

Landmann

LANDTMANN MAGAZIN

Herausgeber
Familie Querfeld
1., Innere Stadt
Universitätsring 4
www.landtmann.at



Oktober 2013

140 Jahre?
Das nenn ich
Tradition!





CAFE
LANDTMANN
RESTAURANT

THEATER TRIBÜNE

RESTAURANT CAFE LANDTMANN

1. Löwelstraße

Sehr geehrte Gäste & Freunde des Café Landtmann!

Am 1. Oktober 2013 wurde das Landtmann, eines der letzten großen Ringstraßencafés, 140 Jahre alt. Ein runder Geburtstag, der uns einerseits zurück und andererseits voraus blicken lässt.

Wir, die Familie Querfeld, lenken seit mittlerweile fast 40 Jahren die Geschicke des Café Landtmann. Es ist ein schönes Gefühl, Teil der 140-jährigen Geschichte dieses Traditionscafés zu sein, es bedeutet aber auch eine große Verantwortung. Deshalb sparen wir weder bei der Ausstattung noch beim Personal oder bei den Investitionen.

Seit Jahrzehnten setzen wir konsequent auf erstklassige Qualität. Diese Qualitätsphilosophie hat natürlich ihren Preis. Aber das sind wir der Institution Landtmann schuldig. Wir wollen, dass unser Kaffeehaus funkelt und glänzt. Da gehen wir keine Kompromisse ein. Mit großem persönlichem Engagement pflegen wir auch die Gastlichkeit und legen großen Wert auf die Liebe zum Detail: Vom perfekten Milchschaum bis zu den frischen Blumen.

Da das Landtmann aber nicht nur aus Kaffeehaustischen und Stühlen, sondern aus dem Stoff, aus dem Mythen gemacht sind, besteht, überlegen wir ständig, was wir weiter entwickeln bzw. optimieren können. Im Geiste Franz Landtmanns, der 1873 ganz stolz „Wiens eleganteste Café-Localität“ gegründet hat, füh-

ren wir die damals begründete Tradition des „Grand Cafés“ fort.

Ein weiterer wichtiger Punkt: Wir sehen Wiener Kaffeehauskultur nicht rein vergangenheitsbezogen. Im Gegenteil: Auf diese Tradition aufbauend, blicken wir voll Zuversicht in die Zukunft. Die Verantwortung, dieses wunderbare Kaffeehaus in einem erstklassigen Zustand an die nächsten Generationen zu übergeben, so dass das Landtmann weitere 140 Jahre Bestand hat.



Unser Kaffeehaus war, ist und wird immer ein zeitgemäßer Ort sein, an dem sich Menschen aus den unterschiedlichsten Bereichen treffen, um sich auszutauschen, zu plaudern oder einfach um zu genießen.

Hier ist die Welt zu Gast. Das Landtmann ist eine Lokalität mit internationalem Flair, in der sich Gäste aus aller Welt gerne zu unseren Wiener Stammgästen setzen.



Berndt und
Anita Querfeld

Willkommen im Landtmann!

B. Querfeld

KommR Berndt Querfeld
Cafetier

Anita Querfeld

KommR Anita Querfeld
Cafetier

DAS UNGLAUBLICHE GSPÜR DES
FRANZ LANDTMANN

*Mitten in der Wirtschaftskrise des Jahres 1873 eröffnete
Franz Landtmann Wiens eleganteste Café-Localität*

Am 9. März 1841 erblickte Franz Landtmann in Perchtoldsdorf bei Wien das Licht der Welt. Als Sohn des Fabrikanten Carl Josef Landtmann wuchs er in sehr behüteten Verhältnissen auf. Als 24-jähriger heiratete er im Jahr 1865 Maria Frankl, die ihm in den folgenden Jahren eine Tochter namens Maria Franziska sowie die beiden Söhne Karl und Franz Michael gebar.

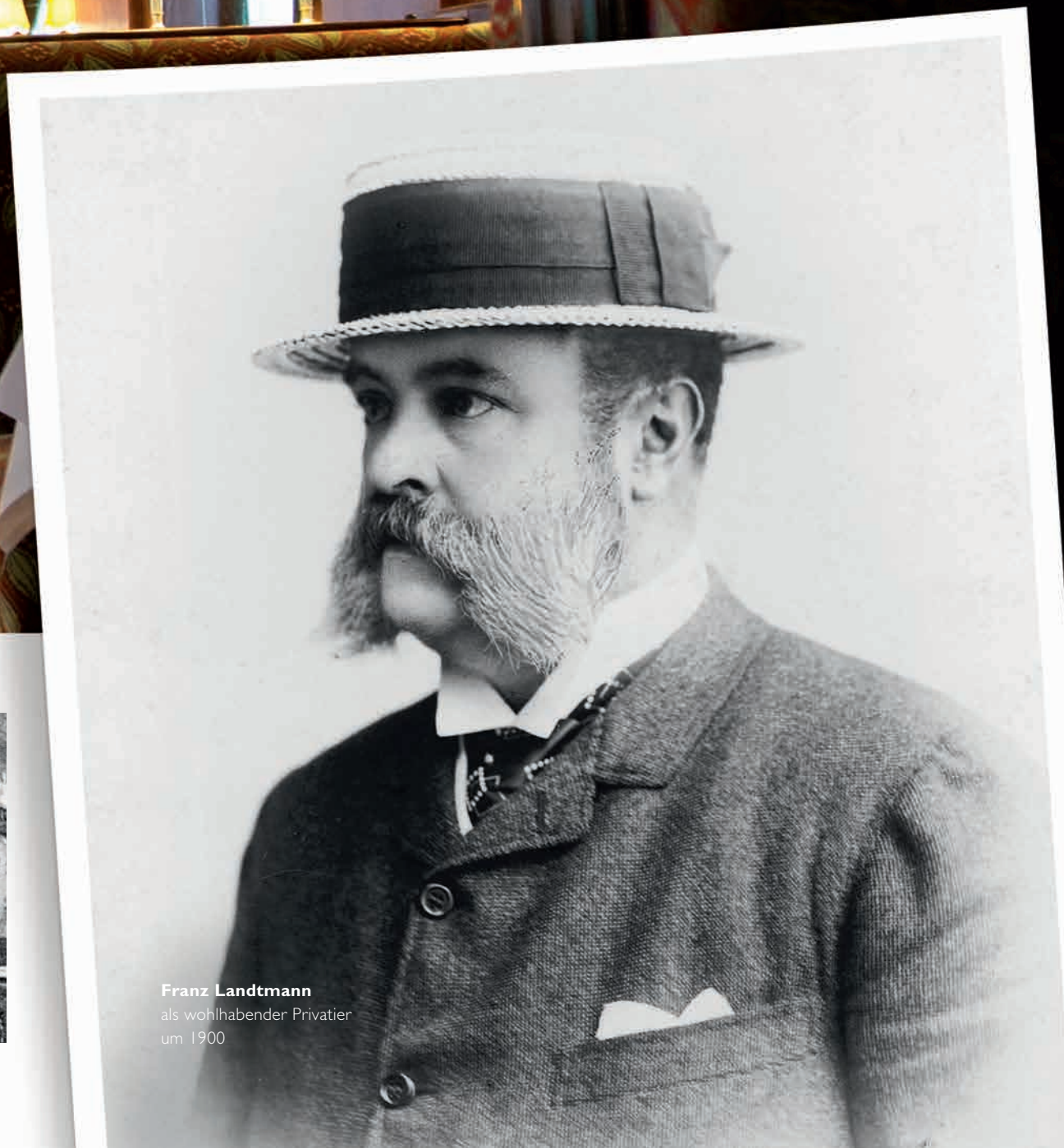
Um 1870 verkaufte Carl Josef Landtmann die Fabrik in Perchtoldsdorf und übersiedelte mit seiner Familie nach Währing, wo er eine Feigenkaffee-Fabrik gründete.

Die Gründung des Cafés

Im Sommer 1873 stellte er seinem 32-jährigen Sohn Franz die finanziellen Mittel zur Verfügung, um in der Inneren Stadt ein Kaffeehaus zu gründen. Interessant ist, dass in diesem Jahr im Mai der Schwarze Freitag an der Wiener Börse stattgefunden hatte. Die Aktienkurse waren ins Bodenlose gestürzt, viele Menschen hatten ihr gesamtes Vermögen verloren. Nicht so Carl Josef Landtmann, der sein Geld in die neue Fabrik sowie in Häuser investiert hatte. Damit war es ihm möglich, seinen Sohn Franz bei der Eröffnung von „Wiens elegantester Café-Localität“ (Originalzitat aus der Eröffnungsanzeige) zu unterstützen.

Private Verluste

So viel Glück Franz Landtmann mit seinem neuen Kaffeehaus am Franzensring (so hieß damals der Universitätsring) hatte, so viel Pech hatte er im Privatleben. Am 28. März 1878 starb seine älteste Tochter Maria Franziska und einige Monate später sein 81-jähriger Vater. Diese schmerzlichen privaten Verluste sowie das ziemlich große Vermögen, das er nun erbte, ließen ihn das Kaffeehaus aufgeben. Er übersiedelte nach Südtirol, wo er mit seiner Familie in dem schönen Ortsteil „Mittenwald“ in Franzensfeste wohnte. Verstorben ist Franz Landtmann im Alter von 64 Jahren am 19. August 1905 in Brixen.



Franz Landtmann
als wohlhabender Privatier
um 1900

Das Landtmann 1881-1916



Rudolf Kerl's Frau Elsa



FIN DE SIÈCLE

DAS HAT DEN KERL SEHR

*Als die Frau Mama das Café Landtmann kaufte,
hat das sowohl den Wilhelm als auch den
Rudolf Kerl sehr gefreut ...*





GEFREUT!



Die Brüder Wilhelm und Rudolf Kerl

Gefreut hätten sich Wilhelm und Rudolf Kerl auch über den Wintergarten, der allerdings erst 100 Jahre später gebaut wurde

Wilhelm Kerl schuf den ersten Schani-
gartendesKaffeehauses(sieheSchwarz-
weißbild links unten!). Natürlich wäre auch ein
prächtiger Wintergarten, wie er 100 Jahre später
von der Familie Quersfeld errichtet wurde, ganz
nach seinem Geschmack gewesen. Denn Wil-
helm Kerl war ein Cafetier, der alles für seine
Gäste und sein Kaffeehaus tat. Das ist auch in
dem Nachruf, den die Illustrierte Kronen Zei-
tung nach seinem Ableben am 17. September
1922 verfasste, nachzulesen: „In den Siebziger-
jahren hat der damals blutjunge Wilhelm Kerl
gemeinsam mit seinem Bruder Rudolf das Kaffee-
haus auf dem damaligen Franzensring von dem
Gründer des Lokals, dem Kaffeesieder Landt-
mann, gekauft. Einige Jahre später war er der
alleinige Besitzer des Kaffeehauses, welches das
bessere Bürgertum, berühmte Schriftsteller und
Schauspieler zu seinen Stammgästen zählte.“

Die Übernahme des Landtmann

Am 24. Februar 1881 erhielten die Brüder Kerl
die Konzession für den Kaffeehausbetrieb im
Landtmann. Im Laufe des folgenden Jahrzehnts
verlor Rudolf Kerl das Interesse am Kaffeehaus
und zog sich 1894 aus der Geschäftsführung zu-
rück. Sein Bruder Wilhelm hingegen ging voll in
der Rolle des Kaffeehausbesitzers auf. Sein lang-
jähriger Zahlkellner beschrieb ihn folgender-
maßen: „Wie eine Uhr hat er Tag für Tag seine
Zeit durchmessen. Um 7.00 Uhr früh kam er aus
seiner Wohnung im Landtmann-Haus hinunter
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 Kaf-
feehäusern der Konkurrenz zu absolvieren. Mit-
tags um 12.00 Uhr erschien er wieder im Landt-
mann, wo er zu Mittag aß. Danach zog er sich in
seine Wohnung auf ein Mittagsschläpfchen zurück
und erschien Punkt 15.00 Uhr wieder im Kaffee-
haus. Nun begab er sich in das Spielzimmer, wo
er täglich bis um 19.00 Uhr Tarock spielte. Nach
einem abendlichen Rundgang durch das Kaffee-
haus und einer Kontrolle der Kassa verließ er das
Landtmann. Daraufhin kehrte er erst wieder um
10.00 Uhr abends zurück, immer auf die Minu-
te pünktlich aber oft nicht mehr ganz nüchtern.
Er kümmerte sich bis zur Sperrstunde persönlich
um seine Gäste und rechnete anschließend die
Tageslosung ab.“

Das Ende einer Ära

Der 1. Weltkrieg und die damit verbundenen Le-
bensmittelrationierungen ärgerten Wilhelm Kerl
sehr. Ab August 1915 wurden, infolge des Milch-
mangels, in den Wiener Cafés der „Einspänner“
und die „Sachertorte mit Schlag“ von den Kar-
ten gestrichen. Es gab nur mehr „Melange ohne“,
für das dazugehörige Kipferl brauchte man eine
Brotkarte. Im November desselben Jahres wur-
de dann Zucker durch Saccharin ersetzt. Als im
Jahr 1916 seine Frau Fanny schwer erkrankte,
verkaufte Wilhelm Kerl im Oktober das Kaffee-
haus um 240.000 Kronen an Karl Anton Kraus.

NACH DEN KERLS KAM ...

KARL KRAUS.

NICHT KARL KRAUS!

Karl Anton Kraus stammte aus einer Wiener Fleischhauer-Familie. Er erwarb das Café Landtmann im Herbst 1916.



Karl Kraus kaufte im Oktober 1916 das Café Landtmann. Er führte das Kaffeehaus in äußerst schwierigen Zeiten: In den letzten Kriegsjahren musste er ständig bei der Verpflegung seiner Gäste improvisieren. Danach, in den Revolutionsjahren 1918 und 1919, kam es nach Demonstrationen vor dem Parlament öfters zu Ausschreitungen und zur Zerstörung der Einrich-

tung des Kaffeehauses. Die Wiener Exekutive und die Kommunisten lieferten sich hier heftige Kämpfe. Da auch sein Sohn erst 1921 (nach 6 1/2 Jahren Kriegsgefangenschaft in Sibirien) nachhause zurückkehrte, verkaufte er, von all diesen Ereignissen ziemlich zermürbt, 1921 das Café an die „Hokare Ges.m.b.H.“

Die Hotel, Kaffee- und Restaurationsbetriebs Ges.m.b.H. (Hokare)

Sie wurde von David Müller und Philipp Färber im Februar 1921 mit einem Stammkapital von 900.000 Kronen gegründet. Diese Gesellschaft übernahm ab 2. Juni 1921 die Leitung des Café 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. Sie betrieb unter anderem auch Gastwirtschaften am Stubenring 18 sowie in der Rauhensteingasse 8. Als „g'standene“ Wirtin führte sie das Landtmann mit strenger Hand. Trotzdem war in diesen Jahren des rasanten Wertverfalls der österreichischen Währung (damals noch Kronen!) ein sinnvolles Wirtschaften kaum möglich. Am 12. Dezember 1924 kam es zur Einführung des Schillings: für 10.000 Papierkronen bekam man 1 Schilling. Diese Umstellung sowie zahlreiche wirtschaftliche Probleme führten am 17. März 1925 zur Auflösung der Hokare Ges.m.b.H.



Café „Landtmann“ (Kraus): 1. Ringstrasse 14.

WirtschaftsBlatt

DAX-Rekord läutet Herbststrally ein



Die
„Summen“
Rückgang
freut Böse

WÄRMEN
Segeltrend
sorgt für
Aufträge

Den Keimen auf der Spur

„LLI-Börsepläne
sind vom Tisch“



Mehr Wirtschaft
ins Parlament?

wirtschaftsblatt.at



SAPPERLOT! EIN ZEPPELIN!

Als die Familie Zauner das Landtmann führte ...



*Im Jahr 1926 übernahmen Konrad und Angela Zauner das Landtmann.
Danach führt ihr Sohn Erwin das Kaffeehaus weiter.*

Da das Landtmann seit nahezu 50 Jahren dieselbe Inneneinrichtung hatte, beauftragte Konrad Zauner den bekannten Architekten Ernst Meller mit dem Umbau und der Renovierung des Kaffeehauses. Im Zuge des Umbaus wurde auch die Landtmann Terrasse in ihrer heutigen Form und Größe geschaffen. Das rundum erneuerte Café zog eine prominente Klientel von Burgtheater-Schauspielern, Politikern, Universitätsprofessoren und Künstlern an.

Apropos Politik: Konrad Zauner legte Wert darauf, dass sein Kaffeehaus ein neutraler Ort blieb. Hier trafen sich sowohl Sozialdemokraten wie auch führende Vertreter der Christ-

lich-Sozialen und des Ständestaates. Nach dem Anschluss Österreichs ans Deutsche Reich, verkehrten dann auch die neuen Machthaber im Café Landtmann.

Konrad und Angela Zauners Sohn Erwin wurde 1939 zur deutschen Wehrmacht eingezogen, im selben Jahr lernte er seine Frau Tamara kennen. Sie heirateten 1940 und Tamara Zauner arbeitete nun im Café ihrer Schwiegereltern mit. Als Wien immer massiver von der alliierten Luftwaffe angegriffen wurde, flüchteten die Zauners samt ihren Kaffeehausgästen oft in die Keller, die sich mehrere Stockwerke tief unter dem Landtmann befinden. 1945, nach dem Ende der Kampfhandlungen, wurden in

den Räumen des Kaffeehauses Gulaschkannen aufgestellt und eine Ausspeisung eingerichtet. Als die Familie Zauner für den Betrieb des Kaffeehauses Lebensmittel zugeteilt bekam, begann wieder der Kaffeehausbetrieb. Offiziere der vier Besatzungsmächte sowie österreichische Politiker, Schauspieler und Künstler zählten zu den Stammgästen. Erwin Zauner war ein äußerst umtriebiger Cafetier, der Gott und die Welt kannte. Zu seinen Gästen zählten unter anderem Weltstars wie Romy Schneider, Burt Lancaster oder Peter Ustinov. Als er im Jahr 1975 völlig überraschend bei einem Autounfall ums Leben kam, hatte seine Witwe nach 35 bewegten Berufsjahren wenig Lust, das Landtmann alleine weiterzuführen.



Großes Bild links:

Ein privater Schnappschuss des jungen Erwin Zauner: Von der Landtmann Terrasse fotografierte er den über dem Burgtheater schwebenden Zeppelin.

Bild links oben:

Julius Raab auf seiner Regierungsbank im Landtmann

Doppelbild links oben:

Konrad und Angela Zauner

Bild rechts oben:

Erwin Zauner in seinem Element: Als stolzer Cafetier des Landtmann.

Bild Mitte:

Die neue Landtmann Terrasse

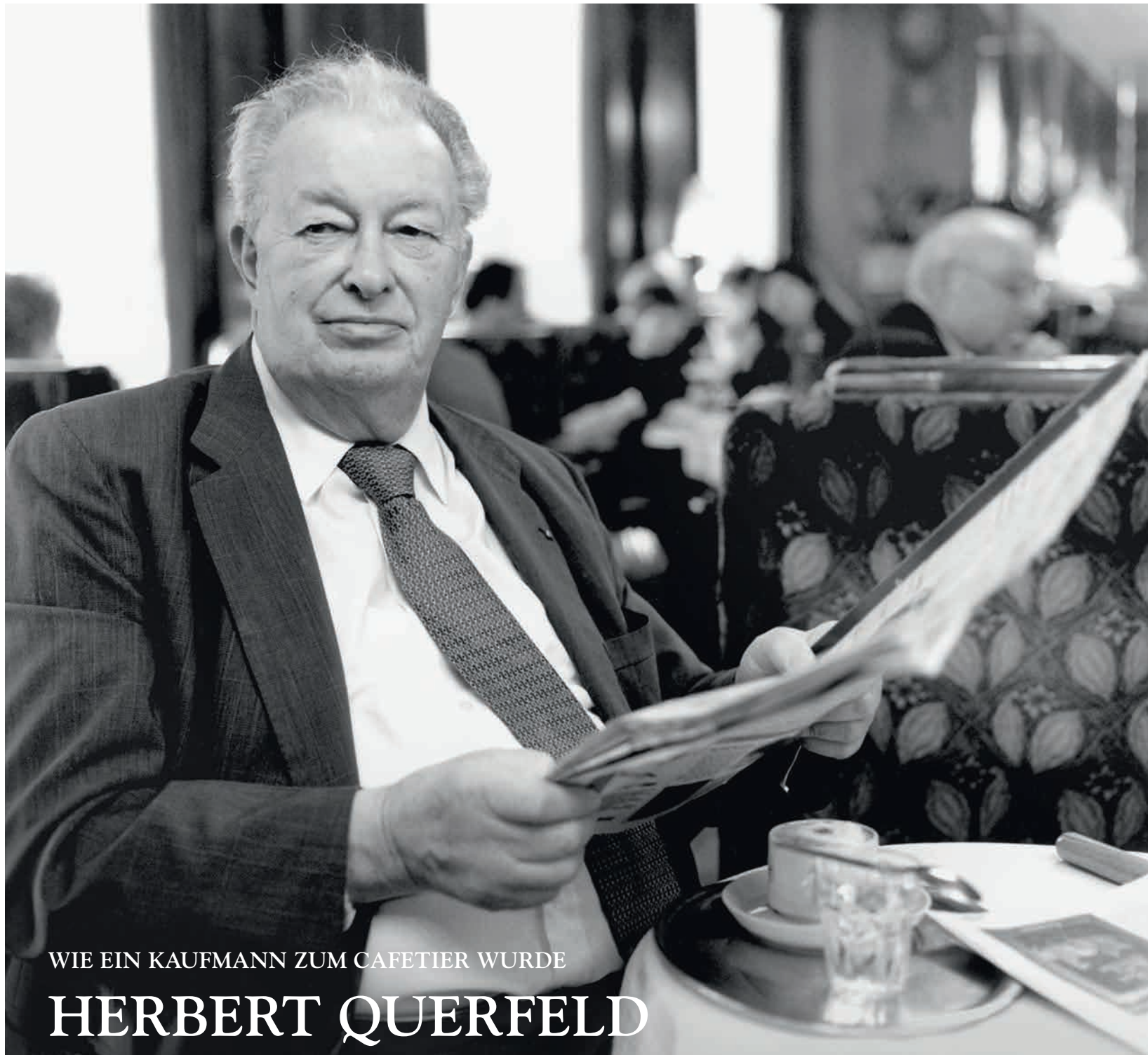
Bild links unten:

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

Bild rechts unten:

Die von Konrad Zauner errichtete Landtmann Terrasse in einer Ansicht aus den 1930er Jahren.





WIE EIN KAUFMANN ZUM CAFETIER WURDE

HERBERT QUERFELD

Als Herbert Querfeld und seine Familie im Jahr 1976 das Landtmann übernahmen, grassierte gerade das große Kaffeehaussterben.

Was haben in Wien Bankfilialen, Autohäuser, Supermärkte und Fastfood-Restaurants gemeinsam? Sie befinden sich oft dort, wo sich früher traditionsreiche Kaffeehäuser befanden. Denn in den 1970er Jahren schien sich der Zeitgeist gegen die Kaffeehäuser gewendet zu haben. Unzählige wurden geschlossen, man sprach vom großen Kaffeehaussterben.

Herbert Querfeld war ein genialer Verkäufer, der unter anderem den Vertrieb der Buchgemeinschaft Donauland mitbegründet hatte. Mitte der 1950er Jahre gründete er dann das Unternehmen „Elektro Querfeld“ – der erste große Elektrohändler Österreichs mit insgesamt 12 Filialen.

In großem Maßstab verkaufte er schon damals Waschmaschinen, Mixer, Kühlschränke und Herde. 1960 heiratete Herbert Querfeld seine zweite Frau Anita. Mit ihr gemeinsam baute er das kleine Haus seiner Eltern zu einem komfortablen Familienwohnsitz aus. Mitte der 1970er Jahre zog er sich aus dem Elektrohandel zurück und übernahm gemeinsam mit seiner Frau das Café Landtmann.

Diese Kaffeehaus-Institution hatte damals einen großen Mangel: Seit der Generalsanierung im Jahr 1926 war nicht mehr sehr viel investiert worden. Die gesamte Infrastruktur und Ausstattung des Cafés war nicht mehr zeitgemäß. Her-

bert Querfeld nahm nun die beiden Landtmann-Stammgäste Helmut Zilk (Kulturstadtrat) und Erhard Busek (Vizebürgermeister) ins Gebet, und bat sie um Hilfe bei der Komplettrenovierung des Landtmann. Er schaffte es, dass das Kaffeehaus im Jahr 1982 mit nicht unbeträchtlichen Mitteln liebevoll restauriert wurde. Weiters engagierte er einen jungen Konditormeister, der in den Kellergewölben des Landtmann Mehlspeisen zu backen begann. Das waren die Anfänge von Landtmann's feiner Patisserie – heute ein Betrieb mit 35 Mitarbeitern. Als Herbert Querfeld im Jahr 2004 verstarb, war das Landtmann unter seiner Ägide zu einem florierenden „Grand Café“ geworden.



INNOVATIONEN

NEUE BELLE ÉPOQUE

Wer ein traditions-
reiches Haus wie
das Landtmann
führt, darf nicht in
der Vergangenheit
verharren. Im Gegen-
teil: Er muss Inno-
vationen zulassen.
So wie es die Familie
Querfeld tut ...



Der Landtmann Wintergarten strahlt zeitlose Eleganz aus: mit dunkelgrauer Stahlkonstruktion, Terrazzoboden, Verkleidungen aus dunklem Nussholz und bequemen Sesseln.





*Auf harmonische Weise treffen
in Landtmann's Bel-Étage
19. und 21. Jahrhundert aufeinander*

Wenn Berndt Querfeld, der heute mit seiner Mutter Anita Querfeld das Landtmann führt, im Kreise seiner Familie laut über das Landtmann nachdenkt, stellen sich folgende zentrale Fragen: Wie sieht das Wiener Kaffeehaus des 21. Jahrhunderts aus? Wo geht es generell gesellschaftspolitisch hin? Wie passt das Wiener Kaffeehaus in das Smart City-Konzept Wiens?

Um im Bereich Architektur eine zukunftsweisende Antwort zu finden, hat sich die Familie Querfeld entschlossen, für den Umbau des Landtmann Saals einen Architekturwettbewerb ins Leben zu rufen. Der Landtmann Saal, in dem sehr viele Pressekonferenzen stattfinden, soll in völlig neuem Glanz erstrahlen; in zeitgemäßem Design, aber auf jeden Fall immer noch „Wiener Kaffeehaus“. Als Beispiel für dieses Projekt gilt der Landtmann Wintergarten. Auch hier wurde bewusst auf eine historisierende Umsetzung à la Palmenhaus verzichtet. Stattdessen hat Architekt Manfred Wehdorn eine State-of-the-Art-Lösung geschaffen. Ein architektonisch interessanter Weg wurde auch bei der 2012 neu eröffneten Bel-Etage des Café Landtmann beschritten: Hier wurden einerseits die historischen Räume mit ihren wunderbaren Täfelungen und Holzdecken liebevoll und aufwändig restauriert. Die Möblierung der Räumlichkeiten erfolgte aber bewusst in modernem Stil.

Eine gesellschaftspolitische Frage betrifft den Umgang mit den rauchenden Gästen. War es durch viele Jahrhunderte hindurch absolut Usus, dass im Kaffeehaus geraucht wird, so wandelt sich die Gastronomie im 21. Jahrhundert in Richtung „rauchfrei“. Hier versucht die Familie Querfeld nun mit den Outdoor-Lösungen „Terrasse und Schanigarten“ rauchenden Gästen entgegenzukommen. Somit hat der Schanigarten eigentlich das ganze Jahr Saison.

Auch der verantwortungsvolle Umgang mit Energie und Ressourcen wird für Kaffeehäuser immer mehr zu einem zentralen Thema. Hier hat die Familie Querfeld bereits ein Signal gesetzt. Nicht nur im Landtmann, sondern auch in allen anderen Familienbetrieben wird zu 100% zertifizierter Ökostrom verwendet!



SAYONARA & SERVUS

*Innovationen müssen nicht unbedingt immer im Haus stattfinden.
Bestes Beispiel dafür ist das Café Landtmann in Tokio.*

Sayonara Tokio! Wussten Sie, dass es in der Aoyama Street im Herzen von Tokio auch ein Café Landtmann gibt? Es wurde im März 2009 eröffnet und befindet sich im Gegensatz zum Original Landtmann im 3. Stock eines Hochhauses. Die Inneneinrichtung entspricht aber der des Stammhauses in vielen Details. Auch die Karte bietet original Wiener Küche sowie süße Köstlichkeiten, die genauso gut aus Landtmann's feiner Patisserie stammen könnten. Und natürlich bekommen die Gäste hier einen kleinen Mokka, eine Melange oder einen Café Mozart serviert.

Apropos Kaffee: Japan hat eine sehr junge Kaffeekultur, die vor allem von Coffee Shops geprägt wurde. Da das Kaffeetrinken aus Papp- bzw. Plastikbechern auch in Japan nicht jedermanns Sache ist, war der Wunsch nach einem hochwertigen Angebot da. Hier kam nun die Wiener Kaffeekultur ins Spiel, in der die Japaner ein Vorbild sehen. Nachdem eine Delegation aus Japan die Wiener Kaffeehausszene gesichtet hatte, wurde das Landtmann ausgewählt. Daraus entstand, wie Berndt Querfeld betont, im Laufe der Jahre nicht nur eine sehr gute Geschäftspartnerschaft, sondern auch eine österreichisch-japanische Freundschaft. Und schmunzelnd fügt er hinzu: „Die Erfahrungen aus Japan waren auch sehr interessant für den Betrieb hier in Österreich. Fast so wie ein Auslandspraktikum ...“

Servus Service!

Berndt Querfeld ist der festen Überzeugung, dass im 21. Jahrhundert vor allem jene Gastronomiebetriebe Erfolg haben werden, die massiv auf Service und Dienstleistung setzen (als bewusster Kontrast zur Self Service-Philosophie der Fast-food-Ketten!).

Wer ins Kaffeehaus geht, will auch in Zukunft nicht nur Kaffee trinken oder ein gutes Stück Mehlspeise genießen. Ins Kaffeehaus geht man viel mehr, weil es ein angenehmer Aufenthalts- und Wohlfühlort mit einem wunderbaren Entschleunigungsfaktor ist. Hier kann man entspannen, Zeitung lesen, Leute beobachten, ein bisschen tratschen und mit den Obern Schmäh führen, so wie in der guten alten Zeit ...

Zusätzlich muss das Kaffeehaus heute aber auch

alle Annehmlichkeiten des 21. Jahrhunderts bieten: vom kostenlosen W-Lan und Lademöglichkeiten, über den e-Kiosk bis hin zum Sprühnebel im Sommer, der an heißen Sommertagen den Aufenthalt auf der Terrasse angenehm macht.

Küche statt Innenhof

Als die Familie Querfeld 1976 das Landtmann übernommen hatte, gab's eine Miniküche für's Würstelwärmen und Gulaschkochen, in der eine Köchin wirkte. Die Ansprüche der Gäste haben sich seit damals massiv verändert und so könnte man das Landtmann heute mit Fug und Recht auch als Innenstadrestaurant bezeichnen. Es gibt täglich ein Mittagsmenü sowie eine ausführliche Restaurantkarte mit wechselnden, saisonalen Schwerpunkten. Statt einer Köchin sind heute 15 Profiköche im Landtmann tätig. Berndt Querfeld: „Da wir diesen Mitarbeitern einen anständigen Arbeitsplatz zur Verfügung stellen und darüber hinaus unseren Gästen Produktsicherheit in den Bereichen Hygiene und Qualität garantieren wollen, haben wir vor einigen Jahren den Innenhof überdacht und unterkellert.“ Im Herzen des Hauses, wo

Die Bilder auf der Seite rechts:

1. Bildreihe:

So werden original Landtmann Kaffeespezialitäten in Wien und in Tokio serviert.

2. Bildreihe:

Innenansicht und Terrasse des Café Landtmann in Tokio. Obwohl sich die Kaffeehausterrasse im 3. Stock befindet, ist der Fujiyama nicht sichtbar.

3. Bildreihe:

Wiener Gaumenfreuden sind in Japan sehr begehrt. Und das Wiener Schnitzel ist auch in Tokio sehr gefragt.

4. Bildreihe:

Impressionen aus der Küche des Café Landtmann in Wien. Hier sorgen 15 Köche für das leibliche Wohl der Gäste.

„Tradition ist Schlamperei.“

Das stellte Gustav Mahler, ein Landtmann Stammgast, vor über hundert Jahren fest.

sich früher der Lichthof befunden hatte, wurde eine zeitgemäße Restaurantküche errichtet, die allen Ansprüchen eines modernen, hochfrequentierten Gastronomiebetriebs entspricht. Das ist absolut notwendig, da die Gäste im Landtmann eine perfekte hauseigene Gastronomie erwarten, die sie gerne in Anspruch, aber nicht bewusst wahr nehmen. Denn die Marke Landtmann als Kaffeehaus ist unglaublich stark und überstrahlt sehr viel. In den Köpfen der Menschen ist und bleibt das Landtmann, was es seit seiner Gründung immer gewesen ist: Wiens eleganteste Café-Localität.





EIN BLICK HINTER DIE
KULISSEN UNSERES CAFÉS

INSIDE STORY

Das Landtmann ist ein riesengroßer Gastronomiebetrieb. Als Gast merkt man aber kaum etwas davon. Da sieht man höchstens ein Drittel aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ...



Aus den Archiven wissen wir, dass Konrad und Angela Zauner 1936 ihr 10-jähriges Landtmann-Jubiläum gemeinsam mit 17 Mitarbeitern feierten. 17 Mitarbeiter? So eine geringe Anzahl wäre heute undenkbar! Faktum ist, dass heuer, im 140. Jahr des Bestehens, 92 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Landtmann arbeiten. Außerdem gehört das Landtmann zu den wenigen Kaffeehäusern Wiens, die konsequent Lehrlinge in Service, Küche und Konditorei ausbilden.

Wieso werden so viele Mitarbeiter gebraucht?
Nun, im Café Landtmann gehen fast nie die Lichter aus. Es öffnet morgens um 7.30 Uhr seine Pforten und hat bis Mitternacht offen. Danach beginnt, sobald der letzte Gast das Kaffeehaus verlassen hat, die Reinigungsmannschaft mit ihrer Arbeit. Um 6.00 Uhr morgens kommen dann die ersten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Frühschicht, um mit ihrer Arbeit zu beginnen. Und das an 365 Tagen im Jahr. Schließtage gibt es im Landtmann nicht (auch nicht wenn renoviert bzw. umgebaut wird!). Im Prinzip kann man das Landtmann mit einem großen Bahnhof vergleichen, in dem es rund um die Uhr brummt ...

Wer ist eigentlich der größte Lieferant des Landtmann?

Wer glaubt, dass dies die Kaffeerösterei ist, irrt gewaltig. Denn der mit Abstand größte Lieferant ist unsere Molkerei. In guter Altwiener Tradition werden Milch, Rahm, Butter und Schlagobers tonnenweise im Landtmann verarbeitet und von unseren Gästen mit großem Genuss konsumiert.







ZU GAST
IM LANDTMANN

HILLARY & CO

*Seit jeher war das
Landtmann ein
beliebter Treffpunkt
für Politiker, Künstler
und Prominente ...*

Nicht nur Hillary Clinton, sondern auch andere ausländische Politiker besuchten gerne das Landtmann: der ehemalige deutsche Reichskanzler Brüning, die deutschen Bundeskanzler Willy Brandt, Helmut Kohl und Gerhard Schröder, der britische Premier Attlee Clement, der indische Premierminister Pandit Nehru, die niederländische Königin Juliane sowie Michail Gorbatschow.

Bürgermeister und Bundeskanzler

Die Wiener Bürgermeister Karl Lueger, Karl Seitz, Theodor Körner, Leopold

Gratz, Helmut Zilk und Michael Häupel waren bzw. sind gerne im Landtmann zu Gast. Genauso wie die Bundeskanzler Ignaz Seipel, Leopold Figl, Julius Raab, Alfons Gorbach, Josef Klaus, Bruno Kreisky, Franz Vranitzky, Viktor Klima und Wolfgang Schüssel.

Schauspieler, Literaten und Musiker

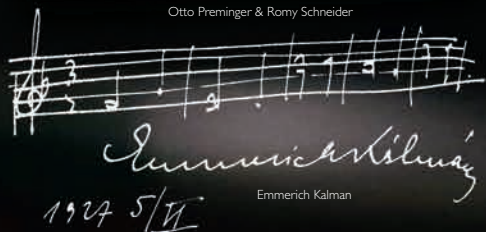
Dass das Landtmann immer schon ein Lieblingsort für Burgschauspieler war, ist aufgrund der Nachbarschaft nicht verwunderlich. Aber auch

internationale Stars wie Gary Cooper, Vivian Leigh, Sophia Loren, Peter Usti-

*Hillary Rodham Clinton
July 13, 1997*



Otto Preminger & Romy Schneider



Emmerich Kalman

Paula Preradovic

Paula Preradovic

Paula Wessely

Paula Wessely

Gerd Fröbe

Gerd Fröbe

5.3.33

Annemarie Tünger

Annemarie Tünger

Die kleine Opposition
(Café Landmann)
1950

Helmut Qualtinger

Thomas Mann

Thomas Mann

Vivien Leigh

Vivien Leigh

Josef Klaus

Josef Klaus



Peter Ustinov

Käthe Dorsch

Käthe Dorsch

Michael Gorbatschow

Michael Gorbatschow

Max Reinhart

Max Reinhart

Johannes Heesters

Johannes Heesters

Niki Lauda

Niki Lauda

Paul McCartney

Paul McCartney APRIL 2000

am Café Landmann
graspedant!

Peter Altenberg

Peter Altenberg

Otto von Habsburg

Otto von Habsburg



Paul McCartney



Burt Lancaster

Burt Lancaster

Udo Jürgens

Udo Jürgens

Udo Jürgens

Theo Lingn

Theo Lingn

Willi Forst

Willi Forst

nov, Burt Lancaster und Marlene Dietrich verkehrten hier. Bei den Literaten dürfen wir Peter Altenberg, Felix Salten, Thomas Mann, J.B. Priestley, Helmut Qualtinger, Friedrich Torberg, Ingeborg Bachmann, Ernst Jandl und Peter Rosei zu unseren Gästen zählen. Und im Bereich der Musik zieren folgende Künstler unsere Gästeliste: Gustav Mahler, Karl Goldmark, Emmerich Kálmán, Rolling Stones Drummer Charlie Watts sowie Ex-Beatle Sir Paul McCartney.

Die erste aktenkundliche Erwähnung eines Kaffeehauses in Wien erfolgte am 17. Jänner 1685. An diesem Tag wurde dem Armenier Johannes Deodat – manchen Quellen zufolge war er ein Grieche – das Privileg zur öffentlichen Ausschank von Kaffee erteilt. Dieses erste Wiener Kaffeehaus befand sich in Deodats Wohnhaus am Haarmarkt. Bis zum Jahr 1700 entstanden vier weitere Kaffeehäuser. Am 16. Juli des Jahres 1700 erhielten sie von Kaiser Leopold I. das ausschließliche Privileg, Kaffee, Tee, Schokolade und ähnliche Getränke in Wien herzustellen und in öffentlichen Lokalen auszuschenken. Das war die Geburtsstunde der Wiener Kaffeesieder-Innung. Die Zahl der Kaffeehäuser stieg in den folgenden Jahrzehnten ständig: 1737 gab es 37, 1770 waren es 48, vierzehn Jahre später bereits 64, Anfang des 19. Jahrhunderts waren es dann 89.

Nach den Wirren der napoleonischen Kriege schnellte die Zahl der Wiener Kaffeehäuser auf 150 hinauf. Nun brach die Epoche der prunkvoll ausgestatteten Cafés an. Legendar war das „Silberne Kaffeehaus“, in dem man den Kaffee in silbernen Gefäßen serviert bekam. Damals kam auch die Sitzkassierin in Mode, die hinter dem Buffet an der Kassa thronte. Eine weitere Variante des klassischen Kaffeehauses kam um 1800 in Mode: das Konzertcafé. Die berühmtesten Vertreter befanden sich im Wiener Prater: das „Erste Kaffeehaus“, das „Zweite Kaffeehaus“ und das „Dritte Kaffeehaus“. Sie hatten große Bühnen, auf denen bekannte Musiker wie Johann Strauß auftraten. In der Biedermeierzeit entstanden die Garten- und Sommercafés, Ende des 19. Jahrhunderts wurden die ersten Kaffee Konditoreien gegründet.

Als im November 1918 die Donaumonarchie zerfiel, blühte in dem nunmehrigen Kleinstaat Österreich das Kaffeehaus auf. In der Ersten Republik gab es nicht weniger als 1.238 Kaffeehaus-Konzessionen in Wien! Nach dem Ende des 2. Weltkriegs veränderte sich die Kaffeehauskultur rasant. Der Kaffee wurde nun in den Wiener Kaffeehäusern nicht mehr gekocht, sondern mit der Espresso-Maschine zubereitet. Auf die mannigfaltigen Wiener Kaffeespezialitäten hatte das aber keinen Einfluss. Sie blieben den Kaffeehausbesuchern in ihrer wunderbaren Vielfalt erhalten.



WIEN & SEINE KAFFEEHÄUSER EINE 300 JAHRE DAUERENDE LOVE STORY

Als kurz nach der 2. Türkenbelagerung das erste Wiener Kaffeehaus eröffnete, entdeckten die Wiener ihre Leidenschaft für diese Institution.



Großes Bild oben:

Der „Türkische“. Eine echte Wiener Kaffeehaus-spezialität, die außer im Café Landtmann leider nur mehr sehr selten serviert wird.

Bild links unten:

Ein Bildnis von Georg Franz Kolschitzky, der der Legende – aber nicht der Aktenlage nach! – das erste Wiener Kaffeehaus gegründet hat.

Bild links oben:

Die Sitzkassierin in einem klassischen Kaffeehaus. Sie war das einzige weibliche Wesen im Lokal, denn der Kaffeehausbesuch war jahrhundertlang reine Männersache.

Bild rechts oben:

Eine Originalaufnahme (um 1900) des Billardsaals im Café Landtmann





Blick auf Wien © Österreich Werbung / Papp & Haidner



beim Burgtheater



beim Burgtheater



bei der Oper



bei der Michaelerkuppel



Karlsplatz

DIE CAFÉS UND RESTAURANTS DER FAMILIE QUERFELD

INNENSTADT, SCHÖNBRUNN & KÄNGURU

Das Landtmann hat viele Geschwister. Denn die Familie Querfeld betreibt eine Reihe von schönen Innenstadtcafés, zwei Kaffeehäuser und eine Jausenstation in Schönbrunn sowie ein australisches Pub gleich hinter der Oper.



im Schloss Schönbrunn



im Schlosspark Schönbrunn



TORTEN SHOP

im Center Alt Erlaa



im Schlosspark Schönbrunn



bei der Oper



Crossfield's Australian Pub



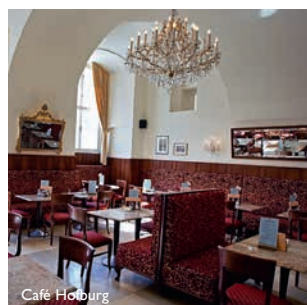
Anita Querfeld und Tochter Andrea Winkler (Mozart & Crossfield's)



Café Mozart



Café Museum



Café Hofburg



Irmgard und Berndt Querfeld



Landtmann's Jausen Station



Landtmann's feine Patisserie



Café Residenz



Landtmann's Parkcafé



Landtmann's Tortenshop

Café Hofburg

Nomen est omen. Im inneren Burghof, im Herzen Wiens, befindet sich das Café Hofburg. Hier darf man sich bei Kaffee und Kuchen wie ein Kaiser fühlen! Unmittelbar neben dem Café Hofburg befindet sich übrigens der Eingang zu den kaiserlichen Appartements und der Sisi-Ausstellung.

Café Mozart

An diesem Platz gab es seit dem Jahr 1794 Kaffeehäuser. Seit 1929 trägt das Café den Namen des wohl berühmtesten österreichischen Komponisten. Seit 1993 wird es von der Familie Querfeld geführt, die an diesem historischen Platz mit viel Liebe die Wiener Kaffeehaus tradition hochhält.

Café Museum

Seit der Eröffnung im Jahr 1899 war das Café Museum immer ein Ort, an dem sich gerne Künstler aufhielten: Von Gustav Klimt über Karl Kraus, Elias Canetti, Franz Lehar und Adolf Loos waren alle hier. Seit 2010 lenkt die Familie Querfeld die Geschicke dieses Künstlercafés.

Café Residenz

In den Räumen des Kaffeehauses befand sich in der Kaiserzeit die „Polizeiküche“, in der die Wachmannschaften verköstigt wurden. Seit 1998 hat die Familie Querfeld diese Lokalität gepachtet und zu einem Wiener Kaffeehaus mit großer Gartenterrasse umgebaut. In den Kellergewölben unterhalb des Café Residenz gibt es ein weiteres Lokal: die Hofbackstube (siehe Seite 28!).

Landtmann's Parkcafé

Im Schlosspark neben einem Seiteneingang des Tiergartens Schönbrunn liegt dieses Sommerkaffeehaus. Es hat eine wunderschöne Terrasse, die mit großen Schirmen und Infrarot-Heizstrahlern bestückt ist.

Landtmann's Jausenstation

Dies ist ebenfalls eine Sommerlocation im Schönbrunner Schlosspark. Von März bis Oktober kann man in dieser grünen Oase Brettljause, Kaiserschmarrn, hausgemachte Bio-Limonaden und Bio-Bier genießen.

Landtmann's feine Patisserie

Vor den futuristisch anmutenden Wohnblöcken von Alt Erlaa, neben dem Center Alt Erlaa, liegt „Landtmann's feine Patisserie“. Eine moderne Spezialitäten-Manufaktur, die auf einer Fläche von 1300 m² erlesene Mehlspeisen, Torten, Desserts, Petits Fours und Eis produziert.

Landtmann's Tortenshop

Im Center Alt Erlaa befindet sich Landtmann's Tortenshop, der 7 Tage pro Woche von 9 bis 19 Uhr geöffnet ist. Hier gibt es auch am Wochenende immer backofenfrische Köstlichkeiten aus der nahe gelegenen Patisserie.

Crossfield's Australian Pub

Nach dem Motto „Down under in the heart of the city“ wird hier angelsächsische Pub-Kultur zelebriert. Im Crossfields kann man australische Biere und Weine, exotische Känguru Steaks, zarte Straußen-Steaks, frittierte Heuschrecken sowie die saftigsten Burger und Rindersteaks der Stadt genießen.



Aus unserer Mehlspeisvitrine:
im Vordergrund
die Landtmann-Torte

ORIGINAL WIENER
Strudelshow
SCHÖNBRUNN
VIENNA · AUSTRIA



Die Hofbackstube

Die Hofbackstube kann man auch als „Epizentrum des Wiener Apfelstrudels“ bezeichnen. Hier wird im Rahmen der „Apfelstrudel-Show“ die Kunst des Apfelstrudelbackens zelebriert. Der ofenfrische Apfelstrudel kann natürlich gleich an Ort und Stelle gemeinsam mit einem Kaffee genossen werden.

**Live Apfelstrudel-Shows 365 Tage im Jahr
in der Hofbackstube Schönbrunn**
www.strudelshow.at

Apfelstrudel

Mehr braucht der Mensch nicht

Eine der größten Köstlichkeiten der Wiener Küche ist zweifellos der Apfelstrudel. Sein von Hand gezogener, hauchdünner Teig, die frischen, saftigen Äpfel, die köstlichen Butterbröseln, Zimt, Zucker, Zitronensaft und ein Schuss Rum machen seinen unvergleichlichen Geschmack aus.

Und wenn er dann knusprig gebacken und unwiderstehlich duftend aus dem Backrohr kommt, fragt man sich:
Was braucht der Mensch mehr?

