

Stefan Fuertbauer

Eiterquellen

www.fuertbauer.net

Eiterquellen is about Vienna's Würstel Diners and the Viennese fast-food culture. Most of the time, these diners are isolated islands in an ancient surrounding dashed with cultural heritage. They are isolated both because of their look, but also in the sense that they resist global fast-food chains. However modern their architecture may appear though, there is much cultural heritage at play behind the scenes.

Viennese wurstel diners were introduced during the Austro-Hungarian «K.u.K.» monarchy in around 1870, to provide a safe income for wounded war veterans. Since then they have become an essential part of the urban culture not by only by supplying snacks but also by being a meeting place for the distinctive Viennese working class as well as for the higher society.

The sub-urban Viennese language can be a rather raw one and gets celebrated these places -the main reason why I chose the title 'Eiterquellen' ('Pus Springs') for this project. Viennese people have found some questionable synonyms for the food supplied at diners, such as 'Eitrige' ('pus-filled') which describes a 'Kaesekrainer' sausage which is filled with cheese and when put on the grill, where the cheese melts and oozes out. With some imagination this can look like pus. The

'Kaesekrainer' is preferably served with barf (mustard) and a hump (bread roll)...

Of course these ancient Viennese diners had to evolve to catch up with international fast-food chains, Kebab places and Asian snack bars. They've aligned their appearance with a contemporary architecture that is not dissimilar to the style of diners of 60's USA. But they serve the same snacks they used to serve almost 150 years ago.







Stefan Fuertbauer

Eiterquellen

www.fuertbauer.net

Eiterquellen est un travail sur les Wurstel Diners de Vienne et sur la culture viennoise du fast-food en général. La plupart du temps, ces stands sont comme des îlots isolés dans un environnement au patrimoine culturel plus ancien. Ils sont isolés à la fois en raison de leur apparence, mais aussi dans le sens où ils résistent aux chaînes mondiales de la restauration rapide. Ceci dit, au-delà de la modernité de leur apparence, ils sont les héritiers d'un patrimoine culturel plus ancien qu'il n'y paraît.

Les Wurstel Diners viennois furent introduits dans les années 1870, à l'époque de l'Empire austro-hongrois et de la monarchie «KuK», pour garantir un revenu sûr aux anciens combattants blessés. Depuis, ils sont devenus une partie essentielle de la culture urbaine non seulement en tant que vendeurs d'en-cas, mais également comme lieux de rencontre pour la classe ouvrière et pour la haute société viennoises. Le patois plutôt brut de Vienne se fait entendre à ces endroits - la raison principale pour laquelle j'ai nommé ce projet «Eiterquellen» («fontaine à pus»). Les Viennois ont trouvé quelques synonymes douteux pour la nourriture qu'on y offre tels que «Eitrige» («farci au pus») qui décrit une saucisse «Kaesekrainer», une saucisse farcie de fromage qui fond et

suinte quand on la fait griller. Avec un peu d'imagination, cela peut ressembler en effet à du pus. La «Kaesekrainer» est de préférence servie avec du vomit (moutarde) et une bosse (du pain)...

Bien sûr, ces anciens convives viennois ont dû évoluer pour pouvoir concurrencer les chaînes de fast-food internationales, les kebabs et les vendeurs de snacks asiatiques. Ils ont adopté une architecture

PIZZA-KEBAP-HOT DOG IMBISS PIZZA-KEBAP-HOT DOG



Coca-Cola

HOT DOG









