

# ISS UND ZAHL,

VON ANNA GOLDENBERG

## Beliebig essen, beliebig zahlen – so läuft es seit 17 Jahren im pakistanischen Restaurant „Wiener Deewan“. Doch nun macht die Inflation den Fressexzess schwer bezahlbar

Natalie Deewan stellt Gästen auch schon mal ungefragt Take-away-Boxen auf den Tisch. Seit 2005 betreibt sie mit ihrem Ehemann Afzaal den Wiener Deewan auf der Liechtensteinstraße. Hier gibt es pakistanisches Essen vom Buffet, der Preis ist nicht festgesetzt. Jede\*r zahlt, so viel sie oder er will, nur für die Getränke wird ein fester Betrag fällig. Da Krüge mit Leitungswasser ebenfalls zu den Dingen zählen, die ohne Aufforderung serviert werden, machen die Getränke meist nur rund drei Prozent des Umsatzes aus. Der Trinkexzess findet anderswo statt.

Besonders beliebt ist das Lokal bei Studierenden, liegt die Universität Wien mit ihren vielen Instituten doch gleich ums Eck. Futtern die hungrigen Jungmenschen also bis zum Exzess? Eigentlich nein, sagt Natalie Deewan. „Weil es keinen festgesetzten Preis gibt, muss man es nicht ausnutzen. Man nimmt sich dann einfach kleinere Portionen und zahlt weniger.“

Auch machen Schilder auf gute Sitten aufmerksam. „Taste it don't waste it“, steht da. Hin und wieder hilft die 43-Jährige nach. Dann stellt sie Gästen, die viel auf ihren Tellern übrig lassen, eine Box aus beschichtetem Karton auf den Tisch. Wenn sie es schon nicht essen, sollen sie es

wenigstens mitnehmen. „Das ist eine Frage von Respekt“, sagt Natalie Deewan.

Es ist aber nicht nur Respekt, der den Exzess in geordnete Bahnen lenkt. Mehrere Diplomarbeiten und Studien haben sich mit dem Essverhalten in diesem Studierendenlokal beschäftigt. Ihr Fazit: Es geht hier auch um Identität und Zugehörigkeit. Das System auszutricksen, kommt so selten vor, weil die Kund\*innen an das Modell glauben, den Betrieb für gut befinden – und gern wiederkommen wollen.

Psychologie hin oder her, eine Diplomarbeit aus dem Jahr 2008 befragte Gäste, warum sie zum „Wiener Deewan“ kommen. Der am häufigsten genannte Grund: die Qualität der Speisen. Seit 17 Jahren ist die pakistanische Küche verlässlich gut – und ziemlich gleichgeblieben. An der Wand hängt der „Wiener Deewan Plan“, den Natalie Deewan mit Microsoft Word selbst designt hat. Einem U-Bahn-Fahrplan nachempfunden, ist darauf ersichtlich, welche Speisen es an diesem Tag gibt.

Zweimal mit Fleisch, Huhn und Rind – Lamm wurde leider zu teuer –, dreimal vegetarisch, auf verschiedene, eintopfähnliche Arten zubereitet, dazu



„Essen für alle“ lautet die erklärte Parole des Wiener Deewan – und appelliert an Eigenverantwortung



Dass, was im Deewan auf den Teller kommt, zumindest mitgenommen wird, verlangt der Respekt



## Legendär

Unter Student\*innen ist der Wiener Deewan bereits in zweiter Generation eine Legende. Das Konzept „all you can eat, pay as you wish“ hat schon so manchen Fressexzess provoziert. Arm gefressen haben die Gäste die Betreiber Afzaal und Natalie Deewan (57 und 43) dennoch nicht. Das könnte nun die Inflation übernehmen.

BEST OF VIENNA

# SOVIEL DU KANNST!



Neben dem Original-Deewan am Alsergrund gibt es seit 2018 auch in Meidling und Leopoldstadt einen

Salat und eine Nachspeise. Ziemlich gleich geblieben ist zum Leidwesen von Natalie und Afzaal Deewan auch der durchschnittliche Preis, den die Kund\*innen zahlen: 5,80 Euro pro Mahlzeit. Es fehlt ihnen offenbar am Bewusstsein für die Inflation.

Professionell kochen hat weder Natalie gelernt noch ihr 57-jähriger Ehemann Afzaal. Sie nennt ihn „der Deewan“, man spricht es „Diwan“ aus. Afzaal wechselt zwischen Englisch und Deutsch, wenn er erzählt, wie alles begonnen hat. Auf dem Tisch im Eck hinter dem Buffet steht ein kleines durchsichtiges Schild mit „Büro“, daneben sitzt ein Stoffpferd. Es dient als Ständer für Afzaals Smartphone, wenn er Cricket schaut. In Pakistan, wo er aufwuchs, ist das der wichtigste Sport.

Afzaal protestierte Anfang der 2000er gegen Präsident Pervez Musharraf, der sich 1999 mithilfe des Militärs an die Macht geputzt hatte. Andere Demonstrant\*innen verschwanden in Gefängnissen, seine Mutter riet ihm, das Land eine Zeit lang zu verlassen. Aus dem „Zeit lang“ wurde ein zweites Leben – er beantragte Asyl in Österreich. Der leidenschaftliche Hobbykoch half bei einem Festival im Wiener Ernst-Kirchweger-Haus aus. Dabei lernte er Natalie kennen, die damals Translationswissenschaften und Philosophie studierte. Das war im April 2004.

Dann ging alles sehr schnell. Die beiden heirateten und eröffneten nur ein Jahr später das Lokal in der Liechtensteinstraße. Zuvor war hier

ein Steakhouse gewesen. In der Renovierung steckten Natalies Ersparnes und ein Kredit von einer Freundin, insgesamt 60.000 Euro. „Man braucht einen langen Atem“, resümiert Natalie. Die ersten fünf Jahre zahlten sich die beiden kein Gehalt aus. Bis heute ist der Wiener Deewan keine Geldmaschine. Ohne Auto und Kinder, mit billiger Mietwohnung ging es.

Bis die Pandemie kam. Im Frühjahr 2022 sind sie noch immer in Kurzarbeit, der Umsatz liegt bei vierzig Prozent im Vergleich zu vorher. Der Grund: Das Distance Learning an der Universität Wien und abgesagte Konferenzen, für die sie Catering geliefert hatten. Dazu kommt, dass Afzaal gemeinsam mit einem Partner 2018 zwei weitere Lokale eröffnet hat, die nach demselben Prinzip funktionieren, der „Leopoldstädter Deewan“ in der Hillerstraße und der „Meidlinger Deewan“ in der Krichbaumgasse. Sie laufen okay, aber nicht so gut wie das Lokal auf der Liechtensteinstraße.

„Einen Moment, bitte.“ Natalie Deewan springt mitten im Gespräch auf. Ein Gast hat mit seinem Stuhlbein eine Falte in den Teppich geworfen. Freundlich, aber bestimmt bittet sie den Mann, seinen Sessel zurechtzurücken. Denn Stolpergefahr kann ein Exzess nicht gebrauchen. Dafür aber Take-away-Boxen.

**Der Wiener Deewan**  
**9. Bezirk, Liechtensteinstraße 10**  
**www.deewan.at**



Afzaal Deewans Smartphonehalter, wenn er den Nationalsport seiner Heimat Pakistan verfolgt: Cricket



Überschaubare 5,80 Euro lassen die Deewan-Kund\*innen durchschnittlich pro Mahlzeit liegen



# EXZESSIV DRAUSSEN

TIPPS: NATALIE UND AFZAAL DEEWAN, RECHERCHE: JULIA ALLINGER

## See in der Seestadt Aspern

22., U2 Seestadt

Das Herzstück von Wiens größter Trabantenstadt und Baustelle, der Seestadt: der rund 50.000 m<sup>2</sup> große Asperner See. Hier lässt es sich im Sommer ideal abkühlen, auch Hunde dürfen planschen.

„Dass ich in einer halben Stunde mit der U2 an einem See sein kann, finde ich toll an Wien. Das Wasser ist klar, und die Weiden werden jeden Sommer etwas größer“, freut sich Natalie Deewan.

Künstlich angelegtes Großplanschbecken: der Asperner See



Cricket, der Nationalsport Pakistans, played in Donaustadt

## Austria Cricket Club Wien

22., Markomannenstraße 7  
[www.austriacricketclub.wien](http://www.austriacricketclub.wien)

Während es bei Matches zwischen den Cricket-Weltmächten Indien und Pakistan um nicht weniger als absolut alles geht, geht's beim ACC Wien vor allem um eines: Der auf Frauen und Jugendliche ausgerichtete Cricketclub ist ständig auf der Suche nach neuen Mitgliedern, die sich für den Sport begeistern. Kurz: Es geht um Spaß.

„Das ist der wichtigste Cricketclub Wiens“, erzählt Afzaal Deewan. „Ich gehe oft dorthin, um bei Spielen zuzuschauen.“

## Gasthaus am Nordpol 3

2., Nordpolgasse 3  
01/333 58 54  
[amnordpol3.at](http://amnordpol3.at)

Im Gasthaus am Nordpol 3 wird böhmisch aufgetischt. Grammelknödel, Rahmgulasch oder böhmische Liwanzen genießt man bei schönem Wetter draußen im Gastgarten.

„Wir wohnen um die Ecke, und ich bin dort gern, um in Ruhe Zeitung zu lesen oder zu essen“, sagt Natalie Deewan. Wenn es Marillenknödel gibt, empfehle ich diese wärmstens.“

Wer hätte geahnt, dass der Nordpol in der Leopoldstadt liegt?



Die Praterauen – beliebt bei Hobbyornitholog\*innen und Großstadtflüchtenden

## Heustadelwasser im Prater

2., Stemmerallee 80

Das Heustadelwasser, ein ehemaliger Seitenarm der Donau, der – vom Happel-Stadion ausgehend – malerisch durch den Prater mäandert. Das Gewässerchen eignet sich aufgrund der zentralen Lage gut für Ruhesuchende und Stadurlauber\*innen.

Auch Natalie Deewan gerät exzessiv ins Schwärmen: „Das ist ein kleiner Wiener Wasserurwald mit zirkusbunten Mandarinenten, grauen Reihern, schwarzen Kormoranen und dem blitzblauen Eisvogel.“

## Das Wahlgeheimnis

Afzaal und Natalie Deewan, die unermüdblichen Betreiber\*innen des berühmt-berüchtigten Pakistanische-Currys-all-you-can-eat-Resti Wiener Deewan, haben in ihrer Freizeit vor allem ein exzessives Bedürfnis: raus! Raus aus der eigenen Küche, um sich stattdessen aus der des nahegelegenen „Gasthaus am Nordpol 3“ verwöhnen zu lassen. Davor oder danach exzessives Chillen am See in der Seestadt oder am Heustadelwasser oder Passivcricket in der Donaustadt.