

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Ober, zahlen!

Kommen Sie mit an einen Ort zum Verweilen, zum Diskutieren, Tratschen und Philosophieren. Ob traditionell oder stylisch – „kontur“ hat auf seiner Kaffeefahrt durch Wien vier Häuser besucht, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten.

Das Kaffeehaus gehört zu Wien wie der Stephansdom oder der Prater. Und wie es bei guten Traditionen so ist: Sie werden oft andernorts kopiert, doch nie erreicht. Denn nirgendwo sonst kann man dieser besonderen Kultur so herrlich fröhnen wie in der österreichischen Hauptstadt selbst. Ob Advokat, kleiner Brauner, Einspänner oder Fiaker – die Liste der Kaffeevariationen ist beinahe unendlich, ihre Namen gingen um die ganze Welt. Kein Wunder also, dass die traditionelle Wiener Kaffeehauskultur seit 2011 gar zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO zählt. Doch nicht nur das aromatische Getränk zeichnet das Kaffeehaus aus, denkt man an die altherwürdigen Häuser, kommen einem sogleich auch ein schier unerschöpfliches Angebot an internationalen Zeitungen, köstliche Mehlspeisen, verführerische Torten und der unvergleichliche Charme der „Herren Ober“ und „Servierdamen“ in den Sinn. Gerade diese prägen das Kaffeehaus wohl mehr als alle Architektur oder Speisekarten. Manche Vertreter sind als Wiener Originale in der ganzen Welt bekannt und nicht zuletzt auch der Grund für einen Besuch bei Sacher und Co. Doch die Tradition hat in den vergangenen Jahren auch einen

Wandel erfahren. Moderne und junge Cafés bereichern die Tradition durch stylisches Flair und neue Zubereitungsformen des Kaffees. Und sie übernehmen eine wichtige Aufgabe: Die Kultur des gemütlichen Kaffeetrinkens weiterzuführen.

Haben schon gewählt?

Unsere erste Melange trinken wir aber in einem der wohl bekanntesten Wiener Kaffeehäuser: im Demel. Gegründet im Jahr 1786 blickt die Traditions Konditorei auf eine jahrhundertlange Geschichte zurück. Ein bisschen in vergangene Zeiten versetzt darf man sich in den Salons fühlen, die sich auch heute noch im wunderschönen Rokoko-Stil präsentieren. Vorbei am original erhaltenen Eingangsbereich gelangt man in den „Rauchsalon“ sowie in die großzügigen Salons im ersten und zweiten Stock. Und hier darf man sich nicht nur historisch betrachtet in bester Gesellschaft wissen, musste doch am ersten kalten Tag im Jahr „jede schicke Dame, die etwas auf sich hielt, beim Demel vorbeikommen und eine heiße Schokolade trinken“, wie es in den Annalen heißt. Doch nicht nur beliebter

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

Treffpunkt der Aristokratie und des Wiener Bürgertums war der Demel, er hatte auch prominente Kunden, die lieber in den eigenen vier Wänden blieben. So ließen sich zum Beispiel Kaiser Franz Josef und seine Gattin, Kaiserin Elisabeth, die Köstlichkeiten gerne in die Hofburg liefern.

Zwar ging die österreichisch-ungarische Monarchie im Jahr 1918 unter, im Demel aber blieb alles beim Alten. Anna Demel ließ trotz Verbot und Strafe weder auf dem Portal noch auf den Bonbonnieren das Emblem „K. u. K. Hofzuckerbäcker“ streichen. Und noch etwas hat sich nicht verändert: Genau wie vor 200 Jahren werden die Gäste im Demel auch heute noch in der dritten Person angesprochen. „Haben schon gewählt?“ hatte und hat es zu heißen, „und zwischen das ‚haben‘ und das ‚schon‘ konnten die nötigen Titel, von Erlaucht bis Herr Doktor, eingefügt werden.“ Das stets weibliche Personal – von den Wienern liebevoll Demelinerinnen genannt – trägt heute wie damals Uniformen aus schlichtem Schwarz mit ein wenig Weiß. Ihre kultivierte Unpersönlichkeit war ein Markenzeichen des Demels, eine nur dort erhältliche Mischung aus Majestätsplural und kühler Distanz. Erlebenswert!

Der Demel. Kohlmarkt 14, 1010 Wien, +43 (0) 1 5351717-0, www.demel.at, Öffnungszeiten: täglich von 9 bis 18 Uhr

Kleinod am Mosesbrunnen

Ebenfalls „alteingesessen“, aber in ganz anderer Art und Weise ist das „Kleine Café“ am Franziskanerplatz. Gegründet wurde es im Jahr 1970 vom österreichischen Schauspieler Hanno Pöschl, gebaut vom berühmten Wiener Architekten Hermann Czech. Das Anliegen war von Beginn an,

hier ein Kontrastprogramm zu den traditionellen Wiener Kaffeehäusern zu schaffen. Vermutlich auch aufgrund dessen entwickelte sich das Café sehr schnell zu einem Urgestein unter den Künstler-Szenetreffen. Abseits vom touristischen Getümmel findet man eine kleine, feine Speisekarte, eine große Zeitungsauswahl und angenehme Musik. Der Name kommt beim „Kleinen Café“ nicht von ungefähr, denn viel Platz gibt es vor allem im Innenbereich nicht. Doch das Ambiente überzeugt mit unaufdringlichem und authentischem Design. Lederne Sitznischen im Chesterfield-Stil und Bistrotische laden dazu ein, wenn möglich den ganzen Nachmittag im „Kleinen“ zu verbringen. Und vielleicht zu späterer Stunde in den hinteren Barbereich zu wechseln? Gesellschaft findet man garantiert schnell, denn besonders abends wird es voll. Man trifft sich auf ein oder mehrere Gläser Rotwein und philosophiert über Gott und die Welt. Sich an einen Tisch dazusetzen, ist übrigens völlig legitim, die Kellnerinnen und Kellner pflegen einen lockeren Umgang mit den Gästen.

Die Atmosphäre des „Kleinen Café“ erinnert überhaupt eher an ein Bistro in Paris, schon allein die idyllische Lage am Mosesbrunnen trägt ihren Teil dazu bei, hier kann man sich vom hektischen Treiben der Innenstadt erholen. In den Sommermonaten verdoppelt sich durch den Schanigarten am Franziskanerplatz auch die Kapazität des Lokals – und, ungelogen: hier sitzt man an einem der wohl schönsten und malerischsten Orte für einen Kaffee am Nachmittag. Das dürfte übrigens auch der Filmbranche aufgefallen sein: nicht ohne Grund wurde das Café als Schauplatz für die Romanze „Before Sunrise“ auserwählt.

Kleines Café. Franziskanerplatz 3, 1010 Wien, Öffnungszeiten täglich von 10 bis 2 Uhr

Spezialität des Hauses: Guter Kaffee

Wer ist denn dieser Jonas Reindl? Eine Frage, die sich vermutlich zunächst jeder stellt, der den Namen unseres nächsten Ziels hört. Es geht nämlich zu Jonas Reindl Coffee. Ein Café, das – entgegen der eigentlichen Annahme – aber nicht nach einer Person, sondern nach einem historischen Bauwerk benannt ist. Denn seit jeher wird die 1961 von Bürgermeister Franz Jonas erbaute und von oben betrachtet wie eine Pfanne – oder eben wienerisch: Reindl – geformte Straßenbahnstation am Schottentor im Volksmund liebevoll Jonas Reindl genannt. Der Spitzname, über die Jahre in Vergessenheit geraten, wurde von den Betreibern des Cafés wieder zum Leben erweckt, ebenso wie manche Bestandteile der Einrichtung, die im wahrsten Sinne des Wortes zum „alten Eisen“ gehören. Schließlich sind die Industrieböcker und Sessel bis zu 100 Jahre alt und aus Stahl. Der Grund: Eigentümer Philip Feyer und sein Vater sammeln seit Jahren ROWAC (Robert Wagner Chemnitz) Möbel. Doch nicht nur mit der Einrichtung punktet Jonas Reindl Coffee, auch das Kaffeetrinken wird hier zum außergewöhnlichen Erlebnis. Dem Team ist es ein besonderes Anliegen, den Gästen bewusst zu machen, dass viele Partner notwendig sind und einen wichtigen Teil beitragen, bis der Kaffee in den Tassen landet. Wie etwa Farmer, die die Passion für höchste Qualität teilen. Um dies zu gewährleisten, machte Eigentümer Philip Feyer auch eine Ursprungsreise in das Herkunftsland Nicaragua, um sich selbst von den Bedingungen zu überzeugen.

Dieses große Abenteuer wurde ihm vor allem durch den Österreicher Ulrich Salamun ermöglicht. Er lebt seit vielen Jahren vor Ort, ist Gründer der Firma Biosfair Agroexport und hat sich der sukzessiven Verwandlung des vorhandenen Kaffeeanbaus in nachhaltigen biologischen Anbau von Spezialitäten-Kaffee verschrieben. So werden die natürlichen Ressourcen des Naturschutzgebiets Cerro Kilambé geschont und der Nebelwald, in dem der Kaffee wächst, bleibt als Lebensraum unangetastet. Die Kaffeebauern der Finca Los Alpes, die sich mitten in diesem Nationalpark befindet, bekommen etwa fünfmal so viel für ihren Kaffee bezahlt als in Nicaragua marktüblich. Der hohe Qualitäts-Anspruch von Jonas Reindl Coffee bringt somit automatisch Nachhaltigkeit und Fairness mit sich und die Gäste können im Café mit gutem Gewissen ihre Tasse genießen. Und nicht nur das. Auch Sandwiches, Oatmeals oder Kuchen werden aus hochwertigen Produkten täglich frisch zubereitet.

Jonas Reindl Coffee. Währingerstraße 2–4, 1090 Wien, www.jonasreindl.at, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag: 7.30 bis

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

22 Uhr, Samstag: 9.30 bis 22 Uhr, Sonntag: 10.30 bis 18 Uhr

Im analogsten Kaffeehaus

Eines der wohl jüngsten Mitglieder in der Familie der Kaffeehaus-Szene ist das „Supersense“. Gegründet wurde diese besondere „analoge Insel“ im Jahr 2014 von Florian Kaps. Mission und Ziel waren von vornherein klar: Nämlich analoge Technologien vor dem Verschwinden zu bewahren und ihnen im digitalen Zeitalter ein schönes Zuhause zu bieten. Durch die (Wieder-)Entdeckung und Präsentation von traditionellen Produzenten, Produkten und Technologien erhält eben dieses Analoge bei „Supersense“ einen Platz in einer digitalen Welt und macht es zu weit mehr als „nur“ einem Café. „Supersense“ betreibt in der Praterstraße eine analoge Manufaktur, die eine Druckwerkstatt, ein Foto- und ein Schallplatten-Aufnahmestudio beherbergt – sowie in Kombination dazu ein Café mit einem der wohl besten Kaffees der Stadt, zubereitet auf einer handgebauten Slayer Maschine. Sabine Blechschmidt

Supersense. Praterstraße 70, 1020 Wien, +43 (0) 1 9690832, the.supersense.com, Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 9.30 bis 19 Uhr, Samstag: 10 bis 17 Uhr

Der Spitzname Jonas Reindl, über die Jahre in Vergessenheit geraten, wurde von den Betreibern des Cafés wieder zum Leben erweckt. Ebenso wie manche Bestandteile der Einrichtung, die im wahrsten Sinne des Wortes zum „alten Eisen“ gehören. Schließlich sind die Industrieböcker und Sessel, die Philip Feyer und sein Vater sammeln, bis zu 100 Jahre alt und aus Stahl.

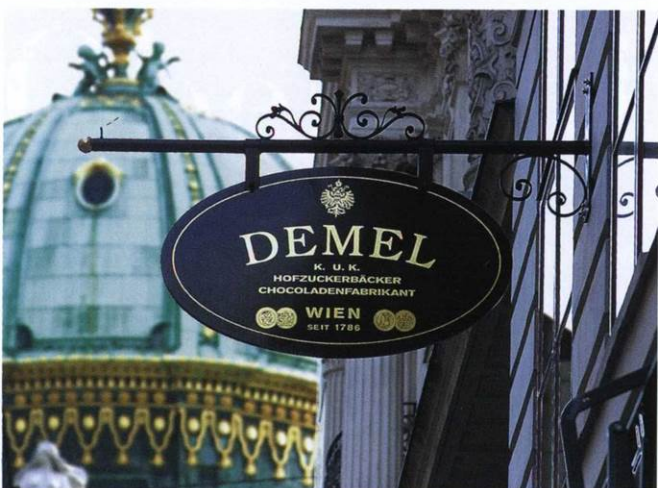
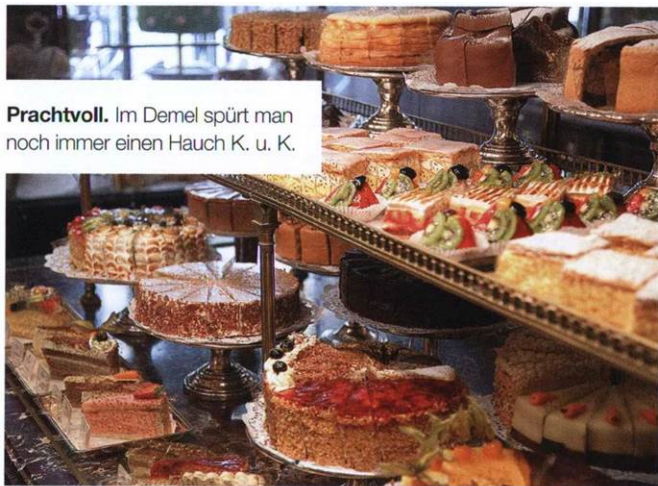
Unaufdringliches und authentisches Design. Lederne Sitznischen im Chesterfield-Stil und Bistrotische laden dazu ein, wenn möglich den ganzen Nachmittag im „Kleinen“ zu verbringen – und vielleicht zum Abend hin in den hinteren Barbereich zu wechseln?

”

Die Servierdamen sind freundlich, ehrbar und würdig wie Schwestern eines adeligen Damenstifts.

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Geschmackvoll. Die Leidenschaft für Kaffee erleben Gäste bei Jonas Reindl Coffee mit jeder Tasse.



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Total analog. Im „Supersense“ finden Gäste nicht nur ein Café sondern auch Schallplatten und mehr.



Fotos: Gebhard Sengmüller, Marco Christian Keern

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag