

150
Jahre
LANDTMANN

Wien 1873



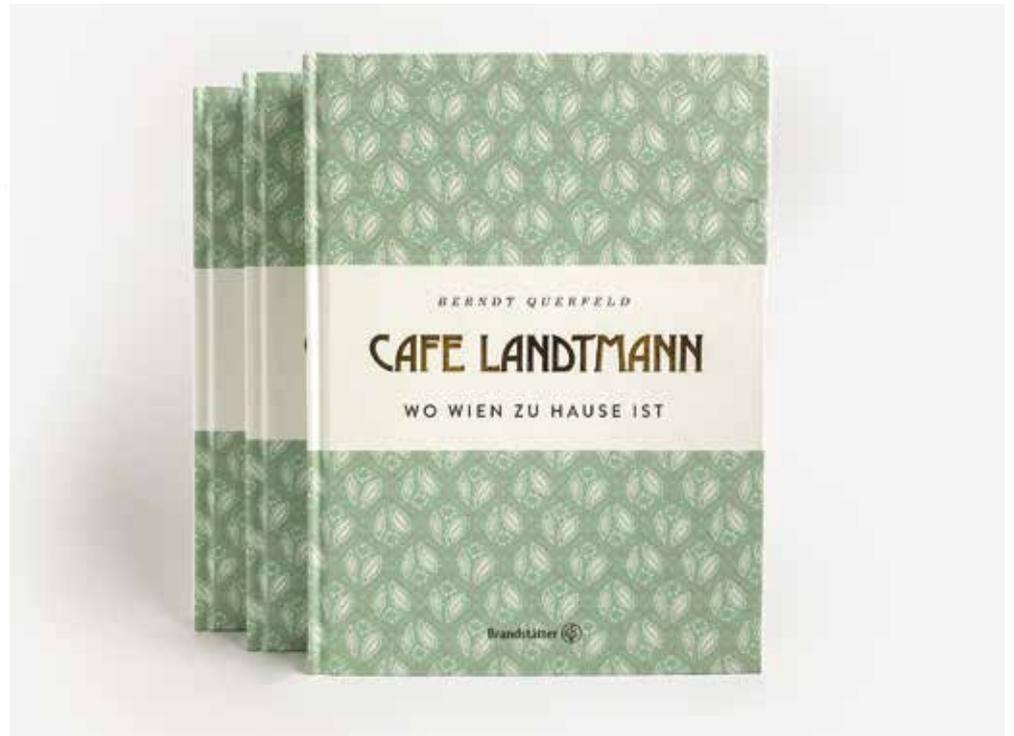
WO WIEN ZU HAUSE IST
und die Welt willkommen

PROMINENZ IM LANDTMANN
STARS & GLAMOUR
SEITE 6

FAMILIÄRE EINBLICKE
GEHEIMNISSE
SEITE 30

LANDTMANN'S MEHLSPESSEN
BACKKUNST
SEITE 52

Für alle Liebhaber*innen der Wiener Kaffeehauskultur



Berndt Querfeld

In Zusammenarbeit mit Alexander Rabl
Mit Fotografien von Nuriel Molcho

CAFÉ LANDTMANN

Wo Wien zu Hause ist

€ 38,00

Den reich bebilderten Prachtband gibt es auf Deutsch und Englisch
in Ihrer Lieblingsbuchhandlung, im Café Landtmann,
über www.brandstaetterverlag.com oder direkt hier:



deutsch



englisch

Brandstätter 
ABENTEUER SEIT 1982

4
Landtman-Momente
aus 150 Jahren

16
Augenblicke, die in die
Geschichte eingingen

24
Das WWV von 1873

26
Das L steht für Leidenschaft

30
Eine Kaffeehausfamilie
deckt auf

35
Eine App – zahlreiche Vorteile

36
Café Landtmann – der Film

38
Café Landtmann Tokio

40
Von den ersten Stammgästen
bis zur Sperrstund'

46
Ihnen können wir's ja verraten

48
Ein Kaffeehaus-Gespräch

50
Weil Kaffee nicht einfach
Kaffee ist

52
Zum Glück duftet's
nach Vanille

55
Unsere kaiserliche
Mehlspeisen-Spezialität

58
Landtmann's Choice



4



16



52

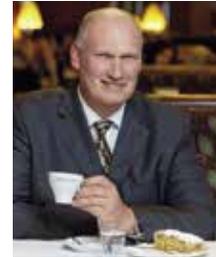


30

IMPRESSUM

Herausgeber: Familie Querfeld,
Querfeld's Wiener Kaffeehaus GesmbH,
Universitätsring 4, 1010 Wien
Marketing: Veronika Jakabb &
Alexandra Kaminska. Verlag: AWG
Verlag GmbH, Geschäftsführung:
Astrid Weigelt-Zanon, Redaktion: Markus
Gorfer. Text: Anna-Maria Bauer
Art Direktor: Evelyn Falkner (dieFalkner
Werbeagentur) Lektorat: Karin Reder
Coverbild: Alex Lang
Illustration: Melanie Moina.

EDITORIAL



© Günter Menzi

In diesem Jahr wird das Café Landtmann 150 Jahre alt. Ein Anlass, der uns zurück- und zugleich vorausblicken lässt. Seit nunmehr fast 50 Jahren dürfen meine Familie und ich dieses wunderbare Haus bereits leiten und die Leidenschaft dafür hat uns bis heute nicht losgelassen. Das Café Landtmann ist ein lebendiger und gemütlicher, ein stilechter und charmanter Ort. Weltoffen und typisch wienerisch. Es ist ein schönes Gefühl, Teil der 150-jährigen Geschichte dieses Traditionscafés zu sein. Es bedeutet aber auch eine große Verantwortung, diesen Schatz in einem erstklassigen Zustand an die nächsten Generationen zu übergeben, sodass das Landtmann weitere 150 Jahre Bestand hat. Auf die Tradition aufbauend, blicken wir voll Zuversicht in die Zukunft. In diesem Sinne darf ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre unserer Jubiläumsausgabe wünschen, die so manch kleines Landtmann-Geheimnis lüftet, einen Blick hinter die Kulissen ermöglicht und die großen Momente der vergangenen 150 Jahre Revue passieren lässt.

KommR Berndt Querfeld
Cafetier



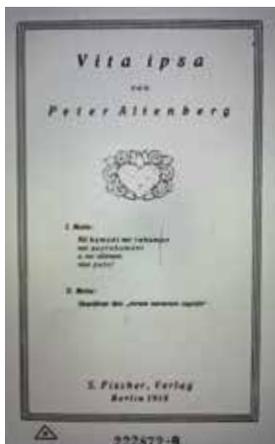
1 5 0 J A H R E L A N D T M A N N - M O M E N T E

JÖ SCHAU!

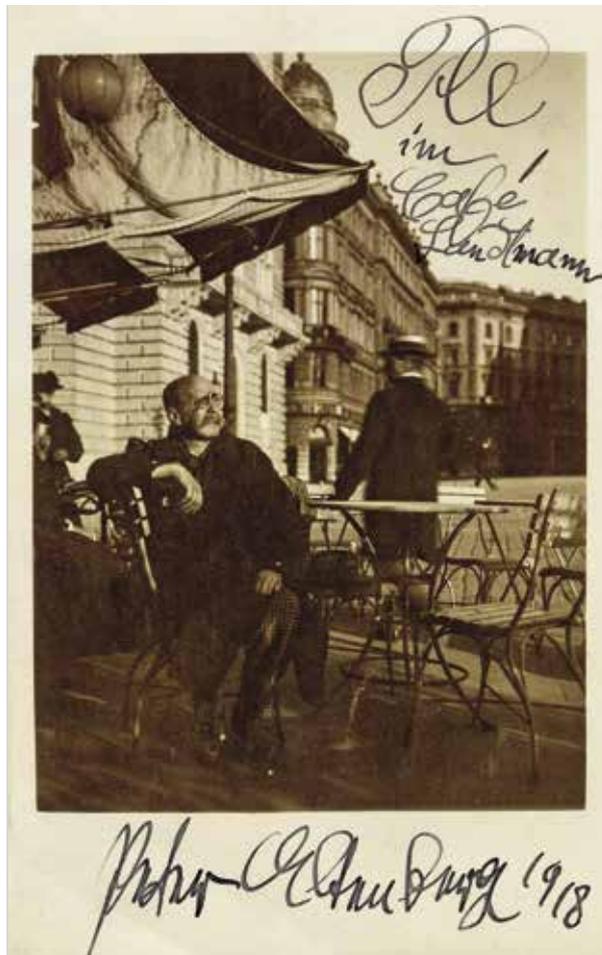
Ins Kaffeehaus geht laut Alfred Polgar, wer beim Alleinsein Gesellschaft braucht.
Denn im Café gibt es immer etwas zu sehen: Berühmte Besucher, schräge
Situationen und bewegende Momente, die in die Geschichte eingehen werden.
Wir zeigen Ihnen die schönsten Landtmann-Momente aus 150 Jahren.

ZUFLUCHTSORT KAFFEEHAUS

Peter Altenberg hatte für alle Probleme eine Lösung: „Kaffeehaus!“ Die Melancholie, die Schwere des Fin de Siècle, der unausweichliche Zerfall der Donaumonarchie ertrug sich leichter mit Kaffee, Pfeife und in Gesellschaft von Gleichgesinnten.



Schriftsteller Peter Altenberg widmete dem Landtmann eine eigene Ausgabe seiner berühmten Prosasammlung „Vita ipsa“.



Ich fühle mich sehr zuhause hier,
wo Theater und Gastronomie so
eng verbunden sind
Danke für ihre Höflichkeit

Peter Ustinov

Peter Ustinov



„Du haßt und verachtest
die Menschen und kannst
sie dennoch nicht missen:
Kaffeehaus!“

Peter Altenberg

aus seinem berühmten Werk Vita ipsa



Bewegte Anekdoten: Das bunte Treiben im Landtmann, die Gewohnheiten seiner Gäste und einige besondere Momente stehen auch im Mittelpunkt eines mit Kino-Equipment produzierten Films von Regisseur Raffael Maltrovsky.



Aus dem Leben von „Landtmann-Fan“ Peter Altenberg – gespielt von Kurt Sowinetz – erzählt „Der Narr von Wien“, ein österreichischer Fernsehfilm nach einem Drehbuch von Felix Mitterer.

Nachdem ein Arzt Peter Altenberg „Überempfindlichkeit des Nervensystems“ und damit die Untauglichkeit für einen bürgerlichen Beruf attestiert hatte, war der Schriftsteller hauptsächlich im Kaffeehaus anzutreffen. Zu übersehen war er mit seinen bunten, englischen Stoffen, weichen Hemden und grellen Schlipsen dabei kaum. Viele werden ihn zwar zunächst im Café Central vermuten, sitzt hier doch eine Pappmaché-Figur des Literaten im Eingangsbereich. Doch Altenberg schätzte auch das Landtmann – wie eine Ausgabe seines „Vita ipsa“ (wo sein berühmter Kaffeehaus-Text festgehalten ist) zeigt: „Dem Café Landtmann gewidmet! Peter Altenberg“, hielt er fest. Ergänzt mit den Worten: „Eigentum des Café Landtmann“. Und damit es wirklich niemand wagen würde, hatte er das Wort „Eigentum“ doppelt unterstrichen.

*Wien, wo's Träumen und Lieben, wo's
die Hände geben...*

Udo Jürgens

Udo Jürgens

*Das "LANDTMANN", -
ORT MEINER SEHNSUCHT,
MEINES HEMDEHS, -
SEHNSUCHT NACH MEINER
KINDHEIT -
ALLES VERFLIEGT, - ABER
DAS "LANDTMANN" BLEIBT!*

Senta Berger

Senta Berger

Beim Landmann
ist man immer wieder gespannt
wenn man im Brüx Theater Kwack
machen müsste
Danke Eisel
Oskar Kokoschka
7.4.62

Oskar Kokoschka



Danke für das BIER!
Paul McCartney
Paul McCartney APRIL 2000

Paul McCartney



Das Landmann war seit jeher ein beliebter Ort des Genusses für prominente Künstler:innen wie Burt Lancaster (links), Eva Bartok und Curd Jürgens (Mitte) oder Marlene Dietrich (rechts).



Im Laufe der Jahre waren zahlreiche Literaten und Künstler im Landmann anzutreffen: Das Kaffeehaus war Stamplatz der Schriftsteller Felix Salten oder Jura Soyfer; Friedrich Torberg saß hier ebenso wie Thomas Mann. Schauspiellegende Attila Hörbiger kam mit Max Reinhardt, Paula Wessely oder Oskar Werner. Curd Jürgens war hier, eventuell mit Romy Schneider. Der Komponist Gustav Mahler traf seinen ungarischen Kollegen Karl Goldmark. Marlene Dietrich wurde hier gesichtet, ebenso wie Beatles-Sänger Paul McCartney und Rolling-Stones-Drummer Charles Watts.





Helmut Qualtinger

Österreichs Kulturszene
im Landtmann: Regisseur
Otto Preminger mit Romy
Schneider (oben),
Schriftsteller Jörg Mauthe
(oben rechts) und
Kabarettist Helmut
Qualtinger (rechts).

Helmut Qualtinger war zu Gast, Arnold Zweig und J. B. Priestley. Stammgast Jörg Mauthe wählte 1974 das Landtmann für die Präsentation seines Romans „Die große Hitze oder die Errettung Österreichs durch den Legationsrat Tuzzi“ und auch heute stellen Autor:innen ihre Bücher gerne im Landtmann dem Publikum vor. Und dann war das Kaffeehaus natürlich auch Lieblingslokal des Vaters der Psychoanalyse. Dabei soll Sigmund Freud im Landtmann auch Inspiration für die eine oder andere Analyse gefunden haben. Genug zu sehen gab es jedenfalls, wie die folgenden Erlebnisse belegen.

WO KÜNSTLER KREATIV WERDEN

Alleinsein in Gesellschaft. Kaum eine Anekdote versinnbildlicht Alfred Polgars zuvor genanntes Bonmot vom Alleinsein in Gesellschaft wohl so gut wie die Posse des Schauspielers und Sprechlehrers Josef Moser bei einem Frühstück im Landtmann.



„Im Kaffeehaus sitzen Leute, die allein sein wollen. Dazu aber Gesellschaft brauchen“, sagte der Wiener Schriftsteller Alfred Polgar.

Vor einer Burgtheaterprobe, erinnert er sich am 7. April 1932 im Neuen Wiener Journal anlässlich seines Rückzugs vom Burgtheater, ging Josef Moser für ein schnelles Frühstück ins Café Landtmann. „Am Nebentisch saß ein Gast, der mich aber nicht sehen konnte, da er sich hinter einer vollständig ausgebreiteten Zeitung von amerikanischem Riesenformat förmlich verschantzt hatte.“ Moser trank in Ruhe seinen Kaffee, als sich das Zeitungsblatt auf einmal senkte und der Schauspieler Friedrich Mitterwurzer, ein Meister der schauspielerischen Natürlichkeit, ihn mit „großen, graublauen Augen“ nachdenklich anblickte. Moser verbeugte sich und Mitterwurzer lud ihn ein, doch mit ihm zu frühstücken.

ALLEIN IN GESELLSCHAFT

Zutiefst geschmeichelt nahm Moser die Einladung an und „stolz wie Schneekönig“ Platz. Da breitete Mitterwurzer auch schon wieder die Zeitung in ihrer vollen Größe zwischen den beiden aus – und sprach kein Wort.

Peinlich berührt, wusste Moser nicht genau, was tun. Noch dazu, da sein Dilemma nicht un bemerkt blieb und Kolleg:innen von den Nachbarischen einander amüsierte Blicke zuwarfen. Schnell bezahlte er also seinen Kaffee und erhob sich. Unsicher, ob Mitterwurzer das Gehen überhaupt bemerken würde. Dieser senkte einmal mehr die Zeitung und lächelte ihn an: „Ah, Sie gehen schon? Das ist aber schade. Ich danke Ihnen für Ihre Gesellschaft, es war sehr amüsant!“ Manch gute Gesellschaft passiert eben ohne Konversation.

Verwundert und beeindruckt war wiederum der österreich-amerikanische Regisseur Otto Preminger, als er nach 18 Jahren anlässlich der Dreharbeiten für sein Filmdrama „Der Kardinal“ wieder nach Wien kam – und dabei auch einen Abstecher ins Café Landtmann machte. Dabei wurde er vom Oberkellner Zeidler mit den Worten begrüßt: „Einen großen Braunen?“ Als Preminger verwundert wissen wollte, wie der Kellner darauf kam, erwiderte dieser: „Aber, den haben S' doch immer gehabt.“

„Ah, Sie gehen schon? Das ist aber schade. Ich danke Ihnen für Ihre Gesellschaft, es war sehr amüsant!“

Friedrich Mitterwurzer

Schauspieler



T

T I P P

Der Landtmann- Film

150 bewegte Jahre

Ein spektakulärer Film über
die vergangenen 150 Jahre
Café Landtmann.



ROMY SCHNEIDER WAR SCHON ALS BABY STAMMGAST IM LANDTMANN

Der Film „Der Kardinal“ wurde für sechs Oscars nominiert. Die Rolle der Studentin Annemarie, in die sich der namensgebende Kardinal Stephen Fermoye (gespielt von Tom Tryon) verliebt, wurde von der berühmten Romy Schneider gemimt. Sie war im Landtmann Stammgast, bevor sie überhaupt laufen konnte. Eines Tages kam ihre Mutter Magda Schneider mit Baby Romy ins Lokal. Als Magda Schneider zu einer Filmbesprechung musste, übergab sie die kleine Romy ihrem Mann, Burgschauspieler Wolf Al bach-Retty. Dieser trank mit Romy im Arm genüsslich seinen Kaffee – bis kurzfristig auch er zu einer Probe gerufen wurde. Kurzerhand legte er seine Tochter in die Arme des Cafetiers Zauer, rief „Nur ganz kurz!“ und war dahin. Welche Wünsche erfüllt man nicht seinen treuen Stammgästen!

STAATS- GEHEIMNISSE AM STAMMTISCH

Wenn sich Gäste unterschiedlicher Couleur im gleichen Kaffeehaus wohlfühlen sollen, gibt es als Wirt nur eine vernünftige Lösung: „Für mich gibt es keine Parteien, solange sich ein Gast anständig aufführt, ist er in meinem Kaffeehaus König“, lautete das Credo von Konrad Zauner. Mit Erfolg.



Als guter Familienfreund der Zauners war der frühere Wiener Bürgermeister und Sozialdemokrat Karl Seitz etwa häufig Gast. Aber auch seine Parteikollegen, „Republiksvater“ Karl Renner und Bundespräsident Theodor Körner gönnten sich hier ungestörte Tassen Kaffee. Körner kam dabei – entgegen damaligen Modetrends und allen Witterungen zum Trotz – ohne Hut und Mantel. Der Hut kam generell nur zum Einsatz, wenn es der Anlass gar nicht anders erlaubte. So unangenehm soll ihm aber jegliches Zeremoniell gewesen sein, dass er zu Beginn seiner Karriere bei offiziellen Bahnreisen auf den fahrenden Zug aufsprang, nur um den roten Teppich am Bahnsteig zu vermeiden.

Aber auch Vertreter der christlich-sozialen Partei kamen ins Landtmann: Dollfuß genehmigte sich ebenso einen Kaffee wie Kurt Schuschnigg oder Graf Ernst Rüdiger von Starhemberg, der sich Gerüchten zufolge hier gern mit Burg-

„Sie haben mir so eine Freude gemacht ...“

Julius Raab

Bundeskanzler

schauspielerin Nora Gregor traf, obwohl er doch verheiratet war. Als sie ein Kind miteinander bekamen, ließ Starhemberg seine erste Ehe annullieren und ging mit Nora Gregor den Bund der Ehe ein.

Selbst internationale (ehemalige) Staatsoberhäupter zogen sich in dieses Kaffeehaus zurück: Darunter kein Geringerer als der frühere König von England, Edward VIII., war er doch Patient des renommierten HNO-Arztes Heinrich Neumann von Héthárs. Und dieser hatte seine Wohnung über dem Café Landtmann. So berühmt war Heinrich Neumann, dass 1935 eine Anfrage des deutschen Botschafters kam, ob er den gutartigen Tumor an den Stimmbändern Adolf Hitlers behandeln würde. Neumann lehnte ab; zu groß war die Sorge, ein negativer Ausgang der Behandlung könnte auf seine jüdische Abstammung zurückgeführt werden. Mit dem Anschluss Österreichs wurde er inkarziniert. Eine Plakette an der Außenmauer des Hauses erinnert heute noch an ihn.

Auch als Sohn Erwin und Schwiegertochter Tamara nach dem Krieg das Landtmann übernahmen, wurde die Beziehung zur heimischen Politik fortgeführt. Besonders guten Kontakt hatten sie zu Julius Raab. Stets bekam er seinen Milchkaffee in einer Tasse, die ein bisschen größer als die anderen Landtmann-Schalen war.

Als im Februar 1955 der Durchbruch in den Verhandlungen um den österreichischen Staatsvertrag erzielt wurde, ging Tamara mit Julius Meinl und der Bäckerei Gerstner rasch ans Werk. Bei seiner Ankunft in Wien wurde der erschöpfte Bundeskanzler von einer kleinen Feier mit Buffet und Kaffee überrascht. Als dann auch noch der Milchkaffee in seiner Stammtasse serviert wurde, flüsterte er der Kaffeehauschefin zu: „Sie haben mir so eine Freude gemacht ...“



Julius Raab auf seiner Regierungsbank im Landtmann.

Und dann ist natürlich auch der frühere Wiener Bürgermeister Michael Häupl gern zu Gast, der von dem legendären Herrn Robert stets einen kleinen Braunen serviert bekam. So vertraut war der Oberkellner, der Sommer wie Winter im Smoking erschien und Dutzende Kilometer am Tag zurücklegte, dass ihm Michael Häupl bei seiner Pensionierung 2003 einen Goldenen Rathausmann überreichte.

DIE ATMOSPHERE BLEIBT

Auch wenn neue Besitzer:innen und Oberkellner übernehmen, die Atmosphäre, die „geschäftige Betriebsamkeit gepaart mit dem trauten Du zwischen Regierungsparteien und Oppositionsrednern“, „der entspannte Plauderton“ und „das freundliche Nicken“, wie es der frühere Stadtschulratspräsident Kurt Scholz 2003 auf den Punkt brachte, die bleibt.

KURIOSE SICHTUNGEN UND KLEIDERLOSE SKANDALE

Geh wui! Aber doch, wirklich wahr: Ein halbes Jahrhundert bevor der Austropop-Sänger Georg Danzer seinen Welthit veröffentlichte, saß doch tatsächlich – jössas na! – bereits am 30. September 1924 im Landtmann ein Nackterter.

Zwar nicht um halb zwei Uhr nachmittags, sondern erst um zehn Uhr abends, als das Kaffeehaus noch sehr gut besucht war, drängte sich am 30. September 1924 – und die Arbeiterzeitung hebt es in fettgedruckten Buchstaben hervor – „ein bis auf Socken und Halbschuhe völlig nackter, junger Mann“ – durch die damals bestehende Drehtür des Café Landtmann. Ehe ihn jemand daran hindern konnte, hatte er sich schon einen Platz gesucht und ließ einen Kellner wissen, er solle ihm doch bitte einen schwarzen Kaffee bringen. Entsetzt sprangen die Gäste auf, liefen Frauen aus dem Lokal, und ein Mädchen – erneut in hervorgehobener Schriftart – „bekam einen hysterischen Weinkrampf“. Während die Gäste auf-, waren Kellner an den jungen Mann „herangesprungen“, um ihn aus dem Lokal zu komplementieren. Doch das lehnte dieser ab. Bis er hörte, dass die Polizei auf dem Weg sei. Da flitzte er, so schnell er gekommen war, auch wieder davon. Geschnappt wurde er wenig später den-

T

T I P P

A Nackterter im Landtmann

Lied von den Spritzbuam

Auf den Spuren von Georg Danzer wandelnd, widmeten die Spritzbuam, drei ehemalige Wiener Sängerknaben und ein Tubist, 2016 auch dem Landtmann einen Nackterten. Dort nimmt man ein solches Szenario betont gelassen, „Jö schau“.



noch. Auf dem Polizeirevier gab der 32-jährige italienische Schlosser an, er sei erst vor vier Tagen aus Venedig angereist.

SCHÖNHEITSWETTBEWERBE & SCHACH-GROSSMEISTER

Während der Jüngling mit seinen Eskapaden in unangebrachtem Maße Aufmerksamkeit erregt hatte, zogen im September 1933 Frauen gewollt alle Blicke auf sich. Die Liga für Wettbewerbe der Schönheit und Kultur veranstaltete einen Wettbewerb, der „die zahlreichen Schattierungen des blonden Haares“ feiern und den „blonden Typ 1933“ finden sollte. Am 15. September fand die Vorentscheidung zwar im Grabenkaffee statt, der Festkorso, in dem alle Preisträgerinnen gefeiert wurden, startete am Sonntagnachmittag jedoch von der Terrasse des Café Landtmann. Der Hauptpreis waren 300 Schilling (vergleichbar mit heutigen 1.300 Euro).

Das Landtmann war auch Ort beeindruckender sportlicher Darbietungen: Am 21. Oktober 1949



Zuerst reine
Männersache,
schließlich ein
geselliger und
kommunikativer
Ort für beide
Geschlechter:
Frauen eroberten
die Kaffeehäuser
erst in der
zweiten Hälfte des
19. Jahrhunderts.

*Mehr dazu erfahren
Sie im Buch
„Café Landtmann –
Wo Wien zuhause
ist“ (Brandstätter
Verlag, 38 Euro)*

trat der ungarische Schach-Großmeister Szabo zum Simultanmatch im Kaffeehaus an. Wie die Tageszeitung Neues Österreich ankündigte, wollte er gegen 40 Gegner gleichzeitig spielen. Nur Tage zuvor hatte er ein internationales Turnier in Venedig gewonnen. Regelmäßig wählten Vereine das Kaffeehaus für Veranstaltungen aus. 1927 wurde mittwochs und sonntags zum Abendkonzert und sonntags zum Fünf-Uhr-Tee mit Jazzband geladen. Die „English Debating Society“ erkor das Landtmann ebenso zum Veranstaltungslokal wie die Französische Gesellschaft. Und 1931 fand die Generalversammlung des Vereins abstinenter Frauen hier statt. Doch nicht nur Menschen, auch Tiere fühlen sich im Landtmann wohl: „Auf einem der den Garten markierenden Oleanderbäume hatte sich eine Amsel ein Nest gebaut“, hieß es am 19. April 1906 in der Illustrierten Kronenzeitung samt dazugehöriger Bebilderung, auf der das Nest mit einem x markiert war. Die Konstruktion, geht es im Artikel weiter, lasse

darauf schließen, dass die Amsel gedenke, in ihrer „Sommerwohnung ein freudiges Familienerlebnis abzuwarten“.



„Auf einem der den Garten
markierenden Oleanderbäume
hatte sich eine Amsel
ein Nest gebaut.“

Illustrierte Kronenzeitung

Meldung vom 19. April 1906



150 JAHRE LANDTMANN UND DIE WELT

AUGENBLICKE, DIE IN DIE GESCHICHTE EINGINGEN

Zeitgeschichte der etwas anderen Art.

Das Café Landtmann im Wandel der Jahrzehnte und was sich
währenddessen in Wien und in der Welt zugetragen hat.





1873

1881

1914



Franz Landtmann

Franz Landtmann eröffnet an einem äußerst milden
1. Oktober das Café Landtmann, die „eleganteste
Café-Localität“ Wiens.

*Mit den Nachwehen der Weltwirtschaftskrise
findet in Wien die fünfte Weltausstellung statt und
die Erste Hochquellwasserleitung wird eröffnet.*

Wilhelm und Rudolf Kerl

Mit der Übernahme durch die Gebrüder Kerl erhält
das Landtmann seinen ersten Schanigarten.



*„Die entsetzliche Katastrophe“. Die Zeitungen
kannten am 10. Dezember nur ein Thema:
Der Brand des Ringtheaters.*



Ein herber Schlag

Der Milchmangel sorgt dafür, dass Einspänner
und Sachertorte mit Schlag von der Karte
gestrichen werden.

*Nach dem Attentat auf Kronprinz Ferdinand ist die
westliche Welt im Bann des Ersten Weltkriegs.*



1919

Neue Adresse

Das Café erhält eine neue Adresse „Ring des 12. November“ und wird durch seine zentrale Lage bei Revolutionskämpfen in Mitleidenschaft gezogen.



Mit der Unterzeichnung des Friedensvertrags von St. Germain am 10. September wird Österreich zur Republik.

1929



Art Deco statt Gründerzeit

Architekt Professor Ernst Meller entwirft die bis heute unter Denkmalschutz stehende Innenausstattung und schafft damit die erste große Modernisierung.

Als es am 24. Oktober 1929 zu massiven Kursverlusten an der New Yorker Börse kommt, zieht das eine weltweite wirtschaftliche Krise nach sich.

1931

Zeppelin über Wien

Cafetier Zauner sichtet einen Zeppelin über dem Café Landtmann.

Bela Lugosis Darstellung im Kinofilm „Dracula“ macht die Figur zu einer Kulturikone.

Nach nur 13 Monaten Bauzeit wird am 17. März das Empire State Building als damals höchstes Gebäude der Welt eröffnet.



1939

Cafetier Zauner im Keller

Regelmäßig muss Cafetier Zauner bei Bombenalarm mit seinen Gästen in den Keller flüchten. Gegen Kriegsende wird im Landtmann eine Gulasch-Ausspeisung eingerichtet.

Mit Hitlers Einmarsch in Polen beginnt am 1. September 1939 der Zweite Weltkrieg. Er wird die Welt bis 1945 in Atem halten.



1955

Die Staatsvertragsfeier

Nachdem die Verhandlungen zum Staatsvertrag abgeschlossen sind, organisiert Tamara Zauner eine kleine Feier für Kanzler Julius Raab – seinen hellen Milchkaffee bekommt er in seiner (größeren) Landtmann-Schale.

Mit dem Österreichischen Staatsvertrag beginnt die Ära der Zweiten Republik.



1976

Familie Querfeld

Das Café Landtmann wird von Familie Querfeld vor dem Schicksal, als Bankfiliale zu enden, gerettet. Das Café kommt zudem unter Denkmalschutz.

Von 4. bis 15. Februar wurden die Olympischen Winterspiele in Innsbruck ausgetragen.

Restaurierung des Cafés

Mit Unterstützung des damaligen Kulturstadtrats Helmut Zilk findet eine umfangreiche, sanfte Restaurierung des kompletten Cafés statt.



1982

Wohl(fühl) Wintergarten

Um zwei Millionen Euro (samt Einrichtung) wird der gläserne Wohl-Wintergarten errichtet – mit Klimaanlage und 29 neuen Tischen.

2001

2006



Weitere Renovierungsarbeiten

Nach Dutzenden Jahren geleisteter Dienste ist es Zeit, die Küche und den Pressekonferenz-Saal zu erneuern.



Michael Jackson veröffentlicht den Pop-Klassiker „Thriller“.

Prinz Philip besucht auf Einladung der NÖ Landesregierung mit Erwin Pröll Gumpoldskirchen und trinkt Wein.

Am 11. September kommt es zu den verheerenden Anschlägen auf das World Trade Center in New York.

Anlässlich des 250. Geburtstags von Wolfgang Amadeus Mozart finden alleine im Jänner hunderte Veranstaltungen statt.



2011

Tisch & Stuhl

Nach 138 Jahren ist es Zeit, die Tische und Thonetstühle zu restaurieren und die Sitzpolster neu zu beziehen. Das weinrot-grüne Muster bleibt erhalten. Das Löwelzimmer wandelt sich von Schilfgrün zu Weiß; Art-Deco-Elemente werden vergoldet.



Geschätzte 36,7 Millionen Menschen verfolgen in London und über den Fernseher die Hochzeit von Prinz William und Kate Middleton in England.

Im April lief die erste Folge der weltweit erfolgreichen Serie „Game of Thrones“.



2018



Die Kaffeeküche

Operation im Herzstück des Lokals:
Die Kaffeeküche wird auf den neuesten Stand gebracht.

Am 29. Oktober kündigt Angela Merkel erstmals ihren schrittweisen Rücktritt an.

Ein Bild von Street-Art-Künstler Banksy schreddert sich am 6. Oktober bei einer Auktion selbst, kurz nachdem es um ca. 1,2 Millionen Euro erworben wurde.

2023

Jubiläum

Am 1. Oktober feiert das Café Landtmann 150-jähriges Bestehen.

150
Jahre

Am 6. Mai wird König Charles III. als neuer britischer Monarch gekrönt.



Breitling

Breitling Boutique Wien gratuliert
zu 150 Jahren Café Landtmann!
Für eine gute Tasse Kaffee nehmen
wir uns immer Zeit!



BREITLING BOUTIQUE
KOHLMARKT 3
VIENNA

DAS WWW VON 1873

Ereignisreiche Zeit rund um die Eröffnung. Der Beginn des Café Landtmann traf gleich mit mehreren weitreichenden Ereignissen – von der Weltausstellung bis zur Fertigstellung der Ersten Wiener Hochquellwasserleitung – zusammen. Ein Blick zurück auf eine prägende Phase für die Entwicklung des modernen Wiens.

Bei leicht regnerischen, aber überraschend milden 13 Grad war es am Mittwoch, dem 1. Oktober 1873, endlich soweit: Während rundherum noch Baustellen das Stadtbild prägten, Rathaus und Universität erst errichtet und erst sieben Jahre später der Grundstein für das benachbarte Burgtheater gelegt werden sollte, sperrte Franz Landtmann wohl mit klopfendem Herzen die Eingangstür des Kaffeehauses am Franzensring auf: „Wiens eleganteste und größte Café-Lokalität“ war eröffnet.

Dieses Kaffeehaus – so war es in der entsprechenden Eröffnungsanzeige auf Seite 7 in der Morgenausgabe im Neuen Wiener Blatt zu lesen – werde sich „durch gefällige, solide und überraschend elegante Ausstattung“, „luxuriöse Billards“ und durch die „Verabreichung von nur ausgezeichneten Getränken“ auszeichnen. Das wollten sich die Wiener natürlich näher ansehen und was man sah, gefiel. Im darauffolgenden Februar urteilte ein Journalist in der Wiener Gemeindezeitung, das Lokal nehme unter den neu entstandenen Etablissements Wiens „entschieden die erste Stelle ein“.

DER PIONIER FRANZ LANDTMANN

Mit seiner Eröffnung 1873 hat Franz Landtmann sich keinen spannenderen Zeitpunkt aussuchen können: Denn kaum ein anderes Jahr als dieses legte derart prägnant den Grundstein für das moderne Wien. Zunächst fiel die Eröffnung des Café Landtmann in die Zeit einer außergewöhnlichen Ausstellung: Seit Mai blickte die ganze Welt in den Wiener Prater, fand hier doch die fünfte Weltausstellung statt. Obwohl der vom Wurstel- in Volksprater umbenannte Vergnügungspark für das Großevent noch extra umgestaltet und das Straßennetz modernisiert war, lief nichts so wirklich glatt. Zwar hieß es in der Wiener Weltausstellungs-Zeitung, der 1. Mai werde „in der Culturgeschichte der Menschheit mit goldenen Lettern glänzen“ und seit den frühen Morgenstunden füllte sich auch die Praterallee mit einer „unabsehbaren Menschenmenge“; gegen 9:45 Uhr staute sich die Kolonne vom Haupteingang sogar bis zum Schwarzenbergplatz. Doch viele Pavillons – sogar das Innere der imposanten Rotunde – waren noch gar nicht fertig und starke Regenfälle überfluteten bereits am Eröffnungstag das Ausstellungsgelände. Das anhaltende Schlechtwet-

ter, eine Choleraepidemie und der Börsencrash neun Tage nach der Eröffnung hinderten viele Besucher dann daran, das Festgelände überhaupt zu besuchen.

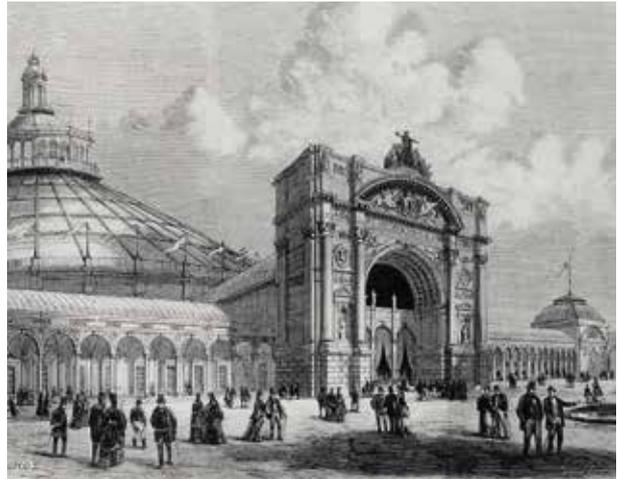
DIE WELTAUSSTELLUNG

Doch trotz der Pannen war die Schau für das moderne Wien ausschlaggebend. Die Ausstellung war eine wirtschaftliche wie kulturelle Leistungsschau. Mit mehr als 50.000 Aussteller:innen aus 35 Staaten auf 11,6 Hektar konnte sie alle bisherigen Schauen übertrumpfen. Österreich konnte sich nicht nur den sieben Millionen Besuchern, sondern der Welt als Industriemacht, internationaler Player und Drehscheibe zwischen Ost und West präsentieren, sondern Wien auch auf dem Weg zur Weltstadt zeigen.

KAISER FRANZ JOSEPH

Der Wandel der Stadt zog sich nämlich noch in andere Bereiche. 24 Tage nach der Eröffnung des Café Landtmann fand sich Kaiser Franz Joseph am Schwarzenbergplatz ein, um den neuen Hochstrahlbrunnen einzuweihen. Und dieser stand ja für ein besonderes Projekt: die Fertigstellung der Ersten Wiener Hochquellwasserleitung. Nach vier Jahren Bauzeit konnte die 95 Kilometer lange Leitung künftig Wiener:innen mit bestem Trinkwasser versorgen – etwa beim obligatorischen Glas Wasser zur Melange im Landtmann.

Kaiser Franz Joseph I.; Feierliche Eröffnung des Hochstrahlbrunnens der Alpwasserleitung in Wien.



Die Weltausstellung rückte Wien 1873 trotz widrigster Rahmenbedingungen ins globale Rampenlicht.



„Dieses Lokal nimmt unter den neu entstandenen Etablissements Wiens entschieden die erste Stelle ein.“

**Wiener
Gemeinde-
zeitung**

im Jahr 1873

DAS L STEHT FÜR LEIDENSCHAFT

Aus einem Kaffeehausprojekt während der Wirtschaftskrise wurde eine weltbekannte Institution: Eine Reise entlang der Besitzer:innen, die das Landtmann im Laufe der Jahre prägten.

FRANZ LANDTMANN
PIONIER UND NAMENSPATRON
1873 – 1881

Während die meisten Unternehmer im Sommer 1873 damit beschäftigt waren, die Verluste von Wiens erstem Börsenkrach wieder wettzumachen, ging Franz Landtmann auf Risiko. Denn sein Vater, der das Geld in Immobilien und eine Feigenkaffeeabrik angelegt hatte, war von dramatischen Folgen verschont geblieben. So konnte er seinem Sohn die finanziellen Mittel zur Verfügung stellen, ein Pionierprojekt zu realisieren: „Wiens eleganteste und größte Café-Localität“, das Café Landtmann, das in der Folge einige Male den Besitzer, aber nicht mehr den Namen wechseln würde. Zu schnell hatte sich das Kaffeehaus mit seiner zentralen Lage einen guten Ruf erarbeitet.

Tatsächlich wurden dem Kaffeehaus und seinem Besitzer schon vor seiner Öffnung Lobeshymnen geschrieben. So hieß es am 28. August in der „Neuen Freien Presse“, dass ein neues Kaffeehaus am Franzensring (der damaligen Adresse) er-

öffne, das „durch seine elegante und allen Bedürfnissen auf das Vorzüglichste entsprechende Einrichtung sicher den ersten Kaffeehäusern Wiens würdig“ sein werde.

Man setze voraus, dass „die Leitung eine vortreffliche, die Bedienung eine zuvorkommende und die Qualität der verabreichten Erfrischungen eine preiswürdige“ sein wird. Dafür bürgte der Name des Eigentümers. Denn dieser Herr Landtmann hatte bereits das Kaffeehaus im „Hotel Meisl“ am Neuen Markt vor dem Verfall gerettet.



Doch trotz seines Pioniergeists und Erfolgs würde Franz Landtmann sein Café nur wenige Jahre leiten. 1878 starb seine nur neunjährige Tochter Maria Franziska, wenige Monate darauf sein 81-jähriger Vater. Mit seiner Familie zog er zunächst nach Kärnten, dann weiter nach Südtirol, wo er in der Gemeinde Franzensfeste später wieder eine Gaststätte betrieb.

Mit ihm begann die Erfolgsgeschichte: Franz Landtmann realisierte 1873 „Wiens eleganteste und größte Café-Localität“.



Rudolf und Wilhelm Kerl waren keine 30 Jahre alt, als sie Chefs des Landtmann wurden.

DIE GEBRÜDER KERL PACKEN AN 1881 – 1916

Was tun, wenn die zwei jüngsten Söhne den Tag im Kaffeehaus verbringen und nicht arbeiten? Man bringt den sprichwörtlichen Berg zum Propheten und macht sie zu Kaffeehausbesitzern. Genau das tat Amalia Kerl im Jahr 1881 und kürte die Brüder Rudolf und Wilhelm Kerl mit nicht einmal 30 Jahren zu den neuen Chefs des Café Landtmann.

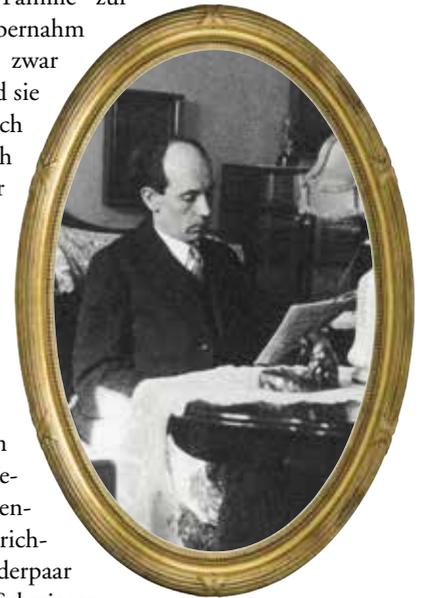
Die Rechnung ging zur Hälfte auf – dafür sehr gut. Denn Rudolf erkannte bald, dass er nicht so wirklich das Zeug zum Kaffeehausbesitzer hatte. Er sah jedoch den Elan, das Engagement und den Ehrgeiz seines Bruders und ließ Wilhelm das Geschäft allein weiterführen: mit Erfolg. Mit Geschick und Charme gelang es ihm, alte Gäste zu halten und neue dazuzugewinnen.

Jemanden, der Routine derart schätzte wie Wilhelm Kerl, traf der Ausbruch des Ersten Weltkriegs besonders hart. Er konnte nicht damit umgehen, zunächst Milch und Kaffee, später Zucker rationieren zu müssen. Gänzlich unerwartet verkaufte er das Kaffeehaus 1916 um 240.000 Kronen und zog sich in seine Wohnung in die Lindengasse zurück.

KARL KRAUS DER (NICHT KONSUMIERT, SONDERN) SERVIERT 1916 – 1921

Wer 1916 zu Karl Kraus ins Kaffeehaus ging, meinte damit nicht mehr nur den Literaten, der seit einem Jahr an seinem kolossalen Theaterstück „Die letzten Tage der Menschheit“ schrieb und öfter in Kaffeehäusern als in seinem eigenen Wohnzimmer anzutreffen war, sondern auch den Fleischhauer-Sohn, der das Kaffeehaus neben dem Burgtheater übernommen hatte.

Der Cafetier Karl Kraus war zehn Jahre vor dem großen Schriftsteller in Fünfhaus als Sohn einer gehobenen Fleischhauer-Familie zur Welt gekommen. Er übernahm mit seiner Ehefrau Rosa zwar zunächst das Geschäft und sie führten es zehn Jahre auch so erfolgreich, dass sie sich Kutschen und Zofen für ihre Kinder leisten konnten. Doch die Krauses hatten sich für dieses Vorhaben keine leichten Zeiten ausgesucht. In den Revolutionsjahren 1918/19 kam es am Ring zu Kämpfen zwischen Kommunisten und der Exekutive. Die Demonstrierenden „zerstörten die Einrichtung“, das Kaffeesiederpaar „verlor die Nerven“, hält Schwiegertochter Hedwig später in einem Brief fest. Dazu kam, dass Sohn Karl junior in Sibirien in Kriegsgefangenschaft war. Als er nach sechseinhalb Jahren zurückkehrte, hatten seine Eltern das Café bereits verkauft.



Cafetier Karl Kraus leitete das Café Landtmann inmitten der turbulenten Revolutionsjahre 1918/19.

Doch eine gewisse Verbundenheit zum Kaffeehaus blieb. Der Journalist Wolfgang Kraus, Enkel des Kaffeesieders, war jahrelang Stammgast.



Die Hokare GmbH spendet den Landtmann-Gästen etwas Wärme auf der Terrasse.

MÜLLER MACHT DAS EBEN 1921 – 1926

Das eigene Lokal ist wie ein Familienmitglied. Es gehört zu einem, wird verteidigt. Und wenn es heißt, sich schützend vor den Toren aufzustellen, um zu verhindern, dass eine Menge Demonstranten das Mobiliar zertrümmern – genau das hat David Müller im November 1921 getan. Zumindest beschreibt es die Künstlerin Josefine Winter in ihrem Buch „50 Jahre Wiener Haus“ so. „Umsaust“ sei der von Demonstrierenden, aber „durch kluges Verhandeln des Gastwirtes im Parterrelokal“ sei das Haus ohne Schaden davongekommen.

Seit Juni war David Müller neuer Chef im Landtmann. Ursprünglich hatte er die „Hokare GmbH“ mit 900.000 Kronen Startkapital ja im Februar mit Philipp Färber gegründet, doch dieser war bereits im April wieder ausgestiegen. An seiner statt wurde Eugenie Chlamatsch Geschäftsführerin der Genossenschaft, die auch andere Lokale in der Innenstadt leitete.

Doch obwohl der Krieg vorbei war, gab es weitere Auswirkungen auf die Wirtschaft: Zwischen 1914 und 1921 verdoppelten sich die Preise jährlich. 1924 kam dann der finale Schlag für viele Unternehmer:innen, als am 12. Dezember mit dem „umstrittenen Schillingsrechnungsgesetz“ (Tiroler Anzeiger vom 15. Dezember 1924) eine neue Währung eingeführt wurde: Die Umrechnung von 1 Schilling für 10.000 Papierkronen bedeutete das Ende der Hokare GmbH. Sie musste im März 1925 aufgelöst werden.

ZAUNER ZAUBERT ZEITGEMÄSSES 1926 – 1976

Die Zeitungen und Magazine verkünden im September 1926 eine freudige Botschaft: Das Landtmann werde nicht nur „vollständig erneuert“. Und: Der Name des neuen Besitzers biete Gewähr für „angenehmsten Aufenthalt bei erstklassiger Qualität“, hieß es etwa am 19. September in Die Stunde. Denn neuer Chef war niemand Geringerer als der renommierte Cafetier Konrad Zauner. Doch die richtige Generalsanierung kam drei Jahre später: Unter der Aufsicht von Architekt Ernst Meller erhielt das Landtmann unter anderem jene Terrasse, in der Gäste bis heute die zentrale Aussicht genießen können.

Das „Goldene Buch des Café Landtmann“ läutete die nächste goldene Ära des Kaffeehauses ein. Burgtheater-Schauspielerinnen, Kaffeehausliteraten, hochrangige Politiker:innen und sogar der abgedankte englische König wurden regelmäßig bei Kaffee und Wein gesehen. Zauners Geheimzutat zum Erfolg: Das Kaffeehaus ist neutrale Zone. „Solange sich ein Gast anständig aufführt, ist er in meinem Kaffeehaus König.“

Nach dem Krieg wurde im Café zwischenzeitlich eine Gulaschspeisung abgehalten, bevor der Kaffeehausbetrieb wieder regulär öffnen konnte. Mit Sohn Erwin übernahm ein geschäftiger Unternehmer das Lokal und machte das Café zu dem begehrten Ort für Weltstars, der er bis heute ist. Ein Unfall riss Erwin Zauner 1975 unerwartet aus dem Leben – und allein konnte Tamara Zauner nicht weitermachen.



Erwin und Tamara Zauner mit ihrem Sohn Heinz.

FAMILIE QUERFELD RETTET AUS LEIDENSCHAFT 1976 BIS HEUTE

Der März 1976 war einschneidend für Berndt Querfeld. Es war der Tag, an dem seine Mutter „in die Stadt verschwunden ist“. Jedenfalls untertags. Denn Anita Querfeld wagte sich mit ihrem Mann Herbert (der in den 1950ern mit „Elektro Querfeld“ den ersten großen Elektrohändlerbedarf schuf) ans Abenteuer Kaffeehaus.

Es war kein leichter Start: „Selbst die Taxifahrer waren verwundert, dass es das Kaffeehaus noch gab.“ Denn die Querfelds übernahmen das Café in einer Zeit des allgemeinen Kaffeehaussterbens: Ringsum hatten Cafés bereits Autohäusern oder Bankfilialen weichen müssen. Weil die Inneneinrichtung des Landtmann unter Denkmalschutz stand, war es vorerst sicher, doch Freunde und Bekannte rieten den Querfelds dennoch von ihrem Projekt ab. Aber manchmal muss man aufs Bauchgefühl hören. „Das Gute ist“, sagte Anita Querfeld 2016 in einem Kurier-Interview, „wenn du ganz unten anfängst, gibt es rasch kleine Erfolge – und mit jedem wird man optimistischer. Und wir wussten einfach, dass wir das schaffen.“

Wer Gutes tut, dem wird geholfen: Als sechs Jahre nach der Übernahme die notwendige Generalsanierung in Angriff genommen wurde, kam Unterstützung vom damaligen Kulturstadtrat Helmut Zilk. Dank seiner Vermittlung übernahm die Stadt Wien mehr als die Hälfte der Kosten. Vizebürgermeister Erhard Busek regte unterdessen mit dem Wiener Schriftsteller Jörg Mauthe dazu an, Pressekonferenzen im Landtmann abzuhalten.

Nach der Sanierung wollte Herbert Querfeld den Kaffee nicht nur mit mehr Komfort, sondern auch begleitet von feinen Süßspeisen servieren. In den Kellergewölben wurde die erste Landtmann-Pâtisserie errichtet. In sorgfältiger Handarbeit kreierte hier Meisterkonditoren klassische Wiener Mehlspeisen. Das fand wiederum so großen Anklang, dass in der Leopoldstadt eine eigene Konditorei mit angrenzender Produktion eröffnet wurde. Seit 2006 befindet



Inmitten des allgemeinen Kaffeehaussterbens übernahmen die Querfelds das Landtmann 1976 und führen das Traditionshaus bis heute mit großem Erfolg.

sich diese in Alterlaa und beschäftigt mittlerweile rund 50 Konditorinnen und Konditoren.

1988 stieg Berndt Querfeld ins Familienunternehmen ein. Gemeinsam wurde das Landtmann seitdem kontinuierlich sanft erneuert, restauriert sowie etwa um den Wintergarten erweitert; und die Kaffeehausfamilie um sorgfältig ausgewählte Betriebe ergänzt. Nach dem Tod ihres Mannes übernahm dann Anita Querfeld 2004 die Geschäftsführung. Von der Früh bis zur Sperrstunde stand sie im Lokal, bis es 2021 Zeit für mehr Ruhe war: „Die Chefin“ gab die Führung offiziell an ihren Sohn ab. Aber natürlich ist immer die gesamte Familie fleißig im Einsatz. Während Berndt als Innovator stets neue Projekte ansteuert, ist Ehefrau Irmgard die formgebende Kraft. Sohn Ferdinand ist als Stratege die reflektierende Instanz und Berndts Schwester Andrea sorgt mit ihrem ruhigen Gemüt für besonnene Sicherheit. Ihre Tochter Karoline Klezl ist wiederum zielgerichtete Treiberin, Elisabeth Querfeld, Berndts Nichte und Karolines Cousine, hat sich als junge HR-Allrounderin etabliert. Und natürlich geht das alles nicht ohne Anita Querfeld. Durch ihre jahrzehntelange Erfahrung steht sie als Weisenrätin den jungen Generationen weiterhin zur Verfügung.

I

I N F O

Die Cafetiers

des Café Landtmann

1873 – 1881

Franz Landtmann

1881 – 1916

Wilhelm & Rudolf Kerl

1916 – 1921

Karl Kraus

1921 – 1926

Hokare GmbH

1926 – 1949

Konrad Zauner

1949 – 1976

Erwin & Tamara Zauner

seit 1976

Familie Querfeld

VON DER LIEBLINGSMEHLSPESIE BIS ZUM STAMMPLATZ

EINE KAFFEEHAUSFAMILIE DECKT AUF

Als Kaffeehausfamilie befragt man stets die Gäste. Aber was sind eigentlich die Vorlieben der Querfelds? Die Kaffeesieder geben Einblick, wie sie ihren Kaffee trinken, welcher Landtmann-Moment ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist und welchen berühmten Stammgast sie gerne einmal getroffen hätten.

Die Mitglieder der Familie Querfeld gewähren persönliche Einblicke, verraten ihre Lieblingsmehlspeise und erzählen von ganz besonderen Momenten im Café Landtmann.





Anita Querfeld

Die Weisenrätin

Einen Mokka
verlängert, sehr heiß.

Die Kardinalschnitte.

Der „Stehplatz“
bei der Vitrine.

Die Begrüßung
meiner Stammgäste.

Vormittags bis 14 Uhr.

Dr. Erhard Busek.



Berndt Querfeld

Der Innovator

Kurz und heiß,
oft im Stehen.

Den Landtmann's Original
Guglhupf, am liebsten mit
einem Glaserl Prosecco.

Der alte Haustisch wegen
des Überblicks. Aber es
lohnt sich, regelmäßig den
Blickwinkel zu wechseln.

Wenn ich mich nach
dem Kaffeesiederball
endlich hinsetzen, ein
herrliches Ottakringer
trinken und ein Landt-
mann-Würstel essen kann.

Am Vormittag.

Hans Moser.
Hätte sein Nuscheln
gerne gehört.

1

WIE TRINKEN SIE IHREN
KAFFEE AM LIEBSTEN?

2

IHRE LIEBSTE
LANDTMANN-MEHLSPERSE?

3

IHR STAMMPLATZ
IM LANDTMANN?

4

IHR
#LANDTMANNMOMENT?

5

ZU WELCHER TAGESZEIT
SIND SIE AM HÄUFIGSTEN IM
LANDTMANN?

6

WELCHEN FRÜHEREN
LANDTMANN-STAMMGAST
HÄTTEN SIE GERNE
GETROFFEN?



Irmgard Querfeld

Die formgebende Kraft



Ferdinand Querfeld

Die reflektierte und strategische Instanz

1 WIE TRINKEN SIE IHREN
KAFFEE AM LIEBSTEN?

Caffè latte
mit doppeltem
Espresso.

Kleiner Mokka mit kaltem
Obers oder auf Eiswürfeln
im Sommer.

2 IHRE LIEBSTE
LANDTMANN-MEHLSPESIE?

Die gebackene
Topfen-Himbeer-
Torte.

Die Landtmann's feine
Torte – das perfekte Mit-
bringsel bei jeder Feier.

3 IHR STAMMPLATZ
IM LANDTMANN?

Ich sitze überall
gerne, am liebsten in
den Lounge-Möbeln
an der Bon Voyage.

Im Sommer gerne auf der
Terrasse mit Blick aufs
Burgtheater, im Winter
gerne in den Logen.

4 IHR
#LANDTMANNMOMENT?

Inspirierende Gespräche,
wenn man bei einem
Kaffee über das Leben
philosophieren kann.

Der erste Biss in ein
saftiges Stück Guglhupf im
Landtmann nach meiner
Teilnahme am Vienna City
Marathon.

5 ZU WELCHER TAGESZEIT
SIND SIE AM HÄUFIGSTEN
IM LANDTMANN?

Nachmittags.

Entweder ganz früh oder
ganz spät.

6 WELCHEN FRÜHEREN
LANDTMANN-STAMMGAST
HÄTTEN SIE GERNE
GETROFFEN?

Die legendäre Salonnière
Berta Zuckerkandl.

Romy Schneider zu einem
gemeinsamen Frühstück.



Karoline Klezl
Die zielgerichtete Treiberin

Verlängerter
ohne Zucker, meist
gleich zwei.

Unseren weltbesten Apfel-
strudel, zu besonderen
Anlässen mit Vanillesauce.

Zwischen Tortenvitrine und
großem Saal, am Fenster,
mit Sicht auf beides, den
Eingang und die Gäste.

Das Landtmann Nachtcafé.
Nach dem Kaffeesiederball
um 4 Uhr morgens wird das
Café zum Laufsteg mit dem
besten Frühstück.

Immer spontan, egal zu
welcher Tageszeit.

Gustav Klimt zum Gespräch
bei einem Glas Wein.



Andrea Winkler
Die besonnene Sicherheit

Ein großer Mokka, ein
wenig kalte Milch, ein
Tupfer Milchschaum.

Landtmann's
Original Guglhupf.

Die Uhrenloge.

Dem Kellner dabei
zuzusehen, wie er die
Tageszeitungen einspannt
und exakt auf dem großen
Zeitungsständer anordnet.

Gegen 15 Uhr.

Kaffeehaus-Gründer Franz
Landtmann.



Elisabeth Querfeld
Die Allrounderin

Ohne Zucker und mit
Milch. Im Sommer am
liebsten Eiskaffee.

Bananenschnitten und
Haselnuss-Nougat-Torte
sind meine Favoriten.

Am Tisch 24 oder gerne
auch im Back-Office.
Bin gerne in der Nähe
der Mitarbeiter:innen.

Anlässe wie den
Life Ball oder Kaffeesieder-
ball. Einzigartige Gäste,
einzigartige Momente!

Untertags:
Vormittag wie Nachmittag.

Bei einer Zeitreise:
Sigmund Freud.

CAMPARI®

Daide Campari
MILANO

CAMPARI SPRITZ



WWW.CAMPARI.COM
#ENJOYRESPONSIBLY

150
Jahre
LANDTMANN
Wien 1873

EINE APP – ZAHLREICHE VORTEILE

Das Kaffeehaus ist auf dem Handy immer mit dabei. Mit der Querfeld-Bonusclub-App können Sie ganz einfach Punkte sammeln und diese für attraktive Vorteile in den Betrieben der Familie Querfeld einlösen.

1

Jetzt die App runterladen und Willkommenskaffee, Gratis-Drinks, Speisen, Torten und Rabattcodes sichern!



Jetzt downloaden
und am großen
Jubiläums-
Gewinnspiel
teilnehmen!

2

Rechnungen scannen, an Umfragen und Challenges teilnehmen oder Freund:innen einladen und so ganz bequem Bonuspunkte sammeln!



4

Mit der App können Sie ganz einfach und schnell einen Tisch in Ihrem Lieblingslokal reservieren und sich das beste Platzerl sichern.

3

Die Punkte können Sie in allen Kaffeehäusern und Restaurants der Familie Querfeld für Vorteile einlösen: Von einer kostenlosen Melange über ein Stück Apfelstrudel bis hin zu den besten Fish & Chips der Stadt – die Möglichkeiten sind vielfältig.

5

Als Mitglied des Querfeld-Bonusclubs sind Sie immer auf dem Laufenden über die neuesten Angebote und Veranstaltungen und können von exklusiven Vorteilen profitieren.

150 Jahre Café Landtmann

Ein 17-köpfiges Team, 25 Darsteller:innen, sechs Drehtage und drei Monate Planung. Der 150 Jahre Café Landtmann-Film, produziert von der M-Film Production, bietet Einblicke in die spannendsten, lustigsten und kuriosesten Landtmann-Momente der vergangenen 150 Jahre. Neben dem Film, dem Jubiläums-Buch „Café Landtmann – Wo Wien zuhause ist“ und einem spektakulären Jubiläumsevent erwarten die Wiener:innen auch spannende Highlights am 1. Oktober, dem Geburtstag des Café Landtmann.

T

T I P P

Mehr zu den 150 Jahre Landtmann
Feierlichkeiten und zum Film erfahren.





Und was ist Ihr #landmannmoment?

Posten auch Sie Ihren schönsten #landmannmoment auf Social Media,
markieren Sie das @cafelandmann und feiern Sie mit!



CAFÉ LANDTMANN TOKIO

Konnichiwa! Wo die Landtmann's Original Rezepte Anklang finden.



Wiener Kaffeehaus-Klassiker im Land der aufgehenden Sonne: Seit 2009 erfreut man sich in Tokio an Schnitzel, Gulasch und Schinkenrolle.





Die gelungene Interpretation des Grundkonzepts der Marke Landtmann sorgt für originale Wiener Kaffeehaus-Momente in der Weltstadt Tokio.

Im März 2009 eröffnete in der japanischen Hauptstadt Tokio ein „kleines“ Café Landtmann. Das Grundkonzept und die Marke „Landtmann“ wurden im Rahmen einer Franchisevereinbarung übernommen. Die Ernsthaftigkeit und Professionalität der japanischen Kollegen haben uns überzeugt. Heute verbindet die Familie Querfeld mit Giraud Restaurant Systems, dem nunmehr langjährigen Partner und Betreiber des Landtmann Tokio, eine wunderbare Zusammenarbeit. Regelmäßige wechselseitige Besuche zum Erfahrungsaustausch sichern den hohen Qualitätsanspruch und nicht zuletzt eine schöne, interkulturelle Freundschaft zwischen Wien und Tokio.



T

T I P P

Den passenden Kaffeehaus-Soundtrack zu diesem Magazin und dem Café Landtmann Buch finden Sie hier.





DER GANZ NORMALE KAFFEEHAUS-WAHSINN

VON DEN ERSTEN STAMMGÄSTEN BIS ZUR SPERRSTUND'

Das Protokoll geschäftiger 17 Stunden. Oder: Ein ganz normaler Tag im Café Landtmann. Denn damit die zahlreichen Gäste versorgt werden können, laufen im Hintergrund die Vorbereitung und Gästeversorgung wie ein Uhrwerk.





05:00



**Sanftes
Kaffeehauserwachen**

Der Hausmeister des Cafés ist täglich der Erste in den Erdgeschoß-Räumlichkeiten am Universitätsring 4. Er gießt die Blumen, reinigt die Terrasse und dreht eine erste Runde durchs Kaffeehaus.

05:30



**Finale Vorbereitungen für
Kochpersonal und Kellner**

Als Nächstes erscheinen die Köche und Kellner. Sie beginnen mit den Vorbereitungen für die Frühstücksgäste: Die aus der Patisserie frisch gelieferten Kipferl, Croissants und der Apfelstrudel werden auf dem Kipferlwagen arrangiert, die Sessel von den Tischen gehoben, die Tische ausgerichtet, eingedeckt, Menagen aufgefüllt, Speisekarten gewischt. Die Zeitungen vom Vortag aus-, und die heutigen eingespannt, der Zeitungsständer hergerichtet und das Kaffeehaus vor der Öffnung auf sein Gesamtbild inspiziert.

07:30



Hereinspaziert!

Um Punkt halb acht und eigentlich schon ein wenig früher wird die gläserne doppelte Eingangstür des Landtmann geöffnet und die ersten Gäste werden begrüßt.





07:30 – 08:30



Frühe Frühstückser:innen

Manche Stammgäste kommen so oft und so regelmäßig, dass die Ober im Landmann ihnen die richtige Zeitung auf dem richtigen Tisch bereitlegen.

Wer ganz zeitig kommt, wissen die Kellner, will meist eine Melange und ein Briochekipferl – und das ändert sich oft über Jahre hinweg nicht.

Für eine langjährige Kundin wird am Wochenende um 09:00 Uhr am ersten ovalen Tisch im traditionellen Bereich ein Kännchen Kaffee und ein kleines Wiener Frühstück mit Heidelbeermarmelade vorbereitet. Als besonderes Highlight hat sich am Samstag der Freizeit-Kurier etabliert. Er wird beim

Einspannen der Zeitungen beiseitegelegt und für die drei Wochenend-Stammkunden bereitgehalten.

08:30 – 11:00



Kleines Businessfrühstück und summende Pressekonferenzen

Am Vormittag ist das Landmann für viele ein ausgelagertes Besprechungszimmer. Man schätzt die Diskretion des Personals und das Ambiente der denkmalgeschützten Inneneinrichtung.

Sie kommen für Termine großteils zu zweit und bestellen meist ein kleines Frühstück. Im Landmann-Saal werden regelmäßig größere und kleinere Pressekonferenzen abgehalten, bei denen nicht selten eine dicht gedrängte Menge an Medienmachern in kurzer Zeit mit diversen Tee- und Kaffeewünschen versorgt wird. Als – quasi – Nachbar war Bürgermeister Häupl häufig zu Gast. Der frühere Wiener Stadtchef hat das Service von Oberkellner Herrn Herbert so geschätzt, dass er ihm bei dessen Pensionierung nicht nur einen Goldenen Rathausmann überreichte, sondern – in Umkehrung der Rollen – auch einen Mokka servierte.

11:30 – 14:30



Klassisch, vegetarisch oder vegan: Der Mittagstisch ist eingedeckt

Kaum ist der letzte Frühstücksgast verabschiedet, wird das Mittagsgeschäft vorbereitet. Für einen Pensionisten, der stets um

11:30 Uhr ein Mittagsmenü und ein Glas Rotwein konsumierte, war jahrelang der Eckplatz im traditionellen Bereich eingedeckt. Ein weiterer Tisch war im Wintergarten für den Stammkunden vorbereitet, der sich zum Mittagmenü einen Pfiff genehmigte – bevor er ins Büro zurückkehrte. Die geschäftigste Zeit ist übrigens zwischen 12:30 und 13:00 Uhr; das ändert sich auch nicht im Sommer, wie man vielleicht annehmen würde, weil die meisten versuchen, den Lunch vor der Mittagshitze einzunehmen.



22:00



Sperrstund' is'

Um 22:00 Uhr verlassen die letzten Gäste das Lokal. Ein letztes Mal wird Geschirr gewaschen. Die Ober setzen sich zur Abrechnung zusammen und zum Abschluss gibt es eine Kontrollrunde durchs Lokal, bei der das gesamte Licht, sogar das in der Tortenvitrine, abgedreht wird. Stille breitet sich zwischen den umgedrehten Sesseln aus – zumindest bis um 05:00 Uhr am nächsten Tag, wenn der Hausmeister erscheint und das Landtmann erneut zum Leben erweckt.

AB 15:00



Nachmittagsjause für Reisende und Reunionen und das Landtmann als ausgelagertes Büro mit Bedienung

Gegen das Nachmittagstief gibt es in der kühleren Jahreszeit die Maroniblüte, in den warmen Monaten etwa das Erdbeerstanitzel und jederzeit Apfelstrudel, Guglhupf oder Landtmann's feine Torte. Die Geschäftsleute kommen am Nachmittag eher allein, dafür mit Laptop, und machen das Landtmann einmal mehr zur Außenbürostelle. Wer privat zu Kaffee und Kuchen kommt, trifft hier nicht nur gute Freunde, sondern besonders häufig auch ehemalige Schulkolleg:innen. Den typischen Kaffeehausliteraten, der mit Melange und Pfeife stundenlang im Lokal saß, um mit anderen Künstlern zu philosophieren (*siehe Seite 10*), gibt es in dieser Form nicht mehr, aber die Zeitungskolumne aus der „Loge 17“ wurde tatsächlich am Tisch 17 aus dem Landtmann herausverfasst.

18:00 – 21:00



Burgtheatergäste, Buchpräsentationen und Beef Tatar

Dinieren im Kaffeehaus? Das ist schon lange nicht nur gewöhnlich, sondern mittlerweile sogar Tradition. Vor der Burgtheater-Vorstellung kommen Gäste gerne für eine Schinkenrolle, ein Beef Tatar und das eine oder andere Glaserl Prosecco – stets eineinhalb Stunden vor Vorstellungsbeginn. Im Landtmann-Saal wird regelmäßig der große Beamer angeworfen, wenn das Abendessen von einer Produktpräsentation begleitet wird, und dann gibt es natürlich noch die abwechslungsreichen Buchpräsentationen – denn welcher Ort eignet sich dafür besser als ein Lokal, in dem Größen wie Felix Salten oder Peter Altenberg verkehrten und Karl Kraus servierte (*siehe Seite 6*). Auch wenn Bier- und Weinbestellungen mit fortschreitender Uhrzeit zunehmen, läuft auch die Kaffeemaschine weiterhin heiß. Und manchmal kann es sein, dass kurz vor der Sperrstunde noch eine Gruppe Reisender für 40 heiße Schokoladen vorbeikommt.

T

T I P P



Sperrstund' is'

Hans Moser



„Sperrstund' is', jo irgendeinmal, macht jedes Lokal a bissal zu.“
Der österreichische Volksschauspieler Hans Moser schuf mit „Sperrstund' is'“ eine legendäre Hymne rund ums Zusperrn.

IHNEN KÖNNEN WIR'S JA VERRATEN

BON VOYAGE, die

So wird jener Bereich auf der Terrasse bezeichnet, der am weitesten von der Kaffeeküche entfernt ist.

CÔTE D'AZUR, der

Früher der heißeste Platz im Gastgarten. Heute ist er beschattet, der Name ist geblieben.

KASSA, die

Heutiger Eingangsbereich, in dem in früheren Zeiten die KassiererInn gesessen ist.

KIPFERLWAGEN, der

Meint jenes rollende zweistöckige Tablett, auf dem die frischen Briochekipferl, Croissants, Butterkipferl und Mürbe Kipferl präsentiert werden.

UHRLOGE, die

Eine Loge ohne Uhr am Saalende, die kein Pendant hat. Woher die Loge ihren Namen hat, weiß niemand.

LEGENDE, die

Wiener Schnitzel; lange Zeit als „Wiener Legende“ auf der Speisekarte, hat sich unter den Mitarbeitenden die Kurzform „Legende“ für das traditionelle, goldbraun gebackene Kalbsschnitzel durchgesetzt.

Unser Ober-Geheimnis.

Als Ober braucht man einen guten Überblick über seine Station.

Man muss erkennen, dass ein Gast einen Wunsch hat, auch wenn er diesen nicht ausgesprochen hat. Ein Kellner sollte auch ein gutes Gespür für Menschen haben, möchte der Gast lieber schnell und ungestört einen Kaffee trinken oder ist ein Kunde eher mitteilungsbedürftig.

Die Ober im Café Landtmann werden immer mit dem Vornamen und dem Herr davor angesprochen.



AUF 150 JAHRE CAFÉ LANDTMANN!

Liebe Familie Querfeld,

wir teilen ja sehr vieles mit euch, im Moment vor allem die Freude über euer 150-jähriges Jubiläum. Dazu wollen wir euch von ganzem gelben Herzen gratulieren, denn wir wissen, wie viel Mut, Wille und Motivation dafür notwendig sind. Was wir noch teilen? Wien als unseren Ursprung und unsere Heimat. Die Liebe zur Tradition, die jeden Tag gelebt wird. Tradition, die man schmeckt und spürt. Und wir teilen dieselben Gründungsjahreszahlen – also naja, fast: 1837 Ottakringer Brauerei. 1873 Café Landtmann. So gleich und doch so unterschiedlich wie ein Café und eine Brauerei nun mal sein können.

*Wir freuen uns mit und für euch und hoffen, dass wir noch viele erfolgreiche Jahre miteinander teilen können,
eure Ottakringer Brauerei.*



Christiane Wenckheim



Sigi Menz



Harald Mayer



Stefan Lehninger



Ottakringer



EIN KAFFEEHAUS- GESPRÄCH

Profis unter sich. Irmgard und Berndt Querfeld trafen sich im Café Landtmann mit Christina Meinel zu einem spannenden Gespräch über den Wert von Tradition und die Bedeutung von Innovation für die Weiterentwicklung der Wiener Kaffeekultur.

Christina Meinel (CM): 150 Jahre Café Landtmann – das ist schon was. Da sind wir – Julius Meinel gibt es seit 161 Jahren – in einer ähnlichen Altersklasse. Ein Anlass, um zu feiern, aber vor allem, um über die Gegenwart und Zukunft zu sprechen.

Irmgard & Berndt Querfeld (IQ & BQ): Alter hat tatsächlich keine Bedeutung für uns, weder für uns als Personen noch für unsere Betriebe. Wir beschäftigen uns mit dem Begriff und der Bedeutung von Tradition. Diese sehen wir als schöne und große Verantwortung – vor

Geeint durch die Leidenschaft für die Wiener Kaffeekultur: (v.l.) Irmgard Querfeld, Christina Meinel und Berndt Querfeld

allem für die Zukunft. Unsere Aufgabe ist es, die große Tradition permanent weiterzuentwickeln – dabei werden wir auch schon von unseren Kindern unterstützt und lernen jeden Tag.

CM: Diese Haltung teilen wir. Meine Vorfahren waren bereits vor mehr als 160 Jahren die ersten professionellen Kaffeeröster in Europa, die mit Innovationsfreude eine erfolgreiche Kaffeekultur etabliert haben. Mit derselben Professionalität und Innovationsfreude ist Julius Meinel auch heute aktiv und entwickelt das Kaffeegeschäft weiter und in die Zukunft – immer mit dem Anspruch, die Ersten und die Innovativsten zu sein. Und mit so tollen Partnern wie Euch.

IQ & BQ: Gutes Stichwort: Partnerschaft. Wir haben versucht herauszufinden, ob im Landtmann vor 150 Jahren bereits Julius Meinel Kaffee serviert wurde. Leider gibt es keine Belege dafür. Wir wissen, dass der Gründer des Café Landtmann das Kaffeehaus mit dem Anspruch der modernsten und elegantesten „Kaffeelokalität“ von Wien gegründet hat. Da wäre es naheliegend, dass auch schon im Jahr 1873, im Jahr der Gründung, Julius Meinel Kaffee serviert wurde. Wir haben einige Belege der tiefen Verbundenheit zwischen Julius Meinel und dem Landtmann gefunden: Die Familie Meinel hat ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oft im Landtmann geehrt. Darüber gibt es sogar einen Zeitungsartikel aus dem Jahr 1933. Die Verbundenheit ist geblieben, aber auch unser aller Anspruch der Modernität.



CM: Heute wird auf jeden Fall Julius Meinl Kaffee in vielen verschiedenen Varianten serviert und ich freue mich sehr, dass wir uns an diesem besonderen Ort treffen. Wenn man ein echtes Wiener Kaffeehaus wie das Landtmann betritt, weiß man, was einen erwartet – und auch wieder nicht. Da ist die zeitlose Eleganz von Marmortischen, Wiener Geflecht, der Kaffee mit einem Glas Wasser, der zuvorkommende Service und vieles mehr, wofür die Kaffeehauskultur mit dem Prädikat Welterbe ausgezeichnet wurde. Überraschend und spannend sind immer wieder die Beobachtungen und Begegnungen in Wiener Kaffeehäusern, aber auch wie sie mit der Zeit gehen und sich dem Zeitgeist anpassen. Auch das ist typisch. Im Kaffeehaus sind immer alle willkommen, es ist für alle da. Ich persönlich freue mich immer sehr über viel Jugend im Kaffeehaus – das zeigt mir, dass es modern ist.

IQ & BQ: Das stimmt, das Kaffeehaus ist für alle da, aber es braucht auch Kuratoren, die die Tradition mit dem Zeitgeist verbinden und nach vorne schauen. Als solche sehen wir uns – inzwischen in der dritten Generation. Auch wenn die Gäste oft den Eindruck haben, dass alles so ist, wie es vor Jahrzehnten war, so wird das Kaffeehaus – auch Traditionshäuser wie das Café Landtmann – permanent weiterentwickelt. Uns ist es wichtig, dass man unseren Betrieben das oft hohe Alter – da sind wir nun doch beim Alter! – nicht ansieht, sehr wohl aber die lebendige Tradition.

CM: Wenn ich ins Kaffeehaus gehe, was ich beruflich und privat oft mache, beobachte ich gerne. Ich glaube, das Kaffeehaus ist einer der wenigen Orte, die sowohl Ort des Rückzugs als auch der Begegnung sind. Hier kann man allein und ungestört sein oder sich treffen und austauschen – das ist ein sehr seltenes Phänomen, das mich fasziniert.

IQ & BQ: Das ist eine schöne Beobachtung. Wir finden es vor allem interessant, wenn Menschen inmitten von Lebendigkeit ihr Alleinsein im Kaffeehaus genießen – meistens mit einer guten Tasse Kaffee. Beobachten gehört (wie die Melange) zu den Kaffeehausklassikern, Lesen und reger Austausch ebenso. Das Kaffeehaus ist eine Art Trendbarometer: Die Digitalisierung

*„Im
Kaffeehaus
sind immer alle
willkommen,
es ist für
alle da.“*

**Christina
Meinl**



haben wir schon früh erkannt, als die ersten Gäste ihre Zeitungen nicht mehr im Zeitungshalter, sondern auf dem Tablet gelesen haben. So entwickelt sich das Leben im Kaffeehaus weiter.

CM: Auch die Kaffeespezialitäten entwickeln sich weiter. Neben den Wiener Klassikern entstehen laufend neue Kreationen: Kaffee-Cocktails, Kaffeespezialitäten mit unterschiedlichen Zutaten. Ich finde das spannend und probiere alles aus – schließlich wollen wir die passende Röstung für jede Spezialität liefern und bei der Entwicklung ganz früh dabei sein. Da seid Ihr für uns immer wichtige Trendscouts. Welcher Kaffee wird im Landtmann am häufigsten serviert?

IQ & BQ: Nach wie vor genießen die Wiener in ihrem Stammcafé natürlich Klassiker: Die Melange ist der beliebteste Kaffee der Stadt. Ganz stark im Kommen sind aber auch neue Kaffee-Cocktails wie Espresso Martini oder Espresso Tonic. Kaffee ist sehr vielseitig und wir sind davon überzeugt, dass da sicherlich noch viele neue kreative Ideen kommen werden. Wir führen übrigens bei allen Kaffeespezialitäten an, mit welcher Röstung sie zubereitet werden.

CM: Vielen Dank für diesen Qualitäts- und Vertrauensbeweis und herzliche Gratulation zum 150. Geburtstag des Café Landtmann. Das nächste Mal treffen wir uns in der Julius Meinl Rösterei. Ich freue mich schon darauf.

*„Auch wenn
Gäste oft
den Eindruck
haben, dass
alles so ist, wie
es vor Jahr-
zehnten war, so
wird das
Kaffeehaus
permanent
weiter-
entwickelt.“*

**Irmgard
Querfeld**

UNSERE LEBENSPHILOSOPHIE

WEIL KAFFEE NICHT EINFACH KAFFEE IST

Die Wiener Kaffeekultur ist weltweit für ihren Facettenreichtum bekannt. Dazu zählt neben fantasievollen Namen unter anderem auch die Unterteilung in „weiße“ und „schwarze“ Kaffees. Was darf's denn für Sie sein? Ein Espresso, eine Melange? In unserem Sortiment werden Sie sicher fündig.



Ristretto
Kurzer Espresso



Wiener Melange
Die Kaffeeschale wird zuerst zur Hälfte mit Kaffee befüllt und danach mit heißer, geschäumter Milch. Ein Häubchen aus Milchschaum bildet den krönenden Abschluss.



Kleiner/Großer Mokka
Espresso pur. Kann auch als „kleiner Schwarzer“ beziehungsweise „großer Schwarzer“ bestellt werden. Der große Mokka wird auch Doppelmokka genannt.



Verlängerter
Feiner Espresso wird mit heißem Wasser „verlängert“.



Kleiner/Großer Brauner
Aromatischer schwarzer Espresso mit Kaffeeobers, wobei das Obers auch extra in einem Kännchen bestellt werden kann. Diese Art des Servierens wird auch als „séparée“ bezeichnet. Bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts nannte man den „Braunen“ eine „Schale Gold“.



Franziskaner
Eine Melange, die statt des Milchschaumhäubchens eine delikate Schlagobershaube hat.

ZUSÄTZLICH GIBT ES
IM CAFÉ LANDTMANN
MINDESTENS 12 WEITERE
KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Das Landtmann ist wahrscheinlich das einzige Café der Welt, wo es tatsächlich einen Unterschied macht, ob man eine Melange oder einen Cappuccino trinkt, da sie jeweils mit einer Wiener und einer italienischen Röstung zubereitet werden.



I

I N F O

Wussten Sie, dass es im Café Landtmann ...

3
verschiedene Kaffeezubereitungsarten gibt:
Espresso, Türkisch und French Press

5
unterschiedliche Röstungen gibt

18
exquisite Kaffeespezialitäten angeboten werden

Reserviert

ZUM GLÜCK DUFTET'S NACH VANILLE

Wo süße Träume wahr werden. Die Mehlspeisen des Café Landtmann werden in der eigenen Patisserie gebacken. Seit 2006 befindet sich diese in Alterlaa. Ein duftender Lokalausgang.



Viola Plundrak ist eine von 50 Zuckerbäcker:innen, die das Café Landtmann täglich mit köstlichen Mehlspeisen versorgen.

I

I N F O

Landtmann's feine Patisserie

Facts

50 Zuckerbäcker:innen und Lehrlinge sind in der Backstube beschäftigt

300 Stück Guglhupf werden täglich gebacken

Der Apfelstrudel ist mit 500 Stück die meistbestellte Landtmann-Süßspeise

Zweimal im Jahr wird die Patisseriekarte gewechselt

Bis auf ganz wenige Tage im Jahr ist es finster, wenn Meisterkonditorin Viola Plundrak gegen vier Uhr morgens den Parkplatz in Wien-Liesing überquert. Langsam gehen in den Wohnbauten ringsum die ersten Lichter an und die ersten hellen Fenster wirken wie blinzelnde Augen der schlaftrunkenen Stadt. Beim Betreten der Patisserie empfängt die 35-Jährige der warme, leicht süßliche Geruch von Germ. Denn der Teig für die Briochekipferl des Landtmann wurde bereits am Vortag zubereitet und in Sichelmond-Form aufs Blech gelegt. „Natürlich mit ausreichend Platz, damit sie beim Aufgehen über Nacht nicht zu einem Riesenkipferl zusammenwachsen“, sagt die Konditorin. Als Erstes werden nun die Germteig-Kipferl in einen der drei Backöfen geschoben, die jeweils 75 Sachertorten gleichzeitig fassen. Zu viel trödeln darf man dabei nicht, denn um sieben Uhr kommen bereits die drei Lieferwagen, die die frische Backware ins Landtmann und die anderen Familienbetriebe chauffieren.

Während Wien stetig erwacht, füllt sich auch die Patisserie mit Leben; insgesamt sind 50 Konditor:innen und Lehrlinge in der Backstube beschäftigt. Zum Dudeln der Radiomusik und dem Brummen der Maschinen verlagert sich der Fokus von den morgendlichen Süßspeisen dann auf die eindrucksvollen Torten und saftigen Kuchen. Der Raum duftet nach Schokolade, warmem Teig und dem buttrigen Vanillegeruch des Guglhupfs, von dem täglich 300 Stück produziert werden. Übertrumpft wird diese Mehlspeise nur vom Apfelstrudel, der mit 500 Stück die meistbestellte Landtmann-Süßspeise ist.

UND WELCHES PRODUKT IST AM KOMPLIZIERTESTEN?

Nach 20 Jahren hat Viola Plundrak eigentlich in der Zubereitung aller Torten, Strudeln und Kuchen Routine. Besonders filigran ist aber doch das legendäre Landtmann's Original Erdbeerstanzel, denn bei der fruchtigen Mehlspeise muss jede Erdbeere einzeln platziert werden. Es war übrigens ausgerechnet dieses Produkt, das sie als 15-Jährige an ihrem ersten Tag als Lehrling in Landtmann's feiner Patisserie zubereitet hat.



Nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch eine Offenbarung: Das Angebot an Süßspeisen reicht von Klassikern bis hin zu exklusiven Eigenkreationen.

War sie sehr aufgeregt? Viola denkt kurz nach. „Naja, man macht ja immer einen Schritt nach dem anderen – und am Anfang ja auch nicht allein.“ Und sie habe schon als Kind gewusst, dass sie Konditorin werden wollte. „Zu Hause wurde immer gebacken.“ Die Weihnachtskekse sind ihr besonders in Erinnerung geblieben: die Wärme der Küche im Kontrast mit der kalten Winterluft, der Duft von Vanillezucker und die gemeinsame Zeit mit ihrer Oma. „Und das Schöne ist, dass es beim Backen immer dieses Erfolgserlebnis gibt.“ Dieser Moment des Staunens, wenn man die fertige Speise aus dem Ofen holt, die so ganz anders ist als die einzelnen Zutaten, aus denen sie kreiert wurde.

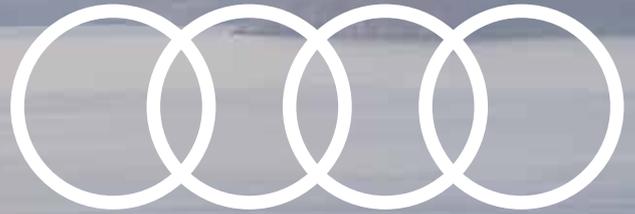
Die eindrucksvollste Verwandlung von Zutaten zum Endprodukt bietet dabei wohl Landtmann's feine Torte mit ihren neun Schichten. Dafür wird zunächst der Haselnuss-Biskuit-Boden gebacken, bevor sich Schichten Orangen-Marzipan und Haselnuss-Buttercreme abwechseln, bis rotes Marzipan den Abschluss bildet.

Und wie schwierig ist es, bei so vielen süßen Zutaten nicht ständig zu naschen? Viola lacht. „Genascht wird immer. Aber man wird wählerischer. Und abwechslungsreicher.“ Kosten gehört aber auch zum Beruf. „Wir wechseln ja zweimal im Jahr unsere Karte.“ Im Frühling und Sommer sind die Süßspeisen fruchtiger, im Herbst und Winter gibt es einen Fokus auf Nuss, Schokolade und Maroni. Drei Monate bevor die Produkte auf der Karte stehen, werden die ersten Ideen besprochen. Hat man sich geeinigt, folgt natürlich: probebacken und ganz viel probieren. Damit es auch richtig schmeckt, wenn es an die Gäste ausgegeben wird.

*„Ich habe schon als Kind gewusst,
dass ich Konditorin werden will.
Zu Hause wurde immer gebacken.“*

Viola Plundrak

Zuckerbäckerin



Beschleunigt Begeisterung in 4,5 Sekunden.

Der neue, rein elektrische Audi SQ8 e-tron.



PORSCHE
WIEN

Jetzt bei den Wiener Porsche Inter Auto Betrieben
www.porschewien.at

Stromverbrauch (kombiniert) in kWh/100 km: 26,3-31,2 (WLTP); CO₂-Emissionen (kombiniert) in g/km: 0. Angaben zu den Stromverbräuchen und CO₂-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von der gewählten Ausstattung des Fahrzeugs. Symbolfoto. Stand 07/2023.



D Ü R F E N W I R V O R S T E L L E N

UNSERE KAISERLICHE MEHLSPEISEN-SPEZIALITÄT

Manche Dinge kennt man so gut und weiß doch so wenig von ihnen.

Fünf Fakten über unseren Landtmann's Liebling, den flaumigen Guglhupf, den Kaiser Franz Joseph salonfähig machte und der in Wien nicht nur zum Sonn- und Feiertags-Frühstück gehört, sondern auch zur Kaffeejause nicht fehlen darf.

1

Zum Glück ist er rund

Seine charakteristische geriffelte Kranzform hebt den Guglhupf schnell von anderen Mehlspeisen ab, doch die einzigartigen Wellen hatten wohl historische Relevanz. Die geriffelte Form wird nämlich als Sonnenwirbel gedeutet:

War der Guglhupf ein Kultgebäck? In manchen Regionen wird der Guglhupf jedenfalls noch heute als Glücksbringer gehandelt und zu Neujahr verschenkt. Die runde Form soll Glück und Wohlstand bringen. Sekt und abgeriebene Orangenschalen sorgen beim Silvester-Guglhupf für ein prickelndes Geschmackserlebnis.

2

Seit den Römern beliebt

Im Noricum und Carnuntum wurden Guglhupf-ähnliche Bronzeformen gefunden, die darauf schließen lassen, dass bereits die Römer eine derartige Süßspeise kannten und schätzten. Der Name der römischen runden Süßspeise ist jedoch nicht überliefert.



3

Dürfen's ein paar Weinbeeren sein?

Ursprünglich aus Germteig gibt es mittlerweile zahlreiche Varianten, auch mit Backpulver und Biskuitmasse. Generell gab es bereits frühe Hinweise auf Adaptierung des Grundrezepts – es wurden Rosinen beigefügt, Zitronat und auch Weinbeeren; oder der Kuchen mit gesplitterten Mandeln bestreut. Und dann darf natürlich die berühmte Wiener Variante nicht unerwähnt bleiben: der Marmorguglhupf, bei dem ein Teil der Kuchenmasse mit Schokolade dunkel gefärbt wird.

4

Von Bäuerinnen inspiriert

Ganz klar ist es bis heute nicht, wie der Guglhupf zu seinem Namen kam. Eine Vermutung ist aber, dass es eine Anlehnung an „Gugel“ ist, das Kopftuch, das Bäuerinnen im Nacken gebunden hatten und das in der Form ähnelte. Den zweiten Wortteil „-hupf“ sehen die Gebrüder Grimm wiederum im Zusammenhang mit dem Wort Hefe, das von heben kommt. Und genau dies tut ein Teig, dem Hefe beziehungsweise Germ zugeführt wird.

5

Vom Kaiser verehrt

Zum zweiten Frühstück – so lautest jedenfalls die Legende in Bad Ischl – soll Kaiser Franz Joseph gerne die Schrott-Villa aufgesucht haben. Dort servierte ihm Katharina Schrott einen Guglhupf nach dem Rezept ihrer Mutter – und den neuesten Tratsch. Für den Fall, dass ihr die Mehlspeise einmal nicht gelingen wollte, soll sie stets einen weiteren Guglhupf in der berühmten Zauner-Konditorei bestellt haben. Diese Reserve-Mehlspeise war bald als Kaiserguglhupf bekannt.

LANDTMANN'S — ORIGINAL —

R E Z E P T

MARMORGUGLHUPF

1 Stück Guglhupf 1.150 g
10 Portionen

Zutaten Zubereitung

| | |
|----------------------------|---|
| 240 g Butter | Butter, Staubzucker, Vanillezucker und Schale der Zitrone schaumig rühren, |
| 220 g Staubzucker | Eigelb nach und nach unterrühren, |
| 150 g Eigelb | Eiweiß mit Feinkristallzucker schaumig schlagen, |
| 10 g Vanillezucker | Mehl unter die Buttermasse heben und Eischnee unterziehen, |
| ½ Stk. Schale von Zitrone | Kakaopulver mit Wasser glatt rühren und ein Drittel der Masse damit einfärben, |
| 230 g Eiweiß | in eine gefettete und bemehlte Guglhupfform die Hälfte der weißen Masse füllen, |
| 220 g Feinkristallzucker | die braune Masse dazugeben und zum Schluss mit weißer Masse abschließen. |
| 10 g Kakaopulver | Bei 170 Grad 45 Minuten backen, |
| 30 g Wasser | aus der Form stürzen, |
| 270 g Weizenmehl 480 glatt | den ausgekühlten Guglhupf mit Puderschnee bestreuen. |
| Puderschnee | |



T

T I P P

Landtmann's Original Guglhupf

Ein Stück Wiener
Kaffeehaus-tradition
zum Genießen.
Jetzt ganz bequem
online bestellen!



www.landtmanns-original.at



Viola Rundra

LANDTMANN'S CHOICE

Zum Jubiläum. Feiern Sie 150 Jahre Landtmann und entdecken Sie die Landtmann-Favoriten. Erhältlich im Onlineshop www.landtmanns-original.at

1



150 Jahre Landtmann Prosecco
Gemeinsam auf 150 Jahre
Landtmann anstoßen!

2

**150 Jahre Landtmann's
Original Guglhupf**
Handgemachte Wiener Mehlspeis-Kunst
aus der Landtmanns feinen Patisserie



3



**150 Jahre Café Landtmann
Kaffeetassen**
Für den perfekten
Kaffeegenuss zu Hause

**Landtmann's Original
Guglhupf Kerze**
Der Duft nach Vanille, Butter und frisch
gebackenem Guglhupf – einfach gemütlich!



4

5



**Landtmann's Original
Tortenheber und Zuckerstreuer**
Für den ganz besonderen
Guglhupf-Genuss

6



**Jubiläums-Buch
„Café Landtmann –
Wo Wien zuhause ist“**
Zum 150-jährigen
Jubiläum des Café Landt-
mann brandneu beim
Brandstätter
Verlag erschienen

GEWINNSPIEL

Unter allen, die
bis 31. Oktober 2023 die
Querfeld Bonusclub-App
runterladen, verlosen wir
ein 150-Jahre-
Landtmann-Package.

Jetzt mitmachen
und gewinnen!

Siehe Seite 35





Die einzigartigen Standorte des Familienunternehmens erstrecken sich in ganz Wien, von der Wiener Innenstadt über den Schönbrunner Schlosspark bis zur Alten Donau. Und in einem dieser schönen Betriebe wartet ein Arbeits- oder Ausbildungsplatz auf Sie, der perfekt zu Ihnen passt!

BETRIEBE DER
FAMILIE
Querfeld

FAMILIE QUERFELD

DIE ERSTE FAMILIE, DIE MAN SICH AUSSUCHEN KANN

Drei Generationen der Familie Querfeld führen heute zehn Café-Restaurants und vertrauen dabei auf 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Pioniergeist, Leidenschaft, Dynamik, Innovation und eine ordentliche Portion Kreativität zeichnen die Unternehmerfamilie aus.



„Wir legen Wert darauf, ein zuverlässiger, zuvorkommender und zukunftsweisender Arbeitgeber zu sein, mit einer gelebten, klaren Unternehmenskultur.“

Karoline Klezl
Geschäftsführerin



Dürfen wir uns bei Ihnen bewerben?
Hier mehr erfahren!

LANDTMANN'S
- ORIGINAL -

- LANDTMANN'S ORIGINAL -

Guglhupf



Jetzt
ONLINE
bestellen!

 landtmanns-original.at