



© Daniela Prugger

Am Anfang stand das Heimweh

Feines aus Österreich

In der Leonhardtsstraße in Charlottenburg verkauft Iris Holborn Kren, Marillen und Semmeln.

Iris Holborns Feinkostladen ist Dreh- und Angelpunkt für Exil-Österreicher in Berlin. Hier wird Dialekt gesprochen.

••• Von Daniela Prugger

Iris Holborn steht lieber als sie sitzt. An diesem Montagmorgen im Oktober riecht es nach frisch gebackenem Apfelkuchen, Staubzucker und Semmeln. Holborn, 51, hat die Küchenschürze noch umgebunden, schiebt sich die Brille auf den Kopf, damit die blonden Haare

nicht ins Gesicht fallen und sagt: „Dauert des lang? I hab no was zu tun.“

Jeden Tag steht sie von früh bis spät hinter der Theke, schneidet Wurst und Käse, schöpft aus dem Tiegel Kartoffelsalat und serviert Meinl-Kaffee. Vor dem Laden verkündet ein Schild: „Leberknödelsuppe 3,50“. Drinnen reihen sich Manner-Schnit-

ten, Gösser Naturradler, Grüner Veltliner, Mozartkugeln, Darbo-Sirup, Soletti-Salzstangen und Knödelbrot aneinander. Und hinter der Glasvitrine ruht die volle Wucht österreichische Küche: Schweineschnitzel, Fatschierte Laberl, Krautsalat.

In Wien ist das nichts Besonderes, in Berlin Exotik. Die Stadt, wo orientalische und asiatische

Gerichte, vegane und Fusion-Restaurants an jeder Ecke locken, kann eine Alternative vertragen, sagt Holborn: „Etwas Bodenständiges“. Sie ist Kärntnerin, lebt seit 31 Jahren in Berlin und führt das Geschäft „Feines aus Österreich“.

Am Versuch, einen österreichischen Feinkostladen zu eröffnen, sind in Deutschland schon