

Die Presse

Das große (Mittag-)Essen auf der Wipplingerstraße

Zwischen Börse und Hohem Markt gibt es inzwischen eine enorme Auswahl an Lokalen – vor allem um die Mittagszeit.



(c) Bayrhammer

Von Bernadette Bayrhammer 01.02.2019 um 16:28

Wien. Um die Mittagszeit wird zwischen Börse und Hohem Markt allenthalben gegessen: Tafeln kündigen Quiches und Suppen an, Salate und Burritos, Reisbowls und Filet Mignon. Wer nicht in einem Lokal sitzt, hat Take-away-Behälter in der Hand: Die Wipplingerstraße ist in den vergangenen Jahren zur Kulinarikmeile geworden – vor allem zu Mittag.

„Es dürfte sich herumgesprochen haben, dass schnelles Mittagsgeschäft hier funktionieren kann“, sagt Ernst Naber, der vor anderthalb Jahren das Café **NBR** gegenüber der Bildungsdirektion (dem Ex-Stadtschulrat) übernommen hat. Die Mosaikfliesen und die Espresso-Bar datieren aus den 1950er-Jahren. Der Familienbetrieb befindet sich seit 1955 hier – und ist damit wohl das älteste Lokal in der Wipplingerstraße.

Rundherum ist in den vergangenen Jahren jedenfalls einiges an Neuem dazugekommen. Allein Ende 2018 haben wenige Hausnummern voneinander entfernt zwei neue Lokale eröffnet: das **Wiki Wiki Poke**, in dem zwei Berliner hawaiianisches Essen machen – vor allem in Form von sogenannten Poke Bowls mit Reis, Fisch, Gemüse. Und das **Freshmans**, das asiatische Reisschüsseln und Suhshiburritos serviert – und übrigens ebenfalls Poke Bowls.

Erst im Sommer hat etwas weiter oben das **Midi Café und Bistro** aufgesperrt, dessen erster Standort am Hohen Markt schon länger französische Mittagsküche serviert. Und in der Schwertgasse an der Ecke zur Wipplingerstraße hat vor fast genau einem Jahr gegenüber dem **Piotrowski** (Canapés) das **Leto** eröffnet (mediterran).

Dabei gab es schon vor etwa drei Jahren einen Schwung an neuen Lokalen: das **Max und Benito**, das Burritos serviert, das **Habibi und Hawara**, in dem Flüchtlinge kochen und servieren, das ebenfalls französisch angehauchte **Tartine** gegenüber dem französischen Konsulat und weiter unten das **Iko**. Zusammen mit denjenigen, die es schon länger gibt – vom **Hansen** in der Börse über **Soupkultur** und **Neu Deli** bis zur **Hidden Kitchen** um die Ecke –, ist das eine ziemlich hohe Dichte.

„Es hat sich irrsinnig viel getan“, sagt Julia Kutas, die seit neun Jahren in der Färbergasse die Hidden Kitchen betreibt. „Wobei es schon auch immer wieder so ist, dass Sachen wieder zusperren.“ Dort, wo nun das Wiki Wiki Poke ist, war vorher etwa der Venezolaner Chuchú, der schließen musste. Andere wandeln sich aber in Richtung Kulinarik: Im jetzigen Freshmans war zuletzt das Pop-up der Kaffeerösterei Süßmund – und davor eine Billa-Filiale.

Die bestehenden Lokale spüren die Konkurrenz durch die Neuen durchaus – zumal die potenziellen (Mittags-)Kunden, im Wesentlichen die Angestellten der innerstädtischen Büros, nicht mehr werden, sondern teilweise sogar weniger: Dass die Erste Bank etwa aus der Innenstadt zum Hauptbahnhof umgesiedelt ist, hat man auch in der Wipplingerstraße bemerkt.

Ernst Naber will künftig trotzdem auch Salziges servieren: Die hinteren Räumlichkeiten werden gerade umgebaut, dort sollen neben dem Kaffee aus der Rösterei in Strebersdorf regionale Produkte verkauft werden, auch Kunst soll es geben – und Häppchen. „Aber keine Küche“, sagt er. „Denn kochen tun sie eh schon alle.“