



M/ L'AUTRICHE THE CULTURE OF COFFEE

Nicht daheim und doch zu Hause A home away from home

Die Wiener Kaffeehauskultur zählt zum immateriellen Kulturerbe. Diesen August wurde auch Österreichs Mehlspeiskultur von der UNESCO ausgezeichnet. Höchste Zeit, auf einen gemütlichen Kaffeepausch einzukehren oder die neuesten Trends der Kaffee-Zubereitung kennen zu lernen. Vienna's coffeehouse culture has been recognised as part of Austria's intangible cultural heritage. This August, Austria's pastry culture was also honoured by UNESCO. About time then to spend a few relaxing hours at one of the cosy coffee spots and find out about new trends in the coffee making scene.

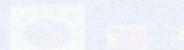
Text: Daniela Potzl



Wohnzimmer außer Haus.

A living room out
of home.

Die Wiener Kaffeehaus-Tradition ist etwas ganz Besonderes. The Viennese tradition of cafes is something extraordinary.



Rund 2.400 Kaffeehäuser aller Art gibt es in Wien – vom eleganten Traditionscafé über das Café-Restaurant bis zur Café-Konditorei und dem einfachen Stehcafé. Hier ist die Welt noch schwarz-weiß, was die Kleidung des Personals betrifft. Die Einrichtung bietet oft eine recht lebendige Rückblende in die „gute, alte Zeit“: Holzboden, Marmortische, einfache Thonet-Sessel und mitunter auch noch samtene Sitzbänke. Ein Wiener Kaffeehaus das auf sich hält, hat zudem meist ein umfangreiches Angebot an nationalen und internationalen Zeitungen für seine Gäste bereit liegen. Und das kleine Glas Wasser, das zum Kaffee serviert wird, versteht sich dort noch als Selbstverständlichkeit.

2011 wurde die Wiener Kaffeehauskultur in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. Mitte August gesellte sich heuer Österreichs Mehlspeiskultur ausgezeichnet hinzu. „Die Kaffeehäuser sind ein Ort, in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht“, heißt es in der Begründung. Im Kaffeehaus wird also noch eine beachtliche Menge an Kalorien und Koffein konsumiert, philosophiert, mitunter tachiniert, Zeitung gelesen, Schule geschwänzt, getratscht, geküsst oder Billard, Karambole sowie Schach gespielt.

Ein Ort gediegener Tradition ist das Café Central in der Herrengasse im 1. Bezirk. Dort sitzt auch heute noch der Dichter Peter Altenberg - als Pappmaché-Figur. Er hatte dort im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts seine Postadresse, inklusive Stammtisch. Nun frequentieren unter der Woche Geschäftsleute das Lokal im altherwürdigen Palais Ferstl, am Wochenende, im Sommer und in der (Vor-)Weihnachtszeit stehen vorwiegend touristische Besucher in Schlangen davor an um eine Wiener Institution zu genießen.

27 traditionelle Kaffeehäuser gab es einst an der Ringstraße, nur wenige haben das große Kaffeehaussterben der 1960er- und 70er-Jahre überlebt. Manche Cafés wurden im alten Stil restauriert, darunter so bekannte wie das Schwarzenberg am Kärntner Ring oder das Landtmann am Universitätsring. Nach wie vor Dauerbrenner der alten Schule ist das Café Prückel am Stubenring, wo in schöner Regelmäßigkeit auch Kunst- und Kultur-Veranstaltungen stattfinden.

Kaffee, anders & neu

Zusätzlich zur gelesenen und geliebten Kaffeehaus-



tradition sind in Wien schon längst neue Philosophien und Praktiken der Kaffeezubereitung angekommen. Beim sogenannten „Third Wave Coffee“ (Dritte Kaffee-Welle) stehen Nachhaltigkeit, Naturbelassenheit, Fair und Direct Trade, Geschmacksvielfalt, Eigenröstungen, aber auch neue (Cold Brew) und neuartige Zubereitungsarten (wie das einst verschmähte Filtern) im Vordergrund. Die lässige Art des Kaffeekonsums außer Haus, aber auch frisch geröstet zum Mitnehmen für das eigene Heim, erlebt seit einigen Jahren einen stets anhaltenden Boom.

Auch in der Akrap Espresso Bar im 6. Wiener Bezirk wird selbst geröstet, allerdings in Mailand. Das Endprodukt kann man sich in unterschiedlichsten Varianten, etwa auch als starken Dreifach-Shot, servieren lassen. Kaffee Liebhaber im 2. Bezirk kehren in der Praterstraße ein – in der Kaffeebar Balthasar oder im Supersense.

In der französisch anmutenden Servitengasse im 9. Bezirk liegt das Caffè a Casa, das Produkte der eigenen Rösterei verkauft. Außergewöhnlich ist das Esspressomobil, das das Kaffeehaus auf einen italienischen Piaggio APE-Roller befördert. An mehreren gut frequentierten Standorten in ganz Wien fahren morgens die raffinierten Kaffee-Zubereiter vor, werfen die Espresso-Maschine an und servieren dann Kaffee zum Mitnehmen. Das verschönt den Tag, versprochen!



There are around 2,400 coffeehouses of many different kinds in Vienna – from elegant and historic establishments to café restaurants,

Das Fenster Café ist das wohl kleinste Café Wiens; ein flottes Esspressomobil und Kaffeequalität made by Akrap (im Uhrzeigersinn). The Fenster Café is probably Vienna's smallest café; a stylish Esspressomobil and coffee quality made by Akrap (clockwise).

PHOTOS: WIEN TOURISMUS/PETER BRIGAUER; FENSTER CAFE, ESPRESSOMOBIL, AKRAP

L'AUTRICHE THE CULTURE OF COFFEE

INFO

Kaffeegenuss - eine Auswahl
Coffee delight - a selection

- aida.at
- cafecentral.wien
- diglas.at
- oberlaa-wien.at
- cafe-elles.at
- cafehummel.at
- prueckel.at
- caferitter.at
- cafe-schwarzenberg.at
- sluka.at
- cafesperl.at

- akrapcoffee.com
- balthasar.at
- cafeacasa.com
- coffeepirates.at
- espressoMobil.at
- sasha.coffee/fenster-café
- jonasreindl.at
- kaffeekueche.at
- kaffemik.at
- the.supersense.com
- wienerroesthaus.at



Im Café Prückel scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. In the Café Prückel time seems to have stopped.

café pastry places and standing cafés. Here, the world is still black and white, at least when it comes to the staff uniforms. Indeed, the interior furnishing frequently offers a look back at the “good old times”, consisting of wooden floors, marble tables, simple Thonet chairs and now and then even velvet-covered benches. A sophisticated Viennese coffee house usually also houses an extensive offer of national and international newspapers for its guests. And the little glass of water, served alongside the coffee, is considered a matter of course here.

In 2011, Vienna’s coffeehouse culture was accepted by UNESCO as part of Austria’s intangible world heritage. And in mid-August, Austria’s pastry culture was also added to the list. “Coffeehouses are places where time and space are consumed, but only coffee makes it onto your bill”, reads the official statement. In other words, it isn’t just calories and caffeine that are savoured at the coffeehouses – it is also a place for philosophising, idling, newspaper reading, school skipping, gossiping, kissing or playing billiard or chess.

One such place filled with plenty of tasteful tradition is the Café Central on Herrengasse in Vienna’s 1st District. There, you can still find the famed poet Peter Altenberg – made of paper mache, mind you. He was a regular at the café and, during the first third

of the 20th century, it was even his postal address. Today, the café inside the time-honoured Palais Ferstl is primarily frequented by businesspeople during the week, whereas over the weekend, during summer and before and during the Christmas period, it is mainly tourists that wait in long queues in order to be able to partake in a true Viennese institution.

Once, there were 27 traditional coffee houses on Vienna’s Ringstrasse boulevard, but only a few of them survived the disappearance of the coffeehouses during the 1960s and ‘70s. Some of the cafés have been restored in their traditional style, among them many well-known gems, such as the Schwarzenberg on Kärntner Ring or the Landtmann on Universitätsring. Café Prückel on Stubenring continues to be an old-school favourite and also hosts art and culture events on a regular basis.

Coffee, different & new

In addition to the beloved and still lived coffeehouse tradition, a whole range of new philosophies and approaches to coffee making has arrived in Vienna. When it comes to this so-called “third wave coffee”, sustainability, naturalness, fair and direct trade, flavour diversity, in-house roasting, as well as new (cold brew) and rediscovered preparation methods (such as the formerly disdained filtering pro-

PHOTOS: WIEN TOURISMUS/ PETER RIGAUD, BZW CHRISTIAN STAMPER, CAFE CENTRAL, IM PALAIS FERSTEL, WIEN

/.

cess) take the centre stage. This more laid-back approach to consuming coffee outside the home, but also taking freshly roasted coffee home with you, has been gaining increasing popularity in the past few years.

In-house roasting is also part of the appeal of the Akrap Espresso bar in Vienna's 6th district, though the process actually takes place in Milan. The final product is then served in a number of different varieties, including the stronger triple shot.

Coffee lovers in the 2nd district, on the other hand, can be found at either Kaffeebar Balthasar or Super-sense, both located on Praterstrasse.

In the French-looking Servitengasse in the 9th district, you will find the Caffè a Casa, which sells products from the in-house roastery.

Especially unique is the "Espressomobil", a mobile coffeehouse built into an Italian Piaggio Ape scooter. Every morning, the ingenious coffee makers travel to several well-frequented parts of Vienna, switch on the espresso machine and then serve takeaway coffee. It's going to brighten your day, guaranteed! ●



Der Genuss einer Pause mit Muße im Café Central (oben) und Topfenstrudel (links).
Enjoying a break with leisure in the Café Central (top) and Topfenstrudel (left).