

ILLUSTRIERTES LANDTMANN

Cafetiers:
Familie Querfeld
Dr. Karl Lueger-Ring 4

EXTRABLATT

Wien, 2007
Ausgabe Nummer 5
Verlagspostamt 1010 Wien

Wiens schönster Wintergarten

„JA DÜRFEN'S DENN DAS?“ das fragten sich viele Wiener, als im Spätherbst 2006 mit dem Bau des Landtmann Wintergartens begonnen wurde. Dabei übersahen die Skeptiker, dass sich das Landtmann im Laufe seiner über 130jährigen Geschichte oftmals gravierend verändert hat. Und gerade deshalb blieb es bis heute das, was Franz Landtmann stolz in der Eröffnungsanzeige 1873 verkündete: Wiens eleganteste Kaffee-Localität.



Kennen Sie das? Ein grauer Wintertag, windig und kühl, an dem man nicht wirklich gerne außer Haus geht. Ein Tag an dem man am Liebsten daheim bleiben möchte. Wobei immer nur daheim sein, ist auch fad'. Die Lösung dieses Problems ist einfach, sie lautet frei nach einem Zitat von Peter Altenberg: „Ins Kaffeehaus!“ Hier fühlt sich der Mensch daheim und doch

nicht zuhause. Also eilt man hurtigen Schrittes zum Café Landtmann und freut sich zum Beispiel auf einen köstlichen Doppelmokka und ein Stück Torte. Ein bisschen hat man Bedenken, dass man überhaupt einen Platz im Landtmann bekommt, da es ja immer gut besucht ist. Doch siehe da, dank des neuen Wintergartens ist das Platzproblem keines mehr - mit dem neuen Wintergarten

wurde die Sitzplatzkapazität des Kaffeehauses um circa 25% erweitert.

Als Nichtraucher lässt man sich hier besonders gerne nieder, denn in dieser glänzend transparenten Räumlichkeit herrscht absolutes Rauchverbot (Geraucht werden darf weiterhin in den „klassischen“ Räumen des Landtmann!). Dank der raffinierten, im Parapetbereich versteckten Klimaanlage, die weder stickig

heißer Luft im Winter noch eisigen Zug im Sommer durch den Raum bläst, fühlt man sich hier an 365 Tagen des Jahres wohl. Das Klima wird von einer sanften Quell-Lüftung geregelt, die für einen ständigen Luftwechsel sorgt. Das heißt, dass es hier nicht nur nicht nach Rauch riecht, sondern dass man als Gast auch nie in abgestandener Luft sitzen muss. Kurzum: Der neue Wintergarten ist

wunderbar, auch wenn der eine oder andere Traditionalist vielleicht die Nase rümpft und meint, dass die futuristische Form nicht zur Tradition des Landtmann passt ...

Tradition ist Schlamperei

Das stellte Gustav Mahler, ein Landtmann Stammgast, vor über hundert Jahren fest. Nun muss man es nicht ganz so streng sehen wie Gustav Mahler. Tatsache ist aber, dass ein stures Festhalten an der Tradition ein völliges Erstarren mit sich bringt. Faktum ist auch, dass das ursprüngliche Gründerzeitkaffeehaus 1926 radikal modernisiert wurde.

Konrad Zauner ließ als neuer Besitzer des Landtmann die gesamte Inneneinrichtung herausreißen und durch eine damals hypermoderne Art Decó Einrichtung ersetzen (sie wurde übrigens im Jahr 1976 unter Denkmalschutz gestellt!). Ausserdem ließ er vor dem Kaffeehaus die mittlerweile legendäre Terrasse bauen, ohne die im Sommer das Landtmann nicht vorstellbar wäre.

All diese Veränderungen waren mindestens genauso revolutionär und zukunftsweisend, wie der jetzt neu eröffnete Wintergarten; im Zuge seiner Errichtung wurde

übrigens die Terrasse saniert und in ihrer ursprünglichen Form wieder hergestellt.

Qualität, die besteht

„Als Architekt war es mir wichtig, dass der neue Wintergarten einerseits mit seiner Gestaltung in die Zukunft weist, andererseits aber mit seiner Innenausstattung die historische Eleganz in die Gegenwart transponiert: Die dunkelgraue Stahlkonstruktion, der eigens für das Landtmann in alter Handwerkstechnik hergestellte Terrazzoboden, die Verkleidungen aus dunklem Nussholz und die bequemen Sessel zeigen, dass wahre Eleganz zeitlos ist.“, sagt der Wiener Stararchitekt Manfred Wehdorn, der den Wintergarten entworfen hat.

Weiters betont er, dass die Kernfrage nicht „Alt oder Neu“ sei, sondern dass die Frage nach Qualität die entscheidende ist. Qualität wird aber nur durch konsequente Arbeit erzielt, auch seitens des Architekten. Nicht ohne Stolz erwähnt er, dass für den Landtmann Wintergarten sein Atelier neben den üblichen Entwurfs-, Einrichtungs- und Ausführungsplänen rund 50 Detailpläne entwickelte und deren Ausführung auf das Genaueste kontrolliert hat.

Wissenswertes zum neuen Wintergarten

Die Grundfläche beträgt knapp 90 m² und bietet 60 Gästen bequem Platz. Von seiner Konstruktion her ist der Wintergarten eine Rahmenkonstruktion aus Stahl, deren Gesamtgewicht 10,5 Tonnen beträgt. Die gläserne Hülle hat eine Oberfläche von 240 m², das Glas, dessen Aufbau ca. 5 cm stark ist, wiegt insgesamt fast 14 Tonnen. Das Gesamtgewicht des Wintergartens beträgt rund 25 Tonnen.



Der technisch aufwändigste Teil liegt unter dem Fußboden: Es ist die Lüftungs- und Klimaanlage, die einen Luftwechsel von annähernd 90 m³ pro Stunde und pro Person gewährleistet; die Auslassöffnungen befinden sich im Parapetbereich, wobei die erwärmte oder gekühlte Luft ganz langsam ausgeblasen wird, so dass nicht das Gefühl von Zugluft entstehen kann („Quell-Lüftung“).

Die Cafetiers des Café Landtmann

1873 BIS 1881 · Franz Landtmann

1881 BIS 1916 · Wilhelm & Rudolf Kerl

1916 BIS 1921 · Karl Kraus

1921 BIS 1926 · Hokare Ges.m.b.H.

1926 BIS 1949 · Konrad Zauner

1949 BIS 1976 · Erwin & Tamara Zauner

SEIT 1976 · Familie Querfeld

Der Kaffeehausgründer, die Kerls und Karl Kraus

FRANZ LANDTMANN, der Gründer unseres Kaffeehauses, war hier nur 7 Jahre lang Cafetier. Ihm folgte das Brüderpaar Wilhelm und Rudolf Kerl, denen das Landtmann bis 1916 gehörte. Deren Nachfolger hieß Karl Kraus, der jedoch nicht Schriftsteller, sondern gelernter Fleischhauer aus Wien Fünfhaus war.



Franz Landtmann zu der Zeit, als er das Kaffeehaus gründete

Franz Landtmann wurde am 9. März 1841 als Sohn des Fabrikanten Carl Josef Landtmann und seiner zweiten Frau Magdalena in Perchtoldsdorf bei Wien geboren. 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 schließlich ein weiterer Sohn namens Franz Michael geboren.

Zwischen 1860 und 1870 hatte 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

begüterte Vater ließ seinen Kindern einerseits in der Schulgasse 21 ein Haus bauen und stattete andererseits seinen 32jährigen Sohn Franz finanziell so großzügig aus, dass dieser ein elegantes Kaffeehaus in der Inneren Stadt gründen konnte. Franz und Maria Landtmann wohnen, bevor sie nach der Gründung 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 eleganteste Café-Localitäten“ (Originalzitat aus Franz Landtmanns Eröffnungsanzeige!) finanziell unter die Arme zu greifen.

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.

Warum Franz Landtmann im Winter 1880/81 sein neues, elegantes und mittlerweile auch gut eingeführtes Kaffeehaus verkauft hatte, wissen wir nicht. Wir können nur Vermutungen anstellen wie z.B.: Dass ihm die jahrelange Großbaustelle vis-à-vis seines

Kaffeehauses missfiel (Hier wurde das neue Burgtheater errichtet; der Spatenstich erfolgte im Dezember 1874, die Eröffnung aber erst im Herbst 1888). Ein weiterer Grund könnte folgender gewesen sein: Nach dem Ableben des Vaters dürften Franz Landtmann, seine Schwester Josefa Fellner sowie die Stiefgeschwister aus Carl Josefs erster Ehe eine ziemlich große Erbschaft angetreten haben. Dies bewog Franz Landtmann vielleicht dazu, seinen Beruf als Cafetier aufzugeben und ein geruhames Leben als wohlhabender Privatier zu führen. Dank der Fellner'schen Familienchronik wissen wir, dass er mit seiner Familie nach Südtirol übersiedelt ist und dort ein Leben in bürgerlichem Wohlstand genossen hat.

Um das Jahr 1884 hat die Familie Landtmann in Franzensfeste (heute: Fortezza) in dem sehr schönen Ortsteil „Mittenwald“ gewohnt. Hier wurde der Familie am 9. Oktober laut Taufbuch des Pfarrers eine Tochter namens Magdalena Maria geboren. 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.

Das ungleiche Brüderpaar

Am 24. Februar 1881 erhielten die Brüder Rudolf und Wilhelm Kerl vom Magistrat der k.k. Reichshaupt- und Residenzstadt Wien die „Konzession zur Verabreichung von Kaffee, anderen warmen Getränken u. Erfrischungen, sowie von Liqueuren aller Art u. zur Haltung von erlaubten Spielen für die Stadt Wien“. Betriebsstandort war der Franzensring 14 - heute Dr. Karl Lueger Ring 4 - das Café Landtmann.

Im folgenden Jahrzehnt wurde vor allem Wilhelm Kerl Cafetier mit Leib und Seele, Rudolf Kerl hingegen schien das Führen eines Kaffeehauses nicht sonderlich gereizt zu haben. Anders ist sein Rückzug aus der Geschäftsleitung des Kaffeehauses im Jahre 1894 wohl nicht erklärbar. Bis zu seinem Ableben im Jahr 1930 (23. Juli) führte er das Leben eines Privatiers, obgleich er sich selbst weiterhin als Cafetier bezeichnete. Dies ist auch in seinem Totenschein als Beruf vermerkt.

Sein Bruder Wilhelm hingegen führte das Café Landtmann sehr erfolgreich über 35 Jahre lang. Er war nicht nur ein bekannter Wiener Kaffeesieder, sondern auch ein stadtbekanntes Original. Wie sich sein langjähriger Markör

(Zahlkellner) in einem Artikel der Kronen Zeitung erinnerte: „Wie eine Uhr hat er Tag für Tag seine Zeit durchgemessen“.

Um 7⁰⁰ Uhr früh kam er aus seiner Wohnung im Landtmann-Haus (sein Bruder Rudolf wohnte weiterhin im Haus der Eltern 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 Mittagsschlafchen 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 Landtmann. 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 Tageslosung ab.

Dieses exakt geregelte Leben wurde durch den Ausbruch des Ersten Weltkriegs empfindlich erschüttert: Auf-



Wilhelm Kerl

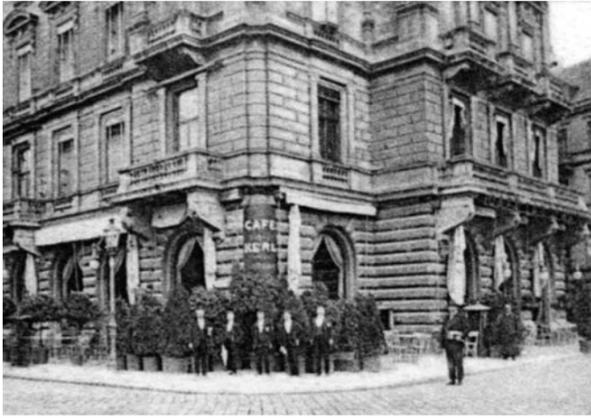


Rudolf Kerl



Elsa Kerl (Rudolf Kerls Ehefrau)

— 1873 BIS 1921 —



Die erste Landmann-Terrasse befand sich auf der Ringstraßen-Seite

Gruss aus Café Landmann [W. Kerl]
Franzensring.

Das Entree des Café Landmann vor der Art déco-Neugestaltung

grund des allgemeinen Milchmangels wurden im August 1915 in den Wiener Cafés der „Einspänner“ 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

er auch seine Wohnung im Landmann-Haus (Oppolzer-gasse N° 6) auf und übersiedelte in das Kerl'sche Stammhaus, in die Lindengasse 47.

Anlässlich seines Ablebens verfasste die Illustrierte Kronen Zeitung am 17. September 1922 folgenden Nachruf:

„... In den Siebzigerjahren hat der damals blutjunge Wil-

helm Kerl erwies sich als äußerst tüchtiger Geschäftsmann. Er verstand es, durch sein gerades Wesen und durch die gediegene Geschäftsführung die alten Gäste zu halten und neue heranzuziehen. Er war sehr sparsam, fast knickerisch, aber nur für die eigene Person. Sein Personal hielt er gut. Wer im Café Landmann, sei es als

gleichen Namens! – wurde am 16. Oktober 1864 im damaligen Wiener Vorort Fünfhaus geboren. Er entstammt einer wohlbestallten Familie, die eine Fleischhauerei besaß.

Am 15. Oktober 1889 heiratete Karl Kraus die ebenfalls aus gutbürgerlichen Verhältnissen stammende Rosa Kupferschmied. Das Ehepaar hatte zwei Kinder Karoline Maria Kraus (genannt „Murla“) sowie Karl Kraus junior, der den familieninternen Spitznamen „Bonki“ trug. In einem Brief aus dem Jahr 1986 beschrieb die damals 82jährige Hedwig Kraus (Ehefrau von Karl „Bonki“ Kraus) ihrer Nichte (Tochter von Karoline „Murla“ Kraus) die Kraus'sche Familiengeschichte folgendermaßen:

„Die Familie Kraus stammt aus Wien. Dein Großvater Karl Kraus (= späterer Landmann Cafetier) lernte das Fleischhauer-Handwerk, war aber damit unzufrieden. Er heiratete Deine Großmutter, die aus dem gleichen Milieu kam. Sie betrieben ca. 10 Jahre das Geschäft, waren wohlhabend, hatten für Deine Murla (= Tochter Karoline) und Bonki (= Sohn Karl junior) eine Gouvernante, die Kinder sprachen mit 3 Jahren besser französisch als deutsch, das erzählte mir Bonki oft. Eine Kutsche, einen Kutscher, etc. ...

... Sie kauften in Wien das elegante Café Landmann. In den Revolutionsjahren nach 1918, war das Leben hier sehr schwer, der Pöbel zerstörte öfters die Einrichtung des Cafés, die

Großeltern verloren die Nerven, der Ring (wo ich heute noch wohne) war sehr oft der Kampfplatz der Kommunisten. Bonki (= Karl junior) war 6 1/2 Jahre in Sibirien in Gefangenschaft, kam erst 1921 aus dem Krieg zurück. Seine Eltern (= Kaffeesieder Karl und Rosa Kraus) wussten über zwei Jahre nicht, ob er noch lebte. Knapp bevor er kam, verkauften sie das Café, sie erwarteten ihn nicht mehr.

Das ganze Geld dafür ging in der Inflation verloren. Sie waren plötzlich ganz arm. Bonki wurde zuerst Bankbeamter, wir heirateten in dieser schwierigen Lage. Wir wohnten vier Jahre mit Bonkis Eltern zusammen in dieser Wohnung. Schwer dieser Anfang. Aber wir bekamen Wolfi (= Wolfgang Kraus) und waren mit ihm glücklich.

Bonkis Eltern fanden dann eine kleine Wohnung nach missglückten Versuchen, eine neue Existenz aufzubauen. Wir blieben hier, es war eine böse Zeit der Ar-

beitslosigkeit, Inflation etc. ...“

Dieser Brief schildert sehr genau die Fakten: Karl Kraus Kinder Karoline Maria und Karl junior wurden 1891 bzw. 1892 geboren, 1924 heiratete Karl junior die Verfasserin des Briefes, die Familie Kraus besaß bis um 1990 eine herrschaftliche Wohnung am Dr. Karl Lueger-Ring 22.

Seine wirtschaftlichen Sorgen konnte Karl Kraus, nachdem er das Café Landmann verkauft und den Erlös in der Inflation verloren hatte, ab dem Jahr 1928 wieder in den Griff bekommen. Ab dem 20. März dieses Jahres war er bis zu seinem Tod im Jahr 1933 wieder Cafetier: zuerst in der Burggasse 28-32 und ab 1931 im 18. Bezirk, in der Gymnasiumstraße 2.

Sein Enkel Wolfgang Kraus, ein bekannter Kultur- und Fernsehjournalist, kehrte oft und gerne an die Wirkungsstätte seines Großvaters zurück und war jahrzehntelang Stammgast im Landmann.



Karl „Bonki“ Kraus in der Kraus'schen Wohnung am Dr. Karl Lueger-Ring 22

durch Sacharin ersetzt, im Jänner 1916 die Milch zum Jausenkaffee gestrichen. Zusätzlich zu all diesen kriegsbedingten Ärgernissen erkrankte auch Wilhelm Kerls Frau Fanny. All das zermürbte den Cafetier so sehr, dass er im Oktober 1916 das Kaffeehaus um 240.000 Kronen an Karl Kraus verkaufte. Mit dem Verkauf des Kaffeehauses gab

helm Kerl gemeinsam mit seinem Bruder Rudolf das Kaffeehaus auf dem damaligen Franzensring von dem Gründer des Lokals, dem Kaffeesieder Landmann, gekauft. Einige Jahre später war er der alleinige Besitzer des Kaffeehauses, welches das bessere Bürgertum, berühmte Schriftsteller und Schauspieler zu seinen Stammgästen zählte.

Markör oder Koch oder sonst angestellt war, blieb jahrelang, denn der Kaffeesieder setzte seinen Stolz darein, nur mit verlässlichem Personal zu arbeiten.“

Der andere Karl Kraus

Karl Kraus – nicht verwandt mit dem Schriftsteller



Café „Landmann“ (Kraus): I. Franzensring 14.

Ansicht um 1918

Die Ringstraße - ein Gesamtkunstwerk

Am 20. Dezember 1857 schrieb Kaiser Franz Joseph I. an seinen Innenminister folgendes Billet: „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 und hiebei auch auf die Regulierung und Verschönerung meiner Residenz- und Reichshauptstadt Bedacht genom-



men werde. Zu diesem Ende bewillige ich die Auflassung der Umwallung und der Fortifikation der Inneren Stadt sowie der Gräben um dieselbe ...“.

Damit fiel der Startschuss für den Bau der Ringstraße; ein Prachtboulevard mit öffentlichen Bauten, privaten Palais und aufwändigen Mietshäusern von circa 4 Kilomet-

Das Haus um 1880
(mit Burgtheater-Baustelle davor)

tern Länge und 57 Metern Breite. Vorherrschender Stil ist der Historismus, der mit unglaublicher Konsequenz bei der Verwirklichung aller Gebäude umgesetzt wurde. Einzig beim letzten Bauabschnitt, dem Stubenring, kam es zur Errichtung einiger Jugendstil-Gebäude.

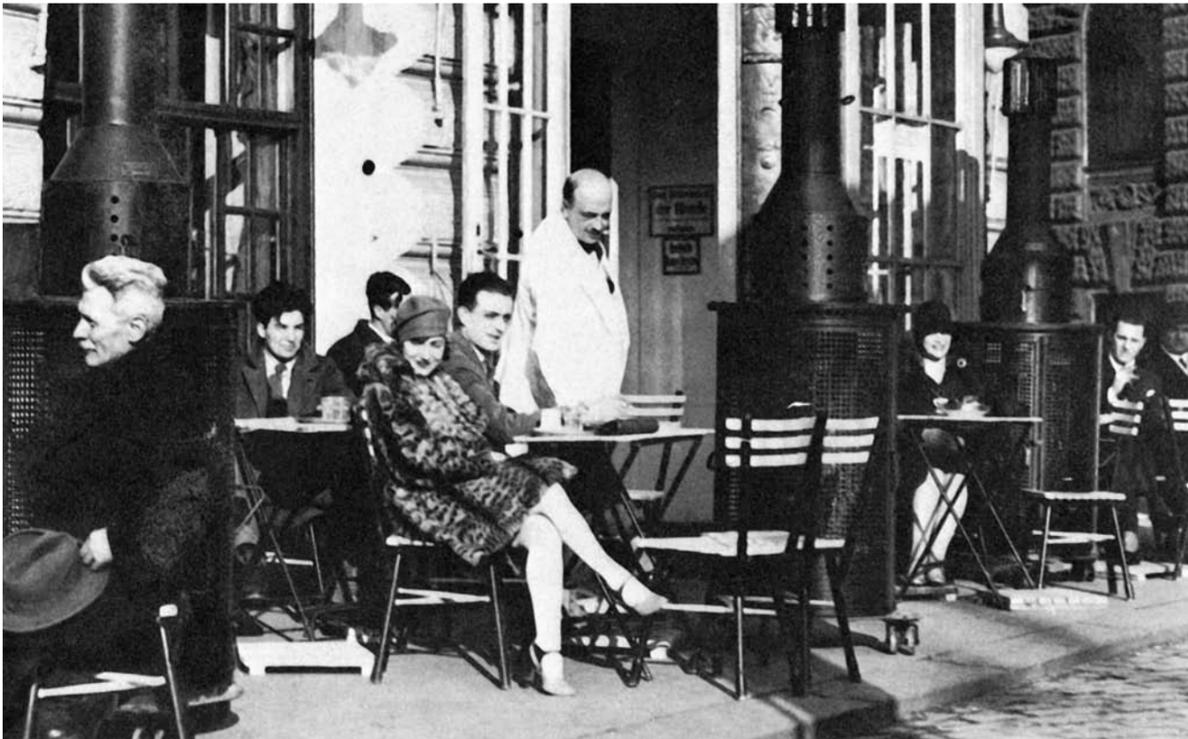
Die Baukosten der Ringstraße – für Verkehrsflächen und öffentliche Bauten – betragen rund 130 Millionen Kronen (circa 1 Milliarde Euro),

der Abbruch der alten Stadtbefestigung weitere 50 Millionen Kronen.

Das Haus, in dem sich das Café Landmann befindet, wurde 1873 errichtet. Den Gesamteindruck seiner Hauptfront kann man als ein konzentriertes Aufsteigen bezeichnen, wodurch das Haus von seiner Charakteristik her in die Nähe eines Palais rückt. Heute ist es prächtig renoviert und erstrahlt in neuem alten Glanz.

Ein 5-jähriges Intermezzo &

1921 WURDE DAS LANDTMANN von der Hokare Ges.m.b.H. erworben. Ihr gehörte das Café bis zum Jahr 1926. In diesem Jahr übernahm die Familie Zauner den Betrieb und leitete die Geschicke des Kaffeehauses während der nächsten 50 Jahre.



Die Landtmann-Terrasse in den 1920er Jahren zur Zeit der Hokare Ges.m.b.H.

Die Gründung der jungen Republik war mit heftigen Geburtswehen verbunden. In Wien versuchten die Kommunisten mehrmals zu putzen, weiters gab es wieder-

holt Hungerdemonstrationen. All das fand vor dem Wiener Parlament und somit unmittelbar vor dem Café Landtmann statt. So beschreibt Josefine Winter, die damals im Landtmann-Haus wohnte,

in ihrem Buch „50 Jahre eines Wiener Hauses“ folgende Szenen:

„Das Haus, das so viele friedliche Aufzüge und schöne Feiern gesehen hatte, wurde im November 1918 Zeuge der Revolution; vom Parlament herüber knatterten die Schüsse der Kommunisten, die Massen fluteten fliehend in die Opolzergasse und hätten beinahe das Tor gestürmt. Drei Jahre später war es umsaust von der brüllenden Horde, die Hoteliers, Kaffeehausbesitzer und Geschäftsleute des Rings und der Kärntnerstraße für die Fehler der Regierung büßen ließ. Das Haus kam durch kluges Verhandeln des Gastwirtes im Parterrelokal ohne Schaden davon.“

Der mutige „Gastwirt“, der sich am 21. November 1921 der aufgebracht Menschenmenge entgegengestellt hatte, war David Müller. Er hatte gemeinsam mit Philipp Färber im Februar 1921 die „Hokare Ges.m.b.H.“ (Hotel, Kaffee- und Restaurationsbetriebs Ges.m.b.H.) mit einem Stammkapital von 900.000 Kronen gegründet. Diese Gesellschaft kaufte der Familie Kraus das Café Landtmann ab und übernahm ab

2. Juni 1921 die Leitung des Landtmann. Im Zuge der Übernahme scheint es zu einem Streit zwischen David Müller und Philipp Färber gekommen zu sein, denn dieser schied bereits am 20. April aus der „Hokare Ges.m.b.H.“ als Geschäftsführer aus. Statt ihm wurde Eugenia „Jenny“ Chlamtatsch Geschäftsführerin, auf sie war auch die Kaffee- und Gastgewerbe-Konzession ausgestellt. Die 1873 als Eugenia Schnur geborene Jenny Chlamtatsch hatte zu dieser Zeit schon einige Erfahrung in der Gastronomie gesammelt. Sie betrieb unter anderem Gastwirtschaften am Stubenring 18 sowie in der Rauhensteingasse 8; als „g'standene“ Wirtin führte sie das Café Landtmann sicher mit strenger Hand.

Faktum ist, dass es damals alles andere als ein Kinderspiel war, einen so großen Betrieb wie das Landtmann zu leiten. Denn mit dem rasanten Wertverfall der österreichischen Währung (= Krone) war sinnvolles Wirtschaften kaum möglich. Hier einige Beispiele: Im Jahr 1919 zahlte man für 100 Schweizer Franken 576 Kronen, 1920 waren es bereits 2.702 Kronen, 1921 dann 12.200 Kro-

nen und im darauf folgenden Jahr sogar 360.000 Kronen. Ende September 1924 erreichte die Inflation ihren Höhepunkt: für einen Laib Brot musste man 8.500 Kronen, für 1 Ei 1.650 Kronen bezahlen. Das führte am 12. Dezember zur Einführung einer neuen Währung, des Schillings; ab 20. Dezember begann der Währungs- umtausch, bei dem man für 10.000 Papierkronen 1 Schilling bekam.

Zu diesem Zeitpunkt war Jenny Chlamtatsch aber nicht mehr Landtmann Geschäftsführerin. Statt ihr übernahm der Gastwirt Leopold Müller (wahrscheinlich ein Verwandter David Müllers), der im 3., 9., 14. und 16. Bezirk Gasthäuser betrieben hatte, die Geschäftsführung. Am 17. März 1925 schließlich wurde die Hokare Ges.m.b.H. aufgelöst.

Neue Besitzer, neue Ausstattung

Das Café Landtmann, das der seit 1925 in Liquidation befindlichen Hokare Ges.m.b.H. gehörte, wurde am 13. September 1926 vom Hotelier Konrad Zauner gekauft. Das Erste, das der neue Eigentümer unternahm, war, den bekannten Architekten Ernst Meller mit dem

Umbau und der Renovierung des Kaffeehauses zu betrauen. Am 8. Juni 1927 eröffnete er dann das im modernen Art Deco-Stil neu gestaltete Kaf-

feehaus. Im Zuge des Umbaus wurde auch die Terrasse in ihrer heutigen Form und Größe geschaffen. Das in neuem Glanz erstrahlende Kaffeehaus zog eine schillernde Klientel, die sich aus Schauspielern, Politikern, Universitätsprofessoren und Künstlern zusammensetzte, an. Bereits in den ersten Tagen nach der Eröffnung, im Juni 1927, trugen sich in das neu aufgelegte „Goldene Buch des Café Landtmann“ unter anderem die Burgtheater-Schauspieler Hedwig Bleibtreu, Raoul Aslan und Hans Marr, der Komponist Emmerich Kalman und dessen Textdichter Alfred Grünwald ein. Weitere berühmte Stammgäste waren Ewald Balsler, Albin Skoda, Helene Thimig, Paul und Attila Hörbiger, Paula Wessely sowie Gustav Fröhlich, Franz Lehar, Felix Salten und Luis Trenker. Auch den ehemaligen 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 des berühmten HNO-Arztes, Universitätsprofessor Heinrich von Neumann, der seine Praxis und Wohnung im Landtmann-Haus hatte.

Was die im Landtmann verkehrenden Politiker betrifft, hatte Konrad Zauner eine ganz klare Linie, die folgendermaßen lautete: „Für mich gibt es keine Parteien, so lange sich ein Gast anständig aufführt, ist er in meinem Kaffeehaus König.“ 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 Turbu-



Bei der Arbeit im Jahre 1926,
Haus Schaeberlein.
1926



Konrad und Angela Zauner



Umbau und der Renovierung des Kaffeehauses zu betrauen. Am 8. Juni 1927 eröffnete er dann das im modernen Art Deco-Stil neu gestaltete Kaf-



Konrad Zauners Café-Restaurant Landtmann in den 30er Jahren

— 1921 BIS 1976 —

eine 50-jährige Familiensaga

lenzen 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 Modeepflogenheiten immer ohne Hut ins Landtmann) und Karl Renner unbehelligt ihren Kaffee, als auch führende Vertreter der Christlich-Sozialen und des Ständestaates, wie 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.

Dem nationalsozialistischen Regime gegenüber musste Konrad Zauner natürlich Kompromisse eingehen. Und so wurde das bis dahin strikt überparteiliche Kaffeehaus Mitglied der „Deutschen Arbeitsfront“. Es handelte sich dabei um eine Zwangs-gemeinschaft von Arbeitnehmern und Arbeitgebern, die mit 25 Millionen Mitgliedern die größte Massenorganisation im Deutschen Reich war und die sich in nahezu alle Bereiche der Wirtschafts- und Sozialpolitik einmischte.

Dass das elegante Kaffeehaus auch von den neuen Machthabern frequentiert wurde, versteht sich von selbst (so findet sich im „Goldenen Buch des Café Landtmann“ eine Eintragung Hermann Görings aus dem Jahr 1941).

Erwin und Tamara Zauner

Bis zum Sommer 1940 bestand die Familie Zauner in Wien aus den Eltern Konrad und Angela sowie aus ihren beiden Kindern Erwin und Edith. Wobei Erwin jahrelang nicht im Kaffeehaus präsent war, da sein Vater ihn zuerst zu einer Zuckerbäckerausbildung nach Radstadt und danach auf die Hotelfachschule „Écoles Professionelles de la Société des Hôteliers“ nach Lausanne schickte.

Im Jahr 1939 wurde Erwin Zauner zur deutschen Wehrmacht eingezogen, im selben Jahr lernte er seine Frau Tamara kennen. Sie heirateten 1940, die Hochzeitsfeier fand natürlich im Landtmann und zwar im „Löwel-Zimmer“ statt. Erwin Zauner musste zurück an die Front und Tamara Zauner arbeitete fleißig im Betrieb ihrer Schwiegereltern mit. Durch den Krieg wurden die Lebensmittel knapp und daher rationiert, doch das Landtmann bekam ausreichend Lebensmittelmarken, um den Betrieb aufrecht erhalten zu können.

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 unter dem Café befinden. Auch die Kaffeehausküche wurde in den Keller verlegt – in die Räume des dort befindlichen Theaters. Als am 12. März 1945 ein Bombentreffer den bei der Albertina gelegenen

Philippshof 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

daten, die nicht nur die Spirituosen-Vorräte des Kaffeehauses plünderten, sondern auch alle Spiegel im großen Saal des Café Landtmann zerstörten. Sie stellten auf der Terrasse des Landtmann eine Stalinorgel auf, mit der sie

Räumen des Kaffeehauses wurden Gulaschkanonen aufgestellt und eine Ausspeisung eingerichtet. Hier konnte die Bevölkerung des 1., 8. und 9. Bezirks gegen Abgabe von Lebensmittelmarken Essen ausfassen. Als die Familie Zauner für den Betrieb des Kaffeehauses Lebensmittel zugeteilt bekam, begann 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 österreichische Politiker, Schauspieler und Künstler. Unter anderem Paula von Preradovic, 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 Ministerratsbeschluss zur österreichischen Bundeshymne erklärt.

Das Landtmann & der Staatsvertrag

Als im Dezember 1949 Konrad Zauner starb, übernahm sein Sohn Erwin die Leitung des Cafés. Erwin Zauner war ein weltgewandter Cafetier, der sechs Sprachen sprach, der stellvertretende Obmann der Kaffeesieder war und der auch zu

Julius Raab auf seiner Regierungsbank im Landtmann

allen führenden Politikern einen guten Draht hatte. Den engsten Kontakt hatten er und seine Frau Tamara zu dem damaligen österreichischen Bundeskanzler Julius Raab. Er war regelmäßiger Landtmann Stammgast.

Als 1955 der österreichische Staatsvertrag und damit Österreichs Freiheit nach Verhandlungen in Moskau endlich unter Dach und Fach gebracht waren, organisierte Tamara Zauner eine kleine Überraschung für den Kanzler.

Gemeinsam mit Julius Meinl und der Firma Gerstner, die ein kaltes Buffet bereitstellte, organisierte sie für den erschöpft ins Bundeskanzleramt zurückkehrenden Julius Raab eine kleine Feier. Und als sie ihm auch noch in seiner gewohnten Kaffeeschale (die größer als die anderen Schalen des Landtmann war) seinen geliebten, sehr hellen Milchkaffee servierte, murmelte Julius Raab gerührt:

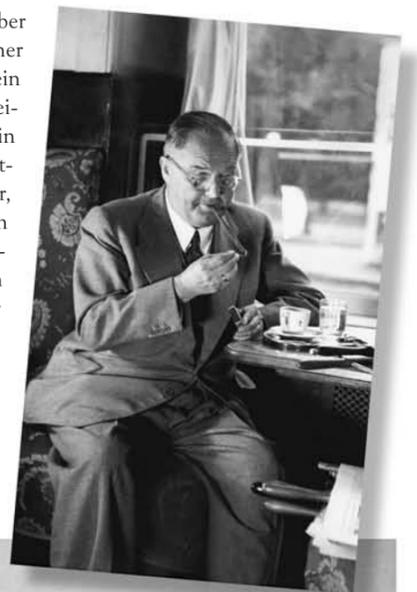
„Sie haben mir so eine große Freude gemacht ...“



Erwin und Tamara Zauner mit ihrem Sohn Heinz, Weihnachten 1946 (links oben) • Tamara Zauner mit Kanzler Julius Raab bei einer Balleröffnung (rechts oben) • Erwin und Tamara Zauner mit Kaffeehausköchin und Ober Ehrlich, im Jahr 1958 (unten Mitte)

Fall einer ähnlichen Katastrophe erschließen zu können ...). Das Haus, in dem sich das Café Landtmann befindet, wurde im großen und ganzen verschont (abgesehen von einem leichten Treffer links oben im letzten Stock); nicht verschont wurde es im April 1945 von den russischen Sol-

den 2. und 20. Bezirk beschossen. Nach dem Ende der Kampfhandlungen, wurde ein russisches Garderegiment im Landtmann-Haus einquartiert. Der Major dieses Regiments war ein gebildeter, weltgewandter Mann, der weitere Verwüstungen im Landtmann verhinderte. In den



Außenminister Leopold Figl auf der Landtmann-Terrasse, im Jahr 1957



Zeppelin über dem Burgtheater; fotografiert von Erwin Zauner, im Jahr 1931



Anita Querfeld mit ihrem Sohn Berndt

Neuer Glanz und neues Jahrtausend

ALS DIE FAMILIE QUERFELD am 1. März 1976 das Landtmann übernahm, gab es viel zu tun. Nach einer ersten Komplettrenovierung im Jahr 1982 wurde laufend in das Kaffeehaus investiert, so dass es heute als eines der schönsten Kaffeehäuser der Stadt gilt.

In den 1970er Jahren fand in Wien das große Kaffeehaussterben statt. Unzählige traditionsreiche Cafés schlossen damals für immer ihre Pforten und wurden in Bankfilialen, Autohäuser oder Supermärkte umgewandelt. Dasselbe Schicksal drohte auch dem Landtmann, als im Jahr 1975 der Cafetier Konrad Zauner völlig überraschend bei einem Autounfall ums Leben kam. Denn seine Witwe, Tamara Zauner, hatte nach 35 bewegten Berufsjahren wenig Lust, das riesengroße Kaffeehaus alleine weiterzuführen. So begann sie, einen Käufer für das Landtmann zu suchen. Dieser trat in Gestalt von Herbert Querfeld auf den

Plan. Ein Wiener alten Schlags, der bisher in den unterschiedlichsten Branchen als Unternehmer und Gewerbetreibender tätig war. Er übernahm von der Familie Zauner das Landtmann und verbrachte bis zu seinem Tod im Frühjahr 2004 kaum einen Tag, an dem er nicht in seinem Kaffeehaus saß.

Cafetier mit Leib und Seele

Herbert Querfeld stammte aus einer Familie, die in Wien Hietzing zuhause ist. Sein Vater Karl Felix Querfeld war Mittelschulprofessor für Mathematik und Geographie, seine Mutter war Hausfrau. Als Bub wuchs er in den

1930er Jahren in einem kleinen Haus, das in einer sehr grünen Gegend nahe des Lainzer Tiergartens lag, auf. Zum Kummer seines Vaters brach Herbert Querfeld die Mittelschule ab und machte stattdessen eine kaufmännische Lehre. Im 2. Weltkrieg wurde Herbert Querfeld schwer verwundet und kam bereits vor dem Ende des Kriegs wieder nach Wien zurück. Nach dem Krieg heiratete er seine erste Ehefrau und schlug sich mit allerlei Jobs durch's Leben. Dabei kam ihm seine Begabung als brillanter Verkäufer zugute. Einer seiner ersten großen beruflichen Erfolge war die Mitbegründung des Vertriebs der Buchgemeinschaft Donauland

– er verkaufte hunderttausende Bücher in ganz Österreich. Mitte der 1950er Jahre wechselte er von der Buch- in die Elektro-Branche und gründete sein eigenes Unternehmen „Elektro Querfeld“. In den nun beginnenden Wirtschaftswunderjahren verkaufte er den Österreichern und Österreicherinnen die neuesten Errungenschaften auf dem Gebiet der nun aufkommenden elektrischen Haushaltsgeräte: Waschmaschinen, Mixer, Kühlschränke und Herde. Ein weiterer kaufmännischer Geniestreich war der Import

der ersten teflonbeschichteten Pfanne aus Frankreich. Unter dem Namen „Wunderpfanne“ vermarktete Herbert Querfeld die Teflonpfanne, die bald in keinem österreichischen Haushalt fehlte. 1960 heiratete Herbert Querfeld seine zweite Frau Anita. Mit ihr gemeinsam baute er das



kleine Haus seiner Eltern zu einem komfortablen Familienwohnsitz aus. Dies war insofern notwendig, da Herbert und Anita Querfeld im Laufe der 1960er Jahre insgesamt 4 Kinder (2 Söhne und 2 Töchter) bekamen. Anfang der 1970er

Jahre war Elektro Querfeld Österreichs größter Bauknecht Händler mit insgesamt 12 Filialen in Wien und Niederösterreich. Doch die Konkurrenz im Elektrohandel wurde größer, der Wettbewerb härter und die Gewinnspannen immer kleiner. So kam es Mitte der 70er Jahre zu einer Übernahme von „Elektro Querfeld“ durch die Firma Bauknecht. Herbert Querfeld zog sich aus dem Elektrohandel zurück und suchte sich ein neues Betätigungsfeld. Gemeinsam mit seiner Frau Anita pachtete er am 1. März 1976 das Café Landtmann für 25 Jahre (im Jahr 2001 wurde diese Pacht dann in eine Hauptmiete umgewandelt).

— 1976 BIS 2007 —

Landmannstil & Familienbetrieb

Wie Herbert Querfeld später des Öfteren erzählte, war das Landmann damals zwar als Kaffeehaus bereits eine Institution, von seiner Infrastruktur und seiner Ausstattung aber nicht mehr zeitgemäß. Und so setzte er sich mit dem damaligen Kulturstadtrat und Landmann Stammgast Helmut Zilk zusammen, um mit diesem über eine von der Stadt Wien geförderte Komplettrenovierung zu reden. Auch ein weiterer Landmann Stammgast, der damalige Vizebürgermeister Erhard Busek, engagierte sich für dieses Vorhaben. So wurde das Kaffeehaus im Jahr 1982 um den damals nicht geringen Betrag von 9 Millionen Schilling (5 Millionen kamen aus dem Altstadterhaltungsfonds, 1 Millionen Schilling vom Bundesdenkmalamt, 3 Millionen brachte die Familie Querfeld auf) viereinhalb Monate lang liebevoll restauriert. Da Herbert Querfeld seinen Gästen zum Kaffee auch köstliche Mehlspeisen bieten wollte, engagierte er den jungen Pâtissier Herwig Gasser. Der begann in den Keller gewölben des Landmann in Handarbeit mit klassischen Zutaten und nach traditionellen Rezepten, Mehlspeisen zu backen. Als die neue Mehlspeiskultur im Landmann immer größeren Anklang fand, sah sich die Familie Querfeld genötigt, eine eigene Produktionsstätte zu finden. Dies geschah, indem eine kleine Café-Konditorei mit angeschlossener Produktion im 2. Bezirk, in der Schmelzergasse 3, erstanden wurde; sie überstand 2006 nach Alt Erlaa.

1988 stieg Berndt Querfeld in den Betrieb seiner Eltern ein. Gemeinsam mit seinen Eltern perfektionierte er den „Landmann Stil“, der heute für viele Menschen beispielgebend für ein typisches Wiener Kaffeehaus ist. Dieser typische Kaffeehausstil wurde von der Familie Querfeld äußerst erfolgreich auf andere Cafés, die nach und nach erworben wurden, übertragen: 1992 auf das Café Mozart, 1999 auf das Café Residenz in Schönbrunn und 2003 auf das Café Hofburg, das sich im Inneren Burghof befindet.

Geführt werden die Kaffeehäuser von Familienmitgliedern: das Café Mozart von Andrea Winkler (Tochter von Herbert & Anita Querfeld), das



Das Landmann als Baustelle –
Impressionen von der Errichtung des Wintergartens im Winter 2006/07

Café Residenz von Irmgard Querfeld (Ehefrau von Berndt Querfeld) sowie das Café Hofburg, um das sich Berndt Querfeld selbst kümmert.

Gerüstet fürs 3. Jahrtausend

Im Sommer 2001 erfolgte im Café Landmann eine komplette Erneuerung von Küche und Pressekonferenzsaal. Der alte Küchenbereich wurde komplett entfernt und durch eine mit „State of the art“-Equipment ausgestattete Küche ersetzt. Im Pressekonferenzsaal paßte man die Wand- und Deckenverkleidungen dem Stil der anderen Säle an, ein überlebensgroßes Portrait des Kaffeehaus-Gründers zierte nun die eine Längsseite des Saals, der in Landmannsaal umbenannt wurde. Dieser verfügt 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, Tonabnahme-Möglichkeiten für Journalisten sowie eine Mikrofonanlage). Investitionen, die sich absolut bezahlt machen, denn im Schnitt werden hier 2,8 Pressekonferenzen pro Tag abgehalten.

Die Chefin & der Herr Berndt

Seit dem Tod Herbert Querfelds wird das Landmann von Anita und Berndt Querfeld geführt (im internen Sprachgebrauch bei Angestellten werden sie als „Die Chefin“

bzw. als „Herr Berndt“ titulierte). Beiden gemeinsam ist, dass sie das Landmann nicht als museales Kaffeehaus führen wollen. Ein lebendiger Ort der Begegnung, in dem man als Gast auch einen Platz finden kann, wenn man will. Da das Landmann in den letzten Jahren oft völlig überlaufen war und man viele Gäste infolge des Platzmangels wieder wegschicken musste, entstand die Idee, einen Wintergarten zu errichten. Als man bei der zuständigen Magistratsabteilung vorfuhrte, fand man durchaus Verständnis für dieses Anliegen. Einzige Bedingung war: Es sollte kein historisierender, sondern ein moderner Zubau werden. Das würde das Stadtbild interessant und spannend machen.

Als die ersten Entwürfe des Wintergartens auf dem Tisch

lagen, gab es natürlich Diskussionen. Berndt Querfeld formuliert dies folgendermaßen: „Wir haben uns einen Ruck gegeben und das Landmann ins 21. Jahrhundert geholt. Mit dem neuen Raum haben wir auch eine geistige Öffnung erfahren. So verschließen wir uns zum Beispiel nicht der Diskussion, ob wir in Zukunft nicht auch „flavoured coffees“ anbieten wollen. Oder ob wir die Speisekarte nicht auch auf einem Flachbildschirm präsentieren sollen ...“ Dieses „sich einen Ruck geben“ hat sich gelohnt. Der neue Wintergarten wird von den Gästen sehr gut angenommen. Das Landmann ist dadurch zu einem sehr großen Lokal geworden.

Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass die größten Skeptiker unter den Gästen, die während des Umbaus oft „gematschert“ haben, dass sie nie in diesem neuen Anbau sitzen werden, plötzlich ihren Stammplatz wechselten. Sie sitzen jetzt zufrieden im Wintergarten und genießen das einmalige Ambiente. Dank des Wintergartens und des neuen Schanigartens entlang der Ringstraße orientiert sich das Landmann jetzt wieder – so wie in seiner Anfangszeit in Richtung Ringstraße. Vor allem der neu entstandene Garten neben dem Wintergarten wird sehr gut angenommen. Berndt Querfeld dazu: „Menschen die vorbeigehen und spontan beschließen, sich auf einen Kaffee herzusetzen. Laufpublikum, das früher eine gewisse Hemmschwelle hatte, sich ins Landmann zu setzen. Damit bieten wir dem Publikum, das auf der Ringstraße flaniert, eine echte Bereicherung ...“



Der rundum erneuerte Landmannsaal mit dem
Portrait des Kaffeehaus-Gründers



Herbert Querfeld auf seinem Stammplatz in der Mitte des Landmann

Der Cafetier und die Stellenanzeige

HERBERT QUERFELD [1926-2004] liebte es, sich in seinem Kaffeehaus aufzuhalten; sein Lieblingsplatz war ein Tisch in der Mitte des großen Saals, dort wo der Quergang zur Küche abzweigt. Hier thronte er in seinem Reich und beobachtete alles, was sich um ihn herum abspielte.

Vor einigen Jahren suchte eine gepflegte Dame vormittags im Landmann ein freies Exemplar der Tageszeitung „Kurier“. Nirgends im ganzen Café war jedoch ein „Kurier“ frei, es war schier zum Verzweifeln. Sie beschwerte sich beim Ober, dass es im Landmann zuwenig „Kuriere“ gäbe, worauf dieser lakonisch bemerkte:

„Sagen S' das nicht mir. Sagen S' das lieber dem Chef ...“

Und er führte die Dame zu besagtem Tisch in der Mitte des Lokals, an dem Herbert Querfeld so wie jeden Morgen saß, sein Frühstück verzehrte und diverse Büroarbeiten erledigte. Entschlossen trat die Dame an den Tisch heran, räusperte sich und sprach den Cafetier an:

„Entschuldigen Sie, ich komm' wegen dem „Kurier“ ...“

Herbert Querfeld blickte zu der Dame auf, musterte sie erstaunt und fragte: „Was haben S' denn vorher g'macht?“

Die Dame errötete leicht und antwortete irritiert: „Ich bin ins Lokal reinkommen, hab' mich an einen Tisch g'setzt, einen Kaffee bestellt und dann hab' ich g'sehen, daß es zuwenig „Kurier“ hier im Lokal gibt.“

Herbert Querfeld murmelte unwirsch: „Ich wünsche keine Belehrungen!“

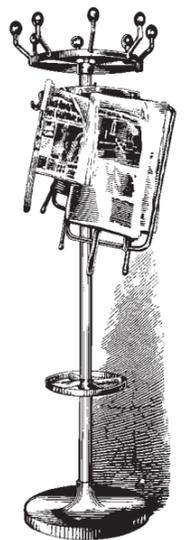
Darauf die Dame: „Warum sind S' denn so streng mit mir?“

Herbert Querfeld, reichte ihr wortlos einen Personalbefragungsbogen samt Kugelschreiber und forderte sie in einem versöhnlichen Tonfall auf, denselben auszufüllen.

Dies wurde von der Dame auch brav getan, nur ihr Alter ließ sie offen. Als Herbert Querfeld das sah, brummte er:

„Hör'n S' warum schreiben S' denn nicht Ihr Alter drauf...? Aber des is eh wurscht. Früher oder später komm' ma ja so wieso drauf ...“

Damit war die Sache für Herbert Querfeld erledigt. Er war fest entschlossen, die offene Stelle in seinem Kaffeehaus mit der gepflegten Dame zu besetzen. Am Tag zuvor hatte er nämlich im Kurier ein Stelleninserat geschaltet, in dem er dringend eine Klofrau (!) suchte.



Lesen S' doch im Computer ...

Wenn Ihnen das Lesen von Zeitungen als nicht mehr zeitgemäß genug erscheint, dann nehmen Sie doch Ihren Laptop ins Landmann mit. Hier können Sie alle aktuellen News direkt aus dem Internet abrufen. Denn das Landmann ist an die „Wireless LAN“-Funknetzwerke von Freewave angeschlossen!

Genießen Sie es, kostenfrei mit Ihrem Laptop vom Kaffeehaustisch im Landmann ohne Kabelanschluss mit hoher Geschwindigkeit im Internet zu surfen, E-Mails zu verschicken oder zu empfangen. Das ist garantiert ein ganz neues „Kaffeehaus-Gefühl“ ...

Das Landtmann an der Peripher

Wien hat eine großartige Tradition in der Herstellung feiner Mehlspeisen und köstlicher Patisserie. Diese Jahrhunderte lange Tradition geht auf Kaiser Ferdinand I. zurück, der in Spanien und in den Niederlanden aufgewachsen ist und der aus diesen Ländern „Zuggermacher“ zu sich an den Wiener Hof holte. Als wahrer Feinspitz ließ er außerdem auch eine „Komposterey“ einrichten, in der Marmeladen und edle Fruchtsäfte hergestellt wurden. In den kaiserlichen Hofstaatsverzeichnissen scheint 1560 erstmals ein gewisser Matthias de Voss als Hofzuckerbäcker auf. Ab damals war es bei den Habsburgern üblich, Hofzuckerbäcker – manchmal bis zu 6 verschiedene – zu beschäftigen. Der Posten eines Hofzuckerbäckers galt als große Ehre, einige wurden für ihre süßen Kunstwerke sogar mit dem Goldenen Verdienstkreuz ausgezeichnet. Und da die Wiener all das eifrig nachahmten, was bei Hof en vogue war, entwickelte sich Wien zu einem wahren Paradies der süßen Gaumenfreuden. Da überrascht es einen auch nicht, dass das wahrscheinlich älteste „süße“ Kochbuch der Welt 1794 in Wien erschienen ist. Es hat den wohlklingenden Namen „Der vollständige wienerische Zuckerbäcker“ sowie den Untertitel „Praktische Anleitung eines herrschaftlichen Kochs und Zuckerbäckers“.

Von überall ein bisschenl zusammen gestohlen ...

So charakterisierte ein berühmter Haubenkoch die Wiener Mehlspeisküche. Dies ist insofern richtig, da in die Reichshaupt- und Residenzstadt Wien Menschen aus allen Teilen des damals riesigen Reichs sowie

DIE MEHLSPEISEN UND TORTEN des Landtmann genießen bereits seit vielen Jahren einen legendären Ruf. Da die Nachfrage nach diesen Köstlichkeiten immer größer wurde, investierte die Familie Querfeld in eine funkelnagelneue Produktionsstätte am Rande der Stadt.



Liebvolle Handarbeit, keine künstlichen Konservierungsmittel und Aromen – so wie in der guten alten Zeit

aus den benachbarten Ländern strömten. Sie alle brachten ihre regionalen Mehlspeiserezepte mit: Seien

es nun die Palatschinken (vom ungarischen „palacsinta“) oder die Nockerln (vom italienischen „gnocci“). Die

Buchteln, Powidltscherln und Liwanzen kamen aus Böhmen und die Kipferln aus der Türkei. Diesem multi-

kulturellen Ursprung verdankt unsere Mehlspeisküche ihre Vielfalt und ihre Einzigartigkeit.

Die Mehlspeis-Manufaktur der Familie Querfeld

Unter dem wohlklingenden Namen „Landtmann's feine Patisserie“ wurde im Jahr 2006 in Alt Erlaa die Mehlspeis-Manufaktur des 21. Jahrhunderts eröffnet. Hier wird die Wiener Mehlspeistradition liebevoll gepflegt und gleichzeitig mit modernsten Produktionsmethoden gearbeitet. Auf einer Fläche von 1300 m² produzieren Meisterpatissier Herwig Gasser und ein 30-köpfiges Team erlesene Mehlspeisen, Torten, Desserts, Petit Fours und Eis.

Damit alle Zutaten immer optimal frisch und aromatisch sind, verfügt „Landtmann's feine Patisserie“ über ein gekühltes Lager für Nüsse, Marzipan, Schokolade und Spirituosen, über ein eigenes Obstkühlhaus, ein weiteres Kühlhaus für Milchprodukte und Eier sowie 2 Tiefkühlager. Dieser Aufwand ist notwendig, da künstliche Konservierungsmittel sowie Chemikalien, fertige Backmischungen und künstliche Aromen Hausverbot haben.

Großer Wert wird auch auf Sauberkeit und Hygiene – nach den strengen HACCP-Richtlinien – gelegt. Das merkt jeder Besucher und Lieferant, der knapp nach dem Eingang in ein „Papiermäntelchen“ schlüpfen und „Papier Patschen“ über die Schuhe sowie ein „Papier Hauberl“ über das Haupthaar stülpen muss. Alle Mitarbeiter, die zur Arbeit kommen, ziehen sich täglich ein frisches Arbeitsgewand an und setzen natürlich auch ein Hauberl auf, damit möglichst keine Keime und Bakterien in den Produktionsbereich gelangen können. Dieser Bereich umfasst circa 600 m² und besteht aus der Backstube

7 Tage feine Sachen

In Alterlaa – direkt neben der U 6 Station – befindet sich in einem modernen Zweckbau „Landtmann's feine Patisserie“. In einem Eck des Gebäudes ist der „Torten-Shop“ untergebracht – ein Eldorado für alle Naschkatzen und Leckermäulchen. Hier gibt es an Werktagen täglich von 7.30 bis 18.30 Uhr und an Samstag, Sonn- & Feiertagen von 8.30 bis 18.30 Uhr backfrische Köstlichkeiten. Eine riesige Glasvitrine bietet dem Besucher eine unglaubliche Auswahl an frischen Mehlspeisen und köst-



lichem Speiseeis. Man wird unweigerlich an das Sprichwort: „Wer die Wahl hat, hat die Qual ...“ erinnert. Und wer vor Ort zum Beispiel ein backofenfrisches Briochekipferl mit einem guten Kaffee genießen will, kann das an einem der 3 gemütlichen Stehtische tun. Im Sommer verfügt der Torten-Shop übrigens über einen entzückenden Schanigarten, den echte Palmen zieren. Da lässt sich's gut Pause machen, Kaffee trinken, Süßes genießen und die Welt samt ihrer ganzen Hektik vergessen ...



ie: Landtmann's feine Patisserie

sowie einem völlig abgetrennten Speiseisraum, in dem köstliche Sorten wie Mango-, Spekulatius-, Topfen- oder Bourbon-Vanilleeis hergestellt werden. In der Backstube gibt es modern ausgestattete Arbeitstische auf Rollen, die je nach Anforderung für die Handanfertigung der süßen Köstlichkeiten zusammengestellt werden. Unterstützt wird die Handarbeit der Konditoren durch moderne Rührwerke, Maschinen zum Mischen, Zerkleinerungs- und Teigrollmaschinen, einem Gärschrank für Germteig und Kipferln sowie computergesteuerte Öfen.

Ob Apfelstrudel, Sisi-, Mozart- oder Husarentorte, Rehrücken, Kardinalschnitte, Gugelhupf, Nussbeugerl oder Briochekipferl, in „Landtmann's feiner Patisserie“ wird die gute alte Mehlspeisetradition hoch gehalten. Zwischen locker gerührten Teigen, zartbitter duftender Schokolade, würziger Bourbon-Vanille, goldbraunen Butterbröseln sowie köstlichen Äpfeln, Beeren, Marillen und anderen Früchten kreieren Meisterpatissier Herwig Gasser und sein Team saisonale Köstlichkeiten. Schwerpunkte sind Erdbeeren, Waldbeeren und Zwetschken im Frühjahr und Sommer, Maroni und Mohn im Herbst sowie Kekse und Weihnachtsstollen in der Adventzeit.

Der Kunde ist König

Die Kundschaft von „Landtmann's feiner Patisserie“ sind die Kaffeehäuser der Familie Querfeld (Landtmann, Mozart, Residenz und Hofburg), eine ganze Reihe von Wiener Traditionscafés sowie Konditoreien, Restaurants und Cateringfirmen. Selbstverständlich wird auch ein Teil der monatlich rund 100.000 Stück Mehlspeise, die hier hergestellt wird, vom Großhandel sowie von Einzelkunden bzw. Firmen abgenommen.

Bei den Privatpersonen handelt es sich meist um Einzelaufträge wie z.B. die Herstellung einer Torte mit Bildmotiv für den Geburtstag der Oma. Unternehmen bestellen oft hunderte Stück Torten, die sie als Kundengeschenke einsetzen. Grundsätzlich ist das Team von

„Landtmann's feiner Patisserie“ immer bemüht, jeden Kundenwunsch – und sei er auch noch so ausgefallen – zu erfüllen. Torten und Patisserie in unterschiedlichsten Formen mit ausgefallenen Verzierungen – auch dreidimensionalen! – werden auf Wunsch gerne angefertigt.

Um den gewerblichen Kunden ein perfektes Service zu bieten, gibt es einen gekühlten Verpackungsraum sowie einen gekühlten Expeditraum. Die Kühlung ist – nicht nur bei sommerlichen Höchsttemperaturen – für Frische und Geschmack ein absolutes Muss. Vom Expeditraum, in dem noch einmal die Qualität überprüft wird, werden die köstlichen Stücke dann gekühlt ausgeliefert.

Apropos Stücke: Alle Kunden von „Landtmann's feiner Patisserie“ können sicher sein, dass jedes Tortenstück gleich groß ist.

Wie das funktioniert? Ganz einfach: In einem eigenen Schneideraum werden die Torten computergesteuert in exakt gleiche Stücke geschnitten.



Der Tortenshop: Ein Eldorado für Naschkatzen

Backofenfrisch auf den Tisch

Eine beachtliche Stückzahl der hier produzierten Mehlspeisen wird nicht ausgeliefert, sondern vor Ort verkauft: Im „Torten-Shop“



von „Landtmann's feiner Patisserie“. Dieser Shop ist mittlerweile ein echter Geheimtipp im Süden von Wien. Wer sensationelle Mehlspeisen genießen will, der holt sie sich im „Torten-Shop“ frisch aus dem Backofen. Da in „Landtmann's feiner Patisserie“ auch an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen gebacken wird und der Tortenshop auch am Wochenende geöffnet ist, haben die Sonntagsjause in vielen Familien eine ganz neue Qualität bekommen. Natürlich kann man die Köstlichkeiten auch im Shop bzw. während des Sommers im Schanigarten des Shops verzehren (siehe auch Kasten auf Seite 8!).

Tradition & Zukunft

„Landtmann's feine Patisserie“ ist ein Musterbeispiel dafür, wie man handwerkliche Tradition mit modernsten technischen Produktionsmitteln verbindet. Faktum ist, dass hier alle Mehlspeisen und Patisseries in liebevoller Handarbeit gefertigt

werden (deshalb gibt es hier auch eine Belegschaft von rund 30 Mitarbeitern ...). Grossen Wert legt Meisterpatissier Herwig Gasser auch auf die Wiener Mehlspeisetradition und ihre wunderbaren Rezepte. Das hindert ihn aber nicht, auf Basis dieses Rezeptschatzes neue Kreationen zu entwickeln.

Klassiker wurden mittlerweile die von ihm erfundene „Birnen-Williams-Torte“, die „Husarentorte“, der „Erdbeerstrudel“ mit ganzen Erdbeeren sowie sein spektakulärer „Eis-Apfelstrudel“ mit knusprigem Strudelteig. Die Kunst, traditionelle Mehlspeisen leichter, feiner und g'smackiger zu machen, hat er in seinem Kochbuch „Neue Wiener Mehlspeisen“ anhand von unzähligen Rezepten dargelegt. Das Buch ist im Jahr 2000 erschienen und hat mittlerweile den Status eines Standardwerkes. Seine und damit die Philosophie von „Landtmann's feiner Patisserie“ fasst er folgendermaßen zusammen: „Wir bringen klassische Produkte ins 21. Jahrhundert.“



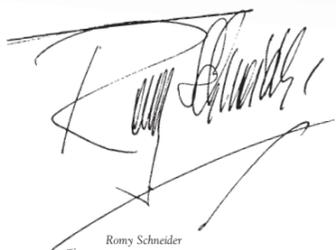
Landtmann's feine Torte – eine feine Kreation von Meisterpatissier Herwig Gasser und seinem Team



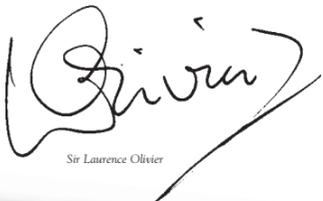


Zu Gast im Landtmann: Von A wie Aslan bis Z wie Zweig

OB SCHAUSPIELER, SCHRIFTSTELLER, POLITIKER, Professoren oder Prominente, im Landtmann traf und trifft man alle. Fast ist man geneigt zu sagen:
In diesem Kaffeehaus trifft sich Gott und die Welt ...



Romy Schneider



Sir Laurence Olivier



29.6.73



Fred Liewehr



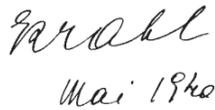
Josef Meinrad



Paul Hörbiger



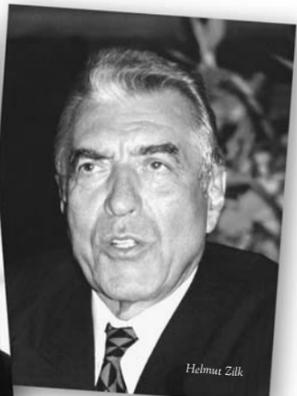
Hilde Krahl



Mai 1940



Erhard Busch

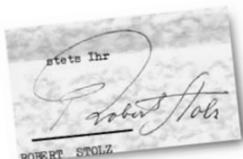


Helmut Zilk



Karl Schranz

22.9.75



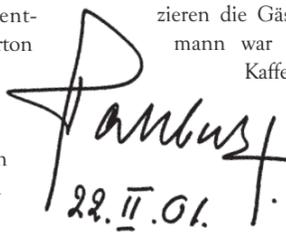
ROBERT STOLZ

Die einmalige Atmosphäre, die im Landtmann herrscht, beschrieb im Oktober 2003 der ehemalige Wiener Stadtschulratspräsident Kurt Scholz in einem Zeitungsfeuilleton folgendermaßen:

„Alle Tische waren besetzt und die Atmosphäre voll Betriebsamkeit. Anwesend: Abgeordnete, Sozialpartner, Generaldirektoren, Jungpolitiker, alte Parlamentshasen, Minister, Journalistinnen, ein Staatssekretär, Landes- und Bundespolitik bunt gemischt: Ein entspannter Plauderton allenthalben, ein freundliches Nicken, ein Scherzwort an Vorübergehende, da und dort vielleicht eine kleine Salonintrige aber beileibe kein Krieg der Worte, das traute „Du“ zwischen Regierungs- und Oppositionsrednern, die Köpfe wie zur Ohrenbeichte zusammengesteckt, kurzum: Mein Herz schlug höher. Ein Hauch von Schnitzler lag über den Kaffeehaustischen. Unverkennbar, dachte ich, das ist mein Land, das ist das wahre Österreich!“

Tja, im Landtmann haben seit jeher Politiker aller Couleurs verkehrt: Sowohl die Wiener Bürgermeister Karl Lueger, Karl Seitz, Theodor Körner, Leopold Gratz, Helmut Zilk und Michael Häupl, als auch die österreichischen Bundeskanzler Ignaz Seipel, Engelbert Dollfuß, Kurt Schuschnigg, Leopold Figl, Julius Raab, Alfons Gorbach, Josef Klaus, Bruno Kreisky, Franz Vranitzky, Viktor Klima und Wolfgang

Schüssel. Aber auch die Liste der hochrangigen ausländischen Gäste kann sich sehen lassen: der ehemalige deutsche Reichskanzler Brüning, die deutschen Bundeskanzler Willy Brandt, Helmut Kohl und Gerhard Schröder, der britische Premier Attlee Clement, der Gemahl der englischen Königin Prinz Philipp, der indische Premierminister Pandit Nehru, die niederländische Königin Juliane, Hillary Rodham Clinton sowie Michail Gorbatschow. Auch Bundespräsident Heinz Fischer und Kaiserin Otto Habsburg zieren die Gästeliste. Doch das Landtmann war und ist nicht nur ein Kaffeehaus der hohen Politik,



Otto Habsburg

seit jeher ist es auch ein Lieblingsplatz der Künstler. Seit den 20er Jahren verkehrten hier (Burgtheater-) Schauspieler und Regisseure wie Raoul Aslan, Hedwig Bleibtreu, Hans Marr, Maria Eis, Hans Moser, Hans Jaray, Paula Wessely, Willy Forst, Helene Thimig, Max Reinhardt, Hermann Thimig, Hugo Thimig, Rudolf Forster, Hansi Knotek, Theo Linggen, Hans Albers, Marlene Dietrich, Cornelia Froboess, Johannes

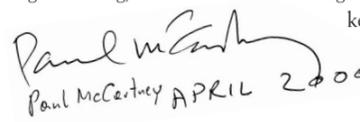


Karl Seitz

Heesters, Marte Harell, Karlheinz Böhm, Gary Cooper, Paul Henreid, Fritz Kortner, Vivian Leigh, Sophia Loren, Johanna Matz, Laurence Olivier, Burt Lancaster, Oskar Werner, Peter Weck, Uschi Glas, Otto Preminger ... Apropos Otto Preminger: Als der berühmte Regisseur nach fast 20 Jahren wieder ins Landtmann kam, wurde er vom legendären Oberkellner Zeidler begrüßt, zu seinem Stammplatz

geführt und gefragt: „Einen großen Braunen?“ Worauf Preminger verblüfft antwortete: „Wieso denn?“ Darauf Zeidler: „Aber den haben S' doch immer gehabt ...“ Eine weitere Anekdote betrifft Romy Schneiders Familie. Ihre Mutter Magda Schneider kam eines Tages mit der kleinen Romy im Arm ins Landtmann. Als sie kurz darauf zu einer Filmgespräch fortmusste, legte sie ihrem Mann, dem Burgschauspieler Wolf Albach-Redty, die gemeinsame Tochter in den Arm. Dieser trank in Ruhe seinen Kaffee weiter, bis er plötzlich zu einer Probe am Burgtheater fortgerufen wurde. Darauf legte er die kleine Romy dem Cafetier Zauner mit den Worten: „Nur ganz kurz ...“ in den Arm und verschwand.

Das Landtmann war auch immer ein Kaffeehaus der Literaten und der Künstler. Es war das Stammcafé von Felix Salten und Jura Soyfer, die Musiker Karl Goldmark, Ignaz Brüll, Emmerich Kálmán, Gustav Mahler, Ex-Beatle Paul McCartney und Rolling Stones-Drummer Charlie Watts verkehrten hier genauso wie Anton Wildgans, Franz Karl Ginzkey, Franz Theodor Csokor, Arnold Zweig, Thomas Mann, Fritz

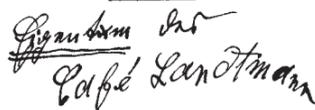
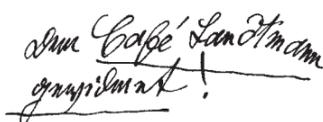


Paul McCartney

Hochwälder, J.B. Priestley, Hans Weigel, Gerhard Bronner, Helmut Qualtinger, Friedrich Torberg und Jörg Mauthe. Mauthe präsentierte 1974 im Landtmann seinen Roman „Die große Hitze oder die Errettung Österreichs durch den Legationsrat Tuzzi“. Wolfgang Kraus, Leiter der „Gesellschaft für Literatur“ sowie Enkel des Kaffeesieders Kraus, war nicht nur Landtmann-Stammgast, sondern traf sich hier auch mit Literaten, wie Ingeborg Bachmann, Ernst Jandl, Stefan Heym, Pavel Kohout und Peter Rosei.

Nicht nur ins Central, auch ins Landtmann!

Einer der bekanntesten Texte Peter Altenbergs – er entstand im Jahr 1818 – ist wohl „Kaffeehaus“, in dem er auf alle Alltagsorgen (zerrissene Stiefel, kein Geld, keine Frau, Selbstmordgedanken, kein Kredit etc.) immer mit folgender Patentlösung antwortet: „ins Kaffeehaus!“. Dieser Text stammt aus dem 1918 im S. Fischer Verlag erschienenen 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.



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.



Paulalkolden-Beradović
Paula Preradović

Paula Wessely
Paula Wessely
23. 7. 35

im 1. mal
im Cafe
Landmann
öffentlich nicht zum letzten Mal...
für
Gert Frobe
13. III. 85

Helmut Qualtinger
Die kleine Opposition
(Cafe Landmann)
1950
Helmut Qualtinger

Herrident!
Annemarie Düringer
April 19 56.
Thomas Mann
Thomas Mann

Vivien Leigh
Vivien Leigh

J. Wein
28.3.1972
Josef Klaus

Käthe Dorsch
22.5.39.
Käthe Dorsch



Berndt und Anita Querfeld
mit Wiens Bürgermeister Michael Häupl
bei der Eröffnung des neuen Wintergartens

Emmerich Kálmán
1927 5/II
Sommerskühlung

Niki Lauda
(Handwritten signature)

Beim Landmann
ist man immer wieder gespannt
wenn man im Büro Theater Kwach
machen müsste
Danke einer
Oskar Kokoschka
7.4.02
Oskar Kokoschka

Connie Froboess
11.7.62
(Handwritten signature)

Hillary Rodham Clinton
July 13, 1997
Hillary Rodham Clinton

Max Reinhardt
Max Reinhardt

Michael Gorbatschow
9. 2. 2007.
(Handwritten signature)

Ewald Baber
28. 7. 29.
(Handwritten signature)

Kurt Schuschnigg
(Handwritten signature)



Johannes Heesters
Johannes Heesters

Anton Wildgans
Wien, wo wir Traum und Liebe, wo wir
die Hände geben...
Anton Wildgans

Theo Lingens
(Handwritten signature)

Theo Lingens
März 1950
Theo Lingens

Willy Forst
(Handwritten signature)

Raoul Aslan
Wien, Sommer 1927
Raoul Aslan

Fritz Hochwälder
29. März 1957
(Handwritten signature)

Felix Salten
20. II. 34
Felix Salten

Moshe Katsav
(Handwritten signature)

Hans Moser
20. April 1980
Hans Moser

Dietmar Schönherr
(Handwritten signature)

Arnold Zweig
5. 10. 51
Arnold Zweig

J.B. Priestley
April 23. 55
(Handwritten signature)

Die Kaffeehausfamilie der Familie Querfeld

DER STIL DES CAFÉ LANDTMANN ist zwar einzigartig, aber nicht einzig in Wien. Denn die Familie Querfeld, die das Landmann seit 1976 betreibt, versteht es, den unverwechselbaren Landmann-Stil auf ihre anderen Kaffeehäuser zu übertragen.



Oberes Bild:
Das Café Mozart bei
der Oper
Rechts: Das Café
Hofburg

Oberes Bild:
Die Strudelshow in der
Hofbackstube Schönbrunn
Rechts: Das Café Residenz
Rechts oben: Der Tortenshop
von Landmann's feiner
Patisserie

Liebe Leserin, lieber Leser, machen wir einen kleinen Spaziergang durch Wien, der uns zu den Kaffeehäusern der Familie Querfeld führt!

Café Hofburg

„Wie ein hoher fürstlicher Saal ist der innere Burgplatz. Wundervolle Stille umfängt einen, wenn man aus dem Straßenlärm hereinkommt und es ist, als sei man hier in der imposanten Leere einer herrschaftlichen Antichambre. Man spaziert umher, verrastet Aug' und Sinne an der vornehmen Ruhe dieser Mauern, wird langsam und ganz unmerklich von einer ehrfürchtigen Stimmung beschlichen. Das Kaiser Franz-Denkmal steht da, wie ein einsames Zierstück in einem ausgeräumten Prunkgemach.“ So beschrieb Felix Salten im Jahr 1910 den inneren Burghof. Hier befindet sich heute das Café Hofburg samt seinem sommerlichen Schanigarten. Ein einmaliger Platz, an dem man bei Kaffee und Kuchen den imperialen Glanz des alten Österreichs erlebt.

Apropos imperialer Glanz: Unmittelbar neben dem Café Hofburg befindet sich der Eingang zu den Apartments der Kaiserin Sisi! Wir verweilen aber nicht hier, sondern schlendern die Augustinerstraße entlang zur Oper. Vis-à-vis der Albertina erreichen wir ein weiteres altherwürdiges Kaffeehaus: das Café Mozart. **1010 Wien, Hofburg Wien, Innerer Burghof, Tel. 01/24 100-0, Fax: 01/24 100-419, E-Mail: hofburg@cafe-wien.at**

Café Mozart

1794 eröffnete an diesem Platz im „Bürgerspitalzinshaus“ ein gewisser Georg Pöhlein ein Café. Dieses wurde 1825 von Simon Corra übernommen und mit dem ersten Kaffeehaus-Schanigarten Wiens versehen. Ab 1840 hieß es dann nach seinem Betreiber „Katzmayer“ und war ein Treffpunkt für Journalisten, Schauspieler und Literaten. Im Zuge der Stadterneuerung wurde das Bürgerspitalzinshaus zwischen 1873 und 1883 abgebrochen, auf seinem Areal entstanden eine Reihe neuer Häuser. In dem Haus Ecke Maysedergasse und Albertinaplatz gab es vorderhand kein Kaffeehaus, sondern die Gastwirtschaft „Zum roten Igel“. 1924 übernahm Anna Stockinger das Lokal und wandelte es in ein Café um. 1929 erwarben Oskar Hornik und Jeanette Kessler das Kaffeehaus und gaben ihm den Namen „Café Mozart“. Die Familie Hornik führte das Mozart bis 1939 (Arisierung durch die Nationalsozialisten) und nach der Rückerstattung des Betriebs von 1949 bis 1985. Seit 1993 gehört es der Familie Querfeld, die an diesem historischen Platz mit viel Liebe und Gefühl die Wiener Kaffeehaus-tradition hochhält.

Von der Oper machen wir mit der U 4 einen Ausflug nach Schönbrunn. Dort spazieren wir zum Haupteingang des Schlosses. Vor uns liegt der Ehrenhof, auf dessen rechter Seite sich unser nächstes Ziel befindet: das Café Residenz.

1010 Wien, Albertinaplatz 2, Tel. 01/24 100-0, Fax: 01/24 100-219, E-Mail: mozart@cafe-wien.at

Café Residenz

Die Räumlichkeiten dieses Kaffeehauses haben eine lange gastronomische Tradition: Hier befand sich in der Kaiserzeit die so genannte „Polizeiküche“, in der die Wachmannschaften des Schlosses verköstigt wurden. Nach dem 2. Weltkrieg, im Jahr 1948, beantragte die Schloss Hauptmannschaft eine Konzession für den Betrieb einer Gastwirtschaft in diesen Räumlichkeiten. 1950 wurden sie an die Brau AG verpachtet, die hier ein Wirtshaus und danach ein Kaffee-Restaurant betrieb. Bis zum Jahr 1998 gab es drei weitere Pächter, in diesem Jahr erhielt die Familie Querfeld nach einer Ausschreibung die Pacht übertragen. Heute ist das Café-Restaurant Residenz eine gastronomische Institution innerhalb des Schlosses Schönbrunn. Sowohl Einheimische, als auch Touristen lassen sich hier erstklassige Speisen, köstliche Mehlspeisen sowie Wiener Kaffeespezialitäten munden. In den Kellergewölben unterhalb des Café Residenz gibt es ein weiteres Lokal zu entdecken: die Hofbackstube.

1130 Wien, Schloß Schönbrunn, Kavaliert- trakt 52, Tel. 01/24 100-0, Fax: 01/24 100-319, E-Mail: residenz@cafe-wien.at

Die Hofbackstube

Die Hofbackstube kann man auch als „Epizentrum des handgezogenen Wiener Apfelstrudels“ bezeichnen. Hier wird im Rahmen der „Apfelstrudel-Show“ zu jeder vollen Stunde die Altwiener Kunst des Apfelstrudelbackens zelebriert. Ein Spektakel, das

man sich unbedingt einmal anschauen muss! Schließlich sieht man ja nicht jeden Tag, wie ein Strudelteig binnen kürzester Zeit so hauchdünn ausgezogen wird, dass man durch diesen Teig eine Zeitung lesen kann. Und wer bei der Show Gusto auf ein Stück ofenfrischen Apfelstrudel bekommt, kann diesen Gusto an Ort und Stelle stillen: Gemeinsam mit einem Kaffee an einem der Kaffeehaustischchen der Hofbackstube. Wir verlassen die Hofbackstube und fahren mit der U 4 zur Station Längenfeldgasse, wo wir in die U 6 umsteigen. Sie führt uns hinaus an den Stadtrand nach Alt Erlaa: zum Tortenshop.

Im Gewölbekeller unter dem Café Restaurant Residenz. Tel. 01/24 100-310

Der Tortenshop

Direkt vor den riesigen, futuristisch anmutenden Wohnblöcken von Alt Erlaa, neben der Garagenabfahrt des Interspar liegt „Landmann's feine Patisserie“. An der Stirnseite des Gebäudes befindet sich der Tortenshop, der sieben Tage pro Woche offen hat. Alle Lecker-mäuler, die auch am Wochenende Gusto auf eine süße Köstlichkeit bekommen, werden hier bestens bedient. Die Öffnungszeiten des Tortenshops: Montag bis Freitag von 7.30 bis 18.30 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag von 8.30 bis 18.30 Uhr. Die backfrischen Genüsse kann man entweder mitnehmen oder vor Ort mit einem Kaffee genießen. Und im Sommer gibt's einen Schanigarten mit Palmen!

1231 Wien, Altmannsdorfer Str, 154-156, Tel. 01/24 100-520, Fax: 01/24 100-519, E-Mail: konditorei.querfeld@cafe-wien.at

IMPRESSUM

HERAUSGEBER: Familie Querfeld, Dr. Karl Lueger-Ring 4, 1010 Wien KONZEPT, REDAKTION & TEXT: Gerhard Loibelsberger ART DIRECTOR: Martin Gubo GRAFIK: Studio Gubo FOTOS:

Archiv des Café Landmann • Billard-Museum • Gerhard Fally • diefotografina.at • Gertrude Jiranek • Gritschi Kerl • Herbert Kraus • Günter Menzl • OeNB Bildarchiv/VGA • Richard Schuster • Dr. Franziska Wallner ILLUSTRATIONEN: Archiv • Bauch & Kiesel UNSER DANK GILT: Mag. Wilfried Fellner • Gritschi Kerl •

Gertrude Jiranek • Mag. Gertrude Kothanek • Herbert Kraus • Mag. Norbert Lux • Mag. Alexandra Ranninger • Sabine March • Lutz Maurer • Gaby Raydon-Nechansky • Dr. Franziska Wallner • Herm Weingartner und seinem Billard-Museum • Heidrun Weiss • Tamara Zauner-Bucher und Heinz Zauner. www.cafe-wien.at