



Gemüsecurry und Chicken Tikka bei „Indian Food“ auf dem Rathausplatz überzeugten. Wenn das eigene Sofa mehr Fanzone ist: spärlicher Besuch im Gasometer. Foto: Greiner, rot

Ausweg für Wirte in der Wiener Fanzone

Standgebühren werden
anteilmäßig erlassen

Bettina Fernsebner-Kokert
Michael Möseneder

Wien/Salzburg - Zur Wiener Fanzone gibt es in der Grillparzerstraße einen neuen Eingang und für die Wirte ein Ausstiegsszenario. Denn die Gastronomen, die im Bereich der Uni ihre Stände betreiben, lehnen an den Budeln. Auch an Abenden, an denen vorn auf dem Rathausplatz was los ist, 40 Fässer Bier habe er eingelagert, erzählt einer. „35 sind noch immer da“.

Bei einem runden Tisch war Mittwochabend mit dem Großkonzessionär Impacts ein Maßnahmenkatalog erarbeitet worden: Bis 15 Uhr sollen die Getränke billiger verkauft werden, die Wirte müssen nicht, wie ursprünglich von UEFA und Stadt-Wien-Marketing vorgeschrieben, bereits um 9 Uhr aufsperrn. Die geforderte Halbierung der Standmieten wird es nicht geben. Dafür können Wirte im „toten Winkel“ aus dem Vertrag aussteigen. „Die Standgebühren werden aliquot erlassen“, sagt Chefgastronom Christian Chytil. Laut Vertrag konnten die Betreiber bisher nur zurücktreten, wenn der Großkonzessionär „Handlungen gesetzt hat, um dem Partner in betrügerischer Absicht Schaden zuzufügen“.

Chefkoordinator Heinz Palme warnte am Donnerstag, die Fanzonen-Erwartungen zu hoch zu schrauben. Denn in Deutschland habe es bei der WM in den Vorrunden drei Spiele pro Tag gegeben und insgesamt doppelt so viele. Allerdings hätten jene Experten, die beim Nachbarn für den Weltfußballverband FIFA die Fanzonen planten, dies auch für den europäischen Verband UEFA gemacht.

Dass bei der WM in Deutschland die Mieten für die Gastronomie nur

Essen in der Fanzone oder: Wo es Wurst ist

Käsekrainer, Burenheidl und aufgewärmte Schnitzel, dazu 80 Gramm Chips um drei Euro: Ob es an der Verpflegung liegt, dass auf der Fanmeile so wenig los ist? Nicht unbedingt - es gibt auch gute Überraschungen.

Severin Corti

Wien - Beim Testen des kulinarischen Angebots erweist sich der - zumindest tagsüber - fanfreie Zustand der Sperrzone zwischen Helden- und Rathausplatz als Vorteil: An den Ständen warten bis zur Verzweiflung freundliche Mitarbeiter auf Kunden.

Dass die Speisen laut UEFA-Vorgabe ab neun Uhr früh servierfertig zu sein haben, reduziert die Wartezeit zusätzlich - die Qualität aber auch: So sehen die unter Plastikabdeckung vor sich hin welkenden Schnitzelsemmeln, die es an jedem zweiten Stand zu geben scheint, schon ordentlich letschert aus, wenn sich gegen 14 Uhr endlich ein Unerschrockener erbarmt und die erforderlichen 4,50 Euro auf den Tresen legt. Der Geschmack ist entsprechend: Zwischen schwammiger Semmel und nach Friteuse riechender, aufgeweichter Panier bleibt von der Idee des Schnitzels nur der Name übrig.

Auch auf dem Heidenplatz, wo ein Bierzeltbetreiber auf Schlechtwetter hofft („Wir sind das einzige Dach der Zone!“), müssen Schnitzel her: Zwei Stück um € 9,50, laut Kellner „frisch aufgewärmt“ und gemeinsam wenig größer als das Semmel-Schnitzli, dazu eisgekühlter Salat aus halbgenen Erdäpfeln, Gulasch (€ 6) hinterlässt auch nur mittelprechtigen Eindruck: Kaum Zwiebel im mehlpappigen Saft,

dafür ein gefährlicher Geschmack nach verkohltem Plastik, der wie eingebraunt am Gaumen haften bleibt. Zum Glück gibt es das offizielle EM-Bier, weitgehend geschmackfreies, aber süßiges Carlsberg vom Fass, das um € 4,50 je Krügel durch die geschundene Gargel rinnt.

Weiter zu McDonald's, wo neben allerlei Kuchen und Eis auch paketierte, von Anker (?) geschmierte Dreiecksandwiches geboten werden - Burger oder Pommes hingegen nicht: Merkwürdiges Marketing vonseiten des Hauptsponsors.

1 a deutsche Wurstfabrikate

Burger bietet dafür ein verwaister Stand am Ring (€ 5), dessen Betreiber erst sein Kartenspiel beim Hintereingang unterbrechen muss, und auch sonst gestresst wirkt: „Wollts ka Hot Dog, des hätt i fertig? Burger dauert, wird alles frisch gemacht“, Ja, eh. Dann schon lieber die Semmel mit Leberkäse um € 3,50. Der wird auch „ganz frisch“ vom massiven 15-Kilo-Ziegel gesäbelt. Schaut furchterregend aus, kann dafür echt was: saftig, von ordentlicher Fleischqualität, gut und zurückhaltend gewürzt, ohne die hierorts meist unvermeidlichen Fett- und Knorpelinschlüsse - eindeutig oberösterreichische Qualität, wie man sie an Wiener Würstelständen nirgends findet!

Aber es gibt noch andere gute Überraschungen: Die von Deut-

schen betriebenen, achteckigen Würstelstände mit der skurrilen Aufschrift „Wiener Schinkenwurst“ etwa, die vor dem Parlament und auf dem Heidenplatz Aufstellung bezogen haben. Unter diesem frechen Fantasienamen gehen ganz hervorragende Bratwürste im Krakauer Stil über die Budel, gegen die das gemeine Burenheidl richtig abstinkt. Auch der zweite aus Deutschland angereiste Ständler („Und ich Trottel dachte, Wien sei in Feierstimmung!“) bietet beste deutsche Wurstfabrikate in Form der „Halbmeterwurst“ (€ 5 für 50 cm) an, einer richtig scharfen und auch sonst sehr ordentlichen, gebratenen Edeldebreziner.

Die mit Abstand beste Verpflegung aber hat der „Indian Food“-Stand am Rathausplatz, wo es herausragendes „Butter Chicken“, wunderbar kardamomwürziges „Lamb Korma“ und mildes Gemüsecurry gibt, immer in der Kombination mit feinkörnigem Kurkumabasmatisreis (ca. € 9). Wer will, bekommt sogar knusprige „Pappadams“ dazu - allerdings wird es dann endgültig unmöglich, das mangels Sitzgelegenheiten diffizile Verputzen des Essens ohne Anstrengen zu überstehen.

Auch das französische Restaurant „Côté Sud“ bietet auf seinem (besonders gut gestalteten) Stand beim Volksgarten-Pavillon bemerkenswerte Qualität: Süße Crêpes, etwa mit Grand Marnier flambiert (€ 5) und salzige, aus Buchweizenmehl gefertigte Galettes (mit Käse und Schinken), die von einem extra aus der Bretagne eingeflogenen Team gebacken werden: eindeutig die beste Crêperie, die die Stadt zu bieten hat!

Die Einsamkeit des Fußballfans im Elften

Gasometer-Fanzone:
Zu zwei Prozent gefüllt

Birgit Entner
Thomas Rottenberg

Wien - „Mein Sofa ist mehr Fanzone“, meinte der Mann auf der Heurigenbank - und zog wenige Minuten später die Konsequenz: Er stand auf und ging. Schließlich, erklärte er, wohne er ja hier. Nicht ums Eck, sondern gleich darüber. Über der Bank Austria Halle im Gasometer: „Ich wollte meiner Frau einen fußballfreien Abend gönnen.“ Doch die Trostlosigkeit der Fanzone in der Simmeringer Konzerthalle trieb den Wiener zurück ins Patschenkinno. „Meine Frau wird das hoffentlich verstehen.“

Das Spiel Schweiz - Türkei lockte Mittwochabend eine sehr überschaubare Menschenmenge hierher: Die 2400 Personen fassende Halle war nicht einmal zu zwei Prozent ausgelastet. Je acht Personen kamen auf eine der fünf, hoch an der Decke hängenden, Leinwände - Thekenpersonal mitgezählt.

Dabei hatten die Organisatoren wohl mit mehr als 40 Besuchern pro Abend gerechnet: Immerhin wird hier ein Platzreservierungsservice für die mehr als 600 Sitzplätze angeboten.

„Snackweh statt HD“

Eine genaue Statistik scheint da verzichtbar: „Jetzt san's immerhin zwa mehr“, meint die Securitydame am Eingang mit resignierender Stimme auf die Frage, ob sich drin denn viel tue. Und die Frau an der Ausschank meint, dass - mit Ausnahme des ersten Österreich-Matches - bisher nie mehr los gewesen sei. Obwohl die Getränke doch einen Euro billiger seien als auf der City-Fanmeile.

Doch das tröstet jene drei Fußballfans, die mit zurückgelegten

Rim-Datriotismusale Warhaffläche

STAND VON RESTAURANT DENI TASS