

Wiener Kaffeehaustradition

„Das Wiener Kaffeehaus stellt eine Institution besonderer Art dar, die mit keiner ähnlichen der Welt zu vergleichen ist. Es ist eigentlich eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder [...] stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren konnte.“

Stefan Zweig in „Die Welt von Gestern“



3 Ein Wiener Kaffeehaus. Holzstich um 1875,
nach einer Zeichnung von Ferdinand Wüst



Café Griensteidl (1847-1897)

1. Entstehung der ersten Kaffeehäuser

Das erste Wiener Kaffeehaus:

Nach einer Legende soll **1683** das erste Wiener Kaffeehaus eröffnet haben und trug den Namen „Zur blauen Flasche“. Besitzer war der Wiener und gebürtige Serbe **Georg Franz Kolschitzky**, der beim Angriff der Türken auf Wien als Bote ausgesandt wurde, um Hilfe zu holen. Als Dank für seine tapfere Leistung, erbat er sich die von den Türken zurückgelassenen Säcke mit Kaffeebohnen und eine Lizenz zum Kaffeekochen. So entstand das erste Kaffeehaus Wiens.

Wahrscheinlicher, aber nicht so spektakulär, ist das Gründungsdatum **1685**: an diesem Tag erhielt der Armenier **Johannes Diodato** das Privileg des Kaffeeausschanks für 20 Jahre von Kaiser Leopold I.

2. Kaffeehauskultur

Personal:

- **Oberkellner:** stets im Smoking, Bis 1800: Zopf, Schnallenschuhe, weiße Halsbinde, lange rote Weste mit Metallknöpfen, grüne Jacken, Schwarze Hosen, gestreifte Strümpfe und manchmal eine grüne Schürze
„Der Ober war zugleich Seelenarzt, das Kaffeehaus seine Anstalt, die Gäste seine Patienten, der Kaffee deren Medizin“
- **Kassiererin:** sie überwacht die Verteilung des Zuckers und nahm die Abrechnung vor
„Am Buffet aber zwischen den silbernen Aufsätzen mit den Zuckertassen und Rumflascherln waltet reich an Reiz, der nie veraltet, mit wogendem Busen, Brillanten in den Ohren und mit einem hohen blonden Schopf frischer Haare die ›Gnädige‹.“
- **Pikkolo:** Die strenge Hierarchie sah vor, dass man als Piccolo beginnen musste. Deren Aufgabe war es, die Tische aufzustellen und zuzusehen, dass das Glas Wasser des Gastes nie leer war. Er war der Liebling der Damenwelt. Gerne wurde er mit heiklen Aufgaben betraut, wie etwa, amouröse Briefchen zuzustellen.



Besucher:

„In das Kaffeehaus flüchtet man vor der Familie, vor den Frauen, nach den Frauen . . .“ (O. Friedländer)
„Das [Kaffeehaus] ist ein Ort für Menschen, die die Zeit totschlagen müssen, um nicht von ihr totgeschlagen zu werden.“ (A. Polgar)

„Das Kaffeehaus ist das Laster des Wieners. Es gibt relativ wenige Alkoholiker oder Morphinisten aber viele tausend Kaffeehaus süchtige. Es ist ein Rausch ohne Gift. Im Kaffeehaus verfliegt die Zeit. Man spielt dort Karten und Billard, man liest Zeitung und raucht Zigarre, man plauscht.“

- Fast alle Berufsstände (Kaufleute, Köchinnen, Musiker, Künstler, Literaten, ...) hatten ihre typischen Kaffeehäuser.
- Informationsaustausch über alle Bevölkerungsschichten findet statt: Nachrichten werden weitergegeben, Gerüchte gestreut, privater Klatsch über höchste Würdeträger verbreitet.

- Typische Kaffeehausbesucher waren:
 - Nouvellisten: treffen sich, um Zeitung zu lesen und sich über öffentliche und private Angelegenheiten, Handel und Wirtschaft sowie Literatur und Schöne Künste zu unterhalten
 - Müßiggänger: vertrieben sich im Kaffeehaus ihre Langeweile
 - wohlhabende Wiener Bürger: verbrachten ganze Tage im Café
 - Schnorrer: oft gern gesehene Gäste, lebten aber auf Kosten des Hauses

3. Blütezeit der Kaffeehausliteratur

Kaffeehausliteratur bezeichnet literarische Werke, die ganz oder zumindest teilweise in einem Kaffeehaus geschrieben wurden. Die Autoren werden Kaffeehausliteraten genannt.

Blütezeit: in der Periode zwischen 1890 und 1938

- Erster Höhepunkt: um die Zeit des „Fin de siècle“ Ende des 19. Jahrhunderts
 - Das Kaffeehaus wurde durch sein intellektuelles Klientel geadelt.
 - Dazu trug die Emanzipation des Jüdischen Bürgertums in der Habsburger Monarchie bei. Das jüdische Großbürgertum bildete v.a. in jener Zeit die Säulen von Kultur und Wissenschaft.
 - Die erste Hochblüte endete mit dem ersten Weltkrieg. Das Ende der Monarchie bedeutete auch ein Ende des Einflusses des Großbürgertums.
 - Zweiter Höhepunkt: Etwa zur Zeit der Goldenen Zwanziger und der Weltwirtschaftskrise
 - Die Cafébesucher, die die zweite Hochblüte der Kaffeehäuser begründeten, waren in ihrem Tun und Denken immer noch der untergegangenen Monarchie verhaftete Charaktere.
- ➔ Insgesamt ist festzustellen, dass zu Zeiten besonderer wirtschaftlicher Not immer ein ausgeprägter Drang zum Kaffeehausleben herrschte und in diesen Zeiten besonders viele Kaffeehäuser entstanden.

4. Literaten-Cafés

Kramersches Kaffeehaus (Gründung 1771)

- Erstes dokumentiertes Literatenkaffee
- im Gegensatz zur typischen laut-fröhlichen Kaffeehausatmosphäre, herrschte hier ein dunkles, ruhiges Flair und war deshalb bei Literaten beliebt, die ohne Billard, im gedankenträchtigen Leseraum ruhig ihren Kaffee genießen wollten.
- Intellektuelles Ambiente war durch zahlreiche wöchentliche Zeitungen, politische Journale und historisch-politische Journale gegeben.

Café Griensteidl (Gründung 1847)

- Im Revolutionsjahr 1848, galt das Griensteidl als politisches Kaffeehaus, das bald unter seinem Beinamen „Café National“ bekannt und still und heimlich zum Lager der freisinnigen Elemente von Wien wurde, wo man antimonarchistische Ideen diskutierte.
- Erst im letzten Jahrzehnt seines Bestehens wurde es ein typisches Literatencafé. Zu seinen frühen Gästen gehörte Grillparzer, später wurde es Treffpunkt der Jungwiener Literaten wie Hugo von Hoffmannsthal, Arthur Schnitzler, Karl Kraus etc.

Café Central (Gründung 1860)

- Wurde bis zum Ende des Ersten Weltkrieges zur neuen „Heimat“ für viele Griensteidl-Gäste, z.B. Karl Kraus, Egon Friedell, Oskar Kokoschka Alfred Polgar und Peter Altenberg (sitzt heute noch im Café).
- Im dem Café lagen mehr als 250 Zeitungen und Zeitschriften aus.
- Alfred Polgar verfasste über das Central seine ‚Theorie‘, in der er schreibt, das Central sei *„kein Kaffeehaus wie andere Kaffeehäuser, sondern eine Weltanschauung, und zwar eine, deren innerster Inhalt es ist, die Welt nicht anzuschauen.“*

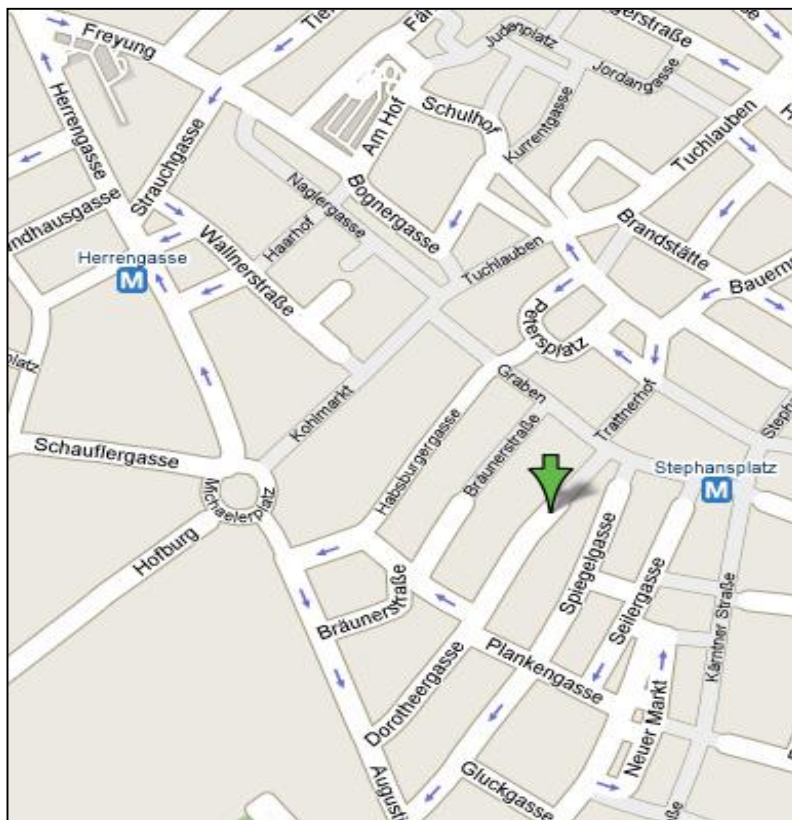
Café Herrenhof (Gründung 1919)

- Es löste das Café Central als End- und zugleich Höhepunkt in der Reihe der Literatencafés ab. Es öffnete nach dem Ersten Weltkrieg.
- Stammgäste: Hermann Broch, Robert Musil, Franz Werfel sowie Josef Roth → viele Stammgäste stammten aus Prag.

Café Hawelka (Gründung 1945)

- Nach dem Zweiten Weltkrieg fungierte das Hawelka als Zentrum des geselligen künstlerischen Lebens.
- Als die Alliierten 1955 Wien verließen, besuchten vor allem Schriftsteller wie Friedrich Torberg, Hans Weigel und Literaten der sog. Wiener Gruppe wie H.C. Artmann, Gerhard Rühm, Ernst Jandl... das Café.
- Das Kaffeehaus wird jetzt von drei Generationen geführt, das Flair ist geblieben, die Kipferl und Buchteln ebenfalls.

5. Kaffeehausroute der Exkursion



- | |
|---|
| X1 = Café Griensteidl
Michaelerplatz |
| X2 = Café Central
Herrengasse 14 |
| X3 = Café Herrenhof
Herrengasse 10 |
| X4 = Café Hawelka
Dorotheergasse 6 |

6. „Kaffeehausschmankerln“ – oder: „Wie bestellt man was?“

Im Wiener Kaffeehaus heißt der Kellner nicht *Kellner*, sondern *Herr Ober*. Für das obligatorische frische Wasser (vgl. unten) sowie die Versorgung des Kaffeehausbesuchers mit Zeitungen und die Garderobe war/ ist der „*Pikkolo*“ zuständig. (vgl. 2. *Kaffeehauskultur*)

Achtung 1

Aber: Ein Wiener Kaffeehauskellner, der mit Kellner angesprochen wird, könnte auch heute noch durchaus ungehalten reagieren.

Österreichische Kaffeehausklassiker

Mit der Vielfalt der Wiener Kaffeehäuser und der Gästewünsche ging die Entwicklung einer Fülle von Kaffeezubereitungen einher, die seit jeher charakteristisch für Wien waren und in Europa einzigartig sind.

Achtung 2

Wer einfach eine Schale (Tasse) Kaffee verlangt, wird sofort als Zugereister identifiziert und damit als eine Person, die die vielfältige Kunst der Wiener Kaffeezubereitung nicht zu würdigen versteht. In diesem Fall meldet der Kellner der Küche „**Einen Lauf**“, was soviel bedeutet, dass lediglich eine beliebige Mischung von Kaffee und Milch zubereitet werden muss.

1. Kleiner und großer Schwarzer



Kleiner Schwarzer

Ein Mokka in kleiner Schale, auf Wunsch auch „kurz“ serviert.



Großer Schwarzer

Ein doppelter Mokka in größerer Schale, auf Wunsch auch „kurz“

Schwarzer oder *Mokka* nennt man in Wien schwarzen Kaffee, der wie ein Espresso mit heißem Wasser unter Druck extrahiert wird. Die Kaffeehäuser bieten ihn als *kleinen Schwarzen* oder in doppelter Menge als *großen Schwarzen* an.

2. Kleiner und großer Brauner

Kleiner Brauner

Ein Mokka in kleiner Schale mit Kaffee-obers serviert.

Großer Brauner

Ein doppelter Mokka in größerer Schale mit Kaffeeobers serviert.

3. Schale Gold

Kleine Schale Gold

Ein Mokka mit heißer Milch aufgegossen und Milchschaumhaube, in einer kleinen Schale serviert (Kaffee erhält eine goldbraune Farbe).

Kleiner Brauner ist die Bezeichnung für einen *kleinen Schwarzen*, der mit Obers (Sahne) serviert wird. Das Obers, mit dem aus dem *kleinen Schwarzen* ein *kleiner Brauner* wird, wird traditionell in einem kleinen Porzellankännchen extra am Tablett serviert, damit der Gast selbst das Mischungsverhältnis bestimmen kann.

4. Verlängerter

Verlängerter Schwarzer

Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen.

Verlängerter Brauner

Ein Mokka in einer großen Schale mit heißem Wasser aufgegossen und einem Schuss Kaffeeobers.

Ein *Verlängerter* ist eigentlich ein kleiner Schwarzer (bzw. Mokka) oder ein kleiner Brauner, der jedoch mit der doppelten Menge Wasser hergestellt wird.

5. Melange

Melange

Ein Schwarzer (Mokka), etwas verlängert, mit warmer Milch versetzt und Milchschaumhaube; in großer Schale serviert.

6. Franziskaner

Franziskaner

Eine Melange mit Schlag-obers – statt Milchschaumhaube.

Mitunter wird die *Melange* nicht in der Schale sondern im Glas serviert. Der Gast sollte sich bei der Bestellung auf folgende Fragen gefasst machen: „Mehr weiß oder mehr braun?“ und „Mit oder ohne?“ (Mit bedeutet „mit Schlag“ bzw. „mit Schlag-obers“).

7. Kaffee verkehrt

Kaffee verkehrt

Ein Mokka mit sehr viel Milch; ein heller Milchkaffee.

8. Einspänner

Einspänner

Ein Mokka mit aufgesetztem Schlagobers in einem Einspännerglas, mit Staubzucker extra serviert.

9. Kapuziner

Kapuziner

Ein doppelter Mokka mit Schlagobers, sodass der Kaffee die Farbe einer Kapuzinerkutte annimmt.

Zum Ende folgende Anekdote:

In früheren Zeiten gab es die oben aufgelisteten Namen für die verschiedenen Zubereitungsarten von Kaffee noch nicht, er wurde vielmehr nach Farbe bestellt! So gab es im Café Herrenhof einen legendären Ober Hermann, der stets eine Lackiererfarbtafel mit 20 Farbschattierungen, die nummeriert waren, mit sich herumtrug und seine Gäste jeweils nach der gewünschten Färbung bestellen ließ.

Jetzt wirklich der Schluss:

Fünf Herren kommen in ein Wiener Kaffeehaus und machen dort ihre Bestellungen. Jeder will etwas anderes, etwas Besonderes, eine Extrawurst wie man in Wien sagt.

„Eine Schale Gold!“

„Eine Teeschale braun mit Haut!“

„Eine Melange!“

„Einen Kapuziner!“

„Einen Kapuziner mehr braun mit kalter Milch!“

Der Ober geht in die Kaffeeküche und meldet: „5 Kaffee für Tisch 11“

7. Zitate über Kaffeehäuser

„Kaffeehausgespräche geben dem auffallendsten und geringfügigsten Ereignis, dem Unfall eines alten Mannes, dem Klatsch über ein Mädchen, dem Binden einer Krawatte, dem Ton eines Schauspielers [...] Beziehung und Sinn.“

(Stammgast eines Kaffeehauses)

„Das Caféhaus [springt] als Ersatztotalität ein, lädt zum Untertauchen und Zerfließen. [...] Es ist ein rechtes Asyl für Menschen, die die Zeit totschlagen müssen, um von ihr nicht totgeschlagen zu werden.“

(Alfred Polgar)

*„Du hast Sorgen, sei es diese, sei es jene - - - ins Kaffeehaus! [...]
Du bist korrekt und sparsam und gönnst dir nichts - - - Kaffeehaus!
Du findest keine, die zu dir passt - - - Kaffeehaus!
Du stehst innerlich vor dem Selbstmord - - - Kaffeehaus!
Du hasst und verachtest Menschen und kannst sie dennoch nicht missen - - - Kaffeehaus! [...]*

(Peter Altenberg)

„Es gibt Schreiber, die nirgendwo anders wie im [Kaffeehaus] ihr Schreibpensum zu erledigen imstande sind, nur dort, nur an den Tischen des Müßigganges, ist ihnen die Tafel der Arbeit gedeckt, nur dort, von Faulenzldüften umweht, wird ihrer Trägheit Befruchtung.“

(Alfred Polgar)

Das Wiener Kaffeehaus stellt eine Institution besonderer Art dar, die mit keiner ähnlichen der Welt zu vergleichen ist. Es ist eigentlich eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder [...] stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren konnte.“

(Stefan Zweig)

„An dieser Stätte der lockeren Beziehungen lockert sich auch die Beziehung zu Gott und den Sternen, die Kreatur entschlüpft ihrem Zwangverhältnis zum All in ein pflichtloses sinnliches Gelegenheitsverhältnis zum Nichts, die Drohungen der Ewigkeit dringen nicht durch die Wände des Kaffeehauses, und zwischen diesen genießest du der holden Wurschtigkeit des Augenblicks.“

(Alfred Polgar)

8. *Mindmap*

