

„Ich liebe es, Leute zu verwöhnen.“

VIELFALT FÜR GENIESSER

DURCH DEN NASCHMARKT ZU FLANIEREN IST IMMER EIN VERGNÜGEN. FÜR EINHEIMISCHE GENAUSO WIE FÜR TOURISTEN. FÜR DIE GASTRONOMIN HAYA MOLCHO IST ER MITTLERWEILE EIN ZWEITES ZUHAUSE, UND EIN RUNDGANG MIT IHR OFFENBART DIE FAMILIÄRE ATMOSPHÄRE DES KULINARISCHEN ZENTRUMS VON WIEN.

TEXT: SABINE REINTHALER, FOTOS: HELMUT JAKICH



Mit Herzblut steht Haya Molcho im Mittelpunkt ihrer Wirkungsstätte „Neni“ am Naschmarkt. Die fescbe Israelitin und ihre vier Söhne haben mit dem Inlokal einen kulinarischen Fixpunkt mitten im Traditionsmarkt geschaffen.

Es wirkt, als hätte Haya Molcho schon immer dazugehört. Als wäre ihr beliebtes Restaurant „Neni“ schon immer das gastronomische Herzstück gewesen, noch dazu, da es tatsächlich in der Mitte des Markts zu finden ist. Irrtum, denn der Beginn war gar nicht so einfach: „Als ich anfing, waren alle eher skeptisch und reserviert und es hat eine Weile gedauert, bis ich akzeptiert wurde.“ Heute ist das Gott sei Dank kein Thema mehr, sie gehört hundertprozentig zur Naschmarktfamilie. „Ich komme nur manchmal immer noch nicht mit der Wiener Mentalität zurecht, wahrscheinlich weil wir im Gegensatz dazu so offen sind.“ Wir, das sind sie und ihre fünf Männer, also ihr Mann, der berühmte Pantomime Samy, und die vier Söhne, von denen drei Teil des Familienbetriebs sind. Eine schöne Bestätigung für die Geschäftsfrau, aber auch für die Mutter: „Alle meine Kinder lieben, was sie tun. Samy und ich haben ihnen die Freude und Leidenschaft für unsere Arbeit immer vorgelebt.“

MULTIKULTURELLE OFFENHEIT

Diese Passion vermittelt sie auch ihren Gästen. Denn die Israelitin mit rumänischen Wurzeln kocht leidenschaftlich gerne – und das schon immer. „Mich haben während der Tourneen, auf die ich meinen Mann sieben Jahre lang begleitet habe, in erster Linie die Märkte und Küchen interessiert. Dort erkennst du sofort die Kultur der Leute: Was essen sie? Was wächst bei welchem Klima? Wie genießen sie? Im ‚Neni‘ habe ich die weltweit gesammelten Eindrücke vereint. Deshalb passen wir auch so gut auf den Naschmarkt.“ Ihre Zielgruppe beschreibt sie als multikulturelle, offene Genießer jeder Altersgruppe. Ihr Lokal soll Gästen

vermitteln: Komm nach Hause, bevor du nach Hause gehst. Das Konzept geht auf: Neben ihrem Lokal am Naschmarkt gibt es ein weiteres in Zürich und in Berlin, Ende des Jahres wird ein „Neni“ in Hamburg eröffnen und 2016 sind weitere Restaurants in München und Barcelona geplant. Nicht zu vergessen, die „Tel Aviv Beach Bar“ am Wiener Donaukanal, die seit fünf Jahren von Familie Molcho betrieben wird und in der bei Schönwetter kaum ein freier Platz zu finden ist.

VON STAND ZU STAND

Das Zentrum des Unternehmens ist und bleibt aber das „Neni“ am Naschmarkt, das 2015 seinen sechsten Geburtstag feiert. Viermal pro Jahr wird die Speisekarte verändert, denn Haya Molcho legt großen Wert auf saisonale Küche. Klassiker wie Humus gibt es natürlich das ganze Jahr über, aber ansonsten passt sie ihr Angebot der Jahreszeit an. Wer mitten in einem Markt kocht, hat ja eine große Auswahl, und wenn mal etwas fehlt, geht sie einfach raus und holt es sich. Gemüse und Obst bezieht sie gerne von „Dogi Obst & Gemüse“. Den Stand gibt es bereits seit 1993, erzählt uns Serkan Bulut. Er sagt auch, dass die junge Generation leider nicht mehr so gerne kocht wie früher die Alten. Etwas Ähnliches erzählt auch der Gurkenleo, der die Hausfrauen, die früher für ihre Familien täglich eingekauft und gekocht haben, vermisst. Er meint, dass die Geschiedenen und Singles, die nicht mehr zu Hause kochen, heute überwiegen. Weiter geht es zu Familie Kuczera, die wie Dogi eine umfangreiche Produktpalette an Obst und Gemüse anbietet, ihre Kräuter aber aus der eigenen Gärtnerei in Simmering bezieht. So mancher Stammkunde sagt, dass hier schon die Großeltern eingekauft hätten. Und last but not least gilt es noch, Martina Him- ▶



In den letzten 20 Jahren haben neben den Marktständen auch eine Menge an kulinarischen Lokalen eröffnet.



Haya Molcho schwört auf frische Ware und die saisonale Vielfalt, die sie direkt am Naschmarkt bekommt, denn danach richtet sie auch ihre Speisekarte im „Neni“ aus.

melsbach zu erwähnen, die seit 17 Jahren ihre Kundschaft mit biologischem Obst und Gemüse verwöhnt. 90 % ihrer Klientel sind Stammkunden, die gute Qualität schätzen und sich das auch leisten wollen, sagt sie. Was das

Fleisch betrifft, schwört Haya Molcho auf die „Fleischerei Aycan“. Wunderbares Lammfleisch gebe es hier, sagt sie, und die Herren hinter der Theke strahlen und einer der beiden bezeichnet sie leise und bewundernd als eine Prinzessin. Ein Zeichen für das wirklich familiäre und liebevolle Einverständnis der Menschen hier, das

Haya Molcho sichtlich genießt. Ein paar Stände weiter findet sich Hazan Özer, der auch für sein herrliches Lammfleisch

bekannt ist. Und was den Fisch betrifft, führt uns Haya Molcho ins „Nautilus“, in dem sie nicht nur als Kundin, sondern auch als Gast seit Jahren ein-

und ausgeht. Der Geschäftsführer, Herr Esmek, schätzt ihr Know-how und genau wie sein Stammgast die kulinarische Vielfalt, die ein Standort wie der Naschmarkt zu bieten hat.

KREATIVER MIX & PLANUNG

Haya Molcho ist der persönliche Kontakt zu den Händlern wichtig und sie will auch wissen, woher die Lebensmittel stammen. „Ich brauche täglich frische Ware und es ist ein Luxus, dass mir quasi mein Nachbar in der Früh die bestellten Lebensmittel bringt.“ Was die Auswahl betrifft, orientiert sie sich gerne an der indischen Küche, den 5 Elementen, mixt diese mit marokkanischer und israelischer Küche und kombiniert gerne süß mit scharf, salzig und bitter. „Gutes Essen hat für mich etwas mit Lebenseinstellung zu tun. Ich denke an die Gesundheit, aber auch an miteinander sein, teilen, reden, sich Zeit nehmen und natürlich genießen.“ Ein wichtiger Punkt sei auch die Planung. „Wenn man sich erst beim Einkaufen überlegt, was man kochen könnte, greift man eher zur Fertigware. Für mich drückt es die Liebe zu meiner Familie aus, wenn ich mir schon vorher Gedanken mache.“ ▶

Kochen ist auch eine Frage der Empathie.



Die Naschmarkt-Ständler haben eine große Liebe zu dem Traditionsmarkt entwickelt.

EIN MARKT GEHT MIT DER ZEIT

Die Liebe der vielen Stand- und Lokalbesitzer zum Naschmarkt hat eine lange Tradition. Der Markt, der vor fast 100 Jahren als Provisorium entstand, erfreut sich im 21. Jahrhundert nach wie vor großer Beliebtheit, obwohl sich natürlich einiges verändert hat. Dass neben den Marktständen im Laufe der letzten 20 Jahre auch eine Menge Lokale eröffneten, liegt unter anderem an den vielen Touristen, die den Naschmarkt als eine Art Sehenswürdigkeit sehen, und er ist auch ein In-Treff für die Wiener. Der Umbau vieler Stände in Gastronomiebetriebe war und ist aber ein voller Erfolg, und das nicht nur bei Touristen. Wer in Ruhe am Naschmarkt einkaufen möchte, sollte das am besten am Morgen tun, denn ab etwa 9 Uhr füllen sich die Lokale mit den ersten Frühstücksgästen. Etwa eine Stunde später heißt es schon Geduld, denn dann drängen bereits so viele Menschen durch die Marktgasse, dass schnelles Vorankommen nicht mehr möglich ist. Gegen Abend wird es ein wenig ruhiger, aber nur bei den Ständen. Die Lokale sind besonders an warmen Tagen und Nächten bis zur Sperrstunde um 23 Uhr mehr als gut besucht. Natürlich gibt es noch eine Menge anderer Märkte in Wien, trotzdem ist der Wiener Naschmarkt nach wie vor die Nummer eins: bei den Wienern, den Touristen, aber vor allem bei den Ständlern und Gastronomen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft und Herzblut machen.

MÄRKTE IN WIEN

DIE BESTEN UND BELIEBTESTEN MÄRKTE WIENS*

■ NASCHMARKT

Etwa 120 Verkaufsstände, Geschäfte und Lokale finden sich zwischen linker und rechter Wienzeile, direkt bei der U4-Station Kettenbrückengasse. Der Umbau bzw. die Sanierungsmaßnahmen, die 2010 begannen, sollen 2015/2016 noch abgeschlossen werden.

■ KARMELOITERMARKT

Einer der ältesten Märkte Wiens mit ca. 40 Ständen befindet sich im 2. Bezirk im Karmeliterviertel, etwa 10 Gehminuten von der Innenstadt entfernt. Ein heißer Tipp ist der Bauernmarkt, der hier immer freitags und samstags stattfindet.

■ ROCHUSMARKT

Der Markt auf der Landstraßer Hauptstraße im 3. Bezirk umfasst zwar nur etwa 40 Marktstände, zählt aber zu den meistbesuchten Märkten Wiens. Zurzeit ist es wegen des Abbruchs der Postzentrale zwar ein wenig laut, aber in zwei Jahren soll die neue Konzernzentrale inkl. Einkaufszentrum auch die Frequenz der Marktbesucher erhöhen.

■ MEISELMARKT

Der einzige Markt in Wien, der schlechtes Wetter nicht fürchten muss, da er sich in einer Halle im 15. Bezirk befindet. Direkt bei der U3-Station Johnstraße findet sich seit Mitte der 1990er-Jahre eine Viel-

falt von Angeboten, die nicht nur die Anrainer zu schätzen wissen.

■ BRUNNENMARKT

Rund 170 Marktstände bietet der bunte, multikulturelle „Orient ums Eck“ in Ottakring. Der von der U6-Station Thaliastraße nur wenige Gehminuten entfernte Markt ist nicht nur der größte Straßenmarkt Europas, sondern auch der preisgünstigste in Wien.

■ KUTSCHKERMARKT

Neben dem Brunnenmarkt zählt der Kutschkermarkt zu einem der letzten beiden Straßenmärkte Wiens. Durch die Nähe zur Währingerstraße lässt sich der Marktbesuch im 18.

Bezirk gleich mit einem Einkaufsbummel verbinden. Außerdem findet Freitag und Samstag ein Bauernmarkt statt.

■ VIKTOR-ADLERMARKT

Wer gerne urige Ständler, Wiener Schmäh und originelle Kundenakquise mag, sollte dem Markt in Favoriten einen Besuch abstatten. Von der U1-Station Reumannplatz erreicht man in nur fünf Gehminuten das Wiener Original mit seinem bekannten Bauernmarkt in der Leibnizgasse.

■ FLORIDSDORFER MARKT

Lebhaft, bunt und familiär präsentiert sich der Floridsdorfer Markt

im 21. Bezirk, zu dem die Straßenbahnlinie 31 führt. Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis und ein großer Bauernmarkt (Freitag/Samstag) zeichnen ihn aus.

■ HANNOVERMARKT

Eine gute Mischung aus heimischen und orientalischen Produktangeboten bietet der Markt zwischen Hannovergasse und Othmargasse im 20. Bezirk. Preisgünstig und voller Leben zeigen sich die Marktstände, die erst 2003 modernisiert wurden, ihren Kunden.

Mehr Infos und Öffnungszeiten finden Sie unter: www.marktsicherheit.wien.at und www.wienernaschmarkt.eu

*) Die Auflistung ist nur eine Auswahl, leider konnten wir nicht alle Wiener Märkte beschreiben.