

K

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

CLUB DER
COFFEE JUNKIES

Der Literat Georg Biron
über seine liebste Sucht

SÜSSES ZUM
GENIESSEN

Die Klassiker der Wiener
Mehlspeisküche im Café

Mehr Musik im
KAFFEEHAUS

INITIATIVE VON BÜRGERMEISTER LUDWIG & WOLFGANG BINDER

Beethoven: ein Wiener Original

BEETHOVEN hat die ersten 22 Jahre seines Lebens nicht in Wien verbracht. Aber dann ist er – 1792 – zum Wiener geworden, zum begeisterten Wiener. Wie so viele andere „neue“ Wienerinnen und Wiener heutzutage, die die lebenswerteste Stadt der Welt ganz bewusst zu ihrem Lebensmittelpunkt gewählt haben und so Wien bereichern.

Unser Wien ist ohne Ludwig van Beethoven nicht vorstellbar, er machte Wien durch die Wiener Klassik gemeinsam mit Haydn und Mozart zu dem, was es auch heute noch ist: zur Welthauptstadt der Musik. Aber Beethoven war auch ein Revolutionär, durch seine Formensprache, durch seinen Charakter und durch seine musikalischen Inhalte. Er war unangepasst,



APPS DER STADT WIEN

WienBot – der digitale Assistent der Stadt Wien

Die Stadt Wien hat eine eigene Chat-Bot-App mit integrierter Sprachein- und -ausgabefunktion auf den Markt gebracht. Den WienBot, so heißt der digitale Assistent der Stadt Wien, kann man nach Parkgebühren und Eintrittspreisen, Öffnungszeiten und Veranstaltungen fragen. Man kann sich von ihm den nächsten Trinkbrunnen oder Müllsammelstellen in der Nähe im Stadtplan anzeigen lassen, wann die nächste U-Bahn fährt und wie man am schnellsten in den Wiener Prater kommt. Das und noch viel mehr beantwortet der WienBot kurz und prägnant direkt in der App. wien.gv.at/bot

Mit digitalen Services kann die Stadt Wien bereits jetzt umfassend in vielen Lebenslagen unterstützen. Mehr Infos: wien.gv.at/apps

schwierig, emotional, begeisternd, einzigartig. Freiheit, Gleichheit und Solidarität, die Werte der Aufklärung, hört man beinahe in jedem Ton, in jeder Melodie. Und so gibt es kaum jemanden auf der Welt, den Beethovens Musik kältsst. Die Zahl der Beethoven-Fans überall ist schier unendlich.

Ein Jahr lang, vom 16. Dezember 2019 bis zum 16. Dezember 2020, wird auf der ganzen Welt, aber besonders in Wien Beethoven gefeiert, seiner gedacht, seine Rezeption auch da und dort kritisch hinterfragt, neu beleuchtet, möglichst vielen Menschen zugänglich gemacht.

Das Programm von WIENBEETHOVEN2020 ist so vielfältig und umfassend gestaltet, dass möglichst viele Menschen damit erreicht, begeistert und berührt werden. Das Ziel ist es, Beethoven und damit auch die Werte der Aufklärung an Plätzen

DIE HIGHLIGHTS 2020

- **Beethoven bewegt**
25.3. bis 5.7.,
Kunsthistorisches Museum
- **Beethoven-Musikfrachter, ein schwimmendes Festival**
17.4. bis 19.4., Programmdetails
wienbeethoven2020.at
- **Filmfestival Rathausplatz**
Juli und August, diverse
Beethoven-Aufführungen
- **Beethoven Menschenwelt und Götterfunken** bis 19.4.,
Österreichische Nationalbibliothek
- **Hommage à Beethoven**
20.4. bis 20.9., Haus der Musik
- **Begehbare Ensemble – „Inside Beethoven“**
10.6. bis 10.8., Haus der Musik
- **Zu Ehren Beethovens** – Vorstadtkonzerte, Lorely Saal, 22.5.,
klangkollektiv.at
- **Inspiration Beethoven. Eine Symphonie in Bildern aus Wien 1900**
30.5. bis 21.9., Leopold Museum
- **Die Trias der Wiener Klassik: Haydn – Mozart – Beethoven. Gemeinsamkeiten – Parallelen – Gegensätze**
bis 31.1.2021, Mozarthaus Vienna
- **Beethoven und seine Verleger**
bis 4.9., Wien Bibliothek
- **Beethoven im Gemeindebau**
Veranstaltung in unterschiedlichen Gemeindebauten das ganze Jahr
- **Beethoven als Befreier**
Fest der Freude,
8.5., Heldenplatz

anzutreffen, an denen damit nicht gerechnet wird, in den Grätzeln, am Arbeitsplatz, an den öffentlichen Plätzen Wiens, im Gemeindebau.

Denn: BEETHOVEN GEHÖRT UNS ALLEN!

Infos: wienbeethoven2020.at
kultur.wien.at

Liebe Kollegin, lieber Kollege!

Anfang März ist es wieder so weit: Vom 3. bis 5. März 2020 finden auch in Wien die Wirtschaftskammerwahlen statt. Alle 5 Jahre können Unternehmerinnen und Unternehmer ihre Branchenvertreter in den jeweiligen Fachgruppen wählen.

Warum ist eine starke Branchenvertretung wichtig?

Die bei den Wirtschaftskammerwahlen gewählten Unternehmerinnen und Unternehmer vertreten direkt in den Fachgruppen die Interessen der Branche und damit genau „Ihre“ Interessen. Bei deren Umsetzung und im Servicebereich werden die überwiegend ehrenamtlich tätigen Funktionärinnen und Funktionäre von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Wirtschaftskammern tatkräftig unterstützt. Als aktives Unternehmen kennt man die Bedürfnisse, Probleme, Wünsche und Anliegen der eigenen Branche besonders gut. Der Austausch mit anderen Wirtschaftstreibenden ist wichtig und notwendig. Ihre Branchenvertreter setzen sich in Politik und Wirtschaft für optimale Rahmenbedingungen ein, die für erfolgreiches wirtschaftliches Arbeiten Voraussetzung sind. Zusätzlich bieten die Wirtschaftskammern mit ihren Fachgruppen kostenloses Informationsmaterial sowie Weiterbildungsveranstaltungen an und halten Sie über aktuelle Entwicklungen auf dem Laufenden. Nützen auch Sie die vielfältigen Services der Fachgruppe Kaffeehäuser und der Wirtschaftskammer Wien! Ganz aktuell ist uns eine „Entschärfung“ und „Entrümpelung“ der Gewerbeordnung ein großes Anliegen. Es kann nicht sein, dass Kaffeekocher für den Lärm vor ihren Lokalen verantwortlich gemacht werden. Viele bürokratische Auflagen schießen über das Ziel hinaus. Die Einhaltung von Regeln ist uns wichtig, aber wir möchten in erster Linie perfekte Gastgeber sein und unseren Gästen schöne und genussvolle Stunden in unseren Kaffeehausbetrieben bieten. Auch die „Kassabon-Flut“ für kleine Beträge ist uns daher ein Dorn im Auge. Stärken auch Sie Ihrer Branchenvertretung durch Ihre Stimmabgabe den Rücken. Denn jede Stimme hat Gewicht – sowohl die eines Einzelunternehmens als auch die einer größeren Firma. Ihre Fachgruppe der Kaffeehäuser ist immer für Sie und Ihre Anliegen da!

Herzlichst



KommR Wolfgang Binder
Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser



IMPRESSUM

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

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

Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser / Chefredaktion: Dr. Ursula R. Scheidl / Grafik: Jenny Neumann (Ltg.), Wolfgang Halamiczek

Redaktion: Laura Rasi, Mag. Andrea Buday (Events) / Anzeigen: Nicole Neunteufel (Verwaltung, Dw. 436)

Fotoredaktion: Mag. Claudia Knöpfler (Ltg.), Tini Leitgeb / Lektorat: Nikolaus Horak (Ltg.), Roswitha Singer-Valentin, Gilbert Wattl, BA

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

Unternehmensgegenstand: Herausgabe diverser Publikationen und Periodika sowie allgemeine Verlagsaktivitäten.

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

Entgeltliche Einschaltungen werden mit Anzeige oder Entgeltliche Einschaltung gekennzeichnet.

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



www.citybikewien.at

Citybike Wien ist 12 Monate im Jahr für alle RadfahrerInnen verfügbar.
An 121 Stationen in Wien können 1500 Räder genutzt werden.

Aus der Branche

Gast- und Schanigärten: Erholsame Stunden und Genuss garantiert!

WIRTSCHAFTSKAMMER- WAHLEN IN WIEN – 3. BIS 5. MÄRZ 2020

Machen auch Sie von Ihrem Wahlrecht Gebrauch und sorgen Sie für eine starke Vertretung Ihrer Brancheninteressen in der Fachgruppe. Alle näheren Informationen rund um diese Wahl finden Sie online unter: wko.at/wien/wahl

AKTUELLE AKTIVITÄTEN DER FACHGRUPPE

Gewinnspiel: „Frühstück im Kaffeehaus – immer ein Gewinn“

Bis Juni 2020 können unter diesem Motto monatlich sowohl Sie als Gast als auch unsere Kaffeehausbetriebe profitieren bzw. gewinnen.

Ihre Frühstücksrechnungen einfach an mitmachen@gewinnfruehstueck.wien schicken bzw. ein Foto Ihrer Rechnung auf gewinnfruehstueck.wien hochladen.

Machen Sie als Kaffeehausbesitzer ihre Gäste aktiv auf diese Aktion aufmerksam. Nützen Sie die Chance, dass Ihr Betrieb gemeinsam mit den Gewinnern einer breiten Öffentlichkeit präsentiert wird.

Sie benötigen noch Aufkleber, Tischaufsteller und Plakate, um auf die Aktion „Frühstück im Kaffeehaus – immer ein Gewinn“ aufmerksam zu machen? Bestellungen bitte unter: kaffeehaeuser@wkw.at

Werbung am Flughafen

Im April bekommen Gäste aus dem In- und Ausland schon bei den Gepäckbändern Gusto auf ein „Frühstück im Kaffeehaus“. Ein kurzes Video macht auf die vielfältigen Angebote unserer Mitgliedsbetriebe aufmerksam. Lassen auch Sie sich wieder einmal ein Frühstück im Kaffeehaus servieren!

Wahl zum Lieblingskaffeehaus

Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser gratuliert ganz herzlich den Gewinnern der wienweiten Wahl zum „Lieblingskaffeehaus“ in Kooperation mit dem WIENER BEZIRKSBLATT.



Jugend. Auch die jungen Erwachsenen müssen gefördert werden – eine Lehre ist eine tolle Möglichkeit. Als Kaffeehaus kann man so einen Beitrag zur Ausbildung der Jugend leisten.

Die ersten drei Plätze in dieser Kategorie belegten:

- Kaffee-Konditorei Monarchie, Nußdorfer Straße 69, 1090 Wien
- Café Scalina, Landstraßer Hauptstraße 105, 1030 Wien
- Café Go West, Westbahnstraße 37, 1070 Wien

Zusätzlich wurden auch verschiedene Kaffeehäuser in den einzelnen Bezirken ausgezeichnet. Machen Sie sich selbst ein Bild unter: wienerbezirksblatt.at/lieblingswirt2019

wiener-kaffeehaus.at

Diese Homepage liefert interessante Informationen rund um die Wiener Kaffeehäuser. Als Gast können Sie Kaffeehäuser in Ihrer Nähe bzw. nach gewissen Kriterien suchen. Als Mitgliedsbetrieb der Fachgruppe haben Sie auf dieser Homepage kostenlos die Möglichkeit, für Ihr Lokal zu werben und Ihre Veranstaltungen anzukündigen. Nützen auch Sie diese Chance!

Lehre im Kaffeehaus

Die Wiener Kaffeehauskultur ist weltberühmt und auch unsere Fachkräfte sind nicht nur in Österreich, sondern auf der ganzen Welt für ihre gute Ausbildung und ihr Können bekannt. Auf unserer Fachgruppenhomepage erzählen zwei junge Talente, warum sie sich für eine Lehre in Wiener Kaffeehäusern entschieden haben und weshalb diese Entscheidung goldrichtig war. Machen Sie sich selbst ein Bild unter: wko.at/wien/kaffeehaeuser

Ein großes Dankeschön an unsere Ausbildungsbetriebe, die dieses hohe Niveau der Lehre erst möglich machen und die mit viel Herz und fachlicher Kompetenz ihr Wissen an unsere Jugend weitergeben!

Schanigärten

Der Frühling steht ja schon fast vor der Tür. Alle Informationen rund um Gast- und Schanigärten finden Sie auf unserer Homepage: wko.at/wien/kaffeehaeuser Brauchen Sie noch die so genannten „PSST-Schilder“ für Ihren Gast- und Schanigarten? Bestellungen bitte unter: kaffeehaeuser@wkw.at

Milchrahmstrudel oder auch Millirahmstrudel ist ein Klassiker und schmeckt besonders köstlich mit Vanillesauce.



MILCHRAHMSTRUDEL

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

400 g Toastbrot, entrindet und in kleine Würfel geschnitten
125 ml Milch
150 g Butter
70 g Staubzucker
6 Eigelb
250 g Sauerrahm
3 EL Crème fraîche
80 g Rosinen (nach Belieben)
1 Zitrone, unbehandelt, Saft und fein geriebene Schale
1 TL Vanillezucker
40 g Semmelbrösel
6 Eiweiß
1 Prise Salz
70 g Kristallzucker
1 Strudelteig, selbst gemacht oder gekauft
etwa 2 EL Butter, flüssig, zum Bepinseln
2 Eigelb, verquirlt, zum Bestreichen

ZUTATEN FÜR DEN ÜBERGUSS:

250 ml Milch
250 g Sauerrahm
3 Eier

50 g Kristallzucker
1 TL Vanillezucker
½ Zitrone, unbehandelt, nur die Schale

ZUBEREITUNG:

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Toastbrotwürfel in eine Schüssel geben und mit der Milch befeuchten. In einer anderen Schüssel die Butter schaumig rühren, Staubzucker dazugeben, weiterschlagen und nach und nach das Eigelb einrühren. Hat die Masse an Volumen gewonnen, kommen die befeuchteten Toastbrotwürfel, Sauerrahm, Crème fraîche, Rosinen, Zitronensaft und -schale, Vanillezucker sowie Brösel dazu. Alles miteinander gut durchrühren. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß anschlagen, eine Prise Salz dazugeben, weiterschlagen und nach und nach den Kristallzucker hinzufügen, bis ein fester Schnee entsteht. Dann den Eischnee mit einem Gummihund unter die Masse heben. Danach den Strudelteig aus-

breiten (bei einem gekauften Teig die Blätter doppelt verwenden) und mit etwas flüssiger Butter bestreichen. Die Masse darauf verteilen, den Teig fest einrollen, die Enden umstülpen und gut verschließen. In ein tiefes, ausgebuttertes Blech legen, erneut mit flüssiger Butter bepinseln und ins Rohr stellen. In der Zwischenzeit den Überguss zubereiten. Dafür alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Nach 15 Minuten Backzeit das erste Drittel des Übergusses über den Teig gießen und mit einem Holzspieß kleine Kanäle in den Milchrahmstrudel stechen – ganz tief hinein und nach links und rechts ziehen. Alle 15 Minuten den Strudel mit dem Überguss übergießen, bis er aufgebraucht ist. Nach dem letzten Mal die Oberseite des Strudels noch mit Eigelb anpinseln und 10 Minuten fertigbacken. Die Gesamtbackzeit beträgt ca. 55 Minuten. Herausnehmen und mindestens eine Stunde abkühlen lassen. *Süße österreichische Küche, Bernie Rieder, Braumüller, 280 Seiten, € 29,90.*

Himmliche VERFÜHRUNGEN

Für Naschkatzen hat die österreichische Küche so einiges zu bieten - von Kaiserschmarren bis Apfelkuchen ist alles dabei. Lassen Sie sich von den süßen Köstlichkeiten in den Wiener Kaffeehäusern verzaubern!

TEXT Laura Rasl



ZWETSCHKENKUCHEN

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

200 g Zucker
5 Stk Eier
250 g Mehl
250 g Butter
1/2 Pkg Backpulver
600 g Zwetschken
1 Prise Salz
1 Pkg Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Das Backblech mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen.

Anschließend zimmerwarme Butter und Zucker in einer Schüssel flaumig rühren. Die Eier trennen und die Eidotter in die Buttermasse einrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver versieben, Vanillezucker und eine Prise Salz hinzufügen und ebenfalls in die Masse rühren.

Zum Schluss noch die Eiklar steif schlagen und langsam unter die Teigmasse heben.

Den Teig auf das vorbereitete Backblech streichen, die Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben in den Teig drücken.

Den Kuchen bei 170 °C ca. 45 Minuten backen.

gutekueche.at



GUGELHUPF

ZUTATEN:

80 g Butter
70 g Öl
100 g Staubzucker
abgeriebene Zitronenschale
1/2 Pkg. Vanillezucker
4 Eidotter
60 g Mehl
10 g Backpulver
125 ml Milch
4 Eiklar
100 g Kristallzucker
60 g Kochschokolade
200 g Mehl
Butter und Mehl für die Form
Staubzucker

ZUBEREITUNG:

Butter mit Öl, gesiebttem Staubzucker, geriebener Zitronenschale, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Mehl mit Backpulver versieben und abwechselnd mit der Milch in die Masse rühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Kochschokolade im Wasserbad erweichen und in die Hälfte der Masse einrühren. Eischnee auf beide Massen aufteilen und jeweils die halbe Mehlmenge darunter heben. Die Massen abwechselnd in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestaubte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C etwa 60 Minuten backen. Auf ein Gitter stürzen und überkühlt anzuckern.

Süße Träume aus Österreichs Backstuben, Krenn Verlag, 96 Seiten, € 10,-.





WIENER KAISERSCHMARREN

ZUTATEN:

100 g Mehl
 125 g Milch
 2 Eier
 1 Prise Salz
 50 g Zucker
 20 g Rosinen
 1 Prise Vanillezucker
 1 EL Rum
 1 Glas Kompott oder Zwetschkenröster

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit Dotter, Gewürzen und Mehl glatt rühren. Dann das Eiklar mit Zucker cremig schlagen. Den Schnee unter die Dottermasse heben. Eine Pfanne mit Butter ausstreichen. Die fertige Masse in die heiße Pfanne geben, Rosinen darüberstreuen und anbacken lassen. Danach die Masse mit einem Pfannenheber wenden und im Rohr bei 210 °C ca. 12–15 Minuten backen. Am Schluss den Kaiserschmarren aus dem Rohr nehmen und die Masse mit zwei Gabeln zerreißen. Auf einem Teller anrichten und anzuckern. Mit Kompott Ihrer Wahl servieren.

*Das süße Wien, Josef Haslinger,
 echo medienhaus, 148 Seiten, € 24,90.*



MÜRBER APFELKUCHEN

ZUTATEN:

1/2 Masse Mürbteig
 1,5 kg Äpfel
 150 g Brösel
 120 g Zucker
 1 Prise Zimt
 1 Prise Vanillezucker
 1 EL Rum
 50 g Rosinen
 Saft einer halben Zitrone

ZUBEREITUNG:

Den Mürbteig herstellen und ca. 2,5 mm dünn ausrollen. Dann zwei gleich große Platten daraus schneiden. Eine Platte auf ein Backblech geben und bei mittlerer Hitze ca. 13 Minuten backen. Dann die Äpfel schälen, entkernen sowie blättrig schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Masse auf dem gebacken Mürbteig verteilen. Dann die andere Platte darauflegen, etwas andrücken und mit einem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C für ca. 45 Minuten backen.

*Das süße Wien, Josef Haslinger,
 Echo medienhaus, 148 Seiten, € 24,90.*



WIENER APFELSTRUDEL

ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

300 g Mehl
20 g Öl
1 Stück Ei
1 Prise Salz
125 ml Wasser

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG:

1,5 kg Äpfel nach Saison
300 g Zucker
300 g Brösel

1 TL Zimt
1 TL Vanillezucker
Schale von 1 Zitrone
100 g Rosinen

ZUBEREITUNG:

Für den Teig das Mehl, Wasser, Öl, Salz und Ei zu einem festen, glatten Teig kneten. Den Teig mit Öl bestreichen und ein halbe Stunde rasten lassen. In der Zwischenzeit Brösel mit Zimt und Vanillezucker goldgelb rösten, dann den Zucker und die

geriebene Zitronenschale hinzufügen. Nun die Äpfel schälen, entkernen und blättrig schneiden. Den Teig etwas ausrollen, dann über den Handrücken auf ein bemehltes Tuch dünn ausziehen. Die Brösel auf dem Teig verteilen, dann die geschnittenen Äpfel und Rosinen darüber streuen und das Ganze zu einem Strudel einrollen. Dann mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200 °C für ca. 40 Minuten backen.

Das süße Wien, Josef Haslinger, echo medienhaus, 148 Seiten, € 24,90.

WIENER SACHERTORTE

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

7 Eier
180 g Kochschokolade
180 g Butter
90 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
160 g glattes Mehl
1 Msp Backpulver
1 Prise Salz
90 g Feinkristallzucker
Marillenmarmelade zum Bestreichen
2 Becher Schokoladeglasur
Tortenring (24 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG:

Die Eier trennen, die Schokolade über Dunst schmelzen und auf Lippenwärme abkühlen lassen. Die Butter erweichen lassen und sehr schaumig rühren, nach und nach den Staubzucker, den Vanillezucker und die Eidotter einrühren, danach die Kochschokolade unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, die Eiklar mit Salz und Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, einen kleinen Teil unter den Schokolade-Butter-Abtrieb mischen. Anschließend den restlichen Eischnee zusammen mit dem Mehl langsam unterheben.

Einen Tortenring mit Backpapier einschlagen, sodass ein Boden entsteht und auf ein Backblech setzen.

Die Tortenmasse einfüllen, die Torte im auf 180 °C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen. Gegen Ende des Backvorgangs die Torte mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird.

Nach dem Backen die Tortenoberfläche mit etwas Mehl bestäuben, mithilfe eines scharfen Messers die Torte aus dem Ring schneiden, die Torte auf eine glatte Arbeitsfläche stürzen und einige Stunden auskühlen lassen.

Danach das Backpapier von der Torte abziehen, Tortenboden waagrecht halbieren, mit Marmelade bestreichen, wieder zusammensetzen und die Torte mit erhitzter Marillenmarmelade dünn bepinseln.

Die Schokoladeglasur laut Packungsanleitung zubereiten und die Torte damit glasieren, die Glasur gleichmäßig, aber nicht zu dünn, verstreichen, die überflüssige Glasur abrinnen lassen. Erst nach dem völligen Erkalten der Glasur die Sachertorte mit einem in heißes Wasser getauchten Messer portionieren.

Unsere süße Küche, Leopold Stocker Verlag, 176 Seiten, € 19,90.





13
Fragen an
WOLFGANG
BINDER

Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser in der Wirtschaftskammer, ist stolz auf die Wiener Kaffeehauskultur. Ihre wirtschaftliche Bedeutung ist unbestritten. Darum macht er sich mit aller Konsequenz für die Interessen der Branche stark.

Text Ursula Scheidl

1 *Was würden Sie heute machen, wenn Sie nicht Kaffeehausbesitzer geworden wären?*
Das kann ich Ihnen gar nicht mehr sagen. Die Frage habe ich mir lange nicht mehr gestellt. Ich bin heute mit Leib und Seele Kaffeehausbesitzer.

2 *Wo sehen Sie Ihre Fachgruppe in zehn Jahren?*
Als moderne Dienstleisterin, starke Interessenvertretung und erste Ansprechpartnerin in Servicefragen. Immer am Puls der Zeit!

3 *Wo geht die Reise in der Branche hin?*
Die Branche steht für große Vielfalt. Traditionscafés und neue, moderne Konzepte. Es ist immer etwas los und für jeden Geschmack und jeden Anlass ist etwas Passendes dabei.

4 *Wie sorgen Sie für entsprechenden Nachwuchs in den Kaffeehäusern?*
Unser Nachwuchs ist uns besonders wichtig. Wir möchten Jugendliche für einen Job in unserer Branche begeistern. Ein Video auf unserer Homepage zeigt aus Sicht zweier junger Talente, warum unsere Branche ein spannender Arbeitgeber ist. Die tolle Ausbildung hier in Österreich ermöglicht eine Karriere – auch im Ausland.

5 *Welche drei wichtigen Anliegen sollten in den nächsten drei Jahren für die Branche unbedingt umgesetzt werden?*

- Überbordende bürokratische Auflagen wie die teilweise schon absurden Hygienebestimmungen gehören überarbeitet.
- Dass Kaffeehausbetriebe noch immer für den Lärm der Gäste vor ihrem Lokal verantwortlich gemacht werden – dieser Punkt in der Gewerbeordnung muss endlich geändert werden.
- Die Belegerteilungspflicht sollte für Bagatellbeträge wieder abgeschafft werden. Das ist wirklich eine Verschwendung von Ressourcen.

6 *Was sollten sich auch Kaffeesieder gönnen?*

Ab und zu einmal eine Auszeit. Die Gesundheit ist einfach das Wichtigste und der Beruf ist sehr fordernd. Man braucht Ausgleich zum Stress als Unternehmer/in, um dann wieder mit Begeisterung für seine Gäste und Mitarbeiter da sein zu können.

7 *Womit haben Sie Ihr erstes Geld verdient?*
Mit Servicetätigkeiten in der Gastronomie.

8 *Wie gehen Sie mit Misserfolgen um?*
Aufstehen, Krone richten, weitergehen! ;-)

9 *Wie würden Sie Ihren Führungsstil beschreiben?*
Da müssen Sie meine Mitarbeiter fragen. Auf jeden Fall respektvoll!

10 *Gibt es etwas, worauf Sie besonders stolz sind?*
Das Unternehmen, das mein Vater gegründet hat, an die nächste Generation weiterzugeben.

11 *Was haben Sie Ihrer Tochter mitgegeben?*
Unternehmmergeist und einen respektvollen

Umgang mit ihren Mitmenschen.

12 *Wie trinken Sie Ihren Kaffee am liebsten und bereiten Sie ihn auch selbst zu?*

Klein und braun – jeden Tag. Da kann ich selbst immer die Qualität kontrollieren.

13 *Ihr Lebensmotto?*

„Lebe jeden Tag, als wäre er dein letzter.“

ZUR PERSON

Der gebürtige Wiener Wolfgang Binder war von Kindesbeinen an mit dem Kaffeehaus verbunden. Beruflich zog es ihn allerdings zunächst in eine andere – technische – Richtung. Er besuchte die HTL für Elektro- und Nachrichtentechnik und absolvierte eine Lehre zum Technischen Zeichner sowie eine Ausbildung zum Klima- und Anlagentechniker.

In diesen Bereichen startete er auch seine berufliche Laufbahn und sammelte so auf diesem Gebiet Erfahrung, bis er im Jahr 2000 hauptberuflich als Geschäftsführer in den elterlichen Betrieb – das Café Frauenhuber – zurückkehrte. Seit 2005 ist er auch Inhaber dieses Traditionscafés.

Seit August 2014 bringt Wolfgang Binder im Ausschuss der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser sein umfangreiches Fachwissen ein und steht dieser seit dem 29. Juni 2016 auch als Obmann vor.

Rösten statt RASTEN

Nach 35 Jahren in der Gastronomie verwirklichte sich Othmar Müller seinen Traum und eröffnete am Alsergrund eine Qualitätskaffeerösterei mit angeschlossenem Café: klein, aber superfein.

Text Ursula Scheidl Fotos Stefan Diesner

GENUSS, DER VERBINDET. Ein herrlicher Duft steigt mir in die Nase, als ich das Lokal betrete. „el café“ – spanisch für „Kaffee“ – hier dreht sich alles um die gute Bohne. Kaffeespezialitäten aus bis zu 15 verschiedenen Regionen, von schokoladig bis würzig, alles Single-Origins, also unverblendete Sorten, werden angeboten, kein Robusta – „diese meist minderwertigere Füllsorte“ wird bei Othmar Müller nicht verarbeitet.

Leidenschaft als Beruf. Auf Umwegen kam der gelernte Landtechniker zum Kaffee.

Nach einer technischen Laufbahn bei Eskimo-Iglo unterstützte er bis zu seiner Pensionierung seine Frau – eine Zuckerbäckerin – in der Kaffee-Konditorei und Bäckerei, die heute sein Sohn führt. 2008 machte er die Ausbildung zum Diplom-Kaffeesommelier, besuchte Röstseminare, schaute sich nach dem passenden Rohkaffee um und eröffnete 2012 schließlich seine Qualitätsrösterei. Er musste einiges investieren, um aus dem ehemaligen Obstladen dieses Schmuckstück zu machen, aber „es hat sich ausgezahlt, jetzt ist es genau so, wie ich es will“, lacht er.



Philosophiefrage. Othmar Müller kauft den Großteil des Rohkaffees bei einem Großhändler in Hamburg oder auch bei ausgewählten Fincas von Kleinbauern.



K: Andere genießen ihre Pension, Sie fangen nochmals ganz von vorne an. Warum?

Othmar Müller: Kaffee hat mich immer schon interessiert und auch Mittel- und Südamerika, weil die

Menschen dort mit sehr bescheidenen Mitteln zufrieden und gut gelaunt sind. Wir laufen immer irgendwelchen Phantombildern nach und reden kaum noch miteinander. Im Kaffeehaus können sie es wieder tun.

„Es gibt keinen
frischeren Kaffee
in der Stadt als
meinen. Wir
rösten je nach
Bedarf.“
Othmar Müller



100% Arabica. In dem 5kg-Chargen-Röster werden die Bohnen etwa 20 Minuten bei 200 °C geröstet und dann mit Raumluft abgekühlt.

Handverlesen. Wenn die Bohnen auf 40 °C abgekühlt sind, kommen sie in die Armomabox, wo sie 36 Stunden ausgasen, bevor sie verpackt werden.



EL CAFÉ
RÖSTATELIER & CAFÉ
Alserbachstraße 3, 1090 Wien
Tel.: 0664/101 73 01
Mo. bis Fr. 9–19 Uhr
Sa. 9–14 Uhr
www.elcafe.at

Was ist Ihnen beim Kaffee wichtig?

Dass meine Händler auf die Qualität achten, bei Kleinbauern einkaufen und diese ordentlich bezahlen. Dann kommt es auch noch auf die Röstung und die Zubereitung an.

Was ist Ihre Motivation?

Ich möchte eine Brücke schlagen zwischen Konsumenten und Produzenten.

Ich bin ein ausgesprochener Gegner der Philosophie des „Immer noch billiger“, weil das letzten Endes unsere Gesellschaft zerstört. Aromaverstärkt, geschmacksverstärkt – warum trinken wir billigen Industriekaffee und wundern uns dann, wenn der Blutdruck hoch und der Magen übersäuert ist. Ich trinke 8 bis 10 Kaffee pro Tag und habe keine Beschwerden.

Othmar Müller bietet auch Schaurüstungen, Röstpartys oder Privatröstungen an. Wir verlosen 2x2 Gutscheine für eine rund zweistündige Röstparty, wo Sie in einer kleinen Gruppe Kaffee verkosten, einen Röstvorgang gemeinsam erleben und viel Wissenswertes über Anbauggebiete oder Zubereitungsarten erfahren. Mitmachen unter: othmar.mueller@elcafe.at



Die schwarze Seele VON WIEN

Kaffee und Erdöl sind die am meisten gehandelten Rohstoffe der Welt. In Österreich ist Kaffee nach Mineralwasser das beliebteste Getränk. Beim Kaffeesiederball in der Hofburg wird nicht nur einer magischen Bohne gehuldigt, sondern auch ein schmackhafter Wiener Lifestyle gefeiert.

Text Georg Biron

COFFEE JUNKIES. Morgens halb zehn auf Facebook. Man fühlt sich umgeben von den in die Jahre gekommenen Kindern des Bahnhof Zoo. Ein süchtiger Haufen bekennt sich Tag für Tag mit eindeutigen Postings zu einer massiven Abhängigkeit. Es ist fast so, als wäre ein Wort des französischen Philosophen Michel de Montaigne über Nacht Fleisch geworden: „Wir bestehen alle nur aus buntscheckigen Fetzen, die so locker und lose aneinanderhängen, dass jeder von ihnen jeden Augenblick flattert, wie er will.“ Dabei geht es der zerzausten Community im sozialen Netzwerk aber nicht um intravenöse Injektionen von Diacetylmorphin (Heroin), sondern um legales Purinalkaloid aus der Gruppe der Xanthine (Koffein). Neben den herzallerliebsten Abbildungen von Katzen sind die Eigenschaften von Doping aus dem Frühstückshäferl ein Thema ohne Widerspruch. Und ich rede jetzt nicht von Fräulein Gretas Gespür für Kaffee und den

langen Transportwegen, die der Rohstoff für das psychotrope, koffeinhaltige Getränk aus Brasilien, Vietnam, Kolumbien, Indien und Honduras bis in unsere Espresso-Maschinen zurücklegen muss.

„Es gibt Tage, da möchte man sich das Kaffeepulver direkt durch die Nase ins Hirn saugen“, postet eine Wiener Werbefachfrau. Ein Student aus Salzburg stößt unverblümete Drohungen aus: „Wenn ich nicht sofort Kaffee bekomme, laufe ich Amok!“ Und ein Bankangestellter aus Innsbruck bekennt freimütig: „Ich selber brauche keinen Kaffee zum Leben. Aber ich brauche ihn, damit andere überleben.“ Mit radikalen Kaffeeisten ist also nicht zu spaßen. Das unterstreicht auch eine Studie der Uni Innsbruck, die im britischen Fachmagazin „Appetite“ publiziert worden ist. Demnach sind Leute, die ihren Kaffee schwarz und ohne Zucker genießen, mehrheitlich Psychopathen mit narzisstischen

Merkmale, die im Alltag zu Sadismus neigen. Kein Wunder also, dass zart besaitete Gesellinnen und Gesellen solche Koffeinjunkies, die auf Entzug sind, als reale Bedrohung empfinden. Allerdings muss man hier fairerweise anmerken, dass sich die Beschaffungskriminalität im Gegensatz zum Alltag von Heroinabhängigen in Grenzen hält. Wegen eines kleinen Mokkas wurde noch keiner Oma die Handtasche geraubt.

Bohnen für die Forschung. Sie sehen also: Kaffee ist ein komplexes Thema. Klar, ich könnte es mir auch leicht machen und sagen: Melange, Kleiner Brauner, Espresso, Cappuccino, Einspänner und Fiaker sind österreichische Nationalgetränke und spiegeln vor allem in Wien die Seele der Stadt wider. Ein kleines feines Zitat noch dazu; wie etwa vom französischen Opportunisten Charles-Maurice de Talleyrand. Er lernte als Delegierter beim Wiener Kongress die Kaffeekultur an der Donau

Auf die Bohne kommt es an.
Handverlesene Qualität zu fairen
Preisen, die man schmeckt.



Schweiz und gilt seit mehr als zehn Jahren in einer Konsumentenwelt, in der Kaffeegenuss zu einer Wissenschaft geworden ist, als erste Adresse für Kaffeeforschung.

„Weltweit leben 100 Millionen Menschen vom Anbau, von der Produktion und dem Verkauf von Kaffee. Das ist mehr als ein

*„Kaffee muss heiß
wie die Hölle,
schwarz wie der
Teufel, rein wie ein
Engel und süß wie
die Liebe sein.“*

Charles-Maurice de Talleyrand

kennen und stellte nach gründlichen Selbstversuchen fest: „Kaffee muss heiß wie die Hölle, schwarz wie der Teufel, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe sein.“

Und aus! Aber komplexe Themen verlangen nach kompetenten Wortmeldungen. Deshalb hole ich jetzt ein paar „Obergescheite“ vor den Vorhang, deren alltägliche Aufgabe es ist, im Kaffeesud zu lesen. Da ist zunächst einmal Professor Dr. Chahan Yeretzian. Er lehrt und forscht am Kompetenzzentrum für Kaffee an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW). Der Syrer kam als Kind mit seinen Eltern in die

Getränk, es ist eine Welt in sich: Alle Probleme dieser Welt kommen in der Wertschöpfungskette zum Ausdruck“, sagt Yeretzian, der herausgefunden hat, dass „jeder Kaffeetrinker anders ist. Wie der Kaffee schmeckt, hängt etwa von der Form der Mundhöhle ab oder davon, wo der Schluck zuerst die Zunge berührt.“

In einem Interview mit der Schweizer Kirchenzeitung „Reformiert“ bekennt sich der Kaffee-Professor zu seinem täglichen Konsum von sechs bis zehn Tassen pro Tag und erklärt: „Eine Harvard-Studie zeigt einen Zusammenhang zwischen Kaffee-

konsum und Langlebigkeit. Menschen, die vier bis fünf Tassen Kaffee pro Tag trinken, leben im Schnitt vier bis fünf Jahre länger. Kaffee scheint also ein Heilmittel zu sein.“

Abgang Dr. Chahan Yeretzian, Auftritt

Andreas Rebmann. Applaus. „Eine Sucht hat immer großen Einfluss auf das Energiesystem des Menschen. Sie raubt ihm Zeit und Geld und leitet die Energien in eine falsche Richtung. Generell könnte man eine Sucht als eine Suche nach Gott an der falschen Stelle bezeichnen“, sagt der ernsthaft nach dem Sinn des Lebens suchende deutsche Esoteriker, der sich bislang u.a. der feinstofflichen Bedeutung von Gallensteinen gewidmet hat und nun auf seiner Homepage spirituelle.info die Kaffeekonsumenten davor warnt, ihre Körper bis aufs Letzte auszumerzeln. Rebmann glaubt, dass die Ursache für den Kaffeekonsum vieler Menschen in ihrer fehlenden Motivation liegt „Wenn der Mensch beruflich nur wegen des Geldes Dinge tut, für die er eigentlich gar nicht genug Motivation hat (Geld verdienen ist für die Seele keine ausreichende Motivation)“, dann versucht er diesen Mangel mit Kaffee zu beheben. Wer jedoch seiner inneren Vision folge, werde nie Kaffee oder andere Muntermacher brauchen, weil seine Motivation tausend Mal stärker sei als jeder Kaffee. Wie bei der Zigarettensucht seien auch beim Kaffee die historischen Grundlagen in der Kolonialzeit gelegt worden, „als immer größere Tabak- und Kaffeeplantagen entstanden sind. So ging die Ausbeutung dieser Kolonialstaaten Hand in Hand mit steigenden Suchtabhängigkeiten in Europa.“

Danke, Herr Rebmann. Grüß Sie, Frau Prof.

Dr. Karen Nieber. Sie forscht am Institut für Pharmazie der Uni Leipzig und hat in ihrem lesenswerten Buch „Schwarz und stark – Wie Kaffee die Gesundheit fördert“ eingeräumt, dass Kaffeetrinker mit hoher Tagesdosis durchaus Entzugserscheinungen haben können, vor allem Kopfschmerzen, wenn die gewohnte Menge auf einmal nicht mehr zur Verfügung steht. In hohen Dosen kann Kaffee sehr wohl negative Folgen auf den Körper haben. Völlegefühl, Sodbrennen, Herz- und Magenbeschwerden sind ebenso dokumentiert wie Schlaflosigkeit, Angstzustände und Panikattacken, aber auch Müdigkeit und Reizbarkeit. „Koffein ist in Kaffee, Tee, Cola, Mate, Guarana, Energy Drinks und Schokolade enthalten“, notiert Dr. Nieber auf dem Onlineportal pharmazeutische-zeitung.de. „Daher wurde diskutiert, ob es ein Suchtmittel ist oder nicht. Eine US-Expertengruppe zeigte, dass das Abhängigkeitspotenzial so gering ist, dass es bei der Einnahme der in Lebensmitteln üblichen Dosen keine Rolle



Namen von der braunen Kutte der Kapuzinermönche. Im Italienischen heißt die Kapuze dieser Kutte „cappuccio“. Aber das nur nebenbei ...

„Wir beobachten in der Branche eine große Dynamik und spannende Entwicklungen – sowohl was den Kaffeegenuss in den eigenen vier Wänden betrifft als auch in der Außer-Haus-Gastronomie. Das Bewusstsein für das

kommt der Kaffee aus der Kapselmaschine, ein Drittel setzt auf Vollautomaten. Die Kapseln und Pads haben zum Teil abenteuerliche Preise: Bis zu 86 Euro pro Kilo kostet das in kleinste Dosen verpackte Kaffeepulver, wie ein Arbeiterkammer-Preistest ergab. Dabei wurden insgesamt 115 verschiedene Produkte von zehn Anbietern unter die Lupe genommen. Die Bandbreite für ein Kilo Kaffee liegt zwischen 11,88 und 86 Euro. „Es zahlt sich aus, bei Kapseln, Discs oder Pads die Preise zu vergleichen“, sagt AK-Preisdetektivin Daniela Premitzer. Im Gegenzug gibt es bei uns immer weniger Filterkaffeemaschinen – besaßen 2003 noch 81 Prozent so ein Gerät, so sind es im Vorjahr nur noch 31 Prozent gewesen. Erfunden hat das System übrigens die Dresdnerin Melitta Bentz. Sie experimentierte im Jahr 1908 mit dem Löschpapier aus den Schulheften ihrer Söhne, um den lästigen Kaffeesatz im Kaffee zu vermeiden. „Ob der Kaffee schmeckt, hängt von einer Vielzahl an Faktoren ab. Nicht zuletzt, weil Kaffee wie Wein ein Naturprodukt ist und damit Sorte, Herkunft und Röstung eine große Bedeutung haben“, sagt der Präsident des Kaffeeverbandes und verweist darauf, dass jede Bohne rund 800 Aromen enthält, während man beim Wein „nur“ etwa 400 Aromen kennt. Wer es lieber fruchtig und säurebetont mag, wird sich über helle Röstungen freuen. Die kurze Röstdauer führt zu einem ausgeprägten Säureanteil und deutlichen Fruchtaromen. Bei den dunklen Röstungen dominieren schokoladige bis rauchige Aromen und ein kräftiger Geschmack. Hier tritt die Bitternote deutlich hervor, die einen gelungenen Espresso ausmacht.

Dass die Lust der Österreicher auf Kaffee ungebrochen ist, zeigen auch die Importzahlen. Im vergangenen Jahr wurden 1,5 Millionen 60-kg-Säcke importiert, wobei 73 Prozent (entspricht 1,1 Millionen

spielt. Die Ergebnisse sprechen klar gegen die Annahme, Koffein würde zur Abhängigkeit führen.“

Genug davon! Vom Schweizer Arzt Paracelsus stammt der Spruch: „Dosis sola facit venenum.“ Zu Deutsch: „Die Menge macht das Gift.“ Und das gilt eben auch für Kaffee. Anders gesagt: Zu wenig und zu viel ist aller Narren Ziel.

Kaffee ist Kult & Lifestyle. Der Trend zum Kaffee als Lifestyle- und Gourmetprodukt ist ungebrochen. Seit Jahrzehnten ist Kaffee eine sinnliche Leidenschaft der Österreicher. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt mit 7,4 kg über dem europäischen Durchschnittskonsum von 2,8 kg. Jeder Österreicher trinkt 145 Liter Kaffee im Jahr. Seit kurzem gilt der österreichische Kaffeetrinker als qualitätsbewusst und möchte über Herkunft, Anbau, Ernte und Verarbeitung informiert werden. Zahlreiche Siegel und Zertifizierungen (Fairtrade oder Rainforest Alliance) geben den Konsumenten Auskunft über Anbau, Produktion und Handel. So wuchs beispielsweise die Verkaufsmenge an Fairtrade-Kaffee weltweit von rund 77.429 Tonnen im Jahr 2012 auf 214.106 Tonnen (Stand 2017) – ein Zuwachs von 177 Prozent innerhalb von fünf Jahren.

Übrigens: Im Jahr 2010 fuhr ein mit Kaffee betriebenes Auto namens „Car-Puccino“ 262 km von London nach Manchester und schaffte es damit ins „Guinness-Buch der Rekorde“. Und weil wir gerade ein bisschen ins Plaudern gekommen sind: Der italienische „Cappuccino“ hat seinen

„Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken.“

Jonathan Swift

Genussprodukt ‚Kaffee‘ steigt kontinuierlich. Jeder Konsument und jeder Gast definiert die perfekte Tasse Kaffee ein bisschen anders“, erklärt Harald J. Mayer, der Präsident des Österreichischen Kaffeeverbandes.

Was sich ebenfalls beobachten lässt: Das Kontingent der Kapselmaschinen und Vollautomaten wächst kontinuierlich. In rund 42 Prozent aller österreichischen Haushalte



Wiener Charme. Zum gelungenen Erlebnis eines Kaffeehausbesuches zählt auch die Qualität des Servicepersonals.

60-kg-Säcken) tatsächlich hierzulande konsumiert und die Differenz wieder exportiert wurde (Quelle: ico.org).

Die Kirchen der Kaffeegläubigen. „In Wien gibt es so etwas wie eine ‚kulinarische Dreifaltigkeit‘: Kaffeehaus, Beisl und Heuriger“, sagt der ehemalige Wiener Bürgermeister Dr. Michael Häupl. „Sie sind unverzichtbarer Bestandteil unserer international berühmten Lebensqualität (...) – Glücklicherweise ist eine Stadt, die eine soziale Einrichtung vorzuweisen hat, wie es sie sonst nirgends auf der Welt gibt: nämlich das Wiener Kaffeehaus.“

Die Legende berichtet, dass Georg Franz Kolschitzky nach der zweiten Türkenbelagerung im Jahr 1683 ein paar Säcke Kaffee gefunden und Wiens erstes Kaffeehaus eröffnet hat. Diese Story ist bis heute in zahllosen Publikationen zu finden. Wahr ist sie trotzdem nicht. Eine zwielichtige Figur, der armenische Spion Deodato, und nicht Kolschitzky, erhielt vom Hof die Erlaubnis, ein Café zu eröffnen. 1714 gab es bereits 31 Kaffeehäuser, 1879 waren es 605 und 1918 etwas mehr als 800.

„Nach dem Zweiten Weltkrieg war von der heilen Kaffeehauswelt nur noch wenig übrig“, verrät Herbert Hacker im

Magazin „Falstaff“. „Der Grund dafür: Ein Großteil der Gebildeten, Literaten, Ärzte und Anwälte jüdischer Abstammung, die einen wesentlichen Teil der Intelligenz ausmachten, war nach dem Dritten Reich nicht mehr da.“

Die Faszination dieser Kultstätten beschrieb der Dichter Stefan Zweig in seinem Buch „Die Welt von Gestern“: „Um dies zu verstehen, muss man wissen, dass das Wiener Kaffeehaus eine Institution besonderer Art darstellt, die mit keiner anderen in der Welt zu vergleichen ist. Es ist eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren kann.“

An diese Tradition erinnert seit Jahren der Kaffeesiederball. Heuer verwandelt sich die Hofburg Vienna am 14. Februar 2020 in das größte und schönste Kaffeehaus der Welt. Die Kaffeesieder und ihre Gäste



Im Trend. Milchkaffee wird mit hohem handwerklichem Geschick und viel Kreativität eines Barista zu einem Latte-Art-Meisterwerk.

feiern das UNESCO-Kulturerbe, die Wiener Kaffeehauskultur. Der vielleicht charmanteste Ball des Jahres ist elegant und gemütlich zugleich. Das heurige Motto lautet: „Kaffee – Symphonie der Liebe!“ Das hätte mit Sicherheit auch dem irischen Schriftsteller Jonathan Swift gefallen, von dem der kluge Satz stammt: „Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man welchen.“

Bei Swift wär's vermutlich Irish Coffee – Kaffee mit „Writers' Tears“-Whiskey, Zucker und Schlagobers.

ZEIT ZUM FRÜHSTÜCKEN

Das Kaffeehaus gehört zu Wien wie der Steffl, die Ringstraße oder das Burgtheater. Ein Ort der Begegnung, ein perfekter Ort, um zu plaudern oder zu diskutieren – und immer ein Ort der Gemütlichkeit und des Wohlfühlens für unsere Gäste.

Die Kampagne „Frühstück im Kaffeehaus“ ist für Kaffeehausbesucher ein Gewinn: Fachgruppenobmann Wolfgang Binder übergibt der stolzen Gewinnerin Gabriele Fischer den Scheck für die begehrte Reise in ein kaffeeproduzierendes Land. Sie können aber trotzdem weiterhin ihre Frühstücksrechnung fotografieren, auf gewinnfrühstück.wien hochladen und tolle Preise gewinnen, wie eine weitere Reise im Juni, Kaffeemaschinen oder interessante Bücher. Bei der Aktion durften sich bereits 21 Gewinner über wertvolle Preise freuen. Bisher wurden insgesamt 138 Kaffeehäuser vorgestellt.





Gesundheit beginnt im Darm“, sind Elke Müller und Gunther Farnleitner überzeugt. Sie leiten das neue Kurhaus.



Fasten bedeutet in Marienkron die Reduktion auf das Wesentliche. Die Gäste können zur Ruhe kommen, Freiräume entdecken und sich neu ordnen. Die kreativ-vegetarische Küche sorgt auch bei Fasten-gästen für Abwechslung und Genuss.

Neues Kurkonzept setzt auf Ernährung

Fasten. Gesunde Ernährung steht in Marienkron im Mittelpunkt – das Kurprogramm heilt von innen!

MARIENKRON ist neu erwacht – unter dem neuen Motto „Gesundheit beginnt im Darm“ startet das neue Kurkonzept in Mönchhof nun so richtig durch. Im Zuge der Entwicklung des Konzeptes wurde Altbewährtes mit den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen vereint. Im Zentrum der Aufmerksamkeit steht der Mensch als Ganzes, die Gesundheit soll vor allem von innen heraus gestärkt werden. Dabei spielt der hochempfindliche Darm eine maßgebende Rolle und steht daher ebenfalls im Fokus des neuen Gesundheitskonzeptes.

Eine Kur in Marienkron wird auf jeden Kurgast individuell abgestimmt und besteht aus dem Therapieprogramm, medizinischer Begleitung und gesunder Ernährung. Zu Beginn wird in einem medizinischen Beratungsgespräch auf die individuellen Bedürfnisse und Wünsche intensiv eingegangen. Die vielfältigen Programme können sich dabei aus Massagen, Güssen und Wickeln

oder Physiotherapie, Osteopathie, physikalischer Therapie, Meditation, Yoga, Einzel- und Gruppencoachings zusammensetzen. Auch der ganz persönliche Tagesrhythmus jedes Gastes wird nicht außer Acht gelassen, um größtmögliche Wirksamkeit und absolutes Wohlbefinden zu erzielen.

Gesunder Genuss. Gesundheitsfördernde Kulinarik kann auch gut schmecken – ob Reduktionskost oder vielfältige Fastenformen, in Marienkron ein Hochgenuss! „Wir haben uns bewusst gegen die klassischen Menüs und für ein kreativ-vegetarisches Buffet mit Schwerpunkt auf Saisonalität und Regionalität entschieden, bei dem jeder ganz nach den individuellen Bedürfnissen und Ge-

schmacksvorlieben auswählen kann“, unterstreicht Dr. Ulrike Göschl. Die Lebensmittel des Genussbuffets sind prä-, pro- und symbiotisch und haben einen positiven Einfluss auf die Darmflora. Bereits seit 50 Jahren hat das Fasten in Marienkron einen zentralen Stellenwert. „Bei uns im Kurhaus Marienkron ist Fasten weit mehr als reiner Verzicht oder Kalorienreduktion, wir sehen es als wissenschaftlich fundierte Therapieform“, so Dr. Göschl. Mit vielfältigen Fastenformen wie Suppenfasten, Gemüsefasten, Safffasten oder Intervallfasten versucht man, jedem Gast gerecht zu werden. In fordernden Zeiten wirkt die Fastenkur nicht nur entspannend und entlastend, sondern ist ein wichtiger Impuls zur Gesundheitsvorsorge.

INFORMATION

A-7123 Mönchhof,
Birkenallee 2,
Telefon: +43/(0)2173/802 05-0
E-Mail: info@marienkron.at,
marienkron.at



LIEBLINGSCAFÉ 2019

Seit 1989 bietet die „Kaffee-Konditorei Monarchie“ einen Platz zum Schlemmen und gemütlichen Verweilen. Neben klassischer Wiener Küche kann man sich von süßen Leckerbissen aus der Vitrine verführen lassen. Mit seinem einzigartig historischen Flair konnte das „Monarchie“ den diesjährigen Sieg für das beliebteste Kaffeehaus Wiens ergattern. Besonders der idyllische Gastgarten wird von den zufriedenen Gästen gelobt!

Nussdorfer Straße 69, 1090 Wien, Tel.: 01/319 70 72

Mo.-Sa. 7–22 Uhr, So. und Feiertag 8–22 Uhr

Obmann Wolfgang Binder gratuliert Inhaber Otto Klambauer!

Cafés mit

Text Ursula Scheidl

Kaffeekocher-Chef Wolfgang Binder will die Tradition der Konzerte in den Wiener Cafés wiederbeleben. Bürgermeister Michael Ludwig unterstützt ihn. Zum Kipferl das Pizzikato.

MUSIK & MELANGE



Im Gleichklang. Bürgermeister Michael Ludwig und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, wollen an die alte Tradition der „Musik im Kaffeehaus“ anknüpfen.

KULTUR & KAFFEE. Weltberühmt ist die Wiener Kaffeehauskultur. Seit 2011 gilt sie sogar als immaterielles UNESCO-Kulturerbe. Die Atmosphäre ist einzigartig: raschelnde Zeitungen, der Duft von frisch gebrühtem Kaffee – die unzähligen Kaffeespezialitäten stellen Wien-Touristen vor die Qual der Wahl, Einheimische bestellen ihr Lieblingsgetränk in ihrem Stammcafé – selbstverständlich immer mit dem kostenlos zum Kaffee servierten Glas voll frischem Leitungswasser.

Ein Plauscherl im Café. Das Kaffeehaus gehört zum Wiener Lebensgefühl. In Wien redet und tratscht man gerne, am gemütlichsten tut man das in einem Kaffeehaus.

„Wir wollen das Wiener Kaffeehaus wieder mit mehr Musik erfüllen. Hier eröffnen sich unendliche Möglichkeiten – auch für ein junges Publikum.“
Wolfgang Binder



Musik liegt im Kaffeehaus.

In einem der 2.200 Kaffeehäuser wird immer musiziert, meist vor einem Stammpublikum, das seinen Künstler verehrt. Die Kaffeehausmusik drängt sich allerdings nie in den Vordergrund.



Es ist Treffpunkt für Prominenz aus Politik und Wirtschaft. So manche Konflikte werden bei einer Schale Kaffee aus dem Weg geräumt. Die Hektik bleibt vor der Tür, man darf sich Zeit nehmen. Das Kaffeehaus war aber immer auch schon ein Ort, an dem Kultur stattfindet. Schriftsteller wie Peter Altenberg oder Arthur Schnitzler nutzten das Kaffeehaus als zweites Wohnzimmer und nicht selten sitzt auch heute noch am Nebentisch ein Kaffeehausliterat. Seit 15 Jahren findet auch die Kriminacht in mehr als 40 Wiener Kaffeehäusern statt.

Lange Tradition der Konzertcafés. Im Kaffeehaus wird aber auch gerne musiziert. Schon Wolfgang Amadeus Mozart erprobte im ältesten bestehenden Kaffeehaus Wiens – das Café Frauenhuber öffnete 1824 seine Pforten – seine Kompositionen. Die Tradition der Livemusik mit Klavier oder in kleiner Besetzung wurde in den typischen Kaffeehäusern der Ringstraßenzeit fortgesetzt, wobei populäre Stücke aus Oper und Operette adaptiert wurden.

Musikabende im Kaffeehaus. Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, möchte dieser Tradition neue Impulse verleihen. „Wir starten im April mit einem Abend in fünf bis zehn Kaffeehäusern. Professionelle Musiker wählen populäre Stücke aus der Historie und arrangieren sie neu. Da kann vom Strauss-Repertoire über das Wienerlied bis zu amerikanischer Unterhaltungsmusik oder Jazz der 1920er Jahre alles dabei sein.“ Bürgermeister Michael Ludwig unterstützt die Initiative, die „ein attraktives Angebot für Touristen, aber auch für die Wienerinnen und Wiener ist. Kultur verbindet Menschen und verbessert das Miteinander. Wien ist die Stadt der Musik, die Wiener Kaffeehauskultur ist legendär.“

„Das Wiener Kaffeehaus ist ein unverzichtbares Kulturgut. Ob Größen der Wiener Literatur oder Musiker – viele waren und sind bis heute begeisterte Kaffeehausbesucher.“

Michael Ludwig

Was liegt also näher, als beides miteinander zu verbinden?“ Je nachdem, wie das Angebot angenommen wird, sollen 2020 mehrere Abende stattfinden. „Ziel ist es, dass wir eine Woche der Kaffeehausmusik machen. Wenn der Gast seine Lieblingsmusiker an einem Abend versäumt hat, kann er sie an einem anderen Abend in einem anderen Kaffeehaus hören“, so Binder.

Infos und Programm:
wien-kafeehaus.at

NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Text Ursula Scheidl



Kaffeetrends 2020

SCHWARZER KAFFEE, KONSUM ALS RITUAL & COLD BREW.

In der Kaffeewelt hat sich so einiges getan – die Liebhaber des Energiespenders haben auch 2020 wieder ganz besondere Vorlieben. Der schwarze Kaffee feiert sein Comeback, ob zu Hause, auf der Couch oder unterwegs – ein absoluter Favorit! Auch Cold Brew gewinnt immer mehr an Aufmerksamkeit, das kühle Erfrischungsgetränk wird häufig als Grundlage für Cocktails und Longdrinks verwendet. Der Kaffeekonsum ist für viele Konsumenten Teil eines alltäglichen Rituals, für welches sie sich bewusst Zeit nehmen.



KAFFEESATZ WEITERVERWENDEN. Kaffeeliebhaber legen immer mehr Wert auf die sorgfältige und nachhaltige Zubereitung und Produktion des heißen Gebräus. Doch was tun mit dem übrig gebliebenen Kaffeesatz? Tatsächlich gibt es einige Möglichkeiten, diesen auf eine sinnvolle Weise weiterzuverwenden. Erstens kann er als Kaffeepeling wahre Wunder für die Haut bewirken. Das Koffein sorgt für einen frischen Teint und strahlende Haut und wird deshalb auch schon seit Jahren in der Beautyindustrie verwendet.

Für Pflanzen mit einer Vorliebe für sauren Humusboden kann der Kaffeesatz optimal als Dünger verwendet werden. Auch als indirekter Dünger kann er beim Kompostieren dienen.

Außerdem kann er wunderbar zur Vertreibung von Schnecken und lästigen Insekten eingesetzt werden. Ob Gelsen, Ameisen oder Schädlinge aller Art – Kaffeesatz wirkt wie ein Wundermittel.

Zuletzt kann der Kaffeesatz noch wunderbar zur Reinigung ganz ohne Chemie zum Einsatz kommen. Hartnäckiger Schmutz auf dem Grill oder der Kochplatte – wer kennt es nicht? Besonders wenn der Frühling an die Türe klopft, kann die Grillsaison wieder eingeläutet werden. Aber hoffentlich mit einer sauberen Grillplatte!

Kaffeesiederakademie

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



LATTE ART WORKSHOP FÜR KREATIVE KÖPFE

Schaumkunst vom Feinsten – wer liebt es nicht, eine schöne Tulpe auf seinem Nachmittagskaffee zu entdecken. Doch auch Kaffeekunst muss erlernt werden und deshalb findet der Latte-Art-Workshop wieder statt. Verzaubern Sie durstige Kunden mit Ihren Kunstwerken und entdecken Sie ihre kreative Ader beim spannenden Workshop!

ERSTE HILFE RETTET LEBEN

In einem achttündigen Erste-Hilfe-Auffrischkurs werden lebensrettende Maßnahmen und Handgriffe geübt und theoretische Basiskenntnisse vermittelt. In jedem Betrieb ist nämlich ein ausgebildeter Ersthelfer gesetzlich vorgeschrieben! Nach erfolgreicher Teilnahme am Workshop bekommen die Teilnehmer ein Zertifikat vom Roten Kreuz.





Schon probiert?

KAFFEE OTHELLO

Ein Kaffee Othello ist ein Kaffeemixgetränk und zählt zu den absoluten Kaffeespezialitäten aus Österreich. Zur Herstellung eines Othellos werden eine heiße Schokolade und ein Espresso gleichzeitig zubereitet. Beide Getränke werden kurz vor dem Servieren nacheinander in eine Tasse gegossen. Der Othello besteht aus zwei Schichten, die nicht ineinander verlaufen sollten. Zunächst wird die heiße Schokolade in die Tasse gegeben. Darauf wird sehr behutsam über einen Löffelrücken der Espresso platziert. Häufig wird das Getränk auch mit Schokoladeflocken, Kakao-pulver oder Gewürzen wie Zimt oder Kardamom garniert. Einfach eine Gaumenfreude der besonderen Art!



BEETHOVEN IN WIEN

250 Jahre Beethoven, er war ein echter Wahlwienener! Bereits mit jungen 16 Jahren zog es das musikalische Genie nach Wien.

Beethoven in Wien, Christoph Hirschmann
128 S., gebunden, echomedia buchverlag,
€ 16,50, ISBN 978-3-903113-78-7



WIENER LIEBLING

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

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

Verlage, iStock by Getty Images, zfg

KRAPFEN-EMOJI.

Croissants, Glückskekse und sogar Apple Pie besitzen ein eigenes Emoji – nur der Krapfen wird mit Donuts über einen Kamm geschoren. Das soll künftig geändert werden! Österreich wird nun einen Antrag beim amerikanischen Unicode-Konsortium einbringen, um das Kulturgut auch in der Emoji-Welt zu bewahren.

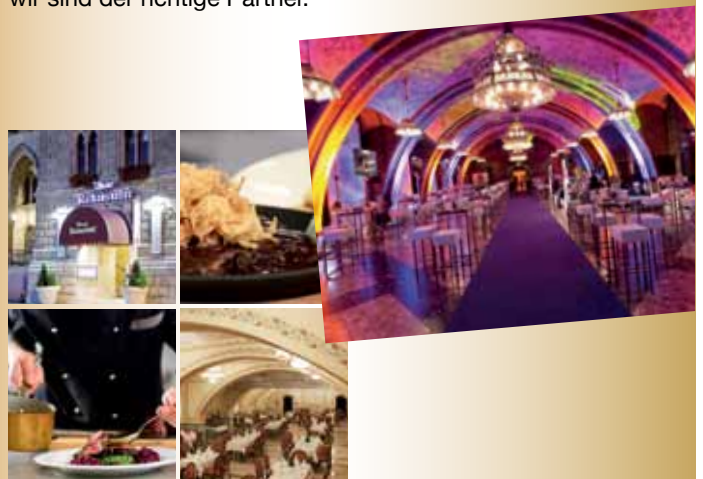


Wiener
Rathauskeller

Feiern und genießen im Herzen Wiens!

Genießen Sie beste Wiener Küche und internationale Spezialitäten sowie perfekten Service und Wiener Gastfreundschaft im traditionellen und einzigartigen Ambiente des Wiener Rathauskellers.

Gehen Sie mit Ihrer Familie zum Essen oder planen Sie ein unvergessliches Ereignis für Ihre Kunden und Mitarbeiter – was immer Sie suchen, wir sind der richtige Partner.



Wiener Rathauskeller, Rathausplatz 1, 1010 Wien
office@wiener-rathauskeller.at, www.wiener-rathauskeller.at

FINANZKONZEPTE für Kaffeehausbetreiber

GASTRO-AKTION. Eine sehr interessante Veranstaltung konnte am 29. Jänner 2020 im Café Landtmann besucht werden. Die Fachgruppe der Kaffeehäuser in der Wirtschaftskammer Wien, die Volksbank Wien AG, die WKBG – Wiener Kredit-

bürgschafts- und Beteiligungsbank AG luden gemeinsam ein und informierten zu dem Thema „Finanzierungskonzepte“.

Auch die Wirtschaftsentwicklungsagentur Wien war vertreten. Nicht nur junge, innovative Unternehmer haben es oft schwer, ausreichend Eigenkapital oder Sicherheiten für Wachstumsfinanzierungen, Investitionen in neue Produktionsstrukturen, Standortverlegungen oder Modernisierung aufzubringen. Dieses Kapital würden sie aber benötigen, um eine Businessidee nach ihren Vorstellungen verwirklichen zu können.

In Wien gibt es daher ein neues Konzept – wer eine tolle Geschäftsidee und genügend

unternehmerischen Mut hat, seinen bestehenden Kaffeehausbetrieb erweitern oder erneuern will, aber nicht über das erforderliche Eigenkapital oder ausreichende Sicherheiten verfügt,

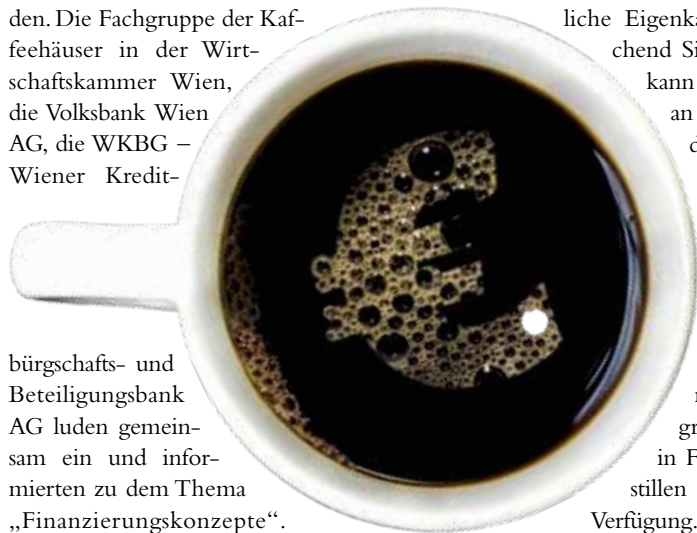
kann sich jederzeit zB. an die Wiener Kreditbürgschafts- und Beteiligungsbank AG (WKBG) wenden. Die WKBG stellt Kapital entweder durch Bürgschaftsübernahmen oder bei größeren Betrieben in Form einer „echten stillen Beteiligung“ zur Verfügung. Von der Volksbank

AG, der Wirtschaftskammer Wien und der WKBG wurde nun eine „Gastro-Aktion“ erarbeitet, die sich an Kaffeeseider und Gastronomen richtet. Die Volksbank AG sieht sich in diesem Zusammenhang als Hausbank, die ein Unternehmen langfristig begleiten möchte. Einige Kriterien spielen als Voraussetzung in Bezug auf den Unternehmer eine wichtige Rolle. Das sind unter anderem seine Branchenkenntnisse, die Höhe seiner Eigenmittel, der Standort des Unternehmens und die eventuell bestehende Zusammenarbeit mit


Netzwerkpartnern. Die Höhe der Eigenmittel richtet sich selbstverständlich nach dem Standort und dem Umfeld, aber zumindest 20 bis 30% sollten in Form von Bargeld oder Ersatzsicherheiten vorhanden sein. Der Ausbau eines Standortes ist dabei leichter zu beurteilen als ein völlig neuer Standort.

Basierend auf dem erstellten Businessplan wird die Finanzierungsstruktur besprochen, Fördermöglichkeiten werden ausgelotet sowie geeignete Finanzierungslösungen erarbeitet. Förderbar sind Betriebsmittel und Investitionen in bauliche Maßnahmen, Schanigärten, HKLS und Küchen (Heizung, Klimatechnik, Lüftung und Sanitär), Konzeption und Durchführung von Marketingaktivitäten, Gründungs- und Übernahmeveranstaltungen und auch Digitalisierungsmaßnahmen. Die benötigte Kreditlinie für das Kaffeehausprojekt wird dann auf direktem Weg mit der Volksbank verhandelt. Die WKBG stellt währenddessen Kapital für qualifizierte Projekte durch eine Bürgschaftsübernahme zur Verfügung. Der Finanzierungsexperte seitens der WKBG unterstützt den Unternehmer hier auch beim Erstellen von Förderanträgen und ist um eine rasche Abwicklung bemüht.

Auch Fördertöpfe der Wirtschaftsentwicklungsagentur Wien sind eine Möglichkeit für innovative Kaffeehausbetreiber, diese könnten zusätzlich zur bestehenden Kreditförderung von großem Interesse sein. Wichtig hierbei ist die Antragstellung vor Projektbeginn. Für Betriebe bis max. 10 Mitarbeiter gibt es ebenfalls die Förderprogramme „Nahversorgung und Digitalisierung“ (max. Fördersumme: 10.000 Euro pro Jahr; Förderquote: 10% für Nahversorgungsmaßnahmen, 50% für Digitalisierungsmaßnahmen; Mindestprojektgröße: 5.000 Euro; max. Projektlaufzeit: 2 Jahre) und bis max. 50 Mitarbeiter „Nahversorgung Fokus“ (max. Fördersumme: 50.000 Euro pro Projekt; Förderquote: 50%; Mindestprojektgröße: 15.000 Euro; max. Projektlaufzeit: 2 Jahre; Frauenbonus: zusätzlich 2.000 Euro für geförderte Projekte, die nachweislich von einer Frau geleitet werden).



Kreditvolumen. Die Gastro-Aktion richtet sich an Gastronomen mit einem Kreditvolumen von 5.000 bis maximal 560.000 Euro.



BEGEISTERUNG für Kaffee in allen Facetten: Günter Stölner und Günther Gapp feiern den Erfolg.

V.l.n.r.: Veranstalter Günther Gapp, Fritz Kaltenegger, Günter Stölner, Kerstin Ruttnig, Christina Meinl, Matthias Ortner, Enrico Bracesco, Manfred Knäuseder

Die begehrteste BOHNE

Das 6. Vienna Coffee Festival Wien in der Trendhauptstadt des Kaffees war Treffpunkt für Kaffeeliebhaber und die internationale Kaffeelite. Der Wiener Madalin Truica kürte sich zum Barista-Champion.

VOLLER ERFOLG. Es war ein Festival der Rekorde: 73 Aussteller, mehr als 9.000 Besucher an drei Veranstaltungstagen in der Ottakringer Brauerei, mehr als 100 frische Kaffeesorten aus aller Welt zur Verkostung, 57 heimische Top-Baristi als neues Teilnehmerhoch bei den „Austrian Coffee Championships“ und ein begeisterter Weltmeister als Ehrengast. „Das Vienna Coffee Festival zählt zu den wichtigsten Kaffee-Events der Welt“, lobte der norwegische Kaffee-Superstar Tim Wendelboe.

Die Veranstalter Günther Gapp und Günter Stölner zogen zufrieden Bilanz: „Der Andrang an Festivalgästen – vom Fachbesucher bis zum privaten Kaffeeliebhaber – bestärkt uns in einem unserer vorrangigen Ziele, die Sensibilität für Qualität zu erhöhen und entsprechendes Bewusstsein zu schaffen, dass beste Kaffeequalität nur dann möglich ist, wenn den Farmern auch faire Preise bezahlt werden.“ Edle Rohkaffeespezialitäten aus den besten Regionen der Welt wurden

angeboten und die Besucher überzeugten sich bei Masterclasses und Speciality Coffee Cuppings von hochwertiger Qualität. 26 Röstereien erklärten spezielle Röstverfahren und die neuesten Technologien von Kaffeemaschinen und Mühlen wurden vorgestellt.

Bei den „Austrian Coffee Championships“ traten die besten Baristi des Landes in insgesamt fünf Bewerbungen an. Eine hochkarätig besetzte Jury der „Specialty Coffee Association“ (SCA) unter John Stubberud kürte die Staatsmeister: In der Königsdisziplin „Barista Champion“ siegte der Wiener Madalin Truica (The Pelican Coffee Company); Michael Manhart gewann die Kategorie „Brewers Cup“. Beide fahren nun zu den Weltmeisterschaften nach Melbourne (4.–7. Mai 2020). Die Villacherin Tamara Nadolph (Bar Italia) siegte das dritte Jahr in Folge in der Kategorie „Latte Art“, Manuel Kopper-Zisser holte sich den ersten Platz im Bewerb „Coffee in Good

Spirits“ und Bojan Pasic (Kaffeefabrik, Wien) konnte den „Cup Tasting“-Bewerb für sich entscheiden. Alle drei messen sich bei der Weltmeisterschaft in Warschau von 18. bis 20. Juni 2020.

„Nachhaltigkeit, Transparenz sowie lokale Röster sind derzeit die Boom-Themen der Branche“, weiß Christina Meinl, die neue Präsidentin der weltweit größten Organisation für Kaffee.



LATTE ART. Gewinnerin Tamara Nadolph überzeugte zum dritten Mal mit Kreativität und Handwerk.

Legendäres PALMHOF

Neue Ausstellung im Jüdischen Museum Wien:
„Wir bitten zum Tanz. Der Wiener Cafetier Otto Pollak“.

NEUE AUSSTELLUNG. Das Jüdische Museum Wien präsentiert von 22. Jänner bis 1. Juni 2020 die Geschichte des Café Palmhof. Die Ausstellung im Museum Dorotheergasse erzählt auch über das Leben des Kaffeehausbesitzers Otto Pollak, das beispielhaft für die jüdische Teilhabe am Wiener Kultur- und Gesellschaftsleben ist.

Der Hotspot von Rudolfsheim-Fünfhaus. Das Café Palmhof in der Mariahilfer Straße 135 im 15. Wiener Gemeindebezirk wurde ab 1919 von Otto Pollak (1894–1978) und seinem Bruder Karl (1889–1943) betrieben. Ihnen gelang es, das Café neu zu positionieren und mittels innovativer Programmierung zu einem populären Wiener Treffpunkt zu machen, der 350 Gästen Platz bot. Tagsüber wurde es als Kaffeehaus geführt, abends fanden regelmäßig Konzerte, Tanzveranstaltungen und gesellschaftliche Ereignisse statt.

Das Café Palmhof wurde zu einem wesentlichen Fixpunkt im Leben seiner Gäste: ein sozialer Treffpunkt, ein verlängertes Wohnzimmer und für manche auch ein Arbeitsraum. Über die Jahre hinweg wurde das Café von den angesagten Architekten der Zeit immer eleganter ausgestattet. Auch das neue Medium Radio wurde auf das Café Palmhof aufmerksam und übertrug die Konzerte sogar einmal in der Woche live.

Der Antisemitismus machte auch vor dem Kaffeehaus nicht Halt. Am 12. August 1925 zogen Nationalsozialisten durch die Mariahilfer Straße und versuchten, das Palmhof zu stürmen. Im Mai 1934 erschütterte ein Bombenanschlag illegaler Nationalsozialisten diesen kosmopolitischen Wiener Ort. 1938 wurde das Kaffeehaus „arisiert“ und einem früheren Kellner übertragen. Die gesamte Familie Pollak wurde nach Theresienstadt und in andere Lager deportiert. Nur Otto Pollak und seine Tochter Helga überlebten.

Das Palmhof wurde Anfang der 1950er Jahre restituert, Otto Pollak lehnte es jedoch ab, das Kaffeehaus weiterzuführen. Heute befindet sich dort ein Supermarkt.

Otto Pollak.

Die Familie Pollak stammte ursprünglich aus Tschechien, wo sie einen Handel mit Waren aller Art betrieb. Otto Pollak absolvierte die Handelsakademie und meldete sich im August 1914 freiwillig zum Feldkanonenregiment in Brünn. Er zeichnete sich durch große Tapferkeit aus, überstand eine Typhuserkrankung und erhielt die Kleine und Große Silberne Tapferkeitsmedaille. Im Jänner 1916 wurde er schwer verwundet, infolgedessen sein linkes Bein amputiert werden musste. Er ließ sich dadurch aber nicht erschüttern und spornte sich selbst zu außergewöhnlichen sportlichen Leistungen an. So durchschwamm er 1926 als 32-Jähriger den Millstätter See.

Die Dokumente und Objekte aus dem Nachlass von Otto Pollak lassen seine Persönlichkeit und das gesellschaftliche Umfeld wieder aufleben und erinnern an das kosmopolitische Wien der Zwischenkriegszeit.

„Wir bitten zum Tanz. Der Wiener Cafetier Otto Pollak“ ist von 22. Jänner bis 1. Juni 2020 zu sehen.

Das Jüdische Museum Wien, Dorotheergasse 11, 1010 Wien, ist von Sonntag bis Freitag von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Weitere Informationen unter jmw.at oder unter info@jmw.at

CAFE PALMHOF.

Beliebtes Kaffeehaus und Treffpunkt der Wiener Gesellschaft für Konzerte und Tanzveranstaltungen.



Neulich im CAFÉ

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

Das Wiener Kaffeehaus aber lieben alle.



ERICH SCHLEYER

Der fast zwei Meter große Schauspieler und Autor zahlreicher Kinderprogramme und Bücher wohnt – wenn er nicht gerade anderswo engagiert ist – am Alsergrund, wo er auch die Kaffeehauskultur schätzt. Hier ist er im „Das 1090“ am Bauernfeldplatz, einem schicken neuen Café und Szenelokal. Unweit davon hatte Schleyer, der heuer seinen 80. Geburtstag feiert, im Schauspielhaus mit der Rolle des Frank N. Furter in der „Rocky Horror Show“ in den 80er Jahren einen seiner größten Erfolge. Regie führte damals Michael Schottenberg. Am 14. März wird Schleyer im MuTh mit dem Programm „Mit 80 wird nichts mehr verschleiert“ seinen Geburtstag feiern. Infos: das1090.com



Seine „Excellence“ bittet zur VERKOSTUNG

GEWINNTRÄCHTIG. Der „Cup of Excellence“ gilt als einer der prestigeträchtigsten Wettbewerbe für hochwertigen Kaffee. Das Ausmaß an Kontrolle, das die eingereichten Varietäten durchlaufen müssen, ist in der Kaffeespezialitätenbranche nahezu einzigartig.

Der „Cup of Excellence“ ist seit 1999 eines der jährlichen Highlights in der Kaffeewelt und wird von der amerikanischen Non-Profit-Organisation Alliance for Coffee Excellence (ACE) ausgerichtet. Jeder Kaffeebauer aus Afrika, Süd- und Mittelamerika darf seine Erzeugnisse einsenden und gebührenfrei an dem Wettbewerb teilnehmen. Die zehn Finalisten erhalten den begehrten „Cup of Excellence“-Award, die angesehenste Auszeichnung für die besten Kaffees der Welt. Die prämierten Kaffees werden danach bei einer Online-Auktion versteigert. Aufgrund der hohen Nachfrage und der oft sehr geringen Mengen erzielen die Farmer enorm hohe Preise für ihren Kaffee. Der auf Nr. 1 platzierte Kaffee kann Preise zwischen 60 und 100 USD pro Pfund Rohkaffee erzielen. Die Verschiffungs- und sonstige Nebenkosten trägt der Käufer.

Das Wettbewerbsverfahren. Im Rahmen des „Cup of Excellence“-Wettbewerbs werden die eingereichten Kaffees in einem mehrstufigen Verfahren von Branchenexperten bewertet: zunächst von einer nationalen Jury aus etwa einem Dutzend qualifizierter Juroren aus dem Herkunftsland. Anschließend von einer internationalen Jury aus etwa 20 bis 25 erfahrenen



Experten aus der ganzen Welt. Ein Wettbewerb mit ca. 300 Einsendungen ergibt durchschnittlich 9.000 analysierte Tassen, wobei jeder Top-10-Kaffee bis zu 120 Mal verkostet und bewertet wird. Dieser Prozess stellt sicher, dass erstklassige, in der Qualität gleichbleibende Kaffees die Auktion erreichen.

Beurteilungskriterien. Der Kaffee wird nach zehn Kriterien bewertet: Sauberkeit, Süße, Säure, Mundgefühl, Geschmack, Nachgeschmack und Gleichgewicht sowie auch die Röstung, das Aroma und die Reinheit der Kaffeeprobe. Für jedes Kriterium können maximal zehn Punkte vergeben werden.

Als Spezialitätenkaffee dürfen nur jene Kaffees bezeichnet werden, die bei der Beurteilung mindestens 86 Punkte erreicht haben.

Kaffees, die mit dem „Cup of Excellence“ ausgezeichnet wurden, dürfen für ein Jahr ein entsprechendes Siegel tragen. Dieses Siegel ist ein enormer Gewinn für die Kaffeebauern. Durch die internationale Anerkennung ihrer Erzeugnisse erhalten sie mehr Aufmerksamkeit und können ihren Kaffee für höhere Preise veräußern. Oben-

drein erhalten die Kaffeebauern faire Marktchancen samt Präsenz auf einer globalen Plattform. Dahinter steht eine klare Botschaft: Der Fokus auf Qualität zahlt sich aus.

KAFFEEMUSEUM WIEN

kafeemuseum.at
kaffeekompetenzzentrum.at
Vogelsangasse 36
1050 Wien



Wolfgang Binder und Anna Karnitscher genossen den Abend.



Strahlende Preisträger (v.l.): Alfred Altenburger, Tini Kainrath, Gastgeberin Christina Hummel, Uschi Pöttler-Fellner und Toni Faber.



Naber Kaffee-Managing Director Marco Salvatori mit seiner Frau Kathrin; die Café Goldegg-Chefs Alexander Magyar und Jutta Scheuch (r.).

GOLDENES KÄNNCHEN

TOLLE BOTSCHAFTER

Der Klub der Wiener Kaffeesieder zeichnet alle zwei Jahre verdiente Persönlichkeiten mit dem Goldenen Kännchen aus. Zur diesjährigen Verleihung bat Klubobfrau Christina Hummel in die Prunkräume der Spanischen Hofreitschule. Ehrengäste wie Andrew Demmer, Anita Querfeld u.v.m. gratulierten den Preisträgern Uschi Pöttler-Fellner, Toni Faber, Tini Kainrath und Alfred Altenburger.



Anita Querfeld, Anneliese Weidinger und Georg Prantl.



Irmgard und Berndt Querfeld, der die Laudatio für Toni Faber hielt, sowie Mr. Echo Christian Pöttler mit Alexandra Psychos (r.).



Ramesh Nair, Laudator für Tini Kainrath, neben Wolfgang Binder.



Café Prückel-Chefin Christl Sedlar mit ihrem Sohn Friedrich und Andrea Buday (r.).



V.l.: Peter Dobcak, Wolfgang Binder mit Ehefrau Petra, Markus Griebler, Spartenobmann Tourismus und Freizeitwirtschaft.



Ewald Laister (Laudator für Alfred Altenburger) mit Gattin Gabriele.



Christina Hummel, Preisträgerin Uschi Pöttler-Fellner und Laudator Peter Hofbauer.



Cynthia Hartweg und Hans Diglas.



Traumhaftes Eröffnungsballett mit den Starsolisten Olga Esina und Jakob Feyferlik im Festsaal der Hofburg.



Petra und Wolfgang Binder, Anna Karnitscher (r.).



Gesellige Runde (v.l.): Wien-Tourismus-Chef Norbert Kettner, Monika Erb, Landtagspräsident Ernst Woller und Stadtrat Markus Wölbitsch.



Augenschmaus (v.l.): Silvia Schneider, Christina Meinl, Christina Hummel, Niki Osl, Anna Karnitscher und Markus Freistätter.



Hans Diglas junior, Alexander Magyar und Christina Hummel.



Herrentrio (v.l.): Mario Gritzner, Norbert Kettner und Gert Kunze. Bestsellerautor Thomas Raab und Ehefrau Simone Heher (r.).



Stadtrat Peter Hanke und Anna Karnitscher.



Die Ballorganisatoren: Wolfgang Binder, Anna Karnitscher und Christof Cremer (r.) im Festsaal der Wiener Hofburg.



Christina Meinel und Opernsänger Clemens Unterreiner.

63. KAFFEESIEDERBALL

SYMPHONIE DER LIEBE

Was für eine Nacht! Rund 3.600 Ballgäste erfreuten sich an den großartigen Inszenierungen, die ganz im Zeichen der Liebe und des Beethoven-Jahres standen. „Unsere Gäste erleben viel mehr als nur eine Veranstaltung. Der Ball spiegelt – wie das Wiener Kaffeehaus – die Vielfalt der Gesellschaft wider“, so Anna Karnitscher. „Wir sind sehr stolz darauf, auch auf dem Ball zu zeigen, wie es gelingen kann, die Tradition der Wiener Kaffeehauskultur zu bewahren und gleichzeitig modern und zeitgemäß zu sein“, freute sich Wolfgang Binder.



Primaballerina Maria Yakovleva und Meinl-CEO Marcel Löffler bei einer Kaffeepause.



Martina und Werner Fasslabend.



Top-Fotografin Caro Strasnik und Birgit Indra (r.).



Wolfgang und Petra Binder, Wirtschaftsstadtrat Peter Hanke und Ehefrau Sabine.



Sonntag: Top-Galerist Ernst Hilger.



Irmgard und Berndt Querfeld (l.), Christine Marek und Marmeladen-King Hans Staud (r.).



Christoph Leitl und Anita Querfeld beim Sektempfang.



V.l.: Wolfgang Binder, Kaffee Konditorei Monarchie-Geschäftsführer Otto Klambauer (sicherte sich Platz 1), Café Scalina-Inhaberin Ines Knežević, Peter Dobcak und WIENER BEZIRKSBLATT-Geschäftsführer Thomas Strachota.

Fachgruppengeschäftsführerin
Marion Eßlinger und
Walter Reginald Dreier.



Karin Artner und Ottakringer-
Vorstand Matthias Örtner.



Gesellige Runde: Ewald und Gabriele Laister,
Petra und Wolfgang Binder (r.).



Katharina Waldrauch (Café
Go West – Platz 3 als wienweit
Lieblingscafé) und Günter Fers



Berndt Querfeld durfte für
sein Café Mozart eine
Urkunde entgegennehmen.



Martina Haslinger und
Irmgard Querfeld (r.).

WAHL DES LIEBLINGSCAFÉS

EIN ABEND DER GEWINNER

Die Fachgruppe Gastronomie und die Fachgruppe Kaffeehäuser der Wirtschaftskammer Wien luden gemeinsam mit dem WIENER BEZIRKSBLATT zum Fest der Gastronomen in die Ottakringer Brauerei, wo die beliebtesten Cafés und die Lieblingswirte geehrt wurden. Als wienweiter Gesamtsieger holte sich Otto Klambauer, Geschäftsführer von „Kaffee Konditorei Monarchie“, Platz 1. Lieblingswirt 2019 wurde einmal mehr die „Leopoldauer Alm“.



V.l.: Vince Weissbacher,
Café Eiles-GF Mario Gritzner und Josef Mantl.

NEUJAHRSEMPFANG

FIDELER TREFF

Die Unternehmer Josef Mantl und Vince Weissbacher luden zum gemütlichen New Year's Get-together ins Café Eiles. Mit dabei waren unter anderem auch Promis wie Gerald Steger und Oliver Stamm.



Ein Gläschen in Ehren (v.l.n.r.): Markus Pohanka,
Peter Hanke, Walter Ruck, Birgit Sarata,
Oliver W. Braun und Peter Schaidler.



V.l.: Auhof Center-Boss Peter Schaidler, WKW-Präsident Walter Ruck,
Stadtrat Peter Hanke und Gastgeber Oliver W. Braun.

VIP-ERÖFFNUNG

EDELTREFF IM AUHOF CENTER

Nun darf sich auch das Auhof Center über eine Gerstner Hofzuckerbäckerei freuen. VIPs wie WK Wien-Präsident Walter Ruck, Finanzstadtrat Peter Hanke und Eventmanagerin Birgit Sarata adelten das feierliche Opening.



V.l.: Ursula Scheidl, Künstler Jakub Tomáš,
Wolfgang und Petra Binder.

VERNISSAGE

FARBENFROH

„Head in the Cage“, titelt Jakub Tomáš' neue Ausstellung in der Hollerei-Galerie von Margit und André Stolzlechner. Die Promischar mit Kurt Rydl, Erich Joham, Wolfgang Binder u.v.m. bewunderte die Kunstwerke.



Figaro-Legende Erich Joham mit
Kammersänger Kurt Rydl (r.).



Margit Stolzlechner mit
Elisabeth Fayadh (r.).



Gastgeber André Stolzlechner
mit Wolfgang Binder.





LESEN KANN
MAN ÜBERALL.
VORLESEN
AUCH.

Der ÖSTERREICHISCHE VORLESETAG ist eine Initiative, die Bewusstsein für die Notwendigkeit des Lesen-Könnens schafft. Einmal jährlich lesen daher Menschen in Österreich einander vor. In allen Bundesländern, aus Büchern ihrer Wahl, an Orten ihrer Wahl. Von Jung und Alt. Für Jung und Alt. Jede auf der Website registrierte Vorlesung gilt als Statement für die Bedeutung des Lesens in unserer Gesellschaft und die Bereitschaft, Schwächere zu unterstützen.

JEDE VORLESUNG ZÄHLT!

Jetzt anmelden auf:
www.vorlesetag.eu