

Laimgrubengasse 22

IdAdr.: Filgradergasse 3

Beethovenhaus

Baujahr: 1782

Architekt: Unbekannt

Josephinisches Vorstadt-Zinshaus mit flachem Mittelrisalit mit dorischer Pilastergliederung und kleinteiligen Sturzreliefs. 4 Geschosse, 7 Fensterreihen (teilweise erhalten).

1830 aufgestockt.



Bildquelle: Fellner 1997

Von einem Aufenthalt Beethovens im Haus 1, Petersplatz 11, erfährt man aus Briefen Czernys (**1802/1803**); das Haus ("Zum silbernen Vogel") befand sich neben der Peterswache. Ende Jänner oder Anfang Februar übersiedelte Beethoven in das *Theater an der Wien* beziehungsweise in das Haus 6, Laimgrubengasse 26, das zum Komplex des Theaters gehörte.¹

Ein Zimmer seiner Wohnung ist noch erhalten, wobei seine originale Tapete unter zahlreichen Schichten erst rekonstruiert werden muss.

22 G.-E.-Nr. 500. Katholischer Schulverein, I. Stephanspl. 6.	
Wondra Franziska, Fragnerin.	E
Holtemayer Klara, Näherin.	P
Schmidt Katharina, Hausbesorg.	P
Lindner Oskar, Kohlenhdl.	P
Schafranek Stephan, Schriftsetz.	1
Birkner Marie, Wäscherin.	1
Beran Franziska, Hilfsarbeiterin.	1
Ime Antonie, Paekmeist.-Wwe.	1
Miksche Theodor, Schneidern.	1
Wesely Ferdinand, Garderobier der k. k. Hofoper.	2
Jablonsky Theresia, Näherin. u. 6 kleine Wohnungen.	3

Die erste Hauseignerin (**1914**) ist ein katholischer Schulverein. Im Parterre finden sich eine Fragnerin², eine Näherin und ein Kohlenhändler. Das Eigentum der Hofoper ist noch über einen Garderobier nachgewiesen.

1936 gehört das Haus dem Schlosser K. Turneder. Es gibt auch noch einen Schneider als Hausbesorger und einen Friseur.

1938 gehört das Haus dem Schlosser K. Turneder. Es gibt auch noch eine mechanische Stickerei und einen

Friseur.

¹ Rudolf Klein: Gedenktafel für Beethovenhaus (6, Laimgrubengasse 22). In: Wiener Geschichtsblätter 27 (1972), S. 364 f.

² Heute: Handel mit Waren aller Art. Greissler

1940 gehört das Haus dem Schlosser K. Turneder (sen.). Es gibt auch noch eine mechanische Stickerei und einen Friseur.

1942 gehört das Haus dem Schlosser K. Turneder(sen.). Der Hausbesorger ist ein Marker (Kellner). Es gibt auch noch einen Friseur.



Bildquelle: [BM Mariahilf](#)

1972 wurde über dem Hoftor eine Gedenktafel von der Wiener Beethoven-Gesellschaft errichtet:



Gedenktafel: viennatouristguide.at

Damals existierte auch noch ein interessanter Innenhof mit „Pawlatschen“:



Bildquelle: [BM Mariahilf](#)

1990 entstand hier in der ehemaligen Schlosserei auf Nr. 22 ein Gasthaus „Ludwig Van“, bekannt für seine gediegene, dunkle Einrichtung, die kupferbezogene Schank und eine gutbürgerliche Wiener Küche.

2016 wurde das Lokal von Oliver Jauk übernommen.

Oliver Jauk, der neue Wirt des "Ludwig van", war 2007 ins Haus gegenüber eingezogen und hatte ab und zu ins "alte" Ludwig van hereingeschaut. "Ein schönes Lokal, das eigentlich schon immer irgendwie altmodisch aussah. Jedenfalls zu schön, um es total umzukrempeln", sagt der 47jährige. Nach der Schließung stand es eine Weile leer. "Der Hauseigentümer wollte nicht, dass noch ein Lokal stirbt und zum Lager für den Naschmarkt wird", erklärt Oliver Jauk. "Also fragte er mich, ob ich keine Idee hätte, oder Lust, es selbst zu übernehmen."

Jauk, Kulturmanager mit gastronomischer Vergangenheit, zögerte die Entscheidung ein Jahr lang hinaus. "Ich war zwar mit Starkoch Reinhard Gerer für Palazzo verantwortlich, war Geschäftsführer im Etablissement Gschwander, habe in Mariahilf den „Statt Heurigen“ als Pop Up kreiert und mit Hannah Neunteufel für Viennabold und das Viennaballhaus im 9. gearbeitet. Ich wusste genug von der Gastronomie, dass ich dafür meine Agentur und alle andern Jobs aufgeben musste." Schließlich wagte er den "Sprung ins kalte Wasser" und verwirklicht im Ludwig van seit 12. Dezember 2016 seine eigenen, wie er sagt „unverbrauchten“ Vorstellungen von moderner Wiener Gastlichkeit.

Ein Wirt ist wie ein Dirigent

"Die Öffnungszeiten haben ich vom Vorgänger übernommen, auch die traditionelle Sommerpause", so Jauk. Mittags gehört die Küche Nora Kreimeyer, die drei Jahre als "Mamsell" den Mittagstisch der Saint Charles Alimentary Familie betrieb. Und abends sorgt Spitzenkoch Walter Leidenfrost - Falstaff Rookie of the Year 2015 und 2016 mit der „Trophée Gourmet À la Carte 2016“ für Österreichische Küche ausgezeichnet - mit seinen Kreationen für eine etwas andere "Klassische Wiener Küche".

Ihm zur Seite steht seine kongeniale Sous-Chefin Julia Pimingstorfer. Mit im Team auch Wein-Consultant Robert Stark von „Reiner Wein“ und Oliver Jauk's Frau Myorah B. Middleton. „Ich sehe mich selbst als eine Art Dirigent des ganzen Ensembles“, sagt Jauk.³



Bildquelle: Falstaff

³ bz, 6.3.2017, Ulrike Kozeschnik-Schlick