

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

CHIC IN
WÄHRING

Cafébrennerei Franze
am Kutschkermarkt

BAROCKMUSIK
ZUR MELANGE

Das Santo Spirito
in der City ist Kult

Der Wiener
KLASSIKER

APFELSTRUDEL & KAFFEE – DIE VERSUCHUNG PUR

WIEN IST BÜHNE



Die Stadt ist Bühne. Das ganze Jahr.

365 Tage im Jahr stehen unzählige Veranstaltungen auf dem Programm. Von Bühne, Oper, Konzerten bis hin zu zahlreichen Events vor dem Wiener Rathaus ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Stadt legt großen Wert auf ein vielfältiges Kunst- und Kulturangebot. Schließlich ist Kultur in Wien ein wichtiger Teil des Lebensgefühls. Und damit wirklich jeder es erleben kann, ist bei vielen Veranstaltungen der Eintritt frei.

www.freizeit.wien.at, www.kultur.wien.at

Stadt  Wien

Liebe Kollegin, lieber Kollege!

Ein langer und heißer Sommer liegt hinter uns. Auch der Herbst präsentiert sich bis jetzt überwiegend von seiner besten und sonnigen Seite. In den Gast- und Schanigärten unserer Stadt konnten und können nach wie vor genussvolle Stunden verbracht werden und nicht nur die Wienerinnen und Wiener, sondern auch unsere Gäste aus aller Welt wissen das zu schätzen.

Apropos Sommer: Auch heuer kehrte die jährliche Diskussion um das berühmte **Glas Wasser** in die Medien zurück. Das Glas Wasser zum Kaffee gehört dazu – das ist keine Frage. Darüber hinaus darf aber nicht vergessen werden, dass das extra servierte Glas Leitungswasser ja eine Vielzahl von Dienstleistungen nach sich zieht. Es muss z.B. serviert, abserviert und gewaschen werden. Außerdem kann natürlich das schöne Ambiente des Kaffeehauses oder des Schanigartens genossen werden, und Zeitungen sowie allerlei sonstige Annehmlichkeiten gibt es auch. Es fallen also sehr wohl Kosten an, die weit über die reinen Wassergebühren hinausgehen.

Der Herbst hat uns auch ein **neues Arbeitszeitgesetz** beschert. Seit 1. September 2018 kann dadurch flexibler auf Belastungsspitzen reagiert werden. In Abstimmung mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern können so optimale Lösungen für beide Seiten gefunden werden.

Am 1. Oktober war es wieder so weit! Es wurde auch in Wien der internationale „**Tag des Kaffees**“ gefeiert. Die Fachgruppe war mit einigen Aktionen dabei. So wurden 10.000 Goodie-Bags mit Gutscheinen für Gratskaffee und Geschenken rund um das Thema Kaffee bei fünf U-Bahn-Stationen verteilt. Außerdem wurden – in Kooperation mit den Wiener Fremdenführerinnen – unter dem Motto „Gemma auf an Kaffee“ kostenlose Kaffeehaus-Entdeckungstouren angeboten. Zum Abschluss der Touren gab es stärkenden Kaffee von Julius Meinl am Judenplatz und es konnten ausgewählte Exponate des Wiener Kaffeemuseums bewundert werden. Freuen Sie sich auf einige Impressionen in dieser Ausgabe!

Einen schönen und erfolgreichen Herbst wünscht 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: VWZ Zeitschriftenverlag Ges.m.b.H., FN 73819h, HG Wien, 1030 Wien, Media Quarter Marx 3.2, Maria-Jacobi-Gasse 1, vwz@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 / Grafik: Jennifer Neumann

Redaktion: Dr. Helmut Schneider, Anna Jandrisevits, Mag. Andrea Buday (Events) / Anzeigen: Angela Dobritzhofer (Verwaltung, D.w. 436)

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

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

Unternehmensgegenstand: Herausgabe diverser Publikationen und Periodika sowie allgemeine Verlagsaktivitäten.

Verlags- & Herstellungsart: Wien. Namentlich gekennzeichnete Beiträge und Gastkommentare müssen nicht mit der Meinung des Herausgebers übereinstimmen.

Entgeltliche Einschaltungen werden mit Anzeigengeld oder Entgeltliche Einschaltung gekennzeichnet.

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

DAS WIENER WINTEROPENING



Aus der Branche

Motivierte junge Fachkräfte sind in den Kaffeehäusern immer gefragt. Das neue Arbeitsgesetz bringt zahlreiche Vorteile.

WERTVOLLE ARBEIT. Die Wiener Kaffeehauskultur ist zu Recht weltberühmt. Damit die hohe Qualität und das spezielle Flair auch weiterhin beibehalten werden können, sind die Kaffeehäuser der Hauptstadt stets auf der Suche nach den am besten ausgebildeten und motiviertesten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Sie garantieren mit ihrem Einsatz den Erfolg und sorgen für unvergessliche und genussvolle Stunden. Die Branche ist immer auf der Suche nach jungen Menschen, die sich für Lehrberufe begeistern und ihre Leidenschaft in den Kaffeehäusern verwirklichen können.

Lehrlingsoffensive. Im Rahmen der sogenannten „Lehrlingsoffensive“ werden Klassen in Neuen Mittelschulen und in Polytechnischen Schulen in Wien besucht. Mit kurzen Videos sowie Erfahrungsberichten werden die einzelnen Lehrberufe, wie z.B. Restaurantfachmann bzw. -frau und Koch bzw. Köchin vorgestellt.

Auf www.tourismus-lehre.at können sich sowohl Unternehmen, die Lehrstellen anbieten, als auch junge Leute, die Lehrstellen in unserer Branche suchen, registrieren. Nützen auch Sie diese Chance!

Neues Arbeitsgesetz. Seit 1. September 2018 ermöglicht das Arbeitszeitgesetz, flexibler auf Belastungsspitzen zu reagieren und auf individuelle Bedürfnisse einzugehen. Grundsätzlich bleiben sowohl der



Flexibel. Das neue Arbeitsgesetz kann auf individuelle Bedürfnisse der Mitarbeiter der Wiener Kaffeehäuser eingehen.

8-Stunden-Tag als auch die 40-Stunden-Woche bestehen. Fallweise dürfen aber bis zu 12 Stunden pro Tag und somit 60 Stunden pro Woche gearbeitet werden. Im 4-Monats-Schnitt dürfen allerdings nicht mehr als 48 Stunden pro Woche erreicht werden. Bei der 11. und 12. Stunde handelt es sich grundsätzlich um Überstunden mit Zuschlag. Arbeitnehmerinnen und

Arbeitnehmer können Arbeitsleistungen über 10 Stunden bzw. über 50 Stunden ohne Angabe von Gründen ablehnen. Es dürfen den Überstunden keine berücksichtigungswürdigen Interessen des Arbeitnehmers entgegenstehen. Die Arbeitnehmer können wählen, ob sie die Überstunden, die über die 10 bzw. 50 Stunden hinausgehen, in Form von Geld bzw. durch Zeitausgleich vergütet bekommen möchten. Die Verkürzung der täglichen Ruhezeit auf 8 Stunden wird bei geteilten Diensten im Gast- und Hotelgewerbe möglich. Diese Verkürzung der täglichen Ruhezeit muss innerhalb von 4 Wochen ausgeglichen werden. Die Fachgruppe Wien der Kaffeesiederakademie lädt Sie im Rahmen der Kaffeesiederakademie ein, im November eine Informationsveranstaltung zu diesem Thema zu besuchen. Sie erhalten in Kürze die Einladung mit weiteren Details.

„Das neue Arbeitszeitengesetz bringt Vorteile für beide Seiten. Es kann flexibler agiert werden!“

Wolfgang Binder



Traditionelle Mehlspeise.

Der Apfelstrudel zählt seit Jahrzehnten zu der beliebtesten Nachspeise der Österreicher. Um aus einem klassischen Apfelstrudel einen Alt-Wiener Apfelstrudel zu machen, muss man zu den geschnittenen Äpfeln noch Sauerrahm hinzufügen. Dadurch wird der Apfelstrudel gehaltvoller.



Wunder- FRUCHT

Der Apfel überzeugt den Gaumen in zahlreichen Sorten, Formen und Farben. Hierzulande genießt man die Powerfrucht am liebsten im frisch gemachten, warmen Apfelstrudel, serviert mit feiner Vanillesauce.

Text Ursula Scheidl Mitarbeit Anna Jandrisevits



Gesundes Kernobst.

Der Spruch „An apple a day keeps the doctor away“ ist nicht ohne Grund weltbekannt. Ein Apfel enthält mehr als 30 Vitamine, Mineralstoffe, Eisen, Kalium und Magnesium. Die Frucht ist ein idealer Durstlöscher, so besteht sie zu 85% aus Wasser.



Selbstgemachte Vanillesauce.
Vanillesauce verleiht dem Apfelstrudel eine süße Note und gilt als beliebte Begleitung zum Traditionsgericht. Frisch zubereitet, wird die warme Sauce auch gerne mit anderen Strudelvarianten serviert.

NATIONALGERICHT APFELSTRUDEL

Vermutlich liegt der Ursprung des Strudelteigs in Arabien, von wo er über Ägypten nach Syrien bis in die Türkei gelangte. Von dort aus kam das Rezept nach der Eroberung Konstantinopels im Jahr 1453, möglicherweise aus der türkischen Baklava oder einem gefüllten Fladenbrot weiterentwickelt, über den Balkan nach Wien. Die Speise diente vor allem als Marschverpflegung, da sie lange haltbar war. Zu Zeiten der Donaumonarchie kam schließlich der Apfelstrudel aus Ungarn nach Österreich und entwickelte sich langsam zu einem Nationalgericht, welches bis heute in unzähligen verschiedenen Varianten zubereitet und gebacken wird. Ob nun Rosinen, Zitronensaft oder Alkohol die geheime Zutat ist – der Apfelstrudel ist bis heute die beliebteste Mehlspeise des Landes.

Wie man den perfekten Apfelstrudel zubereitet, wird z.B. im Apfelstrudelbackkurs des Café Residenz gelehrt. Weitere Infos und Reservierung unter: www.cafe-residenz.at



Eindrucksvoll. Bei den Wienissimo Festspielen des guten Geschmacks im Jahr 2017 wurde am Rathausplatz der längste Apfelstrudel im Herzen Wiens gebacken.



UND SO WIRD'S GEMACHT:

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem weichen Teig kneten, bis sich der Teig von den Händen und vom Tisch löst. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und 20 bis 30 Minuten rasten lassen. Nach der Rastzeit den Teig auf einem bemehlten Tuch rechteckig ausrollen, mit den Handrücken hauchdünn ausziehen und mit Butter bestreichen. Für die Butterbrösel 50 g Butter in der Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel beimengen und goldbraun rösten. Die Butterbrösel gemeinsam mit den Rosinen und Äpfeln, dem Zimtucker und dem Zitronensaft sowie einem Schuss Rum gut vermengen. Den ausgezogenen Teig mit der vermengten Fülle bestreuen, dicke Ränder wegschneiden und mit dem Tuch vorsichtig einrollen. Den Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech rollen und bei ca. 190 °C goldbraun backen. Nach dem Backen den Strudel sofort mit heißer Butter bestreichen. Für die Vanillesauce alle Zutaten unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiter-rühren. Sauce durch ein Sieb in eine Sauciere gießen und warm zum Strudel servieren.



Apfelstrudel mit Vanillesauce

STRUDELTEIG

- 250 g glattes Mehl
- 2 g Salz
- 50 g Eier
- 20 g Öl
- 100 g lauwarmes Wasser

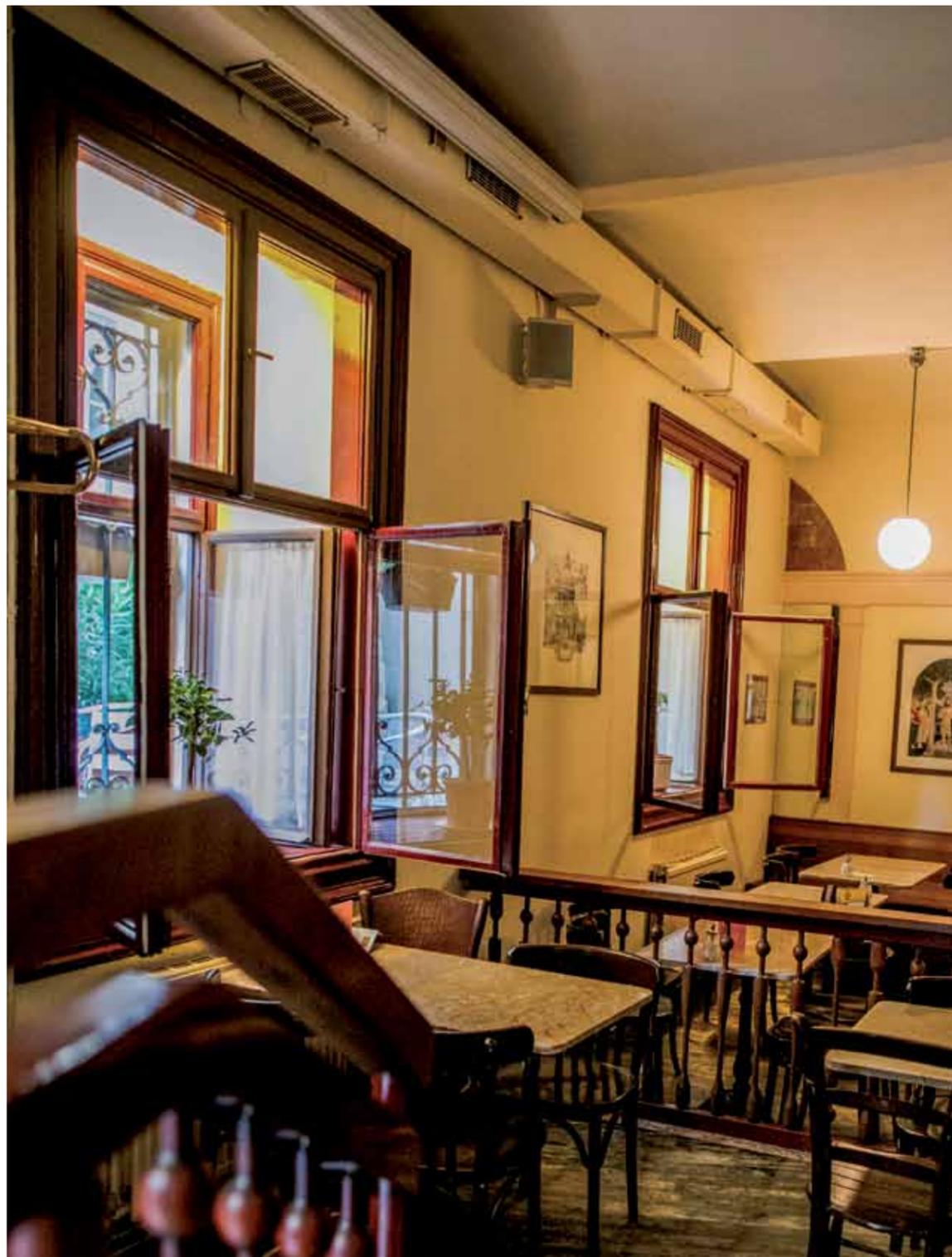
FÜLLUNG

- 1 kg saure Äpfel, geschält, entkernt, in Scheiben geschnitten
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Butter
- 150 g Zimtucker
- 170 g Rosinen
- 10 g Zitronensaft
- 1 Schuss Rum

VANILLESAUCE

- 5 dl Milch
- 1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten, Samen ausgekratzt
- 2 EL Zucker
- 1/2 EL Maizena
- 1 frisches Ei

REZEPT VON LANDTMANN'S FEINE PATISSERIE



Genießen NACH NOTEN

Das „Santo Spirito“ in der City lädt täglich ab 17 Uhr zu Speis und Trank mit einzigartiger Begleitung ein: Ausgewählte Alte und Klassische Musik ergänzen den Gaumen- mit einem Ohrenschauspiel der besonderen Art.

Text Ursula Scheidl

AUS DEN BOXEN VIVALDI & CO.

Der Mix aus Alter und Klassischer Musik ist das Herzstück des Lokals in der Kumpfgasse 7 im ersten Bezirk. Das war auch schon so, bevor es Christian Hamernik 1995 von Gründer Günter Rupp, einem Liebhaber klassischer Musik und praktizierenden Philosophen, übernahm. Seitdem bemüht sich Hamernik nicht nur um Küche und Ambiente, sondern auch unermüdlich um die Erweiterung des musikalischen Repertoires, stets auf der Suche nach speziellen musikalischen Leckerbissen. Er selbst hört am liebsten Barockmusik. Ohne Musik kann er sich nicht vorstellen, Gastronom zu sein.

Spezielle Lage. Laufkundschaft verirrt sich selten ins „Santo Spirito“, dazu liegt das

Gründerzeithaus zu versteckt in einer kleinen Gasse in der City. Wer es aber geschafft hat, kommt in der Regel immer wieder. Zahlreiche Gäste fahren für eine Woche nach Wien, gehen jeden Tag in die Oper und danach ins „Santo Spirito“. Das Lokal ist überall dazwischen: „Café, Restaurant, Bar – wir sind von allem etwas und dabei doch das etwas andere“, erzählt der Wirt. Wiener und mediterrane Küche werden von 17 bis 23 Uhr gekocht. Schnitzel, Tafelspitz und Co werden ausschließlich aus österreichischem Biofleisch zubereitet. Die Weinkarte ist anständig und der Kaffee etwas für Genießer. An Wochenenden nutzen vermehrt Nachtschwärmer die Öffnungszeit bis 2 Uhr. Schon zahlreiche Stars der Alten Musik – wie Fotos auf der

Homepage belegen – beehrten das „Santo Spirito“: Jordi Savall, Montserrat Figueras, William Christie, Andreas Scholl, Ton Koopman, Emma Kirkby oder Sir Christopher Hogwood. Hier ist man in der Familie jener Menschen, die gerne Musik hören und dazu etwas Schmackhaftes zu sich nehmen wollen. Gegen die zunehmende Digitalisierung geht man mit erstklassigen Events und Konzerten vor: „Wenn unsere Gäste die gute Livemusik hören, merken viele, dass man direktes sinnliches Erleben nicht durch Chatrooms ersetzen kann.“

Gastronom aus Leidenschaft. Geldverdienen ist zwar notwendig, für Hamernik geht es jedoch um mehr. Der Gastronom ist sehr kommunikativ und lernt im „Santo Spirito“ immer wieder interessante und liebenswerte Menschen kennen. Am liebsten stimmt er die Musik auf die Gäste ab: „Wenn ich jemanden sehe, weiß ich ungefähr, was ich für ihn spielen soll.“ Ein Aspekt mit Suchtpotenzial: „Wenn ich zwei Wochen auf Urlaub bin, freue ich mich am 12. Tag wieder auf die Arbeit.“

„Wenn jemand bei mir hereinkommt, weiß ich schon ungefähr, was für eine Musik ich für ihn spielen könnte.“

Christian Hamernik

Santo Spirito. Holz überwiegt in dem Lokal im Souterrain eines Gründerzeithauses mitten in der City. Sehr beliebt sind die saisonalen Bowlen.

KAFFEE & Tee

Die „Cafébrennerei Franze“ am Kutschkermarkt ist Grätzlcafé, Rösterei und Teehandel. Nicholas Franze hat in den zwei Aromagetränken seine große Leidenschaft entdeckt.

Text Ursula Scheidl

STYLISCH & GEMÜTLICH. Das Ecklokal Schulgasse 25 in Währing war früher eine Anker-Filiale. Nicholas Franze machte daraus ein schönes, kleines Café, das so auch in Berlin oder Brooklyn funktionieren könnte. In der Cafébrennerei Franze gibt es diverse Frühstücksvorlieben wie etwa ein „Israelisches Frühstück“ mit Hummus, Tahina, 3 Falafeln, warmem Melanzanisalat, Fladenbrot und Gemüse sowie unzählige Sorten Kaffee und Tee. Denn in der Cafébrennerei Franze können Sie erlesenste Sorten auch für zu Hause kaufen. Schließlich hat Nicholas Franze viel Erfahrung beim Einkauf und der Röstung von Kaffee. Eine Zeitlang arbeitete er für die Rösterei Alt Wien wiewohl er eigentlich Historiker werden wollte und auch in einem Museum gearbeitet hat. Aber die Leidenschaft für Kaffee und Tee war dann doch größer.

Röster in der Familie. Das Gen für Kaffee hat Franze höchstwahrscheinlich von seinem Großvater geerbt, denn der war Konditor und Röster. Das war damals, in den 20er Jahren des vorigen Jahrhunderts, eine durchaus übliche Kombination – jeder Konditor stellte seine eigenen Sorten her. In Wien soll es damals an die 500 Kaffeeröster gegeben haben.



Bohne. Kaffee beherrscht das kleine Lokal am Kutschkermarkt im gepflegten Viertel in Währing.



Details. In den liebevoll hergerichteten Gestirben kann man die Leidenschaft des Inhabers für seinem Job erkennen.

Langjährige Auslandsaufenthalte mit Einblick in den Rohkaffeehandel und in Kaffeeanbaugelände wie Honduras, Äthiopien, Puerto Rico, El Salvador, Nicaragua, Kolumbien, Panama und Jamaika machten Franze nicht nur reich an Erfahrungen, sondern auch dankbar für die Gastfreundschaft, die ihm entgegengebracht wurde. Die griechische Kaffeekultur lernte er ein Jahr lang bei einer großen Kaffeerösterei in Athen, mitten am Markt, kennen.

Die Liebe zum Tee. Die Leidenschaft für Tee entwickelte Franze bei einem kurzen Job-Gastspiel bei der Teehandlung Heisenberger am Kohlmarkt: „Meine Liebe zum Tee habe ich beim Entrollen eines Teeblattes, als ich zum ersten Mal einen Yin Zhen verkostet habe, entdeckt.“ Inzwischen hat er sich zum großen Kenner gemauert. Mehr als 200 Teesorten werden bei Franze angeboten, auch sehr exklusive Sorten, die 100 Euro pro 100 Gramm kosten. Franze: „Unser Ansatz ist vielleicht ein bisschen aus der Mode geraten, aber wir finden das persönliche Gespräch, das Flair und Ambiente ausschlaggebend, um die richtige Kaufentscheidung treffen zu können, eine Website kann das nicht.“ ➔



Tee. Im Franze werden mehr als 200 Sorten Tee angeboten – auch sehr exklusive Grüntees, die man sonst nur schwer bekommt.



Hell. Die Cafébrennerei Franze am Kutschkermarkt war einmal eine Anker-Filiale. Würde man heute nicht mehr glauben.



Hübsch. Die kleinen Speisen und Süßigkeiten werden liebevoll serviert.



Süß. Täglich frische Süß- und Mehlspeisen nach Saison, wie zum Beispiel Caprese-Torte, Apfelstrudel, Apple Crumble, Schoko-Soufflé mit frischem Obst, Earl-Grey-Kuchen mit Lemon Icing, Honigkuchen, Brownies, Mandel-Cookies oder Croissants.

Die auf der Homepage verzeichneten Teesorten sind daher nur ein kleiner Ausschnitt aus dem großen Angebot.

Das Verkosten ist übrigens nicht so schwierig wie immer behauptet: „Verkosten an sich folgt immer dem gleichen Prinzip. Man muss schlürfen. Sie nehmen den ersten Schluck, lassen ihn im Mund, mit einer Hand machen Sie die Nase zu und spucken ihn dann wieder aus. Jetzt versuchen Sie zu analysieren. Dann machen Sie das Gleiche mit offener Nase. So merkt man den Geschmacksunterschied. Übrigens ist der Geschmack zu 80 Prozent Geruch. Das kann man auch mit Schokolade und Gummibärchen machen.“ Franze hat schon Verkostungen mit mehr als 1.000 Experten gemacht: „Am Ende geht es um die Konzentration, die irgendwann nachlässt.“

Wichtig ist es auch, den Klischees zu misstrauen. Etwa jenem, dass afrikanische Kaffees die fruchtigsten sind. Das kann, muss aber nicht stimmen, denn es gibt auch in anderen Anbaugebieten sehr fruchtige Sorten. Die Beratung, welchen Kaffee Sie für zu Hause kaufen können, ist jedenfalls spitzennmäßig, denn Nicholas Franze kennt wirklich den ganzen Prozess vom Anbau bis zur Röstung. Wichtig ist natürlich auch, wie Sie den Kaffee zubereiten wollen.

Angeboten werden Bohnen etwa aus dem Jemen (Asrar Haaraz, Shabir Al-Ezzi), Kolumbien (Maragogype), Jamaika (Blue Mountain, Radnor Estate, Jah B. Berchel Smith), Kuba (Altura Lavado), Äthiopien (Yirgacheffe, Horra Trading), Panama (Bouquete), Kenia (AA FAQ), Brasilien (Sweet Yellow Bourbon), Costa Rica (La Pantera Tarrazu), Indonesien (Sumatra Grade 1 Mandheling) oder Indien (Monsooned Malabar, B.B. Chengappa, Palthope Estate) – das sind aber nur ein paar der Sorten. Wer es nicht erlebt hat, würde nicht glauben, wie viel Kaffeekultur in so ein kleines Café passt.



Kaffeekultur in Österreich

Kaffeeduft, gemischt mit dem Klirren der Tassen und dem in die Jahre gekommenen Mobiliar. Sobald die Tür ins Kaffeehaus aufgezogen wird, herrscht Entschleunigung.

Text Lisa Maurer



KULTGETRÄNK. Den Morgen mit einem Kleinen Brauen und der Zeitung am Frühstückstisch beginnen – für viele Österreicher ist ein Start in den Tag ohne Kaffee unvorstellbar. Das koffeinhaltige Getränk wird nicht umsonst „Schwarzes Gold“ genannt. Doch was steckt hinter der Liebe zum Kaffee? Und ist Italien wirklich das Land des Heißgetränks? Diesen Fragen hat sich „De’Longhi“ in Zusammenarbeit mit dem Institut für Verhaltensforschung „Karmasin Behavioural Insights“ gestellt und ihre Ergebnisse beim Kaffeereport 2018 präsentiert.

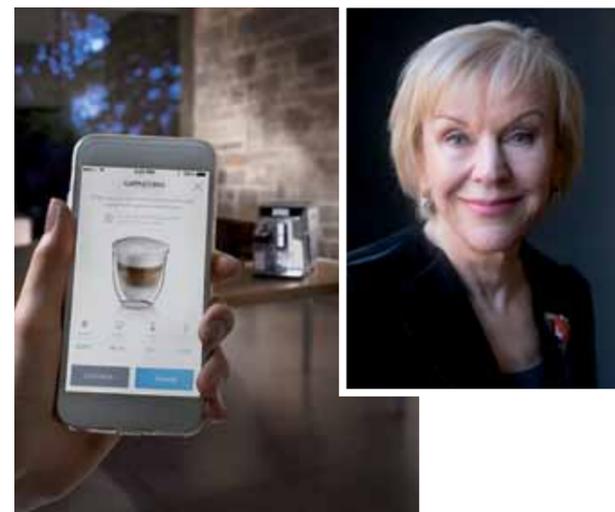
Kaffeetrinker. In Österreich sind mit 53% die Kaffeegenießer beheimatet. Sie lieben den Geschmack und trinken im Schnitt zwei Tassen pro Tag. Die 32% der Kaffeefreaks konsumieren den ganzen Tag über Kaffee und achten sowohl auf

die Qualität der Bohnen als auch den Geschmack. Den kleinsten Teil machen die Gesellschaftstrinker aus. Rund 15% der Österreicher lieben es nachmittags eine Kaffeepause in Gesellschaft einzunehmen. „Kaffee ist ein soziales Getränk und mit gesellschaftlichen Ritualen verbunden. Oft finden Treffen, egal ob geschäftlich oder privat, im Kaffeehaus statt“, so Helene Karmasin, Leiterin des Instituts. Generell wird Kaffee eher in der Früh als am Nachmittag konsumiert.

Kaffeekonsum. Der absolute Spitzenreiter beim Pro-Kopf-Verbrauch ist nicht der südländische Italiener, sondern der skandinavische Europäer. Finnland liegt mit 12,2 kg an erster Stelle, dicht gefolgt von Schweden mit 10,1 kg und Norwegen mit 8,8 kg. Auf Platz vier kommt Österreich mit einem Verbrauch von 7,3 kg pro Kopf, der in ca. 1.000 Tassen jährlich verarbeitet wird.

Weltkulturerbe. Die Wiener Kaffeehauskultur geht bis ins 17. Jahrhundert zurück und in manch einem „Ur-Wiener“ Kaffeehaus scheint die Zeit auch stehen geblieben zu sein. Das besondere Ambiente und die typische Einrichtung mit kleinen Marmortischen haben 2011 Wien ein weiteres nationales immaterielles UNESCO-Kulturerbe beschert.

Kaffeereport. Helene Karmasin, Leiterin des Instituts für Verhaltensforschung „Karmasin Behavioural Insights“, präsentierte die Forschungsergebnisse.



De'Longhi, Karmasin Behavioural Insights

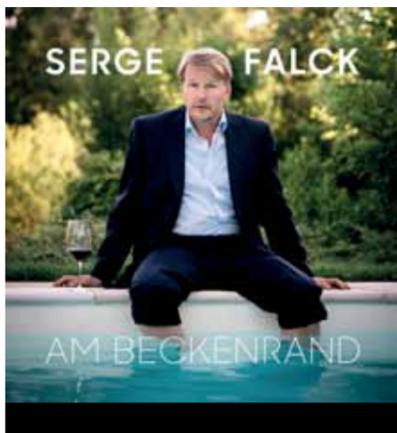
Der Belgier AUS TIROL

Vielseitig. Serge Falck, der belgisch-österreichische Schauspieler, wagte sich 2017 an sein erstes Soloprogramm mit Songs und Geschichten.

Text Ursula Scheidl

ZUM NACHDENKEN ANREGEN.

Wir treffen Serge Falck im Café Eiles zum Interview. Er kommt mit dem Rad aus Neuwaldegg, wo er seit 15 Jahren wohnt. Ein wenig verschwitzt ist er noch, aber keinesfalls außer Atem. Begeistert zeigt er den Trailer der anlaufenden Staffel von „CopStories“, wo er den Chefinspektor Lukas Mosburger spielt. Falck erzählt von seinem Werdegang und redet über sein aktuelles Projekt, sein erstes Kabarett-Soloprogramm „Am Beckenrand“.



„AM BECKENRAND“

Bei Serge Falcks erstem Soloprogramm verbinden sich humorvolle Geschichten mit Songs. Erzählt wird das aus einer speziellen Perspektive: vom Beckenrand, von dem aus man gerne glauben möchte, hinaus aufs Meer zu schauen. Zum Programm erschien auch eine gleichnamige CD.

Infos:

Das Soloprogramm wird im Theater Akzent im 4. Bezirk gespielt. Ab 13. Oktober, Beginn: 19.30 Uhr, Tickets unter Tel.: 01/501 65-13306. www.sergefalck.com

soll nicht nur zum „Schenkelklopfen“ sein, sondern auch wichtige Fragen stellen.

K: Was hat Sie dazu bewogen, Ihr erstes Kabarett-Soloprogramm zu schreiben?

Serge Falck: Ich habe schon vor zehn Jahren für das Weihnachtskabarett mit Sigrid Spörk ein paar Nummern geschrieben. Daraufhin haben mich immer wieder Leute ermutigt, an einem Soloprogramm zu arbeiten. Wir alle schwimmen in einem Teich der Möglichkeiten, aber oft trauen wir uns nicht, aus dem Wasser zu kommen, an Land zu gehen und den ersten Schritt zu gehen. Ich habe mich getraut, und so ist das Programm „Am Beckenrand“ entstanden.

Was macht Ihr Kabarett zu etwas Besonderem?

Ich traue meinem Publikum etwas zu und fordere es. Da ich die Menschen nicht unterschätze, hören sie gerne zu. Außerdem mache ich keine Witze unter der Gürtellinie. Jeder, der sich mein Programm ansieht, soll einen unterhaltsamen Abend voll von Geschichten und Musik erleben, denn mein Stück wird von einer großartigen Band begleitet. Aber ich möchte meinem Publikum auch Sequenzen zum Nachdenken mitgeben, selbst wenn sie den Saal schon verlassen haben. Es soll etwas sein, das unter die Haut geht.

Wie haben Sie Ihre erste Fernsehrolle ergattert?

Während ich noch in Ausbildung am Landestheater Innsbruck war, wurde ich vom damaligen Besetzungschef für das Fernsehen entdeckt. Es war eine erste kleine Rolle in einem „Tatort“ und dann bald darauf eine große Rolle, weil sie einen jungen Schauspieler gesucht haben, der auch wirklich Geige spielen konnte.

Derzeit sieht man Sie wieder in „CopStories“.

Wie kommen Sie zu Ihren Schauspielrollen?

Die Aufträge fallen einem nicht in den

Schoß, man muss schon auch dahinter sein und hart dafür arbeiten. Ich habe einen kleinen Vorteil, da ich vier Sprachen spreche. Englisch, Niederländisch und Französisch öffnen mir neben Deutsch einfach mehr Möglichkeiten in anderen Ländern.

Was macht Ihnen mehr Spaß: Theater oder Film?

Ich mache beides gleich gerne, aber am liebsten habe ich die Phasen des Schreibens. Dafür nehme ich mir Zeit, denn etwas wirklich selber zu schaffen und auf Papier zu bringen – das ist der schöpferische Akt. Alles entsteht im Kopf und wenn ich am Set den Output sehen und angreifen kann, ist das etwas ganz Tolles. Der Pritschenwagen, der nur in meiner Fantasie existierte, steht plötzlich vor mir und ich kann ihn tatsächlich angreifen. Das ist ein sehr beglückendes Gefühl.



Im Einsatz. Stolz präsentiert Serge Falck den neuen Trailer von „CopStories“. Die Ottakringer Polizisten gehen schon in die dritte Staffel. Gezeigt werden die Folgen im ORF ab 21.05 Uhr.

„Wir schwimmen in einem Teich der Möglichkeiten. Wir müssen nur achtgeben, nicht darin zu ertrinken.“

Serge Falck

Mit Liebe HANDGEMACHT

Mit jedem Stück Augarten Porzellan erhält man nicht nur ein Stück Kunst, sondern auch 300 Jahre österreichische Tradition.

Text Ursula Scheidl

VOLLE FAHRT. Der Hengst aus weißem Porzellan ist ein beliebtes Staatsgeschenk im arabischen Raum. Eine Vase mit der Wiener Rose oder den grünen Blumen „Maria Theresia“ findet sich wohl in fast jedem gutbürgerlichen Haushalt. Erlesenes Porzellan aus der Manufaktur Augarten ist seit jeher ein begehrtes Mitbringsel. Elegante Figuren, kleine und große Kostbarkeiten wie etwa detailreiche Dosen oder seit kurzem die zarten Champagnerschalen. Zur Herstellung von Porzellan, das auch weißes Gold genannt wird, werden nicht nur die vier natürlichen Zutaten Feldspat, Kaolin, Quarz und Wasser benötigt, sondern auch eine große Menge Einfühlungsvermögen, Hingabe und Kunstverstand.

Die Geschichte des Wiener Porzellans beginnt 1718, vor 300 Jahren, bereits acht Jahre nach der Erfindung des „Weißen Goldes“ durch Johann Friedrich Böttger. In einem Gartenhaus der Vorstadt Rossau experimentierte eine kleine Gruppe von Künstlern

und Handwerkern unter der Leitung von Claudius Innocentius du Paquier mit Porzellan. In den frühen Produkten mischten sich chinesische Einflüsse mit europäischen Formen. Mit Maria Theresia wandelte sich auch der Geschmack, es gab viele Blütendekore und Tischfiguren aus Porzellan. Mit der Aufklärung zog die Ästhetik des Klassizismus ein. Neben der kühnen Bunttheit des Biedermeier folgten ab 1923 die Entwürfe der Wiener Werkstätte mit Josef Hoffmann und anderen. Heute setzt eine neue Designergeneration die künstlerische Tradition der Manufaktur fort.

Modernisierte Handwerkskunst. Es gibt wenige Unternehmen, die eine so lange Geschichte haben und alles in Handarbeit herstellen. Das Sortiment umfasst 35.000 Teile. Seit Februar leitet der gebürtige Salzburger Thomas Eccli das Unternehmen mit rund 100 Mitarbeitern. Als grundsätzlich positiv denkender Mensch sieht er seine Aufgabe darin, die Tradition zu bewahren und gleichzeitig „etwas Staub wegzublasen und technische Abläufe zu optimieren. Es werden keine Revolutionen, sondern

Evolutionen.“ Viele Anekdoten ranken sich um die Entstehungsgeschichten einzelner Stücke, so etwa jene der Champagnerschalen: Louis XVI trank seine Milch am liebsten aus Schalen in der Form der Brust seiner Gemahlin Marie Antoinette; später hat man die Milch durch Champagner ersetzt.



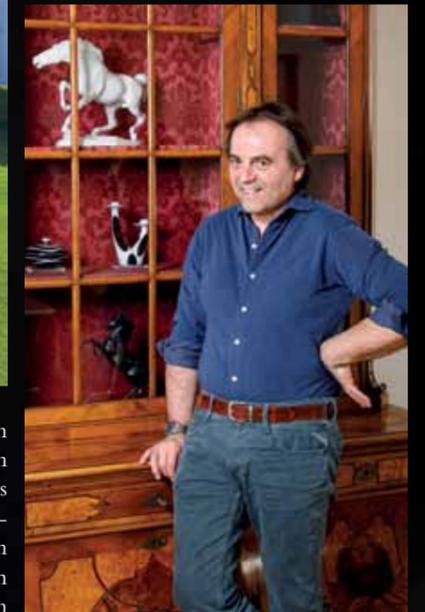
Elegant. Unter den Figuren der Kollektion Augarten gibt es viele Themen, die die Vielseitigkeit des Angebotes unterstreichen. Jede Figur ist ein kleines Kunstwerk für sich.



Weiß geht immer. 1930 von Josef Hoffmann für Augarten entworfen. Das Atlantis Teeservice mit einem Muster aus Jakobsmuscheln und Blumengriff.



Traumlage. Die Manufaktur Augarten liegt in einem 52,2 Hektar großen, größtenteils öffentlichen Park mit der ältesten barocken Gartenanlage Wiens.



Emotionen wecken. „Modern“ ist ein schwieriger Begriff“, meint Thomas Eccli. „Klassiker sind immer modern. Wir spielen allerdings mit Farben.“

Heute sind die Schalen bei Augarten ein Verkaufsschlager. Überhaupt sind Schalen höchst aktuell: „Meine Theorie ist, dass Jamie Oliver durch seine Mörser und andere Geräte das Thema Schalen ins Laufen gebracht hat“, lacht Eccli. Er möchte sich jetzt mehr auf den Export konzentrieren und die Marke in der DACH-Region etablieren. „Die Deutschen mögen den Wiener Charme“, sagt er. Reinweißes Porzellan ohne Dekor wird heute vor allem von jungen Menschen immer mehr nachgefragt. Außerdem soll der Shop renoviert werden. „Es darf keine Betriebsblindheit entstehen, weil es ein Überangebot in den Geschäften gibt. Man muss Erlebnisse schaffen, die die Menschen emotional packen“, so Eccli.





WIENER Hüttenzauber

Die MARXER ALM in der Marx Halle Wien bringt vom 22. bis 24. November den Winter und original alpine Salzburger Hüttengaudi in die Stadt.

DAS WIENER WINTER-OPENING.

Après-Ski, Hüttengaudi und Kinder-/Familien-Winterangebot mitten in der Stadt. Und sich dabei Gusto holen für den Ski-Urlaub. Denn nach Jahren findet endlich wieder ein Winter- & Ski-Opening in Wien statt, nämlich in der legendären Marx Halle Wien. Leicht erreichbar über die U3, Bus oder Tram ist die riesige Halle Schauplatz für die große „Marxer Alm“ – eine zau-

berhafte Alm- & Winter-Show, zünftige Hüttengaudi, Sport- und Winterstationen für Groß und Klein, Hüttengastronomie, Frühschoppen sowie Konzerte mit Bands wie „Sumpfkroten“, „Die Wilden Kaiser“ und „Wiener Wahnsinn“. Auf den verschiedenen „Almen“ werden sich

u.a. das Salzburger Land, Obertauern, Zell am See-Kaprun und die Salzburger Sportwelt mit ihrem umfangreichen Programm präsentieren.

Sport & Spaß

Daneben wird es jede Menge an besonderen Action-, Sport- und Winter-Angeboten geben. Highlights wie ein Robert Steiner-Pro-

„MARXER ALM“ – DAS GROSSE WINTEROPENING

- Tagesprogramm für Wiens Schulen und Kinder. Eröffnung am 22. 11. um 10 Uhr
- Robert Steiner Familien- & Kinderprogramm
- Kinder-„Schnupper“-Skiberg (mit Ausrüstung, Skilehrern)
- Puls 4/ATV VIP-Opening am Abend des 22. 11.
- Frühschoppen am Samstag mit Blasmusik Zell am See
- ÖAMTC Offroad-Parcours und „E-Kart“-Winter-Rennstrecke
- „Kinderschatzsuche im Schneefeld“ am 24. 11.
- Meisl am Graben VIP-Alm
- „Bettel-Alm“-Party und Hüttengaudi ab 18 Uhr
- Ab 22 Uhr Live-Konzerte mit den „Sumpfkroten“, „Die Wilden Kaiser“ und „Wiener Wahnsinn“



gramm, Stationen wie Schneemann-Bauen und Schneeball-Zielwerfen. Jodelkurse, ein Kletter- und Schnupper-Skiberg runden das Angebot ab. Auch ein ÖAMTC Offroad-Parcours und eine E-Kart-Winterstrecke werden nicht fehlen.

„Bettel-Alm“-Partys und mehr Ab 18 Uhr folgen dann „Bettel-Alm“-Partys, Après-Ski und Konzerte.



GEMEINSAM.SICHER. Im Rahmen dieser Initiative ist der sportliche 31-jährige Südburgenländer Christoph Rakowitz als Sicherheitskoordinator für das Stadtpolizeikommando Favoriten tätig. Zu seinen Aufgaben zählt der regelmäßige Dialog mit der Bevölkerung auf Augenhöhe, der Vertrauen schafft. „Mein Anliegen ist es, die Bevölkerung mit Informationen rund um das Thema Sicherheit zu versorgen und als direkter Ansprechpartner gemeinsam mit den Sicherheitsbeauftragten – in Wien werden diese Grätzelpolizisten genannt – zur Verfügung zu stehen. Wir als Gesellschaft können gemeinsam hinsehen und aktiv und verantwortungsvoll handeln, um so die Sicherheit für uns alle positiv zu entwickeln und auch das subjektive Sicherheitsempfinden entsprechend zu erhöhen“, ist Rakowitz überzeugt. Bei einem Notfall sollte allerdings immer 133 gewählt werden. Bei den Grätzel-Cafés stehen die Grätzelpolizisten persönlich für Anliegen zur Verfügung. Die Menschen sollen die Sicherheit in ihrem Lebensumfeld mitgestalten. Das kann Ängste reduzieren und das Sicherheitsgefühl verbessern. „In der Gastronomie können wir sehr viele Menschen erreichen und informieren, die in weiterer Folge ‚Sicherheitsmultiplikatoren‘ für ihr Umfeld, vor allem die Familie, Freunde und Arbeitskollegen sein können. Auch die Unternehmer profitieren dadurch“, meint Rakowitz.

Arbeitsplatz KAFFEEHAUS

Die Branche hat sich stark verändert. Chefs und Angestellte stehen heute vor einer Vielzahl von Herausforderungen.

Text Berndt Querfeld

JOBBS IM CAFÉ. Googelt man heute die Begriffe „Restaurantfachfrau“ oder „Kochlehrling“, dann finden sich unter den ersten Suchergebnissen eine Unzahl von Jobportalen mit offenen Lehrstellen. Das war nicht immer so. Noch vor 10 Jahren gab es ein Überangebot an Ausbildungssuchenden und (zu) wenige Unternehmerinnen und Unternehmer, die Fachkräfte ausgebildet haben.

Freizeitgesellschaft. Fachkräftemangel und Personalnot sind also zwei Begriffe, die uns im unternehmerischen Alltag laufend begleiten. Kaum ein Restaurant, dessen Küchencrew vollständig ist, und kaum ein Café, das nicht regelmäßig um die besten Servicekräfte buhlt.

Ja, die Branche hat sich verändert. Laufend gibt es neue Entwicklungen, die uns

vor neue Herausforderungen stellen. Und nicht nur wir Unternehmer sind gefordert, sondern auch die Anforderungen an Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unterliegen einem ständigen Wandel. Das Berufsbild ändert sich. Und damit natürlich auch die Rolle als Arbeitgeberin und Arbeitgeber. Noch nicht alle Chefs haben verstanden, dass junge Menschen heute anders „ticken“, zumeist früher erwachsen, selbstbewusst agieren und vor allem nicht mehr so obrigkeitshörig sind, wie es frühere Generationen waren. Auch die Einstellung zur Arbeit selbst hat sich grundlegend verändert. Und das nicht nur bei den Jungen. Freizeit ist generell das Thema. Und letztlich lebt auch die Gastronomie von der Freizeitgesellschaft.

Begeisterung schüren. Das breite schuli-

sche Angebot – besonders in Städten – stellt eine starke Konkurrenz zur Berufsausbildung im Lehrbetrieb dar. „Lehre versus Matura“. Dieses Thema kennen wir fast alle. Und gleichzeitig ist es bis heute nicht wirklich überzeugend gelungen, Schulabbrecherinnen und Schulabbrecher der Oberstufen aufzufangen und ihnen ein attraktives Angebot zu machen. Eltern und Großeltern sowie der Freundeskreis muss überzeugt werden, wie wertvoll eine Lehre in unserer Branche ist.

Auch die Frage nach der Dauer der Lehre stellt sich für mich. Braucht es mit unserer heutigen Tisch- und Esskultur wirklich drei Jahre, bis man die richtige Grundbasis hat? Hier könnte man über neue, innovative Lösungen nachdenken.

Als Branche müssen wir noch besser die vielfältigen Vorteile des Gastgewerbes bzw. der Tourismusbranche für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer herausstreichen. Unsere Aufgabe ist es, Begeisterung zu schüren. Das fängt bei den Praktikanten und Praktikantinnen aus den verschiedenen Fachschulen an und geht bis zum respektvollen Umgang mit Lehrlingen sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Letztlich muss uns allen klar sein, dass der Erfolg unserer Branche als Basis bestens geschulte und motivierte Arbeitskräfte braucht. Und dafür ist jeder von uns mitverantwortlich.

Berndt Querfeld ist seit 1988 Cafetier und betreibt mit seiner Familie die Cafés Bootshaus, Landtmann's feine Patisserie, Mozart, Museum, Residenz und Hofburg.



istock by Getty Images, Stefan Jöhann



Top-Job im Kaffeehaus. Die Wiener Cafés haben auch international einen guten Ruf als Ausbildungsstätte.

„In den Wiener Kaffeehäusern werden Jahr für Jahr junge Menschen mit viel Engagement ausgebildet.“

Wolfgang Binder



Ausgezeichnet. Lea Schellenberger findet es „cool“, dass ich jeden Tag neue Sachen dazulerne.“

Tag der LEHRE+

Am 17./18. Oktober können sich Jugendliche im MAK in Top-Jobs erproben. Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser ist mit einem Stand dabei.

LEHRE HAT ZUKUNFT. Der Top-Event für Jobs mit Zukunft findet heuer am 17. und 18. Oktober (jeweils von 8.30 bis 15.30 Uhr) im Wiener MAK (Österreichisches Museum für angewandte Kunst/Gegenwartskunst, Stubenring 5, 1010 Wien) statt. Aus vielen verschiedenen Branchen sind Unternehmen dabei, die ganz unterschiedliche Ausbildungsplätze anbieten und Jugendlichen bei der Jobsuche gerne mit Rat zur Seite stehen. Die motivierten Lehrlinge in spe können an einigen Ständen sogar in ihren Job hineinschnuppern. „In den Wiener Kaffeehäusern werden Jahr für Jahr junge Menschen mit viel Engagement von unseren Mitgliedern ausgebil-

det und erhalten dabei das Rüstzeug für eine Karriere in unserer Branche. Damit sichern sie die international herausragende Qualität der Wiener Betriebe auch für die Zukunft ab“, erzählt Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.

Netzwerken. Die am Tag der Lehre+ seit nun zwölf Jahren einzigartige Mischung aus Information und Unterhaltung soll motivierte und engagierte Jugendliche für die duale Ausbildung begeistern und direkten Kontakt zu den Ausbildungsunternehmen des Landes herstellen. Neben vielen Informationen erwartet die Schüle-

rinnen und Schüler beim Gemeinschaftsstand der Wiener Kaffeehäuser diesmal auch eine Fotobox, vor der sich zukünftige Lehrlinge jetzt schon ihren späteren Berufswunsch verwirklichen können. Julius Meinel verwöhnt vor Ort mit Kaffeeegenuss und kleinen Erfrischungen. Alle Infos: www.tag-der-lehre.at

Initiative. Seit 2011 kürt die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der Wirtschaftskammer Wien jährlich den „Lehrbetrieb des Jahres“. Damit soll die hohe internationale Reputation der österreichischen Lehrlingsausbildung gewürdigt und auch für die Zukunft gesichert werden.

NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Text Ursula Scheidl

OLAF AUER. Der Kommerzialrat ist am 17. Juli im 75. Lebensjahr verstorben. Er war Fluglehrer, Pilot und Cafetier. Nach einer Karriere bei der AUA pachtete er das Areal mit dem Ausflugslokal Cobenzl von der Gemeinde Wien und baute das Schloss und drei Nebengebäude von Grund neu auf. Olaf Auer war Träger des Goldenen Verdienstzeichens des Landes Wien, Delegierter im Wirtschaftsparlament, Delegierter des Wiener Tourismusverbandes und hatte noch viele weitere Ehrenämter inne.



GOLDENES EHRENZEICHEN. Als die Stammgäste und Mitarbeiter die Chefin der Bonbonnière, Gaby Gabriel, mit einem großen Fest zu ihrem 70. Geburtstag feierten, war die Freude groß und die Überraschung gelungen. Die Bonbonnière, mit täglicher Live-Musik, ist seit 80 Jahren durchgehend in Familienbesitz, was wohl einzigartig ist. „Liebe Gaby, alles Gute dir und deiner Bonbonnière, wir danken dir für deine herzliche Gastlichkeit und die vielen schönen Stunden in der Bonbonnière.“ Auch die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser gratulierte mit dem Goldenen Ehrenzeichen und die Wirtschaftskammer mit Dank und Anerkennung.



COFFEE & TEA. Das „Wiener Kaffee & Tee ABC“ der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser verbindet Tradition mit Innovation. Erhältlich in deutscher oder englischer Sprache in ausgewählten Kaffeehäusern oder zu bestellen unter kaffeehaeuser@wkw.at



Schon probiert?

AFTER EIGHT. Eine klassische Nascherei jetzt als Kaffee mit Minznote.

Zutaten: Espresso, Milch, 10 cl Minzlikör. Alkoholfreie Alternative: 10 cl Minzsirup, Schlagobers, 2 cl Haselnussirup (oder Topping).

Füllen Sie das Latte-Glas mit dem Haselnusslikör/-sirup und dem Minzlikör/-sirup. Gießen Sie die heiße Milch und den Milchschaum hinein und fügen Sie langsam den Espresso dazu. Streuen Sie gemahlene Haselnüsse darüber.

Kaffeesiederakademie

EXKLUSIV FÜR MITGLIEDER UND DEREN MITARBEITER(INNEN). ANMELDUNG ERFORDERLICH: KAFFEEHAEUSER@WKW.AT

GROSSER ERFOLG BEI „WIE KALKULIERE ICH RICHTIG?“
Zweiteilige Schulung mit Direktor Werner Schnabl von den Tourismusschulen Modul

Als Unternehmer gibt es viel zu kalkulieren – die laufenden Personalkosten, die Miete, Wareneinsätze. Beim BWL-Basic-Workshop in der Lothringerstraße bekam eine interessierte Teilnehmerschaft wertvolle Tipps und Anleitungen. Und Fragen, wie „Was ist eine Taschenlampen-Kalkulation“, fanden eine kompetente Beantwortung.



ERSTHELFER-AUFFRISCHUNGSKURS
Schwarzenbergplatz 14,
1040 Wien, 4. Stock, Blauer Saal
Vortragender: Rotes Kreuz.
Zumindest ein geprüfter Ersthelfer ist in jedem Betrieb gesetzlich vorgeschrieben. Alle Teilnehmer erhalten beim Ersthelfer-Aufrischungskurs im November ein Zertifikat.



ARBEITSZEIT NEU
Schwarzenbergplatz 14, 1040
Wien, 4. Stock, Blauer Saal

Nutzen Sie die Möglichkeit und informieren Sie sich im November aus erster Hand, wie Sie in Ihrem Betrieb die neuen Regelungen richtig und praxisgerecht umsetzen. Welche konkreten Auswirkungen haben diese für die Gastronomie? Wie sind die neuen Überstunden abzugelten? Unter welchen Voraussetzungen sind MitarbeiterInnen vom neuen Arbeitsruhegesetz ausgenommen?

LATTE-ART-WORKSHOP
Meinl-Akademie,
Julius-Meinl-Gasse 3-7, 1160 Wien

Vortragender: Benjamin Graf.
Erlernen Sie im Dezember die Kunst, wie man einfach und schnell den perfekten Milchschaum zubereitet.





Postkarten vom KAFFEEHAUS

Die diesjährige Postkartenserie ist vollständig. Die Motive beweisen, dass die Wiener Kaffeehäuser in allen Lebenslagen der perfekte Ort sind. Das Trinken von Kaffee ist nur eine Beschäftigung von vielen.

Text Ursula Scheidl

IDEALER PLATZ. Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser möchte mit ihrer aktuellen Werbelinie überzeugen. „Gäste sollen direkt und mit einem Augenzwinkern auf die Vielfalt der Wiener Kaffeehausbetriebe angesprochen werden“, erklärt Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser. Die Wiener Kaffeehausbetriebe werden auf Postkarten als idealer Platz für verschiedenste Aktivitäten präsentiert. In gezeichneten Szenen wird dargestellt, wofür ein Aufenthalt im Kaffee-

haus hervorragend geeignet ist. Als Fixpunkt kommentiert ein Oberkellner – „in Gedanken“ – die verschiedenen Szenen. **Gewinnspiel.** Ein Jahr lang ist monatlich eine neue Postkarte erschienen, die man in allen Mitgliedsbetrieben der Fachgruppe abholen kann. Sollten die Postkarten bereits vergriffen sein, können diese vom Kaffeehaus in der Fachgruppe nachbestellt werden. Um am Gewinnspiel teilzunehmen, schicken Sie ein Foto, auf dem mindestens

sechs verschiedene Postkartenmotive zu sehen sind sowie Ihre Kontaktdaten. Es warten zehn Gutscheine für je ein Frühstück für zwei Personen in ausgewählten Wiener Kaffeehäusern sowie weitere Preise rund um die Wiener Kaffeehauskultur. Zusendungen bis 15.10.2018 an: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Lothringerstraße 4, 1040 Wien oder per E-Mail an: kaffeehaeuser@wkw.at Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. www.wko.at/wien/kaffeehaeuser

Studio Galbo



GEHEIMNISVOLLE FRAU MIT REVOLVER
Günter Neuwirth: Die Frau im roten Mantel.
 Inspektor Wolfgang Hoffmann bemerkt in der Straßenbahn eine rätselhafte Frau, die offenbar von einem Jugendlichen verfolgt wird. Schon bald tauchen Fragen auf. Wozu trägt die Frau einen Revolver bei sich? Was will der Jugendliche von ihr?
Gmeiner Verlag, € 13,40



1920 – NOT IST DAS VERBRECHEN
Alex Beer: Die rote Frau.
 Der zweite Band der spannenden Reihe um den Ermittler August Emmerich, für dessen ersten Fall die Autorin mit dem Leo-Perutz-Preis ausgezeichnet wurde. Die Geschichte beginnt 1920. Es herrschen Hunger und Not, Ermittlungen sind entsprechend schwierig.
Limes Verlag, € 20,60

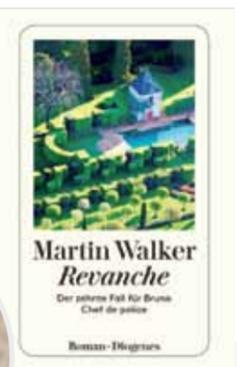


GEFAHR IN DER HOCHFINANZ
Gerhard Rekel: Der Gott des Geldes.
 Saskia Rokovic sucht verzweifelt ihren Mann. Der hochbegabte Computer-Hacker scheint in den größten Cyber-Terrorakt des Landes verstrickt zu sein. Um ihren Liebsten zu retten, taucht Saskia in die Welt der Hochfinanz ein und gerät in Lebensgefahr.
Verlag Wortreich, € 14,90

Bücher zur KRIMINACHT

Am 23. Oktober lesen in fast 40 Kaffeehäusern in Wien ebenso viele Autorinnen und Autoren.

CHEF DE POLICE IM PÉRIGORD
Martin Walker: Revanche.
 Sein zehnter Fall führt Bruno, Chef de police, in die prähistorischen Höhlen unterhalb der Templerburg Commarque, wo eine tote Archäologin gefunden wird, die dort nach einem jahrtausendealten religiösen Artefakt suchte.
Diogenes Verlag, € 24,70



MARTIN WALKER



LIEBE & TOD IN KRISENZEITEN
Maria Jelenko: Volkszählung.
 Der erste Krimi der Wiener Journalistin beschwört die letzten Tage der Europäischen Union herauf. In dieser Krisenzeit verliebt sich Peter, ein Journalist, in Cindy, eine tschechische Prostituierte, die verzweifelt versucht, ihrem Milieu zu entfliehen und dabei spurlos verschwindet.
echomedia buchverlag, € 19,80

Klaus Einwanger/Diogenes



SCHMANKERLN AUS DEM STIFTSKELLER
von Prálat Bernhard Backovsky und Roman Czezelich, fotografiert von Sabine Hauswirth.
 Wissenswertes über Kräuter, Gewürze und Rezepte. Sie sind bewusst bodenständig gehalten, leicht umsetzbar und einfach zum Nachkochen.
echomedia buchverlag, € 35,-

Alle Infos:
www.kriminacht.at

Neulich im CAFÉ

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

THOMAS RAAB

Der Bestsellerautor und Erschaffer des Kultermittlers „Metzger“ genießt seinen Kaffee im Café Korb schwarz. Was er an dieser Location besonders schätzt, ist die spezielle Atmosphäre. „Das Korb ist mit der Zeit mitgewachsen, es verstrahlt eine angenehme Moderne, ohne aufgesetzt zu wirken.“ Zudem liebt der Wiener die Kaffeehauskultur, weil das Café ein Synonym für Zeitlosigkeit ist. Und seit jeher als Geburtsstätte kreativen Schaffens gilt. Für ihn selbst ist es ein sehr gutes Zeichen, wenn er ein Café besucht. „Denn dann weiß ich, dass ich in mir ruhe. Ich gönne mir Zeit und das ist die Basis für gute Ideen.“ Und die braucht ein Schriftsteller immer, arbeitet der 46-Jährige doch gerade an einer neuen Romanfigur.

Stefan Johann

KOLUMNE
KARL SCHILLING

DAS perfekte Nass



AUSSCHLAGGEBEND. Ohne das richtige Wasser vergibt ein guter, vollmundiger Kaffee eine riesige Chance, sein volles Potenzial zu entfalten. Schließlich besteht eine Tasse Kaffee zu 98 Prozent aus Wasser, weshalb dessen Qualität einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack hat.

Fachkenntnis. Bekannt ist, die Qualität einer Tasse Kaffee hängt unter anderem vom Anbau der Pflanze, der Verarbeitung, der Röstung sowie einer kurzen und adäquaten Lagerung ab. Bekannt ist auch, dass, wenn diese Voraussetzungen geschaffen sind, die Bohne frisch und sensibel zubereitet werden muss. Hierfür müssen Mahlgrad und Menge, Temperatur und die Maschineneinstellung stimmen. Falls das Ergebnis in der Tasse dann aber immer noch nicht zufriedenstellend ist, kann es auch an der Wasserqualität liegen. Aus diesem Grund sollten Kaffeeliebhaber auch über das Wasser, mit dem sie ihren Kaffee zubereiten, umfassend Bescheid wissen. Eigenschaft und Geschmack des Wassers sind in jeder Region, in jeder Stadt anders, ja sogar von Bezirk zu Bezirk können sie verschieden sein. Diese Unterschiede hängen insbesondere von den Gesteins- und Bodenverhältnissen der Grundwassergebiete ab – das im Wasser enthaltene CO₂ löst Mineralien aus dem Gestein, und verschiedene Böden führen eben zu unterschiedlichen Inhaltsstoffen. Ein weiterer Einflussfaktor ist die regionale Aufbereitung.

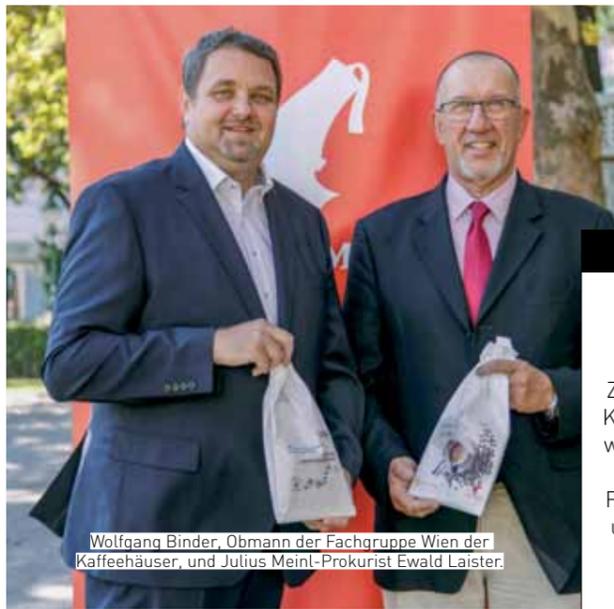
Die Rolle des Wassers. Wenn der Kaffee nicht schmeckt, gibt man oftmals der Kaffeesorte die Schuld daran. Diese kann aber vielleicht gar nichts dafür, sondern der Grundstoff Wasser ist für den negativen Geschmack verantwortlich. Denn das



Wasser dient als Lösungsmittel für die zu extrahierenden Stoffe aus der Kaffeebohne, wie bspw. Aromen und Kaffeesäuren, die für den Geschmack entscheidend sind. Schmeckt der Kaffee sauer, ist eventuell das Wasser zu weich und die Säuren des Kaffees werden überbetont. Gerade bei säurereichen Rohkaffeesorten, hellen Röstungen oder zu schnell gerösteten Kaffeebohnen, kann zu weiches Wasser zu einer deutlich übersäuerten Tasse führen. Ist das Wasser hingegen zu hart, werden wiederum die feinen Fruchtsäuren, die vor allem an Arabica-Sorten so geschätzt werden, zu wenig herausgekitzelt. Überdies können die härtebildenden Mineralien, die in „deutschen Härtegraden“ (°dH) gemessen werden, einen ziemlich unangenehmen, metallischen Nebengeschmack hervorbringen. Somit ist eine Karbonathärte (Kalzium und Magnesium) des Wassers von 3–6 °dH bei einer Gesamthärte von 4–8 °dH ideal.

Doch nicht nur der Geschmack leidet unter einer zu hohen Wasserhärte: Auch für die Maschinen ist sie zu viel des Guten und verkürzt zum Leidwesen vieler deren einwandfreien Zustand. Ein weiterer wichtiger Indikator für die Qualität des Wassers ist der pH-Wert, also das Maß für die in einer wässrigen Lösung vorhandene Menge an Säuren und Basen. Während saures Wasser die Säuren im Kaffee betont, kann basisches Wasser die feinen und erwünschten Säuren eines Kaffees neutralisieren.

Weichspülen. Grundsätzlich sollte es ausreichen, einen Filter zu verwenden, der unerwünschte Inhaltsstoffe im Wasser herausfiltert. Umgekehrt kann auch zu weiches Wasser hart gemacht werden, indem man Mineralgranulate zuführt. Letztendlich ist genügend Achtsamkeit gefordert, um das perfekte Wasser für den Kaffee zu zaubern.



Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, und Julius Meinl-Prokurist Ewald Laister.

TAG DES KAFFEES

EIN HOCH AUF DIE BRAUNEN BOHNEN

Zum 17. Mal wurde heuer der „Tag des Kaffees“ zelebriert. Und natürlich gab's wieder tolle Goodie-Bags – wie u. a. bei den U-Bahn-Stationen Heiligenstadt, Floridsdorf, Schwedenplatz, Karlsplatz und am Hauptbahnhof. Eingefleischte Kaffeeliebhaber gönnten sich eine Tasse mehr. Oder zwei. Oder drei.



Charmante Girls verteilen Goodie-Bags.



Wolfgang Binder, Gertraud Schmidt und Karl Schilling (Kaffeemuseum Wien).



Eine Tasse Meinl-Kaffee: Wolfgang Binder, Gerti Schmidt, Karl Schilling und Ewald Laister.



Besucherinnen der Führungen „Gemma auf an Kaffee“, die sich danach am Judenplatz bei der Abschlussveranstaltung mit Sekt und Meinl-Kaffee verwöhnen lassen



Regenfest: Wolfgang und Petra Binder mit Berndt Querfeld.

SOMMERFEST

VIEL REGEN BRINGT SEGEN

Reges Gedränge im VIP-Zelt auf dem Liliputbahn-Festgelände bei der Spätsommerparty des echo medienhauses. „Das bisschen Regen haut uns doch nicht um“, meinte u. a. Erich Joham schmunzelnd. Aber auch Wolfgang Binder, Thomas Morgenstern u. v. m. ließen sich ihre gute Laune nicht verderben.



Richard Lugner und Moni Kulig, die sich als großer „Mörtel“-Fan outete.



Unternehmerin Irene Ströck.



Thomas Morgenstern und Markus Wölbitsch (r.).



V. l.: Toni Wurtrainer, das Siegerteam mit Georg Meiler, Raphael Zemanek und Eiles-Chef Gert Kunze, Fritz Kaltenecker (Café+co) und Christina Hummel, Klubfrau der Wiener Kaffeehausbesitzer.



Christina Hummel (lief auch selbst mit!) und Hannes Menitz, Initiator des „erste bank vienna night run“.

WIENER OBER-RUN

SPORT-ASSE

Im Rahmen des „erste bank vienna night run“ gingen heuer erneut Wiener Kaffeehausober und -lehrlinge an den Start – und umrundeten den Ring. Nicht nur Christina Hummel drückte allen Teilnehmern fest die Daumen!

Powersisters, Raategar, Richard Schuster, Andreas Lepsi/Eventissimo



Tee-Guru Andrew Demmer machte auch mit.

FLOHMARKT

FÜR JÄGER & SAMMLER

Schnäppchenjäger und Sammler wähten sich beim 10. Kaffeehaus-Flohmarkt auf dem Julius Meinl-Gelände im Paradies, denn von Geschirr über Bilder bis zu Möbeln gab's alles! Kaffee sowie Schmäckerln fehlten ebenso wenig!



Häferln, Gläser, Vasen, Bilder und noch sehr vieles mehr wurde beim Flohmarkt angeboten.



Live dabei (v. l.): Julius Meinl-Prokurist Ewald Laister, Rudi Konar (Strandbar Herrmann), Anna Karnitscher, Christina Hummel und Wolfgang Binder.



Mega-Ansturm auf dem Julius Meinl-Gelände in Ottakring.

Diesner, Bubu Dujmic



v.l.: Wiener Staatsballett-Solotänzer Mihail Sosnovski, Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Solotänzerin und Kaffeesiederball-Testimonial Maria Yakovleva, Musical-Star Drew Sarich, Anna Karnitscher und Christof Cremer (künstlerischer Leiter).



Claudia Amsz (Leiterin mehrerer Mutter-Kind-Häuser der Caritas).



Julius Meint-Geschäftsführer Marcel Löffler, -Managing Director Renata Petovska und -Prokurist Jürgen Bauer (r.).



Josef „Pepi“ Zeiner, der bisher keinen Kaffeesiederball (insgesamt 62!) ausgelassen hat.



Die Café Sperl-Chefs Manfred und Monika Staub.



Künstler Jakob Kirchmayr, der im Vorjahr die Julius Meint-Kunstfächer für den Ball gestaltet hat.

AUFTAKT KAFFEESIEDERBALL

OPERNSTARS, SPIELFIGUREN UND HEISSE RHYTHMEN

Man sollte sich rechtzeitig Karten sichern! Der Kaffeesiederball findet zwar erst am 22. Februar 2019 statt, aber Anna Karnitscher, Wolfgang Binder und Christof Cremer haben bereits jetzt große Lust auf die Top-Tanzveranstaltung in der Hofburg gemacht. Und einige Highlights verraten! Im Café Sperl wurde nicht nur das sensationelle Ballplakat (mit Staatsoper-Solotänzerin Maria Yakovleva als Testimonial) enthüllt, sondern ebenso eine Übersicht über das Programm samt Neuheiten (wie u.a. eine Bundy Bundy-Styling Lounge) preisgegeben. Und: „Da die Frauen im Mittelpunkt jedes Balles stehen, unterstützen wir heuer – nach Pink Ribbon im Vorjahr – ein Projekt der Caritas, nämlich ein Mutter-Kind-Haus“, so Ballorganisatorin Anna Karnitscher. Was einen sonst noch alles erwartet? Die großartige Angelika Kirchschrager als Mitternachtseinlage, ein Late-Night-Konzert mit Musicalstar Drew Sarich und noch viel, viel mehr. Alle Infos siehe www.kaffeesiederball.at



Erste Eindrücke von der Balldeko – passend zum Ballmotto: „Kaffee im Spiel“.



Peter Krombert (Pago Verkaufsmanger), Ursula Scheidl und Petra Binder (r.).



Scheck € 11.000,- Pink Ribbon - Österr. Krebshilfe

Am Ball im Vorjahr wurde eifrig für Pink Ribbon gespendet (v.l.): Anna Karnitscher, Christina Hummel und Krebshilfe-GF Doris Kiefhaber.



Christine Zach, Thomas Schäfer-Elmayer und Markus Pohanka (r.).



Primaballerina Maria Yakovleva mit Richard Szabó (l.) und Lukas Gaudernak.



Drei Grande Dames (v.l.): Christl Sedlar (Café Prückel), Monika Staub (Café Sperl) und Anneliese Weidinger (Café Weidinger).



Staud's-Geschäftsführer Stefan Schauer



Christian Lerner und Josef Bitzinger (r.).



Mittendrin (v.l.): Stephanos Berger, Herbert Rieser und Thomas Strachota.



Gerlinde Jelinek, Präsidentin Wiener Opernball Orchester.



Christof Cremer hat sich für den Ball – das Motto lautet „Kaffee im Spiel. Das Glück liegt im Kaffeehaus“ – wieder sehr viel einfallen lassen.



Wolfgang Binder und Andrea Buday.



Josef Bitzinger, Christina Hummel, Anna Karnitscher und Rudolf Hundstorfer (r.).



Maria Yakovleva, Model und erste Solotänzerin des Wiener Staatsballetts.



Demmer/Calicek & Bergmann

LEBE DAS LEBEN

„Ois OK“ von Seiler und Speer – jetzt auf LebeDasLeben.com

IHRE SORGEN MÖCHTEN WIR HABEN