



»OBSERVER«

Kurier Wien

Unabhängige Tageszeitung für Österreich  
Wien, am 22.04.2022, 365x/Jahr, Seite: 3,19  
Druckauflage: 38 406, Größe: 79,35%, easyAPQ: \_  
Auftr.: 5375, Clip: 14329222, SB: BWM Architekten



www.observer.at

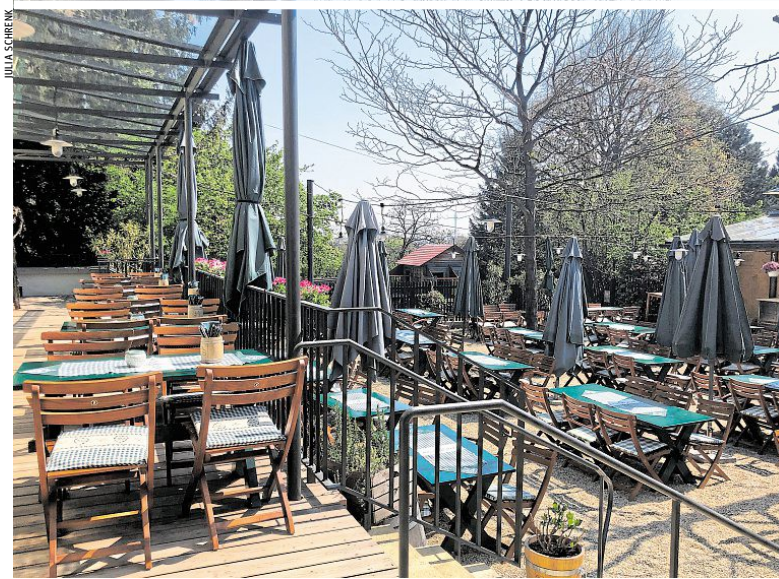


PFARRPLATZ GASTRONOMIEBETRIEBES GMBH

## Alles neu am Pfarrplatz?

**Gastro.** Der Traditionsheurige Mayer am Pfarrplatz in Döbling hat behutsam umgebaut. Zwei Jahre lang – bei vollem Betrieb.

SEITE 17



JULIA SCHRENK



MARTINA SIEBERHANDL

Die neue Terrasse ist barrierefrei erreichbar (li.), der Durchgang zum hinteren Garten wurde überdacht (o.), die Schank erneuert (re.)



JULIA SCHRENK

# Der neue alte Mayer am Pfarrplatz

**Döbling.** Einer von Wiens ältesten Heurigen wurde umgebaut – zwei Jahre lang bei laufendem Betrieb. Geändert wurde viel, merken soll(te) man im besten Fall wenig

VON JULIA SCHRENK

Da werde sich der Mayer aber anschauen, wenn so ein toller neuer Heuriger aufsperrt. Just neben dem Mayer. – So (oder so ähnlich) soll der Dialog zweier Damen beim Anblick des neuen Heurigen am Döblinger Pfarrplatz abgelaufen sein. Was sie nicht wussten? Sie waren beim Mayer.

Vorgetragen hat die Anekdote Geschäftsführer Clemens Keller am Donnerstag. Zwei Jahre lang wurde der Mayer am Pfarrplatz in Döbling, einer der ältesten Heurigen Wiens, umgebaut – bei laufendem Betrieb. Seit Donnerstag ist er fertig renoviert.

Was den Besucherinnen und Besuchern gleich auffallen wird? Im besten Fall wenig. Die „BWM Architekten“, die für die Renovierung ver-

antwortlich zeichneten, waren angehalten, alles, was geht, zu erhalten – und nur zu renovieren, wo es nicht anders ging. Buckelige Wände wurden erhalten, die Fassade so erneuert, dass die Weinreben im Hof nicht in Mitleidenschaft gezogen werden. Alles in Abstimmung mit dem Denkmalamt – dieses sei ein Partner gewesen, kein Gegner, wie man betont.

### Historisch gewachsen

Ein Heuriger, sagt Architekt Erich Bernard, sei das genaue Gegenteil von dem, was Architekten will. Kaum Planung, alles historisch gewachsen. Erneuert wurde trotzdem viel.

Im Hof links, wo einst das Heurigenbuffet war, befindet sich nun das Stüberl 1683, in Anlehnung an jenes Jahr, in dem dort erstmals Wein ge-



MARTINA SIEBERHANDL

„Die Zeiten, in denen beim Heurigen mehrere große Tische statt vieler kleiner stehen konnten, sind leider vorbei“

**Clemens Keller  
Geschäftsführer**

keltert wurde. Von dort aus kommt man ins Legendenstüberl, ein auf die Wände geklatschtes Gästebuch quasi. Mit Einträgen und Fotos von Dagmar Koller, Georg Danzer, Fred Sinowatz. Auch dort, wo einst die Küche unterge-

bracht war, in einem kleinen Raum mit Gewölbedecke, befindet sich nun ein Gastraum. Anstelle des Kühlhauses gibt es eine Kinderspielecke. Die Schank ist neu, ein Genuss-Shop wurde eingerichtet.

Der Dornröschenhof, jener Hof, über den man vom Rebenhof vorne in den Gastgarten nach hinten kommt, ist nun überdacht. Dorthin wurde auch das Heurigenbuffet übersiedelt. Im Garten hinten wurde ein Veranstaltungsraum geschaffen – und eine neue Terrasse, die barrierefrei erreichbar ist.

Am wenigsten verändert wurde die ehemalige Kaminstube. Ein Zugeständnis an die Stammgäste. Mehrere große Tische, wie das beim Heurigen eigentlich üblich ist, mussten aber auch hier vielen kleinen weichen. „Die Zeiten

der großen Tische beim Heurigen, zu denen sich immer jemand dazugesetzt hat, sind leider vorbei“, sagt Keller. Ein neuer Name musste aber auch hier her: Beethovenstüberl. (Immerhin hat Ludwig van Beethoven hier einst gewohnt und gearbeitet).

Gekostet hat der Umbau „mehrere Millionen Euro“, sagt Geschäftsführer Keller. Konkreter wird er nicht. Bezahlt wurde er von Hans Schmid, Gründer der Werbeagentur GKG, Präsident der Vienna Capitals und seit 2007 Besitzer von Mayer am Pfarrplatz, Pfarrwirt, Mayer am Nussberg. Ein „gefühlsorientiertes Investment“ sei es gewesen, erzählt er. Der Mayer, der liege ihm am Herzen, seit er als Student mit „schweißnassen Händen“ neben Größen wie Oskar Werner gesessen habe.