Kaiserbart Frankfurter ins heiße Wasser und Debreziner auf den Grill. Mit einem lauten „Wie geht’s – alles gut, Kollega?“, grüßt er einen Passanten, der kurz darauf das kleine Elektrogeschäft hinter der Bude aufsperrt, an dessen Tür die Öffnungszeiten auch in serbokroatischer (Hand-)Schrift angeschrieben sind. Ob der Herr mit Kaiserbart weiß, dass der Brunnenmarkt schon 1786 von Kaiser Joseph II. offiziell zum Leben erweckt worden war?

Die funkelnagelneue Straßenbahngarnitur der Linie 2, die soeben in die Haltestelle Brunnengasse Ecke Neulerchenfelder Straße einfährt, will auf den ersten Blick so gar nicht in das Bild passen – tut das aber auf den zweiten Blick sehr wohl. Denn der Brunnenmarkt ist ein Ort der gelungenen Gegensätze: Türkische Standler verkaufen Waldviertler Erdäpfel, österrei-

Am Yppenplatz. Das Café ANDO mit luftigem Gasträum, windgeschützter Terrasse und Schanigarten unter Kastanienbäumen ist Fixpunkt für Inci Birsel: „Das Multikulti-Frühstücksangebot und die Salate sind ein Hit!“



„Der Brunnenmarkt? Ein Nahversorger-Paradies mitten in Wien!“

Michael Häupl, Bürgermeister, Ottakringer

chische hingegen kernlose Weintrauben aus Izmir. Rund um den rustikalen Bauernmarkt am Yppenplatz servieren hippe Lokale Fusion Cuisine. Und in den Wohnungen darüber leben längst nicht mehr nur türkische Familien, sondern auch immer mehr junge Künstler und Manager, die das kleine Grätzl in Ottakring für sich entdeckt haben.

Um die Vorzüge solcher Konstellationen weiß Inci Birsel, die soeben aus der Straßenbahn steigt, bestens Bescheid: „Ob Wien, Istanbul oder New York – es ist der bunte Mix von Menschen und Kulturen, der diese Städte so einzigartig macht“, sagt die gelernte Englisch-Lehrerin und Autorin des Kochbuchs „My Cooking Notebook“, das mit dem „Gourmand World Cookbook Award“ ausgezeichnet wurde. Kochen ist auch nach dem Wechsel von Istanbul nach Wien ihre Passion geblieben – und wenn sie ein Stück Heimat kosten will, fährt

Brunnengasse I: Fladenbrot frisch aus dem Holzofen? Das gibt’s nur in der Bäckerei Trabzon. **Brunnengasse II:** Kaffeepause? Einen „Caphe Da“ unten im „Schau-Kasten“ bestellen, oben auf dem Dach genießen.



Gelebte Vielfalt: Auf dem Brunnenmarkt findet nicht nur Kochbuchautorin und COMPLIMENT-Leserin Inci Birsel alles Gute für Leib und Seele.





sie mit der Bim auf den Brunnenmarkt. Hier weiß sie nicht nur das sonnengereifte Obst und Gemüse, sondern auch die gelebte kulinarische und kulturelle Vielfalt in den kleinen Läden und großen Lokalen sehr zu schätzen.

Ihre Genusstour beginnt bei Staud's am Yppenplatz und somit auf geschichtsträchtigem Boden: Seit 1895 werden hier die berühmten Delikatessen feilgeboten – der Stand ist der älteste, noch existierende Marktbetrieb auf dem Brunnenmarkt. Nach einem Glas frisch gepresstem Karotten-Apfel-Saft geht's weiter auf den Bauernmarkt, wo beispielsweise Maria Reumann schon seit über 40 Jahren Gemüse aus dem eigenen Garten verkauft. Nur wenige Schritte weiter bindet Tochter Inge seit 30 Jahren bunte Blumensträuße. „Natürlich hat sich in all der Zeit so manches verändert. Der Brunnenmarkt ist erwachsen geworden und spricht jetzt viele Sprachen, was wiederum viele Menschen anzieht – und das ist gut für uns alle“, sagt sie. Nach der Umrundung des Yppenplatzes ist der Einkaufskorb schon halb gefüllt, der Magen aber immer noch leer – höchste Zeit für ein kleines Frühstück im Café ANDO. „Das Multikulti-Frühstücksangebot und die Salate sind ein Hit!“, schwört Inci Birsel und ruft nach dem Kellner – auf Türkisch.

Nächste Station: die Bäckerei Trabzon in der Brunnengasse. Der Verkaufsraum ist winzig klein, dafür kann man dem Bäcker dabei zusehen, wie er herrlich duftendes Fladenbrot aus dem mit Holz befeuerten Backofen zieht. Die Luft scheint vor Hitze zu flimmern, ein Erfrischungspause ist unausweichlich. Gelegenheit dazu bietet sich nur ein paar Minuten später im „Schau-Kasten“ – einer Art „Café-Marktstand mit Dachterrasse“. Auf der Karte: Exotisches wie ein „Caphe Da“, ein

Urgestein: Schon seit 1895 sind am Yppenmarkt Delikatessen von Staud's erhältlich. Hier kann man kaufen, was zum Beispiel auch im St. Regis Hotel in New York serviert wird. **Kulturgenuss:** Im Restaurant Etap in der Neulerchenfelder Straße kommt feinste türkische Küche auf den Teller – regelmäßig auch begleitet von orientalischer Life-Musik. **Familientradition:** Maria Reumann trägt schon seit über 40 Jahren ihre Paradieser vom eigenen Garten in der Donaustadt auf den Brunnenmarkt, Tochter Inge ist seit 30 Jahren mit Blumen im Geschäft.



Reifeprüfung. „Profis klopfen an der Wassermelone und können am Ton erkennen, ob sie reif ist“, verrät Inci Birsel. Sie selbst geht lieber auf Nummer sicher und lässt sich die Melone am Obststand aufschneiden.

vietnamesischer, frisch zubereiteter Eiskaffee aus in Kakao-butter gerösteten Bohnen. Inci Birsel ordert ihn aufs Dach, um auch das bunte (Markt-)Treiben von oben genießen zu können.

Danach ist es nicht mehr weit bis zum letzten Einkaufsziel in der Brunnengasse: die zwei ersten Stände an der Ecke zur Thaliastraße: Hier liefern sich Christian und Ali, die beide Obst und Gemüse bester Qualität vor sich aufgetürmt haben, kollegiale Schreiduelle um jeden potenziellen Kunden. Inci Birsel kauft steirische Äpfel bei Ali und eine türkische Melanzani bei Christian. „Die könnten gar nicht ohne einander. Ist der eine krank, fragt der andere besorgt nach ihm ...“, weiß Inci Birsel.

Der Hunger ist mit der Sonne gestiegen, Mittagszeit! Gelegenheiten für ein ausgiebiges türkisches Mittagessen gibt es viele. Das Restaurant Kent mit seinem riesigen Garten beispielsweise gilt als Platzhirsch am Brunnenmarkt, doch haben sich in den letzten Jahren einige neue Interpreten der türkischen Kochkultur im Grätzel etabliert. Inci Birsel schwärmt fürs Restaurant Etap in der Neulerchenfelder Straße und wird auch gleich an der Tür von Chef Mehmet persönlich willkommen heißen. Was folgt, darf zu Recht als himmlische Ode an die türkische Küche bezeichnet werden: rote Linsensuppe, Saslik vom Lamm mit scharfen Charleston-Pfefferoni auf Reis alla turka, dazu einen Hirtensalat und hauchdünnes Brot (Gözleme).



„Der Brunnenmarkt? Ein geschmackvolles Fest für die Sinne!“

Sandra Frauenberger, Stadträtin für Integration



Imam bayildi – „Der Vorbeter fiel in Ohnmacht“. Für diese türkische Spezialität braucht man sonnengereifte Melanzani – wie die vom Brunnenmarkt.

hohes C
reich an natürlichem Vitamin C



In der heißen Jahreszeit verliert unser Körper durch Schwitzen viel Flüssigkeit. Da ist es wichtig, besonders viel zu trinken.

FIT UND VITAL DURCH DEN SOMMER.

An heißen Tagen macht ein Glas Orangensaft Müde und Schlappe wieder munter. Denn bei hohen Außentemperaturen verlangt unser Körper nach besonders viel Flüssigkeit. Deshalb ist es wichtig, viel und Gesundes zu trinken. Außerdem brauchen wir auch und gerade im Sommer Vitamine, die uns helfen, einen kühlen Kopf zu bewahren.

hohes C – ideal im Sommer

Die Orange ist – nicht nur an heißen Tagen – ein beliebter Muntermacher aufgrund ihrer wertvollen Inhalts-

stoffe und des hohen Gehalts an Vitamin C. Da wasserlösliche Vitamine wie Vitamin C schnell ausgeschieden werden, sollten sie täglich eingenommen werden. Ein einziges Glas (0,2 l) hohes C deckt den Vitamin-C-Tagesbedarf eines Erwachsenen. Denn hohes C schmeckt gut und ist der Sommerhit bei Groß und Klein. Und da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, gibt es hohes C in vielen verschiedenen Sorten. Egal wofür Sie sich entscheiden, genießen Sie in jedem Fall 100 % Fruchtsaft.



www.hohes-C.at



Studium. Im „muskat“ lässt sich Inci Birsal von der kleinen Tugba und von anderen Kochbüchern inspirieren. Ihr eigenes ist unter www.mycookingnotebook.com erhältlich.

Die Genussstour auf dem Bauernmarkt endet schließlich fast genau da, wo sie angefangen hat: im „muskat“ gleich neben den Staud's-Delikatessen. Hier verbindet Ursula Stahrmüller unter dem Motto „lesen essen trinken lachen denken reden sein ...“ Genusskultur und Literatur unter einem Dach. Und hier lässt sich Inci Birsal gerne bei einem Glas frischem Biozweitschensaft von regionalen und internationalen Kochbüchern inspirieren. „Es tut sich ja so viel auf der Welt“, sagt die leidenschaftliche Köchin. Wie Recht sie hat, beweist der Blick aus dem Schaufenster des „muskat“ auf das bunte Treiben auf dem Brunnenmarkt. „Wie klein die Welt doch ist“, könnte man da noch ergänzen – muss man aber nicht. ■

COMPLIMENT Kulturtipp

Klein, aber SOHO

Seit nunmehr zehn Jahren hat der Brunnenmarkt mit „SOHO in Ottakring“ auch sein eigenes Kulturfestival.

Auf dem und rund um den Ottakringer Brunnenmarkt treffen verschiedenste Kulturen, soziale Schichten und Lebensstile aufeinander. Der Anteil an Substandardwohnungen ist kaum irgendwo in Wien höher, mehr als ein Drittel der Bevölkerung hat Migrationshintergrund. Ein fruchtbarer Boden für Kunstschaffende. Deshalb verwundert es auch



Spinnerei in Ottakring. Ein Soho-Projekt mit Seher Cakir, Petra Hummer, Irene Kainz, Isabella Pessl. Foto: Götz Bury.

nicht, dass Malerin Ula Schneider 1999 gerade hier das Kultur-Festival „Soho in Ottakring“ initiierte. Jedes Jahr im Mai erklärt es die Straßen, Plätze, Lokale und Hinterhöfe des Grätzels für zwei Wochen zur Bühne für künstlerische Interaktion. Neben Ausstellungen, Aktionen und Auftritten von im Brunnenviertel lebenden KünstlerInnen, DesignerInnen und ArchitektInnen gibt es ein umfangreiches Musik- und Veranstaltungsprogramm. Im Mittelpunkt: gesellschaftspolitische Fragestellung wie Integration, Rassismus und Migration, die mit künstlerischen Mitteln untersucht werden. Mehr Infos unter: www.sohoinottakring.at.