

Vienna Store

Reiner Buchladen war gestern. Sibylle und Kurt Hamtil stehen für All-In-One, verkaufen in ihrem Geschäft Gedrucktes neben Stylischem, Praktischem, Klassischem und Nostalgischem.

Text von Barbara Knapp Fotos von Dieter Brasch

Das Haus in der Wiener Herrngasse ist legendär, die Location optimal. Im Februar 1932 eröffnete Hans Amon im ersten Hochhaus der Stadt eine auf ostasiatische Kunst und Kultur spezialisierte Buchhandlung, 82 Jahre später das Verlegerpaar Sibylle und Kurt Hamtil „The Viennastore“. Nomen est omen, hier gibt's Bücher und Produkte zum Thema Wien, Seite an Seite mit ausgefallenen Geschenken und ausgesuchten Designklassikern. Apropos Klassiker: Ein Großteil des Interieurs besteht aus dem Regalsystem 606, das 1960 von Dieter Rams entworfen wurde und sich perfekt in den 24 Quadratmeter kleinen Raum einfügt.

Die Frage, wie es zu dieser Geschäftsidee kam, beantwortet Kurt pragmatisch: „Wir haben einen Verlag, drei Kinder, einen Hund und freie Ressourcen...“ Warum keine typische Buchhandlung? Sibylle lächelnd: „Wenn wir zwei eine Buchhandlung machen, lachen die Hühner. Das können andere besser. Das Schöne ist die Kombination, hier können wir die Bücher in einem Umfeld präsentieren. Der Wienschwerpunkt ist vom Verlag her und vom Standort vorgegeben, und von unserer Begeisterung. Allerdings darf es kein Dogma sein, man bekommt einfach nicht alles nur aus einer Stadt.“ Aber sehr vieles, und das ist genial arrangiert: Wie zufällig liegt neben den typischen Wiener-Heurigen-Achtelgläsern das Buch „Das goldene Wienerherz“, neben den Fleischpfannen von Riess „Die letzten Fleischhauer von Wien“, das „Wiener Barbuch“ hat selbstredend sein Plätzchen

„Wenn wir zwei eine Buchhandlung machen, lachen die Hühner.“

Klassiker
Würstelteller Porzellan, € 9,90
Servietten in vielen Farben,
€ 3,90



Süße Kombination
Schokolade 327 g, € 13,90
Mokkatasse von Loveramics,
€ 11,90

neben den passenden Utensilien ergattert. Nicht nur thematisch, sondern auch farblich ist hier alles stimmig. So ist der Serviettenständer, obwohl er in eine Ecke gedrängt wird, ein Eyecatcher. Er umfasst quasi die volle Pantone Farbpalette, ist streng nach Mustern und Design sortiert. Ein Unikat sind die Teller fürs Wiener Schnitzel, entworfen von Sibylle Hamtil, laut Panier-Abfolge nummeriert und dreisprachig beschriftet. Damit gelingt der Klassiker garantiert, auch ohne Rezept. Die Hamtils sind ein Power-Team, Paul, der fünfzehnjährige Sohn, hat das Matador-Riesenrad ins Sortiment eingebracht.

Einige stilvolle Ausreißer (Anm.: nicht Wiener oder Ausländer) präsentiert Sibylle mit einem Augenzwinkern: Die stylischen Wende-Tablets etwa hat sie in Kopenhagen entdeckt, den Espresso-Kocher Classico in Italien. Waschechte Österreicher und wahre Wiener Ikonen gibt's aus der Porzellanmanufaktur Augarten: die Porzellandosen „Kaisersemmel“ und „Faschingskrapfen“ oder das „Melonenservice“, das 1929 von Josef Hoffmann, dem Gründer der „Wiener Werkstätten“ entworfen wurden. Naber Kaffee hat mittlerweile Kultstatus, ganz neu hingegen ist der Viennastore Blend, eine Schwarzteemischung aus dem Hause Demmer, fast druckfrisch sind die Vintage Vienna Postkarten.

The Viennastore
1010 Wien, Hochhaus Herrngasse 6
T: 01 535 01 41
www.theviennastore.at



Achterlglass
Heuriger € 7,90;
Weinglas 2er-Set, € 18,50;
Buch, € 16,90

Turning Tray Wende-Tablets
Entwurf Finn Juhl 1956
Je € 145,-

Tolles Package:
Buch € 25,-;
Pfanne von Riess
€ 35,-

Wiener-Schnitzel-Panierteller
Entwurf Sibylle Hamtil
Setpreis € 19,90