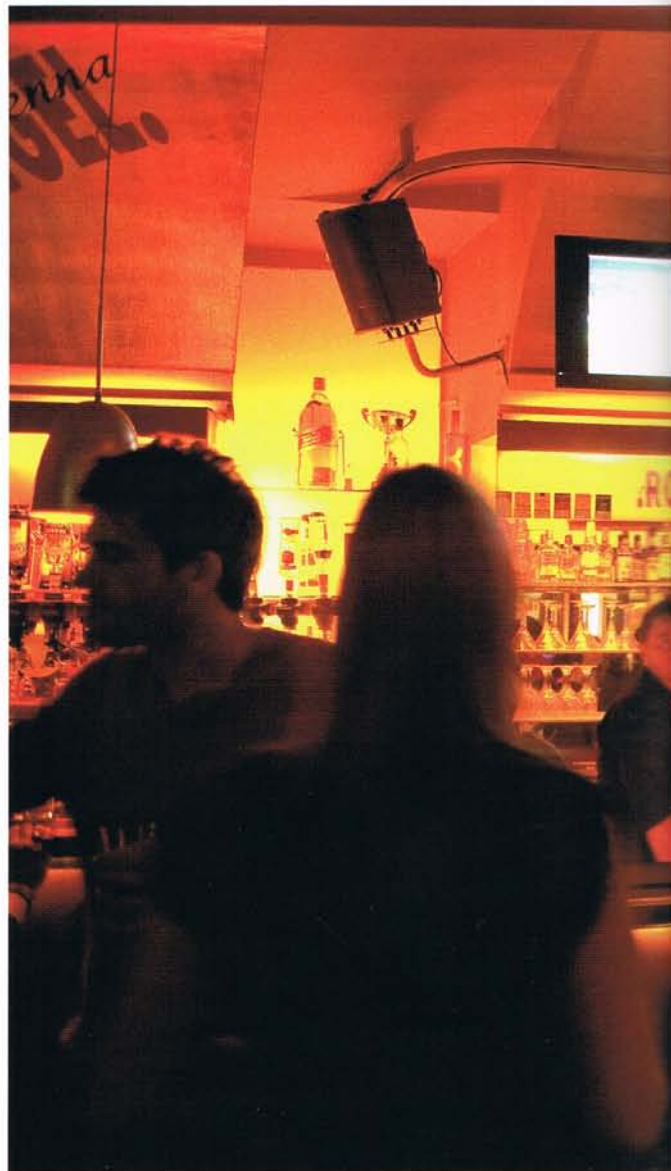


Damals war Zeitgeist

Bermuda-Dreieck

Das „Bermuda-Dreieck“ war zu Beginn der 80er Jahre der Ursprung einer Wiener Szenelokal-Szene, der man heute gut und gerne 500 Lokale unterschiedlichster Gattungen zurechnen darf und die Österreichs Hauptstadt in nur kurzer Zeit auf die Landkarte der wirklich coolen Destinationen hievte.

Text von Florian Holzer



Mit Freunden gegessen und getrunken hatte man früher natürlich auch schon in Wien, traf alte und neue Bekannte, beobachtete und wurde beobachtet. In Kaffeehäusern wie dem „Hawelka“, dem „Prückel“, dem „Museum“, dem „Bräunerhof“ und dem „Alt Wien“, in Beiseln wie dem „Mnozil“, dem „Koranda“, dem „Stehbeisl“ oder der „Gärtnerinsel“, an Spezialadressen wie „Gutruf“, „Stiebitz“ und „Oswald & Kalb“ und natürlich beim Heurigen. Da fiel einem gar nicht so sehr auf, dass es bis Ende der 70er Jahre „Szenelokale“ als solche eigentlich gar nicht gab, Lokale, die sowohl optisch als auch kulinarisch mit aktuellen Trends gingen, in denen sich die Stilepochen manifestierten. Wien war Wien, und Wiener Lokale sahen zumindest seit den 20er Jahren so aus, wie sie eben aussahen.

Es brauchte Leute, die ein Zeitgeistgefühl hatten, die ein bisschen in der Welt herumgekommen waren und wussten, dass „in ein Lokal gehen“ nicht nur ein Akt der metabolischen Grundbedürfnisse sein muss,

sondern auch eine durchaus soziale Komponente besitzen kann, Lifestyle eben. Lifestyle lag sehr in der Luft zu dieser Zeit.

Als Wiens erstes Lokal, in dem bewusst mit Design, Stil und edlem Konsumgut operiert wurde, gilt die „Reiss Bar“, November 1977 von Marketing-Spezialisten Michael Satke in der Marco-d'Aviano-Gasse gegründet. Wirklich zu rollen begann Wiens Szenelokal-Schneeball aber erst, als Sepp Fischer, ebenfalls Quereinsteiger, am Rabensteig sein Bierlokal „Krah Krah“ eröffnete und kurz danach die „Kaktus-Bar“ und Michael Satkes zweites Lokal, der „Rote Engel“, aufmachten.

Wien war fasziniert. Drei neue und szenige Lokale auf so engem Raum, das war neu, das war frivol, das war international, das „Bermuda-Dreieck“ war entstanden. Bis dahin war das Grätzl um Judengasse, Ruprechtsplatz, Seitenstettengasse und Rabensteig ein wenig einladender Platz. In der Judengasse konnte man in dubiosen Läden dubiose, nach Räucherstäbchen duftende Dinge kaufen, die Seitenstettengasse wurde nach den beiden Attentaten auf den jüdischen Stadttempel von bewaffneten Polizisten schwer bewacht, Rabensteig und Ruprechtsplatz dienten primär dem Verkauf billiger Textilien en gros und en détail. Und plötzlich ging es los, von Monat zu Monat wurden die Lokale und Bars mehr, jeder Quadratmeter des Bermuda-Dreiecks wurde gastronomisch genützt, die



Salzamt

Kein Grund für Beschwerden

Ein in mehrerer Hinsicht sehr interessantes Lokal. Denn nicht nur, dass das „Salzamt“ über den schönsten Gastgarten im gesamten Grätzl verfügt, wurde es auch von Star-Architekt Hermann Czech in einer überaus klassischen – zwischen Bistro und Gasthaus angesiedelten – Linie gestaltet. Das oftmals ausgezeichnete Design blieb bis heute unverändert erhalten – wie auch die Speisekarte, die hier seit über 20 Jahren freundlich kalkulierte Klassiker der mediterranen und der Wiener Küche auf verlässlich hohem Niveau bietet.

Roter Engel

Musikbar-Pionier

Wiens erste „Wein- und Liederbar“, zumindest die erste der Neuzeit. 1981 vom damaligen Unternehmer Michael Satke nach Vorbild des New Yorker „Puffy's“ gebaut, wurde vor allem die kleine Bühne des Lokals rasch zum Fokus der damals pulsierenden Neuen Wiener Musikszene. Zu trinken gab's Wein aus Australien, was damals noch besonders war. Musik spielt hier nach wie vor eine große Rolle, wengleich sie nun eher vom DJ-Pult kommt, und getrunken wird das, was man in Bars halt so trinkt.

Halbwertszeit der teilweise extrem lifestyligen „In-Beiseln“ – dieser Begriff wurde bald geprägt für alles, was nicht ins bisherige Gastronomieschema passte – war mitunter kurz, andere – und darunter die Pioniere – gibt es in mehr oder weniger veränderter Form immer noch. Wir erinnern uns an Lokale wie das „Ma' Pitom“, das „Enjoy“, das „Stamperl“, das „Kitsch & Bitter“, das „Casablanca“, die „Palatschinkenkuchl“, den unvergleichlichen „Frostener Stern“ und zig andere.

Heute hat das Bermuda-Dreieck freilich einen anderen Status. Es steht in sämtlichen Reiseführern, es zählt zum touristischen Pflichtprogramm wie Schönbrunn und Stephansdom, es dient Jugendlichen aus der Böhmer Provinz, die keinerlei Information über oder keine Lust auf die wirklich angesagten Gegenden haben, als Bühne für feierliche Ausgelassenheit. Damit ist die Dynamik natürlich futsch, das szenegastronomische Rad muss hier längst nicht mehr erfunden werden, das Bermuda-Dreieck hat seine stadtentwicklungskulturelle Schuldigkeit getan. Umso mehr Respekt verdienen aber die, die ihr Niveau halten können und wollen. Und die Spannung, Dynamik und vor allem zeitgemäße Qualitätsphilosophie findet man dafür ja in den mit dem expandierenden Szenegrätzl verwachsenden Randbereichen, in der Wien-Aurel-Straße, am Hohen Markt, am Salzgries oder am Rudolphsplatz.

Die Spannung, Dynamik und vor allem zeitgemäße Qualitätsphilosophie findet man heute vor allem in den Randbereichen.

Krah Krah

Brot und Bier

Das erste Lokal des Bermuda-Dreiecks und sowohl hinsichtlich des Designs als auch des Angebots bis heute der Prototyp des Wiener Bierlokals. Das Konglomerat aus grünem Holz, Messing und den chaotisch übereinandergeklebten Veranstaltungsplakaten schafft die typische Atmosphäre, die schon seit damals bis zu 50 verschiedenen Flaschenbiere aus aller Welt in Kombination mit den legendären Riesenbrotten und der klassischen Bierlokküche bilden die passende Software.



First Floor

Mehr als nur Ergänzung

Eine der schönsten Bars der Stadt, zusammengefügt aus Teilen der früheren und in Spionagekreisen sehr beliebten „Mounier-Bar“ in der Kärntner Straße. Gemixt wird in dieser stilvollen Bar das klassische Cocktail-Sortiment.

Le Salzgries

Französische Küche vom Feinsten

Bis vor einigen Jahren war hier noch das legendäre „Café Salzgries“, ein vor allem bei Journalisten und Künstlern sehr beliebtes Existenzialisten-Café. 2005 wurde es vom Franzosen Denis König zu einem geschmackvollen Bistro umgebaut, das mittlerweile als Wiens beste Adresse für Austern, Beef Tatar und Froschschenkel gilt.

Limes

Italienische Moderne

Die zeitgemäß gestylte Kantine (einer Versicherung) mit Bar und prächtigem Außenbereich ist eine Filiale des Gourmetrestaurants „Novelli“. Für das „Limes“ – benannt nach dem römischen Wall, der in unmittelbarer Nähe verlief – konzipierte „Novelli“-Starkoch Konstantin Filippou eine unkomplizierte, aber attraktive Karte mit etwas modernisierten italienischen Klassikern.

- 1 SALZAMT**
Ruprechtsplatz 1, 1010 Wien
Tel.: 01/533 53 32
täglich 17–2 Uhr
- 2 ROTER ENGEL**
Rabensteig 5, 1010 Wien
Tel.: 01/535 41 05
So.–Do. 17–4, Fr., Sa. 17–5 Uhr
www.rotterengel.at
- 3 KRAH KRAH**
Rabensteig 8, 1010 Wien
Tel.: 01/533 81 93
Mo.–Sa. 11–2, So. 11–1 Uhr
www.krah-krah.at
- 4 FIRST FLOOR**
Seitenstettengasse 5, 1010 Wien
Tel.: 01/533 25 23
Mo.–Sa. 19–4, So. 20–3 Uhr
- 5 LE SALZGRIES**
Marc-Aurel-Straße 6, 1010 Wien
Tel.: 01/533 40 30
Di.–Sa. 12–14, 18–22.30 Uhr
www.le-salzgries.at
- 6 LIMES**
Hoher Markt 10, 1010 Wien
Tel.: 01/905 80-0
Mo.–Fr. 11–24 Uhr, Sa. 10–24 Uhr
www.restaurant-limes.at

