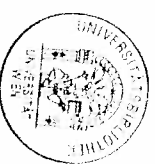


Achim Schneider

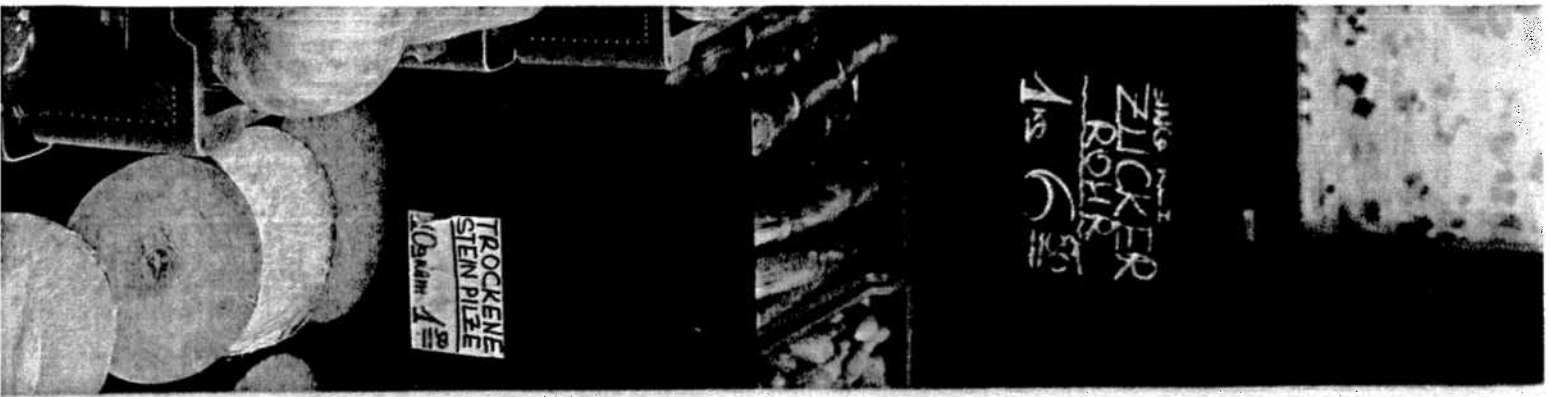
Auf dem Daschmarkt

Notizen eines Spaziergängers

Mit Fotos von Rudolf Semotan



Pichler Verlag



Und da stehen sie nun. Beim *Umar*. Bei diesem Fischladen für Feinschmecker mit dazugehörigem Restaurant für Menschen mit verwöhntem Gaumen. Bei Erkan Umar, den man, weil er stets Kopftuch trägt, den „Naschmarkt-Piraten“ nennt, bei seinem Bruder Gökhan und einem Team von emsigen Mitarbeitern. Unzählige Kilo Eis warten in aller Früh in den Vitrinen, damit Meeres- und Süßwasserfische, Krebse, Muscheln, Tintenfische und allerlei andere Köstlichkeiten kunstvoll darauf drapiert werden. Ein Augenschmaus, der den Speichelfluss schon beim Einkauf ganz ungeheuer anregt.

„Wir haben Ware aus Österreich, Frankreich, Holland, Italien, Griechenland, Dubai, dem Oman, Indien und aus Neuseeland“, erzählt Erkan und verweist nicht ohne Stolz darauf, alles selbst, sprich ohne Zwischenhändler zu importieren. „Das garantiert mir, dass die Kühlkette nie unterbrochen wird.“ Zudem wird insgesamt drei Mal die Woche, je nach Angebot, frischer Fisch aus Wildfang geliefert, wobei die Umars auch da auf einen großen Wert legen: dass die Produkte innerhalb von 24 Stunden bei ihnen im Geschäft sind.

Seit 1996 gibt es den Stand, seit 2004 das angrenzende Lokal. Und dass der dort zubereitete Fisch direkt, sprich frisch aus der Vitrine ums Eck kommt, versteht sich für die Umars von selbst. „Tief gefroren ist bei uns nichts. Soll heißen, dass nichts, was im Geschäft nicht verkauft wird, erst Tage später im Lokal wieder aufgetaut und verarbeitet wird.“

Ein Blick in die Speisekarte gefällig? Quasi als Appetitanreger? Tartar vom Wolfsbarsch mit Jakobsmuscheln, Baby-Sepia mit Flusskrebse, Thunfischcarpaccio, Seesüßling mit Garnelenspieß oder einfach ein Seeteufel im Ganzen. Aber wissen Sie was: Lesen Sie die Karte doch einfach selbst, das Lokal öffnet um elf. Aber eines sei doch noch verraten: Auf dieser Karte wird ausdrücklich darauf hingewiesen, welche Fische Wildfang sind und welche einer Zucht entstammen. Und Hinweise wie diese findet man wahrlich nicht alle Tage.

„Auch nicht schlecht“, sagt der Fotograf schließlich.

„Was?“

„Der Laden gegenüber.“



Gegenüber vom Umar bei Feinschpezialitäten Gruber, dem ältesten Fischladen auf dem Markt. Die Kinder sind fasziniert von den lebenden Aalen.





Und schon sind die beiden bei *Feinfischspezialitäten Gruber* gelandet, dem eigentlichen Platzhirschen, besser gesagt dem *Platzrecht*, für alles auf diesem Markt, was aus dem Wasser kommt. Ungleich größer als der *Umar*, ungleich älter. Seit 1876 gibt es das Unternehmen, gegründet von Laura Laula Lämmermann, zu dieser Zeit allerdings noch auf dem Freischausplatz beheimatet, spricht auf dem „alten“ *Naschmarkt*. Dort stand die Dame mit dem wunderbaren Namen unter einem großen Schirm, vor ihr der Karpfenbottich mit den lebenden Tieren, und das erste fixe Fischstandl der Stadt war geboren. Und schon bald eine Attraktion. Louise, die Tochter der allgemein als „Fischweiberl“ bekannten Laura, begann schließlich mit ersten Seefischimporten aus Italien, damals freilich noch mit der Pferdkutische. Und heute ist Wolfgang Gruber, gelernter Koch und Sohn eines Berufsfischers aus Mörbisch am Neusiedlersee, in fünfter Generation Herr über das Imperium. „Und dieses Geschäft“, verspricht er, „wird es ewig geben. Trotz der Konkurrenz der Kettenläden.“

Keine fünf Meter Luftlinie entfernt ist schräg gegenüber eine Filiale der *Nordsee* und deren vom Angebot und der Qualität her nicht zu unterschätzende Fischbar „bar di mar“.

Der Fotograf reibt sich den Bauch. „Mir stünde langsam aber sicher der Sinn nach Frühstück.“

„Wie wär’s mit dem *Theatercafé* neben dem *Theater an der Wien*?“

„Warum nicht?“

„Hast du eigentlich schon eine ungefähre Idee für das Buch? Irgend-einen roten Faden?“, fragt der Fotograf, als die beiden losschlendern.

„Wie du richtig sagst, eine ungefähre Idee.“

„Und zwar?“

„Ich werde es nicht sehr genau gliedern. Ich denke, ich lasse den Leser einfach teilhaben an der Art, wie wir beide uns in den kommenden Tagen hier treiben lassen und uns dem Leben auf dem Markt Schritt für Schritt annähern. Ich schreib’ das Buch also in Wahrheit vermutlich einfach so, wie’s kommt.“

„Quasi Kraut und Rüben, wenn wir schon auf einem Markt sind.“

„Kraut und Rüben kommt hin.“



Dann stehen die beiden vor bis Freitag, offen erst ab drei Uhr. „Und jetzt?“

„Wie sagtest du vorher so sch

bratenen Tofu oder Kalamari
Kunst, die von Kemal Seyhan
20 Jahren nach Wien und ab-
Meisterklasse Adolf Frohner.

enfalls betreibt die *Dogan &*
zwei Lokale.

der vom griechischen Berg-
1 unzähligen Grünteesorten
entstand, der von einem tür-
kan sich durch Sesamkeke,
ava. Und zu guter Letzt gibt's

Kapitel *Der Zahntechniker und*

re Wirtschaftsstudent ... Der
als Co-Chef im *Neli*, vormals
ald Geschichte.

Rindfleisch wird man hier
anda, sind die Rindskoteletts

E wie Engel am Naschmarkt ...

Kann man auf 20 Quadratmetern ein Restaurant *und* eine Küche unterbringen?
Man kann. Wie? Man setzt die Gäste einfach in die Küche. Der Besuch lohnt sich.
Standnummer 232–235

E wie Etsan ...

Und wieder eine Fleischerei. Beeindruckend hier vor allem die riesige Auswahl an
frischen Kalbs- und Rindsinnereien. Neben Fleisch offeriert man auch Oliven,
Eier und Käse.
Standnummer 402, 407–408

F wie Feinfeinspezialitäten Gruber ...

Klingelts? Laura Laula Lämmerrmann? Richtig, der Platz „hecht“ auf dem Markt
aus dem Kapitel *Fischer Fisch und Kraut & Rüben*.
Standnummer 31–36, 17–20

F wie Felber ...

Ein Bäcker wie der Anker, traditionell gut.
Standnummer 290

F wie Fernost-Markt ...

Thailändische Obst- und Gemüsesorten und allerlei Gewürze, darunter frische
Curry-Mischungen als Basis für ausgefallene Rezepte. Mahlzeit.
Standnummer 184–187

F wie Frische Fische ...

Der Opa war Fischer im ehemaligen Jugoslawien, der Enkel hat die Liebe zum
Fisch geerbt, und so erhält man beim *Sezemsky* nicht nur Ware aus dem Senegal
oder Kroatien, sondern auch mit der Angel (!) gefangene Fische aus Salzburg,
Niederösterreich und dem Burgenland sowie Fisch-Sandwiches für den kleinen
Hunger zwischendurch.
Standnummer 621–622

In Gegenbauers Rösterei:



LIASCHTAMARKT

187