

PROST, MAHLZEIT!
Wirtshauskultur in Linz

15. März–1. September 2019



Linde Klement, *Sinnlichkeit und Lust am Essen* (Ausschnitt), 2004
NORDICO Stadtmuseum Linz

PROST, MAHLZEIT!

Wirtshauskultur in Linz

15. März– 1. September 2019

***Prost, Mahlzeit!* widmet sich der facettenreichen Geschichte des Wirtshauses in Linz und erlaubt einen Blick hinter die Kulissen dieses Grundpfeilers der Alltagskultur.**

Das Wirtshaus. Sehnsuchtsort: wenn die Kirchenbank hart ist, die Arbeit zäh oder wenn daheim das Essen nicht schmeckt. Fluchtpunkt: wenn es draußen – metaphorisch oder ganz konkret – wieder einmal stürmt und schneit. Als „Lebensraum“ im ganz konkreten Sinne begleitet das Wirtshaus seine Gäste vom Taufessen bis zur Totenzehrung. Wer vermag zu sagen, wie viele Beziehungen am Gasthaustresen angebandelt wurden? Wie viele Schuhe wurden auf Hochzeiten durchtanzt? Wer zählt die Fluchtachterl und die Sparvereinsgroschen? Wer die am Stammtisch ausgetüftelten Welterrettungstheorien, die Geschäftsverträge, die leidenschaftlich geschmiedeten und wieder verworfenen Pläne? Kurz: Wirtshäuser sind die Bühne, auf der das Leben spielt.

Fortschrittlich und konservativ zugleich, hat das Wirtshaus mit dem ersten Phonographen und dem Kinofilm die Modernität nach Linz gebracht. In seinem Herzen ist es lange Zeit eine Männerbastion geblieben. Und es ist nicht nur Austragungsort der Politik, sondern immer wieder – Stichwort Allergenverordnung und Rauchverbot – auch ihr Spielball.

Mit rund 400 Ausstellungsstücken, davon etwa 150 Leihgaben und Schenkungen aus der Linzer Bevölkerung, konnten die KuratorInnen Klaudia Kreslehner und Georg Thiel eine Schau zusammenstellen, die aufzeigt, wie das Wirtshaus das Linz der Vergangenheit prägte und dies bis heute tut.

„Noch nie wurde so viel über Essen geschrieben und diskutiert wie heute. Kochen und gut essen liegt aktuell im Trend. Wohin geht man also heute zum Mittagstisch und wo trifft man sich abends mit Freunden? Wer sind die ambitionierten und angesagten Wirte der Stadt? Wie und was kochen sie? In unserer Ausstellung und der zugehörigen Publikation beschäftigen wir uns mit verschiedenen Aspekten rund ums Wirtshaus: Essen und Trinken, Wirtsleute und Personal, das Wirtshaus als Arbeitsort, die Gaststube oder dem Gastgarten“, erklärt NORDICO Leiterin Andrea Bina.

„Durch die engagierte Beteiligung der Linzer und Linzerinnen ist es gelungen eine spannende Ausstellung zur Linzer Wirtshauskultur auf die Beine zu stellen. Das Wirtshaus hat eine lange Tradition in Linz, die von fleißigen Wirtsleuten immer wieder neu interpretiert wird. Dazu zählt auch das Stärken und Wiederentdecken von regionalen Produkten, wie das Linzer Bier, das bereits bei elf Wirten wieder ausgeschenkt wird.“, ist Vizebürgermeister und Wirtschaftsreferent Bernhard Baier überzeugt.

„Das NORDICO würdigt mit dieser Ausstellung das Wirtshaus als wichtigen Teil unserer Alltagskultur. Die Ausstellung ‚Prost, Mahlzeit!‘ vermittelt Linzer Stadtgeschichte mit einem starken Gegenwartsbezug und lockt mit einem köstlichen Rahmprogramm“, zeigt sich Kulturstadträtin Doris Lang-Mayerhofer begeistert.

„Wer in Linz das Thema Kultur anspricht, wird um das Wirtshaus nicht umhin kommen. Das war in der Vergangenheit so, das ist heute so und das wird auch in Zukunft noch so sein, wenngleich sich auch die Gastrobranche zeitgemäß weiterentwickelt“, verweist Fachgruppenobmann der oberösterreichischen

Gastronomie, Thomas Mayr-Stockinger, auf die gesellschaftspolitische Schlüsselrolle der Gastwirte und Wirtshäuser in der Landeshauptstadt.

Von der Gaststube über das Extrazimmer zum Fremdenzimmer

Im ersten Ausstellungsraum präsentiert sich die Gaststube in voller Pracht inklusive Schankanlage und Stammtisch. Die Durchreiche ist mit einem Video bespielt, das einen Blick in die Küche eines Linzer Gasthauses, in diesem Fall dem *Wirtshaus Keintzel* in der Rathausgasse, gewährt.

Im Extrazimmer – wie es sich gehört, direkt neben der Stube – findet sich Interieur aus dem ehemaligen *Gasthaus Hagen* (später *Hagendiele*) am Pöstlingberg und dem *Gasthaus Hauptmann* in Ebelsberg sowie Kunstwerke von Johann Baptist Reiter und Johann Baptist Wengler. Original-Speisekarten zum Beispiel von Michael Achleitner um 1900 erzählen von der gastronomischen Vergangenheit der Stadt. Das Wirtshaus als gesellschaftlicher Schmelztiegel bietet natürlich auch Zündstoff für Streitereien, thematisiert unter anderem in Egon Hofmanns Holzschnitt *Schlägerei im Bauernwirtshaus*. Im Gang trifft man schließlich auf Zigaretten-, Zündholz- und Kondomautomaten sowie ein stilles Örtchen.

Dem Fremdenzimmer ist ein eigener Raum gewidmet. Im Gegensatz zum Gasthaus besitzt der Gasthof bis heute Fremdenzimmer. Die früher oft bescheidenen Räume beschränkten sich zumeist auf fließendes Wasser (kalt/warm) und eine Zentralheizung. Bis in die 1980er-Jahre wurde das Niveau allmählich auf die heute üblichen Standards mit Farbfernseher, Bad und WC gehoben. Aus dem Fremden- wurde ein Gästezimmer. In Gasthöfen, die nicht modernisierten, blieb das Gäste- ein Fremdenzimmer. Heute dient es häufig auch als Notunterkunft für Geflüchtete und AsylwerberInnen.

AkteurInnen in der Gastronomie – WirtIn, KöchIn und KellnerIn

Ein Raum in der Schau ist den AkteurInnen in der Linzer Gastronomie gewidmet. In Videoporträts berichten Sandra Grünberger (Wirtshauskind und Geschäftsführerin von *my Indigo*), Günter Kaar (ehemaliger Wirt im *Gasthaus Hagen*, später *Hagendiele*), Klaus Petermayr (Ex-Koch), Georgios Nikolaidis (Wirt im *Orpheus*) sowie Christian Schimpl (Wirt im *Gasthaus zur Eisernen Hand*) und Jacqueline Haslinger (Kellnerin im *Gasthaus zur Eisernen Hand*) von den Licht- und Schattenseiten des Arbeitslebens in der Gastronomie.

In Spinden findet sich Kleidung für die verschiedenen Berufsgruppen vom Koch bis zum Zimmermädchen, mit der die AusstellungsbesucherInnen gerne auch in die verschiedenen Rollen schlüpfen dürfen.

Wirtshaus im Wandel der Zeiten

Die Wirtshäuser in Linz haben im Laufe der letzten Jahrhunderte viele Metamorphosen durchgemacht. Das erkennt man auch an den Hausnamen, waren diese früher geprägt von allen möglichen Farben (vor allem Gold), Tieren, Gegenständen oder Städten, sind sie heute oft puristisch, emotional gefärbt oder zeugen von internationalen Einflüssen: vom *Goldenen Kreuz* zum *Panda Wok*, vom *Auerhahn* zum *Herzstück*, vom *Wachauer Weinhaus* zum *Front Food*, vom *Ursulinenhof* zur *Stadtliebe*, von der *Stadt Triest* zum *muto*.

Historische Ansichten zeigen den Wandel den viele Gaststätten bis heute durchmachen, dem gegenübergestellt sind Fotografien von Otto Hainzl, die die aktuelle Gastronomieszene in Linz vom *Gelben Krokodil* bis zum *Rosubarth* dokumentieren.

Vom Wirtshaus als Ort des geselligen Beisammenseins und Treffpunkt zeugen Objekte wie das Gästebuch aus dem *Gasthaus Zur Stadt Budweis*, das sich einst unweit der Nibelungenbrücke direkt an der Pferdeisenbahn Gmunden – Budweis befand. In den 1960er-Jahren Treffpunkt für KünstlerInnen und Intellektuelle, haben sich hier Fritz Aigner, Franz Kain, Peter Kubelka, Margit Palme oder Margarete Pausinger mit persönlichen Einträgen oder Zeichnungen verewigt.

Die Welt auf dem Teller

Die Internationalisierung in Westeuropa brachte auch „fremdländische“ Speisen auf die Teller der Linzer. Ab 1953 etwa Balkanspezialitäten im *Bojar*, ab 1954 Ungarisches in der *Gulaschhütte* oder dem *Puszta-Stüberl* und ab 1973 im *Herz As* in der Altstadt. 1956 folgte der erste Italiener, *Alfredo*, 1977 das erste französische Restaurant *Le Bistro*. Nach und nach kamen chinesische und griechische Lokale hinzu und 1987 öffnete der erste „Afrikaner“. Seit den 1990er-Jahren verfügt Linz darüber hinaus etwa über spanische, indisch-pakistanische, thailändische, japanische oder auch mexikanische Spezialitätenrestaurants.

Neben einer Vielzahl von Fast-Food-Lokalen, die es heute in Linz gibt, griff die Gastronomie auch moderne Ernährungstrends auf. Neuerdings werden biologische und vegetarische, aber auch vegane Gerichte in gesamt 943 Gastronomiebetrieben und 54 Hotel- und Beherbergungsbetrieben angeboten.

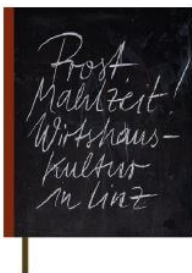
Rauchverbot

Rauchen im Wirtshaus ist bis heute ein heiß diskutiertes Thema. Bis 1848 herrschte in Österreichs Städten auf Straßen und Plätzen ein absolutes Rauchverbot. Verstöße dagegen wurden streng geahndet. Raucher konnten ihrem Laster nur in geschlossenen Räumen frönen, sie taten es vorzugsweise in Wirtshäusern. Gesellige Raucher schlossen sich zu eigenen Klubs zusammen, in Linz gab es sogar ein Wirtshaus Zur Pfeife. Zur Standardausstattung des Wirtshaustisches zählte der Aschenbecher, und fast jeder Wirt führte auch Zigaretten im Sortiment. Ein generelles Rauchverbot in der Gastronomie, wie in den meisten europäischen Ländern üblich, konnte hierzulande bis dato nicht durchgesetzt werden. Es existiert eine zutiefst österreichische Lösung. Diese besteht aus Raucher- und Nichtraucherbereichen, die über eine zumeist geöffnete Türe miteinander verbunden sind.

Publikation

Zur Ausstellung erscheint im Verlag Anton Pustet ein gleichnamiges Buch mit farbigen Abbildungen in deutscher Sprache. 290 Seiten, € 29

Zahlreiche historische sowie aktuelle Fotografien belegen die reichhaltige Geschichte der Linzer Wirtshauskultur. Mit Textbeiträgen von Karin Baumgartner, Andrea Bina, Klaudia Kreslehner, Herta Neiß und Georg Thiel sowie zeitgenössischen Fotografien von Otto Hainzl.



GASTSTÄTTEN IN DER AUSSTELLUNG (AUSZUG)

Alte Brücke Mostar
Alte Welt
Auf der Wies
Augustiner-Bräustüberl mit Sport Kasino, heute Breitwieserhof, um 1957
Bahnhof Restaurant
Braunes Rössl
Cook
Die Donauwirtinnen
Freiseder
Fu Cheng
Gasthaus Bratwurstglöckerl
Gasthaus Dangl
Gasthaus Lindbauer
Gasthaus Löwenfeld
Gasthaus Tramway
Gasthaus Wiesinger
Gasthaus Zum Stahlrad
Gasthaus Zur Blauen Traube
Gasthaus Zur Eisernen Hand
Gasthaus Zur Pfeife
Gasthaus Zur Stadt Budweis
Gasthof Zur Goldenen Sonne
Gelbes Krokodil
Goldene Kanone, später Schwechater Hof
Goldener Anker
Goldenes Schiff
Gościnna Chata
Hotel Drei Kronen und Grüner Kranz
Hotel Wolfinger, vormals Goldener Löwe
Hotel Zum Schwarzen Bären (vormals Gasthof Zum Schwarzen Bären)
Kaufmännisches Vereinshaus
Kirchenwirt
Klosterhof
muto
Pöstlingbergschlössl
Promenadenhof, vormals Theatercasino
Rossbarth
Schwarzer Anker
Schwarzer Bock
Tamu Sana
Volksgartenrestauration
Wia z' Haus Lehner
Wienerwald
Wirtshaus Zur Schießhalle
WirzHaus Zur Ewigen Ruh
Zum Goldenen Fassl
Zum Goldenen Hirschen
Zum Goldenen Kreuz
Zum Laterndl
Zum Schwarzen Adler
Zur Lokomotive

PROGRAMM

VERANSTALTUNGEN

Friedl tischt auf. Ein gastrosophischer Abend zum Thema Wirtshaus

Kosten € 29 (Vortrag inkl. kleinem Gericht und Getränke)

Anmeldung erforderlich

Oberösterreichische Knödelkultur

Dienstag, 19. März, 17.30 Uhr

Mühlviertler Küchenleut schupfen die Linzer Gastro

Donnerstag, 11. April, 18.30 Uhr

Bio-logisch oder Bio-wahnsinnig

Donnerstag, 9. Mai, 18.30 Uhr

Fleisch kommt mir (nicht) auf den Teller

Dienstag, 2. Juli, 17.30 Uhr

Tag der offenen Tür

Sonntag, 19. Mai

Eintritt frei

Sommferfest im Gastgarten

Donnerstag, 4. Juli, 19 Uhr

Eintritt frei

ÖFFENTLICHE FÜHRUNGEN

Dauer 1 Stunde, Führungskarte € 3 zzgl. Eintritt

keine Anmeldung erforderlich, begrenzte TeilnehmerInnenzahl

Mit KulturvermittlerIn

Jeden Sonntag, 15 Uhr

Jeden Dienstag, 15 Uhr

Kombinierte Führung durch die Ausstellungen *100% Linz* und *Prost, Mahlzeit!*

Kuratorenführung

Sonntag, 1. September, 15 Uhr

mit Klaudia Kreslehner, Anmeldung erbeten

Für Gehörlose

Samstag, 6. April, 16 Uhr

Samstag, 1. Juni, 16 Uhr

mit Gebärdensprachdolmetscherin

Eintritt und Führung für Gehörlose frei

GRUPPENFÜHRUNGEN

Gruppenführungen nach Vereinbarung beim Teleservice Center der Stadt Linz unter 0732.7070 oder info@mag.linz.at jederzeit möglich.

max. 25 TeilnehmerInnen, Dauer 1 Stunde

EXKURSIONEN

Max. 25 TeilnehmerInnen, Anmeldung erbeten
Kosten: € 9 Erwachsene, € 5 Kinder

Wirtshausziaga

Donnerstag, 27. Juni, 18 Uhr

Ein gastronomischer Spaziergang durch Linz zu verschwundenen und bestehenden Wirtshäusern
Treffpunkt: NORDICO Kasse

SCHULE & MUSEUM

SchülerInnenführung

Max. 15 TeilnehmerInnen pro Gruppe, Eintritt frei im Klassenverband
Dauer 1 Stunde, € 3 pro SchülerIn

VS/Hort/ASO | Kindermenü-TesterInnen gesucht

Ab 13 Jahre | Wer nichts wird, wird Wirt

KINDER & FAMILIE

Nacht der Familie

Freitag, 12. Juli, 18 Uhr

Das NORDICO öffnet seine Türen für die ganze Familie.

DER BESTE ALLER WIRTSHAUSNAMEN

Ab 6 Jahre

An unserer Kinderstation kannst du viele verschiedene Wörter zu einem witzigen Wirtshausnamen kombinieren: Zum aufgeblasenen Ross wäre nur eine von unzähligen Möglichkeiten.

ANMELDUNG

Teleservice Center der Stadt Linz unter T 0732 7070 oder info@mag.linz.at

PRESSEBILDER

Pressebilder sowie Ausstellungsansichten stehen für die Dauer der Ausstellung auf www.nordico.at/presse zum Download bereit. Lizenzfreie Nutzung unter Angabe der Bildcredits nur im Rahmen der aktuellen Berichterstattung zur Ausstellung erlaubt.



Linde Klement, *Sinnlichkeit und Lust am Essen*, 2004
NORDICO Stadtmuseum Linz



Augustiner Bräustüberl, Sport Kasino
(heute Breitwieserhof)
Ansichtskarte (Ausschnitt), um 1957
Sammlung Günter Kaar, Fotograf
unbekannt



Gastgarten des Milchmariandl am
Freinberg , 1960er-Jahre
OÖNachrichten-Archiv, Fotograf
unbekannt



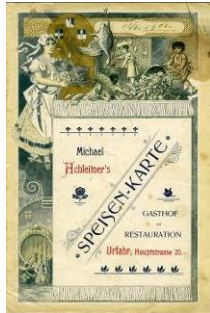
Gasthaus Freiseder , 2018
Foto: Otto Hainzl



Gasthaus Zum Biertrager, 1955
NORDICO Stadtmuseum Linz,
Foto: Hans Wöhrl



Gasthaus zum Hofwirt, 2018
Foto: Otto Hainzl



Michael Achleitner's Speisen-Karte,
1900
Sammlung Helga Weichselbaumer



Werbeschild , 1930er-Jahre
Sammlung Thomas Bergmair



Gewürzensemble , 1970er-Jahre
NORDICO Stadtmuseum Linz



Registrierkasse , 1970er-Jahre
Leihgabe Sammlung Günter Kaar



Maximilian Koller, Gasthaus in Alt-
Urfahr, um 1980
LENTOS Kunstmuseum Linz



Gasthaus Rauner, 2018
Foto: Otto Hainzl



Wirt (?), um 1920
Ansichtskarte
Sammlung Thomas Hackl,
Fotograf unbekannt



Traubenwirtin Therese Insinger, 1816
NORDICO Stadtmuseum Linz



Hotel Zur Lokomotive, Küchenchef
Peschka, um 1955
Privatbesitz Familie Klinglmüller,
Foto: Heinz Bernatzik



Gasthof Seyrlufer, Lustenau, um 1900
NORDICO Stadtmuseum Linz
Fotograf unbekannt



Gasthaus Goldenes Schiff,
Hugo Schanovsky (stehend)
und Franz Kain (rechts), 1983
Privatbesitz Margit Kain,
Fotograf unbekannt



Ausstellungsansicht *Prost, Mahlzeit!*
NORDICO Stadtmuseum Linz
Foto: Norbert Artner



Ausstellungsansicht *Prost, Mahlzeit!*
NORDICO Stadtmuseum Linz
Foto: Norbert Artner



Ausstellungsansicht *Prost, Mahlzeit!*
NORDICO Stadtmuseum Linz
Foto: Norbert Artner



Ausstellungsansicht *Prost, Mahlzeit!*
NORDICO Stadtmuseum Linz
Foto: Norbert Artner



Ausstellungsansicht *Prost, Mahlzeit!*
NORDICO Stadtmuseum Linz
Foto: Norbert Artner

DATEN & FAKTEN

Ausstellungstitel	PROST, MAHLZEIT! Wirtshauskultur in Linz
Ausstellungsdauer	15. März– 1. September 2019
Eröffnung	Donnerstag, 14. März, 19 Uhr
Pressekonferenz	Donnerstag, 14. März, 10 Uhr
Interviewpartner bei der Pressekonferenz	Bernhard Baier, Vizebürgermeister Andrea Bina, Leiterin NORDICO Stadtmuseum Linz Klaudia Kreslehner, Kuratorin Thomas Mayr-Stockinger, Obmann der Fachgruppe Gastronomie, WKO Oberösterreich Georg Thiel, Kurator
Ausstellungsort	1. Stock
KuratorInnen	Klaudia Kreslehner, Georg Thiel
Exponate	rund 400 Objekte, darunter Fotografien, Gemälde, Zeichnungen und Videos die wechselvolle Geschichte von rund 50 Wirtshäusern in Linz und Umgebung wird vorgestellt
Publikation	Zur Ausstellung erscheint im Verlag Anton Pustet ein gleichnamiges Buch mit farbigen Abbildungen in deutscher Sprache. 290 Seiten, € 29 Mit Textbeiträgen von Karin Baumgartner, Andrea Bina, Klaudia Kreslehner, Herta Neiß und Georg Thiel sowie zeitgenössischen Fotografien von Otto Hainzl. Alle Publikationen können im NORDICO Shop oder unter www.nordico.at/shop erworben werden.
Ausstellungsarchitektur	any:time Architekten
Grafik	Nina Bammer
Mit Unterstützung von	 
Öffnungszeiten	Di–So 10–18 Uhr, Do 10–21 Uhr Mo geschlossen Feiertagsöffnungszeiten finden Sie auf www.nordico.at
Eintritt	€ 8, ermäßigt € 6 / € 4,50
Pressekontakt	Clarissa Ujvari Tel. +43(0)732/7070-3603 clarissa.ujvari@lentos.at
Web & Social Media	nordico.at facebook.com/nordicolinz instagram.com/nordicolinz