El café vienés

**El café vienés es para los visitantes de Viena una atracción de primera, para algunos habitantes de la ciudad una segunda sala de estar. Desde el año 2011, los cafés vieneses pertenecen al patrimonio cultural inmaterial de la UNESCO.**

En Viena hay unos 2.140 cafés de todo tipo, ya sea un elegante café tradicional, un sencillo café para estar de pie, un amplio café-restaurante o un acogedor café–pastelería. El personal de un clásico café vienés viste de blanco y negro y el mobiliario es como en los viejos tiempos: suelos de madera, mesas de mármol, sencillas sillas de Thonet y bancos tapizados. Un típico café vienés ofrece además a sus clientes una amplia selección de periódicos nacionales e internacionales. Lo que tampoco falta nunca es el vasito de agua servido gratuitamente con el café.

La cultura vienesa del café fue incluida en 2011 en la lista del patrimonio inmaterial de la UNESCO de Austria. En la justificación se dice que “los cafés son un lugar en el cual se consumen el tiempo y el espacio, pero solo se cobra el café”. Una frase que describe de manera muy acertada lo que ofrece un clásico café vienés además del café y la tarta. Es el lugar ideal para tomarse el tiempo y dejarlo pasar, un lugar abierto a todas las clases sociales. Al igual que en el pasado, el café cumple una importante función social. Aquí se puede filosofar, meditar, holgazanear, leer el periódico, charlar, besuquearse, jugar al billar o al ajedrez, hablar de lo divino y lo humano con amigos y desconocidos y muchas cosas más. Y por supuesto tomarse un café y disfrutar de algún que otro pedazo de tarta.

Aunque los cafés hayan cambiado con el paso del tiempo, los motivos por los cuales la gente los frecuenta siguen siendo los mismos. Como ya dijo Stefan Zweig en “El mundo de ayer”, el café es todavía una especie de club democrático en el que cualquiera puede tomarse una taza barata de café y, por un módico precio, quedarse sentado durante horas charlando, escribiendo, jugando a las cartas, leyendo su correspondencia (recibida en el mismo café) y, sobre todo, leyendo un número ilimitado de periódicos y revistas. Aquí, aunque uno no esté en su propia casa, sí que se siente como en casa. O, dicho de otra manera: uno está solo, pero acompañado.

El primer café vienés del que se tiene noticia estaba ubicado en el actual número 14 de la calle Rotenturmstrasse, en el casco antiguo de Viena, y fue inaugurado en 1685 por el armenio Johann Diodato. En este lugar se encuentra hoy en día también un local gastronómico, el Café Daniel Moser. Cada grupo tiene en Viena su café habitual, los funcionarios ministeriales por ejemplo frecuentan el Café Ministerium (en la plaza Georg-Coch-Platz), los estudiantes de arte el Café Prückel (en el Stubenring) y los políticos el Café Landtmann (en el Universitätsring).

# Uno no está en casa, pero como si lo estuviera

En el Café Central de la Herrengasse (en el casco antiguo) aún hoy está sentada la figura de cartón piedra del poeta Peter Altenberg. Durante el primer tercio del siglo XX es allí donde tenía su dirección postal y su mesa de tertulia, a la que se unían, entre otros, Adolf Loos (uno de los más importantes arquitectos modernos), su esposa Lina, el actor y ensayista Egon Friedell, así como el escritor Alfred Polgar. En la actualidad el ambiente del Café Central es cuidado y elegante. Entre semana predomina la gente de negocios, mientras que los fines de semana los visitantes de Viena rodean al poeta de cartón piedra y escuchan absortos la música de piano.

Igualmente, en el primer distrito se encuentra el Café Hawelka. Su popularidad y reputación artística se remontan a los tiempos de la posguerra, cuando este pequeño café permanecía abierto hasta la medianoche. Escritores, intelectuales y artistas de la oposición artística antiburguesa popularizaron el café Hawelka en los años 50 y 60. Numerosos literatos eran clientes habituales del café, sobre todo los miembros del Grupo de Viena: H.C. Artmann, Konrad Bayer, Gerhard Rühm y Oswald Wiener. Aunque ha habido algunos cambios en el Hawelka, una cosa permanece: se siguen sirviendo los deliciosos dulces llamados “Buchteln” (una especialidad de la cocina de Bohemia hecha con masa de levadura) recién salidos del horno.

Un importante punto de encuentro de grandes personajes de finales del siglo XIX, como por ejemplo 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 Strausss u Otto Wagner, es el Café Museum, inaugurado en 1899 en las inmediaciones del mercado del Naschmarkt y de la Secesión. La sencilla decoración original de Adolf Loos (que más tarde se convertiría en cliente habitual) acentuada con muebles de la casa Thonet, marcó un fuerte contraste con el historicismo recargado de la época y le valió el nombre de “Café Nihilismo”. En 1931 la decoración fue substituida por la de Josef Zotti, uno de los discípulos de Josef Hoffmann. Tras varios cierres y reformas el café fue restaurado en 2010 siguiendo el modelo de Zotti y volvió a abrir sus puertas al público con todo su esplendor.

# Nuevas ideas

En la Ringstrasse había antaño 27 cafés tradicionales, aunque solo pocos han conseguido sobrevivir el período de los años 60 y 70, cuando se cerraron numerosos establecimientos. Algunos cafés han sido restaurados en el antiguo estilo, por ejemplo el famoso Schwarzenberg en el tramo del Kärntner Ring, o el Landtmann, situado en el Universitätsring. Otros se convirtieron de la noche a la mañana en bares modernos.

Además de la querida y cuidada tradición de los cafés vieneses, la filosofía y las prácticas del “third wave coffee” llevan años haciendo acto de presencia en Viena, al igual que las últimas tendencias internacionales: sostenibilidad, naturalidad, comercio justo y directo, variedad en los sabores y torrefacción propia, aunque también las nuevas formas de preparación (cold brew) o las antiguas que vuelven a estar de moda (café de filtro) son centro de atención. Los cafés alternativos, que ya casi nada tienen en común con las mesas de mármol, las sillas Thonet y los camareros vestidos de negro, están viviendo un momento de expansión.

Un ejemplo de ello es la Kaffefabrik de la Favoritenstrasse, en el distrito 4. En esta pequeña e improvisada tienda se venden tuestes propios procedentes de todo el mundo y varios tipos de café para llevar. También en el Akrap Espressobar de la calle Königsklostergasse se venden cafés de torrefacción propia, en este caso hecha en Milán, mientras que el producto final puede ser degustado en las más diversas variaciones, por ejemplo un café triple bien cargado. POC - People On Caffeine se ha instalado en un lugar inusitado, en el lateral de una iglesia del distrito 8. Bajo las bellas bóvedas se sirve no solo café de máquina sino también café de filtro recién hecho.

En la idílica calle Servitengasse del distrito 9 se encuentra el Caffè a Casa, en el cual se pueden adquirir productos del propio tostadero. Un modelo completamente diferente es el de Espressomobil, que transporta café en un ciclomotor italiano de tres ruedas. Los vespacares se colocan por la mañana en varios lugares frecuentados de Viena, ponen en marcha la máquina de café espresso y sirven cafés para llevar hasta mediodía.

En CaffèCouture, ubicado en el elegante Palacio Ferstel, se sirve también un exquisito café; los granos de café son tostados por el propio barista en la segunda sede de la empresa, en el distrito 9. También en la Praterstrasse del distrito 2 se satisface a los amantes del café, por ejemplo en el Supersense o en el Kaffeebar Balthasar. Cada mes, en el Kaffemik del distrito 7 se presentan varios tipos de café de diversos tostaderos.

El “rey vienés del vinagre”, Erwin Gegenbauer, que produce excelentes vinagres en su manufactura, tuesta cafe en el mercado del Naschmarkt y ofrece tres mezclas diversas. En el tostadero Alt Wien Kaffee de la calle Schleifmühlgasse hay también granos de café recién tostados. También algunas grandes empresas vienesas se dedican a la torrefacción propia, como por ejemplo Aida, Julius Meinl o Naber.

# Especialidades vienesas

En Viena hay afición por tomar café, pero preferentemente se acompaña de algún dulce. Por eso no es de extrañar que haya un considerable número de cafés-pastelería. Los clientes quizás no permanecen sentados tanto tiempo como en un clásico café, pero sí que se llevan más calorías. El café más clásico entre los cafés-pastelería es la cadena Aida, que en Viena gestiona 25 sucursales. En un ambiente de color de rosa se acumulan en las vitrinas tartas, pasteles, roscos, mediaslunas, strudel y muchos otros dulces. También en la Kurkonditorei Oberlaa se pueden adquirir deliciosos dulces y pasteles, mientras que los productos de Sacher y Demel son ya legendarios. Claro está que cualquier café “normal” dispone de un surtido de dulces más o menos amplio.

Una peculiaridad vienesa es la variedad de especialidades de café. Aunque no todos los cafés dispongan de todas las variedades, sí que es válida la siguiente regla de oro: ¡jamás pida usted “un café”! Más bien un “Schwarzer” o un “Mokka” (un cargado café negro, es decir un moca, sin leche), un “großer Brauner” o un “kleiner Brauner” (un café negro con nata líquida en una taza grande o pequeña), un “Verlängerter” (un pequeño “Schwarzer” o “Brauner” alargado – en alemán “verlängert” – con agua caliente). El “Melange” es un moca ligeramente alargado que se sirve con leche caliente y un capuchón de espuma de leche. Entre las especialidades algo más exóticas se encuentra el “Kapuziner” (un pequeño café negro con algunas gotas de nata montada), el “Franziskaner” (un “Melange” con capuchón de nata montada), el “Einspänner” (un gran moca servido en vaso con mucha nata montada), el “Fiaker” (un moca en vaso con un poco de ron) o el “Türkischer” (un café turco, es decir un moca sin filtrar). Sin embargo, en los cafés vieneses hace tiempo que se han popularizado especialidades internacionales de café, como por ejemplo el “Espresso”, el “Cappuccino”, el “Caffè Latte” o el “Irish Coffee”.

Viena presenta aún otra peculiaridad en cuestión de cafés: el Baile de los Cafeteros *(www.kaffeesiederball.at)*, organizado por el “Club de los propietarios de cafés de Viena”, un club que reúne tanto a los cafeteros tradicionales como a los innovadores de la ciudad. Este elegante y sumamente popular baile tiene lugar en el Palacio imperial del Hofburg durante el Carnaval y cuenta todos los años con una asistencia de unas 6.000 personas.

# Los cafés vieneses. Una selección

Aida

La sucursal mejor colocada de la cadena de cafés-pastelería fundada en 1925, que gestiona 25 sucursales en Viena. Fantásticas vistas desde la primera planta.

*Stephansplatz/Singerstrasse 1, 1010 Viena, www.aida.at*

Café Bellaria

Un viejo café tradicional con un nuevo aspecto.

*Bellariastrasse 6, 1010 Viena, www.cafebellaria.at*

Café-Restaurant Bräunerhof

El café donde Thomas Bernhard era cliente habitual sigue conservando su estilo; amplia selección de periódicos.

*Stallburggasse 2, 1010 Viena*

Café Central

Café tradicional con nuevos impulsos; repostería propia.

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

Café Daniel Moser

Local de moda en el lugar donde se hallaba el primer café de Viena.

*Rotenturmstrasse 14, 1010 Viena, www.danielmoser.at*

Café-Restaurant Diglas

Un antiguo café de calidad como Dios manda.

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

Café de l‘Europe

Café de elegante ubicación con restaurante en la primera planta.

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

Café Dommayer – Kurkonditorei Oberlaa

La elegancia del barrio de Hietzing y las delicias de la propia pastelería.

*Dommayergasse 1/Auhofstrasse 2, 1130 Viena, www.oberlaa-wien.at*

Café Drechsler Wienzeile

Un mítico y remodelado café de la zona del mercado del Naschmarkt.

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

Café Eiles

Uno de los cafés más antiguos de la ciudad restaurado con especial esmero.

*Josefstädterstrasse 2, 1080 Viena, www.cafe-eiles.at*

Café Frauenhuber

Uno de los cafés más antiguos y tradicionales de Viena, sin ningún tipo de pretensiones.

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

Café Goldegg

Elegante café modernista con cocina de nuestro tiempo y especialidades cafeteras; mesas de billar.

*Argentinierstrasse 49, 1040 Viena, www.cafegoldegg.at*

Café Hawelka

El café de artistas de siempre, encantadoramente mugriento y con dulces exquisitos (Buchteln).

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

Café-Restaurant Hummel

Espacioso punto de encuentro, práctico y original.

*Josefstädter Strasse 66, 1080 Viena, www.cafehummel.at*

Café Korb

El café de los vieneses con pátina de los años 60.

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

Café Landtmann

Políticos y artistas frecuentan este café situado junto al Burgtheater.

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

Café-Restaurant Museum

Bonito café tradicional en la Karlsplatz.

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

Café Prückel

Café de la Ringstrasse con decoración de los años 50 diseñado por Oswald Haerdtl.

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

Café Ritter

Un clásico café vienés y un oasis de tranquilidad en la bulliciosa Mariahilfer Strasse.

*Mariahilfer Strasse 73, 1060 Viena, www.caferitter.at*

Café Sacher Wien

Pura elegancia enfrente de la Ópera del Estado, Tarta Sacher original.

*Philharmonikerstrasse 4, 1010 Viena, www.sacher.com*

Café Savoy

Suntuoso, barroco y popular entre la comunidad LGBT.

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

Café Schopenhauer

Clásico café vienés restaurado con esmero.

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

Café Schwarzenberg

El primer café de la Ringstrasse.

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

Café Westend

Gran café situado enfrente de la Estación del Oeste (Westbahnhof), un clásico.

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

Conditorei Sluka

Una amplia y suntuosa sucursal del tradicional café-pastelería.

*Kärntner Strasse 13-15, 1010 Viena, www.sluka.at*

Café Sperl

Muy famoso y varias veces galardonado, el más bello ejemplar de un café de ambiente romántico.

*Gumpendorfer Strasse 11, 1060 Viena, www.cafesperl.at*

Café Tirolerhof

Una reliquia en el centro de la ciudad, café clásico en el estilo de los años 1920.

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

Café-Restaurant Weimar

Punto de encuentro para el público y los artistas de la Ópera Popular (Volksoper).

*Währinger Strasse 68, 1090 Viena, www.cafeweimar.at*

Demel K. & K. Hofzuckerbäcker (pastelero proveedor de la casa real e imperial)

Escaparates y vitrinas artísticamente decorados; ya a la emperatriz Isabel le gustaban estos dulces y golosinas.

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

Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker (pastelero proveedor de la casa real e imperial)

Café-restaurante, bar y tienda, las mejores delicias en tres plantas, con vistas incluidas de la Ópera Nacional.

*Kärntner Strasse 51, 1010 Viena, www.gerstner.at*

# Los cafés vieneses alternativos. Una selección

Akrap Espressobar

Pequeño bar con interesantes mezclas de café.

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

Alt Wien Kaffee Rösterei

Café de grano recién tostado de la mejor calidad.

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

Balthasar

La celebración de la cultura del espresso.

*Praterstrasse 38, 1020 Viena, www balthasar.at*

Caffè a Casa

Tostadero propio.

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

CaffèCouture

Brew Bar & Roasting-Lab.

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

CaffèCouture

Un bello establecimiento en el suntuoso Pasaje Ferstel.

*Herrengasse 14, Pasaje del Palacio Ferstel, 1010 Viena, www.caffecouture.net*

CoffeePirates

Un tostadero a la vista.

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

Die Cafetière

Café bar al estilo de los años 50 bajo una dirección encantadora

*Wipplingerstraße 25, 1010 Wien, diecafetiere.wien*

Espressomobil

Los pequeños y adaptados ciclomotores Piaggio y su café para llevar están siempre en las calles más transitadas de Viena.

*www.espressomobil.at*

Fenstercafé

Un original mini-café: el third-wave-coffee preparado en un pequeño rincón se sirve por la ventanilla.

*Fleischmarkt 9 (pasaje Griechengasse), 1010 Viena, https://fenster.cafe*

Gota Coffee Experts

Tuestes propios, talleres y cursos de barista.

*Mariahilfer Strasse 192, 1150 Viena, www.gota.coffee*

Jonas Reindl

Especialidades de microtostadores, cafés de comercio directo.

*Westbahnstrasse 13, 1070 Viena, Währingerstrasse 2-4, 1090 Viena, www.jonasreindl.at*

Kaffeefabrik

Minúsculo café de un pequeño tostadero con tienda incluida.

*Favoritenstrasse 4-6, 1040 Viena, www.kaffeefabrik.at*

Kaffeeküche

Un moderno coffee-shop de diseño en la estacion de metro Schottentor.

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

Kaffemik

Espresso y café de filtro de los mejores tostaderos europeos.

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

Kaffeemodul

Buen café en una minitienda.

*Josefstädter Strasse 35, 1080 Viena, www.kaffeemodul.at*

Kaffee Rösterei Hawelka

Degustación y venta de tuestes propios del famoso Café Hawelka.

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

POC - People On Caffeine

Las más recientes tendencias de café en el lateral de una iglesia

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

Schönbergers

Barra al estilo de los años 50, especialidades de pequeños tostaderos austríacos e italianos.

*Wiedner Hauptstrasse 40, 1040 Viena, www.schoenbergers.at*

Unger und Klein im Hochhaus

Un mini-espresso-bar con vinoteca rodeado de cristaleras en la planta baja del primer rascacielos de Viena (edificado en 1932).

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

Wiener Kaffee Rösterei Gegenbauer

Tuestes propios en un puesto del mercado del Naschmarkt.

*Naschmarkt, puesto 111-112, 1040 Viena, www.gegenbauer.at*

Wiener Rösthaus

Tostadero para cafés elegantes, cafés singulares y cafés de origen con un café sucursal en el Prater.

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

www.vienna.info

Los derechos de explotación de este texto son propiedad de la Oficina de Turismo de Viena (WienTourismus). Este texto, al igual que sus fragmentos y adaptaciones, puede ser reproducido libre de costes hasta nuevo aviso. Envíen por favor un ejemplar a WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstrasse 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Todos los datos de este texto son válidos salvo error u omisión.

Actualizado en agosto de 2024