

Insel Verlag

Leseprobe



Schaber, Susanne
Einspänner, Mokka und Melange

Wiener Kaffeehäuser: Eine Verführung
Mit zahlreichen farbigen Fotografien von Karl Mühlberger

© Insel Verlag
978-3-458-17688-6



Susanne
Schaber

EINSPÄNNER,
MOKKA
UND MELANGE

Wiener Kaffeehäuser:
eine Verführung

Insel

Mit zahlreichen farbigen Fotografien
von Karl Mühlberger

Erste Auflage 2016

© Insel Verlag Berlin 2016

Alle Rechte vorbehalten, insbesondere das der Übersetzung,
des öffentlichen Vortrags sowie der Übertragung durch Rundfunk
und Fernsehen, auch einzelner Teile.

Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotografie,
Mikrofilm oder andere Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des
Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme
verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Druck und Bindung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm

Printed in Germany

ISBN 978-3-458-17688-6

EINSPÄNNER, MOKKA UND MELANGE

Wiener Kaffeehäuser:
eine Verführung

Inhalt

WIEN LIEBT DAS KOFFEIN 9

Ein Kaffeehaus für alle und jeden

GESCHICHTE UND GESCHICHTEN 19

Wie eine Wiener Institution entsteht

DER ELEFANT IN DER LOGE 33

Mikrokosmos Kaffeehaus: ein Lokalausgensein

VOM ALT WIENER GOLD ZUM BRASILIEN JACU 43

Die Röstereien brechen zu Weltreisen auf

EINE OHRFEIGE FÜR DEN KLEINEN KRAUS 53

Das Kaffeehaus als Vorzimmer der Literatur

EINSPÄNNER, MOKKA, MAZAGRAN 67

Die Vienna School of Coffee lehrt mehr als
nur guten Geschmack

MELANGE = MILCH + KAFFEE 77

Wiener Kaffeespezialitäten

STREIFZÜGE DURCHS KAFFEEHAUS ODER: 85

Die Qual der Wahl

Café Hawelka oder: Szenen einer Ehe 85

Café Korb oder: Der Schanigarten 90

Café Bräunerhof oder: Das Konzert 93

Café Griensteidl oder: Wo Dichter streiten 96

Café Central oder: Das Literaturmuseum 99

Café Landtmann oder: Heiratsantrag einmal anders	102
Café Raimund oder: Liebeshändel	105
Café Palmenhaus oder: In Kaisers Garten	108
Café Sacher oder: Grenzgänge	111
Café Museum oder: Das Chamäleon	114
Café Prückel oder: Skandal am Ring	117
Café Frauenhuber oder: Musikalische Sternstunden	120
Kleines Café oder: Architektur heute	122
Café Diglas oder: Im Mehlspeisenhimmel	125
Café Balthasar oder: Auf zu neuen Ufern	128
Café Goldegg oder: Damenwahl	131
Café Drechsler oder: Des Rauchers Leid	134
Café-Bar phil oder: Im Boboland	137
Café Kafka oder: Vегaner Chic	140
Cafe Ritter oder: Ausschweifungen	143
Café Jelinek oder: Plüsch wird Kult	146
Café Westend oder: Ankunft in Wien	148
Café Eiles oder: Im Blätterwald	151
Café Rathaus oder: Schachmatt und Full House	154
Café Blaustern oder: Urban, polyglott und leicht versnobt	157
Café Weingartner oder: Karambolagen	160

À LA CARTE: NOCH MEHR KAFFEEHÄUSER 163

FREMDGEHEN MIT GESCHMACK: 173

Coffeeshops, Bars & Röstereien

Adressen	177
Stadtplan Wien	182
Bibliographie	185



WIEN LIEBT DAS KOFFEIN

Ein Kaffeehaus für alle und jeden

Hat der Mensch ein Grundrecht auf ein Kaffeehaus?
Zweifellos. Sogar auf drei! Auf eines, in dem er sich blicken
lassen kann, auf eines, in dem er unbemerkt bleiben kann
und auf eines, in das er nie, nie seinen Fuß setzen will.
Doron Rabinovici

Es ist finster. Der November hat sich über die Dächer gelegt, Nebel kriecht durch die Straßen. Früh am Morgen hat man die Stadt für sich. Ein paar Autos und Laster auf den Straßen, ganz vereinzelt der eine oder andere Radfahrer. Sie haben freie Bahn. Die Fassaden der Häuser geben sich abweisend. In den meisten Wohnungen sind die Rollos heruntergelassen und die Vorhänge geschlossen. Nur ab und zu dringt ein Schimmer von Licht durch die Ritzen des Stoffs.

Allein am Naschmarkt gehen die Rollbalken lange vor der Dämmerung hoch. Die Fleisch- und Fischhändler beginnen kurz nach sechs Uhr, ihre Vitrinen zu bestücken. Bei den Gemüseständen werden Äpfel, Mandarinen und Kiwis zu Türmen geschichtet und mit Artischocken, Kohl und Salatköpfen in Szene gesetzt. Der Duft von frischem Brot und Gebäck zieht durch die Gänge zwischen den Läden, Granatapfelpunsch und

Glühwein riechen nach Orange und Zimt. Ein Schluck Tee mit Rum unter den Glühlampen und Heizstrahlern, und die Kälte verschwindet.

Wer in die Nebenstraßen abbiegt, landet schnell wieder in der Dunkelheit. An der Ecke Gumpendorferstraße/Lehár-gasse aber fällt ein breiter Lichtkegel auf den Gehsteig. Ein schneller Blick durchs Fenster: Das Sperl ist offen, ein zuverlässiger Fluchtpunkt für alle Frühaufsteher. Im Inneren des Kaffeehauses strahlen die Lüster. Tische und Stühle sind in Reih und Glied zurechtgerückt, die druckfrischen Zeitungen eingespannt. Das Papier knistert: *Die Presse*, der *Standard*, der *Kurier* und die anderen österreichischen Blätter, dazu *The Economist*, der *Corriere della Sera* und *Le Monde*.

Die große Uhr über dem Spiegel steht, die Zeiger sind eingerastet. Das Sperl fällt aus der Zeit. In den silbernen Körbchen liegen Kornweckerln und Kipferln unter den gestärkten Servietten, in der Vitrine drücken sich Apfelstrudel, Nussbeugerl und Mohntorte eng aneinander. Die Kaffeemaschine brummt, aus der Küche ist das Klappern von Tellern und Besteck zu hören. Erste Vorbereitungen für den Ansturm der Besucher, die hier zum Mittag- oder auch Abendessen einfallen. Doch bis dahin dauert es noch eine Weile. Im Augenblick sind gerade einmal zwei der Marmortische vor den rot-grau bezogenen Bänken besetzt, Stammgäste, denen die Servierdamen in ihren weißen Blusen und schwarzen Röcken voller Nachsicht begegnen. Morgens sind die Gäste schweigsam. Ein rascher Blickwechsel, ein Nicken. Wenig später steht die Melange auf dem Tisch. Dazu drei Eier im Glas und eine Semmel. Die Butter kommt in Röschen daher, die Marmelade in Glasschüsselchen. Sehr familiär, so wie es immer schon war.

In Wien sei die Stadt um die Kaffeehäuser herumgebaut,

erklärt uns Bertolt Brecht, sie seien Fundgruben von Ansichten aller Art. Und mehr als das: ein Stück urbaner Alltag, den man zelebriert. Das Kaffeehaus ist eine der Lebensadern der Stadt. Die Frage »Gehen wir auf einen Kaffee?« sollte man nicht wörtlich nehmen. Bedeuten kann sie fast alles, nur der Tonfall oder das Mienenspiel lassen errahnen, was wirklich gemeint ist: das Plaudern, Diskutieren oder Streiten, das Spintisieren, Verhandeln und Netzwerken, das Tratschen, Kokettieren oder Flirten.

So manches Geschäft wird in Wien bei einer Melange am Marmortischchen abgeschlossen und nicht an den Glastischen der Büros. Politiker und Journalisten stecken die Köpfe zusammen, Schülerinnen und Schüler sitzen stundenlang bei einem Soda Zitron, wenn sie den Unterricht schwänzen. Studentinnen und Studenten brüten über ihren Skripten und dopen sich mit Kaffee. Das Klicken der Billardkugeln liegt im Raum, der kurze Wutausbruch eines Kartenspielers, das Lachen der Damenrunden bei Esterházy Schnitte und Topfentorte. Männer und Frauen jeden Alters jagen ihren Bekanntschaften nach. Im Spiegel tastet man einander ab: Da treffen sich Blicke, da ist ein Lächeln der erste Schritt, sein Interesse zu bekunden. Und schon nehmen große und kleinere Dramen ihren Lauf. »Junge Mädchen kamen eines Tages zum ersten Mal ins Café und betraten es danach Abend für Abend, bis ihre Stirnen sich zu furchen begannen und ihre Finger braun wurden vom Nikotin«, spottete Hilde Spiel. »Neuvermählte Paare erschienen strahlend, um sich Monate später bereits an verschiedenen Tischen niederzulassen. [...] Immerfort bewegten sich die Kellner um sie, lautlos und mit geübten Bewegungen, leerten Aschenbecher aus, brachten frisches Wasser und spielten den Hofnarren.«



Jeder Tisch eine Insel: Café Eiles

Sehen und Gesehen-Werden oder doch lieber in der Anonymität verschwinden? Das Für-sich-Bleiben inmitten des Trubels ist fast schon eine Lebenseinstellung, so Peter Altenberg, wenn er den Kaffeehausbesucher vom Typus Einzelgänger schildert. »Er war nur da, um zu atmen, zu schauen und der Mittelpunkt seiner Erregungen zu sein. Er war allein ohne Zweck, er war der Augenblick an sich.« Jede Loge, wie die Tische am Fenster heißen, ist eine Insel »am Meridian der Einsamkeit«, wie es Alfred Polgar einmal genannt hat. Es sei denn, man baut einen Steg, über den sich andere Schiffbrüchige mit an Land flüchten. »Letztlich kann jemand hinter seiner Zeitung in sich versunken dahinsterben. Man wird es nicht merken. Jeder bleibt dem anderen fremd«, so Doron Rabinovici.

Die wirklich großen Runden sind im Kaffeehaus eher selten. Man trifft sich lieber zu zweit, viert oder sechst oder zieht sich als Gesellschaft ins Extrazimmer zurück. Ganz gleich in welcher Konstellation: Die Diskretion ist eines der Geheimnisse des guten Kaffeehauses. Zum Glück auch für jene, die in Wien und über die Stadtgrenzen hinaus prominent sind. Schauspieler und Künstler, Autoren, Philosophen oder TV-Sternchen werden wahrgenommen und kurz gemustert. Dann geht's zurück zur Illustrierten oder zum Gespräch mit dem Gegenüber. Man ist hier fast inkognito anwesend – und sonnt sich in einer Form von Aufmerksamkeit, die nicht weiter stört.

Den großen Auftritt planen andere. Mit dem Öffnen der Tür hebt sich der Vorhang. Der Weg zwischen den Tischen und Stühlen, zu den Kleiderständen und Zeitungen: Das ist der Catwalk der Stadt, eine augenzwinkernde Referenz an das Theatralische, das die Donaumetropole seit Jahrhunderten kultiviert. Die Insignien der Macht aber bleiben außen vor, das Kaffeehaus ist eine Institution, die niemanden bevorzugt. »Es

ist eigentlich«, so Stefan Zweig in seiner *Welt von Gestern*, »eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben und Karten spielen und seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen konsumieren kann.«

Ein riesiger Salon, in dem man sich zwanglos zusammenfindet. Fremde und Zugezogene wundern sich mitunter: In Wien zögert man, Bekannte oder Freunde in die eigenen vier Wände zu bitten. Sich im Kaffeehaus zu verabreden, scheint unverbindlicher und einfacher. Dort pflegt man eine Form der entspannten Privatheit. »Huschhusch ins Korb!«, so Elfriede Jelinek in ihrer Hymne auf das Korb, eines ihrer langjährigen Stammcafés. Im Kaffeehaus ist man nicht zu Hause und doch nicht an der frischen Luft, wie es ein Bonmot will. Hier steigt man für eine halbe Stunde, oft auch länger, heraus aus der Hektik des Alltags, hier lehnt man sich zurück und überlässt sich seinen Gedanken, von hier aus reist man in die Welt. Die internationale Presse schärft den Blick. Das mitgebrachte Buch oder Notizheft, der Laptop oder das Tablet führen zur Arbeit zurück. Die Dichter, die ihre Manuskripte ins Kaffeehaus mitnehmen, gibt es noch, vereinzelt zumindest. Um die kulturellen Traditionen hochzuhalten, lädt man heute zu Lesungen, Chansons oder zur Kriminacht – und landet dabei regelmäßig bei der berühmten Kaffeehausliteratur und den großen Romanciers und Feuilletonisten und ihren einzigartigen Porträts der verschiedenen Wiener Cafés. »Fliegen summten, Karten klatschten, Dominosteine klapperten, Zeitungen rauschten, Schachfiguren fielen mit hartem Schlag auf Bretter, Billardkugeln rollten dumpf über gepolstertes Holz, Gläser klirrten, Löffel klangen, Schuhe schlurften, Stimmen murmelten, Wasser tropfte senti-

mental aus einem fernen, wie geträumten Hahn, der sich niemals schloss – und über allem sangen die Karbidlampen«, so Joseph Roth in seinem Roman *Zipper und sein Vater*. »Manchmal glich das Kaffeehaus einem Lager überwinternder Nomaden, manchmal einem bürgerlichen Speisezimmer, manchmal einem warmen Himmel für Erfrorene.«

Eine Beschreibung aus der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg, die bis in die Gegenwart ragt. Als das Wiener Kaffeehaus 2011 in die Liste des immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde, applaudierte man einer Institution, die den Stürmen der Geschichte getrotzt und Krisen überwunden hat. Es sei ein Ort, so die Begründung der Kommission, an dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung stehe. Ein Schritt in Richtung Museum, eine Ehrung wie diese? Wird das Kaffeehaus nun endgültig zum historisch bedeutsamen Ausstellungsstück, das man zu sehr bewundert, als dass es sich mit neuem Leben füllen ließe? Nichts davon, oder zumindest: wenig. Natürlich gibt es Merkmale, die das traditionelle Kaffeehaus auszeichnen: die Marmortische und Thonet-Sessel, die intimen Logen vor den Fenstern, die dunklen Vertäfelungen und der Stuck an der Decke, die blitzenden Spiegel und Lüster, die Tageszeitungen und Wochenmagazine, die Ober im Smoking.

Doch daneben öffnet man sich den veränderten Bedürfnissen. WLAN ist fast schon Standard, dazu die Online-Reservierungsmöglichkeit oder auch die Anleihen an die heutige Küche. Neben den traditionellen Kaffeehäusern sind eine Reihe von Lokalen entstanden, die sich bemühen, die Idee des ursprünglichen Cafés ins 21. Jahrhundert zu holen: in architektonisch zeitgemäßer Gestaltung und einem unseren Tagen angepassten kulinarischen Angebot. Kaffee aus kleinen Röste-

reien, sorgfältig zubereitet und damit auch für Connaissseure ein Genuss, das Croissant zum Latte Macchiato, der New York Cheese Cake statt der behäbigen Torten, die etwas lässigere Atmosphäre, verbunden mit pfiffigen Einfällen: DJ-Line und HipHop, Bücher, DVDs und Möbel, die sich kaufen lassen, zusammen mit allerlei Utensilien für Kaffeeliebhaber und ambitionierte Hobby-Baristas.

Wien liebt das Koffein. Im Alt Wien in der Bäckerstraße läuft die Kaffeemaschine bis in die frühen Morgenstunden. Das ausgetretene Parkett, die über und über mit Plakaten tapezierten Wände, der lockere Umgangston zwischen Obern und Gästen: Das Lokal hat es geschafft, seinen Kultstatus zu behalten, und muss sich dafür nicht groß in Szene setzen. Abends heizt sich die Stimmung auf. Künstler, Studenten und Studentinnen, ein paar Touristen und viele Nachtschwärmer mit guter Kondition, darunter etliche schräge Vögel, hängen an der Bar. Mokka schwarz oder Knoblauchschnaps? Ein großer Brauner und die Sachertorte für den Hunger zwischendurch oder lieber das berühmte Gulasch oder ein Schnitzel? Die Mischung macht's, im umfassenden Sinn: Auch das ist eines der Geheimnisse des Wiener Kaffeehauses.

Um vier Uhr früh ist im Alt Wien Sperrstunde, offiziell zumindest und jeweils am Wochenende. Nicht jeder will da gleich heim. Die Luft ist zum Schneiden, der Rauch wabert durch den Raum. Doch noch ein Fluchtachterl und eine letzte Zigarette? Irgendwann ist die Espressomaschine abgeschaltet. Zeit für den Aufbruch. Die letzten Gäste trollen sich. Wien geht schlafen. Für eine oder zwei Stunden legt sich Ruhe über die Stadt. Bis der Bäcker beim Sperl vorfährt. Ein neuer Tag beginnt.



Ein Fluchtachterl vor der Sperrstunde: Café Alt Wien



GESCHICHTE UND GESCHICHTEN

Wie eine Wiener Institution entsteht

Wien ist die Stadt der funktionierenden Legenden. Böswillige behaupten, dass die Legenden überhaupt das einzige seien, was in Wien funktioniert, aber das geht entschieden zu weit. [...]

Die weitaus komplizierteste dieser Legenden ist das
Wiener Kaffeehaus.

Friedrich Torberg

Hirten aus dem äthiopischen Königreich von Kaffa sollen es gewesen sein, die sich irgendwann in dunkler Vorzeit über eine gar seltsame Beobachtung wunderten. Sie bemerkten, wie ein Teil ihrer Herde zu nachtschlafender Zeit voller Temperament über die Weiden tollte. Und weil die Hirten den Ursachen dieses ungewöhnlichen Aktivitätsdrangs auf die Spur kommen wollten, folgten sie den Ziegen zu ihren Futterplätzen und sahen, dass die Tiere zu einem Strauch mit weißen Blüten und roten Früchten liefen und sich dort bedienten. Neugierig, um welches mit Zauberkräften gesegnete Gewächs es sich handelte, schnitten die Männer ein paar Zweige ab und händigten sie den Mönchen des nahe gelegenen Klosters aus. Kräuter- und pflanzenkundig wie die Patres waren, schickten sie sich gleich an, verschiedene Versuche anzustrengen. Un-

ter anderem brauten sie ein Getränk, das Menschen über viele Stunden wach hielt. Der Kaffee war geboren.

Eine Legende, festgehalten vom Maronitenmönch Faustus Naironus Banesius in einer Schrift aus dem Jahr 1671. Historiker schütteln darüber den Kopf. Die Heilkundigen der afrikanischen Länder, darauf beharren sie, haben die Frucht des Kaffeebaums immer schon zu nutzen gewusst, sowohl roh als auch gekocht. Die eigentliche Wirkung des Getränks aber entdeckten medizinisch gebildete Araber an der Wende vom 11. zum 12. Jahrhundert und empfahlen es unter anderem auch den Sufi-Mönchen, die sich damit bei religiös-kultischen Ritualen aufputschten. In der Folge gelangte die Pflanze in den Jemen und weiter in den gesamten Orient: Die jemenitische Stadt Mokka steht für diese Wanderbewegung – die Bezeichnung für einen stark aufgebrühten Kaffee erinnert daran bis heute. Pilger und Handelsreisende brachten den Kaffee schließlich über Persien und Ägypten in die Türkei. »Under andern habens ein gut getraenck«, schrieb der Augsburger Arzt Leonhart Rauwolf, als er 1573 bis 1576 den Vorderen Orient erkundete. »Chaube von jenen genennt / das ist gar nahe wie Dinten so schwartz / und in gebresten / sonderlich des magens / gar dienstlich.«

Zu jenem Zeitpunkt besaß Konstantinopel bereits ein erstes Kaffeehaus. Das »Kiva Han«, wie es hieß, avancierte nach 1554 zum Treffpunkt für Künstler und Intellektuelle, die sich dort, berauscht vom Nikotin und Koffein, zu hitzigen Gesprächen und Debatten zusammenfanden. Von der Türkei aus trat der Kaffee seinen Siegeszug durch Europa an. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts verkostete schließlich auch Papst Clemens VIII. seine erste Tasse. Jene, die gehofft hatten, er würde diesen kulinarischen Import aus heidnischen Landen strikt verbieten,