Il caffè viennese

**Per chi visita Vienna è una grandissima attrazione, per alcuni abitanti di Vienna un salotto di riserva: il caffè di Vienna. Dal 2011 la Cultura della Caffetteria di Vienna è Patrimonio culturale immateriale dell’UNESCO.**

A Vienna ci sono ben 2.140 caffè di tutti i tipi, dall’elegante caffè tradizionale al semplice caffè-bar, dal vasto caffè-ristorante all’accogliente caffè-pasticceria. Nel classico caffè viennese i camerieri sono vestiti in bianco e nero e l’arredamento è rimasto come “ai bei vecchi tempi”: pavimento in legno, tavolini in marmo, sedie semplici e divani in felpa. Un tradizionale caffè viennese presenta nella maggior parte dei casi una notevole offerta di riviste e giornali austriaci e internazionali per i suoi clienti. Un’altra cosa che non manca mai è il piccolo bicchiere d’acqua che viene servito gratuitamente insieme al caffè.

Nel 2011 la Cultura della Caffetteria di Vienna è stata inserita nell’elenco UNESCO del Patrimonio culturale immateriale in Austria. “I caffè sono un luogo in cui si consuma tempo e spazio ma viene messo in conto solo il caffè”, così si legge nella motivazione. Una descrizione azzeccata di ciò che un caffè viennese offre oltre alla *Melange* e al *Gugelhupf*. È il posto ideale per ritagliarsi un’oasi di pace e tranquillità, un luogo aperto a tutte le classi sociali. Il caffè oggi come un tempo ha dunque anche importanti funzioni sociali. Ci si va per filosofeggiare, meditare, oziare, leggere il giornale, chiacchierare, sbaciucchiarsi, giocare a biliardo o a scacchi, discutere con amici o anche con estranei sugli argomenti più strampalati e via dicendo. E naturalmente anche per bere un caffè e mangiare una bella fetta di torta.

I caffè, forse, nel corso dei tempi sono cambiati, ma i motivi per visitarli sono rimasti gli stessi. Il caffè, come scrisse Stefan Zweig in “Die Welt von gestern” (*il mondo di ieri*), è ancora “una specie di club democratico a cui chiunque può accedere, pagando il costo di un semplice caffè, in cui ciascun ospite in cambio di questo piccolo obolo può rimaner seduto per ore ed ore, discutendo, scrivendo, giocando a carte, ricevendo la sua posta e, soprattutto, leggendo un numero illimitato di giornali e di riviste”. Un posto, dunque, dove si sta fuori e a casa allo stesso tempo. Detto in altre parole: dove si può stare soli e in compagnia al contempo.

Il primo caffè viennese citato ufficialmente in un documento fu aperto nel 1685 dall’armeno Johann Diodato all’odierno indirizzo Rotenturmstrasse 14, nel centro storico di Vienna. Oggigiorno è qui situato un locale e cioè il Café Daniel Moser. Ogni gruppo della metropoli danubiana ha il suo caffè preferito: gli statali che lavorano nei vari ministeri, ad esempio, hanno il Café Ministerium in piazza Georg-Coch-Platz, gli studenti dell’Accademia di Arti Applicate vanno al Prückel, vicino allo Stubenring, i politici vanno al Landtmann lungo l’Universitätsring.

# Fuori e a casa allo stesso tempo

Al Café Central, nella Herrengasse, nel centro storico di Vienna, c’è una figura di cartapesta che raffigura il poeta Peter Altenberg. Per tutta la durata dei primi trent’anni del 20esimo secolo Altenberg si fece recapitare la posta in questo caffè. Attorno al tavolo a lui riservato si riunivano noti personaggi tra cui uno dei più noti architetti del Modernismo, Adolf Loos, sua moglie Lina, l’attore e saggista Egon Friedell e lo scrittore Alfred Polgar. Oggi al Café Central si respira un’aria signorile e borghese. Durante la settimana si vedono soprattutto imprenditori e commercianti. Il fine settimana prevalgono i turisti che circondano il poeta di cartapesta e ascoltano la musica del pianoforte.

Sempre nel primo distretto si trova anche il Café Hawelka. La notorietà e la fama del locale di essere un caffè di artisti risalgono al dopoguerra quando il piccolo caffè rimaneva aperto anche dopo mezzanotte. Negli anni Cinquanta e Sessanta scrittori, artisti e intellettuali ne fecero un luogo di ritrovo dell’opposizione artistica antiborghese. Numerosi letterati avevano qui un tavolo a loro riservato, soprattutto i membri del circolo artistico Wiener Gruppe, di cui facevano parte anche H.C. Artmann, Konrad Bayer, Gerhard Rühm e Oswald Wiener. E anche se diverse cose all’Hawelka sono cambiate, una è rimasta uguale: si servono qui ancora le deliziose *Buchteln*, dolcetti di pasta lievitata di origine boema, appena sfornate.

Un importante luogo d’incontro per gli illustri personaggi del primo Novecento (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 ed Otto Wagner) era il Café Museum aperto nel 1899 nei pressi del mercato ortofrutticolo Naschmarkt e della Secessione. L’allestimento originale molto sobrio e semplice, firmato da uno dei suoi futuri clienti fissi, Adolf Loos, era in estrema antitesi con l’opulenza in uso all’epoca, e valse al caffè il soprannome di “Café Nihilismus” (caffè nichilismo). Nel 1931 l’arredamento interno fu sostituito da Josef Zottl, un allievo di Josef Hoffmann. Dopo un periodo di chiusura e diverse ristrutturazioni il Café Museum è stato restaurato secondo lo stile di Zottl e dal 2010, anno della riapertura, è tornato a nuovo splendore.

# Nuove formule

Lungo la Ringstrasse si trovavano un tempo 27 tradizionali caffè. Dopo la grande ecatombe dei caffè negli anni Sessanta e Settanta sono stati restaurati numerosi locali che rievocano l’antico stile, fra cui caffè rinomati come lo Schwarzenberg lungo il Kärntner Ring o anche il Landtmann. Altri caffè viennesi, invece, si trasformarono in bar moderni.

A prescindere dall’apprezzata e viva tradizione dei caffè, sono arrivate da tempo ormai la filosofia e le tecniche del *third wave coffee* e i nuovi trend internazionali del mondo del caffè: sostenibilità, naturalezza, commercio equo, solidale e diretto, varietà dei sapori, torrefazione in proprio; ma anche le preparazioni, dalle più nuove (*cold brew*) a quelle tradizionali e nuove al contempo (filtro) sono al centro dell’attenzione. Le formule alternative di caffè, che non hanno nulla a che fare con i tavolini in marmo, le sedie di Thonet ed i camerieri in smoking nero, stanno assistendo ad un vero e proprio boom.

Ne è un esempio il ritrovo Kaffeefabrik lungo la via Favoritenstrasse, nel quarto distretto. Nel piccolo locale dall’arredamento improvvisato si vendono caffè di tutto il mondo torrefatti in proprio, ed espresso & co si possono acquistare anche come *coffee to go*. Anche all’Akrap Espressobar, in via Königsklostergasse, la torrefazione viene fatta in proprio, ma a Milano, e del prodotto finale esistono poi diverse varianti, tra cui anche il forte caffè Triple-Shot. Il POC – People On Caffeine, si è stabilito in un posto alquanto insolito, e precisamente nel tratto a fianco di una chiesa nell’ottavo distretto. Sotto le belle volte il caffè non si prepara soltanto con la macchina espresso, ma anche con il filtro. In una romantica stradina, nel nono distretto, si trova il Caffè a Casa, che vende prodotti torrefatti in proprio. L’Espressomobil invece si basa su una formula commerciale completamente diversa: qui il caffè con tanto di macchina espresso si trova su dei Vespacar che la mattina sostano in luoghi molto frequentati di Vienna e vendono *coffee to go* fino all’ora di pranzo.

Si può bere un ottimo caffè anche al CaffèCouture nell’elegante Palais Ferstel. È il barista in persona ad occuparsi della torrefazione dei chicchi nella seconda filiale dell’azienda, nel nono distretto. Gli amanti del caffè troveranno ciò che fa al caso loro anche in Praterstrasse, nel secondo distretto, ad esempio da Supersense o anche al Kaffeebar Balthasar. Il Kaffemik, nel settimo distretto propone ogni mese varietà di caffè differenti messe a disposizione da diverse torrefazioni. Il Wiener Rösthaus nell’ottavo distretto ricorda un negozio di articoli coloniali, i chicchi di caffè vengono torrefatti direttamente nel locale.

Erwin Gegenbauer, “mago viennese dell’aceto”, che nella sua manifattura produce eccellenti varietà di aceto, ha una torrefazione al Naschmarkt e ne propone tre diverse varianti. Anche la torrefazione Alt Wien Kaffee in via Schleifmühlgasse offre deliziosi chicchi di caffè appena torrefatti. Diverse grandi aziende di Vienna tra cui Aida, Julius Meinl e Naber realizzano in proprio la torrefazione del caffè che porta il loro marchio.

# Specialità viennesi

A Vienna il caffè lo si beve con piacere e lo si accompagna volentieri a qualcosa di dolce. Non è dunque sorprendente che in città esista un gran numero di caffè-pasticceria. Magari gli avventori in questi locali rimangono meno a lungo rispetto ai tradizionali caffè, in compenso però si portano a casa più calorie. Il più classico tra i caffè-pasticceria è la catena Aida, che a Vienna gestisce 25 filiali, dall’arredamento rosa zuccherino e dalle vetrine piene di dolci, torte, tipici *Guglhupf*, cornetti, strudel e tanto altro. Chi è alla ricerca di raffinati dolci e pasticcini, li troverà anche alla pasticceria Oberlaa. Leggendari sono i prodotti di Sacher e Demel. Ma ovviamente qualsiasi “normale” caffè ha un’offerta più o meno vasta di dolci.

Una caratteristica viennese è la grande varietà di tipi di caffè. Anche se non tutti i locali offrono l’intera gamma possibile, c’è una regola ferrea da rispettare ovunque: non si ordina soltanto un “caffè”. Si potrebbe ad esempio ordinare quanto segue: lo Schwarzer o il Mokka, un caffè nero e concentrato, non macchiato, il *Kleiner Brauner* e il *Grosser Brauner*, un caffè nero con panna liquida in una tazza piccola o grande, il Verlängerter, un espresso o macchiato allungato con dell’acqua calda. La *Melange* è un caffè nero leggermente allungato, che viene servito con con latte caldo e schiuma di latte. Tra le specialità più esotiche ci sono il *Kapuziner*, un espresso con poche gocce di panna, il *Franziskaner*, una *Melange* chiara con panna, l’*Einspänner*, un grande Mokka in bicchiere con molta panna, il *Fiaker*, un *Mokka* in bicchiere con un sorso di rum, o il *Türkischer*, un *Mokka* alla turca (non filtrato). Da tempo ormai si sono affermate nei caffè viennesi anche specialità internazionali come l’espresso, il cappuccino, il caffelatte o l’Irish coffee.

E c’è un’altra specialità viennese che ha a che fare con il caffè: il Ballo dei Caffettieri *(www.kaffeesiederball.at)*. Ad organizzarlo è il club dei proprietari di caffè viennesi, un’associazione che riunisce i caffè tradizionali e anche quelli innovativi di Vienna. Questo ballo elegante e molto apprezzato dai viennesi viene allestito a Carnevale nella Hofburg di Vienna e vi affluiscono tutti gli anni circa 6.000 persone.

# I caffè di Vienna – una selezione

Aida

La sede principale della catena di caffè-pasticcerie fondata nel 1925 con 25 filiali a Vienna. Bellissima vista dal primo piano.

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

Café Bellaria

Un vecchio caffè tradizionale in una nuova veste.

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

Café-Restaurant Bräunerhof

Il caffè preferito da Thomas Bernhard vanta uno stile immutabile. Grande offerta di giornali e riviste.

*Stallburggasse 2, 1010 Vienna, www.braeunerhof.at*

Café Central

Tradizionale caffè, rivitalizzato, dolci della casa.

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

Café Daniel Moser

Locale trendy situato dove un tempo si trovava il primo caffè viennese.

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

Café-Restaurant Diglas

Un buon caffè tradizionale.

*Wollzeile 10, 1010 Vienna,* [*www.diglas.at*](http://www.diglas.at)

Café de l‘Europe

Un caffè raffinato con ristorante al primo piano.

*Graben 31, 1010 Vienna, www.cafe-europe.at*

Café Dommayer – Kurkonditorei Oberlaa

L’eleganza del signorile distretto di Hietzing, deliziosi dolci di produzione propria.

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

Café Drechsler Wienzeile

Il leggendario caffè cult lungo il Naschmarkt reloaded.

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

Café Eiles

Uno dei più vecchi caffè della città, restaurato con sensibilità.

*Josefstädterstrasse 2, 1080 Vienna,* [*www.cafe-eiles.at*](http://www.cafe-eiles.at)

Café Frauenhuber

Un autentico caffè di Vienna, e uno dei più antichi e tradizionali.

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

Café Goldegg

Bel caffè in stile Liberty che propone una moderna cucina e specialità a base di caffè. Non mancano i tavoli da biliardo!

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

Café Hawelka

Caffè di artisti, stupendamente logoro. Si servono i dolcetti *Buchtel*!

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

Café Hofburg

Grande caffè in cornice imperiale.

*Hofburg, Innerer Burghof, 1010 Vienna, www.cafe-hofburg.at*

Café-Restaurant Hummel

Punto d’incontro spazioso, pratico e originale.

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

Café Korb

Il caffè dei viennesi con il fascino degli anni Sessanta.

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

Café Landtmann

Accanto al Burgtheater, frequentato da politici e artisti.

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

Café-Restaurant Museum

Bellissimo caffè tradizionale in piazza Karlsplatz.

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

Café Prückel

Caffè lungo la Ringstrasse, interni allestiti in stile anni Cinquanta secondo i progetti di Oswald Haerdtl.

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

Café-Restaurant Residenz Schönbrunn

All’interno della Reggia di Schönbrunn, show dello strudel di mele alla pasticceria di corte.

*Reggia di Schönbrunn, Kavalierstrakt, 1130 Vienna, www.cafe-residenz.at*

Café Ritter

Un classico caffè viennese, l’oasi dell’animata Mariahilfer Strasse.

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

Café Sacher Wien

Eleganza allo stato puro di fronte all’Opera di Stato, Torta Sacher originale!

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

Café Savoy

Pomposo, barocco e molto apprezzato dalla comunità LGBT.

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

Café Schopenhauer

Un classico caffè restaurato con attenzione.

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

Café Schwarzenberg

Il primo caffè di Vienna aperto lungo la Ringstrasse.

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

Café Westend

Vasto caffè tipicamente viennese di fronte alla stazione ferroviaria Westbahnhof,

*Mariahilfer Strasse 128, 1070 Vienna, www.cafe-westend.at*

Conditorei Sluka

Vasta e splendida filiale del tradizionale caffè-pasticceria.

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

Café Sperl

Caffè celebre e spesso premiato. Il romanticismo del caffè dal suo lato più bello.

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

Café Tirolerhof

Un’oasi nel centro cittadino, classico caffè in stile anni Venti.

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

Café-Restaurant Weimar

Un punto d’incontro per il pubblico e gli artisti della Volksoper.

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

Demel K. & K. Hofzuckerbäcker

L’imperatrice Elisabetta apprezzava le torte e i dolci realizzati in questo caffè-pasticceria che si distingue anche per le sue vetrine sapientemente allestite.

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

Gerstner K. u. K. Hofzuckerbäcker

Caffè-ristorante, american bar e shop, raffinate prelibatezze su tre piani, con tanto di vista sull’Opera di Stato.

*Kärntner Strasse 51, 1010 Vienna, www.gerstner-konditorei.at*

# Il mondo dei caffè alternativi di Vienna – una selezione

Akrap Espressobar

Piccolo caffè-bar che propone interessanti miscele di caffè.

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

Alt Wien Kaffee Rösterei

Caffè in chicchi della migliore qualità appena torrefatto.

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

Balthasar

Un omaggio alla cultura dell’espresso.

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

Caffè a Casa

Torrefazione in proprio.

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

CaffèCouture

Brew Bar & roasting lab.

*Garnisongasse 18, 1090 Vienna, www.caffecouture.com*

CaffèCouture

Bella sede nella splendida galleria Ferstel-Passage.

*Freyung 2, Palais Ferstel Passage, 1010 Vienna, www.caffecouture.com*

CoffeePirates

Torrefazione a vista nel locale.

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

Die Cafetière

Bar in stile anni '50 con una gestione affascinante

*Wipplingerstraße 25, 1010 Wien, diecafetiere.wien*

Espressomobil

Le Ape Piaggio riadattate con il loro *coffee to go* non mancano mai agli eventi viennesi.

*www.espressomobil.at*

Fenstercafé

Originale mini-caffè: il third-wave-coffee preparato nella cucinetta viene venduto attraverso una finestra.

*Fleischmarkt 9 (passaggio Griechengasse), 1010 Vienna, https://fenster.cafe*

Gota Coffee Experts

Torrefazione in proprio, workshop e corsi per baristi.

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

Jonas Reindl

Specialità di micro-torrefazioni, caffè direct trade.

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

Kaffeefabrik

Minuscolo bar con torrefazione e shop. Caffè direct trade.

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

Kaffeeküche

Coffee-Shop dall’allestimento cool presso la fermata della metropolitana Schottentor.

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

Kaffemik

Espressi e caffè preparati con il filtro delle migliori torrefazioni europee.

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

Kaffeemodul

In questo mini-shop si può gustare un ottimo caffè.

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

Kaffee Rösterei Hawelka

Degustazione e vendita dei caffè torrefatti dal celebre Café Hawelka

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

POC – People On Caffeine

Nuove tendenze del caffè in un piccolo edificio appoggiato al fianco di una chiesa.

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

Schönbergers

Bar in stile anni Cinquanta, specialità di piccole torrefazioni private austriache e italiane.

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

Unger und Klein im Hochhaus

Mini-caffè e winebar in una rotonda di vetro al pianterreno del primo grattacielo di Vienna (costruito nel 1932).

*Herrengasse 6-8, 1010 Vienna, www.imhochhaus.at*

Wiener Kaffee Rösterei Gegenbauer

Torrefazione in proprio allo stand del mercato Naschmarkt.

*Naschmarkt, Stand 111-114, 1040 Vienna, www.gegenbauer.at*

Wiener Rösthaus

Torrefazione per raffinati caffè, rarità e single origin con un caffè nell’area del Prater.

*Prater 80/2, 1020 Wien, Tigergasse 33, 1080 Vienna, www.wienerroesthaus.at*

### www.vienna.info

### I diritti di utilizzo di questo testo sono di proprietà dell’Ente per il Turismo di Vienna. Fino a nuovo avviso questo testo o parti di esso possono essere ristampati gratuitamente, anche dopo essere stati rielaborati. Si prega di inviare un esemplare a: WienTourismus, Medienmanagement, Invalidenstrasse 6, 1030 Wien; press@vienna.info. Tutti i dati contenuti in questo testo sono senza garanzia.

### Ultima revisione: dicembre 2023