

ILLUSTRIERTES LANDTMANN

Cafétiers:
Familie Querfeld
Dr. Karl Lueger-Ring 4

EXTRABLATT

Wien, 2002
Ausgabe Nummer 3
Verlagspostamt 1010 Wien

K & K: Die Gebrüder Kerl als Landtmann Cafétiers



IN DER GESCHICHTE des Café Landtmann steht K & K für das Brüderpaar Wilhelm und Rudolf Kerl, denen das Kaffeehaus ab dem Jahr 1881 fast bis zum Ende der Donaumonarchie gehörte.

Als die Gebrüder Kerl das Landtmann als Cafétiers übernahmen, waren sie 29 (Rudolf) bzw. 26 Jahre (Wilhelm) alt. Damit sind sie die typischen Vertreter einer Generation von Bürgersöhnen, die in der Ära der Gründerzeit in sehr behüteten und begüterten Verhältnissen aufwuchsen. Sie hatten das Glück, daß ihre Familie beim großen Börsenkrach 1873 anscheinend kein oder nur wenig Geld verloren hatte, sodaß ausreichend finanzielle Mittel vorhanden waren, um 1881 das bestens eingeführte Ringstrassen-Kaffeehaus dem um zehn Jahre älteren Franz Landtmann (Jahrgang 1841) abzukaufen. Als sie das Landtmann 1881 übernahmen, regierte Kaiser Franz Joseph I. schon beinahe 25 Jahre lang. Wien, seine Reichshaupt- und Residenzstadt, wurde zu dieser Zeit radikal erneuert und modernisiert. Das Startsignal dafür gab der Kaiser per Dekret am 20. Dezember 1857 („Es ist mein Wille, daß die Erweiterung der inneren Stadt Wien mit Rücksicht auf eine entsprechende

Verbindung derselben mit den Vorstädten ehemöglichst in Angriff genommen ... werde*), als er den Abbruch der Wiener Stadtbefestigung sowie den Bau der Ringstraße anordnete.

IM JAHR 1881, als Wilhelm und Rudolf Kerl die neuen Landtmann Cafétiers wurden, befand sich vis-à-vis des Kaffeehauses eine Riesenbaustelle. Hier entstand das neue k.k. Burgtheater, das 1888 eröffnet wurde. Auch jenseits der Ringstraße wurde eifrig gebaut: Am neuen Wiener Rathaus (Fertigstellung 1883) sowie an der neuen Universität (Eröffnung 1884). In den folgenden Jahren kristallisierte sich immer klarer heraus, daß Wilhelm, der jüngere der beiden Brüder, der eigentliche Cafétier mit Leib und Seele war. Rudolf erkannte dies an und zog sich aus dem aktiven Geschäft zurück. In einer beiden Brüdern gehörenden Gesellschaft (Josef Böhm's Nachf.) brachten sie 1894 ihre Anteile am Café Landtmann ein, wobei Wilhelm die Geschäftsführung der Gesellschaft und des Kaffeehauses über-

nahm. Rudolf zog statt dessen das Leben eines wohlbestallten Privatiers vor, der vom zunehmenden wirtschaftlichen Erfolg des Kaffeehauses sowie von dem ererbten Familienvermögen komfortabel leben konnte.

Schon zu Lebzeiten eine Legende

SEIN BRUDER WILHELM

aber wurde zu einer legendären Figur unter den Wiener Kaffeesiedern. Er war so bekannt und beliebt, daß 1911 in einem deutschen Wien-Reiseführer (Woerl's Reisehandbücher, Leipzig) unter der Rubrik Cafés das Landtmann als „Café Kerl vorm. Landtmann“ angeführt war (Obwohl das Kaffeehaus auch unter Wilhelm Kerl immer als

„Landtmann“ firmierte). In diesem Reiseführer stand über die Wiener Kaffeehäuser übrigens Folgendes zu lesen: „Einen Hauptsammelpunkt für Einheimische und Fremde bilden die Wiener Cafés, deren sich etwa 600 in der inneren Stadt befinden. Fast jeder Wiener hat sein Stammkaffeehaus. In dem Café findet man nicht nur Erfrischungen (außer

Kaffee auch Schinken, Eier, Kuchen), auch reichliche Unterhaltung wird geboten an Spielen und Lektüre. In den größeren Cafés liegen zahlreiche in- und ausländische Zeitungen auf, allerhand Nachschlagebücher, Adressbücher, Konversationslexikon, Kurszettel usw.; Telephon ist überall vorhanden. Im I. und II. Bezirk gibt es künstlerisch schön ausgestattete Cafés.“

WILHELM KERL führte das Kaffeehaus unglaublich 35 Jahre lang, nämlich bis in das Jahr 1916. Damals, mitten in den Entbehrungen und der Not des Ersten Weltkrieges, als es selbst für einen berühmten Cafétier wie ihn äußerst schwierig war, genügend Kaffee, Zucker und Milch für die reibungslose Fortführung des Kaffeehausbetriebes aufzutreiben, verkaufte er im Alter von 62 Jahren das Landtmann. Nicht zuletzt auch deshalb, da seine Frau Fanny zu dieser Zeit schon schwer krank war. Sie hatte viele Jahrzehnte lang als Chefin – in der Sitzkassette des Landtmann thronend – die Kellner sowie alle Einnahmen und Ausgaben des Kaffeehauses überwacht. Mit ihrem Ableben sowie mit dem Verkauf des Cafés an Karl Anton Kraus ging im Dezember 1916 die Ära der Familie Kerl als Landtmann-Eigentümer zu Ende.

Nicht nur ins Central, auch ins Landtmann!

Einer der bekanntesten Texte Peter Altenbergs – er entstand im Jahr 1918 – ist wohl „Kaffeehaus“, in dem er auf alle Alltagsorgen (zerissene Stiefel, kein Geld, keine Frau, Selbstmordgedanken, kein Kredit etc.) immer mit folgender Patentlösung antwortete: „ins Kaffeehaus!“. Dieser Text stammt aus dem 1918 im S. Fischer Verlag erschienen Altenberg Buch „VITA IPSA“. Und wer bisher glaubte, daß es Altenberg vor allem ins Café Central gezogen hat, der muß nun sein Bild von dem eigenwilligen Dichter revidieren. Denn auch das Landtmann schien eines seiner bevorzugten Kaffeehäuser gewesen zu sein.

*Im Café Landtmann
genießt man!*
Peter Altenberg



*Bestanden im
Café Landtmann*

Der Beweis dafür ist ein von Altenberg handsigniertes „VITA IPSA“ Exemplar, in das er folgendes schrieb: „Dem Café Landtmann gewidmet! Peter Altenberg“; sowie der handschriftliche Zusatz „Eigentum des Café Landtmann“, bei dem das Wort Eigentum doppelt unterstrichen ist. Dies tat Altenberg wahrscheinlich deshalb, weil er wußte, daß öffentlich aufliegende Bücher gerne „mitgenommen“ werden. Er aber wollte, daß dieses Buch speziell im Landtmann aufliegt. All das deutet darauf hin, daß er ein Exemplar seines neu erschienen Buches dem Landtmann – als einem seiner Stammcafés – widmete.

„Unser Vater ist ein Hausherr“

DIESES 1848 ENTSTANDENE WIENERLIED beschreibt auf spöttische Art und Weise die „junge Generation“ der Hausherrnsöhne aus der Vorstadt, deren Eltern es im Laufe der ruhigen Vormärz-Jahre zu Wohlstand und Ansehen gebracht hatten. Der Typ der „Hausherrnsöhnl“ überlebte das stürmische Revolutionsjahr 1848 und war auch in den folgenden Jahrzehnten häufig in Wien zu finden. Zwei Paradebeispiele dieser Gattung waren Wilhelm und Rudolf Kerl.

Eduard Kerl



Rudolf Kerl



Elsa Kerl (Rudolf Kerls Frau)



Wilhelm Kerl

Die Geschichte der Familie Kerl ist aufgrund der Recherchen von Eva Türi-Polgár bis Mitte des 18. Jahrhunderts zurückverfolgbar. Leopold Kerl (geboren um 1736) war gelernter Goldschmied und ist höchstwahrscheinlich aus dem Rheinland zugewandert. Er ließ sich in der

Mariahilfer Vorstadt nieder, hatte mit seiner Frau Eva eine Reihe von Söhnen und wurde 1798 Bürger von Wien. Sein Sohn Leopold Johann (geboren 1764) absolviert eine Lehre als Seidenzeugmacher, wird 1798 Meister und erhält das Bürgerrecht. Im Jahr 1802 erwirbt er das neu erbaute Haus

Dreilaufgasse N°10 (heute: Lindengasse 46) am sogenannten „Brillantengrund“, das in den folgenden zwei Jahrhunderten zum „Stammhaus“ der Familie Kerl wird. Leopold Kerls Sohn Carl übernimmt des Vaters Seidenweberei, verstirbt aber im Jahr 1819 überraschend. Seine Witwe There-

sia führt das Seidenmacher-geschäft weiter und zieht die beiden Kinder Carl Natal und Theresia groß. Der Sohn tritt in die Fußstapfen seines Vaters und Urgroßvaters: Ab 1830 ist er „bürgerlicher Seidenzeug-fabrikant“. 1853 kauft er zusätzlich zu dem Kerl'schen Stammhaus [Lindengasse 46] auch das Haus Lindengasse 47/Andlergasse 4, 1862 erwirbt er auch noch das Haus Kaiserstraße N° 97. Als er schließlich im Jahr 1865 im 56. Lebensjahr stirbt, hinterläßt er seiner Witwe sowie seinen Söhnen Karl, Eduard, Rudolf und Wilhelm ein beachtliches Vermögen. Während von seinem ältesten Sohn Karl keine weiteren biografischen Details bekannt sind, wissen wir, daß sein zweit-

ältester Sohn Eduard die Seidenwarenfabrik bis zu seinem Tod anno 1904 weitergeführt hat. Den beiden jüngeren Söhnen, die laut familieninterner Überlieferung [Quelle: Franziska Wallner &

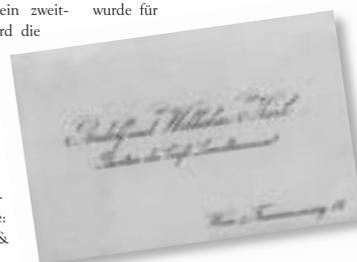
Vom Bruder Leichtfuß zum Cafétier mit Leib und Seele

WÄHREND DIE RECHNUNG der besorgten Mutter bei ihrem zweitjüngsten Sohn Rudolf nicht aufging (er zog sich 1894 aus der Geschäftsführung des Cafés zurück), wurde für

Wilhelm Kerl die Rolle des Cafétiers nicht nur Beruf, sondern Berufung. Wilhelm Kerl war zu seiner Zeit ein weithin bekanntes Wiener Original; nach seinem fix ablaufenden Tagesprogramm hätte man die Uhr stellen können. Sein langjähriger Zahlmarqueur Emmanuel Müller erinnerte sich: „Wie eine Uhr hat er Tag für Tag seine Zeit durchmessen“. Um 7⁰⁰ Uhr früh kam er aus seiner Wohnung im Haus Oppolzgasse N° 6 (sein Bruder Rudolf wohnte weiterhin in der Lindengasse 46) ins Kaffeehaus. Dort überprüfte er als erstes die Vorräte in Küche und Keller, begrüßte die ersten Frühstücksgäste und machte sich dann auf, um Einkäufe zu erledigen bzw. Besuche in den Kaffeehäusern der Konkurrenz zu absolvieren. Mittags um 12⁰⁰ Uhr erschien er wieder im Landtmann, wo er zu Mittag aß. Danach zog er sich in seine Wohnung auf ein Mittags-



Blick in den Innenhof des Kerl'schen Stammhauses (Lindengasse 46)



Quelle: Franziska Wallner &

und ein Seidenfabrikant ...“

schlächten zurück und erschien Punkt 15⁰⁰ Uhr wieder im Kaffeehaus. Nun begab er sich in das Spielzimmer, wo er täglich bis um 19⁰⁰ Uhr Tarock spielte. Nach einem abendlichen Rundgang durch das Kaffeehaus und einer Kontrolle der Kassa verließ er das Landmann. Daraufhin kehrte er erst wieder um 10⁰⁰ Uhr abends zurück, immer auf die Minute pünktlich aber oft nicht mehr ganz nüchtern. Er kümmerte sich bis zur Sperrstunde persönlich um seine Gäste und rechnete anschließend die Tageslösung ab. Dieses exakt geregelte Leben wurde durch den Ausbruch des Ersten Weltkriegs empfindlich erschüttert: Aufgrund des allgemeinen Milchmangels wurden im August 1915 in den Wiener Cafés der „Einspäner“ und die „Sachertorte mit Schlag“ von den Karten gestrichen. Es gab nur mehr „Melange ohne“, für das dazugehörige Kipferl brauchte man – infolge von Getreideknappheit – eine Brotkarte. Im November desselben Jahres wurde dann Zucker durch Sacharin ersetzt und im Jänner 1916 die Milch zum Jausenkaffee gestrichen. Zusätzlich zu all diesen kriegsbedingten Ärgernissen erkrankte auch Wilhelm Kerls Frau Fanny. All das zermürbte den Cafétier so sehr, daß er Ende 1916 das Kaffeehaus um 240.000 Kronen an Karl Anton Kraus verkaufte. Mit dem Verkauf des Kaffeehauses gab er auch seine Wohnung im Landmann-Haus auf und übersiedelte in das Kerlsche Stammhaus in der Lindengasse. Kurz darauf, ausgerechnet am 24. Dezem-



Franziska „Fanny“ Kerl



Wilhelm Kerls Wohnung im Haus Lindengasse N° 46

ber um 19⁰⁰ Uhr, starb seine Frau Fanny. Dieses Ereignis sowie die rapide Geldentwertung in den folgenden Jahren und der damit verbundene rasante Verfall seines Vermögens verbitterten den ehemals so leutseligen und wohlhabenden Mann. Er zog

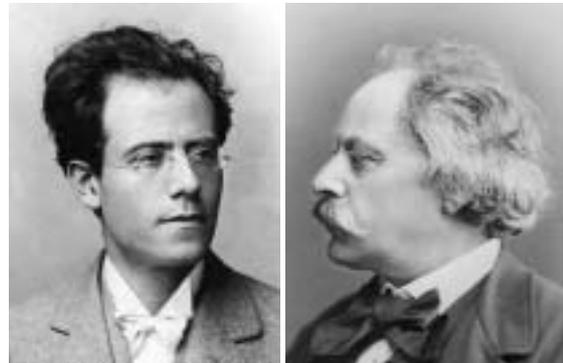
sich – wie die Kronen Zeitung in einem Nachruf schrieb – völlig zurück, ließ sich einen weißen Vollbart wachsen und ging nur einmal am Tag aus, um in einer Gemeinschaftsküche ein kargliches Mittagmahl zu sich zu nehmen. Im September des Jahres 1922 schied er schließlich im Alter von 68 Jahren durch das Einatmen von Leuchtgas freiwillig aus dem Leben.

RUDOLF KERL überlebte seinen um zwei Jahre jüngeren Bruder um 8 Jahre. Er war inzwischen in das Haus Ort-

liebengasse 29 im 17. Wiener Gemeindebezirk übersiedelt, wo er am 23. Juli 1930 infolge eines Herzversagens im Alter von 78 Jahren friedlich entschlummerte. Interessant ist die Tatsache, daß auf seinem Totenschein als Beruf „Cafétier“ angegeben ist ...



Gritschi Kerl & Dr. Franziska Wallner (Wilhelm Kerls Urgroßenkelin & Enkelin)



Gustav Mahler und Karl Goldmark

Die Gäste des Wilhelm Kerl

Wilhelm Kerl war ein äußerst tüchtiger und beliebter Cafétier. In einem Nachruf, den die Kronen Zeitung vom 17. September 1922 mit dem Titel „Das tragische Ende eines Urwieners“ versah, hieß es:

...er verstand es, durch sein gerades Wesen und durch die gediegene Geschäftsführung die alten Gäste zu halten und neue heranzuziehen ... Sein Personal hielt er gut. Wer im Café Landmann – sei es als Marqueur oder Koch oder sonst – angestellt war, blieb jahrelang, denn der Kaffeesieder setzte seinen Stolz darin, nur mit verlässlichem Personal zu arbeiten ... Zu seinen Stammgästen zählten das bessere Bürgertum, berühmte Schriftsteller und Schauspieler.*

So ehrenvoll dieser Nachruf auch gestaltet war, auf eine prominente Gästegruppe wurde dabei vergessen: Auf die Musiker. Vor allem Karl Goldmark (Komponist der Oper „Königin von Saba“) „wohnte“ zu Kerls Zeiten förmlich im Landmann. Dazu gibt es zwei Anekdoten: Karl Goldmark und sein Komponisten-Kollege Ignaz Brüll saßen jeden Nachmittag im Landmann, jeder in seine Zeitung vertieft. Alle halben Stunden wechselten sie ein Wort miteinander. Goldmark schlief schließlich fast immer ein, während Brüll

sich stundenlang seinen mächtigen Bart strichen ...

Eines Nachmittags, als Goldmark im Landmann ausnahmsweise nicht sein Nachmittagsnickerchen hielt, plauderte er mit dem Journalisten Ludwig Karpath. Wippenden Ganges betrat ein dunkelhaariger Herr mit blitzender Brille das Kaffeehaus. Als er Goldmark sah, stürzte er sich auf ihn und zog ihn in eine stille Ecke, wo er Goldmark Folgendes mitteilte:

„Ich bin in höchster Aufregung, von allen Seiten ist zu hören, daß die Kapellmeisterfrage an der Wiener Hofoper vor einer baldigen Lösung steht und daß mein Name in diesem Zusammenhang genannt wird.“

„Das ist richtig, Herr Mahler“, erwiderte Goldmark.

„Können Sie etwas für mich tun? Sie werden doch verstehen, wie unendlich wertvoll es für mich wäre, in geordnete künstlerische Verhältnisse zu kommen.“

Goldmark versprach Gustav Mahler, alles in seinen Kräften stehende zu tun, um ihm zu der Kapellmeisterstelle zu verhelfen. Wenig später bekam Gustav Mahler die ersehnte Stelle. Außer Goldmark, Brüll und Mahler zählte übrigens auch Emmerich Kálmán zu den berühmten Musikern, die regelmäßig im Landmann verkehrten.

Der Brillantengrund

DIE VORSTÄDTE NEUBAU UND SCHOTTENFELD waren seit dem Ende des 18. Jahrhunderts ein Zentrum der Seidenverarbeitung. Da dieses Gewerbe dank hochqualifizierter Arbeitskräfte und niedriger Löhne sowie aufgrund günstiger Verkehrsverbindungen über alle Maßen florierte (Im Jahr 1813 gab es in Neubau und Schottenfeld rund 600 Seidenwaren-Manufakturen sowie 235 Meister!), wurden die hier tätigen Seidenwarenfabrikanten alsbald zum Inbegriff des (neu)reichen Wiener Bürgertums. Mit einer Mischung aus Respekt und Spott wurde diese Gegend im Volksmund deshalb „Brillantengrund“ genannt.

Neuigkeiten gefällig, der Herr?

„NEUIGKEITEN ÜBER NEUERUNG? Im Landtmann? Um Gottes Willen ...“ so oder so ähnlich reagiert wahrscheinlich jeder passionierte Kaffeehausbesucher, wenn er erfährt, daß in einem der beliebtesten und traditionsreichsten Wiener Cafés etwas erneuert bzw. verändert wird. Schließlich hat man ja als Gast das Landtmann so lieb gewonnen, wie es ist...

Um den Sturm im Wasserglas gleich im Ansatz zu unterbinden, sei den p.t. Gästen versichert, daß das Landtmann natürlich das Landtmann bleibt. Mit seiner denkmal-geschützten Inneneinrichtung, seinen unvergleichlichen Obern, seinen traditionsreichen Kaffeespezialitäten und exzellenten Mehlspeisen sowie mit seinen rührigen Besitzern, der Cafétier-Familie Querfeld. All das bleibt unverändert und garantiert, daß das Landtmann weiterhin seine unvergleichliche Atmosphäre und sein typisches Flair bewahrt. Obwohl – oder besser: gerade weil – die Familie Querfeld massiv in das Café Landtmann investiert.

Bestens gerüstet für das 21. Jahrhundert

AUFMERKSAME GÄSTE haben sicher bemerkt, daß im Sommer 2001 Teile des Kaffeehauses von Innenarchitekt Hans Hies renoviert und umgebaut wurden. Dies betraf den Pressekonferenzsaal einerseits sowie den gesamten Küchenbereich andererseits. Im Pressekonferenzsaal sind die Wand- und Deckenverkleidungen dem Stil der anderen Säle angepaßt worden, an der rechten Längsseite kann man jetzt ein überlebensgroßes Portrait des Kaffeehaus-Gründers bewundern (Deshalb heißt dieser Saal jetzt Landtmannsaal!).



Der rundum erneuerte Landtmannsaal mit dem Portrait des Kaffeehaus-Gründers

ABER NICHT NUR in die dekorative Gestaltung, sondern auch in die technische Ausstattung wurde kräftig investiert: Der Landtmannsaal verfügt jetzt über modernste Konferenztechnik (Über einen Beamer können Daten von DVDs, VHS-Cassetten, Laptops und TV auf eine reflexionsfreie Wand

projiziert werden; weiters gibt es Laptop-Anschlüsse, einen PC mit Funktastatur, 2 ISDN-Leitungen, Tonabnahme-Möglichkeiten für Journalisten sowie eine Mikrofonanlage). Investitionen, die sich absolut bezahlt machen, denn für die Veranstaltung von Pressekonferenzen ist das Landtmann mittlerweile

so beliebt wie noch nie zuvor; im Schnitt werden hier 2,8 Pressekonferenzen pro Tag abgehalten. Damit ist das Landtmann wahrscheinlich das meistfrequentierte Pressekonferenzzentrum Österreichs ...

WUSSTEN SIE ÜBRIGENS, daß das Landtmann an die

„wireless LAN“-Funknetzwerke von Metronet und Vienna Online angeschlossen ist! Dadurch können Sie mit Ihrem Laptop (wenn er für „wireless LAN“ ausgerüstet ist) vom Kaffeehaustisch im Landtmann ohne Kabelanschluß mit ADSL-Geschwindigkeit im Internet surfen, E-mails verschicken oder empfangen.

Die neue, feine Landtmann Küche

DIE VÖLLIGE NEUGESTALTUNG der Landtmann Küche war notwendig geworden, da die Anforderungen seit der letzten Renovierung im Jahr 1982 enorm gestiegen sind: Heute verfügt das Landtmann über 700 Sitzplätze, in der Küche werden täglich über 1000 Portionen zubereitet.

DER ALTE KÜCHENBE- REICH wurde komplett entfernt und durch eine mit „State of art“-Equipment ausgestattete neue Küche ersetzt. Diese Totalerneuerung nahm natürlich auch darauf Rücksicht, daß genügend Arbeitsflächen für die mittlerweile auf 13 Personen angewachsene Küchenmannschaft vorhanden ist (1982 waren es noch 8 Leute). Die Erneuerung der Küche betraf aber nicht nur die „Hardware“, sondern auch die kreative Leitung. Seit Juni 2002 hat das Landtmann mit Roland Essl einen neuen Küchenchef, der für frische kulinarische Impulse sorgt.

KÜCHENCHEF ROLAND

ESSL ist ein Meister seines Faches, der bereits in vielen renommierten österreichischen Gastronomiebetrieben aufgekocht hat. Der geborene Salzburger lernte im Restaurant „K&K“ bei Küchenchef Johann Kögel sein Handwerk und absolvierte anschließend übrigens als einer der ganz wenigen hei-



Medienguru & Verleger Hans-Jürgen Manstein

Eine Conditio für's Wohlbefinden

Fast jeden Tag im Landtmann frühstücken? Ein Vergnügen, das sich Medienguru & Verleger Hans-Jürgen Manstein seit 15 Jahren leistet. Wobei hier Neigung („Der Frühstückskaffee im Landtmann ist eine Conditio für mein Wohlbefinden“) und Geschäft miteinander eine typisch wienerische Verbindung eingehen: „Wir Wiener beginnen den Tag halt lieber mit einem wohlthuenden Wiener Schmah. Einen Schmah, den sowohl die Ober, als auch die Stammgäste des Landtmann haben. So gewinnt der morgendliche Kaffeehausbesuch einen sehr heimeligen Charakter, der für mich dadurch verstärkt wird, daß einem oft Leute begegnen, die sagen: „Geh Manstein, hast Du 5 Minuten

für mich?“. Solche informell zustande gekommenen Gespräche sind erstens angenehm und ersparen zweitens umständliche Terminvereinbarungen.“ Generell ist für den Kommunikations-experten Manstein das Landtmann „... ein Treffpunkt für Menschen, die im Business stehen und die miteinander außerhalb des Regulativs „Büro“ kommunizieren wollen.“

HANS-JÜRGEN MANSTEIN schätzt das Landtmann aber nicht nur als Frühstücks- und Kommunikationsort, sondern auch als Restaurant, in dem man ein Essen wie zu Hause bekommt. „Ich esse aus beruflichen Gründen fast jeden Tag – oft zweimal täglich – auswärts in Haubenrestaurants. Als Kon-

trast dazu, genieße ich die exzellente Wiener Hausmannskost im Landtmann ganz besonders. Die Schinkenfleckerln, Eiernockerln und Knödel mit Ei hier sind für mich das Größte.“

ZUM ABSCHLUSS DES INTERVIEWS

erzählt Manstein folgende Anekdote: Vor einiger Zeit hatte er mit dem Vorstandsdirektor eines deutschen Industrieunternehmens am Telefon einen Termin im Landtmann vereinbart. Auf die Frage, wie man sich im Landtmann erkennen würde, meinte Manstein: „Sie brauchen nur einen Ober nach mir zu fragen...“. Darauf der Deutsche: „Dann halten Sie also Hof dort?“. Worauf es als Antwort ein „Ja, ja, so ist es ...“ gab.



mischen Köche – die Meisterprüfung als Koch! Anschließend arbeitete er 3 Jahre in verschiedenen Top-hotels am Arlberg, bevor er nach Salzburg in das elterliche Gasthaus Krümpelstätter zurückkehrte und dort 10 Jahre lang für eine erstklassige Küche mit einer starken regionalen Ausrichtung sorgte. Die Liebe zur altösterreichischen Küche ließ Roland Essl nicht nur eine große Sammlung von alten Kochbüchern anlegen (In denen er sich immer wieder Anregungen holt ...), sondern auch einen Wettbewerb im Land Salzburg durchführen, bei dem ihm Hausfrauen, Hausmänner, Hobbyköche, Pfarrersköchinnen, Großmütter, Tanten etc. alte Rezepte zusandten. Das Ergebnis ist eine Sammlung von über 700 Rezepten der österreichischen Küche. Ein

Schatz, den Roland Essl seit damals sorgsam hütet und konsequent in seine Kochkunst einbaut. Schließlich sieht er sich nicht nur als kreativer Kochkünstler, sondern auch als Bewahrer des



Meisterkoch & Küchenmeister: Roland Essl

traditionellen Kochhandwerks („In Küchen, wo nur mehr mit Fertig- und Convenience-Produkten gekocht wird, verlernen die Köche das Handwerk ...“) und als

Vermittler altösterreichischer Kultur. Denn: „Kochen ist ein unverzichtbarer Bestandteil unseres kulturellen Lebens.“

DA IHN ABER nicht nur die traditionelle Küche westösterreichischer Prägung interessierte, ging er als Chefkoch nach Wien ins Haubenthal Steirerstöckl, wo er die Grundzüge der steirischen Küche kennenlernte. Auf Empfehlung des Steirerstöckl-Patrons wechselte er danach ins 4 Hauben Restaurant Korso. Hier, bei Meisterkoch Reinhard Gerer, lernte er die spannende Verschmelzung von bodenständiger österreichischer Küche mit zeitgemäßer Haute Cuisine kennen. Durch Reinhard Gerer wurde Roland Essl in seiner Philo-

sophie bestätigt, daß wir in Österreich unsere eigene, bodenständige Küche pflegen und weiterentwickeln müssen. Nach 1 1/2 Jahren im Korso ging Essl zurück ins heimliche Salzburg, wo er allerdings eine Steirerin kennen und lieben lernte. Da seine Freundin in Wien wohnt, suchte er sich nun wieder einen Arbeitsplatz in der Bundeshauptstadt und kam per Inserat ins Café Landtmann. Hier erneuert und verfeinert er nun, gemäß seiner Philosophie, die bisher schon sehr gute Landtmann Küche. Die neue kulinarische Linie im Landtmann beschreibt er so: „50% klassische Wiener Küche, 50% österreichische Küche mit zeitgemäßen, kreativen Akzenten.“ Selbstverständlich haben in seiner authentisch österreichischen Küche Fertig- und Convenienceprodukte Hausverbot. Denn Frische und Saisonalität sind angesagt: „Was jetzt gerade wächst, das kommt frisch auf den Teller.“

WORAUF MAN SICH als Landtmann-Gast in Zukunft freuen darf? Auf Schmankele wie Bärlauchtascherln, Löwenzahnsalat oder Kalbsrückenfilet auf Kräuterschaum im Frühjahr; auf Schafkäse Ravioli, köstliche Salate und Schwammerlspezialitäten im Sommer; auf Kürbisgerichte und Wild mit hausgemachter Vogelbeermarmelade im Herbst sowie auf Gansln, Enten und Schilchersuppe im Winter. All das sind Rezepte, bei denen einem schon während des Lesens das Wasser im Mund zusammenrinnt. In diesem Sinne: Guten Appetit!

Das Landtmann Beuscherl



Zubereitet von Küchenchef Roland Essl
nach einem Rezept von Reinhard Gerer



Das Kalbsbeuscherl wird sorgfältig gewässert, gewaschen und in einem Gemüse- & Gewürzsud gekocht. Danach preßt man das Beuscherl, schneidet es in sehr feine, nudelige Stücke, mariniert es mit Weißwein & Dijonsenf und läßt es eine Nacht lang in der Marinade ziehen.



Am darauffolgenden Tag werden reichlich Zwiebel mit Knoblauch gemeinsam in Butter hell angeschwitzt, mit fein gehackten Essiggurken & Kapern gewürzt und mit Weißwein & Beuschlsud abgelöscht. Nun reduziert man die Flüssigkeit, fügt Obers, Essig, Salz sowie Lorbeerblätter hinzu und mixt das ganze, so daß eine feine Sauce entsteht. In diese kommen nun die fein-nudelig geschnittenen Beuscherlstücke hinein, man kocht alles zusammen noch einmal auf und fertig ist das köstliche Landtmann Beuscherl.



Das Team, das im Landtmann für exzellente, authentisch Österreichische und Wiener Küche sorgt (Wer übrigens gerne in diesem Team mitarbeiten möchte, meldet sich unter der Telefonnummer 01/24 100-01)



Arabica oder Robusta? Oder: Sie mich

WAS GLAUBEN SIE PASSIERT? altgedienten Ober fragen, was er serviert hat: Arabica oder Robusta könnte leicht lauten: „Wc

MIT DIESER ANTWORT würde der Ober den Kern der Sache treffen: Denn der Kaffee, der heute in Europa getrunken wird, stammt aus den Bohnen einer der beiden Kaffeepflanzen *Coffea arabica* oder *Coffea robusta*. Diese Pflanzen – manche sprechen von Kaffeebäumen, andere von Kaffeebüschen – zählen zu den Rubiaceen, zu denen auch das Labkraut und der Waldmeister gehören. Die *Coffea* ist ein ziemlich heikles Pflänzchen, das einerseits viel Sonne und Wärme, gleichzeitig aber auch Sonnenschutz sowie ausreichend Feuchtigkeit braucht, Temperaturschwankungen bzw. Temperaturen unter 10° Celsius tun der Pflanze nicht gut. Aus all diesen Gründen liegen die Hauptanbaugebiete zwischen dem 22. Grad nördlicher und dem 26. Grad südlicher Breite. Kaffeeanbaugebiete gibt es in Südamerika in Brasilien, Costa Rica, Ecuador, El Salvador, Guatemala, Honduras, Jamaika, Kolumbien und Mexiko; in Afrika in Äthiopien, Kenia, Ruanda und Tansania; auf der arabischen Halbinsel in Jemen; in Asien in Java, Papua Neuguinea, Sumatra und Vietnam; in Ozeanien in Hawaii.

die Tore unserer Stadt. Als nach mehrmonatiger türkischer Belagerung endlich das Entsatzheer anrückte, leistete Georg Kolschitzky – ein Kaufmann, der die türkischen Gebräuche und die türkische Sprache von diversen Geschäftsreisen in die Levante her kannte – wichtige Kurierdienste, in dem er sich, als Türke verkleidet aus der belagerten Stadt hinaus zu dem Entsatzheer durchschlug. Als Dank für diese Dienste erhielt Kolschitzky – nachdem das Entsatzheer die Türken in die Flucht geschlagen hatte – auf eigenen Wunsch die unzähligen Säcke mit Bohnen, die die Wiener für „Kamelfutter“ hielten. Dieses „Kamelfutter“ war der Stoff, mit dem Kolschitzky sein legendenumwobenes Kaffeehaus „Zur blauen Flasche“ gründete. Ab diesem Zeitpunkt gewannen die Wiener am Kaffeetrinken immer mehr Gefallen, sodaß Wien in den folgenden Jahrhunderten zu einer Stadt der Kaffeehäuser und der Kaffeekultur wurde.

DAS WORT „KAFFEE“ gelangte höchstwahrscheinlich von der Provinz Kaffa oder vom altarabischen Wort „qahwah“ in unseren Sprachgebrauch. Kaffee wird übrigens wegen seiner anregenden bzw. berausenden Wirkung auch der „Wein des Islams“ genannt.

URSPRÜNGLICH stammt die *Coffea arabica* aus Äthiopien, wo man die belebende Wirkung ihrer Bohnen angeblich um 850 n. Chr. entdeckte. Die erste wildwachsende *Coffea robusta* fand man erst um 1860 in Uganda. Kultiviert wurde die *Coffea arabica* in Jemen um 1500, wo sie Bauern in terrassenähnlichen Gärten anzubauen begannen und wo man Kaffee auf Steinplatten röstete. Von der arabischen Halbinsel ausgehend fand der Kaffee rasch Verbreitung im gesamten osmanischen Reich. Im Zuge der 2. Türkenbelagerung Wiens kam er auch vor

Von Kirschen und Bohnen ...

DER KAFFEESTRAUCH trägt kleine weiße, ähnlich wie Jasmin duftende Blüten. Nach der Blüte reifen innerhalb von 6 Monaten beerenartige Früchte, deren Farbe sich während des Reifeprozesses von Grün zu Gelb und dann zu Rot verändert. Die reifen Früchte nennt man



Zauberhafte Wirkung des Kaffees

DIE GENAUE ZUSAMMENSETZUNG der Inhaltsstoffe hängt von der jeweiligen Kaffeesorte, vom Anbaugebiet, der Zubereitung sowie vom Alter des Kaffees ab. Grundsätzlich kann man sagen, daß Arabica-Bohnen 0,9 – 1,4 Prozent Koffein enthalten, während Robusta-Bohnen meistens doppelt so koffeinhaltig sind. Der Koffeingehalt einer Schale Kaffee hängt auch von der Zubereitungsart ab: Im Milchkaffee ist etwas weniger Koffein als im schwarzen gefilterten Kaffee, da sich Koffein nur in Was-

ser und nicht in Milch vollständig auflöst. Im menschlichen Körper regt Koffein das zentrale Nervensystem an und setzt folgende Reaktionen in Gang: Es kommt zur Verlängerung der Aktivitätsphase in den Nervenzellen. Dieser Effekt bewirkt eine größere Wachheit und erhöht für eine Zeitspanne von einhalb bis fünf Stunden Konzentration und Aufmerksamkeit. Darüber hinaus beschleunigt Koffein den Stoffwechsel und die Verdauung, hilft Kalorien verbrennen und erweitert die Blutgefäße.

DIE KAFFEE-INHALTSSTOFFE IM ÜBERBLICK:

Kohlenhydrate	30 – 40%
Fettstoffe	10 – 13%
Wasser	10 – 13%
Eiweißstoffe	11%
Säuren	4 – 5%
Mineralstoffe	4%
Alkaloide	0,8 – 2,5%
Aromastoffe	0,1%

er Robusta. Wollen pflanzen?

RT, wenn Sie als Gast einen
er Ihnen da in der Kaffeeschale
usta? Die Antwort des Obers
ollen Sie mich pflanzen?“

deshalb auch Kaffeekirschen. Unter der roten Haut der Kaffeekirschen ist das Fruchtfleisch, in dem sich zwei Kerne – die grünen Kaffeebohnen – befinden. Ein dünnes Pergament und ein Silberhäutchen umhüllen diese Bohnen. Die reifen Kaffeekirschen werden in den Ursprungsländern mit der Hand geerntet oder vom Baum geschüttelt. Der Ertrag einer Kaffeepflanze kann pro Jahr bis zu 5,5 kg betragen.

bevor man die Kaffeebohnen in ein Verbraucherland transportiert, erfolgt eine händische bzw. maschinelle Auslese und Sortierung. Stinkerbohnen und unreife Bohnen werden ausgeschieden, die guten Bohnen maschinell nach Größe sortiert.

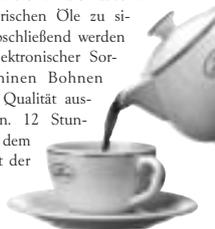
IM JEWEILIGEN VERBRAUCHERLAND erfolgt dann die Röstung der Bohnen. Dies geschieht entweder mittels Trommel- (bei 230°-270° C) oder mittels Heißluftrosterung (bei 200°-280° C). Während des Röstvorganges verfärben sich die Bohnen von einem Grün zu einem hellen bzw. dunkleren Braun. Die Kaffeebohnen verlieren dabei circa 15-20% ihres Gewichtes, vergrößern aber ihr Volumen um 30%-100%. Ihre Oberfläche wird porös. Hell gerösteter Kaffee (= kürzere Röstzeit) hat einen höheren Säureanteil sowie einen milderem, leicht fruchtigen Geschmack. Dunkel geröstete Kaffeebohnen (= längere Röstzeit) haben mehr Bitterstoffe und daher einen intensiveren Geschmack. Erst das Rösten der Kaffeebohnen erzeugt die komplexen chemischen Verbindungen, die den Duft und das Aroma des frisch gerösteten Kaffees ergeben. Nach dem Rösten wird der Kaffee schnell abgekühlt um die wertvollen aromatischen und ätherischen Öle zu sichern. Abschließend werden mittels elektronischer Sortiermaschinen Bohnen minderer Qualität ausgeschieden. 12 Stunden nach dem Rösten ist der Kaffee genußfertig.

Ihre Oberfläche wird porös. Hell gerösteter Kaffee (= kürzere Röstzeit) hat einen höheren Säureanteil sowie einen milderem, leicht fruchtigen Geschmack. Dunkel geröstete Kaffeebohnen (= längere Röstzeit) haben mehr Bitterstoffe und daher einen intensiveren Geschmack. Erst das Rösten der Kaffeebohnen erzeugt die komplexen chemischen Verbindungen, die den Duft und das Aroma des frisch gerösteten Kaffees ergeben. Nach dem Rösten wird der Kaffee schnell abgekühlt um die wertvollen aromatischen und ätherischen Öle zu sichern. Abschließend werden mittels elektronischer Sortiermaschinen Bohnen minderer Qualität ausgeschieden. 12 Stunden nach dem Rösten ist der Kaffee genußfertig.



Die Verarbeitung

ZUERST WERDEN die Kaffeekirschen gewaschen und dann in einen Pulper gefüllt, in dem das Fruchtfleisch von der Bohne entfernt wird. Danach erfolgt die Fermentierung, das heißt, daß sich während eines Gärprozesses, der zwischen einem halben und eineinhalb Tagen dauert, die Fruchtschleimrückstände von den Bohnen lösen. Die Fruchtreste werden im Fermentierungsbecken abgewaschen. Anschließend müssen die Bohnen ein bis zwei Wochen trocknen, dann werden die zwei dünnen Hautschichten (Silber- und Pergaminohaut), die jede Bohne umhüllen, maschinell abgeschliffen. Zu guter Letzt,



Jeannette Skrbensky-Meisl und ihr Team beim Kaffeetesten

Über die Schönheit von Kaffeebohnen

Wer mit Jeannette Skrbensky-Meisl – sie ist bei Julius Meisl für den Einkauf und die Produktion von Kaffee verantwortlich – ein Gespräch über das Thema „Kaffee“ führt, kann sich ihrer Kaffeebegeisterung kaum entziehen. Das beginnt mit der Feststellung, daß wir Wiener eine weltweit einzigartige Kaffeekultur haben und führt über die geschmacklichen Unterschiede der beiden Hauptkaffeearten (Arabica und Robusta) hin zu den weltweiten Einkaufsaktivitäten von Julius Meisl. Beim Anblick besonders schöner Arabica Bohnen kommt Frau Skrbensky-Meisl ins Schwärmen: „Schau'n Sie sich diese Arabica-Bohnen an! Was die für eine schöne Farbe und herrlich ovale Form haben ...“

JULIUS MEISL KAUFt für seine spezielle Gastronomie-Espresso-Mischung (deren genaue Rezeptur als ein Geheimnis des Hauses gehütet wird!) erst-

klassige Arabica Kaffees in Kenia, Äthiopien, Papua Neuguinea und Brasilien. Das Rezept dieser speziellen Mischung bewährt sich übrigens schon seit 70 Jahren! Bewährt hat sich auch das Know-how-Paket, das Julius Meisl der Gastronomie anbietet. Es umfaßt nicht nur die Lieferung erstklassiger Kaffees, sondern auch Schulungen, die den richtigen Umgang sowie das Einstellen und Säubern von Espresso-Maschinen beinhalten. Ein weiterer Bestandteil dieses Know-how Transfers bezieht sich auf die spezielle Wiener Kaffeekultur, deren Besonderheiten ebenfalls vermittelt werden.

AUS ALL DIESEN GRÜNDEN ist Jeannette Skrbensky-Meisl überzeugt, daß wahre österreichische Kaffeekenner die Produkte ihres Hauses bevorzugen. Schließlich wird bei Julius Meisl seit fast 140 Jahren mit viel Liebe und Know-how Kaffee geröstet. Und das schmeckt man.



„Also Geschichten könnt' ich Ihnen erzählen ...“

SO ODER SO ÄHNLICH würde das Haus Oppolzgasse 6 / Dr. Karl Lueger-Ring 4 mit dem Erzählen beginnen, wenn es über seine 130jährige Geschichte zu plaudern anfinge (gesetzt den Fall, daß ein Haus überhaupt plaudern kann ...).



Rudolf Auspitz

Das Grundstück, auf dem das Haus 1873 errichtet wurde, befindet sich auf dem Gelände der ehemaligen Löwel- und Mülkerbastei sowie auf einem Teil der Gartenanlage des Palais des Fürsten Lubomirsky. Die Bauherren waren die Geschwister Leopold, Adolf, Helene, Richard und Ida Lieben sowie ihr Vetter Rudolf Auspitz. Erbaut wurde es von der Wiener Baugesellschaft nach den Plänen von Carl Schumann und Ludwig Tischler. Das Haus hat eine trapezoide Form, seine Hauptfront ist interessanterweise die

dem Burgtheater zugewandte Schmalseite. Seine Fassade zeichnet sich einerseits durch wuchtige Plastizität mit dramatischen Abwechslungen und andererseits durch eine flächige Glätte, die der Monumentalität des Hauses Glanz verleiht, aus. Der Gesamteindruck der Hauptfront kann als ein konzentriertes Aufsteigen bezeichnet werden, wodurch das Haus von seiner Charakteristik her in die Nähe eines Palais rückt. Dies ist durchaus beabsichtigt, denn das Haus war von Beginn an als „Nobelzinshaus“ geplant, in dem die recht umfangreiche Besitzerfamilie selber zu wohnen gedachte. Die Beletage – im 2. Stock – wurde 1874 von Rudolf Auspitz, einem Industriellen und Reichstagsabgeordneten, und seiner Frau Helene Lieben bezogen. Mit der künstlerischen Gestaltung der Wohnung wurde Karl Gangolph Kayser beauftragt. So hatte der Salon zum Beispiel rötliche Seidentapeten und Möbelstoffe, Ver-

goldungen, einen kunstreichen Stuckplafond, Kristallluster und große Spiegel, das Speisezimmer war mit Gobelins, kleinen zierlich geschnitzten Nußholzsesseln, einem runden Tisch, einer edel geformten Kredenz sowie einem vierarmigen Bronzeluster ausgestattet. Die Familie des Bankiers Richard Lieben wohnte den 3. Stock und war mit einer Fülle von erlesenen Kunstwerken ausgestattet: Gemälde altitalienischer und niederländischer Meister, Skulpturen der Antike und der Renaissance sowie mit einer Sammlung von japanischen Holzschnitten, Elfenbein- und Specksteinfingerringen. Ebenfalls im 3. Stock wohnte Ida Lieben mit Ihrem Gemahl Franz Brentano (ein Neffe des deutschen Romantikers Clemens Brentano), einem berühmten Philosophen, der an der Wiener Universität lehrte. Leopold von Lieben bezog im Jahr 1888 eine Wohnung im ersten Stock des Hauses. Der Salon dieser Wohnung war in

„lichtem Rokoko“ eingerichtet, das Speisezimmer enthielt schwere, dunkle Möbel sowie ein farbenprächtiges Bild von Johann Rottenhammer. Die weiteren Räume dieser Wohnung schmückten Bilder von Rudolf von Alt, Franz von Lenbach sowie Arnold Böcklin.

IM SELBEN JAHR bekam das palaisartige Haus endlich ein angemessenes Vis-à-vis: Am 14. Oktober 1888 wurde das neue k.k. Burgtheater mit einer Aufführung von Grillparzers „Esther“-Fragment und von Schillers „Wallensteins Lager“ eröffnet. Binnen kürzester Zeit kam es dann zu einer innigen Verbindung zwischen den beiden Häusern: Denn das Café Landtmann wurde alsbald zu einer Art Dependence bzw. Pausen- und Erholungsraum für die am Burgtheater wirkenden Künstler. Apropos Schauspiel: Eine theatrale Darbietung der besonderen Art war das täglich stattfindende Vorbeimarschieren der Burgwache, die von der Rudolfs-

kaserne (heute: Roßauerkaserne) kam und mit klingendem Spiel in den Burghof zum Fahnenwechsel marschierte. Das Haus wurde aber auch Zeuge von Schauspielen der unerfreulichen Art, die mehr oder weniger vor seiner Haustür stattfanden. Wie zum Beispiel die Hungerdemonstrationen in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg, als immer wieder tausende Obdachlose und Arbeiter vor dem Reichsratsgebäude (heute: Parlament) demonstrierten. Oder am Nachmittag des 12. Novembers 1918, als sich auf dem Ring zehntausende Menschen versammelten und es einen kommunistischen Putschversuch gegen die nur wenige Stunden zuvor zusammengesetzte provisorische Nationalversammlung der jungen Republik Österreich gab. Im Zuge dieser Auseinandersetzung kam es zu einer Schießerei, vor der die Menschenmassen in die nahe Oppolzgasse flohen und dort versuchten, das verschlossene Tor des Hauses N° 6 zu erstürmen. Ähnliches ereignete sich 3 Jahre später: Am 1. November 1921 kam es zu Massenprotesten und Plünderungen aufgrund extremer Teuerungen. Damals wurde das palaisähnliche Haus nur deshalb vor Verwüstungen verschont, weil der Cafétier des Landtmann (wahrscheinlich: David Müller) klug und geschickt mit den Rädelsführern der aufgebracht Menge verhandelte. In der Zwischenkriegszeit wohnte in dem Haus Oppolzgasse N° 6 sowohl der berühmte Arzt Heinrich von Neumann, als auch die Schriftstellerin Berta Zucker-



Leopold von Lieben

wurde das Haus im letzten Stockwerk links oben beschädigt. 1945, beim Kampf um Wien, plünderten und verwüsteten russische Truppen das Landtmann und stellten eine Stalinorgel auf dessen Terrasse auf, mit der sie den 2. und 20. Bezirk beschossen.

NACH EINEM MEHRFACHEN BESITZERWECHSEL in der Nachkriegszeit befindet sich das Haus heute im Besitz der IG und erstrahlt – prächtig renoviert – im Alter von nunmehr stolzen 130 Jahren in neuem alten Glanz.

Die heutigen Besitzer des Hauses.

DAS HAUS Oppolzgasse 6 ist im Jahr 1991 von der IG (Immobilien Gesellschaft) erworben und anschließend von Grund auf renoviert worden. Mit einem Besitz von fast 500 Millionen Euro (Wohnungen sowie Büros und Gewerbeflächen im In- und Ausland) zählt die IG zu den bedeutenden Immobilienunternehmen Österreichs. Neben einem umfassenden Service für ihre Büro- und Wohnungsmieter leistet die IG durch Investitionen in historisch bedeutsame Gebäude auch wichtige Aufgaben für die Allgemeinheit. Meilensteine in der Firmengeschichte stellen die Errichtung sowie der Betrieb der österreichischen EU-Botschaft in Brüssel dar. Ein Objekt, bei dem die IG nicht nur internationale Erfahrung sammeln, sondern sich auch aktiv für unser Land engagieren konnte. Gegründet wurde die IG im Jahr 1990. Sie ist ein hundertprozentiges Tochterunternehmen der Oesterreichischen Nationalbank.



Das Haus um 1880 (mit Burgtheater-Baustelle davor)



Ansicht um 1918



Das Haus in den 30er Jahren



Mit Festbeleuchtung im Jahr 2002

Paradiesische Mehlspeis

WO BEKOMMT MAN IN WIEN MEHLSPEISEN, die in bester Tradition der legendären Wiener Mehlspeisküche hergestellt werden? Im k.u.k. Mehlspeis-Paradies in der Wiener Leopoldstadt, Schmelzgasse N° 3, sowie in allen Kaffeehäusern der Familie Querfeld.

Gestatten Sie, daß wir Sie zu einem kleinen Spaziergang einladen. Er führt uns vom Schwedenplatz im 1. Bezirk ausgehend über die Schwedenbrücke in die Taborstraße. Diese spazieren wir gemächlich entlang, kommen rechter Hand an der ehemaligen Frucht- und Mehlbörse (in deren Räumlichkeiten sich heute das Odeon Theater befindet) sowie an der Kirche der Barmherzigen Brüder vorbei. Die nächste Seitengasse, die vis-à-vis der Karmeliterkirche rechts von der Taborstraße abzweigt, ist die Schmelzgasse, in die wir einbiegen und die wir nach wenigen Metern überqueren. Nun stehen wir vor einer schönen 50er Jahre-Geschäftsfassade, die von einem geschwungenen „Café-Konditorei“-Schriftzug gekrönt wird. Wir betreten die Café-Konditorei, und sehen vor uns eine großzügige Glasvitrine mit den erlesenen Köstlichkeiten des k.u.k. Mehlspeis-Paradieses.

Die neuen Klassiker der k.u.k. Mehlspeisküche

HERZ UND HIRN des k.u.k. Mehlspeis-Paradieses ist Chefpatissier Herwig Gasser. Er begann im Jahr 1986 als junger Patissier im Café Landmann, die Wiener Mehlspeisküche wiederzubeleben und zu erneuern. Im Keller des Café Landmann startete er diese Mission, indem er zu allererst einmal klassische Mehlspeisen wie Strudel und Gugelhupf herstellte. Getreu seinem Motto „Man muß anders und besser sein“ begann er jedoch bald, diese Klassiker zu verfeinern und zu erneuern. Der Erfolg gab ihm recht, seine Keller Patisserie platzte bald aus allen Nähten und darum kaufte die Familie Querfeld die Café-Konditorei samt Produktionsräumen in der Schmelzgasse – das heutige k.u.k. Mehlspeis-Paradies.



Chefpatisier Herwig Gasser und das Team des k.u.k. Mehlspeis-Paradieses



speisparadies. Hier baute Herwig Gasser einen florierenden Betrieb auf, der mit großem Erfolg immer neue, auf der Wiener Mehlspeistradition basierende Kreationen hervorbringt. Als Beispiele seien hier Herwig Gassers legendäres Briochekipferl, der Marmogugelhupf, Topfen- und Apfelstrudel sowie seine „Birnen-Williams-Torte“, „Husaren-torte“ oder der Erdbeerstrudel erwähnt. Zu seinen neuesten Kreationen zählen die Wiener Melangetorte, ein „runderneuerter“ Rehrücken sowie ein spektakulärer Eis-Apfelstrudel mit knusprigem Strudelteig. Letzterer ist vor allem im Sommer sehr gefragt, denn nicht nur die knusprige Strudelhülle, sondern auch die Eisfülle (mit Äpfeln, Krokant, Nüssen, Rum und Rosinen) ist ein sensationeller Genuß. Sie zaubert einen Geschmack von frischen Granny Smith-Äpfeln auf den Gaumen! Sowohl der neue Rehrücken, als auch der Eis-Apfelstrudel illustrieren sehr schön Herwig Gassers Patisserie-Philosophie: „Ich bringe klassische Produkte in das 21. Jahrhundert.“

DEN GRUNDSTOCK für diese Arbeit bilden einerseits sein Know-how und seine Kreativität und andererseits seine große Bibliothek historischer Kochbücher, in denen er oft und gerne schmökert.

Er selbst hat im Jahr 2000 ebenfalls ein Kochbuch herausgebracht, das den klingenden Namen „Neue Wiener Mehlspeisen“ trägt. Ein Buch, das mittlerweile ein Standardwerk ist und das demnächst ins Englische

und Japanische übersetzt wird (Die deutsche Ausgabe erhalten Sie in den Kaffeehäusern der Familie Querfeld sowie im guten Buchhandel!).

„Wenn in die Mehlspeis nix G'scheites reinkommt, kann auch nix G'scheites rauskommen.“

HEUTE ARBEITEN unter Herwig Gassers Leitung im k.u.k. Mehlspeis-Paradies knapp 20 Mitarbeiter (2 stellvertretende Meister, 8 Gesellen sowie Lehrlinge und Hilfskräfte). Alle logistischen Abläufe des Betriebs sind computergesteuert, wodurch absolute Frische und höchste Qualität garantiert werden. Da Gasser und sein Team von allen Betrieben, die sie beliefern, per E-Mail genaue Rückmeldung bekommen, wie viele Stücke welcher Mehlspeise benötigt werden, wird exakt nach Bedarf produziert. Absolute Frische ist dadurch gewährleistet. Frische ist deshalb ein absolutes Muß, weil im k.u.k. Mehlspeis-Paradies Konservierungsmittel, Aufschlagmittel sowie Chemie Hausverbot haben. Getreu seinem oben zitierten

Vom Tortenstück bis zum Großauftrag



Im k.u.k. Mehlspeis-Paradies werden monatlich (Tendenz stark steigend!) rund 50.000 Stück Mehlspeise hergestellt. Für Großkunden werden Spezialaufträge (wie z.B. 20.000 Punschkräpfeln für die Telekom Austria) ausgeführt, für Firmen- und Privatkunden Torten mit Fotomotiv-Zuckerplatten angefertigt (Eine neue, sensationelle Technik, die erlaubt, Fotos in jeder Form und Farbe als dekorative Zuckerplatte auf eine Torte zu geben). Diese süßen

Kunstwerke erfreuen sich größter Beliebtheit bei Geburtstagen, Hochzeiten, Feiern sowie bei Privat- und Firmenjubiläen. Demnächst wird auch die Herstellung jedes beliebigen dreidimensionalen Objektes in Form von Zucker oder Marzipan möglich sein. In Summe ist das k.u.k. Mehlspeis-Paradies ein hochmoderner Betrieb, der aber die handwerklichen Wurzeln, die Tradition und die Qualität der k.u.k. Mehlspeisküche hochhält und ins 21. Jahrhundert führt.

Produktionsleitsatz verwendet Herwig Gasser ausschließlich frische Zutaten von bester Qualität. Fertige Backmischung, Halbfertigprodukte etc. gibt es im k.u.k. Mehlspeis-Paradies nicht! Alles wird – so wie zu Großmutter's Zeiten – traditionell mit viel Liebe, Zeitaufwand und auch mit viel Handarbeit zubereitet. Ein Beispiel: Dem Germteig wird im k.u.k. Mehlspeis-Paradies die Zeit gegeben (über 3 Stunden!), die er braucht, um flaumig und locker zu werden.

APROPOS ZUTATEN: Hier werden – ebenfalls wie zu Großmutter's Zeiten – größtenteils Bio-Früchte verwendet, deren einmaliges Aroma den Zwetschenleck, das Himbeertörtchen und viele andere fruchtige Kreationen des k.u.k. Mehlspeis-Paradieses im Geschmack so einzigartig machen.

Die Kaiser-melangetorte



Eine Weltneuheit, die von Meisterpatissier Herwig Gasser kreiert wurde. Sie besteht aus einer flaumig lockeren Vanille- und Kaffeemasse, die mit einer zart schmelzenden Kaffeeglasur überzogen ist. Als Tüpfelchen auf dem „i“ wird jedes Stück Melangetorte von einem weißen Baiser-Häubchen gekrönt, das in Form und Farbe an das Schaumhäubchen einer Melange erinnert.



Mozart & Negorzansky

VOR JAHREN hat es im österreichischen Fernsehen eine TV-Serie gegeben, die hieß „Mozart & Meissl“. Heute kann sich kaum mehr ein Mensch daran erinnern. Damit das Eduard Negorzanskys Erinnerungen* – er war von den späten 20er bis in die 50er Jahre Ober im Café Mozart – nicht ebenso ergeht, erzählen wir hier seine Geschichte.

EDUARD NEGORZANSKY begann vor dem Ersten Weltkrieg als Piccolo im Café Imperial. Hier bediente er unter anderem den Schriftsteller Karl Kraus, der immer erst um sechs Uhr abends zum „Frühstück“ erschien (In seinem Text „Lob der verkehrten Lebensweise“ leitet Kraus anhand von etlichen Beispielen ab, daß viele Blötheiten im Laufe des Vormittags passieren, weshalb er diesen grundsätzlich immer verschläft ...). Nach dem Ersten Weltkrieg war Negorzansky dann kurze Zeit in den Cafés Atlantis und Sacher als Ober tätig. Ende der 20er Jahre wechselte er ins Café Mozart, das jedoch in Folge der Wirtschaftskrise fast immer leer war. Um das zu ändern, hatte er folgende Idee: Da in ein leeres Café niemand gerne hereinkommt, wurden Statisten in die Fensterloggen gesetzt. Diese Statisten – meist Arbeitslose – waren froh, daß sie hier sitzen durften und für das Dasitzen einen kostenlosen Kaffee bekamen. Der Trick funktionierte. Plötzlich kamen wieder Gäste herein, das Geschäft florierte und das Café Mozart konnte renoviert und ausgebaut werden. Zu den Stammgästen des Mozart zählten in den 30er Jahren die gesamten Wiener Philharmoniker, das Staatsopernballett sowie viele berühmte Sänger, die damals in der Oper auftraten.

Der Ober und der dritte Mann

WIE DER GESCHÄTZTE LESER VIELLEICHT WEISS, schrieb Graham Greene seinen legendären Roman über das Nachkriegs-Wien zum Teil im Café Mozart (auf dessen Terrasse ja auch eine Szene des Romans bzw. des Films spielt). Daß Graham Greene sich ausgerechnet hierher zum Schreiben des Romans „Der dritte Mann“ zurückgezogen hat, ist kein Wunder. Denn hier im Mo-



zart bekam er jede Menge Inspiration für seine Story über Schleichhändler und Schieber. Eduard Negorzansky schildert das folgendermaßen: „Nach dem Zweiten Weltkrieg war das Kaffeehaus voll von Schleichhändlern. An jedem Tisch sind ein paar Rawuzel gesessen und haben mit allem

Möglichen gehandelt, meistens in Dollars. Einmal sah ich, wie der Kammer Sänger Jerger, der sonst immer bei uns Kaffee getrunken hat, vorübergeht. Ich renn hinaus und sag: „Guten Tag, Herr Kammer Sänger, Sie lassen sich ja gar nicht mehr sehen bei uns. Wann haben wir denn wieder einmal die Ehre?“ –

Und da sagt der Kammer Sänger: „Zu Ihnen kann man ja leider nicht kommen, Herr Eduard, da sitzen doch die Schleichhändler herum.“ Herr Eduard erzählte dies umgehend seinem Chef, der daraufhin beschloß, daß etwas geschehen müsse. Der Cafétier ließ Karten drucken, auf denen die Aufforderung

stand, daß der Gast in Zukunft dieses Kaffeehaus zu meiden habe. Diese Karten stellte Negorzansky gemeinsam mit den bestellten Kaffees den Schleichhändlern auf den Tisch. In den darauffolgenden Tagen sind diese Typen zwar wiedergekommen, sie wurden

jedoch nicht mehr bedient. In Summe war die Aktion ein recht eleganter Hinauswurf, bei dem aber niemand handgreiflich oder grob werden mußte. Danach verkehrte wieder in zunehmendem Maß „schönes“ Publikum im Café Mozart.

Die Rolle des Obers im Stadtcafé

LAUT EDUARD NEGORZANSKY ist ein Ober in einem Stadtcafé gewissermaßen ein Repräsentant Österreichs. Und wenn ein Fremder ins Kaffeehaus in Wien hineinkommt, wird er von einem ordentlichen Ober mit Röntgenaugen durchleuchtet. Danach weiß der Ober, wer der Gast ist und was er will, wie z.B.: „Einmal Orangensaft vielleicht, Ham-and-Eggs und Butter?“ Das ist der Einstieg in ein kleines Plauscherl, bei dem sich der Ober dann beiläufig erkundigt, wie lange der Fremde in Wien bleibt. Und wenn dieser dann am nächsten Tag wieder ins Kaffeehaus kommt, führt ihn der Ober an den selben Platz, an dem er am Vortag gesessen hat und bringt ihm natürlich unaufgefordert die Zeitung, die er am Vortag gelesen hat. Selbst wenn ein Gast nach einem oder zwei Jahren wiederkommt, erinnert sich ein guter Ober an ihn und fragt: „Wie immer? Einmal Orangensaft, Ham-and-Eggs und Butter?“

* Quelle: Herta Singer.
Im Wiener Kaffeehaus, Wien 1959



Eine köstliche Melange
im Café Mozart, Albertinaplatz 2
(bei der Oper!)

Die Apfelstrudel Residenz

DAS IM SCHLOSS SCHÖNBRUNN gelegene Café-Restaurant Residenz ist das mit Abstand jüngste Kaffeehaus der Familie Querfeld. Und doch ist es binnen weniger Jahre bereits eine Institution geworden: Zu ebener Erde als gediegenes Wiener Traditionscafé und im Untergeschoß als Epizentrum des klassischen Wiener Apfelstrudels.



Sie lieben Apfelstrudel und waren trotzdem noch nie in der Hofbackstube des Café-Restaurant Residenz? Dann sollten Sie das möglichst bald einmal nachholen! Schließlich befindet sich in diesem wunderbaren, historischen Gewölbe das Paradies aller Apfelstrudel-Genießer. In der Schaubackstube werden stündlich(!) von einem erfahrenen Pâtissier, der dem Team des k.u.k. Mehlspeiseparadieses angehört

chen der Hofbackstube. Und wer sich eine süße Erinnerung mit nach Hause nehmen will, der kann in der Hofbackstube natürlich auch einen oder mehrere Apfelstrudel für daheim

erstehen. Übrigens: Die Apfelstrudelshow ist auch für Kinder ein unvergessliches Erlebnis und in der Adventzeit findet hier in der Hofbackstube „Kinder backen Kekse“ statt.

Mörderisch gut und spannend

Natürlich liegt es uns fern, auf markt-schreierische Weise zu behaupten, daß Speisen und Getränke im Café Residenz mörderisch gut seien [Das versteht sich bei einem Betrieb der Familie Querfeld von selbst ...]. Das Prädikat „Mörderisch gut“ bezieht sich vielmehr auf die Dinner & Crime-Veranstaltungen, die wöchentlich abends im Café-Restaurant Residenz stattfinden. Diese Events könnte man als „Dinner Spektakel“ bezeichnen, bei denen den Gästen als Beilage zu einem exquisiten Essen Crime & Comedy serviert wird. Im stilvollen Ambiente des Café Residenz sind die Gäste während eines Dinners Zeuge von verschiedenen

Verbrechen. Jedem Gast steht es frei, den Abend als Zuseher zu genießen, oder sich als Detektiv in die Geschichte einzumischen. Derzeit wird „KleinBritannien“ gespielt. Ein Event, bei dem 100 Diplomaten zusammenkommen, um den zehnten Unabhängigkeitstag von „KleinBritannien“ zu feiern. Unwahrheiten und Ungereimtheiten bringen den Abend zur Eskalation. Alles ist möglich, alles kann passieren! Mörderische Spannung & Unterhaltung sind garantiert. Ab November 2002 neu: „Das Scherbengericht“. Termine & Tischreservierungen unter www.dinnerandcrime.com oder unter der Telefonnummer 01/24 100-0.



Feiern in der Residenz

HABEN SIE LUST, in einem wahrlich imperialen Rahmen eine Familien- oder Firmenfeier, ein Treffen alter Freunde oder eines Vereins zu arrangieren?

Wenn ja, dann sind Sie im Café-Restaurant Residenz goldrichtig. Denn hier stehen Ihnen jeden Abend Räumlichkeiten für Gruppen bis zu 250 Personen bzw. im Sommer eine herrliche Terrasse im Schloßpark für 400 Personen zur Verfügung. (Reservierungen: 01/24 100-0 oder residenz@cafe-wien.at) Falls Sie Interesse haben, kann die von Ihnen geplante Veranstaltung natürlich auch mit einer Führung durchs Schloß kombiniert werden. Letzteres fand im Jahr 2001 zu Herbert Querfelds 75. Geburtstag statt. Die Gründergeneration der Cafétier-Familie Querfeld lud

Gäste, Freunde und Verwandte zu einem rauschenden Geburtstagsfest ein. Nach einer Begrüßung im Foyer des Café-Restaurants, bei der Aperitifs und kleine Kanapees gereicht wurden, führen die Gäste mit Fiakern zum Haupteingang des Schlosses, wo sie von Tour-Guides in Empfang genommen und durchs Schloß geführt wurden. Anschließend gab es ein festliches Menü sowie ein unterhaltsames Musikprogramm in den Räumlichkeiten des Café-Restaurants Residenz. Einhelliges Resümee des Abends seitens der Gäste: „Es war sehr schön, es hat uns sehr gefreut ...“



[siehe Seite 9], original handgezogene Wiener Apfelstrudel hergestellt und gebacken. Diese Show ist ein absolutes Muß für Apfelstrudel-Süchtige, denn hier erfährt man haarklein wie so ein köstlicher Strudel zubereitet wird. Zusätzlich bekommt jeder Besucher auch das original Wiener Apfelstrudelrezept ausgehändigt, mit dem man sich daheim dann selbst als Apfelstrudel-Bäcker versuchen kann. Aber nicht nur das Herstellen, sondern auch das parallel dazu stattfindende Backen der Apfelstrudel ist ein ganz besonderes Erlebnis. Die dabei entstehenden Düfte lassen einem das Wasser im Mund zusammenrinnen. Tja, und der Gusto auf ein Stück ofenfrischen Apfelstrudel kann gleich vor Ort gestillt werden: Am besten gemeinsam mit einem Kaffee an einem der Kaffeehaustisch-





Sommernachtstraum Reminiszenzen

EIN GELUNGEN INSZENIERTER SOMMERNACHTSTRAUM? Obwohl das nach einer Veranstaltung des Burgtheaters klingt, hat es mit dem Burgtheater direkt nichts zu tun. Denn der Sommernachtstraum des Jahres 2002 fand auf der Terrasse des Café Landtmann statt.

Als im Juni 2002 den Gästen und Freunden des Hauses eine im Stil der Wiener Werkstätte gestaltete Einladung ins Haus flatterte, stand darauf zu lesen: „Familie Querfeld lädt zum Sommernachtstraum auf die Terrasse des Café Landtmann, Datum: 20. Juni 2002, Zeit: 18.30 Uhr, Bei jedem Wetter!“. Dieser Zusatz hatte ein bißchen etwas Bedrohliches an sich, doch Petrus meinte es mit den Veranstaltern und Gästen gut. Der 20. Juni war ein sehr heisser, strahlend schöner Tag, der nahtlos in eine herrlich laue Sommernacht überging. Und so wurde diese Nacht für alle Beteiligten zu einem traumhaft schönen Fest im Herzen der Stadt.



Das strahlende Landtmann

Min. Dr. E. Strasser mit Norbert Rief / „Die Presse“

KR Bitzinger, W. Gollowitzner, Dr. K. Troch, Mag J. Herwei, KR H. Havelka

Irgard und Berndt Querfeld, Ernst Fuchs und Andrea Winkler

Anita Querfeld mit NR Präsi. Dr. W. Fasslabend

Frau Riegler, KR Platzer, OAR Riegler

Frau und Herr F. Ebert

Richard Lugner und Anita Querfeld

Minister Dr. E. Strasser mit Berndt Querfeld beim Gästebuch

Dr. P. Janall mit charmanter Begleitung

Irgard Querfeld und Prof. Gustav Peichl

Über das Landtmann, Gott und die Welt...

Ausgezeichnet!

STADTCAFÉS wie das Landtmann oder das Mozart sind nicht nur Repräsentanten der Wiener Kaffeehauskultur, sondern auch Institutionen unserer Stadt bzw. unseres Landes. Aus diesem Grund hat Bundespräsident Dr. Thomas Klestil der Familie Querfeld, dem Chefpatissier Herwig Gasser sowie dem Landtmann Oberkellner Robert Böck Ehrenzeichen verliehen: Anita und Herbert Querfeld wurden jeweils mit dem Silbernen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich ausgezeichnet. Berndt Querfeld erhielt das Goldene Verdienstzeichen der Republik Österreich, seine Schwester Andrea Winkler das Silberne Verdienstzeichen der Republik Österreich, Landtmann Oberkellner „Herr Robert“ und Chefpatissier Herwig Gasser die Goldene Medaille für Verdienste um die Republik Österreich. Begründet wurden diese Auszeichnungen wie folgt: „Das Café Landtmann ist als typisches Wiener Traditions-kaffeehaus eine Institution, die weltweit zu einem Werbeträger für Österreich geworden ist. ... Die erfolgreiche Unternehmensführung durch die Familie Querfeld wird auch im Café Mozart ein-drucksvoll bewiesen ...“

Und was tun Sie Dienstag abends?

UNTER DEM MOTTO „Great prizes to be won – great fun to be had“ werden jeden Dienstag um 20⁰⁰ Uhr im Crossfield's (das australische Pub der Familie Querfeld, direkt ums Eck vom Café Mozart) die „TRIVIA NIGHTS“ veranstaltet. Sie finden in der romantischen Opal Mine des Crossfield's statt und sind mittlerweile nicht nur in der englischsprachigen Wiener Community absoluter Kult. Mitspielen kann jeder! Und zwar in einem der Teams, die sich jeden Dienstag neu formieren. Jedes Team gibt sich selbst einen Spitznamen, der originellste Teamname wird mit einem Preis honoriert. Das Spiel selbst ist ein Quiz mit 20 Fragen aus allen nur denkbaren Wissens- und Sachgebieten. Das Team, das alle 20 Fragen richtig beantwortet, gewinnt den Jackpot mit australischen Goodies im Wert von 160 Euro. Wenn dies keinem Team gelingt, wird der Jackpot für die nächste Woche um 50 Euro aufgestockt – Woche für Woche, bis es einem Team gelingt, ihn zu knacken. Alle Fragen

werden in Englisch und Deutsch gestellt. Falls der Jackpot nicht geknackt wird, bekommt das Team, das die meisten Fragen richtig beantwortet hat, einen Preis. Also, worauf warten Sie noch? Kommen Sie dienstags ins Crossfield's und erleben Sie einen unglaublich unterhaltsamen und kultigen Abend (Reservierungen unter 01/24 100-0).

Luftiges ...

ALS PASSIONIERTER WIENER KAFFEEHAUSGAST kann man nur den Kopf schütteln, wenn man liest, daß der New Yorker Bürgermeister in allen Lokalen seiner Stadt ein absolutes Rauchverbot verhängen will. Ein Verbot, das man sich in Wien nicht vorstellen kann! Was wäre schließlich die typische Wiener Kaffeehaus-Atmosphäre ohne den gewissen Prozentanteil an Tabakrauch in der Luft? Eine matte Sache!

Dazu eine Anekdote: Mutter und Tochter gehen am Wochenende gemeinsam im Wienerwald spazieren. Nach der ersten Viertelstunde des Spaziergangs bleibt die Mutter stehen und betrachtet mißbilligend die Natur um sich herum. Die Tochter, die den kleinen Ausflug initiiert hat, bemerkt

das und versucht die Mutter zwecks einer Fortführung des Spaziergangs mit folgenden Worten aufzumuntern: „Riech doch einmal ... hier hat es so eine herrliche, gute Luft ...“ „Darauf die Mutter mürrisch: „Wenn ich a gute Luft haben will, geh ich ins Kaffeehaus.“

Von Kindesbeinen an ins Landtmann

WENN es einen Preis für den treuesten Landtmann-Gast geben würde, Willy Köllesberger hätte gute Chancen ihn zu gewinnen. Schon zu Beginn der 50er Jahre kam er mit seinem Großvater regelmäßig hierher, um sich an Himbeerwasser und Würsteln zu delektieren. Seine kulinarischen Vorlieben änderten sich im Laufe der Jahre, seine Vorliebe fürs Café Landtmann jedoch nicht. Und so ging auch der heranwachsende bzw. erwachsene Willy Köllesberger regelmäßig ins Landtmann, wo er bereits in den 60er Jahren den Status eines Stammgastes genoß. Da er bei einem großen amerikanischen Konzern beruflich tätig war, hatte er oft Besuch aus allen möglichen Teilen der Welt. Ganz gleich woher seine Gäste kamen, er führte sie immer ins

Landtmann. Denn hier wurden sie nicht nur mit Wiener Spezialitäten verwöhnt, sondern lernten auch authentisches Wiener Flair kennen und lieben. Nach seiner Pensionierung im Jahr 1999, brauchte Willy Köllesberger, der außerhalb der Stadt am Bisamberg wohnt, einen Stützpunkt in der City. Was lag da näher, als diesen im Landtmann anzusiedeln? Und so wurde das Landtmann Willy Köllesbergers City-Adresse. Hier trifft er sich mit Freunden, feiert Feste wie seinen 60. Ge-

burtstag, geht seinen Geschäften mittels Laptop & Handy nach und genießt die einzigartige Atmosphäre des Cafés, die er folgendermaßen charakterisiert: „Das Landtmann hat ein eigenes, besonderes Flair, das vom Altwiener Umgangston sowie vom traditionellen Wiener Schmah geprägt ist.“



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 DR. FRANZISKA WALLNER, GRITSCHI KERL, GABY REYDON-NECHANSKY, MAG. JEANNETTE SKRBENSKY-MEINL, LUTZ MAURER sowie der IG (CATHARINA ENDRES).

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Familie Querfeld, Dr. Karl Lueger-Ring 4, 1010 Wien REDAKTION UND TEXT: Gerhard Loibelsberger ART DIRECTOR: Martin Gubo GRAFIK: Studio Gubo FOTOS: Gritschi Kerl · Dr. Franziska Wallner · Günter Menzl · getty images ltd. · Österreichische Nationalbibliothek, Bildarchiv · Mag. Jeannette Skrbensky-Meinl · Gerhard Fally · Archiv ILLUSTRATIONEN: Bauch & Kiesel · Archiv

INTERNET: www.cafe-wien.at