

Ein delikates Jubiläum

„Das Schwarze Kameel“ versammelt seit 400 Jahren „Toute Vienne“ bei feinen Speisen und ungezwungenen Gesprächen.

von Nadia Weiss

Wenn im Frühling die ersten Tische herausgetragen werden, ist die Freiluft-Saison einer Wiener Institution eröffnet. Von nun an kann man die beliebte ZIB-Anchorwoman Nadja Bernhard an einem der Tische beim Diskutieren bewundern, Dagmar Koller an einem Glas Prosecco nippen sehen oder

Regie-Enfant-terrible Paulus Manker ganz friedlich beim fleischlichen Genuss des weltberühmten Beinschinkens mit Kren beobachten. Doch eigentlich ist die Liste endlos ausführbar, denn gerade in diesem Moment, wenn diese Zeilen gelesen werden, setzen sich mit hoher Wahrscheinlichkeit bereits weitere bedeutende Persönlichkeiten

und Berühmtheiten an Tische oder Schank des Innenstadtllokals. Sehen und Gesehen werden ist die schönste Nebensache der Welt im Restaurant, Weinbar, Spezerei und Brasserie „Zum Schwarzen Kameel“.

Begonnen hat alles mit einer kleinen, feinen Gewürzhandlung, die ein gewisser Johann Baptist Cameel im Jahre 1618 im Haus Nummer 5 der Wiener Bognergasse einrichtete. Vielleicht in Anlehnung an die beliebten „Weißen“ und „Schwarzen Rössl“ der damaligen Hotellerie, nannte er sein Lokal „Zum Schwarzen Kameel“. Zwei Jahrhunderte später übernahm Joseph Stiebitz das Geschäft und erweiterte es um ein Wein- und Delikatessengeschäft. Anfang des 19. Jahrhunderts, um die Zeit des Wiener Kongresses, ergänzte eine gemütliche Wein-stube das Repertoire. Von nun an mischten sich Hofgesellschaft und Bürgertum, Künstlerszene und Lebemenschen im Reich der Stiebitz, die sich ab 1825 als Hoflieferanten titulieren durften. 1901 wurde das Haus im Jugendstil neu errichtet.

Viele Stammgäste, wenig Touristen

Heute wird das „Schwarze Kameel“ in der zweiten Generation von der Familie Friese, namentlich den Geschwistern Peter Friese und Martina Walli, geführt. Mit viel Gespür für die feine Architektur der Räumlichkeiten und den Bedürfnissen der Klientel wurde das Lokal in den vergangenen Jahren immer wieder adaptiert und erweitert. So vereint das Lokal ein ausgezeichnetes Haubenrestaurant und einen Schank- und Schanigartenbereich, der in anderen Ländern als Tapas-Bar oder Brasserie bezeichnet werden würde. Der Jugendstil bildet eine stilistische Klammer, die sich zeitgemäß angepasst im architektonischen Gesamtkonzept niederschlägt. Optisch und menschlich hat sich über die Jahre bei den Stammgästen das Erscheinungsbild des Wein- und Käsesommeliers Johann Georg Gensbichlers als Leuchtturm in der Wiener Lokalszene eingegraben. Stets in an die Monarchie gemahnenden Dreiteilern gewandet, wird sein tadelloses Äußeres durch einen gepflegten Schnurrbart und der Vorliebe für Schmuckstücke wie Taschenuhren oder Krawattennadeln unterstrichen. Bereits



Eine Mischung aus Brasserie und Tapas-Bar: Der Schankraum ist wie eh und je Treffpunkt von „Toute Vienne“.

in Pension, verbringt er nun nur noch 40 Wochenstunden im Lokal, „weil mich die Gäste ja so gewohnt sind.“

Auch in der Küche werden die Wiener Klassiker ohne Experimente so belassen, wie es sich der Gast nur wünschen kann: Neben dem berühmten Beinschinken mit Kren gibt es ein tadelloses Wiener Schnitzel und ein cremiges Kalbrahmglasch mit Nockerln. Das Butterschnitzel wird selbstverständlich mit Erdäpfelpüree serviert und beim deftigen Leberkäse darf der Zwiebelseuf nicht fehlen. Auf Wunsch werden die Speisen auch in einer „Fingerfood“-Version serviert. Dies entspricht dem besonderen Geist des Lokales, der Menschen in Gruppen an Tischen zusammenfinden lässt, die nur auf ein Glas Wein vorbeischaun wollten um dann einen ganzen Abend mit neuen Bekannten zu verbringen. Bei „Diplomatenbrötchen“ und Spritzwein sollen schon einige Kontakte geknüpft und Ideen geschmiedet worden sein. „Das Kameel ist wahrscheinlich das egalitärste Lokal Wiens“, sagt Patron Peter Friese. „Hierher kommen der Bundespräsident und Industriearbeiter, Prinzessinnen

und Verkäuferinnen, Pensionisten und Junge.“ Auf Touristen ist man weder angewiesen noch werden sie umworben: „Die können sich allenfalls unter die Stammgäste schmuggeln.“

Klassiker bleiben im „Kameel“ Klassiker

Seit vier Jahren kennt das „Kameel“ keinen Ruhetag. Durch die Entstehung des „Goldenen Quartiers“, einem neuen Büro-, Wohn- und Geschäftsviertel der Luxusklasse, in das die Wiener Institution quasi eingebettet wurde, steigerte sich die Nachfrage auch am Wochenende. Nun stehen dem Gast auch sonntags von früh bis spät die Türen offen. Dass dieser bei seiner Einkehr von den wohl bestinformierten Oberkellnern der Stadt zu meist mit korrektem Namen begrüßt und unverzüglich mit seinen Lieblingsgetränken versorgt wird, gehört zu den weiteren Besonderheiten des unbestrittenen Platzhirschen.

Der Freiluftsaal sind mittlerweile auch kaum Grenzen gesetzt. Dank Heizstrahlern und kuscheligen Decken kann bis tief in den Herbst hinein das Treiben im Goldenen Quartier erste Reihe fußfrei beobachtet wer-

den – und umgekehrt. In der Weihnachtszeit stellt dann die traditionelle Austernbar einen beliebten Kontrapunkt zur Punsch-Stand-Schwemme dar. Schließlich kann man sich auch mit einem Glas Champagner zu Fine des Claires und Pumpernickeln hervorragend auf die Festtage einstellen. In der Hochzeit der Ballsaison wandelt sich der Platz vor dem „Kameel“ nun bereits seit einigen Jahren zur Kunst- und Cocktail-Zone. Temporäre Bar-Installationen, zuletzt eine Spiegel-Bar der Künstlerin Eva Schlegel, laden zum Aperitif vor dem Ball ein. Dass dessen Besuch nicht obligatorisch ist, müsste nicht eigens erwähnt werden. Denn, wie bereits erwähnt, ist das „Schwarze Kameel“ eines der demokratischsten Lokale der Innenstadt, wenn nicht der ganzen Stadt oder ganz Österreichs. Wer will kann den Abend an der Bar natürlich auch mit einem Pfiff Bier und einem scharfen Fleischsalat-Brötchen begießen. Das ist in unmittelbarer Nachbarschaft von Prada, Chanel und Louis Vuitton ein bodenständiges Vergnügen, das vor allem eines feiert: die Wiener Ursprünglichkeit. ■



Peter Friese gehört „Zum Schwarzen Kameel“ wie der Beinschinken zum Kren. Er führt das Unternehmen als Familienbetrieb gemeinsam mit Schwester Martina Walli.