

## Magdalenenstraße 17

Identanschrift: Proschkogasse 4

Baujahr: 1889; 5 Geschoße. Das Gebäude verfügte zuvor offensichtlich über eine elaborierte *Gründerzeitfassade*, die im Zuge einer Renovierung um 1960 wohl aus Kostengründen abgeschlagen wurde. Die alte Gliederung ist an den Fensterformen noch ersichtlich. (Ab 1980 hätte das Denkmalamt – heute MA7 – die Restaurierungen finanziert!)

Architekt: Leopold Klima

Um **1914** finden sich die folgenden Bewohner im Haus:

<b>17</b>	G.-E.-Nr. 603, id. mit 4 Proschkog.	
	Levié Artur, VII. Schottenfeldg. 87.	E
	Hofer Anton, Hausbesorg.	P
	Köhler's Restaurat.	P
	Sluzki Gilel, Juwelier.	M
	Heitzinger Simon, Privat.	M
	Garasy A., Privat.	1
	Pilpel Bernhard, Verkäufer.	1
	Schulz Josef, Edelsteinschleifer.	1
	Götzing Alois, Drechslerm.	2
	Horr Franz, Beamter.	2
	Posdina Camillo, Vertreter.	2
	Kornfeind Bartholomäus, Kleidermacherm.	2
	Göttl Rudolf, Magistratsbeamter.	3

Bildquelle: Lenobel 1914

Darunter findet sich bereits ein Gastronom (*Köhler's Restaurant*) im Parterre.

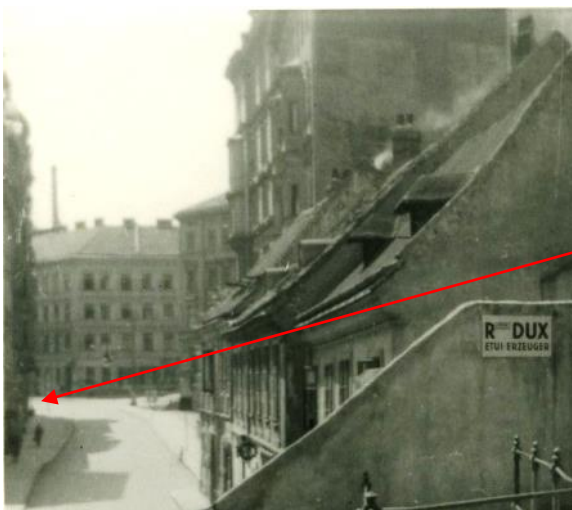
Eine Arisierung ist nicht nachweisbar.

**1938-40** findet sich als Hauseigner L. Gegenhuber u. Mitbesitzer, aber kein Gastronom. Ein Tischler Johann Geml findet sich im EG. Er kam aus dem 2. Bezirk hierher und war wohl auch Gemischtwarenhändler.

**1941/42** findet sich ein Gastwirt J. Mrvka, welcher auch im Hause wohnt.

Bildquelle: Lehmann 1942

Bildquelle: BM Mariahilf 1956



<b>4</b>	EZ 606
	i a Magdalenenstr 17
	E. Gegenhuber u Mit-
	besitzer
	Antensteiner W Reg
	Kat i P
	Araberger J Berit
	Geml J Tischler
	Göhinger B Ww
	Grabenhofer J Beamt
	Gradecky R Ob Int a D
	Mrvka J Gastw T.
	Rödig E Dr Reg Kat
	Schmalz R Private
	Semetkovsky M Private
	Stein S ObBuchhalt
	Winter S Obkangest
	Zerava A Witwe
	← Magdalenenstraße →

In den **1950er** Jahren war dort ein Gastlokal, der *Geyer Willi*. Der Name – wiewohl nicht ein eigentlicher Lokalname – war der des Eigentümers, also Wilhelm Geyer. Er stammt jedenfalls aus einer Gastronomen-Familie: entweder von Johann Geyer, *Kellner* (nachgewiesen in 6., Amerlingstraße 15) oder von einem der beiden *Gastwirte* Franz Geyer im 9. Bezirk.

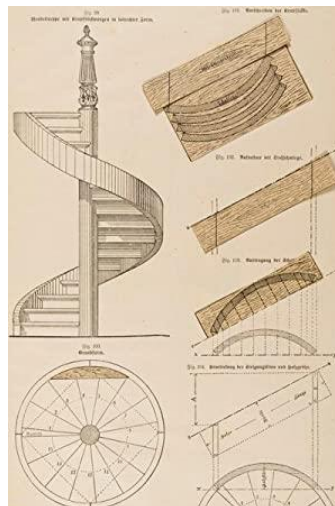
Ein Zeitzeuge erinnert sich an das Gasthaus eher als *Steh-Weinhalle*:

Ein gutes Beisl war selten und Gold wert. Ich erinnere mich an den *Wilhelm Geyer* in der Magdalenenstraße - der ist 1992 in Pension gegangen - heute ist dort das *Salzberg* drin, wer's kennt. Eine echte Grätzelautorität. Hat seine Bsuff-Kunden bei Laune und Niveau gehalten. Hat auf die FPÖ und die Ausländerfeinde geschimpft. Hat auch Stammgästen, die Frauen ohne Begleitung blöd angeredet haben, Lokalverbot gegeben. War einer der Schanigartenpioniere in der Stadt (nach dem Umbau des Kreuzungsplateaus in den späten 1980er-Jahren). Hat auch sonst ein paar Stilblüten im Lokal gehabt: Über dem grindigen Stammtisch-Schild waren eine Rapid- und eine Austria-Minidress immer in wechselnden Höhen angebracht. Als ich als Kind herausgefunden habe, dass die Positionen den Tabellenstand darstellen, hat er sich richtig gefreut: Ich war der erste, der es gemerkt hat. Ich habe als Kind auch öfter dort nach der Schule gegessen und es war kein Problem, dass die Eltern erst am Abend zum Zahlen vorbeigekommen sind.

Ach ja, das Essen war auch nicht schlecht – wenn auch die Auswahl klein war. (*Quelle: Tramwayforum 2015*)

Noch in dieser Zeit war das Gasthaus ein Treffpunkt der **Hamburger Zimmerleute**<sup>1</sup>, welche auf ihren Wanderungen (Walz) hier einkehren durften.

Ihr Symbol war eine kleine holzschnitzte Wendeltreppe, welche noch bis 1991 über dem Tresen hing.



Bildquelle: Schulze, G./Vollhardt, E.; Märkische Allgemeine 2015

<sup>1</sup> Der Begriff **Wanderjahre** (auch **Wanderschaft**, **Walz**, **Tippelei**, **Gesellenwanderung**) bezeichnet die Zeit der Wanderschaft zünftiger Gesellen nach dem Abschluss ihrer Lehrzeit (Freisprechung). Sie war seit dem Spätmittelalter bis zur beginnenden Industrialisierung eine der Voraussetzungen der Zulassung zur Meisterprüfung. Die Gesellen sollten vor allem neue Arbeitspraktiken, fremde Orte, Regionen und Länder kennenlernen sowie Lebenserfahrung sammeln. Ein Handwerker, der sich auf dieser traditionellen Wanderschaft befindet, wird als *Fremdgeschriebener* oder *Fremder* bezeichnet.

Im Dezember 2014 verkündete die Kultusministerkonferenz in Deutschland, dass die Handwerksgesellenwanderschaft Walz als eine von 27 Kulturformen in die Bewerbungsliste Bundesweites Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen wird. Am 16. März 2015 erfolgte die Auszeichnung im Sinne des Übereinkommens zur Erhaltung des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO.

Die Nachfolger waren nach Zeitzeugenberichten Kellner aus dem nahe gelegenen Cafe Blümel (Blümelgasse 1), welches dort nur kurz als Studentenlokal bestand.

Um **1980** wurde der Platz vor dem Gastlokal großzügig neu gestaltet, um den Verkehr im Kreuzungsbereich zu entschärfen. Dadurch entstand die Möglichkeit für einen größeren Gastgarten mit Baumpflanzung:



Bildquelle: 1993

Bildquelle: 2010 bereits mit Gastgarten und Baum

Der Eingang wurde vom Eck zum 2. Fenster nach links versetzt.

Seit **1994** kennt man das **Salzberg** mitten im 6. Bezirk als Treffpunkt für Liebhaber der traditionellen Österreichischen Küche. Alles wird ausschließlich frisch gekocht, deshalb hat die Speisekarte einen überschaubaren Umfang.

Seit vielen Jahren zählt das **Salzberg** zu einem der beliebtesten Lokale im 6. Bezirk. Die besondere Mischung von Tradition und Moderne zeigt sich nicht nur im Interieur sondern auch in der Speisekarte. Ein vergrößerter Stehbereich lädt besonders die Durstigen ein, ein gemütliches Restaurant für die Hungrigen und ein „Wohnzimmer“ mit Lederbänken für die Entspannungsliebenden – für jede Stimmung genau das Richtige.





Das *Salzberg* ist eine gelungene Mischung aus altbewährtem Beisl, modernem Restaurant und kommunikativer Bar. Die Bereiche sind harmonisch aufeinander abgestimmt und erzeugen eine Atmosphäre, in der man sich auf internationalem Niveau wohl fühlt. Sowohl der Barbereich als auch das gemütliche Wohnzimmer ermöglichen Feiern jeder Art,

ob in lockerer Atmosphäre mit Buffet oder mit gesetzter Tafel und Menü. Unser Schanigarten Im Sommer wird das straßenseitig mit Schiebetüren zu öffnende Restaurant durch einen großzügigen Schanigarten mit 80 Sitzplätzen direkt vor dem Lokal erweitert. Ein Fixpunkt ist mittlerweile der beliebte Frühstücks-Brunch, der immer Samstags, Sonntags und Feiertags viele Hungrige ins *Salzberg* lockt.

**2020** übernahm Heinrich Stephan mit seinem Sohn das Lokal.

Text: Erich Dimitz