

UNTERWEGS

VON KIRA HANSEN

Sofa-Safari durch Afrika

Um 5:30 Uhr in der Früh bin ich für eine Stunde in Südafrika. Es geht auf Elefantenpirsch. Gerade noch rechtzeitig zum Sonnenaufgang, auf dem vielversprechenden Beobachtungsposten an einem Wasserloch im Tembe-Elephant-Park. Die Zikaden zirpen im Busch so faszinierend laut wie immer, ein Afrika-Sound, den man so lange vermisst hat. Ein paar Impalas springen vorbei, ein halb abgetauchtes Flusspferd döst, blinzelt hin und wieder mit seinen langen Wimpern in der aufgehenden Sonne. Nur Elefanten lassen sich nicht blicken. Plötzlich aber kracht es so laut hinter den Dornakazien, dass ich überrascht zusammenzucke, obwohl ich doch eigentlich 9000 Kilometer weit entfernt vor dem Bildschirm am Küchentresen sitze.

Ich bin auf einer digitalen Pirsch, ermöglicht durch die Live-Webcams der afrikanischen Wildreservate. Und trotzdem stellt sich sofort das einmalige Afrika-Gefühl ein, wie man es sonst nur von echten Safaris kennt. Man glaubt die Sommerhitze zu spüren, hört das Rascheln des Savannengrases, beobachtet, lauscht – und da kommt auch schon die Elefantenherde zum Wasserloch marschiert. Was für ein Safariglück! Pst! Fast möchte man flüsteren, obwohl die Tiere doch nur von einer Kamerallinse beobachtet werden.

Seit Corona haben viele Wildreservate in Südafrika Webcams kostenlos für virtuelle Besucher freigeschaltet, sozusagen als Ersatz und Trostpflaster für versäumte Reisen. Sie stehen auf Pfosten an Wasserlöchern und Flussufern im Krüger-Nationalpark, im Addo-Elephant-Nationalpark, der auch im Kgalagadi-Nationalpark (smaparks.org/webcams). Manche freilich sind auch mal eine Weile offline, wie neulich, nachdem man wieder ein paar neugierige Äffchen die Kameras gen Himmel verdreht und Elefanten die Pfosten einfach umgerannt hatten. Solche tierischen Pannen sind natürlich auch aufgezeichnet und lustig anzuschauen.

Bei Explore.org kann man live von Wasserloch zu Wasserloch vieler privater Wildreservate reisen, wie an diesem Morgen. Mit etwas Glück und Geduld erwischt man auch die „big five“, also Löwe, Leopard, Elefant, Büffel und Nashorn; für Ungeduldige gibt es Mitschnitte der besten Tierbegegnungen.

Damit nicht genug. Wer lieber mit dem Ranger unterwegs sein möchte: Der Tierkanal Wildearth.tv lädt Prüftierkanal zur Live-Safari durch das Sabie-Sands-Wildreservat, ein Hotspot für Leoparden. Los geht es um 5:30 Uhr. Man hat dann das Gefühl, hinter dem Ranger zu sitzen, ihm über die Schulter zu schauen, und kann ihn auch ständig per Chat anquatschen, also wie auf einer ech-



Baden vor der Webcam: ein Elefantbulle im Krüger-Nationalpark

ten Safari: „Sind diese Leopardenfährten noch frisch?“, „Was ist das für ein Vogel dort auf dem Ast?“ – Trinkgeld kann man auch überweisen. Die virtuellen Safaris sind mit 366.000 Abonnenten auf YouTube so erfolgreich, dass der Tierkanal gerade eine eigene Plattform entwickelt. Im August wird Wildearth in die Masai-Mara nach Kenia gehen, um von dort die Gnu-Wanderung live zu übertragen.

Da kann man sich schon fragen: Sind solche Sofa-Safaris nicht vielleicht käuflich zu erwerben, weil nachhaltigeren Pirschtouren? Einen Safariführer kann man sich ja trotzdem aufsetzen, dahem am Küchentresen.

Herrlich GESTRIG

Wien ist perfekt für eine Zeitreise. Man findet hier einzigartige Lokale, Manufakturen und eigentümergeführte Geschäfte, die ihren Charme aus der Kaiserzeit bis heute bewahren konnten. Und in einer alten Gruft wird den Habsburgern gehuldigt, obwohl die Monarchie längst verblichen ist



Die goldene Aufschrift „New York – Paris – Bad Gasten“ auf dem schwarzen Granit des schmalen Geschäftsporthals weist darauf hin, dass man hier in eine andere Zeit eintritt. In eine, in der ein heute weitgehend vergessener, einst mondäner Alpenkurort wie Bad Gasten noch in einem Atemzug genannt wurde mit zwei Weltstädten. Und tatsächlich hat sich im Inneren des exklusiven Wiener Herrenchneiders Knize („Knische“ gesprochen) seit den 1910er-Jahren und der Gestaltung durch den großen Adolf Loos kaum etwas verändert. Loos war ein der Moderne zugewandter Architekt, ein Gegner von Ornamenten und Verfechter edler Materialien. Das zeigt sich am Interieur des Ladens mit seiner Wandtäfelung aus kostbarem Mahagoni und der geschwungenen hölzernen Treppe inklusive Handlauf aus Glanzmessing hinauf ins Obergeschoss.

VON GEORGES DESRUES

Der sehenswerte, denkmalgeschützte Herrenchneider im Haus am Graben 13 zählt zu den wenigen Wiener Traditionsbetrieben, die ihren Platz behaupten konnten. Und die nicht, wie viele weitere hier und in anderen Innenstädten Europas, verdrängt wurden von Filialen internationaler Luxus- beziehungsweise Billigmarken.

Wer genau hinsieht, findet in Wien bis heute, eingeklemmt zwischen amerikanischen Fast-Food-Lokalen und schwedischen Modehäusern, zwischen italienischen und französischen Luxuslabels, noch einige einzigartige Manufakturen, Wirtshäuser, Cafés und sonstige eigentümergeführte Betriebe, deren Namen eng verbunden sind mit der Geschichte der österreichischen Hauptstadt, zu deren Zeit sie seit Monarchiezeiten beitragen. Dass sie alle Zeitaläufe überstanden haben, liegt vor allem an ihrer ungeborenen Popularität unter den Einheimischen. Der Kabarettist Karl Farkas beschrieb die Begeisterung für das Gestern augenzwinkernd so: „Wir Wiener bilden ein vertrauensvolles und unsere Vergangenheit.“

Ein weiterer Klassiker ist ebenfalls in der Fußgängerzone am Graben beheimatet, nur ein paar Schritte weiter in Richtung Stephansdom: die bezaubernde Confiserie Altmann & Kühne, untergebracht in einem prächtigen Geschäftslokal von 1932 der Architekten Oswald Haerdtl und Josef Hoffmann. Letztagonnenent ist gerade eine große Ausstellung im Wiener Museum für angewandte Kunst (MAK) gewidmet. Berühmt ist die Konditorei nicht nur für die Architektur und die winzigen handgefertigten Pralinen, sondern auch für die bunten Miniaturtruhen, -kommodes und -hutschachteln, die das soge-

nannte „Liliputkonfekt“ wiederum per Hand gepackt wird. Gestaltet wurden die hübschen Verpackungen von den Mitgliedern der Künstlergemeinschaft Wiener Werkstätte, zu der auch die beiden genannten Architekten zählten.

Der Weg von der Confiserie zum Herrenschnneider führt an der Pestsäule vorbei. Ein Monument, dessen Details und Symbolik häufig übersehen werden. Errichten ließ es Ende des 17. Jahrhunderts der Habsburgerkaiser Leopold I., Jahre nach einer verheerenden Pestepidemie. Sein Ebenbild kniet der Säule zu Füßen. Vielleicht tatsächlich, wie böse Zungen behaupten, um Gott dafür zu danken, dass die Seuche nicht ihn und seine Familie dahingerafft hatte, sondern „nur“ Tausende andere Wiener.

Es scheint, als würde die barocke Säule in Zeiten der Pandemie neue Popularität gewinnen. Zumindest zeugen davon die zahlreichen Kerzen und Zettel mit Gebeten, die viele Wiener an ihrem Sockel deponieren und in denen sie um himmlischen Schutz vor dem Covid-Virus bitten.

Überhaupt etablieren sich besagte BWM-Baumeister zunehmend als Jones

Ein gänzlich anderes, nicht minder traditionelles Ambiente erwartet einen im nahe gelegenen „Hotel Sacher“. Ein legendärer, bis heute familiengeführter Betrieb, in dem die Wiener Küche zumindest teilweise überhaupt erst kodifiziert wurde. Zum Essen kommt man inzwischen zwar nicht mehr unbedingt her, was nicht nur an den erstaunlich selbstsicher kalkulierten Preisen liegt, sondern an der wechselhaften Qualität der Küche.

Ein Digestif empfiehlt sich aber allemal, am besten in der mythischen „Blauen Bar“, die ihren Namen gleichermaßen von der Farbe der Wände wie vom Plüschbezug der Sessel bezieht. Oder aber im als Café genutzten „Salon Sacher“, der vor wenigen Jahren vom Wiener Büro BWM-Architekten benutzt umgebaut wurde. Dabei wurde auch eine sehenswerte Stuckdecke aus der Entstehungszeit des Hauses freigelegt, die lange Jahre verstrekt geblieben war.

Überhaupt etablieren sich besagte BWM-Baumeister zunehmend als Jones

Kein Streifzug durch den Wiener 1. Bezirk wäre komplett ohne einen Aperitif in einem der beiden für diesen Zweck berühmtesten Lokale der Stadt. Da wäre zum einen das „Trześniewski“ in einer engen Seitengasse des Grabens. Unweit der Pestsäule werden die „unaussprechlich guten Brötchen“ (so der originelle Firmen-Slogan) in einem genauso nüchternen wie prächtigen Dekor im Stil der Wiener Moderne serviert. Bei dem, was die Wiener „Brötchen“ nennen, handelt es sich in Wahrheit um Kanapes beziehungsweise um delikate beschriebene Brotschnitten, die man hier in der Regel im Stehen oder auf kleinen Hochern sitzend isst. Dazu bestellt man ein Glas Sekt oder einen Pfiff, also ein geradezu zwerghaft kleines Glas Bier.

Die zweite Anlaufstelle für den Aperitif nennt sich „Zum schwarzen Kameel“. Auch hier gibt es „Brötchen“, allerdings etwas ausgewählter belegt, in gediegenerem Rahmen und mit prachtvollem Jugendstil-Interieur. Der Pfiff Bier kommt nicht im winzigen Henkel-, sondern im eleganteren Stielglas. Dazu schickes, nicht mehr ganz junges Publikum und Kellner in weißen Jackets.

Für ein deftiges Mittagessen empfiehlt sich das „Gasthaus Reinthaler“ in der Glückgasse, nahe dem Kunstmuseum Albertina und der Staatsoper, das vielen Wiennern als das letzte echte Wirtshaus im Stadtzentrum gilt. Und tatsächlich hat man bei Traditon des Bezirks (so nennt man die drei oben genannten Kneipen auf Wienerisch) das Gefühl, die schicke Innenstadt zu verlassen – so authentisch, ursprünglich und rustikal präsentierend sich Interieur, Stimmung, Speisenangebot und Preise.

An einer mächtigen, alten Holzschank wird frisches Bier gezapft und lokaler Wein ausgeschenkt, man isst Klassiker der Wiener Hausmannskost wie Gulasch, Steirisches Wurzelsteil mit Kren, also mit Meerrettich, hausgemachte Bratwurst oder selten gewordene Inneereien-Gerichte wie saure Nierndi, Hirn mit Ei oder Kalkskopf gebacken, also paniert.

Weitgehend so erhalten, wie Hansen es im Jahr 1873 gestaltete, präsentiert sich das Geschäftslokal A. E. Köchert bis heute. Neu ist seit Umbau und Neuplanung, dass Kunden nun auch in die historische Werkstatt im Obergeschoss gelangen können, die sich gleichfalls weitgehend unverändert wie vor knapp 150 Jahren präsentiert.

Die alte Kaisergruft ist noch immer in Betrieb. Sehenswert, weil austrohistorisch interessant, ist am Neuen Markt auch die Kapuziner- oder Kaisergruft, in der ein Großteil der jahrhundertlang über Ös-

terreich herrschenden Habsburger begraben liegt. Der hier betriebene Totenkult mit aufwendig dekorierten Särgen und detailgetreu gestalteten Schädelkulpturen gilt vielen als Sinnbild des Hangs zum Morbiden, den man der Wiener Seele gerne nachsagt.

Unter den Bestatteten findet sich natürlich der bereits erwähnte Kaiser Leopold I., aber auch Otto von Habsburg, Sohn des letzten Kaisers und, dank seiner deutschen Staatsbürgerschaft, lang Jahre Abgeordneter der CSU im Europaparlament. Der einstige Kronprinz verstarb 2010 und ist bislang der letzte des Geschlechts, der hier



Zum Stibören: der frühere Hoflieferant J. & L. Lobmeyr in der Kärntner Straße

seine ewige Ruhestätte fand. Der Aufwand für die Trauerfeier stand einem Staatsbegräbnis in nichts nach – und beweist einmal mehr, wie lebendig die Vergangenheit in Wien ist.

Nur wenige Schritte entfernt liegt in der Führiggasse das „Café Tirolerhof“ mit seinem reizvollen, über 100-jährigen Interieur, das seit Eröffnung 1918 im Wesentlichen unverändert ist. Hier kann man stundenlang verweilen. Zeitung lesen, das wunderbare Szegediner Krautfleisch genießen und hinterher den hausgemachten Schokoladengugelhupf, der hier tatsächlich noch Mohr im Hemd heißt.

Unweit vom Traditionshaus beweist die Bäckerei und Patisserie Joseph Brot, dass auch jüngere Betriebe sich behaupten können an einem Standplatz in der Innenstadt – wenn denn Konzept und Qualität des Gebotenen stimmen. Und das tun sie im Falle der hier gebackenen exzellenten Kipferl, Stritzler, Weckerl und Goltaschen allemal.

Eines der ehrwürdigsten unter Wiens traditionellen Geschäften befindet sich ein paar Gehminuten entfernt auf der ansonsten weitgehend von austauschbaren Klamotten- und Souvenirfläden gesäumten Kärntner Straße. Seit sechs Generationen besteht der prestigie-



Zum Reinbeifern: raffiniert belegte Brote im „Schwarzen Kameel“ in Wien

KLEBER: ED. HANSEN/REDFERRE; MAREK: SHUTTER; PICTURE: ALI ALI/GETTY IMAGES; PICTURE: ALI ALI/GETTY IMAGES; PICTURE: ALI ALI/GETTY IMAGES; PICTURE: ALI ALI/GETTY IMAGES



Zum Träumen: Die Geschäfte Räume vom Herrenschnitzer Knize, 1913 von Architekt Adolf Loos gestaltet, stehen unter Denkmalschutz



Zum Entspannen: Die wunderbar plüschige „Blaue Bar“ im „Hotel Sacher“ ist ideal für mindestens einen Digestif

Tips und Informationen

WIE KOMMT MAN HIN?

Wien ist von Deutschland aus gut per ICE und Nachtzug zu erreichen. Nonstop-Flüge gibt es von allen größeren deutschen Flughäfen. Die Einreise ist quarantänefrei möglich für Reisende mit Impf- oder Genesennachweis plus negativem PCR-Test oder Booster-Nachweis (auswertiges-amt.de).

WO KAUFT MAN TRADITION?

Confiserie Altmann & Kühne, Am Graben 30, shop.altmann-kuehne.at; Herrenschnitzer und Maßsalon Knize & Comp., Am Graben 13, www.knize.at; k.u.k. Hof- und Kammerjuwelier A. E. Köchert, Neuer Markt 15, koechert.com; J. & L. Lobmeyr, Glas- und Geschirrhändler, Kärntner Straße 26, lobmeyr.at

WO ISST UND TRINKT MAN GUT?

„Trześniewski“, Aperitifs und Snacks, Dorotheergasse 1, trzesniewski.at. „Zum schwarzen Kameel“, Aperitifs, Snacks, Jugendstil-Restaurant, Bognergasse 5, kameel.at. „Gasthaus Reinthaler“, eines der letzten typischen Wirtshäuser in der Innenstadt; Glückgasse 5, keine Website. „Blaue Bar“, elegant-plüschige Cocktail-Bar, Sacher Café-Konditorei, Salon Sacher“ im „Hotel Sacher“, Philharmonikerstraße 4, sacher.com. „Café Tirolerhof“, altdmidsches

Wiener Kaffeehaus, Führiggasse 8, cafetirolerhof.at, „Joseph Brot“, hippe Qualitätsbäckerei mit abgeschlossenem Café, Führiggasse 6, joseph.co.at

WO WOHNTE MAN GUT?

Das „Hotel Sacher“ ist das wienerischste unter den Wiener Luxus-hotels, DZ ab 445 Euro, sacher.com. „Hotel Gilbert“, nagelneues, familiengeführtes Lifestyle-Hotel mit vielen Pflanzen und ansprechendem Design in Innenstadtnähe, DZ ab 120 Euro, hotel-gilbert.at. „Hotel Stefanie“, ältestes Hotel Wiens, gelegen im 2. Bezirk, nur wenige Schritte von der Innenstadt entfernt jenseits des Donaukanals, DZ ab 100 Euro, hotelstefanie.wien. „Hotel Beethoven“, 60er-Jahre-Charme mit modernen Zimmern und ebensolcher Bar, nahe dem Nachmarkt und dem Gebäude der Wiener Sechshofen, DZ ab 119 Euro, hotel-beethoven.at

JOSEF-HOFFMANN-SCHAU

Das Museum für angewandte Kunst zeigt bis zum 17.6.22 „Fortschritt durch Schönheit“, eine Ausstellung zum Gesamtwerk des Künstlers und Baumeisters Josef Hoffmann, mak.at.

WEITERE INFOS

wien.info

reiche Familienbetrieb und ehemalige k. u. k. Hoflieferant J. & L. Lobmeyr, ein Kristallglas-Erzeuger und Handelshaus für Glaswaren. Große österreichische Künstler, Architekten und Designer, darunter alle in diesem Text genannten, versorgten die Firma mit Entwürfen für deren Glasproduktion. Eine Tradition, die bis zum heutigen Tag fortbesteht und den Besuch des Geschäfts zum kulturhistorischen Erlebnis macht.

Besonders eindrucksvoll ist das „Trinkservice No. 248“, das Adolf Loos 1931 gestaltete, nahe gelegene, winzige und unbedingt sehenswerte „American Bar“ entwarf. Bereits seit 1912 im Angebot ist Josef Hoffmanns Service namens „Serie B“ aus mattiertem Glas.

EINE GROSSE AUSSTELLUNG FÜR JOSEF HOFFMANN

Womit wir wieder bei Josef Hoffmann wären, dem das MAK unter dem Titel „Fortschritt durch Schönheit“ gerade eine große Ausstellung widmet, die bis Juni 2022 laufen soll. Und die zeigt, dass sich die Schaffensperiode des 1870 geborenen und 1959 verstorbenen Hoffmann über einen gewaltigen Zeitraum von 60 Jahren zieht. Sechs Jahrzehnte in der Geschichte Wiens, in denen nicht nur die Welt der Habsburger unterging, sondern sich verschiedene Regierungsformen abwechselten, die Gesellschaft veränderte, Geschmack und Lebensstil wandelten. Alle diese Umbrüche spiegeln sich in dem ausgestellten Werk des Architekten und Gestalters wider.

Im Museumshop sind auch einige seiner zeitlosen Entwürfe erhältlich, etwa sein berühmtes Teeservice „Melone“ oder das Besteckset „Rundes Modell“, aber natürlich bereitet es viel mehr Freude, seine Arbeiten und die seiner seligen Kollegen in einem der atemgebessenen Läden zu erwerben und die Traditionslokale zu erleben, die Wien zu diesem einmaligen Arkadien des Gestern machen.

SOUVENIR

VON KATHARINA KOPPENWALLNER

Es klickert und klackert

Es gibt nur wenige Armeifen auf der Welt, die in solchen Massen auftreten wie die indischen Bangles. Oft bedecken sie dicht an dicht den ganzen Unterarm ihrer Trägerin, aber auch Oberarme sind nicht vor ihnen sicher. Das Wort Bangle stammt vom Hindi-Wort „bungri“, was Glas bedeutet. Es gibt in Indien sowie in den Nachbarländern Pakistan, Bangladesch und Nepal keinen Basar ohne Bangle-Shops, in denen sich die glitzernden Schmuckstücke stapeln.

Diese runden, umförmigen Armeifen gehören zu den ältesten Schmuckformen der Welt. In den Ruinen der antiken Siedlung Mohenjodaro in Pakistan wurde zum Beispiel die 4500 Jahre alte Bronzefigur eines tanzenden Mädchens gefunden, das Bangles an ihren Handgelenken trägt. Dies ist nur einer von vielen historischen Nachweisen.

Geändert hat sich das Material. Waren es damals Muscheln, Steine, Terrakotta, Kupfer und Glas, sind es heute Lack, Metall, Holz – und vor allem Plastik. Nur Glas ist heute wie damals beliebt.

So gehören gläserne Bangles zur Ausstattung jeder indischen Braut. Deshalb ist zur Heiratssaison, im späten Frühling und frühen Herbst, in den Bangle-Shops die Hölle los. Üblicherweise kauft man die Bangles als Sets für beide Unterarme. Für traditionelle Feiern aller Art muss es auf jeden Fall Glas sein oder sogar Edelmetall. Schließlich macht es einen viel besseren Klang, wenn Reihen von Armeifen aus Glas oder Edelmetall aufeinanderanschlagen, als wenn sie aus Plastik wären. Dieses Klackern wird auch beim Tanzen eingesetzt, ähnlich wie die Kastagnetten der Spanierinnen.

Für die verheiratete Inderin sind Bangles ein wichtiges Symbol für die Liebe zu ihrem Ehemann und den Wohlstand in der Ehe. Aber auch Kinder und Unverheiratete tragen Bangles als Symbol für Gesundheit, Glück und Besitz sowie als Schutz vor dem Bösen. Auch Farben spielen eine wichtige Rolle: Bangles in Rot bedeuten Energie. Gelb steht für das Glückliche, Grün für Glück und Fruchtbarkeit, Silber für Stärke und Gold für den ultimativsten Wohlstand und Erfolg.

Besonders fein verzierte Bangles aus Lack findet man in ländlichen Gegenden, wo sie von den Frauen der Adavasi, der Ureinwohner des Landes, über die ganzen Arme getragen werden. Diese Bangles sollen das



Je mehr, desto besser: Bunt gemusterte Armeife aus Indien

Böse abhalten. Für ihre Herstellung wird der Lack, eine gummiartige Masse aus Baumharzen, über glühender Kohle geschmeidig gemacht und mithilfe eines Metallrings zu einem Armeifen geformt. In die noch weiche Masse können Perlen, Steine, kleine Spiegel und andere Dekorations-elemente eingefügt werden.

Die Einkaufshauptstadt der Armeifen ist das südländische Hyderabad. Hier warten allein auf dem Laad-Bazar über 200 Bangle-Shops auf Kundschaft. Aber auch sonst bekommt man in Indien Bangles an fast jeder Ecke und zu fast jedem Preis. Etwas schwieriger ist es, die richtige Reifgröße für europäische, meist nicht ganz so zierliche Hände zu finden. Doch mit genügend Zeit zum Anprobieren und Überstreifen finden sich immer ein paar passende Bangles als klickendes Souvenir.

Die Autorin bereist für ihren Berliner Laden „International Wardrobe“ die Welt. Was sie dort findet, stellt sie hier vor