

Alexandra Maria Rath



WILDES WIEN

Gegessen wird,
was in der Stadt wächst

GMEINER





Das Wiener Riesenrad, erbaut 1897

Alexandra Maria Rath



WILDES WIEN

Gegessen wird,
was in der Stadt wächst



ESSENS- UND SEHENSWÜRDIGES AUS WIEN

ALLEN

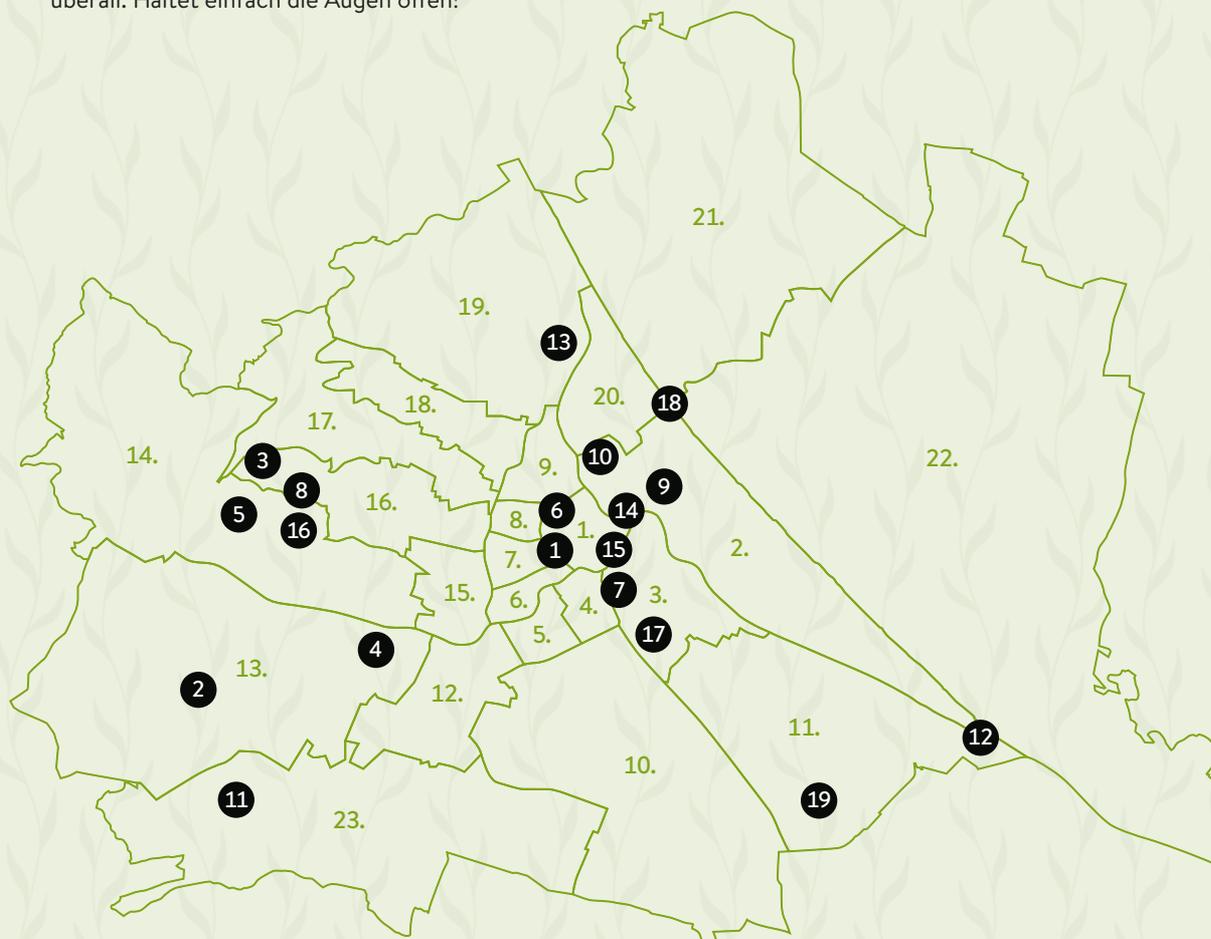
MELANCHOLIKERN
GRANTLERN & GRANTLERINNEN
GENUSS-SUCHENDEN
LUKULLISCH BEGEISTERTEN
NÖRGLERN
ZUAGRASTEN
VORBEISCHAUENDEN
UND BLEIBENDEN.

KURZ:

ALLEN ECHTEN
UND TEMPORÄREN
WIERNERN UND WIENERINNEN.

WO WAS WÄCHST

Die Plätze auf unserer Wien-Tour sind natürlich exemplarisch zu verstehen. Wildpflanzen findet man in der Stadt nahezu überall. Haltet einfach die Augen offen!



DIE WIENER BEZIRKE

- | | | | |
|-----------------|---------------|--------------------------|-----------------|
| 1. Innere Stadt | 7. Neubau | 13. Hietzing | 19. Döbling |
| 2. Leopoldstadt | 8. Josefstadt | 14. Penzing | 20. Brigittenau |
| 3. Landstraße | 9. Alsergrund | 15. Rudolfsheim-Fünfhaus | 21. Floridsdorf |
| 4. Wieden | 10. Favoriten | 16. Ottakring | 22. Donaustadt |
| 5. Margareten | 11. Simmering | 17. Hernals | 23. Liesing |
| 6. Mariahilf | 12. Meidling | 18. Währing | |

INHALT



WILDES WIEN

1	Primel – NATURHISTORISCHES MUSEUM	21
2	Veilchen – HERMESVILLA	31
3	Bärlauch – JUBILÄUMSWARTE	41
4	Löwenzahn – TIERGARTEN SCHÖNBRUNN	55
5	Gundelrebe – OTTO-WAGNER-VILLA	65
6	Schafgarbe – VOLKSGARTEN, THESEUSTEMPEL	75
7	Giersch – SCHLOSS BELVEDERE	85
8	Brennnessel – FEUERWACHE STEINHOF	97
9	Wilder Hopfen – WIENER PRATER, RIESENRAD	107
10	Lindenbaum – AUGARTEN, FLAKTURM	115
11	Gänseblümchen – WOTRUBAKIRCHE	123
12	Wilder Amarant – ALBERNER HAFEN	131
13	Roter Klee – KARL-MARX-HOF	141
14	Wilde Minze – DONAUKANAL	151
15	Goldrute – STADTPARK, JOHANN-STRAUSS-DENKMAL	161
16	Brombeere – OTTO-WAGNER-KIRCHE AM STEINHOF	169
17	Berberitze – ARSENAL, HEERESGESCHICHTL. MUSEUM	181
18	Sanddorn – DONAU	191
19	Hagebutte – WIENER ZENTRALFRIEDHOF	203
20	Bunte Vielfalt – DIE WIENER MÄRKTE	215

Inhalt 8 – Entrée 13 – Index Wildpflanzen 235 – Index Wilde Gerichte 236
Glossar 238 – Gruß aus der Küche 239 – Impressum 240

Rainbow Rolls mit
Wildblüten und Bärlauch-Erdnuss-Dip



28

Veilchensirup,
Veilchenzucker
und Blüteneiswürfel



38

Dreierlei
Bärlauch-Makis



50

Wildkräuter-
Salat mit Quinoa,
gebratenen Feigen
und Ziegenkäse



62

Wildkräuter-
Butter



72

36



Veilchen-
Gefrorenes mit
kandierte Blüten

48



Bärlauch-
Ricotta-Nockerl
mit Blüten-Salat

60



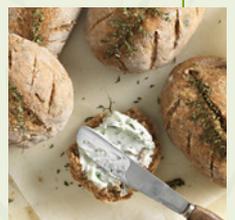
Löwenzahn-
Topfen-Oberstorte
ohne Backen

70



Steinpilze à la
creme mit Wild-
kräuter-Knödeln

80



Schafgarbe-
Weckerl mit Wild-
kräuter-Aufstrich

INHALT

WILDE GERICHTE

Gebackene
Parasole mit
Wildkräuter-Tartar



82

Giersch-
Taboulé



94

Brennessel-
tascherl mit Joghurt-
Wildkräuter-Dip



104

Gefüllte
Lindenblätter
„Dolma“



120

Orientalischer
Wildspinat
mit Berberitze



138

92



Zitronennudeln
mit Giersch
und Pecorino

102



Brennessel-
Tarte

112



Hopfensprossen-
Risotto mit Blüten
vom Wiesensalbei

128



Radieschensuppe
mit Gänseblümchen

146



Brennessel-
Kichererbsen-
Suppe mit Rotklee

Sommerspaghetti
mit Quendel und
Kleeblüten-Salat



148

Topfenknöderl
mit Brombeersauce
und wilder Minze



158

Beluga-Linsensalat
mit Brombeeren
und Blüten vom
Weißen Gänsfuß



176

Wiener
Kaiserschmarrn
mit Berberitze
und Brombeeren



186

Gebratener Saibling
mit Sanddorn und
cremiger Polenta



198

156



Melonen-
Schafskäse-Salat
mit wilder Minze

166



Wiener
Magenbitter

178



Frittierte
Holunderblüten
mit eingekochten
Brombeeren

196



Glutenfreier
Frühstücksbrei
mit Sanddorn
und Brombeeren

200



Kamut-Nudeln
mit Gorgonzola
und Linsensalat
mit Sanddorn

INHALT

WILDE GERICHTE

Wiener
Wildschweinbraten
mit Hetsche-
petsch-Sauce



210

Spitzwegerich-
Graupen-Risotto
mit Steinpilzen



222

Wiener
Zitronenhuhn
mit Quendel



226

Liwanzen
mit Kriecherl-
Kompott



230

220



Vogelmiere-
Pesto

224



Gebratene
Kräuterseitlinge mit
Weißem Gänsefuß

228



Waldmeister-
Granita

232



Hollerkoch
mit Walnüssen



EINE HOMMAGE
AN WIEN



ENTRÉE



WILLKOMMEN IN WIEN

ÜBER 50 WILDPFLANZEN-
REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

KLASSISCHE WIENER KÜCHE UND
INTERNATIONALE GERICHTE

20 WIENER SEHENSWÜRDIGKEITEN,
DAZU HISTORISCHE SCHMANKERL

ANEKDOTEN UND WISSENSWERTES
ZU DEN GEZEIGTEN PLÄTZEN

INFOS ZU DEN ESSBAREN
PFLANZEN IN DER STADT

WORKSHOPS BUCHBAR
UNTER WILDES-WIEN.AT

LIEBE GENUSS-SUCHENDE!

In diesem Buch findet ihr die schönsten, aber auch die aufregendsten Plätze der Stadt – stets in Verbindung mit essbaren Wildpflanzen.

Als „Fressbotanikerin“ bin ich immer auf der Suche nach essbaren Wildpflanzen in der Stadt und bei meinen „Touri-Trips“ nie ohne Sackerl unterwegs. Verkocht wird, was gefunden wird. Unternehmt mit mir einen Streifzug durch Wien und lernt die Stadt von einer völlig neuen, pflanzlichen Seite kennen!

So wird aus dem Löwenzahn vor dem Löwengehege im Tiergarten Schönbrunn die königliche Löwenzahntorte, aus dem supergesunden Giersch vor dem Schloss Belvedere die erfrischende Giersch-Taboulé und aus der Friedenslinde vor dem Flakturm im Augarten die köstlich gefüllten Lindenblätter. Oder etwa aus den brennenden Brennesseln vor der historischen Feuerwache am Steinhof die köstlichen gefüllten Brennesseltascherln.

Traditionelle Gerichte wie der Altwiener Kaiserschmarrn oder böhmische Liwanzen werden in diesem Buch mit essbaren Wildpflanzen aus der Stadt neu interpretiert. Aber auch internationale, moderne Küche findet hier eine wildpflanzen-gerechte Umsetzung: vom orientalischen Wildspinat mit Wiener Berberitze bis hin zu Bärlauch-Makis aus dem Wienerwald.

GROSSSTADT, WELTMETROPOLE, ZUHAUSE

Wien ist eine der grünsten Städte der Welt.

Wo, wenn nicht hier, findet man unzählige Plätze mit wild – also ohne unser Zutun – wachsenden, essbaren Pflanzen?

Tourismus-Hotspot und Weltmetropole

Mit **fast 18 Millionen Nächtigungen** pro Jahr beweist Wien, dass es touristisch – in Nicht-Corona-Zeiten – einiges zu bieten hat. Begonnen bei historischen Bauten aus dem 13. Jahrhundert über die klassischen Prunkbauten der Donaumonarchie, der Wiener Moderne als auch der Gegenwartskunst. Kaiser Franz Joseph I. herrschte über Österreich und Ungarn sowie mehr als zehn weitere Staaten. Die Bauten rund um die Ringstraße sind eines seiner Vermächtnisse. Wien war und ist ein Schmelztiegel der Nationen. Kulinarisch und architektonisch lebt dieses Erbe weiter.

Essbare Natur in der Stadt? Geht das?

Natürlich! Gerade in Wien ist es mit fast tausend Parkanlagen leicht. Die größte, der grüne Prater, umfasst mehr als 600 Hektar und liegt mitten in der Stadt. Man findet hier Rehe, Füchse, Eichhörnchen und Hasen. Aber auch rund um Wien grünt es. Vor allem im Westen der Stadt, wo der zu Niederösterreich gehörende Wienerwald mit über 100.000 Hektar Wien stets mit frischer Luft versorgt. Wien hat aber noch viel mehr zu bieten als jede Menge an Grünzeugs! Nämlich: naturreines, hochwertiges Trinkwasser aus den Bergen, eine niedrige Kriminalität, ausgezeichnete und günstige öffentliche Verkehrsmittel und eine medizinische Versorgung auf höchstem Niveau. Zusätzlich ist das Kultur- und Freizeitangebot riesig. Wir WienerInnen lieben es. Das war schon zu Zeiten des Wiener Kongresses so: Ein Fest folgt dem anderen.

Die Wiener Seele

Schwerfällig ist sie, so sagt man. Melancholisch. In Wien verliebt und mit überaus großem Herzen gesegnet. Oben drauf liegt eine dicke Schicht rosa Zuckerglasur. Rundherum türmt sich der Staubzucker, wie sonst wo der Staub. A bisserl langsamer ist's in Wien vielleicht. Gemächlich.

Nur kane Wön!

Die Stadt ist am Puls der Zeit. Trendig. Hip. Manchmal sogar gewagt. Der Herzschlag Wiens ist jedoch ein anderer als bei sonstigen Großstädten. Der Rhythmus schwingt im Donauwalzer. Gemächlich und dann wieder stürmisch. Euphorisch. Manchmal ist Wien wie sein Wein: sauer, aber süffig. Einer Droge gleich. Man kann nie genug davon kriegen.

GRÜNER!

-  2019 wurde Wien zum zehnten Mal in Folge zur lebenswertesten Stadt der Welt gekürt!
-  Fast 50 % sind Grünflächen.
-  Es gibt 630 Bauern in der Stadt.
-  22 Märkte mit „plastiklosem“ Obst und Gemüse.
-  Wälder, Wiesen, unzählige Parks und Weingärten sowie Stadt-Wanderwege.

WIEN UND SEINE ESSBAREN WILDPFLANZEN

Warum Wildpflanzen?

- Wildkräuter und Früchte schmecken exzellent.
- Sie enthalten ein Vielfaches mehr an Nährstoffen als gezüchtete Pflanzen.
- Sie sind supergesund.
- Sie sind gratis und überall zu finden.
- Es macht Spaß, sich sein Essen zu sammeln.
- Ein Wildpflanzengericht macht Eindruck.
- Man lernt die Natur in der Stadt kennen.
- Sie schmecken köstlich – habe ich das schon gesagt?

Grundsätzlich nur mit Menschen sammeln gehen, die sich wirklich auskennen! Es gibt auch sehr giftige Pflanzen in Österreich. Manchmal schauen vermeintlich essbare Pflanzen den giftigen Vertretern sehr ähnlich! Daher: Nie alleine sammeln. Außer, ihr seid in der Botanik bewandert. In jedem Fall beim Säubern alles genau kontrollieren. Manchmal schummeln sich andere Pflanzen(teile) ein.

Wo sammeln wir?

- Vor allem auf Wiener G'stetten. Ja, so was gibt's.
- Bei Freunden im Garten.
- Auf Balkonen oder Terrassen.
- In großen Parkanlagen.
- Auf Wiesen und im Wald, wo es erlaubt ist.
- Auf Friedhöfen.
- Im privaten Garten.
- Die im Buch gezeigten Plätze sind symbolisch zu verstehen! Wildpflanzen wachsen überall.

Wo sammeln wir nicht?

- Überall da, wo es verboten ist: Bitte immer nach Hinweistafeln Ausschau halten.
- Direkt neben der Tangente.
- In der Hundepinkel-Zone.
- Auf keinen Fall im Nationalpark!
- Auf keinen Fall in Schutzgebieten wie zum Beispiel dem Lainzer Tiergarten.
- Niemals Pflanzen, die unter Naturschutz stehen.

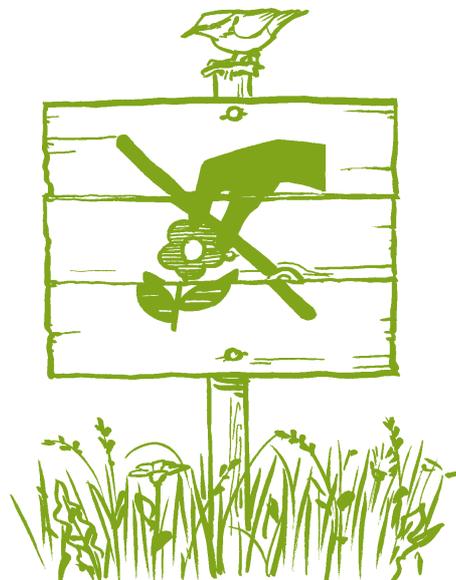
Im Lainzer Tiergarten als auch in anderen Schutzgebieten gelten besondere Bestimmungen zum Schutz der Pflanzen und Tiere. Diese sind gesetzlich geregelt. Im Lainzer Tiergarten und bei der Hermesvilla (→ Seite 31) ist das Verlassen der markierten Wege nicht gestattet. Wir weisen hier ausdrücklich darauf hin, dass in diesem und in anderen ausgewiesenen Schutzgebieten das Sammeln von Pflanzen nicht erlaubt ist!

Wann sammeln wir was?

- Wenn wir Zeit haben.
- Blätter immer vor der Blüte.
- Blüten, wenn die Bienen darauf fliegen.
- Wurzeln im Spätwinter oder im Herbst.
- Früchte: immer, wenn sie reif sind.

Wie sammeln wir?

- Zusammen mit Wildpflanzen-Spezialisten.
- Mit Liebe zur Natur.
- Vorsichtig abschneiden.
- Nichts ausreißen!
- An verschiedenen Stellen ernten.
- Nur so viel nehmen, wie ihr esst:
„Die Gier is a Hund“, kann aber gezähmt werden!
- Achtsam sein.
- Die Pflanze anschauen und mit Respekt vor der Natur nur so viel mit einer Schere abschneiden, wie ihr zu essen gedenkt.





SUPPENBASIS

**Einfach und neutral gehalten,
zum Aufgießen diverser Speisen geeignet.**

Eine große Zwiebel samt Schale halbieren und mit den Schnittflächen auf den Suppentopfboden legen und stark bräunen. Mit 2 Litern Wasser aufgießen. Etwa 5–7 geputzte/geschälte Karotten, 3 Gelbe Rüben, 2 Knoblauchzehen, ein kleiner Knollensellerie, 1–2 Petersilienwurzeln, 1–2 Pastinaken, 1 Lorbeerblatt, 4 Pfefferkörner, 1 TL Salz, eine Prise Koriandersamen, 1 cm Ingwer, etwas Macisblüte oder Muskatnuss, wenig Liebstöckel. Nach Wunsch können auch Rinderknochen, Hühnerklein oder Innereien von beiden mitgekocht werden. Alles etwa 40 Minuten weich kochen, durch ein feines Sieb filtern und gleich verwenden oder in Einkochgläsern haltbar machen.

CHEF DE CUISINE?

Unsere Haubensymbole zeigen den Schwierigkeitsgrad der Rezepte an. Darunter verstehe ich aber nicht nur das fachmännische Können, sondern auch den Aufwand und die Zubereitungsdauer. Grundsätzlich sind alle Rezepte für Kochanfänger geeignet. Alle Mengenangaben sind für zwei Personen, außer, es ist im Rezepttext anders angegeben.



Babyleicht



Leicht, aber mehr als ein Kochtopf vonnöten



Schneebesen und Fingerfertigkeit gefordert

EINE KLEINE KOCHSCHULE

„**Wie koche ich richtig?**“ Dies hier ist keine Anleitung dazu. Nein. Auch kein „Anfänger-Koch-Lehrbuch“. Nicht einmal annähernd. Trotzdem will ich euch ein paar Dinge ans Herz legen. Nämlich:

Lektion 1: Schult euren Gaumen

Wir sind übersättigt an Salz, Zucker und Geschmacksverstärkern. Unser Gaumen ist verkümmert. In einem erbärmlichen Zustand! Versucht einmal, zwei Wochen Zucker von eurem Speiseplan wegzulassen. What? Das schaffe ich nie! Probiert es einfach. Nach diesen zwei Wochen wird euch alles extrem süß vorkommen.

Salz. Grundsätzlich eine spitzen Sache. Nur durch Salz bekommen Speisen ihr richtiges Aroma. Erdäpfel oder Nudeln müssen in Salzwasser gekocht werden. Ein nachträgliches Salzen bringt nicht den gleichen Effekt. Ansonsten sparsam mit Salz umgehen. Lieber nachsalzen als versalzen. Probiert verschiedene Salzstrukturen aus. Naturbelassenes österreichisches Steinsalz in verschiedenen Mahlgraden ist ideal. Quasi Meersalz, nur eben aus dem Urmeer.

Zucker. Er ist einer Droge gleich. Im Hirn werden dieselben Areale wie bei Süchtigen angesprochen. Trotzdem ist Zucker in der Küche wichtig. Er verstärkt das Aroma von Speisen. Eine einfache Spaghettisauce, aus unreifen Paradeisern hergestellt, kann man vergessen. Die Paradeiser müssen vollreif und süß sein, um eine gute Sauce entstehen zu lassen. Die Paradeissauce zum gefüllten Paprika muss sogar extra gezuckert werden! Das ist einfach ein Gesetz des allmächtigen Wiener Küchen-Gottes. Und was wäre die Wiener Mehlspeiseküche ohne Zucker!

Fette oder Öle. Fett ist der Geschmacksträger schlechthin. Fett gibt Speisen eine Textur. Eine Sauce, mit kalter Butter montiert, ist cremig und voll im Geschmack und Konsistenz. Unvergleichlich zu allem und jedem. Mit Fett oder Öl kann man braten, grillen, backen oder frittieren. Ein Püree, mit Butter oder Olivenöl verfeinert, sind „zwei Paar Schuh“. Beides ist köstlich, jedoch völlig anders.

Säure. Sie kann von einer milden, fruchtigen Essigsäure kommen, so wie in Omas Linseneintopf. Säure kann aber auch Frische transportieren. Wie die der Zitronen im Hummus oder in einem indischen Dal. Auch andere Früchte wie Himbeeren, Orangen, Brombeeren, Paradeiser, ja selbst manche Äpfel verfügen über Säure. Säure balanciert Speisen aus. Oft kann man salzen, so viel man will – es wird immer etwas fehlen. Nämlich der Kick. Den gibt erst die Säure.

Lektion 2: Kochtöpfe und Zubereitungen

Je nach Speise braucht ihr unterschiedliches Werkzeug. Man kann Speisen schnell oder langsam braten, in einer Gusseisen-Pfanne rösten, in einer beschichteten Pfanne oder im Rohr. Man kann sie dämpfen, dünsten oder grillen. Frittieren, in Wasser kochen, im Rohr backen oder langsam am Herd dahinschmurgeln. Alles hat ein völlig anderes Geschmacksergebnis zur Folge.

Lektion 3: Das „Mise en place“ einhalten

„**Alles ist an seinem Platz.**“ Diese Art der Vorbereitung in der Küche und am Esstisch findet sich vor allem in der Gastronomie. Dort ist sie unabdingbar. Aber auch im privaten Umfeld kann sie einen reibungslosen Ablauf beim Kochen und Servieren erleichtern. Das heißt:

- Die Küche ist aufgeräumt und sauber, bevor man zu kochen anfängt.
- Man weiß, wo man sein „Werkzeug“ findet, alles ist an seinem Platz.
- Durchsicht des Rezeptes in Ruhe.
- Benötigte Kochtöpfe und Grundzutaten werden hergerichtet.
- Obst oder Gemüse wird gewaschen, eventuell blanchiert, geschnitten, gehackt, gehobelt, gerissen oder gepresst. Alles ist in Schüsselchen bereitgestellt.
- Der Esstisch ist gedeckt, bevor man zu kochen beginnt.
- Gerichte, die eine längere Vorbereitungszeit benötigen, werden zuerst gekocht.



Brennnessel
(*Urtica*)

Taubnessel
(*Lamium*)

DIE WIENER FESTTAGSKÜCHE

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts gab es bei den meisten Familien nur am Wochenende Fleisch. Warum? Fleisch war ein hochwertiges und teures Lebensmittel, das sich die durchschnittliche Wiener Familie – wenn überhaupt – nur einmal pro Woche leisten konnte. Dann aber wurde es als richtiger Sonntagsbraten zelebriert.

Wien ist für seine Rindfleischküche weltberühmt. Vom Tafelspitz, Rindsrouladen, Rindschnitzel, gekochten Schulterscherzel bis hin zum Wiener Backfleisch. Aber auch der klassische Schweins- oder Kümmelbraten sind typische österreichische Sonn- und Feiertagsgerichte. Nicht zuletzt das berühmte Wiener Schnitzel. Ebenso handhabte man es mit Fisch. Den ungarischen Karpfen oder den Fogosch mit Kräuterbutter gab es nur am Fischtag, dem Freitag oder zu Weihnachten.

Nach dem Krieg wollten es sich alle gut gehen lassen! Mit dem Ende des Zweiten Weltkriegs wurde die Massenproduktion erneut angekurbelt, riesige Mastbetriebe entstanden. Fleisch wurde zur Billigware. Plötzlich konnte sich jeder zu jeder Zeit ein Schnitzel leisten. Die vom Krieg noch ausgehungerte Gesellschaft war stolz und begierig darauf, endlich reichlich Essen zu haben. In den 50er und 60er Jahren wurde gevöllert wie im alten Rom. Wer kennt sie nicht, die alten vergilbten Fotos von unseren Omas und Uromas. Alle rundlich und in geblühten Tageskleidern.

Wir fressen uns krank

Übergewicht, Gelenk- und Wirbelsäulen-Probleme, Diabetes, Rheuma, Gicht sowie eine deutlich höhere Herzinfarkt- und Schlaganfallrate waren und sind die Folgen des Überkonsums. Neben g'söchten Ripperln, Leberkäsemeln und Käsekrainern boomt die Pharmabranche. Mahlzeit.

In den späten 60er und frühen 70er Jahren des vorigen Jahrhunderts begannen vereinzelte Gruppierungen sich mit dem Thema Ernährung und Fleischkonsum zu beschäftigen. Ein kurzer Körndlboom rollte über das Land. Er währte nicht lange und fand auch keine nennenswerte Anhängerschaft. Zu schwer verdaulich und zu wenig schmackhaft waren die Vollkornlaibchen der damaligen Generation.

Heute haben wir gerade in Wien alle Möglichkeiten. Von köstlicher veganer Ernährung bis hin zum echten, regionalem Biofleisch. Allein in Österreich zählen sich 80.000 Menschen zu den Veganern und rund 800.000 zu den Vegetariern. Wir können selbst entscheiden, was wir zu uns nehmen. Was uns allen guttut: Selbst kochen!

Die Rückkehr zum Sonntagsbraten

Großartig für den Menschen, die Natur und alle Lebewesen auf dem Planeten ist eine Rückkehr zum klassischen Sonntagsbraten. Das heißt: Wir ernähren uns fünf Tage pflanzlich. Samstag und Sonntag mutieren wir zum Allesfresser.

Für uns heißt das: Genießt die Natur. Geht raus. Kocht selbst. Nichts ist so schrecklich wie Fertiggerichte. Processed food. Der Horror. Wenn ihr nicht kochen könnt, kauft euch Bücher. Lest euch ein. Besucht Kochworkshops. Am besten meine! Seid kreativ. Genießt euren Sonntagsfestbraten. Euren Kaiserschmarrn mit Wildbeeren. Zelebriert das Mahl. Schließt die Augen und lasst Sisis Veilchen-Gefrorenes auf eurer Zunge zergehen. Und schleckt euch die Finger. Jeden einzelnen.

Viel Spaß beim Wien-Erkunden und beim Nachkochen der Rezepte!

Alles Liebe

Alexandra, Ingo, Stefan, David, Alfons

Besucht uns doch online: www.wildes-wien.at
[facebook/wildeswien](https://www.facebook.com/wildeswien) • [Instagram/wildeswien](https://www.instagram.com/wildeswien)



PRIMUS IM LANDE

1

Primel
(*Primula vulgaris*)

1. – NATURHISTORISCHES
MUSEUM

JÄNNER – APRIL



Das 65 Meter hohe Museum:
Auf der Spitze befindet sich eine
Bronzestatue des Sonnengottes Helios



ES IST MEIN WILLE ...

Mit diesen Worten leitete Kaiser Franz Joseph I. in seinem „Allerhöchsten Handschreiben“ den Abbruch der militärisch veralteten Wiener Stadtmauer ein. Der Ehemann von Kaiserin Elisabeth, kurz Sisi, war der Primus im Reich. Also der erste Mann im Land. Er hatte das Sagen, ihm war Folge zu leisten. Bis zu diesem Zeitpunkt gab es rund um die Innere Stadt eine Mauer mit Basteien und dem sogenannten Glacis. Dieses, ein der Stadtmauer vorgelagerter riesiger Grünstreifen, ursprünglich für Verteidigungszwecke genutzt, betrug sage und schreibe zwei Millionen Quadratmeter! Wien platzte zu jener Zeit aus allen Nähten, neuer Bebauungsraum war dringend nötig.

Das Areal sollte also nutzbar gemacht werden und ein Pracht-Boulevard nach Pariser Vorbild, die sogenannte Wiener Ringstraße, erbaut werden. Damit wollte man auch Macht und Größe der Monarchie demonstrieren. Wir sind heute jedenfalls froh und dankbar dafür, dass wir solch wunderbare Bauwerke in Wien dem Franzl zu verdanken haben.

PRIMUS

So wie der Kaiser Erster im Reich ist, ist die Primel die erste Blume, die nach dem Winter leuchtend gelb erblüht. Ihr lateinischer Name „Primula“ leitet sich übrigens vom lateinischen „Primus“ (der Erste) ab.

Das weibliche Schönheitsideal vor fast 30.000 Jahren? Die Venus von Willendorf kann man im Naturhistorischen Museum besichtigen!

PRUNK UND GLORIE

1865 wurde die neue Ringstraße offiziell und unter großen Feierlichkeiten, an denen auch der Kaiser und seine Gemahlin teilnahmen, eröffnet. Die Votivkirche, anlässlich eines misslungenen Attentats am Kaiser, als Votiv – also als Dank – bereits 1856 erbaut, war Vorbote zu den Prachtbauten an der Ringstraße. 1863 folgte die heutige Staatsoper, nach 1870 das Rathaus, das Parlament, die Universität und das Burgtheater. Die beiden Hofmuseen, das Natur- und das Kunsthistorische Museum, äußerst wichtige Vertreter des Wiener Historismus, entstanden danach. Um Einnahmen zu lukrieren und eine wirkliche Prunkstraße zu erschaffen, wurden viele der Grundstücke verkauft. Die neuen Eigentümer bauten prächtige Palais und Hotels an den Boulevard. Das Zuckerl für diese potenten Bürger – damals wie heute: eine Steuererleichterung.

DEM REICHE DER NATUR UND SEINER ERFORSCHUNG

Das Naturhistorische Museum wurde am 10. August 1889 durch Kaiser Franz Joseph I. feierlich eröffnet. Einen Monarchen, der selbst nur wenig bis kein Interesse an wissenschaftlicher (Natur-)Forschung zeigte. Ganz im Gegensatz zu seinem Sohn Rudolf, der nur vier Monate zuvor Selbstmord begangen hatte. Sein Lehrer war niemand geringerer als der erste Intendant des Museums, Ferdinand von Hochstetter, berühmter Geologe und einer der frühesten Anhänger Charles Darwins und seiner Evolutionstheorie.



Wusstet ihr ...

- ... dass sich die älteste Meteoritensammlung der Welt im Naturhistorischen Museum in Wien befindet?*
- ... dass es dort ein eigenes DNA-Labor gibt, das die genetischen Codes jahrhundertalter Tiere extrahieren kann?*
- ... dass es im Museum unzählige, bereits ausgestorbene Tiere als sogenannte Stopfpräparate zu besichtigen gibt?*
- ... dass eines der ältesten deutschen Herbarien von Hieronymus Harder im Naturhistorischen Museum in Wien aufbewahrt wird? Es enthält sorgfältig aufgeklebte, getrocknete Pflanzen aus dem Jahr 1599!*

NATURALIENSAMMLUNG

Kaiser Franz I. Stephan von Lothringen, der Mann Maria Theresias, war an der Wissenschaft äußerst interessiert und kaufte 1750 von einem Florentiner Gelehrten die damals umfangreichste Naturaliensammlung der Welt. Diese umfasste mehr als 30.000 Objekte, von Schnecken und Muscheln über Korallen bis hin zu wertvollen Edelsteinen und Mineralien. Nach Franz Stephans Tod übergab seine Frau Maria Theresia die Sammlung an den Staat. Das erste Naturwissenschaftliche Museum in Wien entstand. Durch groß angelegte Expeditionen, beauftragt durch Herrscher aus dem Haus Habsburg-Lothringen, wurden diese wissenschaftlichen Sammlungen stets erweitert. Ein adäquater Platz für die Schaustücke als auch für wissenschaftliche Arbeiten war dringend nötig. In dem neuen von den Architekten Gottfried Semper und Carl von Hasenauer geplanten und erbauten Naturhistorischen Museum wurden schließlich die heute noch zu bestaunenden kaiserlichen Sammlungen der k. u. k. Hof-Naturalienkabinette untergebracht.

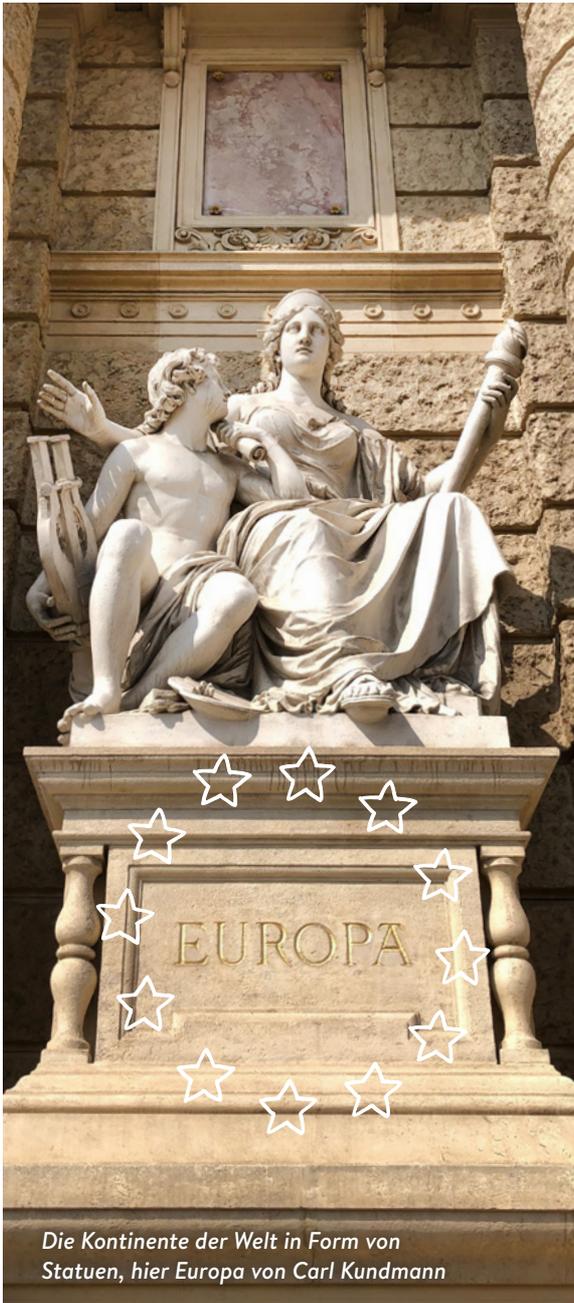
RUND UM DIE MUSEEN

Der Maria-Theresien-Platz samt dem großen Maria-Theresien-Denkmal befindet sich zwischen dem Natur- und dem Kunsthistorischen Museum. Dies war so was wie einer der ersten PR-Tricks. Wien, damals ein politisch heißes Pflaster, wollte mit diesem Denkmal an die „gute alte Zeit“ erinnern, zu der das Reich groß, mächtig und vereint war. Auf der anderen Seite des Rings befinden sich der Heldenplatz samt Heldentor und die Hofburg, der damalige Hauptwohnsitz der Habsburger. Quasi gegenüber findet man eine weitere mehrspurige Straße, die sogenannte „Zweier-Linie“, sowie das heutige Museumsquartier. Einst die kaiserlichen Hofstallungen, heute ein Hotspot für Jung und Alt mit köstlicher Gastronomie und weiteren Museen wie dem Museum für Moderne Kunst (mumok) und der umfangreichen Sammlung Leopold.



*Maria Theresia:
ein schwerer Thron...*

Die Berater Maria Theresias – aus Verwaltung, Militär, Wissenschaft und Kunst



Die Kontinente der Welt in Form von Statuen, hier Europa von Carl Kundmann

UND JETZT?

Unglaubliche 30 Millionen Objekte befinden sich heute im Museum. Nur 1% davon ist ausgestellt. Das Gebäude umfasst rund 45.000 m², wovon etwa 9.000 m² in 40 Sälen öffentlich zugänglich sind. Der Rest sind Räumlichkeiten für Forschung, Administration und Lagerung. Das Naturhistorische Museum ist übrigens die größte außeruniversitäre wissenschaftliche Forschungseinrichtung in Österreich. Ihre Fachgebiete reichen von der Anthropologie, Prähistorie, Wissenschaftsgeschichte, der Zoologie, der Botanik über die Paläontologie bis hin zur Mineralogie. Das Museum verfügt über 300 Mitarbeiter, davon allein 60 in der Forschung. Weitere 100 Ehrenamtliche, wie pensionierte Ärzte, arbeiten in der Anthropologie mit. Trotz der vier Stockwerke tiefen Speicher platzt das Museum aus allen Nähten.

*Mitarbeiter
des Jahres:*

Hunderte wichtige Mitarbeiter im Naturhistorischen Museum sind kleiner als ein Zentimeter: die Speckkäfer in der Tierpräparation. Ihre Aufgabe ist es, Tierskelette von Weichteilen zu reinigen.

