

# ILLUSTRIERTES LANDTMANN

Cafetiers:  
Familie Querfeld  
Dr. Karl Lueger-Ring 4

EXTRABLATT

Wien, im Juni 2010  
Ausgabe Nummer 6  
Verlagspostamt 1010 Wien

## Was geschah vor 140 Jahren?

VOR 140 JAHREN wurde die Habsburgermonarchie zur Doppelmonarchie Österreich-Ungarn und Kaiser Franz Joseph I. ließ sich in Budapest zum ungarischen König krönen. In der österreichischen Reichshälfte trat das Staatsgrundgesetz in Kraft, und die Reichshaupt- und Residenzstadt Wien erlebte mit dem Bau der Ringstraße einen unvergleichlichen wirtschaftlichen Aufschwung. Neu eröffnet wurden unter anderem die Staatsoper, das Musikvereinsgebäude sowie das Café Landtmann.



In den Jahren 1857 bis 1873 gab es in der Donaumonarchie zahlreiche, grundlegende Veränderungen. Wie z.B. der Ausgleich zwischen den beiden Reichsteilen Österreich und Ungarn, der nach langwierigen Verhandlungen am 15. März 1867 in Kraft trat. Damit wurde die Habsburger Monarchie zur Doppelmonarchie Österreich-Ungarn. Die beiden Reichshälften waren nun zwei selbstständige, staatliche Gebilde, die nur die Person des Herrschers – Kaiser Franz Joseph I. – eine gemeinsame Außen-, Finanz- und

Verteidigungspolitik sowie eine Währungs- und Zollunion miteinander verband. Zum österreichischen Teil gehörten Nieder- und Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg, die Steiermark, Kärnten, Krain, Görz, Gradiska, Istrien, Dalmatien, Böhmen, Mähren, Schlesien, Galizien und die Bukowina. Das ungarische Staatsgebiet beinhaltete Ungarn, Siebenbürgen, Kroatien und Slawonien. Diese Länder unterstanden dem ungarischen König. Um den Zusammenhalt der Doppelmonarchie und die einigende Rolle des Hauses

Habsburg zu manifestieren, ließ sich Kaiser Franz Joseph I. knapp 3 Monate nach dem Ausgleich am 8. Juni 1867 in Budapest zum König krönen. In der Wiener Zeitung vom 9. Juni 1867 stand zu lesen:

*Die Ceremonie der Krönung begann um 7 Uhr mit dem Auszug aus der Burg. Um halb 8 Uhr erschien der Hof vor der Kirche...*

*Der König wurde so hier wie überall mit größter Begeisterung empfangen. Dann folgte die Königin in goldenem, von acht weißen Pferden gezogenem Wagen. Sie trug ein weißes*

*Kleid mit langer Schleppe, eine Diamantkrone und Diamantschmuck. Sodann folgte die Obersthofmeisterin in einem sechsspännigen Galawagen, hierauf die kaiserlichen Kinder und Palastdamen. Ungarische Garden und Hofgendarmen schlossen den Zug. An der Kirche wurden die Majestäten von den Bischöfen empfangen. Die Krönungszeremonie nahm über eine Stunde in Anspruch. Liszts Messe fand allgemeinen Beifall und als Andrassy (damaliger ungarischer Ministerpräsident) nach beendeter Krönung Eljen (= ungarischer Hochruf) auf die*

Majestäten ausrief, halte es in der Kirche und auf dem Platz donnernd wieder.

Die Kehrseite des österreichisch-ungarischen Ausgleichs war die Tatsache, dass die zwei zahlenmäßig kleineren Volksgruppen, die größte Gruppe, nämlich die Slawen, nicht an der Macht im Staat beteiligten. Das führte vor allem bei den Tschechen zu wütenden Protesten. Die Slawen stellten mit 47% fast die Hälfte der Bevölkerung der gesamten Doppelmonarchie [Deutschsprachige: 24%, Ungarn: 20%]. Ihre Ausgrenzung bei der Aufteilung der Macht war ein wesentlicher Faktor für den Untergang des Habsburgerreiches.

### Über die allgemeinen Rechte der Staatsbürger ...

Am 21. Dezember 1867 bestätigte Kaiser Franz Joseph I. das Staatsgrundgesetz. Es legt Grundrechte wie z.B. „Vor dem Gesetz sind alle Staatsbürger gleich“, „Die öffentlichen Ämter sind für alle Staatsbürger gleich zugänglich“ oder „Das Eigentum ist unverletzlich“ fest. Das Staatsgrundgesetz wurde 1920 von der Bundesverfassung der Republik Österreich übernommen und bildet bis heute gemeinsam mit der Europäischen Konvention zum Schutz der Menschenrechte und Grund-

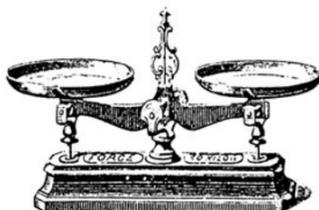
freiheiten die Basis des Grundrechtsschutzes in Österreich.

### Glanz der Gründerzeit

Am 23. Dezember 1857 verfügte Kaiser Franz Joseph I. den Abriss der Wiener Stadtbefestigungsanlagen. Bereits wenige Monate später im Frühjahr 1858 begannen die Abbrucharbeiten beim Rotenturm. Sie dauerten bis ins Jahr 1864. Auf den riesigen, frei gewordenen Flächen wurde nach dem Stadterweiterungsplan von 1859 ein neuer Prachtboulevard – die Ringstraße – errichtet. Am 1. Mai 1865 wurde im Beisein des Kaiserpaares der erste Abschnitt der Ringstraße feierlich eröffnet. Weitere glanzvolle Eröffnungen, wie z.B. die der Staatsoper, am 25. Mai 1869, des Musikvereinsgebäudes am 6. Jänner 1870 und des Museums für angewandte Kunst am 15. November 1871 folgten. All diese Baumaßnahmen initiierten einen gewaltigen Wirtschaftsboom, der allerdings im Mai 1873 mit dem Börsenkrach ein jähes Ende fand. Da die Familie Landtmann offensichtlich nicht von den finanziellen Folgen des Zusammenbruchs der Wiener Börse betroffen war, konnte Franz Landtmann am 1. Oktober 1873 „Wiens eleganteste und größte Café-Localitäten“ eröffnen.

## Was auf den Fuß folgte ...

Am 23. Juli 1871 wurde ein Gesetz verabschiedet, das Metermaß und Kilogramm in Österreich-Ungarn einführte. Damit war das Wirrwarr der regionalen Maßeinheiten (es gab als Längenmaße bis dahin den Wiener Fuß, den etwas kürzeren böhmischen Fuß sowie den mährischen,



schlesischen, Tiroler, italienischen Fuß, die Siebenbürger Elle und die ungarische Meile). Bei den Gewichtsmaßen herrschte eine ähnliche, regionale Anarchie. All das wurde nun vereinheitlicht. Die Übergangsfrist für die Umstellung auf das metrische System erstreckte sich bis 1. Jänner 1876.

## 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 Wachkerzen- und Honig-Fabrik in Perchtoldsdorf verkauft und ist mit seiner Familie nach Währing übersiedelt, wo er eine Feigenkaffee-Fabrik gründete. Der

gebürtige 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 I. 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 (Originalzeitung 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 habe, 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.

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

## 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 reizvoll 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 7 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 12 Uhr erschien er wieder im Landtmann, wo er zu Mittag aß. Danach zog er sich in seine Wohnung auf ein Mittagschläfchen zurück und erschien Punkt 15<sup>00</sup> Uhr wieder im Kaffeehaus. Nun begab er sich in das Spielzimmer, wo er täglich bis um 19 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 10 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-



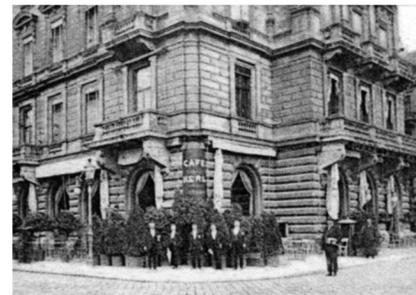
Wilhelm Kerl



Rudolf Kerl



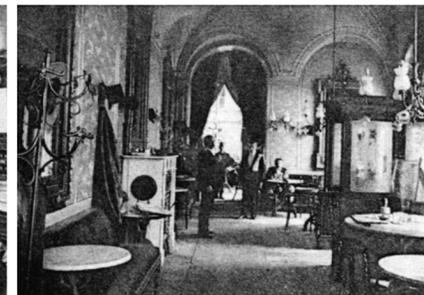
Elsa Kerl (Rudolf Kerls Ehefrau)



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



Gruss aus Café Landtmann [w. Kerl] Franzensring.



Das Entrée des Café Landtmann 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 Landtmann-Haus (Oppolzer-gasse No. 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 knickrisch, aber nur für die eigene Person. Sein Personal hielt er gut. Wer im Café Landtmann, 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 Kupferschmid. 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 Landtmann 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 Landtmann. 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 wohnen vier Jahre mit Bonkis Eltern zusammen in dieser Wohnung. Schwer dieser Anfang. Aber wir bekamen Wolffi (= 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 Landtmann 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 jahrzehntelanger Stammgast im Landtmann.



Ansicht um 1918



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

durch Saccharin 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 Landtmann, 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

## Die Ringstraße - ein Gesamtkunstwerk

Am 20. Dezember 1857 schrieb Kaiser Franz Joseph I. an seinen Innenminister folgendes Bille: 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-



Das Haus um 1880 (mit Burgtheater-Baustelle davor)

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-

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.

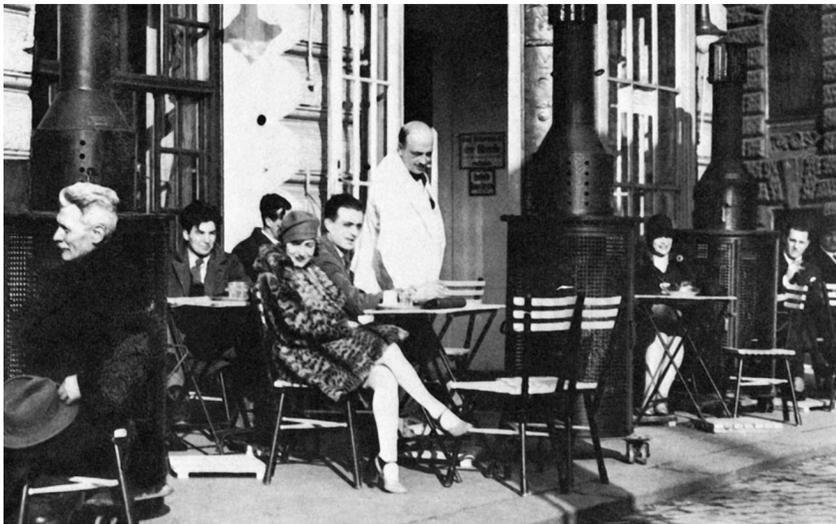
Die Baukosten der Ringstraße – für Verkehrsflächen und öffentliche Bauten – betragen rund 130 Millionen Kronen (circa 1 Milliarde Euro),

der Abbruch der alten Stadtbebauung weitere 50 Millionen Kronen.

Das Haus, in dem sich das Café Landtmann 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 & eine 50-jährige Familiensaga

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 Josefina 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 Gastwirts im Parterrelokal ohne Schaden davon.“

Der mutige „Gastwirt“, der sich am 21. November 1921 der aufgebrachtsten 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 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

fehhaus. 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 Kálmán und dessen Textdichter Alfred Grünwald ein. Weitere berühmte Stammgäste waren Ewald Balsler, Albin Skoda, Helene Thimig, Paul und Antilla Hörbiger, Paula Wessely sowie Gustav Fröhlich, Franz Lehár, 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-



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

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 Modegepflogenheiten 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 Zwangsgemeinschaft 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.

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 Professionnelles de la Société des Hoteliers“ 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 befanden. 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

Philippoph 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



Erwin und Tamara Zauner mit ihrem Sohn Heinz, Weihnachten 1946 (links oben) • Tamara Zauner mit Kanzler Julius Raab bei einer Kaffeeöffnung (rechts oben) • Erwin und Tamara Zauner mit Kaffee- köchen 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-

daten 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

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 aufessen. Als die Familie Zauner für den Betrieb des Kaffeehauses Lebensmittel zuerteilt 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



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

## Ideen, Impulse, Investitionen

ALS DIE FAMILIE QUERFELD am 1. März 1976 das Landmann 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 Landmann, 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 Landmann 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 Landmann 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 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 Landmann für 25 Jahre (im Jahr 2001 wurde diese Pacht dann in eine Hauptmiete umgewandelt).



### 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. Im Jahr 1982 wurde das Kaffeehaus schließlich umfassend und grundlegend restauriert. Da Herbert Querfeld seinen Gästen zum Kaffee auch köstliche Mehlspeisen bieten wollte, engagierte er einen jungen Patisserie. Der begann in den Kellergewölben 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 Schmelzgasse 3, erstanden wurde; sie übersiedelte 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.

### Gerüdet 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, 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). All das macht sich bezahlt, denn im Schnitt werden hier 2,8 Pressekonferenzen pro Tag abgehalten. Übrigens: Im gesamten Café gibt es gratis W-LAN.

### 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.



Sehr beliebt für Pressekonferenzen: Der Landmannsaal mit dem Portrait des Kaffeehaus-Gründers

Hofburg, um das sich Berndt Querfeld selbst kümmert.

als „Herr Berndt“ tituliert). 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 vorfühlte, 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.



Nicht im Freien, aber doch draußen: Der Wintergarten bietet herrliche Ausblicke auf Burghof, Rathauspark und Ringstraße

## Im Wintergarten weht ein anderes Lüfterl ...

Was ist ein Wiener Kaffeehaus ohne die typisch leicht verbrauchte Atmosphäre? Die Antwort erlebt man täglich im Wintergarten des Café Landmann: Es ist genauso gemütlich! Hier lässt man sich als Nichtraucher besonders gerne nieder, denn in dieser glänzenden, transparenten Räumlichkeit herrscht absolutes Rauchverbot (Geraucht darf weiterhin in den „klassischen“ Räumen des Landmann werden). Dank der raffinierten im Parapetbereich versteckten Klimaanlage, die weder Warmluft im Winter noch eisige Zugluft im Sommer durch den Raum

bläst, fühlt man sich hier an 365 Tagen des Jahres wohl. Der Grund dafür ist die sanfte Quell-Lüftung des Wintergartens, die einen Luftwechsel von annähernd 90 m<sup>3</sup> pro Stunde und pro Person gewährleistet. Das heißt, dass es hier nicht nur 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 Landmann passe ...

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.“ 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 Stammsitz 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 ...“



Herbert Querfeld auf seinem Stammsitz 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 gemacht?“

Die Dame erröte leicht und antwortete irritiert: „Ich bin ins Lokal reinkommen, hab' mich an einen Tisch gesetzt, einen Kaffee bestellt und dann hab' ich gesehen, daß es zuwenig „Kuriere“ 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 verständlichen Tonfall auf, denselbigen 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' ja ma sowieso 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.



# Das Landtmann an der Peripherie: Landtmann's feine Patisserie

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 Hofen 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 wienersche Zuckerbäcker“ sowie den Untertitel „Praktische Anleitung eines herrschaftlichen Kochs und Zuckerbäckers“.

## Von überall ein bisschen zusammen gestohlen...

So charakterisierte ein berühmter Haubenkoch die Wiener Mehlspeisküche. Dies ist insofern richtig, da

**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 funkelneulene Produktionsstätte am Rande der Stadt.



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

in die Reichshaupt- und Residenzstadt Wien Menschen aus allen Teilen des damals riesigen Reichs sowie 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 multikulturellen 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. In großzügig dimensionierten Räumen produziert ein eingespieltes Team von Top-Konditoren erlesene Mehlspeisen, Torten, Desserts, Petits Fours und Eis.

Hier werden ausgewählte Schokoladen aus den besten Kakaobohnen der Welt, handverlesene Nüsse und Mandeln, edle Spirituosen, frische Milch, köstliches Obers, ausgesuchte Eier, heimisches Mehl sowie schmackhafte, aromatische Früchte zu klassischen Wiener Köstlichkeiten verarbeitet. Tja, die Konditoren von „Landtmann's feiner

Patisserie“ verwenden nur die besten und frischesten Ingredienzien für ihre wunderbaren Kreationen.

Ob Apfelstrudel, Sisi-, Mozart- oder Husarentorte, Rehrücken, Kardinalschnitte, Gugelhupf, Nussbeugerl oder Briochkipferl, in „Landtmann's feine Patisserie“ wird die gute alte Mehlspeistradition hoch gehalten. Zwischen locker gerührten Teigen, zartbitter duftender Schokolade, würziger Bourbon-Vanille, goldbraunen Butterbröseln sowie köstlichen Äpfeln, Waldbeeren, Marillen und Zwetschken kreiert das Team von „Landtmann's feine Patisserie“ 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 feine Patisserie“ sind die Kaffeehäuser der Familie Querfeld (Landtmann, Mozart, Residenz und Hofburg), eine ganze Reihe von Wiener Traditionscafés sowie Konditoreien, Restaurants und Cateringfirmen. Ein Teil der hier hergestellten Mehlspeisen und Patisseries wird mittlerweile sogar über den Semmering nach Graz sowie über unsere Landesgrenzen hinaus nach Madrid und Hamburg geliefert. Einzelaufträge für Privatpersonen (wie z.B. die Herstellung einer Torte mit Bildmotiv für den Geburtstag der Oma) werden genauso professionell und liebevoll ausgeführt wie Großaufträge für Unternehmen, die hunderte Stück Torten als Kundenbeschenke einsetzen wollen.



Der Tortenshop: Ein Eldorado für Naschkatzen

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

## 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 auch eine beachtliche Anzahl von Mitarbeitern...).



Großer Wert wird auch auf die Wiener Mehlspeistradition und ihre wunderbaren Rezepte gelegt. Auf Basis dieses Rezeptschatzes werden aber auch neue Kreationen zu entwickeln. Wie z.B. die „Birnen-Williams-Torte“, die Husarentorte, der Erdbeerstrudel mit knusprigem Strudelteig. Die Kunst, traditionelle Mehlspeisen leichter, feiner und geschmackvoller zu machen, wird in „Landtmann's feine Patisserie“ konsequent betrieben. Und wie lautet die Philosophie dieses Wiener Vorzeigebetriebs? Die lässt sich in wenigen Worten folgendermaßen zusammenfassen: „Wir bringen klassische Produkte ins 21. Jahrhundert.“

## Die Tortenshops im Center Alterlaa und im Landtmann

In Alterlaa – direkt neben der U6 Station – liegt das „Center Alterlaa“, in dem sich der erste „Landtmann Torten-Shop“ befindet. Dieses Eldorado für Naschkatzen und Leckermäulchen liegt in unmittelbarer Nachbarschaft von Interspar, Club Danube, Bawag, Kik, dm, Deichmann und Libro. Hier gibt es täglich, auch feiertags, von 8.00 bis 19.00 Uhr backfrische Köstlichkeiten. Eine riesige Glasvitrine bietet dem Besucher eine unglaubliche Auswahl an frischen Mehlspeisen und köstlichem Speiseeis. Man wird unweigerlich an das Sprichwort: „Wer die Wahl hat, hat die Qual ...“ erinnert. Und wer vor Ort zum Beispiel ein backofenfrisches



Briochkipferl mit einem guten Kaffee genießen will, kann das hier gerne tun. Im Sommer verfügt der Torten-Shop

übrigens über eine großzügige Terrasse. Da lässt sich gut Pause machen, Kaffee trinken, Süßes genießen und die Welt samt ihrer ganzen Hektik vergessen...

Der zweite Tortenshop befindet sich direkt im Café Landtmann: Man braucht nur durch den Wintergarten hindurchgehen und sich im traditionellen Café nach links wenden. Hier sieht man dann schon alle Köstlichkeiten aus Landtmann's feine Patisserie auf's Appetitlichste präsentiert. Täglich von 7.30 Uhr bis 24.00 Uhr kann man hier die herrlichsten Wiener Mehlspeisen zu günstigen „Take Away“-Preisen erstehen.



Landtmann's feine Torte – eine feine Kreation aus Landtmann's feiner Patisserie



# Die wunderbare Welt des Wiener Kaffeehauses

IM LAUFE SEINER 140-JÄHRIGEN GESCHICHTE hat das Café Landmann den Stil des Wiener Kaffeehauses entscheidend mitgeprägt. Dieser Stil wird von der Familie Querfeld auch in den anderen Cafés, die sie betreibt, mit viel Liebe und Aufwand gepflegt. Trotzdem hat jede dieser einzigartigen Lokalitäten seine ganz eigene Persönlichkeit und Atmosphäre.

## Café Hofburg

„Wie ein hoher fürstlicher Saal ist der innere Burgplatz. Wundervolle Stille umfängt einen, wenn man aus dem Straßenlärm herein kommt 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 ausgeräum-

ten Prunkgemach.“ So beschrieb Felix Salten im Jahr 1910 den inneren Burghof. Hier befindet sich heute das Café Hofburg samt seinem großzügigen Schanigarten, in dem man das ganze Jahr über, sobald ein bisschen Sonne scheint, Wiener Kaffeespezialitäten und andere Köstlichkeiten serviert be-

kommt. Ein einmaliger Platz, an dem man den imperialen Glanz des alten kaiserlich-königlichen Österreich hautnah erleben kann. Apropos imperialer Glanz: Unmittelbar neben dem Café Hofburg befindet sich der Eingang zu den Appartements der Kaiserin Sisi sowie zu den Kaiserappartements!

**1010 Wien, Hofburg Wien, Innerer Burghof, Tel. 01/24 100-400, Fax: 01/24 100-419, E-Mail: hofburg@cafe-wien.at**

## Café Mozart

1794 eröffnete an diesem Platz im „Bürgerspitalzins-

haus“ ein gewisser Georg Pöhl 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 Stadt-

erneuerung 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.

**1010 Wien, Albertinaplatz 2, Tel. 01/24 100-200, 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 Cafe-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.

**1130 Wien, Schloß Schönbrunn, Kavalierstrakt 52, Tel. 01/24 100-300, Fax: 01/24 100-319, E-Mail: residenz@cafe-wien.at**

## Die Hofbackstube

Die Hofbackstube kann man auch als „Epizentrum des handgezeugenen 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 Kaffeehaustischen der Hofbackstube.

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

## Landmann's Parkcafé

Lassen Sie sich auf der Terrasse von Landmann's Parkcafé nieder und genießen Sie den Schönbrunner Schlosspark sowie den imposanten, in unmittelbarer Nähe gelegenen, Neptunbrunnen. Der Neptun-

brunnen wurde zwischen 1776 und 1779 errichtet. Die gewaltige Figurengruppe mit dem Meeresgott an der Spitze wurde aus Sterzinger Marmor vom Bildhauer Wilhelm Beyer erschaffen. An die gewaltige Anlage des Neptunbrunnens schließt der Tierpark Schönbrunn an. Es ist dies der älteste Zoo der Welt. Geegründet wurde er ebenfalls von Franz I. Stephan von Lothringen. Die Pläne stammen aus dem Jahr 1751, fertig gestellt wurde die Menagerie 1759. Landmann's Parkcafé ist ein Sommerkaffeehaus mit einer wunderschönen Terrasse, die mit großen Schirmen und Infrarot-Heizstrahlern bestückt ist. Dadurch können Sie hier auch an kühleren oder unbeständigen Tagen das Grün des Schlossparks unbeeinträchtigt genießen.

**1130 Wien, Schönbrunner Schlosspark, Tel. 01/24 100-700, Fax: 01/24 100-319, E-Mail: parkcafe@cafe-wien.at**



Links:  
Das Café Hofburg

Rechts:  
Das Café Mozart bei der Oper



Links:  
Das Café Residenz

Rechts:  
Landmann's Parkcafé in Schönbrunn



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 ...

*Paula Wessely*  
Paula Wessely

*The Ring März 1956*  
Theo Lingens

*Niki Lauda*  
Niki Lauda

*Felix Salten*  
Felix Salten 20. II. 34

*J. Klaus*  
28.3.1972  
Josef Klaus

*Käthe Dorsch*  
22.5.39  
Käthe Dorsch

*Hans Moser*  
20. April 1980  
Hans Moser



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 Häupel, 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. Als ausländische Gäste waren unter anderem die deutschen Bundeskanzler Willy Brandt, Helmut Kohl und Gerhard Schröder, der Gemahl der englischen Königin, Prinz Philipp, Hillary Rodham-Clinnton sowie Michail Gorbatschow zu Gast. Auch Bundespräsident Heinz Fischer und Kaiserin Otto Habsburg zieren die Gästeliste. Das Landtmann war auch immer ein Lieblingsplatz von Schauspielern und Regisseuren wie Raoul Aslan, Hedwig Bleibtreu, Hans Moser, Paula Wessely, Willy Forst, Helene Thimig, Max Reinhardt, Hermann Thimig, Hugo Thimig, Theo Lingens, Hans Albers, Marlene Dietrich, Cornelia Froboess, Johannes Heesters, Karlheinz Böhm, Gary Cooper, Paul Henreid, Fritz Kortner, Vivian Leigh, Sophia Loren, Laurence Olivier, Burt Lancaster, Oskar Werner, Peter Weck, Uschi Glas und Otto Preminger. Es war das Stammcafé von Felix

Salten und Jura Soyfer, die Musiker Karl Goldmark, Emmerich Kálmán, Gustav Mahler, Ex-Beatle Paul McCartney und Rolling Stones Drummer Charlie Watts verkehrten hier genauso wie die Schriftsteller Anton Wildgans, Franz Karl Ginzkey, Arnold Zweig, Thomas Mann, Fritz Hochwälder, J.B. Priestley, Hans Weigl, Gerhard Bronner, Helmut Qualtinger, Friedrich Torberg, Jörg Mauthe, Ingeborg Bachmann, Ernst Jandl, Stefan Heym, Pavel Kohout und Peter Rosei.



Peter Altenberg schenkte 1918 dem Landtmann eine Ausgabe seines neu erschienen Buches „Vita Ipsa“, in das er Folgendes schrieb: „Dem Café Landtmann gewidmet! Peter Altenberg“, darunter setzte er den Hinweis „Eigentum des Café Landtmann“, wobei das Wort Eigentum doppelt unterstrichen wurde.



*Romy Schneider*  
Romy Schneider

*Sir Laurence Olivier*  
Sir Laurence Olivier

*Johannes Heesters*  
Johannes Heesters

*Helmut Qualtinger*  
Helmut Qualtinger

*Die kleine Oppartion (Café Landtmann) 1950*

*Josef Meinrad*  
Josef Meinrad

*Kurt Schuschnigg*  
Kurt Schuschnigg



*Thomas Mann*  
Thomas Mann

*Anton Wildgans*  
Anton Wildgans

*Vivien Leigh*  
Vivien Leigh

*Paul Hörbiger*  
Paul Hörbiger



*Karl Seitz*  
Karl Seitz

*Otto Habsburg*  
22. II. 01.  
Otto Habsburg



### IMPRESSUM

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

Archiv des Café Landtmann • Billard-Museum • Gerhard Fally • diefotografen.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 • Herrn Weingartner und seinem Billard-Museum • Heidrun Weiss • Tamara Zauner-Bucher und Heinz Zauner. [www.cafe-wien.at](http://www.cafe-wien.at)