

[Tipp](#) [Stadtgespräch](#) [Stadtleben](#) [Restaurants](#) [Shops](#) [ExpertInnen](#) [Buchtipps](#) [Geschmacksache](#) [Neu](#)

Stadtleben

Exotik im Kochtopf

Globalisierung im Kochtopf ist weit fortgeschritten, auch in Wien werden mindestens so viele Sushis wie Schnitzel verdrückt. Wer sich das Flair anderer Länder in die eigene Küche holen will, geht sich zum Einkaufen am besten ins „exotische“ Wien. Die StadtSpionin war auf Erkundungstour und präsentiert die besten Tipps für Ethno-Food.



Zugegeben, das Zeug klebt und schmeckt picksüß. Aber lecker ist es trotzdem – und ein originelles Geschenk obendrein. Im Lilimarkt, Wiens ungewöhnlichstem Asia-Markt, steht kurz vor der Gemüseabteilung eine knallbunte, **original chinesische Hochzeitszuckerl-Theke** mit Guttis aus Kokos und Ingwer. Die werden, in buntes Papier gewickelt, in China als Geschenk vom Brautpaar an die Hochzeitsgäste verteilt und sind nun

in Wien zu kaufen.

Die Suche nach Lebensmitteln aus anderen Ländern macht, beamt sich für eine Zeit in eine andere Welt. Das **„exotische“ Wien** findet man nicht mehr am Marktplatz, wo mittlerweile alle Stände das Gleiche verkaufen, sondern in ungewöhnlichen Märkten und kleinen internationalen Läden.

Salvia am Yppenmarkt kann man nicht nur Köstliches vom Karst erstehen (wie Käse in den Höhlen reift), sondern auch wie in einer **echten Triestiner Bar** an der man Espresso trinken, Baccalá Mantecato (Stockfisch-Pürree) essen und übers Leben reden kann. Im Buratino kriegt man beim Versuch, die kyrillischen Verpackungen zu öffnen, gleich eine **Einführung in die russische Küche** mitgeliefert. Und im türkischen Doga Markt, zu dem Leute aus ganz Wien anreisen, kann man Wien nicht jeden Tag im Jahr von 6:00 bis 24:00 Uhr einkaufen. Ist praktisch, macht Spaß und bringt Abwechslung ins Leben.

Die besten Shops für Ethno-Food

Der Exotic Supermarket

Das garantiert der internationalste Platz von ganz Wien! Im exotischen Supermarkt sind über 5000 Produkte aus 50 Ländern in Afrika, Asien und Südamerika die Regale und führen in völlig unbekannte Küchenwelten. Yamswurzeln aus Afrika, Tamarindenblätter von den Philippinen, 50 verschiedene Sojagewürze, Ayurveda-Zahnpasta mit Ylang-Ylang-Kräutern. Wenn frau nicht mehr durchblickt: Der pakistanische Besitzer und

[\[zurück zum Start \]](#)

BISHER ERSCHEINENDE TIPPS

[Lokaltipps der LeserInnen](#)

[Die Schokoseite von Wien](#)

[Twin City Bratislava](#)

[Stressloses XMas-Shoppen](#)

[Green Shops: Öko-Moderne](#)

[Kulturhauptstadt Linz \(2019\)](#)

[Weinherbst](#)

[Sommer-Events am Laaer Platz](#)

[Idyllische Gastgärten](#)

[Frühstücken in Wien](#)

[Raritäten für Balkonien](#)

[Ethno-Food-Shops](#)

[Gemüsebox im Abo](#)

[Designer-Outlets in Wien](#)



seine acht mehrsprachigen Mitarbeiter aus aller Herren Länder stehen mit Rat und Tat zur Seite.

Prosi, Neubaugürtel 44 , 1070 Wien, Mo – Sa 9:00 bis 20:00 Uhr. [[Web](#)]



La Salvia

Der wunderbare Alimentari- Laden mit winzigem Bistro führt ausschließlich Produkte vom Karst – also aus Slowenien, der Gegend um Triest und aus Kroatien. In Höhlen gereiften Käse kann man ebenso ersteinen wie das Salz aus den Salinen von Piran und

den Prosciutto, zu erfreulichen Preisen und wunderbar italienischen Öffnungszeiten. Jeder Woche kann man auch in Ruhe einen Espresso trinken oder frische Pasta essen. Am Freitag mutiert das La Salvia zum Szene-Treffpunkt am Yppenmarkt, dann wird's

La Salvia, Yppenplatz Ecke Weyprechtgasse, 1160 Wien. Di - Fr 15:00 bis 22:00 Uhr, Samstag 16:00 Uhr. [[Web](#)]



Sofra Market

Nicht nur Balkan-Sound ist der Renner in Wien, jetzt wird auch Balkan-Essen hip - und der einzige Balkansupermarkt Wiens befindet sich im Zehnten. Im Sofra gibt es auf 200 qm, adrett geschichtet, 1.300 Produkte aus dem ehemaligen Jugoslawien. Da ist von der bosnischen Presswurst über suchtförderndes Eurokrem (serbisches Nutella!) bis hin zu den bei Balkan-Insidern berühmten Plazama(Orangengelee)- Keksen alles vertreten. Der Renner sind Brajlovic Tiefkühl-Cevapcici,

Plazama und Burek, allesamt pfannen- und friteusentauglich - und Lepinje. Das spezielle Brot kann man für den Balkanburger gleich frisch dazukaufen.

Sofra Market, Knöllgasse 19-21, 1100 Wien. Mo – Fr 9:00 bis 19:00 Uhr, Sa 9:00 bis 17:00 Uhr. [[Web](#)]



Buratino

Der neueste Zuwachs bei Wiener Ethno-Foodshops hat kürzlich im 9. Bezirk eröffnet: der russische Supermarkt Buratino, in dem neben Russen, die Essen aus der Heimat vermissen, immer mehr neugierige Wiener zu sehen sind. Es gibt jede Menge geräucherten Lachs (auch im Ganzen), interessante Fischkonserven wie gebratenen Wels, eine russische Süßwaren-Abteilung mit Zuckerln in Bären-Papier, ein Regal mit unzählbar verschiedenen Arten an sauren Gurken im Glas und

und zehrend verschiedene Biere und Wodkas. Wer ratlos vor den kyrillisch beschrifteten Konserven steht, bekommt Hilfe von der freundlichen Crew.

Buratino, Alserbachstraße 22, 1090 Wien. . Mo – Fr 9:00 – 20:00 Uhr, Sa 10:00 bis 18.00 Uhr. [[Web](#)]

Markt

Der Markt ist die Extended Version des berühmten Asia-Shops Hua Lian in der



Kettenbrückengasse, mit gleichem Besitzer. Zwei lange Gänge beherbergen praktisch das gesamte Angebot der chinesischen Küche sowie Spezialitäten aus ganz Asien. In der Mitte eine riesige Tiefkühltruhe mit unbekanntem Meeresgetier. Etwas weiter glibberige Früchtepuddings aus Litschi & Co., eine unerwartete Vielfalt an löslichen Teegetränken, deren Packungen wie Cornflakes-Packungen anmuten. Und flirre-bunt: Eine original chinesische Zuckerl-Theke mit klebrigen Sweeties, die bei chinesischen Hochzeiten an Gäste verteilt

l.

kt, Rechte Wienzeile 29, 1040 Wien. Mo – Fr 8:30 bis 19:00 Uhr, Sa 8:30 bis 18:00

[Web](#)]



La Grèce

Ein kleiner frischer Laden für die echte Urlaubsstimmung. Das „La Grece“, das auch Sandwiches zum Mitnehmen verkauft, bietet vor allem ein umfangreiches Angebot der Bio-Marke Mani. Besonders erwähnenswert: deren sortenreines Olivenöl aus Koroneiki-Oliven. Ansonsten gibt es hier Ouzo Sans Rival, 7-Stern-Metaxa, Thymianhonig aus Kreta und eine Frischwaretheke gut bestückt mit griechischen Klassikern und hausgemachten Spezialitäten, wie z.B. den mit Thunfisch oder

käse gefüllten Teigtaschen.

ce, Lerchenfelder Straße 26, 1080 Wien. Mo - Fr 10:00 bis 18:30 Uhr, Do bis 20:00

19:30 bis 13:00 Uhr. [[Web](#)]



Hadar Supermarkt

Gleich neben dem Karmelitermarkt führt Natan Abaev seinen freundlichen koscheren Supermarkt. "Hadar" nennt sich der kleine Laden, auf Hebräisch "die Pracht". Der Markt ist nicht besonders groß, aber äußerst freundlich. Nebst koscherem Joghurt, das aussieht wie Fru Fru, riesigen 5 kg Gouda-Stangen oder koscher gekelterten Weinen findet man unter anderem gleich fünf Sorten köstlichen Humus im Sortiment. Man kann ihn natur pur oder mit Gewürzen verfeinert, von mild

arf kaufen. Und einen Nah-Ost-Klassiker, die Falafel, gibt es hier fix und fertig im illegal.

Supermarkt, Krummbaumgasse 12, 1020 Wien. Mo - Fr 8:00 bis 18:30 Uhr.



Bobby´s Food Store

Englische Leckerbissen und Kult-Food abseits des schlechten Rufs angelsächsischer Gaumenfreuden gibt's in der Schleifmühlgasse. Die Auswahl ist nicht so groß, aber Pickled onions, Schokolade von Cadbury und Harleys Jelly Limos füllen die Regale. Auf alle Fälle „very british“.

Bobby's Food Store, Schleifmühlgasse 8, 1040 Wien. Mo - Fr 10:00 bis 18:30 Uhr, Sa 10 bis 18:00 Uhr. [[Web](#)]

WON

won kommen die Spezialitäten aus Korea, Japan, China, Thailand, Indien, Singapur,



Vietnam und Malaysien. Der Laden ist aber vor allem für Japan-Fans ein Muß: Hier gibt's wirklich absolut alle Zutaten für Sushi und Maki. Außerdem kann man in dem überaus großen Markt Wasabi (den superscharfen japanischen Rettich) nicht nur als Paste sondern auch zum Knabbern kaufen, und das Kultgetränk "Calpico", einen japanischen Softdrink, der wie Joghurt schmeckt, erstehen. Soja-Sauce ist sogar im Zwei-Liter-Kanister erhältlich. Und die koreanische Spezialität Kimchi gibt's hier nicht nur konserviert, sondern auch frisch in

schälchen abgepackt.

n, Zieglergasse 12, 1070 Wien. Mo - Fr 9:00 bis 20:00 Uhr, Sa 9:00 bis 18:00 Uhr.

]



Délices du midi

Die Ardeche sind felsige Landschaften in Südfrankreich mit einem ganz eigenen Zauber – und weil Christine und Berndt Martin die Gegend so lieben, haben sie kurzerhand ein Stück Südfrankreich nach Wien gebracht. Seit einigen Monaten verkaufen sie in ihrem charmanten Geschäft Delikatessen und Köstlichkeiten aus den Ardeche, und zwar ausschließlich „handgemachte“ Produkte von Bauern oder kleinen

Manufakturen. Bei köstlicher Bouillabaisse im Glas,

muschel- Creme, Cassoulets, Enten- Confit, dem besten Nutella Frankreichs und lüft einem das Wasser im Mund zusammen!

: du midi, Margaretenstraße 47/IV, 1040 Wien. Mo - Sa 10:00 bis 19:00 Uhr. [[Web](#)]



Doga Supermarkt und Bäckerei

Einer der charmantesten türkischen Supermärkte Wiens, Duft nach frischem Gebäck inklusive. Bei Doga am Allerheiligenplatz gibt es immer Weißbrot, knusprige Sesamringe oder süßes Baklava frisch aus dem Ofen. Außerdem findet man beim Grätzelliebling knackfrisches Gemüse und, wenn man Glück hat, frischen Fisch zum Mini-Preis. Typisch auch die Rinderwürste mit Schnürchen. Rote Schnur bedeutet scharf, weiße Schnur mild. Das Publikum ist multikulti, das Angebot

so groß wie bei anderen türkischen Supermärkten, dafür aber ausgesucht gute t - wie zu Oma's Zeiten beim Greißler um's Eck.

upermarkt und Bäckerei, Allerheiligenplatz 6, 1200 Wien. Mo - So 6:00 bis 24:00

audia Heindl, Sabine Maier

ben

[[Feedback](#) [Jobs](#) [Werbemöglichkeiten](#) [Meldestelle](#) [Kontakt](#) [Impressum](#)]

© Die StadtSpionin 2010