Das Wiener Kaffeehaus

**Für Wien-Besucher:innen ist es eine absolute Sehenswürdigkeit, für so manche Wien-Bewohner:innen ein zweites Wohnzimmer: das Wiener Kaffeehaus. Die Wiener Kaffeehauskultur zählt seit 2011 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO.**

Rund 2.140 Kaffeehäuser aller Art gibt es Wien, vom eleganten Traditionscafé bis zum einfachen Stehcafé, vom weitläufigen Café-Restaurant bis zur gemütlichen Kaffeekonditorei. Im klassischen Wiener Kaffeehaus trägt das Servierpersonal schwarz-weiße Kleidung und die Einrichtung ist so ist wie in der „guten, alten Zeit“: Holzboden, Marmortische, einfache Thonet-Sessel und plüschige Sitzbänke. Ein traditionelles Wiener Kaffeehaus hat zudem meist ein umfangreiches Angebot an nationalen und internationalen Zeitungen für seine Gäste aufliegen. Was dort ebenfalls nie fehlt, ist das kleine Glas Wasser, das zum Kaffee gratis serviert wird.

2011 wurde die Wiener Kaffeehauskultur in das UNESCO-Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Österreich aufgenommen. „Die Kaffeehäuser sind ein Ort, in dem Zeit und Raum konsumiert werden, aber nur der Kaffee auf der Rechnung steht“, heißt es in der Begründung. Das beschreibt sehr treffend, was ein klassisches Wiener Kaffeehaus zusätzlich zu Melange und Gugelhupf anzubieten hat. Es ist der ideale Ort, um sich Zeit zu nehmen und sich Zeit zu lassen, es ist ein Ort, der allen Gesellschaftsschichten offensteht. So erfüllt das Kaffeehaus einst wie jetzt wichtige soziale Funktionen. Hier wird philosophiert, meditiert, tachiniert, Zeitung gelesen, getratscht, geknutscht, Billard oder Schach gespielt, mit Freunden und Fremden über Gott und die Welt diskutiert und vieles mehr. Und natürlich auch Kaffee und so manches Stück Torte genossen.

Im Laufe der Zeit mögen sich die Kaffeehäuser verändert haben, die Gründe, sie zu besuchen, sind die gleichen geblieben. Noch immer ist das Café, wie Stefan Zweig in „Die Welt von gestern“ schrieb, „eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren kann.“ Nicht daheim, und doch zu Hause kann man sich hier fühlen. Oder: allein, und doch in Gesellschaft.

Das erste urkundlich erwähnte Wiener Kaffeehaus befand sich an der heutigen Adresse Rotenturmstraße 14 in der Innenstadt, es wurde vom Armenier Johann Diodato 1685 eröffnet. An dieser Adresse ist auch heute noch eine Gaststätte, nämlich das Café Daniel Moser. Jede Szene hat in Wien ihr Stammcafé, etwa die Beamt:innen der Ministerien das Café Ministerium am Georg-Coch-Platz, die Kunststudent:innen das Prückel am Stubenring oder die Politiker:innen das Landtmann am Universitätsring.

# Nicht daheim und doch zu Hause

Im Café Central in der Herrengasse im 1. Bezirk sitzt auch heute noch der Dichter Peter Altenberg – als Pappmaché-Figur. Altenberg hatte dort im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts seine Postadresse und seinen Stammtisch, an dem sich unter anderem einer der bedeutendsten Architekten der Moderne, Adolf Loos, seine Frau Lina, der Schauspieler und Essayist Egon Friedell sowie der Schriftsteller Alfred Polgar einfanden. Heute ist die Stimmung im Café Central eine gepflegte und gutbürgerliche. Unter der Woche dominieren Geschäftsleute das Bild, am Wochenende umringen Wien-Besucher:innen den Pappdichter und lauschen dem Klavierspiel.

Ebenfalls im 1. Bezirk befindet sich das Café Hawelka. Seine Beliebtheit und sein „Künstlerimage“ gehen auf die Nachkriegszeit zurück, als das kleine Kaffeehaus bis Mitternacht geöffnet hielt. Schriftsteller:innen, Künstler:innen und Intellektuelle machten das Hawelka in den 1950er- und 60er-Jahren zur Wohngemeinschaft der antibürgerlichen Künstleropposition. Zahlreiche Literaten hatten hier ihren Stammtisch, vor allem die Mitglieder der Wiener Gruppe – H. C. Artmann, Konrad Bayer, Gerhard Rühm und Oswald Wiener. Wenn sich auch so manches im Hawelka verändert hat, ist doch eines gleichgeblieben: Es gibt noch immer die köstlichen Buchteln (böhmische Germteig-Spezialität) frisch aus dem Ofen.

Ein wichtiger Treffpunkt der großen Namen der Jahrhundertwende (Gustav Klimt, Egon Schiele, Oskar Kokoschka, Joseph Roth, Karl Kraus, Georg Trakl, Elias Canetti, Hermann Broch, Robert Musil, Leo Perutz, Alban Berg, Franz Lehár, Oscar Straus und Otto Wagner) war das 1899 eröffnete Café Museum in der Nähe des Naschmarktes und der Secession. Die sehr schlichte Einrichtung, die vom späteren Stammgast Adolf Loos stammte, stand im Gegensatz zur damals vorherrschenden historistischen Üppigkeit und trug dem Lokal den Beinamen „Café Nihilismus“ ein. 1931 wurde die das Lokal durch Josef Zotti, einem Schüler Josef Hoffmanns, neu eingerichtet. Nach Schließzeiten und diversen Umgestaltungen wurde das Café Museum im Sinne Zottis renoviert und 2010 in neuem altem Glanz wiedereröffnet.

# Neue Konzepte

27 traditionelle Kaffeehäuser gab es einst an der Ringstraße, nur wenige haben das große Kaffeehaussterben der 1960er- und 70er-Jahre überlebt. Manche Cafés wurden im alten Stil restauriert, darunter so bekannte wie das Schwarzenberg am Kärntner Ring oder das Landtmann am Universitätsring. Andere fanden sich plötzlich als zeitgenössische Espresso-Bar wieder. Zusätzlich zur gelebten und geliebten Kaffeehaustradition sind in Wien schon längst die Philosophien und Praktiken des Third Wave Coffee sowie die internationalen neuen Kaffeetrends angekommen: Nachhaltigkeit, Naturbelassenheit, Fair und Direct Trade, Geschmacksvielfalt, Eigenröstungen, aber auch neue (Cold Brew) und neue/alte Zubereitungsarten (Filtern) stehen dabei im Vordergrund. Alternative Kaffeehaus-Konzepte, die mit Marmortischchen, Thonet-Stühlen und Kellnern im schwarzen Anzug kaum mehr etwas zu tun haben, erleben einen wahren Boom.

Ein Beispiel dafür ist die Kaffeefabrik in der Favoritenstraße im 4. Bezirk. In dem kleinen, improvisiert eingerichteten Laden werden Eigenröstungen aus aller Welt verkauft und als Espresso & Co zum Mitnehmen zubereitet. Auch in der Akrap Espressobar in der Königsklostergasse wird selbst geröstet, allerdings in Mailand, das Endprodukt kann man sich in unterschiedlichsten Varianten, etwa auch als starken Triple-Shot, servieren lassen. An einem durchaus ungewöhnlichen Ort hat sich POC – People On Caffeine angesiedelt, nämlich im Seitentrakt einer Kirche im 8. Bezirk. Unter dem schönen Gewölbe wird Kaffee nicht nur mit der Espressomaschine, sondern auch frisch als Filterkaffee zubereitet.

In der idyllischen Servitengasse im 9. Bezirk liegt das Caffè a Casa, das Produkte der eigenen Rösterei verkauft. Ein gänzlich anderes Business-Modell verfolgt das Espressomobil, das das Kaffeehaus auf einen italienischen Roller mit drei Rädern verfrachtet. An mehreren gut frequentierten Standorten in Wien fahren morgens die Vespacars vor, werfen die Espressomaschine an und servieren bis mittags Kaffee zum Mitnehmen.

Ausgezeichneten Kaffee wird auch im CaffèCouture im noblen Palais Ferstel serviert, die Bohnen werden am zweiten Standort des Unternehmens im 9. Bezirk vom Barista selbst geröstet. Auch in der Praterstraße im 2. Bezirk werden Kaffeeliebhaber fündig, etwa im Supersense oder in der Kaffeebar Balthasar. Im Kaffemik im 7. Bezirk werden jeden Monat unterschiedliche Kaffeesorten von Gast-Röstereien angeboten.

Der „Wiener Essigpapst“ Erwin Gegenbauer, der in seiner Manufaktur exzellente Essigsorten braut, röstet Kaffee auf dem Naschmarkt und bietet drei verschiedene Mischungen an. Köstliche frisch geröstete Bohnen gibt es auch bei der Rösterei Alt Wien Kaffee in der Schleifmühlgasse. Geröstet wird zudem in einigen großen Wiener Betrieben, etwa bei Aida, Julius Meinl oder Naber.

# Wiener Spezialitäten

In Wien trinkt man gerne Kaffee – und isst noch lieber auch was Süßes dazu. Es ist daher nicht weiter erstaunlich, dass es eine große Zahl an Café-Konditoreien bzw. Kaffeekonditoreien gibt. Dort bleiben die Gäste vielleicht nicht so lange sitzen wie im klassischen Kaffeehaus, dafür nehmen sie mehr Kalorien mit. Der Klassiker unter den Café-Konditoreien ist die Konditoreikette Aida, die in Wien 25 Standorte betreibt. Im zuckerlrosa Ambiente türmen sich in den Vitrinen Torten, Kuchen, Guglhupf, Kipferln, Strudel und vieles mehr. Feinste Bäckereien und Patisserie gibt es unter anderem bei der Kurkonditorei Oberlaa, legendär sind die Erzeugnisse von Sacher und Demel. Und natürlich hat auch jedes „normale“ Kaffeehaus ein mehr oder minder großes Sortiment an Süßem.

Eine Wiener Eigenart ist die Vielfalt an Kaffeespezialitäten. Auch wenn nicht unbedingt jedes Kaffeehaus die Zubereitung all dieser Besonderheiten zelebriert, gilt doch die eiserne Regel: nie nur einen „Kaffee“ bestellen! Sondern vielleicht Folgendes: Der Schwarze oder Mokka ist ein starker schwarzer Kaffee ohne Milch, der große oder kleine Braune ein schwarzer Kaffee mit Kaffeeobers in einer großen oder kleinen Tasse, der Verlängerte ein kleiner Schwarzer oder Brauner, der durch Zugabe von heißem Wasser „verlängert“ wird. Die Melange ist ein leicht verlängerter Mokka, der mit heißer Milch und Milchschaumhaube serviert wird. Schon etwas exotischere Spezialitäten sind der Kapuziner (kleiner schwarzer Kaffee mit wenigen Tropfen Schlagobers), der Franziskaner (helle Melange mit Schlagobershaube), der Einspänner (großer Mokka im Glas mit viel Schlagobers), der Fiaker (Mokka im Glas mit einem Schuss Rum) oder der Türkische (ungefiltert zubereiteter Mokka). Längst haben sich aber auch internationale Kaffeespezialitäten in den Wiener Kaffeehäusern eingebürgert wie Espresso, Cappuccino, Caffè Latte oder Irish Coffee.

Und noch eine Besonderheit hat Wien in Sachen Kaffee vorzuweisen: den Kaffeesiederball *(www.kaffeesiederball.at)*. Veranstalter ist der „Klub der Wiener Kaffeehausbesitzer“, ein Zusammenschluss der traditionellen und innovativen Kaffeehäuser Wiens. Der elegante und bei den Wiener:innen sehr beliebte Ball findet zur Faschingszeit in der Wiener Hofburg statt und zählt alljährlich rund 6.000 Besucher:innen.

# Wiener Kaffeehäuser – eine Auswahl

Aida

Prominentester Standort der 1925 gegründeten Café-Konditorei-Kette mit 25 Filialen in Wien. Toller Ausblick vom ersten Stock.

*Stephansplatz/Singerstraße 1, 1010 Wien, www.aida.at*

Café Bellaria

Altes Traditionscafé in neuem Gewand.

*Bellariastraße 6, 1010 Wien, www.cafebellaria.at*

Café-Restaurant Bräunerhof

Thomas Bernhards Stammcafé hat immer noch Stil, große Zeitungsauswahl.

*Stallburggasse 2, 1010 Wien*

Café Central

Traditionskaffeehaus, neu belebt, hauseigene Patisserie.

*Ecke Herrengasse / Strauchgasse, 1010 Wien,* [*www.cafecentral.wien*](http://www.cafecentral.wien)

Café Daniel Moser

Szenelokal am Standort des ersten Wiener Kaffeehauses.

*Rotenturmstraße 14, 1010 Wien, www.danielmoser.at*

Café-Restaurant Diglas

Ein gutes altes Kaffeehaus, wie es im Buche steht.

*Wollzeile 10, 1010 Wien, www.diglas.at*

Café de l‘Europe

Noble Adresse, Café mit Restaurant im 1. Stock.

*Graben 31, 1010 Wien,* *www.facebook.com/delEurope*

Café Dommayer – Kurkonditorei Oberlaa

Hietzinger Eleganz, Köstlichkeiten aus der eigenen Patisserie.

*Dommayergasse 1/Auhofstraße 2, 1130 Wien, www.oberlaa-wien.at*

Café Drechsler Wienzeile

Legendäres Kult-Café am Naschmarkt reloaded.

*Linke Wienzeile 22, 1060 Wien, www.drechsler-wien.at*

Café Eiles

Eines der ältesten Cafés der Stadt, mit viel Gefühl frisch aufpoliert.

*Josefstädterstraße 2, 1080 Wien, www.cafe-eiles.at*

Café Frauenhuber

Eines der ältesten und traditionsreichsten Kaffeehäuser Wiens, ganz ohne Allüren.

*Himmelpfortgasse 6, 1010 Wien, www.cafefrauenhuber.at*

Café Goldegg

Feines Jugendstil-Café mit zeitgemäßer Küche und Kaffeespezialitäten, Billard-Tische!

*Argentinierstraße 49, 1040 Wien, www.cafegoldegg.at*

Café Hawelka

Nach wie vor ein Künstlerlokal, wunderbar schäbig. Buchteln!

*Dorotheergasse 6, 1010 Wien, www.hawelka.at*

Café-Restaurant Hummel

Weiträumiger Treffpunkt, praktisch und originell.

*Josefstädter Straße 66, 1080 Wien, www.cafehummel.at*

Café Korb

Das Kaffeehaus der Wiener:innen, mit schöner Patina aus den 1960er-Jahren.

*Brandstätte 9, 1010 Wien, www.cafekorb.at*

Café Landtmann

Politiker und Künstler sind Stammgäste im Haus neben dem Burgtheater.

*Universitätsring 4, 1010 Wien, www.landtmann.at*

Café-Restaurant Museum

Schönes Traditionscafé am Karlsplatz.

*Operngasse 7/Karlsplatz, 1010 Wien, www.cafemuseum.at*

Café Prückel

Ringstraßen-Café mit 1950er-Jahre-Interieur, entworfen von Oswald Haerdtl.

*Stubenring 24, 1010 Wien, www.prueckel.at*

Café Ritter

Kaffeehaus-Klassiker, Ruheoase in der geschäftigen Mariahilfer Straße.

*Mariahilfer Straße 73, 1060 Wien, www.caferitter.at*

Café Sacher Wien

Eleganz pur gegenüber der Staatsoper, Original Sacher-Torte!

*Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien, www.sacher.com*

Café Savoy

Pompös, barock und beliebt bei der LGBT-Community.

*Linke Wienzeile 36, 1060 Wien, https://www.cafe-savoy.at*

Café Schopenhauer

Behutsam renovierter Kaffeehaus-Klassiker.

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

Café Schwarzenberg

Wiens erstes Ringstraßen-Café.

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

Café Westend

Großes Kaffeehaus gegenüber dem Westbahnhof, ein Wiener Klassiker

*Mariahilfer Strasse 128, 1070 Wien,* *www.cafewestend.wien*

Conditorei Sluka

Große und prächtige Filiale der traditionsreichen Cafe-Konditorei.

*Kärntner Straße 13-15, 1010 Wien, www.sluka.at*

Café Sperl

Viel gerühmt und oft ausgezeichnet, Kaffeehausromantik im schönsten Sinn.

*Gumpendorfer Straße 11, 1060 Wien, www.cafesperl.at*

Café Tirolerhof

City-Reservat, Klassiker im Stil der 1920er-Jahre.

*Führichgasse 8, 1010 Wien, www.cafetirolerhof.at*

Café-Restaurant Weimar

Treff für Publikum und Künstler:innen der Volksoper.

*Währinger Straße 68, 1090 Wien, www.cafeweimar.at*

Demel K. & K. Hofzuckerbäcker

Kunstvoll gestaltete Schaufenster und Vitrinen, an den Mehlspeisen und Süßwaren fand schon schon Kaiserin Elisabeth Gefallen.

*Kohlmarkt 14, 1010 Wien, www.demel.at*

Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker

Café-Restaurant, Bar und Shop, feinste Köstlichkeiten auf drei Etagen – inklusive Blick auf die Staatsoper.

*Kärntner Straße 51, 1010 Wien,* *www.gerstner.at*

# Alternative Wiener Kaffeeszene – eine Auswahl

Akrap Espressobar

Kleine Kaffeebar mit interessanten Kaffeemischungen.

*Königsklostergasse 7, 1060 Wien, www.akrapcoffee.com*

Alt Wien Kaffee Rösterei

Frisch gerösteter Bohnenkaffee bester Qualität.

*Schleifmühlgasse 23, 1040 Wien, www.altwien.at*

Balthasar

Zelebrierte Espresso-Kultur.

*Praterstraße 38, 1020 Wien, www.balthasar.at*

Caffè a Casa

Hauseigene Kaffeerösterei.

*Hoher Markt 8-9, Wipplingerstraße 32, 1010 Wien, Servitengasse 4a, 1090 Wien, www.caffeacasa.com*

CaffèCouture

Brew Bar & Roasting Lab.

*Garnisongasse 18, 1090 Wien,* *www.caffecouture.net*

CaffèCouture

Schöner Standort in der prachtvollen Ferstel-Passage.

*Herrengasse 14, Palais Ferstel Passage, 1010 Wien, www.caffecouture.net*

CoffeePirates

Schaurösterei im Lokal.

*Spitalgasse 17, 1090 Wien, www.coffeepirates.at*

Die Cafetière

Kaffeebar im Stil der 1950er unter charmanter Leitung.

*Wipplingerstraße 25, 1010 Wien, diecafetiere.wien*

Espressomobil

Die umgebauten Piaggio-Kleintransporter sind mit ihrem Kaffee zum Mitnehmen immer dort, wo in Wien was los ist.

*www.espressomobil.at*

Fenstercafé

Originelles Mini-Café: Der in einer kleinen Kaffeeküche zubereitete Third-Wave-Coffee wird durch ein Fenster gereicht.

*Fleischmarkt 9 (Durchgang Griechengasse), 1010 Wien,* *https://fenster.cafe*

Gota Coffee Experts

Eigene Rösterei, Workshops und Barista-Kurse.

*Mariahilfer Straße 192, 1150 Wien, www.gota.coffee*

Jonas Reindl

Spezialitäten von Mikroröstereien, Direct-Trade-Kaffee.

*Westbahnstraße 13, 1070 Wien, Währingerstraße 2-4, 1090 Wien, www.jonasreindl.at*

Kaffeefabrik

Winzige Kaffeebar der Kleinrösterei samt Shop.

*Favoritenstraße 4-6, 1040 Wien, www.kaffeefabrik.at*

Kaffeeküche

Cool designter Coffee-Shop bei der U-Bahn-Station Schottentor.

*Schottentor-Passage 8, 1010 Wien, www.kaffeekueche.at*

Kaffemik

Espresso und Filterkaffee von europäischen Top-Röstereien.

*Zollergasse 5, 1070 Wien, www.kaffemik.at*

Kaffeemodul

Guter Kaffee im Mini-Shop.

*Josefstädter Straße 35, 1080 Wien, www.kaffeemodul.at*

Kaffee Rösterei Hawelka

Verkostung und Verkauf der Eigenröstungen des berühmten Café Hawelka.

*Dorotheergasse 7, 1010 Wien, www.hawelka.at*

POC – People On Caffeine

Neueste Kaffeetrends im Seitentrakt einer Kirche.

*Schlösselgasse 21, 1080 Wien, www.facebook.com/poccafe*

Schönbergers

Stehbar im 1950er-Jahre-Stil, Spezialiäten von kleinen Privatröstereien aus Österreich und Italien.

*Wiedner Hauptstraße 40, 1040 Wien, www.schoenbergers.at*

Unger und Klein im Hochhaus

Rundum verglaste Mini-Espresso- und Wein-Bar im Erdgeschoss von Wiens erstem Hochhaus (erbaut 1932).

*Herrengasse 6-5-9, 1010 Wien,* *www.ungerundklein.wine*

Wiener Kaffee Rösterei Gegenbauer

Eigenröstungen am Naschmarkt-Stand.

*Naschmarkt, Stand 111-112, 1040 Wien, www.gegenbauer.at*

Wiener Rösthaus

Rösterei für Edelkaffees, Raritäten und Single Origin mit Kaffeehaus-Filiale im Prater.

*Prater 80/2, 1020 Wien, www.wienerroesthaus.at*

### www.wien.info

### Die Verwertungsrechte für diesen Text sind Eigentum von WienTourismus. Bis auf Widerruf darf dieser Text kostenfrei nachgedruckt werden, auch auszugsweise und in Bearbeitung. Belegexemplare erbeten an: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstraße 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Alle Angaben in diesem Text ohne Gewähr.

### Stand August 2024