

Schurli und die Alt-Wiener Wurst

Gastro. Georg Leitenbauer, auch Schurli genannt, bringt die ursprünglichen „Frankfurter“ dorthin zurück, wo sie erfunden wurden. Und der Bitzinger steht wieder richtig

NINA OEZEL
VERENA RICHTER

rdings stehen in der
baugasse – im steilen
k zwischen der Neustift-
der Burggasse – immer
Menschentrauben vor
im Feinkostgeschäft.
Besonders bleibt hier:
„Frankfurter“. „Die Wurst
aber Alt-Wiener Lahner-
st und ist der Urahn
länglichen Fleischpro-
s, das bei uns Frankfurter
t und das der Rest der
Wiener nennt“, sagt der
burger Georg Leitenbauer
er von seinen Kunden lie-
ll „Schurli“ genannt wird.
er eröffnete vor wenigen
nen in der Neubaugasse
Leitenbauer“. „Die Wurst
e sogar hier im 7. Bezirk
nden“, erzählt er.

Städtebürgerliche Wurst

Geschichte besagt, dass
ann Georg Lahner um
t, nach seiner Ausbil-
in Frankfurt, nach
kam und hier eine Flei-
rei eröffnete. Ecke Kai-
raße/Neustiftgasse erin-
eine Gedenktafel daran.
Frankfurt durfte er nur
wein in die Wurst geben,
war damals gesetzlich so
ankert. In Wien konnte er
ch verschiedene Fleisch-
en mischen.

o gab er das Beste „aus
en Welten von Schwein
Rind“ zusammen – die
berühmte Wurst war ge-
n. In Wien wurde sie
Frankfurter, im Rest der
zum Wiener Würst-
l. Global bekannt ist sie
Hotdog“.

ber die Jahre hinweg hat
das Rezept verändert,
die historische Rezeptur
e von Lahners Nachfah-
n den Fleischverarbeiter,
und Autor Gerd Sievers
reicht. Sievers produziert
Wurst heute gemeinsam
fleischer Stefan Windisch



Georg Leitenbauer bringt Fleisch-Delikatessen in die Neubaugasse – darunter die Ur-Frankfurter



Berühmte Lieferanten: Landjäger kommen von Hönegger, die Hauswürstl von Thomabauer



Auch wieder an der richtigen Stelle und geöffnet: Bitzingers Fundament wurde angehoben

in Wien. Und verkosten kann
man sie eben nicht nur an
Sievers Stand „Schnellimbiss“
am Vorgartenmarkt – sondern
er beliefert auch Leitenbauer.

Einfach Schicksal

„Manchmal kommt es so, wie
es kommen muss, dann ist
alles ganz einfach“, sagt
Leitenbauer. (So lernte er et-
wa auch seine Frau kennen,

als sie vor 20 Jahren in seiner
Bier-Bar nahe des Mozartplat-
zes in Salzburg stand. Nach
drei Wochen heirateten sie.)
Und als der ehemalige Besit-
zer des Feinkostladens in sei-
ner Nachbarschaft – in der
Neubaugasse 71 – erkrankte,
war es logisch, dass Leiten-
bauer kostenlos aushalf, und
später den Laden übernahm.
Und so hat es sich auch jetzt

ergeben, dass die Alt-Wiener
Wurst (7,40 Euro) hier am
Ursprungsort wieder geges-
sen wird.

Bei ihm gibt es auch ande-
res Feines: Eier von mit Zie-
genmilch gefütterten Hüh-
nern (1,15 Euro); der Dotter
soll cremiger sein. Oder einen
Kalbsleberkäse vom Ausnah-
me-Biobauern Hannes Hön-
negger. Er ist Fleischlieferant

Wurst-Fakten

Namensfindung

Johann Georg Lahner kam
von Frankfurt nach Wien. Darum
sind sie international als Wiener
Würstel bekannt. Nur bei uns
heißen sie Frankfurter

Geburtsstunde

Lahner mischte anders als üblich
Schweine- und Rindfleisch, auch
neue Gewürze kamen hinzu. Am
15. Mai 1805 wurden die
Würstel erstmals verkauft

Des Kaisers Leibspeise

Nach einer Verkostung erklärte
Kaiser Franz I. die Würstel zu
seiner Lieblingspeise, was
ihnen zum Durchbruch verhalf

der Spitzengastronomie und
bekannt für sein Buch „Das
goldene Kalb“ – ein Plädoyer
für Tierwohl und nachhaltige
Landwirtschaft.

Außerdem gibt es vegane
Blutwurst von Blunzenwelt-
meister Markus Dormayer
oder Guanciale (Backen-
fleisch für die echte Carbo-
nara) vom Biohof Thoma-
bauer. Wer neugierig ist: Die
Lieferanten sind beim Fla-
niermarkt in der Neubaugas-
se am 5. und 6. Mai anzutref-
fen. Mit Liebe bereitet
Leitenbauer dann Würsttel-
ler (16 Euro) oder Schweins-
bratl-Brot (4 Euro) zu.

Bitzinger angehoben

Zurück am richtigen Ort ist
nicht nur das Frankfurter
Würstel, sondern auch der
Würstelstand Bitzinger bei
der Albertina, der unlängst
sogar von Mick Jagger be-
sucht wurde: Nach 15 Jahren
Betrieb hatte sich der Stand
abgesenkt und musste reno-
viert werden. Nach neuntägi-
ger Pause hat er wieder ge-
öffnet – mit einer Neuheit:
veganem Szegediner Kraut
(3,20 Euro).

Stadtpark Atzgersdorf mit Frühlingsfest und Abschiedsliedern für eine Mörderin

Stadtpark Atzgersdorf ist fertig, neben Kinderspielplätzen und Ruheoasen findet sich auch ein Denkmal für

ng. Klimastadtrat Jürgen
Mohorszky und Planungs-
rätin Ulli Sima (beide
FEUSSER AGNES



an der Hinrichtungsstä-
„Spinnerin am Kreuz“ a
16. März 1809 öffentlich
FEUSSER AGNES