

Illustriertes

LANDTMANN

Cafétiérs:
Familie Querfeld
Dr. Karl Lueger-Ring 4

EXTRABLATT

Wien, 2000
Ausgabe Nummer 2
Verlagspostamt 1010 Wien

Der Mann, der dem Café Landtmann seinen Namen gab



DAS CAFÉ LANDTMANN wurde am 1. Oktober 1873 von Franz Karl Landtmann eröffnet. Nachdem er es einige Jahre selbst geführt hatte, verkaufte er es im Jahre 1881. Über die Motive des Verkaufs und über das Leben Franz Landtmanns war bisher nichts bekannt. Dank der Familienchronik seines Urgroßneffen verfügen wir nun erstmals über Bilder des legendären Gründers des Café Landtmann sowie über die Chronik seiner Familie.

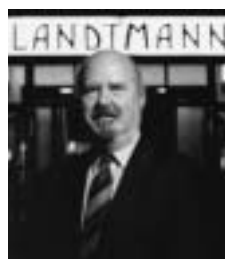
Dank der Familienchronik von Mag. Wilfried Fellner, dessen Urgroßmutter Franz Landtmanns Schwester Josefa war, wissen wir nun, daß Franz Landtmann am 9. März 1841 geboren wurde. Und zwar in Perchtoldsdorf als Sohn des Fabrikanten Carl Josef Landtmann und seiner zweiten Frau Magdalena. Über die Jugend Franz Landtmanns ist nichts bekannt, überliefert ist nur, daß er im Jahr 1865 seine Gattin Maria (geborene Frankl) geheiratet hat. Im Jahr 1867 wurde den Landtmanns die Tochter Maria Franziska, 1869 der Sohn Karl und 1870 ein weitere

er Sohn namens Franz Michael geboren. Zwischen 1860 und 1870 hat Franz Landtmanns Vater Carl Josef seine Wachskerzen- und Honig-Fabrik in Perchtoldsdorf verkauft und ist mit seiner Familie nach Währing übersiedelt, wo er eine Feigenkaffee-Fabrik gründete. Der sehr begüterte Vater ließ seinen Kindern einerseits in der Schulgasse 21 ein Haus bauen und statete andererseits seinen 32jährigen Sohn Franz finanziell so großzügig aus, daß dieser ein Kaffeehaus in der Inneren Stadt gründen konnte. Franz und Maria Landtmann wohnten, bevor sie nach der Grün-

derung ihres Kaffeehauses in den 1. Bezirk zogen, ebenfalls in Währing (in der Klostersgasse 4). Im Mai 1873, als der Schwarze Freitag an der Wiener Börse die Aktienkurse ins Bodenlose stürzen ließ, scheint Carl Josef Landtmann wenig bis gar kein Geld verloren zu haben (Der damals 76jährige, hatte sein Geld wahrscheinlich eher in der eigenen Fabrik, in Häusern bzw. im Sparstrumpf als in Aktien angelegt...). Damit war es ihm offenbar möglich, seinem Sohn Franz Landtmann bei der Eröffnung von „Wiens elegantester Café-Localität“ (Originalzitat aus Franz Landtmanns Eröffnungsanzeige!) zu unterstützen. In den folgenden Jahren befanden sich rund um das neu eröffnete Kaffeehaus gewaltige Baustellen: Die Reste der benachbarten Bastei wurden abgetragen, das Rathaus, die Universität und das Burgtheater wurden errichtet. Das Jahr 1878 brachte für Franz Landtmann und seine Familie zwei tragische Verluste. Am 28. März starb Franz Landtmanns älteste Tochter Maria Franziska und am 8. August sein mittlerweile 81jähriger Vater Carl Josef. Nach dem Ableben des begüterten Vaters dürften Franz Landtmann, seine Schwester Josefa Fellner sowie die Stiefgeschwister aus erster Ehe eine ziemlich große Erbschaft angetreten haben. Dies könnte möglicherweise der Grund dafür sein, daß Franz Landtmann im Jahr 1881 sein Kaffeehaus verkauft hat. Von seinem weiteren Leben ist uns nur bekannt, daß er und seine Frau Maria 1884 noch einmal Nachwuchs bekamen: Die Zwillinge Eduard und Magdalena. Weiters wissen wir, daß Franz Landtmann mit seiner Familie nach Südtirol übersiedelt ist und daß er dort – wie man auf nebenstehendem Bild sieht – das circa um 1900 aufgenommen wurde und das er seiner Schwester Josefa mit der Widmung „Liebe Pepi, so sehe ich jetzt aus! Franz“ nach Wien geschickt hat – ein Leben in bürgerlichem Wohlstand genossen hat. Verstorben ist Franz Landtmann am 19. August 1905 in Brixen in Südtirol. Alle Nachforschungen in Südtirol haben bisher keinen Hinweis auf Nachfahren von Franz Landtmann ergeben. Auch die Chronik der Familie Fellner gibt darüber keinen Aufschluß.

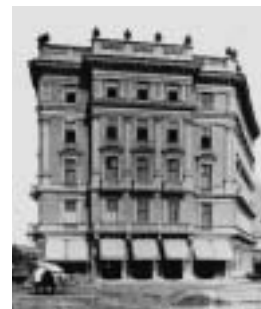
manns Eröffnungsanzeige!) zu unterstützen. In den folgenden Jahren befanden sich rund um das neu eröffnete Kaffeehaus gewaltige Baustellen: Die Reste der benachbarten Bastei wurden abgetragen, das Rathaus, die Universität und das Burgtheater wurden errichtet. Das Jahr 1878 brachte für Franz Landtmann und seine Familie zwei tragische Verluste. Am 28. März starb Franz Landtmanns älteste Tochter Maria Franziska und am 8. August sein mittlerweile 81jähriger Vater Carl Josef. Nach dem Ableben des begüterten Vaters dürften Franz Landtmann, seine Schwester Josefa Fellner sowie die Stiefgeschwister aus erster Ehe eine ziemlich große Erbschaft angetreten haben. Dies könnte möglicherweise der Grund dafür sein, daß Franz Landtmann im Jahr 1881 sein Kaffeehaus verkauft hat. Von seinem weiteren Leben ist uns nur bekannt, daß er und seine Frau Maria 1884 noch einmal Nachwuchs bekamen: Die Zwillinge Eduard und Magdalena. Weiters wissen wir, daß Franz Landtmann mit seiner Familie nach Südtirol übersiedelt ist und daß er dort – wie man auf nebenstehendem Bild sieht – das circa um 1900 aufgenommen wurde und das er seiner Schwester Josefa mit der Widmung „Liebe Pepi, so sehe ich jetzt aus! Franz“ nach Wien geschickt hat – ein Leben in bürgerlichem Wohlstand genossen hat. Verstorben ist Franz Landtmann am 19. August 1905 in Brixen in Südtirol. Alle Nachforschungen in Südtirol haben bisher keinen Hinweis auf Nachfahren von Franz Landtmann ergeben. Auch die Chronik der Familie Fellner gibt darüber keinen Aufschluß.

manns Eröffnungsanzeige!) zu unterstützen. In den folgenden Jahren befanden sich rund um das neu eröffnete Kaffeehaus gewaltige Baustellen: Die Reste der benachbarten Bastei wurden abgetragen, das Rathaus, die Universität und das Burgtheater wurden errichtet. Das Jahr 1878 brachte für Franz Landtmann und seine Familie zwei tragische Verluste. Am 28. März starb Franz Landtmanns älteste Tochter Maria Franziska und am 8. August sein mittlerweile 81jähriger Vater Carl Josef. Nach dem Ableben des begüterten Vaters dürften Franz Landtmann, seine Schwester Josefa Fellner sowie die Stiefgeschwister aus erster Ehe eine ziemlich große Erbschaft angetreten haben. Dies könnte möglicherweise der Grund dafür sein, daß Franz Landtmann im Jahr 1881 sein Kaffeehaus verkauft hat. Von seinem weiteren Leben ist uns nur bekannt, daß er und seine Frau Maria 1884 noch einmal Nachwuchs bekamen: Die Zwillinge Eduard und Magdalena. Weiters wissen wir, daß Franz Landtmann mit seiner Familie nach Südtirol übersiedelt ist und daß er dort – wie man auf nebenstehendem Bild sieht – das circa um 1900 aufgenommen wurde und das er seiner Schwester Josefa mit der Widmung „Liebe Pepi, so sehe ich jetzt aus! Franz“ nach Wien geschickt hat – ein Leben in bürgerlichem Wohlstand genossen hat. Verstorben ist Franz Landtmann am 19. August 1905 in Brixen in Südtirol. Alle Nachforschungen in Südtirol haben bisher keinen Hinweis auf Nachfahren von Franz Landtmann ergeben. Auch die Chronik der Familie Fellner gibt darüber keinen Aufschluß.



Mag. Wilfried Fellner, Franz Landtmanns Urgroßneffe

Bewegte Zeiten



Das Café Landtmann um 1875

Franz Landtmann gründete sein Café in dem Jahr, in dem der Boom der Gründerzeit mit dem großen Börsenkrach im Mai 1873 zu Ende ging. Aber nicht nur an der Börse gab es einen Umbruch. In und um Wiens Innenstadt war städtebaulich damals alles in Bewegung. Während die Ringstraße in den Bereichen Schubert-, Kärntner- und Opernring zum Teil bereits in neuer Pracht erstrahlte, war der Abschnitt um das Café Landtmann gerade erst in Bau. Hier standen noch Teile der Löwelbastei, deren letztes Stückerl (das Paradeisgärtl) erst 1875 verschwand. Vis-à-vis war ebenfalls eine Riesenbaustelle: Hier entstand das neue Wiener Rathaus. Und dort, wo heute Burgtheater und Universität stehen, waren noch unverbaute Flächen.

ALL DAS KANN MAN sich heute, wenn man im Sommer auf der prachtvollen Terrasse des Café Landtmann sitzt und den Blick über das Grün des Rathausparks sowie über die prächtigen Gebäude links und rechts der Ringstraße schweifen läßt, kaum mehr vorstellen. In aller Ruhe beobachtet man den vorbeifließenden Verkehr, die hurtig hin- und herlaufenden Ober sowie eine prominente Politikerin, die an einem Nachbartisch ein Interview gibt. Man rührt versonnen im Kaffeehäfeler um, blättert zur Zerstreuung eine Tageszeitung durch, gähnt zufrieden und freut sich, daß man gleichzeitig mitten in der Stadt und doch auf einer Insel ist. Eine Insel namens Café Landtmann, gelegen im Ozean des Wiener Häusermeeres.

Lebzelte, Wachskerzen, Honig und Kaffee

DIE GESCHICHTE DER FAMILIE LANDTMANN ist über 200 Jahre zurück verfolgbar. Die Mitglieder der Familie waren sowohl als Gastwirte als auch als Lebzelter und Wachszieher tätig. Die Lebzelerei sowie die Erzeugung von Wachskerzen, Honig und Honigsirup bildete zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Basis für den beachtlichen wirtschaftlichen Erfolg der Familie.



Franz Landmanns Vater Carl Josef

Der erste uns bekannte Landmann trug den Vornamen Franz Xaver. Er wurde Mitte des 18. Jahrhunderts in „Graz“ geboren. Er blieb jedoch nicht in der steirischen Landeshauptstadt, sondern wanderte ins südtirolerische Tarvis aus, wo er sich als Gastwirt und Lebzelter niederließ. Mit seiner Frau Gertraud (geborene Rachoy) setzte er sechs Kinder in die Welt. Er starb am 5. Mai 1797 an einer Krankheit, die als „die Seuche“ beschrieben wurde. Sein 1773 geborener Sohn, der ebenfalls Franz Xaver hieß, übersiedelte zu Beginn des 19. Jahrhunderts von Tarvis nach Perchtoldsdorf bei Wien. Hier gründete er 1811 eine Fabrik, in der Wachskerzen, Honig und Honigsirup erzeugt wurden. Drei Jahre später verstarb Franz Xaver Landmann am 2. September 1814 infolge eines „Nervenfiebers“, das er sich bei einer Fahrt mit dem offenen Pferdewagen, den er

selbst lenkte, geholt hatte. Die Fabrik wurde von seiner Witwe Magdalena (geborene Ublein) weitergeführt. 1821 übernahm dann der 1797



Magdalena Landmann, Franz Landmanns Großmutter

geborene Sohn Carl Josef den elterlichen Betrieb, den er in Folge fast fünfzig Jahre lang mit großem Erfolg führte. Carl Josef Landmann war nicht nur ein sehr erfolgreicher Geschäftsmann (er gründete eine Niederlassung seiner Fabrik in Wien, im Baron Aichelburg'schen Haus in der Unteren Bräunerstraße Nr. 1196!), sondern auch ein großer Musikliebhaber. Er war Mitglied einer Gruppe von Künstlern und Freunden Franz Schuberts, der unter anderem auch Franz Grillparzer, Moritz von Schwind, Eduard von Bauernfeld, Leopold Kuppelwieser und Franz von Schober angehörten. Carl Josef Landmann war zweimal verheiratet. Nach dem Tod seiner ersten Gattin Theresia heiratete er seine zweite Ehefrau Magdalena (geborene Bauer) mit der er sechs Kinder hatte, von denen vier frühzeitig verstarben. Die zwei überlebenden Kinder waren der Sohn Franz Landmann, der 1873 das Café Landmann gründete, sowie die Tochter Josefa. 1868 ließ er für sich und seine Kinder ein Haus in Währing, in der



Das Geschwisterpaar Josefa und Franz Landmann in jungen Jahren

Schulgasse 21, bauen. Hier wohnten Rosalia (eine seiner Töchter aus erster Ehe) und Tochter Josefa samt ihrem Mann Michael Fellner. Josefa Landmann und Michael Fellner – der dieses Haus plante – lernten einander übrigens beim Bau des Hauses kennen und lieben. Fellner war damals ein junger aufstrebender Architekt, der sich bei den berühmten Ringstraßen-Architekten van der Nüll und Ferstel seine ersten Sporen verdiente. Später plante er dann das Franz Joseph Spital und wurde schließlich Leiter des Hochbaudepartements des Landes Niederösterreich. Josefa und Michael Fellner sind die Urgroßeltern von Mag. Wilfried Fellner, dem wir diese Chronik sowie alle Bilder der Familie Landmann verdanken.



Franz Landmann um 1900

Das Landtmann und die Familie Zauner



Konrad Zauner mit seinem Bruder, Edith Zauner, Angela Zauner und Konrad Zauners Schwägerin

DAS CAFÉ LANDTMANN BESTEHT nun seit fast 130 Jahren. Es überdauerte nicht nur den Untergang der Donaumonarchie, sondern bestand auch weiter während der Zwischenkriegszeit, dem 2. Weltkrieg, der Besetzung Österreichs durch die alliierten Mächte, den Jahren des Wirtschaftswunders und der darauffolgenden Zeit des Wiener Kaffeehaussterbens. In all diesen Jahren (von 1926 bis 1976) lenkte die Familie Zauner die Geschicke des Café Landtmann. Als Zeitzeugin haben wir ein Gespräch mit Edith Stirling (geb. Zauner) geführt, die ihre Kindheit und Jugend im Café Landtmann verbracht hat.

Edith Stirlings Eltern, Konrad und Angela Zauner, übernahmen das Café Landtmann im Herbst des Jahres 1926. Beide stammten aus Hoteliers- bzw. Gastwirtsfamilien und hatten bis zu diesem Zeitpunkt das Hotel Royal im polnischen Bielsko-Biala (früher: Bielitz-Biala) geführt. Da die politische Lage in Polen Konrad Zauner zunehmend verunsicherte, suchte er in seiner Heimat, in Österreich, nach einer neuen, beruflichen Möglichkeit. Diese eröffnete sich ihm durch den Konkurs der Hokare Ges.m.b.H. (Betrieb des Café Landtmann von 1921 bis 1926). Das Landtmann war Konrad Zauner insofern vertraut, weil er in jungen Jahren als Piccolo in einem unmittelbar neben dem Landtmann gelegenen Gasthaus gearbeitet hatte. Da dieses Lokal keinen Kaffee aussehender, wurde der Piccolo immer ins benachbarte Land-



Edith Zauner auf der Landtmann-Terrasse / Ecke Oppolzergasse

tmann Kaffee holen geschickt. Der Erwerb des Café Landtmann war für Konrad Zauner auch deshalb möglich, da er kurze Zeit davor gemeinsam mit seinem Bruder das elterliche Hotel in Zell am See erbt hatte. Dieses verkaufte er

nun an seinen Bruder und steckte das lukrierte Geld in den Erwerb des Ringstraßencafés.

„Für mich gibt es keine Parteien, ...

...so lange sich ein Gast anständig aufführt, ist er in meinem Kaffeehaus König.“ So charakterisierte Konrad Zauner seine Philosophie als Cafétier. Dies war umso bemerkenswerter, als in den 20er und 30er Jahren die politischen Parteien in Österreich total zerstritten und verfeindet waren. Da Konrad Zauner jedoch strikt darauf achtete, daß sein Kaffeehaus nicht in die innenpolitischen Turbulenzen hineingezogen wurde, blieb das Landtmann ein neutraler Ort. Hier tranken sowohl prominente Sozialdemokraten wie Bürgermeister Karl Seitz (ein enger Freund der Familie Zauner), Theodor Körner (er kam entgegen den damaligen

Modepflögenheiten immer ohne Hut ins Landtmann) und Karl Renner unbehelligt ihren Kaffee, als auch führende Vertreter der Christlich-Sozialen und des Ständestaates: Engelbert Dollfuß, Kurt Schuschnigg und Graf Starhemberg (letzterer hatte sich hier immer mit der Burgschauspielerin Nora Gregor getroffen ...). Nach dem Anschluß Österreichs ans deutsche Reich im Jahr 1938, verkehrten dann auch die neuen Machthaber im Café Landtmann.

Natürlich trafen sich im Landtmann auch alle Größen des benachbarten Burgtheaters sowie viele andere Schauspieler, Künstler und Prominente. Edith Stirling erinnert sich unter

Edith Zauner mit Luis Trenker

anderem an Raoul Aslan, Ewald Balsler, Albin Skoda, Helene Thimig, Paul und Attila Hörbiger, Paula Wessely sowie Gustav Fröhlich, Franz Lehar, Felix Salten und Luis Trenker. Auch den ehemalige englischen König Edward VIII. (er verzichtete 1936 auf den Thron und führte danach den Titel „Herzog von Windsor“) sah man des öfteren als Gast im Café Landtmann. Er war Patient beim berühmten HNO-Arzt Universitätsprofessor Heinrich von Neumann (selbst ein Landtmann Stammgast!), der seine Praxis und Wohnung im Landtmann-Haus hatte.

Bomben, Russen, Stalinorgel

ALS WIEN in den Jahren 1943 bis 1945, immer massiver von der alliierten Luftwaffe angegriffen wurde, flüchtete die Familie Zauner samt ihren Kaffeehausgästen oft mehrmals täglich in die Keller, die sich mehrere Stockwerke tief



Leopold Figl trägt sich ins Goldene Buch des Café Landtmann ein

baren Spirituosen-Vorräte des Kaffeehauses plünderten, sondern auch alle Spiegel im großen Saal des Café Landtmann zerschossen. Weiters stellten sie auf der Terrasse des Landtmann eine Stalinorgel auf, mit der sie den 2. und 20. Bezirk beschossen.

Das Landtmann bleibt das Landtmann

NACH DEM ENDE der Kampfhandlungen, wurde ein russisches Garderegiment im Landtmann-Haus einquartiert.



Konrad Zauner's Café-Restaurant Landtmann in den 30er Jahren

unter dem Café befinden. Nachdem am 12. März 1945 ein Bombentreffer den bei der Albertina gelegenen Philippof so sehr zerstört hatte, daß die in den Kellern versteckten Bewohner nicht geborgen werden konnten und elend umkamen, nahm ein Burgschauspieler immer eine Pistole in den Landtmann-Keller mit, um sich im Fall einer ähnlichen Katastrophe erschießen zu können. Das Haus, in dem sich das Café Landtmann befindet, wurde zum Glück von Bombentreffern verschont. Nicht verschont wurde es von den russischen Soldaten, die nicht nur die kost-

Der Major, der dieses Regiment befehligte, war ein gebildeter, weltgewandter Mann, der weitere Verwüstungen im Landtmann verhinderte. In den Räumen des Kaffeehauses wurden Gulaschkanonen aufgestellt und eine Ausspeisung eingerichtet. Hier konnte die Bevölkerung des 1., 8. und 9. Bezirks gegen Abgabe von Lebensmittelmärkten Essen ausfassen. Als die Familie Zauner für den Betrieb des Kaffeehauses Lebensmittel zugeeilt bekam, begann auch wieder der normale Kaffeehausbetrieb. Nicht nur der oben erwähnte russische Major wurde Stammgast im Kaffeehaus, sondern auch viele Offiziere der anderen drei Besatzungsmächte. Natürlich verkehrten im Landtmann auch bald wieder sehr viele österreichische Politiker, Schauspieler und Künstler. Unter anderem Paula von Preradović, die den Text „Land der Berge, Land am Strome...“ verfaßte. Dieser Text sowie die Melodie „Brüder reicht die Hand zum Bunde“ wurde am 25. Februar 1947 per Ministerratsbeschuß zur österreichischen Bundeshymne erklärt.





Anita und Herbert Querfeld

Was? Im Café Landtmann kann man auch essen?

DIESE FRAGE wird der Cafetier-Familie Querfeld und ihren Kellnern im Landtmann immer wieder gestellt. Und das obwohl im Café Landtmann nicht ein Koch, sondern 12 Köche plus 3 Lehrlinge in einer modernst ausgestatteten Küche werken. Daß das Landtmann nicht nur klassisches Café, sondern auch Café-Restaurant und Café-Konditorei in einem ist, hat sich noch immer nicht unter allen Gästen herumgesprochen...

Herbert Querfeld erinnert sich an die nicht sehr ermutigenden kulinarischen Anfänge im Café Landtmann: „Als ich im Jahr 1976 das Landtmann als Cafetier übernommen habe, umfaßte das Angebot an Essbarem 16 bis 18 Stück Mehlspeise, die täglich von der Aida geholt wurden, sowie Eierspeis, Eier im Glas, Ham & Eggs, Würsteln und Gulasch. Als ich die Köchin einmal fragte, ob sie nicht einen Apfelstrudel machen könnte, nickte sie zuerst eifrig und meldete sich

dann einfach krank...“. In den folgenden Jahren gelang es Herbert Querfeld und seiner Frau Anita nach und nach professionelles Küchenpersonal zu rekrutieren und gemeinsam mit dem Küchenchef Karl Buzin das Landtmann als erstklassiges Café-Restaurant zu etablieren. Die Qualität der gebotenen Speisen sprach sich allmählich herum und so kamen im Laufe der Zeit immer mehr Gäste ins Landtmann, die hier nicht nur Kaffee trinken und Zeitung lesen, sondern auch essen

wollten. Die Ausrichtung der Landtmann-Küche orientiert sich an der traditionellen Wiener Küche. Die Speisekarte bietet Tages-, Saison- und klassische Wiener Spezialitäten wie Wiener Suppentopf, Grießnockerl- und Leberknödelsuppe, Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Gulasch und natürlich das echte Wiener Schnitzel vom Kalb. Mit diesem beeindruckenden Angebot an Speisen ist das Landtmann ein echtes Café-Restaurant, das trotz allem die unverwechselbare, typische

Wiener Kaffeehaus-Atmosphäre beibehalten hat. Auch wenn es manchmal im Landtmann nach Gulasch oder Wiener Schnitzel riecht, ist und bleibt es doch ein klassisches Wiener Kaffeehaus mit dem typischen Kaffeehauspublikum.

APROPOS KLASSISCHES KAFFEEHAUS: Werden eigentlich noch Altwiener Kaffeespezialitäten bestellt? „Selbstverständlich!“, antwortet Anita Querfeld, „Wiener Gäste bestellen die Standards wie großer oder kleiner Brauner,

Mokka, Melange sowie den Einspänner. Bei letzterem ist der Kaffeehausgast aber sehr heikel: Hier bevorzugt er eindeutig ein schönes Glas mit Henkel. Das gehört zum Genuß eines Einspanners einfach dazu. Alle anderen Kaffeespezialitäten wie Fiaker, Maria Theresia, Pharisäer, Landtmann, Mazagran werden vor allem von Touristen und Liebepaaren bestellt. Diese speziellen Vorlieben unserer Gäste beobachten wir nun schon seit Jahrzehnten...“

Meisterhafte Mehlspeis

ALLE GUTEN DINGE SIND DREI. Und deshalb ist das Landtmann heute nicht nur ein klassisches Wiener Kaffeehaus und ein erstklassiges Café-Restaurant, sondern auch eine Café-Konditorei mit er-

lesenen Mehlspeisen. Sie sind Kreationen des Meisterpatissiers Herwig Gasser, den die Familie Querfeld im Jahr 1986 vom Haubenrestaurant im Palais Schwarzenberg ins Café Landtmann geholt hat. Hier wurde damals ein Kellerraum adaptiert, in dem Gasser eine Einmann-Patisserie betrieb und wo er pro Monat circa 700 Stück Mehlspeise herstellte. Das Einmannbetriebs-Dasein im Keller dauerte jedoch nicht lange. Der Erfolg von Gassers Mehlspeisen war so groß, daß die Familie Querfeld eine alt eingeführte Café-Konditorei im 2. Wiener Gemeindebezirk erwarb. Hier entstand in den folgenden Jahren das „K.u.k. Mehlspeis-Paradies“. Ein mittlerweile fünfzehn Mann starker Backstuben-Betrieb mit angeschlossener Café-Konditorei, in dem unter Herwig



Karl Buzin, Küchenchef im Café-Restaurant Landtmann

Gassers Leitung die hohe Schule der traditionellen böhmisch-österreichischen Mehlspeisen liebevoll gepflegt wird. In aufwendiger Handarbeit werden die süßen Köstlichkeiten nach überlieferten Rezepten – und um so manche innovative Idee ergänzt – gebacken. Dabei wird ganz besonderes Augenmerk auf die Frische und Natürlichkeit der Ingredienzien gelegt: Pro Jahr werden zum Beispiel 14.000 Kilogramm frische, geschälte Äpfel und während der jeweiligen Saison 7.000 Kilogramm frische Erdbeeren und 2.000 Kilogramm frische Himbeeren verarbeitet. Halbfertigprodukte, moderne Backmischungen, Tiefkühlteige etc. haben selbstverständlich Hausverbot! Die Zahl der zubereiteten Mehlspeisen stieg von den anfänglich 700 auf mittlerweile 50.000 Stück pro Monat. Dabei handelt es sich sowohl um klassische Wiener Köstlichkeiten wie das Brioche-Kipferl, den Marmorgulihupf,

den Topfen- und Apfelstrudel, als auch um neue Kreationen [die mittlerweile Klassiker wurden!] wie die „Birnen-Williams-Torte“, die „Husaren-torte“ oder den Erdbeerstrudel mit ganzen Erdbeeren. All diese süßen Köstlichkeiten erfreuen sich nicht nur im Café Landtmann sondern auch in den anderen Kaffeehäusern der Familie Querfeld (Café Mozart, Café Residenz, K.u.k. Mehlspeis-Paradies) größten Zuspruchs.

Wo man gern ist und isst

GRUNDSÄTZLICH ist die Cafétier-Familie Querfeld stolz darauf, daß sich im Landtmann Menschen aller Altersgruppen wohl fühlen: Von Schüler(innen) über Studenten, Geschäftsleuten, Künstlern bis hin zu Pensionisten und Pensionistinnen [Es gibt hier gar nicht so selten ältere Damen, die von den Kellnern respektvoll mit „Küß die Hand

Frau General“ oder „Meine Verehrung Frau Ober“ begrüßt werden...]. Durch die einmalige Lage – in unmittelbarer Nachbarschaft des Parlaments, Rathauses, Ballhausplatzes sowie der Universität und des Burgtheaters – ist das Landtmann ein Ort, an dem sich die unterschiedlichsten Welten treffen. Hier sitzen Studenten neben Professoren, Touristen neben jahrzehntelangen Stammgästen, Burgtheaterstars neben Hausfrauen, und Regierungsmitglieder neben Oppositionspolitikern. Apropos Politik: Cafétier Herbert Querfeld achtet darauf, daß sein Kaffeehaus absolut neutraler Boden ist. Denn das Landtmann ist ein Ort der Begegnung. Diese Philosophie setzt die Familie Querfeld auch insofern konsequent um, in dem sie ihre Extrazimmer kostenlos für Pressekonferenzen zur Verfügung stellt. Dadurch wurde das Café Landtmann in den letzten 20 Jahren zu einem der beliebtesten Veranstaltungsorte für Pressekonferenzen in Österreich. Hier geben sich während eines Vormittags oft die Politiker aller im Parlament vertretenen Parteien die Türklinke in die Hand. Ein Umstand, der niemanden stört, denn Offenheit und Toleranz ist seit jeher das Wesen des Landtmann [Siehe auch Seite 3!]. Man trifft sich hier natürlich nicht nur anlässlich von Pressekonferenzen, sondern auch auf ein Arbeitsessen bzw. ein Gespräch bei Kaffee und Kuchen. Zusätzlich zu den Politikern haben unzählige Wirtschaftstreibende und Manager seit vielen Jahren das Landtmann zu ihrem Lieblingsplatz für ein Arbeitsfrühstück oder einen Business-Lunch erkoren.

WENN ES PROBEN am Burgtheater gibt, ist das Landtmann Refugium für die dort probenden Schauspieler und Regisseure. Klaus Maria Brandtauer, Michael Heltau,

Gert Voss, George Tabori, Elisabeth Orth, Claus Peymann und Klaus Bachler sind hier oft gesehene Gäste. Sie alle lieben die Küche, die Mehlspeisen, den Kaffee sowie die einzigartige Atmosphäre des Café Landtmann.

Herr Ober, zahlen!

WIE MAN IN UNZÄHLIGEN Aphorismen und Feuilletons nachlesen kann, wird ein echtes Wiener Kaffeehaus erst durch seine Kellner zu einer typisch wienerschen Institution. Dies trifft natürlich auch auf das Landtmann zu. Wie Anita und Herbert Querfeld betonen, gibt es im Landtmann sechs Ober, die seit circa 25 Jahren hier arbeiten und die den Stil des Kaffeehauses entscheidend mitprägen. Um diese langjährigen Kellner haben sich Teams gebildet, die den Gästen das spezielle „Landtmann-Feeling“ vermitteln. Übrigens: So gerne wie die langjährigen Gäste hier herkommen, so gerne arbeiten die Kellner hier. Eine perfekte Gäste-Ober-Symbiose! Zu diesem Thema erzählt Herbert Querfeld gerne eine wahre Begebenheit, die ihm vor einigen Jahren in Zusammenhang mit dem Landtmann Oberkellner „Herr Robert“ passierte: Es war mitten im Sommer und die Terrasse des Landtmann war bestens besucht, so daß die Kellner alle Hände voll zu tun hatten. Da läutete das Telefon und der Cafétier hob persönlich ab. Am anderen Ende der Leitung war eine Dame, die beim Herrn Robert etwas bestellen wollte. Herr Querfeld stellte sich der Dame als der Besitzer des Landtmann vor und meinte, sie könne auch ihm ihren Reservierungswunsch mitteilen. Darauf zögerte die Dame, überlegte kurz und antwortete sodann: „Nein! Auch wenn Sie der Chef sind... Ich sag's lieber dem Herrn Robert...“



Burgtheaterdirektor Klaus Bachler

„Sind Sie ein typischer Kaffeehausbesucher?“

Diese Frage verneint Burgtheaterdirektor Klaus Bachler. Denn er besucht Kaffeehäuser nie alleine, um hier Kaffee zu trinken, Zeitungen zu lesen, seine Ruhe zu haben. Er geht ins Café, um Menschen zu treffen. Für ihn ist das Kaffeehaus ein Ort des Gesprächs, wo man sich trifft, isst und Kaffee trinkt.

Apropos Kaffee: Diesen trinkt der Burgtheaterdirektor höchstens einmal am Tag und dann eine Melange. Klaus Bachler bezeichnet sich selbst als klassischen Teetrinker, der den ganzen Tag lang Tee in allen Varianten zu sich nimmt. Mit dieser Vorliebe ist er im Landtmann sehr gut aufgehoben, denn hier kann er zwischen 12 verschiedenen Sorten Tee wählen.

AUF DAS THEMA KAFFEEHAUS ANGESPROCHEN kommt Klaus Bachler ins Philosophieren: „Die Wiener Kaffeehäuser sind eine schöne Eigenschaft dieser Stadt. Sie sind kulturelle Orte, an denen sich Künstler, Schauspieler, Maler, Schriftsteller und Musiker treffen. Im Kaffeehaus ist man bei sich, mit sich und trotzdem nicht alleine. Das gibt es nur in dieser Stadt, das atmen die Kaffeehäuser hier. Und das Landtmann ganz besonders.“ Am Landtmann gefällt ihm außerdem die Tatsache, daß es nicht von Touristen „übernommen“ wurde, sondern ein echtes Wiener Café geblieben ist, in dem sich Menschen



„Das Landtmann ist das Café, das ich besuche.“

verschiedener Generationen treffen. Das hat natürlich auch sehr viel mit dem Personal zu tun. Bei den Landtmann Kellnern hat er das Gefühl, daß sie eine ausgeprägte Berufsidentität haben und daß für sie ihre Arbeit Berufung ist. Auf die Frage, ob er sich vorstellen könne, daß das Burgtheater im Jahr 2013 sein 125jähriges Jubiläum [Eröffnung: 14. 10. 1888] gemeinsam mit dem 140jährigen Jubiläum des Landtmann [Eröffnung: 1. 10. 1873] feiere, schmunzelt er und sagt: „Im Prinzip ja. Nur werde ich dann sicher nicht mehr Burgtheaterdirektor sein. Das wären dann 15 Jahre. Und das hat noch keiner gemacht...“



Die Ober des Café Landtmann: Herr Robert, Herr Erwin, Herr Franz, Herr Engelbert, Herr Lajos, Herr Friedrich (von links nach rechts)

Haben gewählt? L Wienerschnitzel, Kaiser



DIE LEBERKNÖDELSUPPE



IN EINER KLAREN, KRAFTIGEN RINDSUPPE einen köstlichen Leberknödel serviert zu bekommen, läßt das Herz einfach höher schlagen. Diese klassische Suppeneinlage, die aus Kalbsleber, in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Semmeln sowie aus ein bißchen Zwiebel, Petersilie, Ei, Salz, Pfeffer und Majoran besteht, stammt nicht direkt aus Wien. Der Ursprung der Leberknödel liegt wahrscheinlich im oberösterreichisch-salzburgisch-bayrischen Raum. Dort werden die Leberknödel gerne gebraten. In Wien dagegen werden sie in siedendem Salzwasser gegart, so daß sie flaumig locker auf der Zunge zergehen.



DAS WIENER SCHNITZEL

DIESE WOHL BERÜHMTESTE ALLER WIENER SPEISEN stammt – einigen Quellen zufolge – vom italienischen „Costolleta milanese“ ab. Andere Spuren führen ins mittelalterliche Konstantinopel. Tatsache ist aber auch, daß die Wiener schon seit Jahrhunderten alles mögliche (vom Hendl bis zu Kalbsohren!) paniert und in heißem Fett herausgebacken haben. Ganz gleich, wo das Wiener Schnitzel ursprünglich erfunden wurde, wichtig ist vor allem, daß das Fleisch vom Kalb stammt. Das ideale Wiener Schnitzel – so wie wir es im Landtmann zubereiten – ist fingerdick von der ausgelösten Kalbsnuß abgeschnitten. Danach wird es vorsichtig geklopft, gesalzen, auf beiden Seiten in Mehl gewendet, durch versprudeltes Ei gezogen und wiederum beidseitig in Bröseln gewendet. Das solchermaßen „panierte“ Schnitzel kommt in heißes Fett, in dem es goldbraun herausgebacken wird. Abschließend muß es vorsichtig abgetupft werden, damit es schön trocken (ohne Fettpfützen!) auf den Teller gelangt. Das Tüpfelchen auf dem Ei ist dann eine Zitronenscheibe, mit der das Schnitzel garniert wird. Als Beilagen empfehlen wir Reis und Gurkensalat. Aber auch Petersilerdäpfel oder ein Erdäpfelsalat ergänzen das Wiener Schnitzel perfekt.

WAS BESTELT EIN GAST, der mit knurrendem M
Mit großer Wahrscheinlichkeit unser allseits ge
Wenn nun der Magen des Gastes sehr leer ist
Wiener Schnitzel eine Leberknödelsuppe und
einen Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröste
„Landtmann Menü“, das viele Gäste aus uns



Leberknödelsuppe, Kaiserschmarrn... Bitte sehr!

Magen das Landtmann betritt?
 gepriesenes Wiener Schnitzel.
 t, bestellt er meist vor dem
 zum Drüberstreuen danach
 er. Das ist das typische
 seiner Speisekarte wählen.



DER KAISERSCHMARRN

DER KAISERSCHMARRN IST EIN KLASSIKER DER WIENER MEHLSPESKÜCHE.

Und sein Name führt ausnahmsweise nicht in die Irre – ganz im Gegenteil! Abgesehen von den verschiedenen Geschichten, die es rund um die Erfindung des Kaiserschmarrns und die kaiserliche Familie gibt, ist es eine Tatsache, daß Kaiser Franz Joseph sehr gerne Kaiserschmarrn aß. Für einen Kaiserschmarrn werden Eidotter, Vanillezucker, Milch und Mehl sorgfältig verrührt. Danach schlägt man aus Eiklar, Kristallzucker und einer Prise Salz einen festen Schnee und mengt ihn unter den Teig. Die so entstandene Masse wird in eine flache Pfanne, in der zuvor Butter zerlassen wurde, gegossen und mit Rosinen bestreut. Der omletteartige Teig wird auf beiden Seiten gebräunt, zerstochen und mit Zucker bestreut angerichtet. Die klassische Beilage dazu ist ein Zwetschkenröster, damit der Kaiserschmarrn so richtig die Gurgel runter rutscht.



Ein genügsamer Gast

EINES VORMITTAGS spazierte ein Mann ins Landtmann, der nach den verfügbaren Zeitungen des Tages sowie nach einigen Magazinen griff und sich damit in eine Nische des Cafés zurückzog. Eher unwillig reagierte er auf die Frage des Obers, was er denn zu trinken wünsche. Die halb gesprochenen, halb geknurrte Antwort lautete: „Einen kleinen Braunen...“

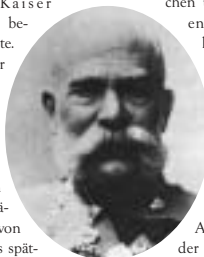
Diesen konsumierte der Gast in vorsichtigen, wohllosierten Schlucken bis circa 1 Uhr Mittag. Nun war der Gast mit allen Tageszeitungen durch und widmete sich den Magazinen. Dazu konsumierte er in kleinen Schlucken das zum Kaffee servierte Wasser. Als sich um drei Uhr nachmittags ein Ober dem Gast näherte und ihn fragte, was er denn zu trinken wünsche, warf ihm der Gast einen äußerst unwirschen Blick zu und antwortete: „Ich hab' doch eh schon am Vormittag bestellt...“



Das hätt' den Kaiser sehr gefreut...

EINER ÜBERLIEFERTEN ANEKDOTE ZUR FOLGE soll Kaiser Franz Joseph I. einem Journalisten gegenüber folgende seufzende Bemerkung gemacht haben: „Sie haben's gut. Sie können ins Kaffeehaus gehen...“ Tja, das war zu Kaisers Zeiten in der Sommerresidenz Schönbrunn leider nicht möglich. Heute, hundert Jahre, später wäre das kein Problem. Denn vor zwei Jahren hat die Familie Querfeld im Schloß Schönbrunn das Café-Restaurant „Residenz“ eröffnet.

Das Schloß Schönbrunn war ein Ort, den Kaiser Franz Joseph I. besonders schätzte. Ab dem Jahr 1904 wohnte der Kaiser nur mehr in Schönbrunn. Sein Tagesablauf, der nach einem ganz präzisen Schema von frühmorgens bis spät-abends eingeteilt war, erlaubte ihm (fast) keine Extratouren (Wie z. B. den Besuch



eines Kaffeehauses, wo er in Ruhe ein Virginier-Zigarren rauchen und ein bißchen entspannen hätte können...). Der Monarch wurde täglich um 4⁰⁰ Uhr Früh von seinem Leibkammerdiener geweckt. Nach der Morgentoilette und dem Ankleiden ging der Kaiser in sein Arbeitszimmer und befaßte sich an seinem Schreibtisch mit neu eingelangten Akten,

bis ihm um 5⁰⁰ Uhr das Frühstück serviert wurde. Dieses umfaßte Kaffee, Butter, Gebäck und Schinken (auf letzteren verzichtete Franz Joseph an Freitagen und an Fasttagen). Danach schlüpfte der Kaiser in einen graublauen Militärmantel – den er „Bonjour!“ nannte – und empfing solchermaßen adjustiert den Vorstand der Militärkanzlei. Diesem folgten der Kabinettsdirektor, der Zweite Generaladjutant sowie der erste Generaladjutant. Pünktlich um 7⁰⁰ Uhr fand die Morgenvisite des kaiserlichen Leibarztes statt.

Danach empfing der Kaiser an Audienztagen oft bis an die hundert Personen. Knapp vor 12⁰⁰ Uhr Mittag wurde ein kleiner Tisch in Franz Josephs Arbeitszimmer getragen, an dem ihm das Mittagsmahl – Suppe, ein dünn geschnittener Tafelspitz (des Kaisers Lieblingspeise!), ein Beefsteak oder Geflügel mit Gemüse – serviert wurde. Dazu nahm er immer ein Glas Bier. Nach einem langen, arbeitsreichen Nachmittag wurde dann zwischen 5⁰⁰ Uhr und 6⁰⁰ Uhr im engen Familienkreis diniert. Da Franz Joseph ein sparsamer,

genügsamer Mensch war, unterschieden sich die Abendmahlzeiten kaum von denen eines gutbürgerlichen Haushaltes.

DIE EINZIGEN EXTRATOUREN die sich der Kaiser leistete, waren nach dem Mittagessen ausgedehnte Spaziergänge im privaten, kaiserlichen Kammergarten, bei denen ihn oft Katharina Schrratt begleitete. Mit dieser im Wien des aus-

gehenden 19. Jahrhunderts sehr bekannten und beliebten Schauspielerin verband den Kaiser eine tiefe Freundschaft. Er besuchte sie auch gerne an Tagen, an denen es keine Audienzen gab, um 7⁰⁰ Uhr Früh in ihrer Villa in der Gloriettegasse (Befindet sich in unmittelbarer Nähe von Schloß Schönbrunn!). Hier nahm er ein zweites Frühstück zu sich, das meistens aus Kaffee mit Schlagobers und Guglhupf bestand.



Solchermaßen war die Villa der Schratz quasi Kaiser Franz Josephs privates Kaffeehaus...

ÜBRIGENS: Um sich das kaiserliche Vergnügen eines Kaffees mit Schlagobers (Melange, Einspänner, Fiaker, Maria Theresia oder Parisier) und eines flaumig, zarten Guglhupfs zu gönnen, müssen Sie heute nicht mehr das Schloß verlassen. Beides – sowie einen köstlichen Tafelspitz á la Kaiser Franz Joseph – gibt es im Café-Restaurant Residenz.

Imperiale Gastlichkeit

WER DIE ANLAGE des Schlosses beim Haupteingang betritt, kommt in den Ehrenhof. Wenn man sich links hält, gelangt man zum Kavaliertstrakt, der den linken Flügel des Ehrenhofs bildet. Durch den Säuleneingang, der sich in der Mitte dieses Traktes befindet, betritt man das Café-Restaurant „Residenz“ und die „Hofbackstube“. Hier in den heimelig barocken Räumen befindet sich ein gemütliches Wiener Kaffeehaus. Wenn man durch dieses hindurch spaziert, gelangt man auf eine wunderbare Terrasse mit einem – schönen Ausblick auf den



Die Cafétiers Irmgard und Berndt Querfeld vor dem Säuleneingang des „Residenz“

auch hier finden: Aufmerksame Ober, Wiener Kaffeespezialitäten, exquisite Wiener Mehlspeisen sowie eine erstklassige Wiener Küche. Und wer einmal das Schloß

Schönbrunn für sich allein haben will (wie weiland der Kaiser!), kann das Café-Restaurant Residenz abends für Familien- oder Betriebsfeiern mieten und sich hier in imperialem Ambiente mit Speis' und Trank verwöhnen lassen.

Apfelstrudelshow in der „Hofbackstube“

WENN MAN SICH NACH DEM SAULENEINGANG nicht dem „Residenz“ zuwendet, sondern den „Hofbackstube“ Hinweisschildern folgt, gelangt man über eine alte Steintreppe in ein unterirdisches Gewölbe, in dem sich die romantische „Hofbackstube“ befindet. Hier duftet es ganz verführerisch nach Apfel-



Traditionsreiche Kaffeehauskultur wird im „Residenz“ zelebriert

strudel! Kein Wunder, denn hier finden in regelmäßigen Intervallen die – mittlerweile als Geheimtip unter den Schönbrunn-Besuchern gehandelten – „Apfelstrudelshows“ statt. Während diesen fünfzehnminütigen Shows werden vor den staunenden Zuschauern „gezogene“ Alt-Wiener Apfelstrudel hergestellt, die die Besucher dann frisch gebacken vor Ort verkosten können. Zusätzlich zur Apfelstrudelshow bietet die „Hofbackstube“ ein umfassendes Sortiment an wienerischen und österreichischen Köstlichkeiten und Andenken (von Kaffee, Tee, diversen Lirdischen Gewölbe, in dem sich die romantische „Hofbackstube“ befindet. Hier duftet es ganz verführerisch nach Apfel- koren und Rum bis hin zu Sissi-Talern, Sissi-Souvenirs, Videos und (Koch-)Büchern). Ein Einkaufsparadies für alle, die auf den Spuren der österreichischen Tradition wandeln wollen.



Schloßgarten. Diese Terrasse wird von einer wind- und wetterfesten Markise überdacht, die an heißen Tagen einen angenehmen Sonnenschutz bietet. Generell fühlt man sich auf dieser Terrasse unter der Markise ähnlich wohl und geborgen, wie auf der legendären Terrasse des Café Landtmann. Obwohl das Café-Restaurant Residenz erst am 5. Dezember 1998 eröffnet wurde, genießt man hier als Gast die Aura eines klassischen Wiener Kaffeehauses. Denn der Cafétier-Familie Querfeld ist es gelungen, die traditionsreiche Atmosphäre des Café Landtmann nach Schönbrunn ins „Residenz“ zu transferieren. Alles, was der Gast im „Landtmann“ schätzt, wird er



In der Hofbackstube erleben Sie, wie ein Altwiener Apfelstrudel entsteht



Wie aus der Katterburg das Schloß Schönbrunn wurde



Das Areal des heutigen Schlosses Schönbrunn hieß im Mittelalter Katterburg bzw. Kattermühle. Sie gehörte den unterschiedlichsten Grundherren, unter anderem dem Stift Klosterneuburg. Im Jahr 1569 gelangte diese Liegenschaft in den Besitz der Habsburger. Maximilian II. baute das Herrenhaus zu einem Jagdschloß mit weitläufigem Garten und Teichen aus. Dieses wurde 1605 durch die Ungarn zerstört und danach von Kaiser Matthias wieder aufgebaut. 1642 wird ein stattliches zweistöckiges Schloß an die Katterburg angebaut und erstmals als „Schönbrunn“ bezeichnet. 1683 zerstörten die Türken während der zweiten Türkenbelagerung Wiens die gesamte Anlage. 1695 beauftragte Leopold I. den Barockarchitekten Johann Bernhard Fischer von Erlach mit der Planung eines neuen Jagdschlusses, das Maria Theresia 1744 bis 1749 vom Hofarchitekten Nikolaus Pacassi zu einer kaiserlichen Sommerresidenz ausbauen ließ. Der prächtige Schloßpark wurde 1705/06 von Jean Trehet angelegt und von Maria Theresia erweitert. Der barocke Tiergarten (der älteste der Welt!) folgte 1752 – nach Plänen von Jadot de Ville-Issey. Weitere Aus- und Umbauten (Schloßtheater, Gloriette, Schloßfassade, Schloßpark, Palmenhaus, ...) erfolgten bis zum Ende der Habsburger-Herrschaft. Dieses fand formal ebenfalls im Schloß Schönbrunn statt: Hier unterzeichnete Karl I. am 11. November 1918 eine Erklärung, in der er auf die Ausübung der Regierungsgeschäfte verzichtete.



Wo der Kaffeehaus-Schani das erste Mal den Garten „aussi tragen“ hat

DER BEGRIFF DES SCHANIGARTENS

geht wahrscheinlich auf Johann („Schani“) Taroni zurück, der im Sommer des Jahres 1754 am Wiener Graben vor seinem Kaffeehaus ein Limonadenzelt aufgestellt hatte. Einen richtigen Schanigarten mit Tischen, Stühlen und Kübelpflanzen stellte erstmals Simon Corra in den 20er Jahren des 19. Jahrhunderts vor sein Kaffeehaus. Dieses befand sich im Bürgerspitalzinshaus, dem Vorgängergebäude des Hauses, in dem sich heute das Café Mozart befindet.



Das Bürgerspitalzinshaus

Schani trag den Garten raus... – so lautet ein altes Wienerlied. Mit Schani war natürlich der Kaffeehaus-Piccolo gemeint, der als Lehrling solche und andere Arbeiten zu verrichten hatte. Der Schanigarten ist

heute aus dem sommerlichen Straßensbild Wiens nicht mehr wegzudenken. Das war nicht immer so. Noch vor 20 Jahren mußte man genau wissen, wo wer im Sommer einen Schanigarten rausgestellt hatte. Ein Lokal fiel einem auch damals

immer ein: Das Café Mozart. Sein großer, prachtvoller Schanigarten ist eine Institution, die selbst unmittelbar nach dem 2. Weltkrieg, als die Sonnenmarkise lädiert und die Fensterscheiben des Cafés zerstört waren, regen Zuspruch fand

[siehe großes Bild auf der gegenüberliegenden Seite!]. Die Beliebtheit dieses Schanigartens ist anscheinend an kein Jahrzehnt und auch an kein Jahrhundert gebunden, sondern hängt vielmehr mit dem Genius loci zusammen.

Schließlich wurde hier – im Bürgerspitalzinshaus – vor fast 200 Jahren erstmals ein Kaffeehaus-Schanigarten in Wien eröffnet.

DAS BÜRGERSPITALZINSHAU – ein zwischen Lobko-

witzplatz, Kärntnerstraße und Gluckgasse gelegener, riesiger Gebäudekomplex – geht auf ein 1305 von Rudolf III. gestiftetes Nonnenkloster zurück. 1530 schenkte Erzherzog Ferdinand das Gebäude der Stadt Wien, die hier zuerst ein Obdachlosenheim, später dann ein Spital sowie ein Waisenhaus unterhielt. Ab 1664 wurde der Gebäudekomplex immer wieder umgebaut und erweitert. 1783 bis 1790 erfolgte der Umbau des Bürgerspitals in ein gewaltiges Zinshaus (10 Höfe, 20 Stiegen, 220 Wohnungen, zahlreiche Geschäfte). Die prominentesten Mieter waren unter anderem Ferdinand Raimunds Vater, Franz Grillparzer und Johann Emmanuel Schikaneder (Librettist der Zauberflöte).

APROPOS ZAUBERFLÖTE: 3 Jahre nach Mozarts Tod eröffnete ein gewisser Georg Pöhlein im Bürgerspitalzinshaus ein Café. Dieses wurde 1825 von oben erwähntem Simon Corra übernommen und mit einem Schanigarten ausgestattet. 1840 erfolgte eine Neübernahme. Das Kaffeehaus trug von da an den Namen des neuen Besitzers – nämlich Café Katzmayer –



Der Schanigarten des Café Mozart mit der Staatsoper im Hintergrund



Im „Mozart“ genießt man Kaffeehausatmosphäre mit Stil



Das Café Mozart in der Zeit, als Graham Greene hier den „Dritten Mann“ geschrieben hat

und war ein Treffpunkt für Journalisten, Schauspieler und Literaten. Im Zuge der Stadterneuerung wurde das Bürgerspitalzinshaus zwischen 1873 und 1883 abgebrochen (1882: Abbruch des Kaffeehauses), auf seinem Areal entstanden eine Reihe neuer Häuser sowie die Tegethofstraße, die Führich- und Maysedergasse. In dem neuen errichteten Haus Ecke Maysedergasse und Albertinaplatz eröffnete in unmittelbarer Nachfolge des „Katzmayer“ ein Kaffeehaus, das 1929 den Namen Café Mozart erhielt. In diesem Jahr wurde es von der Familie Hornik übernommen, die es bis 1985 führte. Danach wurde das Café Mozart von einer japanischen Kaufhauskette

erworben. Diese wollte im Stil des Café Mozart eine weltweite Kette aufziehen. Ein Plan, der scheiterte. Nicht zuletzt deshalb, weil sich Wiener Stil und Atmosphäre sowie unsere jahrhundertelange Kaffeehaus-Tradition nicht beliebig in fremde Welten transferieren lassen. 1992 übernahm die Familie Querfeld das Café Mozart. Sie renovierte es und hauchte dem altherwürdigen Kaffeehaus wieder den traditionsreichen Geist ein, der für ein echtes Wiener Café typisch ist. Für gediegene Kaffeehauskultur sorgen die Geschäftsführerinnen Andrea Winkler und Marianne Muhr sowie der Oberkellner Herr Herbert. Zu den klassischen Wiener Kaffeespezialitäten und

Mehlspeisen werden im Café Mozart natürlich auch Klassiker der Wiener Küche serviert. Damit ist das Mozart – vom Standort her das älteste bestehende Kaffeehaus Wiens! – ein

zeitgemäßes Café-Restaurant, in dem man gutbürgerlich speisen, herrlich Mehlspeisen genießen oder aber auch nur einen Kaffee trinken und in Ruhe Zeitung lesen kann.

Der „Dritte Mann“ und das „Mozart“

ES GIBT WOHL KAUM EINEN BERÜHMTEREN FILM über Wien als „Der dritte Mann“ (Hauptdarsteller: Joseph Cotton und Orson Welles, Regie: Carol Reed). Für dieses 1948 gedrehte, legendäre Stück Filmgeschichte schrieb der britische Schriftsteller Graham Green das Drehbuch. Dieser wohnte 1947 in Wien im Hotel Sacher und liebte es, seinen Kaffee im Café Mozart zu genießen. Diese Vorliebe schlug sich auch im Drehbuch nieder, in der er eine Szene im Schanigarten des Café Mozarts spielen ließ. Aber nicht nur Graham Green, sondern auch Anton Karas, der die weltberühmte Titelmusik für den „Dritten Mann“ schrieb, war vom „Mozart“ so angetan, daß er einen „Café Mozart Walzer“ komponierte.

Wer heute auf den Spuren dieses legendären Films wandeln will, der kann dies mit den „Vienna Walks+Talks“ tun. Jeden Montag und Freitag um 16⁰⁰ Uhr findet eine geführte Tour statt (Treffpunkt: U4 Station Stadtpark/Ausgang Johannesgasse), die Sie zu den original Drehorten des Films führt und tolle Einblicke ins Wiener Kanalsystem bietet. Und wer danach eine kleine Stärkung braucht, der ist im Café Mozart bestens aufgehoben.



Joseph Cotton und Orson Welles im „Dritten Mann“



Meine Verehrung Exzellenz!

Ein Gast saß in einem eleganten Wiener Kaffeehaus und beobachtete, wie der Oberkellner viele Gäste sehr persönlich begrüßte: „Grüßie Herr Sektionschef, Küß die Hand Frau Hofrat, Habediehere Herr Ingenieur, Meine Verehrung Exzellenz!“ Nachdem er das eine Zeit lang interessiert verfolgt hatte, winkte er den Oberkellner zu sich her und fragte ihn: „Sagen’S, wie merken Sie sich all die vie-

len Gäste?“ Der Oberkellner: „Schaun’S, ich hab’ halt ein gutes Gedächtnis...“ Der Gast insistierend: „Und wie begrüßen Sie die, die Sie nicht kennen?“ Darauf der Oberkellner: „Na... die schätz ich halt ein und red’ sie mit einem Titel an...“ Der neugierige Gast



gab noch immer keine Ruhe: „...und was ist, wenn ein Gast keinen Titel hat?“ Darauf der Oberkellner trocken: „Zu so einem sag’ ich einfach Herr Doktor.“ Als der Gast seinen Kaffee ausgetrunken und seine Rechnung beglichen hatte, verließ er grüßend das Café. Nicht ohne dabei verblüfft zu registrieren, daß ihn der Oberkellner mit einem „Auf Wiederseh’n Herr Doktor!“ verabschiedete...

Zu ebener Erde und „Down under“



Als die Familie Querfeld 1992 das Café Mozart im Mietvertrag inkludiert, dessen Eingang sich ums Eck vom Café Mozart in der Maysederstraße befindet und das einen großen Gasträum im Keller unterhalb des Café Mozarts hat. Aus diesem Lokal beschloß Bernd Querfeld ein australisches Pub zu machen.



DIESE IDEE kam ihm, weil seine Frau Irmgard vor der Hochzeit ein Jahr lang in Australien gelebt hatte und weil ein Lieferant in Wien plötzlich Känguruhfleisch anbot. In einer witzigen Abwandlung des eigenen Familiennamens nannte er das Lokal „Crossfield“ und gestaltete den grossen unterirdischen Saal im Stil einer australischen Mine. Eine Idee, die goldrichtig war. Denn das Crossfield entwickelte sich zu einem Außenposten aller Australienfans sowie der Exil-Australier in Wien. Dazu trägt nicht nur die Speisekarte mit australischen BBQ-Spezialitäten (Burgers, Känguruh-, Straußen-, Krokodil- und Rindersteaks, gegrillte Heuschrecken etc.) sowie eine große Auswahl an australischen Bieren bei, sondern auch die englischsprachige Kellner-Crew, die den Gästen auf witzig-charmante Weise „Down under“ nahebringt.



Das gibt's nur alle 125 Jahre...

Zum 125. Jahrestag der Gründung des Café Landtmann veranstaltete die Cafétier-Familie Querfeld ein großes Fest. Unzählige Prominente aus Politik und Kultur sowie viele Stammgäste kamen, um den runden Geburtstag des legendären Kaffeehauses zu feiern.

Als Gast bot einem das Landtmann an diesem Abend einen ungewöhnlichen Anblick. Denn auf der Landtmann-Terrasse stand ein riesiges Festzelt. Man betrat das Zelt und war von einer fröhlichen Menschenmenge, von Musik und von intensivem Kaffeeduft umgeben. Wenn man letzterem folgte, gelangte man zum eigentlichen Kaffeehaus-Eingang, neben dem die Quelle der olfaktorischen Versuchung stand. Ein orientalisches Kaffeewagen, an dem höchst professionell „Türkischer Kaffee“ zubereitet wurde (Den Kaffee hatte die Firma Meinel nachmittags frisch gemahlen, der orientalische Kaffeewagen war eine Leihgabe der türkischen Botschaft in Wien). In unmittelbarer Nähe des Kaffee wagens befand sich auch die riesengroße „125 Jahre Geburtstagstorte“, die von Meisterpatissier Herwig Gasser und der Mannschaft des „K.u.k. Mehlspeis Paradies“ kunstvoll angefertigt worden war. Nachdem man einen Türkishen zu sich genommen hatte und mit

einigen Leuten ein bißchen Small Talk gemacht hatte, führte einen der Weg hinein ins eigentliche Kaffeehaus. Auch hier drängten sich die Leute und statt der üblichen vornehm gedämpften Atmosphäre – die das Landtmann normalerweise so gemütlich macht – herrschte überall Jubel, Trubel, Heiterkeit. Sekt floß in wahrstem Sinne des Wortes in Strömen, und die vielen herrlichen Köstlichkeiten der Küche, die von den unermüdlich laufenden Kellnern den Gästen gereicht wurden, taten ein übriges, daß diese Feier ein Fest der Superlative wurde. Das läßt sich auch leicht an einigen Zahlen und Fakten ablesen: An diesem Abend wurden 800 Flaschen Sekt, 280 Flaschen Wein, 300 Liter Bier, 9.000 Pasteten, Schnitzern, ... sowie 3.600 Mehlspeisen und einige hundert türkische Kaffees konsumiert.



Dr. Harald Ofner,
Dr. Palt,
Frau Querfeld



Lotte Tobisch, Anita Querfeld



Dominik Hainzl,
Dr. Bernhard Gorg,
Komm.-Rat Walter Nettig



Herbert
Querfeld



Chef-patissier
Herwig
Gasser
mit Jubi-
läumstorte



Dlfm.
Hans Schmid
mit Gattin,
Anita Querfeld



Komm.-Rat
Josef Fröhlich,
Ernst Wolfgram
Marboe



Stadtrat
Werner
Faymann



Muckenstrunz
und Bamschabl,
Gerhard
Bronner



Brigitte Neumeister
mit Gatten



Gerhard
Bronner,
Karl Schranz



Minister a.D. Hannes Farnleitner



Die Band „Salt Peanuts“



Der orientalische Kaffeewagen



Engelbert
Wenckheim

Das Buch der Mehlspeis-Bücher



WOLLEN SIE UNSEREM MEISTERPATISSIER HERWIG GASSER einmal über die Schulter schauen und in seine Häferln gucken? Die Geheimnisse seiner unwiderstehlichen Mehlspeisen ergründen? Kein Problem! Denn ab sofort erhalten Sie Herwig Gassers Kochbuch „Neue Wiener Mehlspeisen“ im Buchhandel sowie in den Kaffeehäusern „Landtmann“, „Mozart“, „k.u.k. Mehlspeis-Paradies“ sowie im „Café Residenz“ und in der „Hofbackstube“. In diesem Buch verrät er 110 seiner köstlichen Rezepte, unter anderem Gustostückerln wie den Heidelbeertrudel, die Bienenmousetorte, den Topfenschmarrn, den Orangenkuchen, das echte Wiener Briochekipferl und, und, und, und ...

DIE REZEPTE HERWIG GASSERS folgen der großen böhmisch-österreichischen Mehlspeis-Tradition, wobei er darauf

achtet, daß alle Mehlspeisen in neuer, zeitgerechter Form – das heißt: mit weniger Kalorien – zubereitet werden. So wird zum Beispiel Mehl nur äußerst sparsam verwendet und der Zucker-gehalt reduziert. Unter die Oberscremes und Massen wird geschlagenes Eiweiß gezogen, so daß insgesamt weniger Butter verwendet wird. Alle Rezepte des Buches wurden vor der Veröffentlichung von Hausfrauen ausführlich getestet, auf unverständliche Fachausdrücke hat Herwig Gasser bewußt verzichtet! Die Rezepte seines Buches können von jeder Hausfrau bzw. jedem Hausmann problemlos in die Praxis umgesetzt werden.

Herwig Gassers Kochbuch „Neue Wiener Mehlspeisen“ beinhaltet aber nicht nur „trockene“ Theorie! Ganz im Gegenteil: Jedes einzelne der 110 Hauptrezepte ist mit einem g'schmackigen Foto illustriert. Damit garantiert der Band „Neue Wiener Mehlspeisküche“ nicht nur vielfältigen Mehlspeisgenuß, sondern auch einen höchst erfreulichen Augenschmaus.

BITTE

Wenn Sie über die Geschichte des Café Landtmann Unterlagen oder Informationen haben, würden wir uns freuen, wenn Sie sich mit der Redaktion in Verbindung setzen. (Tel.: 0676/51 676 51)

DANKE

Unser Dank gilt HERRN MAG. WILFRIED FELLNER, FRAU EDITH STIRLING, den „VIENNA WALKS+TALKS“ sowie der SCHLOSS SCHONBRUNN KULTUR- & BETRIEBSGESellschaft.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Familie Querfeld, Dr. Karl Lueger-Ring 4, 1010 WIEN REDAKTION UND TEXT: Gerhard Loibelsberger ART DIRECTOR: Martin Gubo GRAFIK: Studio Gubo FOTOS: Günter Menzl, Historisches Museum der Stadt Wien, Mag. Wilfried Fellner, Edith Stirling, Vienna Walks+Talks, Archiv, Schloss Schönbrunn Kultur- & Betriebsgesellschaft ILLUSTRATIONEN: Bauch & Kiesel, Archiv

INTERNET: www.cafe-wien.at