

K

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

ARBEITSPLATZ
KAFFEEHAUS

Warum das Café jetzt für
Lehrlinge wieder cool ist

DIE BESTEN
TIPPS VOM PROFI

Wie Sie Gäste verwöhnen &
mehr Umsatz machen



Gemma auf ein
FRÜHSTÜCK

INS KAFFEEHAUS



RUND UM DIE BURG

DAS LESEFEST 26.+27. 4. 2019

AUF DER BÜHNE: EMMY WERNER | MAX GRUBER
ARMIN THURNHER | URSULA WIEGELE | MARKO
DINIĆ | TANJA RAICH | VERENA MERMER | DORIS
KNECHT | MICHAEL PAMMESBERGER | JOHN
STRELECKY | ELSBETH WALLNÖFER | BENJAMIN
SWICZINSKY | GÜNTER WELS | ROBERT SOMMER
MICHAEL SCHOTTENBERG | MARIA JELENKO
LAURA FREUDENTHALER U.V.M | FREIER ENTRITT

WWW.RUNDUMDIEBURG.AT

Liebe Kollegin, lieber Kollege!

Die warme Jahreszeit lockt noch mehr Gäste ins Freie. Und so hat die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser Anfang April zum – schon zu einer lieben Tradition gewordenen – „Frühlingserwachen im Schanigarten“ eingeladen.

Gemeinsam mit Bürgermeister Michael Ludwig und Wirtschaftskammer Wien-Präsident Walter Ruck durfte ich bei strahlend schönem Wetter die Schanigarten-Saison symbolisch eröffnen. Schauplatz der Veranstaltung war diesmal das neu eröffnete Donaucafé am Fuße des Donauturms. Denn schöne Gast- und Schanigärten gibt es überall in der Stadt – sowohl im Zentrum als auch in den äußeren Bezirken, im urbanen Raum und im Grünen.

So findet man in Wien für jede Lebenslage, für jeden Anlass den individuell passenden Schanigarten. Die Vielfalt ist enorm! Die Wiener Kaffeehäuser gestalten ihre Gast- und Schanigärten mit viel Liebe und Kreativität. Ein herzliches Dankeschön für Ihren Einsatz – wir alle genießen die Stunden im Freien sehr! Aber nicht nur für die Wienerinnen und Wiener, sondern auch für unsere Gäste aus aller Welt ist ein Besuch in einem Wiener Schanigarten ein beliebter Fixpunkt. Was gibt es Schöneres, als bei einer köstlichen Tasse Kaffee in einem Schanigarten „mit der Seele zu baumeln“.

Gerade die Kaffeehäuser in den eigenen „Grätzeln“ – in der Nähe der Wohnung oder der Schule – sorgen dafür, dass man früh die Liebe zum Wiener Kaffeehaus entdeckt. Und diese enge Beziehung bleibt dann meist ein Leben lang bestehen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen schon jetzt angenehme und erfolgreiche Stunden in den Gast- und Schanigärten unserer Stadt!

Herzlichst



*KommR Wolfgang Binder
Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser*



IMPRESSUM

Impressum und Offenlegung gem. §§ 24, 25 MedienG für die Printausgabe von *K – Das Magazin der Wiener Kaffeehäuser*

Eigentümer: echo medienhaus ges.m.b.h., FN 64424 t, UID: ATU15501400, 1030 Wien, Media Quarter Marx 3.2, Maria-Jacobi-Gasse 1, office@echo.at, Tel.: +43/01/524 70 86-200, Geschäftsführung: Christian Pöttler

Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser / Chefredaktion: Dr. Ursula R. Scheidl / Grafik: Jenny Neumann

Redaktion: Dr. Helmut Schneider, Mag. Andrea Buday (Events) / Anzeigen: Angela Dobritzhofer (Verwaltung, Dw. 436)

Fotoredaktion: Mag. Claudia Knöpfler (Ltg.), Tini Leitgeb / Lektorat: Dr. Roswitha Horak (Ltg.), Julia Gartner, MA, Nikolaus Horak, Roswitha Singer

Cover: Stefan Diesner / Druck: Bauer Medien Produktions- & Handels-GmbH, www.bauermedien.at

Unternehmensgegenstand: Herausgabe diverser Publikationen und Periodika sowie allgemeine Verlagsaktivitäten.

Verlags- & Herstellungsort: Wien. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare müssen nicht mit der Meinung des Herausgebers übereinstimmen. Entgeltliche Einschaltungen werden mit Anzeige oder Entgeltliche Einschaltung gekennzeichnet.

Blattlinie: Berichte aus dem kulturellen und gesellschaftlichen Leben Wiens. Ein Projekt in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.



Denk gut
geplant
ist halb
ERLEDIGT.

Betriebsversicherung

Kein Erfolg ist in Stein gemeißelt – das wissen Sie als Unternehmer wie kein anderer. Zu schnell passiert es, dass ein Schaden hohe Kosten verursacht. Haben Sie schon vorgesorgt?

- Risikoberatung vor Ort
- Von Feuer bis Leitungswasserschäden
- Bei Mietsachschäden
- Bei Grober Fahrlässigkeit

Kontakt:

UNIQA Österreich Versicherungen AG
Dir.i.AD Brigitta Dworak-Prinz
Brunner Straße 81A, 1230 Wien
Mobil: +43 664 413 28 38
E-Mail: brigitta.dworak-prinz@uniqa.at

www.uniqa.at

Denk



Aus der Branche

Einheitlicher Jugendschutz in Österreich:
Neue Regeln auch für die Wiener Kaffeehausbetriebe.

GELEBTE VERANTWORTUNG. Kinder und Jugendliche sollen bestmöglich vor Gefahren bewahrt werden, gleichzeitig soll aber ihre Eigenverantwortlichkeit – altersgerecht – gefördert werden. Ziel des Jugendschutzes ist es, junge Menschen vor schädlichen Einflüssen auf ihre körperliche, geistige und soziale Entwicklung zu schützen.

Das Jugendschutzgesetz nimmt aber auch Erziehungsberechtigte, Lehrende und Unternehmerinnen und Unternehmer in die Pflicht. Gemeinsam mit erwachsenen Bezugspersonen sollen Kinder und Jugendliche so Stück für Stück lernen, Verantwortung für ihr eigenes Leben zu übernehmen. Bisher lag der Jugendschutz in der Kompetenz der Bundesländer. Das bedeutete, dass jedes Bundesland über die konkreten Bestimmungen im Gesetz selbst entschieden hat. So kam es zu unterschiedlichen Regelungen für Jugendliche gleichen Alters in den einzelnen Bundesländern. Das sollte anders und übersichtlicher werden.

Ziel war es, eine österreichweite Harmonisierung der Jugendschutzgesetze zu erreichen. Diese wurde nun auch in Wien umgesetzt. Denn seit 19. Februar 2019 ist auch hier das aktuelle Jugendschutzgesetz in Kraft (Wiener Jugendschutzgesetz 2002, konsolidierte Fassung 2019).

Es ist zu einigen Änderungen gekommen, die auch Unternehmerinnen und Unternehmer betreffen, wie zum Beispiel:

Tabakwaren. Deren Konsum, Erwerb und Besitz ist in der Öffentlichkeit erst ab 18 Jahren erlaubt. (Das betrifft auch Wasserpfeifen, E-Zigaretten und E-Shishas sowie verwandte Erzeugnisse.)

Alkohol. Bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres ist in der Öffentlichkeit der Konsum,



Erwerb sowie Besitz von alkoholischen Getränken generell verboten.

Bis zur Vollendung des 18. Lebensjahres ist in der Öffentlichkeit der Konsum, Erwerb und Besitz von alkoholischen Getränken, die gebrannten Alkohol enthalten (auch Mischgetränke), verboten.

Was bedeutet das für Unternehmen?

Jugendliche unter 18 Jahren dürfen keine Tabakwaren erwerben, besitzen oder konsumieren. Das gilt auch für „harte“ alkoholische Getränke. Der Aufenthalt von Jugendlichen in Raucherbereichen ist aber weiterhin gestattet. Bitte sorgen Sie im Rahmen des Betriebes dafür, dass das Jugendschutzgesetz (in der Fassung vom 19.2.2019) eingehalten wird. Im Zweifel sind bitte die Lichtbildausweise zu kontrollieren!

Achtung! Die folgenden beiden Aushänge sind bitte gut sichtbar in Ihrem Lokal aufzuhängen.

- Aushang – Tabak- und Alkoholkonsum
- Aushang – Jugendschutzbestimmungen – Kurzfassung

Diese beiden Unterlagen sowie den Gesetzestext (Wiener Jugendschutzgesetz 2002, konsolidierte Fassung 2019) haben wir Ihnen bereits mit der Post zugeschickt. Falls Sie diese nicht erhalten haben, finden Sie die Aushänge sowie den Gesetzestext auf unserer Homepage:

www.wko.at/wien/kaffeehaeuser,
bzw. können diese auch unter
kaffeehaeuser@wkw.at bzw. unter
Tel. 01/514 50-3112 bestellt werden.

ENERGIE TANKEN

TIEF EINATMEN UND NACH EINER
HEISSEN TASSE KAFFEE AUF ZUM
NÄCHSTEN TERMIN.





**DIE WICHTIGSTE MAHLZEIT AM TAG
BRINGT NICHT NUR KÖRPER UND
KREISLAUF IN SCHWUNG, SONDERN
VERBINDET AUCH.**

Egal ob ein ausgiebiger Brunch am Wochenende oder das schnelle Frühstück vor der Arbeit - eine kleine Auszeit mit Freunden, Kollegen oder der Familie macht jeden Morgen zu einem ganz besonderen.



MMMMH ...
MIT DEN RICHTIGEN
SPEZIALITÄTEN AUF
DEM FRÜHSTÜCKS-
TISCH SCHMECKT
DER MORGEN ERST
SO RICHTIG GUT.



START YOUR DAY RIGHT
MIT DEN RICHTIGEN MENSCHEN
UND DEM RICHTIGEN FRÜHSTÜCK.



FAMILIENZEIT
WENN SICH DIE GANZE FAMILIE UM
DEN TISCH VERSAMMELT, DANN
BESTIMMT, WEIL DAS RICHTIGE
FRÜHSTÜCK DARAUF STEHT.



MEETINGPOINT
WENN DIE
ARBEIT RUFT,
LÄDT MAN SIE
AM BESTEN
AUF EIN FRÜH-
STÜCK EIN,
DANN MACHT
SIE SICH VON
GANZ ALLEIN.

**FÜR JUNG
UND ALT**
WER AUCH BEI
SEINEM FRÜH-
STÜCK WERT AUF
ABWECHSLUNG
LEGT, WIRD IN
DEN WIENER KAF-
FEEHAUSBETRIE-
BEN BESTIMMT
FÜNDIG.



RUNDUM GSUND
FRÜHSTÜCKEN KANN NICHT NUR SUPER
SCHMECKEN – MIT DEN RICHTIGEN ZUTATEN IST
ES GESUND UND LIEFERT ENERGIE FÜR DEN TAG.

FRÜHAUFSTEHER

WENN DER MORGEN FRÜH BEGINNT, BLEIBT GENUG ZEIT, DIESEN KULINARISCH ZU VERSÜSSEN. MIT KIND UND KEGEL AUF IN DAS NÄCHSTE KAFFEEHAUS.



KAFFEEGENUSS *aus aller Welt*

Brasilien, Panama, Kenia, Äthiopien ... in diesem Kaffeehaus in der Leopoldstadt sind viele Länder zu Gast – in Form hochwertiger Kaffeebohnen. Otto Bayer hat sich mit dem Balthasar einen Kaffeeraum erfüllt.

Text Ursula Scheidl

CAFÉ BALTHASAR. Hier stehen ganz außergewöhnliche Maschinen herum, die alle nur einem Zweck dienen, nämlich der Herstellung von Kaffee: Das Café Balthasar ist ein sehr spezielles Kaffeehaus, das der großen Leidenschaft von Otto Bayer für Aromen und deren Erzeugung geschuldet ist.

Der gebürtige Tiroler aus einer Gastronomenfamilie und Besitzer des Café Balthasar war nicht voreingenommen, nachdem er der Liebe wegen nach Wien gezogen war, und so wählte er einfach eine ehemalige Videothek als Geschäftslokal. Seine Freundin, von Beruf Innenarchitektin, durfte sich dann kreativ einbringen, um daraus ein modernes und urbanes Wiener Kaffeehaus der etwas anderen Art zu zaubern. Denn hier im Balthasar steht ganz ohne Zweifel die Kaffeebohne im Mittelpunkt. So genannte „Single Origins“ stehen täglich auf der Karte, was bedeutet, dass bei jedem Besuch ein neuer Kaffee aus aller Welt verkostet werden kann.

Ob Brasilien, Panama, Kenia, Äthiopien oder manch asiatisches Gebiet, die Arabica-Bohnen aus den fernen Ländern können hier stets neu entdeckt werden. Bayer: „Uns ist aber auch wichtig, wie der Kaffee produziert wird. Wir verfolgen den ganzen Prozess – von der Ernte bis zur Röstung – und zahlen das 20- bis 40-fache für unseren Rohkaffee gegenüber normalem Industriekaffee.“

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Ein entscheidender Faktor bei der Kaffeeherstellung ist die Röstung. Diese wird für das Café Balthasar eigens von einem der talentiertesten jungen Röster in ganz Europa, Leonhard Wild in Garmisch-Parten-

kirchen, durchgeführt. Anders als die italienische oder Wiener Röstung, werden die eigenen Kreationen heller geröstet, um alle Aromen des Kaffees auszuschöpfen. Schließlich beinhaltet Kaffee ein weit größeres Aromenspektrum als etwa Wein. So können sich beim Kaffee auch florale Noten wie Jasmin mit Kräuternoten und fruchtigen Elementen kreuzen und für Nase und Gaumen ein Erlebnis der besonderen Art schaffen. Auch bei der Zubereitung gibt es im Café Balthasar keine Grenzen. Ob der Kaffee aus dem Filter oder der Maschine kommt bzw. alternativ zubereitet wird – alles scheint in diesem Kaffeehaus möglich. „Ich bin ein ganz großer Fan von Filterkaffee“, erzählt

Otto Bayer. Meist wird diese Zubereitungsart sehr unterschätzt, doch richtig gemacht, schafft diese im Mund eine Aromenexplosion mit

fruchtiger Säure. Das Funkeln in den Augen von Otto Bayer bei der Erklärung der verschiedenen Kaffeezubereitungsarten überträgt sich sofort auf das Gegenüber. Hier hat jemand vom Fach Spaß an seiner Profession. Und nicht nur er selbst kennt die Hohe Kunst der Kaffeeherstellung und -zubereitung in- und auswendig, auch für alle seine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Kaffee-Bar gilt als Grundvoraussetzung die Barista-Ausbildung.

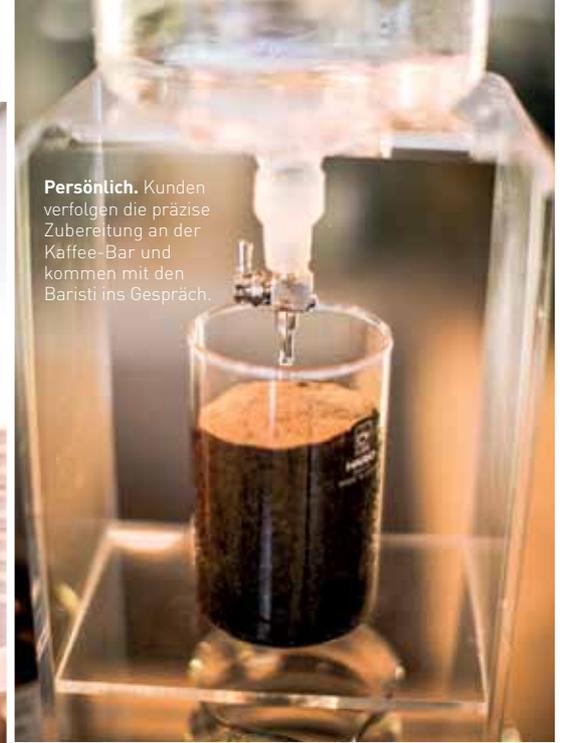
Self-Service mit Charme. Seine Baristi konzentrieren sich komplett auf die Kaffeezubereitung. Das Self-Service bewirkt, dass die Zielgruppe im Café Balthasar eher jung und hipp ist. Otto Bayer möchte aber niemanden ausschließen. Alle Gäste, ob jung oder alt, sind in seinem Café herzlich willkommen, und egal ob kurzer, schneller Espresso oder ausgedehnter Genuss einer Melange mit Zeitung – im Café Balthasar ist für jeden immer ein Platz frei.

CAFÉ BALTHASAR

Praterstraße 38, 1020 Wien
Telefon: 0664/381 68 55
Öffnungszeiten: Mo.–Fr.
7.30–19 Uhr, Sa. 9–17 Uhr
E-Mail: kaffee@balthasar.at
Web: www.balthasar.at



Hipp. Modernes Interieur trifft hier auf Kaffeebohnen aus der ganzen Welt. Otto Bayer ist mächtig stolz auf seine besondere Kaffee-Bar.



Persönlich. Kunden verfolgen die präzise Zubereitung an der Kaffee-Bar und kommen mit den Baristi ins Gespräch.



Täglich frisch. Es gibt nicht nur sehr guten Kaffee, sondern auch gefüllte Baguettes, süßes Gebäck oder verschiedene Kuchen.

IM CAFÉ. Die Schweizer Politikwissenschaftlerin ist oft in Wien und wird am 8. Mai auch im Rahmen der „Nacht der Philosophie“ sprechen & diskutieren. Alle Infos: www.gap.or.at



EINE REVOLUTION ist im Gange

Die streitbare Philosophin Regula Stämpfli kämpft für Frauenrechte und gegen neue antidemokratische politische Phänomene.
Ein Gespräch im Café Westend.

Text Helmut Schneider

NACHT DER PHILOSOPHIE. Geboren in der Schweiz, Hauptwohnsitz in München – aber die Historikerin, Politologin und Medienwissenschaftlerin Regula Stämpfli denkt sowieso global. Auch in Wien ist sie gerne zu Gast, am 8. Mai wird sie bei der „Nacht der Philosophie“ in den Wiener Kaffeehäusern dabei sein. Und so passt es wunderbar, dass unser Gespräch im gut besuchten Café Westend am Gürtel stattfindet.

K: In Ihrem Bestseller „Die Vermessung der Frau“ beschreiben Sie Phänomene wie das Selfie und Instagram, wo sich junge Frauen selbst inszenieren, als hätte es so etwas wie Feminismus niemals gegeben ...

Regula Stämpfli: Und dabei nennen sie es noch Feminismus! Nicht nur ist diese ästhetische Unterdrückung anscheinend schon ins Stammhirn gewandert, sondern sie wird auch noch durch einen hippen Warenfetischismus legitimiert. Es wird so getan, als wäre eine vollkommene Entblößung und Entblödung eine Befreiung. Dabei wird nur in unterschiedlichen Formen und Farben die Ware Frau angeboten. Ich finde es erstaunlich, dass das in dieser Schärfe nirgendwo diskutiert wird.

Sie beschreiben aber auch den „Verlust der Wirklichkeit“. Was meinen Sie damit?

Ebendieses Phänomen, dass Frauen die Abschaffung ihres eigenen Körpers betreiben, ihn massiv verletzen, und das in einem Narrativ so darstellen, dass es verkäuflich wird.

Muss man dieses Phänomen nicht im Kontext des Kapitalismus sehen? Die klassischen Jobs verschwinden, es gibt nur noch schlecht versicherte „Scheinunternehmer“?

Absolut, aber ich gehe in meiner Kapitalismuskritik weiter, weil ich mich lange mit Design und Demokratie befasst habe. Da

geht es um die sich manifestierenden Formen, mit denen Politik gestaltet wird. Seit der Finanzkrise hat sich in der Politik etwas Grundlegendes geändert. Deshalb kritisiere ich auch Barack Obama, der eben mit seinem Slogan „Yes We Can“ inmitten der Finanzkrise gewählt wurde. Ursprünglich wollte er ja mit der Main Street gegen die Wall Street vorgehen, aber im Unterschied zu seinem Vorgänger Roosevelt hat er mitnichten die Banken reguliert und keine Finanzertragssteuer eingeführt.

Woran liegt es, dass Frauen sich jetzt anscheinend gerne selbst verkaufen?

Vielleicht an der in Jahrtausenden trainierten hohen Anpassungsbereitschaft der Frauen. Und in der Geschichte war es immer egal, ob das Diktaturen oder Demokratien waren.

Wenn man Frauenzeitschriften aufschlägt, sind die ja fast nur noch von Powerfrauen bevölkert. Aber drei Seiten weiter gibt es wieder Schmink- und Diättipps ...

Pragmatisch gedacht sind junge Frauen natürlich schöner zu fotografieren als ältere. Und trotzdem scheinen ältere Männer attraktiv – in Wahrheit geht es aber immer um die Eroberung der Welt in Bildern. Anderes Beispiel: Ich sage immer, wir haben kein Kapital, wir sind das Kapital. Seit 2005 beobachte ich, dass sich unsere Identitäten alle in Kreditkartenformate verwandeln – vom Führerschein, der Sozialversicherungs-, Kundenkarte bis hin zu den echten Kreditkarten. Designer haben mich da immer kritisiert und gemeint: Was willst du, das ist doch praktisch. Aber in Wirklichkeit manifestiert sich in genau dieser Form Herrschaft. Jetzt in China nennen sie ihr Überwachungsprogramm ganz ungeniert Social Credit Point System. Ich habe mir da den Kampfspruch aus der amerikanischen Geschichte „No taxation without representation“ ausgeborgt und fordere jetzt: „No data without representation“, also niemand soll Daten hergeben müssen, ohne dafür eine politische Repräsentation zu bekommen.

Im neuen Buch beschreiben Sie den Trumpismus als globales Phänomen. Was ist Ihre Strategie gegen Fake News & Co?

Zunächst einmal muss man nicht jedes Diskussionsangebot der Rechten annehmen. Wenn die etwa ständig über Migranten reden, dann reden wir ausschließlich über erfolgreiche Schulmodelle oder den hohen Mindestlohn in der Schweiz. Da müssen wir ganz stur sein und das andere Thema einfach ignorieren. Es ist eine Revolution im Gange, bei der es darum geht, uns die Welt und die Wirklichkeit, so wie wir sie kennen, wegzunehmen!



REGULA STÄMPFLI:
„TRUMPISM“

Ein Phänomen verändert die Welt, Münster Verlag, 192 Seiten, € 21,60

Betriebsversicherung

Brigitta Dworak-Prinz, Kundenberaterin von UNIQA, gibt Informationen, worauf ein Unternehmer achten soll.

GUTER RAT VON ANFANG AN.

Ein Unternehmen zu führen bedeutet, sich täglich neuen Herausforderungen zu stellen. Eigentlich lässt es sich mit Worten nur schwer erklären, aber trotz so mancher Hürden lieben Unternehmer ihren Job. Und nicht ohne Grund sind sie stolz darauf, was sie erreicht haben.

Ganz klar: Kein Erfolg ist in Stein gemeißelt – das wissen Unternehmer wie kein anderer. Zu schnell passiert es, dass ein Schaden hohe Kosten verursacht. Eine Betriebsversicherung stellt sicher, dass die Unternehmer nicht auf dem Schaden sitzen bleiben.

Was würden Sie einem jungen und einem erfahrenen Unternehmer raten?

Brigitta Dworak-Prinz: Selbstständig zu sein bedeutet auch, dass man als Unternehmer selbst alles bedenken und vorausplanen muss. Da ist es sehr hilfreich, wenn man verlässliche und kompetente Partner an seiner Seite hat. Bei jedem meiner Beratungsgespräche erfolgt deshalb auch eine umfassende, ausführliche Risikoanalyse. Als Versicherer bieten wir die Möglichkeit, Risiken auszulagern.

Das bedeutet, ich zeige dem Unternehmer auf, welche Schäden passieren können und welche Risiken bei seinem Betrieb abgesichert werden sollen, damit der Geschäftsbetrieb nach einem möglichen Schadensereignis ohne finanzielle Einbußen weitergeführt werden kann. Nach dem Beratungsgespräch mit dem Geschäftsführer bzw. Betriebsinhaber lege ich ein Prämiennoffert mit genauem Deckungsumfang vor. Den gewünschten Versicherungsumfang entscheidet schlussendlich der Unternehmer, schließlich ist er der Prämienzahler. Vor Abschluss des Vertrages erfolgt eine Besichtigung des Betriebes durch einen Sachverständigen.

Dieser evaluiert, zusammen mit dem Unternehmer, die Betriebsgefahren und unterstützt gegebenenfalls mit seinem Rat.

Gibt es besondere Zusatzklauseln, auf die man bei Abschluss eines Versicherungsvertrages achten soll?

Brigitta Dworak-Prinz. Kommunikativ und erfolgsorientiert stellt sie die Bedürfnisse des Kunden in den Mittelpunkt und entwickelt exakt darauf abgestimmte Lösungen, von Mensch zu Mensch.



Dworak-Prinz: Ja, zum Beispiel die Mitversicherung der groben Fahrlässigkeit ist wichtig!

Ein Beispiel aus meiner Praxis: Der Aschenbecherinhalt wird in einen Plastikmüllsack geworfen statt in den dafür behördlich vorgeschriebenen Spezialbehälter. Feuer bricht aus und greift auf das Lokal über.

Oder: Durch eine Kerze beginnt der ausgetrocknete Tischschmuck zu brennen, es kommt dabei zu einem Brand im Restaurant.

Der Schaden ist gedeckt, weil „Grobe Fahrlässigkeit“ gilt für Feuer, Leitungswasser und Sturm.

Man hört immer öfter, dass Personen bzw. Kunden nach einem Schaden versuchen, Schuld und Verantwortung einem anderen zu übertragen.

Dworak-Prinz: Das ist bedauernswerterweise immer öfter der Fall. Menschen wollen immer weniger Eigenverant-

wortung übernehmen und geben lieber anderen die Schuld. Davor ist man nie gefeit.

Ein gängiges Beispiel: Ein Kunde rutscht im Kaffeehaus auf einer Stiege aus und verletzt sich am Bein. Fragen tauchen auf: Wer ist schuld am Unfall? Doch gibt es überhaupt einen „Schuldigen“? Es genügt die bloße Behauptung eines Anspruchstellers, und schon ist der Unternehmer mit Forderungen konfrontiert, gegen die er sich zur Wehr setzen will und muss. Solche Forderungen sowie Anwalts- und Gerichtskosten können existenzbedrohend sein.

Die Betriebshaftpflichtversicherung prüft diese und übernimmt im Fall des Falles die Abwehr von ungerechtfertigten Ansprüchen.

Wird dem Unternehmer jedoch ein schuldhaftes Verhalten nachgewiesen, werden die vom geschädigten Gast gestellten Forderungen aus der Betriebshaftpflichtversicherung übernommen.



LATTE ART. Egal ob Herz, Rosetta oder Tulpe – es sieht nicht nur schön aus, es macht auch Spaß, den Espresso richtig zuzubereiten und Milch zu schäumen. Sowohl in der Kaffeesiederakademie, als auch bei Barista Benjamin Graf werden immer wieder Kurse angeboten. In einer kurzen theoretischen Einführung in die Welt der Milch werden diverse Milchmythen aufgeklärt. Die richtigen Handgriffe zur richtigen Zeit helfen dem Gastronomen, im Alltag schneller und effektiver zu sein und typische Fehler zu vermeiden. Milchsäumen und Gießtechniken sind Hauptbestandteil dieses Kurses. Auch für fortgeschrittene Latte-Artisten geeignet, da bei diesen Kursen jeder Teilnehmer zum Üben kommt. passion-barista.at; kaffeehaeuser@wkw.at



EIN BISSCHEN MEHR *geht immer*

Text: Ursula Scheidl Mitarbeit: Hannah Schreier



VOLLE FAHRT. Rote Lippen soll man küssen – vor allem aber sind sie Voraussetzung, um im Café Goldegg bei Jutta Scheuch als Kellnerin arbeiten zu dürfen. Und das aus gutem Grund, wie uns die Gastronomin aus Leidenschaft erzählt: „Ausstrahlung und Auftreten sind alles, denn die Gäste sehen als Erstes den Menschen.“

Quereinsteiger. Seit über zehn Jahren leitet Jutta Scheuch nun das im historischen Jugendstil gehaltene Café Goldegg im 4. Bezirk. Hinter dem großen Erfolg verbirgt sich jedoch ein langer Weg aus Lernprozessen und interessanten Erkenntnissen. „Mein Ziel war es nie einen Gastronomiebetrieb zu führen, bis ich mich Hals über Kopf hier in dieses Kaffeehaus verliebte“, teilt die gelernte Krawattennäherin mit, der die Gastronomiebranche bis zur Eröffnung ihres Cafés noch fremd war. In der Modebranche spezialisierte sie sich auf Hemden und Herrenmode und eröffnete damit den Shop „Männersache“ an zwei Standorten.

Lösungsorientiert. „Zehn Gerichte auf einmal zu kochen und überflüssige Wege einzusparen will gelernt sein“, betont die Gastronomin und gesteht, dass die Organisation für sie persönlich zu Beginn die größte Herausforderung darstellte – die Organisation in der Küche, aber auch die im Service. Sie selbst übernahm viele Tätigkeiten in der Küche, doch die dafür

Männersache. 1991 eröffnete Jutta Scheuch ihr erstes Bekleidungsgeschäft in Wien – heute findet man „Männersache“ in der SCS und im DZ.

Alexander Magyar: www.illuminator.at

Café Goldegg
1040 Wien, Argentinierstraße 49
kulturcafe@cafegoldegg.at, Tel.: 01/505 91 62



Gewusst wie. Mit kleinen Tipps und Tricks kann das Verkaufen in Gastronomiebetrieben verbessert werden.

nötigen Fertigkeiten hat sie nie gelernt. Übung macht bekanntlich den Meister und wie Jutta Scheuch uns verrät, besteht ihr Erfolgsrezept auch heute noch aus Lernprozessen und dem Willen, sich weiterzuentwickeln.

Der erste Eindruck. „Mit einem Lächeln im Gesicht und einem guten Schmäh auf den Lippen ist man schon auf dem besten Weg“, ist die Goldegg-Leiterin überzeugt, „denn der Verkaufsprozess beginnt mit der eigenen Person.“ Sie erklärt, dass der Gast als Erstes das Erscheinungsbild, die Körpersprache und das Auftreten des Gegenübers wahrnimmt. Um so wichtiger sei es, diese so positiv wie möglich zu gestalten.

Kommunikation. „Behandle die Gäste im Lokal wie deine Gäste zu Hause“, gibt die Gastronomin als Leitfaden vor, denn diese werden ja auch freundlich begrüßt, unterhalten und verabschiedet. Bevor sie vor einem leeren Glas sitzen, wird ihnen ein weiteres Getränk angeboten, wenn etwas nicht so funktioniert wie gewohnt, wird darüber informiert. Laut Jutta Scheuch ist eine freundliche und offene Kommunikation das Um und Auf. Gäste kommen immer dann wieder, wenn sie sich herzlich willkommen und wohlfühlen. „Mit der rich-

tigen Kommunikation können auch andere kleine Fauxpas, die vielleicht hier und da einmal passieren, wieder gut gemacht werden“, weiß die erfahrene Gastronomin, „dies gilt es auch dem Personal zu vermitteln.“ Wenn eine Speise einmal nicht zu

100% gelingt, kann dies mit einem Glas Sekt aufs Haus wieder ausgegült werden.

Entwicklung. Auch die Suche nach geeignetem Personal gestaltet sich

nicht immer so einfach – schon gar nicht in der Gastronomie. Das weiß Jutta Scheuch auch. Auf die Frage, was ihr bei der Personalauswahl besonders wichtig sei, betont sie, dass es vor allem um den Willen, an sich zu arbeiten und sich weiterzuentwickeln, ginge. Das Problem vieler schon lange in der Gastronomie Tätiger sei, dass sie glauben, alles schon zu können und keine Verbesserungsvorschläge mehr annehmen zu müssen. Und genau hier liegt laut der Kaffeehausinhaberin eine Schwierigkeit. Sie betont, dass auch sie selbst jeden Tag noch dazulerne und dies auch von ihrem Personal erwarte. „Wir sitzen in einem Boot – damit wir nicht untergehen, müssen wir alle in eine Richtung rudern“, vermittelt Jutta Scheuch auch ihrem Personal und verweist

darauf, dass Veränderung, Entwicklung und Fortschritt immer nur dann passieren könnten, wenn dies auch zugelassen wird.

Verkaufstraining. Die Frage, ob sich professionelles Verkaufstraining in Gastronomiebetrieben bezahlt machen würde, beantwortet die Unternehmerin mit einem klaren Kopfnicken. Sie erklärt, dass es beim guten Verkaufen, auch in Gastronomiebetrieben, auf ein perfekt abgestimmtes Zusammenspiel aus vielen Kleinigkeiten ankommt – und das kann gelernt und verbessert werden. Als essenziellen Part des erfolgreichen Verkaufens nennt sie die Sprache und natürlich auch die Stimme. Eine freundliche Stimme, in der Spannung liegt, reißt den Gast mit, im Gegensatz zu einer, die monoton und gelangweilt wirkt. Auch mit der Aussprache kann vieles bewirkt werden – eine klare und richtige Aussprache zeugt von Selbstbewusstsein und Können. Das gefällt dem Gegenüber, auch am Telefon. „Ich kann mir vorstellen, dass Kaffeehausbetriebe bis zu 10% mehr Umsatz erzielen könnten, wenn sie ihr Personal regelmäßig zu verkaufstechnischen Schulungen schicken würden“, erklärt Jutta Scheuch abschließend und betont: „Alles ist verbesserungswürdig, nichts ist perfekt, man darf sich Neuem gegenüber nur nicht verschließen und muss sich permanent weiterentwickeln.“

*„Verkaufen
bedeutet in erster
Linie sich selbst
zu verkaufen.“*

Jutta Scheuch

Ein Fest für die BOHNE

Das Vienna Coffee Festival etabliert sich als eines der wichtigsten Kaffee-Events Europas. In der Ottakringer Brauerei präsentierten 69 Aussteller den 8.500 Besuchern auf 2.500 Quadratmetern die neuesten Trends.

Text Ursula Scheidl

Zufrieden. Die beiden Veranstalter Günter Stölner und Günther Gapp freuen sich über einen neuen Besucherrekord. Wien wurde während des 5. Vienna Coffee Festivals zu Europas Hotspot für Kaffee-Innovation.



BEST OF COFFEE-TRENDS

TREND 1

FILTERKAFFEE

Filterkaffee wird wieder richtig gemacht, mit der richtigen Kaffee- und Wassermenge, mit der richtigen Wassertemperatur passend zum jeweiligen Röstgrad des Kaffees, mit der richtigen Durchlaufzeit und dem passenden Kaffee.

TREND 2

QUALITÄT ZU HAUSE

Immer mehr Menschen wollen auch zu Hause einen guten Kaffee trinken, mahlen Kaffee und fragen, wie man ihn richtig zubereitet. Der Trend geht zu immer besseren Espresso-maschinen, die mehr Kontrolle und Einstellmöglichkeiten bieten, auch bei Vollautomaten.

TREND 3

NEUE KAFFEESORTEN

Die afrikanischen Kaffees sind immer noch top: Kenia, Äthiopien, auch Kaffee aus Uganda oder dem Kongo. In El Salvador, Nicaragua und Costa Rica gibt es immer mehr Farmer, die sich fortbilden, dementsprechend experimentieren und hervorragende Qualität liefern.

TREND 4

NACHHALTIGKEIT

Man will genau verstehen, wo der Kaffee herkommt, von welchem Boden, von welchem Farmer. In den nächsten Jahren wird man noch mehr Möglichkeiten haben, selbst auszusuchen, wo man einkauft.

Die Rösterin. Johanna Wechselberger entdeckt bereits auf den Farmen neue Methoden, um für Röster komplett ausgefallene, fruchtige, würzige, süße Kaffees zu kreieren.



Selektiv. Die CoffeePirates sind Pioniere bei Third Wave Coffee, mehrfacher Falstaff-Sieger und Spitzenröster in Österreich.





BRANCHENWETTBEWERB – GOLDENER SCHANI

Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft sucht auch heuer wieder mit dem Branchenwettbewerb „Goldener Schani“ die schönsten Gast- und Schanigärten in Wien. In den folgenden drei Kategorien werden Sieger gekürt bzw. die Nominierten vorgestellt: „Im Grünen“, „Klassischer Schanigarten“ bzw. „Versteckte Juwelle“.

Bis zum 12. 5. 2019 können für Gast- und Schanigärten Stimmen abgegeben werden. So werden die jeweils drei schönsten Gärten pro Kategorie nominiert. Die Stimmabgabe für die Gast- und Schanigärten erfolgt mittels Wahlkarten und/oder mittels Voting auf kurier.at/jettischani. Machen auch Sie mit!

Detaillierte Informationen über den Wettbewerb „Goldener Schani 2019“ finden Sie auch auf unserer Homepage unter: www.wko.at/wien/kaffeehaeuser

Sprechen Sie KAFFEE-CHINESISCH?

Immer mehr Österreicher sehen Kaffee nicht mehr nur als bloßen Wachmacher, sondern werden zu wahren Kaffee-Experten.

GARTENSAISON ERÖFFNET.

Wir alle – Wienerinnen und Wiener sowie Gäste aus aller Welt – genießen schöne Stunden in den vielfältigen Gast- und Schanigärten unserer Stadt. Für jeden Geschmack und für jeden Anlass findet man in Wien den passenden Garten! Bitte beachten Sie aber: Lauteres Sprechen, Singen und Musizieren sind im Gast- bzw. Schanigarten untersagt. Entsprechende Hinweistafeln (die sogenannten „PSSST-Tafeln“) können kostenlos bei der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser bestellt werden: kaffeehaeuser@wkw.at bzw. unter 01/514 50-3112.

Liebe Gäste!
Der Gesetzgeber schreibt vor,
dass lautes Sprechen, Singen
und Musizieren im Gast- und
Schanigarten untersagt ist.
BITTE PSSST!
Bitte nehmen Sie Rücksicht auf
die Anrainer. Herzlichen Dank
und schöne Stunden bei uns.

THIRD WAVE OF COFFEE nennt man die aktuelle Kaffeebewegung. Dabei geht es um die Produktion von hochwertigem Kaffee. Geschmack, Qualität und Herkunft stehen im Mittelpunkt. Ziel ist es, Kaffee als Genussmittel zu etablieren und nicht bloß als Koffeinlieferant zu betrachten. Im Zuge dessen liegen auch alternative Zubereitungsmethoden wieder voll im Trend, etwa mit dem Handfilter oder einer Frenchpress.

Als **Kaffeegürtel** bezeichnet man die Landfläche zwischen dem 23. Grad nördlicher Breite und dem 25. Grad südlicher Breite rund um den Äquator. Dort herrscht feucht-trockenes Wechselklima, es gibt also genügend Niederschlag und keine extremen Temperaturen, womit sich die Kaffeepflanze besonders wohlfühlt. Daher liegen alle wichtigen Kaffee-Anbaugebiete der Welt innerhalb dieses Landstreifens.

Cupping benennt den Vorgang der Kaffeebeurteilung, d.h. wenn Kaffee

verkostet wird, um unterschiedliche Geschmacksprofile zu erkennen. Dabei zählen verschiedenste Merkmale wie Aroma, Geschmack, Abgang, Fruchtsäure, Körper, Balance, Süße, Gleichmäßigkeit und Klarheit. Um all das bestmöglich bewerten zu können, wird der Kaffee nicht getrunken, sondern geschlürft.

Mit einem **Tamper** wird das Kaffeemehl im Brühsieb einer Siebträgermaschine angedrückt, um es gleichmäßig zu verteilen und zu verdichten. Das ist notwendig, damit das durchfließende Wasser bei der Zubereitung den Kaffee möglichst gleichmäßig extrahiert. Dabei darf man nicht zimperlich sein. Beim Tampen werden rund 20 kg Anpressdruck empfohlen.



Schon probiert?

WIENER EISKAFFEE

Zutaten:

Spezialglas oder Long-Drink-Glas,
2 Kugeln Vanilleeis,
kalter, gesüßter Kaffee,
Schlagoberskrone,
Hohlhippe

Vanilleeis ins Glas geben und den leicht
gezuckerten Kaffee darübergießen. Mit
Schlagobershaube und Hohlhippe garnie-
ren. Strohalm und Löffel dazugeben.



BERLINER EISKAFFEE

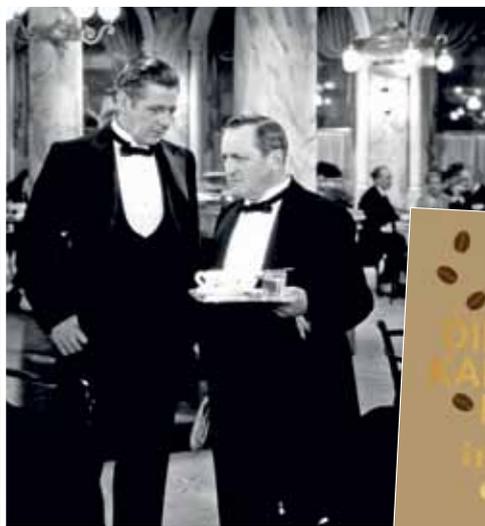
Zutaten wie beim Wiener Eis-
kaffee, jedoch das Vanilleeis mit
dem Kaffee cremig verrühren.

WIENER SPEZIALEISKAFFEE

Zutaten:

Sektflöte,
kleiner kalter, gesüßter Kaffee,
1-2 Vanilleeiskugeln,
Mandarinentlikör oder
Grand Marnier,
Schlagobers

Vanilleeis und den leicht ge-
zuckerten kalten Kaffee in das
Glas geben, mit Schlagobers
leicht vermischen und den Likör
darübergießen.



Lange Tradition.

Seit mehr als 335
Jahren lädt das Wie-
ner Kaffeehaus zum
Verweilen, Diskutieren,
Tratschen und Philo-
sophieren ein.



WIENER LIEBLING

Wien wäre nicht Wien ohne seine Kaffeehäuser. 2018 feierten wir 335 Jah-
re Wiener Kaffeehauskultur. In dieser Zeit ist viel geschehen. Im Buch
finden sich Geschichte und Tradition ebenso wie neue Entwicklungen und
Trends, vor allem aber wollen wir die Menschen vor den Vorhang holen, die
sich jeden Tag um das Wiener Kaffeehaus in seiner Vielfältigkeit bemühen.

Die Wiener Kaffeehauskultur im Wandel der Zeit
176 S./geb./19,5x25 cm, echomedia buchverlag,
€ 29,90, ISBN 978-3-903113-59-6

Bis heute. Melange, Mokka
und ihre Verwandten brin-
gen auf andere Gedanken
und verbinden Menschen
auch heute noch.



istock by gettyimages, Stefan Diesner, Getty Images, Herbert Lehmann



Die Geschichte der ESPRESSOMASCHINE

UNTER DAMPF. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts wurde im Kaffeehaus entweder Mokka zubereitet oder der Kaffee mittels großer Metallsiebe gefiltert. Das dauerte ziemlich lange und die Qualität der einzelnen Tassen schwankte deutlich. Anfang des 20. Jahrhunderts hatte der Italiener Luigi Bezzerà, ein Mailänder Metallwarenhersteller, eine für die Kaffeepulverzubereitung bahnbrechende Idee. Und zwar erfand er einen Siebträger, den man mit Kaffeepulver füllt, um anschließend heißen Wasserdampf durchzupressen. Im Detail sah das so aus, dass er in einem Hauptkessel Wasser bis auf 2 bar Druck erhitzte. Mit diesem Dampfdruck konnte man über ein bis vier Hähne Wasser durch ein herausnehmbares, mit Kaffeemehl befülltes Drehsieb in die Tasse portionieren. Durch Bezzeràs Innovation konnte der Kaffee frisch und schnell zubereitet werden. Aus Mangel an Kapital suchte Bezzerà einen Partner, fand diesen in Desiderio Pavoni und verkaufte ihm die Erfindung. Dessen Unternehmen La Pavoni erwarb 1903 das Patent darauf und produzierte, überdies mit einem Dampfventil ausgestattet, ab 1905 serienmäßig und sehr erfolgreich für die Gastronomie. Bezzerà und Pavoni präsentierten ihre Maschine im Jahr 1906 im Rahmen der Mailänder EXPO einem breiten Publikum. Diese erste Espresso-Maschine hatte allerdings noch einige „Kinderkrankheiten“ zu überwinden,



denn der Hauptkessel konnte auch ab und zu explodieren.

Einer der zahlreichen Denker, die weiterexperimentierten, war Francesco Illy, der mit seiner „Illetta“ ein neues Kapitel aufschlug: Das Gerät überschritt nicht die Brühtemperatur von 90 °C, damit die bei großer Hitze austretenden Öle des Mahlgutes nicht verbrennen konnten. Die Maschine arbeitete neben dem Brühdruck zusätzlich mit einem Druckluftsystem, das den Dampfdruck erzeugte und steuerte. Illy sorgte auch für eine automatische Wasserdosierung.

Hang zur Perfektion. Cremonesi erfand den Kolben, mit dem das Wasser komprimiert werden konnte. Eine wesentliche Weiterentwicklung dieses Kolbenprinzips schaffte Achille Gaggia im Jahr 1948, indem er den Druck im Kolben mittels einer Spiralfeder aufbaute. Diverse Verfeinerungen dieser Technologie gipfelten in

Maschinen mit fast 10 bar Druck, die ein sehr fein gemahlenes Kaffeemehl besser nutzen und dadurch auch die „Crema“-Bildung erreichen. Achille Gaggia hat überdies die noch heute gültigen Kriterien für einen Espresso definiert: Kaffeemenge, Wassertemperatur, Druck, Extraktionszeit und die Wassermenge.

Der italienische Gastronomieklassiker, die „Faema E61“, erblickte im Jahr 1961 das Licht der Kaffeewelt. Sie schaffte es, das Heißwasser für jede Brühgruppe einzeln zu erhitzen, da sie keine Heißwassertore mehr hatte, sondern über eine Pumpe frisches Wasser nachlieferte. Obendrein wurde der Kessel bzw. der Boiler quergelegt, worauf sich die Tassen schön warmhalten ließen.

Viele dieser Prinzipien ermuntern die Hersteller bis heute, die Maschinen mit unzähligen kleinen, aber gleichsam wichtigen (technischen) Verbesserungen zur Perfektion zu bringen.



Reading Mum LESEN IST IN

Leseaktion in den Wiener Kaffeehäusern: Mütter lesen für Kinder und sprechen über die Wichtigkeit des Lesens.

VORLESEN. Lesen lernen beginnt mit dem Zuhören. Denn es ist simpel: Kinder, denen früh vorgelesen wird, lernen leichter lesen. Das haben wissenschaftliche Studien längst bewiesen. Und nicht nur das: Kinder, denen vorgelesen wird, tun sich überhaupt mit dem Lernen leichter, entwickeln eine größere Kreativität und können sich besser konzentrieren. Vorlesen hat sogar das Potenzial, problematische Verhaltensweisen wie Aggression, Hyperaktivität und Aufmerksamkeitsdefizite einzudämmen. Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie aus New York. Ihr zufolge fördert das Vorlesen die soziale und emotionale Entwicklung von Kindern auf eine Art und Weise, die weit über



Christina Meinel.
Miterfinderin der großen Leseaktion in den Wiener Kaffeehäusern.

das Erlernen von Sprache und frühen Lese- und Schreibfähigkeiten hinausgeht.

Mütter im Café. Deswegen haben jetzt die Wiener Kaffeekocher, Julius Meinl Kaffee und das echo medienhaus ein Leseevent entwickelt, das das Vorlesen für Kinder fördern soll. Im Mittelpunkt stehen jene Menschen, die wohl besonders befähigt sind, Kindern vorzulesen, nämlich Mütter. Die lesen für gewöhnlich ihren Sprösslingen vor dem Einschlafen zu Hause vor. Für die neue Vorleseaktion „Reading Mum“ kommen sie

nun in die Wiener Kaffeehäuser – an die öffentlichen Orte, die seit jeher für das Lesen stehen. Dort werden sie vorlesen und ein Zeichen für die Wichtigkeit des Lesens setzen.

Reading Mum. Mindestens einmal pro Monat (während der Schulzeiten) wird nun Christina Meinel jeweils eine vorlesende Mum zum Vorlesen in eines der Wiener Kaffeehäuser einladen. Jedes Kind kann gratis und ohne Anmeldung kommen und zuhören.

Gestartet wird das Leseevent am 14./15.6. bei „Wienissimo – die Festspiele des guten Geschmacks“ vor dem Palais Augarten. Bei Wienissimo wird es heuer nämlich auch spezielle Angebote für Kinder geben. Für „Reading Mum“ wird auch ein eigenes Vorlesebuch für vorlesewillige Mütter aufgelegt – mit Texten, die sich ideal zum Vorlesen für Kinder eignen. Auch beim Kinderlesefest im Rathaus am 30. Juni wird „Reading Mum“ präsent sein.

Beste Service GARANTTIERT

Ab 23. April 2019 befinden sich die Wirtschaftskammer Wien und damit auch die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser an einem neuen Standort.

Text Ursula Scheidl

FLAGSHIP. Das „Haus der Wiener Wirtschaft“ gleich am Praterstern wird verkehrsmäßig sehr günstig erreichbar sein. Es ist das Flagship-Gebäude des gesamten Austria-Campus-Areals. Neu ist, dass alle Standorte der Wirtschaftskammer Wien, außer den Bildungseinrichtungen, in einem Gebäude zusammengefasst werden.

Bisher hatte die Wirtschaftskammer Wien – seit 150 Jahren – ihren Hauptsitz am Stubenring. Neun weitere Standorte waren über die ganze Stadt verteilt. Im Austria Campus beim Praterstern ist nun das neue „Haus der Wiener Wirtschaft“ auf neun Stockwerken mit moderner Architektur entstanden. Der Umzug aus den verschiedenen Standorten ins gemeinsame Haus der Wiener Wirtschaft ermöglicht, mit einem Drittel weniger Fläche auszukommen. Außerdem sind rund 3.000 Quadratmeter im neuen Haus als Beratungsflächen eingerichtet.

Blick ins Innere. Auf Ebene 0 befinden sich der Haupteingang sowie der Nebeneingang ein Stück weiter in Richtung Walcherstraße. Beim Haupteingang – gleich in der Eingangshalle – sorgen der Empfang mit ServicemitarbeiterInnen und ein Leitsystem mit einer Übersichtstafel sowie einer digitalen Veranstaltungsanzeige für einen guten Überblick und Orientierung. Auch die großen Veranstaltungsräume befinden sich auf dieser Ebene.

Modernes Servicecenter. Auf Ebene 1 ist das „Servicecenter“ – und damit die erste Anlaufstelle für Beratungen – untergebracht. Die erste Station ist der Infoschalter. Hier erhält man rasch grundlegende Informationen. Kurzberatungen können auch an den sogenannten Serviceinseln in Anspruch genommen werden. Für die Themen „Gründung“, „Datenmanagement“, „berufliche Zertifizierungen“ sowie „Taxi bzw. Kleintransporter“ werden diese Inseln während der Geschäftszeiten der Wirtschaftskammer Wien von BeraterInnen betreut.



Moderne Architektur. Errichtet wurde die Immobilie am Austria Campus von der Signa Holding.

Auf Ebene 2 befinden sich das EPU-Center mit Besprechungsräumen für Mitglieder und vier kleinere Veranstaltungsräume.

Über 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie rund 1.600 Funktionärinnen und Funktionäre werden das Haus der Wiener Wirtschaft mit Leben erfüllen. Damit wird ein weiterer Schritt in Richtung moderner Interessenvertretung gesetzt und eine neue Art der Zusammenarbeit gelebt.

SPANNENDE DETAILS ZUM GEBÄUDE:

HEIZUNG UND KÜHLUNG

Der gesamte Austria Campus setzt auf Erdwärme. Geothermie heißt das Zauberwort, das im Winter für ausreichend Wärme und im Sommer für optimale Kühlung sorgt. Wasser wird in Richtung Erdkern gepumpt, dort erwärmt und wieder in die Gebäude eingespeist. Zusätzlich sorgt die Fernwärme Wien für Wohlfühlklima im Haus der Wiener Wirtschaft.

DURCHBLICK

Das Haus verfügt über 1.874 Fenster, die für genügend Licht in den Büros sorgen.

NEUER STANDORT

Straße der Wiener Wirtschaft 1, 1020 Wien – direkt beim Praterstern. Erreichbar mit den Linien U1 und U2/Ausgang Lassallestraße, den Straßenbahnen 5 und 0, den Buslinien 5B, 80A, 82A sowie den Schnellbahnen S1, S2, S3, S4, S7 und der Westbahn. Weitere Infos: wko.at und news.wko.at

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

der Wirtschaftskammer Wien:
Montag bis Donnerstag
8 bis 17 Uhr,
Freitag 8 bis 14 Uhr

Ein cooler JOB



Text Ursula Scheidl

Die Wiener Kaffeehäuser gehören zu Wien wie der Stephansdom. Sie sind nicht nur beliebte Anziehungspunkte für heimische Gäste und Touristen, sondern auch hervorragende Ausbildungsstätten für den Nachwuchs der Branche.

Text Ursula Scheidl

BERUF MIT ZUKUNFT. Konditor-kunst, Kaffeekultur und ausgezeichnete Wiener Küche – die Wiener Kaffeehäuser tragen ihren Ruf als Institution zu Recht. Das ist nicht zuletzt auch der Verdienst der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Wiener Kaffeehäuser bilden jährlich mehr als 200 Lehrlinge aus. Bei der Ausbildung ist der perfekte Kaffeehaus-Service mit seinem Mehlspeisenangebot genauso wichtig wie das Tranchieren und Flambieren. Im Rahmen der Kochausbildung lernen die Schüler auch die Zubereitung von kleinen Kaffeehausgerichten, und ein Drittel des Kochunterrichts wird der Patisserie gewidmet.

Die Lehrlinge sind im Betrieb vom ersten Tag an Teil eines Teams und haben die Möglichkeit, sich zu orientieren, wie ein Kaffeehaus wirklich funktioniert.

Im Service ist Fingerspitzengefühl gefragt, auf interkulturelle Kompetenz wird in der Ausbildung besonderer Wert gelegt. Das Publikum ist international, kulturelle Vielfalt und Genusskultur stehen auf dem Stundenplan der Lehrlinge.

K hat zwei Lehrlinge gefragt, warum sie sich für diese Ausbildung entschieden haben und ihren Job lieben.



Alexander Nedic. Der 18-jährige Lehrling macht seine Ausbildung zum Restaurantfachmann bei der Familie Querfeld.

K: War dir immer schon klar, dass du Kellner werden möchtest?

Alexander: Ja, das wusste ich immer schon. Bereits als ich zehn oder elf Jahre alt war, durfte ich in Lokalen von Freunden oder meines Vaters ein bisschen mithelfen und hatte auch damals schon sehr viel Spaß dabei.

K: Was gefällt dir so gut an deiner Ausbildung?

Alexander: Ich liebe es mit Menschen zu arbeiten. In der Gastronomie habe ich die Möglichkeit, Menschen aus unterschiedlichen Ländern und ihre Kulturen kennenzulernen. Das fasziniert mich und macht mir am meisten Spaß. Ich habe auch vor, nach der Ausbildung und dem Bundesheer für einige Zeit ins Ausland zu gehen. Dass mir der Beruf diese Möglichkeit bietet, gefällt mir besonders gut.

K: Gibt es etwas, das dir nicht so gut gefällt?

Alexander: Natürlich ist es manchmal anstrengend in der Gastronomie zu arbeiten. Ich war schon zu Schulzeiten kein Frühaufsteher und an die Frühdienste habe ich mich nach wie vor nicht wirklich gewöhnt. Manchmal hab ich es auch mit schwierigen Gästen zu tun, aber das gehört eben dazu.

K: Würdest du deinen Lehrberuf weiterempfehlen?

Alexander: Ja, ich würde meine Ausbildung auf alle Fälle weiterempfehlen, da ich sehr viel Spaß dabei habe. Allerdings ist nicht jeder für diesen Beruf geeignet – wer nicht mit Stress umgehen kann oder schüchtern ist, sollte besser die Finger davon lassen.



Stefan Diesner, iStock by Getty Images



Denise Blank. Die 17-jährige Berufsschülerin macht ihre Ausbildung zur Gastronomiefachfrau im Café Residenz.

K: Was macht dir Spaß an deiner Ausbildung?

Denise: Ich konnte mir nie vorstellen Köchin zu werden. Zu Beginn meiner Lehrzeit konnte ich weder kochen, noch tat ich das besonders gerne. Als ich hier jedoch als Hilfsarbeiterin begonnen habe, fand ich sehr schnell Gefallen daran. Mir wurde das richtige Schneiden gezeigt, und schon bald durfte ich mitkochen. Zwar komme ich selber kaum mit Gästen in Kontakt, aber ich liebe es, wenn ich höre, dass es ihnen geschmeckt hat. Das macht mir dann am meisten Spaß.

K: Hast du schon eine Spezialität, die du am liebsten kochst?

Denise: Fisch. Ich liebe Fischspeisen. Ich

esse sie nicht nur gerne, sondern freue mich auch jedes Mal, wenn ich sie zubereiten darf. Hin und wieder bereite ich auch Süßspeisen sehr gerne zu. Momentan bin ich allerdings beim Fleischposten und finde diesen auch super.

K: Wo siehst du dich selbst in deiner Zukunft?

Denise: Ich würde sehr gerne für eine Zeit ins Ausland gehen – nach Japan oder nach Amerika. Als Köchin hat man da ja sehr viele Möglichkeiten, die ich gerne nutzen möchte.

K: Würdest du deinen Lehrberuf auch weiterempfehlen?

Denise: Ja, auf jeden Fall. Köchin ist ein toller Beruf mit guten Jobchancen nach der Ausbildung.

Neulich im CAFÉ

Während der eine Einspänner bevorzugt, schwört der andere auf den kleinen Braunen. Alle lieben allerdings das Wiener Kaffeehaus.

GREGOR SEBERG

Will man den TV-Star in seinem Stammcafé treffen, dann muss man ins Weidinger am Lerchenfelder Gürtel. Denn dort fühlt er sich sehr wohl. „Weil es nicht in Mode ist, sondern einfach da“, sagt Gregor Seberg, der zuerst immer eine Melange bestellt, danach einen Espresso und gelegentlich etwas Deftiges zu essen. „Das Kaffeehaus ist der einzige Ort, an dem ich Lust auf Frankfurter verspüre.“ Er nützt die sehr, sehr angenehme Stille im Weidinger auch immer wieder zum Arbeiten. „Das Kaffeehaus ist die unsichtbare Peitsche, die flüstert: ‚Nicht tacinieren!‘“, schmunzelt der Publikumsliebbling.



Kaiserwetter im Donaupark (v.l.):
Wolfgang Binder, Obmann der
Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser,
Bürgermeister Michael Ludwig
und WKW-Präsident Walter Ruck.

Ludwig Scheel

SCHANIGARTEN-ERÖFFNUNG

**ENDLICH WIEDER
FRÜHLING!**

„Unsere Kaffeehausbetriebe tragen mit ihren Schanigärten die Wiener Gemütlichkeit nach außen und prägen das Stadtbild auf einzigartige Weise“, betonte Bürgermeister Michael Ludwig beim diesjährigen Schanigarten-VIP-Opening mit WKW-Präsident Walter Ruck und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, im neuen Donaucafé.



Gertraud Schmidt und
Mr. Echo Christian Pöttler.



Top Spirit-GF Benedikt Zacherl und
Donauturm-GF Bert Copar (r.).



Ewald Laister von
Julius Meinl.



Wolfgang Binder, Walter Ruck, Michael Ludwig und
Paul Blaguss (r.), Miteigentümer des Donauturms.



Hollerei-Chef
André Stolzlechner mit
Peter Dobcak (r.).



Tee-Experte Andrew Demmer
und Josef Bitzinger (r.).



Bürgermeister Michael Ludwig, WKW-Präsident Walter Ruck,
Wolfgang Binder und Marion Eßlinger, Fachgruppengeschäftsführerin.



Markus Grießler und
Alexandra Psichos im Donaucafé
am Fuße des Donauturms.



Alice Schlossko
und Gerry Hornek
(Obmann-Stv. der
Fachgruppe Wien
der Kaffeehäuser).



V.l.: Christina Hummel, Daniel Schmutzhard, Wolfgang Binder, die Staatsopern-Ballettsolisten Maria Yakovleva und Mihail Sosnovski, Ball-Organisatorin Anna Karnitscher, Opernstar Hila Fahima Ruschin und Christof Cremer.



Siemens-Boss Wolfgang Hesoun, Petra und Wolfgang Binder.



Berndt Querfeld mit Ehefrau Irmgard und Sohn Rudolph.



Musical-Star Drew Sarich live on stage.



V.l.: Moderatorin Silvia Schneider, Christina Meisl und Schauspielerin Barbara Kaudelka.



Christine Marek und Marmeladen-King Hans Staud.



Opern-Beauty Angelika Kirchsclager.



Intendant Adi Hirschal mit Ehefrau Ela (l), Kleingarten-TV-Produzent Ernst Georg Berger und Andrea Buday (r).



V.l.: Mr. Echo Christian Pöttler, Intendantin Kristina Sprenger, Uschi Pöttler-Fellner und Gerald Gerstbauer.





Großartige Eröffnung:
Ballett-Star Maria Yakovleva.



V.l.: Christina Hummel, Anna Karnitscher,
Wolfgang Binder und Jasmin Dolati.



Martina Denich-Kobula
und Christoph Leitl.



Anita Querfeld und
MeinL-CEO Marcel Löffler.

KAFFEESEIEDERBALL
EINSAME KLASSE
Wenn die Wiener Kaffeesieder zum Ball in die Hofburg bitten, darf man mit einer sensationellen Nacht rechnen. Denn neben großartigen Künstlern, mitreißenden Bands und prächtiger Deko glänzt der Kaffeesiederball – heuer übrigens mit dem Motto „Kaffee im Spiel – das Glück liegt im Kaffeehaus“ – alljährlich mit hochkarätigen tanzfreudigen wie auch bestgelaunten Gästen. „Ich freue mich immer wahnsinnig, dabei zu sein“, meinte nicht nur Adi Hirschal.



Minister a.D. Werner Faslabend
und seine Gattin Martina.



Christiane Wenckheim (l.); Thomas Raab
und Gattin Simone Heher (r.).



Steffen Hofmann und
Ehefrau Barbara.



V.l.: Stadtrat Peter Hanke mit Ehefrau
Sabine und Wolfgang Binder.



Staud's-GF Stefan Schauer,
Christine Zach und
Thomas Schäfer-Elmayer.



Wolfgang und Petra Binder mit
WKW-Präsident Walter Ruck.



Alexander Magyar und
Jutta Scheuch.



Volksoper-Direktor
Robert Meyer mit
seiner Frau Eva.



Winzer Markus Huber, Radio-Wien-Programmchefin Jasmin Dolati und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.

Wolfgang Binder, Anna Karnitscher und Christof Cremer (künstlerischer Leiter des Balls).



Anna Karnitscher mit den Musicalstars Lukas Perman und Iréna Flury (r.).

KAFFEESIEDERBALL-WEIN

ERST WEINVERKOSTUNG, DANN MUSICALBESUCH

„Und damit jeder ganz lange sein Tanzbein schwingen kann, haben wir für den Kaffeesiederball bewusst leichte Spitzenweine ausgesucht“, versprach der Winzer Markus Huber im Café Westend bei der Präsentation seiner edlen Tröpfchen. Anschließend wechselte man ins nahe gelegene Raimund Theater zur Vorstellung von Rainhard Fendrichs Erfolgsmusical „I Am From Austria“ mit Lukas Perman und Iréna Flury.



Elisabeth Dreier (l.), Anneliese Weidinger und Ursula Scheidl (r.).



Judit und Walter Ferstl (l.), Silvia und Peter Dobcak (r.).



Dramaturgin Alex Riener.



Anna Karnitscher mit ihrer Mutter Anneliese Weidinger sowie ihren Söhnen Linus, Moritz und Kilian.



Elisabeth Binder und Christina Hummel (r.).



Jasmin Dolati und Christian Pöttler.



VBW-Marketingleiter Günther Hummer und Christof Cremer (r.).



Petra Binder und Gertraud Schmidt (r.).



Sascha Schlesinger (Club Palme) verwöhnte alle mit Schlumberger.



Hans Digi und Wolfgang Binder.



Christina Hummel, Irmgard Querfeld und Gert Kunze.



Herbert Rieser, Alexandra Psychos und Helmut Prankl (r.).

NEUJAHRSCOCKTAIL

MIT GUTER LAUNE INS NEUE JAHR

Das erste Treffen im neuen Jahr wurde im legendären Club Palme gefeiert. Christina Hummel, Wolfgang Binder, Ewald Laister, Reginald Dreier, Herbert Rieser u.v.m. stießen mit einem Glas-erl Schlumberger auf 2019 an.



Gabriele Laister und Petra Binder.



V.l.: Ferdinand Bauer mit seiner Ina, Elisabeth und Reginald Walter Dreier.



Thomas Schögl, Christina Hummel und Manuel Gebetshammer (r.).



Ewald Laister und Wolfgang Binder.



Stefanie Sargnagel mit Nikolaus Weidinger.

VERNISSAGE

KUNTERBUNT

Remmidemmi im Café Weidinger bei der Gruppenausstellungseröffnung von „Wiener Melange“ mit musikalischer Unterhaltung von Chris Peterka. Gastgeber Nikolaus Weidinger begrüßte auch Promis wie Stefanie Sargnagel.



Künstler Tone Fink.

MATINEE

POESIE & KAFFEE

Im Namen der Poesie feierten VIPs in der Julius Meinl-Akademie die weltweite Erfolgsgeschichte der Wiener Kaffeehauskultur, die fünfte Auflage von „Pay with a Poem“ sowie die Premiere von „Chasing Poems“. Ganz in der Tradition der Wiener Kaffeehausliteratur gab Bestsellerautor Thomas Raab eine exklusive Lesung aus seinem neuen Krimi „Walter muss weg“.



Renata Petovska, Geschäftsführerin von Julius Meinl Österreich, Marcel Löffler, Julius Meinl-CEO und Christina Hummel (r.).



Schauspieler Morteza Tavakoli und sein Kollege Markus Freistätter (r.).



Denner, Herold & Bergmann

LEBE DAS LEBEN

Mit unserer Pensionsvorsorge

IHRE SORGEN MÖCHTEN WIR HABEN