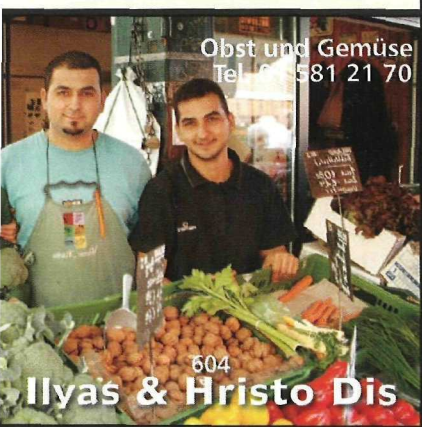


Freilandrosen und Schnittblumen
aus Wiener Gärtnerei • 0650 864 46 84



BIO-HONIG • Fr. & Sa.
am Landparteiplatz
0664 358 38 68



Früchte aus aller Welt mit besonderem Augenmerk auf Qualität, saisonale Früchte, z. B. Süßkartoffeln • Lieferung auf Anfrage, Tel. 01 587 22 14



Karabacak
stand: 652



NASCHMARKTBlicKE

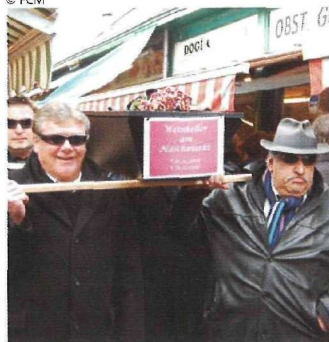
Unlängst war der kulinarische Globetrotter und Bestsellerautor Anthony Bourdain mit seinem Team aus New York für seine TV-Show in Österreich, um die Gastronomie zu erkunden. Sie drehten im Sacher, im Gasthaus Wratschko in der Neustiftgasse, im Schwarzen Kameel und bei einem Würstelstand am Hohen Markt. Im Rindfleischparadies Plachutta durften die Besucher aus New York sogar in der Küche des „Tafelspitztempels in der Wollzeile“ filmen. Natürlich war das Team auch am Naschmarkt, unter anderem beim Urbanek. Zu sehen sind die Reportagen des Kabelsenders „Travel Channel“ auch in Österreich auf „Sky Channel“.

Wombat's sind es mittlerweile 5000 Betten in 40 Häusern.

Einiges hat sich auch direkt am Naschmarkt getan, einige Standln wurden renoviert, das Naschmarktunikat Jakob hat seinen Weinkeller am Naschmarkt mit Jahresende geschlossen und ist auf die Rechte Wienzeile übersiedelt, La Piccola Italia (nach dem Neni) hat sein Dach ausgebaut und bietet dort Speisen und Weine an.

Die Erneuerung der Infrastruktur auf unserem Naschmarkt soll jetzt endlich in Angriff genommen werden. Nach einem sehr, sehr langen Winterschlaf soll es jetzt endlich losgehen. Ich lasse mich überraschen. Bis jetzt ist ja kaum

© FCM



Das „Wombat's Hostel Naschmarkt“ eröffnete Anfang März 2011 auf der Rechten Wienzeile 35. Vor zehn Jahren gab es in Wien ca. 1500 Betten in Jugendherbergen – mit dem neuen

etwas geschehen, nur viele riesige Container verschandeln seit Monaten den Naschmarkt und kosten jede Menge Parkplätze für Kunden und Standler.

Der österreichische Schriftsteller und Bühnendichter Vinzenz Chiavacci (Sohn eines italienischen Pfeifenschnitzers) und Schöpfer der unvergesslichen „Frau Sopherl vom Naschmarkt“ und des „Herrn Adabei“ sowie vielen weiteren Werken starb vor 95 Jahren – wie schnell doch die Zeit vergeht.

Schöne Frühlingstage am Naschmarkt wünsche ich Ihnen. Die ersten Schanigärten sind ja bereits in Betrieb.

Übrigens hat der Naschmarkt bei den letzten beiden Frequenzzählungen wieder den Platz 1 der Wiener Märkte zurückerobert – auch dank Ihnen, den treuen Naschmarktkunden und Besuchern – vielen Dank.

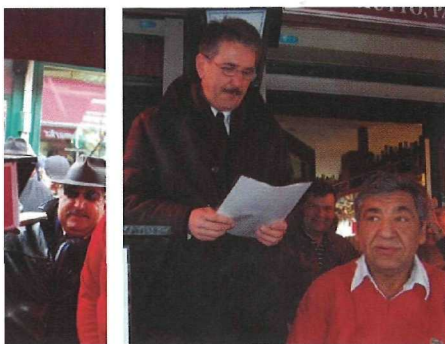
FCM



JAKOV'S WEINKELLER

DIE TRAUER

Das Lieblingslokal vieler Naschmarktbesucher der „Weinkeller am Naschmarkt“ schloss am 31. 12. 2010 nach ca. 10 Jahren für immer! Die Stammgäste organisierten am letzten Öffnungstag einen „Trauerzug“, um den Wirt Jakob zu überraschen. Es wurde ein kleiner Sarg angefertigt, der den „Weinkeller am Naschmarkt“ symbolisierte, ein Trommler ging mit Robert Lauer (Organisation; Idee: Patrick Reuter) an der Spitze des Trauerzuges, gefolgt vom Sarg und vier, ganz in Schwarz gekleideten, „Trägern“, den Klageweibern (die ziemlich laut waren) und den Kerzerträgern.



Ca. 70 Stammgäste trafen sich um 10 Uhr früh hinter dem Marktamt. Die Trauergemeinde machte sich dann auf dem Weg zu Jakov's

Lokal, wo sich immer mehr Menschen dem Trauerzug anschlossen. Ich hörte Aussagen von deutschen Touristen: „Tragen die das alte Jahr zu Grabe?“, „Feiern die in Wien schon Fasching?“ etc.

Beim Lokal und dem überraschten Wirt angekommen, wurde das „Testament“ und der „Partezettel“ verlesen sowie dem Wirt konduliert. Danach wurde – zum letzten Mal in diesem Lokal – ausführlich gefeiert. Die Stammgäste wussten ja bereits: Es gibt eine Wiedergeburt.

DIE WIEDERGEURT

Nie würde ein Wirt wie Jakob seine Gäste im Regen stehen lassen – nein, er hat inzwischen ein neues Lokal (nur wenige Schritte vom bisherigen) eröffnet. Das neue „Wohnzimmer“ „Weinkeller beim Naschmarkt“ befindet sich an der Rechten Wienzeile 25–27 und ist mindestens genauso gemütlich wie der bisherige Weinkeller (WLAN, Fußbodenheizung, TV, neue Toiletteanlagen etc.).

„Die Weine, die Schmankerln und die Preise bleiben gleich“, versicherte mir der Wirt des „neuen“ Weinkellers und freut sich, seine Gäste am neuen Standort wieder begrüßen zu können.

Viel Glück und Erfolg – und kommen Sie doch auf ein „Eightler“ vorbei. Ich war schon dort!

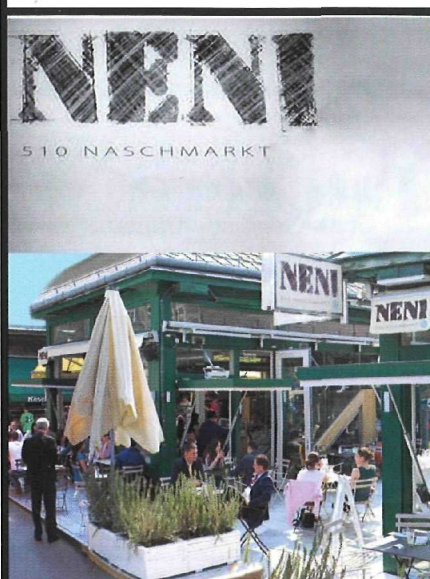
FCM



515, 545–544, Yagudayev KEG,

„DR. FALAFEL“

Orientalische Spezialitäten, Coffee to Go und Take away
0676 844 35 02 00, www.dr-falafel.at



„Papas“
487-505



Internat. und orientalische Küche, heimische Weine, jeden
Di-Fr Live-New-Orleans-Jazzband, Sa DJ legt auf.
Öffnungszeiten: Mo-Fr 6.00–22.00, Sa 6.00–21.00

625, Nil Früchte,
Verschiedene Brotsorten,
Original-Persisches Brot • 0699 19 67 98 29

