

Gumpendorfer Straße 105

IdAdr.: Brückengasse 16Y

Baujahr: 1899

Architekt: Leopold Bauer

Miethaus aus der Gründerzeit – Hoftrakt, Wohnnutzung, 5 Geschosse. ensembletypische Parzellenstruktur, erhaltene Fassade, erhaltene Struktur des Kernes, erhaltene Fenster, erhaltenes Dach



Bildquelle: Fellner/Tabor 1997

1842 findet sich hier ein Kirchen- und Chormusikverein der benachbarten Pfarrkirche.

1897 findet sich hier die Sektion der Tischlerinnung.

Schon **1888 – 1892** erzeugte hier Theodora Wägner Putzwaren für Damen.

1889 - 1990 gibt es hier die Handschuhfabrik Heinrich Fraißl.

1890 - 1901 gibt es hier den Goldschmied Bernhard Hamburg.

Bis **1901** wird das Haus im Auftrag des Eigentümers Johann Frauendorfer i. A. Anton Schlögl'sche Erben neu errichtet.

1902 - 1903 erzeugt Jakob Grünwald hier Regenschirme.

1909 - 1913 erzeugt Antonie Fraisl hier Handschuhe. Es gibt auch einen Goldschmied.

1912 - 1913 gibt es hier einen Naturheilverein, der möglicherweise im Zusammenhang mit der Apotheke steht.

16	G.-E.-Nr. 73, Id. mit 105 Gumpendorfer Str.	
	Fraundorfer Josef u. Johann.	E
	Klinghofer Leopold, Hausbesorg.	P
	Melnl Julius, Kaffeegeschäft.	P
	Brady Jakob, Apotheker.	P
	Cerny Paul, Grünzeughdl.	P
	Somariva Mariano, Geforneserz.	P
	Fraundorfer Johann, Fleisch- hauer.	P, 1
	Fraundorfer Franz, Hausbesitz.	1
	Kern Franz, Ledergalanteriearb.	1
	Kohn Josua, Altgummihdl.	2
	Fraundorfer Josef, Oberkontroll.	2
	Fiala Heinrich, Damenschneider.	2
	Wagner Magdalena, Hebamme.	3
	Kommayer Anton, Fabr.-Leiter.	3
	Gergens Hermine, Verkäuferin.	3
	Fraundorfer Leni, Privat.	1
	Görner Franz, Revident.	2
	Kohn Simon, Agent.	3
	Ortwein v. Mollitor Marie, Magistrats-Beamten-Gattin.	3
	Nickel Anton, Goldarbeiter.	P, 1
	Trummer Theodor, Handschuh- geschäft.	P
	Bruckner Franz, mech. Werkst.	P, 2
	Fleischmann Siegfried, Schneider.	P
	Kramer Ernestine, Privat.	P
	Zisler Eduard, Fleischhauer.	P
	Rolz Josef, Friseur.	P
	Rosenmann Therese, Vertreters- Gattin.	P
	Mengele Franz, Werkmeister.	1
	Vogelwelder, Dr. Anton, n.-ö. Landes-Sekretär.	1
	Hacke Karl, Platzvertreter.	1
	Henschel Rudolf, Klaviermacher.	1
	Krammel Josef, Friseur.	2
	Grill Karl, Pensionist.	2
	Janicek Eduard, Agent.	2
	Weiner Josef, Kaufmann.	2
	Battistic Charlotte, Prof.-Wwe.	3
	Schimke Franz, Metalldrucker.	3
	Taucher Martin, Unterbeamter.	3
	Hosenseidl Johann, Offiziant.	3
	Kraupa Hermine, Privat.	3
	u. 2 kleine Wohnungen.	

1914 gehört das Haus Josef und Johann Fraundorfer. Ihnen gehört auch die Fleischhauerei. Im Parterre gibt es ein Kaffeegeschäft, den Apotheker Jakob Brady, eine Grünzeughandlung, eine Gefrorenenerzeugung, einen Goldarbeiter, ein Hand-
schuhgeschäft und den Fleischhauer.

1925 ist Johann Frauendorfer hier Fleischhauer, Magdalena Frauendorfer ist Kassierin.

1936 gehört das Haus F. Frauendorfer. Die Apotheke „Zum hl. Aegidius“ gehört Jakob Brady. Es gibt auch noch zwei Schneider, und den den Kolonialwarenhandel Julius Meindl.

Die Mieter H. und S. Kohn sind danach verschwunden. Ihr Verbleib ist anhand der spärlichen Anfangsbuchstaben (Vornamen) nicht nachvollziehbar. Eine Arisierung/Vertreibung ist jedoch sicher.

1938 gehört das Haus F. Frauendorfer. Die Apotheke „Zum hl. Aegidius“ gehört Jakob Brady. Das Eisgeschäft gehört F. Konstantin. Es gibt auch noch einen Schneider.

1940 gehört das Haus F. Frauendorfer. Die Apotheke „Zum hl. Aegidius“ gehört Jakob Brady. Die Fleischhauerei gehört J. Unger. Es gibt auch noch einen Schneider und den den Kolonialwarenhandel Julius Meindl.

1953 wird die Fassade renoviert. Weitere Sanierungen erfolgen bis **1972**.

Die Aegidius Apotheke (seit 1804)

Die erste Konzession wurde gegen Ende des 18. Jhdts. dem Pfarrer von Gumpendorf erteilt. Damals bewarben sich zahlreiche Apotheker unter dem Eindruck der letzten



Pestepidemie um diesen dringend benötigten Standort im Gumpendorf. **1804** wurde diese Bewilligung dem gewesenen Provisor der Eisnkohlschen Apotheke „Zur Mariahilf“, Michael Kern erteilt. Derselbe eröffnete seine Apotheke **1805** mit dem Standorte in Gumpendorf gegenüber der Kirche; er gab ihr auch nach dem Kirchenpatron das Schild „Zu St. Ägid“.

Bildquelle: Aegidius-Apotheke 2022

Etwa 100 Jahre später kaufte Herr Mag. pharm. Jakob Brady die Apotheke von Herrn Mag. Pharm. Othmar Zeidler im Mai 1907. Die Konzession dafür bekam er am 2. August 1907.



Jakob Brady und sein Darmol: Jakob Brady der Großvater der jetzigen Besitzer Mag. Pharm. Horst Kiefer und Monika Kornfell, geb. Kiefer, war ein sehr erfinderischer Apotheker. Er entwickelte eine pharmazeutische Spezialität die er Darmol nannte. Eine Abführschokolade, die auch heute noch am Markt ist, und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts das meist gekaufte Abführmittel war. Der Werbespruch „Nimm Darmol du fühlst dich wohl“ war in aller Munde.¹ Mag. pharm. Jakob Brady hatte zwei Töchter, Leopoldine und Rosina. Aus der Apotheke heraus entwickelte sich auch eine pharmazeutische Firma.

Bildquelle: Collection suisse d'affiches Conservé, Bibliothèque de Genève Da 85

¹ Abführmittel aus *Phenolphthalein*. Aegidius-Apotheke Gumpendorfer Straße 105. (Das Produkt existiert seit 1905)

[^] *Geschichte:* Der trunksüchtige Laboratoriumsdiener war das Faktotum des ungarischen Professors V. Vamossy, der als Pharmakologe mit der Qualitätsüberwachung ungarischer Weine beauftragt war. Demgemäß hatte er immer einige Reagenzgläser mit Wein herumstehen, die das Faktotum regelmäßig zu leeren pflegte. Bei dieser Gelegenheit geriet es an Phenolphthalein, das der Professor zur Kenntlichmachung von Tresterweinen überprüfte. Die Wirkung auf den Verdauungstrakt des Dieners muss fürchterlich gewesen sein. Jedenfalls notierte Vamossy, dass Phenolphthalein ein geeignetes Abführmittel sei. Hiervon hörte der Inhaber der Apotheke „Zum heiligen Ägidius“ in Wien-Gumpendorf (□ Aegidius-Apotheke). 1905 brachte er nach längeren galenischen Versuchen die Abführschokolade *DARMOL* auf den Markt.

Dieser 1905 von Professor Klingler an der Kunstakademie Wien geschaffene „Mann mit Zipfelmütze und Kerze im Schlafrock“ ist markenrechtlich geschützt und findet noch heute in der Darmol-Werbung Verwendung. Die Figur des Darmolmännchens ist beispielhaft für witziges und daher vielleicht auch erfolgreiches Marketing.

Das Darmolwerk: Die ältere Tochter Leopoldine heiratete den Herrn Dr. Adolf Schmidgall, der das Darmolwerk übernahm und es zu einem großen pharmazeutischen Unternehmen mit Sitz in Wien, Stuttgart und St. Gallen in der Schweiz ausbaute. Die jüngere Rosina fand ihr Lebensglück bei Herrn Dr. med. univ. Eduard Kiefer. Leider starb Jakob Brady **1921** mit 48 Jahren und seine Gattin Leopoldine führte die Apotheke mit dem Provisor Mag. pharm. Josef Pukal als Leiter fort.

Dr. Eduard Kiefer übernimmt die Konzession **1938**: Er studierte Pharmazie, und schloss 1934 mit dem Magister der Pharmazie ab. Die Übernahme der Konzession erfolgte 1938. Die Familie Kiefer vergrößerte sich um Beatrix, die leider mit 11 Jahren an Kinderlähmung starb, Horst und Monika. Durch die schwierigen Nachkriegsjahre war die Gesundheit von Dr. Kiefer angeschlagen und er starb 72-jährig **1972**.

Sein Sohn Mag. Horst Kiefer übernimmt die Konzession **1972**: Sohn Horst übernahm daraufhin die Konzession im Herbst **1972**, nachdem er **1962** das Pharmaziestudium erfolgreich abgeschlossen hatte.

Die Apotheke ist eine OHG. Gesellschafter sind Mag. pharm. Horst Kiefer und Monika Kornfell. Die ältere Tochter des Mag. Kiefer Beatrix, verheiratete Sperk, ist als Nachfolgerin vorgesehen, sie hat 3 Kinder, so ist für die 4. und 5. Generation in der Apothekenfamilie Brady Kiefer gesorgt...

Die Fleischerei Ringl (seit 1924, damals noch Frauendorfer)



Die Fleischerei Ringl ist einer der letzten traditionellen Betriebe in Wien, die alles selbst machen. Hier gibt es Fleisch und Wurst wie damals"...

Bildquelle: Philip Hutter 2014

Pfefferhexen, Speckwurst, Zungenwurst, Feigenpastete, Ringelknöpfe, Knackwürste, Zwetschgenblutwurst, Dauerwürste in Stiefelform und Leberknödel: Im kleinen Familienbetrieb duftet es nach frischer Wurst, Leberkäse und Rindfleisch. 100 bis 200 Kunden werden hier täglich individuell und zeitintensiv betreut.

"Die haben hier Öffnungszeiten ab 5.30 Uhr, ein offenes Ohr für meine aufwendigen Vorbestellungen und ein großes Augenmerk auf Kundenzufriedenheit. Natürlich komme ich da wieder", sagt Helga A. 300 Kilogramm Rindfleisch werden pro Woche verkauft. Kunden aus Baden, Stockerau, Krems und Wiener Neustadt nehmen den weiten Weg auf sich, um hier einzukaufen. "Dieses Haus auf der Gumpendorfer Straße 105 im 6. Bezirk hat seit 1924 eigentlich nur Fleischereien gesehen. Meine Großeltern haben sich diesen Standort seit 1966 ausgesucht, zuvor waren wir in der

Webgasse", erklärt einer der beiden Chefinnen, Claudia Ringl, im Gespräch mit der "Wiener Zeitung". Sie führt das Geschäft gemeinsam mit ihrer Schwester Monika, die seit 1983 hinter der Theke steht. 2009 ging der Vater und nunmehrige Seniorchef Helmut Ringl in Pension und übergab an die nächste Generation. Er arbeitet aber immer noch mit.

"Das Besondere bei uns ist, dass mein Vater die Wurst zu 100 Prozent selbst macht. Es ist kein Stück zugekauft. Unsere Wurst besteht aus Fleisch, Gewürzen und enthält keine Zusatzstoffe. Bei der Extrawurst etwa verzichten wir auf das Weizenmehl, beim Schinken auf die Phosphate", erklärt die passionierte Fleischerin, die seit 1991 im Geschäft tätig ist, stolz.“

Eine Fleischerei lebt von der Qualität"

In der Industrie werde viel Wasser verwendet, um das Endprodukt zu binden und die Gewinnspanne zu erhöhen. Hingegen erhalte man bei den Ringls einen saftigen Schinken wegen der guten Fleischqualität.

Was macht eigentlich den Erfolg aus und wie kann man angesichts der großen Konkurrenz als kleiner Familienbetrieb überleben? "Eine Fleischerei lebt von der Qualität. Bei uns werden die Tiere aus dem Waldviertel langsam großgezüchtet, haben Auslauf und werden stressfrei geschlachtet. Das Fleisch stammt zudem von vielen verschiedenen Kleinbauern aus der Region und auch die Schlachthöfe sind kleine Familienbetriebe", unterstreicht Ringl.

Ein Unikum sei auch, dass das ganze Tier verarbeitet werde. "Wir überleben, indem wir Ringl bleiben und alles selbst machen." In den Supermärkten bekämen die Bauern weniger und die Ware sei voll von Zusatzmitteln, den Unterschied schmecke der Kunde, so die Chefin weiter.

Dafür seien die Kunden auch bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen, denn die Preise für 10 Dekagramm Wurst sind etwa 20 bis 30 Prozent höher als im Supermarkt.

Sogar beim Gebäck wird nichts dem Zufall überlassen. Dieses wird täglich frisch aus der Bäckerei Blutaumüller - einer der letzten Bäckereien im Herzen Wiens, die nicht aufbacken, sondern täglich alles frisch herstellen. (*Wiener Zeitung* 21.11.2014)

Das Eisgeschäft Valentino (seit 1914; damals noch *Mariano Somariva*)

gibt es seit **1918** auch heute noch.



Bildquelle: Immanuel DeBoef 1918