

Maronibraterei

ÖMV/75.971-75.976



Volkskundemuseum Wien / Foto: Christa Knott

Wiener Straßenbild im Winter

Das Ensemble besteht aus dem eisernen Maroniofen, der Kohlenkiste aus Holz, zwei gusseisernen Kohlenschaufeln mit Holzgriff, einer eisernen Maronizange, einer blauen Baumwollschürze, einem Maronisack aus Jute und einer Preistafel aus Blech.

Der runde Eisenofen wird mit Kohle beheizt, ein Schuss Spiritus erleichtert das Anheizen. Auf einem rostartigen Außenring am Ofen werden die Maroni gebraten. Die essfertigen Maroni können im äußeren Ring des Deckels verwahrt werden. Der Ofen weist noch ein mittleres mit einem zusätzlichen Deckel versehenes Fach auf, das für Kartoffel geeignet ist, bei diesem Ofen aber nicht benutzt wurde.

Von den beiden Schaufeln wird eine für die Kohlen, die andere ausschließlich für die Maroni verwendet.

Die Kiste ist in ein Fach für Maroni, ein Fach für Zubehör und eine Lade für die Holzkohle unterteilt.

Geschichte / Museum:

Die Maronibraterei kann in der Dauerausstellung in der Abteilung "Wege, Waren, Märkte" in Augenschein genommen werden. Zur Übergabe an das Museum wurde im Garten des Hauses der Maroniofen noch einmal in Betrieb genommen, und am 28. Jänner 1993 konnten im Rahmen eines Clubabends Maroni genossen werden.

Geschichte / Leben / Kontext:

In den 1950er Jahren erwarb die Mutter von Frau Benesch, der letzten Besitzerin des nunmehrigen Ausstellungsobjektes, Ofen und Vorratskiste. Frau Benesch kommt aus einer regelrechten Maronibraterdynastie. Verwandte und Familienmitglieder betrieben mehrere Stände - etwa in der Währingerstraße, beim Döblinger und beim Zentralfriedhof. In den 1980er Jahren gab es einige schlechte Maronijahre, daraufhin und aus gesundheitlichen Gründen beschloss das Ehepaar Benesch 1987, den Betrieb einzustellen.

Seit dem 19. Jahrhundert gehören die Maronibrater in Wien zum winterlichen Stadtbild. Wegen der Feuergefahr wurden sie für einige Zeit wieder von der Straße verbannt. Heute bieten in der Bundeshauptstadt zur Maronisaison (1. Oktober bis 30. April) ca. 180 Maronibrater ihre Ware an. Es werden rund tausend Tonnen der schmackhaften und kalorienreichen, jedoch fettarmen Maronen auf den Öfen gebraten und verkauft.

Maronibraten ist ein freies Gewerbe und unterliegt damit der Gewerbeordnung. Die Magistratsabteilung 59 (Marktamtsdirektion) vergibt für den jeweiligen Standort die „Gebrauchserlaubnis für transportablen Maroniverkaufsstand“.

Dagmar Butterweck

Ofen:

H: 88 cm

D: 66 cm

Kiste:

H: 67,5 cm

B: 78,5 cm

T: 44 cm

Objektklasse

Maronibrater

Hersteller/in

Unbekannt

Beitragende/r

Benesch (Ehepaar)

Herkunft

Wien

[TGN](#)

[GEONAMES](#)

Datierung

Um 1950

Material

Eisen

Blech

Holz

Jute

Baumwolle

Sammlung

Highlights aus den Sammlungen