

„Nur in Wien“: Täglich informiert
Unser Stadt-Newsletter liefert morgens
alle Infos und viel Service. Gratis
abonnieren auf [KURIER.at/nurinwien](https://www.kurier.at/nurinwien)

Alle unter einem Dach

Meiselmarkt. Wiens einziger überdachter Markt gleicht einem unterirdischen Labyrinth. Das Geschäft läuft gut

VON NINA OEZELT

Wo einst das Wasser für den 1. Bezirk gespeichert war, richten jetzt frühmorgens um 6 Uhr die Standler ihre Ware her. Dort befindet sich jetzt der Meiselmarkt – ein Markt, der anders ist als alle anderen Wiener Märkte.

Der Meiselmarkt in Rudolfsheim-Fünfhaus ist weder Fisch noch Fleisch – auch wenn hauptsächlich Fleisch verkauft wird. Er wirkt wie eine Shoppingmall und wie ein Labyrinth zugleich. Der Meiselmarkt ist der einzige Markt in Wien mit einem Dach über dem Kopf – und erinnert damit an ein Projekt, das derzeit in aller Munde ist.

Wie berichtet, will die neue Planungsstadträtin Ulli Sima (SPÖ) auf dem Naschmarkt-Parkplatz eine überdachte, an den Seiten offene Markthalle bauen. Das Unterfangen polarisiert, Widerstand dagegen kommt allen voran von den Grünen (*siehe unten und siehe Infokasten*).

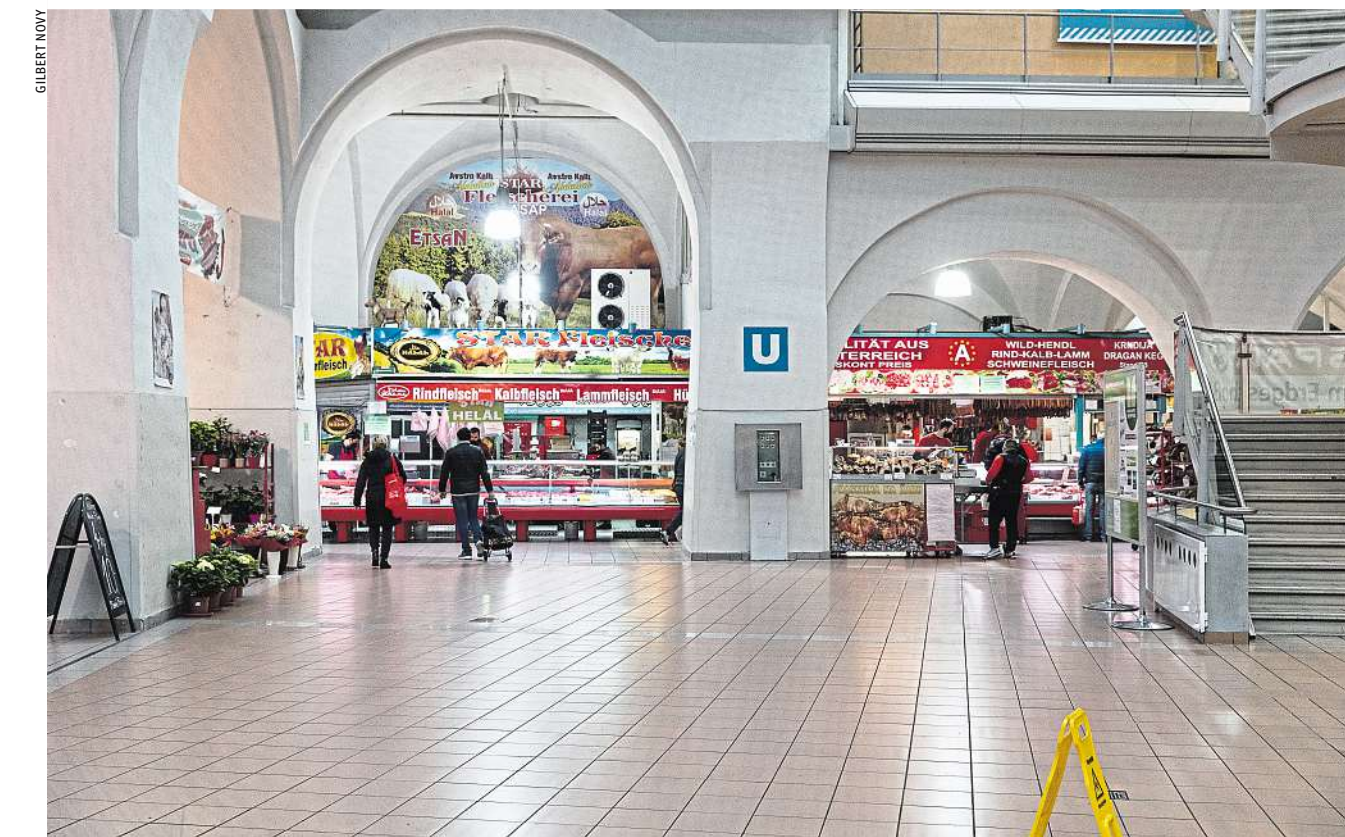
Wie aber geht es dem einzigen Markt, dessen Unterbringung der angedachten Markthalle zumindest ähnelt? Wie geht es den Ständlern? Läuft das Geschäft?

Aus allen Ecken

Sobald die Standler fertig aufgebaut haben, kommen die Besucher aus allen Ecken. Manche fahren mit dem Lift von einem der oberen Stockwerke – dort befinden sich ein Eurospar und ein McDonald's – direkt in den Marktbereich. Andere Besucher fahren mit der Rolltreppe direkt von der U3-Station Johnstraße herauf. Wieder andere kommen seitwärts von draußen herein.

Wegen Corona sind nicht alle Zugänge offen – aber noch immer genug, um sich zu verirren. 320 Menschen sind derzeit am Areal erlaubt.

Der Markt befindet sich ein Geschoß unter dem Stra-



GILBERT HOFF

GILBERT HOFF



Am Meiselmarkt im 15. Bezirk vermischen sich die Kulturen: Beim Lokal-augenschein liefern gerade die Einkäufer für das orthodoxe Osterfest



GILBERT HOFF

ßenniveau der Hütteldorfer Straße – darüber befinden sich der Elektromarkt Conrad, Büros, ein Wohnkomplex. Das Marktamt nennt es ein „architektonisches Meisterwerk“. Fauxpas trifft es vielleicht eher.

Innerhalb kürzester Zeit wirkt der Markt jedenfalls überfüllt – und das so früher Stunde. Aus Standler-Sicht ein gutes Zeichen.

Freitags und samstags gibt es draußen, vor dem Gebäude,

zusätzlich einen Bauernmarkt. Der 80-jährige Eduard Englisch kauft hier Rhabarber für einen Strudel und Blumen für seine Töchter. „Für mich ist das da drinnen kein Markt mehr“, sagt er. „Ich gehe nicht mehr in die Halle – auch wenn es regnet, bevorzuge ich den Platz draußen.“ Er weiß, dass sich der Markt ursprünglich an der Oberfläche befand.

Bereits im Jahr 1913 wurden an der Meiselstraße an rund 150 Ständen Lebens-

markt. Dem fehle aber das Flair und die frische Luft, sagt Marktbesucher Englisch.

In den Arkaden merkt man: Der Meiselmarkt ist kein romantischer Markt, aber ein lebendiger. Folgt man den bohrartigen Geräuschen, kann man etwa beobachten, wie frisches Faschirtes im Riesen-Fleischwolf zubereitet wird. Am Stand gegenüber hängen Schweine-Hälften.

Mitten am Gang stehen Spanferkel, die für die orthodoxen Osterfeierlichkeiten bestellt wurden. In den bis zum Rand gefüllten Glasvitrinen liest und sieht man Schwafel (Schwanz), Gedel (Hals), Stelzen und Ohren, Füße, Kopf und Knochen. Es gibt auch Bekanntes wie Speck, Karree, Bauchfleisch oder ein ganzes Huhn um nur 2 Euro.

Multi-Kulti-Markt

„Am besten verkaufe ich Faschirtes“, sagt der 20-jährige Ekin Dogan. Er sei froh, dass der Markt überdacht ist. Kein Regen und kein Schnee kommen ihm in die Quere. „Wir sind ein Multikulti-Markt“, sagt er. Kulturen vermischen sich hier: Alle seien unter einem Dach, so wie das in Wien eben sei. Bei Dogan wird alles auch halal – also nach muslimischen Regeln – zubereitet. Gleich gegenüber gibt es Schweinefleisch.

Marktbesucher Dan Stevica rollt mit seinem Einkaufswagen und 150 Eiern daran vorbei. Er schätze die Garage des Marktes sehr. Geschlossene Hallen, die kenne er vom Balkan.

Dass der Markt gefällt, beweisen die Zahlen: 2019 war er auf Platz 4 der meistbesuchten Märkte – und folgte mit 35.105 Besuchern pro Woche auf den Brunnenmarkt, den Rochusmarkt und den Naschmarkt.

Vielleicht bräuchte der Markt nur ein wenig frische Luft – ein neues Konzept –, dann könnte er auch Herrn Englisch überzeugen.

Naschmarkt-Streit

Eine Halle am Parkplatz
Im Wahlkampf ließ Stadträtin Ulli Sima (SPÖ) mit der Idee aufhören: Auf dem Naschmarkt-Parkplatz, wo jeden Samstag der Flohmarkt stattfindet, solle zusätzlich eine Markthalle entstehen. Vor allem die Grünen sind empört: Die Anrainer seien dagegen, man wünsche sich dort einen Park. Derzeit läuft ein Bürgerbeteiligungsprozess

mittel angeboten. 1992 wurde die Fläche an die Wiener Städtische Versicherung verkauft. Der Markt zog daraufhin in den ehemaligen Wasserspeicher für die Hochquellleitung. Die Pfeiler und Rundbögen des Wasserbehälters blieben erhalten, der Rest wurde zur Markthalle umgebaut.

1994 wurde dann die U3-Station Johnstraße in Betrieb genommen. Knapp ein Jahr später, am 3. im April 1995, eröffnete der neue Meisel-

Alles Gute zum 6. Geburtstag, Janosch!

Glückwunsch. Untertags betreibt Janosch ein Teegeschäft, in dem alle seine Kuschtelliere arbeiten. Abends wünscht er sich als Gute-Nacht-Geschichte Artikel aus dem KURIER. Wir wünschen unserem vermutlich jüngsten Leser alles Gute!



PRIVAT



Das erste Fitnesscenter für „every body“

Simmering. „Elly Magpie“ nennt sich der Fitnesstempel der 33-jährigen Elisabeth Axmann-Marcinkowski. Die Finanzmanagerin und Trainerin ist Bodypositivity-Botschafterin. Sie trainiert „jeden Körper“ – auch jene über 100 Kilo. Derzeit online: [ellymagpie.info](https://www.ellymagpie.info)

FRANZ GRUBER

Die Zahnweh-Ambulanz beim Stephansdom

Führer durch Wiens Medizingeschichte

Spaziergänge. Elf Stadtwanderwege gibt es in Wien bereits, doch 14 Monate nach Beginn des ersten Lockdowns kennen viele passionierte Spaziergänger dort schon jeden Stein. Da trifft es sich gut, dass jetzt ein Führer mit acht neuen Stadtpaziergängen in den Handel gekommen ist. Gedacht ist das Buch für alle, die sich für die Medizingeschichte der Stadt interessieren.

Und diese kann sich auch im internationalen Vergleich sehen lassen: Die Wiener Medizinische Schule im 18. und 19. Jahrhundert, vertreten durch Ärzte wie Gerard van Swieten, Theodor Billroth oder Carl von Rokitskany, genoss einst Weltruh. Ebenso das unter Joseph II. errichtete Allgemeine Krankenhaus, das zur Zeit seiner Errichtung neue Maßstäbe setzte und seinerzeit von Fachleuten in hohen Tönen gelobt wurde, wie aus dem Buch hervorgeht.

Die Autoren, Fremdenführerin Bibiane Krapfenbauer-Horsky und Hans-Peter Petutschnig, Pressesprecher der Wiener Ärztekammer, führen aber auch zu den weniger bekannten Schauplätzen der Wiener Medizingeschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Als oft Aberglaube den Mangel an wirksamen Arzneien ausgleichen

musste. Bekanntestes Beispiel ist wohl der „Zahnweherrgott“ – eine mittelalterliche Skulptur des leidenden Christus mit Dornenkronen an der Außenwand des Stephansdoms, die früher oft von Menschen mit Zahnschmerzen besucht wurde, um Hilfe von oben zu erbitten.

Ursprünge der MedUni

Wenig bekannt ist, dass die 1365 gestiftete Universität Wien zunächst provisorisch in der Bürgerschule zu Sankt Stephan (Teil des heutigen Churhauses) untergebracht war. Die Medizinische Fakultät war schon damals einmaßen fortschrittlich: 1404 fand in Wien die erste Leichensektion im deutschsprachigen Raum zur anatomischen Demonstration statt. Auch der erste dokumentierte Kaiserschnitt fand 1549 in Wien statt.

Ohne die typische Wiener Morbidität kommt allerdings auch dieser Führer nicht aus. Der letzte Spaziergang führt zum Zentralfriedhof, zu den Gräbern der berühmtesten Mediziner der Stadt.

Buchtipps: Bibiane Krapfenbauer-Horsky, Hans-Peter Petutschnig: *Auf den Spuren der alten Heilkunst in Wien; Verlagshaus der Ärzte, 168 Seiten, 17,90 Euro.*

JOSEF GEBHARD



Fixpunkt im Führer: Die Wachspräparate im Josephinum

JOSEPHINUM



STEFAN WITZLOFF

In dem Art-Déco-Gebäude gegenüber der Seceession soll wieder viel los sein: Geplant ist neben Gastronomie auch Kulturbetrieb

Martin Ho eröffnet Lokal im Novomatic-Forum

Gastronomie. Bereits im Mai geht es los. Der Name: „404 – Don't Ask Why“

VON CHRISTOPH SCHWARZ

Das geplante Lokal im einstigen Novomatic-Forum nahe des Naschmarks wird von einer der Gastro-Größen der Stadt übernommen: Mittlerweile ist fix, dass Martin Ho mit seiner Dots Group für das Restaurant-Konzept verantwortlich zeichnet.

Der Name des Lokals, „404 – Don't Ask Why“, wirkt experimentell. Nichts anderes ist man von Ho gewöhnt, der unter anderem für das „101“ (Sprich: One of One) in der City und für das Dots auf der Mariahilfer Straße bekannt ist. (Polit-Interessierten ist er freilich auch wegen seiner Kontakte in die Bundespolitik ein Begriff.)

Die Säulen des Konzepts im neuen Lokal: „Authenti-



JEFF MANGIONE

Szene-Gastronom Martin Ho weitert sein Imperium aus

sche Pizza, regionale Köstlichkeiten, Aperitivo und After-Work“, berichtet das *Falstaff*-Magazin. Das Lokal solle „mediterrane Kulinarik mit österreichischen Spezialitäten“ vereinen und „zum mondänen Spot für Einheimische und internationale Gäste“ werden, heißt es.

Angekündigt werden ein „Breakfast Club“ am Sonntag (A la Carte und Buffet), haus-

gemachtes Eis und Pizza vom bekannten Pizzaiolo Carmine Cilento. Zum Einsatz kommen soll ein authentischer Ofen aus Süditalien.

Auch Kulturprogramm

Bereits seit einiger Zeit ist bekannt, dass sich an dem Standort einiges tun soll. Das Gebäude, in dem einst das Verkehrsbüro seine Zentrale hatte, wurde im Jahr 2007 von der Novomatic gekauft. Der neue Eigentümer der Projektentwickler LNR Development, übernahm es um rund 25 Millionen von der Novomatic.

Neben dem Ganztageslokal mit 200 Sitzplätzen – bis zu 140 davon im Außenbereich, soll es auch ein Kulturkonzept geben: Unter dem Namen „Kleines Haus der

Kunst“ (KHK) will man „der Kultur einen öffentlich zugänglichen Raum bieten“. Geplant sind ein Museums- und Galeriebetrieb. Historisch interessant ist übrigens das Gebäude selbst: Es wurde im Art-Déco-Stil gegenüber der Seceession in den Jahren 1922 bis 1923 von den Otto-Wagner-Schülern Hermann Aichinger und Heinrich Schmid errichtet.

Eröffnen soll das Lokal übrigens bereits im Mai. Es bringt weiteren Schwung in das Areal um den Naschmarkt, das derzeit ohnedies laufend in den Medien ist: Am anderen Ende des Naschmarks ist eine umstrittene Markthalle geplant (*s. links*), vor Kurzem sperrte die legendäre „Gräfin vom Naschmarkt“ für immer zu.

Braucht Wien eine Markthalle am Naschmarkt?

PRO&CONTRA

Das die Wiener Märkte Großartiges leisten, beweisen sie nicht erst seit der Krise. Sie sind nicht nur ein erstklassiger Nahversorger, sondern haben sich in jüngster Zeit auch zu Orten entwickelt, an denen sich junge Gastronomen und kreative Standler mit ausgefallenen, oft regionalen Produkten austoben. Der Meidlinger Markt und der Karmelitermarkt sind nur zwei Beispiele dafür. Den Naschmarkt, dem zu Recht Eintönigkeit vorgeworfen wird (Oliven, wohin man blickt!) jetzt aufzuwerten, ist eine gute Idee. Dass das mithilfe einer Markthalle passieren soll, ist eine noch bessere. In anderen Metropolen sind derartige Hallen gang und gäbe und gelten als Publikumsmagneten.



Die Halle kann somit nicht nur den Wienern noch mehr Vielfalt bringen, sondern hat auch touristischen Mehrwert. Die Lage ist gut: Schon jetzt steht der Naschmarkt – ideal zwischen Schönbrunn und Innenstadt gelegen – auf der Liste vieler Touristen, für die Grundfrequenz wäre gesorgt. Auch die Öffi-Anbindung ist gut. Ein lukratives Projekt mit viel Nutzen – und ohne Schaden. Auf dem Areal befindet sich derzeit ein (real nicht einmal zur Hälfte genutzter) Parkplatz. Und der grüne Alternativplan von einem riesigen, schattigen Park ist kaum umsetzbar. (Unterhalb fließt der Wien-Fluss. Große, tiefwurzelnde Bäume kann man hier nicht pflanzen.) Dass trotzdem gegrandelt wird, ist herrlich wienerisch. Veränderung ohne Gegenwehr, wo kämen wir da hin? Was versöhnlich stimmt: Wenn die Halle steht, wird es nicht lange dauern, bis sich auch die Kritiker dort das erste Gläschen gönnen.

CH. SCHWARZ

Sie erinnern sich vielleicht: 2016 sorgte ein geplantes Bürohaus der MA 48 in Form eines Mistkübelns stadtwweit für Kopfschütteln. Aus dem Projekt wurde letztlich nichts, die zuständige SPÖ-Stadträtin Ulli Sima musste Spott und Häme einstecken. Wie es scheint, will sich nun Sima am Naschmarkt ein ähnlich extravagantes Denkmal setzen: Mit einer Konstruktion aus Stahl und Glas inmitten von Jugendstil- und Gründerzeit-Bauten. Erste Visualisierungen, die erfahrungsgemäß ein eher geschöntes Bild der Realität vermitteln, lassen bei Anrainern die Alarmglocken läuten. Man versteht sie. Keine Frage: Eine Markthalle würde Wien guttun. Warum sie aber ausgerechnet am Naschmarkt stehen muss, konnte Sima bis jetzt nicht erklären. Warum soll die



Halle nicht in einem Außenbezirk entstehen, deren Aufwertung die Stadtregierung zwar gebetsmühlenartig ankündigt, aber nur halbherzig umsetzt? Das würde auch helfen, Touristen, die sich zuletzt schon unangenehm dicht in der Innenstadt drängten, an die Peripherie zu locken. Und dem Vernehmen nach gibt es auch in der Donaustadt oder in Favoriten genügend Sonne, um am Dach der Halle Solarstrom zu erzeugen. Doch was soll dann mit der „Hitzeinsel“ Naschmarkt-Parkplatz passieren? Sie ließe sich leicht beseitigen, indem man dort die Wienfluss-Überplattung kurzerhand entfernt. Das würde den Neos gefallen, die verschwundene Wasserflächen freilegen wollen, um die Stadt zu kühlen. Kurzum: Statt eines umstrittenen Prestigeobjekts eine Win-win-Situation am Wienfluss.

JOSEF GEBHARD

Aus den Grätzeln

ÖVP empört über Parkpickerl-Pläne

Verkehr. Die Wiener ÖVP zeigt sich „äußerst verwundert“ über die jüngsten Parkpickerl-Pläne von Verkehrsstadträtin Ulli Sima (SPÖ). Sie dürfte in Kürze, wie der KURIER berichtet hat, eine Ausweitung des bestehenden Systems auf alle 23 Bezirke verkünden. Das würde einer Vier-Parteien-Einigung im Sommer 2020 widersprechen, so ÖVP-Mandatar Manfred Juraczka. Man sprach sich damals für eine einheitliche, übersichtliche Lösung aus, möglich wäre etwa ein Drei-Zonen-Modell. Der Fortbestand des gültigen Modells wäre „ein reines Abkassieren der Wiener“, so Juraczka.



Das Urban-Gardening-Gelände ist mit Bus und Auto erreichbar

HELEN WITEN

Der Wiener Hafen sucht jetzt Gärtner

Simmering. Inmitten von großen Gärtnereien an der Alberner Straße können sich auch Hobbygärtner ansiedeln: Der Wiener Hafen vergibt dort Parzellen zwischen 50 und 100 Quadratmetern zum Urban Gardening. Kostenpunkt: 155 bis 254 Euro pro Saison. Nähere Infos gibt es unter urban-gardening@hafenwien.com oder ☎ 01/727161199.

Café Schopenhauer wird zur Teststraße

Währing. Ab heute kann man sich im Café Schopenhauer in der Staudgasse 1 kostenlos auf Corona testen lassen: Die Testzeiten sind Montag bis Freitag von 8 bis 17 Uhr. Durchgeführt werden Antigen-Tests – und zwar in Kooperation mit der Augarten-Apotheke. Der Befund wird entweder unmittelbar vor Ort in Papierform ausgehändigt oder auf Wunsch via Mail oder SMS an die Getesteten übermittelt. Eine Anmeldung ist nicht unbedingt erforderlich, es empfiehlt sich jedoch, telefonisch einen Termin zu buchen: Das ist unter der Nummer 01/4063288 möglich.

Dichtere Intervalle für 57A möglich

Mariahilf. Busse der Linie 57A, eine der wichtigsten des Bezirks, könnten schon bald öfter fahren. Auch zusätzli-

che Stationen und eine bessere Anbindung wünscht sich der Bezirk. Die Wiener Linien prüfen derzeit.

NAMENSTAG, 3. 5.
Jacqueline, Alexander

ZIEHUNG VOM 1. 5. 2021					
G-46	I-23	N-44	B- 5	B-10	B-11
I-27	O-66	G-56	G-47	B- 9	O-67
N-43	B- 8	O-74	N-45	B- 6 (Ring)	O-67 (Bingo)
G-53	I-21	I-28	O-30	N-42	
I-18	B- 1	N-41	O-73	N-32	
G-60	N-36 (Box)	O-75	N-33	B-15	
G-54	O-70	I-24	I-17	G-59	
N-34	B- 7	O-62	G-50	G-52	
O-63	O-65	B-12	I-22		
N-39	G-55	B-13	G-51	Card: Herz 10	