

ROBERT W. SACKL-KAHR SAGOSTIN

Befreit von Patina

Das „Wiener Caféhaus“ wurde 2008 von der Unesco zum Welterbe ernannt. Dennoch wird regelmäßig epidemisch grassierendes Kaffeehaussterben beklagt. Anlässlich des Internationalen Tags des Kaffees am 1. Oktober erscheint nun die Monografie „Café de Vienne“.

STANDARD-Autor Gregor Auenhammer und der Fotograf Robert Sackl-Kahr Sagostin auf ihrer Tour d'Horizon durch sämtliche Institutionen.

A jed's Kaffeehaus sperrt amoi a bisserl zu“, sang dereinst in wunderbar melancholisch-nasalem Timbre Hans Moser, Gott hab ihn selig. Man schrieb das Jahr 1947 – und damals begann schon das Phänomen des sogenannten Caféhaus-Sterbens, befeuert auch durch den kometenhaften Aufstieg der kleinen, schnelllebigen „Espressos“, mit ohne Charme. Seitdem sind Jahrzehnte ins Land gezogen, von Jahr zu Jahr geben namhafte Cafétiers das Ende ihrer Etablissements bekannt. Allein in der letzten Dekade haben über ein Dutzend der Ur-Wiener Institution, altherwürdige „verlängerte Wohnzimmer, ihre Pforten für immer geschlossen. Man entsinne sich literatur-historisch relevanter Cafés wie dem Griensteidl, das einst als Tempel der Muse, des Feuilletons, des unabhängigen Journalismus, der Kultur und Demokratie diente, das nun am Altar des Kapitalismus zum Konsumtempel umfunktionierte wurde. Zugleich entstanden aus dem Nichts, wie Phönix aus der Asche, neue Refugien der Kaffeetradition, aus aller Herren und Damen Länder kommend siedeln sich Menschen in Wien an, weil sie in der Wiege der Kaffeehaustadt Hoffnung für das Neue hegen. Sie sind gekommen, um zu bleiben.

Es geziemt sich nicht, zynisch oder larmoyant in morbide Melancholie verfallen zu wollen. Man muss stets die Contenance be-

wahren, n'est-ce pas? Solange es „den“ Wiener gibt, gibt es ein Wiener Caféhaus, mit samt Nonchalance und Charme désolé. Das älteste seiner Art ist das Frauenhuber, dessen Wurzeln Jahrhunderte zurückreichen, das jüngste jenes, das morgen, übermorgen, oder überübermorgen neu aufsperrt. Auch die Art der Konsumation verändert sich. „To go“ war früher ein „No-Go“, heute ist es urbane Normalität. Zudem gibt es mobile Cafétiers – auf Rädern, Motorrollern und Foodtrucks – teils mit überraschend fantastischer Qualität.

Österreich ist überall - in „dera Wöd“

Die „Zuag'rasten“, wie „der echte Wiener“ neue Mitbürger gerne apostrophiert, leisten etwas, das man als „wechselseitige Befruchtung“ beschreiben muss. Und doch, so fern sind die „Neuen“ gar nicht, so neu ist das Neue gar nicht, so fern ist das Alte nicht vom Ins-Land-Getragenen. So stellt man fest, dass manche Kekssorten in Madrid auch heute noch nach Wiener Rezepten gebacken werden, dass es „arme Ritter“ à la Habsburg in Montevideo wie in Spanien gibt, gebacken in einem Frauenkloster, das eine Hofdame der Habsburger Infantin, der späteren Königin Isabel, vor dem Spanischen Erbfolgekrieg auf die Iberische Halbinsel exportiert hatte.

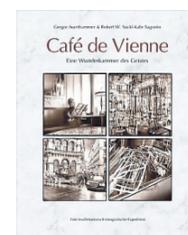
Andererseits gibt es heute in Wien einen Exil-Portugiesen, der auf Lastenrädern ein-

derbare Pastel de Nata anbietet, ganz ident den alten Rezepten des Jerónimo-Klosters im Lissaboner Stadtteil Belém. Nicht zu vergessen der talentierte August Zang, Zeitungsverleger, Politiker, der, angewidert von seiner Heimatstadt Wien, einst als Bäcker das Kipferl nach Paris exportierte – umgekehrt existieren heute einige erlesene Cafés mit französischem Savoir-vivre und frischen Croissants in der Bundeshauptstadt. Die Tour d'Horizon entlang der Wiener Caféhauskultur führt von Triest über Rom und Paris nach Marrakesch, Kairo, Istanbul, nach Hamburg, Berlin bis New York und nach Bali – zum Kopi Luwak, dem teuersten Kaffee des Planeten. Übrigens: Der global Italiens Röstkunst zugeschriebene Cappuccino wurde seinerzeit von österreichischen, die Besatzungsmacht begleitenden, in der Lombardei stationierten Kapuzinermönchen kreiert. Frei nach der Einsicht: „Österreich ist überall – und nirgendwo!“

Dieser Tage, in denen fast alles, was man sagt, auf die Gold-Waagschale gelegt wird, kann man sich nicht des Eindrucks erwehren, alles sei eine Glaubensfrage. Selbst der Genuss des einst „von de Kaffern“ importierten Kaffees mutiert zum Glaubenskrieg. Robusta, Arabica, Wiener Bohne, Triestiner Röstung – alles wird zum Glaubenskrieg, geführt von den seltsamen Kongregationen des unheiligen Ungeistes der Intoleranz.

Muss man mit dem Untergang des Abendlandes rechnen? Hatte Peter Handke bei der *Ballade des letzten Gastes* an die Cafés von Zweig und Joseph Roth gedacht? Ist Samuel Becketts *Worstward ho – Aufs Schlimmste zu* prophetisch zu interpretieren?

Es gilt in Vergessenheit Geratendes, zu Unrecht Missachtetes vor den Vorhang zu bitten, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, ohne Ansatz des ohnehin unhaltbaren Anspruchs des Lexikalischen. Assoziativ, affirmativ. Subjektiv, objektiv, als Stachel wider selbstzufriedene Saturiertheit. Wider die Dämonie der Gemütlichkeit. Im Sinne und im Geiste des seligen Hans Moser heißt es dann beschwingt „Ober zahlen, Ober zahlen, bittescheen ...“ Mit Grandezza versteht sich, raunte doch die typische Wiener Melange eines Grantlers mit Herz einst im Duett mit Paul Hörbiger *Der Wiener braucht sein Stammcafé*. Na oisdann, gemma, gemma ...



Gregor Auenhammer & Robert W. Sackl-Kahr Sagostin, „Café de Vienne. Eine Wunderkammer des Geistes“. € 48,- / 272 S. Verlag Bibliothek der Provinz, Weitra 2025. Präsentation: 5. 10., 11 Uhr, VHS Urania. Eintritt frei