

Christopher Wurmdobler

Kaffee häuser in Wien

Ein Führer durch eine Wiener
Institution. Klassiker, moderne
Cafés, Konditoreien, Coffeeshops

FALTER VERLAG

Inhalt

Auf einen Kaffee gehen – und bleiben	9
Irgendwie so ein Dahinrauschen	15
„Kaffeehaus, das ist reines Existieren“	23
Von Arbeitszimmer bis Zeit: Ein kleines Kaffeehaus-ABC	33
Klassische Wiener Kaffeehäuser: Von A(Lt Wien) bis Z(Artl)	76
Kaffeehäuser nach Bezirken geordnet	
Kaffee Alt Wien	81
Café Bräunerhof	82
Café Central	85
Café Diglas	89
Café Diglas im Schottenstift	92
Café Diglas am Fleischmarkt	95
Café Engländer	97
Café Frauenhuber	98
Café Korb	103
Café Imperial	105
Kleines Café	107
Café Landtmann	110
Café Ministerium	114
Café Mozart	116
Café Museum	118
Café Prückel	123
Café Raimund	126
Café Sacher	129
Café Schwarzenberg	131
Café Tirolerhof	134
Café Am Heumarkt	137
Café Benedikt	139
Café Zartl	141
Café Anzengruber	144
Café Goldegg	145

Café Wortner	150
Café Rüdigerhof	152
Cafe Gschamster Diener	157
Café Jelinek	158
Café Kafka	162
Café Ritter	164
Café Savoy	169
Café Sperl	169
Café Volkstheater	173
Café Westend	174
Café Eiles	177
Café Hummel	179
Kaffee Kunze	183
Café Rathaus	185
Treu am Platzl	187
Grand Café am Alsergrund	187
Café Weimar	188
Café Raimann	181
Café Dommayer	194
Café Kriemhild	197
Café Weingartner	200
Café Weidinger	201
Café Mayer	203
Café Schopenhauer	205
Konzertcafé Schmid Hansl	208
Die Neo-Kaffeehäuser, moderne Wiener Cafés	210
Café Bellaria	212
Café de l'Europe	212
Das Hegel	214
Die Cafetière	214
Balthasar Kaffee Bar	214
Café Engländer Praterstern	216
Café Kunsthalle am Karlsplatz	218
Vollpension	219

Phil	221
Café Drechsler	221
Adlerhof	223
Espresso	224
Kleines Wiener Café	224
Café Français	226
Café Stein	227
Cafébrennerei Franze	227
Exkurs: Konditoreien	228
Aida	230
Conditorei Sluka	231
Gerstner	233
Heiner	233
K. u. K. Hofzuckerbäcker Demel	234
Kurkonditorei Oberlaa	235
Gregors Konditorei	239
Crème de la Crème	239
Konditorei Hübler	241
Kaffee kaufen – Coffeeshops	242
Aufzug Café	244
Kaffee Rösterei Hawelka	244
Kaffeefabrik Wieden	245
Schönbergers	245
Café Comet & Fürth Kaffee	247
J. Hornig Kaffeebar	247
kaffemik	247
Kaffeemodul	248
Coffee Pirates	250
Jonas Reindl Café	250
The Pelican Coffee Company	252
Elou	252
Literatur zum Wiener Kaffeehaus	253
Autor / Fotograf	256



Wiesenthaler
Bier

- perle Spritz € 5,50
- Apfel Spritz € 7,50
- Kaiserschmarrn € 5,50
- fruchtige Limonaden —
- Orange-Limette-Gurke € 5,50
- Ingwer-Limonen-Thai € 5,50
- fruchtiger Apfel € 5,50
- Schokolade-Limonade € 5,50
- Espresso € 7,50

AUF EINEN KAFFEE GEHEN – UND BLEIBEN

Abgesehen von einem extrem überheizten Raum, mittelmäßigem Kaffee und trockenem Gugelhupf: Was mir von meinem allerersten Besuch in einem Wiener Kaffeehaus für immer in Erinnerung bleiben wird, ist die Tatsache, dass die Kaffeehausbesitzerin einem von uns zwei dicke Hauptstadt-Telefonbücher unter den Hintern geschoben hat. Weil die Sprungfedern der Sitzpolsterung schon so ausgeleiert waren und er sonst mehr oder weniger auf dem Boden hätte sitzen müssen. Aber vor allem war es an diesem Wintertag Anfang 1990 der beste Ort, Wien zu spüren. Dort, wo ich vorher lebte, lautete das Café-Konzept, dass Senior:innen nachmittags Kaffee in Kännchen bestellten und dazu Sahnetorte aßen. In Wien gab es weder Kännchen noch Sahne. Hier saß man auf Telefonbüchern, war jung, sah die tollsten Leute und ließ sich von der resoluten Besitzerin bemuttern. Spießig? Auf gar keinen Fall.

Das Café damals war das Jelinek; die Besitzerin hieß Frau Knapp. Gemeinsam mit ihrem Gatten – beide stets in weißen Arbeitskitteln – führte sie ein strenges, aber herzliches Regiment. An den braun gerauchten Wänden gab es neben signierten Fotos irgendwelcher Bühnen- und Fernsehstars oder einem überraschend abstrakten Ölgemälde auch ein Schild mit dem Hinweis, dass Gäste in Eile nicht bedient würden. Das also war das berühmte Wiener Kaffeehaus.

Das Jelinek in der Otto-Bauer-Gasse gibt es noch, die Knapps haben das Lokal altersbedingt längst an neue Betreiber:innen weitergegeben, die es nun zeitgemäß führen: Der Kaffee ist super, die Sitzgelegenheiten weniger reparaturbedürftig, Kinder sind gern gesehen und man muss nicht mehr dreißig Minuten auf seine Bestellung warten. Nicht nur im Viertel ist das Kaffeehaus eine Institution – wie das Kaffeehaus überhaupt neben dem

Nicht nur im Viertel eine Institution: Café Jelinek

Wirtshaus und dem Heurigen zur Dreifaltigkeit der Wiener Gastronomie-Institutionen zählt. Und glücklicherweise auch nicht kaputtzukriegen ist. Trotz lästiger Konkurrenz, teuren Handwerksbäckereien oder Brotketten mit Gehkaffee-Angebot, amerikanischen Coffeeshops und Hafermilch-Latte.

Auch weil es im Wiener Kaffeehaus nicht vorrangig, ja eigentlich überhaupt nicht um den Kaffee geht. Wäre es so, hätte das Kaffeehaussterben wohl nie aufgehört. Das Wiener Kaffeehaus in all seinen Facetten wächst und gedeiht. Wenn jemand vorschlägt, „auf einen Kaffee“ zu gehen, dann möchte diese Person nicht über Qualität, Anbaugebiet oder Zubereitungsart von Kaffee sprechen. Außer vielleicht, es handelt sich um ein Treffen unter Baristi. Der Wiener Vorschlag „Gemma auf einen Kaffee“ ist so wunderbar unverbindlich. Genau das Unverbindliche ist die DNA des Wiener Kaffeehauses. Es ist öffentlich, aber auch privat. Es ist im schlimmsten Fall voller Menschen, die man irgendwie kennt, die einen im besten Fall aber in Ruhe lassen. Manche behaupten sogar, im Kaffeehaus arbeiten zu können. Also alleine, vorm Computer, zum Beispiel an einem Text. Im Kaffeehaus zu arbeiten, will mir seltsamerweise so gar nicht gelingen. Auch für diese komplett überarbeitete Ausgabe „Kaffeehäuser in Wien“ wurde zwar vor Ort recherchiert, befragt, mittaggeessen oder Verlängerte bestellt. Geschrieben wurde aber woanders. Zu groß ist die Ablenkung durch das Theater oder die Filme, die sich im Kaffeehaus abspielen. Die großen und kleinen Dramen, die belanglosen oder gehaltvollen Gespräche am Nebentisch.

Dieses Buch ist eine Hommage. Eine Einladung, selbst auf Entdeckungsreise zu gehen, das eigene Lieblingskaffeehaus in Wien zu entdecken. Wenn man nur oft genug – manchmal reicht schon eine Woche lang jeden Tag um dieselbe Zeit – hinget, ist man Stammgast. Seit dem oben geschilderten ersten Kaffeehausbesuch Anfang 1990 hat sich mein Verhältnis zu dieser schönsten Wiener Institution mehrfach verändert. Zwischenzeitlich wurde mir für meine „Verdienste um das Wiener Kaffeehaus“ sogar ein goldenes Kaffeesiederkönnchen verliehen ... Wenn mich wer nach meinem Lieblingskaffeehaus fragt, was ab und zu passiert,

CAFÉ SCHWARZENBERG

Okay, das Schwarzenberg ist schon ein bisschen zum Touristen-café geworden, die regelmäßigen Musikveranstaltungen schrecken höchstwahrscheinlich potenzielle Stammgäste auch eher ab. Ebenso wie die Warteschlangen vorm Eingang oder das Schild mit dem Hinweis, man möge bitte warten, bis man einen Sitzplatz zugewiesen bekommt. Trotzdem ist das Kaffeehaus einen Besuch wert, vor allem weil das, was bei der Renovierung Ende der 1970er-Jahre nach langen Jahren des Leerstands hier mit viel Liebe zum Detail eingebaut wurde, mittlerweile auch schon eine tüchtige Portion Patina bekommen hat.

Das Café Schwarzenberg, 1861 von Johanna und Raimund Hochleitner eröffnet und erst im Jahr 1902 nach dem 1867 enthüllten Schwarzenbergdenkmal in Sichtweite benannt, ist eines der ältesten noch bestehenden Ringstraßencafés. Das Lokal war damals Endpunkt des sich täglich zur Mittagszeit, besonders aber an Sonntagvormittagen von der damaligen Sirk-Ecke bei der Oper bis zum Schwarzenbergplatz bewegenden „Ringstraßenkorsos“, der Flaniermeile der vornehmen Wiener Gesellschaft.

Das Schwarzenberg hat keine große Dichter- und Denkertradition, sondern war seit seiner Gründung vor allem Treffpunkt von Menschen aus der Wirtschaft, wenn auch in den 1920er-Jahren der Architekt und Wiener-Werkstätte-Mitbegründer Josef Hoffmann zu den Stammgästen zählte. Angeblich entstanden hier im Café viele von Hoffmanns Entwürfen. Nach dem sogenannten „Anschluss“ an Hitler-Deutschland 1938 hieß das Kaffeehaus Café Deutschland, nach Kriegsende war es dann fest in der Hand sowjetischer Offiziere, die vis-à-vis im Hotel Imperial residierten.

Bei der Befreiung Wiens besetzten „die Russen“ kurzerhand das Lokal und zerschossen teilweise die Einrichtung. Nach deren Abzug erhielt man ein „Andenken“ aus dieser Zeit und verzierete die Einschusslöcher in den Wänden mit Blumen und Ranken. Bevor jetzt Geschichtsinteressierte zu suchen beginnen: Davon ist heute nichts mehr zu sehen. Dafür, so heißt es aus gewöhn-



lich gut informierten Kreisen, war das Schwarzenberg noch lange Zeit Lieblingstreffpunkt von Spionen des KGB, was irgendwie ausgezeichnet passt.

Im Jahr 1979 gelangte das Café in den Besitz der gemeinde-eigenen Wigast-Gruppe. Heute wird es vom Österreichischen Verkehrsbüro betrieben, was ein wenig an der bemüht „wienerischen“ Corporate Identity zu bemerken ist, die Jugendstilschrifttypen aus dem InDesign-Zauberkasten offenbar mit Originalität verwechselt. Wien-Besucher:innen wird schönes Josef-Hoffmann-Geschirr als Merchandisingartikel zum Kauf angeboten, im Lokal selbst gibt's inzwischen auch hübsches Porzellan. Die Küche und der Weg dorthin wurden durch automatische Türen perfektioniert.

Laut Denkmalamt enthält das Café noch wesentliche Gestaltungselemente aus der Zwischenkriegszeit. Vom Ambiente her ist das Café Schwarzenberg eher ein Männerkaffeehaus, falls es so was überhaupt gibt: Die Einrichtung besteht zum größten Teil aus dunkelbraunem Holz, Clubsesseln, die mit tabakbraunem Leder bezogen sind, und großen Spiegeln. An der mit kleinen, weißen Kacheln gefliesten Decke hängen klassische Art-déco-Luster, und man kommt sich ein wenig vor wie in einem britischen Club. Der Steinboden ist edel, und wenn man einen Sitzplatz in einer der Nischen an der hölzernen Seitenwand erwischt, fühlt man sich fast, als säße man in einem Kleiderkasten mit Aussicht. Aber schließlich gibt's ja auch noch den mit marmornen Wänden und Spiegeln etwas „leichter“ gestalteten „Damensalon“ gleich beim Eingang links. Der „Damensalon“ ist allerdings in den Sommermonaten, wenn die meisten Gäste auf der Terrasse Platz nehmen, geschlossen. Apropos Terrasse: Die vom Schwarzenberg zählt sicherlich zu den schönsten am Ring, erinnert ein wenig an Paris, nur dass die Aufstellung von Sesseln und Tischen nicht sehr französisch ist, man sitzt also auch mit dem Rücken zum Geschehen am Boulevard.

☎ 1010 Wien, Kärntner Ring 17, www.cafe-schwarzenberg.at

Der „Damensalon“ des Café Schwarzenberg



Gebacken aber umso heftiger – nämlich fast alles vor Ort und in einer Qualität, die auch eine weitere Anreise lohnenswert macht. Womöglich macht Walter Mayer, Konditormeister und Eigentümer des Kaffeehauses, den besten Apfelstrudel der Stadt. Wem das zu hausbacken ist: Er macht auch fabelhafte Croissants, Tartelettes und meisterhafte Torten.

Es muss doch einen Grund dafür geben, dass das Café Mayer eine Institution ist hier, am eleganten Stadtrand, zumindest was die Nahversorgung mit Süßem und den Informationsaustausch betrifft. Entweder man kauft nur ein oder nimmt gleich Platz auf den rundum laufenden Bänken, die mit dunkelrotem Samt bezogen sind. Hier ist alles erster Klasse: die Tischchen mit den typischen Gusseisenfüßen, Wände, an denen aktuelle Kunst gezeigt wird, die Trinkschokolade von Zotter, die Marmeladen von Staud und der freundliche Service – was will man mehr? Der Mittagstisch kostet übrigens etwas mehr als woanders, wird allerdings auch von einem Haubenkoch zubereitet. Der große Gastgarten im Sommer ist auch sehr beliebt.

📍 1180 Wien, Wallrißstraße 94, www.cafemayer.at

CAFÉ SCHOPENHAUER

Das „Schopi“ ist wieder da! Nach der Schließung wegen Ruhestand und missglückten Versuchen, das Schopenhauer wieder zu dem zu machen, was es war – ein Vorstadtcafé mit Charme und Potenzial – oder werden könnte, gibt es inzwischen Betreiber:innen mit gastronomischem Geschick und Glück. Das Schopenhauer war ein Klassiker, der philosophische Name hatte dabei mehr mit der Lage Ecke Schopenhauergasse zu tun. An manchen Tagen machte sich die Nähe zum Publizistikinstitut bemerkbar, wie auch die Tatsache, dass die Volksoper nur einen Ballettsprung entfernt liegt. Patient:innen der naheliegenden Spitäler oder deren Angehörige fanden den Weg aber selten hierher.

Wiener Café mit Pariser Flair: das Mayer

In erster Linie gehörte das Lokal den Stammgästen, und die waren großteils Spieler:innen. Schon in der Früh klickerten hier die Billardkugeln. Einige Jahre zuvor war der komplette linke Flügel des Lokals noch mit Billardtischen angeräumt, Fotos an den Wänden zeigten einst Unmengen von Menschen bei Jahres-treffen der diversen Billardklubs. In den Fenstern hingen oberhalb der Grünpflanzen alte Neonreklamen, der abgewetzte Parkettboden knarrte heimelig unter den Füßen, die schönen gelben Seidentapeten waren schon ein wenig ausgebleichen, an den Wänden über der Kirschholzvertäfelung hingen random Ansichten von Alt-Wien, Werbeplakate für die Billardschule und das eine Spur zu große Schwarz-Weiß-Foto eines Lipizzaners samt Reiter.

So war es einmal. Jetzt ist alles neu und doch irgendwie schön alt mit Geschichte. Das Schopenhauer ist seit Anfang der 2020er-Jahre auch eine gut sortierte Buchhandlung, ein Kulturcafé mit jeder Menge Veranstaltungen und ein gut gehender Gastronomiebetrieb. Die Billardtische sind Geschichte, es gibt eine Schank, die einst nicht vorhanden war. Dafür gab es, wie früher in vielen Cafés üblich, seitlich eine extra Kaffeekeüche. Dass das Ganze so stimmig und geschmackvoll wirkt, liegt zwar auch an den Menschen, die hier sind, lässige Kellner:innen und noch lässigere Gäste, aber auch an der Tatsache, dass zumindest der Bereich links vom Eingang von der Filmausstatterin und Bühnenbildnerin Andrea Konrad gestaltet wurde: wohnzimmerhaft, zirkushaft, gemütlich, hip und, ja, auch ausgesprochen kaffeehausig.

Für viele Stammgäste, vor allem für Bridge-, Tarock- und Schachrunden, war das Café Schopenhauer schon immer erweitertes Wohnzimmer. Und die Runden kommen auch weiterhin gerne hierher. Dazu trifft sich unter der Discokugel (haben wir erwähnt, dass das Lokal von einer Bühnenbildnerin ausgestattet wurde?) aber halt auch lesefreudiges Klientel, junge Menschen, alte Menschen, es ist wirklich ein Vergnügen zu sehen, wie das Kaffeehaus hier rennt. Das „Schopi“ ist wieder da. Schön wie nie.

☎ 1180 Wien, Staudgasse 1, www.cafeschopenhauer.at

Im Café Schopenhauer gibt es auch eine Buchhandlung