

K

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

DIE KUGEL ROLLT

Heinrich Weingartner
und sein Billard-Café

Zu Gast im GASTGARTEN

DIE SCHÖNSTEN WIENER FREILUFT-CAFÉS

FLANIEREN WIE IN BARCELONA. LEBEN

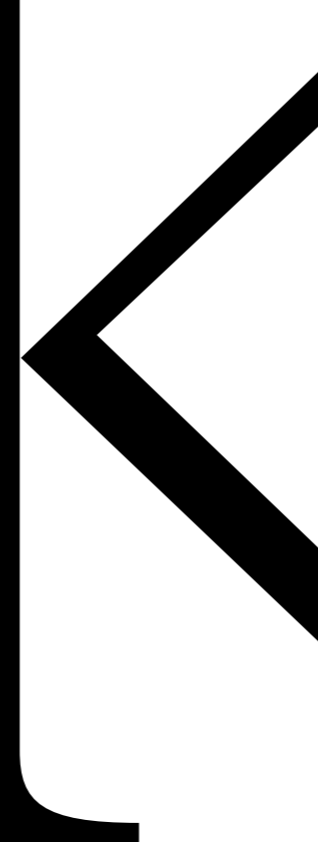
wie in
Wien

Wozu in die Ferne schweifen? Heute nicht mehr wegzudenkende Einkaufs- und Flaniermeilen wie die Kärntner Straße oder der Graben, aber auch neu gestaltete Projekte wie FußgängerInnen- und Begegnungszonen in der Mariahilfer Straße oder der Meidlinger Hauptstraße laden in Wien zum Flanieren, Einkaufen und Verweilen ein. Weitere Routen aus Währing oder Favoriten in die Innenstadt hinein sind bereits in Planung, um den öffentlichen Raum weiter zu attraktivieren.

Infos unter: www.wien.at/stadtentwicklung/projekte/verkehrsplanung/fussgaenger/flaniermeilen.html

Lebendig. Vielseitig. Weltoffen.

Stadt+Wien



Liebe Kollegin, lieber Kollege!

So einen (hoch-)sommerlichen Frühling haben wir schon lange nicht mehr erlebt!

Nicht nur die Wienerinnen und Wiener, auch unsere Gäste aus aller Welt verbringen schöne Stunden in den Gast- und Schanigärten unserer Stadt. Die Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft hat auch heuer wieder die schönsten Gast- und Schanigärten mit dem „Goldenen Schani“ prämiert. Es freut uns besonders, dass ein Kaffeehausbetrieb zu den Gewinnern zählt. Wir gratulieren sehr herzlich und ich möchte die Gelegenheit nutzen, mich bei allen Kaffeehausbetrieben zu bedanken, die so viel Liebe und Kreativität in die Gestaltung ihrer Gärten stecken. Was wäre Wien ohne seine Gast- und Schanigärten!

Apropos schöne Stunden und Genuss:

„Wienissimo – die Wiener Festspiele des guten Geschmacks“, die vom 7. bis 9. Juni 2018 Am Hof stattfanden, haben das „Wiener Frühstück“ in den Wiener Kaffeehäusern thematisiert. Und wo kann man gemütlicher und vielfältiger sein Frühstück genießen als im Wiener Kaffeehaus? Nehmen auch Sie sich Zeit und lassen Sie sich verwöhnen!

Gekonntes Service und die tollen Leistungen der Küche sind Voraussetzungen für angenehme Stunden in den Wiener Kaffeehausbetrieben. Das perfekte Zusammenspiel als Team macht den Unterschied. Herzlichen Dank daher allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern! Damit wir dieses hohe Niveau auch halten können, sind wir laufend auf der Suche nach tüchtigen Nachwuchskräften. Die Möglichkeiten in unserer Branche sind vielfältig und auch international hat man mit der Lehrausbildung aus Österreich beste Chancen.

Last, but not least ein Thema, das uns jetzt schon geraume Zeit begleitet – das Tabakgesetz. Der Nationalrat hat beschlossen, dass in der Gastronomie für Gäste weiterhin die Möglichkeit besteht, unter bestimmten Voraussetzungen auch in Lokalen zu rauchen. Es herrscht also nach wie vor Wahlfreiheit.

Schöne und erfolgreiche sowie entspannende Sommermonate 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, wvz@echo.at, Tel.: +43/(0)1/524 70 86-200, UID: ATU 14928408
Geschäftsführung: Christian Pöttler, Mag. Thomas Strachota

Herausgeber: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser / Chefredaktion: Dr. Ursula R. Scheidl / Grafik: Jennifer Neumann, Walter Zivny

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, Susanne Hartmann, 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- & 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.



Christmas in Vienna

VALENTINA NAFORNIȚĂ
ANGELA DENOKE
DMITRY KORCHAK
ADRIAN ERÖD

WIENER SÄNGERKNABEN
WIENER SINGAKADEMIE
ORF RADIO-SYMPHONIEORCHESTER WIEN
DIRIGENT: CHRISTIAN ARMING

Besetzungsänderungen vorbehalten

20./21. DEZEMBER 2018
19.30 UHR, WIENER KONZERTHAUS
Veranstalter: Scheibmaier & Schilling Promotion und Echo Medienhaus

Aus der Branche

Die Lehre in Österreich – die „duale Ausbildung“ – hat auch international einen guten Ruf. Gut ausgebildete Fachkräfte sind immer gefragt.

NACHWUCHS GESUCHT. Fachkräften mit einer rot-weiß-roten Tourismus-Lehre steht eine Karriere im In- und Ausland offen. Die beruflichen Möglichkeiten sind vielfältig. Außerdem ist gerade der Tourismus ein boomender Wirtschaftszweig mit hoher Arbeitsplatzsicherheit.

Allerdings ist die Suche nach einem Lehrling für Unternehmen oft nicht einfach. Umgekehrt fällt es auch jungen Menschen schwer, die optimale Lehrstelle für sich zu finden. Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser möchte jungen Menschen, Eltern und Unternehmen die Suche erleichtern und bietet auf der neuen Plattform www.tourismus-lehre.at Jugendlichen und Unternehmen die Möglichkeit an, sich zu registrieren und zu präsentieren. Nützen auch Sie diese Gelegenheit und erstellen Sie Ihr Firmenprofil bzw. tragen Sie sich als Interessent für eine Lehrstelle ein.

Chance für Quereinsteiger. Haben Sie bereits die Matura in der Tasche oder sogar ein Studium abgeschlossen? Möchten Sie jetzt aber einen Lehrberuf in einem Wiener Kaffeehausbetrieb von der Pike auf lernen? Förderungen – sowohl über das AMS als auch über andere Institutionen (Wirtschaftskammer Wien und WAFF) – unterstützen Sie bzw. Ihren Lehrbetrieb während der Ausbildung. Nähere Informationen unter: www.wko.at/wien/lehrling, www.waff.at, www.ams.at

Gast- und Schanigärten. Kennen Sie den Unterschied? Der Gastgarten liegt auf privatem, der Schanigarten auf öffentlichem Grund. Der Legende nach hat der Hilfskellner – der sogenannte „Schani“ – die ersten Tische und Sessel hinausgetragen. So entstand der Begriff „Schanigarten“. Rund 3.500 Gast- und Schanigärten gibt es derzeit in Wien. Man kann also mit Fug und Recht behaupten, dass für jeden

Geschmack und für jeden Anlass etwas Passendes dabei ist. Die Sparte Tourismus- und Freizeitwirtschaft vergibt jährlich den „Goldenen Schani“. Es werden die schönsten Gast- und Schanigärten Wiens in den drei Kategorien „Klassischer Schanigarten“, „Im Grünen“ und „Versteckte Juwelle“ gekürt. Nähere Infos finden Sie auf Seite 34.

Postkarten-Gewinnspiel. Soeben ist das letzte Postkartenmotiv aus der 12-monatigen Serie „Ein idealer Platz ... Ihre Wiener Kaffeehausbetriebe“ erschienen. Haben Sie die verschiedenen Postkartenmotive bereits gesammelt? Wenn nicht, haben Sie nach wie vor die Möglichkeit, diese in den rund 2.200 Wiener Kaffeehausbetrieben abzuholen. Und nehmen Sie bis 15. Oktober an unserem Gewinnspiel teil. Was Sie tun müssen, lesen Sie auf Seite 29. Die Gewinner werden Ende Oktober 2018 schriftlich von der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser verständigt.

„Die Vielfalt der Gast- und Schanigärten ist enorm, die Unternehmen stecken viel Kreativität und Liebe in die Gestaltung der Gärten. Vielen Dank für diesen Einsatz!“

Wolfgang Binder



Postkarten-Gewinnspiel. Schicken Sie ein Foto, auf dem mindestens 6 verschiedene Postkartenmotive zu sehen sind, und Ihre Kontaktdaten. Es warten 10 Gutscheine für je ein Frühstück für 2 Personen in ausgewählten Wiener Kaffeehausbetrieben sowie weitere spannende Preise rund um die Wiener Kaffeehauskultur auf Sie. Weitere Details finden Sie auf Seite 29.

Café-Restaurant Maria Treu.
Mitten in der Josefstadt bei
der schönen Kirche bietet das
Maria Treu einen der herrlichsten
Gastgärten Wiens sowie Wiener
Küche, internationale und vegeta-
rische Spezialitäten und natürlich
alles, was ein Wiener Kaffeehaus
auf der Karte haben muss.

Bin jetzt im GARTEN

Wien, deine Gast- und Schanigärten. Im Sommer ist die Stadt ein
Paradies für Menschen, die gerne im Freien genießen. Wir geben Ihnen
ein paar Anregungen für entspannte Stunden in Ihrem Kaffeehaus.

Text Ursula Scheidl



CAFÉ DIGLAS IM SCHOTTENSTIFT.
Im Sommer trümpft das Diglas mit einem ruhigen Garten im Stift auf. Die klassischen Wiener Mehlspeisen werden täglich aus der 140 Jahre alten hauseigenen Bäckstube am Fleischmarkt geliefert. Der Kaffee wird selbst geröstet, die angebotenen Speisen sind authentisch und werden aus frischen, regionalen Produkten zubereitet.



CAFÉ FRAUENHUBER. Das älteste noch existierende Kaffeehaus Wiens, in dem schon Mozart musizierte, wartet im Sommer auch mit einem Schanigarten auf. Das große Plus: Die Himmelpfortgasse ist trotz der Lage in der City sehr ruhig und weitgehend von Touristenströmen verschont. So lässt sich hier der Tag perfekt – etwa mit einem klassischen Wiener Frühstück – beginnen.



CAFÉ PRÜCKEL.
Das seit 1904 bestehende Ringstraßencafé am Luegerplatz bietet auch eine große Auswahl an originellen Speisen. Der Schanigarten beim Denkmal ist immer gut besucht.



CAFÉ MINISTERIUM. Am Stubenring, gegenüber dem ehemaligen k. u. k. Kriegsministerium, ist das seit 1935 bestehende Café schon seit 35 Jahren im Besitz von Bernadette und Kurt Tiroch. Es mutet klassisch an, doch mit WLAN und einer nachhaltigen Betriebsführung nach ökologischen Standards ist man up to date. Der Schanigarten lädt zum Verweilen ein.



KLEINES CAFÉ. Als der Schauspieler Hanno Pöschl das Café in den 70er Jahren eröffnete, wurde es sofort zum Treffpunkt der Wiener Bohème. Kein Wunder – gab es doch damals nichts Vergleichbares. Das Café am Franziskanerplatz hat sich sein intellektuelles Flair aber bis heute erhalten.



CAFÉ WORTNER. Das Traditionskaffeehaus (eröffnet 1880) in der Wiedner Hauptstraße hat das Privileg, seinen Gastgarten beim prachtvollen Engelbrunnen anlegen zu können – der beste Platz, um auf der Wieden ein gepflegtes Frühstück einzunehmen oder eine Mittagspause zu machen.



CAFÉ RITTER. Das Ritter bei der Mariahilfer Straße hat eine lange Tradition – Friedrich Adler, Ludwig Anzengruber, Peter Rosegger, Rudolf von Alt und Gert Jonke waren Stammgäste. Der Schanigarten ist nicht wirklich ruhig, dafür pulsiert hier das Wiener Leben.

CAFÉ MOCCA. Das Interieur dieses Wiener Kaffeehauses besteht aus Originalteilen des ehemaligen Café Haag in der Wiener Innenstadt. Gelegen in Gersthof, bietet das Mocca aber auch einen wunderschönen Garten, der keine Wünsche offenlässt. In der Lounge finden Veranstaltungen statt.



CAFÉ AMACORD. An der Rechten Wienzelle gelegen, aber nicht direkt dem Verkehr ausgesetzt, ist das Amacord nicht nur ein Café, sondern auch eine Bar und ein Veranstaltungsort. Der Schanigarten ist hübsch begrünt und mit Sonnenschirmen geschützt.

Mokka mit Stil. Das Spiel mit den Kugeln und dem Stab ist auch heute noch beliebt. Früher gehörte ein Billardtisch zur Grundausstattung eines echten Kaffeehauses.



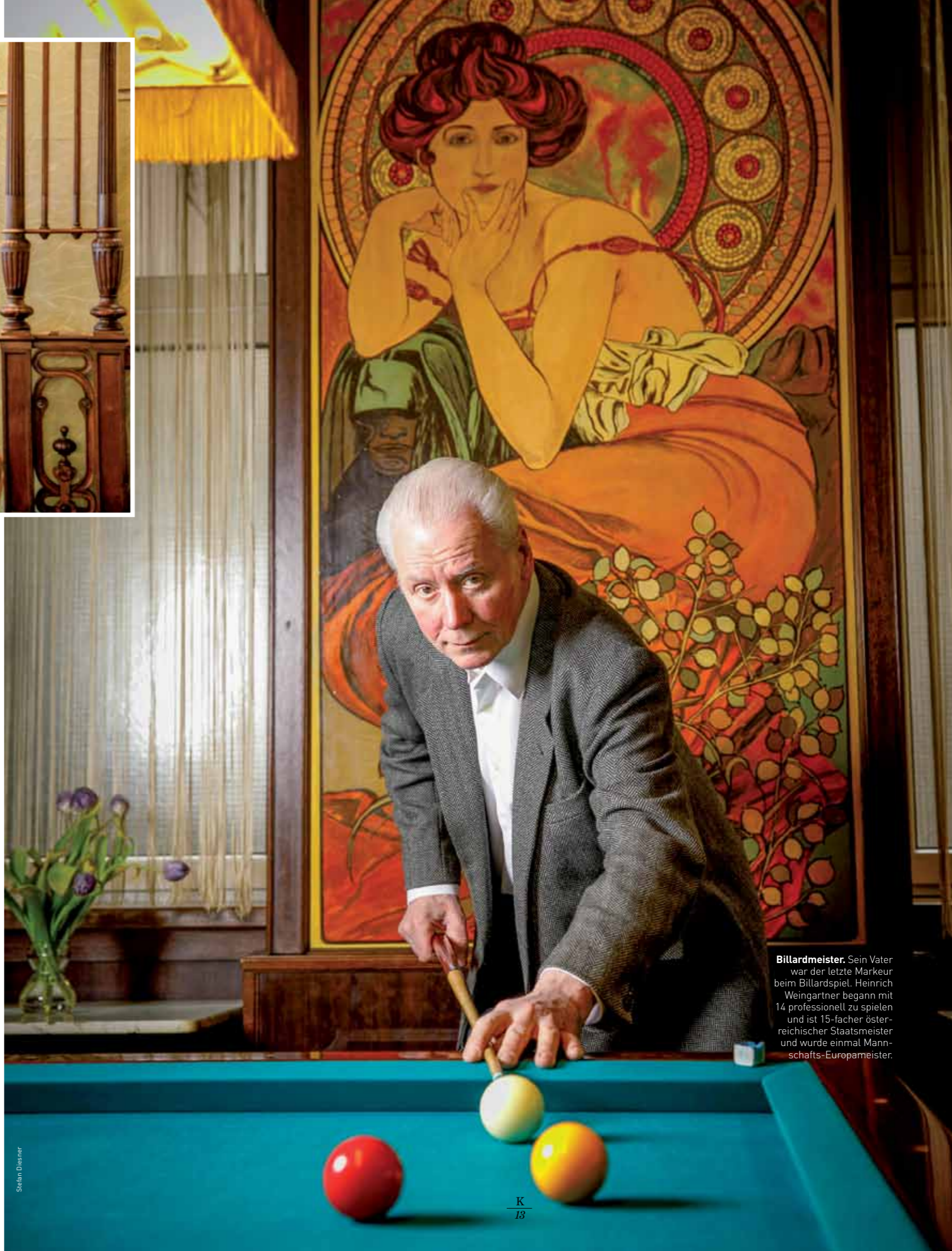
Der Treffpunkt FÜR BILLARD

Im Traditionscafé Weingartner atmet man zu Kaffee und Kuchen den Duft der Geschichte. Und in diesem wirklich klassischen Wiener Kaffeehaus wird bereits seit 1874 Billard gespielt.

Text Ursula Scheidl

KULTCAFÉ. Der Billardsaal ist gut besucht, Profis und Hobbyspieler stoßen die bunten Kugeln an die Banden des Billardtisches. Heinrich Weingartner wacht über das Geschehen, hin und wieder greift er selbst zum Queue und beweist sein Talent in einer Partie. Als der ehemalige Profi-Spieler vor 49 Jahren das Traditionscafé Weingartner eröffnete, erschuf er einen Ort zum Spielen, Unterhalten und Genießen. Das besondere Flair und das klassische Ambiente wurden erhalten, die Billardspieler bringen dem Kaffeehaus hingegen eine frische, junge Atmosphäre.

Talent. Heinrich Weingartner war nämlich vor seinem Leben als Cafetier so etwas wie ein Billard-Nerd: „Ich war 15-facher österreichischer Staatsmeister und einmal mit der Mannschaft Europameister. Nach meiner Sportlerkarriere habe ich 1964 ein Geschäft für Billardtische und Zubehör aufgemacht.“ Dazu muss man wissen: Billardtische halten bis zu 200 Jahre, es gab also längst keine Erzeugung mehr in Österreich. Allerdings müssen die Tische im Kaffeehaus zweimal im Jahr neu bezogen werden, auch Kugeln und Queues unterliegen dem Verschleiß. Und über einen solchen Job stieß Weingartner auf das Café Wicha, dessen Besitzer nicht mehr weitermachen wollte. Weingartner: „Als ich es übernommen habe, waren vier Billardtische hier. Es war ideal für mich, ein eigenes Billardcafé zu betreiben. Man kann trainieren, spielen und macht Gästen eine Freude. Ich musste auch gar nicht viel verändern, die Garderobeständer sind noch von Adolf Loos.“ ➔



Billardmeister. Sein Vater war der letzte Markeur beim Billardspiel. Heinrich Weingartner begann mit 14 professionell zu spielen und ist 15-facher österreichischer Staatsmeister und wurde einmal Mannschafts-Europameister.



GRÄTZLCAFÉ

Sicherheit, die sich bewährt

Text Ursula Scheidl Mitarbeit Anna Jandrisevits

VERNETZUNG. Die Möglichkeit für einen verbalen Austausch zwischen Bewohnern und Polizisten gibt es leider nicht oft. Dabei wäre genug Gesprächsstoff vorhanden, wie man an den Vorträgen der Polizei in Peter und Siegrid's Café gesehen hat. Das sogenannte Grätzlcafé verwandelte sich schon mehrmals in einen Ort der Vernetzung zwischen den Favoritnern und Beamten der Polizeiinspektion (Sicherheitskoordinator und Grätzlpolizist).

Informativ. Café-Besitzerin Siegrid Langstadlinger ging eine Kooperation mit den Polizeiinspektionen Van-der-Nüll-Gasse und Sibeliusstraße in Favoriten ein, um ihren Gästen und Mitbewohnern Gesprächsmöglichkeiten mit den Beamten zu bieten. Am 20. April hielten der Sicherheitskoordinator Insp. Christoph Rakowitz und der Grätzlpolizist Insp. Franz Streyc einen Vortrag vor zahlreichen interessierten Favoritnern. Durch die Sprechstunde konnte die Kommunikation verbessert werden, Fragen

rund um das Thema Sicherheit wurden beantwortet und das Projekt der Polizei „GEMEINSAM.SICHER“ vorgestellt. Beide Parteien zeigten sich äußerst zufrieden über die Möglichkeit der Vernetzung im sogenannten Grätzlcafé. Bereits im Jänner hielten Experten zu den Themen „Sexualdelikte“ und „Selbstverteidigung“ einen Vortrag für Frauen im Café, um deren Sicherheitsgefühl zu stärken. Die weiblichen Zuhörer gingen anschließend selbstsicherer nach Hause.

Hilfreich. Bei Kaffee und Mehlspeise waren die Bewohner sehr interessiert. Vor allem besorgte Anrainer vertrauten den Grätzlpolizisten ihre Anliegen an, die mit ihrer bundesweiten Initiative „GEMEINSAM.SICHER“ für mehr Sicherheit durch Zusammenhalt sorgen möchten. Die Café-Besitzer Peter und Siegrid Langstadlinger empfehlen auch anderen Cafés, ihrem Beispiel zu folgen. Das Kaffeehaus ist ein idealer Ort, um ins Gespräch zu kommen.



PETER UND SIEGRID'S CAFÉ

In Peter und Siegrid's Café treffen sich die Bewohner von Favoriten regelmäßig zum Essen, Trinken und Unterhalten. Das beliebte Grätzlcafé gilt im 10. Bezirk schon seit Jahren als Treffpunkt für Jung und Alt. Langschläfer kommen in den Genuss von ganztägigem Frühstück, für süße Gaumen gibt es ein großes Angebot an Mehlspeisen und Eiscoups. Tagsüber wird eine Speisekarte angeboten, auf der sich traditionelle Gerichte der Wiener Küche, aber auch Chili con Carne und Pizza finden. Peter und Siegrid's Café, Kundratstraße 22/9, 1100 Wien. Montag bis Freitag von 10 bis 22 Uhr geöffnet. Tel.: 0699/10 23 45 50

Vortrag. Der Sicherheitskoordinator Insp. Christoph Rakowitz informiert die Favoritner im Café über das Projekt „GEMEINSAM.SICHER“.



Kooperation. Café-Besitzerin Siegrid Langstadlinger organisiert und initiiert die Sprechstunde mit Ihrem Grätzlpolizisten. In ihrem Café können sich Bewohner und Polizeibeamte vernetzen.

IHR PERSÖNLICHES GRÄTZLCAFÉ

Sind auch Sie interessiert daran, eine gemeinsame Veranstaltung mit der Polizei in Ihrem Kaffeehausbetrieb abzuhalten? Bitte melden Sie sich bei: Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, kaffeehaeuser@wkw.at Tel.: 01/514 50-3112



MUSEUM FÜR BILLARD- UND KAFFEEHAUSKULTUR

Tradition. Geändert hat sich seither allerdings das Publikum: „Früher haben die Leute in den Kaffeehäusern regelrecht gelebt. Man ist ohne Grund und Plan ins Kaffeehaus gegangen und hat gewartet, was dort passiert. Heute gehen die Menschen gezielt ins Kaffeehaus, kommen zu zweit Billard spielen oder besprechen etwas. Früher hat mir das besser gefallen, es war irgendwie schöner. Gerne reservieren viele von 22 bis 24 Uhr und gehen dann wirklich um Punkt Mitternacht. Mittlerweile ist dieses Kaffeehaus für mich ein Hobby und ich möchte die Tradition erhalten.“ Neben Billard wird im Weingartner auch Schach und Tarock gespielt. Und Stammgäste kommen auch wegen des fantastischen Zeitungsangebots (30 Abonnements) und wegen des Apfelstrudels.

Billardmuseum. Seit 1992 betreibt Weingartner nur wenige Meter vom Café entfernt auch Wiens Billardmuseum: „Ich sammle seit 1954.“ Zu sehen sind alte Queues, Tische und Original-Elfenbeinkugeln aus den Anfangstagen des Billards. (1150 Wien, Goldschlagstraße 1. Aufgesperrt wird nach Vereinbarung unter Tel.: +43/(0)1/985 21 50, Eintritt frei!)



Im Museum. Wunderschöne alte Tische und Queues sowie zahlreiche Fotos, Postkarten, Zeichnungen und Zeitschriften.





Ohne Zusätze.
„Made in Austria“
Kaffeetschi, die
Innovation des
österreichischen
Cold-Brew-
Pioniers Amar
Cavic in der süßen,
charakteristischen
Flasche, die an
Apothekengebinde
erinnert.



Eiskaffee war gestern.
Heute trinkt man Cold
Brew, und das ist mehr
als bloß kalter Kaffee.
Meinl und Co.
sind die Anbieter.

Text Ursula Scheidl, Christian Lerner

Trendgebräu COLD BREW

SÜSS STATT BITTER. Angeblich sollen das holländische Seeleute auf dem Seeweg nach Japan erfunden haben: Speziell gemahlener Kaffee, der kalt bis zu 20 Stunden lang gebrüht wird, schmeckt leicht süßlich und gar nicht bitter – ist also auch ein toller Durstlöcher. Jetzt erlebt der Cold Brew ein tolles Revival. Zunächst ein Geheimtipp der Mikroröster in Third-Wave-Coffeeshops, hat sich Cold Brew in den letzten eineinhalb Jahren zu einer immer beliebteren Zubereitungsart entwickelt, die auch in experimentierfreudige, traditionelle Kaffeehäuser Einzug gehalten hat. So schenkt Christina Hummel in ihrem Kaffeehaus Cold Brew bereits mit großem Erfolg aus.

Einige besonders innovative Unternehmen füllen den kalten Kaffee auch in Flaschen ab. Einer der Vorreiter dieser Bewegung ist Amar Cavic, Gründer und CEO des kleinen Wiener Start-ups „Kaffeetschi“, der die Besonderheiten so zusammenfasst: „Durch die kalte Zubereitung werden ca. 70 Prozent weniger Säure extrahiert als bei herkömmlichem Kaffee. Das geliebte Kaffee-aroma bleibt erhalten und ist erfrischend bekömmlich.“ Sein Cold Brew ist die Essenz aus frisch gerösteten und gemahlten Arabica-Kaffeebohnen, die 20 Stunden in österreichischem Quellwasser extrahiert werden, und ist bei Meinl am Graben, in Spar Gourmet- und Merkur-Filialen erhältlich. Bei Meinl wird auch eine spezielle Cold-Brew-Mischung angeboten – 210 g Kaffee mit perfektem Mahlgrad für den reinsten Cold-Brew-Genuss. Eine Packung enthält die perfekte Menge für eine Füllung des Julius Meinl Aroma-Fez.

Grazer Variante. Ein zweiter Vorreiter in Sachen Cold Brew in Flaschen ist der Grazer Kaffeeröster J. Hornig. Dort hat man den neuen Trend schon früh erkannt. 18 Stunden ziehen dafür direkt gehandelte Arabica-Bohnen bei Raumtemperatur in



Jung und stylisch.
Cold Brew für den Genuss
ohne Reue.

klarem Wasser. Wie bei Kaffeetschi kommen auch bei J. Hornig Cold Brew keine anderen Zusätze in die Flasche. Seit 2017 bietet auch Schärf – the Art of Coffee seinen Kunden einen hauseigenen Cold Brew in Flaschen an. Beste Hochland-Arabicas werden hier sogar für 48 Stunden eiskalt extrahiert und verleihen den milden und fruchtigen Kaffeegeschmack. Gemeinsam haben die kalten Muntermacher in Flaschen noch eines: Der Fantasie für Verfeinerungen und köstliche Getränke- und Dessert-Kreationen mit Cold Brew sind keine Grenzen gesetzt.



Cold Brew in Flaschen. Nicht nur im Sommer frisch aus dem Kühlschrank, mit Eiswürfeln serviert, ein köstlicher Kaffeegenuss.

Quereinsteigerin. Irmgard Querfeld ist gelernte Gärtnerin. Die Natur spielt in ihrem Leben nach wie vor eine wichtige Rolle. Aus ihr schöpft sie Kraft.



Verstecktes Juwel IN SCHÖNBRUNN

Text Ursula Scheidl

Umringt von historischen Hecken ist die Jausen Station in Schönbrunn eine Oase der Entspannung. Heuer konnte die Idylle den Goldenen Schani einheimen.

PLATZ MIT AURA. Vogelgezwitscher, der Duft vom Rosengarten – Landtmann's Jausen Station liegt im Kronprinzengarten in Schönbrunn. Hier lässt es sich wunderbar abschalten. Rund um den bezaubernden Holzpavillon wurde die Restaurant-Terrasse mit weißen Tischen, bunten Stühlen, Kräuterbeeten und Blumen gestaltet. Zur entspannten Stimmung tragen auch die umsichtigen Mitarbeiter und die charmante Chefin Irmgard Querfeld bei. Dabei ist der Hideaway gar nicht leicht zu finden, weil man im UNESCO-Kulturerbe-Park keine Schilder aufstellen darf. „Das hat uns am Anfang sehr verärgert. Jetzt haben wir den Nachteil zu unserem Vorteil gemacht. Wenn man den Platz gefunden hat, ist man wie im Paradies“, schwärmt Querfeld. Inzwischen führt sie schon drei Betriebe in Schönbrunn: Landtmann's Parkcafé im Tiergarten, das Café Residenz, das vor allem internationale Gäste besuchen, und die Jausen Station für das fast ausschließlich Wiener Publikum. Ursprünglich war hier der Spielpavillon der Kaiserkinder und auf der Grünfläche davor der Militär-Spielplatz für die kleinen Prinzen. 1927 wurde erstmals ein Kaffeehaus eröffnet, das

von wechselnden Pächtern geführt wurde. 2014 hat Querfeld alles renoviert und originalgetreu wiederhergestellt, „weil dieser Platz wahnsinnig viel Charme hat“. Für sie war es von Anfang an „ein Ausflugsort, weil man nicht mit dem Auto herfahren kann“. Daher der Name „Jausen Station“.

Regional und bio. Fast alle Produkte kommen aus Wien oder Österreich, hausgemachte Säfte oder der Honig vom Nachbarn in Mauer. Die Qualität muss immer stimmen, aber „viel wichtiger ist es, Erlebnisse zu schaffen. Das ist wie Gärten zu planen“, sagt die leidenschaftliche Gastronomin. „Es gibt nie nur Sonnenschein, aber ich möchte die Lust auf Neues nicht verlieren. Das macht das Leben spannend.“

KONTAKT
Landtmann's Jausen Station
 Schönbrunner Schlosspark,
 Kronprinzengarten, 1130 Wien
 Tel.: 01/241 00-380
 Mo. – Fr. 10–20.30 Uhr,
 Sa., So. 9–20.30 Uhr
www.landtmann-jausenstation.at

Frühstück gibt es den ganzen Tag: Kronprinzen-, Prinzessinnen- oder Kaiserfrühstück, aber auch ein leichtes Vitalfrühstück oder das Vegane Frühstück lassen keine Wünsche offen.



insider

NEWS AUS DER
FACHGRUPPE KAFFEEHÄUSER



Ein gutes G'spür. Smoking, schwarzes Gilet, weißes Hemd und schwarzes Mascherl – und immer ein freundliches Lächeln auf den Lippen: Herbert Seidlberger, Ober-Legende im Wiener Café Mozart, trat nach 42 Jahren in den Ruhestand. Die Wiener lieben es und die zahlreichen Gäste unserer Stadt besuchen es gerne: das Wiener Kaffeehaus. Untrennbar damit verbunden ist auch das charmante „Bitte sehr, kommt sofort!“ des Obers. Der Ober aus Leidenschaft, Herbert Seidlberger, blickt mit Stolz und ein wenig Wehmut zurück: „Meine Lehrjahre begannen 1976 im Café Landtmann. Schon im zweiten Jahr durfte ich ab und zu Zahlkellner sein und zur Adventzeit verkaufte ich vom Tortenwagen im Landtmann. Nach 16 Jahren Café Landtmann wechselte ich ins Café Mozart. Dort erfreute mich 26 Jahre der Umgang mit meinen Gästen. Insbesondere, wenn ich spürte, dass sie mich mögen. Dieses tägliche Erlebnis werde ich missen, auch wenn ich mich zugeben auf den Ruhestand freue.“ Der „Herr Herbert“ war Service- und Vertrauensperson zugleich. Wir wünschen ihm alles Gute!

MODUL SIND WIR

Ob Hotellerie, Gastronomie oder Reise- und Eventbranche, hier lernen die Fachkräfte von morgen. Schulleiter Werner Schnabl über das Modul und warum es den idealen Einstieg in die Welt des Tourismus bietet.

Text Ursula Scheidl

VON WIEN IN DIE WELT. Mitten im Grünen, im 19. Wiener Gemeindebezirk – gleich neben der Universität für Bodenkultur – liegt das von Josef Fleischer 1975 konzipierte Gebäude der Tourismusschulen Modul. Eigentümer der Liegenschaft und Schulerhalter ist die Wirtschaftskammer Wien. Die Infrastruktur für die Auszubildenden ist, auch durch stetige Modernisierungen, inzwischen einmalig. Immerhin können hier mehrere hundert Schüler unterrichtet und auch gleich verpflegt werden.

Keine Tellerwäscher. Beim Begriff „Tourismusschule“ denken die meisten zuallererst an Reisebüros, Hotelrezeptionen oder Tourismus-Guides. Das Modul bietet aber darüber hinaus die perfekte Grundlage für eine Vielzahl an Berufsbildern im Tourismus und versteht sich als Bildungszentrum, in dem besonderes Augenmerk auf eine umfassende und praxisnahe Ausbildung gelegt wird. „Ziel ist es, die Absolventen mittelfristig in führende Positionen zu bringen“, so Direktor Werner Schnabl. Gestützt ist dieses Ziel auf vier Säulen: Allgemeinbildung, Persönlichkeitsbildung & Kommun-

„Wir vermitteln nicht nur Fachkenntnisse, sondern auch soziale Kompetenzen.“

Werner Schnabl



nikation (inklusive Fremdsprachen), wirtschaftliche Bildung sowie sehr viel Praxis.

Der feine Unterschied. Die großzügige Infrastruktur bietet neben den Unterrichtsräumlichkeiten eine Reihe von Möglichkeiten, um den Aufenthalt in der privaten Ganztagschule abwechslungsreich zu gestalten. So finden sich neben den schulüblichen Seminarräumen, Klassenzimmern, Computer-, Sport- und Freizeitbereichen eine Großküche im zweiten Stock, zwei weitere Lehrküchen, ein komplettes Restaurant samt Küche sowie ein Café im Erdgeschoß. „Die Schüler haben einen Tag in der Woche Praxisunterricht in der Küche bzw.

im Restaurant im Haus, oder sie gehen in andere Hotels oder Gastronomiebetriebe.“

Große Vielfalt. Das Modul bietet zwei Ausbildungsformen. Zunächst eine klassische Höhere Lehranstalt für Tourismus, welche mit der Reife- und Diplomprüfung abgeschlossen wird, andererseits das Kolleg, welches mit einer Diplomprüfung zur Tourismusfachkraft endet. Dabei scheinen die Motivationen der angehenden Auszubildenden aus verschiedensten Richtungen zu kommen. „Sie haben oft ein wenig romantische Vorstellungen“, so Schnabl. Im Kolleg findet man auch Spätberufene: Von ehemaligen IT-Fachkräften bis zu ➔

DAS MODUL IN ZAHLEN

- Zwei Ausbildungsprogramme: Höhere Lehranstalt für Tourismus und Kolleg für Tourismus
- Vier Säulen der Ausbildung: Allgemeinbildung, Persönlichkeitsbildung & Kommunikation (inklusive Fremdsprachen), Wirtschaftliche Bildung, Praxis
- Schüler und Studenten aus mehr als 25 Ländern
- Mehr als 120 Absolventen pro Jahr
- Acht bzw. drei Monate verpflichtende Feriapraxis
- Zahlreiche nationale und internationale Wirtschaftspartner



Praxis. Neben dem klassischen Unterricht gibt es verpflichtende Praxisstunden, „um die Schüler früh an unternehmerische Tätigkeiten und Strukturen heranzuführen“, so Direktor Schnabl.

Juristen und Medizinern hat der freundliche Schulleiter schon alles gesehen. „Solange er oder sie sich in das Gefüge eines regulären Schulablaufs eingliedern kann, sind auch diese herzlich willkommen. Sie haben oft schon konkrete Vorstellungen, sagen, sie möchten ihr eigenes Café, Hotel oder Franchise aufmachen, und sind dabei hochmotiviert für den Tourismus.“

Über den Tellerrand. „Unsere Absolventen landen in den seltensten Fällen in der Küche, sondern arbeiten beispielsweise im Controlling, im Revenue Management oder im Personalwesen der großen Hotelketten.“ Um dieses Ziel zu erreichen, setzen die Tourismusschulen Modul der Wirtschaftskammer Wien auf eine umfassende Ausbildung.

Neben einer fundierten Allgemeinbildung gibt es im Modul die Fächer Betriebswirtschaft, Marketing und Rechnungswesen. Zudem gilt es, zwei verpflichtende sowie eine fakultative Fremdsprache zu erlernen. Schulleiter Schnabl, selbst Modul-Absolvent, sieht aber auch die Schattenseiten des öffentlichen Schulwesens generell: „Viel Bürokratie, teilweise praxisferne Bildungskonzepte und ein relativ starres System.“ Auch bei der Zentralmatura sieht er Verbesserungspotenzial: „Im jetzigen System ist es möglich, im Tourismus in nur einer Fremdsprache zu maturieren, dafür in Mathematik verpflichtend“, so Schnabl.

TOURISMUSSCHULEN MODUL DER WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN

Peter-Jordan-Straße 78
1190 Wien
Tel.: +43/(0)1/476 70-0
Fax: +43/(0)1/476 70-217
E-Mail: office@modul.at
www.modul.at

Modul, Dillon, Stoeger, Diezner, Ganser



Perfekte Ausstattung. Es gibt zwei Lehrküchen, zwei Großküchen, ein Restaurant sowie eine Barklasse, in denen die jungen Leute wie in einem echten Betrieb ausgebildet werden können.



In einer rund 90-minütigen Führung zeigen die Kuratoren und Kaffee-Afficionados Karl Schilling & Edmund Mayr die gesamte Bandbreite der Botanik, Ernte, ...



... Aufbereitung, Röstung sowie Zubereitungsmethoden und geben einen Überblick über die Entwicklung der Kaffee- und Espressomaschinen.



Die Kaffee-Profis VON MORGEN

Das Kaffeemuseum Wien ist nicht nur ein Erlebnis-Museum, sondern auch „Kaffee Kompetenz Zentrum“. Hier sollen Auszubildende der Wiener Tourismusschulen unterstützt und für das Getränk begeistert werden.

JUGENDFÖRDERUNG. „In Wien zählen wir rund 2.200 Kaffeehäuser, Café-Restaurants, Café-Konditoreien und Espresso. Das Wiener Kaffeehaus ist immer aktuell, Treffpunkt und Kommunikationszentrum in der Stadt, Oase der Ruhe und Rückzugsmöglichkeit für viele Gäste. Obendrein hat sich Kaffee in den letzten Jahren als Lifestyle-Getränk etabliert“, weiß der Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser in der Wirtschaftskammer, KommR Wolfgang Binder: „Aus diesem Grund ist es uns wichtig, die Schüler und Schülerinnen der Wiener Tourismusschulen für Kaffee zu begeistern, weshalb wir die Zusammenarbeit

mit dem Kaffeemuseum bzw. dem Kaffee Kompetenz Zentrum intensiv fördern.“

Dafür eignen sich die Räumlichkeiten des Kaffee-Erlebnis-Museums in der Vogelsgasse 36 im 5. Wiener Gemeindebezirk bestens. Das wissen die Fachlehrer samt Schülerinnen und Schülern zu schätzen und zeigen reges Interesse, eine solche Exkursion sorgt bei den jungen Damen und Herren für Abwechslung und Begeisterung. Abgerundet wird das Programm durch wirtschaftliche Fakten, historische Anekdoten rund um den Kaffee im Allgemeinen sowie über die Wiener Kaffeehauskultur im Speziellen und die

Basishandgriffe samt Kniffen für die ersten Milchschaum-Versuche. Und natürlich darf auch aus historischen Maschinen zubereiteter Kaffee verkostet werden. „Toll ist es, wenn die Praxislehrer später berichten, dass sich die Auszubildenden auf dem Heimweg noch intensiv über den Besuch ausgetauscht und das Gehörte sogleich auch im Unterricht angewandt haben“, freut sich Karl Schilling über die Arbeit mit dem Kaffeesieder-Nachwuchs.

www.kaffeemuseum.at
www.kaffeekompetenzzentrum.at
Vogelsgasse 36
1050 Wien

ZfG Kaffeemuseum, Tourismusschulen Modul

EIN GLAS WASSER zum Kaffee

Text Ursula Scheidl



TRENDIGER JUGENDSTIL. Das Café Goldegg wurde 1910 von der Wiener Kaffeehausfamilie Dobner gegründet und war ein Stammlokal von Eisenbahnern. Während der NS-Zeit diente es bis Mai 1941 als Treffpunkt für verfolgte Gewerkschafter und revolutionäre Sozialisten. 1988/89 erfolgte eine originalgetreue Sanierung, seither steht das Café unter Denkmalschutz. Hervorstechend sind ausgearbeitete Wandvertäfelungen: Im Zentrum von Holzquadraten sind Intarsien aus Ebenholz eingelegt. Die Räume sind mit hellem Parkettboden, schwarzen Marmortischen mit weißer Äderung und Messinglustern ausgestattet. Auch die Sitznischen mit dunkelgrünen Plüschbezügen wurden originalgetreu restauriert. Wegen all dieser klassischen Elemente eines Kaffeehauses im Jugendstil ist das Café Goldegg schon verschiedentlich als Kulisse für Filmaufnahmen verwendet worden.

Quereinsteiger. Jutta Scheuch und ihr Mann, Lichtexperte Alexander Magyar, betreiben seit fast zehn Jahren das Café Goldegg „mit Schick und Charme“. Eigentlich kommt Jutta Scheuch aus der Modebranche. Als Inhaberin der „Männersache“-Shops spezialisierte sich die gelernte Krawattennäherin auf Maschen, Krawatten und Hemden. Doch sie hat sich auf den ersten Blick in das Jugendstiljuwel verliebt und es behutsam renoviert. Auf der Karte finden sich ein gesundes Frühstück, die beliebten Wiener Kaffeehausklassiker Sacherwürstel, Gulasch und Schnitzel, aber auch ein ayurvedisches Gemüsecurry. Bei einem Glaserl Wein aus Österreich kann man auch Billard spielen. „Im Café Goldegg machen wir die typische Wiener Kaffeehauskultur für alle Sinne erlebbar“, sagt Jutta Scheuch. Deshalb haben wir die Expertin auch gefragt, warum zum Kaffee ein Glas Wasser serviert wird und der Löffel auf dem Glas liegt ...

WIE DER LÖFFEL AUF DAS GLAS WASSER KAM

Der Wiener bereitet sich seinen Kaffee gern selber speziell zu, z. B. mit mehr Milch oder Obers, mit Alkohol oder mit Kakao. Viele der Kaffeespezialitäten kommen von den Gästen selbst. So mischt man sich seinen Kaffee, taucht den Löffel in kaltes Wasser und kann den heißen Kaffee sofort kosten – und beim Trinken ist der Rest dann noch warm. Das ist allerdings nur eine von vielen Erklärungen.

Die Sitte, ein Glas Wasser zum Kaffee zu servieren, kommt aus dem arabischen Raum, wo das Wasser oft noch kostbarer und teurer war als der Kaffee. Man wollte mit dem Servieren des Wassers den Gast besonders ehren und ihm auch Wohlbefinden vermitteln.



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

Alexander Magyar: www.illuminator.at

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

DAS SERVIERT EINE EFFIZIENTE
KAFFEEHAUS-WEBSITE:

- Besonderheiten des Hauses
- Öffnungszeiten
- Online-Tischreservierung
- Online-Menükarte
- Virtueller Rundgang
- Ankündigung von Veranstaltungen
- Inhalte in mehreren Sprachen
- Landingpage für Social-Media-Plattformen



Rein ins RAMPENLICHT

Mit dem richtigen Know-how wird auch eine Kaffeehaus-Website zum Publikumsbeliebter. OmanBros.com unterstützt Cafetiers dabei mit Rat und Tat.

Text Christian Oman

ZEIT FÜR einen leckeren Einspänner!“, denkt sich der Tourist oder die Shoppingqueen. Nur wo? Das Handy wird gezückt und es wird nach den besten Kaffeehäusern Wiens gesucht. Diverse Vorschläge schießen ins Display. Mit dabei: Ihre Website. Hoffentlich.

Das virtuelle Gesicht Ihres Cafés sollte wie Sie sein: einladend. Look & Feel der Website müssen Sie authentisch widerspiegeln. Wer in der ersten Reihe stehen will, muss seine Einzigartigkeit betonen. Was macht Ihr Kaffeehaus besonders? Der lauschige Garten? Das imposante Jugendstil-Ambiente? Die attraktive Lage oder Veranstal-

tungen? Haben Sie sich auf gewisse Speisen spezialisiert oder etwas anderes, mit dem Ihr Mitbewerber nicht winken kann? Bevor Sie sich für eine Antwort entscheiden, empfiehlt sich eine Wettbewerbsanalyse. Durch die inhaltliche und gestalterische Betrachtung anderer Webauftritte wird der Blick für die eigene Unverwechselbarkeit geschärft. Sie gilt es zu unterstreichen. Allerdings nicht blindlings.

Vernetzen Sie Ihre Seite mit Social Media-Plattformen. Als beliebte Navigatoren durch die gastronomische Vielfalt finden die begeisterten Stimmen Ihrer Gäste dort eine große Reichweite. Das ist glaubwürdige

Werbung, die Sie weder Mühe noch Geld kostet. Zusätzlich machen die Kommentare transparent, was besonders gut gefällt. Darauf können Sie zukünftig verstärkt setzen oder die entsprechenden Angebote weiter ausbauen. Und jetzt: Vorhang auf für Ihre Website!

Wir unterstützen Sie dabei gern. Mit gewinnbringenden Ideen und einem feinen Händchen für Gestaltung sowie Text. Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Publikum entertainen!
OmanBros.com Internetdienstleistungen GmbH, www.omanbros.com
office@omanbros.com, +43/(0)1 969 03 04

NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Text Ursula Scheidl



Coffee & Tea. Das „Wiener Kaffee & Tee ABC“ der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser verbindet Tradition mit Innovation. Jetzt ist die englischsprachige Ausgabe erschienen. Erhältlich in ausgewählten Kaffeehäusern oder zu bestellen bei kaffeehaeuser@dkw.at



MUSEUMSQUARTIER Repräsentanten von mehr als 40 Event-Locations, Individualhotels und renommierten Hotelketten aus ganz Österreich kamen zum KnoWhere! Forum nach Wien, um sich mit Gastronomen auszutauschen und Vorträgen über Trends in der Event- und Seminarszene zu lauschen. Die erfolgreiche und gut besuchte Veranstaltung fand dabei erstmalig in Kooperation mit der Wirtschaftskammer Wien/Fachgruppe Freizeit- und Sportbetriebe sowie der Fachgruppe Kaffeehäuser statt.



BOTANISCHER GARTEN. Dir. Michael Kiehn ließ es sich nicht nehmen, die Kaffeessieder-Gäste persönlich durch den Botanischen Garten am Rennweg zu führen. Mehr als 11.500 Pflanzenarten aus 6 Kontinenten werden auf ca. 8 Hektar für Forschung, Arten- und Naturschutz, Volksbildung und Erholung kultiviert.



Schon probiert

EXOTICELLO. Perfekt für lange Sommernächte oder nach dem Essen als leichte Kombination aus Kaffee und Dessert.

Zutaten: Ristretto, 2 cl Vanillemilch, 2 cl Limoncello. Schlagobers, Pistazien.

Geben Sie kalte Milch in ein Glas. Darauf gießen Sie den gekühlten Limoncello, danach fügen Sie den Ristretto hinzu. Bedecken Sie das Ganze mit Schlagobers und servieren Sie es mit gehackten Pistazien. Vor dem Trinken nicht umrühren! ACHTUNG: enthält Alkohol.

AUSTAUSCH BEIM BRANCHENTREFF

HABEN SIE WIEN SCHON BEI NACHT GESEHEN? In der Serie „Wien für Wiener“ entführte die Obfrau der FremdenführerInnen Wiens, Gerti Schmidt, zu prachtvoll beleuchteten Plätzen in unserer schönen Stadt und erzählte – wie immer – auch spannende Geschichten dazu.



AUGARTEN. Am 5. Juni gab es die letzte Gelegenheit vor dem Sommer, sich mit Branchenkollegen auszutauschen. Bei der Führung durch die Manufaktur Augarten überzeugten sich die Wiener Kaffeessieder von der traditionsreichen Handwerkskunst. Natürlich gab es auch edle Kaffeetassen zu bewundern.

Sicherheitsschulung

GROSSES INTERESSE BEIM SEMINAR DER WIRTSCHAFTSKAMMER WIEN ÜBER DIEBSTAHLE UND FALSCHGELD IM BETRIEB.

LERNEN BEI PROFIS. Ursula Ifkovits, Abteilungsinspektorin bei der Wiener Polizei, klärte bei einem Seminar Interessierte aus den Wiener Kaffeehäusern umfassend über die Themengebiete Diebstahl, Trickbetrug, Falschgeld und sonstige Betrügereien, die in der Gastronomie leider immer wieder vorkommen, auf. Die Kaffeessiederakademie fand am Schwarzenbergplatz statt.





Grüße aus dem KAFFEEHAUS

Die neue Postkartenserie ist nun komplett. Die Motive zeigen, dass die Wiener Kaffeehausbetriebe in allen Lebenslagen der richtige Ort sind. Denn der Kaffeegenuss ist nur ein Aspekt von vielen.

Text Ursula Scheidl



IDEALER PLATZ. Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser präsentierte vor rund einem Jahr ihre neue Werbelinie. „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 der ideale Platz für verschiedenste Aktivitäten präsentiert. In gezeichneten Szenen wird dargestellt, wofür

ein Aufenthalt im Kaffeehaus hervorragend geeignet ist. Als Fixpunkt beobachtet und 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 Kaffeehausbetrieben 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



Neulich im CAFÉ

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

SUSANNA HIRSCHLER

Das Landtmann hat es ihr angetan. „Ich liebe den Wintergarten mit dem herrlichen Blick auf das Rathaus bzw. das Burgtheater und das gemütliche Ambiente. Und darüber hinaus die überaus große Auswahl an Speisen“, so die Schauspielerin und Kabarettistin, die zu ihrer Melange sehr gern auch Süßes nascht. Ein Stück Mehlspeise mit Schoko-, Maroni- oder Marzipanfüllung darf's schon sein, wenn sie sich mit Freunden auf ein Plauscherl trifft. Was sie gar nicht mag in einem Kaffeehaus? „Grantige Kellner“, verriet sie lachend. Kein Wunder, ist sie doch selbst eine Frohnatur. Und mehr oder weniger immer gut gelaunt.

DER ESPRESSO richtig zubereitet

KOLUMNE
KARL SCHILLING



FINGERFERTIGKEIT. Der gelungene Espresso besteht aus einer Vielzahl von Komponenten. Zum einen sind Bohnenqualität und deren Frische entscheidend, zum anderen Mühle, Espressoemaschine – und insbesondere Know-how und Erfahrung bei der Handhabung. Somit gilt: Die beste Bohne kann als fertiges Kaffeegetränk nicht schmecken, wenn sie falsch verarbeitet wird. Aber keine Angst, die richtige Zubereitung ist keine Hexerei.

KULTGETRÄNK. Ein Espresso, in Wien der „Mokka“ oder der „kleine Schwarze“, ist die Basis für eine Vielzahl von Kaffeespezialitäten (mit oder ohne Milch). Bei der Zubereitung eines Espressos (25 bis 30 ml extrahierte Flüssigkeit) mit einer Siebträgermaschine wird Wasser (88 bis 94 °C) mit sehr hohem Druck (9 bar Pumpendruck) in kurzer Zeit (20 bis 30 Sekunden) durch das frisch gemahlene Kaffeemehl (8 bis 12 g mit 15 bis 20 kg Anpressdruck verdichtet) gedrückt. Das Ergebnis ist eine cremige Emulsion mit haselnussfarbener, feiner und dichter Crema. Beim frisch extrahierten Espresso sollte sich die Crema sofort wieder schließen, nachdem sie mit einem Löffel geteilt wurde.

EXTRAKTIONSZEIT. Die Extraktionszeit ist für den Geschmack essenziell. Einfluss hierauf haben der Mahlgrad sowie die Menge des Kaffeepulvers und auch, wie fest dieses Pulver in den Siebträger gepresst wird. Je feiner der Kaffee gemahlen ist, desto länger ist die Extraktionszeit. Da der ideale Mahlgrad des Kaffees nicht bei allen Sorten gleich ist und Kaffee außerdem auf Einflüsse der



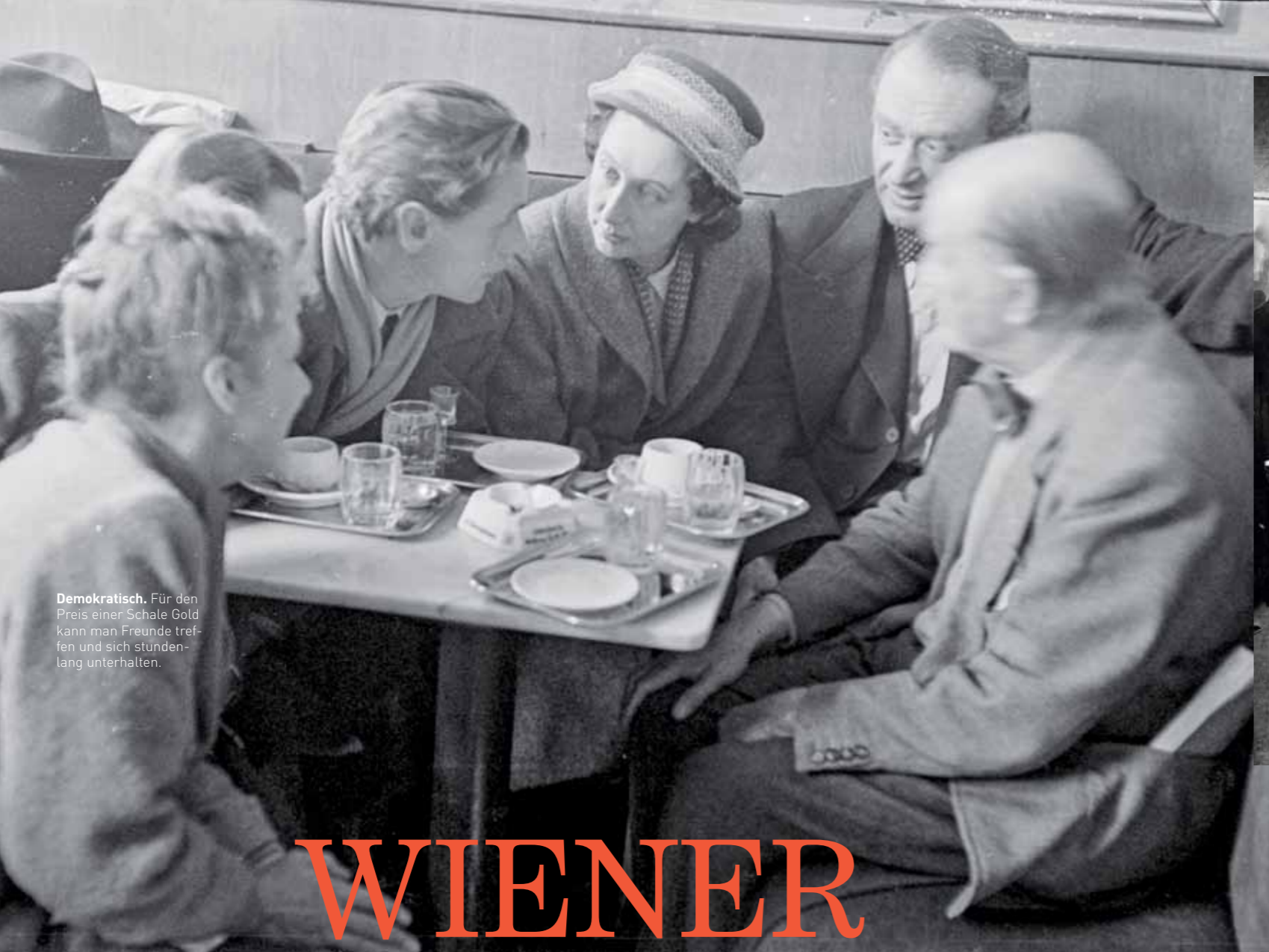
Umwelt reagiert, ist es ratsam, mit dem richtigen Mahlgrad zu experimentieren bzw. die Mühle in regelmäßigen Abständen nachjustieren.

Überextrahierter Espresso weist eine dunkelbraune Crema auf, die in der Mitte einen weißen Fleck oder ein schwarzes Loch zeigt. Der Espresso schmeckt bitter, und dieser Bittergeschmack überdeckt alle anderen gewünschten Aromen. Dazu kommt es meist, wenn der Kaffee zu fein gemahlen oder zu viel Kaffeemenge verwendet wurde. Eine zu hohe Temperatur und/oder ein zu hoher Pumpendruck können ebenfalls schuld daran sein.

Ein unterextrahierter Espresso hat eine helle, wenig konsistente Crema, was vor allem auf die zu kurze Extraktionszeit zurückzuführen ist. Diese wiederum entsteht durch eine zu geringe Menge Kaffee oder zu grob gemahlene Pulver.

Auch können Druck und/oder Temperatur zu niedrig sein.

ZUBEREITUNGSERFOLG. Wenngleich die Zubereitung keine großartige Hexerei ist, sollte man doch über die zahlreichen Parameter Bescheid wissen und deren Wirkungsgrad kennen. Wie eingangs erwähnt, vereint der Espresso eine Vielzahl von Faktoren. Diese sind grundsätzlich als Richtwerte (Kaffeemenge, Brühtemperatur etc.) zu betrachten, denn letztendlich entscheidet auch immer der persönliche Geschmack über das Zubereitungsergebnis. – Somit sorgen Know-how, Erfahrung und Fingerfertigkeit für den unvergleichlichen Genuss in der Tasse und machen den kleinen Schwarzen wie den großen, doppelten Mokka zu einem wahren Genussserlebnis. Auf dieser Basis entfalten die vielfältigen Wiener Kaffeespezialitäten ihre einzigartige Raffinesse.



Demokratisch. Für den Preis einer Schale Gold kann man Freunde treffen und sich stundenlang unterhalten.



Spielfreudig. Bis zum Ersten Weltkrieg gehörte ein Billardtisch zur Grundausstattung eines Wiener Kaffeehauses.

„Im Kaffeehaus sitzen Leute, die allein sein wollen, aber dazu Gesellschaft brauchen!“

Alfred Polgar



WIENER Kaffeehauskultur

Seit 2011 ist sie Weltkulturerbe der UNESCO: Als Mitglied von „1683 – Freunde der Wiener Kaffeehauskultur“ werden Sie Teil einer Bewegung zur Förderung dieser schätzenswerten Wiener Institution.

KAFFEEKULTUR IN WIEN. Legenden entstehen stets aus bemerkenswerten Geschichten. Geschichten, die Menschen einander erzählen und die Jahrhunderte überdauern. Egal, woher sie stammen und wie wahr sie sind.

Wie die Geschichte vom Siegeszug des Kaffees in Wien. So geht die Mär, dass die Wiener am Ende der Zweiten Türkenbelagerung im Jahr 1683 Säcke mit Kaffee fanden und diese – weil unbekannt – verbrennen wollten. König Jan III. Sobieski übergab den Fund seinem Offizier Georg

Franz Kolschitzky, und der entdeckte, dass er einen wahren Schatz bekommen hatte. Der Beginn einer neuen Ära. Eine Melange aus Intellekt, Kultur, Literatur, Boheme, Lebensstil, Politik, Genuss sowie Kosmopolitismus verdichtete sich in der Donaumetropole allmählich zur legendären Wiener Kaffeehauskultur.

Weltkulturerbe. Die Kaffeehauskultur, die Ende des 19./Anfang des 20. Jahrhunderts ihren Höhepunkt hatte, prägt die Stadt bis heute und ist weltweit einzigartig.

Ihre Protagonisten trugen weltberühmte Namen wie Arthur Schnitzler, Karl Kraus, Stefan Zweig, Egon Schiele, Gustav Klimt, Oskar Kokoschka, Adolf Loos oder Theodor Herzl. Die beiden Weltkriege machten vieles dieser einzigartigen Kultur zunichte, vieles entwickelte sich aber wieder und wurde bis heute bewahrt.

Vor allem dank des Engagements der Wiener Kaffeehausbetreiber. Und das so nachhaltig, dass die „Wiener Kaffeehauskultur“ seit 2011 immaterielles Weltkulturerbe der UNESCO ist.

Stefan Diesner, Getty Images



Frühstückskultur. Auch das gehört zur Wiener Tradition – die Melange mit Semmel und Marmelade, Pikantem & Ei.

Initiative. Der Club „1683 – Freunde der Wiener Kaffeehauskultur“ hat sich den Schutz dieser besonderen Kultur zur Aufgabe gemacht und fördert weltweit die Liebe zu Kaffee und zum Wiener Kaffeehaus. Seine Mitglieder sind weltoffen, kulturinteressiert und qualitätsbewusst.

Internationale Aktivitäten im Zeichen eines kulturellen Austauschs sollen Menschen verbinden und werden diesen Mitgliedern vielfältige Vorteile bieten. Im Interesse einer gemeinsamen Idee, die in einem großen Zusammenhang Sinn und

Spaß macht und Menschen aus unterschiedlichen Ländern als Freunde vereint.

IHRE VORTEILE ALS MITGLIED

- Sie erhalten das Magazin „1683“ drei mal im Jahr druckfrisch gratis nach Hause geliefert.
- Sie werden zu allen Veranstaltungen des Vereins eingeladen.
- Sie haben die Möglichkeit, erstklassige Seminare und Vorträge zu genuss- und kulturvollen Themen zu besuchen.
- Sie erhalten je nach Mitgliedschaft Ver-

günstigungen für Ihre Teilnahme an Veranstaltungen und Seminaren.

- Sie erhalten auf Wunsch ein Kartenkontingent für den Wiener Kaffeesiederball vor dem offiziellen Verkaufsbeginn.
- Je nach Mitgliedschaft erhalten Sie einen Kostenzuschuss für Tischplätze beim Wiener Kaffeesiederball.
- Wir heben Sie in allen Publikationen besonders hervor, wenn Sie ein förderndes Mitglied unseres Vereins sind.
- Bei bestimmten Mitgliedschaften schenken wir Ihnen Anzeigen im Magazin „1683“.
- Sie sind Teil einer humanistisch und kulturell sinnvollen und wichtigen Bewegung.

Alle Infos erhalten Sie unter 1683.coffee im Netz.

MITGLIED WERDEN ORDENTLICHES MITGLIED

- Beitrag: 59 Euro/Jahr/Inland
- FAMILIENMITGLIEDSCHAFT**
- Beitrag: 84 Euro/Jahr/Inland – inkl. im Haushalt lebender Kinder
- JUGEND-MITGLIEDSCHAFT**
- Beitrag: 10 Euro/Jahr (bis 26)



Die erotischen Miniaturen in „Sünde & Kaffee“ erfreuen sich großer Beliebtheit.

„Dalles & Dowidl“ begeistert mit einem Streifzug durch die Welt des jüdischen Unterhaltungstheaters der Jahrhundertwende.

TI NTE UND KA FFEE

KUNTERBUNTER STREIFZUG DURCH WIENS KAFFEEHÄUSER

Die Gruppe „Tinte und Kaffee“ geht heuer in ihre 19. Saison und zählt somit wohl schon zu den Fixpunkten im Wiener Sommertheater! Gespielt wird im klimatisierten Café Landtmann. Heuer als besonderes Schmankerl wieder mit dabei: Gestartet wird mit der Produktion „Sünde & Kaffee – Kaffeehaus und Erotik“ (am 6. Juli), gefolgt von „Dalles & Dowidl – Im jüdischen Kaffeehaus“ (am 8. Juli). Der Klassiker „Tinte & Kaffee – Die Literatencafés von Wien“ ist an vier Freitagen im Juli und August zu sehen. Alle Infos unter www.tinteundkaffee.at

EIN ABEND MIT TEE
MUSIK, TANZ UND GANZ VIEL TEE

In der „Theehandlung Schönbichler“ drehte sich alles um das indische und orientalische Tee-Gefühl. Jürge Wasim Frembgen (Autor von „Tausend Tassen Tee“) brachte den Gästen in einer inspirierenden Lesung das Teetrinken im Orient näher. Tänzerin Bhakti Devi verzauberte mit indischem Tempeltanz.



Franz Schreiner (GF Theehandlung Schönbichler), die indische Tänzerin Bhakti Devi und Musiker Gary Howard (r.).



Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Bürgermeister Michael Ludwig und Wirtschaftskammer Wien-Präsident Walter Ruck (r.).

SCHANIGARTEN-ERÖFFNUNG
HOCHKARÄTIGES FRÜHLINGSERWACHEN

„Für die Wiener und Wienerinnen sind die Gast- und Schanigärten etwas ganz Besonderes, nämlich eine Art zweites Wohnzimmer im Freien. Mit dem Start der Schanigarten-Saison tragen unsere Kaffeehäuser die Wiener Gemütlichkeit nach außen und prägen das Stadtbild auf einzigartige Weise“, so Walter Ruck, Präsident der Wirtschaftskammer Wien, bei der feierlichen Eröffnung im Café Mozart, wo ihm – wie auch Bürgermeister Michael Ludwig – die Ehrenkaffeetasse überreicht wurde. VIPs wie Adi Hirschal, Berndt Querfeld u. v. m. applaudierten.



Berndt Querfeld, Alexandra Psichos und Josef Bitzinger (r.).



Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Markus Grießler, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft Wien, Wirtschaftskammer Wien-Präsident Walter Ruck sowie die Preisträgerin Irmgard Querfeld (Landtmann's Jausen Station).



Obmann Wolfgang Binder mit Ehefrau Petra und Geschäftsführerin Marion Eßlinger (l.).

PREISVERLEIHUNG

VON GOLDENEN SCHANIS UND PIPIFEINEN SCHMANKERLN

Im Rahmen des Sommerfestes der Wiener Tourismus- und Freizeitwirtschaft im Imperial Riding School Renaissance Vienna Hotel wurden erneut der „Goldene Schani“ und die „Goldene Jetti“ verliehen. Als schönster „Klassischer Schanigarten“ wurde Marco Simonis' Bastei 10 ausgezeichnet, die Manameierei sicherte sich in der Kategorie „Im Grünen“ eine Trophäe und Landtmann's Jausen Station machte als „Verstecktes Juwel“ das Rennen. Je eine „Goldene Jetti“ gab's für „Blockfabrik – Klettern für Körper und Geist“ und „Artissimi“.



Präsident Walter Ruck, Elisabeth Wolf („Artissimi“), Gerti Schmidt, Obfrau der Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe, und Markus Grießler.



v. l.: Berndt und Irmgard Querfeld, Margit und André Stolzlechner (Hollerei).



Petra Stolba (Österreich Werbung) und Norbert Kettner (Wien Tourismus).



Adi Hirschal und Paul Tesarek (r.).



Petra Binder und Alice Schlossko (Café Strozzi).



Wolfgang Binder überreichte Michael Ludwig und Walter Ruck die Ehrenkaffeetasse der Wiener Kaffeehäuser. Markus Grießler (r.) gratulierte.



Alfred Altenburger, Christina Hummel und Anna Karnitscher.



Wolfgang Binder, Walter Ruck, Marion Eßlinger und Christina Hummel.



Die Sängerinnen Christina und Linda Roth (r.).

(el Tinte & Kaffee, Philipp Hutter/CS Communication, Stefan Diesner, WKW/Florian Wieser, Rastegar, WK Wien/Leppi Foto)



V.l.n.r.: Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, Porzellanmanufaktur Augarten-GF Thomas Eccli und Starkoch Robert Letz.



Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, und Anita Querfeld.



Robert Letz verwöhnte mit einem Spitzenmenü.



Meintl am Graben-Chef Udo Kaubek lud zur Wienissimo Gourmet Nacht: ein Tasting-Erlebnis der Extraklasse auf drei Etagen mit feinsten Kulinarik und passender Getränkebegleitung.



AIDA-Unternehmenssprecher Stefan Ratzenberger.



Die prachtvoll dekorierte Tafel vor dem Schloss Augarten beeindruckte jeden.



Alexander Kery (Burgenland Tourismus, Leitung Marktmanagement) und Manuela Hofbauer-Paganotta.

WIENISSIMO

DIE WIENER FESTSPIELE DES GUTEN GESCHMACKS

Bereits zum dritten Mal verzauberte Wienissimo Feinschmecker an mehreren ausgesuchten Locations. Den glanzvollen Auftakt bildete das Galadinner an der langen weißen Tafel (prächtig dekoriert u. a. mit Augarten Porzellan und Blumenschmuck von Blumen Auer) vor dem Schloss Augarten. Die Gastgeber – Mr. Echo Christian Pöttler, Augarten-GF Thomas Eccli und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser – begrüßten VIP-Gäste wie Toni Faber, Leo Hillinger und Chris Lohner. Weitere Highlights waren u. a. Meints Wienissimo Gourmet Nacht, der neue Genussfiaker rund um Riding Dinner und natürlich das Lustspielhaus Am Hof, das während der Festspiele zum Burgenlandhaus wurde und mit abwechslungsreichem Programm Top-Unterhaltung bot.



Wenn der Vater mit dem Sohne: Daniel und Harald Serafin.



Buchautorin Chris Lohner genoss den Abend.



GROHE-Chef Robert Fried und GROHE-Marketingmanagerin Marlene Wimmer.



V.l.n.r.: Starwinzer Leo Hillinger, Chefredakteurin Ursula Scheidl, Herausgeberin Uschi Pöttler-Fellner, Christian Pöttler und Anton Feistl.



Auch Spaß muss sein: ORF-Redakteur Günther Löffelmann und Andrea Buday.



V.l.n.r.: Mario Siedler (Tourismusdirektor von Obertauern), Bürgermeister Heribert Lürzer und Mona Maier (stv. Tourismusdirektorin von Obertauern).



Beatrice und Josef Frankl (Frankl24 – der eventausstatter).



Für die Besucher der Festspiele gab es bei AIDA in der Bognergasse ein Gratis-Wienissimo-Frühstück.



Wolfgang Binder, Herausgeberin Uschi Pöttler-Fellner und Dompfarrer Toni Faber (r.).



V.l.n.r.: Landesrat Alexander Petschnig, Chefredakteur Christoph Langecker und Burgenland Tourismus-GF Hannes Anton.

Johann Diezner, Scheidl, Rostegor



Helmut Prankl und Alexandra Psychos (Café Haller).



Applaus auch von Festspielleiterin Christina Ecker



Hans Peter Spak (Hink Pasteten) und Nina Bertl bei Meintl am Graben.



Naschen erwünscht: Andreas Heindl mit Manuela Hofbauer-Paganotta.



Sänger Cesar Sampson und Moderatorin Silvia Schneider

VIP-EMPFANG

DIE KRAFT DER POESIE

Der Wiener Kaffeeröster Julius Meint bat zur Feier des weltweiten Erfolgs von „Pay with a Poem – Bezahl deinen Kaffee mit einem Gedicht“ ins Dachfoyer der Urania. Rund um den Globus wurde gedichtet und jedes Gedicht war eine Tasse Julius Meint Kaffee oder Tee wert.



Schauspielerin Barbara Kaudelka und Moderatorin Jenny Posch (r.)

Die Gastgeberin des Abends: Christina Meint und Julius Meint Coffee Group-CEO Marcel Löffler



Anne Bennent im Kultcafé Weidinger

PRÄSENTATION & LESUNG

KÜNSTLER UND IHR STAMMCAFÉ

„Im Kaffeehaus“, titelt das neue Buch von Sepp Dreissinger, das im Café Weidinger vorgestellt wurde. Stilgerecht mit einer Lesung von Schauspielerin Anne Bennent. Verewigt in diesem Prachtband sind u.a. Robert Menasse, Joachim Meyerhoff, Elfriede Mayröcker, David Schalko und Thomas Bernhard.



Nikolaus Weidinger, Anna Karnitscher und Schauspielerin Anne Bennent (r.)



Fotokünstler Sepp Dreissinger



Anneliese Weidinger war auch sehr angetan von der Lesung.



Attila Kamerad, Christl Sedlar-Palouda, Berndt Querfeld (r.)



Johanna Setzer und Doris Kiefhaber (Krebshilfe-Geschäftsführerin)



Petra Binder und Modedesignerin Sabine Karner (r.)

Rastegar, Katharina Schifft

CHARITY-AUKTION

VON ROSA FÄCHERN UND EDLEN ROBEN

In Landtmann's Bel-Etage bedankte sich Kaffeesiederball-Organisatorin Anna Karnitscher bei allen Mitwirkenden. Zudem wurden bei einer Auktion unter der Patenschaft von Christina Hummel Kunstwerke, Designerroben, Tombolapreise und vieles mehr zugunsten von Pink Ribbon versteigert. Bravo!



Volksope star Rebecca Nelsen und Anna Karnitscher (r.)



Christof Cremer, künstlerischer Leiter des Kaffeesiederballs.



Christina Hummel (Café Hummel) und Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser.



Studierende des Kollegs und Schüler der 4. Klassen zeigten auch heuer wieder ihr Können.



Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, mit Ehefrau Petra.

PRÜFUNGSSESSEN

GENIALE LEISTUNG

Das MODUL Vienna (Tourismusschulen der Wirtschaftskammer Wien) lud auch heuer zum Prüfungssessen. Mit dabei waren natürlich Experten wie Josef Bitzinger, Wolfgang Binder und Andrea Steinleitner.



Josef Bitzinger, Vizepräsident Wirtschaftskammer Wien, und Andrea Steinleitner, Obfrau der Fachgruppe Hotellerie.



Margrit Wiens-Reisinger, stellvertretende Schulleiterin.

Stefan Johann, Schifft

Weil ich nicht alles können kann.



Die Experten der Bank Austria

Bei allem, was wichtig ist, kann Ihr Berater ab sofort einen zusätzlichen Experten hinzuziehen. So stehen Ihnen immer die besten Köpfe zur Verfügung, speziell bei Fragen rund ums Finanzieren, Veranlagen oder bei Businesslösungen für kleine Unternehmen und freie Berufe.

bankaustria.at/dominic-thiem

Die Bank für alles,
was wichtig ist.

 **Bank Austria**
Member of  **UniCredit**