

Barnabitingasse 5

Baujahr: 1805

Architekt: Unbekannt

Dreigeschossiger Barockbau, Fassade nur mehr teilweise erhalten. Innenhof



Bildquelle: Wehdorn 1993

1881 findet sich im Haus eine Graveurin, Marie Pfneisl.

Bereits **1894** ist hier ein Gemischtwarenverschleiß nachgewiesen, **1898** eine Obsthandlung.

1899/1900 ist hier eine Wirtin Marie Edelbauer.

1901 verkauft Therse Kaulich hier Putzwaren für Damen. Dieses Gewerbe hielt sich bis **1940** (s.u.) und dürfte mit dem nahe gelegenen APOLLO-Theater in Zusammenhang gestanden sein.

1904 ist hier wieder die Wirtin Marie Edelbauer vermerkt.

Von **1904** - **1909** ist hier Johann Wetschka als Gastwirt vermerkt, wiewohl als *Armen-Institut*, was wohl mit der nahen Kirche der Barnabiten zu tun hat.

1905-1918 verkauft Ferdinand Bier hier Stickereien.

5 G.-E.-Nr. 23.	
Weiner Marie.	E
Wetschka Margarete, Gastwirtin.	2
Schwaricek Marie, Weberin.	P
Richter Marie, Hausbesorg.	P
Gollmann Alois, Holzhdl.	P
Poborsky Franz, Zuschneider.	1
Weiner Heinrich, Bahninspektor.	1
Lialofsky J.	2
Neuhauser Thomas, Kürschner.	2
Swoboda Johann.	1
Tschoppe Elise, Schneiderin.	1
Pawlin Regine, Gemischtw.-Hdl.	2
Bierl Ferdinand, Kunststicker.	2

Erste nachgewiesene Eignerin: (**1914**) Marie Weisner. Im Parterre findet sich eine Weberin und ein Holzändler. Ein Gastgewerbe gehört Margarete Wetschka.

1936 gehört das Gebäude Marie Weisner. Das Gastgewerbe gehört O. Wetschka.

1938 gehört das Gebäude O. Wetschka. Das Gastgewerbe gehört F. Kummer. Es gibt auch einen Taschner und eine Federnschmückerin.

1940 gehört das Gebäude O. Wetschka. Die Gaststätte gehört J. Jenakowlich. Es gibt auch einen Taschner und eine Federnschmückerin.

Im Innenhof, heute als Gastgarten genutzt, fand sich in den **1960er** Jahren eine Kegelbahn. Hier kegelte die Katholische Männerbewegung (Katholische Aktion) der Pfarre Mariahilf



Bildquelle: Fellner 1997

1966 gründet der Vater von *Panos Tsatsaris* das Restaurant „Der Grieche“.¹

1971 eröffnet das erste griechische Lokal in Wien.

1972 wird es unter dem Namen „*Haydn-Stüberl*“ bekannt, benannt nach dem nahe gelegenen Haydn-Denkmal. Dieser Name dürfte wohl schon davor – wiewohl selten dokumentiert – in Gebrauch gewesen sein.

1976 renoviert *Panos Tsatsaris* noch weiter.

1983 eröffnet Mag. Olga Sarantopoulou hier auch ein Geschäft als Reisebetreuerin.

1998 renoviert *Panos Tsatsaris* noch weiter.

2005-2008 wird das Lokal neuerlich umgebaut.

2021 eröffnet das Lokal mit Vasileios Salamanopoulos neu:

Vor 55 Jahren bastelten in Griechenland gerade die Royalisten und der CIA an der Vorbereitung des Obristenputsches, als der junge Panos Tsatsaris nach Wien kam, um Medizin zu studieren.

Und dann stattdessen das erste griechische Lokal Wiens namens Der Grieche in der Barnabitingasse aufmachte, mit griechischer Küche und vielen griechischen Ex-Pats als Gästen.

Das blieb auch nach dem Tod von Herrn Tsatsaris im Jahr 2003 so und auch noch, nachdem die Familie Tsatsaris den Griechen 2011 an eine andere Familie übergab, die das mittlerweile riesige Lokal bis 2018 führte.

Der Grieche war prägend für das ganze Grätzl. Gegenüber machte Tsatsaris' Sohn irgendwann eine griechische Cocktailbar auf, in den Häusern rundherum leben bis heute viele Griechen, und 2017 eröffnete in der Gasse auch noch der wunderbare griechische Feinkostladen Rosmarin. Die Barnabitingasse wurde zu Wiens Little Saloniki.

Und war damit auch für *Vasileios Salamanopoulos* von Bedeutung. Salamanopoulos hatte in den vergangenen Jahren mit seiner Familie ein beachtliches Lokalimperium im Weinviertel aufgebaut und träumte immer davon, in Wien ein so richtig gutes griechisches

¹ Interview mit Panos Tsatsaris. Kurier 5.12.2011.

Restaurant aufzumachen, um endlich mit dem miesen Image der griechischen Küche aufzuräumen.

Also übernahm er nun den Griechen, „nicht, um Geld zu verdienen“, wie er sagt, „sondern für die Seele“. Okay, die Renovierung hätte etwas dezentler ausfallen können, aber egal, dafür holte er sich Gikas Xenakis als Berater, einen der renommiertesten Vertreter der neuen griechischen Küche, der mit Küchenchef Thomas Papas eine wirklich tolle Karte entwickelte.



Abends gibt's „*Hellenic Fine Dining*“, also griechische Küche in Gourmetversion, und wer jetzt lacht, soll es bitte einfach probieren. Es ist super.

Mittags – also bis 16 Uhr – wiederum wird etwas einfacher gekocht, also Tavernenküche, aber halt auf edel. Das etwas leichtere und feinere Tzatziki, ein wunderbarer Melitzanosalata aus grob gehackten Melanzani, Petersilie und Sesampaste mit Sauerteigbrot (€ 6,40) oder Tomatokeftedes, die leichten Paradeiserpuffer aus Santorin mit Joghurt-Basilikum-Minz-Sauce und grünem Salat (€ 7,50).

Abends gibt es Choriatiki, den Bauernsalat mit Roggenbrot-Croutons und Meeresfenchel, großartig. Und auch wenn das Zitronenhähnchen mit Chorta (einem herrlichen und je nach Saison wechselnden Wildblattgemüse) zur Wahl stand, konnte ich einem Moussaka aus Kalbsbäckchen einfach nicht widerstehen (€ 14,80). Und gut war's, man muss sich halt nachher eine Stunde hinlegen.

Es gibt griechisches Bier, und sogar die Karte mit den offenen Weinen ist super, die mit den Flaschen sowieso. Gut, dass es den Griechen wieder gibt.²

² Florian Holzer. Der Falter: 27.7.2021