

# K

**DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER**

**ELKE  
WINKENS**

Über das Glück,  
einen Einspänner  
zu genießen

**DAS KAFFEEHAUS  
WAR WIE FACEBOOK**

Gastro-Architekt  
Gregor Eichinger  
über das Café –  
einst und jetzt



## *Wunderpflanze* **KAFFEE**

**DER FASZINIERENDE ANBAU DER ENERGETISCHEN BOHNEN**

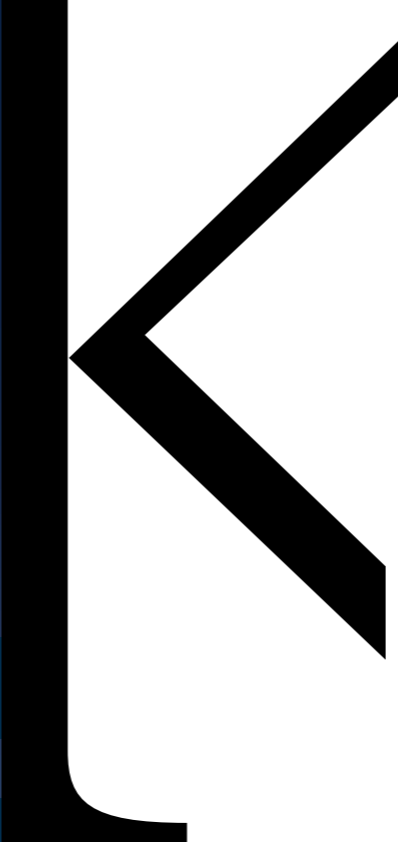


# ERSTE vienna night run

11. erste bank  
vienna night run  
26.9.2017



www.viennanightrun.at



Liebe Kollegin, lieber Kollege!

**Jetzt ist er endlich da – der langersehnte Sommer!**  
Wienerinnen und Wiener sowie Gäste aus aller Welt genießen die Gast- und Schanigartensaison. Wo sonst kann man so herrlich „die Seele baumeln lassen“ sowie Kaffee und andere Getränke genießen? Von den kulinarischen Genüssen im Freien ganz abgesehen. Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft vergibt jährlich den „Goldenen Schani“ für die schönsten Gast- und Schanigärten in drei Kategorien. Wir freuen uns sehr, dass heuer zwei Kaffeehausbetriebe – nämlich das „Kulturcafé Tachles“ (Karmeliterplatz 1, 1020 Wien) in der Kategorie „Klassischer Schanigarten“ und „Landmann's Jausen Station“ (Schloss Schönbrunn, Kronprinzengarten, 1130 Wien) in der Kategorie „Versteckte Juwelle“ – unter den (in jeder Kategorie drei) Nominierten waren.

**Die Gast- und Schanigärten** sind für die Wiener Kaffeehausbetriebe sowie für die Gäste ein ganz wichtiger Faktor.  
**ACHTUNG:** Aktuell droht ab der zweiten Strafe nach dem Gebrauchsabgabegesetz (z.B. fehlender Begrenzungsnagel, Sessel oder Tisch außerhalb des genehmigten Bereiches) der ENTZUG der Schanigartenbewilligung. Bitte beachten Sie unbedingt die Einhaltung der Vorgaben laut Ihrem „Schanigartenbescheid“!

**Erfreuliche Neuigkeiten gibt es in Bezug auf „Lärm vor Ihren Lokalen“!** Endlich wurde eine unserer langjährigen Forderungen erfüllt! Die Regierung hat Ende Juni doch noch die Änderung des § 113 Abs. 5 in der Gewerbeordnung beschlossen. Damit muss die Behörde bei Anzeigen nicht mehr zwingend Maßnahmen ergreifen und z.B. die Sperrstunde vorverlegen. In Zukunft bleibt den Behörden ein Ermessensspielraum und ein Sachverständiger wird nun die Gesamtsituation beurteilen, bevor entsprechende Schritte gesetzt werden. Aus der „Muss-“ ist also eine „Kann-Bestimmung“ geworden. Eine deutliche Verbesserung Ihrer Situation! Sie können sich darauf verlassen – wir bleiben dran und setzen uns weiterhin für Ihre Interessen ein!  
Einen schönen und erfolgreichen Sommer wünscht herzlichst



KommR Wolfgang Binder  
Obmann Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser

## IMPRESSUM

Impressum und Offenlegung gem. §§ 24, 25 MedienG für die Printausgabe von *K – Das Magazin der Wiener Kaffeehäuser*  
Eigentümer: VWZ Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H., FN 73819h, HG Wien, 1030 Wien, Media Quarter Marx 3.2, Maria-Jacobi-Gasse 1, wvz@echo.at, Tel.: +43/(0)1/524 70 86-200, UID: ATU 14928408  
Geschäftsführung: Christian Pöttler, Mag. Thomas Strachota  
Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser / Chefredaktion: Dr. Ursula R. Scheidl / Artidirection: Verena Ohnewas, BSc. / Grafik: Ines Werner  
Redaktion: Dr. Helmut Schneider / Mitarbeit: Anna Jandrisevits / Lektorat: Dr. Roswitha Horak (Ltg.), Mag. Angela Fux, Julia Gartner, MA, Roswitha Singer-Valentin  
Anzeigen: Angela Niebauer (Verwaltung, Dw. 436) / Fotoredaktion: Mag. Claudia Knöpfer (Ltg.), Tini Leitgeb / Cover: iStock by Getty Images / 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 Anzeiger oder Entgeltliche Einschaltung gekennzeichnet.  
Blattlinie: Berichte aus dem kulturellen und gesellschaftlichen Leben Wiens. Ein Projekt in Zusammenarbeit mit der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.

Babu Djimic



IN MEINE  
TASSE  
KOMMT NUR  
FAIRTRADE  
KAFFEE



## MITNAHMEN & KEINE GEWINNE

Schaffen wir 30 Millionen Tassen?  
Wach mit bei der FAIRTRADE Kaffee-Challenge!

Mit FAIRTRADE werden gezielt Kleinanbauer  
berücksichtigt und ihre Position auf dem  
Weltmarkt verbessert.

[www.fairtrade.at](http://www.fairtrade.at)

# Aus der Branche

Die Wiener Kaffeehausbetriebe sorgen für genussvolle Stunden – sind aber auch mit besonderen Belastungen konfrontiert.

**RUND 2.200 WIENER KAFFEEHAUSBETRIEBE GIBT ES IN WIEN.** Sie bereiten den Wienerinnen und Wienern sowie Besuchern aus der ganzen Welt viele genussvolle Stunden. Die neue Postkartenserie der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser zeigt, dass die Wiener Kaffeehausbetriebe „Ein idealer Platz“ für verschiedenste Aktivitäten sind, die über den reinen Kaffeegenuss weit hinausgehen. Sichern auch Sie sich Ihre Postkarten. Sie liegen bei den Mitgliedsbetrieben auf. Sammeln Sie sie und/oder verschicken Sie diese. Es winken auch interessante Preise.

Allerdings wird es den Wiener Kaffeehausbetrieben wirtschaftlich nicht leicht gemacht. Einige der großen, bekannten Cafés mussten aufgeben und sind vom Markt verschwunden. Die Belastungen für Unternehmer in der Branche sind groß. Die hohen Personalkosten für bestes Service und vor allem auch enorm hohe Mieten machen den Betrieben zu schaffen. Besonders bei der Übernahme von Unternehmen der Eltern durch ihre Kinder nützen Hauseigentümer oft die Möglichkeit, die Mietpreise stark zu erhöhen – teilweise sogar zu verdoppeln. Auch bei anderen Neuverträgen sind Unternehmer in der Wiener Innenstadt mit Mietpreisen von 40 Euro oder mehr pro Quadratmeter konfrontiert. Damit machen die Mietkosten teilweise 20 bis 25 Prozent des Umsatzes aus. Selbst große Betriebe in guten Lagen können dann nicht mehr rentabel geführt werden. Auch das traditionelle Café Griensteidl, das für viele untrennbar mit der Wiener Kaffeehaus-Szene verbunden war, musste schließen.

Aber nicht nur die Mietpreis-Entwicklung am freien Markt macht den Unternehmern zu schaffen. **Auch die Politik macht den Betrieben das Leben schwer.** Dabei hätte sie durchaus Möglichkeiten,



Ein idealer Platz. Postkarten in den Kaffeehäusern sammeln, verschicken u.v.m..

die Kaffeehausbetriebe zu unterstützen, anstatt sie zusätzlich zu belasten. Erfolgreiche Unternehmen brauchen passende Rahmenbedingungen, dann profitieren alle Beteiligten.

Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, und sein Team setzen sich mit aller Kraft für Verbesserungen ein. „Die Wiener Kaffeehausbetriebe sind wertvoll – sowohl für die Stadt Wien als auch für den Tourismus. Ermöglicht uns, wirtschaftlich erfolgreich zu sein und unsere Gäste zu verwöhnen! Blockiert uns nicht mit überbordender Bürokratie und überhöhten Gebühren“, fordert Wolfgang Binder mit Nachdruck.

„Die Wiener Kaffeehäuser sind auch für den Tourismus wertvoll.“

Wolfgang Binder

**ZWEI SORTEN.** Robusta-Kaffee benötigt höhere Niederschlagsmengen als Arabica-Kaffee.

# *So wächst* **KAFFEE**

Der Kaffeestrauch ist ein anspruchsvolles Pflänzchen. Hitze oder zu viel Sonnenschein mag er ebenso wenig wie Kälte. Zum allerersten Mal in Äthiopien angebaut, wird Kaffee heute in mehr als 50 Ländern geerntet.

Text Helmut Schneider



**ARABICA-KAFFEE**  
wächst in Höhen von  
etwa 600 bis 1.200  
Metern.

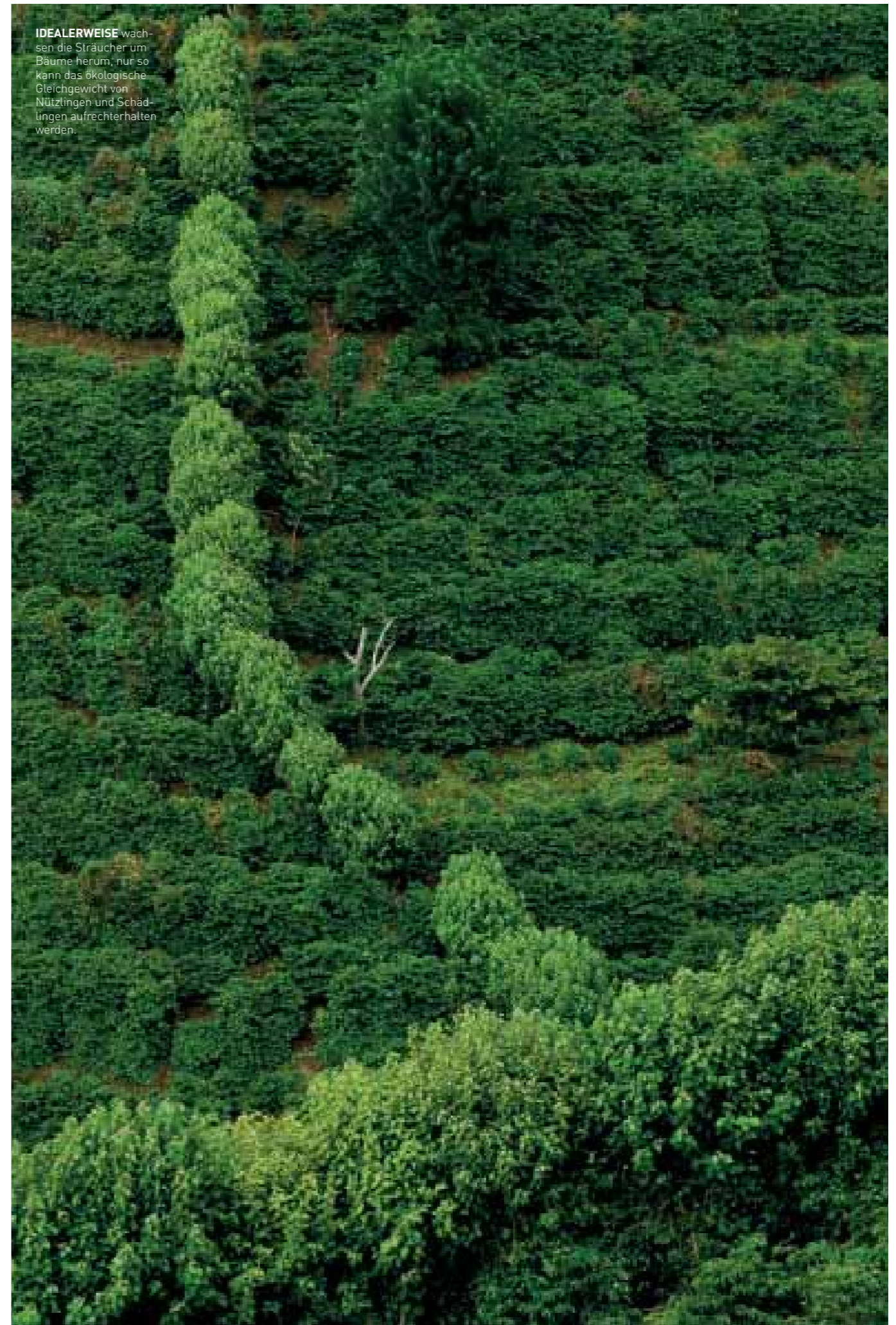


**DIE KAFFEEKIRSCHEN**  
werden nicht alle gleich-  
zeitig am Strauch reif.  
Deshalb muss oft noch  
händisch gepflückt werden.

asindanarwan/Fotolia, nimon\_V/Fotolia



**DIE ERNTE** dauert bis zu 10 oder sogar 12 Wochen. Der Arbeitsaufwand ist enorm.



**IDEALERWEISE** wachsen die Sträucher um Bäume herum, nur so kann das ökologische Gleichgewicht von Nützlingen und Schädlingen aufrechterhalten werden.



# KLEIN, aber fein

Die Schwestern Julia Mühlbauer und Victoria Furman führen seit 1. Mai 2015 das Café Klitzeklein beim Wiener Prater. Sie haben sich damit einen Traum erfüllt.

Text Ursula Scheidl Fotos Stefan Joham

**TEAMGEIST.** Die Leidenschaft der beiden jungen Frauen ist unübersehbar. Wenn andere am Wochenende im Bad liegen, stehen sie in ihrem kleinen Café ihre Frau. Seit 1920 gehört der Stand der Familie von Julia und Victoria. Bereits ihr Urgroßvater hat dort Würstwaren und Getränke verkauft, sein Sohn hat dann einen Würstelstand betrieben. Im Laufe der Jahre wurde er in der Familie weitergegeben, bis er schließlich in den Händen der beiden Schwestern landete. Julia studierte zu diesem Zeitpunkt Pharmazie und Victoria ist bis heute als Kindergartenpädagogin tätig. Die Liebe zu diesem Stand trieb Julia dazu, ihren Beruf als Pharmazeutin aufzugeben und sich selbstständig zu machen. „Ich wollte, dass dieser Ort, den so viele Menschen kennen, bestehen bleibt.“

**Schmackhaft.** Wegen der Leidenschaft für Kaffee wandelten die Geschwister den Würstelstand in ein kleines Café. Der mit einem Fundament verankerte Stand wurde saniert und erhielt ein modernes, reizendes Design. „Den Namen ‚Klitzeklein‘ haben wir gewählt, weil das Café das kleinste in Wien ist“, erzählt Julia, die nebenbei auch noch als Fotografin tätig ist. Die Spezialität der Schwestern sind die anfangs selbst gemachten Brownies. Da ihre Kernkompetenz jedoch der Kaffee ist, werden die Brownies nun von einer französischen Bäckerei gebacken. Schmecken tun sie den Stammkunden, die aus ganz Wien



*„Ich habe meine  
Leidenschaft  
Fotografie und mein  
Lieblingsgetränk  
Kaffee zum Beruf  
gemacht.“  
Julia Mühlbauer*



**Ausgefeilte Technik.** Mit der „Dalla Corte Evolution“-Maschine zaubern die Schwestern köstlichen Kaffee. Hund „Frau Holle“ wacht einsteilen über den Stand.



**Holzbau.** Architektur und Design des Cafés Klitzeklein stammen von Kurt Mühlbauer. [www.kaem.at](http://www.kaem.at)

kommen. „Uns besuchen aber auch Mütter aus der Umgebung mit ihren Kindern, Studenten und Kaffeeliebhaber.“ Aufgrund der gegenüberliegenden Hop-on-Hop-off-Bushaltestelle genießen auch viele Touristen den Kaffee der Schwestern.

**Qualität.** Auf erstklassigen Kaffee legen Julia und Victoria viel Wert. „Der Milchschaum muss cremig sein und der Kaffee nicht bitter. Wir verkaufen „Tribeka“-Kaffee, eine Mischung aus Robusta und Arabica, der in Graz geröstet wird“, erklärt Julia. Der Röster betreibt „Direct Trade“, was bedeutet, dass er selbst zum Verkäufer in andere Länder fährt und nicht über Zwischenhändler bestellt. Eine Herausforderung für die beiden ist das Wetter: Aufgrund der Luftfeuchtigkeit müssen der Kaffee und seine Zubereitung ständig adaptiert werden, damit die Qualität gleich bleibt. Auch auf die Natur wollen die Schwestern Rücksicht nehmen, deshalb wird auch nur Bio-Tee verkauft. Neben klassischen Teesorten wie Grüntee oder Pfefferminztee bieten sie auch Spezialitäten. Julia zeigt uns den „Makava Delighted Ice Tea“, einen in Öster-

reich hergestellten Bio-Eistee, der nicht zu süß und sehr erfrischend schmeckt.

**Hingabe.** Trotz anstrengender Arbeit bereut Julia es nicht, ihren ursprünglichen Beruf aufgegeben zu haben, auch wenn sie ihn manchmal vermisst. Als Ausgleich verbringt sie viel Zeit in der Natur. Victoria beschäftigt sich mit Gebärdensprache, die sie den Kindern ihrer Gruppe zeigt. Außerdem zahlt sich die harte Arbeit der beiden sichtbar aus. Das authentische Café funktioniert einwandfrei, die unzähligen Gäste genießen ihre Zeit im Café Klitzeklein. Aus manchen Kundenbeziehungen sind sogar schon Freundschaften entstanden und durch die vielen Touristen lernen die Geschwister andere Kulturen kennen. „Obwohl das Café so klein ist, treffen dann doch Menschen aus der ganzen Welt aufeinander.“ Nach dem Motto „Love it, leave it or change it!“ führen die fleißigen Schwestern ihr Café mit viel Engagement, Spaß und Leidenschaft.

**Café Klitzeklein**  
1020 Wien, Ausstellungsstraße 2/  
Ecke Straße des Ersten Mai – Praterhaupteingang  
Öffnungszeiten Hauptsaison:  
Sa., So. und Feiertag, 10–18 Uhr  
[www.cafeklitzeklein.at](http://www.cafeklitzeklein.at)



# Jedes Essen wird zur MESSUNG

Werner Gruber – Wissenschaftler, Autor und Sternwarten-  
Chef – erklärt uns die Physik des Faschingskrampfens,  
des Kaffeebrühens und warum er Homöopathie hasst.

Text Ursula Scheidl Fotos Arman Rastegar

**GESTÄNDNIS.** Zugegeben: Ich habe Physik in der Schule gehasst und rein gar nichts verstanden. Damit bin ich wahrscheinlich nicht allein. Hätte ich Werner Gruber als Lehrer gehabt, wäre ich sicher aufmerksamer gewesen.

Werner Grubers Weg war von Anfang an vorprogrammiert. Als Gleichaltrige noch Ball spielten, lernte der 6-Jährige „Welt-  
raumtechnik heute und morgen“ auswendig. Mit 17 erhielt er für die Entwicklung eines dreidimensionalen Bildschirms den „Österreichischen Jugendforschungspreis“. 1999 schloss er sein Physikstudium ab und ist seither wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Experimentalphysik an der Universität Wien. Seine Kurse von „Star Trek“ bis „Kulinarische Physik“ sind immer ausgebucht, mehr als 12.000 Teilnehmer hat Gruber schon auf unterhaltsame Weise in die Geheimnisse der Physik eingeweiht. In seinem Buch „Physik des Kochens“ räumt er mit populären Koch-Irrtümern auf – anekdotisch und absolut alltagstauglich, ich habe es selbst ausprobiert und gestaunt. Wie die Physik ist Kochen für Gruber „ein Experiment, jedes Essen eine Messung.“

**K:** Wie sind Sie so früh zur Physik gekommen?

**Werner Gruber:** Das Interesse war bereits im Vorschulalter da. Als ich zehn war, kannte ich mich schon besser aus als ein durchschnittlicher Erwachsener. Ich hatte das große Glück, einen tollen Chemielehrer mit hoher Fachkompetenz zu haben und verbrachte viele Nachmittage bei ihm im Labor. Er zeigte mir vor allem, dass man



**Bücherfreak.** Werner Gruber liest gerne immer und überall. Und er arbeitet wieder an einem neuen Buch, auch gerne im Kaffeehaus, wie hier im Frauenhuber.

über Dinge viel nachdenken kann, aber dass man sie auch machen muss. Physik und Medizin interessierten mich immer schon extrem. Eigentlich bin ich Neurophysiker.

**K:** Sind Sie deshalb gegen Homöopathie?

**Gruber:** Ich bin dagegen, weil sie keine nachweisbare Wirkung zeigt. Homöopathie gibt es hauptsächlich in Österreich, Deutschland, der Schweiz und Südtirol. In England und Australien sind Homöopathie-Artikel verboten und gelten als Betrug. Ich glaube schon, dass Homöopathie bei dem einen oder anderen wirkt. Aber die Frage ist immer, bei wie vielen sie nicht gewirkt hat. Gerade im Gesundheitsbereich ist es wahnsinnig wichtig, zu informieren. Es gibt etwa großartige Studien, die zeigen, wie Impfungen wirken. Natürlich kann es Impf-

schäden geben, aber die Wahrscheinlichkeit liegt bei 1:1.000.000 – im Vergleich: bei einer Masernerkrankung ist sie 1:10.

**K:** Wie finden Sie die Ideen zu Ihren Themen?

**Gruber:** Ich las jetzt etwas über Plastizitäts- und Elastizitätslehre und dachte sofort an die Physik des Faschingskrampfens. Der Faschingskrampf ist genau an der Grenze zwischen Elastizität und Plastizität – das Problem ist, wie beißt man ab. Das ist dann das Spannende, dass man aus einem wirklich faden Thema eine coole Geschichte machen kann. Dafür habe ich ein Gespür, weil ich einen offenen Blick für die Welt habe.

**K:** Welchen Kaffee trinken Sie gerne?

**Gruber:** Filterkaffee. Bei allen Meisterschaften gewinnt er gegenüber dem Espresso. Bei der Filterkaffeemaschine habe ich

aber das Problem, dass ich das Übergießen nicht so standardisieren kann. Würde ich jemals ein Kaffeehaus gründen, dann würde es bei mir nur Filterkaffee geben. Eine gute Filterkaffeemaschine ist teuer, weil das Brüh-element immer 92 °C erzielen muss. Den türkischen Kaffee, der 1683 nach Wien kam, haben die Wiener nicht getrunken, Franz Kolschitzky gab dann Milch und Honig dazu und erfand so die Wiener Melange. Bis zum zweiten Weltkrieg wurde der Kaffee am Tisch in der Karlsbader frisch gebrüht, was einer Filterkaffeemaschine entspricht. Dann kamen die Amerikaner mit dem Espresso. Espresso zu machen, war auch technologisch viel leichter. Ein Filterkaffee erfordert viel mehr Parameter. Bei einer Espressomaschine kommen ein paar Mal jährlich die Espresso-

techniker und stellen die Wassermenge, die Temperatur des Wassers, den Druck, die Zeit und den Mahlgrad des Kaffees ein, dann habe ich ein Standardprodukt. Dieser Kaffee

*„In meinem Kaffee-  
haus würde es nur  
Filterkaffee geben.“*

Werner Gruber

hat um eine Spur weniger Aromastoffe, denn je länger der Kontakt, desto mehr Aromastoffe werden ausgelöst. Ich trinke aber auch gerne Tee, das ist jahreszeitenabhängig. Normalerweise beginne ich im Oktober mit

einer Kanne Kaffee, und im Mai bin ich dann wieder bei drei bis vier Kannen pro Tag. Als ich meinen Herzstillstand hatte, empfahl mir der Arzt Kaffee, weil er eine extrem herzkräftigende Wirkung hat.

**K:** Leben wir in einer Zeit, in der die Menschen gerne alles glauben?

**Gruber:** Nein, ganz im Gegenteil, die Leute glauben alles, was in ihr Weltbild passt. Witzigerweise ist Doktor Google gar nicht so schlecht (lacht). Wenn jemand drei Wikipedia-Artikel liest, glaubt er, dass er sich auskennt. Im Planetarium sehe ich aber, dass ein echtes Interesse an Wissenschaft vorhanden ist. Allerdings sehe ich das Problem des Pseudo-Bildungstums, dass die Leute denken, jeder sei Fachmann für alles. Aber dem ist nicht so.







**ENTSTEHUNG SCHWARZTEE**  
 Einer der spannendsten Fakten über Tee ist, dass alle echten Tees von derselben Pflanze stammen. Ob weißer, grüner, Oolong oder schwarzer Tee – aus einem Teeblatt kann jede Sorte hergestellt werden. Das Geheimnis liegt in der Produktion. Für Qualitätsblatttees werden händisch die obersten Blätter und die ungeöffnete Blattknospe („two leaves and a bud“) geerntet. In der Teefabrik werden die Blätter gewelkt, um sie für die Produktion geschmeidig zu machen. Danach folgt das Rollen – während dieses Prozesses wird das Blatt aufgebrochen und der Zellsaft tritt aus. Sobald dieser mit Sauerstoff in Verbindung kommt, beginnt er zu oxidieren. Das Blatt verfärbt sich von grün zu braunschwarz – schwarzer Tee entsteht! Ist die Oxidation (früher „Fermentation“ genannt) abgeschlossen, wird der Tee getrocknet und ist bereit für den Genuss.



*„Liebhaber schwarzer Tees werden bei der großen Auswahl indischer Sorten immer das Richtige finden. Von leicht bis kräftig, ob würzig oder blumig, bis zu zitronig oder nussig – diese Vielfalt will entdeckt werden!“*

# TEES AUS INDIEN

## Verführerische Vielfalt

**WELTBERÜHMTER TEEANBAU.** Indien kann als Land kaum vielfältiger sein – die große Abwechslung bei Kultur, Küche, Landschaft und weiteren Aspekten zieht jeden Reisenden in ihren Bann. Da verwundert es nicht, dass Indien auch beim Tee eine besondere Vielfalt zeigt, die Liebhaber weltweit begeistert. Von den berühmtesten Anbaugebieten Darjeeling und Assam hat jeder schon gehört und sehr wahrscheinlich auch gekostet.

Besonders ein malziger Assam-Tee verträgt sehr gut etwas kalte Milch, die den Geschmack noch vollmundiger macht.

Text Andrew Demmer

**Wie der Tee nach Indien kam.** Heute ist Tee in der indischen Kultur stark etabliert. Der „Masala Chai“ – ein stark gesüßter Gewürztee – gilt als das indische Nationalgetränk. Dennoch liegt die Geschichte des kommerziellen Anbaus und auch Teegenusses in Indien noch nicht sehr weit zurück. Seit etwa 170 Jahren wird hier Tee angebaut, ein Vermächtnis der Briten. Diese arbeiteten an zwei Fronten, um ihr geliebtes Heißgetränk in Indien gewinnbringend zu produzieren.

Michael Steinhilber, DEMMERS TEEHAUS

Einerseits wurde in Kalkutta mit chinesischen Teesamen experimentiert – mit dem Ergebnis, dass 1843 die ersten Stecklinge gezogen werden konnten. Andererseits entdeckte der Abenteurer Robert Bruce im Regenwald von Assam eine der beiden Tee-Urpflanzen – die *Camellia assamica*. Er erkannte die Ähnlichkeit zu chinesischen Teesträuchern (*Camellia sinensis*) und legte die erste Plantage Assams an. Mit etwas Hilfe von chinesischen Teebauern konnte 1837 das erste Mal geerntet werden.

**Jeder Region ihren Tee.** In dieser vergleichsweise kurzen Zeit hat sich Indien nach China als zweitgrößter Tee-Produzent der Welt etabliert. Um die 1,2 Millionen Tonnen werden jährlich produziert. Viel davon bleibt jedoch im Land, die

Indier lieben heute ihren Tee genauso wie der Rest der Welt. Nur etwa ein Fünftel gelangt in den Export. Die neun großen Anbaugebiete Assam, Darjeeling, Sikkim, Dooars, Terai, Himachal Pradesh, Nilgiri, Mudi und Singampatti erstrecken sich über Norden, Nordosten und Süden des Landes und die unterschiedlichen geografischen und klimatischen Bedingungen ermöglichen eine besondere Geschmacksvielfalt. Jede Region produziert einen typischen Geschmack, besonders markant sind dabei Assam und Darjeeling. Kostet man Tees aus diesen Regionen, erlebt man, wie vielfältig schwarzer Tee sein kann.

**Kräftiges Vergnügen.** Assam ist das größte zusammenhängende Teeanbaugebiet der Welt und erstreckt sich über eine Hochebene im Norden Indiens. Die Tees sind besonders kräftig und würzig und ergeben eine wunderschöne kupferrote bis dunkel-

**Standards.** Die Vorbereitung einer Teeverkostung ist weltweit einheitlich. Oft verkostet ein Tea-Taster bis zu 300 Sorten pro Tag.



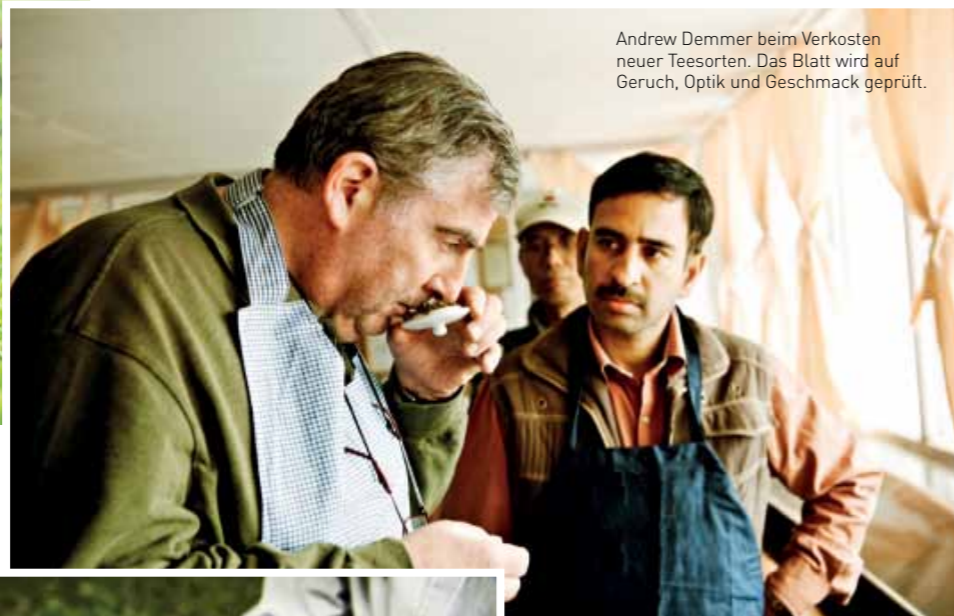




**Handarbeit.** Qualitätstee wird sorgfältig per Hand gepflückt, wobei nur die obersten, jungen Blätter – „two leaves & a bud“ – geerntet werden.

braune Tasse. Das Besondere an Assam-Tees ist ihr malziger Geschmack, der mit einem Schuss Milch fast „karamellig“ wird. Ein Hochgenuss für Liebhaber kräftiger Tees und des Klassikers „Tee mit Milch“.

**Blumige Höhenflüge.** Darjeeling bildet mit seinen leichten, blumigen schwarzen Tees einen perfekten Gegensatz. Das weltberühmte Teegebiet liegt im Nordosten Indiens an den Südhängen des Himalayas auf 1.000 bis 2.000 Meter. Aufgrund der Höhenlage wachsen die Sträucher langsamer und es entsteht ein besonders feines Aroma. Nicht ohne Grund werden Darjeeling-Tees als „Champagner unter den Tees“ bezeichnet; wie Champagner sind auch sie herkunftsgeschützt. Die Region zeichnet sich auch durch die klare Ausprägung der Erntezeiten aus, die wiederum große geschmackliche Vielfalt hervorbringt. „First Flush“ – die erste Ernte des Jahres gegen Ende März bis Anfang April – ergibt sehr zarte, frische und blumige Tees. Und ist deshalb bei Teefans besonders nachgefragt. Per Flugzeug wird der frische Tee nach Europa gebracht, um möglichst schnell genossen werden zu können. Denn nach dem Winter haben die Teebüsche besonders viele Nährstoffe aus dem Boden gezogen und die jungen Blätter sind reich an Aromen. Auch die diesjährige Ernte hat wunderbare Tees hervorgebracht – bei Demmers Teehaus ist derzeit ein „Bio First Flush Flugtee“ aus dem Teegarten Risheehat erhältlich. Der Tee besitzt viele grüne Blattspitzen und einen feinen Maiglöckchenduft. Der „Second Flush“ wird von Ende Mai bis Juni gepflückt und schmeckt schon deutlich kräftiger, sehr vollmundig und leicht nussig. Daneben gibt es noch die eher seltene In-between-Ernte zwischen First und Second Flush und die Autumnal-Herbsternte, deren Tees aromatisch, aber dennoch lieblich sind und mit einer goldgelben Tasse verwöhnen.



Andrew Demmer beim Verkosten neuer Teesorten. Das Blatt wird auf Geruch, Optik und Geschmack geprüft.



*„Wer feine, blumige schwarze Tees liebt, wird besonders in Darjeeling fündig.“*

Andrew Demmer

#### MASALA CHAI – WÜRZIGE VIELFALT

Seit einigen Jahren ist der Indische „Masala Chai“ auch im Westen als „Chai Latte“ zum Trend geworden. Ein Original-Rezept gibt es nicht, jeder Chai-Walla hat seine eigene Mischung. Die bekannten Straßenverkäufer des köstlichen Getränks mischen kräftigen Schwarztee und ihre eigene Gewürzmischung, kochen dies in Milch und süßen das Getränk stark. Typisch sind die Masala-Gewürze wie Zimt, Nelken, Kardamom, Ingwer, Pfeffer & Co. Um das Getränk zwischen Tradition und Trend zuzubereiten, eignen sich Chai-Tee-Mischungen (z. B. „BIO Indian Chai“ von DEMMERS TEEHAUS) oder auch fertiger Sirup, der mit heißer Milch zum cremigen Chai Latte wird (z. B. „BIO Oriental Chai Sirup“) von DEMMERS TEEHAUS.



Michael Steinhilber, DEMMERS TEEHAUS, Demmers Teehaus/Stock by Getty Images

# Neulich im CAFÉ

Während der eine Einspänner bevorzugt, schwört der andere auf den Kleinen Braunen.

Alle lieben allerdings das Wiener Kaffeehaus.



#### ELKE WINKENS

Als sie vor 25 Jahren nach Wien kam, testete sie in vielen Kaffeehäusern Einspänner, den sie über alles liebt, aber immer erst am Nachmittag genießt. Morgens bevorzugt sie eine Melange, allerdings mit Schlagobers statt Milchschaum, so wie sie im Café Sacher auf Wunsch serviert wird. Denn darauf schwört die SchauspielerIn, die gerade an einem Buch schreibt und im Herbst mit Thomas Weissengruber ein neues Showprogramm präsentiert. Was Elke Winkens in Cafés stört, ist Rauch. „Aber das ist ohnehin schon fast Geschichte.“ Ja und jetzt, da sie gerade abgenommen hat, darf es auch gelegentlich ein Stück Gugelhupf sein.



# KAFFEEHAUS statt Facebook

Der Architekt Gregor Eichinger schuf in den 80ern mit dem Stein einen neuen Typus Café, der seither viel kopiert wurde. Ein Interview über Kaffeehaus- und Stadtkultur.

Text Helmut Schneider Foto Stefan Joham

**INNOVATIV.** Als 1985 das Café Stein in der Währinger Straße eröffnet wurde, ging ein Raunen durch die Wiener Gastroszene. Plötzlich gab es ein Kaffeehaus und Restaurant ohne Marmortische und Thonetstühlen, in dem sich auch Junge wohlfühlten – mit Luft zum Atmen, einem modernen unkomplizierten Design und einer Bar im Obergeschoß. Das Architekten-Duo „Eichinger oder Knechtl“ veränderte damit die heimische Kaffeehauskultur nachhaltig. Es folgten Lokale wie der schicke Vegetarier Wrenkh am Bauernmarkt oder die Vinothek Unger & Klein. 2005 trennten sich Gregor Eichinger und Christian Knechtl und gingen separate Wege.

Eichinger gründete in der Praterstraße „eichinger offices – Büro für Benutzereoberfläche“, lehrte und lehrt an diversen Hochschulen und schuf neben zahlreichen weiteren Lokaldesigns (u.a. Wein & Co am Naschmarkt, Café Ansari, Lugeck), Galerien (OstLicht), Shops (Seliger Showroom) und sogar Theater (Hamakom), auch Entwürfe für Einfamilienhäuser sowie Planungen für öffentliche Plätze.

**K:** Das Kaffeehaus gilt als das Wohnzimmer der Wiener. Wie hat sich das entwickelt?

**Gregor Eichinger:** Das Interessante ist, dass die Wiener Kaffeehäuser zwei Ur-Typologien haben. Einerseits war es ein

Aufenthaltsraum, in dem man studiert und gelesen hat, wo auch eine gewisse Ruhe herrschte und es zu gepflegten Diskussionen kam. Andererseits gab es die lauten Kaffeehäuser, in denen man Geschäfte machte. In beiden Arten war man als Besucher in der Stadt präsent und konnte adressiert werden. Das waren sozusagen die Urformen der Social Media. Lange bevor es Facebook gab, fand der Austausch in den Kaffeehäusern statt. Denn jedes Kaffeehaus hatte seine Stammgäste und dadurch wusste man, wer wo war. Durch die vielen Cafés in Wien haben alle sozialen Gruppen ihren Platz gefunden. In den Kaffeehäusern konnte man die unterschiedlichsten Leute kennenlernen, um Netzwerke zu knüpfen und dadurch sein

*„Kaffeehäuser waren immer modern, wurden alle 5 Jahre neu eingerichtet.“*

Gregor Eichinger

Geschäft anzukurbeln. Man musste einfach ins Kaffeehaus gehen, um sich zu informieren. Das Kaffeehaus war damals eigentlich so etwas wie das Telefonbuch.

**K:** Warum haben dann so viele Kaffeehäuser nach dem Krieg zugemacht? Weil das jüdische Bürgertum vertrieben oder vernichtet worden war?

**Eichinger:** Auch. Aber es waren vor allem die Veränderungen in den Geschäftsgepflogen-

heiten, denn man machte nach dem Krieg sein Geschäft nicht mehr im Kaffeehaus. Gleichzeitig stiegen auch die Mieten und Personalkosten. Kaffeehäuser waren immer sehr groß angelegt, das bedeutet nicht nur viele Quadratmeter, sondern auch viel Personal. Die Kaffeehäuser damals waren auch bestens eingerichtet, es gab Marmor, Silber usw. Sie gingen damals auch mit der Mode und richteten sich alle vier bis fünf Jahre neu ein. Die waren immer modern, nicht so wie heutzutage. Jetzt regt man sich manchmal auf, dass das Landmann so teuer war. Aber die großen Cafés waren immer teuer. Nur müsste das Landmann nach der Tradition eben alle Möbel rauschmeißen und neu einrichten. Aber so bewahrt man das Alte, ohne zu wissen, was das Alte eigentlich war. Dabei war gerade die sogenannte alte Zeit sehr lebendig, es gab viele junge Leute, die etwas verändern wollten. Das Besondere an Wien war einfach das Lebendige, Junge, dass die Stadt verändert wird, dass gebaut wird. Davor hat man jetzt Angst. Man glaubte immer, dass es in der Kaiserzeit so konservativ zugegangen ist. Das Gegenteil ist wahr.

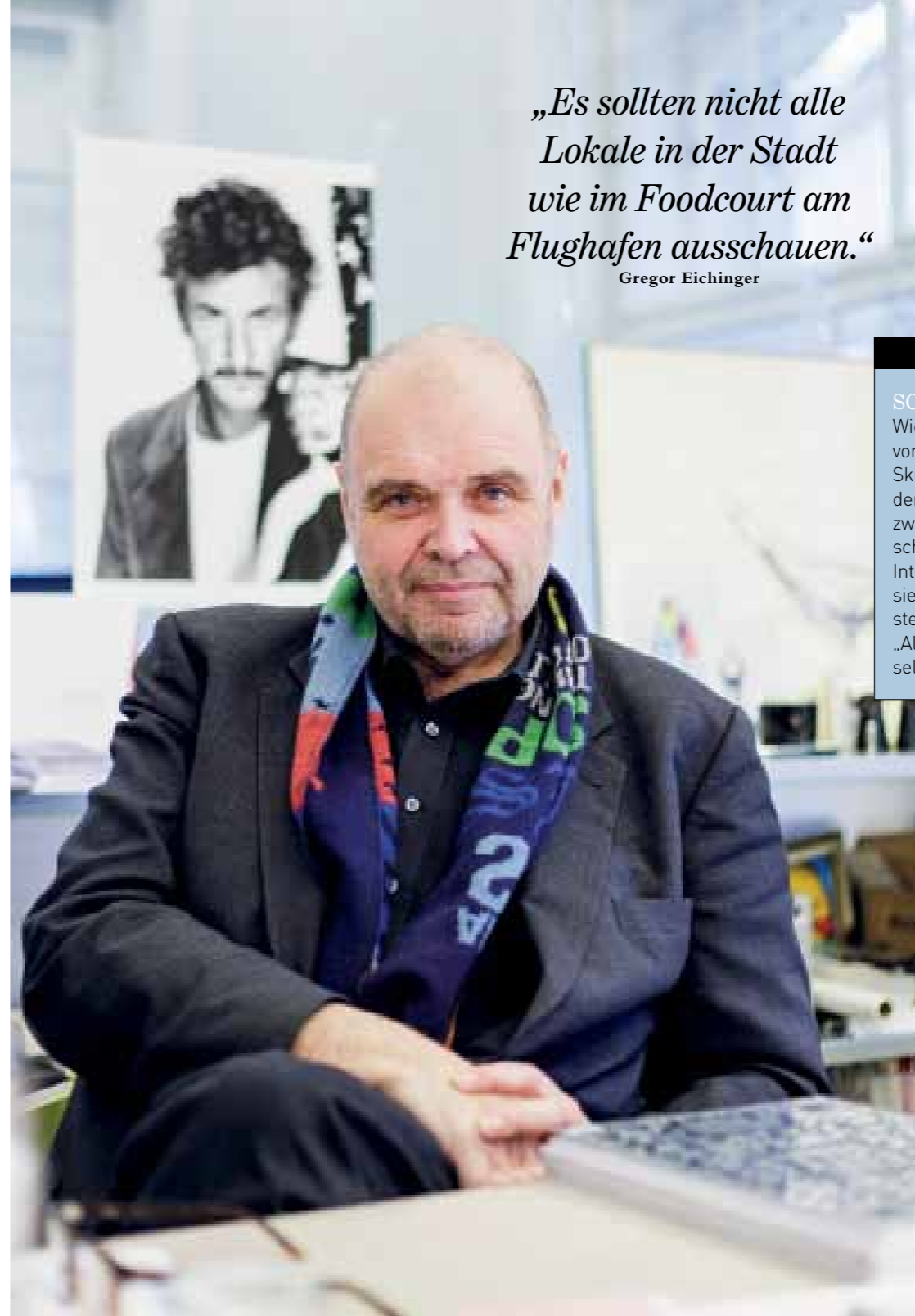
**K:** Woran liegt es dann, dass die Wiener – was Gestaltung betrifft – so konservativ geworden sind?

**Eichinger:** Ich glaube, das Problem ist, dass man eine Marke kreieren wollte und dann bemerkte, dass die Jahrhundertwen-

de als Marke so gut funktionierte. Außerdem ist jeder Umbau natürlich mit Kosten verbunden und dann kam eben das Angebot von der Stadt, dass man Unterstützung bekommt, wenn man alles so lässt, wie es ist. Damit die Erwartungen der Menschen, die zu uns kommen, auch wirklich erfüllt werden. Aber in Wirklichkeit ist das natürlich ein Totstellen. Die Diskussion über das Weltkulturerbe ist deshalb geradezu grotesk, denn wie kann eine Stadt leben, wenn sie von außen versiegelt wird? Das finde ich schade. Denn eine Stadt hat genügend Instrumente, um sich vor Spekulation zu bewahren und um nach Maß-

*„Es sollten nicht alle Lokale in der Stadt wie im Foodcourt am Flughafen ausschauen.“*

Gregor Eichinger



## SCULPTURE GO

Wien, Herrngasse: Die von Eichinger geschaffene Skulptur „Go“ reflektiert den Wandel der Beziehung zwischen Mensch und Maschine, denn die künstliche Intelligenz „Alpha-Go“ besiegte 2016 Go-Weltmeister Lee Sedol, nachdem „Alpha-Go“ sich das Spiel selbst beigebracht hatte.

nicht vermarktet werden. Andererseits entspricht es ja dem Wesen der Stadt, dass sie sich verdichtet. Heute haben wir keine Stadtmauern, dafür aber wirtschaftliche

Zwänge, die dafür sorgen, dass jeder Platz benutzt wird. Aber in Wien gehört vor allem in der Innenstadt das Gefühl der Dichte dazu – inklusive Gastgärten oder Markisen. Denn das sind auch Willkommenszeichen. Man freut sich, wenn sich die Leute darin aufhalten. Viel wichtiger wäre es, dafür zu sorgen, dass der wienerische Aspekt erhalten bleibt. Dazu gehört auch, dass die Gastgärten Abbilder der einzelnen Lokale sind und nicht alle gleich ausschauen wie in einem Foodcourt am Flughafen.

**K:** Wie stellen Sie sich nun die Zukunft des Kaffeehauses in Wien vor?

**Eichinger:** Ich glaube, dass das Kaffeehaus Zukunft hat – schon aufgrund seiner sozialen Funktion, denn es ist eigentlich der logische nächste Schritt nach dem Boom der Online-Netzwerke, dass man wieder beginnt, sich persönlich zu treffen. Man sieht ja auch bei Ketten wie dem Starbucks, dass das sehr gut funktionieren kann, weil die bei Starbucks einfach die Sprache der Jugend sprechen. Die alten Wiener Kaffeehäuser haben das ein bisschen versäumt, weil sie alt geblieben sind und eigentlich nur ein älter werdendes Publikum bedienen. Dadurch fühlen sich die jungen Menschen auch nicht mehr angesprochen. Vielleicht könnte es auch ein Trend sein, dass ein Shop und ein Kaffeehaus zusammenwachsen. Wenn man beispielsweise Kaffeehaus, Buchhandlung und Internet verbinden könnte, dann wäre das natürlich eine ideale Lösung. Ich weiß zwar selbst noch nicht genau, wie das gehen sollte – aber das wäre auf jeden Fall eine Möglichkeit.

gabe des Lebensgefühls Entscheidungen treffen zu können. Das Hochhaus in der Herrngasse beispielsweise bereichert alle alten Bauten der Umgebung. Aber ein Hochhaus in dieser Gegend würde das Weltkulturerbe heute sicher nie zulassen. Dabei ist in Wien eigentlich schon fast alles unter Denkmalschutz. Uns Architekten bleibt nur noch der Keller, da können wir uns austoben ...

**K:** Es heißt auch, dass der öffentliche Raum in Bedrängnis ist, weil alles vermarktet wird, wie sehen Sie das Problem?

**Eichinger:** Man muss natürlich schon auch darauf achten, dass Orte übrig bleiben, die



Im Eichinger Office. Das Büro in der Praterstraße war übrigens einmal das Obergeschoß eines alten Kaffeehauses, wo Billardtische standen.



# insider

NEWS AUS DER  
FACHGRUPPE KAFFEEHÄUSER

**Wir kümmern uns  
auch um deinen Kaffee...  
die Wiener Kaffeehausbetriebe!**

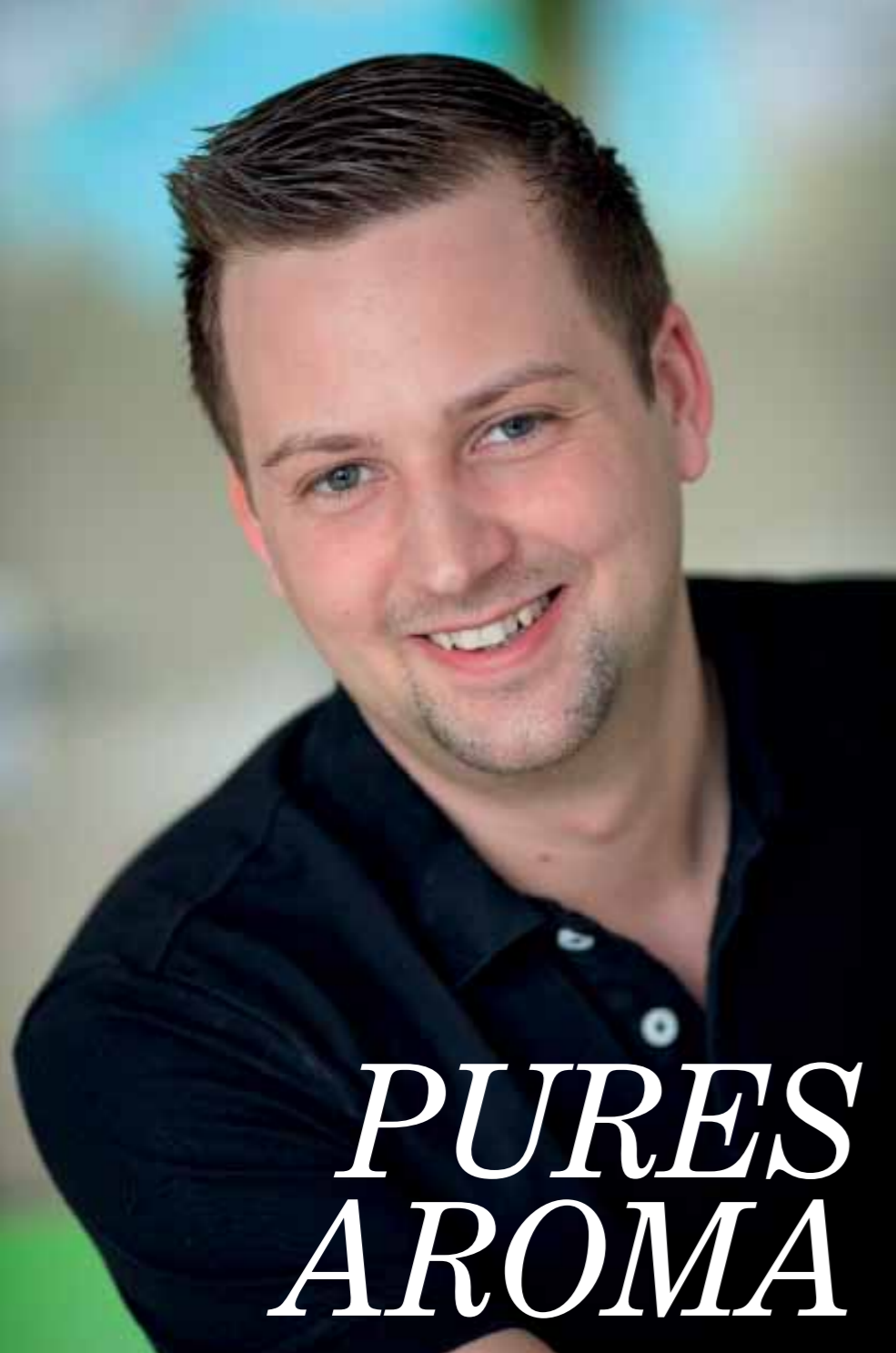


E-Mail: [kaffeehaeuser@wkw.at](mailto:kaffeehaeuser@wkw.at)  
Tel.: 01/514 50-4112

beigestellt







# PURES AROMA

**KAFFEE TRAUM.** Der dreifache Latte-Art-Staatsmeister Benjamin Graf kann in nur wenigen Minuten cremig feinen Schaum für Ihren Cappuccino zaubern. Der ausgebildete Barista legt Wert auf erstklassige Ausrüstung, die richtige Technik und hat ein großes Herz für guten Kaffee.

**Genuss.** Die meisten Menschen kennen nur ein Drittel der Aromen, die man im Kaffee schmeckt. Es sind aber nicht nur die schokoladigen oder nussigen Stoffe, die das besondere Trinkgefühl ausmachen. Ein Großteil der Aromen hat eine fruchtige Note. Solche Informationen erfährt man bei Benjamin Grafs Barista-Ausbildungen, die er regelmäßig für Kaffeeliebhaber und Coffeeshop-Besitzer anbietet. Nach dem

Köstlicher Kaffee macht sich nicht von selbst. Um cremigen Schaum herstellen zu können, sind die richtige Technik, eine gute Maschine und vor allem viel Leidenschaft notwendig.

Text Ursula Scheidl  
Mitarbeit Anna Jandrisevits

Kurs wissen die Teilnehmer, wie man Kaffee mit dem gewissen Extra richtig herstellt.

**K:** Wie sind Sie zum Barista-Beruf gekommen?

**Benjamin Graf:** Das war eigentlich Zufall. Ich arbeitete in einem Kaffeehaus in Niederösterreich, und eines Tages kam ein Kaffeevertreter zu mir und fragte, ob ich einen Barista-Kurs machen möchte. Als ich bei dem Kurs sah, wie der Barista ein Herz in den Kaffeeschaum machte, war ich verzaubert. Seitdem schmeckt unser Kaffee viel besser und die Nachfrage ist gestiegen. Jetzt biete ich selbst Barista-Ausbildungen und Schulungen an.

**K:** Sie haben bereits an Wettbewerben teilgenommen ...

**Graf:** Ich habe bei einem Wettbewerb in Tirol mitgemacht und wurde gleich Zweiter, in zwei verschiedenen Disziplinen. Das hat mir wirklich Spaß gemacht. Ich habe seitdem dreimal die Latte-Art-Staatsmeisterschaften gewonnen. Dadurch konnte ich mich auch für die Latte-Art-Weltmeisterschaft in Budapest qualifizieren, wo ich 19. wurde. Ich war bei den bisherigen Weltmeisterschaften immer unter den Top 20. Meistens gewinnt aber jemand aus dem asiatischen Raum.

**K:** Wie läuft so eine Weltmeisterschaft ab?

**Graf:** Pro Nation kann sich immer nur ein Staatsmeister qualifizieren. Das ergibt dann 40 bis 50 Nationen. Es gibt bestimmte Regeln. Jeder Teilnehmer muss die gleiche Kaffeemaschine, die gleiche Milch und die gleichen Utensilien benutzen. Die Maschinen werden drei Jahre lang verwendet. Dadurch kann man vorab auf dem jeweiligen Modell üben.

**K:** Sind die Figuren im Schaum vorgegeben?

**Graf:** Man arbeitet selbst lang an den Motiven, die man präsentiert. Man muss drei vorab fotografierte Motive je zweimal innerhalb von zehn Minuten nachmachen und auf der Bühne abgeben. Die Motive sollten am besten identisch mit den Fotos sein.

**K:** Welche Kriterien legen die Juroren an?

**Graf:** Es wird viel Wert auf Kontrast und Symmetrie gelegt. Die Juroren achten auch darauf, ob man sauber und richtig an der Espressomaschine arbeitet. Die Technik ist ganz entscheidend, da sind sie sehr streng. Jeder Fingerabdruck ist ein Punktabzug.

**K:** Welchen Kaffee trinken Sie am liebsten?

**Graf:** Filterkaffee. Der muss aber gut zubereitet sein, also mit Waage, Rezeptur, guter Filterröstung und richtiger Temperatur.

**K:** In welches Kaffeehaus gehen Sie gerne?

**Graf:** In das Café Balthasar, das Café Josefine und in das Kaffeemodul in der Josefstadt.

**K:** Steigt die Anzahl der Menschen, die an einer Barista-Ausbildung interessiert sind?

„Ich sah, wie der Barista ein Herz in den Kaffeeschaum machte, und ab diesem Moment war ich einfach verzaubert.“

Benjamin Graf



**LATTE ART.** Die kreative Gestaltung der Milchschaumboberfläche von Espresso-Getränken mit grafischen Motiven ist wahrhaft eine Kunst.

**Graf:** Durchaus. Meine Schulungen sind meist ausgebucht. Die Teilnehmer sind oft Besitzer von kleineren Coffeeshops. Ich bin aber auch überrascht, dass es so viele private Personen gibt, die sich für den Kurs interessieren. Der Workshop kostet zwischen 80 und 1.500 Euro pro Person und dauert bis zu fünf Tagen. Im Anschluss bekommen die Teilnehmer ein Zertifikat.

**K:** Wörin liegt das Geheimnis, ein guter Barista zu sein?

**Graf:** Bei Latte Art ist es wichtig, dass der Schaum perfekt ist. Dafür ist die Technik des Schäumens ausschlaggebend. Es gibt Maschinen, die zu wenig Druck und Kraft haben, um guten Schaum erzeugen zu können. Ich sehe leider auch oftmals Kellner in Kaffeehäusern, die viel zu heiße Milch in den Kaffee schütten. Dadurch ergibt sich ein ganz anderes, genussärmeres Trinkgefühl. Auch die Bohnenqualität ist sehr wichtig. Der Schaum sollte cremig sein, nicht zu heiß und natürlich gut schmecken.

**Kursanmeldung:** info@passion-barista.at

La Cultura del Caffè GesmbH  
Kremstalstraße 45, 3500 Krems  
Tel.: 0664/912 62 30

www.passion-barista.at



**Übergabe.** Fachgruppen-Obmann Wolfgang Binder, GF Marion Eßlinger und Café Central-Manager Kay Fröhlich freuen sich, ein iPhone an Lea Schellenberger übergeben zu dürfen.

## Lehrlinge sichern Zukunft der Betriebe

Lehrlinge aus ganz Österreich haben von 27. bis 29. April bei den Tourismus-Staatsmeisterschaften in der Berufsschule Obertrum in Salzburg um begehrte Titel gekämpft.



**Siegreich.** V.l.n.r.: Marion Eßlinger, Peter Dobcak, Sonja Parzmayr, zwei Teilnehmer, Lea Schellenberger, Marcel Leitner, Martina Haslinger, Erwin Scheiflinger, Markus Griefler. 2. Reihe: Wolfgang Binder (2. v.l.), Gerry Hornek mit Teilnehmern und Trainern.

**STARKE LEISTUNG.** Auch heuer mussten insgesamt 81 Lehrlinge an drei nervenaufreibenden Wettbewerbstagen in verschiedenen Kategorien gegeneinander antreten. Die ehrgeizigen Jugendlichen meisterten vielfältige Aufgaben im Bereich Service, Küche und Hotel- und Gastgewerbeadministration. Jedes Bundesland wurde von jeweils drei Nachwuchstalenten pro Bereich repräsentiert. Die Bewertung erfolgte nach den Standards der internationalen Berufsmeisterschaft. Juroren sorgten für einen fairen und friedlichen Wettkampf.

**Gold und Bronze.** Lea Schellenberger aus dem Café Central war glückliche

Siegerin im Bereich Service, als Preis gab es ein iPhone. Marcel Leitner vom Café-Restaurant Lahodny, der kurzfristig eingesprungen ist, konnte sich über Bronze freuen. „Unser besonderer Dank gilt auch den Unternehmen, die ihr umfassendes Wissen an die jungen Talente weitergeben. Sie legen damit den Grundstein für die weitere erfolgreiche Zukunft unserer Branche. Diese Leistung soll alle Wiener Kaffeehausbetriebe ermutigen, an dem Wettbewerb teilzunehmen und damit ihren jungen Nachwuchskräften unvergessliche Erlebnisse und wertvolle Erfahrungen zu ermöglichen“, meint Fachgruppenobmann Binder.

www.lehrlings-staatsmeisterschaften.at



# NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Genießen Sie Ihren Kaffee in Wiens Schanigärten, vielleicht bei einem Einspänner? Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser informiert über neue gesetzliche Bestimmungen und präsentiert ihre neue Werbelinie.

Text Ursula Scheidl

## Die schönsten Schanigärten



**Ehrung.** Am 5. Mai wurde Herr Christian Moser, Ausschussmitglied der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, die Silberne Ehrenmedaille der Wirtschaftskammer Wien von Kammerdirektor Mag. Meinrad Eckl und Vizepräsident KommR Dr. Anton G. Ofner überreicht. Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser gratuliert nochmals ganz herzlich.



Der „Goldene Schani“ und seine „Goldene Jetti“.

**IM FREIEN.** „Welcher ist der schönste Gast- bzw. Schanigarten Wiens?“, fragt die Wirtschaftskammer Wien beim Branchenwettbewerb „Goldener Schani“. Dieser wurde wieder im Rahmen des Sommerfestes der Wiener Tourismus- und Freizeitwirtschaft verliehen. Eine Jury aus Wirtschaft, Verwaltung, Design und Architektur ermittelte die Sieger. Als schönster „Klassischer Schanigarten“ wurde dieses Mal das „Tian Bistro“ am Spittelberg gekürt. In der Kategorie „Im Grünen“ erhielt der Bio-Weinbau und Heurigen-schank „Zum Berger“ den Preis. Und in der Kategorie „Versteckte Juwelen“ machte das „Gourmet Gasthaus Freyenstein“ das Rennen.

„Es freut mich besonders, dass heuer wieder zwei Kaffeehausbetriebe, das Café Tachles und Landtmann's Jausenstation mit ihren schönen Gast- und Schanigärten unter den Nominierten waren. Herzliche Glückwünsche und ein großes Dankeschön an alle unsere Unternehmerinnen und Unternehmer, die mit viel Einfallsreichtum das Wiener Stadtbild mitgestalten und bereichern“, meint Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.

## Neue Werbelinie WIR KÜMMERN UNS AUCH UM DEINEN KAFFEE ...

Mehr als 2.200 Kaffeehäuser, Kaffee-restaurants, Kaffee Konditoreien und Espresso verschicken jetzt Postkarten, die die zahlreichen Möglichkeiten, für die sich ein Besuch in deinem Kaffeehaus lohnt, zeigen. „Sie haben die Möglichkeit, ein Stück Wiener Kaffeehauskultur mit nach Hause zu nehmen bzw. weltweit Gusto auf einen Besuch in unseren Kaffeehausbetrieben zu machen“, meint Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. So heißt es auf der ersten der 12 verschiedenen Karten: „Ein idealer Platz zum Verlieben ... Ihre Wiener Kaffeehausbetriebe!“ Die hübsch gestalteten Postkarten der Serie „Ein idealer Platz“ können Sie verschicken, verschicken oder sammeln. Um an einem Gewinnspiel teilzunehmen, müssen Sie nur ein Selfie mit den ersten drei Postkarten bis spätestens 31.10.2017

per E-Mail an kaffeehaeuser@wkw.at senden. Unter allen Teilnehmern werden 10x2 Plätze bei der Galaveranstaltung „Eine Stadt. Ein Buch 2017“ im Wiener Rathaus im November 2017 verlost. Wenn Sie alle 12 Postkarten gesammelt haben, bekommen Sie außerdem die Chance, an einem weiteren Gewinnspiel teilzunehmen. Genauere Informationen dazu folgen zeitgerecht.



In Ihrem Wasser steckt mehr drin, als Sie denken!

### UM SERVICE BEMÜHT

Nicht selten kommt es vor, dass Gäste in Lokalen Leitungswasser zu ihrem Essen bestellen und keine anderen Getränke konsumieren. Doch Wasser ist ein kostbares Gut, das auch für Gastronomen nicht gratis ist. Einige Betriebe verlangen daher mittlerweile für Leitungswasser Geld. Die WKW weist darauf hin, dass die versteckten Nebenkosten für Betriebe nicht zu unterschätzen sind: Im Jahr 2014 wurden über 10.000 Gläser gratis Wasser an Gäste ausgeschenkt – und das ohne das berühmte Glas Wasser zum Kaffee.

Um dieses Ungleichgewicht zu neutralisieren, bleiben der Gastro-Szene nur zwei Optionen: Entweder das Glas Wasser kostet in Zukunft etwas oder der Mehraufwand muss auf die generellen Preise bei anderen Produkten draufgeschlagen werden. Zweiteres wäre in jedem Fall unfair gegenüber all jenen Gästen, die andere Getränke konsumieren.



## Schon probiert?

**EINSPÄNNER.** Der Einspänner ist ein kleiner, gestreckter Mocca mit Schlagobershaube, serviert im Einspännerglas. Er hat seinen Namen von den Wiener Fiakern bekommen, die, bedingt durch Futtermangel, nach dem Ersten Weltkrieg mit ihren Kutschen nur mit einem Pferd,

dem „Einspänner“, fuhren. Sie hatten ihre Stammplätze vor den Wiener Kaffeehäusern und warteten dort auf Kundschaft. Mit einer Hand hielten sie die Zügel der oft unruhigen Pferde und mit der anderen das Glas mit dem Henkel, aus dem sie ihren „Einspänner“ schlürften. So wurde dieses Glas aus einer Notwendigkeit erfunden. Aber weil es die anderen Gäste appetitlich fanden, wollten auch sie so ein Glas. So wurde dieser Kaffee auch in den Cafés bekannt, wo es keine Kutschenstandplätze gab. Es wäre gut, den Gast zu fragen, ob er den Einspänner mit oder ohne Zucker will, damit durch das Umrühren nicht die Schlagobershaube zerstört wird.

Wiener Wies'n Maskottchen Wies'n-Mitzi & Wies'n-Fritzi



## Save the Date WIENER WIESN-FEST

Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser lädt ihre Mitglieder anlässlich der Wiener Wiesn 2017 zur „Spanferkel-Gaudi“ ein: Mittwoch, 27.9.2017, 15-19 Uhr Für Stimmung und Unterhaltung sorgen „Die Wuzis“ aus Birkfeld in der Steiermark. Nähere Informationen zur Anmeldung folgen zeitgerecht!

## Wichtige Brancheninfos

### LÄRM VOR DEN LOKALEN

Entschärfung des § 113 Abs. 5 GewO: Bisher musste die Behörde bei Anzeigen wegen Lärms vor Lokalen Maßnahmen ergreifen und hat z. B. die Sperrstunde deutlich vorverlegt. Im schlimmsten Fall wurde den Unternehmen dadurch die wirtschaftliche Basis entzogen. Ende Juni hat die Regierung doch noch die Novelle der Gewerbeordnung beschlossen. Endlich wurde – wie von uns schon lange gefordert – der § 113 Abs. 5 Gewerbeordnung entschärft. Damit bleibt in Zukunft der Behörde ein entsprechender Ermessensspielraum in ihrer Entscheidung. Sie KANN z. B. die Sperrstunde vorverlegen, muss das aber nicht. Außerdem sollen auch Sachverständige die Gesamtsituation beurteilen, bevor die Behörde eine entsprechende Maßnahme setzt.

### ENTZUG VON SCHANIGARTEN-BEWILLIGUNGEN

Im 1. Bezirk gibt es bereits mehrere Fälle, in denen die Betreiber von Schanigärten nun keine Verlängerung für selbige bekommen haben.



Seit 2017 müssen Heizgeräte bewilligt werden und sind abgabenpflichtig. Gasbetriebene Heizgeräte sind nicht erlaubt.

Gründe könnten z. B. sein: In den letzten fünf Jahren erfolgten mehrere Strafen wegen Nichteinhaltung der Sperrstunde im Schanigarten; der Schanigarten war zu groß aufgestellt und es fehlte ein Markierungsnagel; auch die fehlende Bewilligung von Heizgeräten im Gast- oder Schanigarten kann in Kombination mit einer anderen Bestrafung nach dem Gebrauchsabgabegesetz zum Entzug der Schanigartenbewilligung führen. Bereits ab zwei Strafen nach dem

Gebrauchsabgabegesetz droht der Entzug Ihrer Schanigartenbewilligung!

### HEIZGERÄTE IM SCHANIGARTEN

Verwenden auch Sie strombetriebene Heizgeräte in Ihrem Schanigarten auf öffentlichem Grund? Seit 2017 müssen diese Heizgeräte bewilligt werden und sind abgabenpflichtig. Die Kosten für strombetriebene Heizgeräte betragen, auch wenn sie mit einer Beleuchtungsfunktion kombiniert sind, je begonnener 4 KW Nennanschlussleistung 57,- Euro pro begonnenem Abgabebereich. Falls Sie noch nicht um diese Bewilligung angesucht haben, holen Sie das bitte UNBEDINGT umgehend nach! Bitte wenden Sie sich an Ihr zuständiges Magistratisches Bezirksamt. Sie riskieren sonst – im Falle eines nicht genehmigten Heizgerätes – eine Verwaltungsstrafe beziehungsweise ab der zweiten Übertretung des Gebrauchsabgabegesetzes sogar den Entzug (Widerruf) Ihrer Schanigartengenehmigung! Die Verlegung von unterirdischen Leitungen ist mit der Magistratsabteilung 28 zu klären: 1170, Lienfeldergasse 96; post@ma28.wien.gv.at



## Café Diamant EUROPA IM WANDEL

Margret Kohler-Heilingsetzer hat die Ausstellungs- und Veranstaltungsreihe „Das bessere Leben“ mit dem Jahresthema „Widerständig“ im Künstlerhaus in Margareten organisiert. Eine der 20 Künstlerinnen und Künstler war die Architektin Tanja Prušnik aus Kärnten, die multifunktionelle, mobile Sitzmöbel entwarf. Die Sitzmöbel in Diamantform wurden zusammen mit traditionellen Möbeln aus Wiener Kaffeehäusern in der Ausstellung präsentiert. Ein Teilnehmer des Projekts war die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. Sie bot Flüchtlingen eine zertifizierte Barista-Einschulung an. Im Lebenscafé Diamant durfte man sich durch themenbezogene Bücher blättern oder Brettspiele spielen. Dazu gab es eine wohlthuende Tasse Tee von Demmers Teehaus oder köstlichen Mehl-Kaffee.



**HUNDETANKSTELLE.** Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser startet in Kooperation mit Pedigree und dem echo medienhaus die Aktion „Hundfreundlicher Kaffeehausbetrieb“. Den ganzen Sommer werden den Aktionspartnern mit Schanigarten schöne Hundetankstellen samt Goodies & Futtermitteln für Besucher mit Hund kostenlos zur Verfügung gestellt. Die Betriebe erhalten im Aktionszeitraum (von Anfang Juli bis September 2017) kostenloses, hochwertiges Hundefutter sowie eigene Hundetankstellen mit Wasser- und Futterschüssel für die Besucher mit Hund. Zusätzlich gibt es für die Gäste mit Vier-



beinern ein hochwertiges Mitnahmegeschenk („Goodie-Bag“). Einmal pro Woche wird der „Hundfreundliche Kaffeehausbetrieb-Logistikpartner“ auf seiner Tour Futter und Goodies in gewünschter Anzahl nachliefern. Nach Aktionsschluss bleiben die Hundetankstellen natürlich im Eigentum der Betriebe. Teilnehmende Betriebe: Café Frauenhuber, Café-Meierei Volksgarten, Café Schwarzenberg, Café Landtmann, Café Museum, Café Mozart, Café Ministerium, Café-Pizzeria Fiorino, Café-Bäckerei Grimm, Café Hummel, Café Strozzi, Coffee Pirates, Café Weimar, HCB Gastro GmbH, Meierei Diglas, Café Jonas.

## Kaffeesiederakademie

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER UND DEREN MITARBEITER. ANMELDUNG ERFOORDERLICH: [KAFFEEHAEUSER@WKW.AT](mailto:KAFFEEHAEUSER@WKW.AT)

### 100 PROZENT PRAXIS - 0 PROZENT THEORIE

Im Herbst starten wieder die Kurse zu Themen wie „Keine Angst vor Allergenen“, „Schanigarten-Tipps für die Antragsstellung“, „Ersthelferauffrischkurs“, „HACCP – Grundlagen der Hygiene“ und viele andere mehr.

Nähere Informationen erhalten Sie zeitgerecht zugesandt.

# Mit dem Citybike IN DEN SOMMER

Die Citybikes erfreuen sich besonders im Sommer sehr großer Beliebtheit. Seit Jahren verzeichnet das Erfolgsprojekt neue Rekorde bei Neuanmeldung und Anzahl der Fahrten.



**DIE GRUNDLAGE** für die äußerst positive Entwicklung des Erfolgsprojekts Citybike Wien bildet die top-gewartete Infrastruktur, bestehend aus 121 Stationen mit 3.119 Boxen, die 1.500 Räder beinhalten. So gelingt die jährliche Steigerung der Fahrten mit den Citybikes, die seit Jahren die 1-Millionen-Grenze überschritten haben. Auch mit den rund 130.000 Neuanmeldungen – das entspricht einer Steigerung von 21 Prozent im Verhältnis zum Vorjahr – konnte ein neuer Rekord erzielt werden. Mitverantwortlich dafür ist die neu geschaffene Möglichkeit der Anmeldung per Smartphone, die immer öfter genutzt wird.

„Für die Gewista als Betreiber des Gratis-Radsystems“, so Gewista-CEO Franz Solta, „ist es besonders erfreulich, wie nachhaltig erfolgreich sich unser Public-Value-

Projekt Citybike Wien entwickelt hat. Die Zahlen belegen, dass dank innovativer Weiterentwicklungen die Beliebtheit von Citybike Wien stetig zunimmt.“

**Systemoptimierungen.** Hans-Erich Dechant, Head of Citybike Wien, erklärt den Erfolg mit den fortwährenden System- und Serviceoptimierungen: „Unser Onlineangebot mit Anmelde-möglichkeit über das Smartphone ist top. Die vielen positiven Resonanzen und wertvollen Anregungen der Citybike-Wien-Nutzer sind uns ein Ansporn, weiter an unserem Leistungsangebot zu arbeiten, um den Service in Richtung steigender Nutzungsfreundlichkeit weiterzuentwickeln.“ Alle Infos zu Citybike Wien auf: [www.citybikewien.at](http://www.citybikewien.at)



Hans-Erich Dechant: „Citybike Wien wird ständig optimiert!“

ZVG

Citybike Wien, Stefanie Starz/www.starz.at

# Alltäglicher Luxus

Kaffeetrinken ist heute selbstverständlich. Das war nicht immer so. Was zählt, sind Qualität und sorgfältige Herstellung, und nicht zuletzt Muße!

**PURER GENUSS** Das Verlangen nach Kaffee ist vielseitig: Man trinkt Kaffee am Arbeitsplatz, zum Stück Kuchen am Nachmittag oder als Wachmacher in einer schlappen Phase. Eine gute Tasse Kaffee lädt zum Innehalten ein, lässt die Sorgen des Alltags in einem anderen Licht erscheinen und sorgt ganz einfach für den Genussmoment zwischendurch. Eigentlich keine große Sache – und omnipräsent. Doch das war nicht immer so, galt doch der Kaffee in den Anfängen des letzten Jahrhunderts als Luxusgut.



**Leistbarer Luxus.** In den Jahren zwischen 1930 und 1960 wendete sich dann das Blatt und die sogenannte „erste Welle des Kaffees“ schwappte auf uns über. So war in den Supermarktregalen erstmals abgepackter, gemahlener Kaffee zu finden. Plötzlich konnte sich jedermann ein Getränk leisten, das vorher ausschließlich der Oberschicht als Genussmittel vorbehalten war. Mit der „zweiten Welle“ lief der Außer-Haus-Markt zu seiner Höchstform auf, der durch eine flächendeckende Verbreitung von Espressomaschinen in den 1980er Jahren geprägt war. Damit ging das To-go-Geschäft einher, das via amerikanischer Coffee-Shop-Ketten und ihren Kaffeegerätkn mit viel Milch und Sirupen große Erfolge beim Konsumenten verbuchen konnte. Zu dieser Zeit drängten auch Kapsel- und Pad-Systeme auf den Markt.



**Best Team.** Kaffee-Guru Edmund Mayr übergibt seine Agenden an Karl Schilling, Leiter Kaffee Kompetenz Zentrum sowie Inhaber und Kurator des Kaffeemuseums.

„Die Wiener Kaffee-kultur bietet zahlreiche Möglichkeiten, die das Genuss-Herz jedes Kaffeetrinkers höherschlagen lassen.“  
Karl Schilling

**Qualitätsbewusst.** 1990 begann dann die „Third Wave of Coffee“, also die dritte Welle, schön langsam Fuß zu fassen. Mit ihr verbreitete sich auch ein neues Qualitätsbewusstsein, das bis zum heutigen Tage ungebrochen wirkt. Mit der dritten Welle trat wieder die Geschmacksvielfalt verschiedener Kaffeesorten in den Vordergrund. Kaffee wird als Genussmittel wahrgenommen, und für seinen Konsum nimmt man sich Zeit. Dem Kaffeetrinker sind auch Transparenz und Fairness im Umgang mit den Kaffeebauern wichtig, ebenso die Verarbeitung der Bohnen – und natürlich auch deren Zubereitung. Und da bietet insbesondere die Wiener Kaffee-kultur zahlreiche Möglichkeiten, die das Genuss-Herz jedes Kaffeetrinkers höherschlagen lassen. Schön, dass es diesen Luxus gibt.



# BILDUNG SCHAFFT CHANCEN, GREIF ZU!

WIEN HAT EIN UMFASSENDES UND HOCHQUALITATIVES BILDUNGSANGEBOT FÜR ALLE MENSCHEN.



Bildung ist in Wien von Beginn an wichtig – es gibt für alle ein passendes Angebot.

## HILFE & INFOS

Die Kümmer-Nummer für Lehre und Beruf 0800/20 20 22 informiert kostenlos und anonym und leitet zum jeweils passenden Unterstützungsangebot weiter ([www.kuemmer-nummer.at](http://www.kuemmer-nummer.at)). Jugendliche (15 bis 25 Jahre), die weder in die Schule gehen noch in Ausbildung sind oder eine Beschäftigung haben und nicht wissen, wie es beruflich weitergehen soll, finden bei spacelab Unterstützung ([www.spacelab.at](http://www.spacelab.at)).

und umfassend. Jetzt heißt es zugreifen, durchstarten und Möglichkeiten und Angebote annehmen. Denn eine gute Ausbildung ist ein wichtiger Schritt für ein gutes Leben.

**DAS WIENER CAMPUSMODELL**  
Seit 2009 geht Wien mit dem Wiener Campus-Modell neue Wege in der Bil-



Berufliche Chancen nützen mit dem waff.



Der beitragsfreie Kindergarten ist in Wien seit Jahren Realität.

## DAS BILDUNGSKONTO BEIM WAFF

Der Wiener ArbeitnehmerInnen Förderungsfonds (waff) bietet eine einzigartige Palette an Weiterbildungsförderungen:

Bis zu 300 Euro gibt es für Berufstätige und für arbeitslose WienerInnen unabhängig vom Bildungsniveau.

Bis zu 2.000 Euro gibt es für berufstätige WienerInnen, die sich beruflich weiterbilden wollen und nicht mehr als 1.800 Euro netto/Monat verdienen.

Bis zu 1.000 Euro Förderung ist für das Nachholen von Matura und die Berufsreifeprüfung möglich.

Wer einen versäumten Lehrabschluss nachholen will, kann ebenfalls Unterstützung erhalten (bis zu 3.000 Euro).

dung von Kindern und Jugendlichen. Dabei werden Kindergarten-, Schul- und Freizeitpädagogik an einem Standort vereint.

Bei dieser ganztägigen Betreuungsförm können die Unterrichts- und Freizeiteinheiten im Schulbetrieb miteinander verschränkt werden. Und das bringt tolle schulische Erfolge, denn Lernen und Freizeitphasen wechseln sich hier ideal ab. [www.schulen.wien.at](http://www.schulen.wien.at)

## GRATIS-NACHHILFE – ECHT SUPER!

Nicht immer können Eltern ihren Kindern zu Hause beim Lernen helfen. Seit Herbst 2014 läuft daher in Wien die von der Stadt finanzierte Gratis-Nachhilfe „Förderung 2.0“. Rund 18.000 VolksschülerInnen und über 10.000 Kinder im Alter von 10 bis 14 nehmen pro Semester das Angebot in Anspruch. Der Erfolg des Programms zeigt, dass das Nachhilfe-Angebot unkompliziert und unbürokratisch funktioniert. [www.vhs.at/gratislernhilfe](http://www.vhs.at/gratislernhilfe)

Yosave, Dostal, Stock by Getty Images



Weiterbildung wird immer wichtiger für die Jobsicherheit – die Stadt Wien hilft.

## SPEZIELLE PROGRAMME FÜR FRAUEN UND WIEDEREINSTEIGER(INNEN)

Der waff berät zu Entwicklungschancen und bietet finanzielle Unterstützung bei Aus- und Weiterbildung für beschäftigte Wienerinnen, die beruflich neue Wege gehen wollen und nicht mehr als 1.800 Euro netto im Monat verdienen (bis zu 3.700 Euro Weiterbildungsförderung). Und es gibt Beratung und finanzielle Unterstützung im Falle von Weiterbildung für den Wiedereinstieg nach der Babypause (gilt auch für Väter!).

Rufen Sie einfach an, wir beraten Sie persönlich: (01) 217 48-555 oder [www.waff.at](http://www.waff.at)

## SCHULPSYCHOLOGIE

Wien startet im Herbst mit zusätzlichem Unterstützungspersonal für die Wiener Schulen. Konkret sollen etwa ab September 14 neue SchulpsychologInnen im Einsatz sein. Auch das andere Unterstützungspersonal wird laufend weiter aufgestockt, neben PsychologInnen sollen etwa auch zusätzliche SchulsozialarbeiterInnen zum Einsatz kommen.

## CHANCE FÜRS WEITERKOMMEN

Um beruflich weiterzukommen, sind Sie beim waff genau richtig. Beim waff – Beratungszentrum für Beruf und Weiterbildung erhalten Wiener Beschäftigte umfassende Information, professionelle Beratung und finan-

zielle Förderung für ihre berufliche Zukunft. Kostenlos und aus einer Hand. Mit seiner einzigartigen Palette an Weiterbildungsförderung bietet der waff Unterstützung.

## WIENER AUSBILDUNGSGARANTIE

Mit der Wiener Ausbildungsgarantie gibt es seit 2010 ein lückenloses Angebot für Jugendliche am Wiener Arbeitsmarkt. Die Wiener Ausbildungsgarantie umfasst alles, was dazu beitragen kann, dass Jugendliche eine über die Pflichtschule hinausgehende Ausbildung erhalten. Zielgruppe sind alle Jugendlichen in Wien im Alter von Schulpflichtende (14/15) bis 21 (vollendetes 20. Lebensjahr.) ●





Familie Putz beim Frühstück: Hubert Wolf (l.), Robert Letz (Schlosshotel Mauerbach), Bezirksvorsteher Ernst Nevrvy und Stephan Bauer (r.)

Die Sorelle-Ramonda-Bosse Franco Ramonda und Olivia Patuzzo

Christoph Jedlicka (Hausbrandt)

Wiener-Tafel-GF Alexandra Gruber darf sich über einen Scheck über 6.258,55 Euro freuen. V.l.n.r.: Berndt Querfeld, Wolfgang Binder, Alexandra Gruber, Meint-Verkaufsleiter Jürgen Bauer, Meisterbäcker Andreas Maderna und Andrew Demmer.

Mauro Maloberti und Goran Pavlovic (Direktor Upatija Tourismus)



Edelfeder Chris Lohner mit Rudolf Damberger (Zwettler Bier)

WKW-Obmann/Sparte Tourismus Markus Griebler und WKW-Obmann/Fachgruppe Kaffeehäuser Wolfgang Binder (r.)



Antonia Ventresca, Uschi Pöttler-Fellner und Italiens Botschafter Giorgio Marrapodi (r.)

Anton Feistl und Christian Pöttler (r.)

### WIENISSIMO

## DIE FESTSPIELE DES GUTEN GESCHMACKS

Nach der fulminanten Premiere im Vorjahr gingen die „Festspiele des guten Geschmacks“ heuer noch spektakulärer über die Bühne – und verwandelten die Stadt zehn Tage lang in ein Paradies für Genießer. Unterschiedlichste Locations, vielfältige kulinarische Überraschungen und vieles mehr entzückte die Festspielbesucher. Hauptlocation war heuer der Rathausplatz – mit der längsten weißen Tafel (samt 250 Sitzen, die gegen eine freiwillige Spende vergeben wurden), Musik des Wiener Kabinett Orchesters, den Strottern und Stefan Sterzinger, dem größten Kaffeehaus-Schanigarten inklusive Live-Strudelshow, Grillseminaren mit Adi Bittermann, Kochen mit Elisabeth Engstler bzw. Max Stiegl und letztendlich der feierlichen Spendenübergabe an die Wiener Tafel. Die Getränke und Snacks, die im größten Schanigarten im Herzen Wiens von der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser angeboten wurden, sorgten nicht nur für kulinarische Freuden: Die gesamten Einnahmen kamen der karitativen Organisation zugute. Insgesamt wurden 6.258,55 Euro gesammelt. „Wir freuen uns, dass wir mit dieser Aktion einen Beitrag zum verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln leisten konn-



WKW-Vizepräsident Josef Bitzinger

Im Schanigarten wurden Meint-Kaffee und Frühstück serviert



Wienissimo-CR Ursula Scheidl mit Esterházy-Chef Stefan Tscheppe und Gattin Judith (r.)



Grillweltmeister Adi Bittermann mit Traunsee-Graf Erwin (r.) mit leckeren Rheinankern



Gegrilltes Schulterscherz vom Grillweltmeister



Die Strudelshow war ein absoluter Publikumsmagnet



Stimmungsbild von der langen Tafel auf dem Rathausplatz



Starkoch Robert Letz (Schlosshotel Mauerbach) mit seiner Marion Finger und seinen Töchtern Julia und Sophia



Andreas Maderna/Cafe-Bäckerei Grimm hat mit seiner Mitarbeiterin gut lachen – bei den köstlichen Kipferln, die er zur Verfügung gestellt hat

Stefan Diesner, Roland Rudolph, Armon Rastegor, Katharina Schifft



Tolle Deko von „unverblümt“



Scheckübergabe des Zwischenergebnisses: Otto Limbeck, Alice Schlossko, Wolfgang Binder, Alexandra Gruber, Günter Ferstl, Christina Hummel, Hannelore Schäfferin und Alfred Altenburger.





Der längste Apfelstrudel im Herzen Wiens von Landtmann: Christian Pöttler (l.), Pâtissier Christian Haller, Viola Plundrak (Produktionsleiterin Landtmann's Feine Pâtisserie), Wolfgang Binder und Berndt Querfeld (r.)



Es wurde auch brav gespendet



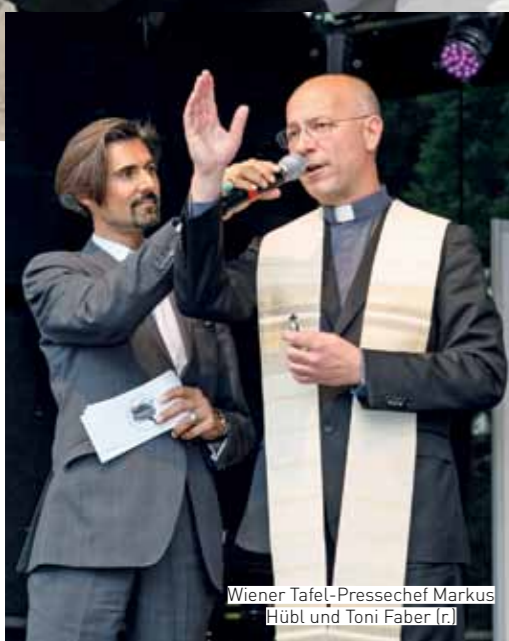
Knusprige Semmerln und Kipferln beim Gratis-Frühstück im Kaffeehaus-Schanigarten



Exquisiter Tee vom Teehaus Demmer



Die Zwettler-Bierwirte: Leo Amon, Mitarbeiterin vom Bärenhof Kolm, Josef Taudes (v.l.n.r.)



Wiener Tafel-Presseschef Markus Hübl und Toni Faber (r.)



Snowboardmeister Alexander Maier und Ehefrau Mona



Eser Ari-Akbaba mit ihrem Mann Serkan Ari



Rieseneierspeise: Stephan Bauer, Robert Letz, Barbara Schögl (spendete 2.500 Eier), Hubert Wolf, Bezirksvorsteher Ernst Nevrivy und Doris Felber



Feinste Gerichte im Park Hyatt Vienna (v.l.): Spanischer Botschafter Alberto Carnero mit Ehefrau Verónica Cuenca, Victoria Arguinchona, Tapas-Chef Jonathan Maldone und Felix Petrucco (einer der besten Köche Spaniens)



Schön und edel gedeckt von FrankL24



Franz Felber, Birgit Mondl und Doris Felber (v.l.n.r.) unterhielten sich blendend



Irmgard und Berndt Querfeld, Christina Hummel (r.)



Poffertjes mit Beeren und Nutella beim Vienna Food Festival #4



Genossen den Abend: Irmgard Querfeld und Christina Hummel



Stefan Tscheppe, Uschi Pöttler-Fellner, Toni Faber (r.)

ten", meint Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. „Ein großes Dankeschön an die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, die mit dieser Spende das erste eigene Lebensmittel-sammel- und Sortierzentrum der Wiener Tafel, das TafelHaus am Großmarkt Wien, unterstützt“, sagte Geschäftsführerin Alexandra Gruber. Wienwert steuerte 10.000 Euro bei, die Wienissimo-Spenden des echo medienhauses komplettierten den Erfolg mit fast 6000 Euro. Darüber hinaus lockten unzählige Side-Events mit Spitzengastronomen. So erwähnten u.a. Felix Petrucco und sein Tapas-Chef Jonathan Maldone im Park Hyatt Vienna mit spanischen Köstlichkeiten. Kamilla Seidler, die beste Köchin Lateinamerikas, kredenzte im Mercado bolivianische Spezialitäten. „Einfach fantastisch. Herrliches Ambiente, wunderschöne Dekoration und das Essen war sehr, sehr gut“, schwärmte Back-Queen Doris Felber.

[www.wienissimo.at](http://www.wienissimo.at)

Stefan Diesner, Roland Rudolph, Armon Rastegor, Katharina Schiffl



Elisabeth Binder (Café Frauenhuber), Doris Felber und Hansi Diglas waren mit vollem Einsatz dabei



Just Taste Weinbar & more: Dietmar Pirrot, Christoph Hammel und Oliver Sartena (r.)



# Zeit etwas gegen mein Fernweh zu tun.



[cashbackonline.at](http://cashbackonline.at)

Ein Grund mehr online zu buchen:  
Dabei Geld zurückbekommen.

Wir helfen Ihnen jederzeit online zu buchen und dabei bis zu 5% Cashback zu bekommen. Ohne Zusatzkosten. Nur bei Buchung über unsere Website.

Das Leben ist voller Höhen  
und Tiefen. Wir sind für Sie da.

Wahlberechtigten bei der  
**Bank Austria**  
zusätzlich **UniCredit**