

SELBST & STÄNDIG. Von Harald Schume

Das Wiener Journal hört sich bei außergewöhnlichen Menschen um, die den Sprung in die Selbständigkeit gewagt haben. Heute: Ilse Vossough eröffnete vor 26 Jahren das „Govinda“ in der Lindengasse, wo sie ursprünglich einen vegetarischen Tagessteller im Ambiente eines Geschäfts anbot. Heute ist der Tagessteller vegan. Der Ort ist aber einer geblieben für Menschen, die das Besondere suchen. Vor allem, wenn sie Indien-affin sind.



Kühe isst man nicht. Man spricht darüber

„Die notwendige Voraussetzung für Frieden und ein freudvolles Dasein besteht in der Erkenntnis, dass Frieden und Freude erhältlich sind.“ Ein Satz, über den man nun stundenlang nachdenken kann. Oder Sie blättern jetzt einfach um, auch kein Problem.

„Ich habe einen Ort geschaffen für Menschen, die das Besondere suchen“, sagt Ilse Vossough. Dieser Ort befindet sich in der Hauptstadt und ist in der Lindengasse 2A angesiedelt. Er heißt Govinda und bedeutet frei übersetzt aus dem Indischen: Der Freund der Kühne. „Er isst sie nicht, sondern spricht darüber“, sagt die Wienerin, die ihren Laden vor 26 Jahren aufgesperrt hat. Davor hatte sie eineinhalb Jahre mit ihrem Mann in den USA gelebt, nach der Rückkehr führte sie ein „simples

Fetz'ng'schäf“. Parallel dazu begann Ilse Vossough, sich für östliche Philosophie und Religion zu interessieren, von den vedischen Schriften hat sie alles gelesen. „Und irgendwann bin ich dann vegetarisch geworden.“ Nach einer Indien-Reise war der Entschluss gefasst, der nachhaltiger kaum sein kann. „Ich wollte einen vegetarischen Tagessteller im Ambiente eines Geschäfts anbieten.“ Gesagt, getan, heute ist der Tagessteller vegan, die Zeiten ändern sich, nur Ilse Vossough ist sich treu und Vegetarierin geblieben. „Aber ich bin schon seit langerer Zeit auf dem Sprung dazu.“ Der Lunch, ab 12 Uhr, kostet sieben Euro. Weshalb, Achtung Wortwitz!, die eingefleischtesten Stammkunden täglich beim indischen Freund der Kühne vorbeischauen. Gekocht wird „frisch mit Liebe, Kreativität und auserlesenen

marktfrischen Zutaten aus biologischem Anbau“, selbstverständlich angereichert durch den Geschmacksreichtum orientalischer Gewürze. Zur Abrundung empfiehlt Ilse Vassough ihr berühmt gewordenes, hausgemachtes Mango-Lassi und indisches Konfekt.

Neben den treuen Gästen, die es sich auf den drei Tischen und neun Sesseln bequem machen, schauen immer mehr Touristen vorbei. Dem Internet sei Dank. Einfach „Wien, vegan, essen“ in die Suchmaschine eintippen, und schon landet man bei Govinda. „So liebe Kunden, wie ich sie habe, gibt es eigentlich gar nicht“, sagt Ilse Vassough, „die komischen trauen sich nämlich gar nicht herein. Jeder, der



Im „Govinda“ findet man alle Zutaten für ein bewusstes Leben.

Fotos: M. Hackenberg

ein bewusstes Leben führt, fühlt sich von diesem Platz angezogen.“

Wer nicht unbedingt hungrig ist und zu Mittag kommt, kann seinen Bedarf an Tee, exotischen Gewürzen, Wohnaccessoires, Büchern und Geschenken in der so genannten Ayurveda-Wellness-Oase decken. Auf dem Yoga-Sektor verfügt das Geschäft über „profilgeschärftes Zubehör“, es gibt nichts zwischen Kissen und Matte, das hier nicht zu bekommen oder zu bestellen wäre. Die Beratung ist

Govinda
Die Wohlfühl-Oase
Ilse Vossough
Lindengasse 2A, 1070 Wien
www.govinda.at

freilich herausragend. Auch als Veranstaltungsort kann das Govinda punkten. Jeden 11. des Monats, außer im August, wird im hier getönt, meditiert, der Musik gelauscht und damit der Körper in die richtige Schwingung gebracht. Seminare erfreuen sich ebenfalls immer größerer Beliebtheit, vor allem, wenn die Belegschaft eher auf Vegan-Biologisches steht als auf Schnitzelsemmeln. Kurz: Wer ein bewusstes, freudvolles Leben führt; wer Frieden nicht abgeneigt ist; und wer ebenfalls glaubt, dass Kühe nur zum Anschauen da sind, wird in der Wohlfühlloase hemmungslos seine Seele baumeln lassen können. Leider wird um 18 Uhr zugesperrt. □