

K

DAS MAGAZIN DER WIENER KAFFEEHÄUSER

FRÜHSTÜCK IM KAFFEEHAUS

Die große Gewinnaktion
in den Wiener Cafés

MAMA LIEST FÜR KINDER IM CAFÉ

Die engagierte Leseaktion
„reading mum“

Wiener Originale HERR OBER

DIE WAHREN CHEFS IM CAFÉ



OBERTAUERN

PRÄSENTIERT

DAS GROSSE WIENER WINTER OPENING

WINTER OPENING

GEWINNE
3 X 2 TICKETS AUF
WWW.LOOKLIVE.AT

**21. NOVEMBER 2019
AB 18.00 UHR
DIE SALZBURGER
HÜTTENGAUDI
IM WIENER PRATER
(BEIM HAUPTBAHNHOF DER LILIPUTBAHN)**

POWERED BY

SALZBURGERLAND

echo
medienhaus

Liebe Kollegin, lieber Kollege, liebe Gäste!

Die Zeit vergeht wie im Flug! Schon sind wir mitten im Herbst gelandet!

Der „Tag des Kaffees“ wurde bereits traditionell am 1. Oktober gefeiert. Dieser Tag stand heuer ebenfalls ganz im Zeichen unseres Jahresthemas „Frühstück im Kaffeehaus“. Nützen auch Sie die Möglichkeit zu gewinnen! Senden Sie einfach Ihre Frühstücksrechnung ein und Sie haben die Chance auf viele interessante Preise mit Kaffeebezug. Als Hauptpreis winkt eine Reise für zwei Personen in ein kaffeeproduzierendes Land. Weitere Details zu dem Gewinnspiel „Frühstück im Kaffeehaus – immer ein Gewinn“ finden Sie auf den folgenden Seiten.

Der Herbst bringt auch rechtlich Neues. Ab 1. November 2019 gilt in der Gastronomie das generelle Rauchverbot. Die Vorgeschichte ist lang, die Meinungen sind noch immer sehr verschieden – das Thema polarisiert. Fakt ist, dass ab 1. November 2019 das Rauchen nur noch auf Freiflächen – vor Gastronomiebetrieben – erlaubt ist. Wir ersuchen sowohl unsere Unternehmen als auch unsere Gäste um Verständnis und um strikte Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben.

Die gute Ausbildung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist uns ein großes Anliegen. Nur so kann der weltberühmte Ruf und die hohe Qualität unserer Wiener Kaffeehausbetriebe erhalten bleiben. Warum eine Lehre in unseren Kaffeehausbetrieben spannend ist und welche Chancen sich eröffnen, haben wir in einem kurzen Video zusammengefasst. Lassen Sie sich überraschen! Werfen auch Sie einen Blick auf www.wko.at/wien/kaffeehaeuser

Wir wünschen Ihnen allen einen erfolgreichen Herbst und viele genussvolle Stunden in den vielfältigen Wiener Kaffeehausbetrieben!

Herzlichst



*KommR Wolfgang Binder
Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser*



Tag des Kaffees. Kaffee ist immer noch das Lieblingsheißgetränk der Wienerinnen und Wiener.



IMPRESSUM

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

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

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

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

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

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

Unternehmensgegenstand: Herausgabe diverser Publikationen und Periodika sowie allgemeine Verlagsaktivitäten.

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

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

180

www.einestadteinbuch.at

wienlive

Eine STADT. Ein BUCH.
Connie Palmen | Die Gesetze



170

160

150

140

130



Beim Lesen erwischt.
Ab 14. November 2019:
100.000 Gratisbücher.



Aus der Branche

Das Rauchverbot wirft viele Fragen auf.
Die Wirtschaftskammer berät Sie gerne.

RAUCHSCHLUSS. Am 1. November 2019 tritt das umfassende generelle Rauchverbot auch für Gastronomiebetriebe in Kraft. Das bedeutet, dass sowohl als Raucherlokal geführte 1-Raum-Lokale als auch „Mischbetriebe“ mit räumlich abgetrenntem Raucherbereich, wie z.B. eine Zigarrenlounge, ab 1. November 2019 nur mehr als reiner Nichtraucherbetrieb geführt werden dürfen.

Das Rauchverbot umfasst jene Räume, in denen Speisen oder Getränke hergestellt, verarbeitet, verabreicht oder eingenommen werden, sowie in Gastronomiebetrieben alle den Gästen zur Verfügung stehenden Bereiche und sonstige Räume öffentlicher Orte (z.B. Rezeption).

Auf Freiflächen, wie z.B. Gast- oder Schanigärten, darf weiterhin geraucht werden. Falls Sie als Kaffeehausbetrieb trotzdem mit Anzeigen (z.B. bezüglich Anrainerschutz) konfrontiert sind, wenden Sie sich bitte an uns (kaffeehaeuser@wkw.at). Wir fordern vehement, dass Gastronomen nicht mehr für das Geschehen vor ihrem Lokal verantwortlich gemacht werden sollen. Die entsprechende Bestimmung (§ 113 Abs. 5 GewO) wurde zwar entschärft, aber stellt dennoch weiterhin eine „Bedrohung“ für Gastronomiebetriebe dar.

Bitte beachten Sie, dass die korrekte Kennzeichnung nach wie vor immer wichtig ist!

Das Rauchverbot ist in allen betroffenen Räumen (Gastronomiebereichen, öffentlich zugänglichen Bereichen) durch den – jetzt prinzipiell frei gestaltbaren – Hinweis „Rauchen verboten“ oder durch andere Symbole (z.B. Piktogramme) zu kennzeichnen.

Diese Hinweise sind in ausreichender Zahl und Größe so anzubringen, dass sie überall im Raum oder der Einrichtung gut sichtbar sind.



Vergessen Sie bitte nicht, die nicht mehr gültigen Hinweise („Rauchen gestattet“ bzw. „Mischbetrieb“) zu entfernen!

Achtung! Die richtige Kennzeichnung stellt nach dem Gesetz eine Obliegenheitspflicht dar. Eine falsche/fehlende Kennzeichnung kann daher eine Verwaltungsstrafe (bis zu 2.000 Euro, im Wiederholungsfall bis zu 10.000 Euro) nach sich ziehen. Bitte achten Sie darauf, dass sich auch Ihre Gäste ab dem 1. November 2019 an das Rauchverbot halten.

Benötigen Sie als Wiener Kaffeehausbetrieb noch weitere Aufkleber zur korrekten Kennzeichnung? Nützen Sie die kostenlose Bestellmöglichkeit von „Rauchen verboten“-Aufklebern unter: kaffeehaeuser@wkw.at

wiener-kaffeehaus.at – Ihre Kaffeehaus-Homepage

- Sie sind unterwegs und suchen ein Kaffeehaus in Ihrer Nähe?
 - Sie sind auf der Suche nach einem Kaffeehausbetrieb mit Live-Musik, Veranstaltungsraum, Schanigarten etc.?
 - Sie interessieren sich für Geschichten, Infos und Veranstaltungen rund um die Wiener Kaffeehäuser?
- Dann wünschen wir viel Vergnügen auf wiener-kaffeehaus.at

Ihr Kaffeehausbetrieb ist noch nicht auf wiener-kaffeehaus.at zu finden?

Nützen auch Sie die kostenlose Möglichkeit und bewerben Sie Ihren Wiener Kaffeehausbetrieb bzw. Ihre Veranstaltungen auf dieser Homepage, die von Ihrer Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser zur Verfügung gestellt wird.



CAFÉ CENTRAL

HERR PETER. Er ist seit 1971 in der Gastronomie tätig und vor zehn Jahren hat es ihn in das Café Central verschlagen. Peter Stangl, 63, mag die Atmosphäre des Cafés, auch das Ambiente schätzt er sehr. „Ist ja etwas Besonderes“, meint er zur Architektur des Lokals. Manchmal kann es etwas hektisch sein, seiner Meinung nach gehört das zur Gastronomie. Wie schon sein Kollege Felix Glinik passierte auch ihm die eine oder andere lustige Geschichte, wenn es um Übersetzungen von österreichischen Speisen geht. „Es gibt Gäste, die dann plötzlich zu einer Sachertorte Gulaschsuppe essen, das ist nun mal so“, schmunzelt er.

**Herrengasse 14, 1010 Wien,
Tel.: 01/533 37 63,
Mo.–Fr. 7.30–22, So. 10–22 Uhr
cafecentral.wien**

Herr Ober!

JA, BITTE.

Der Beruf Ober bietet viele spannende Herausforderungen, wir haben uns mit einigen Obern aus bekannten Wiener Kaffeehäusern unterhalten und interessante Antworten erhalten.

Text Andrea Buday, Ursula Scheidl, Laura Rasi Fotos Stefan Diesner

SPASS IM BERUF. Viele unserer Ober genießen den Beruf und freuen sich jeden Tag auf einen neuen Arbeitstag. Besonders die Kommunikation und der Austausch mit den Gästen ist für viele das Highlight am Beruf. Sowohl Stammgäste als auch Touristen sind spannende Gesprächspartner. Manchmal kommt es zu Verwechslungen der besonderen Art, wenn statt der Sachertorte ein saftiger Schweinsbraten auf dem Teller liegt. Doch das gehört zum Beruf dazu und sorgt immer für gute Unterhaltung!

Alles muss schnell gehen. Doch so viel Zeit bleibt vielen Obern nicht mehr für einen Plausch mit den Stammgästen oder Touristen. Denn alles soll immer schneller gehen, der typische Wiener Kaffeehausgänger, der gemütlich seine Zeitung liest, wird immer seltener. Stattdessen hasten die berufstätigen Gäste herein und wollen so schnell wie möglich ihr Getränk haben. Trotzdem gibt es zahlreiche Ausnahmen, die einen gepflegten Besuch im Kaffeehaus noch als Priorität sehen.



CAFÉ CENTRAL

HERR FELIX. Schweinsbraten als Übersetzung für Sachertorte: Felix Glinik, 35, hat in seiner Zeit beim Café Central schon die eine oder andere Sprachbarriere überwunden. „Eigentlich war das nicht so lange geplant, eigentlich nur für die Sommersaison und jetzt sind es irgendwie schon 13 Jahre“, meint er. Gefallen tut es ihm aber immer noch so wie am Anfang, auch über die vielen verschiedenen Gäste kann er sich nicht beschweren. Touristen nennt er liebevoll Wien-Besucher und die Wiener Stammgäste sieht er immer gerne bei den Da-Capo-Leseabenden des Cafés.

Herrengasse 14, 1010 Wien,

Tel.: 01/533 37 63, Mo.–Fr. 7.30–22, So. 10–22 Uhr
cafecentral.wien

CAFÉ SCHWARZENBERG

HERR ANDREAS. Zwischen Küchenarbeit und als Ober arbeiten ist zwar ein kleiner Unterschied, aber Andreas Schwabl, 60, hat beides in den 42 Jahren, die er in der Gastronomie nun tätig ist, schon durchlebt. Der eine oder andere Job in diesem Bereich war dann doch nicht so seins. Aber kein Problem für ihn: „Ich wollte keine Welt verändern, das geht nicht“, meint er, „Verändere nicht die Welt, verändere dich selber.“ Im Café Schwarzenberg hat er jedoch scheinbar den richtigen Platz für sich gefunden. Es gefällt ihm so gut, dass er selbst nach 36 Jahren immer noch jeden Tag gerne seinen Beruf ausübt. Nicht nur trifft er dort jeden Tag die einheimischen Stammgäste, auch Besucher aus dem Ausland, welche schon seit vielen Jahren immer wieder zurück in das Café kommen, bedient er oft und gerne. „Es entwickeln sich Freundschaften und man geht sich auch gegenseitig besuchen“, sagt er, „Die Stammgäste kommen mich auf meinem Bauernhof besuchen und ich besuche sie dann eben in Amerika.“

**Kärntner Ring 17, 1010 Wien,
Tel.: 01/512 89 98,
Mo.–Fr 7.30–24, Sa. & So. 8.30–24 Uhr
cafe-schwarzenberg.at**



CAFÉ KORB

HERR OTTO. Otto Eberhart, 56, erfüllt seit 2003 die Wünsche seiner Gäste – mit viel Charme und Wiener Schmah. Denn sein Spruch lautet: „Smiling is cleaning the blood.“ Ärger lässt er sich selten, denn dazu liebt er seinen Beruf viel zu sehr. Und vor allem hier im Kaffeehaus. „Das Korb ist meine Heimat. Ich fühle mich hier daheim“, strahlt der gebürtige Süddeiner, der sich noch bestens an die Zeiten erinnern kann, in denen alles weniger hektisch war und die Leute mehr Zeit hatten.

**Brandstätte 7–9, 1010 Wien,
Tel.: 01/533 72 15, Mo.–Sa. 8–24,
So. & an Feiertagen 10–23 Uhr, cafekorb.at**





CAFÉ MOZART

HERR MARKUS. Von Mödling nach Wien und dann sogar noch in das Hotel Sacher: Markus Hofer, 39, hat auf dem Höhepunkt seiner Karriere sogar einmal Falco gesehen. Aber auch wenn diese Tage vorbei sind, ist er immer noch begeistert von seinem Beruf und freut sich immer, viele neue Leute im Café Mozart begrüßen zu dürfen. In den 24 Jahren, die er nun in der Gastronomie tätig ist, hat sich jedoch ein bisschen etwas verändert: „Ich habe kaum noch Zeit, dass ich bei den Gästen länger stehe. Alles muss heutzutage schnell gehen“, erklärt er. Die Leute sollten das Flair des Cafés wahrnehmen, meint er. Zum Glück finden sich noch Stammgäste sowohl aus Wien als auch von außerhalb, die ihren Vormittag im Café Mozart genießen.

**Albertinaplatz 2, 1010 Wien,
Tel.: 01/24 100-200, Mo.–So. 8–24 Uhr
cafe-mozart.at**

CAFÉ FRAUENHUBER

HERR ROBERT. Seit sieben Jahren ist der 62-jährige Robert nun schon im Café Frauenhuber tätig. Zahlreiche und treue Stammgäste beehren das Café mit ihrem Besuch. Das Beste am Beruf sind für ihn die vielen verschiedenen Gäste. Doch auch viele Touristen finden ihren Weg in das Café Frauenhuber. „Der Wiener ist eher der gemütlichere Gast“, betont Robert, als es um den Unterschied zwischen Wienern und Touristen geht. Der Wiener liest gemütlich seine Zeitung, während der Tourist oft schon sein Tagesprogramm durchplant.

**Himmelfortgasse 6, 1010 Wien,
Tel.: 01/512 53 53, Mo.–Sa. 8–23,
So. 10–22 Uhr, cafefrauenhuber.at**



CAFÉ HUMMEL

HERR MARTIN. 2009 wurde er von Christina Hummel, seiner heutigen Chefin, abgeworben. Und seither verewöhnt der gelernte Hotelkaufmann Stammgäste wie Touristen gleichermaßen. Was ist das Wichtigste? „Ruhe, ein guter Schmah und mit den Leuten kommunizieren“, sagt der sportliche 33-Jährige, der übrigens auch den ersten „Wiener Ober-Run“ – im Rahmen des „vienna night run“ – für sich entscheiden konnte.

**Josefstädter Straße 66, 1010 Wien,
Tel.: 01/405 53 14,
Mo.–Sa. 7–12,
So. & an Feiertagen 8–12 Uhr
cafehummel.at**



CAFÉ BRÄUNERHOF

HERR NILS. Seit 25 Jahren lebt der gebürtige Holländer Hans Nils in Wien und hatte das Glück, aus seinem Stammcafé seinen Arbeitsplatz zu machen. „Ich identifiziere mich wirklich mit diesem Café“, betont er und vor allem der soziale Kontakt und die Kommunikation mit den Gästen machen ihm tagtäglich Freude. Die zahlreichen Stammgäste streiten sich im Café Bräunerhof sogar um den begehrten Stammplatz am Fenster. „Manche sind dann sogar ein bisschen angegriffen, dass da wer anderer sitzt“, sagt der 56-Jährige und schmunzelt.

**Stallburggasse 2, 1010 Wien,
Tel.: 01/512 38 93, Mo.-Fr. 8-20, Sa. 8-18, So. 10-18 Uhr**

HERR TEUFEL. Seit 20 Jahren arbeitet der Oberkellner Leopold Teufel schon im Café Tirolerhof. Der 63-Jährige hat davor 18 Jahre in einem Restaurant gearbeitet, aber die Kaffeehauskultur gefällt ihm besser. „Ich wollte immer schon einmal in einem Kaffeehaus arbeiten“, sagt er ganz enthusiastisch. Auch im Tirolerhof finden sich ab und an Touristen ein. „Sprachbarrieren gibt’s wenig“, versichert Herr Teufel, alle schaffen es ganz gut, auf die gewünschte Torte zu zeigen. Stammgäste gibt es natürlich auch viele, wobei der klassische Wiener Kaffeehausgänger und Zeitungsleser immer seltener wird. Trotzdem gab es für ihn noch keinen Tag, an dem er keine Lust auf die Arbeit hatte.

**Führichgasse 8,
1010 Wien,
Tel.: 0676/844 580 218,
Mo.–Sa. 7–22,
So. 9.30–20 Uhr**



Café Melangerie

EIN STÜCK FRANKREICH

Der Name passt zum Konzept: französisch angehauchte Küche, hochwertiger Kaffee und leidenschaftlicher Service. Im Café Melangerie sorgt ein Mutter-Tochter-Duo für herzhaften Genuss unter seinen Gästen.

Text Ursula Scheidl

VOLLE FAHRT. Schon als Kind hat sich Stephanie Görlach mit Gästen im Lokal ihrer Mutter unterhalten und sich um ihr Wohlbefinden gesorgt. Der Beruf der Gastgeberin wurde ihr sozusagen in die Wiege gelegt, weshalb sie von klein auf den Traum von einem eigenen kleinen Café hatte. Nach dem Besuch der Tourismusschule Modul konnte sich Stephanie mit nur 22 Jahren diesen Traum ein Stück weit erfüllen: Gemeinsam mit Mutter Elisabeth gestaltete sie vor knapp drei Jahren das Lokal neu und eröffnete das Café Melangerie. In dem französisch angehauchten Kaffeehaus treffen nun alte Stammgäste mit neuen Besuchern aufeinander und bleiben zum Entspannen, Genießen und Kaffeetrinken. Trotz des modernen Flairs bleibt dieses Mutter-Tochter-Gespann dem altbekannten Erfolg eines

jeden Kaffeehauses treu: dem Bezug zum Kunden. „Der Service ist uns sehr wichtig“, so Stephanie. „Selbstbedienung würde im Café Melangerie nie infrage kommen. Für uns zählt ein zufriedener Gast, der auch die kleinen Details bemerkt und unsere Arbeit zu schätzen weiß.“

Kulinarische Schmankern. Die Speisekarte im Café Melangerie hat einiges zu bieten. Vor allem das ganztägige Frühstück lockt täglich zahlreiche hungrige Mägen in das moderne Kaffeehaus. Vom veganen bis zum englischen Frühstück ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die aus Frankreich inspirierten, überbackenen Baguettes sind ebenso empfehlenswert wie das traditionelle Rindsgulasch mit hausgemachtem Knödel. Die Mehrheit der Gerichte wird mit Bio-Produkten

CAFÉ MELANGERIE

Lerchenfelder Str. 94-98,
1080 Wien

Telefon: 0650/365 07 87

Öffnungszeiten:

Mo.–Fr. 8–22 Uhr, Sa. 8–20
Uhr, So. & Feiertag 9–20 Uhr

Mail: info@melangerie.wien

Web: www.melangerie.wien



Starkes Duo. Stephanie Görlach (r.) und Mutter Elisabeth sorgen für das Wohl der Gäste.

zubereitet, die Milch wird frisch vom Bauernhof geliefert. Für die süßen Versuchungen wie die Mohntorte und die Schokoladen-Brownies steht Stephanie auch selbst in der Küche und backt aus Leidenschaft. Um den Gästen den perfekten Kaffee anzubieten, absolvierte Stephanie zwei Barista-Kurse und seit dem Frühjahr 2019 wird die hauseigene Röstung (Der Wiener und der Italiener) von der Rösterei High Mountain serviert. Diese Kaffeepackungen können auch zu ¼ kg und 1 kg erworben werden. Neben der Arbeit macht Stephanie das berufsbegleitende Studium der Unternehmensführung. Der Ehrgeiz zahlt sich aus, unzählige Besucher lockt es täglich ins Café Melangerie. Stephanie Görlach und Elisabeth Grabowski freuen sich über den Zuspruch: „Der ideale Gast ist ein ehrlicher Gast. Und ein Gast, der immer wieder kommt!“



Frühförderung DURCH VORLESEN

Kaffeebotschafterin Christina Meinel will mit der neuen Initiative „reading mum“ Werbung für das Vorlesen machen – denn Lesen ist extrem wichtig für die Entwicklung unserer Kinder.

LESESTUNDE. Europaweit wissen wir von erschreckenden Zahlen: Einer von fünf Jugendlichen bis 15 Jahre und eine von fünf Personen zwischen 16 und 65 weisen erhebliche Leseschwächen auf. Das bedeutet, dass geschätzt 13 Millionen Kinder und 55 Millionen Erwachsene in Europa nicht oder nur eingeschränkt lesen können! Um diesem Umstand entgegenzuwirken, entstand die Initiative „reading mum“ unter der Patronanz von Christina Meinel, in fünfter Generation Spross der gleichnamigen Kaffeedynastie und Vizepräsidentin der SCAE, der renommierten europäischen Vereinigung von Kaffee-Experten. Einmal

pro Monat (Ausnahme: während der Schulferien) wird jeweils eine prominente Mutter zum Vorlesen in ein Wiener Traditionskaffeehaus eingeladen. Mit dabei sind unter anderem Kulinarik-Expertin und Autorin Martina Hohenlohe sowie Mimin Alexandra Hilverth.

Mitmachen: Jedes Kind kann ohne Anmeldung vorbeikommen und bei Gratis-Kipferln und -Kakao malen und zuhören. Die Eltern können in der Zwischenzeit Kaffee von Julius Meinel genießen. Sie haben keine Zeit, an einem der Termine teilzunehmen? In vielen Kaffeehäusern liegt das „reading mum“-Vorlesebuch kostenlos bereit.

READING MUM: VORLESEGESCHICHTEN

Das echo medienhaus stellt ein Vorlesebuch mit Geschichten von Thomas Brezina, Erich Schleyer, Renate Welsh und vielen anderen Autoren zur Verfügung, das die Kinder in mehreren Wiener Kaffeehäusern kostenlos mitnehmen dürfen.



9. 11. 2019

Café Schwarzenberg

1., Kärntner Ring 17

10.30–11.30 Uhr

30. 11. 2019

Café Ritter

16., Ottakringer Straße 117

10.30–11.30 Uhr



Zusammenarbeit.

Kaffeeförderer-Obmann in der WKW Wolfgang Binder und Christina Meinel bei einer Veranstaltung von „reading mum“.

Extravagant. Die stilichere und originelle Einrichtung überzeugt mit hipem Flair die Gäste des Café Goldegg.



Innovation, GANZ GROSS!

Im Café Goldegg wird Tradition mit Innovation vereint und obendrauf kommt der Wiener Schmäh.

Text Ursula Scheidl

360°-WENDUNG. Bereits 1910 wurde das traditionelle und wohlbekannte Café Goldegg von der Wiener Kaffeehausfamilie Dobner gegründet. Vom Stammlokal von Eisenbahnern zu einem schicken Kaffeehaus mit hellem Parkettboden und schwarzen Marmortischen – eine große Entwicklung. Neben der Sanierung in den 80er Jahren, entwickelt sich das Kaffeehaus Goldegg auch hinter den Kulissen. Jutta Scheuch vom Café Goldegg hat uns einen Einblick verschafft, wie sich Tradition und Innovation gemeinsam mit dem Wiener Schmäh vereinbaren lassen.

K: Die Kaffeehauskultur wurde 2011 zum UNESCO-Kulturerbe. Was genau heißt das für Sie?

Jutta Scheuch: Die Wiener Kaffeehäuser sind seit eh und je Traditionsbetriebe und die Aushängeschilder von Wien. Deshalb ist das Kaffeehaus mehr als nur Tradition, es ist unser Kulturgut, das bewahrt werden muss.

K: Wie hat sich Ihr Kaffeehaus in den letzten 20 Jahren verändert?

Jutta Scheuch: Auch als Traditionsbetrieb versuchen

wir, mit der Zeit zu gehen, sodass wir auch die Jugend ansprechen. Beispielsweise bieten wir unseren Kunden WLAN und einige neue Speisen.

K: Wie hat sich Ihre Speisekarte weiterentwickelt?

Jutta Scheuch: Früher wurde ausschließlich Kaffee getrunken aber heutzutage müssen wir kulinarisch etwas mehr bieten. Zusätzlich zu Würstel und Gulasch haben wir nun auch Burger, Panini oder ayurvedisches Curry im Angebot.

K: In welchen Aspekten ist Innovation bei Ihnen im Haus ein Thema?

Jutta Scheuch: Prinzipiell ist es uns wichtig, die Kaffeehauskultur zu bewahren und gleichzeitig unsere internen Prozesse zu verbessern. Innovation soll im Hintergrund

passieren wie z.B. bei unserem neuen Bestellsystem für die Küche.

K: Wie kann man sich die von Ihnen angesprochene Innovation in Ihrem Bestellprozess vorstellen?

Jutta Scheuch: Früher wurde mit Mail, Fax oder Telefon von der Geschäftsführerin bestellt. Heute kann unser Küchenchef mit der Bestell-App bei unseren Lieferanten die gewünschten Produkte mit nur wenigen Klicks bestellen.

K: Inwiefern hat „Choco“ den Bestellprozess in Ihrem Betrieb verbessert?

Jutta Scheuch: Früher war der Prozess kreuz und quer. Mit der Choco-App ist das Bestellen schneller, einfacher und übersichtlicher geworden.

K: Haben Sie noch einen Schlusssatz zum Thema Innovation und Kaffeehäuser für uns?

Jutta Scheuch: Wir Kaffeehäuser sollten vor allem in der Küche und im Service innovieren, deswegen kann ich jedem Kaffeehaus die Choco-App nur empfehlen.

Ach, und der Wiener Schmäh ist so selten geworden, dass er auch schon fast innovativ ist!

NEUES BESTELLSYSTEM

Die Choco-App ist eine Bestell-App für Smartphones und Tablets, die alle Bestellungen von Gastronomen zusammenfasst. Produzenten und Großhändler erhalten Bestellungen über die App dabei auf gewohntem Weg (Mail, Fax, SMS oder WhatsApp) oder direkt in ihr System integriert. Außerdem ist die Choco-App jetzt auch in Wien erhältlich. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Laden Sie Choco im App Store oder Play Store herunter oder kontaktieren Sie uns mit einer kurzen Nachricht an servus@choco.com



FASZINATION FLUGHAFEN BESUCHERWELT

Die **Besucherwelt** am **Flughafen Wien** bietet spannende Einblicke in das rege Treiben am Airport. Erleben Sie das Flughafengeschehen bei einer **Tour** am Vorfeld, lernen Sie den Flughafen im **Erlebnisraum** mittels multimedialer Installationen kennen und genießen Sie faszinierende Ausblicke auf der **Besucherterrasse**.

Die Flughafen Wien Besucherwelt: **Erlebnisraum | Tour | Terrasse**

Anmeldung und Tickets unter: www.viennaairport.com/besucherwelt
oder **01-7007-22150**

Jetzt
Tickets online
buchen!



DAS GUTE LIEGT SO NAH.

viennaairport.com/besucherwelt

VIE Vienna
International
Airport



Geschenkkorb. Alfred Altenburger (Café Schwarzenberg), Philipp Bierbaum als Vertreter des Sponsors Julius Meinl und Wolfgang Binder.



Frühstücken & GEWINNEN

Frühstücken liegt wieder im Trend!
Tolle Gewinne warten auf Sie bei
„Frühstück im Kaffeehaus – immer ein Gewinn“!

GENUSS AM MORGEN. Ein ausgedehntes Frühstück mit Freunden oder der Familie ist der perfekte Start in den Tag. In den Wiener Kaffeehausbetrieben gibt es zahlreiche Möglichkeiten, sein morgendliches Mahl zu genießen.

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

Genau deshalb hat die Fachgruppe der Kaffeehäuser in der Wirtschaftskammer Wien gemeinsam mit dem echo medienhaus die Aktion „Frühstück im Kaffeehaus – immer ein Gewinn“ ins Leben gerufen. Mit an Bord sind die beiden prominenten Kaffeeröstereien Julius Meinl Austria GmbH bzw. Hausbrandt Trieste 1892 Handels GmbH. Diese unterstützen das Projekt tatkräftig. Zum Beispiel mit Kaffee, Gewinnspielpreisen und in der Kommunikation durch ihren Außen-

Tolle Gewinne. Seit Juni 2019 (bis Mai/Juni 2020) gibt es eine Kaffeehauspromotion, bei der alle fleißigen Frühstückler ihre Rechnung an eine E-Mail-Adresse einsenden und monatlich an einer Verlosung von unterschiedlichen „Kaffeehaus“-Preisen teilnehmen können. Zusätzlich zu den „kleinen“ monatlichen Verlosungen gibt es Ende 2019 die Möglichkeit zum Hauptgewinn: eine Reise in ein Kaffee produzierendes Land! Rund 90 Kaffeehäuser wurden schon vorgestellt und es gab bereits 12 Gewinner von tollen Preisen wie z.B. Kaffeemaschinen und Augartenporzellan.

Los geht's: Genießen Sie ein köstliches Frühstück und schicken Sie Ihre Rechnung ein. Sie können nur gewinnen!



KAFFEEHAUS IST WIEDER KULT

Zeit zum Frühstück. Die Wiener Kaffeehausbetriebe werden ein ganzes Jahr lang öffentlichkeitswirksam vorgestellt. Die Kampagne „Frühstück im Kaffeehaus“ ist aber auch für Kaffeehausbesucher ein Gewinn: Frühstücksrechnung fotografieren, auf gewinnfruehstueck.wien hochladen oder Sie schicken ein E-Mail an mitmachen@gewinnfruehstueck.wien und gewinnen tolle Preise. Der Hauptgewinn: eine Reise für zwei Personen in ein Kaffee produzierendes Land!



FRÜHSTÜCK IM KAFFEEHAUS
IMMER EIN GEWINN





FAIRER HANDEL:

**ES LIEGT
IN DEINER
HAND**



ZEIT FÜR FAIRNESS

Die aktuelle Kaffeepreiskrise trifft Bauernfamilien rund um den Globus hart. Für unseren alltäglichen Genuss und Muntermacher arbeiten sie schwer und können trotzdem oft nicht einmal die eigenen Produktionskosten abdecken. FAIRTRADE steht für einen Mindestpreis, der als Sicherheitsnetz in schwierigen Zeiten Stabilität gibt. Außerdem profitieren die Kleinbauerngenossenschaften von einer zusätzlichen Prämie, die in wichtige Gemeinschaftsprojekte investiert wird. So kann jeder mit seiner täglichen Kaufentscheidung dabei helfen, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Menschen in den Anbauländern zu verbessern.

WWW.FAIRTRADE.AT



MATTEO THUN IN WIEN

Bar Campari. Der weltberühmte Südtiroler Architekt und Designer (Swatch, Illy) gestaltete für Peter Friese vom Schwarzen Kameel die neue Bar Campari in der Seitzergasse 6 in der City. Die Bar Campari ist eine Tagesbar nach italienischem Vorbild – eine neue Adresse für einen schnellen Ristretto ebenso wie für die Nachmittagsjause oder ein leichtes Mittagessen. Und natürlich gibt es spezielle Mixgetränke mit Campari. barcampari.at



„Mich kümmert's, ich helfe freiwillig.“

Mohammed A., Freizeitbetreuer

„Ich liebe meine Tätigkeit. Ich versuche zu helfen, sooft ich kann! Speziell in der Urlaubszeit ist viel zu tun. Gerade dann braucht es viele freiwillige Helferinnen und Helfer, die mit Geduld und Herz bei der Sache sind.“ Wien braucht immer neue Freiwillige. Zum Beispiel im Sozialbereich. Dich kümmert's? Werde jetzt freiwillige Helferin oder freiwilliger Helfer unter freiwillig.wien.gv.at

Schon probiert?

KAFFEE ADVOKAT

Zutaten:

Einspännerglas, 2 cl Eierlikör, heißer kleiner Mocca, Zucker, Schlagobers

In ein vorher erwärmtes Einspännerglas kommt der heiße, leicht gezuckerte Kaffee, Eierlikör dazugeben und verrühren. Schlagobers draufgeben und mit ein wenig Eierlikör verzieren.



KAFFEE-SYMPHONIE DER LIEBE

Am 14. Februar wird in der Wiener Hofburg der 63. Wiener Kaffeesiederball unter diesem Motto eröffnet. Dabei wird auch der 250. Geburtstag Ludwig van Beethovens gefeiert. Weltweit inspiriert er uns bis heute. Hier liegen auch die Parallelen zur Wiener Kaffeehauskultur. Die Wiener Kaffeehäuser bieten bis heute den Platz zum gesellschaftlichen Diskurs. Und natürlich ist auch die Musik ein zentraler Bestandteil der Wiener Kaffeehauskultur. Außerdem wird der Ball auch die Liebe in den Fokus rücken. Dies liegt nahe, wenn der Balltermin der Valentinstag ist. Den Höhepunkt der Eröffnung bildet „Beethoven – reflected“ von Kirill Kobantschenko (oben links) und seinen Mitstreitern der Plattform K+K Vienna. Der Choreograph Lukas Gaudernak nutzt, gemeinsam mit seinem Solopaar Olga Esina und Jakob Feyferlik (oben rechts) sowie den Tänzerinnen und Tänzern des Wiener Staatsopernballetts, diese einmalige kompositorische Bearbeitung für seine schwungvolle Choreographie.

Kaffeesiederball, 14. Februar 2020, Hofburg

Fragen zum Ball: ball@kaffeesieder.at

Online-Bestellung: reservierung.kaffeesiederball.at



DAUERLIEBLING KAFFEE

Die Österreicher bleiben ihrem Lieblingsgetränk treu: Rund 1.000 Tassen bzw. 145 Liter werden jedes Jahr pro Kopf mit Genuss konsumiert. Die richtige Qualität ist den zahlreichen Kaffeeliebhabern ein Anliegen – Herkunft, Anbau, Ernte und Verarbeitung spielen eine wichtige Rolle. Die gute alte Filterkaffeemaschine verliert immer mehr an Popularität und räumt das Feld für Vollautomaten und Kapselmaschinen. Neben der Qualität wird auch der ökologische Aspekt immer bedeutsamer und Konsumenten wünschen sich nachhaltigen und zertifizierten Kaffee. Zweifelsfrei ist Kaffee zum Kultgetränk geworden und der perfekte Energiekick für zwischendurch.



Tag des Kaffees.

Der 18. Tag des Kaffees bot allen Kaffeeliebhabern die Möglichkeit, sich ihrem Lieblingsthema zu widmen – Kaffee!

NEUES AUS DER WELT DES KAFFEES

Text Ursula Scheidl



ERFOLGREICHE KOOPERATION AM TAG DES KAFFEES.

Die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser und die Fachgruppe der Freizeit- und Sportbetriebe in der Wirtschaftskammer Wien haben am 1. Oktober bereits zum dritten Mal gemeinsam den Tag des Kaffees

bestritten. Mit kostenlosen Führungen rund um das Thema „Kaffee“ in verschiedenen Wiener Bezirken konnte man interessierten Besucherinnen und Besuchern die kulturelle Vielfalt der Grätzler und der dort befindlichen Kaffeehäuser näherbringen wie z. B. im Café Goldegg von Jutta Scheuch (L.). Ein besonderes Highlight war die Ausstellung im Kaffee-museum, wo man bei einer Tasse Meisl-Kaffee historische Exponate besichtigen und das Buch „Die Wiener Kaffeehauskultur im Wandel der Zeit“ erwerben konnte. „Wir freuen uns, dass der Tag des Kaffees ein guter Anlass ist, die kulturelle Vielfalt Wiens, zu denen die Kaffeehäuser unbestritten zählen, sowohl unseren Gästen als auch den Wienerinnen und Wienern vermitteln zu können“, so Gerti Schmidt, Obfrau der Fachgruppe Freizeit- und Sportbetriebe (r.). Wolfgang Binder, Obmann der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser (M.), freut sich über das rege Interesse am Tag des Kaffees, daher ist seine Botschaft sehr deutlich: „Nicht nur zum Tag des Kaffees bieten die vielfältigen Wiener Kaffeehausbetriebe Genuss pur. Wo sonst kann man so gut seine Seele baumeln lassen, das Frühstück genießen und sich mit Freunden oder Geschäftspartnern treffen?“ Wolfgang Binder lädt alle ein, dieses besondere Lebensgefühl so oft wie möglich zu genießen.



Experten. Wolfgang Binder und Betriebsleiter Christian Haller.



Eine süße (Ver-)Führung

HINTER DEN KULISSEN EINER TRADITIONELLEN PATISSERIE.

Im September konnten interessierte Kaffeesieder hinter die Kulissen einer modernen Patisserie blicken und sich vom Zusammenspiel großer Handwerkskunst und Technik überraschen lassen. Auch ein bisschen genascht durfte werden! Landtmann's Patisserie ist insbesondere für den sagenhaften Apfelstrudel, der ursprünglich aus der Familienküche kommt, bekannt. Die Besucher konnten spannende Anregungen mitnehmen und werden das Erlebnis in toller Erinnerung behalten.



ZVG-Stefan Joham, Wienwurm, isock by getty images

Kaffeessiederakademie

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

HACCP – DIE RICHTIGE HYGIENE FÜRS KAFFEEHAUS

**Dienstag, 22. Oktober 2019,
10–11.30 Uhr**

Vortragende: Dr. Maria Safer,
Hygiene-Experte

Anhand von Beispielen werden
die grundlegendsten Hygienevor-
schriften in der Praxis erklärt. Sie
erhalten auch eine Bestätigung.



KOMMR GEROLD HORNEK VERSTORBEN.

Wir sind sehr traurig, Ihnen mitteilen zu müssen, dass der langjährige Obmann-Stellvertreter der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser, und für viele ein guter Freund, KommR Gerold Hornek verstorben ist.

KommR Gerold Hornek war bereits seit 1997 Ausschussmitglied in der Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser und seit 2010 hier auch als Obmann-Stellvertreter tätig. Außerdem fungierte er seit 2016 als Mitglied der Spartenkonferenz. Die Ausbildung des Nachwuchses unserer Branche war ihm stets ein besonderes Anliegen. Dieses Engagement zeigte sich auch in seiner jahrelangen erfolgreichen Tätigkeit als Lehrlingsbetreuer der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Zusätzlich vertrat er in vielen anderen Ausschüssen und Gremien tatkräftig die Interessen der Branche.

Unsere tiefe Anteilnahme gilt seiner Familie.

Sein Ableben ist ein großer Verlust für die Wiener Kaffeehäuser. Wir werden Herrn KommR Hornek sowohl als wertvollen Menschen als auch engagierten Funktionär und Unternehmer stets in bester Erinnerung behalten.



Christmas in Vienna

GENIA KÜHMEIER * MARIANNE CREBASSA
MICHAEL SCHADE * BO SKOVHUS

DIRIGENT:

SASCHA GÖTZEL

WIENER SÄNGERKNABEN * WIENER SINGAKADEMIE
ORF RADIO-SYMPHONIEORCHESTER WIEN

Besetzungsänderungen vorbehalten

20./21. DEZEMBER 2019

19.30 UHR, WIENER KONZERTHAUS

Veranstalter: Scheibmaier & Schilling Promotion und echo medienhaus

SCHEIBMAIER & SCHILLING
PROMOTION

echo
medienhaus

WIEN-TICKETZAT
58885

oeticket.com

ORF W
WIEN

wienlive
look!

Stadt
Wien

Versichern hilft den Unternehmen

In Österreich hat der unternehmerische Mittelstand große Bedeutung. Über 300.000 kleine und mittlere Betriebe bilden das Rückgrat der heimischen Wirtschaft und stellen einen Großteil der Arbeitsplätze.

KLEINE URSACHE – GROSSE WIRKUNG.

Selbstständig Wirtschaftstreibende spüren unmittelbar die Folgen, wenn plötzlich etwas Unvorhergesehenes geschieht. „Da hilft nur eines: gut versichern. Den meisten Betriebsinhabern ist schon bewusst, dass bereits ein kleiner Brand große, unter Umständen sogar existenzbedrohende Schäden anrichten kann. Dennoch beobachten wir, dass Unternehmen unzureichend versichert sind“, sagt Versicherungsexpertin Brigitta Dworak-Prinz von UNIQA.

Besonders wichtig ist, bei einer Betriebsbündelversicherung auf die individuelle Risikosituation einzugehen und dabei viele Details zu beachten. „Betrieb & Planen“, die UNIQA Betriebsbündelversicherung, bietet Unternehmen zugeschnittene Lösungen, welche auf die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe wie Restaurants und Kaffeehausbetriebe eingehen.

Eine professionelle Risikoanalyse vor Ort, gemeinsam mit dem Betriebsinhaber durchgeführt, bildet die Basis für die ideale Versicherungslösung. „Und weil Dinge schnell an Wert verlieren, haben wir einen besonderen Vorteil für Unternehmer. Bei Schäden, die durch Feuer, Sturm, Einbruch oder austretendes Leitungswasser verursacht werden, erstatten wir selbstverständlich den Neuwert anstelle des niedrigen Zeitwertes.“

DIE GROSSEN DREI BETRIEBSUNTERBRECHUNG

Wenn der Betrieb durch einen Sachschaden lahmgelegt wird, ist der Inhaber vor finanziellen Engpässen abgesichert. Er erhält für die Dauer der Unterbrechung bzw. des Stillstands des Betriebes finanziellen Schadenersatz in Höhe der vereinbarten



Anlaufstelle. Brigitta Dworak-Prinz, Direktorin im Außendienst bei UNIQA, gibt Informationen, worauf ein Unternehmer achten soll.

versicherten Entschädigungsleistung. Zum Beispiel bei Feuer, Einbruch- und Leitungswasserschäden.

Diese Absicherung kann in manchen Fällen den Betrieb vor Konkurs bzw. Betriebschließung bewahren!

CYBER-RISIKO

Daten sind wertvoll. Angriffe durch Hacker oder Viren können ein Unternehmen schnell stilllegen. Der Cyber-Baustein in den Bereichen Technik, Betriebsunterbrechung und Haftpflicht schützt vor Forderungen Dritter bei Datendiebstahl und möglichen Cyber-Angriffen, ersetzt aber auch Aufwände, wenn es in der Folge zum Betriebsstillstand kommt. Wichtige Voraussetzungen: Betriebe müssen laufend Maßnahmen zum Schutz ihrer IT setzen, wie zum Beispiel Virenschutz etc. Dazu zählt

auch, dass stets alle Updates der verwendeten Software installiert sind.

TECHNIK

Schutz für elektronische oder elektrische Geräte und Anlagen vor unerwarteten Schäden – vom kleinen Laptop über die Registrierkasse bis zur großen Schankanlage. Auch Ungeschicklichkeit ist abgesichert.

A woman with short blonde hair, wearing a light blue shirt and a grey and white checkered apron, is holding a wooden tray filled with various cookies. She is looking down at the cookies. In the background, there are glass display cases filled with more cookies and pastries. The lighting is bright and modern.

Denk was
läuft, wenn
alles STEHT.

Unternehmer & Erfolgreich

Betriebsunterbrechungsversicherung
für freiberuflich Tätige und Selbständige

Gerade eben läuft Ihr Unternehmen noch wie am Schnürchen und plötzlich geht etwas schief. Schneller, als man denkt, ist der Betrieb lahmgelegt und der tägliche Umsatz bleibt aus. Ob durch eine Krankheit, einen Unfall oder einen Sachschaden.

Die UNIQA Betriebsunterbrechungsversicherung schützt Sie vor finanziellen Engpässen und hält Ihnen den Rücken für die wirklich wichtigen Dinge in Ihrem Betrieb frei.

- Rundum flexibel
- Prämie sparen leicht gemacht
- Schnelle Hilfe in schwierigen Zeiten

Kontakt:

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

www.uniqa.at

Denk



Neulich im CAFÉ

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

FRANZISKA WEISZ

Eigentlich weiß man gar nicht, womit man beginnen soll, denn Franziska Weisz dreht so viel, dass man den Überblick verlieren könnte. Zweimal im Jahr steht sie als Kommissarin Julia Grosz mit Wotan Wilke Möhring für „Tatort“ vor der Kamera, dazwischen spielt sie in der spritzig-witzigen Amazon Prime Video-Serie „Bibi und Tina“ Frau Martin (Start im Mai 2020) und wirkt in Kinofilmen wie „Zwischen uns die Mauer“ und „Ich war noch niemals in New York“ mit. Last, but not least überzeugt sie als Protagonistin in „Der Taucher“ (ab 29. November in den Kinos). Treffpunkt Café Weidinger. Die Schauspielerin und Sängerin strahlt. Sie liebt Wiener Kaffeehäuser. Die Vegetarierin, die in London Entwicklungs- und Umweltpolitik studierte, bestellt einen Verlängerten schwarz. Kuhmilchprodukte aus Massentierhaltung lehnt sie strikt ab.



Als aus „Buna“ KAFFEE WURDE

WIE ES BEGANN. Viele Mythen ranken sich um die Ursprünge von Kaffee. Ein guter Grund also, die historischen Überlieferungen etwas genauer unter die Lupe zu nehmen. Dass die Kaffeepflanze aus Äthiopien stammt, ist mittlerweile anerkannt. Zum ersten Mal wurde Kaffee in der Bergregion Kaffa im Südwesten Äthiopiens ca. 900 n. Chr. erwähnt. Der Legende nach entdeckte ein Ziegenhirte Namens Kaldi die Kaffeepflanze, als dessen Tiere nach dem Genuss der roten Kaffeekirschen aufgedreht herumsprangen und nicht mehr zu bändigen waren. Wahrscheinlicher ist allerdings, dass Nomaden die Früchte des Kaffeebaums gekaut und so deren belebende Wirkung entdeckt haben. Oder es wurde der vergorene, mit Wasser verdünnte Saft der Kaffeefrüchte getrunken. Ähnlich dem Tee hat man dann wohl später die Blätter und getrockneten Kirschen mit heißem Wasser aufgegossen und anschließend getrunken. Von Äthiopien aus wanderte die Kunst des Kaffeekochens über das Rote Meer auf die gegenüberliegende Arabische Halbinsel. Erst später, als Kaffee durch die arabische Welt ins Osmanische Reich und später nach Istanbul gelangte, entsprach die Zubereitung annähernd der heutigen Form: Die rohen, trockenen Samen (denn streng genommen sind es keine Bohnen – dazu später mehr) wurden geröstet, fein gemahlen und in Wasser mehrfach aufgeköcht.

Die Wiege des Kaffees. Kaffa ist die ursprüngliche Heimat des bis zu 15 Meter hohen Strauchs *Coffea arabica*, der hier in den Bergregenwäldern in unzähligen Varietäten wild wächst. Sämtliche auf der Welt verbreiteten Arabica-Pflanzen sind Abkömmlinge der Sträucher. Unter



der roten Haut der Kaffeekirsche befindet sich das Fruchtfleisch, das zwei grüne Kerne einschließt. In Äthiopien werden diese unter anderem „Buna“ oder „Bun“ genannt, woraus sich unser heutiges Wort „Bohne“ entwickelte. Die Äthiopier trinken also „Buna“, das ist das amharische Wort für Kaffee. Damals wie heute röstet man im Rahmen einer äthiopischen Kaffezeremonie die Bohnen in einer großen Eisenpfanne. Die dunklen Bohnen werden dann grob von Hand mit Mörser und Stößel zerstoßen. Das Mahlgut wird mit Wasser und Zucker in einer traditionellen Tonkanne, „Jabana“ genannt, aufgeköcht und anschließend in kleinen Schalen serviert.

Die Kultivierung beginnt. Wahrscheinlich haben die Araber erstmals im 11. Jahrhundert Kaffeebäume auf künstlich be-

wässerten Küstenhängen angepflanzt. Das belegen archäologische Grabungen in den Vereinigten Arabischen Emiraten, die Überreste gerösteter Kaffeebohnen aus dem 12. und 13. Jahrhundert hervorbrachten. Die Bohnen müssen aus Äthiopien oder dem jemenitischen Raum importiert worden sein. Insbesondere der Jemen stieg alsbald zum Haupterzeuger von Kaffee auf: Zentrum des Kaffeehandels und über Jahrhunderte wichtigster Umschlagplatz war die Stadt Mokka am Ausgang des Roten Meeres. Die Hafenstadt hielt das Monopol auf Kaffee und hütete es sorgsam. So stand etwa auf die Ausfuhr von keimfähigen Bohnen die Todesstrafe, weshalb diese mit heißem Wasser übergossen wurden, um ihre Keimfähigkeit zu reduzieren. Auch hat man die Jungpflanzen vor Dieben streng bewacht, was allerdings nicht immer gelang.



Wolfgang Binder und Irmgard Querfeld.



Großartig, Sänger Max Gruber.



Leopold Dercsaly mit Alexandra Psichos (l.) und Reginald Walter Dreier (r.).



Manuela Krings-Fischer mit Stefan Hawla.

KAFFEESEIDER-COCKTAIL

EIN HOCH AUF DEN KAFFEE

Anlässlich des Internationalen Tag des Kaffees lud die Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser zum Cocktail in das Restaurant Meisl am Graben. Gastgeber Wolfgang Binder begrüßte VIPs wie Isabelle Jungnickel, Wolfgang Layr, Christian Pöttler, Manuela Krings-Fischer, Stefan Hawla, Hans Diglas, und viele mehr.



Ronald Bocan mit Christina Hummel.



V.l.: Meisl am Graben-GF Udo Kaubek, Isabelle Jungnickel, Mr. Echo Christian Pöttler und Wolfgang Layr.



Ewald Laister mit Ehefrau Gabriele und Andrea Winkler (r.).



Bestgelaunt (v.l.): Petra und Wolfgang Binder, Opinion Leaders Network-CEO Paul Leitenmüller und Hans Diglas.



Marion Eßlinger und Christian Pöttler.

Stefan Jöham



Krimnacht-Auftakt im Hotel Imperial: Marketingdirektorin Daniela Duft (l.), General Manager Mario Habicher, die Bestsellerautoren Dror Mishani (M.) und Petros Markaris (r.) – lasen am Abend gemeinsam im Café Schwarzenberg – und Kulturstadträtin Veronica Kaup-Hasler (2.v.r.).



Wolfgang Binder und Claudia Rossbacher.



Kurt Palm und Franz Schubert (r.) im Café Korb.



Krimidamen (v.l.): Beate Maxian, Claudia Rossbacher und Melanie Raabe.

KRIMNACHT

MORD IM KAFFEEHAUS

Bereits zum 15. Mal in Folge lockten heuer internationale und heimische Krimautoren in die Wiener Kaffeehäuser. So sorgte etwa Melanie Raabe im Café Hawelka für nervenzerfetzende Spannung, Claudia Rossbacher begeisterte im Frauenhuber, Andreas Pittler brachte Gänsehaut-Feeling ins Hummel, Stefan Slupetzky las im Café Westend, Manfred Rebhandl sowie Jennifer Wind im Weidinger und Gerhard Loibelsberger im Café Landtmann.



Jennifer Wind bei Nikolaus Weidinger.



Krimnacht-Initiator Helmut Schneider, Dror Mishani und Ursula Scheidl.



Peter Rapp und Dieter Chmelar im Café Ritter in Ottakring.



Bestseller-Autorin Eva Rossmann im Café Sluka.



Anita Querfeld und Gerhard Loibelsberger (l.), Thomas Strachota und Martina Postl im Café Ritter.



Joham, Bubu Dujmic, Rene Wallentin, Rea Djurovic, Diesner



Bestsellerautor Andreas Pittler mit der frischgebackenen Preisträgerin Alex Beer, Manuela Paganotta (l.) und Christina Hummel (r.).



Krimiautorin Alex Beer

AUSGEZEICHNET

Bei dieser Kriminachtlesung im Café Hummel strahlte eine Person besonders hervor. Denn Alex Beer erfuhr kurz vor ihrem Auftritt, dass sie den Österreichischen Krimipreis erhalten wird, den sie beim Krimifest Tirol in den Swarovski Kristallwelten Wattens entgegennimmt. Bravo!



Christina Hummel, Mr. Night Run Hannes Menitz und die vielen Teilnehmer des Ober-Run.

WIENER OBER-RUN

MIT FLOTTEN FUSSERLN DURCH DIE CITY

Der 4. Wiener Ober-Run ging erneut im Rahmen des „erste bank vienna night run“ über die Bühne. Veranstaltet wurde dieser Wettlauf – wie jedes Jahr – vom Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer. „Eine willkommene Abwechslung und ein gutes Teambuilding für unsere Mitarbeiter. Zudem ist der Ober-Run auch noch eine lustige Werbung für die Wiener Kaffeehäuser. Ich hoffe auf viele Anmeldungen und freue mich auch, mit meinem Team heuer wieder dabei sein zu können“, so Obfrau Christina Hummel.



v.l.: Wolfgang Haas (Brau Union), Café Eiles-Chef Gert Kunze, Wolfgang Binder und Christina Hummel.



Irmgard Querfeld als strahlende Gewinnerin.



Beim Auftakt wurde auch das Plakat präsentiert: Fachgruppenobmann Wolfgang Binder, Anna Karnitscher, Jasmin Dolati und Christof Cremer, künstlerischer Leiter.



Die Hollerei-Chefs Margit und André Stolzlechner ersteigerten für den guten Zweck Dekofiguren vom vergangenen Ball.



Ronald Bocan, Elisabeth und Reginald Walter Dreier (r.).

Katharina Schiffl



V.l.: Moderatorin Kimberly Budinsky, Birgit Indra und Andrea Buday.

KAFFEEESIEDERBALL - AUFTAKT

TANZEND DURCH DIE NACHT

„Kaffee – Symphonie der Liebe“, lautet das Motto des 63. Kaffeesiederballs am 14. Februar 2020 in der Hofburg. Im Wiener Rathauskeller gaben Wolfgang Binder, Anna Karnitscher und Christof Cremer die unzähligen Highlights preis. Auftritte von Kirill Kobantschenko, Ilona Revolskaya und Johannes Bamberger sowie die Benefizauktion sorgten für Furore. kaffeesiederball.at



Ewald Laister mit Gattin Gabriele (r.) und Christina Hummel.



V.l.: Clementine Rath (Leiterin des Mutter-Kind-Hauses Immanuel), Ingrid Rachbauer (Fundraising Caritas), Anna Karnitscher und Klubobfrau Christina Hummel.



Die Ballettstars Jakob Feyerlik und Olga Esina.



Wolfgang Binder und Thomas Schäfer-Elmayer (r.).



Künstler Luis Casanova Sorolla und Lukas Gaudernak (r.).



Kirill Kobantschenko, erste Violine der Wiener Philharmoniker, ist beim Kaffeesiederball live dabei.



Petra Binder und Tochter Elisabeth.



FÜR JEDEN ANLASS
DAS PASSENDE
BRÖTCHEN

Meinl



MEINL 2 YOU CATERING

VOM BRÖTCHEN BIS ZUM SCHNITZEL, von Petits Fours bis Torte – wer das perfekte Essen für sich und seine Gäste sucht, ist bei Julius Meinl am Graben gut beraten. Auf Wunsch werden Speis und Trank natürlich auch direkt nach Hause geliefert.

Julius Meinl
AM GRABEN

Für Ihre Bestellung und Lieferung:
www.meinlamgraben.at/catering
oder tel.: +43(0)1 532 33 34 9220